

familia
COOPERATIVA

AÑO XLV
AGOSTO 2018

#393

COOPERATIVA FORESTA

**APORTE PARA
SUMAR ESPECIES**





¡Llegó Natural Break!

Una tendencia en el mundo, a la que nos subimos, siendo pioneros en el país



ENERGÍA

CHIPS DE BANANA - PASAS DE UVA
MANTÍ TOSTADO - SEMILLAS DE GIRASOL
PELADOS



NUTRITIVO

MANTÍ TOSTADO - PASAS DE UVA
SEMILLAS DE GIRASOL - PESENETES



LIVIANO

FRASES NATURAL - PASAS DE UVA
SEMILLAS DE GIRASOL - PASAS DE UVA
- PASAS DE UVA

Nueva línea
Natural break

* Porción justa
y equilibrada

* Mixes 100%
naturales

* **SAN@**



Año XLV
AGOSTO 2018

#393

familia
COOPERATIVA

La revista de la
Cooperativa Obrera

familiacooperativa@cooperativaobrera.coop
www.cooperativaobrera.coop

Reg. Propiedad Intelectual
5.354.444

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

Director:
Héctor Jacquet

Diagramación
y armado:
ONE art&design

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:
80.000 Ejemplares

Auditado por:



INSTITUTO VERIFICADOR
DE CIRCULACIONES

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

COOPERATIVISMO Y UNIVERSIDAD

Las universidades, cuyas funciones esenciales son la enseñanza, la investigación y la extensión, no solamente forman profesionales sino que apuntan simultáneamente a que sean ciudadanos cultos, con responsabilidades ética y social.

Por ello no puede extrañar que en muchas de ellas el cooperativismo, reconocido por la Unesco como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, constituya objeto de abordaje desde las tres citadas funciones universitarias.

En el caso particular de la Universidad Nacional del Sur, corresponde destacar que ha sido una de las primeras en nuestro país en jerarquizar el tema y hoy dicta dos asignaturas específicas en las carreras de Contador Público y Licenciado en Administración, cuenta con un gabinete especializado y convoca anualmente a la Jornada Universitaria de Entidades de la Economía Social, cuya 14ª edición consecutiva tendrá lugar durante el presente mes de agosto.

El propósito inspirador de esa pionera iniciativa de la institución bahiense fue el mismo que llevó en 2013 a la Secretaría de Políticas Universitarias del Ministerio de Educación de la Nación a implementar el "Programa de Cooperativismo y Economía Social en la Universidad".

Y cuatro años más tarde, a que el propio Ministerio -en cumplimiento de lo que contempla el artículo 90 de la Ley de Educación Nacional- dictara sus resoluciones números 3400 y 3401, estableciendo que en todo el país los planes de estudio de las carreras de contador público y abogado deban incorporar obligatoriamente conocimientos sobre cooperativas.

En esta materia no es un dato menor que en la ciudad estadounidense de Cambridge funcione desde 1882 "The Coop", la cooperativa integrada por estudiantes, profesores y personal de dos prestigiosísimas universidades a nivel mundial: Harvard (la más antigua de los Estados Unidos, fundada en 1636) y el Massachusetts Institute of Technology (creado en 1861).

En el ámbito universitario es donde se cultivan los dirigentes del futuro y ellos necesariamente tienen que conocer de cooperativismo, porque como lo ha dicho la Organización de las Naciones Unidas, "las empresas cooperativas construyen un mundo mejor". ■

Cooperativa Obrera Ltda.

Consejo de Administración: Presidenta: Cra. Mónica E. Giambelluca; Vicepresidente: Cr. Luis E. Ortíz; Secretario: Cr. Rubén A. Fillotrani; Prosecretario: Cr. Carlos A. Castaño; Tesorero: Cr. Raúl O. Gouarnalusse; Protesorero: Ricardo S. Lejarraga; Vocales Titulares: Mario A. Caraffini, María de los Ángeles Celani, José L. Ibaldi, Irma B. Palandri, Laura M. Piloti y Enrique Valledor; Vocales Suplentes: Dra. María I. Casas, María del Rosario Leyes, María G. García Merino y Sandra R. Martínez. **Sindicatura:** Síndico Titular: Cr. Vicente Chínestra Tárrega; Síndico Suplente: Cr. Daniel G. Potenar. **Gerente General:** Héctor Jacquet. **Subgerente General:** Pablo N. Barbieri. **Auditor Externo:** Cr. Hugo R. Genaro.



ADMINISTRACIÓN

CENTRAL: Paraguay 445, Bahía Blanca, Tel. (0291) 403-9000
DELEGACIONES EN BAHIA BLANCA: Belgrano 45, Tel. 456-5131 /// Donado 320, Tel. 455-6867
DELEGACIÓN EN PUNTA ALTA: Brown 128, Tel. (02932) 43-2284

CONTACTO

TELÉFONO: 0800-333-3443 (Atención al Consumidor)
E-MAIL: halacooperativa@cooperativaobrera.coop

SUCURSALES EN BAHIA BLANCA

HIPERMERCADOS

AGUADO (28): Guatemala 533, Tel. 456-5565
SHOPPING (42): Sarmiento 2153, Tel. 456-6066

MACROCENTRO

ALSIÑA (15): Alsina 645, Tel. 455-6964
Bº ALMAFUERTE (6): 9 de Julio 136, Tel. 455-7614
Bº PEDRO PICO (23): Thompson 1133, Tel. 456-4996
Bº 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

ALEM (110): Av. Alem 3170, Tel. 488-2188
Bº COLÓN (25): Av. Colón 1380, Tel. 455-9887
Bº NOROESTE (4): Avellaneda 826, Tel. 456-2075
Bº PACÍFICO (35): Charlone 253, Tel. 455-3360
Bº PAMPA CENTRAL (33): Martín Rodríguez 1446, Tel. 455-8171
Bº PATAGONIA (54): 14 de Julio 4099, Tel. 486-1580
Bº RICCHIERI (46): Almaguer 2544, Tel. 488-6002
Bº ROSENDO LÓPEZ (32): Rincón 3490, Tel. 481-4213
Bº SAN MARTÍN (9): Brickman 882, Tel. 455-9596
Bº 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): Tte. Farías 1283, Tel. 456-5336
VILLA ROSAS (11): Perito Moreno 2132, Tel. 455-0785

RESTO DEL PARTIDO

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

9 DE JULIO (111): Av. Mitre 2537, Tel. (02317) 52-4469
AZUL (20): Av. Piazza 1101, Tel. (02281) 43-3933 /// (56) Av. 25 de Mayo 1272, Tel. 43-2276
BATÁN (115): Calle 35 y Av. Mar del Plata, Tel. (0223) 464-3506
BENITO JUÁREZ (40): Av. Mitre 87, Tel. (02292) 45-2480
BOLIVAR (91): Av. Gral. Paz 98, Tel. (02314) 42-0566
CASBAS (73): Avda. Caride y Sarmiento, Tel. (2929) 48-1000
CORONEL DORRGO (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
LAPRIDA (97): Av. San Martín 980, Tel. (02285) 42-1160
LOBERÍA (112): Av. San Martín 143, Tel. (02261) 44-0810
MAR DEL PLATA (92): Av. Fortunato de la Plaza 3471, Tel. (0223) 484-1800 /// (93) Av. Constitución 6563/81, Tel. 479-6621 /// (125) Alberti 1842, Tel. 494-2946
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. Majiuf 798, Tel. 48-2255
NECOCHEA (38): Av. 59 Nº 1202, Tel. (02262) 43-7900 /// (39) Av. 58 Nº 3059, Tel. 42-6256
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 Nº 1031, Tel. (02928) 42-0118
PEHUAJÓ (106): Alsina 253, Tel. (02396) 47-0833 /// (109) Av. San Martín 105, Tel. 47-3220
PIGÜÉ (21): Belgrano y Humberto 1º, 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 /// (57) Saavedra 55, Tel. 42-3825
QUEQUÉN (72): Calle 550 Nº 892, Tel. (02262) 45-0288
SAAVEDRA (8): 25 de Mayo e Independencia, Tel. (02923) 49-7131
SAN NICOLÁS (126): Avda. Perón 1028, Tel. (0336) 444-0326
TORNQUIST (41): España 144, Tel. (0291) 494-0739
TRENQUE LAUQUEN (104): Av. Rgto. 3 de Caballería 829/853, Tel. (02392) 41-5854/56
TRES ARROYOS (27): Av. Moreno 745, Tel. (02983) 43-0749 /// (30) Colón 33, Tel. 43-2005 /// (45) Av. Belgrano 838, Tel. 42-1010
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 Oeste nº 698, 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 /// (107) Jujuy 8, Tel. 445-0208
CATRIEL (105): Av. San Martín 516, Tel. (0299) 491-2131
CHIMPAY (99): Sarmiento 342, Tel. (02946) 49-4260
CHOELE CHOEL (66): Avellaneda 872, Tel. (02946) 44-3434 /// (101) Avellaneda 962, Tel. 44-3400
CINCO SALTOS (58): Av. Roca 998, Tel. (0299) 498-2817 /// (83) Av. Cipolletti 210, Tel. 498-2799 /// (116) Rivadavia 350, Tel. 498-4217
CIPOLLETTI (65): Brentana 621, Tel. (0299) 477-5494 /// (121) Av. Mengelle 1060, Tel. 477-0603
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
LAMARQUE (102): Rivadavia 412, Tel. (02946) 49-7597
LUIS BELTRÁN (103): Avellaneda 710, Tel. (02946) 48-0094
RÍO COLORADO (43): Av. San Martín 879, Tel. (02931) 43-0135
VIEDMA (77): Av. Saavedra 1455, Tel. (02920) 42-7466 /// (120) Periodistas Argentinos 322, Tel. 42-2724
VILLA REGINA (63): Av. Rivadavia 150, Tel. (0298) 446-2222 /// (64) Las Heras 295, Tel. 446-5488

