

**PRIMER DÍA: MIÉRCOLES 16 DE NOVIEMBRE DEL 2022**

HORA	ACTIVIDAD	EJE TEMÁTICO
8:00 - 8:30 a.m.	Registro de participantes	
8:30 - 8:45 a.m.	Bienvenida al ALINNOVA 2022	
8:45-9:00 a.m.	Apertura del evento	
9.00-9:45 a.m.	Ponencia magistral: Tecnologías emergentes para mejora de la performance de almidones. Dr. Pedro Augusto Esteves	EXTRACCIÓN DE PRINCIPIOS ACTIVOS. TECNOLOGÍAS VERDES. CARACTERIZACIÓN Y REVALORIZACIÓN DE MATERIAS PRIMAS ANDINAS Y AMAZÓNICAS.
9:45-10:30 a.m.	Ponencia magistral: Simulación Computacional, la Clave para Mejorar Procesos en la Industria de los Alimentos. Dr. Alejandro Lespinard	DESARROLLO DE PRODUCTOS Y PROCESOS ALIMENTARIOS. CIENCIA E INGENIERÍA. MODELAMIENTO. TECNOLOGÍAS EMERGENTES. GASTRONOMÍA MOLECULAR.
10:30-11:15 a.m.	Ponencia magistral: Alimentación Inteligente Alimentos para mejorar el ánimo y evitar depresión: ¿mito o realidad? Dr. Roberto Quevedo	DESARROLLO DE PRODUCTOS Y PROCESOS ALIMENTARIOS. CIENCIA E INGENIERÍA. MODELAMIENTO. TECNOLOGÍAS EMERGENTES. GASTRONOMÍA MOLECULAR.
11:15-12:00 p.m.	Ponencia magistral: "Evaluación <i>in silico</i> como estrategia para identificar péptidos con propiedades bioactivas: aplicación en la proteína de la quinua" Dra. Rosana Chirinos	EXTRACCIÓN DE PRINCIPIOS ACTIVOS. TECNOLOGÍAS VERDES. CARACTERIZACIÓN Y REVALORIZACIÓN DE MATERIAS PRIMAS ANDINAS Y AMAZÓNICAS
12:00-12:45 p.m.	Ponencia magistral: Extractos bioactivos y aplicaciones biológicas: ¿ lo que se sabe sobre sus efectos en la salud? Lic. Andressa M. Baseggio	SEGURIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA. NUTRICIÓN, NUTRIGENÉTICA Y NUTRIGENÓMICA
1:00 - 2:00 p.m.	RECESO	
2:00-2:45 p.m.	Ponencia magistral: The Amazing Colors of Peruvian Biodiversity: Select Peruvian Plants for Use as Food Colorants. Dra. Mónica Giusti	EXTRACCIÓN DE PRINCIPIOS ACTIVOS. TECNOLOGÍAS VERDES. CARACTERIZACIÓN Y REVALORIZACIÓN DE MATERIAS PRIMAS ANDINAS Y AMAZÓNICAS.
3:00-3:45 p.m.	Ponencia magistral: Configuraciones del secador por atomización para la encapsulación de compuestos bioactivos. Dra. Paz Robert	DESARROLLO DE PRODUCTOS Y PROCESOS ALIMENTARIOS. CIENCIA E INGENIERÍA. MODELAMIENTO. TECNOLOGÍAS EMERGENTES. GASTRONOMÍA MOLECULAR.
3:45-4:30 p.m.	Ponencia magistral: "Metabólica y proteómica para estudiar características clave de la biodiversidad vegetal andina. Dra. Romina Pedreschi	PRODUCCIÓN PRIMARIA DE MATERIAS PRIMAS ANDINAS Y AMAZÓNICAS. MEJORAMIENTO GENÉTICO. PROTEÓMICA. METABOLÓMICA. METAGENÓMICA.
