



# CERTIFICACIÓN "MEZCAL TEMACHTIANI" Único con 4 Certificaciones oficiales del Gobierno de México - SEP



MEZCAL TEMACHTIANI  
CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL

**BAS**  
Bebidas  
Artesanales  
Supremas  
SAS de CV



**Ruta Cultural Mezcal Gto**



Premio Guanajuato a la Competitividad Turística  
PGCT



redconocer  
de prestadores de servicios  
Centro de Evaluación



[www.cuanaxmezcal.com.mx/mezcal-temachtiani](http://www.cuanaxmezcal.com.mx/mezcal-temachtiani)

[ventas@cuanaxmezcal.com.mx](mailto:ventas@cuanaxmezcal.com.mx)

WhatsWapp: 461-1522235







MEZCAL TEMACHTIANI  
CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL

# CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL "MEZCAL TEMACHTIANI" Diplomado de 200 horas Evento de formación, comercial y turístico

**4 CERTIFICACIONES  
OFICIALES DE  
GOBIERNO DE  
MÉXICO - SEP**



- Modulo I. Maestro del mezcal. EC0313 - Fabricación de mezcal artesanal.
- Modulo II. Cultura del Mezcal. EC0623 – Venta de mezcal en establecimientos.
- Modulo III. Cata mezcalera. EC1456 – Cata de destilados nacionales con DO.
- Modulo IV. Maestro en bebidas mezcaleras. EC0128 – Preparación de bebidas.

4 módulos online y sesiones en videoconferencia, previo a las sesiones presenciales de 5 días en mezcalera. 4 competencias laborales del CONOCER.

Mayores informes: [ventas@cuanaxmezcal.com.mx](mailto:ventas@cuanaxmezcal.com.mx) - WhatsApp - 461-1522235  
Sede Mezcal Cuanax. Escuela de formación mezcalero.

En el 2019 iniciamos este programa integral y único, el cual se ha ido enriqueciendo para hacerlo innovador y atractivo, con las ideas y comentarios de participantes y nuestras.

Semana intensa lleno de prácticas en la producción de mezcal desde la cosecha hasta el destilado; hacemos la presentación y venta de mezcales por territorio, maguey, riqueza alcohólica; se califican mezcales en una cata como juez con una ficha de concurso; se elaboran bebidas y cocteles con mezcal y son creativos al inventar nuevos; finalmente se realiza un recorrido turístico, mesa de negocios, exposiciones de participantes y convivio entre las generaciones.

Cada grupo aporta su experiencia e intereses para enriquecer la vivencia. Por nuestra parte estamos muy contentos de que siempre nos reconozcan la buena organización y que no nos guardamos nada para enseñarlo, siendo uno de los puntos fuertes del programa.

Te garantizamos que tu desarrollo en conocimientos, habilidades y actitudes en los módulos será muy satisfactorio. Posterior existe seguimiento y amistad en el grupo de WhatsApp generado, así como oportunidades de negocios:

[www.cuanaxmezcal.com.mx/mezcal-temachtiani](http://www.cuanaxmezcal.com.mx/mezcal-temachtiani)

Es un **Diplomado** con 4 módulos de estudio integrado a las sesiones presenciales de prácticas en mezcalera, lo que genera más valor curricular, de aprendizaje y de intercambio.

Recibe 4 constancias digitales con registro ante STPS (DC3), 1 Diploma del Diplomado, 4 certificados oficiales de competencia laboral (en caso de evaluación competente).





MEZCAL TEMACHTIANI  
CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL

# CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL "MEZCAL TEMACHTIANI" Diplomado de 200 horas Evento de formación, comercial y turístico

**4 CERTIFICACIONES  
OFICIALES DE  
GOBIERNO DE  
MÉXICO - SEP**



Modulo I. Maestro del mezcal. EC0313 - Fabricación de mezcal artesanal.  
Modulo II. Cultura del Mezcal. EC0623 – Venta de mezcal en establecimientos.  
Modulo III. Cata mezcalera. EC1456 – Cata de destilados nacionales con DO.  
Modulo IV. Maestro en bebidas mezcaleras. EC0128 – Preparación de bebidas.

4 módulos online y sesiones en videoconferencia, previo a las sesiones presenciales de 5 días en mezcalera. 4 competencias laborales del CONOCER.

