



Universidad Autónoma del Estado de México

El chile huacle, joya del mole negro, encuentra en la UAEMéx una vía para su conservación

- *La profesora de tiempo completo del Centro Universitario UAEM Tenancingo, Elizabeth Urbina Sánchez, analiza este producto con el objetivo de mejorar su producción, rendimiento y calidad.*

Tenancingo, Méx. - 19 de junio de 2026. Con el propósito de preservar la riqueza agrícola, cultural y gastronómica que da identidad a uno de los platillos más representativos de México, la profesora e investigadora del Centro Universitario Tenancingo de la Universidad Autónoma del Estado de México (UAEMéx), Elizabeth Urbina Sánchez, desarrolla la investigación “Uso de micorrizas y niveles de fósforo en la producción de chile huacle”.

La académica explicó que el chile huacle negro es una especie endémica del estado de Oaxaca y uno de los ingredientes esenciales para la elaboración del mole negro, considerado uno de los máximos exponentes de la gastronomía mexicana y reconocido internacionalmente por su complejidad y riqueza culinaria.

No obstante, este recurso fitogenético enfrenta un riesgo creciente de desaparición debido a la reducción de su producción y disponibilidad, situación que ha elevado su demanda y valor comercial, alcanzando precios que oscilan entre los 500 y los dos mil pesos por kilogramo. Ante este panorama, su conservación y aprovechamiento sostenible representan un desafío prioritario.

Para atender esta problemática, Urbina Sánchez encabeza una investigación en colaboración con el profesor de la Universidad Autónoma de Nayarit, Gelacio Alejo Santiago; el estudiante Damián Cárdenas Hidalgo; y el productor Félix Martínez, quien facilitó el acceso a sus cultivos de chile huacle negro en la región de La Cañada, Oaxaca, para el desarrollo del estudio y la recolección de muestras.

La investigadora detalló que el objetivo del proyecto es incrementar la producción, el rendimiento y la calidad del cultivo mediante la propagación de plantas en la región sur del Estado de México y su posterior trasplante a sustratos con fertirriego, utilizando distintos niveles de fósforo combinados con micorrizas, microorganismos benéficos que favorecen el desarrollo vegetal.

Los resultados obtenidos hasta el momento muestran efectos positivos, ya que la reducción de fertilizantes inorgánicos y el uso de estos microorganismos mejoran las propiedades fisicoquímicas y biológicas del suelo, incrementan su fertilidad y contribuyen a la obtención de un producto más saludable para las y los consumidores.





Universidad Autónoma del Estado de México

Elizabeth Urbina señaló que, tras comprobar la viabilidad de reproducir el chile huacle negro en el municipio de Tenancingo, la siguiente etapa consistirá en realizar estudios sobre sus características gastronómicas, con el propósito de determinar si conserva las cualidades organolépticas necesarias para la preparación del tradicional mole negro y otros platillos típicos.

Asimismo, esta investigación abre la posibilidad de fomentar su cultivo, consumo y difusión entre productores y consumidores, además de impulsar el desarrollo de productos derivados, como salsas y embutidos, que contribuyan a fortalecer su valor comercial.

Finalmente, la académica de la UAEMéx destacó la importancia de generar conocimiento científico orientado a la conservación de recursos que forman parte del patrimonio biocultural de México. En este sentido, invitó a la comunidad universitaria a participar en proyectos de investigación que promuevan la preservación de las tradiciones, el desarrollo regional y el bienestar de las y los mexicanos.