4:30-5:15 p.m.	Ponencia magistral:"Uso de biopolímeros en la estructuración de aceites: Obtención de sistemas sustitutos de grasas saturadas" Dra. Eliana Velez	"DESARROLLO DE PRODUCTOS Y PROCESOS ALIMENTARIOS. CIENCIA E INGENIERÍA. MODELAMIENTO. TECNOLOGÍAS EMERGENTES. GASTRONOMÍA MOLECULAR."
5:20 - 7:20 p.m.	Presentaciones de resúmenes orales y póster	

**SEGUNDO DÍA: JUEVES 17 DE NOVIEMBRE DEL 2022**

HORA	ACTIVIDAD	Eje temático
8:30 – 9:00 a.m.	Bienvenida al ALINNOVA 2022	
9:00 – 9:45 a.m.	Ponencia magistral: "TAILORED MICROMOTORS FOR ANALYTE (BIO)SENSING IN FOOD APPLICATIONS" Dr. Alberto Escarpa	DESARROLLO Y APLICACIÓN DE MÉTODOS MODERNOS ANALÍTICOS, INSTRUMENTALES, SENSORIALES, MICROBIOLÓGICOS, BIOLÓGICOS Y OTROS
9:45-10:30 a.m.	Ponencia magistral: Pardeamientos en derivados de frutas. Dr. Albert Ibarz	DESARROLLO DE PRODUCTOS Y PROCESOS ALIMENTARIOS. CIENCIA E INGENIERÍA. MODELAMIENTO. TECNOLOGÍAS EMERGENTES. GASTRONOMÍA MOLECULAR.
10:30– 11:15 a.m.	Ponencia magistral: Estrategias para el enriquecimiento de compuestos antioxidantes en derivados de cereales y leguminosas Dra. Alyssa Hidalgo	DESARROLLO DE PRODUCTOS Y PROCESOS ALIMENTARIOS. CIENCIA E INGENIERÍA. MODELAMIENTO. TECNOLOGÍAS EMERGENTES. GASTRONOMÍA MOLECULAR.
11:15-11:45 p.m.	Ponencia magistral: Producción de biopelículas para aplicaciones en la industria alimentaria PhD. Luis Fernando Vargas	VIDA EN ANAQUEL. ENVASES ACTIVOS Y BIOPELÍCULAS. APLICACIONES EN ALIMENTOS.
11:50-12:20 p.m.	Ponencia magistral: Bebidas Fermentadas Tipo Yogurt a Partir de Bases Vegetales PhD. Fanny Ludeña	DESARROLLO DE PRODUCTOS Y PROCESOS ALIMENTARIOS. CIENCIA E INGENIERÍA. MODELAMIENTO. TECNOLOGÍAS EMERGENTES. GASTRONOMÍA MOLECULAR.
12:20 – 1:00 p.m.	Ponencia magistral: Pasta sin gluten: Desafíos y posibles soluciones con granos andinos. PhD. Laura Linares	DESARROLLO DE PRODUCTOS Y PROCESOS ALIMENTARIOS. CIENCIA E INGENIERÍA. MODELAMIENTO. TECNOLOGÍAS EMERGENTES. GASTRONOMÍA MOLECULAR.
1:00 – 2:00 p.m.	RECESO	
2:00-2:45 p.m.	Ponencia magistral: Potencial de los residuos agroindustriales en la fabricación de bandejas de espuma bioactivas. Dra. Delia Tapia	VIDA EN ANAQUEL. ENVASES ACTIVOS Y BIOPELÍCULAS. APLICACIONES EN ALIMENTOS.
2:45-3:30 p.m.	Ponencia Magistral: "Características fisicoquímicas, antioxidantes y de desintegración de películas a base de almidón de papa amarga activadas con extracto de copaiba" Dr. Luis Jaime Pérez Córdoba	VIDA EN ANAQUEL. ENVASES ACTIVOS Y BIOPELÍCULAS. APLICACIONES EN ALIMENTOS.
