NOVIEMBRE 2026 | NÚMERO 11-2026

CIQPA INFORMA

Boletín oficial del Colegio de Ingenieros Químicos y Profesionales Afines

PRESENTACIÓN

Ing. Karla María Monge Alfaro
Directora Administrativa

Al iniciar las publicaciones de este boletín la aspiración fue mantener a nuestros agremiados al tanto del quehacer del Colegio y a la vez generar una herramienta de acercamiento con las instancias administrativas. En este momento, con la propuesta del Proyecto de Ley N.° 25.747, denominado “Reforma para la promoción de la libre competencia en los servicios profesionales y modernización del régimen de colegiatura ” nos encontramos ante la necesidad de evidenciar más que nunca la importancia de nuestras profesiones. Dado esto, internamente estamos promoviendo que la población en general comprenda que nuestra labor no es un simple trámite ante las autoridades, hay una responsabilidad por el bien de la población y de las propiedades, que estamos obligados a realizar para garantizar la vida y la salud de las personas, no con el uso o fabricación de medicamentos, sino previniendo incendios, explosiones, intoxicaciones, garantizando la inocuidad alimentaria, evitando caídas de estructuras por deterioro debido a corrosión, previniendo afectaciones de alergias en preparaciones, el manejo adecuado de materiales para diferentes usos, protección al ambiente y otros; es decir, somos los profesionales que garantizan el buen funcionamiento de las operaciones y los procesos unitarios gracias a nuestra preparación académica.

Aprovecho este editorial para recordarles a nuestros agremiados revisar el CAPÍTULO XX de nuestro reglamento (35695 MINAET) Del trámite de documentos con carácter público y recordarles que todo documento presentado ante instituciones públicas debe incluir el nombre, sello y firma de un miembro activo o emérito del CIQPA. No es suficiente con la firma del profesional, sin el refrendo no se está validando la fe pública del colegiado.

ECHA UN VISTAZO AL CONTENIDO:

- Presentación
- Conozcamos a nuestros agremiados
- Feliz cumpleaños Nicolás Appert
- Comunicados y capacitaciones
- Convenios

Recuerde que puede gestionar su trámite de refrendo por correo electrónico:

tdigital@ciqpacr.com

Consulte su estado de cuenta:

Consulta Colegiatura

Y también recordarles el artículo 219 c, el cual transcribo:

n este momento muchos profesionales han inscrito regencias ante el colegio sin verificar si la mpresa en cuestión ya cumplió con este requisito de la presentación de los planos de Ingeniería Química, el cual debe estar en el colegio desde el montaje y puesta en marcha de la empresa, y ue si ya existía previo al 2010, se debió igual contar con los planos refrendados por estar en peración. Esto es parte de las solicitudes de las autoridades para la renovación del Permiso anitario de Funcionamiento junto con el requisito del estudio de áreas clasificadas previo a la resentación del estudio eléctrico indicado en el artículo 13 bis del Decreto Ejecutivo 43432-S Reglamento general para permisos sanitarios de funcionamiento, permisos de habilitación y utorización para eventos temporales de concentración masiva de personas, otorgados por el Ministerio de Salud". El mismo reglamento que exige: "tanto por primera vez como para la enovación del permiso Sanitario de Funcionamiento, que la empresa tenga vigente la regencia utorizada por el colegio profesional respectivo, cuando la Ley No. 5395 del 30 de octubre de 1973 Ley General de Salud" o alguna ley especial lo requiere según el tipo de establecimiento y la ctividad que éste desarrolle."

"Para efecto de la instalación y montaje de una industria de proceso, el Profesional Responsable, acreditado por el Colegio de Ingenieros Químicos y Profesionales Afines, deberá tener a la vista los planos, debidamente visados por el Colegio y las autoridades correspondientes, dentro de los cuales deberán estar: planos de ubicación, planos de equipo, tuberías e instrumentación, plano de distribución general de planta, planos isométricos de montaje, planos de áreas y elevaciones de las instalaciones, planos de detalles funcionales de instalación, montaje y de proceso, planos de instalaciones de combate contra incendios y de seguridad, planos de instalaciones de protección al ambiente, planos de impacto y evacuación de emergencias, planos funcionales de equipo y sus especificaciones de diseño y montaje."

Invito a todos los agremiados a verificar el cumplimiento de nuestra legislación y que revisen que las empresas para las que trabajan y/o dan servicios hayan cumplido con estos requisitos de la inscripción de regencia y los planos correspondientes. Con el cuestionamiento que plantea el Proyecto de Ley N°25.747, debemos más que nunca, garantizar que las empresas con las que tenemos relación se encuentren en total cumplimiento de sus obligaciones, sobre todo si las mismas son responsabilidad de agremiados del CIQPA.
En caso de que no hayan realizado tales trámites como corresponde, porque aún no cuenten con el sello de colegiado recuerden que pueden obtenerlo junto con el carnet y/o el pin en este enlace a continuación: https://www.ciqpacr.com/colegiados/solicitud-de-implementos/

Además, para hacer uso de los beneficios de los convenios que hemos firmado (enlistado al final del presente boletín), es necesario contar con el carnet de agremiado para que se les aplique lo indicado en cada caso.

