

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

CUPO LIMITADO

Fechas: 3 y 4 de noviembre de 2025

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, 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: 27 de octubre 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.