

VINCULOS

DE LAS CAMELIAS Y SU GENTE

EDICIÓN 122 - MARZO 2011

OPTIMIZACIÓN DE RESULTADOS

CALIDAD

CREATIVIDAD

COMPROMISO

GENÉTICA

CAPACIDAD

TECNOLOGÍA

2010 HA SIDO MEJOR
QUE AÑOS ANTERIORES EN TÉRMINOS DE
MORTANDAD, PESO DE FAENA, EDAD
Y CONVERSIÓN. EN 2011 PODEMOS SUPERAR
AÚN MÁS ESTA PERFORMANCE INCORPORANDO
NUEVAS TECNOLOGÍAS Y POTENCIANDO
NUESTRAS CAPACIDADES.



Noticias de la empresa

En Medio Oriente

4

Raúl Marsó acompañó a la presidenta Cristina Fernández de Kirchner y al gobernador Sergio Urribarri en el viaje realizado a Kuwait, Qatar y Turquía.



Procesos y sectores

Aniversario misionero

8

El depósito de Posadas cumplió su décimo aniversario. Con tal motivo, revista Vínculos entrevistó a su actual encargado, Claudio Ponce de León.



Marketing 360°

Nuevo website

20

Vínculos te cuenta cuáles son las innovaciones relevantes que encontrará el usuario que navegue por un site completamente distinto, en base a originales patrones.

OTRAS SECCIONES

9 Vida Sana • 10 Columna de Pablo • 11 Higiene y Seguridad • 12 Nota Central • 15 Trayectoria en la Empresa • 18 Técnicas de Manejo • 19 Resultados Integración • 21 Tiempos de Ayer • 22 Conociéndonos • 23 Flora Nativa • 23 Sociales

Marca Registrada

"VÍNCULOS DE LAS CAMELIAS Y SU GENTE" es una marca registrada de Las Camelias S.A. en el Instituto Nacional de la Propiedad Industrial bajo el N° 2.343.483.

pimpollos Soluciones de la Edición N° 13 de Pimpollos

Las 7 diferencias

Quién es el personaje?
Topa

Sopa de letras

Q	U	I	L	M	E	S	A	A
A	Z	G	A	B	O	B	A	B
R	H	V	E	L	E	Z	T	O
M	A	C	T	D	B	O	H	C
A	C	C	N	E	J	O	X	A
P	E	R	I	V	E	R	E	R
C	O	L	O	N	I	N	N	A
R	H	U	E	V	G	S	T	L

Preguntale a papá... preguntale a mamá

A- Daniel Favre B- De la época de la Colonia
C- El Torito 2 D- La Pasionaria
E- El dinero y los billetes

El laberinto

Adivinanzas

111a arena

REVISTA VINCULOS 132

Staff

Dirección editorial

Gerencia General Las Camelias

Equipo de Información

Graciela Marsó
Luis Alberto Marsó
Horacio Favre
Patricia Costa
Jorge Puet

Colaboraron en esta edición

Lic. Juan C. De Pablo
Fernando Cottani
Rubén Darío López
Isabel Vernay
Luciano Siegrist
Nadia Stefanía Sandes
María Celeste Casse
Prof. Celia Vernaz
Nelson Barrios Ríos
Diego Favre
Susana Leturia
Gonzalo Acevedo
Lucas Turin
Marcelo Bouchet
Claudio Ponce
Martín Biondi
Claudia Echeverri
Walter Bonin
Rubén Trabichet
Walter Bonin
Mercedes Teresita Bonin
Julio Gunter
Jorge Colman
Ernesto Ott
Daniel Favre
Abel Ángel Guy
Patricia Fernández
Alejandra Biderbost
Rubén H. Farías
Yanina Rosas
Cristhian Sánchez

Coordinadora Editorial

Lic. Rocío García Paredes

Contacto

Sus aportes e ideas nos ayudarán a poder hacer y mejorar la revista Vínculos. Agradecemos todas sus sugerencias y comentarios.

Vía e-mail
vinculose Revista@gmail.com

Por correo
A Las Camelias S.A.
Revista Vínculos - Ruta 26
kilómetro 5 (3283) San José
Entre Ríos - 03447-475100.

Personalmente
Ante cualquier consulta su Supervisor o Encargado de Sector podrá recibir y responder su inquietud.

La revista Vínculos es un producto de Las Camelias S.A.



¿Cómo vamos?

● La recomposición de la avicultura, que arrancó después de salir de la Convertibilidad, evolucionó en torno a metas factibles de alcanzar, resumidas en El Proyecto Avícola Nacional.

Con el Proyecto en mano, unido al convencimiento de que invertíamos en lo que creíamos, fuimos desandando el camino y hoy podemos mostrar resultados satisfactorios en términos de crecimiento en volumen en el mercado interno y en exportaciones.

La avicultura argentina y en especial Las Camelias, tuvo y mantiene posibilidades de mejorar sus resultados productivos físicos. Es el momento de hacer un alto en el camino para repasar lo recorrido, intentando descubrir los aciertos y errores cometidos.

Al principio del período la meta era crecer en cantidad de alojamiento, necesitábamos metros cuadrados para alojar más pollitos y hasta el techón formaba parte de la solución. Luego, vimos que podíamos alojar más BB si mejorábamos la calidad del ambiente y el túnel se convirtió en el nuevo objetivo. Pasar de un sistema al otro no es solo un tema de inversión, se necesitan conocimientos, nuevas calificaciones y una aptitud positiva para un manejo más intensivo de la producción.

Con la hoja de resultados del 2010 en la mesa, vemos que el año transcurrido fue mucho mejor que los anteriores, en términos de mortandad, peso de faena, edad y conversión.

La permanente búsqueda de mejores resultados se vio reflejada durante el año y han sido fruto de la aplicación diaria en los detalles de cada innovación.

Aquí debemos convenir que los cambios que hacemos, a veces, no se reflejan tan rápido como pensamos, que nuestra ansiedad nos muestra disconformes porque la reforma introducida no da la respuesta esperada. En avicultura, ninguna mejora sola arregla todos los problemas; el secreto es estar atento a los detalles. La suma de aciertos y errores nos entrega la dirección recorrida.

La optimización de los resultados se logra incorporando permanentemente nuevas tecnologías y capacidades para su manejo.

En 2010: genética, presentación de los alimentos balanceados, calidad del pollito bb, niples y comederos bien regulados, calidad de cama, plan de luz, calefacción, cortinas, aislamiento de techos, riego, ventilación convergieron junto a la disposición y capacidad de la gente para obtener estos alentadores resultados.

Trabajamos con un animal que produce cada vez con más eficiencia pero que requiere mayores exigencias en términos de la calidad de suministro y control de las variables ambientales.

Este es el secreto de la avicultura, que la hace más eficaz que el resto de las producciones cárnicas. Que la va posicionando como líder en transformadora de maíz y soja.

Más eficiente, más exigente, más competitiva.

Desde la Dirección de Las Camelias queremos felicitar a todos por estos buenos indicadores y alentarlos a seguir superándose.

Se puede, porque ya estamos haciendo más y mejor.

Vamos bien.



Ing. Raúl Marsó



Ing. Raúl Marsó

Raúl Marsó viajó al mundo árabe

Al ser entrevistado por revista Vínculos sobre la experiencia, el presidente de Las Camelias aseguró: -“se abren muchas oportunidades”.

● Raúl Marsó acompañó a la presidenta Cristina Fernández de Kirchner y al gobernador Sergio Urribarri en el viaje realizado a Kuwait, Qatar y Turquía, el pasado mes de enero. No participó del viaje como representante de Las Camelias, sino como delegado del Consejo Empresario de Entre Ríos, ente del que forma parte.

A la vez, agregó que, además, esto significó un reconocimiento importante por parte de la Provincia, ya que los entes seleccionados para acompañar al gobernador en la misión, fueron el CEER y la Unión Industrial de Entre Ríos.

-“Son entidades que no compiten entre sí. La UIER está relacionada con la actividad gremial empresaria. El CEER, en cambio, está vinculado al entorno en el que se realizan los negocios en Entre Ríos; y busca crear un clima propicio para el desarrollo de los mismos”- explicó.

Grandes oportunidades

La misión al mundo árabe puede abrir grandes posibilidades al empresariado entrerriano

-“Superó por completo nuestras expectativas, ya que esperábamos algo más protocolar y nos trajimos mucho más. Hay oportunidades en los tres países, pero son mucho más claras en Kuwait y Qatar, ya que estos pequeños países son muy demandantes de lo que producimos nosotros; y nos han abierto las puertas. Por las condiciones del suelo y la escasa disponibilidad, a ellos se les



LUGAR DESTACADO. Raúl Marsó junto al presidente de la UIER, Carlos Galucio, durante la recepción que brindara el Emir de Qatar a la delegación Argentina.

dificulta mucho producir alimentos; su contrapartida es tener petróleo y gas en enormes cantidades”.

Marsó dijo también que, por su ubicación geográfica, Turquía puede ser una puerta de entrada hacia otros mercados que habitualmente no son tenidos en cuenta, como Turkmenistán, el sur de Rusia o África. “Además, Turquía es muy demandante de cítricos, miel, nueces, que se producen en Entre Ríos”.

Al respecto, Raúl expresó que es fundamental comprender y respetar la idiosincrasia propia de estas culturas, para tejer una red de confianza y poder concretar los potenciales intercambios.

-“Hay que entender que nosotros somos muy ansiosos y ellos, por su cultura, son más cautos. Se toman su tiempo para pensar y reflexionar; y ese tiempo debe ser respetado”.

