



Universidad Autónoma de Tamaulipas  
“Verdad, Belleza, Probidad”

# Síntesis Informativa

Coordinación Ejecutiva de Comunicación Institucional

# IUAT

**Expreso**

Eligen a Marvin Huerta dirigente estatal de cronistas.  
Enriquecen el Mezcal y sus derivados.

**EL MANANA**  
El Manana de la Nueva España

Enriquecen el mezcal con plantas aromáticas.

22 de agosto

EN BASE A LA CONVOCATORIA QUE SE LANZÓ EL 6 DE AGOSTO DE 2021 EN CIUDAD VICTORIA, SE REALIZÓ LA ELECCIÓN DE LA NUEVA DIRECTIVA, DÓNDE RESULTÓ ELECTO POR MAYORÍA DE VOTOS

# Eligen a Marvin Huerta dirigente estatal de cronistas

STAFF  
 EXPRESO-LA RAZON

El cronista de Antigua Morelos, historiador y colaborador de Expreso Marvin Huerta Márquez resultó electo como Presidente de la Asociación de Cronistas de Tamaulipas.

La reunión estatal y elección de la organización fundada en el 7 de abril de 1989 por el entonces cronista de Ciudad Madero, Eduardo Infante Álvarez fue presidida por el alcalde de Tula, Lenin Vladimír Coronado Posadas y por el cronista de esa ciudad Salvador Piña Miranda.

En la asamblea, el presidente de la Asociación de Cronistas de ciudades y villas de Tamaulipas, Profr. J. León Rodríguez leyó a los asociados, invitados y autoridades, su informe de trabajo y entregó un reconocimiento al doctor Octavio Herrera Pérez, director del Instituto de Investigaciones Históricas de la UAT.

En base a la convocatoria que se lanzó el 6 de agosto de 2021 en Ciudad Victoria, se realizó la elección



EL CRONISTA de Antigua Morelos y colaborador de Expreso, Marvin Huerta, fue electo presidente de la Asociación de Cronistas de Tamaulipas

de la nueva directiva, donde resultó elector por mayoría de votos Marvin Huerta Márquez como presidente estatal de la Asociación.

Al recibir esta distinción, el nuevo líder, se dijo honrado por recibir esa distinción, lo cual es producto

del trabajo realizado como cronista de Antigua Morelos y el trabajo que ha realizado para recrear la historia en periódicos como el Expreso, donde semanalmente realiza una colaboración.

Destacó el apoyo que ha recib-

do de Gilberto Raga Ledesma, cronista adjunto del pueblo y quien ha enriquecido muchos de sus conocimientos sobre la historia local.

Externó su gratitud al ingeniero Arturo Ibarra, alcalde de Antigua Morelos en 2011 por haberlo nom-

Es una satisfacción para mí, que el trabajo que he realizado en Antigua Morelos como cronista y mi trabajo sobre historia en periódicos de la capital rindan frutos"

MARVIN HUERTA MÁRQUEZ  
 PRESIDENTE DE LA ASOCIACIÓN DE CRONISTAS DE TAMAULIPAS

brado cronista adjunto del pueblo y desde luego, a la actual alcaldesa Evangelina Avila Cabrales quien lo nombró cronista oficial en 2019.

También recordó al arquitecto Carlos Rugeiro QEPD por haberlo invitado en 2014 a pertenecer a la asociación que hoy encabeza y también a todos los cronistas que depositaron su confianza en él.

Dijo, este es un compromiso, pero me siento con la capacidad para desempeñar la presidencia y engrandecer a la Asociación, destacó con mención especial el apoyo que ha recibido de su esposa e hijos, que le han permitido, lograr estas metas.

Foto: Staff • Expreso-La Razon

CON PLANTAS AROMÁTICAS

# Enriquecen el mezcal y sus derivados

STAFF

EXPRESO - LA RAZÓN

Investigadores de la Universidad Autónoma de Tamaulipas (UAT) trabajan para desarrollar productos derivados de mezcal usando plantas aromáticas de la región que, entre otras propiedades, dotarían de antioxidantes a la bebida tradicional.

