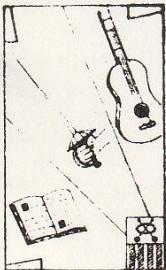


EL BOLETIN

91

SENA. Año XIX • BOLETIN nº 1

• Trimestre 2.º Mayo 1991



ASOCIACION ARTISTICO CULTURAL SENENSE

¡POR FIN!

Tras un largo período sin BOLETIN, por fin, nos disponemos a lanzarlo. Como siempre, esperamos poder seguir editando cuatro Boletines por año.

Antes de pasar a explicar el nuevo formato y pedir colaboración, nos vemos obligados a manifestar el agradecimiento a todas las anteriores Juntas, que gracias a su esfuerzo y desvelos, nos encontramos con un trabajo difícil de superar. Pero con la ayuda de socios y colaboradores, para bien de la Asociación, nos vemos obligados a intentar igualar y a ser posible superar todo lo anterior - cosa que veo muy difícil-, pero, repito, con la ayuda de todos puede ser posible.

El nuevo formato del Boletín será como el que tienes en tus manos, que esperamos ir superando, consiguiendo mayor calidad; y para poderlo llevar a cabo, haremos uso de la publicidad, en una palabra, que se pretende darle la imagen de una revista. El deseo de la Junta es que todo el que quiera colaborar en el Boletín puede hacerlo, bien escribiendo, dibujando o también comunicando alguna noticia de interés general.

Se quiere seguir dando noticias, tanto de nacimientos, bodas, defunciones, como de los hijos/as del pueblo que se encuentren en Sena o fuera y que consigan algún título, homenaje o premio de cualquier orden o categoría, y en este apartado, sí que el ruego es mayor para que los familiares o amigos lo comuniquen, para evitar olvidos desagradables. Estas noticias las pueden entregar a cualquier miembro de la Junta, especialmente a Pilar Ardanuy.

La nueva Junta está formada por: **Presidente**, Miguel Angel Almerge Santamaría; **Vicepresidente**, Custodio Buil Pisa; **Tesorero**, Antonio Ardanuy Pueyo; **Secretaria**, Beatriz Puisac Uriol; **Vicesecretaria**, Pilar Ardanuy Peralta; **Vocales**, Alfredo Lapena Naya y Fernando Monter González.

Muchas gracias y, ¡adelante!.

M. A. ALMERGE

EDITA: ASOCIACION ARTISTICO CULTURAL SENENSE, SENA
Maquetación e Impresión: GRAFICAS DEL CARMEN, S.A., Huesca

T

Z

U

N

Lugar de 764 habitantes (942 en 1900) a 221 m. de altura sobre el nivel del mar). Ayuntamiento perteneciente a la provincia de Huesca. Teléfono público. primera etapa de EGB. Dista 60 km. de Huesca por la carretera C-1310.Temperatura media anual de 14,2 grados y 440 mm. de precipitación. El pueblo se asienta en terreno llano, en la orilla izquierda del río Alcanadre, y las calles Mayor y de Santa Quiteria son el eje de la misma, conformando un plano de cota de malla; en la calle Mayor se ubican la iglesia parroquial, el ex convento de los Carmelitas, el Ayuntamiento, la Abadía y Casa Nasarre (a la que se accede por un arco carpanel, con dovelas almohadilladas). Menéndez Pidal habla de que es un topónimo pre-romano, y el hábitat está demostrado desde épocas anteriores. Bardavíu y Del Arco dieron a conocer una serie de estaciones en el término de Sena (Las Valletas, San Blas, Paridera Baja, Presiñena, Plana de la Balsa, el Estillador, el Escobizal, Pueblo Viejo de Cajal, Carmelario, etc.), para la que entonces se daba una datación neolítica, para algunas, mientras que otras se situaban en la Edad de Hierro I y II; actualmente todos estos yacimientos se encuentran en fase de estudio. La iglesia parroquial está hecha de sillar, tapial con ladrillos embebidos y ladrillos, en la galería de arcos que la corona; tiene una nave muy ancha con cuatro tramos, cubierto con bóveda de terceletes y dos capillas laterales, cubiertas con bóveda de crucería, a guisa de brazos de crucero; la portada está en el lado del evangelio y está cobijada por un pórtico que es el primer cuerpo de la torre cuadrada (rematada en 1967); tiene cabecera poligonal con contrafuertes en los ángulos. Lindando por el norte con el casco urbano, aparece la ermita de Santa Cruz; en tapial pero utilizando el sillar en los esquinazos y contrafuertes, es de una nave (de dos tramos) y capilla mayor diferenciada en planta; fechable en el s. XVII. Al este de Sena aparece la ermita de Santa Quiteria (de fines del s. XIX). Dentro del mismo pueblo destaca el edificio del Ayuntamiento, cuya planta baja es una lonja abierta en tres lados por arcos de medio punto, un piso de ladrillo y un tercero que es una galería de arquillos; el conjunto es fechable en la segunda mitad del s. XVI. Otro edificio destacado es el ex-convento de Carmelitas Descalzas (antes Casa Noguera) con un porche de pilas de piedra y a través de las zapatas, los demás pisos del edificio, que son de ladrillo; fechado también en la segunda mitad del s. XVI. La fiesta mayor es el 2 de octubre, en honor del Santo Ángel Custodio, con el famoso dance. [De Geografía de Aragón, de Guara Editorial].

NOTICIAS

No podíamos hacer este Boletín sin decir algo sobre la pasada fiesta de octubre. En la presentación de las "mairalesas", muy guapas todas ellas, tuvimos de mantenedor a Rafael Ayerbe Santolaria, locutor de Radio Huesca, resultando el acto lleno de alegría, color y juventud.

Por la mañana fueron despertados todos los vecinos, como ya es tradicional, por el canto de las "coplillas" en honor de nuestros patronos. Y tampoco faltó el Rosario de la Aurora acompañado por el Dance.

Este año, el Dance volvió a hacer su actuación en la Plaza Mayor - tras haberse terminado las obras de restauración del Ayuntamiento-, y además del ya tradicional y maravilloso baile y paloteo de nuestros danzantes, tuvimos la novedad de escuchar a tres gaitas que los acompañaban y que sonaban muy bien.

La Rondalla nos saludó las Fiestas, como ya es costumbre con un pasacalles. La víspera también acudimos a ver su actuación en la Plaza de San Juan y todos los componentes estaban preparados para hacer lo que habían aprendido en muchas horas de ensayos, pero a mitad de la actuación el tiempo jugó en contra y se tuvo que suspender por culpa de la lluvia.

A la Comisión de Fiestas desde aquí queremos darle nuestra más cordial felicitación, pues programaron una fiesta espléndida. Así nos demostró la juventud, una vez más, que cuando quiere sabe hacer las cosas como nadie. Queremos destacar, de entre los muchos actos que se organizaron para las fiestas, el concurso culinario en el que los participantes se lucieron magistralmente, sacando unos platos con una presentación inmejorable y de los cuales iremos dando las recetas en el Boletín.

En nombre de la Asociación os damos las gracias a todos los participantes en el concurso de Belenes y tarjetas, y también de cuentos. La Cabalgata de los Reyes Magos salió como todos os años y repartieron regalos para todos los que se portaron bien.

La Fiesta de Santa Agueda cada año resulta más lucida y con más participación, igual en disfraces que en los demás actos. Este año se celebró en el nuevo salón de la Juventud.

El Dance también es noticia, pues nos comunica el Mayoral que se ha mandado un escrito explicativo y una fotografía a Zaragoza, a requerimiento de la Diputación General de Aragón. Como se puede apreciar, el interés por nuestro Dance sigue vivo.

Se ha estado impartiendo un curso de baile de salón al que han asistido más de medio centenar de alumnos, también desde primeros de año se están dando clases de gimnasia de mantenimiento, igualmente muy concursadas.

Las Fiestas de Semana Santa se celebraron con todo el respeto y devoción con que los senenses saben hacerlo y, todos los que en esos días de vacaciones nos visitan. Destacamos la actuación de un grupo de jóvenes que hicieron con sus tambores el acompañamiento de la procesión del Viernes Santo y, tampoco faltaron las "cortesías" que fueron hechas maravillosamente.

¡Felicitaciones!

