



PERÚ

Ministerio  
de Agricultura y Riego

**EVENTO MACRORREGIONAL  
PRESENTACION DE RESULTADOS DEL PROYECTO 022\_PI INVESTIGACIÓN  
CON SEIS VARIEDADES DE MAIZ MORADO  
Y  
III EVENTO DE SENSIBILIZACIÓN DEL PROYECTO PERUANO JAPONES  
IEPARC.**

**Primer día Jueves 13 de Junio de 2019**

---

08:00 – 08:30	<b>Inscripción de participantes</b> Entrega de información técnica
08:30 – 08:40	Ceremonia de inauguración <b>Programa especial</b>
08:40 - 08:45	<b>Reseña y logros de la Estación Experimental Agraria Baños del Inca del Instituto Nacional de Innovación Agraria</b> <b>Ing. M.Sc. Héctor Cabrera Hoyos</b> Director de la EEA Baños del Inca - INIA
08:45- 09:00	<b>Aporte de JICA Perú hacia el desarrollo del Perú</b> Representante Residente JICA Perú
09:00 – 09:20	<b>Intervención del GORECAJ en el desarrollo del proyecto IEPARC y en la sostenibilidad</b> <b>Ing. Juan Carlos Mondragón</b> Gerente Regional de Desarrollo Económico del Gobierno Regional de Cajamarca

---

**Bloque I: Biodiversidad y Biotecnología**

---

09:20 – 09:40	<b>El maíz para consumo humano en el contexto Latinoamericano.</b> <b>Dr. Luis Narro L.</b> Consultor CIMMYT
09:40 – 10:00	<b>La raza Kculli "primitiva" y otras razas que han dado lugar a los maíces morados. Estrategia de conservación de la raza, utilización sostenible y competitividad.</b> <b>Ing. Ricardo Sevilla P.</b> Profesor Emérito UNALM
10:00 – 10:20	<b>Alternativas Tecnológicas del INIA, hacia el desarrollo rural de la Sierra Peruana</b> <b>Ing. MC. Teofilo Wladimir Jara Calvo</b> Coordinador del Programa Nacional de Maíz del INIA

---

**Bloque II: Innovación y tecnología: Modelo IEPARC y su impacto en la Región Cajamarca**

---



PERÚ

Ministerio  
de Agricultura y Riego

- 10:20 – 10:40 **Desarrollo de la Cadena Nacional de Maíz Amiláceo y la normalización técnica como herramienta comercial.**  
**Ing. Clotilde Quispe Bustamante**  
Especialista de la Dirección General Agrícola – DGA  
MINAGRI
- 10:40 – 11:00 **Proyecto Peruano Japonés IEPARC en Cajamarca, su impacto y sostenibilidad**  
**Ing. Alipio Briones V.**  
Coordinador del Proyecto IEPARC.
- 11:00- 11:20 Receso (productos a base de maíz morado)
- 11:20 – 11:40 **Avances de la Investigación en maíz morado del PNI en Maíz y Trigo, en la E.E.A. Baños del Inca-INIA**  
**Dr. Teodoro Narro L.**  
Investigador del Programa Nacional de Maíz del INIA
- 11:40- 12:00 **Presentación de resultados del Proyecto PNIA 022\_PI**  
**Ing. M.Sc. Alicia Medina Hoyos**  
Investigadora del Programa Nacional de Maíz del INIA

---

### **Bloque III: Comercialización, Organizaciones y tendencias del Mercado**

---

- 12:00 – 13.40 **Emprendimientos en maíz morado**
- Experiencias en la Generación de Valor agregado en maíz Morado: concentrados.**  
**Sr. Yuri Vegas**  
Empresa INKA GOLD INVESTMENTS S.A.C.
- Producción y comercialización de Whiskey Andino denominado “Black Whiskey”**  
**Ing. Daiana Milón Mayer**  
Empresa Don Michel SAC
- Lecciones aprendidas del Proyecto Mejora de los Ingresos de los productores de Maíz Amiláceo en Huancavelica-DESCO-FONDOEMPLO**  
**Ing. Ángela Dionicio Fernández**  
Responsable de DESCO-Huancavelica
- Generación de valor en la cadena de maíz amiláceo (grano seco, grano tierno choclo, maíz morado)**  
**Ing. Abelardo Huamán Saavedra**  
PRONASEL
- Comparación de las diferentes fuentes de antocianinas**  
**Ing. José Luis Toyama**  
Empresa San-Ei Gen F.F.I. (Perú) S.A.



