familia
COOPERATIVA
AÑO XL
ENERO 2014
#338

BRASIL 2014

LAS SEDES DEL MUNDIAL

NACE OTRO SUEÑO DE ARCOR,
UNA NUEVA MANERA DE DESPERTARSE

ARCOR

Momentos Mágicos

Año XL
ENERO 2014
#338

familia
COOPERATIVA

La revista de la
Cooperativa Obrera
familiacooperativa@gmail.com
www.cooperativaobrera.coop

Reg. Propiedad Intelectual
Nro. 5.072.505

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:
IVC
Instituto Verificador de Circulaciones

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

LA SOLIDARIDAD BIEN ENTENDIDA

El mundo advierte una creciente tensión social que se manifiesta de los más diversos modos según las circunstancias de cada país y es fuente de variadas formas de violencia.

Frente a este panorama se escucha una voz imposible de desoír, como es la del Papa Francisco, cuyo protagonismo adquiere resonancias positivas ante los graves problemas que denuncia cotidianamente.

Desde la óptica cooperativista e independientemente de cualquier sesgo confesional, nos reconforta que esa voz ponga el acento en la solidaridad y la fraternidad para que tengan "una real incidencia en nuestras vidas y en nuestras comunidades".

Hace meses que el Sumo Pontífice viene explicando que la solidaridad va más allá de la caridad, porque ésta "deja a los pobres tal y como están", mientras que es necesario dotarlos de "fuerza para construir todos juntos".

En una reciente exhortación apostólica el Papa vuelve a ratificar esos conceptos: "La palabra solidaridad está un poco desgastada y a veces se la interpreta mal, pero es mucho más que algunos actos esporádicos de generosidad. Supone crear una nueva mentalidad que piense en términos de comunidad, de prioridad de la vida de todos sobre la apropiación de los bienes por parte de algunos".

Más adelante expresa que "necesitamos crecer en una solidaridad que debe permitir a todos los pueblos llegar a ser por sí mismos artífices de su destino, así como cada hombre está llamado a desarrollarse".

También sostiene que "ya no podemos confiar en las fuerzas ciegas y en la mano invisible del mercado", aclarando que "estoy lejos de proponer un populismo irresponsable" y apuntando a "la cooperación para resolver las causas estructurales de la pobreza y promover el desarrollo integral de los pobres".

Es muy diáfana la posición del Papa Francisco y está sin dudas en línea con lo que el Dr. Juan B. Justo –principal precursor del movimiento cooperativo en la Argentina– predicaba en los albores del siglo XX: "la cooperación libre es la solidaridad para hacer y exige de la clase trabajadora un alto grado de capacidad histórica". ■

Cooperativa Obrera Ltda.

Consejo de Administración: Presidenta: Cra. Mónica E. Giambelluca; Vicepresidente: Cr. Luis E. Ortis; Secretario: Cr. Raúl O. Gouarnalusse; Prosecretario: Cr. Néstor H. Usunoff; Tesorero: Luis M. Abitante; Protesorera: María del R. Leyes; Vocales Titulares: Dra. María I. Casas, Cra. María S. García, Julia Gómez Fontán, Ing. Carlos R. Rodriguez, Dr. Arturo J. Stockman y Enrique Valledor; Vocales Suplentes: Aldo A. Emparán, Irma B. Palandri, Ricardo S. Lejarraga y Mario A. Caraffini. Sindicatura: Síndico Titular: Cr. Vicente Chinestra Tárrega; Síndico Suplente: Cr. Daniel G. Potenar. Gerente General: Cr. Rodolfo D. Zoppi. Subgerente General: Héctor Jacquet. Auditor Externo: Cr. Hugo R. Genaro.

COOPERATIVA OBRERA
LTDA. DE CONSUMO Y VIVIENDA
Fundada el 31 de Octubre de 1920

ADMINISTRACIÓN
CENTRAL: Paraguay 445, Bahía Blanca, Tel. (0291) 456-0332
DELEGACIONES EN BAHIA BLANCA: Belgrano 45, Tel. 456-5131 /// Donado 320, Tel. 455-6867
DELEGACIÓN EN PUNTA ALTA: Brown 128, Tel. (02932) 43-2284

ATENCIÓN AL CONSUMIDOR
TELEFONO: 0800-333-3443
E-MAIL: holacooperativa@cooperativaobrera.com.ar

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
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

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): Almafuerte 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

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. (02314) 42-0566
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
LAPRIDA (97): Av. San Martin 980,
Tel. (02285) 42-1160
MAR DEL PLATA: (92) Av. Fortunato de la Plaza 3471,
Tel. (0223) 484-1800 /// **(93)** Av. Constitución 6563/81,
Tel. 479-6621
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 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
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
SAAVEDRA (8): 25 de Mayo e Independencia,
Tel. (02923) 49-7131
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 nº 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 /// **(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
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
LAMARQUE (102):
Rivadavia 412, Tel. (02946) 49-7597
LUIS BELTRÁN (103): Avvellaneda 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
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
PLOTTIER (100): Batilana 211,
Tel. (0299) 493-4695
ZAPALA (108): Av. Avellaneda 720,
Tel (02942) 42-2005

Las sedes de la vigésima Copa Mundial de Fútbol 6-8

Por qué los chicos mienten 10

Calendario 2014: 17 feriados y 10 fines de semana largos 12

El sol puede ser un buen aliado de nuestro cuerpo 14

Cómo conservar los comestibles perecederos 16

Buscando el menú bahiense 18-20

Zapala: una tradición que merece ser contada 22-23

Dubai, nuevo destino del turismo mundial 32

Coopegrilla y Humor 34

Fuleco, la mascota oficial.

Las sedes de la vigésima Copa Mundial de FÚTBOL

Cada una con su estilo y su impronta, en el marco de un país tan diverso como gigante, una docena de ciudades brasileñas –aquí ordenadas de mayor a menor según cantidad de habitantes– se preparan para recibir a más de 600 mil turistas que asistirán a los cotejos previstos por la Copa Mundial de Fútbol entre el 12 de junio y el 13 de julio de 2014.

SAN PABLO

Estadio Arena de Sao Paulo
65.807 espectadores

Corazón financiero y económico de Brasil, contiene desde conciertos y exhibiciones de primer orden hasta una gran variedad gastronómica. Principales atractivos para los turistas son el barrio japonés de Liberdade, el Parque Ibirapuera, numerosos centros comerciales y el pintoresco casco urbano.

RÍO DE JANEIRO

Estadio Maracaná
73.531 espectadores

Su incomparable belleza natural, su rica historia y la contagiosa alegría de vivir de los cariocas la han convertido en un lugar conocido en todo el mundo. Sus atracciones turísticas más destacadas son la montaña del Pan de Azúcar y la estatua del Cristo Redentor en la cima del cerro del Corcovado.

SALVADOR DE BAHÍA

Estadio Arena Fonte Nova
48.747 espectadores.

La presencia de la tradición africana se deja sentir en esta urbe que ofrece una clara división entre la Cidade Baixa y la Cidade Alta, unidas ambas por el simbólico Elevador Lacerda. El barrio Pelourinho, situado en el casco histórico, se destaca por sus iglesias y sus vistosos edificios coloniales.

FORTALEZA

Estadio Castelao
64.846 espectadores.

Las playas representan su mayor atracción. La avenida Beira Mar, que se extiende a lo largo del litoral, alberga diariamente una feria de artesanía tradicional. También cuenta con el Centro Dragao do Mar de Arte e Cultura y el Beach Park, que es el mayor parque acuático que existe en Brasil.

BRASILIA

Estadio Nacional
68.009 espectadores

Capital del país fundada en 1960, concentra la mayor parte de la administración y la política federal. Las estructuras más emblemáticas de la única ciudad del mundo creada en el siglo XX son la Catedral Metropolitana y el Puente Juscelino Kubitschek, ambas obras del arquitecto Oscar Niemeyer.

