

LSQA *Academy*  
ON STREAMING

LSQA  
DEJAMOS HUELLA



# PDC - FOOD

Programa de desarrollo  
de competencias

**Responsable de  
Inocuidad Alimentaria**



**IGNACIO GUARNIERI**  
DIRECTOR DESARROLLO  
ORGANIZACIONAL LSQA



**ANA VARSÍ**  
REFERENTE ESQUEMAS DE  
SOSTENIBILIDAD LSQA



**Q.F SILVIA ZIGNONE**  
COORDINADOR DEL PROGRAMA  
GERENTE DE CAPACITACIÓN Y CERTIFICACIÓN  
DE COMPETENCIAS LSQA



<b>3</b>	¿QUIÉNES SOMOS?
<b>4</b>	PDC
<b>5</b>	PROMESA DE MARCA
<b>6</b>	PROGRAMA
<b>7</b>	FECHAS, HORARIOS, MODALIDAD
<b>8</b>	CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES
<b>9</b>	DIPLOMAS
<b>10</b>	INSCRIPCIONES Y PAGO
<b>11</b>	DISCLAIMER - COPYRIGHT

## ¿Quiénes somos?

Desde hace 25 años LSQA existe para mejorar la calidad de vida de las personas y crear bienestar social a través de la mejora sistemática del desempeño de las organizaciones, sus sistemas y procesos, productos y servicios, y de sus individuos.

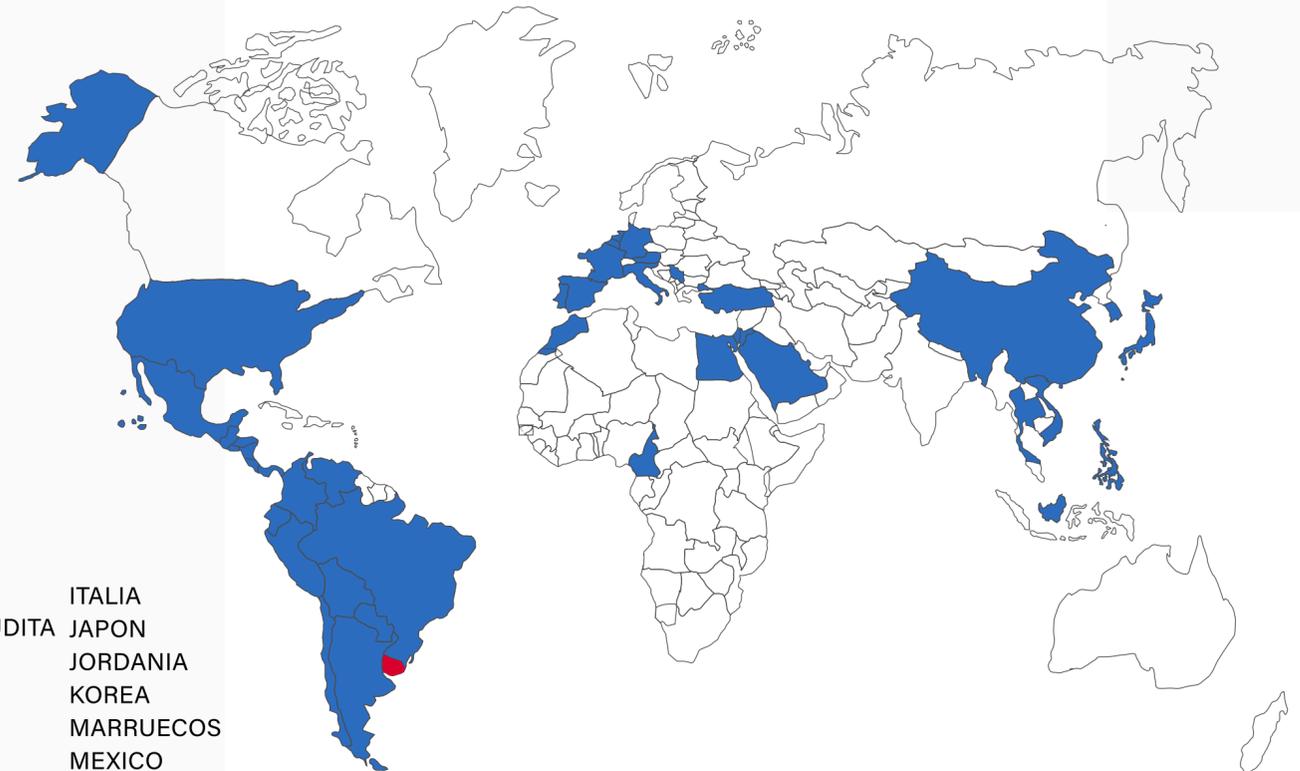
Nuestro ADN se forja a partir de la unión de LATU (Laboratorio Tecnológico del Uruguay) y Quality Austria, construyendo y haciendo posible el desarrollo de una identidad y cultura distintiva de innovación que se expande generando impactos sostenidos en una red global.

