

2020



MÁS, POR NOSOTROS A.C.

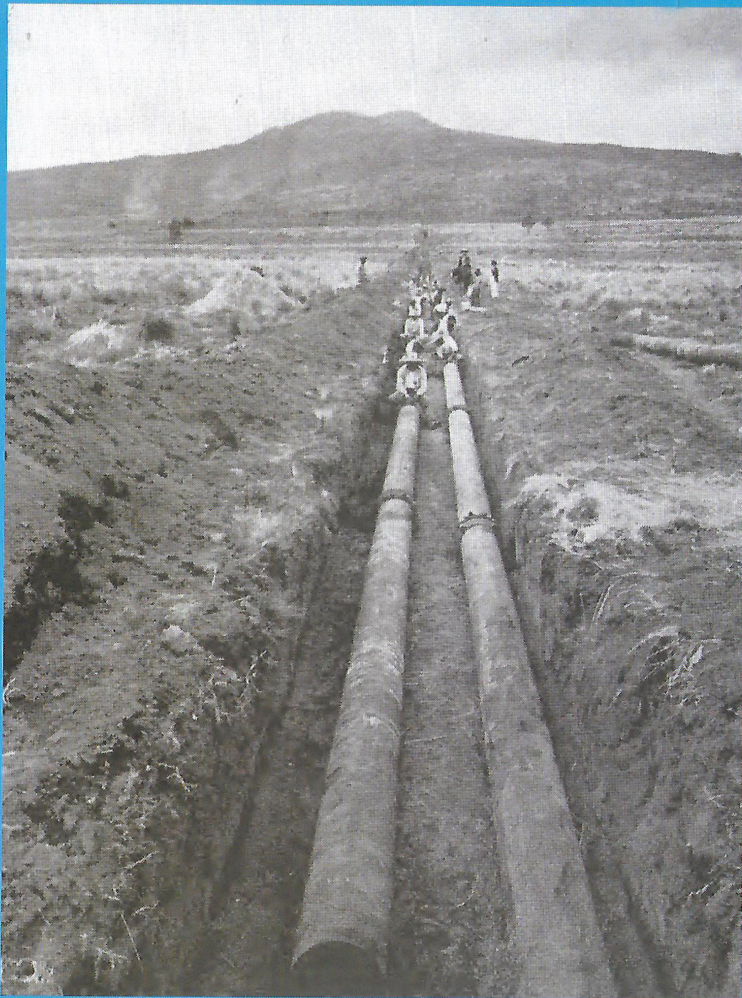


La eficiencia de los saberes
de los pueblos antiguos

Topónimo del Cempoaltepetlazintla Fernando Palma (2014)



*Al fondo el Cempoaltepetlazintla
vista desde el Teuhtli imagen Angélica Palma (2015)*



Nuestros bosques que
 atrapan el agua
 fueron queridos y cuidados
 por nuestros abuelos
 por nuestra gente;
 pero no siempre disfrutaron del agua:
 se trajo agua de otros lugares
 y ahora nuestra agua
 se va a otros sitios.
 ¿Quiénes deciden sobre el agua?
 ¿Qué cura el cuerpo cuando aloja penas?
 ¿Qué calma la sed y da la vida?
 ¿Quién le pone precio?

Departamento del D.F. Dirección de aguas y saneamiento.
 1934. Acueductos de monte alegre. México imprenta mundial.
 Acervo documental. Raymundo Flores Melo

El agua del monte alegre

La falta de agua ha sido para Milpa Alta uno de los problemas más importantes desde la época colonial y hasta principios del siglo XX. A lo largo de la historia, sus pobladores se habían abastecido de los pozos de Tecómitl y Nochcalco, de barrancas, magueyes o de algunos de los aljibes o tanques donde se captaba agua de lluvia. Fue hasta 1934 cuando el manantial del Tulmiac, dentro de la propiedad comunal de Milpa Alta, fue sustituido por el de Monte Alegre, lugar que se encuentra al pie del volcán del Ajusco en Tlalpan. Esto se dio debido a que la cantidad de agua de San Juan Tulmiac era insuficiente para satisfacer las necesidades de los habitantes de los doce pueblos de la demarcación. El trazo y los trabajos para realizar esta obra hidráulica iniciaron en 1933; la línea tenía una extensión de 42.942 kilómetros. El servicio de agua potable fue inaugurado el 27 de noviembre del siguiente año con ceremonias cívicas en tres poblados: Tecómitl, Atocpan y Villa Milpa Alta. En la cabecera delegacional se descubrió el monumento conmemorativo erigido por la Junta de aguas y los campesinos milpaltenses. *El Jefe del Departamento del Distrito Federal, Aarón Sáenz, al ofrecer la dotación de agua, dijo lo siguiente: se acercó a "pero la acción renovadora de la Revolución se encontraba en marcha, y se aproximaba el momento en que la voz del campo sería oída. Esta voz, en la que resonaba la queja de cien generaciones, fue la que llegó hasta mí en boca de uno de los habitantes más ancianos de Milpa Alta, quien, con la nobleza y estoicismo de una raza cuyas desventuras no han logrado apagar, mí durante la visita que hice a esta población el día 27 de mayo del año próximo pasado para pedirme agua. No para ellos, los ancianos que estaban cerca del sepulcro, sino para sus generaciones futuras..."*

