



La Universidad Autónoma de San Luis Potosí, a través de la
Agenda Ambiental

Invita a participar al

AGROECOLOGÍA

Curso-taller Mezcal, tradición y agroindustria potosina.

21, 22 y 23 de marzo 2018

DIRECTORIO

Arq. Manuel Fermín Villar Rubio.

Rector de la Universidad Autónoma de San Luis Potosí

Dr. en Arq. Anuar Abraham Kasís Ariceaga.

Secretario General

Arq. Ma. Dolores Lastras Martínez.

Secretaría Académica

COLABORADORES

Dr. Pedro Medellín Milán

Coordinador de la Agenda Ambiental de la Universidad Autónoma de San Luis Potosí

Lic. Araceli Carvajal Mendoza.

Coordinadora administrativa de la Agenda Ambiental

MCEA. Viridiana Herrera Vega

Coordinadora del Programa de Educación Ambiental y para la Sustentabilidad Agenda Ambiental.

INSTRUCTOR

Dr. César Iván Godínez Hernández

Doctorado en Ciencias Ambientales

Maestro en Ciencias Ambientales

Ingeniero Agroindustrial

Con publicaciones relacionadas al aprovechamiento integral del maguey

Estudios en la fermentación de la elaboración de mezcal potosino

Miembro de la Red Temática Mexicana del Aprovechamiento Integral Sustentable y Biotecnología
de los Agaves.

Técnico Académico de TC Instituto de Investigación de Zonas Desérticas.

INTRODUCCIÓN

En la Universidad Autónoma de San Luis Potosí, a través de la Agenda Ambiental, trabajamos en fomentar la capacitación y actualización de la información que contribuyan a mejorar el compromiso ambiental y la calidad de vida de nuestras ciudades y de nuestra comunidad universitaria; es por eso que se presenta la convocatoria al Curso taller en Agroecología, Mezcal, tradición y agroindustrial potosina.

El presente curso-taller ofrece una aproximación hacia los procesos de aprovechamiento del agave y la concepción del mismo desde una perspectiva ambiental, basado desde los conceptos, principios, actores y competencias de la tradición del mezcal, los impactos como agroindustria, la importancia comercial y la necesidad de regulación; así como la forma en las que esta es llevada a cabo, ya que pretende brindar los conceptos básicos del maguey, el mezcal potosino y la sustentabilidad asociados a las principales formas de utilización del maguey.

Conforme se busca dar un sentido articulador de los conceptos brindados y la conformación de un modelo sistémico para su comprensión, la construcción de opiniones es un resultado que el curso-taller busca alcanzar, lograr como objetivo final el desarrollo de competencias en los participantes para la integración de la perspectiva ambiental con los conceptos básicos de los procesos agroindustriales y comerciales del mezcal potosino.

ANTECEDENTES

El mezcal del Altiplano Potosino es un producto cultural que representa el desierto con características basadas en una gran variedad de flora y fauna entre las que destacan las múltiples cactáceas entre ellas el maguey.

Las fábricas de mezcal tienen una historia de más de doscientos años y algunas no han dejado de producir este destilado que tiene fama de ser noble y austero; que actualmente ha tomado una importancia comercial en el mercado que ha hecho trascender la bebida a espacios sociales no antes conocidos.

La Agenda Ambiental a través de su Programa Multidisciplinario de Posgrados en Ciencias Ambientales ha generado con sus egresados proyectos de investigación en el tema, lo que ha logrado un extenso conocimiento técnico y práctico sobre los procesos de producción del mezcal así como su impacto socio-ambiental como un producto basado en la tradición e identidad social comunitaria.

JUSTIFICACIÓN

La problemática y crisis ambiental que enfrentamos se percibe de la misma manera en los procesos productivos que tienen efectos en el desarrollo de la identidad social y el sistema económico. Por ello, la solución debe darse de manera integral en la medida que se promueva una visión sistémica y compleja de la realidad que impulse la participación social que prevea el cumplimiento de la responsabilidad ambiental, de tal forma que estas soluciones construyan conciencia en la sociedad y coadyuven a la conservación, cuidado y uso responsable de los recursos naturales. Lo anterior, puede ser un paso más para lograr que el derecho humano a un medio ambiente sano abandone la perspectiva meramente discursiva y se convierta en eficaz.