El día 23 de abril, fiesta de San Jorge, en la Sala de la Corona de Aragón -en el Pignatelli-, le fue entregado a **Alberto Galindo Tisaire** el premio "Aragón 1991 a la Investigación Científico-Técnica". Poco podemos decir ya nosotros que no hayan dicho los medios de comunicación. Solamente nos resta decir que estamos muy orgullosos de que recibiera tan merecido premio y desde aquí le mandamos nuestra más cordial felicitación, pues de todos es sabido que por estudioso y trabajador se merece todos los premios y galardones, lo que pasa que, como dijo el Presidente de la D.G.A. en el acto de entrega, "qué difícil es premiar el mérito en una tierra en la que ese mérito permanece tantas veces oculto". ¡Enhorabuena, Alberto!

También queremos felicitar a otro senense. **Miguel Ferrero Cancer**, que, tras ganar por oposición la Jefatura de la Sección de Microbiología del Hospital General de San Jorge, ha obtenido la calificación de sobresaliente «con laude» por su tesis sobre la "enfermedad de Lyme". Se trata de una nueva enfermedad transmitida por la garrapata común de las ovejas. Le deseamos que siga teniendo éxitos en compensación de su inacabable trabajo.

Recién terminada la Liga de Fútbol, damos nuestra enhorabuena a todo el **Club** por la buena marcha deportiva en esta temporada 90-91, sin excluir a la afición, para que no decaiga y siga con su apoyo al equipo. En el próximo Boletín ampliaremos pormenores.



**LAMPARAS • APLIQUES • FAROLES
MUEBLES DE JARDÍN • HOGARES**

Exposición y Venta: Plaza Lizana, 5 - Tel. 22 52 63 - HUESCA

**CERRAJERIA ARTISTICA Y FORJA
ESCULTURA Y ARTESANIA EN HIERRO, COBRE Y METALES**

Talleres: Prolongación Calle Gibraltar, s/n.º (Políg. Monzú)

Teléfono 22 53 95 - HUESCA

MOVIMIENTO DE POBLACION

(Desde Enero 1990)

Nacimientos.-

KATIA HERNANDEZ BUIL, hija de Juan Carlos y Pilar. DANIEL RAMON LAMBIERRES, hijo de Roberto y Conchita. JORGE CEREZUELA NOVIALS, hijo de Angel y Yolanda. MARINA CAMBRA ALMERGE, hija de José Ignacio y Elba. DAVID LAGUNA TISAIRE, hijo de Juan Carlos y Susana. JOSEP RIZZO BLASCO, hijo de Josep y Montserrat. DAVID PUISAC VIÑUALES, hijo de José Miguel y María Pilar. MIRIAM LAPUYADE FOJ, hija de Jesús y María Olga.

Matrimonios.-

CARLOS VILA DIOLI y LAURA URIOL BLECUA • JUAN GARCIA SERRANO y JAQUELIN CUBERO BADENAS • ANGEL CEREZUELA SAMPER y YOLANDA NOVIALS CARRASQUER • MANUEL TIERZ PUYUELO y CARMEN LATASA YUSTE • MANUEL TORRES FERRER y MARIA FRANCISCA HIDALGO APARICIO • FERNANDO BARCOS LOSCERTALES y MARIA CRUZ MATEO CARBONELL • LUIS SUELVEZ SERENA y ANA MUR ESCUDERO • FRANCISCO SESE MARTINEZ y ENCARTA PERIZ ELCOSO • JOSE MANUEL CEREZUELA SAMPER y MANUELA MONTE ENCUENTRA • JAVIER COSTA NAVAL y CONCHITA PUISAC ARAGÜES • GERARDO CALVO ELCOSO y MARIA VICTORIA MIR SABATER • JORGE BERGES VALDECASA y MARIA CARMEN BARRAU ELCOSO • ALFREDO LATORRE ALTAFAJ y CONCHITA LECINA SALARICH.

¡Nuestra más sincera felicitación y enhorabuena!

Defunciones.-

VICTOR RAMON RAMON, en Barcelona • JESUS PORTA, en Huesca • IRENE ALMERGE MONTULL • JOAQUIN BLECUA BUIL • MANUEL INGLAN SATUE • ISMAEL DUESO SERRATE • FRANCISCO ALMERGE SIMON • ELENA GUIRAL ANGEL • MABEL BADENAS MAS, en Huesca • JOSE MILLARUELO TISAIRE • MARIA PEÑART LANAU • JOSE ARDANUY URIOL • JOSE PUEYO GUILLEN • PILAR BORRUEL CASADAS.

¡Nuestro más sincero pesame a los familiares!



FERRETERIA ESTALLO

Cerraduras alta seguridad • Herrajes para la construcción • Herramientas Bricolaje • Alambrares • Tornillería • Artículos de campo y jardín Butano Camping Gas Butsir y Flaga • Pinturas • Droguería

Menaje Mesa y cocina • Plásticos • Pequeño Electrodoméstico
Avda. de los Monegros, 16 • Teléf. 24 37 61 • C/. Doña Sancha, 13 - 17 • Fax 24 32 47
22005 - HUESCA

ARTE

Inscrita en el espacio real, la escultura desafía al tiempo; conocemos diversos testimonios apasionantes de épocas agitadas que ella nos ofrece, porque siempre apela directamente a la imagen y al trabajo del hombre, que se entregó a la talla y al modelado antes incluso de construir o de pintar. A lo largo de muchos períodos, la estatuaría constituye el único vestigio acerca de la conciencia que hayamos poseído de nosotros mismos y del mundo.

Sin embargo, entre todas las formas de expresión artística, la escultura sigue siendo quizás -aún hoy- la peor conocida. A menudo vinculada con el espacio público -debido a sus dimensiones y a su peso- no disfruta de todas las prerrogativas que los seres humanos conceden a las demás artes. No puede contemplarse ni desarrollarse como la pintura: mantiene numerosas relaciones con la arquitectura y exige interlocutores institucionales para lograr su dimensión monumental.

Nos ha parecido indispensable centrarnos en los momentos más significativos de la evolución de un arte cuyas finalidades resultan indisociables del espíritu y de sus formas: la elección de determinados hitos nos ha conducido a aquellos monumentos que no se ajustan a los esquemas establecidos, para poner de manifiesto paso a paso los elementos innovadores. En cada fase de la historia, las condiciones en que se realiza el encargo, la imagen que el hombre tiene de sí mismo, su conciencia del espacio y sus posibilidades técnicas se renuevan y crean nuevas exigencias.

¿Qué funciones le ha asignado, desde el siglo XIX, una civilización que ya no admite imposiciones teológicas o metafísicas, una época en la que el tiempo ya no es sinónimo de eternidad, sino instrumento para medir el espacio? En ese momento es Francia quien se impone como punto de referencia universal. Su espíritu democrático experimenta nuevas necesidades en el ámbito de la escultura. Saliendo de las iglesias -y de los cementerios- queda estrechamente ligada a la evolución del espacio urbano, adorna e identifica los nuevos edificios públicos, e inventa el monumento conmemorativo y pedagógico.

Con el cambio de siglo, la creación escultórica se internacionaliza: abandona durante un tiempo el espacio social para desarrollarse a escala de taller, de colección privada y de museo. El surgimiento de grandes personalidades permite renovar nuestra conciencia de lo real: la escultura pone en práctica nuevas e inesperadas posibilidades metafóricas, hallando incluso el poder fetichista que es característico de nuestros tiempos modernos.

Después de la Segunda Guerra Mundial, en las ciudades conmocionadas, la escultura vuelve a adquirir paulatinamente su función monumental e inviste de nuevo el espacio urbano. Será entonces en los Estados Unidos donde tenga lugar una aventura escultórica tan decisiva como para influir sobre la evolución de la pintura contemporánea.

En consecuencia, hoy en día cabe afirmar que la escultura ya no se limita a ser un objeto para contemplar, sino que se ha convertido en un espacio para vivir. Cuando las prácticas artísticas exceden sus propias limitaciones e inventan el lugar donde se escenifica y actúa la realidad, hay que iniciar una reflexión cada vez más profunda sobre la interacción -necesaria y fructífera- entre el espacio en que vivimos y el arte. [De Historia del Arte, "La Escultura", siglos XIX y XX, de Carroggio S.A. de Ediciones.]

