



Artiguista

C Í R C U L O M I L I T A R “ G E N E R A L A R T I G A S ”

Relevos 2020

Contenido	
Beneficio Hostería Playa Hermosa	1-2
Efemérides	3
Resumen de Prensa	4-7
Pedidos	8
Receta de la Semana	9-10
Nomenclátor	11
Sabía Ud.	12
Y Además	13

Lunes 3 febrero 20

Hora 1300 - División Ejército I.

General Mario Stevenazzi como Comandante.

Hora 1700 - Comando de Apoyo Logístico del Ejército.

General Marcelo Pose, como Comandante.

Martes 4 febrero 20

Hora 1100 - División de Ejército II

General Hugo Rebollo, como Comandante.

Miércoles 5 febrero 20

Hora 1100 - División de Ejército III

General José M. Martínez, como Comandante.

Jueves 6 febrero 20

Hora 0900 – Estado Mayor del Ejército

General Omar F. Carabajal como Jefe.

Hora 1000 – Instituto Militar de Estudios Superiores y Sistema de Enseñanza del Ejército.

General Ricardo Fernández como Director General y como Director del Sistema de Enseñanza del Ejército.

Hora 1800 - Jefe del Bn. I. N°5

Hora 1130 – Reserva General del Ejército

General Ricardo Devitta, como Comandante.

Viernes 7 febrero 20

Hora 1100 – Dirección Nacional de Sanidad de las FF.AA.

General don Carlos M. Rombys, como Director.

Hora 1100 - 2do Jefe Bn. I. Mec. N°15

Hora 1130 - 2do. Comandante de la Rva. Gral. del Ejército

Hora 1700 – División de Ejército IV

General Luis E. González, como Comandante.

Lunes 10 febrero 20

Hora 1100 - Relevo del Jefe de Estado Mayor de la Rva. Gral. del Ejército

Hora 1100 – Relevo del Comandante de Brigada de Caballería N°3

Coronel Roberto Etcheverry

Hora 1830 - Relevo del Jefe del Reg. “Blandengues de Artigas” de C. N° 1

Martes 11 febrero 20

Hora 1100 - Puesta en posesión del cargo del Comandante y del 2do Comandante de la B. de Ing. N° 1

Hora 1800 - Puesta en posesión del cargo del Jefe del Bn. de I.

Paracaidista N° 14

Relevo del Comandante de Brigada de Caballería N°4

Teniente Coronel Nicolás R. González.

Miércoles 12 febrero 20

Hora 1030 - Comandante y 2do Comandante B. I. N°5

Hora 1130 - Relevo del Comandante de Brigada de Caballería N°2

Coronel Fernando Cabeza

Hora 1800 - Jefe y 2do Jefe Bn. I. Mec. N°4 y B. I. N°5

Jueves 13 febrero 20

Hora 1030 - Jefe Reg. C. Bldo. N°2

Martes 18 febrero 20

Hora 1730 - Jefe y 2do Jefe Grp. A. (AP) 122 mm N°2

Militares: Uniforme 3B

Civiles: Sport Formal

Efemerides

12 DE FEBRERO - Comando de Apoyo logístico del Ejército.

14 DE FEBRERO - Centro de pasividades de las Fuerzas Armadas.

Resumen de Prensa

Fuente: Facebook/Ejército del Uruguay

Fecha: 01/02/20

Esta mañana, en la Plaza de Armas del Comando General del #Ejército, el Sr. Ministro de Defensa Nacional, Dr. José Bayardi, hizo entrega del Bastón de Mando y Despacho correspondiente, a los Sres. Generales Hugo Rebollo, Marcelo Pose, Ricardo Devita, Luis González, Carlos Rombys y José Martínez.

Continuando con la ceremonia, en el Salón de Honor y por parte del Sr. Comandante en Jefe del Ejército, les fue entregada la réplica de la espada enviada al Gral. José Gervasio Artigas, por el gobierno de la Provincia de Córdoba al "Protector de los Pueblos Libres".

[#EjércitoDelUruguay](#) [#YosoyelEjército](#) [#Ascensos](#) [#Ceremonia](#)



Fuente: Facebook/Ejercitodetodos

Fecha: 31/01/20

"Soldado Blandengue por un día" entre juegos y sonrisas 😊

Hoy se inauguró un nuevo espacio didáctico en el Regimiento "Blandengues de Artigas" de Caballería N° 1, como parte del recorrido museístico de la Unidad, donde los más pequeños disfrutarán conociendo el quehacer diario de un Blandengue, las actividades que realiza el Ejército Nacional dentro y fuera de fronteras, nuestras tradiciones e historia.

El Museo Blandengues de Artigas abre sus puertas de lunes a viernes de 9 a 13 y de 14 a 17 horas y los sábados de 9 a 14 h. 📍

Los centros educativos que deseen visitarlo, podrán comunicarse al 2215 21 52 o 093 863 239. 📞

Sé parte de las más de 18.000 personas que concurren anualmente. Los esperamos para compartir un lindo momento y conocer las raíces de nuestra historia.



Fuente: Facebook/Ejército del Uruguay

Fecha: 05/02/20

Luego de 2 meses de clases teóricas y prácticas, finalizó el curso “Ladrillar” dictado por primera vez en el Regimiento “Gral. Aparicio Saravia” de Caballería Mecanizado N° 7, departamento de Cerro Largo, en convenio con el Instituto Nacional de Empleo y Formación Profesional (INEFOP).

