

MVZ. Mateo Ramírez Díaz

Consultor auditor e instructor en calidad e inocuidad alimentaria y sector pecuario

Médico Veterinario Zootecnista egresado de la Universidad Nacional Autónoma de México, con más de 25 años de experiencia en el sector pecuario y de alimentos. Certificado ante la International HACCP Alliance como instructor líder. Ha trabajado en plantas procesadoras de grasas de origen animal y vegetal, granjas de aves reproductoras, de postura y engorda, establos lecheros, proceso de embutidos, comidas preparadas, marinados, corte y deshuese de carne de bovino y porcino en establecimientos Tipo Inspección Federal (TIF). Instructor certificado por International HACCP Alliance, Certificado ante Exemplar Global como auditor líder en la norma FSSC 22000 y Socio de Formación Aprobado por BRCGS (BRCGS Approved Training Partner).



Ha trabajado como gerente y jefe en áreas de aseguramiento de calidad, sistemas de calidad y seguridad alimentaria en empresas como Sigma Alimentos, Consorcio Dipcen, Empacadora Mexicana de Puebla y Mantequera Los Portales.

En múltiples ocasiones ha colaborado como Médico Veterinario responsable en establecimientos TIF. Tiene amplia experiencia desarrollando e implementando Sistemas de gestión ISO 9001, HACCP, ISO 22000, FSSC 22000, BRC, SQF y buenas prácticas pecuarias.

Cuenta con extensa preparación en salud animal, buenas prácticas de manufactura para alimentos, buenas prácticas pecuarias, normas oficiales mexicanas de SSA y SAGARPA, establecimientos Tipos Inspección Federal, legislación americana bajo los requisitos de FDA, USDA y la Ley de Modernización de Seguridad Alimentaria (FSMA).

Ha impartido diversos cursos en temas como HACCP, Buenas Prácticas de Manufactura, buenas prácticas pecuarias, NOM 251-SSA1-2009, NOM-008-ZOO-1994, NOM-009-ZOO-1994, Sistemas de reducción de riesgos de contaminación, Diseño de Plantas de alimentos, limpieza y sanitización de instalaciones, control de contaminación cruzada, trazabilidad y recall, Food Defense, control de plagas, salud animal, sistemas de monitoreo N60, microbiología de la carne, colorimetría de la carne, implementación de sistemas TIF, control de alérgenos, fraude en alimentos, acciones correctivas, análisis y solución de problemas, auditores internos, SQF, BRCGS, ISO 22000, FSSC 22000, ISO 9001, objetivos e indicadores y formación de instructores

Colaboró como auditor, instructor y consultor en el Comité Nacional de Productividad e Innovación Tecnológica, (COMPITE). Desde noviembre del 2020 trabaja para MCG de México como consultor e instructor en calidad e inocuidad alimentaria.

Algunas organizaciones que han recibido sus servicios de capacitación y consultoría son: Sigma Alimentos, Consorcio Dipcen, Empacadora Mexicana de Puebla, Liconsa, Frigorizados la Huerta, Universidad Autónoma Metropolitana, Instituto Politécnico Nacional, Gobierno del estado de Querétaro, Mendoza Embutidos, Mantequera los Portales, Avigrupo, Prodinal, Frío Espacio control, Golmex, Danone, Pepsico, la Costeña, Sukarne, Bachoco, TCA Nutrition, Laminados Facarlyte, Pigmentos Químicos, Almacenadora Accel, Industria Avícola Rosanda (Guatemala CA), etc.

mateo.ramirez@mcmexico.com

Tel. 55 5367-8683 Email: info@mcmexico.com <http://www.mcmexico.com>