

CONTIGO

en tu Comunidad Hidalguense
Año 4 #23

Revista
Gratuita
BIMESTRAL

REFORESTACIÓN

Autlán 2016

¡Meta Cumplida!

Pág. 05

NIÑOS DE ACAYUCA LIBERAN TORTUGAS

Veamos de qué trata

Pág. 15

TAMALES CHIAPANECOS

¿Listo para
la Candelaria?

Pág. 20

JORNADA DE SALUD ¡Gracias por Participar!

Pág. 14



ATEMPA

Perteneciente al municipio de Calnali en el estado de Hidalgo, se ubica a 27 kilómetros de la localidad de Ixtlahuaco. La calidez de su gente se nota desde el momento de la llegada a este centro recreativo, en donde te esperan con ansia unas exquisitas aguas termales, que a decir de la gente, son muy curativas.

A un costado de las aguas termales encontrarás un chapoteadero para los más pequeños y una alberca techada con tobogán para los más grandes.

Por si fuera poco, cuentan con cabañas para que pases una noche agradable y placentera, el cantar del río y de las aves te invitan a que pronto visites este rincón de la Sierra Hidalguense.



Estado Libre y Soberano
de Hidalgo



CONTIGO

Sabías Que... 4
Sobre Autlán... 5
Taller
Agropecuario... 8
Descubramos juntos el Náhuatl... 10
Bolita por favor... 11
Sembrando Valores... 12
Las Comunidades Dicen.. 13
Sobre Salud... 14
La Pizarra Escolar... 15
Un Día en la Vida de...16
Cómic... 18
El Buen Sazón... 20
Saludos y Felicitaciones... 21
Tienes 5 Minutos... 22
Un Granito de Ciencia... 23
Tradiciones... 24



**Foto: Celebración de Año Nuevo
El año nuevo representa una oportunidad
de comenzar una vida nueva y mejor.**

Amigos Contigo

Cuerpo Editorial en Redacción:

Víctor Oropeza
Patrick Scheel

Corresponsales en Campo y Distribución:

Alfredo Martínez
Osmara Galindo
Salvador Mendoza
Francisco Castillo
Brigadas Infantil y
Juvenil

Editor:
Daniel Zebadúa

**Coordinador y Jefe de
Redacción:**
Guillermo Recio

EDITORIAL

¡Hola amigos! ya estamos comenzando el 2017 y el equipo de la Revista Contigo tiene como propósito de año nuevo el seguir cerca de todos ustedes con temas muy interesantes.

En esta edición, les tenemos preparada una deliciosa receta para festejar en familia el Día de la Candelaria, son unos tamales chiapanecos, los tienen que probar ¡están riquísimos!

También les decimos cómo cultivar lechuga en casa, solamente necesitan de mucha dedicación, ganas de aprender y tener en mano la Revista Contigo para leer la sección de taller agropecuario.

Como siempre esperamos que esta revista sea de su agrado y si tienen algún comentario o sugerencia, con toda confianza se pueden acercar con nuestros amigos de Relaciones Comunitarias y ellos nos harán llegar tu mensaje.

No queremos despedirnos sin antes desearles un feliz inicio de año y que todas sus metas y sueños se vuelvan realidad.

¡Feliz año 2017!

Tus amigos: Revista Contigo

Aviso: Esta revista es gratuita y bajo ninguna circunstancia persigue fines políticos. Sus productores se deslindan de cualquier uso indebido, distinto al objetivo por la cual fue creada.



Sabías que...

EL MONÓXIDO DE CARBONO

es un enemigo silencioso

Durante el invierno la temperatura disminuye drásticamente y por eso sentimos la necesidad de estar más abrigados o de tomar líquidos calientes como ponche, café, leche, chocolate o atole. Sin embargo, cuando esto no es suficiente, buscamos otras alternativas para calentar nuestro hogar como: encender estufas, leña o calentadores dentro de nuestra casa. No obstante, debemos ser extremadamente cuidadosos porque podríamos estar en peligro de respirar un gas llamado Monóxido de Carbono. Aquí te diremos cómo prevenir estas intoxicaciones o qué hacer si nos encontramos con una de ellas.

¿QUÉ ES?

El Monóxido de Carbono es un gas que no tiene olor ni color, por lo que es muy difícil detectarlo. Este gas se produce cuando quemamos cosas que contienen carbono; por ejemplo, la leña.

¿CÓMO ACTÚA?