Al respecto, el investigador del Instituto de Ecología Aplicada (IEA) de la UAT, Dr. Jorge Ariel Torres Castillo, dijo que el proyecto se deriva del trabajo de investigación de Óscar Acosta Cabrera, estudiante de Agrotecnología del Campus Meztitlán de la Universidad Poli-



Foto • Staff • Expreso-La Razón

técnica de Francisco I. Madero, del estado de Hidalgo.

Señaló que su colaboración obedece a la vinculación que mantiene el instituto de ecología de la UAT con instituciones de educación superior del país.

En este sentido, comentó que se organizó el taller denominado Caracterización Organoléptica de Mezcales, donde se presentaron los derivados del trabajo en materia de biotecnología.

INVESTIGACIÓN DE LA UAT

## Enriquecen el mezcal con plantas aromáticas



Realizan taller denominado Caracterización Organoléptica de Mezcales

EL MAÑANA / STAFF  
Cd. Victoria, Tam.

Investigadores de la Universidad Autónoma de Tamaulipas (UAT) trabajan para desarrollar productos derivados de mezcal usando plantas aromáticas de la región que, entre otras propiedades, dotarían de antioxidantes a la bebida tradicional.

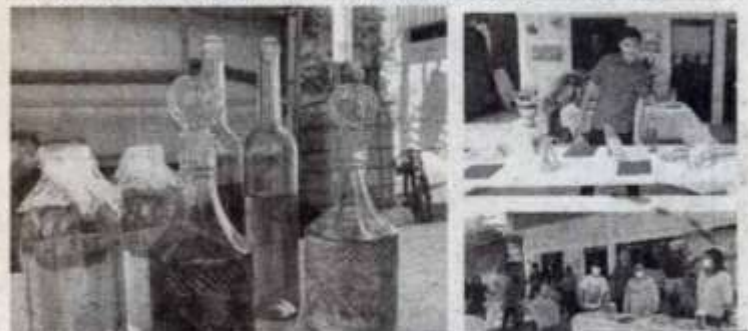
Al respecto, el investigador del Instituto de Ecología Aplicada (IEA) de la UAT, Dr. Jorge Ariel Torres Castillo, dijo que el proyecto se deriva del trabajo de investigación de Óscar Acosta Cabrera, estudiante de Agrotecnología del Campus Meztitlán de la Universidad Politécnica de Francisco I. Madero, del estado de Hidalgo.

Señaló que su colaboración obedece a la vinculación que mantiene el instituto de ecología de la UAT con instituciones de educación superior del país.

En este sentido, comentó que se organizó el taller denominado Caracterización Organoléptica de Mezcales, donde se presentaron



Enriquecen el mezcal con plantas aromáticas y de propiedades antioxidantes



Investigadores de la UAT trabajan en el el mejoramiento del mezcal.

los derivados del trabajo en materia de biotecnología.

Precisó que el taller se desarrolló en el rancho Los Durazos del municipio de Miquihuaná, Tamaulipas, en coordinación con personas de la comunidad y miembros del programa Universitario para Trascender.

Dijo que la actividad tuvo como fin promover el uso de plantas nativas para el desarrollo de productos derivados del mezcal, por lo cual se realizó una degustación de mezcales regionales enriquecidos con esencias de plantas aromáticas de la región, tales como venadilla, poleo, yer-

banis, laurel de la sierra, oregani- llo y otras especias comerciales.

Explicó que el mezcal es un destilado alcohólico de agaves producido en varios municipios de Tamaulipas que cuentan con la denominación de origen, y que la degustación consistió de una plática introductoria más la presentación de cinco tipos de mezcal regionales enriquecidos en el Laboratorio de Biotecnología y Genética del Instituto de Ecología Aplicada. Además, se aplicó un cuestionario para que los asistentes dieran sus apreciaciones sobre el sabor, olor y consistencia de los mezcales degustados.