Etnohistoriador Raymundo Flores Melo, miembro del consejo de la crónica de Milpa Alta



MÁS, POR NOSOTROS A.C.

Febrero
 2020

D L M M J V S

Semana

5

6

7

8

9

1	Sta. Viridiana
2	Sta. Juana
3	San Óscar
4	San Gilberto
5	San Felipe de Jesús Aniv. de la Constitución Mexicana
6	San Pablo
7	San Nivardo
8	San Lucio
9	Sta. Apolonia
10	Sta. Escolástica
11	Ntra. Sra. de Lourdes
12	Sta. Eulalia
13	San Martiniano
14	San Valentín
15	San Faustino
16	Sta. Juliana
17	Sta. Mariana
18	San Eladio
19	San Álvaro
20	San Eluterio
21	San Pedro Damían
22	San Pascacio
23	San Policarpo
24	San Modesto de Aparicio
25	Beato Sebastián
26	San Alejandro Miércoles de Ceniza
27	San Gabriel
28	San Romano
29	San Augusto

www.jarabesanpedro.com.mx
 ventas@jarabesanpedro.com.mx
 Tel. 5844 3083 y 5844 3022

www.maspornosotros.com

www.maspornosotros.wordpress.com

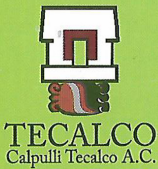
www.calpullitecalco.com

calpullitecalco.wordpress.com



Rosalba nixtamalizando en San Pedro Atoepan, Milpa Alta, Imagen Anaélica Palma. (2019)

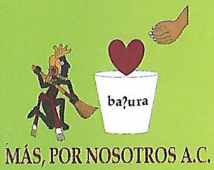
La nixtamalización



La nixtamalización es un conocimiento milenario, un descubrimiento y una aportación de los pueblos antiguos al mundo para una buena alimentación. Es un proceso adicional que le confiere al maíz un enriquecimiento de elementos nutritivos y que, además, es clave en el proceso de la elaboración de la tortilla o tlaxcalli, alimento que fue inventado por los hombres del México antiguo y que hoy en día sigue siendo clave en la alimentación de nuestro país. El maíz se cocina un día antes, se pone a hervir agua y una vez en ebullición, se agrega cal. El maíz luego se retira del fuego y se deja reposar toda la noche, quedando listo para la molienda. El proceso pone disponibles la gran mayoría de los aminoácidos. Es decir, se producen transformaciones en los almidones como los de recristalización y adquisición de elementos y nuevas estructuras moleculares positivas para la salud. Este proceso ayuda al maíz a volverse un alimento mucho más nutritivo, al poner en disposición para su consumo, elementos que antes de su proceso no contiene. Muchas de las tortillerías en la Ciudad de México venden harina de maíz de dudosa calidad y sin el proceso de la nixtamalización. Es decir, sin el proceso de liberación de los nutrientes, por lo que este tipo de tortillas solo contienen carbohidratos. No dejemos de consumir las tortillas elaboradas con el proceso de la nixtamalización, ya que éste garantiza un alimento muy completo, rico en fibra y proteína, además de los carbohidratos.



M.C. Héctor Celedón integrante y socio fundador de Calpulli Tecalco



MÁS, POR NOSOTROS A.C.

