

Aula A

Miércoles 28 de octubre del 2026

Hora	Actividad	Lugar
17:00 - 21:00	Coctel de bienvenida	Terraza Spot of the World Plazuela, Santo Domingo, Oaxaca

Jueves 29 de octubre del 2026

8:00 - 9:00	Registro de participantes	Vestíbulo del Aula magna
9:00 - 9:45	Ponencia principal SM: Ing. Helena Iturribarria Rojas, Pronatura Sur-Tierra de Agaves Hacia la sustentabilidad de la cadena agave-mezcal en Oaxaca: avances del proyecto tierra de agaves	Aula A
9:45 - 10:00	SM2: Proyecto LAM: conservación de suelo, agua y agrobiodiversidad en sistemas mezcaleros de Santa Catarina Minas, Oaxaca	Aula A
10:00 - 10:15	SM3: Aprovechamiento sustentable de agaves (<i>agave</i> spp.) en el estado de Guerrero	Aula A
10:15 - 10:30	SM5: ASAMMA: Estándar para la Producción Sostenible de Agave en la Denominación de Origen Mezcal	Aula A
10:30 - 10:45	SM6: Ley general de economía circular: ¿la nueva ruta para la cadena agave-mezcal?	Aula A
10:45 - 11:00	SM7: Evaluación del índice de manejo sustentable del agroecosistema de agave azul en la sierra de Amula, Jalisco	Aula A
11:00 - 12:00	INAUGURACIÓN DEL CUARTO CONGRESO NACIONAL Y SEGUNDO CONGRESO INTERNACIONAL AGAVE MEZCAL 2026	Aula magna
12:00 - 13:00	Conferencia Magistral: Dra. Enriqueta Molina Macías, Unión Internacional para la Protección de las Obtenciones Vegetales (UPOV), México Protegiendo el valor del agave: el registro de variedades en México	Aula magna
13:00 - 13:15	SM8: Distintivo buenas prácticas ambientales en la producción del mezcal	Aula A
13:15 - 13:30	SM10: Tratamiento secuencial para remediación de vinaza de mezcal	Aula A
13:30 - 13:45	SM11: Sistemas de cultivo por micropropagación para <i>Agave</i> spp	Aula A
13:45 - 14:00	SM12: Conservación y restauración de poblaciones silvestres de <i>Agave potatorum</i> Zucc. y <i>Agave lyobaa</i> García Mend. & S. Franco en Oaxaca	Aula A
14:00 - 14:15	SM13: Criterios de sostenibilidad en la comercialización de mezcal en la CDMX	Aula A
14:15 - 14:30	SM14: Expansión del agave mezcalero en Oaxaca: superficie, coberturas sustituidas e incertidumbre, 2017-2025	Aula A
14:30 - 14:45	SM15: Fortalecimiento participativo de la cadena agave-mezcal: brechas y acciones para sostenibilidad desde una visión multiactor	Aula A
14:45 - 15:00	SM1: Denominación de origen mezcal y sostenibilidad ambiental: un análisis institucional	Aula A
14:00 - 15:00	Colocación de carteles	Entrada Edificio de Posgrado

