



Universidad  
Central

Facultad de Ingeniería  
y Arquitectura

## PROGRAMA

# III CONFERENCIA INTERNACIONAL DEL GRUPO VaSe-Food NETWORK y VI Simposio Chia-Link 2021

Valiosas semillas ancestrales Iberoamericanas  
para la alimentación del futuro



FONDECYT  
Fondo Nacional de Desarrollo  
Científico y Tecnológico



# Instituciones Participantes

## Organizadores - Comité Científico

- **Dra. Loreto Muñoz** • Escuela de Ingeniería • Facultad de Ingeniería y Arquitectura, Universidad Central de Chile
- **Dra. Claudia M. Haros** • Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (IATA) - Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC)

## Diseño

- **Sebastian Chandía** • Facultad de Ingeniería y Arquitectura, Universidad Central de Chile



9:00 • 9:30 hrs.

## Acto Inaugural de la III Conferencia Internacional de la Red la ValSe-Food y la VI Simposio Chia-Link

- Sr. Santiago Gonzalez • Rector de la Universidad Central de Chile
- Sr. Christian Nicolai • Decano de la Facultad de Ingeniería y Arquitectura
- Loreto Muñoz • Coordinadora de la Red Chia-Link
- Claudia M. Haros • Coordinadora de la Red la ValSe-Food CYTED

9:30 • 10:00 hrs. **CONFERENCIA**

→ Ángel Mujica

Usos medicinales y conocimiento nutracéutico ancestral de la quinoa (*Chenopodium quinoa willd.*) y sus parientes silvestres del Altiplano peruano  
Universidad Nacional del Altiplano de Puno (UNAP), Puno, Perú

## SESIÓN AGRONOMÍA

**Moderadora:** Vanessa Ixtaína

Centro de Investigación y Desarrollo en Criotecnología de Alimentos (CIDCA), La Plata - Argentina

10:00 • 10:15 hrs.

→ María Reguera

Desentrañando los mecanismos moleculares que subyacen a los cambios en las propiedades nutricionales de las semillas de quinoa en diferentes condiciones medio ambientales  
Universidad Autónoma de Madrid (UAM), Madrid, España

10:15 • 10:30 hrs.

→ Cecilia Baginsky

Amaranto: un cultivo versátil y resiliente al cambio climático  
Universidad de Chile, Santiago, Chile.

10:30 • 10:45 hrs.

→ Guillermo Orozco de Rosas

Conversión del cultivo de chia (*Salvia hispanica L.*) de convencional a natural  
Universidad de Guadalajara y Director Chiablanca SC DE RL, Jalisco, México

10:45 • 11:00 hrs.

→ Andrés Schwember

Ajustes agronómicos acotados asociados a incrementos de rendimientos de grano de garbanzo (*Cicer arietinum L.*) producidos en la Zona Central de Chile  
Pontificia Universidad Católica de Chile (PUC), Santiago, Chile

11:00 • 11:10 hrs.

**Turno de Preguntas**

Sesión Agronomía

11:10 • 11:40 hrs.

Virtual Coffee Break

## SESIÓN DE PÓSTER AGRONOMÍA Y TECNOLOGÍA

**Moderadora:** María Reguera

Universidad Autónoma de Madrid (UAM), Madrid, España

## SESIÓN TECNOLOGÍA

**Moderador:** Francisco Millán

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

11:45 • 12:00 hrs.

→ Marcela Martínez

Obtención de micropartículas porosas de almidón como vehículo del aceite de chía para su potencial aplicación en alimentos  
Universidad Nacional de Córdoba (UNC), Córdoba, Argentina

12:00 • 12:15 hrs.

→ Emilia Raimondo

Desarrollo de mermeladas a base de semillas ancestrales  
Universidad Juan Agustín Maza (UMaza), Mendoza, Argentina

12:20 • 12:35 hrs.

→ Mabel Tomás

Sistemas de vehiculización y protección de compuestos funcionales y bioactivos de chía  
Centro de Investigación y Desarrollo en Criotecnología de Alimentos (CIDCA), La Plata – Argentina

12:35 • 12:50 hrs.

→ Edgardo Calandri

Desarrollo de una bebida de quinoa y chía con alto valor nutricional  
Universidad Nacional de Córdoba (UNC), Córdoba, Argentina

12:50 • 13:05 hrs.