Marzo 2020

D L M M J V S

Semana	1	2	3	4	5	6	7
10	Sta. Félix	San Federico	San Emeterio	B. Romeo	San Juan José	San Olegario	Stas. Perpetuas y Felicitas
11	San Juan de Dios	Sta. Francisca Romana	San Macario	San Ramiro	Sta. Fina	San Rodrigo	Sta. Matilde
12	Sta. Luisa	San Heriberto <small>Descanso laboral correspondiente al natalicio de Benito Juárez</small>	San Patricio	San Cirilo Expropiación Petrolera	San José	Sta. Fotina	Sta. Fabiola Natalicio de Benito Juárez
13	San Octaviano	San Toribio	Sta. Catarina	B. Humberto	Sta. Larisa	San Ruperto	Sta. Esperanza
14	San Eutacio	San Amadeo	Sta. Balbina				

www.jarabesanpedro.com.mx
ventas@jarabesanpedro.com.mx
Tel. 5844 3083 y 5844 3022

www.maspornosotros.com www.maspornosotros.wordpress.com

www.calpullitecalco.com calpullitecalco.wordpress.com



Las corta fuegos de Milpa Alta.
Imagen Manuel Elizalde (2018)

Las corta fuegos en los bosques de Milpa Alta

La tierra, cual madre creadora, nos transmite su sabiduría a través de la experiencia de recorrer su cuerpo y experimentar la vida misma. No solo se reconoce la importancia de su preservación ecológica, sino que se busca a través de esta actividad, mantener los conocimientos heredados de nuestros ancestros. A más de 500 años de la conquista española, el reconocimiento de nuestro territorio y pasado, nos dará la fuerza necesaria para liberarnos del desarrollo impuesto por la modernidad y hacemos presentes en la vida nacional a partir de la sabiduría preservada en la naturaleza, siempre manteniendo como principal eje rector el bien común.



TECALCO
Calpulli Tecalco A.C.



Alejandro Aristeo y Armando Caballero



MÁS, POR NOSOTROS A.C.

D L M M J V S

Semana

14

15

16

17

18

	1 San Hugo	2 Sta. Ofelia	3 San Ricardo	4 San Isidoro
5 San Vicente Ferrer	6 San Celso	7 San Juan Bautista de la Salle	8 San Dionisio	9 Sta. Casilda
10 Domingo de Ramos			Jueves Santo	Viernes Santo
11 San Estanislao				Sábado de Gloria
12 San. Julio	13 San Hermenegildo	14 San Valeriano	15 Sta. Anastacia	16 San Benito
17 Domingo de Resurrección				18 San Apolonio
19 San Crescencio	20 San Crisóforo	21 San Anselmo	22 San Sotero	23 San Jorge
	24 San Fidel	25 San Marcos		
26 San Cleto	27 Sta. Zita	28 Pedro Luis María Chanel	29 Sta. Catalina de Siena	30 San Jaime
				Día del Niño

Abril 2020

www.jarabesanpedro.com.mx
ventas@jarabesanpedro.com.mx
Tel. 5844 3083 y 5844 3022

www.maspornosotros.com

www.maspornosotros.wordpress.com

www.calpullitecalco.com

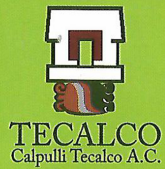
calpullitecalco.wordpress.com



Metziti cargando a su nene, Imagen Silvia Nahomi Olivos Ferriz (2019)

El uso del rebozo en Milpa Alta

Como el abrazo de nuestras abuelas, como cuna para un bebé, herramienta de carga para transportar mercancía, manto que cubre del frío y sombra que embellece nuestros rostros. Así es como vivimos en Milpa Alta el rebozo. La mujer milpaltense se ha identificado durante generaciones por el uso de esta prenda. La historia nos ha heredado mediante relatos y fotografías que el uso del rebozo cumple el trabajo de la indumentaria perfecta para nuestras mujeres en Milpa Alta. En cada etapa de nuestra vida, lo hemos adoptado como el aliado de nuestros días comunes. Es abrazo que acerca a nuestros bebés para que escuchen nuestros latidos, nos da consuelo en los días oscuros de luto, nos cuida el corazón y el alma mientras rezamos a nuestros santos los domingos en la iglesia. Sin duda quien adopta el rebozo en su vida sabrá del amor del que les hablo, amor a una identidad, a mi pueblo, a mi gente, a nuestras costumbres y tradiciones. Esta pieza ornamental les aseguro, seguirá viva por muchos siglos más aquí en Milpa Alta y en nuestros pueblos hermanos donde las mujeres prefieren vivir con el abrazo de un rebozo.



