

I.A Nancy Esmeralda Juárez Martínez.
Consultor e instructor en inocuidad alimentaria.

Ingeniera en alimentos, egresada de la Universidad Autónoma Metropolitana, unidad Iztapalapa. Cuenta con 14 años de experiencia en la industria alimentaria. Certificada ante la International HACCP Alliance como instructor líder. Ha realizado actividades de implementación, implantación y verificación de sistemas de gestión de calidad e inocuidad. Ha participado en áreas de desarrollo de nuevos productos, líder de implementación de software para administración de recursos empresariales, líder en el área de calidad, consultor en la industria alimentaria para el desarrollo de proyectos en pequeñas empresas. Certificada por Exemplar Global como auditor líder en FSSC 22000.



Ha apoyado a diversas organizaciones con servicios de implementación de Sistemas de Gestión de Inocuidad y prerequisites basados en las normas SQF, BRC, ISO/TS 22002-1, AIB, Distintivo H, NOM-251-SSA1-2009.

Líder del sistema de gestión de inocuidad alimentaria estándar FSSC 22000 (ISO 22000 + ISO/TS 22002-1 + FSSC2200), en la empresa Coca Cola Femsa, responsable de la implementación y seguimiento.

Ha impartido cursos-talleres en temas como: Interpretación e implementación de ISO 22000:2018, FSSC 22000 V 5.1 Implementación e interpretación, Implementación e interpretación SQF v9, Buenas Prácticas de Higiene y Manufactura, HACCP, Prerrequisitos para la producción de alimentos, Principios de microbiología para alimentos, Monitoreo microbiológico en plantas de alimentos, Food defense – Bioterrorismo y seguridad de la planta, Fraude en alimentos vulnerabilidades y prevención, Prevención y control de plagas, Control de alérgenos, Trazabilidad y recall para la industria de alimentos, FSMA Ley de modernización de inocuidad de los alimentos, Auditores internos, Introducción a la norma ISO 9001:2015, 8D's y herramientas de la calidad, Taller de acciones correctivas, Buenas prácticas de documentación, Taller de formación de instructores, Taller metodología 5S, Manejo de crisis en plantas de alimentos, Etiquetado de alimentos nacionales, Etiquetado de alimentos para exportación, Implementación e interpretación de BRCGS v9.

Ha participado en proyectos para el desarrollo de cooperativas de pequeños productores, asesorando en tecnología alimentaria para el aumento de valor agregado en sus productos.

Desde el año 2020 colabora con MCG de México como instructor en materia de Inocuidad Alimentaria.

Algunas organizaciones que han recibido sus servicios de capacitación, auditoría e implementación de sistemas de gestión: Coca Cola FEMSA, Alidesa, Cuétara, Big Cola, Arca continental, Cocos-teños, Alpla, Detecpasa, Maquilesa, IMAEP, Yoli de Acapulco, restaurantes 100% natural, Bancomer, Sam's Club, Comercial Mexicana, Pepsico, Sukarne, Yoggo, Italmex, Delegación Iztapalapa, Cámara de diputados, entre otras.