



 HUB  
OAXACA

# Portafolio de proyectos

Centro de pensamiento colectivo y  
diseñadorxs de comunidad

**IMPACT HUB OAXACA**

Oaxaca de Juárez, Oaxaca

Enfocados en

Comunicación intercultural  
colectivización de saberes  
planeación estratégica

Estrategias de generación y  
búsqueda de audiencia

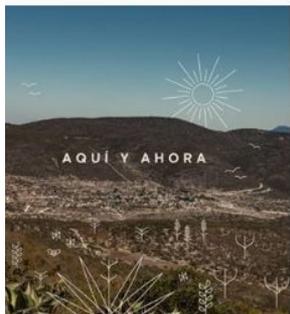


Cena con el Chef Irad Santacruz para promover productos regenerativos

**Relaciones públicas con personajes clave \_**

# Manejo de redes sociales

Planeación de parrilla de Instagram con contenido de valor sociocultural



**aqave\_spirits • Siguiendo**  
Sola De Vega, Oaxaca, Mexico

**aqave\_spirits** Some of the main characteristics for the identification of a tobalá is both the shape of its leaf (called ovate or lancet), its teeth go up to 1cm long, and its rosette can measure up to 60 cm in diameter. Sola de Vega is famously recognized for using this variety of maguey to produce mezcal, even its famous chilenas (folk songs) mention its use and how flavorful this mezcal turns out to be.

#AQAVE #hereandnow #maguey #magueyes #agavespirits #tobala #delmaguey #nature #green #agavespirits #agaveplant #agavelife #agavecare #agaves #mexico

22 Me gusta  
17 DE JUNIO

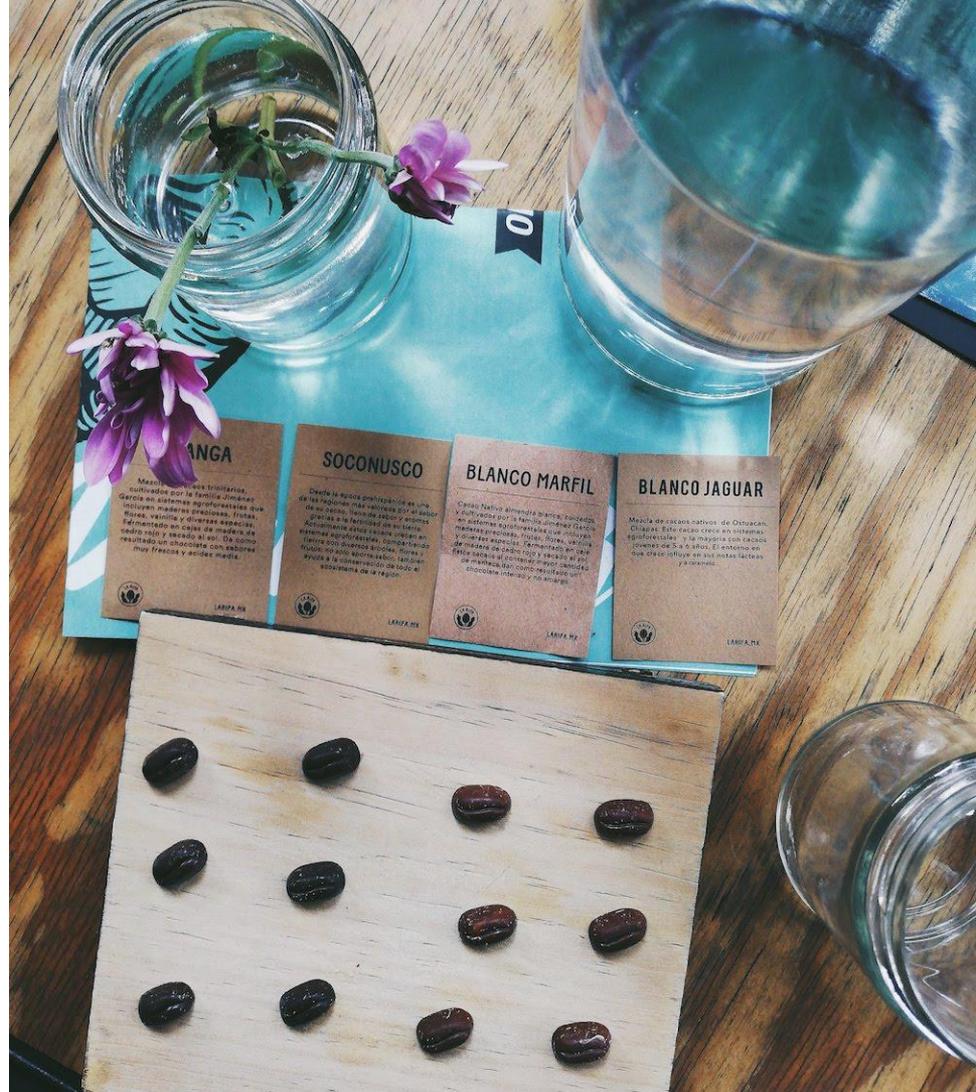
Agrega un comentario... [Publicar](#)



Estrategias de posicionamiento

# Fotografía de producto

Para exhibir branding y una  
imagen consistente





# CUISH

Mezcalería; Díaz Ordaz 712, Centro, Oax.  
entre Arista y Zaragoza.  
cel: 951 208 8076 tel: 5168791  
mezcalcuish@hotmail.com  
www.mezcalescuish.com

Expendio; Macedonio Alcalá 802, centro.

