

Συνοδευτική Επιστολή

Η Εκπαίδευση Προσωπικού αποτελεί μια διεθνώς αναγνωρισμένη επένδυση για την παραγωγικότητα μιας Εταιρείας. Η διαρκής ενασχόληση και διάθεση πόρων μιας Εταιρείας για το σκοπό της Εκπαίδευσης του Προσωπικού της, εκτός από μια τυπική υποχρέωση βάσει Προτύπων και Νομοθεσίας Ασφάλειας Τροφίμων (ειδικότερα Κουλτούρας Ασφάλειας Τροφίμων - **ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) 2021/382**), συνιστά και μια ηθική ανταμοιβή για κάθε μέλος του Προσωπικού που απασχολείται επαγγελματικά στο χώρο της βιομηχανικής παραγωγής τροφίμων. Παράλληλα, συγκροτεί μια ευκαιρία για συζήτηση κι επίλυση προβλημάτων, αλλά και δυνητικά μια αφετηρία καθιέρωσης νέων προσεγγίσεων στην αντιμετώπιση καθημερινών λειτουργικών ζητημάτων της Επιχείρησης. Στην προσπάθεια της Εταιρείας σας για θέσπιση και αναβάθμιση της Κουλτούρας Ασφάλειας Τροφίμων, ευχαριστούμε που επιλέξατε τη **Social Food** για την Εκπαίδευση και κατάρτιση του Προσωπικού σας. Το πρόγραμμά μας έχει σχεδιαστεί για να ανταποκρίνεται στις γνωστικές και πρακτικές ανάγκες μιας Εταιρείας βιομηχανικής παραγωγής τροφίμων, και είναι σε πλήρη ευθυγράμμιση με τις παγκόσμιες εξελίξεις στο πεδίο της **Food Safety Culture**.

Σεμινάριο - Πού απευθύνεται

- Στελέχη Γενικής Διοίκησης Επιχείρησης (**Corporate HQ**)
- Στελέχη Διοίκησης Εργοστασίου, έως βαθμό προϊσταμένου (**Factory Key Staff: Plant Mgt, QA, QC, PR, TS, WH etc.**)
- Διοικητική ομάδα Εταιρείας και Ομάδα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων (**Retail - Ho.Re.Ca**)

Διαδικασία Εκπαίδευσης

Η εκπαίδευση πραγματοποιείται με τη μορφή σεμιναρίου – παρουσίασης με διαδραστικό τρόπο και συνδυασμό διαμορφωτικής (**formative**) και αθροιστικής (**summative**) αξιολόγησης.

Σκοπός Εκπαίδευσης

Σκοπός της Εκπαίδευσης είναι η κατανόηση από μέρους του Προσωπικού σας τόσο των θεωρητικών, όσο και των πρακτικών ζητημάτων της Κουλτούρας Ασφάλειας Τροφίμων και η αναβάθμιση των ικανοτήτων του σε ζητήματα όπως η **Επικοινωνία**, η **Ηγεσία**, η **Επίλυση Προβλημάτων**, η **Διαχείριση Τεχνολογίας** αλλά και η καλλιέργεια **Κριτικής Σκέψης** για την **Ασφάλεια των Τροφίμων**.

- Καλλιέργεια συναντίληψης εντός των παραγωγικών μονάδων ή σε δίκτυο συνεργαζόμενων εταιρειών (**ταχύτερη επίλυση προβλημάτων**)
- Ομαλότητα προτεραιοτήτων και προτεραιοποίησης (**μείωση αμφιταλαντεύσεων**)
- Σύγκλιση αποτελεσματικότητας και συμπερίληψης (**σταχυολόγηση και διαχείριση shortcuts**)
- Ανάδειξη της σημασίας των μη-αριθμητικοποιημένων προβλημάτων (**ευρετική διαδικασία προς βελτίωση της χαρτογράφησης, άρα και πρόβλεψης ή ελέγχου**)
- Ανάδειξη της σημασίας των γραπτών περιγραφών (**Τι συνιστά αυτονόητο και γιατί**)
- Ανάδειξη της σημασίας της επικοινωνίας (**Νέα μέσα, τεχνολογίες και ψηφιοποίηση**)
- Συμμετοχή στην ψηφιοποίηση (**Τι συνιστά δυνητικά καταγράψιμο και πως αποφασίζεται το με ποια dataset συνδέεται**)
- Ανάδειξη της σημασίας του δίκαιου περιβάλλοντος μάθησης –The New Endogenous Growth Models (**Οι σταθερές αποδόσεις του κεφαλαίου οφείλονται στο ανθρώπινο κεφάλαιο: γνώση, δεξιότητες και εκπαίδευση. Συμπόρευση Προσωπικού και αύξηση παραγωγικότητας**)

