

# I JORNADA CIENTÍFICO-TÉCNICA

## **SOBRE INVESTIGACIÓN EN LA PARTICIPACIÓN DE CHÍA Y CO-PRODUCTOS EN LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS NUTRITIVOS Y SALUDABLES**



**Valencia, 20 de Noviembre de 2015**

### **PARTICIPACIÓN DE LA CHÍA Y CO-PRODUCTOS EN LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS DESTINADOS A DIETAS SALUDABLES**

#### **PROGRAMA**

9:00 hs. Inscripción y Entrega de Material

9:30 hs. Bienvenida y Apertura

10:00 hs. "Estudio de la capacidad antioxidante de panes enriquecidos con chía (*Salvia hispanica* L.)"

*Dra. Teresa Fernández-Espinar – Grupo de Actividad Biológica de Compuestos Alimentarios, IATA-CSIC, Valencia - España*

10:30 hs. "Funcionalidad y caracterización de harinas de chía (*Salvia hispanica* L.)"

*Dra. Mabel Tomás – Centro de Investigación y Desarrollo en Criotecología de Alimentos, La Plata - Argentina*

11:00 hs. "The influence of bread-containing chia on iron absorption and biomarkers of immunonutrition"

*Dr. Moisés Laparra, Pharmacist in immunonutrition and food behavior of biologically active compounds and the microbiome, Valencia - Spain*

11.30 hs. Pausa-Café

12:00 hs. "Chía, una semilla ancestral y un nuevo ingrediente funcional"

*Dra. Loreto Muñoz Hernández, Laboratorio de Microestructura de Alimentos e Ingeniería Gastronómica MAIG, Departamento de Ingeniería Química y Bioprocesos, Escuela de Ingeniería, Pontificia Universidad Católica de Chile, Santiago de Chile – Chile*

12:30 hs. "Obtención, caracterización y alternativas para la conservación del aceite de chía (*Salvia hispanica* L.)"

*Dra. Vanesa Y. Ixtaina, – Centro de Investigación y Desarrollo en Criotecología de Alimentos (CIDCA), La Plata - Argentina*

13:00 hs. "Composición lipídica de semillas de chía (*Salvia hispanica* L.) y su potencial empleo en una alimentación saludable"

*Dr. F. Javier Fontecha, Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación (CIAL-CSIC), Madrid-España*

13:30 hs. "Biological properties of chia (*Salvia hispanica* L.) proteins"

*Dra. Myriam de las Mercedes Salas-Mellado, Laboratory of Food Technology, School of Chemistry and Food, Federal University of Rio Grande, Rio Grande - Brazil*

14:00 hs. Clausura y Comida