

PIZZA ALLEGRE
TE VA A GUSTAR

ENVIOS A DOMICILIO
Edison 1043 - Santa Rosa

456-613

REGION®

La Pampa

Un puente de comunicación

Del 26 de octubre al 1° de noviembre de 2007 - Año 17 - N° 828 - R.N.P.I. N° 359581 - Redacción: Urquiza 640 - Telefax: (02954) 43-2164 / 42-9025 / 42-8338
info@region.com.ar - Santa Rosa - Provincia de La Pampa - Patagonia Argentina - www.region.com.ar - Director Propietario: Gerardo Yánes

LA PASTA ALLEGRE
SEGUIE PROBANDO
TE VA A GUSTAR

ENVIOS A DOMICILIO
Edison 1041
Santa Rosa

458-202

Dedocracia en democracia en las elecciones nacionales

Este fin de semana Argentina elige quien gobernará el país por un nuevo período de cuatro años.

Lo llamativo es el escenario de una elección democrática entre candidatos nacionales elegidos «a dedo».

Las encuestas dicen que sólo tres tienen posibilidades de ganar y ordenan las preferencias encabezando con la justicialista K, Cristina Fernández de Kirchner, elegida como posta por su esposo, en un traspaso casi hereditario donde será acompañada por un vicepresidente radical.

Luego posicionan a Elisa Carrió, la creadora del ARI autoproclamada para la función en otra marca, que promete un país previsible como ella misma.

Y finalmente le dan una posibilidad remota a Roberto Lavagna, que se lanzó por su cuenta mientras que en el viaje gente de a pie se subió a su colectivo, conformando el último bastión del poder masculino con posibilidades de



A pesar de todo, lo importante es ir a votar, influir con nuestra opinión de acuerdo a lo que cada uno considere y exigir luego todos los días nuestros derechos como ciudadanos, para que el autoritarismo no gane lugar y para que el país no sea dilapidado en una injusta distribución de riquezas.

governar, en una Argentina tanguera en la que antes eran los hombres los que llevaban los pantalones.

Completan la nómina de señores que participan para aportar fichas en su futuro laboral: Alberto Rodríguez Saa;

Ricardo López Murphy; Jorge Sobisch; Fernando Pino Solanas y una extensa y distinguida lista de ambos géneros que suma en total 13 postulantes al sillón de Rivadavia.

Atento a los cálculos estadísticos (que en honor a la verdad pocas veces fallan y que no son difíciles de hacer, basta con medir el conurbano bonaerense que es el que define la balanza por sumar más votos), de no ser por un revés inesperado y poco previsible, Argentina tendrá una mujer en el poder máximo de la Nación -elegida mediante el sufragio-, por primera vez en su historia, lo que no es de extrañar en el contexto global, ya que otras seis mujeres presiden países en el mundo actualmente.

El dato resulta interesante y el resultado habrá que verlo con el correr de los próximos meses, especialmente de marzo en adelante.

Parfraseando al General Perón: *para conocer a un chojo lo mejor es verlo andar.*

Versión digital y archivo
www.region.com.ar

Costa Cruceros



La compañía líder en Italia y Europa y primera en Sudamérica, ordenó dos nuevos barcos de 114 mil toneladas de peso bruto y una inversión de 1.020 millones de euros, que se sumarán a la flota en 2011 y 2012, respectivamente. Para tener una idea del tamaño de cada una de estas naves, se puede consignar que su volumen equivale al de 3.900 autobuses, que su peso en tierra es el equivalente a 110 Boeing 747, que el hierro utilizado es tres veces mayor que el empleado en la construcción de la Torre Eiffel, que la energía que genera es suficiente para abastecer una ciudad de 50 mil habitantes y que la superficie de bares y salones equivale a cinco canchas de fútbol...

Edición Nacional
«Diario del Viajero»
LAS LIBERTADES Y LAS FUGAS

Por Elizabeth Tuma y Carlos Besanson
La búsqueda de la libertad está implícita en la naturaleza humana. Todos ansiamos tener libertad de tiempo, de movimiento, de opciones. Sin embargo el vivir en sociedad representa una pérdida de espacio; nuestra mortalidad...

Nota completa en tapa del Suplemento

Fiesta de la Caza será el 1ro de diciembre



Jorge Beloqui, presidente del Club de Caza Mayor y Menor «Valle de Quehué», confirmó a REGION® la realización de una nueva edición de la Fiesta Provincial de la Caza para el primer sábado de diciembre en Quehué y anunció importantes proyectos a desarrollarse en la localidad, cifrando su esperanza en el triunfo justicialista...

La Pampa finalista del Desafío Sebrae

Se dieron a conocer los ocho equipos finalistas del Desafío Sebrae Argentina 2007, el juego de simulación de negocios más jugado en el mundo que organiza en nuestro país la Fundación Argenpyme, donde La Pampa contará por primera vez con un equipo en la Final Nacional...

Centro Bulonero de La Pampa

Sistemas Hidráulicos
venta y Reparación

Tel.: (02954) 41-6791
Av. Roca 618 • Santa Rosa
e-mail: labulonera@cpenet.com.ar

Premio Nacional de la Calidad



Las licenciadas Magdalena Serrano de Aparicio y Alejandra Corral, desarrollaron en la Subsecretaría de Turismo de La Pampa, las bases del Premio Nacional de la Calidad.

Magdalena Serrano de Aparicio y Alejandra Corral estuvieron en Santa Rosa desarrollando la 2ª edición del curso Programa de Extensión del Modelo de las Bases del Premio Nacional de la Calidad, en la Subsecretaría de Turismo.

«El Premio Nacional a la Calidad es un modelo de gestión, una consecuencia de haber aplicado este modelo a lo largo de dos o tres años. Tiene

algunas diferencias entre el sector público y el privado, pero los resultados se miden cuando se presenta ante el organismo administrador del premio, que en el caso del sector público es la Subsecretaría de la Gestión Pública y en el caso de las empresas, es la Fundación Empresaria para la Calidad y la Excelencia» explicó a REGION® la licenciada Magdalena Serrano...

Fam Tour por estancias pampeanas



Carlos Lorences de la Estancia Turística «San Carlos» y Yolanda Garro de «La Marianita», agasajando a los visitantes, entre los cuales hubo operadores de Turismo que ya armaron paquetes, sorprendidos por la calidad de la oferta constatada.

Dentro del Programa «Argentina para Argentinos», la Cámara de Turismo de La Pampa organizó una visita a establecimientos rurales miembros de la Red Rural de CatuLPa. Asistieron como invitados especiales la secretaria de la CAT, Nancy Braillard, Humberto Leme y Cristina Nemesio, directivos de CAT y

FedeCaTur y operadores de Turismo, que ya armaron paquetes, sorprendidos por la calidad de la oferta constatada. El grupo visitó la Escuela de Equitación La Cuesta - Altos del Payún y las estancias turísticas Villaverde, San Carlos y La Marianita, no pudiendo llegar, por razones climáticas, a La Holanda...

Costos actualizados de la Construcción

Cada último viernes del mes publicamos sobre el modelo de una vivienda unifamiliar en Planta Baja, de una superficie de 115 m2, construida en mampostería de ladrillo común y losa cerámica, los costos actualizados del M2.

pinturerías
Deballi

ENVIOS A DOMICILIO

TODAS LAS OPCIONES PARA SU PILETA

Tersuave EL PODER DE LA PINTURA

Plavicon INVERSIÓN PARA PISCINAS

LOXON Piscinas BASE ACUOSA

SHERWIN WILLIAMS CALIDAD EN PINTURAS

Av. Luro 1.131
Tel: (02954) 45-3922

Av. Luro y Alvear
Tel: (02954) 42-1922

Av. Ameghino
esq. Av. Edison
Tel: (02954) 43-8949

REGION Un puente de comunicación es marca registrada ante la D.N.R. Título N° 1.499.988. Redacción y Publicación: Urquiza 640. Telefax: (02954) 43-2164. Distribución: Santa Rosa - La Pampa - República Argentina. Publicación declarada de Interés General por el Registro Nacional de la Propiedad Intelectual N° 359581. Galardonado con la Cinta Azul de la Propiedad Intelectual N° 359581. Galardonado con el Libro Semanario, años 1997/1998, 1999/2000, 2001/2002, 2003/2004, 2005/2006, 2007/2008. Todos los derechos reservados. La Dirección no se hace responsable por las notas firmadas por personas e instituciones o por otras fuentes, las cuales pueden coincidir o no con nuestro pensamiento redaccional sobre el tema. Impreso en Argentina por Agencia Periodística CID, Av. de Mayo 666. Tel: (011) 4331-5050 - Buenos Aires. PRINTED IN ARGENTINA.

Pondrán en marcha el tren turístico a Quehué

VIENE DE TAPA

«Nuestra localidad reúne las condiciones para ser visitada por el turismo que pasa hacia el Sur de nuestro país -aseguró Beloqui-, pero para eso debemos poner en marcha el tan ansiado y postergado circuito turístico con visitas guiadas dentro de la localidad». También adelantó el dirigente que tienen otros proyectos como el Festival de la Brama «que no entusiasma a nuestras autoridades», dijo.

Respecto a la Fiesta Provincial de la Caza Mayor y Menor a desarrollarse en el salón de fiestas del Club Juventud Unida Quehuense, el sábado 1º de diciembre, están con muchas expectativas porque podría ser declarada Fiesta Nacional. «Estamos esperando y no descartamos esta posibilidad» mencionó.

El tren turístico

Jorge Beloqui destacó el ambicioso proyecto en el cual vienen trabajando desde 1990 cuando pasó el último tren por Quehué y al respecto hizo una reseña: «En 1999 siendo Jorge intendente, entre la Municipalidad de Santa Rosa, el municipio local y el Club de Caza Valle de Quehué, hicimos un estudio en conjunto

con Ferro Expreso Pampeano a efectos de determinar el estado de las vías desde Toay hasta General Acha. Dicho estudio, que tuvo una duración de 40 días, arrojó un resultado altamente positivo y sorprendente para Ferro Expreso, por el buen estado del ramal y porque el mismo se encuentra en un 70% asentado en copa y barrilón, un material de origen inglés de características irrompibles».

«Estamos convencidos de que nuestra localidad en la próxima gestión -dijo Beloqui- cifrando esperanzas en los triunfos de Oscar Jorge como gobernador y Enrique López como intendente de Quehué -contará con ésta y muchas otras posibilidades. Desde el Club hemos trabajado y seguiremos trabajando en este proyecto».

Otras obras para Quehué

A su vez Beloqui mencionó la necesidad de llevar el gas natural a Quehué, reparar los 20 kilómetros de asfalto de la RP Nº 18 que unen la localidad con la RN Nº 35, lo mismo que el tramo hasta General Acha de la RP Nº 9, todos proyectos pendientes que se cristalizarían a partir de una nueva gestión de gobierno.

ENTRE CATULPA Y MUNICIPALIDAD DE S. ROSA

Firman convenio para capacitación en turismo



El secretario de Gobierno y Acción Social, Dr. José Carlos Moslares, junto a la directora de Acción Social, Dra. Carina Ganuza, y el presidente de la Cámara de Turismo de La Pampa, Hugo Fernández Zamponi, rubricaron un Convenio de Colaboración entre la Cámara y el Municipio, para desarrollar una serie de capacitaciones en turismo.