Mayores informes: [ventas@cuanaxmezcal.com.mx](mailto:ventas@cuanaxmezcal.com.mx) - WhatsApp - 461-1522235  
Sede Mezcal Cuanax. Escuela de formación mezcalero.

## ¿POR QUE PARTICIPAR?

- Único programa **integral** desde el 2019.
- Únicos que te ofrecemos **4 certificaciones oficiales** que generan valor a la producción, comercialización, cata y bebidas.
- Amplia **experiencia** desde el 2007 en el sector de maguey-mezcal, y como instructores y consultores (desde el 2001).
- **Staff** con experiencia en mezcales artesanales y ancestrales, certificados ante la NOM-070-SCFI-2016, orgánico, destilación en barro, filipino y cobre, cocimiento en pozo y mamposteo, producción de gran altura (2,250 MSNM), ganadores de medallas por calidad.
- **Organizadores** de concurso nacional de cata y formadores de catadores.
- Fuimos el **primer** centro como evaluador de catador ante el CONOCER.
- **Productores** de bebidas adicionales como licores, gin, destilados, abocados.
- **Compartimos** temas de marca, padrón de bebidas, marbetes, etiquetado, maquila, ruta del mezcal, e-commerce, entre otros.





# 5ª CERTIFICACIÓN “MEZCAL TEMACHTIANI”

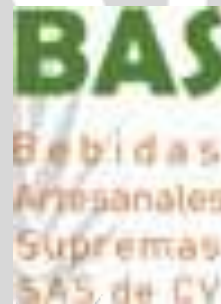
## Diplomado 200 horas presenciales y virtuales

### Evento de formación, comercial y turístico

#### Mineral de Pozos, San Luis de la Paz, Guanajuato. México.

El programa ha crecido y se han integrado más actores, para ser único:

- [4C Consultoría](#) y Desarrollo, AC, Entidad de Certificación y Evaluación acreditada al CONOCER, autorizada para certificar competencias laborales oficiales ante la Secretaría de Educación Pública. Y con un servicio de consultoría especializado denominado [DEMEZCAL](#).
- CONOCER es el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales, entidad paraestatal sectorizada de la SEP. Emite Certificaciones de la SEP de manera oficial con reconocimiento nacional e internacional.
- [Mezcal Cuanax](#), empresa de Bebidas Artesanales Supremas, SAS de CV, Centro Evaluador de competencias, sede y anfitrión con su personal certificado en Competencias para las prácticas de producción y promoción del mezcal artesanal, como maestro mezcalero.
- [Ruta Cultural del Mezcal](#), Agencia Integradora de Servicios Turísticos para el recorrido en la mezcalera, haciendas, minas y gastronomía. Integración de prestadores en el Destino Turístico, como cadena productiva, para ofrecer productos turísticos atractivos en el pueblo mágico.
- [Concurso de Espirituosos](#), concurso nacional de cata de bebidas que desde el 2021 ha impulsado la calidad de espirituosos y su promoción, así como ha desarrollado un equipo de jueces certificados en la competencia EC1456.





# 5ª CERTIFICACIÓN “MEZCAL TEMACHTIANI”

## Diplomado 200 horas presenciales y virtuales

### Evento de formación, comercial y turístico

#### Mineral de Pozos, San Luis de la Paz, Guanajuato. México.

## Objetivo general

Al finalizar el programa los participantes desarrollarán las competencias como fabricante de mezcal, vendedor de mezcal, catador de destilados con DO y preparador de bebidas, así como habrá generado oportunidades de negocios para su marca, empresa o emprendedurismo, por medio del estudio online y presencial, así como prácticas de 5 temas sobre el mezcal, con el fin de tener el nombramiento como Mezcal Temachtiani (maestro del mezcal).

## Te invitamos a la Certificación Internacional – “Mezcal Temachtiani”

- Modulo I. Maestro del mezcal. EC0313 - Fabricación de mezcal artesanal.
  - Modulo II. Cultura del Mezcal. EC0623 – Venta de mezcal en establecimientos.
  - Modulo III. Cata mezcalera. EC1456 – Cata de destilados nacionales con DO.
  - Modulo IV. Maestro en bebidas mezcaleras. EC0128 – Preparación de bebidas.
  - Modulo V. Recorrido en Ruta Cultural del Mezcal. Reunión generacional, comercial y turística.
- [Curriculum de director de diplomado](#)





# 5ª CERTIFICACIÓN “MEZCAL TEMACHTIANI”

## Diplomado 200 horas presenciales y virtuales

### Evento de formación, comercial y turístico

Mineral de Pozos, San Luis de la Paz, Guanajuato. México.



