



Sociedad Mexicana de Inocuidad y Calidad para Consumidores de Alimentos A.

y European Hygienic Engineering & Design Group



---

## Resumen ejecutivo del Primer Festival de Diseño Higiénico en México

# *MexHDfest*

*20 de junio, 2018. Hotel Grand Fiesta Americana Chapultepec,  
CDMX.*

### Patrocinadores:



### Con el apoyo de:



---

Gracias a los patrocinadores y asistentes que confiaron en nosotros y que hicieron posible llevar a cabo el primer festival de Diseño Higiénico en el país. Este evento tuvo como principal objetivo dar a conocer la importancia del Diseño Higiénico y el rol de EHEDG como institución líder en DH, fomentando la divulgación y participación de los sectores involucrados en el mismo para formar parte del comité mexicano de DH.

Este primer festival tuvo lugar a los 20 días del mes de junio en el Hotel Gran Fiesta Americana de la Ciudad de México. Patrocinado por Lefix y Asociados y ACO productos de construcción, con el apoyo de; COFEPRIS, Dantec, Q-pumps, Diken International, Sigma Alimentos y la UANL, las cuales ofrecieron una conferencia.

Las empresas que participaron como pabellón empresarial fueron:

- ✓ ACO productos de construcción.
- ✓ Dantec.
- ✓ Lefix y Asociados.
- ✓ Diken International.

El evento consistió principalmente de un ciclo de conferencias ofrecidas por los diferentes sectores relacionados con la Industria de Alimentos;

- ✓ Sector Académico (UANL)
- ✓ Sector Gubernamental (COFEPRIS)
- ✓ Institución líder en DH (EHEDG)
- ✓ Sector de Utensilios y Soluciones para la Industria de Alimentos (Dantec)
- ✓ Sector de Servicios Higiénicos para la Industria de Alimentos (ACO)
- ✓ Sector Fabricantes de Equipos (Q-Pumps)
- ✓ Sector de Limpieza y Sanitización (Diken International)
- ✓ Sector Procesador de Alimentos (Sigma Alimentos)
- ✓ Sector de Actualización y Capacitación (Lefix y Asociados)



Al evento asistieron empresarios, académicos, prensa y profesionistas del ramo alimenticio, siendo en total 57 asistentes, los cuales participaron y presenciaron el siguiente programa:

Horario	Actividad	Ponente
8:30-9:00	<b>REGISTRO DE PARTICIPANTES</b>	
9:00-9:40	Ceremonia de Apertura del Comité Mexicano EHEDG. Knuth Lorenzen	Knuth Lorenzen. Expresidente de EHEDG y presidente del Sub Grupo de Capacitación y Educación. Alemania.
	Discurso de Bienvenida	Marco Antonio León Félix. presidente EHEDG México y Director General de LEFIX. México.
9:40-10:20	Beneficios del Diseño Higiénico en la Industria Alimenticia y el papel que desempeña la EHEDG.	Knuth Lorenzen
10:20-11:00	La NOM-251-SSA1-2009 y su evaluación de conformidad en materia de Diseño Higiénico, un elemento básico para garantizar la inocuidad	Guillermo Arroyo Gómez. Gerente de Seguimiento de Programas, Comisión de Operación Sanitaria, COFEPRIS. México.
11:00-11:40	<b>RECESO</b>	
	<i>Visita a los Proveedores de Soluciones en Diseño Higiénico (Pabellón Empresarial)</i>	
11:40-12:20	Casos Reales de Fallas en Diseño Higiénico y su Impacto en la Industria de Alimentos y en los Consumidores	Marco Antonio León Félix.
12:20-13:00	La importancia de la Gestión temprana y el diseño sanitario de equipos e instalaciones	Mario Guzmán Robles, SIGMA Alimentos. México.
13:00-13:40	Diseño Higiénico de Utensilios de Limpieza	Claudia Altamirano y Yesenia Guerrero, DANTEC. México.
13:40-14:30	<b>COMIDA</b>	
	<i>Visita a los Proveedores de Soluciones en Diseño Higiénico (Pabellón Empresarial)</i>	
14:30-15:00	Mejora en el Procesamiento de Alimentos a través del Diseño Higiénico en Tecnología de Bombas.	Pedro Marquina, Director de Ventas, Q-Pumps. México.
15:00-15:30	Coladeras y Canales Higiénicos ACO, HigieneFirst	Guillermo Cruz, ACO Productos de Construcción. México.
16:00-16:30	<i>Visita a los Proveedores de Soluciones en Diseño Higiénico (Pabellón Empresarial)</i>	
16:30-17:00	Inocuidad 360°	Jesús Isidoro Sánchez, Staff Técnico Corporativo, DIKEN International. México.
17:00-17:30	Aceros en la Industria Alimenticia: Una Introducción al Mundo de los Aceros	Marcos Torres López, Facultad de ingeniería mecánica y eléctrica, UANL. México.
17:30-17:45	Presentación del Plan de Trabajo del Comité Mexicano EHEDG	Comité Mexicano EHEDG
17:45-18:00	Clausura del MexHDFest	Marco A. León Félix y Thorvald Lynggaard

