



CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL “MEZCAL TEMACHTIANI”

Diplomado “Maestro Mezcalero”

MEZCAL TEMACHTIANI
CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL



4 CERTIFICACIONES DE GOBIERNO DE MÉXICO - SEP



Somos Expertos

Modulo I. Maestro del mezcal. EC0313 Fabricación de mezcal artesanal
Modulo II. Maestro promotor del mezcal. EC0623 Venta de mezcal en establecimientos
Modulo III. Maestro catador. EC01257 Cata de destilados nacionales con DO
Modulo IV. Maestro en bebidas mezcaleras. EC0128 Preparación de bebidas
Modulo V. DEMEZCAL Desarrollo empresarial, aspecto fiscal, exportación.

* ¡Puedes tomarlos individuales!

Mayores informes: www.cuanaxmezcal.com.mx/maestro-mezcalero WhatsApp: 461-1113359



¿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 38 medallas por calidad en concursos de cata.
- **Organizadores** de concurso nacional de cata y formadores de catadores.
- **Primer** centro como evaluador de catador ante el CONOCER desde el 2020.
- **Productor** de mezcal y otras bebidas como licores, gin, destilados, abocados, ron.
- **Compartimos** temas de marca, padrón de bebidas, marbetes, etiquetado, maquila, ruta del mezcal, e-commerce, entre otros.



8ª CERTIFICACIÓN “MEZCAL TEMACHTIANI” Diplomado “Maestro del Mezcal”

Obtén tus certificados oficiales SEP



Somos Expertos





MEZCAL TEMACHTIANI
CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL

8ª CERTIFICACIÓN “MEZCAL TEMACHTIANI” Diplomado “Maestro del Mezcal”

MENÚ DE CONSULTA:



Da click en el menú para ir a la página

<https://cuanaxmezcal.com.mx/maestro-mezcalero/>

S
o
m
o
s
E
x
p
e
r
t
o
s



MEZCAL TEMACHTIANI
CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL

8ª CERTIFICACIÓN “MEZCAL TEMACHTIANI” Diplomado “Maestro del Mezcal”



Testimoniales

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

- Chicago – USA
- Los Ángeles – USA
- Maryland, USA
- Nueva York – USA
- Vancouver – CANADA
- Girona - ESPAÑA
- Aguascalientes
- Baja California
- CDMX
- Chiapas
- Estado de México
- Guanajuato
- Jalisco
- Michoacán
- Sonora
- Oaxaca
- Puebla
- San Luis Potosí
- Querétaro

Somos Expertos

2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025



MEZCAL TEMACHTIANI
CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL

8ª CERTIFICACIÓN “MEZCAL TEMACHTIANI” Diplomado “Maestro del Mezcal”

PROGRAMA y MÓDULOS 2026

Capacitación virtual G1 (incluye el curso online en plataforma)



Módulo EC0623 Venta de mezcal

- Lunes 2 y 9 de marzo
- 4 a 8 pm

Módulo EC1456 Cata de destilados DO

- Lunes 16 y 23 de marzo
- 4 a 8 pm

Módulo EC0128 Preparación de bebidas

- Lunes 13 y 20 de abril
- 4 a 8 pm

Módulo EC0313 Fabricación de Mezcal artesanal

- Lunes 27 abril y 11 de mayo
- 4 a 8 pm

Módulo DEMEZCAL

- Lunes 18 y 25 de mayo
- 4 a 8 pm



Sesiones presenciales de prácticas – 21 al 25 de septiembre



Lunes

- Practica cosecha de magueyes
- Identificar variedades
- Identificar maduras, medición brix
- Herramientas
- Residuos
- Bitácoras
- Prácticas sustentables

Martes

- Practica de cocimiento
- Uso de horno de pozo y mampostería elevada
- Practica fermento
- Compuestos volátiles
- Prácticas sustentables

Miércoles

- Práctica de 1ª y 2ª destilada. Mejora de perfil sensorial
- Cortes y fraccionado
- Medición de alcohol /tablas corrección
- Dilución de % alc.
- Uso de destilado filipino y ancestral
- Evaluación EC0313

Jueves

- Revisión de etiquetado / NOM
- Práctica de presentación de mezcales
- Certificación del mezcal ante OC
- Practica de cata analítica (calificar 20 destilados min. / concursos)
- Elaborar ficha de producto / perfil

Viernes

- Práctica de cocteles. Recetario con 30.
- Crear 3 propios.
- Revisión NMX-V-052, Bebidas Alcohólicas que contienen Mezcal
- Cierre con evaluaciones oficiales.