## PROGRAMA 2024

### Capacitación online y virtual

**Módulo EC0313**  
Fabricación del Mezcal artesanal

- online
- sesión virtual

**Módulo EC0128**  
Preparación de bebidas

- online
- sesión virtual

**Módulo EC0623** Venta de mezcal

- online
- sesión virtual

**Módulo EC1456** Cata de destilados DO

- online
- sesión virtual

- Puedes iniciarlos desde el momento de tu registro.



Ruta Cultural Mezcal Gto

### Capacitación presencial

**Lunes**

- Inauguración
- Certificación Maestro del Mezcal EC0313
- Tema teórico
- Practica cosecha de magueyes

**Martes**

- Certificación Maestro del Mezcal EC0313
- Practica cocimiento
- Practica fermento

**Miércoles**

- Certificación Maestro del Mezcal EC0313
- Certificación EC0128 Bebidas (con mezcal)

**Jueves**

- **TLAI MEZCAL:**
- Certificación EC0623 Mezcal
- Certificación EC1456 – Cata de destilados DO
- Cierre evaluación oficial

**Viernes**

- Recorrido en Ruta Cultural del Mezcal
- Mesa de negocios
- Actualización en temas ancestral, cata, concurso, NMX-V-052
- Reunión generacional

¡La semana presencial te esperamos en [Mezcal Cuanax!](https://www.cuanaxmezcal.com.mx/mezcal-temachtiani)

[www.cuanaxmezcal.com.mx/mezcal-temachtiani](https://www.cuanaxmezcal.com.mx/mezcal-temachtiani)





**MEZCAL TEMACHTIANI**  
CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL

# 5ª CERTIFICACIÓN “MEZCAL TEMACHTIANI”

## Diplomado 200 horas presenciales y virtuales

### Evento de formación, comercial y turístico

Mineral de Pozos, San Luis de la Paz, Guanajuato. México.

## PROGRAMA 2024 Maestro Mezcalero

### Capacitación online y virtual

Módulo EC1456	Módulo EC0313	Módulo EC0623	Módulo EC0128
Cata de destilados	Fabricación de Mezcal	Venta de mezcal	Preparación de bebidas
Curso Online abre: cada mes	Curso Online abre: cada mes	Curso Online abre: cada mes	Curso Online abre: cada mes
Sesión virtual: 3a semana de abierto curso online	Sesión virtual: 3a semana de abierto curso online	Sesión virtual: 3a semana de abierto curso online	Sesión virtual: 3a semana de abierto curso online

### TARIFAS PROMOCIONAL (Transferencia solamente)

\$10,530.00 + IVA apagando antes del 30 de enero  
\$11,285.00 + IVA apagando antes del 28 de febrero

Módulos online y sesiones en videoconferencia

### Capacitación presencial

1 al 5 de abril 2024

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<ul style="list-style-type: none"> <li>Inauguración</li> <li>Certificación Maestro del Mezcal EC0313</li> <li>Tema teórico</li> <li>Practica cosecha de magueyes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Certificación Maestro del Mezcal EC0313</li> <li>Practica cocimiento</li> <li>Practica fermento</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Certificación Maestro del Mezcal EC0313</li> <li>Practica destilado ancestral</li> <li>Certificación EC0128 Bebidas (con mezcal)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>TLAI MEZCAL</li> <li>Certificación EC0623 Mezcal</li> <li>Certificación EC1456 – Cata de destilados DO</li> <li>Cierre evaluación oficial</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Recorrido en Ruta Cultural del Mezcal</li> <li>Mesa de negocios</li> <li>Actualización en temas ancestral, cata, concurso, NMX-V-052</li> <li>Reunión generacional</li> </ul>

Consúltanos para incluir desayuno y cena. ¡Tenemos hospedajes con tarifa preferencial!