Y respecto de las posibilidades concretas para Las Camelias, observó que la carne de pollo es muy consumida en estos lugares, aunque de una manera diferente. “Ellos lo consumen de otra forma; están acostumbrados a un pollo más chico que se sirve entero en el plato. Nosotros actualmente no faenamos pollos de ese tamaño, pero es una buena posibilidad para crecer”.

Un mundo diferente

-“Lo que más sorprende es el crecimiento que han tenido estas sociedades en tan poco tiempo. Hace cincuenta años, en su mayoría, eran pueblos de beduinos que andaban por el desierto. Ahora, se ven ciudades del siglo XXI donde antes había pequeños puertos de pescadores”- manifestó Raúl, haciendo referencia a los lugares visitados.

-“El parque automotor es muy moderno. No hay transporte público, no se ven colectivos ni subtes; tampoco una red vial muy importante”.

Luego aclara que, si bien son economías dependientes de las exportaciones de petróleo, conscientes de que se trata de un recurso agotable, en el último tiempo han intentado apuntar al turismo.

-“Se están anticipando”-acotó Por último, comentó el rol de la mujer en estos países. -“En algunos casos, había que consultar al árabe si le parecía correcto que una mujer fuera la traductora. Estos países tuvieron un desarrollo económico notable que les permitió vincularse con el mundo, aunque siguen tratando de mantener tradiciones culturales y religiosas. Yo creo que la apertura es un proceso que se va a ir dando de a poco, pero todavía falta”.

Planta Procesadora de Aves

Ampliación de las cámaras de almacenamiento

Dos nuevas cámaras se inauguraron a mediados de enero. Fueron construidas a continuación de la número 4.

Forman parte del proyecto de expansión de la planta. En un futuro, se piensan agregar más troneras de carga frente a ellas, y de esta manera agilizar la expedición de los productos. Con la construcción de las nuevas cámaras se amplía la capacidad de almacenamiento. Cada una de ellas tiene una capacidad de 765 toneladas. Albergan, en total, 1.530 toneladas adicionales. Presentan sistemas de racks fijos, es decir, estanterías en las cuales se acopia el producto y se agrupa de forma tal que se pueden identificar contenedores en cada una de las filas. Esto permitirá, próximamente, implementar un sistema de lectores de códigos de barra que agilice y fidelice los procedimientos de control de producción, almacenamiento y carga de los productos.

Significativas ventajas

Entre los beneficios debemos considerar: el mayor espacio disponible, el poder trabajar en forma práctica y ordenada para todo lo que se carga, el control de stock -con la documentación requerida por SENASA y por comercio exterior-. También aporta más flexibilidad para la producción y comercialización de nuestros productos; y mejor frío, lo que asegura la calidad de los mismos al momento de cargar. El diseño, control y coordinación de la obra estuvieron a cargo de la Oficina Técnica. La estructura fue montada por Metalúrgica Albace. Los pisos fueron colocados por Pisos y Revestimientos. MTH se encargó de la panelería. Bertolini, una empresa brasilera, de los racks y de las estanterías.



Las Camelias en el exterior

Representantes en la International Poultry Expo

Martín Biondi, Jefe de Producción-turno tarde- de la Planta Procesadora de Aves, contó a Vínculos su experiencia, luego de participar en la destacada feria de la ciudad norteamericana de Atlanta, del 26 al 28 de enero de 2011. Estuvo allí con Carlos y Eduardo Marsó; y con Elbio Woeffray.

Perfeccionamiento

Del 30 de enero al 3 de febrero, en la Universidad de Georgia, Biondi y Woeffray continuaron con su itinerario. Asistieron al curso "Poultry Processing en español". El brindó actualización en temas clave: calidad, inocuidad y valor agregado en el procesamiento avícola.

Una experiencia enriquecedora

"Fue un lindo viaje, por el hecho de compartir con personas que conocen mucho el sector. Esto me permitió participar de charlas muy interesantes. Fue también enriquecedor conocer otro país, otra gente, otro idioma. Esto, en cierto modo, te posibilita una apertura y una visión más amplia"- comentó Biondi. Seguidamente, confesó que "en el plano profesional resultó muy útil. Conocí gente que, en distinta medida, está vinculada con mi trabajo. Pude intercambiar conceptos y comparar nuestra situación con la de otros países". A modo de anécdota, el Jefe de Producción confió que, como seguidor del básquet, deseaba asistir a un partido de la NBA. Y estando en Atlanta con



Martín Biondi, Elbio Woeffray y el resto de los participantes del curso realizado en la Universidad de Georgia.

Woeffray, pudieron ver un juego. "Fue impresionante, tanto el partido en sí como todo el show que se generó en torno a él"- agregó. Por último, Martín no quiso dejar de agradecer. "A Las Camelias, por darme la posibilidad; y a Elbio por haber compartido sus conocimientos y su experiencia conmigo".

Temporada 2010/11

Los depósitos de la Costa Atlántica

Los responsables de Mar de Ajó y de Valeria del Mar, compartieron con Vínculos aspectos relacionados con sus operatorias en la temporada estival.

● Lucas Turín, Encargado del depósito de Mar de Ajó, comentó:

- “realizamos la distribución de los productos en el Partido de la Costa, delimitando tres zonas.

Una abarca Santa Teresita, Mar del Tuyú, Las Toninas y Costa del Este. Es atendida por Eduardo Gago y por su ayudante, Demián Bordón.

Otra incluye San Bernardo, Costa Azul, Lucila del Mar y Aguas Verdes. Es cubierta por Gustavo Ledesma y por Néstor Lang.

La tercera comprende Mar de Ajó y Nueva Atlantis. Es recorrida por Samuel Semenovich, con la ayuda de Sebastián Villanova.

Completa el equipo de trabajo Adrián Larrachao, como camarista”.

-“La temporada 2010/11, en el Partido de la Costa, recibió una importante afluencia turística, aunque con estadías promedio cada vez más cortas –de 4 a 7 días- y con una política de consumo muy «gasolera». Esto afectó, en parte, el consumo de nuestros productos”- afirmó Turín. -“Como contrapartida, felizmente, no se han registrado accidentes de trabajo ni de tránsito importantes. Tampoco robos o asaltos, factibles en estos lugares con tanto movimiento humano”.

Otro destino tranquilo

Marcelo Bouchet, Encargado del depósito de Valeria del Mar, informó que -“el desarrollo de esta temporada, a pesar de que se movilizó mucha gente por la costa, fue muy tranquilo en lo que respecta a ventas. Ello debido a que los turistas se fijaron mucho en los precios -en algunos casos excesivos-; y a la sobreoferta



DEPÓSITO MAR DE AJÓ TEMPORADA 2010/11. De izq. a der: Sebastián Villanova, Demián Bordón, Eduardo Gago, Lucas Turín, Néstor Lang, Adrián Larrachao, Samuel Semenovich y Gustavo Ledesma.



DEPÓSITO VALERIA DEL MAR TEMPORADA 2010/11. Parados. De der. a izq: Oscar Ibarra (Vendedor), Diego Aguirre (Vendedor), Ángel Giménez (Ayudante), Emiliano González (Camarista), Marcelo Bouchet (Encargado). Abajo. De der. a izq: Pablo Carrizo (Vendedor) y Matías Colman (Ayudante)

de los colegas que, por vender un cajón, desvalorizaron el producto”.

-“Con respecto al consumo, lo que más “sale” es el pollo entero (80%), ya sea para parrillas o para rotiserías, donde lo preparan al spiedo.

En cuanto al trozado, esta temporada prefirieron más la pechuga (filet calibrado) por su mejor pre-

sentación al plato en restaurantes y paradores, que el cuarto trasero. La venta de estos productos representa alrededor del 18%”.

“La zona de reparto que abarcamos desde este depósito es Pinamar, Villa Gesell, Cariló- General Madariaga; y la zona más chica, Valeria del Mar y Ostende”- finalizó Bouchet.

Laboratorio de Control de Calidad

¡Un nuevo logro!

El laboratorio de análisis físico-químico, (en planta San José como en Villaguay), sumó a su línea de instrumentos analíticos un equipo NIRS (Near Infra Red Spectrometer, según la sigla en inglés).

De origen alemán, pertenece a la firma Bruker. Utiliza la tecnología del infrarrojo cercano y está basado en una combinación de una espectroscopía y un modelo matemático. La luz de longitud de onda cercana al infrarrojo incide sobre la muestra, generando un espectro que contiene la información relacionada a la composición de la misma. Para su puesta en marcha debió ser previamente calibrado con datos obtenidos mediante los métodos tradicionales de análisis o química húmeda, paso indispensable para poder analizar las muestras, ya que compara los espectros obtenidos en la lectura de ellas con los utilizados en la calibra-

ción y predice un resultado. Se analizan materias primas y alimento balanceado.

Principales beneficios

Entre las ventajas que ofrece esta tecnología, podemos señalar:

- posibilita el análisis simultáneo de varios componentes
- reduce los tiempos analíticos a segundos
- permite procesar mayor cantidad de muestras
- evita el uso de reactivos y materiales
- genera un ambiente de trabajo más seguro, al no usar sustancias químicas
- ocupa poco espacio y requiere mínimo mantenimiento



- es de fácil uso
- brinda resultados precisos y confiables

Este equipo no reemplaza a los métodos clásicos, ya que sus curvas de calibración deben ser permanentemente actualizadas con los datos aportados por la química húmeda para obtener la confiabilidad de los resultados. Con su incorporación se optimiza el trabajo, se agilizan los análisis y se dan respuestas más rápidas.



