

LEFIX Y ASOCIADOS

Catálogo de Cursos en Línea



Legislación

Etiquetado de alimentos conforme a la modificación de la Norma 051-SCFI-2020, (**Hot Topic**), NOM-251-SSAI-2009, NOM-130-SSA-1995.

Inocuidad

Food Fraud, Food Defense, HACCP básico y avanzado, HACCP pecuario, [Marco Antonio Leon Felix] Manejo de Alérgenos: Implementación, evaluación y mejora, (**Hot Topic**), Programa de vigilancia microbiológica ambiental en plantas de alimentos, (**Hot Topic**), Manejo integral de plagas, Limpieza y desinfección en plantas de alimentos (incluyendo el tema de SARS-CoV-19), (**Hot Topic**), Trazabilidad y retiro de productos, Control de la cadena de suministros, (**Hot Topic**), Transporte y Distribución, Gestión inocua de almacenes.

FSMA

Controles preventivos en alimentos para humanos (PCHF o mejor conocido como formación de PCQI), Programa de verificación de proveedores extranjeros (FSVP), Adulteración intencional (Intentional Adulteration (**Hot Topic**)).

LEFIX Y ASOCIADOS

Cursos en línea



Sistemas de gestión de inocuidad:

BRCV8, , FSCC22000V5, ISO 22000-2018, ISO 22002-1-2009(PPR), ISO 22002-4,2009(PPR en Empaques para alimentos) (Actualización ISO 22000:201 y FSSC 22000) (Hot Topic).

Auditorias

Formación de auditores en inocuidad con base a ISO 19011-2018 y a las directrices del Codex Alimentarius,(Hot Topic),(Actualización BRC Versión 8) Auditando BRCV8, Auditando FSSCV5,(Hot Topic), Auditando para exportar a los EUA(FSMA), Auditando para exportar a la Unión Europea, Auditando NOM 251-2009, Auditando Instalaciones TIF, Auditando para exportar a los EUA(FSIS).

Diseño Higiénico

Diseño Higiénico conforme a GFSI,(Hot Topic), Diseño higiénico básico, avanzado (Hot Topic) (Conforme a EHEDG). Evaluación de instalaciones y equipos en Diseño Higiénico.

LEFIX Y ASOCIADOS

Cursos en línea



Enlatado y procesos térmicos

Escuela de Control de mejores procesos (Better Process control school), **(Hot Topic)**, Diseño de procesos Térmicos en alimentos preenvasados (autoclaves y sistemas de agua), Diseño de procesos térmicos en pasteurizadores, Tecnología del envasado aséptico.

Congelación y refrigeración:

Principios de conservación de alimentos por frío (refrigeración y congelación), Aplicación de software para un mejor control del proceso de congelación (basado en WFLO y GCCA), Validación de la cadena del frío en la distribución de alimentos, **(Hot Topic)**, Cálculos para determinar la capacidad de refrigeración de instalaciones frigoríficas, Parámetros de calidad de alimentos congelados.

Desarrollo de Nuevos Productos

Diseño de nuevos productos, evaluación sensorial, Vida de anaquel de alimentos.