

Ing. Miguel Ángel de los Santos

Asesor técnico

AGROESPA SC

Es asesor técnico y capacitador en inocuidad de los alimentos. Está especializado en diversas áreas como Derecho administrativo con énfasis en la sanidad e inocuidad (UNAM, 2009), Microbiología Sanitaria de Alimentos, (UA Qro, 2004), Fundamentos generales de la Inocuidad de los Alimentos (UNAM, 2010), cursos HACCP, El proceso de inspección de instalaciones foráneas, Alertas a la importación, Inspections, Compliance, and Enforcement V2; Imports, Evaluación de Riesgos de Alimentos biotecnológicos (2010 MSU), Better Process Control (Better Process School, 2019), entre otros.

Cuenta con certificados de entrenamiento que lo respaldan para desempeñarse como Train of Trainer, Lead Instructor, Lead Trainer y persona calificada en los reglamentos “Preventive Controls for Human Food” y “Foreign Supplier Verification Program” (FSVP) y Produce Safety Rule del FSMA, emitidos por FSPCA y PSA, respectivamente. Ha impartido más de 140 cursos autorizados por ambos organismos en 10 países.

Desde el año 2012 se desempeña como asesor técnico para la implementación de sistemas de trabajo para la inocuidad de los alimentos basado en regulaciones de inocuidad del FSMA y de SRRC del SENASICA en campos agrícolas, emparadoras, procesadores de alimentos de origen agrícola, así como programas FSVP en importadores norteamericanos.

Fue director de Inocuidad Agroalimentaria, Producción Orgánica y Plaguicidas Agrícolas en SENASICA-México. Durante su gestión tuvo la oportunidad de proponer, gestionar y promover regulaciones de inocuidad, producción orgánica y plaguicidas agrícolas, así como coordinar los grupos técnicos de trabajo para atender y desarrollar inspección coordinadas con oficiales del US-FDA, con la CFIA y Unión Europea.

Del 2013 a la fecha ha liberado del import alert del FDA a diversas empresas mexicanas así como ha otorgado soporte técnico durante inspecciones federales del FDA y auditorias regulatorias de importadores norteamericanos (FSVP).