

### Resumen del proyecto

<b>Nombre</b>	Implementación de buenas prácticas de calidad, inocuidad y pecuarias para el sector agro alimentario
<b>Código</b>	TCU-613
<b>Área de Acción</b>	Ambiente y Desarrollo Sostenible/Acción Social Universitario

### 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 sostenibles en los sistemas productivos, que respondan a las necesidades de las comunidades e instituciones beneficiarias.

## Objetivos específicos

- Realizar un diagnóstico en las poblaciones acerca de la aplicación de métodos de producción actuales.
- 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.
- Impulsar el mejoramiento de la competitividad agroalimentaria que contribuya al desarrollo económico y social del país.
- Reforzar métodos y procedimientos para medir los gases de efecto invernadero en sistemas agro alimentarios que contribuyen a la estrategia país de carbono neutralidad.
- Implementar prácticas y aplicar tecnologías sostenibles (reconocimiento de beneficios ambientales a la producción sostenible y orgánica).
- Proponer medidas tendientes a mejorar la calidad e inocuidad en la producción de alimentos derivados de cada sector involucrado.

- 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.
- 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.

### **Actividades desarrolladas por el estudiante**

- ✓ Capacitaciones, charlas y/o elaboración de manuales para el manejo de buenas prácticas de manufactura en los sectores involucrados.
- ✓ Elaboración de productos inocuos e infraestructuras limpias, para la elaboración de los mismos.
- ✓ Implementación de Programas enfocados en el incremento de la productividad de cadenas sensibles para la seguridad alimentaria.
- ✓ Implementación de Programas de salud de hato, Buenas practicas pecuarias, manejo de registros para establecimiento de actividades que fomenten el bienestar animal, la inocuidad y la salud publica veterinaria.

---

## 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, bubalinos), pequeños y medianos productores.
- ✓ Cooperativas y asociaciones de productores pecuarios de áreas rurales del país.

## Carreras participantes

- **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.

**Trabajo Comunal Universitario**

**Sede de Atenas**

**2455-1000 ext. 1012**

**Sitio web [www.utn.ac.cr](http://www.utn.ac.cr)**

---

- **Medicina Veterinaria con énfasis en Buiatria:** 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. □

#### INDICADORES:

- Cambio de actitud de la población.
- Presencia de agentes de cambio en la comunidad.
- Participación y protagonismo de los factores comunitarios en las actividades.
- Respuesta de la comunidad a las acciones educativas ambientales.
- Logro de la integración comunitaria.

#### Horarios

Horarios de trabajo quedan a criterio de la Institución beneficiada en conjunto con los estudiantes responsables del proyecto.

**Académico a cargo de proyecto en UTN**

Gladys Víquez

[gviquez@utn.ac.cr](mailto:gviquez@utn.ac.cr)

Contacto: 8301-2203