



## PORTAFOLIO DE CONSULTORÍA EN PROCESOS AGROALIMENTARIOS Y BIOTECNOLÓGICOS



UNIVERSIDAD DE  
**LA SALLE**  
Vigilada MinEducación

## PROCESOS AGROALIMENTARIOS Y BIOTECNOLÓGICOS



Ofrecemos servicios que apuntan directamente al desarrollo, optimización e innovación en procesos y productos agroalimentarios, biotecnológicos y químicos, con impacto en el desarrollo sostenible de los territorios y la generación de valor del sistema productivo, fomentando el crecimiento del producto interno bruto y la generación de empleo.



# PROCESOS AGROALIMENTARIOS Y BIOTECNOLÓGICOS

Diseño de procesos y productos para el sector agroalimentario	04
Generación de valor en cadenas productivas agroindustriales	05
Sistemas de gestión de calidad e Inocuidad, seguridad alimentaria y nutrición	06
Diseño de procesos, productos químicos y biotecnológicos	07
Envases y empaques para alimentos	08
Mercadeo financiero y mercados de la industria alimentaria	09

## PÁGINA

04

05

06

07

08

09

Usar metodologías de diseño rigurosas y estructuradas favorece que los procesos y productos sean sostenibles y eficientes, además de cumplir con las normas reguladoras del sector. En el diseño agroindustrial se involucran fases claves como acopio, transporte, procesamiento, empaque y distribución.



## DISEÑO DE PROCESOS Y PRODUCTOS PARA EL SECTOR AGROALIMENTARIO

### TEMÁTICAS

- › Diseño y procesamiento de alimentos.
- › Diseño de alimentos.
- › Diseño de envases para alimentos.
- › Diseño de procesos.
- › Análisis fisicoquímico y bromatológico de alimentos.
- › Desarrollo de nuevos productos.
- › Diseño de planta.
- › Optimización y mejora de procesos industriales y agroindustriales.
- › Automatización de procesos agroindustriales.

### CONSULTORES

**Ph.D., GERMÁN ANDRÉS CASTRO**

Bioprocesos e ingeniería de procesos en alimentos.

**Ph.D., ÁNGELA MARÍA OTALVARO**

Procesos biotecnológicos.

**M.Sc., JAVIER FRANCISCO REY RODRÍGUEZ**

Industria láctea y cárnica. Nutrición y alimentos funcionales.

**M.Sc., MARÍA PATRICIA CHAPARRO**

Manejo postcosecha (pérdidas y desperdicios de vegetales, envasado, logística de perecederos) y diseño de planta de procesamiento de vegetales.

**Ph.D., HEIDI TATIANA JIMÉNEZ ARIZA**

Diseño de alimentos, automatización de procesos y análisis de calidad en alimentos.

HOJAS DE VIDA EN ANEXO 1

Las cadenas productivas deben aumentar de forma permanente su capacidad de innovación. Aunque existen aun retos importantes como por ejemplo la falta de acceso a la información, es necesario conocer e implementar tecnologías modernas con el objetivo de agregar valor a las practicas agroindustriales.



## GENERACIÓN DE VALOR EN CADENAS PRODUCTIVAS AGROINDUSTRIALES

### TEMÁTICAS

- › Cadena productiva de lácteos.
- › Cadena productiva de cárnicos.
- › Cadena productiva de frutas y hortalizas.
- › Cadena productiva de cereales.
- › Cadena productiva de cerveza.
- › Cadena productiva de avícola y ovoproductos.
- › Diseño de alimentos.
- › Aprovechamiento de residuos.
- › Economía circular y biorrefinerías.
- › Aprovechamiento de subproductos.
- › Diseño de procesos.
- › Desarrollo de alimentos con tendencias saludables.

### CONSULTORES

**Ph.D., GERMÁN ANDRÉS CASTRO**

Bioprocesos e ingeniería de procesos en alimentos.

**M.Sc., JAVIER FRANCISCO REY RODRÍGUEZ**

Industria láctea y cárnica. Nutrición y alimentos funcionales.