Iris Lozano Salman "Metziti"



D L M M J V S

Semana

18

19

20

21

22

1	San José Obrero	2	San Anatasio
Día del trabajo			

3	Sta. Violeta	4	Stos. Apóstoles Felipe y Santiago	5	San Ángel	6	Sta. Judith	7	Sta. Flavia	8	San Bonifacio	9	San Pacomio
				Batalla de Puebla									
10	San Antonio	11	Sta. Estela	12	Sto. Domingo	13	Ntra. Sra. de Fátima	14	San Matías	15	San Isidro Labrador	16	San Ubaldo
Día de las Madres								Día del Maestro					
17	San Pascual Bailón	18	San Erick	19	San Pedro Celestino	20	San Bernardino	21	Sta. Gisela	22	Sta. Rita de Casia	23	San Miguel
24	Ntra. Sra. del Rocío	25	San Beda	26	San Felipe Neri	27	Sta. Carolina	28	San Germán	29	San Maximino	30	San Fernando
31		San Crescenciano											

Mayo 2020

www.jarabesanpedro.com.mx
ventas@jarabesanpedro.com.mx
Tel. 5844 3083 y 5844 3022

www.maspornosotros.com

www.maspornosotros.wordpress.com

www.calpullitecalco.com

calpullitecalco.wordpress.com



Puesto con hierbas de usos medicinales y comestibles en Milpa Alta, Imagen Manuel Elizalde (2018)

Nuestra herbolaria y nuestra escuela comunal (EC)

Partamos reconociendo que, sin duda, hace falta fortalecer y reforzar la vida comunitaria que contribuyan a mantener los saberes y quehaceres que a través del tiempo han logrado mantener a nuestros pueblos con identidad y territorio propio. Uno de esos saberes y prácticas es la "herbolaria familiar", que es y será una riqueza de salud y atención a la enfermedad. Nos hace independientes y responsables de nuestros cuidados y remedios: prevenimos enfermedades con el epazote, atendemos dolores con la manzanilla, nos tranquilizamos con las hojas de naranjo, hasta nos curamos con la sábila, cuachalalate y el árnica. Pero ¿lo seguimos enseñando y aprendiendo en nuestras familias? ¿O también lo estamos perdiendo y entregando a un "especialista"? Para contribuir comunitariamente a detener esto, inicia en 2014 el proyecto: "Escuela Comunal". Sus antecedentes inician en 2007 con trabajo de la licenciatura de Promoción de la Salud de la UACM, labor que reveló la necesidad de una intervención comunitaria en educación, pero distinta a la de las instituciones oficiales. Así, la EC está orientada a contribuir a revitalizar y reforzar el "ser y el quehacer comunal o en comunidad". Con más de 100 participantes de 2014-2016 en Villa Milpa Alta, Tlacotenco, Tlacoyucan y Oztotepec, con algunos habitantes milpaltenses, autoridades agrarias y colectivos culturales, se diseñaron propuestas académico-comunitarias, cuyo consolidando: Conversatorios comunitarios, Círculos de estudio, Acervo bibliográfico y participación en la Feria del Libro Náhuatl. En proceso: herbolaria, bosques y más, súmate: escuelacomunalma@gmail.com

Proyecto escuela comunal en Milpa Alta



TECALCO
Calpulli Tecalco A.C.



MÁS, POR NOSOTROS A.C.

Junio
2020

D L M M J V S

Semana

23

24

25

26

27

1	San Justino	2	San Marcelino	3	San Isaac	4	Sta. Emma	5	San Bonifacio	6	San Norberto
7	San Jeremías	8	San Gildardo	9	San Efrén	10	Bta. Ana María	11	San Bernabé	12	San León
14	San Eliseo	15	Sta. Yolanda	16	San Ciro	17	San Ismael	18	Sta. Paula	19	San Romualdo
21	San Raúl	22	San Albano	23	Sta. Alicia	24	San Juan Bautista	25	San Guillermo	26	San Altelmo
28	San Ireneo	29	Stos. Apóstoles Pedro y Pablo	30	San Marcial						

www.jarabesanpedro.com.mx
ventas@jarabesanpedro.com.mx
Tel: 5844 3083 y 5844 3022

www.masporunosotros.com www.masporunosotros.wordpress.com

www.calpullitecalco.com calpullitecalco.wordpress.com



Don Javier Galicia armando su trampa para tuzas Imagen Angélica Palma (2019)