Compromiso Social

En tal marco, el Secretario Moslares expresó que «este convenio tiene como marco, todo el trabajo que venimos desempeñando en forma conjunta, sobre todo en lo que tiene que ver con la generación de nuevas fuentes de empleo y capacitación para los beneficiarios de planes sociales pertenecientes al municipio». El funcionario remarcó además que dichas acciones, tendientes a mejorar las condiciones de empleabilidad de los beneficiarios de planes sociales, no podrían ser posibles sin el compromiso social que han demostrado muchas instituciones del medio, como en este caso la Cámara de Turismo, que con su iniciativa de capacitación colaboran en la reinserción laboral de muchas personas.

Seguidamente, detallando parte de las bases del convenio, indicó que el mismo abarcará distintas capacitaciones referentes a la actividad turística de la ciudad, destinadas a los beneficiarios del Programa INCLUIR, el cual está conformado por Jefes y Jefas de Hogar de entre 18 y 25 años de edad. Los mismos recibirán una beca o remuneración

por parte del municipio, y como contraprestación deberán registrar su participación en alguna de las series de cursos organizados en conjunto con distintas entidades.

Nuevo seminario en breve

Por su parte, Hugo Zamponi relató que una de las experiencias integradas en el convenio ya comenzó a aplicarse con notables resultados.

En este caso describió que la semana pasada, beneficiarios del Programa INCLUIR participaron de un seminario sobre turismo, organizado por la Cámara Argentina de Turismo. Paralelamente, destacó que a partir de haber formalizado hoy la firma del convenio, se podrá potenciar la actividad y trabajo conjunto entre la Cámara de Turismo de La Pampa y el Área Social de toda la Provincia.

«Todos somos conscientes que el área social, es el factor fundamental de la inserción en el turismo. Porque la actividad turística ha servido en muchos casos para sacar del anonimato y de la miseria muchas grandes y pequeñas urbes. Pero eso no es posible sin una adecuada y previa capacitación de las personas que se van insertando al sector» dijo. Finalmente, adelantó que en poco tiempo más, la Cámara traerá a Santa Rosa a un destacado gerente ejecutivo de un prestigioso hotel de cadena internacional, para que dicte un seminario sobre «Calidad y Atención al Cliente», en el cual podrán ser partícipes, sin costo alguno, todos los beneficiarios de los planes Jefes y Jefas del municipio.

SUMA CINCO NAVES EN CONSTRUCCIÓN

Costa cruceros encargó dos nuevos barcos



Costa Concordia, las nuevas unidades serán gemelos de esta nave, de 290 metros de largo y 36 de ancho, 1.500 cabinas y capacidad para 3.780 huéspedes.

Las dos nuevas naves serán construidas en el astillero Fincantieri de Marghera y serán barcos gemelos del Costa Concordia, Costa Serena y Costa Pacifica, de 290 metros de largo y 36 de ancho, 1.500 cabinas y capacidad para 3.780 huéspedes. Con la firma de este contrato son cinco los barcos actualmente en construcción

«Con esta nueva orden por dos barcos que se sumarán a nuestra actual flota de doce y a otros tres barcos ordenados previamente, no sólo estamos reforzando nuestra posición como líderes del mercado en Italia y Europa, sino que respondemos a la demanda para nuestro producto de los clientes de todo el planeta», declaró Pier Luigi Foschi, CEO de Costa Cruceros S.p.A. «Estamos muy felices que Fincantieri sea el encargado de la construcción de estos barcos del estilo del Concordia y celebramos nuestra exitosa asociación».

El jefe ejecutivo de administración de Fincantieri, Giuseppe Bono, añadió: «Estamos muy orgullosos de haber contribuido y de seguir contribuyendo en el crecimiento de Costa, el operador de cruceros más grande de Europa. Costa acaba de celebrar su pasajero 1 millón en 2007. Estoy seguro que esta alian-

za será duradera y permitirá a nuestras compañías consolidar nuestra posición de líderes en el mercado en ambas áreas de negocio».

Los nuevos barcos ofrecerán las mismas innovaciones que disponen los otros buques del estilo Concordia, incluyendo los 7 mil metros cuadrados del Samsara Spa, que con sus dos pisos se constituye en el centro exclusivo para el bienestar y la salud más grande construido a bordo de una nave. También dispondrán de dos piscinas con cubierta retráctil, una con una pantalla gigante. Muy cerca de allí, aparece otra de las novedades de a bordo: el Simulador de un verdadero Fórmula 1, donde los pasajeros podrán demostrar sus cualidades conductivas disputando un exigente Gran Prix.

Con la incorporación de los nuevos barcos, la capacidad total de Costa Cruceros se incrementará en un 20%.

Las dos nuevas órdenes elevan el programa de expansión de flota de Costa a un total de 5,5 mil millones de euros, sumando entre el 2000 y el 2012 trece nuevos barcos. Para el 2012, cuando se incorpore el último de los barcos encargado, la flota de Costa será de 17 buques con una capacidad total aproximada para 36.700 huéspedes.

AGUA
VEST
Tel: (02954) **434300**

CONTACTO
104.1 FM 104.1 FM
WEB www.contactoradio.com
E-MAIL: info@contactoradio.com

Para vivir intensamente el deporte de la cacería y la pesca, en familia y con buenos amigos...
ARMERIA EL TAJAMAR
de Roberto Clifton
Todo lo que un buen cazador necesita:
Armas • Municiones • Indumentaria • Camping • Cuchillería
Asesoramiento • Taller Integral • Permisos de caza
Receptoría de trámites de RENAR
Para el buen pescador todos los artículos
Alvear esq. Urquiza • E-mail: eltajamar@cpenet.com.ar
Cel: (02954) 15-55-3565 • Tel: (02954) 41-3016 • S. Rosa

desde aquí directo al Norte
TUS

Nuevo servicio a Córdoba, en unidades semi cama con cena a bordo, con toda la atención que Ud. se merece. ...y nosotros acostumbramos.

Boletería Nº 6 - Tel.: (02954) 43-2140 - S. Rosa

Siempre más cerca.
desde aquí directo al Sur

MAPA CARRETERO DE LA PAMPA
7ma Actualización
• Rutas y Distancias • Índice de localidades • Estaciones de GNC • Sitios Turísticos • Campings • Corredor Bioceánico • Casa de Piedra • Ruta de la Cría
Consígalos en empresas auspiciantes, oficinas y empresas de turismo y en nuestra Redacción: Urquiza 640, S. Rosa o por tel: (02954) 43-2164

CHINESE FAST FOOD
Tenedor Libre
Consulte por Eventos Especiales Fiestas - Cumpleaños - Despedidas
Estamos en el Club Español - Hilarios Lagos 245
Tel. (02954) 439320 Santa Rosa - La Pampa

Un fin de semana distinto en Santa Rosa
Hotel CUPRUM
• Habitaciones con frigobar TV/Internet • Suite Principal con hidromasajes • Habitaciones especiales
Reservas con anticipación al telefax: 42-0500 rotativa Av. Spinetto y Carlos Gardel • Santa Rosa
info@hotelcuprum.com.ar • www.hotelcuprum.com.ar

Haga un alto en el Valle del Rio Colorado
HOTEL CRUCEROS
• Habitaciones y departamentos • TV satelital • Aire y calefacción central • Cocheras cubiertas • Snack bar 24 hrs. • Juegos infantiles
• Servicio gastronómico para todos los gustos • Ambiente climatizado • Vinos regionales
HOTEL - RESTAURANT - ESTACION DE SERVICIO
Tel: (0299) 494-8655/266 • e-mail: lorcaccio@policial.net.ar
Ruta Nac. 151 y Prov. 20 - 25 de Mayo, La Pampa, Patagonia Argentina

Subsecretaría de Turismo de la Provincia Tel: 42-5060 / 42-4404 - Dirección Municipal de Turismo Tel: 43-6555 - Oficina de Informes 24 hs Tel: 42-2952 / 42-2249 - Parque Don Tomás Tel: 43-4588 - Casa de Gobierno - Tel: 43-3010 - Municipalidad de Santa Rosa Tel: 43-3525 - Univ. Nac. de La Pampa Tel: 42-2581 - Aeropuerto Santa Rosa Tel: 43-4490 - Terminal de Omnibus Tel: 42-2249 - Estación de Trenes Tel: 43-3451 - Policía Federal Tel: 43-3382 -

Agencias de Viajes y Turismo en Santa Rosa: Alta Pampa 43-2653 / Anakam Travel 42-6252 / Calden 42-2775 / Dicar Turismo 42-6753 / Extra 45-5635 / Forrip 45-8661 / Great Travels 42-3168 / Mac Allister Travel 45-4400 / Mañen V. Y. T. 42-0490 / Pantur / Perrier Viajes 42-3305 / Santa Rosa V. Y. T. 42-0800 / Salvador V. Y. T. 42-0807 / Swiss Travel 42-5952 / Veda Viajes 43-3415 / Zaitro Viajes 42-2927 - Alquiler de autos sin chofer: 41-7171 / 43-5770 / 1569-7755 -

Casino Club: Sala Central Tel: 45-4794 / Tragamonedas Tel: 43-055 - Cines y Teatros: Teatro Espartal Tel: 45-5325 - Teatro ATP Tel: 45-4754 - Cines Don Bosco y Amadeus Tel: 45-6160 - Centro Municipal de Cultura Tel: 45-5324 - Museo Provincial de Historia Natural Tel: 42-2893 - Museo Provincial de Artes Tel: 42-7332 - Museo Policial D. Antonio Tel: 43-3551 - Fundación Banco de La Pampa Tel: 43-

2ª EDICIÓN DEL PROGRAMA DE EXTENSIÓN DEL MODELO DE LAS BASES DEL PREMIO NACIONAL DE LA CALIDAD

El Estado debe cambiar la cultura de la gestión

VIENE DE TAPA

Alejandra Corral, licenciada en Turismo, interviene diciendo que «el Premio Nacional a la Calidad es un modelo de gestión nacional que tiene otros parámetros similares a nivel del mundo como puede ser cualquier otra norma de certificación nacional pero éste es de mayor exigencia». Este modelo en cierto modo transmite la estructura del Baldrige de Estados Unidos y del EFQM de Europa, adaptado a la situación nacional.

Modelo a las provincias

«Yo vengo acompañando a Magdalena porque desde la Secretaría de Turismo de la Nación se viene aplicando este modelo ya hace varios años -dijo Corral-, desde 2005 y dentro de la Secretaría hay un programa de extensión a las provincias, donde se va manifestando el modelo a las provincias para que puedan ir aplicándolo en su sistema de gestión y así poder ir incorporando la calidad dentro de lo que es todo el organismo».

Capacitar al Estado

«La preocupación mayor es que áreas del Estado tomen conciencia de que tienen que cambiar la cultura de la gestión -dijo Serrano-, en todos los niveles del área pública. En el caso de los privados es distinto, porque se ven prácticamente obligados a mejorar su gestión por la competencia comercial. En los organismos públicos es muy particular, el aspecto de generar una cultura de la calidad es mucho más difícil de lograr, pero por suerte los integrantes van cambiando en lo que es su perfil generacional y va sien-



«La preocupación mayor es que áreas del Estado tomen conciencia de que tienen que cambiar la cultura de la gestión en todos los niveles del área pública. En el caso de los privados es distinto, porque se ven prácticamente obligados a mejorar su gestión por la competencia comercial» explicaron.

do menos difícil cada vez esta toma de conciencia en la cultura de la gestión».