Cuando respiramos el Monóxido de Carbono (humo) y entra a nuestro organismo, en lugar del oxígeno, la sangre comienza a transportar este gas a nuestros órganos y tejidos, lo cual resulta en una intoxicación de nuestro cuerpo. Podemos identificar este tipo de intoxicación poniendo atención a los siguientes síntomas: cansancio, debilidad, mareos, vómito, sensación de hormigueo y mal humor.

¿QUÉ HACER EN CASO DE ESTAR INTOXICADO?

Si la leña o estufa dentro de nuestro hogar ha estado prendida con las ventanas cerradas, posiblemente comencemos a sentir estos síntomas, y lo primero que debemos hacer es salir y dejar la puerta abierta para ventilar el cuarto. Después debemos acudir a la clínica o al médico más cercano para recibir la atención adecuada.

¿CÓMO EVITARLO?

Podemos prevenir este peligro manteniendo ventilado nuestro hogar y estar al pendiente de la lumbre. Si tenemos leña o una estufa prendida debemos dejar las ventanas abiertas por lo menos 15 centímetros; y sobre todo apagar la leña o la estufa antes de ir a dormir, de preferencia afuera de la casa para que el humo y demás gases se dispersen.

Lo ideal es que cada estufa, brazero o calentador tenga un tubo de escape hacia el exterior, y verificar que este escape esté correctamente instalado para evitar fugas.



REFORESTACIÓN 2016

comprometidos

con el Medio Ambiente



En Autlán estamos comprometidos con la conservación de nuestro medio ambiente, por ello ayudamos a mantener nuestros bosques saludables implementando nuestras campañas de reforestación.

Año tras año, incrementamos nuestras metas con el objetivo de reforestar un área cada vez más grande.



**Juntos
SemBRamos
21,000
ÁRBOLES**

Durante el 2016 nuestras tres unidades: Molango, Naopa y Nonoalco se propusieron plantar un total de 18,000 árboles, y gracias al gran esfuerzo de nuestros colaboradores en los viveros, y de las comunidades, superamos nuestro objetivo logrando plantar un total de 20,693 árboles. Algunos de los árboles plantados en el programa de reforestación fueron: el Encino, Pino, Liquidámbar, entre muchos otros.

Adicionalmente, se donaron más de 21,000 árboles en diferentes comunidades y eventos, como el "Campamento de Verano Autlán 2016", la celebración del "Día Mundial del Medio Ambiente" y el "Primer Acuerdo Regional en Pro de la Sustentabilidad", compromiso que firmamos desde el 2015 y que seguiremos cumpliendo junto con los Presidentes Municipales de Tepehuacán de Guerrero, Tlanchinol, Lolotla, y Molango.

En Autlán, estamos conscientes de la importancia y los beneficios de la reforestación para conservar los recursos naturales. Por eso elegimos árboles nativos y originarios del Estado de Hidalgo, pues dichos árboles crecen con mayor facilidad y en armonía con las demás especies de flora y fauna.

Los bosques reforestados funcionan como recolectores de carbono, y gracias a la fotosíntesis, el carbono de la atmósfera es naturalmente absorbido por los árboles para después ser convertido en oxígeno, contribuyendo a la reducción de DIÓXIDO DE CARBONO en el aire, además ayudamos a mitigar el Cambio Climático en el mundo.

La reforestación también fomenta la conservación del agua, que ayuda a mejorar el contenido de nutrientes en los bosques, e incrementa la fertilidad del suelo, ya que se absorben cantidades de agua que minimizan los escurrimientos y se minimiza la



erosión en los suelos. Es por esto que entre más árboles plantados tengamos en un área, más aumenta la retención de agua en el subsuelo y promueve la reproducción de flora y fauna.

Adicionalmente, la reforestación puede ayudar a conservar el clima, debido a que los árboles regulan la temperatura, viento, humedad, y lluvia.

Conociendo todos los beneficios de la reforestación, Autlán logró reforestar y donar más de 41,000 árboles durante 2016. Y por ello queremos extender un cordial agradecimiento a todas las personas que participaron en el cumplimiento de este objetivo.

Pensando en este 2017, te invitamos a unirse a nuestras campañas de reforestación y a ser parte de la conservación de nuestro medio ambiente. Recuerda que con la reforestación combatimos el cambio climático, propiciando la biodiversidad de especies, regulando el clima y ayudando en la conservación del agua.

¡Sal y planta un ÁRBOL!

¿Cómo cultivar Lechuga Natural en casa?

La lechuga es una hortaliza muy sencilla de cultivar en casa, aquí aprenderás cómo cultivarla y descubrir todos sus beneficios.

