

MANUAL DEL PARTICIPANTE

CURSO:
“Introducción al mundo del mezcal”.

ESTÁNDAR DE REFERENCIA:

- EC0623 -

(Venta de mezcal en establecimientos de alimentos y bebidas.)

ÍNDICE:

1.- Presentación -----	03
2.- Introducción -----	04
3.- Objetivo General del Curso -----	05
4.- Contenido temático y objetivos particulares -----	05
5.- Contenidos del curso -----	06
5.1.- Tema 1: Antecedentes Históricos del Mezcal -----	06
5.2.- Tema 2: Desarrollo Colonial y Postcolonial del Mezcal-----	07
5.3.- Tema 3: Resurgimiento y Popularidad Actual del Mezcal-----	07
6.- Plataforma educativa -----	08
7.- Métodos de evaluación -----	09
8.- Calendario de actividades -----	10
9.- Entrega de resultados y constancias -----	11
10.- Referencias bibliográficas-----	13

1.-PRESENTACIÓN:

Bienvenida.

Estimado participante,

Es un gusto darle la bienvenida al curso "Introducción al Mundo del Mezcal". Durante la próxima semana, nos adentraremos juntos en el fascinante mundo de esta bebida emblemática de México.

Durante este curso, exploraremos desde las raíces históricas del mezcal hasta su relevancia contemporánea al día de hoy. Estamos seguros de que este viaje educativo será enriquecedor y revelador para todos los participantes.

Estaremos a sus órdenes durante todo el curso para resolver cualquier duda o inquietud que puedan tener. Esperamos que disfrute de cada momento de aprendizaje y que al finalizar el curso se sienta más seguro, inspirado y preparado para aplicar sus conocimientos de manera profesional y ética en el ámbito del mezcal.

¡Bienvenido y que disfrute del curso!

2.- INTRODUCCIÓN.

El curso "Introducción al Mundo del Mezcal" se centra en proporcionar a los participantes un conocimiento profundo y contextualizado sobre esta emblemática bebida mexicana. A lo largo del programa, los estudiantes explorarán las raíces históricas y culturales del mezcal desde tiempos prehispánicos hasta su evolución contemporánea. Este entendimiento es fundamental para promover el mezcal de manera ética y culturalmente consciente, alineado con el estándar de competencia EC0623 para la venta en establecimientos de alimentos y bebidas.

La metodología del curso se basa en una plataforma educativa asincrónica que facilita el acceso a contenido estructurado y complementario, como presentaciones en PowerPoint y videos introductorios. Los participantes también utilizarán herramientas didácticas digitales para profundizar en su comprensión del mezcal y su relevancia cultural. El proceso de aprendizaje incluye evaluaciones diagnósticas, formativas y sumativas, diseñadas para monitorear el progreso y asegurar la adquisición de habilidades prácticas y profesionales en la promoción responsable del mezcal.

Los requisitos para ingresar al curso incluye conocimientos básicos sobre el mezcal y habilidades tecnológicas para el uso de dispositivos electrónicos y herramientas digitales. Además, se enfatiza el compromiso ético en la promoción de esta bebida, así como habilidades interpersonales para la interacción efectiva con clientes y colaboradores en el ámbito profesional del mezcal.

Recomendaciones de la forma de utilizar el manual del participante:

Para sacarle el máximo provecho al manual del curso "Introducción al Mundo del Mezcal", te sugerimos explorarlo a fondo. Tómate el tiempo de leer cada tema y subtema con atención para entender bien los conceptos que vamos a cubrir.

Durante el curso, es importante que aproveches las lecciones virtuales, así como las horas de estudio independiente. El presente manual, te ofrece una descripción general de los objetivos del curso, temas, actividades y métodos de evaluación que te ayudarán a prepararte durante el transcurso del curso.

El índice del manual está organizado de manera clara, así que úsalo como guía para seguir tu progreso y no perderte ningún detalle importante. No dudes en consultarlo siempre que lo necesites. Está diseñado para ser tu compañero constante, así que si tienes alguna duda o necesitas repasar algún tema, aquí lo encontrarás y por último, nos encantaría recibir tus comentarios. Tu retroalimentación nos ayuda a mejorar el curso y hacerlo más efectivo para futuros participantes.

Organización del manual del participante del curso: Introducción al mundo del mezcal.