**M.Sc., MARÍA PATRICIA CHAPARRO**

Manejo postcosecha (pérdidas y desperdicios de vegetales, envasado, logística de perecederos) y diseño de planta de procesamiento de vegetales.

**Ph.D., HEIDI TATIANA JIMÉNEZ ARIZA**

Diseño de alimentos, automatización de procesos y análisis de calidad en alimentos.

**Ph.D., BERNAY CIFUENTES**

Economía circular y biorrefinerías.

**Ph.D., ÁNGELA MARÍA OTALVARO**

Aprovechamiento y valorización de residuos de la agroindustria.

**M.Sc., FABIANA FRANCESCHI GARCÍA**

Aprovechamiento y pretratamiento de residuos orgánicos por digestión anaerobia y compostaje.

HOJAS DE VIDA EN ANEXO 1

La industria agroalimentaria tiene desafíos cada vez más importantes. Entre los principales están eliminar el hambre, fomentar el desarrollo nacional y garantizar seguridad alimentaria. Los sistemas de gestión aseguran poder cumplir con los objetivos mencionados. Además mejoran la capacidad de tener productos innovadores.

## SISTEMAS DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD, SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIÓN



### TEMÁTICAS

- › Sistemas de gestión de la calidad en la industria agroalimentaria.
- › Legislación alimentaria.
- › Vigilancia Sanitaria.
- › Análisis de riesgo en la industria agroalimentaria.
- › Salud Pública.
- › Políticas de seguridad alimentaria y nutricional.
- › Etiquetado nutricional.
- › Obtención de registro sanitario.
- › Aplicación de modelos de análisis de riesgo en la industria agroalimentaria.
- › Implementación de sistemas de calidad e inocuidad en alimentos.
- › Interpretación y aplicación de normativa y legislación en alimentos.

### CONSULTORES

**M.Sc., JAVIER FRANCISCO REY RODRÍGUEZ**

Industria láctea y cárnica. Nutrición y alimentos funcionales.

**M.Sc., ALFREDO LÓPEZ MOLINELLO**

Microbiología biotecnología alimentaria e inocuidad alimentaria.

**M.Sc., ISMAEL ENRIQUE POVEA GARCENANT**

Ingeniería de envases en alimentos y gestión de sistemas de calidad e inocuidad en alimentos.

**Ph.D., ÁNGELA MARÍA OTALVARO**

Evaluación de riesgos en inocuidad de alimentos.

HOJAS DE VIDA EN ANEXO 1

La conceptualización del proceso en ingeniería es una de las primeras fases en un desarrollo. Es allí donde se diseñan los diagramas de flujo y se dimensionan los equipos a ser utilizados. Es una etapa de alta responsabilidad donde la experiencia, conocimiento y capacidad de calculación tienen un valor muy significativo.

## DISEÑO DE PROCESOS, PRODUCTOS QUÍMICOS Y BIOTECNOLÓGICOS



### TEMÁTICAS

- › Diseño y procesamiento de productos.
- › Extracción de compuestos bioactivos.
- › Diseño de productos químicos y biotecnológicos.
- › Aprovechamiento de subproductos.
- › Desarrollo de nuevos productos.
- › Ingeniería de procesos.
- › Optimización y mejora de procesos industriales y agroindustriales.
- › Automatización de procesos industriales.
- › Procesos de fermentativos y/o enzimáticos.
- › Diseño de productos y procesos aplicando el concepto de biorrefinería.

### CONSULTORES

**M.Sc., ALFREDO LÓPEZ MOLINELLO**

Microbiología biotecnológica alimentaria e inocuidad alimentaria.

**Ph.D., GERMÁN ANDRÉS CASTRO**

Bioprocesos e ingeniería de procesos en alimentos.

**Ph.D., ÁNGELA MARÍA OTALVARO**

Procesos biotecnológicos.

