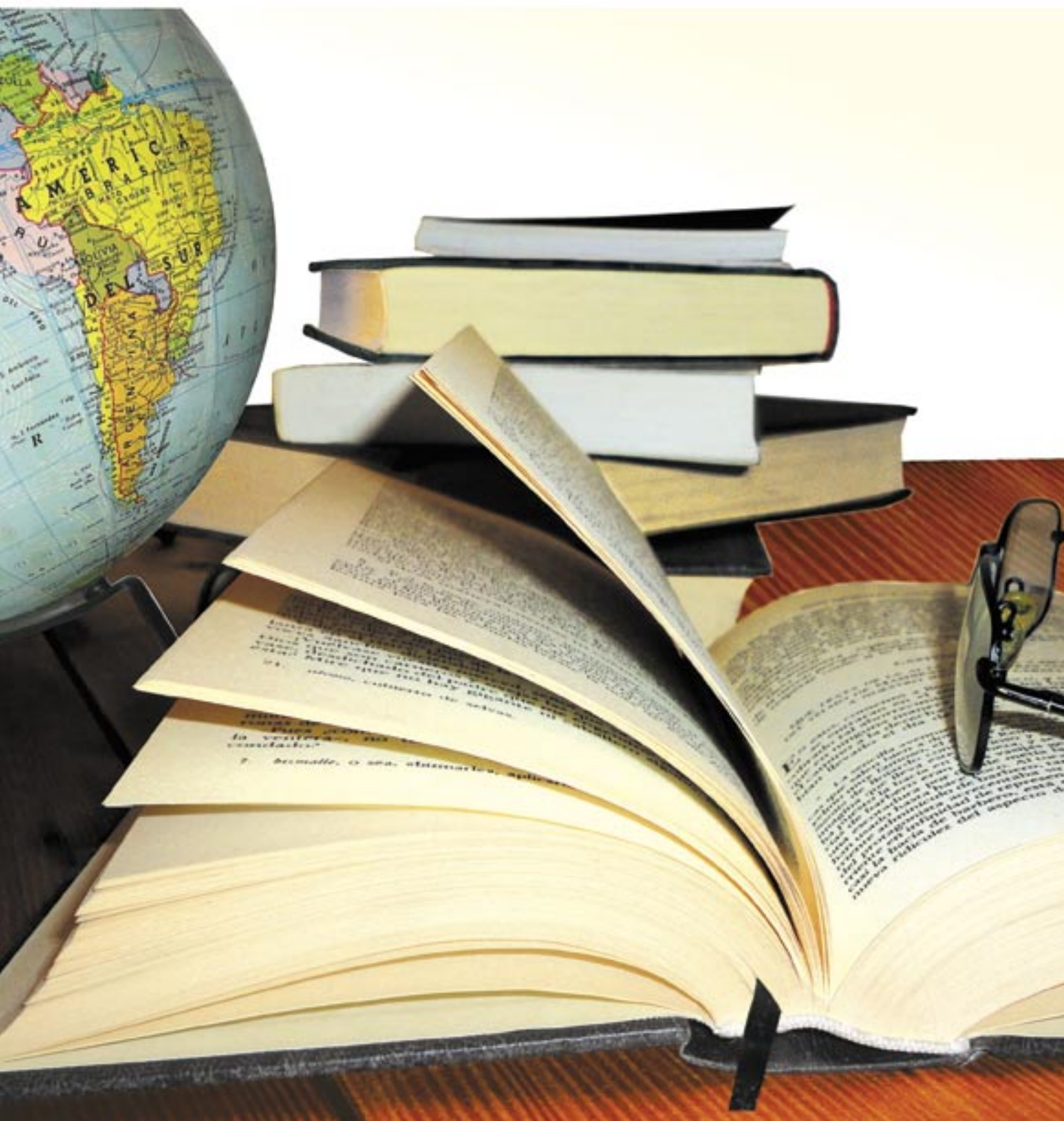


familia
COOPERATIVA

AÑO XXXVIII
ABRIL 2012 #317

CULTURA

EL LIBRO Y SU PLENA VIGENCIA





www.arcor.com

Compartiendo Momentos Mágicos



Año XXXVIII

ABRIL 2012

#317

familia
COOPERATIVA

La revista de la
Cooperativa Obrera

familiacooperativa@gmail.com
www.cooperativaobrera.coop

Reg. Propiedad Intelectual
Nro. 961.268

I.S.S.N.
Nro. 1515-8020

Director:
Cr. Rubén A. Masón

**Diagramación
y armado:**
ONE art&design

**Preprensa
e Impresión:**
Artes Gráficas
Rioplatense S.A.

Distribución gratuita en
todas las sucursales de la
Cooperativa Obrera
Ltda. de Consumo y Vivienda,
Paraguay 445, (B8000HXI) Bahía Blanca
propietaria de esta publicación.

Tirada mensual:
70.000 Ejemplares

Auditado por:



INSTITUTO VERIFICADOR
DE CIRCULACIONES

Queda autorizada la reproducción parcial
del material de esta revista solamente
con expresa indicación de su fuente.

LA VISIBILIDAD DE LAS COOPERATIVAS

Los servicios cooperativos son brindados cotidiana y silenciosamente, satisfaciendo las más variadas necesidades en grandes y pequeñas localidades, lo que ha motivado que el Secretario General de las Naciones Unidas, Ban Ki-moon, expresara que "tienen una presencia única e invaluable en el mundo de hoy", circunstancia que llevó a esa Organización a declarar al 2012 como Año Internacional de las Cooperativas.

No obstante contar con mil millones de asociados y cien millones de empleados, el estilo sin estridencias que caracteriza al cooperativismo hace que su presencia pase habitualmente inadvertida, ante la sucesión de tantos acontecimientos que día a día apabullan y ensordecen a la gente, en un mundo en vertiginoso, dramático y ruidoso cambio.

Es cierto que en general todos sabemos de la existencia de las cooperativas, pero damos por sentado que "están haciendo lo que tienen que hacer", invisibilizadas por la polvareda informativa que predomina y apaga muchos de los anuncios o reclamos que esas entidades no dejan de formular.

Por ello es que en la actualidad ellas enfrentan el gran desafío de hacer más perceptible su tarea, para lo cual deben aumentar su exposición pública e incrementar su voz con el fin de hacer ver y oír los objetivos de su accionar solidario.

La visibilidad se asimila a la transparencia de la atmósfera y siendo como son las cooperativas, empresas abiertas y transparentes, tienen el ineludible deber de incidir en la atmósfera social, tal como lo recomiendan la Alianza Cooperativa Internacional, la Organización Internacional del Trabajo y las propias Naciones Unidas.

Se hace necesario, por ende, aumentar la conciencia del público sobre el aporte del sistema cooperativo a la generación de empleo y al desarrollo socioeconómico, y al mismo tiempo lograr que los gobiernos presten la debida atención al papel y la contribución de las cooperativas.

En tal sentido, la Cooperativa Obrera está firmemente decidida a acrecentar aún más su visibilidad, convocando y mostrando a la población, a las autoridades políticas y a las demás instituciones, tanto su labor como sus aspiraciones, que no tienen otro objetivo que el de ayudar a construir un mundo mejor.

Cooperativa Obrera Ltda.

Consejo de Administración: Presidente: Cr. Rubén A. Fillottrani; Vicepresidenta: Cra. Mónica E. Giambelluca; Secretario: Cr. Raúl O. Gouarnalusse; Prosecretario: Cr. Luis E. Ortíz; Tesorero: Cr. Néstor H. Usunoff; Protesorera: María del R. Leyes; Vocales Titulares: Dra. María I. Casas, María de los A. Celani, Julia Gómez Fontán, José L. Ibaldi; Ricardo S. Lejarraga e Irma B. Palandri. Vocales Suplentes: Marta C. Maronna, Arturo J. Stockman, Omar M. Arrobbio y Aldo A. Emparán. Sindicatura: Síndico Titular: Cr. Vicente Chinestra; Síndico Suplente: Cra. María S. García. Gerente General: Cr. Rodolfo D. Zoppi. Subgerente General: Héctor Jacquet. Auditor Externo: Cr. Hugo R. Genaro.

