



EHEDG PanAm Fest 2026

"El Diseño Higiénico como prerequisito crítico para la inocuidad, calidad y la sustentabilidad en el procesamiento de alimentos"

12-15 May, 2026

CDMX, Mexico
Hotel NH Collection Mexico City Reforma

[Más información](#)

Curso precongreso 12 Mayo

1 sesion informativa

- DH en bandas transportadoras y limpieza CIP efectiva

Programa principal

13 & 14 Mayo

- 8 presentaciones plenarias
- 5 mesas redondas de patrocinadores y empresas de la industria alimentaria (Bimbo, Nutresa y más)
- Networking con proveedores de soluciones en Diseño Higiénico
- Cena

Curso poscongreso

15 Mayo

- DH en operaciones de la industria cárnica
- Soldadura higiénica de acero inoxidable en la industria alimenticia

Visitas industriales

Fecha por definir
(opcional)

Visitas pendientes de abrirse en fechas por confirmar

- Tenga en cuenta que los planes pueden estar sujetos a cambios.
- Descuentos desde el 5% al 15% por grupos de la misma empresa ¡Arma tu grupo! (mínimo 3 personas)
- Facilidades de pago (parcialidades, pago con TDV vía PayPal)
- Descuento del 5% adicional por pronto pago al 14 de marzo



Cromo



Níquel



Hierro



Para mayores informes:

coordinacion@someicca.com.mx

asistente@someicca.com.mx





EHEDG PanAm Fest 2026

"El Diseño Higiénico como prerequisito crítico para la inocuidad, calidad y la sustentabilidad en el procesamiento de alimentos"

Programa

13 & 14 MAYO

Lugar: Hotel NH Collection Mexico City Reforma

Horario: 9:00 - 18:00h

Programa principal

- 8 presentaciones plenarias
- 5 mesas redondas de patrocinadores con casos de éxito en Diseño Higiénico
- Networking con proveedores de soluciones en Diseño Higiénico

Inversión

- Socios EHEDG, SOMEICCA, CIAJ, CANACINTRA, ANETIF OCETIF, y Clientes de patrocinadores CROMO
- Público en General

\$2,650.00
MXN + IVA

\$3,300.00
MXN + IVA

Fecha por definir

Visitas industriales (opcional)

EMPRESA A SER ANUNCIADA

- Visitas a empresas de alimentos y /o talleres de fabricación de equipos
- Punto de partida y regreso: Hotel NH Reforma

- Socios EHEDG, SOMEICCA, CIAJ, CANACINTRA, ANETIF OCETIF, y Clientes de patrocinadores
- Público en General

\$1,500.00
MXN + IVA

\$1,900.00
MXN + IVA

- Tenga en cuenta que los planes pueden estar sujetos a cambios.
- Descuentos desde el 5% al 15% por grupos de la misma empresa ¡Arma tu grupo! (mínimo 3 personas)
- Facilidades de pago (parcialidades, pago con TDV vía PayPal)
- Descuento del 5% adicional por pronto pago al 14 de marzo



Cromo



Níquel



Hierro



Para mayores informes:

coordinacion@someicca.com.mx

asistente@someicca.com.mx





EHEDG PanAm Fest 2026

"El Diseño Higiénico como prerrequisito crítico para la inocuidad, calidad y la sustentabilidad en el procesamiento de alimentos"

12 MAYO

Curso Prefestival

DH en bandas transportadoras y limpieza CIP efectiva

Instructor: Enrico Visconti (Habasit)



Inversión

- Socios EHEDG, SOMEICCA, CIAJ, ANETIF, OCETIF CANACINTRA, y Clientes de patrocinadores \$9,450.00 MXN + IVA
- Público en General \$10,450.00 MXN + IVA

*Tenga en cuenta que los planes pueden estar sujetos a cambios.

