



Bogotá D.C, septiembre de 2018

Señores
EMPRESARIOS
Ciudad

Respetados señores

Por la presente estamos presentando a ustedes los servicios que ofrece **DINAMICA CORPORATIVA S.A.S.** Somos una empresa que nace en el año 2002 y como primeros servicios ofrecimos Asesorías para empresas de Alimentos y cursos de Manipulación de Alimentos.

Con el paso de los años incursionamos en las Normas ISO, de la cual la ISO 9001, en sistemas de Gestión de Calidad, fue nuestra abanderada. Hemos desarrollado a través de nuestros años en el mercado la estrategia de ofrecer a nuestros clientes, soluciones integrales para el cumplimiento de sus objetivos corporativos.

A continuación, encuentra el portafolio de nuestros servicios que incluyen asesorías, capacitaciones y auditorías, una descripción breve de nuestro equipo y algunas de las empresas con las que hemos tenido el honor de trabajar.

Cordial saludo,

AMPARO MONTOYA M
Gerente
DINAMICA CORPORATIVA S.A.S
Teléfono: 8128243 - Celular: 3003228632

Volver a inicio



NUESTRO PORTAFOLIO

Dentro de nuestro portafolio ofrecemos FORMACION, ASESORIAS, Y AUDITORIAS:

1. HERRAMIENTA INVENTARIO

Hemos desarrollado una herramienta para la realización de inventarios de materias primas, productos terminados usado por la compañía.

Esta herramienta ha sido diseñada en forma práctica para ser usada por el personal de compras, o almacén o la persona encargada de suministros de la organización y se personaliza a las necesidades puntuales de la empresa, por parte de nuestro director de proyectos informáticos, el señor Moises Suavita.

2. ASESORÍAS:

- ✓ **BPM: Buenas Prácticas de Manufactura**
- ✓ **HACCP:** Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control para garantía de inocuidad de los alimentos.
- ✓ **ISO 9001, Versión 2015,** Sistema de Gestión de calidad
- ✓ **ISO 22000, SQF:** Sistemas de Gestión de Inocuidad de alimentos.
- ✓ **SST.** Seguridad y Salud en el Trabajo
- ✓ **BPA:** Buenas Prácticas Agrícolas, se refiere a una serie de exigencias que se hacen alrededor de los cultivos que garanticen la inocuidad de los productos. Es importante asegurar un producto saludable, cuidar el medio ambiente y asegurar la calidad de vida del producto.
- ✓ **GlobalGap:** es un conjunto de normas internacionalmente reconocidas sobre las buenas prácticas agrícolas, ganaderas y de acuicultura (GAP)
- ✓ **BPG:** Buenas Prácticas Ganaderas.

2. FORMACIÓN:

Presencial

- **Cursos de manipulación de alimentos**
- **Taller BPM,** Buenas Prácticas de manufactura
- **Taller HACCP,** sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control
- **Taller BPA,** Buenas Prácticas Agrícolas
- **Taller Global Gap,** buenas prácticas agrícolas, ganaderas y de acuicultura
- **Taller BPG,** Buenas Prácticas Ganaderas
- **Taller IFS 22000,** seguridad alimentaria

Volver a inicio



- Taller Manejo de Inventarios
- Taller planea la producción de tu empresa
- Taller estandarización y optimización de procesos productivos
- Taller SST

Virtuales

- **Cursos** de manipulación de alimentos
- **BPA**, Buenas Prácticas Agrícolas
- **Global Gap**, buenas prácticas agrícolas, ganaderas y de acuicultura
- **BPG**, Buenas Prácticas Ganaderas
- **BPM**: Curso para empresas de alimentos.
- **HACCP** e Inocuidad: Curso para empresas de alimentos y bebidas, 40 horas.
- **Plan de capacitación** en BPM y manipulación de alimentos.
- **Sistema de Gestión de Calidad ISO 9001**, versión 2015.
- **ISO 14000**: Sistema de Gestión Ambiental.
- **OHSAS 18001**: Seguridad en el Trabajo.