Planta de Alimentos de Villaguay

Muchas novedades por transmitir

Los meses finales de 2010 y los iniciales de 2011, no fueron en vano para la Planta de Alimentos de Villaguay.

Importantes acontecimientos merecen ser informados y compartidos, con la gran comunidad de Las Camelias.

En primer lugar, la incorporación de "Inyección de Grasa Post Pellet", un nuevo equipamiento que se ha sumado a una de las líneas de producción de la fábrica. Su función es agregar aceite de soja en forma de spray al alimento, una vez terminado.

De este modo, se logra alta dureza de pellet, debido al bajo contenido de grasas.

Desactivación de soja

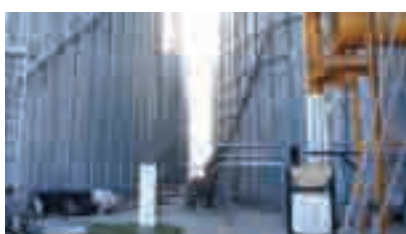
En segundo lugar, ya está funcio-

nando en la planta la desactivación de soja. Con este proceso, se producen unos 4.000 kg/hora de soja desactivada, lista para su consumo en alimento balanceado. La incorporación de tres nuevos operarios, permite producir las veinticuatro horas.

Silos de almacenaje

En tercer lugar, la conclusión de la segunda línea de silos de almacenaje. Son cuatro silos de 6.400 toneladas que se incorporan para el almacenamiento de cereal, facilitando acopiar más de 50.000 toneladas.

Además, ya están en fabricación las bases de la tercera línea de silos, a fin de elevar esa cifra a 75.000 toneladas.



Misiones

El depósito de Posadas cumplió su décimo aniversario

Con tal motivo, revista Vínculos entrevistó a su actual encargado, Claudio Ponce de León. En una charla íntima, él repasó sus inicios en la empresa, su afincamiento en Misiones y diferentes aspectos de su vida cotidiana.

● Contanos de vos...

Nací el 6 de marzo de 1970. Soy de Colón. Tengo estudios secundarios completos, cursados en la ENET N°2, de donde egresé con el título de Técnico en Administración de Empresas.

-¿Cuándo empezaste? ¿Cómo fueron tus comienzos?

Ingresé el 6 de febrero de 1989, con diecinueve años. ¡Las Camelias siempre dio oportunidades a los jóvenes! Los primeros tiempos hice trabajos administrativos en la estación de servicio que tenía la firma (“Eduardo Marsó y Otros”, representante de ESSO); y luego pasé a ser encargado. Fue un lindo desafío, pues con veintiún años, la empresa ya me permitió crecer

En 1993, surgió la posibilidad de trabajar en el área de comercialización de todos los productos avícolas, para el mercado interno. Entonces pasé a operar con Oscar Guy. Allí fui entendiendo cómo era la venta del pollo; los pro y los contra. Aprendí a estar en contacto diario con nuestros distribuidores y a tratar de satisfacer sus necesidades.

En aquellos comienzos, también viajé mucho con Eduardo y Raúl Marsó. Así conocí a varios repartidores de distintas partes del país y el manejo que hacía cada uno en sus depósitos. Observé lo bueno y lo malo; me sirvió de gran experiencia para estar hoy al frente de éste, aquí en Posadas. Aplico lo bueno de cada uno de ellos, con algún toque personal.



EQUIPO DE TRABAJO: Eladio Ibarra, Claudio Ponce de León (encargado), Paul Florentin, Sergio Paccot, Carlos Curbelo, Fabio Rotta y Carlos Figueredo

En 2001, trabajé en la Oficina de Ventas. En esos momentos se comentaba que el establecimiento abriría más depósitos propios y cambiaría su estilo de comercialización en el mercado interno. Le solicité a Horacio que me tuviera en cuenta (si existía la posibilidad), ya que tenía experiencia como vendedor en el depósito de Mar de Ajó durante una temporada veraniega.

¿Te adaptaste a vivir en Posadas?

Llegué el 5 de abril de 2001. Al principio fue muy duro, pues no conocía a nadie y me perdía constantemente en la ciudad. No tenía vehículo de reparto. Me preguntaba todas las noches cómo podía tener presencia la propia

empresa, en la provincia. El producto era conocido pero había sido muy mal comercializado. Debíamos comenzar de cero, cambiando la imagen. De a poco fuimos canalizando una interesante cartera de clientes, muchos de los cuales aún nos acompañan.

¿Con qué personal cuenta el depósito?

Los integrantes somos siete: dos camaristas, dos choferes, un sereno y dos en el área de Comercialización y Administración. Hay un grupo muy interesante de trabajo, un mix de gente joven y experimentada, a quienes les agradezco el esfuerzo y la dedicación de todos los días. De ese modo, las cosas salen bien y nos superamos.

¿Qué mensaje especial enviaría en este aniversario?

A los jóvenes: “aprovechen la oportunidad que les da Las Camelias. Con trabajo duro, pasión, garra, sentido común, compañerismo e inteligencia se puede crecer en la compañía; se reconoce el empeño y se abren nuevas puertas”. Un agradecimiento a los que trabajan en el depósito y a los que han pasado aportando para que avance y se mantenga en el tiempo.

Una especial salutación de gratitud a los directores de la empresa, por su confianza y posibilidad de crecimiento. Intentaremos seguir estando a la altura de las circunstancias y preparados para los cambios futuros.

Para conocer más sobre las enfermedades

¿Qué es la hepatitis?



Por Dra. Patricia Costa

Muchas veces escuchamos hablar de ella. Sin embargo, poco conocemos al respecto. En éste y en los próximos dos números de Vínculos, te contaremos aspectos relevantes de esta enfermedad. Ahora, introducimos el tema. Abordamos la hepatitis A. En las siguientes ediciones, las hepatitis B y C.

¿Para qué sirve el hígado?

Es uno de los órganos más importantes de nuestro cuerpo. Protege al organismo de las infecciones, removiendo bacterias y tóxicos de la sangre. Almacena la energía que va a los músculos. Controla el azúcar, el colesterol, las hormonas y las proteínas. Produce la bilis, que ayuda a metabolizar las grasas. Sin hígado es imposible vivir. En consecuencia, las enfermedades que lo dañan, también afectan nuestro bienestar.

Hepatitis

Significa inflamación del hígado. Pueden ocasionarla:

- los medicamentos tóxicos.
- el alcohol en exceso
- las infecciones bacterianas, parasitarias, virales; entre otras causas menos comunes.

Los tipos más frecuentes de hepatitis viral son:

- * Hepatitis por virus A (HAV)
- * Hepatitis por virus B (HBV)
- * Hepatitis por virus C (HCV)

La hepatitis A

También denominada infecciosa. Se contagia en forma directa, cuando se ingiere agua o alimentos contaminados con materia fecal humana (contagio fecal-oral); y en forma indirecta, a través de las manos o utensilios domésticos. Muy común en países

¿CÓMO SE CONTAGIAN LAS HEPATITIS A, B Y C?		A	B	C
Agua / alimentos		■		
Entre los miembros de la familia		■	■	■
Dentro de las instituciones		■	■	
Picnchazos accidentales			■	■
Drogas intravenosas (compartiendo jeringas)			■	■
Transfusiones		■	■	■
Hemodíalisis			■	■
Saliva		■	■	■
Transmisión sexual			■	■
De la madre del recién nacido			■	■

■ Definitivamente ■ Raramente ■ Sospecha, no comprobado

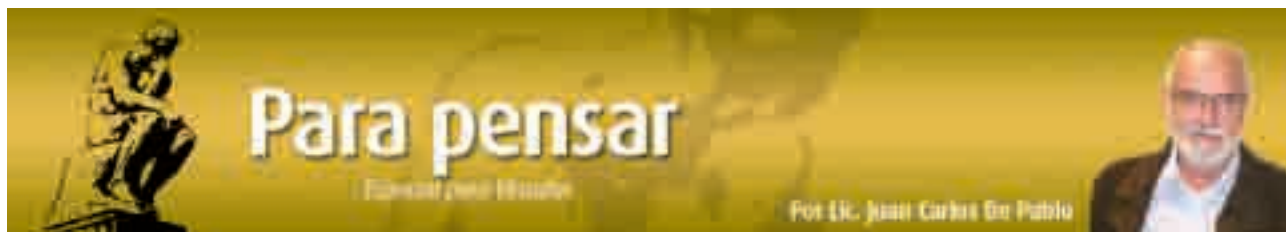
en desarrollo como el nuestro, es la responsable de los casos aparecidos en guarderías, escuelas, colegios u otras instituciones cerradas.

Sus síntomas

En la hepatitis A, la mayoría de la gente no tiene síntomas y se siente bien. Algunas personas padecen cansancio, dolores musculares o articulares, fiebre (síntomas similares a la gripe), náuseas, vómitos, pérdida de apetito o malestar abdominal. El color amarillo de la piel y mucosas (ictericia), la coloración oscura de la orina (coluria) y la materia fecal clara (acolia), pueden presentarse o no. Esta enfermedad inflamatoria se manifiesta en forma aguda. Hay algunos casos de hepatitis fulminante. Nunca pasa a la cronicidad.

