

BOLETÍN

JULIO 2023

Conectando a Profesionales
de la Industria HVAC&R



10 de Agosto SESION TECNICA

Contenido

Mensaje del Presidente	2
Cambio de mesa directiva 2023-2024	3
Kickoff Meeting	4
2023 ASHRAE Annual Conference	6
Promoviendo la Sostenibilidad y el Bienestar Global	7
Día Mundial de la Refrigeración	8
incMTY	9
Firma de convenio UNCE	
Reconocimiento a estudiantes	10
1ra junta ordinaria	
Nuevos miembros	
Hace 25 años	11
Promoviendo la Sostenibilidad y el Bienestar Global	12
Reporte del tesorero	18
Proximos eventos	20-21
Patrocinadores	22



ASHRAE MONTERREY



WWW.ASHRAEMONTERREY.ORG

MENSAJE DEL PRESIDENTE

Es un verdadero privilegio servir como presidenta de ASHRAE del Capítulo de Monterrey. Agradezco sinceramente la confianza que han depositado en mí para desempeñar este papel importante en nuestra comunidad de ASHRAE.

Nuestro capítulo de ASHRAE en Monterrey ha logrado avances notables en la industria del HVAC. A través de nuestras actividades y alianzas estratégicas, hemos dejado una huella positiva en nuestra región y en la sociedad en general. Este año, estamos emocionados de celebrar nuestro 25 aniversario, un hito que nos invita a reflexionar sobre nuestros logros y nos impulsa a mirar hacia el futuro con entusiasmo y determinación.

Para asegurar la continuidad de nuestro capítulo, es vital invertir en nuestros estudiantes y fomentar su liderazgo. Como líder regional de las actividades estudiantiles, veo de primera mano la importancia y el potencial de nuestros futuros líderes. Al brindarles oportunidades educativas, programas de mentoría y becas, los impulsaremos para convertirse en los futuros líderes de la industria. Juntos, formaremos una nueva generación de profesionales con la misma pasión y compromiso que nos ha impulsado durante los últimos 25 años.



Jacqueline Hay
2023-2024

Las alianzas estratégicas desempeñan un papel fundamental en nuestro crecimiento y desarrollo. Al colaborar con asociaciones, organismos gubernamentales e instituciones educativas, creamos un entorno de colaboración que genera un impacto mutuo. Trabajando juntos, aprovecharemos nuestras fortalezas colectivas para enfrentar desafíos y aprovechar oportunidades, asegurando que la industria del HVAC se mantenga a la vanguardia de los avances tecnológicos.

En conclusión, me siento profundamente orgullosa de ser parte de este equipo de ASHRAE en Monterrey. Nuestros miembros voluntarios, cuyo esfuerzo y dedicación son fundamentales para nuestro éxito, merecen mi más sincero agradecimiento. También quiero reconocer y agradecer a nuestros patrocinadores, quienes han sido una pieza clave para llevar a cabo los eventos y actividades que hemos realizado. Sin su apoyo, no podríamos haber alcanzado el éxito que hemos tenido como capítulo.

Juntos, seguiremos construyendo un futuro prometedor para ASHRAE en Monterrey. Estoy emocionada por las oportunidades que se presentan ante nosotros y confío en que, con nuestra pasión, trabajo en equipo y compromiso, alcanzaremos nuevos niveles de excelencia. Este año celebramos 25 años de excelencia y vamos por más. ¡Muchas gracias por ser parte de esta gran comunidad de ASHRAE!

El pasado Jueves 08 de Junio ASHRAE Capítulo Monterrey llevó a cabo su cambio de mesa directiva 2023-2024 siendo la presidenta saliente la Lic. Jeanette Hay Palacios, para pasarle la estafeta a la nueva presidenta, la Ing. Jacqueline Hay Palacios.



Este evento no hubiese sido posible sin la colaboración y apoyo de nuestros patrocinadores BELIMO, Grupo TECSIR, Midea, Air-Care de México, Proveedora de Climas, CENTROCLIMAS, Grupo REMA, SHN y aliados, otros elementos importantes fueron los comités organizadores como lo es CTTC y Comunicaciones.

Con Información de Pedro A. Garza Zúñiga Co-Chair de CTTC y Webmaster de ASHRAE Monterrey.

GENERAL

CAMBIO DE MESA DIRECTIVA 2023-2024

La ceremonia inició a las 19:30 hrs. en las instalaciones del Casino Monterrey en el salón Ventanas, se contó con la participación de expresidentes del Capítulo, familiares, invitados especiales, la mesa directiva 2022-2023 y por supuesto la nueva Administración 2023-2024.

