

Edición
2026



INGENIA BPM

PORTAFOLIO



INGENIA BPM

“

La excelencia en el sector gastronómico no ocurre por casualidad, se construye estandarizando procesos y capacitando al talento humano con propósito. Tras más de 15 años de trayectoria y miles de unidades productivas fortalecidas, sabemos que un emprendimiento o un hotel no solo necesita cumplir la norma, necesita optimizar su operación diaria para mitigar pérdidas y asegurar su éxito comercial. Con este nuevo portafolio, ponemos a su disposición soluciones ágiles y realistas, diseñadas para que su cocina opere con total tranquilidad, orden y seguridad. Construyamos juntos un futuro gastronómico impecable y competitivo".

Ing. Jose Luis Serrato



TABLA DE CONTENIDO

1 QUIENES SOMOS
Presentación

3 NUESTRA PROPUESTA DE
VALOR
Trayectoria

5 CATEGORIAS DE SERVICIOS
Presentación

7 LÍNEAS DE SERVICIOS
1. Asesoría técnica

9 LÍNEAS DE SERVICIOS
2. Gestión de inocuidad

11 LÍNEAS DE SERVICIOS
3. Gestión agroempresarial

13 LÍNEAS DE SERVICIOS
4. Diseño y etiquetado

15 LÍNEAS DE SERVICIOS
5. Manipulación de alimentos





SONSWEIQU

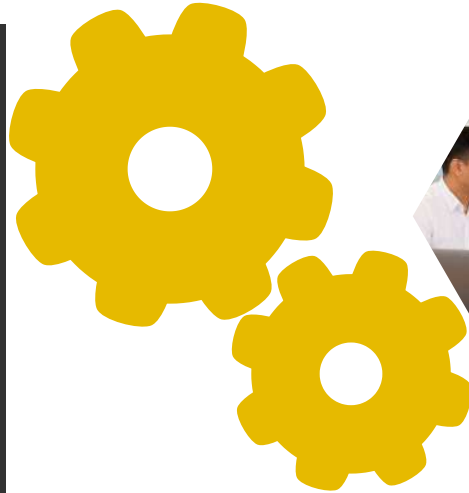
Estamos diseñando nuevas alternativas estratégicas para dinamizar cada actividad de control, sustituyendo las tareas manuales complejas por formatos y flujos lógicos y sencillos. Preparamos el terreno para el futuro, automatizando el pensamiento operativo y logrando que su personal adopte las Buenas Prácticas de Manufactura de manera natural, rápida y sin fricciones, aumentando significativamente la eficiencia técnica y financiera de su negocio.



De la complejidad manual a la agilidad operativa

En INGENIA BPM entendemos que el cumplimiento normativo y el orden interno no tienen por qué ser sinónimo de procesos lentos, burocracia o carpetas de papel archivadas que nadie revisa. El verdadero éxito de un restaurante, hotel o emprendimiento gastronómico radica en su capacidad para actuar con rapidez. Por ello, este 2026 marca nuestra consolidación hacia la diversificación y la internacionalización, transformando las metodologías tradicionales en herramientas mucho más prácticas, accesibles y dinámicas. Nuestra evolución se enfoca en derribar las barreras que hacen que las empresas tarden en implementar sus sistemas de calidad.

Estamos diseñando nuevas alternativas estratégicas para dinamizar cada actividad de control, sustituyendo las tareas manuales complejas por formatos y flujos lógicos y sencillos. Preparamos el terreno para el futuro, automatizando el pensamiento operativo y logrando que su personal adopte las Buenas Prácticas de Manufactura de manera natural, rápida y sin fricciones, aumentando significativamente la eficiencia técnica y financiera de su negocio.



QUIENES SOMOS





NUTRIMOS TU EMPRENDIMIENTO

Diagnósticos a la medida y empatía comercial

En el mercado actual, las soluciones genéricas y las plantillas prefabricadas no funcionan. Copiar y pegar un manual técnico ralentiza la operación real de una empresa, de una planta de procesamiento o de la cocina de un restaurante. En INGENIA BPM nos diferenciamos por entregar una asesoría real y de calidad: diseñamos y estructuramos cada proceso respondiendo exclusivamente a la infraestructura, tamaño y necesidades específicas de su negocio.

Nuestra filosofía se basa en la empatía. Nos ponemos en los zapatos de nuestros clientes porque entendemos las complejidades, los costos y el tiempo que implica liderar un establecimiento. Por eso, una verdadera asesoría de calidad no se limita a señalar un error normativo; consiste en analizar todos los panoramas posibles junto a usted para simplificar los procesos manuales y trazar el camino más ágil, dinámico y viable para resolverlos. Evaluamos cada variable operativa para que tome decisiones con absoluta tranquilidad jurídica.

