



Diplomado Inmersivo en Apreciación Cultural del Mezcal



<https://universidaddelmezcal.org>





Diplomado Inmersivo en Apreciación Cultural del Mezcal

TEMARIO

MÓDULO



Módulo 1: Los Agave

*Para construir una marca poderosa, es vital dominar la esencia de la materia prima. En este módulo, conectarás con la botánica y la mística del agave como deidad, transformando datos biológicos en una **narrativa de marca profunda y diferenciada.***



Módulo II. Panorama de los Destilados de Agave

El conocimiento del terreno legal y geográfico es tu mejor defensa comercial. Aquí desglosaremos el complejo mapa de las Denominaciones de Origen y los "mezcales de resistencia", dándote las herramientas para posicionar tu marca con precisión ética y legal.

TEMA

Generalidades, botánica y usos del Agave.

Historia cultural: El agave como deidad en las culturas prehispánicas.

El agave como elemento biocultural de México.

Presencia del mezcal y otros destilados en México y el mundo.

Origen e historia de los destilados de agave.

Historia cultural del agave

La modernización del mezcal tradicional

Marco legal: Las Denominaciones de Origen (DO) como elemento de protección.

Geografía sensorial y biocultural de las regiones con DO (kit de degustación de cada uno de los estados con DO Mezcal).

Los otros destilados con Denominación de Origen en México.

Los mezcales de resistencia: Producciones fuera de la DO.



Diplomado Inmersivo en Apreciación Cultural del Mezcal

TEMARIO

MÓDULO

TEMA



Módulo III. El Sistema Agave-Mezcal: Cultura y Comercio

La rentabilidad moderna exige conciencia; por e lo, este módulo se enfoca en transformar la cadena de suministro en un activo de marketing ético. Aprenderás a integrar el comercio justo y el manejo agroecológico como ventajas competitivas reales que atraen a inversores y consumidores conscientes.

Análisis del sistema producto agave-mezcal.

Implicaciones multidimensionales de la producción.

Manejo agroecológico en la producción sustentable del mezcal.

Valor y herencia de la producción tradicional.

Comercio justo y responsabilidad social en la comercialización de los mezcales.

Aciertos y errores en la comercialización.



Módulo IV. El Futuro del Mezcal: Sostenibilidad e Impacto Social

En un entorno extractivo, la sostenibilidad es la única garantía de permanencia. Este módulo te prepara para cuidar tu marca contra la apropiación cultural y la biopiratería, elevando tu proyecto a la categoría de defensor del patrimonio.

El mezcal como patrimonio biocultural frente al enfoque extractivo: Casos Durango, Oaxaca, Guerrero y Guanajuato.

Economía circular: Valor agregado mediante la gestión de residuos.

Amenazas al patrimonio: Biopiratería y apropiación cultural.

Diálogo entre innovación y tradición: Estudios de caso.

Tecnologías para la conservación del agave.

Tendencias globales.



Diplomado Inmersivo en Apreciación Cultural del Mezcal

TEMARIO

MÓDULO

TEMA



Módulo V. Apreciación Sensorial y Diseño de Experiencias

El mezcal no se vende por botela, se vende por la emoción que evoca. Aquí profesionalizarás tus sentidos para diseñar catas y presentaciones de alto impacto que cautiven a los paladares más exigentes.

Metodología profesional de análisis sensorial (kit de degustación de mezcales y destilados).

Desarrollo de catas y presentaciones comerciales de alto impacto.

Protocolo de servicio, presentación y maridajes.

Diseño y conceptualización de experiencias mecaleras.



Módulo VI. Inmersión Cultural en Terreno (Sede Oaxaca)

La teoría se convierte en realidad solo a través de la vivencia. En esta inmersión total, validarás tu modelo de negocio en el epicentro de la cultura mecalera, conviviendo con las familias productoras, con cocineras tradicionales, con guardianes de las tradiciones; y analizando el mercado real en centros de consumo especializados.

Experiencia práctica en palenques artesanales y ancestrales.

El mezcal en la gastronomía: Encuentro con cocineras tradicionales.

Antropología del mezcal: Las festividades y la vida diaria.

Botánica aplicada: Identificación de agaves.

Análisis de mercado: Vivencia en centros de consumo especializados.

Presentación de proyecto final: Diseño de una experiencia mecalera.

Evaluación final del diplomado.



Diplomado Inmersivo en Apreciación Cultural del Mezcal

Inscríbete Ahora

Sigue nuestras redes

 951 189 5736

E : info@universidaddelmezcal.org
w : <https://universidaddelmezcal.org/>

  Universidad del mezcal