



CURSO DISEÑO HIGIÉNICO AVANZADO

en idioma Español

Invitan



**Curso certificado por EHEDG
24, 25 y 26 de marzo del 2026**

Horario: 8:00 a 18:00 horas

Lugar: CDMX, México

Sede: Av. Río Mixcoac N° 48, Col.

Insurgentes, Mixcoac, C.P. 03920, Benito Juárez, CDMX. (Universidad Simón Bolívar)

SOBRE ESTE CURSO

Algunos de los beneficios del diseño higiénico son:

- Permite una gestión más fiable del sistema de seguridad alimentaria.
- Reduce el tiempo de limpieza, desinfección y mantenimiento al aumentar la disponibilidad de la planta.
- Permite reducir los costos de lavado, desinfección y eliminación de residuos.
- Cumple plenamente con las principales obligaciones legales (UE, EUA, entre otros) en diseño de instalaciones, equipos y operación higiénica de plantas de alimentos.
- Es coherente con los objetivos generales de innovación, optimización y sostenibilidad ambiental.

Dirigido a:

Jóvenes profesionistas de la industria de alimentos y bebidas, industria farmacéutica y de cosméticos, de áreas tales como ingeniería de proyectos, gestión de calidad e inocuidad, mantenimiento, saneamiento, investigación y desarrollo, así como a fabricantes de equipo, y a constructores de planta de alimentos.

**ES NECESARIO FORMALIZAR SU
INSCRIPCIÓN CON FECHA LÍMITE
10 DE MARZO DEL 2026.**

TEMARIO

1. Requisitos legales y privados para el diseño higiénico (UE, EUA, EHEDG, 3A).
2. Peligros de Inocuidad alimentaria.
3. Directrices de diseño higiénico.
4. Materiales de construcción.
5. Soldadura.
6. Sellos estáticos y acoplamientos.
7. Válvulas.
8. Bombas y homogeneizadores.
9. Instalación, mantenimiento y lubricantes.
10. Disposición de las instalaciones.
11. Limpieza y desinfección.
12. Métodos de prueba y certificación.
13. Criterios de diseño higiénico para el procesamiento de materiales secos.



INVERSIÓN

Socios EHEDG, SOMEICCA, CANACINTRA, OCETIF, COMECARNE, adultos mayores, jóvenes profesionistas y clientes de empresas miembros del MexEHEDGComm

\$ 1,732.50 USD + 16 % IVA

\$ 31,774.05 MXN + 16 % IVA

Público en general:

\$1,921.50 USD + 16% IVA

\$35,240.31 MXN + 16% IVA

*Incluye comidas y coffee break los 3 días.

Descuento por pronto pago (24 de febrero del 2026):

- 5% sobre las tarifas.

Descuento por grupos:

- 2 personas de una misma empresa: 5%.
- 3 personas o más, de una misma empresa: 10%.

Facilidades de pago:

- 50% un mes antes del curso.
- 35% al finalizar del curso.
- 15% dos semanas después de finalizado el curso, para emisión de constancias.

*Si haces uso de las parcialidades de pago. El 85% se debe de cubrir 2 semanas antes del inicio del curso.

Reserve su lugar con un depósito de 2,000.00 MXN /100.00 USD (no reembolsable) y complete el pago de acuerdo con las condiciones que elija.

Métodos de pago:

- Transferencia bancaria (favor de considerar comisiones de bancos en depósitos internacionales).
- Tarjeta de crédito; PayPal (5 % adicional por comisión de la plataforma).

INSTRUCTORES AUTORIZADOS EHEDG



MARCO A. LEÓN
FÉLIX (MEX)

Director de LEFIX y Asociados ha sido consultor, instructor y auditor de Sistemas de Inocuidad alimentaria, y diseño higiénico en México y América Latina desde 1992. Instructor autorizado por EHEDG desde 2013 e Instructor líder y capacitador de capacitadores por la Food Safety Preventive Control Alliance, FSPCA, desde 2017.



ESMERALDA PAZ
LEMUS (MEX)

Gerente de proyectos y legislación alimentaria de LEFIX y Asociados ha sido consultor, instructor y auditor de sistemas de gestión de inocuidad alimentaria y diseño higiénico desde 2004. Instructora autorizada por EHEDG desde 2020, e instructora líder por la Food Safety Preventive Control Alliance, FSPCA, desde 2017.



MARCOS TORRES
LOPEZ (MEX)

CEO y copropietario de Manufacturas el Venado, una empresa mexicana que diseña y produce piezas industriales en acero inoxidable para la industria alimentaria, química y del transporte. Ha impartido clases de Ingeniería y Diseño en la Universidad Autónoma de Nuevo León y posee un amplio conocimiento en diseño higiénico.



ALEXANDER
MAROTO (CR)

Ha estado relacionado con la industria de alimentos por más de 25 años, cervecerías, bebidas, proteína, productos secos y muchas otras industrias son parte de su experiencia en campo. Durante su carrera se le ha considerado un experto en limpieza y desinfección de superficies y sistemas de limpieza en sitio CIP.

CONSTANCIAS Y CERTIFICADOS

Se emitirá una constancia por la asistencia al curso. Además, los interesados en la certificación EHEDG presentarán una evaluación escrita, donde la aprobación mínima es de 80 / 100 puntos y en caso de alcanzar la puntuación mínima, recibirán el certificado de "Participante Certificado" emitido por EHEDG y sus Nombres serán Publicados en el sitio web de EHEDG www.ehedg.org.

Entregables:

- Material oficial impreso del curso.
- Constancia de participación.
- Constancia de participante certificado.

NOTA IMPORTANTE: Por política de EHEDG no se entregan materiales electrónicos.

**ES NECESARIO FORMALIZAR SU INSCRIPCIÓN CON FECHA LÍMITE
10 DE MARZO DEL 2026.**

INFORMES E INSCRIPCIONES:

- ✉ lefixyasociados@gmail.com
proyectos2@lefix.com.mx
proyectos3@lefix.com.mx
- ☎ +(52) 55 5684-3301, 55 5678-0120 y 55 5684 3889
- 📍 Ext. 101 y 108 Ciudad de México
- 🌐 ehedg.org