

CONTIGO

en tu Comunidad Hidalguense

Revista gratuita
Octubre 2025



iAutlán
siempre
contigo!

CONTIGO

Amigos Contigo

Colaboradores:

Javier Hernández - Editor

Alejandro Pérez - Editor

Isabel Hernández - Editor

Kimberlee Pérez - Editor

Paula Nephtaly Carrera - Editor

Karla Sánchez - Editor

TecNM - Molango:

Jorge Valencia - Editor

Ángel García - Editor

Ana Hernández - Editor

Blas Hernández - Editor

Gabriel Martínez

Corrección de estilo

Christian Aparicio

Diseño

ÍNDICE

Acciones de apoyo de Autlán en Hidalgo	3
Cuadrilla “Hormigas Rescate Autlán”	4,5
Autlán y BEDR 60 impulsan cursos	6,7
Un día en la vida de César Arroyo	8
La Sierra Alta celebra con orgullo las Fiestas Patrias	9,10
Receta: Enchiladas con cecina	11,12
Fiestas patronales en la Sierra Alta	13,14
La porcicultura de traspatio	15,16
Molango, lugar del mole y corazón cultural	17,18
Mitos y Leyendas: El venado blanco	19,20
Sopa de Letras	21
Espacio Publicitario	22

EDITORIAL CONTIGO

Querida Comunidad:

En Autlán nos sensibilizamos en estos momentos tan complicados para las familias de nuestras comunidades hidalguenses. Los desastres que ha dejado el Huracán Priscilla han demostrado el devastador poder de la naturaleza, pero también han demostrado lo mejor de la colaboración humana y de los grandes resultados que conseguimos cuando trabajamos en equipo. Bajo este espíritu, Autlán ha trabajado de la mano de autoridades de gobierno, gente de nuestras comunidades, y otros actores para apoyar a las familias afectadas y restablecer las vialidades lo más pronto posible. Hasta el momento hemos logrado avances significativos, pero seguiremos trabajando hasta un completo restablecimiento.

A pesar de las circunstancias, queremos presentarles respetuosamente otra edición de nuestra querida revista CONTIGO. En esta edición conmemoramos a nuestras cuadrillas de rescate que por 8 años han estado al servicio de nuestros compañeros para atender emergencias; nos enorgullece la pasión y empeño que ponen en esta labor tan importante. La educación no se queda atrás, puesto que junto con BEDR 60 hemos impulsado capacitaciones y educación para las familias, entendiendo que la educación es el mejor instrumento para el progreso. Las fiestas patrias y patronales tiñeron de alegría y color muchas de nuestras comunidades, y fue una oportunidad para celebrar lo mexicano, nuestras tradiciones, costumbres y valores religiosos. Y hablando de costumbres y tradiciones, recordamos la belleza que define a nuestra sierra hidalguense. En nuestra sección de turismo verás algunas recomendaciones y atractivos que hacen de Molango un hermoso municipio que visitar.

Esto y mucho más te espera en esta edición que hemos preparado con cariño y como un gesto de acompañamiento y prueba de que seguimos aquí, trabajando por nuestras comunidades.

Atentamente,
Equipo Editorial, Revista CONTIGO



Acciones de apoyo de Autlán en Hidalgo tras Huracán Priscilla

En Autlán, apoyar a nuestras comunidades significa estar presentes en los momentos más difíciles. A principios de octubre, el Huracán Priscilla impactó con fuerza nuestra Sierra Alta de Hidalgo, provocando múltiples deslizamientos e interrupciones viales que afectaron la vida de miles de familias en la región.

Ante esta situación, activamos de inmediato un plan de acción, trabajando hombro con hombro con autoridades municipales, organismos de gobierno y vecinos para dar una respuesta rápida y efectiva.

Estas acciones están abonando para recuperar la conectividad carretera, que ha facilitado el restablecimiento de la energía eléctrica (incluido internet y telefonía móvil) en diversas comunidades de los municipios de Tlanchinol, Lolotla, Tepehuacán de Guerrero y Molango de Escamilla, así como el tránsito de brigadas de distintos niveles de gobierno para llevar maquinaria, víveres y otras ayudas indispensables dirigidas a la población afectada.

La contingencia del huracán nos recuerda la importancia de la prevención. Te compartimos algunas recomendaciones clave para la temporada de huracanes:

- Resguarda tus documentos. Ten copias de tus documentos importantes (actas de nacimiento, CURP, etc.) en una bolsa de plástico sellada o en la nube.
- Prepara una mochila de emergencia. Incluye un botiquín, linterna, radio con pilas, agua embotellada y un cargador portátil para tu celular.
- Almacena víveres. Cuenta con una reserva de alimentos no perecederos y agua potable para al menos 3 días.
- Mantente informado. Sigue únicamente las indicaciones de Protección Civil y las autoridades locales.