El manual para el curso "Introducción al Mundo del Mezcal" está organizado para que te sea fácil navegar y absorber toda la información. Comienza con un índice bien detallado para que puedas encontrar rápidamente lo que buscas. Después de una breve presentación y bienvenida, te marcan los objetivos del curso, así sabes exactamente qué esperar.

Los temas se dividen en tres partes principales: historia y origen del mezcal, denominaciones de origen de destilados mexicanos, y la específica del mezcal, así como una conclusión general y la bibliografía y/o fuentes de información. Cada tema tiene sus objetivos específicos y estimaciones de tiempo para que sepas cuánto dedicarle.

Además, te explicaremos cómo será tu experiencia de aprendizaje en línea y qué necesitas tecnológicamente para participar. No te preocupes por las evaluaciones, te iremos guiando desde la evaluación inicial hasta la final. Con todo esto, tendrás todo lo que necesitas para adentrarte en el mundo del mezcal de manera organizada y sin complicaciones.

3.- OBJETIVO GENERAL DEL CURSO:

Al término del curso "Introducción al mundo del mezcal", los participantes aplicarán un conocimiento general sobre el origen e historia del mezcal. Esto les permitirá ejecutar habilidades prácticas y profesionales en la presentación y promoción del mezcal, fomentando una apreciación profunda y un compromiso ético. Los participantes tomarán conciencia de la importancia social y tradicional del mezcal con un trasfondo cultural, alineado al estándar de competencia EC0623 venta en establecimientos de alimentos y bebidas, con el fin de incrementar su productividad y las ventas en su trabajo y/o para su marca o empresa.

4.- CONTENIDO TEMÁTICO Y OBJETIVOS PARTICULARES:

En el curso "Introducción al Mundo del Mezcal", exploraremos la historia, el origen y la denominación de Origen Mezcal, una bebida única Mexicana con una rica herencia cultural. A lo largo de este curso, nos sumergiremos en un viaje que abarca desde las raíces históricas del mezcal en las civilizaciones prehispánicas hasta su evolución contemporánea en la escena global.

El objetivo de este curso es proporcionar a los participantes un conocimiento integral que les permita entender el contexto cultural y social del mezcal. Comenzaremos explorando las raíces históricas y el origen del mezcal, destacando su desarrollo a lo largo de los siglos y las influencias que han moldeado su producción y consumo hasta la actualidad. Este conocimiento no solo enriquecerá su comprensión personal del mezcal, sino que también les preparará para aplicar este aprendizaje de manera práctica y ética en su entorno profesional.

A continuación, se presentan los temas y sus objetivos particulares a alcanzar durante el curso:

Tema 1: Antecedentes históricos del mezcal.

Objetivo particular: Al finalizar esta unidad, el participante **analizará** los antecedentes históricos del mezcal y sus orígenes prehispánicos, explorando la importancia cultural y ritual del maguey en las civilizaciones mesoamericanas y **comparará** su desarrollo con bebidas alcohólicas de otras culturas prehispánicas. Esto le **permitirá** desarrollar sus conocimientos conforme al estándar de competencia EC0623 para la venta de mezcal en establecimientos de alimentos y bebidas.

Tema 2: Desarrollo colonial y postcolonial del Mezcal.

Objetivo particular: Al finalizar esta unidad, los estudiantes serán capaces de **analizar** y **comparar** el impacto de la colonización española en la producción y consumo de bebidas prehispánicas, explorar las prácticas tradicionales de destilación durante la época colonial, y **evaluar** la influencia de la llegada de los españoles en la producción y la evolución del mezcal, que ha tenido como una bebida culturalmente significativa en México, alineado al EC0623.

Tema 3: Resurgimiento y popularidad actual del mezcal.

Objetivo particular: Al finalizar esta unidad, el participante conocerá las causas del resurgimiento del interés en el mezcal en el siglo XXI, analizará el auge del mezcal en la industria de bebidas alcohólicas, evaluando las tendencias de consumo y finalmente, identificará los factores que han impulsado su creciente popularidad mundial, alineado al EC0623.

5.- CONTENIDOS DEL CURSO:

En el curso "Introducción al Mundo del Mezcal", exploraremos el fascinante universo del mezcal desde sus raíces históricas hasta su relevancia contemporánea. Comenzaremos con un viaje en el tiempo para entender cómo el mezcal ha evolucionado desde las culturas prehispánicas hasta convertirse en un ícono de la cultura mexicana. Desglosaremos las influencias sociales y culturales que han moldeado esta bebida única a lo largo de los siglos.

