

Área: Alimentos

Fecha: 18 de octubre del 2024

Fuentes de información: Universidad EAN, Revista Alimentos, Revista Industria Alimentaria.

Formato: Digital

La transformación digital como instrumento para la gestión de proyectos de software en empresas del sector de alimentos lácteos en Colombia. (2023). Triana

Valderrama, M.K., Torres Torres, Y.F.

Universidad EAN

Resumen:

Hoy en día en el marco de la cuarta revolución industrial la gestión de proyectos de software toma importante relevancia en la consecución de la estrategia organizacional en las empresas del sector lácteo colombiano, no solo para lograr su supervivencia sino para también encaminar a la organización en la denominada transformación digital, la cual a su vez se constituye como un mecanismo útil, necesario y potencializador de procesos de gestión. Por lo cual, en la presente investigación se busca entender cómo la transformación digital puede ser un mecanismo útil y beneficioso en la gestión de proyectos de software para el sector de alimentos lácteos en Colombia, para ello se realiza un estado de arte sobre el estado actual de la gestión de proyectos de software y la transformación digital. Seguido a ello se realiza un experimento práctico con el fin de sugerir estrategias para acortar las brechas existentes.

[Ver artículo completo](#)

Proyectos

Transformación digital

Tecnologías

**Ingredientes
y aditivos**

¿El consumo de edulcorantes aumenta el apetito? (2024).

Maldonado, D.S.

Revista IAlimentos

**Tendencias
de consumo**

Resumen:

Un estudio revela la verdad sobre este mito que ha surgido alrededor de la ingesta de estos aditivos alimentarios. Le contamos cuáles fueron los hallazgos.

**Nutrición y
salud**

[Ver artículo completo](#)



Inspección con rayos X beneficia el sector cárnico (2024). The Food Tech

Revista Industria Alimentaria

Resumen:

A través de la tecnología por rayos X la industria cárnica puede detectar cuerpos extraños, que son nocivos como el vidrio y el metal, con el fin de proteger a los consumidores y mantener la seguridad alimentaria. Así lo dio a conocer el Consejo Mexicano de la Carne (COMECARNE), quien señaló que con una única pasada y a alta velocidad en la línea de sistemas de inspección por rayos X, se pueden completar varias tareas de inspección simultánea.

Innovación

Nuevas tecnologías

Calidad y seguridad

[Ver artículo completo](#)

En ascenso nootrópicos en la categoría de bebidas funcionales. (2023). Maldonado, D.S.

Revista Alimentos

Resumen:

La demanda de nootrópicos en bebidas está en alza. Conozca cómo estos ingredientes funcionales están transformando el mercado de las bebidas para mejorar la concentración y el bienestar cognitivo.

Ingredientes y aditivos

Tendencias de consumo

Bebidas

[Ver artículo completo](#)

DSI | Diseminación Selectiva de Información



Si no desea recibir esta información, enviar un correo a biblioteca@colanta.com.co

Asunto: Eliminar de grupo DSI.