

## I FUNCTIONAL FOOD EXPO

### Valorando la Biodiversidad Peruana

#### Programa

##### Miércoles 5 de junio

9.00 horas	Bienvenida e inauguración
9.15 horas	<i>Movimiento mundial “Guías alimentarias”</i> Dr. Luis Gutiérrez, consultor en salud, niñez, familia y comunidades e interculturalidad de la OMS
9.40 horas	<i>Investigación, innovación y desarrollo en la industria oleaginosa mundial</i> Dra. María Carmen Pérez, del Instituto de la Grasa (CSIC), Sevilla, España/Instituto de investigación Científica (IDIC)
10.05 horas	<i>Inserción del enfoque ecosistémico en el enfoque de mercado</i> Dr. José Ezeta Carpio, presidente ejecutivo de Sierra y Selva Exportadora del Ministerio de Agricultura y Riego
10.30 horas	Receso
10.40 horas	<i>Food Tech 4.0, biodiversidad peruana e innovación: la única fórmula ganadora</i> Dr. Pedro Prieto, gerente de Innovación de Fresh Business Perú
11.05 horas	<i>Innovación de productos lácteos saludables</i> Ing. León Falcón Goryn, fundador y ex gerente general de Tigo SAC
11.30 horas	<i>Taller Reciclaje Culinario para Disminuir la Desnutrición y Combatir el Hambre</i> Chef Palmiro Ocampo Grey, ONG Ccori
12.30 horas	Cierre del día

## Jueves 6 de junio

9.00 horas	Registro
9.15 horas	<i>Tendencias globales sobre el uso y la reglamentación de ingredientes y alimentos funcionales</i> Bióloga María del Rosario Uriá Toro, directora de la Dirección de Normalización de Inacal
9.40 horas	<i>Comunicación para disminuir la alimentación no saludable y motivar la alimentación saludable</i> Ph. D. Peter Busse Cárdenas, del Instituto de Investigación Científica (IDIC)
10.05 horas	<i>Desarrollo de alimentos funcionales utilizando fuentes proteicas no convencionales</i> Dra. Gabriela Gallardo, del Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI), Argentina/Instituto de Investigación Científica (IDIC)
10.30 horas	Receso
10.40 horas	<i>Tendencias globales sobre el uso y la regulación de ingredientes y alimentos funcionales</i> Bióloga Danny Altamirano Bonnet, de Digesa, Ministerio de salud
11.05 horas	<i>Tendencias en el consumo del café y cacao</i> David Gonzales, jefe de Proyectos de la Cámara Peruana del Café y Cacao
11.30 horas	<i>Historia de la cocina peruana</i> Isabel Álvarez, embajadora de la marca Perú
12.30 horas	Cierre del día

**Viernes 7 de junio**

9.45 horas	Registro
10.00 horas	Cierre público del Proyecto N.º 093 Innóvate Perú-IDIBIO-2018 “Elaboración de bebida funcional, fuente de omega 3 y antioxidantes microencapsulados de cáscaras de camu camu y mango para promover el desarrollo comercial de la biodiversidad peruana” Dra. María Teresa Quiroz Velasco, directora del IDIC Dra. Nancy Chasquibol, directora del CEIAF e investigadora del IDIC Dra. María Carmen Pérez, del Instituto de la Grasa (IG-CSIC), España Dra. Gabriela Gallardo, investigadora del Instituto Nacional de Tecnología Industrial, Argentina
11.05 horas	Clausura

**Informes**

[ceiaf@ulima.edu.pe](mailto:ceiaf@ulima.edu.pe)

**Organizan**

- Facultad de Ingeniería y Arquitectura | Centro de Estudios e Innovación de Alimentos Funcionales (CEIAF)
- Instituto de Investigación Científica (IDIC)