

Programa **ISA VI 2025**

Miércoles, 17 de septiembre

15:00-16:00	REGISTRO
16:00-17:00	Ceremonia de apertura
Conferencia plenaria de apertura	
17:00-18:00	Plenaria de apertura: "De la genética molecular en especies de Agave: logros y retos" Dra. June Simpson Williamson
18:00-20:00	Cóctel de bienvenida

Jueves, 18 de septiembre

8:30-9:00	REGISTRO
Sala 1	
I. Tendencias Científicas y Agroecológicas del Agave Moderadores: Dr. José Manuel Rodríguez Domínguez (9:00 – 12:50) / Dra. Ruth Amelia Garza Padrón (14:20 – 17:00)	
9:00-9:40	I-M-01 Conferencia magistral: "No es azul: el otro paisaje agavero de jalisco" Dra. Danae Cabrera Toledo
9:40-10:20	I-M-02 Conferencia magistral: "BRAVE – Brazilian Agave development program for sustainable biorefineries in semiarid regions" Dr. Fábio Trigo Raya
10:20-11:00	I-M-03 Conferencia magistral: "Conservación in vitro de germoplasma vegetal en el CNRG-INIFAP" Dra. Gabriela Sandoval Cancino
11:00-11:30	Café
11:30-11:50	I-O-01 Ponencia oral. Embriogénesis somática indirecta en <i>Agave maximiliana</i> Baker. Lourdes Delgado Aceves

	11:50-12:10	I-O-02 Ponencia oral. Advances and challenges in establishing an agave micropropagation laboratory. Camila Cabral
	12:10-12:30	I-O-03 Ponencia oral (on line). "Evaluación de un Sistema de Inmersión Temporal como plataforma para la obtención de metabolitos secundarios de Agave salmiana" Karla L. Chávez Rivera
	12:30-12:50	I-O-04 Ponencia oral. Dissecting late embryogenesis abundant proteins of agave. Jimmy Hayden-Linhares
	12:50-14:20	Comida
	14:20-14:40	I-O-05 Ponencia oral. Diversidad de hongos patógenos y no patógenos asociados a hojas de agave mezcalero (<i>Agave SPP.</i>) en regiones productoras de Puebla. Mariana Ruiz Coronado
	14:40-15:00	I-O-06 Ponencia oral. Mejoramiento genético de agave para bioenergía: identificación de marcadores para la selección temprana de nuevos cultivares. Adriele B. de Oliveira
	15:00-15:20	I-O-07 Ponencia oral. Efecto de los reguladores de crecimiento en la germinación de agave. José Juvencio Castañeda-Nava
	15:20-15:40	I-O-08 Ponencia oral. Genotypic variability in dynamic photosynthetic responses in two agave hybrids. Sávio Justino da Silva
	15:40-16:00	I-O-09 Ponencia oral. Aplicación de PGPB para aumentar el rendimiento y azúcares en <i>Agave tequilana Weber</i> : un estudio en campo. Silvia M. Contreras-Ramos

	16:00-16:20	I-O-10 Ponencia oral. Análisis comparativo del efecto del medio de cultivo, consistencia y reguladores de crecimiento vegetal en el desarrollo <i>in vitro</i> de <i>A. guiengola</i> . Iván Maldonado Zavala
	16:20-16:40	I-O-11 Ponencia oral. El potencial embriogénico de <i>Agave valenciana</i> . Lourdes Delgado Aceves
	16:40-17:00	I-O-12 Ponencia oral. First field trial of agave for biofuels in the Brazilian semi-arid. Wagner dos Reis
	17:00-18:00	Sesión de pósters
		Sala 2
		II. Ciencia y tecnología de bebidas de agave Moderadores: Dra. Claudia Patricia Larralde Corona (9:00 – 12:50)./ Dr. Jorge Alberto García Fajardo (14:20 – 17:00)
	9:00-9:40	II-M-01 Conferencia magistral: “Caracterización avanzada de bebidas alcohólicas: una estrategia clave para el fortalecimiento de la industrial del agave” Dr. Luis A. Romero Cano
	9:40-10:20	II-M-02 Conferencia magistral: “Obtención de bióticos a partir de bebidas tradicionales mexicanas y su potencial como alimentos funcionales” Dra. Beatriz Pérez Armendáriz
	10:20-11:00	II-M-03 Conferencia magistral: “Diversidad genómica de las levaduras que fermentan el agave” Dr. Eugenio Mancera Ramos
	11:00-11:30	Café