Ocho años de valentía y compromiso: Las Hormigas que cuidan a Autlán

Por: Isabel Leticia Hernández

La cuadrilla Hormigas Rescate Autlán nace hace más de ocho años por iniciativa del Departamento de Seguridad, con la misión de formar un grupo de voluntarios dispuestos a actuar en los momentos más difíciles: las emergencias. Su nombre no fue elegido al azar: como las hormigas, trabajan de manera organizada y solidaria demostrando que la fuerza del colectivo siempre supera al esfuerzo individual.

Actualmente, la cuadrilla está bajo el mando del Capitán Juan Cruz Fernández y coordinada por la Ing. Saray Benítez Romero, con la participación de los departamentos de Casa de Fuerza, Taller de Piso, Construcciones y Operación Horno. Para este 2025, se prepara un paso histórico: la integración de un equipo conformado por cinco mujeres, quienes, al igual que sus compañeros, aportarán su tiempo, energía y conocimiento con la convicción de que salvar una vida o tender la mano en una situación crítica es el mayor acto de servicio hacia Autlán.



Además de sus capacitaciones, la cuadrilla ha llevado sus conocimientos a la comunidad, impartiendo charlas de primeros auxilios impartidas en el Colegio de Bartolomé de Medina, en la colonia de Otongo. Su compromiso también se refleja en competencias: en 2019, participaron en la competencia de Primeros Auxilios enfocado a Mina en Tajo, logrando el tercer lugar a nivel regional en el estado de Durango.



¿Qué hace la cuadrilla Hormigas Rescate Autlán ante una emergencia?

Llamar al número de Emergencia de Autlán al 771 717 41 40 Ext. 3131, en caso de necesitar ambulancia a la Ext 3111.

Brindar toda la información posible sobre el suceso (cómo, cuándo, número de personas, si ya se solicitó el servicio médico).

Aplicar maniobras básicas de primeros auxilios.

Mantener al paciente estable hasta la llegada de la ambulancia o médico.

Ahora bien, ¿quieres unirte a la cuadrilla?

¿Qué se necesita para ello?

Se necesita entusiasmo, valentía, compromiso, responsabilidad y, sobre todo, el deseo de servir. El Departamento de Seguridad es la puerta de entrada para quienes quieran sumarse a este esfuerzo colectivo.

Como explica el Capitán de la cuadrilla, Juan Cruz, quien compartió lo que significa para él ser parte de esta cuadrilla:

“Mucho orgullo y gusto poder apoyar a la gente ante cualquier accidente o eventualidad. Mi meta es incrementar el nivel de conocimiento y prepararnos aún más. El conocimiento nos ayuda a resolver problemas y, en situaciones que requieren actuar rápido, nos forja carácter para dar lo mejor en la atención de emergencias a nuestras familias”.

La historia de la Cuadrilla Rescate Autlán recuerda que la solidaridad y la preparación pueden salvar vidas. Con la próxima integración de mujeres voluntarias y una trayectoria de esfuerzo y compromiso, estas “hormigas” demuestran que, frente a una emergencia, la verdadera fuerza está en la unión.

Agradecemos al Capitán Juan Cruz Fernández por compartir tiempo y conocimiento, así como a la Ing. Saray Benítez y al Departamento de Operación Horno por las facilidades brindadas, que hicieron posible este reportaje.





Autlán y BEDR 60 impulsan cursos para el desarrollo sustentable en la Sierra Alta de Hidalgo

Por: Paula Nephtaly Carrera

En la Sierra Alta de Hidalgo, tierra de montañas, tradiciones y comunidades trabajadoras, la unión de esfuerzos entre Autlán, a través de su área de Comunidades Sustentables, y la Brigada de Educación para el Desarrollo Rural (BEDR) 60, ha sembrado nuevas semillas de desarrollo. A lo largo de 2025, ambas instituciones coordinaron un programa de capacitación orientado a fortalecer las capacidades productivas de las familias rurales, promoviendo la sustentabilidad, la autosuficiencia y la generación de ingresos locales.

Lo que comenzó como cursos técnicos, se convirtió en una experiencia de transformación social. Con la donación de insumos y materiales de trabajo por parte de Autlán y la instalación de espacios demostrativos, las comunidades no solo aprendieron a producir, sino que replicaron estas prácticas en sus propios hogares. En varios casos, la venta de excedentes permitió recuperar la inversión inicial, abriendo la puerta a nuevos ciclos productivos que fortalecen la economía familiar.

