

familia
COOPERATIVA

AÑO XLVI
ENERO 2020

#410

2020: UN AÑO RELEVANTE

LA COOPE
CUMPLE 100 AÑOS





**Natural
BREAK**

¡Llegó Natural Break!

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



ENERGÍA

CHIPS DE AVENA PASOS DE UVA
MANÍ TOSTADO - SEMILLAS DE GIRASOL
PELADAS



NUTRITIVO

MANÍ SALADO SEMILLAS DE GIRASOL
CROQUANTES DE CEBOLLO - ALMENDRAS



LIVIANO

TRIGO MOLIDO - MIELAZA
DEZORRIZADA - PASOS DE UVA
ALMENDRAS

Nueva línea
Natural break

* Porción justa
y equilibrada

* Mixes 100%
naturales

* **SAN®**
RECOMENDADOS POR
SOCIEDAD ARGENTINA
DE NUTRICIÓN



Año XLVI
ENERO 2019

#410

familia
COOPERATIVA

La revista de la
Cooperativa Obrera
familiacooperativa@cooperativaobrero.coop
www.cooperativaobrero.coop

Reg. Propiedad Intelectual
79.979.585

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

Director:
Héctor Jacquet

Redacción:
Sergio G. Alcalá

Diseño y diagramación:
Nelson R. Huivan

Impresión:
Oportunidades S.A.
C. Federal, Argentina

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.

UN AÑO SIGNIFICATIVO

El inicio del año 2020 hace inevitable la referencia a la grata circunstancia de que dos meses antes de su finalización la Cooperativa Obrera conmemorará la fecha de su Centenario Fundacional.

El tiempo es testigo de acontecimientos memorables y uno de ellos ha sido, sin duda, la creación —en la tarde del domingo 31 de octubre de 1920— de una modesta entidad fundada por un grupo de 173 vecinos y a la que denominaron “Sociedad Cooperativa Obrera Limitada Molinera, Panadera y Anexos”, con el propósito de abastecerse solidariamente de pan, un alimento vital para la mesa familiar cuyo precio de venta en ese momento era realmente abusivo.

En una época de incertidumbre y dificultades económicas, como también es la actual, esos trabajadores encararon la iniciativa con determinación, firmemente convencidos que “la unión hace la fuerza” y que cuando lo que se persigue es el bien común, todas las controversias pueden resolverse mediante la búsqueda de consensos y si no se alcanzan, aplicando la fórmula democrática de “una persona, un voto”.

Nuestro país aún no contaba en 1920 con una ley de cooperativas y nada fue sencillo para quienes estaban urgidos por la necesidad de atender necesidades alimenticias prioritarias. Pero supieron juntar fuerzas, definir opciones, resistir presiones, vencer prejuicios y tomar aliento antes de dar el salto que significaba construir su propia planta panificadora, cuya primera hornada se produciría el 1 de mayo de 1922, día tan caro para todos los trabajadores.

Acabamos de dejar atrás el 2019, un año en que la Cooperativa ha incorporado otras cinco sucursales a su vasta red de supermercados, sumando más asociados y más puestos de trabajo a esa gran familia cooperativa que da nombre a esta revista y ya totaliza dos millones de integrantes.

Además, son inminentes otras habilitaciones y falta muy poco para la inauguración de una de las obras más importantes de los tiempos recientes: la modernísima planta de distribución y fraccionamiento de productos refrigerados que se está construyendo en el complejo ubicado en proximidad de los puertos bahienses.

Una excelente manera de celebrar el Centenario, confirmando que el cooperativismo es solidaridad para hacer y que la Cooperativa Obrera constituye una defensa efectiva del consumidor. ■

Cooperativa Obrera Ltda.

Consejo de Administración: Presidenta: Cra. Mónica E. Giambelluca; Vicepresidente: Cr. Luis E. Ortis; Secretario: Cr. Rubén A. Fillottrani; Prosecretario: Cr. Carlos A. Castaño; Tesorero: Cr. Raúl O. Gouarnalusse; Protesorero: Cra. María Susana García; Consejeros Titulares: Mario A. Caraffini, María de los Ángeles Celani, José L. Ibaldi, María del Rosario Leyes, Irma Beatriz Palandri y Laura Marisa Pilotti; Consejeros Suplentes: Luis Mariano Abitante, María G. García Merino, Alicia Ester Roca y Dra. María I. Casas. **Sindicatura:** Síndico Titular: Cr. Vicente Chínestra Tárrega; Síndico Suplente: Cr. Daniel G. Poténar. **Gerente General:** Héctor Jacquet. **Subgerente General:** Pablo N. Barbieri. **Auditor Externo:** Cr. Martín De la Dehesa.

ADMINISTRACIÓN

CENTRAL: Paraguay 445, Bahía Blanca, Tel. (0291) 403-9000
DELEGACIONES EN BAHIA BLANCA: Belgrano 45, Tel. 403-9014 /// Donado 320, Tel. 455-6867
DELEGACIÓN EN PUNTA ALTA: Brown 128, Tel. (02932) 43-2284

CULTURA Y ACCIÓN COMUNITARIA

CENTRAL: Zelarrayán 560, Bahía Blanca, Tel. (0291) 403-9010



CONTACTO

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

SUCURSALES EN PROVINCIA DE BUENOS AIRES

BAHIA BLANCA

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

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

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

ZELARRAYÁN (128): Zelarrayán 201, Tel. 450-0361

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): Almafuerite 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

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

OTRAS LOCALIDADES DE LA PROVINCIA

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 JUAREZ (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 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 SUAREZ (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

LOBERIA (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. Majluf 798, Tel. 48-2255

NECOCHÉA (38): Av. 59 N° 1202, Tel. (02262) 43-7900 /// (39) Av. 58 N° 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 N° 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 N° 892, Tel. (02262) 45-0288

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

SAN NICOLAS (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

VILLA GESELL (130): Boulevard Silvio Gesell y Paseo 113 bis, Tel. (02255) 46-3583

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 n° 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

CHOEL CHOEL (66): Avellaneda 872, Tel. (02946) 44-3434 /// (101) Avellaneda 962, Tel. 44-3400

CINCO SALTO (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

VEDMA (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

CHOS MALAL (131): Sarmiento 390, Tel. (02948) 42-2760

CUTRAL CO. (114): Maipú 1363, Tel. (0299) 486-9091 /// (127) Los Copihues 889, Tel. 486-4422

LAS LAJAS (129): Saavedra 360, Tel. (02942) 49-9593

LONCOPIÚ (118): Av. San Martín y Sarmiento, Tel. (02948) 49-8509

NEUQUÉN (84): Pluquén 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

JUNIN DE LOS ANDES (133): J.A. Roca 1284, Tel. (02972) 49-2492

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

*Tartas, una
receta que
nunca falla*

6-8



*¿Es posible
desconectarse
del trabajo
en vacaciones?*

10

*2020: un año
bisiesto y con
tres feriados
puente*

12

*Consumo excesivo
episódico de
alcohol, un
auténtico flagelo*

14

*Las emisiones de
gases de efecto
invernadero no
paran de crecer*

16

*Con el
centenario
a la vista*

18-20



*Andrés Aburto,
un obrero
de la palabra*

22-23

*Irlanda:
un país
de película*

30

*La ciudad
vacía*

32





Por Ignacio Gerbino

TARTAS,

una receta
que nunca falla

No hay dudas de que las tartas representan una de las alternativas que nos suelen salvar. Con variados rellenos y ya sea para almorzar o cenar, siempre constituyen una opción deliciosa y saludable tanto para compartirla caliente como para guardarla en una vianda y comerla fría.



