

Establecimiento,
Comprensión y
Mejoramiento de una
**Cultura de Inocuidad
Alimentaria**, desde la
perspectiva del
**Productor al
Manipulador**



AGENDA

- ¿Qué es Cultura?
- ¿Por qué la Cultura es importante?
- ¿Dónde empezamos?



¿Qué es Cultura?

¿Qué entendemos por Conducta?

Safe food. Every time, everywhere.
**THAT'S OUR GOAL.
THAT'S MY ROLE.**



"I am an advocate for our Food Safety Culture and Food Safety Leadership."

— Mike Robach, Vice President
Corporate Food Safety & Regulatory Affairs

For more information visit <http://understanding.cargill.com/food-safety/>



CULTURA Y CONDUCTA

- La **Cultura** es un conjunto de creencias y valores respecto a cómo elegimos comportarnos correctamente.
- La **Conducta** y/o **Comportamiento**, es la acción detectable u observable que impulsa y/o induce a las creencias y valores individuales, es decir, la **Cultura**.

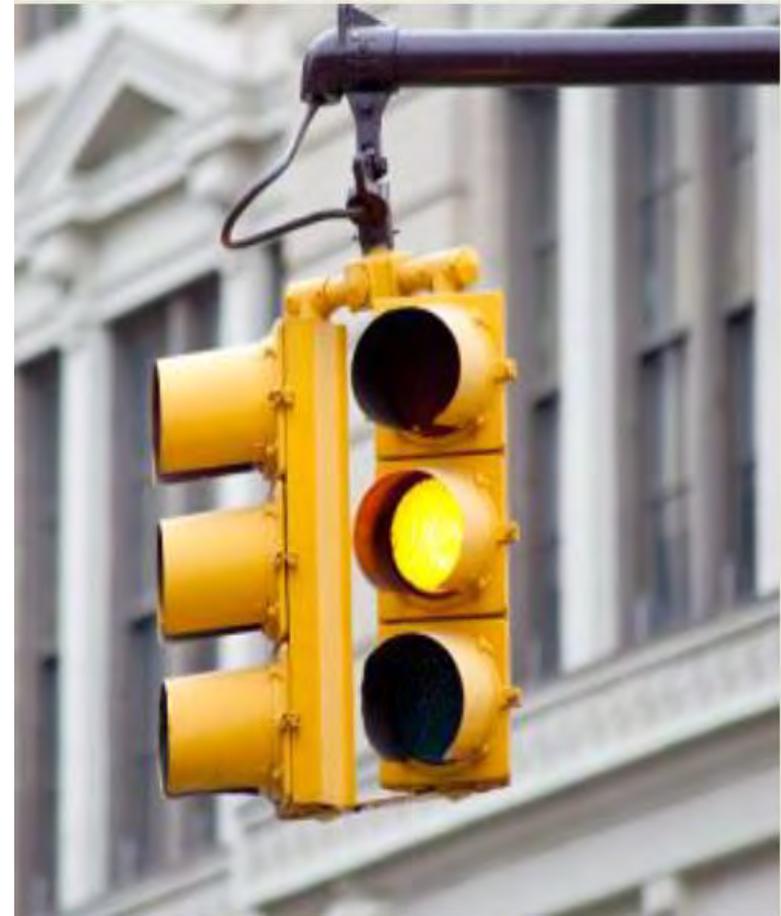
¿QUÉ HACEMOS CUANDO LA LUZ DEL SEMÁFORO CAMBIA A AMARILLA?

- Detenernos.
- Ir más despacio/
Disminuir velocidad.
- Darse prisa.



¿QUÉ HACEMOS CUANDO LA LUZ DEL SEMÁFORO CAMBIA A AMARILLA?

- La **Ley** no garantiza una conducta correcta.
- El conocimiento y entrenamiento no garantizan la conducta correcta.
- ¡¡Su **Cultura** contribuye a su **Comportamiento/Conducta!!**



En consecuencia...

¿QUÉ ENTENDEMOS POR CULTURA EN INOCUIDAD ALIMENTARIA?

