

# Capacitaciones Online

## Enero - Junio 2021



### HACCP BÁSICO

Con el sello dorado de:



**20 h (Dividido en 5 sesiones)**

- Del 22 al 26 de Marzo
- Del 21 al 25 de Junio

### HACCP Avanzado; Verificación y Validación

Con el sello dorado de:



**16 h (Dividido en 4 sesiones)**

- 5,12, 19 y 26 de Febrero
- Del 3 al 6 de Mayo

### Actualización Etiquetado, Modificación a la NOM-051



**10 h (Dividido en 2 sesiones)**

- 28 y 29 de Enero
- 18 y 19 de Febrero
- 30 y 31 de Marzo
- 27 y 29 de Abril
- 28 y 29 de Mayo
- 29 y 20 de Junio

[proyectos2@lefix.com.mx](mailto:proyectos2@lefix.com.mx)/[proyectos3@lefix.com.mx](mailto:proyectos3@lefix.com.mx)

TEL: (55)56843889, 56843301 y 5678012 EXT. 101 Y 108

# Capacitaciones Online

## Enero - Junio 2021



### Controles Preventivos para Alimentos para Humanos (PCQI)



**20 h (Dividido en 4 sesiones)**

- Del 22 al 25 de Febrero
- Del 24 al 27 de Mayo

### Programa de Verificación de Proveedores Extranjeros (FSVP)



**16 h (Dividido en 4 sesiones)**

- Del 11 al 14 de enero
- Del 19 al 22 de Abril

### Principios de Diseño Higiénico en Equipos y Plantas de Alimentos



**16 h (Dividido en 4 sesiones)**

- Del 24 al 27 de febrero

[proyectos2@lefix.com.mx](mailto:proyectos2@lefix.com.mx)/[proyectos3@lefix.com.mx](mailto:proyectos3@lefix.com.mx)

TEL: (55)56843889, 56843301 y 5678012 EXT. 101 Y 108

# Capacitaciones Online

## Enero - Junio 2021



### Diseño Higiénico para Procesadores de Alimentos



8 h (Dividido en 2  
sesiones)

- 15 y 16 de febrero

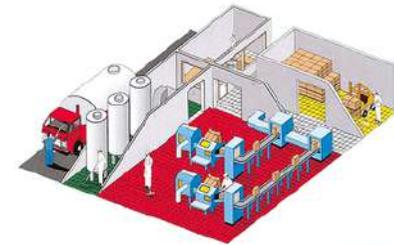
### Diseño Higiénico para Fabricantes de Equipos para Plantas de Alimentos



8 h (Dividido en 2  
sesiones)

- 5 y 6 de marzo
- 20 y 27 de abril

### Diseño Higiénico para Contratistas Diseñadores de Plantas de Alimentos



8 h (Dividido en 2  
sesiones)

- 12 y 13 de marzo
- 6 y 13 de abril

[proyectos2@lefix.com.mx](mailto:proyectos2@lefix.com.mx)/[proyectos3@lefix.com.mx](mailto:proyectos3@lefix.com.mx)

TEL: (55)56843889, 56843301 y 5678012 EXT. 101 Y 108



LEFIX y Asociados



LEFIX y Asociados



[www.lefix.com.mx](http://www.lefix.com.mx)

# Capacitaciones Online

## Enero - Junio 2021



### Cadena de Frío



20 h (Dividido en 4 sesiones)

- 2, 9, 16 y 23 de Febrero

### Diseño de Procesos Térmicos



20 h (Dividido en 5 sesiones)

- Del 17 al 21 de Mayo

### Tecnologías para la Conservación de Alimentos



20 h (Dividido en 5 sesiones)

- Del 14 al 18 de Junio

[proyectos2@lefix.com.mx](mailto:proyectos2@lefix.com.mx)/[proyectos3@lefix.com.mx](mailto:proyectos3@lefix.com.mx)

TEL: (55)56843889, 56843301 y 5678012 EXT. 101 Y 108

# Capacitaciones Online

## Enero - Junio 2021



### Formación de Auditores Internos en Inocuidad



24 h (Dividido en 6 sesiones)

- Del 10 al 21 de Mayo (De miércoles a Viernes)

### Microbiología Básica



8 h (Dividido en 2 sesiones)