El Ing. Eleazar Rivera Mata, dio la bienvenida a los asistentes e invitados especiales. Después el Ing. Pedro Garza Campa realizó la bendición de los alimentos, para comenzar con la cena a tres tiempos. Llegó la hora de entrega de reconocimientos a la mesa directiva 2022-2023, en la cual la Lic. Jeanette Hay Palacios dirigió unas palabras a todas aquellas personas que la acompañaron durante su presidencia, así como también compartió un reporte de los logros obtenidos durante su gestión. Uno de ellos fue la organización del primer CRC en nuestra ciudad de la Region VIII; de igual manera reconoció al Ing. Eleazar Rivera con el premio "José Félix Rodríguez Laveaga" el cual recuerda la gran labor y arduo trabajo que realizó el Ing. Félix Rodríguez Q.E.P.D También la Lic. Jeanette hizo una mención especial al Ing. Armando Berman Rosales por su gran desempeño durante su mesa directiva.

Lo siguiente fue la toma de protesta a la nueva Administración 2023-2024, liderada por la Ing. Jacqueline Hay Palacios como presidenta, el encargado de tomar la protesta fue el Ing. Donald Hay Soule, quien también dirigió unas palabras para los miembros de la nueva mesa directiva, pero sobre todo a la Ing. Jacky Hay. Ya instalada como presidenta la Ing. Jacqueline Hay Palacios compartió ante los asistentes su primer mensaje como presidenta enfatizando en los eventos importantes que se vienen como lo es el 25 aniversario de nuestro Capítulo el próximo año.

Se dio por finalizada la ceremonia con la llegada de un mariachi al puro estilo de Jalisco para después pasar al momento del networking.

YOUNG ENGINEERS IN ASHRAE

KICKOFF MEETING

El grupo de jóvenes ingenieros en ASHRAE y su líder de YEA, Rolando Rubio, dieron inicio al primer kick off meeting. Profesionales de la industria y entusiastas del HVAC&R presentaron los planes para los próximos eventos

Rolando, con su liderazgo energético y visión clara, compartió ideas inspiradoras sobre los eventos sociales y técnicos que se llevarán a cabo en los próximos meses.

En primer lugar, se destacaron los eventos sociales, diseñados para fortalecer los lazos dentro de la comunidad de ASHRAE. Se anunciaron reuniones informales, cenas y actividades recreativas, donde los miembros podrán conectarse, intercambiar ideas y construir relaciones profesionales duraderas. Estos eventos sociales prometen ser una excelente oportunidad para compartir experiencias, conocimientos y establecer nuevas conexiones en un ambiente relajado y amigable.

Además de los eventos sociales, se presentaron emocionantes eventos técnicos. Estos eventos técnicos permitirán a los miembros de ASHRAE mantenerse actualizados sobre las últimas tendencias y tecnologías, además de brindarles la oportunidad de profundizar en temas específicos y resolver desafíos comunes en el campo.



Rolando Rubio
Lider YEA

“ Con el éxito del primer kick off meeting , ASHRAE YEA estamos preparados para un año lleno de eventos emocionantes y valiosos. Mantente atento a las próximas comunicaciones y no te pierdas la oportunidad de participar en estos eventos que prometen ser un punto de encuentro para los profesionales más destacados del campo”



2023 ASHRAE Annual Conference

June 24-28, 2023 | Tampa, Florida



GENERAL

2023 ASHRAE ANNUAL CONFERENCE

El ASHRAE Annual Conference, celebrado recientemente en Tampa, Florida el 24-28 de Junio 2023, fue un evento que reunió a profesionales y líderes destacados en el campo de la ingeniería y la tecnología HVAC&R. Entre los asistentes de nuestro Capítulo, Jeanette Hay y Eleazar Rivera se destacaron por sus logros y reconocimientos.

Jeanette, con su dedicación y pasión por la industria, fue ganadora con el premio de Lider YEA (Young Engineers in ASHRAE), que reconoce a los jóvenes talentos emergentes en el campo. Su enfoque innovador y su compromiso con la excelencia han dejado una impresión duradera en sus colegas y han demostrado ser un ejemplo inspirador para los futuros líderes de la industria.

Eleazar Rivera fue honrado con el premio de actividades gubernamentales. Su incansable trabajo en la promoción de políticas y regulaciones efectivas en el sector HVAC&R ha sido invaluable. Eleazar ha demostrado una comprensión profunda de los desafíos y las oportunidades que enfrenta la industria y ha trabajado arduamente para abogar por cambios positivos que beneficien a toda la comunidad.

La presencia de Jeanette y Eleazar en el ASHRAE Annual Conference ha dejado una huella duradera en nuestro capítulo. Su compromiso y logros son una inspiración para todos los participantes del evento y para aquellos que buscan un mayor éxito en esta industria.

Felicitamos a Jeanette y Eleazar por sus merecidos premios y esperamos con ansias sus futuros éxitos y contribuciones a la industria



26 DE JUNIO

REFRIGERACIÓN

PROMOVRIENDO LA SOSTENIBILIDAD Y EL BIENESTAR GLOBAL

Cada año, el 26 de junio se celebra el Día Mundial de la Refrigeración, una fecha destinada a resaltar la importancia de la refrigeración en nuestra sociedad moderna y concienciar sobre su impacto en la sostenibilidad y el bienestar global. Esta celebración busca promover la utilización responsable de la refrigeración y resaltar los avances tecnológicos que mejoran la eficiencia energética y reducen el impacto ambiental de estos sistemas.

