

25 años



A la Vanguardia
en Inocuidad
de Alimentos

CATÁLOGO



Somos Parte de Tú Equipo y Parte de la Solución



LEFIX Y Asociados

Es una empresa dedicada por más de 25 años a cubrir las necesidades de la Industria y los Servicios de Alimentación en el área de Inocuidad y Calidad Alimenticia, Desarrollo de Nuevos Productos, y otros rubros relacionados a alimentos, ofreciendo asesoría en implantación, capacitación y auditorías en:

- Sistemas de Gestión de Inocuidad (HACCP, FSSC 22000, BRC, FDA, USDA, TIF)
- Food Defense (FDA, USDA, GMA)
- Validación de procesos térmicos
- Validación de cadena de frío
- Validación de medidas de control de inocuidad y calidad

Además ofrecemos equipo de medición para:

- Validación de Procesos Térmicos
- Variables de proceso
- Control de Limpieza y Sanitización
- Tiras reactivas para soluciones desinfectantes
- Control de calidad de agua
- Termómetros
- Data Loggers para cadena de frío
- Servicio de Calibración





Procedimiento de compra

- 1) Existen tres formas principales de contactarnos:
 - a) Página web (www.lefix.com.mx)
 - b) Teléfono (5684-3889, 5684-3301, 5678-0120 ext. 102 o 104).
 - c) Visita nuestras instalaciones o por medio de un representante de ventas (ventas@lefix.com.mx, ventas2@lefix.com.mx y ventas3@lefix.com.mx).
- 2) Solicitar la cotización de los productos, favor de enlistar el modelo y/o descripción del producto y enviar su solicitud vía correo a cualquiera de los siguientes: ventas@lefix.com.mx, ventas2@lefix.com.mx y ventas3@lefix.com.mx
- 3) Recibirá la cotización por correo electrónico solicitando una confirmación de la misma para su aprobación y especificaciones de entrega.
- 4) Enviar a su representante de ventas la aprobación de la cotización, mediante una orden de compra o el medio que utilicen, así como sus datos para realizar su factura.
 - a) Razón Social y RFC.
 - b) Dirección Fiscal.
 - c) Datos de contactos de todas las personas involucradas en la compra: Compras, Pagos, Usuarios.
 - e) Teléfonos.
 - f) Forma de pago y Uso de CFDI.
 - g) Copia de depósito, transferencia o comprobante de pago (en clientes de contado).
- 5) Una vez que el ejecutivo de ventas le proporcione su número de pedido, se le confirmará la fecha y forma de entrega.



- 
Validación de Procesos Térmicos
- 
Termómetros Bimetálicos Análogos
- 
Termómetros Digitales
- 
Termómetros para freír y medidor de aceite
- 
Termómetros IR
- 
Termómetros IR con sonda
- 
Termómetros para horno y parrilla
- 
Termómetros para refrigeración y congelación
- 
Termohigrómetros
- 
Registradores de datos de temperatura y humedad
- 
Registrador de datos de temperatura y humedad con sonda
- 
Registradores de datos en tiempo real
- 
Cronómetros
- 
Desinfectantes orgánicos
- 
Monitoreo de productos químicos y desinfectantes
- 
Monitoreo e inspección de limpieza
- 
Luminómetros
- 
Productos de higiene
- 
Equipo y material de laboratorio
- 
Servicio de Calibración
- 
Cursos, Capacitaciones, Asesorías



**¿Cuenta con un plan HACCP y no ha validado su proceso térmico?
¿Le interesa cumplir con los lineamientos de la FDA (Capítulo 21 del CFR
apartado 113 y 114)?**

LEFIX Y Asociados le ofrece:

- Estudio de penetración de calor del proceso,
- Estudio de distribución de temperatura para determinar el punto frío dentro del autoclave,
- Asesoría en el registro ante FDA de productos procesados térmicamente y generación de formatos SID's,
- Venta de accesorios para el montaje de sensores y monitoreo de temperatura en autoclaves



Las soluciones de **TMI-Orion** se basan en registradores de datos (Data Logger) autónomos integrados ubicados dentro de los procesos.
Con la tecnología FullRadio, los registradores de datos pueden transmitir los datos en tiempo real a una PC remota (temperatura, humedad y/o presión)



PicoVACQ
Temperature platinum sensor



Registrador de Temperatura
NanoVACQ 1Tc o 2Tc



NanoVACQ Temperature



PicoVACQ 1T



NanoVACQ
Full Radio



PicoVACQ Microwave

Termómetros bimetalicos de lectura instantánea: Estos termómetros para alimentos miden la temperatura de los alimentos velozmente, en unos 15 a 20 segundos. No están diseñados para permanecer en los alimentos durante la cocción en el horno; se deben de usar hacia el final del tiempo de cocción para verificar las temperaturas definitivas.



Procesos Fríos 124601C

Rango: -40 a 80 °C

Precisión: ±2

Vástago de Acero: 12.7 cm

Carátula: 2.50 cm

Certificación NFS



Amplio Rango 124602C

Rango: -20 a 100 °C

Precisión: ±2

Vástago de Acero: 12.7 cm

Carátula: 2.50 cm

Certificación NFS



TAYLOR

Procesos Fríos 6065N

Rango: -40 a 70 °C

Vástago de Acero: 12.5 cm

Carátula: 2.50 cm

Con llave para calibración



TAYLOR

Rango Amplio 6097N

Rango: 0 a 150 °C
Vástago de Acero: 12.5 cm
Carátula: 2.50 cm
con llave para calibración



TAYLOR

Procesos Calientes 6099

Rango: -10 a 110 °C
Vástago de Acero: 12.5 cm
Carátula: 2.50 cm
Con llave para calibración

TAYLOR

Procesos Fríos 6094N

Rango: -40 a 50 °C
Termómetro Bimetálico
Vástago de Acero: 12.5 cm
Carátula: 2.50 cm
Con llave para calibración





TAYLOR

Modelo 8018N

Rango: -10 a 110 °C

Precisión: ± 2

Vástago de Acero inoxidable: 12.5 cm

Carátula: 4.40 cm

Termómetro tipo pluma

Certificación NFS



TAYLOR

Modelo 8215N

Rango: -10 a 100 °C

Vástago de Acero inoxidable: 20.35 cm

Carátula: 1.9 cm

Lente de plástico Lexan®

Con clip sujetador

Certificación NFS



TAYLOR

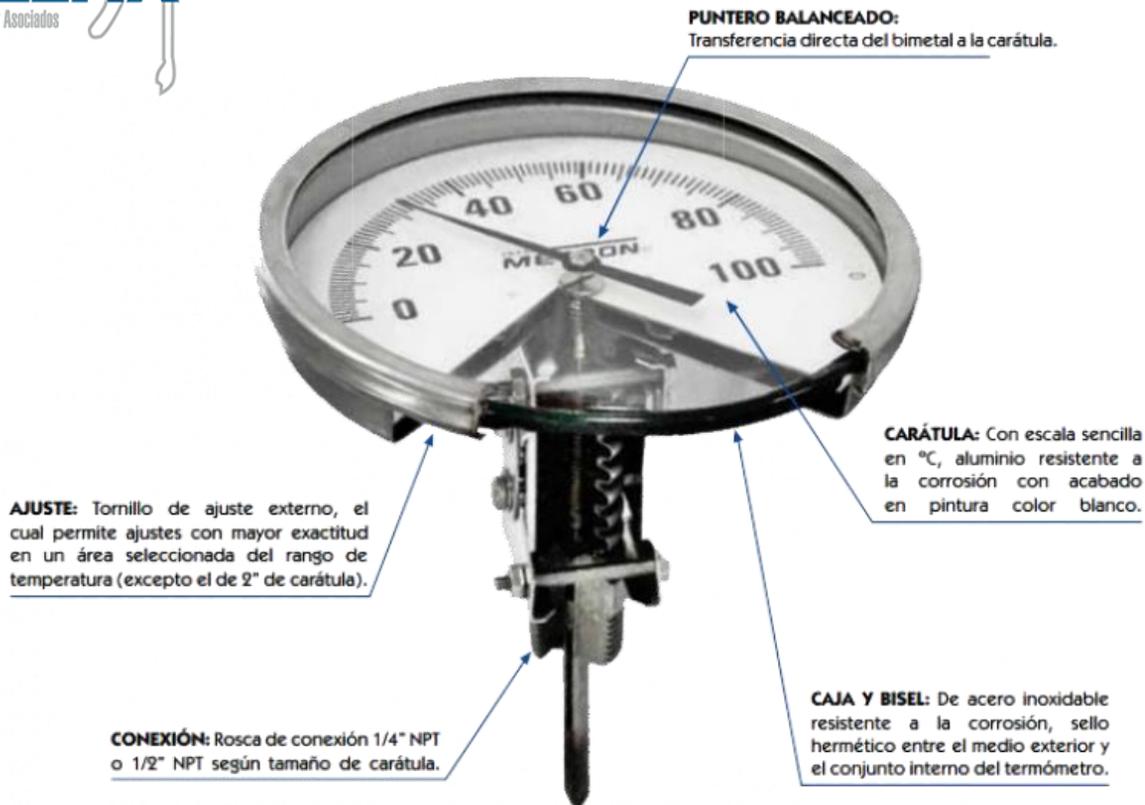
Modelo 8238J

Rango: 0 a 250°C

Vástago de Acero inoxidable : 20 cm

Carátula: 4.40 cm





INFRA METRON®

Los termómetros bimetalicos marca **METRON** están diseñados bajo los más altos estándares de calidad y cumplen con la norma ANSI B40-.3 grado 1A.

