

Curso Diseño Higiénico Básico (15h)

ONLINE con Instructores en vivo.

En idioma Español



Invitan

Curso certificado por EHEDG Del 26 al 28 de Agosto

Horario: Jueves y Viernes 13:00 a 18:30 h y sábado de 8:00 a 13:30 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 los días jueves 26 y viernes 27 de Agosto y de 8:00 a 13:30 h el sábado 28 de Agosto, 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.

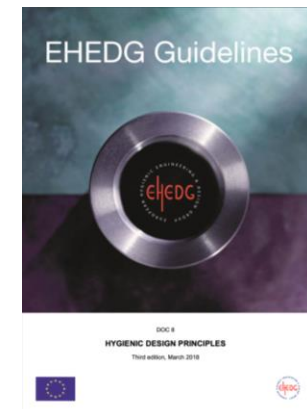


Temario

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 26 de Julio 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 16 de Julio: 5% sobre las tarifas

Fecha límite de inscripción: 26 de Julio.

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. Instrutor 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

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.

