

AÑO XXVI septiembre 2023

¡Viva la Vida!

Alimentación consciente

Fiesta
Solidaria

a beneficio del Hospital Pintos de Azul

7 de octubre 2023

Sociedad Rural

25 de septiembre

Día del
Empleado de
Comercio

Saludamos afectuosamente



*Lo mejor siempre
se comparte!!*

La opción para tu
ALMUERZO o CENA

Delivery medio día y noche

PIZZAS a la piedra
y media masa
EMPANADAS al horno
FAST FOOD
TARTAS

☎ 433030



Tu pedido On line 
lasquadrapizza.com

Av. 25 de Mayo
y Belgrano / Azul

**+ más
farmacias**

INGRESA EN
WWW.MASFARMACIAS.COM

COMPRA CON LOS MEJORES DESCUENTOS EN TU FARMACIA DE CONFIANZA



TE LO LLEVAMOS A TU CASA O RETIRALO EN TU FARMACIA DE CONFIANZA

ISDIN

EAU THERMSE
Avene

LA ROCHE POSAY

VICHY

BIODERMA
LABORATOIRES DERMATOLOGIQUES

Eucerin



6° fiesta solidaria a beneficio del Hospital Ángel Pintos de Azul, se realizará el día 6 de Octubre de 2023, en el Salón de la Sociedad Rural de Azul. Como siempre se ofrecerá una mega fiesta donde se podrá degustar una exquisita y abundante comida, con buen servicio, show, baile, e importantes premios. Entrevistamos a la Presidenta de la Cooperadora del Hospital, Claudia Disavia, para que nos cuente los detalles y donde se pueden adquirir las entradas. También a la Dra. Andrea Añorga del equipo de médicos. Recordando que es una acción solidaria para la compra de aparatología. Sumando todos, un granito de arena, podemos contribuir a nuestro hospital municipal, que sin distinciones recurrimos todos en los momentos que más necesitamos, a la hora de enfermedad o accidente.

Continuamos presentando emprendimientos, tanto de socios y no socios. Es importante el apoyo a estas nuevas empresas que son las que enriquecen y renuevan nuestra economía.

También seguimos **invitando**, que se acerquen para **asociarse** a nuestra entidad, convencidos que entre todos podemos aportar ideas y colaborar para que nuestro Azul salga adelante.



Centro Empresario de Azul

 **2281 583969**

 **2281 424028**



centroempresariodeazul



cedaazul



España 620 (7300) Azul / Pcia. Buenos Aires



centroempresariodeazul@gmail.com.ar

farmacia y perfumería

MARCHISIO

San Martín 399 esq. Colón
Tel. 424201/422777 Azul



**Alejandro
Martina**

Diseñamos Tu Espacio, Vos lo llénas de Vida

PROYECTO Y DIRECCION DE OBRA
España 696 Azul  **2281 632622**

Fiesta Solidaria

Claudia Disavia Presidenta la cooperadora del Hospital Angel Pintos de Azul



**6° Fiesta Solidaria a beneficio del Hospital Pintos,
el 6 de octubre en el galpón de la Sociedad Rural de Azul.
Como siempre se ofrece esta mega fiesta solidaria, donde se come
excelente, abundante, con un buen servicio, show, baile y premios.**

Claudia nos cuenta: “El plato principal siempre es asado con ensaladas, hay dos clásicas y siempre una distinta que se destaca, también está la “entrada” que todos los años tratamos que sea diferente y el postre. En la mitad de la noche hay una mesa de dulce y bebidas de todo tipo”.

¿Cuál es el valor de la tarjeta?

“El valor de la tarjeta es de \$ 20.000 y todavía se puede pagar en cuotas hasta el día 2 o 3 de octubre. Las mesas son de 10 personas y se pueden armar para compartir con amigos o familia. A veces se escuchan comentarios que la tarjeta es cara, pero pensemos que es un acto solidario importante para la compra de aparatología necesaria en el hospital, que lo usamos todos. Eso sumado a la fiesta con comida excelente y bebidas toda la noche, baile, show (este año es la Banda EMK de Azul con música bailable para divertirse) más sorteos importantes con el número de la entrada”.

Esfuerzo y trabajo solidario

“Estamos sumamente agradecidos a la

comunidad de Azul. La gente hace muchas donaciones y también dinero en efectivo con el que pagamos los gastos”.

“El servicio de mozos, cocineros, asadores, música y show también es voluntario y aseguro que todos van con la mejor onda. Eso nos permite que la plata que se recauda con la entrada nos quede casi en su totalidad para la compra de la aparatología. Por supuesto tenemos la colaboración del CEDA (Centro Empresario de Azul), SRA (Sociedad Rural de Azul) y el grupo de Médicos maravillosos. Entre los cuatro sectores juntos, hacemos un gran equipo y sale esta fiesta hermosa de la que estamos orgullosos. Felices de poner nuestro esfuerzo y dedicación al servicio de una causa tan importante y necesaria. Sabemos que la gente confía mucho en nuestra propuesta gracias al trabajo incansablemente que se realiza y su transparencia”.

