

Revista Española de Nutrición Comunitaria

Spanish Journal of Community Nutrition

Vol. 23 - Suplemento 1 - 2017



Órgano de expresión de
la Sociedad Española
de Nutrición Comunitaria

Órgano de expresión del
Grupo Latinoamericano de
Nutrición Comunitaria
www.nutricioncomunitaria.org

Director

Javier Aranceta Bartrina

Editores Asociados

Lluís Serra Majem
Carmen Pérez Rodrigo

Redactor Jefe

Joan Quiles Izquierdo

Secretarios de Redacción

Victoria Arijalva
Joan Fernández Ballart
Emilio Martínez de Vitoria
Rosa Ortega Anta
Amelia Rodríguez Martín
Gregorio Varela Moreiras
Lourdes Ribas Barba
Ana María López Sobaler
Josep A. Tur Marí

Indexada en

EMBASE/Excerpta Médica
IBECs (Índice Bibliográfico en Ciencias de la Salud)
IME (Índice Médico Español)
Journal Citation Reports/Science Edition
Science Citation Index Expanded (SciSearch®)
SIIC Data Bases
SCOPUS
MEDES
Dialnet

CONGRESO INTERNACIONAL DE NUTRICIÓN Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

Editorial	1
Mensaje de Bienvenida	3
Comisión Organizadora	5
Comisión de Honor	6
Comisión Científica	7
Ponentes invitados	8
Ponencias Keynote	9
Mesas Redondas	10
Programa	11
Comunicaciones premiadas como mejores presentaciones del Congreso	13
Instituciones colaboradoras	15
Instituciones promotoras	17
COMUNICACIONES ORALES	21
COMUNICACIONES PÓSTER	35
ÍNDICE DE AUTORES	49
EL CONGRESO EN IMÁGENES	51

COMUNICACIONES PREMIADAS COMO MEJORES PRESENTACIONES DEL CONGRESO

Mejor Comunicación Oral

UPHI-STAT project: eating habits in the urban context – the case of Cape Verde capital

Daniela Alves¹, Zélia Santos^{1,2}, Isabel Craveiro^{1,3}, Miguel Amado⁴, António Delgado⁵, Artur Correia⁶, Luzia Gonçalves^{1,7}

¹Unidade de Saúde Pública Internacional e Bioestatística. Instituto de Higiene e Medicina Tropical. HMT. Universidades Nova de Lisboa. UNL. Lisboa. Portugal. ²Serviço de Nutrição e Dietética. Centro Hospitalar Lisboa Occidental. EPE - Hospital Egas Moniz. Portugal. ³Global Health and Tropical Medicine. GHMT. IHMT-UNL. Lisboa. Portugal. ⁴Departamento de Engenharia Civil, Arquitectura e Georecursos. Instituto Superior Técnico. Universidade de Lisboa. Lisboa. Portugal. ⁵Direção Nacional da Saúde. Ministério da Saúde. Praia. Cabo Verde. ⁶Comité de Coordenação Combate à SIDA. CCS-SIDA. Ministério da Saúde. Praia. Cabo Verde. ⁷Centro de Estatística e Aplicações da Universidade de Lisboa. Lisboa. Portugal.

Presenting Author: daniela.alves@ihmt.unl.pt

2ª Mejor Comunicación Oral

Avaliação de riscos e benefícios da população portuguesa, crianças em idade pré-escolar, associados ao consumo de espécies de peixe seleccionadas

I. Bernardo^{1,2}, C. Cardoso^{1,3}, N. M. Bandarra^{1,3}, L. Louro², C. Alfonso^{1,3}

¹División de Aquaculture and Upgrading. Portuguese Institute of the Sea and Atmosphere. IPMA. Avenida de Brasília, 1449-006 Lisboa, Portugal. ²Instituto Superior de Agronomia. University of Lisbon. Tapada de Ajuda, 1349-017 Lisbon. Portugal. ³Interdisciplinary Centre of Marine and Environmental Research (CIIMAR/CIMAR). University of Porto, Rua dos Bragas 289, P 4050-123 Porto. Portugal.

