



Q.A. Esmeralda Paz Lemus

Correo electrónico: proyectos@lefix.com.mx

Capacitadora, Consultora y Auditora en temas de Inocuidad, Calidad y Legislación Alimentaria.

- Instructora Líder por la Food Safety Preventive Control Alliance, FSPCA, para el curso Foreign Supplier Verification Program (desde febrero 2017)
- Instructora Líder por la Food Safety Preventive Control Alliance, FSPCA, organismo reconocido por la FDA, para el Curso Controles Preventivos para Alimentos para Humanos (desde abril de 2016).
- Instructora por la International HACCP Alliance para los cursos de HACCP básico (2006) y avanzado (desde 2009).
- Profesora de asignatura en la Facultad de Química de la UNAM en temas de tecnología de alimentos y legislación alimentaria (desde 2008).
- Instructora registrada ante la STPS en cursos de inocuidad y calidad alimentaria, desde 2006.
- Gerente de Desarrollo de proyectos de LEFIX y Asociados desde 2004.
- Miembro del Institute of Food Technologists (IFT) desde 2004.
- Miembro del Instituto de Especialistas en Procesos Térmicos para Alimentos IFTPS desde 2012.
- Socia fundadora de la Sociedad Mexicana de Inocuidad y Calidad para Consumidores de Alimentos SOMEICCA A.C.
- Presidenta de SOMEICCA en el D.F. periodo enero 2013 a enero 2015.
- Coordinadora del comité científico de SOMEICCA desde 2011.
- Parte del comité mexicano de Higiene (2007) y de Frutas y Hortalizas frescas (2007) y contaminantes de los alimentos (2015) de Codex Alimentarius.



-
- *Voluntaria de la Iniciativa Global de Harmonización en materia de regulaciones (GHI) en México.*

II.- TRAYECTORIA PROFESIONAL

- *Participante del subprograma 127 “Formación básica en investigación” de la facultad de Química de la UNAM durante el periodo 2003-2004, con nombramiento de ayudante de profesor tipo A.*
- *De Abril de 2004 a la fecha colaboradora de LEFIX y Asociados como Gerente de Desarrollo de proyectos.*
- *Asesora e instructora en implantación de HACCP, Buenas Prácticas de Manufactura, GMP’s, Procedimientos Operativos Estandarizados de la Sanitización (SSOP’s) y Prerrequisitos de HACCP, Microbiología de alimentos, Microbiología sanitaria, Manejo Higiénico de Alimentos, Desarrollo de Nuevos productos, sistemas de gestión de inocuidad y legislación alimentaria en materia sanitaria, comercial y fiscal.*
- *Auditora de HACCP, Prerrequisitos de HACCP y Buenas prácticas de Manufactura (GMP’s).*
- *Representante de empresas en comités de normalización en México.*
- *Ha participado como ponente en diversos foros como congresos internacionales, seminarios y simposios organizados por instituciones educativas y asociaciones como: El Instituto Politécnico Nacional, Universidad Simon Bolivar, Instituto Tecnológico de Mérida, Universidad Juárez del Estado de Durango, Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto Tecnológico de Mazatlán, Universidad de Guanajuato, Universidad Veracruzana, SOMEICCA A.C., AMENAC, USAPEEG, CANIRAC, ANEBERRIES, entre otros.*

III.- EXPERIENCIA EN LA DOCENCIA.

Académico de la UNAM a partir de febrero 2009 impartiendo la asignatura de Laboratorio de Tecnología de Alimentos.

Académico de la UNAM a partir de junio 2015 impartiendo la asignatura de Legislación y Normatividad Alimentaria.

Impartió el módulo de Bioseguridad e Inocuidad del seminario de titulación para la carrera de Ingeniería de Alimentos de la Universidad Simón Bolívar, y como parte del paquete terminal los módulos de Inocuidad y Mercadotecnia Alimentaria así como las materias de Tecnologías Emergentes y Desarrollo de Nuevos Productos, de 2007 a 2009. Ha dirigido a la fecha 8 tesis de licenciatura relacionadas con calidad e inocuidad de alimentos.



Ha escrito 2 artículos de divulgación para revistas arbitradas en colaboración.

IV.- ESTUDIOS PROFESIONALES Y CURSOS :

Licenciatura en Química de Alimentos (1999-2003) Facultad de Química UNAM.

Ha asistido a diversos cursos y seminarios relacionados con HACCP, FSSC 22000, Etiquetado de Alimentos para México y Estados Unidos de America, Legislación alimentaria, Desarrollo de Nuevos productos, Prerrequisitos de HACCP, Food Defense, Estadística, Validación de medidas de control en el procesamiento de alimentos, Controles Preventivos para Alimentos Para Humanos (PCHF), Programa de Verificación de Proveedores Extranjeros (FSVP) para el cumplimiento de la reglamentación de FDA.

Actualizado al 16 de julio del 2017. Elaboró: EPL