Medidas de prevención

Hoy existe una vacuna contra este mal, segura y sin efectos colaterales. Deben vacunarse los niños a partir del primer año de edad, las personas que viven en zonas endémicas, o que viajan a países con alto índice de infección de hepatitis A. La adecuada educación sanitaria y una buena higiene personal, reducen el riesgo de contagio. Si no se dispone de agua potable o no se cuenta con red cloacal propia, es indispensable hervir el agua antes de consumirla o de utilizarla para cocer los alimentos. Cuando esté en contacto estrecho con una persona infectada con el virus de la enfermedad, separe y desinfecte con lavandina todos los utensilios del paciente. También la ropa de cama, a fin de evitar la diseminación de la afección.



Dinero y billetes no son sinónimos

● El dinero no va a desaparecer, porque a nadie le conviene volver al trueque. Puede ser, en cambio, que las monedas y los billetes sean reemplazados casi totalmente por “dinero plástico”.

La escasez de billetes que surgió a fines de 2010; y que más allá de consideraciones estacionales, probablemente continuará en 2011 (hasta que las autoridades decidan crear billetes de \$200 y \$500), mostró que dinero y billetes no son la misma cosa. Porque en Argentina, hoy sobra dinero (por eso aumentan los precios); pero faltan billetes.

¿Por qué, si las tarjetas de débito y crédito son tan superiores a los billetes y a las monedas (evitan los asaltos, no requieren dinero sencillo para dar cambio, dificultan el fraude por parte de los empleados, etc), hay tantos comercios que no las aceptan (algunos colocan un cartelito casi ofensivo: “tarjetas momentáneamente suspendidas”)? Por el costo que tiene el sistema: el alquiler del aparatito utilizado para realizar las transacciones, los descuentos y comisiones que sufren los comerciantes; y el hecho de que a las operaciones realizadas por medios electrónicos, la AFIP las “ve” con mayor facilidad que a las realizadas en efectivo. Mas si esto es así, el afán de las auto-



“En Argentina, hoy sobra dinero (por eso aumentan los precios); pero faltan billetes”

ridades para que los comercios empleen el dinero plástico debe pasar por revisar el costo de hacer las cosas

“por derecha”; no por forzar un uso indeseado por los comerciantes.

¡Ánimo!

Ayúdanos a ayudarte

Más aire puro en la empresa

En el marco del programa “Las Camelias, libre de tabaco”, organizado por la firma en búsqueda de una empresa sana, segura y sustentable, se llevaron a cabo, recientemente, algunas acciones de concientización.

Charla reflexiva

El 14 de enero se realizó una charla taller sobre los efectos perjudiciales del cigarrillo, en el Centro Saboyano de San José. Estuvo a cargo del Dr. Pablo Martínez. Participaron empleados de las Fábricas de Alimentos (San José y Villaguay), de la Planta de Incubación, de Integración, de Laboratorio, de Administración Central, de Campo y de Reproductoras.

Cursos de autoayuda

Las Camelias, con los objetivos de: cuidar la salud de su gente, crear ambientes laborales más protegidos, cumplir con las normas internacionales de seguridad alimentaria y contribuir a la economía de la empresa y de sus trabajadores, inició cursos para



ZONAS FUMADORAS. Estas áreas se han delimitado para que, mientras dure el programa, los fumadores lo hagan solamente allí.

dejar de fumar. Consisten en ocho encuentros durante un mes (dos veces por semana). Están a cargo de una psicóloga de LALCEC, quien coordina cada jornada. Son voluntarios, para aquellos fumadores que decidan abandonar el hábito.

Comenzaron en enero. Asiste el personal de la Planta de Faena; pero

próximamente se abrirá la inscripción para otros sectores que deseen participar.

El tabaco es la principal causa de enfermedad y de mortalidad evitables, en el mundo. Es responsable de más de 40.000 muertes por año, en nuestro país.

¡Esperamos la colaboración de todos!

Abandonar el cigarrillo, una posibilidad concreta

Walter Germán Bonin
32 Años. Mantenimiento
Planta de Faena



¿Cuánto tiempo fumó?

Catorce años; desde los dieciocho.

¿Qué lo motivó a dejar de fumar?

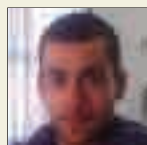
Cuidar mi salud y la de aquellos que me rodean.

¿Qué opina del programa “Las Camelias, libre de tabaco”?

La idea de una planta sin humo es muy buena, necesaria en los tiempos actuales. Así, creceremos como empresa líder en nuestro rubro.

Rubén Trabichet
26 años. Planta de Incubación

¿Cuánto tiempo fumó?



Aproximadamente diez años. Empecé desde muy chico.

¿Qué lo motivó a dejar de fumar?

Siempre jugué al fútbol, pero “descansé” un tiempo. Ahora, que retomé, noto las dificultades: al correr, me falta el aire y me canso enseguida.

¿Qué opina del programa “Las Camelias, libre de tabaco”?

Me parece muy buena medida. Es bueno que ofrezcan ayuda a la gente que desea renunciar al cigarrillo. Con es-

fuerzo se puede; pero de este modo, será más fácil.

¿Concurrió al taller a cargo del Dr. Pablo Martínez? ¿Que le pareció?

Sí, fue muy interesante. Nos mostraron síntomas que caracterizan a los fumadores. A algunos no los conocíamos. Lo que vi me impulsó a suspenderlo.

¿Qué le diría a las personas que pretenden no fumar más?

-Inténtenlo, vale la pena. Pongan voluntad, constancia y amor propio. Quienes estamos en esta situación sabemos que no es fácil. Con la ayuda de Las Camelias lo lograremos.

Un sentido homenaje

Antes de que usted lea esta nota, queremos contarle que la misma es un homenaje a un gran hombre, padre y trabajador. Fue realizada el pasado 25 de febrero y no modificamos su contenido para hacerla más pura. Nuestra condolencia a la familia de Julián Dirié, quien falleciera el 1 de marzo de 2011.

Dicho artículo se publica con el consentimiento de la familia, a quien extendemos nuestro agradecimiento por su dedicación a la avicultura, formando parte de esta Gran Familia que constituye Las Camelias y su Gente.

Julián Dirié

“No hay que tenerle miedo al avance de la tecnología”



A la granja de la familia Dirié se llega transitando la ruta 14 en sentido norte. Algunos kilómetros antes de llegar a Federación, hay que tomar un desvío hacia el oeste por un camino de ripio. Las instalaciones no están muy lejos de la ruta, pero debido al paisaje (donde abundan las arboledas y plantaciones de cítricos), es muy difícil visualizar los galpones hasta estar prácticamente encima de ellos.

En el lugar viven Julián, su esposa Miriam y los hijos de ambos, Franco y Mateo. Julián es un citricultor y, junto con su esposa, decidieron sumar a su quinta un nuevo emprendimiento: la avicultura. Fue así como entraron en contacto con Las Camelias y comenzaron a dedicarse a la crianza de pollos como integrados. Empezando desde cero, sin conocimiento previo pero también sin prejuicios ni tabúes, los Dirié fueron desarrollando la actividad, sumaron galpones, y asimilaron cada nuevo implemento tecnológico que iba surgiendo a lo largo del tiempo. Los excelentes resultados saltan a la vista.

Vínculos visitó la granja para conocer la historia de esta familia que no le tuvo miedo a los cambios y logró, en muy poco tiempo, un crecimiento notable.

Los comienzos

Miriam, esposa de Julián, nos cuenta como fueron aquellos primeros días. “Hacía poquito que nos habíamos casado y Julián en aquella época solo se dedicaba a la citricultura”, relata. “En aquella época estábamos buscando otro trabajo, otra actividad para sumarle a la granja, y mi papá, que fue avicultor, nos comentó sobre este sistema de integrados con el que trabaja Las Camelias”.

Bastó un llamado telefónico para hacer contacto y empezar a trabajar. “Mi papá nos consiguió el teléfono de Jorge (Girard, supervisor de su granja y amigo personal de la familia). Un día lo llamé y enseguida vino a visitarnos.



Sin lugar a dudas, el momento elegido para empezar la actividad no fue el ideal. “Era una época difícil, plena crisis del 2001. Pero teníamos muchas ganas de empezar con algo nuevo y le pusimos todo nuestro empeño”.

El crecimiento fue progresivo. La familia empezó con un galpón y fueron aumentando su capacidad en la medida de sus posibilidades. Miriam tiene una excelente memoria para las fechas. “Me acuerdo que comenzamos el 22 de noviembre de 2001, con un galpón de 120 metros. En el año 2003, el 11 de diciembre, empezamos con nuestro segundo galpón de 150 metros, y ya automatizado. Más adelante, el 12 de diciembre de 2005 terminamos nuestro tercer galpón, más grande que los otros, de 200 metros. El primer galpón era completamente manual, con la tolva y el bebedero. En el segundo instalamos el comedero automático y ya para el tercero, automatizamos, con comedero automático y niple toda la granja. A fines de 2010 implementamos la ventilación túnel en los 3 galpones. Pero en el medio tuvimos que instalar un nuevo generador eléctrico con arranque automático, y siempre estamos tratando de agregar cosas a la granja, como el poliuretano que pusimos en el galpón 1”.

El crecimiento que hemos ido sosteniendo nos da fuerzas para seguir pensando en mejorar, al empezar teníamos 15 mil

pollos y ahora tenemos 75 mil .

