

Introducción

El nopal (*Opuntia* spp) y el maguey (*Agave* spp) son recursos vegetales de gran importancia social y alto valor económico para los habitantes del medio rural de nuestro país, debido a su aprovechamiento actual y a sus aplicaciones potenciales como fuentes de compuestos biofuncionales. En este contexto, la Universidad Autónoma de Nuevo León y la Facultad de Agronomía, a través de la Subdirección de Posgrado e Investigación, se complacen en invitarlos al “XVII Simposium Taller Nacional y X Internacional sobre Producción y Aprovechamiento del Nopal y Maguey”, el cual se realizará en las instalaciones de la Biblioteca de Ciencias Agropecuarias y Biológicas, ubicada en la Ex-hacienda el Canadá, municipio de Escobedo, N.L., el 25 y 26 de Octubre de 2018. También participan dentro del Comité Organizador: la Universidad Autónoma Chapingo, a través del Centro Regional Universitario Centro Norte, el Colegio de Postgraduados, a través del Campus San Luis Potosí, la Sociedad Mexicana de Agricultura Sostenible, la Fundación PRODUCE de Nuevo León, A. C., la Secretaría de Desarrollo Agropecuario de la UANL y la Secretaría de Desarrollo Agropecuario del Estado de Nuevo León, quienes comparten esfuerzos para garantizar la realización de un foro de alto nivel científico y tecnológico de interés para productores, técnicos, estudiantes y público en general.

Objetivo general

Dar a conocer los avances existentes en el manejo, producción y aprovechamiento del nopal y maguey, así como propiciar el intercambio de experiencias relacionadas a la elaboración y transformación de sus productos y subproductos.

Pago al inicio del evento o mediante depósito a nombre de:

“Universidad Autónoma de Nuevo León”

Banco: Banorte, Sucursal:0480

Cuenta: 0602043432

Clabe bancaria:072580006020434328

Mande su ficha de depósito por fax al

01(81) 13404399 Ext 3515

y/o e-mail: simposionopalymaguey@gmail.com

Blanca Idolisa Contreras Cantú

Indispensable ficha de depósito original en inscripción

Cuota de recuperación

(Incluye asistencia al Simposium, Memorias y Diploma)

Público en General..... \$700

Estudiantes \$400

Taller de maguey\$500

Toda factura genera IVA

NOTA: Se invita a comercializadores, transformadores, artesanos, etc. A mostrar sus productos en el “IX Tianguis del Nopal y Maguey” en la Biblioteca del Campus de Ciencia agropecuarias de la UANL en Escobedo N.L.

(Información: M.C. Judith Arlette Villasana Rojas. Tel: 83294000 Ext 3532)

Lugar del evento

Biblioteca de Ciencias Agropecuarias y Biológicas del Campus de Ciencias Agropecuarias, al lado de la Facultad de Agronomía.

Dirección: Calle Francisco Villa s/n, Col. Ex - Hacienda de Canadá, General Mariano Escobedo, Nuevo León, México.

Mayores Informes

Dr. Rigoberto E. Vázquez Alvarado
r_azquez_alvarado@yahoo.com.mx

Patricia Fuantos de la Cerda
paty_fauanl@hotmail.com
Tel. (81)83294000 Ext 3500

Dr. Argelio Santos Haliscak
argelio.santosh@uanl.mx
Tel. (81)13400000 Ext. 7477

Blanca Contreras Cantú
simposionopalymaguey@gmail.com
01(81)13404399 Ext. 3515

Página del evento
www.nopalymaguey.com

M.C. Judith Arlette Villasana Rojas
arlette.invernaderosuanl@gmail.com
Tel. 83294000 Ext. 3532



