



Conferencias y Actividades
de la European Hygienic
Engineering & Design
Group (EHEDG), 2018

ENERO

Evento: “Desarrollo de Alimentos Funcionales” y “Diseño Higiénico: Pasado, Presente y Futuro”

Expositores: Dr. Víctor Manuel Toledo López y Q.F.B. Marco Antonio León Félix

Lugar y Fecha: Hotel Gamma Mérida El Castellano, Mérida, Yucatán, 25 de enero del 2018



FEBRERO

Evento: “Una Introducción al Mundo de los Aceros; Aceros en la Industria Alimenticia” y “Diseño Higiénico: Pasado, Presente y Futuro”

Expositores: Dr. Marcos Torres López y Q.F.B. Marco Antonio León Félix

Lugar y Fecha: Hotel Wyndham Garden Norte, Monterrey, Nuevo León, 2 de febrero del 2018



MARZO

Evento: “Diseño Higiénico: Pasado, Presente y Futuro” y “FSPCA, Preventive Controls for Human Food”

Expositores: Q.F.B. Marco Antonio León Félix y Q.A. Esmeralda Paz Lemus

Lugar y Fecha: Hotel Malibú, Guadalajara, Jalisco, 7 de marzo del 2018



Evento: Expo ANTAD & Alimentaria México 2018

Expositores: Q.A. Daniela Gutiérrez Zavalza, Q.A. Eduardo Martiñón Arriaga, Q.A. Enrique Vargas Rosas, Q.F.B. Marco Antonio León Félix y Q.A. Esmeralda Paz Lemus.

Lugar y Fecha: Expo Guadalajara, Guadalajara, Jalisco, 6-8 de marzo del 2018



Evento: "Challenges in Hygienic Design"

Expositor: Q.F.B. Marco Antonio León Félix

Lugar y Fecha: Centro de Investigación y Desarrollo Costero (CIDECO), Ensenada, Baja California, 16 de marzo del 2018



ABRIL

Evento: “Diseño Higiénico: Pasado, Presente y Futuro” y “Actualización del FSMA, Implicaciones para la Industria de Alimentos”

Expositores: Q.F.B. Marco Antonio León Félix

Lugar y Fecha: Hotel Lucerna, Culiacán, Sinaloa, 26 de abril del 2018



JUNIO

Evento: “Challenges in Hygienic Design” y “FSPCA, Preventive Controls for Human Food”

Expositores: Q.F.B. Marco Antonio León Félix y Q.A. Esmeralda Paz Lemus

Lugar y Fecha: Hotel Grand Fiesta Americana Chapultepec, CDMX, 1 de junio del 2018



Evento: Primer Festival de Diseño Higiénico en México, MexHDFest

Organizadores: Q.F.B. Marco Antonio León Félix, Q.A. Esmeralda Paz Lemus, Q.A. Daniela Gutiérrez Zavalza y Q.A. Ilse Ibañez Contreras

Lugar y Fecha: Hotel Grand Fiesta Americana Chapultepec, CDMX, 20 de junio del 2018



JULIO

Evento: “Casos Reales de Fallas en Diseño Higiénico y su Impacto en la Industria de Alimentos y en los Consumidores” y “Actualización de FSMA, Implicaciones para la industria de Alimentos”

Expositor: Q.F.B. Marco Antonio León Félix

Lugar y Fecha: Hotel Fiesta Inn, Culiacán, Sinaloa, 9 de julio del 2018



AGOSTO

Evento: “Diseño higiénico en drenajes y sistema de manejo de efluentes” y “Validación de la limpieza, un enfoque de EHEDG”

Expositores: Ing. Daniel Chávez Enciso y Q.A. Esmeralda Paz Lemus

Lugar y Fecha: Hotel PF Suites, CDMX, 21 de agosto del 2018



SEPTIEMBRE

Evento: Food Tech Summit & Expo 2018

Expositores: Q.A. Daniela Gutiérrez Zavalza y Q.A. Oscar Rodríguez García

Lugar y Fecha: Centro Citibanamex, CDMX, 26 y 27 de septiembre del 2018

Hacia una Cultura de Calidad en el Consumo de Alimentos "CUCCAL"



26 y 27 de Septiembre
CENTRO CITIBANAMEX
Te esperamos en el
Stand 128



OCTUBRE

Evento: Congreso Internacional CUCCAL 11 “Sobre Inocuidad, Calidad y Funcionalidad de los Alimentos en la Industria y Servicios de Alimentación”

Expositores: Q.F.B. Marco Antonio León Félix, Q.A. Daniela Gutiérrez Zavalza y Q.A. Oscar Rodríguez García

Lugar y Fecha: Universidad Autónoma de Aguascalientes, Aguascalientes, 3 al 5 de octubre del 2018



Congreso Internacional
CUCCAL 11
"Sobre Inocuidad, Calidad y Funcionalidad de los Alimentos
en la Industria y Servicios de Alimentación"
Aguascalientes, Aguascalientes, México 2018

RESUMEN EJECUTIVO DEL

CONGRESO INTERNACIONAL
CUCCAL11

"Sobre Inocuidad, Calidad y Funcionalidad de los Alimentos en la Industria
y Servicios de Alimentación"

Con el Auspicio de:



Evento: "Tecnología y Calidad en el Procesamiento de Alimentos" y "Validación de la limpieza, un enfoque de EHEDG"

Expositores: PhD Carolina García Salinas y Q.A. Esmeralda Paz Lemus

Lugar y Fecha: Hotel Wyndham Garden Norte, Monterrey, Nuevo León, 11 de octubre del 2018

www.ehedg.org



El Comité Mexicano de
European Hygienic
Engineering & Design Group,
le invitan a las Conferencias:



**Tecnología y Calidad
en el Procesamiento
de Alimentos**

**PhD Carolina García
Salinas**
Doctorado en Biotecnología por el ITESM, SIGMA
Alimentos

**Validación de la
limpieza, un enfoque
de EHEDG**

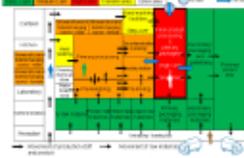
Q.A. Esmeralda Paz Lemus
Instructora Líder reconocida por la FSPCA, por la
International HACCP Alliance y Profesora de
Asignatura de la Facultad de Química, UNAM

**Hotel Wyndham Garden
Norte**
Av. Universidad NC 501 Nte. Col. Roble,
San Nicolás de los Garza, N.L.

**Jueves 11 de Octubre
del 2018**



Fecha límite de registro: Martes 9 de Octubre
¡Confirmación Necesaria!
** Nos reservamos el derecho de admisión de
no confirmar asistencia, se dará prioridad a
aquellas personas que la realicen **



¡CUPO LIMITADO!
Máximo 2 participantes por empresa

Programa:
19:00 a 19:15 h Registro
19:15 a 20:30 h Conferencias
20:30 a 21:00h Convivencia



¡EVENTO GRATUITO!
Mayores informes y
Confirmación:
Tel. (55) 5677 8657
cuccalmexico@yahoo.com.mx

www.someicca.com.mx

Representante en México