Cursos impartidos y participación

Comunidad/ Municipio	Participantes	Cursos desarrollados	Resultados iniciales	Coordinadora Comunitario
Temacuil (Molango de Escamilla)	12	- Germinación y crecimiento de hortalizas. - Manejo de cultivo de setas.	Camas de germinación replicadas en traspatios; ventas iniciales.	Paula Nephtaly Carrera Álvarez
El Barco (Lolotla)	34	- Cultivo de setas. - Procesamiento de cacahuete y tamarindo.	Producción de derivados y valor agregado.	Isabel Leticia Hernández Ayotla
Quetzalzongo (Tlanchinol)	60	- Producción de hortalizas. - Cultivo a cielo abierto.	Huertos familiares replicados; excedentes comercializados.	Marylú Badillo González
Ixmointla (Molango de Escamilla)	45	- Hortalizas de ciclo corto. - Manejo agroecológico.	Adopción de sistemas de bajo costo; excedentes para autoconsumo y venta.	Maribel Cortés Hernández



Inclusión y arraigo comunitario

Uno de los aspectos más valiosos de este programa fue la amplia participación de mujeres, quienes buscan asegurar alimentos nutritivos para sus familias y, al mismo tiempo, abrir la posibilidad de generar ingresos complementarios desde sus hogares. La inclusión no se limitó a las mujeres; también niños y jóvenes participaron activamente, aprendiendo nuevas formas de preparar alimentos y producir en armonía con la naturaleza, enriqueciendo con entusiasmo el relevo generacional en estas prácticas.

En este contexto, la capacitación en hortalizas de ciclo corto se volvió una ventaja estratégica: se trata de cultivos rentables, de bajo costo y que requieren poco espacio, ideales para traspatios y pequeñas parcelas. Además, la incorporación del procesamiento de cacahuete y tamarindo en comunidades como El Barco resalta el valor de los dulces y productos locales: los dulces son tradición, y la tradición enriquece los corazones, fortaleciendo la identidad cultural y generando nuevas oportunidades de mercado.



Equipo de trabajo técnico BEDR 60

Nombre	Cargo
Ing. Francisco Cabrera Oaxaca	Docente promotor
Lic. Gumaro Vite Sánchez	Docente promotor
Ing. Angélica Martínez Espinosa	Jefa del área de Planeación
Ing. Zenón Cano Zapata	Docente promotor
Lic. Bernardo Sagaon Ramírez	Jefe del área de Desarrollo Comunitario, Capacitación y Asistencia Técnica

Proyección y futuro

Más allá de los resultados inmediatos, este programa representa un modelo de desarrollo comunitario sustentable. Al articular capacitación técnica, apoyo institucional y compromiso social, se están sentando las bases para comunidades organizadas, productivas y autosuficientes, capaces de sostener en el tiempo proyectos que aporten tanto seguridad alimentaria como ingresos adicionales.

La respuesta de los beneficiarios ha sido contundente: el interés por continuar, aprender más y consolidar sus iniciativas demuestra que el desarrollo sustentable en la Sierra Alta de Hidalgo es posible cuando la tradición se une con la innovación, y la comunidad con la empresa.

Un día en la vida de

César Arroyo Sánchez

Unidad Molango

Ingresé a Autlán en abril de 2017, con 27 años. Empecé como Jefe de Geología Mina y ese mismo año asumí la Superintendencia de Geología, encargándome de la exploración de las minas subterráneas de la Unidad Molango y del Tajo Naopa. En 2019 se nos confió también el Departamento de Mecánica de Rocas, un gran reto que representó un punto de inflexión en mi carrera. Logramos tres años sin accidentes por caída de roca, contribuyendo al reconocimiento con dos Cascos de Plata. En 2022, tras el retiro del Ing. Atanasio Ibarra, asumí la Gerencia de Exploración y Geología, una posición desafiante que implica encontrar nuevos yacimientos en medio de diversos retos, pero cuento con un gran equipo y vamos con todo para lograrlo.

En lo personal, los fines de semana los dedico a los caballos: a veces compito en charreadas o acompaño a mi hija en escaramuzas. Cuando no hay competencias, entrenamos en familia; es una actividad que disfrutamos y que nos une mucho. Por las tardes aprovechamos para descansar, salir a comer o pasar tiempo con mis padres, quienes son nuestro apoyo incondicional.

En cuanto a los valores que guían mi vida, hay tres que considero fundamentales. El primero es el compromiso, porque es la base del esfuerzo diario y la clave para alcanzar tanto nuestras metas personales como las de nuestros equipos. El segundo es la perseverancia, ya que nunca debemos rendirnos ante las dificultades; los errores y fracasos son inevitables, pero también son oportunidades para aprender y crecer. Y el tercero es la resiliencia, que nos permite no solo resistir los golpes de la vida, sino adaptarnos y fortalecernos con cada experiencia. Cada vez que logramos levantarnos después de una caída, construimos más confianza y seguridad en nuestra capacidad para superar los retos.



La Sierra Alta celebra con orgullo las Fiestas Patrias

Por: Paula Nephtaly Carrera

En la Sierra Alta de Hidalgo, septiembre se vive con el corazón en alto y las plazas llenas de color. Este año, las comunidades de Lolotla, Molango, Tepehuacán de Guerrero y Tlanchinol celebraron el 215 aniversario de la Independencia de México con un entusiasmo que refleja no solo amor a la patria, sino también el compromiso de mantener vivas sus tradiciones.

