25 AÑOS

LEFIX

y Asociados

A la Vanguardia
en Inocuidad
de Alimentos

CATÁLOGO

Somos Parte de Tú Equipo y Parte de la Solución

PRESENTACIÓN

LEFIX Y Asociados

Es una empresa dedicada por más de 25 años a cubrir las necesidades de la Industria y los Servicios de Alimentación en el área de Inocuidad y Calidad Alimenticia, Desarrollo de Nuevos Productos, y otros rubros relacionados a alimentos, ofreciendo asesoría en implantación, capacitación y auditorías en:

- Sistemas de Gestión de Inocuidad (HACCP, FSSC 22000, BRC, FDA, USDA, TIF)
- Food Defense (FDA, USDA, GMA)
- Validación de procesos térmicos
- Validación de cadena de frío
- Validación de medidas de control de inocuidad y calidad

Además ofrecemos equipo de medición para:

- Validación de Procesos Térmicos
- Variables de proceso
- Control de Limpieza y Sanitización
- Tiras reactivas para soluciones desinfectantes
- Control de calidad de agua
- Termómetros
- Data Loggers para cadena de frío
- Servicio de Calibración

http://www.lefix.com.mx
Tel. 01.55.5684-3301, 5684-3889 ext. 102 y 104.
ventas@lefix.com.mx, ventas2@lefix.com.mx y ventas3@lefix.com.mx

CAPACITACIONES

- **HACCP Básico y HACCP Avanzado.**

Certificados por la International HACCP Alliance

- **Preventive Controls for Human Food**

Reconocido por la FDA

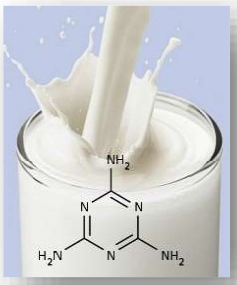
- **Foreign Supplier Verification Programs**

- **Diseño Higiénico Básico y Avanzado*.**

***Con Certificación EHEDG**

- **Etiquetado de Alimentos. (México y EUA)**

- **Food Defense**



- **Food Fraud**

- **Control de Alérgenos**

- **Thermal Processing: Principles and Practices in Food Preservation**

- **Congelación de Alimentos**

- **Limpieza y Desinfección**

- **NOM 251**

- **Formación de Auditores Internos**

http://www.lefix.com.mx
Tel. 01.55.5684-3301, 5684-3889 ext. 102 y 104.
proyectos@lefix.com.mx, proyectos2@lefix.com.mx y proyectos3@lefix.com.mx

VALIDACIONES

- Limites Críticos de Control y limpieza
- Procesos Tecnológicos de conservación de alimentos.

Cadena del frio
Sistemas de Congelación
Hornos de tostado
Procesos térmicos abiertos
Autoclaves para enlatados

ASESORÍAS

- Asesoría en visitas de FDA sobre el cumplimiento de FSMA:

Controles Preventivos de Alimentos para Humanos, FSVP, Adulteración Intencional, Transporte Sanitario, Acreditación de Terceras Partes, Controles Preventivos de Alimentos para Animales y Seguridad de los Productos Agrícolas

- Legislación Alimentaria

Food Safety Modernization Act, FSMA
COFEPRIS, acuerdo nacional de aditivos, Normas relacionadas.
TIF.

- Sistemas de Gestión de Inocuidad de la GFSI:

(BRC y FSSC 22000)

- Etiquetado de Alimentos

(México, EUA, UE, Canadá y *CODEX ALIMENTARIUS*)

AUDITORÍAS

- **Prerrequisitos y Buenas Practicas de Manufactura (México, EUA, UE y CODEX)**
- **FDA (FSMA, Controles Preventivos, FSVP y Food Defense)**
- **HACCP**
- **Sistemas de Gestión de Inocuidad de la GFSI**

