



KASSANDRA RUBÍ NAVARRO LEYVA

INSTRUCTORA Y AUDITORA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA

EXPERIENCIA EN ESTÁNDARES



HACCP



PRIMUSGFS



CÓDIGO SQF



BPA



SRRC



GLOBALG.A.P.



ISO 22000



FSSC 22000



ISO 9001

ANTECEDENTES

Maestra en inocuidad y calidad alimentaria, con más de 5 años de experiencia como asesora e implementadora, se ha desempeñado como encargada de sistemas de gestión de inocuidad y de calidad en la industria de la fabricación de ingredientes a base de maíz, y agroalimentaria (hortícola y frutícola); formando personal; atendiendo y ejecutando auditorías en sistemas de gestión de inocuidad alimentaria y agroalimentaria: PrimusGFS, BPM, HACCP, SENASICA, GlobalG.A.P., SQF y Distintivo H.

Es capacitadora, cuenta con experiencia en la impartición de cursos de sistemas de reducción de riesgos de contaminación (SRRC), buen uso y manejo de agroquímicos, seguridad y salud en el trabajo, inocuidad y calidad agroalimentaria, buenas prácticas de manufactura y programas prerequisites para la industria de los alimentos.

Se ha desempeñado como instructora y desarrolladora de cursos para la plataforma online en Global Standards, así como auditora de sistemas de gestión.