

# 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

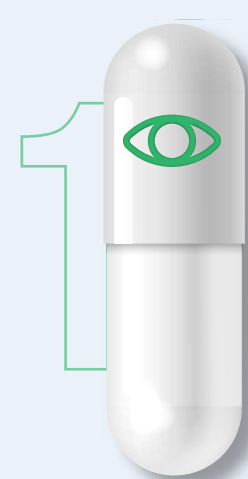
PE, COL, ECU: de 13:00 a 15:00 hs

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

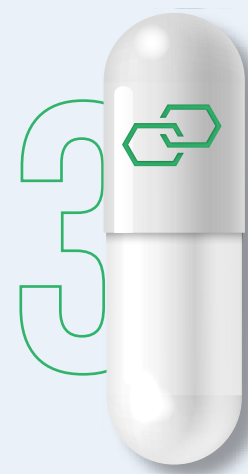
### Monitoreo Ambiental

¿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

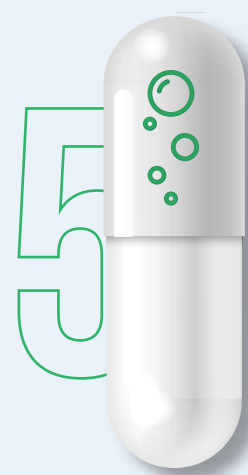
### Contaminación vs Contacto cruzado

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