- Está enlazada a nuestra conducta en el **HOGAR**, debido a que nuestra **CULTURA PERSONAL** está en nuestras raíces.
- Cada uno de nosotros, **está involucrado**.
- Ayuda a las personas a construir una nueva forma de pensar.
- Que el **PERSONAL**, piense y actúe consistentemente, en relación a la **INOCUIDAD ALIMENTARIA**.

En consecuencia...

¿QUÉ ENTENDEMOS POR CULTURA EN INOCUIDAD ALIMENTARIA?

- **Toma tiempo** desarrollar y mantener:
 - Mejoramientos pequeños y consistentes en un extenso período de tiempo.
 - No esperar un gran cambio en forma inmediata.
- **Nunca detenerse en la búsqueda de ser exitoso.**

Safe food. Every time, everywhere.
**THAT'S OUR GOAL.
THAT'S MY ROLE.**



"I provide analysis, planning and execution for the deployment of food safety processes globally, growing our food safety culture and helping our employees understand their role in food safety."

— Vicky Li, Deployment Project Manager
Corporate Food Safety & Regulatory Affairs

For more information visit <http://understanding.cargill.com/food-safety/> 

**¿POR QUÉ ES
IMPORTANTE LA
CULTURA EN
INOCUIDAD
ALIMENTARIA?**

¿POR QUÉ ES IMPORTANTE LA CULTURA EN INOCUIDAD ALIMENTARIA?

- Responsabilidad Social - **Involucramiento Total**.
- Enviar un **Mensaje Potente** – No importa donde trabajas, en qué posición o qué haces, **Tú tienes un importante Rol en Inocuidad Alimentaria**.
- Demuestra el **COMPROMISO** – **Las Reglas y Políticas** no están solo escritas en el papel.
- Haz la diferencia – El **COMPROMISO** del **Personal**, la **Satisfacción del Cliente**, el **Éxito** de la **Empresa**.

EL IMPULSO DE LA CONDUCTA – BASADO EN EL CAMBIO

“Nada cambia realmente hasta que cambia la conducta”

¿Qué CONDUCTAS impactan más para generar el CAMBIO?

¿Que sucede antes de la implementación de un **Cambio** en la **Cultura**?
20% Impacto

CONDUCTA

¿Qué sucede después que se ha implementado el **Cambio** de **Cultura**?
80% impacto

1. Las cosas que promoverán el **Cambio** de **Conducta**:

- La Dirección Gerencial
- La Autoridad Gerencial

2. Las cosas que facilitarán el **Cambio** de **Conducta**:

- Entrenamiento y Comunicación
- Tutoría, apoyo.

3. Las cosas que reforzarán la **Conducta Adquirida**:

- La Retroalimentación
- El reconocimiento / Parámetros-Indicadores
- Las consecuencias si la conducta no se mantiene.
- La satisfacción personal en el trabajo
- La generación de procesos **FÁCILES** y **AMIGABLES**.

En consecuencia...

COMPRENDIENDO LA CULTURA EN INOCUIDAD ALIMENTARIA

- Con una **potente Cultura en Inocuidad Alimentaria**, tu empresa:
 - a) Producirá un producto mejor.
 - b) Cautivará empleados mejor calificados.
 - c) Ganará ventajas competitivas en imagen y calidad.
 - d) Protegerá la sobrevivencia de tu marca por largo tiempo.
- Su **Liderazgo** será de mayor influencia.
- Se trabajará como un **Equipo Exitoso**:
 - a) Todos contribuyendo.
 - b) Que todos se sientan dueños de ella.

En consecuencia, comparando...