Modelo	3112XX	5112XX
Diámetro de la carátula	3" (76.2 mm)	5" (127.0 mm)
Posición del vástago	Posterior	
Rosca de conexión	1/2 " NPT	
Caja y Bisel	Acero Inoxidable 304, resistencia a la corrosión, sello hermético entre el medio exterior y el conjunto interno el termómetro.	
Carátula	Metálica resistente a la corrosión con acabado en pintura electrostática color blanco.	
Exactitud	Garantizados con exactitud de +/- 1% a escala total	
Vástago	De acero inoxidable 316 de 1/4" de diámetro con longitudes según tabla selectiva (2 1/2", 4", 6", 9", 12", 15", 18", 24")	
Alcance de medición	Escala sencilla en °C o duales en °C y °F. Ver tabla selectiva (-50°C hasta 500°C)	



Modelo MiniTemp

Termómetro Digital Resistente al Agua

Rango de Medición: -20 a 230°C

Con Sensor Metálico

Pantalla LCD

Nivel de Protección: IP67 (soporta 1 min y 30 segundos sumergido en agua)

Incluye funda protectora de la vaina con clip ajustable



Modelo HI98501

Termómetro Digital

Rango de Medición: -50 a 150°C

Sonda: Acero Inx.

Pantalla LCD

Nivel de Protección: IP65



Modelo 9878E

Rango: -40 a 260°C / -40 a 500°F

Vástago de Acero Inoxidable

Termómetro de bolsillo contra agua.

Recalibrable

Funda Plástica Antimicrobial y Tubo de Bolsillo



TAYLOR



Los termómetros digitales: no están diseñados para permanecer en los alimentos mientras se cocinan. Deben usarse un poco antes de que finalice el tiempo de cocción estimado para verificar las temperaturas finales alcanzadas. Para evitar que los alimentos se cuezan demasiado, verifique la temperatura hacia el final del tiempo de cocción estimado..

Modelo HI145-20

Termómetro Digital tipo T
Rango de Medición: -50 a 220°C
Sonda: Acero Inx.
Pantalla LCD
Nivel de Protección: IP65



Modelo DPP800W

Rango: -40 a 232 °C
Vástago de Acero inoxidable: 7 cm
Funda plástica antimicrobial
Certificado NSF
Impermeable



Rango: -40 a 232 °C
Vástago de Acero inoxidable: 7 cm
Funda plástica antimicrobial
Fácil de recalibrar
Certificado NSF
Impermeable

TAYLOR

Modelo 9848EFDA





TAYLOR
Modelo 9842N



Rango: -40 a 230 °C / -40 a 450 °F
Vástago de Acero Inoxidable
Apagado Automático
Fácil de recalibrar
Funda Plástica Antimicrobial y Tubo de Bolsillo



Modelo 104

Rango: -30 a 250°C
Vástago de Acero inoxidable: 13.80 cm
Nivel de Protección: IP65 (Lavable con agua corriente)
Pantalla LDC
 Se activa al desplegar la sonda (a un ángulo de 30º) y se desactiva simplemente plegando la sonda de nuevo.



Modelo Lollipop

Termómetro de Uso Alimentario resistente al agua
Rango: -50 a 200°C
Vástago de Acero Inox: 200 mm
 Incluye una cubierta protectora con clip de bolsillo al reverso



Modelo 106

Termómetro de Uso Alimentario
Rango: -50 a 275°C
Alarma acústica y visual
Nivel de Protección: IP67 (soporta 1 min y 30 segundos sumergido en agua)
Pantalla LCD
Carcasa ABS



TAYLOR
Modelo 9847N



Rango: -40 a 230 °C / -40 a 450 °F
Vástago de Acero Inoxidable
Apagado Automático
Funda Plástica Antimicrobial y Tubo de Bolsillo



Modelo HI935007 (tipo K)
Modelo HI935008 (tipo T)

Termómetro Foodcare de termopar tipo K o tipo T con sonda fija
Rango de Medición: -50 a 220°C
Sonda: Acero Inoxidable y cable 1.0 m
Pantalla LCD
Nivel de Protección: IP65



Modelo DPP400W

Rango: -40 a 200 °C
Vástago de Acero inoxidable: 7 cm
Funda plástica antimicrobial
Certificado NSF
Impermeable





Rango: -20 a 270 °C
Vástago de Acero Inoxidable
Clase de protección: IP65 (Lavable con agua corriente)
Termómetro robusto y ergonómico (uso con una sola mano)

El termómetro robusto **TESTO 105** es óptimo para medir la temperatura de medios semisólidos en la industria alimentaria, por ejemplo en la carne cruda o el queso.



El TESTO 105 tiene la opción de intercambiar la sonda de acuerdo al uso que requiera, por ello se ofrecen 3 modelos:

- a) Sonda estándar
- b) Sonda para alimentos congelados
- c) Kit Sonda estándar, sonda para alimentos congelados y sonda larga





TAYLOR

MODELO 3522

Rango: -10 a 285°C / 50 a 550°F
Vástago de Acero Inoxidable: 30 cm

Carátula: 6.25 cm
Con clip ajustable
Certificado NSF

Es sumamente importante proteger los alimentos durante el proceso de preparación. Al trabajar con alimentos potencialmente peligrosos, éstos no deben pasar más de 4 horas en la "Zona de peligro" entre 5 ° y 57 ° C (entre 41 y 135 ° F).



Cooper
ATKINS®

Modelo 2238-14

Rango: 20 a 280° C / 50 a 550°F

Vástago de Acero Inoxidable

Vástago: 20.30 cm

Carátula: 5.1 cm

Con clip ajustable

Certificado NSF



TAYLOR

Modelo 5911N

Rango: 50 a 200°C / 100 a 400°F

Vástago de Acero Inoxidable

Carátula: 7.0 cm

Vástago c/clip: 15 cm

Certificado NSF

TAYLOR
Modelo 5983N

Rango: 50 a 200°C / 100 a 400C

Dimensiones: 5.08 x 30.48 cm

De fácil lectura.

Manija con clip aislada.

De acero inoxidable durable.

Termómetro para uso de elaboración de dulces y
freír alimentos



Cooper
ATKINS

Modelo 3270-05

Rango: 10 a 285 °C / 50 a 550°F

Vástago de Acero inoxidable

Vástago: 38.1 cm

Caratula: 6.3 cm

Cuenta con clip ajustable

Certificado NSF



TAYLOR
Modelo 3510

Rango: 50 a 200°C / 100 a 400°F

Cuerpo: 20.32 cm

De tubo de vidrio

Clip ajustable para ajustarse

Termómetro para dulces y para freír alimentos



El proceso de freído promueve cambios en el aceite como \uparrow viscosidad, colores oscuros, espumado, \downarrow punto de humo y reacciones químicas (oxidación, hidrolisis y polimerización).



Testo 270

Medidor de calidad y temperatura en aceite de fritura

Rango de Materia Polar Total: 0.0 hasta 40.0

Rango de Temperatura: 40 a 200°C

Pantalla LCD

Alarmas Visuales

Clase de Protección: IP65 (Protección contra el polvo y chorros de agua)





Modelo 412

Rango: -60 a 500 °C (-76 a 932°F)

Pantalla: LCD

Alarmas: Alta y Baja

Batería y Duración: 2 AAA y 180 horas

Peso y Dimensiones: 170 g / 17.1 x 3.8 x 7.6 cm

El láser funciona cuando se pulsa el botón de medición.