Más de 4500 certificaciones en más de 40 países hablan de nuestro liderazgo impulsando las mejores prácticas de sostenibilidad, resiliencia, agilidad y vitalidad de las organizaciones y las cadenas globales de suministro.



Una  
marca  
global

ALEMANIA	ITALIA
ARABIA SAUDITA	JAPON
ARGENTINA	JORDANIA
AUSTRIA	KOREA
BOLIVIA	MARRUECOS
BRASIL	MEXICO
CAMERUN	NICARAGUA
CHILE	PANAMÁ
CHINA	PARAGUAY
COLOMBIA	PERU
COSTA RICA	PORTUGAL
ECUADOR	SERBIA
EGIPTO	TAIWAN
EL SALVADOR	THAILANDIA
ESPAÑA	TURQUÍA
FILIPINAS	URUGUAY
FRANCIA	USA
GUATEMALA	VENEZUELA
HOLANDA	VIETNAM
HONDURAS	
INDONESIA	



PDC-FOOD: Responsable de Inocuidad Alimentaria

**LSQA Oficina Corporativa**  
Av. Italia 6201 | Edificio "Los Tilos" piso 1, 11500,  
Montevideo - Uruguay  
**Tel:** (+598) 2600 0165 | **Fax:** (+598) 2604 2960  
**Email:** info@lsqa.com

## PDC: Programa de desarrollo de competencias

Un Programa de Desarrollo de Competencias, PDC de ahora en adelante, es una propuesta de experiencia de aprendizaje centrada en el saber-pensar diferente y el mejor saber-hacer, donde las competencias del individuo (habilidades y conocimientos combinados para producir resultados) son el eje de los esfuerzos formativos.

Los programas son diseñados en base a modelos de rol que agrupan las competencias (técnicas y sociales) requeridas para un ejercicio efectivo y sostenible del mismo, priorizando la práctica por sobre la mera acumulación de conocimientos o información, generando un valor diferencial para el desempeño profesional exitoso, adecuado a los contextos de aplicación más relevantes y alineados a las mejores prácticas internacionales en la disciplina correspondiente.

Los PDCs en su mayoría abordan una combinación de competencias asociadas a las prácticas organizacionales más relevantes en el desarrollo de las organizaciones: estrategia, liderazgo y cultura, gestión y cambio organizacional, incorporando también de manera diferencial las dimensiones técnicas que cada modelo de rol requiere.

Los PDCs desarrollados por LSQA conciben el ciclo de desarrollo de la competencia de manera integral, desde su definición y contextualización hasta su mantenimiento, actualización, desarrollo y finalmente la certificación de las mismas. La certificación de competencias se incorpora como un elemento distintivo en todos los PDCs de LSQA. La certificación busca rentabilizar la inversión y maximizar el valor adquirido por el participante a través de la evaluación de tercera parte y atestación de las mismas siguiendo los lineamientos y requisitos de la Norma Internacional ISO/IEC 17024 obteniendo los mayores niveles de reconocimiento en los mercados más relevantes.