SIEMBRA DE LECHUGA OREJONA:

Para su cultivo se requiere de un suelo rico en nutrientes y bien drenado. Las semillas de la lechuga son alargadas (0.5mm) y pueden ser de color café oscuro o claro.

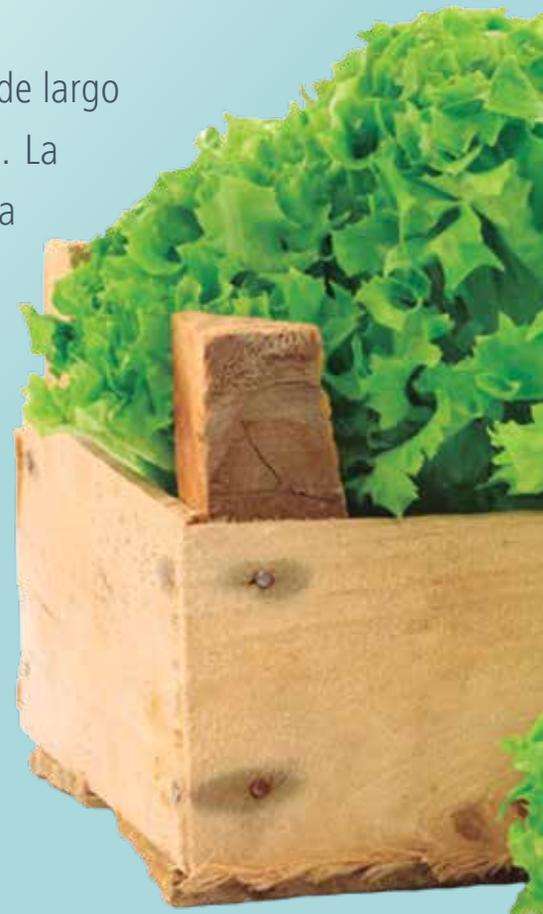
FORMAS DE CULTIVAR NUESTRAS LECHUGAS EN CASA:

SIEMBRA DIRECTA O ALMÁCIGO:

Podemos utilizar camas de cultivo (80 cm de ancho x 4 m de largo x 30 cm de altura) o macetas con profundidad de 30 cm. La mezcla de suelo debe tener un buen contenido de materia orgánica (tierra de monte) y buen drenaje. Se debe nivelar bien el suelo y trazar surcos (1-2 cm de profundidad) con una separación entre surco de 10 cm. Colocar la semilla de lechuga con una separación de 1-2 cm. Después cubrir los surcos, riega al terminar de sembrar. Las plántulas de lechuga comenzarán a brotar a los 6-8 días y estarán listas para el trasplante cuando aparezca el segundo par de hojas verdaderas.

TRASPLANTE:

Para la realización del trasplante requerimos tener listas



camas de cultivo y huacales o macetas. Se procede a sacar las plántulas del almácigo sin lastimar las raíces, y se realiza el trasplante a una distancia entre planta y planta de 15-25 cm dependiendo de la variedad. Es muy importante que el espacio donde se colocarán debe tener la profundidad suficiente para que las raíces no se compriman al colocarlas y se cubra hasta el inicio de las primeras hojas.

CUIDADOS POSTERIORES:

- Mantener la humedad en el suelo para que la lechuga se desarrolle adecuadamente. No sobresaturarla para evitar problemas de enfermedades.
- Revisar las plantas diariamente para evitar daños por plagas y enfermedades.
- Quitar las hojas viejas o enfermas.

PLAGAS:

Pulgones: Son insectos que se alimentan de la savia de la planta. Los podemos encontrar en el envés de la hoja o en el punto de crecimiento. Para su control se recomienda rociar agua de jabón biodegradable en las hojas por las mañanas.

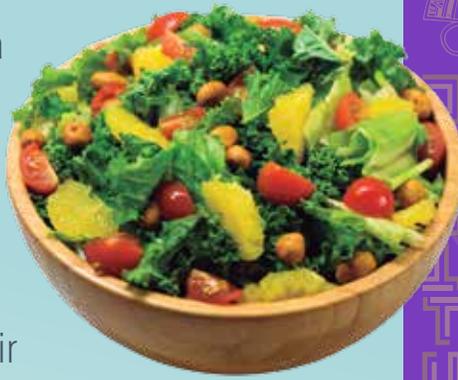
Los caracoles y babosas: Aparecen usualmente por exceso de humedad, se esconden cerca del tallo o en el punto de crecimiento. La manera más eficaz es retirarlos con la mano.