BELO HORIZONTE

Estadio Mineirao
62.457 espectadores

Desde la belleza de sus zonas verdes hasta su cuidadosa planificación urbana, pasando por su actividad cultural y por las maravillas naturales de la Sierra del Curral, posee motivos suficientes como para ser considerada entre las metrópolis latinoamericanas que ofrecen mejor calidad de vida.

MANAOS

Estadio Arena Amazonia
42.374 espectadores.

Convergen aquí belleza natural, tradiciones locales y el encanto de una metrópolis que ofrece atractivos como el Teatro Amazonas, auditorio que alberga cada año el Festival de Ópera, y el Boi-Manaus, multitudinaria celebración del aniversario de la ciudad a los sones del típico boi-bumbá.

CURITIBA

Estadio Arena da Baixada
41.456 espectadores

Se percibe en ella la influencia del proceso de inmigración masiva que el sur brasileño experimentó en el siglo XIX: cantinas italianas de primera calidad, el Bosque Alemao y la réplica de una iglesia ucraniana. Otras atracciones son la Ópera de Arame y el ingenioso Museo Oscar Niemeyer.

RECIFE

Estadio Arena Pernambuco
42.849 espectadores

Llamada "la Venecia de América" por sus numerosos canales y "la capital del nordeste" por su importancia económica, ofrece impresionantes playas, entre ellas la de Porto de Galinhas a unos 70 kms. La región es prolífica en símbolos históricos, como el Fuerte Orange y la ciudad de Olinda.

PORTO ALEGRE

Estadio Beira Río
48.849 espectadores

Considerablemente distinta de las demás capitales de estado brasileñas, sus habitantes –los gaúchos– comparten características culturales con sus vecinos de Argentina y Uruguay, desde la música tradicional hasta la costumbre de beber mate, infusión a la que se conoce con el nombre de chimarrao.

NATAL

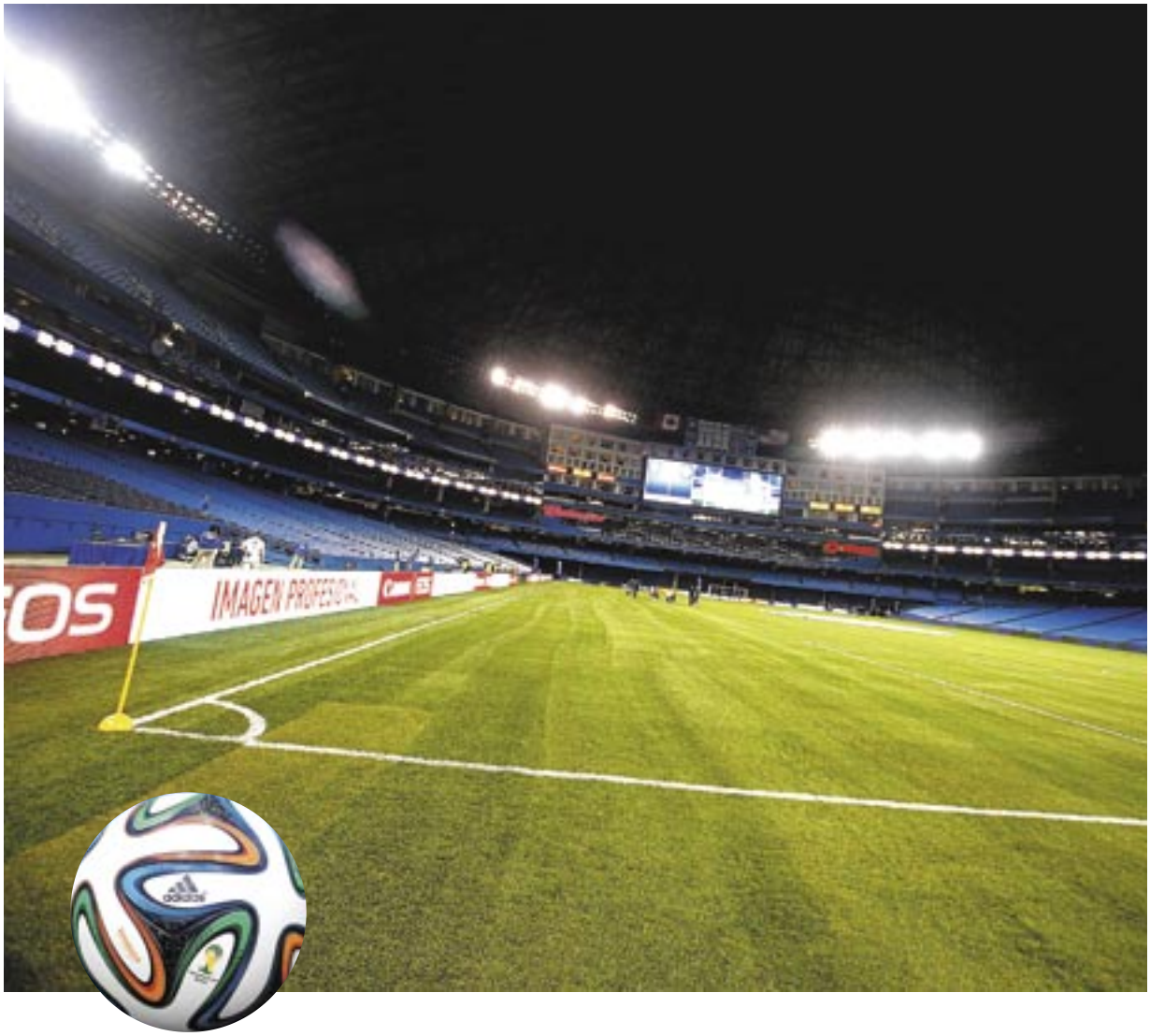
Estadio das Dunas
42.086 espectadores

Conocida como "la ciudad del sol", ya que cuenta con él unos 300 días al año, tuvo un crecimiento moderado hasta mediados del siglo XX, cuando sus innumerables y hermosísimas playas y dunas fueron finalmente dotadas de la infraestructura adecuada para ser disfrutadas a pleno por los turistas.

CUIABÁ

Estadio Pantanal
42.968 espectadores

Equidistante del Atlántico y del Pacífico, tiene ante sí tres de los ecosistemas más importantes y característicos de Brasil: las sabanas del Cerrado, las tierras pantanosas del Pantanal y el Amazonas. El cercano Parque Nacional de Chapada dos Guimarães atrae a miles de visitantes cada año.



EL PROGRAMA DE PARTIDOS

Tras la ceremonia inaugural, el jueves 12 de junio se disputará el primer partido en el estadio Arena de San Pablo entre el seleccionado local y el de Croacia. Ambos integran el grupo A junto a México y Camerún.

Los otros siete grupos se denominan B (España, Holanda, Chile y Australia), C (Colombia, Grecia, Costa de Marfil y Japón), D (Uruguay, Costa Rica, Inglaterra e Italia), E (Suiza, Ecuador, Francia y Honduras), F (Argentina, Bosnia, Irán y Nigeria), G (Alemania, Portugal, Ghana y Estados Unidos) y H (Bélgica, Argelia, Rusia y Corea del Sur).

Entre el 13 y el 26 de junio habrán de jugarse a una sola rueda los partidos de grupo a fin de clasificar dos equipos en cada uno de ellos para la segunda instancia. Argentina debutará el domingo 15 en Río de Janeiro contra Bosnia, luego jugará con Irán el sábado 21 en Belo Horizonte y finalizará su actuación el miércoles 25 frente a Nigeria en Porto Alegre.