	11:30-11:50	II-O-01 Ponencia oral. Caracterización del potencial fermentativo en levaduras nativas de diferentes vinatas del estado de Durango. Juan Esquivel Alvarado
	11:50-12:10	II-O-02 Ponencia oral. Elaboración de una bebida postbiótica funcional a base de aguamiel y su estudio de vida de anaquel. Niza Isabel Hernández Brito
	12:10-12:30	II-O-03 Ponencia oral. Nueva bebida tipo “cerveza” derivada del aguamiel. Emmanuel I. Díaz de León
	12:30-12:50	II-O-04 Ponencia oral. Caracterización de un proceso artesanal de producción de mezcal con la especie <i>Agave guadalajarana</i> . Samira Martinez
	12:50-14:20	Comida
	14:20-14:40	II-O-05 Ponencia oral. Caracterización de materiales empleados en hornos para cocción de agave en la región norte de Guerrero. Jorge Alberto Rodríguez Castro
	14:40-15:00	II-O-06 Ponencia oral. Transferencia de la tecnología para una bebida fermentada de las mieles de agave pulquero. Nayeli Martha-Lucero
	15:00-17:00	Patrocinadores
	17:00-18:00	Sesión de posters

Viernes, 19 de septiembre	
8:30-9:00	Registro
Sala 1	
	III. Fructanos, jarabes y compuestos bioactivos de Agave Moderador: Dra. Rosa María Camacho Ruiz (9:00 – 13:10)
	9:00-9:40 III-M-01 Conferencia magistral: "Fructanos de <i>Agave salmiana</i> como potenciales moduladores de la microbiota intestinal" Dr. Fidel Martínez Gutiérrez
	9:40-10:20 III-M-02 Conferencia magistral: "Del aguamiel al pulque: destino de los azúcares complejos del agave" Dr. Agustín López Munguía
	10:20-11:00 III-M-03 Conferencia magistral: "Separación, caracterización y aplicación de fracciones de fructanos de agave como aditivos alimentarios y en la microencapsulación" Dra. Rosa Isela Ortiz Basurto
11:00-11:30	Café
	11:30-11:50 III-O-01 Ponencia oral. Los fructanos de agave como fuente de carbono en la producción de ácido L-láctico por <i>Lactobacillus acidophilus</i> . Noé Luiz Santos
	11:50-12:10 III-O-02 Ponencia oral. Peso molecular de fructanos de agave comerciales determinado por cromatografía de exclusión. Rosa Maria Camacho Ruiz
	12:10-12:30 III-O-03 Ponencia oral. Identificación molecular y caracterización de la actividad probiótica de bacterias aisladas de harina de <i>Agave duranguensis</i> . Betsabe Cervantes Martínez
	12:30-12:50 III-O-04 Ponencia oral. Perfil de fructanos de agave en el jugo de hojas de <i>Agave salmiana</i> . Nayeli Martha-Lucero
12:50-13:20	Comida



V. Patrimonio biocultural y denominaciones de origen
Moderador: **Dr. Eduardo Pérez Tijerina (13:50 - 15:40)**



13:20-14:00

V-M-01 Conferencia magistral: "La importancia de la conservación de agaves silvestres para preservar tradiciones: el caso específico del *Agave marmorata*"
Dra. Graciela Angeles Carreño



14:00-14:40

V-M-02 Conferencia magistral: "Agave y territorio: conservación biocultural frente al desafío normativo y ambiental"
Dr. Ignacio Torres García



14:40-15:20

V-M-03 Conferencia magistral: "La propiedad intelectual: clave para impulsar la innovación y el desarrollo de productos en el mercado"
Lorena N. González Pacheco



15:20-15:40

V-O-01 Ponencia oral. Caída de precios en el mercado del Agave tequilana Weber: el impacto en viabilidad financiera y económica.
Rodolfo Santos Lavalle

15:40-16:00

Receso para reacomodo de salas



16:00-17:00

Mesa redonda "Agave: entre la tradición ancestral y nuevas fronteras tecnológicas"
Moderadora Dra. Anne Christine Gschaedler Mathis

Participantes:

Dr. Fabio Trigo Raya - Investigador de la Universidad UNICAMP en Brasil
Sr. Anselmo Oviedo Reyna - Productor vino de agave - Rancho el Venadito
Dra. Graciela Ángeles Carreño - Productora de mezcal en Oaxaca
Ing. Benito Salcedo Rios - Productor de Raicilla en la Sierra de Jalisco
Lic. Miryam Acosta Aguilar - Productora de maguey en Morelos