*Nota. Sería muy interesante que **todos** "los amigos del arte" que lo practiquen en cualquiera de sus facetas, se pongan en contacto con nosotros a fin de potenciarlo en nuestro pueblo, y preparar con la debida antelación una exposición, en el verano o en el mes de Octubre.*

ARTESANÍAS ALSANS.L.

**LAMPARAS • APLIQUES • FAROLES
MUEBLES DE JARDÍN • HOGARES**

Exposición y Venta: Plaza Lizana, 5 - Tel. 22 52 63 - HUESCA

CERRAJERIA ARTISTICA Y FORJA

ESCALUTURA Y ARTESANIA EN HIERRO, COBRE Y METALES

Talleres: Prolongación Calle Gibraltar, s/n.^o (Políg. Monzú)

Teléfono 22 53 95 - HUESCA

TALLERES SANTAMARIA

REPARACION MAQUINARIA AGRICOLA • RIESGOS POR ASPERSION

FONTANERIA • CALEFACCION • REFRIGERACION

BICICLETAS GAC - BH

ELECTRODOMESTICOS BALAY Y LINX

Avda. de Huesca, 53 • Tel. 57 83 74 - 57 83 80 • SENA (Huesca)



Concha Santamaría

¿Qué es la boca?. Durante los primeros meses, el niño se alimenta, aprende y ama a través de la boca. A lo largo de toda la vida, la boca será el órgano mediante el cual el ser humano va a obtener todo lo necesario para su nutrición, desarrollo y crecimiento.

La boca está constituida por una serie de elementos, como son: labios, carrillos, lengua, paladar, encías y dientes.

La gran importancia de este complejo órgano viene dada por las funciones que desempeña y que corresponde a: succionar o chupar, masticar, insalivar, tragar, saborear y expresarse a través del gesto, del beso y de la palabra. Por otra parte, los dientes juegan un papel muy importante en la fisonomía de la cara y, por tanto, en el aspecto del individuo.

Desde que se nace, hasta los 6 años más o menos, aparecen 20 dientes, son los dientes de leche o temporales. Estos son reemplazados por 28 dientes permanentes a los que en la edad adulta, se añaden las cuatro muelas del juicio o llamadas también terceros molares.

Los alimentos necesarios para una buena salud general influyen también en la salud buco-dental. Por eso para la salud de los dientes es muy necesario hacer una alimentación sana pero es mucho más importante dejar de tomar alimentos dulces y pegajosos..

Igual que se le enseña al niño a comer galletas, caramelos o postres dulces, hay que enseñarle a comer verduras, ensaladas, frutas, nueces, leche y demás alimentos que no van a contribuir a la formación de las caries y además aportan calcio, vitaminas y otros elementos que fortalecen y hacen más sano al individuo.

Comenzando por los chupetes, muchas veces endulzados con miel o leche condensada, etc., cualquier dulce que se tome será el mayor enemigo de los dientes y encías.

Las bacterias que están de una manera natural presentes en la boca, al ponerse en contacto con los restos de azúcar y de harinas refinadas que contienen los alimentos, formarán un ácido que en muy poco tiempo atacará y disolverá el esmalte del diente.

Este va a ser el comienzo de la caries dental y de muchas enfermedades de las encías.

Un cepillado adecuado y regular realizado inmediatamente después de cada comida, ayuda a prevenir las enfermedades de la boca y los dientes.

Es recomendable, en el caso de los niños, que los padres deben comenzar a enseñarles a sus hijos el hábito de la limpieza de boca y dientes.

El cepillo será preferentemente de un tamaño medio y con una superficie plana; las cerdas deben ser finas, siendo imprescindible, si éstas fueran de nylon, que sus extremos estén redondeados.

El cepillado debe realizarse siempre de las encías a los dientes y nunca en sentido horizontal, o sea, de delante a atrás.

Es recomendable, para el niño que va a asistir por primera vez a la escuela, que haya pasado un reconocimiento del médico y también del odontólogo.

A los tres años el niño ya posee su dentición temporal completa y una consulta a tiempo puede prevenir malformaciones, comienzo de caries, inflamaciones de encías y otras patologías que cogidas a tiempo no progresan.

Es conveniente a cualquier edad una visita periódica a la clínica odontológica. Es seguro para gozar de una buena salud buco-dental. Esta visita se debe realizar, por lo menos, cada año, así los pequeños problemas tempranamente descubiertos, podrán ser corregidos antes de que lleguen a constituir incómodas molestias, serios desarreglos o dolorosas situaciones.

Cada persona debe proponer y/o exigir a su odontólogo enseñanza e información en las áreas de la alimentación, de la prevención y de la higiene buco-dental, haciendo de este modo que la atención recibida sea más completa y efectiva.

Así pues, las tres normas para conseguir una buena salud buco-dental son:

- 1.^º Hacer una alimentación sana y comer pocos dulces.
- 2.^º Realizar un buen cepillado de dientes y encías después de cada comida.
- 3.^º Visitar periódicamente al odontólogo.

Y recuerde esto: La boca y los dientes no pueden cuidarse por sí solos, ¡ayúdelos!

A. De la acción de cazar

Se considera acción de cazar la ejercida por el hombre mediante el uso de artes, armas o medios apropiados para buscar, atraer, perseguir o acosar a los animales definidos en la Ley y en el Reglamento como piezas de caza, con el fin de darles muerte, apropiarse de ellos o de facilitar su captura por tercero.

B. De las piezas de caza

Son piezas de caza los animales salvajes y los domésticos que pierden esta condición, que figuran en la relación incluida en el Reglamento.

No se consideran piezas de caza los animales salvajes domesticados, en tanto se mantengan en tal estado. Las piezas de caza se clasifican en dos grupos: caza mayor y caza menor.

LEGISLACION

• *Caza mayor:* Se consideran piezas de caza mayor la cabra montés, el ciervo, el corzo, el gamo, el jabalí, el lince, el lobo, el muflón, el oso, el rebeco y cuantas especies sean declaradas como tales por el Ministerio de Agricultura, oído el Consejo de ICONA (Instituto para la Conservación de la Naturaleza).

• *Caza menor:* Tienen la consideración de piezas de caza menor los animales salvajes cuya denominación usual es la siguiente:

a) Clase mamíferos:

Liebre, conejo, marmota, ardilla, tejón, zorro, gato y visón salvajes, marta, comadreja, turón, garduña, nutria, gineta, erizo, topo, musaraña, rata de agua y meloncillo.

b) Clase aves:

Colimbos, zampullines y somormujos; petreles y pardelas, papiños, cormoranes y alcatraces; garzas, garcillas, garcetas, martinetes y avetoros; cigüeñas y espátulas; flamencos; gansos, cisnes y patos (ocas, ánades, tarros, porrones, cercetas, serretas y cualquier otra especie de la familia Anatidae); milanos, ratoneros, gavilanes, halcones, azores, águilas, buitres, quebrantahuesos, alcotanes, esmerezones, cernícalos y alimoches; perdices, urogallos, codornices, colines, lagópodos y faisanes; torillos; grullas, roscones, fochas, guiones, calamones, pollas y gallinas de agua; sisones y avutardas; ostreros; chorlitos, avefrías y vuelve piedras; correalmos, archibebes, andarríos, agujas, zarapitos, chochas y agachadizas; cigüeñuelas y avocetas; falaropos, alcarravanes, correidores y canasteras; gangas y ortegas; palomas y tórtolas; búhos, mochuelos, lechuzas y cárabos; estorninos, tordos y zorzales; chovas, cuervos, cornejas, grajas, grajillas, urracas, arrendajos. Además, pueden ser cazadas las aves silvestres que figuren en la relación publicada por ICONA.

C. ¿A quién pertenece la caza?

Siempre que la acción de caza se ajuste a las prescripciones de la Ley y el Reglamento de Caza, el cazador adquiere la propiedad de las piezas de caza mediante la

ocupación. Se entienden ocupadas las piezas de caza desde el momento de su muerte o captura. El cazador que hiere a una pieza en terreno donde se le sea permitido cazar tiene derecho a cobrarla, aunque entre en propiedad ajena. Cuando el predio ajeno estuviere cercado o sometido a régimen cinegético especial, necesitará permiso del dueño o del titular del aprovechamiento, quienes pueden señalar la técnica de cobro de la pieza, en lo que se refiere a armas, perros y acompañantes. El que se negare a otorgar el permiso está obligado a entregar la pieza herida o muerta, siempre que fuere hallada y pudiese ser aprehendida. Sin embargo, en terrenos abiertos y sometidos a régimen cinegético especial, y tratándose de piezas de caza menor, no es necesario aquél permiso cuando el cazador entre solo, sin armas ni perros, y la pieza se encuentre en lugar visible desde la linde.

