



## Gestión de la Calidad e Inocuidad de Alimentos

Capacitación y asesoría en gestión de la calidad e inocuidad.

Diagnóstico, diseño, implementación, validación y verificación de sistemas de calidad e inocuidad.



## Gestión de la Producción Industrial de Alimentos

Mejoramiento de operaciones orientado hacia la productividad y la sostenibilidad ambiental.

Implementación, adaptación y mejoramiento de procesos.

Diagnóstico, planificación, ejecución, supervisión, control y evaluación de sistemas de producción industrial de alimentos, en las etapas de recepción y almacenamiento de materias primas, procesamiento, envasado, almacenamiento y comercialización de productos terminados.

Capacitación, asesoría y auditoría para la gestión de la producción industrial de alimentos.



## Gestión de la Innovación de Productos, Procesos y Servicios en la Industria Alimentaria

Capacitación y asesoría para el diseño, adaptación y mejoramiento de productos y procesos alimentarios.

Análisis del entorno, estrategia para el desarrollo de innovaciones, conceptualización y diseño de productos, procesos y servicios, definición de condiciones técnicas para el lanzamiento.

Adaptación y mejoramiento de productos y procesos alimentarios orientado a la competitividad.