El turismo sin premios

Consultadas las capacitadoras sobre si ya había premiados vinculados al turismo, señalaron que no.

«Con premio tenemos la Subsecretaría de la Gestión Pública, una de las unidades informáticas de Anses, el Hogar de Ancianos San Martín, Tribunal de Cuentas, Subsecretaría de Minería..., en el ámbito privado el Colegio Marin, Unilever, Telecom» detalló Serrano.

El Premio Nacional a la Calidad en relación con el turismo está trabajando desde 2004 explican, «que no se haya logrado el premio no significa que no se haya asumido» aclaran, agregando que

hay provincias que están muy avanzadas en el logro de este modelo, aunque aún no lo han logrado, como tampoco lo han

La Pampa finalista del Desafío Sebrae Argentina

«Es importante destacar que son los finalistas entre más de 3.200 estudiantes de carreras de grado de todo el país», señaló Gastón Maglione, Coordinador del juego en Argentina. El equipo está integrado por Matías Sebastián Klein, Hernán Augusto Gallia, Darío Leonel Vicente, Mauro Ivan Haag y Bernardo José Gorostiaga, todos estudiantes de la carrera Contador Público de la Universidad Nacional de La Pampa. La Final Nacional se llevará a cabo los días 3 y 4 de noviembre en el colegio Santa María de las Lomas, de la localidad de San Isidro, Buenos Aires, y contará con

hecho empresas privadas vinculadas al turismo.

«Exige un gran esfuerzo -dicen las entrevistadas y ponen como ejemplo que- este año la Secretaría de Turismo de la Nación se presentó, si bien no ganó el premio, sí ha ganado un mérito, una distinción a la planificación».

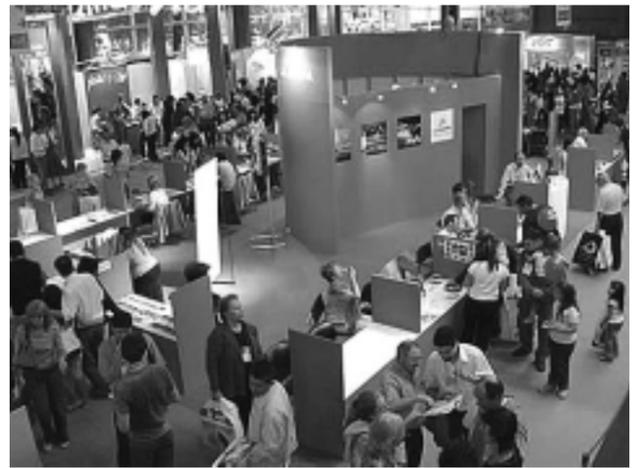
Provincias avanzadas

Más adelante Magdalena Serrano mencionó que «hay provincias que están muy bien, muy avanzadas» y ante nuestra requisitoria dio como ejemplos a Turismo de Santiago del Estero, la provincia de Santa Cruz, Tucumán y Salta. Desde este año, dijeron, comenzó Neuquén y la provincia de La Pampa.

«Que no quede duda que hay interés en alcanzar el modelo de gestión, pero además que quede la afirmación de que es un desafío que requiere mucho esfuerzo y que lleva su tiempo» señalaron para finalizar.

la presencia de tres equipos de Santa Fe, uno de Buenos Aires, uno de La Pampa, uno de Córdoba, uno de Salta y uno de Mendoza. El nombre del equipo ganador se conocerá el día lunes 5 de noviembre a las 18 hs en la Embajada de Brasil. El vencedor obtendrá un viaje a Río de Janeiro para conocer incubadoras de negocios, una pasantía rentada en la firma Price Waterhouse Coopers y la posibilidad de representar a la Argentina en la Final Internacional del Desafío Sebrae que se llevará a cabo en Río de Janeiro en marzo de 2008.

La Pampa prepara su participación en la FIT 2007



El sector relacionado con la actividad turística en la provincia, ha sido invitado por la Subsecretaría de Turismo de La Pampa a participar de la Feria Internacional de Turismo (FIT), que tendrá lugar en la Sociedad Rural de Palermo de Buenos Aires, los días 17, 18, 19 y 20 de noviembre próximos. Este viernes 26 se definirá la participación de los prestadores de servicios turísticos del ámbito privado, habiendo confirmado su presencia como es habitual, la Asociación Empresaria Hotelera Gastronómica de La Pampa, la Cámara de Turismo provincial, varios municipios y otras instituciones.

En esta edición, la Dirección de Turismo Municipal de Santa Rosa, disertará en el mar-

co de la Feria sobre las posibilidades y potencialidades de la capital pampeana.

El evento es una cita ineludible que permitirá actualizar información sobre las tendencias del mercado turístico y las características de la oferta y la demanda, ya que, durante cuatro días, confluirán en Palermo, los destinos turísticos del mundo.

Más de 1.700 expositores y alrededor de 30 mil visitantes profesionales en la última edición, aseguran la concreción de los mejores negocios para del año. Los interesados en mayores informes, deben dirigirse a la Subsecretaría de Turismo llamando al (02954) 42-4404/ 42-5060 de 8 a 13 hs, o por e-mail: atecnicaturismo@lapampa.gov.ar

Capacitación Gastronómica



Mediante un convenio entre la Municipalidad de Santa Rosa y el instituto Liceo Informático, se está dictando una Capacitación Gastronómica a integrantes del Programa «Incluir» que a su vez está enmarcado en el Programa «Decidir entre Todos», aprobado en el Consejo Consultivo en 2005. En esta oportunidad las beneficiarias son 11 jóvenes a las cuales se busca capacitar especialmente para una futura inserción laboral.

Fam Tour por estancias pampeanas

VIENE DE TAPA

«La variedad de la oferta impactó a los huéspedes por la autenticidad de la cultura, artesanías, tropillas, tradición y exquisita gastronomía criolla, que en demasía ofrecieron los anfitriones de cada lugar» dijo a REGION® el presidente de la Cámara pampeana, Hugo Fernández Zampóni, tras la recorrida realizada por los distintos establecimientos rurales antes mencionados.

Nancy Braillard manifestó «su incondicional apoyo» a la labor desarrollada por CaTuL-Pa y a sus planes de posicionamiento y jerarquización del sector turístico pampeano.

Además anunció una nueva edición del Workshop «Argentina para argentinos» en Santa Rosa, para el próximo año, actividad que forma parte del trabajo conjunto en el seno de la CAT, para seguir con la promoción de la provincia de La Pampa en el país y el exterior.

Siempre es tiempo de disfrutar en:

Una experiencia inolvidable



Talleres de Educación Ambiental para los 3 Ciclos de EGB y Nivel Inicial.

Informes tel: (02954) 41-1353 Santa Rosa • gromero@cpenet.com.ar



Festejá tu Cumple con nosotros...

Parrilla Los Caldenes
Pastas

- Especialidad en carnes mechadas al horno.
- Pastas caseras (elaboración propia)
- Asador criollo

SALON CLIMATIZADO
Consulte Salón Anexo para su evento.

Av. Sgo. Marzo 385
Tel.: (02954) 429449
Santa Rosa

www.parrillaloscaldenes.com.ar

PLANO TURISTICO DE SANTA ROSA Y ZONA

7ma Actualización

- Información turística • Hotelería
- Restaurantes, Parrillas, Confiterías
- Completo relevamiento céntrico

Consígalo en empresas auspiciantes, oficinas y empresas de turismo y en nuestra Redacción: Urquiza 640, S. Rosa o por tel: (02954) 43-2164

\$3

La Becasina

TALABARERIA | MARROQUINERIA | BOTAS | PLATERIA | ROPA

Lisandro de la Torre 502 • Tel: (02954) 41-9599 • Santa Rosa

Ud. se merece viajar "cada vez mejor"...

Servicio "Suite" **Expreso Alberino s.a.**

VENTA DE PASAJES:

- En Santa Rosa: Terminal de Omnibus Boletería Nº 3 - Tel: (02954) 45-3780
- En General Pico: Terminal de Omnibus Boletería Nº 10 - Tel: (02302) 43-6822/7058
- En Bs. Aires: Terminal de Omnibus Retiro, Ventanilla 17 - Tel: (011) 4576-7940

AHOR TAMBIEN DESDE GENERAL PICO

Como siempre servicio diario coche cama "Ejecutivo"

- Micros doble piso
- Toilete y bar en cada piso
- Cena caliente a bordo

También a Trenque Lauquen

www.expresoalberino.com



Consultas al Tel: 15-50-0557
Actividades Aeróbicas
Rutinas para Deportistas
Rehabilitación Deportiva
Lisandro de la Torre 79

Antes de viajar controle el radiador de su vehículo.

Reparación de radiadores de todas las máquinas agrícolas



Trabajos garantidos por 1 año.

Av. Circunvalación este 1266
Tel: (02954) 427-105 / S. Rosa

Organización
SALVI

Agente de



SANCOR COOPERATIVA DE SEGUROS LIMITADA

Pellegrini 535 - S. Rosa
E-mail: gonzalezsalvi@cpenet.com.ar
Tel.: (02954) 43-8938



"Recuerde que el seguro de automotor es obligatorio"

- Automotores
- Vivienda (Combinado Familiar)
- Incendio, granizo, etc.
- Transporte

Avellaneda 54 / Telefax: 43-3341
elprogresosantarosa@cpenet.com.ar

Estudio Contable e Impositivo
Martín & Martínez



C.P.N. Ariel D. Martínez
C.P.N. Daniel O. Martín

NUEVA DIRECCION URQUIZA 656

Telefax: 41-9075 Santa Rosa



- RODAMIENTOS
- CRUCETAS
- MANGUERAS para agua y aire
- CRAPODINAS DE EMBRAGUE
- RETENES - CORREAS
- CAÑOS CURVOS

Av. Luro 1576
Tel: (02954) 41-5208

E-mail: rodagom@cpenet.com.ar

AHORA

TAMBIEN

CERRAJERIA

Cel: 15-51-4982
Tel: 45-4544
Andrada 38 / S. Rosa



Todos los herrajes para su hogar, comercio, industria, oficina, etc.

- Cerraduras antipánico
- Regatones



CADA «LLAVE EN MANO» TIENE UNA COMBINACIÓN DISTINTA Y SIRVE PARA ABRIR DIFERENTES PUERTAS

El «Contrato Llave en Mano» según Butlow

El contrato que se me enciende no es novedoso, pero tiene un toque de distinción con los «Llave en Mano» que hasta ahora he realizado. Esta vez, estoy dispuesto a no repetir, a no copiar y mucho menos a no dejar de fundamentar jurídicamente todas y cada una de las cláusulas que deberé incorporar para resguardar los derechos de mi cliente. Estoy seguro de que él, tiene una idea formada de lo que es un «Contrato Llave en Mano». Yo también, con el agravante, de haber enseñado, opinado públicamente y hasta defendido mis ideas en juicios y procedimientos administrativos.

Sólo que ahora se trata de saber si mis ideas, coinciden con las ideas de los demás. Especialmente de «los demás» que hicieron las leyes, de «los demás» que deben interpretarlas.

Como siempre empiezo por el principio, o sea por estudiar, lo que nunca parece suficiente a pesar de las apariencias de sabiduría y de los prejuicios que seguramente debo tener sobre el tema.