Cero plantillas: Documentación técnica y procesos estructurados desde cero para su realidad operativa.

Claridad absoluta: Explicamos el marco legal vigente en un lenguaje sencillo, comercial y sin rodeos técnicos.

Eficiencia financiera: Ayudamos a que las empresas dejen de tardar en implementar sus sistemas de calidad, protegiendo tanto su marca como su flujo de caja.



NUESTRA PROPUESTA DE VALOR



Expansión sin fronteras:

Facilitando el ingreso de marcas al mercado nacional

Nuestra propuesta de valor para este 2026 responde de forma directa a la internacionalización y diversificación de servicios. El marco regulatorio y legal puede convertirse en una barrera compleja y lenta para las empresas extranjeras. Por esta razón, en INGENIA BPM nos hemos consolidado como el puente estratégico ideal para clientes y marcas de otros países que desean ingresar sus productos o establecer sus plantas de procesamiento en Colombia de manera exitosa.

Nos encargamos de quitarle la fricción a los procesos administrativos y adecuar técnicamente sus estándares operacionales bajo el marco de la ley actual colombiana. Brindamos un respaldo integral para que las marcas internacionales reduzcan demoras burocráticas, eviten pérdidas económicas por reprocesos manuales y logren un desembarco comercial ágil, seguro y competitivo.

Alineación normativa transfronteriza:

Adaptamos las operaciones, flujos de diseño y materias primas extranjeras a las exigencias sanitarias vigentes en el país.

Gestión de procesos administrativos:

Orientación experta en la estructuración de la documentación y requisitos legales para agilizar el inicio de actividades de la empresa.

Rotulado y cumplimiento legal:

Revisión minuciosa y diseño técnico de etiquetas y tablas nutricionales bajo los decretos y resoluciones vigentes en el territorio nacional





Arquitectura del servicio:

Nuestras 5 líneas principales de enfoque

En INGENIA BPM evolucionamos la consultoría. Estructuramos nuestro alcance en cinco categorías estratégicas diseñadas para que empresas, plantas de procesamiento y establecimientos gastronómicos dejen de tardar en implementar sus sistemas de calidad. Ponemos en marcha alternativas dinámicas que eliminan la fricción de los procesos manuales lentos, trazando un camino ágil y sin fronteras que prepara a su negocio para competir con éxito tanto en el mercado nacional como internacional.



Asesoría técnica

Diagnósticos iniciales, auditorías de inspección preventiva y asistencia legal ante entes de control para blindar su operación.



Gestión de inocuidad



Diseño a la medida del Plan de Saneamiento Básico obligatorio e implementación de programas de prerequisites en planta.



Gestión agroempresarial

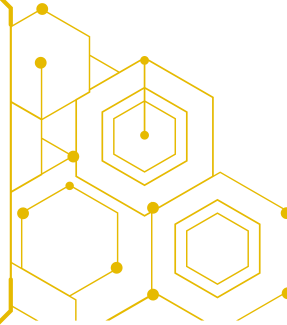
Soporte técnico y administrativo para la estructuración, desarrollo y formalización de empresas del sector.





Diseño y etiquetado

Planos arquitectónicos de plantas, creación de tablas nutricionales y consultoría en rotulado bajo la ley actual.



Manipulación de alimentos

Planes de capacitación empresarial y gestión corporativa de exámenes médicos clínicos obligatorios.

Clientes felices



CONDIMENTOS DOÑA JULIA ✓

En Condimentos **Doña Julia** encontramos en **INGENIA BPM** un verdadero aliado estratégico. Su acompañamiento integral, profesionalismo y compromiso nos permitieron desarrollar nuestras **etiquetas, empaque, fichas técnicas, registro sanitario INVIMA** y recibir una **asesoría de alta calidad**. Cada entrega fue realizada en el **tiempo oportuno y con excelentes resultados**. Sin duda, recomendamos sus servicios por su **experiencia, calidad y dedicación**.

Pedro Gomez
Representante legal
Piedecuestas - Santander





NUTRIMOS TU EMPRENDIMIENTO

LÍNEAS DE SERVICIOS



Asesoría técnica:

Diagnósticos de precisión y auditorías preventivas para blindar su empresa.

El primer paso para dinamizar cualquier planta de procesamiento, empresa o cocina de restaurante es conocer su realidad técnica real. Dejamos atrás las metodologías lentas y confusas; nuestras soluciones están diseñadas para que los empresarios dejen de tardar en implementar sus estándares y actúen con total seguridad frente a las exigencias legales vigentes.



