

Aspectos administrativos.

INSTITUTO DE NORMAS TÉCNICAS DE COSTA RICA	
Nombre del curso	Cultura de inocuidad
Código del curso	CGF-019
Duración	8 horas
Modalidad	Presencial u online
Requisitos	Sin requisitos técnicos
Naturaleza del curso	Teórico – Práctico
Tipo de certificado	Se entregará certificado de participación con el respaldo INTECO con número de trazabilidad único.

Descripción

Este curso tiene como propósito sensibilizar y capacitar a los participantes en la importancia de adoptar una cultura organizacional orientada a la inocuidad de los alimentos. A lo largo de este programa, los participantes aprenderán a desarrollar, implementar y mejorar estrategias de comunicación, formación, retroalimentación y medición del desempeño en cultura de inocuidad. A través de metodologías prácticas, análisis de casos y ejercicios interactivos, adquirirán herramientas clave para liderar el cambio y garantizar el compromiso de toda la organización con la seguridad alimentaria. El curso está diseñado para promover una conciencia clara sobre la cultura de inocuidad su impacto en la salud pública y la sostenibilidad de las organizaciones.

El curso va dirigido a supervisores y encargados de inocuidad alimentaria, gerentes y responsables de la toma de decisiones relacionadas con la calidad de los productos alimenticios y personas interesadas en la gestión de inocuidad alimentaria.

Objetivo general:

Desarrollar competencias para el desarrollo, implementación y mejora de una cultura organizacional que garantice la inocuidad alimentaria mediante: la sensibilización de los participantes en la comprensión de su rol dentro del sistema de gestión de inocuidad alimentaria y el cumplimiento de las normativas vigentes.

Objetivos específicos:

- Comprender los fundamentos de la cultura de inocuidad y su importancia en la industria alimentaria, por medio de la revisión de los requisitos de esquemas aplicables para la integración de la cultura de inocuidad en el Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria (SGIA), asegurando su sostenibilidad y evolución dentro de la organización.
- Desarrollar estrategias de comunicación efectivas para la transmisión clara y consistente de los valores y expectativas en inocuidad alimentaria dentro de la organización por medio de dinámicas de participación y retroalimentación del personal.
- Desarrollar programas de formación y sensibilización para el fortalecimiento del compromiso y conocimiento del personal con la cultura de inocuidad, por medio de sistemas de medición, evaluación del desempeño e indicadores clave para la mejora continua.

Contenidos:**Tema 1. Fundamentos de la cultura de inocuidad alimentaria (3 horas)**

- Introducción a la cultura de inocuidad:
 - Definiciones y fundamentos
 - Importancia en la industria alimentaria
 - Relación con la cultura organizacional
- Requisitos del esquema FSSC 22000 V6 y del GSFI:
 - Requisito adicional 2.5.8 de FSSC 22000 v6
 - Elementos clave: comunicación, formación, retroalimentación y medición
- Evaluación del estado actual de la Cultura de Inocuidad
 - Análisis de madurez cultural
 - Identificación de brechas en la cultura de inocuidad

Tema #2 Comunicación y Formación en Cultura de Inocuidad (1 hora)

- Estrategias de Comunicación
 - Rol de la alta dirección en la comunicación
 - Canales efectivos y adaptados al personal
 - Evaluación de la efectividad de la comunicación
- Diseño de Programas de Formación
 - Elementos clave de una capacitación efectiva
 - Integración de la inocuidad en la cultura organizacional
 - Evaluación del impacto de la formación en la cultura de inocuidad
- Técnicas de Sensibilización y Compromiso
 - Métodos para aumentar la participación de los empleados
 - Creación de campañas de cultura de inocuidad

Tema 3: Participación del Personal y Retroalimentación (2 horas)

- Importancia de la Retroalimentación
 - Métodos para recopilar información del personal
 - Implementación de encuestas y entrevistas
- Mecanismos de Denuncia y Comunicación Abierta
 - Sistemas de reporte confidencial de incidentes
 - Análisis de quejas y sugerencias
- Fomento del Compromiso del Personal
 - Roles y responsabilidades en la cultura de inocuidad
 - Técnicas de liderazgo y motivación

Tema 4: Medición y Mejora Continua de la Cultura de Inocuidad (2 horas)

- Indicadores de Desempeño en Cultura de Inocuidad
 - Cómo medir el impacto de la cultura en la inocuidad
 - KPI's y herramientas de seguimiento
- Gestión de No Conformidades y Aprendizaje Organizacional
 - Análisis de causas y acciones correctivas
 - Uso de cuasi-accidentes para la mejora continua
- Implementación de Estrategias de Mejora Continua
 - Integración con el Sistema de Gestión de Inocuidad
 - Planificación y revisión por la dirección

Metodología

El curso se desarrolla en formato online o presencial según corresponda con el evento, con una metodología activa, donde las personas aprendientes son guiadas por la persona facilitadora, a lo largo de las sesiones en la construcción de su propio aprendizaje para el logro de los objetivos generales y específicos que se proponen, asumiendo un papel de guía y mediador de las actividades de enseñanza-aprendizaje. Con la ayuda de actividades tales como talleres, prácticas y evaluaciones adaptadas al formato del curso, entre otros, junto con los materiales atinentes al proceso de formación y la retroalimentación de la persona facilitadora.

El manejo de plataformas para videoconferencia como Zoom o Microsoft Teams para las clases sincrónicas es inherente al curso. La persona facilitadora dirige al grupo en la ejecución de talleres, actividades y revisión de materiales de la especificación y esquema PAS 320:2023 y FSSC 22000 V6, norma INTE A136:2021, recursos audiovisuales y los elementos de evaluación y seguimiento del desempeño, así como los elementos de construcción de sinergia requeridos para esta modalidad de aprendizaje.