TARTA DE HONGOS

Ingredientes:

1 cebolla
1 cucharada de aceite de oliva
200 gr de champiñones
Sal y pimienta
1 cucharada de almidón
100 ml de crema de leche
2 huevos
1 disco de tarta
100 gr de queso parmesano rallado

Preparación: Cortar la cebolla y rehogarla en aceite de oliva. Agregar los champiñones cortados, mezclar y cocinar 5 minutos. Salpimentar a gusto, retirar del fuego y reservar.

Mezclar la cucharada de almidón con la crema de leche. Agregar los huevos y salpimentar.

Agregar los champiñones con las cebollas y mezclar con el ligue.

Colocar el disco de tarta en una tartera, agregar el relleno y luego el queso rallado.

Cocinar en horno precalentado a 180°C hasta dorar. ■

TARTA DE SALCHICHAS

Ingredientes:

1 cebolla morada
4 salchichas alemanas
100 gr de queso tybo rallado
200 ml crema de leche
2 huevos
Sal y pimienta
1 disco de tarta
1 cucharada de aceite de oliva

Preparación: Cortar la cebolla finamente y reservar. Trozar las salchichas en rodajas y el queso tybo en cubos pequeños y reservar.

En un bol mezclar la crema con los huevos y añadir la cebolla, las salchichas y el queso tybo en cubito. Salpimentar.

Colocar el disco de tarta en una tartera, agregar el relleno y rociar con aceite de oliva. Cocinar en horno precalentado a 180° C hasta dorar. ■



TARTA CAPRESE



Ingredientes:

200 gr de tomates
300 gr de muzzarella
1 atado de albahaca
1 huevo
Sal y pimienta
1 disco de tarta
Aceite de oliva c/n

Preparación: Cortar los tomates en rodajas finas y la muzzarella en cubos pequeños. Picar la albahaca fresca y mezclarla con la muzzarella. Agregar el huevo batido y unir. Salpimentar a gusto.

Colocar el disco de tarta en un molde para horno, colocar una capa de tomates, luego la muzzarella y terminar con otra capa de tomates.

Rociar con aceite de oliva y llevar a horno a 180° C. Cocinar aproximadamente 20 minutos. ■



TARTA DE POLLO, ZAPALLO Y RICOTA

Ingredientes:

500 gr de zapallo anco
50 ml de aceite de oliva
2 huevos
50 gr de harina
50 gr de queso parmesano rallado
Sal, pimienta y nuez moscada
1 cebolla
1 pimienta roja
1 diente de ajo
1 pechuga de pollo
1 huevo duro
100 gr de ricota
1 disco de tarta
100 gr de queso fresco

Preparación: Cortar el zapallo a la mitad y rociar con aceite de oliva, llevar a horno a 180° C

con su piel. Una vez cocido, hacer un puré y agregar los huevos, la harina y el queso rallado. Salpimentar y añadir un poco de nuez moscada. Reservar.

Por otro lado, Picar la cebolla, el pimienta y el ajo y rehogar en aceite de oliva. Incorporar la pechuga cortada en cubos pequeños, el huevo duro picado y la ricota. Salpimentar, mezclar y reservar.

Colocar el disco de tarta en un molde para horno y añadir la mitad del puré de

zapallo, luego el relleno y por último cubrir con el resto del puré.

Cocinar 20 minutos aproximadamente y llevar a un horno precalentado a 180° C. Cubrir con el queso fresco y gratinar. ■



Goyena
Instituto Tecnológico de Bahía Blanca

Nuestras Carreras:

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

Abiertas las
INSCRIPCIONES
CICLO LECTIVO
2020



Av. Colón 446, Bahía Blanca Tel: (0297) 454-7511 / 452-5613 consultas@institutogoyena.com.ar www.institutogoyena.com.ar




ilolay

Lo bueno de ser Natural



www.ilolay.com.ar

Williner

El ansiado descanso

Si preguntamos qué representan las vacaciones seguramente no habrá una sola respuesta en la que nos pongamos de acuerdo, porque para determinarlo no hay nada escrito.

Sin reglas a la vista, las variantes pueden comprender levantarse más tarde, comer sin horarios, realizar paseos, aunque esta libertad para elegir suele motivar conflictos a la hora de que el grupo familiar intente ponerse de acuerdo.

Se espera que estos días tan ansiados resulten muy placenteros, pero para que lo sean dependerá de lo que deseo y de lo que en realidad puedo, y en esto la distancia suele ser grande.

Las vacaciones no tienen que ver con irse de la ciudad o del país sino en alcanzar un estado armonioso, relajado y creativo, en el que el tiempo y el espacio toman otra dimensión.

También puede ocurrir que el intento familiar de organizarse se transforme en una odisea no grata. Ante ello, conversar, dialogar e intercambiar ideas acerca de qué hacemos puede transformarse en una nueva experiencia grupal.

Lo importante es que existan otras actividades creativas que marquen una diferencia con la rutina habitual y que cierta libertad y buen humor equilibren el año dedicado al trabajo. Entonces las vacaciones servirán para descubrir otras maneras de compartir donde estemos.

Lic. Marta Craichik

¿ES POSIBLE DESCONECTARSE DEL TRABAJO EN VACACIONES?

Pensar en el trabajo durante el período vacacional no es un delito, pero sí puede resultar un problema si se convierte en un hecho demasiado frecuente, obsesivo o que causa angustia.



El período de descanso y la consabida recarga de baterías que debe realizar un trabajador es considerado como una prioridad en países como Francia o España, donde la Ley de Protección de Datos aprobada en 2018 recoge el derecho a la desconexión digital, es decir a dejar de lado el teléfono o el correo corporativo cuando acaba la jornada laboral, entendiendo que mantenerse conectado significa continuar prestando un servicio.

Consultoras especializadas en gestión de Recursos Humanos coinciden en destacar que un porcentaje alto de trabajadores no logra desconectarse totalmente de su trabajo durante las vacaciones.

Seguir pensando en la actividad laboral o mantener contacto directo con compañeros, clientes, redes sociales o correos electrónicos trastocan cualquier período de descanso.

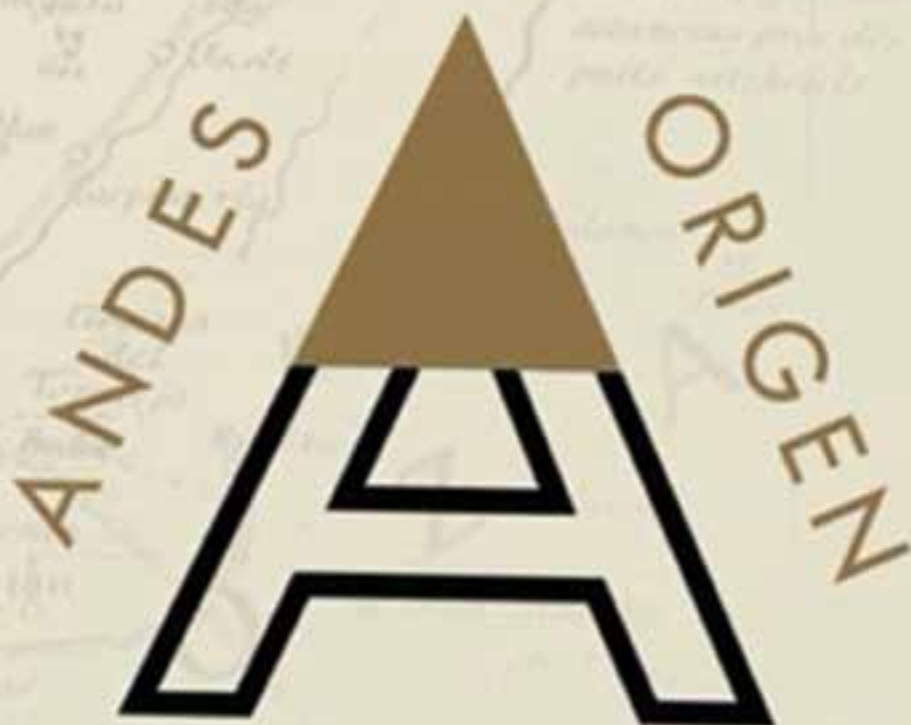
Distintos estudios realizados al respecto sostienen que ese vínculo con el trabajo es mucho más fuerte en menores de 25 años, mientras que casi la totalidad de mayores

de 55 lo logran con mayor facilidad. Otra disparidad interesante es la de género: las mujeres toman más distancia que los hombres.

