

**Maestra en Calidad y Seguridad Alimentaria Liliana Estela Aguilar Nava.
Auditor, consultor e instructor en inocuidad alimentaria, calidad y desarrollo humano.**

Lic. Químico Bacteriólogo Parasitólogo, egresada del Instituto Politécnico Nacional, cuenta con Maestría en Calidad y Seguridad Alimentaria por el Centro Europeo de Postgrado.

Auditor líder SQF, BRC y FSSC 22000. Certificada ante la International HACCP Alliance como instructor líder.

Cuenta con 19 años de experiencia en la industria alimentaria en las categorías de: jugos, néctares, bebidas, nueces y frutas deshidratadas, cárnicos crudos y procesados listos para consumo, aceites, aderezos, salsas, polvos y deshidratados. Ha realizado actividades de implementación, implantación y verificación de sistemas de gestión de calidad e inocuidad. Ha participado en áreas de laboratorios, control de calidad, aseguramiento de calidad, seguridad, salud y medio ambiente e investigación y desarrollo. En el sector productivo ha ocupado jefaturas de calidad en Jumex y establecimiento TIF 329 Consorcio Dipcen así como gerencias de aseguramiento de calidad en Terrafertil México, establecimiento TIF 337 Mas Foods y Saporis Comercial.



Ha apoyado a diversas organizaciones para la implementación exitosa de sistemas de gestión de calidad e inocuidad basados en las normas ISO 9001, SQF, BRC, ISO 22000 y FSSC 22000. Así como implementación y cumplimiento de programas como Global Market y SMETA.

Ha impartido cursos en temas como: Buenas Prácticas de Manufactura, HACCP, Prerrequisitos para la producción de alimentos, Principios de microbiología para alimentos, NOM-251-SSA1-2009, monitoreo microbiológico en plantas de alimentos, colorimetría de la carne, food defense, normas oficiales mexicanas de Secretaría de Salud, fraude en alimentos, prevención y control de plagas, limpieza y desinfección, control de alérgenos, trazabilidad y recall, evaluación de riesgos en seguridad alimentaria, cultura de seguridad de los alimentos, aprobación de proveedores, gestión de acciones correctivas, manejo de crisis, auditor líder, auditores internos, brigadas, Global Market y SMETA, formación de instructores, autoconocimiento, comunicación efectiva, negociación, presentaciones efectivas, estilos de liderazgo y motivación, trabajo en equipo, buenas prácticas de documentación, documentación de procesos, análisis y solución de problemas, formación de instructores, metodología 5S, SQF, ISO 22000, FSSC 22000 y BRC.

Desde enero 2022 colabora con MCG de México como auditor, consultor e instructor en calidad e inocuidad alimentaria y en desarrollo humano.

Algunas organizaciones que han recibido sus servicios de capacitación, auditoría e implementación de sistemas de gestión: Conficorp, Grupo Bafar, Jumex, Terrafertil, TIF 329 Consorcio Dipcen, TIF 337 Mas Foods, Saporis, Grupo Siana, Farmacias Fleming, Robertet, La Costeña, Sesajal, B&G Foods Manufacturing, Agrana Fruit, Grupo Gusi, Sukarne, Café Bersa, Recubrimientos Jemida, Numex Pecuaria, Puratos, Frostland Fruits, Cofrusa, Técnica Mexicana de Alimentación, Comercial Ferbera, Industrias Nitram, Bexpro, Medina, Sabores y Fragancias, SHQ Suministros Herbolarios y Químicos, Agroindustria de Aguascalientes, Norevo, Cuétara, Laboratorio Micro-Tec y centros de estudios como Tecnológico de Estudios Superiores de Coacalco, Escuela Nacional de Ciencias Biológicas y Universidad Iberoamericana.

liliana.aguilar@mcgmexico.com