Gestión Tradicional de Inocuidad Alimentaria

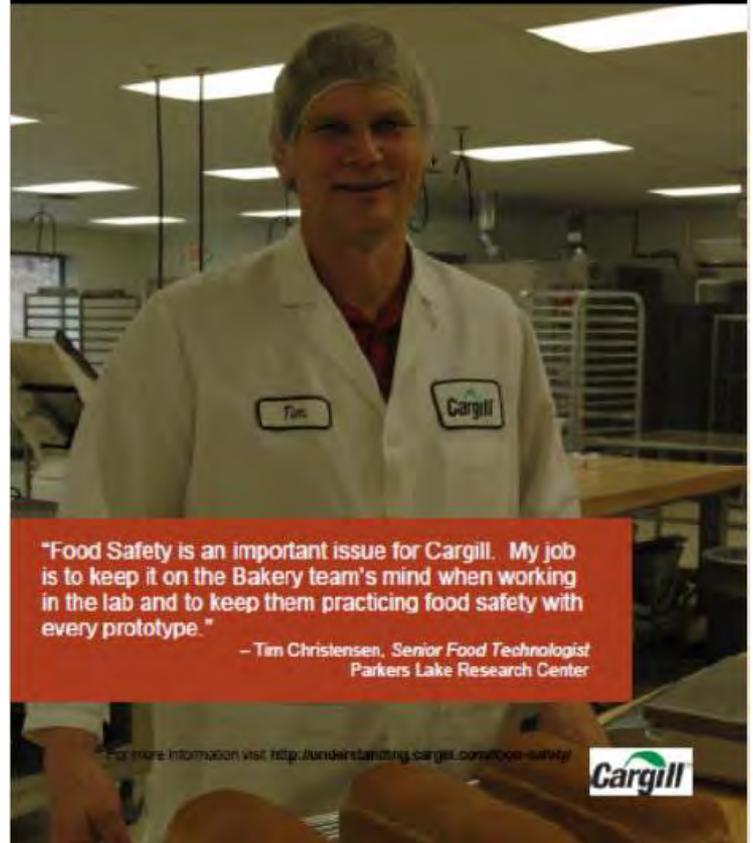
- Se centra en los **procesos**.
- **Principalmente** basado en **Ciencia de los Alimentos**.
- **Visión simplista** del cambio de conducta.
- **Causa y efecto lineal** de pensar.
- Crea un Programa de **Inocuidad Alimentaria**.

Gestión de Inocuidad Alimentaria basada en el Comportamiento

- Se centra en los **procesos** y en las **personas**.
- Basado en **Ciencias de los Alimentos, Ciencias del Comportamiento y Cultura Organizacional**.
- El comportamiento es **complejo**.
- El pensamiento **sistémico**.
- Crea una **Cultura de Inocuidad Alimentaria**.

¿Dónde comenzamos?

Safe food. Every time, everywhere.
**THAT'S OUR GOAL.
THAT'S MY ROLE.**



"Food Safety is an important issue for Cargill. My job is to keep it on the Bakery team's mind when working in the lab and to keep them practicing food safety with every prototype."

— Tim Christensen, Senior Food Technologist
Parkers Lake Research Center

For more information visit <http://understanding.cargill.com/food-safety/>



CONSIDERACIONES PREVIAS...

- Tal vez la parte más importante de crecimiento de una **Cultura de Inocuidad Alimentaria** es asegurar las conductas correctas que serán requeridas en el lugar.
- Todos deberíamos entender el “**Estado Actual**” como aquel que proporcionará una **Guía de Información de “Valor”** que ayudará a priorizar y definir mejor su “**Estrategia de Comportamiento en Cultura de Inocuidad Alimentaria**”.
- Se deberían establecer “**Metas Medibles y Alcanzables**” que permitan progresar en el crecimiento y refuerzo en el tiempo de las **Fortalezas y Oportunidades de Mejora**.

5 PASOS PARA UNA CULTURA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA

Comenzar con los Líderes:

1. Las **personas emulan** el **ejemplo a seguir**, que proyectan sus **Líderes**.
2. Proporcionando una **visión** para el **futuro** y **comprender los problemas asociados**.
3. Asegurar un **personal consciente** de sus **deberes** y **responsabilidades**.

5 PASOS PARA UNA CULTURA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA

4. Disponer de **mecanismos** acordes para **monitorear** lo que está sucediendo.
5. Invertir en **Cultura** para minimizar la postura tradicional de reducción de costos, presupuestos y personal, frente a incumplimientos en **Inocuidad**.
 - El personal necesita ser parte de una **Cultura Positiva**, donde el **fracaso es comprendido** y las **causas son compartidas**.
 - Se trata de que **todos trabajen juntos** y cuiden su **objetivo común**.

