

#430
AÑO XLVIII
SEPTIEMBRE 2021



familia
COOPERATIVA



**Lautaro de
América**



Natural BREAK

¡Llegó Natural Break!

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



ENERGÍA

CAJAS DE AMANUA - PASOS DE LUNA
MARI TOSTADO - SEMILLA DE CACAO
MELINDA



NUTRITIVO

MARI SECO - SEMILLA DE CACAO
COSTILOS DE CROÛT - ALMONDAS



LIVIANO

TRIGO MOLIDO - MANTANA
SEMILLITAS - PASOS DE LUNA
ALMONDAS

Nueva línea Natural break

* Porción justa
y equilibrada

* Mixes 100%
naturales

* RECOMENDADO POR
SAN
EXCELLENCE ARGENTINA
EN NUTRICIÓN



Año XLVIII
SEPTIEMBRE 2021

430

familia
COOPERATIVA

La revista de la
Cooperativa Obrera
familia.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.

INDICE

5 EDITORIAL

El valor de los valores

6-8 NOTA DE TAPA

*Lautaro Martínez,
el mismo de siempre*

10 INOLVIDABLE REFERENTE SOCIAL

*Natty Petrosino y un
inmenso legado de amor*

12 CONDUCTAS

*Terapia digital, un refugio
acrecentado por la pandemia*

14 EXTENSAS TRAYECTORIAS

*Gouarnalusse y Fillottrani, dos
ex presidentes que dejaron su huella*

16 SALUD

*Prosopagnosia: la dificultad
para distinguir una cara conocida*

18-20 COCINA

Recetas preparadas al disco

22-24 TESTIMONIO

*Natalia Rondinara: marplatense
y mecánica de camiones*

30 TURISMO

*Tucumán también tiene
su ruta del vino*

32 RINCÓN INFANTIL

*Lucas y la visita a la
planta de reciclaje*

Cooperativa Obrera Ltda.

Consejo de Administración: Presidenta: Cra. Mónica E. Giambelluca; Vicepresidente: Cr. Luis E. Ortis; Secretario: Cr. Carlos A. Castaño; Prosecretaria: Sandra Rosana Martínez; Tesorero: Cra. María Susana García; Protesorero: Mario A. Caraffini; Consejeros Titulares: Dra. María I. Casas, María de los Angeles Celani, Laura Inés Fillottrani, María del Rosario Leyes, Irma Beatriz Palandri y Laura Marisa Pilotti; Consejeros Suplentes: Enrique Valledor, Carlos Dante Cacciurri, Diego Nicolás Nordenstrom y Enrique Andrés Oehrens. **Sindicatura:** Síndico Titular: Cr. Vicente Chínestra Tárrega; Síndico Suplente: Cr. Daniel G. Potenar. **Gerente General:** Héctor Jacquet. **Subgerente General:** Pablo N. Barbieri. **Auditor Externo:** Cr. Martín De la Dehesa.



SUCURSALES EN LA 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
YRIGOYEN (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): Almaguer 2544, Tel. 488-6002
Bº ROSENDO LÓPEZ (32): Rincón 3490, Tel. 481-4213
Bº SAN MARTÍN (9): Brickman 882, Tel. 455-9596
Bº SAN ROQUE (24): Vieytes 2139, Tel. 488-5022
BELLA VISTA (50): Av. Pringles 50, Tel. 456-1929
SÓCRATES (13): Sócrates 2642, Tel. 481-2300
VILLA LIBRE (44): Láinez 2251, Tel. 481-0111
VILLA MITRE (2): Washington 437, Tel. 481-6672
VILLA RESSIA (49): Tte. Farías 1283, Tel. 456-5336
VILLA ROSAS (11): Perito Moreno 2132, Tel. 455-0785
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 JUÁREZ (40): Av. Mitre 87, Tel. (02292) 45-2480
BOLIVAR (91): Av. Gral. Paz 98, Tel. (02314) 42-0566
CASBAS (73): Avda. Caride y Sarmiento, Tel. (2929) 48-1000
CORONEL 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 Martín 980, Tel. (02285) 42-1160
LOBERÍA (112): Av. San Martín 143, Tel. (02261) 44-0810
MAR DEL PLATA: (92) Av. Fortunato de la Plaza 3471, Tel. (0223) 484-1800 /// (93) Av. Constitución 6563/81, Tel. 479-6621 /// (125) Alberti 1842, Tel. 494-2946
MAYOR BURATOVICH (88): Sarmiento 942, Tel. (0291) 491-7688
MÉDANOS (89): Bustamante 403, Tel. (02927) 43-3150
MONTE HERMOSO: (85) Av. Patagonia 145, Tel. (02921) 48-2308 /// (98) Av. Majluf 798, Tel. 48-2255
NECOCHEA: (38) Av. 59 N° 1202, Tel. (02262) 43-7900 /// (39) Av. 58 N° 3059, Tel. 42-6256 /// (134) Av. 59 N° 1885, Tel. 43-9494
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 1°, Tel. (02923) 47-5680
PUAN (31): H. Yrigoyen 491, Tel. (02923) 49-9070
PUERTO BELGRANO (68): Av. a la Estación s/n, Tel. (02932) 43-2709
PUNTA ALTA: (17) Sáenz Peña 467, Tel. (02932) 42-1000 /// (19) Brown 128, Tel. 42-5052 /// (34) Roca 2475, Tel. 43-5526 /// (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 RÍO NEGRO

ALLEN: (79) San Martín 454, Tel. (0298) 445-1766 /// (80) Av. Roca 585, Tel. 445-3434 /// (107) Jujuy 8, Tel. 445-0208
CATRIEL (105): Av. San Martín 516, Tel. (0299) 491-2131
CHIMPAY (99): Sarmiento 342, Tel. (02946) 49-4260
CHOELE CHOEL: (66) Avellaneda 872, Tel. (02946) 44-3434 /// (101) Avellaneda 962, Tel. 44-3400
CINCO SALTOS: (58) Av. Roca 998, Tel. (0299) 498-2817 /// (83) Av. Cipolletti 210, Tel. 498-2799 /// (116) Rivadavia 350, Tel. 498-4217
CIPOLLETTI: (65) Brentana 621, Tel. (0299) 477-5494 /// (121) Av. Mengelle 1060, Tel. 477-0603
GENERAL FERNÁNDEZ ORO: (81) San Martín 22, Tel. (0299) 499-6197 /// (82) Mitre 419, Tel. 499-6348
GENERAL ROCA: (60) Tucumán 1330, Tel. (0298) 442-7547 /// (61) Tucumán 330, Tel. 442-9294 /// (62) Av. La Plata 402, Tel. 442-8645
INGENIERO HUERGO (74): Av. Colón 928, Tel. (0298) 448-1605
LAMARQUE (102): Rivadavia 412, Tel. (02946) 49-7597
LUIS BELTRÁN (103): Avellaneda 710, Tel. (02946) 48-0094
RÍO COLORADO (43): Av. San Martín 879, Tel. (02931) 43-0135
VIEDMA: (77) Av. Saavedra 1455, Tel. (02920) 42-7466 /// (120) Periodistas Argentinos 322, Tel. 42-2724

ADMINISTRACIÓN

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

CONTACTO

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

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 /// (132) Gral. Paz 365,
 Tel. 42-2717
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
LONCOPUÉ (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
JUNÍN 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

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 SANTA FE

Sunchales (135): Lisandro de la Torre 450,
 Tel. (03493) 45-4700

El valor de los valores

La realización de la reciente asamblea ordinaria y la aprobación de la gestión y los resultados alcanzados por la Cooperativa Obrera, así como la forma en que será distribuido el excedente del ejercicio cerrado el 28 de febrero del año en curso, instala la necesidad de algunas reflexiones sobre el tema.

Es suficientemente conocido por nuestros asociados que el superávit cooperativo se les reparte en forma de retorno según la operatoria de cada uno de ellos y de intereses sobre los importes integrados en sus cuentas individuales de capital.

Porque no se trata de nada nuevo cuando una cooperativa de centenaria trayectoria los convierte en un evento casi rutinario, aún en medio de las difíciles condiciones económicas y sociales que sufre la gran mayoría de la población argentina, con angustias e incertidumbres propias de una pandemia que no cesa, el agravamiento de los niveles de pobreza y los riesgos que entrañan las renovadas variantes del coronavirus.

La pregunta que aquí y en muchas partes del mundo la gente se formula inquiere sobre la forma que asumirá la futura realidad frente a la profundización de las desigualdades, motivo por el cual calificados analistas reclaman de empresas y Estados una revisión de valores distorsionados por el olvido de la preeminencia que debe tener la justicia y la solidaridad por sobre los egoísmos responsables de tantos males.

