

ASOCIACIÓN
PARAGUAYA PARA
LA CALIDAD

apc

CATÁLOGO 2026

Programas cursos y seminarios

Aula virtual con
Videoconferencia



Santa Margarita de Youville
casi Madame Lynch
Asunción

capacitacion@apc.org.py

(0971) 995079



capacitacion@apc.org.py



PROGRAMA PARA FORMACIÓN DE

**GESTORES DE SISTEMA
DE LA CALIDAD SEGÚN
NORMA ISO 9001:2015**

capacitacion@apc.org.py



PROGRAMA DE GESTORES DE LA CALIDAD ISO 9001

OBJETIVOS

Transferir a los participantes los conocimientos, conceptos y técnicas relacionadas con un Sistema de Gestión de la Calidad de acuerdo a la Norma ISO 9001, en su versión 2015, incluyendo la gestión por procesos, los requisitos de los controles peracionales y su documentación del Sistema, los procesos de Mejora Continua, las Auditorías Internas para asegurar el funcionamiento del Sistema de Calidad, la gestión de riesgos y oportunidades, y la Gestión del Contexto.

DIRIGIDO A

Personas que se desempeñan en cargos de dirección, coordinación, supervisión y operación de organizaciones productoras de bienes y servicios que quieran iniciar o ya tengan o estén en proceso de implementación de Sistemas de Calidad basados en la Norma ISO 9001:2015, a Gerentes de Calidad, Representantes de SGC, Consultores, Facilitadores y Gestores de Sistemas de Gestión; Auditores internos y de organismos de certificación, y a toda persona interesada en el tema.



MÓDULOS

NIVEL BÁSICO

- I Gestión de la Calidad según Norma ISO 9001:2015.
- II Documentación del Sistema de Calidad.
- III Gestión de Riesgos.
- IV Auditoría Interna de Sistemas de Calidad.

NIVEL AVANZADO

- V Análisis y Mejora de los Procesos.
- VI Análisis de Contexto según ISO 9001:2015.
- VII Gestión y medición de los procesos/ ISO 9001:2015.
- VIII Mejora Continua.



PROGRAMA PARA FORMACIÓN DE

**GESTORES DE SISTEMA
AMBIENTAL
NORMA ISO 14001 :2015**

capacitacion@apc.org.py



PROGRAMA DE GESTORES DE SISTEMA AMBIENTAL ISO 14001

OBJETIVOS

Transferir a los participantes los conceptos relacionados con temas ambientales, su problemática y su evolución, como así también los conocimientos, conceptos, requisitos y técnicas relacionadas con un Sistema de Gestión Ambiental según la Norma ISO 14001:2015, formando gestores y auditores con la capacidad necesaria para diseñar, implementar y mantener el Sistema de Gestión Ambiental que cumpla con los requisitos de la Norma de referencia.

DIRIGIDO A

Técnicos y profesionales vinculados al sector de Medio Ambiente, personas relacionadas con la implementación de sistemas de calidad o con el tratamiento y disposición final de residuos, funcionarios técnicos de organismos de control ambiental, estudiantes de carreras afines al tema y a toda persona interesada.

MÓDULOS

- i Aspectos e Impactos Ambientales.
- II Sistemas de Gestión Ambiental según Norma ISO 14001:2015.
- III Documentación de Gestión Ambiental ISO 14000:2015.
- IV Auditoria de Sistemas Ambiental ISO 14001.
- V Análisis de Contexto según ISO 14001.
- VI Mejora Continua.
- VII Legislación Ambiental y su incidencia en la implementación del Sistema de Gestión Ambiental según la norma ISO 14001.



PROGRAMA PARA FORMACIÓN DE

**GESTORES DE SISTEMA DE LA
INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS
NORMA ISO 22000 :**

capacitacion@apc.org.py



OBJETIVOS

Transferir a los participantes los conocimientos, conceptos y técnicas relacionadas con un Sistema de Seguridad de Alimentos / HACCP, formando gestores con la capacidad de desarrollar, realizar, evaluar y adecuar los procesos que se llevan a cabo en la cadena alimentaria.