Álvaro Montero Salas



Me siento tranquilo esta mañana al escribir estas líneas para agradecer y dar respuesta a una invitación muy especial, que aprecio profundamente: la posibilidad de ser publicado en el boletín del CIQPA durante este 2026.

Soy un Ingeniero Químico que, desde sus inicios, se ha mantenido cercano al Colegio, siempre en la búsqueda de aportar. He estado en grupos sociales y políticos a lo largo de mi vida adulta, con la constante intención de construir y contribuir desde las bases que nuestra profesión permite.

Profesionalmente, he tenido la oportunidad de desenvolverme como auditor consolidado en áreas de calidad, ambiente y de salud ocupacional.

Actualmente participo en la Comisión de Investigación Profesional del CIQPA, desde donde aporto en la construcción del sistema que permite definir cuáles son las competencias necesarias para ejercer nuestra profesión en el territorio nacional. La participación en este grupo es retadora, y la asumo con ilusión, sabiendo que ayudamos a construir un mejor país.

También colaboro con la Comisión de Ingeniería Química, recientemente creada, desde donde se generan análisis técnicos y visionarios sobre la profesión. Desde esta comisión, busco aportar a la flexibilidad y transformación que la profesión debería tener para posicionarse a la vanguardia, como un referente incluso para otras naciones.

Mis temas de interés y desarrollo profesional son muy variados. Entre ellos, soy un profesional especializado en aislamiento acústico, colaborando de manera activa con sitios donde el entretenimiento requiere de elevados niveles de presión acústica, proponiendo medidas de intervención que permitan mantener el descanso en los alrededores del lugar.

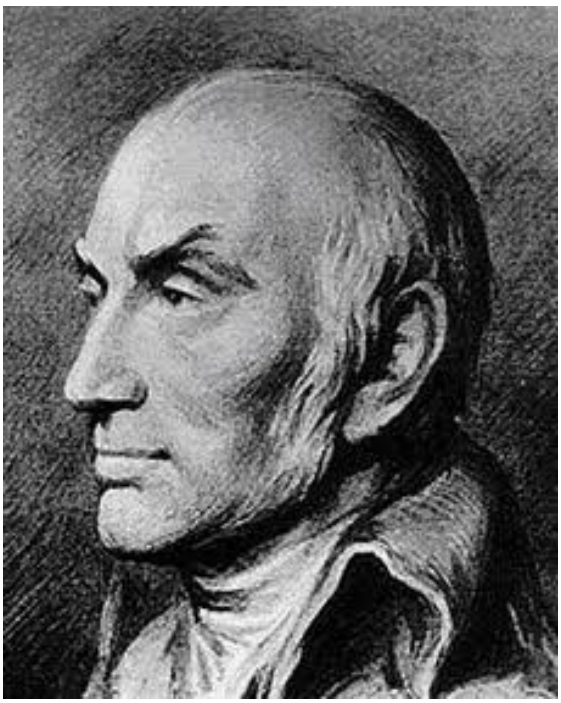
También, colaboro como profesor universitario en cursos de estadística para ingenierías y, adicionalmente, soy investigador académico. La amplitud de mi labor llega hasta el mundo del café, donde me desempeño como catador.
Recientemente, tuve la oportunidad de incorporarme al panel de jueces catadores en los concursos "Campeonato Nacional de Baristas 2026" y "Campeonato Nacional de Filtrados 2026", donde representé a nuestra profesión. Actividad que requiere, además, habilidades sensoriales para evaluar la taza.
En mis diez años de ejercicio profesional de la Ingeniería Química he tenido oportunidades únicas que atesoro: tomar muestras en un barco, inspeccionar una casa de playa que requirió trasladarme en el yate que perteneció a Jennifer López y Marc Anthony, y catar café junto a Camila Khalifé. Por ello, estoy emocionado por seguir siendo Ingeniero Químico, y espero aportar en la mejora continua de nuestra institución para que más colegas vivan experiencias que nos cambian la vida.



Feliz cumpleaños Nicolás Appert: entre la ciencia y la conflagración

Por Olger Antonio Chaves Garita

El 17 de noviembre de 1749, en Châlons sur Marne (actualmente conocida como Châlons en Champagne), Francia, nace Nicolas François Appert el que sería conocido como el “padre de la conservación de alimentos”. En 1791, inventó un sistema mediante el calor que sería esencial para las técnicas de enlatado. En 1804 estableció la primera fábrica de conservas comercial del mundo, y años más tarde su método (que al principio utilizaba frascos de vidrio) mejoró sustancialmente cuando en 1810 los ingleses inventaron la hojalata.



