



QFB. Miguel Sandoval Valle

Consultor, auditor e instructor en Sistemas de Gestión de inocuidad.

Químico Farmacéutico Biólogo egresado de la Universidad Nacional Autónoma de México, con especialidad en Alimentos. Cuenta con más de 20 años de experiencia en la Industria de alimentos, confitería, panificación y restaurantes y productos de consumo.

Ha trabajado en las áreas de Aseguramiento de Calidad, Sistemas de Calidad y Seguridad Alimentaria a Nivel Gerencial, desarrollando e implementando Sistemas de Calidad basados en el estándar ISO 9001 así como Sistemas de Seguridad Alimentaria basados en FSSC 22000 y SQF. Ha coordinado equipos a nivel nacional para la implementación de HACCP. Cuenta con una amplia experiencia en Evaluación y Desarrollo de Proveedores. Trabajo en Alsea, a cargo de las gerencias de calidad e Inocuidad de marcas como Domino's, Burger King, Starbucks, Chili's y Vip's entre otras. También colaboró a Nivel Gerencial en Chocolates La Corona y en Johnson & Johnson.

Es auditor líder en ISO 9001 e ISO 22000. Cuenta con experiencia y una amplia preparación en normalización, buenas prácticas de manufactura, normas oficiales mexicanas de SSA, SECOFI, SEMARNAT y SAGARPA así como en legislación americana bajo los requisitos de FDA.

Ha impartido cursos en temas como FSSC 22000, HACCP, ISO 22000, ISO 9001, Buenas Prácticas de Manufactura, Formación de Auditores Internos, Normas Oficiales Mexicanas de SSA y SECOFI, Normas de Etiquetado, Normas AIB, control estadístico de procesos, ingeniería de empaque, desarrollo de nuevos productos y generación de especificaciones.

Colaboró en el Comité de la Global Food Safety Initiative (GFSI), siendo miembro fundador de esta organización en México. Desde Julio del 2016 trabaja para MCG de México como instructor en los temas antes mencionados.

Alguna organizaciones que han recibido sus servicios de capacitación y consultoría son: Nutrisa, Nestlé, Alsea, Jumex, Chocolates Turin, Aeromexico, Eurest y la Universidad Nacional Autónoma de México.