

Celebrando El Día Mundial de la Inocuidad de alimentos

Programa Final

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. Montero 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.
SOMEICCA Nuevo León
- 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**
Marcos Torres
Instructor Autorizado EHEDG, Manufacturas El Venado, México
- 17:15 – 17:30 h** **Constructores de Planta de Procesamiento para Alimentos**
Juan Mar Castañón
Grupo Nabar del Norte, Gerente Comercial de Línea de Sanidad
- 17:30 – 17:40 h** **Industria de Alimentos**
Jorge A. Montero 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, Edificio Mind

- 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.
CIAJ
- 12:40 – 13:30 h** **Conferencia Magna**
Perspectivas del Diseño Higiénico
Huub Lelieveld
Países Bajos
- 13:30 – 13:40 h** **Preguntas y Respuestas**
MexEHEDGComm
- Mesa Redonda**
El Diseño Higiénico en la Cadena de Suministro
- 13:40 – 13:50 h** **Fabricantes de Equipo**
Representante CIAJ
- 13:50 – 14:05 h** **Constructores de Planta de Procesamiento para Alimentos**
Francisco Javier Ortega
Managing Director, Steuler Linings; recubrimientos industriales en Plantas de Alimentos
- 14:05 – 14:20 h** **Industria de Alimentos**
Mario Ecahandi
CIAJ, Consultor en Inocuidad Alimentaria
- 14:20 – 14:30 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