Formación auditores Internos:

- Curso de auditores internos norma ISO 9001:2015.
- Curso auditores internos norma ISO 140001
- Curso de auditores internos norma ISO 18001
- Curso de auditores internos BPM
- Curso de auditores internos HACCP
- Curso de auditores internos IFSSC 22000

3. AUDITORIAS

Auditorías internas,

Preparamos a las empresas para las certificaciones realizando auditorías internas o para realizar mantenimiento de los sistemas de calidad o inocuidad.

Terminadas las auditorias se presentan informes a las gerencias para las respectivas revisiones gerenciales.

Auditorías a proveedores

Realizamos auditorías a los proveedores de nuestros clientes para certificar que cumplen con los requisitos establecidos por la compañía.

Volver a inicio



Presentamos los resultados de las auditorias y las No Conformidades son trabajadas con los proveedores y así desarrollarlos.

Volver a inicio





NUESTRO EQUIPO

Nuestro equipo de trabajo está conformado por profesionales en varios campos de los conocimientos, con lo cual nuestra empresa brinda las mejores soluciones a las necesidades de su empresa:

Mauricio Cifuentes B: Gerente de proyectos de Dinámica Corporativa. Administrador de empresas y Periodista con formación como auditor líder en ISO 9001, ISO 14000, ISO 18000, BPM, HACCP, FSSC 22000. Consultor en temas de ISO 9001, ISO 18000, ISO 14000, SST, Buenas Prácticas de Manufactura y sistema de análisis de Peligros y Puntos Críticos de control HACCP, Mejora de Procesos productivos y de compras, administra las compras, los inventarios y la logística, norma NTS para el sector de turismo, Seguridad y salud en el trabajo SST, normas del sector eléctrico como Retie, entre otros. Capacitador en temas relacionados a su experiencia, así como en formación de auditores ISO 9001, ISO 18000, ISO 14000, SST, BPM, HACCP. Capacitador en los proyectos con Cámara de Comercio en temas como Administra las compras y los inventarios, BPM y normatividad. Es el encargado en la compañía de buscar nuevos proyectos y trabajar junto con el área comercial y administrativa en la consecución de nuevas empresas y presentar propuestas.

Juan Fernando Cardona: Profesional con experiencia en la formulación, seguimiento y evaluación de proyectos para productores. Coordinación entre instituciones públicas, privadas. Con 28 años de experiencia.

Planeación, operación y seguimiento de grupos de trabajo en el proyecto Núcleos Municipales de Extensión y Mejoramiento para pequeños Ganaderos “Asistegan” proyecto de extensión (Educación – Asistencia Técnica) del Fondo Nacional del Ganado FNG, en los cuales se atendieron 23.797 usuarios, en sedes cuya duración ha variado entre los 8 meses y los 3 años, con 10 años de experiencia. Establecimiento y seguimiento de sistemas silvopastoriles en el marco del Proyecto Núcleos Municipales de Extensión y Mejoramiento para Pequeños Ganaderos, Asistegan, en las sedes Tame, Arauca, Arauquita, El Piñón, Ariguaní, Planeta Rica, Tierralta, Cereté, Sincé, Sincelejo, Florencia, Guaduas, Fusagasugá, Chinácota, Pamplonita y Yondó con 2.733 establecidas.

Volver a inicio



Jurado del premio Nacional de la Ganadería José Raimundo Sojo Zambrano, 2009 en la categoría Doble Propósito. Magistrado principal del Consejo Profesional TRINADEP en representación de los productores entre el 23 de mayo de 2013 y julio de 2016. Auditor interno en sistemas de gestión de calidad ISO 9001:2015. Investigación en Sistemas de producción en lechería especializada y doble propósito, nutrición, manejo, genética y mejoramiento en el ámbito institucional y particular, con 29 años de experiencia. Juez en las ferias ganaderas de bovinos para el sistema de producción Doble propósito en las ciudades de Valledupar, Villavicencio, Sabanalarga y La Dorada.