MEZCAL TEMACHTIANI
CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL

8ª CERTIFICACIÓN “MEZCAL TEMACHTIANI” Diplomado “Maestro del Mezcal”

PROGRAMA y MÓDULOS 2026

Capacitación virtual G2 (incluye el curso online en plataforma)



Módulo EC0623 Venta de mezcal

- Lunes 6 y 13 de julio
- 4 a 8 pm

Módulo EC1456 Cata de destilados DO

- Lunes 20 y 27 de julio
- 4 a 8 pm

Módulo EC0128 Preparación de bebidas

- Lunes 3 y 10 de agosto
- 4 a 8 pm

Módulo EC0313 Fabricación de Mezcal artesanal

- Lunes 17 y 24 de agosto
- 4 a 8 pm

Módulo DEMEZCAL

- Lunes 31 agosto y 7 septiembre
- 4 a 8 pm



Sesiones presenciales de prácticas – 21 al 25 de septiembre



Lunes

- Practica cosecha de magueyes
- Identificar variedades
- Identificar maduras, medición brix
- Herramientas
- Residuos
- Bitácoras
- Prácticas sustentables

Martes

- Practica de cocimiento
- Uso de horno de pozo y mampostería elevada
- Practica fermento
- Compuestos volátiles
- Prácticas sustentables

Miércoles

- Práctica de 1ª y 2ª destilada. Mejora de perfil sensorial
- Cortes y fraccionado
- Medición de alcohol /tablas corrección
- Dilución de % alc.
- Uso de destilado filipino y ancestral
- Evaluación EC0313

Jueves

- Revisión de etiquetado / NOM
- Práctica de presentación de mezcales
- Certificación del mezcal ante OC
- Practica de cata analítica (calificar 20 destilados min. / concursos)
- Elaborar ficha de producto / perfil

Viernes

- Práctica de cocteles. Recetario con 30.
- Crear 3 propios.
- Revisión NMX-V-052, Bebidas Alcohólicas que contienen Mezcal
- Cierre con evaluaciones oficiales.



MEZCAL TEMACHTIANI
CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL

8ª CERTIFICACIÓN “MEZCAL TEMACHTIANI”

Diplomado “Maestro del Mezcal”

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. Prácticas sustentables. Recolectar el maguey. Preparación del mezcal artesanal.
2	Modulo II. Maestro promotor del mezcal	EC0623	Los mezcales, categorías y clases. Denominación de origen mezcal. Etiquetado NOM-070. Certificación del mezcal ante OC Presentar opciones de mezcal, Servir bebidas de mezcal.
3	Modulo III. Maestro catador.	EC1456	Los atributos de los mezcales y destilados Los sentidos y la cata. Preparar sesión, realizar cata y cierre. Cata analítica y cata hedonista de 20 bebidas. Parámetros de calificación en un concurso.
4	Modulo IV. Maestro en bebidas mezcateras	EC0128	Preparar el área del servicio de bebidas. Conociendo las bebidas clásicas. Preparar bebidas mezcateras NMX-V-051. Bebidas alcohólicas que contienen Mezcal
5	Modulo V. DEMEZCAL	NA	Desarrollo empresarial y competitividad Aspectos fiscales Exportación a USA Diseño de una ruta turística del mezcal



Somos Expertos

Mayores informes: WhatsApp - 461-1113359

www.cuanaxmezcal.com.mx/mezcal-temachtiani



MEZCAL TEMACHTIANI
CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL

8ª CERTIFICACIÓN “MEZCAL TEMACHTIANI” Diplomado “Maestro del Mezcal”