IMPLANTACIONES

- **HACCP**
- **FSSC 22000**
- **BRC**
- **FDA**
- **USDA**
- **TIF**
- **Food Defense**
- **Food Fraud**

http://www.lefix.com.mx
Tel. 01.55.5684-3301, 5684-3889 ext. 102 y 104.
proyectos@lefix.com.mx, proyectos2@lefix.com.mx y proyectos3@lefix.com.mx

HACCP:

Un Enfoque Básico para los Esquemas (GFSI) y Reglamentos Globales de Gestión de Inocuidad

Objetivo General:

Aplicar y comprender el sistema HACCP en las partes que lo integran, es decir:

- *Programas de prerrequisitos*
- *Etapas previas*
- *7 principios*

Temario:

- *Introducción.*
- *Prerrequisitos del HACCP*
- *Etapas Previas (formación del equipo, descripción del producto, uso del producto, diagrama de bloques y verificación del diagrama de bloques in situ)*
- *Principio 1: Análisis de Peligros*
- *Principio 2: Determinación de Puntos Críticos de Control*
- *Principio 3: Determinación de límites críticos*
- *Principio 4: Monitoreo*
- *Principio 5: Acciones Correctivas*
- *Principio 6: Verificación*
- *Principio 7: Registros*
- *Aplicaciones en la industria de alimentos y servicios de alimentación.*

HACCP AVANZADO:

VERIFICACIÓN Y VALIDACIÓN

Objetivo General

Proporcionar una metodología eficaz para la verificación y validación de puntos críticos de control y del Plan HACCP, para garantizar el cumplimiento y control efectivo del Sistema HACCP.

Temario

- *Introducción - Objetivos del curso.*
- *Repaso HACCP – 7 Principios.*
- *Ejercicio de análisis de los siete principios.*
- *Verificación – Programa de prerrequisitos.*
- *Ejercicio de programa de prerrequisitos.*
- *Verificación de PCC´S.*
- *Verificación del Sistema HACCP.*
- *Ejercicio de verificación PCC´S y Sistema HACCP.*
- *Validación del plan HACCP.*
- *Ejercicio de validación.*
- *Regulación actual en los Estados Unidos de América (FSMA).*

http://www.lefix.com.mx
Tel. 01.55.5684-3301, 5684-3889 ext. 102 y 104.
proyectos@lefix.com.mx, proyectos2@lefix.com.mx y proyectos3@lefix.com.mx

Diseño Higiénico Básico

Objetivo General:

Proporcionar conciencia y conocimiento general sobre el Diseño Higiénico de equipos e instalaciones, especialmente para alimentos y bebidas, pero también para industrias cosméticas, farmacéuticas, biotecnológicas y químicas.

El curso pretende:

- *Crear conciencia de la organización de EHEDG, Diseño Higiénico y certificaciones.*
- *Explicar los beneficios y la importancia del Diseño Higiénico.*
- *Proporcionar una comprensión general sobre los criterios de Diseño Higiénico para equipos e instalaciones.*

Temario:

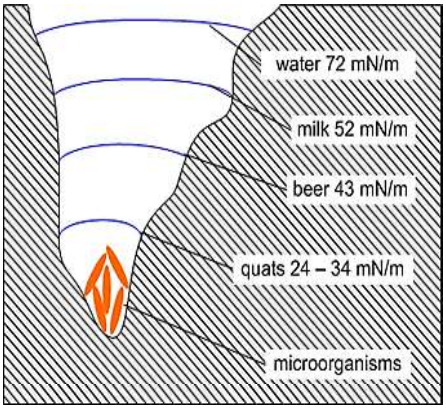
- *Introducción al Diseño Higiénico*
- *Requisitos Legales*
- *Peligros en el Diseño Higiénico*
- *Criterios de Diseño Higiénico*
- *Materiales de Construcción*
- *Limpieza y Desinfección*
- *LayOut de las instalaciones*

Diseño Higiénico Avanzado

Objetivos:

