

## **GASTRONOMÍA SIGUE COCINANDO ÉXITOS**

### **Concluye Seminario Introducción Especialista en Tequila**

La Coordinación de Gastronomía de esta Universidad se ha convertido en una importante promotora de la actualización y profesionalización de quienes laboran en el área de alimentos y bebidas, y en el turismo en general, en el estado de Quintana Roo. Un reciente ejemplo de este liderazgo fue la organización del Seminario introductorio para la formación de Especialistas en Tequila, realizado con gran afluencia y manifiesta satisfacción de los participantes, del 24 al 28 de agosto.

El Seminario tuvo como objetivo: “Proporcionar [a los participantes] herramientas conceptuales y metodológicas que les permitan mejorar su conocimiento sobre la cultura del tequila para la correcta promoción y difusión de la bebida emblemática mexicana”. Fue impartido por reconocidos investigadores y especialistas en el tema, entre los que resaltan: el Dr. Miguel Cházaro, quien, debido a su labor de investigación, ha dado nombre a varias especies de agave, como son: el *Ageratina chazaroana* B. Turner (de Veracruz); el *Gentiana chazaroi* Iltis (de Durango); el *Echeveria chazaroi* Kimmach (de Oaxaca) y el *Phoradendron chazaroi* Wiens (de Jalisco), entre otros. También condujo una sesión, Ana María Romero, fundadora y directora de *Vino y Capacitación*, consultoría dedicada a la “Aplicación de la Evaluación Sensorial” para la industria del Tequila, del vino y de la gastronomía, quien diseñó un kit con 50 aromas del tequila en diversas etapas de añejamiento. Igualmente aportó sus conocimientos, Leopoldo Solís, padre intelectual de 15 tequilas, 9 mezcales y 5 rones, e introductor del sistema de filtración por membrana en la industria tequilera.

El evento fue coordinado por la Mtra. Myrna Beltrán Pérez, coordinadora de Gastronomía, y el primer tequilier de México y profesor de tiempo completo Ricardo Cisneros Beltrán, quién, como parte final del Seminario, viajó junto con los participantes a Jalisco, después de haber concluido los cinco módulos que incluyeron los siguientes temas: cultivo del agave y su clasificación taxonómica; historia y origen del tequila; orígenes de las características organolépticas de

las bebidas alcohólicas elaboradas a partir de los diferentes agaves en México; desarrollo de las habilidades y competencias para ser un especialista en tequila; conocimiento del DISTINTIVO “T” que certifica la calidad y denominación de origen del tequila.