



Andrés Carrasco, nuevo director del IES Francisco Garfias

Entrevistamos al nuevo director para conocer sus objetivos en esta nueva etapa, en la que espera consolidar y dar continuidad al trabajo desarrollado por el anterior equipo directivo, encabezado por Pepe Toscano, jubilado el pasado mes de septiembre.



De izquierda a derecha, el secretario del IES Francisco Garfias, David Gómez, el director del centro Andrés Carrasco y Carmen Arozarena, jefa de estudios.

Por Wiam Es Sibari y Patricia Navarro Martín.

-¿Qué planes tienes para el futuro del instituto?

-En principio dar continuidad al proyecto del anterior equipo directivo, con la idea de ayudar y prestar apoyo al alumnado que más lo necesita.

-¿Qué te motivó a ser director?

-Bueno, mi principal motivación era continuar con el buen trabajo que se estaba haciendo en el centro y que la transición fuese lo menos dramática posible.

-¿Qué es lo que más te gusta de tu trabajo?

Obviamente, lo que más me gusta es dar clases de Literatu-

ra, leer poesía, analizar relatos... pero lo mejor de todo es que en esta profesión no existe la rutina.

-¿Cuántos años llevas en el instituto?

Llegué a comienzos del curso 2017/2018. Y el alumnado y los compañeros que me encontré aquí fueron la razón de que me quedara en este centro

-¿Que aspectos de Pepe Toscano le gustaría poner en práctica?

-Sin duda, ser capaz de transmitir su alegría y jovialidad, así como su pasión por la docencia.

-¿Estás satisfecho con el cargo en estos primeros meses?

-Sí, gracias al apoyo de mi equipo hemos conseguido alcanzar los objetivos marcados. Sin embargo, han sido meses muy complicados, nuevas tareas y responsabilidades que exigen una mayor dedicación y una formación complementaria.

-¿Estás contento con el alumnado del centro?

-Muchísimo, aunque les pediría una mayor dedicación al estudio, ya que su Futuro está en juego.

CARMEN AROZARENA Y DAVID GÓMEZ, EN EL EQUIPO DIRECTIVO

Tras la jubilación del exdirector del IES Francisco Garfias de Moguer, Pepe Toscano, el pasado 29 de septiembre de 2023, el nuevo equipo directivo iniciaba una nueva etapa en la trayectoria del centro que el 19 de septiembre de este año 2024 cumplirá tres décadas. de vida en la localidad moguerense.

A Andrés Carrasco le acompañan en el equipo directivo los profesores moguerenses **Carmen Arozarena y David Gómez como Jefa de Estudios y Secretario del centro**, respectivamente.

Contenido:

Portada	1
Economía	2
Actualidad	3
Tradiciones	4
Deportes	5
Día de la Mujer	6
Gastronomía	7
Nuestro centro	8



¿Por qué se producen las protestas de los agricultores?

Miles de agricultores onubenses se manifestaron en Sevilla para reclamar infraestructuras hidráulicas y medidas que permita la supervivencia de esta actividad económica, fundamental para la localidad de Moguer.

Por Alicia Domínguez Garrido, Ariel Domínguez Garrido, Oscar Alexander Herrera López, Patricia Lopes De Sá Cordero, Noura Ejjahe Essayeb, José Tomás y José Luis Infante Valencia.

¿POR QUÉ PROTESTAN?

Miles de agricultores onubenses se unieron el jueves, 1 de febrero, en una manifestación en Sevilla para reclamar con urgencia las infraestructuras hidráulicas necesarias para garantizar la supervivencia de la actividad agrícola en la provincia de Huelva.

¿DÓNDE Y CUÁNDO HA SUCEDIDO?

Se trata de una movilización que partió a las 11.00 de la mañana desde el recinto ferial sevillano, con llegada a la Plaza de España, donde se encontraba la Delegación del Gobierno,



ESTA SITUACIÓN?

La situación es insostenible. Los agricultores de Huelva no pueden ni quieren continuar con la situación actual. "El campo no aguanta más. Esto cada vez va a peor. Los productos de terceros países sin nuestras normas europeas, la situación de sequía y las infraestructuras que no llegan...necesitamos una solución de manera urgente", cuenta Antonio Pichardo Calero, de la

Cooperativa Campo de Tejada.

"Necesitamos el agua ya y no solamente para riego: la necesitamos para la industria y para beber", "es muy gordo" y "calado económico y social al que Huelva no se atreve a enfrentarse", afirman algunos protestantes.

Los agricultores consideran necesario que se den soluciones para la complicada situación que atraviesa el sector agrícola onubense por la falta de infraestructuras hídricas y acentuada por la sequía extrema actual. Todavía se esperan varias huelgas por esta situación y no solo en Huelva, si no en toda España. Como por ejemplo se movilizarán las provincias de Córdoba, Granada, Albacete, Cuenca, Cataluña, Murcia y en la Comunidad de Madrid. E incluso en varios países europeos, incluyendo Francia, Alemania y Bélgica.



en una movilización encabezada por tractores agrícolas llevados a la capital andaluza.

¿QUÉ DICEN LOS AGRICULTORES DE



El Hidrógeno Verde nace en Huelva

Por Clara López, Oumaima Elaouami y Aroa Gómez.

