



Marco Antonio León Félix

Marco tiene una licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos por la UNAM, México, una especialización en Tecnología de Congelación en Italia (ICI) y un diplomado en Sistemas de Calidad en México (Grupo VISA). Desde 1992, ha sido consultor, capacitador y auditor de Sistemas de Inocuidad Alimentaria en México y América Latina para más de 250 empresas del sector alimentario.

Actualmente, es director de LEFIX y Asociados y está a cargo de las Evaluaciones de Inocuidad Alimentaria para esquemas GFSI (FSSC 22000 y BRC), FSMA, estándares de inocuidad en México y requisitos de inocuidad para exportaciones a EE.UU. y la UE.

Es profesor de Tecnología de Alimentos e Inocuidad Alimentaria en la UNAM, México, desde 1983. Es miembro del Consejo de Administración y socio fundador de SOMEICCA A.C. (Sociedad Mexicana para la Inocuidad y Calidad de los Alimentos para los Consumidores, Asociación Civil).

Se unió a EHEDG en 2010 y ha trabajado en la promoción del diseño higiénico en la cadena alimentaria en EE.UU., México, Canadá y América Latina. Participa en varios proyectos relacionados con el diseño higiénico en la industria de alimentos enlatados, polvos y productos del mar. Inició un proyecto de evaluación de limpieza para equipos alimentarios en la UNAM y es responsable de la Sección Regional de EHEDG en México.

Marco es experto en HACCP y BPM (Entrenador de la Alianza Internacional HACCP), autoridad en Procesos Térmicos, así como consultor en Tecnología de Congelación y cadena de frío.