Luego nos adentraremos en las Denominaciones de Origen de los destilados mexicanos y, específicamente, en la Denominación de Origen Mezcal. Descubriremos qué significa realmente esta denominación, explorando las distintas regiones productoras y las características que hacen del mezcal una joya de la tradición mexicana. Analizaremos las normativas y requisitos legales que protegen y promueven esta bebida, preparándonos para entender su impacto en el mercado actual.

Este curso está diseñado para aquellos que desean no solo aprender sobre el mezcal, sino también apreciar su importancia cultural y su potencial comercial. Al finalizar, estarás listo para aplicar tus nuevos conocimientos de manera ética y efectiva, contribuyendo al crecimiento y reconocimiento del mezcal en el ámbito profesional y con ética y sensibilidad.

5.1.- Tema 1: Antecedentes históricos del Mezcal.

Objetivo de la Lección 1:

Comprender la evolución histórica del mezcal, desde sus orígenes prehispánicos hasta su popularidad contemporánea, para apreciar su importancia cultural y social.

Subtema 1: Exploración de los orígenes prehispánicos del mezcal.

Subtema 2: Análisis de la importancia cultural y ritual del maguey en las civilizaciones mesoamericanas.

Subtema 3: Ejemplos de bebidas alcohólicas similares en otras culturas precolombinas.

5.2.- Tema 2: Desarrollo colonial y postcolonial del Mezcal.

Objetivo de la Lección 2:

Analizar cómo la colonización española afectó la producción y consumo de bebidas prehispánicas, con un enfoque particular en el impacto de la llegada de los españoles en la producción de mezcal y la evolución de las prácticas tradicionales de destilación durante la época colonial.

Subtema 1: Impacto de la colonización española en la producción y consumo de bebidas prehispánicas.

Subtema 2: Influencia de la llegada de los españoles en la producción de mezcal.

Subtema 3: Exploración de las prácticas tradicionales de destilación durante la época colonial.

5.3.- Tema 3: Resurgimiento y popularidad actual del Mezcal.

Objetivo de la Lección 3:

Examinar el resurgimiento del interés en el mezcal en el siglo XXI, evaluando el auge de esta bebida en la industria de bebidas alcohólicas y los factores clave que han impulsado su creciente popularidad a nivel mundial.

Subtema 1: El resurgimiento del interés en el mezcal en el siglo XXI.

Subtema 2: Análisis del auge del mezcal y su posición en la industria de bebidas alcohólicas.

Subtema 3: Factores que han contribuido al aumento de la popularidad del mezcal a nivel mundial.

6.- PLATAFORMA EDUCATIVA:

La plataforma educativa academia.mezcal.org.mx ha sido cuidadosamente diseñada para ofrecerte una experiencia de aprendizaje completa y enriquecedora en el mundo del mezcal. Aquí encontrarás una amplia gama de funcionalidades destinadas a facilitar tu exploración y comprensión del curso "Introducción al mundo del mezcal" y recursos para optimizar tu aprendizaje. Descubre cómo esta plataforma puede potenciar tu experiencia educativa

1. Acceso al contenido del curso: En academia.mezcal.org.mx tendrás acceso instantáneo a un robusto repositorio de materiales educativos. Desde artículos y libros digitales hasta videos instructivos, todos diseñados para sumergirte en las raíces históricas y culturales del mezcal.

2. Contenido especializado: Sumérgete en un contenido curado por expertos, que abarca desde los fundamentos históricos del mezcal hasta su impacto cultural. Explora cada faceta de esta bebida única de manera detallada y accesible.

3. Recursos multimedia: Aprovecha videos de alta calidad y material gráfico que enriquezcan tu comprensión. Esta variedad de recursos te permite explorar el mezcal desde múltiples perspectivas y estilos de aprendizaje.

4. Acceso ilimitado: Disfruta de acceso 24/7 a todos los materiales del curso, adaptándolo a tu horario y ritmo de aprendizaje. Esto te brinda la flexibilidad necesaria para estudiar según tus compromisos personales y profesionales.

5. Foros de discusión temáticos: Participa en discusiones moderadas por expertos y colabora con otros entusiastas del mezcal. Los foros te permiten intercambiar opiniones, plantear preguntas y profundizar en temas específicos del curso.

