



GENERAL

Taller integral de producción de mezcal tradicional, formalización y análisis sensorial desde el diálogo de saberes en la Sierra Norte de Oaxaca.

Objetivo general	Desarrollar en los productores de mezcal las habilidades fundamentales de evaluación sensorial para reconocer y valorar las características organolépticas de sus destilados, integrando el conocimiento tradicional con herramientas técnicas que les permitan fortalecer la calidad, diferenciar sus productos en el mercado y mejorar su competitividad sin perder su identidad cultural y territorial.		
Objetivos específicos	Identificar los principios fundamentales de la evaluación sensorial del mezcal, así como los atributos aromáticos, gustativos y táctiles que determinan su calidad y tipicidad, con la complejidad del origen de los aromas a través del proceso productivo desde el agave hasta el consumo.		
	Desarrollar habilidades para describir e interpretar objetivamente las características sensoriales de diferentes mezcales, utilizando la rueda de familias aromáticas para arrojar un lenguaje común y criterios técnicos que permitan una evaluación consistente.		
	Generar fichas de cata de cada lote para identificación y control internos.		
	Adoptar y replicar la evaluación sensorial como una herramienta de mejora continua, diferenciación y valorización del mezcal, fortaleciendo la capacidad de los pequeños productores para comunicar la calidad de sus productos y acceder a mercados que reconocen su autenticidad y origen		
Facilitadores	Nombre	Cargo / especialidad	Procedencia
	Manuel Montaña	Productor ancestral y artesanal de Santa María Sola	Colectivo de Mezcales Soltecos
	Pavel García Nava	Desarrollador de recipientes para mezcal	Bulbo Espiritoso
	Dena Chagoya	Productora agave y mezcal	Cámara del Mezcal
Equipo Coordinador	Maestro Andrés Soriano, Maestra Dena Chagoya, Ing. Helena Iturribarria		
Fecha	Agosto		
Lugares	Zimatlán de Álvarez		

ESTRUCTURA

Módulo 1	Fundamentos de la evaluación sensorial y origen de los atributos del mezcal
Módulo 2	Entrenamiento sensorial y evaluación práctica del mezcal
Módulo 3	Elaboración de fichas técnicas y comunicación de la calidad



HORARIO

Hora		Duración	Facilitador
9:00 am	Registro	30 min	Equipo organizador
9:30 am	Bienvenida, introducción, expectativas de los participantes.	15 min	Anfitrión
9:45 am	Módulo 1: Fundamentos de la evaluación sensorial y origen de los atributos del mezcal.	45 min	Dena Chagoya
	Objetivo específico: Comprender cómo las diferentes etapas de la cadena productiva influyen en las características sensoriales del mezcal.		
10:30 am	Receso	15 min	
10:45 am	Módulo 2: Entrenamiento sensorial y evaluación práctica del mezcal.	1:00 hr	Pavel García
	Desarrollar habilidades para identificar y describir los atributos sensoriales del mezcal mediante ejercicios prácticos de evaluación.		
11:45 am	Elaboración de fichas técnicas y comunicación de la calidad.	45min	Manuel Montaña
	Elaborar fichas técnicas de evaluación sensorial que permitan documentar y comunicar objetivamente la calidad y diferenciación del mezcal.		
12:30 am	Conclusiones	15min	
	Participantes brindando sus impresiones		

RECURSOS, MEDIOS DIDÁCTICOS Y MATERIALES A UTILIZAR

Costo	Sin costo
Duración	Tres horas y media
Lugar	Zimatlán de Álvarez
	Necesario silla y mesa para todos
Requerimientos	Agua para beber por persona
	Impresiones de fichas técnicas, rueda de aromas y ficha de cata
	Electricidad para conectar proyector y espacio para proyección
Personas	Máximo 27 personas
Fecha:	Agosto