Ceremonia plenaria de clausura



17:00-18:00

Conferencia plenaria de clausura
"¿Cuáles serán las plataformas productivas y sostenibles para los agaves?"
Dr. Gustavo Viniegra González



18:00-19:00

CIERRE, reconocimientos a trayectoria y premiaciones



19:00 hrs

CENA DE CLAUSURA, REGISTRO (Lugar por confirmar):

<https://forms.cloud.microsoft/Pages/ResponsePage.aspx?id=OKf7BqHL5U6w9sRxfPVOQBiE--2I3QNDjRLcj1gWxijUQUQ2SIU NEFPOUpHVDBXTk5DVjVEUVo3My4us>

Sala 2



IV. Aprovechamiento integral y sostenible de los Agaves y subproductos:

Moderadores: **Dr. Hugo Oscar Méndez Acosta** (9:00 – 13:10). / **Dr. Gustavo Viniegra González** (14:40 – 15:40)



9:00-9:40

IV-M-01 Conferencia magistral: “Mas allá de los alcoholes. Análisis de factibilidad en fases tempranas de investigación de productos no alcohólicos basados en agave”
Dr. Arturo Sánchez Carmona



9:40-10:20

IV-M-02 Conferencia magistral: “Aprovechamiento integral de los subproductos de la cadena agave-tequila, retos y oportunidades”
Dra. Lorena Amaya Delgado



10:20-11:00

IV-M-03 Conferencia magistral: “El futuro del agave en la industria ganadera”
Dr. Alejandro Vasconcelos Peña

11:00-11:30

Café



11:30-11:50

IV-O-01 Ponencia oral. Valorización del bagazo de agave pretratado con [EOA][OAc] post sacarificación a través de la producción de biogás.
Aldo Emmanuel Bautista Robles



11:50-12:10

IV-O-02 Ponencia oral. Aislamiento, caracterización y selección de levaduras osmotolerantes obtenidas del proceso de producción de mezcal.
Lesly Xiomara Machado Velarde



12:10-12:30

IV-O-03 Ponencia oral. Valorización de vinazas de agave en la obtención de películas biodegradables.
Miguel Angel Lorenzo-Santiago



12:30-12:50

IV-O-04 Ponencia oral. Estrategias de sacarificación enzimática con altas cargas de sólidos de bagazo de agave pretratado con líquidos iónicos de bajo costo para la producción de metano.
José Antonio Pérez Pimienta



12:50-13:10

IV-O-5 Ponencia oral. Incorporación de celulosa microcristalina obtenida de hojas del Agave duranguensis en películas de alginato de sodio.
Orlando A. Manzanares Meza

13:10-14:40

Comida



14:40-15:00

IV-O-06 Ponencia oral. Valorización de residuos de agave mezcalero mediante la obtención de celulosa nanocristalina por tecnologías verdes.
Susana Rojas Varela



15:00-15:20

IV-O-07 Ponencia oral. Bioprospección de bacterias con potencial probiótico en ensilados de hojas de *Agave americana*.
Erika Alicia De la Cruz Arguijo



15:20-15:40

IV-O-08 Ponencia oral. Efecto de *Enterococcus faecium* y *Bacillus subtilis* en la remoción de saponinas y blanqueo por enriado de fibras de *Agave salmiana*.
Mauricio Piñón Herrera

15:40-16:00

Receso para reacomodo de salas



16:00-17:00

Mesa redonda (en la sala 1) "Agave: entre la tradición ancestral y nuevas fronteras tecnológicas" Moderadora Dra. Anne Christine Gschaedler Mathis

Participantes:

Dr. Fabio Trigo Raya - Investigador de la Universidad UNICAMP en Brasil
Sr. Anselmo Oviedo Reyna - Productor vino de agave - Rancho el Venadito
Dra. Graciela Ángeles Carreño - Productora de mezcal en Oaxaca
Ing. Benito Salcedo Rios - Productor de Raicilla en la Sierra de Jalisco
Lic. Miryam Acosta Aguilar - Productora de maguey en Morelos

Ceremonia plenaria de clausura (en la sala 1)



17:00-18:00

Conferencia plenaria de clausura
 "¿Cuáles serán las plataformas productivas y sostenibles para los agaves?"
Dr. Gustavo Viniegra González