Posteriormente, en los tiempos de la dictadura de Napoleón Bonaporte, y con ello las históricamente tristes guerras napoleónicas, las tropas francesas requerían proveer de alimentos a sus soldados y se encontraban con que la perecederibilidad les impedía transportar provisiones en buen estado hasta el frente de batalla en Europa Oriental. En 1809 el gobierno hizo un concurso y ofreció el premio de 12.000 francos a quien le resolviera el dilema. Entonces que apareció la figura de Appert quien propuso su método y, con ello, ganó el concurso.

En 1810 publicó la obra El arte de conservar durante varios años todas las sustancias animales y vegetales. Su recomendación consistía en calentar los recipientes enlatados en agua hirviendo al baño María durante períodos previamente establecidos, en latas esterilizadas y cerradas herméticamente. Tal método se aplicó a frutas, legumbres, carnes y pescados, y también a otros productos como la leche, los zumos, las mermeladas y los extractos de vegetales, y fue conocido como appertización en honor a su inventor.

El descubrimiento de Nicolas Appert fue explicado científicamente y mejorado sensiblemente por Luis Pasteur en 1864, y actualmente se conocen bajo el nombre de pasteurización los métodos de conservación llevados a cabo a temperaturas iguales o inferiores a 100 °C.

Si bien, el origen de la conservación de alimentos estuvo relacionado con el terrible fantasma de la guerra, la humanidad se vio beneficiada por su invento. Si tomamos en cuenta que su invento fue casi 20 años antes del concurso militar, quizá siempre se hubiera difundido, aunque no con las dimensiones que tuvo.

En todo caso, este 17 de noviembre, los profesionales en Ciencia, Ingeniería y Tecnología de Alimentos decimos:



Fuente:
Nicolas Appert. En: https://fr.wikipedia.org/wiki/Nicolas_Appert
Tomás Fernández y Elena Tamaro. «Biografia de Nicolas Appert» [Internet]. Barcelona, España: Editorial Biografías y Vidas, 2004. Disponible en Inspección anual y control estatal
Durante la vigencia de la autorización, las calderas A, B y C deben someterse a una inspección anual por un Inspector de Calderas Autorizado. El informe debe presentarse 30 días hábiles antes de que se cumpla el año de la autorización. La revisión abarca condición externa e interna, pruebas, sistemas de seguridad, alimentación de combustible y agua, tratamiento de agua, purgas y bitácoras. Además, toda caldera debe estar disponible para inspección estatal sin previo aviso. [página consultada el 12 de octubre de 2026].

Coloquios del Doctorado en Ciencias Naturales para el Desarrollo

Es un verdadero placer extenderles una cordial invitación a participar en el ciclo de DOCINADE COLLOQUIUM 2026, correspondiente al segundo semestre, una iniciativa académica internacional organizada por el Programa de Doctorado en Ciencias Naturales para el Desarrollo (DOCINADE), con el respaldo del Instituto Tecnológico de Costa Rica (TEC), la Universidad Nacional (UNA) y la Universidad Estatal a Distancia (UNED).

Durante el segundo semestre abordaremos temas de gran actualidad e impacto, entre ellos:

- **25 de septiembre:** Universidades en la era de la transgresión planetaria: sostenibilidad desde el contexto biodiverso de América Latina y el Caribe.
  - **Conferencista:** Dra. Paola Andrea Calderón Cuartas.
- **30 de octubre:** Evolución del consumo alimentario en España: análisis de tendencias dentro y fuera del hogar.
  - **Conferencista:** M.Sc. Patricia Pertejo.
- **27 de noviembre:** Inteligencia Artificial Segura y Soberana.
  - **Conferencista**: Dr. Saúl Calderón Ramírez.

Todos los coloquios se realizarán en modalidad virtual, el último viernes de cada mes, a las 9:00 a.m. (hora de Costa Rica).
Estos encuentros están dirigidos a la comunidad académica, instituciones públicas, organizaciones de la sociedad civil, empresas, organismos internacionales y todas aquellas personas interesadas en la ciencia, la innovación y la sostenibilidad. Les invitamos a registrarse y formar parte de esta comunidad de aprendizaje, intercambio y cooperación internacional.

Inscripción:
https://forms.office.com/Pages/ResponsePage.aspx?id=kLsZEbqIlEi38d4m4SnZdxM0Dy0CSkJJkUKapeAssr5URUNXVTZLTTZHUDJZOTBGSTM0NUJNNU02WS4u

Dra. Patricia Rivera Figueroa, MBA, Ing.
Coordinación DOCINADE COLLOQUIUM
Programa de Doctorado en Ciencias Naturales para el Desarrollo (DOCINADE)
Instituto Tecnológico de Costa Rica (TEC)

DOCINADE

Doctorado en Ciencias Naturales para el Desarrollo

TEC Tecnológico de Costa Rica | UNA Universidad Nacional Costa Rica | UNED

¡RECORDATORIO!