PERÚ

Ministerio  
de Agricultura y Riego

13:40- 14:40

Almuerzo

14:40 – 15:00

**Maíz Morado y otros aspectos importantes**

**Maíz Morado como Super Foods**

Dircetur Cajamarca

**El Maíz Amiláceo en la historia del Perú.**

Instituto Nacional de Cultura

**Importancia nutricional del maíz amiláceo y su impacto en la gastronomía peruana.**

**Betty Salvat**

Decana de la facultad de ciencias de los alimentos

Universidad Le Cordon Bleu

**Exposición, Preparación y degustación gastronómica en base a Maíz Morado**

**Sr. Atanacio Chalco**

Empresa MOLIMARKA

16:00 - 17:00

**Panel: Moderador-Relator: Dr. Alexander Chávez C.**

**Experiencias de las Organizaciones de Productores con el Maíz Morado**

**Sr. Manuel Rodríguez A.**

Presidente de la organización de Ichocan

**Sr. José Humberto Raico Huatay**

Presidente de la organización de Matara

**Sr. Edilberto Roncal Abanto**

Presidente de la organización de Namora

**Sr. Bartolomé Mendoza Suarez**

Presidente de la organización de San Miguel

**Sr. Alan Verastegui**

Presidente de la organización de San pablo

**Sr. José Villanueva**

Presidente de la organización de Cajabamba

**Sr. Faustino Valencia Arribasplata**

Experiencia de la Cooperativa Ecológica de Callatpampa

17:00-17:15

Coordinaciones y orientaciones para el día de campo

---

**Segundo día:**

**viernes 14 de junio de 2019**



PERÚ

Ministerio  
de Agricultura y Riego

Lugar: Provincia de San Marcos y su caseríos de Llanupacha y Poroporo (a 2.00 horas de Cajamarca)

**Lugar de concentración:** Plazuela Bolognesi-Cajamarca

---

- 07:00 – 07:30 Inscripción de participantes
- 07:30 – 09:30 Traslado de Cajamarca a los Caseríos de Llanupacha y Poroporo – Ichocán - San Marcos
- 09:30 – 13:00 **Visita guiada: Ensayo del Proyecto PNIA 022 PI y Experiencia de procesamiento del maíz morado por la Asociación de Productores Agropecuarios SHICOMUMI Ichocán - APASI**
- **Estación 1: (20 minutos y 10 minutos de preguntas)**  
Presentación del ensayo del Proyecto PNIA "Estudio del contenido de Antocianina en seis Variedades y siete Pisos Altitudinales del Maíz Morado para el Mejoramiento del Agro-Comercio en la Zona Alto Andina "  
**Ing. M.Sc. Alicia Medina Hoyos**  
Investigador Responsable Proyecto 022\_PI del INIA
  - **Estación 2: (20 minutos y 10 minutos de preguntas)**  
**Procesamiento**  
Observación de las infraestructuras de procesamiento de APASI  
**Ing. Wilder Quiroz T.**  
Asesor Técnico de APASI y Proyecto 022\_PI
  - **Estación 3: (20 minutos y 10 minutos de preguntas)**  
**Procesamiento**  
Explicación del cuidado y selección de materia prima: coronta y bráctea de la variedad de maíz morado INIA – 601, para procesamiento.  
**Sr. Isidro Acosta Cotrina**  
Integrante de APASI
  - **Estación 4: (20 minutos y 10 minutos de preguntas)**  
**Recepción, Picado, Secado y Embalado del Maíz Morado INIA 601 (Coronta y bráctea)**  
**Sr. Manuel Rodríguez A.**  
Presidente APASI  
**Sr. Mario Abanto I.**  
Socio APASI
  - **Estación 5: (20 minutos y 10 minutos de preguntas)**  
La pudrición de mazorcas del maíz y la importancia de las micotoxinas  
**Ing. M.Sc. Alicia Villar López**  
SENASA Cajamarca



PERÚ

Ministerio  
de Agricultura y Riego

- 13:00 – 14:30**      **Almuerzo ofrecido por APASI**
- 14:30 – 15:00**      **Sistematización de las conclusiones y redacción de acta con acuerdos y compromisos.**  
Equipo Técnico Organizador
- 15:00 – 15:10**      **Clausura del evento y entrega de certificados**  
**Sr. Wilder Cabanillas Escobedo**  
Alcalde del Distrito de Ichocán