15:00 - 16:00	Comida	Patio del CIIDIR-Oaxaca
16:00 - 17:00	Conferencia Magistral: Dra. Pilar Montero García-Noblejas, Universidad de Alicante, España Importancia y potencial de las denominaciones de origen para la comercialización del Mezcal	Aula magna
17:00 – 18:00	Conversatorio: Resistencia y Organización de las comunidades productoras de Mezcal tradicional	Aula magna
Viernes 30 de octubre del 2026		
8:00 - 9:00	Registro de participantes	Vestíbulo
9:00 - 10:00	Conferencia Magistral: Dr. Josué Abisaí García Mendoza, UNAM, México Avances en el conocimiento de los Agaves de Oaxaca: diversidad y etnobotánica	Aula magna
10:00 - 10:45	Ponencia principal BD: M.C. Araceli Vargas Mena y Amezcua – Directora del Proyecto Agricultura Sostenible GIZ Producir conservando: el camino hacia paisajes magueyeros sostenibles	Aula A
10:45 - 11:00	SM18: Restauración del paisaje biocultural agavero en Oaxaca	Aula A
11:00 - 11:15	SM19: Cambios de uso de suelo y vegetación en los municipios de Tlacolula y Ejutla productores de agave 1993-2025 en Oaxaca, México	Aula A
11:30 - 12:15	Ponencia principal BD: Biol. Marco Antonio Reyes Guerra, UNAM Biodiversidad en ADVC de tres comunidades mezcaleras de valles centrales y sierra de Yautepec, Oaxaca	Aula A
12:15 - 12:30	BD1: Diversidad de trichoderma en la rizosfera de <i>Agave angustifolia</i> en los Valles Centrales de Oaxaca	Aula A
12:30 - 12:45	BD4: Interacciones entre <i>Agave salmiana</i> y sus visitantes florales en la microcuenca de Ixtacuixtla, Tlaxcala, México	Aula A
12:45 - 13:00	BD6: Identificación de regiones plastidiales candidatas para la trazabilidad molecular de agave	Aula A
13:00 - 14:00	Conferencia Magistral: Rob Mccaughey. WSET, Inglaterra Evaluación sensorial de destilados: tendencias mundiales y estandarización educativa	Aula magna
14:00 - 14:15	BD7: Transecto agroecológico de sistemas etnoagroforestales tradicionales de maguey mezcalero en Oaxaca.	Aula A
14:15 - 14:30	BD8: Influencia del nicho ecológico y su impacto ecológico en el proceso de domesticación de especies silvestres de agave en el distrito de Tlacolula de Matamoros	Aula A
14:30 - 14:45	BD2: Microorganismos en mostos de <i>Agave Karwinskii</i> y su capacidad fermentativa en la producción de mezcal	Aula A
15:00 - 16:00	Comida	Patio del CIIDIR-Oaxaca
16:00 - 17:00	Presentación de carteles	Entrada Edificio de Posgrado
17:00 - 18:00	Conferencia Magistral: MFA Ashley Newsome Kubley, Universidad de Cincinnati, USA Agave: recuperación de fibra para la innovación en textiles y biomateriales	Aula magna
18:00 - 19:00	Clausura del congreso	Patio central del CIIDIR-Oaxaca
19:00 - 20:00	Bocadillos y degustación de mezcales	Patio central del CIIDIR-Oaxaca

Aula B

Miércoles 28 de octubre del 2026

Hora	Actividad	Lugar
17:00 - 21:00	Coctel de bienvenida	Terraza Spot of the World Plazuela Santo Domingo, Oaxaca

Jueves 29 de octubre del 2026

8:00 - 9:00	Registro de participantes	Vestíbulo del AULA MAGNA
9:00 - 9:45	Ponencia Principal SP: Ing. José Antonio Echeverría Pineda, SUMAGRO Nueva estrategia integral para el manejo sustentable de patógenos de sistema en <i>Agave cupreata</i>	Aula B
9:45 - 10:00	SP1: Bioestimulación temprana de <i>Agave salmiana</i> mediante extractos microbianos productores de ácido indol-3-acético	Aula B
10:00 - 10:15	SP2: Inducción de embriogénesis somática indirecta en agave angustifolia mediante la interacción auxina-citocinina	Aula B
10:15 - 10:30	SP3: Fertilizante de liberación lenta y micorrizas como promotores del crecimiento de agaves mezcaleros silvestres: avances	Aula B
10:30 - 10:45	SP4: Posición de la semilla en la inflorescencia de <i>Agave salmiana</i> y su efecto en la germinación y vigor de plántula	Aula B
10:45 - 11:00	SP5: Biofertilización en maíz criollo (<i>Zea mays</i> L.) con efluentes residuales de la agroindustria del mezcal	Aula B
11:00 - 12:00	INAUGURACIÓN DEL CUARTO CONGRESO NACIONAL Y SEGUNDO CONGRESO INTERNACIONAL AGAVE MEZCAL 2026	Aula magna
12:00 - 13:00	Conferencia Magistral: Dra. Enriqueta Molina Macías, Unión Internacional para la Protección de las Obtenciones Vegetales (UPOV), México Protegiendo el valor del agave: el registro de variedades en México	Aula magna
13:00 - 13:15	SP6: Criopreservación de semillas de <i>Agave karwinskii</i> Zucc. para su conservación a largo plazo	Aula B
13:15 - 13:30	SP8: Diagnóstico de la pudrición seca del tallo de <i>Agave angustifolia</i> Haw en Oaxaca, México	Aula B
13:30 - 13:45	SP9: Perfil socio-productivo y manejo del agave mezcalero en el norte de guerrero	Aula B
13:45 - 14:00	SP10: Cinética germinativa bajo condiciones controladas de <i>Agave cupreata</i> Trel. & A. Berger y <i>Agave angustifolia</i> Haw. en respuesta a tratamientos pregerminativos	Aula B
14:00 - 14:15	SP11: Primer reporte de <i>Fusarium</i> sp. y <i>Alternaria</i> sp., asociado a manchas foliares en <i>Agave rhodacantha</i> , en Oaxaca, México	Aula B
14:15 - 14:30	SP12: Manejo nutricional del <i>Agave potatorum</i> Zucc con bioinsumos agroecológicos como alternativa de producción sustentable	Aula B
14:30 - 14:45	SP14: Oportunidades de innovación y condiciones edáficas en el cultivo del agave en Amatitán y Atotonilco el Alto	Aula B
14:45 - 15:00	SP15: Conservación in vitro a mediano plazo en condiciones de crecimiento mínimo de <i>Agave marmorata</i> Zucc	Aula B
14:00 - 15:00	Colocación de carteles	Entrada edificio de Posgrado

