



Diplomado "Cultura, tradición y comercialización del mezcal"

Temario

Módulo	Tema
I. AGAVES DE MÉXICO Y EL MUNDO E HISTORIA DE LOS DESTILADOS EN MÉXICO	Historia cultural del agave
	Identificación de las especies de agave empleadas en el mezcal
	Legislación vigente en materia de Agaves
	Generalidades de los agaves y su uso en zonas con denominación de origen
	Denominación de Origen. Certificación de mezcal bajo la NOM-070-SCFI-2016
	Destilados y mezcal en México y el mundo
II. PROCESO DE ELABORACIÓN DE MEZCAL	El sistema producto Agave-mezcal
	Implicaciones multidimensionales de la producción
	El manejo agroecológico para una producción sustentable de mezcal. Principios teóricos de manejo de agroforestería
	Estudios de caso de aplicación de agroforestería
	Procesos fisicoquímicos y parámetros fuera de norma: cómo ajustarlos
	Mejoramiento del rendimiento
III. COMERCIALIZACIÓN	Conocimiento ecológico y tradicional sobre las fermentaciones de mezcales. Biopiratería en cepas de levaduras fermentadoras de mezcal.
	Normativa y permisos legales
	Comercio justo y la responsabilidad social en la comercialización de los mezcales. Fundamentos de empresas de triple impacto.
	Costeo y estrategias financieras
	Etiquetado y normas por país para venta nacional y exportación de mezcal
	Aciertos y errores en la comercialización
	Desarrollo de producto (A - Z)
	Exportación y venta nacional
	Exportación y logística internacional
Impuestos nacionales y de exportación	
IV. MARKETING	Estrategias de prelanzamiento para marcas de mezcal
	Estrategias de lanzamiento para marcas de mezcal
	Evaluación y retroalimentación de estrategias de marketing
	Estrategias de continuidad, post lanzamiento de marcas





Diplomado "Cultura, tradición y comercialización del mezcal"

V. PROBLEMÁTICAS E IMPACTO MEDIOAMBIENTALES Y SOCIALES EN LA PRODUCCIÓN DE DESTILADOS	Mezcal como patrimonio no como recurso. Alcances y límites de producción
	Mezcal hecho con amor. Caso Durango
	Mezcal como patrimonio no como recurso: Caso Oaxaca
	Gestión de residuos
	Proceso sustentable: huella carbono de tu mezcal
VI. CATAS Y DEGUSTACIONES PROMOVRIENDO Y RESPETANDO LA CULTURA DEL MEZCAL	Evaluación sensorial del mezcal: catas, degustaciones y saboreadas
	Practica con panel no entrenado
	Metodología de evaluación WSET qualification
	Compuestos de aroma y sabor generados en la fermentación alcohólica.
	Estudios sensoriales de los destilados de agave
VII. EL MEZCAL EN LA REALIDAD	Catas y degustaciones
	Organismos certificadores NOM 070 y funciones
	Certificación orgánica.
	Certificación de bebidas con mezcal
	Certificación KOSHER
	Innovación y tradición
	Mezcal de Guanajuato. Historia y casos de éxito
	La función de la tecnología en la conservación de agave mezcalero
El mezcal y las tendencias globales	
VIII. PRÁCTICAS Y EXPERIENCIAS	El nuevo rostro de COMERCAM: sustentable, sensorial y laboratorio
	Visita unidades de producción. Destino por elegir: Oaxaca, Durango, Puebla, Michoacán, Guerrero.

