



TÓPICOS SELECTOS DE SUSTENTABILIDAD

Un reto permanente para
el año 2025



EDICIONES
COMUNICACIÓN
CIENTÍFICA

Alejandro Moreno Reséndez
José Luis Reyes Carrillo
(coordinadores)

Tópicos selectos de sustentabilidad:
Un reto permanente para el año 2025



Ediciones Comunicación Científica se especializa en la publicación de conocimiento científico de calidad en español e inglés en soporte de libro impreso y digital en las áreas de humanidades, ciencias sociales y ciencias exactas. Guía su criterio de publicación cumpliendo con las prácticas internacionales: dictaminación de pares ciegos externos, autenticación antiplagio, comités y ética editorial, acceso abierto, métricas, campaña de promoción, distribución impresa y digital, transparencia editorial e indexación internacional.

Cada libro de la Colección Ciencia e Investigación es evaluado para su publicación mediante el sistema de dictaminación de pares externos y autenticación antiplagio. Invitamos a ver el proceso de dictaminación transparentado, así como la consulta del libro en Acceso Abierto.



www.comunicacion-cientifica.com

[DOI.ORG/10.52501/cc.361](https://doi.org/10.52501/cc.361)




**COMUNICACIÓN
CIENTÍFICA** PUBLICACIONES
ARBITRADAS
HUMANIDADES, SOCIALES Y CIENCIAS

CC+I
COLECCIÓN
CIENCIA e
INVESTIGACIÓN

Tópicos selectos de sustentabilidad: Un reto permanente para el año 2025

ALEJANDRO MORENO RESÉNDEZ
JOSÉ LUIS REYES CARRILLO
(coordinadores editoriales)



1.-

Tópicos selectos de sustentabilidad : un reto permanente para el año 2025 / coordinadores editoriales Alejandro Moreno Reséndez, José Luis Reyes Carrillo.— Ciudad de México : Comunicación Científica, 2025.(Colección Ciencia e Investigación).

180 páginas : gráficas, fotografías ; 23 x 16.5 centímetros

DOI: 10.52501/cc.361

ISBN: 978-968-9738-62-6

1. Desarrollo sustentable. 2. Agricultura sustentable. I. Moreno Reséndez, Alejandro, coordinador. II. Reyes Carrillo, José Luis, coordinador.

LC: HC79.E5 T67

DEWEY: 338.927 T67

La titularidad de los derechos patrimoniales y morales de esta obra pertenece a los coordinadores editoriales D. R. © Alejandro Moreno Reséndez y José Luis Reyes Carrillo, 2026. Reservados todos los derechos conforme a la Ley. Su uso se rige por una licencia Creative Commons BY-NC-ND 4.0 Internacional, <https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/legalcode.es>

Primera edición en Ediciones Comunicación Científica, 2026

Diseño de portada: Francisco Zeledón • Interiores: Guillermo Huerta

Ediciones Comunicación Científica, S. A. de C. V., 2026,
Av. Insurgentes Sur 1602, piso 4, suite 400,
Crédito Constructor, Benito Juárez, 03940, Ciudad de México,
Tel.: (52) 55-5696-6541 • Móvil: (52) 55-4516-2170
info@comunicacion-cientifica.com • www.comunicacion-cientifica.com
f comunicacioncientificapublicaciones **x** @ ComunidadCient2

ISBN 978-968-9738-62-6

DOI 10.52501/cc.361



Esta obra fue dictaminada mediante el sistema de pares ciegos externos.
El proceso transparentado puede consultarse, así como el libro en acceso abierto,
en <https://doi.org/10.52501/cc.361>

Índice

<i>Prólogo</i>	9
<i>Obituario M. C. Avelino Hernández Corichi</i>	13
<i>Prefacio. Origen de la RAI AAS</i>	17
 1. Extracción y cuantificación de ácidos grasos en residuos lácteos <i>Karime Ortiz Estrada, Victoria Jared Borroel García, Mercedes Georgina Ramírez Aragón, José Dimas López Martínez y Jesús Alejandro Valdés Nieblas</i>	 23
 2. <i>Coriandrum sativum</i> L. y su versatilidad <i>María del Rosario Moncayo Luján, Raúl Antonio Alvarado Arroyo, Ramón Valenzuela Soto, Diana Elizabeth Ramos Santos y Miguel Ángel Serrano García</i>	 45
 3. Características, beneficios y aplicaciones de aceites esenciales de orégano (<i>Lippia graveolens</i>) para su comercialización y exportación <i>Diana Maricela Rubio Espino, Michel Esparza Márquez, Jazmín Montserrat Gaucín Delgado, Melisa González Escajeda y María Teresa de la Torre Villegas</i>	 65

4. Pensamiento crítico: esencial para el crecimiento y desarrollo del individuo y su convivencia con otros <i>Alejandro Moreno Reséndez</i>	101
5. La vermicultura como alternativa sustentable en zonas áridas <i>Jorge Alejandro Aguirre Joya, Cristian Torres León y David Ramiro Aguillón Gutiérrez</i>	117
6. Transformación agrícola: tecnologías emergentes como clave para la sostenibilidad en 2025 <i>Alan Joel Servín Prieto, Mónica Hernández López, Tania Elizabeth Velásquez Chávez, José María Juárez Hernández, Marcial Humberto Vásquez Corral, Adriana Viramontes Acosta y Jesús Alejandro Valdés Nieblas</i>	131
<i>Sobre los autores</i>	167

Prólogo

La Organización Mundial de la Salud y la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura consideran que el consumo y la producción de alimentos inocuos reportan beneficios inmediatos y a largo plazo para las personas, el planeta y la economía. En el largo plazo, se podrá sostener el acceso a la alimentación saludable para todos si se adoptan innovaciones digitales, se promueven soluciones científicas y se respeta el conocimiento tradicional que ha sobrevivido al paso del tiempo. Nuestros sistemas alimentarios deben producir suficiente comida inocua para todos. El reconocer las conexiones sistémicas que existen entre la salud humana, la sanidad animal y vegetal, el medio ambiente y la economía contribuirá a que podamos suplir las necesidades del futuro. Las acciones locales basadas en soluciones equitativas, a menudo novedosas, así como el fortalecimiento de la colaboración multisectorial, son esenciales para alcanzar los Objetivos de Desarrollo Sostenible.

Los rubros contemplados en esta obra que inciden de manera significativa en la sustentabilidad y se abordan a profundidad son: “Extracción y cuantificación de ácidos grasos en residuos lácteos”, “El cilantro (*Coriandrum sativum* L.), y su versatilidad”, “Características, beneficios y aplicaciones de aceites esenciales de orégano (*Lippia graveolens* Kunth) para su comercialización y exportación”, “Pensamiento crítico: esencial para el crecimiento y desarrollo del individuo y su convivencia con otros”, “La vermicultura como alternativa sustentable en zonas áridas” y la “Transformación agrícola: tecnologías emergentes como clave para la sostenibilidad en

2025". La elaboración del libro *Tópicos selectos de sustentabilidad: un reto permanente para el año 2025* derivó del trabajo conjunto y de la colaboración del grupo de profesores-investigadores de las diversas instituciones a las que pertenecen los cuerpos académicos que forman parte de la Red Académica de Innovación en Alimentos y Agricultura Sustentable (RAIAAS), los cuales se enlistan a continuación, junto con las instituciones de Investigación y las Instituciones de Educación Superior (IES) a las que pertenecen dichos cuerpos colegiados:

- Cuerpo Académico de Ciencias Biológicas Aplicadas. Universidad Autónoma de Coahuila. Clave: UACOACH-92
- Cuerpo Académico de Bioquímica Aplicada. Universidad Autónoma de Coahuila. Clave: UACOA CA-5
- Cuerpo Académico de Ingeniería en Biotecnología. Universidad Politécnica de Gómez Palacio. Clave: UPGOP-CA-5.
- Cuerpo Académico de Ingeniería en Biotecnología y Administración de Negocios Internacionales. Universidad Politécnica de Gómez Palacio. Clave: UPGOP-CA-1
- Cuerpo Académico de Ingeniería en Tecnologías de la Información y Diseño Digital. Universidad Politécnica de Gómez Palacio. Clave: UPGOP-CA-2
- Cuerpo Académico de Ingeniería en Biotecnología. Universidad Politécnica de Gómez Palacio. Clave: UPGOP-CA-5
- Cuerpo Académico de Estrategias Innovadoras Sustentables y Empresariales para la Globalización. Universidad Politécnica de Gómez Palacio. Clave: UPGOP-CA-4
- Cuerpo Académico de Estrategia y Gestión Corporativa. Universidad Autónoma de Coahuila. Clave UACOA CA-102
- Cuerpo Académico de Estudios de diagnóstico y de la dinámica de los sectores productivos para su desarrollo. Universidad Autónoma de Coahuila.
- Cuerpo Académico de Odontología Preventiva. Universidad Autónoma de Coahuila. Clave UACOA CA-103
- Cuerpo Académico de Gestión Empresarial. Universidad Autónoma de Coahuila. UACOA CA-32

- Cuerpo Académico de Ecología, Biodiversidad y Manejo de Recursos Bióticos. Clave: UJED-CA87. Facultad de Ciencias Biológicas, Universidad Juárez del Estado de Durango
- Cuerpo Académico de Elementos Nutricionales y Ambientales en el Proceso de Enfermedad. Universidad Juárez del Estado de Durango. Clave: UJED-CA-135
- Tecnologías y Sustentabilidad en Procesos Ambientales. Instituto Tecnológico Superior de Lerdo. Clave: ITESL-CA-6
- Cuerpo Académico de enfoque sistémico de la Ingeniería Química y el Desarrollo Sustentable. Instituto Tecnológico de la Laguna. Clave: ITLAG-CA-8, en Consolidación.
- Cuerpo Académico de Agrobiotecnología. Universidad Autónoma de Coahuila. Clave: UACOA CA-156
- Cuerpo Académico de Bioprocesos y Sistemas agroalimentarios. Universidad de Sonora. Clave: UNISON-CA-198, y
- Cuerpo Académico de Sistemas Sustentables para la Producción Agropecuaria. Universidad Autónoma Agraria Antonio Narro. Clave: UAAAN-CA-14

En esta edición consideramos indispensable incluir el obituario del M.C. **Avelino Hernández Corichi**, quien por 26 años fungió como miembro y coordinador del Consejo Estatal de Ciencia y Tecnología (Coecyt), región Laguna de Coahuila, impulsando con gran compromiso y entusiasmo la vinculación entre la ciencia y la tecnología, entre quiénes la generan, en sus instituciones educativas y centros de investigación, y quiénes la aplican, así como dentro de cada comunidad o empresa. También fue un gran promotor de la integración de las Redes Académicas de Innovación.

“Nobleza obliga”
José Luis Reyes Carrillo

Obituario¹

M.C. AVELINO HERNÁNDEZ CORICHI

Noviembre de 1954-agosto de 2025

El día 10 de agosto del presente año 2025, la Región Laguna perdió a uno de sus grandes constructores de conocimiento, el Maestro Avelino Hernández Corichi, quien dedicó 47 años de su vocación y talento al servicio de instituciones educativas, centros de investigación y proyectos estratégicos que buscaron, siempre, mejorar la vida de las comunidades laguneras. Su andar profesional comenzó desde muy joven, con una sólida formación en Sociología por la Universidad Iberoamericana, especializándose en Ciencia Política y Desarrollo Urbano y Social. Su pensamiento crítico, sensibilidad social y compromiso ético lo guiaron en cada espacio donde trabajó.

Entre 1988 y 1994, dirigió la Facultad de Ciencias Políticas y Sociales de la UA de C y, desde entonces, asumió el reto de conectar la investigación académica con las necesidades reales de la región. Su paso por diversas áreas —como el Departamento de Investigación y Posgrado, el desarrollo de planes regionales hidráulicos y la gestión de proyectos científicos y tecnológicos— dejó una marca clara: hacer que el conocimiento sirva a las personas.

En el año 1999, se integró al Consejo Estatal de Ciencia y Tecnología de Coahuila (Coecyt) como Jefe de Proyectos, desempeñando un papel clave en la promoción de convocatorias del Conacyt y del Coecyt, brindando asesoría especializada a empresas, centros de investigación y desarrollo, así como a instituciones de educación superior. Su labor incluía, además, el

¹ Fuente: página de Facebook del Coecyt (<https://www.facebook.com/coecytcoahuila/>), semblanza en memoria del MC. Avelino Hernández Corichi

impulso a la creación de prototipos y el fortalecimiento de la cultura científica, tecnológica y de innovación.

Para el año 2012, el Mtro. Hernández Corichi fue designado como coordinador del Coecyt en la Región Laguna, donde encabezó, con convicción, el impulso de una ciencia comprometida con su entorno. Fue el principal promotor y coordinador de las Redes de Innovación Cooperativa (RIC), una iniciativa pionera que transformó la forma en que diversos sectores de la sociedad abordan las problemáticas regionales.

Gracias a su liderazgo y visión estratégica, se consolidaron 22 redes de innovación cooperativa y 14 nodos en el estado, todos enfocados en articular soluciones colectivas a través de la cooperación entre investigadores, instituciones, empresas, productores y ciudadanía. Estas redes no solo representan un logro institucional: son la prueba viva de su capacidad para inspirar confianza, diálogo y compromiso en quienes lo rodeaban.

Avelino Hernández Corichi no solo dejó huella por su notable capacidad intelectual ni por su incuestionable compromiso institucional, sino por algo mucho más difícil de medir: la calidez humana con la que tejía vínculos, impulsaba proyectos y acompañaba a las personas a su alrededor. En cada espacio en el que estuvo, sembró confianza, apertura y sentido colectivo. Para él, el conocimiento no era un privilegio individual, sino una herramienta para transformar realidades desde el diálogo y la colaboración.

Quienes lo conocieron de cerca lo recuerdan por su generosa entrega, su escucha paciente, su claridad de pensamiento y su entusiasmo genuino por cada causa que consideraba justa. Tenía la virtud de reunir voluntades, de conectar talentos y mantener siempre presente que la verdadera innovación nace cuando se construye con otros. Su preocupación constante por formar comunidad en torno al conocimiento no fue un discurso, fue una práctica cotidiana.

Su fallecimiento representa una pérdida profunda y sentida, no solo para sus colegas y amigos, sino para toda una región que se benefició —muchas veces sin saberlo— de su labor incansable, de su visión del futuro, y de su convicción de que era posible crear mejores condiciones de vida a través de la ciencia, la educación y el compromiso social.

El mensaje que nos deja es tan claro como contundente: no hay transformación sin vocación, sin conocimiento, ni sin humanidad. Su ausencia

deja un vacío que no es fácil de nombrar. Avelino no solo fue un colega, un maestro o un servidor público ejemplar; fue un ser humano que supo inspirar, acompañar y construir con otros.

Nos deja el privilegio de haber compartido con él proyectos, ideas, conversaciones y caminos, pero también la responsabilidad de continuar lo que con tanto esfuerzo sembró. Hoy, más que nunca, entendemos que su legado no se mide solo en logros institucionales, sino en las personas a las que formó, en los vínculos que creó y en la conciencia que despertó sobre el valor del conocimiento al servicio de la sociedad.

Seguir su ejemplo es, quizás, la mejor manera de honrar su vida: trabajar con sentido, con humanidad y con la convicción de que la ciencia, la educación y la cooperación pueden —y deben— cambiar el rumbo de nuestras comunidades.

Hasta siempre, maestro Avelino.

Prefacio

Origen de la RAIAAS

La Red Académica de Innovación en Alimentos y Agricultura Sustentable (RAIAAS) se conformó el 30 de noviembre de 2011, a convocatoria expresa, emitida por el Consejo Estatal de Ciencia y Tecnología (Coecyt) del estado de Coahuila de Zaragoza y la Comunidad de Instituciones de Educación Superior de la Laguna (CIESLAG). Posteriormente, a partir de la conformación del Consorcio de Redes de Innovación Cooperativa, del Coecyt, en octubre de 2014, la RAIAAS fue una de las redes que constituyeron dicho consorcio. Actualmente, está integrada por 67 Profesores-Investigadores de 16 instituciones de educación superior y centros de investigación de la Comarca Lagunera y de tres estados del país, San Luis Potosí, Sinaloa y Tabasco. Los logos de las instituciones participantes se presentan en la siguiente imagen.

Proceso de revisión de capítulos de libro

Como parte del trabajo académico de los Profesores-Investigadores (PI), integrantes de la RAIAAS así como PI de diversas IES de la Comarca Lagunera y de otros estados de México, se realizó el proceso de arbitraje mediante el sistema doble ciego. Por tal motivo, es necesario otorgar un amplio reconocimiento a todos aquellos que colaboraron en este proceso, pues sus críticas, comentarios, observaciones y sugerencias permitieron que los autores y colaboradores, responsables de los capítulos que se incluyen en esta obra,



Fuente: diseño propio.

fortalecieran los documentos correspondientes, así como la calidad de esta obra.

Los PI participantes en la revisión fueron:

- Dra. Victoria Jared Borroel García¹
- Dra. Mercedes Georgina Ramírez Aragón¹
- Dra. Jolanta Elzbieta Marszalek²
- Dra. Gabriela Vargas González²
- Dr. Lucio Sifuentes Rodríguez²
- Dra. Karen Nathiely Ramírez Guzmán²
- Dra. María del Rosario Moncayo Luján³
- Dr. Gabriel Fernando Cardoza Martínez³
- Dra. Gabriela Ramos Clamont Montfort⁴
- Dr. Alejandro Moreno Reséndez⁵
- Dr. José Luis Reyes Carrillo⁵

- Dr. Edgar Omar Rueda Puente⁶
 - Dr. José Luis García Hernández⁶
1. Cuerpo Académico de Tecnologías y Sustentabilidad en Procesos Ambientales. Clave: ITESL-CA-6. Instituto Tecnológico Superior de Lerdo.
 2. Cuerpo Académico de Ciencias Biológicas Aplicadas. Clave: UA-COACH-92. Facultad de Ciencias Biológicas, Unidad Torreón, Universidad Autónoma de Coahuila.
 3. Cuerpo Académico de Ingeniería en Biotecnología. Clave: UPGOP-CA-5. Universidad Politécnica de Gómez Palacio.
 4. Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo A.C., Unidad Regional Sonora.
 5. Cuerpo Académico de Sistemas Sustentables para la Producción Agropecuaria, UAAAN-CA-14. Universidad Autónoma Agraria Antonio Narro, Unidad Laguna.
 6. Cuerpo Académico de Bioprocesos y Sistemas agroalimentarios. Clave: UNISON-CA-198.
 7. Cuerpo Académico Ecología, Biodiversidad y Manejo de Recursos Bióticos. Clave: UJED-CA87. Facultad de Ciencias Biológicas, Universidad Juárez del Estado de Durango.



Participantes en el VIII Foro Universitario de Sustentabilidad. Sede Facultad de Administración Fiscal y Financiera. Universidad Autónoma de Coahuila, Campus Torreón

Fuente: colección propia.



[21]

Participantes en el VIII Foro Universitario de Sustentabilidad. Sede Facultad de Administración Fiscal y Financiera. Universidad Autónoma de Coahuila, Campus Torreón

Fuente: colección propia.

1. Extracción y cuantificación de ácidos grasos en residuos lácteos



DOI: <https://10.52501/cc.361.01>

KARIME ORTIZ ESTRADA*

VICTORIA JARED BORROEL GARCÍA**

MERCEDES GEORGINA RAMÍREZ ARAGÓN***

JOSÉ DIMAS LÓPEZ MARTÍNEZ****

JESÚS ALEJANDRO VALDÉS NIEBLAS*****

Resumen

Uno de los principales productos en el sector agropecuario a nivel mundial es la leche; este es un producto altamente consumido, posicionándose entre los cinco principales productos agropecuarios y sus derivados, representando un 14 % del comercio mundial. La industria lechera cuenta con plantas de sistemas de tratamiento de aguas residuales, debido a que en cada proceso de elaboración de productos derivados de la leche resultan grandes cantidades de residuos líquidos con concentraciones elevadas de aceites, grasas y sólidos suspendidos. Esto ocasiona un alto índice de contaminación ambiental; sin embargo, estos lodos contienen características de tipo proteico, algunas bacterias, nutrientes y residuos de origen vegetal. Las grasas de origen animal obtenidas a partir de subproductos de la industria láctea se utilizan normalmente en la producción de piensos, jabones o biodiesel, debido a su bajo costo y disponibilidad. En el presente trabajo se analizaron dos muestras de residuos A y B de la industria lechera, mediante el método

* Licenciada en Biotecnología de la Universidad Politécnica de Gómez palacio, México.

** Doctora en Ciencias Agrarias. Profesora-investigadora en el Instituto Tecnológico Superior de Lerdo, México. ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-1752-5586>

*** Doctora en Ciencias Agropecuarias y Forestales. Profesora-investigadora en el Instituto Tecnológico Superior de Lerdo, México. ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-8044-3893>

**** Doctor en Ciencias Agrícolas de la Universidad Autónoma de Nuevo León, México. ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-0545-5904>

***** Doctorado en Administración. Profesor-investigador en e Instituto Tecnológico Superior de Lerdo, México ORCID: <https://orcid.org/0009-0000-8184-3349>

de calentamiento y centrifugación; los mejores resultados se observaron en los residuos de la muestra A, donde se tuvo una mayor recuperación de grasas con un 14 % de rendimiento.

Palabras clave: *centrifugación, decantación, grasas, oleico.*

Introducción

El avance a nivel mundial de la industria alimentaria desde la segunda mitad del siglo xx se enmarca en la instauración de una forma de alimentación moderna, en la que la fabricación de alimentos se encuentra predominantemente en manos de laboratorios y complejos agroindustriales. Este fenómeno de globalización ha engendrado una mayor dependencia de la agricultura respecto a la agroindustria, estableciendo vínculos que incluyen relaciones de subordinación. Como consecuencia, han surgido procesos de regionalización en la producción y el comercio, fortaleciendo la posición de las compañías de las naciones industrializadas (Camacho *et al.*, 2017).

En ciertas naciones en vías de desarrollo, existe una arraigada tradición de la producción de leche, pues este alimento o sus derivados desempeñan un papel crucial en la alimentación. En contraste, en otros países, el aumento significativo en la producción láctea es un fenómeno más reciente. La mayoría de las naciones del primer grupo están ubicadas en áreas como el Mediterráneo, el Cercano Oriente, el subcontinente indio, las regiones de sabana en África occidental, las zonas montañosas de África oriental y ciertas partes de América Latina y Centroamérica (ONU, 2024).

Según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO por sus siglas en inglés), la leche desempeña un papel esencial en la promoción de la seguridad alimentaria y la disminución de la pobreza a nivel global. La industria láctea no solo constituye una fuente constante de ingresos, sino que también suministra alimentos ricos en nutrientes como proteínas de alto valor, hidratos de carbono, lípidos, yodo, calcio, fósforo, etc., diversifica los riesgos económicos, optimiza la utilización de los recursos disponibles, fomenta la creación de empleo tanto en la produc-

ción como en otros sectores, ofrece oportunidades para las mujeres y contribuye a la estabilidad financiera y la posición social (Gallegos *et al.*, 2023).

La cría de ganado bovino para la producción de leche es una de las actividades pecuarias más destacadas a nivel global, impulsada por la creciente demanda de productos lácteos para satisfacer las necesidades de consumo de la población, especialmente en el segmento infantil y de adultos mayores. En México, la producción de alimentos derivados del ganado bovino, tanto lácteos como cárnicos, contribuye significativamente al producto interno bruto del sector alimentario, representando aproximadamente el 32 % (Áviles *et al.*, 2024).

Estado del arte

La producción de leche en el mundo

La industria láctea desempeña un papel crucial en la nutrición humana debido a los continuos avances en la investigación genética, las técnicas de alimentación del ganado y los descubrimientos relacionados con la salud destinados a mejorar la calidad de vida. Estos avances tienen un profundo impacto en los patrones de consumo y el comportamiento del mercado de la amplia gama de productos que ofrece la industria láctea. La Unión Europea, Oceanía y América del Norte son los principales exportadores de leche del mundo (Figura 1) (Áviles *et al.*, 2024).

La producción de leche en México

En México, la producción de leche se lleva a cabo mediante tres sistemas principales: lechería intensiva, lechería familiar y lechería tropical o de doble propósito. Cada uno de estos sistemas se distingue por su diversidad en términos de productividad, métodos de producción y tamaño de las empresas. La leche se produce en regiones con climas variados, desde áridos y semiáridos hasta tropicales, e incluso en el altiplano del país, lo que implica condiciones ambientales muy diferentes (Alfonso *et al.*, 2023).

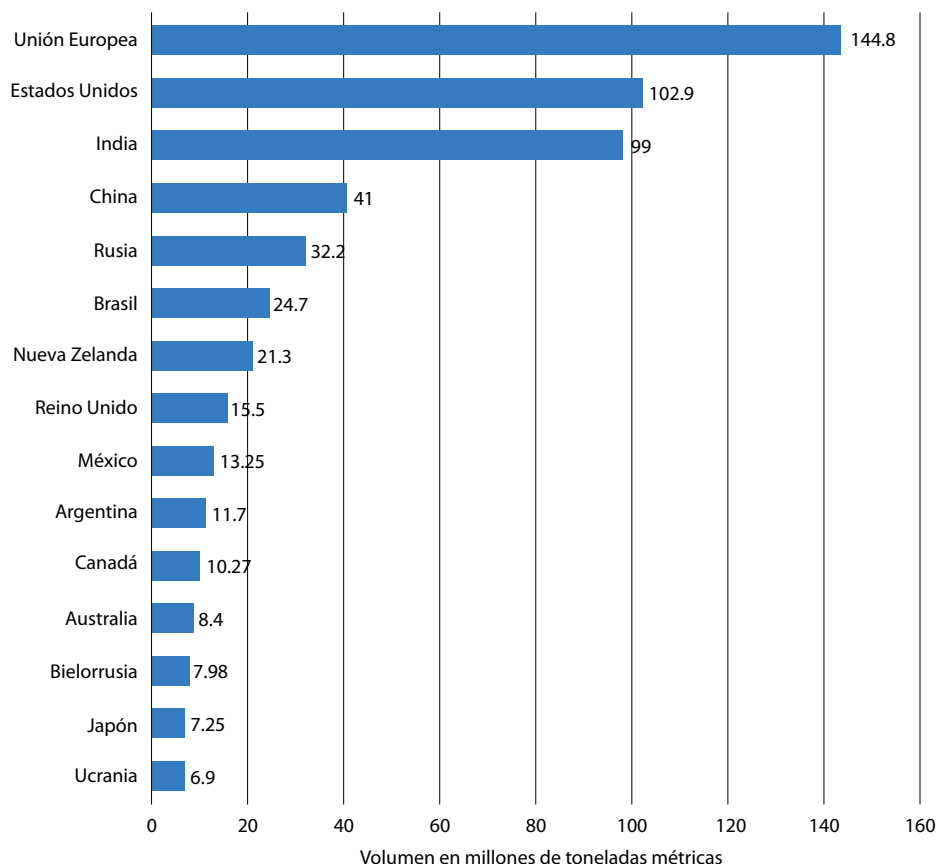


Figura 1. *Principales productores de leche en el mundo*

Fuente: <https://es.statista.com/estadisticas/600241/principales-productores-de-leche-de-vaca-en-el-mundo-en/>

La lechería, intensiva y familiar, enfocada en razas lecheras especializadas, predomina en zonas templadas, semiáridas y áridas del país. En contraste, la lechería tropical o de doble propósito, que utiliza vacas cruzadas, se desarrolla en regiones tropicales. Esta diversidad productiva ha dado origen a sistemas comerciales de leche fresca con características únicas, determinadas por el manejo de los hatos y la región donde se ubican (Barrón *et al.*, 2023).

En México, la producción lechera se ha centralizado en áreas especializadas, conocidas como cuencas, desde donde se distribuye a los principales

centros urbanos para su consumo. Este sector se distingue por su concentración geográfica y su significativa importancia económica. Existen tres sistemas de producción láctea que se diferencian geográficamente en este país: (a) el sistema intensivo, que abarca la Comarca Lagunera en Durango y Coahuila, y recientemente Querétaro; (b) el sistema familiar, que se extiende por todo el altiplano central; y (c) el sistema extensivo de doble propósito, que se encuentra en las regiones tropicales. La organización de la producción de leche a nivel nacional refleja lo que sucede a nivel mundial: procesos de concentración en la producción y control por parte de la agroindustria (Camacho *et al.*, 2017).

La producción de leche se extiende por las diversas regiones agroecológicas de México, abarcando zonas áridas, semiáridas, templadas y tropicales. Sin embargo, dentro de cada región se han identificado y caracterizado distintos sistemas de producción, tomando en cuenta su importancia en términos productivos, económicos, agroecológicos y sociales. Estos sistemas se clasifican como: sistema intensivo-especializado (SIE), sistema familiar-traspatio (SFT) y sistema doble-propósito (SDP) (Avilés *et al.*, 2024). Si bien la distinción entre estos sistemas es clara, su distribución no es exclusiva de una sola región. Los SIE se concentran principalmente en La Comarca Lagunera, que comprende los municipios de Coahuila de Torreón, Matamoros, San Pedro, Francisco I. Madero y Viesca, y de Durango, Gómez Palacio, Lerdo, Tlahualilo y Mapimí (Avilés *et al.*, 2024).

La producción de leche de vaca domina el panorama lácteo nacional, posicionándose como el tercer producto de mayor valor agregado en la industria alimentaria, con un 17.22 % del total, solo superada por la carne de bovino (30 %) y la carne de ave (23 %). Según el informe de Estadísticas del Sector Lácteo de abril de 2021, elaborado por la Cámara Nacional de Industriales de la Leche (Canilec) (Canilec, 2021). México ocupa el puesto 16 a nivel mundial en cuanto a producción de leche, alcanzando un volumen anualizado de 450 millones de litros, equivalente al 2 % del total global. En el ámbito del mercado internacional de lácteos, el país destaca como un importador neto de productos lácteos, principalmente quesos y leche en polvo. Cabe mencionar que la producción de leche en México se caracteriza por su diversidad, con la presencia de tres sistemas principales: intensivo-especializado, familiar-traspatio y doble propósito) (Gallegos *et al.*, 2023).

Industrial láctea en la Comarca Lagunera

Desde sus inicios, en la Comarca Lagunera, la actividad lechera se ha desarrollado bajo las condiciones naturales de la región, caracterizada por un clima árido. El sistema de producción de leche predominante en esta área desde el principio ha sido el intensivo o modelo Holstein. Este enfoque de producción implica la adopción de tecnologías innovadoras para mejorar la calidad y eficiencia en la producción láctea. Entre estas innovaciones se incluyen la utilización de la inseminación artificial para el mejoramiento genético, la introducción de forrajes de alta calidad como la alfalfa en la alimentación del ganado, la implementación de sistemas de ordeña mecanizada y el establecimiento de una cadena de frío para mantener la leche en óptimas condiciones, desde su recolección inicial hasta su distribución y venta como producto final (Ríos *et al.*, 2019).

La Comarca Lagunera, con una producción anual de 2 448 millones de litros y una participación del 21 % en la producción nacional, es la principal región productora de leche en México. En el año 2018, el inventario de ganado bovino lechero en la Comarca Lagunera alcanzó las 490,876 cabezas. En esta zona coexisten diversos sistemas de producción de leche de vaca, siendo el sistema intensivo altamente tecnificado el predominante, con establos que albergan más de 6 000 animales y una producción promedio por vaca en ordeño de más de 32 litros diarios (Robledo, 2024).

La industria alimentaria, incluyendo la industria láctea, se encuentra entre las más contaminantes del planeta debido a la generación de residuos con alta carga orgánica de difícil degradación ambiental. El lacto suero, subproducto principal de la elaboración del queso tras la separación de la caseína, representa alrededor del 85-95 % del volumen de la leche y contiene la mayoría de sus compuestos hidrosolubles. Este residuo está compuesto principalmente por lactosa, proteínas, grasas y minerales, con un contenido de materia orgánica que varía entre 50 y 60 % (Guerrero *et al.*, 2011).

Generación de efluentes

El impacto ambiental más relevante de la industria lechera es la generación de aguas residuales. Esta problemática se debe tanto a los altos volúmenes

de aguas residuales producidos como a la carga contaminante que estas contienen. Las aguas residuales de la industria láctea se caracterizan por presentar un alto contenido de grasa, nitrógeno y fósforo, además de la ya conocida demanda química de oxígeno (DQO) elevada. Esta combinación de contaminantes hace necesario implementar procesos de nitrificación-desnitrificación para su tratamiento adecuado. Al igual que en otras empresas del sector agroalimentario, las industrias lácteas requieren grandes volúmenes de agua a diario para sus procesos productivos, especialmente para cumplir con las estrictas normas de higiene y sanidad (Molina *et al.*, 2020).

Composición de aguas residuales de la industria láctea

La industria lechera se compone, en una gran mayoría, de varios productos. En el siguiente cuadro se tienen las concentraciones de cada uno de los vertidos con base en el producto que se elabora (Cuadro 1).

Vertidos residuales de la industria láctea

Los llamados vertidos residuales de la industria lechera se producen a consecuencia de las actividades de limpieza de superficies y purgas de equipos, operaciones de equipos como condensadores y enfriadores (Ríos *et al.*, 2019). Son aquellas aguas residuales caracterizadas por una alta demanda biológica de oxígeno (DBO) y demanda química de oxígeno (DQO), así como un alto contenido orgánico, sólidos disueltos o suspendidos, que incluyen grasas, aceites y algunos nutrientes (Condorchem Envitech, 2024).

Cada agua residual resultante se somete a diversos procesos de tratamiento biológico: tratamiento en estanques, plantas de lodos activados y tratamiento anaeróbico. Por su parte, los métodos fisicoquímicos como la coagulación, el tratamiento electroquímico, la adsorción, entre otros, no son capaces de degradar completamente y eliminar los contaminantes, particularmente los orgánicos disueltos. El método de coagulación-floculación es el método fisicoquímico más utilizado en la industria, el cual permite la aglomeración de partículas para ser fácilmente removidas por sedimen-

tación o filtración (Armesto *et al.*, 2016). Amador *et al.* (2015) mencionan que los residuos sólidos generados en el proceso productivo, como lo son los lodos provenientes de las plantas de tratamiento, son dispuestos en verederos o reutilizados como abono.

Cuadro 1. Composición de aguas residuales de la industria láctea según el proceso

Parámetro	Leche	Quesos	Derivados lácteos	Helados
pH	8.5	6.9	8.5	8
DQO (mg·L ⁻¹)	1775	4 500	4000	925
SS (mg·L ⁻¹)	435	850	825	425
Fósforo (mg·L ⁻¹)	20	35	6.25	5.5
NTK (mg·L ⁻¹)	65	100	100	75
Conductividad (μS·cm ⁻¹)	1650	3 150	1250	1200
Cloruros (mg·L ⁻¹)	140	220	100	135
Nitratos (mg·L ⁻¹)	50	105	90	75
Aceites y grasas (mg·L ⁻¹)	105	365	110	25
Detergentes (mg·L ⁻¹)	3.5	7	7.5	6

Fuente: <https://condorchem.com/es/blog/tratamiento-de-aguas-residuales-de-la-industria-lactea/>

Lodos residuales

Un lodo residual es todo residuo resultante de procesos industriales y domésticos, los cuales contienen altos niveles de humedad. Se definen como los productos de la concentración de los sólidos contenidos en el efluente, o de la formación de nuevos sólidos suspendidos resultantes de los sólidos disueltos. Son conocidos también como biosólidos y pueden presentarse como líquidos, sólidos o semisólidos; tienen origen en procesos mecánicos, biológicos y químicos del tratamiento de agua residual (EPA, 2024).

La Agencia de Protección Ambiental de los Estados Unidos (EPA) define el lodo residual como el residuo generado en los procesos de tratamiento de aguas residuales domésticas e industriales, los cuales pueden ser utilizados en tierras agrícolas como zonas verdes, cultivos, áreas de construcción, tierras de minería, bosques, parques, cementerios, jardines de hogar, pero siempre se debe realizar un tratamiento previo para su uso.

Clasificación de lodos residuales

Para Donado (2013), la clasificación se da en tres categorías:

- Aprovechables: provenientes del tratamiento aerobio y anaerobio de las plantas tratadoras de residuos (PTAR), con capacidad de ser reaprovechados en procesos de compostaje o generación de energía y los cuales necesitan ser estabilizados para emplearse como abonos y restauradores de suelos.
- No aprovechables: con nulas propiedades para aprovechamiento debido a la baja carga orgánica y poder calorífico, haciendo que sean dirigidos directamente a un relleno sanitario.
- Peligrosos: contienen sustancias dañinas para los seres vivos y afectan a los ambientes naturales. Son aptos para una disposición específica bajo medidas estrictas de seguridad.

Clasificación de generadores de lodos residuales

Según la Ley General para la Prevención y Gestión Integral de los Residuos (2023) “se refiere a la protección del ambiente en materia de prevención y gestión integral de residuos, en el territorio nacional”. Sus disposiciones son de orden público e interés social y tienen por objeto garantizar el derecho de toda persona al medio ambiente sano, así como propiciar el desarrollo sus-

Cuadro 2. *Clasificación de los generadores de residuo según la Ley General para la Prevención y Gestión Integral de los Residuos (LGPGIR)*

Grandes generadores	Pequeños generadores	Micro generadores
Son aquellos que realizan una actividad en la que generan una cantidad igual o superior a 10 t en peso bruto total de residuos al año o su equivalente en otra unidad de medida [1].	Son aquellos que realizan una actividad en la cual generan una cantidad mayor a 400 kg y menor a 10 toneladas en peso bruto total de residuos al año o su equivalente en otra unidad de medida [2].	Son aquellos establecimientos industrial, comercial o de servicios que generan una cantidad hasta de 400 kg de residuos peligrosos al año o su equivalente en otra unidad de medida [3]. ¹

Fuente: www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/pdf/LGPGIR.pdf

¹ [1] Artículo 5º, fracción XII de la LGPGIR; [2] Artículo 5º, fracción XX de la LGPGIR; [3] Artículo 5º, fracción XIX de la LGPGIR

tentable previniendo la generación, valorización y gestión integral de los residuos peligrosos, mineros y metalúrgicos, sólidos urbanos, de manejo especial. Busca prevenir la contaminación de sitios con estos residuos y llevar a cabo su remediación” (Cuadro 2).

Métodos de estabilización de lodos residuales

Estabilización biológica

- Digestión aerobia: sistema al cual se le debe proporcionar oxígeno por un periodo significativo de tiempo para generar el desarrollo de microorganismos aerobios hasta que se llegue al punto de autooxidación para lograr la reducción celular y disminuir sólidos volátiles en suspensión (Cordero *et al.*, 2017).
- Digestión anaerobia: Campos (2001) describe este proceso biológico fermentativo en donde la materia orgánica se descompone por medio de la acción de microorganismos que la transforman en dióxido de carbono y metano.

Estabilización no biológica

- Morales (2009) describe la estabilización de los lodos bajo tratamiento fisicoquímico por floculación y métodos como los térmicos o la filtración a presión. Entre los métodos de estabilización no biológica se encuentra la pasteurización de lodos, el tratamiento con cal y el acondicionamiento térmico.

Método de coagulación-floculación

Es el método aplicable a la separación de partículas de diversos tipos de densidades, neutralizando sus cargas y logrando unir las para formar una sola masa, lo cual permite una separación exitosa mediante la sedimentación

o la filtración. Mazille *et al.* (2018) definen este método como una técnica química de tratamiento aplicada para mejorar la capacidad de eliminar partículas en un proceso físico de separación. Rodríguez *et al.* (2015) mencionan que los procesos aplicados en tratamiento de aguas residuales no deben solo remover contaminantes, sino que también reaccionan a la variabilidad de caudales, la concentración y la composición de estas aguas.

En la industria láctea, los procesos de depuración han permitido tratar eficientemente las aguas residuales generadas en sus procesos. Sin embargo, se presentan problemas en las unidades de tratamiento por la alta concentración de sólidos, aceites y grasas, y el incremento de la materia orgánica, lo que repercute en la calidad del efluente final y en la constitución de sus lodos. Ante las problemáticas presentadas destaca el tratamiento fisicoquímico de coagulación/floculación, el cual permitió desestabilizar partículas suspendidas y propiciar la formación de flóculos que son fácilmente removidos. Su eficiencia en la remoción de aceites y grasas incrementaría con la implementación de coagulantes y polímeros que otorgan estas cualidades de formación y separación de partículas (Oñate *et al.*, 2021). Calleja (2022) define un coagulante como una sustancia química capaz de alterar la carga eléctrica de partículas suspendidas, permitiendo una aglutinación. Un floculante es una sustancia que induce la desestabilización de partículas coloidales suspendidas. Ambos procesos son esenciales en la separación y la eliminación de sólidos suspendidos en el agua.

Clasificación de las grasas

La composición de los lípidos en la leche de vaca no es uniforme y se ve influenciada por diversos factores ambientales a los que el animal está expuesto. La fracción lipídica de la leche está compuesta principalmente por triglicéridos (aproximadamente un 98 %), seguidos de diglicéridos (alrededor del 2%). En menor proporción, se encuentran el colesterol, ácidos grasos libres, vitaminas liposolubles y betacarotenos, representando menos del 0.5% del total.

En cuanto a la composición de ácidos grasos, la leche presenta un 70 % de ácidos grasos saturados en promedio. Los ácidos palmítico, esteárico y

mirístico son los principales ácidos grasos saturados presentes. El 30% restante corresponde a ácidos grasos insaturados, de los cuales aproximadamente el 25 % son mono insaturados, principalmente ácido oleico (ω -9) con un 23.8 %. Los ácidos grasos poliinsaturados, como el ácido linoleico (ω -6) y el ácido α -linolénico (ω -3), representan alrededor del 2.3 % del total, con una proporción de 2.3:1 entre estos dos últimos. El ácido linoleico conjugado (CLA) también se encuentra presente en la leche, aunque en menor cantidad. Es importante destacar que la proporción de ácidos grasos en la leche puede variar dependiendo de factores como la raza de la vaca, su alimentación, la época del año y las prácticas de manejo (Salazar, 2014).

Lípidos

Los lípidos son una agrupación de sustancias insolubles; entre estos existen algunos solubles ante solventes, como lo son los triglicéridos (grasas), fosfolípidos y esteroides. El término lípido se ajusta a todo compuesto relativamente insoluble en agua y soluble en solventes no polares. Mencionan que los lípidos consisten en grupos no polares con un alto contenido de carbono e hidrógeno (Calleja, 2022).

Clasificación de lípidos

Según Villamil *et al.* (2020), los lípidos se clasifican en grupos conforme a su composición:

- Lípidos simples: todo éster de ácidos grasos con alcoholes, grasas y ceras.
- Lípidos complejos: ésteres de ácidos grasos que contienen más grupos aparte de alcoholes y ácidos grasos.
- Lípidos precursores y derivados: son los ácidos grasos, glicerol, esteroides, vitaminas, hormonas liposolubles.

