

VI CONGRESO MUNDIAL DE LA QUINUA, III SIMPOSIO INTERNACIONAL DE GRANOS ANDINOS, PERÚ 2017
RELACIÓN DE EXPOSITORES MODALIDAD POSTER (TERCER GRUPO)

N°	NOMBRE	APELLIDO	TEMA	FECHA DE PRESENTACIÓN
1	Elena	Villacres Poveda	EL APORTE DE LA INVESTIGACIÓN A LA AGROINDUSTRIALIZACIÓN DEL CHOCHO	23 DE MARZO
2	Edith Jessica	Colque Cruz	CARACTERIZACIÓN DE LAS PROPIEDADES FÍSICOQUÍMICAS, CINÉTICA DE CRECIMIENTO Y ACEPTABILIDAD DE UNA BEBIDA PROBIÓTICA DE EXTRACTO HIDROSOLUBLE DE TARWI EMPLEANDO <i>SACCHAROMYCES BOLULARDII</i>	23 DE MARZO
3	Diana Cristina	Moncayo Martínez	EVALUACIÓN SENSORIAL DE UN BOMBÓN TIPO OBLEA RELLENO DE CHOCOLATE A BASE DE QUINUA	23 DE MARZO
4	Shinthia	Luna Quispe	ACEPTABILIDAD SENSORIAL DE HALVA - DULCE ISRAELÍ CON ADICIÓN DE HARINAS DE QUINUA, CAÑIHUA Y CEBADA	23 DE MARZO
5	Enrique	Mamani Cuela	ELABORACION DE UNA MEZCLA INSTANTANEA A PARTIR DE HARINA DE HOJAS DE QUINUA (<i>CHENOPODIUM QUINUA WILLD</i>) Y HARINA DE SOYA	23 DE MARZO
6	Yakelin Eliana	Yucra Mamani	EVALUACIÓN DE LAS PROPIEDADES NUTRICIONALES DEL GERMINADO DE QUINUA (<i>Chenopodium quinoa Willd</i>) EN LA VARIEDAD PASANKALLA ROJA POR EL METODO DE RESONANCIA MAGNETICA NUCLEAR.	23 DE MARZO
7	Ricardo Isidro	Rodriguez Márquez	PRODUCCIÓN URBANA DE HOJAS Y TALLO DE QUINUA (<i>Chenopodium quinoa Willd</i>) COMO HORTALIZA Y OBTENCIÓN DE SU JUGO NUTRITIVO COMO ALTERNATIVAS PARA LA DIVERSIDAD GASTRONÓMICA	23 DE MARZO
8	Reynaldo Justino	Silva Paz	ESTUDIO DE LOS PARÁMETRO REOLÓGICO DE UNA SALSA ELABORADA A PARTIR DE ROCOTO (<i>Capsicum pubescens</i>) Y QUINUA (<i>CHENOPODIUM QUINOA</i>) VAR. PASANKALLA	23 DE MARZO
9	Thomas	Ancco Vizcarra	COCCIÓN DE TRES VARIEDADES DE QUINUA (<i>Chenopodium quinoa Willd</i>) DE ALTURA EN SISTEMA CERRADO	23 DE MARZO
10	Rafael	Galdames G	SITUACIÓN FITOPATOLÓGICA DE LA QUINOA (<i>Chenopodium quinoa Willd</i>), Y ESTIMACIÓN DE PERDIDAS CAUSADAS POR <i>P. VARIABILIS</i> EN EL SUR DE CHILE	23 DE MARZO
11	Rafael Alejandro	López Olivari	RESPUESTA DE LA QUÍNOA (<i>Chenopodium quinoa Willd</i>) AL DÉFICIT HÍDRICO EN UN CLIMA TEMPLADO DEL SUR DE CHILE	23 DE MARZO
12	Doris	Chalampunte	DIVERSIDAD DEL CHOCHO (<i>Lupinus mutabilis Sweet</i>) EN LA SIERRA ECUATORIANA	23 DE MARZO
13	Ulises	Alvarado Mamani	ELABORACIÓN DE YOGURT CON SUSTITUCIÓN PARCIAL DE LECHE DE QUINUA (<i>Chenopodium quinoa Willd</i>)	23 DE MARZO
14	Juan Marco	Aro Aro	ELABORACIÓN DE UNA MEZCLA ALIMENTICIA A BASE DE QUINUA (<i>Chenopodium quinoa Willd</i>), CAÑIHUA (<i>CHENOPODIUM PALLIDICAULE AELLEN</i>), CEBADA (<i>HORDEUM VULGARE L.</i>) MAIZ (<i>ZEA MAYS L.</i>), HABA (<i>VICIA FABA L.</i>) Y SOYA (<i>GLYCINE MAX L. MERR</i>) POR PROCESO DE COCCIÓN – EXTRUS	23 DE MARZO
15	Nancy	Curasi Rafael	ELABORACIÓN DE ENCURTIDO DE BRÓCOLI (<i>BRASSICA OLERACEA ITALICA</i>), PIMENTÓN (<i>CAPSICUM ANNUUM</i>), ALVERJAS (<i>PISUM SATIVUM</i>) CON TARWI (<i>LUPINUS MUTABILIS</i>)	23 DE MARZO

N°	NOMBRE	APELLIDO	TEMA	FECHA DE PRESENTACIÓN
16	Ulises	Alvarado Mamani	OPTIMIZACIÓN DE PARÁMETROS PARA LA EXTRACCIÓN DE COLORANTE DE QUINUA (CHENOPODIUM QUINOA) DE LA VARIEDAD AMARILLA DE MARANGANI	23 DE MARZO
17	Nancy	Curasi Rafael	EXTRACCIÓN DE COLORANTE DE CAÑIHUA ROJA	23 DE MARZO
18	Eva Luzner	Castañeda Monzón	PROCESO DE ELABORACIÓN DE UN GERMINADO DE LA QUINUA (Chenopodium quinoa Willd) Y SU ESTUDIO FÍSICO-QUÍMICO Y NUTRICIONAL	23 DE MARZO
19	Eva Luzner	Castañeda Monzón	COMPLEMENTO ALIMENTICIO INSTANTÁNEO A BASE DE QUINUA (Chenopodium quinoa Willd.) GERMINADA PARA INFANTES DE 6 A 36 MESES	23 DE MARZO
20	Paola	Cortés Avendaño	IDENTIFICACIÓN Y CUANTIFICACIÓN DE ALCALOIDES DE LUPINO	23 DE MARZO
21	Julio	Chávez Galarza	EVALUANDO EL USO POTENCIAL DEL GEN YCF1 COMO CÓDIGO DE BARRAS EN AMARANTHUS SPP.	23 DE MARZO
22	Edgar	Ticona Muraña	EVALUACION DEL COMPORTAMIENTO AGRONOMICO DE LA QUINUA(Chenopodium quinoa, Willd), ANTE LA APLICACIÓN EDÁFICA DE SILOS DEAGUA	23 DE MARZO
23	Carmen	Chauque	SOBRE UN CASO ARTÍSTICO DE QUINUA TEÑIDA	23 DE MARZO