

La Universidad Maza abre sus puertas para la celebración de la III Conferencia Internacional de la Red Chia-Link



La Universidad Juan Agustín Maza nace el 4 de mayo de 1960, en Mendoza, como una sociedad civil sin fines de lucro; convirtiéndose en la primera universidad privada de la provincia y la novena en ser reconocida oficialmente a nivel nacional. El lema fundacional "*Homo res sacra homini*" significa "el hombre es cosa sagrada para el hombre", frase que expresa el principio rector y espíritu que ha guiado el desarrollo y desenvolvimiento institucional. Desde entonces, han pasado 56 años y miles de personas se han formado en nuestra casa de altos estudios bajo las premisas de libertad, independencia intelectual, humanismo, sentido ético y solidaridad. La dedicada labor de los equipos de gestión y de los docentes ha dado como fruto la probada idoneidad de nuestros graduados. Toda la comunidad es testigo del crecimiento de la Universidad en los últimos años.



Inscripción a la Conferencia

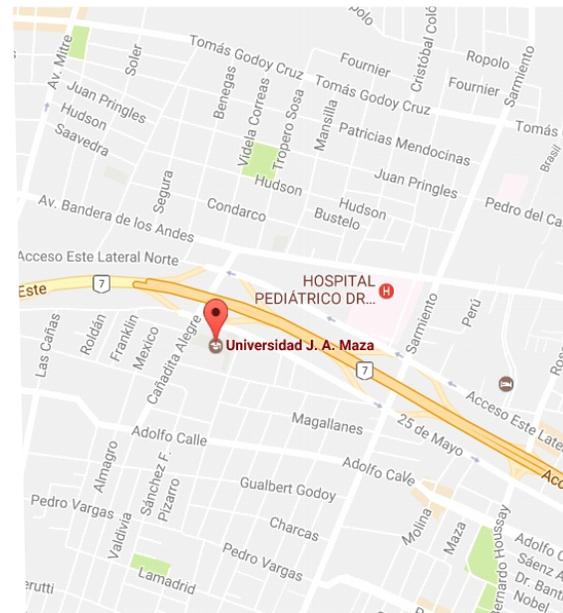
Participante	TARIFA en Pesos Argentinos	TARIFA en Dólares Americanos
Miembros Red Chia-Link	Sin cargo	Sin cargo
No miembros	ARS 1000	USD 63
Profesores U. Maza	ARS 700	USD 44
Estudiantes (1)	ARS 350	USD 22

(1) Adjuntar certificado o carnet de su Universidad

Forma de pago

La inscripción se realizará en efectivo en la mesa de entrada de la III Conferencia Internacional de la Red Chia-Link

Nota: los gastos por cambio de moneda serán por cuenta del asistente/participante.



**Aula Magna "Libertador" Universidad Maza
Avenida Acceso Este, Lateral Sur 2245.
Guaymallén, Mendoza, Argentina.**

III CONFERENCIA INTERNACIONAL DE LA RED CHIA-LINK

**10 y 11 de Octubre
MENDOZA, Argentina**

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



E-mail: chialink@iata.csic.es

Universidad Juan Agustín Maza



10 de octubre

8:00 - 9:00 hs. Inscripción y Entrega de Material

9:00 hs. Inauguración de la III Conferencia Internacional de la Red Chia-Link

Moderador: *Amanda Di Fabio* - UMaza

9:15 hs. *Aplicación de Subproductos de Chía como Ingredientes Funcionales en Emulsiones Alimentarias*

Mabel C. Tomás

Centro de Investigación y Desarrollo en Criotecología de Alimentos (CIDCA-CONICET), Facultad de Ciencias Exactas, UNLP, La Plata, Buenos Aires - Argentina

10:00 hs. *Las Nuevas Proteínas Vegetales. Una Alimentación de Futuro*

Francisco Millán

Instituto de la Grasa (IG-CSIC), Sevilla - España

10:45-11:15 hs. Pausa-Café

Sesión I. *Tecnología y Análisis*

Moderador: *Justo Javier Pedroche* – IG-CSIC

11.15 hs. *Agroquímicos utilizados en el cultivo de Chía*

Amanda Di Fabio

Universidad Maza, Mendoza - Argentina

11.40 hs. *Perfil de Ácidos Grasos y Análisis de Minerales de Chía (Salvia hispanica L.) Cultivada en Ecuador*

Karla Miranda Ramos

Facultad de Ingeniería Química, Ingeniería en Sistemas de Calidad y Emprendimiento, Universidad de Guayaquil, Guayaquil – Ecuador

12.05 hs. *Estabilidad Oxidativa de Blends de Aceite de Chía con Aceites Vegetales no Tradicionales*

Marcela L. Martínez

Universidad Nacional de Córdoba, Córdoba - Argentina

12.30 hs. *Influencia de las Variables de Proceso sobre las Propiedades Físicoquímicas del Aceite de Chía Microencapsulado mediante Secado por Aspersión*

Vanessa Y. Ixtaina

Centro de Investigación y Desarrollo en Criotecología de Alimentos (CIDCA-CONICET), Facultad de Ciencias Exactas, UNLP, La Plata, Buenos Aires - Argentina

12.55 hs. Sesión de Pósters

Moderador: *Loreto Muñoz* - UCEN

14:00 hs. Fin de Jornada

11 de octubre

Sesión II. *Alimentación y Salud*

Moderador: *Emilia Raimondo* - UMaza

9:30 hs. *Propiedades Físico-Químicas y Funcionales del Mucílago de Semilla de Chía*

Loreto Muñoz

Facultad de Ingeniería, Universidad Central de Chile, Santiago de Chile - Chile

9:55 hs. *Estudio Antiinflamatorio de Hidrolizados de Proteína de Chía en Monocitos Humanos Primarios*

Justo Javier Pedroche

Instituto de la Grasa (IG-CSIC), Sevilla - España

10:20 hs. *La Chía en Estrategias Inmunonutricionales*

José Moisés Laparra

Instituto Madrileño de Estudios Avanzados en Alimentación (IMDEA-Food), Madrid - España

10:45 hs. *Evaluación de los Compuestos Bioactivos y Capacidad Antioxidante en Hojas de Salvia hispánica L, como Potencial Ingrediente en la Industria Alimentaria*

Ma. Carolina Zúñiga

Facultad de Cs. Químicas y Farmacéuticas, Universidad de Chile, Santiago de Chile – Chile

11:10 hs. Pausa-Café

11.30 hs. Sesión de Pósters

Moderador: *Vanessa Y. Ixtaina* - CIDCA

12:30:00 hs. *La Chía y otras Valiosas Semillas Latinoamericanas (Grupo LA-ValSe)*

Claudia M. Haros

Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (IATA-CSIC), Valencia - España

13:15 hs. *Acto de Clausura*

Comité Organizador

Amanda Di Fabio (UMaza – Argentina)

Emilia Raimondo (UMaza – Argentina)

Mariela Pereyra (UMaza – Argentina)

Claudia Monika Haros (IATA-CSIC – España)

Aconcagua



Fechas Clave

Fecha límite para la presentación de resúmenes:
07/08/2017

Inscripciones: desde 1/07/17 hasta 10/09/2017

Notificación de aceptación: 07/09/2017

Información: <http://w1.iata.csic.es/chialink/chialink-3-Novedades.php>

E-mail Red Chia-Link: chialink@iata.csic.es