Jorge Girard, que se encuentra acompañando a los integrados durante esta entrevista, agrega que la actitud y predisposición son fundamentales en este trabajo. “Si hay algo que siempre los mantuvo en esta performance son las ganas de trabajar y estar atentos en forma permanente”. Y agrega “es importante destacar esto porque el pollo no se cría solo, hay que estar mucho en la granja, hay que verlo, y estar prestando atención en forma constante a las señales que da. El pollo no habla, pero dice cosas todo el tiempo, y podemos saber si necesita alimento, si la temperatura está bien... hay que observarlo”.

El aprendizaje y los cambios

Miriam menciona que su padre también se dedicó a la avicultura, aunque destaca que esto es completamente diferente. “Nosotros aprendimos todo de lo que él (por Jorge) nos fue enseñando, él iba acompañando nuestro aprendizaje, nosotros practicando y haciéndole caso”.

EL supervisor vuelve a hacer una acotación para referirse a los procesos de cambio. “Ningún aprendizaje es fijo, es muy importante tener siempre la cabeza abierta para incorporar las novedades. Además de los nuevos sistemas y la automatización, también fue cambiando la genética del pollo, y esto influye en la manera que debe criarse”. En efecto, hace una década la crianza del ave tardaba entre 56 y 60 días, cuando hoy se completa en un plazo de 42 a 45 días.

Jorge Puet, responsable del área de integración, también presente durante la entrevista, agrega que ningún cambio es terminante, y que lo que hoy se lleva a cabo de una manera, puede estar sujeto a modificaciones en el futuro. “Hace 5 años, cuando yo empecé, no sabíamos cómo hacer para que el pollo coma. Le movíamos los comederos, los hacíamos caminar, prendíamos la luz un par de veces a la noche. Hoy eso ya no se hace, es completamente distinto, pero por ahí de acá a dos o tres años la cosa vuelve a cambiar y por eso es importante tener la cabeza abierta”.

Al hablar de los cambios, sale a colación el tema del nuevo túnel que los avicultores implementaron recientemente en sus galpones. “Nosotros realizamos una inversión muy importante este año para incorporar el sistema de túnel, por ahí teníamos un poquito de miedo y nos generaba dudas al principio, pero confiamos en lo que nos decía Jorge y la empresa. Tenían razón, anda muy bien, da muy buenos resultados”.

Asimilar los problemas

“Mientras nos íbamos haciendo tuvimos situaciones que nos causaron gracia, pero también otras que nos causaron rabia y tristeza”, comenta Miriam en relación a lo que les ocurrió



en su segunda crianza, cuando debido al calor se les murieron una gran cantidad de pollos.

“Es importante y muy bueno aprender de los problemas, a nosotros se nos murió esa crianza por el calor. Fue complicado, pero nos sirvió la experiencia y nunca nos volvió a ocurrir, nosotros sabíamos que el pollo podía llegar a morir por el calor pero no nos imaginábamos que era de esa manera. De ahí en adelante siempre prestamos mucha atención al riego y a los cambios de clima”.

Relación con la empresa

Un detalle no menor que los integrados destacan es el constante asesoramiento recibido desde la empresa y la relación establecida con los supervisores. “Nuestro primer vínculo con la empresa siempre es Jorge, y la relación con él es excelente, él siempre está apoyando y aconsejando, tiene una forma de ser muy especial”.

Además, cuando tomaron la decisión de implementar el sistema de túnel fueron visitados constantemente por Pablo Marsó, quien los asistió periódicamente hasta que llegaron a dominar el nuevo dispositivo. “Pablo nos visitó durante toda la crianza pasada, tomaba la velocidad del viento, la temperatura y nos iba guiando en lo que era mejor. Al final, nos armó una carpeta para saber cómo manejar el túnel”.

La clave: disfrutar del trabajo

Tanto los integrados como el supervisor coinciden en que la clave para hacer un buen trabajo es disfrutar del mismo. “Eso es fundamental, porque si a una persona no le gusta el trabajo nunca le va a poner todo el esmero que le pone el tipo que disfruta haciéndolo. En esta actividad hay que estar siempre atento a la granja, por lo que la persona realmente

comprometida es la que marca la diferencia. Ellos están trabajando desde hace diez años y no han aflojado, cada día redoblan la apuesta sin dormirse en los laureles”, expresa Girard, al tiempo que agrega que siempre puede darse algún imprevisto, o el resultado puede no ser el esperado a veces, pero eso no importa mientras el compromiso persista. “No comparemos resultados, la granja crece por el trabajo constante de Julián y Miriam, y a su vez la empresa crece gracias a la constancia y ganas de trabajar de granjeros como ustedes. Con esas ganas los resultados llegan solos”.

Nuevamente sale a colación el túnel recientemente implementado. “Con este sistema trabajamos mucho más tranquilos y seguros, y con muy buenos resultados. Creo que en la crianza anterior no hubiéramos tenido un resultado tan bueno si no fuera por el túnel y por tener la granja automatizada, lo que nos permitió trabajar mejor y con más tranquilidad.”

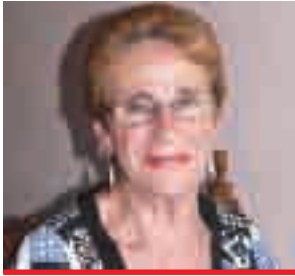
Mensaje final

La joven pareja deja un mensaje cargado de optimismo para los demás emprendedores que todavía dudan en dedicarse a la actividad o en implementar algún avance tecnológico. “Anímense, es una actividad rentable que da muchas posibilidades de crecer, hay que ponerle ganas nomás. Hoy en día, con los créditos que existen, se puede lograr una buena granja en muy poco tiempo y eso es algo muy bueno, pero hay que apoyarlo con compromiso y constancia en el trabajo día a día”.

Por último, agradecen el apoyo del supervisor y lo hacen extensivo a la empresa. “Queremos agradecer a Las Camelias por la oportunidad que nos dio y el acompañamiento que hizo durante todo el tiempo, a medida que íbamos aprendiendo la actividad y hoy en día, que nos siguen ayudando”.

Mercedes Teresita Bonin

“Siempre se apuesta a más”



Se jubiló el último día de 2010, luego de casi veintiséis años en la empresa. Hoy, ya retirada, le contó a Vínculos su experiencia.

● -“Yo empecé cuando tenían la planta en Colón”, relata.

Ingresó para cubrir temporalmente un puesto, pero enseguida consiguió estabilidad laboral. “Fue en el año ’85. Vine de la colonia a pedir trabajo; y entré el 3 de enero para reemplazar vacaciones”.

Mercedes reconoce que en aquellos tiempos las tareas eran más exigentes.

-“Los primeros días fueron duros, pues trabajábamos muchas horas. A veces eran las cinco o seis de la tarde y todavía estábamos adentro

de la planta. Ahora, en cambio, se hacen dos turnos”.

A pesar de eso, ella destaca el constante apoyo que, en todo momento, recibió de sus compañeros y de los supervisores.

Desde sus inicios, se desempeñó alrededor de nueve años en el eviscerado; aunque también realizaba tareas en otras áreas.

Finalmente, encontró su lugar definitivo en la clasificación de garras, donde pasó diecisiete años.

Días difíciles

Mercedes sabe lo amarga que es la vida y cómo puede golpear inesperadamente. Sufrió la pérdida de su esposo al año de ingresar a Las Camelias.

-“Quedé viuda; y tenía tres

hijas adolescentes. Gracias a mi trabajo, pude criarlas y mantener mi casita”.

Pero el momento más crudo vendría después. La menor de las chicas falleció en el hospital, dos días después de tener a su segundo bebé.

-“Cuando me ocurrió esa tragedia, comprendí que en el trabajo estaba rodeada de excelentes personas. Al regresar, tuve muchísimo apoyo de Bocha Woeffray ; y sobre todo, de Roberto Jacquet”.

No obstante, la vida también le regaló seres maravillosos: seis hijos (dos varones y cuatro mujeres) y doce nietos (dos de cada uno de ellos).

Balance y futuro

Al repasar su trayectoria en

Las Camelias, ella destaca el grupo humano y la predisposición para mirar hacia adelante.

-“Cuando sufrí problemas familiares, siempre estuvieron a mi lado. Actualmente, tengo dos hijas empleadas allá; y otros hijos esperando alguna oportunidad”- cuenta con alegría. Para despedirse, deja un mensaje esperanzador para el futuro.

- “Quiero decirle a los chicos que sigan adelante. La empresa, a veces, puede tener un contratamiento. Sin embargo, nunca se queda estancada; apuesta a superarse. Es un trabajo estable; un medio de vida seguro, que permite llevar adelante una familia”.



Daniel Luis Favre

“Pasé por casi todos los sectores”

milia de Las Camelias, seis meses atrás.

Como la mayoría de los empleados más antiguos, Daniel vivió los buenos y los malos momentos.

Su trayectoria

-“Entré en el año 86. Estuve tres meses como parquero en las oficinas de la administración. Luego me trasladaron acá.

Yo recorrí la mayoría de los sectores de la fábrica de ali-

mentos: el molino, la balanza, la parte de carga; y ahora la prensa”- nos relata, demostrando gran conocimiento de las instalaciones.

- “Cuando alguno se tomaba vacaciones, o cuando me necesitaban, iba rotando y cubría diferentes puestos”.

Daniel recuerda lo duro que fueron los comienzos; el viaje hasta la planta y las tareas eran sumamente exigentes. -“Al principio, veníamos desde Colón en bicicleta;

cuando llovía o hacía mucho frío se complicaba. Más adelante empecé a viajar en moto; después la empresa puso un transporte para nosotros”.