Entre el 28 de junio y el 1º de julio se disputarán los octavos de final, cruzándose los que hayan superado la fase de grupos en este orden: A-B, C-D, E-F y G-H. Aquí jugará el primero de cada grupo con el segundo del otro y el perdedor de cada cotejo quedará eliminado.

Así llegaremos a los cuartos de final entre los ganadores de los octavos, que tendrán lugar los días 4 y 5 de julio y enfrentarán por un lado los equipos provenientes de los grupos A, B, C y D, y por el otro los que integraron originariamente los grupos E, F, G y H.

Quienes triunfen en cuartos irán a las semifinales del 8 y 9 de julio, donde se cruzarán seleccionados de todos los grupos. Lo único que está garantizado es que si Argentina resulta primero en su grupo y lo mismo logra Brasil, ambos –de superar octavos y cuartos de final– no se enfrentarían sino en el partido final (el domingo 13) o por el tercer puesto (sábado 12). ■

iLoLay

Lo bueno de ser Natural

MATERIA GRASA 0% Y COLESTEROL

NUEVO!

YOGUR

Colchón

CON TROZOS DE PERA-MANZANA

www.ilolay.com.ar

POR QUÉ LOS CHICOS MIENTEN

Entre los más pequeños, no siempre se diferencia el mundo mágico de la realidad. El problema se da cuando, a partir de cierta edad, la mentira en los chicos se convierte en algo crónico.

En algún momento de nuestras vidas, ya sea por conveniencia, necesidad o vergüenza, todos debimos apelar a una mentira para tratar de sortear una situación. De todas maneras, cuando se tornan persistentes e inciden en nuestro quehacer cotidiano, las mentiras pueden convertirse en algo peligroso.

Quienes han estudiado el tema coinciden en que aquellas mentiras que tienen la intencionalidad de falsear la realidad aparecen después de los 5 años, ya que con anterioridad a esa edad forman parte de la imaginación infantil y no se producen de manera consciente, sino como un elemento de historias fantasiosas, especialmente a la hora de jugar.

Más allá de que todavía no se distinga bien que mentir resulta incorrecto, a partir de los 5 años empieza a comprenderse la diferencia entre lo que es cierto y lo que no lo es. Las mentiras pueden deberse tanto a que los chicos imitan el comportamiento de los padres, como a inseguridad, falta de autoestima, frustración, exceso de exigencia, miedo al castigo o simplemente como forma de comprobar hasta dónde pueden llegar.

Cuando comprueba que el chico miente, un adulto debe procurar averiguar las causas que lo llevaron a hacerlo y, posteriormente, actuar de manera tal que el niño no se sienta animado a seguir mintiendo. En tal sentido, es conveniente no solamente señalar la conducta inadecuada sino las consecuencias que la misma ha podido provocar.

También resulta indispensable crear un clima de confianza en el hogar, donde primen los ejemplos, procurando reforzar la autoestima del chico y dándole la oportunidad de ser sincero.

Fantasías

La mentira adulta, consciente, voluntaria e intencional para lograr del objetivo buscado, es totalmente distinta de la mentira de un niño, quien hasta los 5 años no logra un nivel de objetividad ante las leyes que rigen en la vida social y considera a los padres como única fuente de creencias y de verdad.

Sin embargo, si en esta etapa en la que el niño aprendió a jugar con sus fantasías, sus progenitores le muestran que creen en su "mentira", no harán otra cosa que confundirlo y el pequeño no conseguirá distinguir los límites de la realidad y la imaginación.

Posteriormente y como parte del proceso evolutivo y del desarrollo de su psiquismo, porque comienza a discriminar una realidad que impone límites, el niño aprende no sólo a no decir todo sino a que su imaginación le pertenece.

Si el desarrollo es sano y sus padres acompañan con ternura esa discriminación, podrá encauzar sus fantasías hacia el plano de la creatividad: dibujo, pintura, música, actividades físicas, deportes.

Después de todo, el ser humano encontró en la fantasía un lugar distinto de la realidad, con sus leyes, límites, organización, permisos y prohibiciones, permitiéndole espacios no reales para expandir su espíritu.

Lic. Marta Craichik

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.

ARCOR

Momentos Mágicos

CALENDARIO 2014: 17 FERIADOS Y 10 FINES DE SEMANA LARGOS

Con 17 feriados nacionales y un día no laborable, el nuevo año ofrece 10 fines de semana largos, entre los cuales hay 4 de cuatro días de duración. Opciones sobran, sólo es cuestión de aprovechar el tiempo libre de la mejor manera.

Tras dos años que exhibieron un récord de 19 días feriados nacionales, el que se inicia contará con 17, lo que representa no obstante un 40 % más de los que existían cinco años atrás.

En total, el 2014 tendrá 14 feriados inamovibles (incluyendo los dos corres-pondientes a los formalmente denominados "con fines turísticos") y 3 trasladables, a los que se suma un día no laborable: el 17 de abril, Jueves Santo en la festividad cristiana.

Los "feriados puente" serán este año el viernes 2 de mayo, luego del Día del Trabajador, y el también viernes 26 de diciembre, jornada posterior a la Navidad.

De tal manera, se formarán 10 fines de semana largos, de los cuales cuatro alcanzan a cuatro días de duración: del 1º a 4 de marzo por Carnaval, del 17 al 20 de abril por Semana Santa y del 1º al 4 de mayo y del 25 al 28 de diciembre como consecuencia de los puentes turísticos.

Sólo dos meses, febrero y septiembre, no tendrán feriado alguno. En contra-partida, los meses de marzo, mayo y diciembre tendrán tres feriados, aunque el único inamovible que caerá en domingo es el 25 de mayo, día conmemorativo de la Revolución de 1810.

Abril ofrece dos feriados nacionales y un día no laborable, mientras que los meses de enero, junio, julio, agosto, octubre y noviembre presentan un solo feriado cada uno de ellos.

Los feriados por traslado serán los lunes 18 de agosto (en lugar del 17, Paso a la Inmortalidad del General José de San Martín), 13 de octubre (por el 12, Día del Respeto a la Diversidad Cultural) y 24 de noviembre (en reemplazo del 20, Día de la Soberanía Nacional).

Fiestas religiosas

Como la Constitución Nacional establece que "el Gobierno federal sostiene el culto católico apostólico romano", varias de las festividades de esa religión tienen carácter de feriado nacional o, como en el citado caso del Jueves Santo, de día no laborable para todo el país.

En cambio, sólo para habitantes que profesen la religión judía son no laborables los dos primeros días de Pesaj (Pascua), que comenzarán el 14 de abril a las 18:10 y finalizarán el 16 de abril a las 19:10, así como los dos últimos días de Pesaj, que darán inicio el 20 de abril a las 18:05 y concluirán el 22 de abril a las 19:05.

También tendrán ese carácter los dos días de Rosh Hashana (Año Nuevo), que se extienden del 24 de septiembre a las 18:30 hasta el 26 de septiembre a la misma hora, y el de Iom Kipur (Día del Perdón), que va del 3 de octubre a las 18:20 hasta el 4 de octubre a las 19:35.

Los empleados y funcionarios de organismos públicos y los alumnos de origen armenio quedan autorizados a disponer libremente del día 24 de abril, conmemorativo del genocidio sufrido por ese pueblo.

Finalmente, para los habitantes que profesen la religión islámica son días no laborables la Fiesta del Sacrificio, el Año Nuevo Islámico y la Culminación del Ayuno, jornadas que se rigen por el calendario lunar. ■

VALE ROBARSE ANECDOTAS

TENES NOCHE

BEBER CON MODERACION. PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS.

EL SOL PUEDE SER UN BUEN ALIADO DE NUESTRO CUERPO

La piel, el sistema cardiovascular y hasta el descanso, entre otros, se benefician con la exposición a la luz solar, siempre y cuando adoptemos los recaudos necesarios para sacar partido de lo que el astro rey nos ofrece.