PLANES DE ACCIÓN

Personas que se desempeñan en cargos de dirección, coordinación, supervisión y operación de organizaciones que intervienen en la cadena alimentaria (desde la producción primaria hasta el consumidor final) que quieran iniciar o ya tengan o estén en proceso de implementación de un Sistema de Seguridad de Alimentos / HACCP, y a toda persona interesada en el tema.



MÓDULOS

- I - Control de Peligros e Inocuidad de Alimentos
- II - Programas Prerrequisitos según Norma ISO/TS 22002
- III - Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control- Metodología HACCP
- IV - Norma ISO 22000:2018- Sistemas de Gestión de las Inocuidad de los Alimentos
- V - Análisis de Contexto según ISO 22000:2018
- VI - Documentación del Sistema de Gestión.
- VII - Auditoria de Gestión de Seguridad de Alimentos.



PROGRAMA PARA FORMACIÓN DE

**GESTORES DE SISTEMAS
DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD
Y LA SALUD EN EL
TRABAJO ISO 45001:2018**

capacitacion@apc.org.py



OBJETIVO

Transferir a los participantes los conceptos sobre Riesgos de la Seguridad y la Salud en el Trabajo, su importancia y evolución, como así también, los conocimientos y técnicas relacionadas con un Sistema de Gestión de la Seguridad y la Salud en el Trabajo según los requisitos de la Norma ISO 45001:2018, formando gestores y auditores con la capacidad necesaria para diseñar, implementar y mantener un Sistema de Gestión de la Seguridad y la Salud en el Trabajo que cumpla con los requisitos de la Norma de referencia.

-

DIRIGIDO A:

Técnicos y profesionales de Higiene, Salud, Seguridad Laboral y Ambiental, Recursos Humanos, Producción, Derecho Laboral y otros vinculados al sector de la Seguridad, la Salud en el Trabajo y/o actividades que tengan influencia sobre los temas de referencia.

MÓDULOS

- I Fundamentos de la Seguridad y la Salud en el Trabajo.
- II Sistemas de Gestión de la Seguridad y la Salud en el Trabajo - Norma ISO 45001:2018.
- III Aspectos Legales para la Seguridad y la Salud en el Trabajo – Ley 5804:2018.
- IV Documentación del Sistema de Gestión de la Seguridad y la Salud en el Trabajo
- V Auditoría de Sistemas de la Seguridad y la Salud en el Trabajo ISO 45001:2018.
- VI Análisis de Contexto según ISO 45001:2018.
- VII Mejora Continua.



PROGRAMA PARA FORMACIÓN DE

GESTORES DE LOGÍSTICA

capacitacion@apc.org.py



OBJETIVO

- Que al participante conozca o refuerce y amplíe sus conocimientos sobre:
- La Gestión Logística integral desde un enfoque de gestión por procesos, y la Planificación Logística en una organización.
- Los principios de la gestión de inventarios, de almacenamiento, de suministro y de distribución, los costos, la planificación y optimización de los procesos asociados a cada función.

DIRIGIDO A:

Gerentes, Jefes, Supervisores y Encargados responsables de gestionar la logística en empresas industriales, comerciales y de servicio, y a toda persona interesada en el tema.



MODULOS

- I Gestión de Inventarios.
- II Gestión de Suministros.
- III Gestión de Distribución.
- IV Out Sourcing.
- V Indicadores Logístico



PROGRAMA PARA FORMACIÓN DE

MANEJO SUSTENTABLE DE RESIDUOS

capacitacion@apc.org.py

OBJETIVO

- Transferir a los participantes los conceptos y herramientas relacionadas con la gestión integral de los residuos sólidos de las organizaciones considerando las medidas tendientes a su minimización, aprovechamiento y valoración, así como el manejo seguro desde su generación hasta la disposición final, en el marco de las estrategias tendientes al desarrollo sostenible y al cumplimiento de la legislación nacional.

DIRIGIDO A:

- Miembros de los niveles de dirección, coordinación, supervisión y operación de organizaciones o empresas productoras de bienes y/o servicios que quieran iniciar o estén implementando o quieran mantener Sistemas de Gestión basadas en los principios de la Calidad.

