

PROGRAMA ISA VI 2025

Miércoles, 17 de septiembre	
15:00-16:00	Registro
16:00-17:00	CEREMONIA DE APERTURA
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 Coctel de bienvenida	

Jueves, 18 de septiembre	
8:30-9:00	Registro
SALA 1	
I. Tendencias científicas sobre 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: “RAVE – 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
11:50-12:10	I-O-02 Ponencia oral
12:10-12:30	I-O-03 Ponencia oral
12:30-12:50	I-O-04 Ponencia oral
12:50-14:20	Comida
14:20-14:40	I-O-05 Ponencia oral
14:40-15:00	I-O-06 Ponencia oral
15:00-15:20	I-O-07 Ponencia oral
15:20-15:40	I-O-8 Ponencia oral
15:40-16:00	I-O-9 Ponencia oral
16:00-16:20	I-O-10 Ponencia oral

16:20-16:40	I-O-11 Ponencia oral
16:40-17:00	I-O-12 Ponencia oral
17:00-18:00	Sesión de posters
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 industria 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
11:50-12:10	II-O-02 Ponencia oral
12:10-12:30	II-O-03 Ponencia oral
12:30-12:50	II-O-04 Ponencia oral
12:50-14:20	Comida
14:20-14:40	II-O-05 Ponencia oral
14:40-15:00	II-O-06 Ponencia oral
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 y otros derivados	
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
11:50-12:10	III-O-02 Ponencia oral
12:10-12:30	III-O-03 Ponencia oral
12:30-12:50	III-O-04 Ponencia oral
12:50-13:20	Comida
V. Aspectos socioculturales y marco normativo	
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 <i>Agave marmorata</i> ” 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” MPI. Lorena N. González Pacheco
15:20-15:40	V-O-01 Ponencia oral
15:40-16:40	Mesa redonda “Experiencias de productores” Moderadora: Dra. Anne Christine Gschaedler Mathis
CEREMONIA DE CLAUSURA	
17:00-18:00	Conferencia plenaria de clausura
18:00-19:00	CIERRE, reconocimientos a trayectoria y premiaciones

SALA 2	
IV. Aprovechamiento de residuos y subproductos Moderadores: Dr. Hugo Oscar Méndez Acosta (9:00 – 13:10). Dr. Gustavo Viniestra 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” Ing. Alejandro Vasconcelos Peña.
11:00-11:30	Café
11:30-11:50	IV-O-01 Ponencia oral
11:50-12:10	IV-O-02 Ponencia oral
12:10-12:30	IV-O-03 Ponencia oral
12:30-12:50	IV-O-04 Ponencia oral
12:50-13:10	IV-O-5 Ponencia oral
13:10-14:40	Comida
14:40-15:00	IV-O-06 Ponencia oral
15:00-15:20	IV-O-07 Ponencia oral
15:20-15:40	IV-O-08 Ponencia oral
15:40-16:40	Mesa redonda “Experiencias de productores” Moderadora Dra. Anne Christine Gschaedler Mathis (en la sala 1)
CEREMONIA DE CLAUSURA	
17:00-18:00	Conferencia plenaria de clausura
18:00-19:00	CIERRE, reconocimientos a trayectoria y premiaciones

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)



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)



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.