PROVINCIA DEL NEUQUÉN

ANDACOLLO (117): Av. Cordillera del Viento 330, Tel. (02948) 49-4431
CENTENARIO (69): Honduras 1111, Tel. (0299) 489-1829 /// (70) Ing. Ballester 740, Tel. 489-1495 /// (71) San Martín 245, Tel. 489-0747 /// (95) Canadá 835, Tel. 489-8887 /// (96) Ing. Ballester 383, Tel. 489-4710
CUTRAL CO (114): Maipú 1363, Tel. (0299) 486-9091
LONCOPUÉ (118): Av. San Martín y Sarmiento, Tel. (02948) 49-8509
NEUQUÉN (84): Pucquén 1780, Tel. (0299) 433-0955 /// (113) Chocón 644, Tel. 442-4172 /// (124) Dr. Ramón 3952, Tel. 445-1121
PLOTTIER (100): Batilana 211, Tel. (0299) 493-4695
SAN MARTÍN DE LOS ANDES (119): Gral. Villegas 950, Tel. (02972) 42-2737 /// (122) Pje. Las Islitas 26, Tel. 42-0420 /// (123) Av. Los Lagos 1692, Tel. 42-2393
ZAPALA (108): Av. Avellaneda 720, Tel. (02972) 42-7289

*El vivero
Argerich
y una verde
esperanza*

6-8



*Padres helicópteros:
los que
sobrevuelan las
vidas de sus hijos*

10

*Las diez
nuevas
especies más
relevantes*

12

*Hepatitis:
una enfermedad
que obliga
a estar alerta*

14

*El basurero
más alto
del mundo*

16



*Cuatro
postres
para
disfrutar*

18-20

*Edgardo Form,
un referente
del cooperativismo
nacional*

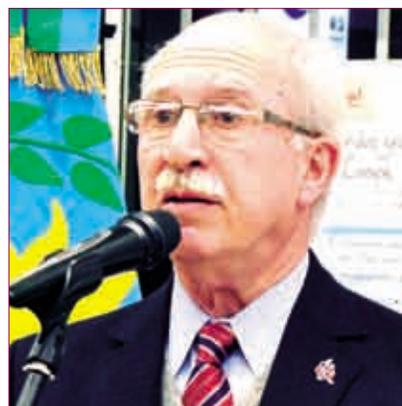
22-23

*Un tren
a las
nubes*

30

*Rincón infantil:
¡Me han
quitado
mi juguete!*

32



El vivero ARGERICH y un verde esperanza

En las instalaciones pertenecientes al municipio de Villarino, ubicadas sobre la ruta 22 y merced al aporte de la Cooperativa Foresta Limitada, se desarrolla un programa de implantación de cortinas y montes forestales en caminos nacionales, rurales y unidades productivas.

En el contexto del Proyecto del Fondo de Adaptación establecido por las Partes del Protocolo de Kyoto de la Convención Marco de las Naciones Unidas sobre Cambio Climático “Aumentando la Resiliencia Climática y Mejorando el Manejo Sostenible de la Tierra en el Sudoeste de la Provincia de Buenos Aires”, coordinado por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sustentable de la Nación, la Municipalidad de Villarino desarrolla un Programa de Fortalecimiento del Vivero Forestal Argerich.

Esta iniciativa apunta no sólo a consolidar en el citado lugar una planta de compostaje y producción de sustratos, sino al mejoramiento de sus instalaciones, a la incorporación de nuevas maquinarias y a la multiplicación de especies nativas.

Entre estas especies cuya producción se pretende incrementar en parte de las dependencias del vivero se incluyen distintas variedades de algarrobo, chañar, molle, acacia, espinillo, olivo, aramo, álamo, fresno, aguaribay, sauce y caldén, entre otras.

La intención es fomentar la demanda de estas variedades con miras a multiplicar la cantidad de unidades entregadas y contribuir al aumento de la superficie de montes y/o cortinas forestales, contribuyendo así al control de la erosión y la preservación del suelo.

Precisamente también se desarrolla un programa de implantación de cortinas y montes forestales en las rutas nacionales 22 y 3 sur, además de caminos rurales, que contribuirá a la resiliencia socio-agro ambiental, ayudando a mejorar el tránsito y proteger los sistemas productivos en una región azolada por el flagelo de la desertificación, con la consecuente pérdida de traza vial por voladura de campos, baja visibilidad y señalización, presencia de polvo en suspensión y altos índices accidentológicos.

Las cortinas forestales, sólo por enumerar algunas de sus virtudes, embellecen el paisaje y reducen la erosión, permitiendo conservar además la humedad del suelo, disminuir la acción mecánica del viento sobre los cultivos, el ganado y las construcciones y regular las condiciones del microclima.

Una de las novedades de estos programas llevados adelante en el distrito de Villarino en procura de un enfoque ambiental y ecosistémico se centró en la creación de Foresta Limitada, la primera cooperativa forestal del país posibilitada por el Programa de Inclusión Social con Trabajo del Ministerio de Desarrollo Social nacional.

Los integrantes de la cooperativa, conformada por vecinos del lugar, son capacitados por el INTA, profesionales

municipales de Villarino, la Universidad Nacional del Sur y el Ministerio de Agroindustria nacional para abocarse, con base en el Vivero Argerich, a las labores de producción de ejemplares e implantación de cortinas forestales.

Proyectos como éstos requieren la asistencia y el trabajo mancomunado de diversos organismos como el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sustentable de la Nación, la Dirección Nacional de Vialidad del Ministerio de Transporte de la Nación, el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA) dependiente del Ministerio de Agroindustria de la Nación y la Unidad Ejecutora de Ingreso Social con Trabajo del Ministerio de Desarrollo Social de la Nación.

Gracias a la incorporación al proyecto “Adaptación Cambio Climático con empleo verde” en las instalaciones del vivero se llegó en la actualidad a una capacidad productiva de 5000 ejemplares de especies nativas por semana.

Con anterioridad, se producían anualmente 32.000 ejemplares de especies para forestación rural y suburbana, 1.500 para arbolado urbano y 300 nativas. También se utilizaban 50 metros cúbicos anuales de tierra proveniente de otras zonas, ya que el suelo del vivero no aporta las características necesarias.

Villarino ocupa 1.400.000 hectáreas, de las cuales 140.000 comprenden el área





bajo riego, considerándose el resto como área de secano.

El distrito está surcado en dirección noroeste-sudeste y este-oeste por dos cadenas medianosas, que presentan cierto grado de actividad en su trayectoria, entre las que aparecen algunas áreas planas que son cultivables.

Una escuela que no fue

A comienzos de 1900 el doctor Juan Antonio Argerich donó al gobierno nacional una superficie de 24 hectáreas, 27 áreas y 90 centiáreas, ya con algunas plantaciones y mejoras, para que instalara en ella una Escuela de Agricultura y Ganadería, que nunca llegaría a funcionar.

Sin embargo, sí lo hizo un establecimiento experimental, que luego pasó a ser vivero nacional.

Al comienzo se hicieron ensayos con trigo, ajo y plantas exóticas de carácter industrial, pero luego todo eso fue desechado y se limitó a producir plantas.

En 1913 se habilitó un pozo sur-

gente de 723 metros de profundidad y cuya calidad del agua era tan apreciada en aquellos tiempos, que gente de Médanos, Algarrobo, Nicolás Levalle y Teniente Origone concurrían al lugar para llevársela en recipientes.

En 1992, con la disolución del Instituto Nacional Forestal (IFONA) se temió por la continuidad del vivero, tanto fue así que distintas entidades de Bahía Blanca y del propio municipio bahiense apoyaron las gestiones de la comuna villarinense para que pasara a sus manos, cosa que finalmente aconteció.

El vivero forestal se encuentra ubicado a unos 100 metros de la ruta nacional 22, kilómetro 722, sobre uno de los accesos a Argerich, distante a 10 kilómetros de Médanos y a 35 de Bahía Blanca.

