

Martes 16 noviembre

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



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 Peréz,

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