El cambio tecnológico mejoró y simplificó su trabajo, algo que Daniel valora y agradece. -“Antes se trabajaba mucho más y se producía mucho menos. Todo era a pulmón. Hoy está todo automatizado; se produce más y las máquinas nos alivian”.

● Vínculos continúa su visita a la fábrica de alimentos. Hoy charla con otro amigo que trabaja en la empresa desde hace 25 años, Daniel Luis Favre.

Es de Colón. Está casado con Griselda y tiene dos hijos. Uno de ellos, Raúl, se incorporó también a la fa-

Jorge Colman - Fábrica de Alimentos

“Me acuerdo del 4L de Don Bernardo”



Entre los miembros que han cumplido 25 años aquí, Vínculos conoció a Jorge, en la actualidad, uno de los trabajadores con más antigüedad en esta planta. Jorge Jesús Colman ingresó a Las Camelias siendo muy joven.

- “Empecé a trabajar en el año 86”.

Casi toda su trayectoria en la empresa estuvo ligada a la fábrica de alimentos.

-“Comencé en la parte de mantenimiento automotor de la granja; quedé dos meses ahí y después me pasaron para acá”- relata.

Aquel autito fiel

Al preguntarle por alguna anécdota de estos años, Jorge larga una carcajada. -¡“El famoso 4L de Don Bernardo”!- recuerda.

-“Resulta que antes, cuando

se rompía algo, me iban a buscar. Una noche, adentro de los galpones, se rompió una máquina. Era muy tarde; y el único vehículo que siempre quedaba era el 4L. De los cinco tipos que trabajaban a esa hora, se quedó uno solo y los otros cuatro se subieron al auto para ir a mi casa. ¡Imagínate la vuelta! Los cinco viajando en ese pobre auto. Por suerte, nunca nos pasó nada”- se ríe.

Familia, pasatiempos y futuro

Jorge es casado. Tiene

tres hijos: un varón y dos mujeres. Muy futbolero; aunque no compite en ningún club, no pierde jamás la oportunidad de jugar un picadito con los amigos.

-“Siempre me gustó mucho distraerme con la pelota”, nos cuenta.

Y deja un mensaje para los jóvenes que ingresan a Las Camelias:

-“Sigán adelante y acompañen el crecimiento de la empresa. Esto sigue avanzando y es bueno para todos”.



En la recorrida para saludar a las personas que cumplen 25 años en el establecimiento, dialogamos con Julio Rubén Gunter. Como muchos de los “históricos” en la empresa, este vecino oriundo de San José, ingresó muy joven y realizó múltiples tareas, relacionadas con el mantenimiento.

Su carrera

Tras un año de labor en la carpintería, Julio pasó a desempeñarse en la construcción y mantenimiento de granjas, ya bajo el man-

Julio Gunter

“En mantenimiento, dependemos de todos los sectores”

do de Alfredo Marsó.

- “Construimos las granjas San Isidro 1, San Isidro 2, y los galpones Santa María 1 y 2. Trabajé en el mantenimiento de granjas alrededor de dos años. Después me pasaron a mantenimiento en la planta de incubación; más tarde, a mantenimiento general”. Además, hoy construye las nuevas granjas, propias de la empresa.

Un descuido

Con humor, Julio nos sorprende con una anécdota ocurrida hace poco tiempo. -“Un domingo a la tarde-cita nos llamó un granjero

de Ubajay, pues se había quedado sin agua. Se le había roto la bomba; y era imposible arreglarla a esa hora. Le mandamos seis mil litros con una cisterna para que pudiera tirar todo el lunes, mientras solucionábamos el problema. A la mañana siguiente, bien temprano, nos volvió a llamar diciendo que ya no tenía más. Cuando llegamos allá, detectamos el problema: se habían olvidado una canilla abierta. Entonces, el agua que le cargábamos, se iba para la cuneta”.

La familia

-“Nací y vivo en San José.

Soy casado y tengo dos hijos”- nos dice.

-“Mi hijo varón, de 13 años, estudia en la escuela técnica de Colón; mi nena, de 11, va al colegio de las hermanas en San José. Con mi señora, llevamos adelante un emprendimiento familiar: un vivero, que ella misma atiende”.

Saludo final

-“Quiero agradecer la confianza que los directivos de la firma depositaron en mí. Hemos pasado años duros, pero el crecimiento empresarial me enorgullece”.

Ernesto Ott

“Toda una vida dedicada a esto”



● Ernesto Ramón Tomás Ott nació en Concordia hace 43 años, pero vive en la zona desde mozo. Su esposa, Viviana, es docente. Tiene tres hijas: una en la universidad y dos en la escuela secundaria.

Hoy, es uno de los porteros que reciben a quienes llegan a la planta de Ruta 26.

- “Yo empecé muy joven en Las Camelias. Soy feliz con mi trabajo y con

mi familia”- nos expresa.

Su carrera

Ernesto desempeñó, en la empresa, numerosas y diversas tareas. Desde su ingreso, hasta el año 1989, estuvo en el área de reproductoras. Allí comenzó como encargado de la cuadrilla de vacunación, labor que cumplió hasta 1996. Luego fue encargado de dos granjas.

Entre 2003 - 2008 cubrió la guardia en la planta de incubación; y hace tres años, pasó a la portería.

- “Me llamó Horacio Favre para plantearme si quería trabajar en la recepción, por conocer perfectamente el

movimiento de la empresa y su gente”.

¿Productor de TV?

Al preguntarle sobre algún recuerdo imborrable de su trayectoria, Ernesto sonríe, respira profundo y relata:

-“En el año 98, fuimos a representar a la empresa a Federal, con “Bocha” Woeffray y Mario Zaragoza. Una noche llegamos tarde y no teníamos invitación para la cena de gala. Por suerte, nos encontramos con un periodista del Canal Rural, que ya había estado en la planta filmando y haciendo notas. Nos mezclamos con el grupo y entramos a la reunión, como integrantes de la pro-

ducción del canal. Lo mejor de todo es que allá se enteraron que uno de los presentes era un administrativo importante de Las Camelias. ¡“Bocha” terminó hablando sobre el escenario, ovacionado por la concurrencia!

Balance

Ernesto considera al establecimiento, su segundo hogar:

-“Es toda una vida dedicada a esto. Vi nacer y criarse a los hijos de ellos; hemos pasado juntos, cosas buenas y malas; son mi otra familia. Hace once años que no tengo una falta; para mí, venir a trabajar es un orgullo”.



Abel Angel Guy

Un vecino de la fábrica

gaña; y Abel fue allí.

- “Quedé trece años. Mientras, iba haciendo mi casa acá cerca, hacia el sur de la fábrica. Cuando estaba casi terminada, solicité ir a la fábrica de alimentos. Mis hijas empezaban a cursar la secundaria en San José y los horarios de transporte no coincidían. Nos vinimos para que ellas pudieran estudiar. Desde entonces trabajo acá, hace ya 11 años”. Abel desempeña tareas en la balanza y en la mezcladora. -“Nosotros mezclamos los granos para hacer el alimen-

to, de ahí pasa a la prensa y luego ya sale listo para cargar los camiones. Con los años, el trabajo cambió bastante: antes era todo manual; hoy está automatizado y es mucho más liviano”.

Amistades en el trabajo

Gracias a su carácter amable y extrovertido, a Abel no le costó relacionarse en la fábrica.

-“Hice muchos amigos; algunos ya se jubilaron: Allois... Maquiavelo... Ellos eran mayores en edad cuando vine; pero

nos entendimos bien. Después entraron muchos jóvenes, que se adaptan en seguida”- comenta.

-“Hacemos chistes y bromas, para acortar las horas lo mejor posible”.

Relación con la empresa

-“Yo tenía varios años trabajados. Cuando pedí el traslado, en seguida me reconocieron eso y me lo dieron”- destaca el entrevistado.

-“Hay que ser responsable; si uno cumple, jamás va a tener problemas con la gerencia ni con los compañeros”.

● -“Empecé levantando pollos para la planta de faena”- recuerda

-“Estuve ahí un año, luego pasé a granja reproductora (antes granja La Ponderosa). Más tarde, me trasladaron donde ahora está el complejo El Corralito”.

Tiempo después, la empresa instaló una granja automatizada de gallinas ponedoras en Colonia Mabra-

Correcta crianza

La importancia productiva del manejo de la cama

Su óptima administración evitará cuantiosas pérdidas en la performance del pollo.

● Siempre, especialmente en el campo, remarcamos la importancia de la calidad de la cama, mostrando las contundentes pérdidas en performance del pollo durante el transcurso de la crianza, cuando ésta no se maneja bien. Esto se traduce, comúnmente, en quemaduras de garras -cuyo nombre correcto es “pododermatitis”- ; y en casos más graves, celulitis en todas las superficies de apoyo con la cama. Provoca manchas en pechuga, interior de cuartos traseros y de alas, por la permanencia del ave sobre cama apelmazada/húmeda o directamente mojada.

Esos cuadros, que comienzan con úlceras o erosiones plantares, merecen corregirse a tiempo para evitar pérdidas en peso y conversión, pues restan confort al pollo. Al punto de que, por la inflamación que presenta en sus garras, no puede levantarse a comer y beber, incrementándose la mortandad por tal causa.

Incidencia estacional

Cada año, durante el verano, la ventilación realizada para controlar la temperatura redundante también en el control de la humedad de la cama, previniendo el apelmazamiento como resultado, principalmente, del riego. En invierno, la unión de dos factores como la condensación y la imposibilidad de ventilar (en los galpones convencionales), mojan la cama. Así predisponen la aparición de los problemas de garras y, por ende, de locomoción del ave. En este sentido, se producen los daños nombrados para



pechugas y cuartos.

