

Taller Técnico sobre Manufactura de Alimentos Balanceados

MANUFACTURA DE ALIMENTOS BALANCEADOS



OBJETIVO

El participante obtendrá conocimientos que enriquecerán sus habilidades profesionales en el área de Manufactura de Alimentos Balanceados.

EXPOSITORES INTERNOS | Ing. Lorena Ramos · Ing. Ramos

CONTENIDO DEL PROGRAMA 10 SESIONES

SESIÓN 1 · 22-ABR-26

Introducción Clasificación de Ingredientes en la Alimentación Animal

● Cereales · Oleaginosas

Ing. Lorena Ramos / Ing. Ramos

SESIÓN 2 · 22-ABR-26

Uso de Soya en Monogástricos

● Dra. María Adkinson

Ponente invitada · USSEC

SESIÓN 3 · 20-MAY-26 | VIRTUAL: 24-ABR-26

Sub-productos Vegetal Disponibles Origen Local / Importado & Sub-productos Animal

● Presencial: 20-May-26 · Virtual: 24-Abr-26

Ing. Lorena Ramos / Ing. Ramos

SESIÓN 4 · 22-MAY-26

Uso de Aceite de Soya

● Dra. María Adkinson

Ponente invitada · USSEC

SESIÓN 5 · 9-JUN-26

Grasas & Macro Minerales

● Pres: 9-Jun-26 · Virt: 11-Jun-26

Ing. Lorena Ramos / Ing. Ramos

SESIÓN 6 · 9-JUN-26 | VIRTUAL: 11-JUN-26

Aspectos Clave en Plantas de Alimento Balanceado

● Control de Calidad de Materias Primas · Contaminación Cruzada · Bioseguridad

● Dr. Wilmer Pacheco

Ponente invitado · USSEC

SESIÓN 7 · 24-JUN-26

Minerales Traza & Vitaminas

● Presencial: 24-Jun-26

Ing. Lorena Ramos / Ing. Ramos

SESIÓN 8 · 8-JUL-26 / 10-JUL-26

Aditivos I & Aditivos II

● 8-Jul-26 y 10-Jul-26

Ing. Lorena Ramos / Ing. Ramos

SESIÓN 9 · 10-JUL-26

Inocuidad Control de Salmonella en Plantas de Alimento

● Dra. Miriam Bueno

Ponente invitada · SENASA

SESIÓN 10 · 22-JUL-26

Control Integral de Plagas en Plantas de Alimento

● Ing. Miguel Tabora

Ponente invitado · FUMISA

CALENDARIO Y DESPLIEGUE INSTITUCIONAL

SES.	TEMA	F. PRESENCIAL	F. VIRTUAL	DESPLIEGUE	EXPOSITOR
S-1	Introducción / Cereales / Oleaginosas	22-Abr-26		Interno	Ing. Lorena Ramos / Ing. Ramos
S-1	Introducción / Cereales / Oleaginosas	22-Abr-26		Interno	Ing. Lorena Ramos / Ing. Ramos
S-2	Uso de Soya en Monogástricos	22-Abr-26		USSEC	Dra. María Adkinson
S-3	Sub-productos Vegetal	20-May-26	24-Abr-26	USSEC	Dra. María Adkinson
S-3	Sub-productos Animal	20-May-26		Interno	Ing. Lorena Ramos / Ing. Ramos
S-4	Uso de Aceite de Soya	22-May-26	22-Mar-26	USSEC	Dra. María Adkinson
S-5	Grasas	9-Jun-26		Interno	Ing. Lorena Ramos / Ing. Ramos
S-5	Macro Minerales	9-Jun-26		Interno	Ing. Lorena Ramos / Ing. Ramos
S-6	Aspectos Clave Plantas de Alimento	9-Jun-26	11-Jun-26	USSEC	Dr. Wilmer Pacheco
S-7	Minerales Traza	24-Jun-26		Interno	Ing. Lorena Ramos / Ing. Ramos
S-7	Vitaminas	24-Jun-26		Interno	Ing. Lorena Ramos / Ing. Ramos
S-8	Aditivos I	8-Jul-26		Interno	Ing. Lorena Ramos / Ing. Ramos
S-8	Aditivos II	10-Jul-26		Interno	Ing. Lorena Ramos / Ing. Ramos
S-9	Inocuidad Control de Salmonella	10-Jul-26		SENASA	Dra. Miriam Bueno
S-10	Control Integral de Plagas	22-Jul-26		FUMISA	Ing. Miguel Tabora

EXPOSITORES INTERNOS DEL TALLER



Ing. Lorena Ramos
Expositora · Sesiones Internas



Ing. Ramos
Expositor · Sesiones Internas