DOCINADE COLLOQUIUM

— CICLO 2026 – SEGUNDO SEMESTRE —

CIENCIA, INNOVACIÓN Y SOSTENIBILIDAD PARA EL DESARROLLO



Te invitamos a participar en nuestros coloquios internacionales, un espacio para compartir conocimiento, experiencias e innovaciones que construyen soluciones sostenibles para los desafíos de hoy y del futuro.

¡Te esperamos!

PERIODICIDAD: Último viernes de cada mes

HORA: 9:00 a.m. (Costa Rica)

MODALIDAD: Virtual (Plataforma Zoom)

DIRIGIDO A: Estudiantes, docentes, investigadores y profesionales nacionales e internacionales.

COLOQUIOS DEL SEGUNDO SEMESTRE 2026

SETIEMBRE 25	OCTUBRE 30	NOVIEMBRE 27
Universidades en la era de la transgresión planetaria: sostenibilidad desde el contexto biodiverso de América Latina y el Caribe	Evolución del consumo alimentario en España: análisis de tendencias dentro y fuera del hogar	Inteligencia Artificial Segura y Soberana
Conferencista: Dra. Paola Andrea Calderón Cuartas	Conferencista: M.Sc. Patricia Pertejo	Conferencista: Saúl Calderón Ramírez, Ph.D.

Cada coloquio abordará temas de actualidad que impulsan la ciencia, la innovación y la sostenibilidad para el desarrollo.

INSCRIPCIÓN PREVIA

Por favor complete su registro en el formulario:

https://forms.office.com/Pages/ResponsePage.aspx?id=kLsZEbqllEi38d4m4SnZdxM0Dy0CSkJJkUKapeAssr5URUNXVTZLTTZHUDJZOTBGSTM0NUJNNu02WS4u

Su inscripción es muy importante para compartir información y actualizaciones.

ENLACE PARA UNIRSE

Acceda el día del coloquio a través de Zoom:

https://uned-ac-cr.zoom.us/j/82387404747?pwd=ISOyeLlsBTf0ZUtuFQw0ZtCcYf8GVN.1

Invita a colegas, estudiantes e instituciones interesadas en la innovación, la sostenibilidad y el desarrollo de nuestros territorios.

TU PARTICIPACIÓN HACE LA DIFERENCIA

Juntos construimos conocimiento para un futuro más sostenible, resiliente e inclusivo.

DOCINADE Doctorado en Ciencias Naturales para el Desarrollo

Ciencia, innovación y sostenibilidad para el desarrollo

SÍGUENOS EN NUESTRAS REDES

Sitio web: www.docinade.ac.cr

Facebook DOCINADE

INTE/ISO 9001: una nueva etapa para la gestión de gestión de calidad

Tomado de: INTE/ISO 9001: una nueva etapa para la gestión de calidad

La nueva INTE/ISO 9001:2026 Sistemas de gestión de la calidad – Requisitos ya es una realidad. La actualización de la norma de gestión de la calidad más utilizada del mundo llega en un momento en que las organizaciones enfrentan cambios acelerados, cadenas de suministro más complejas y mayores expectativas por parte de clientes y mercados.

Después de casi una década desde su última gran revisión, ISO 9001 evoluciona para ayudar a las organizaciones a fortalecer su resiliencia, tomar decisiones más estratégicas y generar valor sostenible en un contexto cada vez más dinámico.
Como destacó el señor Sergio Mujica, secretario general de ISO:
"El ambiente empresarial actual exige una agilidad aún mayor y esta edición actualizada garantiza que la norma de gestión de la calidad más utilizada del mundo siga brindando a las organizaciones un marco de confianza internacional para enfrentar los cambios con seguridad"



Una actualización que responde a los desafíos actuales
La nueva edición mantiene los principios que han convertido a ISO 9001 en el referente global de la gestión de la calidad, pero incorpora mejoras diseñadas para responder a las necesidades actuales de las organizaciones. Entre los principales cambios se encuentran:
·Mayor énfasis en el liderazgo, la cultura de calidad y el comportamiento ético.
·Una diferenciación más clara entre riesgos y oportunidades.
·Un nuevo Anexo A que ayuda a comprender mejor la intención de los requisitos.
·La alineación con la más reciente estructura armonizada de ISO, facilitando su integración con otros sistemas de gestión.