En territorio de aprovechamiento cinegético común, el cazador debe abstenerse de abatir o intentar abatir la pieza levantada y perseguida por otro u otros.

Cuando haya duda sobre la propiedad de las piezas de caza, se aplicarán los usos y costumbres del lugar, y, en su defecto, el derecho de propiedad sobre la pieza cobrada corresponde al cazador que le hubiere dado muerte, cuando se trate de caza menor, y al autor de la primera sangre, cuando se trate de caza mayor. Tratándose de aves en vuelo, la propiedad de las piezas de caza corresponderá al cazador que las hubiere abatido.

La perdiz roja

(*Alectoris rufa*)

Es un poco más voluminosa que la gris, y la Naturaleza la dotó de un plumaje más brillante.

La cabeza es de un gris castaño; el pico, las pequeñas carúnculas del ojo y las patas son de color coral. La parte alta del cuello, de un blanco inmaculado, con un collar de plumas negras que parten de los ojos. La pechuga es gris cenicienta y los flancos aparecen estriados con plumas tricolores: blancas, leonadas y negras. La parte de encima del cuerpo es gris con reflejos leonados, y las plumas largas de la cola son grises, con ribetes también leonados.

El macho se diferencia de la hembra por un espolón cuyo tamaño varía con la edad del individuo. Sus costumbres son parecidas a las de la perdiz gris, pero su habitat es diferente, pues prefiere los terrenos arenosos, rocosos y secos. España y el norte de África constituyen el perfecto biotopo que les conviene;

en Francia, la perdiz roja es desconocida, excepto en el Pirineo.

Su régimen alimenticio es idéntico al de su afín, la perdiz gris, aunque, en los países semidesérticos, debe contentarse a menudo con gramíneas naturales que sólo abundan en primavera; por consiguiente, cae sobre todo lo que encuentra, alimentándose con frecuencia de frutos silvestres y de bayas más o menos nutritivas, lo que repercute desfavorablemente en su carne.

Como es más independiente que la gris, los grupos de perdices rojas se dispersan cuando se ven sorprendidas y en peligro. Da la impresión de que actúan así para multiplicar sus posibilidades de librarse del desastre. Su caza con perro de muestra es apasionante, pues, luego de levantar a una familia se puede perseguir a los individuos separadamente, algo que casi siempre es imposible con las perdices grises.

Con frecuencia se posa en las ramas, sobre todo durante las horas cálidas del día, cuando quema el sol.

Los inmensos territorios españoles, en el llano o en los montes de mediana altura, brindan a esta

especie la tranquilidad y el habitat ideales para su reproducción. Por otra parte, esta ave se ha convertido allí en fuente sustancial de ingresos, pues cazadores de todo el mundo acuden en otoño para cazar en las batidas millares de perdices. Esta cacería se llama "ojeo".

Los grupos pasan sobre la línea en oleadas sucesivas y a veces ininterrumpidas, comparables, si se las observa desde lejos, a los vuelos de estorninos cuyo número de individuos es estremecedor.

La amplitud de la batida provoca, sin embargo, una fatiga muy comprensible en los animales, que afecta particularmente a los grupos levantados en primer lugar. Las perdices llegan a veces sobre la línea extenuadas por el trayecto recorrido; cortean por el suelo, y, fuerza es confesarlo, la vanidad de ciertos cazadores les impulsa a cometer actos despreciables, disparando contra aves en el suelo e incapaces de defenderse, para lograr la dudosa satisfacción que les produce su hazaña. Pero dejemos que esta gente, desconocedora de las reglas elementales de la deportividad, haga su propio examen de conciencia. Este comportamiento es fruto de la costumbre de contar las piezas muertas por cada

escopeta al terminar la batida, en vez de hacer la cuenta globalmente y sin tener en cuenta las actuaciones individuales. Además, los que recogen la caza especulan con el fruto de su trabajo, lo cual les induce a recoger con la mayor desvergüenza aves abatidas desde los

Todo es sumamente desagradable y lamentable, pues la calidad de las perdices y del tiro, y las condiciones en que a veces se encuentran colocados los cazadores, son otros tantos factores positivos y excepcionales que podrían hacer que este tipo de caza no tuviese rival, si se excluyesen estas prácticas.

En lo concerniente a la cría de la perdiz roja, el inconveniente del nomadismo, mencionado en el capítulo relativo a las perdices grises, grises, es menor, dada la superficie de los territorios de caza. Las perdices nacidas y criadas en el centro de la finca, disponen de una considerable extensión antes de franquear los límites de la propiedad.

En cambio, persiste la inadaptación al sentido de la nidificación, y las aves de esta categoría que escapan a los cazadores no se reproducen con la misma regularidad que los animales criados en la Naturaleza.



FERRETERIA ESTALLO

Cerraduras alta seguridad ■ Herrajes para la construcción ■ Herramientas
Bricolaje ■ Alambrados ■ Tornillería ■ Artículos de campo y jardín
Butano Camping Gas Butsir y Flaga ■ Pinturas ■ Drogería
Menaje Mesa y cocina ■ Plásticos ■ Pequeño Electrodoméstico

Avda. de los Monegros, 16 • Teléf. 24 37 61 • C/. Doña Sancha, 13 - 17 • Fax 24 32 47
22005 - HUESCA

Consumo

La respuesta a tres preguntas básicas

Todos nosotros, desde el momento mismo del nacimiento, bien directa o indirectamente, estamos ligados -por suerte o por desgracia, pero casi siempre por necesidad, en el mundo que nos toca vivir- a algo que, a primera vista, es inapreciable pero que es una realidad en sí misma cotidianamente constatable; me refiero al hecho, a la actividad de consumir, **al consumo.**

Por ello, y aunque sea de una forma muy somera y sencilla, bueno es saber que como consumidores tenemos nuestros derechos y, por tanto que cuando nos sentimos defraudados en dicha actividad, existen unos mecanismos de defensa que no pueden ni deben desconocerse. Dicha defensa se basa, en principio, en el conocimiento de *cuándo, cómo y dónde reclamar*, si nos sentimos perjudicados de alguna forma tras un consumo determinado.

• Cuándo reclamar:

Para reclamar debe existir, obviamente, *un motivo*. Fundamentalmente los motivos descansan en dos premisas: que se ponga en peligro la vida y/o la seguridad de las personas, marcándose en ambos casos un elemento común que es el perjuicio económico, cuando no moral.

Por ejemplo, si cualquiera de nosotros sufre trastornos de salud después de haber consumido un alimento, o lesiones durante el manejo de un aparato electrodoméstico, siempre luego de haber seguido las instrucciones del fabricante, o si en un producto o servicio nos dan menos cantidad o peor calidad que lo pagado o adquirido, en estos casos y en otros similares tenemos un motivo de reclamación y por ello es entonces cuando nace la opción de reclamar.

Ahora bien, **cómo reclamar:**

La reclamación debe ser siempre fundada y ampararse en *pruebas*. Previamente a reclamar, es preciso asegurarse de que la reclamación descansa en hechos ciertos y comprobados. Para preparar todo ello, y por si acaso, ya antes de consumir, debemos guardar cuando menos una serie de precauciones que a título de ejemplo podrían resumirse así:

- Si firmamos un documento o contrato, antes debemos leerlo detenidamente, pidiendo las aclaraciones oportunas y guardándonos siempre una copia del mismo.

- Si para la realización de un consumo determinado solicitamos un presupuesto, el mismo deberá ser detallado, con su precio exacto por todos los conceptos, fecha de compromiso de ejecución y firma del expedidor.

- Si lo que vamos a adquirir es un producto alimenticio, debemos exigir las fechas de caducidad o de consumo preferente.

- Si el producto está sometido por una garantía, debemos exigir el certificado correspondiente debidamente firmado y con la fecha y sello de la empresa.