Últimamente habrás oído hablar del hidrógeno verde, pero, ¿sabes qué es? El hidrógeno verde es la producción de hidrógeno a través de la energía eólica y solar que ambas son energías renovables, se utiliza para producir combustibles fósiles. Se fabrica mediante un proceso de electrólisis. En el Palacio del Congreso Casa Colón de Huelva tuvo lugar el primer Congreso Nacional de Hidrógeno Verde durante la semana del 7 al 9 de febrero. La segunda edición será la primera semana de febrero del próximo año. Promovido por la FOE (Federación onubense de empresarios) acudieron más de 900 asistentes y participaron un número superior a 300 empresas contar con la representación de 20 asociaciones españolas y 10 internacionales, tuvo la aprobación del presidente de la Junta de Andalucía, Juanma Moreno. Hay 23 proyectos para el hidrógeno verde en desarrollo en Andalucía, para poder proporcionar a las empresas energía limpia, segura y barata. El hidrógeno verde se convertirá en una energía fundamental en el día a día.

CONTROL DE LAS COLONIAS DE FELINOS

Por Estefanía Rodríguez, Elisabet Jiménez y Antonio José Callejo. El Ayuntamiento de Moguer ha realizado un protocolo para controlar la población felina callejera mediante la castración controlada. Ha sido diseñado por Enrique Soriano y Elvira Periañez.



Moguer aplica la tecnología al turismo

Por Hafida Mouhim, Francisco de Asís Rodríguez, Judith Rodríguez, María Stein, María Tello y Luis Enrique Troyano. Desde hace unos años comenzó la programación de una aplicación para conocer la localidad y su patrimonio, creada por la Concejalía de Turismo de Moguer. Esta aplicación llamada "Descubre Moguer" se creó el 17 de mayo de 2022 con la finalidad de que los turistas puedan desplazarse por el pueblo aprendiendo nuevas características culturales y curiosidades; se puede encontrar en la App Store o Google Play de todos los dispositivos. En "Descubre Moguer" podemos encontrar diferentes apartados como "Senderismo", "Fiestas" y lo más destacado por los turistas, "¿Dónde comer?" el cuál nos indicará los mejores bares o restaurantes moguerenses para disfrutar de una estupenda velada y el apartado Patrimonio y cultura", donde podemos encontrar información sobre la Iglesia Ntra. Sra. de la Granada, el teatro Felipe Godínez, la Casa Museo de Juan Ramón Jiménez y Zenobia Camprubí, etc. El logo de la aplicación cuenta con un diseño de color rojo y la frase "Moguer y yo".

SEMANA SANTA EN MOGUER



Por Aya Mhaddan, Hiba Moufkir, Lucía Mora, David Márquez, Hafid Mouhim y Ayoub Maatouch.

Moguer también es reconocido por su Semana Santa y es una de las más completas y atractivas de Andalucía, con sus procesiones desde el Domingo de Ramos hasta el Domingo de Resurrección.

Cuenta con cuatro hermandades: La Hermandad de Vera+Cruz, La Borriquito, Padre Jesús y el Cristo de los Remedios que antiguamente era parte de la hermandad de Padre Jesús.

La Semana Santa de 2024 se celebrará desde el 24 de marzo hasta el 31 de marzo.

Domingo de Ramos-24 de marzo: La Hermandad de La Borriquito.

Lunes 25 de marzo: La Hermandad del Cristo de los Remedios.

Martes 26 de marzo: La Hermandad de la Borriquito, el Cristo de los Remedios.

Miércoles 27 de marzo: La Hermandad de Vera+Cruz, Cristo de la Victoria.

Jueves 28: La Hermandad de Padre Jesús. El huerto de los Olivos

Viernes 29, La Madrugá: La Hermandad de Padre Jesús.

Viernes 29 por la tarde: La Hermandad Vera+Cruz, Cristo de la Vera +Cruz.

Sábado 30: La Hermandad de Padre Jesús, La Urna y Cristo de la Misericordia.

Domingo 31: Domingo de Resurrección, con fuegos artificiales a las 12 a.m. y recogida.

HOW YOU CAN MAKE PESTIÑOS?

Por Aya Mhaddan, Hiba Moufkir, Lucía Mora, David Márquez, Hafid Mouhim y Ayoub Maatouch.

You can make pestiños in any size but it's usual to find them in a square shape and the point of the two vértices stucked, creating a kind of scarf. This is a typical recipe of the 1900 festival in Moguer-Huelva. Pestiños are like honey fritter.

INGREDIENTS:

For 10 pestiños

-Peel of limon

-Olive oil to fry 70 ml

-Sugar

-Seeds of anis

-Honey to coat

-White wine 70 ml

-Wheat flour 250g

STEPS:

1. We start perfuming the oil, so we are

going to warm up the oil in a pan with peel of limon. When the oil is hot, we quite the peel and we add the seeds of anais. We turn of the fire and we let the oil

cold in room temperature.

2. In a big bowl, we put the flour and we mix it with oil, and then we mix it with the white wine. Then, we knead them with cinnamon. There are people who don't like cinnamon, so you can use sugar.