Actividades de aprendizaje

La aportación de la persona aprendiente es de importancia para lograr los objetivos, las actividades programadas son formativas y participativas a fin de enriquecer la experiencia de aprendizaje, por lo que es posible expresar sus ideas, opiniones, críticas y análisis dentro de los espacios de tiempo definidos por la persona facilitadora.

Este curso permite a las personas participantes el dominio de las bases conceptuales y procedimentales que sustentan a cultura de inocuidad, basándose en la norma especificación PAS 320:2023 y esquema FSSC 22000 V6, así se realizan actividades de aprendizaje como talleres y lecturas; además una prueba final que le permita asimilar los conocimientos e internalizarlos.

Se asignan a las personas participantes anexos como lecturas, referencias bibliográficas y se incentiva la búsqueda individual de literatura pertinente y específica para la fundamentación y concreción de cultura de inocuidad.

Recursos didácticos

Para el buen desarrollo del curso y con ello garantizar el aprendizaje, se dispone de un acervo actualizado de recomendaciones bibliográficas, la norma especificación PAS 320:2023 y la guía de implementación de Cultura de inocuidad y calidad del esquema FSSC 22000 V6, licencias de software para el desarrollo de clases sincrónicas, lecturas suministradas por la persona facilitadora que pueden ser un complemento para las actividades propuestas, así como las diferentes técnicas didácticas mencionadas que brindan a las personas participantes una mayor posibilidad de apropiarse de los conocimientos.

Evaluación de los aprendizajes:

Para el cumplimiento de los objetivos y logro de los aprendizajes integrales; se desarrollarán una serie de actividades de formación de carácter no sumativo, a lo largo de las sesiones y descritas en el cronograma de actividades.

Referencias bibliográficas:

- Especificación PAS 320:2023
- Guía de implementación de Cultura de inocuidad calidad del esquema FSSC 22000 V6.

Cronograma de actividades del curso

Sesiones	Contenidos	Valor en horas totales				Materiales didácticos	Evaluación	Instrucciones
		HCP	HPP	HEI	HIO			
Sesión 1	<p>Presentación Evento Objetivos Contenidos Persona evaluadora</p> <p>Tema #1 Tema 1: Fundamentos de a la cultura de inocuidad alimentaria</p>	1.5	0,5	0	0	<p>Exposición teórica de contenidos</p> <p>Taller #0</p>	N.A	<p>Presentación del evento, persona facilitadora, objetivos, contenidos, dinámica de evaluación.</p> <p>La persona facilitadora debe de exponer los contenidos relacionados al Tema #1 con la presentación del curso.</p> <p>La persona instructora debe guiar en el desarrollo del Taller #0.</p>
Sesión 2	<p>Tema # 2 Comunicación y Formación en Cultura de Inocuidad</p> <p>Tema #3 Participación del Personal y Retroalimentación</p>	1	1	0,5	0	<p>Exposición teórica de contenidos</p> <p>Taller #1</p> <p>Prueba corta #1</p> <p>Recurso interactivo</p> <p>Prueba corta #2</p> <p>Recurso Interactivo</p>	N.A	<p>La persona facilitadora debe de exponer los contenidos relacionados al Tema #2 y 3 con la presentación del curso.</p> <p>La persona instructora debe guiar en el desarrollo del Taller #1.</p> <p>La persona instructora debe de invitar a las personas participantes a utilizar los recursos interactivos en plataforma.</p>

Sesión 3	Tema #4 Medición y Mejora Continua de la Cultura de Inocuidad	0,5	1,5	0,5	0	Exposición teórica de contenidos Taller # 2 Prueba corta #3 Recurso Interactivo	N.A	La persona facilitadora debe de exponer los contenidos relacionados al Tema #4 con la presentación del curso. La persona instructora debe guiar en el desarrollo del Taller #2. La persona instructora debe de invitar a las personas participantes a utilizar los recursos interactivos en plataforma.
Sesión 4	Tema #4 Medición y Mejora Continua de la Cultura de Inocuidad Conclusiones y lecciones aprendidas	0	2	0,5	0	Taller # 3 Prueba corta #4 Recurso Interactivo	N.A	La persona instructora debe guiar en el desarrollo del Taller #3. La persona instructora debe de invitar a las personas participantes a utilizar los recursos interactivos en plataforma.
	Evaluación final	0	0	1	0	Evaluación final	N,A	Las personas participantes desarrollan la evaluación final en plataforma dentro del establecido. La persona facilitadora evalúa manualmente los ítems que lo requieran.

Horas contacto profesor (HCP): Son las horas de contacto sincrónico con la persona facilitadora del curso.

Horas prácticas con profesor (HPP): Corresponden a las horas que invierten las personas participantes en la elaboración y producción de las actividades de aprendizaje de manera sincrónica con la persona facilitadora.

Horas de estudio individual (HEI): Corresponden a las horas que invierten las personas participantes en la elaboración y producción de las actividades de aprendizaje de manera asincrónica, por ejemplo, realización de ejercicios, prácticas, casos, mapas mentales, evaluaciones etc.

Horas de investigación opcional (HIO): Son las horas que la persona participante invierte durante el periodo de matrícula activa del curso de forma autónoma en la búsqueda o revisión de materiales extra a los dispuestos en el curso a modo de enriquecer su proceso de aprendizaje.