→ Fabiola Cornejo

Efecto de la germinación en las características fisicoquímicas y nutricionales de dos especies de amaranto.  
Escuela Superior Politécnica del Litoral (ESPOL), Guayaquil, Ecuador

13:05 • 13:15 hrs.

**Turno de Preguntas**

Sesión Tecnología



9:30 • 10:00 hrs. **CONFERENCIA**

→ José Alfredo Martínez

Nutrición de Precisión y Ciencias Ómicas en Obesidad  
Instituto Madrileño de Estudios Avanzados (IMDEA), Madrid, España

## SESIÓN COMPOSICIÓN Y NUTRICIÓN

Moderadora: **Maira Segura-Campos**  
Universidad Autónoma de Yucatán (UADY), Mérida, México

10:00 • 10:15 hrs.

→ María Luisa Castelló

Propiedades fisicoquímicas de hojas de Moringa oleifera cultivada en la Comunidad Valenciana (España)  
Universitat Politècnica de Valencia (UPV), Valencia, España

10:15 • 10:30 hrs.

→ Laura Mereles

Caracterización de aceite y composición de semillas de *Sicana odorifera*, una Cucurbita ancestral de Paraguay  
Universidad Nacional de Asunción (UNA), Asunción, Paraguay

10:30 • 10:45 hrs.

→ Ritva Repo-Carrasco-Valencia

Granos ancestrales andinos: valor nutricional y usos novedosos  
Universidad Nacional Agraria La Molina (UNALM), Lima, Perú

10:45 • 11:00 hrs.

→ Jehannara Calle Domínguez

Algunas estrategias para expandir la forma de consumo de *Xanthosoma sagittifolium* (L.) Schott y *Colocasia esculenta* (L.)  
Instituto de Investigaciones para la Industria Alimenticia (IIIA), La Habana, Cuba

11:00 • 11:10 hrs.

Turno de Preguntas Sesión Composición y Nutrición

11:10 • 11:40 hrs.

→ Virtual Coffee Break

## SESIÓN DE PÓSTER NUTRICIÓN Y SALUD

Moderador: **Justo Pedroche**  
Instituto de la Grasa (IG-CSIC), Sevilla, España

## SESIÓN NUTRICIÓN Y SALUD

Moderadora: **Laura Mereles**  
Universidad Nacional de Asunción (UNA), Asunción, Paraguay

11:45 • 12:00 hrs.

→ Javier Fontecha

Obtención de un extracto de aceite de chía enriquecido en fosfolípidos con potenciales beneficios para la salud.  
Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación (CIAL-CSIC), Madrid, España

12:00 • 12:15 hrs.

→ Susana Josefina Jeréz

El consumo de aceite de chía, ¿mejora los factores de riesgo cardiovascular? Evidencias obtenidas en animales experimentales.  
Universidad Nacional de Tucumán (UNTU), Tucumán, Argentina

12:15 • 12:30 hrs.

→ Ileana Gremasqui

Propiedades nutricionales y funcionales de harinas de haba (*Vicia Faba*) y quinoa (*Chenopodium quinoa*) hidrolizadas  
Universidad Nacional de Jujuy, Jujuy, Argentina

12:30 • 12:45 hrs.

→ Maira Segura-Campos

Salvia hispanica: alternativa pro-salud para el manejo de enfermedades crónicas  
Universidad Autónoma de Yucatán (UADY), Mérida, México

12:45 • 13:00 hrs.

Turno de Preguntas Sesión Nutrición y Salud



# Miércoles 17 noviembre

9:30 • 10:00 hrs **CONFERENCIA**

→ Francisco Rossier  
Granos Ancestrales: Detectando nuevas oportunidades de innovación  
Transforma Alimentos, Chile

## SESIÓN TENDENCIAS

Moderadora: Mabel Tomás  
Centro de Investigación y Desarrollo en Criotecnología de Alimentos (CIDCA), La Plata – Argentina

10:00 • 10:15 hrs.

→ Nancy Chasquibol Silva  
Desarrollo de una gominola de gelatina con microcápsulas de aceite sachá inchi  
(*Plukenetia huayllabambana*)  
Universidad de Lima, Lima, Perú

10:15 • 10:30 hrs.

→ Justo Pedroche  
Regreso al futuro: Episodio proteínas  
Instituto de la Grasa (IG-CSIC), Sevilla, España

10:30 • 10:45 hrs.

