

Congreso Iberoamericano  
de Marcas de Calidad de Carne  
y de Productos Cárnicos



24 y 25 de Octubre de 2019  
Instituto Politécnico de Bragança  
Portugal

## PROGRAMA CIENTÍFICO

### Día 24 octubre

Horario	Presentación Libro
09:15	Presentación del libro “Marcas de calidad de carne en Iberoamérica (Caribe, Sudamérica y Península Ibérica”. ( <b>Alfredo Teixeira, ESA – Instituto Politécnico de Bragança, Portugal</b> )

### 1ª Sesión: Marcas de calidad (Roberto Germano y Alfredo Cuellar)

Horario	Conferencia Magistral
09:30	Reflexiones sobre la carne y su filosofía. ( <b>Carlos Sañudo, FMV – Universidad de Zaragoza, España</b> )

Horario	Charla
11:00	Marcas de Calidad de carne y productos cárnicos en Sudamérica ( <b>Jorge Felipe Reyes, Universidad Técnica Particular de Loja – Loja, Ecuador</b> )

Horario	Comunicaciones orales
11:30	Conocimiento y aplicabilidad de las marcas de calidad como estrategia de implementación de los objetivos de desarrollo sostenible: Estudio sobre la comunidad universitaria iberoamericana del sector agroalimentario. <b>Guerrero, A., et al.</b>
11:45	Efecto del acabado, del sexo y de la edad en la calidad de la canal de vacas y bueyes de raza Rubia Gallega criados bajo las condiciones de la IGP. <b>Crecente, S. et al.</b>
12:00	Uso de arboles de decisión para analizar la voluntad de compra de carne de cerdo diferenciado. <b>Alvarez-Rodríguez, J. et al.</b>
12:15	Perspectivas de los agentes de la cadena de valor local sobre la producción de carne de vacuno de raza Pirenaica en el Sobrade (España): Primera aproximación. <b>Olaizola, A.M. et al.</b>
12:30	Calidad de carne de cordero de la región de Magallanes, Chile. <b>Lira et al.</b>
12:45	Uso potencial de la tecnología NIRS en la detección de carnes DFD de terneros de razas autóctonas. <b>Tejerina, D. et al.</b>

### 2ª Sesión: Calidad Físicoquímica de Productos (Darío Pighin y Fernando Vargas)

Horario	Charla
---------	--------

14:30	IGP Ternera Gallega: origen, tradición y certificación de calidad. ( <b>Antonio Xende Barbeito, Consello Regulador das Indicacións Xeográficas Protexidas de Carne de Vacún de Galicia</b> )
-------	--

Horario	Comunicaciones orales
15:30	Ácidos graxos, oxidação lipídica e conteúdo de tocoferol na carne de cordeiros mantidos em Pastagem Tropical. <b>Viviane S. Hampel et al.</b>
15:45	¿Es el pH un criterio suficiente para clasificación de carne DFD en vacuno? <b>García Torres S., et al</b>
16:00	Efecto de la inclusión de ácido maslínico en la calidad fisicoquímica de la carne de terneros criados en régimen intensivo. <b>Vazquez L. et al.</b>
16:15	Evaluación de la alimentación líquida con suero de leche en el perfil de ácidos grasos del chorizo. <b>González-Torres, I. et al.</b>
16:30	Inclusión de boniato en la dieta de finalización de cerdos de cebo. Efecto en la calidad fisicoquímica de la carne. <b>González-Torres, I. et al.</b>
16:45	Composición fisicoquímica de hamburguesas elaboradas a partir de razas bovinas autóctonas gallegas. <b>González, P. et al.</b>
17:00	Efecto del sexo y de la alimentación líquida con patata sobre el perfil de ácidos grasos en carne de cerdo. <b>González-Torres, I. et al.</b>

### 3ª Sesión: Discusión de Posters (José Manuel Lorenzo y Begoña Panea)

Horario	Comunicaciones poster
17:30 – 18:30	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Avaliação da capacidade antioxidante de extratos etanólico de própolis e sua influência na estabilidade de carne bovina durante armazenamento refrigerado. <b>Patrícia Lima et al.</b></li> <li>2. Composição centesimal da carne de cordeiros alimentados com produtos do girassol. <b>Rego, F.C.A. et al.</b></li> <li>3. Parâmetros microbiológicos da carne bovina <i>in natura</i> revestida com cobertura de quitosana e extrato de alecrim (<i>Rosmarinus officinalis L.</i>). <b>Renata de Lima et al.</b></li> <li>4. Características microbiológicas da carne bovina utilizando extratos etanólico de própolis como conservante natural. <b>Patrícia Lima et al.</b></li> <li>5. Textura y pérdidas de cocinado en cuatro cortes ovinos de la pierna congelados durante 12 meses. <b>Battagin, H.V. et al.</b></li> <li>6. Valorización de la carne de cordero mediante la cuantificación de carnosina y anserina endógena. <b>Chamorro, V. et al.</b></li> <li>7. Contenido de biopéptidos y actividad antihipertensiva <i>in vitro</i> de carne de cordero de diferentes sistemas de producción. <b>Chamorro, V. et al.</b></li> <li>8. Diferenciando a qualidade da carne de cordeiros em sistemas de criação em pastagem tropical. <b>Alda Monteiro, et al.</b></li> <li>9. Efeito da alteração dos níveis de sal nas características sensoriais de chouriças de carne Bísaro em dois 2 tempos de cura. <b>Rodrigues, S. et al.</b></li> <li>10. Viabilidad de la maduración en seco en diferentes tipos de carne de vacuno español. <b>Panea, B. et al.</b></li> <li>11. Análisis sensorial de cinco tipos de roti elaborados en base de carne y productos gallegos. <b>Barrio, J.C. et al.</b></li> <li>12. Aceptabilidad y preferencia de longaniza con substitución parcial de la grasa animal por aceite de linaza. <b>Zamuz, S. et al.</b></li> <li>13. Influencia de la inclusión de bagazo de cerveza en el perfil de ácidos grasos de la carne de cerdo. <b>González-Torres, I. et al.</b></li> <li>14. Efecto del tiempo de maduración sobre la calidad sensorial de la carne de raza Rubia Gallega bajo la IGP Vaca Gallega. <b>Moreno, T. et al.</b></li> <li>15. Caracterização sensorial de chouriças de carne de Vinhais (com formulação IGP) Para assar. <b>Rodrigues, S. et al.</b></li> </ol>