Admite cualquier tipo de sonda de termopar tipo K (no incluida)



Termómetros infrarrojos: proporcionan una temperatura inmediata a la superficie (algunos modelos están disponibles con un láser visible).

Son perfectos para medir elementos en vitrinas, barras de ensaladas y bufés sin tocar los alimentos comida o causar contaminación cruzada. También son ideales para controlar maquinarias en movimiento, tuberías y equipos elevados.



Modelo 9523

Rango: -50 a 400 °C (-58 a 752°F)

Batería y Duración: 2 AAA y 180 horas

Peso y Dimensiones: 169g; 186.8 x 43.6 x 85.7 mm

El láser funciona cuando se pulsa el botón de medición.

TAYLOR



Modelo 831

Rango: -30 a 210 cm

Pantalla: LCD

Batería: 1 pila cuadrada de 9V

Peso y Dimensiones: 200g; 190 x 75 x 38 mm

El láser funciona cuando se pulsa el botón de medición.





Cooper
ATKINS

Modelo 422

Rango: -60 a 500 °C (-76 a 932°F)

Dimensiones y peso: 41 mm x 140mm x 184 mm; 227g

Batería: 1,5V AAA (incluida)

TAYLOR

Modelo 9527

Rango: -55 a 200 °C (-67 a 428°F)

Batería de Litio Incluida: CR2032

Escaneo, bloqueo, mínima y / o máxima temperatura y apagado automático.

Cubierta protectora de goma incluida.



Cooper
ATKINS

Modelo Mini IR 470

Rango: -33 a 220 °C (-27 a 428°F)

Pantalla: LCD

Alarmas: Alta y Baja

Batería y Duración: 1 CR2032 y 30 horas

Peso y Dimensiones: 28.4 g / 36.5 x 19 x 68 mm

Modelo 9306

Rango:

Sonda: -55 a 330 °C (-67 a 630 °F)

Infrarrojo: -55 a 250 °C (-67 a 572 °F)

Dimensiones:

Cuerpo: 16.51 x 6.35 cm

Vástago: 13.97 cm

Mide la temperatura interior y superficial de manera simultánea.

Impermeable



TAYLOR



Modelo 104 IR

Rango:

Sondar: -30 a 250 °C
 Infrarrojo: -50 a 250°C

Dimensiones:

Cuerpo: 281 x 48 x 21 mm
 (con sonda desplegada)

Peso: 197 g

Mide la temperatura interior y superficial de manera simultánea.
 Impermeable



Modelo 480

Rango:

Infrarrojo: -33 a 220°C / -27 a 428°F
 Sonda: -55° a 330°C / -67° a 626°F

Dimensiones:

Cuerpo: 155 mm x 41 mm x 22 mm
 Vástago: 13.97 cm

Mide la temperatura interior y superficial de manera simultánea.
 Impermeable



TAYLOR

Modelo 9305

Rango:

Sonda: -55 a 330 °C (-67 a 630 °F)
 Infrarrojo: -33 a 220 °C (-27 a 428 °F)

Dimensiones:

Cuerpo: 16.51 x 6.35 cm
 Vástago: 13.97 cm

Mide la temperatura interior y superficial de manera simultánea.

Impermeable

Se puede colgar



Modelo 93230 - K

Rango: -40 a 560 °C (-40 a 500°F)

Carcasa: ABS

Batería: 3 pilas AAA 1,5 V

Apagado automático: 10 min

Peso: 170 g

Termopar: tipo K (no incluida)



TAYLOR

Modelo 9810

Rango: -50 a 1370 °C (-58 a 2498°F)

Peso: 170 g

Dimensión: 15.2 x 5 cm

Termopar: tipo K

Apagado automático

Modelo 35100-K

Rango: -73 a 537 °C (-100 a 999°F)

Carcasa: plástico ABS

Batería: 2 pilas AAA 1,5 V

Apagado automático: 10 min

Peso: 142 g

Termopar: tipo K (no incluida)





Sondas de inserción/aguja	31901-K	50207-K	50208-K	50209-K	50263-K	50335-K	50336-K
Descripción	Sonda de aguja	Sonda MicroNeedle de conexión directa y punta cincelada	Sonda para freidora	Sonda MicroNeedle	Sonda de carne de 60° C/ Indicador de 4,76 mm (3/16") de profundidad (otros ángulos disponibles)	Sonda de aguja (otros tamaños disponibles)	Sonda DuraNeedle
Rango de temperatura:	de -40° a 205 °C (de -40° a 400 °F)	de -73° a 260 °C (de -100° a 500 °F)	de -40° a 205 °C (de -40° a 400 °F)	de -73° a 260 °C (de -100° a 500 °F)	de -73° a 260 °C (de -100° a 500 °F)	de -40° a 205 °C (de -40° a 400 °F)	de -40° a 205 °C (de -40° a 400 °F)
Temperatura máx. de la punta:	205°C (400°F)	260°C (500°F)	205°C (400°F)	260°C (500°F)	260°C (500°F)	260°C (500°F)	260°C (500°F)
Temperatura máx. del cable:	205°C (400°F)	-	205°C (400°F)	80°C (176°F)	80°C (176°F)	80°C (176°F)	80°C (176°F)
Tiempo de respuesta (en líquidos):	4 segundos	1 segundo	8 segundos	1 segundo	1 segundo	4 segundos	2 segundos
Longitud de la varilla:	102 mm (4")	95 mm (3,75")	185 mm (7,3")	89 mm (3,5")	203 mm (8")	114 mm (4,5")	152 mm (6")
Longitud máx. del cable extendido:	610 mm (24")	Conexión directa sin cable	762 mm (30") c/ cable blindado flexible	1,2 m (48")	1,2 m (48")	1,2 m (48")	1,2 m (48")
Peso:	28 g (1 oz)	14 g (0,5 oz)	85 g (3 oz)	57 g (2 oz)	85 g (3 oz)	57 g (2 oz)	57 g (2 oz)
Garantía:	1 año	1 año	1 año	1 año	1 año	1 año	1 año



DeltaTrak

Modelo 25050

Rango: -60 a 400° C (-76 a 752°F)

Termopar: tipo K, A prueba de salpicaduras - IP54, certificado por la NSF

Aplicable para alimentos de masas finas, como las hamburguesas y nuggets de pollo.

Apagado automático



Modelo TESTO 926

Rango: -50 a 400° C

Medidas: 177 x 64 x 40 mm

Clase de protección: IP65 y TopSafe

Apagado automático



Modelo 26HP-01

Termómetro para horno
Rango: 38° A 80°C (100° a 175°F)
Carcasa: Acero Inoxidable
Diámetro de dial: 5.1 cm



TAYLOR

Modelo 5932

Termómetro para horno
Rango: 50° A 300°C (100° a 600°F)
Carcasa: Acero Inoxidable
Diámetro de dial: 7.6 cm



TAYLOR

Modelo 3506

Termómetro para horno y parrilla
Rango: 50° A 300°C (100° a 600°F)
Carcasa: Acero Inoxidable
Diámetro de dial: 6.6 cm



Termómetros: Es sumamente importante proteger los alimentos durante el proceso de preparación. Al trabajar con alimentos potencialmente peligrosos, éstos no deben pasar más de 4 horas en la "Zona de peligro" entre 5 ° y 57 °C.



Modelo 3210-08

Termómetro para parrilla
Rango: 50 a 300°C (100 a 600°F)
Carcasa: Aluminio
Diámetro de dial: 6.4 cm





TAYLOR

Modelo 1479-21

**Termómetro inalámbrico
para horno de cocina**

Rango: 0 a 232°C

Reloj: 12h

Cronómetro: 39h, 59 min, 59 seg

Inalámbrico para horno de cocina con alarma



Los termómetros para horno verifican las temperaturas de los alimentos sin necesidad de abrir la puerta del horno. Algunos modelos permiten programar una señal audible cuando alcanza la temperatura deseada.

Están diseñados para permanecer insertados en los alimentos mientras se cocinan en el horno o en una olla tapada

TAYLOR

Modelo 1470N

Termómetro y Cronómetro Digital

Rango: 0 a 200°C / 32 a 392°F

Unidad de Medición: °C / °F, Hrs, Min, Seg

Características: Sonda de acero inoxidable con extensión de 121 cm

Alarma de Temperatura y Tiempo programables para cuando el alimento está cocido



Modelo 50306-K

Sonda para aire/horno/congelador

Rango: -73° a 316°C (-100 a 600°F)

Sonda: tipo K

Longitud de la varilla: 54mm

Longitud máx.del cable extendido: 1/10 m
c/trenzado exterior de ac. inoxidable

Peso: 28g



TAYLOR

Modelo 1487

Termómetro Digital con cronómetro

Rango: 0 a 200°C / 32 a 392°F

Cronómetro: 23 horas. 59 minutos.