Cosecha:

Se realiza cuando las hojas de la lechuga tienen aproximadamente 12-15 cm de altura, su sabor será más suave. La cosecha se realiza con un cuchillo, tomando únicamente la cantidad de hojas que necesitamos y así la planta continuará creciendo. Otra manera de cosechar nuestras lechugas es cortando la pieza desde la base.



Si observamos que nuestra planta comienza a alargarse del centro, significa que comenzará su etapa de reproducción por lo que podemos dejarla para producir semilla o cosecharla completa. El sabor de las hojas de lechuga, cuando llega a la etapa de reproducción, es más amarga.



Después de cosechar las lechugas, deben lavarse con agua fría y desinfectarlas con plata coloidal en una dosis de 8 gotas/litro de agua por un periodo de 10 minutos, y están listas para consumirse.

Beneficios:

La lechuga es una de las hortalizas con menor cantidad de calorías, contiene antioxidantes, vitaminas A, B, C, K, minerales como potasio y hierro. La lechuga se considera como diurética por su alta cantidad de agua (80-90%), mejora la salud vascular y ayuda combatir los problemas de riñón.

La lechuga es mundialmente consumida y la manera más común de hacerlo es en una ensalada fresca, pero existen cientos de maneras de hacerlo.



Descubramos
JUNTOS el

NÁHUATL

Era un día de celebración en la casa de María, cuando de repente se acercó su hija Lupita y con gran alegría le dijo: "xipia kuali xiuitl"

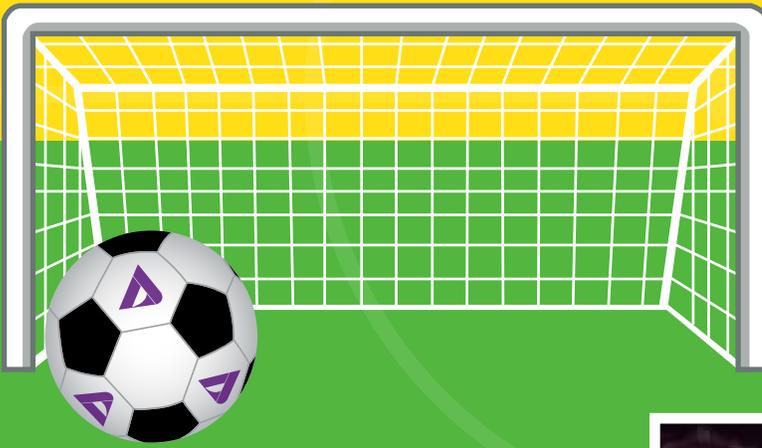
¿Sabes qué significa esta frase?

¡Descubre su significado en la página 22!



BOLITA POR FAVOR

LIGA FUTBOLÍN OTONGO



Con gran intensidad se vivieron los partidos de fútbolín en la colonia de Otongo, evento organizado por el delegado y su comitiva Jorge U. Bautista Austria, con la participación de los equipos de Talleres Z.I, Manganechos, Acayuca, Acoxcatlán, Mantenimiento Mecánico Minas, Horno, Tejones y Atlético Residentes. De igual manera fueron las semifinales y finales.



Honor a quien honor merece y nuestro más sincero reconocimiento al joven Equipo de Acoxcatlán, el gran ganador en este evento.



Una gran felicitación al equipo de Acayuca que realizó su máximo esfuerzo pero tan sólo le alcanzó para quedarse con el segundo lugar.



Sembrando Valores

“Uga, La Tortuga Perseverante”

En el bosque, a las orillas del río, vivía una pequeña Tortuga llamada Uga y durante un tiempo se lamentaba constantemente, se decía a sí misma: “¡Caramba, todo me sale mal!” Y es que no es para menos: siempre llega tarde, es la última en acabar sus tareas, casi nunca consigue premios y para colmo, es una dormilona.

Había decidido no realizar actividades tan sencillas como amontonar hojitas secas caídas de los árboles en otoño, o quitar piedritas de camino hacia la charca donde chapoteaban los calurosos días de verano.

Pero un buen día se propuso mejorar y pensó “¡Esto tiene que cambiar!”, harta de que sus amigos del bosque le reclamaran por su poco esfuerzo.

Su amiga la Hormiguita le dijo que hacer el trabajo rápido no es lo más importante, sino que: “Lo importante es acabar tu trabajo con tu mejor esfuerzo, pues siempre te quedará la recompensa de haberlo conseguido.”

