



FORMATO DE SERVICIO

CONSULTORÍA ISO 22000:2018

Sistemas de Gestión de Inocuidad Alimentaria

ISO-SERV-22000

Código:	ISO-SERV-22000
Tipo de documento:	SERVICIO
Fecha de emisión:	Enero 2026
Versión:	1.0
Elaboró:	Dirección General
Revisó:	Dirección General
Aprobó:	Dirección General



Índice

1. 1. INFORMACIÓN GENERAL DEL SERVICIO	3
2. 2. DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO	3
2.1. 2.1 Resumen Ejecutivo	3
2.2. 2.2 Alcance del Servicio	3
2.2.1. 2.2.1 Incluye	3
2.2.2. 2.2.2 No incluye	3
2.3. 2.3 Duración y Tarifas	3
2.4. 2.4 Modalidades de pago	4
3. 3. PERFIL DEL EQUIPO CONSULTOR	4
3.1. 3.1 Formación	4
3.2. 3.2 Experiencia	4
3.3. 3.3 Contacto	5
4. 4. PREGUNTAS FRECUENTES	5
5. CONTROL DE CAMBIOS	5

1. INFORMACIÓN GENERAL DEL SERVICIO

1.1 Nombre del Servicio	Consultoría para Implementación ISO 22000:2018
1.2 Tipo de Servicio	Consultoría en Sistemas de Gestión de Inocuidad Alimentaria
1.3 Modalidad	Remota / In-company (según necesidad)
1.4 Certificación emitida	No aplica (certificación solo por organismos acreditados ONAC)
1.5 Responsable	Asignado según disponibilidad interna

2. DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO

2.1 Resumen Ejecutivo

BioSeryl ofrece consultoría especializada para la implementación de Sistemas de Gestión de Inocuidad Alimentaria (SGIA) bajo norma ISO 22000:2018. Acompañamos a organizaciones de la industria de alimentos y bebidas desde el diagnóstico inicial hasta la preparación para auditoría de certificación, asegurando cumplimiento de requisitos de inocuidad y normativas sanitarias (Decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013).

El servicio incluye: diseño de programa de prerrequisitos (PRP), análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP), diseño de plan HACCP, capacitación del personal, implementación de controles operacionales, trazabilidad, y auditoría interna de preparación.

2.2 Alcance del Servicio

2.2.1. 2.2.1 Incluye

- ✓ Diagnóstico inicial: evaluación cumplimiento normativo alimentario colombiano
- ✓ Programa de prerrequisitos (PRP): BPM, limpieza, control de plagas, trazabilidad
- ✓ Análisis de peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP)
- ✓ Diseño de documentación: Política de inocuidad, manual, procedimientos, registros
- ✓ Capacitación: alta dirección, equipo HACCP, manipuladores de alimentos
- ✓ Implementación guiada: acompañamiento 2-4 meses
- ✓ Auditoría interna: preparación certificación (2-3 días)

2.2.2. 2.2.2 No incluye

- × Certificación oficial (organismos acreditados ONAC)
- × Análisis microbiológicos de alimentos (laboratorios acreditados)
- × Inspecciones sanitarias oficiales (INVIMA, Secretarías de Salud)
- × Certificación HACCP como estándar separado

2.3 Duración y Tarifas

Tamaño	Duración	Inversión (USD)	Incluye
Micro (1-10 empleados)	3-4 meses	\$2,500	<ul style="list-style-type: none"> ■ 70 horas consultoría ■ PRP básico + HACCP simple ■ 10-12 procedimientos SGIA ■ Auditoría 1.5 días
Pequeña (11-50 empleados)	4-6 meses	\$4,200	<ul style="list-style-type: none"> ■ 110 horas consultoría ■ PRP completo + HACCP ■ 15-18 procedimientos SGIA ■ Auditoría 2 días
Mediana (51-200 empleados)	6-9 meses	\$7,500	<ul style="list-style-type: none"> ■ 170 horas consultoría ■ PRP + HACCP + Trazabilidad ■ 20-25 procedimientos SGIA ■ Auditoría 3 días
Grande (>200 empleados)	9+ meses	Cotizar	Proyecto personalizado

Nota: Tarifa NO incluye costo de certificación externa (\$2,000-4,000 USD según tamaño).

2.4 Modalidades de pago

Opción A - Pago por fases	<ul style="list-style-type: none"> ■ 30 % anticipo al iniciar ■ 30 % al aprobar documentación ■ 30 % al completar implementación ■ 10 % al entregar auditoría final
Opción B - Pago único	<ul style="list-style-type: none"> ■ 50 % anticipo, 50 % al finalizar ■ Descuento: 5 % sobre tarifa total

3. PERFIL DEL EQUIPO CONSULTOR

3.1 Formación

- Profesional con formación en ciencias biológicas y microbiología
- Auditor Interno ISO 22000 (50h SGS Academy)
- Conocimiento de normativa alimentaria colombiana (Decreto 3075/1997, Resolución 2674/2013)

3.2 Experiencia

- Industria de alimentos y bebidas
- Restaurantes y servicios de alimentación
- Plantas de procesamiento de alimentos
- Empresas de bebidas y lácteos

3.3 Contacto

Email: contacto@bioseryl.com
Teléfono: +57 323 4214453
Web: <https://www.bioseryl.com>

4. PREGUNTAS FRECUENTES

¿BioSeryl puede certificar en ISO 22000?	No. Solo organismos acreditados por ONAC pueden certificar. BioSeryl ofrece consultoría de implementación.
¿Cuál es la diferencia entre HACCP e ISO 22000?	HACCP es un sistema preventivo enfocado en peligros específicos. ISO 22000 incluye HACCP + programa de prerrequisitos + sistema de gestión de inocuidad alineado con ISO 9001.
¿La consultoría incluye análisis microbiológicos?	No. Los análisis microbiológicos deben realizarse en laboratorios acreditados bajo ISO/IEC 17025. BioSeryl puede orientar sobre muestreo y frecuencia de análisis.
¿ISO 22000 reemplaza BPM y HACCP?	ISO 22000 integra BPM y HACCP en un sistema de gestión unificado. No los reemplaza, sino que los estructura bajo un enfoque de sistema.
¿Ofrecen mantenimiento post-certificación?	Sí. Auditorías internas anuales, verificación de plan HACCP, actualización de peligros. Tarifa: \$650-1,200 USD/año.
¿Pueden trabajar con restaurantes?	Sí. ISO 22000 es aplicable a toda la cadena alimentaria, incluidos restaurantes, cafeterías y servicios de alimentación.

CONTROL DE CAMBIOS

Versión	Fecha	Descripción del Cambio	Responsable
1.0	Enero 2026	Emisión inicial del formato	Dirección General