Y es en este punto donde cobran enorme importancia los valores éticos que rigen el funcionamiento cooperativo desde su mismo origen: esfuerzo propio, ayuda mutua, democracia, igualdad, equidad, solidaridad, honestidad, transparencia, responsabilidad social y preocupación por los demás.


Ellos explican la constante expansión de los servicios de La Coope, con la multiplicación de puestos de trabajo, y esta distribución de retorno e interés a más de dos millones de asociados por una suma superior a los 700 millones de pesos que quedan en cada localidad donde se generaron.

Así es como se pone en evidencia el valor de los valores cooperativos.

NOTA DE TAPA

LAUTARO

Martínez, el
mismo de siempre



En su breve estadía en Bahía Blanca, Lautaro Martínez, una de las figuras argentinas en la reciente conquista de la Copa América de fútbol, tomó contacto con las obras que el club Liniers está realizando con el dinero recibido por su venta al exterior, al tiempo que se brindó de manera desinteresada para retribuir el cariño que le dispensó la gente.

Ni ser un goleador temible, y por ende uno de los futbolistas mejor cotizados del mundo, ni ser uno de los puntales en los que la selección nacional sustentó la conquista de la Copa América después de 28 años, ni las hinopizantes luces de la fama.

Nada hizo cambiar a Lautaro Javier Martínez, quien cada vez que puede regresa a sus raíces, esta vez acompañado por la mendocina Agustina Gandolfo, su compañera de vida, y la pequeña Nina, la hermosa beba que en plena pandemia llegó para iluminar aún más sus días.

Por eso no extrañó que después del rutilante éxito argentino se tomara unos días de descanso para pasar por su Bahía Blanca natal, donde firmó cientos de autógrafos, se tomó fotografías con todo aquel que se las solicitara, visitó el área de pediatría del Hospital Municipal (donde en otras oportunidades entregó donaciones de insumos) regalando camisetas y conversando con los niños internados, y hasta entrenó con el plantel superior de Liniers, el club donde se formó.

“Volver a los orígenes siempre implica una alegría, porque es reencontrarme con los seres queridos y los amigos de siempre. Además, cada vez que vuelvo a Bahía me gusta entrenar con los chicos del club, porque alguna vez yo estuve en el lugar que ellos ocupan y sé lo que se siente”, destacó el actual delantero del Inter de Italia.

Lautaro no ahorró elogios a la hora de hablar de la entidad albinegra. Principalmente por haberle brindado un enorme sentido de pertenencia.

“Siento orgullo por el crecimiento del club en materia de infraestructura y quiero que sea modelo en Bahía Blanca y el sur argentino. Liniers me brindó valores y me dio la oportunidad de crecer como persona y como jugador”, subrayó.

-En el homenaje que te tributaron en el estadio del club Liniers fue increíble el magnetismo que despertó tu presencia entre los más chicos. ¿Qué les dirías a todos aquellos que comienzan a jugar al fútbol?

-Que disfruten de este hermoso deporte, que se diviertan, que hagan amigos, que no se presionen y que tengan sueños como los que yo tenía de chico. También que aprovechen las oportunidades que se presentan y que si bien las cosas pueden salir mal en algún momento, todos los días sale el sol.

-Si bien tenés 24 años recién cumplidos y mucho camino por recorrer, ¿pensás volver a ponerte la camiseta albinegra algún día?

-Sería un sueño retornar algún día a Bahía a cerrar mi ciclo deportivo, pero para eso tengo que convencer primero a mi mujer... Y ojalá también pueda volver a Racing. Son cosas que no se pueden prometer, pero me gustaría cumplirlas.

-¿Qué representó volver a ganar la Copa América después de tantos años?

-Cumplir un sueño para todos los argentinos y para mí, principalmente. Ganamos un torneo que debió haberse realizado en la Argentina, pero hacerlo en el Maracanã y frente a Brasil tiene un valor agregado.

“Alcanzar un título para el país después de 28 años representa una sensación única, porque contuvo condimentos que nos hicieron más fuertes para alcanzar el objetivo buscado”.

-¿Cómo considerarás que fue tu rendimiento a lo largo del certamen?

-De menor a mayor. El fútbol sudamericano es muy duro y hay que adaptarse lo más rápido posible a todas las vicisitudes que se presentan. El gol a Colombia fue

uno de los más importantes de mi carrera junto con el cuarto penal que me tocó patear en la definición de ese mismo partido. Ahora hay que ir por más y fijar otras metas por cumplir.

-¿Qué implica ser una pieza clave de la selección Argentina?

-Hacer el mejor trabajo posible en tu club para ganarte una camiseta con tanto peso. De todas maneras, salvo un jugador que todos sabemos quien es, los demás tenemos que luchar y dar lo mejor día a día para ocupar un puesto en el equipo.

-Sin mencionarlo, estás haciendo obvia alusión a Lionel Messi. ¿Cómo es en la intimidad?

-Está siempre predispuesto, se entrena al máximo y es un ejemplo para todos. Genera cosas que otros no generan, por lo que en lo personal trato de disfrutarlo y aprender de él. Es nuestro, es el mejor jugador del mundo y más que nadie merecía ser campeón de América. Fue un honor haber compartido el plantel con Leo.

-¿Te acordás del primer día que te tocó entrenar con él?

-Nunca me voy a olvidar cómo me recibió ese día. Por entonces tenía 20 años y en ese momento pude comprobar que si uno se lo propone, los sueños se pueden cumplir.

-El título también representó un gran espaldarazo para Lionel Scaloni como entrenador del seleccionado. ¿Qué aspectos considerarás que pueden resaltarse de su gestión?

-Es un técnico que desde el primer momento dejó las cosas bien en claro. Formó un grupo unido y ganador, con varios jóvenes que estamos dando los primeros pasos en la selección argentina. Nos dio oportunidades y es importante que su proceso continúe adelante.

“Por otra parte, en el día a día está muy cerca del jugador y se maneja de frente y con la verdad. Se ganó el respeto de todos y tiene un porcentaje alto en el título que conseguimos”.

Valores de familia

-¿Qué representan en tu vida tus padres?

-Tanto mi viejo Mario (enfermero de profesión y futbolista durante 21 años en distintos equipos de la Liga del Sur) como mi mamá Carina (ama de casa) han sido ejemplos de superación, de trabajo, de respeto, de humildad. Junto a mis hermanos (Alan, futbolista y Jano, basquetbolista) nos criamos en un hogar donde los valores están siempre presentes.

“De ellos también aprendí a fijarme metas a corto plazo, paso a paso, tratando de superarme y dando el ciento por ciento, porque es la única manera que una persona puede crecer en la vida”.

-También ellos representaron un auténtico sostén cuando las cosas no salieron según lo deseado...

-Ni hablar, especialmente después de volverme con el bolso a casa después de alguna prueba fallida en Buenos Aires. Por entonces no quería irme, pero después de analizarlo en familia, mis padres me ayudaron a dar ese paso adelante que tanto costaba dar.

-¿Cómo fue debutar en la Primera de Liniers con solo 15 años y encima marcando un gol?

-Inolvidable. Fue la tarde del jueves 16 de marzo de 2013. Cuando entré perdimos 2-0, pero a los dos minutos

marqué el descuento y después empatamos. En estos días me junté a comer con los compañeros de mi categoría, que son mis amigos y disfruto estar con ellos cada vez que vengo, y me contaron que aquella vez le pidieron no entrenar al profe para venirme a ver.

-Desde el punto de vista deportivo, ¿en qué sentís que mejoraste desde que estás en Europa?

-Principalmente en el aspecto físico, entrenando duro y con la colaboración de nutricionistas. Además, mejoré el comportamiento, algo que siempre me costó, pero ser padre me ayudó a madurar fuera de lo que es el fútbol y a tranquilizarme dentro del campo.

“Por mi carácter y mi forma de ser sumé un montón de tarjetas amarillas, aunque las charlas con el psicólogo contribuyeron en el último tiempo a mejorar la conducta y ver menos amonestaciones”.

-¿Cómo definirías el momento por el que estás pasando?

-Siento orgullo de todo lo que estoy viviendo. Soy muy feliz y disfruto del momento, porque realmente son sensaciones únicas que se multiplican a medida que van pasando los días.



