

# CONTIGO

en tu Comunidad Hidalguense  
Mayo - Junio 2018, Año 5 #31

Revista  
Gratuita  
BIMESTRAL

## Sabías Que...

Hidalgo es un  
Estado muy minero

Pág. 04

## Una taza de café

Te platicamos cuál  
es su origen

Pág. 22

**Sinergia Autlán**



Conoce a tu  
coordinador

Pág. 06

# La casa de Piedra en Zacualtipán de Ángeles



Estado Libre y Soberano  
de Hidalgo

Se trata de dos habitaciones excavadas en la roca viva, que cuentan con muebles y un pequeño altar realizados en la propia roca. Según la tradición, la casa fue construida hacia 1538 por el fraile Bernardo Quezada como penitencia para optar por una vida monástica. En la fachada de una de las grandes piedras se aprecia una figura esculpida que semeja a un soldado. Probablemente producto de la imaginación del individuo que habitó. Lo importante de ello, es que a partir de ahí se fundó la ciudad de Zacualtipán.

**¡Ven, conoce y disfruta Nuestras Maravillas Naturales!**

# CONTIGO

Sabías Que... 4	01
Sembrando Valores... 5	02
Sobre Autlán... 6	03
Calendario Sinergia... 8	04
Descubramos juntos el Náhuatl... 9	05
Taller Agropecuario... 10	06
Las Comunidades	08
Dicen.. 12	10
Bolita por favor... 14	11
La Pizarra Escolar... 15	12
Un día con... 16	13
Cómic... 18	14
El Buen Sazón... 20	15
Saludos y Felicitaciones... 21	16
Un Granito de Ciencia... 22	16
Tienes 5 Minutos... 23	18
Tradiciones... 24	19



**Foto: Día del Padre**  
**FELICITAMOS A TODOS LOS PAPÁS DE NUESTRAS COMUNIDADES, QUE SIEMPRE ESTÁN PARA APOYARNOS, FESTEJEMOS CON ELLOS ESTE 17 DE JULIO**

## AMIGOS CONTIGO

### Cuerpo Editorial en Redacción:

Patrick Scheel  
Elsa Saucedo

### Corresponsales en Campo y Distribución:

Osmara Galindo  
Aldo Tapia  
Alejandro Pérez  
Salvador Mendoza  
Francisco Castillo  
Alberto Godínez  
Andrés Ladriere

**Colaborador:**  
Armando Garduño

**Editor:**  
Daniel Zebadúa

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

## EDITORIAL

Estimados amigos, estamos llegando a la mitad del año y con esto las épocas de mucho calor, por eso te contamos cómo puedes cultivar agua en la sección de Taller Agropecuario... ¿Sabes cómo hacerlo?

En Contigo, siempre celebramos las victorias de nuestras comunidades, por tal motivo en Las Comunidades Dicen felicitamos a todos los ganadores en los eventos deportivos en Chiconcoac y Acuímantla... ¡Felicidades!

También, estamos muy contentos porque estamos arrancando con todo nuestro Sistema Sinergia ¿Tienes listo papel y lápiz? Ahora te presentamos a cada uno de los coordinadores del Sistema Sinergia para que te acerques a ellos.

Por último, en esta ocasión en "Descubramos juntos el Náhuatl", aprenderemos cómo se dicen algunas partes de nuestro cuerpo... Muchas gracias. Esperamos sinceramente que esta nueva revista sea de su agrado.

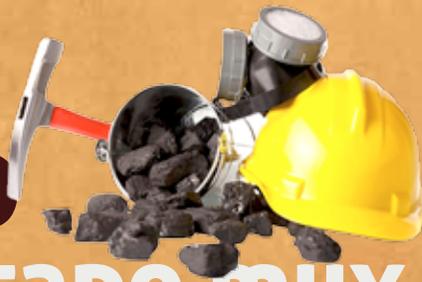
**¡Gracias!**

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 el cual fue creada.

Sabías que...

# HIDALGO es un Estado muy minero



El Estado de Hidalgo es reconocido como un estado minero por el descubrimiento de los primeros depósitos de mineral desde 1552.

El Estado se caracteriza por ser uno de los principales productores de minerales metálicos de México; incluyendo oro, plata, plomo, zinc, cobre, pero principalmente manganeso, ocupando éste el primer lugar nacional en producción. Adicionalmente, al oeste del Estado se encuentran yacimientos de caliza, cantera, y carbonato de calcio.

La primera mina del Estado fue descubierta por Alonso Rodríguez de Salgado en Real del Monte, y registrada ante las autoridades en 1552. A partir de ahí nace la minería en el Estado, y en consecuencia un incremento económico y de población por la migración de trabajadores. El desarrollo de la minería en el Estado también se debió a Bartolomé de Medina, quien en 1555 implantó un nuevo método de amalgamación para facilitar la extracción de los metales preciosos.

Para el siglo XVIII Pedro Romero de Terreiros, descubre grandes depósitos de mineral en Real del Monte. Sin embargo, para inicios del siglo XIX, el Tercer Conde de San Miguel Regla, decide vender las acciones de las minas a través del gobierno mexicano a una empresa británica, la cual se reconoció bajo el nombre de Compañía de Aventureros de las Minas de Real del Monte. A ello los ingleses introdujeron nueva tecnología a los procesos de minería, principalmente con la llegada de las máquinas de vapor para el desagüe de las minas, puesto que el principal motivo de abandono de las minas se debía a las inundaciones causadas por la apertura de los mantos

freáticos. Además introdujeron su cultura a través de la arquitectura, deporte, y gastronomía; la comida que almorzaban los mineros: empanadas de harina de trigo rellenas de carne y papas, llamadas Cornish Pasties, por su origen de la colonia inglesa llamada Cornwall, donde esta comida se consideraba típica para los trabajadores mineros. La tradición perduró, y el nombre se mantuvo como ahora conocemos a los Pastes.