XVII Simposium Taller Nacional y X Internacional

Producción y Aprovechamiento de Nopal y Maguey

25 y 26 de octubre de 2018



JUEVES 25 de octubre de 2018

Coordinador General:
Dr. Rigoberto E. Vázquez Alvarado

- 8:00-9:00 Registro
9:00-10:00 Bienvenida
Inauguración
- 10:00-10:30 **Biocnología en la utilización de nopal en la alimentación animal**
Dr. Gilberto Aranda Osorio
- 10:30-11:00 **Envasados de alimentos de nopal y tuna**
Dr. Ricardo David Valdez Cepeda
- 11:00-11:30 **Las Políticas Públicas desde el Estado para el nopal y la tuna: el caso de la Agointegradora de Nopal y Tuna de San Sebastián Villanueva, Puebla**
Dr. Pedro Celestino Ponce Javana
- 11:30-12:00 **Receso: Visita a Posters y Stands**
- 12:00-12:30 **Estatus de riesgo de especies de nopal y maguey en México**
Dr. Luis Rocha Domínguez
- 12:30-13:00 **Caracterización de una variedad nativa y una mejorada de nopal forrajero con diferentes dosis de estiércol**
Dr. Argelio Santos Haliscak
- 13:00-13:30 **Nopal, nutrición y obesidad en Centros Escolares**
Dr. Rubén Lujan Rangel
- 13:30-14:00 **Educación nutricional para promover el consumo de nopal verdura a nivel pre-escolar**
M. en C. Brenda Giselle Álvarez Rodríguez
- 14:00-14:30 **La grana del carmín (*Dactylopius coccus* Costa) (Homoptera: Dactylopiidae) en el estado de Nuevo León**
Dr. Aldo Tovar Puente
- 14:30-15:00 **Dudas y preguntas de las conferencias de la jornada**

Coordinador de Mesa Redonda
Dr. Fidel Blanco Macías

15:00 COMIDA

SIMPOSIO COCHINILLA

- 16:00-16:30 **Organismos simbioses de cochinilla**
Dra. Mónica Rosenblueth Laguette
- 16:30-17:00 **Tecnología verde para la extracción del Ácido Carmínico y purificación y análisis de la cococina**
Dr. Gabriel Ríos Cortes
- 17:00-17:30 **Extracción de Ácido Carmínico libre de proteínas alergénicas**
Dra. Alma Leticia Martínez Ayala
- 17:30-18:00 **Coffee Break**
- 18:30-19:00 **Avances biotecnológicos en cochinilla**
Dra. Sandra Pérez Miranda
- 19:00-19:30 **Variabilidad en el contenido de Ácido Carmínico en diferentes estados de desarrollo**
Dra. Leticia Flores Alatorre
- 19:30-20:00 **Perspectivas de la crianza de cochinilla en México**
Dr. Santiago de Jesús Méndez Gallegos

VIERNES 26 de octubre de 2018

Coordinador:
Dr. Emilio Olivares Sáenz

- 8:30-9:00 **Variables del proceso del pulque**
Dr. Benito Pereyra Alferes
- 9:00-9:30 **Microbiología del pulque**
Dr. Jorge Hugo García García
- 9:30-10:00 **Inflorescencias de agave (*Agave asperima* J.) una alternativa para alimentar rumiantes**
Dr. Miguel Ángel Mata-Espinosa
- 10:00-10:30 **Panorama del comercio internacional del mezcal**
Dr. Ramón Guajardo Quiroga
- 10:30-11:00 **Receso: Visita a Posters y Stands**
- 11:00-11:30 **Evaluación de la estructura poblacional de *Agave albopilosa* por medio de drones. Inventario poblacional de Maguey pilosa**
Biol. Silvino Eduardo Hernández Cárdenas
- 11:30-12:00 **Producción ancestral, artesanal e industrial del mezcal**
Ing. Jesús Guzmán Peña
- 12:00-12:30 **Utilización del bagazo de agave en la utilización de energía renovable y en el desarrollo de materiales sustentables**
Dr. Rodrigo Puente Ornelas
- 12:30-13:00 **Aplicaciones del agave como fibra dietética en alimentos**
Dr. Leonardo Chávez Guerrero
- 13:00-13:30 **Aplicaciones de los agaves nativos en la producción de mezcal**
Ing. Pedro Nájera Quezada
- 13:30-14:00 **Costos de producción de tuna tradicional y orgánica en la región de las Pirámides, Estado de México, México**
Dr. Claudio Flores Valdez
- 14:00-14:30 **Dudas y preguntas de las conferencias de la jornada**

Coordinador de Mesa Redonda y Clausura
Dr. Ricardo David Valdez Cepeda

14:30-15:30 Ceremonia de clausura

CURSO TALLER

- 15:30- 17:30 **Elaboración de jarabe a base *Agave salmiana* y de mezcal a base de *A. americana***
Ing. Jesús Guzmán Peña Consejo Regulador de la Calidad del Mezcal
- 15:30-17:30 **Taxonomía de agaves**
Ing. Pedro Nájera Quezada