El verano conlleva una serie de beneficios para el cuidado de la salud y de nuestra estética, ya que el sol puede ayudar a vernos y sentirnos mejor siempre y cuando no se descuide la protección de la piel.

Porque más allá de lo atractivo que resulta lucir un buen bronceado, el sol ofrece distintos beneficios a nuestro organismo, a lo mejor no tan visibles pero no por eso menos valiosos.

La exposición al sol, moderada y adoptando los recaudos del caso, permite mejorar los niveles de vitamina D en el cuerpo, dado que ella se sintetiza en la piel ante la radiación solar.

Favorece asimismo la salud de nuestros huesos y dientes, colaborando, por otra parte, a mejorar el sistema cardiovascular, ya que reduce la presión arterial y los niveles de colesterol en sangre.

También mejora la calidad del sueño y la respuesta muscular e inmunológica, reduce la incidencia de infecciones respiratorias e incrementa la hemoglobina de la sangre.

Los beneficios de exponerse al sol redundan, además, en cambios positivos en nuestro estado de ánimo, en razón de que se estimula la liberación de serotonina, que tiene un papel importante como neurotransmisor en la inhibición de la ira y la agresión, contribuyendo al relajamiento y ayudando a experimentar bienestar.

De todas maneras, para que el sol nos ayude a lucir vitales, es menester realizar exposiciones progresivas, aumentando el tiempo en días sucesivos y evitando las horas centrales, además de utilizar una crema o loción cuyo factor de protección sea el adecuado para nuestro tipo de piel. ■

Recaudos

El contacto cuidadoso con el sol es una fuente de beneficios para el organismo, que pueden acrecentarse si los complementamos con una dieta saludable, actividad física, actitud optimista, etc.

En verano pasamos más tiempo al aire libre y por ende estamos más expuestos a las radiaciones solares, que en los horarios cercanos al mediodía inciden en forma casi perpendicular sobre la Tierra generando daños en la piel del ser humano.

Y esos daños pueden ser tanto inmediatos (quemadura solar aguda) como mediatos (envejecimiento cutáneo y alta frecuencia de cáncer de piel).

Las recomendaciones para evitarlos son:

- No exponer al sol a los niños antes de los seis meses de edad.
- Evitar exponerse al sol entre las 11:00 y las 16:00, aunque esté nublado.
- Vestir ropas de colores claros que cubran la mayor parte de las zonas expuestas.
- Utilizar sombreros con ala ancha que den sombra sobre las orejas y la nuca.
- Colocar anteojos para sol, porque evitan la aparición prematura de cataratas.
- Usar cremas o lociones protectoras con factor 30 o más, teniendo siempre un envase a mano para aplicar media hora antes de la exposición, reponiendo cada 2 o 3 horas y después de haber estado en el agua.

Dra. María Isabel Casas

Nuevo

POR

EL MISMO PRECIO

¿QUÉ ENVASE DE YOGUR ELEGÍS?

SanCor

CÓMO CONSERVAR LOS COMESTIBLES PERECEDEROS

La manera en que se disponen los comestibles en la heladera resulta fundamental para conservar su sabor y evitar malas experiencias.

Es bien sabido que el frío conserva los alimentos, pero como no destruye los microorganismos sino que frena o lentifica su crecimiento y desarrollo, tienen que adoptarse determinados recaudos a la hora de colocarlos en la heladera.

Los alimentos perecederos deben mantenerse a una temperatura menor a los 10º C, dado su proclividad a ser atacados por microorganismos que, además de alterar su olor y sabor y quitarles su valor nutritivo, los deterioran convirtiéndolos en nocivos para la salud.

En el caso de las carnes, las piezas enteras tienen menor superficie de contacto con el aire y, por lo tanto, son más fáciles de conservar que la carne picada o los bifes. Es posible conservarlas en la parte más fría de la heladera entre 3 y 5 días, pero a efectos de aislarlas del jugo que desprenden, resulta conveniente proteger los cortes en recipientes provistos de una rejilla o envueltos sin apretar en papel de aluminio o film transparente.

En cuanto a la mayoría de los fiambres y embutidos resulta aconsejable colocarlos en recipientes cerrados, mientras que los pescados tienen que ser guardados perfectamente limpios y alejados de otros alimentos para procurar que no les transmitan su olor. Pueden estar en la heladera no más de dos días antes de ser consumidos, pero tal vez lo mejor sea ubicarlos en el freezer.

El frío aumenta la vida útil de los huevos, aunque no es necesario adoptar medidas especiales para su conservación, salvo en el verano. Cualquiera sea el lugar donde se los coloque, resulta más adecuado disponerlos siempre con la punta hacia abajo.

Lácteos, verduras y frutas

La leche, una vez abierta, debe ser conservada en la heladera y consumida en no más de 2 o 3 días. También sus derivados (yogures, flanes, etc.) deben estar constantemente refrigerados.

Para los quesos, lo mejor es envolverlos –separados según su tipo– en papel a prueba de grasa o guardarlos en recipientes plásticos no herméticos, lo que evita que se resequen o sufran enmohecimiento.

Los quesos frescos deben ser comprados lo más cerca que se pueda de su fecha de elaboración, tienen que ser guardados en la heladera y deben consumirse en 4 o 5 días. Los quesos curados o duros, en cambio, pueden durar más días e incluso semanas.

Las verduras, hortalizas y frutas frescas deben estar protegidas de la luz y tienen que colocarse en la parte de menor frío de la heladera o en lugares secos y frescos. Además, es conveniente guardarlas dentro de envases o bolsas plásticas con agujeros, retirando previamente aquellas partes que puedan representar un foco de contaminación.

Los alimentos ya preparados que no serán consumidos en el momento también son perecederos y requieren su conservación en la heladera o bien en el congelador. ■

INSTITUTO
Savora
.COM
Descubrí tu Savora vos
Receta del día:
Bondiola
CON SABORA VOS.
ENTRÁ AL INSTITUTO SAVORA,
Y DESCUBRÍ COMO DARLE A TUS COMIDAS
UN TOQUE ESPECIAL EN
WWW.SAVORA.COM
Desde 1938
Savora
original
370 g

Buscando el MENÚ bahiense

En esta entrega publicamos las dos recetas presentadas por el equipo ganador del "Torneo del Chef en Bahía", que se llevó a cabo los días 11 y 12 de noviembre de 2013 en el marco de la 3º Semana de la Gastronomía en Bahía Blanca.

Organizado por el Área Gastronomía del Instituto Dr. Pedro Goyena y la Asociación de Hoteles, Restaurantes, Bares, Confiterías y Afines de Bahía Blanca y el Sudoeste Bonaerense, tuvo lugar en el marco de la 3º Semana de la Gastronomía en Bahía el "Torneo del Chef en Bahía" bajo el lema "Buscando el menú bahiense".

El certamen estuvo reservado a chefs y cocineros que trabajen en establecimientos gastronómicos locales y entre sus objetivos figuraron: a) Promover y estimular el mejoramiento profesional, creando espacios de intercambio de experiencias y conocimientos entre profesionales y afines; b) Que los participantes logren demostrar la calidad, la creatividad y el buen gusto a la hora de plasmar los platos elaborados; c) Resaltar los ingredientes, olores y sabores de las recetas y productos característicos de la región, creando un mayor sentido de pertenencia.

La disciplina elegida para el Torneo fue el denominado "Menú de dos pasos", integrado por tapa o entrada y plato principal con salsas y guarniciones, correspondiendo el primer premio –Tenedor Dorado– al equipo formado por Fernando Reyes, Gaspar Colombo y Hugo Cejas (suplente), chef, cocinero y jefe de producción de pasta del establecimiento Il Mercato, cuyas dos recetas reproducimos a continuación.

Los integrantes del equipo ganador del primer premio en el "Torneo del Chef en Bahía".