Presenting Author: carlos.cardoso@ipma.pt

Mejor Poster

Mushrooms as potential agriculture and industrial products: preliminary assessment for food security and sustainable development – a case study

E. A. S. F. Boin¹, M. Leite^{1,2}, I. Ferreira^{1,2}, F. Ramos³, J. M. S. A. Nunes¹

¹BLC3 Association - Technology and Innovation Campus. Rua Nossa Senhora da Conceição, 2, Lagares OHP, Portugal. ²BTS - Biotechnology and Sensing for Food Safety and Health, Lda. Rua Nossa Senhora da Conceição, 3 - Edifício 2, Sala 8, Lagares OHP, Portugal. ³Faculty of Pharmacy. Health Science Campus. University of Coimbra. Portugal.

Presenting Author: elisa.boin@blc3.pt

2º Mejor Poster

Influence of different cooking methods on concentration of glucosinolates and vitamin C in broccolis: a review

Ana Soares¹, Conrado Carrascosa², António Raposo³

¹Departamento de Alimentação e Nutrição. Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge. INSA. IP. Avenida Padre Cruz, 1649-016 Lisboa, Portugal. ²Department of Animal Pathology and Production, Bromatology and Food Technology. Faculty of Veterinary. Universidad de Las Palmas de Gran Canaria. Trasmontaña s/n, 35413 Arucas, Spain. ³CBIOS (Research Center for Biosciences and Health Technologies). Universidade Lusófona de Humanidades e Tecnologias. Campo Grande 376, 1649-024 Lisboa, Portugal.

Presenting Author: anagodinsoares@gmail.com



COMUNICACIONES ORALES Y PÓSTERES



SENC

SOCIEDAD
ESPAÑOLA
NUTRICION
COMUNITARIA



4 Influência dos diferentes métodos de confeção na concentração de glucosinolatos e de vitamina C nos brócolos: uma revisão

Soares A¹, Carrascosa C², Raposo A³

¹Departamento de Alimentação e Nutrição. Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge. INSA. IP. Avenida Padre Cruz, 1649-016 Lisboa. Portugal. ²Department of Animal Pathology and Production, Bromatology and Food Technology. Faculty of Veterinary. Universidad de Las Palmas de Gran Canaria. Trasmontaña s/n, 35413 Arucas. Spain. ³CBIOS (Research Center for Biosciences and Health Technologies). Universidade Lusófona de Humanidades e Tecnologias. Campo Grande 376, 1649-024 Lisboa. Portugal.

E-mail: anagodinhosoares@gmail.com

Os brócolos pertencem à família Brassicaceae e ao género *Brassica*, também designadas crucíferas, e têm sido associados à redução do risco de contrair certas doenças pelo seu conteúdo em compostos como os glucosinolatos e a vitamina C. Os glucosinolatos, derivados dos isotiocianatos, são substâncias que protegem as células contra o stress oxidativo e apresentam muitos outros benefícios para a saúde. A vitamina C contém também propriedades antioxidantes que contribuem para o efeito benéfico que os brócolos têm para a saúde. O presente estudo de revisão apresenta uma visão geral sobre os produtos secundários das plantas tais como os glucosinolatos e a vitamina C. Uma vez que cozinhar induz muitas modificações químicas e físicas nos alimentos, a concentração de glucosinolatos e de vitamina C nos brócolos pode alterar-se com os diferentes métodos de confeção utilizados. A vitamina C e os glucosinolatos são solúveis em água, o que os torna mais susceptíveis a perdas durante o processo de confeção. Apesar de algumas controvérsias, a maior parte dos artigos analisados mostra que os métodos de confeção tradicionais alteram de forma significativa a concentração de vitamina C e de glucosinolatos. No entanto, cozer a vapor é o método convencional que obteve melhor resultado na preservação destes dois compostos.

Palavras-chave: Glucosinolatos. Vitamina C. Métodos de confeção. Brócolos.

* * *

Influence of different cooking methods on concentration of glucosinolates and vitamin C in broccolis: a review

Broccoli belongs to the Brassicaceae family and the *Brassica* genus, also designated crucifers, which have been linked to reduced risk of certain diseases for their content of compounds like glucosinolates and vitamin C. Glucosinolates-derived isothiocyanates are substances that protect cells against oxidative stress and present many other health benefits. Vitamin C also contains antioxidant properties that contribute to the beneficial effects that broccoli have for health. The present study gives an overview about secondary plant products, such as glucosinolates and vitamin C. Thus cooking induces many chemical and physical modifications in food, among which glucosinolates and vitamin C concentration in broccoli can change. Vitamin C and glucosinolates are water-soluble, which makes them more susceptible to loss during the cooking process. Despite some controversy, most reviewed studies show that conventional cooking methods significantly alter the concentration of vitamin C and glucosinolates. Nonetheless, steaming is the con-

ventional method that obtains the best result to better preserve these two compounds.