ADMINISTRACIÓN

CENTRAL: Paraguay 445, Bahía Blanca, Tel. (0291) 456-0332

DELEGACIONES EN BAHIA BLANCA: Belgrano 45, Tel. 456-5131 /// Av. Colón 120, Tel. 455-6867

DELEGACIÓN EN PUNTA ALTA: Brown 128, Tel. (02932) 43-2284

SUCURSALES EN BAHIA BLANCA

HIPERMERCADOS

AGUADO (28): Guatemala 533, Tel. 456-5565

SHOPPING (42): Sarmiento 2153, Tel. 456-6066

MACROCENTRO

ALSINA (15): Alsina 645, Tel. 455-6964

B° ALMAFUERTE (6): 9 de Julio 136, Tel. 455-7614

B° PEDRO PICO (23): Thompson 1133, Tel. 456-4996

B° UNIVERSITARIO (12): Paraguay 445, Tel. 451-0107

CENTRO (5): Belgrano 45, Tel. 456-0101

ESPAÑA (10): España 737, Tel. 455-6965

GENERAL PAZ (51): Gral. Paz 249, Tel. 456-5969

ROCA (18): Roca 34, Tel. 455-7968

YRIGOYEN (53): H. Yrigoyen 343, Tel. 455-3264

BARRIOS Y VILLAS

B° COLÓN (25): Av. Colón 1380, Tel. 455-9887

B° NOROESTE (4): Avellaneda 826, Tel. 456-2075

B° PACÍFICO (35): Charlone 253, Tel. 455-3360

B° PAMPA CENTRAL (33): Martín Rodríguez 1446, Tel. 455-8171

B° PATAGONIA (54): 14 de Julio 4099, Tel. 486-1580

B° RICCHIERI (46): Almafuerite 2544, Tel. 488-6002

B° ROSENDO LÓPEZ (32): Rincón 3490, Tel. 481-4213

B° SAN MARTÍN (9):

Brickman 882, Tel. 455-9596

B° SAN ROQUE (24):

Vieytes 2139, Tel. 488-5022

BELLA VISTA (50):

Av. Pringles 50, Tel. 456-1929

SÓCRATES (13):

Sócrates 2642, Tel. 481-2300

VILLA LIBRE (44):

Láinez 2251, Tel. 481-0111

VILLA MITRE (2):

Washington 437, Tel. 481-6672

VILLA RESSIA (49):

Tie. Farías 1283, Tel. 456-5336

VILLA ROSAS (11):

Perito Moreno 2132, Tel. 455-0785

LOCALIDADES CERCANAS

GENERAL CERRI (3):

Saavedra 462, Tel. 484-6161

INGENIERO WHITE (1):

Av. San Martín 3634, Tel. 457-0131

SUCURSALES EN OTRAS CIUDADES

PROVINCIA DE BUENOS AIRES

AZUL: (20) Av. Piazza 1101, Tel. (02281) 43-3933 ///

(56) Av. 25 de Mayo 1272, Tel. 43-2276

BENITO JUÁREZ (40): Av. Mitre 87, Tel. (02292) 45-2480

BOLIVAR (91): Av. Gral. Paz 98, Tel. (0231) 442-0566

CABILDO (7): Vieytes y Azcuénaga, Tel. (0291) 491-8122

CORONEL DORREGO (22): Av. San Martín 274, Tel. (02921) 45-3338

CORONEL PRINGLES: (29) Pellegrini 771, Tel. (02922) 46-4812 ///

(47) Av. 25 de Mayo 1565, Tel. 46-3311 ///

(48) Mitre 999, Tel. 46-5294

CORONEL SUÁREZ: (26) Av. Casey 1414, Tel. (02926) 42-2120 ///

(86) Av. San Martín 477, Tel. 42-1428

GENERAL LA MADRID: (55) Azcuénaga 638, Tel. (02286) 42-1140 ///

(87) Mitre 551, Tel. 42-0531

GENERAL VILLEGAS (78): Castelli 589, Tel. (03388) 42-4931

HENDERSON (94): Florida 537, Tel. (02314) 45-1570

MAR DEL PLATA (92): Av. Fortunato de la Plaza 3471, Tel. (0223) 484-1800

MAYOR BURATOVICH (88): Sarmiento 942, Tel. (0291) 491-7688

MÉDANOS (89): Bustamante 403, Tel. (02927) 43-3150

MONTE HERMOSO: (85) Av. Patagonia 145, Tel. (02921) 48-2308 ///

(98) Av. Majluf 798, Tel. 48-2255

NECOCHEA: (38) Av. 59 N° 1202, Tel. (02262) 43-7900 ///

(39) Av. 58 N° 3059,

Tel. 42-6256 /// **(57)** Av. 75 N° 1302, Tel. 43-4262

OLAVARRÍA: (36) Av. Pringles 4461, Tel. (02284) 42-4757 ///

(37) Necochea 3203, Tel. 42-2287 ///

(59) Rivadavia 1751, Tel. 42-4983

PEDRO LURO (14): Calle 1 N° 1031, Tel. (02928) 42-0118

PIGÜÉ (21): Belgrano y Humberto 1°, Tel. (02923) 47-5680

PUAN (31): H. Yrigoyen 491, Tel. (02923) 49-9070

PUERTO BELGRANO (68): Av. a la Estación s/n, Tel. (02932) 43-2709

PUNTA ALTA: (17) Sáenz Peña 467, Tel. (02932) 42-1000 ///

(19) Brown 128, Tel. 42-5052 ///

(34) Roca 2475, Tel. 43-5526

SAAVEDRA (8): 25 de Mayo e Independencia, Tel. (02923) 49-7131

TRES ARROYOS: (27) Av. Moreno 745, Tel. (02983) 43-0749 ///

(30) Colón 33, Tel. 43-2005 ///

(45) Av. Belgrano 838, Tel. 42-1010

TORNQUIST (41): España 144, Tel. (0291) 494-0739

VILLALONGA (90): Don Bosco 172, Tel. (02928) 49-2033

PROVINCIA DE LA PAMPA

GENERAL ACHA (52): Don Bosco 582, Tel. (02952) 43-2152

GENERAL PICO (75): Calle 1 n° 698 (Oeste), Tel. (02302) 42-1816

GUATRACHÉ (16): Av. Goudge y Pringles, Tel. (02924) 49-2037

SANTA ROSA: (67) Trenel 1735, Tel. (02954) 42-7979 ///

(76) Roque Sáenz Peña 899, Tel. 42-6244

PROVINCIA DE RÍO NEGRO

ALLEN: (79) San Martín 454, Tel. (0298) 445-1766 ///

(80) Av. Roca 585, Tel. 445-3434

CHOELE CHOEL (66): Avellaneda 872, Tel. (02946) 44-3434

CINCO SALTO: (58) Av. Roca 998, Tel. (0299) 498-2817 ///

(83) Av. Cipolletti 210, Tel. 498-2799

CIPOLLETTI (65): Brentana 621, Tel. (0299) 477-5494

GENERAL FERNÁNDEZ ORO: (81) San Martín 22, Tel. (0299) 499-6197 ///

(82) Mitre 419, Tel. 499-6348

GENERAL ROCA: (60) Tucumán 1330, Tel. (0298) 442-7547 ///

(61) Tucumán 330, Tel. 442-9294 ///

(62) Av. La Plata 402, Tel. 442-8645

INGENIERO HUERGO (74): Av. Colón 928, Tel. (0298) 448-1605

RÍO COLORADO (43): Av. San Martín 879, Tel. (02931) 43-0135

VIENMA (77): Av. Saavedra 1455, Tel. (02920) 42-7466

VILLA REGINA: (63) Av. Rivadavia 150, Tel. (0298) 446-2222 ///

(64) Las Heras 295, Tel. 446-5488

PROVINCIA DEL NEUQUÉN

CENTENARIO: (69) Honduras 1111, Tel. (0299) 489-1829 ///

(70) Ing. Ballester 740, Tel. 489-1495 ///

(71) San Martín 245, Tel. 489-0747 ///

(72) Perú 310, Tel. 489-1389 ///

(73) El Salvador 1607, Tel. 489-9040 ///

(95) Canadá 835, Tel. 489-8887 ///

(96) Ing. Ballester 383, Tel. 489-4710

NEUQUÉN (84): O. y Gasset 4215, Tel. (0299) 445-3776

UNA HERRAMIENTA CULTURAL CON PLENA VIGENCIA: EL LIBRO

A pesar de los vaticinios sobre su pronto desplazamiento por las nuevas tecnologías, los libros continúan vigentes y siguen siendo un instrumento fundamental para el desarrollo cultural y educativo de los seres humanos. **Pág. 6-8**



ATENCIÓN AL CONSUMIDOR

TELEFONO: 0800-333-3443

E-MAIL: holacooperativa@cooperativaobrero.com.ar



Una herramienta cultural con plena vigencia: el libro	6-8
Los "Amos de Casa", una costumbre que se acrecienta	10
El Papa Juan Pablo II y su "Enciclica Cooperativa"	12
Una vejez saludable: el desafío a enfrentar	14
La Identidad Cooperativa	17-20
Tortas muy modernas	21-22
Evelina Aitala: una pianista con mucho talento	24-25
Noticias de la Cooperativa	26-31
Puerto Madero, el barrio más exclusivo de Buenos Aires	32
Coopegrilla y Humor	34

TORTAS MUY MODERNAS

Siempre es atrayente innovar en materia culinaria. Por eso en esta edición le ofrecemos tres recetas de tortas no tradicionales, que le permitirán sorprender tanto a los demás miembros de la familia como a sus invitados.

Pág. 21-22



EVELINA AITALA: UNA PIANISTA CON MUCHO TALENTO

Nativa de Olavarría pero residente desde hace más de medio siglo en General La Madrid, Evelina Juana Aitala de Pacín se ha destacado como una prestigiosa intérprete de piano que supo conquistar al público en distintos escenarios del país y del mundo. **Pág. 24-25**



UNA HERRAMIENTA CULTURAL CON PLENA VIGENCIA: EL LIBRO

A pesar de los vaticinios sobre su pronto desplazamiento por las nuevas tecnologías, los libros continúan vigentes y siguen siendo un instrumento fundamental para el desarrollo cultural y educativo de los seres humanos.

El 23 de abril se celebra en el mundo hispanoparlante el Día del Idioma como homenaje a Miguel de Cervantes Saavedra, quien fue sepultado ese día de 1616. Como la fecha de su deceso coincidió con las de William Shakespeare –el escritor más importante de la lengua inglesa– y de Inca Garcilaso de la Vega –el primer autor mestizo de América–, en más de un centenar de países también se conmemora el Día del Libro y del Derecho de Autor, consagrado por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) en 1995.