Los esperamos el 7 de octubre. Hay tarjetas a la venta, pueden llamar al Tel. 2281-538933/934 y un fijo 434720 (Marisa). También en CEDA, Sociedad Rural y los médicos. No se venden en las redes.



NOCHE SOLIDARIA

— 6ª Edición



Cena a Beneficio de la Cooperadora
del Hospital Municipal Dr. Ángel Pintos

7 DE OCTUBRE | **21 Horas**

Salón de la Sociedad Rural



CONSULTA POR ENTRADAS

COOP. 2281 638933/ 34 O AL 434720 - SRAZUL 2281 575749



- LOS FONDOS SERÁN DESTINADOS PARA LA COMPRA DE APARATOLOGÍA-

Organizan



GRUPO DE MÉDICOS
DEL HOSPITAL PINTOS



Fiesta Solidaria



En las instalaciones del CEDA se realiza la reunión semanal para coordinar los preparativos de la fiesta del hospital local. Continuamos avanzando en la planificación de los detalles y en la venta de entradas, lo cual nos llena de entusiasmo por la perspectiva de una velada maravillosa.

Grupo de médicos del Hospital

(Dra. Andrea Añorga, Dr. Mariano Donelli y Dra. Sofía Nasello)

Dra. Andrea Añorga: “Nosotros formamos parte de un equipo, que realiza todos los años la tradicional Cena a beneficio del Hospital Dr. Ángel Pintos de Azul, somos el grupo de médicos, tres en total, que participa en la organización y en la fiesta en sí, servimos mesas, el Dr. Donelli va a la barra de tragos como bar tender, etc. o sea colaboramos en todas las áreas que podemos. Además somos los que ofrecemos la información de que tipo de aparatología es necesaria para adquirir con lo se obtiene de la fiesta. Según lo recaudado es lo que planificamos comprar. La aparatología del Hospital se usa todos los días del año, o sea tiene un alto uso y un gran desgaste, por lo tanto se rompe o termina su vida útil y hay que reponer o reparar. Este es el fin fundamental de esta Cena Solidaria, una colaboración de nuestra sociedad al estado que lo que aporta a veces no resulta suficiente o a veces los tiempos que manejan son diferentes a las necesidades inmediatas del hospital”.

Colaboradores especiales:

Ariel Galichio y Agustina Bauche a cargo de la cocina. Patricia Piazza y Agustina Sánchez, decoración del salón. Alejandro Lazarte, música y sus equipos. Rody Wargner la animación de la fiesta.

**A todos
los que hacen posible
esta acción solidaria GRACIAS!**

JUNTOS ES MEJOR



de Rodolfo Cayetano Arias

**TANQUES PARA AGUA
CALEFACTORES
TERMOTANQUES
MEMBRANAS / CALDERAS
RADIADORES PARA CALEFACCION**

**ENTREGAS
A DOMICILIO**

San Martín 972 Azul Tel. 02281 422191
rcasanitarios@fibertel.com.ar



- Atención personalizada
- Presupuestos y asesoramientos sin compromiso

SAVI S.A.

AZUL

ESTACIONES DE

GNC

**Av. 25 Mayo y Bogliano T.E. 424773
Av. 25 de Mayo y 9 de Julio T.E. 435100**

Joyería y Relojería



Puga

**Fabricación de Joyas
DISEÑOS EXCLUSIVOS**

Burgos 666 AZUL



H.J. NAVAS y Cía

Cereales, Agroinsumos, Aceites y Transporte



CASA CENTRAL

Ruta Nac. 3 Km. 300,5 Azul Pcia. Bs. As.

Tel/fax 02281 431210/12 - hjnnavas@speedy.com.ar

www.hjnnavas.com.ar

Una empresa de:



GRUPO NAVAS



Colegio de Arquitectos

PROVINCIA DE BUENOS AIRES
DISTRITO VIII

“Queremos presentar a la arquitectura y al urbanismo como herramientas fundamentales para el desarrollo edilicio de hogares y comunidades”.

CABECERA DISTRITAL:

AZUL

Necochea 425 – AZUL (7300)

Tel y fax. (02281) 431636

Delegado: Arq. Máximo Ciotta

Visador: Arq. Gonzalo Martínez Siri

<https://capba8.org.ar/>

seguinos en las redes!

¡Viva la Vida!

Alimentación consciente

Emprendimiento azuleño, ubicado en Puán 1022. Lo llevan adelante Solange Maurel y Cecilia González Harrison. Elaboran medallones de legumbres germinadas, cereales y verduras frescas.



Ceci nos relata: “El emprendimiento nació en 2018 como una experimentación personal en la cocina alternativa y también con muchas ganas de una economía autogestiva. Al ver que había buena recepción y que gustaba a la gente que lo iba probando, se fue fortaleciendo. Pero siguió en una escala pequeña. En el 2021 nos asociamos con Sol y le dimos más fuerza”.

“Al inicio era venta particular a los amigos, conocidos, etc., se iban pasando la bola. Post pandemia, estábamos en una situación de “que hacemos” entonces ahí fue en una caminata surgió “¿qué opinas de ser socias?”.