Keywords: Glucosinolates. Vitamin C. Cooking methods. Broccoli.

5 Insegurança alimentar de desempregados portugueses

Matos Â¹, Melo C², Nascimento F³, Peixoto S⁴, Ferro-Lebres V^{2,5}, Pereira F^{4,5}

¹Departamento das Tecnologias de Diagnóstico e Terapêutica. Escola Superior de Saúde. Instituto Politécnico de Bragança. ²Centro de Investigação em Atividade Física. Saúde e Lazer. FADEUP. ³Instituto Politécnico de Bragança. ⁴Centro de Investigação e Intervenção Educativa da FPCEUP. ⁵Núcleo de Investigação e Intervenção do Idoso.

E-mail: vferrolebres@ipb.pt

Introdução: A insegurança alimentar pressupõe que, de alguma forma, a disponibilidade ou capacidade de acesso aos alimentos necessários para uma vida ativa e saudável estejam comprometidas. Trata-se de uma limitação na obtenção de alimentos por falta de recursos, como consequência de um contexto económico, social e cultural, não respeitador da dignidade humana.

Objetivo: Estudar a relação entre o desemprego e o nível de insegurança alimentar nos agregados familiares em Portugal.

Metodologia: Adotou-se uma metodologia de investigação quantitativa, descritiva, inferencial, transversal. Adaptou-se para português e aplicou-se o questionário "Instrumento para la medición de la inseguridad alimentaria a nivel del hogar" a 263 indivíduos desempregados nos distritos de Bragança, Vila Real, Viseu e Porto.

Resultados: O nível de insegurança alimentar é 75,3% nos agregados com crianças e 63,1 % nos outros. O distrito do Porto é o que apresenta um maior nível de insegurança alimentar (86,8%), seguido pelo distrito de Bragança (73,6%). Os distritos de Vila Real (55,0%) e Viseu (55,4%) apresentam menor nível de insegurança alimentar.

O tempo de desemprego está significativamente associado com a insegurança alimentar ($p = 0,000$), que também se associa significativamente com a idade ($p = 0,000$), rendimento *per capita* ($p = 0,000$) e escolaridade ($p = 0,000$).

Conclusão: Verifica-se que os agregados familiares com crianças têm uma maior exposição à insegurança alimentar. A idade e o tempo de desemprego são diretamente proporcionais à insegurança alimentar, contrariamente ao rendimento e escolaridade que são inversamente proporcionais a esta.

Palavras-chave: Insegurança alimentar. Agregados familiares. Desemprego.

* * *

Food insecurity of unemployed portuguese

Introduction: When the availability or capacity to access the food needed for an active and healthy life are compromised there is food insecurity. It consists in a limitation to obtain food due to lack of resources, as a result of an economic, social and cultural context that does not respect the human dignity.

Objective: To study the relationship between unemployment and the level of food insecurity in Portuguese family households.

Methodology: A quantitative, descriptive, inferential, cross-sectional study was developed. The questionnaire "Instrumento para la medición de la inseguridad alimentaria a nivel del hogar" was adapted to Portuguese and used in 263 unemployed individuals in the districts of Braganza, Vila Real, Viseu and Oporto.

Results: The level of food insecurity is 75,3 % in households with children and 63,1 % in the other households. The district of Oporto is the one with a higher level of food insecurity (86,8 %), followed by Braganza district (73,6 %). The Vila Real (55,0%) and Viseu (55,4 %) districts have a lower level of food insecurity.

The length of the unemployment situation is significantly associated with food insecurity ($p = 0,000$). Age ($p = 0,000$), *per capita* income ($p = 0,000$) and schooling ($p = 0,000$) are also significantly associated with food insecurity.

Conclusion: It was verified that households with children have greater exposure to food insecurity. Age and time of unemployment are directly proportional to food insecurity, contrary to income and education that are inversely proportional.

Keywords: Food insecurity. Households. Unemployment.

6 El descubrimiento de América en la ruta de la búsqueda de la globalización alimentaria

del Carmen Rodríguez de Vera B¹, Jiménez-Rodríguez C², Jiménez-Díaz J-F³, Hernández-Martínez F-J³, Jiménez-Rodríguez P³

¹Universidad de Las Palmas de Gran Canaria. ²Cabildo Insular de Lanzarote. ³The Ostelea School of Tourism & Hospitality. Universitat de Lleida.

