

Curso: Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) basadas en el Reglamento Técnico Centroamericano BPM: 67.01.33.06: Industria de alimentos y bebidas procesados. Buenas prácticas de manufactura. Principios generales

Fechas: 15 y 16 de julio de 2025

CUPO LIMITADO

Horario: de 8:00 a.m a 5:00 p.m (GM T-6:00) hora de Costa Rica

Duración: 16 horas (2 días)

Modalidad: Presencial

Lugar: Sede de Guanacaste, Universidad de Costa Rica (Liberia, Guanacaste)

Coordinadora: M.Sc. Marcy González

Instructoras: M.Sc Marcy González Vargas y M.Sc. Maricruz Bermúdez, Centro Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CITA)

Monto de la inversión: USD\$ 160

Inversión incluye: material didáctico, alimentación (almuerzo y dos refrigerios por día) y certificado de participación.

Enlace de inscripción: <https://forms.gle/yr81zfh58sW4qD4GA>

Fecha límite para realizar la inscripción: 7 de julio de 2025

Objetivo: Capacitar a las personas colaboradoras de la industria alimentaria sobre los requisitos de las buenas prácticas de manufactura que conforman el reglamento RTCA 67.01.33:06 de Buenas Prácticas de Manufactura.

Dirigido a: Emprendedores y personas colaboradoras de la industria alimentaria en puestos como: supervisión de procesos, elaboración de producto, empaque y almacenamiento, procesos de limpieza y desinfección.

Metodología: El curso se realizará de forma presencial, con cinco módulos asociado cada uno a un capítulo del reglamento. Las personas participantes tendrán que realizar prácticas sobre cada tema estudiado. Se realizará una visita a la planta piloto de la Carrera de Ingeniería de Alimentos de la Sede de Guanacaste.

Temario:

- Fundamentos de microbiología, limpieza y desinfección
- Condiciones de edificios, equipos y utensilios
- Personal, capacitación e higiene de las personas colaboradoras.
- Documentación de las BPM
- Control del proceso, vigilancia y verificación

Al finalizar el curso el participante estará en capacidad de:

- Entender los aspectos de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) para garantizar la inocuidad de alimentos en una industria alimentaria o servicio de alimentación.
- Conocer los lineamientos que se describen en el Reglamento las Buenas Prácticas de Manufactura RTCA 67.01.33:06.
- Distinguir las normas que describen las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).
- Describir los criterios para el diseño y escritura de documentos relacionados a los prerrequisitos de las BPM.

Perfil de las instructoras:

M.Sc Marcy González Vargas

Formación académica:

Licenciatura, Tecnología de Alimentos. Universidad de Costa Rica, 2007.

Máster en Microbiología, Universidad de Costa Rica, 2024

Áreas de especialidad:

- Gestión de la calidad e inocuidad de alimentos
- Auditoría de Sistemas de Gestión de calidad e inocuidad
- Alérgenos

Experiencia: 18 años de experiencia en Sistemas de Gestión de Calidad e Inocuidad, alérgenos, validación de medidas de control, monitoreo ambiental y docencia.

M.Sc Maricruz Bermúdez

Ingeniera de Alimentos, graduada de la Universidad de Costa Rica y Administradora de Empresas, graduada del TEC. Recientemente finalizó su Maestría en Administración de Negocios (MBA) con énfasis en la promoción de PYMEs en la Universidad de Leipzig, Alemania. Cuenta con más de 10 años de experiencia asesorando a empresas del sector agroalimentario en temas relacionados a la implementación de sistemas de gestión de inocuidad. Trabajó como auditora de NSF International, donde realizó más de 250 auditorías a plantas de alimentos y restaurantes en Centroamérica y el Caribe. Además, se desempeñó como instructora de cursos para la industria alimentaria como HACCP, Alérgenos y ServSafe. Actualmente es parte del equipo de Calidad del Centro Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos, donde se desempeña como docente-investigadora y coordinadora del Proyecto Ed-288 Desarrollo Agroindustrial Rural y de la Pequeña y Mediana Empresa.