De amigas a socias

“A partir de ahí empezamos a aprender a compartir ideas, ganas, entusiasmo y fortalecer la sociedad. Apoyándonos constantemente, cuando una decae la otra acompaña a salir para adelante. Estamos muchas horas trabajando juntas y no todo es color de rosa pero hemos aprendido “el multicolor” y pasar de una amistad a una sociedad que es todo un desafío desde lo vincular. Igual es un trabajo personal hermoso cuando la comunicación está abierta y se hace todo desde el respeto, desde el amor, desde la consciencia de que hay otro, se logra. Pero lo laburamos día a día”.



¡Viva la Vida!

Alimentación consciente

Sol continúa: “Construimos el espacio que tenemos actualmente desde cero, era un garage y lo dejamos impecable, invertimos mucho. Compramos máquinas, etc. Por suerte contamos con ayuda nuestra familia y amigos. No solo empoderamos el lugar, sino también nosotras como socias y los medallones se definieron totalmente en lo que es sabor, color, textura y una identidad a cada uno muy “preciosa”.

“Elaboramos 8 variedades de medallones, tenemos un medallón prémium que es de arroz yamaní y hongos con un fino rebozado sin gluten, un medallón de polenta, choclo y zapallo delicioso y suave, y después 6 variedades más, cada uno más exquisito que el otro de legumbres, arroz integral y verduras. Lo pueden ver en el catálogo y la página de Instagram que están bien detallados”.



Elaboración consciente

Ceci sigue relatando: “Para realizar nuestros medallones elaboramos un alimento que es muy valioso nutricionalmente porque tiene un proceso de germinación en la legumbre y fermentación del arroz. Estos dos procesos son un plus en la alimentación, resultan más



¡Viva la Vida!

Alimentación consciente

digeribles y aprovechables. Además es libre de gluten, reducido en sodio y es apto para veganos. Le prestamos mucha atención a todos los aspectos en el cuidado del “otro”, haciendo un buen producto que llegue a todos”.

“Utilizamos unas especias de una calidad excelente. Pimientas muy sabrosas, usamos especias que vamos conociendo y nos impactan como por ejemplo el Baharat en el medallón de mostaza, que tiene un sabor super increíble. Lo interesante es que no repetimos las legumbres, por ejemplo, hay un medallón que tiene poroto mug, mosta-



za y baharat, otro de garbanzo, curry y zanahoria, otro de lenteja y remolacha, otro de arvejas y puerro, otro de poroto negro y berenjenas entonces esa variedad de legumbres contribuyen a que la persona tenga una mayor amplitud de nutrientes en su día a día”.

“Por todo esto decimos que hacemos producción de alimento consciente, teniendo en cuenta el sistema digestivo de nuestros consumidores, que quieren cuidar su salud. Nuestro foco es llegar a la mayor cantidad de personas posible”.

Un producto para todos

“Estos medallones los pueden consumir toda la familia, adultos, niños, ancianos, embarazadas, etc. literalmente para todo el mundo. Por eso hacemos distribución a comercios, no solo en dietéticas, para que sea un alimento popularizado, de muy buena calidad y que esté al alcance de todos, en el almacén y todos los comercios que lo soliciten. La presentación en los comercios es en paquetitos termo sellados de dos unidades. Tienen un rótulo identi-



Alimento a base de legumbres germinadas, arroz integral y verduras frescas. Cuidamos el proceso de elaboración para dar calidad nutricional a tus comidas.



¡Viva la Vida!

Alimentación consciente

catorio con su color y figuran toda la información necesaria que requiere Bromatología. También hacemos un paquetito surtido por cuatro unidades. Y estamos lanzando un pack de degustación por ocho unidades, una de cada sabor de las que elaboramos”.

Distribución

“La distribución la hacemos en comercios y una venta directa desde la sala de elaboración al por mayor o sea vendemos de 12 medallones en adelante a personas particulares también. Se pueden retirar personalmente o se puede enviar por cadete. Se abona en efectivo, por transferencia, con cuenta DNI”.

El equipo:

Sus propietarias: Sol y Ceci. Paola nos ayuda con la higiene del lugar, la parte administrativa y armado de envases Estefi. Mati el cade-



te. Fer que nos hace las impresiones y Enri con las soluciones en la cocina. Valeria González Harrison nuestra contadora que nos ayuda muchísimo.

Tel. 2281 356456.

Facebook / Instagram:
vivalavidamedallones.
Puán 1022 Azul Bs. As.



Comisión Directiva

Presidente: Federico García
Vice Presidente: Ramiro Layús
Secretario: Aldo Rossi
Pro Secretario: Ricardo López
Tesorero: Darío Ferrari
ProTesorero: Alejandra Puga
Vocales titulares:
Lucas Di Antonino, Matías Corti,
Alejandra Marquis, Gabriela Salis.

Vocales Suplentes:
Gustavo Del Curto, Mariano Alvaro,
Pablo Santillán, Juan Wallace.

Revisores de Cuentas titulares:
Javier Perdomo; Federico Belleza.