Fotos gentileza: Lautaro Javier Martinez (@lautaromartinez)

ilolay



Lo bueno de ser Natural

www.ilolay.com.ar

Williner

Natty Petrosino y un inmenso legado de amor

Fiel al estilo que la caracterizó, hasta el último minuto de su increíble vida Natty entregó todo por los más necesitados. Dejó una maravillosa obra que pudo realizar en base a su inquebrantable fe y a un carisma sin igual, que le valió ser reconocida aún más allá de las fronteras de nuestro país.

A raíz de inconvenientes de salud derivados de un cuadro de Covid-19, el 26 de julio pasado falleció Natty Petrosino, referente social bahiense reconocida no sólo en la Argentina sino a nivel mundial por su ejemplar accionar en favor de personas, en especial los niños, que estuvieran en situación de desamparo.

Creadora del Hogar del Peregrino, donde durante décadas dio de comer a miles de personas en Bahía Blanca (a la que solía catalogar como ciudad bendecida por su espíritu solidario) estableciendo un estrecho vínculo con nuestra entidad, se trasladó luego a recónditos lugares de nuestro país, colaborando con comunidades indígenas de Mendoza, Chaco y Formosa.

Hasta el último día de sus 83 años de vida, Natty Hollmann (conocida por su apellido de casada como Natty Petrosino) fue consecuente con sus creencias y desarrolló una inmensa acción solidaria entre los más necesitados, despojándose de todos sus bienes y dejando un legado imborrable que mereció múltiples reconocimientos, entre ellos el de Embajadora para la Paz instituido por la Federación Universal de la Paz.

Sus valores como ser humano basados en la soli-



daridad, la paz, el esfuerzo propio y la ayuda mutua comulgaron con los definidos en la doctrina del cooperativismo, por lo que siempre estuvimos a disposición de sus requerimientos en su continua gesta para colaborar con los más necesitados.

En su edición 413, correspondiente a abril de 2020, Familia Cooperativa publicó una nota en la que Natty explicó qué implicaba extender su mano a una comu-

nidad de pueblos originarios que viven en la pobreza más extrema.

“No se trata de querer que quieran lo que vos querés, sino de ir despacio, haciéndolos sentir personas. Es una tarea que va más allá que darles de comer. Poder brindarles un mimo, una caricia, es muy reconfortante. Entonces, no importa que no logres éxitos desde lo terrenal, como que todos vayan a la escuela; importa que sean felices”.

“Después de Jesús, el ser más grande que pisó este planeta”

Zulema Governatori, tal vez la colaboradora más estrecha que tuvo Natty a lo largo de sus más de 50 años al servicio de los más necesitados, destacó lo que representó su inmenso legado.

“Para mí Natty fue, después de Jesús, el ser más grande que pisó este planeta. A los que pudimos verla cumplir con el mandato divino no nos quedan dudas que representó un ser grande, mucho más allá de las maravillas que hizo a través de su asistencia a los pobres y desamparados”.

Governatori resaltó que el Hogar del Peregrino constituyó “una escuela universal de amor y una casa para los vagabundos, para los enfermos mentales, para las prostitutas, para los más pequeños. Todo lo que hizo Natty fue sorprendente, y a través de su mandato nos abrió a todos un panorama superior de amor a Dios”.

“Viéndola actuar sentí que el accionar de Natty era inhumano desde lo físico. No podíamos seguirla, porque en realidad ella hizo una tarea sobre humana, dejando de lado todas las tentaciones de un mundo de éxito para construir una obra enorme”.



NUEVO

30

MEJOR CONTRA
MANCHAS*



ARIEL
EXPERT+



3 L

TU ROPA IMPECABLE
DESDE EL **1**ER LAVADO



MAGISTRAL
X5 PODER
ANTIGRASA

Terapia digital, un refugio acrecentado por la pandemia

Poder llevar adelante una sesión a distancia dejó de ser una opción complementaria a la consulta presencial, adquiriendo relevancia como la forma más adecuada y segura de brindar respuestas a las demandas de atención en el contexto de la emergencia sanitaria.

La irrupción de la pandemia trajo consigo una vida social mediada por la tecnología. Así, las pantallas se transformaron en una ventana a reuniones laborales, al cursado de clases, a ver a la familia y, también, a las sesiones con terapeutas psicológicos.

En este contexto, adaptarse a las sesiones psicológicas virtuales fue la manera que encontraron pacientes y profesionales para mantener la terapia, con todas sus posibilidades y sus limitaciones. También resultó una alternativa para quienes no estaban en tratamiento y comenzaron a sentir más preocupación, angustia y ansiedad en tiempos de aislamiento.

En líneas generales, el nuevo estilo de llevar adelante una terapia psicológica resultó del agrado de los pacientes, que en muchos casos encontraron un espacio terapéutico tan (o inclusive más) efectivo que el presencial.

La “nueva normalidad” requiere que terapeutas y pacientes acuerden de qué manera, con qué posibilidades y bajo qué condiciones llevan adelante el tratamiento.

Algunos profesionales sostienen que la tecnología abre un abanico de posibilidades, como incorporar juegos de realidad virtual para atender fobias, intercambiar roles, consultar material audiovisual y/o utilizar las redes sociales.

De todas maneras, también admiten que conlleva algunas desventajas, en razón de que en algunos casos no está garantizada la confidencialidad, ya sea porque el paciente no tiene la privacidad que requiere una terapia hogareña o porque no siempre la conectividad es buena, dando pie a las distracciones.

Por el contrario, la tecnología abre un abanico de posibilidades, como incorporar juegos de realidad virtual para atender fobias, intercambiar roles, consultar material audiovisual y/o utilizar las redes sociales.

Algunos estudios realizados al respecto en la Ciudad de Buenos Aires dejaron entrever que muchos pacientes aseguraron que no piensan volver al consultorio, fundamentalmente por la comodidad y el ahorro (de tiempo y dinero) que representa no tener que movilizarse, pero además por poder llevar la terapia consigo a donde quiera que vayan.



DESDE LA
PROTECCIÓN
DE CASA

POR LA LIC.
MARTA CRAICHK

Hace meses que estamos en pandemia y la necesidad de refugio y cuidado trajo tranquilidad a nuestra salud, pero también reacciones emocionales como tristeza, miedo, angustia, enojo y hasta discusiones familiares por tener que compartir los mismos espacios las 24 horas.

Cada miembro del grupo perdió su autonomía y esta convivencia forzada requiere estabilidad emocional.

En la búsqueda de ayuda psicológica surgió el impedimento de lo presencial.

En nuestro trabajo el cara a cara trae tranquilidad y permite abrir sentimientos íntimos.

Por otra parte, el terapeuta evidencia la actitud ética del secreto profesional.

Sin embargo, el impedimento de poder asistir a un consultorio trajo a la luz una técnica que ya tenía años de experiencia a través de los distintos medios que ofrece la tecnología y que surgió al intensificarse el traslado de las personas, a las que por haber iniciado sus terapias les resultaba difícil realizar un cambio.

Está comprobado que la voz tiene la misma seguridad que lo presencial. El tono, los silencios y la modulación adquieren fuerza de presencia. Esta técnica aportó mucho a la salud mental y brindó la posibilidad de crear un espacio de intimidad personal donde expresar inquietudes y preguntas desde la protección de casa.



ANDES ORIGEN

CERVEZA
MENDOCINA
DE ORIGEN



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

Gouarnalusse y Fillottrani, dos ex presidentes que dejaron su huella

Al cabo de muchos años de fructífera actuación y de una impecable labor en el plano personal, Raúl Gouarnalusse y Rubén Fillottrani se alejaron del Consejo de Administración de la Cooperativa Obrera. Desde todos los ámbitos de la entidad se expresó el agradecimiento por la impronta que establecieron en sus respectivas gestiones.

Coincidentemente con la elección del flamante Consejo de Administración, la Cra. Mónica Giambelluca, presidente de la Cooperativa Obrera, despidió consentidas palabras a los contadores Rubén Fillottrani y Raúl

Gouarnalusse, quienes decidieron alejarse de la conducción de la entidad, después de largos años de trayectoria.

“Para mí representa un honor poder expresar palabras de gratitud dirigidas a Raúl Gouarnalusse y Rubén Fillottrani, dos consejeros y

ex presidentes, reflejando el sentir no solo de dirigentes, funcionarios y empleados, sino de todos aquellos que de una u otra forma están vinculados a nuestra entidad”, resaltó.

“Gracias, muchas gracias por todo lo que han aportado para hacer mejor y más

grande a La Coope”, destacó la Cra. Giambelluca.

Asimismo, en el contexto del mismo encuentro, el Cr. Rubén Masón se refirió a la trayectoria de Fillottrani, mientras que el Cr. Rodolfo Zoppi hizo lo propio con lo realizado por Gouarnalusse.

