

13/06/2018

O I Simpósio Ibero-Americano de Marcas de Qualidade de Carne e Identificação Geográfica (Siacarne) acontece entre os dias 18 e 20 de junho, das 8h às 18h30, no Auditório da Biblioteca e nas salas de núcleos temáticos da Universidade Federal do Vale do São Francisco (Univasf), no campus Centro, em Petrolina-PE.

Voltado para produtores rurais, representantes do comércio de carnes caprinas e ovinas (abatedouros, supermercados e restaurantes), pesquisadores e estudantes de graduação e pós-graduação, o evento tem o objetivo de promover a discussão de temas relevantes na área de Ciência da Carne e debater a importância das marcas de qualidade e da indicação geográfica de produtos do setor.

Entre os destaques do Simpósio está a manta caprina e ovina de Petrolina, que está em discussão por um grupo de trabalho interinstitucional para a formalização de uma proposta de patrimônio cultural do município. Segundo o pesquisador Tadeu Voltolini, da Embrapa Semiárido, a manta consiste no produto gerado a partir do processo de manteação da carcaça de caprinos e ovinos, salga e secagem, o que, na região, dá origem ao tradicional bode assado.

De acordo com Voltolini, o produto tem seus constituintes já caracterizados pela pesquisa, como a sua composição físico-química, além do processo de manteação, salga e secagem. “São todas características que tornam típico e particular esse produto, que é sinônimo de um produto de qualidade, com o animal criado de forma adequada, social, que representa saúde, com um processo de obtenção que segue padrões e valoriza o sabor da carne produzida na região”, destaca o pesquisador.

A manta caprina e ovina da região Semiárida será discutida no segundo dia do evento (19), em mesa redonda que inclui, além do produto de Petrolina, também a manta de Tauá, no Ceará. Elas serão apresentadas, respectivamente, pelo professor Roberto Germano Costa, da Universidade Federal de Pernambuco (**UFPE**) e pela pesquisadora Lisiane Dorneles de Lima, da Embrapa Caprinos e Ovinos.

No terceiro dia (20), a manta também será tema de um minicurso, “Manteação de carcaças caprinas e ovinas”. Além desse, ainda serão oferecidos os minicursos “Ciência da Carne”, “Avaliação de carcaça e qualidade da carne de caprinos e ovinos” e “Cortes especiais de carcaças de caprinos e ovinos”.

A programação do Siacarne começa no dia 18, às 9 horas, com a cerimônia de abertura, seguida pela mesa redonda “Marcas de qualidade de carne”, que contará com a participação dos palestrantes internacionais. O professor Alfredo Jorge Costa Teixeira, do Instituto Politécnico Bragança, de Portugal, inicia com a palestra “Marcas de qualidade de carne: Uma necessidade, uma exigência”. Ele será seguido pelo professor José Manuel Lorenzo Rodrigues, do Centro Tecnológico de la Carne, da Espanha, que discorrerá sobre “A indicação geográfica de produtos na Europa e a qualidade de produtos cárneos”. Por fim, o professor Francisco de Assis Fonseca de Macedo, da Universidade Federal de Sergipe (UFS), encerra as palestras da mesa trazendo os “Aspectos gerais da qualidade sensorial de produtos cárneos”.

Na tarde do dia 18, o evento ainda contará com duas palestras, sobre “Tendências para melhor atender os clientes consumidores de carne caprina e ovina”, com Robério Araújo, do Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae), e sobre “A indicação geográfica de produtos no Brasil”, com Eduardo Andrade Bemfica, do Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI). O evento também contará com apresentações de pôsteres.

As inscrições para participar do Siacarne podem ser realizadas pelo site www.siacarne.com.br. O evento é realizado por meio de uma parceria entre a Univasf, Universidade Federal da Paraíba (UFPB), Instituto Federal de Educação, Ciência do Sertão Pernambucano (IF Sertão-PE) e Embrapa. O simpósio é promovido pela Rede Ibero Americana de Marcas de Qualidade de Carnes (Marcarne) e conta com o apoio do Serviço Nacional de Aprendizagem Rural (Senar), Instituto Agrônômico de Pernambuco (IPA), Sebrae e Contactus Comunicação.

[Link da Matéria](#)