

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
- **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 nutraceutico 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



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. **Sibele Santos Fernandes**, FURG-Brasil

Desarrollo de una mezcla de pastel prefabricada con mucílago de chía