Una buena auditoría energética empieza con un buen liderazgo

Tomado de: Una buena auditoría energética empieza con un buen liderazgo

La auditoría de un sistema de gestión de la energía es una oportunidad para conocer mejor cómo funciona una organización, identificar oportunidades de mejora y generar información útil para fortalecer su desempeño energético. Para lograrlo, el liderazgo de quien conduce la auditoría es fundamental.
Para que ese proceso genere valor, el papel del auditor líder es fundamental. Su responsabilidad implica conocer los requisitos de la INTE/ISO 50001:2018, además de planificar el proceso, analizar evidencias, identificar hallazgos y comunicar los resultados de manera clara y objetiva.
La preparación técnica es parte esencial de este proceso. Profundizar en requisitos como los apartados de revisión energética, indicadores de desempeño energético y línea base energética, permite comprender cómo llevar lo establecido en la norma a situaciones concretas y reconocer qué aspectos deben observarse durante una auditoría.

Pero el liderazgo también se desarrolla en la práctica. Analizar casos de estudio, resolver situaciones y discutir posibles hallazgos permite fortalecer el criterio necesario para tomar decisiones durante una auditoría y enfrentar diferentes escenarios con mayor confianza.
A esto se suma una competencia, que ayuda a marcar la diferencia, la comunicación. Un hallazgo correctamente sustentado y comunicado de manera clara, respetuosa y objetiva puede convertirse en una oportunidad para que la organización comprenda mejor su sistema de gestión y tome acciones para fortalecerlo.

Por eso, una auditoría de calidad combina conocimiento técnico, planificación, capacidad de análisis y habilidades interpersonales. El auditor líder integra estas competencias para conducir un proceso que aporta información útil a la organización.
Formarse como auditor líder es fortalecer las herramientas para conducir auditorías con criterio, confianza y una visión orientada a generar valor.
Si desea profundizar en estas competencias y prepararse para liderar auditorías de sistemas de gestión de la energía, conozca nuestro curso aquí.

INTECO | Boletín informativo
INTECO | Boletín informativo
+ Suscribirse

Curso: FSSC 22000: sistemas de gestión de la inocuidad alimentaria el cual contempla Interpretación y aplicación de los requisitos.

- Fechas propuestas: 2, 4, 6, 9, 11 y 13 de noviembre de 2026
- Días: lunes, miércoles y viernes
- Horario: 6:00 p. m. a 8:00 p. m. (hora Costa Rica)
- Duración: 18 horas (12 sincrónicas + 6 asincrónicas)
- Modalidad: 100 % virtual
- Desarrollado en alianza entre: Minerva Consultores y CIQPA
- Dirigido a: profesionales afiliados al CIQPA
- Quienes aprueben la evaluación recibirán un certificado de aprobación, quienes no un certificado de participación.
- Las 12 horas sincrónicas corresponden a seis sesiones virtuales de dos horas cada una. Las 6 horas asincrónicas corresponden al tiempo estimado para el desarrollo de trabajos, tareas y actividades que deberán realizar los participantes fuera de las sesiones.
- Costo del curso ₡100 000 colones.

Formulario de pre-registro
https://www.ciqpacr.com/sobre-el-ciqpa/inscripciones/gestion-inocuidad-alimentaria/

Curso: Capacitación Profesional Responsable (Regente) en Tecnología de Alimentos

Fecha: sábado 28 de Noviembre del 2026
Modalidad: Virtual
Horario: 8:00 a.m. a 4:00 p.m.
Costo: ¢ 25.000
Instructores:
Bach. Glorieth Stephany Sandino Porras
Lic. Geovanny Martín Quirós Guzmán
Cierre de inscripción 6 de noviembre luego de completar el requisito establecido de evaluación preparada por la Comisión de Tecnología de Alimentos que encontrará en este enlace:
Curso: Capacitación Profesional Responsable (Regente) en Tecnología de Alimentos
La evaluación anterior sobre legislación permitirá garantizar la comprensión de los temas, deberá aprobar con al menos 80% de calificación. Si la calificación es inferior a ese porcentaje deberá aprobar la evaluación para poder inscribir sus regencias por primera vez.
Temario
1.Presentación e introducción al programa de formación continua.
2.Marco legal y regencias profesionales, incluyendo legislación del CIQPA y oficios de autoridades competentes.
3.Responsabilidad profesional del Tecnólogo de Alimentos.
4.Diferenciación entre Profesional Responsable y Regente, así como sus alcances técnicos y legales.
5.Gestión de la regencia, documentación obligatoria y manejo de la bitácora técnica.
6.Proceso de inscripción de regencias ante el CIQPA y requisitos documentales.
7.Establecimientos obligados y exoneraciones vigentes según disposiciones sanitarias.
8.Análisis de casos prácticos y aplicación de criterios de mejora continua en empresas alimentarias.
9.Cierre y conclusiones del curso.