Las luces tricolores iluminaron las fachadas de los palacios municipales, las calles se llenaron de banderas ondeando al viento y el murmullo de la gente se transformó en un clamor cuando llegó la hora más esperada: el Grito de Independencia. Con voz firme, los presidentes municipales de Tepehuacán y Tlanchinol, junto con las presidentas municipales de Lolotla y Molango de Escamilla, proclamaron los: ¡Viva los héroes que nos dieron patria y libertad!

Este año, el festejo tuvo un doble significado, además de recordar el inicio de la gesta independentista en 1810, la sierra celebró que México tiene por primera vez una presidenta de la República, y que en Molango una mujer encabeza el gobierno municipal, abriendo camino a nuevas generaciones de mujeres en la vida política.

Fiesta que une generaciones.

El ambiente fue de verdadera verbena popular. Niños vestidos de Hidalgo y Morelos en las escuelas de la región, estudiantes entonando solemnemente el himno nacional. La participación de la comunidad fue clave. Como en los antiguos tequios, todos aportaron algo: desde la organización de los eventos hasta la preparación de la comida. Así, la fiesta se convirtió en una muestra viva de la unidad serrana.





Una historia que también pertenece a la Sierra. La Sierra Alta no solo celebra la Independencia, también es parte de su historia. Aquí se recuerda a José Francisco Osorno, líder insurgente vinculado a estas tierras, quien junto con sus Llaneros de Apan extendió la lucha por la libertad en regiones de Hidalgo y Puebla. Sus hombres hallaron en las montañas y cañadas un refugio natural para resistir al ejército realista.

Molango y sus alrededores fueron, según las crónicas, lugares de paso y resguardo para los insurgentes. Sus pobladores serranos no solo ofrecieron combatientes, sino también víveres y cobijo. Como señala el historiador Peter Guardino, "las comunidades serranas aportaron fuerza y apoyo logístico que mantuvo viva la causa independentista, incluso lejos de los grandes centros urbanos" (Guardino, 2010, La Guerra de Independencia en la Sierra y las Tierras Bajas, FCE).

Tradición, historia y futuro.

La Sierra Alta tiene algo que la distingue, su capacidad de preservar tradiciones y transmitir identidad de generación en generación. Sus fiestas patrias no solo son un espectáculo, sino un recordatorio de que la libertad se defiende con cultura, organización y memoria.

Entre los juegos pirotécnicos que iluminaron las montañas, los desfiles escolares y las notas de huapango, quedó claro que aquí el patriotismo no es un acto del calendario, sino un sentimiento que late fuerte en cada familia serrana. Este septiembre, la Sierra Alta no solo gritó "¡Viva México!", también gritó: "¡Viva la Sierra y sus tradiciones que nos hacen libres y nos mantienen unidos!"





Por: xxxxxx



“Enchiladas con cecina”

Martha Espinosa Hernández, de 53 años y originaria de Chiconcoac, ha hecho de Otongo su hogar desde hace 27 años. A lo largo de este tiempo, ha sido testigo del crecimiento y la transformación de la comunidad, y nos comparte con orgullo la preparación de este delicioso platillo tradicional de la región.

Ingredientes:

- 15 jitomates
- 3 chiles serranos
- 1 Cebolla
- 1 Lechuga
- 1 Aguacate
- 1 kg de Cecina
- 1/4 de Queso
- 1 kg de Masa
- 1 Pepino



Porción para 10 personas.

Preparación:



Poner a hervir los jitomates y los chiles, una vez cosidos, en la licuadora moler los jitomates y chiles.



Mientras en una sartén calentar aceite agregar unas rodajas de cebolla, cuando ya se encuentren bien doradas se añade la salsa, se espera aproximadamente 5 minutos para que se sazone muy bien, se añade sal y apagamos.



En un recipiente se prepara la masa de maíz para hacer las tortillas. Una vez cocidas se van doblando y sumergiendo en la salsa.



En otra sartén se pone a freír la carne. Para la ensalada, doña Martha comenta que es muy importante desinfectar la lechuga, la escurre y ahora sí ya está lista para comer.



En un plato colocar las enchiladas, agregar queso espolvoreado. Decorar con una ensalada compuesta de lechuga, aguacate, unas rodajas de jitomate, pepino sal y limón al gusto.



Se puede acompañar el platillo con espagueti y frijoles refritos. Listo, ¡A disfrutar de esta comida!



Doña Martha nos platica que el gusto por la elaboración de platillos surgió desde que era muy pequeña al interesarse en la preparación de comida y la combinación de sabores o la identificación de cuando hacía falta algún ingrediente que le diera sabor auténtico a cada platillo.



Fiestas patronales en la Sierra Alta: raíces vivas que fortalecen la identidad comunitaria



Por: Paula Nephtaly Carrera

Los meses de julio a septiembre marcan un calendario lleno de color, música y devoción. Las comunidades de Molango, Lolotla, Tlanchinol y Tepehuacán celebran a sus santos patronos y conmemoran acontecimientos históricos con festividades que combinan lo religioso con lo cultural, manteniendo vivas tradiciones que se transmiten de generación en generación.

