



Resumen Ejecutivo del Segundo Festival de Diseño Higiénico en México

MexHD Fest

Martes 02 de Julio 2019, Hotel Hilton Reforma, Ciudad de México

Con el apoyo de:



UANL





Gracias a los asistentes que confiaron en nosotros y que hicieron posible llevar a cabo el segundo festival de Diseño Higiénico en México. Este evento tuvo como principal objetivo dar a conocer la importancia del Diseño Higiénico (DH) 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 segundo festival tuvo lugar a los 02 días del mes de Julio del 2019, en el Hotel Hilton Reforma de la Ciudad de México. Con el apoyo de; Diken International, DANTEC, Grupo CCEIC, Lefix y Asociados, Q-Pumps, SENASICA, ACO, Universidad Autónoma de Nuevo León, Sigma Alimentos y Pilgrim's.

Las empresas que participaron en el Pabellón Empresarial fueron:

- Diken International
- Grupo CCEIC
- Lefix y Asociados
- ACO
- Dantec
- Q-Pumps

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

- ❖ Sector Académico (UANL)
- ❖ Sector Gubernamental (SENASICA)
- ❖ Institución líder en DH (EHEDG)
- ❖ Sector de Utensilios y Soluciones para la Industria de Alimentos (Dantec)
- ❖ Sector de Limpieza y Sanitización (Diken International)
- ❖ Sector Fabricantes de Equipos (Q-pumps)



- ❖ Sector Procesador de Alimentos (Sigma Alimentos y Pilgrim´s)
- ❖ Sector de Actualización y Capacitación (Lefix y Asociados)
- ❖ Sector de Diseño y Construcción de Plantas Procesadoras de Alimentos (Grupo CCEIC)
- ❖ Sector de Servicios Higiénicos para la Industria de Alimentos (ACO)

Al evento asistieron 59 personas, entre ellos, académicos, empresarios, prensa y profesionistas del ramo alimenticio, los cuales participaron y presenciaron el siguiente programa:

PROGRAMA FINAL

HORARIO	ACTIVIDAD	PONENTE
8:30-9:00	REGISTRO DE PARTICIPANTES	
9:00-9:40	El diseño higiénico en la GFSI; un nuevo enfoque de gestión para la industria alimentaria.	<p>Marco Antonio León Félix. Presidente del MexEHEDGCom México.</p> <p>Yazel M. Rodríguez Chavira Jefe en Gestión de Proveedores, Proyectos de Calidad y Aseguramiento Calidad Pilgrim´s México</p>
9:40-10:20	EHEDG Testing and certification scheme.	<p>Andrew Timperley. Timperley consulting. EHEDG authorized trainer and Third party verification inspector; 3A Third party verification inspector. United Kingdom.</p>





10:20-11:00	Errores más comunes al seleccionar e instalar drenajes higiénicos.	Daniel Alberto Chávez Enciso. Asesoría y ventas, DANTEC. México
11:00-11:40	Networking con Proveedores de Soluciones en Diseño Higiénico	
11:40-12:20	Casos de fracaso y de éxito en diseño higiénico de instalaciones para el procesamiento de alimentos (guía 44 EHEDG)	Marco Antonio León Félix. Director General de LEFIX y asociados. Marco Antonio Gómez. Director General Adjunto. Grupo CCEIC, México.
12:20-13:00	Aplicación del diseño sanitario en plantas de proceso.	Jorge Alejandro Montero Ortiz. Centro de Investigación de Calidad, SIGMA Alimentos. México.
13:00-13:40	Biocapa bacteriana y su relación con el diseño sanitario y los procesos de higiene en plantas de alimentos.	Sonia Jaimes Suarez, Gerente de cuentas corporativas, Diken International. México.
13:40-14:30	COMIDA	
14:30-15:10	Networking con Proveedores de Soluciones en Diseño Higiénico	
15:10-15:30	Errores comunes de diseño y fabricación en partes de acero inoxidable para industria alimenticia en México	Marcos Torres López. Facultad de Ingeniería mecánica y eléctrica UANL.México.
15:30-16:00	QTS, Nuevos alcances del doble tornillo	Pedro Marquina Calderón. Director de ventas, Q-Pumps, México
16:00-16:30	La Importancia del Diseño Higiénico en los Establecimientos de Tipo Inspección Federal	Jorge Paredes Pérez. Director General de Establecimientos TIF, SENASICA
17:00-17:30	Principios del Diseño Higiénico en drenajes	Carlos Soberanes,





Gerente de Segmentos
Building Drainage,
ACO. México.