Raúl Oscar Gouarnalusse, bahiense y nacido el 1 de abril de 1937, está casado con Elvira Alvarez y es padre de dos hijos, Marcelo y Ana. Obtuvo su título profesional de contador público en 1962 en la Universidad Nacional del Sur, ganando por concurso en 1963 el cargo de Tesorero Municipal, al que renunció un año después para ingresar en La Isaura SA, empresa en la que alcanzó a desempeñarse como gerente de la sucursal Bahía Blanca.

De profunda vocación docente, fue profesor a partir de 1963 en las escuelas medias dependientes de la UNS (Ciclo Básico, Comercio, y Agricultura y Ganadería) y en la “General Mosconi” de Ingeniero White. En 1968 se lo designó director de la Escuela de Enseñanza Media Nro. 2, cargo que ejerció durante 20 años.



También preocupado por la actividad cultural presidió la Biblioteca Rivadavia, una entidad cuya trayectoria constituye un verdadero orgullo para la ciudad. Asociado a la Cooperativa Obrera desde 1967, integró en repetidas oportunidades el cuerpo de delegados y fue elegido síndico suplente a fines de 1988. Un año después se lo votó como consejero titular, desempeñándose en la Prosecretaría y en los dos períodos siguientes formó parte de la Mesa Directiva como Tesorero.

El miércoles 16 de diciembre de 1992 asumió su primer período como Presidente de la Cooperativa Obrera, cargo que mantuvo hasta junio de 1996. Su segundo período a cargo de la presidencia en La Coope se extendió desde julio de 1997 a julio de 2003, y el tercero desde julio de 2004 a junio de 2009.

Rubén Ángel Fillottrani, casado y padre de tres hijos, nació el 22 de febrero de 1941 en Yutuyaco, pequeña población rural cercana a Rivera, partido de Adolfo Alsina. Al poco tiempo su familia se radicó en Bahía Blanca, donde cursó sus estudios obteniendo el título de contador público.

En 1963 ingresó como empleado de la Caja de Crédito Bahiense, convertida en 1979 en el Banco Cooperur, cuya gerencia general llegó a ejercer. Ese mismo año fue nombrado subgerente general en otro banco cooperativo, el Vallemar de Punta Alta, cargo en el que permaneció hasta que esa entidad fue incorporada por el banco BUCI. Desde entonces sólo ejerció su profesión, principalmente como especialista en sindicatura concursal.



De arraigada vocación de servicio, integra desde 1980 la dirigencia del club Leandro N. Alem, institución que presidió en varios períodos. También, a partir de 1990, fue delegado a la asamblea en la Cooperativa Obrera, a la que se asoció en 1975 y en la que desempeñó distintas funciones directivas.

El 10 de julio de 2003 fue elegido para su primer mandato como Presidente de la Cooperativa Obrera que se extendió hasta julio de 2004, cargo que volvió a asumir en julio de 2010 hasta julio de 2012 y en julio de 2017 hasta julio de 2018.



Mondelez
International
SNACKING MADE RIGHT

**EN MONDELEZ INTERNATIONAL
QUEREMOS LIDERAR EL FUTURO
DE LOS SNACKS OFRECIENDO:**

- EL PRODUCTO CORRECTO
- PARA EL MOMENTO CORRECTO
- HECHO DE LA MANERA CORRECTA

Esto significa ofrecer una gama más amplia de snacks deliciosos y de alta calidad, elaborados con ingredientes y envases sostenibles con los que los consumidores y nuestras comunidades se sienten bien.

**ESTAMOS TRABAJANDO PARA QUE NUESTRO MUNDO SEA
NO SOLO DELICIOSO SINO TAMBIÉN RESPONSABLE**

Conocé más en ar.mondelezinternational.com



Prosopagnosia: la dificultad para distinguir una cara conocida

Los afectados por esta enfermedad cerebral saben que lo que están viendo es una cara, pero carecen de la conexión entre lo que ven y la parte de la memoria que incide en la identificación.

La prosopagnosia es un tipo específico de agnosia visual que se caracteriza por la incapacidad para reconocer rostros que nos son familiares e incluso, en los casos más graves, el paciente puede no reconocerse a sí mismo en un espejo o en una fotografía.

Los afectados por esta enfermedad cerebral pueden identificar un rostro como tal y saben que existe una diferencia entre dos rostros, pero no pueden reconocer ni identificar de quién se trata.

En muchos casos, la persona afectada hace un análisis deductivo de la persona para tratar de identificarla a través de rasgos característicos como son la forma o color del pelo, la presencia de alguna cicatriz o lunar, o determinadas expresiones faciales.

El término prosopagnosia deriva del griego *prosopon* que significa “cara” y *agnosia* que es la “ausencia de conocimiento” y coloquialmente se define como un problema para reconocer caras.

El término fue acuñado en 1947 por el médico Joachim Bodamer, quien la definió como “la interrupción selectiva de la percepción de rostros, tanto del propio como del de los demás, los que pueden ser vistos pero no reconocidos como los que son propios de determinada persona”.

La definición sigue siendo vigente, ya que sirve para caracterizar el trastorno sin diagnosticarlo o pronosticarlo. No obstante, en la actualidad se sabe que puede tener distintas características.

Existen dos tipos de prosopagnosia: la de desarrollo, en la que la persona tiene el problema de nacimiento (el individuo nunca desarrolla adecuadamente la capacidad de reconocer rostros), y la adquirida (se encuentra con mayor frecuencia en adultos y se subdivide en prosopagnosia perceptiva y asociativa), que ocurre después de algún tipo de daño en el cerebro.

Se estima que el 2% de la población sufre del primer tipo de prosopagnosia.



ESTRATEGIAS PARA COMPENSAR EL DÉFICIT

A una persona afectada de prosopagnosia se la puede ayudar a que desarrolle distintas estrategias con las que compensar su déficit.

En tal sentido, para tratar de mejorar el reconocimiento de los rostros familiares resulta especialmente útil hacer uso de estrategias de reconocimiento “por etapas” o “características”, que contengan claves contextuales de la persona, que pueden implicar mayor atención a datos secundarios, como por ejemplo:

- Forma y color del pelo.
- La voz o forma de hablar.
- Particularidades propias de la cara: cicatrices, lunares, color de ojos, forma de la nariz.
- Determinados complementos de utilización cotidiana como los anteojos.
- Forma de caminar o de moverse.

También se puede trabajar el reconocimiento de caras mediante fotografías (siempre de familiares y amigos más cercanos).

- Emparejamiento de fotografías idénticas y de tomas bajo diferentes ángulos visuales.
- Pedir entre varias imágenes que seleccione los rostros que le resulten familiares.
- Asociar cara-nombre.
- Identificar expresiones faciales.

Por otra parte, es recomendable que las personas del entorno más cercano le digan el nombre para que siempre sepa con quién está y no le cause mayor frustración la situación de duda.

Además deben evitarse aglomeraciones de público, así como las reuniones sociales y películas donde aparezcan muchos personajes.

¡NUEVO!

YOGUR

TASERENISIMA
la verdad láctea

CLÁSICO

Sabor y cremosidad
ÚNICOS



Fermentos
naturales



Fácil
digestión



**GUISO VEGANO
AL DISCO**

Ingredientes

Para 4/5 porciones

2 choclos
1 cebolla grande
1 morrón verde
1 puerro grande
2 zanahorias
2 zapallitos
Sal y pimienta
500 gr de arroz
Agua hirviendo
Pimentón
Ají molido
200 gr de tomates cherry

Preparación: Cortar los choclos en ruedas y el resto de las verduras en cubos pequeños, mientras que los tomates cherry deben quedar enteros.

