

**Reunión de la Red Consolider Innovación en Productos Cárnicos Seguros y Saludables
(INPROCARSA)**

Fecha: 5-6 de junio de 2019.

Lugar: Salón de actos del Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Nutrición (ICTAN).

Calle José Antonio Novais, 10, 28040 Madrid

PROGRAMA

Miércoles 5 de Junio

15.30 h. Inauguración de las Jornadas de la Red INPROCARSA. ICTAN. Coordinador de la Red.

15.45-20.00 h. Sesión: “Seguridad microbiológica de productos cárnicos” (SEMICAR)(*)

15.45 h. Competencia entre *Listeria monocytogenes* y un cultivo iniciador para productos crudos curados. María Dolores Selgas Cortecero. Universidad Complutense de Madrid.

16.15 h. *Staphylococcus aureus*: incidencia en la industria cárnica y comportamiento en jamón curado. Margarita Medina Fernández-Regatillo. INIA. Madrid.

16.45 h. Estrategias para el control de *L. monocytogenes*, *S. aureus* y mohos toxigénicos en derivados cárnicos curado-madurados. Juan José Córdoba Ramos. Universidad de Extremadura.

17.15 h. Control de *Listeria monocytogenes* y *Toxoplasma gondii* en el sector cárnico. Carmen Rota García. Universidad de Zaragoza.

17.45 h. Impacto de estrategias de reformulación en la seguridad microbiológica de productos cárnicos cocidos. Anna Jofré i Fradera. IRTA. Girona.

18.15 h. Pausa – café

18.30 h. Enterobacteriáceas productoras de betalactamasas en la cadena alimentaria. José María Rodríguez Calleja. Universidad de León.

19.00 h. Opciones de los consumidores para prevenir y evitar infecciones víricas transmitidas por alimentos. Albert Bosch Navarro. Universidad de Barcelona.

19:30 h. Avances en control de residuos veterinarios en la industria cárnica. Roberto Ortuño Macián. AINIA. Valencia.

(*). Todas las exposiciones serán de un máximo de 20 minutos dejando 10 minutos tras la presentación para discusión con los asistentes.

21:00 h. Cena de trabajo. Restaurante DONATE (c/Almansa 94. 28040. Madrid)

Jueves 6 de Junio

9.00 h-12.15 h. Sesión: “Productos cárnicos saludables y de calidad” (CASACAR)

9.00 h. **Sustitución de grasa animal de los productos cárnicos por aceites con perfiles lipídicos más saludables.** Diana Ansorena Artieda. Universidad de Navarra.

9.30 h. **Desarrollo de lípidos estructurados y su aplicación en procesos de reformulación de productos cárnicos más saludables.** José Carballo Santaolalla. ICTAN. Madrid.

10.00 h. **Análisis por imágenes de resonancia magnética y técnicas sensoriales innovadoras para la evaluación de calidad de productos cárnicos.** Mario Estévez García. Universidad de Extremadura.

10.30 h. **Estrategias para el incremento de la vida útil en carne fresca y evaluación sensorial de jamón curado.** José Antonio Beltrán Gracia. Universidad de Zaragoza.

11.00 h. Pausa – café

11.15 h. **Caracterización no destructiva de problemas de textura en jamón curado y corrección mediante ultrasonidos y tratamientos térmicos. Tecnologías emergentes para la obtención de zinc-protoporfirina y proteínas funcionales a partir de coproductos cárnicos.** Jose Vicente García Pérez. José J. Benedito Fort. Universidad Politécnica de Valencia

11.45 h. **Efecto del procesado en pre-rigor del jamón cocido.** Xavier Serra Dalmau. IRTA. Girona.

12.15-14.30 h. Sesión: Discusión temas de interés para la Industria Cárnica

12.15 h. **Presentación Red Consolider “Innovación en Productos Cárnicos Seguros y Saludables (INPROCARSA)”. Colaboración con Asociaciones e Industrias Cárnicas.** Juan José Córdoba Ramos. Coordinador de INPROCARSA.

12.30 h. **Calidad nutricional y propiedades saludables de la carne y de los productos cárnicos.** Mario Estévez García. Universidad de Extremadura.

13:00 h. **Control de *Listeria monocytogenes* en productos cárnicos curado-madurados reducidos en nitritos.** Manuela Fernández Álvarez. Universidad Complutense de Madrid.

13.30 h. **Control de *Toxoplasma gondii* en productos cárnicos curado-madurados.** Susana Bayarri Fernández. Carmen Rota García. Universidad de Zaragoza.

14.00 h. **Prevalencia y caracterización del virus de la hepatitis E en distintos tipos de muestras.** Albert Bosch Navarro. Universidad de Barcelona.

(). Todas las exposiciones serán de un máximo de 20 minutos dejando 10 minutos tras la presentación para discusión con los asistentes.*

14:30 h. Evaluación conclusiones de las Jornadas de la Red INPROCARSA y clausura de las Jornadas

14.45. Comida de Trabajo. Comedor Universitario