Instituto Superior de Formación Docente y Técnica Dr. Pedro Goyena

Nivel Técnico
- Tecnicatura Superior en Servicios Gastronómicos / Chef
- 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 Gestoría

Nivel pedagógico
- Profesorado en Educación Física

INFORMES E INSCRIPCIONES: Av. Colón 446, Bahía Blanca Horario: 14 a 22 hs. Tel: (0291) 454-7511 E-mail: info@institutogoyena.com.ar

Entrada:

DÚO DE TIERRA Y MAR

Vizcacha confitada sobre polenta sellada

Ingredientes:

Para la vizcacha confitada:
Aceite
2 ramas de tomillo
2 ramas de romero
3 dientes de ajo
1 cebolla chica
2 tomates cherry
1 hoja de puerro
120 gr de vizcacha
Sal y pimienta en grano
Para la polenta sellada:
150 gr de agua
150 gr de leche
125 gr de polenta
15 gr de manteca
1 lonja de jamón crudo
Tomillo
Perejil
Ajo
Sal y pimienta

Preparación: En una olla poner el aceite a calentar a baja temperatura, agregarle las hierbas, las verduras y la vizcacha deshuesada. Controlar la cocción, evitando que supere los 90º C.

Cocinar la polenta con agua y leche. Aparte rehogar el jamón, el ajo, el perejil y el tomillo con manteca y unir las dos preparaciones. Aplanar sobre una placa entre separadores y enfriar en heladera. Moldear y sellar en sartén con aceite de oliva.

Presentar la vizcacha en lonjas, sobre la polenta y verduras confitadas.

Lenguado cítrico en crema de langostinos

Ingredientes:

Para el lenguado cítrico:
1 cubo de lenguado
Jugo de limón
Sal y pimienta
Para la crema de langostinos:
1/2 zanahoria chica
1/2 cebolla
Hoja y tallo de apio
1/4 de morrón rojo
1/2 ajo picado
4 cabezas de langostinos
100 gr de langostinos
Orégano
Sal y pimienta en grano
1 cucharada de crema
Ciboulette

Preparación: Cocinar al horno el lenguado, condimentado con el jugo de limón, sal y pimienta.

Poner a cocinar en una olla los vegetales y los langostinos hasta dorar. Agregar agua hasta tapar y condimentar. Colar la preparación. Reservar un langostino. Agregar la crema y un poco de ciboulette.

Presentar la crema en taza con el langostino reservado anteriormente y el lenguado. ■

Plato principal:

BONDIOLA RELLENA, ENSALADA DE LA HUERTA Y MAIZ BLANCO

Bondiola rellena

Ingredientes:

Para la bondiola rellena:
200 gr de bondiola de cerdo
3 lonjas de panceta ahumada
1 ajo picado
2 cucharadas de mostaza
4 tomates secos hidratados
Sal y pimienta.
Hilo para bridar
Para el croutê de frutos secos:
Variedad de pimienta en grano
Almendras
Nueces
Para la salsa de vino:
300 cc de vino cabernet
80 gr de azúcar
1/2 cebolla en brunoise
5 champiñones fileteados.

Preparación: Abrir la bondiola, salpimentarla, pintarla con mostaza, disponer las lonjas de panceta, el ajo y los tomates hidratados. Enrollar, bridar y salar. Sellar en sartén y terminar la cocción en el horno.

Mixar todos los ingredientes del croutê para cubrir la bondiola una vez cocida. Llevarla al horno hasta dorar la croutê.

En la misma sartén que se selló la bondiola, rehogar la cebolla y los champiñones. Reservar.

Poner a cocinar el vino cabernet, luego agregar el azúcar y dejar reducir. Cuando tomó cuerpo agregar la cebolla y los champiñones.

Ensalada de la huerta

Ingredientes:

Para la ensalada:
2 lonjas de zanahoria blanqueada
1 rabanito laminado
Variedad de brotes
2 tomates cherry
1/2 cebolla morada
Hojas de berro.
Hoja de verdeo confitada.
Para la vinagreta de mostaza:
1 cucharadita de ciboulette picado
1 cucharadita de mostaza
1 cucharadita de vinagre blanco
3 cucharaditas de aceite de oliva

Preparación: Mezclar los ingredientes de la ensalada, condimentar y aliñar con la vinagreta. Formar, con ayuda de un cortante, un cilindro con la zanahoria para que contenga la ensalada y atarla con el verdeo.

Maíz blanco

Ingredientes:

75 gr de maíz blanco
Parte blanca de un puerro
1/2 batata chica cubeteada
1 cucharada de ciboulette picado
Caldo de verdura liviano
1 cucharada de manteca
Queso rallado

Preparación: Saltear el puerro en manteca, agregar el maíz e incorporar caldo de a poco, moviendo con frecuencia. Antes de terminar de cocinar, corregir de sal si es necesario y agregar la batata en cubos, el ciboulette, la manteca y el queso rallado.

Presentar el plato con la ensalada sobre láminas de rabanitos, en el centro la bondiola sobre la salsa de vino y hongos, y el maíz blanco con batata y ciboulette. Decorar con brotes, vinagreta de mostaza o pimienta en grano.

NUEVAS
Lay's
Restó
MÁS
GRUESAS
& CON CÁSCARA
LOMO
POLLO
PAPA
RELLENA
MUZZARELLA

ZAPALA

una tradición que merece ser contada

Una profesora de historia nativa de Zapala nos relata detalles de los orígenes de esa ciudad de 40.000 habitantes enclavada en el centro de la meseta neuquina y del casi centenario establecimiento comercial del que hoy es continuadora la sucursal 108 de la Cooperativa Obrera.

Nadie mejor que la profesora de historia Gladis Beatriz Cardone (3 hijas, 5 nietos), conocida como "Laly" en el ámbito educativo, del que se retiró por jubilación, para darnos detalles acerca de los orígenes de su ciudad natal, Zapala, y sobre la rica tradición de ese arraigado establecimiento comercial que la tuvo durante algunos años como integrante del directorio y del que desde hace tres semanas es continuadora la más flamante de las sucursales de la Cooperativa Obrera.

–¿A qué año se remontan los orígenes de Zapala?

–Se considera que fue fundada en 1888, cuatro años después de que fuera creado el Territorio Nacional del Neuquén, cuando el capitán Pedro Romilio Roberts pobló con hacienda y creó el establecimiento "Zapala" en una extensión de veinte lenguas de tierra, propiedad del destacado médico oftalmólogo Pedro Florencio Roberts, un familiar suyo que años más tarde y tras ser repoblada por D. Pío de Ferreira, las transfirió a don Ricardo Trannack.

–¿Y por qué se celebró el centenario de la fundación el pasado el 12 de julio?

–El 12 de julio de 1913 fue establecido como fecha de fundación de Zapala por una resolución adoptada el mismo día de 1955 por el entonces comisionado municipal Amado Sapag, cuando había transcurrido menos de un mes de la provincialización el ex territorio nacional del Neuquén.

–¿Esa época coincide con la llegada del ferrocarril a Zapala?

–La fecha se fijó por el día en que la gobernación aprobó los planos de subdivisión presentados por la firma "Trannack Hermanos", que contemplaban lotes para la construcción de las instalaciones del ferrocarril, ochenta manzanas para el pueblo y la donación de fracciones destinadas a la iglesia, el cementerio y la comisión de fomento.

El Super de Zingoni

–¿Cuándo nace la "Casa Zingoni"?

–Don Fernando Zingoni fundó en 1899 la empresa "Zingoní y Cía." y arrendó a don Alejandro Arze el negocio que éste tenía en Catan Lil, llamado "La Zulema", para instalar su propio comercio de ramos generales. En 1917 se produce el traslado al nuevo edificio, "La Zulemita", diseñado por Luis Zigoni, gerente de la firma desde 1915 a 1923, momento en que la firma se convierte en sociedad anónima y fija su domicilio en la Capital Federal.