A diferencia de la acreditación de saberes, la certificación de competencias brinda garantías a las partes interesadas de que el profesional o candidato ha demostrado a una organización de certificación independiente que las competencias se han desarrollado y se aplican de manera efectiva. La certificación de competencias adicionalmente implica un compromiso permanente por parte del profesional certificado de mantener sus competencias vigentes y de adherir a los códigos de conducta que se corresponden al sector de actividad del rol.



En LSQA Academy realizamos formación ejecutiva, desarrollamos profesionales más competentes para tomar decisiones en los temas que nos distinguen. Nuestros programas son diseñados, ejecutados, revisados y mejorados sobre la base de las siguientes premisas:



## Un encuentro de culturas

Encontrarás un entorno diverso, un excelente contexto para propiciar tu aprendizaje y desarrollar tus competencias profesionales para trabajar sin restricciones geográficas. Disfrutarás y te relacionarás con diferentes culturas compartiendo un mismo propósito en todos nuestros programas debido a que serás parte de nuestra red global que se expande en más de 41 países impulsada por el uso de las tecnologías de aprendizaje a distancia.

A través de las diferencias, tendrás oportunidades de desarrollar nuevos comportamientos y aprender nuevas habilidades sociales y/o comunicativas. El convivir con diferencias te permitirán desarrollar actitudes positivas hacia otras personas que sean diferentes a ti mismo.

Un entorno de aprendizaje auténtico donde trabajar con personas de toda América Latina en una misma aula es posible.



## Una puerta al mundo

Una mirada global de la realidad hace la diferencia. Nuestra mirada completa de lo que pasa hoy en el mundo en los temas que enseñamos, será un valor diferencial en tu desarrollo. Te compartiremos nuestro expertise y conocimientos de participar activamente en las cadenas de suministro y en las mesas de diálogo más importantes en materia de evaluación de la conformidad y sostenibilidad.



## Identidad propia con contenidos únicos

Disfrutarás de una experiencia única que te facilitará el desarrollo de tus competencias y te conectarán con tus objetivos de aprendizaje. Serás parte de LSQA Academy, una organización diferente, donde desarrollamos contenidos propios y nos esforzamos en el diseño instruccional. En nuestros cursos siempre vas a encontrar conceptos, contenidos y modelos de esos que no se encuentran tan fácil.



## Miramos el futuro

El futuro no nos es ajeno. Aprendemos del pasado, te prepararás como profesional para el futuro, porque nos preocupamos activamente por introducir temáticas y contenidos donde desafiamos la complacencia. Te desarrollarás como profesional capaz de construir soluciones para los problemas del mañana.



## Certificación de competencias con reconocimiento global

Nuestros programas son estructurados sobre la base de modelos de competencia de rol y habilitan a la certificación de las competencias asociadas con reconocimiento global siguiendo los lineamientos de la Norma Internacional ISO/IEC 17024. Tendrás el privilegio de acceder a certificaciones de competencias acreditadas en América Latina.

La certificación de personas es una herramienta establecida a nivel internacional que te permitirá como profesional demostrar que contás con los conocimientos, habilidades profesionales y aptitudes establecidas en tu perfil profesional y que éstos han sido evaluados por una entidad independiente y con competencia técnica.

Con ello, la certificación de personas acreditada te aporta un reconocimiento adicional como profesional y una garantía para los empleadores.



## Pensar distinto, hacer distinto

Trabajaremos juntos activamente en nuestros programas en la revisión de los paradigmas bajo el convencimiento de que la forma en como pensamos determina nuestras acciones. Transitarás el camino para derribar las creencias limitantes e identificarás nuevos modelos para interpretar la realidad compartiendo nuestro entusiasmo en cada uno de nuestros programas.