Características: Digital, temporizador de cocina, sonda de acero inoxidable y sujetador magnético.



TAYLOR

Modelo 1485

Termómetro de cocina smart (BLUETOOTH).

Rango: 0 a 249°C / 32 a 481°F .

Plataforma: Android / iOS

Usos y Aplicaciones: Para carne, dulce, horno y parrilla

Características: Se conecta vía bluetooth, compatible con iOS y android.





TAYLOR
Modelo 5925

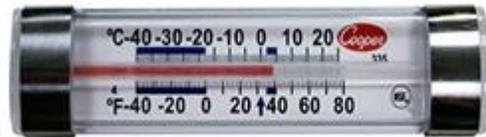


Rango: -30 a 30 °C
Columna Permacolor
Tamaño: 11.43 x 2.54 cm
Sostenible o Colgable



Modelo 335-01

Rango: -40 a 25 °C
Columna Permacolor
Tamaño: 12.10 cm x 2.9 cm
Sostenible o Colgable



TAYLOR
Modelo 1443



Rango: -20°C a 60°C / -4°F a 140°F
Tamaño pantalla LCD: 0.8"
Sostenible o Colgable

TAYLOR
Modelo 1508

Rango: -20°C a 60°C / -4°F a 140°F
Pantalla LCD: 0.8" (2.03 cm)
Se puede colocar fuera o dentro del vidrio de un refrigerador, su ventosa puede cambiar de lugar.



Los alimentos congelados conservarán su mejor calidad, durante el plazo más largo posible, si el congelador mantiene una temperatura de -17.8°C o menos.

Colocar un termómetro en el refrigerador y en el congelador puede ser muy útil cuando se producen cortes de electricidad.

TAYLOR

Modelo 5924N

Rango: -30° a 30°C y -20° a $+80^{\circ}\text{F}$

Tamaño: Carátula $3\frac{1}{4}$ "

Partes externas de acero inoxidable



TAYLOR

Modelo 3507-44

Rango: -30° a 30°C y -20° a 80°F

Tamaño: Carátula $2\frac{1}{4}$ "

Partes externas de acero inoxidable



Modelo 330

Rango: De -40° a 50°C

Carcasa: plástico de calidad alimentaria

Dimensiones: 16 mm x 6.4 mm x 108 mm





TAYLOR
Modelo 5105



Rango Interior: -5 a 50°C
Rango Exterior: -50 a 70°C
Cuerpo: 11.4 x 2.5 cm
Display: 2.54 x 1.2 cm



Modelo VA-EDT

Rango interior: -10° a 50°C
Rango exterior: -50 a 70°C
Tamaño de pantalla: LCD 1.2 cm
Sensor: 2.90 m
Batería: 1 AAA
Montaje: pared/escritorio



TAYLOR
Modelo 9940

Rango: -40 a 150 °C / -40 a 300 °F
Dimensión: Bulbo remoto de 3m
Características: Resistente al agua
Extensión de 3.05 cm para inmersión en ambos aire y líquido.
Cuenta con dos formas de instalación



Modelo 158

Rango interior: 0° a 50°C
Rango sensor: -50 a 70°C
Sensor: 3m
Pantalla: 5.4 cm x 7.3 cm
Dimensiones: 127 mm x 89 mm
Batería: 1 AAA
Montaje: pared/escritorio



Modelo PM180-02

Termómetro con panel Dual-Cool

Rango: -32° a 82°C (-25 a 180°F)

Carcasa: policarbonato

Dimensiones: 12.7cm x 9.5cm x 2.2cm

Sondas: 2 sondas para aire (3 m c/u)

Energía: AA (1)

Características: Puede medir simultáneamente temperaturas dentro de dos entornos de almacenamiento separados o del mismo gabinete.



TAYLOR

Modelo 1442-10

Rango: -40 a 105 °C (-40 a 221 °F)

Dimensiones: 5 x 3.5"

Bulbos externos: 2 m

Usos y Aplicaciones: Uso en Refrigerador y Congelador

Características: Protección con contraseña Reloj de 24 horas; funciona con 2 baterías del "AAA"



TAYLOR

Modelo 1710

Temperatura Interior: 0 a 50 °C (32 a 122 °F)

Temperatura Exterior: -40 a 70 °C (-40 a 158 °F)

Dimensiones: 9.6 x 0.7 x 8.6 cm

Energía: CR2025

Bulbo externo: 3.05 mts

Características: Dígitos grandes para fácil lectura
Montaje en superficie o pared





Modelo TRH122M

Temperatura: -10° a 50°C (14 a 122°F)
Humedad: 10 a 99%HR
Carcasa: plástico
Energía: 1 AAA
 Cuenta con memoria mín./máx.
 y se puede elegir entre °C/°F.



TAYLOR

Modelo 1732

Temperatura: -10 a 50°C.
Humedad: 20 a 90% HR.
Dimensiones: 7.9 x 2.2 x 6.0 cm
 Memoria de Temperatura y Humedad Máx/Mín. Reloj.
Energía: 2 baterías "AAA" (no incluidas).



Modelo 13307

Interior: 0°C to 50°C (32°F to 122°F)
Exterior: -50°C to 70°C (-58°F to 158°F)
Humedad: 20 a 90% HR.
Dimensiones pantalla: 7.6cm X 6.6 cm
 Memoria de Temperatura y Humedad Máx/Mín.
Energía: Utiliza 2 baterías "AAA"



TAYLOR

Modelo 1732

Interior: -10 a 70°C.
Exterior: -40 a 70°C
Humedad: 20 a 90% HR.





Modelo mini TESTO 174H

Temperatura: -20 a 70 °C

Humedad: 0 a 100 HR

Clase de protección: IP20

Lectura: 16,000 datos (T y H)



Modelo VA-EDT-1-55

Temperatura interior: -50 a 70°C

Temperatura exterior: -30 a 50°C

Humedad: 20-99% HR.

Memoria Max / Min

Reloj 12/24 con Alarma, Display LCD 2"

Largo de sensor: 2.90 m

Requiere (1) pila AAA

Se utilizan para monitorear las condiciones ambientales durante la distribución de alimentos y en las áreas de almacenamiento, cámaras de maduración, invernaderos y más

TAYLOR

Modelo 91066

Temperatura interior: -10+50°C

Temperatura exterior: -50+70°C

Humedad: 20-95% HR.

Memoria Max / Min

Reloj 12/24 con Alarma, Display LCD

Largo de sensor: 3m

Requiere (1) pila AAA





Modelo EL-USB-1

Rango: -35 a 80 °C / -31 a 176 °F

Lecturas: 16, 382 datos

Clase de protección: IP64

Tiempo de Medición: 10 segundos a 12 horas

Vida de Batería: 3 años



Modelo TESTO 184 T4

Rango: -80 a 70 °C

Clase de protección: IP67

Lectura: 40,000 datos

Vida de Batería: 3 años



Modelo 30024

Rango: -40°C to 66°C / -40°F to 150°F

Lecturas: 3,823 datos

Tiempo de Medición: 5 segundos

Vida de Batería: 3 años





Modelo Kit Smart Button

El SmartButon es un registrador de temperatura de tamaño miniatura que es muy barato y fácil de utilizar. Debido a su pequeño tamaño y de bajo costo, usted puede comprar decenas o cientos de ellos para vigilar la temperatura múltiples sitios.

* El paquete incluye: Un SmartButton Data Logger , Software CD, Interfaz USB Cable
Guía de inicio rápido.

Tan simple y fácil de utilizar, cualquier persona puede iniciar el registro de datos hoy en día



Modelo Button

Especificaciones

- Rango: -40°C a 85°C (-40°F a 185°F)
- Registra hasta 2048 mediciones de temperatura consecutivas en la memoria interna
- Tamaño: Diámetro 17.35mm x 5.89mm altura
- Peso: 4 gramos (0,14 onzas)
- Material de la carcasa: Acero Inoxidable
- Batería: litio
- Comunicación: USB / ACR SmartButton Interface





Modelo 16100 & 16300

Rango: -29 A 38 °C

Tiempo de funcionamiento:
10 días (16100) y 30 días (16300)

Tiras de papel: 91 cm

Tiras gráficas de registro de tiempo y temperatura
Desechable



Modelo TESTO 184 T1 & 184 T2

Rango: -35 a 70 °C

Tiempo de funcionamiento:

184 T1: 90 días

184 T2: 150 días

Clase de protección: IP67

Desechable



Las bacterias crecen rápidamente en un rango de temperatura entre 4.4 °C y 60 °C, la "Zona de Peligro", algunas duplicándose en tan poco tiempo como en 20 minutos. Un refrigerador puesto a 4.4 °C o menos puede proteger la mayoría de los alimentos.