Mari Ángeles Pérez, presidenta del Consejo de Hermandades

Por Óscar Gómez, Esteban Redondo y Daniela Márquez

-¿Qué es para usted ser la presidenta del consejo de hermandades de la ciudad de Moguer?

-Para mí ser presidenta del consejo significa una gran satisfacción personal, poder ayudar a engrandecer la Semana Santa de nuestro municipio. Es gratificante poder ayudar a dar valor y rehacer una de nuestras tradiciones más bonitas.

-¿Cómo entraste en el Consejo de Hermandades?

-Entre el consejo anterior en el año 2015 con un grupo de personas conocidas, nos pusimos a trabajar y a dar forma a esta manera de trabajar por Moguer. Cuando terminó el mandato de esa directiva hubo un periodo de vacío y viviendo que todo lo que habíamos conseguido se paraliza, me ayudaron a seguir. Busqué a personas que sabía que les iba a interesar y nos presentamos como junta gestora hasta que convocamos las elecciones.

-¿Nos puedes dar algún adelanto de la Semana Santa 2024?

-El consejo presentó en la parroquia de la Granada el cartel anunciador de la Semana Santa obra del pintor moguerense Miguel Rodríguez. El cartel del Vía crucis fotografía de Ricardo Mora. Con el miércoles de ceniza, entramos de lleno a preparar la Semana Santa.

Comienzan los cultos de las distintas hermandades de Penitencia. El consejo también prepara el pregón de Semana Santa en Santa Clara el 16 de marzo.

-¿Qué significa para usted la Semana Santa de Moguer?

-La Semana Santa para mí es muy importante. Me he criado en una familia cofrade. Mi tío, primos paternos, mi hermano, están vinculados a distintas hermandades. Lo he vivido desde pequeña con mis padres viendo procesionar a todas las hermandades.

Tenemos una Semana Santa de las más importantes de la provincia de Huelva y la única que procesiona todos los días.

-¿Qué le dirías a los jóvenes cofrades de Moguer?

-A los jóvenes que están en alguna hermandad les diría que sigan adelante, beban de la sabiduría y los mayores, el futuro está en ellos. Que se acerquen a colaborar en lo que puedan. A los que aún no están, les invitaría a probar, a escuchar, a ver. Seguro que una vez que no se arrepentirán. Es muy bonito cuando las hermandades preparan algo con **"el grupo joven"**. Pero falta motivación.



BRIWAT DULCE

Por Wahiba Achir, Chaimae Belarbaouia, Marwa Belghali e Issame Ed-dahbi.

Es un tipo de dulce árabe que se come en **Ramadán** y en otras fechas importantes.

Está hecho de un tipo de masa de harina, levadura, sal, aceite y agua. Se rellena de frutos secos:

برويات حلوة هي حلوى عربية نموذجية يتم تناولها في شهر رمضان وفي غيره من التواريخ المهمة، وهي مصنوعة من نوع من العجين يتكون من الدقيق والخميرة والملح والزيت والماء، ويتم حشوها بالفواكه المجففة وهي:

Ingredientes

750 g cacahuets sin piel

80 g azúcar

1/4 cucharita pequeña

Maska alhorra

1 cuchara pequeña canela

2 cucharadas grandes

agua de azahar

30 gramos mantequilla

1 pizza sal

Hojas brick

Miel

Aceite para freír

1 cucharada harina + 2

cucharadas de agua

1 cucharada mantequilla

para untar las hojas

مكونات
750 جرام من الفول السوداني
منزوع الجلد

80 جرام سكر
ملعقة صغيرة 1/4
ملعقة 1 حفظ ماسكا
2 صغيرة قرفة
ملاعق كبيرة ماء زهر برتقال
جرام زبدة 30
رشه ملح 1
صفائح الطوب
عسل
زيت للقلي
ملعقة كبيرة دقيق + 2
ملعقة كبيرة ماء 1

1. En una cacerola ponemos los cacahuets y agua y las cocinamos durante 3 minutos, les quitamos la piel.

2. 250 g la freímos con aceite hasta que se pongan doraditas y las mezclamos con 250 g crudas. 3. Aparte en otro bol mezclamos los cacahuets con 6 cucharadas de azúcar y molimos todo bien. 4. Una vez tenemos los cacahuets bien los trituramos, mezclamos con la vainilla, la mantequilla y el dulce de

leche, formamos bolitas de 25 g, ponemos cada bola en la hoja brick que hemos cortado y formamos un triángulo. 5 Freímos las briwat en abundante aceite y cuando cogan color dorado las sacamos y las ponemos en la miel. 6 Ver el video <https://youtu.be/eUjB4e0-1dc>

في قدر نضع الفول السوداني والماء ونطوهم لمدة 3 دقائق، ثم نزيل القشرة.

نقلي 250 جرام من البزيت حتى يتحول لونها إلى اللون البني الذهبي ونخلطها مع 250 جرام زبدة.

بشكل منفصل، في وعاء آخر، اخططي الفول السوداني مع 6 ملاعق كبيرة من السكر واطحني كل شيء جيداً.