MÓDULOS

- I - Diagnóstico y Planificación del Plan de Gestión.
- II - Medidas de minimización (Economía Circular).
- III - Monitoreo y Cuantificación del Plan de Gestión.
- IV - Valoración Económica (Estudio de factibilidad de las iniciativas).



PROGRAMA PARA FORMACIÓN DE

BRIGADA DE EVACUACIÓN Y RESCATE

capacitacion@apc.org.py



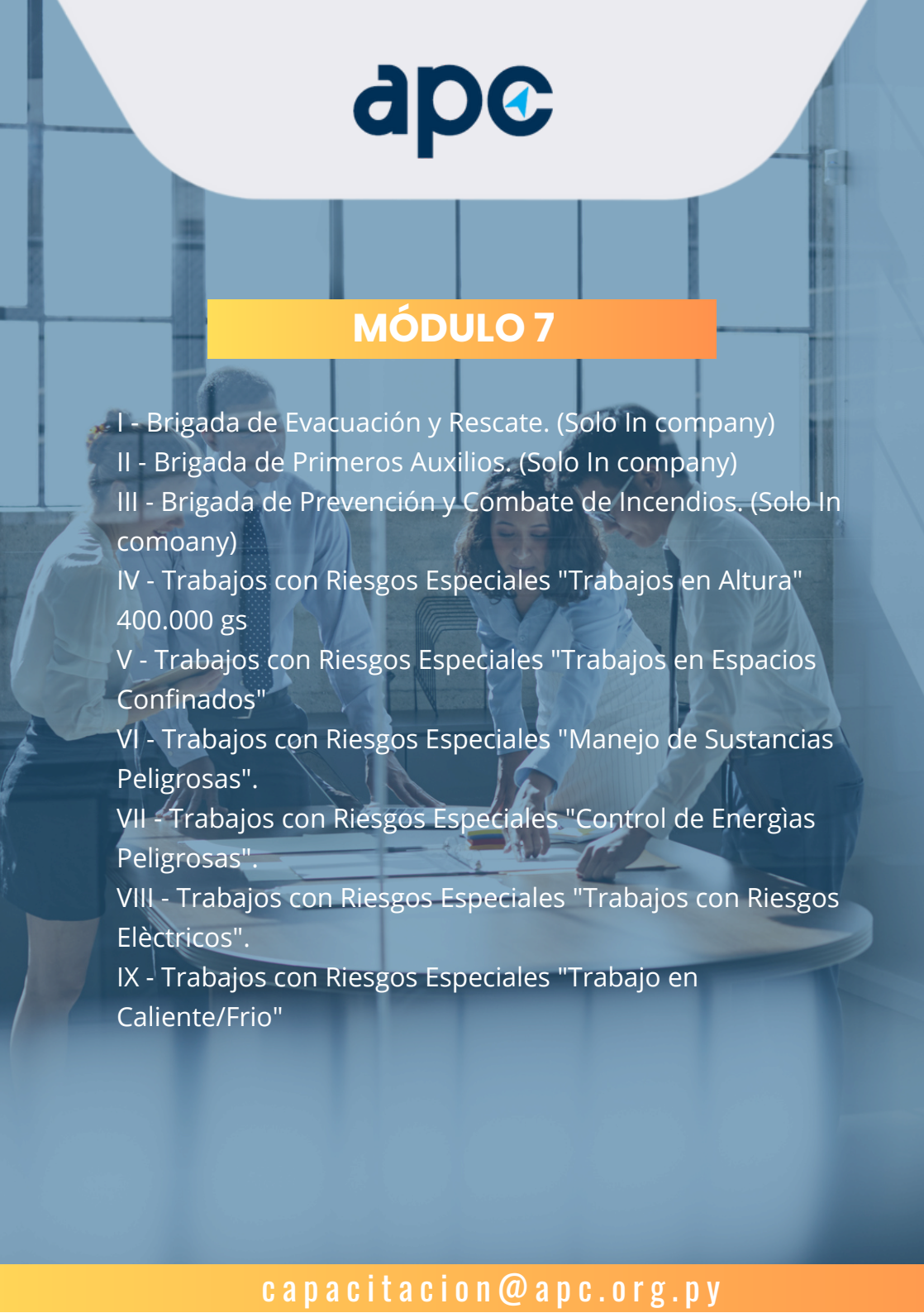
OBJETIVO

Proporcionar a los participantes los conocimientos necesarios así como el entrenamiento correspondiente para la ejecución de una tarea en forma segura considerando los riesgos, la mitigación o control de los mismos, el uso de equipos de protección personal y la preparación para el manejo de situaciones de emergencia que complementaran las medidas durante el desarrollo de las actividades laborales

DIRIGIDO A:

Toda persona integrante de un plantel de trabajadores de una empresa, gerentes, supervisores, jefes, personal administrativo, personal de operaciones, personal de mantenimiento, personal de limpieza, personal de seguridad, mandos medios, etc.

MÓDULO 7

- 
- The background of the slide is a photograph of four business professionals (three men and one woman) in a meeting. They are gathered around a round table, looking at documents and a laptop. The image is semi-transparent, allowing the text to be overlaid. The background image shows a modern office environment with large windows in the background.
- I - Brigada de Evacuación y Rescate. (Solo In company)
 - II - Brigada de Primeros Auxilios. (Solo In company)
 - III - Brigada de Prevención y Combate de Incendios. (Solo In comoany)
 - IV - Trabajos con Riesgos Especiales "Trabajos en Altura" 400.000 gs
 - V - Trabajos con Riesgos Especiales "Trabajos en Espacios Confinados"
 - VI - Trabajos con Riesgos Especiales "Manejo de Sustancias Peligrosas".