La FEPALE (2017) menciona que los lípidos de la leche están formados principalmente por triglicéridos en un porcentaje de 96-98 % y el porcentaje restante por lípidos simples como diglicéridos, monoglicéridos, ésteres de

colesterol y ceras; lípidos más complejos, mayoritariamente fosfolípidos; colesterol, antioxidantes; carotenoides y xantofilas (Cuadro 3).

Cuadro 3. Composición de los lípidos de la leche de vaca

Lípido	Porcentaje mínimo	Porcentaje máximo
Triglicéridos	97.0	98.0
Diglicéridos	0.3	0.6
Monoglicéridos	0.2	0.4
Ácidos grasos libres	0.1	0.4
Fosfolípidos	0.2	1.0
Colesterol	0.3	0.4
Hidrocarburos	Trazas	Trazas

Fuente: https://www.iidenut.org/asoc_fb/posiciones/pci-5/pci-5.php

Parámetros de calidad en grasas y aceites

Ácidos grasos libres

Según Golib (2022), ácidos grasos de cadena larga no esterificados están presentes en el suero, y su destino es la oxidación o resíntesis de triglicéridos; estos indican el grado de deterioro hidrolítico que sufre la grasa, es decir, su grado de rancidez. Los ácidos grasos son responsables del deterioro del producto y su rancidez, provocando cambios indeseables en el color, sabor, aroma y consistencia en las grasas. Las grasas pueden sufrir transformaciones químicas como oxidación, hidrólisis, hidrogenación o fermentación, lo que provoca la liberación de ácidos grasos libres y confiere el carácter ácido de las grasas. La NMX-F-101-SCFI-2012 (2012) define los ácidos grasos libres como ácidos grasos que tienen un grupo ácido, pero que no están unidos a un alcohol.

Densidad

La NMX-F-075-1987 (1987) define la densidad relativa como la relación entre la masa de un volumen de una sustancia y la masa de un volumen igual de

agua en las mismas condiciones de presión y temperatura. La densidad de los aceites es siempre menor que la del agua, por ello, todos los aceites flotan en ella y quedan en la superficie. Este principio físico de aceites fue el que se empleó para la separación de las grasas del agua y de los sólidos no grasos de los residuos lácteos. Según Palacios *et al.* (2024), la densidad es la magnitud que expresa la cantidad de materia de una sustancia contenida en un determinado volumen; esta depende de la presión y temperatura del sistema.

Color Lovibond

La NMX-F-116-SCFI-2012 (2012): “establece que el color es un atributo característico de los aceites y grasas; el método Lovibond permite la determinación de color en aceites y grasas, permitiendo esclarecer su calidad y procesamiento. El color de los aceites y grasas es causado por una mezcla de pigmentos entre los cuales se encuentran carotenos, clorofilas, luteína, licopeno, gossipol y otros. Este método se basa en la igualación de color de la muestra con la escala Lovibond”.

Titer

Según la NMX-F-149-1970 (1970), el titer es el punto de solidificación de los ácidos grasos contenidos en el sebo, expresado en grados Celsius. Este es un análisis de laboratorio que sirve para determinar la calidad del sebo o aceite (Fuentes, 2024).

Saponificación

Representa la cantidad de hidróxido de potasio (KOH) necesario para la neutralización de los ácidos grasos contenidos en un gramo de grasa. Evalúa la pureza del aceite; un índice de saponificación alto indica una alta pureza (Moreno, 2015).

Índice de peróxido

El índice de peróxidos se expresa como la cantidad de miliequivalentes (mEq) de peróxido por kilogramo de muestra. Este análisis se basa en la capacidad del oxígeno activo para oxidar el yoduro potásico y liberar yodo, el cual luego se valora con tiosulfato utilizando una solución de almidón como indicador (Carvajal, 2019).

Metodología

Extracción de ácidos grasos

Para el análisis de las muestras se recolectaron 2 kg de muestra de residuos lácteos, etiquetada como A, y 2 kg de muestras de residuos lácteos etiquetada como B. Para la extracción de las grasas, fueron calentadas en un baño con agua a 60 °C durante 30 minutos, posteriormente, las muestras fueron colocadas en tubos cónicos de 50 mL y se centrifugó a 4000 x g (gravidades) durante 8 minutos a 25 °C. Para la recuperación de las grasas, estas fueron transferidas a tubos nuevos mediante decantación. Una vez recuperadas, a las grasas se les realizaron diferentes pruebas como contenido de humedad, ácidos grasos libres, índice de peróxido, densidad. Una vez separada la cantidad máxima de aceite en la muestra, se filtró, aprovechando la temperatura y el estado líquido del aceite.

Posteriormente a haber recuperado el aceite, se envió el producto al laboratorio de procesamiento y preservación de alimentos de origen animal del Centro de Investigación en Alimentos y Desarrollo (CIAD), donde se realizaron diversos análisis para verificar la calidad del aceite (Cuadro 3).

Resultados

Las muestras de los residuos lácteos A y B presentaron liberación de grasas a los 60 °C. La mayor recuperación de grasas fue en los residuos lácteos de la muestra A con 14 % de rendimiento, mientras que en los residuos lácteos

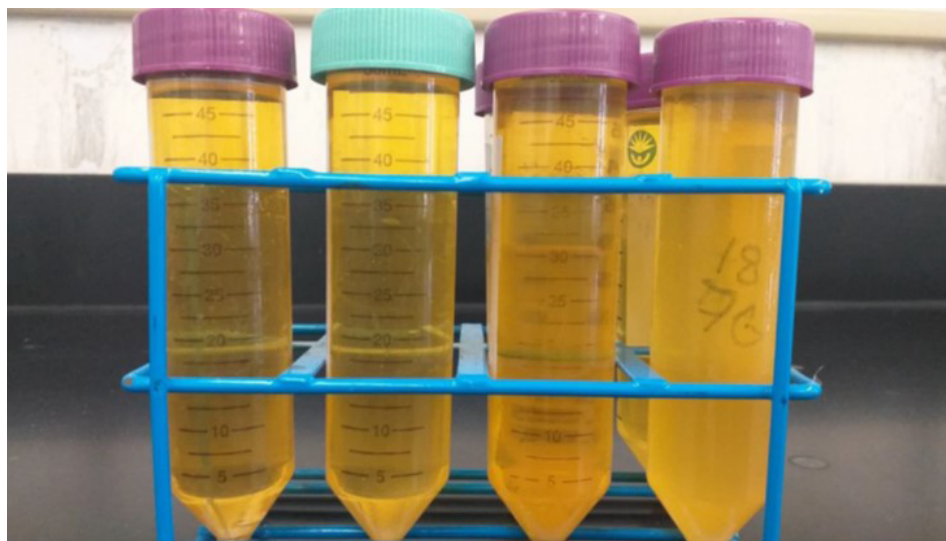


Figura 2. *Grasas purificadas de la marca "A"*

Fuente: elaboración propia.

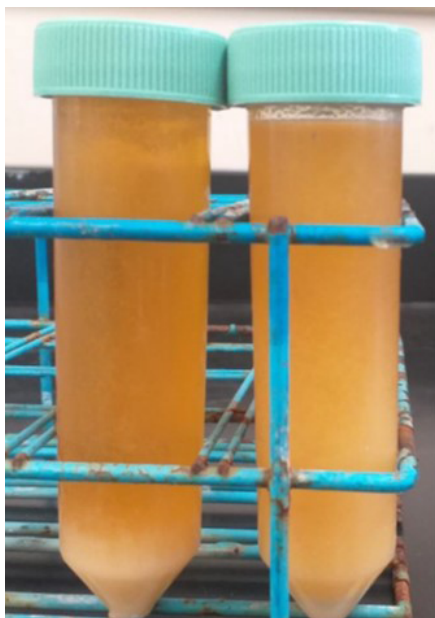


Figura 3. *Grasas purificadas de la marca "B"*

Fuente: elaboración propia.

de la muestra B el rendimiento fue del 7 %. El aspecto de las grasas recuperadas fue diferente. En cuanto al color, las grasas de la muestra A fueron de un color claro y con transparencia, como se muestra en la figura 2, mientras que el color de las grasas de la muestra B fue oscuro y opaco, como se muestra en la figura 3. En cuanto al aroma de las grasas de B, presentaron aromas fuertes y desagradables característicos de una grasa rancia; en cambio, las grasas de A no presentaron olores tan fuertes, es decir, eran olores característicos de la grasa butírica. En el cuadro 4 se observan los resultados de los parámetros evaluados.

Ácidos grasos libres

El contenido de ácidos grasos libres expresados en ácido butírico fue mayor en las grasas de la marca B en comparación con las grasas de la marca A. Debido al procesamiento que sufre la materia prima, y en particular al almacenamiento, las grasas pueden sufrir transformaciones químicas como oxidación, hidrólisis, hidrogenación o fermentación, lo que provoca la liberación de ácidos grasos libres y confiere el carácter ácido de las grasas. Los ácidos grasos son responsables del deterioro del producto y la rancidez, provocando cambios indeseables en el color, sabor, aroma y consistencia en las grasas.

Índice de peróxido

El índice de peróxido es uno de los parámetros que definen la calidad de las grasas; esta prueba permite determinar mili equivalente (meq) de oxígeno en forma de peróxido por kilogramo de grasa. De esta manera, el índice de peróxido determina el inicio de la oxidación de las grasas. Las grasas de la marca A presentaron un índice de peróxido de 12.05 meq $O_2 \cdot Kg^{-1}$ de grasa, mientras que en las grasas de la marca B no fue posible la detección de peróxidos. La baja o nula detección de peróxidos en grasa B se debe a una mayor oxidación de las grasas, pues los peróxidos se degradan en aldehídos y cetonas, que son las responsables de los malos aromas y sabores; por lo

anterior, el método está limitado a las primeras etapas de la oxidación cuando se alcanza la máxima concentración de peróxidos. Por esto, es probable que la grasa de la marca B esté demasiado oxidada y, por consiguiente, el índice de peróxidos sea bajo o indetectable.

Humedad y pH

El contenido de humedad fue de 0.03 y 0.02 % en grasas de B y A, respectivamente. El contenido de humedad fue mínimo debido al proceso de separación de la grasa que se empleó intentando obtener una grasa pura. Debido a lo anterior, y a que el pH es una propiedad del agua, es imposible determinar el pH de los aceites y las grasas, ya que el contenido de agua es mínimo en las grasas. El parámetro que se puede determinar en lugar del pH es el contenido de ácidos grasos libres.

Densidad y sedimentación

La densidad de las grasas fue de $0.91 \text{ g} \cdot \text{mL}^{-1}$ tanto en la marca B como en la A. La densidad en la mayoría de las grasas y aceites se encontró entre 0.84 y $0.96 \text{ g} \cdot \text{mL}^{-1}$. La densidad de los aceites es siempre menor que la del agua, por ello, todos los aceites flotan en ella y quedan en la superficie. Este principio físico de los aceites fue el que se empleó para la separación de las grasas del agua y de los sólidos no grasos de los residuos lácteos. En cuanto al índice de sedimentación, fue de cero, debido al proceso de separación que se empleó.

Conclusión

El mayor contenido de ácidos grasos se presentó en grasa de la marca B, debido a una mayor hidrólisis en las grasas. El contenido de peróxidos fue mayor en grasas de la marca A, mientras que en las grasas de la marca B no fue detectado, posiblemente por una mayor cantidad de grasas oxidadas. La

densidad de las grasas de las dos marcas fue similar. El contenido de humedad fue en cantidades pequeñas en ambas muestras A y B. Los mejores parámetros de calidad fueron para las grasas recuperadas de los residuos de la marca A, ya que presentó una mayor recuperación de grasas, menor contenido de ácido grasos libre y una menor oxidación de las grasas, además de que no presentó olores desagradables característicos de una grasa rancia, como lo fue con las grasas de la marca B. Se concluye, entonces, que se deben seguir investigando otros métodos de extracción que pudieran ser más eficientes, ya que se pudo observar que, de un producto de desecho, se puede obtener materia prima para algún subproducto y, de esta manera, es posible dar vida útil a los residuos.

Bibliografía

- Alonso, F. A., y Rodríguez, E. (2023). Caracterización de los sistemas de producción de leche en México. Entorno Ganadero. <https://bmeditores.mx/secciones-especiales/ factores-economicos-pecuarios/caracterizacion-de-los-sistemas-de-produccion-de-leche-en-mexico/>
- Amador, A., Veliz, L., Bataller, E., y Venta, M. (2015). Tratamiento de lodos: generalidades y aplicaciones. *Revista CENIC*, 46, 1–10.
- Armesto, D. F., García, L. A., Correa, D., y Bello, J. A. (2016). Biotratamientos de aguas residuales en la industria láctea. *Revista Unilasallista*, 11(1), 171–180.
- Avilés, R., Barrón, O. G., Gutiérrez, A. J., y Ruíz, M. (2024). Principales sistemas de producción de leche de bovinos en México: Recopilación actual de parámetros productivos, reproductivos y de manejo. *Ciencias Veterinarias y Producción Animal*, 1(2), 32–47.
- Barrón, O., Avilés, R., Ángel, C., Alcalá, J., Arispe, J., y Garza, R. (2023). Caracterización de unidades de producción familiar de bovinos en Llera, Tamaulipas, México. *Abanico Boletín Técnico*, 1–21.
- Calleja, K. (2022). ¿Qué son los coagulantes y floculantes? Disponible en: <https://contyquim.com/blog/coagulante-y-floculante-en-el-tratamiento-de-aguas>. Fecha de recuperación: 14 de julio de 2024.
- Camacho, J. H., Cervantes, F., Palacios, M. I., Cesín, A., y Ocampo, J. (2017). Especialización de los sistemas productivos lecheros en México: La difusión del modelo tecnológico Holstein. *Revista Mexicana de Ciencias Pecuarias*, 8(3), 259–268.
- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. (s. f.). Producción lechera. <https://www.fao.org/dairy-production-products/production/es/>
- Cámara Nacional de Industrias de la Leche. (2021). Estadísticas del sector. <https://www.canilec.org.mx/estadisticas/>
- Campos, E., Bonmatí, A., Teira, M., y Flotats, X. (2001). Aprovechamiento energético de

- lodos residuales y purines: Producción de biogás. <https://www.researchgate.net/publication/251855102>
- Carvajal, C. C. (2019). Lípidos, lipoproteínas y aterogénesis. EDNASSS-CCSS. <https://repositorio.binasss.sa.cr/server/api/core/bitstreams/4ed11ef9-bf63-4170-a35b-b9e8aa69d690/content>
- Cordero, M. G., y Rodríguez, D. J. (2017). Digestión aerobia de lodos biológicos de la planta de tratamiento de aguas residuales Sur. Instituto Tecnológico de Durango.
- Dirección General de Normas. (1970). Determinación del índice de Titer en aceites y grasas vegetales o animales (NMX-F-149-1970). <https://es.scribd.com/document/218552075>
- Donado, R. (2013). Plan de gestión para lodos generados en las PTAR-D de los municipios de Cumaral y San Martín de los Llanos en el departamento del Meta. <https://hdl.handle.net/10554/13496>
- Federación Panamericana de Lechería. (2017). Grasa láctea: Un nutriente diferente. <https://www.revistafactordeexito.com/posts/6306/grasa-lactea-un-nutriente-diferente>
- Fuentes, A., y Fuentes, C. (2024). Determinación del índice de peróxidos en grasas comestibles. Manual del Departamento de Tecnología de Alimentos, Universitat Politècnica de València.
- Gallegos, C., Taddei, C., y González, A. (2023). Panorama de la industria láctea en México. *Revista de Alimentación Contemporánea y Desarrollo Regional*, 33(61).
- Condorchem Envitech. (s. f.). Generación de efluentes en la industria láctea. <https://condorchem.com/es/blog/tratamiento-de-aguas-residuales-de-la-industria-lactea/>
- Golib, C. (2022). ¿Qué son los ácidos grasos libres? <https://www.centrobanamex.com.mx/que-son-los-acidos-grasos-libres>
- Guerrero, W., Castilla, P., Cárdenas, K., Gómez, C., y Castro, J. (2012). Degradación anaerobia de dos tipos de lactosuero en reactores UASB. *Tecnología Química*, 32(1), 115–125.
- Agencia de Protección Ambiental de los Estados Unidos. (2018). Informe y análisis de inventario anual de emisiones tóxicas de 2018. <https://www.epa.gov/newsreleases/la-epa-publica-el-informe-y-analisis-de-inventario-anual-de-emisiones-toxicas-de-2018>
- México. Congreso de la Unión. (2023). Ley General para la Prevención y Gestión Integral de los Residuos (LGPGIR). <https://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/pdf/LGPGIR.pdf>
- Mazzile, F., y Spuhler, D. (2018). Coagulación–floculación. <https://sswm.info/es/gass-perspective-es/tecnologias-de-agua-y-saneamiento/tecnologias-de-abastecimiento-de-agua/coagulaci%C3%B3n%2C-floculaci%C3%B3n-y-separaci%C3%B3n>
- Molina, V. M., Molina, V. P., Espinoza, J. J., Contreras, J. G., y López, A. (2020). Viabilidad técnica y económica del uso de calentador comercial de agua a base de biogás en establos lecheros. *Revista Mexicana de Ciencias Agrícolas*, 11(2), 391–403.

- Morales, J. (2009). Aprovechamiento de lodos primarios provenientes del tratamiento de aguas residuales en una industria láctea por medio de la producción de concentrados para animales del sector porcícola y ganadero vacuno (Trabajo de grado). Universidad de La Salle, Bogotá, Colombia.
- Moreno, S. F. (2015). Temas selectos de bioquímica general: Lípidos. Material para uso educativo, no lucrativo. <https://dagus.unison.mx/smoreno/Temas%20Selectos%20de%20Bioqu%C3%ADmica%20General.pdf>
- Secretaría de Economía. (2012). Norma Mexicana NMX-F-101-SCFI-2012. Alimentos–aceites y grasas vegetales o animales–determinación de ácidos grasos libres–método de prueba. <http://www.economia-nmx.gob.mx/normas/nmx/2010/nmx-f-101-scfi-2012.pdf>
- Secretaría de Economía. (1987). Norma Mexicana NMX-F-075-1987. Alimentos–aceites y grasas vegetales o animales–determinación de la densidad relativa. Diario Oficial de la Federación. <https://platiica.economia.gob.mx/normalizacion/nmx-f-075-scfi-2012/>
- Secretaría de Economía. (2012). Norma Mexicana NMX-F-116-SCFI-2012. Alimentos–aceites y grasas vegetales o animales–determinación de color–método de prueba. Diario Oficial de la Federación. https://www.dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5268346&fecha=17/09/2012
- Oñate, C. H., y Chinchilla, M. A. (2021). Polielectrolito catiónico como coagulante empleado para remover aceites y grasas de aguas residuales de una industria láctea. *Tecnura*, 25(69), 120–130.
- Palacios, H. O., Victoria, R. R., Cruz, M., y Osornio, G. (2018). Técnicas físicas y químicas para la identificación de compuestos orgánicos.
- Ríos, L., Torres, M., Cantú, E., Torres, A., y Navarrete, C. (2016). Análisis económico de los sistemas de producción bovino lechero en el estado de Zacatecas, México. *Abanico Veterinario*, 6(2), 54–69.
- Robledo, R. (s. f.). Producción de leche en México y su comercio de lácteos con países del APEC. <http://ru.iiec.unam.mx/3744/1/052-Robledo.pdf>
- Rodríguez, J., García, A., y Pardo, J. (2015). Selección de tecnologías para el tratamiento de aguas residuales municipales. *Tecnura*, 19(46): 149-164.
- Salazar, T. (2014). Microbial activity in the aerobic composting process of organic solid waste. *Revista de Investigación Universitaria*. 3(2):74-84.
- Villamil, R. A., Robelto, G. E., Mendoza, M. C., Guzmán, M. P., Cortés, L. Y., Méndez, C.A., y Giha, V. (2020). Desarrollo de productos lácteos funcionales y sus implicaciones en la salud: Una revisión de literatura. *Revista Chilena de Nutrición*. 47(6): 1018-1028.

2. *Coriandrum sativum* L. y su versatilidad



MARÍA DEL ROSARIO MONCAYO LUJÁN*

RAÚL ANTONIO ALVARADO ARROYO**

RAMÓN VALENZUELA SOTO***

DIANA ELIZABETH RAMOS SANTOS****

MIGUEL ÁNGEL SERRANO GARCÍA*****

DOI: <https://10.52501/cc.361.02>

Resumen

El cultivo de hortalizas en México es fundamental para la economía del país. Representa una parte significativa de las cosechas y se considera uno de los pilares de la industria agroalimentaria. Sin embargo, esta industria enfrenta diversos desafíos, como el cambio climático, la interrupción en las cadenas de suministro y la inflación. En particular, el cilantro es uno de los cultivos más apreciados en México. Se utiliza constantemente en diversos platillos, especialmente como sazónador. Su versatilidad en la cocina y sus beneficios relevantes para la salud lo convierten en un recurso importante tanto para la investigación como para la producción agroindustrial. La producción de cilantro también se alinea con el segundo objetivo de la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible proyectado por la Organización de las Naciones Unidas: “Hambre cero”. Además, está relacionada con el eje económico propuesto en el Plan Nacional de Desarrollo 2019-2024 en México. Este capítulo aborda el manejo agronómico del cilantro, sus aplicaciones

* Doctora en Ciencias Agrarias. Profesora-investigadora de tiempo completo en la Universidad Politécnica de Gómez Palacio, México. ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-7289-9551>

** Maestro en Biotecnología con Opción en Ciencias y Tecnología de Enzimas. Profesor de tiempo completo en la Universidad Politécnica de Gómez Palacio, México. ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-0452-6267>

*** Doctor en Ciencias con Acentuación en Química de Productos Naturales. Profesor en la Universidad Politécnica de Gómez Palacio, México. ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-8990-6495>

**** Ingeniera en Biotecnología de la Universidad Politécnica de Gómez Palacio, México.

***** Maestro en Ciencias en Ingeniería Química. Profesor de tiempo completo en la Universidad Politécnica de Gómez Palacio, México. ORCID: <https://orcid.org/0009-0003-0346-7562>

culinarias, industriales, así como sus propiedades nutricionales, medicinales y antimicrobianas. Por último, se analiza su comercialización, lo que demuestra que el cilantro es mucho más que un ingrediente de cocina.

Palabras clave: *alimentación, compuestos volátiles, plantas aromáticas, propiedades antimicrobianas.*

Introducción

La necesidad de modificar los hábitos alimenticios se ha acentuado desde el inicio de la pandemia por el COVID-19. Priorizar una alimentación saludable implica ajustar los patrones de consumo por alimentos más seguros, obtenidos mediante prácticas responsables con el ambiente y que sean ricos en nutrientes. No es complicado incorporar en la dieta una variedad de alimentos naturales, producidos sin el uso excesivo de plaguicidas ni sustancias químicas añadidas (SEMARNAT, 2020).

En este contexto, el consumo de vegetales, especialmente hortalizas y plantas aromáticas, desempeña un papel fundamental. El cilantro, con su distintivo aroma y sabor, es una planta culinaria apreciada y rechazada por igual en muchas partes del mundo. El cilantro es estimulante del apetito y reconocido remedio naturista; es una fuente importante de vitaminas A, B12, C y ácido fólico (Leyva-Abascal *et al.*, 2023). La producción de cilantro a nivel internacional se alinea con las metas 1 y 4 del objetivo 2 “Hambre cero” de la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible de la Organización de las Naciones Unidas y con el eje de economía que se postula en el Plan Nacional de Desarrollo 2019-2024 de México.

La alta incidencia de patógenos resistentes a los medicamentos ha propiciado volver la mirada a la actividad antimicrobiana de los productos naturales. En México, el uso de plantas medicinales en la medicina tradicional es ancestral, y el uso de terapias complementarias, que incluyen los remedios con plantas, es una práctica común y continúa extendiéndose a nivel mundial. El objetivo de este capítulo es presentar una visión general relacionada con el cilantro y su importancia actual en los sectores sociales, de salud y de producción.

Origen y distribución

El cilantro es una planta comestible, aromática anual, catalogada como hortaliza de hoja verde, de clase dicotiledónea de la familia *Apiaceae* y nativa de la región este del Mediterráneo (Guzmán *et al.*, 2018). En el Cuadro 1 se presenta su clasificación taxonómica. El cilantro ha sido usado por los seres humanos desde la antigüedad, hace unos 9000 años en Medio Oriente, desde donde se dispersó por Asia, África y Europa (CESAVEP, 2021). Durante la colonización, en 1519, fue introducido en América Latina, más tarde, en 1670, los inmigrantes europeos lo introdujeron en Massachusetts, Estados Unidos (Franco, 1996).

Taxonomía

Cuadro 1. Clasificación taxonómica del cilantro

<i>Dominio</i>	<i>Eucariota</i>
Reino	Plantae
División	Magnoliophyta
Clase	Magnoliopsida
Orden	Apiales
Familia	Apiaceae
Género	<i>Coriandrum</i>
Especie	<i>Sativum</i> L.

Fuente: Charles Darwin Foundation, (2024).

En la actualidad, el cilantro se produce principalmente en la India, Marruecos, Bulgaria, Rumania, Canadá, China, Siria y México, y también se cultiva en Europa, Medio Oriente, norte de la India, Asia Menor y América, mientras que los principales países importadores son Malasia, Pakistán, Arabia Saudita, Emiratos Árabes Unidos e Inglaterra (Guzmán *et al.*, 2018).

Descripción botánica

El sistema radical del cilantro es fino y sencillo; su raíz principal es axonomorfa, es muy delgada y altamente ramificada. Debido a estas características, es muy difícil su trasplante (Figura 1).



Figura 1. *Planta de cilantro*

Fuente: elaboración propia.

El tallo es dicotómico, delgado, cilíndrico, hueco, suave, herbáceo y erecto; llega a medir hasta 90 cm de altura. Las hojas son compuestas con dos tipos de folíolos; los inferiores son anchos, ovales y provistos de lóbulos dentados; los superiores están divididos en cuatro o cinco segmentos largos y estrechos. El color de las hojas es verde intenso, aunque en ocasiones puede ser verde-amarillo. La inflorescencia es una umbela compuesta, tiene flores hermafroditas y estaminadas, de color blanco o ligeramente rosado, pentámeras. El fruto es un esquizocarpo de tres a cinco milímetros de diámetro, color amarillo oscuro, esférico, formado por dos pequeñas mitades semi-esféricas acopladas una contra la otra (diaquenio) y tiene estrías que son pequeños conductos que contienen aceite esencial. Cada fruto contiene dos

semillas aplanadas, de dos a tres milímetros de largo (Hernández, 2003). Se recomienda dejar secar las semillas después de la cosecha, a la sombra, durante tres meses para que puedan germinar. Las semillas conservan su viabilidad entre seis y ocho años. Las flores del cilantro son pequeñas, tienen 5 pétalos de color blanco a rosado claro y se agrupan en una inflorescencia abierta que se ubica en lo alto de la planta (INTAGRI, 2024).

Condiciones edafoclimáticas

El cilantro puede ser cultivado en muchos tipos de suelo; solo se requiere que sea moderadamente fértil. Sin embargo, se ha observado que un suelo liviano, de arcilla o tierra arenosa y bien drenada proporciona mejores condiciones para el cultivo, y los niveles de humedad y nutrientes siempre deben ser monitoreados (Kher *et al.*, 2024). Puede ser cultivado en un amplio rango de condiciones climáticas, tolerando incluso heladas ligeras; sin embargo, las temperaturas entre 10 y 30 °C proveen las condiciones óptimas de crecimiento. El clima caluroso provoca que florezca rápidamente y que el desarrollo de follaje prácticamente cese. Necesita entre 40 y 45 días para llegar a la cosecha (SIAP, 2023).

Época de siembra y establecimiento del cultivo

El clima cálido es ideal para el cultivo del cilantro, y la primavera es la mejor época del año para sembrarlo, cuando hayan pasado los últimos frentes fríos del año. Las plantas de cilantro no viven todo el año y se pueden cultivar de forma sucesiva (PLANTOT, 2007).

Las semillas se siembran con 5 cm de distancia entre sí, en filas que tengan una separación de 30 a 40 cm si se planea cosechar las hojas del cilantro. Si se van a cosechar las semillas, se deberán sembrar con 20 cm de separación en las hileras y con 40 cm de distancia entre sí. Para ambos usos, la profundidad en la siembra debe ser de 0.5 a 1.5 cm, aproximadamente. Hay alrededor de 2000 semillas por cada 30 g, por lo que los horticultores caseros no compren muchas semillas en cada temporada (Masbani *et al.*, 2014).

Riego y fertilización

La cantidad de agua para el riego depende de las condiciones climáticas, el estado de desarrollo del cultivo y el tipo de suelo, entre otras variables. Para conocer las necesidades de riego del cultivo se pueden usar sensores de humedad. Estudios recomiendan que el primer riego sea al momento de la siembra, después, se requieren riegos ligeros cada 5 o 6 días. Después de los 20 días de la siembra, los riegos se aplican una vez por semana, para que sean de 6 a 11 riegos por ciclo. Es necesario tener en cuenta las condiciones ambientales para reajustar los riegos en caso de ser necesario. Otros estudios recomiendan una lámina de riego de 350 mm para lograr altos rendimientos del follaje del cilantro. La cantidad de fertilizantes a aplicar depende de la variedad del cilantro y de la cantidad de nutrimentos en el suelo y en el agua. Se recomienda llevar a cabo la fertilización en tres aplicaciones, la primera durante la siembra, aplicando el fósforo y el potasio; la segunda a los 35 días después de la siembra, aplicando nitrógeno, y la tercera, 50 días después de la siembra, aplicando nitrógeno (INTAGRI, 2024). Debido a los requerimientos nutricionales del cilantro (Cuadro 2), los fertilizantes más utilizados son el salitre potásico, nitrato de potasio, súper nitro, nitro doble, súper fosfato triple, muriato de potasio y nitrato de potasio (SIAP, 2023).

Cuadro 2. *Nutrimentos requeridos por el cultivo de cilantro*

Nutriente	Dosis (kg/ha)	Aplicación	Fuente
Nitrógeno	60-100	Al menos en dos parcialidades durante el cultivo	Salitre potásico Nitrato de potasio Súper nitro Nitro doble
Fósforo	60-80	Incorporado en la última labor o al surco de siembra	Súper fosfato triple
Potasio	80-100	Incorporado en la última labor o al surco de siembra junto con el fósforo	Muriato de potasio Nitrato de potasio

Fuente: Kher *et al.* (2024).

Numerosos estudios indican que la fertilización química proporciona nutrientes que son aprovechados más rápido por las plantas, pero el uso continuo impacta de manera negativa a la rizosfera del suelo y acidifica o aumenta la salinidad del mismo, por lo que se han utilizado abonos orgánicos, ya que se agregan minerales, mejora la estructura del suelo, la

aireación, se retiene mayor cantidad de humedad y se mejora la penetración de las raíces, entre otros beneficios (INTAGRI, 2024).

En la actualidad, se buscan soluciones que mitiguen el impacto ambiental; se han hecho estudios utilizando algas marinas como fertilizantes debido a la cantidad de nutrientes que pueden proporcionar a la planta, como carbohidratos, fosfatos y compuestos nitrogenados, motivo por el que se considera una buena opción para mejorar a gran escala la producción agrícola (Sandoval *et al.*, 2017).

Control Fitosanitario

Maleza

Las malezas son especies vegetales o partes de estas que afectan los intereses del hombre en un lugar y tiempo determinados. Algunas de las malezas encontradas en los cultivos de cilantro en México son *Rottboellia cochinchinensis*, *Cuscuta* spp., y *Urochloa panicoides* (SAGARPA, 2017), y es necesario mantener a la planta libre de ellas, ya que compiten por el suelo, la luz solar, los nutrientes y el agua (Torres-Valencia *et al.*, 2021). Para controlar la maleza en el cultivo del cilantro se hacen dos deshierbes manuales, el primero a los 35 días después de la siembra y el segundo a los 7 días después del primero (INTAGRI, 2024). Tradicionalmente se ha hecho uso de herbicidas químicos, como Gesagard 50°, DUAL® GOLD 960 EC (Masbani *et al.*, 2014).

Enfermedades

Se conocen muy pocos agentes biológicos que dañan el cultivo del cilantro. Debido a la alta humedad, se podrían presentar hongos en la planta, como *Cercospora* spp., *Colletotrichum* spp., que se pueden controlar con aplicaciones de Manzeb 80 WP y Antracol®70 WP (Ozuna, 2015); sin embargo, la más importante es la mancha bacteriana causada por *Pseudomonas syringae* (Figura 2). Esta bacteria produce lesiones que consisten en venas de-

limitadas y angulares de la hoja. Al principio están en forma de hojas translúcidas y, más adelante, las manchas se vuelven de color negro o café (Cortes *et al.*, 2021). Su control se lleva a cabo mediante la aplicación de oxiclورو de cobre (Oxicob 85) cuando, derivado del muestreo, se detecte un porcentaje de marchitez bacteriana superior al 5 % (SAGARPA, 2017).



Figura 2. Mancha bacteriana del cilantro (*Pseudomonas syringae* pv. *coriandricola*)

Fuente: Cortes *et al.* (2021).

Existe una línea de productos de nueva generación, como el gluconato de cobre que puede ser combinado con extractos vegetales como la planta cola de caballo (*Equisetum arvense* L.), que secan y detienen la infección y no causan daños en los cultivos, son amigables con el ambiente y con la salud de las personas que mantienen contacto con ellos (INTAGRI, 2015).

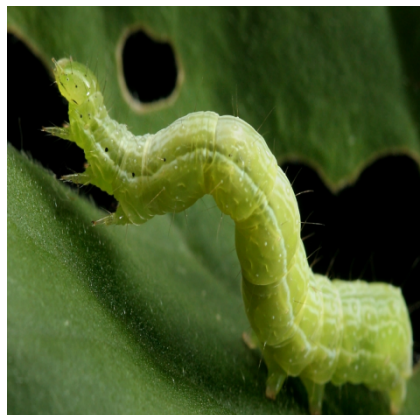
Plagas

Las plagas más comunes (Figura 3) son insectos como el gusano soldado de betabel (*Spodoptera exigua*) (Figura 3a) (SENASICA, 2021), que puede controlarse mediante la aplicación de InsectProtect-Bt, SEVIN® 80 % pH. El gusano de la col (*Trichoplusia ni*) (Figura 3b) (SENASICA, 2021) puede

controlarse con aplicaciones de aceite de neem, Insect Protect-Bt y GF-120®. El cultivo de cilantro también es atacado por pulgones como el pulgón verde duraznero (*Myzus persicae*) (Figura 3c) (SENASICA, 2021), que puede ser controlado con aceite de neem, Insect Protect-Bt, Pyrethrin y ZA-DIRECT 1.2 CE (Masbani *et al.*, 2014).



3a



3b



3c

Figura 3. Plagas más comunes del cilantro

Fuente: 3a (SENASICA, 2021), 3b (Reyes, 2015), 3c (SENASICA, 2021).

Cosecha

Las hojas de cilantro pueden cosecharse de 45 a 70 días después de la siembra, cuando alcancen de 25 a 30 cm de altura, deben ser de color verde intenso y no deben estar punteadas. Si se desea cortar la planta entera, el corte se hace de 3 a 5 cm por encima del nivel del suelo, para aprovechar todas las hojas tanto las grandes como las pequeñas (Masbani *et al.*, 2014). Para evitar la deshidratación, la cosecha se hace por la mañana o por la tarde, después se hacen manojos de 2 a 3 cm de diámetro y se acomodan en cajas de 9 o 20 kg para su transporte a su destino.

Usos culinarios

El uso del cilantro es tradicional en las cocinas de muchos países, especialmente de algunos países árabes y de América Latina, India, China, Vietnam y Tailandia. Su sabor y aroma son fácilmente reconocibles, tiene toques cítricos, picantes y algo jabonoso, por lo que a veces es rechazado, pero se agrega a multitud de platillos.

Se puede consumir toda la planta, incluyendo las raíces, aunque en la cocina se utilizan más las hojas y las semillas. Las semillas molidas forman parte de mezclas de especias como el curry, el *masala* (mezcla de hierbas y especias características de la cocina de la India) o el *ras el hanout* (mezcla de especias típicas de la cocina de Oriente Medio). Las hojas son ingredientes indispensables de elaboraciones como el ceviche peruano, el guacamole mexicano, el mojo verde canario y muchos guisos y sopas de Portugal (Baticón, 2020).



Figura 4. Hoja, semilla y flor de cilantro

Valor nutricional

El aporte nutricional por cada 100 g de las hojas de cilantro crudo es: 0 mg de colesterol y 0.52 g de grasa, aporta 23 kcal, 3.7 g de carbohidratos, 2.8 g de fibra, 2.13 g de proteína, 46 mg de sodio y 92.21 g de agua. Además, contiene vitaminas como: vitamina A (6748 mg), vitamina B-9 (62 mg) o vitamina K (310.0 µg) (Todos alimentos, s/f).

Propiedades medicinales

Según Bhat *et al.* (25), la semilla del cilantro es un recurso subutilizado, ya que contiene un aceite con propiedades medicinales tales como antimicrobiales, antioxidantes, antidiabéticas, antiepilépticas, antimutagénicas, antiinflamatorias y antihipertensivas, enfermedades del tracto respiratorio, urinario y digestivo, entre otras, debido a los compuestos bioactivos que contiene. El aceite de cilantro puede ser consumido como alimento por adultos sanos en una dosis de hasta 600 mg por día (Rocha *et al.*, 2016). El aceite esencial se encuentra en las semillas, hojas, tallos, flores, frutos, raíces y cortezas. El mayor constituyente es el linalool; además, contiene limoneno, α -pineno, canfeno, acetato de geranilo, acetato de linalilo, geraniol, terpinen-4-ol, α -terpineol, c-terpinerinene, mirceno y alcanfor (OMS, 2020).

El aceite obtenido del fruto tiene alto contenido de ácido petroselinico, ácido linoleico y ácido oleico. A partir del ácido petroselinico se pueden producir ácidos grasos de cadena media, como el ácido láurico que se utiliza en la producción de jabón y el ácido adípico en la producción de plásticos (Guzmán *et al.*, 2018).

Actividad antimicrobiana del *C. sativum*

El tratamiento de las enfermedades bacterianas se encuentra en riesgo por la resistencia que han creado las bacterias frente a los fármacos antimicrobianos convencionales, ocasionando un fracaso en los tratamientos y un alza en las tasas de morbilidad y mortalidad. Esta situación afecta negativa-

mente la salud de la población a nivel mundial, por lo que se está trabajando con una serie de actividades, en muchos países, para hacer frente a esta problemática y mejorar el estado de salud de la población (OMS, 2020).

Los antimicrobianos son fármacos que actúan sobre microorganismos como las bacterias, inhibiendo su crecimiento o destruyéndolas. Sin embargo, el empleo de antimicrobianos o antibióticos estimula a las bacterias a evolucionar y mutar al estar en contacto con ellos, ocasionando la resistencia antimicrobiana, haciendo que estos fármacos sean ineficaces frente a las bacterias. Asimismo, enfermedades mortales como la tuberculosis, septicemia o enfermedades de intoxicación alimentaria se han vuelto una amenaza en cuanto a su tratamiento, porque los agentes antibacterianos ya no presentan eficacia frente a los microorganismos causantes de dichas infecciones. Todo ello ocasiona un fuerte impacto en el paciente, en el área asistencial y económica, con un aumento de admisiones prolongadas hospitalarias y uso de medicamentos de segunda línea con mayor costo (OMS, 2020).

Organismos internacionales, como la OMS, han informado que el uso inapropiado y excesivo de diferentes fármacos antimicrobianos en el campo de atención de la salud y en la industria agrícola son las causas principales del surgimiento de la resistencia a los fármacos antimicrobianos, siendo *Escherichia coli* y *Staphylococcus aureus* las bacterias que han presentado genes de resistencia (OMS, 2014). La actividad antimicrobiana de los aceites esenciales (AE) o extractos naturales de los productos naturales ha mostrado el potencial de las plantas como fuente de agentes antimicrobianos.

El aceite esencial del *C. sativum* contiene diferentes moléculas, como el cineol, el borneol, el canfeno, el citronelol, el coriandrol y el geraniol, entre otros, que son importantes porque se han demostrado sus efectos antimicrobianos, antioxidantes, antiinflamatorios, anticancerígenos y antiespasmódicos (Ardilla et al., 2009; Ceballos et al., 2011).

Aunque se han realizado estudios químicos y farmacológicos de los aceites esenciales de *C. sativum*, la mayoría de estos han utilizado principalmente las semillas y frutos de la planta. Sin embargo, los estudios farmacológicos sobre las hojas de cilantro, la parte más consumida por los humanos, son limitados. Al mismo tiempo, los estudios disponibles han evaluado la actividad antimicrobiana contra pocos microorganismos y, aún menos, han utilizado aislados clínicos humanos (Rodríguez et al., 2021).

Se ha demostrado que los aceites esenciales de *C. sativum* tienen la capacidad de inhibir el crecimiento de varios géneros de bacterias Gram positivas y Gram negativas, mostrando actividad antibacteriana. Los estudios se centraron en buscar dicho efecto de esta planta, en hojas, semillas y tallos del mismo (Ardilla *et al.*, 2010). Cabe mencionar que estas partes pueden actuar sobre el sistema digestivo, facilitando la digestión y aliviando el estreñimiento; también es eficaz contra cólicos y flatulencias. Por lo mencionado, se puede afirmar que el cilantro posee gran importancia dentro de la alimentación y como parte de la medicina tradicional (Monreal, 2019).

El aceite del cilantro tiene actividad antibacteriana contra casi todas las bacterias excepto *Bacillus cereus* y *Enterococcus faecalis*. Además, el extracto etanólico de tallo de cilantro produce una mayor inhibición en el crecimiento de *B. subtilis* y *E. coli* (Kumar, 2018). La actividad antibacteriana del cilantro se origina en sus constituyentes, especialmente el linalool. Se ha reportado que el linalool altera la integridad estructural de las bacterias gram-positivas y gram-negativas mediante un aumento en la permeabilidad de la membrana y la consiguiente pérdida de constituyentes celulares.

Se han propuesto varios mecanismos para subyacer a la actividad antibacteriana del linalool. Otros componentes detectados son el α -pineno, alcanfor, γ -terpineno, acetato de geranilo y D-limoneno, que también tienen efectos antibacterianos. Al igual que otros monoterpenos, se difunden en las estructuras de la membrana causando un aumento de la permeabilidad de la membrana, daño de las proteínas de la membrana y alteración de la respiración celular y el transporte de iones. Con respecto al aceite esencial de cilantro, se encontró que causa daño a la membrana y permeabilización, pérdida de potencial de membrana, y es una bomba de eflujo y actividades respiratorias en especies Gram positivas y Gram negativas (Aelenei *et al.*, 2019).

