

DIPLOMADO **FOOD SAFETY CULTURE**

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

2023



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.



Hablemos pues de la Cultura de Inocuidad.

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



CONTENIDO

Módulo 1. ¿Por qué hablar de Cultura?

- 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.



Duración:

2 sesiones de 3 horas



Módulo 2. La Cultura Organizacional y la Cultura de Calidad e Inocuidad

- 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.



Duración:

2 sesiones de 3 horas

Módulo 3. El liderazgo como pieza clave en un modelo de Cultura

- El líder moderno.
- 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 Kaisen.
- 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.



Duración:

3 sesiones de 3 horas

Módulo 4. 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.



Duración:

4 sesiones de 4 horas

Módulo 5. Generando un ambiente propicio para orientar conductas y comportamientos

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



Duración:

2 sesiones de 3 horas

Módulo 6. 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.



Duración:

2 sesiones de 3 horas

Módulo 7. 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.
- Orientando la mejora del programa de Cultura.



Duración:

1 sesión de 3 horas

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.

2 DIPLOMADOS EN 2023



Abril a Junio



Julio a Septiembre



INVERSIÓN



\$ 20,000 + IVA MXN



\$ 1,000 USD + impuestos



Formas de pago:



Transferencia
bancaria

Transferencia bancaria desde México:

BANCO INBURSA S.A.

Management Systems Certifications S. de R.L. de C.V.

CLABE INTERBANCARIA: 036680500597606212

Transferencia bancaria internacional:

BANCO INBURSA S.A.

CUENTA: 50059760621

SWIFT: INBUMXMM



OFICINAS EN MÉXICO

Boulevard Bernardo Quintana 97 Piso 3.
Col. Villas del Parque, Querétaro, Qro. 76140



delcen.com



[delceninocuidadalimentaria](https://www.facebook.com/delceninocuidadalimentaria)



[delceninocuidad](https://twitter.com/delceninocuidad)



[culturaeninocuidad](https://www.facebook.com/culturaeninocuidad)



+52 442 121 1219



+52 442 388 1544 y 45



info@grupodelcen.com

