

## Ing. Fernando Cruz Cortés

Consultor e instructor en sistemas de gestión de calidad y laboratorios.

Ingeniero Químico Petrolero egresado del Instituto Politécnico Nacional. Cuenta con 16 años de experiencia en los sectores: Metalmecánico, Químico, Farmacéutico, Alimentario y Petroquímico. Ha realizado actividades de investigación y desarrollo, análisis de laboratorio, control y mejora de procesos, auditoría, implantación, mantenimiento y mejora de sistemas de gestión de la calidad en laboratorios de control de proceso, análisis ambientales, de alimentos y servicios.

Cuenta con experiencia en procesos de auditoría interna a SGC que cumplen la norma ISO/IEC 17025:2005 e ISO 9001:2008, cuenta en su trayectoria profesional con una amplia preparación en ámbitos como: normalización, metrología, buenas prácticas de laboratorio, Normatividad Mexicana, estimación de incertidumbre, validación y confirmación de métodos de ensayo, protocolos de desarrollo, montaje de metodologías analíticas para alimentos y en el área ambiental, detección y supervisión de puntos críticos en los métodos de ensayo, requisitos para etiquetado de alimentos e implantación de sistemas de gestión ISO 9001 e ISO/IEC 17025.

Ha impartido cursos en temas como: Interpretación e implementación de sistemas de gestión de calidad así como formación de auditores internos en las normas ISO/IEC 17025:2005 e ISO 9001:2008, legislación ambiental, manejo de sustancias químicas peligrosas, Etiquetado de alimentos en base a NOM-051 y FDA, buenas prácticas de laboratorio, Acciones Correctivas, Detección de causa raíz y solución de quejas y no conformidades, Análisis de Problemas, Gestión de Objetivos e Indicadores, Control estadístico de procesos, Validación y confirmación de métodos analíticos, Química de alimentos, Cromatografía de gases, entre otros.

Ha fungido como signatario operativo y gerencial en procesos de acreditación de laboratorios de ensayo bajo la norma ISO/IEC 17025:2005 ante EMA y A2LA, ha colaborado en revisiones de normatividad mexicana dentro de la rama ambiental y de alimentos para mascotas. Cuenta con amplia experiencia operativa en laboratorios de soporte de proceso (productos de consumo masivo, beauty care) análisis de alimentos para consumo humano (Bromatológico, etiquetado nacional y exportación) y para mascotas, así como en el área ambiental (HAPS, HCFM, HCFL, MTBE, BTEX por CG-FID, GC-MS,). Tiene un amplio conocimiento en técnicas Absorción Atómica (AAS, GFAAS, HGAAS), Cromatografía de Gases (FID, ECD, NPD, TCD, MS), HPLC (UV-Vis, Fluorescencia, IR), Química Húmeda general, análisis de alimentos y ambiental.

Algunas organizaciones que han recibido sus servicios de capacitación, auditoría, implementación de sistemas de gestión: Grupo Modelo, Intertek, Silliker, CIITEC IPN, ESIQIE IPN, Team Foods, Pepsico, Kowi Alimentos, Agrana Fruits, Bimbo, José Cuervo, Sensient Flavors, Danone, Sigma Alimentos, Mondelez, Nestlé, Purina, EFFEM, Levaduras la Florida, Etiquetas Rodak, PLASTOSA, TYASA, Bayer, Tecnoblock, GREMCO, UNAM, Universidad Tecnológica de Tehuacán, Centro de Investigación Científica de Yucatán, UANL, UACJ, UAQ, Hospital Siglo XXI, ENCB IPN, Grupo IDISA, ESINES La Habana Cuba, Universidad de Veracruz, Instituto Tecnológico de Sonora, Puratos, Biovettsa y Jumex.

Durante el 2015 coordinó exitosamente los trabajos de implementación y certificación del sistema ISO 9001:2008 de MCG de México.