–¿Y cuándo llega a Zapala?

–Don Fernando conoció a don Arturo Trannack, quien viviendo en la estancia "El Manzano" en Zapala, viajaba a otra de sus estancias, "Los Helechos", pasando por Catán Lil. Fue entonces cuando le compró los lotes de la última manzana del pueblo de Zapala y estableció allí en 1914 un negocio de ramos generales, al que denominó "Casa Zingoni", con galpones para almacenar forrajes, un taller de herrería y un ejido llamado "La Chacra" para plaza de mulas de sus tropas de carro.

–¿Su familia tuvo vinculación con los Zingoni?

–Sí, a través de Gabriel "Chelo" Zingoni, casado con la hermana de mi padre, Josefina Nefer Cardone. "Chelo", quien fue presidente de "Casa Zingoni" hasta su fallecimiento en 1979, vivió en el paraje neuquino de Sañicó, administró los campos de los Zingoni y formó parte de "Zingoni y Cía". Mi padre, Atilio Francisco Cardone, trabajó para la familia Zingoni desde 1937 y en 1979, tras la muerte de "Chelo", asumió la presidencia del Directorio, incorporándose mi hermano José Luis, quien llega a ser director del supermercado. En 1990 ingreso yo como integrante del Directorio.

–¿Y cuándo nace "El Super de Zingoni"?

–En 1974 la asamblea de socios analiza la necesidad de modernizar el sistema de ventas del rubro alimenticio transformándolo en autoservicio. El "rodrigazo" de 1975 obliga a la sociedad a decidir algunas transformaciones de su estructura y finalmente el 12 de abril de 1977 abre las puertas el primer supermercado con autoservicio de Zapala, que comienza su actividad en calle Tte. Candelaria y poco después se traslada a avenida Avellaneda 720, esquina Candelaria, con el nombre de "El Super de Zingoni".

–¿Qué pasó en la década del 90?

–Los primeros años de la década fueron difíciles, pero en 1994 tuvimos una gran expansión del supermercado. Sin embargo, al año siguiente y debido al retroceso de la economía argentina provocado por el llamado "efecto tequila", la sociedad enfrentó serias dificultades financieras y a fines de 1995 decidimos alquilar el establecimiento a los señores Juan J. Irizar y Carlos A. Koopman, quienes terminan adquiriéndolo en mayo de 1997. Debo reconocer que los nuevos dueños mantuvieron y mejoraron la calidad del servicio, hasta que finalmente resuelven darlo en concesión a la Cooperativa Obrera.

Comenzó

la transformación! ...

Acercate a nuestros Centros de Servicios para conocer un poco más acerca de todo lo que podés hacer.

0810-666-7768

www.provincianet.com.ar

Grupo Provincia

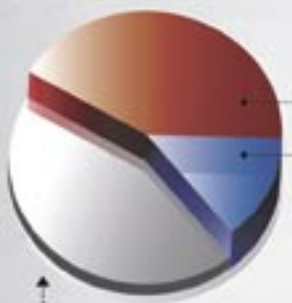
Provincia NET

Nuevos Emprendimientos Tecnológicos

BA GOB. DANIEL SCIOLI

LA CUENTA ES CLARA

Medición de audiencia radial - septiembre 2013 - Ciudad de Bahía Blanca | Radios AM y FM | Lunes a viernes | 6 a 12 hs | Ambos sexos | Todas las edades | Todos los N.S.E.



1º LU2 Radio Bahía Blanca 42%

2º FM Ciudad 94.7 13.8%

Suma de 3 AM y más de 50 FM 44.2%

55.8% LU2 AM 840 + FM 94.7 PODER DE VENTA

Daniel Horacio Ciampichini

Panorama

Lorenzo Natali

Bienvenidos

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

RADIO BAHIA BLANCA AM 840

Dos radios, todas las generaciones.

Ciudad FM 94.7 Bahía Blanca

CON SU LLEGADA A ZAPALA, LA COOPE ABRIÓ EN EL 2013 CUATRO SUCURSALES

En el lapso de poco más de un mes, la Cooperativa Obrera dejó inauguradas cuatro nuevos supermercados, con lo que actualmente la cantidad de sucursales de la entidad llega a 107, habiendo quedado libre el número 84 para el establecimiento que en el curso de este año se habilitará en la ciudad de Neuquén.

Este ciclo de aperturas dio comienzo el lunes 4 de noviembre con la sucursal 106, que marcó el arribo de La Coope a la ciudad bonaerense de Pehuajó, acontecimiento sobre el que Familia Cooperativa brindó amplia información en la edición del mes de diciembre.

Y el periplo finalizó el martes 10 de diciembre, día en que se conmemoró el 30º aniversario del retorno de la democracia en la Argentina, con la inauguración de la sucursal 108 en la ciudad neuquina de Zapala, que es la población más alejada (720 kilómetros) de Bahía Blanca, lugar donde nuestra institución fue fundada el 31 de octubre de 1920 y en la que funciona su administración central.

La gran expectativa de los habitantes zapalinos ante la inauguración del supermercado que venía a continuar la trayectoria de un establecimiento con orígenes casi tan antiguos como su centenaria ciudad –"El Super de Zingoni–, obligó a abrir las puertas del supermercado media hora antes del horario previsto ante la gran cantidad de consumidores que se habían congregado para ser los primeros compradores de la más flamante boca de La Coope.

La dotación inicial de personal es de 58 empleados y su conducción está a cargo de Mario Andrés Del Castillo (encargado) y Pablo Javier Schettini (subencargado).

La tercera de Allen

Otra exitosa apertura fue la realizada el viernes 22 de noviembre en la ciudad rionegrina de Allen, donde la Cooperativa Obrera cuenta ahora con tres sucursales.

También aquí los consumidores locales dieron una acabada muestra de

Personal y sector de cajas de la sucursal 108 en Zapala. Arriba, la positiva respuesta de los consumidores de esa ciudad neuquina.

Allen: La intendenta Dra. Sabina Costa con representantes de la Coope. En las otras fotos, los empleados y la fachada de la sucursal 107.

su favorable predisposición para apoyar el crecimiento de nuestra entidad y el nuevo supermercado comenzó a operar con un nivel de operaciones muy superior al pronosticado originalmente.

El plantel de personal con que comenzó a funcionar la sucursal 107 suma 24 empleados, siendo encargado del local Claudio Daniel Villagra y subencargado Celestino Belén Huayquinao.

En Ciudad Atlántida

Después de Bahía Blanca, la ciudad de Punta Alta –ubicada a 30 kilómetros de distancia– es en el ámbito de la Cooperativa Obrera la que sigue en importancia en cuanto a cantidad de asociados y volumen operativo.

Allí la entidad llegó en 1984 con su sucursal 17 y luego habilitó la 19 (1986), la 34 (1997) y la 68 en Puerto Belgrano (2005). El jueves 5 de diciembre, dando respuesta a un viejo anhelo del más populoso de los barrios puntaltenses, quedó inaugurada en Ciudad Atlántida la sucursal 57, número que fue utilizado en reemplazo del que había quedado libre por el cierre de una pequeña sucursal en Necochea ante la imposibilidad de renovar el contrato de alquiler del inmueble que ocupaba.

El nuevo supermercado cuenta con una dotación de 16 empleados, desempeñándose como encargado Fabián Miguel Giusiano y como subencargada Natalia Lorena Zandonadi. ■

Ciudad Atlántida: vista nocturna del frente de la sucursal, su personal y el ingreso de los primeros consumidores el día de la inauguración.