Revisores de Cuentas Suplentes:
Daniel Moretti; Jonatan Sandoval.

IMAGEN **CEDA**

Staff Revista

Dirección
Comisión Directiva CEDA

Coordinación
Lucas Dell Aquila

Diseño gráfico
Patricia López





1er. Encuentro musical de Charanguistas del centro de la Pcia. de Bs. As.

Este 8 de septiembre se realizará el "Primer Encuentro Musical de Charanguistas del Centro de la Pcia de Buenos Aires", iniciativa de cuatro músicos de amplia trayectoria como charanguistas en la Región, y con la única intención de poner en valor en todos sus aspectos a éste noble instrumento, el charango.

El encuentro se realizará el día 8 de Septiembre, a las 21 hs. En el "Centro Tradicionalista Fortín del Azul", se contará con servicio de cantina y participación de aristas locales e invitados especiales de renombre internacional.

Las entradas tendrán un valor de \$1500.-, que YA!! pueden ser adquiridas en la disquería "Liverpool", en calle Moreno e/ San Martín e Yrigoyen.

Tendrá carácter regional y contará con la presencia y padrino del reconocido músico "Archi" Zambrano de Mendoza junto a Gustavo Bruno.

También se presentará el distinguido charanguista Miguel Vilca, "Charango de Oro" de la Categoría Internacional en la XXVIII Feria y Festival Nacional e Internacional del Charango Aiquile 2011 en Cochabamba, Bolivia.

Además, se presentarán los músicos organizadores de este encuentro: Pieri Saldaño (Azul), Pilo Santos (Tapalque), Guyi Mieri (Olavarría) y Crespo Irigoyen (Tandil).

Acompañarán en esta ocasión artistas locales como: Cecilia Picaroni, Agustín Scilione, Turco Chiodi, Daniel Galizio, Omar Sañico, Ignacio Carloni, Facundo Arias.

**ACOMPañEMOS ESTE EVENTO
CREEMOS QUE SERÁ EL PRIMERO DE MUCHOS**



**FEDERICO "PIERI" SALDAÑO | charangosdelcentro@gmail.com
o ponerse en contacto al 2281-31 36 97**



Nuestros servicios

■ Caja Provincia Net Exclusiva para socios

Pago de

ARBA con o sin factura.

Patente Automotor con número de patente.

Teléfono sin factura.

Multas de automóvil de la Pcia de B. As.

Todos los servicios de la CEAL.

Todos los servicios y tasas Municipales.

Seguros. Obra Sociales.

Cablevisión. Internet. Directv.

Lineas de venta directa: Natura. Avon. Etc.

Retiro de efectivo con VISA Bco. Provincia Y Credicoop



Beneficios

- **SUM** Alquiler para reuniones y capacitaciones (35 personas)
- **Medifé:** 15% descuento a los socios que ingresan nuevos
- **Banco Credicoop:** 6 meses cargo de mantenimiento y resumen bonificados, otros beneficios (consultar)
- **Banco Galicia:** 6 meses cargo de mantenimiento y resumen bonificados
- **Sancor Seguros:** Productor Héctor Castellar. 20% descuento en Integral de Comercio; 10% Seguro hogar y automotor.
- **Sancor Salud, Medicina Privada:** Desde 25% de descuento para socios del CEDA y sus empleados.
- **AulaTaller:** 20% de descuento para socios del CEDA

Y más...

Asociate al

CEDA
Centro Empresario de Azul

España 620 Azul Tel. 2281 424028 centroempresariodeazul@gmail.com

NUEVO TEL. PARA COMUNICACIÓN DEL SOCIO:  **2281 583969**



Te olvidaste la billetera...
y necesitas sacar dinero del cajero?

Ahora podes retirar de nuestras cajas

CEDA
Centro Empresario de Azul

EXTRACCIONES: Hasta **\$30.000** VISA Bco. Provincia y **\$15.000** Bco. Credicoop

TRANSPORTE

IRIS EXPRESS

CARGAS GENERALES

Casa Central: Caneva Nº 461
Tel./Fax: 02281 - 424728
Sucursal Capital: Muñiz Nº 2112
Tel.: 011-49228075
irisexpres@hotmail.com

Disfruta

nuestra variedad
en salado y dulce



Pastelería / Cocina / Cátering



Contactanos a través de
las redes sociales

WhatsApp 2281- 491754

Instagram GUILLERMINA.LOPEZ.OK

Los Tres Quijotes S.R.L.