La importancia del tema del curso-taller radica en el entendimiento de un producto que está directamente relacionado con los procesos sociales y culturales, los impactos ambientales y el aprovechamiento de las especies con el desarrollo económico en todas las escalas, así es cuando podemos entender la complejidad de la sustentabilidad desde el mezcal, la tradición y la agroindustria potosina.

Se necesita difundir conocimientos sobre el maguey y el mezcal potosino, para reconocer, apreciar y valorar sus cualidades originales a diferencia de otros aguardientes de maguey, ya que cada vez existe mayor interés en conocer, gestionar y emprender proyectos, así se podrá resolver dudas en torno al tema del mezcal.

El curso entonces pretende lograr un número de participantes interesados en aprender los conocimientos sobre el proceso de producción del mezcal bajo el enfoque social en su vida profesional y personal, con la finalidad de integrar los conocimientos a abrir los caminos y toma de decisiones hacia la sustentabilidad cualquiera que sea el perfil académico profesional que realicen.

IMPACTO DENTRO DE LA UASLP

La Universidad Autónoma de San Luis Potosí, al ser institución de estudios superiores de alta calidad y reconocimiento con campus en diferentes partes del estado y una posición geográfica estratégica en el país, posee la oportunidad de re conceptualizar los paradigmas que se tienen sobre el aprovechamiento del maguey, la producción del mezcal y los impactos socio-culturales actuales a partir del desarrollo de competencias y habilidad en este campo de estudio en sus profesores y estudiantes, convirtiéndola en un actor clave de la construcción de ciudades más sustentables a partir de su gestión y la comprensión integral de la apreciación y valoración como un producto de identidad social.

En la actualidad diferentes investigadores de esta casa de estudios han hecho visibles diferentes aristas de la problemática a la que se enfrenta el medio ambiente por una falta de interpretación, conocimiento, regulación o aplicación de técnicas en procesos productivos, desde sus respectivas aulas y cuerpos académicos de investigación, enfrentándose en algunos casos al desconocimiento de temas ecológicos y/o biológicos por parte de quienes gestionan o desarrollan proyectos, la ciudadanía, el sector educativo, comercial o industrial tienen la responsabilidad colectiva de los impactos sociales y ambientales que generan los procesos productivos en nuestro Estado como consumidores responsables.

La UASLP a través de la Agenda Ambiental está comprometida responsablemente con la sociedad al abrir los espacios para crear comunidades de aprendizaje donde se fortalezcan los conocimientos básicos en materia de productos ancestrales como el mezcal, para fortalecer los conocimientos, la responsabilidad social de consumo, para respaldar un valor agregado a productores potosinos, para generar la opinión crítica y lograr el compromiso colectivo de trabajo por la sustentabilidad como un derecho humano.

OBJETIVOS GENERALES

Conocer y analizar los conceptos básicos del maguey y el mezcal, aprender sobre las características de la planta, cualidades organolépticas, los procesos de producción, las interpretaciones e implicaciones socio-ambientales, donde los participantes valoren la importancia del mezcal como un producto ancestral que da identidad histórica cultural al altiplano de San Luis Potosí.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Identificar la importancia de la relación naturaleza sociedad
- Identificar los conceptos básicos referentes al maguey vinculados al ambiente.
- Reconocer algunas diferencias organolépticas de los aguardientes (materia prima, proceso de elaboración e indicadores de calidad del producto)
- Conocer e interpretar al mezcal con un enfoque de sustentabilidad.

DIRIGIDO A

Comunidad universitaria (estudiantes, profesores y administrativos)
Investigadores y académicos. Trabajadores de la industria. Personas interesadas en conocer, aprender, analizar e interpretar los conceptos y experiencias del tema. Trabajadores de entidades públicas y autoridades administrativas. Organizaciones no gubernamentales. Sociedad en general.

