

RE
VIS
TA

S U P L E M E N T O
DIGITAL
U D E M E X

Suplemento Año 1 Núm.5

Septiembre 2023

100% digital



1er. Mercadito UDEMEX



CONSEJO EDITORIAL

Miguel Ángel Hernández Espejel

Secretario de Educación,
Ciencia, Tecnología e Innovación

Justo Nuñez Skinfill

Rector de la Universidad
Digital del Estado de México

Anahí De los Santos Gómez

Editora en Jefe

Gabriel Cervantes Bello

Evaluación de Contenido

Nayeli Salazar Gómez

Gestión de Contenidos

Enrique Cisneros Salgado

Corrección de Estilo

Fernando Martín del

Campo Sepúlveda

Editor Web

Mary Carmen Zepeda Moreno

Diseño, maquetación y
edición gráfica

Víctor Luna Alonso

Enlace

Suplemento Revista Digital UDEMEX, Núm. 6, septiembre de 2023, es una publicación especial editada por la Universidad Digital del Estado de México, Av. Independencia 405, Barrio de Santa Clara, C.P. 50090, Toluca, Estado de México, Tels.: (722) 215 7122, (722) 318 4863 y (722) 919 3500, www.udemex.edu.mx. Reserva de Derecho al uso exclusivo, núm. 04-2023-033111054700-102. ISSN 2992-7056, ambos otorgados por el Instituto Nacional del Derecho de Autor. Secretaría de Educación Pública. Fecha de última modificación: 24 de septiembre de 2023.

Queda estrictamente prohibida la reproducción total o parcial de los contenidos e imágenes de la publicación sin previa autorización de la Universidad Digital del Estado de México.

PORTADA: Libre de derechos

Mercadito UDEMEX

El pasado 14 de septiembre se llevó a cabo por primera vez el evento "Mercadito UDEMEX".

Con esta acción, la Universidad Digital del Estado de México busca promover a los artesanos y pequeños emprendedores para que puedan dar a conocer y vender sus productos entre la comunidad universitaria, la que además se beneficia al tener en las propias instalaciones diferentes productos en una relación ganar-ganar.

En el Mercadito UDEMEX se ofrecieron variedad de productos elaborados de manera artesanal y con todo el cuidado y el amor que se transmite de generación en generación.

La Sra. Esther Reynoso Jurado, representante de los artesanos, agradeció la invitación que el Mtro. Justo Nuñez Skinfill, Rector de la UDEMEX, hizo al grupo de artesanos mexiquenses, considerando dicho evento un espacio de exposición para que los productos hechos con el corazón sean conocidos por la comunidad universitaria.



Esther es oriunda de Temascalcingo; elabora y vende conservas de frutas y verduras, chiles y nopales en escabeche, ates de diferentes sabores. También elabora artesanías de madera rústica y en cerámica.



Quesos de Temascalcingo

Anayeli Núñez Chaparro produce queso ranchero, queso Oaxaca, queso manchego y gorditas de elote. Para ella, vender queso es una gran oportunidad para mejorar la economía familiar ya que en su municipio el comercio está muy bajo. Agradece la oportunidad que la UDEMEX les está brindando y desea mucho éxito a los participantes.

Contacto: (712) 143-7031





Artesanías Cleer

Irma Clemente Reyes viene de Ixtlahuaca, Estado de México. Tiene un puesto de bisutería en el cual ofrece productos bella y delicadamente elaborados como pulseras, aretes, dijes y collares. Le parece una muy buena iniciativa ya que la UDEMEX les da una gran oportunidad para que sus productos se conozcan.

Contacto: (712) 299-1266





Tapetes de Temoaya “Taller San Pedrito”

Eulalio González Guadalupe y María del Carmen son pequeños emprendedores que elaboran hermosos tapetes. El proceso es complicado. Comienza desde la elaboración del telar, en el cual se hace el mimbre. Utilizan 2 tipos de hilaza calibre 16. Dependiendo del diseño y de las medidas, hacen el diseño a mano, el cual debe de ir de acuerdo a las medidas del tapete final. Luego se elabora el diseño punto por punto. Por ejemplo, un tapete de 30 x 30 cms. tiene 130 puntos verticales y 130 puntos horizontales, lo que da



un total de 16,900 nudos. Les parece una gran iniciativa el Mercadito UDEMEX, ya que es una oportunidad tanto para la Universidad como para los artesanos. Gracias a ello, los artesanos pueden difundir su cultura porque poco a poco se ha ido perdiendo. Lo más importante es que las artesanías se conserven a lo largo del tiempo hacia el futuro.

