



Programa	
8:45-9:15	Inscripciones
9:15-9:30	Palabras de bienvenida. <ul style="list-style-type: none"><li>- Autoridad INIA</li><li>- Autoridad FIA</li><li>- Autoridad FAO</li></ul>
9:30-9:50	“Recursos genéticos en las leguminosas de grano su conservación y utilidad”. Gerardo Tapia, Dr. Investigador INIA Quilmapu.
9:50-10:10	“Pasado, presente y futuro del mejoramiento genético de las leguminosas de grano en Chile”. Juan Tay, M.Sc. Fitomejorador de leguminosas de grano INIA.
10:10-10:40	Café
10:40-11:10	“Mejoramiento genético en frejol frente al complejo de los virus, factores nutricionales y abióticos”. Steve Beebe, Ph.D. Líder del programa de fitomejoramiento del frijol - CIAT.
11:10-11:30	“Bondades nutricionales de las legumbres”. Pedro Pietro, Dr. Universidad Internacional SEK
11:30-11:50	“Innovación de productos alimenticios en base a legumbres”. Diana Benzo, Jefa Desarrollo de Productos Watt´s S.A. Jessica Sáez, Encargada de Desarrollo de Conservas Watt´s S.A.
11:50-12:10	“Estudio de oportunidades para el desarrollo competitivo de las leguminosas de grano seco en Chile”. Manuel Faúndez, Mg. Docente Universidad de Concepción.
12:10-12:35	Mesa redonda
12:35-13:10	Presentación platos gourmet en base a legumbres. Héctor Araya, chef docente de INACAP.
13:10	Fin de actividades