La Hormiguita continuó: “no todos los trabajos necesitan de manos rápidas. Hay labores que requieren tiempo y esfuerzo. Si no lo intentas nunca sabrás de lo que eres capaz de hacer, y siempre te quedarás con la duda de si lo hubieras logrado alguna vez. Siempre es mejor intentarlo, aunque no lo puedas conseguir, a quedarse con las ganas de intentarlo y vivir con la duda. La constancia y la perseverancia son buenas aliadas para conseguir lo que nos proponemos; por ello te aconsejo que lo intentes. Te sorprenderías de saber de lo que eres capaz.”

Contenta por las sabias palabras de la Hormiguita, Uga, la Tortuga respondió: “¡Caramba, Hormiguita, tus palabras me han llegado! Esto es lo que yo necesitaba, alguien que me ayudara a comprender el valor del esfuerzo; te prometo que lo intentaré.

Pasaron unos días y Uga, la Tortuga, se esforzaba en sus tareas.

Se sentía feliz consigo misma pues cada día conseguía lo poquito que se proponía porque era consciente de que había hecho todo lo posible por lograrlo.

Lo que importa no es marcarse metas demasiado grandes o imposibles, sino acabar todas las pequeñas tareas que contribuyen a lograr esas grandes metas.



ACAYUCA:

Por este medio agradezco a Autlán la oportunidad de generar una base de empleo sólida, la cual no solo genera empleo directo a mi negocio, sino que también ayuda a la economía local, pues mis insumos y servicios vienen de los prestadores de servicio locales. Agradezco infinitamente a mis clientes y amigos que gracias a su preferencia esto ha sido posible, a quienes deseo una feliz navidad y un próspero año nuevo, que Dios colme de bendiciones a sus hogares en este 2017.

Atentamente: Servicio de Apoyo a los Negocios, con domicilio en Acayuca, Molango, Hgo. Donde el Servicio es nuestro legado.

Con la gestión de Autlán ante la Comisión Nacional de Áreas Naturales Protegidas (CONANP) a cargo del Biol. Alejandro López Portillo se llevó a cabo el Proyecto Agroforestal en la comunidad de Acayuca, en donde se realizó la reforestación de 10 has. con cedro blanco, cedro rojo y pino, en beneficio de 10 familias. ¡Enhorabuena por estos señores que se preocupan por el cuidado y conservación de nuestros bosques!

Agradecimiento a toda la gente de Otongo y sus alrededores por su participación en la gran Fiesta Patronal en Honor a Nuestra Señora de Guadalupe patrona de Otongo, este 12 de diciembre. En donde tuvimos el honor de contar con la presencia del Obispo José Hiráis Acosta Beltrán, originario de Calnali Hidalgo.

Atentamente: Jorge Bautista Austria.





Sobre Salud...

JORNADA DE SALUD 2016



“LA SALUD ES EL REGALO MÁS GRANDE, CUÍDALA Y PROTÉGELA”

Durante el mes de noviembre, Autlán y la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo llevaron a cabo el programa Jornada de Salud 2016.

En la Jornada, se brindaron servicios de atención médica a las comunidades de: Tamala, San Simón y Acoxcatlán del Municipio de Tepehuacán de Guerrero; Cuxhuacán, Acayuca, Naopa, Ocotlán e Ixcotla del municipio de Molango y Chiconcoac, Tolago del municipio de Lolotla.

El objetivo principal fue el atender una de las necesidades más importantes de nuestra gente: la salud. Se ofrecieron servicios en especialidades como Medicina general, Nutrición y Odontología, siendo atendida la población en general.



1,143
CONSULTAS

40
VOLUNTARIOS

855
PERSONAS
ATENDIDAS

3
SERVICIOS
MÉDICOS

La Pizarra Escolar

Experiencia de aprendizaje sobre el mundo natural Jardín de Niños Acayuca "Pablo Vite de la Cruz"

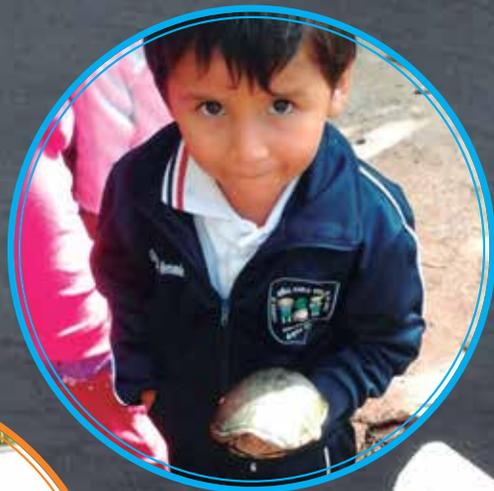
Educadora: Rosal Alva Ortega Mejía

En el Jardín de Niños de Acayuca, se puso en marcha el proyecto "LIBEREN A LAS TORTUGAS", en donde los niños fueron a visitar el hábitat de las tortugas como lagos y arroyos, así como investigar sobre su reproducción y tener la experiencia de observar a un ser vivo que debe ser respetado y conservado.