Adoptadas estas u otras medidas, preventivas similares para estar cubiertos a fin de fundamentar una posible reclamación, debemos como mínimo hacer lo siguiente:

- Exigir factura.
- Antes de usar o consumir algún producto, leer detenidamente las instrucciones de uso o consumo.
- Guardar las facturas, documentos, garantías, etc.
- Si lo adquirido necesita instalación, debemos solicitar y exigir la presencia del técnico instalador y comprobar el funcionamiento completo del aparato o

Teniendo en cuenta todo lo anterior, las formas de reclamar son esencialmente tres: 1.^a) por escrito, 2.^a) personalmente y 3.^a) por teléfono; y en todos los casos justificar y probar la reclamación efectuada.

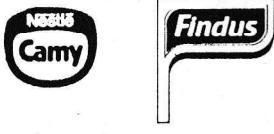
Cualquiera que sea la forma, a la hora de reclamar debemos facilitar los siguientes datos:

- Nombre, dirección y teléfono del reclamante.
- Nombre, dirección y teléfono de la empresa o persona contra quien se reclama.
- Objeto o motivo detallado de la reclamación.
- Documentos o pruebas en general en que se base la reclamación.
- Solución que interesamos obtener.
- Duplicado del escrito a fin de que nos sea sellado y entregado como justificante de la reclamación.

Ahora bien, **¿dónde podemos reclamar?** o ¿dónde podemos asesorarnos a fin de que nos indiquen en cada caso concreto el lugar en donde reclamar?

Fundamentalmente, a nivel nacional en el Instituto Nacional del Consumo. A nivel de la Comunidad Autónoma de Aragón en la Dirección General de Comercio y Consumo (Tel. 976-43 95 00, Zaragoza).

A nivel provincial de Huesca, nos podemos dirigir a los Servicios de Defensa del Consumidor existentes en determinados Ayuntamientos (Monzón, Fraga, Graus, Huesca, Aínsa, Sabiñánigo, Mancomunidad Flúmen-Monegros, en Grañén, Teléfono 39 12 76).



DIAL
Distribuciones Almerje
Ctra. Nacional 240, Km. 217 • Teléfono 21 98 74 - 22 50 31 • Fax (974) 22 08 58
HUE SCA

Igualmente a nivel de la provincia de Huesca, existe la División Provincial de Comercio, Consumo y Turismo, sita en edificio Servicios Múltiples, Plaza Cervantes, 2 - Huesca. Tel. 22 10 51.

Y en cualquier caso, podemos asesorarnos llamando a los teléfonos del consumidor: 91- 467 50 50 y 467 51 62.

Finalmente, es aconsejable previamente a plantear una reclamación, intentar solucionar el problema directamente con la persona o empresa contra la que se quiera reclamar, y en el caso de no haber acuerdo, es cuando la reclamación tiene su mayor fundamento.

F.L.
Con la colaboración de la Oficina del Servicio
de Defensa del Consumidor del Ayuntamiento de Huesca.



**LAMPARAS • APLIQUES • FAROLES
MUEBLES DE JARDIN • HOGARES**

Exposición y Venta: Plaza Lizana, 5 - Tel. 22 52 63 - HUESCA
CERRAJERIA ARTISTICA Y FORJA

ESCALERA Y ARTESANIA EN HIERRO, COBRE Y METALES

Talleres: Prolongación Calle Gibraltar, s/n.º (Políg. Monzú)
Teléfono 22 53 95 - HUESCA

TALLERES SANTAMARIA

REPARACION MAQUINARIA AGRICOLA • RIESGOS POR ASPERSION
FONTANERIA • CALEFACCION • REFRIGERACION
BICICLETAS GAC - BH
ELECTRODOMESTICOS BALAY Y LINX

Avda. de Huesca, 53 • Tel. 57 83 74 - 57 83 80 • SENA (Huesca)

Alimentación

Tema: LA LECHE

Siguiendo la técnica de anteriores Boletines hemos querido abundar en el tema del consumo. Yo como profesional agropecuario, me hago cargo de los productos alimenticios en origen, intentando enumerar sus cualidades, hartas veces falseadas, que sólo producen desorientación.

El producto que hoy nos ocupa es la leche; y no es por una obsesión profesional, ¡NO!, sino porque tal como se nos presenta, es el alimento que nuestra "Madre Naturaleza" nos alcanza:

Efectivamente gracias a la leche materna, el ser humano desde su nacimiento, hasta los seis primeros meses de vida, puede duplicar su peso corporal.

La más extendida de las leches es la de vaca, y si entramos en la composición de sus nutrientes, salen dos grupos: los *macroelementos* y los *microelementos*.

En los primeros encontraríamos: Prótidos o proteínas. Glúcidos o hidratos de carbono (lactosa) y lípidos o grasas.

Todos conocemos la función de éstas sustancias en el organismo, solamente añadir que en este caso son de una calidad realmente extraordinaria y, de una fácil asimilación, ya que a su vez han sido metabolizados por otro ser vivo, la vaca.

Entre los microelementos destacamos: sales minerales, vitaminas y ciertos fermentos. Especial mención merece dentro de los minerales el calcio, tan útil para la constitución ósea.

De todo lo expuesto se deduce que la leche es útil ingerirla en todas las edades, principalmente en la niñez y ancianidad.

De cara al consumidor hay que destacar la bacteriología. Como se deduce, dada su riqueza nutritiva, es también un auténtico "caldo de cultivo", para el desarrollo y proliferación de múltiples bacterias. Estreptococos, estafilococos y raramente coli. El primer grupo es el más frecuente, puesto que es la bacteria de la piel y se encuentra en la ubre de la vaca. No obstante, para tranquilidad de los consumidores es destacable el alto grado de profesionalidad, de los ganaderos que saben, muy bien, de una correcta higiene en el ordeño, acompañada de un buen equipo y enfriando la leche hasta 4º centígrados; la contaminación del producto es inexistente prácticamente, resultando una leche en perfectas condiciones sanitarias si se consume "en fresco" o si es industrializada.

Finalmente, me permito añadir en honor a todos los ganaderos de leche de Sena, que ciertas enfermedades como la brucelosis (fiebre de Malta) y tuberculosis, han sido erradicadas de la cabaña de nuestro pueblo. Leche a nivel europeo.

A grandes rasgos, las leches que se encuentran en el mercado son: en estado líquido, dos modalidades: leche pasteurizada y leche esterilizada; en estado semi-líquido, concentrada y condensada; en estado sólido, leche en polvo.

Custodio Buil

Vivencias en Sigüenza

Durante ocho siglos, casi sin interrupción, las conocidas religiosas de San Juan de Jerusalén, llevaron su vida meritaria de oración, de penitencia y de hospitalidad en el Real Monasterio de Sigüenza.

De acuerdo con la Madre Federal de las Sanjuanistas, el Monasterio está ocupado desde Noviembre de 1985 por una comunidad de monjas de clausura venida de Francia. Pedimos a esta comunidad que nos presente su Orden:

LA FAMILIA MONASTICA DE BELEN Y DE LA ASUNCION DE LA VIRGEN

- Una Familia nacida de la promulgación del dogma de la Asunción de María.

La primera intuición de la que nacerá la Familia Monástica de Belén, surgió en la Plaza de San Pedro, en Roma, **el 1 de Noviembre de 1950**, en el momento en que el Papa Pío XII proclamó ante todo el universo que la Virgen Santísima fue elevada en cuerpo y alma a la Gloria Trinitaria.

Al escuchar con atención la promulgación "urbi et orbi" de este dogma de la Asunción, un grupo de peregrinos franceses reciben en sus corazones la evidencia de que esta realidad es grave y decisiva para toda la Iglesia; Sí, una criatura de nuestra raza vive, para siempre, en la comunión de Amor de las Tres Personal Divinas increadas. El Amor y la luz que ella recibe de Dios son el secreto de la vida de sus hijos.

Estos peregrinos intuyen fuertemente la voluntad de Dios: el Padre quiere que la existencia espiritual y corporal de María, oculta con Cristo en Dios, sea prolongada, en cierto modo, en la Iglesia, por **comunidades de oración que permanezcan en referencia constante a la Virgen María elevada a la Gloria de la Santísima Trinidad.**

La fundación empieza al principio del año 1951, con dos hermanas, en Borgoña (Francia). Monseñor Lamy, Obispo de Sens, bendice estos humildes comienzos y recibe la profesión monástica de las primeras hermanas.

