

## 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 Magüey 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
12:30-13:00	Dr. Ricardo David Valdez Cepeda Productos Comerciales de Nopal a Nivel Nacional e Internacional
13:00-13:30	Dip. Miguel Alva y Alva Conclusiones del Foro Internacional de Producción, Aprovechamiento y Comercialización del "NOPAL, TUNA y MAGÜEY, para la Sustentabilidad del Campo
13:30-14:00	M. en C. Adriana Michelle Quintero García Biodisponibilidad del Calcio Presente en el Nopal ( <i>Opuntia ficus-indica</i> ) 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 ( <i>Opuntia spp</i> ) 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. Lilitiana Ramírez Freire Polinizadores en Nopal
11:30-12:00	Dr. Arnulfo Moreno Valdez Relaciones Ecológicas entre Murciélagos y Magüeyes
12:00-12:30	Ing. Jesús Guzmán Peña Mezcal y Jarabe de Magüey una Alternativa de Desarrollo para el Sur del Estado de Nuevo León
12:30-13:00	Ing. Eleazar Puente Rangel Proyecto de Desarrollo para Magüey en el Estado de Nuevo León
13:00-13:30	Lic. Olaf Perea Flores Productos a Base de Magüey
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.
16:00-18:00	Curso-Taller: Elaboración de Jarabe a Base de Magüey ( <i>Agave salmiana</i> ) y de Mezcal a Base de Magüey ( <i>Agave americana</i> ) Ing. Jesús Guzmán Peña, Consejo Regulador de la Calidad del Mezcal.