



KASSANDRA RUBÍ NAVARRO LEYVA

INSTRUCTORA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA

EXPERIENCIA EN ESTÁNDARES



■ 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 prerrequisitos para la industria de los alimentos.

Actualmente, se desempeña como instructora, desarrolla cursos para la plataforma online y es auditora en la firma GlobalSTD.