	<p>16. Efecto de la adición de extractos de carquesa (<i>Pterospartum tridentatum</i>) sobre la actividad antioxidante y propiedades fisicoquímicas en hamburguesas crudas y cocidas. <b>Marques de Castro, J.C. et al.</b></p> <p>17. Análisis sensorial de hamburguesas ecológicas de razas autóctonas gallegas. <b>González, P., et al.</b></p> <p>18. Efeito do avaliador na mensuração de deposição de gordura subcutânea e área de olho de lombo de ovinos Pantaneiros por ultrassonografia. <b>Vargas Junior, F.M et al.</b></p> <p>19. Avaliação de hambúrgueres produzidos com carne ovina com adição de óleo essencial de copaíba sobre composição química e análise instrumental. <b>Monteshio, J. O. et al.</b></p> <p>20. Composição química e ácidos gordos totais de hambúrguer de carne de suíno Bísaro enriquecido com diferentes níveis de <i>Castanea sativa</i> integral. <b>Leonardo, A.P. et al.</b></p> <p>21. Estratégias de valorização de produtos cárneos de ovinos em Portugal. <b>Paula Cabo et al.</b></p> <p>22. Produtos cárneos de ovinos em Portugal: mercados, preços e tendências de consumo. <b>Paula Cabo et al.</b></p> <p>23. Tendencias actuales en el etiquetado de bienestar animal. <b>Arango, T. et al</b></p>
--	---

#### 4ª Sesión: Calidad microbiológica de Productos (Adela Bidot y Gladston Arruda)

Horario	Comunicaciones orales
18:30	Alimentos 5S un nuevo concepto aplicado a la elaboración de productos cárnicos más saludables. <b>Pérez-Alvarez, J.A. et al.</b>
18:45	Efeitos microbiológicos da incorporação do extrato da semente do urucum em coberturas ativas à base de quitosana na carne bovina. <b>Andreza de Moura et al.</b>
19:00	Avaliação da qualidade microbiológica da carne bovina revestida com quitosana e extrato do resíduo de cebola ( <i>Allium cepa L.</i> ). <b>Renata de Lima et al.</b>
19:15	Análisis de estrés oxidativo y procesos de muerte celular programada (apoptosis y autofagia) en carnes DFD. <b>Díaz-Luis et al.</b>

Día 25 octubre

#### 5ª Sesión: Calidad Sensorial (Sandra Rodrigues y Javier Alvarez)

Horario	Charla
09:00	Preferencias del consumidor respecto a las carnes de vacuno y ovino de calidad diferenciada. <b>(Ana María Olaizola / María Teresa Maza, FMV – Universidad de Zaragoza. España)</b>

Horario	Comunicaciones orales
09:30	Características sensoriais de lombo de porco Bísaro alimentados com e sem castanha vs comercial. <b>Rodrigues, S. et al.</b>
09:45	Evaluación sensorial de lomo fresco de cerdos alimentados con castañas. <b>González-Torres, I. et al.</b>
10:00	Análise exploratória sobre a qualidade sensorial da carne de cordeiros das raças Churra Galega Bragançana Branca (DOP) e Churra Galega Bragançana Preta. <b>Rodrigues, S. et al.</b>
10:15	Efecto de la adición de harina de hongos comestibles <i>Agaricus bisporus</i> y <i>Pleurotus ostreatus</i> sobre la composición y propiedades sensoriales de carne para hamburguesa. <b>Cerón Guevara, M.I. et al.</b>

#### 6ª Sesión: Mesa Redonda (Begoña Panea y Alfredo Teixeira)

<b>Horario</b>	<b>Mesa Redonda (Marcas de Calidad. Presente y Futuro)</b>
11:00	<b>Antonio Xende Barbeito</b> - Carne de Vacún de Galicia; <b>Alexandrina Fernandes</b> – Bísaro Salsicharia Tradicional; <b>Amândio Carloto</b> – Ovinos raça Bragançana e Cabra Serrana; <b>Nuno Paulo</b> – Carne Mirandesa; asociaciones de productores con marcas DOP y IGP, cooperativas, industrias, consumidores, técnicos)