Al traspasar el portal que domina la entrada del lugar, se percibe una sensación de paz que ofrece la naturaleza con sus macizas plantaciones arbóreas.

Bajo la sombra protectora que brindan las añosas especies ubicadas a la vera, un camino conduce al interior entre

zigzagueantes senderos que introducen luego hacia cientos de miles de plantas que permiten disfrutar de un verdor inigualable.

En el corazón del Vivero Forestal se encuentra la ex delegación de la localidad de Argerich, en la que la Municipalidad de Villarino proyectó la realización de importantes obras.

En tal sentido, esta antigua casona de estilo inglés está siendo refaccionada con la finalidad de constituir el que será el primer Auditorio Municipal, con capacidad para más de 100 personas, y un museo histórico que contará la historia de los pobladores y el vivero.

La obra comprende una inversión de más de \$2.300.000,00 y consiste en la colocación de una nueva cubierta y pisos, la mejora de la instalación eléctrica y la reconstrucción de revoques, entre otras mejoras edilicias.

Con esta puesta en valor, la comuna de Villarino busca reactivar uno de los puntos turísticos más antiguos del distrito e incentivar a vecinos y visitantes a conocer más sobre su historia y atractivos. ■

ilolay

A dynamic splash of white milk is the central focus, with a swirl of yellow butter and a dollop of brown caramel sauce integrated into the splash. The background is a soft, out-of-focus white.

Lo bueno de ser Natural

www.ilolay.com.ar

Williner

Autonomía

Los padres sobreprotectores no pueden aceptar los grados de autonomía que el proceso evolutivo de su hijo amerita para adquirir nuevas experiencias.

El ingreso al jardín de infantes, aceptar la invitación a casa de amigos, comer solos, dormir desde los 6 meses en su habitación, evitar el colecho o estimular juegos creativos, le permiten al niño y luego al adolescente adquirir un juicio adecuado de lo que es bueno para su salud e integridad.

Saber optar representa un largo camino que se irá logrando si es acompañado por padres que puedan ir renunciando a que ellos son los únicos que saben lo que es bueno para su hijo. Si el joven se permitió compartir sus elecciones, hablar con sus mayores, intercambiar ideas, llegar a acuerdos y aceptar sugerencias podrá a lo largo de su vida adulta tener criterios propios y a su vez seguir aprendiendo.

No es lo mismo proteger que sobreproteger, sinónimo de inseguridad, aislamiento, relaciones de total dependencia, dudas en las elecciones y miedos, a partir de que la persona irá creyendo que hay alguien que sabrá lo que a él le conviene.

Aconsejar brinda opciones para que finalmente se asuma lo elegido. No vivimos solos ni somos autónomos, sin embargo, cada uno se irá haciendo responsable de sus actos y esto comienza como vivencia muy temprano en nuestras vidas.

Lic. Marta Craichik



PADRES HELICÓPTEROS: LOS QUE SOBREVUELAN LAS VIDAS DE SUS HIJOS

Se dice que hay padres que no preparan a sus hijos para el camino, sino que preparan el camino para sus hijos. Algunos los denominan padres helicópteros, término que surgió en 1969 impulsado por un psicólogo infantil que decidió utilizar la misma expresión con la que un joven paciente definió el asedio al que era sometido por sus progenitores.

Desde hace algunos años la crianza de los padres helicópteros o sobreprotectores pareciera estar extendiéndose, a partir de que no son pocos los progenitores que se adueñan de las vidas de sus hijos, sobrevolando cada paso que dan y no permitiéndoles que sean ellos mismos los que afronten la resolución de temas que los atañen.

Algunos de estos padres lo han sido a edad tardía y ven a su hijo como su bien más preciado, otros sucumben a cierta tendencia social existente acerca de los aspectos relacionados con el cuidado de su pequeño y por último están aquellos que desean evitarle fracasos en un mundo altamente competitivo.

La sobreprotección trae como consecuencia un escaso avance en el desarrollo de recursos y habilidades, una actitud pasiva ante las consecuencias de sus actos y una dependencia absoluta de los padres a la hora de tomar decisiones y resolver problemas.

A su vez, estos factores generan consecuencias de tipo emocional que afectan la relación del niño con otras personas, como la baja autoestima y la poca seguridad en sí

mismos, la escasa tolerancia a la frustración o la necesidad de que sus deseos sean complacidos en forma inmediata.

Un padre helicóptero no sólo no deja que su hijo lleve a cabo actividades por sí mismo, sino procura resolver todos sus problemas, evita que sienta frustración o impide que aprenda el valor del esfuerzo por conseguir aquello que se desea, complaciéndolo en todo, organizándole la agenda sin concederle tiempo libre, hablando de sus tareas en plural o simplemente contestando por él.

Frente a esta realidad es aconsejable dejar que el niño cometa sus propios errores, porque los fallos representan una oportunidad enorme de aprendizaje y de adquirir recursos relevantes como la perseverancia, la superación, la autoconfianza y la autonomía.

En tal sentido es valorable ofrecer una guía para que el pequeño afronte los inconvenientes con sus propios recursos, permitir que apruebe y experimente por sus propios medios y practicar una sana desatención, concediéndole el tiempo que necesite para él mismo. ■

NOKIA

Nuevo Nokia 6

Un teléfono con el que podés contar



androidone



Android One, Android™ en su mejor expresión

El nuevo Nokia 6.1 incluye Android One, ofreciendo la mejor experiencia del software diseñado por Google. Tené todo lo que quieras y nada de lo que no quieras en una interfaz fácil de usar y un almacenamiento ilimitado gratis para fotos de alta calidad con Google Photos*.

Incluye actualizaciones habituales de seguridad de Android™ Oreo™ y dos años de mejoras de OS, lo que significa que el nuevo Nokia 6.1 mantiene segura tu información con Android One y tiene las últimas innovaciones de Google. Los teléfonos Android One están optimizados, integrando lo mejor de la experiencia de Google Assistant. Siempre listo para ayudar.



Almacenamiento ilimitado
y de alta calidad
con Google Photos*.



El mejor diseño y calidad,
fabricados para durar



Android™ puro,
seguro y actualizado

- Hecho en mono-bloque de aluminio
- Lo mejor de Android™, siempre actualizado
- Con la mejor calidad y fabricado para durar

*Para el almacenamiento gratis y de alta calidad se requiere una cuenta Google y conexión a internet.

©2018 HMD Global. Todos los derechos reservados. HMD Global Oy es el titular exclusivo de la licencia de uso de la marca Nokia para teléfonos y tablets. Nokia es una marca comercial registrada de Nokia Corporation. Google, Google Photos y Android son marcas comerciales de Google Inc. El robot de Android se reproduce o se modifica a partir del trabajo creado y compartido por Google y se utiliza de acuerdo con los condiciones acordadas en la licencia de atribución 1.0 de Creative Commons. Las demás marcas son propiedad de sus respectivos titulares. Las características pueden variar. Verifique la disponibilidad local. El contenido de la pantalla corresponde a imágenes simuladas y capturadas en cámaras fotográficas profesionales. Todas las imágenes son imágenes sólo para propósitos de ilustración. Qualcomm® y Snapdragon® son marcas comerciales de Qualcomm Incorporated, registradas en los Estados Unidos y en otros países.

©2018 HMD Global. HMD Global Oy es el titular exclusivo de la licencia de uso de la marca Nokia para teléfonos y tablets. Nokia es una marca comercial registrada de Nokia Corporation. Android One, es una marca comercial de Google LLC.

LAS DIEZ NUEVAS ESPECIES MÁS RELEVANTES

Se estima que en forma anual son descubiertas en el mundo entre 15 mil y 18 mil especies nuevas. De todas maneras, se considera que 8,7 millones aproximadamente habitan nuestro planeta, de las cuales sólo el 15 por ciento ha sido catalogado.



Más allá de que la extinción animal representa un gravísimo problema, lo cierto es que la vida caracteriza a nuestro planeta y un hecho más que elocuente lo demuestran las nuevas especies que anualmente son descubiertas.

La Environmental Science and Forestry, la institución encargada de realizar los relevamientos (que comprenden desde especímenes encontrados en antiguas colecciones de museos hasta hallazgos realizados en selvas o en centros urbanos) publicó este año su lista anual detallando las 10 especies más relevantes de los nuevos tipos de animales y plantas descubiertos en el mundo en el último tiempo.

El listado es encabezado por el *Anco-racysta twista*, un protista (organismo unicelular o pluricelular muy sencillo sin tejidos diferenciados) que suele encontrarse en hábitats acuáticos o húmedos. Esta especie en particular, no encaja en ninguno de los grupos encontrados previamente por los científicos.

