



UNIVERSIDAD DE LIMA  
FACULTAD DE INGENIERÍA Y ARQUITECTURA | CENTRO DE ESTUDIOS E INNOVACIÓN DE  
ALIMENTOS FUNCIONALES (CEIAF)  
INSTITUTO DE INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA (IDIC)

# I Functional Food Expo: Valorando la Biodiversidad Peruana

Del 5 al 7 de junio de 2019  
Ingreso sin costo, capacidad limitada

## Programa

### Miércoles 5 de junio

|             |   |
|-------------|---|
| 8.30 horas  | Registro  |
| 9.00 horas  | Bienvenida e inauguración   |
| 9.15 horas  | <i>Del dicho al hecho: el reto de la salud para todos</i><br>Representante de la OMS <b>(por confirmar)</b>   |
| 9.35 horas  | <i>Investigación, innovación y desarrollo en la industria oleaginosa mundial</i><br>María Carmen Pérez, del Instituto de la Grasa (CSIC), Sevilla,<br>España/Instituto de investigación Científica (IDIC) |
| 10.00 horas | <i>Snacks saludables a partir de recursos andinos</i><br>Liliana Herrena, gerente de Investigación y Desarrollo de Inka Crops<br>SA <b>(por confirmar)</b>  |
| 10.25 horas | Presentación de pósteres científicos  |
| 10.40 horas | <i>Food Tech 4.0, biodiversidad peruana e innovación: la única fórmula ganadora</i><br>Pedro Prieto, gerente de Innovación de Fresh Business Perú   |
| 11.05 horas | APEGA, Sociedad Peruana de Gastronomía <b>(por confirmar)</b>   |
| 12.30 horas | <i>Taller Cocina Peruana. Recursos de la Sierra y Selva</i><br>Chef Palmito   |
| 13.00 horas | Cierre del día  |

## Jueves 6 de junio

|             |   |
|-------------|---|
| 8.30 horas  | Registro  |
| 9.15 horas  | <i>Crecimiento de las exportaciones de productos de la biodiversidad peruana</i><br>Representante de Ádex (por confirmar)   |
| 9.35 horas  | <i>Investigación, innovación y desarrollo en alimentos funcionales con productos no convencionales</i><br>Gabriela Gallardo, Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI), Argentina/Instituto de Investigación Científica (IDIC) |
| 10.00 horas | <i>Investigación, innovación y desarrollo del cacao peruano como insumo funcional</i><br>Rocío Fuentes, gerente del Centro de Innovación Cacao-Perú (por confirmar)   |
| 10.25 horas | Presentación de pósteres científicos  |
| 10.40 horas | <i>Tendencias globales sobre el uso y la regulación de ingredientes y alimentos funcionales</i><br>Representante de Inacal y Digesa (por confirmar)   |
| 11.05 horas | <i>Historia de la cocina peruana</i><br>Isabel Álvarez, embajadora de la Marca Perú (por confirmar)   |
| 12.30 horas | <i>Taller Cocina Peruana. Recursos de la Sierra y Selva</i><br>Chef Flavio Solórzano (por confirmar)  |
| 13.00 horas | Cierre del día  |

## Viernes 7 de junio

|             |  |
|-------------|--|
| 9.00 horas  | Registro   |
| 10.00 horas | <i>Cierre público del proyecto PNIA N° 020-2015-INIA-PNIA/UPMSI/IE</i><br>Instituto de Investigación Científica (IDIC)   |
|             | <i>Microencapsulación de aceites de sacha inchi (Plukenetia volubilis y P. huayllabambana) y antioxidantes de la biodiversidad peruana, contribución al desarrollo de alimentos funcionales con omega-3 para prevenir enfermedades crónicas no transmisibles</i><br>María Teresa Quiroz Velasco, directora del IDIC<br>Nancy Chasquibol, directora del CEIAF e investigadora del IDIC<br>María Carmen Pérez, del Instituto de la Grasa (IG-CSIC), España |

Gabriela Gallardo, investigadora del Instituto Nacional de  
Tecnología Industrial, Argentina

12.00 horas

Clausura, brindis y presentación de prototipos desarrollados