Se capacitaron alumnos civiles y militares sobre la identificación de ladrillos, reconocimiento de las herramientas y normas de seguridad para su uso, tipos de moldes y su confección y los riesgos de utilizar productos químicos en el tratamiento del ladrillo.



Fuente: Facebook/Ejército Nacional

Fecha: 5 de febrero

Desde el pasado lunes, efectivos del Ejército Nacional trabajan en coordinación con el [SINAE](#) (Sistema Nacional de Emergencias) en la extinción del incendio generado en el Cerro Pan de Azúcar, ciudad de Piriápolis.

Junto al cuerpo de bomberos y con la ayuda de un camión de transporte de personal y remolque de agua, realizan trabajos de enfriamiento en las zonas calientes y en los focos que aún siguen encendidos para que el fuego que ya llegó a la cima del Cerro, no alcance el Parque y Reserva de Fauna.



Pedidos

A partir de ahora puedes hacer tus pedidos en el restorán con la Sra. Lyliam Ferreyra al Cel: 099538267.

¡¡Hace tu pedido, te lo llevan a tu casa o trabajo!!

- Queso Colonia
- Queso Semiduro
- Queso Magro
- Queso Muzzarella

Receta de la Semana



Tarta de tomates

INGREDIENTES

- Masa de tarta:
- 180 gr (1 1/2 Tazas) harina
- 1/2 cta polvo de hornear
- leche, cantidad necesaria (aprox 4 Cdas)
- 4 tomates perita chicos
- 1/4 cta sal
- 3 Cdas aceite de oliva
- 2 ctas ralladura de limón
- gotas de Tabasco
- pizca de ajo en polvo
- sal, a gusto
- Para decorar:
- hojas de albahaca
- aceite de oliva
- ralladura de limón

Relleno de queso crema:

- 250 gr queso crema firme
- 2 Cdas aceite de oliva
- hojas de 2 ramitas de albahaca, bien picadas

PROCEDIMIENTO**Masa:**

1. Poner los ingredientes secos en la procesadora con el accesorio para masas. Agregar el aceite de oliva y prender. Agregar la leche de a poco con la máquina andando, poniendo lo necesario para que se forme una bola que se despega de los lados.
2. Dejar descansar 30 minutos.
3. Precalentar el horno a 180°C y mientras estirar la masa en una mesada apenas enharinada. Acomodar en la tarteta y decorar si se desea con formitas de masa. Las formitas pueden pegarse con un poco de clara para que se mantengan en el lugar.
4. Pinchar varias veces con un tenedor y hornear por 15 minutos o hasta que esté dorada.

Tomates:

1. Hervir aprox 2 lts de agua.
2. Sacarle el cabito a los tomates, hacerles un corte en cruz en la base y ponerlos en un bowl.
3. Verter el agua sobre los tomates y dejar ahí por 2 minutos.
4. Pasarlos por agua fría, retirarles la piel y cortar en fetas de 1/2 cm de espesor.

Relleno y armado:

1. Mezclar todos los ingredientes y esparcir en el fondo de la masa cocida.
2. Esparcir las fetas de tomate por encima.
3. Salpimentar a gusto, decorar con hojitas de albahaca, filetear con aceite de oliva y terminar con la ralladura de limón.

NOTAS

Se puede sustituir una parte de queso crema por queso fresco de cabra para dar un toque extra de sabor.

Nomenclator

CABILDANTES

Recuerda a los antiguos cabildantes, miembros de los Cabildos de la época colonial.

FONSECA

Recuerda al distinguido médico uruguayo (1799-1843).

Sabía Ud...



FUERZA AÉREA URUGUAYA

COMANDO GENERAL DE LA FUERZA AÉREA - DIRECCIÓN DE RELACIONES PÚBLICAS
Avda. Pedro de Mendoza 5553 – Tel/Fax: 2222.41.28

Hyperenlaces de acceso directo (Clic + más)



6 de febrero de 2020

Relevo del Comandante en Jefe de la FAU

Informamos que la ceremonia de relevo del Comandante en Jefe tendrá lugar los primeros días del próximo mes de marzo, cuya fecha será comunicada oportunamente.

EL DIRECTOR DE RELACIONES PÚBLICAS
CNEL. (AV.) LIC. LEONARDO BLENGINI

Y además...

Se retomaron las clases de yoga en nuestra Institucion a cargo de la **Profesora Carla de Vecchi**

Horarios

Martes y Jueves de 8.30 a 9.30 y de 15.30 a 17.00hs.

RECORDAMOS QUE ESTE SERVICIO ES SIN COSTO ADICIONAL PARA SOCIOS Y FAMILIARES DIRECTOS.

Links de las páginas de prensa:

www.elpais.com.uy

www.busqueda.com.uy

www.elobservador.com.uy

www.artigas.org.uy

www.ejercito.mil.uy

www.fau.mil.uy

www.armada.mil.uy



Círculo Militar “General Artigas”

Av. 18 de julio 2143 esq. Juan Paullier, CP 11200, Montevideo.

CONTACTO:

Mesa Central: 2408.4740.

Secretaría: 2408.1245.

Whatsapp: 091 736 866.

Correo electrónico: secretaria@circulomilitar.com.uy