El *Dinizia jueirana-facao* es un árbol de gran altura (llega a medir hasta 40 metros) que se encuentra en el prístino bosque atlántico, una formación neotropical que pasa por Brasil, Paraguay y Argen-

tina. Sólo se ha encontrado en la Reserva Natural Vale en el norte de Espírito Santo (Brasil) y, hasta el momento, se conoce la existencia de sólo 25 especímenes.

El *Epimeria quasimodo* es un anfípodo que semeja mucho a una langosta y habita en el océano Artico. Su nombre constituye un homenaje al personaje de Víctor Hugo, Cuasimodo, por la manera en la que se enrosca.

El *Nymphister kronaueri* es un escarabajo hallado en Costa Rica, que vive entre hormigas nómadas, que los llevan a manera de mochilas. De hecho, los escarabajos son del mismo color que el tronco de las hormigas.

En el límite sur de Sumatra (Indonesia) fue descubierto un nuevo orangután, el de Tapanuli, diferente a las dos especies hasta ahora conocidas que habitan dicho territorio.

En tanto, el pez baboso de *Swire* constituye su hábitat a tal profundidad en el océano Pacífico que sólo se le puede observar con rayos infrarrojos. Fue capturado sumergido a casi 8 mil metros, prácticamente el límite en el que un pez puede vivir.

El hallazgo en la isla japonesa de Ishigaki de la flor *Sciaphila sugimori* repre-

senta toda una rareza, porque su nutrición no es por fotosíntesis sino mediante un proceso conocido como heterótrofo. Tal consideración indica que obtiene sus necesidades alimenticias a partir de otros organismos, en este caso un hongo, al cual no daña en el proceso.

Por otra parte, algunas especies surgen de coyunturas naturales como la *Thiolava veneris*, una bacteria encontrada en 2014, tres años después de que el volcán submarino Tagoro hiciera erupción en las costas de las Islas Canarias. Tras ser estudiada, recién pudo ser categorizada este año como una nueva especie, debido a sus características metabólicas únicas.

Se estima que el *Wakaleo schouteni*, un marsupial león de un tamaño comparable al de un perro mediano pero con una agilidad de gato, existió en Australia hace unos 23 millones de años. Fue descubierto merced a los fósiles hallados por la World Heritage Area en Queensland.

Finalmente, el *Xuedytes bellus* es un peculiar escarabajo que vive en cuevas y tiene un cuerpo delgado, similar al de una hormiga. Fue hallado en la provincia china de Guangxi. En este país asiático se han descubierto en los últimos tiempos, 130 especies diferentes de escarabajos. ■

Vacunación

El calendario de vacunación incluye inocularse contra la hepatitis A, mediante una dosis, a los 12 meses de vida. También está recomendada para la población de riesgo, con orden del médico.

La vacuna contra la hepatitis B, que es el método más efectivo para prevenir la enfermedad, también está incluida en el calendario:

- Recién nacidos: una dosis, dentro de las 12 horas de vida.
- Niños y niñas a los 2, 4 y 6 meses de vida: se les aplica como parte de la vacuna quíntuple celular o pentavalente.
- Desde 2012 es obligatoria para todas las personas de cualquier edad, que deberán vacunarse con el esquema completo (3 dosis) si no estuvieran vacunadas o completar las dosis faltantes si hubieran recibido una o dos dosis.

La infección por el virus D también puede prevenirse mediante la vacunación contra la hepatitis B. No existe hasta el momento vacuna contra la hepatitis C.

Muchas hepatitis se curan sin tratamiento, pero los nuevos antivirales contra la hepatitis C crónica administrados durante varios meses han conseguido tasas de curación superiores al 90%. Pensemos en los trasplantes de hígado que se podrán evitar en el futuro gracias a la acción de estos medicamentos antivirales. También hay fármacos antivirales para combatir la hepatitis B y el tratamiento debe ser permanente.

Dr. Fernando Toledo

Fuentes: OMS y
Ministerio de Salud
de la Nación.



HEPATITIS: UNA ENFERMEDAD QUE OBLIGA A ESTAR ALERTA

La hepatitis es una inflamación del hígado causada generalmente por una infección vírica (de los tipos A, B, C, D y E), que afecta a más de 400 millones de personas en todo el planeta.

Las hepatitis B y C son responsables del 96% de la mortalidad mundial por hepatitis víricas. En muchas ocasiones, la hepatitis es asintomática y se diagnostica de forma casual (debido a una donación de sangre o resultados de análisis de rutina), aunque a veces deriva en un estado avanzado (cirrosis o cáncer hepático).

Cuando se presentan síntomas, éstos pueden consistir en prurito (picazón en piel), orina muy oscura, dolor abdominal, ictericia (color amarillo en la piel y en la esclerótica de los ojos), diarrea y dolor articular, entre otros.

El diagnóstico de la hepatitis se establece mediante marcadores sanguíneos de los distintos virus (antígenos y anticuerpos virales), indicando el estado de la enfermedad y la posibilidad de contagio.

Hay una serie de normas básicas preventivas que se deben respetar, y sirven para la mayoría de las enfermedades infecciosas.

-Para las hepatitis A y E: Se deben

implementar medidas de higiene, como lavarse las manos después de ir al baño o cambiar pañales, y antes de preparar o ingerir alimentos. Además, se recomienda el consumo de agua potable y medidas de saneamiento ambiental, como la correcta eliminación de la materia fecal.

Si no hay seguridad de que el agua es potable, tenemos que hervirla o potabilizarla con dos gotas de lavandina por cada litro de agua.

-Para las hepatitis B y C: podemos evitar el contagio con los siguientes hábitos saludables:

- No compartir los objetos personales con otras personas (cepillos de dientes, alicates, agujas).

- Exigir el uso de materiales esterilizados a la hora de realizar un tatuaje o piercing, o ante cualquier procedimiento médico invasivo.

- Usar preservativo, que además ayuda a prevenir otras infecciones de transmisión sexual. ■

ASERENISIMA

Yogurísimo

Da ganas de comer bien.



↙
con verdaderos trozos de fruta



↘
natural

EL BASURERO MÁS ALTO DEL MUNDO

Décadas de alpinismo comercial han convertido al Everest, la cima del planeta, en un auténtico vertedero de basura, en razón de que un número cada vez mayor de escaladores presta muy poca atención a la recolección de los residuos que genera.



En los últimos años, al tiempo que escalar el Everest se ha convertido en un gran negocio, tiendas de campaña, equipos descartados, envases de oxígeno vacíos y hasta excrementos humanos han pasado a formar parte de un preocupante marco en la ruta que conduce hasta el techo del mundo.

En lo que va de 2018, al menos 600 personas escalaron o al menos se aproximaron a los 8.848 metros que representan al pico de mayor altitud del mundo, y muchas más las acompañaron hasta alguna de las bases permanentes establecidas para facilitar la aclimatación.

Por tal motivo, cada vez es mayor la acumulación de residuos en las laderas de la montaña, de manera especial en las inmediaciones de los campamentos en las que finalizan las distintas etapas de descanso durante la ascensión.

Intentar el ascenso tanto por Nepal, en cuyo territorio está el acceso sur, o por el lado norte, situado en el Tibet, implica un costo por persona que ronda los 20 mil dólares, incluyendo gastos administrativos

y logísticos, además de la asistencia de los famosos sherpas, los montañeros locales que actúan como guías y colaboran en el transporte de los equipos.

Antiguamente, los escaladores profesionales cargaban sus propias pertenencias, generaban menos residuos y volvían con ellos al campamento base. Ahora, con la masificación de la ascensión, quienes aspiran a conquistar el Everest se ven incapaces de llevar sus enseres, por lo que los sherpas se ven sobrecargados y no pueden añadir la basura a sus ya de por sí pesadas cargas.

Peligro de contaminación

El cambio climático también está agravando el problema, porque con el derretimiento de los glaciares y otras zonas de hielo permanente, están saliendo a la luz todo tipo de desperdicios abandonados durante décadas por todas las expediciones que escalaron la montaña desde que Tenzing Norgay y Edmund Hillary lo consiguieran por primera vez en 1953.

Frente a este panorama, Nepal y China

han intentado adoptar algunas medidas como fijar multas para las expediciones que no recojan sus residuos y bajen de nuevo con ellos, pero resultan insuficientes porque muchas prefieren pagar las sanciones y dejar su basura en las alturas.

