



Boletín técnico informativo para el desarrollo del productor rural del Estado de Jalisco

El Gallito Granjero

Nº VOLUMEN 104 1a EDICIÓN DE COLECCIÓN MARZO DE 2013

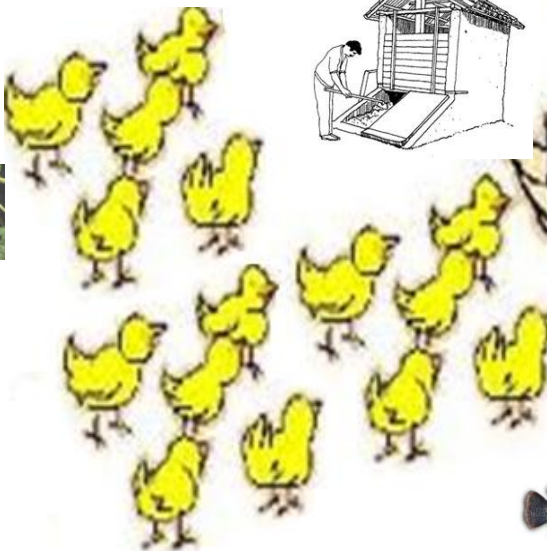
"El Gallito Granjero" es para fines educativos y de información.
Complemento del programa dominical de radio del mismo nombre

26 DE FEBRERO DE 1995: 18 AÑOS AL AIRE EL PROGRAMA DE RADIO "EL GALLITO GRANJERO"

18 DE MARZO DE 1938: ANIVERSARIO DE LA EXPROPIACIÓN PETROLERA



¡Mmmh!... ya tenemos nuevo material educativo.
¡¡¡Excelente para este nuevo Ciclo Escolar!!!



Educación a distancia

Para saber si aprovechaste los conocimientos, aplícalos en tu propio beneficio. Donde hay aprendizaje, hay más esperanzas de poder solucionar las situaciones que se presentan en el transcurso del caminar en la vida. La educación de un pueblo es la mejor inversión de una nación. • La capacitación se da, no importa por qué medio llegue.



Volumen 104, Marzo de 2013

CONSTRUYE UNA CASA CON BOTELLAS DE PLÁSTICO QUÉ TE PARECE SI CONSTRUIMOS UNA CASA O HACEMOS UN CUARTO MÁS PARA LOS CHIQUILLOS

México al igual que Argentina está probando la funcionalidad de las casas hechas con PET. Los especialistas del Centro han realizado prototipos de nueve metros cuadrados en diversas comunidades del Estado de Querétaro, México, con financiamiento del Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACYT) y el apoyo de la Universidad Autónoma de Querétaro (UAQ).

Referente a la construcción de casas para familias de regiones prioritarias bajo la técnica de autoconstrucción, con material que se puede reciclar, como las botellas de plástico PET y que tienen la ventaja de ser de bajo costo; este tipo de casa tiene una buena capacidad térmica que protege contra el frío o calor excesivos, pues las habitaciones mantienen una temperatura interna constante cercana a los 21°C grados; mayor resistencia al desgaste por humedad, y buena acústica, ya que no permiten el paso del ruido exterior. Las viviendas construidas con botellas PET, requieren también de los cimientos tradicionales empleados en cualquier obra: castillos, trabes y cadenas, sobre los que se instalan los muros hechos con envases de plástico de 600 mililitros, rellenos con arcilla. Más propios para muros de casa, o para bardas perimetrales con las de mayor capacidad. Es una carga muy pesada y las cargas deben de estar bien distribuidas y reforzadas con sus castillos donde se requieran, si lleva cargas o si es barda perimetral a una distancia de 3.5 metros.



Argentina, en el municipio de María Susana, ha comenzado una campaña de recolección de botellas de plástico (envases de 2 lts., 1½ lts. 1 lt. y 500 cc.) para la realización de un proyecto que consiste en la construcción de una vivienda familiar.

¿PIENSAS QUE EL AGUA OXIGENADA ES DE POCA UTILIDAD?

Pues entonces ¡sorpréndete!

El Agua Oxigenada se desarrolló en la década de 1920 por científicos, con el objetivo de contener problemas de infecciones y gangrena en los soldados en el frente de batalla. En la Segunda Guerra Mundial disminuyó el número de amputaciones. Existen distintas aguas oxigenadas que son destinadas a diferentes usos. El agua oxigenada se mide por volúmenes. Aquella de uso medicinal es el agua oxigenada de 10 volúmenes.

