

Cursos LÉFIX: Julio-Diciembre 2010

<i>Nombre del Curso</i>	<i>Fechas</i>
<p><i>HACCP Un Concepto Básico para la Inocuidad de Alimentos (22hrs)</i> <i>Costo: \$6,200.00 iva incluido</i> </p>	<p><i>13, 14 y 15 de Diciembre</i> <i>México, D.F.</i></p>
<p><i>La NOM 251 y su relación con los sistemas de gestión de inocuidad que integran la Global Food Safety Initiative (16 hrs)</i> <i>Costo:\$5,000.00 iva incluido</i></p>	<p><i>28 y 29 de Octubre</i> <i>México, D.F.</i></p>
<p><i>PAS 220/ ISO-TS 22002-1 (16 hrs)</i> <i>Costo:\$5,000.00 iva incluido</i></p>	<p><i>26 y 27 de Agosto</i> <i>México, D.F.</i></p>
<p><i>HACCP Avanzado: Verificación y Validación (16 hrs)</i> <i>Costo:\$5,750.00 iva incluido</i> </p>	<p><i>30 de Septiembre y 1 de Octubre</i> <i>México, D.F.</i></p>

<i>Nombre del Curso</i>	<i>Fechas</i>
<i>Implementing ISO 22000 (16 horas)</i> <i>Ph.D. John Surak</i> <i>Costo: \$ 640USD iva incluido</i>	<i>18 y 19 de Noviembre</i> <i>México, D.F.</i>
<i>Evaluación de riesgos químicos en alimentos (10 horas)</i> <i>Dr. Miguel García Roché</i> <i>Costo: \$650.00 estudiantes</i> <i>\$1,500.00 profesionistas</i>	<i>15 y 16 de Noviembre</i> <i>México D.F.</i>
<i>Congelación de Alimentos, fundamentos y aplicación de software (16 horas)</i> <i>Ph.D. Dennis R. Heldman</i>	<i>10,11 y 12 de Noviembre</i> <i>México D.F.</i>
<i>Métodos Rápidos en microbiología (24 horas)</i> <i>Ph.D. Daniel Fung</i>	<i>20, 21 y 22 de Octubre</i> <i>México D.F.</i>

***** Pregunta por nuestras políticas de descuento y facilidades de pago.***