بمجرد أن نحصل على الفول السوداني جيداً، نسحقه ونخلطه مع الفانيليا والزبدة و دولسي دي لنتشي، ونشكل كرات بوزن 25 جم، ونضع كل كرة على لوح الطوب الذي قطعناه ونشكل مثلثاً.

نقلي البرويات في زيت كثير وعندما يتحول لونها إلى اللون البني الذهبي نخرجها ونضعها.





Deportes

EDUCACIÓN FÍSICA ORGANIZA UN VIAJE A GRANADA...



Por Wiam Es Sibari y Patricia Navarro Martín. Los alumnos de 3º de ESO visitaron el 16 y 17 de enero Granada y Sierra Nevada, en una actividad organizada por el Departamento de Educación Física del IES Francisco Garfias para incentivar la práctica deportiva y el ejercicio físico entre el alumnado. Los estudiantes vivieron una experiencia inolvidable en el que realizaron la actividad del Mirlo Blanco en Sierra Nevada, también fueron al Parque de la ciencia de las ciencias de Granada: El Parque de las Ciencias es un museo interactivo de ciencia. En ellos se dan cita la salud, el medio ambiente, la arquitectura, la literatura, la física, la química, la mecánica y la astronomía, entre otros temas.

...E HISTORIA AL DOLMEN DE SOTO



Por Lucía Domínguez, Julio Domínguez y Beatriz Liáñez. El 31 de enero, el alumnado de 1º de ESO fue de excursión al Dolmen de Soto e hicieron una visita a su centro histórico situado en Trigueros. Una excursión organizada por el Departamento de Geografía e Historia.

VENTA DE CORAZONES POR SAN VALENTÍN



Por Estefanía Rodríguez, Elisabet Jiménez y Antonio José Callejo. Parte del alumnado de 4 ESO se les ocurrió esta idea para recaudar dinero para la excursión. Fue un éxito.

Gonzalo Fernández, del CBC Moguer al Betis



Este joven moguerense ha sido fichado por el club de baloncesto del Betis después de comenzar su carrera deportiva en el CBC Moguer.

Por Manuel Fernández, Anouar Ennoury, Dina Ben Said, Aarón Bouzaid y Marwa Belghali. Gonzalo es un joven moguerense que empezó a jugar a baloncesto en el equipo de Moguer y después fue fichado por el Betis.

-¿Por qué empezaste a jugar a baloncesto?

-Su padre empezó a jugar baloncesto y él quería jugar con Gonzalo por eso le enseñó a jugar al baloncesto.

-¿En qué equipo has jugado?

-1: Cbc Moguer, 2: CDH (Ciudad de Huelva) 3: Betis, después ha jugado en la selección Andaluza y la Española.

-¿Cuándo empezaste a jugar, cuántas horas entrenabas? ¿Y

ahora cuántas entrenas?

-Al principio pocas 3 horas a la semana, hoy en día entreno 6 horas a la semana.

-¿Cuál fue tu reacción al enterarte que te llamaron para la selección española sub-16? ¿Y la de tu familia?

-Impresionante al principio solo lo sabían mis padres estaban como locos, yo me enteré al ir a entrenar, fue mi entrenador el que me dio la noticia.

-¿Cambió mucho tu vida al ser fichado por el Betis?

-Duro, ya que me tenía que ir a entrenar a Sevilla, partidos fuera de Andalucía, y necesitaba tiempo para los estudios.

SERAFÍN, un moguerense de oro



ña de Torremolinos el pasado 11 y 12 de febrero de 2024.

El moguerense Serafín Griñolo Cordero ha ganado tres medallas de oro en las modalidades de crol, relevo y marisposas.

Este joven deportista de nuestro pueblo es un claro ejemplo de superación

Por Manuel Fernández, Anouar Ennoury, Dina Ben Said, Aarón Bouzaid y Marwa Belghali. Nuestro pueblo estuvo representado en el XV Campeonato Andaluz de natación y el X Open de natación adaptada por nuestro paisano Serafín Griñolo Cordero. El campeonato tuvo lugar en la ciudad malague-

ción y motivación para todos los moguerenses y mogueresas.

Serafín se proclamó subcampeón de España en los relevos 4x50 metros lisos y ha obtenido el sexto puesto en los 200 metros lisos en el XXIX campeonato de España de natación celebrado en la piscina olímpica de Castellón los días 4,5 y 6 de marzo. **¡Enhorabuena Serafín!**

DULCES TÍPICOS POR EL DÍA DE ANDALUCÍA



Con motivo de la celebración del “Día de Andalucía” en los centros educativos andaluces, este martes 27 de febrero hemos realizado diferentes actividades encaminadas a fomentar el conocimiento sobre nuestro Estatuto de Autonomía, así como sobre la cultura, la historia, la geografía, el habla andaluza en sus distintas variantes y peculiaridades, las tradiciones y los símbolos que reflejan las aspiraciones y reivindicaciones del pueblo andaluz. Con los grupos de 1º y 2º de ESO, la actividad se centra en el conocimiento del entorno más cercano poniendo en valor la riqueza natural de nuestra comunidad. Con los grupos de 3º y 4º de ESO nos centraremos en conocer más de cerca el “Proceso hacia la Autonomía Andaluza”. Seguidamente disfrutamos de un desayuno de dulces tradicionales, zumos y batidos que el centro, junto con el AMPA, ha organizado para la ocasión. La jornada ha continuado con la Actuación Instrumental que el alumnado de 4º de ESO ha preparado en la materia de Música. Los actos finalizaron con el canto del Himno y el Izado de la bandera andaluza.

