



Universidad Autónoma del Estado de México

Conocimiento UAEMéx llega a la Copa Mundo Agave 2026

- *La académica de la Universidad Autónoma del Estado de México, Ana Luisa Posadas Bejarano, integró el jurado que evaluó más de 200 destilados mexicanos.*
- *La especialista destacó la importancia de investigar y preservar los saberes tradicionales vinculados con el agave y sus productos.*

Toluca, Méx. – Viernes 2 de octubre de 2026. Más de 200 destilados provenientes de distintas regiones de México fueron evaluados por un jurado especializado durante la Copa Mundo Agave 2026, entre cuyos integrantes participó la académica de la Facultad de Turismo y Gastronomía de la Universidad Autónoma del Estado de México (UAEMéx), Ana Luisa Posadas Bejarano.

Como parte del Festival del Agave, Tierra y Sazón “Mundo Mezcal”, la competencia reunió a productores, comercializadores y personas vinculadas con el sector para reconocer la diversidad de bebidas derivadas del agave y su relación con las tradiciones gastronómicas y culturales del país.

Durante la evaluación, el jurado valoró mezcales provenientes de Guanajuato, Estado de México, Puebla, Oaxaca, Michoacán, Tamaulipas y Aguascalientes, así como tequila, raicilla, charanda, bacanora y sotol. El análisis consideró características sensoriales como apariencia, densidad, limpidez, brillantez y aromas, además de aspectos relacionados con el gusto.

Para Posadas Bejarano, participar como jueza representó una oportunidad para poner en práctica los conocimientos y la experiencia adquiridos en el ámbito académico y profesional.

“Fue una gran responsabilidad porque también se ponen a prueba nuestros conocimientos y experiencias en este tipo de participaciones. Cada destilado habla, nos quiere decir algo y es ahí donde se viene un trabajo en equipo con el jurado para tomar la mejor decisión”, explicó.

La académica destacó que el agave y los destilados tradicionales todavía ofrecen un amplio campo para la investigación, particularmente por los conocimientos, prácticas productivas y expresiones culturales que se encuentran detrás de cada producto.

En este sentido, consideró necesario fortalecer desde las universidades el estudio y la divulgación de estos temas, tanto para contribuir a la preservación de los saberes tradicionales como para reconocer el valor gastronómico y cultural que tienen para México.





Universidad Autónoma del Estado de México

“Tenemos un producto muy valioso; es cultural, gastronómico, tradicional y necesitamos difundirlo, protegerlo, cuidarlo y disfrutarlo. Investigar para entender lo que hay alrededor de una botella de destilado es el primer paso para reconocer su valor”, sostuvo Ana Luisa Posadas Bejarano.

Los resultados de la Copa Mundo Agave 2026 se darán a conocer durante el Festival Mundo Mezcal, que se llevará a cabo del 16 al 18 de octubre, donde también se entregarán las medallas a los productos reconocidos.

La participación de la académica de la UAEMéx en este encuentro coloca los conocimientos vinculados con el turismo, la gastronomía y el patrimonio cultural en un espacio de diálogo con productores y especialistas de distintas regiones del país.

Reportera: Mayra Martínez

Fotógrafo: Orlando Tenorio

