

LEFIX Y ASOCIADOS

Catálogo de Cursos



Legislación

Etiquetado de alimentos conforme a la modificación de la Norma 051-SCFI-2010/ NOM-251-SSA1-2009 Practicas de Higiene/ NOM-130-SSA-1995 Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético / Sistema TIF / Controles preventivos para alimentos para humanos (FDA) *(con reconocimiento de la FSPCA)*/ Programa de Verificación de Proveedores Extranjeros FSVP (FDA) *(con reconocimiento de la FSPCA)*/ Sistemas de reducción de riesgos de contaminación, Regulación en México y en el mundo.

Inocuidad

Food Fraud / Food Defense/ HACCP básico y avanzado *(con reconocimiento de la International HACCP Alliance)*/ HACCP pecuario /Principios generales de Higiene de los Alimento del CODEX / Manejo de Alérgenos: Implementación, evaluación y mejora / Programa de vigilancia microbiológica ambiental en plantas de alimentos / Manejo integral de plagas / Limpieza y desinfección en plantas de alimentos/ Trazabilidad y retiro de productos / Control de la cadena de suministro / Transporte y Distribución higiénica / Gestión inocua de almacenes.

Diseño Higiénico

Fundamentos de Diseño Higiénico *(con reconocimiento de EHEDG)*/ Diseño Higiénico Avanzado *(con reconocimiento de EHEDG)*/ Análisis de riesgos de diseño higiénico conforme a las guías de EHEDG / Diseño higiénico Alcance JI / Diseño Higiénico Alcance JII.

LEFIX Y ASOCIADOS

Catalogo de cursos



Sistemas de gestión de inocuidad

BRCGS /FSSC22000V5, ISO 22000-2018, ISO 22002-1-2009(PPR), ISO 22002-4:2009 (PPR en Empaques para alimentos) (Actualización ISO 22000:2018 y FSSC 22000).

Auditorias

Formación de auditores en inocuidad conforme a ISO 19011-2018 y a las directrices del Codex Alimentarius / (Actualización BRC Versión8) Auditando BRCV8 Auditando FSSCV5/ Auditando para exportar a los EUA (FSMA), Auditando para exportar a la Unión Europea, Auditando NOM 251-2009, Auditando Instalaciones TIF, Auditando para exportar a los EUA(FSIS).

FSMA

Controles preventivos en alimentos para humanos (PCHF o mejor conocido como formación del PCQI), Programa de verificación de proveedores extranjeros (FSVP)/ Adulteración intencional/ Transporte Higiénico / Las 7 leyes de FSMA.

LEFIX Y ASOCIADOS

Catalogo de cursos



Enlatado y procesos térmicos

Escuela de Control de mejores procesos (Better Process control school)/ Diseño de procesos Térmicos en alimentos preenvasados (autoclaves y sistemas de agua) / Diseño de procesos térmicos en pasteurizadores/ Tecnología del envasado aséptico.

Congelación y refrigeración

Principios de conservación de alimentos por frío (refrigeración y congelación), Aplicación de software para un mejor control del procesode congelación (*basado en WFLO y GCCA*), Validación de la cadenadel frío en la distribución de alimentos / Cálculos para determinar la capacidad de refrigeración de instalaciones frigoríficas /Parámetros de calidad de alimentos congelados.

Desarrollo de Nuevos Productos

Diseño de nuevos productos/ evaluación sensorial/ Vida de anaquel .