CONSERVARTE ✓

Quiero destacar el excelente trabajo realizado por todo el equipo. Desde el inicio estuvieron atentos y comprometidos durante todo el proceso, brindando un acompañamiento constante y resolviendo cada una de mis inquietudes de manera oportuna.

Gracias a su apoyo, fue posible desarrollar sin inconvenientes la **tabla nutricional**, el **proceso de registro ante el INVIMA** y el **diseño de las etiquetas** para mi producto de chimichurri con aceite de oliva extravirgen, cumpliendo con todos los requisitos y dentro de los tiempos establecidos.

Sin duda, recomiendo sus servicios por su **profesionalismo, conocimiento y excelente atención**.

Maria Camila Herazo
Representante legal
Espinal - Tolima



**Auditoría de inspección preventiva:**

Conducimos visitas técnicas para verificar el cumplimiento normativo en su operación. Transformamos controles manuales lentos en un esquema dinámico y predictivo, asegurando preparación permanente ante inspecciones oficiales.

Modalidad de atención:

Virtual

Presencial

Autorización

Modificación

Certificado de no obligatoriedad

Certificado de venta libre

Certificado de bebidas alcohólicas

**Gestión de trámites de INVIMA:**

Agilizamos la obtención de autorizaciones de comercialización, modificaciones y certificados legales. Simplificamos la gestión de procesos administrativos complejos para que marcas nacionales e internacionales operen con total tranquilidad jurídica.

**Diseño de tabla nutricional:**

Desarrollamos y adaptamos el diseño técnico de sus etiquetas bajo la ley actual vigente. Estructuramos valores nutricionales y sellos de advertencia obligatorios, facilitando la comercialización legal e inserción segura en el mercado.

Modalidad de atención:

Nacional

Extranjera

**Asistencia técnica:**

Brindamos orientación técnica y legal personalizada para resolver requerimientos específicos y cuellos de botella en su operación. Evaluamos todos los panoramas para transformar desafíos complejos en estrategias prácticas y decisiones comerciales seguras.

Orientación en el cumplimiento de
Requerimientos Normativos Sanitarios

Solución de problemas técnicos

Direccionamiento de necesidades
específicas



DELI GÓMEZ S.A.S. ✓

En DELI GÓMEZ estamos muy satisfechos con los servicios prestados por INGENIA BPM. Recibimos un acompañamiento integral durante todo el proceso, destacándose por su **profesionalismo, compromiso y atención oportuna**.

Gracias a su asesoría, logramos desarrollar los **programas de prerequisites, preparar las auditorías de inspección, elaborar las etiquetas y la tabla nutricional**, además de gestionar el **código de barras y el registro sanitario INVIMA**. Todo fue entregado con **excelente calidad y dentro de los tiempos establecidos**.

Recomendamos a INGENIA BPM por ser un aliado **confiable** que brinda **soluciones integrales** con **altos estándares de calidad** y un excelente servicio.

Geimy Gomez
Representante legal
Ibague - Tolima



Cientes felices



Gestión de inocuidad:

Cumplimiento Sanitario y Programas de Prerrequisitos

En INGENIA BPM desarrollamos e implementamos soluciones integrales para el cumplimiento sanitario en empresas de alimentos. Articulamos la documentación técnica, los requisitos normativos y la aplicación práctica de las Buenas Prácticas de Manufactura, con el propósito de fortalecer el Plan de Saneamiento Básico, los programas de prerrequisitos, la capacitación del personal y los registros necesarios para la operación. Nuestro servicio está orientado a que su empresa mantenga condiciones adecuadas de inocuidad, calidad y cumplimiento, facilitando la preparación frente a visitas de inspección, vigilancia y control, y contribuyendo a la obtención de conceptos sanitarios favorables ante las autoridades competentes en Colombia.





Diseño de plan de saneamiento básico:

Servicio de diseño documental de los programas de limpieza y desinfección, manejo de residuos, control de plagas y agua potable, con formatos básicos para facilitar su implementación y cumplimiento sanitario.

Modalidad de atención:

Virtual



Diseño de programas de prerequisites:

Estructuramos de forma dinámica los pilares higiénicos exigidos por HACCP e INVIMA. Reemplazamos metodologías manuales complejas por un sistema ágil que dinamiza el control operativo en su empresa o planta de procesamiento.

