

Congreso Peruano de Química 2017

Simposio: Nuevas Tendencias en Alimentos

Miércoles 29 de marzo 2017

Expositor	Tema	Hora	Aula
REPO CARRASCO VALENCIA, RITVA	Valor nutricional y compuestos bioactivos en granos andinos: quinua (<i>chenopodium quinoa</i>), kañiwa (<i>chenopodium pallidicaule</i>) y kiwicha (<i>amaranthus caudatus</i>).	10:00–10:30	4
CHASQUIBOL SILVA, NANCY	Microencapsulación de aceites de sachá inchi (<i>Plukenetia volubilis</i> y <i>P. huayllabambana</i>).	10:30–11:00	4
SALVÁ RUIZ, BETTIT KARIM	Aminas biogénicas y calidad microbiológica del charqui de alpaca.	11:00–11:30	4
ANAYA PAJUELO, ROSALÍA	Toxicidad del Ácido Cianhídrico en la extracción de oro, plata, cobre y en los alimentos.	11:30–12:00	4
PLENARIA			
GUTIERREZ RAVELO, ÁNGEL	Productos naturales y sintéticos (like natural) como: sustancias bioactivas con participación de científicos peruanos 2007-2016.	12:00–13:00	Auditorio Ela Dumbar
Intermedio			
CHÁVEZ PÉREZ, JORGE ANTONIO	Nuevos aportes de las algas en la alimentación saludable.	14:30 – 15:00	4
HURTADO BENAVIDES, ANDRÉS MAURICIO	Tecnologías verdes de extracción de compuestos bioactivos: fluidos supercríticos y la extracción con agua subcrítica.	15:00 – 15:30	4
CIFUENTES GALLEGO, ALEJANDRO	Una evaluación alimentónica de la actividad anticancerígena de polifenoles de origen alimentario.	15:30 – 16:00	4
IBÁÑEZ EZEQUIEL, ELENA	Nuevas estrategias en el desarrollo de procesos integrados para la extracción de compuestos bioactivos de fuentes naturales.	16:00 – 16:30	4

Para mayor información dirigirse a: <http://sqperu.org.pe/xxviii-congreso-peruano-de-quimica/>