

I REUNIÓN IBEROAMERICANA DE LA RED CHÍA-LINK

JORNADA ORIENTADA A LAS EMPRESAS



Valencia, 19 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. "Cultivo orgánico de Chía, *Salvia hispanica* L. (Lamiacéas)"

Prof. Amanda Di Fabio, Universidad Juan Agustín Maza – Mendoza, Argentina

10:30 hs. "Nuevos ingredientes a base de chía para mejorar el valor nutricional y funcional de productos de panadería"

Dra. C. Mónica Haros, Grupo de Cereales, IATA-CSIC, Valencia - España

11:00 hs. "Declaraciones de propiedades saludables en UE. El caso de la chía"

Prof. Dr. José Vicente Gil, Universidad de Valencia y Grupo de Actividad Biológica de Compuestos Alimentarios, IATA-CSIC, Valencia - España

11.30 hs. Pausa-Café

12:00 hs. "La chía como un auxiliar tecnológico en la elaboración de alimentos de origen animal"

Prof. Dr. José Ángel Pérez-Álvarez, Universidad Miguel Hernández, Orihuela - España

12:30 hs. "Diseño de suplementos alimenticios usando proteínas vegetales (chía)"

Dr. Justo Javier Pedroche Jiménez, Grupo Proteínas Vegetales, Instituto de la Grasa, Sevilla - España

13:00 hs. "Adición de chía, como posible ingrediente funcional, en productos cárnicos"

Prof. Dr. Manuel Viuda Martos, Universidad Miguel Hernández, Orihuela - España

13:30 hs. "*Salvia hispanica*: Una alternativa para el desarrollo de microcápsulas y películas comestibles"

Dra. Maira Rubí Segura Campos, Universidad Autónoma de Yucatán (UADY), Mérida, Yucatán – México

14:00 hs. Comida