Individual

Paquete de 13 programas



Plan de capacitación empresarial:

Desarrollamos competencias técnicas y hábitos higiénicos bajo los Artículos 12 y 13 de la Resolución 2674 de 2013. Diseñamos talleres interactivos que facilitan el aprendizaje y eliminan las capacitaciones lentas o teóricas.

Básico

Pro



Implementación programas de prerequisites:

Supervisamos y guiamos la aplicación práctica de su sistema en planta. Transformamos la documentación en hábitos diarios del personal, dinamizando el control operativo para asegurar conceptos favorables ante entes de control

Modalidad de atención:

Virtual (10 o 20 horas)

Presencial (10 o 20 horas)



oritoverde



Cientes felices

En Orito Verde estamos muy satisfechos con el servicio de INGENIA BPM. Su acompañamiento integral y calidad nos permitieron desarrollar **nuestra etiqueta, empaque y gestionar el registro sanitario INVIMA** en el **tiempo oportuno**. Recomendamos sus servicios por su compromiso, **excelente atención y dedicación**.

Nataly Muñoz
Representante legal
Ibagué- Tolima





NUTRIMOS TU EMPRENDIMIENTO



Gestión agroempresarial:

Optimizando tu trayectoria empresarial.

Acompañamos a empresas y emprendedores agroalimentarios en su proceso de formalización, organización y posicionamiento comercial. Integramos servicios como gestión de códigos de barras, registro de marca, creación de empresa, estructuración de iniciativas para convocatorias y capacitaciones especializadas, aportando herramientas prácticas para fortalecer su crecimiento y competitividad.



Clientes felices



asoacafor



Nos entregaron los **códigos de barras** de manera ágil y funcionando a la perfección en todos los lectores y puntos de venta. La plataforma es muy fácil de usar y el soporte al cliente es de primera. ¡Desde nuestra asociación cafetera estamos muy satisfechos con el excelente servicio!

Adriana Aroca
Representante legal
Ataco- Tolima



LÍNEAS DE SERVICIOS

11

Cientes felices



alturiaempresa ✓

*¡En ALTURIA estamos sumamente agradecidos y muy satisfechos con el excelente trabajo realizado para **nuestro Manual de Marca!** El nivel de **consultoría y asesoría específica** que recibimos superó todas nuestras expectativas. Lograron capturar perfectamente la esencia y visión de nuestra empresa, entregándonos una herramienta clara, profesional y muy bien estructurada que llevará nuestra identidad corporativa al siguiente nivel. ¡Es un servicio invaluable para darle fuerza, coherencia y orden a cualquier negocio! 100% recomendados.*

Andrés Mejía
Representante legal
Ibagué - Tolima



Gestión de códigos de barras:

Gestionamos la asignación y diseño de códigos de barras para sus productos, facilitando su identificación, comercialización y control logístico en los diferentes canales de venta.

Modalidad de atención:

Virtual



Gestión de creación de empresas en Colombia:

Modalidad de atención:

Virtual

Brindamos acompañamiento en la creación y formalización de empresas en Colombia, incluyendo la elaboración de estatutos y la gestión del registro ante la Cámara de Comercio para iniciar operaciones de manera organizada y legal.



Servicios profesionales:

Prestamos servicios de capacitación y consultoría técnica para instituciones y proyectos de fortalecimiento empresarial, a nivel nacional e internacional. Abordamos áreas como gestión comercial, habilidades digitales, finanzas, costos, gobernanza y gestión organizacional, adaptándonos a las necesidades de cada organización.

Capacitación empresarial especializada

Consultoría y/o asesoría específica



NUTRIMOS TU EMPRENDIMIENTO

LÍNEAS DE SERVICIOS

13



Diseño y etiquetado

Elevamos la identidad visual de tu marca.

En INGENIA BPM convertimos sus productos en propuestas visuales, técnicas y competitivas. Desarrollamos diseños de etiquetas y empaques que reflejan la esencia de su marca, incorporando la información requerida para el cumplimiento de la normativa colombiana aplicable.

Nuestro servicio incluye revisión técnica de etiquetas existentes, diseño desde cero y ajuste de presentaciones comerciales, logrando productos más claros, atractivos y preparados para su ingreso al mercado.

Cientes felices



emmausnatural



*¡En EMMAUS estamos felices con el acompañamiento integral de INGENIA BPM! **Nos brindaron una solución 360: diseño de etiquetas, portafolio, tablas nutricionales, códigos de barras y trámite INVIMA.** Gracias a su asesoría experta, hoy cumplimos la normativa y nuestros productos están listos para el mercado.*

¡100% recomendados

Diego Vargas
Representante legal
Ibagué - Tolima



Diseño de etiqueta:



Diseñamos etiquetas atractivas y coherentes con la identidad de su marca, incorporando la información técnica y normativa requerida para su comercialización en Colombia o en mercados internacionales.