 - VII - Trabajos con Riesgos Especiales "Control de Energías Peligrosas".
 - VIII - Trabajos con Riesgos Especiales "Trabajos con Riesgos Eléctricos".
 - IX - Trabajos con Riesgos Especiales "Trabajo en Caliente/Frio"



PROGRAMA PARA FORMACIÓN DE

**SEGURIDAD DE LA
INFORMACIÓN ISO
27001:2022**

OBJETIVO

- Ofrecer a los participantes los conceptos sobre lo que implica un Sistema Gestión de Seguridad de la Información y su aplicación metodológica basada en la Norma ISO/IEC/27001:2013. Esto permitirá a las empresas y organizaciones, comprender su importancia además de fortalecer a sus representantes en el conocimiento general sobre técnicas y buenas prácticas durante su aplicación.

DIRIGIDO A:

- Directivos, profesionales y técnicos del área de Seguridad de la Información, Seguridad TI, Seguridad Corporativa, Gestores de Procesos, así como asesores y consultores de la Organización.
-



MÓDULOS

I Introducción a la Norma Seguridad de la Información (SGSI) según Norma ISO 27001.

II Auditoría Norma ISO 27001.

III Implementador ISO 27001

Costo:



PROGRAMA PARA FORMACIÓN DE

BPM BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

capacitacion@apc.org.py

PROGRAMA DEL CURSO

- Inocuidad de Alimentos, enfermedades de transmisión alimentaria.
- Responsabilidad del manipulador en la salud pública.
- Peligros y riesgos para la inocuidad de alimentos.
- Buenas Prácticas de manufactura.
- Higiene del personal. Limpieza y Desinfección de materiales y equipos.
- -Servicios Auxiliares: agua, energía, aire. Control de Plagas Manejo de materiales comprados. Prácticas Operativas.
- Identificación y Trazabilidad.
- Buenas prácticas de Almacenamiento y Distribución.
- Mantenimiento de Instalaciones y equipos.
- Disposición de residuos/desechos.
- Medidas para prevenir la contaminación cruzada.
- Controles de acceso.