LA FORMA MÁS IMPORTANTE DE LOS LIDERES PARA CAMBIAR UNA CULTURA, ES SU COMPORTAMIENTO:

1. A través de **Modelos de Conducta Persuasivos, Inspiradores** en base a la **enseñanza** y el **entrenamiento**.
2. Que los **Líderes** coloquen **atención** en **medir** y **controlar**.
3. Como los **Líderes** enfrentan **positivamente incidentes críticos** y **crisis organizacionales**.
4. Como los **Líderes reasignan** los **recursos**, cuando éstos escasean.
5. Como los **Líderes, reasignan los incentivos**.
6. Como los **Líderes, reclutan, seleccionan y promueven** a los miembros de la empresa.

LA FORMA MÁS IMPORTANTE DE LOS LIDERES PARA CAMBIAR UNA CULTURA, ES SU COMPORTAMIENTO:

7. El **reconocimiento** de sus logros y apoyar cuando el personal necesite ayuda.
8. Confirmar con el personal, sus **pensamientos, percepciones** para validar y/o demostrar la **comprensión adquirida**.
9. Ser **honesto consigo mismo**.
 - **Reconocer que siempre, hay un margen para mejorar.**
10. Garantizar la **solución** a las **necesidades** de cada área de trabajo.
 - **Los cambios que debe aspirar, deben ser alcanzables por ellos.**

RESPONSABILIDAD

- Hacer que la **Inocuidad Alimentaria** sea una **Prioridad** y **comunicarla claramente a Todos**.
 - **Un claro objetivo de motivación.**
- Tomar **decisiones difíciles** en **tiempos difíciles**.
 - **NO disminuir o eliminar recursos en Inocuidad Alimentaria.**
- La **Inocuidad Alimentaria** es responsabilidad de cada uno, desde el Directorio, Gerencia General hasta el último integrante de la empresa, es decir es **TRANSVERSAL**, y cada uno debería saber que son responsables de la **Inocuidad Alimentaria**.
 - **¡¡ Somos una Comunidad en que todos nos apoyamos !!**

EN RESUMEN...

- **¿Qué es Cultura?**

La **forma de comportarse de las personas**, en función de sus **principios y valores**.

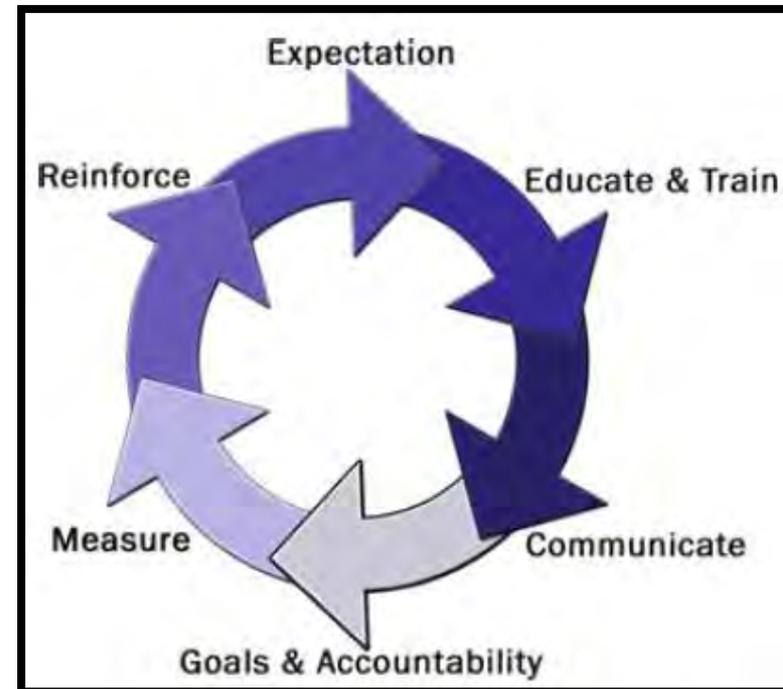
- **¿Por qué la Cultura es importante?**

Es una forma consistente de **pensar y trabajar** para impulsar el **Compromiso** y **Satisfacción** del **Personal** y el **Éxito** de la **Empresa**.

EN RESUMEN...

- **¿Dónde comenzar?**

- Evaluar el **estado actual** y/o **línea base**.
- Establecer y conocer los **Objetivos** y **Metas**.
- Comenzar con los **Líderes**.
- Comunicar claramente lo que se **espera de todos los empleados**.



GRACIAS!! PREGUNTAS?