¿CÓMO INSCRIBIRSE?
Si está interesad@ en participar en este curso, debe cancelar el costo arriba indicado una vez que apruebe la evaluación requerida para mejor comprensión de los temas que encuentra en:
https://forms.gle/NphiwxUdBNrM3iuw8

y luego llenar el siguiente formulario de Registro:

https://forms.gle/NphiwxUdBNrM3iuw8

Nuevo Concepto - Neuroinocuidad: cuando la inocuidad se mira en el comportamiento humano

Colaboración de Ing. Natalie Moya Avilés
Ingeniero Agrónomo e Ingeniero en Alimentos, especialista en inocuidad alimentaria, cultura de inocuidad y formación técnica.

¿De dónde nació este concepto?



Nació mucho antes de tener nombre.
Nació en el campo, en Chile, en El Rulo, sembrando y cosechando con mi abuelito y mi padre; cocinando con mi abuelita, mi madre y mis tías. Viendo cómo los alimentos tenían historia, cuidado e intuición antes de llegar a la mesa. En ese mundo aprendí, sin saberlo todavía, que alimentar a otros es un acto de cuidado y amor.
Estudié agronomía, luego alimentos, trabajé, audité, capacité y acompañé equipos en la producción primaria y en plantas de alimentos; en restaurantes, supermercados y operaciones de distinta complejidad. Mientras más aprendía de peligros, riesgos, controles, auditorías y normas, más clara se volvía una pregunta:
¿Por qué, si las personas saben lo que deben hacer, no siempre lo hacen?

Esa pregunta no nació solo en mi trabajo y pasión por la inocuidad. También nació en mi vida familiar. Nació cuando mis crías eran pequeñas y no seguían las reglas como yo esperaba. Como muchas madres y padres, al inicio una puede pensar: “pero si ya se lo expliqué”. Luego de mucha lectura y estudio, una entiende que criar no es repetir instrucciones; es acompañar procesos, sostener límites, formar hábitos, contener emociones y enseñar desde el vínculo y el ejemplo.
Nació también en mi vida de pareja, por fin con una pareja sana... en esa búsqueda honesta de comprender por qué el otro hace lo que hace, qué espera de mí y cómo construir una relación que nos potencie mutuamente.
Y nació en mi liderazgo en la empresa: en cada conversación difícil, en cada equipo que necesitaba guía, en cada persona que no cambiaba solo porque alguien le había dicho “cumple el procedimiento”.

- **Cuando saber no alcanza**

Durante mucho tiempo, lo que hicimos como industria fue enseñar el “qué hacer”: procedimientos, registros, políticas, capacitaciones, auditorías, indicadores y evidencias. Porque “yo lo digo” o porque “siempre se ha hecho así”.

- **Todo eso es necesario, ¡de acuerdo!**

Sin sistema no hay control, y sin control no hay inocuidad sostenible.
Pero, en sitio, en los pisos de planta, he visto algo una y otra vez: una persona puede conocer el procedimiento y aun así tomar un atajo. Puede aprobar una capacitación con 100 puntos y aun así no reportar una desviación. Puede saber que una práctica es incorrecta y repetirla porque “siempre se ha hecho así”.
Entonces, cambió la conversación, gracias a Frank Yiannas, quien nos introdujo en el concepto de cultura de inocuidad.
La cultura de inocuidad nos recordó que la inocuidad no vive solamente en los documentos. Vive en las decisiones diarias de las personas: cuando alguien se lava las manos, aunque nadie lo observe, cuando un líder corrige sin humillar, cuando una desviación se reporta antes de convertirse en crisis y cuando el equipo sabe que proteger al consumidor es una responsabilidad compartida.
Trabajando en la implementación de estos conceptos apareció en mi mente curiosa una nueva pregunta:
¿Cómo hacemos que realmente esa cultura se viva, que las personas hagan lo que tengan que hacer cuando nadie las ve?

- **El puente con la Neurociencia**

En mi pasión por aprender, coincidí con libros reveladores, publicaciones únicas… ideas que me marcaron, por ejemplo: “Tus hijos no harán lo que tú dices, harán lo que tú haces”… “Eres el espejo de tu pareja”.
Todos los caminos de psicología del comportamiento, de estudio de los hábitos, de atención, de emoción, me llevaban con fuerza a la neurociencia aplicada. Entendí (y apliqué) los conceptos de seguridad psicológica y toma de decisiones.
La neurociencia me dio lenguaje para explicar algo que ya veía en la vida y en la industria: el comportamiento humano no cambia únicamente con información, ni con el ejemplo.

- **Cambia cuando hay propósito.**

En inocuidad, muchas veces fallamos porque el conocimiento no logró convertirse en una conducta repetida, valorada y sostenida por el sistema.
Una persona puede saber que debe reportar, pero si cuando reporta recibe enojo, aprende a callar. Puede saber que debe detener una desviación, pero si el mensaje diario es “no pares la línea”, aprende a priorizar velocidad. Puede saber que debe cumplir una práctica crítica, pero si nadie la observa, nadie la refuerza y nadie la modela, esa práctica se debilita.