**Tobaziche** *agave karwinskii*  
Sub-especie de Agave karwinskii. Comúnmente cultivado, usado como cerca viva para dividir lindes. Un agave en forma de árbol, pues sus pencas inician a partir de cierta elevación del suelo sobre un tronco. Un agave que crece particularmente en los Valles Centrales y Sierra Sur de Oaxaca. Los aromas del mezcal de maguhey tobaziche recuerdan al olor de la manzanilla y el piloncillo aunque predomina el aroma de los minerales. Después de los sabores minerales

**Espadín**  
Cuando se piensa en maguhey viene a la mente es quizá el espadín: hojas largas como es de color verde azulado y despega desde el suelo. maguhey que mejor se adapta a ecosistemas por lo que se encuentra en diversas partes del país, de Oaxaca. Los aromas de este mezcal de naranja y maderas húmedas presenta son muy ligeras y deja un posgusto afrutado.

**Mexicano**  
Llamado dobadán en algunas zapotecas de los valles centrales. Es un maguhey de crecimiento lento, nombre científico proviene de la palabra mexicana que significa maguhey de espina. Los maguhey de mayores proporciones en crecer entre ocho y diez años del destilado de mexicano central de Oaxaca son de coote. En boca es un mezcal ahumado y a hojas verdes.

## Desarrollo de materiales educativos

Cartel para exponer la diversidad del maguhey

**Madrecuish** *agave karwinski*  
Parecido a un tobaziche, pero con las pencas más abundantes y alborotadas. Es una de las variedades de A. karwinskii más voluminosas. Su roseta se despega del suelo debido a que crece sobre un tronco que se eleva alto desde la tierra. Es un maguhey endémico de la Sierra Sur de Oaxaca.

**Cuish**  
Agave especie karwinskii, es parecido un "árbol de maguhey verde-amarillos con espina. En los valles de Oaxaca tarda en madurar años. Es un agave que tiene una morfología por lo que difiere de los otros.



Ensayo · September 2, 2019

### El mezcal existe porque la diversidad existe

«¿Qué es, pues, un mezcal?» preguntaba con tono perspicaz Catarina Illsley en su ensayo "Claves para saborear un mezcal". La respuesta: una exégesis de la diversidad. En pocas palabras, el mezcal no es lo mismo en diferentes tiempos ni espacios.

[READ MORE →](#)



Ensayo · June 18, 2018

### Qué son los mezcales tradicionales y por qué son importantes

Muchas de las bebidas etiquetadas como mezcal en el mercado son mezcales con químicos añadidos, simplemente rebajados o están fracturando las economías regionales y relaciones sociales. ¿Por qué el mercado necesita urgentemente la categoría de mezcal tradicional?

[READ MORE →](#)

## Gusto histórico

Ensayo · November 18, 2017

**El sabor es un saber.** El sabor, el registro mental formado por el gusto a través de la historia —gastronómica— de nuestra cultura es una de las razones por la cual consideramos que algo es bueno o malo para comer. Precisamente en su libro "Bueno para comer" Marvin Harris menciona que en el gusto interviene algo más que la simple fisiología de la digestión, también intervienen las tradiciones gastronómicas del pueblo, lo que establece lo bueno (o malo) para comer: siendo esto un saber.

El concepto de gusto histórico fue propuesto por **Cornelio Pérez**, uno de los fundadores de la Logia de los Mezcólatras quien lo define como "**la construcción colectiva de los gustos gastronómicos regionales a través del tiempo, que genera reglas de cómo deben saber y oler las mezcales, cómo deben elaborarse y cuáles son las pruebas de calidad a que deben someterse para que, en su lugar de origen, sean consideradas legítimos, buenos y sabrosos.**"

Para visualizar el poderoso efecto que tiene la comida en nosotros tan sólo hace falta recordar la obra maestra de Proust que se desenvuelve a partir del recuerdo de una madelena. Una madelena que contenía el pasado, el presente y el futuro. Un pequeño panecillo no contiene el universo por sí mismo, es más bien el universo sostenido en el recuerdo del sujeto, detonado por el sabor de la cancha de masa dulce, esponjosa y vainillada.