Estas fiestas no son solo actos litúrgicos, sino auténticos encuentros sociales donde se reafirma la identidad local. Misiones solemnes, procesiones, música huasteca, danzas tradicionales y el característico “castillo” de fuegos pirotécnicos son parte esencial del programa festivo que cada año reúne a familias locales y visitantes.



Este mes felicitamos a las siguientes comunidades:

Comunidad/ Municipio	Santo Patrono o Fiesta	Santo Patrono o Fiesta
Chalma (Lolotla)	San Cristóbal	31 de julio
Chipoco (Tlanchinol)	San Hipólito	13 de agosto
Tlaltepingo (Lolotla)	Virgen de Loreto	14 y 16 de agosto
Tlanchinol (cabecera)	San Agustín	28 y 29 de agosto
San Bernardo	San Bernardo	20 de agosto
Malila	San Bartolomé	23 de agosto
Tlatzintla (Molango)	San Agustín	28 y 29 de agosto
Nonoalco	San Nicolás de Tolentino	10 de septiembre
Cuxhuacán	San Francisco de Asís	4 de octubre



Cabe destacar que en estos meses de celebración, Autlán acompañó a las comunidades con actividades con su programa “Cultura y Tradiciones”, el cual tiene como objetivo preservar y difundir el patrimonio cultural de la Sierra Alta.

Con estas iniciativas, Autlán no solo respalda las celebraciones religiosas, también impulsa un espacio de convivencia comunitaria que fomenta la identidad, la participación social y la transmisión de conocimientos a las nuevas generaciones.

En cada fiesta patronal de la Sierra Alta destaca la participación de las comisiones comunitarias, encargadas de organizar la logística, preparar la comida, decorar los espacios y contratar a los músicos. Gracias a esta organización, vecinos y visitantes disfrutan de convivios con tamales, barbacoa, carnitas, atole y pulque, en un ambiente festivo que refuerza la hermandad. En comunidades como Cuxhuacán al siguiente día de la fiesta patronal realizan la danza para agradecer a la madre tierra las cosechas del ciclo agrícola enfocándose en la producción de elote.

Los tríos huastecos y las bandas de viento ponen el ritmo en plazas e iglesias, acompañando tanto los actos litúrgicos como los bailes nocturnos. Estas expresiones artísticas son una muestra de la riqueza cultural que caracteriza a la Sierra Alta y que merece ser preservada.

Autlán y su compromiso con la cultura de la Sierra Alta, a través del programa “Cultura y Tradiciones”, fortalece los lazos con las comunidades y contribuye a que las fiestas patronales también sean escenarios de desarrollo cultural. El impulso a ferias gastronómicas, concursos, presentaciones artísticas y actividades comunitarias es parte de una estrategia de responsabilidad social que coloca en el centro la preservación de la identidad regional. Con nuestro granito de arena para las comidas de los convivios, decoración o música, en Autlán nos ponemos de manteles largos para celebrar a las comunidades.



HABLEMOS DE CIENCIA

La porcicultura de traspatio: Sustento familiar y desafíos en la Sierra Alta

Por: Ana Hernández, Jorge Valencia, Blas Hernández y Ángel García



La porcicultura de traspatio constituye una de las prácticas productivas más significativas en las zonas rurales de México. Más allá de su aportación económica, representa un pilar cultural y alimentario que garantiza la subsistencia de miles de familias campesinas. En la Sierra Alta de Hidalgo, particularmente en el municipio de Molango de Escamilla, esta actividad se desarrolla en condiciones de vulnerabilidad, pero también con una notable resiliencia. En este estudio, recabamos datos sobre los poricultores activos en seis comunidades del norte de este municipio y buscamos acercar al público en general a conocer los hallazgos más relevantes sobre la dinámica de esta actividad, sus fortalezas y los desafíos que enfrenta.

La porcicultura en México: un panorama dual

En el ámbito nacional, la producción porcina ha registrado un crecimiento sostenido, con un incremento de entre 5.5% y 6% en el primer semestre de 2025. Sin embargo, esta expansión convive con una creciente dependencia de importaciones de carne, que ya superan a las exportaciones. Se trata de una industria con dos rostros: por un lado, la producción tecnificada a gran escala; y por otro, la producción de traspatio, que aunque poco visible en las estadísticas oficiales, tiene un peso fundamental en la seguridad alimentaria local.

Lejos de las grandes granjas industriales, la porcicultura de traspatio se consolida como una estrategia clave de subsistencia en comunidades rurales. Los cerdos cumplen un doble propósito: asegurar el autoconsumo familiar con proteína de calidad y generar ingresos mediante la venta de excedentes. Esta actividad se inserta en la dinámica cultural y económica de la Sierra Hidalguense, además se considera un recurso de ahorro para momentos de necesidad.

¿Quiénes son los productores?

En este estudio identificamos a 67 productores, en su mayoría mujeres (61%). La edad promedio es de 48.5 años, reflejo de un proceso de envejecimiento de la fuerza productiva. La escolaridad es limitada: casi el 40% solo concluyó la primaria. A pesar de estas condiciones, los hogares organizan la crianza de manera colaborativa, siendo una actividad esencialmente familiar.