## Aprender es divertido

Aprender no tiene que ser aburrido. Trabajamos desde el diseño para que tus experiencias de aprendizaje integren aspectos lúdicos, te entretengan y capten tu atención. Porque aprender divirtiéndose es mucho más efectivo. Porque solo lo afectivo es efectivo.

# Programa

La inocuidad alimentaria es una responsabilidad compartida. Quienes deben dar seguimiento al Programa de Inocuidad y asegurar que se implemente, ejecute, cumpla y plantear mejoras para garantizar que el producto que se está elaborando y luego será distribuido sea inocuo para quienes lo consuman y cumpla con los requisitos que el mercado exige, necesitan además de conocimientos relacionados a la competencia técnica, considerar otros aspectos que tienen que ver con el liderazgo, la cultura y el compromiso de las personas, para lograr los mejores resultados.

El Responsable de Inocuidad Alimentaria debe entender la inocuidad y calidad con enfoque de Sistema de gestión, conocer y transmitir conceptos como las buenas prácticas, la gestión de documentos y registros, la importancia de los puntos de control y las medidas correctivas en caso de incumplimiento, contar con herramientas para implementar controles preventivos, comprender los procesos de la identificación, análisis y evaluación del riesgo, tener conocimientos de trazabilidad, cadena de custodia, reclamos y retiros de mercado, gestionar no conformes, participar en auditorías de inocuidad y al mismo tiempo crear, fortalecer y sostener una cultura de inocuidad alimentaria.

Los Responsables de Inocuidad Alimentaria pasan a ser entonces un rol clave para la instalación y mejora de las capacidades de gestión en tal sentido. Este Programa desarrolla un marco ampliado de las mejores prácticas para la gestión de la inocuidad promoviendo una integración efectiva con los estándares internacionales.

**OBJETIVO:** brindar a los actuales y futuros Responsables de Inocuidad Alimentaria, las bases y fundamentos que deben desarrollar para lograr gestionar los distintos aspectos de la inocuidad alimentaria con el desafío de integrar la competencia técnica, las estructuras y la cultura.

**DIRIGIDO Y RECOMENDADO A:** Jefes, Supervisores, Encargados, Técnicos, aspirantes o actuales mandos medios en general de Plantas elaboradoras de alimentos, estudiantes o pasantes universitarios con o sin experiencia que tengan interés en desarrollarse o actualizar sus competencias en esta actividad y en áreas afines.



## Fecha, horario, modalidad

Inicia: **Viernes 26 de agosto de 2022**

Finaliza: **jueves 8 de diciembre 2022**

**20 módulos** independientes, extendidos en **4 meses** con una carga horaria de **124 horas** desarrollándose en:

- **31 sesiones** de 4 horas cada una, con una frecuencia de asistencia de 1 o 2 veces por semana (jueves y viernes)
- 1 módulo equivalente a 1 sesión, en modalidad **On Demand**

Parte de la propuesta innovadora es que al finalizar el programa, el participante puede optar por una Certificación de Competencias.

