



Universidad Autónoma del Estado de México

Centro Universitario UAEMéx Tenancingo

EDUCACIÓN CONTINUA Y A DISTANCIA / DEPARTAMENTO DE GESTIÓN DEL CONOCIMIENTO Y NEGOCIOS




Universidad Autónoma
del Estado de México

El Centro Universitario
UAEMéx Tenancingo tiene
el honor de invitarlo al

Diplomado en Cultura y CATA de los Mezcales de México 2024


Inicio: 16 de agosto

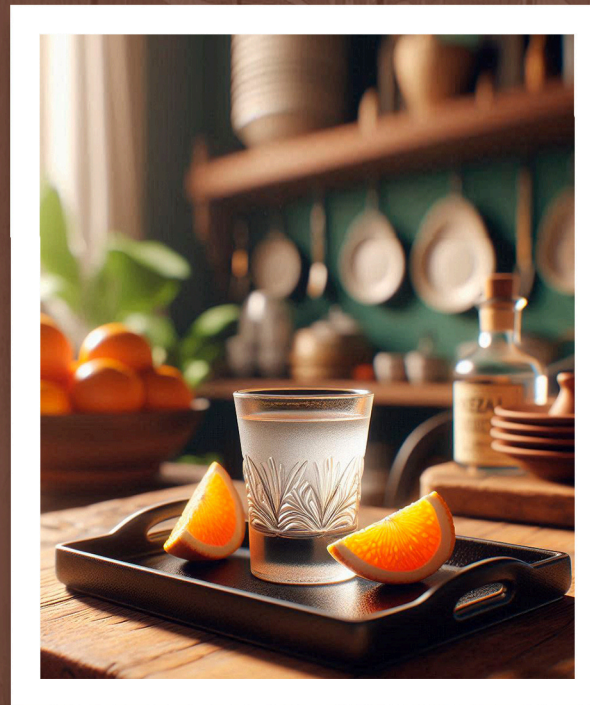
Término: 6 de diciembre

 144 h

Informes:

 714 140 7725 Ext. 71019

 ecd_cutenan@uaemex.mx



Incluye material didáctico

ADMINISTRACIÓN
UNIVERSITARIA
2021 - 2025



PERFIL DE INGRESO	3
PERFIL DE EGRESO	4
OBJETIVO	5
TEMARIO	6
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	14
ACREDITACIÓN DEL DIPLOMADO	15
EXPERTO	16
INFORMACIÓN GENERAL	17



PERFIL DE INGRESO

Licenciados en Gastronomía, Turismo y carreras afines.

Pasantes de las Licenciaturas en Gastronomía, Turismo y carreras afines.

Estudiantes de las Licenciaturas en Gastronomía, Turismo y carreras afines a partir del 7mo semestre.

Productores, técnicos y promotores de marcas de mezcal.

Emprendedores, empresarios y entusiastas.

Público en General.



PERFIL DE EGRESO

Al terminar el diplomado “Cultura y CATA de los Mezcales de México” el egresado contará con las herramientas necesarias para difundir y promover la cultura del mezcal y las características de la bebida dándoles importancia a todos los participantes en la cadena productiva.

Asimismo, reconocerá y podrá diferenciar los tipos de mezcales por su materia prima o por su proceso de producción, lo cual, les permitirá apreciar los mezcales sensorialmente y complementarlos con la gastronomía.



OBJETIVO

Formar a los participantes en torno a la cultura y la cata de mezcales, con la finalidad de contribuir a la especialización de los participantes y la difusión acertada de la bebida, al poder valorar las características de los distintos agaves que darán como resultado mezcales con calidades territoriales.



TEMARIO

MÓDULO 1: “INTRODUCCIÓN AL CURSO E HISTORIA DEL MEZCAL EN MÉXICO”

PROPÓSITO:

Proporcionar a los participantes un panorama general sobre la integración de nuestra historia mexicana en torno a los magueyes y las teorías de la destilación, así como a la sensibilidad sensorial.

