

Ficha técnica diplomado

**DIPLOMADO EN TEQUILA: CULTURA, CIENCIA Y
TERRITORIO DE UN PATRIMONIO VIVO.**

1. Duración:

- 91 horas virtuales sesiones sincrónicas TEAMS
- 25 horas presenciales (Experiencia territorial)

2. Perfil del participante:

El diplomado está dirigido a:

- Profesionistas y técnicos en áreas como gastronomía, turismo, agroindustria, patrimonio cultural y bebidas alcohólicas.
- Licenciados en gastronomía y amantes del tequila que deseen profesionalizar sus conocimientos sobre este destilado.
- Personas interesadas en la cultura mexicana, enoturismo y desarrollo territorial sustentable.

3. Carreras afines:

- Gastronomía
- Gastronomía y gestión restaurantera
- Turismo
- Nutrición
- Entre otras

4. Objetivo:

Formar a los participantes en los fundamentos históricos, técnicos, sensoriales y culturales del tequila como producto agroalimentario patrimonial, integrando teoría, práctica y experiencia territorial.

5. Temas a abordar:

Módulo	Tema	Duración	Sesión
Módulo 1	Tequila como patrimonio cultural y denominación de origen	13 horas	En línea

Módulo 2	Agave azul: biología, agronomía y paisaje	13 horas	En línea
Módulo 3	Tecnología y procesos de elaboración	13 horas	En línea
Módulo 4	Clasificación y regulación oficial	13 horas	En línea
Módulo 5	Gastronomía del tequila	13 horas	En línea
Módulo 6	Tequila, turismo y economía del territorio	13 horas	En línea
Módulo 7	Evaluación sensorial y consumo responsable	13 horas	En línea
Proyecto principal (Presencial)	Experiencia territorial (presencial)	25 horas	Presencial

6. Recursos de aprendizaje:

Las sesiones se llevarán a cabo por medio de la plataforma TEAMS las cuales serán de manera sincrónica y quedarán grabadas, además, de trabajar con el apoyo de la plataforma MOODLE para el desarrollo de actividades, exámenes, foros y casos de estudio.

7. Evaluación:

Criterios de evaluación:

- **Cuestionarios semanales:** 25%
- **Actividades aplicadas (proyecto, diseño, curaduría):** 40%
- **Evidencias reflexivas o sensoriales (podcast, fichas, etc.):** 25%
- **Participación presencial y reflexión final:** 10%

NOTA: Calificación mínima aprobatoria 8

8. Mensaje adicional:

Establece contacto con expertos en gastronomía, agronomía, historia, turismo y análisis sensorial del tequila, e intégrate a una red interdisciplinaria de especialistas vinculados a toda la cadena de valor de esta emblemática bebida. Participa en espacios de intercambio con productores locales, empresas, académicos y representantes del patrimonio cultural, generando sinergias que pueden transformarse en proyectos académicos, turísticos, culturales o de desarrollo territorial. El componente presencial de esta experiencia potencia

el networking con agentes del territorio, fomentando un aprendizaje situado y colaboraciones de largo plazo.

9. Precio:

Precio: 6,000.00 sin experiencia territorial

Precio: 16,000.00 con experiencia territorial

10. Contacto:

Dr. Edgar Eduardo Molina Núñez - edgar.nunez@uteg.edu.mx - WhatsApp +52 1 33 3902 4433

Dr. Giovanni Trinidad Saldaña - jovanni.trinidad@uteg.edu.mx - WhatsApp + 523316953821