CONMEMORACIÓN DEL DÍA DE LA PAZ

El 30 de enero se celebra en los centros educativos el día de la Paz y la no violencia. Podemos preguntarnos qué es la Paz. Este concepto abstracto tiene unas notorias consecuencias físicas, simplificándolo mucho podríamos decir que la paz es la ausencia de guerra, entendido esta última como la máxima expresión de la violencia, la destrucción y la muerte. Actualmente hay más de 10 conflictos armados en el mundo: Gaza, Ucrania, Burkina Faso, Somalia, Sudán, el Congo, Myanmar, o Nigeria. En este día reivindicamos mucho más que el final de todos esos conflictos armados hacer un mundo más humano y justo. Este año, por primera vez, se entregaron los Premios Nobel de la Paz de nuestro centro. Para ello, cada clase ha elegido a un representante que destaca por sus valores, su empatía, su solidaridad y su capacidad para resolver los conflictos de forma pacífica. Al final, el alumno Juan Coronel de 1º B leyó un manifiesto. *Por Lucía Domínguez, Julio Domínguez y Beatriz Liñez.*



CHARLA DEL BANCO DE ALIMENTOS



El Banco de Alimentos de Huelva ofrecía una charla en el IES Francisco Garfias para mostrar la actividad de esta ONG en la provincia y animar al alumnado a hacerse voluntario/a de la entidad. En la imagen, el presidente del Banco de Alimentos, Juan Manuel Díaz Cabrera.

La periodista Cristina Morales muestra cómo es trabajar en un periódico

La periodista y community manager onubense Cristina Morales ofrecía una charla al alumnado de 3º B, 4º B y DIVER de nuestro centro en el marco del proyecto 'Somos periodistas'. Un encuentro en el que un recorrido por su carrera y ofreció consejos a los alumnos y alumnas sobre cómo elaborar este periódico.



110 Aniversario de la primera edición de 'Platero y yo'

El 31 de enero parte de nuestro alumnado visitó la casa de Juan Ramón Jiménez, acompañado de sus profesoras Patricia Romero y Consuelo Herrera. Cada alumno/a leyó un fragmento de la obra de Platero y yo. Disfrutaron mucho de la exposición que conmemora esta fecha.



Visita al Archivo

El alumnado de 2º ESO visitaba el Archivo Histórico de Moguer, donde tuvieron la oportunidad de conocer un poco más sobre la historia de Moguer, así como las instalaciones del centro y algunos restos arqueológicos de la localidad. La visita, organizada por el Departamento de Geografía e Historia, estuvo guiada por Federico Ortega con la coordinación de Manuel López.



Actualidad

Inaugurado el Parking de La Coronación

Por Alejandra González, Javier Rengel, Pablo Gómez y Dioni Robles. Hace una semana fue la inauguración del parking de la plaza de la Coronación.

Este parking subterráneo cuenta con 113 plazas, incluidas varias plazas con cargador para coches eléctricos, también cuenta con plazas para personas con movilidad reducida y para motos. Esta gran idea va a tener mucho éxito ya que en la plaza de la coronación y alrededores es muy difícil encontrar aparcamiento. Pronto abrirá sus puertas a todos los públicos.



Reformas en La Ribera

Estas últimas semanas se ha mejorado el arcén de la carretera de La Ribera y han mejorado el carril bici. Los habitantes de Moguer están muy contentos con estas reformas, ya que pueden practicar deporte en buenas condiciones o simplemente dar un paseo para disfrutar de las vistas. Esta reforma mejora la protección de las personas, ya que estaban en un mal estado. Lo más importante es que es un sitio muy importante para los moguerenses porque aquí pueden disfrutar de la naturaleza. Es uno de los paisajes más bonitos y conocidos en Moguer, teniendo el río Tinto, muy apreciado.

INAUGURADO EN EL IES EL MURAL DE LA PAZ



LA CASA DE LA JUVENTUD DE MOGUER



Por Aya Darkaoui, Manuel Díaz, Raúl Batista, David Blanco, Ana Cumbreiras y Virginia de la Prada.

La Casa de la Juventud de Moguer ofrece a la sociedad varios servicios, tales como campamentos de verano, prácticas universitarias, carné joven europeo, actividades culturales como el salón manga, el cine de verano... Algunos de los impactos más recientes producidos en la sociedad son:

-Programa de empleo: buscan darles una oportunidad a los jóvenes (menores de 30 años) en situación de desempleo, para los cursos de segundo nivel es necesario el título de la ESO mientras que para las del tercer nivel es necesario la posesión de un título de bachillerato o equivalente a éste:

• **Actividades de gestión administrativa.** Esta formación cuenta con un certificado de profesionalidad de segundo nivel que te permite el acceso a un trabajo como personal administrativo.

• **Creación de páginas web.** La formación de creación de páginas web nos permite adquirir un certificado de segundo nivel y te habilita el acceso a un puesto de trabajo como desarrollador/a de páginas web o personal administrativo.