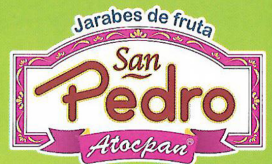
La trampa de la tuzo

Don Javier Galicia Cervantes, es originario de Santa Ana Tlacotenco, agricultor, con muchos conocimientos sobre la cultura del campo, nos muestra con destreza la trampa para atrapar tuzas, una tecnica implementada con instrumentos de madera, hilo y clavos o maderas talladas de manera punzocortante, que se ha usado por mucho tiempo en la región de forma eficiente para contrarrestar los daños a las milpas causadas por estos roedores. La trampa esta compuesta por dos o tres piedras que aprisionan a un cuahmaxalli, una especie de horqueta con un hueco en el centro en su parte superior, donde entra el cuahtlaquixuani una madera con dientes de clavos en la parte inferior, que en su momento aprisiona a la tuzo, el tlaxilol un palo de madera estilado que sostiene un Tlahuilitolli una vara con un hilo que llega hasta el tezacatl una vara muy delgada que a manera de sensor, detecta al animal y es el dispositivo para activar la trampa y hacer caer a la tuzo. Es un instrumento sutil, ecologico y sin consecuencias para la tierra y los ecosistemas como lo es el veneno usado en muchas regiones para matar a este animal. Don Javier nos platica que en su juventud llegaba a cazar hasta 8 tuzas en un día. La tuzo tambien es comestible, se le quita la piel, se le quitan las viseras y se deja orear durante un día y despues se cocina, por lo regular se estila frita, de preferencia con manteca. Su carne es roja y de sabor fuerte, las tuzas se alimentan de granos, maíz principalmente, y raíces, por lo que su carne representa una fuente de proteína, grasas y fibra. En la actualidad practicamente ya no se consumen aunque en algun tiempo fue un recurso en la alimentación de habitantes de esta región.

Angélica Palma Rodríguez con información de Don Javier Galicia Cervantes



TECALCO
Calpulli Tecalco A.C.



MÁS, POR NOSOTROS A.C.

Semana

27

28

29

30

31

Julio
2020

D L M M J V S

			1 San Aarón	2 San Otón	3 Sto. Tomás Apóstol	4 Ntra. Sra. del Refugio
5 San Antonio	6 San Isaias	7 San Fermín	8 San Edgardo	9 Sta. Blanca	10 Sta. Amelia	11 Sta. Olga
12 San Nabor	13 San Enrique	14 San Camilo	15 San Buenaventura	16 Ntra. Sra. del Carmen	17 San Alejo	18 Sta. Marina
19 Sta. Justa	20 San Elias	21 San Víctor	22 Sta. Ma. Magdalena	23 Sta. Brigida	24 Sta. Cristina	25 San Santiago Apóstol
26 Sta. Ana y San Joaquín	27 Sta. Natalia	28 San Inocencio	29 Sta. Marta	30 Sta. Julieta	31 Ignacio de Loyola	

www.jarabesanpedro.com.mx
ventas@jarabesanpedro.com.mx
Tel. 5844 3083 y 5844 3022

www.maspornosotros.com

www.maspornosotros.wordpress.com

www.calpullitecalco.com

calpullitecalco.wordpress.com



Prof. Hilario procesando ixtle,
Imagen Jovany Iglesias López Tlaxco (2019)

La extracción del ixtle



TECALCO
Calpulli Tecalco A.C.

Uno de los conocimientos sobre el manejo de los recursos naturales en Milpa Alta ha sido el la extracción del ixtle, Don Hilario Domínguez nos habla del procedimiento: Cuando el maguey está listo para caparse, lo cual demora en promedio de 8 a 10 años, se le cortan las pencas del corazón. Éstas son de color casi blanco y se tuestan en un fogón para que no enguixe (brote de granos y comezón). Después, con un jimador se le quita la corteza aplicándole agua. Una vez limpias, las pencas se secan al sol. Al siguiente día, se echan en una cubeta con agua y con mucho cuidado, se va jalando uniformemente un hilo. Poco a poco se va formando una bola de hilo llamado ixtle. Posteriormente, con un malacate y madera, se amarra la punta del hilo en el malacate. Se procede a torcer girando el malacate sobre la madera en un plano inclinado para hacer un ayate y se tuerce una bola de hilo con un diámetro de 30 cm aproximadamente. Para obtener este ixtle o hilo de maguey, se requieren de los siguientes aditamentos: un cuchillo que tenga punta y filo por ambos lados, un partido (barreta con filo y punta), un raspador para la corteza (cilindro de madera de 30 cm) y finalmente, una tabla de 1.5 m.



Prof. Hilarion Morales Corona Tecal hipa



MÁS, POR NOSOTROS A.C.

