

APÉNDICE A. Resultado del Análisis de la Oferta

Organización	Man. de Alimentos							BPM				Otros			Otros Cursos / Áreas Estratégicas/ Servicios Ingenieriles	Referencia					
	Servicio que oferta			Duración	Modalidad			Costo [COP]	Duración	Modalidad			Costo [COP]	Duración			Modalidad			Costo [COP]	
	Co ¹	Ca ²	Pr ³		h ⁴	P ⁵	V ⁶			H ⁷	h	P					V	H	h		P
BPM Consulting <i>Ubicación</i> : Manizales, Caldas.	x			10		x		16.000												Los temas del curso son el manejo adecuado de alimentos, la importancia de la limpieza y desinfección, la prevención de contaminación cruzada, y las enfermedades transmitidas por alimentos, almacenamiento y conservación de alimentos y prácticas para manipular y servir alimentos de forma higiénica.	(BPM Consulting, 2024)
BPM Consultoría <i>Ubicación</i> : Riohacha, La Guajira.	x			10		x		19.900												El plan de formación para el curso de manipulación de alimentos consiste en: El marco normativo, manipulador de alimentos, requisitos higienicos de fabricación, tipos de alimentos, contaminación de los alimentos, enfermedades transmitidas por alimentos, prevención de la contaminación cruzada, microorganismos patógenos, programa de limpieza y desinfección, programa de manejo integral de residuos, gestión integral de plagas, almacenamiento de los alimentos, transporte de los alimentos y análisis y puntos criticos de control.	(BPM Consultoría, 2024)
	x								50		x		39.900								
Cámara de comercio de Bucaramanga SENA <i>Ubicación</i> : Piedecuesta, Santander.																				Cursos ofrecidos en el 2023.	(Cámara de comercio de Bucaramanga, 2023)
	x			20		x		Gratis													
	x													40	x		Gratis				Curso de HACCP. Para iniciar este curso era requisito la participación y finalización del curso de BPM.

Organización	Man. de Alimentos			BPM			Otros			Otros Cursos / Áreas Estratégicas/ Servicios Ingenieriles	Referencia			
	Servicio que oferta			Duración	Modalidad		Costo [COP]	Duración	Modalidad			Costo [COP]		
	Co ¹	Ca ²	Pr ³	h ⁴	P ⁵	V ⁶	H ⁷	h	P			V	H	
SENA <i>Ubicación</i> : Santander.	x			40	x							Gratis	El contenido incluye la clasificación y contaminación de alimentos, enfermedades transmitidas por alimentos (ETA), buenas prácticas de higiene en la manipulación y los principios de control fundamentales para garantizar la inocuidad alimentaria. Otros cursos para el sector de los alimentos son: Aditivos: análisis y control de calidad en la industria alimentaria, aspectos sanitarios en la nutrición y la alimentación, buenas prácticas en la manipulación de la carne, control de calidad de productos cárnicos, entre otros.	(SENA, 2024)
		x						40	x			Gratis		
Holding Consultants <i>Ubicación</i> : Bogotá D.C.	x							40		x		17.850	Contenido del curso: BPM de alimentos, riesgos, inocuidad de los alimentos, manipulación de alimentos, trazabilidad, infraestructura, instalaciones, agua, limpieza y desinfección, residuos y control de plagas, enfermedades y normatividad.	(Holding Consultants, 2024)
			x										Apoyo en la definición y ejecución de estrategias para el desarrollo y crecimiento de negocios. Estudios y análisis de mercado para identificar oportunidades y mejorar la competitividad. Auditorías y asesoría para optimizar e implementar sistemas integrados de gestión en la producción alimentaria. Estrategias para la gestión de riesgos biológicos en la producción.	
Centro de Innovación en Biotecnología Industrial y Biología Molecular (UIS) <i>Ubicación</i> : Bucaramanga, Santander.	x												Asesorías en biotecnología y microbiología de alimentos Apoyo en proyectos de investigación relacionados con alimentos, suelos y aguas. Soluciones de biotecnología para el aprovechamiento de residuos sólidos orgánicos y gestión integral de residuos industriales. Asesoría a empresas en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y en la implementación de programas HACCP. Prácticas de laboratorio en áreas como alimentos, suelos y aguas.	(Universidad Industrial de Santander, 2024)
			x										Seminarios, talleres, cursos dirigidos y conferencias (No especifica los temas)	
MayuGo	x							120	x	x		798.000	Es un curso en Gestión de la Calidad y Seguridad Alimentaria: BPM y HACCP. Está dirigido a profesionales de la industria alimentaria, especialistas en seguridad alimentaria que implementan y gestionan sistemas BPM y HACCP, emprendedores y dueños de negocios alimentarios, estudiantes.	(MayuGo, 2024)

