

Seminario – Taller	
VINCULANDO LA ACADEMIA CON LA INDUSTRIA: INNOVACIÓN CON GRANOS ANDINOS Y PRODUCTOS SIN GLUTEN	
Información básica	
Fecha:	04 y 05 de Julio del 2018
Lugar:	Auditorio del Instituto de Desarrollo Agroindustrial INDDA
Hora:	8:30 am a 12:30 pm
Organizadores:	CIINCA – FIAL – UNALM
Temática	
<p>El seminario-taller tiene como objetivo capacitar a las empresas, profesionales e investigadores en el área de granos andinos sobre los avances en el desarrollo de alimentos utilizando granos andinos. Se contará con la exposición de investigadores nacionales y extranjeros dedicados al desarrollo de productos con granos andinos como quinua, kiwicha y tarwi; así como también en el desarrollo de productos sin gluten.</p> <p>El seminario-taller pretende acercar a las empresas interesadas en el desarrollo de productos con granos andinos con la academia, mostrando los avances de tesis doctorales enfocadas en el desarrollo de productos utilizando granos andinos.</p>	
Programa – 04 de Julio – Ponencias	
8:30 – 9:00 am	Registro de participantes
9:00 – 9:10 am	Inauguración
9:10 – 9:40 am	Granos andinos como super alimentos (PhD. Ritva Repo, UNALM - PERÚ)
9:40 – 10:20 am	Desarrollo de productos sin gluten con granos andinos (PhD. Regine Schönlechner, BOKU-AUSTRIA)
10:20 – 10:40 am	Coffe Break
10:40 – 11:10 am	Uso de hidrocoloides en la elaboración de productos sin gluten (PhD. Regine Schönlechner, BOKU-AUSTRIA)
11:10 – 11:40 am	Uso de enzimas en el desarrollo de panes sin gluten (Ing. César Cornejo, ALICORP)

11:40 – 12:10 pm	Aplicación de granos andinos germinados (Ing. Esteban Gutierrez, UNALM - PERÚ)
12:10 – 12:40 pm	INDDA: Casos de éxito vinculando la academia con la industria (MSc. Monique Muñoz, INDDA - PERÚ)
Programa – 05 de Julio – Taller demostrativo	
8:30 – 9:00 am	Registro de participantes
9:00 – 9:40 am	Desarrollo de panes sin gluten con harina de quinua (MSc. Julio Vidaurre y MSc. Genny Luna)
9:40 – 10:20 am	Desarrollo de fideos sin gluten con harinas de granos andinos (MSc. Laura Linares)
10:20 – 10:40 am	Coffe Break
10:40 – 11:10 am	Desarrollo de una bebida probiótica a base de tarwi (MSc. Paola Cortes)
11:10 – 11:40 am	Desarrollo de extruidos de quinua y kiwicha (MSc. Jaime Basilio)
11:40 – 12:30 pm	Cusco Mara: Una experiencia en agroindustria de la biodiversidad de cultivos andinos (Ing. Adriana Valcárcel)
12:30 – 1:00 pm	Los granos andinos en la cocina ancestral y moderna (Cheff. Flavio Solórzano, SEÑORIO DE SULCO)