Iván Andrade Vallejo: Profesional en ingeniería de alimentos con perfil gerencial en las áreas industrial, Administrativa y comercial, alta capacidad en implementación de proyectos Administrativos, comerciales y productivos, manejo y liderazgo de equipos enfocados a La productividad, buen análisis de información; buen manejo de la documentación e Inventarios, buen manejo de las relaciones administrativas y comerciales, manejo de Los sistemas de calidad (HACCP, Icontec y SGS y sistema SAP en módulos pp, pm, mm) ha estado vinculado más de 20 años al sector industrial en la ganadería lechera del país.

Martha Montoya M: Sub Gerente de Dinámica Corporativa. Responsable de la administración de la compañía, dentro de sus labores se encuentra la organización y logística de los talleres, cursos, asesorías y de la coordinación con la Gerencia de la consecución de consultores, asistencia a eventos, nuevos clientes, facturación, impuestos, entre otros.

Claudia Bohórquez R: Ingeniera Química de la Universidad nacional, directora de calidad e inocuidad por más de 20 año de Tropical Crop. Actualmente se desempeña en Dinámica Corporativa como capacitadora y consultora en temas de Buenas Prácticas de Manufactura, Sistema HACCP, Mejoras de Procesos, Planes de Producción, Herramientas de estandarización, Administra las compras, los inventarios y la logística, para los proyectos de la Cámara de Comercio. Trabaja como Profesora en la Universidad Jorge Tadeo Lozano, asesorías en mejoras de procesos, empaques, registros sanitarios, procesos productivos, entre otros. Auditora en BPM, HACCP, FSSC 22000.

Ana María Morales: Microbióloga y especialista en BPM, HACCP, vida útil de productos. Directora técnica y dueña de Bioquilab. Directora de Calidad de inicio



empresas como Pasco (2013) y Cetelca (2015). Asesora de Acta. Capacitadora por más de 20 años en temas de calidad, e inocuidad en la industria de alimentos y bebidas en el territorio nacional. Asesora en empresas de alimentos en temas de calidad, inocuidad, BPM, HACCP por más de 20 años. Capacitadora y asesora de Dinámica Corporativa en temas de registros sanitarios, cumplimiento de la normatividad, etiquetado, empaques, inocuidad y microbiología de alimentos de alto riesgo y empresas productivas en general para los proyectos de la Cámara de Comercio. Auditora en BPM, HACCP, FSSC 22000.

Moisés Suavita: Técnico en Sistemas, con experiencia en diseño de herramientas tecnológicas brindando soluciones prácticas a las empresas, ha desarrollado a través de su carrera sistemas y soluciones tecnológicas en empresas de varios sectores de la productividad. Trabaja actualmente en Dinámica desarrollando cursos virtuales y herramientas tecnológicas para nuestros clientes. Desarrolló una herramienta de control de inventarios de materias primas y productos terminados que está siendo usada por la Fundación Social por Bogotá y otras empresas. Realiza asesorías y capacitaciones a las empresas a su cargo. Administra los cursos virtuales de la compañía en equipo con la Gerencia.

Didier Thola: Ingeniero Agroindustrial con más de siete años de experiencia y con conocimientos en el campo de la ingeniería para la transformación y conservación de alimentos, administración y planeación de sistemas productivos e implementación de sistemas de calidad ISO 9001:2008, inocuidad HACCP e ISO 22000:2005, contribuyendo a aumentar la competitividad empresarial por medio de la optimización de recursos; ha llevado a cabo procesos de acompañamiento en implementación de sistemas de gestión de calidad e inocuidad para la industria de alimentos y servicios, direccionamiento en el desarrollo de productos cárnicos procesados, bebidas en polvo no alcohólicas, líneas de desposte de bovinos y cerdo; adicionalmente el asesoramiento en trámites legales Invima para la gestión de registros nuevos y modificaciones, al igual que el desarrollo de tablas nutricionales teóricas y cálculos de porciones de alimentos.

