

El Centro Universitario de la Costa Sur e instituciones participantes le invitan al:

2do. SEMINARIO

Internacional DEL TEQUILA

SIT 2008

“Patrimonio Natural y Cultural”



01 Dic

A partir de las 8:30hrs.
Ex-Convento del Carmen
Av. Juárez no. 638 zona centro
Guadalajara, Jal. Mex.

Patrocinadores:



Instituciones participantes:



Mayores Informes:
Universidad de
Guadalajara,
Centro Universitario
de la Costa Sur,
Jefatura de Vinculación.-
Mtra. Fabiola
Quezada Limón.
Tel: 3173825010 ext. 7010,
Enlace Sitio Web :
www.cucsur.udg.mx
SIT2008@cucsur.udg.mx;
fquezada@cucsur.udg.mx
CUPO LIMITADO
A 150 PERSONAS

El Centro Universitario de la Costa Sur e instituciones participantes le invitan al:

2do. SEMINARIO

Internacional
DEL TEQUILA

SIT 2008

"Patrimonio Natural y Cultural"

Coordinación General de la Organización
Mtro. Enrique Javier Solórzano Carrillo

Coordinación de Logística
Mtra. Fabiola Quezada Limón-Vinculación CUCSur

Comité Organizador

Dr. Rodolfo Fernández Jiménez-INAH

Dr. Dante Medina-CUSH

Mtra. Ana Rosa Castellanos Castellanos
Coordinadora de Vinculación y Servicio Social de la UdeG.

Dr. Miguel Claudio Jiménez Vizcarra
Sociedad Mexicana de Geografía y Estadística

Mtro. Jorge Souza Jauffred
Director de Literatura de la Secretaría de Cultura del Estado de Jalisco

L.T. Isela Alcántara Bahena
Organización de Eventos Sociales y Empresariales

L.T. Iliana Janett Hernández Partida
Unidad de Difusión CUCSur

L.D.G. Brenda Elizabeth Durán Vargas
Diseño-Unidad de Multimedia Intraccional



01 Dic

A partir de las 8:30hrs.
Ex-Convento del Carmen
Av. Juárez no. 638
zona centro

Mayores Informes:
Universidad de Guadalajara,
Centro Universitario de la Costa Sur,
Jefatura de Vinculación.-Mtra Fabiola Quezada Limón.
Tel: 01(317)3825010 ext. 7010,
enlace sitio web: www.cucsur.udg.mx;
SIT2008@cucsur.udg.mx; fquezada@cucsur.udg.mx
CUPO LIMITADO A 150 PERSONAS

Patrocinadores:



2do. SEMINARIO

Internacional
DEL TEQUILA

SIT 2008

Temática:

8:30-9:00hrs. Registro e Inscripciones

9:00-9:40 hrs. Inauguración Oficial

1ra Conferencia 10:00-10:25 hrs. **El nacimiento y la expansión del paisaje agavero.**
Miguel Claudio Jiménez Vizcarra.
Como es que lo que ahora denominamos como paisaje Agavero tiene su origen en las tierras de la comunidad indígena de Amatitán, hoy municipio de ese nombre en el Estado de Jalisco. Se expande luego hacia las tierras colindantes de Amatitán, en lo que se domino "Tostincha", y "Santiago" y luego hacia "San Martín" ya en jurisdicción de Tequila. Para luego seguir creciendo hacia Teuchitlán, Magdalena y Zapopan.

2da Conferencia 10:25-11:00 hrs. **El arte de beber Tequila**
Dante Medina
El tequila no se toma, se bebe. El tequila se bebe como un acto amoroso: poner suavemente los labios en "el caballito" es lo más parecido a un beso. De a sorbitos, debe beberse el tequila. Beber tequila es un arte: un arte que hay que aprender, cultivar, y preservar, para el mayor hedonismo de los sentidos, y para el mayor respeto a una bebida capaz de satisfacer el paladar de los dioses.

3era Conferencia 11:00-11:20 hrs. **La revalorización del agave y del tequila ¿patrimonialización o privatización?** José de Jesús Hernández López y Elizabeth Margarita Hernández López
Aborda el proceso de revalorización del paisaje mexicano productor del tequila, y el impulso de la función turística. Se realiza una caracterización de un territorio singular en el que destacan los cultivos de agave azul, materia prima del tequila, así como las instalaciones industriales encargadas de su procesamiento.