Características de la producción

Los cerdos son criados principalmente para autoconsumo y venta local (88%). Se elaboran productos tradicionales como chorizo o venta de carne en día de mercado en las comunidades. Varios de los productores tienen picos de demanda en ventas principalmente en festividades (fiestas patronales, Xantolo y Navidad) y para eventos ocasionales (cumpleaños o graduaciones de alumnos). Sin embargo, la infraestructura es precaria: corrales de madera y lámina, manejo deficiente de excretas y carencia de pisos de cemento. Predominan razas híbridas europeas, mientras que las criollas se encuentran en riesgo de desaparecer.

El manejo de las dietas que son proporcionadas a los cerdos combina recursos locales como maíz y desperdicios con alimento balanceado, aunque solo un 10% de los productores usa exclusivamente este último recurso. En materia sanitaria, predominan prácticas empíricas sin protocolos veterinarios, lo que incrementa los riesgos para la salud animal y humana. El manejo de excretas es una problemática recurrente, pues la mayoría opta por la quema, el depósito en tiraderos a cielo abierto y en algunas ocasiones van a parar a escurrimientos de agua o arroyos.

El aislamiento organizativo es uno de los principales retos, ninguno de los productores pertenece a asociaciones o cooperativas, lo que limita su capacidad de negociación y acceso a apoyos. Sin embargo, el 83.5% expresó interés en recibir capacitación, sobre todo en temas de alimentación, sanidad y mejoramiento genético. Esta disposición abre una ventana de oportunidad para la implementación de programas de desarrollo comunitario.

Entre los desafíos destacan la falta de registros productivos, infraestructura deficiente, baja tecnificación y escaso acceso a servicios veterinarios. No obstante, existen oportunidades valiosas: la capacidad adaptativa de los productores, el interés por capacitarse, la relevancia cultural y alimentaria. Fortalecer la porcicultura de traspatio implica potenciar sus recursos locales sin perder su identidad cultural. La porcicultura de traspatio en Molango es más que una práctica productiva, es un medio de vida que sostiene la seguridad alimentaria y la identidad cultural de las comunidades serranas. Para mejorar su rentabilidad, es necesario articular estrategias de capacitación, asistencia técnica y organización comunitaria. De esta manera, se podrá garantizar la continuidad de esta práctica ancestral en beneficio de las generaciones futuras.



Este artículo informativo fue escrito por docentes del Tecnológico Nacional de México (Extensión Molango). Los datos y actividades que aquí se muestran, no pueden ser garantizados o respaldados en ninguna forma por los editores de la Revista Contigo.

Molango, lugar del mole y corazón cultural de la Sierra Hidalguense

Por: Leticia Isabel Hernández

Molango de Escamilla es un pueblo que respira historia, tradición y hospitalidad. Su nombre proviene del náhuatl molli (mole), a (posesivo) y co (lugar), lo que da origen a la expresión: "Lugar del Mole" o "el que tiene mole". Una definición que va más allá de la gastronomía, pues Molango es sinónimo de identidad, cultura y arraigo. Los orígenes de Molango se remontan a la época prehispánica, cuando era un punto estratégico en la región huasteca. En el Códice Chimalpopoca ya aparece mencionado, lo que da cuenta de su relevancia ancestral. Durante la colonia, los frailes agustinos fundaron el imponente ex convento de Nuestra Señora de Loreto, joya arquitectónica del siglo XVI que aún hoy es símbolo de fe y arte.

Con el paso de los siglos, Molango también ha sido escenario de episodios decisivos: en 1848 fue reconocido como municipio y su papel se consolidó en la defensa territorial durante la intervención estadounidense. En la Revolución, sus pobladores se unieron a las luchas maderistas y carrancistas, escribiendo páginas de resistencia que todavía resuenan en la memoria colectiva.

La identidad molanguense se refleja en su carnaval, uno de los más antiguos y coloridos de la región, donde los "tradicionales" recorren calles y barrios al ritmo de música y baile, anunciando la fiesta con máscaras, atuendos y algarabía. También destacan las fiestas patronales en honor a la Virgen de Loreto, las presentaciones de huapango huasteco y las expresiones de una gastronomía que enorgullece: mole de guajolote, empanadas de alberjón, pescados de la laguna y dulces artesanales. Aquí, la herencia indígena sigue viva. El náhuatl aún se escucha en hogares y plazas, y con él viajan historias, danzas y creencias que fortalecen el espíritu comunitario.

Atractivos turísticos para descubrir

Molango es mucho más que un pueblo con historia: es un destino turístico que sorprende a cada paso.



Exconvento y Templo de Nuestra Señora de Loreto: una construcción agustina que combina estilos plateresco y gótico, con arquerías y detalles en cantera que transportan a otra época.



Laguna de Atezca: espejo de agua rodeado de montañas, ideal para paseos en lancha, pesca deportiva y caminatas. Desde sus orillas se respira tranquilidad, y en su isla central se cuentan leyendas que alimentan la imaginación.