Las causas por las que este fenómeno crece también son diversas. Influye el uso cada vez más intenso y extenso de la tecnología y las redes sociales que por un lado aportan comodidad, flexibilidad y eficacia, pero por otro nos hacen dependientes del trabajo e impiden desconectarnos completamente.

También incide la tendencia a fracionar las vacaciones, por lo que cada vez son menos frecuentes los períodos de al menos dos semanas consecutivas, el mínimo recomendable para que el descanso resulte efectivo.

Asimismo conviene planificar muy bien el período vacacional para que sea lo más satisfactorio posible, con actividades, destinos y compañías estimulantes, en tanto hay que preparar el regreso de manera tal que no resulte tan brusco. ■



CERVEZA
MENDOCINA
DE ORIGEN



BEBER CON MODERACIÓN, PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS

2020: UN AÑO BISIESTO Y CON TRES FERIADOS PUENTE

Según se había establecido mediante el decreto 717/2019, publicado el año pasado en el Boletín Oficial, los feriados “destinados a promover la actividad turística” serán este año el lunes 23 de marzo, el viernes 10 de julio y el lunes 7 de diciembre.



De acuerdo con lo determinado en su oportunidad por el anterior gobierno nacional, los feriados puente para 2020 serán tres, conformando fines de semana largos de cuatro días.

En su oportunidad, la ley N.º 27.399 facultó al Poder Ejecutivo Nacional a fijar anualmente hasta tres días feriados o no laborables destinados a promover la actividad turística, que deben coincidir con los días lunes o viernes.

De tal manera, el decreto 717/2019 estableció que los feriados puente este año serán el lunes 23 de marzo, que se plegará al martes 24, feriado por el Día de la Memoria, la Verdad y la Justicia; el viernes 10 de julio, que cumplirá la misma función con la jornada siguiente al Día de la Independencia, que cae jueves en 2020 y el lunes 7 de diciembre, que será feriado como antesala del Día de la Inmaculada Concepción.

A los feriados “extra large” se deben sumar los días de festejo de Carnaval (lunes 24 y martes 25 de febrero) y la conmemoración de Semana Santa, jueves 9 (día no laborable) y viernes 10 de abril.

En las jornadas “con fines turísticos”, los trabajadores del sector privado dependerán de la resolución de cada empleador sobre si se trabaja de manera regular o no.

Los que sí accederán al día no laborable serán quienes trabajen en la administración pública nacional, provincial y municipal; los docentes y prestadores de servicios en todas las entidades educativas, y aquellos empleados de bancos y compañías de seguros.

Habrán también cinco fines de semana de tres días, debido al Día del Trabajo (viernes 1 de mayo); el Paso a la Inmortalidad del General José de San Martín (lunes 17 de agosto); el Día del Respeto a la Diversidad Cultural (lunes 12 de octubre); el Día de la Soberanía Nacional (lunes 20 de noviembre) y Navidad (viernes 25 de diciembre).

29 días en febrero

El año 2020 es además bisiesto, una particularidad que sucede cada 4 años y por la que el mes de febrero pasa a tener 29 días.

El calendario gregoriano, promulgado en 1582 por el Papa Gregorio XIII, colocó ese día extra para corregir el desfase existente entre la duración del año trópico (aproximadamente 365 días, 5 horas y 49 minutos) y el año calendario de 365 días.

De tal forma, cada cuatro años se corrige el año calendario por una acumulación no contabilizada de aproximadamente un cuarto de día por año, lo que equivale a un día extra.

La expresión año bisiesto deriva del vocablo latino bissextus y éste de la expresión bis sextus dies ante calendas martii, que significa doble sexto día antes del primero de marzo y se correspondía al día extra intercalado cada cuatro años (entre el 23 y el 24 de febrero) en el calendario juliano, llamado así en honor al dictador romano Julio César.

Es que los antiguos romanos se guiaban por ciclo lunar y para contar los días del mes tomaban tres fechas de referencia: calendas (el primer día del mes, correspondiente a la luna nueva), nonas (cuarto creciente) e idus (luna llena). ■

LÍNEA DE ALIMENTOS HÚMEDOS



Momentos especiales
hasta la última gota



PURINA
felix

PURINA
**DOG
CHOW**

PURINA
***Cat
Chow***

PURINA Your Pet, Our Passion.

Los riesgos que acarrea

El trabajo presentado en ocasión del Día Mundial Sin Alcohol (que se conmemora el 15 de noviembre de cada año) deja en evidencia no solo el flagelo que representa el consumo de alcohol entre los más jóvenes sino los potenciales riesgos que representa para la salud, describiendo la epidemiología que se suscita en nuestro país y analizando la normativa vigente en la Argentina a la luz de la evidencia científica internacional, para concluir con un conjunto de recomendaciones con miras a poner en marcha políticas efectivas en la materia.

Apoyándose en datos de la Organización Mundial de la Salud, el informe destaca que Uruguay y Argentina encabezan el ránking de los países de la región con mayor consumo de alcohol. En tal sentido, mientras el promedio de consumo per cápita es 8 litros en América Latina y el Caribe, en la Argentina llega a 9,8 litros, con proyecciones en aumento para 2025.

El documento desarrolla por último un conjunto de recomendaciones para la puesta en marcha de políticas efectivas para reducir el consumo abusivo de alcohol que están en línea con lo expresado recientemente por la Organización Mundial de Salud y que incluye prohibiciones integrales de la publicidad, promoción y patrocinio de los productos con alcohol, medidas fiscales para incrementar los precios y desincentivar el consumo, y restricción del acceso a menores que sean efectivas, entre otras. ■



CONSUMO EXCESIVO EPISÓDICO DE ALCOHOL, UN AUTÉNTICO FLAGELO

En el marco del Día Mundial sin Alcohol, la Dirección Nacional de Promoción de la Salud y Control de Enfermedades No Transmisibles dio a conocer un trabajo que deja en evidencia alarmantes resultados relativos al consumo de alcohol en la población adolescente y adulta del país.

La 4ª Encuesta Nacional de Factores de Riesgo, dada a conocer días atrás, reflejó que el indicador de consumo episódico excesivo de alcohol (CEEa) entre la población mayor de 18 años, que se define como el consumo de 5 tragos o más en una misma oportunidad en los últimos 30 días, aumentó significativamente respecto del anterior sondeo, pasando del 10,4% registrado en 2013 al 13,3% en 2018, lo que representa un aumento relativo del 28%.

Otro índice alarmante lo constituyó el hecho de que este indicador fue 3,2 veces superior en varones con referencia a las mujeres, y 5 veces mayor en jóvenes respecto de los adultos mayores, alcanzando un porcentaje del 20,7% en los jóvenes de 18 a 24 años.

