Fundamentos de Diseño Higiénico

En idioma Español

Invitan

Curso certificado por EHEDG
14 y 15 de Junio, 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

Detalles adicionales

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

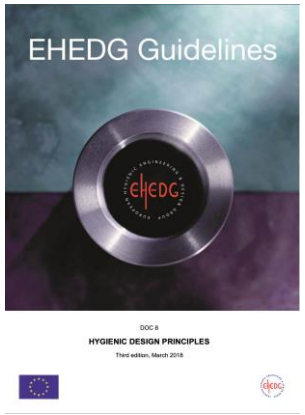
Temario

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 31 de Mayo 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 16 de mayo 2023 5% sobre las tarifas

Fecha límite de inscripción: 31 de mayo 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. 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.

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

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.