



El Gallito Granjero

Publicación gratuita

Nº VOLUMEN 163 1a EDICIÓN DE COLECCIÓN ENERO DE 2018

Complemento del programa dominical de radio del mismo nombre

Boletín para fines educativos y de información

Del 27 de Febrero de 1995 a la Fecha: 22 Años al Aire el Programa de Radio "El Gallito Granjero"



Feliz Año Nuevo



Estamos iniciando el año, muchas son las promesas y planes para el año que ya está aquí.

Saquemos las promesas y proyectos del rincón de nuestros deseos y anhelos, para hacer esos cambios tan deseados. Se inicia un año más, con esperanzas renovadas haz una pausa para reflexionar y decidir qué quieres para tu vida, decidir qué te hace daño, qué proyectos y sueños aún están inconclusos, y qué harás para llevarlos a cabo.

Ponte como meta para el nuevo año ser feliz, prométete desechar lo que no te hace feliz, lo que no te satisface. Haz la promesa de dejar atrás el pasado, deja atrás los momentos que dejaron un mal sabor en tu boca, teniendo presente que no tienes que buscar la felicidad en donde no está, porque la felicidad está en ti; ve que está, porque el ayer ya se fue, el mañana quien sabe si llegue; es el hoy, es este momento; es tu positivismo para ver la luz al final del túnel.

Saca del baúl que tienes olvidado en algún rincón, vacía el baúl y renuévalo con algo que sólo fue un sueño de ayer, en el tintero y escribe con puño sincero el perdón. Perdona a quien te haya hecho daño, porque al perdonar descargas tu corazón de amarguras y rencores, perdónate y perdona para que tu corazón se haga más liviano de impurezas y amarguras

El equipo del la producción de "El Gallito Granjero"

Te deseamos :

!!!Un Muy Feliz, Saludable y Próspero Año Nuevo 2018!!!

En donde te encuentres, escucha el programa el domingo a las 9:00 A.M. hora de México. "El Gallito Granjero"
www.radiogallito.com.mx

Página de la SEDER donde se puede ver por vía multimedia/boletín "El Gallito Granjero".
<http://seder.jalisco.gob.mx/>

Una ruta de acceso más sencilla al boletín "El Gallito Granjero"
<http://www.oedrus-jalisco.gob.mx/libreria/gallitogranjero/>

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 presenten en el transcurso del caminar de la vida.

La educación de un pueblo es la mejor inversión de una nación. ● La capacitación se da, no importa por qué medio llegue.

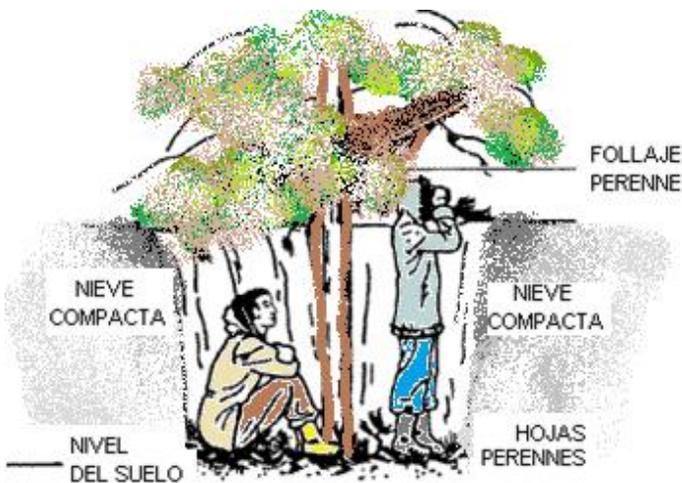


DESARROLLO RURAL



LOS TIEMPOS CAMBIAN Y MÁS EL CLIMA

¿Qué tal si se intensifican las nevadas y estás en el campo? Cómo protegerte en una emergencia mientras pasa