16:00-16:30

Networking con Proveedores de Soluciones en Diseño Higiénico

17:30-17:45

Presentación del Plan de Trabajo del Comité Mexicano EHEDG 2019-2020

Esmeralda Paz Lemus.
Secretaria del MexEHEDGCom
Presidenta Nacional SOMEICCA.
México.

17:45-18:00

Clausura del MexHDFest

Thorvald Lynggaard.
Vicepresidente del MexEHEDGCom
México

Se abordaron un total de 10 conferencias que resaltaron la importancia y relación del DH en cada uno de los sectores relacionados con la Industria de Alimentos y que en general abordaron lo siguiente:

- ✚ Marco Antonio León Félix y Yazel M. Rodríguez Chavira. “El Diseño Higiénico en la GFSI; un nuevo enfoque de gestión para la industria alimentaria”

La GFSI es la iniciativa Mundial de Seguridad Alimentaria (por sus siglas en inglés) reúne a los actores principales de la industria alimenticia para impulsar de forma colaborativa la mejora continua en los sistemas de seguridad alimentaria alrededor del mundo. Su propósito es ayudar a que la inocuidad alimentaria avance en todo el mundo en el interés de la construcción de confianza del consumidor e; incrementar la eficiencia de la industria para eliminar la redundancia y mejorar la eficiencia operacional. La GFSI provee de herramientas gratuitas y voluntarias, guías para certificaciones, ayuda a pequeñas empresas a crecer. Los grupos de trabajo Técnico de la GFSI son de Diseño Higiénico e Instalaciones para Alimentos desde la Granjas hasta el Tenedor y Químicos en Higiene de Alimentos. Algunos de los beneficios de la GFSI son: reducción de auditorías, mejorar continuidad, favorecer oportunidad de comercio, mejorar la confianza del consumidor, mejorar la eficiencia de costos.

- ✚ Andrew Timepreley, “Verification of Hygienic Design; Test Methods and Certification”





El objetivo de los métodos de prueba es proveer métodos de validación para una gran variedad de parámetros de equipos relacionados con el diseño higiénico, incluyendo su capacidad para ser lavado, esterilizado y capacidad aséptica. Hay diferentes métodos de prueba; la prueba de la capacidad de un equipo para ser lavado y su capacidad para ser esterilizado por vapor y su prueba microbiológica. La EHEDG provee de certificaciones para equipos: Certificación de Diseño Higiénico basada en al guía de la EHEDG dada por Laboratorios Autorizados y por las Oficinas de Evaluación Autorizadas por la EHEDG.

✚ Daniel Alberto Chávez Enciso, “Errores más comunes al seleccionar e instalar drenajes higiénicos”

La selección de drenajes es muy importante previo a la construcción de instalaciones para la producción de alimentos, dicha selección involucra a la ingeniería y proyectos, producción, sanidad e higienes, control de calidad y mantenimiento. Los criterios de selección de drenajes higiénicos deben ser; Criterios de ingeniería; materiales de los drenajes, pisos, tipos de flujo, tipo de tráfico de residuos y profundidad disponible. En cuanto a los criterios higiénicos; limpieza, recolección de sólidos e inspección. En conclusión, el error más grave al seleccionar drenajes higiénicos es no seleccionar un drenaje higiénico.

✚ Marco Antonio León Félix y Marco Antonio Gómez, “Casos de fracaso y de éxito en el diseño higiénicos de instalaciones para el procesamiento de alimentos (guía 44 EHEDG)”

En varias ocasiones se han presentado situaciones de alerta sanitaria por alimentos contaminados por microorganismos patógenos como en el 2008 en EUA, se retiraron alrededor de 3900 productos de crema de maní por contaminación de *Salmonella*. El maní estaba contaminado antes de procesarlo. En el proceso falló la validación del torrefactor en el saneamiento y prevención de la contaminación cruzada y control de patógenos ambientales. Para evitar esto, en una planta procesadora de alimentos se debe tener un buen Lay Out para controlar las áreas,

las entradas y salidas, el flujo del personal y las instalaciones, es decir una buena división interna y/o segregación. Las fábricas se segregan en áreas separadas o zonas para controlar microorganismos patógenos en; áreas den donde no hay producción de alimentos, áreas de producción de alimentos, áreas de higiene básica, media y alta. Dependiendo del tipo de área que sea, se debe crear un buen diseño previo a su construcción. Por tal motivo, el proyecto de construcción de debe dividir en distintas fases: Planeación estratégica y diseño, Proyecto Ejecutivo (ingeniería básico y detalle), Ejecución de Obra, Puesta en marcha y cierre del proyecto. Algunos de los elementos importantes a considerar son: Necesidades, ideas, presupuesto, normas, lineamientos, certificaciones, proveedores de equipos y materiales.

