

REPORTE DE ACTIVIDADES

Responsable del informe: **Paulina Guevara Domínguez**

Evento: **1 CONGRESO NACIONAL AGAVE-MEZCAL**

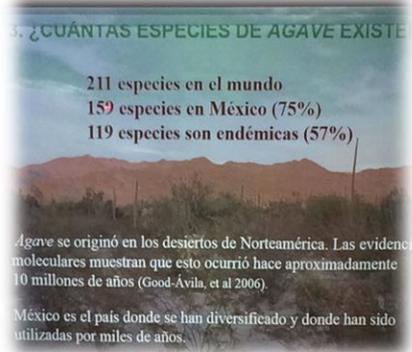
Fecha: **28 y 29 de septiembre de 2017**

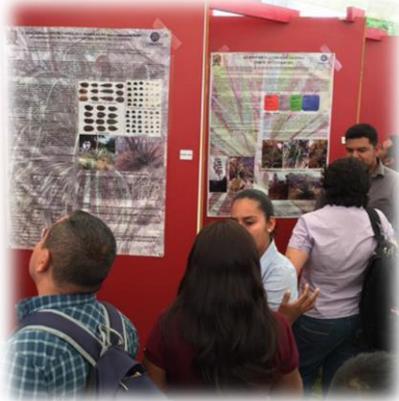
Lugar: **Santa Cruz Xoxocotlan, Oaxaca**

28 de Septiembre de 2017		
Actividad	Descripción	Imagen
Registro al congreso	Registro y entrega de gafete, carpeta, programa completo del congreso y libreta de anotaciones	
Asistencia a ceremonia de inauguración	La ceremonia estuvo encabezada por las autoridades del CIIDIR-Oaxaca, así como representantes del gobierno Oaxaqueño y la Dra. Anne Gschaedler de AGARED. Se dieron a conocer las medidas de seguridad básicas en caso de sismo y el niño orador dio unas palabras de bienvenida	
Conferencia Magistral: “Los clúster como instrumento de la competitividad regional”	Se habló de manera general del funcionamiento de los 11 clúster Oaxaqueños con los cuales se pretende potencializar la economía de la cadena. Fue impartida por el representante del secretario de economía del estado de Oaxaca.	
Conferencia Magistral: “El proceso de fermentación en los diferentes estados productores de Mezcal”	Impartida por la Dra. Anne Gschaedler, se abordó la participación de levaduras tipo no-scharomyces en los procesos de fermentación del mezcal, y como estas influyen las propiedades organolépticas de los productos. Se dieron recomendaciones de cómo mantener una buena microflora dentro de los palenques mezcaleros para así poder tener productos de calidad.	

<p>Asistencia a Mesa temática</p>	<p>Se habló y debatió sobre el estatus de la denominación de origen del mezcal y como esta y los territorios que la abarcan desde de estar protegidos. El Dr. José de Jesús Hernández propuso que la denominación tenga un origen regional y no estatal. También se abordaron aspectos culturales como la</p>	
<p>Uso de redes sociales para participar por el libro "Breviario Mezcalero"</p>	<p>Participé subiendo a Facebook una foto donde aparezco en el stand que AGARED colocó en la feria del congreso.</p>	
<p>Asistencia a exposición y brindis de Bienvenida</p>	<p>Realicé un recorrido para conocer los diferentes productos que productores, artesanos y empresarios ofrecían en la feria.</p>	
<p>Evento Cultural Guelaguetza</p>	<p>Evento de inauguración en donde se ofreció una pequeña Guelaguetza</p>	

29 de Septiembre de 2017

Actividad	Descripción	Imagen
Conferencia Magistral: "Agaves, más allá de las bebidas alcohólicas"	La Dra. Mercedes López hablo sobre su trabajo de investigación enfocado a los fructanos de agave, su estructura química durante el desarrollo de la planta y su potencial biotecnológico como prebiótico en estudios murinos.	
Conferencia Magistral: "Sistemática y riqueza de especies del género Agave en México"	El Dr. Abisaí Mendoza, hablo de una manera muy amena sobre la historia de la taxonomía de los Agaves, y como está a lo largo de los años se ha ido complicando debido a todas las anteriores clasificaciones. Proporcionó datos oficiales sobre el número de especies en México, así como la distribución de estas a lo largo de todo el territorio mexicano.	
Asistencia Mesa Temática "Agaves y Salud"	En esta mesa temática se habló de los productos derivados de <i>Agave tequilana</i> como los jarabes y el uso fructanos en encapsulación de pigmentos. Se habló también del uso de los fructanos de <i>Agave potatorum</i> y <i>A. angustifolia</i> y su efecto en saciedad, así como de la caracterización de un tipo de dulce pre-hispánico hecho con hoja de Agave.	

<p>Exposición del tema: Biosíntesis de FOS en un sistema mediado por fructosiltransferasas de Agave (FAZY)</p>	<p>Durante mi plática aborde el tema de síntesis <i>in-vitro</i> de fructanos utilizando un sistema mediado por enzimas de <i>A. tequilana</i> y sustratos provenientes de desechos de la industria agrícola, así como su potencial uso en la industria como estándares químico y como aditivo de alimentos.</p>	
<p>Asistencia a exposición de carteles.</p>	<p>En la exposición de carteles se abarcaron distintos tópicos como: El uso de residuos de agave como biocombustible, marcadores moleculares para la clasificación taxonómica, uso de fructanos en la industria de galletas, como afecta el tiempo de exposición a la luz en la germinación de semillas de Agave, entre otros.</p>	
<p>Presentación de los libros de AGARED: “Breviario Mezcalero” y “Panorama del aprovechamiento de los agaves en México”</p>	<p>Se comentó de manera general el contenido de los libro, y se informó a la comunidad del congreso que los libros se pueden descargar en formato electrónico, en la página de AGARED.</p>	