MÁS VALE PREVENIR QUE LAMENTAR, CONSTRUYE TU REFUGIO



TERRAZAS INDIVIDUALES

Si las laderas tienen una pendiente mayor de 45%, se recomienda la construcción de terrazas individuales para la siembra de árboles, cuya distancia será igual a la distancia recomendada para reforestar. La distancia depende de la clase de árboles que se siembren. Estas terrazas se

hacen de forma circular y su diámetro depende del tamaño del árbol que se piensa sembrar. Normalmente se fija la tierra montaña abajo con muros de piedra y roca amontonada. Fuente: tierramor



Gallo Tips y Reflexiones

Frasco de la felicidad. Cada día escribe en un papel algo que te hizo feliz. guárdalo en el frasco, al final del año, lee todas las cosas maravillosas que te sucedieron.

- La vida es como un restaurante, nadie se va sin pagar.
- No importa el cargo que ocupes, permanece siempre humilde.
- Muchos siguen las huellas, yo camino por el polvo dejando las mías.
- "Que los recuerdos sean alas, y nunca cadenas..."
- Si nos unimos nadie cae.
- 1 año. 365 días. 7760 horas. 525,000 minutos. 31,736.00 segundos. ¡Así que no me digas que no tienes tiempo!



RECETA PARA BIRRIA (8 PERSONAS)

Ingredientes:

½ kilo de carne maciza de chivo o de cerdo
 ½ kilo de chamorro de chivo o de cerdo
 ½ kilo de Costillas de chivo o cerdo
 2 chiles de árbol secos y despepitados
 3 chiles anchos despepitados
 2 chiles pasilla despepitados
 3 dientes de Ajo
 5 Pimientas gordas
 ¼ de cucharadita de Tomillo
 ¼ de cucharadita de Orégano
 ¼ de cucharadita de Jengibre
 ½ cucharadita de Ajonjolí
 Jugo de dos naranjas, si son agrias, mejor una taza de buen Vinagre
 Sal al gusto
 2 cucharadas de Mejorana para cocer la carne.

Ingredientes para preparar el caldillo:

¾ de kilo de jitomate asado
 ½ Cebolla grande
 1 diente de Ajo
 1 cucharada de Orégano seco
 2 cucharadas de Manteca de cerdo
 2 ½ litros de caldo de Pollo.

Para acompañar/decorar el platillo:

Cebolla picada
 Orégano seco
 Limón
 salsa picante.

Pasos para preparar Birria:

Se ponen a remojar los chiles en agua muy caliente durante 10 minutos; después se licúan con las especias, el jugo de las naranjas y el vinagre; se cuele y se le añade sal al gusto. La carne se coloca en una cazuela y se baña con la salsa y se deja reposar de un día para otro.

Al día siguiente se pone blandita.

Se mete entonces al horno precalentado a 200° para que dore.

Se corta en pedacitos y se puede servir acompañada de tortillas, cebolla picada, limones y salsa picante, o también en caldillo acompañada de lo mismo, más el orégano seco.

El caldillo: se muele el jitomate con la cebolla, el ajo y el orégano y se cuele.

Se sofríe en la manteca caliente hasta que esté bien sazonado el jitomate, se añade el caldo de pollo y se deja hervir a fuego lento durante 10 minutos.

Presentación: Si se sirve en seco, se presenta en una bonita cazuela no muy honda acompañada del resto de los ingredientes en cazuelitas de barro.

Si se sirve con caldillo, se coloca en una olla de barro acompañada del resto de los ingredientes en cazuelitas de barro.

También se puede acompañar con totopos.



EL CABELLO CRECE COMO LOCO CON AYUDA DE ESTA RECETA CASERA

Aunque muchos expertos sostienen que no es posible acelerar el crecimiento del cabello, existen varios remedios caseros populares que han pasado de generación en generación para ello. La única manera de comprobar si realmente funcionan es probarlos.

