

EXPO CARNES Y LÁCTEOS 2023

La exposición para la industria cárnica y láctea del mundo

21, 22 y 23 de febrero de 2023

Alternativas en la producción y la transformación de la carne mexicana

Asociación Mexicana de Ciencia y Tecnología de la Carne (AMEXITEC)

Semblanza de los talleristas

Dra. Nelly Peña Haaz

Dra. en Ciencias de la Producción y de la Salud Animal, Profesora de la FMVZ de la UNAM, experta en Leyes Europeas para exportar carne de bovino y sus derivados.

Ha asesorado instituciones como el SENASICA, OIRSA, IPSA (Nicaragua) y SENASA (Costa Rica), así como a algunas Organizaciones ganaderas de Nicaragua y Costa Rica brindando capacitación en Buenas Prácticas Pecuarias, Apícolas, Acuícolas y Pesqueras. Además, es asesora a empresas productoras de alimentos balanceados para la implementación de las Buenas Prácticas de Manufactura.

M. en C. Adriana Sánchez Zárate

Egresada de la licenciatura en Ingeniera Química por la Universidad Veracruzana, con Maestría en Ciencias Agroalimentarias en la Universidad Juárez Autónoma de Tabasco. Laboró en el sector industrial cárnico durante cinco años en las áreas de calidad, desarrollo de nuevos productos, producción, almacén y compras. Actualmente desarrolla las líneas de investigación en conservación de productos cárnicos con extractos de subproductos agroindustriales y el uso de subproductos agroindustriales

en la dieta de rumiantes para la modificación del perfil de ácidos grasos de la carne, como parte del programa de Doctorado en Agricultura Tropical Sustentable en el Tecnológico Nacional de México, Campus Conkal.

Dra. Armida Sánchez Escalante

Química en Tecnología de Alimentos (Universidad de Sonora), Maestría en Nutrición y Alimentos (CIAD), y Doctorado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (Universidad de Zaragoza, España).

Desde 1984 forma parte del personal académico del CIAD, participa en la dirección de Doctorado, Maestría y Licenciatura. Sus principales líneas de investigación son: Empleo de antioxidantes y antimicrobianos de origen natural en carne y productos cárnicos; extensión de la vida útil de la carne mediante el empleo de sistemas combinados de conservación y aditivos naturales; calidad de la carne y productos cárnicos; mejora de productos y procesos de carne; desarrollo de productos cárnicos para regímenes de alimentación especial; desarrollo y evaluación de productos cárnicos funcionales, entre otras.

Su producción científica consta de artículos publicados en revistas científicas indizadas nacionales e internacionales, capítulos en libros, presentaciones en congresos (nacionales e internacionales), además de conferencias por invitación.

Ha sido acreedora de las siguientes distinciones: Premio Extraordinario de Doctorado (Universidad de Zaragoza), Miembro del SNI desde 2003, Vice-presidente (de la AMEXITEC (2016-2018), Presidente de la AMEXITEC (2018-2021), Contact person para México del International Congress of Meat Science and Technology (ICoMST) desde 2007, además de Miembro del Consejo Consultivo Académico del Consejo Mexicano de la Carne.

Dra. Edith Ponce Alquicira

Profesora Titular C de tiempo completo, adscrita al departamento de Biotecnología de la UAM Unidad Iztapalapa. Química Farmacéutica Bióloga egresada de la Facultad de Química UNAM, cuenta con un Diplomado en Estadística y Control de calidad, UNAM; realizó estudios de Doctorado en Ciencia y Tecnología de Alimentos en la Universidad de Nottingham, Inglaterra.

Investigador Nacional nivel II del Sistema Nacional de Investigadores del Conacyt, Profesor Perfil PRODEP, miembro de la Academia Mexicana de Ciencias del 2008 a la fecha, miembro profesional del Institute of Food Technologists (IFT) del 2004 a la fecha, fundador y actual presidente de la Asociación Mexicana de Ciencia y Tecnología de la Carne (AMEXITEC).

Desde 1995 ha participado y dirigido diversos proyectos relacionados con la bioconservación, microbiología de alimentos, productos cárnicos y estudio de propiedades funcionales de sustratos musculares, cuyos resultados han sido publicados y presentado en diversos foros científicos. A la fecha cuenta con más de 60 artículos científicos publicados, además de 34 capítulos de libro en ciencia de alimentos y tecnología de carne con editoriales nacionales e internacionales, participando en la dirección de tesis de licenciatura, maestría y doctorado. Además de revisor de diversas revistas científicas internacionales. Ha colaborado con diversas empresas del sector cárnico en el desarrollo de proyectos, brindando cursos y asesoría técnica, así como miembro del Consejo Consultivo Académico del Consejo Mexicano de la Carne.

Dr. Gastón R. Torrescano Urrutia

El Dr. Gastón Ramón Torrescano Urrutia es Profesor Investigador Titular en el Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo A.C. (CIAD, AC.) desde hace 30 años, y miembro del Sistema Nacional de Investigadores.

Realizó estudios de Ingeniería Química con especialidad en alimentos, en la Universidad de Sonora en México, y obtuvo su grado de Doctor en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, en la Universidad de Zaragoza en España, en el programa de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (sobresaliente "Cum Laude"). Miembro y socio fundador de AMEXITEC (Asociación Mexicana de Ciencia y Tecnología de la Carne, A.C).

Persona de contacto por México de ICoMST (International of Congress of Meat Science and Technology).

Durante los últimos 30 años, ha trabajado en proyectos de Investigación en ciencia y tecnología de la carne, con énfasis en enlace academia-industria, especialmente para la generación y supervisión de proyectos.

Derivado de su trabajo en CIAD y colaboraciones con otras instituciones, en los últimos años el Dr. Torrescano ha publicado algunos artículos enfocados a temas relacionados con la calidad de canales y carne fresca de diferentes especies, clasificación electrónica de canales de bovino, y recientemente en el uso de nuevos ingredientes de origen natural con actividad antioxidante y antimicrobiana, incluidos en recubrimientos y películas comestibles para su aplicación en canales y carne de bovino y cerdo.

Reseña del taller

Día 1. Aspectos de calidad en la producción de la carne de rumiantes en México.

- *Inocuidad y trazabilidad de la carne de bovino, del campo al mercado nacional e internacional.*

Dra. Nelly Peña Haaz

- *El color como parámetro de calidad de la carne fresca.*

Dra. Edith Ponce Alquicira

- *Subproductos agroindustriales para la alimentación de rumiantes en los trópicos mexicanos. Harina de semilla de mamey como un novedoso reemplazo en la alimentación de corderos en el trópico.*

M. en C. Adriana Sánchez Zárate

Día 2. Hacia una transformación integral y natural

- *Alternativas de bioconservación para la industria cárnica.*

Dra. Edith Ponce Alquicira

- *Uso de plantas nativas y subproductos agroindustriales para la obtención de aditivos destinados a la industria cárnica.*

Dra. Armida Sánchez Escalante

- *Uso de recubrimientos comestibles como alternativa para conservar la calidad de la carne y los productos cárnicos.*

Dr. Gastón R. Torrescano Urrutia