

## EXPO CARNES Y LÁCTEOS 2023

### La exposición para la industria cárnica y láctea del mundo

21, 22 y 23 de febrero 2023

---

*Factores que influyen en la calidad de la carne*

**Dr. Nelson Huerta Leidenz – Texas Tech University**

#### **Semblanza del tallerista**

Médico Veterinario (Universidad del Zulia, Venezuela), maestro en Ciencias Pecuarias y Doctor en Ciencia de Alimentos (Texas A&M University). Profesor Emérito de la de la Universidad del Zulia y miembro del equipo de investigación del Departamento de Ciencias Pecuarias y de los Alimentos de la Texas Tech University.

Autor, coautor o editor de 170 ponencias o carteles en eventos científicos, cuatro libros, 11 capítulos de libros y 109 artículos en revistas indizadas sobre diversos tópicos de ciencia de la carne; entre ellos, calidad sensorial y valor nutritivo de la carne de varias especies en el trópico.

Durante 16 años ejerció varios cargos técnicos en la U.S. Meat Export Federation en Latinoamérica, incluyendo la Dirección de Servicios Técnicos para México, Centroamérica y República Dominicana hasta septiembre 2015.

Desde 2010 es directivo de la International Stockmen's Educational Foundation.

Fue cofundador y presidente de la Asociación Mexicana de Ciencia y Tecnología de la Carne.

Único latinoamericano galardonado por la American Meat Science Association con el Premio al Catedrático Internacional 2010.

Recibió el “Premio al Mérito Académico 2015” del Consejo Mexicano de la Carne, para el cual sirve en su comité consultivo académico.

## **Reseña del taller**

Se instruirá sobre los principales factores que antes, durante y después del sacrificio pueden afectar la calidad del producto cárnico sin procesar o con un mínimo de procesamiento.

Se discutirán los efectos de factores que dependen del propio animal (p.ej. sexo, raza, y edad) y aquellos que son ajenos al animal (p.ej., medio ambiente, manejo y alimentación, uso de promotores del crecimiento, transporte, cosecha y enfriamiento de la canal, y tratamientos mejoradores de la calidad).

De una manera interactiva los participantes aprenderán en que grado influyen estos factores sobre los atributos de la calidad nutritiva, tecnológica y sensorial (propiedades físico-químicas, color, textura, suavidad y sabor) de las carnes rojas.