



DIPLOMADO FOOD SAFETY CULTURE 2025

**Desarrollando embajadores
de inocuidad y mentores del
comportamiento positivo.**

La Cultura de Inocuidad. Una oportunidad única para mejorar el pensamiento basado en riesgos y los comportamientos de nuestro personal en todos los niveles.



CONTEXTO

Orientar conductas y comportamientos en el entorno laboral nunca ha sido fácil.

En los tiempos actuales, se hace imprescindible hacerlo derivado del entorno actual de negocios, la presión del escrutinio público que demanda alimentos seguros y los altos riesgos para la continuidad en las organizaciones de la cadena de alimentos que se pueden ver afectadas por incidentes y casos críticos en donde la salud y la vida de consumidores se pone en riesgo.

Si bien, los sistemas de gestión son esenciales para estructurar la forma en que operamos y medimos el cumplimiento a objetivos y metas de nuestras organizaciones, resulta un contrasentido no enfocar mejores esquemas de trabajo con nuestra gente para elevar la toma de conciencia sobre riesgos, inducir el pensamiento basado en riesgos y orientar comportamientos apropiados de nuestro personal al realizar sus actividades.

El desafío es relevante ya que no estamos acostumbrados a considerar las ciencias conductuales y los factores psicológicos que orientan el comportamiento humano. Es por ello que requerimos establecer métodos de trabajo que mejoren las habilidades de nuestros líderes operativos, facilitando el conocimiento para que con base en una mejor comprensión de la conducta así como de herramientas que les permitan inducir, contagiar y fomentar comportamientos, logremos elevar la Cultura hacia la protección del producto, la seguridad ocupacional y la salud de los consumidores que cabe destacar, confían en que los alimentos que adquieren, son inocuos y no representan riesgo.

El liderazgo no se trata de ser el mejor. El liderazgo se trata de hacer que todos los demás sean mejores.

- Asombroso -



Hablemos pues de la Cultura de Inocuidad.

Iniciemos una profunda conversación que amplíe nuestra visión y fortalezca nuestros modelos de trabajo, la cultura organizacional y los comportamientos hacia la inocuidad de los productos.

COMPETENCIAS

Al finalizar el diplomado, el participante podrá orientarse como un **Embajador de la Cultura** hacia la prevención de riesgos, elevando notablemente sus habilidades de liderazgo para conducir a sus tripulaciones en procesos de re aprendizaje y orientación del comportamiento a través de:

- 1** Comprender la importancia de la conducta humana mejorando su propio entendimiento de los factores psicológicos que afectan la conducta humana en el entorno laboral.
- 2** Aprender a tomar ventaja de las teorías del aprendizaje social y de la acción razonada con apoyo de herramientas aplicadas que ayudarán en la identificación del comportamiento inapropiado y permitirán desarrollar nuevas habilidades para conducir y orientar a sus compañeros y tripulaciones en esquemas de trabajo colaborativo que haga énfasis en el comportamiento de las personas.
- 3** Mejorar sus habilidades de liderazgo situacional para conducir tripulaciones bajo nuevos esquemas de mentoría, así como para predicar con el ejemplo como promotor y embajador de Cultura de la Calidad e Inocuidad de los alimentos.



CONTENIDO



Módulo 1. La Cultura de Calidad e Inocuidad como pieza clave en la Cultura Organizacional

- De donde viene el concepto.
- Cultura de Calidad e Inocuidad desde un enfoque en normas y regulaciones.
- Estudio de casos de crisis en la industria.
- La Cultura de Inocuidad como pieza sensible en la Cultura Organizacional.
- Aspectos esenciales en un modelo de Cultura de la Calidad incluyendo la inocuidad como elemento clave.
- Mejorando la confianza y abriendo a la organización a la conversación sobre riesgos.
- Planeación, implementación, seguimiento y evaluación de un modelo de Cultura de Calidad e Inocuidad.
- **El rol del Embajador de Cultura.**



Fecha:

13 y 14 de Febrero



Horario:

10:00 a 13:00 hrs. (UTC-6 Ciudad de México)

Módulo 2. El liderazgo como elemento central del plan de Cultura de calidad e inocuidad de los alimentos.

- **El líder moderno como Embajador de Cultura.**
- Test para mejorar mi visión de liderazgo: Qué tan buen líder soy. Mis habilidades para conducir el cambio. Yo como mentor de equipos promotores del cambio.
- **El enfoque GEMBA del Embajador de Cultura.**
- 4 factores clave: Empatía, comunicación asertiva, planeación, delegación y seguimiento a equipos de trabajo.
- Predicando con el ejemplo.
- Estableciendo compromisos con mi equipo.
- Recomendaciones para las conversaciones incómodas. Talleres.
- Motivación, comunicación y educación continua a mi tripulación.



