

TALLERES DEL 3er CONGRESO NACIONAL y 1er CONGRESO INTERNACIONAL DE AGAVE MEZCAL 2023

Pre-registro para los talleres en el siguiente enlace:

<https://forms.gle/ys6upzQWLchAPVix5>

ⓘ Los talleres son impartidos por diversas Instituciones que forman parte del comité organizador del congreso, todo lo relativo al cobro, impartición, acreditación y constancia, será responsabilidad de la institución y/o instancia correspondiente a cada taller.

**TALLER A: LA PRODUCCIÓN DE MEZCAL Y EL CONTROL DE LOS PARÁMETROS FÍSICO-QUÍMICOS
(ORIGEN Y CONTROL DEL FURFURAL, METANOL, ALDEHÍDOS Y ALCOHOLES SUPERIORES)**

PONENTES



Q.F.B. ELIOENAI GAYTÁN VENTURA

Químico Farmacéutico Biólogo egresado de la Universidad Autónoma Benito Juárez de Oaxaca y especialista en bioquímica y química de plantas. Desde el año 2014 colabora en COMERCAM como verificador, acreditado ante la EMA. Se ha desempeñado como Gerente Técnico Sustituto de la Unidad de Verificación y como Gerente técnico de la Unidad de Inspección, dominando todo el proceso de certificación e inspección del mezcal.

ING. FREDDY MANUEL TORRES ANTONIO

Ingeniero en Tecnologías Bioalimentarias, egresado de la Universidad Tecnológica de los Valles Centrales de Oaxaca. Se ha desempeñado como consultor en Sistemas de Calidad. Es Técnico Experto por parte de la Entidad Mexicana de Acreditación A.C., y cuenta con una certificación como Auditor Líder en Sistemas de Gestión Integrados, American Trust Register, S. C. Actualmente se desempeña como Gerente General de Extracta

ING. GERMÁN GROSÓ CRUZADO

Ingeniero en Ciencias Químicas, egresado de la Universidad Iberoamericana; desde 1988 se especializa en la producción y aplicación de carbón activado para el control de la calidad del agua, aire, gases industriales, bebidas y destilados. Ha publicado un libro y artículos sobre aplicaciones diversas. Actualmente dirige la empresa Carbotecnia, S.A. de C.V. Su trabajo está dirigido a la optimización de técnicas de aplicación de carbones activados para remover componentes no deseables en los destilados de mezcal.

INFORMACIÓN GENERAL

Fecha	26 de septiembre de 2023
Horario	09:00 A 14:00
Sede	PALENQUE SAN ISIDRO ETLA
Cuota de recuperación	\$1,000.00 + IVA
Datos para transferencia O pago bancario	<ul style="list-style-type: none"> • CONSEJO MEXICANO REGULADOR DE LA CALIDAD DEL MEZCAL A. C. • BANCO: SANTANDER • CUENTA: 65-50867317-2 • CLABE INTERBANCARIA: 014610655086731726 <p>FAVOR DE ENVIAR COMPROBANTE DE PAGO AL CORREO: administracion@comercam-dom.org.mx</p>
Datos de traslado al Palenque	<p>Lugar de concentración para quienes no tengan vehículo para transportarse o no utilicen el transporte público será en: el Centro de Convenciones de Oaxaca, avenida Lázaro Cárdenas, Santa Lucia del Camino, Oaxaca, con un costo aproximado de \$100 viaje de ida y vuelta, con salida a las 8:00 am en punto.</p> <p>https://goo.gl/maps/cyBPFk44VGpdXjT68</p>
Contacto	<p>COMERCAM MTRA. JULIETA AGUILAR ÁVILA julyet_28@hotmail.com Cel. 9511836222</p> <p>INSTITUTO POLITÉCNICO NACIONAL DRA. DELIA C. ALTAMIRANO daltamiranoj@ipn.mx Cel. 4423797369</p>



TEMARIO

TEMA	TIPO	DURACIÓN (HORAS)
Introducción ¿qué es el mezcal?	Teórico	0.5
El corte: Control de metanol.	Teórico / demostrativo	0.5
La cocción: Control de furfural.	Teórico / demostrativo	1
La molienda: Biodisponibilidad de azúcares.	Demostrativo	0.5
La fermentación: Control de aldehídos y alcoholes superiores.	Teórico / demostrativo	1
Destilación: Control de los parámetros fisicoquímicos.	Teórico	1
Sesión de preguntas y respuestas	Expositivo	0.5

NOTA: PREVIO A LA PRESENTACIÓN DEL TALLER, SE LLEVARÁ A CABO EL ANÁLISIS Y REGISTRO EN LAS MUESTRAS DE MEZCAL PARA DETERMINAR LA CURVA DE DESTILACIÓN DEL FURFURAL Y ALDEHÍDOS.



