



MCG de México

I.A. Beatriz Valles Castillo **Consultor e Instructor en Calidad e Inocuidad Alimentaria**

Ingeniera en Alimentos egresada de la Universidad Autónoma Metropolitana. Certificada ante la International HACCP Alliance como instructor líder. Cuenta con más de 20 años de experiencia en la industria alimentaria. Integrante del Padrón Nacional de Evaluadores de la Entidad Mexicana de Acreditación (EMA) y del Padrón de Evaluadores de Mexicana de Acreditación, A.C., colaborando en ambos como Experto Técnico en Inocuidad. Auditor líder FSSC 22000 certificada por Exemplar Global.

Ha realizado actividades de investigación y desarrollo, análisis fisicoquímicos, análisis microbiológicos, control de procesos, mejora de procesos, acreditación de organismos de evaluación de la conformidad, auditoría interna, implementación y certificación de sistemas de gestión de calidad e inocuidad.

Ha ocupado diversas posiciones como inspectora de control de calidad, analista de laboratorio, coordinadora de aseguramiento de calidad, líder de inocuidad, jefa de laboratorio, jefa de control de calidad y gerente de aseguramiento de calidad, en empresas como Alsea, Bodega de Granos el Alazán y el Rocío, Ingreditech, Grupo Bioterra, Bistro du Pain México, Alidesa, Bufete Químico y Proper Meals.

Cuenta con amplia experiencia y preparación en ámbitos como normalización, análisis de laboratorio, microbiología, buenas prácticas de manufactura, Normas Oficiales Mexicanas, mejora de procesos, legislación en inocuidad, HACCP, normas de AIB, Distintivo H, Programas de Prerrequisitos para la Inocuidad Alimentaria, Etiquetado de Alimentos. Establecimiento, implementación y auditoría de sistemas de gestión conforme a los requisitos ISO 9001, ISO 22000, SQF, BRC y FSSC 22000.

Ha impartido cursos en temas como HACCP, ISO 9001, ISO 22000, SQF, BRC, FSSC 22000, formación de auditores de sistemas de gestión de calidad e inocuidad, Normas Oficiales Mexicanas de SSA, buenas prácticas de manufactura, buenas prácticas de laboratorio, food defense, fraude alimentario, control de plagas, microbiología de alimentos, diseño y mantenimiento de plantas de alimentos, monitoreo microbiológico, calidad del agua, higiene del personal, ISO/TS 22002-1:2009, ISO 22000, buenas prácticas de laboratorio, 5S, establecimiento e implementación de sistemas de gestión de la calidad e inocuidad alimentaria, técnicas de análisis de problemas y acciones correctivas entre otros.

Desde el 2020 colabora en MCG de México como instructora y consultora en calidad e inocuidad alimentaria.

Algunas organizaciones que han recibido sus servicios de capacitación y consultoría: Agrana Fruit, Industrias COR, HELM de México, Lallemand, Botanas Metrópoli, Fruvemex, Lala, Procimart, Grupo Gusi, SUKARNE, Galdisa, Sanborns, Jumex, Bachoco, entre otros.