Learning Outcomes Σεμιναρίου

- 1. Food Systems:** Οι συμμετέχοντες θα είναι σε θέση να αναλύσουν το Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων του εργασιακού τους περιβάλλοντος και να συγκροτήσουν καινοτόμες απαντήσεις στις προκλήσεις βιωσιμότητας της απόδοσής του μέσω του σχεδιασμού και της εφαρμογής πρακτικών προσέγγισης Food Safety Culture.
- 2. Technology Management:** Οι συμμετέχοντες θα είναι σε θέση να συσχετίσουν και να συμβάλουν στη χαρτογράφηση των μη μετρήσιμων ακόμη χαρακτηριστικών του Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων του εργασιακού τους περιβάλλοντος και να κινητοποιήσουν κατάλληλες τεχνολογίες συλλογής, επεξεργασίας και επικοινωνίας δεδομένων, προσεγγίσεων της Κουλτούρας Ασφάλειας Τροφίμων που βασίζονται στη συμπεριφορά.
- 3. Problem Solving:** Οι συμμετέχοντες θα μπορούν να πειραματιστούν σε νέες ιδέες διοικητικής σύγκλισης μεταξύ συμπερίληψης και αποτελεσματικότητας προς τον εντοπισμό και την επίλυση επικίνδυνων «short-cuts» οποιασδήποτε μορφής σε όλες τις λειτουργίες του Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων και να αξιολογήσουν αυτές τις ιδέες ως προς την εγκυρότητά τους ως βιώσιμες λύσεις.
- 4. Critical Thinking:** Οι συμμετέχοντες θα είναι σε θέση να κατανοήσουν τη σημασία της αναθεώρησης της νέας γνώσης στον κλάδο της Ασφάλειας Τροφίμων και να ερμηνεύσουν συμπεριφορές διαφορετικών υποκουλτούρων μεταξύ διαφόρων τμημάτων μιας εταιρείας τροφίμων και να αναπτύξουν βιώσιμες λύσεις για την απόδοση του Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων στο εργασιακό τους περιβάλλον.
- 5. Leadership:** Οι συμμετέχοντες θα είναι σε θέση να επιδείξουν ηθική συμπεριφορά για την ασφάλεια των τροφίμων και καινοτόμο Διαχείριση Συστήματος Ασφάλειας Τροφίμων μέσω πρακτικών Κουλτούρας Ασφάλειας Τροφίμων και προκειμένου να δώσουν το παράδειγμα και να καλλιεργήσουν κοινές αρχές και αμοιβαία κατανόηση σε μια εταιρεία τροφίμων μεμονωμένων ή πολλαπλών τοποθεσιών.
- 6. Communication:** Οι συμμετέχοντες θα είναι σε θέση να αναπτύξουν και να οδηγήσουν συνεκτικά μηνύματα επικοινωνίας, να δημιουργήσουν συστήματα ανταμοιβής και αμφίδρομης επικοινωνίας χωρίς αποκλεισμούς, πέρα από τη «συναλλακτική» συμμόρφωση, αλλά και να επινοήσουν τη δημιουργία ενός δίκαιου περιβάλλοντος μάθησης για τη βελτίωση των πρακτικών των Συστημάτων Ασφάλειας Τροφίμων και τη δέσμευση του προσωπικού

Περιεχόμενα Σεμιναρίου FSC

Η Εκπαίδευση χωρίζεται σε δυο μέρη, κάθε ένα από τα οποία αναλύεται σε 4 θεματικές, ενώ η συνολική διάρκειά της είναι περίπου **16 ώρες** διάλεξης και επαφής (**lecture and contact hours**). Κατά τη διάρκεια του σεμιναρίου πραγματοποιούνται τακτικά διαλείμματα καθορισμένα στην ώρα ή σε συνεννόηση με το Προσωπικό που συμμετέχει. Για την καλύτερη κατανόηση του περιεχομένου του βασικού Σεμιναρίου, σας παρουσιάζεται αναλυτικός πίνακας περιεχομένων.

Μέρα Πρώτη - Τα βασικά της Κουλτούρας Ασφάλειας Τροφίμων

01

Επισκόπηση
και Ορισμοί

- Η διαδρομή έως την FSC
- Συμπτώματα σύγχυσης στην αντίληψη της FSC
- Βελτιώσεις βασισμένες στην Επιστήμη

02

Διεθνής
Οδηγός: GFSI

- Νομοθεσία Ε.Ε.
- Εμπλεκόμενα Food Safety Management Systems
- Αναλυτική Παρουσίαση Οδηγού GFSI

03

Ξεκινώντας

- Περιβάλλον Λειτουργίας
- Διαδρομές
- Πρακτικές

04

Επιμέρους
Κουλτούρες
Τμημάτων

- Από το Συναλλακτικό προς το Μετασχηματιστικό Μοντέλο Λειτουργίας
- Οι επιμέρους κουλτούρες των Τμημάτων
- Πεποισθήσεις Κουλτούρας και Επιχειρησιακά Πρότυπα
- Ενδεχομενικές Καταστάσεις