15:00 - 16:00	Comida	
16:00 - 17:00	Conferencia Magistral: Dra. Pilar Montero García-Noblejas, Universidad de Alicante, España Importancia y potencial de las denominaciones de origen para la comercialización del Mezcal	Aula magna
17:00 - 18:00	Conversatorio: Resistencia y organización de las comunidades productoras de Mezcal tradicional	Aula magna
Viernes 30 de octubre del 2026		
8:00 - 9:00	Registro de participantes	Vestíbulo
9:00 - 10:00	Conferencia Magistral: Dr. Josué Abisaí García Mendoza, UNAM. México Avances en el conocimiento de los Agaves de Oaxaca: diversidad y etnobotánica	Aula magna
10:00 - 10:15	SP16: Sistemas de cultivo por micropropagación para <i>Agave</i> spp	Aula B
10:15 - 10:30	SP17: Propagación masiva mediante organogénesis directa de diferentes especies de agave de valor antrópico	Aula B
10:30 - 10:45	SP19: Micropropagación de <i>Agave quiengola</i> Gentry, especie ornamental microendémica en peligro de extinción	Aula B
10:45 - 11:00		Aula B
11:00 - 11:45	Ponencia principal RJ: C.P. y M.F. Alfredo Vivar Álvarez, Centro de Investigación y Análisis Tributario A. C. Aspectos fiscales en la cadena productiva Maguey-Mezcal	Aula B
11:45 - 12:00	RJ1: ¿Respetan los Agave Spirits y el Mezquila la Denominación de Origen del Mezcal?	Aula B
12:00 - 12:15	RJ2: La importancia social del Peritaje histórico sobre la Denominación de Origen Mezcal en el estado de Morelos	Aula B
12:15 - 12:30	RJ3: Panarquía en el cultivo de Agave: Hacia la resiliencia forzada de la selva baja	Aula B
12:30 - 12:45	RJ4: Ampliación de la Denominación de Origen Mezcal en Guanajuato: Oportunidades para el desarrollo territorial	Aula B
12:45 - 13:00	RJ5: Distribución potencial de <i>Agave marmorata</i> y <i>Agave potatorum</i> en la Denominación de Origen del Mezcal	Aula B
13:00 - 14:00	Conferencia Magistral: Rob Mccaughey, WSET, Inglaterra Evaluación sensorial de destilados: tendencias mundiales y estandarización educativa	Aula magna
14:00 - 14:15	AG1: Etapas del proceso asociadas al origen y formación de los sabores característicos de los destilados	Aula B
14:15 - 14:45	Diagnóstico de Agave y Mezcal en Sola de Vega Oaxaca	Aula B
15:00 - 16:00	Comida	Patio del CIIDIR-Oaxaca
16:00 - 17:00	Presentación de carteles	Entrada edificio de Posgrado
17:00 - 18:00	Conferencia Magistral: MFA Ashley Newsome Kubley, Universidad de Cincinnati, USA Agave: recuperación de fibra para la innovación en textiles y biomateriales	Aula magna
18:00 - 19:00	Clausura del congreso	Patio central del CIIDIR-Oaxaca
19:00 - 20:00	Bocadillos, y degustación de Mezcales	Patio central del CIIDIR-Oaxaca