18:00-19:00

CIERRE, reconocimientos a trayectoria y premiaciones



19:00 hrs

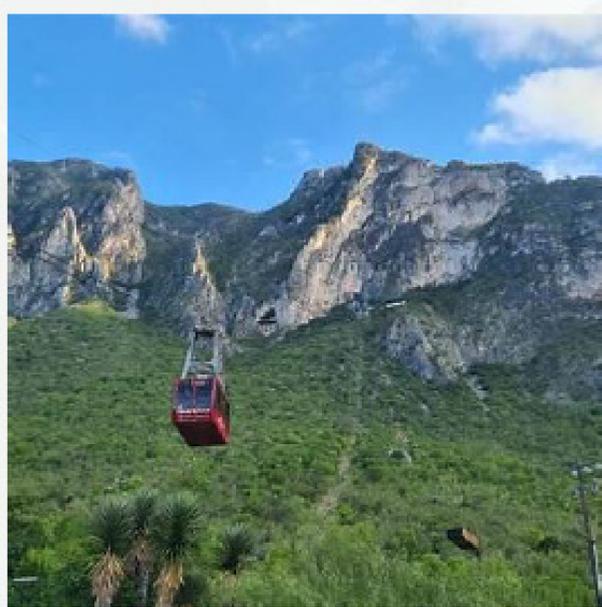
CENA DE CLAUSURA, REGISTRO (Lugar por confirmar):
<https://forms.cloud.microsoft/Pages/ResponsePage.aspx?id=OKf7BqHL5U6w9sRxfPVOQBIE--2I3QNDjRLcj1gWxiJUQUQ2SIU NEFPOUpHVDBXTk5DVjVEUvo3My4us>

Actividades turísticas sábado **20 de Sept 2025**

Paseo a las Grutas de García

Comienzas con un emocionante viaje por el aire en un teleférico que recorre unos 625 m ofreciéndote vistas espectaculares de la Sierra del Fraile y la región circundante. Se avanza por una galería de 2 km, con aproximadamente 750 escalones distribuidos en 16 salas como el “Salón del Aire”, “El Teatro”, “La Octava Maravilla” y el icónico “Mirador de la Mano”. El clima interior se mantiene en 18 °C con alta humedad, ambiente ideal para apreciar las formaciones. La iluminación diseñada resalta las estalactitas, estalagmitas y fósiles marinos, creando efectos visuales majestuosos y casi “de otro mundo”

Distancia: 45 km (1 h) desde el Centro de Internacionalización de la UANL
Duración: 5h (9:00 a 14:00)



Actividades turísticas sábado **20 de Sept 2025**

Tour al Cerro de Iturbide (Observatorio Astronómico Universitario de la UANL)

Situado a 2,400 m sobre el nivel del mar, este cerro ofrece un paisaje serrano espectacular. Incluye transporte en vehículo tipo safari para facilitar el ascenso y permitir apreciar la flora local antes de llegar al observatorio. El observatorio está equipado con el telescopio Tlapiani, diseñado y fabricado íntegramente en México, con capacidad para tareas de monitoreo de asteroides. Además, se podrá visitar la fábrica de destilado de agave de la UANL donde se utilizan agaves silvestres nativos del sur de Nuevo León (*Agave gentryi*, *asperrima*, *americana* spp.).

Distancia: 190 km (2:40 h) desde el Centro de Internacionalización de la UANL
Duración: 10h (8:00 a 18:00)





Actividades turísticas sábado **20 de Sept 2025**

Paseo Santa Lucía y Parque Fundidora (Paseo libre)

Dos joyas emblemáticas que combinan historia, naturaleza y cultura en el corazón de Monterrey:

Paseo Santa Lucía

Canal artificial de 2.5 km, inspirado en el San Antonio River Walk, inaugurado en 2007, conecta la Macroplaza con el Parque Fundidora y está considerado una de las 13 maravillas modernas de México. Recorrido en lancha guiada, ideal para relajarte y contemplar las 24 fuentes, murales y esculturas como la emblemática “Lagartera” de Francisco Toledo. También puedes caminar por sus orillas, disfrutando de áreas verdes, cafeterías y una atmósfera serena especialmente al atardecer.

Entrada gratuita, horario amplio (9:00 a.m.–9:00 p.m.).

Parque Fundidora

Instalado en los terrenos de la antigua siderúrgica (1900–1986), ahora se extiende en 142 hectáreas, con amplias zonas verdes, lagos y pista para correr de 3.4 km. Conserva su patrimonio industrial: destaca el Horno 3, ahora convertido en el interactivo Museo del Acero, rodeado de chimeneas, estructuras y maquinaria histórica. Usa calzado cómodo y protección solar: hay mucho por caminar y la zona es abierta. Aprovecha las cafeterías/restaurantes en el canal y dentro del parque.



Ciencia y Tecnología

Secretaría de Ciencia, Humanidades, Tecnología e Innovación