Más información

Lugar: PF Suites

Horario: 9:00 a 18:00 h

- Curso pre o poscongreso: Descuentos desde el 5% al 15% por grupos de la misma empresa (mín. 3 personas)
- Programa Principal: Descuentos desde el 5% al 15% por grupos de la misma empresa (mín. 5 personas)
- Descuento del 10% adicional por pronto pago al 20 de marzo



Cromo



Níquel



Hierro



Para mayores informes:

coordinacion@someicca.com.mx

asistente@someicca.com.mx





EHEDG PanAm Fest 2026

"El Diseño Higiénico como prerrequisito crítico para la inocuidad, calidad y la sustentabilidad en el procesamiento de alimentos"

15 MAYO

Cursos Postfestival

DH en operaciones de la industria cárnica

Instructor: Alex Maroto Hernández (ECOLAB, Costa Rica)



ECOLAB

Inversión

- Socios EHEDG, SOMEICCA, CIAJ, ANETIF, OCETIF CANACINTRA, y Clientes de patrocinadores
- Público en General

\$9,950.00 MXN + IVA

\$10,950.00 MXN + IVA

Soldadura higiénica de acero inoxidable en la industria alimenticia

Instructor: Martín Alvarez (Bect Ltda.)



EHEDG
MEXICO

Inversión

- Socios EHEDG, SOMEICCA, CIAJ, ANETIF, OCETIF CANACINTRA, y Clientes de patrocinadores
- Público en General

\$10,250.00 MXN + IVA

\$11,250.00 MXN + IVA

Más información

Lugar: PF Suites

Horario: 9:00 a 18:00 h

- Tenga en cuenta que los planes pueden estar sujetos a cambios.
- Curso pre o poscongreso: Descuentos desde el 5% al 15% por grupos de la misma empresa (mín. 3 personas)
- Programa Principal: Descuentos desde el 5% al 15% por grupos de la misma empresa (mín. 5 personas)
- Descuento del 10% adicional por pronto pago al 20 de marzo



Cromo



Níquel



Hierro



Para mayores informes:

coordinacion@someicca.com.mx

asistente@someicca.com.mx





EHEDG PanAm Fest 2026

"El Diseño Higiénico como prerrequisito crítico para la inocuidad, calidad y la sustentabilidad en el procesamiento de alimentos"

13 & 14 MAYO

Programa Principal

Speakers



Adwy van den Berg



Alex Maroto



Andy Timperley



Enrico Visconti



Gerardo Valderrama



Hein Timmerman



Irene Llorca



Marco A. León Felix



Maria Carolina
Mazetto Gazola



Ulises Carrillo



Martín Alvarez



Miguel Almanza

*Tenga en cuenta que los planes pueden estar sujetos a cambios.



Cromo



THE NABAR GROUP COMPANY



A SOLENIS COMPANY

Níquel



Higiene Seguridad



A WATTS Brand



Latam



Hierro



Para mayores informes:

coordinacion@someicca.com.mx

asistente@someicca.com.mx





EHEDG PanAm Fest 2026

"El Diseño Higiénico como prerequisito crítico para la inocuidad, calidad y la sustentabilidad en el procesamiento de alimentos"

13 MAYO

Programa Principal Día 1

Horario	Actividad/ Conferencia	Ponentes
08:30 - 09:00	Registro de participantes	
9:00 - 9:15	Introducción	Marco A. León Félix (LEFIX) & Hein Timmerman (Diversey)
9:15 - 9:30	EHEDG	Adwy van den Berg (EHEDG) & Hein Timmerman (Diversey)
9:30 - 10:00	Conferencia 1: Presidente de EHEDG (online)	Hein Timmerman (Diversey)
10:00 - 10:30	Conferencia 2: Diseño higiénico en bandas transportadoras y limpieza CIP efectiva	Enrico Visconti (Habasit)
10:30 - 11:30	Coffee break y networking con proveedores	
11:30 - 12:00	Conferencia 3: A Method for the Assessment of Open Process Equipment Cleanability (Online - Inglés)	Andy Timperley (EHEDG)
12:00 - 12:30	Conferencia 4: Diseño higiénico y cultura de inocuidad: Cuando la infraestructura guía el comportamiento correcto	Miguel Almanza (Consultor independiente)
12:30 - 13:00	Conferencia 5: Diseño higiénico: Cómo gestionar y sus resultados.	Maria Carolina Mazetto Gazola (Bulmers Irlanda)
13:00 - 14:00	Comida	
14:00 - 15:00	Mesa redonda 1 de patrocinadores: Casos de éxito en la industria (Diversey, Sika, Grupo Nabar & LEFIX)	
15:00 - 15:30	Conferencia 6: Ecuación del ambiente sanitario como vector principal para controlar o evitar salmonella en la manufactura del chocolate	Ulisses Carrillo (Barry Callebaut)
15:30 - 16:30	Mesa redonda 2: Donde le duele más al DH en plantas de alimentos. Industria Alimentaria (Bimbo, Nutresa, Barry Callebaut)	
16:30 - 17:30	Coffee break y visita a proveedores	
17:30 - 17:45	Cierre	Gerardo Valderrama (EHEDG)
19:00 - 22:00	Cena del congreso	

