



# CURSO DISEÑO HIGIÉNICO AVANZADO

En idioma Español

Invitan



Con la colaboración y sede de:



Centro Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos

**Curso certificado por EHEDG**  
**24, 25 y 26 de junio 2025**

Horario: 8:00 a 18:00 horas

Lugar: Costa Rica, San Pedro de Montes de Oca, San José

Sede: Centro Nacional de Ciencias y Tecnología de Alimentos (CITA) Universidad de Costa Rica

## SOBRE ESTE CURSO

### 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.

### Dirigido a:

Profesionistas de la industria de alimentos y bebidas, de áreas tales como ingeniería de proyectos, gestión de calidad e inocuidad, mantenimiento, saneamiento, investigación y desarrollo, así como a fabricantes de equipo, y a constructores de planta de alimentos.

**Es necesario formalizar su inscripción con fecha límite 17 de junio 2025**

## 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.



Mayores informes e inscripciones:

+ (52) 55 5684-3301 y 55 5678-0120



Ext. 101 y 108 Ciudad de México

# INVERSIÓN

**Miembros 2025 de EHEDG, SOMEICCA, Adultos mayores, jóvenes profesionistas y Clientes LEFIX.**

\$ 1,600.00 USD + 16 % IVA  
\$ 33,600.00 MXN + 16 % IVA

## No miembros:

\$1,700.00 USD + 16 % IVA  
\$35,700.00 MXN + 16 % IVA

*\*Incluye comidas y coffee break los 3 días*

**Descuento por pronto pago (25 de mayo 2025):**  
5% sobre las tarifas.

## 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.

*\*Si haces uso de las parcialidades de pago. El 85% se debe de cubrir 2 semanas antes del inicio del curso.*

Reserve su lugar con un depósito de 100 USD (no reembolsable) y complete el pago de acuerdo con las condiciones que elija.

Métodos de pago:

- 1.- Transferencia bancaria (favor de considerar comisiones de bancos en depósitos internacionales).
- 2.- Tarjeta de crédito con PayPal. (5 % adicional por comisión de la plataforma).

# INSTRUCTORES AUTORIZADOS EHEDG



**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.

**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 proveyendo principalmente a la industria alimenticia y del transporte.

# 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 80 / 100 puntos y en caso de alcanzar la puntuación mínima, recibirán el certificado de "Participante Certificado" emitido por EHEDG y sus Nombres serán Publicados en el sitio web de EHEDG [www.ehedg.org](http://www.ehedg.org)

## Entregables:

- Material oficial impreso del curso.
- Constancia de participación.
- Constancia de participante certificado.

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

**Es necesario formalizar su inscripción con fecha límite 17 de junio 2025**

## MAYORES INFORMES E INSCRIPCIONES:

✉ [lefixyassociados@gmail.com](mailto:lefixyassociados@gmail.com)  
[proyectos2@lefix.com.mx](mailto:proyectos2@lefix.com.mx)  
[proyectos3@lefix.com.mx](mailto:proyectos3@lefix.com.mx)

☎ +(52) 55 5684-3301 y 55 5678-0120

📍 Ext. 101 y 108 Ciudad de México

🌐 [ehedg.org](http://ehedg.org)