

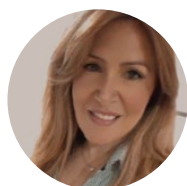


 **Duración:** 72 horas

 **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. Docente de cátedra de la Universidad de los Andes. 27 años de vida profesional en cargos como jefaturas y gerencias de Manufactura y Calidad, en compañías como: Coca-Cola, Meals de Colombia y Central Cervecera de Colombia. Actualmente, fundadora y directora creativa de Mikala Chain Concept. Asesora y conferencista en temas de emprendimiento, cultura de calidad, creatividad e innovación.

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 modernos 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 seguros y transparentes. El programa ofrece herramientas para adoptar tecnologías emergentes (IA, blockchain, IoT, nanotecnología), 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 seguridad alimentaria, con formación en herramientas tecnológicas para la mejora continua. Mediante el estudio de casos reales y ejemplos aplicables, las empresas podrán aumentar su eficiencia, reducir riesgos y prevenir el fraude alimentario, 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



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 como líder en compañías como Coopoinfantil y Meals de Colombia, y con más de 6 años de experiencia como Coach y Consultora Generativa y Corporal para empresas internacionales.



Chiara Carazzone

Química Farmacéutica con Doctorado en Química Analítica. Experiencia en preparación de muestras y desarrollo, validación de métodos cromatográficos e identificación de analitos por espectrometría de masas. Es profesora asociada del Departamento de Química de la Universidad de los Andes y directora del grupo de investigación 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. Socio gerente en SCEPSA.

peligros químicos en la producción de alimentos, utilizando herramientas como el sistema HACCP y cumpliendo con la legislación alimentaria colombiana.

- Fomentar el uso de tecnologías avanzadas de la Industria 4.0: el Internet de las Cosas (IoT), Big Data, Blockchain y la Inteligencia Artificial para optimizar la producción, trazabilidad e inocuidad de los alimentos, mejorando la eficiencia y reduciendo el riesgo de inocuidad de alimentos.

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.



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, Grupo Nutresa y en retail 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 experiencia en compañías de consumo masivo como Alpina y en el sector retail Jerónimo Martins Colombia S.A.S. - Tiendas ARA, liderando la gestión de proyectos de desarrollo de productos, asuntos regulatorios, sistemas de gestión de calidad, auditorías de calidad y desarrollo de proveedores; con conocimientos en BPM, HACCP, ISO 22000, IFS y FSSC 22000.



Módulo 5: Peligros Químicos y HACCP

- Identificación de peligros químicos.
- Sistema HACCP.

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 fraude alimentario, protección al consumidor, vigilancia, control y sanciones.

Dirigido a:

Líderes de la industria de alimentos, retail, gastronomía y formato HORECA que lideren 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, Veterinarios, Agrónomos entre otras. Docentes y consultores del sector de alimentos.