A través de los años, se pone de manifiesto que únicamente la forma de vida instaurada por **SAN BRUNO** se armoniza con la exigencia que las hermanas sienten desde su fundación.

Así pues, su vocación puede expresarse como sigue:

QUE LAS TRES PERSONAS DIVINAS SEAN ADORADAS
EN ESPIRITU Y EN VERDAD,
EN JESUS, A LA ESCUCHA DEL EVANGELIO,
EN EL CORAZON DE LA IGLESIA.
EN LA COMUNION EUCARISTICA, LITURGICA Y FRATERNA,
EN EL SILENCIO Y LA ORACION
LO MAS INTENSOS Y CONTINUOS POSIBLE,
ASI EN LA TIERRA COMO EN EL CIELO.
EN COMUNION CON LA SANTISIMA MADRE DE DIOS
A LA QUE PROMETEMOS OBEDIENCIA.
EN FIDELIDAD A LA PATERNIDAD ESPIRITAL DE SAN BRUNO
AL QUE PROMETEMOS OBEDIENCIA.

Al cabo de 40 años, son casi 400 hermanas en 20 monasterios, en 9 países. Las Constituciones han sido aprobadas por la Iglesia en el año 1986.

Los Hermanos de Belén y de la Asunción de la Virgen nacen al cabo de 25 años y viven hoy en dos monasterios, en Francia y en Italia. La media de edad es de unos 33 años. Los Monjes de Belén, preparan ahora su primera fundación en España. Monseñor Ramón Malla, Obispo de Lérida, les espera en su Diócesis.

En los principios, estas pequeñas casas de oración (cuyos primeros oratorios eran antiguos establos o caballerizas) reciben el nombre de "Belén", que evoca el nacimiento y el abajamiento del Hijo de Dios nacido de María, en la pequeñez. En cuanto a la referencia a la Asunción, será añadida unos años más tarde al nombre de la Familia, que es, desde entonces: "FAMILIA MONASTICA DE BELEN Y DE LA ASUNCION DE LA VIRGEN".

San Bruno se manifiesta, cada vez más, como el único santo que puede dar a estas pequeñas comunidades la sabiduría de vida que esperan. Sin formar parte de la Orden Cartujana, reciben sin embargo, la paternidad de San Bruno y su sabiduría de vida.

- ¿En qué consiste una jornada monástica en un Monasterio de Belén?

La vida de todos los miembros de nuestros monasterios se desarrolla fundamentalmente **en la celda**. Allí hacemos la oración, la lectio divina, el estudio y, cuando suena la campana, la celebración de los Oficios de Laudes, Tercia, Sexta, Nona y Completas. Trabajamos, comemos, dormimos en la celda. Si somos "hermanas de celda", salimos únicamente a las celebraciones litúrgicas comunitarias cotidianas: Maitines, Vísperas y la Eucaristía.

Si somos "hermanas de la casa", trabajamos en la casa durante el tiempo previsto para ello.

Los sábados nos reunimos en capítulo. Los domingos celebramos juntas todos los oficios, menos Completas. A mediodía comemos juntas, en el refectorio, en silencio y con alegría fraterna. Este día nos reunimos también para pasear y hablar de Dios, del Evangelio... dedicando un buen rato a comunicarnos unas con otras.

- ¿Se continúa la tradición monástica de la hospitalidad?

En la mayoría de los Monasterios de Belén, hay una zona, fuera de la clausura, en donde pueden alojarse los huéspedes que desean buscar a Dios en estricto silencio.

Se les ofrece un ambiente de oración y la posibilidad de participar en la vida solitaria y litúrgica del monasterio, pidiéndoles, a cambio, que respeten el silencio. Las comidas se sirven de modo que se puedan tomar en la soledad de la celda.

También hay otra zona en la que las hermanas pueden acoger a sus familias o a otras personas que desean ayudarnos con su trabajo.

Cada persona que llega al monasterio es respetada en su libertad y en su búsqueda espiritual, sea cual sea. Si es su deseo, puede escuchar a Dios, hablar con El desde el silencio de su corazón y aprender a descubrir la presencia de Jesús en Su Palabra. Si quiere hablar con alguien del Monasterio, una hermana, delegada por la priora, estará disponible.

- ¿Desde cuándo están las Hermanas de Belén en el Monasterio de Sigüenza?

En Noviembre de 1985, llegamos algunas hermanas a este antiguo y célebre Monasterio. Las Religiosas Sanjuanistas - que lo han habitado desde el siglo XII- han tenido la bondad de cedernos su uso para que podamos hacer nuestra primera fundación en España. La Diócesis de Lérida, en la persona de Monseñor Ramón Malla, de sus sacerdotes y de todas las comunidades de esta región, nos ha acogido con inmenso amor fraternal. Enseguida nos sentimos de esta Diócesis.

Para ganarnos la vida tenemos un taller de cerámica artesana. Ofrecemos también imágenes de arte sagrado e iconos pintados a mano. Por el trabajo de nuestras manos, tratamos de transmitir algo de la belleza y de la bondad de Dios. Un pequeño huerto contribuye a nuestra alimentación.

Se prepara la fundación de un monasterio en Argentina, donde la Iglesia nos llama ahora. Varias hermanas de Sigüenza se han unido a un pequeño grupo de hermanas de otros monasterios para empezar esta primera fundación de nuestra Familia Monástica en América del Sur, si Dios quiere.



DIAL
Distribuciones Almerje



NESCAFÉ®

Ctra. Nacional 240, Km. 217
Teléfono 21 98 74 - 22 50 31 • Fax (974) 22 08 58
HUESCA

RECETARIO GASTRONOMICO

Tarta de queso

Ingredientes:

5 huevos.
1/4 Kg. de queso fresco sin sal.
1 lata pequeña de leche condensada.

Preparación:

Batir todo con el turmix. Untar un molde con mantequilla y espolvorear con dos galletas marías trituradas, para que no se pegue. Cocer a horno suave, vigilar pasada media hora.

Inés Uriol Ramón

Budin de pescado

Ingredientes:

1 kg. de filete congelado o merluza fresca.
1 bote de tomate frito mediano.
6 huevos.
300 grs. de gambas peladas.
1 bote de salsa rosa.

Preparación:

Se fríe el pescado pasándolo por la sartén un poquito. Se desmenuza junto con los seis huevos, el tomate y 200 grs. de gambas, todo bien unido. Se untá un molde con mantequilla, si es rectangular mejor. Se echa todo junto y se introduce en el horno alto, durante 1 hora, al "baño maría". Cuando está cocido se desmolda y se cubre con la salsa rosa, se adorna con ensalada muy menuda, y en la parte superior, con el resto de las gambas. Se sirve frío.

Blanca Ferrer Ambros

Helado de piña

Ingredientes:

1 lata de piña.
1 bote pequeño de leche condensada.
Zumo de un limón.

Preparación:

Se mezcla todo con la batidora y se pone en la nevera.

Maryvi Mir

Lomo con piña

Ingredientes:

Lomo (calcular dos trozos por persona).
1 lata de piña en jugo.
2 cucharadas de harina.
1 cubito de caldo Maggi.

Preparación:

Salar el lomo y freírlo como de costumbre. Cuando esté, apartarlo. Colar el aceite si es necesario, echar la harina y cuando esté dorada añadir el zumo de la lata de piña; dar vueltas hasta que espese, luego añadir las rodajas de piña (una rodaja por trozo de lomo); dejar cocer la piña 5 minutos y echar el lomo que haga todo junto "chup-chup" durante 15 minutos para juntar los sabores. Antes se habrá disuelto un cubito Maggi en un poco de agua, (este caldo sirve para aclarar la salsa si vemos que nos ha quedado espesa).

M.ª Nieves Mombiela Gracia

PSICOLOGÍA INFANTIL

Cuidados que favorecen el desarrollo del niño

El niño necesita durante su primer año una serie de atenciones para lograr un desarrollo saludable tanto a nivel físico como en su salud mental.

Por esto hay que protegerle, alimentarle, proporcionarle confort, calmarle, todo ello acompañado de afecto, calor, ternura si queremos que crezca sano y feliz.

