

## Panamerican EHEDG Congress 2023 COMITÉ MEXICANO EHEDG

### PROGRAMA ACTIVIDADES PRECONGRESO

**Miércoles 8 de noviembre**

**Tema:** Requisitos de diseño Higiénico para instalaciones CIP curso, Documento 50 EHEDG.

**Ponentes:**

**Marco Antonio León Félix.** *Presidente de EHEDG México. Instructor Autorizado EHEDG - México*

**Alex Maroto.** *Instructor Autorizado EHEDG – Costa Rica*

**Esmeralda Paz Lemus.** *Instructor Autorizado EHEDG - México*

HORARIO	Actividad
9:00 – 9:30	Bienvenida
9:30- 10:00	Peligros / Inocuidad alimentaria Principios de Diseño Higiénico Legislación
10:00 – 10:15	Receso
10:15 – 13:00	¿Cómo se lavaba antes de que existiera CIP? ¿Por qué la necesidad de CIP? ¿Quién inventó el CIP? Principios básicos de CIP aplicando Diseño Higiénico Videos de aplicación de tecnología CIP
13:00 – 14:00	Almuerzo
14:00 – 16:00	Guía #50, DH aplicado en unidades de CIP
16:00 – 16:15	Receso
16:15 – 17:30	Casos prácticos
17:30 – 18:00	Preguntas y futuro del CIP

**CURSO PRECONGRESO**

**COSTOS**

Miembros EHEDG, SOMEICCA, CIAJ, CANACINTRA y Clientes LEFIX: **\$ 6,500.00 MXN + IVA**

Público en general: **\$7,500.00 MXN + IVA**

**Lugar:** Salón Morelos, Hotel PF Suites, Liverpool 197, Juárez, Cuauhtémoc, 06600, Ciudad de México, CDMX

Liga de registro: <https://forms.gle/oWrrp7xiaPx4idpb9>

**Jueves 9 de noviembre**

**Tema: CONGRESO Ciudad de México (CDMX)**

HORARIO	ACTIVIDAD	PONENTE
8:30 – 9:00	Registro de participantes	
9:00 – 9:30	BIENVENIDA E INAUGURACIÓN	
9:30 – 10:15	Diseño para la seguridad alimentaria	Gabe Miller miembro de EHEDG y 3-A Estados Unidos de América.
10:15 - 11:00	Digitalización e industria 4.0.	Alex Maroto. Instructor Autorizado EHEDG Costa Rica
11:00 – 11:15	RECESO	
11:15 – 12:00	Networking 1 con Proveedores de Soluciones en Diseño Higiénico	
12:00 – 12:45	Logros y retos de DH en la Industria Alimentaria.	Jorge Montero. Director global de inocuidad alimentaria. Sigma-Alimentos México.
12:45 – 13:30	El reto del DH en la industria de fórmulas lácteas.	M.en C. Víctor Villasana. Especialista en Food Safety y Fórmulas Lácteas. Estados Unidos de América.
13:30 – 14:15	COMIDA	
14:15 – 15:00	Networking 2 con Proveedores de Soluciones en Diseño Higiénico	
15:00 – 15:45	Tratamiento superficial en aceros inoxidables, y su impacto en la condición higiénica de equipos.	M.en C. Martín Alvarez – EHEDG Brasil
15:45 – 16:30	El DH como piedra angular de los sistemas de inocuidad, calidad y sustentabilidad; casos reales.	Marco Antonio León Félix. Presidente de EHEDG México. Instructor Autorizado EHEDG México
16:30 - 16:45	RECESO	
16:45 – 17:00	Actividades medioambientales. Compromiso de disminución de la huella de carbono, reforestación y limpieza de áreas públicas	
17:00 – 17:45	Networking 3 con Proveedores de Soluciones en Diseño Higiénico	
17:45 – 18:00	Cierre del evento CDMX	

**CONGRESO COSTOS**

Miembros EHEDG, SOMEICCA, CIAJ, CANACINTRA y Clientes LEFIX \$ 1,800.00 MXN + IVA

Público en general \$2,500.00 MXN + IVA

**Lugar:** Hotel NH Collection Mexico City Reforma, Liverpool 155, Juárez, Cuauhtémoc, 06600 Ciudad de México, CDMX

Liga de registro: <https://forms.gle/3BUqTWwEc7582AKM8>

## Viernes 10 de Noviembre

**Tema:** Visita a planta de alimentos

HORARIO	ACTIVIDAD
9:00 – 14:00	<b>Visita a planta de alimentos</b>  <i>Sigma Alimentos.</i>

### VISITA

### COSTOS

Miembros EHEDG, SOMEICCA, CIAJ, CANACINTRA y Clientes LEFIX \$ **950.00 MXN**

### + IVA

Público en general **\$1250.00 MXN + IVA**

Liga de registro: <https://forms.gle/PX15bb43khqX64Uh6>

### CUPO LIMITADO

Incluye:

Transporte: del hotel a la planta , planta al restaurante,  
restaurante hotel Comida

Nota: si usted desea llegar con su propio transporte, notifiquenos por favor; en caso de no llegar puntual a la planta se perderá la oportunidad de ingresar a la misma.

CITA: 10:30 AM En planta

### PROCESO DE INSCRIPCIÓN AL EVENTO:

<https://someicca.com.mx/panamehedgcongress2023/>