PERFIL DE CAPACITACIÓN

# Charlas:

# Diseño higiénico y sustentabilidad

# Empleo de la luz ultravioleta para detección

**CUPO LIMITADO**

**Fecha:** 25 de junio de 2025

**Duración:** 2 horas

**Horario:** 5:00pm a 7:00 pm (GTM -6:00) Hora de Costa Rica

**Modalidad:** Presencial y virtual

**Lugar:** Auditorio de la Escuela de Tecnología de Alimentos, Sede Rodrigo Facio.

**Coordinadora:** Ing. Ana Irene Bonilla

**Instructores:**

**- Diseño Higiénico y sustentabilidad:** I.Q. Alexander Maroto

**- Empleo de la luz ultravioleta para detección:** Q.A. Esmeralda Paz Lemus; Q.F.B. Marco Antonio León Félix

**Monto de la inversión**: Gratuito

**Enlace de inscripción:** https://forms.gle/wLwznYNB7Hpt3zUBA

**Objetivo:** Difundir la cultura de inocuidad alimentaria y el papel que el Diseño higiénico juega en esta.

**Dirigido a:** Profesionales 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 fabricantes de equipo, constructores de planta de alimentos, y estudiantes de carreras afines.

Proceso de Capacitación
Correo: capacitacion.cita@ucr.ac.cr
Teléfono: (+506) 2511-8845
Web: www.cita.ucr.ac.cr

**Perfil de los instructores:**

**MBA. Alexander Maroto**

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.

**Q.A. Esmeralda Paz Lemus**

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.

**Q.F.B Marco Antonio León Félix**

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.