



## **APROVECHAMIENTO DE RECURSOS MARINOS (macroalgas: *Ulva Linnaeus.*, *Chaetomorpha Kitzing.*, *Padina Andanson.*) PARA LA ELABORACION DE CERVEZA ARTESANAL EST**

Graciela De Lara-Isassi<sup>1</sup>, Fabián Mejía Zúñiga<sup>1</sup> y Graciela De Lara-Isassi<sup>1</sup> y Monserrat Dolores Ortiz López<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Universidad Autónoma Metropolitana Unidad Iztapalapa. gdelarai49@gmail.com

La diversidad morfológica de las macroalgas, hoy en día ha propiciado la búsqueda de nuevos usos y aplicaciones, así como en otras fuentes de evidencia. En este trabajo, se sintetizan los aspectos más relevantes sobre usos y aplicaciones de algunas macroalgas presentes en el Océano Pacífico, específicamente en la bahía de Acapulco Guerrero, México. Destacando de alguna manera la interconexión que existe entre el ser humano y los organismos bentónicos, que en este caso son las macroalgas.

Si bien se sabe, desde tiempos ancestrales, las macroalgas son incluidas en la dieta del ser humano, sin embargo consideramos importante mencionar, que para desarrollar este trabajo, existieron cuatro fases importantes: fase 1: selección de la zona de colecta, fase 2: colecta de material biológico, fase tres: análisis e identificación de material biológico, y la fase 4: el procesamiento de material. Es importante mencionar que en la fase 2; se realizaron cuatro colectas en distintas temporadas: primavera (en el mes de abril), verano (en el mes de julio), otoño (en el mes de octubre) e invierno (en el mes de enero).

Registrando mayor abundancia de florecimientos algales de las siguientes especies: *Ulva Linnaeus.*, *Chaetomorpha Kitzing.*, *Padina Andanson*, en la segunda colecta, realizada en el mes de julio.

Posteriormente el material biológico obtenido en campo, fue analizado e identificado en el laboratorio de ficología aplicada de la UAMI. Después se llevaron a cabo procesos característicos para la obtención de cerveza, los cuales son considerados esenciales, estos son: Molienda, maceración, cocción, fermentación y maduración. Todos estos de manera artesanal. Como resultado logramos obtener nuestro producto deseado, "cerveza estilo Brown ale".