

Curso Diseño Higienico Avanzado

Presencial en Ciudad de México.

En idioma Español



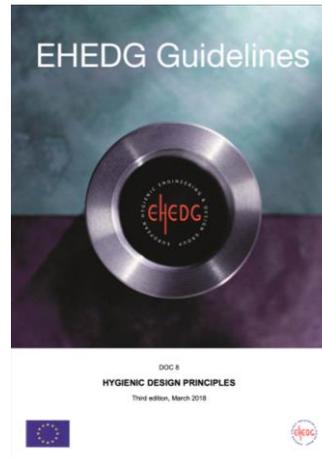
Invitan

Aproveche este curso con certificación oficial ante EHEDG. En idioma Español y con alto valor curricular.

Detalles adicionales

- Sólo profesionales.
- Presencial, Ciudad de México.
- Horario: 14:00 a 19:30 h, del Lunes 22 al Viernes 26 de Noviembre, hora central de México, equivalente a la CST de los EUA.
- Duración Total: 25 h
- Incluye: **Material oficial impreso** del curso y constancia EHEDG.
- Ejercicios impresos de casos de estudio.

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



Temario

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



Curso certificado por
EHEDG

Del 22 al 26 de Noviembre 2021

Horario: 14:00 a 19:30 horas, Tiempo central

México, equivalente a CST, EUA.

Duración Total: 25 h

Instructores:

Q.A. Esmeralda Paz Lemus - México

Q.F.B. Marco Antonio León Félix - México

Ing. Rafael Soro - España

*M.C. Marcos Torres López - México

*M.B.A. Alexander Maroto - Costa Rica

* Candidatos a instructores EHEDG

Tarifas

Miembros 2021 de EHEDG, SOMEICCA y clientes LEFIX:

\$ 1,200.00 USD (+ 16% de IVA)

No miembros:

\$1,350.00 USD (+ 16% de IVA)

Descuento por pronto pago (al 7 de Octubre): 5% sobre las tarifas.

Fecha Límite de Inscripción: 21 de Octubre

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.

Reserve su lugar con un depósito de \$ 2,000.00 pesos mexicanos o 100.00 USD (no reembolsable) y complete el pago de acuerdo con las condiciones seleccionadas.

Métodos de pago:

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

2.- Tarjeta de crédito.

3.- Paypal (favor de considerar comisiones).

Mayores informes e inscripciones: e-mail:

lefixyassociados@gmail.com
/proyectos2@lefix.com.mx

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): *Candidato a instructor autorizado por EHEDG.* 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.

Marcos Torres (Mex): *Candidato a instructor autorizado por EHEDG* . 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 proveendo principalmente a la industria alimenticia y del transporte.

Rafael Soro (Esp): El tema principal de Rafael es Inocuidad alimentaria, higiene en la industria alimentaria y diseño higiénico de equipos e instalaciones. Rafa provee asistencia técnica en el desarrollo, implantación y auditorías de los Sistemas de gestión de inocuidad.

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 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 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.