Los resultados de esta encuesta visibilizaron también un aumento muy preocupante del consumo de alcohol a la hora de conducir un automóvil, moto o

bicicleta, pasando del 12,1% en el 2013 a 15,2% en 2018.

Además, de acuerdo con los datos recogidos en la 3era. Edición Argentina de la Encuesta Mundial de Salud Escolar 2018, realizada a estudiantes de 13 a 17 años de escuelas públicas y privadas de todo el país, el 54,1% de los adolescentes de 13 a 17 bebió alcohol en los últimos 30 días, resultando el indicador mayor en mujeres respecto de varones (55,7% a 52,3%), inversamente a lo observado en adultos.

Asimismo, 7 de cada 10 adolescentes de esa franja etaria compraron bebidas alcohólicas en los últimos 30 días, pese a la prohibición que rige para la venta a menores. En cuanto al consumo episódico excesivo de alcohol, otra luz de alarma la dio el hecho de que el 67,3% de los jóvenes de 13 a 17 años tomó 2 o más tragos cada vez que ingirió bebidas alcohólicas en el último mes. ■



Disfrutá



Compartí



Invitá



LAS EMISIONES DE GASES DE EFECTO INVERNADERO NO PARAN DE CRECER

Las políticas actuales para limitar las causas y consecuencias provocadas por el cambio climático siguen siendo insuficientes, al punto que la concentración media de dióxido de carbono en el planeta es hoy un 4% más rápida que en 2015.

El Boletín de la Organización Meteorológica Mundial sobre los Gases de Efecto Invernadero dado a conocer sobre fines del año pasado dejó en evidencia que las emisiones gaseosas marcaron un nuevo récord y que la brecha para que el planeta pueda detener el calentamiento global en 1.5°C en la próxima década, tal el compromiso asumido por cerca de un centenar de naciones a través del Acuerdo de París, es cada vez más amplia.

El informe indica que la concentración media mundial de dióxido de carbono (CO₂) alcanzó las 407,8 partes por millón (ppm) en 2018, tras haber sido de 405,5 ppm en 2017. Este incremento fue muy similar al observado de 2016 a 2017 y se situó justo por encima de la media del último decenio.

Paralelamente, el Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente (PNUMA) reveló que para mantener la salud de los corales y de buena parte de la biodiversidad de la Tierra es necesario reducir las emisiones mundiales en un 7,6 por ciento cada año durante la década venidera.

Expertos y científicos aseguraron que tal consideración es posible e incluso que podría ser económicamente viable, pero a la vez advirtieron que si los niveles de los gases de efecto invernadero que atrapan el calor en la atmósfera siguen escalando a largo plazo, las generaciones futuras tendrían que hacer frente a las cada vez más graves consecuencias del cambio climático, como el aumento de las temperaturas, fenómenos meteorológicos más extremos, la subida del nivel del mar y la alteración de los ecosistemas marinos y terrestres.

Pronóstico desalentador

El informe anual del Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente sobre la brecha de emisiones subraya que, más allá de que se implementen todos



los compromisos que prevé el Acuerdo de París, se espera que las temperaturas aumenten en 3,2°C en la próxima década, lo que traerá consigo impactos climáticos de mayor alcance y más destructivos.

“Necesitamos triunfos rápidos para reducir las emisiones en la medida de lo posible en 2020, y luego contribuciones determinadas de los distintos países para reactivar las grandes transformaciones de las economías y sociedades. Si no lo hacemos, el objetivo de 1,5°C estará fuera de alcance antes de 2030”, sostuvo Inger Andersen, directora ejecutiva del PNUMA.

A pesar de esta drástica advertencia, sólo 5 países de los que conforman el G20 (que representan colectivamente el 78% de todas las emisiones) se han comprometido a alcanzar una meta a largo plazo de cero emisiones.

Por su parte Petteri Taalas, secretario general de la Organización Meteorológica Mundial, explicó que “la última vez que se dio en la Tierra una concentración de dióxido de carbono comparable fue hace entre 3 y 5 millones de años. En ese entonces, la temperatura media era de 2 a 3 °C más cálida y el nivel del mar entre 10 y 20 metros superior al actual”. ■

SAMSUNG

Galaxy Note 10

Más que un teléfono,
un Galaxy Note

Galaxy Note 10



3.400mAh



6.3" FHD+
Dynamic AMOLED



8GB

Galaxy Note 10 +



4.300mAh



6.8" WQHD+
Dynamic AMOLED



12GB



Film+funda
de regalo

Con el CENTENARIO a la vista

Siguiendo con su rumbo inalterable, la Cooperativa Obrera –principal exponente del cooperativismo de consumo en la Argentina– comienza a transitar el año en el que forjará otro mojón histórico.



Para el esfuerzo continuo de las entidades de la economía solidaria, que renuevan sus componentes pero mantienen los ideales del bien común que inspiraron su creación, los aniversarios no son llegadas sino puntos de partida hacia nuevos objetivos.

De allí que no resulta extraño el juvenil dinamismo con que la Cooperativa Obrera se apresta a acometer el muy próximo inicio de un segundo siglo de vida.

Apenas diez meses la separan de sus primeros cien años, como si el sueño de los fundadores hubiera transcurrido sencilla-

mente, pese a la compleja y azarosa travesía por un tiempo pleno de transformaciones y cambios.

Sin embargo, el camino iniciado el 31 de octubre de 1920 por aquellos 173 vecinos bahienses estuvo lleno de desafíos y dificultades, porque si bien supieron concebir una cooperativa panadera, tuvieron que luchar denodadamente hasta ver salir la primera hornada de pan con calidad asegurada para distribuirlo a precio justo y peso exacto.

Habilitada una década más tarde la sección almacén, las sucursales de la Coopera-

tiva Obrera fueron llegando paulatinamente y con espíritu de servicio a todos los barrios, mientras sus dirigentes se esmeraron para que la entidad cumpliera no sólo con todas sus obligaciones, sino con una visión estratégica para establecerse en el centro bahiense y con el correr del tiempo alcanzar a 67 localidades de cuatro provincias.

También los empleados de la institución han sido un pilar fundamental en este desarrollo sólido y sustentable, al que aportan dedicación y convicción en cada una de las 134 sucursales, depósitos, administraciones

Coope

AÑOS



y empresas conexas, con la seguridad de encontrar horizontes de progreso.

Un extenso cronograma

Bajo el lema “Desde 1920, avanzamos juntos construyendo futuro”, la Cooperativa Obrera llevará cabo un extenso cronograma de actividades en el tránsito del camino hacia un centenario que ya se vislumbra.

Héctor Jacquet, gerente general de La Coope, detalló que “a partir del trabajo realizado con el Círculo de Consumidores y el área de Educación y Cultura de la

Cooperativa Obrera, la intención es llevar adelante actividades sociales, culturales y deportivas en todas las ciudades en las que La Coope está presente con el propósito de recordar los 100 años de la entidad”.

“Por otro lado, el Círculo de Consumidores va a tener al pasado y el presente de la Cooperativa Obrera en sus 100 años como leitmotiv de las programaciones que desarrollará a lo largo de todo el año 2020”, añadió.

Jacquet explicó que en cinco ciudades de la región: Santa Rosa, Neuquén, Viedma

(capitales de las provincias de La Pampa, Neuquén y Río Negro, respectivamente), Olavarría y General Roca, donde la Cooperativa Obrera está presente además de obviamente Bahía Blanca, “tendrán lugar actos especiales en los cuales se realizará no solamente una actividad cultural, social o deportiva sino también una reunión del Círculo de Consumidores, donde invitaremos a las autoridades municipales y provinciales a compartir los festejos del centenario”.