Finalmente, con la intención de concientizar a la comunidad sobre la importancia de conservar esta y otras especies; los pequeños elaboraron carteles y acudieron a las escuelas a compartir sus nuevos conocimientos e invitar, a quienes tienen en cautiverio algunas tortugas, a que las liberen en un espacio en que puedan sobrevivir y reproducirse.

A través de este proyecto se buscó que los niños, además de observar y describir características de su medio, busquen y participen en acciones para el cuidado de la naturaleza.

Este es un claro ejemplo de que la educación en los niños puede ser innovadora y a partir de ella, proponer proyectos importantes como éste para enriquecer a nuestra comunidad.



Un Día en La vida de...

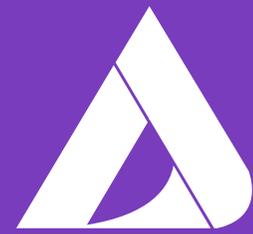


Waldo Morales González

Es originario de la comunidad de Nonoalco y tiene 51 años de edad, de los cuales 29 ha trabajado en Autlán. 12 años como ayudante general en almacén y 17 años como Mecánico Oficial AA. Trabaja de lunes a sábado en turno de primera.

Hombre de hogar y de trabajo, vive con su mamá Angelina González Juárez, su hermana María, su esposa y su hija de 4 años de edad, Luz María Morales Villegas, quien es su adoración y le dedica todas las tardes a pasar un buen rato ya sea coloreando, dibujando o leyendo.





AUTLAN[®]



En sus ratos libres, Waldo disfruta de pasar el tiempo con toda su familia, le gusta salir de compras con ellos a Molango o Zacualtipán

“Agradezco a Autlán por la oportunidad que me ha brindado y de poder crecer como trabajador y como ser humano. Recomiendo a todos mis compañeros que realicen su trabajo con responsabilidad, dedicación y aprovechen cada momento en esta gran escuela que se llama AUTLÁN”



CÓMIC COLORÉALO

1. En Autlán, producimos Ferroaleaciones y Manganeso, pero qué es el Manganeso (Mn)?



2. El Manganeso es un elemento metálico, que se obtiene de manera natural en el subsuelo, no es contaminante y es benéfico para el medio ambiente y la industria del acero



3. En la Industria del Acero, es indispensable, debido a que le da una mayor dureza y resistencia



4. En el Medio Ambiente, está presente en nuestros alimentos como las verduras que nos proporcionan vitaminas y energía



5. Autlán cuenta con instalaciones modernas para producir y extraer manganeso y así no afectar nuestro entorno



6. Gracias al Manganeso y junto a las Comunidades, podemos seguir beneficiando a nuestras familias y a la industria por muchos años



El Buen Sazón



INGREDIENTES:

- 1 kg de pollo
- 130 gramos de manteca de cerdo o aceite vegetal 500 ml
- 250 gramos de queso chiapaneco o queso fresco rallado
- 2 kg de masa de nixtamal
- 3 manojos de hojas de chipilín (quelite de alberjón)
- 2 manojos de hojas de plátano
- Hojas de laurel quebradas
- Mejorana molida
- Caldo de pollo en polvo
- Sal de grano
- Pimienta negra molida
- Ajo



MODO DE PREPARACIÓN:

