

TURISMO
CULTURA
GASTRONOMIA
PERSONAJES

Hidalguia

Año 3 No. 1

Febrero / Marzo 2018

Precio \$20.00



Leyendas / El Yolo / Pag. 4

TULANCINGO
MEXICO
2,300 MILES ↑
PLEASANTON'S
SISTER CITY

Economía / Ciudades Hermanas / Pag. 6

Gastronomía / Un privilegio Culinario / Pag. 8

Economía y Salud / Marihuana en México / Pag. 12

MENDEZ



DISTRIBUIDORA DE PLÁSTICOS

COMPRA Y VENTA DE:
Plásticos y Envases Desechables,
Papel Cebolla, Cables, Rafia
y materias primas



MATRIZ: SUCURSAL:
Cipres No. 111 Blvd: La Morena
Col. La Morena Col. Los Alamos
Tel.01 (775) 974 1639 Tel.01 (775) 974 1638

Celular: 044 (775) 109 5140
Tulancingo, Hgo

AFUERA DE PIFSAL



C.D. Jazmín Mendoza Barrera
C.D. Samuel López Monroy I.

Tratamientos de ortodoncia
Prótesis fija o removable
Extracciones / Incrustaciones
Amalgamas / Resinas

Horario:

10:00 a.m. 2:00 p.m y 4:00 p.m a 8:00 p.m
Lunes a Sábado

Urgencias:

775 108 3376 / 775 752 5109

Previa Cita

Consulta con Rx



Centro Holístico ZEN



Tanatología

Masoterapia

Nutrición

Callejon de San Vicente # 109
Int. 4 Col. Centro
Tulancingo, Hidalgo 43600

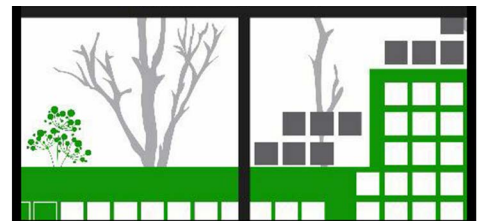
01 775 107 7990



Laboratorio dental

Alfonso Macedo #121 col. Benito Juarez
Horarios: 9am - 3pm / 4pm - 8pm.

775- 9742725
775-110 2209



SUMARIO

Los autores de los artículos de Hidalgo son propietarios de sus artículos. Hidalgo y todos sus contenidos están protegidos por Copyright, salvo aquellos documentos en los que se exprese alguna licencia diferente (Copyleft u otras)

Bienvenida

Pág. 2 **Bienvenida al visitante**

Hidalguía

Educación

Pág. 3 **Colegio Fray Pedro de Gante**

Hidalguía

Historias y leyendas

Pág. 4 **Las leyendas del Yolo**

Fuente / Monografía del Estado de Hidalgo, Tomo 1, 1993

Pág. 5 **El descubrimiento del Pulque**

Marco Antonio Mendoza Bustamante

Gastronomía

Pág. 6 **Un privilegio culinario**

Diana Karina Tapia Aguilar

Economía y Sociedad

Pág. 8 **Ciudades Hermanas**

Luis Felipe Lòpez Monroy

Entrevista

Pág. 10 **Vías de comunicación**

Pág. 11 **Sendero Bicentenario**

Gerardo Izurieta C.

Salud y Economía

Pág. 12 **Marihuana en México**

Luis Felipe Lòpez Monroy

Hidalguia

Revista Bimestral

Luis Felipe López Monroy
Director General
hidalguiaplus@hotmail.com

Gerardo Izurieta Callejas
Director de Imagen y Diseño
gerizu@hotmail.com

Blanca Estela Rivera
Diana Karina Tapia Aguilar
Estela Aguilar Pérez
José Manuel Toscana
Raúl Marroquín González
Colaboradores

Luis Francisco López González
Informática
luisfranciscolopezgo@outlook.com

Fotografías
Hidalguia

Gerardo Rodríguez Menéndez
Jurídico

Nicandro López Monroy
Distribuidor

Servicios de Prensa
Turismo del Estado de Hidalgo

Informes y ventas
Tels.: (775) 7848128
044 7757848128
Correo electrónico:
hidalguiaplus@hotmail.com
Site: www.hidalguia.com.mx