En 1849 la empresa británica se declaró en quiebra, vendieron las minas de Real del Monte a una empresa mexicana. Posteriormente, las minas pertenecieron a varios propietarios tanto nacionales como extranjeros. Autlán, también forma parte de la fascinante historia minera de Hidalgo, pero su historia se ubica más en la región de la Sierra Hidalguense.

En 1959, se descubrió el depósito manganesífero de Molango teniendo las reservas de Manganeso más ricas del país. Hasta la fecha, Autlán aprovecha el manganeso para generar valor económico en toda la región. Hoy en día, la minería representa el 92% de la economía del municipio de Tepehuacán de Guerrero, de acuerdo con el último censo económico del INEGI.



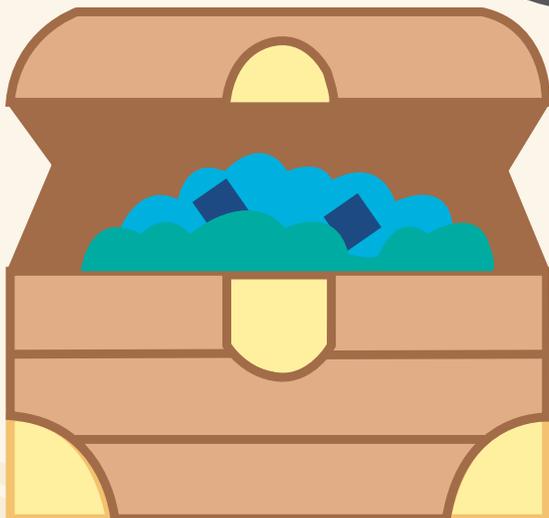
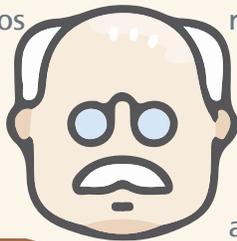
## EL COFRE DE VIDRIO



Érase una vez un anciano que había perdido a su esposa y vivía solo. Había trabajado duramente como sastre toda su vida, pero los infortunios lo habían dejado en bancarrota, y ahora era tan viejo que ya no podía trabajar. Las manos le temblaban tanto que no podía enhebrar una aguja, y la visión se le había enturbiado demasiado para hacer una costura recta. Tenía tres hijos varones, pero los tres habían crecido y se habían casado, y estaban tan ocupados con su propia vida que sólo tenían tiempo para cenar con su padre una vez por semana.

El anciano estaba cada vez más débil, y los hijos lo visitaban cada vez menos. Se decía a sí mismo que sus hijos no querían estar ya con él, por el miedo de que se convirtiera él en una carga para ellos. Por lo que se pasó una noche en vela pensando en algún plan para conseguir la atención de sus hijos.

A la mañana siguiente fue a ver a su amigo el carpintero y le pidió que le fabricara un cofre grande. Luego fue a ver a su amigo el cerrajero y le pidió que le diera un cerrojo viejo. Por último, fue a ver a su amigo el vidriero y le pidió todos los fragmentos de vidrio roto que tuviera. El anciano se llevó el cofre a casa, lo llenó hasta el tope de vidrios rotos, lo cerró con llave y lo puso bajo la mesa de la cocina.



Cuando los hijos fueron a cenar una noche, sintieron el cofre a sus pies, y se preguntaron qué era lo que había dentro. El anciano respondió desinteresadamente que sólo guardaba algunos ahorros que tenía. Sus hijos empujaron el cofre y se dieron cuenta que era muy pesado, y que se escuchaba un tintineo. Pensaron que el cofre estaba lleno de oro que su padre había estado ahorrando a lo largo de los años.

Los hijos deliberaron y comprendieron que debían custodiar el tesoro. Decidieron turnarse para vivir con el viejo, y así podrían cuidar también de él. La primera semana el hijo menor se mudó a la casa del padre, y le cuidó y le cocinó. A la semana siguiente lo reemplazó el segundo hijo, y la semana siguiente acudió el mayor. Así siguieron por un tiempo.

Después de varios años, el anciano se enfermó y falleció. Los hijos le hicieron un gran funeral, pues sabían que una fortuna les aguardaba bajo la mesa de la cocina, y podían costearse un gasto grande con el viejo. Cuando terminó la ceremonia, buscaron en toda la casa hasta encontrar la llave, y abrieron el cofre. Cuando encontraron que estaba lleno de vidrios rotos, el hijo mayor gritó molesto, diciendo que su padre los había engañado, y que era un embustero. El segundo hijo reflexionó, y aceptó que de no haber sido por el cofre, ellos habrían descuidado al padre hasta el final de sus días. El hijo menor, avergonzado de sí mismo, reconoció que obligaron a su padre a rebajarse al engaño, porque ellos fueron egoístas y no siguieron los valores que su padre les enseñó desde pequeños. Después de pasar varios minutos reflexionando, el hijo mayor vació el cofre para asegurarse de que no hubiera nada más dentro, y encontraron una inscripción marcada al fondo del cofre con la frase:

“Honrarás a tu padre y a tu madre”.

Este 10 de Mayo y 17 de Junio celebremos a nuestros padres, porque sólo tenemos una madre y un padre.