1. Corta las hojas de plátano en cuadros de 30x30 centímetros aproximadamente, lava a chorro de agua y colocalas dentro de un recipiente grande con suficiente agua (que las cubra), remojar durante 1 hora y escurrir.
2. Lavar el pollo a chorro de agua y meterlo a una olla con suficiente agua, ya hirviendo se pone a fuego medio, agregar; una cucharadita de hojas de laurel, 2 cucharaditas de caldo de pollo en polvo, un cuarto de cucharadita de pimienta, media cucharadita de mejorana y una pizca de sal al gusto. Tapar y cocinar a fuego lento hasta que la carne esté bien suave y cocida, sacar la carne y dejar enfriar. Ya tibia se deshebra con las manos limpias.
3. Lava las hojas de chipilín (Quelite de Alberjón) y escurre, después desprende el chipilín de la rama y pica muy finamente.
4. En un tazón vacía la masa de nixtamal y medio vaso de agua o la necesaria para formar una masa espesa y mezcla bien. Agrega el queso rallado, el chipilín picado, la manteca de cerdo, el pollo deshebrado, un cuarto de cucharadita de pimienta y una pizca de sal al gusto y revuelve todo muy bien.
5. En cada hoja de plátano pon una cucharada grande de masa, cierra de ambos lados y de abajo a modo de tamal, debe quedar bien cubierto y bien doblado para que no se salga el contenido. Metelos en una olla tamalera o vaporera preparada (debe contener agua hasta la señal que marca la olla), colocándolos sobre la charola en forma vertical u horizontal, dejan cociendo a fuego normal durante 1 hora o hasta que esté bien cocida la masa (esto es cuando se desprenda la masa de la hoja de plátano).

¡¡BUEN PROVECHO!!



20

TAMALES DE CHIPILIN

El tamal de chipilín es una comida tradicional en Chiapas que no puede faltar para los festejos del Día de la Candelaria.

El chipilín es una planta silvestre que crece en las regiones tropicales de Chiapas, su uso realza el sabor de las comidas regionales de esta entidad.



FELIZ Cumpleaños !!!

LES DESEAMOS TENGAN UN GRAN FESTEJO...

NAOPA

17 de Enero - Álan Azael Mata Otero
19 de Enero - Luisa Bautista
25 de Enero - Margarito Castillo Céspedes
25 de Enero - Alondra Anahí Mata Castillo
28 de Enero - Inocente Mata Montiel
07 de Febrero - Stephanie Castillo Hernández
09 de Febrero - Isai Montiel Mendoza
18 de Febrero - Lizandro Isaí Hernández Nájera

Acayuca

01 de Enero - Jonas Romero Villegas
04 de Enero - Deniss Ivet Ángeles Romero
29 de Enero - Eliud Donaldó Vite Ortega
14 de Febrero - Valentín Ortega Céspedes

CHICONCOAC

10 de Enero - Luis Gerardo Mendoza Ostoa
15 de Enero - Francisco Javier Ostoa Hernández
13 de Febrero - Luis Miguel Mendoza Ostoa

OTONGO

03 de Enero - Felipe Carretero
08 de Enero - Yeraldin Leonardo Hernández
26 de Enero - Ana Gabriela Hernández Martínez
02 de Febrero - Sandra Sosa Zarate
05 de Febrero - Norma Paredes González
08 de Febrero - Yarezi Carretero Sosa