Objetivo del invento:

-Barato-Fácil Transporte

-Fácil Almacenamiento

-Fácil Utilización

-Sin efectos colaterales.

En una solución al 3%, es uno de los más potentes desinfectantes que existen.

¿Por qué está tan poco difundida su utilización?

¿Por que no se difunde su uso?. El agua oxigenada es simple de usar, se almacena fácilmente y puede ser usada con varios fines.

La eficacia doméstica del Agua Oxigenada.

1. Una cucharada cafetera de este producto usada para hacer gárgaras y mantenerla en la boca por lo menos un minuto, mata todos los gérmenes bucales,

blanqueando los dientes (lo que contienen las pastas dentales). Escupirlo después de las gárgaras.

2. Manteniendo los cepillos de dientes en una solución de agua oxigenada pura conserva los cepillos libres de gérmenes que causan gingivitis y otros problemas bucales.

3. Un poco de agua oxigenada en un paño desinfecta superficies de manera muy eficaz. Excelente para usar en cocinas y baños.

4. Tablas para la carne y otros utensilios son totalmente desinfectados después de su uso, con un poco de agua oxigenada. El producto mata cualquier bacteria o germen, incluida la salmonella.

5. Aplicada en los pies, por la noche, evita problemas de hongos que causan los principales problemas en los pies, inclusive el mal olor.

6. Un poco de agua oxigenada en el agua del baño ayuda a mantener la piel saludable, pudiendo ser usada en casos de micosis y hongos.

7. Ropas que precisen desinfección (pañuelos, faldas, etc.), o aquellas en contacto con secreciones corporales y sangre, pueden ser totalmente desinfectadas si se remojan en una solución conteniendo agua oxigenada antes del lavado normal.



COMPOSICIÓN DEL SUERO DE LECHE, QUE ES UN FERTILIZANTE

Aportación en la Agricultura:

El suero de leche entera tiene un perfil de minerales en el que destaca sobre todo la presencia de potasio, en una proporción de 3 a 1 respecto al sodio, lo que favorece la eliminación de líquidos y toxinas. Cuenta también con una cantidad relevante de otros minerales como Calcio (En una proporción de un 50% más que en la leche), Fósforo y Magnesio, y de los oligoelementos Zinc, Hierro y Cobre, formando todos ellos sales de gran biodisponibilidad para nuestro organismo.

Aportación en el Humano:

"La falta de calcio puede determinar raquitismo en el crecimiento u osteoporosis en edades más avanzadas, así como numerosos problemas nerviosos provocados también por su carencia. El magnesio interviene en la correcta

asimilación del Calcio, inhibe el proceso de esclerosis en los vasos sanguíneos y participa en el funcionamiento del músculo cardíaco. El Fósforo mejora la capacidad de concentración y la memoria, además de que fortalece el sistema nervioso. El Zinc, el Hierro y el Cobre actúan conjuntamente como potentes antioxidantes, protegiendo las membranas celulares, estimulando las defensas y mejorando el proceso digestivo".

El suero de leche de vacas sanas, que contiene todos los aminoácidos esenciales, aporta proteínas de una calidad extraordinaria y con un coeficiente de uso por parte del organismo humano, según la emprendedora la Dra. Marisa Madoz Coordinadora de Dietasol en la Zona Norte Madrid: "Es Superior incluso al de la leche o los huevos". Contiene además



Cantidades pequeñas, pero apreciables de las vitaminas A, C, D, E y del complejo B, así como ácido Glutámico.

NEGOCIO DE PALETAS MEXICANAS DE AGUACATE

INGREDIENTES

1 kilo de aguacate Hass
1.5 litros de agua purificada o hervida
El jugo de un ¼ de limón
500 gramos de azúcar
Moldes para paletas de hielo
Palitos para paleta

PREPARACIÓN

Previamente se disuelve el azúcar en el agua; posteriormente se ponen los aguacates pelados y sin hueso, en una licuadora junto con el agua del azúcar y el jugo de los limones, se licua y se checa el dulzor, que quede muy dulce, esto es por que cuando se refrigeran pierden en un porcentaje el dulzor, por eso se les debe poner mucha azúcar.

