

L U M B R E



Agave azul y tequila: el oro de Jalisco

Materia: Ciencias sociales

03/10/2026

Antes de empezar

Lección sobre el agave azul, el oficio del jimador, los pasos del tequila y la Denominación de Origen, con video del Paisaje Agavero.

QUÉ APRENDERÁS

- Comprender cómo una planta —el agave azul— se convierte en el tequila, quién es el jimador y qué significa que la UNESCO protegiera el Paisaje Agavero en 2006.

Una planta que sostiene una cultura entera

En las laderas de Jalisco crece una planta de hojas azuladas y puntudas: el **agave azul** (*Agave tequilana*, variedad Weber). Tarda entre **7 y 10 años** en estar listo, y cuando lo está mueve una economía y un orgullo: de su corazón cocido se obtiene el **tequila**.

El tequila no puede fabricarse en cualquier lado: sólo puede producirse en zonas con **Denominación de Origen** (todo Jalisco y partes de Nayarit, Michoacán, Tamaulipas y Guanajuato). Y en 2006 la UNESCO inscribió el **Paisaje Agavero de Jalisco** — campos, haciendas y destilerías antiguas— como **Patrimonio de la Humanidad**.



El Paisaje Agavero: campos de agave azul que cubren laderas enteras de Jalisco. Foto: Wikimedia Commons.

Del campo al vaso: los pasos

Cada tequila recorre seis etapas: cuatro en el campo y la fábrica, dos en el tiempo.

Paso	Quién lo hace	Qué ocurre
Corte	El jimador	Con una herramienta llamada <i>coa</i> , corta las hojas y libera el corazón, la «piña».
Cocción	Hornos o autoclaves	Las piñas se cocinan horas para transformar sus almidones en azúcares.
Extracción	Tahona o molino	Se trituran y se exprime el mosto , un jugo dulce.
Fermentación	Levaduras	Los azúcares del mosto se convierten en alcohol.
Destilación	Alambique	Doble destilación: nace el tequila, que puede reposar en barricas de roble.

Paso	Quién lo hace	Qué ocurre
Venta	Barricas y botellas	Según su reposo se llama blanco, reposado, añejo o extra añejo.

VIDEO

Paisaje Agavero (Mundo Cuervo)

Video: el Paisaje Agavero, reconocido por la UNESCO como Patrimonio de la Humanidad en 2006.



Escanea para verlo en Lumbre
<https://www.youtube.com/watch?v=ZL01BALJPgg>

No es lo mismo tequila que mezcal

El **tequila** se hace sólo con agave **azul** y en la zona de Denominación de Origen. El **mezcal** puede usarse con decenas de especies de agave y se produce en otros estados; suele saber más a humo porque el agave se cuece bajo tierra. Y la leyenda de la «botella con gusano»... pertenece al mezcal, no al tequila.

1. ¿Cómo se llama el corazón del agave que el jimador extrae tras cortar las hojas?

- ☐ Mosto
- ☐ Piña
- ☐ Tahona
- ☐ Vihuela

2. El _____ corta el agave con la _____; el jugo dulce que se extrae de las piñas cocidas se llama _____.

3. Une cada tipo de tequila con su tiempo de reposo en barrica de roble:

3.	Blanco	-----
3.	Reposado	-----
3.	Añejo	-----

Opciones: No reposa (o muy poco): sabe directo a agave · Un descanso corto en madera: se suaviza · Años en barrica: color dorado y sabor a vainilla

4. El tequila puede producirse en cualquier estado de México porque el agave crece en todo el país.

☐ Verdadero

☐ Falso

Todo lo que rodea al agave

- **Agave azul**
 - El campo
 - Jimador y coa
 - 7 a 10 años de espera
 - Suelo de volcán
 - La fábrica
 - Cocción
 - Tahona
 - Doble destilación
 - La cultura
 - Paisaje Agavero UNESCO
 - Charrería y mariachi
 - Fiestas y romerías agaveras
 - La naturaleza
 - Murciélago polinizador
 - Suelos y agua

El mapa mental interactivo es interactivo en la versión online.



1. El **murciélago** es el gran polinizador silvestre del agave: sin él, no habría semillas.
2. Un campo de agave tarda casi **una década** en estar listo: es agricultura de paciencia.

3. Las hojas, antes desecho, hoy se aprovechan en **fibra, alimentos y cosméticos**: el agave deja poco tirado.
4. Los pueblos del Paisaje Agavero viven del turismo: **museos, destilerías y tren** atraen visitantes todo el año.

5. El tequila protege su origen con una Denominación de Origen. ¿Qué producto, platillo o oficio de tu región merecería protección parecida? Escribe por qué y quiénes la cuidarían.

Pensemos en queso, mezcal, vainilla, talabartería, bordados... cualquier saber local difícil de imitar.

Referencia curricular

Materia:	Ciencias sociales
-----------------	-------------------

Versión interactiva completa (con actividades, videos y autoevaluación):



<https://lumbre.lat/object/agave>

Material educativo generado desde Lumbre · lumbre.lat