



4to. CONGRESO NACIONAL y
2do. CONGRESO INTERNACIONAL

AGAVE MEZCAL

FICHA TÉCNICA DE TALLER

Implementación y documentación de buenas prácticas en la producción de mezcal artesanal

1. Datos generales del taller

Nombre del taller	Implementación y documentación de buenas prácticas en la producción de mezcal artesanal
Institución	Mezcal Capotlán
Modalidad	Presencial, teórico-práctica
Duración total	8 horas
Fechas y horario	24 de octubre de 2026, de 09:00 - 17:00 horas
Sede	Mezcal Capotlán, San Antonio Arrazola, Santa Cruz Xoxocotlán, Oaxaca
Cupo máximo	20 participantes
Costo de participación	Sin costo

2. ¿Quiénes somos?

Mezcal Capotlán es un palenque de mezcal artesanal y ancestral ubicado en San Antonio Arrazola, Oaxaca, que integra prácticas orientadas al aprovechamiento responsable de los recursos y a la mejora continua del proceso. Entre sus acciones se encuentran la captación y el aprovechamiento del agua de lluvia, el uso de energía solar y el tratamiento de vinazas mediante biodigestión para la obtención de biogás y biol. Estas experiencias permiten utilizar el palenque como espacio demostrativo para la capacitación práctica de productores, del personal del sector, de estudiantes y del público interesado en una producción de mezcal más sustentable.

3. Justificación del taller

La producción de mezcal implica un consumo elevado de agua, energía y biomasa, así como la generación de subproductos y residuos, como bagazo y vinazas. Frente a estos retos, es necesario implementar buenas prácticas, pero también medirlas, registrarlas y documentarlas para demostrar sus resultados y detectar oportunidades de mejora. El taller propone llevar estos principios al palenque mediante ejercicios de diagnóstico, medición y generación de evidencias. Los participantes aprenderán a construir indicadores sencillos sobre el consumo de recursos, la generación y el aprovechamiento de residuos, el rendimiento, la calidad, la seguridad, la higiene y la responsabilidad social, útiles para fortalecer sus unidades de producción y contribuir al cumplimiento de criterios asociados al Distintivo Verde y a otros reconocimientos de manejo sustentable.

4. Objetivo del taller

General:

Identificar, implementar, medir y documentar buenas prácticas en la producción artesanal de mezcal mediante actividades de diagnóstico, medición y registro que permitan generar evidencias e indicadores relacionados con el uso eficiente de los recursos, el aprovechamiento de residuos, la eficiencia del proceso, la seguridad, la higiene y la responsabilidad social.

Objetivos específicos:

- Identificar los principales criterios diagnósticos asociados a una producción de mezcal sustentable y responsable.

<https://www.ciidiroaxaca.ipn.mx/congresoagavemezcal2026/es/inicio.html>



4to. CONGRESO NACIONAL y 2do. CONGRESO INTERNACIONAL AGAVE MEZCAL

- Aplicar métodos sencillos para medir el consumo de agua, combustible y energía, la generación y el aprovechamiento de residuos, y el rendimiento del proceso.
- Elaborar registros, indicadores y evidencias que documenten las buenas prácticas y propongan acciones de mejora.

5. Perfil de participantes

Dirigido a:

- Productores y maestros mezcaleros.
- Personal operativo y responsables de los palenques.
- Estudiantes y personas vinculadas a la cadena agave-mezcal.

Requisitos sugeridos:

Interés en la producción de mezcal.

6. Plan de trabajo

Actividades por desarrollar:

El taller combinará una breve introducción con actividades prácticas realizadas directamente en la unidad de producción. Los participantes efectuarán un recorrido diagnóstico para identificar buenas prácticas; medirán o estimarán los consumos de agua, combustible y energía; cuantificarán el bagazo y las vinazas; revisarán alternativas de aprovechamiento; calcularán indicadores de rendimiento; y aplicarán listas de cotejo de seguridad, higiene y responsabilidad social. En equipos integrarán registros, fotografías, cálculos y observaciones en un expediente de evidencias. La jornada concluirá con la presentación de resultados y la propuesta de acciones de mejora.