La refrigeración es una parte integral de nuestras vidas y tiene una influencia significativa en diversos sectores, desde la alimentación y la medicina hasta la industria y el transporte. Nos permite conservar los alimentos frescos, almacenar y distribuir productos farmacéuticos, mantener la comodidad en nuestros hogares y oficinas, y garantizar el funcionamiento adecuado de equipos y procesos industriales.

Sin embargo, la refrigeración también tiene un impacto considerable en el consumo de energía y en el medio ambiente. Los sistemas de refrigeración suelen utilizar gases refrigerantes que pueden ser perjudiciales para la capa de ozono y contribuir al calentamiento global.

Es por eso que el Día Mundial de la Refrigeración se centra en promover prácticas sostenibles en la industria de la refrigeración y fomentar la adopción de tecnologías más eficientes y respetuosas con el medio ambiente. Los avances en la investigación y el desarrollo han permitido la creación de sistemas de refrigeración más eficientes energéticamente y con un menor impacto ambiental.

Además, el Día Mundial de la Refrigeración busca fomentar la conciencia sobre el papel de la refrigeración en la mejora de la calidad de vida y la salud pública. La refrigeración adecuada es fundamental en la conservación de alimentos y medicamentos, especialmente en regiones donde las altas temperaturas pueden comprometer su seguridad y eficacia. Asimismo, la refrigeración juega un papel crucial en el suministro de aire acondicionado en áreas donde las temperaturas extremas pueden ser peligrosas para la salud humana.

ACTIVIDADES GUBERNAMENTALES

DÍA MUNDIAL DE LA REFRIGERACIÓN

El Día Mundial de la Refrigeración (World Refrigeration Day®) celebra a las personas y tecnologías responsables de crear y mantener el mundo en el que vivimos, un mundo dependiente de ambientes de temperatura controlada. Centrado alrededor del 26 de junio, el evento cuenta con el apoyo mundial de la industria, grupos profesionales, asociaciones científicas y de ingeniería, así como también de gobiernos alrededor del mundo.

Este año ASHRAE Capítulo Monterrey, de la mano del Cluster de Electrodomésticos de Nuevo León y de la Agencia Estatal para la promoción de las Energías renovables celebramos una vez más la importancia de la refrigeración en sus diferentes roles a lo largo del desarrollo económico y como pilar de las agendas para la reducción de emisiones de carbono y la eficiencia energética del sector.

La campaña WRD 23 "Next Generation Cooling" se centra en el futuro de la tecnología y la fuerza laboral de refrigeración. Dicha campaña aborda a las tecnologías y prácticas de refrigeración innovadoras y avanzadas que están revolucionando nuestra capacidad para satisfacer las demandas de refrigeración y minimizar el impacto medioambiental para lograr un futuro más sostenible.

Gracias a nuestros patrocinadores del evento Güntner México y Grupo Tecsir





ACTIVIDADES GUBERNAMENTALES

incMTY

el incMTY, la plataforma de emprendimiento innovador del Tecnológico de Monterrey, y Daikin, empresa japonesa fabricante aire acondicionado presentaron el Airtech Challenge 2023 por segundo año consecutivo.

Los emprendedores y emprendedoras latinoamericanos participantes en el Airtech Challenge 2023 tendrán la oportunidad de presentar sus emprendimientos relacionados con la industria HVAC, a través de temáticas como tecnología sustentable y experiencia del usuario y del cliente (UX/CX).

En el marco de Venture Café este 22 de junio, el ecosistema emprendedor de Nuevo León (NL) pudo conocer más sobre el Airtech Challenge 2023 donde el comité de actividades gubernamentales de ASHRAE Monterrey chapter acompañó a la comunidad emprendedora y a nuestra Secretaria de Economía en Monterrey, Betsabe Rocha al lanzamiento de esta plataforma

ACTIVIDADES GUBERNAMENTALES

FIRMA DE CONVENIO UNCE

ASHRAE Capitulo Monterrey y la Union Nacional de Constructores Electromecanicos (UNCE) establecieron una alianza en el Casino Monterrey. Esta colaboración promueve la excelencia en ingeniería y tecnología. Jacqueline Hay, Jeanette Hay y Eleazar Rivera respaldaron esta iniciativa, destacando la importancia de la investigación y la innovación en sostenibilidad y eficiencia energética



ACTIVIDADES ESTUDIANTILES

RECONOCIMIENTO A ESTUDIANTES!

Durante el evento de cambio directiva, se reconoció a los destacados estudiantes Marcos de la Cruz, Dillan Aleman, Pedro Garza, Oscar Carlin, Diego, Jair Martinez y Jessica Sanmiguel por su sobresaliente cooperación en el evento del CRC. Estos estudiantes fueron elogiados por su compromiso y contribución al grupo, demostrando su dedicación y liderazgo. Su reconocimiento es un reflejo de su destacado desempeño y de su valiosa participación en el capítulo.