3:30-4:15 p.m.	Ponencia magistral: "Almidón resistente: Un carbohidrato con función fisiológica" Dra. Maribel Victoria Tupa Valencia	SEGURIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA. NUTRICIÓN, NUTRIGENÉTICA Y NUTRIGENÓMICA
4:15 – 7:00 p.m.	Presentaciones de resúmenes orales y póster	

**TERCER DÍA: VIERNES 18 DE NOVIEMBRE DEL 2022**

HORA	ACTIVIDAD	Eje temático
8:30 - 9:00 a.m.	Bienvenida al ALINNOVA 2022	
9.00 - 9:45 a.m.	Ponencia Magistral: Modelo conceptual para la evaluación de vegetales de hoja como fuentes de <i>Listeria monocytogenes</i> . Dra. Ursula Gonzales-Barrón	GESTIÓN DE CALIDAD, INOCUIDAD Y AMBIENTAL EN LA CADENA DE ALIMENTOS. APROVECHAMIENTO DE RESIDUOS, ECONOMÍA CIRCULAR Y SOSTENIBILIDAD ALIMENTARIA.
9:45-10:30 a.m.	Ponencia Magistral: La tecnología de imágenes hiperespectrales como método de autenticación de especias". Dr. Raúl Siche	DESARROLLO Y APLICACIÓN DE MÉTODOS MODERNOS ANALÍTICOS, INSTRUMENTALES, SENSORIALES, MICROBIOLÓGICOS, BIOLÓGICOS Y OTROS
10:30- 11:15 a.m.	Ponencia Magistral: Posibilidades para la Innovación en Tarwi ( <i>Lupinus mutabilis</i> ). Dra. Patricia Glorio	SEGURIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA. NUTRICIÓN, NUTRIGENÉTICA Y NUTRIGENÓMICA
11:15-12:00 a.m.	Ponencia Magistral: Soluciones eco compatibles en cuatro cadenas de valor de dos corredores amazónicos con enfoque en economía circular Dr. Eduardo Morales Soriano	GESTIÓN DE CALIDAD, INOCUIDAD Y AMBIENTAL EN LA CADENA DE ALIMENTOS. APROVECHAMIENTO DE RESIDUOS, ECONOMÍA CIRCULAR Y SOSTENIBILIDAD ALIMENTARIA.
12:00-12:45 p.m.	Ponencia magistral: Variación genética del sentido del gusto: Estrategia para identificar la preferencia sensorial de alimentos e implicancias en la salud. PhD. Jenny Valdez Arana	DESARROLLO Y APLICACIÓN DE MÉTODOS MODERNOS ANALÍTICOS, INSTRUMENTALES, SENSORIALES, MICROBIOLÓGICOS, BIOLÓGICOS Y OTROS
1:00 - 2:00 p.m.	RECESO	
2:00-2:45 p.m.	Ponencia magistral: Diseño de panificación experimental en fracciones de harina ancestral y prospección de posibles usos. Dra. Leslie Vidal	DESARROLLO Y APLICACIÓN DE MÉTODOS MODERNOS ANALÍTICOS, INSTRUMENTALES, SENSORIALES, MICROBIOLÓGICOS, BIOLÓGICOS Y OTROS
2:45-3:30 p.m.	Ponencia magistral: Polisacáridos antioxidantes: producción y propiedades bioactivas y tecnofuncionales Dr. Luis Condezo Hoyos	DESARROLLO Y APLICACIÓN DE MÉTODOS MODERNOS ANALÍTICOS, INSTRUMENTALES, SENSORIALES, MICROBIOLÓGICOS, BIOLÓGICOS Y OTROS
3:30 - 4:15 p.m.	Ponencia Magistral: Llevando el laboratorio al campo - Tendencias emergentes en el análisis de alimentos. Dr. Luis Rodriguez Saona	DESARROLLO Y APLICACIÓN DE MÉTODOS MODERNOS ANALÍTICOS, INSTRUMENTALES, SENSORIALES, MICROBIOLÓGICOS, BIOLÓGICOS Y OTROS
4:20 - 5:20 p.m.	Presentaciones de resúmenes orales y póster	
5:30 p.m.	Conclusiones del evento y clausura	

Horario	Título	Expositor
