

## Introducción

La Universidad Autónoma de Nuevo León y la Facultad de Agronomía, a través de la Subdirección de Posgrado e Investigación, se complacen en invitarlos al "XVI Simposium Taller Nacional y IX Internacional sobre Producción y Aprovechamiento del Nopal y Maguey" el cual se realizará en las instalaciones de la Biblioteca de Ciencias Agropecuarias y Biológicas, Facultad de Agronomía ubicada en la Ex-hacienda el Canadá, municipio de Escobedo, N.L. del 16 al 17 de Noviembre de 2017. Ante la importancia de estas especies en el nuevo entorno global, comparten esfuerzos instancias preocupadas por su rescate y revalorización, tales como: la Universidad Autónoma de Nuevo León y su Facultad de Agronomía, en coordinación con la Universidad Autónoma Chapingo, a través del Centro Regional Universitario Centro Norte, el Colegio de Postgraduados (Campus San Luis Potosí), la Sociedad Mexicana de Agricultura Sostenible, la Fundación PRODUCE de Nuevo León, A. C., la Secretaría de Desarrollo Agropecuario de la UANL y la Secretaría de Desarrollo Agropecuario del Estado de Nuevo León, se complacen en respaldar el desarrollo de este evento y a la vez invitar a productores, técnico, estudiantes y público en general. El Simposium que se realizará en las instalaciones de la Facultad de Agronomía ubicada en Exhacienda el Canadá, en el municipio de Escobedo, N.L. el 16 y 17 de noviembre de 2017

## Objetivos Generales

Dar a conocer los avances existentes en el manejo, producción y utilización del nopal y maguey.  
Capacitar a productores en el manejo, transformación de productos y subproductos del nopal.

## Cuota de Recuperación

(Incluye asistencia al Simposium, Memorias y Diploma)

Pago al inicio del evento o mediante depósito a nombre de "Universidad Autónoma de Nuevo León"

Banco: Banorte, Sucursal:0480

Cuenta: 0602043432

Clabe bancaria:072580006020434328

Mande su ficha de depósito por fax al

01(81) 13404399 Ext 3515

y/o e-mail: [simpesionopalymaguey@gmail.com](mailto:simpesionopalymaguey@gmail.com)

Blanca Dorsa Contreras Canto

Indispensable ficha de depósito original en inscripción

**Público en General..... \$700**  
**Estudiantes ..... \$400**  
**Taller de nopal ..... \$500**

Toda factura genera IVA

**NOTA:** Se invita a comercializadores, transformadores, artesanos, etc. A mostrar sus productos en el "IX Tianguis del Nopal y Maguey" en la Biblioteca del Campus de Ciencia agropecuarias de la UANL en Escobedo N.L.

(Información: M.V.Z. Valeria Treviño G. Tel: 83294000 Ext 3526)

## Lugar del evento

Biblioteca de Ciencias Agropecuarias y Biológicas del Campus de Ciencias Agropecuarias, al lado de la Facultad de Agronomía.

Dirección: Calle Francisco Villa s/n, Col. Ex - Hacienda de Canadá, General Mariano Escobedo, Nuevo León, México.

## Mayores Informes

Ph.D. Rigoberto E. Vázquez Alvarado  
[r\\_azquez\\_alvarado@yahoo.com.mx](mailto:r_azquez_alvarado@yahoo.com.mx)

Dr. Argelio Santos Haliscak  
[argelio.santosh@uanl.mx](mailto:argelio.santosh@uanl.mx)  
Tel. (81)1340000 Ext. 7477  
M.V.Z. Valeria Treviño Garza

Página del Evento  
[www.nopalymaguey.com](http://www.nopalymaguey.com)

Patricia Fuantos de la Cerda  
[paty\\_fauan@hotmail.com](mailto:paty_fauan@hotmail.com)  
Tel. (81)83294000 Ext 3500

Blanca Contreras Canto  
[simpesionopalymaguey@gmail.com](mailto:simpesionopalymaguey@gmail.com)  
01(81)13404399 Ext. 3515

M.V.Z. Valeria Treviño Garza  
[valegarza76@hotmail.com](mailto:valegarza76@hotmail.com)  
Tel. 83294000 Ext. 3526



