

<https://universidaddelmezcal.org/>



Universidad del mezcal



TEMARIO

DIPLOMADO EN

“CULTURA, PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DEL MEZCAL”

Nuestra propuesta no es solo educativa; es una plataforma de aceleración y profesionalización para la industria del mezcal. Diseñamos este diplomado para transformar tu pasión en una ventaja competitiva real, respaldada por ciencia, estrategia y campo.



Diplomado en "Cultura, producción y comercialización del mezcal"

T E M A R I O



Nivel 1 Semilla

MÓDULO

TEMA



Módulo I. Agaves de México y el mundo e historia de los destilados en México

El ADN de tu marca:

Antes de vender, debes entender. Este módulo te otorga la base científica y legal para identificar las especies de agave que dan vida a tu producto. Así evitarás riesgos legales y podrás construir una narrativa de marca auténtica basada en la historia y conocimientos botánicos

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



Módulo II. Proceso de elaboración de mezcal

Optimización sin perder el alma:

Profundizamos en la alquimia de la producción. Analizamos desde el manejo agroecológico y la agroforestería hasta los procesos fisicoquímicos que determinan el perfil sensorial. Con estos conocimientos mejorarás el rendimiento de tu producto sin sacrificar la calidad artesanal, entendiendo a fondo la fermentación y cómo ajustar parámetros fuera de norma.

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

Conocimiento ecológico y tradicional sobre las fermentaciones de mezcales. Biopiratería en cepas de levaduras fermentadoras de mezcal



Diplomado en "Cultura, producción y comercialización del mezcal"

TEMARIO



Nivel 2 Raíz

MÓDULO

TEMA



Módulo III. Comercialización

De la pasión a la rentabilidad:

Un proyecto sin estructura financiera es solo un pasatiempo. Este módulo es crítico para entender el costeo, las estrategias financieras, la normativa de etiquetado nacional e internacional, así como la logística de exportación de tu marca. Sabrás calcular márgenes reales, gestionar impuestos y dominar los términos de exportación, asegurando que tu producto llegue a mercados extranjeros de forma legal y rentable.

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

Aciertos y errores en la comercialización

Desarrollo de producto (A - Z)

Etiquetado y normas por país para venta nacional y exportación de mezcal

Exportación y venta nacional

Exportación y logística internacional

Impuestos nacionales y de exportación



Módulo IV. Marketing

El arte de contar historias que venden:

El mezcal es origen y cultura. Aprende estrategias de prelanzamiento y lanzamiento diseñadas específicamente para el sector de destilados premium. Desarrollarás una identidad visual y narrativa que logre diferenciación y posicionamiento, evitando los clichés y conectando emocionalmente con el consumidor final.

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 en "Cultura, producción y comercialización del mezcal"

TEMARIO



Nivel 3 Inflorescencia

MÓDULO

TEMA



Módulo V. Problemáticas e impactos medioambientales y sociales en la producción de destilados

Sustentabilidad como valor agregado:

Hoy en día, el consumidor valora el impacto detrás de la copa. Analizamos la gestión de residuos y la huella de carbono de tu producción. Convertirás la responsabilidad social y ambiental en un pilar de tu marca, protegiendo el mezcal como patrimonio y no solo como un recurso extractivo.

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

Tratamiento de vinazas: soluciones sostenibles para producción de mezcal

Proceso sustentable: huella carbono de tu mezcal



Módulo VI. Catas y degustaciones: promoviendo y respetando la cultura del mezcal

La maestría sensorial:

A través de evaluaciones con lineamiento científico y metodologías internacionales como WSET, aprenderás a evaluar sensorialmente los destilados. Podrás defender la calidad de tu producto ante paneles expertos, identificar errores de producción y ajustarlos, así como describir y promover tu mezcal frente a compradores exigentes, elevando el valor percibido de tu marca.

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

Catas y degustaciones



Diplomado en "Cultura, producción y comercialización del mezcal"

TEMARIO

MÓDULO

TEMA



Módulo VII. El mezcal en la realidad

Innovación en el marco regulatorio:

Exploramos las funciones de los organismos certificadores, la certificación Kosher y las tendencias globales que están moldeando el futuro de la industria. Estarás a la vanguardia tecnológica y normativa, aprovechando las nuevas herramientas de conservación y certificación para dar certeza y prestigio a tu marca

Organismos certificadores NOM 070 y funciones

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

El nuevo rostro de COMERCAM: sustentable, sensorial y laboratorio



Nivel 4 Agave maduro



VIII. Prácticas y experiencias

Crearás vínculos directos con maestros y maestras mezcaleras y otros productores o dueños de marcas, fortaleciendo tu red de contactos y tu comprensión práctica de la realidad de las comunidades.

El conocimiento se vive en el campo.

Nada sustituye el aroma del agave cocido o el sonido de la fermentación. Las visitas a unidades de producción consolidan todo lo aprendido.

Tú eliges a dónde quieres ir, ya sea Durango, Estado de México, Guanajuato, Guerrero, Michoacán, Oaxaca o Puebla.

Inscríbete Ahora



Diplomado en “Cultura, producción y comercialización del mezcal”

Sigue nuestras redes