Semana

D L M M J V S

31

32

33

34

35

1 San Alfonso

2 Ntra. Sra. de los Angeles	3 Sta. Lidia	4 San Juan Ma. Vianney	5 Sta. Emigdia	6 San Pastor	7 San Cayetano	8 Sto. Domingo de Guzmán
9 San Román	10 San Lorenzo	11 Sta. Clara de Asís	12 San Fortino	13 San Ponciano	14 San Maximiliano	15 San Arnulfo
16 San Roque	17 San Jacinto	18 Sta. Elena	19 San Juan Eudes	20 San Samuel	21 San Sidonio	22 Ntra. Sra. Maria Reina
23 Sta. Claudia	24 San Bartolomé	25 San Luis Rey	26 San Ceferino	27 Sta. Mónica	28 San Agustín	29 Sta. Sabina
30 Sta. Rosa de Lima	31 San Ramón					

www.jarabesanpedro.com.mx
ventas@jarabesanpedro.com.mx
Tel. 5844 3083 y 5844 3022

www.maspornosotros.com

www.maspornosotros.wordpress.com

www.calpullitecalco.com

calpullitecalco.wordpress.com



Las cintas de chaquira de Daniela Rodríguez Ibarra, Imagen Janis Olivos (2019)

Las cintas de chaquira

Las cintas de chaquira nos identifican como Momoxcas entre los nahuas, ya que son piezas que no se encuentran en otra región. Se caracterizan por su terminado en chaquira, aunque anteriormente el terminado era en macramé. Las cintas se tejen en telar de cintura o telar de otates, plasmando iconografía de la región a lo largo de guías de flores, aves y otros animales, además de grecas de piel y hueso de víbora.

En un extremo de la cinta se teje un animal de la región y en la otra una flor, canasta de flores o jarrón. Este trabajo eleva el costo de las cintas, llevándolas a ser unas piezas elegantes entre las mujeres de Milpa Alta.

Actualmente las mujeres mayores usan cordón de lana, y en algunas ocasiones usan cintas con o sin chaquira para trenzar su cabello. En mujeres más jóvenes se busca usar colores más modernos e incluso, puntas personalizadas.



TECALCO
Calpulli Tecalco A.C.



Daniela Rodríguez Ibarra, tejedora de textiles de Milpa Alta



MÁS, POR NOSOTROS A.C.

Septiembre 2020

Semana

36

37

38

39

40

D L M M J V S

	1 Sta. Teresa del Niño Jesús	2 B. Batolomé	3 San Gregorio	4 San Moisés	5 San Bertino
6 San Donaciano	7 Sta. Regina	8 San Sergio	9 San Doroteo	10 San Nicolás Tolentino	11 San Juan Gabriel
12 San Silvio					
13 San Juan Crisóstomo <small>Día de los Niños Héroes</small>	14 Sta. Salustia	15 Ntra. Sra. de los Dolores	16 San Cipriano <small>Aniversario de la Independencia</small>	17 San Roberto Belarmino	18 Sta. Sofía
19 San Jenaro					
20 San Clicerio	21 San Mateo Apóstol	22 San Mauricio	23 Btos. Cristóbal Antonio y Juan	24 Ntra. Sra. de la Merced	25 Sta. Aurelia
26 San Cosme y Damían					
27 San Adolfo	28 San Wenceslao	29 Sto. Miguel Gabriel Rafael y Arcángeles	30 San Jerónimo		

www.jarabesanpedro.com.mx
ventas@jarabesanpedro.com.mx
Tel. 5844 3083 y 5844 3022

www.maspornosotros.com

www.maspornosotros.wordpress.com

www.calpullitecalco.com

calpullitecalco.wordpress.com



Las hortalizas de la familia Flores Vega. Imagen Angélica Palma (2019)

El conocimiento de la agricultura será fundamental en el futuro del mundo

Con una lechuga en las manos, Yael me platica de su experiencia en la producción de hortalizas. Estudiante de secundaria y originario de Milpa Alta, Yael es uno de los productores de hortalizas de alta calidad de la región. Sus padres son ingenieros agrónomos y lo iniciaron en este trabajo desde niño. Esta práctica de transmisión de conocimientos es cada vez menos frecuente, aunque paradójicamente es una de las actividades culturales más eficientes en producción alimentaria. En este rubro, un factor esencial es la iniciación de los niños en los trabajos del campo, quienes comienzan jugando y explorando el paraje. Posteriormente, con el tiempo, van realizando labores y responsabilizándose de tareas. La familia de Yael produce, maíz, haba, coliflor, brócoli, rábano y diferentes variedades de lechuga, conocidas comúnmente como orejona, romana, italiana, baby, flores, etc. Yael disfruta del campo y siente satisfacción de apoyar a sus padres en esta actividad porque dice que a través de este trabajo, tienen la certeza de vivir bien: "Es un trabajo pesado, pero hay saber verle lo bonito...ver cómo va creciendo la planta, a mí me gusta trabajar cuando está nublado y hace frío, me gusta la tranquilidad de campo". A pesar de ser muy joven, él cuenta con conocimientos sobre agricultura de Milpa y hortalizas. En jornadas de corte de lechuga, recolecta hasta 45 cajas diarias.