Ruta Cultural Mezcal Gto



CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL “MEZCAL TEMACHTIANI”  
Diplomado de 200 horas  
Evento de formación, comercial y turístico



Modulo I. Maestro del mezcal. EC0313 - Fabricación de mezcal artesanal.  
Modulo II. Cultura del Mezcal. EC0623 – Venta de mezcal en establecimientos.  
Modulo III. Cata mezcalera. EC1456 – Cata de destilados nacionales con DO.  
Modulo IV. Maestro en bebidas mezcaleras. EC0128 – Preparación de bebidas.  
4 módulos online y sesiones en videoconferencia, previo a las sesiones presenciales de 5 días en mezcalera. 4 competencias laborales del CONOCER.

Mayores informes: ventas@cuanaxmezcal.com.mx - WhatsApp - 461-1522235  
Sede Mezcal Cuanax. Escuela de formación mezcalero.



**MEZCAL TEMACHTIANI**  
CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL

## 5ª CERTIFICACIÓN “MEZCAL TEMACHTIANI” Diplomado 200 horas presenciales y virtuales Evento de formación, comercial y turístico Mineral de Pozos, San Luis de la Paz, Guanajuato. México.

Pq	Módulos y paquetes	Competencia a certificar	Temario
1	Modulo I. Maestro del mezcal.	EC0313	Los magueyes, uso, tipos y taxonomía. NOM-070-SCFI-2016 Mezcales. El proceso de producción artesanal. Parámetros de calidad. Recolectar el maguey. Preparación del mezcal artesanal.
2	Modulo II. Cultura del Mezcal. Modulo III. Cata mezcalera.	EC0623 EC1456	Los mezcales, categorías y clases. Denominación de origen mezcal. Etiquetado. Presentar opciones de mezcal. Servir bebidas de mezcal. Área de servicio. Cata analítica y cata hedonista.
3	Modulo IV. Barmezcal. Maestro en bebidas mezcaleras	EC0128	Los mezcales y sus atributos. Preparar el área del servicio de bebidas. Conociendo las bebidas clásicas. Preparar bebidas, base mezcal.
4	Ruta Cultural del Mezcal. Mesa de negocios. Reunión generacional.		Recorrido turístico: Hacienda minera, mina y maridaje. Presentación de estadísticas. Presentación de bebidas destiladas, intercambio comercial. Convivencia mezcalera 2019-2023



**Mayores informes:** WhatsApp - 461-1522235

[ventas@cuanaxmezcal.com.mx](mailto:ventas@cuanaxmezcal.com.mx)

[www.cuanaxmezcal.com.mx/mezcal-temachtiani/](http://www.cuanaxmezcal.com.mx/mezcal-temachtiani/)

Curso y evaluación a impartirse en *Mezcal Cuanax*.

Escuela de formación mezcalero - Mineral de Pozos, Guanajuato. México





**MEZCAL TEMACHTIANI**  
CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL

## 5ª CERTIFICACIÓN “MEZCAL TEMACHTIANI” Diplomado 200 horas presenciales y virtuales Evento de formación, comercial y turístico Mineral de Pozos, San Luis de la Paz, Guanajuato. México.

Pq	Módulos y paquetes	Competencia a certificar	Incluye
1	Modulo I. Maestro del mezcal.	EC0313	Instructor certificado en EC0217.01 y EC0313. Curso online y sesión por videoconferencia. Constancia DC3 (STPS). Manual impreso. 1 comida. Insumos, instalaciones, maguey, fermento, ordinario. Evaluación CONOCER. Certificación (en su caso)
2	Modulo II. Cultura del Mezcal. Modulo III. Cata mezcalera.	EC0623 EC1456	Instructor certificado en EC0217.01, EC0623, EC1456 Cursos online y sesión por videoconferencia. 2 Constancias DC3 (STPS). Manual impreso. 1 comida. Insumos, instalaciones. Mezcales. , fichas de cata. Evaluación CONOCER. Certificación (en su caso)
3	Modulo IV. Barmezcal. Maestro en bebidas mezcaleras	EC0128	Instructor certificado en EC0217.01 y EC0128. Curso online y sesión por videoconferencia. Constancia DC3 (STPS). Manual impreso. 1 comida. Insumos, instalaciones, mezcal Evaluación CONOCER. Certificación (en su caso)
4	Ruta Cultural del Mezcal. Mesa de negocios. Reunión generacional.		Acceso a hacienda minera, guía, mezcal. Alimentos de la tarde. Reunión con empresas y generaciones.