CURSO

PLANIFICACIÓN ESTRATEGICA

PROGRAMA DEL CURSO

- Valuación de la fortaleza del negocio. Estrategia del negocio.
- Definición de: Estrategia genérica del negocio. Estrategia de mercado.
- Estrategias de producto. Estrategia de diferenciación.
- Definición de objetivos para procesos estratégicos. Mapa estratégico.
- Actividades -Prácticas de: Análisis FODA.-Definición de objetivos funcionales. Construcción de mapa estratégico. Conceptos y definiciones de: Procesos y productos. Actividades funcionales de la organización valor percibido. Cadena de abastecimiento. - Estrategia y planificación. - Gestión estratégica. Escuelas de estrategias. Estrategia según como se vea.
- Estrategia de negocio y objetivos. Misión, Visión y Valores.
- Análisis del contexto interno.- Evaluación de actividades funcionales.
- Identificación de competencias. Definición de ventaja comparativa del negocio



CURSO

FRAUDE Y DEFENSA ALIMENTARIA

capacitacion@apc.org.py

PROGRAMA DEL CURSO

- 
- The background of the slide features a photograph of four people in a professional setting. A woman on the left, wearing a white blouse and dark skirt, is looking at a document. Three men, dressed in business attire, are gathered around a large, curved table, looking at and pointing to documents. The scene is brightly lit, suggesting a modern office or meeting room.
- Fraude Alimentaria: - Crisis Alimenta.- Tipos de Fraude.
 - Diferenciación entre Fraude/ Defensa e Inocuidad.
 - Herramienta para evaluación de vulnerabilidad.
 - Diseño de Plan de Mitigación de Fraude.
 - Pasos para utilizar la herramienta de GFSI.
 - Identificación de Amenazas internas y externas.
 - Historia sobre contaminación internacional.
 - Defensa Alimentaria: Amenaza.
 - Identificación de Amenazas internas y externas.
 - Historia sobre contaminación intencional de los alimentos.
 - Seguridad Alimentaria vs Defensa de Alimentos.
 - Plan de Defensa de los Alimentos.



CURSO

**REQUISITO ADICIONAL DE
ALÉRGENOS**

capacitacion@apc.org.py

PROGRAMA DEL CURSO

- Alérgenos.
- Que son alérgenos.
- Identificación de alérgenos.
- Etiquetado de alérgenos.
- Por que tener un programa de manejo de alérgenos.
- La mejor práctica de la industria para la gestión de los alérgenos.
- El proceso de saneamiento y Alérgenos.
- Validación y verificación del proceso de limpieza de alérgenos.



CURSO

NORMA ISO 31001

capacitacion@apc.org.py



PROGRAMA DEL CURSO

- Definición y conceptos.
- Introducción a la norma ISO 31000.
- Objeto y campo de aplicación de la norma ISO 31000.
- Principios de la norma ISO 31000.
- Marco de referencia de la norma ISO 31000.
- Procesos de la norma ISO 31000



CURSO

MENTODOS PRÁCTICOS PARA LA MEJORA DE LA PRODUCTIVIDAD BASADOS EN KAIZEN

capacitacion@apc.org.py

PROGRAMA DEL CURSO

- Kaizen y sus antecedentes.
- Kaizen dentro de la Gestión de Calidad – TQM.
- Visualización del lugar de trabajo basado en Kaizen (7 mudas, 5 GEN, ECRS, otros.)
- Actividades en pequeños grupos, pasos.
- Herramientas utilizadas para el desarrollo de actividades en pequeños grupos.
- Desarrollo de un caso práctico.
- Debate sobre la aplicación en organizaciones de Paraguay

The BRC Food Safety logo is centered within a large circle. The circle's background is a collage of various fruits, including strawberries, kiwi slices, and bananas. The logo itself consists of the letters 'BRC' in a bold, green, sans-serif font, followed by a vertical line and the words 'Food Safety' in a smaller, black, sans-serif font.