Modelo EL-USB-1-LCD



Rango: -35 a 80 °C / -31 a 176 °F

Lecturas: 16, 378

Clase de protección: IP64

Tiempo de Medición: 10 segundos a 12 horas

Vida de Batería: 2 años

Pantalla LCD



Modelo TESTO 184 T3

Rango: -35 a 70 °C

Clase de protección: IP67

Lectura: 40,000 datos

Vida de Batería: 3 años

Pantalla LCD



Modelo 20908

Rango: -40 a 50 °C

Clase de protección: IP64

Lectura: 3,823 datos

Vida de Batería: 3 años

Pantalla LCD



- Ideal para los embarques de exportación
- Descarga los datos para comprobar la temperatura en cada punto
- Historia de registros de temperatura de todo el camino hasta su destino final
- Cuenta con conexión directa de USB
- Descargue los datos como un informe PDF



Modelo EL-USB-2-LCD

Temperatura: -35 a 80 °C / -31 a 176 °F

Humedad: 0 a 100%

Clase de protección: IP64

Tiempo de Medición: 10 segundos a 12 horas

Vida de Batería: 3 años



Modelo TESTO 184 H1

Temperatura: -20 a 70 °C

Humedad: 0 a 100 HR

Clase de protección: IP30

Lectura: 64,000 datos (T y H)



Modelo EL-USB-2

Temperatura: -35 a 80 °C / -31 a 176 °F

Humedad: 0 a 100 %HR

Clase de protección: IP64

Tiempo de Medición: 10 segundos a 12 horas

Vida de Batería: 3 años





Modelo MINI TESTO 174T

Rango: -30 a 70 °C
Clase de protección: IP65
Lectura: 16,000 datos
Pantalla LCD



Modelo TESTO 175 T1

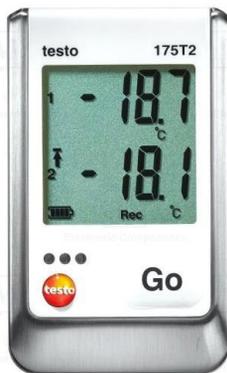
Temperatura: -35 a 55 °C
Clase de protección: IP65
Lectura: 1,000,000 datos
Pantalla LCD



Modelo TESTO 176 T1

Temperatura: -33 a 70 °C
Clase de protección: IP40
Lectura: 2,000,000 datos





Modelo TESTO 175 T2

T. interna: -35 a 55 °C
T. externa: (sonda no incluida)
Clase de protección: IP65
Lectura: 1,000,000 datos
Características: 2 sondas de temperatura interna (ambiente) y externa (directo al alimento)
Pantalla LCD



Modelo TESTO 175 T3

Temperatura: depende de la sonda (desde -50 a 1000°C)
Sondas conectables: Tipo T y tipo K
Sondas no incluidas
Protección: IP65
Características: apropiado equipo si desea efectuar registros paralelos de temperatura en dos sitios.
Pantalla LCD



Modelo TESTO 176 T4

Temperatura: depende de la sonda (desde -50 a 1000°C)
Sondas conectables: Tipo T, K, J
Sondas no incluidas
Clase de protección: IP65
Lectura: 2,000,000 datos
Pantalla LCD





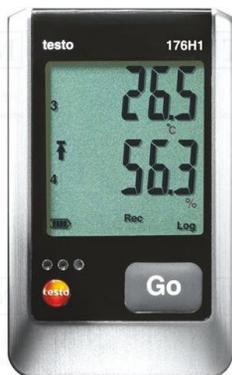
Modelo TESTO 175 H1

Temperatura: -20 a 55 °C
Humedad: 0 a 100 %HR
Clase de protección: IP54
Lectura: 1,000,000 datos
Pantalla LCD



Modelo TESTO 176 H1

Temperatura: -20 a 70 °C
Humedad: 0 a 100 %HR
Sondas no incluidas
Clase de protección: IP65
Lectura: 2,000,000 datos
Pantalla LCD



Modelo TESTO 176 H1

Temperatura: -20 a 70 °C
Humedad: 0 a 100 %HR
Sondas no incluidas
Clase de protección: IP65
Lectura: 2,000,000 datos
Pantalla LCD





Modelo SAVERIS 2 T1

Temperatura: -30 a 50 °C
Clase de protección: IP65
Transmisión de señal: Inalámbrica
Pantalla LCD



Testo Saveris 2
Monitorea temperatura
¡Podrán consultar los
datos desde su
Smartphone, Tablet o
PC!



Modelo SAVERIS 2 T3

Temperatura: depende de la sonda
(desde -50 a 1000°C)
Sondas conectables: Tipo T, K, J
Sondas no incluidas
Clase de protección: IP65
Transmisión de señal: Inalámbrica
Pantalla LCD





Modelo SAVERIS 2 H1

Temperatura: -30 a 50 °C

Humedad: 0 a 100 %HR

Clase de protección: IP65

Transmisión de señal: Inalámbrica

Pantalla LCD



Supervise las temperaturas y humedad en sus almacenes, salas de trabajo, o en procesos con el registrador de datos WiFi Testo Saveris 2



Modelo SAVERIS 2 H2

Temperatura: depende de la sonda

Sondas conectables: No incluidas

Clase de protección: IP65

Transmisión de señal: Inalámbrica

Pantalla LCD





Modelo TC6

Timer Six Button
Rango: 23:59:59 horas
Resolución: 1 segundo
Fuente de Poder: 1.5 V AAA
 Memoria de datos y alarma
 Cubierta de plástico ABS



Modelo 5828

Timer Doble Pantalla
Rango: 23 horas 59 minutos 59 segundos
Lectura Digital
Tamaño: 6.35 cm x 7.62 cm
Batería: 1 batería AAA
 Mide dos eventos simultáneos
 Posicionamiento con clip/ imán/ montado

TAYLOR



Modelo TW 3

Timer Digital
Rango: 99 minutos 59 segundos
Resolución: 1 segundo
Fuente de Poder: 1.5 V AAA
 Memoria de datos y alarma
 Cubierta de plástico ABS





Modelo FT24

Rango: 23:59:59 horas
Resolución: 1 segundo
Fuente de Poder: (4) 1.5 V "C"
 Memoria de datos y alarma
 Cubierta de plástico ABS



Modelo 3506

TAYLOR

Cronómetro con 10 botones.
Rango: 99 minutos 59 segundos.
 Posicionamiento con clip/imán/montado.
 Funciona con 1 batería "AAA"



Cronómetros: Algunos modelos digitales tienen un control de volumen ajustable, funciones de cronómetro, montaje en pared o con imanes, pies de goma antideslizantes y teclados resistentes a la grasa. Los ajustes de recuperación ayudan a ahorrar tiempo en la cocina.



Modelo TFS4

Temporizador de múltiples puestos
Rango: 99 horas, 59 minutos
Resolución: Horas/minutos/segundos
Fuente de energía: 1,5v "C" (4 pzs)
Dimensiones del LDC: 7,6 cm x 7,6 cm





NICON-PQ 1 L

Nuevo preservante de alimentos que ha sido desarrollado para eliminar y destruir la más amplia variedad de hongos y bacterias.

Compuesto orgánico no tóxico que deriva de la semilla de los cítricos, es apto para consumo humano.



DESFAN-100 1 L

Sanitizante y desinfectante orgánico, bactericida, fungicida, alguicida y viricida

Dependiendo de la dosis tiene efecto bacteriostático u oligodinámico.