<b>PRIMER DÍA: MIÉRCOLES 16 NOVIEMBRE DEL 2022</b>		
5:20 -5:40 p.m.	<b>Desarrollo de fermentaciones controladas de café utilizando levaduras Saccharomyces y no-saccharomyces para mejorar la calidad de taza</b> Autores: <u>Rojas Ocupa, Elton Jhon</u> <sup>1</sup> ; Guevara Pérez, Américo <sup>2</sup> ; Hatta Sakoda, Beatriz A. <sup>3</sup> ; Estela Escalante, Waldir D. <sup>4*</sup>	Rojas Ocupa, Elton Jhon
5:40 -6:00 p.m.	<b>Fermentación de la kiwicha por bacterias probióticas</b> Autores: <u>Rojas Ayerve, T</u> <sup>1</sup> ; Repo-Carrasco-Valencia, R <sup>2</sup> ; Salminen, S <sup>3</sup>	Rojas Ayerve, Tatiana
6:00 -6:20 p.m.	<b>Optimización simultánea para el desarrollo de un panetón con harina de trigo y quinua</b> Autores: <u>Huánuco-Azabache E</u> <sup>1</sup> , <u>Melgarejo-Cabello S.</u> <sup>1,2*</sup> , <u>Vidaurre-Ruiz J.</u> <sup>1,3</sup> , <u>Repo-Carrasco-Valencia R.</u> <sup>1,3</sup>	Melgarejo Cabello, Silvia
6:20 -6:40 p.m.	<b>Caracterización fisicoquímica y funcional del almidón de cañihua modificado por esterificación con ácido cítrico</b> Autores: <u>Pari Choque, Sandra</u> , <u>Inga Guevara, Marianela</u> , <u>Saito Roncal, Zembe</u> , <u>Betalleluz-Pallardel, Indira</u>	Pari Choque, Sandra
6:40 -7:00 p.m.	<b>Efecto de la velocidad del aire en el control de temperatura pid durante el secado de yacón (smallanthus sonchifolius)</b> Autores: <u>Baldeón, Edwin O.</u> <sup>1*</sup> , <u>Purizaca-Lachira, Jairo</u> <sup>2</sup> , <u>Comettant-Rabanal, Raúl</u> <sup>3</sup> , <u>Vidaurre-Ruiz, Julio</u> <sup>1</sup> y <u>Salas-Valerio, Walter F.</u>	Baldeon Chamorro, Edwin
7:00 -7:20 p.m.	<b>Optimización de los factores del proceso de aspersion de la cáscara de la pitahaya roja sobre el contenido de betalainas</b> Autores: <u>Blas-Buendía, Claudia</u> <sup>1</sup> , <u>Espinoza-Silva, Clara Raquel</u> <sup>2</sup> , <u>Eliás-Peñañiel, Carlos</u> <sup>3</sup> ; <u>Farfán-Rodríguez, Lucero</u> <sup>1</sup> ; <u>Encina-Zelada, Christian R.</u> <sup>1*</sup>	Encina Zelada, Christian
<b>SEGUNDO DÍA: JUEVES 17 NOVIEMBRE DEL 2022</b>		
4:15 - 5:00 pm	<b>Producción de la enzima tanasa aplicada en bebidas.</b> Autor: <u>Paola Cortez Avendaño</u>	Paola Cortez Avendaño
5:00 -5:20 p.m.	<b>Propiedad antihipertensiva de péptidos antioxidantes derivados de la proteína del tarwi (lupinus mutabilis) evaluada mediante estudios in vitro e in silico</b> Autores: <u>Chirinos, Rosana</u> <sup>1*</sup> , <u>Valente de Oliveira, Thomas</u> <sup>2</sup> , <u>Aguilar-Galvez, Ana</u> <sup>1</sup> , <u>Figueroa-Merma, A</u> <sup>1</sup> , <u>Guzmán, Fanny</u> <sup>3</sup> , <u>Pedreschi, Romina</u> <sup>4</sup> , <u>Campos David</u> <sup>1*</sup>	Chirinos Gallardo, Rosana