Μέρα Δεύτερη - Ζητήματα Κουλτούρας Ασφάλειας Τροφίμων

01

Συστημικά
Ζητήματα

- Στοχοθετήσεις και Μετρήσεις
- ABC Antecedent Model
- FSC και Αξιολόγηση
- Εκπαίδευση Προσωπικού
- Επιθεωρήσεις και Έλεγχοι

02

Ανθρωποκεντρικά
Ζητήματα

- Εργασιακό stress
- Δημογραφικά
- Επικοινωνία
- Επιστημονική Παρατήρηση
- Δεοντολογία Ασφάλειας Τροφίμων (Ethics)
- Δημιουργία Κουλτούρας Δικαίου (Just Culture)

03

Πρακτικά
Ζητήματα

- Πρακτικά ζητήματα για την υποστήριξη και βελτίωση FSC

04

Γενικά
Ζητήματα

- Διακυβέρνηση Ασφάλειας Τροφίμων κι Εθνικές Αξίες
- Οικονομικά στοιχεία (μικρή αναφορά)
- FAO Food Safety Foresight Report - Ασφάλεια Τροφίμων στον 21^ο αιώνα

Πολιτική Αξιολόγησης

- Το σεμινάριο υπάγεται σε διαπίστευση από το **EIT Food**, συνεπώς υπεισέρχονται ερωτήσεις αξιολόγησης των εκπαιδευομένων με κριτήρια επιτυχίας. Η πολιτική αξιολόγησης εφαρμόζεται με μίγμα διαμορφωτικών (**formative**) και αθροιστικών (**summative**) ερωτήσεων. Σε κάθε ενότητα του σεμιναρίου, πραγματοποιείται ομαδική άσκηση – παρουσίαση ομάδας 2-5 μελών, ενώ στο τέλος του σεμιναρίου πραγματοποιείται η αθροιστική αξιολόγηση του κάθε συμμετέχοντα ξεχωριστά και κατόπιν διαστήματος 5 εργάσιμων ημερών. Για το διάστημα αυτό, παραδίδεται υλικό από τον εκπαιδευτή για το σκοπό του self-study και της προετοιμασίας του κάθε συμμετέχοντα προκειμένου για την υποβολή του τελικού test (αθροιστική αξιολόγηση).
- Για τις ανάγκες της Επιχείρησης, και των συμμετεχόντων στο Σεμινάριο, εκδίδεται Πιστοποιητικό Επιτυχούς Ολοκλήρωσης σε περίπτωση επιτυχίας και Πιστοποιητικό Συμμετοχής σε περίπτωση μη επιτυχούς υποβολής της αθροιστικής αξιολόγησης.
- Με την έγκριση της παρούσας πρότασης, θα σας αποσταλεί επιπλέον υλικό προετοιμασίας και προγραμματισμού του Σεμιναρίου.
- Η διαπίστευση της Εκπαίδευσης είναι μοναδική στην Ε.Ε. αναφορικά με το Food Safety Culture, ενώ είναι και μοναδική στην Ελλάδα αναφορικά με το φορέα Διαπίστευσης.



Πολιτική Συμμετοχών

Η διεξαγωγή του Σεμιναρίου υπάγεται σε λειτουργία με προτεραιοποίηση στην ποιότητα της διαδικασίας της εκπαίδευσης. Οι συμμετοχές σε κάθε τμήμα, καλό είναι να μην υπερβούν πολύ τις 10. Ωστόσο, ενθαρρύνεται η ολομέλεια παρουσίας της ΟΑΤ.

Αξία Σεμιναρίου

Η αξία του σεμιναρίου είναι 350 ευρώ ανά άτομο για 1-10 συμμετοχές, και 300 ευρώ ανά άτομο για την πρώτη κι έπειτα συμμετοχές πάνω από τα 10 άτομα.

**Αθανάσιος Σταθόπουλος**
MSc, Industrial Food Safety Systems Mgt
MSc, Science & Technology Studies
PhD candidate - History of Technology
Υπηρεσίες Κουλτούρας Ασφάλειας
Τροφίμων και Καινοτομίας
☎ +306955586057 🌐 www.socialfood.gr ✉ info@socialfood.gr

Επικοινωνία

www.socialfood.gr 

info@socialfood.gr 

+30 6955586057 

Περαιτέρω Υποστήριξη

Μετά το πέρας του σεμιναρίου, και σε συνδυασμό με την πιθανή θέσπιση παρακολουθήσιμων αριθμητικοποιημένων στόχων Κουλτούρας Ασφάλειας Τροφίμων για την Επιχείρηση, η Social Food προσφέρει την Υπηρεσία Βελτίωσης και Παρακολούθησης Κουλτούρας Ασφάλειας Τροφίμων σε πλαίσιο μηνιαίας εξωτερικής συνεργασίας και με σκοπό την εμβάθυνση της εμπέδωσης της Κουλτούρας Ασφάλειας Τροφίμων στην Επιχείρηση.