Luego de la extraña experiencia (extraña por las consecuencias) comparto las conclusiones y los avances de la tarea:

1- El Código Civil argentino no emplea, utiliza o regula el contrato vulgarmente denominado «Llave en Mano». Se trata en realidad de una expresión idiomática por la que un contratista se obliga frente al cliente o el contratante a cambio de un precio, a concebir, construir y poner en funcionamiento una obra determinada que él mismo ha proyectado.

2- La idea rectora del «Contrato Llave en Mano», nació en realidad en el ámbito de los contratos de ingeniería donde se exigía algo más que un proyecto, dirección y construcción. Este «algo más» era ni más ni menos que el perfeccionamiento y entrenamiento para poder hacer funcionar correctamente un emprendimiento complejo, como podría serlo por ejemplo una planta de tratamiento de agua, un sistema de comunicaciones o un



complejo habitacional con su infraestructura urbana.

3- Aún hoy, la doctrina especializada en éstos temas sigue afirmando que el campo de aplicación de los «Contratos Llave en Mano» son precisamente los megacontratos de ingeniería, a los que precisamente se refiere la legislación argentina cuando regula la exportación de «Plantas Llave en Mano» (decretos 525/85 y 870/03).

4- Cuando la expresión «Llave en Mano» se traspasa al ámbito de la arquitectura se está hablando en realidad de un contrato de ajuste alzado que significa una obra cuyo precio se fija a un tanto global y requiere, por lo tanto una invariabilidad de la obra que corresponda a esa invariabilidad en el precio. Señala así el Código Civil en su artículo 1633 que «Aunque encarezca el valor de los materiales y de la obra de mano, el locador bajo ningún pretexto puede pedir aumento en el precio, cuando la obra ha sido contratada por una suma determinada ...»

5- Siendo entonces el «Contrato Llave en Mano» un contrato de locación de obra por ajuste alzado, participa de sus

características y es por eso que el «Llave en Mano» puede ser mixto, parcial, completo o de cualquier otra forma que lo conciben las partes.

6- Aún en el supuesto improbable de que las partes entiendan por «Contrato Llave en Mano» un ajuste alzado absoluto, lo que se reitera, requiere que se cumplan las condiciones de precio global fijado de antemano e invariable para la totalidad de los trabajos previstos en los planos y presupuestos y, correlativamente, que el empresario nunca podrá sufrir reducción del precio o exigir aumento de éste bajo ningún pretexto, queda una posibilidad de que se plantee imprevisión contractual (artículo 1198 del Código Civil).

7- Esto significa que si la prestación a cargo de una de las partes se tornare excesivamente onerosa por acontecimientos extraordinarios e imprevisibles, la parte perjudicada podrá demandar la resolución del contrato, siempre y cuando no haya obrado con culpa o estuviese en mora.

8- Consecuencia fundamental del «Contrato Llave en Mano» o ajuste alzado absoluto será la necesidad de que

exista en las obras de arquitectura un proyecto completamente definido y preciso, que será el que en definitiva determinará cuáles son las labores a realizar y cuál es la finalidad por la cual se paga el precio.

9- Como lo sugiere el análisis preliminar las palabras «Llave en Mano» son aplicadas al ámbito de los contratos de ingeniería y arquitectura en forma muy vaga y ambigua. Nadie puede esperar seriamente haber definido sus derechos y obligaciones, por el simple hecho de expresar una modalidad de contrato que precisa frente a cada caso una redefinición exacta de lo que las partes han entendido o verosíblemente pudieron entender, obrando con cuidado y previsión.

10- Para decirlo con palabras más sencillas, cada «Llave en Mano» tiene una combinación distinta y sirve para abrir diferentes puertas. Lo que importa es tratar de evitar que su «Llave en Mano» abra las puertas de un conflicto judicial.

Colaboración: Daniel Enrique Butlow, Abogado y Profesor titular honorario de arquitectura e ingeniería legal. arquitecturalegal@sion.com www.arquilegal.com



POLERO E HIJOS
VENTA DE MATERIALES SANITARIOS

- Tanques para agua de fibrocemento y PVC • Bombas Elevadoras
- Caños Polipropileno - Línea Dorada • Termofusión COPRAX - HIDRO 3
- Cafeterías para gas EPOXI ACINDAR y accesorios EPOXI DEMA
- Caños HIDRO BRONZ y accesorios • Repuestos de todas las griferías
- Broncería • Anexo Ferrería y Electricidad

Abierto sábados por la tarde

San Juan 632/36 • S. Rosa
Tel.: (02954) 42-6018



Repuestos SANTA ROSA
Líneas

RENAULT **CITROËN**

Garay Vivas 1240 / S. Rosa
Tel.: (02954) 42-6933

Rapi bus

NUEVOS HORARIOS

LUNES A VIERNES
06:30 hs. sale de domicilio
13:00 hs. sale de domicilio
16:15 hs. sale de terminal
20:00 hs. sale de terminal

SABADOS
08:00 hs. sale de domicilio
13:00 hs. sale de domicilio

DOMINGOS
19:00 hs. sale de terminal
22:00 hs. sale de terminal

LUNES A VIERNES
06:00 hs. sale de terminal
13:00 hs. sale de terminal
16:15 hs. sale de terminal
20:00 hs. sale de terminal

SABADOS
08:00 hs. sale de terminal
13:00 hs. sale de terminal

DOMINGOS
19:00 hs. sale de terminal
22:00 hs. sale de terminal

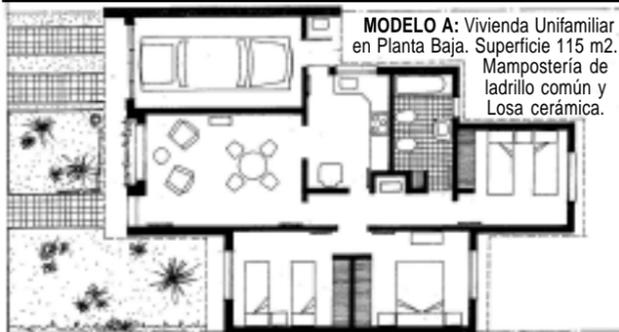
VIAJES CONTRATADOS A TODO EL PAIS

• Pasajeros y Encomiendas
OFICINA Nº15 - Terminal S. Rosa
Tel: (02954) 43-9841
Encomiendas: 41-1500
LOCAL Nº 1 - Terminal G. Pico
Tel. (02302) 42-1909

CONSTRUCCIÓN - PRECIO POR M2
COSTOS AL DIA

DESIGNACION	Un.	Cant.	Mater.	M. de O.	Parcial	Total
TRABAJOS PRELIMINARES						
Limpieza Terreno- Replanteo- Nivelac. Gl.				1030,00	1030,00	1030,00
Excavación Zanjas p/ Cimientos m3	20,00			1441,00	1441,00	2471,00
ALBAÑILERIA						
Hormigón Pobre p/ Cimientos m3	28,00	2765,00	2342,00	5107,00		7578,00
Mampostería Cimientos m3	9,00	2278,00	2685,00	4963,00		12541,00
Capa Aisladora Horizontal m2	25,00	483,00	1031,00	1514,00		14055,00
Mampostería Elevación 0.30 m2	125,00	9264,00	6180,00	15444,00		29499,00
Mampostería Elevación 0.15 m2	100,00	3715,00	3585,00	7300,00		36799,00
Encadenado H°A° Pared 0.30 ml	48,00	1560,00	1416,00	2976,00		39775,00
Encadenado H°A° Pared 0.15 ml	38,00	515,00	856,00	1371,00		41146,00
Contrapiso H° Cascote m2	160,00	1960,00	1325,00	3285,00		44431,00
Losa Cerámica con Capa Compresión m2	115,00	9277,00	5148,00	14425,00		58856,00
Membrana Asfáltica m2	130,00	1440,00	410,00	1850,00		60706,00
Azotado Hidrófugo m2	125,00	1237,00	615,00	1852,00		62558,00
Revoque Grueso a la Cal m2	450,00	4536,00	6690,00	11226,00		73784,00
Revoque Fino a la Cal m2	450,00	2041,00	4737,00	6778,00		80562,00
Piso Cerámico Interior con Carpeta m2	120,00	4325,00	3911,00	8236,00		88798,00
Piso Exterior y Vereda m2	45,00	2262,00	1897,00	4159,00		92957,00
Revestimiento Azulejos m2	25,00	470,00	1126,00	1596,00		94553,00
Contrapiso Pendiente s/ Losa m2	115,00	920,00	2707,00	3627,00		98180,00
Revoque Cieloraso m2	115,00	2262,00	4438,00	6700,00		104880,00
INSTALACION ELECTRICA Gl.		2268,00	3668,00	5936,00		110816,00
INSTALACION SANITARIA						
Agua Gl.		653,00	878,00	1531,00		112347,00
Cloacas Gl.		648,00	612,00	1260,00		113607,00
Artefactos Gl.		1562,00	410,00	1972,00		115579,00
INSTALACION DE GAS						
Materiales Gl.		1232,00	612,00	1844,00		117423,00
Artefactos Gl.		3346,00	615,00	3961,00		121384,00
CARPINTERIA MADERA						
Puerta Frente 0.90x2.00	1,00	750,00	75,00	825,00		122209,00
Puerta Servicio	2,00	1345,00	120,00	1465,00		123674,00
Puerta Placa	6,00	988,00	303,00	1291,00		124965,00
Ventana 1.60x1.50 con Cortina	4,00	2055,00	325,00	2380,00		127345,00
Ventiluz 0.50x0.50	1,00	205,00	50,00	255,00		127600,00
Frente Placard 2.05x2.40	3,00	2410,00	250,00	2660,00		130260,00
Frente Placard 0.50x2.40	1,00	330,00	82,00	412,00		130672,00
Mueble Bajo Mesada 2.50	1,00	2865,00	106,00	2971,00		133643,00
Portón Garage 2.40x2.00	1,00	2990,00	221,00	3211,00		136854,00
Vidrios 3mm. m2	13,00	1050,00	315,00	1365,00		138219,00
PINTURA						
Latex Exterior m2	120,00	615,00	1031,00	1646,00		139865,00
Latex Interior m2	344,00	1130,00	2415,00	3545,00		143410,00
Barniz m2	64,20	205,00	672,00	877,00		144287,00
VARIOS Gl.				7990,00		152277,00
PROYECTO Y DIRECCION TECNICA Gl.				13705,00		165982,00

VALOR ESTIMATIVO POR METRO CUADRADO -IVA incluido- : \$ 1.443



Aclaración Importante: Los costos son estimativos y para un determinado prototipo. Surgen de consultas a Contratistas y de Comercios locales. Los costos no pretenden dar orientación alguna sobre sus valores para el mercado, dado la dispersión existente especialmente en mano de obra. Los costos solo pretenden ser una guía para un determinado prototipo de determinado tipo de construcción. Cualquier tipo de cálculo de valores corre por cuenta de quién lo realice.