TEMARIO:

INTRODUCCIÓN GENERAL A LOS MÉTODOS DE CATA

- a) Reconocimiento de gustos básicos
- b) Reconocimientos de olores
- c) Entrenamiento en atributos del mezcal
- d) Recipientes para la degustación de mezcales



TEMARIO

MÓDULO 1: “INTRODUCCIÓN AL CURSO E HISTORIA DEL MEZCAL EN MÉXICO”

HISTORIA DEL MEZCAL

- e) El maguey en época prehispánica, usos, aprovechamiento y antecedentes del mezcal
- f) Las bebidas fermentadas y destiladas, especificaciones y características
- g) El surgimiento de la técnica de destilación en México y la producción de las bebidas
- h) Las bebidas alcohólicas de la época Colonial
- i) El Mezcal en el México Independiente
- j) Los Mezcales en la época moderna

OAXACA COMO CAPITAL DEL MEZCAL

- k) Agaves microendémicos
- l) Características territoriales de la zona del mezcal
- m) Matatlán, ¿cuna del mezcal?
- n) Tipos de mezcales oaxaqueños



TEMARIO

MÓDULO 2: “CARACTERIZACIÓN SENSORIAL DE LOS MEZCALES”

PROPÓSITO:

Desarrollar habilidades sensoriales y metodologías en CATA de mezcales de distintas calidades y procedentes de la zona de la Denominación de Origen Mezcal (DOM).

CONFORMACIÓN DE ATRIBUTOS DE OLOR, SABOR Y AROMAS DE MEZCALES

- a)Apreciación visual
- b)Apreciación olfativa
- c)Apreciación gustativa
- d)Descriptorios primarios, secundarios y terciarios
- e)Maridajes



TEMARIO

MÓDULO 2: “CARACTERIZACIÓN SENSORIAL DE LOS MEZCALES”

CARACTERIZACIÓN Y CLASIFICACION DE LOS MEZCALES

- a) Descriptores sensoriales por tipo de agave
- b) Clasificación por tipo de maduración
- c) Clasificación por tipo de proceso
- d) Características sensoriales del mezcal en relación con su producción

CATAS Y DESCRIPTORES SENSORIALES DE MEZCALES

- e) Servicio de mezcal y coctelería
- f) Descriptores sensoriales del agave
- g) Catas y descriptores por variedad de agave
- h) Catas y descriptores por tipo: joven, madurado, añejo y avocado
- Catas y descriptores por tipo: ancestral, artesanal y mezcal



TEMARIO

MÓDULO 3: “AGRICULTURA DE LOS AGAVES EN MÉXICO Y LOS PROCESOS DE OBTENCIÓN DE MEZCAL”

PROPÓSITO:

Conocer la diversidad de agaves que existen en el territorio mexicano, sus usos en bebidas fermentadas, mezcales y otras aplicaciones.

TEMARIO:

VARIEDADES DE AGAVE EN MÉXICO

- a) Distribución geográfica de los agaves
- b) Generalidades de los agaves de México
- c) Agaves de la región norte del país
- d) Agaves de la región del Bajía y Occidente de México
- e) Agaves de la región centro y sur de México



TEMARIO

MÓDULO 3: “AGRICULTURA DE LOS AGAVES EN MÉXICO Y LOS PROCESOS DE OBTENCIÓN DE MEZCAL”

AGRICULTURA Y SUSTENTABILIDAD DE LOS AGAVES EN MÉXICO

- a) Monocultivos
- b) Sistemas tradicionales
- c) Manejo forestal
- d) Beneficios ambientales de los agaves
- e) Principales problemáticas ambientales y las marcas de mezcal

PROCESO DE PRODUCCIÓN Y PROBLEMÁTICAS ECOLÓGICAS DE LOS MEZCALES

- a) Cosecha
- b) Horneado
- c) Molienda
- d) Fermentación
- e) Destilación
- f) Ajuste alcohólico



TEMARIO

MÓDULO 4: “DENOMINACIÓN DE ORIGEN MEZCAL (DOM) Y CLASIFICACIÓN DE LOS MEZCALES DE ACUERDO CON LA NOM 070”

PROPÓSITO:

Analizar la normatividad internacional de las Indicaciones Geográficas y su aplicación en la Denominación de Origen Mezcal y en el producto que se comercializa.

TEMARIO:

DENOMINACIÓN DE ORIGEN E INDICACIÓN GEOGRÁFICA EN EL MUNDO

a) Bebidas espirituosas con DO e IG en el contexto internacional



TEMARIO

MÓDULO 4: “DENOMINACIÓN DE ORIGEN MEZCAL (DOM) Y CLASIFICACIÓN DE LOS MEZCALES DE ACUERDO CON LA NOM 070”

DENOMINACIÓN DE ORIGEN EN EL CONTEXTO MEXICANO

b) Denominaciones de Origen mexicanas

c) Denominaciones de origen de bebidas espirituosas mexicanas

d) Denominación de Origen Mezcal (DOM) y la NOM-070

e) La inclusión del Estado de México en la DOM

APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DEL DIPLOMADO



CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Criterios de evaluación que normarán el Diplomado.

