

## Índice

<b>Jornadas Internacionales de Chía</b>	09
<b>Conferencias</b>	11
• La chía y otras valiosas semillas latinoamericanas (grupo la-valse-food) Haros, C.M. (Grupo de Cereales, Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (IATA-CSIC), Valencia - España).....	13
• Aplicación de subproductos de chía como ingredientes funcionales en emulsiones alimentarias Mabel C. Tomás (Centro de Investigación y Desarrollo en Criotecología de Alimentos (CIDCA) - (Facultad de Ciencias Exactas (FCE) UNLP - CONICET-CIC)- 47 y 116 (1900) La Plata, Argentina).....	14
<b>Resúmenes/Oral Alimentación y Salud</b>	15
• <i>Anti-inflammatory activity of chia protein hydrolysates on primary human monocytes</i> Millán-Linares, M.C.; Yust, M.M.; Montserrat-de la Paz, S.; González-Luna, R.; Millán, F.; Pedroche, J. (Plant Protein Group, Instituto de la Grasa (IG-CSIC), Sevilla - España; <i>Laboratory of Cellular and Molecular Nutrition</i> , Instituto de la Grasa (IG - CSIC), Sevilla - España; <i>Autonomous University of Nuevo León. Faculty of Biological Sciences. Av. Pedro de Alba S/N, Ciudad Universitaria, 66455. San Nicolás de los Garza, Nuevo León, México</i> .....	17
• Propiedades físico-químicas y funcionales del mucilago de semilla de chía Muñoz, L.; Zúñiga M.C. (Facultad de Ingeniería, Universidad Central de Chile; Facultad de Cs. Químicas y Farmacéuticas, Depto. Química Orgánica y Analítica, Universidad de Chile).....	18
• Evaluación de los compuestos bioactivos y capacidad antioxidante en hojas de salvia hispanica l, como potencial ingrediente en la industria alimentaria Zúñiga, M.C.; Muñoz, L. (Facultad de Ciencias Químicas y Farmacéuticas, Departamento de Química Analítica e Inorgánica, Universidad de Chile, Chile; Facultad de Ingeniería, Universidad Central de Chile).....	19
<b>Resúmenes/Poster Alimentación y Salud</b>	
• Sustitución de componentes en magdalenas para la eliminación de fuentes de alérgenos Carreño M.; López Yubero, J.M.; Castelló, M.L.; Ortolá M.D.; Rubio-Arreaez, S.; Ripoll, E. (Instituto Universitario de Ingeniería de Alimentos para el Desarrollo, Universitat Politècnica de València, Camino de Vera s/n, 46022 Valencia - España).....	20
• Determinación de la actividad antioxidante de fracciones peptídicas de chia (salvia hispanica l.) Obtenidas utilizando la enzima flavourzyme Silveira Coelho, M.; Salas Mellado, M.M.; Prentice Hernández, C. (Universidade Federal do Rio Grande, Escola de Química e Alimentos, 96203-900, Río Grande, RS, Brasil).....	21
• Perfil de ácidos grasos de galletas formuladas con harina y semilla entera de salvia hispanica Martínez Leo, E.; Acereto Escoffí, P.; Segura Campos, M.R. (Facultad de Ingeniería Química, Universidad Autónoma de Yucatán, México).....	22
• Actividad antioxidante y perfil químico de compuestos fenólicos en pastas de trigo suplementadas con harina parcialmente deslipidizada de chía Pigni, N.; Aranibar, C.; Martinez, M.; Ribotta, P.; Aguirre, A.; Borneo, R.; Baroni, V.; Wunderlin, D. (ICYTAC-CONICET y Departamento de Química Orgánica, Facultad de Ciencias Químicas, UNC, Córdoba - Argentina; ICYTAC-CONICET y Facultad de Ciencias Exactas, Físicas y Naturales, UNC, Córdoba - Argentina; IMBIV-CONICET e Instituto de Ciencias y Tecnología de los Alimentos (ICTA), Facultad de Cs. Exactas, Físicas y Naturales, UNC, Córdoba, Argentina).....	23