## SISTEMA SINERGIA



### LA NUEVA FORMA DE COMUNICACIÓN EN LAS COMUNIDADES

Para Autlán, la vinculación con la comunidad es fundamental, en los últimos meses a través del Sistema Sinergia se han recabado de viva voz las diversas solicitudes que tienen, lo que permite brindar respuestas con mayor agilidad y eficacia. La vinculación entre la comunidad y Autlán no podría darse sin la participación de los Coordinadores Comunitarios, quienes son los responsables directos de acercamiento con cada una de las comunidades del área de influencia de las operaciones de la empresa. Por lo tanto, en esta sección los invitamos a conocer un poco más de ellos:

#### ALBERTO A. GODÍNEZ VEGA

Lic. Sociólogo | Universidad Nacional Autónoma de México, UNAM  
En los últimos años, se ha dedicado a la evaluación de impacto sociales en la industria energética y minera en varios de Estado de México.

Compartimos su filosofía de vida:

*“¿Cómo explicar la complejidad de ambas cuestiones?  
Por un lado, filosofía y por el otro la vida, lo interesante de este asunto es recordar que durante dos años de mi carrera tomé asignaturas relacionadas con filosofía de las cuáles se desprendieron más dudas, así que fiel a mis recuerdos filosóficos citaré al buen San Agustín. Si no me lo preguntan lo sé, si me lo preguntan no lo sé, así que mejor vivo el presente”.*

Dentro de sus gustos y pasatiempos, sobresale el gusto por la lectura de novelas, ensayo y poesía. Así como visitar museos y exposiciones de arte, turismo cultural, y cine de arte. Sus personajes que admira son Felipe Ángeles Ramírez, José María Morelos y Pavón, y Porfirio Díaz.



#### FRANCISCO CASTILLO VITE

Ing. Agrónomo Zootecnista | Universidad Autónoma de Chapingo  
UACH

Cuenta con un gran conocimiento y experiencia en la ejecución de proyectos productivos en el campo agropecuario, lo que permite el enriquecimiento al equipo de Comunidades Sustentables en la formulación de proyectos de inversión social. Al mismo tiempo una amplia experiencia en la vinculación con instituciones de gobierno.

Filosofía de vida:

*“Empecé descartando una vida para ganar dinero o para acumular cualquier riqueza material. Sencillamente, no le veo el sentido a dedicar mi vida a algo así sabiendo que al morir lo voy a perder todo, por lo que en toda mi vida me he dedicado a gestionar apoyos para que gente que menos tiene. Mi objetivo principal es realizar mi trabajo con responsabilidad y de manera profesional.”*



Dentro de sus gustos y pasatiempos destaca el placer por la comida mexicana, natación, ciclismo de montaña, viajar y convivir con la familia.

Es el coordinador de las comunidades de Chachala, Otongo, Acayuca, Acoxcatlán, Cuxhuacan, Tamala, San Simon y Acuimantla.

### **ING. SALVADOR MENDOZA GUZMÁN**

Ing. Agrónomo Zootecnista | Universidad Autónoma de Chapingo  
UACH

*“Desde el 2009 laborando en esta importante empresa de la región; Autlán, quien me ha dado la oportunidad de conocer mejor mi región de origen. De octubre de 2010 a la fecha desempeñando actividades sociales en las comunidades aledañas, trabajando con niños, jóvenes, señoras y señores de las comunidades. La familia es parte esencial de mi vida, mi esposa y mis dos hijos, los motores para luchar día a día por el bienestar de los que me rodean.”*

Dentro de sus gustos y pasatiempos, lo que más le apasiona es el básquetbol.

Es el coordinador de las comunidades de Nonoalco, Malila, Ixmoltla, Tlaltepingo, Acuatitlan y Achocoatlán.



### **ANDRÉS FERNANDO LADRIERE NORIEGA**

Lic. Ciencias de la Familia | Universidad Anáhuac

Gran experiencia en el diseño e implementación de proyectos sociales y de emprendimiento en la Ciudad de México, Chiapas, Sonora. Además de la participación en programas con organizaciones internacionales.

Su filosofía de vida:

*“Está basada en amar siempre a las personas respetando que somos todos únicos e irrepetibles. El objetivo de mi vida es aportar a que todos tengamos los mismos accesos a nuestros derechos naturales.*

*“Ama y haz lo que quieres”*

*“Quien no vive para servir, no sirve para vivir”.*

Entre sus pasatiempos y gusto, nos comparte su pasión por el cine, la historia, el béisbol, la cocina y siempre poder festejar con buenos amigos.

Es el coordinador de las comunidades de Ocotlán, Naopa, Tlatzintla, Ixcatlán, Xicalango, San Antonio, Temacuil, Tlaxcango, Zacuala, Ixcotla y Tepetlapa.



**ACÉRCATE Y PONTE EN CONTACTO CON  
SINERGIA: SINERGIA@AUTLAN.COM.MX**



## Lunes

- ▾ Acoxcatlán  
2 a 4 p.m. Francisco Castillo
- ▾ Chachala  
11 a 1 p.m. Francisco Castillo
- ▾ Naopa  
12 a 2 p.m. Andres Ladriere
- ▾ Xicalango  
4:15 a 6:15 p.m. Andres Ladriere
- ▾ Zacuala  
2:15 a 4:15 p.m. Andres Ladriere

## Martes

- ▾ Cuxhuacan  
2 a 4 p.m. Francisco Castillo
- ▾ San Antonio  
12 a 2 p.m. Andres Ladriere
- ▾ Tamala  
10 a.m. a 12 p.m. Francisco Castillo
- ▾ Tepetlapa  
3 a 5 p.m. Andres Ladriere
- ▾ Tlatepingo  
9 a 11 a.m. Salvador Mendoza