Se tiene que mezclar en la licuadora por lo menos durante dos minutos. Asegúrate de

que quede espeso y muy dulce; si cuando lo checas, no está espeso, agrega un poco más de aguacate o azúcar.

Después de que esté licuada la mezcla, vacíala en los moldes, vasos, botecitos o cualquier recipiente que tengas para hacer las paletas de hielo, déjalas en refrigeración en el congelador, para que tomen textura sólida, como tres horas mínimo

Luego de refrigerarlas podrás sacar una a una para tu familia o con quien tu las quieras compartir y por qué no, comercialízalas con tus amistades, ¡¡¡avísales!!!

Yupy, yupi QUÉ RICAS PALETAS!!!! Espero que les haya gustado la receta y una vez que tengan tiempo y como esta próximo el tiempo de calores, hagan la prueba, verán que saben riquisísimas

En esta próxima temporada de calores inicia un negocio de paletas con tus amistades



AHORA ES CUANDO CHILE VERDE, LE HAZ DE DAR SABOR AL CALDO

El chile mexicano por encima de cualquier otra especie o condimento, se ha erigido en una característica intrínseca de la comida mexicana. Todo pica. Y pica de verdad. El chile, es sin duda alguna el condimento más característico de la gastronomía mexicana, aunque no es el único ya que hubo una mezcla e interrelación de culturas.

En los platillos mexicanos también hay una gran variedad de ligazones de salsas, texturas y sabores, que suelen aderezar la comida típica de este maravilloso país. El chile es uno de los alimentos privilegiados de esta cocina y también uno de los

productos autóctonos más antiguos. Hay infinidad de variedades y se usan en todo tipo de guisados, platos, hasta el punto de convertirse en uno de los abanderados de la gastronomía mexicana. Pero además del chile en los platillos típicos también se pueden encontrar el ajo, el jengibre, el cilantro, la hierbabuena... todas ellas especies finas y de sabores muy particulares que hacen de las recetas mexicanas, auténticas bombas de sabores: otra opción que por otro lado no son resistidas por todos los estómagos



<http://caminosostenible.org/tema/mediateca/videteca/transgenicos-y-alimentos/>

NOTI COSAS

•La suma del peso de todas las hormigas del mundo es mayor a la suma de los pesos de la población humana.

•Cada gota de agua marina contiene aproximadamente mil millones de átomos de oro.

•La miel es el único alimento que no se estropea. Las mieles que se encontraron en las tumbas de los faraones de Egipto han sido probadas por los arqueólogos y las encontraron ricas y comestibles.

•De media, las tabletas de chocolate tienen

8 patas de insecto en ellas.

•3 personas nacen cada segundo en el mundo y mueren 1,3 personas. Habrá más o menos 10 personas más en el mundo cuando termines de leer esta frase.

•El número de personas vivas en el mundo es mayor al número de personas muertas.

•El estadounidense medio come 1,2 libras de huevos de araña al año y 2,5 libras de partes de insectos. [No sabemos lo que comemos los mexicanos?]



CRESIAP
CENTRO REGIONAL DE
SERVICIOS INTEGRALES PARA
LA AGRICULTURA PROTEGIDA
www.cresiap.org.mx

"Los seres humanos dejan de jugar porque envejecen: y envejecen porque dejan de jugar"
(Oliver Wendell Holmes).

Como reza un proverbio irlandés,

"Nunca lamentes que te estás haciendo viejo, porque a muchos les ha sido negado este privilegio".

PODA DE LOS ÁRBOLES FRUTALES Y OTROS CUIDADOS

Cuidados mínimos de arboles frutales para un mejor desarrollo. Tomando en cuenta que estén situados en las condiciones adecuadas como: tierra y altitud correcta, la mayoría de árboles demandan determinadas atenciones, muy variables según el tipo, encaminadas a facilitar mejores cosechas de frutos y de la mayor calidad posible.

Poda

Con la poda, no sólo podemos provocar mayor producción de frutos, sino también darle la formación de la copa, para lograr un equilibrio y orden en la colocación sencilla de las ramas principales dándole forma de palmeta o de vaso.

Esta operación no es en absoluto imprescindible en todos y cada uno de los tipos de frutales, aunque eso sí, se practica con frecuencia en muchos de ellos y en particular, es utilizada en los primeros años de vida de estos árboles para una mejor aireación y solarización, así las ramas y la copa, captan del aire el anhídrido carbónico y realizando la función clorofílica con ayuda del sol.