• Efectos biológicos del aceite de chia en ratas Luna Pizarro, Patricia; Burke, Silvia; Sammán, Norma (Facultad de Ingeniería - Universidad Nacional de Jujuy; 2Instituto Superior de Investigaciones Biológicas -Universidad Nacional de Tucumán - CONICET).....	24
• Fibra funcional a partir de subproductos de chía Rocío Rodríguez-Arcos, R.; Guillén-Bejarano, R.; Jiménez-Araujo, A.(Grupo de Fitoquímicos y Calidad de Alimentos, Instituto de la Grasa (CSIC), Sevilla - España).....	25
<b>Resúmenes/Oral - Tecnología y Alimentación</b>	27
• Estabilidad oxidativa de blends de aceite de chía con aceites vegetales no tradicionales Bordón, M.G.; Penci, M.C.; Marín, M.A.; Ribotta, P.D.; Martínez, M.L. (Instituto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (ICYTAC - CONICET), Universidad Nacional de Córdoba - Argentina; Departamento de Química Industrial y Aplicada, Facultad de Ciencias Exactas, Físicas y Naturales, Universidad Nacional de Córdoba - Argentina; Instituto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (ICTA), Facultad de Ciencias Exactas, Físicas y Naturales, Universidad Nacional de Córdoba - Argentina; Instituto Multidisciplinario de Biología Vegetal (IMBIV, CONICET), Universidad Nacional de Córdoba - Argentina).....	29
• Agroquímicos usados en el cultivo de <i>Salvia hispanica</i> L. Di Fabio, A.; R., Navarro, R.; Turaglio E. (Universidad Juan Agustín Maza, Facultad de Farmacia y Bioquímica, Mendoza, Argentina; INTA Centro de Estudios de Fitofarmacia, Luján de Cuyo, Mendoza. Argentina).....	30
• Influencia de las variables de proceso sobre las propiedades fisicoquímicas del aceite de chía microencapsulado mediante secado por aspersión Ixtaina, V.Y.; Julio, L.M.; Tomás, M.C. (Centro de Investigación y Desarrollo en Criotecnología de Alimentos (CIDCA), (CONICET La Plata) Facultad de Ciencias Exactas, UNLP, 47 y 116, 1900, La Plata, Buenos Aires, Argentina).....	31
• La chía en estrategias inmunonutricionales Laparra Llopis, J.M. (Madrid Institute for Advanced Studies in Food (IMDEA Food), Ctra. Cantoblanco 8, 28049 Madrid).....	32
• Perfil de ácidos grasos y análisis de minerales de chía ( <i>Salvia hispanica</i> L.) cultivada en Ecuador Miranda Ramos, K. (Centro de Investigación y Desarrollo en Universidad de Guayaquil, Facultad de Ingeniería Química, Ecuador).....	33
<b>Resúmenes/Poster - Tecnología y Alimentación</b>	35
• Propiedades físicas y texturales de <i>muffins</i> con harina parcialmente desgrasada de chia Aranibar, C.; Aguirre A.; Ribotta, P.; Borneo, R.(ICYTAC-CONICET y UNC, Córdoba - Argentina; Facultad de Ciencias Exactas, Físicas y Naturales, UNC, Córdoba, Argentina).....	37
• Cocción de pan con chía en horno solar Bailey, J.; Quiroga, N.; Raimondo, E.; Esteves, A. (INAHE-CCT Mendoza; Facultad de Ciencias de la Nutrición, Universidad Juan Agustín Maza).....	38
• Detección de hongos productores de micotoxinas en semillas de chía que se expenden en el comercio Di Fabio A.; Raimondo E.(Universidad Juan Agustín Maza, Facultad de Farmacia y Bioquímica, Mendoza, Argentina; Universidad Maza, Facultad de Ciencias de la Nutrición, Mendoza, Argentina)...	39
• Aplicación de harina de chía con y sin mucílago en productos de panadería Guiotto, E.N.; Tomás M.C.; Haros, C.M. (Grupo de cereales, Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (IATA-CSIC), Valencia - España; Centro de Investigación y Desarrollo en Criotecnología de Alimentos (CIDCA), CONICET-UNLP-CIC, La Plata, Buenos Aires - Argentina).....	40

