

QBP. Liliana Estela Aguilar Nava.
Consultor e instructor en calidad, inocuidad alimentaria y desarrollo humano.

Lic. Químico Bacteriólogo Parasitólogo, egresada del Instituto Politécnico Nacional. 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. Certificada por Exemplar Global como auditor líder en FSSC 22000.



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, muestreo N60 E.Coli, 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, análisis sensorial, SQF, ISO 22000, FSSC 22000 y BRC.

Desde enero 2022 colabora con MCG de México como instructor, auditor y consultor 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.