Organización	Man. de Alimentos			BPM			Otros			Otros Cursos / Áreas Estratégicas/ Servicios Ingenieriles	Referencia		
	Servicio que oferta			Duración	Modalidad		Costo [COP]	Duración	Modalidad			Costo [COP]	
	Co ¹	Ca ²	Pr ³		h ⁴	P ⁵			V ⁶				H ⁷
Ingenia BPM Ubicación : Ibagué, Tolima.	x											Datos del curso de manipulación de alimentos sin especificar. Trámites de legalización alimentaria. Asesorías técnicas en: Auditoria de inspección para verificar el cumplimiento de la normativa nacional vigente. Consultoría express virtual con diagnóstico y orientación técnica virtual para proporcionar respuestas rápidas para cumplimiento normativo sanitario, procesos productivos y/o necesidades técnicas. Consultoría técnica de asesoría para el funcionamiento operativo, cumplimiento técnico, estandarización y necesidades específicas de la empresa. Diseño de tabla nutricional. Gestión autorización INVIMA Aseguramiento de la calidad: Plan de saneamiento básico, control de calidad alimentaria y orientación técnica. Gestión estratégica agroindustrial: Consultoría de gestión alimentaria, capacitación empresaria BPM, registro de la marca ante la SIC. Diseño de etiquetado y rotulado nutricional.	(Ingenia BPM, 2024)
OPTIMUS LATINOAMERICA - Ingeniería Alimentaria Sostenible Ubicación : Cali, Valle.	x	x	x									Trámites de solicitud del registro sanitario. Cálculo de tablas nutricionales. Software Gipa para la gestión de procesos alimentarios que simplifica la resolución 2674 de 2013 para la industria de alimentos y articula el cumplimiento normativo exigido por INVIMA Educación sanitaria: Capacitación y educación sanitaria para manipuladores, ingenieros y tecnólogos de alimentos mediante el uso de la plataforma educativa IA Skool." Investigación, desarrollo e innovación para solucionar problemas de vida útil, mejora de procesos o productos alimenticios y desarrollo de nuevos productos.	(Optimus Latinoamérica, 2024)
METALTECO - Metalmecánica Técnica Colombiana Ubicación: Bucaramanga, Santander.			x									Diseño, fabricación, montaje, automatización y puesta en marcha de plantas completas para Producción de Alimentos Balanceados (ABA), extracción de aceite de palma, puertos de Granel seco y estructuras metálicas.	(Metalteco, 2024)