Situación comercial del cilantro

Además de su valor nutricional e importancia funcional, los productos agrícolas mexicanos, incluido el cilantro, son muy buscados en el mercado de Estados Unidos (EE. UU.), para su consumo fresco, fomentando las re-

laciones comerciales entre ambos países. Estos alimentos también deben cumplir con los requisitos de calidad y seguridad del mercado que determinan su aceptación o rechazo. En ambos casos, las implicaciones económicas crean incertidumbre e inestabilidad para los operadores del sistema de producción al planificar los ciclos de producción. Según el Servicio de Comercio Electrónico en la Ciudad de México, México produjo 99 754 toneladas de cilantro en 2019, equivalentes a una siembra anual de 1 704 hectáreas, con un valor de producción de 362 696.35 pesos. En el mismo año, Puebla se ubicó en el primer lugar nacional de producción de cilantro, con 29 355.98 toneladas anuales, de las cuales aproximadamente 22 000 toneladas fueron destinadas a exportación al mercado de los Estados Unidos (SADER, 2017; Tibaduiza-Roa, 2018); por lo cual, esta hortaliza representa uno de los nueve sistemas de producto más importantes a nivel estatal.

La importancia económica del cilantro hace relevante la problemática generada en torno a su comercialización restringida a los Estados Unidos desde el 2014. Esta situación se debió a que la Agencia regulatoria de los Estados Unidos de América, la *Food and Drug Administration* (ETA por sus siglas en inglés), encontró relación entre los brotes consecutivos de padecimientos gastrointestinales por ciclosporiasis en México y las condiciones inadecuadas de manejo e higiene de los sitios de cultivo y empaque de cilantro producido en el estado de Puebla. De acuerdo con esto, se determinó que dichas condiciones afectaban la inocuidad del producto.

A partir de lo anterior, se implementó la Alerta de Importación 24-23 (2014), impidiendo el ingreso del cilantro poblano al mercado de EE. UU., durante el periodo de abril a agosto de cada año (ETA, 2024). De esta manera se propició que la producción generada en el estado de Puebla se destinara al consumo nacional. La alerta de importación afectó el escenario rural mexicano, el cual se ha visto limitado por factores ambientales, políticos, sociales y económicos.

Por otro lado, además de la alta producción de cilantro detectada en el estado de Puebla, se ha reportado que, durante el año agrícola de 2022-2023, otros tres estados de la República Mexicana destacan en la producción de cilantro. Estos estados son Campeche, Chiapas y Yucatán. Al detalle se ha reportado que en Campeche se produjeron 155.77 toneladas de cilantro con un valor de 622.68 mil pesos; en Chiapas se produjeron 162.4 toneladas de

cilantro con 833.15 mil pesos de ingreso; y en Yucatán se produjeron 91.8 toneladas de cilantro, recabando 470.95 mil pesos (CONAGUA, 2023).

En particular, es importante determinar el impacto sobre los principales actores del sistema de producción de cilantro (productores, cosechadores y empaques), quienes se dedican principalmente a la producción, empaque y comercialización del cilantro exportado a Estados Unidos. La importancia de garantizar el acceso a alimentos seguros y saludables reduce la incidencia de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) que, además de afectar la salud de los consumidores, tienen consecuencias negativas para las economías de los países en desarrollo. Según la nueva norma de Exportación de Alimentos Frescos a Estados Unidos (ETA, 2015), garantizar la inocuidad de los alimentos exportados promueve el comercio internacional, lo que contribuye al crecimiento económico en algunos países (FAO, 2003).

En relación con esto, se ha confirmado que la comercialización de semillas de cilantro generó un total de 288 millones de dólares en el mundo en 2022. Así también, entre 2021 y 2022 las exportaciones de semillas de cilantro crecieron en 10.3 %, recabando 261 millones de dólares en el primer año y 288 millones de dólares en el segundo año a nivel mundial. Los principales exportadores fueron India, Rusia, Italia, Bulgaria y Marruecos, y los principales importadores fueron India, Malasia, Indonesia, Estados Unidos, y Reino Unido (OEC, 2024).

Conclusión

Los productos agrícolas mexicanos son ampliamente demandados por el mercado por su importancia nutricional, funcional y su consumo en fresco, incluyendo el cilantro que, aun cuando compite en usos gastronómicos con otras especies consideradas “exóticas”, la versatilidad de sus usos y el potencial de los mismos le confieren un lugar importante en investigaciones, producción y en la agroindustria.

Bibliografía

- Aelenei, P., Rimbu, C. M., Guguianu, E., Dimitriu, G., Aprotosoiaie, A. C., Brebu, M., Horhoge, C. E., y Miron, A. (2019). Coriander essential oil and linalool: Interactions with antibiotics against Gram-positive and Gram-negative bacteria. *Letters in Applied Microbiology*, 68(2), 156–164. <https://doi.org/10.1111/lam.13100>
- Ardilla, M. I., Vargas, A. F., Pérez, J. E., y Mejía, L. F. (2009). Ensayo preliminar de la actividad antibacteriana de extractos de *Allium sativum*, *Coriandrum sativum*, *Eugenia caryophyllata*, *Origanum vulgare*, *Rosmarinus officinalis* y *Thymus vulgaris* frente a *Clostridium perfringens*. *Biosalud*, 8(1), 47–57.
- Ardila, I., Vargas, F., Pérez, E., y Mejía, F. (2010). Ensayo preliminar de la actividad antibacteriana de extractos de *Allium sativum*, *Coriandrum sativum*, *Eugenia caryophyllata*, *Origanum vulgare*, *Rosmarinus officinalis* y *Thymus vulgaris* frente a *Clostridium perfringens*. *Biosalud*, 8(1), 37–46.
- Baticón, S. (2020). Cilantro, o lo amas o lo odias. <https://www.hola.com/cocina/noticiaslibros/20201019177361/cilantro-recetas-propiedades/>
- Bhat, S., Kaushal, P., Kaur, M., y Sharma, H. K. (2014). Coriander (*Coriandrum sativum* L.): Processing, nutritional and functional aspects. *African Journal of Plant Science*, 8(1), 25–33.
- Ceballos, M., y Giraldo, I. (2011). El cilantro (*Coriandrum sativum* L.) como fuente potencial de antioxidantes naturales. *Vector*, 6, 85–93.
- Charles Darwin Foundation. (2024). Galapagos species database: *Coriandrum sativum* L. <https://datazone.darwinfoundation.org/es/checklist/?species=804>
- Comité Estatal de Sanidad Vegetal del Estado de Puebla. (2021). Manejo fitosanitario del cilantro. http://www.cesavep.org/campanias/MFCIL/mfcil_int.html
- Comisión Nacional del Agua. (2023). Estadísticas agrícolas de los distritos de temporal tecnificado, año agrícola 2022–2023. <https://files.conagua.gob.mx/conagua/publicaciones/Publicaciones/EADTT2022-2023.pdf>
- Cortés, D. R., y Ruiz, X. G. (2021). Control fitosanitario en hortalizas y alternativas orgánicas. Comité Estatal de Sanidad Vegetal de Puebla. https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/677758/7__Seminario_Control_fitosanitario_en_Hortalizas_y_alternativas_org_nicas.pdf
- Daawheel, Center of Collective Learning. (2024). Semillas de cilantro (HS): Comercio, exportadores e importadores. Observatorio de Complejidad Económica. <https://oec.world/es/profile/hs/coriander-seeds>
- EFSA Panel on Dietetic Products, Nutrition and Allergies. (2013). Scientific opinion on the safety of coriander seed oil as a novel food ingredient. *EFSA Journal*, 11(10), 3422. <https://doi.org/10.2903/j.efsa.2013.3422>
- Food and Drug Administration. (2015). Standards for the growing, harvesting, packing, and holding of produce for human consumption. U.S. Department of Health and Human Services. https://www.ecfr.gov/cgi-bin/text-idx?tpl=/ecfrbrowse/Title21/21cfr112_main_02.tpl

- Food and Drug Administration. (2024). Import alert 24-23: Detention without physical examination of fresh cilantro from the state of Puebla, Mexico. https://www.access-data.fda.gov/cms_ia/importalert_1148.html
- Franco, M. T. (1996). El mundo huasteco y totonaco. Editorial Jilguero.
- Guzmán, S. H., Villalobos, S., Escobedo, D., y González, E. (2018). Componentes agronómicos y diversidad en el patrón de ácidos grasos en líneas avanzadas de cilantro. *Revista Mexicana de Ciencias Agrícolas*, 9(7), 1459–1470. https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_abstract&pid=S2007-09342018000701459
- Hernández, J. (2003). Crecimiento y desarrollo del cilantro (*Coriandrum sativum* L.) por efecto del fotoperiodo y la temperatura y su control con fitoreguladores [Tesis de posgrado, Universidad Autónoma de Nuevo León]. <http://eprints.uanl.mx/5784/1/1020148421.PDF>
- Instituto para la Innovación Tecnológica en Agricultura. (2024). El cultivo del cilantro (Serie Hortalizas, Núm. 27). <https://www.intagri.com/articulos/hortalizas/el-cultivo-de-cilantro>
- Instituto para la Innovación Tecnológica en Agricultura. (2015). Solución a problemas de mancha bacteriana en hortalizas. <https://www.intagri.com/articulos/fitosanidad/solucion-problemas-mancha-bacteriana-hortalizas>
- Kher, E., Tropa, S., y Martínez-Lagos, J. (2024). Aspectos generales para el cultivo del cilantro (*Coriandrum sativum* L.) (Informativo INIA Remehue Núm. 146). Instituto de Investigaciones Agropecuarias. <https://hdl.handle.net/20.500.14001/4781>
- Kumar, S. (2018). Medicinal importance of coriander (*Coriandrum sativum* L.). *International Journal of Creative Research Thoughts*, 6(1), 2320–2882.
- Leyva-Abascal, L., Luna-Guevara, M. L., López-Olgún, J. F., Juárez-Ramón, D., y Ortega, Y. (2023). Cultivo, cosecha y postcosecha en el sistema productivo de cilantro (*Coriandrum sativum* L.). *Agricultura, Sociedad y Desarrollo*, 20(3), 1–15. <https://www.revista-asyd.org/index.php/asyd/article/view/1549>
- López, M. D., y Pascual-Villalobos, M. J. (2010). El coriandro (cilantro), un cultivo alternativo para la producción de aceites. *InfoAgro*. https://www.infoagro.com/documentos/el_coriandro_cilantro_un_cultivo_alternativo_produccion_aceites.asp
- Masbani, J., y Lillard, P. (2014). Cilantro. Texas A&M AgriLife Extension Service. <https://aggie-horticulture.tamu.edu/wp-content/uploads/sites/10/2013/09/EHT-032S-cilantro.pdf>
- Monreal, A. (2019). Cilantro: La hierba con múltiples beneficios para tu salud. <https://nidux-stores.s3.amazonaws.com/11063/cilantro-1.pdf>
- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, y Organización Mundial de la Salud. (2003). Garantía de la inocuidad y calidad de los alimentos: Directrices para el fortalecimiento de los sistemas nacionales de control de los alimentos (Serie Alimentación y Nutrición). <https://www.fao.org/4/y8705s/y8705s00.htm>
- Organización Mundial de la Salud. (2014). El primer informe mundial de la OMS sobre la resistencia a los antibióticos pone de manifiesto una grave amenaza para la salud pública en todo el mundo. <https://www.who.int/es/news/item/30-04-2014->

- who-s-first-global-report-on-antibiotic-resistance-reveals-serious-worldwide-threat-to-public-health
- Organización Mundial de la Salud. (2020). Resistencia a los antibióticos. <https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/resistencia-a-los-antibioticos>
- Ozuna, G. (2015). Crecimiento y desarrollo del cilantro (*Coriandrum sativum* L.) por efecto del fotoperiodo y la temperatura y su control con fitoreguladores [Tesis de licenciatura]. Universidad Autónoma Agraria Antonio Narro. <http://repositorio.uaaan.mx:8080/xmlui/bitstream/handle/123456789/6131/63219%20OZUNA%20HINOJOSA,%20GUSTAVO%20TESIS.pdf?sequence=1>
- Proyecto para el Análisis y la Conciencia de la Vegetación Urbana (PLANTOT). (2007). Manual de siembra y aprovechamiento del cilantro. <https://www.jstk.org>
- Reyes, C. (2015). Gusano falso medidor (*Trichoplusia ni*). Panorama Agro: Revista de Agricultura. <https://panorama-agro.com/?p=1709>
- Rocha, C., Reynolds, S., y Simons, M. (2016). Resistencia emergente a los antibióticos: Una amenaza global y un problema crítico en el cuidado de la salud. Revista Peruana de Medicina Experimental y Salud Pública, 32(1), 139–145. <https://doi.org/10.17843/rpmesp.2015.321.1586>
- Rodríguez, J., Méndez, R., Gutiérrez, R., y Reyes, C. (2021). Evaluación del efecto antibacteriano del extracto de cilantro (*Coriandrum sativum*) sobre bacterias patógenas gastrointestinales. En II Seminario de Investigación en Economía: Sustentabilidad y Nanotecnología (Memoria Universitaria, Vol. 2, pp. 1–10). <https://revistas.uaz.edu.mx/index.php/MemUni/article/view/1290/1059>
- Sandoval, S., Villorín, T., y González, M. (2017). Estudio comparativo de un fertilizante algal a partir de la especie *Caulerpa sertularoides* respecto a un fertilizante químico y orgánico comercial en un cultivo de *Coriandrum sativum*. Revista de Investigación Universidad Pedagógica Experimental Libertador, 41, 84–85. https://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci_abstract&pid=S1010-29142017000100007
- Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación. (2017). Programa de trabajo del manejo fitosanitario de cilantro del incentivo de prevención de plagas fitosanitarias reglamentadas del Programa de Sanidad e Inocuidad Agroalimentaria 2017 del estado de Puebla. https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/303524/Manejo_fitosanitario_del_cilantro.pdf
- Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural. Representación Agricultura Puebla. (2017). Puebla con amplias posibilidades de incrementar exportaciones de hortalizas.
- Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales. (s. f.). La alimentación saludable y sostenible debe cobrar sentido de urgencia. <https://www.gob.mx/semarnat/articulos/la-alimentacion-saludable-y-sostenible-debe-cobrar-sentido-de-urgencia?idiom=es>
- Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera. (2023). Cilantro. https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/838418/Cilantro_monografia_2023.pdf
- Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria. (2021). Ficha técnica: *Spodoptera exigua* (Lepidoptera: Noctuidae). Gusano soldado. <https://www>

gob.mx/cms/uploads/attachment/file/633036/Gusano_soldado__spodoptera_exigua.pdf

- Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria. (2021). Susceptibilidad de cultivares de berenjena a *Myzus persicae*. <https://prod.senasica.gob.mx/ALERTAS/inicio/pages/single.php?noticia=6674>
- Tibaduiza-Roa, V., Huerta-de la Peña, A., Morales-Jiménez, J., Hernández-Anguiano, A. M., y Muñoz-Reyes, É. (2018). Sistema de producción de cilantro en Puebla y su impacto en la inocuidad. *Revista Mexicana de Ciencias Agrícolas*, 9(4), 773–786.
- Todo alimentos. (s. f.). Tabla nutricional: Culantro (cilantro) hojas, crudo. <https://www.todoalimentos.org/culantro-cilantro-hojas-crudo/>
- Torres-Cabra, E., y Lagos-López, M. I. (2019). Evaluación del aceite esencial de cilantro (*Coriandrum sativum* L.) sobre el ácaro rojo de aves *Dermanyssus gallinae* bajo condiciones de laboratorio. *Ciencia y Tecnología Agropecuaria*, 20(1), 53–68. https://doi.org/10.21930/rcta.vol20_num1_art:1249
- Torres-Valencia, N., Miranda-Arámbula, M., Ríos-Cortés, A. M., López-Gayou, F., y López-Valdez, F. (2021). Las malezas como un campo de oportunidades en el estudio de la síntesis verde. *Revista Frontera Biotecnológica*, 18, 5–6. <https://www.revistafronterabiotecnologica.cibatlaxcala.ipn.mx/volumen/vol18/pdf/vol-18-1.pdf>

3. Características, beneficios y aplicaciones de aceites esenciales de orégano (*Lippia Graveolens*) para su comercialización y exportación



DIANA MARICELA RUBIO ESPINO*

MICHEL ESPARZA MÁRQUEZ**

JAZMÍN MONTSERRAT GAUCÍN DELGADO***

MELISA GONZÁLEZ ESCAJEDA****

MARÍA TERESA DE LA TORRE VILLEGAS*****

DOI: <https://10.52501/cc.361.03>

Resumen

En México, el orégano (*Lippia graveolens* L.) se cultiva tradicionalmente para comercializar sus hojas como condimento y antioxidante en alimentos procesados. Sin embargo, su aceite esencial —rico en carvacrol (50-80 %) y timol (5-15 %) posee propiedades subutilizadas, como su actividad antibacteriana frente a cepas de *Staphylococcus aureus* (90 % de inhibición) y *Streptococcus pyogenes* (85 %), además de efectos antifúngicos contra *Candida albicans*. La extracción de este aceite representa una innovación frente al uso convencional de las hojas, ya que concentra 20 veces más compuestos bioactivos. Su procesamiento mediante destilación al vapor —con un rendimiento del 2-4 % por peso seco— podría generar un valor agregado del 300 % frente a la hoja seca. México, segundo productor mundial de *L. graveolens*, tiene potencial para exportar aceite esencial a mercados como EE.UU., y la UE, donde la demanda crece al 8.6 % anual. Para aprovechar esta oportuni-

* Máster en Dirección Internacional. Profesora de tiempo completo en la Universidad Politécnica de Gómez Palacio, México.

** Doctora en Administración y Alta Dirección. Profesora de asignatura en la Universidad Politécnica de Gómez Palacio, México. ORCID <https://orcid.org/0009-0009-5008-1199>

*** Doctora en Agua-Suelo. Profesora de tiempo completo en la Universidad Politécnica de Gómez Palacio, México. ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-7564-0526>

**** Maestra en Educación orientada a Innovación Tecnológica. Profesora de tiempo completo en la Universidad Politécnica de Gómez Palacio, México.

***** Maestra en Innovación Educativa. Profesora de asignatura en la Universidad Politécnica de Gómez Palacio, México.

dad, se requieren estrategias de estandarización de calidad y certificaciones orgánicas que diferencien el producto mexicano.

Palabras clave: *aceite esencial, carvacrol, antimicrobiano.*

Introducción

L. graveolens es una especie aromática de relevancia global, reconocida por su versatilidad en aplicaciones industriales que abarcan desde la gastronomía hasta la farmacéutica y la cosmética. Su valor radica en un perfil químico único, dominado por compuestos bioactivos como el carvacrol (50-80 % del aceite esencial) y el timol (5-15 %), responsables directos de sus propiedades antioxidantes, antibacterianas y antiinflamatorias (Diniz do Nascimento *et al.*, 2020). México se posiciona como el segundo productor mundial de *L. graveolens*, aportando aproximadamente el 15 % del suministro global, con una producción anual estimada en 4 000 toneladas (Leyva-López *et al.*, 2017). Estudios recientes demuestran que estos terpenos exhiben una eficacia del 90 % contra patógenos comunes como *Staphylococcus aureus*, lo que explica su creciente uso como alternativa a los conservantes sintéticos en la industria alimentaria (Loeza-Concha *et al.*, 2020).

Las regiones áridas del norte del país, como Coahuila y Nuevo León, son ideales para su crecimiento, ya que las condiciones climáticas extremas incrementan la concentración de aceites esenciales hasta un 20 % en comparación con variedades mediterráneas (Leyva-López *et al.*, 2017; Acevedo *et al.*, 2013). Esta ventaja competitiva ha impulsado su demanda en mercados especializados, particularmente en Europa y Estados Unidos, donde se valora su calidad superior para la elaboración de productos orgánicos. El potencial económico del aceite de orégano mexicano es innegable. Según Global MarketInsights, el mercado global de aceites esenciales crecerá a una tasa anual compuesta (CAGR) del 8.6 % entre 2019 y 2025, superando los 13 mil millones de dólares en 2024. Empresas líderes como Firmenich y Young Living ya han incorporado *L. graveolens* en sus líneas de aromaterapia y nutracéuticos (Castillo-Pestana, 2025). Para los productores locales, esto representa una oportunidad estratégica, dados los bajos costos de pro-

ducción (30 % menores que en Europa) y la creciente preferencia por ingredientes naturales (Contreras *et al.*, 2021).

Por lo que *L. graveolens* no solo es un recurso biológico valioso, sino también un motor para el desarrollo económico de México, siempre que se implementen estándares de calidad y estrategias de comercialización alineadas con las tendencias internacionales (Diniz do Nascimento *et al.*, 2020; Castillo-Pestana, 2025).

Generalidades del orégano mexicano

El orégano mexicano pertenece a la familia Verbenaceae (no Labiaceae) y se distingue por ser un arbusto perenne que alcanza hasta 3 m de altura en condiciones áridas (Carvalho *et al.*, 2018). A diferencia de *O. vulgare* (orégano mediterráneo), su aceite esencial contiene un 60-80 % de carvacrol y 5-15 % de timol, compuestos responsables de su aroma intenso y propiedades bioactivas (Lachos-Pintado *et al.*, s/f).

Tradicionalmente, las comunidades rurales de México lo han empleado en etnomedicina para tratar:

- Infecciones respiratorias (inhibición del 90 % contra *S. pneumoniae*) (Bello, 1999),
- Trastornos digestivos (aumento del 40 % en la secreción de enzimas gástricas en modelos *in vivo*) (Lachos-Pintado, s/f),
- Dolor inflamatorio (reducción del 58 % en edema en ratas con artritis) (Bello, 1999).

Estos efectos se atribuyen a su aceite esencial, que representa el 2-4 % del peso seco de las hojas y exhibe actividad antimicrobiana de amplio espectro (Burt, 2007). Por ejemplo, ensayos clínicos demuestran que concentraciones de 0.5 mg•mL⁻¹ inhiben el crecimiento de *E. coli* y *C. albicans* en un 95 % (Bandani *et al.*, 2009).

Aceites esenciales: composición y aplicaciones

Los aceites esenciales son mezclas volátiles de metabolitos secundarios vegetales, caracterizados por su baja masa molecular (<300 Da) y alta presión de vapor ($0.01 - 0.03$ kPa a 25 °C), lo que facilita su evaporación (Combariza *et al.*, 1994). Se sintetizan en estructuras glandulares especializadas ubicadas en hojas (tricomas de *L. graveolens*), flores (nectarios de *Lavandula*), cortezas (*Cinnamomum zeylanicum*) o raíces (*Valeriana officinalis*) (Pavela *et al.*, 2016).

Químicamente, el 90 % de estos aceites están constituidos por:

- Terpenos (70-95 %): monoterpenos (C_{10} , ej.: limoneno) y sesquiterpenos (C_{15} , β -cariofileno) con estructuras acíclicas, mono- o bicíclicas (Ramsey *et al.*, 2020).
- Fenilpropanoides (5-30 %): como eugenol (clavo) y cinamaldehído (canela), que aportan propiedades antimicrobianas (Pavela *et al.*, 2016).

Su composición varía según factores ambientales (el estrés hídrico incrementa un 20 % los monoterpenos en orégano) y métodos de extracción (Diniz do Nascimento *et al.*, 2020). Por ejemplo, la hidrodestilación recupera un 85-90 % de compuestos polares, mientras la extracción con CO_2 supercrítico preserva mejor termolábiles como el timol (Da Silva *et al.*, 2023).

En la industria alimentaria, aceites como el de orégano (*L. graveolens*) reducen hasta un 99 % *Listeria monocytogenes* en carnes (Granados *et al.*, 2014) y, en medicina, su actividad antioxidante (IC_{50} : $25 \mu g \cdot mL^{-1}$ en ensayos DPPH) supera a aditivos sintéticos como el BHT (Manion *et al.*, 2017). Autores como Ramsey *et al.* (2020) destacan su potencial para tratar enfermedades inflamatorias, mientras que da Silva *et al.* (2023) demuestran su eficacia antifúngica contra *Candida albicans* (MIC: $0.1 \mu L \cdot mL^{-1}$).

Aplicaciones Industriales de los aceites esenciales

1. *Industria Cosmética y de Cuidado Personal.* Los aceites esenciales son ingredientes activos en el 78 % de los productos dermatológicos debido a sus propiedades multifuncionales (Dawood *et al.*, 2022). Por ejemplo:
 - Aceite de lavanda (*Lavandula angustifolia*): reduce un 42 % la inflamación cutánea en modelos de dermatitis (Ella *et al.*, 2021).
 - Aceite de árbol de té (*Melaleuca alternifolia*): eficacia clínica contra el acné (reducción del 60 % en lesiones a las 8 semanas) (Dawood *et al.*, 2022).
 - Aceite de romero (*Rosmarinus officinalis*): incrementa la síntesis de colágeno en un 35 % por estimulación de fibroblastos (Deng *et al.*, 2020).
2. *Industria alimentaria.* En el envasado activo, películas con 1-2 % de aceite de orégano prolongan la vida útil de carnes rojas hasta un 50 % al inhibir *E. coli* y *Salmonella* (Li *et al.*, 2020). Otros usos incluyen:
 - Conservación de pescado: aceite de tomillo (*Thymus vulgaris*) reduce la oxidación lipídica en un 70 % (Wang *et al.*, 2023).
 - Aromatización: limoneno (de cítricos) es el principal saborizante en el 90 % de las bebidas carbonatadas (Christian *et al.*, 2023).
3. *Envasado Activo.* La incorporación de aceites en biopolímeros (quitosano + aceite de clavo) mejora:
 - Barrera al vapor de agua: disminución del 45 % en permeabilidad (Arcila-Lozano *et al.*, 2004).
 - Actividad antimicrobiana: Reducción de 4 log UFC•g⁻¹ en *Listeria* en jamón curado (D'Antuono *et al.*, 2000).

Cuadro 1. Comparativa de eficacia

Aceite	Aplicación	Efecto	Referencia
Orégano (<i>L. graveolens</i>)	Envasado de carne	Inhibe 99 % <i>E. coli</i> en 24 h	(21)
Menta (<i>Mentha piperita</i>)	Cremas antiacné	Reduce lesiones en 60 %	(19)
Canela (<i>Cinnamomum zeylanicum</i>)	Conservación de fruta	Disminuye mohos en 80 %	(22)

Fuente: Deng *et al.* (2020), Dawood *et al.* (2022), y Li (2020).

Aceite de orégano

Composición química y actividad antioxidante

El aceite esencial de *L. graveolens* exhibe una potente actividad antioxidante (IC₅₀: 25 µg•mL⁻¹ en ensayos DPPH), atribuible principalmente a sus monofenoles mayoritarios:

- Carvacrol (60-80 % del total): inhibe la peroxidación lipídica en un 90 %, superior al BHT (antioxidante sintético) (Li *et al.*, 2020).
- Timol (5-15 %): potencia la actividad de enzimas endógenas como la superóxido dismutasa (SOD) (Wang *et al.*, 2023).

Estos compuestos se biosintetizan vía la ruta del ácido mevalónico, regulada por enzimas clave como la γ-terpineno sintasa (Christian *et al.*, 2023).

Variabilidad química y aplicaciones

Estudios fitoquímicos demuestran que la composición del aceite varía según:

- Ubicación geográfica: ejemplares de zonas áridas (Chihuahua) contienen un 20 % más de carvacrol que aquellos de regiones húmedas (Arcila-Lozano *et al.*, 2004).
- Método de extracción: la hidrodestilación recupera un 85 % de terpenos, mientras que el CO₂ supercrítico preserva mejor los fenoles (D'Antuono *et al.*, 2000).

Aplicaciones en conservación de alimentos

- En carne de res, 0.1 % de aceite de *L. graveolens* reduce el crecimiento de *Salmonella* en 3 log UFC•g⁻¹ (Mora-Zúñiga *et al.*, 2022).

- En frutas, incrementa la vida útil en un 40 % al inhibir mohos como *Aspergillus flavus* (Albado-Plaus *et al.*, 2021).

Propiedades del aceite de orégano

Composición química detallada

El aceite esencial de *L. graveolens* contiene una compleja mezcla de metabolitos secundarios con actividad biológica demostrada:

Fenólicos

- **Carvacrol** (60-80 %): principal responsable de la actividad antimicrobiana (99 % inhibición de *E. coli* 0.5 mg•mL⁻¹) (Arcila-Lozano *et al.*, 2004).
- **Timol** (5-15 %): potencia la actividad antioxidante (IC₅₀: 28 mg•mL⁻¹ en ensayo DPPH) (D'Antuono *et al.*, 2000).

Terpenoides

- γ -Terpineno (3-8 %) y p-Cimeno (2-5 %): precursores en la biosíntesis de carvacrol (Mora-Zúñiga *et al.*, 2022).

Ácidos fenólicos

- **Ácido rosmarínico** (1-2 %): efecto antiinflamatorio (reduce IL-6 en un 40 %) (Albado-Plaus *et al.*, 2021).

Comparación con *O. vulgare ssp. hirtum*: Mientras la subespecie mediterránea contiene 40-60 % de carvacrol, *L. graveolens* supera el 80 % en condiciones de estrés hídrico (Lukas *et al.*, 2010).

Dinámica de los Componentes Mayoritarios

Estudios cromatográficos (GC-MS) revelan que existe una correlación inversa entre timol y carvacrol: en poblaciones silvestres de *L. graveolens*, un aumento del 10 % en timol reduce un 15 % el carvacrol (Moya-López *et al.*, 2022). Los monoterpenos menores (α -pineno, β -mirceno) representan <5 %, pero contribuyen al perfil aromático (Numpaque *et al.*, 2011)

Implicaciones comerciales

Los quimiotipos ricos en carvacrol (>70 %) alcanzan precios 30 % superiores en el mercado internacional (Leyva-López *et al.*, 2016).

Composición de aceites esenciales de especies de orégano

Perfil químico y variabilidad

Los aceites esenciales de orégano (*L. graveolens* y *Origanum* spp.) presentan una composición compleja (Figura 1), dominada por:

- **Monoterpenos** (70-95 %):
- **Carvacrol** (40-85 % en *L. graveolens*) – actividad antimicrobiana (99 % inhibición de *S. aureus* 0.5 mg/mL) (Lukas *et al.*, 2010).
- **Timol** (5-50 %) – potente antioxidante (IC₅₀: 30 μ g/mL en ensayo DPPH) (Moya-López *et al.*, 2022).
- **γ -Terpineno** (3-15 %) y **p-Cimeno** (2-10 %) – precursores en la biosíntesis de fenoles (Numpaque *et al.*, 2011).
- **Sesquiterpenos** (5-20 %):
- **β -Cariofileno** (1-5 %) – efecto antiinflamatorio (reduce TNF- α en un 35 %) (Leyva-López *et al.*, 2016).

Quimiotipos clave

Factores que Influyen en la composición

Origen geográfico: *L. graveolens* de zonas áridas (ej.: Chihuahua) contiene un 20 % más de carvacrol que poblaciones de regiones húmedas (Ortega-Lozano, 2018).

Manejo agronómico: plantas cultivadas muestran un 15-30 % menos de fenoles que las silvestres debido a un menor estrés ambiental (Moreira, 2024).

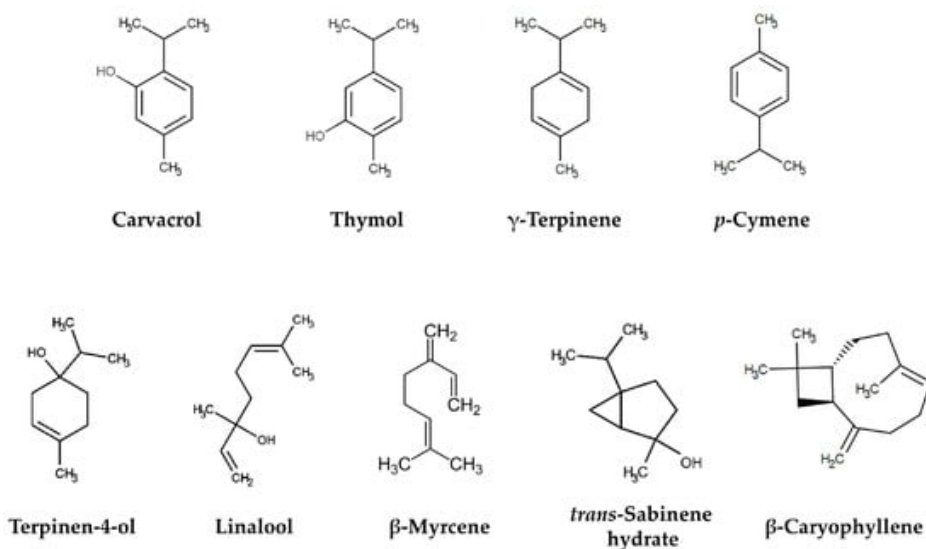


Figura 1. Algunos de los principales componentes de los aceites esenciales de orégano

Fuente: Numpaque *et al.* (2011).

Cuadro 2. Componentes principales de los aceites esenciales de diferentes especies de orégano en México

Familia	Especies de orégano	Origen	Componentes
Lamiaceae	Poliominthalongiflora (Gray)	México	Timol, β-mirceno, γ-terpineno, cis-p-menta-1(7), 8-dien-2-ol, viridiflorol.
	Monarda fistulosa var	México	Timol, acetato de carvacrol, carvacrol, canfeno, β-mirceno, γ-terpineno, cis-p-menta-1(7), 8-dien-2-ol, viridiflorol.
Verbenaceae	Menthifolia (Graham)	México	Carvacrol (8.76–24.57 %), p -cimeno (14.25–22.37 %), timol (15.11–21.39 %).
	L. graveolens	México	Timol, α-cedreno, trans -piperitol, eugenol, acetato de carvacrol.

Fuente: Leyva López *et al.* (2016) y Ortega *et al.* (2018).

Extracción de aceite de orégano

Importancia del método de extracción

La calidad del aceite esencial de *L. graveolens* depende críticamente del método de extracción, ya que técnicas inadecuadas pueden degradar hasta un 40 % de los compuestos termolábiles (carvacrol y timol) (Figura 2), reduciendo su actividad biológica (Linde *et al.*, 2016). Los parámetros más afectados incluyen:

- **Color:** hidrodestilación produce aceites más oscuros (índice de color: 150-200 ICUMSA) vs. CO₂ supercrítico (50-80 ICUMSA) (Tongnuanchan *et al.*, 2014).
- **Aroma:** métodos con calor (ej.: arrastre de vapor) reducen un 15-20 % los terpenos volátiles (Samadi *et al.*, 2017).

Datos clave

- **Extracción con agua subcrítica:** recupera un 10 % más de antioxidantes (ácido rosmarínico) que métodos tradicionales (Sharma *et al.*, 2022).

- **Pérdidas por calor:** temperaturas $>100^{\circ}\text{C}$ degradan el 25 % del carvacrol (Zhou *et al.*, 2023).

Recomendaciones para maximizar la calidad

- **Para uso farmacéutico:** CO_2 supercrítico a 40°C y 100 bar (pureza del 98 %) (Hammoudi *et al.*, 2022).
- **Para conservación de alimentos:** microondas (300 W, 15 min) minimiza pérdidas de timol (Rathod *et al.*, 2021).
- **En el campo:** hidrodifusión con vapor a baja presión (<1 atm) para pequeños productores (Shen *et al.*, 2023).

Cuadro 3. Técnicas de extracción comparadas

Método	Ventajas	Limitaciones	Rendimiento	Aplicación óptima
Hidrodestilación	Bajo costo Ideal para hojas	Pérdida de 20-30 % de monoterpenos	2-4 %	Uso en pequeña escala (42)
CO_2 Supercrítico	Preserva 95 % de fenoles Sin residuos	Alto costo de equipo	3-5 %	Aceites premium (farmacéutico) (43)
Microondas sin solvente	Rapidez (30 min vs 4 h) Ahorro energético	Requiere control preciso	2.5-3.5 %	Industria alimentaria (44)

Fuente: Novak *et al.* (2011), Figiel *et al.* (2010) y Chua *et al.* (2019).

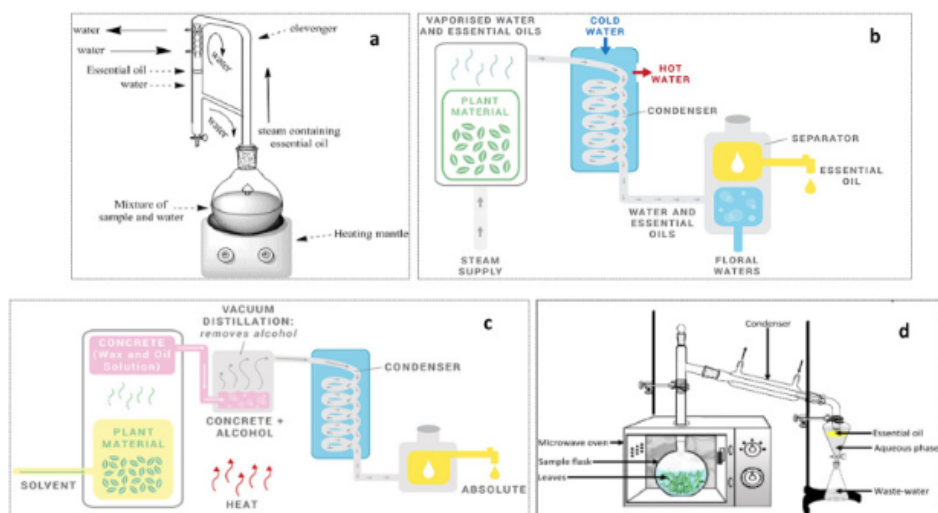


Figura 2. Diferentes técnicas de extracción de aceites esenciales: a: hidrodestilación; b: destilación al vapor; c: extracción con solvente; y d: extracción por microondas sin solvente.

Fuente: Samadi (2017) y Christian *et al.* (2023).

Propiedades biológicas del aceite esencial de especies de orégano

Los aceites esenciales de orégano suelen variar debido a una gran diversidad de factores como especies, plagas, condiciones del suelo, época de cosecha, ubicación geográfica, condiciones climáticas y de crecimiento (Chua *et al.*, 2019). Se han realizado varios estudios para determinar y evaluar las propiedades biológicas del aceite esencial de orégano. La mayoría de los estudios se centran en la actividad antimicrobiana, como antifúngica, bactericida y antiviral; sin embargo, recientemente han llamado la atención de los científicos otras propiedades de estos compuestos (Sharma *et al.*, 2022).

Los aceites esenciales de hierbas y especias han sido ampliamente estudiados debido a sus propiedades antipatógenas. Se han realizado numerosas investigaciones *in vitro* e *in vivo* para evaluar las posibles actividades antibacterianas, antivirales y antifúngicas de los aceites esenciales (Zhou *et al.*, 2023). Estudios son de gran importancia debido a la aparición de cepas

resistentes a antibióticos, el aumento de la población con menor inmunidad y el aumento de la incidencia de infecciones asociadas a biopelículas resistentes a los medicamentos. Estos estudios se han centrado tanto en aceites esenciales individuales como en una combinación, o extrayendo mediante varios métodos los aceites esenciales de diferentes hierbas y especias. Diferentes especies de orégano se encuentran entre las hierbas más estudiadas y se han utilizado diferentes composiciones de aceite esencial para este propósito; sin embargo, los compuestos más comunes que se encuentran en el orégano son el timol y el carvacrol (Hammoudi *et al.*, 2014).

Los aceites esenciales de orégano se han estudiado como agentes anti-patógenos en productos cárnicos y frutas y verduras poscosecha. A veces se han utilizado en combinación con recubrimientos comestibles, como cuando se utilizan en frutas y verduras poscosecha. Se toman precauciones en la posible modificación de las propiedades organolépticas de dichos productos cuando se les añaden aceites esenciales. Por otro lado, en algunos casos, la capacidad antioxidante (AOX) del producto final aumenta, lo que se considera un efecto secundario positivo del uso de estos compuestos (Rathod *et al.*, 2021).

El estrés oxidativo es la alteración del equilibrio prooxidante-antioxidante a favor del primero, provocando posibles daños, y a menudo es causado por el ataque de especies reactivas, como peróxido de hidrógeno (H_2O_2), anión superóxido ($\text{O}_2 \bullet -$), hidroxilo ($\text{HO}\bullet$), peroxilo ($\text{RO}_2 \bullet$) y alcoxilo ($\text{RO} \bullet$), radicales, sobre los constituyentes de los organismos vivos (Shen *et al.*, 2023). El estrés oxidativo puede provocar un aumento de la proliferación celular, la adaptación mediante la regulación positiva de los sistemas de defensa, el daño del ADN, la senescencia y la muerte celular. En consecuencia, muchos estudios han correlacionado positivamente el estrés oxidativo con la patogénesis de enfermedades como la enfermedad de Alzheimer, la enfermedad de Parkinson, la inflamación crónica, la artritis, algunos tipos de cáncer, la diabetes y la aterosclerosis, entre otras (Khongthaw *et al.*, 2022). Se han estudiado varios fitoquímicos por su potencial actividad eliminadora de especies reactivas y su capacidad para neutralizar el estrés oxidativo. Los aceites esenciales se encuentran entre los fitoquímicos específicos debido a su capacidad AOX, ya que es de gran importancia debido a su potencial para prevenir el daño oxidativo (De-Almeida *et al.*,

2023). Se han estudiado las propiedades AOX de aceites esenciales de diferentes especies de orégano, y cabe mencionar que algunos de los aceites esenciales que han sido estudiados en otras especies de plantas por sus propiedades AOX también se pueden encontrar en diferentes especies de orégano. Sin embargo, esto no garantiza su capacidad para neutralizar el estrés oxidativo y prevenir el daño oxidativo, ya que las diferencias en la composición del aceite esencial de orégano pueden modificar la actividad biológica (Diniz do Nascimento *et al.*, 2020).

Además de los beneficios del aceite esencial de orégano para la salud, se han realizado esfuerzos para estudiar la actividad AOX de estos compuestos para utilizarlos como conservantes de alimentos (De-Almeida *et al.*, 2023). Diferentes estudios han demostrado que los efectos AOX del aceite de orégano están relacionados con la presencia de estructuras fenólicas como timol y carvacrol (Espain *et al.*, 2020), por lo que estos compuestos podrían reemplazar a los antioxidantes sintéticos utilizados actualmente en la industria alimentaria y, debido a su origen natural, mejorar la salud.

Diferencias en la actividad AOX y la composición química en relación con el origen geográfico, el modo de extracción o la diferente etapa fenológica de la planta (Rodríguez *et al.*, 2023). Tradicionalmente, los aceites de orégano se extraen mediante hidrodestilación. No obstante, diferentes métodos de extracción podrían tener un efecto sobre la actividad AOX del aceite de orégano, ya que esto podría afectar la composición.

El momento de la cosecha también podría influir en la actividad antioxidante del aceite de orégano esencial. Siddique *et al.* (2017) evaluaron la actividad AOX, utilizando el ensayo DPPH, de aceites esenciales obtenidos de hojas y flores de *O. glandulosum*. Donde se demostró que la actividad de AOX difiere según el año de cosecha y la ubicación del orégano. La actividad antioxidante (expresada como IC50) varió de 59.2 mg•L⁻¹ en 2007 a 226.19 mg•L⁻¹ en 2008 y 143.91 mg•L⁻¹ en 2009 para el orégano recolectado en Nefza, y de 79.8 mg•L⁻¹ en 2007 a 137.66 mg•L⁻¹ en 2008 y 151.85 mg•L⁻¹ en 2009 para la población de Krib. Las diferencias en la concentración y composición de cimeno, γ -terpineno, timol y carvacrol en los aceites esenciales podrían ser responsables de los cambios en la actividad de AOX. Asimismo, la actividad captadora de radicales libres, medida por el ensayo DPPH, de *O. onite* cosechadas en diferentes épocas se vio afectada; las mues-

tras obtenidas en junio mostraron menores valores de IC₅₀ (116.74 $\mu\text{g}\cdot\text{mL}^{-1}$) y mayor capacidad de AOX que las obtenidas en julio (123.75 $\mu\text{g}\cdot\text{mL}^{-1}$), agosto (128.86 $\mu\text{g}\cdot\text{mL}^{-1}$) y septiembre (132.93 $\mu\text{g}\cdot\text{mL}^{-1}$).

