



DESARROLLO DE UN MODELO DE EVALUACIÓN DE CULTURA ORGANIZACIONAL DE INOCUIDAD ALIMENTARIA R. Gil^{1, 2}; P. Domingues^{2, 3, 1)} Departamento

de Ingeniería Biológica, Universidade do Minho, Braga;

Campus Gualtar, 4710-057,

Portugal²⁾ Departamento de Produção e Sistemas, Universidade do Minho, Braga, Campus Gualtar, 4710-057, Portugal³⁾

ALGORITMI Centro de Investigação, Escola de Engenharia, Universidade do Minho, Guimarães, Campus Azurém, 4800-058,

Portugal

Introducción Una

cultura de seguridad alimentaria es una forma específica de cultura organizacional, que representa la manera en que una organización trata la seguridad alimentaria y se ha definido como "una agregación de actitudes, valores y creencias predominantes, constantes, aprendidas y compartidas que contribuyen a los estándares de comportamiento higiénico y seguro utilizados en un entorno específico de manipulación de alimentos" (CJ Griffith, 2010).

La mayoría de las intervenciones de seguridad alimentaria actuales están diseñadas para promover la manipulación segura de los alimentos mediante la capacitación, el cumplimiento y la implementación de sistemas de gestión de la seguridad alimentaria. El presente estudio se basa en el documento propuesto por la GFSI sobre las prácticas culturales a través de la capacitación, la aplicación y la implementación de sistemas de gestión de la seguridad alimentaria. La literatura es imprecisa sobre los resultados de las intervenciones (Mitchell et al., 2007) y aún menos convincente sobre la efectividad de la capacitación en seguridad alimentaria basada en el conocimiento (Egan et al., 2007; Kassa, Silverman y 5) Conciencia

Baroudi, 2010). Los investigadores han descubierto que un mayor conocimiento sobre la seguridad alimentaria (Fig. 1) no se traduce necesariamente en mejores prácticas (Luby, Jones y Horan, 1993; Pilling VK et al., 2008; Roberts CA et al., 2008).

Los autores han afirmado que la importancia de la cultura de seguridad para mejorar el comportamiento de los trabajadores es un concepto que se puede aplicar a la industria alimentaria (Christopher J Griffith, 2010; Yiannas, 2009) y reconocen que existen problemas de seguridad alimentaria en la industria alimentaria que son causados en parte por problemas de comportamiento, incluidos aquellos que involucran la cultura organizacional (Christopher J Griffith, 2010; Yiannas, 2009)

Objetivos :

Definir indicadores/métricas que popularicen cada una de las dimensiones presentadas; - Definir la importancia de cada indicador/métrica; - Desarrollo del modelo de evaluación de la cultura de seguridad alimentaria; - Validación de la escala del modelo.

Métodos

Inicialmente, el proyecto se está llevando a cabo con la ayuda de programas de recolección de datos como LinkedIn, LimeSurvey y Google Forms, que permiten obtener y analizar los resultados de los encuestados, quienes preferiblemente deberían ser expertos en alimentación. Además de completar la información obtenida, se analizaron informes de auditoría y se realizó una revisión exhaustiva de la literatura sobre las métricas utilizadas para el buen desempeño de las organizaciones.

Actualmente se está llevando a cabo una encuesta en línea a través de LimeSurvey, a la que se puede acceder mediante el código QR que aparece en este póster (Fig. 2).

Conclusión:

Actualmente, dado que el estudio está en curso, aún no se han alcanzado conclusiones definitivas, por lo que no se discuten los resultados. En un futuro próximo, y una vez finalizado el desarrollo de esta herramienta de evaluación, el objetivo será implementarla en las empresas para optimizar su desempeño en materia de higiene y seguridad alimentaria durante la manipulación de alimentos.