CEREALES - OLEAGINOSAS - FERTILIZANTES
NEGOCIOS AGROPECUARIOS - TRANSPORTE



Ruta 3 Km. 300 (Intersección Juan B. Justo)
Tel. 02281 435731/32 - 433080 - Azul Pcia. Bs. As.
Correo electrónico: info@lostresquijotes.com

Jaime E. Soler

DISTRIBUIDOR
MAYORISTA
DE BEBIDAS

Juan B. Justo 1435
Tel. 433301 Azul

Te invitamos al maravilloso
mundo del turismo



info@newport.tur.ar



AUTOSERVICIO

SAN JORGE

CARNICERIA

Burgos y Tiro Federal ☎ 423119

NUEVA sucursal 9 de Julio y Moreno

Ropa de mujer
y accesorios

urbana y noche

Yrigoyen 636, Azul
Mail: anaboutiqueok@gmail.com
Tel. 2281-310029

Facebook Ana Boutique Azul Instagram Anaboutique_ok



Todas la tarjetas
de crédito y débito

Fiesta en el Fortín del Azul



presenta

**Primer
Encuentro Musical de**

Charanguistas

del Centro
de la Provincia
de Buenos Aires
2023

8 de septiembre

Centro Tradicionalista

"Fortín del Azul" - 21hs. - Azul

FLIX CINEMA



OLAVARRIA • AZUL

olavarria.flixcinema.com.ar azul.flixcinema.com.ar
 Rivadavia y Juan XXIII Olavarria Bolívar 415 Azul
 Tel. 02284 444411 Tel. 02281 432580

RESONANCIA MAGNETICA
 TOMOGRAFIA MULTICORTE
 MAMOGRAFIA DIGITAL
 DENSITOMETRIA OSEA
 ECOGRAFIA
 ECODOPPLER



IMAC
 DIAGNÓSTICO
 POR IMÁGENES

CONSULTORIOS
 MÉDICOS

BELGRANO 961 AZUL TEL. 2281 433036/435543



LUZ Y FUERZA
 FARMACIA MUTUAL

AV. 25 DE MAYO 676 - TEL 2281 432220



El Campeón
 Me hace bien!

**EL MEJOR PRECIO
 POR LITRO**
 AGUA BAJO SODIO PLUS
 ENVIO SEMANAL GRATIS

WhatsApp
 2281 492106



AGROTERMINAL
 COMBUSTIBLES Y LUBRICANTES
 Servicio envío al campo
 Calle 63 525



**MÁS DE
 100 AÑOS**

Fundado el 12 de octubre de 1917

Una larga trayectoria desempeñando
 un rol protagonista como entidad
 gremial representando a un sector
 para el bien común de nuestra ciudad.



PROVEEDURIA
 INFORMÁTICA

DISTRIBUIDOR AUTORIZADO **Canon**





Computación
 Controladores Fiscales
 IMPRESORAS

Planes de pago con Tarjeta: Ahora 12, Ahora 18
 Descuentos Pago Contado. Financiación con Cheques

**CÁMARAS
 DE SEGURIDAD**



VENTA, COLOCACIÓN
 DE EQUIPOS.
 MANTENIMIENTO.
 MIGRACION DE VIEJA A NUEVA TECNOLOGIA

ACCESORIOS
 CONFIGURACION POR MONITOREO 3G/4G

H. Yrigoyen 760 Azul / Tel. 427806 / 429882 / Whatsapp: 2281- 416526 / Facebook: Proveeduría Informática
 Mails: aldorossi@provinformatica.com.ar / feliperossi@provinformatica.com.ar / www: proveedurainformatica.com



BORJAS

sabor en frascos,
recetas con historias

Soy Caro Fagonde y Borjas, nació desde el deseo de un proyecto propio, después de 2 años de haber cerrado un comercio que tuve por más de 12 , los 2 años de pandemia y la necesidad de que lo que sea que emprendiera, pudiera hacerlo desde casa mientras estoy con mis hijos. Soy mamá de dos adolescentes de 12 y 14 años con los que amo compartir todo. Siempre me gustó cocinar, cosa que a mi mamá no, jajaja, pero en la heladera de mi casa de soltera siempre había un frasco enorme de berenjenas para acompañar un plato o para picar. Mi cuñada siempre hizo conservas y mermeladas, una de las abuelas de mi marido también y así con historias familiares, desde siempre, fui probando y aprendiendo recetas y como no puedo con mi genio, las voy modificando en los procesos de cocción o en los ingredientes hasta dar con el sabor que siento en mi interior que tienen que tener.

Tres de mis amigas también tuvieron y tienen un papel importante en Borjas. Flor cada vez que probaba algo me insistía en que tenía que dedicarme a cocinar, Ale, cuando le conté de mis ganas de hacer



@cooperativa.electrica.azul



Canal de comunicación con nuestros usuarios.
Encontrarás: OBRAS, PROYECTOS, TAREAS
DIARIAS, CORTES DE SERVICIOS,
INFORMACIÓN, CONSEJOS y más.



Seguinos!!!

Líder en Diagnóstico Veterinario

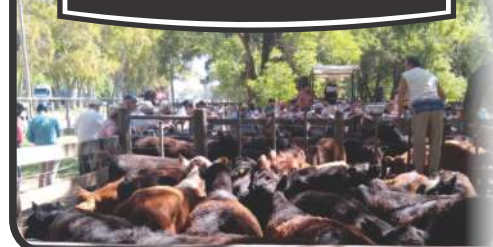


Av. 25 de Mayo 479 (7300) Azul. PBA.
Tel.: (02281) 43 3000 Móvil: (2281) 575791
Mail: info@laboratorioazul.com.ar
www.laboratorioazul.com.ar



Laboratorio Azul
Diagnóstico Veterinario

Wallace Hnos. S.A.