Consejo Profesional de Ingeniería y Arquitectura de La Pampa
 En Santa Rosa: Urquiza 564 (6300) Tel: (02954) 42-9781 • e-mail: cpialp@cpenet.com.ar
 En General Pico: Calle 15 N° 1283 (6360) Tel: (02302) 42-5623 • e-mail: cpialpico@speedy.com.ar.com.ar
 En Internet: www.cpialp.com.ar

BEJAR electricidad
 • Materiales eléctricos en general
 • Iluminación del hogar - Industrial
 Comercial - Plazas - Jardines
 • Telefonía • Decoración • Muebles
 H. Lagos 80 | Santa Rosa | Tel: (02954) 45-3392 y líneas rotativas
 ENVIOS AL INTERIOR • E-mail: bejarelectricidad@speedy.com.ar

Piedras DON FIORI
ADOQUINES EXCLUSIVOS BORRAVINO
 Pórfidos • Adoquines
 Piedra Bocha
 Lajas • Piedras
 Piedras para cascadas
 L. King 2452 esq. Stgo. Marzo Este • Tel: 15-47-5543 • Santa Rosa

LA FERIA FESTEJÓ SUS 15 AÑOS
Muy buen saldo de FeMaTeC 2007



Placa de Ceprara a Nani Arias Incollá del Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires.

La edición 2007 de FeMaTeC realizada entre el 16 y el 20 de octubre en el Centro de Exposiciones Costa Salguero de Buenos Aires, dejó un saldo muy positivo, con gran presencia de público y jornadas de capacitación que resultaron muy exitosas, celebrando a su vez, los 15 años de organización de la muestra.

El III Congreso Ceprara de Pinturas, revestimientos, técnicas de aplicación y afines, captó el interés en dos salas diferentes, ubicadas en el pabellón verde, donde los temas de protección y reciclado tomaron el centro de la escena con casos prácticos y varios "paso a paso" dirigidos por especialistas.

Rubén Pacioni, experto en soluciones para el reciclado de bañeras, azulejos y cerámicas de Tersuave, explicó como quitar los agentes extraños e incompatibles con el pintado, antes de comenzar la tarea, parte de la que consideró sustancial para el éxito de la pieza.

En Ceprara no sólo atendieron a la estética (se habló de recubrimientos decorativos y texturados, cómo embellecer maderas y de qué modo elaborar pinturas artesanales antiguas) sino también a un tema preponderante que debería atenderse en todos los segmentos de la construcción: la seguridad e higiene en el trabajo. Sobre este punto, tomó la palabra el ingeniero Jorge Morini, fundador de ECILA, consultora en ingeniería laboral, ambiental y de calidad, con el eje puesto en

hacer tomar conciencia a los empresarios de la necesidad de ambientes más seguros y respuestas más cercanas para los trabajadores. Comenzó su exposición con una reseña histórica de la legislación al respecto, que nace allá por 1966, con el general Imas en la provincia de Buenos Aires como la Primera Ley de Radicación y Funcionamiento de la Industria.

Las Jornadas Técnicas de Ingeniería de Fundaciones, organizadas por CAEFI, tuvo charlas sobre nuevos productos, tecnologías y ensayos que resumieron todo lo saliente del mundo estructural. Se habló de las celdas de precasta para pilotes, con la palabra del ingeniero Claudio Maschi; Cimtronic presentó sus tecnologías respecto del control y monitoreo de fundaciones, con sensores de cuerda vibrante y celda Osterberg; mientras que desde una postura sumamente profesional, diferentes ingenieros hablaron sobre normas, control y ensayos, así como también la importancia de la mecánica de suelos en fundaciones y la interacción entre ellas y las estructuras que soportan por encima.

Por su parte Alba presentó el catálogo de tendencias 2008 donde predomina como color articulador el Ananá Maduro. "Más que cualquier otro matiz, este tono de amarillo tiene la capacidad de transmitir una sensación de calidez, sociabilidad y bienvenida", explicaron durante la disertación.

ARZANO Deuro
AMOBILIARIOS
 COCINA VESTIDORES
 PLACARES BAÑO
 OFICINA
 Pico 210 Santa Rosa
 Tel. (02954) 416900 - www.arzanoamoblamientos.com.ar

AGUSTIN BARBOSA
 • Piedras pórfidos, revestimiento para pisos
 • Grifería y piletas de cocina
 • Cerámico para piso y pared
 • Juegos de baño de loza y bañeras
 • Caños para agua, gas y desagües
 • Tanques para agua y bombas elevadoras ROWA
Todo en Sanitarios y Conexiones
 Av. Luro 1577, a una cuadra del monumento al mate
 Tel: (02954) 43-9499 | 42-6147 • (6300) Santa Rosa, L. P.
 E-mail: sanitariosbarbosa@speedy.com.ar

HERRAJES GALLO
 El apellido de los herrajes
 • HERRAJES PARA MUEBLES Y OBRAS EN TODOS LOS ESTILOS
 • HERRAMIENTAS
 • LLAVES AL INSTANTE
 Av. San Martín 375 • S. Rosa
 Telefax: 45-7700

Opción no, una realidad sí.
"EL TANGO EN EL AIRE"
Radio Tango
 EN EL 98.3 DEL DIAL
 F. Marquez 1.657
 Tel.: 435177 - S. Rosa

PASTORUTTI MATERIALES ELECTRICOS
 • Materiales eléctricos
 • Motores
 • Energía solar
 • Proyectos de iluminación
MANSILLA 44
 Tel: (02954) 43-8004
 e-mail: pasto1@speedy.com.ar
 Santa Rosa
LISANDRO DE LA TORRE 475
 Telefax: 43-2208/42-3404
 e-mail: pasto@speedy.com.ar
 Santa Rosa

¿Necesita repuestos para grifería?
 - Vástagos - Cabezales
 - Prensas - Válvulas
 - Accesorios
Alberto E. Martín
 de Eduardo H. Martín
 9 de Julio esq. Centeno • Tel: 42-3742 - Santa Rosa

MALDONADO IMPERMEABILIZACIONES
 COMUNICA QUE HA SIDO SELECCIONADO COMO DISTRIBUIDOR OFICIAL DE PRODUCTOS:
DUNLOCK
 Líder en construcción en seco
 Línea completa de placas y masillas
 Av. Luro y España • Tel: (02954) 454-600 / 438-444 • Santa Rosa
 Calle 10 N° 1414 • Tel: (02302) 428-000 / 428-001 • General Pico

eduardo del olmo construcciones
 Estrada 169 (6300) Santa Rosa, La Pampa
 Tel: (02954) 45-4796 • Cel: (02954) 15-55-0121
 E-mail: delolmo@cpenet.com.ar

Badano e Hijos
 Ingeniería y Construcciones Metálicas
 Galpones - Tinglados
 Construye el País
 Ferrando 1.535
 Tel. Of.: (02954) 42-0145 / 43-1527
 Tel. part.: 45-6842
 (6300) Santa Rosa

Sanidad Animal: Vacunación

La Fundación Capital para la Sanidad Animal, informa a los productores del Departamento Capital, que el día 1º de noviembre comenzará la segunda campaña de vacunación del año en curso, finalizando la misma el 31 de diciembre de 2007.

«Consideramos oportuno remarcar que iniciada la campaña, el productor deberá tener el establecimiento vacunado para ingresar o egresar hacienda, por lo cual aconsejamos acercarse a nuestras oficinas de Santa Rosa, en Avda. Spinetto 551, Teléfonos 43-2497 / 41-0703, o nuestra delegación en Anguil 49-

5120, para coordinar con tiempo, el turno de vacunación y de esta forma evitar futuros inconvenientes» señalaron en un comunicado. Así mismo se comunica que a partir de esta campaña, la vacunación contra Brucelosis, de las terneras entre 3 y 8 meses de edad, deberá realizarla el vacunador de la Fundación conjuntamente con la de aftosa, salvo en aquellos campos que se encuentren inscriptos en SENASA como establecimientos libres o en saneamiento, que podrán realizarla con el veterinario responsable sanitario del mismo.

Prevención y lucha para incendios rurales

El próximo jueves 1º de noviembre, a las 19:30 horas, en la Facultad de Ciencias Exactas y Naturales, Uruguay 151 de Santa Rosa, se llevará a cabo una conferencia titulada «Plan de Prevención y Lucha Para Incendios Rurales» Temporada 2007-2008, dictada por el Director General de Defensa Civil de la provincia de La Pampa, Lic. Gustavo Anibal Romero.



Casamientos - 15 años - Retratos - Books - Revelados - Impresión de archivos digitales - Fotos carnet - Rollos - Cámaras

LOS ESPERAMOS EN NUESTRO NUEVO LOCAL DE AV. ESPAÑA Y 25 DE MAYO Santa Rosa • Tel.: (02954) 15-68-2044

DOG CHOW
CAT CHOW
PUPPY CHOW
DOG MENU

SEMILLERIA Los Amigos de Daniel E. Espina y Luis A. Lago

dogui Gati

Teléfono: (02954) 42-9797
Av. Edison 1.062/S. Rosa

Merecés un **PREMIO**

pasajero frecuente

DUMASCAT

Pedí tu tarjeta en boleterías
Consultas: (02954) 43-4572
www.dumascat.com.ar

TURISMO GASTRONÓMICO - ORIENTE (2DA PARTE)

Los más populares xiaochi de Taiwan



Taiwán es un paraíso agrícola. Aunque pequeño -aproximadamente 400 km de norte a sur y menos de 200 km de ancho-, cualquier clase de fruta, verdura, o flor, puede ser cultivada allí, en zonas climáticas en los límites de templado a tropical.

«Es una comida completa, pero no demasiado. Si uno come una empanadilla, más que todo come harina. Pero oazen está lleno de cosas nutritivas... Huevo, ostiones, es realmente satisfactorio», concluye.

visualmente o por su llamado al olfato. Su color dorado y su apariencia esponjosa lo hacen inconfundible, pero su olor y sabor penetrante lo vuelven único. Es un verdadero representante del concepto de una comida QQ.

VIENE DE LA SEMANA PASADA

La mayoría de estos platillos son relativamente baratos. Por un dólar estadounidense o dos, el visitante puede probar un platillo especial; y una comida variada y sustancial no le debe llevar más de cinco dólares. Esta facilidad económica permite probar y compartir muchos tipos a la vez, gracias a la variedad disponible a precios cómodos. Es también un buen negocio para el vendedor, ya que no requiere de una fuerte inversión en materiales o local, pero sí de constancia en calidad. Lo más importante en este mercado no es la cara publicidad, sino la opinión del cliente, que se dispersa con mayor rapidez que antes, especialmente en el Internet. Esta buena fama es indispensable, si pensamos en un mercado tan competitivo por la atención de los aproximadamente 3,3 millones de taiwaneses que comen fuera diariamente, especialmente su almuerzo, y que en gran parte prefieren los xiaochi a un «especial» (comida entera con sopa, bebida, plato principal y postre), ya sea por razones de tiempo o economía.

Son éstos mismos los que se inclinan también por los xiaochi cuando eligen un bocadillo. Hasta el chef en jefe del Hotel Grand, Lau Siu-man, quien ha cocinado para varios presidentes así como importantes personalidades nacionales e internacionales, prefiere los xiaochi cuando va a comer fuera.

Los 10 primeros platillos

A continuación, presentamos los diez primeros platillos favoritos según los encuestados:

1. **Oazen:** torta de huevo con ostiones y verduras como cebollinas o repollo chino. De las personas encuestadas, 15,3 por ciento de ellas votaron por este platillo para que ocupara el primer lugar. «El mejor es el de Lukang, tiene los ostiones más grandes y en mayor cantidad. Es muy QQ», expresa Chen Mei-ling, fotógrafa de esta oficina, quien concuerda con darle a éste xiaochi el lugar de preferencia entre los demás platillos.

