



Invitan a:

FUNDAMENTOS DE DISEÑO HIGIÉNICO EN LÍNEA

EN IDIOMA ESPAÑOL

CURSO OFICIAL

21 al 23 de abril del 2026

Horario: 08:00-13:30 horas

Fecha límite de inscripción:

21 de marzo del 2026



OBJETIVOS

El curso pretende:

- Crear conciencia de la organización de EHEDG, Diseño Higiénico y la certificación.
- Explicar los beneficios y la importancia del Diseño Higiénico.
- Proveer una comprensión general de los criterios clave en diseño higiénico para equipos e instalaciones.

DETALLES ADICIONALES

- Duración Total: 15 horas.
- Incluye: **Material oficial y constancia digital emitida por EHEDG.**
- Ejercicios de casos de estudio.
- Estudiantes: cupo limitado a cinco estudiantes.

TEMARIO

1. Introducción a EHEDG
2. Requisitos legales
3. Peligros en el Diseño Higiénico
4. Criterios de Diseño Higiénico
5. Materiales de construcción
6. Limpieza y desinfección
7. LayOut de las instalaciones.

CONSTANCIA

Se emitirá una constancia por la asistencia al curso emitida por EHEDG.

REQUISITOS PARA MODALIDAD ON LINE:

- Computadora, a fin de que tengan acceso a los materiales y sesiones de capacitación.
- Acceso a cámara y micrófono para garantizar su asistencia y participación.
- Conexión a internet estable.

TARIFAS (IMPUESTOS INCLUIDOS)

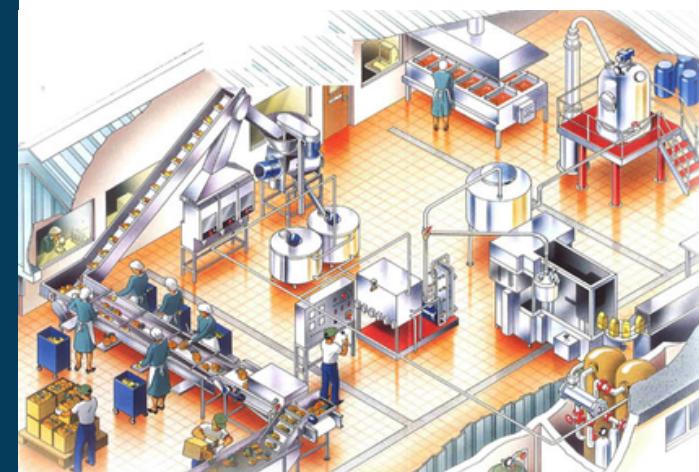
Socios EHEDG, SOMEICCA, CANACINTRA, OCETIF, COMECARNE, adultos mayores, jóvenes profesionistas y clientes de empresas miembros del MexEHEDGComm
➤ \$ 638 USD / \$ 11,672.21 MXN.

No miembros:

➤ \$ 754 USD / \$ 13,794.43 MXN.

Estudiantes (cupo limitado):

➤ \$ 348 USD / \$ 6,366.66 MXN.



Descuento por pronto pago 27 de marzo del 2026 (5% sobre las tarifas).

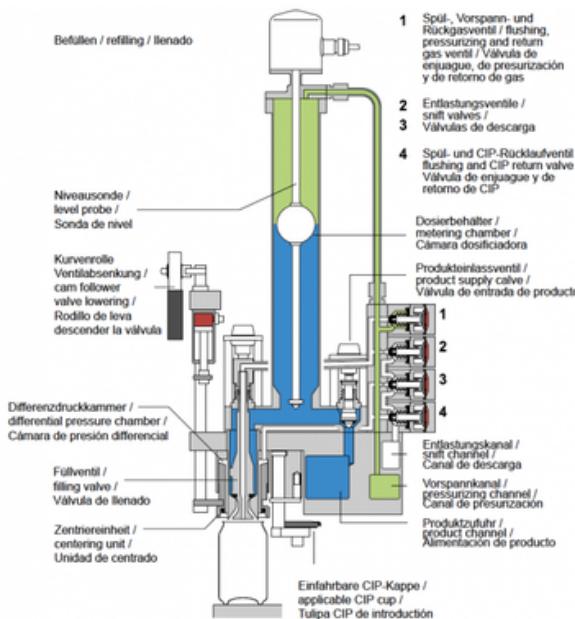
Descuento por grupos:

- 2 personas de una misma empresa: 5%.
- 3 - 5 personas, de una misma empresa: 10%
- 6 - 8 personas, de una misma empresa: 15%
- Más de 8 personas de una misma empresa: 20%

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.

Reserve su lugar \$100.00 USD (no reembolsable) y complete el pago de acuerdo con las condiciones seleccionadas.



MÉTODOS DE PAGO

Métodos de pago:

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

INSTRUCTORES AUTORIZADOS EHEDG



**MARCO ANTONIO LEÓN FÉLIX
(MÉXICO)**

Instructor líder y Capacitador de Capacitadores por la FSPCA. 20 años de experiencia en la implantación de sistemas de gestión de inocuidad con reconocimiento de la International HACCP Alliance (IHA), Profesor de la Facultad de Química UNAM, Miembros del Instituto de Especialistas en Procesamiento térmico de Alimentos (IFTPS) y el Grupo Europeo de Ingeniería y Diseño Higiénico (EHEDG).



**ESMERALDA PAZ LEMUS
(MÉXICO)**

Instructor líder por la FSPCA. 20 años de experiencia en la implantación de sistemas de gestión de inocuidad con reconocimiento de la International HACCP Alliance (IHA), Profesor de la Facultad de Química UNAM, Miembros del Instituto de Especialistas en Procesamiento térmico de Alimentos (IFTPS) y el Grupo Europeo de Ingeniería y Diseño Higiénico (EHEDG).



**ALEXANDER MAROTO
(COSTA RICA)**

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.



**MARTÍN ÁLVAREZ
(BRASIL)**

Cuenta con 18 años de experiencia profesional en las industrias cerveceras y de bebidas, tanto en departamentos de procesamiento como de ingeniería. Desde 2017 ha estado involucrado en consultoría y formación en ingeniería higiénica y otros temas relacionados con la seguridad alimentaria.



**ENRICO VISCONTI
(SUIZA)**

Alto directivo corporativo con 30+ años de experiencia en ingeniería industrial, especializado en procesos y cintas transportadoras, componentes higiénicos y limpieza en línea. Con experiencia internacional en Habasit, desarrolló innovaciones galardonadas en seguridad alimentaria y eficiencia de recursos. En EHEDG, copreside el Grupo de Trabajo de Sistemas de Transportes y es Formador Autorizado.

MAYORES INFORMES E INSCRIPCIONES



55 5684-3301 y 55 5678-0120
Ext. 101 y 108
proyectos2@lefix.com.mx
proyectos3@lefix.com.mx



<https://lefix.com.mx/>