**Mayores informes:** WhatsApp - 461-1522235

[ventas@cuanaxmezcal.com.mx](mailto:ventas@cuanaxmezcal.com.mx)

[www.cuanaxmezcal.com.mx/mezcal-temachtiani/](http://www.cuanaxmezcal.com.mx/mezcal-temachtiani/)

Curso y evaluación a impartirse en *Mezcal Cuanax*.

Escuela de formación mezcalero - Mineral de Pozos, Guanajuato. México





**MEZCAL TEMACHTIANI**  
CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL

## 5ª CERTIFICACIÓN “MEZCAL TEMACHTIANI”

### Diplomado 200 horas presenciales y virtuales

### Evento de formación, comercial y turístico

### Mineral de Pozos, San Luis de la Paz, Guanajuato. México.

Pq	Grupo mínimo de 6 personas. Nos reservamos el derecho de cambiar la fecha hasta cubrir grupo mínimo.	Módulos	TARIFAS (no incluye IVA)
	Tarifa regular, en 3 pagos semanales o 3 meses con tarjeta.	5	\$15,045.00
	Un pago. Contado con deposito o transferencia	5	\$13,680.00
	<b>TARIFA ANTES DEL 30 DE ENERO</b>		\$10,530.00
	<b>TARIFA ANTES DEL 28 DE FEBRERO</b> (transferencia, no incluye para grupos personalizados)	5	\$11,285.00
1	Modulo I. Maestro del mezcal.	EC0313	\$4,295.00
2	Modulo IV. Barmezcal. Maestro en bebidas mezcaleras	EC0128	3,065.00
3	Modulo II. Cultura del Mezcal. Modulo III. Cata mezcalera.	EC0623 EC1456	3,065.00 3,065.00
4	Ruta Cultural del Mezcal. Mesa de negocios. Reunión generacional.	---	1,550.00



**Mayores informes:** WhatsApp - 461-1522235

[ventas@cuanaxmezcal.com.mx](mailto:ventas@cuanaxmezcal.com.mx)

[www.cuanaxmezcal.com.mx/mezcal-temachtiani/](http://www.cuanaxmezcal.com.mx/mezcal-temachtiani/)

Curso y evaluación a impartirse en *Mezcal Cuanax*.

Escuela de formación mezcalero - Mineral de Pozos, Guanajuato. México









**MEZCAL TEMACHTIANI**  
CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL

# 5ª CERTIFICACIÓN “MEZCAL TEMACHTIANI”

**Diplomado 200 horas presenciales y virtuales**  
**Evento de formación, comercial y turístico**  
**Mineral de Pozos, San Luis de la Paz, Guanajuato. México.**

## ALGUNOS DE LOS MAESTROS CERTIFICADOS:

Esperamos seas parte del siguiente grupo, en los cuales se han certificado de:

- Chicago – Estados Unidos
- Aguascalientes
- CDMX
- Chiapas
- España
- Guanajuato
- Jalisco
- Michoacán
- Sonora
- Querétaro

2019






2020









2021






2022



UNIVERSIDAD DE GUANAJUATO




2023










**MEZCAL TEMACHTIANI  
CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL**

# 5ª CERTIFICACIÓN “MEZCAL TEMACHTIANI” Diplomado 200 horas presenciales y virtuales Evento de formación, comercial y turístico Mineral de Pozos, San Luis de la Paz, Guanajuato. México.

**Centro Evaluador:**

**Bebidas Artesanales  
Supremas, SAS de CV.**

**Organizador del:**

**Organizador de la:**



[Visita la pagina](#)

[Visita la pagina](#)

Puedes pagar en nuestra tienda online:

[www.cuanaxmezcal.com.mx/producto/certificacion-mezcal-temachtiani](http://www.cuanaxmezcal.com.mx/producto/certificacion-mezcal-temachtiani)

Hoja de registro de participantes: <https://forms.gle/qZrXTbRZ4GeYvAH67>

**Mayores informes:**

- [www.cuanaxmezcal.com.mx/mezcal-temachtiani](http://www.cuanaxmezcal.com.mx/mezcal-temachtiani)
- WhatsApp - 461-1522235
- [ventas@cuanaxmezcal.com.mx](mailto:ventas@cuanaxmezcal.com.mx)