## Miércoles

- ▾ Acuímanla  
11 a 1 p.m. Francisco Castillo
- ▾ Ixcotla  
2 a 4 p.m. Andres Ladriere
- ▾ Tlaxcango  
4:15 a 5:15 p.m. Andres Ladriere
- ▾ Ixmolinla  
11:30 a 1:30 p.m. Andres Ladriere
- ▾ San Simón  
2 a 4 p.m. Francisco Castillo

## Jueves

- ▾ Achocoatlán  
9 a 11 a.m. Salvador Mendoza
- ▾ Acuatlán  
11:30 a 1:30 p.m. Salvador Mendoza
- ▾ Ixcatlán  
12 a 2 p.m. Andres Ladriere
- ▾ Temacuil  
4:20 a 6:15 p.m. Andres Ladriere
- ▾ Tlatepingo  
2:15 a 4:15 p.m. Andres Ladriere
- ▾ Tlatzintla  
2:15 a 4:15 andres ladriede

## Viernes

- ▾ Acayuca  
10 a 12 p.m. Francisco Castillo
- ▾ Malila  
11:30 a 1:30 p.m. Salvador Mendoza
- ▾ Nonalco  
10 a 12 p.m. Salvador Mendoza
- ▾ Otongo  
12 a 2 p.m. Francisco Castillo



**SINERGIA** es el mecanismo oficial para mantener una comunicación eficiente entre tu comunidad y AUTLÁN.

# Aprendamos juntos el náhuatl



## Partes de la cara

Cada día estamos aprendiendo nuevas palabras y nos sentimos muy satisfechos de que la sección de “Aprendamos Juntos el Náhuatl” sea de su agrado. Ahora veremos cómo se dice en Náhuatl algunas partes de la cara.

ESPAÑOL	NÁHUATL
Barba	Tentsontli
Bigote	Tentzo
Boca	Kamaktli, kamatl
Cachete	Kamatetl
Cara	Ixtli, xayakatl
Ceja	Ixkuamoli, ixtsonkuatoli
Diente	Tlancoch
Labio	Tentli, sipetl
Ojo	Ixtelotli, ixtelotl
Ojos	Ixtelotin, ixtelomej
Pestaña	Oxtzoh
Quijada	Camachall

¡Sigamos aprendiendo este lenguaje, el Náhuatl es un orgullo para todos los mexicanos!

Es un honor y un deber como mexicanos conservar el lenguaje y la cultura Náhuatl. Sigamos aprendiendo el Náhuatl.

# Cosechando el AGUA

La Sierra Alta del Estado de Hidalgo, integrada por los municipios de Calnali, Lolotla, Molango de Escamilla, Tepehuacán de Guerrero, Tianguistengo, Tlanchinol y Xochicoatlán, es una zona de clima tropical, con una temperatura media anual de 22.8 °C, con precipitación abundante en la mayoría de los meses. El fenómeno meteorológico conocido como niebla o neblina (según el grado de visibilidad) es común en mayor parte del año.

En la zona no existen ninguna técnica de captación del agua, a lo cual, en su mayoría es desaprovechada por los habitantes. En este artículo, compartiremos información valiosa para implementar acciones en la captación de agua de lluvia y niebla, para su uso en hogares (limpieza, jardinería y sanitarios), agricultura y ganadería. Las técnicas de captación de agua son aplicadas comúnmente en zonas áridas, donde el agua es escasa; mejor conocido como cosecha de agua.

La cosecha de agua, además de ser utilizada en hogares como en otras actividades de los habitantes. Tiene también un impacto positivo en el medio ambiente, como es el aprovechamiento del agua en época de sequía, así como en el incidir en gran medida al disminuir la explotación de los mantos freáticos.

A continuación, se presentan algunas de las técnicas utilizadas en la captación del agua.

1. **Microcaptación:** Consiste en captar la escorrentía (agua de lluvia que corre libremente sobre la superficie de un terreno) generada dentro del propio terreno de cultivo, para hacerla infiltrar y ser aprovechada por los cultivos.

2. **Macrocaptación:** La macrocaptación, se utiliza en regiones semiáridas o áridas, aunque algunas captaciones externas se aplican también en regiones subhúmedas. Es similar a la anterior, pero en áreas más grandes, sin o con escasa cobertura vegetal, para que genere un volumen considerable de flujo superficial hacia el área de cultivo.

3. **Derivación de manantiales y cursos de agua mediante bocatomas:** Estas técnicas son útiles para contrarrestar el déficit hídrico en determinadas zonas. Su utilización puede tener diferentes finalidades, desde riego, abrevadero y hasta consumo doméstico (dependiendo de la calidad del agua y de la severidad de la escasez).

4. **Cosecha de agua de techos de vivienda y otras estructuras impermeables:** Es la modalidad más conocida y difundida de captación y aprovechamiento de agua de lluvia. Consiste en captar la escorrentía producida en techos de viviendas y establos, patios de tierra batida, superficies rocosas. La captación de esta agua, es la de mejor calidad para consumo doméstico.

5. **Captación de aguas subterráneas y freáticas:** En muchas regiones con déficit hídrico hay posibilidades de aprovechamiento de aguas subterráneas y freáticas para diferentes finalidades, dependiendo de la calidad, disponibilidad y modalidad de extracción.

6. **Captación de agua atmosférica:** En algunas condiciones de clima y orografía, es factible la captura y aprovechamiento de la humedad atmosférica que se desplaza cerca de la superficie en forma de niebla. Ejemplo de ellas son las mallas especializadas que capturan la humedad en zonas de alta presencia de niebla, incluso en zonas áridas con la humedad de la noche.

