

AGARED, Red Temática Mexicana Aprovechamiento Integral Sustentable y  
Biotecnología de los Agaves  
Síntesis de publicaciones 2017  
Elaborados con el apoyo del Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (Conacyt).  
Programa Redes Temáticas de Investigación/Continuidad de Redes 2016

Título de la obra:

Panorama del Aprovechamiento de los Agaves en México

Estado del arte publicado por AGARED, Red Temática Mexicana Aprovechamiento Integral Sustentable y Biotecnología de los Agaves

Autores: Miembros investigadores, estudiantes e industria AGARED



## Síntesis

La obra dividida en cinco grandes capítulos revisa en un inicio a los agaves como materia prima, abordando temas muy diversos como taxonomía, fisiología de los agaves, problemas de enfermedades, entre otras. Los fructanos, su caracterización y sus aplicaciones son el principal tema del segundo capítulo. El tercer capítulo aborda la elaboración de bebidas a partir de diferentes especies de Agave, considerando bebidas destiladas o no. En un cuarto capítulo la importancia del aprovechamiento de los residuos y subproductos es discutida y, finalmente en un quinto capítulo, se abordan temáticas relacionadas con el aspecto social, político y económico de este complejo sector relacionado con el aprovechamiento de los agaves.

Este trabajo escrito por 80 integrantes de esta red de investigación, que inició sus actividades en el año 2015, es además reflejo de la pruralidad de contenidos como una fortaleza en la generación de productos para la divulgación de la ciencia.

Título de la obra:  
Breviario Mezcalero

Regionalismos y términos comunes, antiguos y contemporáneos del proceso de la elaboración del mezcal

Autor: Juan Gallardo Valdez



En este Breviario Mezcalero, se compila toda una serie de vocablos, términos, palabras, tecnicismos, arcaísmos y expresiones coloquiales que forman parte del *caló*, o la sabiduría popular asociadas a los procesos de elaboración del mezcal en las diferentes regiones del país, desde la obtención de la materia prima, hasta su elaboración basada en una serie de procesos en los cuales se emplean técnicas ancestrales, herramientas manuales e implementos que se han incorporado gracias a los conocimientos y prácticas de las comunidades rurales, lo que reflejan el ingenio y la sabiduría popular que se ha desarrollado en torno a esta icónica bebida.

En esta obra, se utilizan de manera recurrente, intencional e indistinta los términos de maguey o Agave para nombrar a la planta de la cual se obtiene el mezcal; maguey, por ser el nombre común con el que las comunidades rurales identifican a la planta, y Agave por ser un término científico que se utiliza en los estudios sobre la misma, obedeciendo a su etimología y hacer accesible su lectura y comprensión a cualquier persona. De la misma manera, el vocablo mezcal hace alusión a todos los destilados de agave, pese a que éstos por normatividad, no sean reconocidos como tal por no ser producidos dentro del territorio protegido por la declaratoria de Denominación de Origen Mezcal.