CHIPOCO

11 de Enero - Sandra Soláis Hernández
18 de Enero - Diana Rosa Hernández

LOLOTLA

05 de Febrero - Felicidades a Mamachuy Pedraza

Сhасhаlа

01 de Enero - Dalila Marellin Medina Osorio





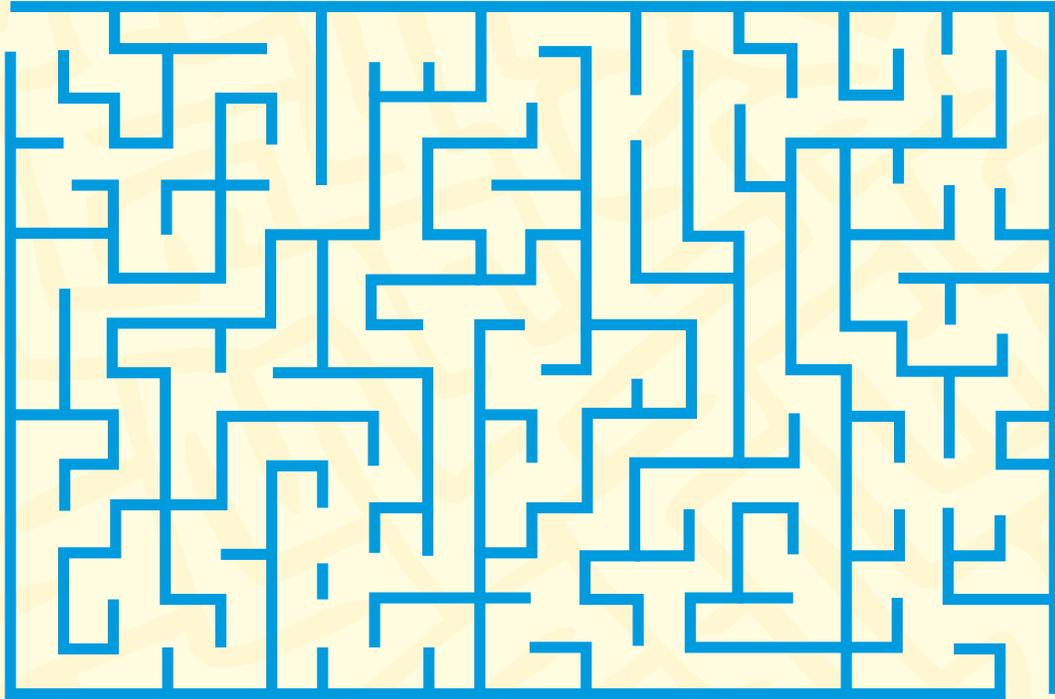
Tienes 5 min



LABERINTO

Ruta a La Zona Industrial:

Ayuda al Camión de Ruta a encontrar el camino a la Zona Industrial



DESCUBRAMOS
JUNTOS el

NÁHUATL

El significado de la frase "xipia kuali xiuitl"

en su sentido literal es: Tener buen año

pero de forma general es: Feliz Año Nuevo





EL ALUMINIO

¿Qué es?

Es un elemento abundante en la corteza terrestre. No sólo se encuentra cubriendo la comida que sobró en el refrigerador, se utiliza en las latas de refresco, en empaques de comida, en la construcción de aviones, automóviles y teléfonos móviles, entre otros usos.

¿Dónde se encuentra?

El Aluminio se encuentra presente en más de 270 minerales. Es el mineral más abundante en la Tierra después del oxígeno y el silicio. También es el metal más abundante de forma natural en el planeta.

Es el metal que no contiene hierro más usado a nivel mundial como aleación. Los elementos con los que más comúnmente se les combina para formar aleaciones son el zinc, cobre, silicio, magnesio y manganeso.

Es fácil de moldear, doblar y reciclar. Resiste la corrosión y se puede usar muchas veces.

¿Cómo se obtiene?

El mineral del cual se obtiene o extrae el aluminio, es la bauxita, roca sedimentaria, que contiene 30% de aluminio. También puede extraerse de otros tipos de menas (es un mineral del que se puede extraer otro elemento, generalmente metálico), como por ejemplo, los silicatos de aluminio, como la arcilla u otros.

Y algo más ... Por décadas el aluminio era más valorado que el oro. Napoléon a mitad del siglo XIX, orgullosamente servía a sus huéspedes más distinguidos en platos y cubiertos de aluminio, ya que era un metal muy raro en la época. También mandó elaborar una sonaja de este metal para su hijo.

Fuente: Museo del Acero Horno 3



Un Boeing 747 tiene más de 66,000 kg de aluminio



Australia es el país líder en la producción de aluminio

Cerca del 75% del aluminio extraído sigue en uso gracias al reciclado



TRADICIONES

Día de La Bandera

El 24 de febrero es el día designado para celebrar uno de los símbolos patrios más queridos por los mexicanos; su bandera.

Esta tradición comenzó en el año de 1934 cuando se aprobó la primera legislación sobre los símbolos patrios en México. La bandera mexicana es desde entonces uno de los símbolos más importantes junto con el himno y el escudo nacional.

Los tres colores son un homenaje al Ejército de las Tres Garantías, un cuerpo militar que durante la Guerra de Independencia de México estuvo liderado por Agustín de Iturbide, en donde el verde es la esperanza, el blanco la unidad y el rojo la sangre de los héroes nacionales.



Amigo Lector

Si deseas publicar tu negocio, algún servicio, festejos, enviar felicitaciones, historias, qué tema te gustaría ver en la próxima edición, sugerencias, comentarios y/o saludos. ¡Contáctanos! Todo es bienvenido, y sin ningún costo nosotros lo publicaremos. Nuestro correo electrónico es: revistacontigo@autlan.com.mx y nuestro teléfono es 7712474023, ext. 3822. Si ves en la comunidad a Salvador Mendoza o a Francisco Castillo: acércate a ellos y con mucho gusto te atenderán. Puedes entregarles lo que necesitas publicar en una hoja, a ellos o a quienes veas repartiendo la revista y ellos nos lo harán llegar a nosotros. Nuestra próxima entrega será en las primeras semanas de Marzo, y si no tienes acceso al teléfono o al correo electrónico, ve preparando tu hoja. No olvides ponernos tus datos: Comunidad, tu nombre y edad.