6. Material descargable: Descarga materiales complementarios como guías de estudio, infografías y documentos de referencia que puedes consultar en cualquier momento. Estos recursos son ideales para reforzar conceptos clave y profundizar tu entendimiento.

7. Evaluación y seguimiento del progreso: Nuestra plataforma te ofrece herramientas avanzadas de evaluación para medir tu comprensión y progreso. Realiza cuestionarios interactivos, completa pruebas y entrega tareas prácticas que te permitirán demostrar tu dominio sobre los contenidos del curso. Los instructores estarán disponibles para proporcionar retroalimentación personalizada y guiar tu desarrollo a lo largo del programa.

8. Gestión administrativa: Simplificamos tu experiencia educativa con funciones administrativas intuitivas. Desde la inscripción y gestión de tu perfil de usuario hasta la programación de tus sesiones de estudio, nuestra plataforma está diseñada para ser accesible y fácil de navegar. Esto te permite concentrarte en tu aprendizaje sin complicaciones técnicas.

9. Constancia de participación: Al completar con éxito el curso, recibirás una constancia de participación en el curso: Introducción al mundo del mezcal.

10. Soporte técnico y pedagógico: Contarás con soporte técnico dedicado para resolver cualquier inconveniente relacionado con la plataforma. Además, recibirás orientación pedagógica para maximizar tu experiencia de aprendizaje y alcanzar tus metas educativas.

Este curso se ofrece en una modalidad asincrónica, lo que te permite estudiar a tu propio ritmo y desde cualquier lugar con conexión a internet y te ofrece una experiencia educativa integral, donde la calidad, la accesibilidad y la interacción se combinan para brindarte un aprendizaje significativo sobre el mundo del mezcal. Únete a nuestra comunidad de aprendizaje y descubre todo lo que academia.mezcal.org.mx tiene para ofrecerte.

Academia.mezcal.org.mx no solo es un espacio digital de aprendizaje, sino un entorno dinámico donde puedes explorar, aprender y conectar con la rica tradición del mezcal.

7.- MÉTODOS DE EVALUACIÓN:

Los instrumentos de evaluación son herramientas o métodos utilizados para medir el grado de aprendizaje y el cumplimiento de objetivos en un curso o programa educativo. A continuación te describimos los tipos de instrumentos de evaluación que se utilizarán para tu evaluación en el curso "Introducción al mundo del mezcal":

1. Cuestionarios:

- Descripción: Es un instrumento de evaluación sumativa, ya que se utiliza al finalizar cada unidad para medir el conocimiento adquirido por los participantes sobre el tema específico.
- Objetivo de evaluación: Evaluar los conocimientos teóricos adquiridos de manera acumulativa durante la unidad.
- Forma de participación: Individual.
- Medio de entrega: Plataforma educativa (academia.mezcal.org.mx) al terminar unidad(es).
- Ponderación: 35% en la unidad 1, 35% en la unidad 2 y 30% en la unidad 3.

Consideraciones adicionales:

- La sumatoria total de estos porcentajes de evaluación es del 100%.
- Para aprobar el curso satisfactoriamente y ser merecedor de la constancia de participación en el curso "Introducción al mundo del mezcal", es necesario obtener al menos un 80% de la calificación total, considerando todas las actividades evaluativas.

Estos instrumentos de evaluación están diseñados para abarcar diferentes aspectos del aprendizaje: desde la comprensión de conceptos y teorías hasta la capacidad de aplicar estos conocimientos en un contexto práctico y reflexivo. Además, permiten evaluar tanto conocimientos específicos como habilidades de análisis y síntesis, fundamentales en el estudio del mundo del mezcal y su contexto histórico y legal.

8.- CALENDARIO DE ACTIVIDADES:

A continuación presentamos el calendario de actividades sugerido para el inicio de tu curso:

CALENDARIO GENERAL DE ACTIVIDADES				
NOMBRE DEL CURSO: Introducción al mundo del mezcal.				
PONDERACIÓN GENERAL DE ACTIVIDADES: 100%				
NOMBRE DE LA UNIDAD	FECHA PROGRAMADA PARA LA UNIDAD	ACTIVIDADES	PONDERACIÓN DE ACTIVIDAD	PERIODO DE REALIZACIÓN DE LA ACTIVIDAD
<u>Tema 1:</u> Antecedentes históricos del Mezcal.	01-09-2024	1.- Responder cuestionario.	35%	1 día
<u>Tema 2:</u> Desarrollo colonial y postcolonial del Mezcal.	08-09-2024	1.- Responder cuestionario.	35%	1 día
<u>Tema 3:</u> Resurgimiento y popularidad actual del Mezcal.	15-09-2024	1.- Responder cuestionario.	30%	1 día
		TOTAL	100%	03 días

9.- ENTREGA DE RESULTADOS Y CONSTANCIAS.