NUEVO AXE PEACE

SI AL AMOR
NO A LA GUERRA

LA NUEVA PROMOCIÓN ESTIVAL

Desde el viernes 3 de enero hasta el jueves 13 de febrero, ambos inclusive, se extenderá la nueva edición de la ya clásica "Promo Coope Verano" que la Cooperativa Obrera pone en marcha cada temporada estival en todas sus sucursales, en esta oportunidad bajo el lema "¡Disfrutá el verano como vos querés!" y con más de medio millar de premios.

Participarán los asociados que habiendo comprado productos de los centenares de marcas auspiciantes de esta promoción, coloquen en un sobre 5 logos iguales o distintos de esos productos. Dicho sobre con los respectivos datos personales deberá ser introducido en la urna que a tal efecto estará habilitada en cada sucursal.

En las distintas subregiones en que han sido agrupadas la totalidad de las sucursales se realizarán dos sorteos: uno el 31 de enero y otro el 20 de febrero. De los ganadores de esos sorteos, 30 podrán elegir su premio entre tres opciones: un celular Smartphone, un televisor LED Smart y un equipo de aire acondicionado.

Los restantes 500 beneficiarios de los sorteos recibirán un conjunto integrado por una reposera, una sombrilla, un equipo de mate y una conservadora de frío. ■

GANADORES DE LA PROMO ANIVERSARIO

El segundo y último de los sorteos previstos en la Promo 93° Aniversario, cuyo lema fue "De Vacaciones con la Coope", se llevó a cabo el pasado viernes 6 de diciembre y en el mismo resultaron beneficiados los siguientes asociados: Susana Hernández (251.567), de Bahía Blanca; Laura M. Villablanca (829.791), de Lamarque; Eliser Salazar (799.745), de Viedma; Ana M. Neri (1.301.552), de Henderson; y Anabella E. Schlegell (730.230), de Coronel Pringles.

Cada uno de ellos se hizo acreedor a una orden de compra por valor de $ 30.000 para utilizarla en el pago de un viaje de vacaciones o, de preferirlo, en la renovación del equipamiento hogareño. ■

UNICEF Y LA COOPERATIVA VUELVEN A UNIRSE EN BENEFICIO DE LA INFANCIA

Por cuarto año consecutivo, UNICEF –Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia– ha designado a la Cooperativa Obrera para la realización de una campaña destinada a reunir pequeños aportes de los centenares de miles de consumidores que concurren a su cadena de supermercados, con el propósito de contribuir a los importantes programas de asistencia infantil que lleva a cabo en nuestro país esa acreditada organización internacional.

Este año la campaña abarcará el lapso comprendido entre el lunes 13 de enero y el último día del mes de febrero. Y como las cajeras de nuestras sucursales desempeñan un rol fundamental en esta cruzada, han sido previstas dos jornadas de capacitación a cargo de funcionarios de UNICEF, quienes esperan que la nueva campaña incremente aún más la solidaria respuesta de nuestros asociados que tan gratamente los sorprendió en los tres años anteriores.

La primera de esas jornadas ha sido prevista para el jueves 9 de enero en la ciudad de Bahía Blanca y la segunda se llevará a cabo el día siguiente en el Alto Valle del Río Negro. ■

ARIEL
SOLUCIÓN TOTAL
MEJOR REMOCIÓN
de manchas en
1 LAVADO*
P&G
1 LAVADO
3 LAVADOS
2 LAVADOS
1 LAVADO
Manchas de jugo de frutilla y vino en tela 100% algodón.
*Vs. jabón en polvo, con pre-tratamiento. Basado en test con 18 manchas en tela 100% algodón.

NUEVO
MAGISTRAL
POWER CLEAN
5 MINUTOS
Desengrasa
Hasta
5X más*
¡Y es más rápido
en remojo*!
OTRO *
MAGISTRAL
POWER CLEAN
*vs. otro detergente líquido con menor concentración de materia activa

CAMPAÑA DE DIFUSIÓN MASIVA DE LOS PRINCIPIOS COOPERATIVOS

En coincidencia con la conmemoración del 93º aniversario de su fundación, la Cooperativa Obrera lanzó una importante campaña de difusión masiva de los siete principios que integran la Declaración de Identidad Cooperativa aprobada por la Alianza Cooperativa Internacional el 23 de septiembre de 1995, en ocasión de su Congreso del Centenario realizado en la ciudad inglesa de Manchester.

La campaña se extendió por siete semanas y se utilizaron emisoras de radio de todas las localidades que cuentan con sucursales de la Cooperativa y diarios y canales de televisión de las principales ciudades de la región a la cual nuestra entidad presta sus servicios.

Además, en todos los supermercados cooperativos se colocaron afiches alusivos y se distribuyeron volantes, reflejándose también la campaña en la página web institucional.

Recordamos que los 7 principios son líneas directrices mediante las cuales las cooperativas ponen en práctica sus valores básicos (autoayuda, autoresponsabilidad, democracia, igualdad, equidad, solidaridad, honestidad, transparencia, responsabilidad social e interés por el prójimo).

Esos principios son: 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. ■

FE DE ERRATAS

Lamentablemente y por un error involuntario, ajeno a la diagramación de nuestra revista, en el almanaque 2014 de Coopeplus publicado en nuestra entrega del mes de diciembre se deslizaron ligeros errores en algunos días hábiles de los meses de abril, julio y octubre.

Además de pedir disculpas a nuestros lectores ante esta circunstancia, el almanaque del nuevo año vuelve a ser publicado en la retiración de contratapa de la presente edición. ■

CONGRESO RIONEGRINO

Durante los días 23 y 24 de noviembre, organizado por la Cooperativa de Electricidad de Bariloche (CEB), la Federación de Cooperativas de la Provincia de Río Negro (FeCoRN) y el Instituto Nacional de Asociativismo y Economía Social (INAES), se desarrolló en esa ciudad cordillerana el 44º Congreso Provincial de Cooperativas y 25º Congreso Cooperativo de la FeCoRN.

El encuentro, llevado a cabo bajo el lema "El rol de las cooperativas en la inclusión social", contó con la asistencia de cerca de 400 representantes de cooperativas de distintos rubros y la presencia del Dr. Ariel E. Guarco, presidente de la Confederación Cooperativa de la República Argentina (COOPERAR) y flamante integrante de la junta directiva de la Alianza Cooperativa Internacional.

En el acto inaugural, la Lic. María Eugenia Martini, intendenta de Bariloche, se refirió a la importancia de las cooperativas como modelo económico y comentó que el municipio a su cargo las convoca permanentemente a la hora de tercerizar servicios, tales como confección de ropa de trabajo, control del estacionamiento medido, reparación de veredas, etc.

Por la Cooperativa Obrera participaron de este evento los señores Enrique L. Moreno y Brian Chaz, de la Gerencia de Cultura y Acción Comunitaria de nuestra entidad. ■

Whirlpool

Nueva Línea de Lavarropas

www.whirlpool.com.ar

Whirlpool | Diseñada para simplificar

DUBAI, NUEVO DESTINO DEL TURISMO MUNDIAL

Ubicada 150 kilómetros al noreste de Abu Dabi, capital de los Emiratos Árabes Unidos, país petrolero de Medio Oriente, Dubai es la ciudad que más ha crecido en el mundo en la última década, constituyéndose en un destino de lujo para viajeros de todo el planeta.

Construida en medio del desierto con la firme intención de convertirla a mediano plazo en uno de los destinos turísticos más relevantes del mundo, Dubai es una ciudad en constante crecimiento que, gracias a una mente abierta, pretende no sólo dar a conocer la cultura árabe sino también ofrecer diversiones para todas las edades.

En tal sentido, alberga espectaculares construcciones como los hoteles de lujo Burj Al Arab (de 7 estrellas) y Burj Khalifa (el edificio más alto del mundo: 828 metros), además del conjunto habitacional erigido en las islas artificiales The World y The Palm Islands.