- Curso presencial y evaluación por impartirse en [Mezcal Cuanax](#).  
Escuela de formación mezcalero - Mineral de Pozos, Guanajuato. México





# BAS

Bebidas  
Artesanales  
Supremas  
SAS de CV

# CERTIFICACIÓN EN FABRICACIÓN DE MEZCAL ARTESANAL Mezcal temachtiani (Maestro del mezcal)



## CERTIFICACIÓN NACIONAL OFICIAL DE LA SEP

Este programa está dirigido a personas -mezcaleros, productores, ingenieros en alimentos, amantes del mezcal- que tengan el interés de realizar la fabricación de mezcal artesanal alineados al EC0313 Fabricación de mezcal artesanal y la NOM-070-SCFI-2016; que deseen obtener una certificación oficial nacional para incrementar el valor de su oficio.

### Objetivo general:

Al término del programa los participantes establecerán su competencia en la fabricación de mezcal del tipo artesanal de acuerdo con la recolección del maguey y preparación del mezcal, por medio de las prácticas de campo, con el fin de cumplir la norma mexicana.

### Temario:

1. Los magueyes, uso, tipos y taxonomía.
2. NOM-070-SCFI-2016
  1. Mezcales.
  2. El proceso de producción artesanal.
  3. Parámetros de calidad.
3. Recolectar el maguey.
4. Preparación del mezcal artesanal.



### Mayores informes:

WhatsApp - 461-1522235  
ventas@cuanaxmezcal.com.mx



### Resumen del EC0313 Fabricación de mezcal artesanal:

- **Desempeños:** cosechar los agaves, jima, transporte a la destilería, limpia del área de plantación, enciende el horno, cuece el agave, muele / tritura, fermenta, destila.
- **Productos:** agave para la preparación del mezcal seleccionado por su especie, agave cocido, agave molido / triturado, agave fermentado / agave destilado / mezcal artesanal elaborado.
- **Conocimientos:** Tiempo de capado del agave, función del quiote / pavilo, tipos de agave utilizados en la fabricación del mezcal, finalidad de utilizar el bagazo de agave húmedo en la cocción de los corazones / piña del agave y humedecer el horno, finalidad del molido / trituración / finalidad de la fermentación.
- **Actitudes / hábitos / valores:** Cooperación.

[www.cuanaxmezcal.com.mx/certificaciones-en-mezcal/#EC0313-cert](http://www.cuanaxmezcal.com.mx/certificaciones-en-mezcal/#EC0313-cert)



# BAS

Bebidas  
Artesanales  
Supremas  
SAS de CV

# CERTIFICACIÓN EN VENTA DE MEZCAL

## Cultura del Mezcal - Mezcalnamaka



### CERTIFICACIÓN NACIONAL OFICIAL DE LA SEP

Este programa está dirigido a personas -mezcaleros, barman, sommelier, mesero e interesados- involucradas en la venta de mezcales considerando sus atributos, características y tipo, así como estén alineados al EC0623 Venta de mezcal en establecimientos de alimentos y bebidas; que deseen obtener una certificación oficial nacional para incrementar el valor de su oficio.

#### Objetivo general:

Al término del programa los participantes establecerán su competencia en la venta de mezcal en establecimientos, por medio de la presentación de opciones, servir bebidas y el cobro de cuenta, con el fin de desarrollar valor en el servicio hacia el consumidor.

#### Temario:

1. Los mezcales, categorías y clases.
2. Denominación de origen mezcal.
3. NOM-070-SCFI-2016 y etiquetado.
4. Presentar opciones de mezcal.
5. Servir bebidas de mezcal.
6. Cobrar la cuenta de consumo de mezcal.



Resumen del **EC0623** Venta de mezcal en establecimientos de alimentos y bebidas:

- **Desempeños:** recibir al cliente, ofrecer mezcales, toma de orden, enviar la orden al bar y caja; trasladar bebidas solicitadas, servir la bebida de mezcal: presentar la cuenta, recoger la cuenta de consumo, verificar la forma de pago, presentar el comprobante de pago, despedir al cliente.
- **Productos:** orden servicio de mezcal; el monto de la cuenta de consumo.
- **Conocimientos:** clasificación de mezcales, diferencia entre mezcal y tequila, lugares de denominación de origen, tipos de agave, organismo regulador de la calidad, métodos de producción del mezcal.

