



Curso

Diseño Higiénico Avanzado

CON
CERTIFICACIÓN
EHEDG



Previa Aprobación de Prueba Escrita

Costa Rica






Junio 25, 26 y 27, 2018



Introducción

El diseño y la construcción higiénica de los equipos y establecimientos es uno de los principales requisitos para las empresas alimentarias con el fin de garantizar productos seguros y adecuados. Los usuarios y fabricantes de equipos deben conocer los criterios de diseño higiénico a detalle y ser conscientes del papel que desempeñan en relación con la eficiencia y la inocuidad de los procesos de producción de alimentos.

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 aumentando la disponibilidad de la planta.
-  Permite reducir los costos de lavado, desinfección y eliminación de residuos.
-  Cumple plenamente con las obligaciones legales tanto de la Unión Europea, de los Estados Unidos de América y México.
-  Es consistente con los objetivos generales de innovación, optimización y sostenibilidad ambiental.



Temario

1. Requerimientos 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.



Certificado

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 puntos / 100 y en caso de alcanzar la puntuación mínima, recibirán el certificado de "Participante Certificado" por la EHEDG y sus Nombres serán Publicados en el sitio web de la EHEDG.

Idioma

El curso se impartirá en inglés (con interpretación de Marco A. León Félix) y en español.

Detalles

- Sólo Profesionistas.
- Hotel Sede: Parque del Lago Boutique Hotel, Costa Rica
- Horario:
- Lunes y Martes de 8:00 a 18:30 h.
- Miércoles de: 8:00 a 11:00 h.
- Incluye: Comidas, material oficial del curso, constancia, coffee break y cena de clausura.
- **Más información y registro:**
proyectos3@lefix.com.mx
proyectos2@lefix.com.mx

Teléfonos:

(5255) 56 77 86 57

56 84 33 01

56 78 01 20

Inversión y Facilidades de Pago

Cientes LEFIX, Socios SOMEICCA y EHEDG:

700.00 USD impuestos incluidos

No Socios:

820.00 USD impuestos incluidos

Pago en USD a cuenta bancaria en la Ciudad de México

- Facilidades de Pago:
 - 50% Un mes antes del curso.
 - 25% al final del curso.
 - 25% un mes después del curso.

Reserve su lugar con un depósito de \$ 2,000.00 MN o 100.00 USD (no reembolsables) y finalice el pago de acuerdo a las facilidades.

CV de los instructores

Knuth Lorenzen

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

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

Desde 1985 se incorporó a GEA-Tuchenhagen como Gerente de Exportación, con la idea del diseño higiénico como su bandera. En 1995 se trasladó a los Estados Unidos. Gestionó la filial de GEA-Tuchenhagen como Presidente. En 1997 regresó a Alemania para dirigir el grupo de clientes clave.

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

Contacto:

Knuth Lorenzen

Flurstraße 37, 21445 Wulfsen, Alemania

Teléfono: +49 41738364 Móvil: +49 1520889 8442

E-Mail: knuth.lorenzen@ewetel.net

Marco Antonio León Félix

Marco es Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos por la UNAM, México; tiene una especialidad en tecnología de congelación en Italia, ICI y Diplomado en Sistemas de Calidad en México, Grupo VISA.

Ha sido consultor, capacitador y auditor de Sistemas de Inocuidad en México y Latinoamérica en más de 250 empresas de alimentos desde 1992.

Actualmente es Director de LEFIX y Asociados, donde se encarga de las evaluaciones de inocuidad de los alimentos para la GFSI (FSSC 22000 y BRC), HACCP, FSMA, los estándares de inocuidad en México así como de los requerimientos de inocuidad para los exportadores a los Estados Unidos y la UE.

Ha sido profesor en la UNAM desde 1983.

Se unió a la EHEDG en 2010 y ha trabajado en la promoción del diseño higiénico en la cadena alimentaria en Estados Unidos, México, Canadá y América Latina. Está involucrado en varios proyectos relacionados con el diseño higiénico, por ejemplo, en alimentos enlatados, polvos y mariscos. En la UNAM inició un proyecto de evaluación de la limpieza de los equipos alimentarios. Es responsable de la Sección Regional Mexicana de la EHEDG.

Capacitador autorizado por la EHEDG y Capacitador de Capacitadores por la FSPCA.

Contacto:

Marco A. León Félix

LEFIX y Asociados, Ciudad de México.

Números telefónicos: (5255) 5684 3301/3889

E-mail: marcoelp@lefix.com.mx

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