



Curso - Taller

Diseño Higiénico Avanzado

CON CERTIFICACIÓN
EHEDG*

Instructores Autorizados por
EHEDG:

Andrew Timperley (UK)
Marco A. León Félix (México)

***Previa Aprobación de
Prueba Escrita**






Ciudad de México,
México

3, 4 y 5 de Julio, 2019

1. Introducción

El diseño y la construcción higiénica de los equipos y establecimientos es uno de los principales requisitos para las empresas alimentarias con el fin de garantizar productos seguros y adecuados. Los usuarios y fabricantes de equipos deben conocer los criterios de diseño higiénico a detalle y ser conscientes del papel que desempeñan en relación con la eficiencia y la inocuidad de los procesos de producción de alimentos.

Algunos de los beneficios del diseño higiénico son:

-  Permite una gestión más fiable del sistema de inocuidad alimentaria.
-  Reduce el tiempo de limpieza, desinfección y mantenimiento aumentando la disponibilidad de la planta.
-  Permite reducir los costos de lavado, desinfección y eliminación de residuos.
-  Cumplir plenamente las obligaciones legales en materia de Diseño Higiénico de la Unión Europea, de los Estados Unidos de América y México.
-  Es consistente con los objetivos generales de innovación, optimización y sostenibilidad ambiental.



2. Formato del curso

El curso está prevalentemente orientado a la práctica. Los fundamentos teóricos se presentan de una manera concisa y siempre conectados a casos reales. El temario del curso cubre los aspectos más importantes de Diseño Higiénico e incluyen experiencias en el aula y ejercicios sobre casos reales. Se emplean esquemas, imágenes y planos realizados con fines didácticos. **Como actividad para aplicar los conocimientos se realizará una visita a una planta procesadora de alimentos, actividad única en su tipo, considerada en el esquema del curso por LEFIX y Asociados** (Sitio por definir).

3. Destinado a...

Ingenieros de planta, diseñadores, técnicos comerciales, personal de inocuidad y calidad de alimentos e inspectores sanitarios de entidades gubernamentales.

4. Temario

1. Requerimientos Legales
2. Peligros de inocuidad alimentaria
3. Criterios de diseño higiénico
4. Materiales de construcción
5. Soldadura
6. Juntas Estáticas
7. Limpieza y Desinfección
8. Bombas
9. Válvulas
10. Métodos de ensayo y certificación
11. Layout de las instalaciones
12. Instalación / Mantenimiento / Lubricantes

5. Certificado

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 70 puntos / 100 y en caso de alcanzar la puntuación mínima, recibirán el certificado de "Participante Certificado" por la EHEDG y sus Nombres serán Publicados en el sitio web de la EHEDG www.ehedg.org

6. Idioma

El material impreso será 100% en español y la impartición del curso será en Inglés - Español.

7. Detalles

- Hotel Sede: Por Definir.
- Horario: de 9:00 a 18:00 h.
- Incluye: Comidas, material oficial EHEDG, constancia, coffee break y traducción simultánea.
- **Más información y registro:**
proyectos3@lefix.com.mx
proyectos2@lefix.com.mx

Teléfonos:

(5255) 56 77 86 57
56 84 33 01
56 78 01 20

8. CV de los instructores

Andrew Timperley

Andy Timperley es un Ingeniero de Diseño Higiénico, que trabaja como Consultor para la Industria Alimentaria. Cuenta con más de treinta y cinco años de experiencia en disciplinas relacionadas con la ingeniería desde que se unió a la "Fluid Power

Research Association" en 1980 y posteriormente a "Campden BRI" en 1988.

Andy también proporciona consultoría de Diseño Higiénico a la Organización Europea de Estándares (CEN) como el Experto en Higiene del Reino Unido responsable de los problemas de Diseño Higiénico relacionados con los estándares 'C', específicos para máquinas y plenas, que luego son publicados en el Reino Unido por British Standards Institute. En febrero de 2004, Andy se convirtió en el primer Evaluador de conformidad certificado (CCE) con base en Europa para 3-A Sanitary Standards Inc.

En junio de 2006, Andy fue elegido Presidente del Subgrupo de Métodos de Prueba de EHEDG y continúa siendo el Presidente del renombrado Grupo de Trabajo de Certificación de EHEDG.

Contacto: Mr. A. W. Timperley

6, Lambert Court 54, Victoria Road, Bidford on Avon Warwickshire, UK

Phone Number: +44(0)1789 490081 (Direct line)

E-Mail: andyt@timperleyconsulting.co.uk

Marco Antonio León Félix

Marco es Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos por la UNAM, México; tiene una especialidad en tecnología de congelación en Italia, ICI y Diplomado en Sistemas de Calidad en México, Grupo VISA.

Ha sido consultor, capacitador y auditor de Sistemas de Inocuidad en México y Latinoamérica en más de 250 empresas de alimentos desde 1992.

Actualmente es Director de LEFIX y Asociados, donde se encarga de las evaluaciones de inocuidad de los alimentos para la GFSI (FSSC 22000 y BRC), HACCP, FSMA, los estándares de inocuidad en México así como de los requerimientos de inocuidad para los exportadores a los Estados Unidos y la UE.

Ha sido profesor en la UNAM desde 1983.

Se unió a la EHEDG en 2010 y ha trabajado en la promoción del diseño higiénico en la cadena alimentaria en Estados Unidos, México, Canadá y América Latina. Está involucrado en varios proyectos relacionados con el diseño higiénico, por ejemplo, en alimentos enlatados, polvos y mariscos. En la UNAM

inició un proyecto de evaluación de la limpieza de los equipos alimentarios. Es responsable de la Sección Regional Mexicana de la EHEDG.

Capacitador autorizado por la EHEDG y Capacitador de Capacitadores por la FSPCA.

Contacto: Marco A. León Félix

LEFIX y Asociados, Ciudad de México.

Números telefónicos: (5255) 5684 3301/3889

E-mail: marcoelp@lefix.com.mx

Página web de LEFIX: <http://www.lefix.com.mx>

9. Inversión y Facilidades de Pago

Cientes LEFIX, Socios SOMEICCA y EHEDG:

\$ 990.00 USD + impuestos

No Socios:

\$ 1,090.00 USD + impuestos

- Facilidades de Pago:
 - 50% Un mes antes del curso.
 - 25% al final del curso.
 - 25% un mes después del curso.

Reserve su lugar con un depósito de \$ 2,000.00 MN o 100.00 USD (no reembolsables) y finalice el pago de acuerdo a las facilidades.

Pregunte por los descuentos por grupo.

**Descuento por
Pronto pago del 5%
(Aplica al 30 de Abril del
2019)**