Aceite de orégano como antioxidante en la prevención de enfermedades

Los aceites de orégano han demostrado tener eficacia como antioxidantes y podrían tener el potencial de retrasar la oxidación lipídica. Esto podría darle al aceite de orégano la capacidad de inhibir el daño celular causado por los radicales libres (Cid-Pérez *et al.*, 2019). Los autores afirman que los aceites esenciales de esta especie específica no son activos para capturar radicales libres, pero tienen un importante poder reductor/antioxidante férrico (Teke *et al.*, 2021). Hay varios otros estudios que han informado sobre la actividad AOX de los AE de diferentes especies de orégano (Moreira, 2024). Se cree que las propiedades AOX de los aceites esenciales están relacionadas, al menos en parte, con los mecanismos mediante los cuales ejercen su efecto sobre el estrés oxidativo.

Algunos mecanismos informados son: (i) actividad eliminadora de radicales libres, (ii) modulación de las enzimas AOX (superóxido dismutasa); y (iii) inhibición de la prooxidación. En este sentido, los aceites esenciales son eficaces eliminadores de radicales libres, como se ha informado a través de diferentes y numerosos ensayos *in vitro* como FRAP, poder reductor del hierro (III y II), DPPH y ORAC (Radünz *et al.*, 2021). Se sugiere que las propiedades AOX de los aceites esenciales de orégano están relacionadas con sus enlaces múltiples: cuanto mayor es la longitud de los terpenos conjugados, mayor es la actividad eliminadora (Perumal *et al.*, 2020). Debido a la capacidad de eliminación de radicales del aceite esencial de orégano, se ha informado que estos compuestos pueden usarse como sustancias promotoras de la salud en la prevención de enfermedades crónicas y trastornos neurodegenerativos, que están relacionados con el estrés oxidativo (Fierascu *et al.*, 2021).

La inflamación es una respuesta biológica normal del cuerpo al daño tisular, infecciones y agentes químicos o físicos (Madrid-Garcés, 2021). Du-

rante la inflamación se desencadena la producción de mediadores inflamatorios. Ejemplos de estos mediadores son las citocinas, las prostaglandinas, las enzimas, el óxido nítrico (NO) y las especies reactivas de oxígeno (ROS), entre otros (Madrid-Garcés *et al.*, 2010). Si no se controla la inflamación, se sobre producen mediadores proinflamatorios, lo que podría inducir procesos patológicos relacionados con enfermedades como la artritis, la aterosclerosis y el cáncer, por nombrar algunas (Jaramillo-Colorado *et al.*, 2022). En consecuencia, la inhibición de los mediadores es un objetivo imperativo para tratar enfermedades inflamatorias.

Existen evidencias que mencionan que los aceites esenciales de orégano tienen la capacidad de ejercer actividad antiinflamatoria. Leyva-López *et al.* (2016) demostraron que los terpenos, como el timol y el acetato de carvacrol, obtenidos de las tres especies mexicanas de orégano, *L. graveolens*, *L. palmeri* y *H. patens*, redujeron significativamente los niveles de ROS y NO producidos por las células de macrófagos RAW 264.7 estimuladas con lipopolisacárido (LPS). Han y Parker *et al.* (63) demostraron que los aceites esenciales obtenidos de *O. vulgare* inhibían significativamente los niveles de los biomarcadores inflamatorios proteína quimioattractante de monocitos⁻¹ (MCP⁻¹), la molécula de adhesión de células vasculares⁻¹ (VCAM⁻¹) y la molécula intracelular. Molécula de adhesión celular (ICAM⁻¹) en fibroblastos neonatales humanos primarios activados. Estos hallazgos sugieren que los aceites esenciales de orégano tienen propiedades antiinflamatorias.

También se han estudiado los componentes individuales del aceite esencial de orégano para comprender mejor su efecto sobre la inflamación. Lima *et al.* (2013) demostraron que el carvacrol ejerce actividad antiinflamatoria en un modelo típico de inflamación en ratones. Cuando se administró carvacrol a ratones (a 50 y 100 mg•kg⁻¹), que presentaban edema en las patas, los niveles de prostaglandinas IL⁻¹β y prostaglandina E₂ (PGE₂) disminuyeron. La reducción de la expresión de ARNm de IL⁻¹β y ciclooxigenasa-2 (COX⁻²) podría ser responsable de los efectos mencionados. Los estudios mencionados anteriormente indican que diversas especies de orégano podrían usarse como agentes antiinflamatorios y podrían usarse en formulaciones para la prevención o el tratamiento de enfermedades relacionadas con la inflamación.

Aceite esencial de orégano y enfermedades cardiovasculares

Las enfermedades cardiovasculares (ECV) son la principal causa de muerte en varios países y están aumentando en todo el mundo. La ECV es una afección inflamatoria crónica que se acelera por diversos factores como el tabaquismo, la diabetes y la inflamación (Ramón-Arbués *et al.*, 2016). La principal causa de ECV es la aterosclerosis, que es el resultado de una respuesta inflamatoria anormal (Hernández, 2016), ya que algunas citocinas proinflamatorias, IL-1 β y TNF- α , están involucradas en el proceso de adherencia de los leucocitos (Ortiz *et al.*, 2017).

Como se mencionó anteriormente, los aceites esenciales son compuestos naturales que han sido estudiados por sus actividades biológicas, como efectos antiinflamatorios y cardiovasculares. A este respecto, la investigación sobre los efectos de los aceites de orégano sobre las enfermedades cardiovasculares se ha centrado en componentes individuales de los aceites esenciales como carvacrol, timol, eugenol y γ -terpineno de diversas fuentes. Curiosamente, estos estudios han demostrado que algunos aceites esenciales pueden reducir los niveles plasmáticos totales de colesterol y triglicéridos, lo que contribuye a la formación de aterosclerosis. Entre los estudios más notorios publicados hasta la fecha, se han informado propiedades antiinflamatorias de diferentes especies de orégano (Marín-Tinoco *et al.*, 2023).

Es importante mencionar que el modo de acción de los aceites esenciales sobre su efecto en la salud cardiovascular no se conoce del todo por falta de estudios. Sin embargo, Dantas *et al.* (2021) sugieren las posibles propiedades antihipertensivas de los aceites esenciales como el carvacrol al actuar como agentes hipotensores debido a la vasodilatación que implica la inhibición del flujo de entrada de Ca²⁺ a través de los canales Ca_v y TRP. En este sentido, los canales TRP son una superfamilia de receptores que se ha sugerido que participan en el desarrollo de hipertrofia cardíaca, insuficiencia cardíaca, arritmias cardíacas, remodelación vascular e hipertensión pulmonar (Dantas *et al.*, 2015). Se ha observado que algunos de los aceites esenciales son capaces de estimular significativamente el sistema cardiovas-

cular y pueden provocar vaso-relajación, hipotensión y regresión del proceso de aterosclerosis. Se han realizado muchos estudios para evaluar el papel de los aceites esenciales sobre la vasodilatación y la frecuencia cardíaca.

Aceites esenciales de orégano y su efecto sobre el síndrome metabólico

La obesidad y el síndrome metabólico son eventos potencialmente mortales que conducen a problemas de salud crecientes en todo el mundo. La obesidad es el componente central y causal de los síndromes metabólicos, resultante de un desequilibrio entre la ingesta y el gasto de energía que puede causar intolerancia a la glucosa, resistencia a la insulina y diabetes tipo 2 (Hernández *et al.*, 2018). En particular, la Federación Internacional de Diabetes define el síndrome metabólico como un grupo de los factores de riesgo de ataque cardíaco más peligrosos: diabetes y aumento de la glucosa plasmática en ayunas, obesidad abdominal, colesterol alto y presión arterial alta (Mora-Morales, 2014).

Aunque un estilo de vida saludable y el control de la dieta se encuentran entre las estrategias de prevención del síndrome metabólico, la terapia farmacológica también se utiliza en el tratamiento de la obesidad abdominal, la elevación de la glucosa plasmática en ayunas y la diabetes. Entre los fármacos más utilizados se encuentran la metformina, que es un conocido activador de la proteína quinasa activada por monofosfato de adenosina (AMPK), y los inhibidores de la α -glucosidasa y la α -amilasa, que son las principales enzimas que median el metabolismo de los carbohidratos de la dieta. No obstante, estos inhibidores a menudo pueden causar efectos secundarios no deseados, como malestar abdominal, por lo que se continúa en la búsqueda de nuevas alternativas naturales sin efectos adversos (López-Rivera *et al.*, 2018).

Las propiedades antidiabéticas del aceite de orégano esenciales se han relacionado con los componentes principales como el carvacrol y el timol (Ortiz *et al.*, 2017); en este sentido, algunos estudios en plantas pertenecientes a la familia Lamiaceae sugieren que el modo de acción de los aceites esenciales puede variar dependiendo de esa composición.

Sarikurkcü *et al.* (2015) demostraron que los aceites esenciales de dos especies de orégano (*O. vulgare* subsp. *Vulgare* y subsp. *hirtum*) poseen actividad inhibidora de α -amilasa y α -glucosidasa. Curiosamente, los principales compuestos identificados en estas especies fueron timol, carvacrol, *p*-cimeno, γ -terpineno y linalol. Asimismo, López-Matínez *et al.* (2014) informaron que la inhibición de la amilasa por los aceites de *O. vulgare* se combinaba con ácido rosmarínico, ya que la inhibición era mayor, lo que sugiere que la combinación de compuestos fenólicos con aceites esenciales de orégano puede contribuir a una actividad inhibidora adicional de la amilasa. Es importante mencionar que previamente se ha informado sobre la variabilidad en la composición de aceites esenciales de diferentes especies de orégano Leyva *et al.* (2017). Es importante mencionar que las posibles propiedades antidiabéticas de los aceites esenciales individuales han sido estudiadas, sin embargo, cuando se combinan con otros compuestos este efecto puede modificarse, por lo que alentamos futuras investigaciones sobre las propiedades antidiabéticas y antimetabólicas de los aceites esenciales de diferentes especies de orégano.

Actividad antiproliferativa y citotóxica de los aceites esenciales de orégano

Los componentes de los aceites esenciales podrían ejercer un efecto antiproliferativo. Diferentes mecanismos como los antioxidantes, antimutagénicos, antiproliferativos, entre otros, son responsables de sus propiedades quimiopreventivas da Silva *et al.* (2023). Los efectos antiproliferativos de los aceites esenciales se han demostrado en diversos modelos de células cancerosas a través de varias vías di Liberto *et al.* (2023), algunos de ellos reflejados en el cuadro 2.

Marrelli *et al.* (2018) estudiaron la actividad antiproliferativa de los aceites de especies de *Origanum*. A una concentración de $100 \mu\text{g}\cdot\text{mL}^{-1}$, los aceites esenciales derivados de *O. dictamnus* mostraron la actividad biológica más interesante con una inhibición en la línea celular de carcinoma de colon (LoVo) del 58.39% después de 24 h. Además, el valor de CI_{50} para este aceite esencial fue de $84.76 \mu\text{g}\cdot\text{mL}^{-1}$ después de 24 h y de $72.26 \mu\text{g}\cdot\text{mL}^{-1}$

después de 48 h de tratamiento. En el mismo estudio, se informó que los aceites esenciales de *O. dictamnus* y *O. libanticum* tenían una actividad antiproliferativa del 49.83 % y del 48.50 % en la línea celular de hepatocarcinoma (HepG2) a una concentración de $100 \mu\text{g}\cdot\text{mL}^{-1}$. Además, los aceites esenciales han demostrado actividad contra agentes genotóxicos, que son capaces de alterar el ADN y, por tanto, causar cáncer o mutaciones (Kordali *et al.*, 2022). Los efectos de AFB₁ (5 μM), un promotor del cáncer, en los linfocitos periféricos humanos, disminuyeron después del tratamiento con aceites esenciales de *O. rotundifolium* (1.5 y 2.0 μL). Esta actividad podría atribuirse en parte a la composición de los aceites esenciales y su capacidad antioxidante (Kordali *et al.*, 2022). De manera similar, el tratamiento combinado de praletina y aceites esenciales de *O. majorana* en células de la médula ósea de ratas dio como resultado la reducción de la aberración cromosómica (54.54 %), por lo que los aceites esenciales de orégano demostraron tener un efecto genotóxico. Los efectos podrían atribuirse a la capacidad de eliminación del aceite esencial de orégano y su contribución a la obstaculización de la peroxidación lipídica (El-Sawy *et al.*, 2019).

Cuadro 4. Resumen de las actividades biológicas de los aceites esenciales de orégano

Especies de orégano	Actividad biológica	Efecto	Referencia
<i>H. patenas</i>	Antiinflamatorio	Reducción de los niveles de NO y ROS producidos en células de macrófagos murinos.	Leyva-López (2)
<i>L. palmeri</i>	Antiinflamatorio	Inhibición de la producción de ROS y NO por macrófagos RAW 264.7 estimulados por LPS	Leyva-López (2)
<i>L. graveolens</i>	Antioxidante	Actividad eliminadora de radicales contra DPPH	Leyva-López (2)
	Antiinflamatorio	Reducción de los niveles de NO y ROS producidos en células de macrófagos murinos estimuladas por LPS	Leyva-López (2)
<i>O. acutidens</i>	Antioxidante	Mostró actividad eliminadora contra el radical DPPH.	Gozed <i>et al.</i> (84)
<i>O. dictamnus</i>	Citotóxico	No tóxico cuando se usa en células MCF-7	El Babili <i>et al.</i> (85)
	Antioxidante	Poder férrico reductor/antioxidante	Marreli <i>et al.</i> (86)
	Antiproliferativo	Inhibe la proliferación celular del carcinoma de colon (LoVo) y de la hepatocarcinoma (HepG2)	Marreli <i>et al.</i> (86)
<i>O. ehrenbergii</i>	Antioxidante	Actividad eliminadora de radicales del DPPH	Loizzo <i>et al.</i> (87)

Cuadro 4. Resumen de las actividades biológicas de los aceites esenciales de orégano (Concluye)

Especies de orégano	Actividad biológica	Efecto	Referencia
<i>O. glandulosum</i>	Antioxidante	Mostró actividad antirradical.	Mechergui <i>et al.</i> (88, 89)
<i>O. heracleoticum</i>	Antiinflamatorio	Inhibición de la producción de NO	Conforti <i>et al.</i> (90)
<i>O. libanótico</i>	Antioxidante	Poder férrico reductor/antioxidante	Marreli <i>et al.</i> (86)
	Antiproliferativo	Inhibir la proliferación de células HepG2	Marreli <i>et al.</i> (86)
<i>O. majorana</i>	Antiinflamatorio	Reducción de la secreción de citoquinas inflamatorias (TNF- α , IL-1 β e IL-6) en células THP-1	Assis <i>et al.</i> (91)
	Antigenotóxico	Reduce la aberración cromosómica en las células de la médula ósea de ratas.	Massoud <i>et al.</i> (92)
	Citotóxico	Inhibe la viabilidad celular de líneas celulares de cáncer de mama humano (MCF-7) y próstata (LNCaP).	Bouyahya <i>et al.</i> (93)
<i>O. microphyllum</i>	Antioxidante	Poder reductor férrico.	Marreli <i>et al.</i> (86)
<i>O. vulgar</i> subsp. <i>vulgar</i>	Antioxidante	Actividad eliminadora de radicales (ensayos DPPH, ABTS y FRAP). Capacidad reductora total (método Folin-Ciocalteu)	Martucci <i>et al.</i> (94)
	Antioxidante	Prevenir la autooxidación de ésteres de ácidos grasos poliinsaturados.	Oniga <i>et al.</i> (95)
	Antiinflamatorio	Síntesis reducida de citocinas TNF- α , IL-1 β e IL-6. Aumento de la síntesis de citocina IL-10.	Acaña-Fuentes <i>et al.</i> (96)
	Antiinflamatorio	Inhibición de los niveles de biomarcadores inflamatorios (MCP-1, VCAM-1 e ICAM-1) en fibroblastos neonatales humanos primarios activados	Han <i>et al.</i> (97)
	Antiproliferativo	Inhibe la proliferación celular del adenocarcinoma de mama humano (MCF-7) y del adenocarcinoma de colon humano (HT-29)	Begnini <i>et al.</i> (98)
	Antitumoral	Disminuir el tamaño de los tumores en ratones enfermos.	Misharinna <i>et al.</i> (99)
	Hipoglucemiante	Inhibe la actividad de la α -amilasa y la α -glucosidasa	Sarikukcu <i>et al.</i> (100)

Fuente: elaboración propia.

Los aceites esenciales de orégano se han propuesto como inhibidores dietéticos de la mutagénesis y la carcinogénesis (Di-Liberto *et al.*, 2023). Sin embargo, las investigaciones sobre el efecto anticancerígeno de los aceites esenciales son escasas. Asimismo, hay considerablemente menos trabajos dedicados a la actividad biológica de los aceites esenciales utilizando cultivos celulares y modelos *in vivo* (Perumalsamy *et al.*, 2022). Además, los objetivos moleculares a nivel del genoma y las vías genéticas involucradas

en los mecanismos de los aceites siguen estando poco explorados (Osaili *et al.*, 2023).

Bases para la comercialización y exportación del producto

A continuación, se describe la clasificación arancelaria dentro del Sistema Armonizado, con base a la Ley de los Impuestos Generales de Importación y de Exportación (LIGIE) (Leyva-López *et al.*, 2017):

- Producto: aceite de orégano.
- Sector: productos de las industrias químicas o de las industrias conexas
- Clasificación arancelaria: desafortunadamente, no existe una fracción arancelaria específica para aceite de orégano, por lo que este queda incluido con otros aceites esenciales en la clasificación genérica 3301.29.99 – 99.

En el ámbito de las operaciones de comercio exterior, la unidad de medida para este producto es el kilogramo. Además, cabe destacar que está exento del pago de aranceles tanto en el proceso de importación como en el de exportación (Ley de los Impuestos Generales de Importación y de Exportación, 2023).

Cuadro 5. Descripción de la clasificación arancelaria

Apartado	Código	Descripción
Capítulo	33	Aceites esenciales y resinoides; preparaciones de perfumería, de tocador o de cosmética
Partida	3301	Aceites esenciales (desterpenados o no), incluidos los “concretos” o “absolutos”; resinoides; oleorresinas de extracción; disoluciones concentradas de aceites esenciales en grasas, aceites fijos, ceras o materias análogas, obtenidas por enflorado o maceración; subproductos terpénicos residuales de la desterpenación de los aceites esenciales; destilados acuosos aromáticos y disoluciones acuosas de aceites esenciales
Subpartida	3301.29	Los demás.
Fracción	3301.29.99	Los demás.
NICO	99	Los demás.

Fuente: elaborado con base en la Ley de los Impuestos Generales de Importación y de Exportación (2022).

Cuadro 6. Cuota arancelaria del aceite de orégano

UMT	Cuota (Arancel)		Regulación / Programa
	Impuesto de importación	Impuesto de exportación	
Kilogramo	Exento	Exento	PS4*; SEM*

- **SEM:** acuerdo que modifica el diverso que establece las mercancías cuya importación y exportación están sujetas a regulación por parte de la Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales.
- **PS4:** decreto por el que se establecen diversos Programas de Promoción Sectorial, Artículo 4.

Fuente: elaborado con base en la Ley de los Impuestos Generales de Importación y de Exportación (2022).

Mercado de aceites esenciales

Con base en la clasificación arancelaria de aceites esenciales, se realizó una investigación sobre los datos de importación y exportación en la plataforma de *Trade Map* de *International Trade Centre*. En 2022, el mercado de aceites esenciales registró un valor de importación de 2 396 507 dólares. Según el cuadro 7, destaca que los principales países importadores fueron Estados Unidos, con 499 886 millones de dólares; seguido de Francia, con 304 648 millones de dólares, y Alemania, con 145 337 millones de dólares importados.

En el cuadro 8 se detalla el rendimiento de los países en términos de exportación de aceites esenciales, destacando a Francia, China y Estados Unidos de América como las naciones líderes en este campo. Cabe destacar que China fue el país que más toneladas exportó durante el año 2022.

Perspectivas del mercado del aceite esencial de orégano

Con base en el reporte de *Oregano Oil Market* (Persistence Market Research, 2023), el mercado de aceite de orégano presentó un incremento del 49 % de valor *Compound Annual Growth Rate* (CAGR), durante el período histórico de evaluación de 2018 a 2022, debido a las propiedades naturales asociadas con dicho producto.

EMR Aclaight Enterprise (2024) reportó que el valor del mercado de aceite de orégano alcanzó aproximadamente los 16.14 mil millones de dólares durante 2023 y se proyecta un crecimiento de dicho mercado a una

Cuadro 7. Lista de los principales 15 países importadores de “3301.29” en 2022

Importadores	Valor importado en 2022 (miles de USD)	Saldo comercial 2022 (miles de USD)	Cantidad importada en 2022	Unidad de cantidad	Valor unitario (USD/unidad)	Participación en las importaciones mundiales (%)	Arancel equivalente ad valorem aplicado por el país (%)
Mundo	2.396.507	-217.919	0	No medida		100	
Estados Unidos de América	499.886	-245.022	11.188	Toneladas	44.681	20.9	0.5
Francia	304.648	19.560	4.135	Toneladas	73.675	12.7	0.5
Alemania	145.337	-87.939	3.312	Toneladas	43.882	6,1	0.5
India	116.679	7.552	4.175	Toneladas	27.947	4,9	16.1
China	113.481	159.642	2.108	Toneladas	53.833	4,7	18.4
Reino Unido	113.214	-52.808	2.839	Toneladas	39.878	4,7	0
Indonesia	112.054	20.863	8.008	Toneladas	13.993	4,7	4.6
Suiza	102.409	-73.861	1.395	Toneladas	73.411	4,3	0
España	100.241	-15.505	2.593	Toneladas	38.658	4,2	0.5
Países Bajos	83.906	3.074	1.260	Toneladas	66.592	3,5	0.5
Japón	52.503	-50.870	463	Toneladas	113.397	2,2	0.4
Singapur	52.025	-36.934	0	No medida		2,2	0
Italia	44.404	-22.016	1.224	Toneladas	36.278	1,9	0.5
Brasil	42.895	-29.853	916	Toneladas	46.829	1,8	10.3
Canadá	41.944	-16.919	1.848	Toneladas	22.697	1,8	0.3

La agregación mundial representa la suma de los países que reportan los datos y de los que no los reportan. Cálculos del ITC basados en estadísticas de UN COMTRADE e del ITC.

Fuente: datos recolectados de *International Trade Centre* (s/f).

Cuadro 8. Lista de los 15 principales países exportadores de “3301.29” en 2022

Exportadores	Valor exportado en 2022 (miles de USD)	Saldo comercial 2022 (miles de USD)	Cantidad exportada	Unidad de cantidad	Valor unitario (USD/ unidad)	Participación en las exportaciones mundiales (%)
Mundo	2 178.588	-217.919	0	No medida		100
Francia	324.208	19.560	3.572	Toneladas	90.764	14.9
China	273.123	159.642	14.865	Toneladas	18.374	12.5
Estados Unidos de América	254.864	-245.022	8.328	Toneladas	30.603	11.7
Indonesia	132.917	20.863	4.180	Toneladas	31.798	6.1
India	124.231	7.552	2.604	Toneladas	47.708	5.7
Países Bajos	86.980	3.074	1.118	Toneladas	77.800	4
España	84.736	-15.505	2.224	Toneladas	38.101	3.9
Bulgaria	78.411	73.704	528	Toneladas	148.506	3.6
Madagascar	74.377	74.366	4.654	Toneladas	15.981	3.4
Reino Unido	60.406	-52.808	1.348	Toneladas	44.812	2.8
Alemania	57.398	-87.939	986	Toneladas	58.213	2.6
Australia	48.417	15.545	909	Toneladas	53.264	2.2
Haití	34.101	33.753	216	Toneladas	157.875	1.6
Austria	33.443	4.612	516	Toneladas	64.812	1.5
Federación de Rusia	32.174	23.302	511	Toneladas	62.963	1.5

La agregación mundial representa la suma de los países que reportan los datos y de los que no los reportan.

Cálculos del ITC basados en estadísticas de UN COMTRADE e del ITC.

Fuente: datos recolectados de *International Trade Centre* (s/f).

tasa anual compuesta del 4.8 % entre 2024 y 2032, llegando a un valor de 24.61 mil millones de dólares para 2032.

¿Cuáles son las tendencias clave en el mercado del aceite esencial de orégano?

Cambiando la preferencia de los clientes por los productos sin gluten

Los productos sin gluten han presentado un aumento en su popularidad debido a la demanda por parte del segmento del mercado que padece afecciones al consumir gluten, como la enfermedad celíaca (Ibáñez-Sánchez, 2017).

Para este tipo de consumidores, los aceites esenciales juegan un papel importante en su dieta, ya que se utilizan para estimular la nutrición esencial, limpiar el organismo y fortalecer el sistema inmunológico. Valeria y Toro (2017) señalan que los aceites esenciales presentan una demanda potencial, debido a su uso como conservantes naturales, satisface la demanda de alimentos seguros, saludables y nutritivos. Además, estos aceites tienen un alto contenido de nutrientes esenciales y se ha demostrado que son beneficiosos para mejorar la digestión.

La creciente demanda de productos saludables y nutricionales ha llevado a los fabricantes de alimentos y bebidas a desarrollar productos innovadores con ingredientes naturales y nutritivos. Por lo tanto, el consumo de aceite esencial de orégano en la industria de alimentos y bebidas está creciendo a un ritmo rápido del 6.5 % durante el período estimado (Market Research, 2023).

Aplicación creciente del aceite esencial de orégano y la creciente conciencia de los consumidores sobre los productos beneficiosos para la salud

Los aceites esenciales ofrecen una variedad de beneficios para la salud debido a sus propiedades medicinales. Estos productos sirven como reemplazo

principal de los medicamentos de infusión química. Sánchez (2016) destaca los diferentes usos de los aceites, como tratamientos para disminuir el estrés, la ansiedad, los dolores de cabeza y las migrañas, los trastornos inflamatorios del sueño y muchos otros problemas de salud. La composición química que contiene el aceite esencial de orégano le proporciona múltiples propiedades, como antioxidantes, microbiológicas y conservantes de alimentos; también para uso en perfumería y cosmética (Acevedo *et al.*, 2013).

La disponibilidad de diferentes sustitutos puede causar obstáculos

El mercado mundial de aceites esenciales incluye diferentes aceites esenciales extraídos de diferentes hierbas, especias, flores y diferentes partes de los árboles. Los sustitutos más comúnmente disponibles de los aceites esenciales de orégano son el limón, el té, la mirra, la monarda y más. La disponibilidad de múltiples sustitutos de aceites esenciales que ofrecen las mismas propiedades o beneficios puede resultar un factor restrictivo para que el mercado mundial de aceites esenciales de orégano alcance su máximo potencial (Sánchez-Llambí, 2016).

Panel competitivo

El mercado del aceite de orégano se destaca por la innovación en productos, avances en fabricación y desarrollos en I+D. Las empresas están intensificando sus iniciativas para potenciar la funcionalidad de los aceites esenciales en una amplia gama de productos alimenticios, cosméticos, farmacéuticos y nutricionales para animales.

Además, mediante el empleo de técnicas avanzadas y de vanguardia en el proceso de fabricación, las empresas se enfocan en garantizar elevados niveles de calidad en los productos de aceite esencial de orégano. Asimismo, los fabricantes han incorporado estrategias de marketing multinivel para alcanzar a un amplio espectro de clientes.

Destaca la importancia de los actores clave en la promoción del aceite esencial de orégano para fortalecer la cartera de productos y expandir la presencia comercial a nuevos territorios geográficos. EMR Aclaight Enterprise (2024) establece como los cinco principales actores del mercado a:

- Rocky Mountain Oils, LLC
- NOW Health Group, Inc.
- Do TERRA International, LLC
- AOS Product Pvt. Ltd.
- Mountain Rose Herbs

Conclusiones

La producción, comercialización y exportación de aceite de orégano representan una gran oportunidad de desarrollo económico para los productores en México, dadas sus múltiples aplicaciones y beneficios, que permiten que pueda ser colocado en mercados internacionales. Aunado a lo anterior, el aceite de orégano cuenta con una ventaja mayor desde el punto de vista económico, dado que está exento del pago de aranceles tanto en el proceso de importación como en el de exportación. Es un aceite que ya se produce y comercializa en el mundo, por lo que existe el mercado para este producto; sin embargo, este se puede ampliar, así como desarrollar nuevos mercados gracias a la diversidad de usos, aplicaciones y beneficios.

Para aprovechar el potencial de este producto, es de vital importancia la educación, la investigación, la innovación y el desarrollo de capacidades, ya que son factores determinantes para el crecimiento del sector. La promoción de este tipo de productos a nivel internacional permite hacer frente a desafíos y retos como el cambio climático, la seguridad alimentaria y la sanidad e inocuidad de los productos, ya que tiene repercusiones en el desarrollo social y económico de los productores y su utilización trae consigo múltiples beneficios para el usuario.

Bibliografía

- Acevedo, D., Navarro, M. y Monroy, L. (2013). Composición química del aceite esencial de hojas de orégano (*Origanum vulgare*). *Información Tecnológica*, 24(4), 9–10. <https://doi.org/10.4067/S0718-07642013000400005>
- Albado-Plaus, E., Saez-Flores, G. y Grabiell-Ataucusi, S. (2021). Composición química y actividad antibacteriana del aceite esencial del *Origanum vulgare* (orégano). *Revista Médica Herediana*, 12(1), 16–19.
- Aljaafari, M. N., AlAli, A. O., Baqais, L., Alqubaisy, M., AlAli, M., Molouki, A. y Lim, S. H. E. (2024). Una visión general de las posibles aplicaciones terapéuticas de los aceites esenciales. *Molecules*, 26(3), 628. <https://doi.org/10.3390/molecules26030628>
- Arcila-Lozano, C. C., Loarca-Piña, G., Lecona-Urbe, S. y González de Mejía, E. (2004). El orégano: propiedades, composición y actividad biológica de sus componentes. *Archivos Latinoamericanos de Nutrición*, 54(1), 100–111.
- Assis-Souza, P. G. (2022). Estudio fitoquímico de *Baccharis myriocephala* y evaluación sobre la liberación de mediadores proinflamatorios (Tesis de maestría). Universidad Federal de Minas Gerais, Facultad de Farmacia.
- Bandani, A. L., Retta, D., Lira, P. M. D. L. y Van Baren, C. M. (2009). ¿Son realmente útiles los aceites esenciales? *Boletín Latinoamericano y del Caribe de Plantas Medicinales y Aromáticas*, 8(5), 317–322. <https://www.redalyc.org/pdf/856/85611977001.pdf>
- Bello, A. (1999). Estudios de aceites esenciales de especies Myrtaceae de la flora de Pinar del Río (Tesis de maestría). Universidad de Río, Brasil. <https://hdl.handle.net/20.500.12970/1004>
- Begnini, K. R., Nedel, F., Lund, R. G., Carvalho, P. H. de A., Rodrigues, M. R. A., Beira, F. T. A. y otros. (2014). Composition and antiproliferative effect of essential oil of *Origanum vulgare* against tumor cell lines. *Journal of Medicinal Food*, 17(10), 1129–1133. <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/25230257/>
- Bouyahya, A., Chamkhi, I., Benali, T., Guaouguaou, F. E., Balahbib, A., El Omar, N. y El Menyiy, N. (2021). Uso tradicional, fitoquímica, toxicología y farmacología de *Origanum majorana* L. *Journal of Ethnopharmacology*, 265, 113318. <https://doi.org/10.1016/j.jep.2020.113318>
- Burt, S. A. (2007). Antibacterial activity of essential oils: Potential applications in food (Tesis doctoral). Utrecht University, Países Bajos.
- Cámara de Diputados del H. Congreso de la Unión. (2023). Ley de los Impuestos Generales de Importación y de Exportación. Capítulo 33: Aceites esenciales y resinoides; preparaciones de perfumería, de tocador o de cosmética. https://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/pdf/LIGIE_2022.pdf
- Carvalho, M., Albano, H. y Teixeira, P. (2018). Actividades antimicrobianas in vitro de varios aceites esenciales contra microorganismos patógenos y de descomposición. *Food Hazard Control and Quality*, 5(2), 41–48.
- Castillo-Pestaña, J. D. (2025). Proceso para exportar orégano desde Sáchica, Boyacá

- hacia el mercado de Alemania (Trabajo de grado). Universidad Antonio Nariño. <http://repositorio.uan.edu.co/handle/123456789/9299>
- Ceballos-Toro, V. y Londoño-Giraldo, L. M. (2017). Aceites esenciales en la conservación de alimentos. Repositorio Institucional Unilibre, 6, 38–49. <https://repositorio.unilibre.edu.co/handle/10901/17599>
- Chua, L. Y., Chong, C. H., Chua, B. L. y Figiel, A. (2019). Influencia de los métodos de secado en la composición antibacteriana, antioxidante y volátil de los aceites esenciales de hierbas: una revisión. *Food and Bioprocess Technology*, 12, 450–476. <https://doi.org/10.1007/s11947-018-2232-9>
- Christian, K. T. R., Carole, D. F. M., Alain, K. Y., Dahouenon-Ahoussi, F., Avlessi, F., So-hounhloué, D. y Simal-Gandara, J. (2023). Aceites esenciales como antioxidantes naturales para el control de la conservación de alimentos. *Advances in Food Chemistry*, 100312. <https://doi.org/10.1016/j.afchem.2023.100312>
- Cid-Pérez, T. S., Ávila-Sosa, R., Ochoa-Velasco, C. E., Rivera-Chavira, B. E. y Nevárez-Moorillón, G. V. (2019). Actividad antioxidante y antimicrobiana del aceite esencial de orégano mexicano (*Poliomintha longiflora*). *Plants*, 8(1), 22. <https://doi.org/10.3390/plants8010022>
- Combariza, M. Y., Blanco-Tirado, C., Stashenko, E., Cristian Blanco-Tirado, Stashenko E., TakayukiShibamoto. Limonene concentration in lemon (*Citrus volkameriana*) peel oil as a function of ripeness. *Hrc-journal of High Resolution Chromatography*, 1994. 17(9):643-6.
- Combariza, M. Y., Blanco-Tirado, C., Stashenko, E. y Shibamoto, T. (1994). Limonene concentration in lemon (*Citrus volkameriana*) peel oil as a function of ripeness. *Journal of High Resolution Chromatography*, 17(9), 643–646.
- Conforti, C., Dianzani, C., Agozzino, M., Giuffrida, R., Marangi, G. F., di Meo, N. y otros. (2020). Cutaneous manifestations in confirmed COVID-19 patients: A systematic review. *Biology*, 9(12), 449. <https://doi.org/10.3390/biology9120449>
- Contreras, R., Calle, I., Osés, R., Aguayo, F., Porcile, V. y Arias, M. (2021). Genetic identification of the Putre's oregano (*Origanum vulgare* L.) by ITS and microsatellites, a species recognized in Chile with Seal of Origin. *Boletín Latinoamericano y del Caribe de Plantas Medicinales y Aromáticas*, 20(2), 177–194.
- Dantas, A. G. B., de Souza, R. L., de Almeida, A. R., Xavier Júnior, F. H., Pitta, M. G. D. R., Rêgo, M. J. B. D. M. y Oliveira, E. E. (2021). Desarrollo, caracterización y evaluación inmunomoduladora de nanoemulsión cargada de carvacrol. *Molecules*, 26(13), 3899. <https://doi.org/10.3390/molecules26133899>
- Dantas, B. P. V., Alves, Q. L., de Assis, K. S., Ribeiro, T. P., de Almeida, M. M., de Vasconcelos, A. P. y Silva, D. F. (2015). Participación del canal TRP en los efectos cardiovasculares inducidos por carvacrol en ratas normotensas. *Vascular Pharmacology*, 67, 48–58.
- D'Antuono, L. F., Galletti, G. C. y Bocchini, P. (2000). Variabilidad del contenido de aceite esencial y composición de poblaciones de *Origanum vulgare* L. del norte del Mediterráneo (Liguria, Italia). *Annals of Botany*, 86(3), 471–478.
- Da Silva Sá, G. C., Bezerra, P. V. V., Da Silva, M. F. A., Da Silva, L. B., Barra, P. B., Ximenes, M.

- F. F. M. y Uchoa, A. F. (2023). Insectos vectores de arbovirus: ¿son los insecticidas botánicos una alternativa para su manejo? *Journal of Pest Science*, 96(1), 1–20.
- Dawood, M. A., El Basuini, M. F., Yilmaz, S., Abdel-Latif, H. M., Alagawany, M., Kari, Z. A. y Van Doan, H. (2022). Explorando las funciones de los aceites esenciales de hierbas dietéticas en la acuicultura: una revisión. *Animals*, 12(7), 823. <https://doi.org/10.3390/ani12070823>
- De Almeida, J. M., Crippa, B. L., de Souza, V. V. M. A., Alonso, V. P. P., Júnior, E. D. M. S., Picone, C. S. F. y Silva, N. C. C. (2023). Acción antimicrobiana de aceites esenciales libres y encapsulados contra patógenos transmitidos por alimentos. *Food Control*, 144, 109356.
- Deng, X., Gould, M. y Ali, M. A. (2020). Advances in wound healing: Biomaterial and medical device applications. *Journal of Biomedical Materials Research Part B: Applied Biomaterials*, 110(11), 2542–2573.
- Di Liberto, D., Iacuzzi, N., Pratelli, G., Porrello, A., Maggio, A., La Bella, S. y Carlisi, D. (2023). Cytotoxic effect induced by Sicilian oregano essential oil on human breast cancer cells. *Cells*, 12(23), 2733. <https://doi.org/10.3390/cells12232733>
- Diniz do Nascimento, L., Barbosa de Moraes, A. A., Santana da Costa, K., Pereira Galúcio, J. M., Taube, P. S., Leal Costa, C. M. y otros. (2020). Bioactive natural compounds and antioxidant activity of essential oils from spice plants. *Biomolecules*, 10(7), 988. <https://doi.org/10.3390/biom10070988>
- Ella, J. y Cho, M. K. (2021). Efecto de la aromaterapia sobre la calidad del sueño en adultos y personas mayores: revisión sistemática y metaanálisis. *Complementary Therapies in Medicine*, 60, 102739.
- El-Sawy, N. A., Alkushi, A. G., Alasmar, W. A. M., Sinna, M. M., Header, E. A., El-Madbouly, M. A. y Sakran, A. M. E. A. (2019). ¿El orégano protege contra la toxicidad testicular inducida por etilenglicol en ratas? *International Journal of Morphology*, 37(1), 358–362.
- EMR Aclaight Enterprise. (2024). Análisis del mercado de aceite de orégano. <https://www.informesdeexpertos.com/informes/mercado-de-aceite-de-oregano>
- Espain, J. I. I., Carmona-Gasca, C., Valente, F. E. y Ávila-Ramos, F. (2020). Efecto del propóleo y aceite de orégano en la dieta de pollos. *Revista Mexicana de Ciencias Pecuarias*, 11(1), 153–166.
- Fierascu, R. C., Fierascu, I., Baroi, A. M. y Ortan, A. (2021). Selected aspects related to medicinal and aromatic plants as alternative sources of bioactive compounds. *International Journal of Molecular Sciences*, 22(4), 1521.
- Figiel, A., Szumny, A., Gutiérrez-Ortíz, A. y Carbonell-Barrachina, Á. R. (2010). Effect of drying methods on the composition of oregano essential oil. *Journal of Food Engineering*, 98(2), 240–247.
- Goze, I., Alim, A., Cetinus, S. A., Çetin, A., Durmus, N., Atas, A. T. y otros. (2010). In vitro antimicrobial, antioxidant and antispasmodic activities of *Origanum acutidens* essential oil. *Journal of Medicinal Food*, 13(3), 705–709.
- Granados, C., Yáñez, X. y Acevedo, D. (2014). Evaluación de la actividad antioxidante

- del aceite esencial foliar de *Myrcianthes leucoxyla*. *Información Tecnológica*, 25(3), 11–16.
- Hammoudi Halat, D., Krayem, M., Khaled, S. y Younes, S. (2022). A thyme-focused view: Biological, chemical and therapeutic properties. *Nutrients*, 14(10), 2104.
- Han, F., Ma, G., Yang, M., Yan, L., Xiong, W. y otros. (2017). Chemical composition and antioxidant activities of essential oils from different parts of oregano. *Journal of Zhejiang University Science B*, 18(1), 79–84. [https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC5260481/](https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC5260481/Han, F., Ma, G., Yang, M., Yan, L., Xiong, W., y Shu, J., et al. Chemical composition and antioxidant activities of essential oils from different parts of the oregano. Journal of Zhejiang University Science B. 2017. 18(1): 79-84. Disponible en: https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC5260481/)
- Hernández, J. L. C., González, M. J. C., Galiana, M. A. y Hernández, E. Y. R. (2018). Síndrome metabólico: un problema de salud pública con diferentes definiciones y criterios. *Revista Médica de la Universidad Veracruzana*, 17(2), 7–24.
- Hernández Puentes, Y. Z. (2016). Aterosclerosis y sistema aterométrico. *Revista Cubana de Medicina Militar*, 45(2), 183–194.
- Ibáñez-Sánchez, M. E. (2017). Efectos nutricionales de una dieta sin gluten en adultos celíacos y no celíacos (Tesis de maestría). Universitat de les Illes Balears, España. https://dspace.uib.es/xmlui/bitstream/handle/11201/146188/tfm_2016-17_MNAH_mis352_865.pdf
- International Trade Centre. (s. f.). Trade Map: Importaciones [Base de datos en línea]. <https://intracen.org/>
- Jaramillo-Colorado, B. E., Vega-Díaz, R. y Pino-Benítez, C. N. (2022). Composición química volátil del *Plectranthus amboinicus* (Lour.) Spreng colombiano: aceite esencial y acción biocida contra *Tribolium castaneum* (Herbst). *Revista Colombiana de Ciencias Hortícolas*, 16(1).
- Joshi, S. C., Verma, A. R. y Mathela, C. S. (2010). Actividades antioxidantes y antibacterianas de los aceites esenciales de hojas de especies de Lauraceae del Himalaya. *Food and Chemical Toxicology*, 48(1), 37–40.
- Karagöz, H. y Karagöz, F. P. (2019). Areas of utilization of *Origanum acutidens* (Hand.-Mazz.) letswaart and carvacrol. *International Journal of Current Research and Academic Review*, 7(2), 46–55.
- Khongthaw, B., Chauhan, P. K., Dulta, K., Kumar, V. y Ighalo, J. O. (2022). Comparison of conventional and novel phytonutrient extraction techniques and their potential applications. *Journal of Food Measurement and Characterization*, 22, 101787.
- Kordali, S., Kabaagac, G., Sen, İ., Yilmaz, F. y Najda, A. (2022). Efectos fitotóxicos de extractos de especies de *Origanum* y su aceite esencial. *Agronomy*, 12(10), 2581.
- Lachos-Pintado, E. Y. y López-Pérez, L. A. (2022). Actividad antibacteriana in vitro del aceite esencial de *Origanum vulgare* L. sobre *Staphylococcus aureus* ATCC 25923. Repositorio UMAEDUPE. <https://hdl.handle.net/20.500.12970/1004>
- Leyva-López, N., Gutiérrez-Grijalva, E. P., Vázquez-Olivo, G. y Heredia, J. B. (2017). Essential oils of oregano: Biological activity beyond antimicrobial properties. *Molecules*, 22(6), 989. <https://www.mdpi.com/1420-3049/22/6/989>

- Leyva-López, N., Nair, V., Bang, W. Y., Cisneros-Zevallos, L. y Heredia, J. B. (2016). Protective role of terpenes and polyphenols from oregano species on inflammation. *Journal of Ethnopharmacology*, 187, 302–312.
- Lima, I. O., Pereira, F. O., Oliveira, W. A., Lima, E. O., Menezes, E. A., Cunha, F. A. y Diniz, M. F. F. M. (2013). Actividad antifúngica y modo de acción del carvacrol contra *Candida albicans*. *Journal of Essential Oil Research*, 25(2), 138–142.
- Linde, G. A., Colauto, N. B., Albertó, E. y Gazim, Z. C. (2016). Quimiotipos, extracción, composición y aplicaciones del aceite esencial de *Lippia alba*. *Revista Brasileira de Plantas Medicinai*s, 18(1), 191–200.
- Li, Y. X., Erhunmwunsee, F., Liu, M., Yang, K., Zheng, W. y Tian, J. (2020). Mecanismos antimicrobianos de aceites esenciales de especias y su aplicación en la industria alimentaria. *Food Chemistry*, 382, 132312.
- Loeza-Concha, H., Salgado-Moreno, S., Ávila-Ramos, F., Gutiérrez-Leyva, R., Domínguez-Rebolledo, A., Ayala-Martínez, M. y Escalera-Valente, F. (2020). Revisión del aceite de orégano spp. en salud y producción animal. *Abanico Agroforestal*, 2, 1–22. <http://dx.doi.org/10.37114/abaagrof/2020.1>
- Loizzo, M. R., Tundis, R. y Menichini, F. (2012). Natural and synthetic tyrosinase inhibitors as antibrowning agents. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 11(4), 378–398.
- López-Martínez, L. X., Aguilar Cisneros, L. M. y Dublán-García, O. (2014). Antioxidant and inhibitory activity against α -glucosidase and α -amylase from onion varieties. *Nova Scientia*, 6(12), 234–347.
- López-Rivera, R. J., Espinosa-Andrews, H., García-Márquez, E. y Herrera-Rodríguez, S. E. (2018). Efecto antifúngico de emulsiones a base de aceite esencial de orégano mexicano. *Salud Jalisco*, 5(1), 42–45.
- Lukas, B., Schmiderer, C., Mitteregger, U. y Novak, J. (2010). Arbutin in marjoram and oregano. *Food Chemistry*, 121(1), 185–190.
- Madrid-Garcés, T. A. (2021). Microbioma y parámetros intestinales, metabólicos y zootécnicos de pollos alimentados con aceite esencial de orégano (Tesis doctoral). Universidad Nacional de Colombia, Sede Medellín. <https://repositorio.catie.ac.cr/handle/11554/6562>
- Madrid-Garcés, T. A., López-Herrera, A., y Parra-Suescún, J. E. (2018). La ingesta de aceite esencial de orégano (*Lippia origanoides*) mejora la morfología intestinal en broilers. *Archivos de Zootecnia*, 67, 470–476.
- Madrid-Ordeñana, K. (2002). Mecanismos de defensa en las interacciones planta-patógeno. Repositorio CATIE-ACCR. <https://repositorio.catie.ac.cr/handle/11554/6562>
- Manion, C. R., y Widder, R. M. (2017). Essentials of essential oils. *American Journal of Health-System Pharmacy*, 74(9), e153–e162.
- Marín-Tinoco, R. I., Ortega-Ramírez, A. T., Esteban-Méndez, M., Silva-Marrufo, O., Barragán-Ledesma, L. E., Valenzuela-Núñez, L. M., y Navarrete-Molina, C. (2023). Actividad antioxidante y antibacteriana del aceite esencial de orégano mexicano extraído de plantas silvestres y cultivadas. *Molecules*, 28(18), 6547.