2. **Té con leche y bolitas de tapioca:** Con leche o con crema, esta bebida exportada de Taiwan al mundo ocupa un lugar privilegiado, que ni siquiera el súbito auge en el café ha logrado destronar. Por el contrario, la creatividad taiwanesa ha enriquecido su diversidad, y ahora tenemos versiones como variar las bolitas de tapioca por trocitos de flan o gelatina de sabores. Inclusive, su más cercano competidor, el café, ha caído rendido, y tenemos entonces las bolitas de tapioca con sabor a café, una combinación refrescante.

3. **Oamisua:** vermicelli en sopa espesa de ostiones y tripas de cerdo. Este platillo no puede faltar en cualquier establecimiento de venta de sopas y fideos. El caldo de consistencia gelatinosa contiene diversas verduras de temporada, y hasta una porción mediana satisface el más voraz de los apetitos.

4. **Tofu apestado:** en sus diferentes presentaciones, ya sea servido con salsa picante y escabeche de repollo, o a la barbacoa en palillos. Este xiaochi es el que menos puede pasar inadvertido, ya sea

variedades; por ejemplo, el relleno de carne puede variarse por huevo de pato. También hay versiones dulces, con arroz negro y semillas de loto.

8. **Sopa de fideos a la taiwanesa:** con huevo, camarones, setas, etc. Oriundo de Tainan, estos fideos amarillos representan lo más clásico de la cocina taiwanesa. Su nombre en taiwanés se deriva de la cestita -de metal o bambú, si es moderna o tradicional- con mango donde se prepara.

9. **Sopa de carne de res con fideos:** Todos los años, la ciudad de Taipei lleva a cabo una competencia para elegir el mejor plato de fideos con carne de res. Chefs nacionales y extranjeros presentan sus mejores recetas al público exigente. Ya sea en sus variedades con salsa de soja o tomates, el equilibrio entre el sabor de la pimienta, el jengibre y las hierbas es vital para este platillo. Esta sopa, liviana y fresca, es ideal para el clima húmedo y templado de Taiwan. Al cortar la carne en cubitos pequeños, se evita comer demasiado, dejando el apetito receptivo a otros platillos más tarde, o permitiéndole un descanso si se come de noche. Se acompaña generalmente de repollo encurtido, cuya acidez resalta el sabor de la sopa.

10. **Empanadillas al vapor, rellenas de carne de res con sopa:** Este bocadillo es uno de los platillos más famosos internacionalmente, gracias a uno de los restaurantes más conocidos de la isla: Din Tai Fung, que atrae a gourmets locales e internacionales. Largas colas de turistas y locales esperan pacientemente su turno para degustar una simple empanadilla cocinada al vapor y servida en una humilde canasta de bambú, pero cuyo sabor recordarán por siempre. Sin embargo, si no puede trasladarse hasta la calle Yongkan en Taipei, siempre puede probar en algún puesto de desayuno o restaurante de dimsum o bocadillos cantoneses. Tal vez no lleguen a ser una delicia gourmet, pero definitivamente este bocadillo llenará las expectativas por su sabor y presentación. Eso sí, los novatos deben tener cuidado con el primer mordisco: al estar llenos de sopa, pueden ser algo sorprendidos.

6. **Ro-yuan:** o empanadillas rellenas de albóndigas y servidas en salsa rosada y especias. Este es el platillo regional de Changhua; sin embargo, puede encontrarse en puestos de casi todos los barrios y pueblos de la isla. La pastita glutinosa permite atrapar el caldo de la carne molida dentro de la empanadilla, que se sirve humeante y con un poco de sopa. Cada puesto tiene su propia receta de salsa rosada, que combina azúcar, salsa de tomate y especias en diferentes proporciones, para darle un toque ideal.

7. **Zong-zhi:** Tamales chinos hechos de arroz glutinoso, rellenos de carne, nueces y setas. Se sirven envueltos en hojas de bambú. Este xiaochi no es exclusivo de la temporada veraniega, aunque su consumo llega al apogeo durante el Festival de los Botes Dragón. Todo el año se puede disfrutar de sus diversas

Para los taiwaneses, estos platillos representan una parte importante de su vida cotidiana. Para el visitante, una deliciosa aventura.

Texto: Silvia Villalobos - Fotos: Chen Mei-ling y Luo Chung-hsien - www.gio.gov.tw

B&B
Bibiana y Bairo
ESTILISTAS
DAMAS - CABALLEROS - NIÑOS
Anexo Perfumería
Av. San Martín 654 / Tel.: (02954) 43-2072

Aprender Inglés?
Cursos de Inglés para niños, adolescentes y adultos.

- Enfoque comunicativo interactivo.
- Grupos reducidos.
- Profesores Universitarios.
- Programa de formación para niños pequeños con talleres bilingües de 3hs. diarias para aprender a través de cuentos, arte, música, matemáticas, etc.

ISI
Instituto Superior de Idioma
O'higgins 555 - tel. 02954-414313/15442174
e-mail: luciarivas@usa.net - Inscripción Abierta

HALLOWEEN
MEGA
ALQUILER de disfraces, máscaras, y todo el cotillón para HALLOWEEN
Calidad y variedad cerca suya
Regalería en general, accesorios
México 1682 Santa Rosa

CLUB ROTARIO SANTA ROSA SUR
**Distinguen al ingeniero
Hernán de Dios Herrero**



De izquierda a derecha: Estela Werner asistente del Gobernador del Distrito 4920, el Ing. Juan Ospital vicepresidente del ACA filial Santa Rosa, el Ing. Hernán de Dios Herrero, Jorge R. Bustos presidente del Club Rotario Santa Rosa Sur y la Cra. Mirta Graciela Herrero presidenta del Club Provisional de Toay.

En la reunión ordinaria del pasado martes 23 de octubre, del Club Rotario Santa Rosa Sur, coincidiendo con el año internacional de la «Seguridad Vial», le otorgó al Ingeniero Hernán de Dios Herrero una distinción por su «Servicio A Través de la Ocupación» (SATO) por entender que el mismo ha brindado a la comunidad un aporte invaluable, con su trabajo constante y silencioso buscando crear conciencia y acercar soluciones a esta problemática tan importante como lo es la de la «Seguridad Vial».

En la oportunidad estuvieron presentes el vicepresidente del Automóvil Club Argentino,

filial Santa Rosa, Ing. Juan Ospital, el secretario de la misma institución, Juan Pedro Torroba, (rotario del Club Santa Rosa y ex Gobernador del Distrito 4920), la Asistente del Gobernador del Distrito 4920 de Rotary Internacional, Estela Werner, los socios del Club Rotario Provisional de Toay, el representante del comité de relaciones públicas del Distrito 4920, Sebastián Soto Mujica, el Jefe del Regimiento de Infantería 12 Mecanizada con asiento en Toay, Tte. Coronel Fernando Gómez Berón, el segundo Jefe, Mayor Alfredo Pozzo y los socios del Club anfitrión Santa Rosa Sur.

Primer Puesto para La Pampa en Torneo Nacional de Karate

Se desarrolló en Concordia, Entre Ríos, el XXVIII Torneo Nacional de Mayores y XXI Torneo Nacional Infante Juvenil, en el Estadio Capuchinos, donde se presentaron selecciones de Misiones, Chaco, Formosa, Corrientes, Mendoza, San Juan, La Pampa, Río Negro, Buenos Aires, Capital Federal, Tandil, Bahía Blanca, Chubut, Santa Cruz, Córdoba, Tierra del Fuego, Santa Fe, y la anfitriona Entre Ríos. Participaron 650 competidores en las distintas categorías: Kata y Kumite (femenino y masculino), individual y equipos, de 9 a 18 años

Infante Juvenil y de 19 años en adelante Mayores.

En la competencia, que contó con la presencia del máximo Sensei Mitsuo Inoue, La Pampa defendió el 1º Puesto, en categorías de 9 años hasta mayores y permanece por 15 años consecutivos como la mejor provincia del país, junto a su Sensei Rolando Hussein.

El seleccionado de La Pampa obtuvo 19 medallas de oro, 17 en menores infante juvenil y 2 en mayores. También se obtuvieron 13 medallas de plata en infante juvenil y 13 de bronce.

EL VIERNES 9 DE NOVIEMBRE EN LA U.E. Nº 9
8vo Café Literario

El día viernes 9 de noviembre, organizado por el Club de lectores 2007, se llevará a cabo en la Unidad Educativa Nº9 de Santa Rosa, el octavo Café Literario, evento en el que estará presente la Escritora Iris Rivera.

Participarán del mismo, los alumnos de 7º I, 7ºII, 7ºIII y 7ºIV que junto a la docente Patricia Bailoff, escribieron a lo largo del ciclo lectivo el libro «La pasión por la lectura», el cual será presentado durante la realización de esta fiesta literaria e incluye poesías, frases, cuentos, escritos por los chicos del Club. Es el séptimo libro que se edita a lo largo del tiempo.

Luego de la presentación en el Teatro Español, de «Romeo y Julieta» los alumnos se abocaron a analizar el libro «Mitos y leyendas de la Argentina», de esta autora. Durante el evento, se retomará una de las leyendas analizadas y los chicos junto a sus padres realizarán diversas producciones que serán leídas durante el transcurso del mismo, ya que el Café Literario fue concebido como un espacio institucional que posibilite el encuentro de padres e hijos disfrutando de un momento para leer y escribir juntos.

Serán quienes conduzcan este acto: Martín Cornejo, Cynthia Sánchez de 7ºI; Bruno Pellegrino, Victoria Reinoso de 7ºII; Alexis Seival, Rocio Nicola de 7ºIII y Emiliano Bravo, Claudia Escudero de 7ºIV. Alumnos de 8º y 9º año realizarán una síntesis de sus trabajos de lectura en la Asignatura de Inglés, a cargo de la Profesora Patricia Cavazza; se expondrán diversas obras de los talleres de Madera y Cerámica, a cargo de las Profesoras Fabiano Milano y Bibiana Salas. También, se sumarán con su aporte, el Taller de Repostería y el Taller de Reciclado, del Proyecto Sábados Juveniles que se lleva a cabo en esta U.E.



La Escritora Iris Rivera.

La escenografía y decoración estarán a cargo de los alumnos de 7º y de las Profesoras María Elisa Maradei y Susana Presti.

La música se hará presente a través de la canción «Todos juntos» de Soledad Pastorutti que se ha elegido para cerrar esta nueva página del club de lectores y que los alumnos han preparado junto a la Profesora Claudia Miranda. También, alumnos de 8º y 9º año acompañarán este evento con distintas canciones que han preparado especialmente para este evento institucional tan importante.

Iris Rivera vive en Buenos Aires y es la autora de: Historias de no creer; El señor Medina; La casa del árbol; Hércules (versión); Cuentos populares de aquí y de allá; Relatos mitológicos; Llaves; Mitos y leyendas de la Argentina; entre otras obras.- Organiza talleres literarios para niños, jóvenes, adultos y docentes promocionando la lectura y el libro y colabora con diferentes revistas infantiles.

Como autora participa desde 1992 en cada edición de la Feria del libro Infantil y Juvenil de Buenos Aires.

Se concreta su visita a la ciudad de Santa Rosa a través del trabajo mancomunado de la Biblioteca de la Honorable Cámara de Diputados, Editorial Estrada y Club de lectores de la Unidad Educativa Nº9 de Santa Rosa.

