



Curso

Diseño Higiénico Avanzado

Certificación
de la EHEDG



Previa acreditación de prueba
escrita

**Guadalajara, Jalisco.
México**

24, 26 y 27 de Septiembre del 2016



Introducción.

El proyecto y la construcción higiénica de equipos y establecimientos es uno de los principales requisitos para las empresas alimentarias, a fin de garantizar productos inocuos e idóneos. Tanto los usuarios, como los fabricantes de equipos deberían conocer en detalle los criterios de diseño higiénico y ser conscientes del papel que ellos mismos tienen en relación con la eficacia y la eficiencia de los procesos productivos.

Algunas de las ventajas del diseño higiénico:

-  Permite una gestión más fiable del sistema de inocuidad de alimentos.
-  Reduce el tiempo de limpieza, desinfección y mantenimiento, aumentando la disponibilidad de la planta.
-  Permite reducir los costos de lavado y desinfección y eliminación de residuos.
-  Permite cumplir plenamente las obligaciones legales tanto de la Unión Europea como de los Estados Unidos de América y México.
-  Es coherente con los objetivos generales de innovación, optimización y la sustentabilidad medio ambiental.



2. Temario.

1. Requisitos legales de diseño higiénico en la Unión Europea. Marco A. León Félix.
2. Peligros de inocuidad alimentaria. Marco A. León Félix.
3. Criterios de diseño higiénico. Knuth Lorenzen.
4. Materiales de construcción. Knuth Lorenzen.
5. Soldadura. Knuth Lorenzen.
6. Juntas estáticas. Knuth Lorenzen.
7. Limpieza y desinfección. Marco A. León Félix.
8. Bombas. Knuth Lorenzen.
9. Válvulas. Knuth Lorenzen.
10. Métodos de ensayo y certificación. Knuth Lorenzen.
11. Layout de las instalaciones. Marco A. León Félix.
12. Instalación / mantenimiento / lubricantes. Knuth Lorenzen.



3. Constancias.

Se otorgará una constancia por asistencia al curso. Además, los interesados en la constancia con certificación presentarán una evaluación por escrito, en donde el mínimo aprobatorio es de 70 puntos/100 y en caso de acreditar el mínimo puntaje, recibirán la constancia de "Participante certificado" por parte de la EHEDG y sus nombres serán publicados en la web de la EHEDG.

4. Idiomas.

El curso será impartido en inglés (con traducción de Marco A. León Félix) y en español.

5. Generales.

- Únicamente profesionistas.
- Sede: Por Confirmar
- Horario: de 9:00 a 18:00 horas
- Cuota: Incluye comidas, material oficial de la EHEDG del curso, constancias, bocadillos, bebidas y cena de clausura de curso.
- **Información/inscripciones:**
proyectos3@lefix.com.mx
proyectos2@lefix.com.mx
Teléfonos:
(55)56778657
56843301
56780120

6. Inversión y facilidades de pago

- Costo:
Socios SOMEICCA, EHEDG y CANACINTRA
600.00 USD + (16%IVA)

No Socios
700.00 USD + (16%IVA)
 - Facilidades de pago:
 - 50% un mes antes del curso
 - 25% al terminar el curso
 - 25% un mes después del curso

Reserva tu lugar con un depósito de \$2,000.00 MN o 100.00 USD (no reembolsable) y termina de pagar conforme a las facilidades

7. CV de los instructores.

Knuth Lorenzen

Knuth Lorenzen nació y estudió en Hamburgo, Alemania, se graduó en 1971 como ingeniero mecánico en Hamburgo.

Inició su carrera en el área de energía con maquinaria de transporte neumático.

Desde 1985 se incorporó a GEA-Tuchenhagen como Gerente de Exportaciones, con la idea de diseño higiénico como su bandera. En 1995 se mudó a los EE.UU. para dirigir la filial GEA-Tuchenhagen como Presidente. En 1997 regresó a Alemania para liderar el grupo clientes clave.

Es miembro de la EHEDG (European Hygienic Engineering & Design Group) desde 1997. Presidente de la EHEDG desde 2007, miembro de 3-A, miembro del Comité Directivo de EHEDG y presidente del subgrupo de trabajo de capacitación de la EHEDG.

Consultas:(www.hygienicdesign.com).

Detalles de contacto:

Knuth Lorenzen - Presidente de Capacitación y Educación de la EHEDG. (Ex Presidente de la EHEDG)
Flurstraße 37, 21445 Wulfsen, Alemania
Teléfono: +49 4173 8364 Móvil: +49 1520 889 84 42
E-Mail: knuth.lorenzen@ewetel.net

Marco Antonio León Félix

Marco tiene una licenciatura en ciencia y tecnología de los alimentos por la UNAM, México, una especialidad en tecnología de congelación en Italia, ICI, y un diplomado de Sistemas de Calidad en México, Grupo VISA.

Ha sido consultor, formador y auditor de Sistemas de Inocuidad en México y América Latina en más de 250 empresas de alimentos desde 1992.

Actualmente es director de LEFIX y Asociados, en donde está a cargo de las Evaluaciones de Inocuidad Alimentaria para los esquemas GFSI (FSSC 22000 y BRC), HACCP, FSMA, Normas de Inocuidad en México, y los requisitos de inocuidad para las exportaciones a EUA y UE.

Es profesor en la UNAM, desde 1983.

Se unió a la EHEDG en 2010 y ha estado trabajando y promoviendo el diseño higiénico en la cadena alimentaria en los EUA, México, Canadá y América Latina. Está involucrado en varios proyectos relacionados con temas de diseño higiénico en alimentos enlatados, polvos y mariscos. Comenzó un proyecto de evaluación de limpieza para equipos de alimentos en la UNAM. Es el responsable de la Sección Regional Mexicana de la EHEDG.

Formador autorizado por la EHEDG.

Detalles de contacto:

Marco A. León Félix
LEFIX y Asociados, Ciudad de México, Tel: (5255) 5684 3301/3889

E-mail: marcoelp@lefix.com.mx

Página web LEFIX: <http://www.lefix.com.mx>

Página web SOMEICCA: <http://www.someicca.com.mx>