DIA 1: 12 DE SEPTIEMBRE

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **HORA** | **ACTIVIDAD** | **DISERTANTE** | **INSTITUCION** |
| 08:00- 08:15 | Registro de participantes |  |  |
| 08:15 - 08:30 | Inauguración del Evento | MBA. Bernardo Aspiazu  | Gestor Red de Alimentos VCYT |
| 08:30- 09:45 | "En busca de la dieta ideal: estamos adaptando la dieta al hombre, o el hombre a la dieta?" | Dr. Jaime Amaya Farfán | Universidad Estatal de Campinas, San Pablo, Brasil |
| 09:45- 10:20 | Diseño de Productos: Elaboración de Pastas alimenticias mediante mezclas de cereales | Lic. Luz Mirian Vargas Coca | Universidad Mayor de San Simón – CAPN |
| 10:20 - 10:40 | REFRIGERIO |  |  |
| 10:40 – 11:15 | Granos andinos y enfermedad celíaca | Ing. Verónica Bustillos Torrico | Universidad Nuestra Señora de La Paz |
| 11:15 - 11:50 | Lipid Content, Fatty Acids, Tocopherols And Tocotrienols Composition Of Ten Bolivian Quinoa Cultivars | Dra. Marcela Melgarejo | Universidad Mayor de San Andrés -IIQ |
| 11:50 -12:20 | Fermentación Acido Láctica del Extracto de Quinua (*Chenopodium quinoa Willd*) | Ing. Juan Conde | Universidad Técnica de Oruro |
| 12:20 -12:30 | DIALOGO ABIERTO - Preguntas |  |  |
| 12:30 - 14:30 | ALMUERZO |  |  |
| 14:30-15:00 |  Evaluación Microbiológica de la Quinua (*Chenopodium quinoa Willd*) | Ing. Jannet Mamani | Universidad Técnica de Oruro |
| 15:00- 16:00 | Conocimiento e Investigación Aplicada en Quinua (*Chenopodium Quinoa Willd ):* fuente de compuestos fisiológicamente activos con impacto en la salud | Dra. Seneida Lopera Cardona | Universidad de Antioquia, Medellín, Colombia. |
| 16:00 – 16:40 | Desarrollo Tecnológico en el Beneficiado de la Quinua | Dra. Carla Quiroga | Universidad Privada Boliviana |
| 16:40 – 17:00 | REFRIGERIO |  |  |
| 17:00 – 17:40 | Implementación y Administración de un Sistema Integrado de Gestión de la Calidad e Inocuidad Alimentaria caso: Granos andinos  | Ing. Eduardo E. Ramos Alanoca | Empresa Sindan Organic SRL. |
| 17:40 – 18:00 | DIALOGO ABIERTO- Preguntas |  |  |

DIA 2: 13 DE SEPTIEMBRE

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **HORA** | **ACTIVIDAD** | **DISERTANTE** | **INSTITUCION** |
| 08:00-08:30 | Registro de participantes |  |  |
| 08:30-09:30 | Microencapsulación de alimentos funcionales | Dra. Ruth Pedroza Islas | Universidad Iberoamericana, Ciudad de Mexico- México |
| 09:30-10:00 | Obtención de ácidos grasos esenciales a partir de la “chía” | Ing. Jenny Espinoza Alcocer | Universidad Mayor de San Simón – Centro de Tecnología Agroindustrial |
| 10:00-10:40 | Comparación de las pro-piedades moleculares y emulsificantes de goma arábica y mesquita usando Flujo asimetrico de campo de flujo de fraccionamiento | Dr. Mauricio Peñarrieta | Universidad Mayor de San Andrés- Carrera de Ciencias Químicas |
| 10:40-11:00 | Refrigerio |  |  |
| 11:00-11:30 | Determinación de las ecuaciones de correlación de la materia grasa-proteína-lactosa y sólidos no grasos de la leche en las zonas de influencia de PIL-La Paz | Ing. Luis Chávez | Universidad Mayor de San Andrés - IDEPROQ |
| 11:30 -12:00 | Incorporación del Genero Capsicum (Ají) en la Formulación de Fitofármacos con Efecto Inmunomodulador en Procesos Tumorales | Dr. Roger Carvajal | Universidad Mayor de San Andrés- SELADIS |
| 12:00 -12:15 | DIALOGO ABIERTO - Preguntas |  |  |
| 12:15-14:00 | ALMUERZO |  |  |
| 14:00-15:00 | Nuevas propiedades de las proteínas del suero de la leche | Dr. Jaime Amaya Farfán | Universidad Estatal de Campinas, San Pablo, Brasil |
| 15:00- 16:40 | Plenaria red de alimentos –mesas de trabajo | RNIA |  |
| 16:40 - 17:00 | REFRIGERIO |  |  |
| 17:00 – 18:00 | PLANIFICACIÓN 2014 | RNIA |  |
| 18:00 - 18:15 | CLAÚSURA |  |  |