• Elaboración de fideos con chía y lino Longo, M; Raimondo, E.; Llaver, C.; Gallar, S. (Universidad Juan Agustín Maza, Mendoza - Argentina).	41
• Estudio químico, tecnológico y sensorial de galletas dulces suplementadas con harina de chía como ingrediente funcional Lucini Mas, A.; Brigante, F.; Pigni, N.; Martínez, M.; Ribotta, P.; Wunderlin, D.; Baroni, V. (Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos Córdoba (ICYTAC)-CONICET, Córdoba - Argentina; Departamento de Química Orgánica, Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Córdoba - Argentina; 3Instituto Multidisciplinario de Biología Vegetal (IMBIV) -CONICET. Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos (ICTA) - Facultad de Ciencias Exactas, Físicas y Naturales, Universidad Nacional de Córdoba - Argentina.....	42
• Preparación y caracterización de panes enriquecidos con aceite de chía microencapsulado Martínez, M.L.; González, A.; Colombo, A.; Palavecino, P.M.; Curti, M.I.; León, A.E.; Ribotta, P.D. (Instituto Multidisciplinario de Biología Vegetal (IMBIV-CONICET); Instituto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos-Córdoba (ICTA-FCEfYn-UNC); Departamento de Química Orgánica, Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Córdoba; 4Departamento de Química, Facultad de Ciencias Exactas, Físicas y Naturales, Universidad Nacional de Córdoba; 5Instituto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos Córdoba (ICYTAC-CONICET); 6Instituto de Ciencia de la Tierra y ambientales de La Pampa (CONICET) - Universidad Nacional de La Pampa (INCITAP-CONICET-UNLPam) - Argentina).....	43
• Caracterización fisicoquímica de películas formuladas a partir de proteína y mucílago de chía ( <i>salvia hispanica, L.</i> ) Salazar-Vega, I.; Segura-Campos, M. (Facultad de Ingeniería Química, Universidad Autónoma de Yucatán, México).....	45
• Evaluación del rendimiento de extracción del aceite de chía ( <i>salvia hispanica L.</i> ) Por diferentes métodos Santos Fernandes, S.; Salas-Mellado, M.M.; Prentice Hernández, C. (Universidade Federal do Rio Grande - Escola de Química e Alimentos, 96203-900, Rio Grande, RS, Brasil).....	46
<b>Artículos completos</b>	47
• Diseño y medición del rendimiento de un colector solar de agua sanitaria construido a partir de botellas recicladas de doble capa Miranda Gassull, V. CONICET-Mendoza, Facultad de Ingeniería-Carrera de Arquitectura y en el Instituto CIFOT-Facultad de Filosofía y Letras, UnCuyo, Mendoza, Argentina.....	49
• Elaboración de un protocolo para la Evaluación de Riesgo Ecológico en el embalse El Nihuil, Mendoza Palma Leotta, M. E.; Caliri, M. N.; Cáceres, A. R.; Gorla, N. B. Laboratorio de Genética, Ambiente y Reproducción (GenAR), Universidad Juan Agustín Maza, Mendoza, Argentina. Laboratorio de Fisiopatología ovárica y Neurobiología. Instituto de Medicina y Biología Experimental de Cuyo (IMBECU-CONICET), Mendoza, Argentina. CONICET Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas. ....	61
• Repensar la publicidad Argentina del Siglo XX desde una perspectiva socio-histórica. La década del 1900 Tomba, F. C.; Muñoz, M. C.; Allisiardi, A. A. Facultad de Periodismo, Universidad Juan Agustín Maza, Mendoza, Argentina .....	71