“Todo culminará en Bahía Blanca con un acto central a realizarse el 31 de octubre



“

Desde
1920,
avanzamos
juntos
construyendo
futuro

”

La Coope
100 años

y un festival abierto a toda la comunidad el primero de noviembre”, concluyó el gerente general de la Cooperativa Obrera, quien confirmó que en los próximos días se adelantará el programa de todas las actividades previstas para la ocasión.

El logo de los 100 años

Una celebración tan especial e irrepetible merecía una identidad única.

Con ese desafío por delante, un equipo de trabajo asumió el compromiso de analizar cómo debería ser el logo de los 100 años.

Uno de los pensamientos que surgieron

en primera instancia se centró en que debería llamarse La Coope, para reflejar la familiaridad de Cooperativa Obrera con sus casi dos millones de asociados, que a diario concurren a ella.

También había que incluir el número 100, algo que no resultaba sencillo.

Es ahí cuando el trabajo conjunto comenzó a dar sus frutos, de manera tal de encontrar la forma para representar lo imaginado en una marca única e irrepetible, que sólo funciona en la celebración del centenario de La Coope.

El diseño final al que se llegó refleja un

estilo amable y cercano de la Cooperativa Obrera con la gente; una tipografía con un trazo manuscrito, que además permite integrar dentro de ella el número cien, haciendo un juego visual atractivo y moderno.

Por otra parte, se utilizaron los colores representativos como elemento de ayuda para esa visualización entre La Coope y el centenario.

En definitiva, el logotipo diseñado por la empresa Rex Comunicaciones Integradas refleja el espíritu innovador, con proyección de futuro y avance de la Cooperativa Obrera. ■

**VOLVÉ A PROBARLO
POR PRIMERA VEZ**



Andrés Aburto, un obrero de la **PALABRA**

Autor de tres libros y premiado por la provincia del Neuquén como joven destacado por su compromiso social, Andrés Aburto dejó el lugar que venía ocupando en una de las sucursales de la Cooperativa Obrera en San Martín de los Andes para pasar a desempeñarse como subsecretario de Cultura del municipio de esa ciudad.



“No puedo negar que cuando Gustavo Santos y Flavia Bustos (secretarios de Cultura y Educación del municipio de San Martín de los Andes, respectivamente) me citaron para tomar un café pensé que hablaríamos de la vida”, explica Andrés Aburto, por entonces cajero de una de las sucursales de la Cooperativa Obrera en la citada ciudad neuquina.

Sin embargo, la charla tenía el aval del intendente Carlos Saloni para tentarlo con el cargo de subsecretario de Cultura de la comuna, reconociendo no sólo su tarea de escritor sino su compromiso social con la comunidad sanmartinense.

Precisamente ese compromiso lo llevó a ser uno de los 20 galardonados por la dirección de Juventud de la provincia del Neuquén, en el marco del concurso “Se merece un aplauso”, orientado a quienes se destaquen por sus acciones, emprendimien-

tos y deseos de superación en los ámbitos social, académico, artístico, deportivo, productivo, tecnológico o ambiental.

En esa oportunidad recibió un premio de 5 mil pesos que donó a la biblioteca de la escuela CPEM 57 del barrio Cordones del Chapelco, tal como lo había prometido allá por octubre de 2017, cuando decidió participar del concurso.

A los 34 años, Aburto se considera “un escritor barrial, un obrero de la palabra” que a la hora de escribir se inspira en el increíble entorno natural que rodea a uno de los lugares más hermosos de nuestra Argentina.

“Tener un lago como el Lácar, montañas, bosques, representa un valor incommensurable y una inagotable fuente para dejar volar la imaginación, la creación y el pensamiento”, reconoce.

-¿Cómo se dio el primer gran paso que

derivó en la publicación del primer libro?

-Generalmente de noche, al volver de La Coope, escribía en el Facebook algunas reflexiones, siempre positivas y tratando de dejar algún mensaje esperanzador, a las que tuvo acceso la diputada provincial Linda Yagüe.

“La conocía por ser cliente del supermercado y fue ella quien me impulsó a escribir el primer libro, por lo que le estaré eternamente agradecido. Me contactó con la editorial local La Grieta y así pude comenzar a desandar el camino de la poesía”.

-¿Cuál fue la obra inicial?

-“El sueño de la bandurria” (presentado en 2014) y se lo quise dedicar a San Martín de los Andes como una suerte de homenaje, porque pensé que esa sería mi primera y única incursión como escritor.

“La bandurria es un pájaro de gran

belleza y andar cansino que gusta de pasearse por ambientes húmedos. Forma parte del entorno y por esa razón fue elegida como ave honorífica de la localidad”.

-Después llegaría “Un trovador en el sur” (2015) y “Flores de papel” (2017) ¿Qué quisiste representar en esta última entrega?

-También tiene que ver con el pueblo, porque es un reconocimiento a una señora que vendía flores de papel para subsistir y que implícitamente representó para mí un mensaje de esperanza frente a una situación adversa.

“Esa mujer bajaba todas las tardes por el barrio y mucha gente le compraba porque la apreciaban y valoraban el hecho de que una persona de edad avanzada tuviese que vender flores en la calle”.

-Hay también un espacio destinado a homenajear a Miguel Camino, el primer escritor sanmartinense...

-Me siento identificado con él y por eso le dediqué un poema. Por otra parte, la idea era hacer conocer su historia y su

poesía para todos, conservando la belleza y el paisaje de ese San Martín de los Andes que él también ayudó a construir.

Un auténtico éxito

-Es indudable que el texto se convirtió en un auténtico éxito...

-La primera edición de “Flores de papel” se agotó y por tal razón el sello editorial publicó una segunda. Más allá de la obra en sí, la gente apoyó su carácter benéfico, porque todo lo recaudado se destinó a escuelas públicas.

-¿Por qué razón siempre está la educación detrás de las donaciones que destinás por tu labor cultural y social?

-Es un humilde gesto de agradecimiento a la escuela pública por todo lo que me dio y también un reconocimiento al enorme trabajo que llevan a cabo las instituciones poniendo lo mejor de sí. Ojalá que cada vez más chicos puedan volcarse a la escritura y, por qué no, editar un libro algún día.

-¿Hay alguna otra obra prevista?

-Sí, el cuarto libro se llama “Fuego y bronce” y quedó en las gateras. Ahora, a partir de la labor que desarrollaré en la comuna, evidentemente pasó a segundo plano y deberá esperar su turno.

-¿Qué ecos recogiste en la comunidad cuando confirmaste que asumirías un cargo público?

-Por suerte mucha gente me expresó su cariño y su beneplácito por este paso que voy a dar en mi vida. Tamaña consideración fue fuerte para mí y eso me obliga a redoblar esfuerzos para no defraudar a esa comunidad por la que trabajé desde siempre.

-¿Qué te dejó tu paso por La Coope?

-Representó un giro absoluto en mi vida, a partir de que nunca me había sentido tan bien tratado en el aspecto laboral. Soy feliz con el trabajo que hago y un agradecido de la empresa que me dio la oportunidad de progresar.

“Me llevo los mejores recuerdos y valores que llegaron a lo más profundo del corazón y que nunca olvidaré, además del cariño del grupo humano con el que trabajé”. ■



MADELON

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

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



Bolsas de Papel

Estuches

Induswhite Packaging

Una empresa con una especialidad. **SU IMAGEN**

Mascarello 3650 - Telefax: (0291)4570646
(8103) Ing. White
Ventas: induswhite@bvconline.com.ar
www.induswhite.com.ar

Cajas de corrugado

QUEDÓ INAUGURADA LA SUCURSAL 133 EN JUNÍN DE LOS ANDES

Al cierre de esta edición estaba prevista la inauguración del flamante edificio de la sucursal 133 de la Cooperativa Obrera, situada en calle Julio Argentino Roca 1284 de la ciudad de Junín de los Andes.