• **Atención sociosanitaria a personas dependientes.** Esta formación nos permite adquirir un certificado profesional de segundo nivel y que te prepara para trabajar de auxiliar de ayuda a domicilio o en instituciones sociales.

• **Gestión integrada de recursos humanos.**

La formación de gestor de recursos humanos con un certificado profesional de

La Casa de la Juventud de Moguer, ubicada en la calle Santo Domingo, se está popularizando por la concejala Teresa Díaz. Este sitio se está volviendo una zona de entretenimiento, estudio y diversión para los jóvenes de nuestra localidad. La Casa está abierta desde la mañana a la tarde/noche toda la semana, tiene una sala de videojuegos para divertirse jugando a tu videojuego favorito con tus amigos, un fútbolín, a veces se hacen concursos de maquillaje y muchos otros concursos. También tiene una sala de estudio para poder quedar con tus amigos a estudiar o hacer las actividades del instituto o colegio, sala de cine para ver películas con quien quieras y una sala de ordenadores para realizar cualquier trabajo, deberes etc... Un lugar para quienes quieran estudiar, divertirse, pasar el rato... **Por: Esteban Redondo, Óscar Gómez y Daniela Már-**



tercer nivel que te habilita el trabajo como técnico/a superior en recursos humanos o personal administrativo.

-Formación digital: estos cursos son tanto para personas empleadas como desempleadas. así como para quienes se encuentren en situación de ERTE o ERE.

• **Comercio electrónico** el cual engloba los procesos de marketing y compraventa de productos y/o servicios a través de Internet.

• **Creación de recursos y contenidos didácticos (Moodle)** en el que se aprenderá a diseñar para proporcionar a los centros, administraciones y educadores un sistema robusto y único en el que se cree un ambiente de trabajo.

• **Gestión de contenidos digitales** en este curso se aprenderá a definir, planificar y coordinar la estrategia de contenidos digitales en empresas.

• **Programación con Scratch** donde se aprenderán los fundamentos de la programación, usando una herramienta amena como Scratch.

• **Sistema de I+D+i (Investigación, desarrollo e innovación)** y gestión de la innovación, se aprenderá a conocer todos los aspectos relacionados con el I+D+i en la empresa, evaluar y analizar los planes y estrategias referidas a las nuevas tecnologías.

LA FERIA 1900 SE CONSOLIDA EN MOGUER



Por Cecilia Rodríguez, Claudia Gómez y Manuel Ángel Millán. La Feria de 1900 de Moguer recrea la ciudad llena de cultura de finales del siglo XIX y principios del XX. Cientos de moguerenses y mogueresas rinden homenaje a Juan Ramón Jiménez, donde él toma protagonismo en la ciudad donde vivía. En numerosos monumentos como el monasterio de Santa Clara y muchos más se convierte en el escenario donde se desarrollan decenas de actividades culturales y de ocio inspiradas en los años de cuando el poeta recorría las calles de Moguer. Se celebraba del 23 al 25 de febrero de 2024, la ciudad estrechamente ligada con el cultivo y comercialización de vinos y licores, numerosas mogueresas y mogueresas se vestirán de la época para recrearla. El centro de Moguer se transformó para recrear aquellos años, ofreciendo animación, espectáculos musicales, feria del libro, puestos de artesanía y de comida, concursos de traje, juegos...

Ana Moreno, Artesanía Textil: Éxito familiar en el mundo de la moda



clientela, nos cuenta Ana Piedra. El consejo que les dan a los jóvenes es que no dejen de luchar nunca, que es difícil pero que con mucha constancia se consigue.

Madre e hija han utilizado las redes sociales como medio para promocionar sus productos, **¿el futuro del comercio serán las redes sociales?**

Sí, es renovarse o morir. La juventud prefiere comprar algo por internet que comprarla en una tienda local porque se lo ha visto puesto a algún tipo de influencer y aunque en el pueblo esté el mío, al final siempre caemos en comprarlo por internet, nos comenta ella.

No tienen pensado ampliar la plantilla por ahora ya que entre las dos se manejan muy bien. *Ojalá el día de mañana tengamos que ampliarla.*

Ellas sí son autónomas, pero dicen que no es fácil, *“cada vez hay que pagar más y luchar con otras tiendas que no pagan impuestos y por ello lo ponen algo más barato”*, afirma Ana.

El sueño que les queda por cumplir es que muchas más personas conozcan su marca y que se enamoren de su sueño, sigan ayudándose y apoyándose.

Por Clara López, Oumaima Elaouami y Aroa Gómez.

Ana Moreno Artesanía Textil es un comercio que se encuentra en Moguer, C/ Luis Bayo número 10. Ana Moreno es una talentosa costurera que su mercería destaca por la creación de prendas infantiles únicas y de alta calidad. Cuenta con más de dieciocho mil seguidores en redes sociales como Instagram. Trabaja codo a codo con su hija y expandieron su negocio por toda España a través de las redes sociales. Hemos tenido la oportunidad de hablar con ellas:

Para ellas trabajar en familia es lo mejor, *“Nos conocemos tan bien que sabemos sacar lo mejor de cada una y hacer un buen equipo”*.

