

Analizarán los destilados con Denominación de Origen del norte de México en seminario virtual

Por investigador del CIAD



El Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo (CIAD) y el Instituto de Investigaciones Económicas de la Universidad Nacional Autónoma de México (IIEc-UNAM) realizarán el próximo 24 de septiembre, a las 10:00 horas (Ciudad de México), la sesión virtual Destilados con Denominación de Origen del Norte, como parte del proyecto editorial "Territorios de origen y agaves en México: impactos socioeconómicos y territoriales de los destilados, coordinado por Edgar Iván Roldán Cruz y Jessica Mariela Tolentino Martínez. Las sesiones reunirán a especialistas de distintas instituciones académicas para abordar, desde perspectivas biológicas, productivas, ambientales y sociales, algunos de los principales temas relacionados con los agaves y otros recursos vegetales empleados en la elaboración de bebidas tradicionales del norte del país. En el panel participarán Humberto Reyes-Valdés y Ana Luisa Gómez Espejo,

investigador de la Universidad Autónoma Agraria Antonio Narro; José Luis Valenzuela, estudiante del Doctorado en Ciencias del CIAD; Martín Esqueda Valle, investigador del CIAD, y Mario Alberto Velázquez García, investigador de El Colegio de Sonora. La moderación estará a cargo de Edgar Iván Roldán Cruz. El seminario es coordinado por Jessica Mariela Tolentino Martínez (IIEc-UNAM) y Edgar Iván Roldán Cruz, integrante del programa de Investigadores e Investigadoras por México de la Secihti, comisionado al CIAD, quienes impulsan este espacio de diálogo académico sobre la relación entre los territorios, los agaves, los procesos productivos y las dinámicas sociales vinculadas con su aprovechamiento. Entre los participantes se encuentra Humberto Reyes-Valdés, especialista en genética, genómica y conservación de recursos fitogenéticos. Parte de su trabajo se ha enfocado en la

biología del sotol y en el desarrollo de modelos y métodos analíticos para la conservación y manejo de germoplasma. Además, lidera el grupo de trabajo de sotol de la Universidad Autónoma Agraria Antonio Narro y cuenta con una amplia producción científica sobre estas plantas. Por su parte, José Luis Valenzuela desarrolla en el CIAD investigaciones orientadas a optimizar la aclimatación y el endurecimiento de plántulas de agave producidas mediante cultivo de tejidos. También ha colaborado directamente con productores sonorenses de bacanora, particularmente en la optimización de procesos de fermentación y en la diversificación de destilados. La participación de Martín Esqueda Valle aportará la perspectiva de la biología, ecología y biotecnología de hongos y agaves. El investigador del CIAD ha coordinado proyectos multidisciplinarios sobre el

aprovechamiento sostenible del agave mediante cultivo in vitro y estrategias de trasplante, además de publicar recientemente un libro dedicado al manejo sostenible de este recurso en Sonora. Finalmente, Mario Alberto Velázquez García abordará estas temáticas desde las ciencias sociales. Sus investigaciones recientes sobre el bacanora en Sonora examinan los dilemas culturales, económicos y regulatorios que enfrentan sus productores, así como los procesos de patrimonialización, las identidades territoriales y las barreras al emprendimiento femenino. Con esta sesión, el seminario busca propiciar una reflexión interdisciplinaria sobre la importancia biocultural de los agaves y destilados del norte de México, así como sobre los retos para su conservación, producción sostenible y desarrollo territorial.

