# Curso Diseño Higienico Avanzado

**ON LINE con Instructores en vivo**

**¡¡ últimos cursos ON LINE ¡¡**

En idioma Español

## Invitan

## Curso certificado por EHEDG

## 21 al 25 de Noviembre 2022

**Horario: 11:00 a 16:30 horas, Tiempo central México, equivalente a CST, EUA.**

**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

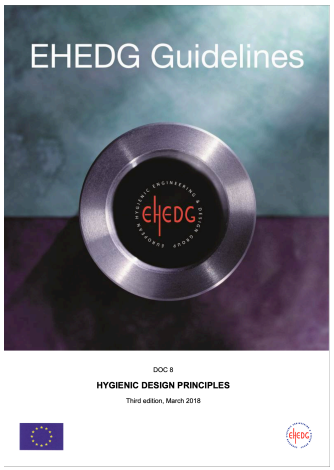
¡¡ APROVECHA pues este año será el ultimo que podrán impartirse cursos ON LINE, a partir de 2023 EHEDG solo considerará impartir cursos presenciales"

## Detalles adicionales

- Dirigido a profesionistas
- Plataforma teams.
- Incluye: **Material oficial impreso** del curso y constancia digital emitida por 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 28 de octubre 2022.**

- Ejercicios digitales de casos de estudio.




## 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 2022 de EHEDG, SOMEICCA y clientes LEFIX:**

$ 1,400.00 USD

**No miembros:**

$1,600.00 USD

**Descuento por pronto pago (al 28 de octubre): 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.
**Considerar que, si se elige pago en parcialidades, para poder hacer el envío del material se debe cubrir el 70% de la inscripción*.

**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.Instrcutor 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, 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):** 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.


**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.