*Tenga en cuenta que los planes pueden estar sujetos a cambios.

Para mayores informes:

coordinacion@someicca.com.mx

asistente@someicca.com.mx



EHEDG PanAm Fest 2026

"El Diseño Higiénico como prerequisito crítico para la inocuidad, calidad y la sustentabilidad en el procesamiento de alimentos"

14 MAYO

Programa Principal Día 2

Horario	Actividad/ Conferencia	Ponentes
08:30 - 09:00	Registro de participantes	
9:00 - 10:00	Chocolate, atole y churros; buen provecho ¡! Visita a proveedores	
10:00 - 11:00	Mesa redonda 3 Industria Alimentaria: Casos de éxito en evaluación de riesgos en DH, y otros... no tanto (LEFIX, Bect. Ltda, Bulmers)	
11:00 - 11:30	Conferencia 7: Aportaciones del DH a la sustentabilidad. Casos concretos	Irene Llorca (AINIA)
11:30 - 12:00	Mesa redonda 4: La academia evaludado DH en PYMES (Universidad Tecnológica de Tecamachalco, Facultad de Química de la Universidad Autónoma del Estado de México, Universidad Simón Bolívar)	
12:00 - 13:00	Coffee break y networking con proveedores	
13:00 - 14:00	Mesa redonda 5 de patrocinadores: "Casos de éxito en la industria (SMC, Clauger, RITTAL, Diken, ACO)	
14:00 - 14:30	Conference 8: Tratamiento superficial en aceros inoxidables y su impacto en la condición higiénica de equipos.	Martín Alvarez (EHEDG)
14:30 - 15:10	Conferencia Magna de Cierre: Diseño Higiénico en operaciones de la industria cárnica	Alex Maroto (Ecolab)
15:10 - 15:30	Rifa, premiación y clausura del programa de conferencias	
15:30 - 17:30	Comida y Fiesta Mexicana	
17:30 - 19:00	Desmontaje de stands	

*Tenga en cuenta que los planes pueden estar sujetos a cambios.



Cromo



Níquel



Hierro



Para mayores informes:

coordinacion@someicca.com.mx

asistente@someicca.com.mx





EHEDG PanAm Fest 2026

"El Diseño Higiénico como prerrequisito crítico para la inocuidad, calidad y la sustentabilidad en el procesamiento de alimentos"

Fecha por definir

Visita Industrial (opcional)

Punto de partida y regreso:

Hotel NH Reforma

Horario de partida y regreso:

9 a 13h

CAPACIDAD
LIMITADA

Incluye:

- Visitas a empresas de alimentos y/o talleres de fabricación de equipos
- Transporte de/a Hotel NH Reforma

Inversión

• Socios EHEDG, SOMEICCA, CIAJ, ANETIF, OCETIF CANACINTRA, y Clientes de patrocinadores	\$1,500.00 MXN + IVA
• Público en General	\$1,950.00 MXN + IVA

IMPORTANTE: Para ingresar a la planta, debe usar **zapatos de seguridad** y llevar una **identificación oficial**. No se permite ningún tipo de joyería.

NOTA: No se permitirá la entrada a competidores directos o indirectos.

*Tenga en cuenta que los planes pueden estar sujetos a cambios.



Cromo



Níquel



Hierro



Para mayores informes:

coordinacion@someicca.com.mx

asistente@someicca.com.mx