Actualización para Asesores Fitosanitarios

El Colegio de Ingenieros Agrónomos el martes 30 realizará el Curso de Actualización para Asesores Fitosanitarios «Manejo de plagas en maíz y calidad de aplicación en maíz y soja», en el Concejo Deliberante de Catriló, a partir de las 14:30 hs. Este curso será dictado por el Ing. Agr. Nicolás Iannone del depto de Entomología de INTA Pergamino, y está dirigido a Asesores Fitosanitarios e Ingenieros Agrónomos.



La Cocina de REGION®

«Lomo de cerdo con salsa de ciruelas»

Ingredientes

600 g. de lomo de cerdo; 1 diente de ajo; perejil; 1 huevo; 200 g. de miga de pan remojada en leche; 1 cebolla; 100 g. de pasas de ciruelas sin carozo; 100 ml. de jerez seco; 300 ml. de caldo de carne; 100 ml. de aceite de oliva virgen; maizena.

lla picada y el huevo crudo, hasta formar una masa. Condimentar y rellenar el lomo. Atarlo para que no se desarme. Dorarlo a fuego fuerte con aceite de oliva. Llevar a horno fuerte por 15 minutos. Regar con jerez, dejar evaporar 5 minutos y añadir las ciruelas. Bajar la temperatura y dejar unos 45 minutos más. Cortar en rodajas y poner en una fuente. Aparte hervir el caldo de carne y el jugo de cocción, mezclar con maizena para espesar y regar las rodajas. Calentar en el horno y servir acompañado con la salsa y las ciruelas.

Preparación

Abrir el lomo, sacar un poco de carne de su interior y picarla. Sazonarla y saltearla con ajo y perejil, mezclarla con el pan escurrido, la cebo-



La Gauchita Especias
El mundo de lo natural
• Cereales
• Copetín • Repostería
• Frutas secas • Condimentos
• Fiambres • Quesos
• Productos para celíacos y diabéticos
Venta por mayor y menor
Tel: (02954) 41-41-99
Yrigoyen 354 Santa Rosa

Chacinados Santa María
Chorizos secos, Salame, Morcillas, Queso de Cerdo, Jamón Crudo, Bondiola y Panceta.
FABRICA
Tel: (02954) 15-54-9353
Av. España s/n. Colonia Santa María

PANADERIA Y CONFITERIA LA RUEDA
Además de nuestros tradicionales productos panificados, facturas, postres, tortas, masas, panes saborizados, especiales, agregamos variedad en sandwiches de miga, arabillos, servicio de lunch, picadas, tablas de quesos y fiambres. Vinoteca
Tel: (02954) 432-777
Av. Mitre 319 Santa Rosa

MAPA PRODUCTIVO DE LA PAMPA
2da Actualización
\$8
Consigalo en: Urquiza 640 - Santa Rosa

CASA ACUARELA
TODO PARA EL ARTISTA Y ARTESANO
Oleos / Acrílicos / Pinceles
Alpaca: chapa - alambre - flejes
Arcillas: esmaltes
Elementos para dibujo técnico
RIVADAVIA 437
Tel: (02954) 430-426

Leopardo Piel
Marroquinería y accesorios
H. Irigoyen 215
Tel: (02954) 45-7110
Santa Rosa - La Pampa

Patricia Agüera
belleza & salud
• cosmetología
• depilación
• estética corporal
• masoterapia
• drenaje linfático
PROMO Egresados y Novias
SOL PLENO
Oliver 315 - Santa Rosa - La Pampa
Turnos y Consultas : (02954) 15-60-5252

COMPRA AHORA Y COMENZA A PAGAR EN ENERO
La Lilla ZAPATERIA
Obtené YA tu crédito personal
Requisitos: 1) DNI
2) Ultimo recibo de sueldo
3) Ultimo recibo de algún servicio o impuesto
Plan trabajar, jefas y jefes de hogar ¡Bienvenidos!
R. S. Peña 1265 • Telefax: 45-3728
Mitre y O'Higgins • Tel: 43-1060

La Escuela de Fotografía Yánes Studio
comunica que está abierta la inscripción para los Cursos de 2008 de Formación Fotográfica y de las distintas Especialidades en el arte de la FOTOGRAFÍA.
El secreto de la iluminación en fotografías sociales, el arte en el dominio de la luz y su aplicación en el desnudo artístico.
Fotografía Periodística, Publicitaria, Caza mayor fotográfica, Trucos y Montajes especiales, Laboratorio analógico y digital, Blanco y Negro - Color, Transparencias y todo lo que un fotógrafo debe conocer para titularse «PROFESIONAL».
Sin compromiso, te invitamos a conocer la Escuela y disfrutar de un audiovisual inédito sobre «Qué es Fotografía» y qué es lo que podés aprender en esta Escuela que no es la mejor, ES LA ÚNICA.
Te esperamos en Alem 330, Santa Rosa - La Pampa Patagonia Argentina - Tel 02954-414333
E-mail: escuela@region.com.ar
LA FOTOGRAFÍA ES INDEPENDENCIA LABORAL
La Empresa te Garantiza Trabajo

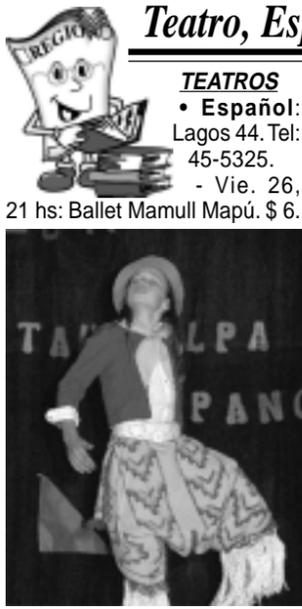
Policia de La Pampa Tel: 42-2303 - Emergencias Ecologicas Tel: 105 - Defensa Civil Tel: 103 - Red de Emergencias Tel: 42-2594 - Ayuda al Suicida Tel: 0800-99-99099 - Tel. de la Esperanza Tel: 45-5200 - Bomberos Tel: 43-3650 - Coop. de Electricidad Tel: 41-2200 - Emergencias: Escapes de Gas Tel: 42-8443 / Agua en Via Publica Tel: 45-5320
Aerolíneas Argentinas Tel: 42-2388 - Expreso Ejecutivo Alberino Tel: 43-3333 / Radio Taxis: 43-3333 / 42-8682 / 43-7777 / 43-0000 - Remises: 43-7700 / 43-8500 / 43-8500 / 43-5355 / 43-7000 - Poder Judicial Tel: 42-2639 - Poder Legislativo Tel: 42-2488 / 42-8351 - Viceconsulato de España Tel: 45-6935 - Viceconsulato de Italia Tel: 45-5575
9203 - Mercado Artesanal Tel: 43-0168 - Centros de Salud: Hospital 455000 / Asistencia Pública 453330/31 / Clínica Modelo 434454 / C. Psiquiátrica Imago 424896 / Polymedic 454777 / Sanat. S. Rosa 457000 - Servicios de Urgencia: Emergencias S.A. 456056 / S.E.M. 107 y 427112 / Urgencias ENIEPA 424096

Jugaste Telebingo!

• JUEVES 22 Hs. • DOMINGOS 21 Hs. **Jugá** **TELEBINGO** PAMPEANO

En directo por CANAL 3 - LA PAMPA

DAFAS LE RECUERDA QUE JUGAR COMPULSIVAMENTE ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD.



Teatro, Espectáculos, Museos

TEATROS

• **Español:** Lagos 44. Tel: 45-5325.
- Vie. 26, 21 hs: Ballet Mamull Mapú. \$ 6.

- Vie. 26, 21 hs: Los Gardelitos, rock. \$ 10.

• **Tanguería Mi Refugio:** Chaco esq. San Juan. Tel.: 42-7705
- Vie. 26, 23:30 hs: Banda Manantial, de E. Castex

• **Centro Cultural Frida:** Alvear 42. Tel: 41-8007.

- Muestra plástica: «Noctámbula», sueño y soledad a cargo de Laura Jaquez y Darío Eyheramonho.

- Vie. 26, 23:30 hs: María Jose Carrizo, acompaña Pablo Weht. «Noche de milonga», organiza Taller «Entrelazados» de la CPE.

- Dom. 28, 19 hs: festival de rock: May Day, Kneil!, Corko Control.

• **Yacxa Disco Bar:** Colonia Barón. Tel: (02954) 15-535182.

- Vie. 26, 00 hs: Antonio Ríos.
• **Barobar Pub:** Uruguay y Pico. Tel: 42-5173.

- Vie. 26, 1:30 hs: Sebastián, de Santa Rosa.

• **Aula Magna UNLPam:** C. Gil 353. S. Rosa.

- Sáb. 27, 21:30 hs: presentación de «Como el caldén», nuevo disco de Jessica Mateo, de Intendente Alvear.

• **Morigans Pub:** 9 de Julio 136. Tel.: 41-5009. Cenas y shows musicales en vivo.

- Dom. 28, 24 hs: The Black Moon.

- Jue. 1º, 22 hs: cena: sushi con show musical.

CTRO. MUN. DE CULTURA

Quintana 172. Tel: 45-5324 y 43-9503. Martes a domingo 7:30 a 23 hs.

• **Muestra:** vie. 26, 20 hs: inaugura «Ciclos», dibujos de Paula Rivero y Pablo Salazar.

• **Auditorio Bustriazo Ortiz:** - Vie. 26, 20:30 hs: «Tango

Solidario», Grupo Coral de Tango Pampa Mía. \$ 5.

MUSEOS Y EXPOSICIONES

• **Prov. de Historia Natural:** Quintana 116. Tel: 42-2693. Lun. a vie. 8 a 12; dom. 19 a 21.

• **«Olga Orozco» - Toay:** Av. Reg. 13 de Caballería 1102. Tel: 49-2214. Mar. a vie. 9 a 12 y 14 a 17, sáb. y dom. 17 a 20. Visitas guiadas.

• **Provincial de Artes:** Villegas y 9 de Julio. Tel: 42-7332. Visitas guiadas.

- Salón Pampeano de Artes Plásticas - Pintura 2007.

• **Policial «Comisario Antonio»:** Belgrano 140. Lun. a vie. 9 a 13 hs. Tel: 43-3551

• **Cívico Militar Toay:** R.S. Peña y 9 de Julio. Lun. a vie. 9:30 a 12 y 15 a 18:30. Visitas guiadas. Tel: 49-8060.

• **Centro Cultural Maracó - G. Pico:** Calle 17 N° 560.

• **Hall de Cine Amadeus:** - Muestra: «De poco un todo»,

pinturas, grabados y objetos de Darío Eyheramonho y Elizabeth Montoya.

• **Salón Municipal** en La Anónima, Ameghino 1250.

- Hecho en Santa Rosa: expone Elisabel Navarro, distintos trabajos realizados en tejido artesanal mapuche.



«AGENDARTE»

Interior Provincial

• Viernes 26

- Actos centrales por el Centenario de Gobernador Duval. Desfile y festival, actuación de Los Caldenes y Trío Voces.

Obras seleccionadas en la Fiesta Provincial del Teatro

La Subsecretaría de Cultura, la representación provincial del Instituto Nacional del Teatro y la Asociación de Trabajadores de Teatro Pampeano informaron sobre las obras y elencos pampeanos seleccionados que participaron en la edición 2007 de la Fiesta Provincial del Teatro.