REQUISITOS

No es necesario tener conocimientos previos.

Contar con disponibilidad de horarios para asistir a las sesiones programadas, realizar lecturas y actividades previstas del curso.

Tener excelente disposición hacia la comunicación, aprendizaje y colaboración en el desarrollo del curso así como de los objetivos planteados.

Promover la gestión ambiental por el interés público.

PERFIL DE INGRESO

Sin conocimientos y/o conceptos previos. Disponible para cualquier tipo de perfil académico y profesional.

Disposición social: Interés en la problemática ambiental así como temas sociales, económicos, políticos en general; alto compromiso por la sustentabilidad.

DESCRIPCIÓN DEL CURSO

Los conceptos están repartidos en 3 sesiones: una sesión teórica, una sesión teórica-práctica y una visita a la fábrica de mezcal de la ex Hacienda "Laguna Seca", Charcas, SLP.

Durante las sesiones se abordan progresivamente los diferentes temas de acuerdo a los temas previstos en el programa, iniciando el instructor experto, en exposición y de manera dinámica con actividades de participación se desarrollarán los conceptos con una visión socio-ambiental para analizar los impactos generados por la producción mezcalera.

Se desarrollará una degustación de dos mezcales y un tequila para reconocer las diferencias organolépticas debidas a la materia prima y al proceso.

Las 3 sesiones se llevarán a cabo de la siguiente manera:

- **21 y 22 de marzo:** En aula de la Agenda Ambiental, con duración de 3 horas cada sesión en un horario de 9:00 a 12:00 hrs.
- **23 de marzo:** Salida de campo a la fábrica de mezcal, en un horario de 7:00 a 15:00 hrs.

Visita a ex hacienda, viernes 23 de marzo:

- **7:00 hrs:** Salida de la Agenda Ambiental (puntualidad)
- Desayuno en el municipio de Venado,
- **10:00 hrs:** En campo y conocer cómo se lleva a cabo la recolección de la materia prima (desvire de las pencas y tumba de la cabeza de maguey).
- **12:00 hrs:** Visita a la fábrica de mezcal para conocer sus instalaciones, así como su proceso.
- **17:00 hrs:** Regreso a San Luis Potosí.

ESTRATEGIAS DE COMUNICACIÓN

Mediante el dialogo multi y transdisciplinario, se pretende formar a los participantes al conocer e integrar en un proceso de enseñanza los principios generales de maguery con visión sistémica sustentable que tomen en cuenta diferentes posturas teóricas y prácticas, partiendo desde la generación de un exposición, análisis individual y colectivo como una comunidad de aprendizaje que se desarrollará horizontalmente de trabajo donde pueda fortalecer la integración de los aspectos generales del tema en aplicaciones tangibles y apegadas a las necesidades sociales.

METAS

1. Desarrollar un espacio de dialogo multidisciplinario cuyo eje central sea la conceptualización del aprovechamiento del maguery.
2. Articular conceptos claves en materia de los procesos de producción del mezcal desde una perspectiva de sustentabilidad ambiental a contextos locales.
3. Brindar conocimiento base acerca del mezcal con una perspectiva transdisciplinar que permita desarrollar nuevos ejes de valoración del producto, desde las áreas sociales y de trabajo en las que los participantes de desenvuelven.

PROGRAMA

1.- Temas teóricos presenciales

- a) Formas de utilización del maguery
- b) ¿Qué son los aguardientes de maguery?
- c) ¿Qué es el maguery y el mezcal potosino?
- d) ¿Cómo se elabora el mezcal potosino?
- e) Instrumentos legales para su protección
- f) Importancia comercial
- g) Impactos que genera la industria de los aguardientes de maguery
- h) Aprovechamiento de los residuos y subproductos de la industria de los aguardientes de maguery
- i) Oportunidades de negocio

2.- Temas prácticos

- a) Materia prima utilizada para elaborar mezcal potosino
- b) Proceso de elaboración del mezcal potosino
- c) ¿Cómo degustar el mezcal potosino?