**Ph.D., BORIS RENÉ GALVIS**

Modelación y monitoreo de la calidad del aire y evaluación de la exposición a contaminantes del aire. Inventario de emisiones de contaminantes y gases de efecto invernadero.

**Ph.D., BERNAY CIFUENTES**

Diseño de productos y procesos aplicando el concepto de biorrefinería. Análisis de ciclo de vida de los procesos.

**Ph.D., JOHANA MILENA ORJUELA**

Optimización y diseño de procesos industriales y aprovechamiento de residuos co-generación.

**M.Sc., FABIANA FRANCESCHI GARCÍA**

Gestión de residuos sólidos, prevención, reciclaje y aprovechamiento de orgánicos por procesos biotecnológicos.

**Ph.D., JUAN MIGUEL GONZÁLEZ MARTÍNEZ**

Biorrefinerías.

HOJAS DE VIDA EN ANEXO 1

La tecnología del envase ofrece hoy día extraordinarios beneficios competitivos. Entre los principales se destacan la reducción de pérdida de producto, el aumento de la vida útil de los alimentos, entrega pertinente de información al consumidor y acceso de cualquier tipo de mercancía a nivel mundial.



## ENVASES Y EMPAQUES PARA ALIMENTOS

### TEMÁTICAS

- › Diseño de envases.
- › Determinación de vida útil.
- › Interacción de envase alimentos.
- › Nuevos materiales.
- › Legislación en envases y empaques.
- › Diseño de envases y empaques para alimentos.
- › Determinación de vida útil de alimentos como requisito legal.
- › Análisis de materiales.
- › Aprovechamiento de subproductos para biomateriales.
- › Interpretación de legislación y normativa para envases y empaques nacional e internacional.

### CONSULTORES

**M.Sc., ALFREDO LÓPEZ MOLINELLO**

Microbiología biotecnología alimentaria e inocuidad alimentaria.

**Ph.D., ÁNGELA MARÍA OTALVARO**

Determinación de vida útil de los alimentos.

**M.Sc., ISMAEL ENRIQUE POVEA GARCENANT**

Ingeniería de envases en alimentos. Gestión de sistemas de calidad e inocuidad en alimentos.

HOJAS DE VIDA EN ANEXO 1

El precio de los productos agrícolas es determinado en la actualidad por diferentes y muy complejos factores. Entre ellos se destacan la especulación, manipulación de precios, acceso a insumos y condiciones orográficas. Planear en base a un estudio de mercado riguroso favorece agronegocios sostenibles.



## MERCADEO FINANCIERO Y MERCADOS DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

### TEMÁTICAS

- › Generación de valor en los alimentos.
- › Innovación en la industria alimentaria.
- › Diseño de modelos de negocio en alimentos.
- › Marketing digital para la industria de alimentos.
- › Estructura de costos.
- › Indicadores financieros.
- › Análisis y segmentación de mercados.
- › Gestión de procesos de innovación en la industria alimentaria.
- › Análisis de los sectores agroalimentarios.
- › Diseño de planes de mercadeo.
- › Emprendimiento en las industrias alimentarias.
- › Acompañamiento en la obtención de recursos de fortalecimiento de capital semilla.
- › Acompañamiento en modelos y estructuración de costos.

### CONSULTORES

**M.Sc., JAVIER FRANCISCO REY RODRÍGUEZ**

Innovación en alimentos.

**M.Sc., OSWALDO CASTELLANOS**

Sistemas de información. Proyectos aplicados.  
Gestión legal y financiera.

**M.Sc., ROBERTO ALEJANDRO BLANCO**

Coordinación de proyectos de desarrollo y emprendimiento.

HOJAS DE VIDA EN ANEXO 1



UNIVERSIDAD DE  
**LASALLE**

## CONTÁCTANOS



### **FACULTAD INGENIERÍA**

[consutoriafi@lasalle.edu.co](mailto:consutoriafi@lasalle.edu.co).

PBX: +57 (601) 3535360

Carrera 2 N° 10-70, bloque F, piso 5.