Se abordaron un total de 9 conferencias que resaltaron la importancia y la relación el DH en cada uno de los sectores relacionados con la Industria de Alimentos y que en general abordaron lo siguiente:



- ✚ Knuth Lorenzen. “Beneficios del Diseño Higiénico (DH), y la EHEDG como institución líder en DH.”

En los últimos años el rápido crecimiento y la expansión mundial del comercio de alimentos, la alta demanda de inocuidad y el ahorro en costos operativos han demandado el conocimiento del Diseño Higiénico. La misión de la EHEDG de proporcionar orientación como autoridad en ingeniería y Diseño Higiénico está mejorando la conciencia y el conocimiento. Orientamos a nuestros grupos de interés en la producción de alimentos inocua.

- ✚ Guillermo Arroyo Gómez. “La NOM-251 SSA1-2009 y su evaluación de conformidad en materia de Diseño Higiénico, un elemento básico para garantizar la inocuidad”

El diseño sanitario es fundamental para asegurar la aplicación de programas de saneamiento adecuados y para la ejecución de procedimientos y operaciones de proceso seguros. La NOM-251-SSA1-2019 establece disposiciones sobre las instalaciones y servicios del establecimiento, el equipo y los utensilios empleados para el procesamiento y manejo de productos alimenticios, así como para las operaciones de proceso, en las cuales el diseño sanitario es un factor relevante para reducir o eliminar riesgos para la inocuidad de los alimentos.

- ✚ Marco A. León Félix. “Casos Reales de Fallas en Diseño Higiénico y su Impacto en la Industria de Alimentos y en los Consumidores.”

El diseño higiénico de plantas y equipos en la industria alimentarias es uno de los componentes más importantes de un sistema de inocuidad y de calidad, y sin embargo en muchas plantas no se le da el papel que merece, resultando en consecuencias catastróficas para las empresas. Se presentaron y se analizaron las causas raíz de las fallas: Peanuts corporation of America, en los EUA, Maple Leaf en Canadá y la contaminación con plomo en la Industria Confitera Mexicana.

- ✚ Mario Guzmán Robles. “La importancia de la Gestión temprana y el diseño sanitario de equipos e instalaciones”

En esta ponencia se revisará como la inversión de tiempo y estudio a detalle de los diseños de manera preventiva ayuda a la inocuidad del producto y a reducir riesgos y costos asociados. Se analizará como a través de la gestión temprana aplicada en el diseño sanitario de equipos e instalaciones se logra que la limpieza y desinfección sea más completa, más fácil y más barata con menos trabajo, con menos agua, menos productos químicos y menos tiempo de inactividad. Adicionalmente se revisará la relación directa entre el diseño sanitario y las causas comunes de retiro de alimentos y bebidas en el mercado.



