

Capacitaciones Online

Enero - Junio 2023



PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS CODEX



16 h

- Del 17 al 20 de Enero

16:00 - 18:00 h

Limpieza y desinfección



8 h

- 2 y 3 de Febrero

10:00 - 14:30 h

HACCP Avanzado

Con el sello dorado de:



16 h

- Del 14 al 17 de febrero

14:00 - 18:30 h

proyectos2@lefix.com.mx

TEL: (55)56843889, 56843301 y 56780120 EXT. 101 Y 108



LEFIX y Asociados



LEFIX y Asociados



www.lefix.com.mx

Capacitaciones Online

Enero - Junio 2023



DISEÑO HIGIÉNICO PARA LOS ESQUEMAS GLOBALES JII PARA PROCESADORES DE ALIMENTOS



8 h

- Del 15 y 16 de febrero
15:00 - 19:30 h

Diseño Higiénico para los esquemas globales JII para procesadores de alimentos



16 h

- Del 21 al 24 de Febrero
9:00 - 14:30 h

Microbiología de alimentos



8 h

- 2 y 3 de Marzo
10:00 - 14:30 h

proyectos2@lefix.com.mx

TEL: (55)56843889, 56843301 y 56780120 EXT. 101 Y 108



LEFIX y Asociados



LEFIX y Asociados



www.lefix.com.mx

Capacitaciones Online

Enero - Junio 2023



Fundamentos de Diseño Higiénico



PRESENCIAL CDMX
15 h

- Del 8 al 10 de marzo
13:00 - 18:30 h

Etiquetado de alimentos FDA



10 h

- 9 y 10 de marzo
15:00 - 20:00 h

Programa de verificación de proveedores extraanjeros



16 h

- Del 14 al 17 de marzo
9:00 - 13:30 h

proyectos2@lefix.com.mx

TEL: (55)56843889, 56843301 y 56780120 EXT. 101 Y 108



LEFIX y Asociados



LEFIX y Asociados



www.lefix.com.mx

Capacitaciones Online

Enero - Junio 2023



Food Fraud



8 h

- Del 9 y 10 de marzo
9:00 - 13:30 h

Controles preventivos de alimentos para humanos
FSPCA / PCHF



20 h

- Del 21 al 24 de marzo
9:00 - 14:30 h

HACCP Básico

Con el sello dorado de:



PRESENCIAL CDMX

20 h

- 28 al 30 de marzo
9:00 - 18:00 h

proyectos2@lefix.com.mx

TEL: (55)56843889, 56843301 y 56780120 EXT. 101 Y 108

Capacitaciones Online

Enero - Junio 2023



Diseño Higiénico Avanzado



PRESENCIAL CDMX

24 h

- Del 18 al 20 de abril
9:00 - 18:00 h

Implementación FSSC 22000 V5



16 h

- Del 25 al 28 de abril

10:00 - 14:30 h

Implementación BRC V9



16 h

- 25 al 28 de abril

14:00 - 18:30 h

proyectos2@lefix.com.mx

TEL: (55)56843889, 56843301 y 56780120 EXT. 101 Y 108



LEFIX y Asociados



LEFIX y Asociados



www.lefix.com.mx

Capacitaciones Online

Enero - Junio 2023



Programa de Verificación de Proveedores Extranjeros (FSVP)



16 h

- Del 2 al 5 de mayo

10:00 - 14:30 h

Food defense



8 h

- 11 y 12 de mayo

14:00 - 18:30 h

Microbiología Básica



8 h

- 16 y 17 de mayo

14:00 - 18:30 h

proyectos2@lefix.com.mx

TEL: (55)56843889, 56843301 y 56780120 EXT. 101 Y 108



Capacitaciones Online

Enero - Junio 2023



HACCP Avanzado

Con el sello dorado de:



PRESENCIAL CDMX

16 h

- 18 y 19 de mayo

9:00 - 18:30 h

**Diseño Higiénico
para los esquemas
globales JII para
procesadores de
alimentos**



25 h

- 30 de mayo al 3 de junio

14:00 - 19:30 h

Cadena de frio



20 h

- Del 6 al 10 de junio

10:00 - 15:00 h

proyectos2@lefix.com.mx

TEL: (55)56843889, 56843301 y 56780120 EXT. 101 Y 108



LEFIX y Asociados



LEFIX y Asociados



www.lefix.com.mx

Capacitaciones Online

Enero - Junio 2023



Food fraud



8 h

- 9 y 10 de junio

16:00 - 20:00 h

Programa de Verificación de Proveedores Extranjeros (FSVP)



16 h

- Del 14 al 17 de junio

11:00 - 15:30 h

HACCP Básico

Con el sello dorado de:



20 h

- Del 20 al 24 de junio

10:00 - 14:30 h

proyectos2@lefix.com.mx

TEL: (55)56843889, 56843301 y 56780120 EXT. 101 Y 108

Capacitaciones Online

Enero - Junio 2023



Diseño de procesos térmicos



- Fechas por anunciar

Congelación y refrigeración de alimentos



- Fechas por anunciar

Cadena de frío



- Fechas por anunciar

proyectos2@lefix.com.mx

TEL: (55)56843889, 56843301 y 56780120 EXT. 101 Y 108

Capacitaciones Online

Enero - Junio 2023



Evaluación de riesgos en diseño higiénico



- Fechas por anunciar

Trazabilidad FDA



- Fechas por anunciar

proyectos2@lefix.com.mx

TEL: (55)56843889, 56843301 y 56780120 EXT. 101 Y 108