BIBLIOGRAFÍA

- Aguirre R., J. R.; H. Charcas S.; J. L. Flores F. 2001. El maguey mezcalero potosino. Universidad Autónoma de San Luis Potosí. Consejo Potosino de Ciencia y Tecnología. San Luis Potosí, SLP. México. 78 p.
- Aguirre R., J.R. 2004. Peculiaridades de las fábricas de mezcal del altiplano potosino zacatecano. En: Simposio Internacional sobre Agaveaceae Nolinaceae. Los agaves de importancia económica en México. Mérida Yucatán, México. p.27.
- Cabrera I. O. 1979. Doscientas haciendas potosinas y su triste fin. Editado por el autor. San Luis Potosí, SLP. 200 p.
- Gschaedler M., A. C. 2007. La industria del mezcal en el altiplano potosino: tradiciones y retos tecnológicos. ciencia@sanluispotosi.mx. 3(30):5.
- Gschaedler M., A. C. 2017. Panorama del aprovechamiento de los Agaves en México. CONACyT, CIATEJ, AGARED. Guad. Jalisco, México. 300 p.
- Godínez H., C. I. 2012. Caracterización y eficiencia de la fermentación en la elaboración de mezcal potosino. Tesis de maestría. Programas de Posgrado en Ciencias Ambientales. Universidad Autónoma de San Luis Potosí. San Luis Potosí, SLP. México. 88 p.
- Godínez H., C. I.; J. R. Aguirre R.; B. I. Juárez F. 2016. Importancia creciente de los fructanos del maguey- Retos y perspectivas. *Tecnoagave*. 40:26-29.
- Godínez H., C. I. J. R. Aguirre R.; B. I. Juárez F.; M. D. Ortíz P.; J. Becerra J.; 2016. Extraction and characterization of *Agave salmiana* Otto ex Salm-Dick fructans. *Revista Chapingo Serie Ciencias Forestales y del Ambiente*. 22(1):59-72.
- Godínez H., C. I. 2017. Estudios sobre los subproductos de la elaboración del mezcal, y usos alternativos del maguey. Tesis doctoral. PRogramas Multidisciplinarios de Posgrados en Ciencias Ambientales. Universidad Autónoma de San Luis Potosí. San Luis Potosí, SLP. México. 116 p.
- Nolasco C., H. 2017. Consejo Regulador del Mezcal. Informe del 2016. Consultado 08/10/2017. URL: http://www.crm.org.mx/PDF/INF_ACTIVIDADES/INFORME2016.pdf
- Leach, J. D.; K. D. Sobolik, 2010. High dietary intake of prebiotic inulin-type fructans in the prehistoric Chihuahuan Desert. *British Journal of Nutrition*. 103: 1558-1561.
- Lobato, J. G. Productos del maguey mexicano. 1884. Oficina Tipográfica de la Secretaría de Fomento. México. 191 p.
- Payno, M. 1864. Memoria sobre el maguey mexicano y sus diversos productos. A. Boix. México. 132 p.
- Sánchez M. A. 1979. Los agaves de México en la industria alimentaria. Centro de Estudios Económicos y Sociales del Tercer Mundo. México. 526.
- Segura, J. C. 1891. El maguey. Memoria sobre el cultivo y beneficio de sus productos. 3a Ed. Oficina Tip. de la Secretaría de Fomento. México. 228 p.



EVALUACIÓN

Se llevarán a cabo tres tipos de evaluación al final del curso.

- 1.- Asistencia del 100% a las sesiones.
- 2.- Participación continua y activa durante las sesiones.
- 3.- Seguimiento en el desarrollo de actividades guiadas por el instructor, reportes de actividades y prácticas.

PERFIL DE INSTRUCTOR

Dr. César Iván Godínez Hernández

Doctorado en Ciencias Ambientales

Maestro en Ciencias Ambientales

Ingeniero Agroindustrial

Con publicaciones relacionadas al aprovechamiento integral del maguey

Estudios en la fermentación de la elaboración de mezcal potosino

Miembro de la Red Temática Mexicana del Aprovechamiento Integral Sustentable y Biotecnología de los Agaves.