Modelo 2948BJ

Tira reactiva para Yodo
Rango 12-100 ppm
12, 25, 50, 100 ppm
Vial con 200 tiras

Modelo 2951

Tira reactiva para Sales Cuaternarias (QAC)
Rango 50-400 ppm
50, 100, 200, 400 ppm
Vial con 100 tiras



Modelo HR2951

Tira reactiva para Sales Cuaternarias
Alto Rango
Rango 200-1500 ppm
200, 400, 600, 1000, 1500 ppm
Vial con 50 tiras





Modelo 4250BJ

Tira reactiva para Cloro
Rango 10-200 ppm
10, 50, 100, 200 ppm
Vial con 200 tiras

Modelo 3000

Tira reactiva para Á. Peracético
Rango 0-160 ppm
0, 10, 20, 40, 160 ppm
Vial con 50 tiras



Modelo LR 3000

Tira reactiva para Á. Peracético
bajo rango
Rango 0-50 ppm
0, 5, 10, 20, 50 ppm
Vial con 50 tiras



Modelo QT-10

Tira reactiva para Sales Cuaternarias (QAC)
Rango 0-400 ppm
0,100, 200, 300, 400 ppm
1 rollo de 4m



Modelo QT-40

Tira reactiva para Sales Cuaternarias (QAC)
Rango 0-500 ppm
0,150, 200, 300, 400 ppm
1 rollo de 4m

Modelo QC-1001

Tira reactiva para Sales Cuaternarias (QAC)
Alto Rango
Rango 0-1000 ppm
0,200, 400, 600, 800, 1000 ppm
1 rollo de 4m





Modelo CM-240

Tira reactiva para Cloro
Rango 10-200 ppm
10, , 25, 50,100, 200 ppm
1 rollo de 4m

Modelo IM-220

Tira reactiva para Yodo
Rango 50-225 ppm
50, 75, 150, 225 ppm
1 rollo de 4m

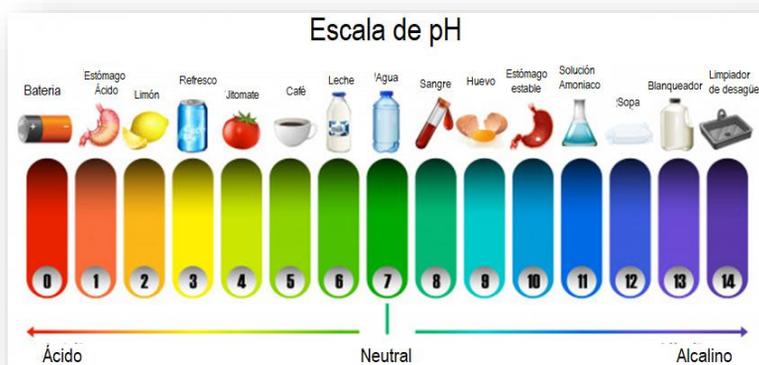


Modelo PAA

Tira reactiva para Á. Peracético
0, 10, 30, 60, 80, 160 ppm
Vial con 50 tiras

Modelo CVQ-2051

Tira reactiva para pH
Rango 0-14
100 Tiras de plástico con 4
almohadillas de detección de pH



Modelo 1095350001

Tira reactiva para pH
Rango 0-14
100 Tiras de plástico con
almohadillas de detección de pH



Modelo XX01308

Kit para monitoreo de Cloro
libre/residual y pH

DPD 0.2-3 ppm

pH 6.8 - 8.2

Contiene: 30 pruebas DPD (cloro) y
30 pruebas Rojo de Fenol (pH)

Consumibles

DPD (Cloro)

- Modelo 6903AJ 100 tabletas.
- Modelo 6903AM 1000 tabletas.

Rojo de Fenol (pH)

- Modelo 6915AJ 100 tabletas.
- Modelo 6915AM 1000 tabletas.



Modelo HI701



Colorímetro de mano para cloro libre

Rango: 0.00 a 2.50 ppm

Dimensiones: 8.1 x 6.1 x 3.8 cm

Incluye celda para muestra



Modelo HI711

Colorímetro de mano para cloro total

Rango: 0.00 a 3.50 ppm

Dimensiones: 8.1 x 6.1 x 3.8 cm

Incluye celda para muestra



Modelo HI701-25

Reactivos para Checker® de cloro libre
25 Pruebas



Modelo HI93701-01

Reactivos para Checker® de cloro libre
100 Pruebas



Modelo HI3831T

Kit químico de pruebas para cloro total

Rango: 0.00 a 2.50 MG/l

Método: DPD

No'. De pruebas: 50

Incluyo cubo de comparación de color, 20mL de reactivo 1 y 15mL de reactivo 2.



Modelo 5870012

Pocket Colorimeter II con determinación colorimétrica del cloro con DPD y del pH con rojo fenol

Rangos: 0,1 a 10,0 mg/l de Cl₂ y de 6,0 a 8,5 de pH.

Set de reactivos: (100 tests de cloro libre, 100 tests de cloro total, 100 tests de pH)



Modelo HI3831F

Kit químico de pruebas para cloro libre

Rango: 0.00 a 2.50 MG/l

Método: DPD

No'. De pruebas: 50

Incluyo cubo de comparación de color, 20mL de reactivo 1 y 15mL de reactivo 2.



KIT DE ENTRENAMIENTO DE MANOS



Modelo Kit GloGerm

Incluye una lámpara de UV
 Reactivo en gel 2 onzas
 Reactivo en polvo 1.2 onzas
 Manual Instructivo



Consumibles

- Lámpara de UV 21 LEDS
- Reactivo en gel 8 onzas
- Reactivo en aceite 8 onzas
- Reactivo en polvo 1.9 onzas





Modelo INS-01



SET

spejo de inspección e imán flexible con iluminación

Extensión espejo: 70 cm

Extensión imán: 59 cm

Modelo INS-02

SET

Espejo de inspección e imán telescópico

Extensión espejo: 40 cm

Extensión imán: 60 cm



Modelo Vericleen 100 K

Tiras para la detección de materia orgánica en superficies y en manos.

Vial con 100 tiras



✓		
NEGATIVE		
		VERicleen ✓
		VERicleen ✓
POSITIVE		
		VERicleen ✓
		VERicleen ✓

- Detección de materia orgánica como resto de comida
- No requieren un equipo o capacitación extra para su uso.
- No detecta bacterias o cualquier microorganismo.

... **Lumitester™ PD-30 + LuciPac™ PEN**

Control innovador de la higiene mediante medición ATP-AMP

- » Detección de contaminación orgánica en superficies.
- » Máxima sensibilidad.
- » Transferencia a datos en Excel®.
- » Hisopos de ensayo LuciPac Pen de fácil manejo y larga duración.



3M

LUMINÓMETRO Clean-Trace LM1

- » Detección de contaminación orgánica en superficies.
- » Sistema con mayor grado de repetibilidad y consistencia.
- » Transferencia de datos Wireless compatibles con Excel®.
- » Únicamente es compatible con hisopos 3M Clean-Trace UXL100 hisopo para detección de ATP en superficies.



Para evitar la **contaminación cruzada** tras la medición de la temperatura en los alimentos, se recomienda la limpieza y desinfección del vástago del termómetro: con un paño humedecido con alcohol isopropílico al 70%, esperar que se evapore y guardar en lugar limpio. No deben permanecer sumergidos en desinfectantes.



Modelo DYN-70

Toallas Desinfectantes
de alcohol Isopropílico al 70 %
Caja con 200 toallas



Modelo DI-01

Torundas de algodón
Bolsa con 500 g



Modelo DI-02

Algodón Plisado
Bolsa con 300 g





Googles
Individual



Cubrebooca liso
Paquete de 100 pz



Cubrebooca plisado
Paquete de 50 pz



Cubrezapatos desechables
Paquete de 25 pz



Máscara Sanitaria Sencilla de Plástico



Cofia plisada desechables
Paquete de 100 pz



Bata desechables para visitas
Paquete de 10 pz



Guantes de látex / nitrilo

Paquete de 50 pares
(100 pz)



Guantes de polietileno para manejo de alimentos

Paquete de 50 pares
(100 pz)

Modelo AH

Inserto de Policarbonato

inserto noveno 2.5" (6 cm) policarbonato
transparente



Cepillo para limpiar manos y uñas: Reduzca el riesgo de contraer enfermedades transmitidas por los alimentos con los cepillos para manos y uñas. Todas las estaciones de lavado de las operaciones de servicio de comida deberían tener un cepillo.

