



Universidad Autónoma del Estado de México

UAEMéx gradúa primera generación del Diplomado Superior en Mezcales

- *_Egresadas y egresados del Centro Universitario Tenancingo presentaron proyectos desarrollados junto a familias productoras del Estado de México, con enfoque en sostenibilidad, patrimonio y emprendimiento social._*

Tenancingo, Méx. - 14 de marzo de 2026. Con el objetivo de formar profesionistas capaces de reconocer la relevancia social y cultural de los productos derivados de la vasta diversidad mezcalera del Estado de México, el Centro Universitario Tenancingo de la Universidad Autónoma del Estado de México (UAEMéx) llevó a cabo la clausura de la primera generación del Diplomado Superior en Mezcales: Patrimonio, Sostenibilidad y Emprendimiento Social.

Ante la directora de este espacio académico, Luz María Robles Hernández; la subdirectora académica, Elizabeth Getsemani Cruz Jouhayerk, y las y los instructores del programa, Natalia Pérez Reynosa, Andrés José Antonio Juárez Ortega y Alfonso Reza González, 21 egresadas y egresados presentaron sus proyectos finales, desarrollados en colaboración con cinco familias productoras de mezcal del Estado de México.

Durante la exposición, realizada por equipos, las y los participantes compartieron propuestas de maridaje con platillos representativos de la gastronomía mexicana, lo que permitió explorar las características históricas, culturales y sensoriales de los mezcales seleccionados. Asimismo, presentaron análisis sobre los procesos de costeo y comercialización de estos productos, desde un enfoque de justicia social y sostenibilidad.

El diplomado se estructuró en cinco módulos y tuvo una duración de 200 horas, impartidas entre septiembre de 2025 y febrero de 2026. A lo largo del programa, las y los participantes profundizaron en la riqueza cultural, histórica y gastronómica que rodea al mezcal.

De esta manera, la comunidad universitaria que integró la primera generación del diplomado reflexionó sobre la importancia del mezcal como una bebida artesanal profundamente ligada a la identidad cultural de México, así como al desarrollo y reconocimiento de las comunidades que elaboran este destilado de agave.