VENTAS PERSONALIZADAS

Negocios Particulares
Remates feria en Azul y Cachi

Azul ☎ 431758/9 📞 2281-580110

MAG CAÑUELAS: 📞 2281-581884

📘 wallace-hermanos 📷 wallacehnos

✉ oficina.wallacesa@gmail.com

www.wallacesa.com.ar



CIRCULO DE ANALISTAS CLINICOS DE AZUL

San Martín 665 Azul - Tel (02281)426234



*Chequee su salud periódicamente,
con la libertad de elegir
su laboratorio de confianza*

Red del Círculo de Analistas Clínicos de Azul

ALVEAR
AZUL
VULCANO
DEL PUEBLO
SANATORIO AZUL
SANTA MARIA
SALA
VELEZ SARFIELD
CLINICA SAN MARTIN
LAB. BIOQ. CASTIGLIONE

Burgos 521 - Tel. 2281-424493 - Azul
25 de Mayo 485 - Tel 2281-431770 - Azul
Yrigoyen 730 - Tel. 2281-427879 - Azul
De Paula 618 - Tel. 2281-428623 - Azul
Lavalle 530 - Tel. 2281-429644 - Azul
Arenales 453 - Tel. 2281-423294 - Azul
25 de Mayo 694 - Tel. 2281-424787 - Azul
Burgos 400 - Tel. 2281-425319 - Azul
San Martín 902 - Tel. 2281-424498 - Azul
Rauch 804 - Tel. 2281-436196 - Azul



Laboratorios acreditados por la Fundación Bioquímica Argentina.
Símbolo de Garantía de calidad

BORJAS

sabor en frascos, recetas con historias



algo como ésto, automáticamente , me encargó el regalo para el cumple de su papá que era en 10 días y tenía que ser de Borjas y Dani con las más lindas palabras de aliento ... y así, en 10 días, con muchas recetas que siempre hay en nuestra heladera, imaginé, diseñé, proyecté, y nació Borjas, de la mano del apoyo incondicional de mi marido, de mi hija con las fotos y de mi hijo en diseño. Primero fueron las berenjenas con provenzal, con ajo y perejil orgánico de mi huerta y las Mix de condimentos, con un blend de especias que le aportan más picor, ambas las hago cuando consigo las berenjenas que tienen que reunir las características óptimas de tamaño, variedad y frescura, de lo contrario, espero, cuando se cocina desde el corazón, la materia prima tiene que acompañar, sino el sabor final, no se logra. El chutney de tomate, receta de Chichita, es un agridulce que va para tostadas pero sobretodo es ideal para acompañar carnes de cerdo, y muchos estudiantes lo usan como salsa para llevar las pizzas a otro nivel. El babaganoush, es un untable de berenjenas y ajos, de un sabor que no se puede explicar, tanto para tostadas como para realzar carnes rojas como así también pastas blancas o arroz, un cucharada, un poco de queso rallado y después me contás. Los morrones agridulces van con todo, tostadas, ensaladas, carnes. El chutney de manzana y de pera lo hice para la primera navidad de Borjas, como reemplazo del



clásico puré de manzana, pero lo buscan todo el año, son un complemento gourmet en platos a base de cerdo. El dip de zanahoria es adictivo, de sabor suave y con una combinación de cítricos única, ideal para unas tostadas saludables, o para darle otro sabor a las ensaladas de siempre. El hummus, tan vigente, también se sumo a Borjas a pedido de varias clientas y en breve van a salir unos frascos de porotos alubia, garbanzos o lentejas, con provenzal, criollita o con distintos condimentos que espero los reciban tan felices como yo al hacerlos, los probé hace poco en un viaje, enseguida les comente a mi marido e hijos como los hubiera hecho yo para un mejor sabor porque si bien estaban ricos, el potencial era infinito, y así ahora están en proceso de prueba hasta dar con el resultado que quiero lograr. En la





PROFESIONALES

Lucas Di Antonino

Arquitecto. M 24688



Di Antonino

DISEÑO & ARQUITECTURA

Lavalle 591 Azul - Tel 2281-15511088
lucasdiantonino@hotmail.com.ar

Walter Ortiz

Arquitecto

Matrícula 24392

Alvear 670 Azul

estudiobio@yahoo.com.ar

ESTUDIO DE AGRIMENSURA

Pando Juan Manuel

Tel. 2281-655411

De Paula 815 Azul. Bs.As.

Dr. Gonzalo Vidal

Odontólogo UBA MN 21397 MP80431

Odontología general - Ortodoncia - Implantes

Arenales 438 Tel. 2281 428957 Azul

Tucumán 1794 Tel 01143748773 Bs. As.