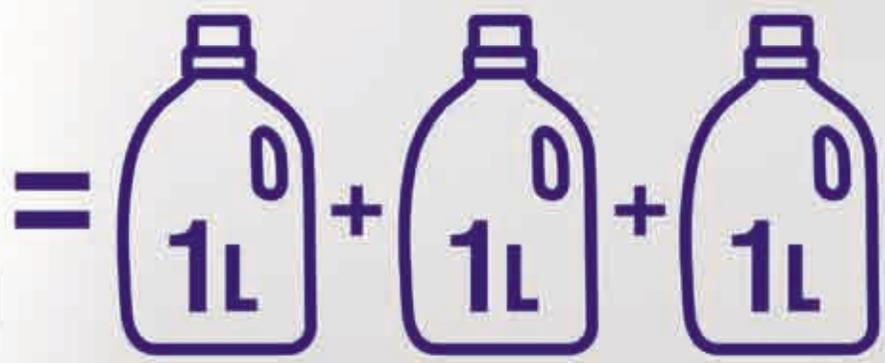
Por otra parte, diversos grupos ecologistas expresaron su preocupación acerca de que la contaminación en el Everest esté afectando las fuentes de agua del valle. Por el momento, las aguas residuales sin procesar del campamento base se llevan a la siguiente aldea, a más de una hora a pie, donde se vierten en zanjas o pozos negros ya tan sobrecargados que las lluvias los hacen rebalsar.

Mientras tanto, en la última década se impulsaron expediciones ecológicas destinadas a la recolección de residuos, lapso en el que se logró recuperar 18 toneladas de basura. Paralelamente se está estudiando la posibilidad de instalar una planta cerca del campamento base del Everest, donde las aguas residuales se convertirían en gas y fertilizante, aunque por ahora es solamente un proyecto. ■



1L

**3 VECES
MÁS PODER***
QUE LOS DEMÁS LÍQUIDOS



*según dosis recomendada vs líquidos para lavar la ropa regulares.



CHEESECAKE DE POMELO

Ingredientes:

250 gr de galletitas de chocolate
 150 gr de manteca
 2 pomelos rosados
 120 gr de azúcar
 300 gr de queso crema
 7 gr de gelatina sin sabor
 200 cc de crema de leche

Preparación: Para la base, triturar en una procesadora las galletitas de chocolate junto con la manteca fundida. En caso de no contar con el electrodoméstico, moler las galletitas con un palo de amasar.

Para el relleno, exprimir el jugo de los pomelos y agregarle el azúcar; batir hasta que se disuelva. Por otro lado, mezclar el queso crema con la crema batida a medio

punto y la gelatina sin sabor previamente hidratada y activada, agregarle el jugo de los pomelos y batir hasta obtener una textura cremosa.

En vasitos, disponer de una parte de la base y aplastar con una cuchara.

Agregar la crema y decorar con un poco de ralladura de pomelo. Llevar a heladera y dejar enfriar por una hora. ■



Por Ignacio Gerbino

Cuatro POSTRES

para disfrutar

Un plato de sabor dulce o agridulce constituye, sin dudas, el broche de oro para una buena comida. A continuación se brindan algunas opciones para preparar postres dignos de ser disfrutados en familia, junto con los amigos o simplemente por uno mismo, a la hora darnos un permitido.

MOUSSE DE COCO

Ingredientes:

4 claras
150 gr de azúcar
300 cc de crema de leche
50 gr de coco seco rallado
150 gr de dulce de leche

Preparación: Batir las claras a punto nieve, en ese momento incorporar el azúcar en forma de lluvia y continuar batiendo hasta alcanzar la consistencia de merengue. Incorporar la crema previamente batida con el coco rallado y mezclar con movimientos envolventes.

Colocar la preparación en vasitos y, con ayuda de una manga, decorar con dulce de leche la superficie. Llevar a heladera por un mínimo de una hora. ■



CHEESECAKE DE BATATA Y CHOCOLATE



Ingredientes:

Para la base:

250 gr de galletitas de chocolate
150 gr de manteca

Para el relleno:

75 gr de azúcar
Agua c/n
3 yemas de huevos
350 gr de queso crema
50 gr de crema de leche
Esencia de vainilla
150 gr de dulce de batata
75 gr de chocolate

Para la ganache:

50 gr de crema de leche
50 gr de chocolate

Preparación: Para la base, triturar las galletitas y agregarles la manteca fundida. La preparación debe quedar arenosa y brillante.

Para el relleno, colocar en una cacerola el azúcar con un poco de agua (la misma apenas deberá cubrir el azúcar) y llevar a fuego bajo hasta obtener un almíbar a punto hilo (120 °C).

En una batidora, incorporar las yemas y agregar el almíbar en forma de hilo. Batir hasta blanquear la preparación.

Por último, mezclar el queso crema con la crema batida a medio punto y la esencia de vainilla.

Agregarle la preparación anterior. Incorporar el dulce de batata derretido a baño maría y templado.

Para la ganache, derretir a baño María la crema junto con el chocolate y dejar templar.

En vasitos, disponer de la base y aplastarla con una cuchara. Rellenar con la crema de dulce de batata y cubrir con un poco de ganache. ■

TRIFLE CON BASE DE BROWNIE RELLENO DE CREMA DE LIMÓN Y FRUTOS ROJOS



Ingredientes:

Para el brownie:

300 gr de chocolate en taza

200 gr de manteca

4 huevos

500 gr de azúcar

180 gr de harina

200 gr de nueces

Para la crema de limón:

240 gr de azúcar

4 yemas de huevo

180 cc de jugo de limón

1 huevo entero

Ralladura de 1 limón

20 gr de fécula

Para la compota de frutos rojos:

200 gr de azúcar

Agua c/n

500 gr de frutos rojos

300 gr de merenguitos

Preparación: Para el brownie, precalentar el horno a 180 °C. Derretir a baño María el chocolate junto con la manteca. Mezclar los huevos con el azúcar hasta alcanzar un punto pálido, incorporar la preparación anterior ya templada y agregar la harina tamizada con las nueces.

Disponer en una placa enmantecada y enharinada y llevar al horno por 18-20 minutos. Dejar enfriar y desmoldar.

Para la crema de limón, llevar a fuego bajo el azúcar junto con las yemas, el jugo de limón, el huevo y la ralladura. Revolver continuamente por 5 minutos y agregar la fécula hasta que la preparación espese. Retirar del fuego.

Para la compota, realizar un almíbar con azúcar y agua. Cuando comience a espesar un poco, agregar los frutos rojos y mezclar por unos segundos. Retirar del fuego y dejar enfriar.

En distintos vasos, hacer una base con pedacitos de brownie y agregarle la crema de limón hasta cubrir la mitad del recipiente.

Romper los merenguitos por encima y terminar el postre con la compota de frutos rojos. ■



Nuestras Carreras:

- Tecnicatura Superior en Servicios Gastronómicos / Chef
- Tecnicatura Superior en Administración de Recursos Humanos
- Tecnicatura Superior en Administración Agropecuaria
- Tecnicatura Superior en Régimen Aduanero y Comercio Exterior
- Tecnicatura Superior en Traductorado Técnico Científico en Lengua Inglesa
- Profesorado de Educación Física
- Tramo de Formación Pedagógica para Nivel Medio y Superior



Av. Colón 446, Bahía Blanca

Tel: (0291) 454-7511

www.institutogoyena.com.ar

Seguinos en nuestras redes sociales

PATAGONIA

C E R V E Z A



PORTER

CERVEZA ROBUSTA
DE MALTAS TOSTADAS

35 IBU  5,1% ABV

	MALTAS TOSTADAS
35 IBU	5,1% ABV

Edgardo **FORM** un referente del cooperativismo nacional

A través de su polifacética personalidad y su larga militancia cooperativista, el actual vicepresidente de la Confederación Cooperativa de la República Argentina refleja todo su interés por las cuestiones colectivas de la sociedad.



“**La Cooperativa Obrera** es la empresa de consumidores de mayor inserción en todo el país”, sostiene Edgardo Form, vicepresidente de la Confederación Cooperativa de la República Argentina (Cooperar), quien tomó parte en San Nicolás de la inauguración de la sucursal 126 de la entidad.

Casado y padre de cinco hijos, Form fue diputado de la Legislatura de la Ciudad de Buenos Aires en el período 2011-2015 y aquilata una dilatada trayectoria en el cooperativismo y la economía solidaria, al tiempo que es integrante del Consejo de Presidencia de la Asamblea Permanente por los Derechos Humanos.

Por otra parte, está al frente del Instituto Movilizador de Fondos Cooperativos (IMFC), del que fue gerente general entre 2001 y 2015, y presidió Cooperar entre julio de 2009 y febrero de 2011.

Asimismo y “en reconocimiento a su aporte al Desarrollo Económico Integrado de América Latina, por la trascendencia de su labor y su aporte al bienestar de la sociedad” recibió la distinción “Goberna-

dor Enrique Tomás Crespo, Líderes para el Desarrollo”, instituida por el Senado de la Nación, la Federación Argentina de Municipios, la Federación Latinoamericana de Ciudades, Municipios y Asociaciones de Gobiernos Locales y el Club Shalom.

-¿Qué opinión le merece la inauguración de la primera boca de expendio de La Coope en San Nicolás?

“La Cooperativa Obrera es un verdadero ejemplo de cooperativismo de consumo y la puesta en marcha de esta nueva sucursal demuestra su vocación de expandirse en el norte del territorio bonaerense, tendiendo un puente hacia la provincia de Santa Fe y ojalá en el corto plazo tenga presencia allí.