BRC | Food
Safety

CURSO

NORMA BRC V9

capacitacion@apc.org.py



PROGRAMA DEL CURSO

- Introducción a la Norma BRCGS V9
- Formato de la Norma BRCGS V9
- Requisitos de la Norma BRCGS V9 y principales cambios con respecto a la versión anterior
- Protocolo de Auditoría BRCGS



CURSO

**SEMINARIO
DESIGN THINKING**

capacitacion@apc.org.py

PROGRAMA DEL CURSO

- Introducción a la metodología.
- ¿Qué es Design Thinking?
- Los Principios de la metodología.
- Valores. Historia. Fases. Empatizar. Definir.
- Herramientas de la fase Definir.
- Herramientas del proceso de Ideación.
- Prototipar. Evaluar. Testear.
- Iteración.

capacitacion@apc.org.py

PROGRAMA DEL CURSO

- Breve introducción a las metodologías ágiles.
- Comparación con otras metodologías.
- Equipo de Scrum.
- El Framework Scrum.
- Cómo se conforma un equipo en Scrum.
- Development team.
- Eventos de Scrum.
- Eventos en metodología.
- El Sprint. Planeamiento de Sprint. Scrum Diario.
- Revisión del Sprint.
- Herramientas de Scrum. Artefactos de Scrum.
- Backlog del producto. Backlog del Sprint.
- Incremento.
- - “Done” o completo.



CURSO

SISTEMA DE GESTIÓN 5S

PROGRAMA DEL CURSO

- Introducción al Programación: motivación
- responsabilidad personal y crecimiento Humano.
- Seiri – Organización: Aspectos claves de la organización, eliminando lo innecesario.
- Seiton Orden: Beneficios de su implementación. Análisis para la práctica y promoción del orden.
- Seiso – Limpieza: Como analizar y diagnosticar el entorno. Reglas y procedimientos para aplicar el Seiso.
- Seiketsu – Padronización: Gerenciamiento visual a través de padronización. CheckList de verificación del Seiketsu.
- Shitsuke – Disciplina: La disciplina como factor de cambio. La formación de hábitos a través de la disciplina.- Auditorías de 5S.



CURSO

ESTRATEGIA DE LA ECONOMIA CIRCULAR PARA LA SOSTENIBILIDAD DE LAS EMPRESAS



PROGRAMA DEL CURSO

¿Qué es la economía circular? Los objetivos de desarrollo sostenible y su vínculo con la economía circular. ¿Por qué las empresas están apostando a la economía circular?

- Oportunidades y desafíos.
- Estrategias y herramientas para la gestión circular
- Cadena de valor circular
- La aplicación de medidas de la economía circular
- Casos exitosos de empresas.



CURSO

**EXCEL NIVEL BASICO Y
AVANZADO**

capacitacion@apc.org.py

PROGRAMA DEL CURSO

EXCEL INTERMEDIO

- El entorno de Microsoft Excel
- Herramientas básicas Operaciones Básicas
- Funciones básicas Funciones de texto, fecha y hora
- Manejo de base de datos e información Gráficos simples, texto y ecuaciones

CONTENIDO AVANZADO

Funciones matemáticas
Funciones de búsqueda y referencia
Tablas dinámicas
Funciones financieras Auditoria de formulas
Formato condicional y validación de datos
Operaciones de ventana Automatización utilizando



CURSO

**COACHING PARA VENTAS Y
ATENCIÓN AL CLIENTE**

capacitacion@apc.org.py



PROGRAMA DEL CURSO

Recursos personales para la venta.

- Imagen corporativa.
- Perfil integral del vendedor exitoso.
- Actitudes .
- Habilidades.
- Conocimientos.
- Técnica = vender sin Vender.
- Atención al Cliente.
- 8 Tipos de Clientes.



capacitacion@apc.org.py



PROGRAMA DEL CURSO

- Modelo de Lean Start Startup Experimental
- Producto Mínimo Viable Cerca de los consumidores
- Lean Canvas
- Modelo de Negocio Pivotar o Perseverar
- Motores del crecimiento Prácticas de Innovación en el servicio o producto a ofrecer
- Contabilidad e Indicadores de la Innovación
- Organización adaptativa para soportar el crecimiento disruptivo Modelos de gobernanza para la disrupción



