



**Comité
Organizador**



VI CONGRESO MUNDIAL DE LA QUINUA III SIMPOSIO INTERNACIONAL DE GRANOS ANDINOS

Lugar : Universidad Nacional del Altiplano, Puno - Perú

Fecha : Del 21 al 24 de Marzo del 2017

Ejes temáticos:

- A. Recursos genéticos, biodiversidad y conservación.**
- B. Innovación y tecnología.**
- C. Alimentación, nutrición y gastronomía.**
- D. Aspectos socio culturales y arqueológicos.**
- E. Comercialización y tendencias del mercado.**
- F. Políticas públicas y financiamiento.**

PROGRAMA GENERAL

DOMINGO 19 Y LUNES 20 DE MARZO

Entrega de materiales a todos los registrados vía página web e inscripciones finales sujetas a disponibilidad. Se realizará en la Biblioteca Central de la universidad (Se recomienda inscribirse vía página web con la debida anticipación).

MARTES 21 DE MARZO

MAÑANA

- 07:30 h. Recepción de participantes registrados
- 09:00 h **Ceremonia inaugural** (Programa especial)
Auditorio principal
- 10:00 h. **Conferencias Magistrales** (Auditorio principal)
1. Conferencia de apertura del congreso mundial
A. Recursos genéticos, biodiversidad y conservación.
B. Innovación y tecnología.
- 11:20 h Refrigerio
- 11:50 h **Exposición de Ejes Temáticos A y B** (8 salas en simultáneo)
Dos exposiciones continuas por sala.
Estación de preguntas
- 12:50 h **Cierre medio día**
Almuerzo libre

TARDE

- 14:20 h **Apertura y exposición de Posters**

- 15:45 h **Exposición de Ejes Temáticos A y B** (8 salas en simultáneo)
Tres exposiciones continuas
Estación de Preguntas
- 17:15 h Refrigerio.
- 17:40 h Exposición: Resultados de Programa Conjunto Granos Andinos (OIT, FAO, UNESCO) en Puno y Ayacucho (Auditorio principal).
- 18:00 h Cierre del día
- 19:30 h Noche cultural (Teatro municipal de Puno)

MIÉRCOLES 22 DE MARZO

MAÑANA

- 07:45 h Recepción de participantes registrados
- 08:30 h **Apertura del día**
Auditorio principal
- 08:40 h **Conferencias Magistrales** (Auditorio principal)
A. Recursos Genéticos, Biodiversidad y Conservación
C. Alimentación, nutrición y gastronomía.
D. Aspectos socio culturales y arqueológicos.
- 10:20 h **Exposición de Ejes Temáticos A, B, C y D** (8 salas en simultáneo)
Dos exposiciones continuas por sala
Estación de preguntas
- 11:20 h Refrigerio
- 11:50 h **Exposición de Ejes Temáticos A, B, C y D** (8 salas en simultáneo)
Dos exposiciones continuas por sala
Estación de preguntas
- 12:50 h **Exposición de Posters**
Almuerzo libre

TARDE

- 14:30 h **Exposición de Ejes Temáticos A, B, C y D** (8 salas en simultáneo)
Dos exposiciones continuas por sala
Estación de preguntas
- 15:30 h **Exposición de Posters**
- 16:30 h **Exposición de Ejes Temáticos A, B, C y D** (8 salas en simultáneo)
Dos exposiciones continuas por sala
Estación de preguntas
- 17:30 h **Exposición de Posters**
Refrigerio
- 18:00 h Cierre del día
- 19:30 h Noche cultural (Teatro municipal de Puno)

