



---

## ***Food Safety System Certification***

### ***Objetivos***

- *Comprender la importancia de la GFI en el comercio global mundial*
- *Comprender las consecuencias de las fallas en un sistema de inocuidad*
- *Comprender las estrategias para implantar y mantener exitosamente un sistema de gestión de inocuidad alimenticia*
- *Seleccionar una casa certificadora apropiada*

### ***Dirigido a***

*El curso esta diseñado para que la dirección de la empresa y quienes gestionan un sistema de inocuidad, comprendan los componentes básicos que cumplen con ISO 22000 y PAS 220. La implantación exitosa del sistema permite que la planta procesadora sea certificada bajo el proceso de certificación de Food Safety System Certification (FSSC). Dicho proceso cumple con los requisitos de armonización de la Global Food Safety Initiative (GFI), Para un sistema de gestión de Inocuidad alimenticia.*

### ***Duración***

*16 hrs.*

### ***Instructor***

*QFB Marco Antonio León Félix*

### ***Temario***

- *Introducción*
- *Importancia de la GFI en el comercio de alimentos y los costos de las ETA's*
- *Resumen de ISO 22000 y PAS 220*
- *Componentes de un FSMS-HACCP, Programas de Pre-requisitos*
- *Componentes de un FSMS- Otros componentes*
- *Estrategias para Implantar y Mantener Exitosamente un FSMS*
- *Selección de una casa certificadora.*



---

**Q. F. B. Marco Antonio León Félix**

Correo electrónico: [marcoelp@lefix.com.mx](mailto:marcoelp@lefix.com.mx)

### **I.- STATUS ACTUAL.**

- *Director general de LEFIX y Asociados desde 1993.*
- *Instructor acreditado por la Internacional HAACP Alliance para los cursos de HACCP básico y avanzado desde 2004. Instructor acreditado por la STPS para los cursos de BPM, HACCP y Manejo higiénico de los alimentos desde 1995.*
- *Evaluador CONACYT (Registro CONACYT de evaluadores acreditados) desde 2000.*
- *Profesor de asignatura B en la Facultad de Química de la UNAM desde 1982.*
- *Miembro del comité mexicano del Codex Alimentarius sobre higiene de los alimentos, desde 2002.*
- *Auditor certificado en el programa NFPA-SAFE desde 2004.*
- *Presidente Electo de la Quality Assurance Division del IFT, período 2010-2011.*
- *Embajador en México para la Global Harmonization Initiative desde 2009.*
- *Presidente del comité organizador del I Congreso Latinoamericano y III del Caribe, sobre calidad, inocuidad y funcionalidad de los alimentos.*

### **II.- TRAYECTORIA PROFESIONAL**

*De 1993 a la fecha ha sido Director General de Lefix y Asociados, empresa dedicada a la consultoría de industrias de alimentos en cuestiones de calidad, inocuidad alimentaria y desarrollo de productos. Ha trabajado en diversas industrias del ramo como Concentrados y Esencias naturales, S.A. de C.V. (CONNAT), Conafrut, Firmenich de México y Productos Kern's. Ha asesorado alrededor de 115 empresas en la implantación de HACCP y en buenas prácticas de higiene. Fue asesor del Programa Turismo y Salud, Distintivo "H". SECTUR. Ha asesorado a diversas empresas en desarrollo de productos y en temas de Legislación alimentaria y Normalización.*

*Ha impartido numerosos cursos de capacitación en Manejo Higiénico de los Alimentos, Buenas Prácticas de Higiene y Sanidad, Prerrequisitos de HACCP, HACCP, HACCP avanzado, Retiro y rastreo de productos, Bioterrorismo, Food defense, Microbiología en la*



---

*industria alimentaria, Evaluación de riesgos químicos, Congelación de alimentos, Cadena del Frío, Limpieza y Sanitización, entre otros.*

*En el ámbito de cámaras ha sido Presidente del Comité Técnico Nacional de Normalización de la Industria Alimentaria, Cámara Nacional de la Industria de la Transformación (CANACINTRA), miembro del Comité Consultivo Nacional de Normalización de la Industria Alimentaria, Subcomité de bebidas no alcohólicas. Coordinador del grupo industrial del refresco y Vicepresidente de la sección 29 de CANACINTRA: fabricantes de colorantes y saborizantes, para asuntos de normalización. Participó en la mesa directiva del comité técnico del estudio de privatización y revitalización de las actividades de normalización, certificación y verificación en México. Fue vocal en el fideicomiso para la promoción de la calidad en México, representando a CANACINTRA y al Comité Técnico de Normalización de la Industria Alimentaria,*

*En la Asociación Nacional de Tecnólogos en Alimentos de México, ATAM, fue Secretario, Vicepresidente, Presidente y Ex-presidente consejero (1995-2000).*

### **III.- EXPERIENCIA EN LA DOCENCIA.**

*Por 25 años ha sido profesor de la Universidad Nacional Autónoma de México, también ha impartido cátedra en la Escuela Superior de Administración de Instituciones (UP), en la Universidad Iberoamericana, en Universidad Simón Bolívar y en la Escuela Nacional de Fruticultura. Fue coordinador de los cursos de alimentos en la Fundación Roberto Medellín, Facultad de Química, UNAM de 1994 a 2004, incluyendo el curso de formación de instructores para el Distintivo H, reconocido por SECTUR.*

### **IV.- ESTUDIOS PROFESIONALES Y CURSOS CORTOS:**

*Realizó sus estudios de Químico Farmacéutico Biólogo, Orientación Tecnología de Alimentos en la Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM). Asimismo completó una especialidad en Congelación de Alimentos en el Instituto Culturale Italiano, Italia, y un Diplomado en Calidad Total en VISA-Refrescos, México.*

*Ha asistido a numerosos cursos, tanto en México, Estados Unidos de América y Europa, en temas tales como: Desarrollo de Alimentos y Bebidas, Sistemas de Calidad Total, Mercadotecnia y Ventas, Creatividad, Normalización, Evaluación Sensorial, Congelación de Alimentos, Higiene de los Alimentos, Prerrequisitos de HACCP, Sistema HACCP, Legislación Alimentaria, ISO 9000:2000, Bioterrorismo, Auditor NFPA-SAFE, Validación de procesos térmicos,*