Ingredientes

1 huevo,
 1 cucharada de mostaza en polvo,
 2 – 3 cucharadas de agua tibia, más a caliente,
 3 cucharadas de aceite de oliva (o aceite de coco, aceite de lino, aceite de almendras dulces – opcional).

Cómo prepararlo:

Mezclar 1 cucharadita de mostaza en

polvo con un poco de agua tibia (2 – 3 cucharadas de agua será suficiente para hacer una pasta). Después añadir tres cucharadas de aceite de oliva y un huevo. Mezclar todos estos ingredientes juntos, hasta obtener una pasta suave.

Cómo usarlo:

1. Aplicar esta máscara de mostaza en el cabello seco, sin lavar, utilizar sólo en el cuero cabelludo. Para más brillo se puede añadir un poco de aceite (preferente) del cuero cabelludo a la longitud del cabello.

2. Después de la aplicación de la máscara, se cubre con un gorro de ducha y luego una toalla caliente.

3. Deja la máscara en la cabeza

durante unos 3 – 5 minutos, dependiendo de qué tan bien puedes lidiar con el calor.

4. Se recomienda el uso de este tratamiento una vez a la semana, en un periodo de 5 – 7 semanas.

La mostaza dará un fuerte efecto de calentamiento. Además, se aumentará la circulación sanguínea en el cuero cabelludo, y por lo tanto desencadenar el crecimiento del cabello, espesor y brillo.

El cabello crece como loco con ayuda de esta receta casera.

Ten un cabello envidiable ya que él refleja la personalidad de las personas.

¡Comparte esta sugerencia!

2/3 PARA QUE CONOZCAS CURIOSIDADES DE LAS ABEJAS

De modo que haya una sola reina con amantes fugaces. Los zánganos son eliminados, expulsados o de hambre, por las abejas obreras cuando son innecesarios (fuera del periodo de reproducción de las reinas vírgenes).

6. ¿Cómo se "genera" / "elige" una nueva abeja reina? Las hembras obreras eligen larvas de menos de tres días de vida, cuando quieren sustituir a una reina no productiva, enjambrar para expandir la colmena o cuando ésta muere por enfermedad o ataque de depredadores (como el ave abejaruco). Este caso es conocido como *reproducción natural*.

La *reproducción dirigida* por el apicultor consiste en crear núcleos huérfanos (hembras obreras, larvas y alimento), a las que se les introduce una reina criada por el apicultor o se les obliga a crear una "reina de emergencia".

7. ¿Qué es la jalea real? ¿Cómo se extrae para luego comercializarla?

La jalea real es una sustancia secretada por las glándulas hipo faríngeas de las obreras nodrizas, de 5 a 15 días de edad. Sirve como alimento de todas las larvas (hembras o machos) durante los tres primeros días de desarrollo y durante toda la vida de una reina. Es muy rica en proteínas y en la reina causa un precoz desarrollo en su metamorfosis. Se compone de polen, néctar, agua y enzimas hasta crear una sustancia cremosa, de color blanco, altamente nitrogenada y con gusto amargo-ácido. Es muy sensible a la luz solar y a la temperatura. Para extraer la jalea real, en cantidad productiva, es necesario dejar huérfanas las colmenas para que las obreras nutran a futuras reinas. La jalea está depositada en las celdas reales o maestriales.

8. ¿De qué depende que la miel sea sólida o líquida? La miel es una sustancia sobresaturada de azúcares, más de los que pueden disolverse en agua, y tiende a un estado de

equilibrio pastoso o cristalizado. La miel natural es líquida en sus primeros meses, hasta que el hidroximetilfurfural (HMF) va formando cristales de fructosa y glucosa, atrapando el resto de componentes.

Gran parte de la miel que se comercializa no cristalizará nunca, es la miel industrial. Para conseguir que permanezca líquida, se pausteriza rompiendo el HMF e impidiendo que actúe. Con la pasteurización también se dañan las propiedades de la miel natural.

