

Curso Diseño Higiénico Avanzado

En idioma Español
Invitan



Con la colaboración y sede de:



Curso certificado por
EHEDG

21, 22 y 23 de junio 2023

Horario: 9:00 a 18:00 horas, Costa Rica. Centro América.

Lugar: Centro Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CITA), Universidad de Costa Rica, San Pedro de Montes de Oca, San José.

Instructores:

Q.A. Esmeralda Paz Lemus - México
Q.F.B. Marco Antonio León Félix - México
M.C. Marcos Torres López - México
M.B.A. Alexander Maroto - Costa Rica

Entregables:

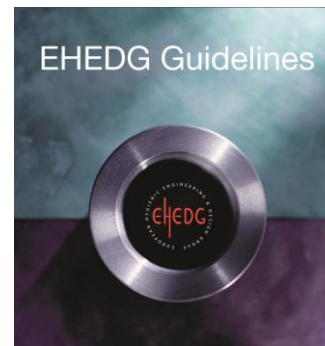
- Material oficial impreso del curso.
- Constancia de participación.
- Constancia de participante certificado.
- Ejercicios de caso de estudio.

Dirigido a:

Profesionistas de la industria de alimentos y bebidas, 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.

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

Es necesario formalizar su inscripción con fecha límite 30 de Mayo 2023



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.



Tarifas (IVA incluido)*

Miembros 2023 de EHEDG, SOMEICCA y clientes LEFIX:

\$ 1,550.00 USD

No miembros:

\$1,750.00 USD

**Incluye almuerzos y coffee break los 3 días*

Descuento por pronto pago (al 19 de mayo 2023): 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 parciales de pago. El 85% se debe de cubrir 2 semanas antes del inicio del curso.

Reserve su lugar con un depósito de 100 USD (no reembolsable) y complete el pago de acuerdo con las condiciones que elija.

Métodos de pago:

1.- Transferencia bancaria (favor de considerar comisiones de bancos en depósitos internacionales).

2.- Tarjeta de crédito con Paypal.

Instructores

Marco A. León Félix (Mex). Es 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): Es 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.

Alexander Maroto (CR): Ha estado relacionado con la industria de alimentos por más de 25 años, cervecías, 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.

Marcos Torres (Mex): Se ha desempeñado en industrias metal mecánica y del vidrio y actualmente tiene su propia empresa, Manufacturas el Venado, la cual se dedica al diseño y fabricación de piezas industriales en acero inoxidable proveyendo principalmente a la industria alimenticia y del transporte.

Mayores informes e inscripciones:

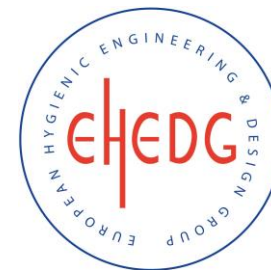
e-mail: lefixyasociados@gmail.com /
proyectos2@lefix.com.mx

Tel: +(52) 555684-3301 Ciudad de México

WhatsApp: +52 55 2272 5909

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 70 / 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



Importancia del Diseño Higiénico.

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.