ACTIVIDADES

GUBERNAMENTALES

1RA JUNTA ORDINARIA

El pasado 6 de junio, nuestro capítulo de ASHRAE Monterrey llevó a cabo su primera junta ordinaria de planeación. Durante esta reunión, se discutieron importantes aspectos relacionados con las actividades y MBOs y BOD. Los miembros del capítulo compartieron ideas y propuestas, fomentando un ambiente colaborativo y de trabajo en equipo. Esta junta sentó las bases para el crecimiento y el éxito continuo del capítulo, reafirmando el compromiso de ASHRAE Monterrey con la promoción de la excelencia en el campo de la climatización y la ventilación.

MEMBRESIA

NUEVOS MIEMBROS!

Ernesto Ramirez Barrondo 8470033 Member

Oscar Ivan Lugo 8470034 Member

Jesus Alberto Banda 8470036 Member

Diego Huerta 8470038 Student

Carlos Emmanuel Cavazos 8468760 Student



HISTORIA

HACE 25 AÑOS

Ing. Gerónimo Quintanilla (Q.E.P.D)

A partir de este boletín comenzaremos con la cuenta regresiva para nuestros primeros 25 años

como Capítulo y les estaré contando parte de nuestra historia.

Nos remontamos al año de 1997 por los días del 10 al 13 de Septiembre en el marco de la AHR

Expo México.

Un grupo de distinguidos empresarios y miembros ASHRAE hicieron la invitación para formar en

Monterrey una sección del Capítulo Alamo de San Antonio.

Por parte de Monterrey asistieron muchas personas interesadas pero un miembro local, el Ing.

Gerónimo Quintanilla se dio a la tarea de juntar las firmas de aquellos miembros para la formación de la Sección Monterrey.

Los miembros que firmaron fueron

- Gerónimo Quintanilla (Q.E.P.D)
- Anthony Pena (Q.E.P.D)
- Israel Jaramillo
- José Padilla
- Alberto Toussaint
- Fernando López
- Jorge Ortiz
- Juan Álvarez
- Leopoldo Flores
- Miguel Ortiz
- Esteban Mayer (Q.E.P.D)
- Donald Hay
- Enrique Garay (Q.E.P.D)

Es así como se dieron los primeros pasos para la creación de la sección Monterrey en la próxima edición seguiremos hablando de cómo nos convertimos de sección a Capítulo, no se pierdan esta gran historia.

EVAPORADORES DE REFRIGERACIÓN Y SU IMPACTO EN LA CONTAMINACIÓN CRUZADA

"La gran responsabilidad del profesional de mantenimiento"



Mayra Lira

Originalmente la frase contaminación cruzada se usó en la industria de alimentos para referirse al contacto directo o indirecto entre un producto crudo uo cocinado, poco después se definió como un proceso en el cual los alimentos entran en contacto con sustancias dañinas ajenas al producto. En el sector salud, el acarreo de microorganismos patógenos de una persona u objeto a otro de forma no intencional con consecuencias dañinas también se conoce como contaminación cruzada.



Especialmente los responsables del mantenimiento de las unidades de refrigeración, pues el aire pasa a través de ellos varias veces por hora, de contener microorganismos patógenos pudieran ser dispersados durante la operación de los sistemas.

Al 4 de junio del 2021, la industria de empacadores de carne de Estados Unidos reporto 50,000 casos positivos de covid en 498 plantas de 38 estados, y al menos 259 muertes de trabajadores en al menos 67 plantas de 29 estados. *4 En ese año, se tuvo reportes de cierres de plantas y desabasto debido a contagios, llegando a infectarse hasta la cuarta parte del personal, por ejemplo, en Reino Unido, el 21 de junio 158 trabajadores de un total de 560 en una planta de pollos *5 .

En la última actualización del estándar ASHRAE 2009/2014/2020 Airborne infectious diseases, la Sociedad Americana de Ingenieros en Refrigeración, Calefacción y Aire Acondicionado reconoce que existen virus y bacterias que pueden propagarse por medio del aire en forma de aerosoles y que las unidades pueden facilitar contagios. Enfermedades de origen viral propagadas por aire son el adenovirus, influenza, sarampión, paperas, meningitis, tosferina, parvovirus, varicela, rubeola, SARS y Covid-19. La hepatitis, shigella, salmonela, disentería, norovirus, polio, herpes, legionela y listeria son enfermedades transmitidas por contacto directo con alimentos o agua