#### Mayores informes:

WhatsApp - 461-1522235  
ventas@cuanaxmezcal.com.mx



[www.cuanaxmezcal.com.mx/certificaciones-en-mezcal/#EC0623-cert](http://www.cuanaxmezcal.com.mx/certificaciones-en-mezcal/#EC0623-cert)

# BAS

Bebidas  
Artesanales  
Supremas  
SAS de CV

# CERTIFICACIÓN EN CATA DE DESTILADOS NACIONALES Cata mezcatera



## CERTIFICACIÓN NACIONAL OFICIAL DE LA SEP

Este programa está dirigido a personas -mezcaleros, barman, bartender, catadores, mezcolatras e interesados- involucradas en realizar procesos de cata analítica y hedonista, así como estén alineados al EC1456 Cata de destilados nacionales con denominación de origen; que deseen obtener una certificación oficial nacional para incrementar el valor de su oficio.

### Objetivo general:

Al término del programa los participantes establecerán su competencia en la catación de destilados nacionales con denominación de origen – mezcal-, por medio de la preparar la sesión para la cata, realizar el proceso de la cata analítica y hedonista y el cierre de la cata, con el fin de compartir experiencias sensoriales de alto valor.

### Temario:

1. Los atributos de los mezcales y destilados.
2. Los sentidos y la catas.
3. Preparar la sesión para la cata.
4. Realizar el proceso de la cata analítica y hedonista.
5. Realizar el cierre de la cata.



### Mayores informes:

WhatsApp - 461-1522235  
ventas@cuanaxmezcal.com.mx



### Resumen del EC1456 Preparación y servicio de bebidas:

- **Desempeños:** Acondiciona los insumos y materiales para el procedimiento de la cata. Aplica la percepción aromática, apreciación visual, percepción aromática secundaria, análisis gustativo y sensorial de la cata analítica. Finaliza el protocolo de la cata analítica. Aplica la percepción aromática, apreciación visual, análisis gustativo y sensorial de la cata hedonista.
- **Productos:** La cédula de cata de la cata analítica.
- **Conocimientos:** El sentido del olfato, gusto, vista y oído. Características de los destilados nacionales, y de la cata analítica y hedonista.

[www.cuanaxmezcal.com.mx/certificaciones-en-mezcal/#EC1456-cert](http://www.cuanaxmezcal.com.mx/certificaciones-en-mezcal/#EC1456-cert)



# BAS

Bebidas  
Artesanales  
Supremas  
SAS de CV

# CERTIFICACIÓN EN PREPARACIÓN DE BEBIDAS Barmezcal



## CERTIFICACIÓN NACIONAL OFICIAL DE LA SEP

Este programa está dirigido a personas -mezcaleros, barman, bartender, banqueteros e interesados- involucradas en preparar bebidas y desean hacer con mezcales considerando sus atributos, así como estén alineados al EC0128 Preparación y servicio de bebidas; que deseen obtener una certificación oficial nacional para incrementar el valor de su oficio.

### Objetivo general:

Al término del programa los participantes establecerán su competencia en la preparación y servicio de bebidas mezcaleras, por medio de la preparar el área del servicio de bebidas y preparar bebidas, con el fin de desarrollar valor agregado para el consumidor.

### Temario:

1. Los mezcales y sus atributos.
2. Preparar el área del servicio de bebidas.
3. Preparar bebidas mezcaleras.
4. Conociendo las bebidas clásicas.



### Mayores informes:

WhatsApp - 461-1522235  
ventas@cuanaxmezcal.com.mx



### Resumen del EC0128 Preparación y servicio de bebidas:

- **Desempeños:** Limpia el área y equipo de operación, Limpia y trapea la cristalería utilizada, revisa el equipo de operación, y surte y monta la barra. Herirse en el momento de preparar el área. Revisa la orden de servicio, prepara jugos y guarnituras, elabora las bebidas solicitadas.
- **Productos:** Requisición realizada de abarrotes, suministros y licores, el aperitivo, el trago largo y corto, el digestivo derecho, el cocktail.
- **Conocimientos:** Características de la presentación final de aperitivo, trago largo, trago corto, digestivo y cocktail. Procedimiento de preparación de las siguientes bebidas: a) oporto, jerez, licor de hierbas, tequila y michelada cubana b) whisky, tequila, brandy y vodka c) crema damiana, anís, brandy, licor de almendras y cognac d) conga, sangría, piña colada, naranjada mineral y martín clásico. Guarnituras.