5:20 -5:40 p.m.	<b>Propiedades nutricionales y funcionales del cushuro (nosc sphaericum) deshidratado proveniente de la laguna de churup (huaraz, peru)</b> Autores: <u>Paucar-Menacho, L.</u> <sup>1</sup> ; <u>Martinez-Villaluenga, C.</u> <sup>2</sup> ; <u>Castillo-Martinez, W.</u> <sup>1</sup> , <u>Simpalo-Lopez, W.</u> <sup>1</sup> ; <u>Vásquez-Guzmán, J.</u> <sup>1</sup>	Paucar Menacho, Luz
5:40 -6:00 p.m.	<b>El Almidón nativo de cañihua (Chenopodium paudicaulle) como potencial estabilizante de emulsiones.</b> Autores: <u>Alejandro Saito Roncal</u> , <u>Marianella Inga Guevara</u> , <u>Jenny Valdez Arana</u> , <u>Indira Betalleluz P.</u>	Saito Roncal, Alejandro
6:00 -6:20 p.m.	<b>Impacto de la velocidad de cizallamiento en las propiedades del almidón de patata modificado con osa</b> Autores: <u>Hidalgo Tufiño, Lizbeth Leslie</u> <sup>1*</sup> , <u>Adauro Ureta, Anaís Elena</u> <sup>2</sup> , <u>Velezmoro Sánchez, Carmen Eloisa</u> <sup>1</sup>	Hidalgo Tufiño, Lisbeth
6:20 -6:40 p.m.	<b>Análisis microestructural y textural de batidos para la elaboración de muffins libres de gluten con altos niveles de harinas de cañiwa y tarwi</b> Autores: <u>Vidaurre-Ruiz Julio</u> <sup>1*</sup> , <u>Yurivilca-Vargas Roberth</u> <sup>1</sup> , <u>Repo-Carrasco-Valencia Ritva</u> <sup>1</sup> , <u>Correa María Jimena</u> <sup>1,2</sup>	Vidaurre Ruiz, Julio Mauricio
6:40 -7:00 p.m.	<b>Evaluación de quinoa (chenopodium quinoa) y soya (glycine max) como sustituto proteico en salchichas y su efecto fisicoquímico y sensorial.</b> Autores: <u>Revilla Escobar, K</u> <sup>(1)*</sup> ; <u>Muñoz Zambrano, N</u> <sup>(1)</sup> ; <u>Aldas Morejon, J</u> <sup>(1)</sup> ; <u>Cortez Espinoza, A</u> <sup>(1)</sup>	Revilla Escobar, Karol
<b>TERCER DÍA: VIERNES 18 NOVIEMBRE DEL 2022</b>		
4:20 -4:40 p.m.	<b>Caracterización fisicoquímica, microestructural y estabilidad de micropartículas de aceite esencial de naranja en beta-ciclodextrina</b> Autores: <u>Huaman, M.</u> <sup>1</sup> , <u>Nolazco, D.</u> <sup>2*</sup> , <u>Villanueva, E.</u> <sup>3</sup>	Huamán Lopez, Malory
4:40 -5:00 p.m.	<b>Uso de proteína de tara (caesalpinia spinosa) para estabilizar emulsiones de aceite de sachá inchi (plukenetia volubilis l.)</b> Autores: <u>Sulca Vásquez, J</u> <sup>1*</sup> ; <u>Mendieta Taboada, O</u> <sup>2</sup> ; <u>Vélez Erazo, E</u> <sup>3*</sup>	Sulca Vasquez, Jhajaira
5:00 -5:20 p.m.	<b>Pajuro (Erithryna edulis): Evaluación físico-química y nutricional después del procesamiento</b> Autores: <u>Delgado Soriano, Victor</u> y colaboradores.	Delgado Soriano, Víctor

N°	Código de identificación	Título
1	AL-22-03	<b>Mejora de la inocuidad en empresas chocolateras: caso de estudio</b> Expositor: Chire Fajardo, Gabriela Cristina Autores: <u>Chire-Fajardo Gabriela Cristina</u> <sup>1</sup> ; Iguia Yuly Ramos <sup>2</sup> ; Marticorena Gutiérrez Kathy Leyla <sup>2</sup> ; Palga Mejía Silvia Johanna <sup>2</sup> ; Ureña-Peralta Milber Oswaldo <sup>1</sup>