- Marrelli, M., Statti, G. A., y Conforti, F. (2018). *Origanum* spp.: Actualización de sus perfiles químicos y biológicos. *Phytochemistry Reviews*, 17(4), 873–888.
- Martucci, J. F., Gende, L. B., Neira, L. M., y Ruseckaite, R. A. (2015). Oregano and lavender essential oils as antioxidant and antimicrobial additives of biogenic gelatin films. *Industrial Crops and Products*, 71, 205–213.
- Massoud, H., Abdalah, M., Mosa, A., y Nour Eldeen, E. (2010). Effect of water stress and foliar spray of humic acid on growth and essential oil quality of marjoram (*Majorana hortensis* Moench). *Journal of Plant Production*, 1(8), 1113–1123.
- Mechergui, K., Coelho, J. A., Serra, M. C., Lamine, S. B., Boukhchina, S., y Khouja, M. L. (2010). Essential oils of *Origanum vulgare* L. subsp. *glandulosum* from Tunisia: Chemical composition and antioxidant activity. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 90(10), 1745–1749.
- Mechergui, K., Jaouadi, W., Coelho, J. P., y Khouja, M. L. (2016). Effect of harvest year on production, chemical composition and antioxidant activities of oregano essential oil. *Industrial Crops and Products*, 90, 32–37.
- Misharina, T. A., y Samusenko, A. L. (2008). Antioxidant properties of essential oils from lemon, grapefruit, coriander, clove, and their mixtures. *Applied Biochemistry and Microbiology*, 44, 438–442.
- Mora-Morales, E. (2014). Estado actual de la diabetes mellitus en el mundo. *Acta Médica Costarricense*, 56(2), 44–46.
- Moreira, G. M. (2024). Aceites esenciales de orégano (*Origanum vulgare* L.) y su efecto en parámetros de salud y productivos en pollos Cobb 500. ESPAM MFL. <http://repositorio.espam.edu.ec/handle/42000/1159>
- Moya-López, C., González-Fuentes, J., Bravo, I., Chapron, D., Bourson, P., Alonso-Moreno, C., y Hermida-Merino, D. (2022). Polylactide perspectives in biomedicine: From novel synthesis to the application performance. *Pharmaceutics*, 14(8), 1673.
- Novák, I., Sipo, L., Kókai, Z., Szabó, K., Pluhár, Z. S., y Sárosi, S. Z. (2011). Effect of drying method on the composition of *Origanum vulgare* L. subsp. *hirtum* essential oil analyzed by GC-MS and sensory profiling. *Acta Alimentaria*, 40(Supl. 1), 130–138.
- Numpaque, M. A., Oviedo, L. A., Gil, J. H., García, C. M., y Durango, D. L. (2011). Timol y carvacrol: Biotransformación y actividad antifúngica contra *Colletotrichum acutatum* y *Botryodiplodia theobromae*. *Fitopatología Colombiana*, 36, 3–13.
- Ocaña-Fuentes, A., Arranz-Gutiérrez, E., Señorans, F. J., y Reglero, G. (2010). Supercritical fluid extraction of oregano (*Origanum vulgare*) essential oils: Anti-inflammatory properties based on cytokine response on THP-1 macrophages. *Food and Chemical Toxicology*, 48(6), 1568–1575.
- Oniga, I., Pușcaș, C., Silaghi-Dumitrescu, R., Olah, N. K., Sevastre, B., Marica, R., y Hanganu, D. (2018). *Origanum vulgare* ssp. *vulgare*: Chemical composition and biological studies. *Molecules*, 23(8), 2077.
- Ortega-Lozano, A. B. (2018). Determinación del efecto antimicrobiano de los aceites esenciales de tomillo (*Thymus vulgaris*) y orégano (*Origanum vulgare*) frente a *Staphylococcus aureus* ATCC 12600 (Tesis de licenciatura). Universidad Politécnica Salesiana. <https://dspace.ups.edu.ec/handle/123456789/16043>

- Ortiz, R. E., Afanador, G., Vásquez, D. R., y Ariza-Nieto, C. (2017). Efecto del aceite esencial de orégano sobre el desempeño productivo de ponedoras y la estabilidad oxidativa de huevos enriquecidos con ácidos grasos poliinsaturados. *Revista de la Facultad de Medicina Veterinaria y de Zootecnia*, 64(1), 61–70.
- Osaili, T. M., Dhanasekaran, D. K., Zeb, F., Faris, M. E., Naja, F., Radwan, H., y colaboradores. (2023). A status review on health-promoting properties and global regulation of essential oils. *Molecules*, 28(4), 1809.
- Pavela, R., y Benelli, G. (2016). Essential oils as ecofriendly biopesticides? Challenges and constraints. *Trends in Plant Science*, 21(12), 1000–1007.
- Persistence Market Research. (2023). Oregano oil market. <https://www.persistance-marketresearch.com/market-research/oregano-oil-market.asp>
- Perumal, A. B., Huang, L., Nambiar, R. B., Li, X., y Sellamuthu, P. S. (2020). Application of essential oils in packaging films for the preservation of fruits and vegetables: A review. *Food Chemistry*, 375, 131810.
- Perumalsamy, H., Shanmugam, R., Kim, J. R., Anandapadmanaban, G., Huq, M. D., Dua, K., y colaboradores. (2022). Nanoemulsion and encapsulation strategy of hydrophobic oregano essential oil increased human prostate cancer cell death via apoptosis by attenuating lipid metabolism. *Bioinorganic Chemistry and Applications*, 2022, 1–11. <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC9162876/>
- Radünz, M., Camargo, T. M., Dos Santos Hackbart, H. C., Alves, P. I. C., Radünz, A. L., Gandra, E. A., y Da Rosa Zavareze, E. (2021). Chemical composition and in vitro antioxidant and antihyperglycemic activities of clove, thyme, oregano, and sweet orange essential oils. *LWT – Food Science and Technology*, 138, 110632.
- Ramón-Arbués, E., Martínez-Abadía, B., Granada López, J. M., Echániz-Serrano, E., Pelli-cer-García, B., Juárez-Vela, R., y Sáez-Guinoa, M. (2016). Conducta alimentaria y su relación con el estrés, la ansiedad, la depresión y el insomnio en estudiantes universitarios. *Nutrición Hospitalaria*, 36(6), 1339–1345.
- Ramsey, J. T., Shropshire, B. C., Nagy, T. R., Chambers, K. D., Li, Y., y Korach, K. S. (2020). Focus: Plant-based medicine and pharmacology: Essential oils and health. *Yale Journal of Biology and Medicine*, 93(2), 291–305.
- Rathod, N. B., Kulawik, P., Ozogul, F., Regenstein, J. M., y Ozogul, Y. (2021). Biological activity of plant-based carvacrol and thymol and their impact on human health and food quality. *Trends in Food Science and Technology*, 116, 733–748.
- Rodríguez, E. A., Rey, P. A. S., y Godoy, J. A. (2021). Efectividad de los aceites esenciales de *Thymus vulgaris* y *Origanum vulgare* subsp. *hirtum* contra *Ralstonia solanacearum* en *Solanum lycopersicum*. *Environment and Technology*, 2(1), 1–18.
- Rodríguez-López, V. A. (2019). Efecto antimicrobiano del aceite esencial de *Calendula officinalis* L. sobre cepas de *Salmonella enterica* y *Escherichia coli* (Tesis de maestría). CATIE. <http://hdl.handle.net/10521/3203>
- Sánchez-Llambí, M. (2016). Los aceites esenciales: La perfecta medicina de la naturaleza. Balboa Press.
- Samadi, M., Abidin, Z. Z., Biak, D. R. A., Yoshida, H., y Lok, E. H. (2017). Evaluation of hy-

- drodistillation kinetic model and chemical composition of *Aquilaria malaccensis* leaf essential oil. *Chinese Journal of Chemical Engineering*, 25(2), 216–222.
- Sarikurkcü, C., Zengin, G., Oskay, M., Uysal, S., Ceylan, R., y Aktumsek, A. (2015). Composition, antioxidant, antimicrobial and enzyme inhibition activities of two essential oils from *Origanum vulgare* subsp. *vulgare* and subsp. *hirtum*. *Industrial Crops and Products*, 70, 178–184.
- Sarikus, G. (2006). Antimicrobial activity of whey protein-based edible films incorporated with oregano, rosemary and garlic essential oils. *Food Research International*, 39(5), 639–644.
- Sharma, M., Grewal, K., Jandrotia, R., Batish, D. R., Singh, H. P., y Kohli, R. K. (2022). Essential oils as anticancer agents: Potential role in malignancies, drug delivery mechanisms and immune system enhancement. *Biomedicine and Pharmacotherapy*, 146, 112514.
- Shen, L., Pang, S., Zhong, M., Sun, Y., Qayum, A., Liu, Y., y Ren, X. (2023). A comprehensive review on ultrasound-assisted extraction of bioactive compounds: Principles, advantages, equipment and combined technologies. *Ultrasonics Sonochemistry*, 95, 106646.
- Siddique, S., Parveen, Z., Butt, A., Chaudhary, M. N., y Akram, M. (2017). Chemical composition and insecticidal activities of essential oils from Myrtaceae against *Tribolium castaneum*. *Polish Journal of Environmental Studies*, 26(4), 1837–1844.
- Soylu, S., Yigitbas, H., Soyly, E. M., y Kurt, Ş. (2007). Antifungal effects of essential oils from oregano and fennel on *Sclerotinia sclerotiorum*. *Journal of Applied Microbiology*, 103(4), 1021–1030.
- Teke, M. A., y Mutlu, Ç. (2021). Insecticidal and behavioral effects of some plant essential oils against *Sitophilus granarius* and *Tribolium castaneum*. *Journal of Plant Protection Research*, 28(1), 109–119.
- Tongnuanchan, P., y Benjakul, S. (2014). Essential oils: Extraction, bioactivities, and their uses for food preservation. *Journal of Food Science*, 79(7), R1231–R1249.
- Wang Zhao, F., Huang, J., Li, Q., Yang, Q., y Ju, J. (2023). Application of essential oils as slow-release antimicrobial agents in food preservation: Preparation strategies, release mechanisms and application cases. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 63(14), 1–26.
- Zhou, J., Wang, M., Bäuerl, C., Cortés-Macías, E., Calvo-Lerma, J., Collado, M. C., y Barba, F. J. (2023). Impact of pressurized liquid extracts of spirulina, chlorella and *Phaeodactylum tricornutum* on antioxidant, anti-inflammatory and bacterial growth effects in vitro and gut microbiota modulation. *Food Chemistry*, 401, 134083.
- gano and fennel on *Sclerotinia sclerotiorum*. *Journal of Applied Microbiology*, 2007. 103(4):1021–30.

4. Pensamiento crítico: esencial para el crecimiento y desarrollo del individuo y su convivencia con otros

ALEJANDRO MORENO RESÉNDEZ*

DOI: <https://10.52501/cc.361.04>

Resumen

En la actualidad, y a través de la historia de la especie humana, entre los principales retos de las instituciones de educación, de todos los niveles, ha sido la formación de recursos humanos de calidad, críticos y analíticos, así como el promover su desarrollo humanístico, relacionado con la creatividad, la imaginación y el pensamiento crítico. Además, a raíz de los cambios acelerados en los ciclos de vida, los sistemas educativos buscan responder a las necesidades y desafíos que surgen de forma permanente para lo cual han puesto de relieve y recalcado rutas de formación capaces de ayudar a cada individuo a llevar una vida productiva, a disfrutar de una calidad de vida y a contribuir al desarrollo sostenible local, nacional e internacionalmente. En este contexto, es ampliamente reconocido que el debate crítico favorece la interconexión de posturas opuestas, mediante procesos de reflexión, indagación, defensa y juicio razonado, es decir, contribuye al desarrollo del pensamiento crítico de los individuos y, al poseer capacidades y destrezas para enfrentar y resolver diversos problemas de su entorno e interés, contribuye, de manera significativa, a la transformación de la realidad.

Palabras clave: *análisis mental, capacidad cognitiva, habilidades y destrezas, generación de conocimiento.*

* Doctor en Ciencias Agropecuarias. Profesor-investigador en Universidad Autónoma Agraria Antonio Narro, México. ORCID: <http://orcid.org/0000-0001-8858-0190>

Introducción

El pensamiento de los individuos es una capacidad innata y exclusiva, que permite interactuar con otros y con su entorno. Cuando el pensamiento se realiza de forma crítica, esta actividad cognitiva permite la construcción de nuevos conocimientos, con los cuales se logra atender, resolver o solucionar diversos problemas. Por lo anterior, con el presente ensayo se pretende describir aspectos vinculados al pensamiento crítico (PC), incluyendo su importancia, así como sus características y beneficios, también, de forma breve, cómo se puede promover su desarrollo entre los individuos, buscando una mejor interacción entre los seres humanos y de ellos con su entorno o realidad. El PC es una necesidad apremiante que debe ser promovida y/o impulsada, cada vez más, desde temprana edad en los estudiantes, ya que únicamente un pensamiento que pueda discernir entre diferentes posiciones y construir visiones propias del mundo circundante, de una manera crítica y argumentada puede quebrantar la anarquía de la falsedad y la desinformación (Zuluaga-Marín *et al.*, 2022).

El pensamiento como actividad humana

En términos generales, el pensamiento es la capacidad, habilidad o competencia, general del ser humano para procesar información y construir conocimiento, combinando representaciones, operaciones y actitudes mentales, en forma automática, sistemática, creativa o crítica, para generar conocimientos o creencias, plantear problemas y buscar soluciones, tomar decisiones y comunicarse e interactuar con otros y establecer metas y medios para su logro (Barros-da Silva *et al.*, 2020; Villarini-Jusino, 2003; Ossa-Cornejo *et al.*, 2017). Por su parte, la calidad de pensamiento que un sujeto es capaz de desarrollar sobre un determinado tema, cuestión o problema está determinada, en gran medida, por el conocimiento que él posee, o es capaz de generar, sobre el tema mismo y, en consecuencia, sería imposible esperar que quien es ignorante en un campo o área del conocimiento deter-

minado, sea capaz de realizar juicios de valor o realizar inferencias explicativas adecuadas (Tenreiro-Vieira *et al.*, 2022).

Zuluaga-Marín *et al.* (2022) describen que la acción de pensar es un proceso complejo de carácter multidimensional: es una habilidad que puede desarrollarse y está determinada por factores exógenos y endógenos a cada individuo. También señalan que, en términos generales, el pensamiento: facilita el desarrollo de habilidades para identificar, relacionar y clasificar objetos, situaciones o eventos, e incluye: la observación, la descripción, la comparación, la relación y la identificación de características esenciales.

El pensamiento dirige al hombre hacia el conocimiento. Puede ver, oír leer y aprender lo que desee y tanto cuanto desee; nunca sabrá nada de ello, excepto por aquello sobre lo cual haya reflexionado; sobre aquello que, por haberlo pensado, lo ha hecho propiedad de su propia mente.

Pestalozzi

Sin embargo, un inadecuado desarrollo de las habilidades del pensamiento y de la percepción sobre el aprendizaje dan como resultado la diada —conocimiento frágil y pensamiento pobre— que se nutre de una percepción del saber acumulativo, memorístico, rutinario, doctrinario, exento de todo asomo de la más leve curiosidad; y si la hubiera —que sí la hay— a veces suele encontrarse con una contraparte perfecta que la asesina: el pensamiento pobre y el conocimiento frágil de quienes participan en actividades académicas (Fierro-Murga, 2003).

Concepto de pensamiento crítico

El pensamiento crítico (PC), desde la perspectiva de diferentes disciplinas, como la filosofía, la sociología, la psicología y la educación, se ha definido como un tipo de pensamiento elaborado, es decir, como una actividad cognitiva que implica evaluación y reflexión. Es una habilidad que permite construir nuevos conocimientos, y la utilización estratégica de los mismos, para atender, resolver o solucionar problemas presentes en la vida cotidiana. Es, por tanto, una herramienta relevante para el proceso de formación de

recursos humanos de calidad en todos los niveles educativos (Ossa-Cornejo *et al.*, 2017; Betancourth-Zambrano *et al.*, 2021). De Anglat (2005) señala que el PC es aquel pensamiento reflexivo que, mediante el cuidadoso análisis de los argumentos, busca evidencia válida y conclusiones fundamentadas.

El PC también puede ser definido como un proceso activo, persistente y minucioso, que conlleva un impacto considerable sobre algo o alguien; desde el punto de vista activo, le permite al pensante un proceso permanente de autorregulación, es decir, reflexionar y cuestionar su pensamiento en relación con el otro; persistente porque incluye un alto nivel de disposición y tiempo para analizar la información a la que se accede; y minucioso debido a que la evaluación debe ser profunda y exhaustiva, con el propósito de asumir una posición frente a ésta (Betancourth-Zambrano *et al.*, 2021). Respecto del PC, Sepúlveda-Obreque *et al.* (2013) mencionan que se trata de un proceso mental complejo, el cual involucra diversas operaciones mentales como: recordar, resolver problemas, tomar decisiones, razonar, evaluar, entre otras, y concluyen que es una competencia difícil de desarrollar, menos aún si no se realiza sistemáticamente.

Adicionalmente, de acuerdo con el panel de expertos del Proyecto Delphi de la *American Philosophical Association*, el PC se define como el proceso que permite establecer juicios intencionales y autorregulados basados en la interpretación, el análisis, la evaluación y la inferencia, así como en la consideración de los aspectos conceptuales, metodológicos, criterios lógicos o contextuales que influyen en dichos juicios (Ossa-Cornejo *et al.*, 2017; Betancourth-Zambrano *et al.*, 2021; Sepúlveda-Obreque *et al.*, 2013; Facione, 2007; González, 2007; Bur, 2009; Serrano-Sevilla, 2010). Asimismo, el PC es aquel que permite, por un lado, que cada individuo se libere de sí mismo, posibilita pensar de manera diferente, en lugar de legitimar lo que ya se conoce, y por otro lado, aprender hasta qué punto el esfuerzo de pensar la propia historia puede liberar al pensamiento de lo que piensa, permitiéndole pensar de manera diferente. Es decir, es la posibilidad de pensar adecuadamente y correctamente sin prejuicios ni esquemas mentales coercitivos y, a la vez, la posibilidad de pensar la realidad para cuestionarla y transformarla (Ossa-Cornejo *et al.*, 2017; Montoya, 2007). Como complemento, el PC se considera una herramienta interpretativa que permite dis-

cernir lo útil de lo inútil, lo falso de lo comprobable, lo superfluo de lo necesario e incluso favorece evaluar el propio conocimiento y la necesidad, dado el caso, de ampliarlo o profundizarlo (Peppino-Barale, 2009). Los medios que promueven la independencia individual y reducen la dependencia dogmática son la discusión racional y el PC (Echeverría, 1995).

Características del pensamiento crítico

El PC requiere de un sujeto que lo produzca y lo repiense. Si no, sería metafísica.¹ El carácter histórico se lo otorga el sujeto humano que lo discierne. Es decir, el PC tiene como criterio de verdad al sujeto humano concreto. Lo uno no se da sin el otro, ni el uno sin lo otro. Sin PC, el ser humano es abstraído y ve amenazada su existencia; sin ser humano no hay PC, ni siquiera pensamiento. De aquí la ineludible reflexión sobre el sujeto para fundamentar el PC (Betancourth-Zambrano *et al.*, 2021; Angarita, 2009). El PC está compuesto por habilidades y disposiciones. Las habilidades representan “el saber qué hacer”. Las disposiciones son el componente motivacional. La motivación guía al individuo a utilizar habilidades en situaciones reales, propias de los escenarios en los que está inmerso (Betancourth-Zambrano *et al.*, 2021).

El PC implica la adquisición o desarrollo de una capacidad que permite el razonamiento reflexivo, centrado en el decidir y el qué hacer, partiendo del análisis racional de la información disponible (Barros-da Silva *et al.*, 2020). Además, este es propositivo, es un juicio autorregulado que se deriva del análisis, de la interpretación y del empleo de estrategias que estimulan el pensamiento en pro de la construcción del conocimiento (Mejía *et al.*, 2004; Moreno-Pinado *et al.*, 2017). También está orientado en el qué hacer, por qué hacerlo, cuándo hacerlo, en qué creer o no, qué valor tiene para sí, para la sociedad y autoevalúa el proceso, así como los resultados de su aprendizaje y refleja una actitud autorregulada (Mejía *et al.*, 2004). Los individuos autorregulados administran, de forma adecuada y correcta, el tiempo dedi-

¹ Parte de la filosofía que trata del ser en cuanto tal, y de sus propiedades, principios y causas primeras. Diccionario de la lengua española - Vigésima segunda edición. < <http://www.rae.es/drae/>>.

cado al estudio, establecen metas inmediatas altas con estándares elevados de satisfacción y monitoreadas por ellos con mayor precisión, y también presentan mejor eficiencia y mayor persistencia frente a los obstáculos que llegan a enfrentar (De Corte, 2015).

Muy pocos en este mundo buscan realmente el conocimiento,...en realidad pocos preguntan. Por el contrario, tratan de extraer de lo desconocido las respuestas que ya han moldeado en sus propias mentes —justificaciones, explicaciones, formas de consuelo sin las cuales no pueden continuar. Preguntar realmente es abrir la puerta a un torbellino. La respuesta puede aniquilar la pregunta y a quien la formula.

Anne Rice, 1985.

De Anglant (2005) resalta como características del individuo que ha logrado desarrollar el PC, las siguientes:

- Tiene voluntad para conformar su juicio y acción con base en principios y no simplemente una habilidad para hacerlo
- Posee carácter, busca basar juicios y acciones en razones
- Rechaza la parcialidad y la arbitrariedad
- Comprometido con la evaluación objetiva de la evidencia sobresaliente
- Valora la honestidad intelectual
- Respeta la evidencia, la consideración empática e imparcial de los intereses, objetividad e imparcialidad
- Manifiesta diligencia por conocer la realidad
- Posee humildad para reconocer que puede equivocarse
- Tiene autoconfianza y es emocionalmente estable

Montoya (2007) destaca que el PC es aquel mediante el cual el individuo en general y el estudiante en particular:

- Reconoce, define y resuelve problemas diversos que se le presentan tanto en el plano teórico como práctico
- Recoge y analiza los diferentes datos e interpreta los resultados

- Lee, critica y evalúa el material escrito
- Analiza y enfoca una situación o problema desde una perspectiva nueva, original o imaginativa

En atención a que el PC promueve el desarrollo de capacidades, destrezas y habilidades que permiten que cada individuo logre transformar su vida y la de los demás, es necesario que, a través de las actividades de aprendizaje, el estudiante aprenda a (SEP, 2011):

- Cuestionarse, a proponer alternativas diferentes, a construir y no tanto a destruir
- Usar la intuición, la imaginación y el pensamiento divergente
- Ser un ciudadano autónomo, capaz de actuar y de tomar decisiones con criterio propio
- Conocerse y examinarse a sí mismo
- Tomar en serio el punto de vista de los demás, con lo cual contribuye a la convivencia democrática, la tolerancia y la resolución pacífica de los conflictos

En el mismo sentido, Tenreiro-Vieira y Marques-Vieira (2022) proponen que los alumnos que aspiren a desarrollar el PC deberán ser capaces de:

- Pensar de manera integral y profunda, observando y analizando información, experiencias o ideas, discrepando con criterios implícitos o explícitos, con miras a obtener una posición razonada
- Citar diversos conocimientos, desde una matriz científica y humanística, empleando diferentes metodologías y herramientas para pensar críticamente
- Predecir y evaluar el impacto de sus decisiones y
- Desarrollar ideas y soluciones, de forma imaginativa e innovadora, como resultado de la reflexión personal o de la interacción con otros, aplicándolas a diferentes contextos y áreas de aprendizaje.

Por su parte, y de forma complementaria, Betancourth-Zambrano *et al.* (2021) destacan que el PC es entendido como un modo de pensar autodi-

rigido, autodisciplinado, autorregulado y autocorregido, a través del cual cada individuo se apodera de las estructuras inherentes al acto de pensar, sometiéndolas a estándares intelectuales, con el fin de mejorar su calidad; y por consecuencia, un pensador crítico es capaz de formular problemas, preguntar con claridad, interpretar información, establecer conclusiones y evaluar las consecuencias subyacentes.

La vinculación entre la motivación y la disposición, entendida como procesos cognitivos de los individuos que desarrollan el pensamiento crítico (PC), adquiere gran relevancia, ya que la motivación genera el interés necesario para mantener activos dichos procesos. Por su parte, el componente de disposición no solo reconoce que el PC se compone de complejas habilidades cognitivas, sino también de un espíritu crítico, estrechamente relacionado con las habilidades dialógicas de los sujetos y con su capacidad para aplicarlas de manera efectiva (Ossa-Cornejo *et al.*, 2017). En palabras de Zuluaga-Marín *et al.* (2022), el PC se caracteriza como un proceso activo y hábilmente conceptualizable, aplicable, analizable, sintetizador y evaluador de la información generada u obtenida a través de la observación, la experiencia, la reflexión, el razonamiento o la comunicación, como una guía para la toma de decisiones. En consecuencia, la toma de decisiones y la resolución de problemas permitirán que los individuos piensen en su medio circundante y en sus capacidades como agentes activos y transformadores (Zuluaga-Marín *et al.*, 2022). Ambos aspectos se realizarán en un entorno recalcado por una mentalidad abierta y con honestidad intelectual, donde todos puedan colaborar y comunicarse, argumentar, contraargumentar y generar consensos, para lograr un objetivo o bien común y significativo (Tenreiro-Vieira *et al.*, 2022).

Beneficios del pensamiento crítico

La importancia de impulsar el desarrollo del PC se debe a que existe la necesidad de resistir los poderes hegemónicos que intentan restringir la consecución de los ideales de la universidad pública debido al sometimiento económico y político en el que se intenta colocarla (Chapela *et al.*, 2008). En este sentido, es necesario reconocer que el PC no significa de ninguna

manera criticarlo todo, sino desarrollar una capacidad creativa que permita a cada individuo transformar su vida y la de los demás, fundamentada en los mejores avances de las ciencias y las humanidades. Para ello, los individuos deben saber distinguir entre las creencias y las costumbres y el conocimiento científico basado en evidencias (SEP, 2011). El empleo del conocimiento científico, por parte de los individuos, durante sus etapas de formación académica, les permitirá superar creencias ingenuas, además de evitar el empleo de informaciones falaces de su entorno social (Barros-da Silva *et al.*, 2020).

Como parte esencial del proceso de enseñanza-aprendizaje, el PC convierte al individuo en dinamizador de sus propios procesos, proporcionándole herramientas para saber el porqué y para qué de su aprendizaje, así como para que logre la identificación de aquella información correcta de la que no lo es (Betancourth-Zambrano *et al.*, 2021; Mejía, 2004). Al preferir un aprendizaje que induzca a reflexionar, pensar de manera crítica, observar el propio contexto y generar soluciones a las inquietudes que de allí surjan, se garantiza un aprendizaje que transformará el quehacer de cada individuo y la sociedad en la que se encuentra inmersa (Zuluaga-Marín *et al.*, 2022). Para Betancourth-Zambrano *et al.* (2021) el desarrollo del PC se consolida como uno de los mecanismos que viabiliza la formación y cualificación de ciudadanos responsables, éticos y comprometidos con la realidad social, al estar mediado por el fortalecimiento de habilidades que llevan a los estudiantes a ser autónomos intelectualmente y a asumir un rol activo en sus procesos de aprendizaje.

Promoción del desarrollo del pensamiento crítico

Tradicionalmente, el modelo educativo implementado en las instituciones de todos los niveles se ha centrado en la reproducción, repetición y memorización de la información, con escaso o nulo ejercicio crítico (Barros-da Silva *et al.*, 2020). Este enfoque ha fomentado un aprendizaje pasivo, en el que el estudiante se limita a recibir, memorizar y reproducir contenidos sin cuestionarlos (Zuluaga-Marín *et al.*, 2022). En este contexto, el docente asume un rol dominante: imparte instrucciones, evalúa los resultados y

determina el valor del aprendizaje, mientras que el alumno aprende, muchas veces sin advertirlo, a seguir indicaciones y a ser evaluado en lugar de evaluar (Mejía, 2004). Como consecuencia, ante la falta de motivación y participación activa, algunos estudiantes adoptan la llamada —ley del mínimo esfuerzo— durante su trayectoria educativa (Bañuelos-Márquez, 1993). También se obstaculizan y hasta reprueban las actitudes y métodos de confrontación de ideas, de cuestionamiento, de análisis abierto, de diálogo horizontal, es decir, todo lo que conduce al desarrollo del PC y, por tanto, a la afirmación de personas y personalidades libres y diferentes que aporten nuevas perspectivas e interpretaciones de los problemas y el mundo, empezando por el suyo propio (De la Isla, 2007).

El disenso, la crítica y la diversidad se perciben como aspectos amenazantes dentro de los centros educativos, por lo que en estos se han fomentado, marcadamente, las relaciones jerárquicas entre docentes y estudiantes e incluso entre directivos y educadores. Además, en la mayoría de los países, los programas educativos optan por fomentar la rentabilidad a corto plazo, a través del desarrollo de capacidades utilitarias y prácticas para generar rentas, puesto que el paradigma educativo de empresa, vigente, ha deteriorado el modelo humanístico que abona a la construcción de individuos autónomos y críticos: la calidad se expresa en términos de eficacia (Zuluaga-Marín *et al.*, 2022).

En contraparte, para promover el desarrollo del PC, entre otros aspectos, es indispensable que en las instituciones de educación se impulsen y se dé preferencia a los métodos de aprendizaje que incidan en los procesos cognitivos, afectivos y emocionales de los individuos. Esto favorece el incremento significativo de competencias y habilidades para la observación, el análisis, la valoración y posicionamiento frente a la realidad, que actúan como mecanismos, a través de los cuales ellos dirigen y controlan su proceso de aprender a aprender (Moreno-Pinado *et al.*, 2017). Adicionalmente, los centros educativos deberían fomentar el desarrollo de capacidades y disposiciones necesarias para pensar sí mismo y decidir adecuadamente a partir de un conjunto amplio de perspectivas que permitan utilizar diversas herramientas de conocimiento en diferentes situaciones (Mejía, 2004).

Por lo anterior, resulta indispensable implementar prácticas pedagógicas para favorecer el desarrollo de la criticidad, del diálogo, del individuo y,

en consecuencia, el desarrollo adecuado de la sociedad (Barros-da Silva *et al.*, 2020). Adicionalmente, en palabras de Moreno-Pinado y Velázquez Tejeda (2017), estos métodos deben desencadenar un conjunto de procesos cognitivos, afectivos, volitivos y emocionales que permitan la adquisición de capacidades y habilidades que estén orientadas a saber analizar e interpretar la información, establecer fundamentos sólidos para llevar a cabo inferencias, brindar explicaciones, elegir decisiones y resolver problemas. Aspectos que serán de gran trascendencia para las decisiones que habrá de aplicar en su vida diaria (Barros-da Silva *et al.*, 2020).

Además de los métodos mencionados, también resulta adecuada la implementación de técnicas enfocadas en lograr el desarrollo del PC, como son: la discusión socrática, la controversia, el juego de roles, la detección de la información sesgada (Betancourth-Zambrano *et al.*, 2021) y las actividades de investigación (Barros-da Silva *et al.*, 2020). Por ejemplo, la combinación de las técnicas controversia —discusión socrática resultó efectiva para lograr que los individuos desarrollasen habilidades de PC al fomentar sus capacidades para formular hipótesis, conjeturas y conclusiones, además de promover el empleo de argumentos claros y razonables basados en sus experiencias y en elementos teóricos. También se logró favorecer sus capacidades para autoevaluar sus pensamientos, incluso reconocer otros puntos de vista, así como avanzar hacia un razonamiento más complejo (Barros-da Silva *et al.*, 2020; Betancourth-Zambrano *et al.*, 2021).

Por su parte, en las actividades de investigación, su potencial educativo o de formación de recursos, los involucrados estarán sometidos a enfrentar decisiones y dilemas, pero requieren de autonomía para definir el rumbo de cada investigación, apropiándose del control del proceso (Barros-da Silva *et al.*, 2020; Mejía, 2004). Al realizar estas actividades, el alumno tendrá oportunidad de reflexionar sobre personajes y circunstancias, y será necesario que comprenda acerca de hechos, valores y contextos presentes en la narrativa. Mientras que el responsable de la conducción del proceso educativo dejará de fungir como dueño del conocimiento, deberá fungir como mediador, sirviendo de guía, formulando preguntas, pero sin brindar respuestas listas ante las inconsistencias en las decisiones de los estudiantes (Barros-da Silva *et al.*, 2020).

Al interior de las instituciones de educación, si dentro de sus objetivos

Cuadro 1. Áreas y listado de capacidades que favorecen el desarrollo del pensamiento crítico

Áreas	Capacidades
Aclaración elemental	Centrarse en una pregunta
	Analizar argumentos
	Elaborar y responder preguntas aclaratorias y desafiantes
Soporte básico	Evaluar la credibilidad de una fuente
	Efectuar y evaluar observaciones
Inferencia	Hacer y valorar deducciones
	Realizar y evaluar inducciones
	Hacer y determinar juicios de valor
Aclaración elaborada	Definir términos y valorar definiciones
	Identificar supuestos
Estrategias y tácticas	Decidir una acción
	Interactuar con otros

Fuente: Barros-da Silva *et al.* (2020).

se contempla la formación de recursos humanos con PC, se sugiere que fomenten, de acuerdo con Barros-da Silva *et al.* (2020), el apoyo del personal académico, el desarrollo de diversas capacidades entre su comunidad estudiantil (cuadro 1).

Adicionalmente, para fomentar el PC, los centros educativos deberán de implementar acciones que estimulen la comprensión y el desarrollo de habilidades intelectuales que impulsen la formulación de inferencias, la predicción, la solución de problemas, la clasificación simple, el planteamiento y verificación de hipótesis, la clasificación jerárquica, la definición de conceptos, el análisis, la síntesis, la evaluación y el razonamiento analógico (Zuluaga-Marín *et al.*, 2022). Esto también para contrarrestar el resurgimiento de movimientos autoritarios y fascistas, así como el conformismo irreflexivo (Tenreiro-Vieira *et al.*, 2022).

Como complemento, se requiere la implementación de pedagogías y métodos innovadores en las instituciones académicas en pro de un cambio cultural y democrático que entienda la crítica no como un ataque personal, sino como disertación intelectual y ética, en un marco de acción que esté basado en el discurso de las ciencias del conocimiento científico, como manera de desarraigar el pensamiento basado en el prejuicio y las falsas creencias. Para fortalecer lo anterior, las instalaciones educativas deberán diseñarse para generar un microclima que promueva el aprendizaje, motive y

estímule múltiples inteligencias, fomente aspectos positivos para aprender, como la creatividad, la curiosidad y la exploración (Zuluaga-Marín *et al.*, 2022).

Conclusión

El desarrollo y/o adquisición del pensamiento crítico, por parte de los individuos, es la herramienta cognitiva que fomentará una mayor proactividad y flexibilidad ante los cambios sociales y culturales vigentes y los que habrán de presentarse. Lo anterior permitirá además que cada individuo cuente con capacidades, destrezas y habilidades para enfrentarse a diversos y variados problemas de su contexto e interés, y con cuya solución habrá de contribuir a la transformación de la realidad.

Bibliografía

- Angarita, C. E. (2009). Pensamiento crítico y análisis teológico de la realidad. Fundamentos para diálogos interdisciplinarios. *Revista Realidad*, (121): 535-561.
- Bañuelos-Márquez, A. M. (1993). Motivación escolar. Estudio de variables afectivas. *Perfiles Educativos*, (60):1-6.
- Barros-da Silva, L. H., Lopes-da Silva, E., y Francisco, W. (2020). Construção de caso investigativo de laboratório para a promoção do pensamento crítico em aulas de Química. *Revista Eletrônica Poiesis*, 14(26):420-437. <https://doi.org/10.19177/prppge.v14e262020420-437>.
- Betancourth-Zambrano, S., Tabares-Díaz, Y., y Martínez-Daza, V. (2021). Desarrollo del pensamiento crítico a través del debate crítico: una mirada cualitativa. *Revista Interamericana de Investigación, Educación y Pedagogía*, 14(2):373-400. <https://doi.org/https://doi.org/10.15332/25005421.6645>.
- Bur, A. (2009). Desarrollo del pensamiento crítico de los estudiantes universitarios. In: O. Echeverría (Ed.). *XVII Jornadas de Reflexión Académica en Diseño y Comunicación*, (pp. 43-44). Universidad de Palermo, Buenos Aires, Argentina. Consultada el 13 de enero de 2013, desde: http://fido.palermo.edu/servicios_dyc/publicacionesdc/archivos/125_libro.pdf
- Chapela, M. C., Cerda, A., y Jarillo, E. (2008). Universidad-Sociedad: perspectivas de Jacques Derrida y Boaventura de Sousa Santos. *Revista Reencuentro*, 37, 77-86.
- De Anglat, H. D. (2005). El criticalthinkingmovement y la educación intelectual. *Estudios sobre Educación*, (9):167-187.