Circulación certificada por el
Instituto Verificador
de Medios; registro en trámite

Hidalguia, "Periodismo por un turismo con clase". Publicada por Hidalgo, S.A. de C.V., febrero 2018. Certificado de Reserva de Derechos de Autor / En trámite. Certificado de Licitud de Contenido: En trámite. Certificado de Licitud de Título: En trámite. Domicilio de la publicación: Luis Ponce 710, Col. Centro, Tulancingo, Hgo., México. 043625

◉ Hidalgo es una Marca Registrada



Bienvenida al visitante

El pueblo hidalguense te ofrece un destino turístico, mágico y hospitalario...

Bienvenidos a Hidalgo, tierra que cuenta con gran variedad de atractivos turísticos.

En nuestro estado podrás disfrutar de la naturaleza, practicar deportes extremos, nadar en aguas termales, visitar zonas arqueológicas, conocer nuestras raíces, cultura y tradiciones.

Para tu tranquilidad como visitante: *Hidalgo es un lugar en el que prevalece la seguridad.* En nuestros destinos podrás convivir tranquilamente con tu familia y gozar de un fin de semana o unas vacaciones completas.

Déjate llevar por nuestra hospitalidad, vive nuestro folklore y deléitate con nuestra rica gastronomía, *que va de lo casero a lo exótico y que incluye pastes, pulque, escamoles, barbacoa, guajolotes, zacahuil, mixiotes y gusanos de maguey.* Además de nuestra gastronomía, también podrás encontrar numerosos restaurantes que ofrecen en sus cartas lo mejor de la cocina, tanto nacional como internacional.

En nuestras diez regiones naturales, *que son Altiplanicie Pulquera, Comarca Minera, Huasteca, Cuenca de México, Sierra Alta, Sierra Baja, Sierra Gorda, Sierra de Tenango, Valle de Mezquital y Valle de Tulancingo,* encontrarás gente que te brinde su amistad y que te abra las puertas para que conozcas y disfrutes cada una éstas.

Acércate a Hidalgo; con gusto te atenderemos y haremos de tu visita una experiencia inolvidable.

Gracias por tu visita.

Hidalgo con Hidalgo

Colegio Fray *Pedro de Gante*

Colegio
Pedro
de
Gante



El 19 de enero de 1942 a las 4:15 p.m., llegaron a la ciudad de Tulancingo, Hgo, tres religiosas "Hijas del Espíritu Santo".



El Excmo. Sr. Dr. Dn. Miguel Darío Miranda y Gómez, obispo entonces de la diócesis y el Sr. Pbro. Don José de Jesús Montoya, tuvieron la idea de que se abriera un colegio para varones en esa ciudad. Esta petición la hicieron a la fundadora la **M.R.M. Ana Ma.**

Gómez Campos, superiora General de las Hijas del Espíritu Santo. Ella sumó a la R. M. Margarita Tenorio, y a la R. M. Teresa Anaya Baños.



El 11 de febrero de 1942 a las 7 p.m. se inauguró el colegio "Pedro de Gante" con 37 niños que ya estaban matriculados.

El 12 de febrero de 1942, fue el primer día de clases en Tulancingo, a las 9:30 a.m. se reunieron los alumnos ante una imagen de Virgen de Guadalupe e hicieron su consagración a ella. En seguida pasaron a sus clases.

Actualmente esta Institución es dirigida por una familia tulancinguense que promueve la formación humana, cristiana, académica, cultural y profesional en ésta región. Mantienen el compromiso de continuar con la misma ruta y mismas bases de años atrás, logrando la misión e ideales necesarios en el desarrollo integral de nuestra sociedad.

El Colegio Pedro de Gante tiene como Misión mantenerse como la mejor institución educativa a la vanguardia en el proceso Enseñanza-Aprendizaje, mejorando continuamente, procurando elementos que formen a los alumnos a través de una sólida educación académica, deportiva, cultural y en valores; integrando el uso adecuado de la tecnología; con el equipo humano de profesionales altamente calificados y comprometidos, en un ambiente de libertad, armonía, responsabilidad y respeto. En sus nuevas instalaciones sigue impartiendo los niveles de: Preescolar, Primaria Secundaria y Preparatoria, contando con los departamentos de: Cultura y Deportes, e inglés

El Colegio Pedro de Gante, con su constancia, y su compromiso educativo, lo han llevado a la excelencia, manteniéndose hoy a la vanguardia.