Modelo 4901W



Cepillo blanco con cerdas suaves
para el lavado de manos y uñas







Temperatura

Masa



Presión

Humedad





CAPACITACIONES



- HACCP Básico y HACCP Avanzado.
Certificados por la International HACCP Alliance



- Preventive Controls for Human Food
Reconocido por la FDA

- Foreign Supplier Verification Programs

- Diseño Higiénico Básico y Avanzado*.
*Con Certificación EHEDG



- Etiquetado de Alimentos.
(México y EUA)



- Food Defense

- Food Fraud

- Control de Alérgenos



- Thermal Processing: Principles and Practices in Food Preservation



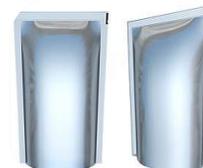
- Congelación de Alimentos



- Limpieza y Desinfección

- NOM 251

- Formación de Auditores Internos



VALIDACIONES



- **Limites Críticos de Control y limpieza**
- **Procesos Tecnológicos de conservación de alimentos.**

Cadena del frio

Sistemas de Congelación

Hornos de tostado

Procesos térmicos abiertos

Autoclaves para enlatados



ASESORÍAS

- **Asesoría en visitas de FDA sobre el cumplimiento de FSMA:**
Controles Preventivos de Alimentos para Humanos, FSVP,
Adulteración Intencional, Transporte Sanitario, Acreditación de
Terceras Partes, Controles Preventivos de Alimentos para Animales
y Seguridad de los Productos Agrícolas

- **Legislación Alimentaria**

Food Safety Modernization Act, FSMA

COFEPRIS, acuerdo nacional de aditivos, Normas relacionadas.
TIF.



- **Sistemas de Gestión de Inocuidad de la GFSI:**
(BRC y FSSC 22000)



- **Etiquetado de Alimentos**

(México, EUA, UE, Canadá y CODEX ALIMENTARIUS)

Grasa saturada Cal/kcal	Otras grasas Cal/kcal	Azúcares totales Cal/kcal	Sodio mg/g	Energía Cal/kcal	Energía x porción Cal/kcal
%	%	%	%	%	%



AUDITORÍAS

- Prerrequisitos y Buenas Practicas de Manufactura (México, EUA, UE y CODEX)



- FDA

- (FSMA, Controles Preventivos, FSVP y Food Defense)



- HACCP

- Sistemas de Gestión de Inocuidad de la GFSI



IMPLANTACIONES



- HACCP

- FSSC 22000



- BRC

- FDA

- USDA

- TIF

- Food Defense

- Food Fraud





HACCP:

Un Enfoque Básico para los Esquemas (GFSI) y Reglamentos Globales de Gestión de Inocuidad



Objetivo General:

Aplicar y comprender el sistema HACCP en las partes que lo integran, es decir:

- *Programas de prerrequisitos*
- *Etapas previas*
- *7 principios*

Temario:



- *Introducción.*
- *Prerrequisitos del HACCP*
- *Etapas Previas (formación del equipo, descripción del producto, uso del producto, diagrama de bloques y verificación del diagrama de bloques in situ)*
- *Principio 1: Análisis de Peligros*
- *Principio 2: Determinación de Puntos Críticos de Control*
- *Principio 3: Determinación de límites críticos*
- *Principio 4: Monitoreo*
- *Principio 5: Acciones Correctivas*
- *Principio 6: Verificación*
- *Principio 7: Registros*
- *Aplicaciones en la industria de alimentos y servicios de alimentación.*



HACCP AVANZADO: VERIFICACIÓN Y VALIDACIÓN



Objetivo General

Proporcionar una metodología eficaz para la verificación y validación de puntos críticos de control y del Plan HACCP, para garantizar el cumplimiento y control efectivo del Sistema HACCP.

Temario

- *Introducción - Objetivos del curso.*
- *Repaso HACCP – 7 Principios.*
- *Ejercicio de análisis de los siete principios.*
- *Verificación – Programa de prerrequisitos.*
- *Ejercicio de programa de prerrequisitos.*
- *Verificación de PCC'S.*
- *Verificación del Sistema HACCP.*
- *Ejercicio de verificación PCC'S y Sistema HACCP.*
- *Validación del plan HACCP.*
- *Ejercicio de validación.*
- *Regulación actual en los Estados Unidos de América (FSMA).*





Diseño Higiénico Básico



Objetivo General:

Proporcionar conciencia y conocimiento general sobre el Diseño Higiénico de equipos e instalaciones, especialmente para alimentos y bebidas, pero también para industrias cosméticas, farmacéuticas, biotecnológicas y químicas.

El curso pretende:

- *Crear conciencia de la organización de EHEDG, Diseño Higiénico y certificaciones.*
- *Explicar los beneficios y la importancia del Diseño Higiénico.*
- *Proporcionar una comprensión general sobre los criterios de Diseño Higiénico para equipos e instalaciones.*

Temario:

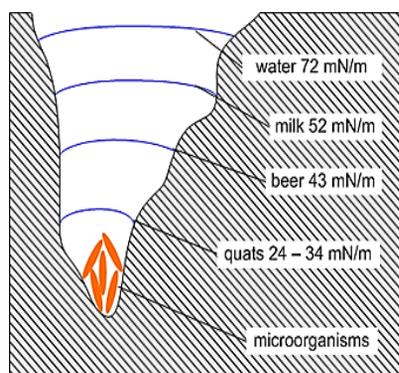
- *Introducción al Diseño Higiénico*
- *Requisitos Legales*
- *Peligros en el Diseño Higiénico*
- *Criterios de Diseño Higiénico*
- *Materiales de Construcción*
- *Limpieza y Desinfección*
- *LayOut de las instalaciones*



Diseño Higiénico Avanzado

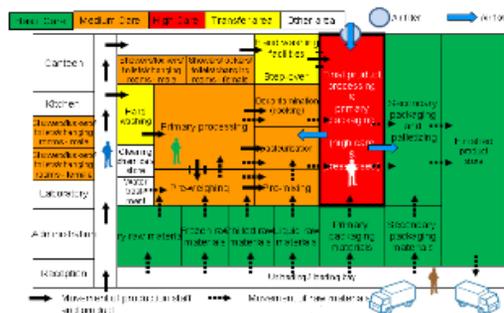
Objetivos:

- Explicar los beneficios y la importancia del diseño higiénico.
- Proporcionar comprensión sobre los criterios clave de diseño higiénico para equipos e instalaciones, incluidos los conceptos de ingeniería detallados
- Comunicar los puntos clave de aprendizaje de todas las directrices EHEDG relevantes y ayudas didácticas EHEDG.



Temario:

- Requisitos legales.
- Peligros de inocuidad alimentaria.
- Criterios de diseño higiénico.
- Materiales de construcción.
- Soldadura.
- Juntas estáticas.
- Limpieza y desinfección.
- Bombas.
- Válvulas.
- Métodos de ensayo y certificación.
- Layout de las instalaciones.
- Instalación / mantenimiento / lubricantes.



Food Defense y Food Fraud



SSAFE 



Temario:

Food Defense

1.- *Antecedentes y evolución de un sistema de gestión de la contaminación intencional(IA).*

2.- *Contaminación intencional(IA) y la FSMA. Análisis de los puntos clave de la ley de prevención de la contaminación intencional (IA).*

3.-*Herramientas de la FDA para gestionar Food Defense:*

- *ALERT*
- *Food Defense Plan Builder*
- *Employees FIRST*
- *Food Defense 101 (ALERT)**

Food Fraud

1.- *Introducción.*

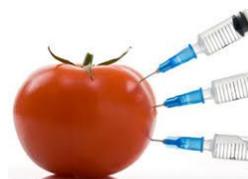
2.- *Casos de fraude alimentario.*

3.- *BRC Issue 7 y FSSC 2200: enfocando el Fraude Alimentario*

4.- *Recursos EMA y proyecto FPDI (Food Protection and Defense Institute)*

5.- *FSMA (Food fraud en controles preventivos) y USDA.*

6.- *Factores de Evaluación, Prevención y Mitigación (SSAFE).*





Preventive Controls For Human Food

Controles Preventivos de Alimentos para Humanos

Objetivos:

- *Formar al Individuo Calificado en Controles Preventivos para Alimentos para Humanos 21 CFR 117 subparte C.*
- *Revisar los fundamentos regulatorios y requisitos para contar con un plan de inocuidad sólido.*
- *Desarrollar ejercicios de aplicación de los Controles Preventivos para mayor comprensión de la estrategia de implementación.*



Temario:

- *Introducción al curso y a los controles preventivos*
- *Plan de Inocuidad Alimentaria*
- *BPM y otros prerrequisitos*
- *Peligros Biológicos, Químicos, Físicos y peligros de inocuidad económicamente motivados.*
- *Pasos preliminares en el desarrollo de el Plan de Inocuidad*
- *Recurso para preparar Planes de Inocuidad.*
- *Análisis de peligros y determinación de controles preventivos*
- *Controles preventivos de proceso, para Alérgenos, de Saneamiento y en la cadena de suministro.*
- *Procedimientos de Verificación y Validación y de Mantenimiento de Registros.*
- *Plan de Retiro.*
- *Generalidades de la regulación.*