→ José Moisés Laparra Llopis  
Quinoa y chíá en la recuperación del control glucémico  
Instituto Madrileño de Estudios Avanzados (IMDEA), Madrid, España

10:45 • 11:00 hrs.

→ Juan Pablo Vivanco  
Innovación Alimentaria Sostenible y Circular - La Experiencia de CeTA Centro Tecnológico para la Innovación Alimentaria (CeTA)- Chile

11:00 • 11:10 hrs.

Turno de Preguntas Sesión Tendencias

11:10 • 11:20 hrs.

→ Virtual Coffee Break

11:20 • 11:55 hrs. **CONFERENCIA**

→ Aurora Zuzuarregui Miró  
Obligaciones de los usuarios de recursos genéticos: el Convenio sobre la Diversidad Biológica y el Tratado Internacional sobre los Recursos Fitogenéticos para la Alimentación y la Agricultura Colección Española de Cultivos Tipo (CECT), Valencia, España

## SESIÓN EMPRESAS

Moderadora: Loreto Muñoz  
Universidad Central de Chile (UCEN), Santiago, Chile

12:00 • 12:15hrs.

→ Winston Colvin  
Innovación en la producción de chia y otras semillas con potencial funcional  
South Pacific Seeds, Chile

12:15 • 12:30 hrs.

→ Carolina Chica  
Innovación a través de ingredientes de chíá de alta calidad: Benexia Functional Products S.A., Santiago, Chile

12:30 • 12:45 hrs.

→ Susana Vilarino  
El cultivo de la quínoa en Andalucía, España. Implementación de las técnicas de manejo en campo y en la industria.  
Algosur S.L. – Sevilla, España

12:45 • 13:00 hrs.

→ Ximena López  
Como el proceso tecnológico de elaboración de alimentos base legumbre afecta sus características nutricionales  
Granotec, Santiago, Chile

13:00 • 13:10 hrs.

Turno de Preguntas Sesión Empresas



# SESIÓN DE PÓSTER I

## AGRONOMÍA Y TECNOLOGÍA

Moderadora: *María Reguera (UAM-España)*

**Lunes 15** de noviembre

### I.1. Sara Granado - Rodríguez, UAM-España

The effects of storage conditions on the preservation of the nutritional properties of quinoa seeds

### I.2. Isaac Maestro - Gaitán, UAM-España

Analysis of the physiological responses to water stress of different cultivars of *Chenopodium quinoa* and its impact on productivity and seed nutritional quality

### I.3. Estefanía N. Guiotto, CIDCA-Argentina

Effect of chia flour and modified sunflower lecithin on dough rheology of wheat

### I.4. Luciana Julio, CIDCA-Argentina

Chia O/W emulsions with chia hydrolysates and mucilage

### I.5. Claudia Copado, CIDCA-Argentina

Chia oil microcapsules obtained by different drying methods

### I.6. Sibeles Santos Fernandes, FURG-Brasil

Desarrollo de una mezcla de pastel prefabricada con mucílago de chía



# SESIÓN DE PÓSTER II

## NUTRICIÓN Y SALUD

Moderadora: **Justo Pedroche (IG-CSIC-España)**

**Martes 16** de noviembre

**II. 1. María Carmen Millan-Linares,  
IG-CSIC-España**

Hempseed peptides exert neuroprotective effect in microglial cells via NLRP3

**II. 2. Silvia Caballero de Colombo,  
UNA-Paraguay**

Nutritional contribution of an undervalued ancestral cucurbita, study of *Sicana spp.* endocarp, epicarp and seeds composition

**II. 3. Talía Yadira Hernández Pérez,  
CINVESTAV-México**

Potencial nutracéutico de péptidos de semillas de (*Salvia hispanica*) chía comercial y silvestre

**II. 4. M.N. Bassett, UNJu-Argentina**

Development of a Latin American native food composition database

**II. 5. Rita Miranda, UNJu-Argentina**

Gluten-free breadmaking with extruded whole-grain flours Andean corn

**II. 6. Héctor Calderón Bravo, UCEN-Chile**

Basil seed by-products as new source of functional ingredients



MINISTERIO  
DE CIENCIA  
E INNOVACIÓN



AGENCIA  
ESTATAL DE  
INVESTIGACIÓN