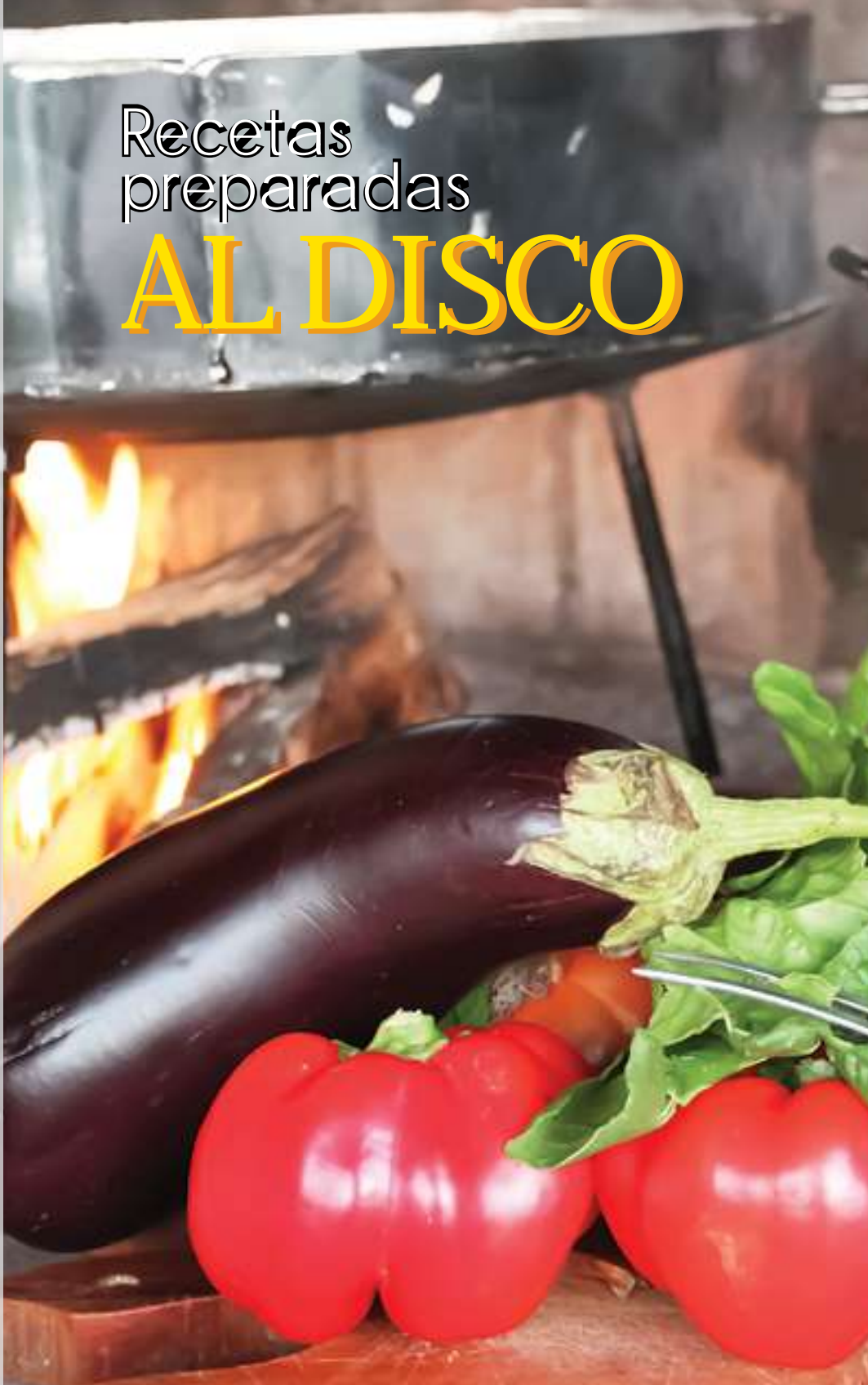
Calentar bien el disco y añadir un buen chorro de aceite de oliva. Cuando tome temperatura, saltear la cebolla, el morrón y el puerro. Salpimentar.

Cuando cambien de color añadir las zanahorias y los zapallitos. Saltear.

Incorporar el arroz y laquearlo hasta que se dore, mezclando bien. Agregar el agua hirviendo primero hasta cubrir el arroz y seguir añadiendo de a poco en la medida que absorbe. Rectificar la sazón y añadir el pimentón y el ají molido. Cocinar siempre a fuego vivo, revolviendo cuando sea necesario.

Cuando falte poco para que el arroz esté cocido, agregar el choclo cortado en ruedas y los cherrys enteros. Completar la cocción hasta que el arroz esté a punto. Servir bien caliente con la ayuda de un cucharón.

Recetas preparadas **AL DISCO**





Cocinar en un disco de arado, un invento bien argentino, representa una excelente opción para experimentar y disfrutar con diferentes recetas culinarias, porque tiene la garantía de que el calor se mantendrá y distribuirá bien, permitiendo preparar en cualquier lugar sabrosos platos para varias personas.

MATAMBRE AL DISCO

Ingredientes

Para 10 porciones
1 matambre de ternera
1 litro de leche
Ajo seco
Aceite de oliva
1 cebolla blanca grande
1 cebolla morada
1 cucharada de mostaza
Pimentón
Ají molido
Sal y pimienta
1 cucharadita de azúcar
1 vasos de vino blanco seco
2 cubitos de verdura
2 hojas de laurel
350 gr de crema de leche
Papas para acompañar
(opcional)



Preparación: Poner el matambre dentro de una cacerola amplia con la leche y ajo en polvo. Dejar 2 horas dentro de la heladera.

Cocinar aproximadamente 15 minutos después que rompe el hervor. Retirar de la leche y cortar el matambre en tiras de unos 5 centímetros. Reservar.

Calentar el disco de arado y añadir un chorro de aceite de oliva. Volcar las cebollas picadas en juliana o en aros y agregar la cucharada de mostaza, ajo en polvo, pimentón y ají molido. Salpimentar y revolver, cocinando hasta que transparente.

Agregar una cucharadita de azúcar y cocinar unos minutos más. Volcar el vino blanco y esperar a que evapore el alcohol.

Agregar el matambre al disco, los cubitos de verdura disueltos en agua hirviendo y un par de hojas de laurel. Cocinar durante 15 minutos.

Añadir a último momento el pote de crema (si se desea evitar la crema puede reemplazarse disolviendo 1 cucharada de fécula de maíz disuelta en leche fría) y cocinar otros 5 minutos.

Opcionalmente servir acompañado con papas cortadas en rodajas gruesas previamente cocidas, que se vuelcan a último momento para que tomen temperatura.

Emplatar las rodajas del matambre con unas rodajas de papa y una buena cucharada de salsa.



POLLO AL DISCO

Ingredientes

Para 10 o 12 porciones

2 kg de piezas de pollo
 Aceite de oliva
 2 cebollas blancas
 2 cebollas de verdeo
 1 cabeza de ajo
 5 zanahorias grandes
 1 puerro
 1 litro de vino blanco
 Pimienta en granos
 3 tazas de caldo
 2 kg de papa
 5 choclos
 2 hojas de laurel
 500 cc de crema de leche
 Sal
 Pimentón
 Ají molido
 Orégano

Preparación: Calentar bien el disco, agregar un chorro de aceite y dorar las piezas de pollo, aproximadamente 5 minutos de cada lado. Sacarlas y reservarlas. Tirar el aceite que quedó de más en el disco.

Pelar y cortar chiquito la cebolla y los dientes de ajo. Las zanahorias en rodajas al igual que el puerro y la cebolla de verdeo. Poner las verduras en el disco y saltear por 5 minutos. Agregar el vino blanco y la pimienta, y dejar reducir.

Cuando evaporó el alcohol añadir una taza del caldo y remover. Sumar el pollo y cocinar unos 10 minutos más o hasta que las zanahorias estén medianamente tiernas.

Cuando estén a media cocción agregar las papas peladas y cortadas en rodajas de 1 cm de espesor, el choclo cortado en tercios y añadir el caldo que faltaba y la crema. Cocinar unos 15 o 20 minutos más.

Condimentar con el ají, el pimentón, el orégano y la sal 5 minutos antes de que termine la cocción. Servir bien caliente.

BONDIOLA A LA CERVEZA NEGRA AL DISCO

Ingredientes

Para 5/6 porciones

1 kg y medio de bondiola
 1 taza de aceite de oliva
 5 dientes de ajo
 1 kg de cebolla
 1 cucharadita de ají molido
 2 morrones verdes
 Sal y pimienta
 Especies a gusto
 1 litro de cerveza negra natural (no fría)

Preparación: Cortar la bondiola en rodajas o discos de 1,5 cm de espesor aproximadamente (se calculan de 2 rodajas y media a 3 rodajas por persona). Reservar.

Poner a calentar el disco y cuando esté tomando temperatura agregar el aceite y casi inmediatamente el ajo cortado en mitades. Dejar dorar bien y retirar los ajos.

Colocar las rodajas de bondiola, una por una, poniéndolas en el centro, donde queda el aceite. Dejarlas unos segundos y con la ayuda de un pinche arrastrarlas hacia el borde. Cocinarlas de ambos lados.

Cortar las cebollas en aros de 1 centímetro de espesor aproximadamente y agregarlas al disco. Añadir los morrones verdes cortados en juliana.