## Horarios

**Uruguay y Argentina**

de 13.00 a 17.00 h

**Chile y Paraguay**

de 12.00 a 16.00 h

**Colombia, Ecuador, Perú, México**

de 11.00 a 15.00 h

**Centroamérica**

de 10.00 a 14.00 h

PDC-FOOD: Responsable de Inocuidad Alimentaria

# Cronograma de actividades

PDC-FOOD: Responsable de Inocuidad Alimentaria

ACTIVIDADES	SESIONES	FECHA
Bienvenido: es tiempo de ser más que un buen Responsable ! La inocuidad y calidad con enfoque de Sistema de gestión	1	On Streaming: 26 de agosto
Documentar con integridad (On Demand)	2	inicia 26 de agosto hasta finalizar el programa
Crear Cultura de Inocuidad	2	1 y 2 de setiembre
BPM: Buenas prácticas en industrias de alimentos. Programa de Prerequisitos	2	8 y 9 de setiembre
<b>Talleres relacionados a BPM:</b> Las inscripciones a cada taller relacionados a BPM pueden realizarse de forma individual:		
1. Limpieza y sanitización (Limpieza manual, CIP, verificación y validación)	0,5	15 de setiembre
2. Equipamiento y diseño sanitario (Flujo, exclusas, zoning, materiales a usar, equipos)	0,5	15 de setiembre
3. Servicios (aire y calidad del aire según zonas, filtros, compresores, vapor y agua, requerimientos legales del agua)	0,5	16 de setiembre
4. Control de insumos (productos químicos, aceites, lubricantes, gomas, materias primas, material de empaque, certificados) y producto terminado (almacenamiento, despacho, transporte )	0,5	16 de setiembre
Gestión de inocuidad basada en riesgos. Concepto del Programa de Inocuidad.	2	29 y 30 de setiembre
HACCP: Análisis de peligros y puntos críticos de control	4	6, 7 ,13 y 14 de octubre
Verificación y validación del Programa de Inocuidad	1	20 de octubre
<b>Herramientas para implementar controles preventivos:</b> Las inscripciones a cada taller de herramientas pueden realizarse de forma individual:		
1. Adulteración intencional: food defense & food fraud	1	27 de octubre
2. Contaminación cruzada: gestión de alérgenos y otros peligros	1	28 de octubre
3. Monitoreo ambiental	1	3 de noviembre
Taller Trazabilidad y Cadena de custodia	0,5	1 de diciembre
Taller Gestión de crisis, reclamos y retiros del mercado	0,5	1 de diciembre
Sistemas de gestión de la inocuidad alimentaria según ISO 22000 y FSSC 22000 (opcional y sin costo para quienes cursan todo el Programa)	4	10 y 11 de noviembre de 10 a 17hs
Auditorías de Inocuidad Alimentaria	2	17 y 18 de noviembre
Gestión de no conformes, análisis de causa raíz y PAC de acciones	2	24 y 25 de noviembre
Liderar personas y equipos para la inocuidad	3	8, 15 y 16 de diciembre

Programa de certificación de competencias:

marzo 2023



Consulte por inscripciones tempranas

Se enviarán los materiales de manera digital al correo del participante.  
La grabación del curso NO estará disponible luego de finalizado.

# Diplomas

Los módulos se aprobarán con un mínimo de 80% de asistencia.

Una vez culminado cada módulo, el participante recibirá por correo electrónico, un certificado digital emitido por LSQA.

Al completar todos los módulos, se les otorgará un certificado de asistencia al Programa.



El Programa habilita a los participantes a la realización de un examen final para la certificación de competencias como Responsable de Inocuidad Alimentaria.

Los participantes que completen con éxito dicho examen recibirán un certificado de aprobación del examen, emitido por LSQA. Si además presentan evidencia práctica, recibirán un certificado de competencias de LSQA.

Los certificados de competencia tienen una validez de tres años, para revalidar el certificado de Responsable de Inocuidad Alimentaria, el participante deberá realizar una actividad de actualización (asistencia de máximo una jornada y volver a reunir evidencia práctica).

En caso de que no sea posible proporcionar la evidencia de la experiencia práctica requerida antes del examen, es posible tomar el examen. Tan pronto como LSQA recibe evidencia de la experiencia práctica, el certificado será emitido sin costo adicional.

