

# Fundamentos de Diseño Higiénico

En idioma Español

Invitan



## Detalles adicionales

- Duración Total: 15 h
- Incluye: **Material oficial impreso y constancia digital emitida por Ehedg**
- Estudiantes: cupo limitado a 5.

Curso certificado por  
EHEDG  
6 y 7 de Diciembre, 2023

Horario: 11:00 a 18:30 h, CDMX, México.

Duración TOTAL (15 horas)

### Instructores:

Q.A. Esmeralda Paz Lemus - México

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

M.B.A. Alexander Maroto - Costa Rica

M.C. Marcos Torres López - México



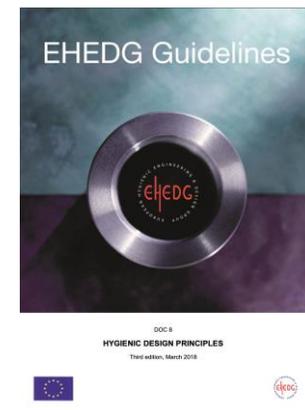
## Temario

1. Introducción a EHEDG
2. Requisitos Legales
3. Peligros en el Diseño Higiénico
4. Criterios de Diseño Higiénico
5. Materiales de Construcción
6. Limpieza y Desinfección
7. LayOut de las instalaciones

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

**Es necesario formalizar su inscripción con fecha límite 14 de Noviembre 2023**

Ejercicios impresos de casos de estudio



## Tarifas IVA Incluido

### Miembros 2023 de EHEDG, SOMEICCA y clientes LEFIX:

- \$ 869.00 USD

### No miembros:

- \$946.00 USD

### Estudiantes (cupo limitado a 5):

- \$572.00 USD

### Descuento por pronto pago al 6 de noviembre 2023 5% sobre las tarifas

### Fecha límite de inscripción: 14 de noviembre 2023

### Descuento por grupos:

- 2 personas de una misma empresa: 5%.
- 3 - 5 personas, de una misma empresa: 10%
- 6 - 8 personas, de una misma empresa: 15%
- Más de 8 personas de una misma empresa: 20%

### 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** \$100.00 USD (no reembolsable) y complete el pago de acuerdo con las condiciones seleccionadas.

### Métodos de pago:

- 1.- Transferencia bancaria
- 2.- Tarjeta de crédito por 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):** 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.

**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

WhatsApp: +52 55 2272 5909

**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.

## Constancia

Se emitirá una constancia por la asistencia al curso emitida por EHEDG.

## Objetivos del curso.

Proporcionar conocimientos que introducen al Diseño Higiénico y sus fundamentos aplicables para alimentos y bebidas, pero también para industrias cosméticas, farmacéuticas, biotecnológicas y química.

### **El curso pretende:**

- Crear conciencia de la organización de EHEDG, Diseño Higiénico y la certificación.
- Explicar los beneficios y la importancia del Diseño Higiénico.
- Proveer una comprensión general de los criterios clave en diseño higiénico para equipos e instalaciones.