La nueva boca de expendio, en la que se desempeñarán 31 personas, cuenta con un área de ventas de poco más de 980 metros cuadrados, que incluye un lineal de 8 cajas y atención personalizada en los sectores de carnicería y hogar.

Ubicada en el sudoeste de la provincia del Neuquén, Junín de los Andes es la cabecera del departamento Huiliches y se encuentra a 380 kilómetros de la ciudad de Neuquén. Emplazada sobre la margen derecha del río Chimehuin tiene una población que supera los 12 mil habitantes y conforma el corredor de la ruta nacional 40 que une de norte a sur todo el país a través de la Cordillera de los Andes.

Las aperturas de sucursales de La Coope en territorio neuquino continuarán en los próximos días, ya que está prevista la inauguración de un segundo local en la localidad de Chos Malal, que se sumará a la sucursal 131 que abrió sus puertas el pasado 15 de noviembre.

Las inauguraciones también incluirán en los días venideros la tercera sucursal de la Cooperativa Obrera en la ciudad



de Necochea, ubicada en avenida 59 y calle 44.

Las instalaciones fueron adquiridas por La Coope al supermercado CLC, asegurando la continuidad laboral de los 19 empleados que venían desempeñándose en el local, a quienes se le respetó además la antigüedad y las condiciones de trabajo.

El local fue sujeto a varias tareas de remodelación, en tanto que la totalidad del personal llevó a cabo tareas de capacitación y entrenamiento en las otras dos sucursales que la Cooperativa Obrera posee en Necochea, la N° 38 ubicada en avenida 59 N° 1202 y la N° 39 situada en avenida 58 N° 3059. ■

II CONVENCIÓN DE DELEGADOS

Se desarrolló de manera simultánea en Bahía Blanca, Cinco Saltos y Olavarría de la 2da. Convención 2019 de la Cooperativa Obrera reservada para encargados de sucursales, depósitos y centros de producción, así como jefes administrativos.

En el transcurso de la misma, el gerente general de La Coope, Héctor Jacquet, realizó una presentación ante más de 200 empleados a través del sistema de videoconferencia, en la que compartió una síntesis de los desafíos propuestos al inicio del año, el trabajo y esfuerzo realizado y los resultados obtenidos, dentro de un complejo esce-



nario económico.

Asimismo, hizo referencia al lanzamiento del programa "Rumbo al Centenario" y a las distintas subcomisiones conformadas para celebrar los 100 años

de vida de la Cooperativa Obrera, que se cumplirán el venidero 31 de octubre.

Posteriormente, las gerencias de supermercados, compras y logística compartieron los resultados alcanzados y los planes de acción para los próximos meses.

En el cierre del encuentro, la Cra. Mónica Giambelluca y el Lic. Mariano Glas, presidenta y gerente de supermercados de la Cooperativa Obrera, respectivamente, realizaron un brindis agradeciendo el acompañamiento de empleados y sus familias, y compartiendo el deseo de un próspero 2020. ■

Elegí

Marcas de La Coope



El precio más bajo del surtido

NUEVO SECTOR DE BIENESTAR Y SALUD

Cumpliendo con la premisa de brindar servicios con los estándares de calidad requeridos por sus asociados, la Cooperativa Obrera acaba de inaugurar en el Hipermercado de calle Aguado, un moderno sector de Bienestar y Salud, con una gama de productos y comunicación informativa relacionadas a conductas saludables de alimentación.

Esta nueva propuesta busca además brindar a los asociados una guía práctica que permita lograr una selección de alimentos confiables, seguros y con respaldo científico, para alcanzar una mejor calidad de vida.

“El sector cumple con los estándares internacionales y tiene como objetivo promover una alimentación sana. Como pioneros en el desarrollo de productos saludables y alimentos funcionales, esta vez queríamos dar un salto de calidad que iguale lo que ofrecen autoservicios de Europa y Norteamérica, y hemos conseguido plasmar en la práctica un área de primer nivel”, indicó Mariano Glas, gerente de supermercados de la Cooperativa Obrera.

Destacó, además, que el sector fue concebido “con la finalidad de brindar accesibilidad a productos que hacen bien al organismo, a precios muy convenientes y fundamentalmente colaborar con la generación de hábitos saludables”.

“Entre los productos que podemos encontrar hay muchos que ya estaban en el surtido que habitualmente se ofrece en las góndolas, pero ahora concentrados en un lugar que además cuenta con heladeras con productos refrigerados, jugos, ensaladas, frutas precortadas y listas para el consumo, lácteos y congelados”, acotó.

Por otra parte, dijo que la intención de La Coope es procurar que los productos



que se exponen “sean bajos en sodio y no tengan azúcar agregada, además de bebidas que no sólo sirvan para hidratarse sino para reponer vitaminas y minerales sin sumar calorías, semillas, granos y frutos secos que pueden envasarse en el momento”.

“Para que esto pueda ser posible hemos recibido la inestimable colaboración de la Fundación Cecilia Grierson, a través de nutricionistas que colaboraron en el desarrollo del sector, y la autorización de la secretaría de Salud de la Nación para utilizar diversas piezas de comunicación, con la idea de ayudar a una alimentación saludable”, añadió.

Hay también un lugar reservado a los

productos sin tacc, “que amplía mucho la gama de productos ofrecidos, con todo el cuidado que conlleva su exhibición”. El sector será ambientado en los próximos días con distintos artículos y accesorios de cocina, que facilitan la preparación y conservación de este tipo de alimentos.

Glas aseguró que “la idea es replicar estos sectores en otras sucursales de La Coope. En primera instancia queríamos realizar el puntapié inicial en el hiper de calle Aguado, pero en el año del centenario de la entidad se multiplicará el concepto global de este tipo de bocas de expendio no sólo en Bahía Blanca sino en los principales locales de la zona”. ■



ALMUERZO DE FIN DE AÑO DE LOS JUBILADOS DE LA COOPE

Más de un centenar de jubilados de la Cooperativa Obrera tomó parte del tradicional almuerzo de fin de año realizado en las instalaciones de la Asociación Empleados de Comer-

cio. Entre canciones, bailes y sana diversión, la ocasión sirvió además para despedir 2019 y brindar por el año en el que La Coope cumplirá su centenario. ■

Fuyi

PROTEGE
COMO VOS[®]

¡NUEVO!

Johnson
A Family Company

Fuyi

NOCHE
INSECTICIDA
AMBIENTAL

10
HORAS

DE PROTECCIÓN
CONTRA
MOSQUITOS

UNA HABITACIÓN
4 APLIQUES



USO DOMESTICO
CONT. NETO: 40ml / 31.6g



¡NUEVO!

Johnson
A Family Company

Fuyi

NOCHE
INSECTICIDA
AMBIENTAL

10
HORAS

DE PROTECCIÓN
CONTRA
MOSQUITOS

UNA HABITACIÓN
4 APLIQUES



SIN OLOR

USO DOMESTICO
CONT. NETO: 40ml / 31.6g



Lo mejor de

scJohnson

Una Compañía Familiar.
Trabajando por un mundo mejor,
desde 1886 en adelante

MUTUAL ASOCIADOS DE LA COOPERATIVA OBRERA

La Mutual Asociados Cooperativa Obrera (MACO) viene desarrollando una eficaz tarea, que le ha permitido prácticamente triplicar el número de asociados activos en los últimos cuatro años.