Este verano 2010/2011, de baja humedad relativa (“seco” a todas luces), permitió el uso del riego -particularmente el sistema de nebulización Fogger, instalado en el 87% de la integración-, como herramienta para mantener la temperatura en la zona de confort.

Las condiciones imprescindibles para el enfriamiento eficiente de los Foggers son:

- un sistema de ventilación que, de manera constante, introduzca aire externo seco para reemplazar el aire húmedo.
- el funcionamiento del sistema de neblina en forma de pulsos (encendido/apagado del riego), para disminuir la cantidad de agua depositada sobre pollos y cama.

Casos comparativos

Más allá de la citada generalidad, deben analizarse, a modo de ejemplo, dos casos. En ambos, las camas se

fueron humedeciendo en el transcurso de la crianza. Esta situación se revirtió, en una de las granjas, incorporando aserrín seco.

Fig. n° 1: Peso comparado de dos crianzas cerradas en el mes de enero de 2011.

Como se puede observar, en la granja en donde la cama permaneció húmeda, el peso siempre fue inferior al esperado, descendiendo en gran medida la última semana, al punto de no ganar peso durante ésta, logrando a los 42 días: 2,024 kg.

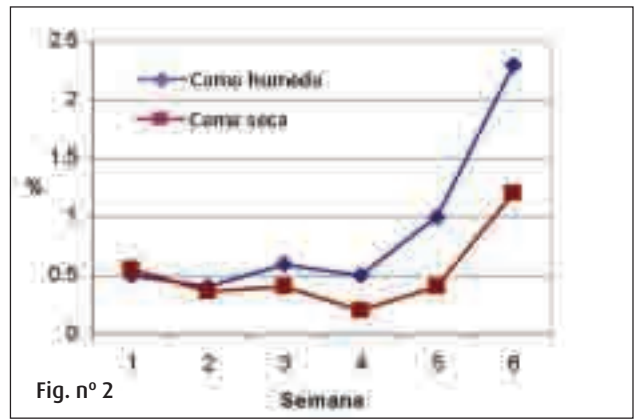
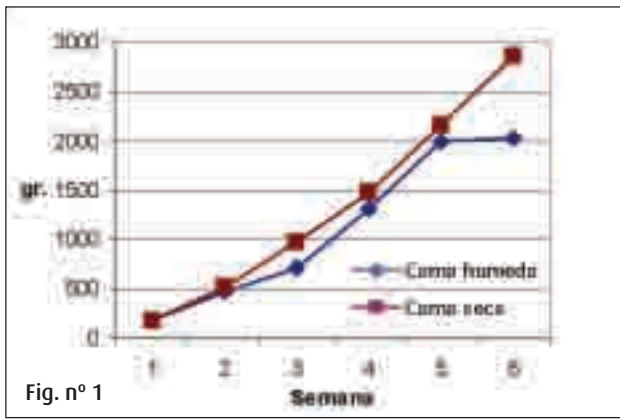
Mientras, en la granja donde se actuó sacando la cama mojada e incorporando aserrín seco durante esos últimos días, el peso semanal se asemejó al de tabla, llegando a 2,850 kg. en igual período.

Fig. n° 2: Mortandad comparada en las mismas crianzas.

La mortandad, en dichas crianzas, fue mayor durante los primeros 21 días en la granja que incorporó aserrín seco, cumpliendo el ciclo con 4,5% de mortandad (en lugar de 7,76%). Cabe destacar que el estrés por permanecer la última semana en cama mojada, es suficiente para aumentar la mortandad en 2,3%.

El riesgo de aparición de este cuadro puede evitarse si:

- se mantiene un espesor de cama seca y suelta de, por lo menos, 10 centímetros de profundidad, desparramada en forma pareja sobre el galpón, retirando el cascarón cada vez que se forme y al término de cada crianza.
- se remueve con un removedor de



cama, un cultivador, o hasta “un aradito” de mano, a los fines de mezclar la capa impermeable de la superficie, con el resto del espesor de aserrín seco y friable.

-se limpian las líneas de bebederos niple (los cuales como fecha límite se implementarán en todos los galpones de integración), evitando formaciones de biofilm; y proveyendo agua potable libre de bacterias,

como E. coli o Pseudomona spp.

También se prevendrán diarreas o deposiciones líquidas que desmejoren la cama. La altura de la línea debe ser tal que, a partir de los 4 días de edad, el pollo tome erguido, respetando la presión de agua recomendada por el fabricante.

-el funcionamiento del riego fogger es correcto. Esto implica que el 100% del agua pulverizada se eva-

pore antes de llegar a la cama, absorbiendo calor en esa acción. Para esto, cada equipo debe estar dotado de una presión de 5 bares, de picos limpios en su totalidad (para impedir goteo sobre la cama) y de un controlador que permita el riego en forma intermitente, evitando el humedecimiento del ambiente por encima del 70% y, lógicamente, el del pollo y el de la cama.

Performance de Integración

Los indicadores más destacados

Las Camelias reconoce y valora el esfuerzo que realizan sus integrados. Por sus resultados en noviembre y diciembre del año pasado y enero de 2011 merecen una mención especial:

Recordamos algunos números telefónicos de interés: Por temas de integración en general 03447-475132-34; Pagos para integrados 03447-475135.

Por consultas de alimento balanceado:

- *Planta Villaguay*

03455-420111 / 03455-420113

Creppy Gabriel: cel 03442-15461948

Diego Enrique: 03442-15520130

Diego Favre: 03455-15497982

Claudio Sasso: 03442-15417491

- *Planta San José*

03447-423485 / 03447-423484

Mario Zaragoza: 03442-15552365

Carlos Maquiavelo: 03442-15587163

Solicitamos realizar los pedidos de alimento con al menos un día de anticipación, teniendo en cuenta hacerlo siempre antes del mediodía. De esta forma podremos organizar la producción para cubrir las demandas en tiempo y forma. Muchas gracias por su colaboración.

Noviembre 2010							
Nombre	Sexo	Peso	Conversión	Mortandad %	Edad	F.E.P	Cantidad
Laiño Carlos V	M	3.116	1.814	2.57	47	356	22500
Pezzelatto Osmar P	H	2.369	1.896	0.81	42	295	20000
Altamiano Carmen O	X	2.082	1.939	3.42	46	300	15600

Diciembre 2010							
Nombre	Sexo	Peso	Conversión	Mortandad %	Edad	F.E.P	Cantidad
Lugrin Carlos A	M	2.905	1.887	3.44	44	337	48500
Fernandez Francisco	H	2.839	2.047	4.88	47	280	10000
Lantelme Juan J	X	2.597	1.853	3.95	45	299	12500

Enero 2011							
Nombre	Sexo	Peso	Conversión	Mortandad %	Edad	F.E.P	Cantidad
El Torito 2	M	3.017	1.949	5.54	45	325	112879
Gamero Juana	H	2.544	1.835	2.58	45	300	8000
Crisel Aldo	X	2.712	1.990	4.64	44	295	30000

Adaptación a los cambios tecnológicos

Las Camelias y su nueva página web

Con anterioridad al lanzamiento oficial, Vínculos te cuenta cuáles son las innovaciones relevantes que encontrará el usuario que navegue por un site completamente distinto, en base a originales patrones.



● Hoy, las asombrosas tecnologías están siempre presentes. Por eso, consideramos que también deben estarlo en nuestra empresa.

La mayor parte de la población usa Internet en su trabajo y en sus entrenimientos. Entonces, una página web debidamente actualizada constituye una herramienta imprescindible, acorde al perfil empresarial.

Ella refleja un moderno aspecto profesional; y garantiza la expansión nacional e internacional de las actividades comerciales.

El mercado avícola fluctúa: cambios de productos, de procesos, de tecnologías, de infraestructura, noticias o progresos; todo requiere una variación constante.

¡Era un desafío que nos habíamos propuesto superar! ¡Y lo logramos!

El armado

Para la nueva página:

- se optó por un diseño sobrio, prolijo, elegante, con colores suaves. Por un menú sencillo, intuitivo, fácil de navegar, con un perfil serio y responsable; que permita, a su vez, modificar cualquier detalle instantáneamente, desde los servidores de la empresa
- se renovó el banco de fotos de los productos y del establecimiento, organizando sesiones en planta de faena, en planta de alimentos, en planta de incubación y en algunas

granjas

- se revisaron los textos informativos, a fin de incorporarles detalles fundamentales

- se perfeccionaron al 100% todas

las seccio-

nes: mapas de Google Earth figuran en “Cómo Llegar”; y formularios de contacto específicos para cada punto de venta del país, en “Mercado Interno”

- se mejoraron los visores de fotos en flash, los formularios de contacto y la interfaz gráfica

Las novedades

La nueva página:

- es completamente navegable en inglés, gracias a la traducción de profesionales en la materia. La sección “Recetario” brinda todas las recetas ganadoras, que formaron parte del recetario, en inglés y en español.

- muestra el camino recorrido por el huevo hasta el servicio post-venta del pollo eviscerado (dato no publicado habitualmente en las páginas web de empresas avícolas) Para esto, se creó la sección “Proceso Productivo”, donde los jefes sectoriales explicaron cómo se trabaja diariamente; cómo cada eslabón de la

cadena productiva se une a otro, para obtener la excelencia en calidad y comercialización.