Cabe aclarar que la coincidencia en la jornada del fallecimiento de estos grandes literatos no es del todo real, ya que mientras la de Shakespeare corresponde al calendario juliano (equivaldría al 3 de mayo en el actual calendario gregoriano), el autor del Quijote fue enterrado el 23 pero había muerto el día anterior. Más allá de estos datos anecdóticos, la fecha tiene como finalidad rendir homenaje al libro y a los autores, así como alentar a descubrir el goce de la lectura.

La invención de la escritura tuvo un efecto tan revolucionario como el descubrimiento del fuego o el desarrollo de la agricultura al producir una profunda transformación de la vida humana, posibilitando la creación de sociedades más complejas que las conocidas hasta entonces. Gracias a ella pudo establecerse la comunicación entre grupos alejados, desarrollar ideas y realizar cálculos mucho más complicados.

El primer escrito que se conoce es anterior al año 3000 A.C. y es atribuido a los sumerios, quienes lo confeccionaron con caracteres ideográficos. Los egipcios comenzaron unos siglos después elaborando los jeroglíficos, que testimonian el principio de la transferencia fonética, mientras que posteriormente surgieron los primeros sistemas ideosilábicos en el Egeo, en el valle del Indo y en China, siendo los griegos quienes dieron el último paso al separar vocales de consonantes.

El nacimiento del libro

A lo largo de la historia los seres humanos utilizaron distintos soportes

para dejar impresas sus palabras, como piedra, arcilla, madera, hueso, bronce, cerámica o piel animal, hasta que los egipcios –alrededor del 2000 AC– desarrollaron el papiro, que extraían de plantas acuáticas que abundaban en las orillas del Nilo, luego superado por el pergamino, que era mucho más firme y duradero y que se obtenía de la piel de las reses muertas. Pero la gran revolución fue la llegada del papel, concebido en China e introducido en Occidente por los musulmanes.

Fue entonces cuando Europa entró en la historia del libro y donde tomó la forma que hoy conocemos. Entre los siglos II y III de la era cristiana, y sobre todo en la Edad Media, nace el códice, que abandona el rollo continuo para convertirse en un conjunto de hojas cosidas de forma rectangular, que podía ponerse sobre una mesa facilitando que el lector pudiera tomar notas o escribir mientras leía.

Hacia 1447, cuando Johannes Gutenberg inventa la imprenta, el libro entra en la era industrial y llega a ser asequible para las grandes masas gracias a la rapidez con que se imprimían y a la reducción de



Feria del Libro

FERIA DEL LIBRO

La UNESCO designó a Ereván como Capital Mundial del Libro durante el 2012, con el fin de conmemorar los 500 años de la imprenta en Armenia. Ubicada en la llanura del monte Ararat, elevación en la que según la Biblia se posó el Arca de Noé después del Diluvio Universal, es la ciudad más importante de ese país euroasiático que cuenta con una población total levemente superior a los 3.200.000 habitantes.

Las anteriores urbes elegidas en tal condición fueron Madrid (2001), Alejandría (2002), Nueva Delhi (2003), Ámberes (2004), Montreal (2005), Turín (2006), Bogotá (2007), Ámsterdam (2008), Beirut (2009) y Liubliana (2010), mientras que en el 2011 le correspondió a Buenos Aires, la capital argentina donde se llevará a cabo este año –del 19 de abril al 7 de mayo– la 38° edición de la tradicional Feria Internacional del Libro bajo el lema “Un futuro con libros”.

Este encuentro, que es uno de los eventos más importantes de la cultura argentina, tuvo sus orígenes en 1975 y ha sido visitado por autores de la talla de Mario Vargas Llosa, Paul Auster, Isabel Allende, Ray Bradbury, Antonio Muñoz Molina y Tom Wolfe, entre otros. Los tres días anteriores a la habilitación de la Feria estarán dedicados exclusivamente a la capacitación de los distintos agentes de la industria editorial, docentes y bibliotecarios.

A partir del próximo jueves 19 quedará abierta al público, que no solamente tiene la posibilidad de adquirir las obras que ofrecen alrededor de mil quinientos expositores de más de cuarenta países, sino también de participar de una amplia y variada programación cultural que incluye conferencias, presentaciones de libros, cursos, un festival de poesía y un encuentro de narradores, entre muchas otras opciones.



los costos de producción que permitió aumentar exponencialmente la oferta.

A partir de ese momento el libro se convirtió en un elemento indispensable para el desarrollo intelectual de los individuos, favoreciendo la transmisión de ideas humanísticas, científicas y técnicas, y en una herramienta esencial para el desarrollo de las políticas educativas en todo el mundo.

Y desde comienzos del siglo XX el libro constituye un instrumento vital para la educación, configurando una base que permite crear oportunidades equitativas de ascenso social.

¿Hacia la muerte del libro?

Uno de los debates que se están dando en la actualidad es si el libro impreso en papel desaparecerá para dejar paso a su versión electrónica. Todo indica que a pesar de los acelerados cambios tecnológicos seguirá existiendo durante mucho tiempo más, al igual que las revistas, los diarios o los folletos.

Sin embargo, este no es problema de fondo, ya que al fin y al cabo se trataría solamente de un cambio de

soporte para la palabra escrita. Mucho más preocupante es el abandono del hábito de la lectura que se da fundamentalmente en los jóvenes, quienes tienden a reemplazar el texto por la cultura de la imagen y los medios audiovisuales.

A pesar que no faltan quienes defienden este proceso alegando que la imagen es más democrática que el texto y que todos pueden entenderla de manera más fácil, lo cierto es que el reemplazo de una cultura más exigente por otra de menor complejidad puede producir personas menos críticas y por lo tanto más manipulables. Además, los modelos de vida promovidos por los medios masivos tienden a responder a la lógica del consumo, fijando el valor del individuo en lo que tiene o puede comprar.

Por otra parte, esos modelos pueden producir la destrucción de las formas de pensamiento conceptuales y abstractas, las que serían reemplazadas por mecanismos más intuitivos y menos propicios al debate y al intercambio cultural, lo que traería aparejado una disminución del universo simbólico de los individuos, afectando su capacidad imaginativa e intelectual.



Tradición Europea, Calidad Total Argentina

MAASDAM

La última creación de la familia de quesos iLoLay



Origen:

Holanda.

Descripción:

Pasta semidura especial. Masa de consistencia elástica y con pocos ojos. Aroma láctico acentuado. Fundente en boca de agradable picor inicial que luego da lugar a un sabor ligeramente dulce.

Maridaje:

Armoniza muy bien con los vinos blancos sin madera. Sin embargo su mejor combinación se da con el Syrah.

Conservación:

Mantener entre 6° y 12°C.



Adquiere un sabor muy interesante con aceite de oliva y aceto balsámico, junto con albahaca y tomates secos.



Claudio Denasio - Cheesemaker iLoLay

Parejas

PAREJAS

Durante siglos la educación y los modelos familiares delinearon determinadas pautas de conducta en el varón y en la niña. El destino del primero era el mundo del trabajo, las guerras, los descubrimientos, los inventos y la creatividad, así como dar la marca del linaje con su apellido y ser dueño de su esposa y sus hijos.

En cuanto a la mujer, su lugar estaba ligado a la reproducción y la crianza de la prole, además de aceptar la palabra autoritaria de su pareja. Tuvo que pasar mucho tiempo para que fuese conquistando espacios de igualdad en lo jurídico, lo social y lo laboral.

En este nuevo marco, el varón debió resignificar su situación. Ya no podía sostener solo a la familia y, además, la mujer –con su búsqueda de mayor capacitación– se transformó en una competidora.

Los jóvenes de hoy fueron educados por una pareja parental distinta: sus madres trabajaban, estudiaban y compartían las decisiones económicas de la familia. El camino para construir parejas en cooperación se fue abriendo con mayor facilidad.

Y esto no sólo se debe a los derechos conquistados por la mujer, sino también a que el hombre sintió que se le facilitaba el difícil rol de armar una familia con responsabilidad y afecto. Pero aún existe un trayecto a descubrir.

Lic. Marta Craichik

LOS "AMOS DE CASA", UNA COSTUMBRE QUE SE ACRECIENTA

Cada vez son más los hombres que por obligación o por la propia decisión de colaborar con su pareja, desarrollan distintas actividades dentro del hogar, un rol que hasta no hace mucho tiempo estuvo destinado exclusivamente a la mujer.



Si bien todavía se trata de un porcentaje minoritario, muchos hombres se han dispuesto en los últimos años a realizar las tareas del hogar, algo que décadas atrás era casi impensable. Una de las principales causas de este cambio de conducta es el alto porcentaje de varones desocupados, debido a que muchos empresarios prefieren contratar mujeres, cuyos sueldos históricamente han sido más bajos para igual tarea.

Pero no es la única razón, ya que hoy los varones están aceptando un nuevo paradigma de relaciones y deciden por vocación llevar a cabo labores como lavar, cocinar, ir de compras al supermercado, cambiar los pañales o preparar la mamadera para los bebés, etc.

Quienes tienen que desarrollar este tipo

de actividades por obligación, suelen por el contrario sentirse avergonzados y deprimidos, dado que esos trabajos contaron siempre con una escasa valoración social. Y el nuevo rol es mucho más difícil de asimilar para aquellos que han superado los cuarenta años de edad al tener los prejuicios más arraigados, además de experimentar una baja en su autoestima por haber perdido el empleo.

