

INSTRUCTORES



**MARCO A. LEÓN
FÉLIX (MX)**

**Director de LEFIX y
Asociados**

**ALEXANDER
MAROTO (CR)**

**Experto en limpieza y
desinfección de
superficies y sistemas de
limpieza en sitio CIP.**



**ESMERALDA PAZ
LEMUS (MX)**

**Gerente de proyectos y
legislación alimentaria
de LEFIX**



TARIFAS (+ IVA | 16%)

**Miembros 2023 de EHEDG, SOMEICCA, CIAJ,
CANACINTRA y clientes LEFIX: \$ 6,500.00 MXN**

No miembros: \$7,500.00 MXN

*Incluye comida y coffee break

Descuento por pronto pago (27 de octubre 2023):

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:

30% quince días antes del curso.

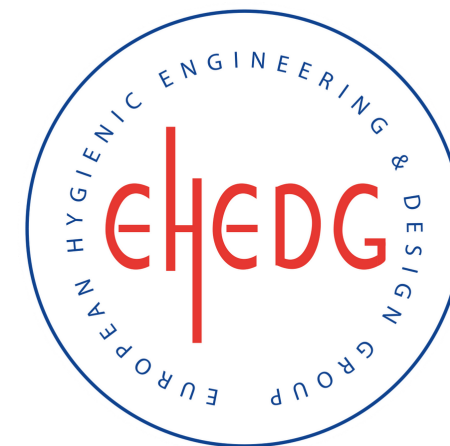
30% al finalizar el curso.

40% dos semanas después de finalizado el curso,
para emisión de constancias.

Reserve su lugar con un depósito de \$2,000.00 MXN
(No reembolsable) y complete el pago de acuerdo con
las condiciones que elija

Métodos de pago

-Transferencia bancaria (favor de considerar
comisiones de bancos en depósitos internacionales) -
Tarjeta de crédito con Paypal (Al realizar el Pago vía
PayPal se deberá pagar una comisión del 5%
aproximadamente del monto original)



CONTACTOS

+ (52) 55 5678 0120

proyectos2@lefix.com.mx

ehedg.org/mexico

COMO REGISTRARSE

E-mail: proyectos2@lefix.com.mx

Tel: +(52) 55 5678 0120

**Es necesario formalizar su
inscripción con fecha límite 27 de
octubre de 2023**

Requisitos higiénicos en instalaciones CIP curso

Documento 50 EHEDG

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.

Fecha: 8 de noviembre de 2023

Hora: 9:00 - 18:00 h

Modalidad: Presencial

Lugar: Salón Garden, Hotel WYNDHAM GARDEN POLANCO, Tolstoi 22, Anzures, Miguel Hidalgo, 11590 Ciudad de México, CDMX

TEMARIO

El diseño higiénico y la inocuidad y calidad de los alimentos

- Peligros de Inocuidad alimentaria
- Principios de diseño Higiénico
- Legislación enfocada a diseño higiénico en America y Europa
- ¿Cómo se lavaba antes de que existiera CIP?
- ¿Por qué la necesidad de CIP?
- ¿Quién inventó CIP?
- Principios básicos de CIP aplicando Diseño Higiénico
- Videos de aplicación de tecnología CIP • Guía #50, Diseño Higiénico aplicado en unidades de CIP
- Casos prácticos
- Preguntas y futuro del CIP

Entregables:

- Material oficial del curso
- Constancia de participación
- Ejercicios de caso de estudio

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

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.