Cascadas y senderos naturales: a pocos minutos de la cabecera municipal, el visitante puede internarse en la sierra y disfrutar de cascadas ocultas y rutas de senderismo que invitan a la aventura.



Mirador de Molango: ubicado en lo alto del pueblo, regala una de las mejores panorámicas de la Sierra Alta, especialmente al amanecer.



Cerro de Roa: asociado al paso de Fray Antonio de Roa, es un sitio de caminata y misticismo que conecta con la espiritualidad serrana.

Un aniversario con sabor a orgullo

Este 26 de septiembre, Molango celebró con orgullo el 177 aniversario de su Erección Municipal, una semana llena de fiesta, cultura y tradición que reunió a familias locales y visitantes de comunidades vecinas. El programa incluyó una muestra artesanal y gastronómica, torneo de básquetbol, concurso de huapango, la inauguración de la Sala del Arte, además de tardes culturales con la presentación del libro "Molango en los ojos de un niño". También se disfrutó de una caravana cultural, baile popular, domingo familiar y un programa musical que llenó de vida cada rincón del municipio.



Molango no solo se visita, se vive. Sus paisajes montañosos, su riqueza cultural y la calidez de su gente convierten a este municipio en una joya de la Sierra Hidalguense. Aquí, la historia se entrelaza con la modernidad, y cada tradición se celebra con orgullo y alegría.

Ya sea que busques recorrer templos coloniales, adentrarte en la naturaleza, saborear un auténtico mole de guajolote o bailar un son huasteco bajo las estrellas, Molango siempre tendrá algo especial que ofrecerte. Molango de Escamilla te espera, un lugar donde la historia se celebra y la cultura se vive intensamente.

Mitos y Leyendas

“El venado blanco y las tormentas del bosque de niebla”

Por: Paula Nephtaly Carrera

En los antiguos días de la Sierra Alta de Hidalgo, los pueblos nahuas vivían entre la milpa y el bosque de niebla, donde crecía la papatla, la hoja de luna, la ceiba, el papelillo y el pioche. Las aves, los pumas y los venados recorrían los cerros, y los campesinos encontraban en la montaña agua, alimento y remedios.

Dicen los abuelos que un año llegó una sequía tan fuerte que las hojas se marchitaron y los ríos apenas eran hilos de agua. El sol quemaba sin piedad las milpas y la tierra se abría con grietas. La gente, desesperada, empezó a pelear entre sí: unos querían tumar más árboles para sembrar, otros buscaban llevarse el agua escondida de los manantiales.

Cuando la comunidad ya estaba dividida, llegaron las lluvias. Pero no fueron lluvias mansas: fueron aguaceros violentos, acompañados de truenos que retumbaban en los cerros. El agua, sin árboles que la detuvieran, arrastró la tierra de las laderas. Hubo deslaves que sepultaron parcelas, casas y caminos. La abundancia se convirtió en destrucción.

Los campesinos comprendieron demasiado tarde que habían roto el equilibrio: los árboles ya no sostenían la tierra, y el bosque no podía defenderlos.

Una noche, entre la neblina, apareció un venado blanco en los sueños de Teyahualo, un joven milpero. El animal habló con voz firme: “La sequía y las tormentas son hijas de la ambición y del olvido. Si destruyen el bosque, el sol quemará sin piedad; si lo abandonan, las lluvias arrasarán con los cerros. Solo si vuelven a cuidar juntos la tierra y los árboles, el agua encontrará su camino y el cielo se calmará.”



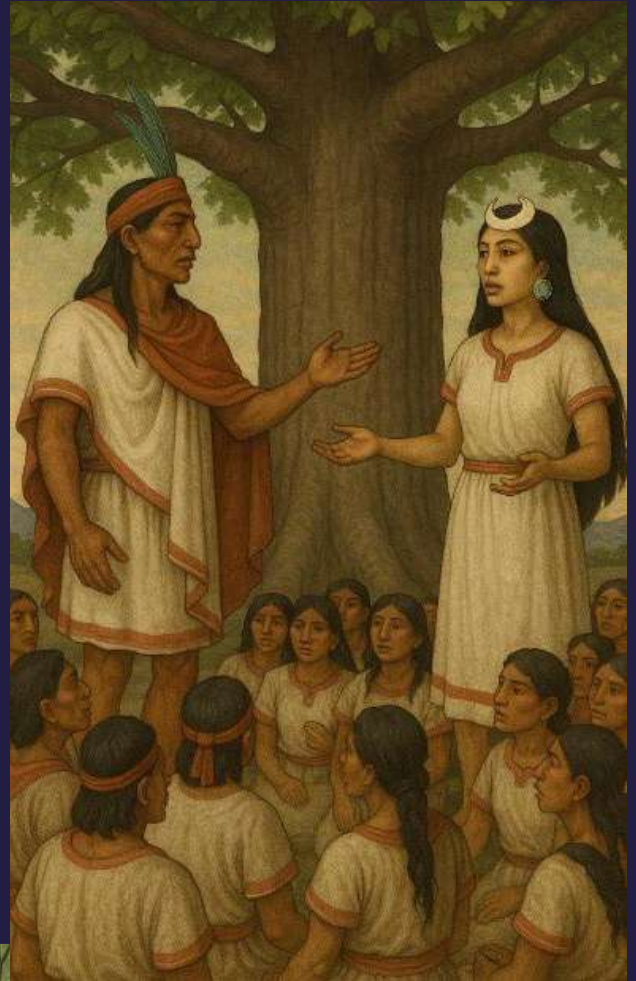
Al amanecer, Teyahualo y Metzintli, la sabia curandera, reunieron a la comunidad. Bajo la sombra de una ceiba que había resistido la tormenta, dijeron:

“El bosque y la milpa no son enemigos, son hermanos. Si queremos que la lluvia sea bendición y no castigo, sembremos juntos, cuidemos los manantiales, respetemos las aves y los animales, y no peleemos entre nosotros. La violencia seca la tierra, pero la unidad hace florecer la vida.”

Los campesinos entendieron. Reforestaron las laderas con liquidámbar y bursera para detener los deslaves. Dejaron franjas de monte entre las milpas para que el agua se filtrara poco a poco. Aprendieron a sembrar respetando los claros naturales y a compartir el agua sin egoísmo.

Con el tiempo, el bosque volvió a cubrir las montañas y la neblina abrazó de nuevo a los cerros. Las lluvias se hicieron suaves, las milpas florecieron, y los ríos regresaron a su cauce. Desde entonces, los pueblos de la Sierra Alta repiten:

“Las sequías y tormentas no se vencen con pleitos ni con ambición, se vencen con unidad, con respeto y con el cuidado del bosque.”



Sopa de letras

Busca y encuentra las palabras escondidas en la sopa de letras.
¡Están en todas direcciones: horizontal, vertical y diagonal!

F	E	R	T	I	L	I	Z	A	N	T	E	K	F	F
I	U	Í	D	K	Y	I	R	D	V	U	S	E	Q	F
G	L	V	Ñ	P	B	A	Z	É	B	Ó	S	S	C	X
S	N	O	Ú	M	C	A	Y	C	A	M	N	P	E	Á
M	T	Ü	K	Á	T	I	E	L	A	Y	F	I	R	Z
N	V	I	D	R	I	O	M	X	R	Q	F	N	Á	Ñ
U	Y	Ñ	Q	D	T	X	Ñ	O	Y	F	U	A	M	Í
E	M	K	Á	Q	J	T	G	Ñ	N	C	N	C	I	L
Z	Y	B	A	T	E	R	Í	A	S	E	A	A	C	V
Ó	Ú	I	B	Y	Y	L	S	Á	G	Í	D	Z	A	R
T	U	M	X	Ó	D	Ñ	O	Ñ	H	X	Á	A	G	Í
I	A	B	Á	N	A	V	H	A	C	E	R	O	S	A
F	E	R	R	O	A	L	E	A	C	I	O	N	E	S
E	L	E	C	T	R	Ó	N	I	C	A	Q	V	K	Á
K	Ú	F	C	O	N	S	T	R	U	C	C	I	Ó	N

Palabras a buscar

- 1 ACERO
- 2 BATERÍAS
- 3 FERROALEACIONES
- 4 CONSTRUCCIÓN

- 5 VIDRIO
- 6 CERÁMICA
- 7 FERTILIZANTE
- 8 MONEDAS

- 9 ELECTRÓNICA
- 10 ESPINACA
- 11 NUEZ

Autlán apoya a las PYMES locales

Estos espacios publicitarios son en apoyo a la economía local. Las marcas, productos y servicios que aquí se muestran, no pueden ser garantizados o respaldados en ninguna forma por los editores de la Revista Contigo.



**EL MEJOR SAZÓN
DE LA REGIÓN**



**TIENDA
DOÑA CRYSTAL**



Comedor de alimentos variados, desayunos tipo americanos, ensaladas, pastas, antojitos, comida corrida y mucho más.



Fines de semana arrachera, mondongo, mojarra, filete y costillitas BBQ.

Extenso surtido de productos de la canasta básica:
Abarrotes en general, detergentes, productos de higiene personal, lácteos y embutidos, legumbres, cereales, pan casero, botanas, alimento para mascotas, entre otros.



Mina la 300 Barrio Ixtlapalapa número 05 C.P. 43110



771 607 7196



771 607 7196



Carretera Casetas -Otongo S/N Chachala,
Tlanchinol Hidalgo C.P. 43156



Síguenos
en **facebook**

f ContigoHidalgo

Visita nuestra
página web
y sé parte de
la comunidad
Autlán

COMUNIDAD **ES** AUTLAN®



comunidadesautlan.com



Compromiso



**Innovación
y tecnología**



**Conoce
Autlán**



AUTLAN®