E-mail: bienvenida.rodriguez@ulpgc.es

El descubrimiento de América quizá haya sido la gesta por autonomía del espíritu de búsqueda inagotable en el ser humano y también, cómo no, de la capacidad de éste para aprovechar hechos y circunstancias sobrevenidas que no figuraban, previamente, en el plan trazado. Tal importancia adquirió el hecho atlántico que, en la práctica de hábitos y costumbres de todo tipo, marcó un antes y un después en el devenir del ser humano y, sobre todo, en el hombre europeo como artífice de dicha gesta y como expresión del dominio que ya ejercía en el ámbito de las relaciones internacionales. Esta frontera historiográfica y temporal matizó el finiquito del cronos medieval y abrió el nuevo tiempo del renacimiento y de la edad moderna.

Si durante el medioevo se comercializó entre Europa y Asia con, entre otros productos los alimentarios y, más concretamente, las especias tan apreciadas en la insulsa cocina europea, el descubrimiento de América representó un hito trascendental en todos los órdenes del conocimiento, a pesar de no verse satisfecha la intencionalidad primigenia del Almirante Colón en la búsqueda de una ruta alternativa a la interrupción que supuso la caída del imperio bizantino, y la irrupción brusca del imperio otomano en 1453, con el consiguiente corte de suministros especiados a las cocinas europeas. Tal contratiempo, sin embargo, supuso, de hecho, el verdadero antecedente de la globalización alimentaria en nuestro planeta porque ambos mun-

dos, el viejo y el nuevo, se nutrieron, nunca mejor dicho, del intercambio y de la simbiosis alimentaria.

Palabras clave: Descubrimiento. América. Globalización. Alimentaria.

* * *

The discovery of America in the route search of food globalization

The discovery of America may have been the quintessential epic spirit of inexhaustible search in humans and also, of course, the ability to take advantage of this fact and supervening circumstances which were not previously in the layout plan. Such importance acquired atlantic fact that, in practice habits and customs of all kinds, marked a before and after in the evolution of human beings and especially in the european man as the architect of this feat and as an expression of the domain already exercised in the field of international relations. This temporary border historiographical and qualified the medieval settlement of cronus and apertura the new time of the renaissance and the modern age.

If during the middle ages was traded between Europe and Asia, among other products food and, more specifically, spices so appreciated in the rapid european cuisine, the discovery of America represented a major milestone in every order of knowledge, despite not be satisfied the primordial intention of Admiral Columbus in search of an alternative to the disruption that saw the fall of the byzantine empire route, and the sudden emergence of the ottoman empire in 1453, thereby cutting supplies to european cuisines spiced. Such a setback, however, meant, in fact, the true history of food globalization on our planet because both worlds, old and new, were nurtured, never better, exchange and food symbiosis.

Keywords: Discovery. America. Globalization. Food.

7 Control microbiológico de superficies en diferentes industrias de las Islas Canarias

Tinoco de Faria C, Carrascosa C, Sanjuán E, Millán R

Department of Animal Pathology and Production, Bromatology and Food Technology. Faculty of Veterinary. Universidad de Las Palmas de Gran Canaria. Trasmontaña s/n, 35413 Arucas. Spain.

E-mail: catarinaa711@gmail.com

En la industria alimentaria existe un gran interés en aplicar métodos de control en las operaciones de limpieza y desinfección de las superficies que entran en contacto con los alimentos. A lo largo de 7 meses se recogieron muestras de superficie en diferentes industrias alimentarias en Gran Canaria, España. Se emplearon 3 métodos para el control higiénico de dichas industrias: se empleó el método de las placas de contacto (RODAC) para la medición de los microorganismos mesófilos totales, enterobacterias totales, hongos y levaduras. Además se aplicó la técnica de bioluminiscencia para obtener su valoración higiénica. Las muestras fueron tomadas al menos en 5 superficies representativas de cada industria. Posteriormente fueron aplicadas encuestas HAS diseñadas para cada tipo de industria con la finalidad de identificar los posibles factores de riesgo relacionados con la

Índice de autores

A

Agazzi B, (*Com. Oral*), 21, 31
Alexandra Silva M, (*Com. Oral*), 29
Alfonso C, (*Com. Oral*), 26
Almeida E, (*Com. Oral*), 22
Alves D, (*Com. Oral*), 27
Alves de Lima Pereira EA, (*Com. Póster*), 43
Amado M, (*Com. Oral*), 27
Amaral L, (*Com. Oral*), 21
Antunes P, (*Com. Oral*), 30
Arboleda L, (*Com. Oral*), 21, 31
Asper G, (*Com. Oral*), 32
Azevedo J, (*Com. Oral*), 32