Cortar no es sinónimo de podar. Podar es eliminar parte del ramaje con un fin muy determinado, actuando de manera sistemática año tras año para inducir al árbol a comportarse de acuerdo a los fines domésticos o industriales.

En la imagen: poda de los 3 primeros años.

Abonado

Teniendo en cuenta que los frutales son plantados por su abundante producción de frutos, es lógico pensar que sus necesidades de abonado deben estar siempre cubiertas para que no se produzcan mermas en la cantidad y calidad de la cosecha.

Los abonos de procedencia orgánica (estiércoles de animales domésticos bien descompuestos) se han utilizado durante siglos en horticultura y fruticultura, y son una buena opción, siempre que puedan conseguirse con cierta facilidad.

Existen cientos de tipos y fórmulas de abonos químicos, y cada aficionado ha de asesorarse de cuál o cuáles son los adecuados.

Tipos y cantidades precisas, así como cadencia y época de aplicación de cada tipo de frutal.

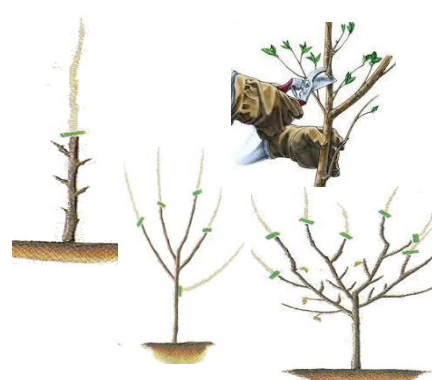
Tratamientos

La hibridación y selección de las diversas variedades de fruta hacen que muchas de estas plantas sean más sensibles a plagas y enfermedades que otras de genética más pura. Esto se traduce en la proliferación de hongos y larvas que manchan la piel, larvas creciendo dentro de los frutos o invasiones que dan al traste con las floraciones.

En el mercado se pueden encontrar enormes cantidades de productos indicados para luchar contra estos agentes patógenos.

Nuestra recomendación sería mantener la más absoluta mesura en el uso de estos plaguicidas y pesticidas, ya de por sí demasiado utilizados en plantaciones industriales, cuya manipulación y uso indiscriminado resulta tan perjudicial para el medio ambiente.

Nos queda la opción de escoger variedades resistentes y emplear remedios menos peligrosos para nosotros y para la naturaleza, como el caldo de ortigas o las piretrinas. Detrás de un tratamiento debe haber siempre un asesoramiento riguroso que conduzca a utilizar el remedio adecuado en tiempo y proporciones



pertinentes, y que no necesariamente coincidirá con el que ofrece el vendedor del producto.

Riego

Ni qué decir tiene que el riego es una práctica indispensable en muchos cultivos y

en una gran cantidad de regiones mexicanas. Un mínimo nivel hídrico, es imprescindible para la vida de los frutales, más necesitados de este apoyo cuanto más jóvenes sean.

Además, para muchos frutales resulta fundamental recibir una cierta cantidad de agua en momentos muy determinados de su ciclo vegetativo, de tal suerte que una carencia en este sentido podría no sólo malograr toda la producción, sino también producir malformaciones, inmadurez, caída anticipada o mermas en la longitud del período de conservación. Por eso, antes de planear una plantación de frutales, se deben estudiar sus necesidades concretas y ver si, en función del tipo y cantidad a plantar, estamos capacitados para cubrir toda su demanda de agua.

LA PSICÓSIS, PREVENIBLE CON ACEITE DE PESCADOS AZULES

Expertos de Austria afirman que los ácidos grasos benefician a los esquizofrénicos. En un estudio, los investigadores identificaron a 81 personas, de entre 13 y 25 años, que tenían síntomas de psicosis. Eligieron al azar a 41 pacientes y les pidieron que tomaran diario cuatro píldoras de aceite de pescado de aguas frías (Pescados azules. Salmon, trucha...) durante tres meses, mientras que el resto

de los pacientes recibió placebo. Dos de 41 pacientes del grupo que recibió aceite de pescado sufrieron psicosis o perdieron contacto completo con la realidad; 11 de 40 que recibieron los placebos desarrollaron psicosis.