- 23 y 30 de Marzo

### Fundamentos de Limpieza y desinfección



8 h (Dividido en 2 sesiones)

- 15 y 16 de Abril

[proyectos2@lefix.com.mx](mailto:proyectos2@lefix.com.mx)/[proyectos3@lefix.com.mx](mailto:proyectos3@lefix.com.mx)

TEL: (55)56843889, 56843301 y 5678012 EXT. 101 Y 108

# Capacitaciones Online

## Enero - Junio 2021



### Implementando la Norma BRC V8



16 h (Dividido en 4  
sesiones)

- 22, 23, 29 y 30 de  
Marzo

### FSSC 22000 V5.1



16 h (Dividido en 4  
sesiones)

- 8,9, 15 y 16 de  
Marzo

### Criterios, Aplicación e Interpretación del Muestreo Microbiológico



16 h (Dividido en 4  
sesiones)

- 8, 15, 22 y 29 de  
Abril

[proyectos2@lefix.com.mx](mailto:proyectos2@lefix.com.mx)/[proyectos3@lefix.com.mx](mailto:proyectos3@lefix.com.mx)

TEL: (55)56843889, 56843301 y 5678012 EXT. 101 Y 108



LEFIX y Asociados



LEFIX y Asociados



[www.lefix.com.mx](http://www.lefix.com.mx)

# Capacitaciones Online

## Enero - Junio 2021



### Control de Procesos Térmicos en la Industria Alimentaria (Better Process Control School)



**24 h (Dividido en 6  
sesiones)**

- 1, 2, 8, 9, 15, 16, 22 y 23 de Abril

### Metodología de Análisis de Riesgos Químicos en la Cadena Alimentaria



**16 h (Dividido en 4  
sesiones)**

- 5, 12, 19 y 26 de Marzo
- 7, 14, 21 y 28 de Mayo

### Envasado Aséptico



**16 h (Dividido en 4  
sesiones)**

- Del 8 al 11 de Junio

[proyectos2@lefix.com.mx](mailto:proyectos2@lefix.com.mx)/[proyectos3@lefix.com.mx](mailto:proyectos3@lefix.com.mx)

TEL: (55)56843889, 56843301 y 5678012 EXT. 101 Y 108



LEFIX y Asociados



LEFIX y Asociados



[www.lefix.com.mx](http://www.lefix.com.mx)

# Capacitaciones Online

## Enero - Junio 2021



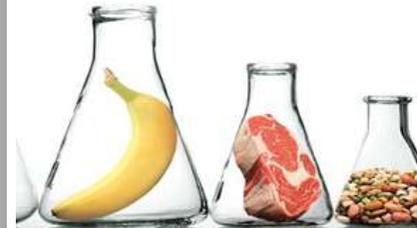
### FOOD DEFENSE



8 h (Dividido en 2 sesiones)

- 4 y 5 de Marzo
- 3 y 4 de Junio

### FOOD FRAUD



8 h (Dividido en 2 sesiones)

- 11 y 12 de Marzo
- 10 y 11 de Junio

[proyectos2@lefix.com.mx](mailto:proyectos2@lefix.com.mx)/[proyectos3@lefix.com.mx](mailto:proyectos3@lefix.com.mx)

TEL: (55)56843889, 56843301 y 5678012 EXT. 101 Y 108



LEFIX y Asociados



LEFIX y Asociados



[www.lefix.com.mx](http://www.lefix.com.mx)

# Capacitaciones Online

## Enero - Junio 2021



Solicita información de costos, y temario. Los cursos son completamente online con instructor en vivo.

- Pregunta por nuestros descuentos por grupo
- Pregunta por tarifas para estudiantes
- Si eres cliente LEFIX, afiliado SOMEICCA y/o EHEDG tienes 5% de descuento (los descuentos no son acumulables)
- Pregunta por nuestras capacitaciones en planta o cursos cerrados para tu empresa

## A LA VANGUARDIA EN CALIDAD E INOCUIDAD DE ALIMENTOS

[proyectos2@lefix.com.mx](mailto:proyectos2@lefix.com.mx)/[proyectos3@lefix.com.mx](mailto:proyectos3@lefix.com.mx)  
TEL: (55)56843889, 56843301 y 5678012 EXT. 101 Y 108