Salpimentar y añadir el ají molido y alguna otro especie a gusto (orégano, tomillo, romero, etc.).

Cuando las cebollas empiecen a ponerse transparentes agregar la cerveza negra y cocinar a fuego fuerte unos 10 a 15 minutos más, a fin que se reduzca el jugo que se formó por la cerveza.

Servir bien caliente en sandwich, o acompañado con papas fritas, puré de papas o de manzanas, o fetas de zapallo calabaza salteadas en el mismo disco.





Swift

TIPO
CASERA

**HECHA
POR SWIFT.
COMO
LA HARÍAS
VOS.**



TESTIMONIO

Natalia Rondinara:
marplatense y

MECÁNICA
de camiones

Distinguida por el municipio de General Pueyrredón como una de las "mujeres que hacen historia" en el distrito, hace diez años dejó de dar clases de Educación Física para ponerse al frente de un taller especializado en mecánica pesada.

Más allá de que su padre Beto siempre le insistió con que tenía pasta para trabajar en el taller, Natalia Rondinara decidió que cursaría en su Mar del Plata el profesorado de Educación Física, carrera que ejerció hasta hace una década. Fue entonces cuando a los 36 años decidió dar un rotundo giro a su vida y volcarse a la mecánica, siguiendo aquel viejo consejo paterno.

Es que poco antes de fallecer, su papá le dijo a Natalia y a sus hermanos Fabio y Rosana qué les iba a dejar a cada uno. A Natalia le tocó el taller de calle Fitte, el que levantó su mamá Rosita mientras Beto trabajaba en la otra sucursal que heredó Fabio. A Rosana, en tanto, profesora como su hermana, le correspondió otro local donde armó su gimnasio.

"La Tornería Rondinara venía de una mala administración de un empleado de muchos años que ya no está y tuve que hacerme cargo de las deudas. No me daba el tiempo para hacer las dos actividades, por eso dejé la Educación Física", resalta.

Los primeros tres años de Natalia en el taller resultaron difíciles: números en rojo, falta de herramientas y un nombre que limpiar. Pero poco a poco el rumbo comenzó a enderezarse y hoy se siente una privilegiada de estar en el lugar que ocupa.

Especializada en puntas de cañoneras de camiones, Natalia destaca que aunque en el ámbito marplatense hay otro taller que se dedica a la misma actividad,

ENVASES DE ALUMINIO CORRUGADO / BANDEJAS DE POLIESTIRENO EXPANDIDO / FILM DE PVC / ENVASES DE POLIPROPILENO (PP) / PET / POLIESTIRENO (PS) / BOPS / VASOS Y POTES TERMICOS / VASOS Y POTES TERMICOS / VASOS / COPAS / CUBIERTOS / BANDEJAS DE PASTA CELULOSICA MOLDEADA



Saiz, Caputo & Cía. S.A.

ENVASES DESCARTABLES

En Buenos Aires:
José E. Rodo 5658 (C1440AJP)
Tel/Fax: 011-4878-4300/1/2/3
ventas@saiz-caputo.com.ar
www.saiz-caputo.com.ar

En Bahía Blanca:
Fabian Moretti
Ventas Tel/Fax: 4811062
Cel: 156-491145
fabianmoretti20@hotmail.com

LP SRL

ENVASES FLEXIBLES PERSONALIZADOS
POUCH - DOYPACK - BOLSAS DE VACIO
BOLSAS COMERCIALES Y REUTILIZABLES

www.ventaslp.com



SEGUINOS EN
INSTAGRAM

@lpsrl

Tel.: 0298-4433027
ventaslp@lpsrl.com.ar





Fotos gentileza: Natalia Rondinara (@nattyrondi)

trabajo no falta, incluso en pandemia.

-Cuando empecé no sabía nada. Si bien me crié en un taller mecánico porque con mi familia vivíamos arriba de la primera sucursal y era permanente bajar a saludar a papá y escuchar el ruido de las máquinas y ver las herramientas, esto de “manos a la obra” arrancó hace 10 años.

-¿Cómo aprendiste?

-Hice un curso de tornería en la Escuela de Oficios de Mar del Plata. Tengo el título pero no ejerzo, porque el torno demanda tiempo y no podés hacer otra cosa. Yo acá soy la que arma, desarma, atiende al cliente, el teléfono, compra los repuestos... También me especialicé en otros rubros y un mecánico que era amigo de mi papá me enseñó a trabajar en el tren delantero. Así fue aprendiendo un montón de cosas para incorporar servicios

al taller.

Tornería Rondinara hoy es una pyme unipersonal, con Natalia a la cabeza y tres empleados. El lugar, con espacio para cuatro camiones y una sala de máquinas, cuenta con una aparato vital inventado por su papá. “Es portátil, se llama ‘brocadora’ y permite rectificar el interior de la manga de cañonera”, indica.

-Ahora les estoy enseñando el oficio a mi hijo de 16 (Tahiel) y a mi hija de 13 (Lihuen). Vienen contentos al taller cuando les cuadra un ratito. La gente les dice “qué mamá que tenés” y ellos ¡llenos de orgullo!

Con pasión y voluntad

-¿Sos la primera mujer marplatense que se dedica a este oficio?

-Creo que soy la primera en la Argentina y no sé si no

me quedo corta. Conozco camioneras, mujeres que hacen cambios de filtros y de aceite, soldadoras, carburistas, pero no que se dediquen a la mecánica pesada.

Natalia recuerda que al principio la gente se sorprendía. No solo por verla trabajar con grandes pesos a pesar de su textura delgada, sino también por sus conocimientos. “Les llamaba la atención las explicaciones que daba siendo mujer; a muchos hombres les preguntás qué es la punta de cañonera y no tienen ni idea”, apunta.

-¿Alguna vez hubo falta de aceptación o te subestimaron?

-No, realmente no. Tuve algún que otro comentario, como el de un hombre que vino y dijo “yo con mujeres no puedo hablar”, pero después de que mis compañeros le revisaran el camión y yo le explicara todo, se disculpó. No podía creer lo que sabía. La verdad es que tuve más palabras de halago que de discriminación, porque saben lo que es el trabajo o se lo imaginan, tienen en claro que hay que hacer fuerza y un montón de cosas más, entonces es más la admiración que provocho en el hombre que el desagrado.

Natalia cuenta que jamás le negaron un trabajo por ser mujer, sino todo lo contrario. Algunos clientes incluso van con sus parejas y les dicen “esta es la

chica que me arregló el camión”.

Destaca también que, a diferencia de lo que ocurre en un taller exclusivamente de hombres donde por ahí ante un problema aparecen insultos, en su espacio laboral predomina el buen trato.

“Intento consensuar. Cuando llaman enojados, deajo que digan todo lo que tengan que decir y después les hablo con respeto, explicándoles la situación”, sostiene.

Para mejorar la experiencia del cliente, Natalia explica que también envía por WhatsApp el proceso del trabajo en fotos y videos para “mostrar honradez, porque una vez que armaste el cliente no sabe si vos le cambiaste todos los repuestos”.

Como lo hizo con el profesorado tiempo atrás, realiza su trabajo con pasión y voluntad, “como todas las cosas de mi vida”. Y si bien a veces tiene ganas de dar alguna clase, no se arrepiente de la decisión que tomó.

“Me encanta este oficio y cuando pienso en el futuro me veo con el mameluco. Tengo un montón de proyectos y de lo único que me arrepiento es de no haberlo agarrado antes, porque hubiese sido distinto aprender de la mano de mi papá”, admite.

Natalia trata de transmitir, sobre todo a sus hijos, la importancia de hacer lo que a uno le gusta, porque “va más allá de lo económico y de cualquier cosa mundana; es algo que te reconforta el alma y todos los días te dan ganas de hacerlo”.

Mientras tanto, proyecta muchos años más en el taller para seguir creciendo y continuar con el legado Rondinara.

“Cuando sea más grande voy a estar acá, no sé si la misma cantidad de horas, pero voy a estar. Me encanta el ambiente, el olor, el frío, el calor. ¡No hay nada tan malo que me quite las ganas de venir al taller!”, concluye.



GAMMA

MAQUINAS



Todo nuestro catálogo en www.gammaherramientas.com.ar



Nuevo Consejo de Administración de La Coope

La Asamblea General Ordinaria de la Cooperativa Obrera correspondiente al ejercicio 110, comprendido entre el 1 de marzo de 2020 y el 28 de febrero de 2021, aprobó la memoria, estados contables y demás documentación presentada, como asimismo el Balance Social Cooperativo, además de renovarse parcialmente el Consejo de Administración.