Las leyendas del Yolo

Hace muchos años surgieron leyendas en el municipio de Cuauhtepec.

Se tenía la creencia de que en el cerro llamado "El Yolo" habitaba Satanás, este temor despertó en las personas el interés de cerciorarse si era verdad lo que se contaba, ya que se sabía que "el malo" les compraba su alma en muchas monedas de oro.

También se hablaba de que, si alguien cometía algún acto deshonesto, el demonio les arrebataría su alma y las condenaría para siempre en el infierno y cuya puerta adornada con miles de piedras preciosas e incrustaciones de oro estaba en el cráter del citado cerro.



Algunas osadas personas que llegaron a aventurarse en verificar lo que en boca de muchos se decía, ya fuese dominados por la avaricia, curiosidad, o por testarudez que les despertaba esa leyenda, y que pudieron regresar del Yolo, platicaban su experiencia con los rostros desencajados y ojos desorbitados.

Íbamos caminando entre la tierra seca, entre hojarascas y piedras, apoyándonos en algunos de los pocos árboles que quedan, y poco antes de llegar a "El Yolo" se nos apareció una serpiente, nos pedía que la cargáramos, que le ayudáramos a cruzar con ella el río, y que después de salvarlo, ella se convertiría en una hermosa mujer.

La única condición que nos pedía es que por nada en el mundo volteáramos a ver su imagen de mujer pues nos convertiríamos en piedra.

Algunos no supieron resistir la curiosidad de voltear y se convirtieron en piedra, yo afortunadamente no lo hice y salí

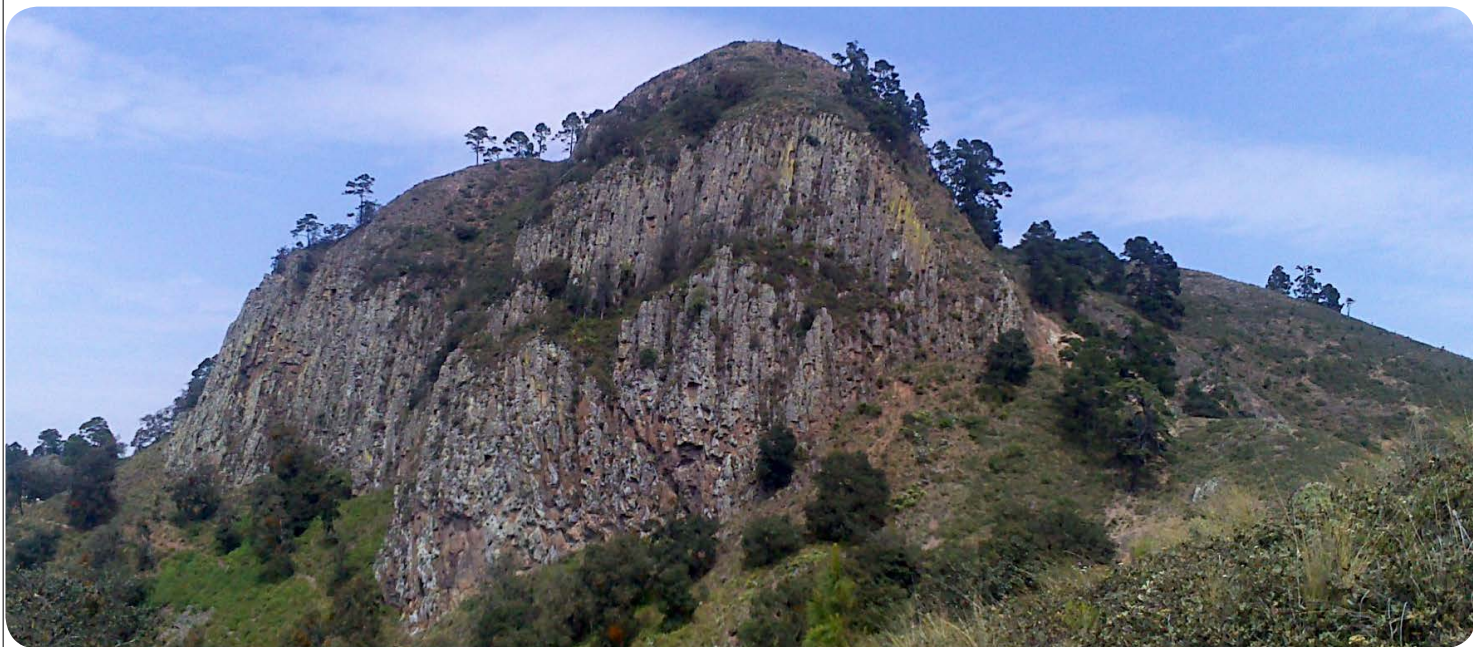
despavorido para el pueblo sin voltear atrás- decía sudando a mares uno que dijo se salvó de ser una de las rocas que aún existen y forman figuras que semejan personas.