Requisitos para la emisión del certificado de competencias como "Responsable de Inocuidad Alimentaria" emitido por LSQA:

- Haber participado de los módulos obligatorios
- Evidencia escrita de 2 años de experiencia laboral en industria alimentaria y afines



# Inscripciones y pago

PDC-FOOD: Responsable de Inocuidad Alimentaria

## Solo para Uruguay

**Transferencia bancaria** cuenta BROU: A nombre de LSQA S.A.  
Dólares cuenta corriente 001556758-00001  
Pesos cuenta corriente 001556758-00004

**Por otro medio de pago:** cobranza@lsqa.com

PAGO HASTA EN 6 CUOTAS  

**INEFOP** ofrece subsidios parciales para cubrir la inversión en capacitaciones y asistencia técnica para colaborar en la mejora de la competitividad de las empresas en todo el territorio Nacional.

La ejecución de las actividades de formación se realiza a través de entidades de capacitación que son quienes brindan el servicio. Se brinda apoyo económico a empresas de todo el país para la calificación permanente de sus integrantes y la mejora de sus procesos.

### Pueden acceder a este beneficio:

- Empresas micro y pequeñas (de hasta 19 empleados). Se subsidia hasta el 80% del valor de la capacitación.
- Empresas medianas (de 20 a 99 empleados). Se subsidia hasta el 70% del costo de la capacitación.
- Empresas grandes (de 100 o más empleados) y profesionales. Se subsidia hasta el 50% del costo de la capacitación.

### Postulación:

Deberán completarse los formularios correspondientes junto con la planilla MTSS (en caso de ser profesional independiente presentar CJPPU) y certificados BPS y DGI, y enviarlos a INEFOP vía mail.

### Contacto:

empresas@inefop.org.uy  
www.inefop.org.uy

Comprometidos con la inclusión, a través de INEFOP, trabajadoras/es, empresarias/os, cooperativistas y Estado, hacen posible esta capacitación y alientan a participar a todas/os sin distinción de género, diversidad sexual, discapacidad e identidad étnico racial.

## Otros países

Acceder a:

**[www.lsqa.com.uy/internacional](http://www.lsqa.com.uy/internacional)**

y contacte según su país a su ejecutivo de confianza.





## Disclaimer - Copyright ©

PDC-FOOD: Responsable de Inocuidad Alimentaria

### **Copyright © 2022 LSQA S.A** **Todos los derechos reservados.**

Cualquier forma no autorizada de copia y/o modificación del contenido de este material, tanto para uso personal como comercial, constituirá una infracción de los derechos de copyright (derecho de autor).

Todo el contenido de LSQA S.A es "propiedad intelectual" de sus autores, y que por ello está protegido por las leyes que regulan los derechos de autor y de la propiedad intelectual. Cualquier tipo de reproducción total o parcial de su contenido está totalmente prohibida, a menos que se solicite una autorización expresa, y por escrito a LSQA S.A

En cualquier caso se te considerará responsable de dicha acción y sus consecuencias legales, y deberás (bajo amenaza de denuncia y/o litigio) dar el reconocimiento que le corresponde a LSQA S.A y a sus autores. Si no deseas solicitar autorización o si ésta te ha sido denegada, considérate no obstante autorizado a mencionar o dirigir a terceros hacia este contenido, hipervínculo o vínculo directo.

Los hechos, opiniones y puntos de vista que expresamos los autores de LSQA S.A, son solamente nuestros, y no tienen por qué coincidir con la política, las ideas, intenciones, planes, estrategias, ni postura oficial de ningún organismo, empresa, compañía, organización, servicio, o persona.

Toda la información y los datos que proporcionamos tienen carácter puramente informativo. Los autores no nos hacemos responsables de su exactitud, actualización o validez, y por tanto estamos exentos de toda responsabilidad derivada de su incorrección, omisión, falta de actualización o retraso, así como de cualquier pérdida, o daño que pudiera causar su uso o exposición por parte de terceros (autorizados o no). Toda la información se proporciona "tal como está", sea correcta, acertada, o no; sin garantía alguna.



La realización de todas las actividades de capacitación, está condicionada a la inscripción de un número mínimo de participantes establecidos por LSQA.