7. Plan temático y programa diario

No.	Contenido / actividad	Hora de inicio	Duración	Responsable / evidencia
	Día 1: Medir, documentar y mejorar	09:00	8 h	
1	Bienvenida, presentación del taller y encuadre	09:00	20 min	Facilitador / lista de asistencia
2	Evaluación diagnóstica: ¿qué buenas prácticas realizamos y cómo las demostramos?	09:20	20 min	Preguntas guía / diagnóstico inicial
3	Buenas prácticas, criterios de diagnóstico e indicadores	09:40	40 min	Presentación / matriz de criterios
4	Recorrido diagnóstico: agua, combustible, energía, residuos, proceso, seguridad, higiene y responsabilidad social	10:20	60 min	Lista de cotejo / fotografías
5	Receso	11:20	20 min	
6	Práctica 1. Medición de recursos: agua, combustible y energías alternativas	11:40	70 min	Bitácora / cálculos de consumo
7	Práctica 2. Bagazo y vinazas: cuantificación, aprovechamiento y generación de indicadores	12:50	70 min	Registro de residuos / indicadores
	Receso	14:00	30 min	
8	Práctica 3. Rendimiento y calidad: masa, volumen, °Brix/azúcares, pH, temperatura y % Alc. Vol.	14:30	70 min	Formato de proceso / kg maguey-L mezcal



4to. CONGRESO NACIONAL y
2do. CONGRESO INTERNACIONAL

AGAVE MEZCAL

9	Práctica 4. Seguridad, higiene y responsabilidad social: diagnóstico y evidencias	15:40	50 min	Mapa de riesgos / matriz práctica-evidencia
10	Actividad integradora, evaluación final, retroalimentación y cierre: expediente de evidencias y acciones de mejora	16:30	30 min	Expediente / rúbrica / retroalimentación

8. Metodología por implementar

Se empleará el aprendizaje basado en la práctica mediante una breve conferencia dialogada, demostración, recorrido diagnóstico, práctica guiada, medición directa, resolución de cálculos, listas de cotejo y trabajo colaborativo. La metodología seguirá la siguiente secuencia: observar → medir → registrar → calcular → documentar → mejorar. Los datos obtenidos durante el recorrido se convertirán en indicadores y evidencias, de modo que cada participante pueda reproducir el procedimiento en su propia unidad de producción.

El taller se desarrollará en tres momentos: 1) introducción y encuadre, 2) desarrollo teórico-práctico, y 3) evaluación, cierre y retroalimentación.

9. Sistema de evaluación

Evaluación diagnóstica:

Sondeo inicial y preguntas guía sobre las buenas prácticas que los participantes aplican actualmente, los parámetros que miden y las evidencias que conservan.

Evaluación formativa:

Observación del desempeño durante las prácticas, correcta toma y registro de datos, cálculos de indicadores, participación en el diagnóstico y revisión del expediente de evidencias por equipo.

Evaluación final:

Integración y presentación de un expediente básico de buenas prácticas que contenga al menos un registro de medición, un indicador calculado, evidencia documental o fotográfica y una acción de mejora.

10. Recursos, medios didácticos y materiales

Espacio y equipo requerido:

- Área para exposición con proyector y computadora; acceso a las áreas autorizadas de la unidad de producción; mesas de trabajo; báscula de plataforma; recipientes graduados; medidor de flujo o materiales para aforo; pHmetro; refractómetro; termómetros; alcoholímetros y equipo disponible para mostrar captación pluvial, energía solar y biodigestión.

Materiales incluidos por la organización:

- Formatos impresos o digitales de diagnóstico y registro; listas de cotejo; hojas de cálculo; recipientes y materiales de medición; instrumentos disponibles en el palenque.



4to. CONGRESO NACIONAL y
2do. CONGRESO INTERNACIONAL

AGAVE MEZCAL

11. Condiciones de participación

Incluye:

- Acceso al palenque, actividades prácticas, constancia de participación.

12. Datos de inscripción y pago

Proceso de inscripción:

Registro mediante el siguiente enlace:

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSfxNRO-HkzneRWg0M9wjLK57j3hF5M7mEHcMsg4te0lw_s4fg/viewform?usp=sharing&oid=117442806020667033536

Celular: 951 360 9070

Correo: jorgesantiago.urbina@gmail.com

13. Instructor(a) / facilitador(a): El taller será impartido por un equipo multidisciplinario de Mezcal Capotlán, integrado por personal con experiencia directa en las diferentes etapas de la producción artesanal de mezcal y en la implementación de prácticas orientadas a la sustentabilidad, la eficiencia productiva, el aprovechamiento de recursos y la responsabilidad social.

14. Productos, evidencias o entregables

Al finalizar el taller, las personas participantes obtendrán:

- Constancia de participación, conforme a los lineamientos del Congreso.