Para las generaciones más jóvenes, en cambio, aceptar los roles de la nueva masculinidad resulta menos complicado, porque han nacido en una sociedad en la que la función del hombre no tiene relación directa con el sostenimiento económico de una familia y donde ya no existe el imperativo de que la figura masculina sea fuerte y esté obligada a erigirse en jefe de familia.

Gancia

DRINKS

Beber con moderación. Prohibida su venta a menores de 18 años.



EL PAPA JUAN PABLO II Y SU "ENCICLICA COOPERATIVA"



Karol Wojtyła, el recordado Sumo Pontífice del catolicismo, quien hace exactamente 25 años visitara nuestro país durante una semana, pronunció en 1986 un discurso en defensa de la economía solidaria que es considerado como una verdadera "encíclica cooperativa".

Cuando el 11 de junio de 1982 aterrizaba en el Aeropuerto Internacional de Ezeiza, Juan Pablo II se convertía en el primer y único Papa que pisó suelo argentino. Ese viaje de apenas dos días se correspondió con una decisión tomada por el propio pontífice fuera de todo programa previo.

Es que a fines de mayo, en una visita planificada con mucha anterioridad, el Papa había viajado a Londres en el marco del conflicto bélico por Malvinas y no quiso que ello se interpretara como su preferencia hacia uno de los contendientes. Ese gesto fue bien receptado por la población argentina y millones de personas lo aclamaron a lo largo del trayecto que va desde la terminal aérea hasta la catedral de Buenos Aires.

Cinco años después, entre el 6 y el 12 de abril de 1987, se produjo la segunda llegada de Karol Wojtyła, quien realizó un periplo que abarcó diez ciudades: Buenos Aires, Bahía Blanca, Viedma, Mendoza, Córdoba, Tucumán, Salta, Corrientes, Paraná y Rosario. La gira tuvo su punto culminante en la misa del Domingo de Ramos, que celebró en la Avenida 9 de Julio ante alrededor de un millón de personas y con la presencia del entonces presidente Dr. Raúl Alfonsín.

El mensaje de Faenza

Once meses antes, el 10 de mayo de 1986, en la sede de la Cooperativa de Productores Agrícolas de Faenza, ciudad del norte de Italia en la región de Emilia-Romaña, Juan Pablo II había pronunciado un discurso en favor de la economía solidaria, considerado como una virtual encíclica sobre el cooperativismo.

En esa ocasión el Papa quiso "llamar la atención sobre la importancia que las cooperativas pueden asumir en la vida económica, para el bien de sus asociados y de toda la comunidad", porque en un mundo marcado "por la excesiva competitividad, la opresión del débil por el más fuerte, el uso de soluciones colectivistas que ahogan la iniciativa de los individuos y degradan las razones de la asociación, esta forma de organización económica y social, bien gestionada, puede ser una experiencia desafiante para participar y al mismo tiempo constituir una herramienta eficaz para lograr un mayor nivel de justicia".

Más adelante, el Sumo Pontífice sostuvo que el cooperativismo es "la síntesis entre la protección de los derechos individuales y la promoción del bien común" y que "esa síntesis no se sitúa solamente en el plano económico, sino también en el más amplio de los bienes culturales, sociales y morales que enriquecen y modelan una sociedad digna del ser humano".

Cerca del final, el mensaje papal destacó que una cooperativa promueve "el valor de una vida mejor, porque está abierta a la percepción más profunda del verdadero sentido de todo compromiso humano, que es el sentido de la comunión y queda claro entonces que el resultado de tal compromiso no puede ser medido únicamente con el metro de la ganancia obtenida o del éxito en el mercado".

QUESO RALLADO

Grana Pampeana

MANTIENE SU FRESCURA Y TEXTURA
COMO EL QUESO RECIÉN RALLADO.

COMO RALLADO
EN CASA

¡NUEVO!



Queserisimos.com.ar



Nunca es tarde

NUNCA ES TARDE

Los adultos mayores pueden y deben disfrutar los años por venir. Ya se han criado los hijos, se acompaña el crecimiento de los nietos, muchos están jubilados, otros siguen trabajando porque les gusta o tal vez por necesidad.

Cualquiera sea la situación, lo principal es realizar los controles médicos periódicos y obedecer las indicaciones del facultativo, cuidando la salud para poder llevar una vida plena.

Evitar la soledad, integrándose a grupos de edades e intereses similares, pero también relacionarse con gente joven, intercambiando experiencias beneficiosas para ambas partes, es otro de los caminos a seguir.

Del mismo modo habrá que cuidar el aspecto personal para poder sentirse bien, evitando en lo posible los colores oscuros.

Tampoco hay que olvidar la actividad física, dentro de las posibilidades de cada uno (caminar, nadar, bailar, practicar deportes, etc.), ni la actividad mental esforzándose por resolver pequeños problemas (acertijos, crucigramas y similares) que agudizan el pensamiento y estimulan la memoria.

Y si hay algo que no fue posible realizar en los años de juventud, como terminar la escolaridad, aprender idiomas y habilidades o iniciarse en actividades artísticas, entre otras muchas inquietudes, debe tenerse en cuenta que nunca es tarde para aprender y aceptar nuevos desafíos, venciendo los prejuicios sociales.

Dra. María Isabel Casas



UNA VEJEZ SALUDABLE: EL DESAFÍO A ENFRENTAR

El 7 de abril se celebra el Día Mundial de la Salud y este año la OMS ha fijado como lema "Envejecimiento y salud", en procura de que los seres humanos no sólo vivan más años sino que lo hagan en forma productiva para la sociedad.

Envejecer es una parte natural de nuestra vida y la forma en que lo hacemos depende no sólo de nuestra estructura genética, sino fundamentalmente de lo que hemos cuidado nuestra salud a lo largo de los años y del tipo de existencia que hemos llevado.

En las últimas décadas la esperanza de vida ha aumentado de un modo considerable, por lo que la cantidad de personas mayores de sesenta años se ha incrementado más velozmente que cualquier otro grupo etario en la mayoría de los países del mundo.

Esta tendencia a la longevidad puede ser considerada un éxito de las políticas de salud pública, pero constituye al mismo tiempo un desafío que implica mejorar la capacidad funcional de los mayores, su participación

activa en el medio social y su seguridad.

Por esta razón, la Organización Mundial de la Salud ha impuesto como tema para este año "Envejecimiento y salud", con la finalidad de buscar caminos para que los seres humanos no solamente perduren por más tiempo, sino que lleven una supervivencia productiva, añadiendo vida a los años.

Imbuido de tal propósito, dicho organismo internacional ha priorizado en los últimos tiempos el llamado envejecimiento activo, al que define como el proceso por el cual se optimizan las posibilidades de bienestar físico, social y mental durante toda la existencia y que tiene como objetivo sensibilizar a los centros de salud para que se adapten a las necesidades de la población más adulta.

NUEVO



LOGRAR EL MEJOR SABOR, ES MÁS FÁCIL
QUE ENCONTRAR UNA OFERTA.



¡NUNCA PROBASTE NADA IGUAL!

YAHOO! COCINA



/KnorrArgentina



@KnorrArgentina



/KnorrArgentina



© 2011 Yahoo! Inc. Yahoo! su marca y su logo son propiedad registrada de Yahoo! Inc. El resto de las marcas son propiedad de sus respectivos dueños.

Nuevo sistema **Colgate** LUMINOUS WHITE.

QUE TU MEJOR
ACCESORIO
SEA UNA SONRISA
MÁS BLANCA



UN TONO MÁS BLANCO EN UNA SEMANA*



*USANDO LOS 3 PRODUCTOS DE MANERA CONJUNTA.
CONSULTA REGULARMENTE A TU ODONTÓLOGO.

Colgate

LA MARCA Nº 1 RECOMENDADA POR ODONTÓLOGOS

LA IDENTIDAD COOPERATIVA

Aún cuando no constituyó la primera experiencia en su tipo, la “Sociedad de los Probos Pioneros de Rochdale” –que había sido creada por 28 trabajadores, en su mayoría obreros textiles, en esa localidad cercana a Manchester (Inglaterra) dos meses antes– abrió las puertas de su modesto almacén el 21 de diciembre de 1844 en la Callejuela del Sapo, respetando unas reglas de funcionamiento que le permitieron desarrollarse exitosamente y sentar las bases del cooperativismo moderno, motivo por el cual es considerada la más antigua cooperativa del mundo.

Del estatuto de esa entidad, la Alianza Cooperativa Internacional –máximo organismo de integración del movimiento cooperativo, constituido en Londres el 19 de agosto de 1895 y cuya sede funciona desde 1982 en Ginebra– extrajo una serie de principios de vigencia universal que, con sus posteriores adecuaciones, conforman el andamiaje doctrinario y legal que da sustento a la organización y funcionamiento de las empresas cooperativas.

París, 1937

El 15º Congreso de la Alianza Cooperativa Internacional, reunido en París en 1937, aprobó la siguiente formulación de los principios cooperativos:

1. Adhesión libre.
2. Control democrático (una persona, un voto).
3. Distribución a los asociados del excedente a prorrata de sus operaciones.
4. Interés limitado sobre el capital.
5. Neutralidad política y religiosa.
6. Venta al contado.
7. Desarrollo de la educación.