CURSO

**HIGIENE INDUSTRIAL
MEDICIONES AGENTES FÍSICOS**

capacitacion@apc.org.py

PROGRAMA DEL CURSO

- "Ruido", Conceptos básicos Efectos en la salud y enfermedades profesionales.
- Evaluación de la exposición al ruido, incluidas las mediciones ambientales y ocupacionales.
- Marco legal, parámetros ocupacionales y ambientales de referencia.
- Equipos de protección individual. (EPIs).
- "Estrés Térmico" Conceptos básicos Efectos en la salud y enfermedades profesionales.
- Métodos de evaluación de estrés térmico Evaluación de la exposición.
- Marco legal, parámetros ocupacionales y ambientales de referencia.
- Equipos de protección individual. (EPIs) Iluminación" Conceptos básicos Evaluación de la exposición. Metodología.
- Marco legal, parámetros ocupacionales y ambientales de referencia.
- Efectos de la iluminación inadecuada en los ambientes de trabajo. Carga horaria: 17 hs. catedra



CURSO

POWER BI PARA ANÁLISIS DE DATOS

capacitacion@apc.org.py



PROGRAMA DEL CURSO

- Funciones principales Transformación y extracción de datos
- Crear dashboards interactivos con business intelligence
- Disponibilizar información Clave de los procesos para la toma de decisiones
- Reporte de datos.



CURSO

**GESTIÓN DE LA INNOVACIÓN ISO
56001**

capacitacion@apc.org.py

PROGRAMA DEL CURSO

- ·Introducción y conceptos normativos relevantes de ISO 56000
- ·Principios: Creación de Valor, Líderes visionarios, Dirección Estratégica, Cultura, Exploración de insights, Gestión de la incertidumbre, Adaptabilidad y Enfoque de sistemas
- ·Integración con otros esquemas y Sistemas Integrados de Gestión
- ·Proyecto de Implementación de un SGInnov
- ·Ejecución de la Implementación de un SGInnov
- ·Enfoque en la realización de valor
- ·Visión y Estrategia de innovación
- ·Estructuras organizacionales
- ·Portafolios de innovación
- ·Herramientas y métodos
- ·Gestión de la inteligencia estratégica
- ·Gestión de la propiedad intelectual
- ·Iniciativas de innovación
- ·Procesos de Innovación: identificar oportunidades, crear y validar conceptos, desarrollar y desplegar soluciones.
- ·Seguimiento, medición y mejora continua
- ·Auditorías de un SGInnov



CURSO

LIDERAZGO

capacitacion@apc.org.py



PROGRAMA DEL CURSO

- **Habilidades Blandas**
- Liderazgo Resolutivo
- Trabajo en equipo
- Comunicación
- Motivación
- Liderazgo Resolutivo
- Características principales y principales fortalezas
- Desafíos del liderazgo resolutivo.
- Las 4A del Liderazgo
- Administración y resolución de conflictos.
- **Habilidades Blandas**
- **Gestión del tiempo.**
- Objetivos y Ventajas de la gestión de tareas.
- Síntomas de una mala gestión de tareas.
- Claves para organizarse
- Dinámica individual
- **Motivación**
- El rol de liderazgo en la motivación del equipo.
- Perfil del líder motivador.



MODALIDADES

IN COMPANY

La Formación In Company consiste en que los instructores son los que se desplazan hasta tu espacio de trabajo para impartir el curso que se haya acordado. La clave de este método de formación es la enseñanza a medida. El formador personaliza el curso en relación a los objetivos y necesidades de cada compañía. De esta forma los alumnos aprenden aquellos conocimientos que implementarán en su día a día y se trabaja sobre casos reales.

CURSOS ABIERTOS

Los cursos son desarrollados en un horario determinado, en donde el Instructor se conecta en vivo con los alumnos para el desarrollo de la clase. Se habilita un Usuario y Contraseña por alumno para el acceso a la Plataforma Virtual donde tendrán a disposición los materiales, ejercicios y apuntes del Instructor sobre la Clase, como la habilitación de los exámenes. Las clases son grabadas y en caso de no poder participar en alguna, podrá solicitar la grabación del mismo **hasta 3 clases en caso de ausencia.**

CONTACTOS



0971 995079



capacitacion@apc.org.py



www.apc.py