

# INFORMES DE INVESTIGACIÓN TECNOLÓGICA DEL I.E.S.T.P. “Alianza Renovada Ichuña Bélgica”

## INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

La participación del I.E.S.T.P. “Alianza Renovada Ichuña Bélgica”, en LA VIII FERIA AGROPECUARIA INDUSTRIAL Y TURÍSTICA “FAGROINTUR – ICHUÑA – 2010”, se puede visualizar en las fotografías.

ACLARANDO QUE DURANTE LOS AÑOS QUE ESTA EN SERVICIO A LA POBLACION ESTUDIANTIL, VAMOS PARTICIPANDO EN LA “FAGROINTUR”.



LA REALIZACION DE LA VIII FAGROINTUR SE REALIZO DENTRO DE LAS FECHAS ESTABLECIDAS DEL 28 AL 30 DE JULIO DE 2010.

CARRERA PROFESIONAL	PRODUCTO ELABORADO
<b>INDUSTRIAS ALIMENARIAS (I, III y V SEMESTRE)</b> <b>DOCENTES:</b> Ing.: Carlos Hanco C., Cris Li Checalla P., Francisco Garambel S., Lenin Quille Q., Sandra Puma C., Marco Rojas B., Damián Quispe Q., Magali Luque V.,	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Néctar de pera</li> <li>• Almíbar de pera y manzana</li> <li>• Mermelada, fruta confitada, etc.</li> <li>• Yogurt</li> <li>• Tortas</li> <li>• Queques</li> <li>• Queso de chancho</li> <li>• Galletas de quinua y cañihua</li> <li>• Manjar</li> <li>• Citrus punch</li> <li>• Torta de coca e hierbas aromáticas</li> </ul>
<b>GUIA OFICIAL DE TURISMO</b> <b>DOCENTES:</b> Lic.: Harold Melendez F., Rosa Ventura A., Ynes Perez L., Guadaupe Flores R., Rolando Ticona F.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gastronomía novoandina</li> <li>• Licores andinos en base de airampo y eucalipto</li> <li>• Rutas turísticas</li> </ul>

EVENTO	PROYECTOS	EXPOSITORES
PARTICIPACION LA II EXPOFERIA NACIONAL DE EDUACCIÓN SUPERIOR TECNOLÓGICA Y TÉCNICO PRODUCTIVA - LIMA- 2008	<ul style="list-style-type: none"> <li>• EVALUACION DE DOS ECOTIPOS DE MAÍZ PARA LA OBTENCIÓN DE EXTRUIDOS “TIPO BOCADITO” EN LA MICORCUENCA DE ICHUÑA- MOQUEGUA</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ventura Galarza Julio César</li> </ul>
II FERIA NACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE INSTITUTOS SUPERIORES TECNOLÓGICOS 2009, EN SICUANI -CUSCO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• OBTENCIÓN DE LA PASTA DE TRUCHA (<i>Oncorhynchus mykiss</i>) PARA LA FORMULACION DE PRODUCTOS DERIVADOS.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ticona Patina Edwin Simón</li> <li>• Aldude Colque Edwin</li> </ul>
FERIA NACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGIA ETAPA REGIONAL MOQUEGUA - 2010	<ul style="list-style-type: none"> <li>• INVESTIGACIÓN TECNOLÓGICA PARA LA ELABORACIÓN DE GALLETAS FORTIFICADAS CON HARINA DE CHARQUI DE ALPACA (Lama pacos)</li> <li>• ELABORACION DE COKTAILS A BASE DE JARABE DE AIRAMPO Y SALVIA.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mamani Ticona Lucho Damián</li> <li>• Tacuri Parizaca Abad Wilber</li> <li>• Huaraya Condori Nora B.</li> </ul>