Grupo mínimo de 8 personas Nos reservamos el derecho de cambiar la fecha hasta cubrir grupo mínimo.	TARIFAS (+ IVA)
Tarifa regular, con 6 MSI tarjeta de crédito. Diplomado Integrador con 4 certificaciones, 5 módulos. Modalidad virtual con practicas presenciales e insumos.	\$24,500.00
Tarifa anticipado hasta el 15 de febrero 2026, con 6 MSI tarjeta de crédito. Diplomado Integrador con 4 certificaciones, 5 módulos. Modalidad virtual con practicas presenciales e insumos.	\$21,500.00
Pago de contado con transferencia o deposito, hasta el 15 de febrero 2026 Diplomado Integrador con 4 certificaciones, 5 módulos. Modalidad virtual con practicas presenciales e insumos.	\$19,500.00



Somos Expertos

Mayores informes: WhatsApp - 461-1113359

www.cuanaxmezcal.com.mx/mezcal-temachtiani



MEZCAL TEMACHTIANI
CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL

8ª CERTIFICACIÓN “MEZCAL TEMACHTIANI”

Diplomado “Maestro del Mezcal”

Pq	Grupo mínimo de 8 personas Nos reservamos el derecho de cambiar la fecha hasta cubrir grupo mínimo.	Módulos	TARIFAS grupo 1 (+ IVA)	TARIFAS grupo 2 (+ IVA)
	Tarifa regular o 3 MSI tarjeta de crédito (ver cada tarifa) 5 módulos de capacitación virtual + evaluación de competencia sin costo) Tenemos modalidad virtual con practicas presenciales + insumos	5	\$8,450.00	\$9,400.00
	Contado con deposito o transferencia (ver cada tarifa) 5 módulos de capacitación virtual + evaluación de competencia sin costo) Tenemos modalidad virtual con practicas presenciales + insumos	5	\$7,690.00	\$8,850.00
1	Modulo I. Maestro del mezcal curso online virtual + evaluación sin costo (ver cada tarifa) Tenemos modalidad virtual con practicas presenciales	EC0313	\$2,380.00	\$2,680.00
2	Modulo II. Maestro promotor del mezcal curso virtual + evaluación sin costo (ver cada tarifa) Tenemos modalidad virtual con practicas presenciales + insumos	EC0623	\$1,980.00	\$2,100.00
3	Modulo III. Maestro catador curso virtual + evaluación sin costo (ver cada tarifa) Tenemos modalidad virtual con practicas presenciales + insumos	EC1456	\$1,980.00	\$2,200.00
4	Modulo IV. Maestro en bebidas mezcaleras curso virtual + evaluación sin costo (ver cada tarifa)	EC0128	\$1,980.00	\$2,100.00
5	Modulo V. DEMEZCAL – Desarrollo empresarial del Mezcal (curso virtual + online) (gratis con diplomado completo)	DEMEZCAL	\$1,650.00	\$1,900.00



Somos Expertos

Mayores informes: WhatsApp - 461-1113359

www.cuanaxmezcal.com.mx/mezcal-temachtiani



MEZCAL TEMACHTIANI
CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL

8ª CERTIFICACIÓN “MEZCAL TEMACHTIANI” Diplomado “Maestro del Mezcal”

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

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

Mayores informes:

- www.cuanaxmezcal.com.mx/mezcal-temachtiani
- WhatsApp - 461-1113359
- ventas@cuanaxmezcal.com.mx

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

S
o
m
o
s

E
x
p
e
r
t
o
s



CERTIFICACIÓN EN FABRICACIÓN DE MEZCAL ARTESANAL 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 y compuestos aromáticos en fermento.
3. Recolectar el maguey.
4. Preparación del mezcal artesanal: horneado, fermentado y destilado.
5. Prácticas sustentables.



Mezcal temachtiani
EC0313
Fabricación de
mezcal artesanal

BAS
Bebidas
Artesanales
Supremas
SAS de CV

redconocer
de prestadores de servicios
Centro de Evaluación

Actividades en prácticas:

- Destilado con 1er destilado para evaluar o ajustar perfil sensorial.
- Práctica de destilado artesanal.
- Técnica de destilado fraccionado para incrementar calidad.
- Identificación de compuestos aromáticos y defectos en cabezas, cuerpo y colas durante el destilado.