“Por otra parte, representa un ejemplo de preocupación permanente por brindar servicios de calidad y por enriquecer los productos en beneficio de la salud de la población, evidenciando preocupación por el precio justo y el peso exacto, tal como el compromiso fundacional de los pioneros que conformaron esta emblemática coope-

rativa, allá por 1920”.

-¿Cuáles el compromiso de la dirigencia para potenciar la participación de la juventud en el movimiento cooperativo?

“Tenemos la responsabilidad de estimular la presencia de los jóvenes y de brindarle el lugar que corresponde, no como un equipo accesorio sino para que formen parte de los equipos de conducción.

“Esta experiencia les servirá para ejercer la administración de la gestión cooperativa y, llegado el momento, para ocupar los máximos lugares de las consejos de administración. La juventud no sólo es el futuro sino que ya es el presente, por lo que es necesario que se incorpore”.

-La presencia del Dr. Ariel Guarco en la presidencia de la Alianza Cooperativa Internacional, ¿qué representa para el país?

“Además de ser un motivo de orgullo para la Argentina, Ariel Guarco accedió al cargo que ocupa con una propuesta clara que entre otras cosas implica la partici-

pación de la ACI en los grandes debates contemporáneos. Así como el Papa Francisco a través de sus homilías tiene una gran influencia en la sociedad mundial, presidir la ACI también constituye una tribuna con una enorme amplificación del mensaje de valores, principios y múltiples realizaciones cooperativas.

“Ante esta realidad, el doctor Guarco asumió el compromiso de recorrer el mundo para contribuir a la integración en todos los órdenes de las cooperativas, no sólo para potenciar la presencia económica, sino ética y moral en lo que debe ser una economía al servicio de todos”.

Un fuerte compromiso

-En este contexto de país, ¿qué puede aportar el cooperativismo?

-El cooperativismo tiene un fuerte compromiso con la nación, porque a diferencia de empresas que evidencian una política especulativa, toda la riqueza que genera se reinvierte en la Argentina, brindando

múltiples fuentes laborales.

“Por otra parte, a través de sus diferentes ramas, el cooperativismo ha brindado propuestas. Sin ir muy lejos, en 2015 la Confederación Cooperativa emitió un documento con miras al proceso electivo, con un listado de alternativas, entre ellas medidas de fomento y promoción para incluir un tratamiento tributario que esté en correspondencia con la prestación de servicios, desprovista de fines de lucro”.

-¿Qué papel cumplen las cooperativas dentro de ese mundo necesario?

-Pueden cumplir un papel fundamental. “Las empresas cooperativas ayudan a construir un mundo mejor” fue el lema elegido por las Naciones Unidas y la Alianza Cooperativa Internacional cuando establecieron el 2012 como el Año Internacional de las Cooperativas. Nosotros estamos enrolados en esa búsqueda, no solamente en lo que se refiere al desarrollo empresarial de las cooperativas como parte de la economía solidaria, sino fundamentalmente en la

batalla cultural.

“Precisamente esta batalla cultural consiste en producir cambios profundos en la mirada sobre la realidad, en las conductas de la gente, en instalar los valores éticos y solidarios para que la organización social y popular impulse y logre concretar las transformaciones necesarias”.

-¿Cuáles son los desafíos a afrontar ante la compleja situación actual del país?

-Los considerables aumentos de las tarifas de los servicios públicos afectan a las cooperativas de trabajo y a las pequeñas y medianas empresas, poniendo en riesgo su propia existencia. Estamos ante un panorama por lo menos complejo, adverso en relación a la economía social y solidaria. Frente a eso hay que tener propuestas alternativas y fortalecer el movimiento cooperativo y mutual para tener más capacidad propositiva y más capacidad de defensa propia. ■

The advertisement features a central image of a man and a woman. The man is wearing a purple shirt and a brown backpack with a yellow Lay's bag inside. The woman is wearing a blue and white striped shirt. They are standing in front of a large red and white graphic that says 'LOCS'. Below the image, there is a row of various Lay's snack bags, including Lay's, Doritos, Cheelos, De Iodios, and Pehuamar. The background is yellow and red. On the right side, there are two green and purple boxes with the text 'Compartí' and 'Invitá' respectively, each with a row of snack bags below it.



Cr. Luis Ortis



Cr. Rodolfo Zoppi



Edgardo Form



Dr. Ismael Passaglia



QUEDÓ INAUGURADA LA SUCURSAL DE SAN NICOLÁS

Fue formalmente inaugurada en San Nicolás de los Arroyos la sucursal 126 de la Cooperativa, la octogésima boca de expendio habilitada por la entidad en la provincia de Buenos Aires.

La apertura surgió como resultado del acuerdo establecido con el Supermercado Lagostena y conllevó la continuidad de los empleados, y la renovación y modernización total del local ubicado en Presidente Perón 1028, que ofrece una gran variedad de productos de almacén, entre los que se destacan más de mil artículos de marcas propias, verdulería, panificados, bebidas, congelados, perfumería, limpieza, y atención personalizada en carnicería y fiambrería. Además, cuenta con un sector de artículos del hogar y tecnología.

El acto institucional de apertura contó con la presencia de autoridades municipales, representantes de entidades de bien público locales e integrantes del Consejo de Administración de la Cooperativa Obrera y funcionarios de la entidad.

El Cr. Luis Ortis, vicepresidente de la Cooperativa Obrera, aseguró que “con la inauguración de esta sucursal de mil metros cuadrados la entidad concreta otro paso en su objetivo de extender el

cooperativismo de consumo llegando hasta la ciudad en la que se llevó a cabo el histórico Acuerdo de 1852, que sentó las bases de la Constitución Nacional”.

“Es muy importante que los vecinos no nos vean sólo como un supermercado más en donde abastecerse, sino como una empresa social de los propios consumidores, en la que trabajamos unidos para mejorar la calidad de vida de todos”, añadió.

Seguidamente, el Cr. Rodolfo Zoppi, presidente de la Federación Argentina de Cooperativas de Consumo, hizo mención a los pioneros que dieron forma a la Cooperativa Obrera.

“Tuvieron que elegir entre dos alternativas: alquilar una panadería para empezar a producir o comprar un terreno y arrancar de cero, con miras al futuro. Eligieron esta última opción, una apuesta a largo plazo que marcó el espíritu que ha guiado a la entidad a lo largo de sus 97 años de vida”, subrayó.

A su turno, Edgardo Form, vicepresidente de la Confederación Cooperativa de la República Argentina, dijo ser “un ferviente admirador de la Cooperativa Obrera por el sólido camino que ha forjado en su larga vida de casi un siglo

y por su enorme contribución a procurar una sociedad más justa. Estoy seguro que con este emprendimiento, la entidad apunta a contribuir en un cambio de vida de los nicoleños”.

Finalmente, el Dr. Ismael Passaglia, presidente del Instituto de la Vivienda de la Provincia de Buenos Aires y quien asistió en representación del intendente de San Nicolás, Manuel Passaglia, sostuvo que “la Cooperativa es una empresa que se adelanta a los cambios y eso es, ni más ni menos, lo que está haciendo con este emprendimiento”.

“Hay que recuperar tiempos perdidos y por eso vamos a acompañar a la Cooperativa Obrera en el camino emprendido para que la ciudad siga para adelante, a partir de su enorme potencial de desarrollo”, indicó.

“Esta llegada de una entidad prestigiosa marcará un antes y un después para San Nicolás. Por tal razón, celebramos la apertura de la primera sucursal de la Cooperativa en este lugar, que contará con la continuidad laboral de todos los empleados que venían trabajando con los Lagostena, una familia forjada a partir de toda una vida de trabajo”, concluyó. ■



FINLANDIA

SOY RICO
SOY LIVIANO
#SOYFINLANDIA



FINLANDIA.COM.AR





Vista parcial de la asamblea ordinaria desarrollada en el salón de actos Américo Agostini.

Cra. Mónica E. Giambelluca, presidenta.

LA COOPERATIVA OBRERA TIENE NUEVA PRESIDENTA

Dentro del orden del día de la asamblea ordinaria que se llevó a cabo el sábado 30 de junio pasado figuraba la renovación de autoridades de la entidad, dejándose constancia que, de acuerdo con las disposiciones estatutarias, quienes hubiesen desempeñado dos mandatos no podían ser votados por un nuevo período.

El voto secreto de los delegados presentes determinó que de los 18 postulados como consejeros resultasen electos titulares por tres años Mónica E. Giambelluca (93 votos), Rubén A. Fillotrani (75), Raúl O. Gouarnalusse (70) y Mario A. Caraffini

(64), mientras que Ricardo S. Lejarraga (62) fue electo por un año.

En tanto, delegados suplentes por un año serán María I. Casas (62), María del Rosario Leyes (52), María G. García Merino (50) y Sandra R. Martínez (36).