El Jurado estuvo integrado por Norma Lydia Arana, Ernesto César Nadín y Liliana Rosario Oxagaray, quienes seleccionaron por unanimidad y sin orden de mérito a los siguientes espectáculos que participarán en la Fiesta Regional del Teatro Patagónico:

• «El inspector Bouvard contra el rey de los disfraces», grupo Cortos de Radio, Santa Rosa.

• «Amores de Volatines», grupo Kronics Circo, S. Rosa.

Designaron por unanimidad como espectáculo suplente a:

• «Cantora nocturna», grupo La Espina, Santa Rosa.

• «El inspector Bouvard contra el rey de los disfraces», grupo Cortos de Radio, Santa Rosa.

• «Amores de Volatines», grupo Kronics Circo, S. Rosa.

Designaron por unanimidad como espectáculo suplente a:

• «Cantora nocturna», grupo La Espina, Santa Rosa.

• «El inspector Bouvard contra el rey de los disfraces», grupo Cortos de Radio, Santa Rosa.

• «Amores de Volatines», grupo Kronics Circo, S. Rosa.

Designaron por unanimidad como espectáculo suplente a:

• «Cantora nocturna», grupo La Espina, Santa Rosa.

• «El inspector Bouvard contra el rey de los disfraces», grupo Cortos de Radio, Santa Rosa.

• «Amores de Volatines», grupo Kronics Circo, S. Rosa.

Designaron por unanimidad como espectáculo suplente a:

• «Cantora nocturna», grupo La Espina, Santa Rosa.

• «El inspector Bouvard contra el rey de los disfraces», grupo Cortos de Radio, Santa Rosa.

• «Amores de Volatines», grupo Kronics Circo, S. Rosa.

Designaron por unanimidad como espectáculo suplente a:

• «Cantora nocturna», grupo La Espina, Santa Rosa.



Cine en S. Rosa y Gral. Pico

EN S. ROSA:

• **Don Bosco.** Uruguay y Pico. Tel: 45-8160.

«Licencia para casarse», vie. a mié. 21 y 23 hs.

• **Amadeus** - Gil 31. Tel: 41-4490.

«El niño de barro», vie. a mié. 22 hs.

«Trasnoche sólo para adultos», sáb. 27, 0:15 hs.

«Mujer de lujo», dom. 28, 20h

• **Hall de Amadeus**

- Sáb. 27, 20 hs: Ciclo Música para ver, Gratis: Bob Dylan

«Unplugged».

- Dom. 28, 20:30 hs: Homenaje a Deborah Kerr: «De aquí a la eternidad», con Frank Sinatra, Burt Lancaster. Gratis.

EN GRAL. PICO

• **Gran Pampa** - Tel: 42-1776.

«El Hombre Araña 3», vie. a mié. 20 hs

«Paraíso, Paraíso», vie. a mié. 22:30 hs.

• **Teatro Pico** - Tel: 42-1794.

«Ricordati di me», sáb. a mié. 22 hs.

• **Espacio Incaa Km. 630:** «Nos Fuimos», sáb. a mié. 21:30 hs.

Películas de la Semana



«Licencia para casarse»

«Licencia para casarse»: Ben y Sadie están deseosos de encontrarla en la Costa Azul, donde decide adoptar el mismo estilo de vida de su amada y se instala como hombre de compañía en un magnífico palacio. Con Audrey Tautou y Gad Elmaleh. Comedia. SAM13.

«El Hombre Araña 3»: el traje se transforma de repente y transforma a Peter llevándolo al lado más oscuro y vengativo de su personalidad. Con Tobey Maguire, Kirsten Dunst, James Franco. ATP. Castell.

«Paraíso, Paraíso»: un joven sale de la cárcel y trata de insertarse en la sociedad reconstruyendo su entramado familiar. Comedia dramática con Enrique Liporace e importante elenco de actores tucumanos. Película rodada en Tucumán. AM 13.

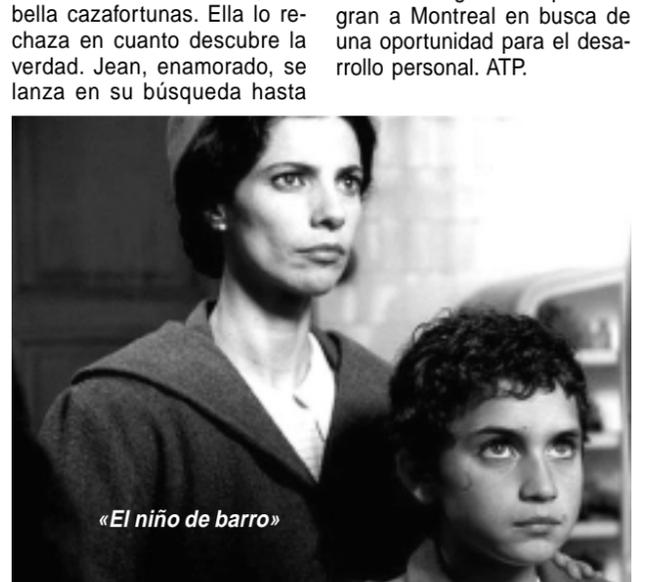
«Ricordati di me»: los Ristuccia es una familia de clase media alta cuyos miembros han quedado desengañados al no poder realizar sus sueños. No obstante, unos acontecimientos parecen que podrán virar el rumbo de las cosas. Con Laura Morante, Fabrizio Bentivoglio, Mónica Bellucci. AM 13/reservas.

«Nos Fuimos»: la experiencia de varios argentinos que emigran a Montreal en busca de una oportunidad para el desarrollo personal. ATP.

«El niño de barro»: Buenos Aires, 1912. Una serie de brutales asesinatos de menores se propaga por la ciudad. Mateo, un niño de 10 años, esconde un secreto: a veces su mente lo conduce a un oscuro lugar de la memoria donde es testigo de estos crímenes... Basada en una historia real. Con Maribel Verdú, Juan Ciancio y Roly Serrano. SAM 16.

«Trasnoche sólo para adultos»: basada en el best seller erótico «Los cien golpes», un retrato íntimo sobre iniciación, deseo y desmesura. AM 18, no es cine de exhibición condicionada o pornográfico.

«Mujer de lujo»: Jean es un tímido camarero de un gran hotel, que se hace pasar por multimillonario ante Irene, una bella cazafortunas. Ella lo rechaza en cuanto descubre la verdad. Jean, enamorado, se lanza en su búsqueda hasta



«El niño de barro»

MUSICA Y ESPECTACULOS

• **Club Italiano:** Quintana 54.

- Vie. 26, 20 hs: presentación de los libros «Estética de la Italianidad» y «L'Italia fuori l'Italia», a cargo de los autores Norberto Asquini y Miguel Ángel Rodríguez, el escritor Ángel Aimetta y la coordinadora de los trabajos Rosa Audisio.

• **Salón Los Pioneros:** Alsina y Pellegrini.



- Vie. 26, 21 hs: Villcabamba presenta «Sonidos de esta Tierra, un viaje por Latinoamérica a través de la música y de sus instrumentos». Muestra de instrumentos típicos. Gratis.

• **Jockey Discoteca:** 9 de Julio 234. Tel.: 42-2590.

CALZADO DE VERANO

cómodo, fresco y liviano

ORTOPEDIA NUEVA DIRECCION

NEO

www.ortopediano.com

Tel: (02954) 454-654

e-mail: info@ortopediano.com

ALARMA

Para su casa

\$409

TECXEN Alarmas

Seguridad para exigentes

Tel.: (02954) 433453

Catamarca 658 • Santa Rosa

FARMACIAS DE TURNO EN SANTA ROSA	
Los turnos son desde las 8:30 del día indicado hasta las 8:30hs. del día siguiente	
VIERNES 26/10	Beneitez - Carlos Gardel 285 429860 Butaló - Unanue 366/372 430804 Calamari - Av. Luro 56 424382 España SCS - Gil y España 425169 Lagos - Pico 336 413746 Morales - Gil y Alvear 453266 Vazquez - Schmidt 1.546 455138
SABADO 27/10	Acevedo - Av. Belgrano (n) 305 417001 Del Sur - Emilio Zola 382 418905 La Clínica - Av. San Martín 437 438734 Mayra - Raúl B. Díaz 364 429667 Pío XII - Ameghino y Pío XII 427400 San Damián - Av. Spinetto 598 421216 Sta. Rosa - Av. Roca y Avellaneda 422407
DOMINGO 28/10	Americana SCS - L de La Torre 418 421914 Bagliani N. - 1º de Mayo y R.B. Díaz 417400 Belgrano - Av. Belgrano (s) 442 425239 Casino - Entre Ríos 797 418800 El Mate - México y Delfín Gallo 455155 Galeno Gamma SCS - Quintana 1 422311 Libertad SRL - Unanue 514 431903 San Andrés - Juan XXIII 395 457776
LUNES 29/10	Bagliani - Av. Mitre 134 460036 Carignani - Alvear 526 425265 Gugliara - San Luis 397 438643 Pampa SRL - España y Mármol 430862 1º de Mayo - Roca 269 416016 Santa Cecilia - Av. Spinetto 897 420444 Santa Lucía - Av. Luro 565 416661
MARTES 30/10	Ameghino - Ameghino 587 414441 Del Museo - Pellegrini 174 433785 Don Bosco - Gil 15 423101 Leal - Rivadavia 101 420320 Los Alamos - Lorusso 534 458884 Norte SCS - Escalante 52 425261 San Martín SCS - Av. S. Martín 499 453725 Uruguay SCS - Cervantes 516 414303
MIERCOLES 31/10	Alsina - Alsina 351 414546 Davít - Telén y San Luis 437829 Integral - Juan Schmidt 1.058 421828 Lutitsky - Av. Luro e Yrigoyen 410381 Palasciano SCS - Yrigoyen y Moreno 416400 Pasteur - Escalante y Pico 410110 Ponce - Av. Edison 1.248 456131 S. Agustín - Av. Uruguay 681 417722
JUEVES 1º/11	Andrada SCS - R.S. Peña 929 425730 Center Farma - Av. San Martín 385 413300 Del Rosario - 9 de Julio 44 416200 Felice - Gral. Pico y J.B. Justo 411333 Ferratto - Raúl B. Díaz 1.795 421340 Ferrero - Arg. Valle 572 417617 Modelo SCS - Av. San Martín 201 424845 Sansinanea - Pueyrredón y Larrea 426300

FARMACIA del Sol

• Perfumería • Accesorios • Cosméticos

• Consultas, llegaron las VACUNAS ANTIGRIPALES

Av. San Martín y Urquiza

ENVIOS A DOMICILIO SIN CARGO

Tel: 436-206 / 418-006

E-mail: farmdelsol@cpenet.com.ar

DE TURNO VIERNES 2

HILUX

BHASSA CONCESIONARIO OFICIAL

TOYOTA

EN SANTA ROSA: Av. Luro 1.105 • Tel: (02954) 435-770 / 426-513

NUEVA DIRECCION S. ROSA, Taller Oficial: M. Fiorucci 264 • Tel: (02954) 424-090

EN GENERAL PICO: Calle 13 N° 552 • Tel: (02302) 425-536

EN TRENQUE LAUQUEN: Av. García Salinas 1.342 • Tel: (02392) 432-050 • Bs. As.

TOYOTA