

# Curso Diseño Higienico Avanzado

Por primera vez ON LINE con Instructores en vivo.

En idioma Español



Curso certificado por EHEDG

25 al 28 de Mayo 2021

Horario: 14:00 a 19:30 horas, Tiempo central México, equivalente a CST, EUA.

## 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

¡¡Aproveche las ventajas de la tecnología digital para analizar casos con videos y materiales especialmente diseñados para casos de estudio, ahorre al evitar gastos de transporte y estancia!!

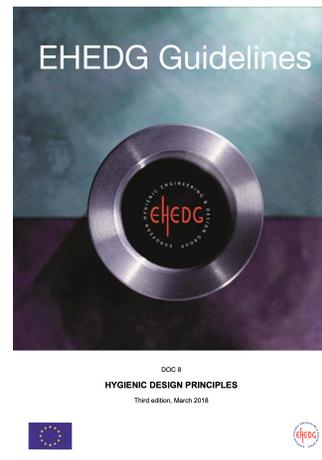
## Detalles adicionales



- Sólo profesionales.
- Plataforma teams.
- Horario: 14 :00 a 19:30 h, hora central de México, equivalente a la CST de los EUA.
- Incluye: **Material oficial impreso** del curso y constancia EHEDG.

**NOTA IMPORTANTE:** Por política de EHEDG no se entregan materiales electrónicos. Para recibir su material impreso antes de iniciar el curso es necesario formalizar su inscripción con fecha límite 11 de mayo 2021.

- Ejercicios impresos de casos de estudio.



## 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.



## Tarifas

### Miembros 2021 de EHEDG, SOMEICCA y clientes LEFIX:

\$ 1,100.00 USD (+ 16% de IVA)

### No miembros:

\$1,250.00 USD (+ 16% de IVA)

### Descuento por pronto pago (al 30 de abril): 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.

**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](mailto:lefixyassociados@gmail.com) /  
[proyectos2@lefix.com.mx](mailto:proyectos2@lefix.com.mx)

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

## 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](http://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.