¿Qué es la Neuroinocuidad?

La Neuroinocuidad es la aplicación de la neurociencia para lograr la cultura de inocuidad.
Para nuestro mejor entendimiento y aplicación comencé con seis aspectos básicos:
Atención, Percepción del riesgo, Memoria, Aprendizaje, Hábitos y Seguridad psicológica.
La cultura de inocuidad nos enseñó que las personas, los valores compartidos, las creencias y los comportamientos importan.
La Neuroinocuidad nos invita a dar un paso más, llegar al cerebro, al corazón, a las emociones; conocer cómo se genera el propósito en cada persona.
Desde esta mirada, capacitar no es solo entregar información, sino diseñar experiencias de aprendizaje que activen atención, emoción, práctica, repetición y sentido.
Construir cultura no es solo declarar valores, sino convertir esos valores en hábitos visibles.
Sabemos que los hábitos se logran con la repetición de conductas; las conductas vienen de la decisión de ejecutarlas, decisión que depende de nuestro cableado neuronal.
Por ello debemos conocer (y aplicar) el concepto de neuroplasticidad, la capacidad que tiene nuestro cerebro de generar nuevas conexiones neuronales: podemos recablearnos.

Apuesto a una inocuidad más humana y más rigurosa

Se piensa que hablar de emociones, sentimientos y reacciones hace que la inocuidad sea menos técnica. No, amigos y amigas, es ciencia pura. Lo veo exactamente al revés: la hace más completa.
Porque detrás de cada procedimiento hay una persona interpretando una instrucción. Detrás de cada registro hay alguien decidiendo si documenta con honestidad. Detrás de cada limpieza hay atención, hábito y supervisión. Detrás de cada reporte hay confianza o miedo.

Detrás de cada alimento hay una familia que proteger.

La inocuidad es ciencia, técnica, sistema y evidencia; también es conducta humana. Si queremos proteger mejor a los consumidores, necesitamos comprender el comportamiento humano con la misma seriedad con la que comprendemos un peligro, un riesgo, una desviación de proceso o un punto crítico de control.

Una invitación

Comparto este concepto con humildad, porque sigue creciendo. (Esperen las próximas entregas).
También lo comparto con convicción, porque nace de mi historia, de mi estudio, de mi experiencia en sitio y de mi profunda pasión por la inocuidad.
La Neuroinocuidad es una invitación a mirar la inocuidad con más humanidad y más conciencia. Porque al final, todas y todos queremos alimentos inocuos para nuestras familias y nuestras comunidades.
Tengo el profundo propósito de que mi familia de origen en Chile, mis hijos y pareja en Panamá, y todos mis amigos tengan acceso a alimentos inocuos y saludables.
Estoy segura de que la cultura de inocuidad es el camino y la Neuroinocuidad puede ayudarnos a entender cómo hacer que ese camino se convierta en comportamiento diario.
Ahí, precisamente, comienza esta conversación.

Referencias y lecturas que inspiran este enfoque

Edmondson, A. (1999). Psychological Safety and Learning Behavior in Work Teams.
Global Food Safety Initiative (GFSI). (2026). A Culture of Food Safety: A Position Paper from the Global Food Safety Initiative.
Ibáñez, A. (2023). Neurociencia para la vida real.
Rojas Estapé, M. (2018). Cómo hacer que te pasen cosas buenas.
Yiannas, F. (2009). Food Safety Culture: Creating a Behavior-Based Food Safety Management System.

Convenios Vigentes

Servicios de climatización con beneficios exclusivos
El CIQPA formaliza una alianza con Glaciar, empresa especializada en climatización, con el objetivo de brindar a los colegiados servicios de alta calidad con condiciones preferenciales, fortaleciendo así el valor de la colegiatura.

🎯 Beneficios para colegiados

- 20% de descuento en instalación de aire acondicionado
- 15% de descuento en mantenimientos (preventivos y correctivos)
- 15% de descuento en diagnóstico técnico
- Visita técnica gratuita dentro del GAM
- Atención prioritaria y asesoría personalizada sin costo
- Planes de mantenimiento con tarifas preferenciales
- Beneficios extensivos a familiares directos

Adicionalmente:

- Condiciones preferenciales de pago
- Promociones exclusivas en fechas especiales
- Seguimiento post-servicio personalizado

GLACIAR SOLUTIONS SRL

🔧 Servicios incluidos

- Instalación de sistemas (Mini Split, Piso Cielo, Cassette, VRF y Paquete)
- Instalación de ductos y sistemas de ventilación
- Extracción e inyección de aire
- Reubicación, diagnóstico y reparación de equipos
- Remodelaciones y acabados asociados a climatización

📌 Condiciones del convenio

- Aplicable a colegiados activos, colaboradores y familiares en primer grado
- Requiere presentación de carné vigente o certificación
- Vigencia inicial: 1 año prorrogable



📞 Contacto

📍 Sabana Sur, San José

📧 info.glaciar17@gmail.com

📱 8320-3403 | 8753-5900

Convenios Vigentes

Altair
CLÍNICA DE ESPECIALIDADES DENTALES

La Clínica de Especialidades Dentales Altair ofrecerá sus servicios en las sedes de Cartago y Turrialba a colegiados del CIQPA, colaboradores y sus familiares hasta tercer grado de consanguinidad. Solo deben presentar el carné del Colegio.