Éstas son sólo algunas de las técnicas de captación de agua, que valdrían la pena ser implementadas en la zona.

#### **Ventajas de la cosecha de agua.**

1. Ayuda a que lugares que no cuentan con un sistema de agua puedan tener este recurso.
2. Reduce la demanda de agua en los hogares.
3. Disminuye el uso de agua potable en las actividades cotidianas.

4. Disminuye el impacto ambiental y la huella hidrológica generada.

5. Reduce la explotación de los mantos freáticos.

6. Aunque no es potable puede tener otros usos, como para baño, riego de jardines, lavado de automóviles, etcétera.

#### **Desventajas de la cosecha de agua.**

1. Es cara la instalación de estos sistemas de recolección de agua de lluvia, sobre todo en México.

2. Únicamente se obtiene agua cuando es temporada de lluvias o presipitación en la atmósfera.

3. Difícilmente puede ser usada como potable, ya que su uso es limitado.

4. Es muy difícil subsistir con sólo este tipo de recolección de agua, ya que se requieren grandes tanques para recolectar el agua que consumirá anualmente una persona.



# LAS COMUNIDADES DICEN...

## Evento deportivo en Acayuca

Felicitamos a los alumnos de la Telesecundaria de Acayuca por su participación en el evento deportivo en la comunidad Chiconcoac, en el municipio de Lolotla, Hidalgo; celebrado el pasado 19 de abril del presente año.

A continuación nombramos a los destacados deportistas:

Leidy Denisse Busto Medina  
María Imelda Cordero Garibaldi  
Yareli Busto Martínez  
Amairany Céspedes Baltazar  
Ana Karen Hernández Mejía  
Geraldinne Grijalva Hernández  
Carla González Dimas  
Aeeth Yulisa Martínez Alonso  
Arely González Vite  
Vania Anaya Cano

Iridia Martínez Cordero  
Marisa Martínez Alonso  
Dana Paola González Anaya  
Jennifer Cristal de la Cruz Peña  
Denis Romero  
Carlos Eduardo Hernández Cano  
Obed Castillo Ortega  
José Manuel Santiago Trinidad  
Pablo Hernández Manuel  
Alexis Anaya Cordero  
Erick Yamin Céspedes Guzmán  
Kevin Martínez Alonso  
Omar de Jesús Rosales  
Hernández  
Fabián Alexis Díaz Hernández  
José de Jesús Velasco Trejo  
Bruno Martínez Rafael  
César Sebastián Hernández Mejía  
Pastor Abisai de la Cruz Bautista  
Jesús Iván Cano Martínez  
Kimberly Ortega



# Evento deportivo en Acuimantla

Asimismo felicitamos a la Escuela Primaria de la comunidad de Acoxcatlán, por su participación en el encuentro deportivo a nivel zona celebrado en la localidad de Acuimantla el 22 de marzo del presente año.

Los grandes deportistas fueron:

Christian Guadalupe Bustos  
Christofer Guadalupe Bustos  
Osmar Alair Mejia  
Marcos Crecencio  
Fernando Adoná Escobedo  
José Manuel González  
Joshua Angón  
Alfredo Hernández  
Carlos Daniel Lorenzo  
Armando Martínez

América Arari Acosta  
Daira Crecencio  
Isis López  
Ana Karen Sánchez  
María del Carmen Santiago  
Jade Meylín Ciriaco  
Marbella Gpe. Castillo  
Yaiza Eliza Hernández  
Litzi Pamela Santiago  
Atziri Yonaly Santiago



# BOLITA POR FAVOR

## DEPORTIVO Nonoalco

El pasado 28 de marzo se llevó a cabo el encuentro anual de fútbol "Copa Tzacualli 2018". Tradicional torneo donde participaron más de 20 equipos, entre los cuales sólo avanzaron los primeros seis. Dentro de los equipos se tuvo la participación de los amigos de Nonoalco quienes por 7° año consecutivo asistieron a este gran evento a mostrar sus habilidades deportivas en el campo de fútbol, siendo este equipo ya dos veces campeón de la copa: 2015 y 2017.

**¡FELICITAMOS a LOS JÓVENES  
DEPORTISTAS DE Nonoalco!**

## JUGADORES

Eduardo Martinez Saní  
Samuel Sanchez Guzmán  
Guillermo Roldan Ramírez  
Jorge Morales Villegas  
J. Erick Angeles Nolasco  
Jhonny Nolasco Angeles  
Evaristo Pérez Hernández  
J. Miguel Monroy Ávila  
Jesus Cuellar Villegas  
Guillermo Omar Roldan Mendoza  
Yonahtan Aguilar Rubio  
Oscar Aguilar Rubio  
Hugo Hernández Rámirez  
Julio Cesar Ávila Villegas  
Isaí Arellano Villegas  
Yahir Sánchez Games  
Juan Yair Cuellar García  
Martín Alfonso Cerecedo Tena  
Erik del Angel Lara  
Diego Armando Hernández



# PIZARRA ESCOLAR

## Preescolar

El pasado 20 de marzo en la comunidad de Nonoalco, el jardín de niños Beatriz Bracho de Madero festejó el inicio de la primavera con un hermoso certamen infantil con las pequeñas niñas de la escuela. Ellas mostraron sus habilidades artísticas y escénicas, además de la simpatía que las caracteriza. Cada una portó hermosos vestuarios con materiales reciclados, los cuales resaltaban la creatividad de los padres de familia, quienes invirtieron su tiempo e imaginación para la realización de estos hermosos vestidos.