Fecha:

20 y 21 de Febrero



Horario:

10:00 a 13:00 hrs. (UTC-6 Ciudad de México)

Módulo 3. Induciendo el cambio conductual en el entorno laboral

- Comprendiendo las ciencias de la conducta.
- Factores psicológicos que orientan la conducta de las personas.
- Elevando la consciencia sobre los riesgos asociados a nuestras actividades.
- El pensamiento basado en riesgos. Herramientas aplicadas para mejorar el enfoque sobre la identificación y prevención del riesgo.
- Identificando aliados y fomentando el liderazgo de mis colegas.
- Identificando comportamientos inadecuados en los lugares de trabajo para orientar los comportamientos apropiados. Talleres.
- Aplicando herramientas con mi tripulación para que haga suyo el modelo de cultura y mejore sus comportamientos. Talleres.



Fecha:

27 y 28 de Febrero



Horario:

10:00 a 13:00 hrs. (UTC-6 Ciudad de México)

Módulo 4. Generando un ambiente propicio para orientar conductas y comportamientos

- Trabajando con mi equipo para seleccionar metas de corto plazo que fortalezcan la confianza. Talleres.
- La importancia de la apropiada gestión de las metas de corto plazo para empoderar a mi tripulación.
- Mejorando las estrategias de comunicación con un enfoque actual y moderno. Talleres.
- Uso de tecnologías de comunicación.



Fecha:

6 y 7 de Marzo



Horario:

10:00 a 13:00 hrs. (UTC-6 Ciudad de México)

Módulo 5. La Capacitación que orienta conductas

- Micro aprendizajes, repetitivos y asertivos.
- Analizando mi población laboral para re definir entrenadores, contenidos, alcances y repetitividad en la formación.
- Nuevas tecnologías que fortalecen el aprendizaje en las nuevas generaciones de colaboradores.
- Ejemplos de nuevos modelos de aprendizaje.



Fecha:

13 y 14 de Marzo



Horario:

10:00 a 13:00 hrs. (UTC-6 Ciudad de México)

Módulo 6. Medición, evaluación y mejora

- Diagnósticos que contribuyen a ampliar la visión. Herramientas prácticas.
- Midiendo comportamientos. Talleres.
- Estableciendo metas claras e indicadores del programa de Cultura. Ejemplos prácticos.
- Auditando el programa de Cultura desde el ángulo de las ciencias de la conducta y el comportamiento humano. Factores clave.
- Orientando la mejora del programa de Cultura.



Fecha:

27 y 28 de Marzo



Horario:

10:00 a 13:00 hrs. (UTC-6 Ciudad de México)

Notas relevantes

SOBRE LA EVALUACIÓN DE COMPETENCIAS:

- Cada sesión se evaluará el aprovechamiento del estudiante a través de test aplicado al cierre de la sesión. Al final del programa se entregará certificado de competencias.
- Además de las evaluaciones, cada estudiante deberá presentar ejercicios que serán evaluados por un comité técnico y se orientará al estudiante en sesiones virtuales que serán convocadas bajo agenda.

REQUISITOS:

Los participantes deberán demostrar conocimiento en BPMs, principios de HACCP o HARPC, esquemas GFSI, metodologías de evaluación de riesgos, habilidades de liderazgo, buena comunicación escrita y verbal, aplicación de métodos de solución de problemas, manejo de herramientas de análisis de causa raíz, reglamentos aplicables para la gestión de inocuidad.



PONENTE: **JOAQUÍN NAVA**

Experto en Food Safety y destacado conferencista internacional con una experiencia de 33 años en la industria de alimentos. Reconocido por empresas líderes de la industria como líder de opinión y un asesor especialista en aportar soluciones aplicadas para la gestión del riesgo estratégico y operativo.

INVERSIÓN

Cientes Delcen: \$ 12,000 + IVA MXN

Industria de Alimentos: \$ 15,000 + IVA MXN

Asesores y auditores: \$ 18,000 + IVA MXN

Descuento para
Grupos mayores
a 8 personas:

-15%

FORMAS DE PAGO:



Transferencia bancaria

OBSERVACIONES IMPORTANTES:

- Diplomado en modalidad virtual.
- Duración: 6 semanas en sesiones de 3 horas los días jueves y viernes de cada semana Horarios: 14:00 a 17:00 horas.
- Se sugiere enfocarlo a líderes naturales de la operación, mandos medios y Gerentes.
- Cada sesión será grabada y se dará acceso a los participantes que no hayan podido tomar las sesiones en vivo para que puedan cursar el módulo que necesiten.

En diplomados cerrados para corporaciones multiplantas, pueden diseñarse en modalidad virtual y presencial con agenda especial a definir para actividades en línea y visitas a planta, la cual se establecerá de común acuerdo.

SOLICITE MÁS INFORMACIÓN

+52 442 121 1219

info@grupodelcen.com

delceninocuidadalimentaria

delceninocuidad

www.delcen.com

delcen.foodsafety

grupo-delcen



Delcen
Consulting Group