Otros decían que, en ese mismo lugar, únicamente en el día de San Juan, cada 24 de junio, al momento de que un caminante sorteaba el río, se les aparecía una bellísima mujer de tez blanca y largo pelo negro.

Ella le pedía de favor que le permitiera cruzar el agua, que la llevara sobre sus hombros. Algunos tentados lascivamente por la bella dama, la subían a sus hombros y poco a poco, a cada paso que daban y que se acercaban hacia el centro del río la carga se iba haciendo más pesada, y de igual forma a sentían que las piernas de la mujer comenzaban a apretarles como yugo en la garganta, cuando eso pasaba y faltos de aire volteaban a verla, se espantaban, de esa bella mujer que en un inicio subieron, no quedaba nada y ahora cargaban un feo esperpento que en vez de cabello, le brotaban víboras negrísimas.

Se dice que algunos otros alcanzaban a escapar, otros murieron ahogados y los más se convirtieron en piedras, que es precisamente el lugar donde ahora se le conoce como "Los Ermitaños".

¿Te animarías ir a "El Yolo" un 24 de junio y en la noche?



Foto/Diego Villar Domínguez

El descubrimiento del pulque

Fragmento del libro "Por Siempre Tollantzinco"
(Esbozo Histórico de Tulancingo de Bravo, Hidalgo)

El Historiador Fernando de Alva Ixtlilxochitl relató de forma sobresaliente la leyenda del pulque, en ella da noticia de que el Rey Tolteca Tecpancaltzin, recibió en su palacio la visita de Xóchitl, junto con el padre de ésta, de nombre Papatzin, quien hacía poco tiempo había inventado una bebida llamada pulque y que en el pueblo Azteca fue conocida como octli; misma que la hermosa doncella había llevado como obsequio al monarca.

Tecpancaltzin, enamorado de Xóchitl la hizo su mujer, y años más tarde procrearon un niño, a quien pusieron por nombre Meconetzin, cuyo significado es "niño del maguey", con el tiempo el niño se hizo hombre y fue coronado como rey bajo el nombre de Topiltzin, extendiendo su gobierno por más de cuarenta años.

Con independencia de la leyenda de Xóchitl, los vestigios arqueológicos más terminantes que aportan indicios acerca del descubrimiento del pulque, han permitido a diversos especialistas sostener que la explotación del mayahuel (maguey), así como el descubrimiento del octli (pulque), tuvo verificativo gracias a los Tolteca en la época de Meconetzin, quienes comenzaron a explotar el beneficio del maguey, aunque algunos vestigios apuntan a que fueron los Aztecas en su camino hacia la cuenca de México quienes desarrollaron la ancestral bebida.



Teorías las anteriores, que fueron refutadas por los Arqueólogos Florencia Müller y César Lizardi, quienes en la década de los cincuenta descubrieron en los yacimientos arqueológicos del Valle de Tollantzinco piezas de obsidiana a las que llamaron raspadores terminales, los cuales eran utilizados por los tlachiqueros como herramienta dentro del proceso fermentador de la bebida, ello aunado a que esos utensilios fueron hallados cerca de cenizas de maguey, que datan de cinco siglos antes de la era Cristiana, es decir, diecisiete siglos previos a la existencia de Papatzin y Xochitl, quienes han sido señalados como protagonistas del surgimiento del milenar elixir.



