



---

**Q. F. B. Marco Antonio León Félix**

**Correo electrónico: marcoelp@lefix.com.mx**

**I.- STATUS ACTUAL.**

**Capitador, Consultor y Auditor en temas de Inocuidad y calidad Alimentaria.**

- *Instructor líder por la Food Safety Preventive Control Alliance, FSPCA, para e curso Foreign Supplier Verification Program (desde Febrero 2017).*
- *Capitador de capacitadores por la Food Safety Preventive Control Alliance, FSPCA, organismo reconocido por la FDA (desde Octubre 2016).*
- *Instructor Líder por la Food Safety Preventive Control Alliance (FSPCA), organismo reconocido por la FDA para el curso Preventive Controls for Human Foods (desde Abril 2016).*
- *Instructor autorizado por European Hygienic Engineering Design Group, EHEDG, Para el curso de Diseño Higiénico Avanzado (desde 2014).*
- *Instructor por la International HACCP Alliance para los cursos de HACCP básico y avanzado (desde 2006).*
- *Profesor de asignatura en la Facultad de Química de la UNAM en temas de tecnología de alimentos, e inocuidad de alimentos (desde 1983).*
- *Instructor registrado ante la STPS en cursos de inocuidad y calidad alimentaria, desde 1995.*
- *Consultor reconocido por CONACYT en temas de calidad e inocuidad alimentaria, registro de evaluadores acreditados, (desde 1999).*
- *Auditor por el programa NFPA-SAFE, certificado en 2004 y actualizado en 2007.*
- *Director general de LEFIX y asociados, desde 1992.*



---

## **II.- PUESTOS HONORARIOS.**

- Representante de la European Hygienic Engineering and Design Group (EHEDG) en México, desde 2012.
- Presidente del Consejo de Administración de Sociedad Mexicana de Inocuidad para Consumidores de Alimentos, SOMEICCA A.C., desde 2014.
- Miembro del Consejo Consultivo del Consumo, PROFECO, desde 2014.
- Embajador en México para la Global Harmonization Initiative, desde 2009.
- Presidente del comité organizador del Congreso Internacional sobre calidad, inocuidad y funcionalidad de los alimentos, CUCCAL, desde 2005.
- Miembro del comité mexicano del Codex Alimentarius sobre higiene de los alimentos, 2002.

## **III.- 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 e instituciones del ramo como Concentrados y Esencias naturales, S.A. de C.V. (CONNAT) Grupo VISA,, CONAFRUT, CIATEJ, Firmenich de México y Productos Kern's. Ha asesorado alrededor de 250 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, Diseño de procesos térmicos, Medidas de control preventivo, Defensa Alimentaria, Fraude Alimentario, Trazabilidad y retiro de productos, Diseño Higiénico Básico y Avanzado, Implantando FSSC 22000, Formación de auditores con base a ISO 19011-2011, BRC, entre otros, tanto en México como en Latino América.



---

*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, (1995-2000).*

*En la Asociación Nacional de Tecnólogos en Alimentos de México, ATAM, fue Secretario, Vicepresidente, Presidente y Ex-presidente consejero (1992-2002).*

#### **IV.- 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.*

**V.- 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 Cultural 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.*

*Actualizado al 17 de julio del 2017. Elaboró: MALF.*