La cultura del lugar está fuertemente influenciada por la religión islámica y las sociedades árabe y beduina, hecho que queda reflejado en las normas de etiqueta y vestimenta, así como en la literatura, la gastronomía y el arte.

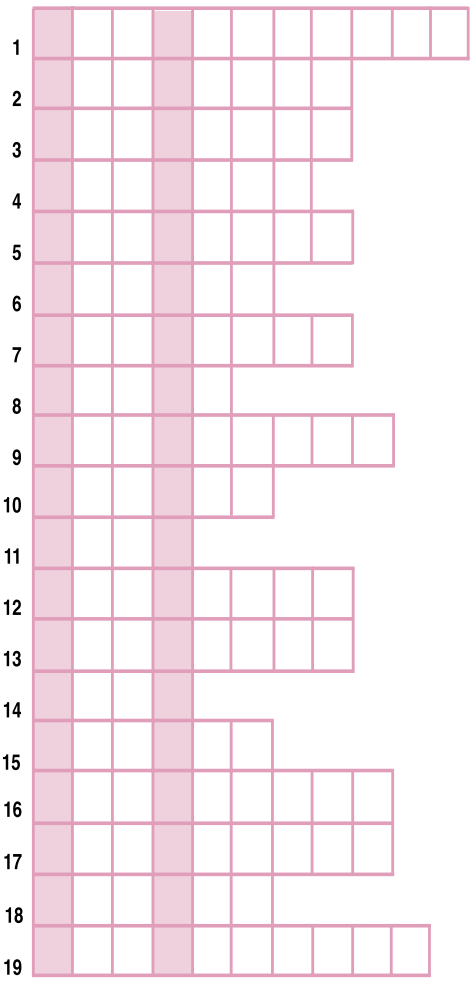
Las playas del Golfo Pérsico representan uno de sus mayores atractivos, por lo que año tras año las distintas cadenas hoteleras procuran abrir nuevos resorts, lo que hace que gran parte de la costa esté ocupada por las playas privadas de los hoteles.

Si hay algo que abunda en Dubai son los zocos (mercados), las tiendas y los grandes centros comerciales, que ofrecen a lo largo del año dos fechas claves para hacer compras: el Dubai Shopping Festival, que se celebra entre enero y febrero, y su versión de verano –conocida como Dubai Summer Surprises– que se desarrolla entre julio y agosto. ■

LA SERENISIMA
Yogurísimo
con PROVITALIS
Leche
LA SERENISIMA
Vitaminas
Proteínas
Calcio
+
Provitalis
Aprovechá al máximo
sus nutrientes

Coopegrilla

Encuentre las respuestas y ubique cada palabra en la fila correspondiente. Luego, recorriendo en forma vertical las columnas coloreadas, podrá leer una frase que menciona la ciudad de partida y la de llegada del rally Dakar 2014 que se desarrollará –por sexto año consecutivo en Sudamérica– entre el 5 y el 18 de este mes, atravesando en 13 etapas rutas y caminos inhóspitos de Argentina, Bolivia y Chile.



1. Uno de los valores fundamentales del cooperativismo, por el cual varias personas se unen y colaboran mutuamente para lograr un fin común.
2. Sujeto a cualquier evento o contingencia.
3. La destinataria de la acción del fondo de Naciones Unidas denominado UNICEF.
4. Niebla baja y poco espesa.
5. Que protege contra el fuego.
6. Prenda de vestir que ciñe toda la pierna como una media o parte del muslo como un pantalón corto.
7. Valor básico de las cooperativas que determina que todos sus asociados tienen los mismos derechos.
8. Ciudad del Alto Valle rionegrino, conocida como la Capital Nacional de la Pera y que desde noviembre de 2013 cuenta con tres sucursales de la Cooperativa Obrera.
9. Historia de la vida, doctrina y milagros de Jesucristo, que comprende los cuatro primeros libros del Nuevo Testamento.
10. Cordón blanquecino que conduce los impulsos entre el sistema nervioso central y otras partes del cuerpo.
11. Apellido del general argentino que da nombre a la segunda ciudad rionegrina por cantidad de habitantes, en la que funcionan las sucursales 60, 61 y 62 de la Cooperativa Obrera.
12. Monumento que es ícono de la ciudad de Buenos Aires y está emplazado en la intersección de las avenidas 9 de Julio y Corrientes.
13. El centro comercial más importante de Bahía Blanca que lleva el nombre de la ciudad y la palabra Plaza.
14. Documento en el que constan las deliberaciones del Consejo de Administración o de la Asamblea de una cooperativa.
15. Dicho popular agudo y sentencioso suele contener un consejo o una moraleja.
16. Que no adhiere a ninguna parcialidad.
17. Tipo de asamblea que se realiza una vez por año en las cooperativas para considerar la memoria y los estados contables del último ejercicio y renovar sus autoridades.
18. Pronunciación de la elle como ye.
19. Sigla de la Federación de Cooperativas de Trabajo de Actividades Portuarias y Afines Limitada, con sede en la ciudad de Mar del Plata..

A - A - AC - BE - BLI - CA - CAL - CIA - CIAL - CO - CO - DA - DAD - DAD - DI - E - E - FAN - FE - FRAN - FU - GE - GO - GUAL - I - IG - IM - IN - IS - LI - LIO - LIS - LLEN - MO - NA - NA - NE - NER - NI - O - O - OR - PAR - PING - PORT - RE - RI - RIA - RO - SI - SHOP - TA - TUAL - VAN - VEN - VIO - YE - ZAS

SOLUCIÓN

1. SOLIDARIDAD – 2. EVENTUAL – 3. INFANCIA – 4. NEBLINA – 5. IGNIFUGO – 6. CALZAS – 7. IGUALDAD – 8. ALLEN – 9. EVANGELIO – 10. NERVIO – 11. ROCA – 12. OBELISCO – 13. SHOPPING – 14. ACTA – 15. REFRAN – 16. IMPARCIAL – 17. ORDINARIA – 18. YEISMO – 19. FECOOAPORT

Humor

• Por Zanotta-Haus

PENSADA PARA VOS

ENERO 2014

D	L	M	Mi	J	V	S
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

1 Año Nuevo

FEBRERO 2014

D	L	M	Mi	J	V	S
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	

MARZO 2014

D	L	M	Mi	J	V	S
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

3/4 Carnaval 24 Día Nacional de la Memoria por la Verdad y la Justicia

ABRIL 2014

D	L	M	Mi	J	V	S
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

2 Día del Veterano y de los Caídos en la Guerra de Malvinas
17 Jueves Santo (no laborable) 18 Viernes Santo

MAYO 2014

D	L	M	Mi	J	V	S
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

1 Día del Trabajador 2 Puente turístico
25 Día de la Revolución de Mayo

JUNIO 2014

D	L	M	Mi	J	V	S
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

20 Paso a la Inmortalidad del Gral. Manuel Belgrano

JULIO 2014

D	L	M	Mi	J	V	S
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

9 Día de la Independencia

AGOSTO 2014

D	L	M	Mi	J	V	S
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

18 Paso a la Inmortalidad del Gral. José de San Martín (trasladable del 17)

SEPTIEMBRE 2014

D	L	M	Mi	J	V	S
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				

OCTUBRE 2014

D	L	M	Mi	J	V	S
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

13 Día de la Diversidad Cultural (trasladable del 12)
31 94° Aniversario de la Cooperativa Obrera

NOVIEMBRE 2014

D	L	M	Mi	J	V	S
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30						

24 Día de la Soberanía Nacional (trasladable del 20)

DICIEMBRE 2014

D	L	M	Mi	J	V	S
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

8 Inmaculada Concepción de María 25 Navidad 26 Puente turístico

Coope plus

www.arcor.com

Momentos Mágicos