Felicitamos a las participantes y a sus familias por el apoyo que les brindaron a estas pequeñitas, a su vez también a sus maestras por fomentar en ellas el arte escénico.

## Telebachillerato

El día viernes 16 de marzo se llevó a cabo el encuentro deportivo y cultural de los Telebachilleratos Comunitarios de la Región Sierra. Esto con el fin de fomentar la interculturalidad y la sana convivencia entre los alumnos. Las disciplinas en las que se convocó fue en danza, canto, oratoria y ajedrez en cuanto a la parte cultural, y en la parte deportiva: fútbol, basquetbol y atletismo en las ramas varonil y femenil.

Nuestro Telebachillerato Comunitario Nonoalco participó en las disciplinas de danza, oratoria, canto y fútbol varonil. Se obtuvo un segundo lugar en canto gracias a la participación del alumno Erik René Castillo Hernández quien interpretó la melodía "Quién te entiende" de Crecer Germán. La alumna Karen Guadalupe Mendoza Gómez obtuvo el segundo lugar con su participación de oratoria con el tema "La ciencia y la tecnología basada en el internet".

También se participó en fútbol y danza con los huapangos "El mil amores", "El Tepetzintleco" y "El caballito" y aunque no se obtuvo un lugar, se participó con mucho ánimo.



# UN DÍA EN LA VIDA DE...

## Zulema Yaneth Almaráz Villeda

A sus 28 años Zulema Yaneth es Jefa de Seguridad en la Unidad Naopa, un importante elemento para el personal de la Unidad

Actualmente es Jefa de Seguridad de la Unidad Naopa, donde tiene el firme compromiso de brindar asesoría, facilitar herramientas y conocimientos a las personas que laboran en las áreas de producción minera en Naopa, para incidir en la disminución de siniestralidad en la mina.



Para Zulema trabajar en Autlán es más que un trabajo, es una área de oportunidad, de participar en el desarrollo de la empresa y sobre todo de crecimiento profesional. Para ella el trabajo en equipo es fundamental.





Su principal motor, son sus dos pequeños hijos, los cuales son la razón de día a día realizar su mejor labor: Regina (7 años) y Matías (5 años). Zulema es una joven con mucha energía, que transmite alegría y confianza.

Dentro de sus pasatiempos preferidos, es el gusto por el cine; en particular por películas o series de tipo policiacas, al igual que disfrutar y apreciar la naturaleza que ofrece la Sierra Alta del Estado de Hidalgo.



# CÓMIC COLORÉALO



El hombre tenía la necesidad de fabricar objetos como ropa, lápices, cuadernos y otras cosas necesarias para vivir y esto empezó a generar mucha basura.

Llegó un momento donde el hombre había hecho tanta basura, que rebasó la capacidad de la tierra para absorberla sin que le hiciera daño.



Pero no te angusties hijo, ya empezó nuestra preocupación por cuidar la naturaleza y nuestro mundo.



Se han desarrollado sistemas y técnicas que nos permiten hacer algo por la tierra, como separar la basura. A esto se le llama conciencia ecológica.



En Autlán hacemos trabajos de minado y producción de ferreoaleaciones y por esto, nos hemos dedicado a la investigación del ambiente.



Gracias a nuestras investigaciones hemos implementado programas y tecnologías para cuidar el agua, el aire, y la tierra, en todas nuestras instalaciones.



Por eso hijo hay que cuidar el medio ambiente.



## El Buen Sazón

## TACOS AL PASTOR DE SOYA

### INGREDIENTES:

250 gramos de soya texturizada  
250 gramos de longaniza picada  
2 tazas de piña picada  
50 gramos de chile guajillo seco  
1 pieza de hierba de olor seco  
2 dientes de ajo fresco  
3 cucharadas soperas de aceite canola líquido  
2 tazas de cebolla blanca picada  
2 tazas de cilantro fresco picado  
7 limones cortados a la mitad  
30 tortillas de maíz  
1 pizca de sal de grano (al gusto)  
Salsas de su preferencia

### MODO DE PREPARACIÓN:

1. Se pone a hidratar la soya en agua hirviendo con sal, ajo, cebolla, las hierbas de olor, posteriormente se pasa por un colador y se coloca en un recipiente.
2. Se pone media cucharadita de aceite en un sartén, se agrega la longaniza hasta que se fría y se guarda.
3. Se pone media cucharadita de aceite en un sartén y se agrega la piña picada, hasta que se fría y suelte el jugo y se guarda.
4. Se asan los chiles guajillos, se muelen en la licuadora en seco y los separas en otro recipiente.
5. Se pone 2 cucharaditas de aceite en una cacerola se agrega la soya hidratada y colada, se mueve por 10 minutos, después se agrega la longaniza se mueve por 5 minutos, posteriormente se agrega la piña con el jugo de 5 limones y se sigue moviendo por 5 minutos, se agrega el chile guajillo seco y sal al gusto se mueve por espacio de 5 minutos y se apaga.
6. Se elaboran los tacos con tortillas calientes, cebolla cilantro, limón y salsa al gusto.

¡BUEN PROVECHO!