9. ¿Qué tipos de flores son los más usados para que las abejas se alimenten y produzcan la miel? ¿Se pueden alimentar de algo más que el polen de las flores? Las flores que alimentan a las abejas tienen néctar o polen, o ambas. El néctar es una sustancia dulce, compuesta en su mayor parte por fructosa, y servirá como ingrediente para la miel. Cada periodo del año tiene sus floraciones oportunistas. Además de néctar y polen, las abejas recolectan "mielatos" o miel de bosque, sustancias azucaradas segregadas por insectos chupadores de savia de pinos, abetos... etc.

Las abejas tienen una cualidad diferencial con respecto a otros polinizadores: cada individuo, trabaja siempre con una flor específica, hasta que su presencia se agota en el entorno.

10. ¿Es verdad que siempre mueren tras picar y clavar el aguijón? Las abejas reinas tienen un aguijón atrofiado, no pican. Los zánganos no tienen aguijón. Las abejas obreras inyectan el 50% del veneno en el instante de clavar su aguijón, el resto fluirá desde éste, poco a poco. El aguijón tiene forma de sierra y en la mayoría de los casos la abeja no consigue recuperarlo, perdiendo en ese caso parte de sus órganos vitales y muriendo a los pocos minutos.

Para obtener el veneno de la abeja para usos terapéuticos se usan bases



de silicona o redes metálicas que permiten clavar el aguijón recuperándolo o impiden una incisión profunda.

11. ¿Cómo se comunican las abejas entre sí? La comunicación entre las abejas es muy compleja. Como animal social necesita comunicar a toda la colonia la información de valor. Utilizan todos los sentidos para transmitir mensajes, por ejemplo: El olor de unas feromonas conforma la unidad familiar de una colmena; el sonido indica señal de peligro o de localización; con el gusto informan de las variedades de plantas a libar.

Uno de los mensajes más complejos es el "baile de las abejas" con el que una pecoreadora (obreroa adulta que va a las flores) indica a sus compañeras en qué dirección volar con posición relativa al sol, qué distancia recorrer y qué clase de fuente de alimento es.

12. ¿Cuánta miel puede producir una abeja a lo largo de su vida? ¿Y una colmena de tamaño medio?

Las abejas obreras tan solo viven unos 45 días en épocas de fuerte floración. Sólo en la última parte de esos días irá a recoger néctar, polen, agua, resinas para propóleos y mielatos.

Continuará en la próxima publicación...



INFUSIÓN DE MASTUERZO, UN FUNGICIDA SÚPER EFICAZ

Cuando cultivamos nuestras plantas de huerto o flores, nos encontramos con infinidad de problemas a los que debemos hacer frente. Muchos son comunes como pueden ser los pulgones o la mosca blanca, que son fáciles de detectar e identificar y que ya hemos visto cómo podemos combatirlos de manera eficaz y casera. Otro gran problema, y casi más difícil de poder controlar, son los hongos, producidos normalmente por un mal riego de nuestras plantas o por un clima húmedo en nuestra región o época.

Existen infinidad de métodos para combatir los hongos, por ejemplo con el purín de ortiga. Pero hoy vamos a ver la forma de preparar otro potente fungicida que además de barato, lo podemos usar en casa siempre que lo necesitemos, ya que se hace con una planta muy extendida y que además podemos cultivar nosotros por su bonito color o incluso porque es comestible. Esta planta es la Capuchina, también conocida como Taco de Reina, Espuela de Galán, Flor de la Sangre, Llagas de Cristo, Marañuela, **Mastuerzo** de Indias o

Pelón. El Mastuerzo o La Capuchina normalmente se planta en el huerto como planta trampa para atraer las plagas hacia ella, y así nos dejen en paz los cultivos del huerto. El Mastuerzo es también muy valorado en la cocina, por si no lo sabías, se consume la flor y además es muy rico en ensaladas o en pastas. Esta infusión, hervir 200 gr. de hojas de Mastuerzo en 4 litros de agua, preparar para el día, es un potente fungicida y excelente repelente para plagas.