Andrea Bastino, Adrián González y Juan Carlos Deambrosi, coordinadora, vicepresidente y titular de la Mutual Asociados Cooperativa Obrera, respectivamente, destacaron que la mutual es una empresa social de servicio, sin fines de lucro, constituida libremente por personas inspiradas en la solidaridad, con el objeto de brindar ayuda mutua frente a riesgos eventuales o de concurrir a su bienestar material o espiritual, mediante una contribución periódica.

Asimismo, resaltaron que quella persona interesada en ingresar como asociada a la mutual primero debe ser asociada a la Cooperativa Obrera. Son considerados asociados activos aquellos que cuenten con una antigüedad mayor a los 10 años como asociados de La Coope, mientras que son adherentes quienes cuenten con una antigüedad menor a los 10 años.

Hicieron hincapié, además, en los asociados participantes, una categoría reservada a los padres del titular, el cónyuge, los hijos/as hasta 21 años y los hijos/as incapacitados/as sin límite de edad.

El valor de la cuota social para las categorías activos y adherentes es de 32 pesos mensuales, mientras que los participantes abonan 16 pesos, en tanto que los hijos/as de entre 0 y 12 años inclusive no pagan.

Los directivos de MACO subrayaron que una característica de las mutuales en general, posibilidad que en el estatuto social establezca el destino de las reservas y del sobrante del capital, luego de saldarse los compromisos de pago. “Es de destacar que las mutuales no reparten su excedente, sino que se capitalizan en la propia mutual para seguir ampliando beneficios”, manifestaron.

A todos los asociados se les entrega una credencial identificatoria sin cargo. Identificación que les permite presentar a las diferentes empresas para obtener importantes beneficios.

“Es muy fácil asociarse, ya que la asociación a la mutual puede llevarse a cabo en las administraciones de la Cooperativa Obrera o a través del sitio web www.cooperativaobrera.coop/maco. Para todas aquellas personas que cuenten con un



correo electrónico recibirán periódicamente información de las diferentes novedades de nuestra Mutual”, añadieron.

El pago de las cuotas sociales puede realizarse en cualquier caja registradora de las sucursales de La Coope y además es factible abonar hasta 6 cuotas por adelantado en las administraciones de la entidad, en tanto que también se podrá hacer por débito automático con las tarjetas Coope-plus y BBPS.

La mutual brinda una asignación única por fallecimiento, de manera tal que al producirse el deceso de un asociado activo o adherente con un año de antigüedad como socio de la mutual y que no tenga cuotas en mora, los beneficiarios que éste designe (hasta un número de tres), recibirán un subsidio que en la actualidad asciende a 6.500 pesos.

Notorio crecimiento

De acuerdo con la información puesta a consideración en el transcurso de la asamblea que MACO acaba de llevar a cabo en el mes de diciembre, al cierre del ejercicio económico 32, comprendido entre el 1 de setiembre de 2018 y el 31 de agosto de 2019, se contabilizaron 9.178 asociados (5.294 activos, 2.953 adherentes, 927 participantes y 4 honorarios).

Los representantes de MACO aseguraron que “se viene manteniendo un cre-

cimiento permanente de asociados, ya que es constante la asociación de personas que están interesadas en los diferentes servicios y beneficios que ofrece nuestra Mutual”.

MACO ofrece servicios de sepelio (por el momento en Bahía Blanca), con posibilidad de extenderlo, en el futuro, a otras localidades en que la Cooperativa Obrera tiene sucursales. También tiene acuerdos referidos a emergencias médicas, cementerios privados y ayudas económicas para tratamientos odontológicos.

Asimismo, existen convenios registrados en materia de turismo y hotelería, salud (por ejemplo, descuentos para la compra de medicamentos de venta libre o recetados con Federada Salud, la Mutual Asociados de la Asociación Médica de Bahía Blanca y Asociación de Empleados de Comercio de Bahía Blanca), deportes, educación, esparcimiento (restaurantes, cines, complejos de piletas), salones y casas de fiestas, peluquerías, librerías, ópticas, pinturerías, tintorerías, florerías, artículos de electricidad, lavadero y servicios para autos y motos.

“La Mutual tiene una historia que nace hace 32 años, siempre bregando por ofrecer más y mejores servicios, ejemplo que nos viene heredado de los fundadores, misión que nos compromete a cumplirlos. La integración definitiva se cumple cuando el asociado conoce cuánto se hace y por qué se hace”, concluyeron. ■



Swift

TIPO

CASERA

HECHA
POR SWIFT.
COMO
LA HARÍAS
VOS.



IRLANDA: UN PAÍS DE PELÍCULA

Visitar esta nación de la Gran Bretaña es adentrarse en lo más profundo de los cuentos emblemáticos del cine y la televisión. Tal como se puede apreciar en las pantallas, su variedad de bosques, paisajes e historia contada a lo largo de los años y a través de ruinas constituyen un lugar de ensueño.



A pesar de constituir un país pequeño, Irlanda puede ofrecer una variedad de alternativas que incluyen un valor agregado: la reconocida amabilidad de su gente.

Con su impecable combinación de monumentos clásicos y parques naturales enmarcados por montañas, Dublín (una ciudad íntima y acogedora) representa una aventura en sí misma.

Asimismo, en el centro urbano de la capital irlandesa puede apreciarse el Trinity College Dublín, la universidad más antigua del país, establecida en 1592 por la reina Isabel I y que ha visto pasar por sus aulas algunos aventajados alumnos que se convertirían en grandes personalidades,

como Samuel Beckett, Bram Stoker, Oscar Wilde o Edmund Burke.

Situada a orillas del río Nore, Kilkenny es una ciudad digna de conocerse por sus edificios medievales y su vida nocturna. Otro tanto sucede con Galway, un puerto importante situado en la costa oeste, donde el río Corrib se une con el océano Atlántico.

En Irlanda del Norte el lugar obligado es Belfast, tristemente conocido durante las últimas décadas del siglo XX por los violentos conflictos desatados entre sus dos principales comunidades (republicanos y unionistas), pero que hoy vuelve a disfrutar de una convivencia pacífica.

La capital norirlandesa es la cuna del Titanic. En tal sentido resulta necesaria una

visita al Titanic Belfast, un monumento y museo dedicado al barco, inaugurado en el año del centenario de su hundimiento.

El museo cuenta con seis plantas que exploran la historia de la nave, de la gente y de la ciudad que lo construyó. Allí se pueden visitar reconstrucciones de los camarotes, de las cubiertas y de las salas de máquinas y también se proyecta al público una conexión en directo con los restos de la embarcación.

En el oeste de Belfast es recomendable recorrer la ruta de los murales, mientras que en el norte y en el sur de la ciudad pueden apreciarse los bellos lugares en los que se filmó buena parte de la serie Game of Thrones. ■

SENTÍ EL PODER DE LA NATURALEZA



TE MANTIENE TAN FRESCO QUE PARTIRÁS EL MAR EN DOS



PELO FUERTE. RESISTENTE AL AGUA*



*Usando sistema Pantene vs shampoo sin ingredientes acondicionadores.



LA CIUDAD VACÍA

Este cuento de Silvia García, poetisa y narradora chaqueña radicada en España, que hace mención al aislamiento que puede generar el abuso de la utilización de la tecnología, transmite a su vez valores como la ilusión y hace hincapié en los logros que pueden alcanzarse mediante el trabajo en equipo.