**TALLER B: FUNDAMENTOS DE LA FERMENTACIÓN DEL MEZCAL
(CURSO / TALLER)**

PONENTES



DR. JORGE ALEJANDRO SANTIAGO URBINA

Doctor en Ciencias Bioquímicas por la Facultad de Química-UNAM. Actualmente, profesor de la Universidad Tecnológica de los Valles Centrales de Oaxaca; investigador nacional (SNI, nivel I); y encargado del laboratorio de investigación e innovación de la destilería de mezcal Capotlán, Oaxaca.

Su línea de investigación está enfocada en la bioquímica y microbiología de alimentos y bebidas tradicionales de México. Su línea de investigación está enfocada en la bioquímica y microbiología de alimentos y bebidas tradicionales de México. Ha publicado diversos artículos en revistas científicas sobre microbiología, fermentación y destilación de bebidas tradicionales mexicanas, con especial atención en el mezcal. Cuenta con el reconocimiento al perfil deseable para profesores de tiempo completo y es responsable del Cuerpo Académico “Ciencia y gastronomía de alimentos y bebidas tradicionales”.

M. EN C. CARLOS FERNÁNDEZ RÍOS

Maestro en Ciencias en Conservación y Aprovechamiento de los Recursos Naturales por el CIIDIR-IPN Unidad Oaxaca.

Actualmente se desempeña como profesor de tiempo completo adscrito a la carrera de Agricultura Sustentable y Protegida de la Universidad Tecnológica de los Valles Centrales de Oaxaca. Es integrante del Cuerpo Académico “Ciencia y gastronomía de alimentos y bebidas tradicionales”.

Sus principales intereses de investigación se enfocan en el estudio etnológico de las bebidas fermentadas y al aprovechamiento de los residuos derivados del procesamiento del mezcal.

INFORMACIÓN GENERAL

Fechas y horarios	SESIONES VIRTUALES	SESIONES PRESENCIALES
	18 AL 22 DE SEPTIEMBRE 18:00-19:00 h	27 DE SEPTIEMBRE 08:00 A 18:00 h
Sede	PLATAFORMA ZOOM	UTVCO - LABORATORIOS
	Laboratorio de Microbiología de la Universidad Tecnológica de los Valles Centrales de Oaxaca, ubicada en San Pablo Huixtepec, Zimatlán, Oaxaca	
Cuota de recuperación	Curso teórico: \$500.00 Curso práctico: \$2000.00 Curso teórico y práctico: \$2000.00	
Datos para transferencia o pago bancario	<ul style="list-style-type: none"> • DENOMINACION: UNIVERSIDAD TECNOLOGICA DE LOS VALLES CENTRALES DE OAXACA • RFC: UTV091213UA3 • INSTITUCIÓN: BBVA • NÚMERO DE CUENTA: 0120610542 • CLABE INTERBANCARIA: 012610001206105429 	
Datos de traslado a la utvco	<p>Si viaja en transporte público, puede tomar un taxi en el sitio ubicado en Gral. Ignacio Zaragoza 102B, Centro, 68000 Oaxaca de Juárez, Oax.</p> <p>https://goo.gl/maps/XvKkAWLgmTgaoE1t7</p>	
Contacto	<p>UNIVERSIDAD TECNOLOGICA DE LOS VALLES CENTRALES DE OAXACA: M.C. CARLOS FERNÁNDEZ RÍOS cfernandezrios1@gmail.com Cel. 9511116433</p> <p>INSTITUTO POLITÉCNICO NACIONAL DRA. DELIA C. ALTAMIRANO daltamiranoj@ipn.mx Cel. 4423797369</p>	



TEMARIO

CURSO VIRTUAL

1. Introducción a la fermentación alcohólica
2. Crecimiento de las levaduras durante la fermentación alcohólica
3. Cálculo de rendimiento, eficiencia y productividad de la fermentación
4. Producción de alcoholes superiores y aldehídos durante la fermentación
5. Producción de ésteres y ácidos orgánicos durante la fermentación
6. Factores externos e internos que influyen sobre la fermentación del mezcal
7. Fermentaciones estancadas, causas y soluciones
8. Innovación en el proceso de fermentación

