



Curso a Distancia

Construyendo un Plan de Cultura de Calidad e Inocuidad Alimentaria

Fundamentos: ¿para qué realizar este curso?

Los sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos se vienen implementado en las organizaciones desde hace ya mucho tiempo. En muchos casos han certificado y han alcanzado un nivel de madurez importante a través de los años de trabajo. Es bien sabido que, a pesar de esto, la industria alimentaria aún sufre incidentes en todo el mundo, incluso con la necesidad de retiros de productos y brotes de enfermedades transmitidas por alimentos. Hay un factor común en cada incidente: la manera en que se hacen las cosas, los comportamientos de las personas, que no es otra cosa que su cultura.

La cultura de inocuidad de los alimentos está definida por la GFSI (Iniciativa Global de Inocuidad de los Alimentos) como "valores, creencias y normas compartidos que afectan la mentalidad y el comportamiento hacia la inocuidad de los alimentos a través y en toda una organización". En este sentido consideramos que hay muchos elementos a trabajar, que resultan de utilidad para conocer la cultura de inocuidad que hoy vive la organización y montar planes de acción que permitan desarrollar y consolidar una cultura positiva y eficaz que garantice la inocuidad de los alimentos.

Hoy resulta indispensable para las organizaciones trabajar en su cultura, no sólo para mejorar y sostener las estrategias que les permiten garantizar inocuidad, sino además para alinearse a los principales estándares de seguridad alimentaria, como BRCSG o FSSC 22000 entre otros, que han introducido requisitos de cumplimiento obligatorio al respecto.

Objetivos

Después de completar el curso, podrá:

- Revisar y reinterpretar los requisitos normativos vinculados a cultura de inocuidad para así descubrir posibilidades de desarrollo y crecimiento personales y organizacionales.

1 | Av. Sgto. Mayor Cayetano Beliera 3025 (Ex RN 8). Edificio M3, 2° Piso.
Parque Austral. Pilar. CP 1629. Buenos Aires. Argentina. TE +54 11 22424241
Av. Pbro. Torres Leiva 835. Nueva Palmira. Colonia. Uruguay. TE +598 99261101
www.qcsconsultora.com



- Comprender el concepto de cultura y su relación con el clima organizacional
- Construir el concepto de cultura de inocuidad y reconocer sus dimensiones
- Adquirir capacidad para distinguir mensajes que sostienen la cultura actual.
- Identificar y evaluar los comportamientos actuales que impactan en la inocuidad alimentaria de su organización para así elegir cuáles se desean sostener y cuáles modificar.
- Reconocer el rol de los líderes en el establecimiento de la cultura objetivo y de cómo sus comportamientos consolidan la cultura desde el ejemplo que representan.
- Fundamentar la necesidad del trabajo en equipo para la maduración cultural
- Valorar la relevancia de diagnosticar la cultura de inocuidad actual de una organización como paso inicial para su maduración.
- Conocer alternativas para el diagnóstico
- Comprender cómo desarrollar un plan de acción para desarrollar y mejorar la cultura de inocuidad alimentaria de una organización y seleccionar indicadores que permitan evaluar su evolución.
- Conocer posibles experiencias para poder lograr un cambio cultural positivo.

A quién va dirigido

Este curso está dirigido a:

Responsables de la gestión del cambio para el desarrollo de cultura de inocuidad.

Personas de empresas que deseen desarrollar o mejorar el nivel de cultura de inocuidad.

Responsables e integrantes de los equipos de inocuidad de empresas pertenecientes a la cadena alimentaria y Alta Dirección de dichas empresas.

Gerentes, Jefes, Supervisores, Coordinadores y Analistas de las áreas de Calidad, Diseño y Desarrollo, Proceso y Mantenimiento de empresas productoras de alimentos.

Asesores de la industria alimentaria,

Y a todo aquel que trabaja en empresas de producción y venta de alimentos que desee comprender mejor el concepto de cultura de inocuidad y fortalecer esto en el sitio. Esto incluye liderazgo, gestión, garantía técnica/de calidad, recursos humanos, producción, operaciones, marketing, adquisiciones/compras, suministro y distribución.



Contenidos

- Breve reflexión sobre la Inocuidad de alimentos: Su impacto en la vida de las personas y en las organizaciones. Algunos casos de relevancia de incidentes de enfermedades transmitidas por alimentos a nivel nacional e internacional.
- Síntesis sobre la evolución de los sistemas de gestión de inocuidad.
- Revisión de los lineamientos sobre Cultura de inocuidad de GFSI, Codex y otros. ¿Qué oportunidades se abren?
- Cultura organizacional: ¿qué es? Relación entre cultura y clima y entre cultura y estrategia.
- ¿Qué cultura necesito para garantizar la elaboración de alimentos inocuos? Mindset de la organización. Rol de los líderes en la definición de la cultura objetivo.
- Las 5 dimensiones de la Cultura de inocuidad de GFSI.
- Brechas entre la cultura actual y la cultura objetivo. Diagnóstico de la cultura en cada dimensión.
- La cultura del ejemplo: el rol de los distintos líderes de la organización en la consolidación de los comportamientos deseados.
- Cambio y transformación: la importancia de la agilidad y del trabajo en equipo.
- Plan de maduración de la cultura: ¿cómo abordarlo?, pilares de la planificación.
- ¿Cómo medir los avances? Relevancia de la definición de indicadores, ejemplos.

Modalidad de dictado

A distancia – 2 encuentros de 4 horas cada uno.

Discusión de conceptos teóricos y actividades para los participantes utilizando casos y ejercicios prácticos.

Los participantes recibirán previamente el material para la actividad, vía mail, y el link para ingresar a la actividad.

Instructores

CLAUDIA DEGROSSI

Dra. en Química con Orientación Bromatología y Tecnología de Alimentos

Coach ontológico PCC (ICF).

Instructora de la Carrera de Coaching Ontológico.

Especialización en Coaching Transaccional, PNL y Equipos.



Coaching ejecutivo.

Consultora senior.

Más de 25 años dedicada a la investigación y docencia en temas de inocuidad.

PABLO BARBUTO – DIRECTOR DE LA CONSULTORA QCS

Ingeniero en alimentos con formación de postgrados.

Individuo calificado en controles preventivos por la FSPCA (Food Safety Preventive Controls Alliance).

Posee más de 25 años de experiencia en el diseño e implementación de sistemas de gestión en general y de inocuidad alimentaria en particular.

Se desempeñó en posiciones gerenciales en empresas de primer nivel. Ex Director Regional de Calidad y Procesos de AB-INBEV con responsabilidad sobre 23 plantas de Argentina, Bolivia, Uruguay, Paraguay y Chile.

Es profesor de Gestión de Calidad e Inocuidad Alimentaria en la Universidad Nacional de Luján.

Ha dictado más de 200 capacitaciones en el ámbito público y privado.

Fecha y horario

5 y 6 de marzo de 2024, de 9 a 13:00 hs.

Arancel

\$ 72.000 + IVA. Se ofrecen descuentos para empresas que inscriban a más de un participante.

Países fuera de Argentina: u\$s 120

Consultas e inscripción

capacitacion@qcsolutions.com.ar