Había una vez una ciudad en donde las calles estaban vacías porque la gente estaba todo el día en su casa aprovechando las nuevas tecnologías.

Sin embargo a Luisa le seguía gustando salir a dar un paseo por la ciudad aunque no fuera acompañada.

Le gustaba recorrer todo lo bueno que tenía aquel lugar y observarlo con sus ojos aunque por otro lado le daba mucha pena ver como la biblioteca, el museo, el parque o las cafeterías estaban totalmente vacíos.

"¿Por qué todo el mundo había decidido no disfrutar de la realidad?", pensaba una y otra vez en cada uno de sus paseos.

Un buen día encontró a una señora sentada en un banco y ésta se asustó mucho al verla:

-¡Pero jovencita! ¿Qué haces tú por aquí?

-Solo paseaba...

¿Le parece raro?, contestó Luisa acercándose a ella.

-Sí, porque apenas me encuentro con gente y son personas ya mayores, que recuerdan lo bonito que fueron todos estos sitios antes de que estuvieran vacíos. Ahora la gente joven prefiere hablar por el celular

o por internet y mandar fotos, divirtiéndose desde casa.

-Tiene razón. Yo solo tengo 13 años pero me gustaría volver a conocer todo aquello. ¿Qué podría hacer? ¿Le gustaría ayudarme?...

Sería divertido, dijo entusiasmada Luisa a la señora.

La señora se llamaba Josefina y le explicó a Luisa que hacía unos años trabajaba organizando todas las fiestas de la ciudad.

-Podría ayudarte a organizar una gran fiesta para que la gente salga de sus casas pero necesito mucha imaginación y esto supondrá mucho esfuerzo.

-¡Llamaré a todos mis amigos Josefina!

Y entre todos pensaremos algo para que nuestros vecinos vuelvan a la realidad, expresó Luisa mientras sonreía feliz.

-Está bien Luisa. Si la semana que viene consigues reunir a tus amigos y que dejen en casa sus teléfonos celulares, ipads y computadoras...

"Nos veremos justo en este banco al lado del roble y yo los ayudaré en lo que pueda", sostuvo Josefina levantándose para marcharse.

Durante toda la semana Luisa se dedicó a contar a todos sus amigos, en el recreo del colegio, la conversación con Josefina. Algunos preferían jugar y ni siquiera se paraban a escucharla.

Entonces Luisa tuvo la idea de hacer carteles en su casa con fotos de cómo habían sido aquellos lugares que ella quería recuperar y dos días después de tener todos sus carteles hechos, los pegó en el recreo.

Los niños se quedaron sorprendidos de todas las cosas divertidas que se podían hacer en su ciudad y al llegar a casa hablaron con sus padres y les dijeron que tenían que recuperar la ciudad.

Una vez cumplido el plazo Luisa apareció a la hora indicada en el banco, al lado del roble y cuando Josefina llegó vio asombrada como Luisa estaba acompañada por todos los vecinos.

La fiesta fue un gran éxito. Los vecinos comprobaron cómo podían disfrutar mucho haciendo actividades juntos sin necesidad de usar teléfonos, ni computadoras ni ninguna clase de tecnología y las calles y lugares de aquella ciudad nunca más volvieron a estar vacías. ■

UNA VENTANA A LA REALIDAD

PANORAMA

LUNES A VIERNES DE 6,30 A 10 HS.



CONDUCCIÓN:
JOSÉ MARÍA PAZ

Participan: Juan Ignacio Schwerdt
Romina Farias - Norman Fernandez
Rafael Emilio Santiago - Juan Pablo Gorbai
Moviles: Danilo Belloni - Pablo Pascual
Actualidad Internacional: Dr. Andrés Cisneros
Congreso: Sergio Crivelli
Legislatura bonaerense: Ricardo Salas
Economía: Lic Oscar Liberman - Lic Francisco Rinaldi
Deportes: Juan Carlos Meschini - Victor Hugo Zelaya



RADIO
BAHÍA
BLANCA
AM 840

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. ■



¿DÓNDE ESTÁ EL AGUA?
Tema: evaporación e insolación.

NECESITÁS:

- Un frasco de vidrio con tapa.
- Un frasco de vidrio sin tapa.
- Un plato hondo.
- Una botella de vidrio de cuello angosto.
- Tres litros de agua.
- Un marcador indeleble.

1) Llená los cuatro recipientes con agua.

2) Marcá con el marcador el nivel del agua en cada recipiente.

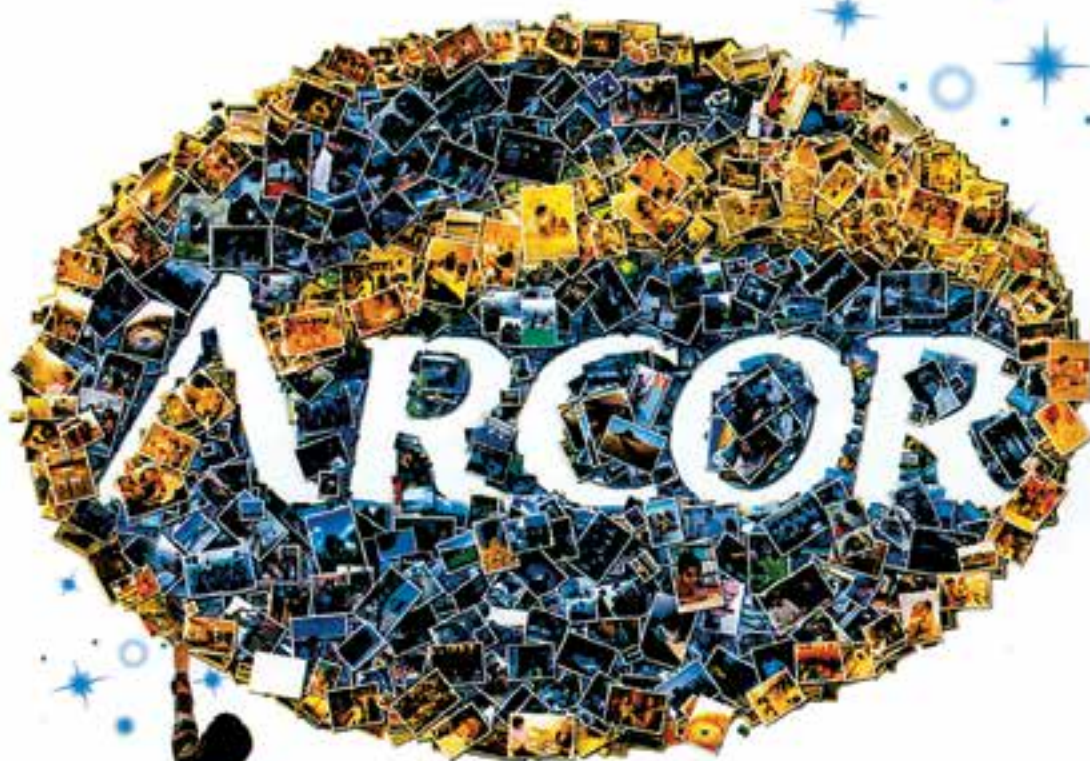
3) Dejalos a la intemperie durante dos días seguidos soleados.

4) Marcá nuevamente los niveles de agua.

5) Compará los niveles.

QUÉ SUCEDIÓ:
Este experimento demuestra la diferencia de valores de la evaporación del agua. Hay valores más altos cuando mayor es la superficie de agua en contacto con el aire. Por lo tanto hubo mayor evaporación en el plato, luego en el frasco sin tapa, y es nula en el frasco sin tapa. Para que haya evaporación es necesario que el agua esté en contacto con el aire.

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