

## Red CYTED HEALTHY MEAT (119RT0568)

### I Reunión anual de la Red Iberoamericana Productos Cárnicos más saludables

28 y 29 de Octubre. Fundación Centro Tecnológico de la Carne (Ourense, España)

#### 28 – Octubre

10:00 Recepción – Bienvenida

**Miguel Fernández Rodríguez** (Gerente de la Fundación Centro Tecnológico de la Carne)

10:15 Presentación de los grupos que conforman la Red Healthy Meat (1ª Sesión)

##### ▪ España

**Fundación Centro Tecnológico de la Carne - CTC** (José Manuel Lorenzo Rodríguez)

**Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Nutrición - ICTAN** (Claudia Ruiz Capillas)

**Universidad Miguel Hernández** (José Ángel Pérez Álvarez)

**Universidad de Murcia** (Gema Nieto Martínez)

##### ▪ Portugal

**Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Bragança** (Alfredo Teixeira)

**Universidade de Lisboa** (Maria Joao Franqueza)

11:30 Pausa – Café

12:00 Presentación de los grupos que conforman la Red Healthy Meat (2ª Sesión)

##### ▪ Argentina

**Centro de Investigación y Desarrollo en Criotecología de Alimentos** (Silvina Cecilia Andres)

**Universidad Nacional del Litoral** (Rosmini Marcelo Raúl)

**Universidad Nacional de Entre Ríos** (Flavia Maria Perlo)

**Universidad Católica de Córdoba** (Aleu Gonzalo)

**Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria** (Adriana Alejandra Pazos)

13:15 Visita a las instalaciones del CTC (Laboratorios)

14:00 Comida

16:00 Presentación de los grupos que conforman la Red Healthy Meat (3ª Sesión)

##### ▪ Brasil

**Universidade Federal de Santa Maria** (Paulo Cezar Bastianello Campagnol)

**Universidade Estadual de Campinas** (Anderson De Souza Sant'Ana)

**Universidade de São Paulo** (Marco Antonio Trindade)

**Universidade de São Paulo** (Carmen Josefina Contreras Castillo)

- **Chile**

**Universidad de La Frontera** (Nestor Gaston Sepulveda Becker)

- **Colombia**

**Universidad de La Salle** (Javier Rey)

- **Ecuador**

**Universidad Técnica Particular de Loja** (Jorge Felipe Reyes)

- **Mexico**

**Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo** (Eva María Santos López)

**Universidad de Guanajuato** (María Elena Sosa Morales)

18:30 Fin de la jornada

21:00 Cena

## 29 – Octubre

10:00 Charlas: Estrategias para la Producción de Productos Cárnicos más Saludables

- **Estrategias para la reducción de sal** (Rubén Domínguez Valencia, CTC – España)
- **Estrategias para la reducción de nitritos** (Claudia Ruiz Capillas, ICTAN – España)
- **Estratégias para reduçãõ de gordura e modificaçãõ do perfil lipídico em produtos cárneos** (Paulo C.B. Campagnol, UFSM – Brasil)

11:00 Pausa – Café

11:30 Taller – Planta piloto – Elaboración de productos cárnicos bajos en grasa

- Estrategias para la reducción de grasa
- Elaboración y degustación de productos

13:00 Actividades pendientes: Organización seminarios y jornadas, intercambios, publicaciones

13:30 Propuestas para la reunión del 2020

14:00 Comida