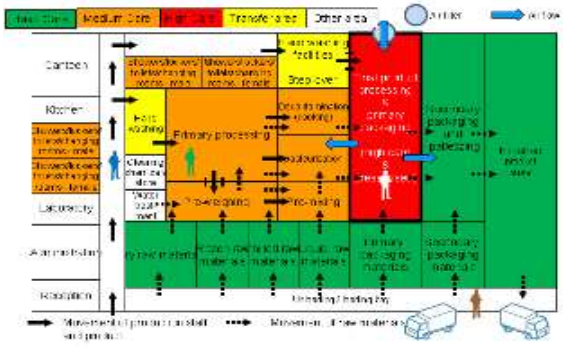
- *Explicar los beneficios y la importancia del diseño higiénico.*
- *Proporcionar comprensión sobre los criterios clave de diseño higiénico para equipos e instalaciones, incluidos los conceptos de ingeniería detallados*
- *Comunicar los puntos clave de aprendizaje de todas las directrices EHEDG relevantes y ayudas didácticas EHEDG.*

Con Certificación EHEDG



Temario:

- *Requisitos legales.*
- *Peligros de inocuidad alimentaria.*
- *Criterios de diseño higiénico.*
- *Materiales de construcción.*
- *Soldadura.*
- *Juntas estáticas.*
- *Limpieza y desinfección.*
- *Bombas.*
- *Válvulas.*
- *Métodos de ensayo y certificación.*
- *Layout de las instalaciones.*
- *Instalación / mantenimiento / lubricantes.*



http://www.lefix.com.mx
Tel. 01.55.5684-3301, 5684-3889 ext. 102 y 104.
proyectos@lefix.com.mx, proyectos2@lefix.com.mx y proyectos3@lefix.com.mx

Food Defense y Food Fraud

Temario:

Food Defense

1.- Antecedentes y evolución de un sistema de gestión de la contaminación intencional(IA).
2.- Contaminación intencional(IA) y la FSMA. Análisis de los puntos clave de la ley de prevención de la contaminación intencional (IA).
3.-Herramientas de la FDA para gestionar Food Defense:
- ALERT
- Food Defense Plan Builder
- Employees FIRST
*- Food Defense 101 (ALERT)**

Food Fraud

1.- Introducción.
2.- Casos de fraude alimentario.
3.- BRC Issue 7 y FSSC 2200: enfocando el Fraude Alimentario
4.- Recursos EMA y proyecto FPDI (Food Protection and Defense Institute)
5.- FSMA (Food fraud en controles preventivos) y USDA.
6.- Factores de Evaluación, Prevención y Mitigación (SSAFE).

Preventive Controls For Human Food

Controles Preventivos de Alimentos para Humanos

Objetivos:

- *Formar al Individuo Calificado en Controles Preventivos para Alimentos para Humanos 21 CFR 117 subparte C.*
- *Revisar los fundamentos regulatorios y requisitos para contar con un plan de inocuidad sólido.*
- *Desarrollar ejercicios de aplicación de los Controles Preventivos para mayor comprensión de la estrategia de implementación.*

Temario:

- *Introducción al curso y a los controles preventivos*
- *Plan de Inocuidad Alimentaria*
- *BPM y otros prerrequisitos*
- *Peligros Biológicos, Químicos, Físicos y peligros de inocuidad económicamente motivados.*
- *Pasos preliminares en el desarrollo de el Plan de Inocuidad*
- *Recurso para preparar Planes de Inocuidad.*
- *Análisis de peligros y determinación de controles preventivos*
- *Controles preventivos de proceso, para Alérgenos, de Saneamiento y en la cadena de suministro.*
- *Procedimientos de Verificación y Validación y de Mantenimiento de Registros.*
- *Plan de Retiro.*
- *Generalidades de la regulación.*

Con Certificado emitido por la FSPCA

http://www.lefix.com.mx
Tel. 01.55.5684-3301, 5684-3889 ext. 102 y 104.
proyectos@lefix.com.mx, proyectos2@lefix.com.mx y proyectos3@lefix.com.mx