# FELIZ Cumpleaños!!!

## LES DESEAMOS TENGAN UN GRAN FESTEJO...

### **Nonoalco**

12 Mayo - Lourdes Pelcastre González  
01 Junio - Kenia Pelcastre González  
11 Junio - Bernarda Delgado Ville  
11 Junio - Areli Arellanos Villegas  
05 Mayo - Creseciana Sosa Villegas  
20 Mayo - Maricela Cuellar Sosa  
24 Mayo - Adrián Juárez Rodríguez  
27 Mayo - Fabiola Flores Hernández  
27 Mayo - Dulce M. Hernández Jiménez  
10 Mayo - Mary Kaylee Calva Mercado  
01 Junio - Juan Yair Cuellar García  
24 Junio - Juanita García Chagoya  
12 Junio - Vanesa Hernández Cuellar  
27 Junio - Carlos Daniel Morales Rodríguez  
05 Junio - Eloísa Morales Hernández  
26 Mayo - Mariana Mendoza Hernández  
12 Mayo - Felicitas Alberto Martínez  
13 Mayo - Diana Hernández Alberto  
23 Mayo - Reyna Villegas Aguilar  
04 Junio - Alejandro Cano Juárez

### **Otongo**

05 Mayo - Eva Badillo Castillo  
23 Mayo - Santiago Sosa Zarate  
04 Junio - Oliver Tadeo Sosa  
05 Junio - Saúl Vite Sosa  
15 Junio - Ricardo De Jesus Sosa Zarate  
15 De Junio - Carolina Sosa Zarate  
22 Junio - Hugo Salim Sosa Badillo

### **Naopa**

03 Mayo - J. Cruz Silva Solís

05 Mayo - Pipino Vite Montaña  
20 Mayo - Griselda Castillo Ángeles  
22 Mayo - Marian Ángeles Hernández  
24 Mayo - Ma. Rocío Vázquez Oaxaca  
27 Mayo - Alexander Cruz Ángeles  
22 Junio - Daniel Ábrego Castillo  
24 Junio - Elsy Estrella Martínez Diego  
30 Junio - Pablo Castillo Hernández

### **Tlatzintla**

01 Mayo - Araceli Alonso Isidro  
02 Mayo - Margarita Isidro Alonso  
12 Mayo - Aquileo Domingo Zaragoza  
16 Mayo - Alán Jesús Huizache Ábrego  
23 Mayo - Diego Ábrego  
24 Mayo - Gladis Domingo Hernández  
24 Mayo - Gadiel Joaquín Guillermo  
24 Mayo - Rocío Ángeles Ábrego  
30 Mayo - Medelyn Ábrego Bautista  
29 Junio - Aarón Montiel Alonso

### **Asuatitlan**

7 Mayo - Ailen Guadalupe Castillo Amador  
16 Mayo - Irving Oswaldo Castillo Escalante

### **Cihhuacan**

01 Mayo - Nereydi Santiago  
23 Mayo - Daniela



# EL aromático café



El café es la segunda mercancía más valorada en el mundo después del petróleo; 25 millones de personas viven de su producción.

### ¿Cómo se produce?

Las plantas de café llegan a medir hasta 9 metros de altura, sin embargo, se conservan pequeñas para conservar su energía y la recolección sea más fácil. Las hojas de esta planta crecen en pares, en lados opuestos de las ramas, en donde también crecen los frutos.

Las plantas llegan a vivir hasta 100 años, pero su etapa productiva es entre los 7 y 20 años. Dependiendo de la variedad, una planta puede producir hasta 4.5 kg de granos de café al año.

El fruto cuando está de color rojizo o amarillento se recolecta a mano. Después es despulpado, en donde se separa el fruto carnoso del grano, es entonces cuando los granos se dejan en reposo para que se fermenten, se lavan y secan al sol u otra fuente de calor y se les quita la cáscara. El café se clasifica según su tamaño y número de defectos.

El paso final en la producción del café, es la etapa del tostado. Allí es cuando el grano termina por tomar la forma y sabor que conocemos, algunos productores mezclan diversos tipos de café en el tostado según el gusto del consumidor. Por último se muele, o se deja entero para poder envasarlo y consumirlo.

### ¿De dónde es originario?

Se cree que es originario de Etiopía a mediados del siglo XV, pero se extendió por Egipto y Yemen. En Yemen fue donde los granos de café fueron tostados y molidos por primera vez.

**“El café expreso tiene más concentración de cafeína, pero debido a que se sirve en pequeñas cantidades su cantidad total de cafeína es menos que la de una taza regular.”**

Para el siglo XVI se había extendido a Persia, Turquía y África del Norte, posteriormente a Italia, Indonesia y el Continente Americano. Actualmente Brasil es el principal exportador mundial.

**“En el mundo se consumen 2,500 millones de tazas de café al día”**

### TIPOS DE CAFÉ

Dependiendo del clima y lugar geográfico existen diferentes tipos de café, por ejemplo el grano arábigo (más común), con el 70% y el 80% de la producción mundial. Es originario de las montañas del sur de Etiopía. Se caracteriza por tener un gusto suave y agradable, suele asociarse a aromas silvestres y frutos secos, con un toque dulce y ácido a su vez.

El Moka es otra variedad, originaria de Yemen, se dice que su nombre proviene del principal puerto exportador del país, Moka. Suele confundirse con el preparado de café y cacao, pero son cosas distintas. Este grano, se caracteriza por tener una baja acidez y por tener un sabor que recuerda un poco al chocolate.

Después del Moka, Java es la variedad de granos de café más popular. Fue introducida en el Siglo XVII por los holandeses. Otros tipos de café son Kenya AA, Tarrazú, Peaberry, Sierra nevada de Santa Marta, Harrar, Yirgacheffe y Kopi luwak entre otros.

### Y algo más...

Se requieren 140 litros de agua para cosechar los granos necesarios para hacer una taza de café. El café no sabe a lo que huele porque la saliva le quita más de la mitad de su sabor.