B

Baltazar A, (*Com. Oral*), 22
Baltazar AL, (*Com. Póster*), 45
Bandarra NM, (*Com. Oral*), 26
Barreira E, (*Com. Póster*), 40
Bernardo I, (*Com. Oral*), 26
Boin EASF, (*Com. Oral*), 33, (*Com. Póster*), 40, 47
Brasioli M, (*Com. Oral*), 21, 31
Brites R, (*Com. Póster*), 45
Brito M, (*Com. Oral*), 25
Bueno Cavanillas A, (*Com. Oral*), 24

C

Cabanes D, (*Com. Oral*), 21, 31
Calvo Valgañón A, (*Com. Póster*), 42
Cámara Larrosa P, (*Com. Oral*), 24
Campanário M, (*Com. Póster*), 44
Campos J, (*Com. Oral*), 30

Campos R, (*Com. Póster*), 43
Cândido AR, (*Com. Póster*), 36
Cano Ibáñez N, (*Com. Oral*), 24
Cánovas Sáez M^ªE, (*Com. Póster*), 35
Cardoso C, (*Com. Oral*), 26
Carolina E, (*Com. Oral*), 25
Carrascosa Iruzubieta C, (*Com. Póster*), 35, 37, 38
Carvalho Santos I, (*Com. Oral*), 29, (*Com. Póster*), 41
Castanheira I, (*Com. Oral*), 23
Castellanos Ortega J, (*Com. Oral*), 24
Cavalcanti Peixoto de Vasconcelos AC, (*Com. Oral*), 23, (*Com. Póster*), 43
Coimbra A, (*Com. Oral*), 21
Cordón K, (*Com. Oral*), 21, 31
Correa Zamora Q, (*Com. Póster*), 35
Correia A, (*Com. Oral*), 27
Costa C, (*Com. Póster*), 43
Costa HS, (*Com. Oral*), 29, (*Com. Póster*), 41, 46
Craveiro I, (*Com. Oral*), 27
Cristino L, (*Com. Oral*), 30
Cunha M, (*Com. Oral*), 30

D

De Vega Castaño M^ª del C, (*Com. Póster*), 42
Del Carmen Rodríguez de Vera B, (*Com. Oral*), 26, 28, (*Com. Póster*), 38, 42, 47
Delgado A, (*Com. Oral*), 27
Dias A, (*Com. Oral*), 32
Dimitrov Todorov S, (*Com. Póster*), 45

Duarte CMM, (*Com. Póster*), 47
Duarte F, (*Com. Oral*), 22
Duarte Batista L, (*Com. Oral*), 23, (*Com. Póster*), 43
Durán S, (*Com. Oral*), 21, 31

E

Espindola Rodrigues APM, (*Com. Oral*), 23, (*Com. Póster*), 43
Esteves A, (*Com. Póster*), 36

F

Ferreira H, (*Com. Póster*), 39
Ferreira I, (*Com. Oral*), 33, (*Com. Póster*), 40
Ferrerira S, (*Com. Póster*), 39
Ferro-Lebres V, (*Com. Póster*), 37
Freitas M, (*Com. Póster*), 43
Fretes G, (*Com. Oral*), 21, 31
Fuseini Suleimana, (*Com. Póster*), 35

G

García Molina L, (*Com. Oral*), 24
Garrido A, (*Com. Oral*), 32
Giovannella C, (*Com. Póster*), 44
Giro A, (*Com. Oral*), 30
Gomes AMP, (*Com. Oral*), 33
Gomes CA, (*Com. Póster*), 39
Gomes MC, (*Com. Oral*), 25
Gonçalves L, (*Com. Oral*), 27
Gonçalves S, (*Com. Póster*), 39
Gonçalves Albuquerque T, (*Com. Oral*), 29, (*Com. Póster*), 41, 46
Gonzalez E, (*Com. Oral*), 21, 31