Reflexivo me platica que hay mucho campo abandonado en la región y que es una lástima porque el pueblo podría tener ingresos a través de cultivos de hortalizas. Es muy agradable escuchar a jóvenes con tal madurez y responsabilidad en una de las prácticas más importantes de todos los tiempos: la agricultura. Yael también siente fascinación por la animación y la astronomía.

Angélica Palma Rodríguez, con información de Alfredo Yael Flores Vega



TECALCO
Calpulli Tecalco A.C.



MÁS, POR NOSOTROS A.C.

Octubre 2020

Semana

40

41

42

43

44

D L M M J V S

	1 Sta. Teresita del Niño Jesús	2 San Leodegario	3 San Gerardo			
4 San Francisco de Asís	5 San Plácido	6 San Bruno	7 Ntra. Sra. del Rosario	8 Sta. Beatriz	9 Sta. Sara y San Abraham	10 San Paulino
11 Sta. Zenaida	12 Ntra. Sra. del Pilar Día de la Raza	13 San Eduardo	14 San Calixto	15 Sta. Teresa de Jesús	16 Sta. Margarita	17 San Mariano
18 San Lucas	19 Sta. Laura	20 Sta. Irene	21 Sta. Celina	22 Sta. Ma. Salomé	23 San Servando	24 Rafael
25 San Gabino	26 San Evaristo	27 San Armando	28 San Simón y San Judas Tadeo	29 San Narciso	30 San Claudio	31 San Alonso

www.jarabesanpedro.com.mx
ventas@jarabesanpedro.com.mx
Tel. 5844 3083 y 5844 3022

www.maspornosotros.com www.maspornosotros.wordpress.com

www.calpullitecalco.com calpullitecalco.wordpress.com



Don Rolando Iglesias elaborando calaveras de chilacayotes, Imagen Jovany Iglesias López Tlaxco (2019)

Raspa el chilacayote

Desde hace mucho tiempo, los niños de Tlacotenco se han acostumbrado a raspar los chilacayotes. Después de la cosecha, llegando el día de muertos, juntan los chilacayotes y los llevan a sus casas para empezar a limpiar. Los raspan con castrador o cucharas. Con el cuchillo, les hacen orificios de diferentes figuras, simulando la máscara de algún luchador, cruces o figuras prehispánicas. Al terminar, le ponen una vela por el orificio de abajo, la encienden y se preparan para ir a rezar, cantar o recitar en náhuatl. Así es como se va rezar o pedir calavera en Tlacotenco, con disfraz tradicional o con cualquier vestimenta mexicana. Siempre acompañados por sus chilacayotes que van iluminando el camino de nuestros seres queridos ya finados.



TECALCO
Cápulli Tecalco A.C.



Rolando Iglesias Romero Tlaxco, Casa de Arte Tlaxco Santa Ana Tlacoteco



MÁS, POR NOSOTROS A.C.

Noviembre
2020

D L M M J V S

Semana

45

46

47

48

49

1	Sta. Cirenía Todos los Santos	2	San Victorino Los Fieles Difuntos	3	San Martín de Porres	4	San Carlos	5	San Zacarías	6	San Leonardo	7	San Ernesto
8	San Godofredo	9	San Teodoro	10	San Noé	11	San Martín de Tours	12	San Renato	13	San Diego	14	San Laurencio
15	San Alberto Magno	16	San Fidencio <small>descanso obligatorio correspondiente al día de la Revolución Mexicana</small>	17	Sta. Isabel	18	Sta. Odette	19	San Ponciano	20	San Edmundo Aniversario de la Revolución Mexicana	21	San Gelasio
22	Sta. Cecilia	23	San Clemente	24	Sta. Flora	25	Sta. Catalina de Alejandría	26	San Conrado	27	San Virgilio	28	San Jácome
29	San Saturnino	30	San Andrés Apóstol										

www.jarabesanpedro.com.mx
ventas@jarabesanpedro.com.mx
Tel. 5844 3083 y 5844 3022

www.maspornosotros.com www.maspornosotros.wordpress.com

www.calpullitecalco.com calpullitecalco.wordpress.com



EVA/ Diseño de mobiliario, Alambrería utilizada en el comercio ambulante, Imagen: cortesía de Giacomo Castagnola

Como cada año, dedicamos diciembre a proyectos ambientales. EVA es un proyecto del arquitecto, museógrafo y diseñador Giacomo Castagnola, quien investiga y explora la arquitectura informal autoconstruida -EVA - Estructura Vertical de Alambrería - es un sistema de almacenaje colgado a techo desarrollado a partir de la tecnología vernácula informal, como resultado de la colaboración con el taller del maestro Jesús Aguilar Pérez, tejedor metálico. EVA se puede usar como unidad o como sistema y sirve, como sus precursores, para exhibición y almacenaje. Pero también, como ellos, es flexible, está abierta y tiene una finalidad hasta cierto punto indeterminada. Cabe destacar que está hecha con base en tecnologías vernáculas urbanas que reivindica el saber popular de la Ciudad de México.