EVAPORADORES DE REFRIGERACIÓN Y SU IMPACTO EN LA CONTAMINACIÓN CRUZADA

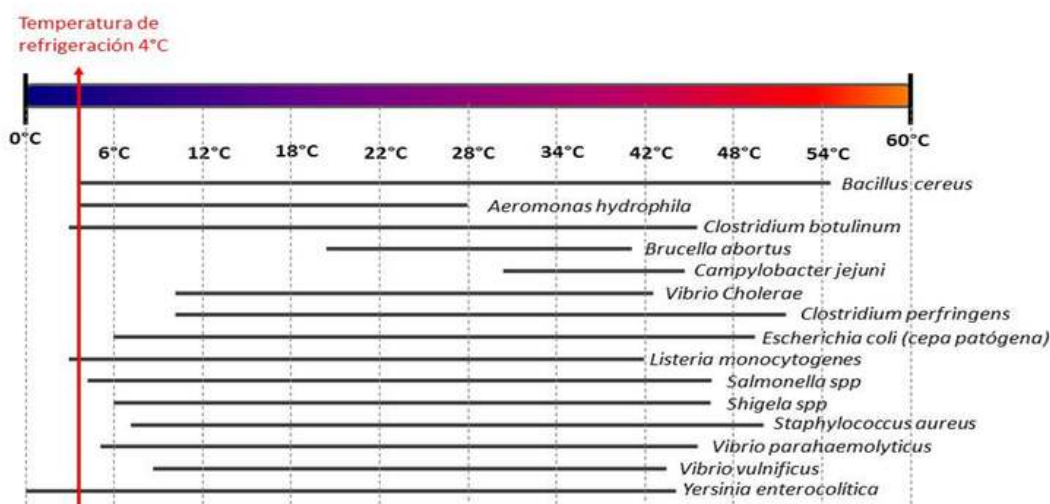


Los microbios más comunes transmitidos por alimentos, y son causa de retirada de producto por la posibilidad de causar daño a la salud son el norovirus, salmonella, clostridium, campilobacter, E. Coli, Vibrio, estafilococo y la temida listeria. Todos estos se han encontrado en evaporadores de refrigeración en mayor o menor cantidad.

En el estudio de 15 plantas donde se procesaba una gran variedad de alimentos elaborado por Evan y Russel en el año 2006, Microbial Contamination of Food Refrigeration Equipment *7, después de haber tomado 891 muestras de diferentes puntos en evaporadores, bandejas de condensados y muros de cuartos fríos, encontraron altas cuentas de bacterias en 336 puntos, encontrando Listeria, coliformes, E. Coli,

estafilococo y bacilos. Se tomó en cuenta la temperatura, humedad relativa, flujos de aire, la ubicación y los protocolos de limpieza. El resultado fue que en todos los serpentines evaporadores las bacterias estaban presentes, pero había una mayor cantidad en los que no se mantenían higiénicos. Algo por demás interesante, es que comprobaron con un evaporador experimental, que las bacterias se podían propagar de la superficie del evaporador al aire del interior del cuarto frío. Este estudio también indicó que el crecimiento bacteriano era mínimo dentro de un evaporador limpio.

Los micorganismos mueren solo a altas temperaturas (65°C) a temperaturas de refrigeración se reproducen lentamente o permanecen en reposo, encapsulándose en esporas, de tal forma que cuando encuentran las condiciones idóneas para su reproducción vuelven a reproducirse, puede observarlas en la tabla 1



EVAPORADORES DE REFRIGERACIÓN Y SU IMPACTO EN LA CONTAMINACIÓN CRUZADA

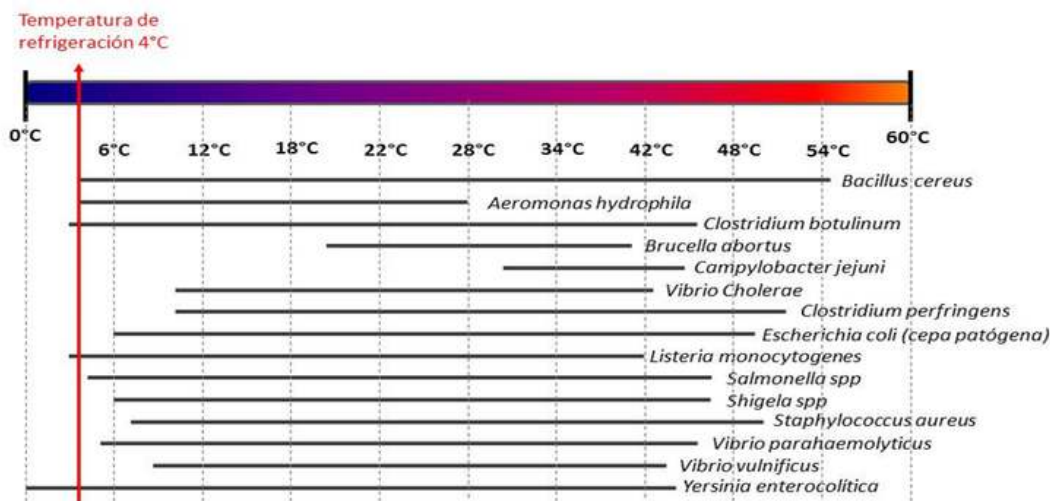


Los microbios más comunes transmitidos por alimentos, y son causa de retirada de producto por la posibilidad de causar daño a la salud son el norovirus, salmonella, clostridium, campilobacter, E. Coli, Vibrio, estafilococo y la temida listeria. Todos estos se han encontrado en evaporadores de refrigeración en mayor o menor cantidad.