La forma de prestar los cuidados al niño es más importante que los cuidados mismos.

Voy a hacer unas cuantas apreciaciones.

En primer lugar el niño necesita seguridad. Al lactante hay que evitarle los sonidos fuertes y los cambios bruscos de posición. La habitación ha de ser tranquila, evitando los ruidos intensos y el vocerío, a los que el niño es muy sensible. El ambiente apacible y cálido favorece su sensación de seguridad y evita la aparición de ansiedad. Hay que sostenerle firmemente para que disfrute del calor y seguridad obtenidos de esta forma.

En segundo lugar, el lactante necesita ser estimulado. Son muy eficaces para el desarrollo de sus adquisiciones, los colores atractivos y los sonidos agradables.

En tercer lugar, señalaré que el afecto, el cariño ofrecido por los padres en el primer año de vida es indispensable. Hay que quererle, pero además demostrárselo, estrechándole, acariciándole, arrullándole, moviéndole y hablándole en tono cariñoso, haciéndole sentir querido, descansado y protegido.

En cuarto lugar, comentar que la alimentación mediante la lactancia materna, si es posible, es la más beneficiosa tanto para su salud física como mental, incluida también la de la madre. Ahora bien, si por alguna razón, hay que recurrir a la lactancia artificial, es decir, al biberón, se administrará la misma aptitud que adoptaría al darle el pecho, mantendrá al niño en su regazo, le aproximará la cara, le arrullará, le dará, en fin, todo el calor y afecto para que el acto suponga una satisfacción mutua.

Otro punto a tener en cuenta son las sensaciones placenteras, obtenidas al chupar su dedo u otros objetos y manipular sus órganos genitales que van descubriendo al azar y posteriormente repiten. No es raro ver a lactantes que se masturban. La aptitud de los padres nunca ha de ser la de enojo -ya que el niño comprende el tono en que se habla- ni adoptar medidas energéticas y duras. Se puede dejarle que siga acariciando y también se puede desviar su atención, pero nunca amenazarle.

Es una etapa más del desarrollo de la sexualidad y una intervención inadecuada puede reportarle graves perjuicios.

En sexto lugar y referente al desarrollo de hábitos de limpieza, señalaré que las madres se preocupan muchas veces a destiempo. El niño no puede aprender a controlar su "pis" y su "caca" hasta que alcanza un grado de madurez adecuado, lo que puede variar de unos a otros niños, pero en general, no puede esperarse que sean responsables de estos actos de control, hasta final del primer año o algo más. Esta época es la adecuada para iniciar la enseñanza, pero siempre sin forzarle ya que muchos trastornos emocionales y de la conducta de años posteriores, tienen su origen en los intentos extremados e inoportunos de madres "perfeccionistas" que cifran su orgullo en obtener "buenos hábitos" en sus hijos en una edad en la que no están en condiciones de aprenderlos.

En este mismo punto señalaré también el manejo de la cuchara, hay que dejarle que la emplee, cosa que a él le va a encantar, muy a pesar de que lo hagan desmadadamente, se ensucien y sean lentos. La actitud paciente de los padres también les ayudará. Estos son pasos que les ayudarán a valerse por sí mismos, a depender de las habilidades que van adquiriendo.

Como final haré hincapié en el llanto. Hay que atender al niño cuando llora. En las primeras semanas, el llanto tiene siempre una causa (frío, hambre, cansancio, digestión penosa, postura incómoda... hasta un imperdible que pueda haberse abierto), hay que buscar la causa y calmarle. De este modo se siente querido y protegido. Sin embargo, hacia el final del primer semestre y un poco antes, hay que evitar el sacar al lactante de la cuna cada vez que llora, ya que si se intenta calmarle cogiéndole en brazos, el niño aprende a controlar a sus padres por el llanto.

Así pues, hacia el final del primer año el niño entra en las primeras fases de su independencia. Es en este período en el que el niño, real y figurativamente se pone de pie.

Todas las atenciones que se le han prestado, cargadas de ternura y cariño sinceros, son la base fundamental para un desarrollo saludable físico y mental.

Concha Santamaría.

PEQUEÑA HISTORIA DEL CENTRO DEPORTIVO SENA



En el verano de 1983, viendo la falta de alicientes que tenía nuestro pueblo en las tardes dominicales, un grupo de personas entusiastas del fútbol, nos reunimos en primera instancia, en lo que hoy es el local de la Juventud, con la idea de tomar un primer contacto para la creación de un equipo de fútbol en Sena.

La idea fue tomando consistencia, y así el domingo 3 de julio del mismo año, se sentaron las bases para formalizar la inscripción del Club en el Registro de Sociedades Deportivas, del Consejo Superior de Deportes. Se designaron los cargos de la Junta Deportiva y se elaboraron los Estatutos, que fueron legalizados en Acta Fundacional en la Notaría de Sariñena, con fecha 8 de julio de 1983.

La primera Junta Directiva estaba compuesta como sigue:

Presidente:	José M. ^a Almerge
Vicepresidente:	Antonio Santamaría
Secretario:	Javier Carrera
Vocales:	José L. Almerge
	Antonio Puisac
	José L. Simón
	José Simón
	Manuel Sanz
Masajista:	Conrado Giménez
Delegado:	Angel Pisa
Entrenador:	Javier Peralta
Coordinador:	Manuel Carrera

A partir de esta fecha se contactó con jóvenes que podían formar parte del equipo, así como con los jugadores de Sena que militaban en clubes de las proximidades, consiguiendo un bloque para afrontar la primera temporada oficial.

La plantilla inicial del Sena, aunque luego se sucedieron altas y bajas fue:

César Lapena	Fernando Almerge	Carlos Moreo
Ramón Aragón	Juan Sorinas	José Tisaire
Daniel Inglán	Alfredo Laguna	Javier González
J.L. Chavarriga	José M. Cerezuela	Ricardo Palacín
Román Giménez	Antonio Santamaría	Alfredo Inglán
Martín Gaspar	Marcos Forcada	Alberto Barrau
Antonio Torres		

Los resultados de aquel año, dada la inexperiencia de la mayoría de la plantilla no fueron los más satisfactorios, aunque se ponía ilusión y empeño. Recordemos sólo los resultados en terreno propio, fiel reflejo de lo expuesto:

Sena 2, Fonz 4 • Sena 2, San Jorge 1 • Sena 0, Ayerbe 7 • Sena 2, Frula 4
Sena 2, Sodeto 2 • Sena 3, Benabarre 2 • Sena 0, Alcalá 1 • Sena 1, Lalueza 5
Sena 3, Laluenga 4 • Sena 3, Bolea 3 • Sena 5, Siétamo 2 • Sena 2, Gradense 2
Sena 2, Montearagón 5.

Lo anecdótico de esta temporada fue que por diversas causas de lesión, expulsiones, etc. defendieron la portería local nada menos que SEIS porteros: César, José Luis, Martín, Fernando, Román y Antonio Torres.

Hay que resaltar el apoyo incondicional de los aficionados, ya que en este primer año se contabilizaron 365 socios, más del 50 % de la población.

(continuará)



Desengaño, 94 • Teléfono y Fax 22 03 14
22002 HUESCA

LA ARTESANIA

QUE SE ENTIENDE POR ARTESANIA O ARTESANIAS TRADICIONALES:

Bajo la general denominación de artesanía se incluye toda labor de oficio, o toda aquella producción a la par útil y artística, hecha a mano, en cuya elaboración no entra proceso mecánico alguno en sentido industrial. Es decir, que aunque se utilicen instrumentos de trabajo muy elementales (como el torno en la alfarería y cerámica, el telar en la producción textil, etc.) no es sino para favorecer y facilitar la elaboración manual, sin que signifique una labor mecanizada y en serie.

Tradicionalmente la producción artesana se ha dirigido a cubrir las necesidades del sector social en cuya área se radicaba, de modo que cada artesanía popular ha creado todos aquellos objetos que reclamaban para su uso cotidiano, doméstico y de trabajo. En este sentido el artesano de cualquier oficio se ha preocupado de hacer cada pieza lo más funcional posible y a la vez adornarla con mayor o menor simplicidad, recogiendo en este caso las directrices que le habían sido transmitidas a través de generaciones, según el gusto expresado por el mercado consumidor al que la obra va dirigida.

