

Le invitan a participar en la jornada de Webinars programados del 26 de mayo al 20 de octubre, en el marco del V Congreso Tecnología e Innovación en las PYMES del Sector Industria Alimentaria.

## CONOZCA SOBRE TEMAS DE INTERÉS QUE LE PERMITIRÁN AMPLIAR SU VISIÓN Y LA DE SU EMPRESA.

26 mayo	10:00 a.m.	Charla: Tendencias e innovaciones en la industria alimentaria, oportunidades para las empresas del sector post-COVID 19.	<b>Sr. Erick Apuy García</b> <i>Analista de mercados internacionales-PROCOMER</i>
9 junio	10:00 a.m.	Charla: La gestión de mercadeo, post-Covid 19.	<b>Sr. Wagner Bogantes Coto</b> <i>Especialista Mercadeo y gestión empresarial-UFODE</i>
23 junio	3:00 p.m.	Charla: Elaboración de queso pasteurizado de pasta hilada.	<b>Sr. Andrés Guerrero Picado</b> <i>Docente INA con énfasis en procesos de la industria láctea.</i>
1 julio	10:00 a.m.	Charla: Uso de ingredientes y aditivos. Transición a los de origen natural.	<b>Sra. Teresa De Jesús Altamar Pérez</b> <i>Ingeniera de alimentos - SENA Colombia</i> <b>Sra. Yaceris Castro</b> <i>Ingeniera Agroindustrial - SENA Colombia</i>
21 julio	10:00 a.m.	Charla: Bebidas fermentadas: una oportunidad para crear encadenamientos productivos.	<b>Sr. Juan Carlos Ugalde Solera</b> <i>Docente INA-con énfasis en desarrollo de productos agroindustriales.</i>
18 agosto	6:00 p.m.	Charla: Requisitos para el etiquetado de alimentos preenvasados.	<b>Sra. Cayen Tso Zapata</b> <i>Docente INA - con énfasis en inocuidad alimentaria.</i>
8 setiembre	3:00 p.m.	Charla: Evaluación de rendimientos para la rentabilidad de la carnicería.	<b>Sr. José Montero Medina</b> <i>Docente INA - con énfasis en procesos de la industria cárnica</i>
22 setiembre	3:00 p.m.	Panel: Importancia de la trazabilidad en el sector de recursos marinos y acuícolas.	<b>Sra. Ana Azoifeifa Pereira</b> <i>Coordinadora Departamento de Promoción de Mercados -INCOPECA</i> <b>Sr. Mauricio Sanabria</b> <i>Docente INA - con énfasis en recursos marinos y acuícolas</i>
6 octubre	6:00 p.m.	Charla: Harinas alternativas para desarrollo de productos en el sector de panificación.	<b>Sra. Rosaura Núñez Sancho</b> <i>Docente INA - con énfasis en la industria de panificación</i>
20 octubre	10:00 a.m.	Charla: Ingredientes y aditivos utilizados en panificados libres de gluten.	<b>Sr. Manuel Gómez Pallarés</b> <i>Investigador y profesor de la Universidad Valladolid</i>

**ESTA ACTIVIDAD ES GRATUITA**

**INSCRÍBASE Y TRABAJEMOS JUNTOS EN LA REACTIVACIÓN DEL SECTOR.**  
**[REGÍSTRASE AQUÍ](#)**