

**CURSOS PRESENCIALES Y ON LINE REGISTRADOS EN STPS Y MODULARES PARA
2 CERTIFICACIONES DE COMPETENCIAS ANTE SEP-CONOCER**

Nombre	Temas	Duración
Fabricación de mezcal artesanal Mezcal temachtiani	<ol style="list-style-type: none"> 1. Los magueyes, uso, tipos y taxonomía. 2. Recolectar el maguey. 3. NOM070-SCFI-2016. <ol style="list-style-type: none"> a. Mezcales. b. El proceso de producción artesanal. c. Parámetros de calidad. 4. Preparación del mezcal artesanal. 	32
Producción de maguey mezcalero	<ol style="list-style-type: none"> 1. Los magueyes, uso, tipos y taxonomía. 2. Variedades y características. 3. Siembra de semilla y su recolección. 4. Plantación de hijuelos y su selección. 5. Registros y producción. 6. Plantación cultivado y su manejo. 	18
Cosecha de maguey	<ol style="list-style-type: none"> 1. Los magueyes. 2. Equipo de trabajo. 3. Selección del maguey. 4. Jima de maguey. 5. Actividades complementarias. 	12
Horneado de maguey	<ol style="list-style-type: none"> 1. Hornos para cocer maguey. 2. Preparación del horno. 3. Cocimiento del maguey. 4. Inspección del maguey cocido. 	12
Molienda y Fermentación de maguey	<ol style="list-style-type: none"> 1. Molinos para maguey. 2. Preparación de la molienda. 3. Molienda del maguey. 4. Inspección del maguey molido. 5. Preparación de la molienda. 6. Molienda del maguey. 7. Inspección del maguey molido. 	18
Destilado de mezcal	<ol style="list-style-type: none"> 1. Destiladores para mezcal. 2. Preparación de la destilación. 3. Destilación del fermento. 4. Destilación del rectificado. 	12

Envasado y etiquetado	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dilución del mezcal. 2. Lavado de botellas. 3. Envasado. 4. Etiquetado. 	8
Venta del mezcal en establecimientos de alimentos y bebidas. Mezcalnamaka	<ol style="list-style-type: none"> 1. Los mezcales, categorías y clases. 2. Denominación de origen mezcal. 3. NOM070-SCFI-2016 y etiquetado. 4. Presentar opciones de mezcal. 5. Servir bebidas de mezcal. 6. Cobrar la cuenta de consumo de mezcal. 	16
NOM-070-SCFI-2016, Bebidas alcohólicas-Mezcal-Especificaciones	<ol style="list-style-type: none"> 1. Objetivo y campo de aplicación. 2. Referencias normativas. 3. Términos, definiciones y términos abreviados. 4. Especificaciones. 5. Envasado. 6. Etiquetado. 7. Comercialización. 	12
Cata mezcalera	<ol style="list-style-type: none"> 1. Habilitar el área de atención. 2. Recepción del comensal. 3. Cultura del mezcal. 4. Presentación de variedades de mezcales. 5. Cata mezcalera. 	8
Cata mezcalera con maridaje	<ol style="list-style-type: none"> 1. Habilitar el área de atención. 2. Recepción del comensal. 3. Cultura del mezcal. 4. Presentación de variedades de mezcales. 5. Cata mezcalera. 6. Maridaje con mezcales. 	12
Presentar y servir el mezcal	<ol style="list-style-type: none"> 1. Presentar opciones de mezcal. 2. Servir bebidas de mezcal. 3. Cobrar la cuenta de consumo de mezcal. 	8
Conociendo el mezcal	<ol style="list-style-type: none"> 1. La historia. 2. El mezcal artesanal. 3. El maguey y el manejo. 4. Producción del mezcal artesanal y su calidad. 5. La comercialización del mezcal. 	12