De tal manera, el nuevo Consejo quedó conformado de la siguiente manera:

Presidente, Mónica Elsa Giambelluca; vicepresidente, Luis Erasmo Ortis; secretario, Carlos Alberto Castaño; prosecretaria, Sandra Rosana Martínez; tesorera, María Susana García y protesorero, Mario Aníbal Caraffini.

Como consejeros titulares asumieron María Isabel Casas, María de los Angeles Celani, Laura Inés Fillottrani, María del Rosario Leyes, Irma Beatriz Palandri y Laura Marisa Pilotti.

En tanto, los consejeros

suplentes son Enrique Valledor, Carlos Dante Cacciurri, Diego Nicolás Nordenstrom, Enrique Andrés Oehrens.

Como síndico titular fue elegido Vicente Chinestra Tárraga y como síndico suplente, Daniel Gregorio Potenar. La comisión de relaciones con la comunidad está integrada por la totalidad de los consejeros.

La Asamblea también aprobó la distribución del excedente repartible del último ejercicio por un valor de \$ 703.176.125 suma que surge de la diferencia positiva entre los ingresos y los costos prestados a los asociados.

Del excedente repartible, de acuerdo con lo que establece la Ley de Cooperativas, deben destinarse obligatoriamente tres partidas del 5% a la reserva legal al fondo de acción asistencial y laboral y al fondo de educación y capacitación cooperativas, quedando el remanente del 85% para asignar a los asociados en concepto

de interés sobre el capital integrado y retorno sobre las operaciones.

Con ese remanente, la Asamblea aprobó acreditar a los más de dos millones de asociados de La Coope, 402.117.618,74 millones de pesos que obedecen al retorno al consumo sobre las compras efectuadas entre el 1 de marzo de 2020 y el 28 de febrero de 2021, y \$ 301.058.506,47 por intereses sobre las cuotas sociales de capital integrados. En consecuencia, más de 703 millones de pesos fueron acreditados en las respectivas cuentas individuales de capital de nuestros asociados.

Como viene sucediendo desde el año 2009, también la Asamblea de Delegados dispuso que los asociados deben integrar un capital proporcional que sea por lo menos igual a la suma de los retornos de los últimos 5 ejercicios, pudiendo solicitar el reembolso del sobrante de capital por encima

de esa integración mínima y siempre que el total integrado no resulte inferior a \$ 750.

A partir del lunes 16 de agosto y en forma progresiva, según la terminación del número de documento de identidad, al pasar por las cajas registradoras de los distintos supermercados de La Coope los asociados fueron informados de su eventual sobrante de capital, para que decidieran aplicarlo al pago de su compra o mantenerlo ganando intereses en su cuenta individual de capital. Esta misma acción también se pudo realizar desde la aplicación miCoope.

Además, en la parte inferior de cada tique se informa el capital integrado y el capital mínimo a integrar por el asociado, quien también puede obtener toda la información relativa a sus intereses, retorno y movimiento de la cuenta individual de capital en la página web www.cooperativaobrera.coop.

La
Diversión
de estar
en casa

¡Juegan en esta
cancha
ganamos todos!



La Plata contará con una sucursal de La Coope

La Cooperativa Obrera habilitará su primera sucursal en la ciudad de La Plata, tras cerrar un acuerdo con los propietarios de un local en el que durante varios años funcionara la reconocida casa de artículos del hogar Rogelio González.

El inmueble está ubicado en la zona céntrica de la capital de la Provincia de Buenos Aires y cuenta con 1.180 metros cuadrados de área de ventas sobre una superficie total de terreno de 1.364 metros cuadrados, presentando a los consumidores la posibilidad de elegir entrar y salir del local por avenida 7 o por calle 57 ya que en ambos contará con cajas registradoras.

De la firma del acuerdo tomaron parte Fernando González, en representación de los anteriores propietarios, Mónica Giambelluca, Rubén Fillotrani y Raúl Gournalusse, Presidenta, Secretario y Tesorero, respectivamente, de la Cooperativa Obrera.

Asimismo asistieron al acto Héctor Jacquet, Gerente General; Pablo Barbieri, Subgerente General; Mariano Glas, Gerente de Supermercados, y Alejandro Marinello, responsable de la Asesoría Letrada de la Cooperativa Obrera.

En el local, que posee además 17 lugares para el estacionamiento de vehículos, se están llevando a cabo distintos trabajos de remodelación, adecuación y modernización, razón por la cual está previsto que la flamante boca de expendio comience a operar a comienzos del 2022.

La sucursal contará con un amplio surtido de productos de almacén frescos, limpieza, perfumería, bebidas, verdulería y panificados. Además tendrá atención personalizada en su carnicería y en el sector de CoopeHogar (artículos del hogar).

Además están previstos sectores destinados al armado y entrega de compras realizadas a través de sus plataformas de correo electrónico lacoopeencasa.coop (productos de supermercado) y coopehogar.coop (artículos del hogar).

Reunión con el intendente Garro

Héctor Jacquet y Alejandro Marinello, Gerente General y el Asesor Letrado de la Cooperativa Obrera, respectivamente, fueron recibidos en el Palacio Municipal platense por el Jefe Comunal Julio Garro.

Del encuentro también tomaron parte Horacio Prada, Secretario de Economía; Fabián Prechodnik, asesor y candidato a senador provincial, y Javier Mor Roig, concejal.

En la oportunidad, los representantes de La Coope realizaron una presentación institucional de la entidad y brindaron detalles acerca de las características del supermercado proyectado, como así también el personal a ocupar y el cronograma de obras.

Las autoridades platenses recibieron la noticia con beneplácito, al considerar que la ciudad está necesitando una oferta comercial moderna y adecuada a las exigencias de los consumidores de hoy, realizando varias consultas sobre el proyecto y comprometiéndose además a brindar su colaboración para que en el menor tiempo posible la sucursal abra sus puertas.

Luego de la reunión, Garro manifestó en la red social Twitter que “la llegada de un nuevo supermercado a la ciudad es una buena noticia para todos! Más inversión y más trabajo para los platenses”.



HONDO PESAR POR LA MUERTE DE M. CARACCIOLO

Profundo pesar causó en todo el ámbito bahiense el fallecimiento de Miguel Caracciolo, referente de instituciones como la Asociación para la Prevención del Síndrome Urémico y el Rotary Club, acaecido a los 65 años, afectado por un cuadro de Covid-19.

Tras la traumática experiencia que había vivido con su hijo Federico en 2008, Caracciolo fundó la Asociación para la Prevención del Síndrome Urémico Hemolítico (APRESUH), entidad conformada por familiares de pacientes, profesionales de la salud e investigadores, llevando a cabo una lucha incansable para dar a conocer los efectos de la enfermedad y cómo prevenirla.

Asimismo, durante más de una década colaboró de manera permanente y en forma desinteresada con La Coope, capacitando al personal y brindando charlas sobre la prevención del SUH dirigidas a los asociados, e impulsadas a través del Círculo de Consumidores de la Cooperativa Obrera.

Nos deja una excelente persona, con valores y principios que tanto se exigen en la sociedad actual y que el movimiento cooperativo hace valer en su accionar diario, pero queda un legado en la lucha contra el SUH que debemos potenciar, en procura de disminuir las consecuencias de esta temible enfermedad que sufren en mayor medida los más chicos.

Si lo logramos no solo será una acción sanitaria sino también un merecido homenaje para Miguel, sus seres queridos y quienes vienen luchando junto a él en la prevención del Síndrome Urémico Hemolítico.



De la firma del acuerdo tomaron parte Héctor Jacquet, Raúl Gournalusse, Mónica Giambelluca, Rubén Fillotrani y Fernando González.

⇒ ¡NUEVOS! ⇐

Terma

#SinAzúcar





Tucumán también tiene su ruta del vino

Con 14 bodegas ubicadas a lo largo de unos 100 kilómetros en los Valles Calchaquíes, la propuesta une una historia ancestral, la cultura de la Pachamama, un escenario natural incomparable y la vanguardia en la elaboración vitivinícola.

El turismo enológico también tiene su lugar en la provincia de Tucumán donde, desde Tafí del Valle hasta el Corredor de la Ruta 40 en los Valles Calchaquíes, se celebra la historia y la cultura del trabajo en terruños que revelan la ruta del vino tucumano, una alternativa que conjuga colores, aromas y paisajes.

El recorrido trepa desde los 1.750 hasta los 3.000 metros

sobre el nivel del mar, con 350 días soleados al año y una amplitud térmica y vientos que aseguran la sanidad de las uvas y una diversidad de cepas (comprendidas desde el malbec al torrentés) que sintetizan el mundo vitivinícola.