Aula C

Miércoles 28 de octubre del 2026

Hora	Actividad	Lugar
17:00 - 21:00	Coctel de bienvenida	Terraza Spot of the World Plazuela Santo Domingo, Oaxaca

Jueves 29 de octubre del 2026

8:00 - 9:00	Registro de participantes	Vestíbulo del Aula magna
9:00 - 9:45	Ponencia principal SC: Ing. Cynthia Ruiz Villalobos, Universidad del Mezcal ¿Cuánto cuesta realmente una botella de mezcal?	Aula C
9:45 - 10:00	SC2: La simbólica biocultural y calendario etnobiológico del mezcal campesino en la Sierra Sur de Oaxaca	Aula C
10:00 - 10:15	SC3: Diagnóstico integral de las formas de organización de productores de mezcal	Aula C
10:15 - 10:30	SC4: Prácticas tradicionales de manejo del agave pulquero y su influencia fitosanitaria en Tlaxcala, México	Aula C
10:30 - 10:45	SC5: Valoración etnobotánica y sensorial de tostadas enriquecidas con pasta de escapo floral de agave	Aula C
10:45 - 11:00	SC6: Cacayas como alimento biocultural: transferencia comunitaria en la Mixteca Oaxaqueña	Aula C
11:00 - 12:00	INAUGURACIÓN DEL CUARTO CONGRESO NACIONAL Y SEGUNDO CONGRESO INTERNACIONAL AGAVE MEZCAL 2026	Aula magna
12:00 - 13:00	Conferencia Magistral: Dra. Enriqueta Molina Macías, Unión Internacional para la Protección de las Obtenciones Vegetales (UPOV), México Protegiendo el valor del agave: el registro de variedades en México	Aula magna
13:00 - 13:15	SC7: El origen del Mezcal Solteco: convergencia de historia, territorio y tradición	Aula C
13:15 - 13:30	SC8: Sostenibilidad territorial agave-mezcal: economía social solidaria y justicia fiscal para políticas públicas	Aula C
13:30 - 13:45	SC9: Coordinación y articulación de productores de mezcal ancestral en santa Catarina Minas, Oaxaca	Aula C
13:45 - 14:00	SC10: Entre el desierto y el alambique: el bacanora como patrimonio biocultural	Aula C
14:00 - 14:15	SC11: Evolución de la investigación científica sobre mezcales: aproximación bibliométrica y relacional	Aula C
14:15 - 14:30	SC13: Más allá del terroir: la identidad sensocultural como salvaguarda del gusto histórico en Mezcales tradicionales	Aula C
14:30 - 14:45	SC14: La Mezcaleada: estrategia de promoción biocultural y difusión de la identidad sensocultural del Mezcal	Aula C
14:45 - 15:00	SC15: Del saber tradicional a la responsabilidad social: competencias éticas y ambientales de las mujeres Mezcaleras	Aula C
14:00 - 15:00	Colocación de carteles	Entrada Edificio de Posgrado
15:00 - 16:00	Comida	