Beneficios:

- 15% de descuento en tratamientos.
- Ortodoncia sin prima.
- Servicios: Odontología general, endodoncia, periodoncia, prostodoncia, ortodoncia, implantes, odontopediatría y terapia de lenguaje.
- Presupuesto detallado en la primera cita.

Reservas y cancelaciones:

📞 2592-0882

📱 WhatsApp: 8618-6141

✉️ dentalaltair@gmail.com

Descuento del 12 % en consumo en los restaurantes Denny´s Irazú, Pinares y Aeropuerto.

- Aplica para el menú general
- No aplica con otras promociones
- No aplica para delivery
- No aplica en días feriados

Para obtener el beneficio, el interesado debe presentar el carné que lo acredite como agremiado del CIQPA.

Convenios Nuevos

UNIQ TRAVELING

- Descuento exclusivo: hasta un 10 % en las reservas de hoteles dentro y fuera del país
- Opciones de financiamiento: A través de la asociación, o con tarjeta de crédito con mini cuotas 3 y 6 meses
- Paquetes especiales personalizados: Diseñados solo para la asociación o para el asociado
- Paquetes promocionales dentro y fuera del país No aplica promoción sobre promoción, a menos que se indique que puede aplicar un descuento. (los paquetes ya tienen el descuento aplicado)
- Charlas presenciales o virtuales para presentar los paquetes a cargo de Sofía Arias
- Material digital personalizado (flyers, videos, boletines) para enviar por correo o redes internas.
- Ferias de viajes internas organizadas

Toda solicitud de reservaciones para aplicar el descuento se debe hacer al teléfono 7037 6318, 40 70 0644 o al correo ventas@uniqtraveling.com, reservation@uniqtraveling.com

En la fecha acordada, todas las reservas deben pagarse en su totalidad y la prueba se enviará por correo electrónico con la información del huésped. Si no se ha recibido el pago, se liberarán las habitaciones o el paquete

Sitio web: www.uniqtraveling.com

Comercializadora del Sistema de Ahorro y Préstamo del Instituto Nacional de Vivienda y Urbanismo (INVU)

a) Proveerá información detallada sobre los Planes de Ahorro y Préstamo, incluyendo requisitos, beneficios y tipos de planes.

b) Brindará orientación a los asociados del CIQPA, en Planes de Ahorro y Préstamo

c) Facilitará la adquisición de Planes de Ahorro y Préstamo a La Asociación y a sus asociados conforme a los criterios establecidos por INVU.

d) Facilitará la comercialización de los Planes de Ahorro y Préstamo en la etapa de maduración.

JyD Consultores se especializa en ofrecer asesoría integral en las áreas de contabilidad, finanzas y tributación.

Como beneficio exclusivo para nuestra comunidad, los colegiados activos y sus familiares directos (padres, cónyuges, hijos o hermanos) recibirán un 15% de descuento sobre las tarifas vigentes de todos nuestros servicios profesionales.

¿Cómo acceder al descuento?

Al momento de solicitar nuestros servicios, deberá presentar:

- Carné de membresía activa del CIQPA.
- Cédula de identidad.

Nota importante para familiares:

En el caso de que el beneficio sea utilizado por un familiar directo, será necesaria la validación de la membresía ante el Colegio. Adicionalmente, para verificar el vínculo familiar, JyD Consultores podrá solicitar documentación de respaldo que acredite la relación (como partidas de nacimiento o documentos legales). Para los casos de unión de hecho, se aceptará una declaración jurada.

Más información: https://pymes.cr/listings/jd-consultores/

Comité Editorial

¿Quiénes somos?

El Comité Editorial del Boletín CIQPA está conformado por profesionales comprometidos con la calidad, claridad y pertinencia de los contenidos que se difunden a través de este medio institucional. Nuestro propósito es ofrecer información técnica, normativa y gremial que fortalezca el vínculo entre el Colegio y sus agremiados.



Coordinación
Ing. Karla María Monge Calvo



Redacción
Ing. Olger Antonio Chaves Garita



Montaje y edición
Ing. Jannette Wu Wu

Si eres miembro del CIQPA y te gustaría colaborar con artículos, cápsulas informativas o sugerencias para el boletín, puedes escribirnos a:

7282 2069

2222 5611

comision_boletin@ciqpacr.com

CIQPA