Amparo Montoya M: Gerente de Dinámica Corporativa. Bacterióloga con formación en sistema de calidad e inocuidad ISO 22000, ISO 9001, BPM, HACCP, SQF, FSSC, IFS. Consultor en BPM, HACCP, Normatividad de alimentos, Mejora de Procesos, Estandarización de procesos, Herramientas de estandarización. Capacitadora en sistemas de Calidad e Inocuidad BPM, HACCP, Normatividad.

Ver a inicio



Mejora de procesos, Auditorias en BPM y HACCP. Capacitadora en los proyectos de cámara en temas de Buenas Prácticas de Manufactura, sistema HACCP, Registro Invima, Normatividad de Alimentos. Desarrolladora de todos los contenidos de los talleres, cápsulas y asesorías realizadas para la Cámara de Comercio en BPM, HACCP, Administra las compras, los inventarios y la logística, herramientas para la estandarización, planea la producción, normatividad de alimentos, sistema HACCP, junto con los expertos de la compañía en los temas.

Encargada del direccionamiento estratégico de la compañía, definir los lineamientos de cada proceso de la empresa, lineamiento y seguimiento de los proyectos que realiza la empresa con sus diferentes clientes, acompañamiento del área administrativa en las labores a su cargo, desarrollo de cursos virtuales y presenciales, definición y seguimiento de las diferentes plataformas de la empresa, definición con el proceso de sistemas de las actividades y su seguimiento.

Volver a inicio

EMPRESAS REFERENCIA

A continuación, encontrarán algunas de las empresas con las que hemos tenenos y hemos tenido el honor de trabajar.

Cámara de Comercio de Bogotá:

- ✓ Capacitaciones en BPM, HACCP, REGISTRO, INVIMA y Normatividad de Alimentos para empresas del sector Agroindustrial de Bogotá, Fusagasugá y Zipaquirá, (2017): 204 horas
- ✓ Realización de talleres en Administra las compras y los inventarios, Planea la producción de la empresa, Herramientas de estandarización para empresas del sector Agroindustrial de Bogotá, (2017): 304 horas
- ✓ Asesorías en Planea la producción y en Administra las compras para empresas del sector Agroindustrial de Bogotá. (2017): 200 horas
- ✓ Asesorías en BPM, HACCP, REGISTRO INVIMA para empresas del sector Agroindustrial de Bogotá. (2017): 320 horas
- ✓ Capacitaciones en BPM y Normatividad de Alimentos para empresas del sector Agroindustrial de Bogotá, Fusagasugá y Zipaquirá (2016): Total 100 horas.
- ✓ Realización de talleres en Administra las compras y los inventarios, Planea la producción de la empresa, Herramientas de estandarización para empresas del sector Agroindustrial de Bogotá, (2016): Total 92 horas.
- ✓ Asesorías en Planea la producción y en Administra las compras para empresas del sector Agroindustrial de Bogotá. (2016): Total empresas: 40. Total 120 horas.
- ✓ Consultorías especializadas en la implementación de sistemas integrados de gestión para empresas beneficiarias que hagan parte de las rutas de fortalecimiento de la CCB. 2017- 2018

SHELEKA: Revisión, actualización e implementación de las BPM y del sistema HACCP (2017).

