



***Actualización de la Norma Oficial Mexicana NOM 251-SSA1-2009
Fábricas de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.***

Objetivos:

- I. *Analizar el contenido la NOM 251-SSA1-2009.*
- II. *Sensibilizar a los participantes para establecer los requisitos mínimos de prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios y sus materias primas, a fin de evitar su contaminación a lo largo de su proceso.*
- III. *Principales diferencias entre la NOM-251-SSA1-2009 y la NOM 120-SSA1-1994.*
- IV. *Esquema de auto-verificación de la NOM-251-SSA1-2009.*

Dirigido a:

Todo el personal relacionado el diseño, control y verificación de las prácticas de higiene en procesos de elaboración de alimentos, bebidas, suplementos alimenticios y materias primas, tanto a nivel operativo, como de supervisión y gestión.

Duración: 1 día /8 horas

Instructor Líder: Q.F.B. Marco Antonio León Félix
Instructor en formación: p. en. Q.A Guillermina Badillo.

Temario:

- 1. *La NOM 251***
 - 1.1. Objetivo y campo de aplicación*
- 2. *Análisis comparativo y principales diferencias en disposiciones generales entre la NOM 120 y la NOM 251:***
 - 2.1. Términos y definiciones*
 - 2.2. Instalaciones y áreas*
 - 2.3. Equipos y utensilios*
 - 2.4. Servicios*
 - 2.5. Almacenamiento*
 - 2.6. Control de operaciones*
 - 2.7. Control de materias primas*
 - 2.8. Control de agua en contacto directo con alimentos*
 - 2.9. Mantenimiento y limpieza*
 - 2.10. Control de plagas*
 - 2.11. Manejo de residuos*
 - 2.12. Salud e higiene personal*
 - 2.13. Transporte*
- 3. *Nuevos temas para las Fábricas de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios:***
 - 3.1. Instalaciones y áreas*
 - 3.2. Equipos y utensilios*
 - 3.3. Servicios*
 - 3.4. Control de operaciones*
 - 3.5. Control de envasado*
 - 3.6. Documentación y registros*
 - 3.7. Retiro de producto*
 - 3.8. Higiene del personal*
 - 3.9. Información sobre el producto*
- 4. *Concordancia con normas internacionales***
- 5. *Conclusiones***



Q. F. B. Marco Antonio León Félix

Correo electrónico: marcoelp@lefix.com.mx

I.- STATUS ACTUAL.

- *Director general de LEFIX y Asociados desde 1993.*
- *Instructor acreditado por la Internacional HACCP 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,