La diversidad en la elaboración de vinos en suelo tucumano es una constante. Los hay artesanales, boutique e industriales y muestra también la historia de los pueblos ori-

ginarios, lo ancestral, lo español y lo jesuita. Así el visitante descubrirá que en los Valles Calchaquíes existen viñedos desde fines del siglo XVI y, que la bebida nacional se elabora desde el siglo XIX.

En general en estos viñedos se trabaja la tierra en forma orgánica, con abonos naturales de guano y orujo, mientras que el riego es por goteo, con aguas de alta montaña o pozos profundos.

Entre las particularidades

del recorrido está la bodega Luna de Cuarzo, creada por Silvia Gramajo, la primera mujer tucumana que desarrolló su emprendimiento sobre la ruta 40. Por otra parte, el establecimiento Vinos de Los Amaichas es el único de la Argentina y la tercera bodega del mundo en ser administrada y dirigida por una comunidad de un pueblo indígena, y se encuentra sobre la ruta provincial 307.

Además de los vinos, las fincas y los viñedos, el recorrido también ofrece artesanos ceramistas y textiles, travesías en 4x4, cabalgatas, senderismo y la posibilidad de acceder al observatorio de astronómico de Ampimpa.

Para llegar al Camino del Vino Tucumano, desde San Miguel se debe ir por la ruta provincial 307 hacia Tafí del Valle, por la Cuesta del Infiernillo hasta Amaicha del Valle, y el acceso a la ruta 40 rumbo norte hasta Colalao del Valle.



TRIPLE RECARGA
NUTRICIÓN, SUAVIDAD Y BRILLO HASTA LAS PUNTAS



NUEVO
GARNIER
FRUCTIS
RECARGA
NUTRITIVA

CON ACEITE DE COCO, PALTA Y ARGÁN

TOCOS NUESTROS PRODUCTOS ESTÁN OFICIALMENTE APROBADOS POR



ES MI FAVORITA

© @loydadatina

AGUA MICELAR
TODO EN 1

1 LIMPIA 2 DESMAQUILLA 3 TONIFICA

+10.000

RESEÑAS ★★★★★

¡AHORA EN UN FORMATO MINI, PARA QUE PUEDES PROBARLA!



Nº 1

*Fuente: Cálculo basado en el número de ventas de Micellar Water por un periodo de 12 meses hasta septiembre de 2020 en 28 países en el segmento de cosméticos del mercado masivo. Dirección: Barcelona, España. © The Garnier Company. El Más de 10.000 reseñas y 5 estrellas sobre 11.400 reseñas del Agua Micelar Todo en 1 en un periodo de Garnier USA y Latinoamérica abril 2019 y abril 2020.



NUEVAS
AMPOLLAS EN
MASCARILLAS DE TELA
RÁPIDA ACCIÓN & ALTA CONCENTRACIÓN
SÚPER ALIMENTOS + **ACTIVOS EFICACES**

VEGANO



ESENCIA DE ANANÁ

ESENCIA DE KALE

ESENCIA DE SANDÍA

ANTIFATIGA **EFEECTO DETOX** **REAFIRMANTE**
VITAMINA C_g **NIACINAMIDA** **ÁCIDO HIALURÓNICO**

GARNIER COMPROMETIDO CON GREEN BEAUTY: más información en www.garnier.com/la



Lucas y la visita a la planta de reciclaje



Este cuento corto de Silvia García, escritora chaqueña radicada en España, destaca la importancia de respetar el medio ambiente y de separar los desechos para reciclarlos y darles un segundo uso, en razón de que los recursos en la Tierra no son ilimitados.

A Lucas le hacía mucha gracia ver a su vecino bajar la basura cargado de bolsas. En su casa solo tenían una para todo y pensaban que era mucho más cómodo.

Aprovechaban mucho mejor el espacio de la cocina y tardaban mucho menos en recoger cuando terminaban de comer.

Por todo eso, aún le hacía más gracia ver a su vecino cargado con bolsas en el ascensor.

Un día, al llegar la primavera, Lucas fue con su clase de excursión.

Esta vez tocaba un destino sorpresa, pero la profesora les dijo que iban a aprender mucho y que a algunos iba a cambiarles la forma de ver las cosas.

Lucas estuvo súper intrigado durante todo el trayecto en el ómnibus.

Al llegar al destino, no entendió nada durante los primeros minutos. Enormes cintas transportadoras plagadas de basura.

En una vio plásticos y latas de gaseosas, en otra, tarros de cristal, en otra, cartones. No entendía para qué alguien querría acumular toda esa basura.

Luego pensó que nunca en sus 10 años de vida se había preguntado a dónde iba a parar todos los desperdicios que desechaban en casa.

Su familia los tiraba al contenedor y se olvidaba. Lucas tiraba el pote del yogur o la piel de la naranja sin pensar más allá. Arrojava la lata de gaseosa o las espinas del pescado sin darse cuenta de que a lo mejor no estaba haciendo las cosas bien.

En la planta de reciclaje, que al fin de cuentas había sido el misterioso destino de la excursión escolar, le explicaron lo importante que era separar los desechos para reciclarlos.

Se trataba de darles una segunda vida porque, como les insistieron mucho, los recursos no son ilimitados en la Tierra.

Lucas volvió a su casa con la mentalidad totalmente cambiada. Había visto en primera persona todo lo que se podía hacer con la basura que ellos creían inservible.

Les explicó a sus padres que debían ir a comprar bolsas de diferentes colores para separar las cosas y después depositarlas en los contenedores correspondientes.

Los padres de Lucas no parecían muy convencidos, pero cuando vieron a su hijo empezar a poner aquellos consejos en práctica decidieron imitarlo. Pronto se dieron cuenta de que no era tan aparatoso como pensaban.

Cada día de la semana, a parte de la basura orgánica, bajaban los envases, el vidrio, el papel... Incluso los restos de comida se podían aprovechar.

Como vivían en un edificio con jardín, instalaron un cubo enorme para que poco a poco la basura orgánica, los restos de alimentos, se fuesen convirtiendo en abono para las plantas y árboles.

PG PUNTO GRAFICO

www.puntograficobb.com

Sixto Laspiur 443 | Bahía Blanca
puntografico@bvconline.com.ar
0291 452 7308 / 291 5245438

SOMOS FABRICANTES



ROLLOS FISCALES
ROLLOS TÉRMICOS
ROLLOS BALANZA

AGENDA

PAPEL ILUSTRACIÓN DE 300GRS
+ MENSUAL 12 MESES + CALENDARIO DE LLUVIA



MURAL A3

PAPEL ILUSTRACIÓN DE 300GRS



2022

PG PUNTO GRAFICO

MURAL A4

PAPEL ILUSTRACIÓN DE 300GRS



291 5245438

0291 4527308
SIXTO LASPIUR 443
EL BLANCA

291 5245438

0291 4527308
SIXTO LASPIUR 443
EL BLANCA

SERVICIO DE IMPRESION EN 24HS
Impresión Offset, Digital y Gran Formato
Packaging | Bolsas de Cartulina
Folletería Comercial | Formularios Continuos
MÁS DE 20 AÑOS EN EL RUBRO

CARPITA

PAPEL ILUSTRACIÓN DE 300GRS



LA MAÑANA DE LA RADIO ¡SE VIVE EN LU2!

JOSÉ MARÍA PAZ

JUAN I. SCHWERDT / ROMINA FARIAS
DANILO BELLONI / PABLO PASCUAL

LUNES A VIERNES
6,30 HS.

PANORAMA

MALENA RUPPEL

JUAN CARLOS MESCHINI
PAOLA MARCO

LUNES A VIERNES
10 HS.

BIENVENIDOS

RADIO BAHÍA BLANCA AM 840

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.

MOLINETE DE PAPEL

Tema: El viento.

NECESITÁS:

- Un cuadrado de papel de 20x20 cm.
- Tijera.
- Un alfiler.
- Un corcho.

1) Cortá el papel desde cada esquina hasta 1 cm antes del centro.

2) Doblá cada dos puntas hasta un poco más allá del centro.

3) Pinchá con el alfiler en el centro a esas cuatro puntas.

4) Por detrás, clavá el alfiler en el corcho, sin apretar a fondo.

5) Tomando el molinete por el corcho frente al viento, observá lo que pasa.

QUÉ SUCEDIÓ
El molinete tiende a moverse girando por la acción del viento. Con esta actividad es posible conocer la dirección y velocidad del viento.

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