



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> Representante de la OMS (por confirmar)
9.35 horas	<i>Investigación, innovación y desarrollo en la industria oleaginosa mundial</i> María Carmen Pérez, del Instituto de la Grasa (CSIC), Sevilla, España/Instituto de investigación Científica (IDIC)
10.00 horas	<i>Snacks saludables a partir de recursos andinos</i> Liliana Herrena, gerente de Investigación y Desarrollo de Inka Crops SA (por confirmar)
10.25 horas	Presentación de pósteres científicos
10.40 horas	<i>Food Tech 4.0, biodiversidad peruana e innovación: la única fórmula ganadora</i> Pedro Prieto, gerente de Innovación de Fresh Business Perú
11.05 horas	APEGA, Sociedad Peruana de Gastronomía (por confirmar)
12.30 horas	<i>Taller Cocina Peruana. Recursos de la Sierra y Selva</i> 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> Representante de Ádex (por confirmar)
9.35 horas	<i>Investigación, innovación y desarrollo en alimentos funcionales con productos no convencionales</i> 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> 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> Representante de Inacal y Digesa (por confirmar)
11.05 horas	<i>Historia de la cocina peruana</i> Isabel Álvarez, embajadora de la Marca Perú (por confirmar)
12.30 horas	<i>Taller Cocina Peruana. Recursos de la Sierra y Selva</i> 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> Instituto de Investigación Científica (IDIC)  <i>Microencapsulación de aceites de sachá 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> María Teresa Quiroz Velasco, directora del IDIC Nancy Chasquibol, directora del CEIAF e investigadora del IDIC 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