



UADY



CSIC
CONSEJO SUPERIOR DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS



**I FORO SCITEC
I CONFERENCIA INTERNACIONAL LA VALSE-FOOD
IV CONFERENCIA INTERNACIONAL CHIA-LINK**

**AULA MAGNA-FACULTAD DE INGENIERÍA
CAMPUS DE CIENCIAS EXACTAS E INGENIERÍAS
UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE YUCATÁN**

07-09 DE NOVIEMBRE DE 2018



I FORO CIENTÍFICO EN SALUD, CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

I CONFERENCIA INTERNACIONAL LA VALSE-FOOD

IV CONFERENCIA INTERNACIONAL CHIA-LINK

07 AL 09 DE NOVIEMBRE DE 2018
UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE YUCATÁN – MÉRIDA
YUCATÁN – MÉXICO

PROGRAMA I FORO SCITEC

Miércoles 7 de noviembre

- 12:30-13:15 *Registro*
- 13:15-13:25 ***Ceremonia de inauguración***
Sesión Salud, Ciencia y Tecnología
Moderador: Dr. Jorge Carlos Ruíz Ruíz. Universidad Anahuac, Mayab.
- 13:30-14:30 *Biosíntesis y aplicaciones de los alcaloides bencilisoquinólicos de Argemone mexicana L (chicalote). Una planta de la medicina tradicional.*
Dr. Felipe Vázquez Flota. CICY, Mérida, Yucatán, México
- 14:30-15:00 *Impacto de intervenciones en salud pública para reducir el consumo de bebidas azucaradas o aumentar el consumo de agua: resultados de una revisión sistemática y meta-análisis*
Dra. Elisa Joan Vargas García. Universidad Anahuac Mayab, Mérida, Yucatán, México
- 15:00-15:30 *Efecto terapéutico del zinc en el cierre de heridas cutáneas en rata con diabetes tipo 2*
MC. Carlos Alberto Rubi Morales, Universidad Anahuac Mayab, Mérida, Yucatán, México
- 15:30-16:00 *Modelos experimentales de obesidad, diabetes e hipertensión para la evaluación de cultivos iberoamericanos*
Dr. Juan José Acevedo Fernández. UAEM, Cuernavaca, Morelos, México.
- 16:00-17:00 ***Sesión de pósters-Pausa-Café***
Audiovisual “Óscar González Cuevas”
Moderadora: Dra. Maira Rubi Segura Campos
- 17:00-17:30 *Detección e identificación de Escherichia coli 0157-H7 y Listeria monocytogenes en productos cárnicos crudos*
Dra. Fanny Concha Valdez. Centro de Investigaciones “Dr. Hideyo Noguchi”, México
- 17:30-18:00 *Utilización de Salvia hispanica en la elaboración de productos cárnicos.*
Dr. Victor Toledo López. ITM, México



I FORO CIENTÍFICO EN SALUD, CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

I CONFERENCIA INTERNACIONAL LA VALSE-FOOD

IV CONFERENCIA INTERNACIONAL CHIA-LINK

07 AL 09 DE NOVIEMBRE DE 2018
UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE YUCATÁN – MÉRIDA
YUCATÁN – MÉXICO

PROGRAMA

I Conferencia LA ValSe-Food

Jueves 8 de Noviembre

- 8:30-9:00 *Registro*
- 9:00-9:15 ***Ceremonia de Inauguración I Conferencia Internacional LA ValSe-Food y IV Conferencia Internacional Chia-Link***
- 9:15-10:00 *Conferencia Inaugural: Seguridad Alimentaria y Biodiversidad: Necesidad de Recuperar Cultivos Latinoamericanos*
Prof. Dra. Norma Sammán, INSIBO-CONICET, Tucumán-Argentina
- Sesión: Revalorización de Cultivos Latinoamericanos***
Moderador: Prof. Dr. Francisco Millán, IG, Sevilla-España
- 10:00-10:30 *Microencapsulation of sacha inchi oil, Plukenetia huayllabambana with the extract antioxidant from Camu camu fruit skin by spray drying*
Dra. Nancy Chasquibol Silva, IDIC-UL, Lima-Perú
- 10:30-11:00 *Effect of steeping conditions on quinoa starch isolation by wet milling*
Dra. Claudia M. Haros, IATA-CSIC, Valencia-España
- 11:00-12:00 ***Sesión de Pósters - Pausa - Café***
Audiovisual “Óscar González Cuevas”
Moderador: Dra. Male Valverde, CINVESTAV, Irapuato-México
- 12:00-12:30 *Aplicaciones terapéuticas de fracciones peptídicas: el caso de la leguminosa Mucuna pruriens*
Dra. Maira Rubí Segura Campos, UADY, Mérida-México
- 12:30-13:00 *Anti-inflammatory activity of a protein isolated from Salvia hispanica L. seeds*
Dr. Víctor E. Arana-Argáez, UADY, Mérida-México
- 13:00-13:30 *Bioactive compounds in Mexican Fine Flavor Cocoa*
Ma Carmen Utrilla-Vázquez, CIATEJ, Jalisco-México
- 13:30-14:00 *In silico characterization of the potential of cocoa protein as source of bioactive peptides against molecular targets related to obesity*
Luis J. Coronado Cáceres, CIATEJ, Jalisco-México
- 14:00-16:00 *Comida*