- De Corte, E. (2015). Aprendizaje constructivo, autorregulado, situado y colaborativo: un acercamiento a la adquisición de la competencia adaptativa (matemática). *Revista Páginas de Educación*, 8(2): 69-87.
- De la Isla, C. (2007). ¿Educación para la libertad o para el sometimiento? *Firgoa*, 1-9.
- Echeverría, J. (1995). El pluralismo axiológico de la ciencia. *Revista ISEGORÍN*, 12:44-79.
- Facione, P. A. (2007). Pensamiento Crítico: ¿Qué es y por qué es importante? *EDUTEKA*, 1-22.
- Fierro-Murga, L. E. (2003). Educar con ciencia la conciencia en el uso ético de la tecnología. In: Universidad Autónoma de San Luis Potosí (Ed.). *I Foro Nacional sobre la Incorporación de la Perspectiva Ambiental* (pp. 355-358). San Luis Potosí, San Luis Potosí, México.
- González, H. (2007). No coma entero, piense críticamente. *EDUTEKA*, 6-13.
- Mejía, A., y Zarama, R. (2004). La promoción de pensamiento crítico en Ingeniería. *Revista de Ingeniería*, (20): 90-104. <https://doi.org/10.16924/riua.v0i20.427>.
- Montoya, J. I. (2007). Acercamiento al desarrollo del pensamiento crítico, un reto para la educación actual. *Revista Virtual Universidad Católica del Norte*, 21: 1-15.
- Moreno-Pinado, W. E., y Velázquez Tejeda, M. E. (2017). Estrategia Didáctica para Desarrollar el Pensamiento Crítico. *Revista Iberoamericana sobre Calidad, Eficacia y Cambio en Educación REICE*, 15(2):53-73. <https://doi.org/https://doi.org/10.15366/reice2017.15.2.003>.
- Ossa-Cornejo, C. J., Palma-Luengo, M. R., Lagos-San Martín, N. G., Quintana-Abello, I. M., y Díaz-Larenas, C. H. (2017). Análisis de instrumentos de medición del pensamiento crítico. *Ciencias Psicológicas*, 11(1); 19-28. <https://doi.org/10.22235/cp.v11i2.1343>
- Peppino-Barale, A. M. (2009). Lectura y pensamiento críticos: Estrategias para desenvolverse en el ciberespacio. *Tiempo Laberinto*, 5(20):7-11.
- Secretaría de Educación Pública (SEP) (2011). *Tema 2: La formación del pensamiento crítico y científico. Curso Básico de Formación Continua para Maestros en Servicio, Relevancia de la profesión docente en la escuela del nuevo milenio 2011* (pp. 33-53). Dirección General de Formación Continua de Maestros en Servicio de la Subsecretaría de Educación Básica, de la Secretaría de Educación Pública, México, D.F.
- Sepúlveda-Obreque, A., Quintana-Püschel, M., Opazo-Salvatierra, M., Lemarie-Oyarzún, R., y Sáez-Sotomayor, D. (2013). Nivel de promoción de competencias genéricas-sello institucionales en educación básica, Parvularia y diferencial: percepción de los estudiantes. *Revista de Orientación Educacional*, 27(52):75-87.
- Serrano-Sevilla, M. C. A. (2010). Aprender a mirar: «El internado», una propuesta para el pensamiento crítico. *Comunicar: Revista Científica de Educomunicación*, 16(31): 439-444.
- Tenreiro-Vieira, C., y Marques-Vieira, R. (2022). Pensamento crítico e criativo para uma educação ciência-tecnologia-sociedade. *Revista Iberoamericana de Ciencia, Tecnología y Sociedad*, 17(51): 141-155.

- Villarini-Jusino, A. R. (2003). Teoría y pedagogía del pensamiento crítico. *Perspectivas Psicológicas*, 3-4, 35-42.
- Zuluaga-Marín, M., Botero-Suaza, J. C., Martínez-Romero, A. M., y Lopera-Ortega, Y. (2022). Neurodidáctica y pensamiento crítico: perspectivas para la educación actual. *Educación y Educadores*, 25(2):1-18. <https://doi.org/10.5294/edu.2022.25.2.2>.

5. La vermicultura como alternativa sustentable en zonas áridas

JORGE ALEJANDRO AGUIRRE JOYA*

CRISTIAN TORRES LEÓN**

DAVID RAMIRO AGUILLÓN GUTIÉRREZ***

DOI: <https://10.52501/cc.361.05>

Resumen

La lombricultura es una práctica agroecológica en la que se crían lombrices de tierra y se obtienen productos como la lombricompost y el humus líquido que se pueden usar como fertilizantes orgánicos. Esto resulta de la descomposición de la materia orgánica por parte de la lombriz, que convierte los residuos en un abono nutritivo para las plantas. Además, estos productos pueden ser sustitutos de fertilizantes sintéticos. Se considera a la lombricultura como una práctica sustentable, ya que tiene beneficios económicos, sociales y ambientales. En zonas áridas la lombricultura podría ser una alternativa sustentable, ya que el humus líquido y el vermicompost que genera puede usarse para cultivos o plantas que están en suelos con pocos nutrientes y con escasez de agua. Especialmente, la lombricultura podría implementarse con fines de autoconsumo o de comercio local en zonas rurales, donde las prácticas agrícolas son poco tecnificadas y no usan o usan muy pocos agroquímicos.

Un caso de referencia es el lombricario del Centro de Investigación y Jardín Etnobiológico de la Universidad Autónoma de Coahuila, localizado en Viesca, Coahuila. En este jardín a las plantas se les agrega el humus lí-

* Doctor en Ciencia y Tecnología de Alimentos. Profesor de tiempo completo de la Universidad Autónoma de Coahuila, México. ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-6298-4207>

** Doctor en Ciencia y Tecnología de Alimentos. Profesor titular de la Universidad Autónoma de Coahuila, México. ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-1614-5701>

*** Doctor en Ciencias Biológicas. Profesor-investigador en la Universidad Autónoma de Coahuila, México. ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-2519-8928>

quido y la lombricompost que se obtienen de este lombricario, El objetivo de este trabajo es exponer la experiencia obtenida en este jardín, pues podría ser una estrategia sustentable para otros modelos de aprovechamiento de los recursos vegetales en zonas áridas.

Palabras clave: *lombricompost, lombricultura, sustentabilidad, zonas áridas.*

Las lombrices

Las lombrices de tierra son oligoquetos (*Oligochaeta*) del filo Annelida. Tienen una piel húmeda con glándulas sensoriales y un cuerpo dividido en varios segmentos, por lo que se les llama gusanos segmentados. Los segmentos internos se llaman metámeros, los cuales tienen una cavidad llamada celoma. Por fuera, cada segmento está marcado por uno o varios anillos (*annellum* en latín), de ahí el nombre de anélidos (Huerta-Lwanga *et al.*, 2012).

En el suelo, las lombrices cavan y forman galerías a través de movimientos de contracción que hacen con sus cuerpos; de este modo, facilitan la circulación de aire, agua y nutrientes en el suelo. Esto mantiene el suelo en

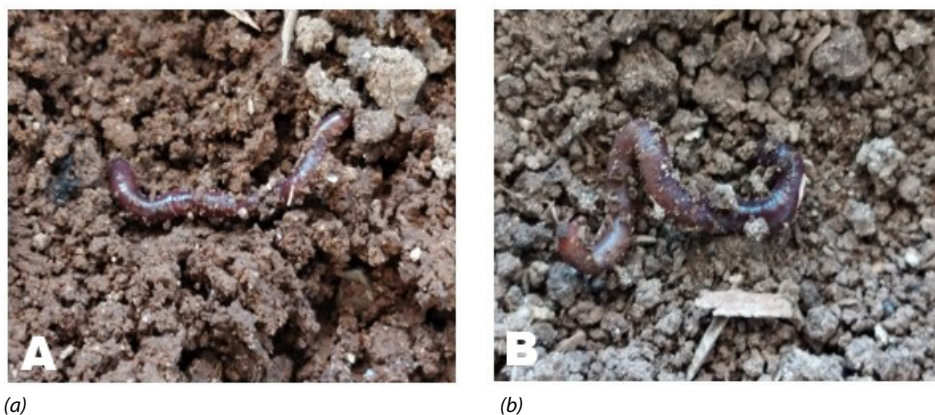


Figura 1. *Lombrices rojas rayadas o también llamadas lombrices de California (Eisenia fetida)*
(a) Lombriz con una parte de su cuerpo sobre la tierra. (b) Lombriz con el cuerpo enrollado sobre la tierra

Fuente: David Ramiro Aguillón Gutiérrez.

las condiciones ideales para que se desarrolle la vegetación, además de que contribuye a que los componentes de la materia orgánica se reciclen y se reincorporen a los ciclos biogeoquímicos. Las lombrices, además, contribuyen a que el suelo se mantenga adecuado para que las raíces de las plantas puedan crecer adecuadamente al aumentar su capacidad de retener humedad. La lombriz roja rayada (*Eisenia fetida*, Savigny) es ampliamente utilizada en los sistemas de lombricompost (Figura 1) (Huerta-Lwanga *et al.*, 2012, Darwin, 2011).

Las zonas áridas

En general, se considera desierto o zona árida una región con características como las siguientes: baja pluviosidad (<90 a 500 mm de precipitación anual), bajo contenido de humedad del suelo, baja humedad atmosférica, suelo desnudo, salino y seco, con movimientos de aire mayores que en climas húmedos, pequeñas perturbaciones ciclónicas y altas temperaturas diurnas (Cloudsley-Thompson, 1977; Leopold, 1979; Hernández, 2006; Granados-Sánchez *et al.*, 2012; León-de la Luz *et al.*, 2013; Saygin, 2017). Durante el día, el desierto absorbe el 90 % de la radiación solar que calienta el suelo y la capa inferior del aire, ya que las partículas de polvo y las nubes solo se desvían 10 %, mientras que, por la noche, el calor acumulado durante el día se pierde, ya que el 90 % de ese calor se escapa a las capas superiores de la atmósfera (Cloudsley-Thompson, 1977; Leopold, 1979; Hernández, 2006; Granados-Sánchez *et al.*, 2012; León-de la Luz *et al.*, 2013; Saygin, 2017).

Existen diferentes criterios para clasificar los desiertos, por ejemplo, el criterio geomorfológico, según el tipo de suelo, el criterio basado en la precipitación y la temperatura, criterios geográficos, criterios biológicos y agrícolas, entre otros. En general, las zonas áridas se clasifican en zonas extremadamente áridas o hiperáridas, áridas y semiáridas. El potencial biológico de los desiertos se ve gravemente limitado por la escasez de agua; por ejemplo, la vegetación xerofítica está adaptada a esta condición. Los desiertos son ecosistemas actualmente amenazados, ya que actividades antropogénicas, como la ganadería (sobrepastoreo), la agricultura, la introducción de espe-

cies exóticas, la contaminación, el cambio climático y la sobreexplotación de los recursos naturales, los ponen en grave peligro, promoviendo la desertificación y formando áreas que carecen de los elementos naturales de los desiertos (Cloudsley-Thompson, 1977; Saygin, 2017).

Las zonas áridas y semiáridas de México

Si consideramos que más del 60 % de la República Mexicana se encuentra entre los 20° y 40° de latitud norte, gran parte de su superficie está sujeta a condiciones áridas, que varían regionalmente debido a un conjunto de factores físicos y biológicos (Granados-Sánchez *et al.*, 2012). Según Miranda (1955), existe una estrecha relación entre el clima y la vegetación que determina las condiciones de un lugar. Las regiones áridas y semiáridas del país presentan una riqueza florística y faunística favorecida por la variedad de ambientes, desde aquellos influenciados por la franja global de zonas áridas hasta aquellos influenciados por las franjas tropicales (Granados-Sánchez *et al.*, 2012). Esto permite la identificación de nueve regiones áridas en México: Sonorense, Chihuahuense (Figura 2), Hidalguense, Poblana, Tamaulipeca, Guerrerense, Tehuantepeca, Veracruzana y Yucateca (Miranda, 1955).



(a)



(b)

Figura 2. Paisajes del desierto chihuahuense. (a) Vista del paisaje con montañas de fondo y con plantas nativas. (b) Vista del paisaje con plantas nativas

Fuente: David Ramiro Aguillón Gutiérrez.

La sustentabilidad

La sustentabilidad o sostenibilidad se refiere a la capacidad de satisfacer las necesidades actuales sin comprometer la capacidad de las generaciones futuras para satisfacer las suyas. Implica un equilibrio entre el crecimiento económico, el cuidado del medio ambiente y el bienestar social. En esencia, se trata de usar los recursos de manera responsable y consciente, evitando que se agoten o que se dañe el ecosistema (Enkerlin *et al.*, 1977, Díaz-Coutiño *et al.*, 2009).

Actualmente, muchos procesos están transitando hacia la sustentabilidad; eso significa que deben considerar los tres aspectos básicos del desarrollo sustentable: el crecimiento económico, el bienestar social y el cuidado del ambiente. Particularmente, en zonas áridas es prioritario que los procesos de producción alcancen la sustentabilidad, ya que algunos recursos naturales, como el agua o los nutrientes del suelo, son escasos (Enkerlin *et al.*, 1977, Díaz-Coutiño *et al.*, 2009).

En el caso de la lombricultura, se cumple con los criterios de sustentabilidad, pues los productos derivados de ella, como el vermicompost y el humus líquido, generan ingresos económicos. Esto, a su vez, genera bienestar social y, además, no requiere cantidades importantes de agua, no necesita productos químicos sintéticos y no exige espacios grandes; todo esto favorece el aspecto ambiental.

La vermicultura, el vermicompost y sus beneficios

Según Sinha *et al.* (2010), la vermicultura o lombricultura es una práctica agroecológica, también considerada ecotecnia, que mediante la cría y producción de lombrices permite transformar los residuos orgánicos en abonos y proteínas. Es también una alternativa para mitigar y eliminar el uso indiscriminado de recursos naturales y el manejo inadecuado de residuos agrícolas, domésticos e industriales. Además, esta biotecnología limpia es una herramienta efectiva para la reconversión de residuos orgánicos biodegradables. La tecnología de lombricultura se está consolidando como una tecno-

logía ambientalmente sostenible, económicamente viable y socialmente aceptable en todo el mundo.

Los beneficios de la lombricultura se pueden clasificar de la siguiente manera: (1) tecnología de vermicompostaje (para gestionar la mayoría de los residuos orgánicos), (2) tecnología de vermifiltración (para tratar aguas residuales municipales e industriales), (3) tecnología de vermirremediación (para tratar y sanear terrenos contaminados), (4) tecnología de vermiagroproducción (para producir alimentos orgánicos sin químicos mediante lombrices y vermicompostaje), (5) tecnología de producción vermiindustrial (para producir valiosas materias primas industriales a partir de lombrices).

Sonko *et al.* (2018) consideran la lombricultura como la base futura para ecosistemas agrícolas resistentes a las presiones antrópicas y se debe prestar especial atención a la lombricultura en el desarrollo de la agricultura alternativa. Su esencia es el uso de la lombriz de tierra para obtener, a partir de diversas sustancias orgánicas, un fertilizante ecológico (biohumus) que contiene un conjunto completo de macroelementos y oligoelementos para las plantas agrícolas.

El proceso de lombricultura podría ser una iniciativa ecológica para el manejo de biosólidos de las plantas de tratamiento de aguas residuales (PTAR), ya que estos presentarán características de abonos orgánicos, los cuales pueden ser usados para cultivos no agrícolas de tipo ornamental y recuperación forestal (Chávez-Porras *et al.*, 2011).

La lombricultura también resulta ser un sistema sustentable en la producción de café, ya que se acelera el proceso de descomposición de la pulpa y mucílago de café y la lombricompost obtenida se usa en huertas y viveros como abono (Dávila *et al.*, 1996). También se puede aplicar la lombricultura en sistemas de producción bovina, ya que el estiércol de bovino precompostado en un biodigestor es apto como alimento para la lombriz (Coss y León *et al.*, 2015).

Importancia del vermicompost

En el intestino de la lombriz se realizan diversos procesos digestivos que incluyen la trituración, desdoblamiento, síntesis y enriquecimiento enzimá-

tico y microbiano de la materia orgánica consumida por la lombriz, lo que da como resultado una degradación acelerada de los residuos y la obtención de abonos orgánicos con alto contenido de nutrientes. En México, la especie más utilizada con este fin es *E. fetida*, conocida comúnmente como “lombriz roja de California”. El lombricompost se puede aprovechar como abono orgánico; su costo de producción es casi nulo y trae beneficios ambientales importantes al ayudar no solo como abono, sino a mejorar las características físicas del suelo (Schuldt *et al.*, 2007; De Gante Cabrera, 2013; Carrillo-Cando *et al.*, 2024).

El vermicompostaje y la vermifiltración son procesos naturales de gestión de residuos que se basan en el uso de lombrices para convertir los residuos orgánicos en compuestos estables que enriquecen el suelo. El vermicompost de lombriz de tierra es un promotor y protector del crecimiento para los cultivos. Es rico en nitrógeno, potasio y fósforo, micronutrientes, microbios beneficiosos del suelo como bacterias fijadoras de nitrógeno y solubilizadoras de fosfato, hongos micorrícicos, humus y hormonas del crecimiento como auxinas, giberlinas y citoquininas. Presenta una porosidad, aireación, drenaje y capacidad de retención de agua muy altas. También protege a las plantas contra diversas plagas y enfermedades, ya sea suprimiéndolas o repeliéndolas, o induciendo resistencia biológica en ellas. Se ha comprobado que la presencia de lombrices vivas en el suelo influye significativamente en el desarrollo y la calidad de las frutas en cultivos hortícolas y frutales. Las lombrices y el vermicompost pueden impulsar la producción hortícola sin la necesidad de agroquímicos. Esto proporcionará diversos beneficios sociales, económicos y ambientales a la sociedad al producir alimentos seguros, nutritivos y saludables (ricos en minerales y antioxidantes) para las personas. El uso de vermicompost mejora la fertilidad del suelo y previene su erosión y compactación. En experimentos con cultivos de maíz, trigo, tomate y berenjenas, se observaron excelentes resultados de crecimiento en términos de altura de las plantas, color y textura de las hojas, apariencia de flores, frutos y espigas en comparación con los fertilizantes químicos y el compost convencional. Asimismo, se observa una menor incidencia de plagas y enfermedades y una menor demanda de agua para riego en las plantas cultivadas con vermicompost (Bajsa *et al.*, 2003; Sinha *et al.*, 2013). Estos resultados, en específico el hecho de que en los cultivos donde se utilizó

la vermicompost hubo una menor demanda de agua, demuestran que esta técnica es ideal para aplicarse en ambientes áridos.

El vermicompost como biofertilizante puede ser una excelente opción para el abonado de estanques, ya que no causa daños a largo plazo al suelo, como ocurre con los fertilizantes químicos. Además, hay una mayor capacidad de retención de agua en el suelo de los estanques y las lombrices producidas se utilizaron como alimento para peces. La unión de la lombricultura y la piscicultura es un modelo de bajo costo que integra dos sistemas de producción y podría ser una opción comercial y ambientalmente viable (Ghosh, 2004).

La aplicación del vermicompost en suelos agrícolas actúa como acondicionador y ayuda a mejorar sus propiedades físicas, biológicas y químicas. La producción de vermicompost también es un proceso económicamente productivo, ya que reduce los residuos en origen y, en consecuencia, ahorra espacio en los vertederos; además, es una fuente de ingresos adicionales y contribuye al equilibrio ambiental (Hussaini, 2013; Kalita *et al.*, 2017).

Las lombrices como bioindicadores

Los bioindicadores son aquellos organismos que nos pueden dar información acerca de la calidad y salud del ambiente en el que viven. Existen organismos que son más aptos que otros para darnos información sobre la contaminación o alteración de hábitats o medios como la atmósfera, el suelo y los cuerpos de agua. El impacto antropogénico en los ambientes puede favorecer a algunos organismos (en realidad se benefician de la eliminación de competencia y de los residuos humanos) o perjudicar a otros. En aquellos organismos que se ven afectados, pueden presentarse cambios a nivel morfológico, fisiológico o conductual (De la Lanza-Espino *et al.*, 2000; González-Zuarth *et al.*, 2014).

Las lombrices también pueden ser utilizadas como bioindicadoras de la calidad y salud ambiental, ya que cumplen con algunas de las características ideales de los bioindicadores, como poder sobrevivir en vida libre (biomonitoreos) y en condiciones de laboratorio (bioensayos), estar identificadas taxonómicamente, ser inofensivas, ser de poco movimiento, no están en

peligro de extinción y tienen tejidos que pueden analizarse para medir su capacidad de bioacumulación o bioconcentración. Derivado de esto, las lombrices pueden usarse en procesos de biorremediación o vermirremediación, como lo llaman Sinha *et al.* (2010), quienes reportan que se han utilizado las lombrices con éxito con la gestión de residuos sólidos urbanos, el tratamiento de aguas residuales urbanas e industriales y en la remediación de suelos contaminados con hidrocarburos aromáticos policíclicos (HAP). Según estos autores, los HAP de los suelos contaminados se eliminan en más del 80 % en tan solo 12 semanas.

La vermicultura puede utilizarse en la transformación de lodos de depuradoras urbanas (incluso en aquellas con contenido de metales pesados) para luego utilizarse en cultivos agrícolas, ya que son ricos en potasio y fósforo (Delgado-Arroyo *et al.*, 2004).

En algunas ocasiones, las lombrices participan en un proceso llamado biomagnificación, en el cual un xenobiótico va aumentando su concentración conforme avanza la cadena trófica. Un ejemplo es el reportado por Byambas *et al.* (2019), donde señalan que las lombrices de tierra forman parte de la dieta natural de algunos animales de granja, como las aves de corral. Son una fuente de proteínas. Desafortunadamente, las lombrices de tierra pueden acumular algunas sustancias tóxicas presentes en el suelo y los animales que las consumen pueden contaminarse a través de ellas. Los compuestos tóxicos más comunes son metales pesados (plomo, cromo, cadmio, hierro, entre otros), pesticidas o agroquímicos (herbicidas, insecticidas, fungicidas, entre otros) y toxinas microbianas (antrácica, botulínica, colérica, entre otras).

El lombricario del Centro de Investigación y Jardín Etnobiológico

El Centro de Investigación y Jardín Etnobiológico (CIJE) de la Universidad Autónoma de Coahuila (UA de C), localizado en el municipio de Viesca, Coahuila, cuenta con un lombricario (Figura 3), en el que se produce humus líquido y lombricompost a partir de la lombriz roja rayada o lombriz roja californiana. Estos productos se utilizan como abonos o fertilizantes orgá-

nicos para las plantas que se encuentran en el jardín, que actualmente rondan los 12 000 ejemplares de aproximadamente 85 especies, repartidas en más de 12 hectáreas. La gran mayoría de las plantas con las que cuenta el jardín son nativas del semidesierto de Coahuila. Gracias al lombricario se obtienen productos que favorecen el establecimiento y crecimiento de las plantas de una manera sustentable. Además, estos productos (humus líquido y vermicompost) pueden ser comercializados, donados o intercambiados por otros bienes con otras instituciones o jardines botánicos o etnobiológicos.

El lombricario, además, es importante en la parte de educación ambiental, ya que cuando se reciben visitas en el CIJE, ya sean de grupos escolares o de turistas, se les muestra el lombricario y su funcionamiento, lo que siempre genera curiosidad e interés entre las personas, sobre todo cuando ven a las lombrices. Otro aspecto a destacar es la relevancia de este sitio para la investigación científica, ya que aún hay muchas cosas que investigar sobre las lombrices de tierra y sobre la vermicultura en general.

Metodología

El lombricario está construido con paredes de varas de ocotillo y escapos de agaves, formando una construcción bioarquitectónica, tiene techo de lámina, unas mesas de madera y, sobre ellas, cajas de reja donde está la tierra y las lombrices. A la tierra donde están las lombrices se le agrega materia orgánica como viruta de la poda de árboles como los mezquites o pinabetes, además de estiércol seco (sirre) de cabras u otros animales domésticos como ganado ovino, bovino o equino.

También cuenta con un sistema de riego por aspersión en la parte superior, así como canales al lado de las cajas y recipientes donde se va acumulando el humus líquido. Luego este humus se coloca en botellas y el vermicompost en bolsas para su almacenamiento y posterior uso dentro del jardín.

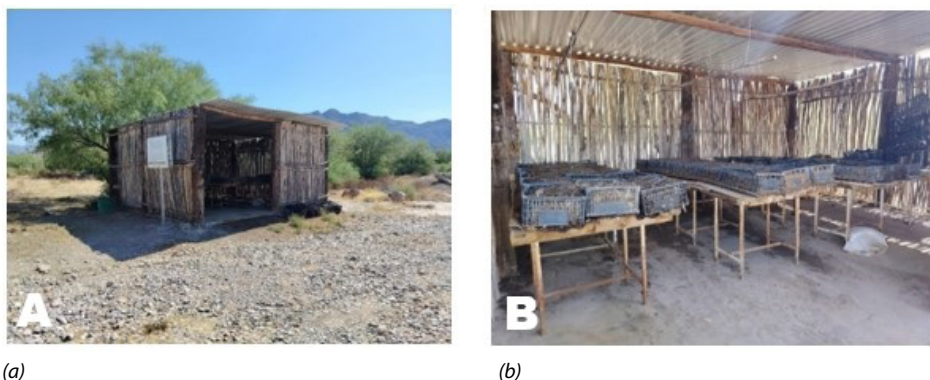


Figura 3. *Lombricario del CIJE*. (a) Vista externa. (b) Vista interna.

Fuente: David Ramiro Aguillón Gutiérrez.

Conclusión

La lombricultura o vermicultura ofrece una alternativa sustentable al extenso uso de fertilizantes sintéticos y agroquímicos que resultan nocivos para muchas especies benéficas y para la salud del ser humano. Tener un lombricario resulta de una relativamente baja inversión, pues no requiere supervisión permanente ni una protección especial, tampoco algún equipo o máquina sofisticada. Algunas materias primas como tierra, viruta y sirre resultan prácticamente gratuitas y requieren poca agua para su funcionamiento. Los productos obtenidos son de alto valor en el mercado y, lo más importante, son una forma de producción sustentable y pueden ser una buena alternativa para muchos productores agrícolas en zonas áridas y semiáridas.

Bibliografía

- Bajsa, O., Nair, J., K. Mathew, Ho, G. E. (2003). Vermiculture as a tool for domestic wastewater management. *Water Sci Tech* 48: 125-132.
- Byambas, P., Hornick, J. L., Marlier, D., y Francis, F. (2019). Cogent vermiculture in animal farming: A review on the biological and nonbiological risks related to earthworms in animal feed. *EnvSci*. 5: 1-12.

- Carrillo-Cando, L. E., Basantes-Vaca, C. V., Quiroz-Carrión, E. N., y Luis Alberto Mera-Cabezas, L. A. (2024). Potencialidades de la lombricultura, en la educación ambiental, para optimizar el aprendizaje de la química verde. *Polo Conoc.* 9(2):807-27.
- Chávez-Porras, A., y Rodríguez-González, A. (2011). Análisis químico y biológico de bio-sólidos sometidos a sistema de lombricultura como potencial abono orgánico. *Nova* 9(15): 53-59.
- Cloudsley-Thompson, J. L. (1977). El hombre y la biología de las zonas áridas. *Editorial Oris*, Barcelona.
- Coss y León, M. H. J., Martín del Campo, M. C. I., Loza, L. J. A., Durand, M. L. C., Monteros, C. E., y López, A. E. (2015). Tratamiento de sustrato de bovino y producción de biogás en un biodigestor continuo con lombricultura. *E-Gnosis.* 13:1-16.
- Darwin, C. (2011). La formación del mantillo vegetal. *Editorial Los Libros de la Catarata*. Madrid, España.
- Dávila, M. T., y Ramírez, C. A. (1996). Lombricultura en pulpa de café. *Avances técnicos Cenicafé* 225:1-12.
- De Gante Cabrera, V. H. (2013). La lombricultura: alternativa a la disposición final de residuos domiciliarios. *Elementos* 89: 43-46
- De la Lanza-Espino, G., y Hernández-Pulido, S. (2000). Organismos indicadores de la calidad del agua y de la contaminación (bioindicadores). *Plaza y Valdéz, S.A. de C.V.*, México.
- Delgado-Arroyo, M. M., Porcel-Cots, M. A., Miralles De Imperial-Hornedo, R., Beltrán-Rodríguez, E. M., Beringola-Beringola, L., y Martín-Sánchez, J. V. (2004). Efecto de la vermicultura en la descomposición de residuos orgánicos. *Rev Int Contam Amb.* 20 (2): 83-86.
- Díaz-Coutiño, R., y Escárcega-Castellanos, S. (2009). Desarrollo sustentable, una oportunidad para la vida. *McGraw-Hill*, México:
- Enkerlin, E. C., Cano, G., Garza, R. A., y Voguel, E. (1997). Ciencia ambiental y desarrollo sostenible. *International Thomson Editores*, 690 p.
- Ghosh, C. (2004). Integrated vermi-pisciculture—an alternative option for recycling of solid municipal waste in rural India. *Bioresource Tech.* 93: 71–75.
- González-Zuñiga, C., Vallarino, A., Pérez-Jiménez, J. C., y Low-Pfeng, A. M. 2014. Bioindicadores guardianes de nuestro futuro ambiental. *Editorial ECOSUR México*.
- Granados-Sánchez, D., Hernández-García, M. A., y López-Ríos, G. F. (2012). Ecología de los desiertos Del mundo. *Editorial Universidad Autónoma Chapingo*, Texcoco, México
- Hernández, M. H. (2006). La vida en los desiertos mexicanos. Colección La Ciencia para Todos, 213, *Fondo de Cultura Económica*. Ciudad de México.
- Huerta-Lwanga, E., López-Argoytia, L. (2012). Lombrices, las ingenieras de la tierra. *Editorial ECOSUR*, México.
- Hussaini, A. (2013). Vermiculture bio-technology: An effective tool for economic and environmental sustainability. *Afr J Env Sci Tech.* 7(2): 56-60.
- Kalita, R. R., Das, M. D., y Bora, S. (2017). Knowledge, attitude and practices of farmers towards vermiculture technology. *Indian Res J Ext Edu.* 17 (4): 78-82.

- León-de la Luz, J. L., Blázquez-Moreno, M. C., y Ortega-Rubio, A. (2013). ¿Qué se mueve en el Desierto? Historias del matorral sarco caule. *Editorial Centro de Investigaciones Biológicas del Noroeste S.C.* La Paz, Baja California Sur, México.
- Leopold, A. S. (1979). El desierto. Colección de la Naturaleza de Life en Español. *Editorial Offset Multicolor*.
- Miranda, F. (1955). Formas de vida vegetales y el problema de la delimitación en las zonas áridas de México. In: Mesas redondas sobre problemas de las zonas áridas de México. *Instituto Mexicano de Recursos Naturales Renovables* México, DF. p. 87.
- Morales, P. N. B., Garavito, N. J. Z., y Chávez, P. A. (2010). Implementación de un proceso biotecnológico: lombricultura como tratamiento de residuos sólidos orgánicos. *Rev Acad Virt.* 3(1): 137-47.
- Saygin, S. D. (2017). Strategies to enhance sustainability of land resources in arid regions. In: Arman H, Yuksel I, editores. *Arid environments and sustainability*. 1 ed. Viena. *IntechOpen*. p. 4-20.
- Schuldt, M., Christiansen, R., Scatturice, L. A., y Mayo, J. P. (2007). Lombricultura. Desarrollo y adaptación a diferentes condiciones de temperie. *REDVET* 8(8):1-10.
- Sinha, R. K., Agarwal, S., Chauhan, K., Chandran, V., y Soni, B. K. (2010). Vermiculture technology: Reviving the dreams of Sir Charles Darwin for scientific use of earthworms in sustainable development programs. *Tech Invest.* 1: 155-172.
- Sinha, R. K., Hahn, G., Singh, P. K., Suhane, R. K., y Anthonyreddy, A. (2011). Organic farming by vermiculture: Producing safe, nutritive and protective foods by earthworms (Charles Darwin's friends of farmers). *Am J Exp Agric* 1(4): 363-399.
- Sinha, R. K., Soni, B. K., Agarwal, S., Shankar, B., y Hahn, G. (2013). Vermiculture for organic horticulture: Producing chemical-free, nutritive & health protective foods by earthworms. *Agricult Sci.* 1(1): 17-44 Sonko SP, Vasilenko OV, Sukhanova IP, Shchetyna MA, Hurskiy IM. 2018. Vermiculture as an important component of ecologically tolerant agricultural ecosystems. *Ukr J Ecol.* 8(4): 236-242.

6. Transformación agrícola: tecnologías emergentes como clave para la sostenibilidad en 2025

ALAN JOEL SERVÍN PRIETO*

MÓNICA HERNÁNDEZ LÓPEZ**

TANIA ELIZABETH VELÁSQUEZ CHÁVEZ***

JOSÉ MARÍA JUÁREZ HERNÁNDEZ****

MARCIAL HUMBERTO VÁSQUEZ CORRAL*****

ADRIANA VIRAMONTES ACOSTA*****

JESÚS ALEJANDRO VALDÉS NIEBLAS*****



DOI: <https://10.52501/cc.361.06>

Resumen

El presente trabajo tiene como objetivo analizar el papel de las tecnologías emergentes en la transformación agrícola hacia modelos más sostenibles para el año 2025. Frente a desafíos como el cambio climático, la degradación del suelo, la escasez de agua y la creciente demanda alimentaria, se plantea la necesidad de adoptar herramientas innovadoras que permitan una producción eficiente y ambientalmente responsable. El marco teórico se fundamenta en los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), destacando aquellos directamente relacionados con la agricultura: hambre cero (ODS 2), agua

* Doctor en Ciencias en Agua y Suelo. Docente-investigador en el Instituto Tecnológico Superior de Lerdo, México. ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-5534-7875>

** Doctora en Ciencias Agrarias. Docente-investigadora en el Instituto Tecnológico Superior de Lerdo, México. ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-6249-127X>

*** Maestra en Ingeniería Bioquímica. Docente-investigadora, México. ORCID: <https://orcid.org/0009-0009-7788-1786>

**** Maestro en Educación. Docente-investigador en el Instituto Tecnológico Superior de Lerdo, México. México. ORCID: <https://orcid.org/0009-0009-5790-651X>

***** Maestro en Ciencias de la Ingeniería Eléctrica. Docente-investigador en el Instituto Tecnológico Superior de Lerdo, México.

***** Maestra en Ciencias de la Ingeniería Industrial. Docente-investigadora en el Instituto Tecnológico de La Laguna, México. ORCID: <https://orcid.org/0009-0002-3317-4181>

***** Doctor en Administración. Docente-investigador en el Instituto Tecnológico Superior de Lerdo, México. ORCID: <https://orcid.org/0009-0000-8184-3349>

limpia (ODS 6), producción responsable (ODS 12), acción por el clima (ODS 13), vida de ecosistemas terrestres (ODS 15) y alianzas para lograr los objetivos (ODS 17). Se abordan tecnologías como la agricultura de precisión, biotecnología, inteligencia artificial, Big Data, robótica y sistemas de monitoreo satelital, los cuales tienen un impacto positivo en la sostenibilidad y eficiencia de los sistemas agrícolas. En las conclusiones se resalta que la integración de estas tecnologías permite mejorar la productividad, optimizar el uso de insumos, monitorear los cultivos en tiempo real y reducir la huella ambiental. Dos estudios de caso aplicados al cultivo de nogal pecanero evidencian el potencial de la teledetección y del uso de lixiviado de vermicompost en el mejoramiento de las condiciones del suelo y la salud de las plantas. Finalmente, se concluye que la transición hacia una agricultura sostenible requiere de políticas públicas inclusivas, una inversión en infraestructura tecnológica, educación rural y alianzas estratégicas para garantizar la seguridad alimentaria global sin comprometer los recursos del planeta.

Palabras clave: *agricultura de precisión, biotecnología, cambio climático, sostenibilidad.*

Introducción

La agricultura ha sido un pilar fundamental en el desarrollo humano y en la supervivencia de las sociedades desde sus inicios. A lo largo de los siglos, las prácticas agrícolas han evolucionado considerablemente, adaptándose a las nuevas necesidades de una población mundial en constante crecimiento (Arias *et al.*, 2019). Sin embargo, en las últimas décadas, la agricultura ha enfrentado desafíos sin precedentes debido a la aceleración del cambio climático, la degradación de los recursos naturales, la escasez de agua, y el aumento de la demanda alimentaria (FAO, 2025). En este contexto, surge la necesidad urgente de transformar los métodos de producción agrícola hacia modelos más sostenibles, capaces de garantizar la seguridad alimentaria para las generaciones futuras mientras se protege el medio ambiente.

El año 2025 marca un hito clave en este proceso de transformación. Si bien los desafíos son numerosos, las tecnologías emergentes ofrecen un

potencial extraordinario para cambiar radicalmente la manera en que cultivamos la tierra, gestionamos los recursos y producimos alimentos. Tecnologías como la agricultura de precisión, la biotecnología, la IA, el big Data, la robótica, y la automatización se están perfilando como herramientas clave para abordar las crecientes presiones sobre los sistemas agrícolas tradicionales (Herrera Cardoso *et al.*, 2024). Estas innovaciones no solo prometen aumentar la eficiencia en la producción, sino que también tienen el potencial de reducir los impactos ambientales negativos, mejorar la gestión de los recursos y aumentar la resiliencia frente a las amenazas del cambio climático.

Una de las grandes promesas de estas tecnologías emergentes es su capacidad para hacer un uso más eficiente de los recursos naturales. La agricultura convencional, en muchos casos, ha sido una de las principales responsables de la degradación del medio ambiente. El uso excesivo de agua para riego, el uso indiscriminado de pesticidas y fertilizantes, y la deforestación son algunos de los problemas ambientales asociados con los métodos agrícolas tradicionales. En este sentido, la adopción de tecnologías avanzadas puede representar un cambio radical hacia un modelo más sostenible. Por ejemplo, los sensores de humedad en el suelo y los sistemas de riego automatizados basados en datos en tiempo real pueden reducir significativamente el consumo de agua, mientras que los drones y satélites pueden monitorear la salud de los cultivos y detectar problemas antes de que se conviertan en amenazas a gran escala.

La agricultura de precisión es una estrategia de gestión que recoge, procesa y analiza datos temporales, espaciales e individuales y los combina con otras informaciones para respaldar las decisiones de manejo de acuerdo con la variabilidad estimada, y así mejorar la eficiencia en el uso de recursos, la productividad, la calidad, la rentabilidad y la sostenibilidad de la producción agrícola. Esta es la definición oficial de agricultura de precisión aprobada en julio de 2019 por la *International Society of Precision Agriculture* (ISPA) (2024).

En el ámbito agrícola, la biotecnología vegetal ha sido crucial para mejorar la productividad y promover prácticas agrícolas más sostenibles. Una de las principales herramientas utilizadas es la modificación genética, que ha permitido el desarrollo de cultivos más resistentes a plagas, enfermedades y condiciones climáticas adversas, como la sequía y las temperaturas extre-

mas. Estos cultivos no solo ayudan a garantizar la seguridad alimentaria en contextos de cambio climático, sino que también reducen la necesidad de pesticidas y otros insumos químicos, contribuyendo a una agricultura más amigable con el medio ambiente (Ranjha *et al.*, 2022).

El *big data* y la IA también juegan un papel crucial en la transformación agrícola. A medida que los agricultores adoptan sistemas de monitoreo más sofisticados, pueden recopilar grandes volúmenes de datos sobre el estado del suelo, el clima, los cultivos y otros factores relevantes. Esta información, procesada y analizada mediante algoritmos avanzados, permite tomar decisiones más informadas y específicas, optimizando los rendimientos y reduciendo el uso de insumos como fertilizantes y pesticidas. Además, los modelos predictivos basados en IA pueden ayudar a anticipar condiciones climáticas extremas, lo que permitiría a los agricultores tomar medidas preventivas y adaptar sus prácticas a las variabilidades del clima. Además de ayudar en la toma de decisiones, la IA está revolucionando la mecanización agrícola. Robots inteligentes que utilizan visión por computadora e IA están siendo desarrollados para realizar tareas como la cosecha y la siembra de manera autónoma, reduciendo la necesidad de mano de obra y mejorando la eficiencia (Bai *et al.*, 2022).

La inteligencia artificial se refiere a la creación de sistemas inteligentes capaces de realizar tareas que, por lo general, requerirían inteligencia humana, tales como el aprendizaje, la resolución de problemas y la toma de decisiones (Holzinger *et al.*, 2023). Aunque se ha establecido como una herramienta esencial en el sector tecnológico, su aplicación se ha expandido a las ciencias de la vida, incluyendo la medicina, la microbiología, la genómica y la biotecnología (Leite *et al.*, 2021).

La agricultura enfrenta desafíos históricos y contemporáneos, como el cambio climático y el aumento de la población mundial, entre muchos otros. Estos problemas han resaltado la necesidad de encontrar enfoques tecnológicos sostenibles que puedan asegurar una producción suficiente de alimentos, con menor impacto ambiental (Tilman *et al.*, 2002). La convergencia entre la IA y la biotecnología promete transformar la agricultura, desde la mejora genética de cultivos hasta la automatización de procesos, revolucionando la forma en que se producen alimentos y se gestionan los recursos naturales para enfrentar los desafíos futuros.

Sin embargo, a pesar de los avances prometedores, la transición hacia una agricultura más sostenible mediante el uso de tecnologías emergentes no está exenta de desafíos. A nivel global, la adopción de estas tecnologías está lejos de ser homogénea. Los países en desarrollo enfrentan barreras significativas en términos de acceso a la tecnología, formación adecuada, infraestructura y financiación. Además, el coste inicial de las nuevas tecnologías puede ser prohibitivo para pequeños productores y agricultores, lo que genera una brecha de acceso que podría profundizar las desigualdades existentes en el sector agrícola (FAO, 2022).

Otro desafío importante es la resistencia a los cambios, tanto en los agricultores tradicionales como en las comunidades que dependen de métodos agrícolas más convencionales. Si bien las tecnologías emergentes ofrecen soluciones innovadoras, su implementación efectiva requiere un cambio en la mentalidad y en la formación de los actores clave, incluyendo a los propios agricultores, los gobiernos, las empresas del sector agrícola y la sociedad en general. En este sentido, es crucial que las políticas públicas no solo fomenten la innovación tecnológica, sino que también promuevan la educación y la inclusión digital en las zonas rurales, garantizando que todos los actores puedan beneficiarse de los avances tecnológicos. A medida que el hombre sigue evolucionando, la necesidad de adoptar tecnologías emergentes se vuelve aún más urgente. La combinación de estos avances tecnológicos, junto con políticas públicas adecuadas, tiene el potencial de transformar radicalmente la agricultura, haciendo que sea más eficiente, resiliente y respetuosa con el medio ambiente (World Bank, 2025). Si se implementan correctamente, estas tecnologías pueden garantizar que la agricultura del futuro sea capaz de satisfacer las necesidades alimentarias globales sin comprometer los recursos del planeta. En este capítulo, exploraremos cómo estas tecnologías emergentes están cambiando la faz de la agricultura, sus impactos potenciales en la sostenibilidad y los desafíos y oportunidades asociados con su adopción (Farmonaut, 2025).

Marco teórico

Objetivos de desarrollo sostenible

Los objetivos de desarrollo sostenible (ODS), establecidos por la Asamblea General de las Naciones Unidas en 2015 como parte de la Agenda 2030, representan un marco global para abordar los principales desafíos que enfrenta la humanidad en diversas áreas, como la erradicación de la pobreza, la protección del planeta y el impulso de la prosperidad para todos (Murguía-Salas *et al.*, 2023). En particular, la agricultura sostenible juega un papel clave en el cumplimiento de varios de estos objetivos, ya que está directamente vinculada a temas como la seguridad alimentaria, la gestión responsable de los recursos naturales y el cambio climático.

