

## Conferencias

### 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

Contacto: mharos@iata.csic.es

Palabras claves: Cultivos Ancestrales Latinoamericanos; Chía; Quinoa; Amaranto; LA ValSe-Food

Por diversos motivos históricos, los Cultivos Ancestrales Latinoamericanos han sido olvidados o infrautilizados. Cultivos como los de la chía (*Salvia hispanica* L.), la quinoa (*Chenopodium quinoa*), el amaranto (*Amaranthus spp.*), entre un sinfín de otros cultivos, poseen propiedades nutricionales y saludables destacadas debido a su alto contenido en aceite rico en omega-3, proteínas de alto valor biológico, alta proporción de minerales y fibra dietética, e incontables compuestos bioactivos. Afortunadamente, muchos de estos cultivos fueron mantenidos por culturas campesinas e indígenas, y se caracterizan por su adaptación a condiciones agroecológicas adversas, gran aporte nutricional y versatilidad de uso. Por lo expuesto, el Grupo LA ValSe-Food (Valiosas Semillas Latino-Americanas/Latin-American Valuable Seeds) tiene por objetivo fomentar su revalorización mediante la investigación, el desarrollo y la innovación asociativa multidisciplinar para el aprovechamiento integral de cultivos ancestrales latinoamericanos para ser integrados a la dieta a través de la creación de productos innovadores, saludables, sostenibles y sensorialmente aceptados. Se pretende promover la recuperación de especies nativas de granos latinoamericanos de diferentes regiones, revalorizando sus usos tradicionales y el desarrollo de productos innovadores, con alto contenido de nutrientes y compuestos bioactivos, contribuyendo al desarrollo rural y a la seguridad alimentaria, asegurando su inocuidad, potencial tecnofuncional y valor funcional. De esta manera, se prevé aportar datos empíricos que sienten las bases para el establecimiento de dietas saludables y en determinados casos adaptadas a las necesidades de grupos de población vulnerables. Se pretende abordar el estudio de las materias primas de distinto origen y sus ingredientes enriquecidos en componentes saludables, evaluando su inocuidad, valor nutricional y funcional para su incorporación viable en distintas matrices alimentarias. Además, mediante estrategias de colabo-

ración multidisciplinar se pretende generar un espacio internacional propicio para la discusión de nuevos desarrollos y líneas de investigación conjunta entre los participantes, que permita establecer vínculos de trabajo y consulta a nivel interinstitucional y con el sector productivo. Actualmente el Grupo LA ValSe-Food está integrado por las siguientes países (instituciones académicas): Argentina (CIDCA-CONICET, ISIBIO-CONICET, ISIDSA-CONICET, ICTA, UNC, UNLP, UMaza, UNJu), Brasil (FURG), Chile (CEAZA, UCEN, UCh), Colombia (UNAL-ICTA), Cuba (IIIA), Ecuador (ESPOL, EPN, UG, UTA, UTPL), España (CIAL-CSIC, CICYTEX-JUNTAEX, IATA-CSIC, IG-CSIC, IMDEA-Food, UAM, UMH, UPV, UV), Guatemala (USAC), Italia (UST), México (UADY; CINVESTAV), Perú (IMET, UNALM, UNAP, FUNDESAB), Portugal (INSA, FCT-UNL). El grupo LA ValSe-Food sostiene fehacientemente que un elemento estratégico y trascendental frente a la alteración de los sistemas agrarios por el cambio climático, la disminución de la productividad de los cultivos alimenticios en el mundo, la inseguridad alimentaria y la prevalencia de enfermedades derivadas de una dieta desequilibrada, lo constituyen los Cultivos Ancestrales Latinoamericanos. Por tanto, un pilar de sus actividades es la difusión de los resultados obtenidos entre la comunidad científica, los sectores empresariales y la sociedad, además de contribuir con la formación de recursos humanos calificados en el ámbito de la agroalimentación saludable.

#### Agradecimientos

QuiSalhis-Food (AGL2016-75687-C2-1-R) del Ministerio de Economía, Industria y Competitividad de España