16:00 - 17:00	Conferencia Magistral: Dra. Pilar Montero García-Noblejas, Universidad de Alicante, España Importancia y potencial de las Denominaciones de Origen para la comercialización del Mezcal	Aula magna
17:00 – 18:00	Conversatorio: Resistencia y organización de las comunidades productoras de Mezcal tradicional	Aula magna
Viernes 30 de octubre del 2026		
8:00 - 9:00	Registro de participantes	Vestíbulo
9:00 - 10:00	Conferencia Magistral: Dr. Josué Abisaí García Mendoza, UNAM, México Avances en el conocimiento de los Agaves de Oaxaca: diversidad y etnobotánica	Aula magna
10:00 - 10:15	SC16: Etnografías sobre los relevos generacionales de varones que venden Mezcal Oaxaqueño	Aula C
10:15 - 10:30	SC17: Raíces ocultas: de la participación silenciosa al reconocimiento equitativo de la mujer en el Mezcal	Aula C
10:30 - 10:45	SC18: Conocimientos tradicionales y comunidades epistémicas: el caso de los maestros y Maestras Mezcaleros de Valles Centrales de Oaxaca	Aula C
10:45 - 11:00	SC19: Caracterización de las unidades de producción de la cadena de valor Agave Mezcal en Villa Sola de Vega	Aula C
11:00 - 11:15	SC21: Las Maestras mezcaleras y productoras de Mezcal Oaxaqueñas en el mercado internacional	Aula C
11:00 - 11:30	SC22: Saberes tradicionales como patrimonio biocultural en la producción artesanal de Mezcal	Aula C
11:30 - 11:45	SC23: En el país del Agave: análisis del incremento de la producción mezcalera a partir de la creación del consejo regulador de la calidad del mezcal, 1995-2025	Aula C
11:45 - 12:00	SC24: El Mezcal en el siglo XIX	Aula C
12:00 - 12:15	SC26: Las mujeres como guardianas del patrimonio biocultural del agave: conocimiento tradicional y sostenibilidad	Aula C
13:00 - 14:00	Conferencia Magistral: Rob Mccaughey. WSET, Inglaterra Evaluación sensorial de destilados: tendencias mundiales y estandarización educativa	Aula magna
14:00 - 14:45	Ponencia principal AS: Ing. Santiago Sepúlveda Contreras, Agilent, México La huella volátil del mezcal: cromatografía de gases para preservar su esencia y autenticidad	Aula C
14:45 - 15:00	AS2: Aprovechamiento del concentrado de maguey de pulque (<i>Agave salmiana</i>) transformado en una barra energética	Aula C
14:45 - 15:00	AS3: Perfiles cromatográficos de fructanos de <i>Agave karwinskii</i> y <i>Agave Marmorata</i> mediante cromatografía en capa fina	Aula C
15:00 - 16:00	Comida	
16:00 - 17:00	Presentación de carteles	Entrada edificio de Posgrado
17:00 - 18:00	Conferencia Magistral: MFA Ashley Newsome Kubley, Universidad de Cincinnati, USA Agave: recuperación de fibra para la innovación en textiles y biomateriales	Aula magna
18:00 - 19:00	Clausura del congreso	Patio central del CIIDIR-Oaxaca
19:00 - 20:00	Bocadillos, degustación de mezcales	Patio central del CIIDIR-Oaxaca

Aula D

Miércoles 28 de octubre del 2026

Hora	Actividad	Lugar
17:00 - 21:00	Coctel de bienvenida	Terraza Spot of the World Plazuela, Santo Domingo, Oaxaca

Jueves 29 de octubre del 2026

8:00 - 9:00	Registro de participantes	Vestíbulo del Aula magna
9:00 - 9:45	Ponencia principal AG: M.C. Julieta Aguilar Ávila, PROMEZ Insumos, Tecnificación y Optimización en la Cadena Agave-Mezcal: Análisis Teórico y del Comportamiento Industrial (2011-2025)	Aula magna
9:45 - 10:00	AG4: Síntesis biogénica de nanopartículas de cobre y su efectividad biológica contra <i>Neocosmospora</i> y <i>Fusarium</i> , patógenos de <i>Agave potatorum</i>	Aula D
10:00 - 10:15	AG5: Reservorios de la microbiota fermentadora en la producción de Mezcal	Aula D
10:15 - 10:30	AG6: Neutralización de vinazas provenientes del aprovechamiento del <i>Agave angustifolia</i> Haw en palenques de Oaxaca	Aula D
10:30 - 10:45	AG7: Evaluación ambiental de escenarios de manejo de bagazo en la producción artesanal de Mezcal	Aula D
10:45 - 11:00	AG11: Caracterización térmica de briquetas de bagazo de <i>Agave angustifolia</i> Haw para uso como biocombustible	Aula D
11:00 - 12:00	INAUGURACIÓN DEL CUARTO CONGRESO NACIONAL Y SEGUNDO CONGRESO INTERNACIONAL AGAVE MEZCAL 2026	Aula magna
12:00 - 13:00	Conferencia Magistral: Dra. Enriqueta Molina Macías, Unión Internacional para la Protección de las Obtenciones Vegetales (UPOV), México Protegiendo el valor del agave: el registro de variedades en México	Aula magna
13:00 - 13:45	Ponencia principal AG: Dr. Raúl Snell-Castro, Universidad de Guadalajara Análisis metagenómico del microbioma presente en un digestor anaerobio tipo bolsa alimentado con vinazas mezcaleras	Aula D
13:45 - 14:00	AG12: Balance de materia en la producción de mezcal artesanal: evaluación de rendimientos y pérdidas durante el proceso	Aula D
14:00 - 14:15	AG15: Hojas de <i>Agave salmiana</i> : de residuo a potencial hipoglucemiante	Aula D
14:15 - 14:30	AG16: Selección de levaduras nativas del mezcal de Durango tolerantes al estrés para el desarrollo de cultivos iniciadores	Aula D
14:00 - 15:00	Colocación de carteles	Entrada Edificio de Posgrado
15:00 - 16:00	Comida	
16:00 - 17:00	Conferencia Magistral: Dra. Pilar Montero García-Noblejas, Universidad de Alicante, España Importancia y potencial de las Denominaciones de Origen para la comercialización del Mezcal	Aula magna

