

Capacitaciones Online

Junio - Diciembre 2021



HACCP BÁSICO

Con el sello dorado de:



20 h (Dividido en 4 sesiones)

- 8 al 11 de Junio
- 3, 10, 17 y 24 de septiembre

HACCP Avanzado; Verificación y Validación

Con el sello dorado de:



16 h (Dividido en 4 sesiones)

- 12 al 15 de octubre

Actualización Etiquetado, Modificación a la NOM-051



10 h (Dividido en 2 sesiones)

- 29 y 30 de Junio
- 21 y 22 de Septiembre

proyectos2@lefix.com.mx/lefixyassociados@gmail.com

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

Capacitaciones Online

Junio - Diciembre 2021



Controles Preventivos para Alimentos para Humanos (PCQI)



20 h (Dividido en 4 sesiones)

- 24 al 27 de Junio
- 13 al 16 de Julio
- 5 al 8 de Octubre

Programa de Verificación de Proveedores Extranjeros (FSVP)



16 h (Dividido en 4 sesiones)

- 7 al 10 de Septiembre
- 7 al 10 de Diciembre

Diseño Higiénico Básico con Certificación



16 h (Dividido en 4 sesiones)

- 26 al 28 de Agosto
- 19 al 22 de octubre

proyectos2@lefix.com.mx/lefixyassociados@gmail.com

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

Capacitaciones Online

Junio - Diciembre 2021



Diseño Higiénico para Procesadores de Alimentos (JII)



8 h (Dividido en 2 sesiones)

- 8 y 9 de Julio

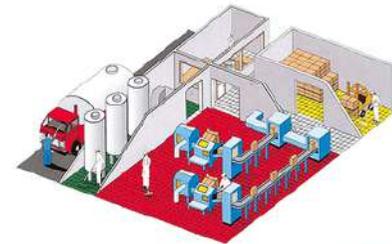
Diseño Higiénico para Fabricantes de Equipos para Plantas de Alimentos (JI)



8 h (Dividido en 2 sesiones)

- 24 y 25 de Agosto

Diseño Higiénico para Contratistas Diseñadores de Plantas de Alimentos (JI)



8 h (Dividido en 2 sesiones)

- 13 y 14 de Agosto

proyectos2@lefix.com.mx/lefixyassociados@gmail.com

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

Capacitaciones Online

Junio - Diciembre 2021



Diseño Higiénico Avanzado con Certificación



20 h (Dividido en 4 sesiones)

- 25 al 28 de Mayo
- 23 al 26 de Mayo

FOOD DEFENSE



8 h (Dividido en 2 sesiones)

- 19 y 20 de octubre

FOOD FRAUD



8 h (Dividido en 2 sesiones)

- 21 y 22 de octubre

proyectos2@lefix.com.mx/lefixyassociados@gmail.com

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



LEFIX y Asociados



LEFIX y Asociados



www.lefix.com.mx

Capacitaciones Online

Junio - Diciembre 2021



Implementando la Norma BRC V8



16 h (Dividido en 4 sesiones)

- Del 30 de Noviembre al 3 de Diciembre

FSSC 22000 V5.1



16 h (Dividido en 4 sesiones)

- 14 al 17 de Junio

Monitoreo Ambiental



16 h (Dividido en 4 sesiones)

- 26 al 29 de Octubre

proyectos2@lefix.com.mx/lefixyasociados@gmail.com

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



LEFIX y Asociados



LEFIX y Asociados



www.lefix.com.mx

Capacitaciones Online

Junio - Diciembre 2021



Envasado Aséptico



16 h (Dividido en 4
sesiones)

- Del 17 al 20 de
Agosto

Diseño de Procesos Térmicos



20 h (Dividido en 5
sesiones)

- Del 28 de octubre
al 1 de septiembre

Tecnologías para la Conservación de Alimentos



20 h (Dividido en 5
sesiones)

- Del 9 al 13 de
agosto

proyectos2@lefix.com.mx/lefixyassociados@gmail.com

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



LEFIX y Asociados



LEFIX y Asociados



www.lefix.com.mx

Capacitaciones Online

Junio - Diciembre 2021



Control en la Cadena de Suministro



8 h (Dividido en 2 sesiones)

- 18 y 19 de Noviembre

Manejo de Alérgenos en la Industria de Alimentos



8 h (Dividido en 2 sesiones)

- 11 y 12 de Noviembre

Fundamentos de Limpieza y desinfección



8 h (Dividido en 2 sesiones)

- 4 y 5 de Noviembre

proyectos2@lefix.com.mx/lefixyassociados@gmail.com

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

Capacitaciones Online

Junio - Diciembre 2021



**Etiquetado
para Estados
Unidos de
América (FDA)**



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

- 28 y 29 de septiembre

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 promociones vigentes, como descuento por pronto pago, INAPAM, desempleados y más...
- 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/lefixyasociados@gmail.com

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



LEFIX y Asociados



LEFIX y Asociados



www.lefix.com.mx