



Universidad del Mezcal
(UDMEZ)

Mtro. Diego Mayagoitia Toulet



Medio de Contacto

Correo: diego.mayagoitia@gmail.com

Emprendedor y productor de destilados y productos artesanales de temporada (1°)- Vinata San José de las Moras, Nombre De Dios, Durango. Especialista en gestión y elaboración de proyectos de ingeniería.

Formación Académica

- Maestro en Ciencias en Gestión Ambiental, Centro Interdisciplinario de Investigación para el Desarrollo Integral Regional (CIIDIR) Unidad Durango, Instituto Politécnico Nacional
- Especialidad en Producción, Comercialización y Usos del Mezcal, Universidad Virtual del Estado de Michoacán
- Ingeniería Mecánica, Instituto Tecnológico de Durango.

Experiencia Relevante

- Investigador enfocado en interacciones ecológicas como: el estudio de las flores de agave y la interacción de polinizadores en el semi-desierto.
- Productor de mezcal y destilados artesanales de temporada.
- Fundador de *Profetas de Tierras y Celebrante*.

Emprendimientos

- **PROFETA DE TIERRAS**

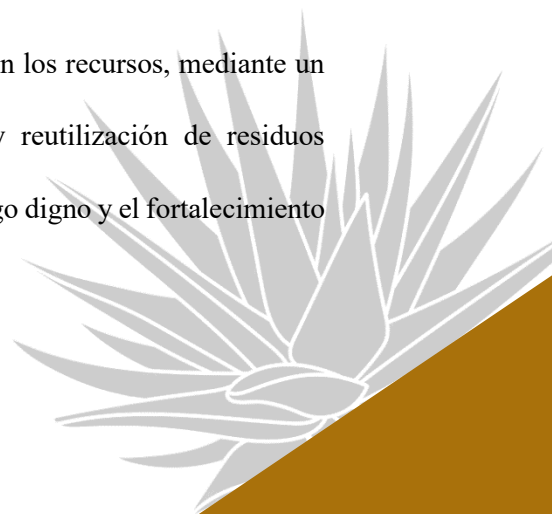
Proyecto familiar de producción limitada y estacional, enfocado en la elaboración de mezcal, licores y destilados artesanales. Surge desde una profunda conexión con el maguey y la cultura mezcalera, con el objetivo de visibilizar la riqueza biocultural del mezcal desde el corazón de México. Su producción se basa en principios de conciencia ambiental, respeto por los ciclos naturales y apego a los saberes tradicionales heredados. Paralelamente, integra procesos de formación e investigación en ámbitos ambientales, sociales y económicos vinculados a su comunidad rural.

El proyecto orienta su producción de acuerdo con su capacidad para:

- Conservar y restaurar el ecosistema silvestre del cual se obtienen los recursos, mediante un aprovechamiento legal, eficiente y respetuoso.
- Reducir su impacto ambiental a través de la disminución y reutilización de residuos generados en el proceso productivo.
- Promover el comercio justo, mediante la venta a costo real, el pago digno y el fortalecimiento de la comunidad de Nombre de Dios, Durango.



Avenida Francisco J. Múgica S/N Ciudad Universitaria
C.P. 58030, Morelia, Michoacán
<https://universidadelmezcal.org/> | admin@universidadelmezcal.org |
info@universidadelmezcal.org





Universidad del Mezcal (UDMEZ)

• CELEBRANTE

Mezcal artesanal de producción y venta familiar, elaborado en lotes limitados y de temporada, guiados por los ciclos lunares. Se produce en la Vinata San José de las Moras, ubicada a aprox. 1,754 m., en la Villa de Nombre de Dios, Durango, México.

Este proyecto se distingue por el uso de magueyes silvestres maduros y regionales, aprovechados de manera legal bajo guías forestales y mediante un sistema de manejo con enfoque ecológico, que prioriza la conservación del entorno y evita el uso de agroquímicos y el cambio de uso de suelo.

El proceso de elaboración respeta métodos tradicionales e incluye:

- Cocción en horno de pozo cónico de piedra volcánica durante 2 a 4 días, utilizando leña de encino obtenida legalmente, con un monitoreo constante hasta alcanzar el punto óptimo del maguey.
- Enfriado y reposado bajo techo. Seguido de fermentación en tinas de madera con levaduras silvestres.
- Adición de agua de pozo tibia y manejo de manual del mosto mediante herramientas de madera, prolongando la fermentación por varios días.
- Destilado en alambiques de cobre con leña de encino y membrillo provenientes de podas, para la obtención del aguavino.