[www.cuanaxmezcal.com.mx/certificaciones-en-mezcal/#EC0128-cert](http://www.cuanaxmezcal.com.mx/certificaciones-en-mezcal/#EC0128-cert)





MEZCAL TEMACHTIANI  
CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL

# 4a CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL "MEZCAL TEMACHTIANI" 2022

## Módulo 1

Del 15 al 17 de diciembre de 2022

Mineral de Pozos, San Luis de la Paz, Guanajuato. México.



Ruta Cultural Mezcal Gto







# 3a CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL "MEZCAL TEMACHTIANI" 2021

## Evento de formación, comercial y turístico

Del 11 al 15 de octubre de 2021

### Mineral de Pozos, San Luis de la Paz, Guanajuato. México.





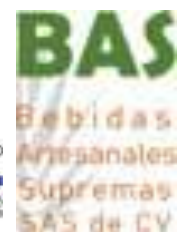


# 3a CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL "MEZCAL TEMACHTIANI" 2021

## Evento de formación, comercial y turístico

Del 11 al 15 de octubre de 2021

### Mineral de Pozos, San Luis de la Paz, Guanajuato. México.





# 3a CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL “MEZCAL TEMACHTIANI” 2021

Evento de formación, comercial y turístico

Del 11 al 15 de octubre de 2021

Mineral de Pozos, San Luis de la Paz, Guanajuato. México.







# 3a CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL “MEZCAL TEMACHTIANI” 2021

## Evento de formación, comercial y turístico

Del 11 al 15 de octubre de 2021

### Mineral de Pozos, San Luis de la Paz, Guanajuato. México.







MEZCAL TEMACHTIANI  
CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL

# 3a CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL “MEZCAL TEMACHTIANI” 2021

## Evento de formación, comercial y turístico

Del 11 al 15 de octubre de 2021

Mineral de Pozos, San Luis de la Paz, Guanajuato. México.







# 3a CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL “MEZCAL TEMACHTIANI” 2021

## Evento de formación, comercial y turístico

Del 11 al 15 de octubre de 2021

### Mineral de Pozos, San Luis de la Paz, Guanajuato. México.





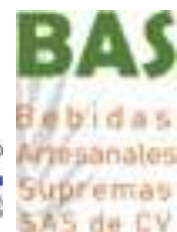


# 3a CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL "MEZCAL TEMACHTIANI" 2021

## Evento de formación, comercial y turístico

Del 11 al 15 de octubre de 2021

### Mineral de Pozos, San Luis de la Paz, Guanajuato. México.







# 2o CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL “MEZCAL TEMACHTIANI” 2020

## Evento de formación, comercial y turístico

Del 12 al 16 de octubre de 2020

### Mineral de Pozos, San Luis de la Paz, Guanajuato. México.







MEZCAL TEMACHTIANI  
CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL

# 2º CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL “MEZCAL TEMACHTIANI” 2020

## Evento de formación, comercial y turístico

Del 12 al 16 de octubre de 2020

Mineral de Pozos, San Luis de la Paz, Guanajuato. México.





# 2º CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL “MEZCAL TEMACHTIANI” 2020

Evento de formación, comercial y turístico

Del 12 al 16 de octubre de 2020

Mineral de Pozos, San Luis de la Paz, Guanajuato. México.







MEZCAL TEMACHTIANI  
CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL

# 2º CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL "MEZCAL TEMACHTIANI" 2020

## Evento de formación, comercial y turístico

Del 12 al 16 de octubre de 2020

Mineral de Pozos, San Luis de la Paz, Guanajuato. México.







# 1ª CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL “MEZCAL TEMACHITIANI”

## Evento de formación, comercial y turístico 2019

Mineral de Pozos, San Luis de la Paz, Guanajuato. México.



**Evento  
2019**