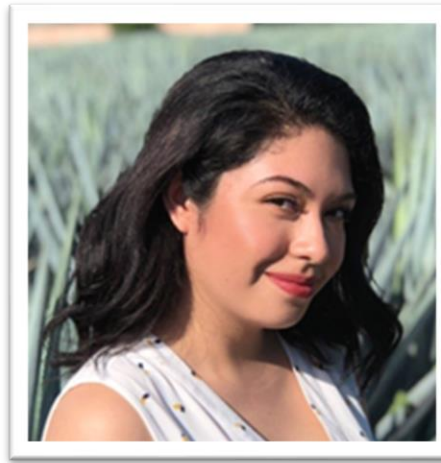
TALLER / PRESENCIAL

1. Medición de grados brix, grados Baumé y azúcares reductores en el mosto o tepache.
2. Recuperación de las levaduras naturales del palenque
3. Cultivo de levaduras
4. Selección de levaduras
5. Preparación de inóculos o cultivos de levaduras
6. Adición de levaduras naturales o autóctonas a las tinas de fermentación
7. Monitoreo de la fermentación

NOTA: PARA LA PARTE PRÁCTICA SE REQUIERE QUE ÉL O LA PARTICIPANTE LLEVE UNA MUESTRA DE 250 ML DE MOSTO FERMENTADO PARA EL AISLAMIENTO DE SUS LEVADURAS (EN LAS SESIONES VIRTUALES SE LES EXPLICARÁ EL PROCEDIMIENTO PARA LA TOMA DE MUESTRA).

TALLER C. EVALUACIÓN SENSORIAL DEL MEZCAL

PONENTE



LIC. EN GASTRONOMÍA, DINORAH LÓPEZ RUIZ

Egresada de la licenciatura en gastronomía por la Universidad Anáhuac Oaxaca y Le Cordon Bleu, se desempeña en el Instituto Sensorial del Mezcal y en COMERCAM como evaluadora sensorial; es fundadora de la mezcalería “La querencia”, en donde imparte catas de mezcal a turistas nacionales y extranjeros. Como parte de la formación como evaluador, he realizado catas a ciegas en concursos de mezcales.

INFORMACIÓN GENERAL

Fecha	27 DE SEPTIEMBRE
Horario	12:00 PM – 16:00 PM
Sede	OFICINAS COMERCAM Cofre de Perote núm. 325, Colonia Volcanes Oaxaca de Juárez, Oaxaca
Cuota de recuperación	\$700 TALLER LIMITADO A 15 PERSONAS
Datos para transferencia o pago bancario	<ul style="list-style-type: none"> • CLABE INTERBANCARIA: 1276 1001 3623 325723 • BANCO AZTECA • DINORAH LOPEZ RUIZ
Datos de traslado a la sede	https://goo.gl/maps/aJusyKmsLoDFRaVAA
Contacto	<p>INSTITUTO SENSORIAL DEL MEZCAL L. G. DINORAH LÓPEZ RUIZ dinorah.mezcalqueridero@outlook.com Cel. 951 125 6193</p> <p>INSTITUTO POLITÉCNICO NACIONAL DRA. DELIA C. ALTAMIRANO daltamiranoj@ipn.mx Cel. 4423797369</p>



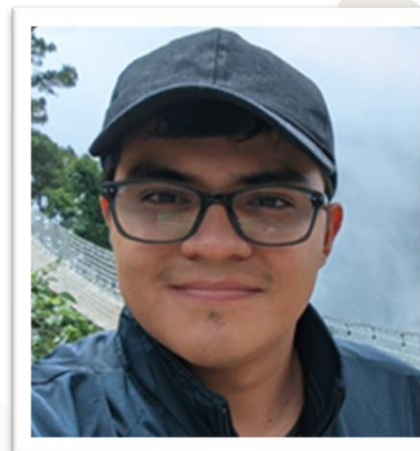
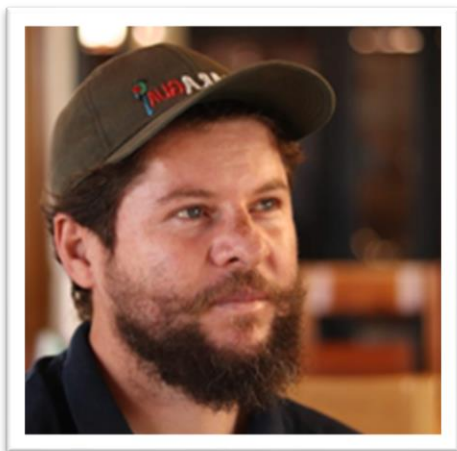
TEMARIO (4 HORAS)