2	AL-22-04	<b>Cinética de ganancia de humedad de chocolates empacados</b> Expositor: Chire Fajardo, Gabriela Cristina Autores: <u>Chire-Fajardo Gabriela Cristina</u> <sup>1</sup> ; Euribe-Garrido Claudia Sofia <sup>2</sup> ; Ureña-Peralta Milber Oswaldo <sup>1</sup>
3	AL-22-05	<b>Elaboración y valor nutricional de un enriquecido a partir de productos andinos</b> Expositor: Naupay Vega Marlitt Autores: Naupay Vega Marlitt <sup>1</sup> ; Sotelo-Méndez Alejandrina <sup>2</sup> ; Paitan Anticona Elizabeth <sup>3</sup> ; Gonzales Huamán Teresa <sup>4</sup> ; Edgar Norabuena Meza <sup>5</sup> ; Valderrama Rojas Tereza <sup>6</sup>
4	AL-22-07	<b>Efecto del almacenamiento bajo refrigeración sobre el sistema de defensa antioxidante enzimático a nivel cáscara y pulpa de la palta (persea americana) cv HASS.</b> Expositor: Delgado-Pariona Jahaira Autores: <u>Delgado-Pariona Jahaira</u> <sup>1</sup> , Chirinos Rosana <sup>1</sup> , Pedreschi Romina <sup>2</sup> , Campos David <sup>1</sup>
5	AL-22-09	<b>Efecto de la harina de quinua negra collana (chenopodium quinoa willd.) y spirulina (arthrospira platensis) sobre el contenido de proteína en la elaboración de queque.</b> Expositor: Huayta Fernando Autores: <u>Huayta-Quispe, F</u> <sup>1</sup> ; Choque, T <sup>1</sup> , Quille, L <sup>1</sup>
6	AL-22-10	<b>Control asistido por arduino en la evaluación de la cinética de secado de cáscaras de pitahaya (hylocereus megalanthus) variedad amarilla.</b> Expositor: Encina Zelada, Christian Autores: Wilber Vilcapoma <sup>1</sup> , Johannes de Bruijn <sup>2</sup> , Carlos Elías-Peñafiel <sup>1</sup> , Jorge López <sup>3</sup> , Lucero Farfán-Rodríguez <sup>1</sup> , <u>Christian R. Encina-Zelada</u> <sup>1</sup>
7	AL-22-13	<b>Extracción del cadmio en theobroma cacao l. nativo de piura en medio acidulado</b> Expositor: Chire Fajardo, Gabriela Cristina Autores: <u>Chire-Fajardo Gabriela Cristina</u> <sup>1</sup> ; Pablo-Ñaupari Flora Patricia <sup>2</sup> ; Ureña-Peralta Milber Oswaldo <sup>1</sup>
8	AL-22-16	<b>Efecto de la proporción y tamaño de partícula sobre las características colorimétricas y actividad antioxidante de cáscaras de pitahaya (hylocereus hybridum e hylocereus undatus).</b> Expositor: Corimayhua Silva, Andrés Autores: <u>Corimayhua-Silva, Andrés</u> <sup>1</sup> , Pavón-Pérez, Jessy <sup>5,6</sup> , Elías-Peñafiel, Carlos <sup>2</sup> , Encina-Zelada, Christian R. <sup>2</sup> , Farfán-Rodríguez, Lucero <sup>3</sup> , Rojas-Ayerve, Tatiana <sup>4</sup>
9	AL-22-17	<b>Diseño box-behnken en la cuantificación de antocianinas monoméricas totales del extracto liofilizado de ipomoea batatas (l.) lam.</b> Expositor: Villanueva Pari, Yanett Autores: <u>Villanueva Pari, Yanett Noemil</u> <sup>1</sup> ; Pastore <sup>2</sup> , Glauca
