
Implementación de buenas prácticas de calidad, inocuidad y pecuarias para el sector agro alimentario

Nombre corto	Implementación de buenas prácticas
Código	TCU-613
Área de Acción	Ambiente y Desarrollo Sostenible/Acción Social

Descripción

El Sector Agroalimentario de nuestro país continúa siendo pilar fundamental de nuestra economía. La disponibilidad y uso eficiente de los recursos alimenticios constituyeron uno de los esfuerzos de la gestión en beneficio de la competitividad y la seguridad alimentaria del país. Una herramienta que se utiliza para asegurar la inocuidad y calidad en los productos, son las Buenas Prácticas de Manufactura, las cuales consisten en una serie de condiciones de infraestructura y procedimientos establecidos para todos los procesos de producción y control de las producciones.

Objetivo general

Fomentar y desarrollar la seguridad en el sector agro alimentario y nutricional del país, mediante el apoyo de buenas prácticas de inocuidad, pecuarias con estrategias sostenible en los sistemas productivos, que respondan a las necesidades de las comunidades e instituciones beneficiarias.

Objetivos solidarios

1. Realizar un diagnóstico en las poblaciones acerca de la aplicación de métodos de producción actuales.
2. Reforzar los procesos de manejo de los productos de acuerdo con la Legislación Nacional actual, acompañados por el Servicio Fitosanitario del Estado (SFE), el Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG), en materia sanitaria.
3. Impulsar el mejoramiento de la competitividad agroalimentaria que contribuya al desarrollo económico y social del país.
4. Reforzar métodos y procedimientos para medir los gases de efecto invernadero en sistemas agro alimentarios que contribuyen a la estrategia país de carbono neutralidad.
5. Implementar prácticas y aplicar tecnologías sostenibles (reconocimiento de beneficios ambientales a la producción sostenible y orgánica).
6. Proponer medidas tendientes a mejorar la calidad e inocuidad en la producción de alimentos derivados de cada sector involucrado.
7. Conocer los conceptos de inocuidad, calidad y seguridad tanto en el sector agro como el de alimentos relacionados con las BPM, con el fin de que los participantes comprendan los términos empleados en dicha herramienta.
8. Impulsar los conceptos de inocuidad, sanidad, bienestar animal y profilaxis en empresas pecuarias, con el fin de que los participantes

comprendan y apliquen los términos empleados en dichas áreas y el productor incorpore en los sistemas de producción estas herramientas.

Objetivos pedagógicos

Conocimiento de Normativas y Regulaciones:

- Comprender las normativas y regulaciones nacionales e internacionales que rigen la calidad, inocuidad y prácticas pecuarias en el sector agroalimentario.
- Familiarizarse con los estándares y certificaciones de calidad relevantes, como ISO, HACCP, y otros.

Habilidades Técnicas y Prácticas:

- Desarrollar habilidades técnicas para implementar buenas prácticas agrícolas (BPA) y buenas prácticas de manufactura (BPM) en diferentes fases de la producción agroalimentaria.
- Capacitar en técnicas de monitoreo y control de procesos para garantizar la inocuidad alimentaria.

Gestión de Calidad y Seguridad Alimentaria:

- Implementar sistemas de gestión de calidad y seguridad alimentaria en las operaciones agropecuarias.
- Aplicar metodologías para la identificación y control de riesgos relacionados con la inocuidad alimentaria.

Manejo Sustentable y Ético:

- Promover prácticas agropecuarias sostenibles que minimicen el impacto ambiental.
- Fomentar el bienestar animal y prácticas éticas en la cría y manejo de ganado.

Innovación y Mejora Continua:

- Incentivar la investigación y adopción de nuevas tecnologías y metodologías para mejorar la calidad y seguridad en la producción agroalimentaria.
- Implementar estrategias de mejora continua basadas en la retroalimentación y análisis de datos.

Conciencia y Responsabilidad Social:

- Desarrollar una conciencia crítica sobre la importancia de la inocuidad alimentaria para la salud pública.
- Promover la responsabilidad social y la transparencia en la cadena de suministro agroalimentaria.

Trabajo Colaborativo y Multidisciplinario:

- Fomentar el trabajo en equipo y la colaboración entre diferentes disciplinas para abordar los desafíos del sector agroalimentario.

- Desarrollar habilidades de comunicación efectiva para interactuar con diversos actores de la cadena de suministro, incluidos agricultores, procesadores, reguladores y consumidores.

Evaluación y Mejora de Procesos:

- Enseñar técnicas de evaluación y auditoría de procesos para asegurar el cumplimiento de las buenas prácticas.
- Utilizar indicadores de desempeño para medir y mejorar continuamente la calidad y seguridad en la producción agroalimentaria.

Lugares donde se desarrolla el proyecto

- Instituciones educativas con proyectos dirigidos a la producción de alimentos y sus procesos.
- Asociaciones o comités organizados del sector agro alimentario.
- Ferias del Agricultor.
- Organizaciones no Gubernamentales (ONG) que tengan unidades productivas para trabajar proceso de gestión de alimentos e inocuidad, así como buenas prácticas en el sector Agro.
- Fincas ganaderas (bovinos, porcinos, ovinos, caprinos, bufalinos), pequeños y medianos productores.
- Cooperativas y asociaciones de productores pecuarios de áreas rurales del país.

Carreras participantes (Todas las carreras, pero propia de Ing. Tecnología de Alimentos)

- Ingeniería en Tecnología de Alimentos: Administrar procesos de transformación de los alimentos para la innovación, desarrollar alimentos considerando la relación entre éstos y la salud, así como gestionar la calidad para la industria alimentaria.
- Ingeniería en Producción Animal: Consultorías, asesoría técnica, en donde se podrá gestionar el manejo operativo de la unidad de producción, siempre respetando el ambiente y los recursos naturales otorgando privilegio a la formación en las especies productoras de carne, leche y huevos, además de asesorar en la optimización de los sistemas de producción.
- Medicina Veterinaria: Consultorías, asesoría técnica, en donde se podrá gestionar el manejo sanitario del rebaño ganadero, siempre respetando el ambiente y los recursos naturales, guiado bajo una directriz de salud de hato en las especies productoras de carne, leche y huevos, además de asesorar en la optimización de los sistemas de producción desde un enfoque de Inocuidad alimentaria, bienestar animal, salud pública y salud veterinaria.

Horarios

A conveniencia del alumno y del socio comunitario.

Equipos y herramientas necesarias para el trabajo de campo

El que se determine según el tema a desarrollar.

Contacto

Nombre del académico Gladys Víquez

gviquez@utn.ac.cr

Contacto: 8301-2203

Teléfono: ext 3064

Subárea de TCU

Correo: tcu.atenas@utn.ac.cr