Urgencias: 2281 15667831

drgvidal@gmail.com

Colegio de Abogados

**del Departamento Judicial de Azul
de la Pcia. de Bs. As.**

Av. Perón 514 Azul

Tel. (02281) 424516/424447

e-mail: colegabo@speedy.com.ar

www.colegioabogadosazul.org.ar

ESTUDIO CONTABLE BIANCHINI

Dr. Miguel A. Bianchini

Contador Público Nacional

C.P.C.E.P.B.A. Tº XXXIV Fº 115

Dra. María de las Nieves Bianchini

Dr. Pablo Miguel Bianchini

Castellar 847 Azul Tel 2281 427898

ESTUDIO CONTABLE

Dr. Jose Luis Ferreyra

Dr. Jorge Eduardo Schwerdt

España 1100 Tel 02281-423715

e-mail: conta_azul@yahoo.com.ar

ESTUDIO CONTABLE IMPOSITIVO

Ana María Santillán

Contador Público Nacional

Azul: Castellar 772 Tel.: 424953

Chillar: 9 de Julio 875 Tel.: 497142.

estudioanasantillan@gmail.com



BORJAS

sabor en frascos, recetas con historias

Emprende
dóres

línea dulce, tanto la mermelada de naranja como la de pomelo, ambas con blend de cítricos, son elaboradas con frutas orgánicas, cosechas de árboles familiares y de conocidos, frutas libres de pesticidas y agroquímicos. La mermelada de pera con toque cítrico también es muy pedida, si bien esta fruta la compro, solo la preparo cuando consigo una determinada variedad de la misma. El dulce de leche clásico y el con nueces lleva un proceso de elaboración de más de 12 hs., lo hago de forma artesanal como lo hacía la mamá de mi cuñada en el campo y se nota la diferencia, no tiene aditivos, ni espesantes ni nada químico o artificial y con leche de tambo, libre de antibióticos.

Borjas es lo mismo que preparo para mi familia, envasado para ustedes, para sus familias, o para regalar, es una opción de presente original, rica y saludable, que seguro te va a hacer quedar muy bien.

Borjas es sabor en frascos, son recetas con historias, un emprendimiento que crece de a poquito rodeado de mucho amor, el de mi familia, amigas, conocidos, nuevos clientes que me conocen a través de las redes y deciden darse la oportunidad de degustar opciones azuleñas, los que siguen incondicionales desde el inicio y los que se van



sumando porque probaron en peñas o reuniones y les gustaron los productos.

Te invito a seguirme en Instagram si aún no lo haces, me encontras como @borjasberenjenas, o podes comunicarte al celular Borjas: 2281-543226, va a ser un placer recibir tu llamada o whatsapp .

INÉS DECO

Nace en febrero del año 2022, como un desafío de madre e hija. Por un lado, aportando los conocimientos de la parte textil y por el otro, algunas herramientas de redes y comunicación.

Con gran esfuerzo, nuestros sueños se fueron cumpliendo: Ines Deco logró llegar a muchas casas de la ciudad y logramos inaugurar el showroom para recibir a nuestras clientas.

Nos dedicamos a la venta de productos textiles, donde uno de los productos vedette son los manteles con proceso antimancha hechos a medida. A este producto se le sumaron luego caminos de mesa, individuales, cestos para ropa, fundas para dispenser, servilletas de gasa, almohadones y muchas cosas más.

Apostamos como todo emprendimiento a continuar creciendo, mejorar y brindar cada día algo diferente y novedoso para el hogar.



Pueden encontrarnos en
@inesdecotextil donde
compartimos diseños, consejos y
características de cada productos

Asignación especial no remunerativa

Desde la Confederación Argentina de la Mediana Empresa (CAME), informamos que, en el día 31 de agosto de 2023, se publicó en el boletín oficial el decreto 438/2023, que establece una Asignación especial no remunerativa.

En relación a los trabajadores privados se informa:

Personal comprendido

Trabajadores que cumplen tareas en relación de dependencia en el sector privado, regulados por las Leyes Nros. 20.744 (t.o. 1976) y sus modificatorias, 22.250, 26.727 y su modificatoria y otros estatutos profesionales especiales, que perciben salarios netos, incluyendo conceptos remunerativos y no remunerativos, correspondientes al devengado en el mes de agosto de 2023, inferiores a PESOS CUATROCIENTOS MIL (\$400.000) o el monto proporcional en el caso de que la prestación de servicios del trabajador fuere inferior a la jornada legal o convencional.



Monto de la Asignación

Establece como asignación una suma de hasta PESOS SESENTA MIL (\$60.000), que deberá ser abonadas en DOS (2) cuotas de hasta PESOS TREINTA MIL (\$30.000); cuando la prestación de servicios fuere inferior a

la jornada legal o convencional, los trabajadores percibirán la asignación no remunerativa en forma proporcional.

La asignación no remunerativa será equivalente a:

PESOS TREINTA MIL (\$30.000) para los trabajadores que perciben salarios netos, correspondientes al devengado en el mes de agosto de 2023, menores o iguales a PESOS TRESCIENTOS SETENTA MIL (\$370.000)

La diferencia entre PESOS CUATROCIENTOS MIL (\$400.000) y los salarios netos superiores a PESOS TRESCIENTOS SETENTA MIL



(\$370.000) correspondientes al devengado en el mes de agosto de 2023, para los trabajadores que perciben salarios netos mayores al último monto mencionado, pero menores a PESOS CUATROCIENTOS MIL (\$400.000).