Una vez completadas y evaluadas todas las actividades del curso "Introducción al mundo del mezcal", se procederá a la entrega de resultados y constancias conforme a los siguientes criterios:

1. Evaluación y Resultados:

- Los participantes recibirán retroalimentación individual sobre su desempeño en cada actividad evaluativa.
- Los resultados finales serán calculados sumando las ponderaciones correspondientes de cada actividad (cuestionarios y ensayo final), y se expresarán en forma de porcentaje.

2. Cuestionarios:

- Los resultados de los cuestionarios estarán disponibles por correo electrónico con un máximo de 02 días hábiles después de completar cada unidad. Los participantes podrán revisar sus calificaciones y retroalimentación proporcionada directamente con los instructores.

3. Aprobación del Curso:

- Para aprobar el curso, los participantes deben alcanzar al menos un 80% del total de la calificación posible, considerando todas las actividades evaluativas.

4. Entrega de Constancias:

- Se expedirá una constancia de participación y aprovechamiento a los participantes que cumplan con el requisito mínimo de aprobación (80% o más).
- Las constancias serán emitidas por la plataforma educativa oficial del curso, academia.mezcal.org.mx y contendrán la información relevante sobre el curso.
- Las constancias de participación se enviarán de manera digital a través del correo electrónico proporcionado por cada participante al momento de la inscripción al curso.
- Esta constancia será emitida electrónicamente y estará disponible para descargar desde su correo electrónico en un formato PDF seguro.
- Es responsabilidad de cada participante asegurar que la dirección de correo electrónico registrada sea correcta y accesible para recibir la constancia.
- Las constancias de participación estarán siendo enviadas a los participantes meritorios a su correo electrónico de registro, directa para descarga dentro de los próximos 07 días hábiles posteriores a la conclusión del curso.

5. Revisión y Reclamaciones:

- Se establecerá un período de revisión donde los participantes podrán verificar sus resultados y, en caso necesario, presentar reclamaciones sobre la evaluación realizada. Este período estará especificado en las políticas de la plataforma educativa.

- Las reclamaciones serán revisadas por el equipo de evaluación del curso, quienes responderán de manera oportuna y transparente a cada solicitud.

6. Actualización de Información:

- Es responsabilidad del participante asegurarse de que su información personal esté actualizada en la plataforma educativa, especialmente los datos necesarios para la emisión correcta de la constancia (nombre completo, correo electrónico, etc.).

7. Disponibilidad de Soporte:

- Para cualquier duda adicional sobre la entrega de resultados, la obtención de constancias o cualquier otro aspecto relacionado con el curso, los participantes pueden contactar al servicio de soporte técnico de la plataforma, que estará disponible para asistirles durante todo el proceso al correo: contacto@mezcal.org.mx.

Este proceso asegura una gestión clara y eficiente de la entrega de resultados y constancias para los participantes del curso "Introducción al mundo del mezcal", garantizando transparencia, validez y reconocimiento adecuados del aprendizaje adquirido en este campo especializado.

10.- REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.

A continuación presentamos las diversas fuentes y referencias bibliográficas, enfocadas en los temas de historia y origen del mezcal, denominaciones de origen de destilados mexicanos y la denominación de origen mezcal, utilizadas como fuentes de consulta e información para el desarrollo del presente curso:

- 1.- Casas, E., & Caballero, J. (1996). Diversidad, distribución y conservación de las especies del género *Agave* (Agavaceae) en México. **Acta Botanica Mexicana**, 35, 1-44.
- 2.- Gómez-Pompa, A., & Kaus, A. (1999). Taming the wilderness myth. **BioScience**, 49(1), 19-27.
- 3.- Valenzuela-Zapata, A. G., & Nabhan, G. P. (2004). **Tequila: A natural and cultural history**. University of Arizona Press.
- 4.- Moreno, L. A., & Cabrera, M. (1991). Las plantas en la cultura y la economía de México prehispánico. **Cuadernos de la Casa Chata**, 1991(188), 3-11.
- 5.- Mata, J., & Espinosa, D. (2003). El maguey y el pulque en el México prehispánico. **Arqueología Mexicana**, 11(63), 24-29.
- 6.- Peñafiel, A. (2005). Los inicios de la viticultura y la producción de vinos en México. **Arqueología Mexicana**, 13(75), 44-51.
- 7.- Lappe, M. A., Collins, J., & Rosset, P. (1998). **World hunger: Twelve myths**. Grove Press.
- 8.- Ortiz, J. (2014). **The discovery of America and other myths**. University of New Mexico Press.
- 9.- Rappaport, J. (1999). **Ritual y religión en la formación de la humanidad**. Fondo de Cultura Económica.
- 10.- Díaz del Castillo, B. (2005). **Historia verdadera de la conquista de la Nueva España**. Porrúa.
- 11.- Chávez, A., & Albores, A. (2014). El renacimiento del mezcal: economía, cultura y tradición. **Revista de Estudios Regionales**, 98, 73-88.
- 12.- Wiggins, S., & Ruefle, R. (1998). **The Mexican phoenix: Our cultural myths and legends**. Greenhaven Press.
- 13.- Young, R. M. (2012). **The Mexican challenge: Current policy issues in Mexico and the role of the United States**. Stanford University Press.
- 14.- Zubiran, M. (2002). **The conquerors: Mexico in the era of Cortés and Moctezuma**. University of California Press.
- 15.- Moreno, L. A., & Cabrera, M. (1991). El pulque en el México prehispánico. **Cuadernos de la Casa Chata**, 1991(188), 45-52.
- 16.- Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI). (2019). Las denominaciones de origen en México: concepto y regulación. Recuperado de <https://www.gob.mx/impi>
- 17.- Food and Agriculture Organization of the United Nations. (1995). The challenge of change in EU business associations. OECD Publishing.
- 18.- Gibbons, M. (1998). **Information systems: What every business student needs to know**. Palgrave Macmillan.
- 19.- United Nations Conference on Trade and Development. (1995). **World investment report 1995: Transnational corporations and competition policy**. UNCTAD.
- 20.- World Intellectual Property Organization. (2018). The Madrid System for the international registration of marks. Recuperado de <https://www.wipo.int/madrid>
- 21.- Cruz, A. (2008). Denominaciones de origen de bebidas espirituosas en México. **Revista de Derecho Privado**, 12(2), 45-60.

- 22.- Ramírez, J., & Leticia, L. (2005). La protección de las denominaciones de origen en el marco de la globalización. **Estudios Socio-Jurídicos**, 7(2), 45-63.
- 23.- Hernández, M., & Gómez, M. (2010). La protección de las denominaciones de origen: elementos para su evaluación. **Revista Chilena de Derecho**, 37(3), 321-335.
- 24.- World Trade Organization. (2007). **Trade policy review: Mexico**. WTO.
- 25.- Instituto Nacional de Denominaciones de Origen (INDO). (2002). Registro de denominaciones de origen protegidas en México. Recuperado de <https://www.economia-noms.gob.mx>
- 26.- Secretaría de Economía. (2016). Norma Oficial Mexicana NOM-070-SCFI-1994, Bebidas alcohólicas-Mezcal-Especificaciones. Recuperado de <https://www.economia-noms.gob.mx>
- 27.- White, L. (1997). *The comforts of home: Prostitution in colonial Nairobi*. University of Chicago Press.
- 28.- United Nations Conference on Trade and Development. (1995). *World investment report 1995: Transnational corporations and competition policy*. UNCTAD.
- 29.- World Health Organization. (2001). *The World health report 2001: Mental health: New understanding, new hope*. WHO.
- 30.- Food and Agriculture Organization of the United Nations. (1995). *The challenge of change in EU business associations*. OECD Publishing.
- 31.- Griggs, L. E. (2009). El impacto ambiental de la producción de mezcal en México. **Revista de Geografía Agrícola**, 7(1), 112-125.
- 32.- World Trade Organization. (2007). *Trade policy review: Mexico*. WTO.
- 33.- Polakoff, M. B. (1996). *Combat sports in the ancient world: Competition, violence, and culture*. Yale University Press.
- 34.- World Intellectual Property Organization. (2018). *The Madrid System for the international registration of marks*. Recuperado de <https://www.wipo.int/madrid>
- 35.- Organization for Economic Co-operation and Development. (2002). *Environmental policy and competitiveness in the global economy*. OECD Publishing.