1. Breve historia del mezcal
2. Tipos de agaves más comerciales y su perfil sensorial
3. Compuestos químicos y como se define el sabor
4. Percepción sensorial de los 4 sabores primarios en la lengua
5. Qué es la acidez y porqué es la columna vertebral de una bebida y alimento
6. Que son los ácidos orgánicos y como se perciben sensorialmente
7. Evaluación sensorial de 4 mezcales aplicando la técnica y protocolo del ISMEZCAL

NOTA: LLEVAR UNA BOTELLA DE AGUA

TALLER D: PRODUCCIÓN DE BIOGÁS A PARTIR DE LAS VINAZAS DEL MEZCAL

PONENTES



DR. EDWIN ALFONSO ZELAYA BENAVIDEZ

Doctor en Ciencias en Conservación y Aprovechamiento de Recursos Naturales por el Instituto Politécnico Nacional. Sus investigaciones se centran en el uso de biodigestores para la obtención de biogás y biofertilizante a partir de las vinazas del mezcal. Como resultado de sus investigaciones ha publicado diversos artículos científicos sobre la producción de biogás y el aprovechamiento de las vinazas en la agricultura, e impartido talleres sobre biodigestores en diversas universidades

Ha promovido el uso de biodigestores, instalándolos en zonas rurales de Nicaragua y México, donde ha desarrollado proyectos en la materia en las zonas rurales de la Sierra Norte, Valles Centrales y Sierra Sur del estado de Oaxaca. Es facilitador en la UACO-Solaga y profesor-investigador invitado en la UABCS. Como socio fundador y director de Biodigestores ARQUEA, fabrica y comercializa biodigestores de geo-membrana de PVC en México

ING. CÉSAR ABRAHAM LÓPEZ GARCÍA

Ingeniero en Energías Renovables por la Universidad Tecnológica de los Valles Centrales de Oaxaca (UTVCO). Ha participado en investigaciones sobre el uso de biodigestores para la obtención de biogás y biofertilizante a partir de vinazas del mezcal en conjunto con Biodigestores ARQUEA y el CIIDIR IPN en Oaxaca. Ha colaborado en la impartición de talleres prácticos para la elaboración de biodigestores tubulares de bajo costo. Ha instalado biodigestores tubulares en Oaxaca. Actualmente participa en proyectos de divulgación sobre el uso de las Energías Renovables (Solar y Bioenergía) y su importancia, así como también en la instalación dichas tecnologías.

INFORMACIÓN GENERAL

Fechas y horarios	SESIONES VIRTUALES	SESIONES PRESENCIALES																					
		20-22 de septiembre 18:00-20:00 h	27 de septiembre 9:00-17:00 h																				
Sede	PLATAFORMA GOOGLE MEET	MEZCAL CAPOTLÁN																					
	El taller presencial se realizará en el palenque de mezcal Capotlán, ubicado en Arrazola, Santa Cruz Xoxocotlán, Oaxaca.																						
Cuota de recuperación	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Público</th> <th>Curso teórico en línea</th> <th>Taller práctico</th> <th>Teórico y práctico</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>General</td> <td>\$ 300</td> <td>\$1500</td> <td>\$1500</td> </tr> <tr> <td>Cupo máximo</td> <td>50</td> <td>25</td> <td></td> </tr> <tr> <td>*Cupo mínimo</td> <td>10</td> <td>10</td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="4">*El taller se abrirá únicamente al cubrir el cupo mínimo</td> </tr> </tbody> </table>	Público	Curso teórico en línea	Taller práctico	Teórico y práctico	General	\$ 300	\$1500	\$1500	Cupo máximo	50	25		*Cupo mínimo	10	10		*El taller se abrirá únicamente al cubrir el cupo mínimo					
	Público	Curso teórico en línea	Taller práctico	Teórico y práctico																			
	General	\$ 300	\$1500	\$1500																			
	Cupo máximo	50	25																				
	*Cupo mínimo	10	10																				
*El taller se abrirá únicamente al cubrir el cupo mínimo																							
Datos para transferencia o pago bancario	<ul style="list-style-type: none"> • Nombre: Edwin Alfonso Zelaya Benavidez • RFC: ZEBE8711112H2 • Banco: BBVA • Número de cuenta: 1508655068 • Clabe interbancaria: 012610015086550688 																						
Datos de traslado al palenque Capotlán:	https://goo.gl/maps/J7tNF7ebxTN4HLA06																						
Contacto	<p>BIODIGESTORES ARQUEA: DR. EDWIN ALFONSO ZELAYA BENAVIDEZ Edwinzelayab@gmail.com Cel. 9513941982</p> <p>INSTITUTO POLITÉCNICO NACIONAL DRA. DELIA C. ALTAMIRANO daltamiranoj@ipn.mx Cel. 4423797369</p>																						