✚ Jorge Alejandro Montero Ortiz, “Aplicación del diseño sanitario en plantas de proceso”.





Existen dos rutas para implementar el Diseño Sanitario en algún proceso: Ruta 1; Instalaciones y Equipos que ya existen en la planta. Ruta 2; instalaciones y equipos nuevos. Para la ruta 1 primero se debe definir la criticidad de las plantas basados en factores que aumentan los riesgos como: el volumen de producción, certificada por GFSI, número de países para la distribución, nivel de rotación del personal, tratamientos por proceso, entre otros. Estos factores dan un número de riesgo, el cual utilizamos para priorizar las acciones de diseño sanitario de Instalaciones y Equipos existentes. Posteriormente se debe tener ayuda de herramientas de revisión de Diseño Sanitario, como las hojas de registro. El siguiente paso es el trabajo con proveedores estratégicos para equipos, capacitación para equipos críticos, verificación de protocolos de limpieza y sanitización, trabajos civiles como: pisos, drenajes, etc. Ahora para la Ruta 2, primero se debe tener una lista de equipos nuevos autorizados, protocolos de gestión temprana e inspección durante manufactura, posteriormente trabajar con proveedores autorizados de equipos y tener un proceso para la aprobación de estos. Por último, tener una evaluación de diseño para equipos de alto riesgo.

- ✚ Sonia Jaimes Suarez, “Biocapa bacteriana y su relación con el diseño sanitario y los procesos de higiene en plantas de alimentos”

La biocapa bacteriana es un ecosistema microbiano organizado, constituido por una o varias especies de microorganismos; caracterizado por la excreción de una matriz extracelular adhesiva protectora formada por exopolisacáridos. Estas comunidades de microorganismos crecen adheridas a una superficie inerte (metal, plástico, vidrio, etc) o a un tejido vivo. Dicha biocapa no necesita mucho tiempo para desarrollarse, bastan unas pocas horas. Los factores que favorecen la formación de biocapa, son equipos y/o superficies de materiales porosos y/o irregulares, fallas en diseño sanitario: puntos muertos. Para prevenir esto, se deben tener intervenciones de higiene y asegurar el alcance a tres niveles: físico, químico y microbiológico. Para esto, la inspección, mantenimientos, limpieza y desinfección de los equipos debe ser accesible, no deben presentarse acumulaciones de producto, deben tener sellos herméticos, el uso de sustancias abrasivas puede modificar las superficies, evitar la acumulación de sarro, hacer rotación de sanitizantes, entre otros.

- ✚ Ponente: Marcos Torres López. “Errores comunes de diseño y fabricación en partes de acero inoxidable para industria alimentaria en México”

Resumen: Enfocada a los principales problemas que tiene la industria alimentaria por una selección de partes metálicas (en contacto con los alimentos) no adecuadas; o el uso de metales diferentes al acero inoxidable que no son óptimos para estar en contacto con los alimentos. También aborda la importancia de elegir el acero inoxidable apropiado de acuerdo con cada proceso, así como de los acabados, las soldaduras de las piezas utilizando siempre el proceso TIG para partes que estén en contacto con los alimentos y la importancia de tener un proceso de fabricación adecuado. En conclusión, siempre se debe considerar al Diseño Higiénico desde un inicio y no al final del proceso de fabricación, lo cual se verá reflejado en ahorro de tiempo de sanitización de piezas.





✚ Ponente: Pedro Marquina Calderón. "QTS, Nuevos alcances de doble tornillo"

Resumen: Las bombas de doble tornillo ofrece ventajas a otras bombas como el manejo de sólidos en suspensión sin generar ningún daño, se puede usar para prácticamente cualquier producto y hay de diferentes tamaños. Tienen un amplia gama de opciones con diferentes entradas que se adaptan a diversos procesos de producción. Están certificadas por la EHEDH y garantizan la seguridad alimentaria (sin contaminación por procesos anteriores), ahorro de tiempo (no es necesario desarmar la bomba para limpiarla), ahorro en costos (retorno de la bomba) y mejoramiento en la productividad (capacidad CIP).

