



Ministerio
de Desarrollo Agrario
y Riego

SEMINARIO INTERNACIONAL: Innovación en Tarwi: Descubre los Nuevos Productos de Investigación.

MARTES 03 DE SETIEMBRE 2:00 PM I AUDITORIO DEL MIDAGRI –Cahuide 805 Jesús María

Organizan: MIDAGRI, INIA, FAO

Con la colaboración de: DANPER, CASA VERDE, ORGANA, ARBOL DE LA VIDA, DIACONIA

PROGRAMA

MARTES 3 DE SETIEMBRE DEL 2024	
HORA	ACTIVIDAD
8:00 am - 6:00 pm	Feria del Tarwi Explanada del MIDAGRI
2:00 pm	Recepción de asistente para el Seminario
2:30 pm	Inauguración del Seminario Palabras de bienvenida ANGEL MANERO CAMPOS Ministro (*) Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego Homenaje póstumo al Ing. Óscar Blanco Gáldos A cargo de MIRIHAN GAMARRA FLORES
2:35 pm	Saludo por el "Día Nacional del Tarwi" TEODARDO CALLES Oficial de agricultura de la FAO en Roma
2:40 pm	Situación del Tarwi en el Perú MARIO TAVERA TERRONES Director General de Desarrollo Agrícola y Agroecología
2:50 pm	Alternativas basadas en lupino para la producción de queso vegano ELENA VILLACRES Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias - Ecuador
3:10 pm	Innovación en el desarrollo de productos con tarwi JULIO VIDAURRE RUIZ Investigador del Centro de Investigación e Innovación en Productos Derivados de Cultivos Andinos (CIINCA) de la Universidad Nacional Agraria La Molina
3:30 pm	"Transformación tecnológica del lupino (<i>Lupinus angustifolius</i>) en Finlandia: avances y desafíos" JOSÉ MARTIN RAMOS DÍAZ, Finlandia



BICENTENARIO
PERÚ
2024

	Instituto de Recursos Naturales de Finlandia
3:50 pm	Caracterización química de aceites extraídos de semillas de tarwi JIMENA ORTÍZ SEMPERTEGUI, Bolivia Instituto de Investigaciones Químicas de la Universidad Mayor de San Andrés (UMSA) - La Paz, Bolivia
4:10 pm	El tarwi (<i>Lupinus mutabilis</i>) como alimento de alto valor nutricional y su potencialidad como ingrediente para la Industria de los Alimentos PATRICIA GLORIO PAULET Docente del departamento IAPA - Universidad Nacional Agraria La Molina - UNALM
4:20 pm	El aceite de TARWI, el oro líquido sagrado de los incas, premiado por el AVPA París 2024. ADRIANA IRAZEMA VALCÁRCEL MANGA CUSCO MARA, Agroindustria de la Biodiversidad Andina.
4:30 pm	Participación del panel de comentaristas: 1. Representante de Qali Warma - 2. Representante de FAO en el Perú 3. ANDREW GIBBON - Escuela de Cocina LE CORDON BLEU 4. ADOLFO PERRET BERMÚDEZ - Presidente del Sector de Gastronomía de la Cámara de Comercio de Lima. 5. FELIX CAMARENA MAYTA – Profesor emérito UNALM- Programa de Leguminosas. 6. CHRISTIAN FLORENCIO SAAVEDRA - Representante de Diaconia. 7. ALFONSO VELÁSQUEZ TUESTA – Asesor.MIDAGRI
4:50 pm	Reconocimiento a productores por haber destacado en la conservación y utilización de la biodiversidad.
5:00 pm	Palabras de clausura IVÁN RAMOS PASTOR Viceministro de Agricultura Familiar e Infraestructura Agraria y Riego (*)
5:05 pm	Exhibición y Exposición de la Colección de Germoplasma de tarwi - INIA – SDRG y Proyecto ProAgrobio. Degustación de productos y sorpresa para los asistentes presenciales – DGAA