Organización	Man. de Alimentos			BPM			Otros			Otros Cursos / Áreas Estratégicas/ Servicios Ingenieriles	Referencia		
	Servicio que oferta			Duración	Modalidad	Costo [COP]	Duración	Modalidad	Costo [COP]				
	Co ¹	Ca ²	Pr ³									h ⁴	P ⁵
ESSI - Soluciones Eficientes <i>Ubicación:</i> Girón, Santander.	x	x	x									<p>Desde 2005 trabajan con dos líneas de negocio:</p> <p>1. Soluciones en equipos de procesos asépticos (Sector lácteo) desde el acopio hasta el final de línea.</p> <p>2.BPO (Business Process Outsourcing) de mantenimiento y energías renovables; ofreciendo para esta última paneles solares y BPO mantenimiento inhouse.</p> <p>Cuenta con un portafolio de más de 40 equipos que impactan en tres áreas: equipos de procesos, envasado y final de línea.</p> <p>Brinda servicios de acompañamiento con el fin de proporcionar un funcionamiento óptimo de los equipos ESSI. Para el levantamiento de plantas, ESSI ofrece la tecnología conocida como Escáner 3D, brindando al cliente la oportunidad de visualizar y medir a escala real cada detalle de su planta a través de un computador y desde cualquier parte del mundo.</p> <p>Para la eficiencia operativa, ofrece una integración de las siguientes tecnologías: control continuo de data, software de mantenimiento, desarrollo de app para diagnóstico y asistencia remota Smart line.</p> <p>Ofrece una línea completa de modelos de Eficiencia Operativa en:</p> <p>1. Operación y mantenimiento en plantas: Ofrece soluciones en la administración, ejecución de contratos de operación y mantenimiento industrial en plantas de alimentos.</p> <p>2. Modelos de Eficiencia Operativa con suministro de repuestos y consumibles: Implementa estrategias para mantener la cohesión de los diferentes procesos de la organización y fusiona la planeación estratégica con la gestión de activos.</p> <p>3. Outsourcing de mantenimiento especializado en servicios industriales: En este servicio se establecen metas enfocadas en ahorros para posteriormente administrar y ejecutar las actividades de mantenimiento de los servicios industriales, logrando la reducción del consumo energético a valores previamente establecidos como objetivos alcanzables.</p> <p>Capacitación técnica especializada: Programas de enseñanza especializada, acordes a la operación y a los equipos ESSI instalados en planta.</p>	(ESSI - Soluciones Eficientes, 2024)

Organización	Servicio que oferta			Man. de Alimentos			BPM			Otros			Otros Cursos / Áreas Estratégicas/ Servicios Ingenieriles	Referencia				
	Co ¹	Ca ²	Pr ³	Duración	Modalidad		Costo [COP]	Duración	Modalidad		Costo [COP]	Duración			Modalidad		Costo [COP]	
	h ⁴	P ⁵	V ⁶	H ⁷	h	P	V	H	h	P	V	H			h	P	V	H
M&E asociados - al grano <i>Ubicación</i> : Medellín, Antioquia	x	x	x			x											<p>Gestión de trámites ante el invima.</p> <p>Capacitación y certificación en manipulación de alimentos.</p> <p>Diseño de nuevos producto o reformulación para el cumplimiento de requisitos sanitarios.</p> <p>Diseño de plantas de producción de alimentos y cocinas industriales</p> <p>Diseño e implementación de la documentación requerida en sistemas de gestión de inocuidad HACCP y BPM</p> <p>Elaboración de tablas nutricionales y evaluación de sellos frontales de advertencia</p> <p>Capacitación continua para fábricas de licores en BPM.</p>	(M&E Asociados SAS, 2024)
Tetra Pak - Protege lo Bueno																	<p>Ofrece los equipos de procesamiento de alimentos, desde el almacenamiento y la filtración hasta los intercambiadores de calor.</p> <p>Tetra Recart® Es una solución de envasado en carton para alimentos de larga vida útil.</p> <p>Apoyo de expertos para la innovación del producto.</p> <p>Disponen de instalaciones para pruebas piloto, las ventajas incluyen optimizar las recetas para ahorrar en materias primas y experimentar con diferentes procesos para reducir los desechos y el consumo de energía y agua.</p>	(Tetra Pack, 2024)

1.Consultoría, 2. Capacitación, 3. Servicio profesional, 4. Horas, 5. Presencial, 6. Virtual, 7. Híbrido.