El tema de investigación "Desarrollo de un modelo de evaluación de la cultura organizacional de seguridad alimentaria" es un tema poco explorado, pero que despierta un interés creciente. Sin embargo, el tema "Cultura de seguridad alimentaria" ha sido abordado por numerosos autores en los últimos años. Tras una extensa y exhaustiva revisión bibliográfica sobre el tema, se concluyó que pocos autores han desarrollado modelos de evaluación para la cultura de seguridad alimentaria, y que los existentes son poco específicos y muy rudimentarios.

manipulación segura de los alimentos mediante la capacitación, el cumplimiento y la implementación de por la GFSI sobre las prácticas culturales a través de la capacitación, la aplicación y la implementación de las intervenciones (Mitchell et al., 2007) y aún menos convincente sobre la efectividad de la capacitación en de los peligros y los riesgos; cada una con sus factores críticos asociados.

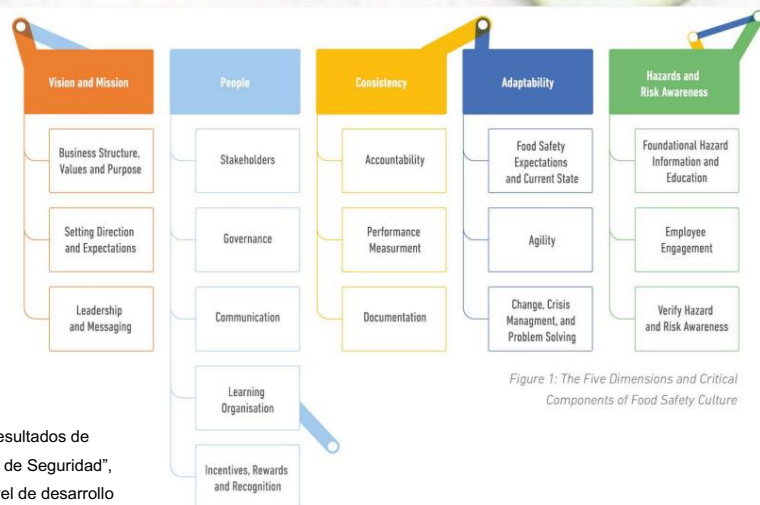


Figura 1: Dimensiones propuestas por la evaluación de la cultura de seguridad alimentaria de GFSI.
Fuente: Documento "Cultura de la seguridad alimentaria, 2017"



Figura 2: Código QR para acceder a la Evaluación de la Cultura de Seguridad Alimentaria
Cuestionario en portugués e inglés

Bibliografía Egan, MB, Raats, MM, Grubb, SM, Eves, A, Lumbers, ML, Dean, MS, & Adams, MR (2007). Una revisión de los estudios de capacitación en seguridad alimentaria e higiene alimentaria en el sector comercial, 18, 1180–1190. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2006.08.001> Griffith, C.J. (2010). Cultura de seguridad alimentaria: ¿la evolución de un factor de riesgo emergente?

<https://doi.org/10.1108/00070701011034439> Kassa, H., Silverman, GS, & Baroudi, K. (s.f.). Efecto de un programa de capacitación y certificación de gerentes en la seguridad alimentaria y la higiene en las operaciones de servicio de alimentos, 13–20.

Luby, SP, Jones, JL y Horan, JM (1993). Un gran brote de salmonelosis asociado con un restaurante frecuentemente sancionado, (1993), 31–39.

Mitchell, RE, Fraser, AM, Bearon, LB, Mitchell, RE, Fraser, AM, & Preventing, LBB (2007). Prevención de enfermedades transmitidas por los alimentos en establecimientos de servicio de alimentos: Ampliando el marco para la intervención y la investigación sobre comportamientos seguros de manipulación de alimentos, 3123. <https://doi.org/10.1080/09603120601124371> Pilling, VK, Brannon, LA, Shanklin, CW, Roberts, KR.

Barrett, BB, & Howells, AD (2008). Requisitos de capacitación en seguridad alimentaria y conocimientos y comportamientos de los manipuladores de alimentos, 28(3), 192–200.

Roberts, CA (2001). Manual de información sobre seguridad alimentaria.

Yiannas, F. (2009). Cultura de seguridad alimentaria.