Aquel descubrimiento nos hace pensar que los habitantes del Valle de Tulancingo, fueron pioneros en la explotación del mayahuel y muy probablemente Tollantzinco fue el sitio mágico donde el pulque vio la luz primera.

Chavero, Alfredo. "Obras históricas de D. Fernando de Alva Ixtlilxochitl." México, 1891-92.

En el Códice de 1576 pueden apreciarse iconografías que aluden al descubrimiento del pulque. George Baudot y Tzvetan Todorov. "Relatos aztecas de la conquista." Consejo Nacional para la Cultura y las Artes / Grijalbo, México, 1990, Págs. 209-215.

Respecto del descubrimiento del primer raspador de ixtete, Cesar Lizardi Ramos, en su obra, "Arqueología en el Valle de Tulancingo", editada por la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, relató que fue un peón durante una excavación dirigida por él, realizada en el lienzo charro de Santiago Tulantepec de Lugo Guerrero, quien desenterró la herramienta, y cuando el excavador le preguntó al Arqueólogo si guardaba el objeto en la bolsa de recolección, éste le indicó que lo arrojara lejos; después de reflexionar acerca de su precipitada orden, Lizardi Ramos, retractándose, solicitó al peón recogiera el objeto para su análisis, al levantarlo, le indicó el empleado que se trataba de un raspador de maguey.

Anécdota que provocó gran admiración en Cesar Lizardi, no solo por la importancia del objeto, sino porque varios siglos después de que la bebida fermentada fue inventada, los tlachiqueros actuales, aún ocupan los mismos utensilios, aunque de materiales diversos, para aprovechar los beneficios del maguey, ello como resultado de una traslación generacional de los hábitos de culturas pretéritas.

Viene de "Tlachique", que a su vez dimana del náhuatl chiqui, nitla, raspar.

Tulancingo y su gastronomía: *Un privilegio culinario*



Hablar de la gastronomía de la región de Tulancingo y sus alrededores, es hablar de tradición, mestizaje y creatividad, los cuales a través del tiempo y de las generaciones han perdurado hasta nuestros días; incluso, algunos platillos tulancinguenses

se han innovado en combinación de nuevos ingredientes pero conservando en todo momento su esencia. La cualidad que los hace excepcionales y típicos de esta región, es que cada uno de ellos posee un tinte prehispánico en sus orígenes, tanto de los ingredientes utilizados, como de técnicas de preparación.

El guajolote es, sin duda, el platillo más representativo de la región. Se puede encontrar en un sinfín de sitios donde es posible degustarlos principalmente al caer la noche, y los hay de una gran variedad de ingredientes que van desde el tradicional huevo hervido o queso de hebra, hasta los más elaborados de carne al pastor o de molleja en chiltepín.

La barbacoa no se puede quedar atrás. Su método de cocción involucra el uso de pencas de maguey

de la región para dar su sabor tan característico, y hacer de ella un exquisito platillo mestizo. Así mismo, la entomofagia es una práctica común, ya que los chinicuiles, escamoles, chapulines y gusanos de maguey con su inigualable sabor deleitan a quien los consume tanto en su forma natural (principalmente asados), hasta cocinados de una manera más compleja.

Otro platillo típico regional y a su vez mestizo por el origen de sus ingredientes, es **El mixiote**. Estas pequeñas 'bolsitas' elaboradas a partir de la membrana interior de la penca del maguey tienen una gran versatilidad, ya que la fuente proteica principal puede ser carne de pollo, de cerdo, de conejo o incluso de pescado. Y para acompañar cualquiera de los platillos antes mencionados, no hay nada mejor que un buen jarrito de pulque, deliciosa bebida de origen totalmente natural, ya sea solo o preparado en un 'curado' del sabor de preferencia.

Sin lugar a dudas, la gastronomía de la ciudad de Tulancingo es una de las más completas del estado de Hidalgo gracias a sus raíces, y a la continuidad que se le ha dado a las recetas para no quedar sólo en la memoria de nuestros antepasados.