Incluye:

<https://cuanaxmezcal.com.mx/maestro-mezcalero/#modulos>

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.4c-consultoria.com/ec0313-fabricacion-de-mezcal

CERTIFICACIÓN EN VENTA DE MEZCAL Maestro Promotor del Mezcal



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.
7. Certificación del mezcal ante OC.



Mezcalnamaka
EC0623
Venta de mezcal en
establecimiento de
alimentos y bebidas

BAS
Bebidas
Artesanales
Supremas
SAS de CV

redconocer
de prestadores de servicios
Centro de Evaluación

Actividades en prácticas:

- Revisión de etiquetas con marcas participantes, sobre NOM-070.
- Revisión de requisitos (Organismo certificador) certificación de producto.
- Recomendaciones para comercialización del mezcal en expos y centros de consumo..

Incluye:

<https://cuanaxmezcal.com.mx/maestro-mezcalero/#modulos>

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.



www.4c-consultoria.com/ec0623-venta-de-mezcal

CERTIFICACIÓN EN CATA DE DESTILADOS NACIONALES Maestro Catador



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.



Actividades en prácticas:

- Cata analítica y hedonista de 25 destilados.
- Práctica de calificación como concurso, de las bebidas de los participantes.
- Ficha de cata de concurso.
- Ficha técnica de producto.
- Reporte sensorial de cata con perfil de producto para tu ficha técnica.

Incluye:

<https://cuanaxmezcal.com.mx/maestro-mezcalero/#modulos>

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.4c-consultoria.com/ec1456-cata-de-destilados



CERTIFICACIÓN EN PREPARACIÓN DE BEBIDAS Maestro en bebidas mezcaleras

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.



Bartender
EC0128
Preparación y
servicio de bebidas

BAS
Bebidas
Artesanales
Supremas
SAS de CV

redconocer
de prestadores de servicios
Centro de Evaluación

Actividades en prácticas:

- Mixología con bebidas básicas y preparación creativa de otros, con las marcas participantes.
- Revisión de la NMX-V-052. Bebidas alcohólicas que contienen Mezcal (licores, cremas y cocteles)
- Recetario con 30 bebidas.

Incluye:

<https://cuanaxmezcal.com.mx/maestro-mezcalero/#modulos>

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.



FORMACIÓN EN DEMEZCAL

Desarrollo Empresarial del Mezcal

4C Consultoría y desarrollo, A.C. ha tenido una experiencia desde el 2007 en la cadena productiva del maguey-mezcal.

DEMEZCAL Consultoría consiste en impulsar el Desarrollo Empresarial de una empresa de mezcal de forma integral o atendiendo sus necesidades específicas para resolver problemas o apoyar en su crecimiento, basado en nuestra experiencia de campo con consultorías y capacitaciones desde el 2007, investigación doctoral a nivel nacional (resultando en un modelo de atención a Empresas Rurales de Mezcal Artesanal -ERMA-), y acción sectorial en organizaciones nacionales, sistema producto maguey-mezcal, proyectos productivos y asesoría SAGARPA, SEDESOL, INDESOL, CONAFOR, S. ECONOMÍA, INADEM, GOBIERNO DE GUANAJUATO.



Objetivo general:

Al término del programa los participantes identificarán los factores de competitividad que requiere una empresa de mezcal para su comercialización, por medio de la revisión de la normatividad aplicable.

Temario:

1. Diagnóstico de la situación del desarrollo empresarial.
2. Factores de competitividad de una empresa rural de mezcal artesanal.
3. Aspectos fiscales: Padrón de alcoholes, padrón sectorial de exportación, marbetes, IEPS.
4. Exportación y los requisitos hacia Estados Unidos.
5. Diseño de una ruta turística del mezcal.

- Nuevo módulo sobre solicitudes
- Incluido sin costo al contratar todo el diplomado.

Incluye:

- o Instructor certificado en EC0217.01 y tesis doctoral.
- o Curso online y sesión por videoconferencia.
- o Constancia de capacitación (STPS).
- o Diagnóstico de situación de empresa.
- o Diagnóstico de situación de empresa.
- o Check list para trámites SAT, exportación, ruta.

www.4c-consultoria.com/demezcal