Revisión de características técnicas de la etiqueta:



Revisamos las características técnicas de sus etiquetas para verificar el cumplimiento de la normativa aplicable, la claridad de la información y su correcta presentación comercial.

Diseño de marca corporativa:



Construimos la identidad visual de su empresa mediante la definición de los elementos esenciales de marca y el diseño de un logotipo distintivo, coherente con la personalidad, propósito y proyección comercial de su negocio.

Diseño de planta de producción:



Elaboramos planos de distribución para plantas de producción de alimentos, diseñados según el flujo del proceso, los requerimientos técnicos y las dimensiones disponibles, facilitando una operación organizada y acorde con las condiciones sanitarias aplicables.

Diseño de portafolio corporativo



Diseñamos portafolios corporativos y catálogos digitales que presentan de forma clara y atractiva sus productos, servicios y propuesta de valor, fortaleciendo la imagen profesional de su empresa.





Manipulación de alimentos:

Garantizamos la seguridad y conformidad.

Ofrecemos capacitación en Manipulación de Alimentos, orientada a fortalecer los conocimientos del personal y apoyar el cumplimiento de los requisitos sanitarios aplicables.

En Ibagué y el Tolima brindamos una solución integral que incluye capacitación, plan de formación y acompañamiento para la gestión de los requisitos requeridos para la emisión del certificado médico de aptitud para manipuladores de alimentos.

Para otras regiones del país, contamos con capacitación virtual individual, con acceso práctico al contenido formativo y certificación.



mangovipaz



En MANGOVIPAZ encontramos en INGENIA BPM a nuestro mayor aliado estratégico. **Su acompañamiento integral en el diseño de planta, etiquetas, trámites INVIMA, planes de saneamiento y capacitación constante** ha sido clave para consolidar nuestra marca con los más altos estándares normativos y de calidad. ¡Hoy operamos con total tranquilidad, cumplimiento y visión de futuro!.

Andrés Rodríguez
Representante legal
El Espinal - Tolima



Cientes felices





Manipulador de alimentos B2C (INDIVIDUAL)

Capacitación individual en Manipulación de Alimentos, disponible en modalidad virtual a nivel nacional. Incluye plan de capacitación, cronograma, evaluación de conocimientos y certificado de participación.

Modalidad de atención:

Virtual (sin exámenes médicos)

Modalidad de atención:

Capítulo III Art. 11 - Resol. 2674/2013. Presencial individual o grupal (exámenes médicos)

Presencial (con exámenes médicos) en Ibagué

Presencial (con exámenes médicos) en todo el Tolima



Requisitos del manipulador de alimentos

Servicio integral para cumplir con los requisitos sanitarios aplicables a los manipuladores de alimentos. Incluye capacitación presencial, plan de capacitación, cronograma, evaluación de conocimientos, certificado, reconocimiento médico y exámenes de laboratorio: coprológico, KOH de uñas y frotis de garganta. Disponible en Ibagué y el Tolima; comúnmente se conoce como "carnet de manipulación de alimentos".

Cientes felices



I Love Pandebonos

¡Excelente servicio y acompañamiento! Gracias al **Plan de Capacitación diseñado por INGENIA BPM**, logramos transformar la cultura de nuestro equipo de trabajo. Ahora todo nuestro personal domina las **buenas prácticas de manipulación de alimentos**, garantizando un servicio seguro y de altísima calidad para nuestros clientes. Es el aliado ideal para cualquier establecimiento que quiera cumplir la norma sin dolores de cabeza y llevar su servicio al siguiente nivel.

Jorge Ramos
Representante legal
Ibagué- Tolima



los mirtos_salpicon

El prestigio y reconocimiento de nuestro negocio en este importante corredor vial se debe a que nunca comprometemos la calidad. **Capacitar a todo nuestro personal operativo con INGENIA BPM** ha sido una decisión clave para nuestro éxito. Su metodología práctica y experta transformó nuestros procesos internos, **garantizando la seguridad alimentaria** en cada producto que entregamos a nuestros visitantes. Si buscas que tu establecimiento destaque por su excelencia e higiene impecable, su servicio de capacitación es la mejor inversión.

Wilson Reyes
Representante legal
El Espinal- Tolima





INGENIA BPM

NUTRIMOS TU EMPRENDIMIENTO

¡Síguenos!



@ingeniabpm



+57 317 570 4444



gestion@ingeniabpm.org



www.ingeniabpm.com