✚ Ponente: Jorge Paredes Pérez, "La importancia del Diseño Higiénico en los Establecimientos Tipo Inspección Federal"

Resumen: La certificación TIF es la única certificación reconocida a nivel internacional y la otorga la SADER a los establecimientos dedicados al procesamiento de bienes de origen animal que cumplen con todas las NOM'S. Existen hasta el 28 de junio del 2019, 468 establecimientos TIF activos en toda la República Mexicana. Debemos considerar que se debe establecer una relación entre la actividad del establecimiento, el diseño higiénico de las instalaciones, la ejecución de los POES, establecer programas de reducción de riesgos de contaminación y la inspección sanitaria para garantizar la inocuidad del producto final.

✚ Ponente: Carlos Soberanes, "Principios del Diseño Higiénico en drenajes"

Resumen: Los drenajes son un punto de contaminación importante de los alimentos, un drenaje con diseño higiénico puede influir en mejorar la seguridad alimentaria y reducir costos en el proceso. Algunas consideraciones que debemos tomar en cuenta para el diseño de drenajes es el tipo de material, ser impermeables, resistentes a ataques físicos, mecánicos y químicos; que no sean superficies rugosas, deben ofrecer un drenado total; el diseño debe evitar las salpicaduras, deben ofrecer una limpiabilidad total; con pendientes de al menos 1%, sin juntas ni discontinuidades, con uniones higiénicas, entre otras características.

✚ Ponente Esmeralda Paz Lemus. "Presentación del Plan de Trabajo del Comité Mexicano EHEDG 2019-2020"

Resumen: Reporte de las actividades realizadas durante el periodo de enero a mayo 2019 donde destacan la reunión del Comité Mexicano de la EHEDG, sesiones de seguridad alimentaria en Monterrey, Culiacán, Tijuana y FES Cuautitlán; sesiones de Diseño Higiénico en universidades de Michoacán y Yucatán; así como el lanzamiento del 2do Festival de Diseño Higiénico.





El evento concluyó con un gran interés por parte del público para que se les informara en el futuro sobre eventos con este tipo de contenido, además del interés por ser afiliados EHEDG.

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.

2do MexHDFest

*¡Muchas
gracias!*



ÁLBUM FOTOGRÁFICO

Foto 1. Conferencia Marco A. León Félix



Foto 2. Conferencia Yazel Rodríguez



Foto 3. Conferencia de Andrew Timperley



Foto 4. Conferencia Daniel Chávez



Foto 5. Conferencia de Marco Antonio Gómez

Foto 6. Conferencia Jorge Montero





Foto 7. Conferencia de Sonia Jaimes.

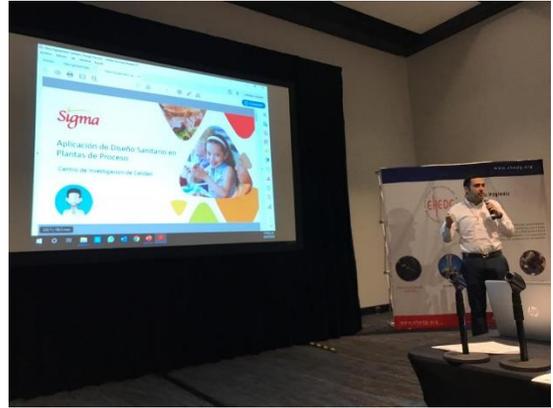


Foto 8. Conferencia Marcos Torres.



Foto 9. Conferencia Pedro Marquina



Foto 10. Conferencia Jorge Paredes





Foto 11. Conferencia Carlos Soberanes



Foto 12. Presentación de plan de Trabajo del comité mexicano de la EHEDG por Esmeralda Paz



Foto 13. Clausura de evento por Thorvald Lynggaard.



Foto 14. Stand Diken International

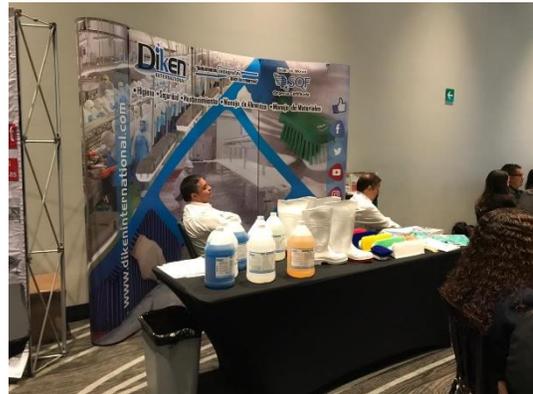




Foto 15. Stand ACO



Foto 16. Stand Dantec



Foto 17. Stand Q-pumps



Foto 18. Stands CCEIC



Foto 19. Stand Lefix y asociados

Foto 20. Comité mexicano de la EHEDG





Foto 21. Todos los asistentes del evento



