

## CURRENT STRATEGIES FOR A SUSTAINABLE BEEF PRODUCTION

**DATE:** 8th June (Thursday)

**TIME:** 9:00h – 14:00h

**VENUE:** Conference Room – Jerónimo de Ayanz Building (Public University of Navarra)

### ABSTRACT

The Second IS-FOOD International Workshop specifically addresses the challenges of meat production in a context of increasing global demand while there is also a need to reduce the negative impacts on the environment. The care about healthy and environmentally sustainable diets is not new, but increasing concern about global food security and climate change makes it necessary to define innovative strategies that will meet the current and future meat production requirements. This is particularly challenging for ruminant production systems, linked to ecosystem services such as the valorization of resources used as food, maintenance of rural areas and high quality products but seen as highly contaminant as well.

Recent genomics advances related to muscle growth and development, better valorization of food and new biomarkers that predict meat quality applied to achieve a more sustainable meat on one hand, and the role of the actors of the meat chain value on the other, are at the core of the upcoming 2<sup>nd</sup> IS-FOOD workshop.

### PROGRAMME

09:00	<b>Opening</b> R. Gonzalo- Vicerrector of Research-UPNA M.J. Beriain- IS-FOOD CEO A. Arandia- R&D&I in the Food Chain- Industry, Energy and Innovation Board (Government of Navarra) B. Soret- IS-FOOD Researcher
09:30	<b>Genomic advances related to prediction of meat sensory qualities using proteomic biomarkers (English)</b> Brigitte Picard- INRA (France)
10:15	<b>The bovine rumen microbiome and its role in feed efficiency and methanogenesis (English)</b> Sinead Waters- TEAGASC (Ireland)
11:00	<b>Debate</b>
<b>Coffee break</b>	
11:45	<b>Instituto IS-Food: innovation and sustainability for the meat sector</b> M <sup>a</sup> José Beriain (IS-Food CEO)
12:15	<b>Round Table: producing sustainable meat for the XXI century consumers</b> <i>Chair: Merche Sánchez (UPNA)</i> ASPINA- Francisco Javier Aranguren DRMAAL (Government of Navarra)- Agustín Poblador INTIASA- Mikel Nazabal PROTECA- Jesús Elizari Vacuno de Navarra- Juan José Pellejero I.G.P. Ternera de Navarra- Carmen Díaz de Cerio Ausolan- Amaia Agirre
13:45	<b>Concluding remarks and Closure</b>
<b>Aperitif &amp; Networking</b>	

Registration required: [form](#)

## ESTRATEGIAS INNOVADORAS PARA UNA PRODUCCION DE CARNE DE VACUNO SOSTENIBLE

**FECHA:** 8 de Junio (Jueves)

**HORARIO:** 9:00h – 14:00h

**SEDE:** Sala de Conferencias – Edificio Jerónimo de Ayanz (Universidad Pública de Navarra)

### RESUMEN

La segunda Jornada Internacional IS-FOOD se orienta específicamente a los retos que supone la producción de carne en un contexto en el que simultáneamente hay incremento global de la demanda y la necesidad de reducir los impactos negativos en el medio ambiente. El interés por llevar dietas saludables y ambientalmente sostenibles no es algo nuevo, pero la creciente preocupación sobre la seguridad alimentaria global y el cambio climático conducen a que sea necesario definir estrategias innovadoras para la producción de carne. Esto es de particular importancia en el caso de los sistemas de producción de rumiantes, ligados a servicios ecosistémicos como la valorización de recursos alimenticios, el mantenimiento de áreas rurales y la obtención de productos de alto valor añadido pero también señalados como causantes de una importante contribución a la contaminación.

Se tratarán, por un lado, recientes avances genómicos, relacionados con el crecimiento y desarrollo del tejido muscular o una mejor valorización de los alimentos y el descubrimiento de nuevos biomarcadores para predecir la calidad de la carne, que pueden contribuir a que la producción de carne sea más sostenible; por otro, se analizará el papel de los diferentes eslabones de la cadena de valor de la carne como impulsores de esta tendencia.

### PROGRAMA

09:00	<b>Apertura</b> R. Gonzalo- Vicerrector de Investigación-UPNA M.J. Beriain- Directora de IS-FOOD A. Arandia- Sección I+D+i Cadena Alimentaria, D. G. de Industria, Energía e Innovación (Gobierno de Navarra) B. Soret- Investigadora de IS-FOOD
09:30	<b>Avances genómicos relacionados con la predicción de la calidad sensorial de la carne mediante el empleo de biomarcadores proteómicos (Inglés)</b> Brigitte Picard- INRA (France)
10:15	<b>El microbioma del rumen y su papel en la eficiencia alimentaria y la metanogénesis (Inglés)</b> Sinead Waters- TEAGASC (Ireland)
11:00	<b>Debate</b>
<b>Coffee break</b>	
11:45	<b>Instituto IS-Food: innovación y sostenibilidad para el sector cárnico</b> -M <sup>a</sup> José Beriain (Directora IS-Food)
12:15	<b>Mesa redonda: producción de carne sostenible para el consumidor del siglo XXI</b> <i>Chair: Merche Sánchez (UPNA)</i> ASPINA- D. Francisco Javier Aranguren DRMAAL (Gobierno de Navarra)- Agustín Poblador INTIASA- Mikel Nazabal PROTECA- Jesús Elizari Vacuno de Navarra- Juan José Pellejero I.G.P. Ternera de Navarra- Carmen Díaz de Cerio Ausolan- Amaia Agirre
13:45	<b>Conclusiones finales y Cierre de la Jornada</b>
<b>Aperitivo &amp; Networking</b>	

Inscripción gratuita previo registro: [formulario](#)