11:20-11:40 hrs. Preguntas y respuestas

11:40-12:00 hrs. Receso

4ta Conferencia 12:00-12:20 hrs. **Tequila: Patrimonio Territorial y Turismo.**
Dr. Luis Felipe Cabrales Barajas y Mtra. Lucía González Torrerros
Dr. Luis Felipe Cabrales Barajas y Mtra. Lucía González Torrerros
Aborda el proceso de revalorización del paisaje mexicano productor del tequila, y el impulso de la función turística. Se realiza una caracterización de un territorio singular en el que destacan los cultivos de agave azul, materia prima del tequila, así como las instalaciones industriales encargadas de su procesamiento.

5ta Conferencia 12:20-12:40 hrs. **Remoción de la mayor carga orgánica de contaminantes de vinazas tequileras mediante floculación.**
Gilberto Iñiguez, Arturo Camacho y Rosaura Hernández.
Las vinazas del tequila son un residuo altamente recalcitrante y difícil de degradar mediante el uso de procesos biológicos de tratamiento, por lo que al menos en una etapa inicial de tratamiento es posible utilizar un sistema de floculación-sedimentación para remover en gran medida la mayor carga contaminante de las vinazas, contaminantes que se encuentran en sólidos en todas sus formas.

6ta Conferencia 12:40-13:00 hrs. **Degradación de Suelos: "Efecto de manejo del cultivo de agave azul".**
Rubén Dario Guevara, Angelica Iliana Miramontes Chagolla, Rogelio Pelayo Sedano, José Manuel Ramírez Romero.
El proceso de la erosión del suelo en la región Costa Sur y Sierra de Amula del estado de Jalisco-México, se ha maximizado debido al establecimiento de las plantaciones (extensiva e intensiva) del cultivo de agave azul (Agave tequilana Weber), así como aquellos cultivos que debido a su manejo inadecuado han acelerado este proceso, aunado a la reducción de áreas forestales como lo es el bosque tropical caducifolio como respuesta al proceso de cambio de uso del suelo.

7ma Conferencia 13:00-13:40 hrs. **Empresas tequileras y productores agaveros en la subcuenta del río Zula, Jalisco.**
Adriana Hernández García, Sergio A. Dávalos Abad.
En el proceso productivo de agave y del tequila extendido en la región de la subcuenta del río Zula, los empresarios tequileros y productores de agave son hombres y mujeres que conforman un grupo diverso en donde encontramos similitudes como que muchos de ellos son de la región, por lo que tienen un conocimiento de los cambios que se han llevado a cabo en el boom tequilero.

13:40-14:00 hrs. Preguntas y respuestas

14:00-16:00 hrs. Tiempo libre

8va Conferencia 16:00-16:35 hrs. **Análisis de la distribución de la superficie del cultivo del agave (Agave Tequilana Weber), Municipio de Autlán de Navarro, Jalisco-México**
José Manuel Ramírez Romero, Rogelio Pelayo Sedano, Angélica Iliana Miramontes Chagolla, Rubén Dario Guevara Gutierrez.
La importancia de este estudio, se establece en el impacto que ha generado la extensa distribución y crecimiento de las áreas del cultivo agave azul (Agave tequilana Weber) en el municipio de Autlán de Navarro, sobre el cambio de patrón de cultivo, y con ello tratar de describir las características físicas de cada una de las parcelas. Su desarrollo fue a través de su georeferenciación en campo y manipulada sobre un Sistema de Información Geográfico.

9ma Conferencia 16:35-16:55 hrs. **El mezcal su actualidad y origen**
Mari Carmen Serra Puche y Carlos Lazcano.
Los hallazgos arqueológicos de hornos en las unidades habitacionales de Cacaxtla-Xochitecatl en Tlaxcala, propiciaron la investigación sobre la producción del mezcal en el México Prehispánico. A través de estudios etnoarqueológicos en las distintas regiones que actualmente producen mezcal hemos podido reconstruir el proceso de elaboración de esta bebida y concluir que existen las evidencias arqueológicas para proponer el origen prehispánico del mismo.

10ma Conferencia 16:55-17:20 **El ocaso de la flor y el despertar del Sanate**
Rodolfo Fernández Jiménez
Trata de la transición de personajes dominantes en el pueblo de Tequila entre Jesús Flores y José Cuervo, que no ocurrió por línea directa y masculina, como han sugerido los biógrafos oficiales del segundo, sino, como hoy se sabe, por herencia matrimonial a través de Ana González Rubio.

17:20-17:40 hrs. Preguntas y respuestas

17:40-18:00 hrs. Receso

18:00-19:00 hrs. "Degustación del Tequila 7 Leguas"

20:00 hrs. Clausura Académica

21:00 hrs. **Cierre de las actividades del día con festival de la poesía "los poetas le cantan al Tequila"** (poetas jaliscienses, mexicanos, italianos, indígenas y de otros países) Presenta: Dante Medina
Lugar: Bar "Jazz Ta" 8 de Julio 162, esq. López Cotilla