Técnico Académico de TC Instituto de Investigación de Zonas Desérticas.

LUGAR, FECHAS Y HORARIO

Aula en la **Agenda Ambiental** de la UASLP, **miércoles 21, jueves 22** en horario de **9:00 a 12:00 horas** y **viernes 23** en horario de **7:00 a 17:00 horas**.

COSTO

- Participantes que pertenecen a la **comunidad universitaria**: Administrativos, alumnos y profesores con credencial vigente, tiene un costo de \$700.00 (setecientos pesos)
- **Participantes externos**: Instituciones públicas o privadas, dependencias de gobiernos y público en general, tiene un costo de \$1,000.00 MXN (mil pesos)

El costo incluye: Gastos de taller e instructor, equipo técnico durante las sesiones, información teórica y material didáctico, gestión del curso, servicio de cafetería en sesiones en aula, bebidas de degustación y canapé de maridaje, transporte ida y vuelta en salida de campo, fruta como refrigerio en salida de campo, pequeño desayuno de acuerdo al programa.

Los costos no incluyen comida ni gastos personales durante la salida de campo.

Para realizar el pago puede consultar la información al respecto en el apartado de **cuotas**



REGISTRO

Pasos para registro de participantes:

- 1.- Ingresar a la página del Curso-taller de Agroecología Mezcal, tradición y agroindustria potosina.
- 2.- Llenar correctamente como requisito obligatorio el **Formulario de Pre-registro** que se encuentra en línea en el área de descargas de la página del curso.
- 3.- Al finalizar dar clic en el botón enviar. Con esta primera etapa del proceso queda **PRE-INSCRITO**
4. - Esperar 2 días para recibir la ficha de pago de manera digital donde le indicará el proceso de pago del costo del curso.
- 5.- Como último paso del registro, realizar el pago de acuerdo a las indicaciones, las cuales se le adjuntarán a su correo, y así quedar de manera oficial **INSCRITO** al curso taller.
- 6.- Al concluir el proceso de inscripción, el día 16 de marzo se les hará llegar un correo con la información necesaria para el inicio del curso.

Fecha límite para registrarse: 16 de marzo del 2018

Número máximo de participantes: 30 personas.

CUOTAS

Los interesados en participar deberán enviar debidamente llenado el formulario de registro, esperar 2 días a que les sea notificada su pre-inscripción y recibir la ficha de pago para que realicen el depósito del costo del curso.

El proceso de inscripción se completará al acreditar el pago de la cuota correspondiente:

Comunidad Universitaria Administrativos, profesores y alumnos	\$700.00 MXN Setecientos pesos mexicanos
Público en general	\$1,000.00 MXN Mil pesos mexicanos

Proceso y formulario de inscripción

1. Ingresar a "**Formulario de Pre-registro**" (que se encuentra en la sección de Descargas), llenar debidamente todos los campos y verificar que los datos obligatorios estén correctamente escritos. (Usar mayúsculas y minúsculas)
2. Esperar 2 días para recibir su ficha de pago y las instrucciones para llevarlo a cabo, realizar el pago correspondiente.
3. A la fecha marcada del cierre de la convocatoria recibirá un correo con la información necesaria para el inicio del curso-taller.
4. En caso de requerir factura, favor de indicarlo en el formulario de registro.
 - **Datos necesarios para facturación:**
 1. *Para nacionales:* Cédula de identificación fiscal con los datos de facturación completos
 - Nombre o razón social
 - Domicilio fiscal
 - RFC
 - Correo electrónico
 - Teléfono
 2. *Para extranjeros:* Información de persona o institución a la que se emitirá el recibo.

INFORMES

Mtra. Viridiana Herrera Vega
Agenda Ambiental de la UASLP
Manuel Nava Núm. 201 Tercer piso, Zona Universitaria
C.P. 78210, San Luis Potosí, S.L.P.
Tel. (444) 8262300 ext. 7211
Correo: viridiana.herrera@uaslp.mx