10	AL-22-18	<b>Determinación de propiedades térmicas de dos especies de peces amazónicos: paco (piaractus rachypomus) y gamitana (colossoma macropomum)</b> Expositor: Mendieta Tobaada, Oscar Autores: Vásquez-Vargas, Shelly <sup>1</sup> , Medina-Vivanco, Mari <sup>1</sup> , Mendiola-Céspedes, Anita <sup>1</sup> , Layza-Castañeda, Ricardo <sup>1</sup> , García-Garay, Nelson <sup>1</sup> y <u>Mendieta-Tobaada, Oscar</u> <sup>1</sup>
11	AL-22-25	<b>Yogurt bebible a base de suero y cushuro (nostoc commune)</b> Expositor: Castillo Arispe M. Autores: <u>Castillo Arispe M.</u> <sup>1</sup> , Carrasco Ramos K. <sup>1</sup> , Soto Quiñonez R. <sup>1</sup> , Zuñiga Pariona A. <sup>1</sup> , García Torres M., Ludeña Urquiza F. <sup>1</sup>

12	AL-22-28	<p><b>Formulación de cultivos andinos para el diseño de productos innovadores</b> Expositor: <b>Huatuco Lozano Maribel</b> Autores: <b>Huatuco Lozano Maribel Margot<sup>1</sup></b>, <b>Horna Bances Esteban<sup>1</sup></b>, <b>Dueñas Dávila Alexis<sup>2,3</sup></b></p>
13	AL-22-29	<p><b>Incorporación de "jengibre", "uña de gato", "matico" y "hierba luisa" en chocolate de cacao "fino de aroma"</b> Expositor: <b>Frida Santos Ortega</b> Autores: <b>Santos Ortega Frida Leonor<sup>1</sup></b>, <b>Villafuerte Montes Ursula<sup>2</sup></b>, <b>Palacios Castillo Magaly<sup>1</sup></b>, <b>Talavera Apaza Ronal<sup>1</sup></b></p>
14	AL-22-32	<p><b>Evaluación sensorial de purés elaborados con tubérculos andinos - mashua (tropaolum tuberosum), oca (oxalis tuberosa) y olluco (ullucus tuberosus)</b> Expositor: <b>Yemina Karen Diaz Valencia</b> Autores: <b><sup>1</sup>Quispe Vilca Romely</b>, <b><sup>1</sup>Ccalla Quispe Mishiel</b>, <b><sup>1</sup>Del Carpio Mollo Regina</b>, <b><sup>1</sup>Sanchez Flores Bryan Alfredo</b>, <b><sup>1</sup>Huamani Zolorzano Maria Angélica</b>, <b><sup>1</sup>Idme Condori Pilar</b>, <b><sup>1</sup>Díaz Valencia Yemina Karen<sup>1</sup></b></p>
15	AL-22-34	<p><b>Presencia de listeria monocytogenes y factores de riesgo de contaminación asociados en quesos expendidos en el valle del mantaro - Junín</b> Expositor: <b>Maria Libia Gutierrez</b> Autores: <b>Maria Libia Gutierrez</b></p>
16	AL-22-35	<p><b>Cinética de extracción de polifenoles de la vaina de cacao (Theobroma cacao L.) usando método convencional y asistida por ultrasonido</b> Expositor: <b>Ordoñez Ruiz, J.</b> Autores: <b>Ordoñez Ruiz, J.<sup>1</sup></b>, <b>Betalleluz-Pallardel, I.<sup>1</sup></b>, <b>Huaman Alvino, C.<sup>1</sup></b>, <b>Inga Guevara, M.<sup>1</sup></b></p>
24	AL-22-47	<p><b>Emociones percibidas por los consumidores en diferentes cortes de pollo marinado con hierbas aromáticas</b> Expositor: <b>Miriam Ramos</b> Autores: <b>Miriam Ramos<sup>1</sup></b>; <b>Salomón Santolalla<sup>2</sup></b>; <b>Merlín, Espinoza<sup>3</sup></b>; <b>Tarsila Tuesta<sup>4</sup></b>; <b>Oscar Jordán<sup>5</sup></b>; <b>Reynaldo Silva-Paz<sup>6</sup></b></p>
