

# Celebrando El Día Mundial de la Inocuidad de alimentos

## Programa Preliminar

CDMX, Martes 14 de junio. 2022

Sede: CANACINTRA, 10 piso

- 16:00 - 16:05 h** **Apertura de la sesión.**  
Marco A León Félix  
Presidente del MexEHEDGComm.
- 16:05 - 16:10 h** **Presentación Huub Leleveld**  
Socio fundador de EHEDG y GHI, reconocido a nivel mundial por instituciones como IFT, EFOST, IUFOST, entre otras.  
CANACINTRA
- 16:10 – 16:50 h** **Conferencia Magna**  
**Perspectivas del Diseño Higiénico**  
Huub Lelieveld  
Países Bajos
- 16:50 – 17:00 h** **Preguntas y Respuestas**  
MexEHEDGComm
- Mesa Redonda**  
**El Diseño Higiénico en la Cadena de Suministro**
- 17:00 – 17:15 h** **Fabricantes de Equipo**  
Alex Maroto  
Instructor Autorizado EHEDG, Profesional de la limpieza en plantas de alimentos, Costa Rica
- 17:15 – 17:30 h** **Constructores de Planta de Procesamiento para Alimentos**  
Jorge Santiago Cruz  
The Haskell Group, Ingeniero de Proceso
- 17:30 – 17:40 h** **Industria de Alimentos**  
Jorge A. Ventura Ortiz  
Sigma Alimentos, Gerente Global de Calidad e Inocuidad, México
- 17:40 – 17:50 h** **Industria de Alimentos**  
Miguel A. Almanza Castillo  
Pepsico, Coordinador Inocuidad LATAM, México
- 17:50 – 18:00 h** **Sesión de Preguntas y Respuestas**  
Cierre del Evento



**Monterrey, Nuevo León, Miércoles 15 de junio, 2022**

**Sede: Facultad de Salud Pública y Nutrición, UANL**

- 16:00 - 16:05 h** **Apertura de la sesión.**  
Marco A León Félix  
Presidente del MexEHEDGComm.
- 16:05 - 16:10 h** **Presentación Huub Leleveld**  
Socio fundador de EHEDG y GHI, reconocido a nivel mundial por instituciones como IFT, EFOST, IUFOST, entre otras.  
CANACINTRA
- 16:10 – 16:50 h** **Conferencia Magna**  
**Perspectivas del Diseño Higiénico**  
Huub Leleveld  
Países Bajos
- 16:50 – 17:00 h** **Preguntas y Respuestas**  
MexEHEDGComm
- Mesa Redonda**  
**El Diseño Higiénico en la Cadena de Suministro**
- 17:00 – 17:15 h** **Fabricantes de Equipo**  
Marcos Torres  
Instructor Autorizado EHEDG, Manufacturas El Venado, México
- 17:15 – 17:30 h** **Constructores de Planta de Procesamiento para Alimentos**  
Por confirmar
- 17:30 – 17:40 h** **Industria de Alimentos**  
Jorge A. Ventura Ortiz  
Sigma Alimentos, Gerente Global de Calidad e Inocuidad, México
- 17:40 – 17:50 h** **Industria de Alimentos**  
Marian Canales  
Pepsico, Coordinador Inocuidad, México.
- 17:50 – 18:00 h** **Sesión de Preguntas y Respuestas**  
Cierre del Evento



Guadalajara, Jalisco, Jueves 16 de junio, 2022

Sede: CIAJ

- 12:30 - 12:35 h** **Apertura de la sesión.**  
Marco A León Félix  
Presidente del MexEHEDGComm.
- 12:35 - 12:40 h** **Presentación Huub Leleveld**  
Socio fundador de EHEDG y GHI, reconocido a nivel mundial por instituciones como IFT, EFOST, IUFOST, entre otras.  
CANACINTRA
- 12:40 – 13:20 h** **Conferencia Magna**  
**Perspectivas del Diseño Higiénico**  
Huub Lelieveld  
Países Bajos
- 13:20 – 13:30 h** **Preguntas y Respuestas**  
MexEHEDGComm
- Mesa Redonda**  
**El Diseño Higiénico en la Cadena de Suministro**
- 13:20 – 13:45 h** **Fabricantes de Equipo**  
Alex Maroto  
Instructor Autorizado EHEDG, Profesional de la limpieza en plantas de alimentos, Costa Rica
- 13:45 – 14:00 h** **Constructores de Planta de Procesamiento para Alimentos**  
Javier Ortega  
Managing Director, Steuler Linings; recubrimientos industriales en Plantas de Alimentos
- 14:00 – 14:10 h** **Industria de Alimentos**  
Mario Ecahandi  
CIAJ
- 14:10 – 14:20 h** **Industria de Alimentos**  
Ulises Carrillo  
Sukarne. Director de Calidad e Inocuidad.
- 14:20 – 14:30 h** **Sesión de Preguntas y Respuestas**  
**Cierre del Evento**