El proyecto es también una intervención en la pequeña economía que microinvierte en los saberes existentes. No mediante su utilización como mano de obra, sino como agentes de interlocución de los saberes, la historia y la cultura popular, de la cual queremos participar y aprender. Por este motivo es importante que el proyecto sirva también para generar pequeños eslabones de economía y conocimiento. En vez de una inmensa cadena económica, se intenta generar algunos eslabones que ayuden a que los oficios se reintegren a una nueva forma de intercambio acorde a su escala de producción.

Tomado de Eva, gracias a Germen Estudio



TECALCO
Calpulli Tecaleco A.C.



MÁS, POR NOSOTROS A.C.

Diciembre 2020

Semana

49

50

51

52

1

D L M M J V S

	1 San Eloy	2 Sta. Bibiana	3 San Francisco Javier	4 Sta Bárbara	5 San Sabas
6 San Nicolás	7 San Ambrosio	8 Sta. Frida	9 San Juan Diego	10 Ntra. Sra. de Loreto	11 San Daniel
12 Virgen de Guadalupe	13 Sta. Lucía	14 San Juan de la Cruz	15 San Arturo	16 Sta. Adelaida	17 San Lázaro
18 Ntra. Sra. de la Soledad	19 Sta. Eva y San Adán	20 San Filogonio	21 San Pedro Canisio	22 Sta. Francisca Javiera	23 Sta. Victoria
24 San Delfino	25 Sta. Eugenia	26 San Esteban	27 San Juan Apóstol	28 San Gaspar	29 San David Rey
30 San Honorio	31 San Silvestre	Fin de Año			

www.jarabesanpedro.com.mx
ventas@jarabesanpedro.com.mx

Tel. 5844 3083 y 5844 3022

www.maspornosotros.com

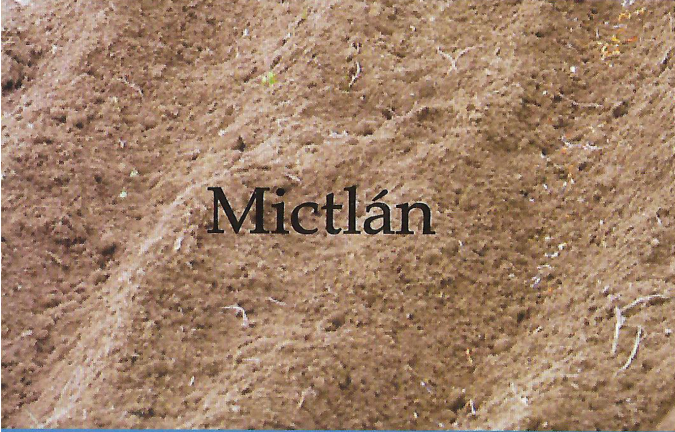
www.maspornosotros.wordpress.com

www.calpullitecalco.com

calpullitecalco.wordpress.com



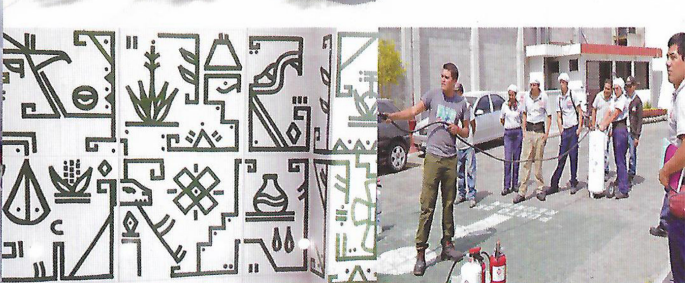
Herederos de la Tierra



Mictlán



Nuestro reconocimiento a los grupos culturales que están realizando acciones para el mejoramiento ambiental de la región.



En Más por Nosotros seguimos trabajando por nuestra cultura y salud ambiental.
¡Únete a nosotros! www.maspornosotros.com www.maspornosotros.wordpress.com