

QFB. Miguel Sandoval Valle

Consultor, Auditor e Instructor en Sistemas de Gestión de Seguridad Alimentaria

Consultor, Auditor e Instructor en Sistemas de Gestión de Calidad

Químico Farmacéutico Biólogo egresado de la Universidad Nacional Autónoma de México, con especialidad en Sistemas de Seguridad Alimentaria, Sistemas de Aseguramiento de la Calidad y Sistemas de Calidad. 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 90001 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 regulación nacional, buenas prácticas de manufactura, normas oficiales mexicanas de SSA, SECOFI, SEMARNAT y SAGARPA así como en legislación americana bajo los requisitos de FDA y la FSMA Ley de Modernización de Seguridad Alimentaria.

Ha impartido cursos en el Área de Seguridad Alimentaria en temas como FSSC 22000, SQF, BRC, HACCP, ISO 22000, Auditor Interno en Inocuidad Alimentaria, Buenas Prácticas de Manufactura (NOM 251), Manipulación Higiénica de Alimentos en Restaurantes (Distintivo "H"), Diseño y Mantenimiento en Plantas de Alimentos, Etiquetado para Alimentos (NOM 051), Manejo de Crisis en Planta de Alimentos, Auditor Interno en FSSC 22000, SQF y BRC, Ingeniería de Empaque, Desarrollo de Nuevos Productos, Generación de Especificaciones, Food Defense, Fraude Alimentario, Control de Alérgenos, Limpieza y Desinfección en Plantas de Alimentos, Análisis Sensorial, Jueces de Análisis Sensorial, Muestreo N60, ISO TS 22002 y FPSC Controles Preventivos para Alimentos de Consumo Humano.

En el Área de Aseguramiento de Calidad, Calidad, Mejora Continua y Habilidades Gerenciales ha estado involucrado en equipos del alto desempeño, estando al frente de la implementación de proyectos organizacionales tales como ISO 9001, Gestión y Desarrollo de Proveedores, Control Estadístico de Procesos, Herramientas Estadísticas de Control de Calidad, Seis Sigma, Proyectos de Reducción de Costos, Herramientas de Mejora Continua como 5'S, 8D's.

En esta áreas ha impartido cursos en temas como Implementación en ISO 9001:2105, Auditor Interno en ISO 9001:2015, Gestión y Desarrollo de Proveedores, 8D's, Acciones Correctivas, 5'S, Trabajo en Equipo, Formación de Instructores, Formación de Supervisores, Liderazgo, Administración del Tiempo, Control Estadístico de Proceso.

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.

Acredito el curso de HACCP de MCG ante la International HACCP Alliance y desde Octubre 2017 es Instructor Acreditado por la misma organización

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.