

LEFIX Y ASOCIADOS

# Catálogo de Cursos en Línea



## Legislación

Etiquetado de alimentos conforme a la modificación de la Norma 051-SCFI-2020, (**Hot Topic**), NOM-251-SSAI-2009, NOM-130-SSA-1995.

## Inocuidad

Food Fraud, Food Defense, HACCP básico y avanzado, HACCP pecuario, [Marco Antonio Leon Felix] Manejo de Alérgenos: Implementación, evaluación y mejora, (**Hot Topic**), Programa de vigilancia microbiológica ambiental en plantas de alimentos, (**Hot Topic**), Manejo integral de plagas, Limpieza y desinfección en plantas de alimentos (incluyendo el tema de SARS-CoV-19), (**Hot Topic**), Trazabilidad y retiro de productos, Control de la cadena de suministros, (**Hot Topic**), Transporte y Distribución, Gestión inocua de almacenes.

## FSMA

Controles preventivos en alimentos para humanos (PCHF o mejor conocido como formación de PCQI), Programa de verificación de proveedores extranjeros (FSVP), Adulteración intencional (Intentional Adulteration (**Hot Topic**)).

LEFIX Y ASOCIADOS

# Cursos en línea



## Sistemas de gestión de inocuidad:

BRCV8, , FSCC22000V5, ISO 22000-2018, ISO 22002-1-2009(PPR), ISO 22002-4,2009( PPR en Empaques para alimentos) (Actualización ISO 22000:201 y FSSC 22000) (Hot Topic).

## Auditorias

Formación de auditores en inocuidad con base a ISO 19011-2018 y a las directrices del Codex Alimentarius,(Hot Topic),(Actualización BRC Versión 8) Auditando BRCV8, Auditando FSSCV5,(Hot Topic), 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).

## Diseño Higiénico

Diseño Higiénico conforme a GFSI,(Hot Topic), Diseño higiénico básico, avanzado (Hot Topic) (Conforme a EHEDG). Evaluación de instalaciones y equipos en Diseño Higiénico.

LEFIX Y ASOCIADOS

# Cursos en línea



## Enlatado y procesos térmicos

Escuela de Control de mejores procesos (Better Process control school), **(Hot Topic)**, 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 proceso de congelación (basado en WFLO y GCCA), Validación de la cadena del frío en la distribución de alimentos, **(Hot Topic)**, 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 de alimentos.