JUEVES 23 DE MARZO

MAÑANA

- 07:45 h Recepción de participantes registrados
- 08:30 h **Apertura del día**
Auditorio principal
- 08:40 h **Conferencias Magistrales** (Auditorio principal)
E. Comercialización y tendencias del mercado.
F. Políticas públicas y financiamiento.
- 10:20 h **Exposición de Ejes Temáticos B, D, E y F** (8 salas en simultáneo)
Dos exposiciones continuas por sala
Estación de preguntas
- 11:20 h Refrigerio
- 11:50 h **Exposición de Ejes Temáticos B, D, E y F** (8 salas en simultáneo)
Dos exposiciones continuas por sala
Estación de preguntas
- 12:50 h **Exposición Posters**
Almuerzo libre
- TARDE**
- 14:30 h **Exposición de Ejes Temáticos B, D, E y F** (8 salas en simultáneo)
Dos exposiciones continuas por sala
Estación de preguntas
- 15:30 h **Exposición de Posters**
- 16:30 h **Exposición de Ejes Temáticos B, D, E y F** (8 salas en simultáneo)
Dos exposiciones continuas por sala
Estación de preguntas
- 17:30 h **Exposición de Posters**
Refrigerio
- 18:00 h **Ceremonia de Clausura** (Programa especial - Auditorio principal y exteriores)

FINAL DE CONFERENCIAS Y EXPOSICIÓN DE POSTER

VIERNES 24 DE MARZO

VISITA DE CAMPO RUTA NORTE – ZONA QUECHUA

- 06:00 h Punto de concentración parque De la Madre, Bellavista - Puno
- 06:20 h Salida de buses
- 06:50 h Estación Experimental INIA ILLPA – Puno
Banco de Germoplasma Quinua
- 09:00 h Ciudad Rosada - Lampa
“Plaza de Armas, Templo”.
- 09:40 h Comunidad campesina de ORQOHUAYTA - Lampa:
“Conservación In situ, cultivares de Cañihua”.

- 11:40 h Centro de Producción Cieneguilla, Cabana - San Román
Dirección Regional Agraria Puno.
Parcela demostrativa de innovación tecnológica en producción de Quinua.
- 01: 00 Comunidad Campesina Añasmocco, Cabana - San Román.
Sistema de producción tradicional de Quinua “SUYO”
- 02:10 h Plaza de Armas de Cabana, San Román.
Cooperativa Agro Industrial Ltda. Cabana, COOPAIN.
Festival de Quinua Ecológica
- 03:30 h Retorno a la ciudad de Puno

VISITA DE CAMPO RUTA SUR – ZONA AYMARA

- 06:00 h Punto de concentración en el parque Dante Nava, Laykakota - Puno
- 06:20 h Salida de buses
- 06:50 h Centro de Producción Potojani – Distrito Plateria
“Conservación In situ de cultivares Quinua”
Dirección Regional Agraria Puno.
- 08:05 h Banco de Germoplasma Universidad Nacional del Altiplano, Distrito Camacani
“Variabilidad Genética de Granos Andinos”
- 09:30 h Comunidad Campesina Caritamaya, Distrito Acora
Comunidad Campesina Culta, Distrito de Acora
“Sistemas productivos Agroecológicos en Aynokas”
- 11:30 h Comunidad Campesina Palermo – Distrito de Juli
“Festival de Quinua Ecológica”
- 12:30 h Recorrido Circuito Turístico Olla – Distrito de Juli.
- 02:30 h Comunidad Campesina Chinumani, Distrito Yunguyo.
“Conservación In situ de Biodiversidad de Cultivares de Tarwi”
- 04:00 h Retorno a la ciudad de Puno.

FIN DEL CONGRESO

NOTA: En el marco del Congreso se han programado las siguientes actividades de singular importancia:

- ✓ **ENCUENTRO COMERCIAL:** Permitirá integrar a las principales organizaciones de productores de granos andinos con empresas interesadas. Se realizará el miércoles 22 de marzo, a partir de las 15:30 h en el segundo piso de la Biblioteca Central de la UNAP.
- ✓ **DEMO-COCINA:** Espacio gastronómico especializado en base a granos andinos. Contará con la participación de reconocidos chefs de nivel nacional e internacional. Las demostraciones se desarrollarán los días miércoles 22 y jueves 23 de marzo por la mañana (11:40 h).