

**M. en IC. Jazmín Villarreal Calleros.**

**Consultor e instructor en sistemas de gestión y habilidades gerenciales**

Ingeniero en Alimentos egresada de la Universidad Nacional Autónoma de México y con Maestría en Ingeniería de Calidad por la Universidad Iberoamericana. Cuenta con más de 17 años de experiencia profesional. Ha realizado actividades de investigación y desarrollo, compras, administración de personal, desarrollo de proveedores, análisis de laboratorio, análisis sensorial, control de procesos, mejora de procesos, auditoría, normalización, implantación de sistemas de gestión de la calidad, sistemas de equidad de género, laboratorios, seguridad e inocuidad alimentaria.

Ha ocupado diversos puestos dentro de la industria de alimentos; Gerente de Investigación y Desarrollo de líneas premium, Gerente de Aseguramiento de Calidad Corporativo, Gerente de Compras y Gerente Corporativo de Calidad y Certificaciones en empresas de alimentos. Es perito designado por el Despacho Zamarripa, Chávez y Asociados para el área de alimentos donde ha colaborado en proyectos para Nestlé y Pepsico. También se ha desempeñado como catedrática en la Universidad Nacional Autónoma de México.

Auditor líder en ISO 9001 y también ante la International HACCP Alliance. Auditor Líder en Sistemas de Equidad de Género (MEG) ante el Instituto de las mujeres. Cuenta con la experiencia y una amplia preparación en ámbitos como normalización, metrología, buenas prácticas de manufactura, buenas prácticas de laboratorio, Normas Oficiales Mexicanas, mejora de procesos, simulación de procesos, HACCP, Food Defense, etiquetado nutrimental, microbiología de alimentos e implantación de sistemas de gestión ISO 22000, SQF, BRC y FSSC 22000.

Ha asesorado a diversas empresas para la certificación de productos y sistemas de gestión ante organismos nacionales e internacionales como TUV (EUA), CSTB (Francia), SGS (EUA) y Lloyd (Chile).

Ha impartido cursos en temas como trabajo en equipo, liderazgo, motivación de personal, técnicas de negociación, administración del tiempo, compras, formación de supervisores, formación de instructores, análisis sensorial, ISO 9001, ISO 22000, FSSC, SQF, BRC, Food defense, formación de auditores de sistemas de gestión de la calidad, auditores de sistemas de gestión integrados (calidad, e inocuidad), simulación de procesos, Normas Oficiales Mexicanas, buenas prácticas de manufactura, buenas prácticas de laboratorio, HACCP, diseño e implantación de sistemas de gestión de la calidad, técnicas de análisis de problemas y control estadístico de procesos (CEP), Costos de Calidad, Gestión estratégica, Diseño de Experimentos, 5s, y Metodología seis sigma, entre otros.

Ha participado como ponente en congresos de la Universidad Nacional Autónoma de México. En el 2015 fue invitada como ponente en el XX Simposium de Ingeniería en Industrias Alimentarias, organizado por el Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Monterrey.

Ha sido miembro de la Asociación de Profesionales de Compra, Abastecimiento y Logística (APROCAL). Como Gerente Corporativo de Compras participó en Negociaciones Nacionales e Internacionales en la compra de insumos directos, indirectos, maquinaria y equipo analítico.

Desde el año 2010 ejerce como consultor independiente y facilitador en temas de inocuidad. Actualmente se desempeña como consultor Food Safety en MCG de México.

Algunas organizaciones que han recibido los servicios de capacitación, auditoría e implementación de Sistemas de Gestión son: Universidad Nacional Autónoma de México, Dupont, Bonafont, Unifoods, Mexican Citrus, Nestle, Kyantza, Chocolates Esghoner, Pepsi, Bioplásticos de México, Sello Rojo, Baker, Tepehuana, Galletas Artesanales Gaby y Soriana.