

MVZ. Nayeli Verónica Romero Butrón
Consultor, auditor e instructor en calidad e inocuidad alimentaria y sector pecuario

Médico Veterinario Zootecnista egresado de la Universidad Nacional Autónoma de México, con más de 25 años de experiencia en el sector pecuario y de alimentos. Certificado ante la International HACCP Alliance como instructor líder. Ha trabajado en plantas procesadoras productos de origen animal, granjas de aves de postura, granjas de producción de cerdos, establos lecheros, proceso de comidas preparadas, marinados, mejorados, corte y deshuese de carne de bovino, porcino y ave en establecimientos Tipo Inspección Federal (TIF).

Ha trabajado como gerente y jefe en áreas de aseguramiento de calidad, sistemas de calidad y seguridad alimentaria, normatividad en empresas como, Frialsa Frigoríficos, Almacenadora Accel, Consorcio Dipcen, Frigorífico de la Cuenca de Papaloapan, Carnes G, Wurts Alimentos, Socorro Romero Sánchez, Fapsa y Asociados; y Procesos y Empacados de Veracruz.

En múltiples ocasiones ha colaborado como Médico Veterinario responsable en establecimientos TIF. Tiene amplia experiencia desarrollando e implementando sistemas de gestión HACCP, SQF, sistema TIF y buenas prácticas pecuarias.

Cuenta con extensa preparación en salud animal, buenas prácticas de manufactura para alimentos, buenas prácticas pecuarias, normas oficiales mexicanas de SSA y SAGARPA, establecimientos Tipos Inspección Federal, legislación americana bajo los requisitos de FDA, USDA, CFIA (Canadá).

Cuenta con extensa experiencia en autorías para verificación del sistema TIF con diferentes autoridades del gobierno nacionales e internacionales (USA, Japón, Canadá, Latinoamérica, Corea, Hong Kong).

Ha impartido diversos cursos en temas como HACCP, Buenas Prácticas de Manufactura, buenas prácticas pecuarias, NOM 251-SSA1-2009, NOM-008-ZOO-1994, NOM-009-ZOO-1994, Sistemas de reducción de riesgos de contaminación, diseño de plantas de alimentos, limpieza y sanitización de instalaciones, control de contaminación cruzada, trazabilidad y recall, Food Defense, control de plagas, sistemas de monitoreo N60, microbiología de la carne, colorimetría de la carne, implementación de sistemas TIF, control de alérgenos, fraude en alimentos, acciones correctivas, análisis y solución de problemas, auditores internos, SQF, objetivos e indicadores y formación de instructores.

Colaboró como auditor interno y auditor de proveedores en las diferentes empresas en las que ha colaborado.

Algunas organizaciones que han recibido sus servicios de capacitación y consultoría son: Consorcio Dipcen, Frigorífico de la Cuenca de Papaloapan, Carnes G, Wurts Alimentos, Socorro Romero Sánchez, Fapsa y Asociados; y Procesos y Empacados de Veracruz.