En el estudio de 15 plantas donde se procesaba una gran variedad de alimentos elaborado por Evan y Russel en el año 2006, Microbial Contamination of Food Refrigeration Equipment *7, después de haber tomado 891 muestras de diferentes puntos en evaporadores, bandejas de condensados y muros de cuartos fríos, encontraron altas cuentas de bacterias en 336 puntos, encontrando Listeria, coliformes, E. Coli,

estafilococo y bacilos. Se tomó en cuenta la temperatura, humedad relativa, flujos de aire, la ubicación y los protocolos de limpieza. El resultado fue que en todos los serpentines evaporadores las bacterias estaban presentes, pero había una mayor cantidad en los que no se mantenían higiénicos. Algo por demás interesante, es que comprobaron con un evaporador experimental, que las bacterias se podían propagar de la superficie del evaporador al aire del interior del cuarto frío. Este estudio también indicó que el crecimiento bacteriano era mínimo dentro de un evaporador limpio.

Los micorganismos mueren solo a altas temperaturas (65°C) a temperaturas de refrigeración se reproducen lentamente o permanecen en reposo, encapsulándose en esporas, de tal forma que cuando encuentran las condiciones idóneas para su reproducción vuelven a reproducirse, puede observarlas en la tabla 1



EVAPORADORES DE REFRIGERACIÓN Y SU IMPACTO EN LA CONTAMINACIÓN CRUZADA

Los procedimientos de limpieza y desinfección son usados por las empresas productoras y elaboradoras de alimentos para la producción de alimentos seguros. Estrictos protocolos sanitarios y metodologías de prevención y control, como buenas prácticas en los procesos de fabricación, almacenaje y manipulación; la identificación de puntos críticos donde puede existir peligro de contaminación (metodología HACCP) y recientemente los controles preventivos establecidos por la FDA en el Food Safety Modernization Act debido al alto índice de enfermedades de origen alimentario.

Según la Organización de Naciones Unidas, en un artículo del 2022, los alimentos contaminados cobran 420,00 vidas y 95,000 millones de dólares en pérdidas al año. Destaca que anualmente el 10% de las personas sufrimos alguna enfermedad por alimentos en mal estado. *1



A nivel global, cerca del 14 % de los alimentos producidos se pierden entre la cosecha y la venta minorista. A ello se suma el hecho de que aproximadamente el 17 % de la producción total de alimentos se desperdicia (11 % en los hogares, 5 % en los servicios de comidas y 2 % en el comercio al por menor).

El desperdicio alimentario es responsable del 7% de las emisiones globales de efecto invernadero y tristemente, el 30% de la tierra agrícola del mundo produce alimentos que nunca serán consumidos. *2

Los procesos de fabricación y conservación de alimentos generan suciedad, residuos orgánicos e inorgánicos pueden alojarse en las unidades refrigeración, paneles y equipos. Los evaporadores de los almacenes, transporte y áreas de proceso refrigeradas retienen gran parte de la contaminación ya que no suelen contar con filtros. El aire recirculado puede contener microorganismos propios de los alimentos, que al no eliminarse pueden crecer y excretar toxinas. Algunos de ellos pueden alterar las materias primas y los alimentos llegando a causar intoxicaciones alimentarias y alteraciones en las propiedades de los productos.



EVAPORADORES DE REFRIGERACIÓN Y SU IMPACTO EN LA CONTAMINACIÓN CRUZADA



Los evaporadores de refrigeración reúnen condiciones ideales para la reproducción de microorganismos que pueden después ser por el aire, depositándose en las superficies y en las personas, las corrientes pueden acarrear bacterias, virus, protozoos, algas y mohos de un lugar a otro dentro de las cámaras frigoríficas.

Tiempo en horas	Número de bacterias
0	1
1	8
2	32
3	256
4	2,048
5	16,384
6	131,072
7	1,048,576
8	16,777,216
9	134,217,728
10	1,073,741,824

Bastan 10 horas a temperatura normal para la formación de colonias de bacterias, ya que se reproducen por fusión binaria y duplican su número cada 20 minutos, una sola puede llegar 1 billón en solo 10 horas.

La bacteria más común en evaporadores es la *Listeria monocytogenes* un organismo que puede causar infecciones graves y, en ocasiones, mortales en niños pequeños, personas frágiles o ancianas y otras personas con sistemas inmunitarios debilitados. Aunque las personas sanas pueden sufrir solo síntomas a corto plazo, como fiebre alta, dolor de cabeza intenso, rigidez, náuseas, dolor abdominal y diarrea, la infección por listeria puede causar abortos espontáneos y mortinatos entre las mujeres embarazadas. Por esto, es la causa de constantes retiradas de producto por parte de la FDA (Food and Drug Administration de EE UU). Las alertas las podemos encontrar en <https://www.cdc.gov/listeria/outbreaks/index.html/outbreaks/index.html> que es la pagina oficial del Centro para control y Prevención de enfermedades de EEUU. La CDC estima que 1,600 estadounidenses se enferman de listeriosis cada año, de ellos, 260 mueren.