# XVI Simposium Taller Nacional y IX Internacional

## Producción y Aprovechamiento de Nopal y Maguey

### Jueves 16 y Viernes 17 de Noviembre de 2017



Coordinador General  
Ph.D. Rigoberto E. Vázquez Alvarado

- 8:00-9:00 Registro  
9:00-10:00 Bienvenida  
Inauguración  
Firma de Convenios de Colaboración
- 10:00-10:30 Dr. Roberto Venado Campos  
Producción de Nopal Verdura Bajo Condiciones de Inocuidad y Buenas Prácticas Agrícolas en Tlalnepantla, Morelos, México.
- 10:30-11:00 Raymundo Rodríguez Riegos  
Nopimor SPR, una Empresa Familiar: Experiencias en la Comercialización de Nopal Verdura en la Zona Centro del País
- 11:00-11:30 Dr. Aldo Tovar Puente  
El Nopal y Maguey el Sabor de México en la Cocina Mexicana
- 11:30-12:00 Receso: Visita a Posters y Stands  
12:00-12:30 Dra. Hermila Trinidad García Osuna  
Aplicación de Extractos Vegetales para el Control de Plagas en Nopal  
Dr. Ricardo David Valdez Cepeda
- 12:30-13:00 Productos Comerciales de Nopal a Nivel Nacional e Internacional  
Dip. Miguel Alva y Alva  
Conclusiones del Foro Internacional de Producción, Aprovechamiento y Comercialización del "NOPAL, TUNA y MAGUEY, para la Sustentabilidad del Campo
- 13:30-14:00 M. en C. Adriana Michelle Quintero García  
Biodisponibilidad del Calcio Presente en el Nopal (*Opuntia ficus-indica*) y su Contribución para Mejorar la Salud ósea en un Modelo de Rata Ovariectomizada
- 14:00-14:30 Luis Demetrio Hernández Gómez (niño de 9 años)  
Producción de Grana Cochinilla para la Extracción del Carmín  
Coordinador de Mesa Redonda  
Dr. Fidel Blanco Macías
- 14:30-15:00 Dudas y Preguntas de las Conferencias del Día  
15:00 Comida (libre)
- Coordinador Curso-Talleres:  
Dra. Ma. del Carmen Ojeda Zacarías
- 16:30-18:30 Curso-Taller: Manejo de Nopal Verdura y Forrajero  
Dr. Fidel Blanco Macías CRUCeN-UACH.  
Dr. S. de Jesús Méndez Gallegos, Campus San Luis Potosí, ColPos.  
M. en C. Manuel Reveles Hernández, INIFAP, CE-Zacatecas.  
Ing. Joaquín Ortega Espinoza GranaZac S.P.R.R.L.

**CUERPOS ACADÉMICOS**

**PARTICIPANTES**

Agua-Suelo y Ciencia Ambiental,  
Facultad de Agronomía (UANL)  
Nutrición y Producción  
Agroalimentaria (UANL)  
Programa Nopal. CRUCeN-  
Universidad Autónoma Chapingo.  
Vida Silvestre, Campus San Luis  
Potosí, ColPos.

**COMITÉ ORGANIZADOR**

Ph. D. Rigoberto E. Vázquez Alvarado (FAUANL).  
Dr. Argelio Santos Haliscak (CRFGV).  
Dra. Ma. del Carmen Ojeda Zacarías (FAUANL).  
Ph.D. Emilio Olivares Sáenz (FAUANL)  
Dr. Jorge R. Kawas Garza (FAUANL).  
Dr. Fidel Blanco Macías (UACH).  
Dr. Ricardo D. Valdez Cepeda (UACH).  
Dr. Santiago de Jesús Méndez Gallegos (ColPos).  
Ing. Eleazar Puente Rangel

Coordinador:  
Dr. Emilio Olivares Sáenz

- 8:30-9:00 M.C. Juan Fernando Villarreal Garza  
Modelo de Negocio del Nopal: Costos y Retornos
- 9:00-9:30 Dra. Rosa Elena Pérez Sánchez  
El Nopal Estrategia Nutricional Para Eficientizar los Parámetros Productivos y Disminuir los Costos de Producción en Sistemas de Producción Porcina.
- 9:30-10:00 Dr. Jesús Manuel Fuentes Rodríguez  
Transferencia de Tecnología de Nopal (*Opuntia spp*) en África
- 10:00-10:30 Dr. Rubén Lujan Rangel  
El Servicio Social y Nopal en el Desarrollo de Agricultura Urbana y Periurbana del Área Metropolitana de Monterrey.
- 10:30-11:00 Receso: Visita a Posters y Stands  
11:00-11:30 Dra. Lilita Ramírez Freire  
Polinizadores en Nopal
- 11:30-12:00 Dr. Arnulfo Moreno Valdez  
Relaciones Ecológicas entre Murciélagos y Magueyes
- 12:00-12:30 Ing. Jesús Guzmán Peña  
Mezcal y Jarabe de Maguey una Alternativa de Desarrollo para el Sur del Estado de Nuevo León
- 12:30-13:00 Ing. Eleazar Puente Rangel  
Proyecto de Desarrollo para Maguey en el Estado de Nuevo León
- 13:00-13:30 Lic. Olaf Perea Flores  
Productos a Base de Maguey
- 13:30-14:00 Dra. Lorena Vargas  
Importancia del Nopal en el Bajío
- 14:00-14:30 M.C. Heberto Rodas Gaitán  
Efectos de Preparados Biodinámicos en Compostas Estáticas Nopal
- Coordinador de Mesa Redonda y Clausura  
Dr. Ricardo David Valdez Cepeda
- 14:30-15:00 Dudas y Preguntas de las Conferencias del día  
15:00 Comida (libre)

**CURSO-TALLER**

- 15:00-17:00 Curso-Taller: Cría Comercial de Cochinilla Ing. Joaquín Ortega Espinoza, Grana Zac., S.P.R.R.L. Dr. Santiago de Jesús Méndez Gallegos, Campus San Luis Potosí, ColPos.  
Curso-Taller: Elaboración de Jarabe a Base de Maguey (*Agave salmiana*) y de Mezcal a Base de Maguey (*Agave americana*) Ing. Jesús Guzmán Peña, Consejo Regulador de la Calidad del Mezcal.
- 16:00-18:00