

Capacitaciones Online

Enero - Junio 2022



HACCP BÁSICO

Con el sello dorado de:



20 h (Dividido en 5 sesiones)

- Del 21 al 25 de Marzo
- Del 20 al 24 de Junio

HACCP Avanzado; Verificación y Validación

Con el sello dorado de:



16 h (Dividido en 4 sesiones)

- Del 22 al 25 de Febrero
- Del 3 al 6 Mayo

Actualización Etiquetado, Modificación a la NOM-051



10 h (Dividido en 2 sesiones)

- 27 y 28 de Enero
- 30 y 31 de Marzo

proyectos2@lefix.com.mx

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

Capacitaciones Online

Enero - Junio 2022



Controles Preventivos para Alimentos para Humanos (PCQI)



20 h (Dividido en 4 sesiones)

- Del 11 al 14 de Enero
- Del 15 al 18 de Marzo
- Del 17 al 20 de Mayo

Programa de Verificación de Proveedores Extranjeros (FSVP)



16 h (Dividido en 4 sesiones)

- Del 15 al 18 de Febrero
- Del 5 al 8 de Abril
- Del 14 al 17 de Junio

Diseño Higiénico Básico con certificación



15 h (Dividido en 3 sesiones)

- Del 8 al 10 de Marzo

proyectos2@lefix.com.mx

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



Capacitaciones Online

Enero - Junio 2022



Diseño Higiénico para Procesadores de Alimentos



8 h (Dividido en 2
sesiones)

- 10 y 11 de febrero

Diseño Higiénico Avanzado con Certificación



25 h (Dividido en 5
sesiones)

- Del 30 de Enero al 05 de Febrero
- Del 30 de Mayo al 03 de Junio

Limpieza y Desinfección



8 h (Dividido en 2
sesiones)

- 3 y 4 de Marzo

proyectos2@lefix.com.mx

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

Capacitaciones Online

Enero - Junio 2022



Cadena de Frío



20 h (Dividido en 4 sesiones)

- Del 6 al 10 de Junio

Diseño de Procesos Térmicos



20 h (Dividido en 5 sesiones)

- 12, 13, 26 y 27 de Mayo

Microbiología Básica



8 h (Dividido en 2 sesiones)

- 11 y 25 de Mayo

proyectos2@lefix.com.mx

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

Capacitaciones Online

Enero - Junio 2022



**Implementando
la Norma BRC
V8**



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

- Del 25 al 28 de Abril

**FSSC 22000
V5.1**



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

- Del 11 al 14 de Abril

**FOOD
DEFENSE**



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

- 16 y 23 de Mayo

proyectos2@lefix.com.mx

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



LEFIX y Asociados



LEFIX y Asociados



www.lefix.com.mx

Capacitaciones Online

Enero - Junio 2022



Food Fraud



8 h (Dividido en 2 sesiones)

- 10 y 11 de Marzo

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

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



LEFIX y Asociados



LEFIX y Asociados



www.lefix.com.mx