La Alianza admitió una diferenciación entre los siete principios, señalando que la adopción de los cuatro primeros otorgan su carácter esencialmente cooperativo a una entidad, mientras que los tres restantes, aún cuando forman parte indudablemente del sistema



rochdaleano, no serían sin embargo una condición de adhesión al organismo.

Viena, 1966

Los grandes cambios que en el escenario económico y social produjo la Segunda Guerra Mundial, llevaron a la Alianza Cooperativa Internacional a revisar la formulación de 1937 y a enunciar los principios con mayor amplitud, para aclarar debidamente el concepto de cada uno de ellos, decidiendo además la no existencia de prioridad de unos principios sobre otros porque todos forman parte de un sistema y resultan inseparables.

Por ello el 23º Congreso, celebrado en Viena en 1966, aprobó una nueva declaración de principios que los reduce a seis (la neutralidad se incluye dentro del primero, se elimina la venta al contado y se incorpora el de la integración cooperativa) y estuvo redactada en estos términos:

1. La adhesión a sociedad cooperativa debe ser voluntaria y estar al alcance, sin restricción artificial ni cualquier discriminación social, política, racial o religiosa, de todas las personas que puedan utilizar sus servicios y estén dispuestas a asumir las responsabilidades inherentes a la calidad de asociado.

2. Las cooperativas son organizaciones democráticas. Sus operaciones deben ser administradas por personas elegidas o nombradas de acuerdo con el procedimiento adoptado por los asociados y

responsables ante estos últimos. Los asociados de las cooperativas primarias deben tener los mismos derechos de voto (un asociado, un voto) y de participación en las decisiones que afecten a la entidad. En las cooperativas que no sean primarias, la administración debe realizarse sobre una base democrática en una forma apropiada.

3. Si se paga un interés sobre el capital accionario, su tasa debe ser estrictamente limitada.

4. Los excedentes o economías eventuales que resulten de las operaciones de una cooperativa, pertenecen a los asociados de la misma y deben ser distribuidos de manera que se evite que un asociado gane a expensas de otros. Esto puede hacerse, de acuerdo con la decisión de los asociados, de la siguiente forma: a) aplicación al desarrollo de las actividades de la cooperativa; b) aplicación a servicios comunes; o c) distribución entre los asociados en proporción a sus operaciones con la cooperativa.

5. Todas las cooperativas deben tomar medidas para promover la educación de sus asociados,



Algunos de los veintiocho Pioneros de Rochdale.

dirigentes, empleados y público en general, en los principios y métodos de la Cooperación, desde el punto de vista económico y democrático.

6. Con el objeto de servir mejor los intereses de sus asociados y de la comunidad, todas las organizaciones cooperativas deben cooperar activamente, de todas las maneras posibles, con otras cooperativas a nivel local, nacional e internacional.

Manchester, 1995

El Congreso del Centenario de la Alianza Cooperativa Internacional, que tuvo lugar en Manchester, aprobó el 23 de septiembre de 1995 un documento denominado "Declaración sobre la identidad cooperativa" que incluye por primera vez la definición de cooperativa, describe los valores en que se basan estas entidades y aquellos en los que creen sus asociados y establece un nuevo listado de los principios cooperativos.

En las próximas ediciones de "Familia Cooperativa" nos ocuparemos con más amplitud del tema de los valores y analizaremos particularmente cada uno de los siete principios que contiene esa Declaración, a saber:

1. Adhesión voluntaria y abierta.
2. Control democrático de los asociados.
3. Participación económica de los asociados.

4. Autonomía e independencia.

5. Educación, capacitación e información.

6. Cooperación entre cooperativas.

7. Preocupación por la comunidad.

La definición

La mencionada Declaración que aprobó la ACI al celebrar sus cien años de vida en la segunda ciudad más importante de Inglaterra y distante apenas poco más de 20 kilómetros de Rochdale, cuna del cooperativismo, señala: *"Una cooperativa es una asociación autónoma de personas voluntariamente unidas para satisfacer sus necesidades y aspiraciones económicas, sociales y culturales comunes mediante una empresa de propiedad conjunta y democráticamente controlada"*.

De ello se desprende claramente que las genuinas cooperativas constituyen entidades autónomas, creadas por la voluntad de sus asociados y en las cuales los aspectos económicos y humanos se encuentran estrechamente vinculados. Además, son las personas en función de tales y no del capital que hayan aportado, quienes toman las decisiones tendientes al logro de objetivos que no sólo se limitan a satisfacer las necesidades sino también las aspiraciones de los asociados, tanto en el plano económico como en el social y el cultural.



JUNTO A LA ALIMENTACIÓN
DE LOS ARGENTINOS



Lágrima de champán, chocolate blanco y frambuesas

Ingredientes:

Para la base

6 huevos
150 gr de azúcar
50 gr de miel
200 gr de harina

Para la mousse

250 cc de champagne
Ralladura de una lima
5 huevos

150 gr de azúcar
10 gr de gelatina
sin sabor

350 gr de crema

Para la crema

de chocolate

100 gr de crema
de leche
200 gr de chocolate
blanco
100 gr de frambuesas

Procedimiento: *Base:* Elaborar una masa de pionono batiendo los huevos con el azúcar y la miel a punto blanco. Incorporar en tres partes, con movimientos envolventes, la harina tamizada.

Forrar una placa con papel manteca y enmantecarla, colocando sobre ella la preparación y llevándola a un horno a 150° C por aproximadamente 20 minutos. Retirar del horno, esperar que enfríe y quitar el papel.

Mousse: Batir a baño María las yemas, el champán, el azúcar y la ralladura de lima hasta que quede espumoso. Retirar y seguir batiendo hasta que enfríe.

Incorporar la gelatina hidratada y luego la crema a medio punto con movimientos envolventes. Añadir en dos partes las claras a punto nieve y reservar.

Crema: Llevar la crema de leche al fuego hasta que rompa hervor. Retirar del fuego e incorporar el chocolate y las frambuesas, mezclando para que se funda. Reservar.

Armado: colocar sobre un molde en forma de lágrima una base de pionono y además una tira cubriendo los bordes del molde. Incorporar la crema de chocolate blanco y frambuesas. Llevar a la heladera por media hora.

Colocar la mousse de champán sobre la preparación anterior y dejar enfriar en la heladera unas tres horas aproximadamente.



Por Ignacio Gerbino
y Lorena Pereyra



TORTAS MUY MODERNAS

Siempre es atrayente innovar en materia culinaria. Por eso en esta edición le ofrecemos tres recetas de tortas no tradicionales, que le permitirán sorprender tanto a los demás miembros de la familia como a sus invitados.

**Instituto de formación
docente y técnica
Doctor Pedro Goyena**

Nivel Técnico

- Analista en Servicios Gastronómicos / Chef Internacional
- Tecnicatura Superior en Recursos Humanos
- Tecnicatura Superior en Administración General
- Tecnicatura Superior en Hotelería
- Tecnicatura Superior en Administración Agropecuaria
- Tecnicatura Superior en Comercio Exterior
- Tecnicatura Superior en Gestión

Nuevos Cursos de Gastronomía

- Maridaje
- Salsas y Pastas
- Coctelería
- Vinos y Cata

**INFORMES E INSCRIPCIONES:**

Av. Colón 247, Bahía Blanca
Horario: 14 a 22 hs.
Tel: (0291) 454-7511
E-mail: info@institutogoyena.com.ar



Torta de pistachos, crema de pomelo y mousse de mango

Ingredientes:

Para la base:

100 gr de manteca
50 gr de azúcar
6 yemas
150 gr de pistachos
100 gr harina

Para la crema de pomelo

100 gr de fécula
200 gr de azúcar
200 cc de vino rosado
500 cc de jugo de pomelo rosado
5 yemas

Para la mousse de mango

4 claras
200 gr de azúcar
400 gr de pulpa de mango
250 cc de jugo de naranja
30 gr de gelatina sin sabor
400 gr de crema

Procedimiento: *Base:* Colocar en un bol la manteca, el azúcar y las yemas. Batir a punto blanco e incorporar los pistachos y la harina con movimientos envolventes.

Colocar la preparación en una placa enmantecada, llevar a horno durante 30 minutos y reservar.

Crema: Mezclar la fécula con el azúcar.

Colocar en una cacerola el vino rosado, el jugo de pomelo, las yemas y la fécula mezclada con el azúcar, llevándola a fuego bajo. Mezclar realizando movimientos en forma de ocho hasta que espese.

Retirar del fuego, introducir en un bol y cubrirlo con papel film. Llevar a heladera por espacio de una hora.

Mousse: Realizar un merengue italiano con las claras y el azúcar.

Mezclar la pulpa de mango con el jugo de naranja e incorporar la gelatina previamente hidratada. Agregar la crema y colocar el merengue italiano en tres partes con movimientos envolventes.

Armado: Colocar en un aro de 16 cm de diámetro una base de pistachos y parte de la crema de pomelo. Repetir esta operación dos veces y llevar a la heladera por una hora.

En un aro de 24 cm de diámetro, colocar una base de pistachos y la preparación anterior en el centro. Cubrir con la mousse y enfriar en la heladera por unas cuatro horas.