Para la ensalada normal, solo se le agregan las flores decorándola, ¿cómo vez la receta? es muy fácil de preparar; además una de las ventajas es que nos sirve para combatir hongos en los frutales especialmente el chancro, que es bastante complicado de combatirlo, con esta infusión le pondremos freno. En este caso la infusión no se diluye en agua. Si lo usamos para repeler plagas o bien combatir hongos en los cultivos como el mildiu, la brotytis o el oídio, la usaremos diluida al 30%. El único problema que tiene esta infusión, es que es de efecto breve y debemos



repetir la aplicación cada semana o según se vea el riesgo de problemas.

Fuente: Huertita de Toni.

MUROS DE PIEDRA AL CONTORNO

Hay muchas regiones, donde los montes se erosionaron a tal grado, que ya no queda tierra donde excavar las zanjas, porque los suelos se lavaron hasta la roca madre. En estos terrenos podemos utilizar las piedras y rocas existentes siguiendo las líneas de contorno del terreno, acomodándolas en muros y montículos, que dejen pasar el agua, reduciendo su velocidad, y reteniendo sedimentos, tierra y materia orgánica.

Con el tiempo se pueden establecer pastos, arbustos y árboles pioneros, que a su vez retienen la tierra para formar terrazas.

Especies útiles para ayudar en la formación de terrazas en tierras desertificadas son: el árbol de mezquite y el magüey. Ayuda también la siembra de

leguminosas mejoradoras de suelos, como el frijol.

ADVERTENCIA: Estos métodos funcionan mucho mejor, si mantenemos alejado el ganado de los terrenos en restauración.

Los caballos, vacas, chivos y borregos sueltos en nuestros terrenos, compactan la tierra, comen las plantas y causan erosión. Si necesitamos los terrenos para el ganado, conviene controlarlos y mantenerlos concentrados en un espacio reducido con una cerca, que se cambia a otro pedazo del terreno, cuando sea necesario, dejando así tiempo para que se pueda restablecer la vegetación.

En las gráficas. muros de piedra para frenar el agua, captar sedimentos y materia orgánica (ver foto abajo) y formar terrazas.



Fuente: tierramor

¿QUÉ ES LA DIGITOPUNTURA Y CUÁLES SON SUS BENEFICIOS?

Digitopuntura. Nombre femenino.

Práctica médica derivada de la acupuntura que consiste en presionar con los dedos, determinados puntos del cuerpo humano para aliviar dolores, anestesiar determinadas zonas y curar ciertas enfermedades.

Según la Medicina Tradicional China, existen 20 canales de energía que recorren el cuerpo sutilmente, llamados meridianos.

Estos se conectan con todos los órganos del cuerpo para que el ser humano logre un equilibrio, manteniéndolos en armonía.

Cada meridiano tiene diversas estancias o nodos, que suelen bloquearse o "intoxicarse", produciendo un desequilibrio en nuestro campo energético, que se traduce en síntomas y enfermedades diversas, dependiendo de la zona del nodo y del tipo de energía que conduce el canal en cuestión.

La Digitopuntura, derivada de la acupuntura china, se basa en presiones digitales sobre los nodos, reactivando la circulación energética y equilibrándonos eficazmente.

Está indicada tanto para la prevención de las enfermedades como para el tratamiento de ellas.

A través de la Digitopuntura, el individuo mantiene su organismo en un mejor estado de salud y vitalidad, reforzando sus órganos internos y conservando su tono energético.

La aplicación de este tipo de masaje puede ser realizada a personas de cualquier edad y estado de salud, ya que no produce efectos secundarios, ni tiene contraindicaciones. Debido a que no se utilizan agujas, nunca resulta agresiva.

Cómo funciona? La Digitopuntura funciona a través de los dedos, haciendo presión ya sea con la punta del dedo, el

nudillo o el extremo posterior de un lápiz. Los expertos exploran el lugar, haciendo presión hasta encontrar el lugar exacto. Al comienzo puede sentirse una sensación de hormigueo en el cuerpo, pero al continuar utilizando la técnica se hace cada vez más leve.

