



**UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA  
 FACULTAD DE INGENIERIA  
 ESCUELA DE ESTUDIOS DE POSGRADO Y LA  
 ESCUELA DE COMERCIO EXTERIOR DE AGEXPORT**

**ESPECIALIZACION EN INOCUIDAD Y GESTION AMBIENTAL EN EL COMERCIO  
 INTERNACIONAL DE ALIMENTOS**

**Nombre del curso: BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA**

<b>CÓDIGO:</b> IGA 104	<b>CRÉDITOS ACADEMICOS:</b> 2
<b>COHORTE:</b> 2da. Promoción	<b>AÑO:</b> 2015 - 2016
<b>CATEDRATICO:</b> Ing. Luis Palacios	<b>FECHAS:</b> Del 29 de agosto al 17 de octubre de 2015
<b>EDIFICIO:</b> Hincapié	<b>SALÓN:</b> S-102
<b>HORAS POR SEMANA:</b> 3 hrs.	<b>DÍAS QUE SE IMPARTE EL CURSO:</b> Sábado
<b>HORARIO DE CURSO:</b> 11:00 – 14:00 hrs.	<b>DURACIÓN DEL CURSO:</b> 24 hrs.

**2. DESCRIPCION DEL CURSO**

El curso define los aspectos considerados como importantes para que una empresa opere bajo los requerimientos de las buenas prácticas de manufactura. Se presentan los requisitos de buenas prácticas de manufactura, los requisitos de higiene en el manejo de alimentos según las BPM, así como los Procedimientos Operativos Estándares de Saneamiento (POES).

**3. OBJETIVOS DEL CURSO**

**3.1. General**

Introducir al estudiante en aspectos generales y técnicos para el diseño, implementación, validación y verificación de las buenas prácticas de manufactura, higiene y saneamiento en empresas productoras de alimentos, centros de acopio, empacadoras.

**3.2. Específicos**

Al finalizar el curso el estudiante será capaz de:

1. Elaborar programas de limpieza en plantas productoras de alimentos apegados a los requisitos de higiene definidos por las BPM.



2. Gestionar la calidad de una planta productora de alimentos a través de una estructura operativa cuyos ejes sean los puntos claves de un POES.
3. Elaborar un manual para la implementación de BPM en una PYME.

#### 4. METODOLOGÍA

1. Exposición del docente para la introducción del tema.
2. Clases magistrales como la transmisión de conocimientos y experiencias del especialista en el tema y que dé lugar al intercambio de ideas y participación del estudiante.
3. Aplicación de las herramientas y procedimientos de análisis vistos en clase a un proyecto a presentar de forma grupal y en fases.
4. Plataforma e-learning del Centro de Aprendizaje Virtual.
5. Proyecto para la elaboración de una manual para implementar BPM en una PYME.

#### 5. EVALUACION DEL RENDIMIENTO ACADÉMICO:

De acuerdo con el Normativo de Evaluación y Promoción del estudiante del posgrado Facultad de Ingeniería de la USAC, la nota mínima de promoción será de 70 puntos y se procederá así:

PROCEDIMIENTO	INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN
	Parciales	40 pts
	Proyecto grupal	30 pts
Total de la Zona		70 %
Evaluación Final		30 %
Nota de Promoción		100 %

#### 6. CONTENIDOS PROGRAMÁTICOS:

Unidad 1. Aspectos considerados como requisitos de las Buenas Prácticas de Manufactura

- Construcción y diseño de una planta
- Las operaciones sanitarias



- Las instalaciones sanitarias
- Equipos y utensilios
- Control de procesos de producción
- Almacenamiento y transporte
- Registros necesarios según las BPM

Unidad 2. Requisitos de higiene en el manejo de alimentos según las BPM

- Programas de limpieza en plantas productoras de alimentos
- Requisitos de trazabilidad
- Programas de Pre-Requisitos
- Otros

Unidad 3. Procedimientos Operativos Estándares de Saneamiento

- Concepto de POE
- Concepto de POES
- Puntos claves de un POES
- Estructura de un POES
- Aplicación

## 7. BIBLIOGRAFIA

1. DÍAZ, Alejandra. Buenas prácticas de manufactura: Una guía para pequeños y medianos agroempresarios. Uría, Rosario (coaut.) Costa Rica: IICA, 2009. 72 p.
2. CHASE, Richard B.; AQUILANO, Nicholas J.; JACOBS, F. Robert. *Administración de Producción y Operaciones. Manufactura y Servicios*. 8a ed. Colombia: Mc. Graw Hill, 2000. 885 p.
3. AIB International. *Guía de AIB International para el Desarrollo de las BPMs y los Programas de Prerrequisito*. AIB, 2012.