**Todo este recuerdo no se forma de manera espontánea en la imaginación de una mujer u hombre, se construye desde su comunidad, desde su ecología y sus propias habilidades de percepción.** Eso es un universo de entendimiento.

Este poderoso sentido de evocación de la comida es lo que fundamenta al gusto histórico: si no existe un incentivo para el recuerdo en algún acto culinario, entonces aquel elemento no será legítimo y validado por la comunidad donde se originó por la que no pasaría a la historia.

Hago una acotación para mencionar la importancia del sentido local de comunidad, pues nadie es más entendido en una cosa que los propios agentes que transforman, fundamentan y mantienen relaciones en torno a determinado elemento. Lo que los urbanistas llamarían **ciudadano experto**.

Y es que cuando se deja de insistir en el carácter de lo propio, se abre paso a las falsificaciones e imitaciones culturales o la transformación por desdén, acto especialmente impulsado por la colonización europea cuando en la falta de entendimiento de los productos gastronómicos de una región se producía un cambio esencial para la traducción a los paladares occidentales. Caso ejemplar es el del maíz en el que los ibéricos encontraban sí, una masa para hacer algo similar al pan, pero no era lo mismo que su trigo. Entonces venía el desprecio.

Desarrollo teórico y discursivo de blogs  
y aplicaciones de contenido digital

# Táctica de contenido digital

Estrategias de segmentación y plaza



Canalización a mercados  
específicos de acuerdo a  
capacidades y recursos



Gestión para que barra de café  
participará en un evento de productos  
de especialidad y valor cultural.

Estrategias para generar más ventas



Poster de magueyes

## Gusto histórico

Ensayo · November 18, 2017

**El sabor es un saber.** El sabor, el registro mental formado por el gusto a través de la historia —gastronómica— de nuestra cultura es una de las razones por la cual consideramos que algo es bueno o malo para comer. Precisamente en su libro "Bueno para comer" Marvin Harris menciona que en el gusto interviene algo más que la simple fisiología de la digestión, también intervienen las tradiciones gastronómicas del pueblo, lo que establece lo bueno (o malo) para comer: siendo esto un saber.

El concepto de gusto histórico fue propuesto por **Cornelio Pérez**, uno de los fundadores de la Logia de los Mezcólatras quien lo define como "**la construcción colectiva de los gustos gastronómicos regionales a través del tiempo, que genera reglas de cómo deben saber y oler los mezcales, cómo deben elaborarse y cuáles son las pruebas de calidad a que deben someterse para que, en su lugar de origen, sean consideradas legítimos, buenos y sabrosos.**"

Para visualizar el **poderoso efecto que tiene la comida en nosotros tan sólo hace falta recordar la obra maestra de Proust** que se desenvuelve a partir del recuerdo de una madelena. Una madelena que contenía el pasado, el presente y el futuro. Un pequeño panecillo no contiene el universo por sí mismo, es más bien el universo sostenido en el recuerdo del sujeto, detonado por el sabor de la cancha de masa dulce, esponjosa y vainillada.

**Todo este recuerdo no se forma de manera espontánea en la imaginación de una mujer u hombre, se construye desde su comunidad, desde su ecología y sus propias habilidades de percepción.** Eso es un universo de entendimiento.

Este poderoso sentido de evocación de la comida es lo que fundamenta al gusto histórico: si no existe un incentivo para el recuerdo en algún acto culinario, entonces aquel elemento no será legítimo y validado por la comunidad donde se originó por lo que no pasaría a la historia.

Hago una acotación para mencionar la importancia del sentido local de comunidad, pues nadie es más entendido en una cosa que los propios agentes que transforman, fundamentan y mantienen relaciones en torno a determinado elemento. Lo que los urbanistas llamarían **ciudadano experto**.

Y es que cuando se deja de insistir en el carácter de lo propio, se abre paso a las falsificaciones e imitaciones culturales o la transformación por desdén, acto especialmente impulsado por la colonización europea cuando en la falta de entendimiento de los productos gastronómicos de una región se producía un cambio esencial para la traducción a los paladares occidentales. Caso ejemplar es el del maíz en el que los ibéricos encontraban sí, una masa para hacer algo similar al pan, pero no era lo mismo que su trigo. Entonces venía el desprecio.

Desarrollo teórico y discursivo de blogs y aplicaciones de contenido digital

Diversificación de productos complementarios para venta





Creación y desarrollo de cursos, talleres y eventos para posicionar y vender productos



Agroturismo comunitario para atraer clientes o generar consumidores más leales



# Contacto

**Centro de pensamiento colectivo y  
diseñadorxs de comunidad  
IMPACT HUB OAXACA  
Oaxaca de Juárez, Oaxaca**

**[aprendizajes@huboaxaca.com.mx](mailto:aprendizajes@huboaxaca.com.mx)**

**Representante de la consultoría:  
Vinik Juré Osés Sulvarán | 951 4582879**