Fuente: Museo del Acero Horno 3





**Tienes 5 min**

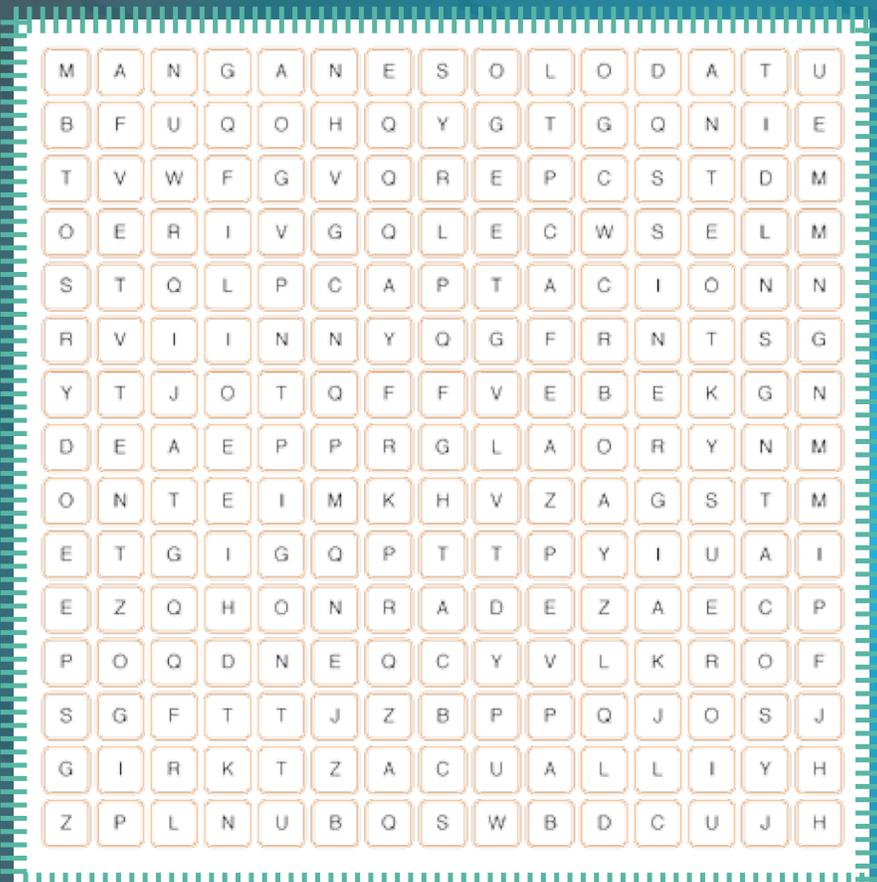
# CRUCIGRAMA

## HORIZONTALES

4. Nombres de la trabajadora que aparece en la sección Un Día en la Vida de...
5. ¿Qué enfermedad gastrointestinal prevenimos en la sección Sobre Salud?
6. ¿Qué recurso es 'cosechado' en la sección Taller Agropecuario?
8. Nombre del Deportivo donde se desarrolló la Copa Tzacualli 2018
10. ¿Cuál café tiene más concentración de cafeína, pero se sirve en pequeñas cantidades?

## VERTICALES

1. ¿En dónde se encuentra ubicada la casa de piedra?
2. ¿De qué parte del cuerpo aprendimos las palabras en náhuatl?
3. ¿En dónde se descubrió la primera Mina de Hidalgo?
7. ¿Cuál fue el objeto que fabricó el anciano para llenarlo de vidrios?
9. Los tacos al pastor se preparan con...



# SOPA DE LETRAS

## HORIZONTALES

- MANGANESO
- CAPTACIÓN
- HONRADEZ
- TZACUALLI

## VERTICALES

- TENTZO
- SINERGIA
- SUERO
- TACOS
- CAFÉ



## LA DANZA DE LOS NEGRITOS

Hidalgo es un Estado con influencia de sus Estados vecinos, como lo son San Luis Potosí, Puebla y Veracruz, lo cual ha permitido una abundante mezcla cultural y tradicional.

La cultura del Estado es representada en sus fiestas patronales, gastronomía, y manifestaciones artísticas como es la danza. Ejemplo de ello es la Danza de los Negritos, muy conocida en la zona del municipio de Molango de Escamilla.

### ¿Pero...qué es?

Este baile representativo escenifica la matanza y fue adaptado de otros estados; se le ha añadido un toque particular y se le ha dado una mayor variedad, desde el estilo del baile hasta los vestuarios. La danza tiene sus orígenes en la época colonial, junto a la influencia de los esclavos africanos, traídos por los españoles para trabajar en las zonas de caña, junto a las celebraciones religiosas.

Se dice que este baile nace, cuando en cierta ocasión un joven africano es picado por una serpiente, por lo que su madre al percatarse de ello, tiende a buscar en las

hojarascas con la intención de matar a la serpiente. Al ver estos sus compañeros que estaban se acercan para ayudarla, por lo que todos empiezan con pisotones intentan encontrar y eliminar a la serpiente (de ahí se observa la forma singular de los pasos en forma de pisotones).

Con el paso del tiempo, al baile se le asocia con la solidaridad de los grupos de esclavos, posteriormente se le añade un toque místico y religioso con la entrada de cristianismos en las colonias dominadas, por lo que hoy es común observar este tipo de baile regional en fiestas patronales, no sólo del Estado de Hidalgo, sino de otras partes de la República.

## 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](mailto:revistacontigo@autlan.com.mx) y nuestro teléfono es 7712474023, ext. 3822. Si ves en la comunidad a Salvador Mendoza, Francisco Castillo, Alberto Godínez o a Andrés Ladriere: 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 julio, ve preparando tu hoja. No olvides ponernos tus datos: Nombre de tu Comunidad, tu nombre y edad.