Calle Tomas Alba Edison 301, Estrella, 43660 Tulancingo, Hgo. Tel.: 7757531136



Ciudades Hermanas



El movimiento de Ciudades Hermanas Internacional surgió en los Estados Unidos poco después de la Segunda Guerra Mundial, fue en 1956 por el presidente **Dwight Eisenhower** en la conferencia de la Casa Blanca sobre la diplomacia

ciudadana. Imaginó una organización que pudiera ser el eje de la paz y la prosperidad mediante la creación de vínculos entre personas de diferentes ciudades de todo el mundo.

Eisenhower pensó que, al convertirse en amigos, las personas de culturas diferentes pudieran celebrar y apreciar sus diferencias, fomentando con la población mundial mayores lazos de unión y amistad, promoviendo proyectos en beneficio mutuo.

Aunque el concepto es mucho más popular en los Estados Unidos que en otros sitios, hoy en día se ha extendido por todos los continentes, dando lugar a algunos hermanamientos muy interesantes.

"Robert Bob Athenour", en la búsqueda de un hermanamiento de Pleasanton California con una ciudad mexicana, buscó información con la familia Fuentes de Coahuila, en la cual estuvo de intercambio en los años 50's, le informaron que existían tres ciudades en el estado de Hidalgo que contaban con esos requisitos.



La ciudad de Tulancingo, fue seleccionada como tal en el año de 1984, **Joel Marroquín Rodríguez** fue eje central para tal hermanamiento.

Steve Noble es otra central columna para tal creación. Hoy el comité de Ciudades Hermanas, bajo la batuta de **Jorge Victoria** desde Pleasanton; y **Martha Soto**, desde Tulancingo se consolida con más fuerza y vigor. **Martha Teresa Soto García** manifestó que buscará incrementar el comité con nuevos socios, fomentar los lazos de



hermandad, y en especial, seguir el buen ejemplo de "apadrinar" a una alumna del colegio **José María Yermo y Parres**, consistiendo esto en hacerse cargo de todos los gastos de manutención de una pupila, acción que realizan discretamente de todo corazón los amigos de Pleasanton.

La fraternal unión ha sembrado lazos de amistad más particulares, pues hasta casamientos se han dado entre personas de las diferentes comunidades.

Actualmente, Sister Cities International continúa expandiendo sus alcances a nuevas regiones emergentes del mundo. Hoy en día, dedica una especial atención a las áreas con importantes oportunidades de intercambio cultural y educativo; asociaciones económicas y sobre todo, la asistencia humanitaria.



Foto/ Isaac Diaz de la Torre



Vías de comunicación: *Esenciales para el Desarrollo de México*

Las vías de comunicación son parte fundamental para el desarrollo económico y bienestar social de un municipio, estado, región y país.

El incremento de la población creó más asentamientos humanos, lo que en un principio fueron senderos, se convirtieron en verdaderos caminos.

Con nuevas técnicas mediante el uso de maquinarias y materiales las vías de comunicación mejoraron. Redefinir trazos, anchura, impacto ambiental para su acondicionamiento, reposición o conservación siempre deben ser vigentes.

Tulancingo creció en su movilidad de personas y vehículos jamás experimentado, sin que hubiese una agilización del transporte, que generó contaminación ambiental y pérdida de tiempo, frenando el desarrollo comercial y económico. Fue hasta el 2011 que con la visión del entonces presidente Cesáreo Jorge Márquez Alvarado, se inauguró el boulevard Bicentenario, dicha obra consta de 4 carriles con respectivas banquetas, guarniciones, iluminación, señalamientos, semáforos y camellón central.

Jorge Márquez señala que siempre se debe hacer todo por el beneficio de Hidalgo.

El edil también realizó las obras como los boulevares Chapultepec, Quetzalcóatl y Huapalcalli entre otros. Ahora gestiona recursos para la carretera Napateco-San Felipe. Hoy Tulancingo cuenta con inversiones para mejorar su infraestructura, tal es el caso de la ampliación a 4 carriles de la carretera La Joya-Santiago. Dicha adecuación será a partir del boulevard Bicentenario hasta la carretera Tulancingo-Santiago Tulantepec, creando así un nuevo eje de desarrollo comercial al descongestionar esa zona saturada de tráfico, detonando un alto crecimiento en diferentes rubros, interrelacionando a los municipios de Cuauhtémoc, Santiago Tulantepec y Tulancingo.

