

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

Horario	Fecha	
	24 - Octubre	25 - Octubre
8:30	Inauguración	Charla: Preferencias del consumidor respecto a las carnes de vacuno y ovino de calidad diferenciada (Ana María Olaizola / María Teresa Maza , FMV – Universidad de Zaragoza. España)
9:15	Presentación del libro “Marcas de calidad de carne en Iberoamérica (Caribe, Sudamérica y Península Ibérica”. (Alfredo Teixeira , ESA – IPB, Portugal)	
9:30	Conferencia Magistral: Reflexiones sobre la carne y su filosofía (Carlos Sañudo , FMV – Universidad de Zaragoza. España)	Presentación Trabajos Orales (5ª Sesión: Calidad Sensorial)
10:30	Café	Café
11:00	Charla: Marcas de Calidad de carne y productos cárnicos en Sudamérica (Jorge Felipe Reyes , Universidad Técnica Particular de Loja – Loja, Ecuador)	Mesa Redonda: Marcas de calidad. Presente y futuro (Antonio Xende Barbeito - Carne de Vacún de Galicia; Alexandrina Fernandes – Bísaro Salsicharia Tradicional; Amândio Carloto – Ovinos raça Bragançana e Cabra Serrana; Nuno Paulo – Carne Mirandesa; asociaciones de productores con marcas DOP y IGP, cooperativas, industrias, consumidores, técnicos)
11:30	Presentación Trabajos Orales (1ª Sesión: Marcas de Calidad)	
13:00		Clausura
13:30	Comida	Comida
14:30	Charla: GP Ternera Gallega: origen, tradición y certificación de calidad. (Antonio Xende Barbeito , Consello Regulador das Indicações Xeográficas Protexidas de Carne de Vacún de Galicia)	Visitas Técnicas: ➤ A. Montesinho: <ul style="list-style-type: none"> • Bísaro - Salsicharia Tradicional • Quinta das Covas

		➤ Cooperativa Agro-Pecuaria Mirandesa, CRL
15:30	Presentación Trabajos Orales (2ª Sesión: Calidad Fisicoquímica de Productos)	
17:00	Café	
17:30	(3ª Sesión: Discusión de Posters)	
18:30	Presentación Trabajos Orales (4ª Sesión: Calidad Fisicoquímica de Productos)	
20:30	Cena de Camaradería	