

# Curso Diseño Higienico Avanzado

Online con instructor en vivo

En idioma Español



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

M.C. Marcos Torres López - México

M.B.A. Alexander Maroto - Costa Rica

Todos Instructores Autorizados por EHEDG

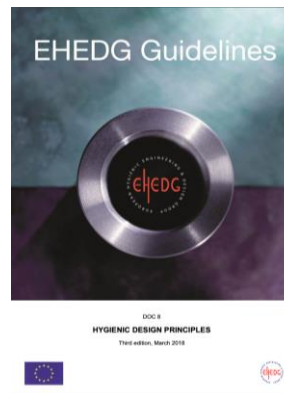
Este curso es de alto valor curricular, con instructores de alto nivel, nacionales e internacionales y con experiencia amplia en la industria de Alimentos

## Detalles adicionales



- Sólo profesionales.
- Plataforma Teams.
- 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).
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

**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 22 de Octubre): 5% sobre las tarifas.**

**Fecha Límite de Inscripción: 15 de Noviembre**

**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).

## 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.

**Mayores informes e inscripciones:e-mail:**  
[lefixyasociados@gmail.com](mailto:lefixyasociados@gmail.com)  
[proyectos2@lefix.com.mx](mailto:proyectos2@lefix.com.mx)

## 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.