18	AL-22-39	<p><b>Modelamiento de la curva de secado del cushuro (nostoc sphaericum) proveniente de la laguna de churup (huaraz, Perú)</b> Expositor: <b>Luz Paucar Menacho</b> Autores: <b>Paucar-Menacho, L.<sup>1</sup></b>; <b>Martinez-Villaluenga, C.<sup>2</sup></b>; <b>Castillo-Martinez; W.<sup>1</sup></b>, <b>Simpalo-Lopez, W.<sup>1</sup></b>; <b>Vásquez-Guzmán, J.<sup>1</sup></b></p>
19	AL-22-41	<p><b>Análisis sensorial de un snack expandido de maíz morado (zea mays) enriquecido con hierro hemínico</b> Expositor: <b>Ursula Villafuerte Montes</b> Autores: <b>Villafuerte Montes Ursula<sup>1</sup></b>, <b>Guevara Perez Américo<sup>1</sup></b>, <b>Retuerto Figueroa Mónica Guadalupe<sup>2</sup></b>, <b>Vega Paulino Roberto Jhalver<sup>2</sup></b>, <b>Chávez Reyes Carlos Augusto<sup>3</sup></b></p>
20	AL-22-42	<p><b>Producción de lipasas por fermentación de adhesión a superficies y su uso en el lavado de fibra de alpaca como alternativa de tecnología verde</b> Expositor: <b>Victor Hugo Sarmiento</b> Autores: <b>Sarmiento Casavilca Víctor Hugo<sup>1</sup></b>, <b>Barazorda Romero Reyner<sup>1</sup></b> &amp; <b>Bazán Juro Hector<sup>2</sup></b></p>
21	AL-22-43	<p><b>Granulometría de la harina de siete semillas andinas y viscosidad del desayuno preparado (ulpada)</b> Expositor: <b>Loayza Tapia Y</b> Autores: <b>Loayza Tapia Y<sup>1</sup></b>, <b>Bravo Apaza J<sup>1</sup></b>, <b>Baez Gonzalez JG<sup>2</sup></b>, <b>Vilcanqui-Pérez F<sup>1</sup></b></p>
22	AL-22-40	<p><b>Influencia de la masa madre producida por weissella confusa en la calidad del pan gluten-free elaborado con maíz peruano</b> Expositor: <b>Gutierrez-La-Torre</b> Autores: <b>Gutierrez-La-Torre, E.<sup>1</sup></b>; <b>Salvá-Ruiz, B.<sup>2,3</sup></b>; <b>Blas-Seminario, R.<sup>4</sup></b></p>
23	AL-22-44	<p><b>Estudio comparativo de las propiedades fisicoquímicas y funcionales de almidón de cañihua (Chenopodium paudicaulle) con almidones comerciales.</b> Expositor: <b>Sandra Pari Choque</b> Autores: <b>Pari Choque, Sandra</b>, <b>Inga Guevara</b>, <b>Marianela</b>, <b>Saito Roncal</b>, <b>Zembe</b>, <b>Betalleluz-Pallardel</b>, <b>Indira</b></p>
17	AL-22-36	<p><b>Efecto del tipo y concentración de estabilizantes para el desarrollo de una bebida a partir de lactosuero y tarwi.</b> Expositor: <b>Adaliht Arisaca Parillo</b> Autores: <b>Cabrera-Anahua L. M.<sup>1</sup></b>; <b>Huanatico-Suarez E.<sup>1</sup></b>; <b>Ibañez-Quispe V<sup>2</sup></b>; <b>Arisaca-Parillo, A.J.<sup>1</sup></b></p>
25	AL-22-48	<p><b>Efecto de temperatura y presión en el contenido de fitoesteroles de aceite de tarwi (lupinus mutabilis) extraído por CO2 - supercrítico</b> Expositor: <b>Norma Gamarra Mendoza</b> Autores: <b>Gamarra Mendoza, N.</b>; <b>Cusiche Huamani, M.</b>; <b>García Durán, J. <sup>1</sup></b></p>