Ana Moreno se encarga de la parte de costura (cortar las telas, sacar patrones, coserlas etc.) y Ana Piedra de lo demás (página web, atender en tienda, colocar las prendas, sacar pedidos online, marketing) aunque juntas hacen el diseño de las prendas, eligen tejidos y demás.

¿Para tener un proyecto como este es necesario una gran inversión?

Sí, al final los materiales son cada vez más caros, los autónomos tenemos que pagar muchísimo y la variedad que



hay que tener en tienda.

Su tío es informático y él les ha ayudado, creándoles la página web.

Las colecciones de Ana Moreno se agotan en días, a diferencia de otras marcas como las del grupo Inditex, pero, **¿cuál es el secreto de su éxito?**

Yo creo que es porque siempre sacamos diseños y tejidos diferentes a otras marcas y eso gusta a nuestra



El Garfias celebra el Día Internacional de la Mujer

El 8 de marzo, Día Internacional de la Mujer, el IES Francisco Garfias realizaba varias actividades de sensibilización dentro del aula sobre los micromachismos y los roles de género. Posteriormente, nuestra alumna Daniela Márquez, ha leído en el patio un manifiesto en defensa de la Igualdad.

Día de la Mujer y la Niña en la Ciencia

El centro celebra el 11 de febrero, el Día de la Niña y la Mujer en la Ciencia, un recordatorio de que las mujeres y las niñas desempeñan un papel decisivo en las comunidades científicas y tecnológicas y de que debe reforzarse su participación. Con la participación del alumnado de 4º de Eso de diversificación han ayudado a decorar el hall para el 11 de febrero. **Por Wiam Es Sibari y Patricia Navarro.**



Entrevista a la maquilladora Zaira Fernández

Por Pablo Gómez, Javier Rengel, Alejandra González y Dioni Robles.

Zaira es una maquilladora moguerense que está siendo muy influyente en estos momentos, aquí le hemos hecho algunas preguntas:

-¿Qué hay que hacer para ser maquilladora profesional?

-Para convertirse en maquilladora profesional se debe hacer tanto un grado que hay de ello o comenzar por una academia de maquillaje privada

-¿Consideras complicado tu trabajo?
Pues la verdad que llevo un mes solamente y aún no me ha dado tiempo a saber mucho, como la gente dice, pero estoy segura que no es fácil.

-¿Hay ayudas para gente que está comenzando con su empresa?

-Es verdad que hay ayudas para personas jóvenes, pero te ponen unos requisitos que debes tener, cosa que en mi caso era inviable puesto que tenía y tengo otro trabajo. Pero... ser autónoma y tener tu propio local quita mucho el sueño, pero SABES QUE ESTÁS EN EL SUEÑO POR EL QUE LUCHASTE.

-¿Cuál es la edad promedio de tus



clientes?

La verdad es que no sé decirte un número concreto, suelen venir personas de muchísimas edades (algo que a mí me encanta, porque tiene el mismo derecho todo el mundo)... no puedo decir que tengo un público en concreto, pero si tuviese que poner un número la mayoría sería de 20-40 años.

-¿Alguna vez has maquillado a alguien famoso para un evento importante?

-Sí, este año concretamente en un desfile de Huelva flamenco maquillé a MARÍA JESÚS y a BELLAGRAO.

-¿Tienes alguna otra sorpresa?

Mi mente está constantemente inventando, soy demasiado inquieta y si... posiblemente haya cosas nuevas para otro ámbito de edades.

Comidas típicas de estas fechas: Msemen

Por Wahiba Achir, Chaimae Belarbaouia, Marwa Belghali e Issame Eddahbi.



MSEMEN مسمن

Msemen, también llamado Rghaif, son tortitas de origen marroquí planas y cuadradas. Estos panqueques se suelen servir para el desayuno con un poco de mantequilla y miel. Crujientes por fuera y esponjosos por dentro, estos crepes árabes tienen la combinación de textura perfecta.

المسمن، ويسمى أيضاً الرغيف، عبارة عن فطائر مسطحة ومربعة من أصل مغربي. عادة ما يتم تقديم هذه الفطائر على الإفطار مع القليل من الزبدة والعسل. مقرمشة من الخارج ورقيقة من الداخل، هذه الكريب العربي تتمتع بتركيبية مثالية.

Para la masa

- 3,5 tazas de harina (440 gramos).

- 1/2 taza de sémola fina (90 gramos).
- 2 cucharaditas de azúcar.
- 2 cucharaditas de sal.
- 1/4 cucharadita de levadura.

- 1,5 tazas de agua tibia.

Para cocinar el Msemen

- 1,5 tazas de aceite vegetal.
- 1/2 taza de sémola fina.
- 1/4 taza de mantequilla.

للكتلة

كوب دقيق (440 جرام).
نصف كوب سميد ناعم (90 جرام).

ملاعق صغيرة من السكر. 2

ملاعق صغيرة من الملح. 2

ملعقة صغيرة خميرة. 1/4

كوب من الماء الدافئ. 1.5

لطي المسمن

كوب زيت نباتي. 1.5

كوب سميد ناعم. 1/2

1/4 كوب زبدة.

