

PROGRAMA DE CÁPSULAS



Para mejorar el desempeño en **Inocuidad de los Alimentos**

Lunes

UY, ARG: de 15:00 a 17:00 hs

CHI, PAR: de 14:00 a 16:00 hs

PE, COL, ECU: de 13:00 a 15:00 hs

CA, MX: de 12:00 a 14:00 hs

On Streaming desde la plataforma: ZOOM

En el correr del día de inicio, LSQA le estará enviando un instructivo + link de acceso.

El material utilizado por el Facilitador en su presentación se entregará al finalizar. Las grabaciones son para control interno y no estarán disponibles.



ABRIL
25

Monitoreo Ambiental

¿Cómo diseñar un efectivo plan de muestreo?

Validación vs Verificación vs Monitoreo

¿Cómo implementar un Plan de Validación para los PCC?

MAYO
23



JUNIO
20

Contaminación vs Contacto cruzado

Tomar decisiones sobre la gestión de alérgenos y otros peligros

Adulteración de los Alimentos

¿Cómo diseñar un Plan de Defensa Alimentaria?

JULIO
25



AGOSTO
22

Calificación de Servicios (agua, vapor, aire, gases)

¿Cómo asegurar que cumplan los requisitos del usuario?

Gestión de Proveedores en base a Riesgos

¿Cómo elaborar un Sistema de Control de Proveedores?

SETIEMBRE
19



INSCRIPCIONES Y/O MÁS INFORMACIÓN:

URUGUAY: capacitacion@lsqa.com

ARGENTINA: comercialarg@lsqa.com

CHILE: prodriguez@lsqa.com

PARAGUAY: criscioni@lsqa.com

ECUADOR: comercial.ecuador@lsqa.com

PERÚ: capacitacion.peru@lsqa.com

MÉXICO: madin@lsqa.com

CENTROAMÉRICA: capacitacioncr@lsqa.com