

# Curso Diseño Higiénico Básico (15h)

ONLINE con Instructores en vivo.

En idioma Español



Invitan

## Curso certificado por EHEDG Del 3 al 5 de Noviembre

Horario: 13:00 a 18:30 h Tiempo central México,  
equivalente a CST, EUA.  
Duración TOTAL (15 h)

### 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

¡¡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



- Plataforma Teams.
- Horario y fechas: De 13:00 a 18:30 h Del Miércoles 3 al Viernes 5 de Noviembre, Hora Central de México, equivalente a la CST de los EUA.
- Duración Total: 15 h
- Incluye: **Material oficial impreso (solo a profesionistas, no a estudiantes)** del curso y constancia de EHEDG
- Estudiantes: cupo limitado a 5, preguntar los distintos métodos y tarifas de envío de material.

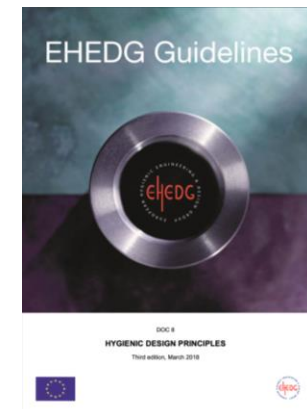


## Temario

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. Para recibir su material impreso antes de iniciar el curso es necesario formalizar su inscripción con fecha límite 4 de Octubre 2021.**

Ejercicios impresos de casos de estudio



# Tarifas

## Miembros 2021 de EHEDG, SOMEICCA y clientes LEFIX (incluye gastos de envío de material):

- \$ 650.00 USD (+ 16% de IVA)

## No miembros (incluye gastos de envío de material):

- \$725.00 USD (+ 16% de IVA)

## Estudiantes (cupo limitado a 5, no incluye gastos de envío de material):

- \$450.00 USD (+ 16% de IVA)

## Descuento por pronto pago al 21 de Septiembre: 5% sobre las tarifas

## Fecha límite de inscripción: 4 de Octubre.

## 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** con un depósito de \$ 2,000.00 pesos mexicanos ó \$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):**. 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. *\*En espera de recibir certificado de Instructor autorizado por EHEDG.*

### Mayores informes e inscripciones:

e-mail: [proyectos2@lefix.com.mx/](mailto:proyectos2@lefix.com.mx)  
[lefixyasociados@gmail.com](mailto:lefixyasociados@gmail.com)

Tel: +(52 ) 555684-3301 CDMX

**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. *\*En espera de recibir certificado de Instructor autorizado por EHEDG*

## 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.