Carpeta de evidencias:

Reportes de prácticas	30%
Fichas de CATA	30%

Proyecto final: evento final

Demostración práctica final	40%
-----------------------------------	-----



ACREDITACIÓN DEL DIPLOMADO

Al termino del Diplomado el participante podrá obtener:

Diploma cuando haya cursado todos los módulos del Diplomado con asistencia del 80% como mínimo y realizado las evaluaciones marcadas (**trámite personal e independiente** al Diplomado, se deberá realizar en Educación Continua y a Digital del espacio académico).

Constancia por la conclusión del diplomado cursado con el 80% como mínimo de asistencia, emitida por el Centro Universitario UAEM Tenancingo.



EXPERTO ESPECIALISTA

MARTHA NATALIA PÉREZ REYNOSA

Martha Pérez es Profesora de Asignatura en el Centro Universitario UAEM Tenancingo.

Ha sido expositor de temas de Mezcal en el Estado de México, en donde destaca su participación en la apreciación sensorial del mezcal.

Actualmente es docente de asignaturas como Biotecnología en Alimentos y bebidas, Costos y presupuestos de alimentos y bebidas, Análisis sensorial de los alimentos, así como es promotora de productos turísticos con Agroturismo Sur Amor.





INFORMACIÓN GENERAL

Modalidad a Mixta - Sesiones virtuales a través de Microsoft Teams y sesiones presenciales en el Laboratorio de Enología y Análisis Sensorial de la Licenciatura en Gastronomía del Centro Universitario UAEM Tenancingo.

Inicio: 16 de agosto de 2024

Termino: 06 de diciembre de 2024

Duración: 144 hrs.

Horarios:

Miércoles y jueves de 17:00 a 19:00 (a distancia)

Viernes 13:00 a 17:00 (sesiones presenciales en el CUT)

Fecha límite de inscripción: 1 de julio de 2024

INFORMACIÓN GENERAL

Aportación:

Participantes: \$21,500.00 (Veintiún mil quinientos pesos 00/100 m.n.)

Pago en cuatro exhibiciones:

1) 7 de junio de 2024	\$6,000.00
2) 5 de julio de 2024	\$5,500.00
3) 7 de agosto de 2024	\$5,000.00
4) 6 de septiembre de 2024	\$5,000.00

Formas de Pago:

- Por depósito bancario, solo en efectivo en ventanillas y practicajas de BBVA
- Por transferencia bancaria de BBVA a BBVA
- Transferencia desde otros bancos a BBVA

Nota: para realizar el pago deberá solicitar los datos mediante correo electrónico ¡Con Gusto atenderemos su solicitud!

Los pagos deberán realizarse únicamente entre los días 1 y 7 de cada mes, así como enviar por correo el comprobante el mismo día del pago. **No se aceptan transferencias desde Banco Azteca ni Bancopel.**



INFORMACIÓN GENERAL

En caso de requerir factura tener en cuenta lo siguiente:

- Hacer llegar por correo electrónico la Constancia de Situación Fiscal actualizada al 2024 (de preferencia en el mes de junio)
- Hacer llegar en los minutos siguientes el comprobante de pago, dado que solo se tienen 24 hrs. para solicitar la factura.

Nota: Si en el formulario indicaron que no requieren factura, y posteriormente la solicitan, esta no será considerada, dado que debemos apegarnos a los trámites administrativos.



INFORMACIÓN GENERAL

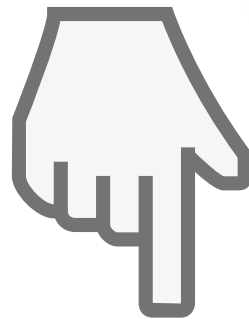
Comunicación y Contacto:

M. en Doc. Nadia Oyuki Garduño López -
ecd_cutenan@uaemex.mx

Enólogo Sergio Andrés Sotomayor Deformes -
sasotomayord@uaemex.mx

¡Con gusto te atenderemos!

Inscripción



<https://forms.office.com/r/DR1TRgf2FA>

¡Déjanos tus datos para contactarte!

