



## Margarita Vásquez

### Contacto:

- Correo: [mabi@agavache.com](mailto:mabi@agavache.com)
- Teléfono: +52 55 2117 5287
- Redes: mabi\_cuishe

### Formación Académica

- 2004 — 2006 Maestría en Diseño e Innovación con honores, Tec de Monterrey, MX.
- 1999 — 2003 Licenciatura en Diseño Industrial con honores, Tec de Monterrey, MX.

### Educación de Posgrado

- 2008 — 2008 Diplomado en Mercadotecnia, EGADE-Tec de Monterrey, MX.
- 2003 — 2004 Especialidad en estética de productos y exhibición, Tec de Monterrey, MX

### Certificaciones

- **Level 3, Spirits** || WSET, UK.
- **Level 2, Spirits** || WSET, UK.
- **Mezcalogista** || Explora mezcal, Universidad de Michoacán, MX.
- **Diploma Sommelier** || Escuela Mexicana de Sommeliers, MX.
- **Master Mezcalier** || Asociación Pro-Cultura del Mezcal, MX.
- **Social Media Marketing** || Northwester Universtiy, USA.
- **Content Marketing** || University of California, Davis, USA.

### Experiencia Laboral

- **Abr 2024 — Presente** || **Dirección de Mercadotecnia, Hembra mezcal speakeasy, Oaxaca**  
Creo y ejecuto las estrategias de mercadotecnia y comercialización de la marca
- **Jul 2023 — Abr 2024** || **Coordinación de ventas, Mezcal Convite, Oaxaca**  
Establecí las estrategias comerciales para la venta nacional, monitoreaba el mercado y la rotación de productos; y dirigía a los representantes de ventas. Estaba en contacto directos con centros de consumo y distribuidores, elaborando planes de venta, organizando eventos, dando degustaciones y capacitaciones.
- **Jul 2015 — Presente** || **Co-fundora y Dirección, Agavache, Ciudad de México**  
Implemento las estrategias comerciales y escribo contenido educativo para redes sociales y medios. Imparto consultorias y asistencia en el diseño y desarrollo de nuevos productos y marcas a emprendedores y a destilerías ya consolidadas; así como





organizo degustaciones, eventos y capacitaciones sobre Mezcal y destilados internacionales. Realizo análisis sensoriales y reseñas para marcas de destilados.

- **Jul 2016 — Jul 2019 || Community Manager, (medio tiempo) Over 40 extreme / La ciudad en tus manos, Mex**  
Diseño de gráficos, análisis y creación de contenido
- **Jun 2014 — Ago 2015 || Educador de Mezcal, Asociación Pro-Cultura del Mezcal, Mex**  
Educatora y evaluadora certificada de los 4 cursos de Master Mezcalier CONOCER (servicio, mixología, gastronomía y producción de mezcal artesanal)
- **Ene 2013 — Jun 2015 || Embajador de marca / Dirección comercial, Casa Ausencio Leon, Oaxaca**  
Como embajadora de marca, introduje el mezcal a nuevos puntos de venta, organicé eventos y lideré experiencias educativas y de degustación. Como directora comercial, establecí estrategias de ventay de logística, agregué nuevos productos y marcas y lancé campañas publicitarias
- **Ago 2011 — Ene 2013 || Emprendimiento gastronómico, Yummy Delicious Design, Querétaro, Mx**  
Alta calidad, diseño y planes de mercadotecnia, hicieron de esta pastelería un éxito.
- **Feb 2005 — Ago 2011 || Jefe de Diseño / Compras nuevos productos / Líder de portafolio, Vitromex, San Luis Potosí y Saltillo, Mx**  
Diseño y desarrollo de nuevos productos, marcas y proveedores. Tuve diferentes puestos, siempre en una posición estratégica para satisfacer los requerimientos de mercadotecnia y cumplir los lineamientos de ingeniería. También colaboraba con el lanzamiento y publicidad de nuevos productos, así como capacitando a los ejecutivos de ventas del área comercial.
- **Ago 2008 — Ago 2009 || Profesora titular, CEDIM, Monterrey, Mx**  
Profesor responsable del curso de “Desarrollo de nuevos productos”.

### Datos de interés:

Especialista calificada en vino y espirituosos con experiencia en educación y consultoría comercial. En el 2020 me convertí en la primera mujer mexicana en lograr el nivel 2 y nivel 3 en espirituosos por Wine and Spirits Education Trust (WSET) con mérito en la degustación a ciegas, mientras residía en el Reino Unido. Debido a mis habilidades de cata y conocimientos, he sido elegida por 4 ocasiones como jueza catadora en concursos de espirituosos, como educadora para la WSET y como ponente en eventos de Mezcal y congresos universitarios. Continúo colaborando con empresas de destilados, como profesionista independiente que resuelve problemas con creatividad para llevar a las marcas a incrementar su visibilidad.

### Idiomas

Español, Inglés, Italiano y Noruego.

