



Expo Invima Bucaramanga

 **18** marzo
2026

 Carrera 19 No. 36 - 20, **Cámara de Comercio de Bucaramanga**

Dirigido a:

Emprendedores, micro y pequeños empresarios de alimentos, bebidas alcohólicas, cosméticos, dispositivos, plantas de beneficio animal, desposte, desprese, acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles.

Las capacitaciones se realizarán de forma independiente,
según la temática, en los siguientes auditorios:

Auditorio 1 – Alimentos y bebidas

8:00 a.m. a 8:15 a.m.	Registro de participantes.
8:15 a.m. a 8:30 a.m.	Apertura. CCB-SENA-INVIMA
8:30 a.m. a 10:00 a.m.	Presentación trámites de registros, permisos y notificaciones sanitarias de alimentos y bebidas alcohólicas (InvimÁgil). Profesional universitario: Daneida Plata Jiménez.
10:00 a.m. a 10:15 a.m.	Descanso.
10:15 a.m. a 11:45 a.m.	Presentación sobre legislación sanitaria y buenas prácticas de manufactura: Estructura documental para fábricas de alimentos. Profesional universitario: Edwin Muñoz Amaríz.

12:00 m. a 2:00 p.m.

Receso

2:00 p.m. a 4:00 p.m.

Presentación rotulado nutricional.
Profesional universitario: **Sulay Milena Leal Leal.**

Auditorio 2 - Cosméticos

8:00 a.m. a 8:15 a.m.

Registro de participantes.

8:15 a.m. a 8:30 a.m.

Apertura. CCB-SENA-INVIMA.

8:30 a.m. a 10:00 a.m.

Manejo y diferenciación entre capacidad de producción y BPM cosmética.
Profesional universitario: **Nalkin Johanna Bustos Balamba.**
Apoyo profesional especializado: **Ángela Marcela Becerra Español.**

10:00 a.m. a 10:15 a.m.

Descanso.

10:15 a.m. a 11:50 a.m.

Legislación de rotulado cosmético.
Profesional universitario: **Paola Andrea Rodríguez Triana.**
Apoyo profesional especializado: **Ángela Marcela Becerra Español.**

Auditorio 3 - Dispositivos médicos

8:00 a.m. a 8:15 a.m.

Registro de participantes.

8:15 a.m. a 8:30 a.m.

Apertura. CCB-SENA-INVIMA.

8:30 a.m. a 10:00 a.m.

Si quiero fabricar o importar y comercializar dispositivos médicos o reactivos de diagnóstico, ¿qué requisitos debo cumplir y cómo debo radicar el trámite ante el Invima?
Profesional especializado: **Diego Fernando Rueda.**
Apoyo profesional universitario: **Jazmín Rocío Socha Rodríguez y profesional especializada, Xiomara Acevedo Gómez.**

10:00 a.m. a 10:15 a.m.

Receso

10:15 a.m. a 11:15 a.m.

Requisitos sanitarios que deben cumplir los dispositivos médicos sobre medida bucal y los establecimientos que los fabrican, reparan, dispensan y adaptan - Resolución 214 de 2022.
Profesional especializado: **Diego Fernando Rueda.**
Apoyo profesional universitario: **Jazmín Rocío Socha Rodríguez y profesional especializada, Xiomara Acevedo Gómez.**

11:15 a.m. a 12:00 m.

Estándar semántico, reporte y codificación y finalización de la transitoriedad.
Profesional universitario: **Doris Yolima Gómez Parada.**
Profesional contratista: **Juan Manuel Grisales (virtual).**

Auditorio 4 - Carne y productos cárnicos comestibles

8:00 a.m. a 8:15 a.m.	Registro de participantes.
8:15 a.m. a 8:30 a.m.	Apertura. CCB-SENA-INVIMA.
8:30 a.m. a 9:15 a.m.	Sistema oficial de inspección, vigilancia y control de la carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos, destinados para el consumo humano y los requisitos sanitarios y de inocuidad que se deben cumplir en su producción primaria, beneficio, desposte, desprese, procesamiento, almacenamiento, transporte, comercialización, expendio, importación o exportación. Presenta: coordinador del Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1 del Invima, Omar Tomás Acuña Acosta.
9:15 a.m. a 10:00 a.m.	Estándares sanitarios para desposte, desprese y acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles. Profesional especializado: José Alberto Rincón Delgado.
10:00 a.m. a 10:15 a.m.	Descanso.
10:15 a.m. a 11:00 a.m.	Bienestar animal en plantas de beneficio animal. Profesional universitario: Jorge Eliécer López Gómez.
11:00 a.m. a 11:30 a.m.	Requisitos sanitarios para la expedición de guías de transporte y destino de carne y productos cárnicos comestibles y reconocimiento inspectores auxiliares en planta. Profesional especializado: José Alberto Rincón Delgado.
11:30 a.m. a 11:45 p.m.	Requisitos para el trámite de autorización sanitaria para plantas de beneficio animal, desposte, desprese y acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles. Profesional especializado: José Alberto Rincón Delgado.

Horarios zona de trámites y consultas

2:00 p.m. a 5:00 p.m. Atención a consultas y trámites.

Módulos 1, 2 y 3: Atención a consultas alimentos y bebidas alcohólicas.

Módulo 4: Cosméticos, higiene doméstica y adsorbentes de higiene personal.

Módulo 5: Dispositivos médicos.

Módulo 6: Plantas de beneficio y productos cárnicos comestibles.

Módulo 7: Fondo Emprender SENA.