Torta de chocolate y menta

Ingredientes:

Para la base

6 claras de huevo
250 de azúcar
50 gr de cacao en polvo
1 cucharada de harina
50 gr de almendras procesadas

Para la bavaroise de chocolate

4 yemas
75 gr de azúcar
250 cc de leche
200 gr de chocolate semiamargo
7 gr de gelatina

Para el corazón de menta

3 yemas
50 gr de azúcar
150 cc de licor de menta
7 gr de gelatina sin sabor
150 gr de crema

Para la cubierta

200 gr de crema
2 cucharadas de glucosa
200 gr de chocolate semi amargo

Procedimiento: *Base:* Batir las claras con el azúcar a punto nieve. Luego incorporar el cacao, la harina y las almendras molidas con movimientos envolventes.

Colocar la preparación en un molde enmantecado y enharinado, llevándola a un horno a 180° C durante 20 minutos.

Bavaroise: Mezclar las yemas con el azúcar y agregar la leche hirviendo. Llevar la preparación al fuego y revolver en forma de ocho hasta que espese. Retirar e incorporar el chocolate picado.

Una vez fría, adicionar la gelatina hidratada y la crema batida a medio punto.

Corazón: Batir las yemas con el azúcar a baño María hasta que espume. Retirar del fuego y seguir batiendo hasta que enfríe.

Incorporar el licor de menta, la gelatina hidratada y la crema. Colocar en un aro redondo de 15 cm de diámetro forrado con papel film y llevarlo al freezer por tres horas.

Cubierta: Llevar a ebullición la crema con la glucosa, incorporar el chocolate y dejar que entibie.

Armado: En un molde de 20 cm de diámetro colocar una base de chocolate. Incorporar la mitad del bavaroise y llevar al freezer por una hora.

Agregar el corazón de menta y cubrir con la otra mitad del bavaroise. Llevar a la heladera por una hora.

Cubrir con el baño de chocolate y llevar por unas tres horas a la heladera.

Matarazzo 3 vegetales. Hechos con zapallo, espinaca y zanahoria.



Con vitaminas y hierro.



Tu perro merece lo mejor



Tiernitos®
SELECCIÓN

GEPSA PET FOODS

Servicio de Información al Consumidor:
0-810-888-GEPSA (43772)
www.gepsa.com

arneg Styling & Refrigeration
ARGENTINA



Exhibidores Refrigerados - Check Out
Cámaras Industriales - Puertas Frigoríficas y Camarotes
Refreros - Equipamiento de Frío
Estantes Móviles - Accesorios para Cámaras



ARNEG ARGENTINA S.A.
Av. 25 de Mayo 2330 - S2011PNA - Rosario, Argentina - Tel.: +54 (0)341 4614082
Sales office: Campana 4748, C1416BHD - Capital Federal, Argentina - Tel.: +54 (0)11 45732220
info@arneg.com.ar - buenosaires@arneg.com.ar - www.arneg.com.ar



La reconocida pianista Evelina Aitala nació el 24 de junio de 1936 en Olavarría, donde comenzó sus estudios musicales siendo muy pequeña, para luego completarlos en Buenos Aires, graduándose en el Conservatorio Superior de Música “Manuel de Falla”.

Algunos años después, al casarse con otro amante del arte, el ya fallecido Juan Carlos Enrique Pacín, se afincó en la ciudad natal de su esposo, General La Madrid. Allí estuvo vinculada siempre a la actividad cultural y fue madre de Fernando, Natalia, Juan Alfonso y María Eugenia, quienes le dieron diez nietos.

Con esta notable intérprete conversó “Familia Cooperativa” para saber más sobre su vida y su carrera artística.

—¿A qué edad inició sus estudios musicales y qué la llevó a tomar esa decisión?

—Comencé a estudiar a los cuatro años, por lo que podría decir que escribí notas antes que letras. Sentía una especial predilección por el sonido del piano que escuchaba a través de la radio y le dije a mis padres que quería ser pianista. Entonces me enviaron al Conservatorio Fontova, donde me aceptaron pese a mi corta edad.

—¿Cómo fueron sus primeros pasos como concertista?

—Cuando cumplí 17 años me presenté como solista en Buenos Aires, auspiciada por el Círculo Bach en la sala Van Riel. Luego vinieron otras actuaciones para diversas instituciones, de las que los principales diarios se hacían eco enviando críticos y sus comentarios ayudaron a nutrir mi currículum. En la Capital fui invitada reiteradamente por el Club Oriental que realizaba prestigiosos ciclos musicales, Ricordi, la Municipalidad,



EVELINA AITALA: UNA PIANISTA CON MUCHO TALENTO

Nativa de Olavarría pero residente desde hace más de medio siglo en General La Madrid, Evelina Juana Aitala de Pacín se ha destacado como una prestigiosa intérprete de piano que supo conquistar al público en distintos escenarios del país y del mundo.

la Facultad de Derecho, el Teatro San Martín, el Centro Cultural Recoleta, Radio Nacional, Radio Municipal y muchas otras instituciones. También actué en el interior del país, en ciudades como Rosario, Córdoba, General Pico, General Roca, Bahía Blanca, Azul, Morón, sin contar innumerables presentaciones en Olavarría, mi ciudad natal.

—¿Cuáles considera que fueron los principales hitos de su carrera musical?

—Estimo que los hitos más trascendentes, por diversas circunstancias, fueron mi presentación en el salón Dorado de Teatro Colón, por su público tan especial, mi participación en el Concurso Internacional de Río de Janeiro, por su trascendencia mundial y la convivencia con pianistas de numerosos países, y mi actuación en 1998 en la ciudad estadounidense de Boston, ante espectadores muy cálidos y con otra idiosincrasia, quienes valoraron mucho la música argentina que hice en el programa, además de los clásicos.

—Sabemos que por propia decisión no llegó a convertirse en una figura de mayor relieve a nivel internacional en el mundo de la música. ¿Qué la llevó a adoptar esa actitud?

—Fue mi necesidad de formar una familia, porque sentía que el amor era lo fundamental para mi vida y que me haría crecer como ser humano. Efectivamente, cada experiencia vital se traslada a la interpretación de la música y, como carecía del afán de fama, sólo me importó no dejar de ser pianista aún criando hijos, por lo que continué brindando conciertos en el país.

—Usted y su esposo estuvieron siempre muy vinculados a la difusión del arte. ¿Qué sensación le produce hoy que el Complejo Cultural de General

La Madrid se denomine “Juan Carlos Pacín” y que la sala principal del mismo lleve por nombre “Evelina Aitala”?

—Es una muestra más de la gentileza de este hermoso pueblo, pero la verdad que me causó una enorme emoción aunque también un sentimiento de que era algo excesivo poner mi nombre a la sala principal. Realmente me conmoví al enterarme que la decisión había sido adoptada por los profesores del propio Complejo y eso me hace sentir un deber de entrega a la labor tan valiosa que desarrolla este Complejo surgido por iniciativa de mi esposo.

—¿Alguno de sus hijos o nietos heredó su vocación artística?

—Mi hijo Alfonso, que vive en París, es violinista, compositor y arreglador y ha formado algunos grupos musicales como el quinteto de cuerdas Alterquintet y el trio folklórico La Tregua, con los que recorrió diferentes países y grabó varios CD. Una de mis hijas, Eugenia, es maestra de música en Jardín de Infantes. Ninguno de los cuatro es pianista, pero lo importante es que les gusta y sienten la música.

—¿Todavía continúa brindando conciertos?

—El último lo ofrecí en Bolívar en el 2010, dedicado íntegramente a Chopin. Este año he renunciado a dar un recital en La Plata pues no quiero someter mi físico al esfuerzo de un estudio diario de varias horas durante meses, que es lo que requiere un compromiso de esta naturaleza.

—¿Sigue vinculada al fomento de las actividades culturales en su ciudad?

—Sí, soy miembro activo de la Asociación Amigos del Complejo Cultural lamadritense y todos los años organizamos ciclos de actos culturales.

LOS QUINCE ÚLTIMOS GANADORES DE LA PROMOCIÓN "COOPE VERANO 2012"

El miércoles 7 de marzo, tal como estaba previsto, se llevó a cabo –ante escribano público– en el hall del hipermercado cooperativo del Bahía Blanca Plaza Shopping el segundo y último sorteo de la promoción “Coope Verano 2012”.

El primer premio correspondió a la señora Marcela Andrea Pendraga de Herrera, un ama de casa bahiense de 42 años de edad que reside en Villa Loreto y que se asoció a la Cooperativa Obrera hace más de 23 años, cuando siendo soltera y trabajando en el centro de la ciudad hacía sus compras en la tradicional sucursal 5 de calle Belgrano. Hoy sigue visitando ese céntrico supermercado, pero también se aprovisiona en dos sucursales más próximas a su actual domicilio: la 2 (Villa Mitre) y la 13 (Sócrates).

Dentro de las tres opciones de viaje que contemplaba el primer premio –8 días y 7 noches para 2 personas al Caribe colombiano o para 4 personas a Buzios o para 6 personas a Mar del Plata– Marcela (asociada n° 120.960) ha elegido visitar con su marido y



Marcela, junto a su esposo y sus dos hijas, ya planifica el viaje a Buzios.

sus dos hijas, una de 17 años y otra de 8 que estudian en el Colegio San Francisco de Asís, la famosa localidad balnearia brasileña.

Los siete asociados ganadores de un moderno teléfono Smartphone Nokia N8 fueron: Dorita Constantín (108.803), Delia Loza (384.896), Delia E. Peralta (88.566), Sergio R. Gallo (81.261), Nilde E. Aliscioni (19.115), Ana María

García (26.278) y Viviana A. Fogel (132.683).