De los asociados propuestos para la Sindicatura, fue electo síndico titular Cr. Vicente Chinestra Tárrega (72 votos) y suplente Cr. Daniel G. Potenar (51).

La nueva Mesa

La primera reunión del Consejo de

Administración posterior a la mencionada asamblea se realizó el miércoles 11 de julio con la incorporación de sus nuevos miembros, correspondiendo resolver como primer punto la elección de una nueva Mesa Directiva.

También mediante votación secreta, los cargos de Mesa quedaron así distribuidos: presidenta Cra. Mónica Giambelluca; vicepresidente Cr. Luis E. Ortis; secretario Cr. Rubén Fillotrani; prosecretario Cr. Carlos A. Castaño; tesorero Cr. Raúl O. Gouarnalusse y protesorero Ricardo Lejarraga. ■

9º SALÓN ANUAL DE PINTURA, DIBUJO Y ESCULTURA

Entre el 27 de agosto y el 14 de septiembre, de 9 a 17.30, en Zelerrayán 560 de Bahía Blanca se recibirán las obras que deseen presentarse para tomar parte del Noveno Salón Anual de Pintura, Dibujo y Escultura, organizado conjuntamente por el Bahía Blanca Plaza Shopping y la Cooperativa Obrera.

Se aceptará por autor una sola obra, inédita, original y en consecuencia de su exclusiva autoría y propiedad.

Podrán participar todos aquellos artistas plásticos nacionales y extranjeros, mayores de 18 años, que tengan

residencia permanente en los partidos de 9 de Julio, Azul, Bahía Blanca, Benito Juárez, Bolívar, Coronel Dorrego, Coronel Pringles, Coronel Rosales, Coronel Suárez, General La Madrid, General Pueyrredón, General Villegas, Guaminí, Hipólito Yrigoyen, Laprida, Monte Hermoso, Lobería, Necochea, Olavarría, Patagones, Pehuajó, Puan, Pigüé, San Nicolás, Tornquist, Trenque Lauquen, Tres Arroyos y Villarino, de la provincia de Buenos Aires; de los departamentos de Confluencia, Lácar, Loncopué, Minas y Zapala, de la provincia del Neuquén; de

los departamentos de Adolfo Alsina, Avellaneda, General Roca y Pichi Mahuida, de la provincia de Río Negro; y de los departamentos de Utracán, Maracó, Guatraché y Santa Rosa, de la provincia de La Pampa. Las bases y condiciones pueden recabarse en las webs: www.bahiablancaplazashopping.com.ar o www.cooperativaobrera.coop.

La exhibición de las obras seleccionadas se llevará a cabo del 24 de septiembre al 7 de octubre en el SUM del Bahía Blanca Plaza Shopping, de 10 a 22. ■

BIZCOCHOS

9 DE ORO



Los más ricos siempre



www.molinocanuelas.com

MÁS DE \$ 261 MILLONES A LOS ASOCIADOS

La Asamblea anual de la Cooperativa Obrera aprobó la propuesta del Consejo de Administración de distribuir entre los asociados la suma de \$ 261.367.706,45.

Del excedente repartible del último ejercicio (\$ 275.329.616,53) y cumplimentando lo que determina la ley de cooperativas, se destinaron tres partidas del 5 % (\$ 13.766.480,83 cada una) a la reserva legal, al fondo de acción asistencial y laboral y al fondo de educación y capacitación cooperativas, quedando el remanente del 85 % para asignar a los asociados en concepto de interés sobre el capital integrado y/o retorno al consumo.

Al reconocerse un 18 % de interés (\$ 85.585.062,67) sobre las cuotas sociales de capital, quedó un importe

de \$ 148.445.111,37 para distribuir como retorno al consumo. A esta última suma debe añadirse \$ 27.337.532,41 de IVA, totalizando \$ 175.782.643,78, lo que representa el 1,50 % de las compras realizadas por los asociados en el período comprendido entre el 1 de marzo de 2017 y el 28 de febrero de 2018. Por lo tanto, fueron acreditados en las respectivas cuentas individuales de capital de los asociados más de 261 millones de pesos.

Asimismo, y de acuerdo al criterio que desde el 2009 aplica la Asamblea, se dispuso el límite para el reembolso del sobrante de capital integrado, siendo este igual al retorno que correspondió a cada asociado en los últimos cinco ejercicios.

Aquellos asociados cuyo capital

integrado cumpla con dicha premisa y además supere los \$ 280 desde el lunes 30 de julio, en forma progresiva según la terminación de su número de documento, y al pasar por las cajas registradoras de los distintos supermercados de La Coope, serán informados de su eventual sobrante de capital para que decidan si lo aplican al pago de su compra o lo mantienen ganando intereses.

Además, en la parte inferior de cada tique de compra se informa el capital integrado y el límite para el reembolso del sobrante de capital integrado por el asociado, quien también puede obtener toda la información referida a su cuenta capital en la página web <https://www.cooperativaobrera.coop/retorno-2018>. ■

REUNIONES DEL CÍRCULO

El Círculo de Consumidores de la Cooperativa Obrera continuará este mes con su vigésima segunda temporada anual de reuniones, iniciadas en abril pasado, de las que toman parte 57 sedes agrupadas zonalmente según la cercanía geográfica de las distintas sucursales.

A continuación el cronograma del mes de agosto:

Jueves 2, a las 15.30, en **Santa Rosa**, con la participación de asociados de esa ciudad, Guatraché y General Acha.

Martes 7, a las 15.30, en el **salón del Fortín Club de Pedro Luro**, con la participación de asociados de esa localidad, Villalonga, Mayor Buratovich y Viedma.

Martes 14, a las 15.30, en el **salón del club Mariano Moreno de Olavarría**, con la participación de asociados de esa ciudad, Benito Juárez, General La Madrid y Laprida.

Miércoles 29, en el **Bahía Blanca Plaza Shopping**, con la participación de asociados bahienses y de Puan, Pigüé, Saavedra, Coronel Pringles, Tornquist y Coronel Suárez. ■

ADHESIÓN A "COMPRÁ PYME"

La Cooperativa Obrera firmó un convenio con el ministerio de Producción de la Provincia de Buenos Aires de adhesión al programa "Comprá Pyme", destinado a promover y fomentar la comercialización en góndolas del supermercado de productos de la micro, pequeñas y medianas empresas bonaerenses.

Casi una veintena de pymes bahienses también se adhirió al programa, al que pueden acceder

todas aquellas empresas registradas en la Subsecretaría de Emprendedores, Pymes y Cooperativas.

Al acto desarrollado en las oficinas que La Coope posee en Paraguay 369 de Bahía Blanca asistió el ministro de Producción bonaerense, Dr Javier Tizado, quien rubricó el acuerdo conjuntamente con la presidenta de la Cooperativa Obrera, Cra Mónica Giambelluca y Héctor Jacquet, gerente general de la entidad. ■



En conjunto con La Coope, casi una veintena de empresas, adhirió al programa "Comprá Pyme".



www.somostask.com

Juntos es mejor



UN TREN A LAS NUBES

El primer viaje oficial de este emprendimiento ferroviario que se convirtió en un atractivo turístico de renombre mundial se realizó el 16 de julio de 1972. En la actualidad, el servicio que se brinda está regido por estándares de calidad y seguridad internacionales.



Según el periodista y escritor Luis Borelli, el nombre “Tren a las Nubes” se debe a un filme realizado por dos camarógrafos tucumanos, quienes realizaron el tramo entre Salta y Socompa a bordo de una formación ferroviaria.

Cuando llegaron al Viaducto La Polvorilla, la máquina hizo una descarga lateral de vapor que, por consecuencia de la baja temperatura del lugar, no se disipó rápidamente y quedó flotando por unos momentos en el aire puneño, asemejándose a un denso manto nuboso.

A la hora de desarrollar el guión documental, Emilio Petcoff, periodista del diario “Clarín”, no dudó el titularlo

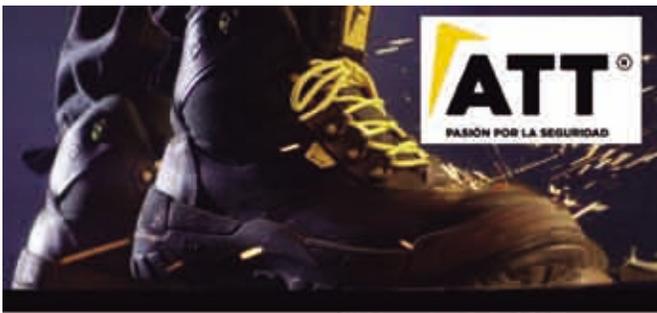
como “Tren a las Nubes”, nombre que adoptó Ferrocarriles Argentinos para el emprendimiento turístico.

