



Valeria G Ginez

CONSULTOR



Profesionista enfocada a buscar la mejora para la gestión y diseño de sistemas de calidad e inocuidad en el giro de la industria alimentaria. Enfocada en buscar resultados basándome en el SGIA, HACCP, Food Fraud, Food Defense, entre otros.

FORMACIÓN ACADÉMICA

- Químico Bacteriólogo Parasitólogo
Universidad Autónoma de Nuevo León, 2022.

CURSOS

- HACCP Introducción Alliance.
- Vigilancia de la salud en el trabajo.
- Primeros auxilios básico.
- Programas prerrequisito de la industria de alimentos.
- Curso Actualización NOM-051-SCFI/SSA1-2010.
- Requerimientos FSSC 22000 V6.0.
- Inteligencia emocional laboral.
- ISO 45001:2018.
- Fraude Alimentario.
- Inocuidad en los envases.

HABILIDADES

- Liderazgo
- Proactividad
- Comunicación activa
- Trabajo en equipo
- Flexibilidad
- Resolución de problemas
- Negociación
- Organizado

IDIOMAS

- Idioma Inglés Avanzado
- Nivel Oral: Bilingüe | Escrito: Avanzado.

EXPERIENCIA LABORAL

Administración QFS

- Gestión y publicaciones en redes sociales.
- Organización y coordinación de eventos.
- Diseño de marketing empresarial.
- Edición de videos.
- Gestión de proyectos.
- Traducción
- Facturación de ingresos y egresos.
- Relaciones públicas.
- Compras.
- Contacto directo con clientes y proveedores.

Consultoría QFS

- Cumplimiento de normativa mexicana.
- Consulta de la legislación mexicana, EEUU, Canadá y Europa.
- Revisión de etiquetado.
- Desarrollo de procedimientos operacionales. registros, manuales.
- Documentación del sistema de gestión.
- Implementación de Global Markets Básico.
- Desarrollo del sistema de gestión de inocuidad en FSSC 22000.
- Gestoría de trámites gubernamentales.
- Auditor sombra.
- Reporte de auditoría diagnóstica.
- Acompañamiento de la resolución de no conformidades.

HERRAMIENTAS

- Paquete Microsoft.
- AuditXpressX.
- Canva.
- LinkedIn.
- Facebook.
- Google Ads