Finalmente, resultaron beneficiados con una práctica Tablet ViewPad7 los siguientes asociados: Adriana Ciccone (63.320), Julio César Palacio (680.158), Dora E. Cotta (296.665), Patricia M. Martínez (139.762), Paulina Díaz Barra (604.641), Susana Olivetto (245.159) y Ana Cristina Cuello (318.419).

EXITOSA PROMO WEB "REGREXO AL COLE"

Todos los asociados que entre el 10 de febrero y el 8 de marzo adquirieron en los diferentes supermercados de la Cooperativa Obrera artículos de librería e indumentaria escolar y/o cualquiera de los productos publicados en el catálogo denominado “Coopescolar”, se encontraron con la expresión “Promo Web” en la parte inferior de su tique de compra.

Esa inscripción les permitió ingresar en la página web de la entidad para participar en el sorteo de cinco netbooks Exomate X355 y elegir una



institución educativa a la que la Cooperativa le entregaría una de las cinco PC Exo DT5257 dispuestas con tal finalidad.

El sorteo electrónico, reali-

zado el lunes 12 de marzo a las 11 horas, determinó los siguientes ganadores, quienes eligieron los establecimientos de enseñanza que se indican

en cada caso:

- Silvia Mónica Fernández, asociada n° 235.006, Escuela n° 1 de Coronel Dorrego.

- Marta Helena Heiland, asociada n° 121.966, Escuela n° 3 de Pigüé.

- Maximiliano Gonzalo Pérez, asociado n° 762.361, Instituto María Auxiliadora de Viedma.

- Clara Marina Pupio, asociada n° 185.796, Jardín de Infantes n° 913 de Bahía Blanca.

- Laura Noelia Rodríguez, asociada n° 726.572, Escuela n° 12 de Ingeniero Huergo.

Un placer
imposible
de describir
con palabras.

Roque23



Si los probás, te hacés fan.



"EL ROPERITO DE LA COOPE". UNA INICIATIVA SOLIDARIA DEL PERSONAL

Meses atrás la Gerencia de Recursos Humanos de la Cooperativa Obrera invitó a todo el personal a presentar iniciativas en el marco de la propuesta "Hacé realidad tu proyecto solidario", con la intención de fomentar el espíritu de compromiso, integración y solidaridad de los empleados de la entidad.

Fueron 22 los proyectos relevados, eligiéndose entre ellos el que hicieron llegar las empleadas de las secciones Tarjetas y Control Cajas, que pertenecen al Departamento Administración de Procesos de la Gerencia de Administración.

Consistía en instrumentar "El Roperito de la Coope", una idea que contemplaba en una primera etapa en recolectar ropa limpia y calzado escolar usados que tanto empleados como asociados decidieran donar,



Empleados de la Administración Central y algunos de los elementos que fueron entregados en Bahía Blanca al Hogar "Mamá Margarita" y al Centro Comunitario Spurr.

colocándolos en changos especialmente dispuestos en las distintas sucursales, para luego seleccionar y acondicionar esos elementos y entregarlos a medio centenar de instituciones de bien público, ubicadas en

las diferentes ciudades donde está presente la Cooperativa y elegidas por el propio personal, las que se encargarían de hacer llegar lo acopiado a los alumnos más carenciados de cada lugar.

Del exitoso resultado de

esta acción solidaria, que se extendió desde el 15 hasta el 29 de febrero, queda reflejado en el total de más de 5 toneladas recogidas (2 en Bahía Blanca, otras 2 en el resto de la provincia de Buenos Aires, 1 en Río Negro y media entre Neuquén y La Pampa). Para gráficar la magnitud de la respuesta brindada por empleados y asociados podríamos decir que lo recolectado representa completar el contenido de unos mil cien lavarropas.

La Cra. Vilma Mellado, jefa de Administración de Procesos, aprovechó una de las ediciones orales de "Familia Cooperativa" para agradecer a empleados, asociados, personal jubilado de la entidad, fleteros y todos aquellos que de alguna manera colaboraron para la feliz culminación de este primer proyecto.

Ayuda escolar AYUDA ESCOLAR

Como todos los años, antes de comenzar el ciclo lectivo la Cooperativa Obrera llegó a todos sus empleados que tienen hijos de entre 6 y 18 años de edad, con una ayuda económica destinada a solventar los mayores gastos que implica para cada familia el inicio de un nuevo período escolar.

Fueron beneficiados unos 817 colaboradores de la entidad, que en conjunto cuentan con 1.223 hijos que asisten a establecimientos educativos y que han visto así facilitada la adquisición de material e indumentaria escolar.

MUY BUENA RECAUDACIÓN EN LA CAMPAÑA A FAVOR DE UNICEF

A fin de febrero finalizó la campaña solidaria organizada por la Cooperativa Obrera por segundo año consecutivo en todas sus sucursales con el objeto de recaudar fondos para apoyar el programa "Maternidades seguras y centradas en la familia", que lleva a cabo en distintos hospitales públicos de nuestro país el Fondo de Naciones Unidas para la Infancia.

La suma acumulada en los 45 días que duró la campaña alcanzó a \$ 336.562,48, producto de las pequeñas contribuciones efectuadas

por un total de 978.848 asociados aportantes, cifras ambas que superaron las expectativas tanto de UNICEF como de la propia Cooperativa.

Respecto a la primera campaña, esta segunda edición significó un importante crecimiento no sólo en el importe recaudado (31%) sino también en el total de aportantes (12%) y en el promedio individual del aporte (17%). Y para completar la comparación hay que mencionar que la acción de este año tuvo cinco días menos de duración.



REPARA EN 1 PASO LO QUE OTROS REPARAN EN 2*

¿Te imaginás reparar tu pelo más rápido
de lo que lo dañás?

Con las **NUEVAS AMPOLLAS PANTENE** eso
es posible! Cada ampolla es tres veces más
intensa,** penetra en tu pelo al instante y su
fórmula Pro-Vitaminas repara hasta
3 meses de daño en sólo 3 minutos,*
y en un sólo paso!

**Tu pelo se ve más saludable y brillante,
con la mejor fórmula de Pantene!**



PANTENE
PRO-V

Seguinos en



*Reparación a la suavidad utilizando Tratamiento 3 minutos de rescate de Pantene vs principal competidor. **vs acondicionador Pro-V.



UTILIZACIÓN DE UN NUEVO VEHÍCULO DE COMUNICACIÓN

En la página www.cooperativaobrera.coop se encuentra habilitado un nuevo servicio: solicitar la inscripción en Coopemail, mecanismo que permite recibir por correo electrónico información acerca de uno o más de los siguientes tópicos:

- Promociones comerciales, anuncios de sorteos y nóminas de ganadores.
- Precios y beneficios exclusivos instituidos para los asociados.
- Novedades y eventos organizados o auspiciados por la Cooperativa.
- Certámenes, cursos y talleres ofrecidos por nuestra entidad.
- Acciones de la Cooperativa en materia de Alimentación y Salud.
- Acciones de la Cooperativa en materia de Medio Ambiente.
- Cartelera de actividades en el área de Educación y Cultura.

Al cierre de esta edición ya había más de 30.000 asociados adheridos a este servicio que no implica compromiso alguno y brinda la posibilidad de cancelar la suscripción en cualquier momento.



SE COMPLETAN LOS TRABAJOS EN LA NUEVA SUCURSAL DE MONTE HERMOSO

Como anticipáramos en nuestra entrega del mes de enero, la demora en las negociaciones con los dueños del ex supermercado “El Alero” y la inminencia del inicio de la temporada estival, sólo permitió que la segunda sucursal de la Cooperativa Obrera de Monte Hermoso, cita en la esquina de avenida Intendente Majluf y calle Las Acacias, fuera habilitada el 23 de diciembre con un cambio total de góndolas, pasillos de revisión y otras instalaciones, dejando el resto de las reformas para después del verano.

En consecuencia, en estos



días se está trabajando en la incorporación de 5 exhibidoras refrigeradas en el área de venta (3 para fiambres y lácteos, 1 para frutas y verduras y 2 bateas para carnes), la colocación de

4 nuevas cámaras frigoríficas (para congelados, fiambres y lácteos, carnes y pollos), al mantenerse la de frutas y verduras que se encontraba en buenas condiciones, y la

instalación de una central de frío alimentario para asegurar una estricta conservación de las temperaturas adecuadas.

También en la planta alta se construyen vestuarios y baños, tanto para empleados varones como para mujeres, y un merendero destinado al refrigerio del personal.

De esta manera, la Cooperativa Obrera terminará de acondicionar su sucursal 98 para poder brindar a sus asociados y a sus colaboradores una atención y un confort acordes a los que son característicos de los demás supermercados de la entidad.

LA CUENTA ES CLARA

+ LU2 RADIO BAHIA BLANCA FM CIUDAD 94.7 = PODER DE VENTA

► Radios: AM y FM, todos los días, todos los segmentos horarios, ambos sexos, todas las edades y todos los segmentos socioeconómicos.

+ LU2 RADIO BAHIA BLANCA FM CIUDAD 94.7
54 %

MEDICION DE AUDIENCIA RADIAL JUNIO/JULIO 2011
CIUDAD DE BAHIA BLANCA

Fuente: UNIVERSIDAD NACIONAL DEL SUR, Ministerio de Educación, Departamento de Economía, Instituto de Economía.