FSVP Foreign Supplier Verification Programs

Programa de Verificación de Proveedores Extranjeros

FSPCA
FOOD SAFETY PREVENTIVE CONTROLS ALLIANCE

Temario:

- *Contexto: FSMA y FSVP*
- *Preparando el escenario: Construyendo las bases para el proceso FSVP*
- *Visión general de los requisitos*
- *PCPS Sesión: Preventive Controls and Produce Safety*
- *Análisis de Peligros*
- *Evaluación y aprobación de proveedores extranjeros*
- *Verificación de proveedores extranjeros*
- *Reevaluación de proveedores extranjeros*
- *Identificación del Importador*
- *Importancia de los registros*
- *Verificación de la FDA*

Etiquetado de Alimentos Con Base en la Normatividad Mexicana y de USA

Temario:

- *NOM – 051 – SCFI/SSA1 – 2010 Etiquetado de alimentos preenvasados*
- *Acuerdo de Aditivos*
- *Acuerdo por el que se establecen los lineamientos de etiquetado frontal nutrimental*
- *Decreto por el que se reforman y adicionan diversas disposiciones del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios Artículo 210*
- *Normas aplicables a las diferentes categorías de alimentos que señalan especificaciones adicionales de etiquetado*
- *Modificación a la NOM – 051 – SCFI/SSA1 – 2010*
- *21 CFR parte 101 Etiquetado de Alimentos para alimentos bajo la reglamentación de FDA*

- *Nuevos requisitos para la presentación de la tabla nutrimental*
- *Nuevas posiciones basadas en la dieta y nuevos valores de RDI para la expresión de los nutrimentos*

http://www.lefix.com.mx
Tel. 01.55.5684-3301, 5684-3889 ext. 102 y 104.
proyectos@lefix.com.mx, proyectos2@lefix.com.mx y proyectos3@lefix.com.mx

Manejo de Alérgenos en la Industria de Alimentos y Bebidas

Objetivos:

- *Proporcionar a los participantes un panorama general de los principales alérgenos de la industria alimentaria.*
- *Dar un panorama general sobre el manejo adecuado para los productos alérgenos.*
- *Proveer criterios mínimos para el control de los alérgenos en la cadena alimentaria.*

Temario:

- *Alergias alimentarias*
- *Principales alérgenos alimentarios*
- *Intolerancia y otras reacciones.*
- *Elementos clave de un programa de control de alérgenos.*
- *Etiquetado y empacado*
- *Determinación de alérgenos y disminución de riesgos de Alérgenos no declarados.*
- *Casos*

Fundamentos de Limpieza y Desinfección

Temario:

I. LIMPIEZA

- *Concepto importancia y proceso de limpieza.*
- *Elementos para una limpieza efectiva.*
- *Propiedades de los limpiadores y acción de detergencia.*
- *Factores que influyen en la eficacia de los limpiadores.*
- *Selección del limpiador.*
- *Clasificación de los detergentes.*
- *Sistemas y equipos de limpieza.*
- *Evaluación de la limpieza.*
- *Métodos subjetivos y Métodos objetivos (microbiológicos).*

II.- DESINFECCIÓN

- *Concepto y Proceso de desinfección.*
- *Elementos para una efectiva limpieza*
- *Propiedades de los desinfectantes.*
- *Factores que afectan la eficacia de los desinfectantes.*
- *Clasificación de los desinfectantes (Inorgánicos y Orgánicos).*
- *Métodos y equipos de desinfección.*
- *Evaluación de la desinfección.*

III. PROTOCOLOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

- *Diseño de los protocolos de limpieza*
- *Procedimientos de validación de limpieza y desinfección.*
- *Establecimiento de los límites aceptables*
- *Evaluación de los resultados de procedimiento de validación*
- *Documentación*

http://www.lefix.com.mx
Tel. 01.55.5684-3301, 5684-3889 ext. 102 y 104.
proyectos@lefix.com.mx, proyectos2@lefix.com.mx y proyectos3@lefix.com.mx