La artesanía o las artesanías se encuentran dentro del arte popular y como él ofrecen una obra que une en sí misma utilidad y belleza, que es espontánea, tradicional, conservadora, hecha y vivida por la colectividad popular. De tal forma que podemos hablar de arte popular y artesanía tradicional como de una misma cosa, como una sola manifestación con numerosas variantes creativas, que tienen en común el participar de unas mismas características generales.

La variedad de especialidades artesanas se distingue por emplear materiales y técnicas diferentes con las que se obtienen todo tipo de objetos. De acuerdo con esta diversificación y paralelamente al crecimiento y volumen alcanzado por dichos oficios, a partir de la Edad Media irían surgiendo asociaciones que los reunían, como los gremios y cofradías de cada modo de obrar que tendieron a agruparse en unos mismos barrios y progresivamente a afrontar sus problemas comunes. Las cofradías y gremios se situaron bajo la advocación de un patrono (p.e. San Hipólito o las santas Justa y Rufina, como protectores más extendidos para el gremio de alfareros, o San Eloy, para el oficio de orfebres, e incluso para los herreros), al que le dedicaron festividades religiosas, que eran también motivo de descanso y reunión de sus agremiados. Se plantearon otras obligaciones asistenciales, como prever el entierro de sus agremiados, establecer en algunos oficios la posible continuidad de sus viudas al frente del taller, o la ayuda en la enfermedad. Pero sobre todo, irían en muchos casos a afrontar un doble papel: el de defender a sus integrantes y garantizar mediante vigilancia el control de calidad de sus productos. Estas notas aparecen en todas las ordenanzas de los gremios de alfareros aragoneses (como los de olleros de Almonacid de la Sierra o de alfareros, y vajilleros de Muel, Teruel o Villafeliche, olleros de Tobed, etc.), o se desprenden asimismo de las de plateros y otros oficios. Así, en el primer aspecto favorecían la adquisición en común de las materias primas más imprescindibles, controlarían los mercados, de modo que se evitara la ingobernabilidad de productos de otras áreas o la competencia de extraños, animarían y promocionarían la continuidad en el oficio de padres a hijos, al dar preferencia a estos antes que a cualquier otro aspirante fuera de la profesión o dispondrían del control de unos determinados lugares o áreas de venta. En el segundo aspecto, el gremio o cofradía establecían la normativa de

aprendizaje del oficio, fijando los años del mismo por medio del paso de una escala gremial que iba desde la entrada como aprendiz, a manzana, oficial o maestro, puesto este último, al que se accedía tras los exámenes correspondientes. Y sobre todo vigilaban las formas, medidas y calidad de sus productos, lo que favorecía tanto al consumidor como al buen nombre y garantía gremiales.

La actividad gremial permanecería vigente hasta las Cortes de Cádiz (1813), quedando sus artífices sin el amparo colectivo del gremio y el beneficio de la cofradía, para enfrentarse a la industrialización naciente con la que en muchas áreas no podrían competir. En algunos oficios los lazos entre sus miembros no llegarían a cortarse del todo hasta el siglo XX, teniendo datos de como algunas importantes especialidades alfareras, como los cantareros manuales del área de Sestrica (Zaragoza) o los alfareros de Villafeliche o Muel, seguían reuniéndose en la festividad de sus patronos.

PROGRESIVA EXTINCIÓN DE LA ARTESANÍA:

No cabe duda de que el primer paso para la disolución de los oficios artesanales se daría a finales del siglo XVIII, con la revolución industrial. A ello se uniría la antes mencionada desaparición de los gremios en el siglo XIX. Pero también es verdad que la competencia de la producción industrial afectaría hasta el siglo XX a áreas muy concretas. Por lo cual podemos decir que, en líneas generales, la paulatina decadencia de la artesanía arrastrada a lo largo del siglo XIX no se precipitaría, de modo imparable, hasta llegar al siglo actual. Al menos, así hemos de verlo en el caso de la mayoría de las artes populares españolas, y más concretamente de las artesanías aragonesas.

Básicamente hasta el siglo XX, el arte popular y las artesanías tradicionales contaron con un mercado consumidor fijo, que era el de toda la sociedad rural y el de una buena parte de la población urbana, que coincidía con la anterior por tener unas necesidades y un tipo de vida similares. Un primer golpe llegaría con la creciente desruralización, es decir con el progresivo abandono del campo, en ocasiones demasiado poblado, al ser atraído hacia los núcleos urbanos industriales en los que se prometía un trabajo seguro y una remuneración fija. Esta nueva instalación conllevaría para esta población toda una renovación en su forma de vida y en sus gustos. Cambiarían sus necesidades y con ello se sustituirían bruscamente sus útiles cotidianos y tradicionales salidos de los talleres artesanos locales. Así, a cambio de aquellos objetos, tuyos desde generaciones y creados por sus antepasados, se les daría un entorno nuevo, anodino y en serie, elaborado con los nuevos materiales, con cuya producción el artesano aislado no podía competir.

Todo esto trajo consigo rápidas e infrenables consecuencias para las artesanías tradicionales. Con un mercado cada vez más mermado, los artesanos han tenido dos únicas posibilidades: una la de abandonar sus oficios, opción que sería la más seguida, otra la de continuar en una situación cada vez más desfavorable. De cualquier forma la cada vez menor demanda de sus productos, traía como consecuencia la falta de seguidores en sus oficios, orientándose la juventud en general hacia otro tipo de trabajos. Los que siguieron y quienes mantienen sus talleres abiertos en nuestros días, han ido abandonando aquellas formas de su producción que dejaban de ser funcionales, incorporando aquellas novedades que podían tener una salida más segura de acuerdo con las nuevas necesidades de la población, o incluso en ocasiones han sustituido la obra de sus mayores por otra totalmente nueva.

La artesanía, obra hecha para ser "vivida", sólo puede subsistir si se la necesita. de tal modo que una forma de mantener su vigencia será la de darle "nuevas funcionalidades", desde las de directo uso cotidiano a las simplemente ornamentales. Pero

para ello, para que se la precise desde cualquiera de estas dos fórmulas, es imprescindible que se la divulgue y que a través de su conocimiento, quien la vaya a consumir la "reconozca como propia" y la "vea" como parte de su cultura tradicional. Es necesario pues, que la artesanía se promocione (mediante ferias, exposiciones, etc.), que se la ayude oficialmente y que se creen aquellos centros o escuelas que permitan su continuidad, haciendo que no se pierdan sus formas y técnicas de trabajo ancestrales, a la par que se creen otras nuevas acordes con sus nuevas funciones actuales.

Algunos de estos aspectos ya son tenidos en cuenta en la actualidad prodigándose las muestras de artesanía o, como en el caso de la presente guía, la recopilación de artesanos activos, orientaciones ambas, que inicien el camino hacia el apoyo de los oficios tradicionales. [Del libro: GUIA DE LA ARTESANIA EN ARAGON].

S U M A R I O

2	¡Por Fin!	Miguel A. Almerge
3	Sena. Apuntes	Consejo de Redacción
4	Noticias	Pilar Ardanuy
6	Movimiento de población	Consejo de Redacción
7	Arte	Consejo de Redacción
9	Hablando de Salud	Concha Santamaría
11	La Caza. Legislación	Consejo de Redacción
12	La perdiz roja	Consejo de Redacción
14	Consumo. La respuesta a tres preguntas	Consejo de Redacción
17	Alimentación: La Leche	Fernando Monter
18	Vivencias de Sigüenza	Custodio Buil
21	Recetario Gastronómico	Hermanas Monásticas de Belén
22	Psicología Infantil Cuidados que favorecen el desarrollo del niño	Blanca Ferrer Ambrós
23	Pequeña Historia del Centro Deportivo SENA	Maryví Mir
25	La Artesanía	Inés Uriol Ramón
		M.ª Nieves Mombiela Gracia
		Concha Santamaría
		Angel Pisa Zapater
		M.A.A.

NOTA IMPORTANTE

Se comunica a todos los Socios que ya se puede realizar el ingreso de la cuota de 1991
en las Oficinas de IBERCAJA o CAJA RURAL ALTOARAGON, de Sena

iberCaja  **Huesca**