En este contexto, las tecnologías emergentes aplicadas a la agricultura representan una herramienta clave para impulsar el cumplimiento de los ODS. Estas innovaciones tienen el potencial de transformar profundamente el sector agrícola, promoviendo prácticas más eficientes, sostenibles y resilientes. A continuación, se presentan algunos de los ODS más relevantes que pueden verse directamente favorecidos por la incorporación de avances tecnológicos en la actividad agrícola.

ods 2: Hambre cero

El objetivo 2, que busca poner fin al hambre, lograr la seguridad alimentaria y mejorar la nutrición, es uno de los más estrechamente vinculados con la transformación agrícola. Las tecnologías emergentes pueden aumentar los rendimientos de los cultivos y mejorar la calidad de los alimentos, contribuyendo así a garantizar que más personas tengan acceso a alimentos nutritivos y suficientes (Moran, 2024). La agricultura de precisión, por ejemplo, permite una producción más eficiente y adaptada a las condiciones específicas de cada zona, lo que mejora la disponibilidad de alimentos y reduce las pérdidas postcosecha. Además, la biotecnología permite el desarrollo de cultivos más resistentes a plagas y enfermedades,

lo que asegura una producción más estable en zonas vulnerables a condiciones adversas.

ods 6: Agua limpia y saneamiento

El objetivo 6 busca asegurar la disponibilidad y gestión sostenible del agua y el saneamiento para todos. La tecnología agrícola de precisión juega un papel clave en este ODS al permitir un uso más eficiente del agua a través de sistemas de riego inteligentes que solo suministran agua cuando es necesario y en las cantidades justas (Moran, 2024). De esta manera, se reduce el consumo de agua y se minimizan los desperdicios, lo cual es particularmente importante en regiones áridas o con escasez de agua. La tecnología de sensores también puede ayudar a monitorear los niveles de humedad en el suelo, garantizando una gestión eficiente del recurso hídrico.

ods 12: Producción y consumo responsables

El objetivo 12 tiene como fin garantizar modalidades de consumo y producción sostenibles. En el contexto agrícola, las tecnologías emergentes promueven prácticas agrícolas más responsables y eficientes, lo que reduce el impacto ambiental y la huella ecológica de la producción de alimentos (Moran, 2024). Por ejemplo, la agricultura de precisión permite una reducción en el uso de fertilizantes y pesticidas, lo que minimiza la contaminación del suelo y del agua. Además, la automatización y la robótica en el campo pueden reducir el uso de recursos, optimizar los procesos y, a su vez, minimizar los residuos generados por la actividad agrícola.

ods 13: Acción por el clima

El objetivo 13 está enfocado en adoptar medidas urgentes para combatir el cambio climático y sus efectos. La agricultura sostenible, impulsada por tecnologías emergentes, es una de las principales estrategias para mitigar el

impacto climático de la agricultura (Moran, 2024). El uso de sensores climáticos y la inteligencia artificial permiten a los agricultores prever condiciones meteorológicas extremas y adaptar sus prácticas agrícolas, reduciendo las pérdidas causadas por fenómenos climáticos. Además, las tecnologías de bajo carbono, como las prácticas agrícolas regenerativas, pueden contribuir a la captura de carbono en el suelo, ayudando a mitigar el cambio climático.

ods 15: Vida de ecosistemas terrestres

El objetivo 15 busca proteger, restaurar y promover el uso sostenible de los ecosistemas terrestres, gestionar los bosques de manera sostenible, combatir la desertificación, detener la degradación de la tierra y frenar la pérdida de biodiversidad (Moran, 2024). Las tecnologías agrícolas emergentes, como los sistemas de monitoreo remoto y los sensores de salud del suelo, son cruciales para evaluar el estado de los ecosistemas y promover prácticas agrícolas que respeten la biodiversidad. Por ejemplo, el uso de cultivos resistentes a enfermedades y plagas puede disminuir la necesidad de productos químicos, lo que ayuda a preservar los ecosistemas circundantes.

ods 17: Alianzas para lograr los objetivos

El objetivo 17 subraya la importancia de fortalecer los medios de implementación y revitalizar la alianza global para el desarrollo sostenible. La cooperación internacional es esencial para la transferencia de tecnologías y conocimientos en el sector agrícola, especialmente en los países en desarrollo (Moran, 2024). Las alianzas público-privadas son fundamentales para promover la innovación y facilitar el acceso a las tecnologías emergentes en regiones donde los recursos son limitados. Además, las organizaciones internacionales, gobiernos y empresas pueden trabajar juntos para establecer políticas que respalden la adopción de tecnologías agrícolas sostenibles a nivel global.

La agricultura sostenible

La agricultura sostenible es un enfoque que busca equilibrar las necesidades humanas con la preservación de los recursos naturales para las generaciones futuras (Kogut, 2025). La Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) define la agricultura sostenible como aquella que “satisface las necesidades alimentarias y los productos agrícolas de la población sin comprometer la capacidad de los ecosistemas para proporcionar servicios ecológicos esenciales”. Este enfoque tiene en cuenta tanto la productividad como la protección del medio ambiente, así como la justicia social y el desarrollo económico. Las tecnologías emergentes se consideran un vehículo clave para lograr estos objetivos, pues permiten una agricultura más eficiente y menos dependiente de los recursos naturales limitados.

La agricultura sostenible en México se enfoca en la idea de mantener la producción agrícola a lo largo del tiempo sin agotar los recursos naturales esenciales. Aquí, se promueven prácticas que son amigables con el medio ambiente y que evitan la degradación del suelo, la contaminación del agua y la pérdida de biodiversidad. Algunos aspectos destacados de la agricultura sostenible en México incluyen (Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural. (2023):

- **Rotación de cultivos:** los agricultores mexicanos están adoptando la rotación de cultivos, una práctica que ayuda a mantener la fertilidad del suelo y reduce la presión sobre un solo tipo de cultivo.
- **Uso eficiente del agua:** en un país donde la escasez de agua es un problema importante, la agricultura sostenible fomenta el uso eficiente del agua a través de técnicas como la irrigación por goteo.
- **La Estrategia Nacional de Suelos para una Agricultura Sostenible (ENASAS)** promueve prácticas sostenibles de manejo y restauración de suelos, lo que permite aprovechar y mejorar este recurso e impulsar la productividad en el campo mexicano.
- **Concientización de los agricultores de pequeña escala** sobre los riesgos de los incendios forestales incidentales y cómo evitar los daños a los terrenos agrícolas.

En México, la agricultura sostenible y sustentable son dos perspectivas complementarias que trabajan en armonía para lograr un futuro agrícola más ecológico; ambas son vitales para enfrentar los desafíos ambientales y garantizar la seguridad alimentaria a largo plazo en México. Así, ante los retos de un sector primario que demanda inclusión, día con día nos enfocamos en generar políticas, programas y acciones estratégicas que busquen preservar la vida y generar condiciones de desarrollo para la agricultura, la ganadería y la pesca, así como transitar hacia la autosuficiencia alimentaria del país.

Tecnologías emergentes en la agricultura

Las tecnologías emergentes en la agricultura se refieren a aquellas innovaciones que están transformando el sector mediante el uso de herramientas avanzadas que mejoran la eficiencia de la producción, la gestión de los recursos y la sostenibilidad. Estas tecnologías incluyen las siguientes:

Agricultura de precisión

Esta es una disciplina que utiliza tecnologías avanzadas como sensores remotos, satélites, drones, sistemas de información geográfica (SIG) y sensores de campo para monitorear los cultivos y el entorno (Leyva-Rafull *et al.*, 2001). A través de esta tecnología, los agricultores pueden gestionar sus fincas de manera más eficiente y sostenible, ajustando variables como el riego, la aplicación de fertilizantes y pesticidas de acuerdo con las necesidades específicas de cada área de cultivo.

Biotechnología y mejoramiento genético

La biotecnología permite la modificación genética de los cultivos para mejorar su resistencia a plagas, enfermedades, y condiciones adversas como la sequía. El mejoramiento genético de plantas también puede resultar en cul-

tivos que requieran menos insumos, como agua o fertilizantes, lo que contribuye a una agricultura más sostenible. Los cultivos genéticamente modificados (GMO por sus siglas en inglés) son un claro ejemplo de cómo la biotecnología puede mejorar la productividad agrícola sin comprometer el medio ambiente (Ivanchuk, 2025).

Inteligencia Artificial (IA) y *Big Data*

La inteligencia artificial se utiliza para analizar grandes volúmenes de datos en tiempo real, lo que permite a los agricultores tomar decisiones informadas sobre la gestión de sus cultivos. A través de algoritmos de aprendizaje automático, la IA puede predecir el comportamiento de los cultivos, optimizar el uso de los recursos y detectar enfermedades antes de que se propaguen. Además, *el big data* y el análisis predictivo proporcionan información crítica sobre el clima, los rendimientos y otros factores que afectan la producción agrícola (Culturas del mundo, 2025).

Robótica y automatización

Los avances en robótica y automatización están permitiendo el desarrollo de máquinas que pueden realizar tareas agrícolas de manera autónoma, como la siembra, la cosecha y el monitoreo de cultivos (Culturas del mundo, 2025). Estas tecnologías no solo incrementan la eficiencia, sino que también permiten reducir el uso de mano de obra y minimizar los errores humanos, lo que, a su vez, mejora la productividad y reduce los costos.

El objetivo de la robótica agrícola es ayudar al sector en su eficiencia y en la rentabilidad de los procesos. Es decir, la robótica móvil trabaja en el sector agrícola para mejorar la productividad, la especialización y la sostenibilidad medioambiental (FAO, 2023).

Sostenibilidad y cambio climático en la agricultura

La sostenibilidad en la agricultura no puede desvincularse del cambio climático. Los efectos del cambio climático, como las sequías prolongadas, las inundaciones, el aumento de las temperaturas y la variabilidad climática son algunos de los mayores desafíos para la agricultura mundial. Según el Informe Especial sobre el Calentamiento Global de 1.5 °C del Panel Intergubernamental sobre Cambio Climático (IPCC), se espera que las altas temperaturas y los fenómenos meteorológicos extremos afecten la producción de alimentos, sobre todo en regiones vulnerables. El cambio climático crea una serie de problemas en la agricultura que los propietarios de las explotaciones deben abordar. Conseguir una estrategia sólida de adaptación de la agricultura al cambio climático es clave para tener éxito en este desafío. Hay que tener en cuenta que las medidas de adaptación al cambio climático en la agricultura no son infalibles de por vida ni son las mismas para todos los casos, tienen que adaptarse a cada caso particular, teniendo en cuenta variables como las condiciones climáticas cambiantes o las necesidades agrícolas de los cultivos que se van a plantar (Ivanchuk, 2025).

La agricultura sostenible busca mitigar estos efectos mediante la adopción de prácticas que reduzcan la emisión de gases de efecto invernadero, promuevan la adaptación al cambio climático y fomenten el uso racional de los recursos naturales. Las tecnologías emergentes contribuyen de manera significativa a este objetivo. Por ejemplo, la agricultura de precisión permite a los agricultores utilizar los recursos de manera más eficiente, reduciendo la necesidad de fertilizantes químicos y pesticidas, lo que disminuye la huella de carbono de la agricultura.

El rol de las políticas públicas en la adopción de tecnologías

La implementación de tecnologías emergentes en la agricultura no solo depende de los avances tecnológicos, sino también de las políticas públicas que fomenten su adopción y el desarrollo de infraestructuras adecuadas. Las políticas deben abordar la brecha de acceso a la tecnología, especial-

mente en los países en desarrollo, donde los pequeños productores enfrentan barreras económicas y de formación. De acuerdo con la FAO, es esencial que las políticas promuevan la inclusión digital y el acceso a la educación tecnológica en las zonas rurales para garantizar que los agricultores puedan aprovechar estas innovaciones (FAO, 2023).

Los gobiernos pueden desempeñar un papel fundamental mediante incentivos fiscales, subsidios y programas de capacitación. Además, las políticas deben estar orientadas a crear un entorno favorable para la inversión en investigación y desarrollo (I+D) en el sector agrícola, lo que permitirá a los países mantenerse a la vanguardia de la innovación tecnológica y adoptar soluciones sostenibles (Ríos Hernández, 2021).

Desafíos y oportunidades de la transformación agrícola

La adopción de tecnologías emergentes en la agricultura enfrenta varios desafíos. Entre los más significativos se encuentran (International Society of Precision Agriculture, 2019):

- El costo inicial de la implementación de nuevas tecnologías puede ser limitante para pequeños productores.
- La falta de infraestructura tecnológica adecuada en regiones rurales limita el acceso a la tecnología.
- La resistencia al cambio por parte de los agricultores tradicionales que, debido a la falta de conocimiento o la inseguridad sobre los beneficios, pueden ser reacios a adoptar nuevas prácticas.

Sin embargo, estos desafíos también abren un espacio para las oportunidades. Las innovaciones colaborativas y las alianzas público-privadas pueden generar soluciones accesibles para los agricultores, permitiendo un modelo de agricultura sostenible que esté al alcance de todos. Además, la digitalización del sector agrícola y el fomento de la educación tecnológica pueden facilitar la adopción de tecnologías emergentes en diversas regiones (Veneros *et al.*, 2020).

La visión 2025 y más allá

El año 2025 se presenta como una fecha clave para evaluar el progreso hacia una agricultura más sostenible y tecnológica. Se espera que para ese entonces las tecnologías emergentes hayan alcanzado un nivel de madurez tal que la mayoría de los productores agrícolas puedan integrarlas en sus procesos productivos, ayudando a hacer frente a los desafíos globales de sostenibilidad y seguridad alimentaria.

Caso de estudio 1: monitoreo del estado nutrimental del nogal pecanero mediante sensores remotos

Introducción



Figura 1. *Plantío de Nogal Pecanero*

Fuente: elaboración propia.

El nogal pecanero (*Carya illinoensis* Koch.) es una de las especies frutales más importantes en la Comarca Lagunera y en otras regiones de México, debido a su alto valor comercial y su creciente demanda en los mercados nacionales e internacionales (Figura 1). Sin embargo, el éxito de su producción depende en gran medida de su manejo agronómico, incluyendo la fertilización y el monitoreo de su estado nutricional.

En los últimos años, el uso de tecnologías de monitoreo remoto ha revolucionado la agricultura de precisión, permitiendo evaluar la condición de los cultivos sin necesidad de inspecciones manuales constantes. En este contexto, el presente estudio se enfocó en la utilización de imágenes satelitales Sentinel-2 y herramientas de Sistemas de Información Geográfica (SIG) para estimar el estado nutricional del nogal pecanero y mejorar su gestión productiva de manera eficiente y sostenible.

Objetivo del estudio

Estimar el estado nutricional del nogal pecanero mediante el uso de sensores remotos.

Metodología

El diagrama de flujo (ver Figura 2) describe el proceso metodológico seguido para la recolección, el procesamiento y el análisis de datos en un estudio agrícola. El esquema integra dos fuentes principales de información: datos obtenidos en campo mediante muestreo directo y datos derivados de imágenes satelitales. Ambos conjuntos de datos convergen en una base común que permite realizar un análisis estadístico integral, orientado a evaluar la relación entre variables biofísicas y el índice de vegetación de diferencia normalizada (NDVI).

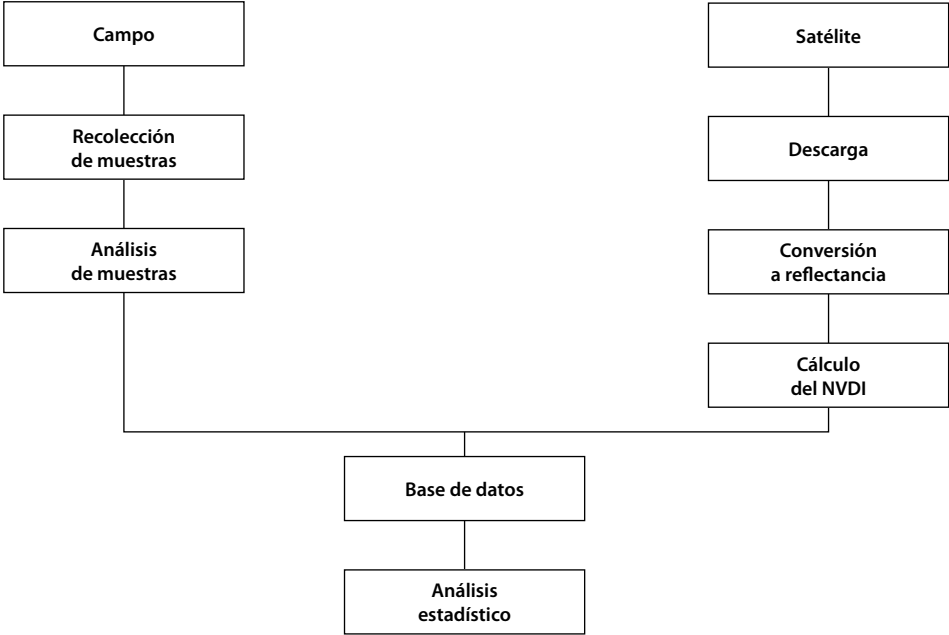


Figura 2. Proceso metodológico de la investigación

Fuente: elaboración propia.

Área de estudio

El estudio se llevó a cabo en la Pequeña Propiedad Santo Niño, una zona con una importante superficie destinada al cultivo de nogal pecanero. Esta región se caracteriza por su clima semiárido y suelos franco-arcillosos, condiciones que influyen en el crecimiento y producción del nogal y se ubica en el municipio de San Pedro, Coahuila, en las coordenadas 709489.57 m E 2844554.58 m N, zona UTM 13 datum WGS84 (Figura 3).

Se utilizaron árboles de 30 años de edad de la variedad “Wichita y Western Schley”. La huerta está plantada en un sistema de marco real a 10 por 10 m, con una densidad de 100 árboles por hectárea.

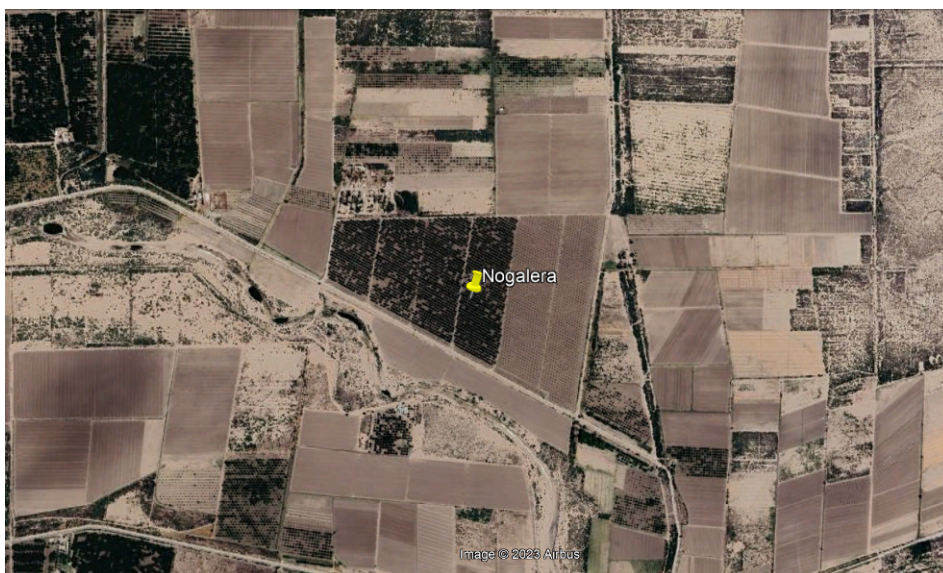


Figura 3. Localización del área de estudio

Fuente: Google Earth®.

Tratamientos

Las dosis fueron $300 \text{ L} \cdot \text{ha}^{-1}$ en el riego de aniego, $200 \text{ L} \cdot \text{ha}^{-1}$ en el primer riego de auxilio, $100 \text{ L} \cdot \text{ha}^{-1}$ en el segundo y tercer riego de auxilio. Se utilizó un diseño aleatorio, siendo un árbol una unidad experimental. En el sitio se implementaron cinco tratamientos, correspondientes a diferentes periodos de aplicación continua de un mismo insumo en dosis constantes cada año. Estos tratamientos fueron los siguientes: T1, con un año de aplicación; T2, con dos años de aplicación; T3, con seis años de aplicación; T4, con siete años de aplicación (Figura 4).

Recolección de datos

Se realizó un muestreo en campo para recolectar datos de las plantas en distintas etapas de su ciclo fenológico. Se tomaron muestras de hoja y suelo,



Figura 4. *Distribución de los tratamientos aplicados*

Fuente: elaboración propia, Google Earth®.



Figura 5. *Muestreo en el sitio de estudio*

Fuente: elaboración propia.

pero para este estudio solo se consideraron las muestras de planta para determinar su contenido de nitrógeno (Figura 5).

Los muestreos se realizaron en los cuatro puntos cardinales de la parte media del árbol y se tomaron el tercer par de folíolos de los brotes seleccionados; para cada muestra se tomaron alrededor de 80 folíolos por árbol.

Preparación de la muestra

Las muestras recolectadas fueron analizadas en el Laboratorio del Instituto Tecnológico Superior de Lerdo. Las hojas se lavaron primero con agua corriente y luego con agua desionizada. Posteriormente, se dejaron secar a temperatura ambiente y, una vez secas, se introdujeron en una estufa de circulación de aire forzado a 60 °C hasta alcanzar peso constante. Finalmente, se molieron utilizando un tamiz de malla.

Análisis de laboratorio

Las muestras de planta fueron analizadas para determinar (Figura 6):



Figura 6. Análisis de muestras en el Laboratorio del ITS Lerdo

Fuente: elaboración propia.

- 1. Nitrógeno total mediante el método Kjeldahl (Cuadro 1).
- 2. Materia orgánica mediante el método de cenizas (Cuadro 2).

Cuadro 1. Resultados de nitrógeno

Muestra	mL gastados de H ₂ SO ₄	Nitrógeno (%)
T1R1	3.5	2.17
T1R2	3.3	2.03
T1R3	2.5	1.47
T1R4	3.9	2.45
T1R5	3.5	2.17
T2R1	3.4	2.10
T2R2	3.8	2.38
T2R3	2.0	1.12
T2R4	3.5	2.17
T2R5	3.2	1.96
T3R1	3.2	1.96
T3R2		
T3R3	3.3	2.03
T3R4		
T3R5	3.1	1.89
T4R1	2.7	1.61
T4R2	2.7	1.61
T4R3	2.5	1.47
T4R4	3.4	2.10
T4R5	3.9	2.45

Fuente: elaboración propia.

Procesamiento de imágenes satelitales

Se emplearon imágenes del satélite Sentinel-2 correspondientes a los meses de abril y julio. Estas imágenes fueron procesadas en el software QGIS para obtener el Índice de Vegetación de Diferencia Normalizada (NDVI), un índice espectral que permite estimar la cantidad de clorofila en la planta y, por lo tanto, su estado nutricional.

Cuadro 2. Resultados de materia orgánica

<i>Muestra</i>	<i>PCV</i>	<i>PCM</i>	<i>MO (%)</i>
T1R1	40.897	40.964	13.4
T1R2	37.858	37.913	11.0
T1R3	36.936	36.986	10.0
T1R4	39.853	39.908	11.0
T1R5	26.880	26.955	15.0
T2R1	30.512	30.580	13.6
T2R2	28.840	28.905	13.0
T2R3	25.064	25.155	18.2
T2R4	42.025	42.096	14.2
T2R5	44.762	44.848	17.2
T3R1	39.932	40.006	14.8
T3R2	37.377	37.490	22.6
T3R3	39.560	39.625	13.0
T3R4	39.115	39.190	15.0
T3R5	37.543	37.611	13.6
T4R1	63.005	63.063	11.6
T4R2	26.626	26.688	12.4
T4R3	26.201	26.263	10.6
T4R4	41.716	41.772	11.2
T4R5	46.504	46.567	12.6

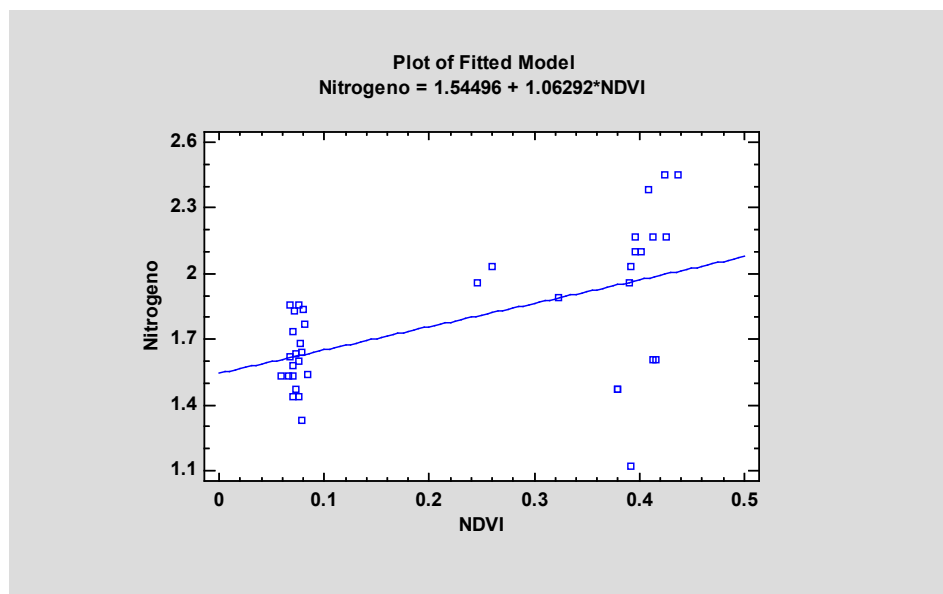
Fuente: elaboración propia.

Análisis estadístico

Los datos obtenidos en las imágenes satelitales se compararon con los resultados del análisis de laboratorio utilizando el software STATGRAPHICS®. Se realizó un análisis de correlación lineal entre los valores de Índice de Vegetación de Diferencia Normalizada (NDVI) y los niveles de nitrógeno, además de un ANOVA para determinar la significancia estadística de los resultados (Figura 7).

Resultados

Se llevó a cabo un análisis de regresión lineal simple con el propósito de evaluar la relación entre el contenido de nitrógeno en las hojas del nogal pecanero y el Índice de Vegetación de Diferencia Normalizada (NDVI),



lación obtenido fue de 0.5375, lo cual sugiere una relación positiva de intensidad moderada entre las variables, confirmando la validez del modelo como herramienta exploratoria en estudios agrícolas.

El error estándar de estimación fue de 0.272, lo que refleja una dispersión moderada entre los valores observados y los valores predichos por el modelo. Asimismo, el error absoluto medio (MAE) se calculó en 0.1987, indicando que, en promedio, las predicciones del modelo difieren menos de un 0.2 % respecto a los valores reales de nitrógeno, lo cual denota una aceptable precisión predictiva.

Por último, la prueba de Durbin-Watson arrojó un valor de 2.178 con un $p = 0.6534$, lo que sugiere la inexistencia de autocorrelación significativa en los residuos. En otras palabras, los errores se distribuyen de forma aleatoria, cumpliendo con los supuestos fundamentales del modelo de regresión lineal.

Implicaciones y aplicaciones

El uso de sensores remotos y sistemas de información geográfica (SIG) en el monitoreo agrícola se posiciona como una estrategia innovadora y eficaz dentro de la agricultura de precisión. Este enfoque permite evaluar el estado nutricional de los cultivos de manera no invasiva, rápida y a gran escala. Los resultados del presente estudio ofrecen múltiples aplicaciones prácticas, entre las que destacan:

La optimización en el uso de fertilizantes, al identificar con mayor exactitud las necesidades nutricionales del cultivo, permite reducir los costos de producción y minimizar los impactos ambientales derivados del uso excesivo de insumos. Además, la teledetección facilita la detección temprana de deficiencias nutrimentales, lo que posibilita una intervención oportuna con medidas correctivas adecuadas.

Otro beneficio clave es el incremento en la eficiencia del manejo agronómico al proporcionar información detallada y en tiempo real sobre el estado fisiológico del cultivo, reduciendo la necesidad de inspecciones manuales frecuentes. Esto cobra especial relevancia en explotaciones de gran escala, donde el monitoreo tradicional resulta costoso o inviable.

Desde una perspectiva de sostenibilidad, esta tecnología contribuye al cumplimiento de los objetivos de desarrollo sostenible (ODS), especialmente el ODS 2 (Hambre cero) y el ODS 12 (Producción y consumo responsables), al fomentar prácticas agrícolas más eficientes, racionales y ambientalmente responsables.

Conclusiones

Este estudio demostró que la integración de herramientas de teledetección y SIG en el manejo agronómico del nogal pecanero constituye una alternativa técnicamente viable y científicamente válida para estimar su estado nutricional. La correlación positiva encontrada entre el NDVI y el contenido de nitrógeno en la planta sugiere que las imágenes satelitales pueden complementar, e incluso en ciertas condiciones sustituir parcialmente, los métodos convencionales de diagnóstico nutricional.

Estos hallazgos resultan particularmente valiosos para los productores, técnicos e investigadores del sector agrícola, al proporcionar una herramienta adicional para la planificación y toma de decisiones en el manejo del cultivo. Al mismo tiempo, promueven la implementación de prácticas más eficientes y sustentables, contribuyendo a una agricultura moderna, tecnificada y ambientalmente responsable.

En suma, el uso de imágenes satelitales para el monitoreo del estado nutricional del nogal pecanero representa una contribución relevante al desarrollo de la agricultura de precisión en regiones como la Comarca Lagunera, y puede ser replicado en otros sistemas agrícolas con características agroclimáticas similares.

Caso de estudio 2: aplicación de lixiviado de vermicompost y su aporte nutrimental al suelo y cultivo de nogal pecanero

Introducción

El nogal pecanero (*Carya illinoensis* Koch.) es una especie hortofrutícola de alta rentabilidad para los estados productores del norte de México. Sin

embargo, este cultivo tiene varias limitantes, entre las que se encuentran las deficiencias y desbalances nutricionales derivados de las características edáficas y climáticas de las regiones productivas de la región Lagunera. Debido a esto, se está optando por el uso de distintos abonos orgánicos como fuente de nutrimentos para proporcionar al suelo las características adecuadas para el correcto desarrollo del nogal.

El uso de lixiviado de vermicompost, generado a partir de diversos residuos orgánicos, se ha incrementado en diferentes regiones del mundo como abono de alta calidad. Donde el producto aplicado al suelo favorece e incrementa la actividad biótica y su acción aumentando la resistencia de las plantas frente a plagas y organismos patógenos. El presente trabajo tiene como finalidad evaluar el aporte nutrimental tanto en suelo como en planta del lixiviado de vermicompost durante varios años de aplicación al nogal pecanero.

Objetivo del estudio

Aplicar lixiviado de vermicompost y evaluar el aporte nutricional al suelo y al cultivo de nogal pecanero, mediante muestras y análisis en laboratorio.

Metodología

El diagrama (Figura 8) constituye un enfoque sistemático y secuencial que abarca todas las etapas necesarias para garantizar una evaluación rigurosa y reproducible de los tratamientos experimentales. El proceso inicia con la preparación y estabilización de los residuos orgánicos mediante un precompostaje, seguido por la producción controlada de vermicompost, de donde se obtiene el lixiviado a utilizar. Posteriormente, se establece un diseño experimental con criterios científicos que permiten la aplicación diferenciada de tratamientos, asegurando la validez estadística de los resultados. A lo largo del experimento, se realiza un monitoreo detallado tanto del suelo como de las plantas, mediante muestreos específicos que permiten analizar los cambios físicos, químicos y biológicos inducidos por el lixiviado.

Finalmente, los datos recolectados son sometidos a análisis estadísticos que permiten identificar diferencias significativas entre tratamientos, establecer correlaciones entre variables, y generar conclusiones sólidas sobre la efectividad del lixiviado como insumo agrícola. En conjunto, esta metodología permite una evaluación integral, desde el manejo inicial del insumo orgánico hasta la interpretación cuantitativa de los efectos obtenidos en campo.

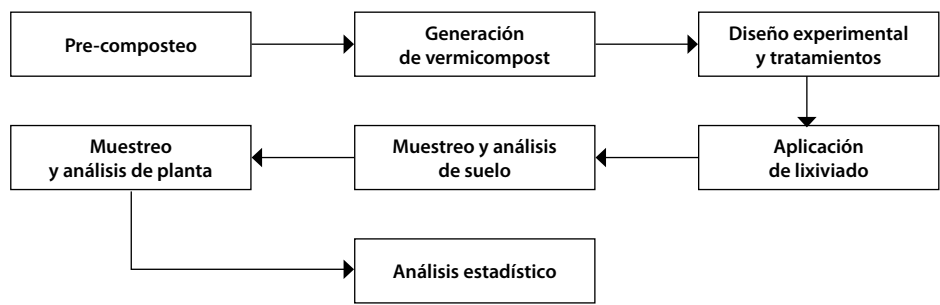


Figura 8. Proceso metodológico de la investigación

Fuente: elaboración propia.

Área de estudio

El estudio se llevó a cabo en la Nogalera de la Pequeña Propiedad Santo Niño (Figura 9) ubicada en San Pedro de las Colonias, Coahuila, con coordenadas geográficas 709489.57 m E, 2844554.58 m N.

Se utilizaron árboles de 30 años de la variedad “Wichita” y “Western Schley”. La huerta está plantada en un sistema de marco real a 14 × 14 m, con una densidad de 51 árboles por hectárea. El riego de la huerta es por gravedad, aplicado desde el 1 de marzo hasta el 30 de julio.

Precompostaje

Se utilizó estiércol de bovino como alimento base para las lombrices, realizando un precompostaje para adecuar las características físicas tales como pH, temperatura, humedad, ideales para la obtención y el desarrollo de

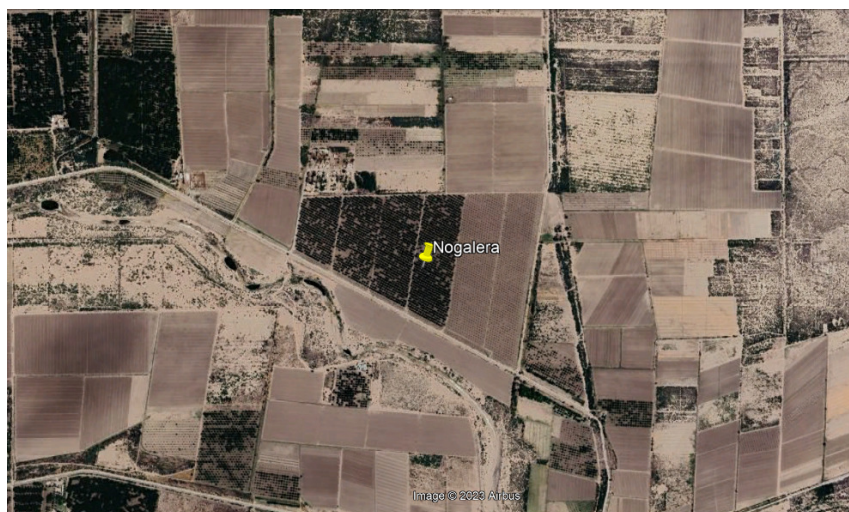


Figura 9. Área de Estudio P.P. Santo Niño

Fuente: elaboración propia, Google Earth®.

vermicompost y lixiviado. El cual se aplicó como tratamiento para satisfacer las necesidades nutricionales de los nogales.

Tratamientos

Las dosis fueron $300 \text{ L} \cdot \text{ha}^{-1}$ en el riego de aniego, $200 \text{ L} \cdot \text{ha}^{-1}$ en el primer riego de auxilio, $100 \text{ L} \cdot \text{ha}^{-1}$ en el segundo y tercer riego de auxilio. Se utilizó un diseño aleatorio, siendo un árbol una unidad experimental. Se consideraron en cuenta cinco tratamientos los cuales fueron los años de aplicación donde se añadieron las mismas dosis cada año, siendo estos: T1: un año de aplicación, T2: dos años de aplicación, T3: seis años de aplicación, T4: siete años de aplicación y T5: testigo.

Muestreo y análisis de suelo

Se obtuvieron muestras de suelo de 0 a 30 cm de profundidad de la parte media de la parcela; posteriormente se secaron a temperatura ambiente para

poder realizar los análisis correspondientes. Se realizaron cinco repeticiones por tratamiento donde se analizaron las siguientes determinaciones: nitrógeno, por el método Kjeldahl; porcentaje de materia orgánica, por el método Walkley Black; pH, por el método del potenciómetro; conductividad eléctrica, por el método del conductímetro; densidad real, por el método del picnómetro; y textura del suelo, por el método Bouyocous.

Muestreo y análisis de planta

Se realizó un muestreo foliar en el mes de julio cuando terminó la etapa de floración, para evaluar el efecto de los tratamientos. Los muestreos se realizaron en los cuatro puntos cardinales de la parte media del árbol y se tomó el tercer par de folíolos de los brotes seleccionados. Para cada muestra se tomaron alrededor de 80 folíolos por árbol.

Las hojas se lavaron con agua corriente, después con agua desionizada, dejándolas secar a temperatura ambiente, posteriormente fueron introducidas en una estufa de circulación forzada de aire a 60 °C hasta seco constante y se molieron.

Para la planta se realizaron cinco repeticiones por tratamientos. Las determinaciones en planta fueron las siguientes: nitrógeno, por el método Kjeldahl; y porcentaje de materia orgánica (MO), por el método de calcinación.

Análisis estadístico

Los datos obtenidos fueron sometidos a un análisis de varianza utilizando el software STATSGRAPHICS® para determinar diferencias significativas entre tratamientos, mediante la prueba de la diferencia mínima significativa de Tukey con un nivel de significancia de 5 %.

Resultados y discusión

A continuación, se muestran los resultados obtenidos en los análisis de suelo y planta donde se aplicó lixiviado de vermicompost.

Suelo

Nitrógeno

De acuerdo con el análisis estadístico se encontró que existe una diferencia significativa en la concentración de nitrógeno en el suelo dando un $p < 0.05$, donde se puede observar en el Cuadro 1 que el T3 y T4 son los que obtuvieron una mayor concentración de nitrógeno con 0.17 y 0.15 %, respectivamente. El T5, que es el testigo, presentó la concentración más baja, lo que demuestra que la aplicación de lixiviado de vermicompost sí va incrementando la concentración de nitrógeno en el suelo conforme a los años de aplicación.

Materia orgánica

Este parámetro presentó una diferencia significativa ($p < 0.05$) entre los tratamientos. El testigo presenta el menor porcentaje de contenido de materia orgánica. Este porcentaje va en aumento conforme aumentan los años de aplicación de lixiviado de vermicompost al suelo, observándose los niveles más altos en los T3 y T4 con 2.46 y 2.15 %, respectivamente.

pH

El pH óptimo para el nogal, según informa Sagarpa, abarca el rango de 6.5 a 7.5, es decir, un pH ligeramente ácido a uno neutro o ligeramente alcalino. Se presentaron diferencias significativas ($p < 0.05$) en los valores de pH entre los distintos tratamientos con respecto al testigo como se observan en el Cuadro 1. Los tratamientos T1, T2 y T5, son suelos fuertemente alcalinos. Esta característica es normal en los suelos calcáreos, propios de la Región Lagunera, sin embargo, no es adecuado este nivel para el desarrollo óptimo de los cultivos de nogal.

Los tratamientos T3 y T4 con valores de pH de 8.33 y 8.47, respectivamente, lograron disminuir el valor inicial del testigo (ver Cuadro 1). Estos valores se clasifican como medianamente alcalinos; sin embargo, no cumplen con el pH óptimo para el cultivo.

Conductividad eléctrica

El valor más alto presentado en las muestras de suelo corresponde al T2 con $61.6993 \mu\text{S}\cdot\text{m}^{-1}$. A pesar de ser el valor más elevado dentro de los cinco tratamientos, está muy por debajo del límite máximo que es $2.00 \text{ dS}\cdot\text{m}^{-1}$, cumpliendo con el requisito. Adoptando la característica de suelos no salinos.

Densidad real

No hubo diferencia significativa en el valor de densidad real del suelo de los cinco tratamientos. La densidad más alta la presentó el T5 con $2.31 \text{ g}\cdot\text{cm}^{-3}$, lo que nos indica que el testigo es el tratamiento con menor contenido de materia orgánica. El menor valor de densidad real se obtuvo con el T3, con seis años de aplicación de lixiviado, con $2.11 \text{ g}\cdot\text{cm}^{-3}$, siendo un resultado esperado puesto que corresponde al tratamiento que presenta el mayor porcentaje de contenido de materia orgánica en el suelo, confirmando que la aplicación de lixiviado de vermicompost contribuye a aumentar la riqueza del suelo.

Clase textural

De acuerdo con los análisis, el suelo de nogal pecanero se dividió en tres tipos de suelo: arenoso franco, franco arenoso y franco arcillo arenoso.

El suelo del T5 tiene textura arenosa franco, por lo que tiene mayor porcentaje de arena que los demás tratamientos, provocando problemas de retención de nutrientes y agua. El T1 tiene un suelo franco arenoso, bajó su porcentaje de arena y aumentó en composición de limo y arcilla. Los siguientes tratamientos: 2, 3 y 4, pertenecen a la clase textural franco arcillo arenosa, siendo estos los más aptos para el crecimiento del nogal como se observa en el Cuadro 1.

Cuadro 3. *Características físicoquímicas del suelo*

<i>T</i>	<i>N</i>	<i>MO</i>	<i>pH</i>	<i>CE</i> ($\mu\text{S}\cdot\text{m}^{-1}$)	<i>Dr</i> ($\text{g}\cdot\text{cm}^{-3}$)	<i>Clase textural</i>
	%					
T1	0.063 b	0.897 b	8.6	19.45	2.23	Franco arenoso franco
T2	0.082 b	1.166 b	8.6	61.70	2.16	Arcillo arenoso
T3	0.173 a	2.466 a	8.3	40.32	2.11	Franco arcillo arenoso
T4	0.151 a	2.152 a	8.5	12.74	2.17	Franco arcillo arenoso
T5	0.019 c	0.269 c	9.0	0.34	2.31	Arenoso franco

T = Tratamiento; T1 = un año de aplicación de lixiviado; T2 = dos años de aplicación; T3 = seis años de aplicación; T4 = siete años de aplicación; T5 = testigo. Columnas con distintas letras son significativamente diferentes ($p < 0.05$).

Fuente: elaboración propia.

Planta

Nitrógeno

De acuerdo con el análisis estadístico, no se encontró diferencia significativa en el porcentaje de nitrógeno en planta a pesar de los años de aplicación de lixiviado al nogal; sin embargo, el T1 correspondiente a un año de aplicación arroja el mayor porcentaje de N en planta con un 2.42 %. Por otra parte, el T3, de seis años de aplicación, es el que menos porcentaje de nitrógeno contiene, con un 1.526 %. De los cuatro tratamientos analizados, el T1, el T2 y el T4 pertenecen a un nivel nutricional bajo o idóneo; el T3 fue el tratamiento con un nivel más deficiente al estar por debajo del requerimiento mínimo.

Materia orgánica

Se encontró diferencia significativa en el porcentaje de materia orgánica a nivel foliar entre los distintos tratamientos, ver Cuadro 2. Al igual que con el nitrógeno, el T1 con un año de aplicación de vermicompost tuvo el porcentaje más elevado, con 15.8 %, que se puede atribuir a un aumento rápido y elevado en la concentración de nutrientes en el suelo desde que se inició la aplicación de lixiviado.