Contacto: (722) 853-1829





Comida tradicional

Por la necesidad de emprender desde los 17 años, Natalia Mateo Sánchez, con su famosa sazón, ha mantenido vigente la gastronomía mexiquense, preparándola para la degustación en grandes eventos y fiestas. Su especialidad es el mole, el cual es famoso entre los ixtlahuaquenses. Su portafolio incluye una amplia variedad de platillos mexiquenses que nos recuerdan la buena sazón de una comida de casa preparada con amor y cariño.





Productos de panificación y galletas

Consuelo Valencia es una orgullosa emprendedora acambayense, quien durante la pandemia vivió la adversidad de perder un empleo de 20 años de trayectoria. Con una actitud resiliente y la ayuda de su familia y de su madre, quien le mostró deliciosas recetas que había perfeccionado hasta sus 91 años de vida, superó su situación hacia el éxito con sus productos de panificación y galletas, los cuales han tenido alcance a otros estados de la república e incluso a otros países. Utiliza materias



primas naturales como el maíz cacahuazintle de temporada para elaborar estos deliciosos productos que recuerdan la tradición muy mexiquense de comer un delicioso pan con leche por la tarde.

Redes: Consuelo Valencia, Instagram y Facebook



“El 10 Mexicano”, carne de cordero

Maritere Saldívar y Osiel Hernández, con su “Granja de Diez”, ubicada en Temascalcingo, han buscado una manera diferente de comercializar carne de cordero a como se realiza tradicionalmente. Con este objetivo en mente, crearon la empresa “El 10 mexicano”, mediante la cual ofrecen carne de cordero de primera calidad a la población mexiquense, en distintas presentaciones como cortes finos, barbacoa, lomo en adobo, pierna ahumada y embutidos, siguiendo altos estándares de calidad sin usar aditivos, creando productos no



sólo saludables, sino asequibles para la población. El proceso de producción lleva desde la crianza de los corderos, con un trato humanitario, hasta el profesional empaquetado de los productos que aseguran una larga duración en anaquel.

Contacto: (722) 394 5220,

Mail: e10mexicano1@gmail.com



Dulces Regionales “Los Conrados”

Conrado Mundo Díaz es un emprendedor nacido en Zinacantepec, Estado de México. Heredó conocimiento que ha pasado por 3 generaciones en el arte de la preparación de dulces regionales de la zona centro del Estado de México. A lo largo de su vida ha seguido el ideal de procurar una alta calidad para sus productos, con la utilización de materias primas naturales, partiendo de ingredientes que no han pasado por ningún procesamiento, por ejemplo, el coco natural para las cocadas, el cual se deja secar y se ralla, evitando así utilizar coco que se vende ya rallado y que



ya ha pasado por ciertos procesamientos industriales. Aunque esto lleva más tiempo y trabajo, se genera una alta calidad en sabor y en inocuidad en los productos.

Su local se encuentra en la Avenida 15 de septiembre Número 315, en el Municipio de Zinacantepec.



Tepache y Dulces

Rubén Zamora, nacido en Ixtlahuaca, es un creativo emprendedor que ha crecido en el comercio desde que nació, y que siempre ha buscado la forma de mejorar su situación. Distribuye todo tipo de productos dulces y, además, en esa constante búsqueda de progreso, decidió aprender la producción artesanal del tepache. Después de mucha investigación y aprendizaje, ha creado un tepache único con cuatro frutas: piña, naranja, guayaba y tamarindo, con la intención de aprovechar las propiedades nutricionales y funcionales de estas frutas para coadyuvar en la salud humana.



Sus productos pueden encontrarse frente al mercado de la terminal en el Municipio de Ixtlahuaca, en un puesto semifijo.