La presión ejercida en cada punto es de 15 a 30 segundos, asegurándose que sea el punto exacto donde se cree que existe el desequilibrio energético. Luego de la presión, se sentirá un alivio casi inmediato.

Es importante aclarar que lo más complicado de la técnica es encontrar los puntos indicados a tratar, por tanto sucede que algunos puntos no funcionan según cada organismo, por lo que es importante encontrar los puntos que son más efectivos. Una vez utilizados, permiten una total relajación, así como una efectiva sensación de tranquilidad.

Beneficios de la Digitopuntura.

Hay muchos casos en los que la Digitopuntura es útil, nombraremos sólo algunos:

*Dolores musculares, contracturas, dolor del cuerpo en general.

*Estados de agotamiento, cansancio crónico, ya que ayuda a que el flujo de *Quí* fluya y nos sentimos más vitales.

*Estrés, exceso de pensamientos, no poder parar; la Digitopuntura puede ser muy relajante.

*Depresión, ansiedad.

*Desajustes menstruales.

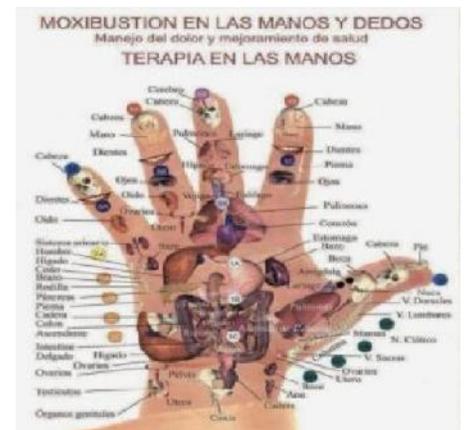
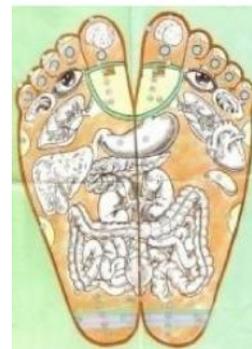
*Embarazo, para el cansancio y dolor muscular, si lo hay.

*Posparto, ayuda mucho en la recuperación tras el parto.

*Menopausia, para reducir sofocos.

*Estreñimiento.

*O simplemente por el placer de recibir un tratamiento que mantiene la energía vital en funcionamiento y equilibrio.



CUENTO: GOTITA DE AGUA (autora Carmen Norma , adaptado)

Este era un pobre campesino que sólo tenía un pequeño campo sembrado de maíz. Trabajaba todo el día en él, arrancando la hierba y enderezando las matas. El campesino estaba triste porque, por falta de agua, las plantas estaban marchitas y temía que se secaran. Un día, mientras miraba al cielo con tristeza, desde una buena nube, dos gotas de agua observaban al campesino y una de ellas le

dijo a la otra: -El campesino está muy triste porque sus milpas se mueren de sed. Quiero hacerle algún bien. -Sí - contestó la otra-, pero piensa que eres sólo una gota y no conseguirás humedecer siquiera una mata de maíz. - Bien -replicó la primera-, aunque soy pequeña haré lo que pueda. Y al decirlo se desprendió de la nube. Aún no había llegado a la tierra, cuando otra gotita dijo:

-Yo iré también. -Y yo, y yo - gritaron muchas gotas. A poco, miles de gotitas caían sobre las plantas de maíz en ruidoso aguacero. Las plantas, agradecidas, se enderezaron enseguida y el campesino obtuvo una cosecha abundante de maíz. Todo porque una pequeña gota de agua se decidió a hacer lo que podía.

