

 **Duración:** 72 horas

 **Modalidad:** Virtual


 **Insignia digital**


## Profesores:





### Alexandra González

Microbióloga de la Universidad de los Andes, especialista en Gerencia del Servicio de la Universidad EAN, auditora interna de sistemas integrados de gestión de calidad e inocuidad (ICONTEC, SGS), Trainer WakeUpBrain Expert y Ludificación BEM certificada. Formada como promotora de innovación y facilitadora de trabajo en equipo del Grupo Nutresa. Es docente de cátedra en la Universidad de los Andes y cuenta con 27 años de experiencia profesional en cargos de jefatura y gerencia en áreas de manufactura y calidad, en compañías como Coca-Cola, Meals de Colombia y Central Cervecera de Colombia. Asimismo, es fundadora y directora creativa de Mikala Chain Concept y se desempeña como asesora y conferencista en temas de emprendimiento, cultura de calidad, creatividad e innovación.

 **WhatsApp:** +57 322 671 9404

 **PBX:** (571) 339 4949, ext.: 3491

 **Línea gratuita:** 01 8000 123 021

 **m.cuervogonzalez@uniandes.edu.co**
 **educacion.continua@uniandes.edu.co**

## Gestión Estratégica e Innovación en Inocuidad Alimentaria

Es un programa diseñado para fortalecer la capacidad de las empresas del sector alimentario en la implementación de sistemas de gestión de calidad e inocuidad. A través de un enfoque integral y práctico, aborda los desafíos actuales del sector, como la globalización de la cadena de suministro, los cambios normativos y la creciente exigencia de consumidores que demandan productos inocuos y de calidad. El programa da a conocer herramientas para adoptar tecnologías emergentes (IA, *blockchain*, IoT y *big data*), cumplir con regulaciones nacionales e internacionales y promover una cultura organizacional comprometida con la inocuidad.

Además, integra tendencias clave como la sostenibilidad y el liderazgo en calidad e inocuidad alimentaria y se presentan herramientas tecnológicas educativas para la formación en cultura de inocuidad. Mediante el estudio de casos reales y ejemplos aplicables, las empresas podrán reflexionar, argumentar y proponer acciones para prevenir y reducir riesgos de calidad e inocuidad alimentaria, mientras avanzan hacia prácticas responsables y competitivas. Este programa es la puerta de entrada para empresas que buscan no solo cumplir, sino destacar en el exigente mundo de la industria alimentaria.

## Objetivos:

- Formar profesionales capaces de liderar equipos y gestionar proyectos estratégicos en la industria alimentaria, promoviendo una cultura de inocuidad y calidad en todas las etapas de la cadena de suministro.
- Capacitar a los participantes en la identificación, evaluación y control de peligros biológicos, físicos y con especial énfasis en peligros químicos en la producción de alimentos, utilizando



### Anyela Gómez Cardona

Ingeniera Administrativa de la Universidad Católica de Manizales, con especialización y maestría en Dirección de Producción y Operaciones de la Universidad Nacional de Manizales. Formada como Coach Consultora en Liderazgo Generativo, Ontológico y Corporal por Newfield Network e IGL Latam, con más de 13 años de experiencia liderando compañías en compañías como Coopoinfantil y Meals de Colombia, además de seis años de experiencia como coach y consultora generativa y corporal para empresas internacionales.



### Chiara Carazzone

Química Farmacéutica y doctora en Química y Tecnología Farmacéutica de la Universidad de Pavia (Italia), con amplia experiencia en formulación cosmética natural, control de calidad de ingredientes botánicos y desarrollo de productos sostenibles. Es profesora asociada del Departamento de Química de la Universidad de los Andes y directora del Laboratorio de Técnicas Analíticas Avanzadas en Productos Naturales (LATNAP).



### Alfonso Estepa

Ingeniero industrial, especialista en Gestión de Operaciones y Mejora Continua, Gestión de Proyectos e Inteligencia de Procesos. Experto en automatización de procesos y eficiencia. Se desempeña como socio y gerente en SCEPSA.



herramientas como el sistema HACCP y cumpliendo con la legislación alimentaria colombiana.