FSVP Foreign Supplier Verification Programs



Programa de Verificación de Proveedores Extranjeros

FSPCA

FOOD SAFETY PREVENTIVE CONTROLS ALLIANCE



Temario:

- *Contexto: FSMA y FSVP*
- *Preparando el escenario: Construyendo las bases para el proceso FSVP*
- *Visión general de los requisitos*
- *PCPS Sesión: Preventive Controls and Produce Safety*
- *Análisis de Peligros*
- *Evaluación y aprobación de proveedores extranjeros*
- *Verificación de proveedores extranjeros*
- *Reevaluación de proveedores extranjeros*
- *Identificación del Importador*
- *Importancia de los registros*
- *Verificación de la FDA*



Etiquetado de Alimentos Con Base en la Normatividad Mexicana y de USA

Temario:

- *NOM – 051 – SCFI/SSA1 – 2010 Etiquetado de alimentos preenvasados*
- *Acuerdo de Aditivos*
- *Acuerdo por el que se establecen los lineamientos de etiquetado frontal nutrimental*
- *Decreto por el que se reforman y adicionan diversas disposiciones del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios Artículo 210*
- *Normas aplicables a las diferentes categorías de alimentos que señalan especificaciones adicionales de etiquetado*
- *Modificación a la NOM – 051 – SCFI/SSA1 – 2010*
- *21 CFR parte 101 Etiquetado de Alimentos para alimentos bajo la reglamentación de FDA*
- *Nuevos requisitos para la presentación de la tabla nutrimental*
- *Nuevas posiciones basadas en la dieta y nuevos valores de RDI para la expresión de los nutrimentos*



Nutrition Facts	
Serving Size 2/3 cup (86g) Servings Per Container About 8	
Amount Per Serving	
Calories 230	
	Calories from Fat 10
	% Daily Value*
Total Fat 1g	2%
Saturated Fat 1g	0%
Trans Fat 0g	0%
Cholesterol 0mg	0%
Sodium 100mg	2%
Total Carbohydrate 37g	7%
Dietary Fiber 1g	2%
Sugars 1g	2%
Protein 1g	2%
Vitamin A	20%
Vitamin C	40%
Calcium	20%



Manejo de Alérgenos en la Industria de Alimentos y Bebidas



Objetivos:

- *Proporcionar a los participantes un panorama general de los principales alérgenos de la industria alimentaria.*
- *Dar un panorama general sobre el manejo adecuado para los productos alérgenos.*
- *Proveer criterios mínimos para el control de los alérgenos en la cadena alimentaria.*



Temario:

- *Alergias alimentarias*
- *Principales alérgenos alimentarios*
- *Intolerancia y otras reacciones.*
- *Elementos clave de un programa de control de alérgenos.*
- *Etiquetado y empaçado*
- *Determinación de alérgenos y disminución de riesgos de Alérgenos no declarados.*
- *Casos*





Fundamentos de Limpieza y Desinfección

Temario:

I. LIMPIEZA

- *Concepto importancia y proceso de limpieza.*
- *Elementos para una limpieza efectiva.*
- *Propiedades de los limpiadores y acción de detergencia.*
- *Factores que influyen en la eficacia de los limpiadores.*
- *Selección del limpiador.*
- *Clasificación de los detergentes.*
- *Sistemas y equipos de limpieza.*
- *Evaluación de la limpieza.*
- *Métodos subjetivos y Métodos objetivos (microbiológicos).*

II.- DESINFECCIÓN

- *Concepto y Proceso de desinfección.*
- *Elementos para una efectiva limpieza*
- *Propiedades de los desinfectantes.*
- *Factores que afectan la eficacia de los desinfectantes.*
- *Clasificación de los desinfectantes (Inorgánicos y Orgánicos).*
- *Métodos y equipos de desinfección.*
- *Evaluación de la desinfección.*



III. PROTOCOLOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

- *Diseño de los protocolos de limpieza*
- *Procedimientos de validación de limpieza y desinfección.*
- *Establecimiento de los límites aceptables*
- *Evaluación de los resultados de procedimiento de validación*
- *Documentación*



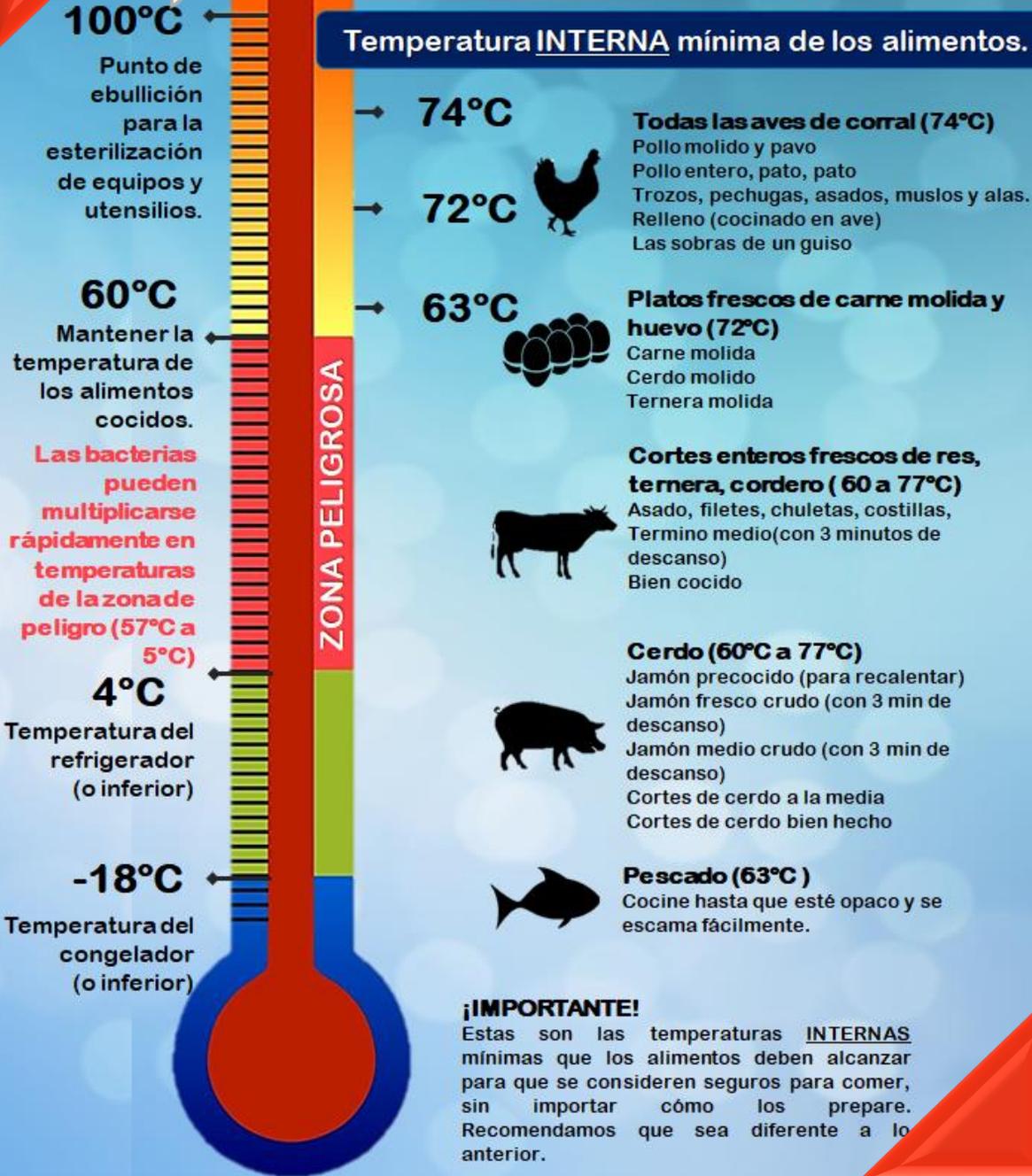




Seguridad Alimentaria

Guía de Temperatura

Temperatura INTERNA mínima de los alimentos.





“A la vanguardia en Calidad e Inocuidad de Alimentos”

Venta de Equipos:

Teléfonos: (55) 5684 3889; (55) 5678 0120; (55) 5684 3301
Ext. 102 y 104

Correos electrónicos: ventas@lefix.com.mx,
ventas2@lefix.com.mx y
ventas3@lefix.com.mx

Asesoría y Capacitación:

Teléfonos: (55) 5684 3889; (55) 5678 0120; (55) 5684 3301
Ext. 108, 103 y 101

Correos electrónicos: proyectos3@lefix.com.mx,
proyectos2@lefix.com.mx, y proyectos@lefix.com.mx