Autora: Carmen Norma

PREPARANDO LA BIENVENIDA AL AÑO NUEVO 2018

Pasar la víspera de Año Nuevo en casa con tu familia puede ser una oportunidad fantástica para crear un vínculo para divertirse juntos y celebrar el Año Nuevo con tus seres queridos. Con todas las posibilidades de diversas comidas, antojitos, bebidas, juegos y actividades para pasar la víspera. Con los preparativos para dar la bienvenida al Año Nuevo 2018 en casa, puede ser algo muy bueno, considerando qué se debe de hacer previo:

Prepara una comida casera. Teniendo en cuenta que preparar la Cena de Navidad y Año Nuevo, suele ser más costoso (ya que los precios suelen subir por el día de fiesta), esta es una buena excusa para derrochar un poco y preparar una comida especial familiar, pero una que no tengas la oportunidad de hacer con mucha frecuencia, como pavo, pierna mechada, lechón... una cena que todos disfruten, que se vuelva una comida familiar, tradición de Año Nuevo.

Podría ser una estructura de cena más formal o informal según elijan y a los niños les encantará el hecho de poder elegir entre diferentes tipos de comidas.

Prepara bocadillos y postres divertidos. Pueden ser: pastel, gelatinas artísticas decorativas, un postre de arroz, buñuelos o postres específicos de la época, galletas de jengibre, una torta griega que se hornea en la víspera de Año Nuevo con

una moneda escondida en la masa, para que la persona que reciba el pedazo de la torta con la moneda tendrá buena suerte para el próximo año.

Prepara algunas bebidas festivas y sin alcohol. A los niños les encantará tomar chocolate caliente, bebidas carbonatadas con sabor a fruta y jugo de uva espumoso en la víspera de Año Nuevo. Incluso puedes hacer otras bebidas sin alcohol, como bebidas de fresa y kiwi con soda, bebidas espumosas de arándano y bebidas de menta.

Divertirte durante la noche. Ten una noche de juegos en familia. Lleva juegos de mesa, juegos de cartas y juegos electrónicos e incluso videojuegos grupales para jugar al esperar a que el reloj anuncie la medianoche. Puedes crear torneos de juegos o tratar de jugar a todos los juegos, al menos una vez durante la noche.

Ten una noche de películas. Poner una película que ya tengas en casa o alquila una que todos hayan esperado ver. Una película puede ser sólo un aspecto entre los planes de la víspera de Año Nuevo o puedes convertirlo en un maratón de películas.

Durante este tiempo, pueden comer y beber diferentes bocadillos que hayas preparado para la noche. También puedes usar este tiempo para ver videos caseros antiguos y recordar los buenos



tiempos. Dependiendo de la cantidad de videos que tengas, puedes convertirlo en una actividad para la hora de la cena o reproducirlos durante toda la noche y continuar al día siguiente.

TE DESEO UN FELIZ, SALUDABLE, PRÓSPERO, EXITOSO, ARMONIOSO, DINÁMICO... AÑO NUEVO 2018

Ser personas positivas y luchar por nuestros sueños, nos brindará una alegría incomparable. No se trata de ser optimistas en determinados momentos, sino hacer un estilo de vida que nos llevará a la cima del éxito. En estas festividades de fin de año, exprésales a tu familia y a tus amigos, todo lo bueno que les deseas y tus expectativas en cuanto al año que va a comenzar.

¡¡¡Feliz Año Nuevo 2018!!!

Desde hace 22 años en el aire
 Es un programa técnico, científico, cultural e informativo
 Acompáñanos



Programa de Radio para del 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 Munguía.....	37 77 – 11 55	3175
Dra. Martha Isabel Torres Moran	37 77 – 11 50	33141
(CUCBA UDG)		
Ing. Ricardo Rivas Montiel (HCG).....	36 17 – 07 60	52630
Téc. Teresita del Niño Jesús Ortiz García.....	30 30 – 06 00	56195
Edición y Diseño		
Ing. María Elena Estrada García.....	(33) 30 30 06 71	
Coordinadora de Desarrollo Rural, Radio y Comunicación Social		
programagallito@hotmail.com		