TEMARIO

DIA 1: CURSO EN LINEA (6 HORAS)

1. Conceptos básicos de los biodigestores
2. Digestión anaeróbica
3. Producción de biogás y biofertilizante a partir de las vinazas del mezcal
4. Diseño y dimensionamiento de los biodigestores
5. Fabricación e Instalación de biodigestores de bolsa
6. Operación y mantenimiento de los biodigestores

DIA 2: TALLER (6 HORAS)

1. Fabricación de biodigestor de bolsa de bajo costo (polietileno) de 2 m³
2. Fabricación de biodigestor de geomembrana de 500 L
3. Demostración del uso de estufas a biogás

NOTA: LOS MATERIALES PARA EL TALLER Y EL TRANSPORTE DE LOS PARTICIPANTES DESDE SANTA CRUZ XOXOCOTLÁN HACIA ARRAZOLA DONDE ESTÁ LA FÁBRICA DE MEZCAL, ESTARÁN A CARGO DE BIODIGESTORES ARQUEA. SE HABILITARÁ EL CURSO-TALLER CUANDO SE ALCANCE EL MÍNIMO DE 10 PARTICIPANTES PRE-INSCRITOS.

TALLER E: MANEJO SUSTENTABLE DE PLANTACIONES DE AGAVE

PONENTE



M.C. EFRAÍN PAREDES HERNÁNDEZ

Profesor-investigador del Centro Regional Universitario Sur de la Universidad Autónoma Chapingo con sede en Zimatlán de Álvarez, Oaxaca.

Responsable del proyecto de maguey-mezcal en la institución y colaborador del Consejo Mexicano Regulador de la Calidad del Mezcal A. C. como coordinador de la división agrícola.

Desde el año 2006 ha realizado varios estudios y participado en diversas actividades en la cadena maguey-mezcal, tales como la estructuración de la NOM-070 -SCFI-MEZCAL-2016, calidad fisicoquímica de los mezcales destilados en ollas de barro, producción casera de jarabe de maguey e innovaciones en el tratamiento de subproductos de la destilación.

En los últimos seis años ha trabajado en el estudio, rescate y producción de planta de agaves mezcaleros en peligro o en riesgo de extinción y recientemente en estrategias para el manejo sustentable de plantaciones, con miras a la certificación de buenas prácticas de producción de maguey.

3er Congreso Nacional y 1er Congreso Internacional AGAVE MEZCAL

"Hacia la sustentabilidad"

Sede: Centro Cultural y de Convenciones de Oaxaca
28, 29 y 30 . Septiembre 2023



INFORMACIÓN GENERAL

FECHAS Y HORARIOS	SESIONES VIRTUALES	SESIONES PRESENCIALES
	25 de septiembre de 2023 16:00 a 18:00 horas	26 de septiembre de 2023 08:00 a 14:00 horas
SEDE	PLATAFORMA GOOGLE MEET	Universidad Autónoma de Chapingo, Zimatlán de Álvarez
CUOTA DE RECUPERACIÓN	** GRATUITO **	
DATOS DE TRASLADO:	Ubicación: https://goo.gl/maps/CQQVmw1y9C3yFfYE9	
CONTACTO	<p>UNIVERSIDAD AUTONOMA DE CHAPINGO DR. EFRAÍN PAREDES HERNÁNDEZ eparedes15@hotmail.com Cel. 951 117 3630</p> <p>INSTITUTO POLITÉCNICO NACIONAL DRA. DELIA C. ALTAMIRANO daltamiranoj@ipn.mx Cel. 4423797369</p>	



TEMARIO

1. El crecimiento y los retos para la industria del mezcal
2. Los sistemas de aprovechamiento y manejo del maguey mezcalero
3. Problemática y prácticas no sostenibles
4. Atributos de sustentabilidad en el cultivo de maguey
5. Hacia un sello verde a través de la certificación de buenas prácticas en el aprovechamiento y cultivo del maguey.