I FORO CIENTÍFICO EN SALUD, CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS I CONFERENCIA INTERNACIONAL LA VALSE-FOOD IV CONFERENCIA INTERNACIONAL CHIA-LINK

07 AL 09 DE NOVIEMBRE DE 2018
UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE YUCATÁN – MÉRIDA
YUCATÁN – MÉXICO

ACTIVIDADES GRUPO LA-ValSe-FOOD Y RED CHIA-LINK

16:00-16:30 *Reunión Consejo de la Red Chia-Link/Puerta Cerrada*

16:30-18:30 *Reunión Comité de la Red Chia-Link/Puerta Cerrada*

- Firma del Acta anterior
- Presentación nuevos Grupos
- Convenio Chia-Link
- Página Web Chia-Link
- Renovación del Consejo y elección de nuevo Coordinador

18:30-19:00 *Reunión LA ValSe-Food/Puerta Cerrada*

- Presentación Grupo LA ValSe-Food
- Información Solicitud de Proyecto - CYTED



I FORO CIENTÍFICO EN SALUD, CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS II CONFERENCIA INTERNACIONAL LA VALSE-FOOD III CONFERENCIA INTERNACIONAL CHIA-LINK

07 AL 09 DE NOVIEMBRE DE 2018
UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE YUCATÁN – MÉRIDA
YUCATÁN – MÉXICO

PROGRAMA IV Conferencia Internacional Chia-Link Viernes 9 de Noviembre

- 8:30-9:00 *Registro*
- Sesión: Investigación, Desarrollo e Innovación en Chía***
Moderador: Dra. Claudia M. Haros, IATA-CSIC, Valencia-España
- 9:00-9:30 *Neuroprotective effects of Chia protein hydrolysates*
Prof. Dr. Francisco Millán, IG, Sevilla, España
- 9:30-10:00 *Nutraceutical effects by peptides and metabolomic signatures from different chia cultivars- the golden crop of the 21st century*
Dr. Domancar Orona-Tamayo, CIATEC, Guanajuato-México
- 10:00-10:30 *Reduction of cardiovascular risk markers in patients with type 2 diabetes after intake of healthy snack with flour of Salvia hispanica L.: a double-blind randomized controlled trial*
LN. Abril Naal Sosa, MC., Edwin Martínez Leo, Dra. Maira Rubí Segura Campos, UADY, Mérida-México
- 10:30-11:30 ***Sesión de Pósters - Pausa - Café***
Audiovisual “Óscar González Cuevas”
Moderador: Dra. Nancy Chasquibol Silva, IDIC-UL, Lima-Perú
- 11:30-12:00 *Development of a potato-amaranth-chia spread fermented food*
Prof. Dra. Norma Sammán, INSIBO-CONICET, Tucumán-Argentina
- 12:00-12:30 *Production systems of chia in Mexico*
Dr. Salvador Montes-Hernández, INIFAP, Guanajuato-México
- 12:30-13:00 *Influence of chia oil in physicochemical and sensorial properties of muffins*
Dra. Ma Dolores Ortolá, UPV, Valencia-España
- 13:00-13:30 *Matrices poliméricas mixtas: mucílago de Salvia hispanica como encapsulante de compuestos bioactivos*
Dr. Jorge Carlos Ruiz Ruiz, Universidad Anahuac Mayab, Mérida-México
- 13:30-13:45 ***Acto de Clausura***