EVAPORADORES DE REFRIGERACIÓN Y SU IMPACTO EN LA CONTAMINACIÓN CRUZADA



Espacios y unidades a limpiar en áreas refrigeradas de la industria alimentaria:

- Limpieza de ductos de aire y ventilación.
- Limpieza y desinfección en bandas transportadoras para alimentación.
- Limpieza y desinfección de muros, techos y pisos cámaras frigoríficas.
- Limpieza y desinfección de evaporadores de cámaras frigoríficas
- Limpieza de maquinaria de envasado.
- Limpieza de mesas de manipulación de alimentos.
- Limpieza de registros, sumideros y drenajes.
- Limpieza y desinfección de condensadores.
- Limpieza de luminarias



Con el procedimiento y la frecuencia correcta :

- Menor riesgo de contaminación alimentaria
- Reducción de la pérdida de producción
- Extensión de la vida útil del producto
- Período de conservación mejorado
- Nivel de producción constante
- Desinfección óptima
- Alto nivel de soporte y servicio
- Mejor desempeño de los sist. de refrigeración
- Menor sustitución de partes
- Menor paros de los equipos
- Ahorro de energía eléctrica

La responsabilidad del profesional de la refrigeración va más allá de solo mantener las unidades funcionando en la temperatura y humedad requeridas, debe realizar sus servicios siguiendo las buenas prácticas y protocolos definidos por las plantas de alimentos, conocer más sobre ellos para no ser propagador de microbios, incluso el mismo contratista puede desarrollar la estandarización de sus procesos para la limpieza y desinfección y lograr resultados que aporten seguridad en el manejo de alimentos.

BIBLIOGRAFÍA

- 1 www.news.un.org/es/story/2022/06/1509842
- 2 www.un.org/es/observances/end-food-waste-ay
- 3 www.who.int/es/news/item/06-05-2022-who-launches-first-ever-global-report-on-infection-prevention-and-control
- 4 www.investigatamidwest.org/2020/04/16/tracking-covid-19s-impact-on-meatpacking-workers-and-industry/
- 5 www.bbc.com/news/uk-wales-53131765
- 6 www.cdc.gov/listeria/
- 7 Evans, J A Russell, SL James and Corry, Food Refrigeration Equipment, University of Bristol, UK

TESORERO

REPORTE DE TESORERO

Una vez más, este mes me complace compartir con ustedes, nuestros miembros de ASHRAE Capítulo Monterrey, mi informe mensual de tesorería.

Como siempre hay mucho para reportar este mes respecto la situación financiera de nuestro Capítulo. Como fue reportado por este medio el mes pasado, después del éxito total de nuestro primer CRC, donde logramos tener un sobre de participación de casi 20% mas personas que lo presupuestado, nuestra situación financiera resultó con un reto para nuestra tesorería.

Después de varias juntas con nuestro Ex Presidenta Jeanette Hay, nuestros jefes de comités, gobernadores y presidenta Actual Jacqueline Hay llegamos a generar un plan de nivelación para lograr la continuación de nuestra actividad sin interrupción.

Este plan fue en cinco partes.

Primero la venta de nuestra oferta de patrocinio nivel Plata, Oro y Platino.

Segundo la venta de cursos privados para apoyar con la capacitación de varias compañías locales en el ramo de aire acondicionado y refrigeración.

Tercero, solicitar el apoyo de ASHRAE nivel regional para ver si fuera posible que ellos nos pudieran apoyar para reducir el reto que estaba enfrentado nuestro capítulo.

Cuarto, localizar, como una contingencia, un préstamo tipo puente para permitir la continuación de nuestras actividades mientras logramos establecer la recuperación de nuestra situación financiera.

Quinto, ponernos todos a trabajar.

Primero todos nuestros 10 espacios disponibles para patrocinios nivel Platino ya están comprometidos y además 80% pagados.



DONALD HAY SOULE

Gracias a la ayuda de Armando Berman y Carlos González hemos logrado vender e impartir dos bloques de cursos con cuatro cursos en cada bloque para apoyar la industria de refrigeración y aire en la capacitación de su personal. Además del apoyo financiero de nuestro capítulo también en estos cursos privados logramos a difundir los conocimientos de ASHRAE y además promocionar las artes y esencia de aire acondicionado y refrigeración en nuestra industria. Aparte de los cursos mencionados tenemos compromisos, en septiembre de este año para tres bloques más de capacitación. Estamos anticipado que el impacto total de estos cursos va a resultar en la especialización de más de 100 ingenieros en el diseño de sistemas de refrigeración y aire acondicionado.

Siguiendo con nuestro plan de nivelación fue enviado correspondencia a Joe Sanders y Randy y además llamadas telefónicas y conferencias para la solicitud del apoyo de Región VIII.