---

✚ Claudia Altamirano y Yesenia Guerrero. “Diseño Higiénico de Utensilios de Limpieza.”

El utensilio de limpieza higiénicamente diseñado es más rápido y fácil de limpiar, minimiza el riesgo de contaminación del producto por microorganismos, alérgenos, cuerpos extraños, etc. A su vez, maximiza la inocuidad y calidad de los alimentos reduciendo el riesgo de rechazo o retirada costosa del producto en el mercado. Sin embargo, muy pocos utensilios de limpieza se diseñan teniendo esto en cuenta poniendo en riesgo todo lo anterior.

✚ Pedro Marquina Calderón. “Mejora en el Procesamiento de Alimentos a través del Diseño Higiénico en Tecnología de Bombas.”

Las ventajas de utilizar un equipo de bombeo sanitario debidamente diseñado y certificado ayuda a garantizar la inocuidad en los alimentos, mientras se incrementa la productividad gracias a la fácil limpieza y mantenimiento del equipo, reflejándose en ahorros tanto económicos como de tiempo y mano de obra.

✚ Guillermo Cruz Mujica. “Coladeras y Canales Higiénicos ACO, HigieneFirst”

A pesar del obvio impacto en la seguridad de los alimentos, el drenaje es percibido como un artículo sin importancia y muchas veces se descuida. Esto conduce a altos costos de mantenimiento y limpieza, riesgo de contaminación y más importante, la pérdida de la reputación del negocio. Esta reputación es el activo más valioso de todas las compañías de alimentos, cualquier incidente relacionado con la seguridad de la comida conducirá a una pérdida dramática de confianza y finalmente ventas.

✚ Jesus Isidoro Sanchez Cortes. “Inocuidad 360”

Se abordarán las principales contaminaciones ocultas dentro del proceso en las plantas de alimentos y sus respectivas soluciones, estas soluciones abarcan contaminación cruzada en plantas de alimentos por difusores en cámaras de refrigeración, cámaras de congelación, control de personal de producción, control de personal de mantenimiento, como combatir *Listeria monocitógenas* y el control de Biocapa bacteriana.

✚ Marcos Torres López. “Aceros en la Industria Alimenticia: Una Introducción al Mundo de los Aceros.”

Conferencia orientada a metales utilizados en Industria Alimenticia aprobados por distintos organismos internacionales. Un acercamiento a la metalurgia y la importancia para la selección y desempeño óptimo de metales, tomando en cuenta propiedades físicas que los hacen candidatos a estar en contacto con alimentos.





Sociedad Mexicana de Inocuidad y Calidad para Consumidores de Alimentos A.

y European Hygienic Engineering & Design Group



---

El evento concluyo con gran interés por parte del público para que se les informara en el futuro sobre eventos con este tipo de contenido.

Se logró difundir la importancia del DH en la industria de los alimentos y hacer conciencia de lo importante que es unir a la industria para formar un grupo que apoye a las instituciones gubernamentales a mejorar las normas establecidas.

## *1° MexHDfest*

*Muchas  
Gracias!*



---

*Álbum fotográfico:*

Foto 1. Conferencia de Knuth Lorenzen



Foto 2. Conferencia de Marco A. León Félix



Foto 3. Conferencia de Guillermo Arroyo



Foto 4. Conferencia de Guillermo Cruz



Foto 5. Protesta del comité mexicano de la EHEDG



Foto 6. Conference de Claudia & Yesenia



Foto 7. Conferencia de Pedro Marquina



Foto 8. Conferencia de Marcos Torres



---

Foto 9. Ceremonia de clausura



Q.A. Daniela Guierrez Zavalza  
Coordinador de SOMEICCA

Q.A. Ilse Ibañez Contreras  
Asistente ejecutiva