Mágicos detalles Nati

Natalia Mateo Sánchez, artesana de maravillosas creaciones vende todo tipo de collares. “Los trabajamos en bola mate, en cristal, en semilla de tahua, en chaquiras calibradas y en hilo. Principalmente trabajamos collares, pero hacemos de todo un poco, somos un grupo de 6 mujeres y 2 hombres. Los hombres trabajan los atrapa-sueños; las mujeres nos dedicamos a la pulsera, al moño, a la diadema, al arete en palma, con chaquiras y en acero inoxidable. Vendemos en un espacio sobre la calle Juárez en Ixtlahuaca. Somos



ambulantes, no tenemos un local como tal. En realidad, al artesano no se le ha dado el lugar que merece. Para que te den valor, es necesario que la gente conozca el producto que vendes. Muchas veces te dicen que son chácharas, no se le da valor a la artesanía. Hace 35 años, la necesidad me llevó a esto. Mi esposo enfermó y no tenía trabajo, y mis hijos estaban pequeños. Una de mis vecinas hacía prendedores con chaquirón y me enseñó. La idea que me llevo es que la mujer es bella, pero dándole un toquecito más, es mucho más bella”.





Manualidades Lulú

Lucrecia Salinas y Rafael Domínguez son un matrimonio emprendedor lleno de talento y sensibilidad para la creación de artesanías. “Hacemos figuras de fieltro para las puertas y paredes por temporada. Por ejemplo, ahora que viene día de muertos y navidad. Vendemos donde podemos. A veces nuestros familiares o amigos nos conectan con escuelas o instituciones y ahí vendemos nuestros productos, o vamos a la Ciudad de México y los vendemos. También en la calle, vamos mucho por Santa Fe. Vamos a la ciudad a comprar material nuevo para que se pueda lavar y no se



maltrate, que dure mucho. Tenemos mucho trabajando esto, como 12 años. Nos fascina coser, poner lentejuela, nos entretiene y nos relaja, así vendemos con mucho cariño”.



Platería ancestral

Eleazar García Cruz es un artesano mexiquense de la plata. “Vendo mi plata donde encontramos espacios. Por ejemplo, en exposiciones en instituciones en donde nos den espacios. Este trabajo nace desde mi papá y mi abuelo. Las piezas son originarias de la zona mazahua, llevan una identidad. Así es como surge esta joyería. Ahora ya falleció mi padre y yo sigo en este oficio de la plata. Las arracadas van siempre acompañadas de la vestimenta mazahua. Una persona mazahua de la zona de San Felipe del Progreso o de Temascalcingo va a traer estas piezas. Este



tipo de aretes son muy aceptados en esta región. Hay una comunidad que se llama Tepiolutco, en donde las mujeres mazahuas adoptaron mucho esta joyería. De ahí nace nuestra joyería, de esa aceptación de esas mujeres. A través de los años, nosotros hemos ido modificando y creando nuevos diseños. Así es como hemos salido adelante y hemos permanecido en el mercado”.



Dulces Aurorita

Flor Plata Olmo elabora deliciosos dulces de manera artesanal. El producto que vende más es la cocada. La vende en Temascalcingo, directamente en su casa y a sus vecinos. Flor vende cocadas, dulce de membrillo, de durazno y dulce de leche. Menciona: "Tengo 14 años vendiendo. Empecé a vender por necesidad. Mis hijos estaban en la escuela y ahora ya están en la universidad. Gracias a que me gusta el dulce y lo cocino bien, he sacado a mis hijos adelante".





Casa de Doña Ene

Enedina Chaparro elabora tlacoyos de requesón, de chicharrón prensado y de frijolitos; hace tortillas de maíz a mano, sopecitos, totopos para los chilaquiles, todo de maíz hecho a mano. Lo vende en Temascalcingo, en un local muy cerca del restaurante Ajúa.

“Hace 16 años trabajo el maíz de calidad, por necesidad y más con lo de la pandemia. La verdad es que el maíz nos ha socorrido mucho, es con lo que nos mantenemos, nos da para mucho, es un medio para sobrevivir”.





Lero Lero

“Lero Lero” es idea de Chantal Villavicencio Franco, una ilustradora mexicana. Todos los diseños son de ella, los plasma en diferentes productos como playeras, bolsas, termos, llaveros, mouse pads, etc. Estudió diseño gráfico y desde pequeña le gustaba la ilustración. Su trabajo es muy bonito. Los colores pastel, lo chusco, en general lo original de cada pieza, está pensado y hecho por ella.