Se reitera que cuando la prestación de servicios del trabajador fuere inferior a la jornada legal o convencional, los montos deberán calcularse en forma proporcional.

Período de pago

El pago de la primera cuota de la asignación no remunerativa correspondiente al salario devengado del mes de agosto de 2023, se deberá efectuar dentro del plazo máximo de QUINCE (15) días hábiles, contados a partir del 1° de septiembre de 2023. La segunda cuota de la asignación no remunerativa correspondiente al salario devengado del mes de septiembre de 2023 deberá ser abonada en los términos de la normativa legal vigente.

Absorción - Convenios Colectivos

Las asignaciones no remunerativas podrán ser absorbidas en concepto de aumentos salariales establecidos en los acuerdos, en el marco dispuesto por las Comisiones Negociadoras de sus respectivos Convenios Colectivos de Trabajo.

Reintegros para Micro y Pequeñas Empresas

Las Micro y Pequeñas Empresas que cuen-



ten con Certificado MiPyME vigente a la fecha de entrada en vigor del presente decreto podrán computar a cuenta del pago de sus contribuciones patronales declaradas con destino al Sistema Integrado Previsional Argentino (SIPA), Ley N° 24.241, sus modificatorias y complementarias, al Instituto Nacional de Servicios Sociales para Jubilados y Pensionados, Ley N° 19.032 y sus modificatorias, al Fondo Nacional de Empleo, Ley N° 24.013 y sus modificatorias, y al Régimen de Asignaciones Familiares, Ley N° 24.714 y sus modificatorias, las sumas abonadas en concepto de la asignación no remunerativa, conforme a los siguientes porcentajes de reintegro para cada una de las categorías del Registro MiPyME:

Micro: CIENTO POR CIENTO (100 %) del monto total abonado en concepto de asignación no remunerativa.

Pequeña: CINCUENTA POR CIENTO (50 %) del monto total abonado en concepto de asignación no remunerativa.

Los reintegros establecidos en el presente serán efectuados durante los meses correspondientes al pago de la asignación no remunerativa y tendrán como monto máximo mensual el total de las contribuciones patronales declaradas con destino a los subsistemas enunciados.



Se actualizaron las tasas del programa

El sector de Comercio y Servicios de CAME informa que, a través de la COMUNICACIÓN "A" 7822/2023, el Banco Central de la República Argentina (BCRA) dispuso para las entidades financieras, el aumento de la tasa de interés nominal anual (TNA) para plazos fijos.

A partir de la vigencia de esta normativa, la Secretaría de Comercio de la Nación actualizó las tasas máximas de descuento directo del programa Ahora 12 que los emisores bancarios pueden aplicar a los comercios.



AHORA 12

El nuevo esquema de tasas directas, a cobrar en un plazo de 10 días hábiles de realizada la venta para cada plan de financiamiento, es el siguiente:

3 cuotas: 10,24%
6 cuotas: 18,87%
12 cuotas: 32,97%
18 cuotas: 43,80%
24 cuotas: 52,21%.



Confederación Argentina
de la Mediana Empresa

Día del Empleado de Comercio 2023



CAME informa que, el día del empleado de comercio, se celebrará el lunes 25 de septiembre y, aunque los establecimientos no estarán obligados a cerrar, deberán acordar una forma de trabajo para ese día festivo.

Si bien inicialmente se había fijado para el 26 de septiembre, -conforme a la Ley 26.541- los firmantes del CCT 130/75 acordarán, en las próximas horas, la modificación para que este año sea conmemorado el lunes 25 del corriente mes. Además, la Confederación Argentina de la Mediana Empresa (CAME), aclara que dicho festejo no afectará la apertura de los comercios, siempre y cuando sean atendidos por sus dueños o con empleados que acepten trabajar durante esa jornada.

Los empleados mercantiles podrán optar por no prestar servicios laborales durante ese día. Esta opción no implica el otorgamiento de un franco compensatorio del descanso semanal, sino el pago de un recargo equivalente del 100%, al estar el día del empleado de comercio asimilado a un feriado nacional, de acuerdo a la mencionada ley. Es decir, si el empleado decidiera no trabajar, esto no afectará su salario habitual, en concordancia con lo establecido por la normativa vigente.

CAME recuerda que queda a criterio de los empleadores y sus dependientes (comprendidos en el CCT 130/75), la posición a adoptar al respecto.

Azul

EST. FRIGORÍFICO AZUL S.A.

¡De Azul Al Mundo!

Contamos con 112 años de trayectoria en la
Industria Alimenticia.

Nuestro equipo se conforma por 165 personas y somos especialistas en productos
avícolas, llegando a varios continentes y logrando ser una de las pocas empresas
argentinas con doble proceso: faena y cocido industrial.



establecimiento.azul



Establecimiento Frigorífico Azul



www.azul.com.ar

Desde la raíz

Mueblería - Regalería - Colchonería



Mi Tienda
Online

desdelaraiz.com.ar



@desdelaraiz



/desdelaraizAzul



2281470383