El resultado de esta solicitud fue sorprendente. Una acción que estuvimos muy seguro que no iba resultar en nada, fue todo un éxito. Varios líderes nivel Regional y sociedad nos apoyaron. A final de cuentas, después de una junta en Tampa por parte de Jeanette y Jacky, con Jeff Littleton (Executive Vice presidente de Ashrae nivel sociedad), Jeff nos informó que la sociedad nos va extender el apoyo que estuvimos buscando

TESORERO

REPORTE DE TESORERO

Esta acción si va hacer un gran apoyo financiero a nuestro capitulo, sin embargo, lo más importante fue el hecho que ASHRAE nos apoyó. Se vera con acciones que Monterrey se ha ganado el respeto de ASHRAE.

La última etapa, del plan para conseguir un préstamo tipo puente si fue localizado, sin embargo, debido el éxito del plan de nivelación, no va hacer necesario activar esta contingencia.

¡Felicidades Monterrey! no cabe duda nuestra Capitulo si puede y además estamos logrando nuestros objetivos.

Después de muchos años apoyándonos con su excelente servicio, Erika nuestro asistente administrativo, recibió y acepto una oferta para un nuevo empleo de tiempo completo. Todo lo mejor para Erika con su nuevo trabajo.

Aprovechando la oportunidad que genero este cambio decidimos efectuar modificaciones a nuestro sistema administrativo. Como todos sabemos, Hacienda ha efectuado muchos cambios en la forma para cumplir con nuestras obligaciones fiscales y por tal motivo el paquete administrativo marca Compac que estuvimos utilizando estaba cada vez más limitado. Por tal motivo fue tomado la decisión de implementar un paquete administrado Aspel SAE para poder modernizar la forma para reportar nuestras obligaciones fiscales.

También fue localizada, entrevistada y contratada Vanessa Carranza que va apoyarnos como nuestra nueva asistente administrativa. Vanessa inicio sus labores con nuestro capitulo a principio del mes de julio y actualmente ella va estar trabajando con Miguel Fernández para ser capacidad en el uso del programa de SAE de Aspel. Con la ayuda del nuevo software ASPEL y la ayuda de Vanessa esperamos lograr un mejor control sobre nuestras declaraciones, reportes financieros, facturas y cobranza. ¡Bienvenida Vanessa!

Felicidades y gracias a todos nuestros voluntarios, patrocinadores y las de más personas nivel mundial que apoyan nuestro capitulo.

¡junio fue un mes de mucho éxito, Gracias Monterrey! Ginger si tiene razón, "Como Monterrey no hay dos".

Famosa presidenta, Jeanette Hay, termina su función como presidente y Jacky Hay será instalada como nuestra próxima presidente para guiarnos hacia adelante para continuar con la tradición de Monterrey; que Ginger Scoggins (presidenta de la Sociedad 2023/24) describe mejor "Como Monterrey no hay dos". El mejor capítulo de la Región VIII y el estándar para los capítulos del mundo a seguir.

¡Felicidades Monterrey lo hicimos, los hemos hecho creyentes!

Attn
Donald J Hay

SESIÓN TÉCNICA

TRATAMIENTO DE AIRE, APLICACIONES EN QUIRÓFANOS

JUEVES 13 JULIO 2023

REGISTRO 7:00 PM CST | INICIO 7:50 PM CST

CASINO MONTERREY

PRESENCIAL

CENA | SESIÓN | WINE NETWORKING

SOCIO \$500 ESTUDIANTE \$250

NO SOCIO \$650

ESTACIONAMIENTO INCLUIDO

VIRTUAL

GRATUITO



Ing. Fernando Cani

TROX[®] TECHNIK
The art of handling air

PROGRAMA DE EDUCACIÓN CONTINUA

NIVEL INTERMEDIO AVANZADO

Fecha	Curso/Taller	Duración
24, 25 y 26 Enero	Fundamentos de HVAC y Termodinámica Aplicada	12 HRS
21, 22 y 23 Febrero	Cálculo Y Análisis de Carga Térmica	12 HRS
21, 22 y 23 Marzo	Psicometría Aplicada a Procesos HVAC	12 HRS
16, 17 y 18 Mayo	Diseño de Ductos, Ventilación y Calidad de Aire Interior	12 HRS
Junio	Taller de Filtración y Diseño de Bancos de Filtros	6 HRS
18,19 y 20 Julio	Diseño de sistemas de expansión directa y VRF	12 HRS
22, 23 y 24 de Agosto	Selección de Equipos HVAC (chillers, torres de enfriamientos , UMAS,)	12 HRS
Septiembre	Norma 001 de Instalaciones eléctricas para Aire Acondicionado	6 HRS
Octubre	Ashrae estandar 90.1 Eficiencia Energética para Edificios	8 HRS
Octubre	Ashrae estandar 62.1 ventilación para una calidad de aire aceptable en Edificios	8 HRS

HORARIO

4:00 PM CST A 8:00 PM CST

VIRTUAL



\$6,500 más IVA

Aplican descuentos

PATROCINADORES

¡Estamos profundamente agradecidos por su valioso apoyo! esto ha hecho posible eventos, investigaciones y oportunidades educativas destacadas para nuestra comunidad ASHRAE.

PLATINO



ORO



PUBLICITARIO



ALIANZAS



