



CARLA ARENAS

CONSULTORA E INSTRUCTORA EN CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA

+9 años ayudando a empresas de la industria alimentaria y manufacturera a certificarse, pasar auditorías sin no conformidades mayores y construir una cultura de calidad e inocuidad alimentaria.

Agente Capacitador Externo registrado ante la STPS

· Constancias DC-3

EXPERIENCIA FORJADA EN LA INDUSTRIA

Mission Foods · Westfall Technik · Spinergy · Markwins Beauty Brands

Más de 9 años liderando sistemas de gestión de la calidad e inocuidad alimentaria, y capacitando personal dentro de estas organizaciones.

EL PROBLEMA QUE RESUELVO

Ayudo a las organizaciones a transformar requisitos complejos en sistemas prácticos, evitando que la calidad y la inocuidad se queden solo en documentos y procedimientos que el equipo no sabe cómo aplicar.

RESULTADOS QUE RESPALDAN MI TRABAJO

+1,500

Colaboradores capacitados en HACCP, BPM, SQF, ISO 9001 y normativas afines.

0

No conformidades mayores en auditorías de clientes y organismos certificadores bajo mi coordinación.

+35

Auditorías internas y externas coordinadas y ejecutadas

+130

CAPAs administradas y con seguimiento hasta el cierre.

ISO 9001 · ISO 22000

· SQF

Sistemas de gestión implementados desde cero hasta el logro de la certificación.

Alimentaria +

Manufactura

Experiencia en industrias reguladas (FDA 21 CFR 820 / 211 / 811).

ÁREAS DE ESPECIALIZACIÓN

ISO 9001

ISO 22000

SQF

FSSC 22000

HACCP

NOM-251

BPM

Auditorías internas · Cultura de inocuidad · Fraude alimentario · Defensa alimentaria · Microbiología alimentaria
· Análisis de peligros y puntos críticos de control.

¿CÓMO PUEDO AYUDAR A TU EMPRESA?

✓ Capacitación in-company

Diseño e imparto programas de capacitación para formar auditores internos en ISO 9001 e ISO 22000, así como en inocuidad alimentaria: HACCP, BPM, SQF, programas de prerequisites, higiene personal, NOM-251-SSA1-2009 y microbiología de alimentos. Desarrollo capacitaciones adaptadas a la operación y necesidades del personal, con validez ante la STPS, incluyendo la entrega de DC-3, constancia de habilidades laborales.

✓ Consultoría en sistemas de gestión e inocuidad alimentaria

Acompaño a las organizaciones en la implementación y mejora de sistemas de gestión (ISO 9001, ISO 22000, FSSC 22000 y SQF) y programas de inocuidad (HACCP, PPR, BPM y trazabilidad). Identifico brechas y riesgos a partir de la operación para desarrollar soluciones prácticas, personalizadas y sostenibles, aplicables a sus procesos.

✓ Asesoría de cumplimiento

Brindo orientación puntual y especializada cuando no se requiere un proyecto de consultoría completo. Reviso documentación interna previo a auditorías, resuelvo dudas sobre los requisitos de normas y programas como ISO 9001, ISO 22000, HACCP, PPR y NOM-251-SSA1-2009, y proporciono recomendaciones concretas para atender situaciones o problemas específicos.

✓ Recursos digitales de autoaprendizaje

Desarrollo recursos digitales listos para usar, como masterclasses, ebooks, plantillas y kits descargables en calidad e inocuidad alimentaria. Creo herramientas prácticas que permiten a los equipos capacitarse, actualizar sus conocimientos y aplicar lo aprendido a su propio ritmo, sin necesidad de un programa in-company.

CREDENCIALES CLAVE

- Agente Capacitador Externo, STPS (AEVC910325RU3-0005)
- Máster en Calidad y Seguridad Alimentaria (Centro Europeo de Postgrado - CEUPE).
- Certificación HACCP Alliance avanzado: verificación y validación (Global Standards).
- Formación como Auditora Interna en ISO 9001:2015 (Corporación Internacional Líderes Latinoamérica).
- Formación de Instructores (Sicap)
- Diplomado en Inocuidad Alimentaria (Universidad Autónoma de Sinaloa - UAS).
- Licenciatura en Ingeniería Bioquímica (Universidad Autónoma de Sinaloa - UAS).

¿Tu empresa necesita certificarse, preparar una auditoría o capacitar a su personal?

| Conversemos sobre cómo puedo ayudarte a lograrlo.



ESCRÍBEME POR WHATSAPP

(+52) 6612856483

Respondo en menos de 24 horas hábiles.



(+52) 661 285 6483

info@worldtrainingstandards.com