Viernes 30 de octubre del 2026

8:00 - 9:00	Registro de participantes	Vestíbulo
9:00 - 10:00	Conferencia Magistral Dr. Josué Abisaí García Mendoza, UNAM, México Avances en el conocimiento de los Agaves de Oaxaca: diversidad y etnobotánica	Aula magna
10:00 - 10:45	Ponencia principal ED: Dr. Sergio Rangel Guerra, Rangel IP Consulting Creación de marcas de valor	Aula D
10:45 -11:00	ED2: Identidad sensorial del mezcal del estado de México mediante los métodos perfil flash y cata	Aula D
11:00 - 11:15	ED3: Comercio de mezcal para la subsistencia de pequeños productores del norte y centro de guerrero	Aula D
11:00 - 11:30	ED4: Evaluación económica de la producción de agave mezcalero en san Baltazar Chichicápam	Aula D
11:30 - 11:45	ED5: Del vino al mezcal: identidad territorial y bebidas de origen en Guanajuato	Aula D
11:45 - 12:00	ED6: Madurez digital y trazabilidad en productores de mezcal poblano: diagnóstico para un SMVTD	Aula D
12:00 - 12:15	ED10: El agave fuera de la denominación: la producción emergente de destilados de agave fuera de México	Aula D
12:15 - 12:30	ED11: Retos de la normatividad en la comercialización del mezcal	
12:30 - 12:45	ED12: Marca propia y fragilidad comercial en pequeños actores del Mezcal Oaxaqueño	Aula D
12:45 - 13:00	ED13: Validez de instrumento sobre cambio de uso de suelo por agave en Ayoquezco	Aula D
13:00 - 14:00	Conferencia Magistral: Rob Mccaughey, WSET, Inglaterra Evaluación sensorial de destilados: tendencias mundiales y estandarización educativa	Aula magna
14:00 - 14:45	Ponencia principal RA: Dr. Edwin Alfonso Zelaya Benavidez, Biodigestores ARQUEA. Revalorización de residuos del Mezcal: casos de éxito de transferencia de biodigestores para tratar vinazas	Aula D
14:45 - 15:00	RA2: Innovación energética para la producción sustentable de Mezcal en Oaxaca: destilación con briquetas de bagazo	Aula D
15:00 - 15:15	RA3: Celulosa microcristalina de hojas de <i>Agave durangensis</i> : efecto sobre las propiedades de barrera en películas de alginato	Aula D
15:15 -15:30	RA5: Aditivo a base de extracto de agave y ceniza volante para combate de incendios forestales	Aula D
15:30 - 16:00	Comida	Aula D
16:00 - 17:00	Presentación de carteles	Entrada Edificio de Posgrado
17:00 - 18:00	Conferencia Magistral: MFA Ashley Newsome Kubley, Universidad de Cincinnati, USA Agave: recuperación de fibra para la innovación en textiles y biomateriales	Aula magna
18:00 - 19:00	Clausura del congreso	Patio central del CIIDIR-Oaxaca
19:00 - 20:00	Bocadillos y degustación de mezcales	Patio central del CIIDIR-Oaxaca