El circuito del Tren a las Nubes, más acotado hoy por el estado de las vías, incluye la salida en ómnibus desde la ciudad de Salta, recorriendo por la ruta nacional 51 las localidades de Campo Quijano y Gobernador Solá, el paraje El Alfarcito, la Quebrada de las Cuevas y la llanura de Muñano para llegar a San Antonio de los Cobres. Allí, el contingente se traslada a la estación donde los viajeros se embarcan en el Tren a las Nubes que los lleva al Viaducto la Polvorilla.

El recorrido es de una hora hasta el

Viaducto, situado a 4.200 metros sobre el nivel del mar, donde se atraviesa la obra más imponente de la ingeniería del siglo pasado. Luego de 30 minutos se inicia el regreso a San Antonio de los Cobres, lugar en el que los pasajeros vuelven a embarcar en los buses para regresar a la ciudad de Salta.

Es aconsejable reservar los boletos con anterioridad debido a la alta demanda y se recomienda además llevar ropa de abrigo, cenar de manera liviana la noche anterior y realizar un buen descanso previo para disfrutar de una de las experiencias turísticas más increíbles que brinda la provincia salteña. ■



CHUBUT 3.0
ZAPATO



BUENOS AIRES
ZAPATILLA

CHUBUT 3.0
BOTIN



DISTRIBUIDOR OFICIAL



J. J. PASO 377
GRAL. D. CERRI
arcidiaconojose@yahoo.com.ar
0291-4846157

eco friendly
bags

TU MARCA
Y NUESTRAS BOLSAS
A TODOS LADOS
JUNTOS

www.ecofriendlybags.com.ar

Madelon es una empresa nacional con más de 15 años de experiencia en el mercado, que comercializa una amplia variedad de artículos de blanquería.

Nos especializamos en la confección de productos para el hogar para crear detrás de cada uno de nuestros productos un diseño y experiencia únicos.

Tu perro merece lo mejor

Tiernitos
SELECCIÓN

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

¡ME HAN QUITADO EL JUGUETE!

Las habilidades sociales se han convertido en una asignatura fundamental para el desarrollo infantil. Por eso este cuento de la escritora española Beatriz de las Heras García apunta a trabajar las emociones de los niños a través de situaciones con las que se encuentran de manera cotidiana.

Había una vez, en el bosque secreto de los animales, un grupo de pequeños animalitos a los que les encantaba ir al colegio.

Su profesora, la señorita Ardilla, era una gran maestra y contaba los mejores cuentos del mundo.

A todos los animalitos les gustaban las actividades que la profesora preparaba: pintar en las hojas, hacer figuras con plastilina y muchas cosas más.

Una mañana, la señorita Ardilla les dijo que tenía una gran sorpresa para todos. Había un gran baúl justo en el centro de la clase y les pidió que lo abriesen.

Cuál fue la sorpresa de todos los animalitos cuando vieron que el baúl estaba lleno de juguetes.

Los pequeños metieron la cabeza en el baúl y tomaron un gran peluche con forma de oso. Todos querían el mismo juguete y cada uno tiraba de una pata o de la oreja del pobre peluche para intentar hacerse con el gran oso.

La profesora les dijo que el oso era de todos y que si no sabían compartir tendrían que dejarlo en el baúl.

Los animalitos se quedaron muy tristes sin su oso de peluche y la profesora también estaba muy triste al ver que sus alumnos no sabían compartir.

Al día siguiente, la señorita Ardilla volvió a abrir el baúl, pero esta vez les dijo a sus alumnos que tenían que jugar con el oso de peluche por turnos.

Los animalitos jugaron con el oso de uno por vez, pero no jugaron juntos. Primero jugó la rana, que se apartó de sus amigos para que nadie la molestara; después fue el conejo, que ni siquiera dejó a su hermano que se acercase al oso; luego fue el pequeño zorro, y así fue pasando el oso de peluche de un animalito a otro.

Es verdad que en esta ocasión no se habían peleado, pero tampoco habían jugado y disfrutado juntos de aquel precioso oso. Así, la señorita Ardilla seguía muy triste porque sus alumnos no sabían compartir.

Al siguiente día, los animalitos entraron



en clase sin hablarse. Todos estaban esperando su turno para jugar con el oso. Pero se encontraron al oso sentado en una silla mecedora de madera oscura.

—Hoy el oso está enfermo y necesita que todos ustedes lo curen. Algunos le van a poner el termómetro, otros tendrán que prepararle la sopa y los demás deben mantenerlo calentito y contarle un cuento, dijo la profesora.

Todos los animalitos pusieron manos a la obra. Había que cuidar al gran oso de peluche y así lo hicieron. Pasaron todo el día jugando juntos, riendo y cuidando del maravilloso peluche que la señorita Ardilla

les había traído. Todos fueron amables entre ellos y nadie tuvo el gran oso sólo para él. El peluche era de todos y todos lo disfrutaron juntos.

Al finalizar el día, la señorita Ardilla estaba muy contenta.

—Hoy lo hicieron muy bien. Fueron capaces de jugar todos juntos con el oso, se rieron, estuvieron juntos y compartieron el juego.

Al final del día, todos los animalitos estaban contentos, porque habían jugado juntos con el gran oso y lo habían pasado fenomenal. ■

PANORAMA

UNA VENTANA A LA REALIDAD

Lunes a viernes de 6.30 a 10 hs.

Conducción: José María Paz

Participación: Maximiliano Allica - Romina Farías

Deportes: Juan Carlos Meschini - Victor Hugo Zelaya

Móviles: Danilo Belloni - Cristian Lema

Panelistas:

- * Lic. Pablo Wende.
- * Dr. Andrés Cisneros.
- * Sergio Crivelli.
- * Ricardo Salas.
- * Dr. Rosendo Fraga.
- * Norman Fernández.
- * Rafael Emilio Santiago.
- * Dra. Guillermina Rizzo.



AM 840

RADIO BAHÍA BLANCA

Styling & Refrigeration

arneg

ARGENTINA S.A.



Exhibidoras Refrigeradas - Cámaras Industriales - Frío Alimentario
Checkouts - Estanterías Metálicas - Puertas Frigoríficas y Comerciales
Paneles Térmicos - Viviendas - Cerramientos - Avícola Porcino



ARNEG ARGENTINA S.A. Planta Industrial: Av. 25 de Mayo 2330, S2011PWA Rosario, Argentina - Tel.: +54 (0341) 410 6100 - Fax: +54 (0341) 461 4002
E-mail: info@arneg.com.ar - www.arneg.com.ar

IDEAS EN ACCIÓN



Los experimentos y actividades científicas permiten a los niños y adolescentes desarrollar su creatividad e iniciativa, agudizar su sentido crítico y darle una mayor significación al aprendizaje de las ciencias naturales.

Por tal motivo, la intención es que a través de experiencias totalmente prácticas y mediante la utilización de materiales sencillos y sin riesgo

alguno de accidentes, afirmen y profundicen sus conocimientos teóricos.

Cabe destacar que más allá de que es recomendable la supervisión o ayuda de un adulto, las actividades se han programado de manera tal que los niños puedan realizarlas por sí mismos, adoptando las debidas precauciones de cada caso. ■

CEREAL MAGNETICO

Tema: Magnetismo

Necesitás:

- Cinco muestras distintas de cereal, dos enriquecidos con hierro.
- Cinco bolsa chicas de plástico.
- Un rodillo de amasar.
- Cinco platos chicos.
- Un imán.

1) Colocá cada una de las muestras en una bolsita diferente.

2) Triturá cada muestra en su bolsa con el rodillo hasta que quede reducida a un polvo fino.

3) Vacía el contenido de cada bolsa en un plato distinto.

4) Introduci un extremo del imán en la muestra de uno de los platos, sacalo y examinalo.

5) Repeti el procedimiento anterior con el resto de las muestras.

6) ¿Qué sucedió?
¿Podrías indicar en qué platos están los dos cereales enriquecidos con hierro?

¿QUE SUCEDIO?

Algunos alimentos contienen pequeñas porciones de hierro, sin embargo es prácticamente imposible aislarlas. El cereal es la excepción. Cuando se pulveriza permite al hierro separarse de las partículas alimenticias. Cuando se introdujo el imán en los cereales enriquecidos con hierro, pequeñas partículas blancas de cereal se adhirieron al imán, ya que contienen porciones de hierro comestible. Esto no ocurrió con los cereales no enriquecidos con hierro.

Construyendo un futuro para todos.



*Comprometidos con los chicos
por un país más grande.*

Desde 1991 el Grupo Arcor, a través de su Fundación:

- Apoyó alrededor de 1.900 proyectos educativos en todo el país.
- Logró que más de 2 millones de niños, niñas y adolescentes participen de sus iniciativas.
- Articuló su trabajo con más de 36.000 organizaciones que ponen su foco en la infancia.
- Apoyó y editó más de 140 publicaciones sobre niñez y educación.



Momentos Mágicos

NUEVOS
SABORES

Disfrutá el placer
de lo natural



sin Conservantes
Fuente de
vitamina C
sin Azúcar



En cada familia, hay una jarra Arcor