- Fomentar el uso de tecnologías avanzadas de la Industria 4.0 —como el internet de las cosas (IoT), *big data*, *blockchain* y la inteligencia artificial— para optimizar la producción, la trazabilidad y la inocuidad de los alimentos, mejorar la eficiencia y reducir los riesgos asociados a la inocuidad alimentaria.

## Contenido:

**El programa se puede tomar completo o por módulos.**

### Módulo 1. Liderazgo y comunicación en la industria de alimentos

- Liderazgo efectivo.
- Comunicación.

### Módulo 2. Gestión estratégica en la industria de alimentos

- Planificación estratégica.
- Gestión de la calidad.

### Módulo 3. Inteligencia de procesos: inteligencia artificial y tecnologías 4.0 en la industria de alimentos

- Mapeo de procesos.
- Análisis de pérdidas y desperdicios.
- Gestión de la variabilidad.
- IA, inocuidad y productividad.

### Módulo 4. Cultura de inocuidad

- Desarrollo de una cultura de inocuidad.
- Capacitación y sensibilización.
- Herramientas tecnológicas para la cultura de inocuidad.

### Módulo 5. Peligros químicos y HACCP

- Identificación de peligros químicos.
- Sistema HACCP.



### Claudia Lago

Microbióloga de la Universidad de los Andes, con maestría en Tecnología Educativa del Tecnológico de Monterrey. Docente de cátedra del Departamento de Ingeniería Química de la Universidad de los Andes. Profesional con trayectoria de más de 30 años en la dirección, diseño e implementación de proyectos de sistemas de calidad, inocuidad de alimentos y gestión ambiental en la cadena de abastecimiento de industrias de alimentos como Alpina, Alquería, Meals de Colombia y Grupo Nutresa, así como en el sector *retail*, en empresas como Carulla y Jerónimo Martins Colombia S.A.S. – Tiendas ARA.



### Carolina Botero

Abogada de la Universidad Sergio Arboleda, especialista en Derecho Comercial y magíster en Derecho Económico de la Universidad Externado de Colombia. Fue docente de cátedra en la Universidad Sergio Arboleda. Actualmente, es gerente legal de Operaciones en Jerónimo Martins Colombia S.A.S. – Tiendas ARA y cuenta con amplia experiencia en derecho contractual y del consumo.



### Anny Jimena Cuestas

Ingeniera Industrial de Alimentos con amplia trayectoria en compañías de consumo masivo como Alpina y en el sector *retail* con Jerónimo Martins Colombia - Tiendas ARA. Cuenta con amplia experiencia liderando proyectos de desarrollo de productos, asuntos regulatorios y sistemas de gestión de calidad, así como en la ejecución de auditorías de calidad y el desarrollo de proveedores. Posee conocimientos avanzados en BPM, HACCP, ISO 22000, IFS y FSSC 22000.



### Módulo 6. Fraude alimentario

- Tipos de fraude alimentario.
- Prevención y detección.

### Módulo 7. Coaching y cultura de inocuidad

- Fundamentos del coaching.
- Desarrollo de una cultura de inocuidad.
- Implementación de la cultura de inocuidad.
- Coaching para el cambio cultural.

### Módulo 8. Legislación alimentaria colombiana

- Normas generales.
- Legislación sobre fraude alimentario, protección al consumidor, vigilancia, control y sanciones.

## Dirigido a:

Líderes de la industria de alimentos, *retail*, gastronomía y del formato HORECA, responsables de procesos de implementación de sistemas de gestión de calidad e inocuidad.

Estudiantes, técnicos, tecnólogos y profesionales de las carreras de Ingeniería de Alimentos, Química, Microbiología, Bacteriología, Ingeniería Química, Medicina Veterinaria, Agronomía, entre otras. Asimismo, docentes y consultores del sector de alimentos.