Gonzalez J, (*Com. Oral*), 21, 31

González L, (*Com. Oral*), 21, 31

H

Hernández-Martínez FJ, (*Com. Oral*), 26, 28, (*Com. Póster*), 38, 42, 47

Hernández-Martínez JC, (*Com. Oral*), 28

I

Inácio RS, (*Com. Oral*), 33

Ivankovich S, (*Com. Oral*), 21, 31

J

Jiménez-Díaz J-F, (*Com. Oral*), 26, 28, (*Com. Póster*), 38, 42, 47

Jiménez-Rodríguez C, (*Com. Oral*), 26, 28, (*Com. Póster*), 38, 42, 47

Jiménez-Rodríguez I, (*Com. Oral*), 26, (*Com. Póster*) 38, 42, 47

L

Ladeira C, (*Com. Oral*), 25

Leite M, (*Com. Oral*), 33, (*Com. Póster*), 40

León J, (*Com. Oral*), 21, 31

Lima A, (*Com. Oral*), 22

Lima JPM, (*Com. Oral*), 21, 31

Liz Martins M, (*Com. Oral*), 29

López Raya R, (*Com. Oral*), 24

Lopes L, (*Com. Oral*), 32

Loureiro MH, (*Com. Póster*), 45

Louro L, (*Com. Oral*), 26

M

Machado J, (*Com. Oral*), 30

Magalhães V, (*Com. Oral*), 32

Maldonado A, (*Com. Oral*), 24

Martínez González O, (*Com. Póster*), 42

Martos López A, (*Com. Oral*), 24

Matos Â, (*Com. Póster*), 37

Mauricio S, (*Com. Oral*), 21, 31

Melo C, (*Com. Póster*), 37

Millán de Larriva R, (*Com. Póster*), 35, 38

Morais Z, (*Com. Oral*), 21

Motta C, (*Com. Oral*), 23

Mourão J, (*Com. Oral*), 30

N

Nascimento F, (*Com. Póster*), 37

Nessier M^a, (*Com. Oral*), 21, 31

Neves B, (*Com. Póster*), 39

Novo A, (*Com. Póster*), 40

Nunes C, (*Com. Póster*), 47

Nunes J, (*Com. Póster*), 47

Nunes JMSA, (*Com. Oral*), 33, (*Com. Póster*), 40

O

Oliveira MBPP, (*Com. Póster*), 46

Ortiz A, (*Com. Oral*), 21, 31

P

Peixe L, (*Com. Oral*), 30

Peixoto S, (*Com. Póster*), 37

Pereira A, (*Com. Póster*), 40

Pereira B, (*Com. Póster*), 47

Pereira F, (*Com. Póster*), 37

R

Raimondo E, (*Com. Oral*), 21, 31

Ramos F, (*Com. Oral*), 33, (*Com. Póster*), 40

Raposo A, (*Com. Oral*), 21, 27, (*Com. Póster*), 37

Ribeiro TIB, (*Com. Póster*), 47

Riquelme Gallego B, (*Com. Oral*), 24

Rivas García F, (*Com. Oral*), 24

Rocha A, (*Com. Oral*), 21, 31

Rocha Palas J, (*Com. Oral*), 32

Rufatto Conde S, (*Com. Póster*), 44

S

Salmerón Egea J, (*Com. Póster*), 42

Sanjuán Velázquez E, (*Com. Póster*), 35, 38

Santos I, (*Com. Oral*), 22

Santos M, (*Com. Oral*), 32

Santos Z, (*Com. Oral*), 27

Saraiva C, (*Com. Póster*), 36

Saraiva JA, (*Com. Oral*), 33

Serra AT, (*Com. Póster*), 47

Serra J, (*Com. Oral*), 29

Silva D, (*Com. Póster*), 36

Silva I, (*Com. Póster*), 47

Silva MA, (*Com. Póster*), 41, 46

Silveira L, (*Com. Oral*), 30

Soares A, (*Com. Oral*), 23, (*Com. Póster*), 37

Spinellis de Lima Carvalho J, (*Com. Póster*), 43

Suleimana F, (*Com. Póster*), 35

T

Tinoco de Faria C, (*Com. Oral*), 27, (*Com. Póster*), 38

Torres J, (*Com. Oral*), 21, 31

Torres S, (*Com. Oral*), 32

V

Valente A, (*Com. Oral*), 29

Vaz J, (*Com. Póster*), 40

Vaz-Velho M, (*Com. Póster*), 45

Velásquez Á, (*Com. Oral*), 21, 31

Velásquez J, (*Com. Oral*), 21, 31

Verdú Santana A, (*Com. Póster*), 35

Vicente Martín M^oS, (*Com. Póster*), 42