Hacer la masa

1. Mezclamos todos los ingredientes de la masa en un tazón grande.

2. Agregamos 1,5 tazas de agua

tibia y seguimos mezclando hasta formar una masa. Podemos agregar más agua si es necesario, pero sin hacerla pegajosa.

3. Ponemos la masa a una superficie plana con un poco de harina y amasamos a mano durante 10 minutos, hasta que la masa esté muy suave y elástica.

4. Dividimos la masa en bolas, las ponemos en una bandeja engrasada, cubrimos con tela y la dejamos reposar durante 10 a 15.

اصنع العجينة

تخلط جميع مكونات العجينة في وعاء كبير.

نضيف 1.5 كوب من الماء الدافئ

ونستمر في الخلط حتى تتشكل العجينة.

يمكننا إضافة المزيد من الماء إذا لزم

الأمر، ولكن دون جعله لزجاً.

نضع العجينة على سطح مستو مع القليل

من الدقيق ونعجنها باليد لمدة 10 دقائق،

حتى تصبح العجينة طرية ومرنة جداً.

نقسم العجينة إلى كرات ونضعها في

صينية مدهونة ونغطيها بقطعة قماش

ونتركها ترتاح لمدة 10 إلى 15 دقيقة

Cocinar el Rghaif

1. Una vez dobladas todas las bolas en cuadrados, tomamos una y acariciamos la masa firmemente para aplanarla y duplicar su tamaño.

2. Con la sartén o plancha caliente y ponemos la masa aplanaada, volteando varias veces, hasta que esté bien cocido, crujiente en el exterior y de color dorado. Repetimos lo mismo con el resto de la masa.

3. Podemos servirnos inmediatamente o la dejamos enfriar completamente antes de congelar.

بعد طي جميع الكرات إلى مربعات،

نأخذ واحدة ونضرب العجينة بقوة

لتسطيح ومضاعفة حجمها.

بالمقلاة أو الشواية الساخنة، ضعي

العجينة المسطحة، مع التقلب عدة

مرات، حتى تنضج جيداً، ومقرمشة من

الخارج، وذهبية اللون. نكرر نفس

الشيء مع باقي العجينة.

يمكننا تقديمه فوراً أو نتركه ليبرد تماماً

قبل تجميده.

Somos chefs un mes en 'La Tintilla'

Por Javier Rengel, Pablo Gómez, Alejandra González y Dioni Robles

Ahora, esto es posible gracias a La Tintilla, un reciente restaurante en Moguer que destaca sobre la mayoría.

Un restaurante que con su apertura, impresionó a todos los moguerenses gracias a su estética y a su extravagante carta.

La cual ahora podemos editar a nuestro gusto, gracias a la iniciativa que crea La Hamburguesa Del Mes, esto consiste en crear una hamburguesa a tu propio gusto, y la ganadora será parte de la carta de este gran restaurante. **La dueña del local, Laura Cascarilla**, nos cuenta cómo se crea la hamburguesa del mes.

Lo primero es que transmitas tu idea para poder empezar, qué ingredien-

tes llevarían la burger, tipo de pan, qué carne quieres, tipos de queso, etc. Para ello, os tenéis que poner en contacto con ellos, bien personalmente o por red social. El procedimiento a

partir de la idea es el siguiente: 1 mes antes del lanzamiento de la burger, tenemos que cuadrar una fecha para que estéis en el local

donde haremos la elaboración completa de la hamburguesa basada en vuestra idea inicial y donde haremos las modificaciones en caso de que fuera necesario. Ese mismo día se harán las fotos para posteriormente crear vuestros avatares. Dependiendo de la hamburguesa, se necesitarán varias pruebas o no, pero nos adaptamos si os tenéis que trasladar para poder hacerlo todo el mismo día. Este fue el primer post publicado en la red social de Instagram, el 4 de octubre de 2023, donde se anunciaba esta idea.

¿Quieres ser protagonista de la burger del mes?



'La Parrala', espejo de la gastronomía moguerense

Por Daniela Márquez, Esteban Redondo y Óscar Gómez.

El restaurante La Parrala de Moguer está situado en la Plaza de las Monjas. Es un restaurante muy conocido en la ciudad de Moguer y en la provincia de Huelva. Es un restaurante familiar que se inauguró en 1965, y 15 años después se traspasó y desde entonces, su dueño es Francisco Gómez Lara. La Parrala es conocida por su plato estrella **El Choco Entero** con guarnición de patatas aliñadas. Su cocina es tradicional y hay una variedad de platos típicos de Andalucía, como por ejemplo:

Calamar relleno: compuesto por un calamar relleno de pimiento y choco frito, acompañado de patatas fritas.

Atún a la naranja: se hace al horno con cebolla y zumo de naranja natural, acompañado de patatas fritas.

Rabo de toro: con una salsa casera que va acompañada de patatas fritas.

Y otro plato nuevo que han elaborado que ha los moguerenses les encanta son: las papas arrieras

En el restaurante, hay una gran variedad de platos y todos están para chuparse los dedos.

Ya que estamos en cuaresma, no os podéis perder sus **torrijas XXL** y sus pestiños. Es un **gran secreto** su elaboración, aunque las podemos disfrutar durante todo el año.