El hoy diputado federal Cesáreo Jorge Márquez Alvarado gestionó 25 millones de pesos para esa obra que son aplicados prudentemente en tiempo y forma por el presidente municipal Fernando Pérez Rodríguez. Solo restaría modernizar desde La Joya hasta el boulevard Bicentenario.

“Fue una gestión difícil, que llevó tiempo y que, finalmente dio resultado. Mucha falta le hacía al pueblo de Cuauhtémoc, al pueblo de Santiago Tulantepec, más comodidad, más rapidez y seguridad para todos con esta vía. Más plusvalía para de predios, es mi compromiso trabajar para Hidalgo.”



Sendero Bicentenario Tulancingo sólo para Correr

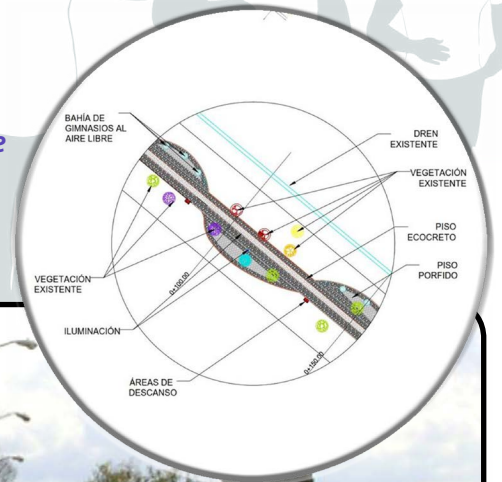
El Sendero de movilidad alterna Bicentenario promueve la inclusión social la movilidad urbana no motorizada, la cohesión social y el desarrollo sustentable y sostenible del Municipio de acuerdo los pilares de desarrollo sostenible aplicables de la ONU, de igual manera en las normas de movilidad urbana establecidas en el Plan Municipal de Desarrollo 2016-2020.

La actual administración trabaja en el progreso de Tulancingo, el cual siempre irá de la mano con un buen aprovechamiento ambiental.

Además, el alcalde Fernando Pérez Rodríguez está a favor de la movilidad urbana y el respeto al peatón y conservación de Medio Ambiente.

El proyecto de mejoras del sendero Bicentenario, en una primera etapa se tiene prevista una inversión de 10 millones de pesos y consiste en ampliar la longitud de la ruta de movilidad alterna, mediante la incorporación del sendero intermunicipal, brindando mayor seguridad a la población que lo ocupa, permitiendo optimizar el espacio.

El gobierno municipal de Tulancingo, a través de la secretaría de Desarrollo Urbano, Obras públicas y Medio Ambiente del municipio entre otras dependencias socializa las mejoras del sendero intermunicipal, dando prioridad al peatón.



El espacio contará con una excelente arquitectura del paisaje visualmente agradable.

Promueve la practica de deportes como ciclismo, senderismo, atletismo, trayendo consigo beneficios para la salud.

1.- Se presentan 2 tipos de textura optimas para el desarrollo de actividad deportiva, siendo una de ellas arcilla que reduce el impacto para los corredores y concreto ecológico que facilita la filtración natural, idónea como superficie plana para un trote mas estable y el rodamiento de bicicletas.

2.- Espacio seguro, con iluminación auto sustentable mediante lámparas Led alimentados por energía solar, cámaras de vigilancia y botones de pánico. Mobiliario urbano para descanso, esparcimiento y ejercicio al incorporar, bancas, gimnasios al aire libre y espacios para convivencia.

Marihuana en México: si es tabú?

El tema la marihuana en México es tabú para los políticos o servidores públicos, pocos son los que lo discuten con su debida importancia, puesto que, cuando dan su opinión, ven mermada la simpatía de los votantes. Es necesario tomar cartas en el asunto para que, como dijera el ex presidente de Uruguay José Mujica,

"La apuesta es tratar de sacarle mercado al narcotráfico, dejarlo sin negocio. Y no meter tanta gente presa. Sacar eso de la ilegalidad para poder atenderlo como un problema médico y no clandestino"
La regulación de la marihuana en nuestro país podría generar legalmente hasta 6,000 MDD, de acuerdo con estimaciones de la organización Semáforo Delictivo Nacional.