Cuadro 4. *Contenido de nitrógeno y materia orgánica en nogal.*

<i>Tratamiento</i>	<i>N (%)</i>	<i>MO (%)</i>
T1	2.42667	15.8 a
T2	2.128	11.68 c
T3	1.526	15.24 ab
T4	2.058	12.08 bc

T1 = un año de aplicación de lixiviado; T2 = dos años de aplicación; T3 = seis años de aplicación; T4 = siete años de aplicación. Columnas con distintas letras son significativamente diferentes ($p < 0.05$).

Fuente: elaboración propia.

Conclusiones

Los dos casos de estudio presentados en este trabajo evidencian el potencial transformador de integrar tecnologías sustentables, biotecnológicas y de percepción remota en la agricultura moderna, particularmente en el cultivo de nogal pecanero. Esta integración ha permitido avanzar hacia una gestión agronómica más eficiente, sostenible y basada en evidencia, con énfasis en la mejora de la calidad del suelo y la nutrición vegetal.

En ambos estudios se utilizó el vermicompost como una biotecnología base. Esta técnica emplea lombrices para transformar estiércol bovino en un lixiviado líquido altamente nutritivo. El proceso incluyó etapas tecnológicas esenciales como el precompostaje del estiércol, el manejo controlado del sistema de lombricultura y la aplicación del lixiviado mediante riego por gravedad. Esta metodología favoreció la incorporación eficiente del bioinsumo en las parcelas experimentales.

Una innovación destacada fue el uso de imágenes satelitales del programa Sentinel-2 para el monitoreo de la salud vegetal. Mediante el cálculo del Índice de Vegetación de Diferencia Normalizada (NDVI), se logró identificar variaciones en el vigor del cultivo, asociadas a la aplicación del lixiviado. Valores elevados de NDVI reflejaron una vegetación más densa y saludable, mientras que valores bajos indicaron condiciones de estrés o deficiencias nutrimentales. Esta herramienta de teledetección permitió evaluar la respuesta del cultivo a escala espacial, facilitando la toma de decisiones informadas y reduciendo la dependencia de muestreos manuales.

De manera complementaria, ambos estudios incorporaron análisis físico-químicos de suelo y foliares en laboratorio. Las variables evaluadas incluyeron nitrógeno, materia orgánica, pH, conductividad eléctrica, densidad real y textura del suelo. Estos datos, sometidos a análisis estadístico, permitieron confirmar diferencias significativas entre tratamientos, estableciendo una relación directa entre la aplicación del lixiviado y la mejora de las condiciones edáficas.

Los resultados obtenidos reflejan un impacto positivo de las tecnologías aplicadas sobre la sustentabilidad agrícola. En el suelo, el lixiviado favoreció el incremento de la materia orgánica y la reducción de la densidad real, contribuyendo a mejorar su estructura y fertilidad. A nivel de planta, aunque no se detectaron diferencias significativas en el contenido de nitrógeno en todos los tratamientos, sí se observaron respuestas fisiológicas positivas en etapas tempranas de aplicación. Asimismo, el uso de monitoreo remoto resultó clave para gestionar eficientemente grandes extensiones agrícolas, permitiendo observar en tiempo real la respuesta del cultivo a los tratamientos, reducir el uso de insumos químicos y optimizar el manejo integral del sistema productivo.

La combinación de biotecnología, análisis químico y herramientas de teledetección constituye una estrategia integral que promueve la sostenibilidad, incrementa la eficiencia productiva y reduce los impactos ambientales. Esta sinergia tecnológica representa un modelo viable para su adopción en otros cultivos y regiones, siempre que se cuente con políticas públicas adecuadas, inversión en infraestructura y capacitación técnica en el medio rural.

Referencias

- Arias, F., y Ribes-Giner, G. (2019). Evolución del papel del emprendedor rural: Del agricultor subordinado del siglo XVIII al empresario rural actual. *Revista Venezolana de Gerencia*, 24, 1005–2018. <https://doi.org/10.37960/revista.v24i88.30161>
- Bai, Y., Zhang, B., Xu, N., Zhou, J., Shi, J., y Diao, Z. (2022). Vision-based navigation and guidance for agricultural autonomous vehicles and robots: A review. *Computers and Electronics in Agriculture*. <https://doi.org/10.1016/j.compag.2022.107584>

- Culturas del Mundo. (2025). ¿Sabe qué es la agricultura de precisión? <https://hablemosdeculturas.com/agricultura-de-precision/>
- Farmonaut. (2025). Transformación digital en la agricultura: Cómo la innovación impulsa a pequeños productores en América Latina y el Caribe. <https://farmonaut.com/south-america/transformacion-digital-en-agricultura-5-innovaciones-clave>
- Herrera Cardoso, E. D., León Galván, M. F., Sosa Morales, M. E., Ruiz Nieto, J. E., y Cepeda Negrete, J. (2024). Inteligencia artificial y biotecnología: Hacia una agricultura sostenible y eficiente. *Jóvenes en la Ciencia*, 32, 1–5. <https://www.jovenesenlaciencia.ugto.mx/index.php/jovenesenlaciencia/article/view/4687>
- Holzinger, A., Keiblinger, K., Holub, P., Zatloukal, K., y Müller, H. (2023). AI for life: Trends in artificial intelligence for biotechnology. *New Biotechnology*, 74, 16–24. <https://doi.org/10.1016/j.nbt.2023.02.001>
- International Society of Precision Agriculture. (2019). Precision agriculture definition. <https://www.ispag.org/resources/definition>
- Reyes Vázquez, M., y Urrea-López, R. (2016). Retos y oportunidades para el aprovechamiento de la nuez pecanera en México. https://ciatej.mx/files/divulgacion/divulgacion_5a43b790138f4.pdf
- Ivanchuk, N. (2025). Cambio climático en la agricultura: Cómo adaptarse. EOS Data Analytics. <https://eos.com/es/blog/cambio-climatico-y-agricultura/>
- Kogut, P. (2025). La agricultura sostenible: Un nuevo concepto de cultivo. EOS Data Analytics. <https://eos.com/es/blog/agricultura-sostenible/>
- Leite, M. L., de Loliola Costa, L. S., Cunha, V. A., Kreniski, V., de Oliveira Braga Filho, M., da Cunha, N. B., et al. (2021). Artificial intelligence and the future of life sciences. *Drug Discovery Today*, 26(11), 2515–2526. <https://doi.org/10.1016/j.drudis.2021.07.002>
- Leyva-Rafull, L. Z., Souza-Alves de C., M., y Orlando, R. C. (2001). Agricultura de precisión. *Revista Ciencias Técnicas Agropecuarias*, 10(3), 7–10. <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=93210302>
- Moran, M. (2024). Hambre y seguridad alimentaria – Desarrollo sostenible. Naciones Unidas. <https://www.un.org/sustainabledevelopment/es/hunger/>
- Murguía-Salas, V., y Ronzón-Hernández, Z. (2023). Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS): Una mirada a mitad de camino. Revisión del Objetivo 8 en México. *Equidad y Desarrollo*, (42), e1594. <https://equidad.lasalle.edu.co/article/view/545>
- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. (2023). La escasez de agua supone menos agua para la producción agrícola, lo cual se traduce en una menor disponibilidad de alimentos y pone en peligro la seguridad alimentaria y la nutrición. <https://www.fao.org/newsroom/detail/water-scarcity-means-less-water-for-agriculture-production-which-in-turn-means-less-food-available-threatening-food-security-and-nutrition/es>
- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. (2025). Sustainable agricultural practices. <https://www.fao.org/agriculture/crops/thematic-sitemap/theme/spi/soil-biodiversity/agriculture-and-soil-biodiversity/sustainable-agricultural-practices/en/>
- Ranjha, M. M. A. N., Shafique, B., Khalid, W., Nadeem, H. R., Mueen-Ud-Din, G., y Khalid,

- M. Z. (2022). Applications of biotechnology in food and agriculture: A mini-review. *Proceedings of the National Academy of Sciences India Section B: Biological Sciences*, 92(1), 11–15. <https://doi.org/10.1007/s40011-021-01320-4>
- Ríos Hernández, R. (2021). La agricultura de precisión: Una necesidad actual. *I Agric*, 11(1). <https://revistas.unah.edu.cu/index.php/IAgric/article/view/1347>
- Robotnik. (2024). Aplicaciones de la robótica en la agricultura. <https://robotnik.eu/es/aplicaciones-de-la-robotica-en-la-agricultura/>
- Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural. (2023). Cultivando el futuro: Agricultura sostenible y sustentable. <https://www.gob.mx/agricultura/articulos/cultivando-el-futuro-agricultura-sostenible-y-sustentable>
- Food and Agriculture Organization of the United Nations. (2022). The state of food and agriculture 2022. <https://doi.org/10.4060/cb9479en>
- Tilman, D., Cassman, K. G., Matson, P. A., Naylor, R., y Polasky, S. (2002). Agricultural sustainability and intensive production practices. *Nature*, 418(6898), 671-677. <https://doi.org/10.1038/nature01014>
- Veneros, J., García, Morales, L., Gómez, V., Torres, M., y López-Morales, F. (2020). Aplicación de sensores remotos para el análisis de cobertura vegetal y cuerpos de agua. *IDESIA (Arica)*, 38(4), 99–107. <https://doi.org/10.4067/S0718-34292020000400099>
- World Bank. (2025). Digital agriculture: The future of farming in a digital world. <https://documents.worldbank.org/en/publication/documents-reports/documentdetail/218161615982157138/digital-agriculture-the-future-of-farming-in-a-digital-world>

Sobre los autores

Moreno Reséndez, Alejandro

Doctor en Ciencias Agropecuarias y Maestro en Ciencias en Suelos, Universidad Autónoma Agraria Antonio Narro. Profesor-investigador, Departamento de Suelos, UAAAN-UL. Investigador Nivel II del SNI-Conacyt. Integrante de la Sociedad Mexicana de la Ciencia del Suelo, A. C. Coordinador del Cuerpo Académico Sistemas Sustentables para la Producción Agropecuaria, UAAAN-CA-14 y de la Red Académica de Innovación en Alimentos y Agricultura Sustentable, auspiciada por el Consejo Estatal de Ciencia y Tecnología de Coahuila y la Comunidad de Instituciones de Educación Superior de La Laguna (Coecyt-CIESLAG). Ha publicado 58 artículos científicos en revistas nacionales e internacionales, 40 capítulos de libro, como autor y coautor. Ha sido asesor de 43 tesis de licenciatura y 11 de posgrado y ha participado como ponente en congresos nacionales e internacionales con 15 conferencias magistrales. También es miembro del comité de arbitraje de 10 revistas periódicas nacionales e internacionales.

ORCID: <http://orcid.org/0000-0001-8858-0190>.

SCOPUS: 55993665900

Academia: <https://uaaan.academia.edu/AlejandroMorenoResendez>.

Google Académico: <https://scholar.google.com.mx/citations?user=GLx0Jt-sAAAAJ&hl=es>.

RESEARCH GATE: <https://www.researchgate.net/profile/Alejandro-Moreno-Resendez/stats>

Reyes Carrillo, José Luis

Doctor en Ciencias Agropecuarias (2005, Universidad Autónoma Agraria Antonio Narro), cursó una Maestría en Administración (1987) en el Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Monterrey. Campus Laguna. Obtuvo un Diplomado en Viticultura y Enología de Climas Cálidos (1989, Jerez de la Frontera, España) y un Diplomado en Viticultura y Enología (1983, Madrid, España). Es Ingeniero Agrónomo Zootecnista (1976, Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Monterrey, Campus Monterrey). Actualmente es profesor-investigador titular “C” del Departamento de Biología en la Universidad Autónoma Agraria Antonio Narro, Unidad Laguna, donde imparte cátedra en licenciatura, maestría y doctorado en el Posgrado en Ciencias en Producción Agropecuaria. Es miembro del Sistema Nacional de Investigadores e Investigadoras de la Secretaría de Ciencia, Humanidades, Tecnología e Innovación (SECIHTI) nivel II y del Sistema Estatal de Investigación de Coahuila (SEIC). Es miembro activo de la Red Académica de Innovación en Alimentos y Agricultura Sustentable (RAIAAS). Su línea de investigación es el manejo sustentable de los sistemas de producción agropecuarios. Entre sus publicaciones más recientes se pueden encontrar el libro “Las abejas melíferas y la polinización del melón” (2024) y el artículo científico (2025) “Phytochemical characterization of the date palm (*Phoenix dactylifera* L.) linked to chemical characteristics of the soil of backyard orchards.” *Plant Sci. Today*, 12(1):1-6”, donde participa como coautor.

ORCID: <http://orcid.org/0000-0001-6696-6981>

Google Académico: <https://scholar.google.com/citations?hl=es&user=UruB-7gIAAAAJ>

Aguillón Gutiérrez, David Ramiro

Realizó un postdoctorado en Biodiversidad y Conservación por la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, un doctorado en Ciencias Biológicas con especialidad en Embriología y Zoología por la Universidad Estatal de Moscú M. V. Lomonosov, una Maestría en Ciencias Biológicas con especialidad en Embriología por la Universidad Estatal de Moscú M. V. Lomonosov, una especialidad en Salud Ocupacional por la Universidad Autónoma de Noreste y una licenciatura en Medicina Veterinaria y Zootecnia por la Universidad Autónoma de Nuevo León. Actualmente dirige el Laboratorio de Bioindicadores y es Secretario Académico en el Centro de Investigación y Jardín Etnobiológico de la Universidad Autónoma de

Coahuila. Es miembro del Sistema Nacional de Investigadores Nivel I. Actualmente es líder del Cuerpo Académico de Agrobiotecnología. Ha sido miembro de la Sociedad Zoológica Mexicana, la Sociedad Herpetológica Mexicana, la Society for Developmental Biology, la Sociedad Brasileira de Herpetología, la Sociedad Herpetológica de Rusia A. N. Nikolsky, la Asociación Mexicana de Medicina de la Conservación, la Asociación para la Investigación y Conservación de Anfibios y Reptiles, y la Sociedad Mexicana de Micología y el Colegio de Biólogos de Coahuila. Ha formado parte de la Red de Patrimonio Biocultural de México, Red de Investigación en Biodiversidad y Ecología y Red de Recursos Forestales No Maderables. Sus principales líneas de investigación son: bioindicadores, ecotoxicología, biología y medicina de la conservación, biología y medicina regenerativa, ecofisiología y herpetología. Algunas de sus publicaciones recientes son: 1) Morphological Anomalies in Amphibians of the Sierra Madre Occidental and a Review of Cases Reported in Mexico. Environmental Monitoring and Assessment 2025. 2) Morphological and Behavioral Abnormalities Induced by Hydrogen Peroxide in *Drosophila melanogaster*. Biology 2025.

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-2519-8928>

SCOPUS: 55955026700

Academia: <https://centrodeimagenysonido.academia.edu/DavidAguill%C3%B2n>

Google Académico: <https://scholar.google.com/citations?user=ZlpT4SEAAAAJ&hl=es>

Aguirre Joya, Jorge Alejandro

Doctor en Ciencia y Tecnología de Alimentos por la Universidad Autónoma de Coahuila, Maestro en Ciencia y Tecnología de Alimentos y Químico Farmacobiólogo por la misma universidad. Es Técnico Agropecuario por el Centro de Bachilleratos Agropecuarios N° 22. Actualmente es profesor de tiempo completo de la Universidad Autónoma de Coahuila y director del Centro de Investigación y Jardín Etnobiológico del Semidesierto de Coahuila. También es miembro del Sistema Nacional de Investigadoras e Investigadores nivel 1 y forma parte del Cuerpo Académico en Consolidación Agrobiotecnología. Sus principales líneas de investigación son: química de recursos naturales y agrobiotecnología. Recientemente ha publicado el libro: Ciencias, Arte y Comunidad: Un enfoque multidisciplinario Plantas medicinales de Viesca, Coahuila (2024) y el artículo científico: From Agro-Indus-

trial Waste to Natural Hydrogels: A Sustainable Alternative to Reduce Water Use in Agriculture (2025).

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-6298-4207>

SCOPUS: 56968056500

Google Académico: https://scholar.google.com.mx/scholarhl=es&as_sdt=0%-2C5&q=aguirre+joya+jorge&oq=Aguirre-Joya+

Alvarado Arroyo, Raúl Antonio

Maestro en Biotecnología con Opción en Ciencias y Tecnología de Enzimas (Universidad Autónoma de Coahuila). También es ingeniero bioquímico con especialización en fermentación. Su área de investigación es la calidad y la comercialización de bioproductos. Actualmente es profesor de tiempo completo en la carrera de Ingeniería en Biotecnología en la Universidad Politécnica de Gómez Palacio. Es miembro de la Red Cadena Agroalimentaria del Consejo de Ciencia y Tecnología del Estado de Durango (COCYTED), miembro de la Red Académica de Innovación en Alimentos y Agricultura Sostenible del Consejo de Instituciones de Educación Superior de la Laguna A.C. (CIESLAG), y miembro de la Red de Innovación Cooperativa Apícola del Consejo Estatal de Ciencia y Tecnología del Estado de Coahuila. Su número de CVU en Conahcyt es 172717. Fue director del Programa Académico de Ingeniería en Biotecnología de la Universidad Politécnica de Gómez Palacio. Ha participado en el diseño del programa académico de Ingeniería en Biotecnología antes mencionado. Publicaciones recientes: Memoria en el 16° Simposio Internacional de Ciencias Químicas por la Facultad de Ciencias Químicas de la Universidad Juárez del Estado de Durango: “Caracterización fitoquímica de la miel de abeja (*Apis mellifera*) producida en apiarios de la Comarca Lagunera” (2024). Memoria en CIFCA 2023 Zona Norte Congreso Internacional de Cuerpos Académicos y Grupos de Investigación: “Estudio comparativo de humedad y grados Brix en miel de abeja del norte del país y miel de abeja del sur del país” (2023).

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-0452-6267>

Borroel García, Victoria Jared

Doctora en Ciencias Agrarias, egresada de la Universidad Autónoma Agraria Antonio Narro Unidad Laguna. La maestría la realizó en la Facultad de Agricultura y Zootecnia de la UJED. Actualmente se desempeña como profesora-investigadora en el Instituto Tecnológico Superior de Lerdo. Es nivel I del Sistema Nacional de

Investigadores de la Secretaría de Ciencia, Humanidades, Tecnología e Innovación, Investigador Honorífico del Sistema Estatal de Investigadores-Durango, miembro de la Red Académica de Innovación en Alimentos y Agricultura Sustentable (RAIAAS), pertenece a la Red Internacional de Agricultura Orgánica, es parte del Consejo Asesor del Área de Protección de Recursos Naturales Ríos y Montañas de la Comarca Lagunera. Actualmente trabaja en la línea de investigación sobre la automatización, diseño o mejora en sistemas ambientales. Pertenecer al cuerpo académico sobre tecnologías y sustentabilidad en procesos ambientales. Algunas de sus publicaciones son: Uso de la nanotecnología en la germinación del cultivo de girasol (2025), Cuantificación de polifenoles y flavonoides en el aceite de las nueces de diferentes huertas de nogal (2025).

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-1752-5586>

Google Académico: <https://scholar.google.com/citations?user=aYz7-goAAAA-J&hl=es>

RESEARCH GATE: https://www.researchgate.net/profile/Victoria-Borroel-Garcia?ev=hdr_xprf

De la Torre Villegas, María Teresa

Maestra en Innovación Educativa por la Universidad Lasalle Laguna y Licenciatura en Derecho por la Universidad Autónoma de Coahuila. Se ha desempeñado como docente en la carrera de Comercio Internacional y Aduanas en la Universidad Politécnica de Gómez Palacio, donde imparte las asignaturas de Introducción a la Normatividad, Legislación aplicada a los negocios, Introducción a la economía y Geografía Económica. Además, es docente en el Instituto Francés de la Laguna y en la preparatoria Lasalle de Torreón, Coahuila. También es docente en la Secretaría de Educación Pública en los niveles de primaria y preparatoria.

Esparza Márquez, Michel

Doctor en Administración y Alta Dirección por la Universidad Autónoma de Coahuila. Cuenta con una Maestría en Dirección de Mercadotecnia (Universidad de Guadalajara) y una Licenciatura en Administración de Negocios Internacionales (Universidad Politécnica de Gómez Palacio). Actualmente se desempeña como docente e investigador en la Universidad Politécnica de Gómez Palacio. Sus principales líneas de investigación se centran en los campos de la administración, el comercio exterior y el marketing. Entre sus publicaciones recientes destacan: Evo-

lución tipo de cambio del peso frente al dólar estadounidense (2025) y Análisis sobre los elementos de los modelos del Marketing Mix (2024).

ORCID: <https://orcid.org/0009-0009-5008-1199>

Gaucín Delgado, Jazmín Montserrat

Doctor en Agua-Suelo y M.C. en Suelos por el Instituto Tecnológico de Torreón (TecNM-ITT-México). Cursó la ingeniería en Biotecnología en la Universidad Politécnica de Gómez Palacio (UPGOP-México). En la actualidad es docente-investigador de la Universidad Politécnica de Gómez Palacio, donde realiza investigaciones sobre sustentabilidad, biotecnología vegetal y nutrición vegetal. También es miembro del Sistema Nacional de Investigadores como candidato y es miembro activo de la Sociedad Mexicana de la Ciencia del Suelo, A.C. Algunas de sus publicaciones más recientes son: Delgado, JMG, Delgado, AG, Puga, GMZ y Ruiz, LEM (2025). Viabilidad Económica del Ácido Salicílico en la Producción de Compuestos Bioactivos en Vitis vinifera. Ciencia y Reflexión, 4(1), 1071-1098.

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-7564-0526>

Google Académico: https://scholar.google.com/citations?hl=es&user=6W4_E0EAAAAJ

González Escajeda, Melisa

Cuenta una Maestría en Educación orientada a la Innovación Tecnológica (Universidad del Valle de México) y una Licenciatura en Administración de Empresas Turísticas (Universidad Autónoma de la Laguna). Cursó un diplomado en la Universidad del Valle de México sobre estudios especializados en comercio exterior y aduanas. Actualmente se desempeña como profesor de tiempo completo en la Universidad Politécnica de Gómez Palacio. Sus principales líneas de investigación son los negocios internacionales, la administración y la mercadotecnia. Entre sus publicaciones se encuentran: Análisis sobre los elementos de los modelos del Marketing Mix (2024) y Relación de la sustentabilidad con el valor de las acciones de las empresas que cotizan en la bolsa de valores (2024).

Hernández López, Mónica

Doctora en Ciencias Agrarias por la Universidad Autónoma Agraria Antonio Narro. Obtuvo su maestría en Ciencias en Suelos por el Instituto Tecnológico de Torreón y una licenciatura en Ingeniería química por el Instituto Tecnológico de la Laguna.

Se ha desempeñado como docente investigadora en el Instituto Tecnológico de Torreón. Forma parte del Sistema Nacional de Investigadores e Investigadoras (snii), con el reconocimiento de candidata, y es investigadora estatal por el Consejo de Ciencia y Tecnología del Estado de Durango. Además, es miembro activo de la Red Académica de Innovación en Alimentos y Agricultura Sustentable (RAIAAS) y de la Red de Investigadores del COCyTED. Su principal línea de investigación se centra en la agricultura orgánica y la nutrición vegetal. Entre sus publicaciones más recientes destacan: Implementación del Sistema PLC en el Diseño de Riego para Producción de Vermicompost en el ITSL (2025) y Effects of the Use of Vermicompost Leachate on Pecan Nut (2024).

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-6249-127X>

Juárez Hernández, José María

Cuenta con estudios de Maestría en Educación por la Universidad Interamericana para el Desarrollo, Campus Gómez Palacio, y cuenta con el título de Licenciado en Informática por el Instituto Tecnológico Superior de Lerdo. Actualmente se encuentra estudiando la Maestría en Gestión Ambiental en la Universidad Juárez del Estado de Durango. Es miembro de la Red XIII.1 de Investigación Multidisciplinaria del Consejo de Ciencia y Tecnología del Estado de Durango (COCyTED). Actualmente se desempeña como docente de la carrera de Ingeniería Industrial en el ITS Lerdo donde, además de sus actividades frente al aula, participa activamente en proyectos de investigación en colaboración con otras áreas dentro de la misma institución. Cuenta con publicaciones científicas, participación en congresos y derechos de autor registrados ante INDAUTOR.

ORCID: <https://orcid.org/0009-0009-5790-651X>

López Martínez, José Dimas

Doctor en Ciencias Agrícolas, especialidad Agua-Suelo, por la Facultad de Agronomía de la Universidad Autónoma de Nuevo León UANL. Cursó la Maestría en Manejo y Recuperación de Suelos en el Instituto Tecnológico Agropecuario No. 10 y es Ingeniero Agrónomo Fitotecnista por la Facultad de Agricultura y Zootecnia de la Universidad Juárez del Estado de Durango UJED. Actualmente se desempeña como director general del TecNM Campus Lerdo / Instituto Tecnológico Superior de Lerdo, Dgo. Es miembro del Sistema Nacional de Investigadoras e Investigadores (SNII) desde el año 2000 en Nivel I, con nombramiento vigente hasta el 31 de

diciembre de 2039. Su línea de trabajo se centra en agricultura orgánica y sustentabilidad. Ha publicado más de 50 artículos científicos en revistas especializadas, es autor de cuatro libros y cuenta con tres coautorías adicionales.

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-0545-5904>

Moncayo Luján, María del Rosario

Doctora en Ciencias Agrarias por la UAAAN, Maestra en Educación por la UIA Plantel Laguna e Ingeniera en Ciencia y Tecnología de los Alimentos por la Facultad de Ciencias Químicas de la UJED. Profesora-investigadora de tiempo completo en la carrera de Ingeniería en Biotecnología en la Universidad Politécnica de Gómez Palacio desde septiembre de 2008. Integrante de la Red Académica de Investigación en Alimentación y Agricultura Sustentable desde 2011. Integrante de la Red Temática VII. Cadena Agroalimentaria de COCYTED desde 2019. Integrante de cuerpo académico de Ingeniería en Biotecnología UPGOP-CA-5. Línea de investigación en biotecnología ambiental y agroalimentaria. Es miembro del Sistema Nacional de Investigadores Nivel I. CVU CONHICYT 311217. Algunas de sus publicaciones más recientes son: Ultrasonic extraction increases the extraction of antioxidant and citrulline in damaged watermelons in the Comarca Lagunera, México (2022) e Influencia de sustratos de arena y soluciones orgánicas en la concentración de compuestos fenólicos de albahaca (*Ocimum basilicum* L.) extraídos con solventes orgánicos (2023).

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-7289-9551>

Google Académico: <https://scholar.google.com/citations?user=4y0UWCUAAAJ&hl=es>

Ortiz Estrada, Karime

Egresada de la Universidad Politécnica de Gómez Palacio de la carrera de Biotecnología. Actualmente trabaja para la iniciativa privada, realizando el desarrollo de nuevos productos a partir de desechos industriales.

Ramírez Aragón, Mercedes Georgina

Doctora en Ciencias Agropecuarias y Forestales, maestría en el procesamiento de desarrollo de nuevos productos alimenticios y licenciatura como Ingeniera Química en Alimentos, egresada de la Universidad Juárez del Estado de Durango. Actualmente tiene un puesto de Profesora-investigadora en el Instituto Tecnológico

Superior de Lerdo. Es nivel I del Sistema Nacional de Investigadores de la Secretaría de Ciencia, Humanidades, Tecnología e Innovación, Investigador Honorífico del Sistema Estatal de Investigadores-Durango, miembro de la Red Académica de Innovación en Alimentos y Agricultura Sustentable (RAIAAS), pertenece a la Red Internacional de Agricultura Orgánica. Además, es miembro de la Asociación de Mujeres en la Ciencia de la Laguna, es líder del cuerpo académico de tecnologías y sustentabilidad en procesos ambientales. Su línea de investigación se centra en calidad de alimentos, formando parte del área VII del SNI (Ciencias de Agricultura, Agropecuarias, Forestales y de Ecosistemas o Ingenierías). Sus publicaciones más recientes son: *Phytochemical profiling and antioxidant capacity of nine basil cultivars* (2025), *Hydroxyapatite Nanoparticles as an Effective Fertilizer in Sunflower Crop Quality* (2025).

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-8044-3893>

Ramos Santos, Diana Elizabeth

Ingeniera en Biotecnología, egresada de la Universidad Politécnica de Gómez Palacio. Desde el inicio de su trayectoria profesional se ha enfocado en el área de la investigación, participando como auxiliar y aprendiz en diversas líneas de estudio relacionadas con la físicoquímica, la microbiología y la biología molecular. Además, ha contribuido activamente en proyectos orientados a la conservación de especies marinas, desarrollando en coautoría la tesis: *Diversidad genómica de los simbios (Symbiodiniaceae) en tres especies de coral del Caribe mexicano*.

Rubio Espino, Diana Maricela

Máster en Dirección Internacional y Gestión de la Innovación Tecnológica por la Universidad La Salle Ramón Llull de Barcelona. Es ingeniera industrial y de sistemas con distinción en calidad por el Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Monterrey campus Laguna. Actualmente es profesora de tiempo completo del programa de la licenciatura en Comercio Internacional y Aduanas en la Universidad Politécnica de Gómez Palacio. Forma parte de la Red Académica de Innovación en Alimentos y Agricultura Sustentable (RAIAAS). También es miembro investigador de la Red de Estudios Latinoamericanos en Administración y Negocios. Sus principales líneas de investigación son el comercio internacional, planeación estratégica, gestión, sustentabilidad y capital humano. Publicaciones recientes: capítulo de libro: *La sustentabilidad social de las micro y pequeñas empresas en Latino-*

américa: El papel del trabajo decente, caso Gómez Palacio, Durango, México (2024), capítulo de libro: El compromiso con la sustentabilidad de las micro y pequeñas empresas en Latinoamérica. Caso en Gómez Palacio, Durango, México (2024).

Serrano García, Miguel Ángel

Maestro en Ciencias en Ingeniería Química por el Instituto Tecnológico de Celaya (México) y la Licenciatura en Ingeniería Industrial Química por el Instituto Tecnológico de la Laguna (México). En la actualidad es profesor de tiempo completo del área de Ingeniería en Biotecnología en la Universidad Politécnica de Gómez Palacio y docente del área de Bioquímica en la Facultad de Ciencias Químicas de la Universidad Juárez del Estado de Durango. Se ha desempeñado en el sector industrial como ingeniero investigador en plantas químicas y superintendente del área de acabado del área textil; en el sector educativo se ha desempeñado como director de carrera del área de Ingeniería en Biotecnología y secretario académico. Su área de investigación es la gestión y transferencia de tecnología, y el diseño de proyectos del área ambiental. Publicaciones más recientes: “El impacto de los Fondos Mixtos en el Desarrollo Regional, Capítulo Durango” con el trabajo “Establecimiento de un proceso biológico para el tratamiento de residuos, reutilización de recursos y mejora de procesos en el rastro municipal de Gómez Palacio, Durango” (2011).

ORCID: <https://orcid.org/0009-0003-0346-7562>

Servín Prieto, Alan Joel

Cuenta con estudios de Doctorado en Ciencias en Agua y Suelo por el Instituto Tecnológico de Torreón, la Maestría en Geomática Aplicada por la Universidad Juárez del Estado de Durango, Máster Universitario en Ingeniería Geomática y Geoinformación por la Universitat Politècnica de València en la ciudad de Valencia, España y estudios como Ingeniero Topógrafo Geomático por la Universidad de Colima. Actualmente es investigador estatal en el Sistema Estatal de Investigadores del Estado de Durango, es miembro de la Red XIII.1 de Investigación Multidisciplinaria del Consejo de Ciencia y Tecnología del Estado de Durango (COCyTED). También es miembro de la Red Académica de Innovación en Alimentos y Agricultura Sustentable (RAIAAS). Cuenta con el nombramiento de Perfil Deseable ante el Programa para el Desarrollo Profesional Docente (PRODEP) y es miembro del

Cuerpo Académico ITESL-CA-8 Ingeniería, diseño y tecnología ambiental. Actualmente se desempeña como docente de la carrera de Ingeniería Ambiental en el ITS Lerdo donde, además de sus actividades frente al aula, participa activamente en proyectos de investigación en colaboración con otras áreas dentro de la misma institución. En su haber cuenta con publicaciones científicas, participación en congresos y derechos de autor registrados ante Indautor.

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-5534-7875>

Torres León, Cristian

Doctorado en Ciencia y Tecnología de Alimentos (2019) de la Universidad Autónoma de Coahuila. Además, obtuvo un segundo doctorado en Biotecnología en la Universidad Federal de Pernambuco, Brasil, en 2019. Maestro en Ciencia y Tecnología de Alimentos (2016). Obtuvo su título en Ingeniería Agroindustrial en la Universidad Nacional de Colombia en 2013. Profesor titular de la Universidad Autónoma de Coahuila, México, se desempeñó como investigador en el Ministerio de Ciencia de Colombia y en 2016 realizó una estancia de investigación en la Universidad de Minho, Portugal. Su producción científica incluye 63 artículos científicos en revistas indexadas, 24 capítulos de libros, dos libros y dos patentes. Tiene un índice h de 20 (SCOPUS). Es investigador principal de dos proyectos de investigación financiados y colabora como investigador asociado en varios otros. Actualmente, el Dr. Torres-León es el coordinador de la Maestría en Sustentabilidad Alimentaria y Ambiental y lidera el Grupo de Investigación en Bioeconomía Agroalimentaria y Agroindustrial. Desde 2020 es miembro del Sistema Nacional de Investigadores (SNII) de México, Nivel 1. Su principal enfoque de investigación es la sustentabilidad alimentaria, con especial énfasis en el desarrollo de envases biodegradables para alimentos, la extracción de compuestos bioactivos de residuos agroindustriales, la valorización de plantas medicinales locales y la promoción de una bioeconomía circular.

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-1614-5701>

SCOPUS: 56285905900

Google Académico: https://scholar.google.es/citations?hl=es&user=PfMpo-FkAAAAJ&view_op=list_works

RESEARCH GATE: <https://www.researchgate.net/profile/Cristian-Torres-Leon>

Valdés Nieblas, Jesús Alejandro

Realizó sus estudios de Doctorado en Administración en el Instituto de Excelencia Profesional “IEXPRO” becado y obtuvo el mejor promedio de su grupo y una mención honorífica. Realizó dos posgrados en la Universidad Internacional de La Rioja (UNIR), España: la Maestría en Diseño y Gestión de Proyectos Tecnológicos (mención honorífica) y el Máster en Dirección y Gerencia de Proyectos, con valor y reconocimiento europeo. Es Ingeniero en Sistemas Computacionales por el Instituto Tecnológico de La Laguna y Técnico Laboratorista Clínico por el Centro de Bachillerato Tecnológico Industrial y de Servicios No. 4 C.B.T.I.S. #4. Pertenece al Sistema Estatal de Investigadoras(es) SEI del Estado de Durango. Es presidente de la Red XIII.1 de Investigación Multidisciplinaria del Consejo de Ciencia y Tecnología del Estado de Durango “COCyTED”. También es miembro de la Red Académica de Innovación en Alimentos y Agricultura Sustentable (RAIAAS). Trabaja en la actualidad en la Línea de Investigación (LI) y Línea de Generación y Aplicación del Conocimiento (LGAC) en Gestión de proyectos de Investigación, Desarrollo Tecnológico e Innovación (I+D+i), esto con la vinculación academia, sector productivo y transferencia de tecnología a través de la labor que realiza como Subdirector de Posgrado e Investigación en el Tecnológico Nacional de México TecNM Lerdo – Instituto Tecnológico Superior de Lerdo, Dgo. Desde hace 20 años labora en el TecNM Lerdo – ITS Lerdo, donde también es docente investigador, contacto administrativo de la plataforma educativa MOODLE, representante institucional ante Programa para el Desarrollo Profesional Docente para el Tipo Superior S247 (Prodep) y de la Secretaría de Ciencia, Humanidades, Tecnología e Innovación (SECIHTI). Es responsable de la Contraloría Social, así como de propiedad intelectual ante el Instituto Nacional del Derecho de Autor (Indautor) y el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI).

ORCID: <https://orcid.org/0009-0000-8184-3349>

Valenzuela Soto, Ramón

Doctor en Ciencias con énfasis en Química de Productos Naturales por la Universidad Autónoma de Nuevo León, institución donde también fortaleció su formación científica en áreas relacionadas con la química de plantas medicinales y la investigación aplicada en productos naturales. Su trayectoria académica incluye una Maestría en Ciencias Biomédicas y la Licenciatura en Químico Farmacéutico Biólogo, ambas por la Universidad Juárez del Estado de Durango. Desde el año

2009 se desempeña como profesor en la Universidad Politécnica de Gómez Palacio, Durango, contribuyendo de manera significativa a la formación académica de estudiantes de nivel superior. Asimismo, fue docente en la Facultad de Ciencias Químicas de la UJED, campus Gómez Palacio, entre 2014 y 2016; El Dr. Valenzuela Soto ha desarrollado una destacada labor en el ámbito de la investigación científica, con especial interés en el estudio de plantas con propiedades nutraceuticas, antioxidantes e hipoglucemiantes. Ha publicado múltiples artículos en revistas nacionales e internacionales, entre los que destacan: Evaluation of *Ocimum basilicum* L. with Different Concentrations of K^+ as an Inhibitor of Pathogenic Bacterial Strains (Phyton, 2021), Evaluación de la actividad antioxidante de *Cnidioscolus chayamansa* (Int. J.Morphol., 2019) y Nutraceuticals and antioxidants of hydroponic basil by effect of potassium (Elsevier Editorial System, Scientia Horticulturae).

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-8990-6495>

Vásquez Corral, Marcial Humberto

Maestro en Ciencias de la Ingeniería Eléctrica, egresado del Instituto Tecnológico de la Laguna. Obtuvo el grado de ingeniería electromecánica en el Instituto Tecnológico Superior de Lerdo (ITSL). Se ha desempeñado como docente de la división de ingeniería electromecánica en el ITSL desde el año 2006, donde trabaja en proyectos de automatización, instrumentación y control enfocados a la ingeniería ambiental.

Velásquez Chávez, Tania Elizabeth

Tiene Maestría en Ingeniería Bioquímica por parte de la Facultad de Ciencias Biológicas de la Universidad Autónoma de Coahuila, y Licenciatura en Química Farmacobiológica por la Facultad de Ciencias Químicas de la misma universidad. Actualmente se desempeña como docente-investigador de tiempo completo del programa educativo de Ingeniería Ambiental en el Instituto Tecnológico Superior de Lerdo. Tiene reconocimiento como perfil deseable por parte del Programa para el Desarrollo Profesional Docente (Prodep). Es miembro del Sistema Estatal de Investigadores del Estado de Durango. Es miembro de la Red XIII.1 de Investigación Multidisciplinaria del Consejo de Ciencia y Tecnología del Estado de Durango "COCyTED", así como de la Red Académica de Innovación en Alimentos y Agricultura Sustentable (RAIAAS). Trabaja actualmente en la Línea de Generación y Aplicación del Conocimiento (LGAC) en Ingeniería Ambiental, principalmente

en microbiología aplicada a remediación y agricultura. Algunas de sus publicaciones recientes son: Bacterial and Physicochemical Dynamics During the Vermicomposting of Bovine Manure: A Comparative Analysis of the *Eisenia fetida* Gut and Compost Matrix (2025) y Effects of the Use of Vermicompost lechate on Pecan Nut (*Carya Illinoensis*) cultivation (2024).

ORCID: <https://orcid.org/0009-0009-7788-1786>

Google Académico: <https://scholar.google.com/citations?user=2LbwXbsAAAJ&hl=es>

RESEARCH GATE: https://www.researchgate.net/profile/Tania-Velasquez-4?ev=hdr_xprf

Viramontes Acosta, Adriana

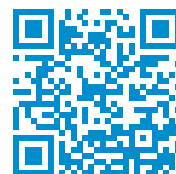
Maestro en Ciencias de la Ingeniería Industrial y Licenciado en Ingeniería Química con especialidad en Ambiental por el Instituto Tecnológico de La Laguna. Se ha desempeñado como docente de la carrera de Ingeniería Química Bioquímica en la misma institución, donde desarrolla actividades de formación académica e investigación. Es miembro del Instituto Mexicano de Ingenieros Químicos (IMQ) y de la Red Académica de Innovación en Alimentos y Agricultura Sustentable (RAIAAS), además de contar con registro en el Conahcyt (802675). Sus principales líneas de investigación se centran en la ingeniería en procesos y la innovación sustentable. Recientemente publicó Determinación de proteína en harina de lombriz (*Eisenia fetida*), procedente del vermicompostaje de tres sustratos (2024) y Los SIG como herramienta para aplicar la ecuación universal de pérdida de suelo en la cuenca del río Sextín (2023).

ORCID: <https://orcid.org/0009-0002-3317-4181>

Tópicos selectos de sustentabilidad: Un reto permanente para el año 2025, de Alejandro Moreno Reséndez y José Luis Reyes Carrillo publicado por Ediciones Comunicación Científica, S. A. de C. V., se terminó de imprimir en enero de 2026, Litográfica Ingramex, S. A. de C. V., Centeno 162-1, Granjas Esmeralda, 09810, Ciudad de México. El tiraje fue de 25 ejemplares impresos y en versión digital para acceso abierto en los formatos PDF, EPUB y HTML.



Dimensions



DOI.ORG/10.52501/CC.361



9 789689 738626

En ecología, la sustentabilidad describe a los sistemas ecológicos o biológicos que mantienen su diversidad y productividad con el transcurso del tiempo, pero en el aspecto económico y social, se definiría como la habilidad de las actuales generaciones para satisfacer sus necesidades sin perjudicar a las siguientes generaciones. Ambas acepciones se integran en este texto que involucran los elementos esenciales de preocupación e inciden de manera significativa en la sustentabilidad y que se abordan a profundidad como “Extracción y cuantificación de ácidos grasos en residuos lácteos”, “El cilantro (*Coriandrum sativum* L.), y su versatilidad”, “Características, beneficios y aplicaciones de aceites esenciales de orégano (*Lippia graveolens* Kunth) para su comercialización y exportación”, “Pensamiento crítico: esencial para el crecimiento y desarrollo del individuo y su convivencia con otros”, “La vermicultura como alternativa sustentable en zonas áridas” y la “Transformación agrícola: tecnologías emergentes como clave para la sostenibilidad en 2025”, y, que se abordan en este nuevo volumen.



Alejandro Moreno Reséndez es Doctor en Ciencias Agropecuarias. Profesor-investigador, adscrito al Departamento de Suelos. Investigador Nivel II del SNI-SECIHTI. Coordinador del Cuerpo Académico Sistemas Sustentables para la Producción Agropecuaria, UAAAN-CA-14. Ha publicado 78 artículos y 43 capítulos de libro.

ORCID: <http://orcid.org/0000-0001-8858-0190>.



José Luis Reyes Carrillo es Profesor-investigador del Departamento de Biología en la Universidad Autónoma Agraria Antonio Narro, Unidad Laguna, imparte cátedra en licenciatura, maestría y doctorado del Posgrado en Ciencias en Producción Agropecuaria. Es miembro del Sistema Nacional de Investigadores e Investigadoras Nivel II de la Secretaría de Ciencia, Humanidades, Tecnología e Innovación.



**EDICIONES
COMUNICACIÓN
CIENTÍFICA** PUBLICACIONES
ARBITRADAS

comunicacion-cientifica.com