Los expertos creen que los ácidos grasos Omega-3 contenidos en el aceite de pescado tal vez ayuden a la restauración y estabilización de las neuronas.



Fuente: Milenio: 2/FEB/2010

SECCION CULTURAL: ELIAS NANDINO

"¡Nada es tan mío como lo es el mar cuando lo miro!"

Reseña biográfica

Poeta mexicano nacido en Cocula, Jalisco, en 1900. Además de su labor como médico, Nandino apoyó a muchos jóvenes poetas desde las revistas que fundó y dirigió. Editó la colección de cuadernos **"México Nuevo"**; dirigió **"Estaciones"** y de 1960 a 1964, fue director de **"Cuadernos"**.

En 1979 recibió el Premio Nacional de Literatura y el Premio de Poesía de Aguascalientes.

Cada uno de sus poemas contiene un fragmento de tiempo. Poeta soñador, que une la vida y la muerte, el amor y el odio, con un puente indestructible de palabras, sueños y realidades. **"Naufragio de la duda"** en 1950, **"Triángulo de silencios"** en 1953, **"Nocturna summa"** en 1955, **"Eternidad del polvo"** en 1970, y **"Nocturna palabra"** en 1976, constituyen una muestra significativa de su obra como poeta. Murió en Guadalajara, México, en 1993.

Nocturno a la luna

*"La luna, que brincó por la ventana,
en el piso del cuarto se restira, rebotando
en el muro que la mira,
y del rebote, la penumbra emana.
Su luz, entre las sombras deshílvana
un metálico brillo que delira,
y el espejo sediento le suspira
desde el rincón, como presencia humana.*

*Perforada la sombra se estremece,
y el rayo de la luna me parece
escalera pendiente de los cielos.*

*Y asido a la visión que me rodea,
el afán de mi alma se recrea
al subir por el rayo mis anhelos..."*



JUEGOS PARA EL CEREBRO

En las farmacias se venden sofisticados complementos vitamínicos para nutrir nuestro músculo pensante, y las tiendas de productos naturales recomiendan ginseng para la vitalidad y ginkgobiloba para reforzar la memoria. Sin embargo, la mayoría de especialistas coinciden en que el juego es el protector número uno de las facultades mentales. Los que saben de esto aconsejan incorporar a nuestra rutina diaria alguna de estas actividades para mantener bien lubricada nuestra red neuronal:

- Juegos de mesa como el ajedrez, las damas, el dominó o las cartas, incluyendo los solitarios.
- Rompe cabezas, mecanos y otros juegos de construcción.
- Crucigramas, sudokus o cualquier pasatiempo.

Para los que se aburren con esta clase de pasatiempos, aprender un idioma es una excelente manera de engrasar todos nuestros circuitos cerebrales, ya que implica ejercitar la memoria, entender nuevas estructuras y sintetizar reglas gramaticales.

Por supuesto, dos actividades como leer y escribir también resultan una gimnasia mental de primer orden, al igual que aprender a tocar algún instrumento musical.

Una actitud optimista será el complemento imprescindible para que nuestro cerebro sea un generador de creatividad en lugar de un pozo de lamentos.

Alimentar la curiosidad y celebrar cada día que pasamos en el mundo, es todo lo que hace falta para no retirarnos nunca del lado soleado de la vida...



Para bajar el Boletín "El Gallito Granjero" sigue la ruta:

www.oedrus-jalisco.gob.mx

Servicios complementarios> Librería> Boletín técnico informativo para
El desarrollo del productor rural del Estado de Jalisco El Gallito Granjero



Programa de radio para el desarrollo sustentable, que trata todos los temas
Relacionados con el campo. Domingos 9 de la mañana.
Frecuencia 760 a.m. Televisa Radio Guadalajara.

Directorio

Revisión Técnica y Forma

	Tel.	Ext.
Dr. Salvador Mena Murgía		
(CUCBA UDG)	3777 - 1155	3175
Ing. Ricardo Rivas Montiel	3030 - 0600	56127
Téc. Teresita del Niño Jesús Ortiz García	3030 - 0600	56195

Edición y Diseño

Ing. María Elena Estrada García	3030 - 0600	56530
Coordinadora de Desarrollo Rural, Radio y Comunicación Social.		
Tel. (33) 30 30 06 71 - 3030 0600 Ext. 56530		
Programagallito@hotmail.com, maria.estrada@jalisco.gob.mx		