TORETOS CARNES FRIAS: Revisión, actualización e implementación de las BPM y del sistema HACCP (2017)

Volver a inicio



TROPICAL CROP: Revisión, actualización, verificación del sistema HACCP, Planta de San Jorge, y acompañamiento en la certificación. (2016- 2017)

CONVENIO INNPULSA – CÁMARA DE COMERCIO:

Aumento del perfil sanitario y estandarización de procesos

- CASEFRUIT
- INDUSTRIAS WOHNEN
- EAT: EMPRESA ASOCIATIVA DE TRABAJO, LA ISLA
- LACTEOS DON LECHERO
- LACTEOS VILLA MARLY
- LACTEOS VILLAS DE UBATE
- LACTEOS HATO CHIPS
- QUESOS CAPELLANIA
- LACTEOS SANTA ANA

HELADOS POPSY

Documentación, implementación y verificación del Sistema HACCP para la línea Gourmet.

PRODUCTOS DEL CAMPO SANGREGORIO

Documentación, implementación y verificación del Sistema HACCP para los trozos de frutas y pulpas. 2013 - 2015

Convenio MEGA – BID 2013 – 2014

- TROPICAL CROP
Implementación y certificación BPM-HACCP
- DOLCEZZA
Implementación y en proceso de certificación BPM-HACCP
- FRUANDES
Implementación y en proceso de certificación BPM-HACCP
- FRUSERVICE
Implementación y certificación BPM-HACCP
- PRODUCTOS DEL CAMPO SAN GREGORIO
Implementación y certificación BPM

Volver a inicio



Tutor BPM – HACCP CAMARA DE COMENRCIO DE BOGOTA Buenas Prácticas de Manufactura

- ✓ COLOMA
- ✓ VINERIA LOS MONJES
- ✓ AMARTI FOODS
- ✓ MORNGO S.A.S
- ✓ NUTRYR DE COLOMBIA
- ✓ CALLEGARI
- ✓ MYRIAM CAHMI
- ✓ IMPRESOS Y ACABADOS

Sistema HACCP

- ✓ TRADING FOODS
- ✓ ALIMENTOS VEGETALES RONI

PRODUCTOS LACTEOS PASCO S.A

Implementación HACCP, ISO 14000, ISO 9001

C.I SUPER DE ALIMENTOS

Implementación HACCP hasta certificación

CLUB CAMPESTRE DE CALI

Implementación y certificación ISO 22000

Acompañamiento Auditoria BPM e ISO 22000

PROCESADORA DE ALIMENTOS EL GORDO

Implementación BPM, HACCP

Capacitación Manipulación de alimentos, BPM, HACCP

JUGUETES CANINOS

Implementación BPM-HACCP-ISO-SQF

BAGATELLE S.A.S

Implementación BPM en 4 restaurantes y la planta de producción

RESTAURANTE BRUTO

Implementación de las Buenas Prácticas de Manufactura

Volver a inicio



INVERSIONES DE LOS ANTICUARIOS “RESTAURANTE EL BANDIDO”

Implementación de las Buenas Prácticas de Manufactura

RAFAEL Y LA DESPENSA DE RAFAEL

Implementación de las Buenas Prácticas de Manufactura, auditorías mensuales al sistema

GRADESA S.A

Implementación BPM

FANAGRA

Implementación BPM

NOLITA

Implementación de las Buenas Prácticas de Manufactura

CONVENIO MEGA (Modelo Empresarial de Gestión Agroindustrial)-ICSEF:

- ✓ CI NATURAL FRUIT
- ✓ RICH FRUIT
- ✓ AGRITEC
- ✓ ALCALDIA DE VENECIA
- ✓ CARMANFE
- ✓ PROLACTAR

BIOQUILAB

Implementación ISO 9001:2000

COLEGIO BILINGÜE RICHMOND

Asesoría en la implementación de las BPM hasta su certificación

TECNIROL LTDA

Implementación y certificación SGC ISO 9001

SAGRAV LTDA

Implementación y certificación SGC ISO 9001

Volver a inicio



CONFECCIONES MIQUELINA

Implementación ISO 9001

AVIZOR LTDA

Implementación ISO 9001

NULAB LTDA

Implementación ISO 9001:2000

Pre auditoria ISO, Mantenimiento del sistema

Auditorias de seguimiento

Volver a inicio

