

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

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 | <i>Gabe Miller miembro de EHEDG y 3-A Estados Unidos de América.</i> |
| 10:15 - 11:00 | Digitalización e industria 4.0. | <i>Alex Maroto. Instructor Autorizado EHEDG Costa Rica</i> |
| 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. | <i>Jorge Montero. Director global de inocuidad alimentaria. Sigma-Alimentos México.</i> |
| 12:45 – 13:30 | El reto del DH en la industria de fórmulas lácteas. | <i>M.en C. Víctor Villasana. Especialista en Food Safety y Fórmulas Lácteas. Estados Unidos de América.</i> |
| 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. | <i>Marco Antonio León Félix. Presidente de EHEDG México. Instructor Autorizado EHEDG México</i> |
| 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

Viernes 10 de Noviembre

Tema: Visita a planta de alimentos

| HORARIO | ACTIVIDAD |
|--------------|--|
| 9:00 – 14:00 | Visita a planta de alimentos <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**

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/>