Suma de 2 AM y más de 50 FM
46 %



DOS RADIOS. TODAS LAS GENERACIONES.





PUERTO MADERO, EL BARRIO MÁS EXCLUSIVO DE BUENOS AIRES

Desde su reconversión en 1989, Puerto Madero es el barrio más nuevo de la Capital Federal y uno de los más visitados por los turistas, ya que conjuga una amplia actividad comercial con un atractivo entorno natural.

Hacia 1875 se decidió la construcción de un nuevo puerto en la ciudad de Buenos Aires que se adecuara a las necesidades exportadoras del país. El proyecto elegido fue uno de los tres presentados por Eduardo Madero, con cuyo nombre fue designado el complejo portuario.

Diez años después de terminado, el aumento de tamaño de los buques obligó a la construcción —un par de kilómetros más

al norte— de una nueva obra, por lo que Puerto Madero quedó inactivo en 1925. Desde ese momento se pensó en reciclar el área con otros fines, algo que recién comenzó a llevarse a cabo en noviembre de 1989.

El plan de reconversión tenía como finalidad transformar la costanera sur en un espacio verde recreativo, preservando el estilo portuario de la zona. Desde entonces Puerto Madero fue tomando su fisonomía actual,

conjugando lo moderno con lo histórico y revalorizando el espacio público.

Hoy está consolidado como un importante lugar de atracción turística, que cuenta con restaurantes, hoteles, discotecas, cines y bares. Algunos de los sitios más interesantes para visitar son el Buque Museo Fragata Sarmiento, que realizó 39 viajes alrededor del mundo, el Molino Porteño, erigido en 1891, y otros más modernos como el Puente

de la Mujer o el Monumento a Fangio.

También se destaca la obra escultórica “Las Nereidas”, de Lola Mora, el Museo de las Telecomunicaciones, que muestra la evolución de las comunicaciones desde el telégrafo hasta Internet, y el Museo de Calcos y Esculturas Comparadas, que conserva una importante colección de réplicas, muchas de ellas obtenidas a través de sus moldes originales.

EMPEZÁ A DISFRUTAR TUS VACACIONES DE INVIERNO AHORA! [❄️]

CIRCUITO NORTEÑO
 • Salida: 20 de julio • 10 días • 7 noches • Recorriendo: Tucumán, Salta y Jujuy
 • Bus semicama desde Bahía Blanca • Media pensión • \$3.690
 Promoción por compra anticipada hasta el 1 de junio

TALAMPAYA Y VALLE DE LA LUNA
 • Salida: 2 de junio • 8 días • 5 noches • Recorriendo: La Rioja y San Juan
 • Bus semicama desde Bahía Blanca • Hoteles 3 • Media pensión • \$2.350

Precios por persona en base doble/triple. No incluye: entradas a parques nacionales, reservas ni moños. Salidas grupales en bus sujetos a formación de grupo.

CONSULTÁ POR OTROS DESTINOS CON SALIDAS GRUPALES

Cooperpistas
BBB

12 cuotas sin interés en todos los destinos y servicios

www.nikantour.com

Todos los días, de 10 a 22 hs.
0810-222-0654

Seguros en **BB**

Nikant Tour
La Compañía en Viajes y Turismo

BBB

POSITIVO BGH

Positivo Bgh recomienda software
Windows® 7 Home Premium Original.

DE CERO A EXPERTO EN UNA NOTEBOOK.

Es más simple cuando sabés cómo hacerlo.

T

APRENDÉ A HACER TODO LO QUE QUERÉS
CON LOS TUTORIALES EXCLUSIVOS POSITIVO BGH.
¡TU PROPIA NOTEBOOK TE ENSEÑA!



A

Segunda Generación del
Procesador Intel® Core™ i5 2410 M
Windows® 7 Home Premium
Office Starter 2010
4 GB RAM
640 GB HDD
Wi-Fi b/g/N
Teclas de acceso directo configurables



M

Procesador Intel® Pentium T4500
Windows® 7 Home Basic
Office Starter 2010
4 GB RAM
500 GB HDD



J

Procesador Intel® Pentium T4500
Windows® 7 Starter
Office Starter 2010
2 GB RAM
320 GB HDD

POSITIVO BGH
GARANTÍA

POSITIVO BGH
AUDIO POWER

POSITIVO BGH
BATTERY POWER

POSITIVO BGH
SMART BACKUP

POSITIVO BGH
HY WEBCAM

TECNOLOGÍA
LED

SALIDA
HDMI

MOUSE
MULTITOUCH



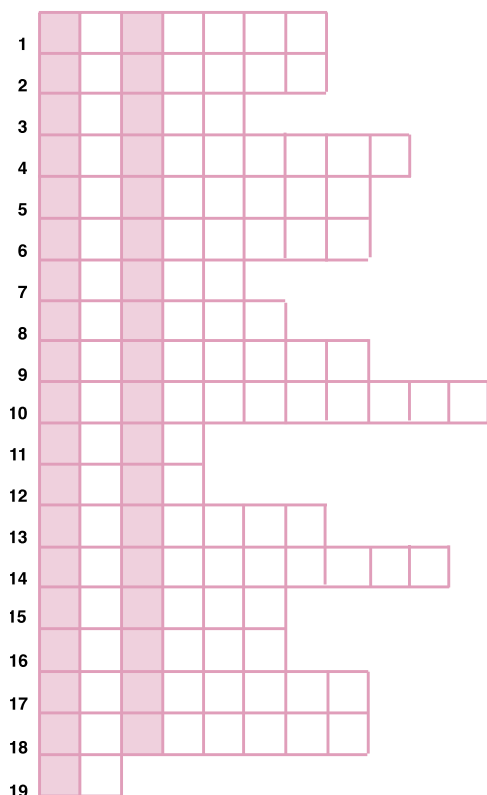
Intel, el logotipo Intel, Intel Core y Core Inside son marcas comerciales de
Intel Corporation en Estados Unidos de Norteamérica y otros países.

www.positivobgh.com.ar



/POSITIVOBGH

Encuentre las respuestas y ubique cada palabra en la fila correspondiente. Luego, recorriendo en forma vertical las columnas coloreadas, podrá leer una frase del libro "El hombre mediocre" escrito por José Ingenieros (1877-1925), de cuyo nacimiento en Palermo (Italia) se cumplirán 135 años el próximo 24 de abril. El autor llegó a nuestro país a los diez años de edad y adquirió gran prestigio como médico, psiquiatra, filósofo, sociólogo, escritor y docente universitario.



- Asociado elegido por la asamblea de una cooperativa para la función de fiscalización.
- Imperio precolombino que ocupaba la mayor parte de la región andina de América del Sur.
- Esposa de un hijo, con respecto a los padres de éste.
- Que no puede ser vencido o superado.
- Cóctel preparado a base de ron blanco, jugo de limón y azúcar.
- Edificio que ocupa la representación diplomática de un estado extranjero.
- Ciudad del Alto Valle rionegrino, conocida como la Capital Nacional de la Pera, donde funcionan desde 2008 dos sucursales de la Cooperativa Obrera.
- Roedor que habita en la llanura pampeana, de color pardo amarillento, muy veloz y similar a un conejo, pero de cuerpo más grande y extremidades y orejas más largas.
- Que no es fijo ni regular, sino sujeto a las circunstancias.
- Uno de los valores cooperativos que alude a la vocación por el bien común.
- Comida compuesta de un caldo en el que se cocinan otros alimentos.
- Moneda oficial de la mayoría de los países de la Unión Europea.
- Nativo de la provincia o la ciudad de La Rioja.
- País en el que se encuentra Rochdale, población donde en 1844 se creó la que es considerada primera cooperativa del mundo.
- Corriente natural de agua cuyo caudal es inferior al de un río.
- Que no está permitido por la ley.
- Pronombre personal de primera persona en plural.
- Roedor que habita en la llanura pampeana, de color pardo amarillento, muy veloz y similar a un conejo, pero de cuerpo más grande y extremidades y orejas más largas.
- Que no es fijo ni regular, sino sujeto a las circunstancias.

A - A - BA - BA - BLE - BRE - CAI - CHO - CO - CO - DA - DA - DAD - DAI - DI - E - EM - EU - GAL - GLA - I - IM - IN - IN - JA - JA - LE - LI - LIE - LLEN - NO - NO - NUE - OK - PA - QUI - RA - RI - RI - RIO - RO - RRA - RRO - SIN - SO - SO - SO - TE - TI - TROS - TUAL - VEN - YO - ZOS

SOLUCIÓN

1. SINDICO - 2. INCALICO - 3. NUERA - 4. IMBATIBLE - 5. DAQUIRI - 6. EMBAJADA - 7. ALLEN - 8. LIEBRE - 9. EVENTUAL - 10. SOLIDARIDAD - 11. SOPA - 12. EURO - 13. RIOJANO - 14. INGLETERRA - 15. ARROYO - 16. LEGAL - 17. NOSOTROS - 18. CHORIZOS - 19. OK

Humor

HUMOR

• Por Zanotta-Haus



¿HOY **CUCHAREASTE** TU MERMELADA LA CAMPAGNOLA?



STL CAMPO / NUTCA SAS

La Campagnola te invita a cucharear sus mermeladas, porque son más ricas, más sanas y tienen trozos grandes de frutas. ¿Cuántas frutas? Depende del tamaño de la cuchara.





Momentos Mágicos