Foto / Victor Noel Madrid

En muchos países el consumo y compra de la marihuana están permitidos en pequeñas cantidades, ya sea el consumo con fines recreativos o medicinales, incluso algunos gobiernos permiten tener plantas de cannabis spp, en el hogar.

Países como Portugal, Canadá, BeNeLux, Suiza, Jamaica en ciudades como Barcelona en España, y en Estados Unidos de Norteamérica en los estados de Alaska, California, Colorado, Maine, Massachusetts, Nevada, Oregon, Washington, Washington D.C., el uso medicinal o recreativo de la marihuana es permitido en parte. Va desde los 18 a 21 años de edad el límite para que una persona pueda comprar legalmente el cannabis.

El turismo de la marihuana en Seattle, California, Ámsterdam, creció. Algunas personas advierten que una adopción abierta del turismo de marihuana, "empaña" la reputación de las ciudades e invita a una actividad ilegal. El Secretario de Turismo de México, Enrique de la Madrid, recomendó iniciar con la legalización de la marihuana en los estados de Baja California Sur y Quintana Roo.



Hay muchos productos de la marihuana con THC, su componente activo de relación placentera; y el CBD que

concentra todas las propiedades terapéuticas, como son: helados, chocolates, refrescos, dulces, pizzas, aceites, licores, brownies, textiles, cremas corporales, brillo labial... por decir algunos.

La marihuana ayuda en el tratamiento de reumas, migraña, trastorno obsesivo compulsivo, arterioesclerosis múltiple, retraso de crecimiento de tumores en pulmones en pecho y cerebro, disminuye síntomas de enfermedades, previene el Alz Heimer, trata glaucoma, relaja músculos, y ayuda en el síntoma premenstrual hasta con un 75%. No todo es beneficioso, su consumo a temprana edad, da bajos niveles de concentración y disminución de la memoria.

Diversos estudios científicos señalan que el consumo recreacional es 114 veces más seguro que el alcohol; que nunca en la historia se ha demostrado que alguien ha muerto por sobredosis de marihuana; no crea adicción... es menos dañina para los pulmones que el tabaco.



El Tribunal Supremo de México el 20 de junio de 2017, aprobó la legalización del uso y cultivo de la marihuana con fines médicos y científicos, así como los derivados de su producción y distribución con estos fines. Lo interesante es donde comprarla en México y no importarla, pues señalan los que la necesitan para familiares con tratamientos de epilepsia, "sale carísima".

En donde se ha permitido su uso, los índices de violencia no se han disparado, a todo esto, nos queda la pregunta: ¿porque funciona la legalización de la marihuana en otros países y por qué en México no?



Estela Aguilar y Blanca Estela Rivera
Colaboración de High Frequency Farms,
Washington USA.,

MÓNACO

Lacteos



Leche Mónaco



PRODUCTOS

Queso Oaxaca / Queso molido para pizza / Queso gouda
Queso mozzarella / Queso canasto / Queso panela / Leche entera

Producimos y comercializamos productos lácteos de alta Calidad, satisfaciendo el paladar y el gusto de nuestros consumidores. **Beneficiamos a nuestra** comunidad a través de la eficiencia de los procesos productivos y de comercialización.

Manteniendo la confianza de nuestros clientes y proveedores.

Productos elaborados por:

LÁCTEOS MÓNACO Bajo Licencia Chihuahua #105 Col. Rojo Gómez
C.P. 43645 en Tulancingo, Hidalgo Tel 775 7423609

Los mejores precios de la región

Pro¹One

REFACCIONARIA **ALMEHUA**



ACDelco

Castrol

GONHER
AUTOPARTES

BOGE

LUK



Motorcraft

FRITEC
FRICTION TECHNOLOGY

☎ (775) 753-12-57

(775) 112-30-83 ☎

Ajustes ♦ Afinaciones ♦ Frenos ♦ Clutch
Suspensión ♦ Baterías ♦ Aceites ♦ Partes Originales