El diseño y la programación fueron realizados por Pablo Chiappetti, de Capital Federal, quien tiene vasta experiencia en dichos campos. La coordinación empresarial, por el Lic. Gonzalo Acevedo.

Actualmente, la página se encuentra alojada y funcionando bajo una dirección alternativa, para probar su desempeño. Así, cualquier tipo de error, puede solucionarse de inmediato.

Agradecemos a todos los actores que contribuyeron a implementar este gran cambio: jefes de sector, gerencia, sistemas, fotógrafos, traductores, etc. Y anunciamos el lanzamiento oficial para los clientes, los proveedores, los amigos y el mundo, a mediados del corriente mes de marzo.

En época de la colonia

Por Prof. Celia Vernaz

La mujer, un ser especial

La mujer del retrato: ella puede contar su historia y la de muchas. Peinada con una trenza recogida en la nuca, el marco de su rostro dulce tiene esa gracia dibujada como al descuido, pero en trazos imborrables hasta el fin. Sonríe apenas como si la Monna Lisa multiplicara su misterio depositado en ella en similar postura; la mirada extendida en suave oleaje resplandece de luz y mensaje de amor. Del cuadro emerge, con fuerza, un halo de valor y un suspiro de paz capaz de atravesar generaciones que aún la contemplan, bebiendo en su silencio un caudal de agua fresca.



Familia y trabajo

Toda la vida de la Colonia puede contar, ya sin palabras. Criar hijos, que llegaran uno tras otro sin cálculos ni planeamientos futuristas, ha sido la obra suprema de ella, compenetrada con la familia y el desarrollo económico de su unidad territorial. Trabajar a la par del hombre unciendo los bueyes, manejando el arado, sembrando el grano que tendría que fructificar en superado porcentaje, han sido tareas habituales y aumentadas durante la cosecha. Con polleras largas, blusa bien prendida, sombrero de paja trenzado a mano, ha esbozado en el campo una estampa peculiar. El hacha o la azada son manejadas (como en juego de niños) a igual que la cocina, en la que debe hacer uso de ingenio para sortear obstáculos tremendos, como la carencia de elementos esenciales en la alimentación. Cuántas veces la falta de harina ha debido subsanarse con batata asada, en largos días de espera, en que los reales no alcanzaban para su compra; o la leche (que debía beber la prole) se había volcado en un descuido, debiendo acudir al agua dulce para los más pequeños.

Quién pudiera contar esas lágrimas derramadas a escondidas, con dolor intraducible y de las cuales nunca se ha sabido la causa capaz de verter tantas y tantas; sólo descubiertas por el distraído niño, del cual se creía que nada sabía ni veía en esos casos de íntima tristeza. ¡Cuántas cosas puede contar la mujer del retrato! Sin dudas, ha de repasar infinitas veces aquel viaje interminable cruzando mares y sueños, dejando a los seres queridos entre montañas enraizadas en el alma; ha de tejer aquí el manto con que cubría su vida para que sus hijos tengan por siempre la mesa puesta.

Tal vez está hilando aquellos tiempos en que amar era, como en las viejas novelas que leían los abuelos, un mandato paterno al que había que aceptar sin divagaciones. O bien, el caso grotesco y brutal del atropello gaucho, que las sorprendía en su trabajo solitario de campo, sin defensa ni amparo. El impulso del instinto, que triunfaba, dejaba la huella del retoño que ambulaba luego con rasgos extraños en aquella familia rubia y de ojos celestes, como flores de lino.

Pedestal hogareño

Cómo no recordar, a través del cuadro, aquella vida dura como las aristas de las piedras; pero piedras al fin, que florecían porque supieron ver detrás de las negaciones, al horizonte límpido de su alma, capaz de ternura dentro del sacrificio. Por eso, el esbozo de sonrisa y un dejo feliz que trasunta el tiempo.

Acaso no fueron a los bazares de la escuela probando suerte con las cédulas; coqueteando con las puntillas y encajes recién acabados, mientras cuidaban las bestias para que no pasaran al sembrado; y terminaban la fiesta bailando espléndidas, luciendo su mocedad floreciente.

En el camino zigzagueante de la vida, ella ha sido el pedestal del edificio hogareño construido con prudencia y equilibrio, callando, alentando o sonriendo. En un papel de madre sufrida y valiente, no existen mármoles ni bronces que pudieran responder con lealtad a semejante abnegación. Tal vez en el último beso dado antes de la partida definitiva, se encuentre la esencia del monumento que cada uno brindará a su recuerdo, desde lo más hondo de su ser.

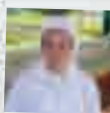
Fuerte y frágil

En el retrato hay un rostro de mujer: María, Verónica, o Magdalena. Ellas son páginas abiertas en la historia de la gesta colonizadora. Al observarlas con el sentimiento recostado en un ángulo cualquiera del pasado de la Colonia, no queda más que dejar escapar esa lágrima contenida por la emoción, al saberlas fuertes en el surco de tantos arados; y a la vez, frágiles en la intimidad de sus soledades. En ambos casos, tiempo exacto para cuajar en flor.

Casi una frase: “Maman, j’ai comencé á te comprendre”, aflora despacio, pero sin voz.

Un ping pong cotidiano

Vínculos incorpora una nueva sección, con el objetivo de conocernos un poco más en algunos aspectos de la vida personal y profesional. Diversos integrantes de nuestra Gran Familia, participarán en cada número.

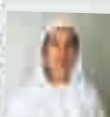


Nombre
Yanina Natalia Rosas
Sector
Fileteado - Planta Procesadora de Aves - TM

- 1) Pollo al spiedo con ensalada rusa
- 2) "No dejes para mañana, lo que puedes hacer hoy"
- 3) River
- 4) Voley y caminatas
- 5) Narda Lepes (chef)
- 6) Leo
- 7) Titanic
- 8) Responsabilidad
- 9) Seguir mejorando
- 10) Un café

Consignas

- 1) Un plato a base de pollo
- 2) Una frase cabecera (o un valor)
- 3) Un club de fútbol
- 4) Un hobby o deporte favorito
- 5) Una persona por la cual, por un día, cambiaría su identidad
- 6) Un signo del zodiaco
- 7) Una película
- 8) Una virtud en el trabajo
- 9) Un objetivo laboral
- 10) ¿Un té, un café o un mate en la empresa?



Nombre
Cristhian Sánchez
Sector
Trozado - Planta Procesadora de Aves - TM

- 1) Suprema con papas al horno
- 2) "No perdamos el tiempo"
- 3) ¡Obvio... River Plate!
- 4) El fútbol, para disfrutar la vida
- 5) Yo mismo
- 6) Sagitario
- 7) Inteligencia Artificial
- 8) Sentirme cómodo y a gusto en mi sector
- 9) Dar lo mejor de mí, como siempre
- 10) ¡Un mate!, pero no se puede



Nombre
Rubén H. Farías
Sector
M.D.M.- Planta Procesadora de Aves - TM

- 1) Arrollado de pollo
- 2) "Persevera y triunfarás"
- 3) River
- 4) Fútbol
- 5) Yo mismo
- 6) Acuario
- 7) 300
- 8) Responsabilidad
- 9) Jubilarme
- 10) Un té



Nombre
Alejandra Biderbost
Sector
IQF - Planta Procesadora de Aves - TM

- 1) Arrollado de pollo
- 2) "Hoy estamos; mañana, no sabemos"
- 3) River
- 4) Disfrutar de mi tiempo libre
- 5) Mi papá
- 6) Géminis
- 7) Lágrimas de sol
- 8) Puntualidad
- 9) Seguir trabajando, como hasta ahora
- 10) Un té



Nombre
Patricia A. Fernández
Sector
Marinado - Planta Procesadora de Aves - TM

- 1) Matambre de pollo
- 2) "Honestidad"
- 3) Boca
- 4) Dormir
- 5) Yo, sin duda
- 6) Virgo
- 7) Carancho
- 8) Responsabilidad
- 9) Seguir como hasta ahora
- 10) Un café

Flora Nativa

Una trepadora, la pasionaria

De la familia de las Pasifloraceas y siendo su nombre científico *Passiflora caerulea*, se la conoce más comunmente como Pasionaria, Pasionaria común, Flor de la pasión y mburucuyá (guaraní)

● Es una especie trepadora nativa del sur de Sudamérica: Perú, Uruguay, Brasil y Argentina; semileñosa de crecimiento muy rápido, trepa por medio de zarcillos provenientes de modificaciones del tallo, suele desarrollarse en alambrados y sobre otras plantas adquiriendo un aspecto muy profuso. Es popular en jardinería debido a sus bellas flores suavemente perfumadas, con pétalos blancos; entre estos y los estambres llevan una llamativa corona violeta, blanca y púrpura de aspecto desflecado. Las flores contienen flavonoides y alcaloides y se utilizan en fitoterapia para ayudar a conciliar el sueño.



En los alrededores de Buenos Aires y la costa del Uruguay florece desde la primavera hasta el otoño dependiendo del riego abundante y el clima. Se multiplica fácilmente por gajos y semillas.

La Pasión de Jesús

Fue llamada flor de la Pasión por los sacerdotes jesuitas españoles, recono-

ciendo en las piezas florales los elementos de la Pasión de Jesús, la corona floral representa la corona de espinas, sus estigmas los 3 clavos, los estambres las 5 llagas, las hojas viejas también representan las manos de aquellos que lo persiguieron, y las hojas nuevas, la punta de la lanza usada para punzarlo; y, los zarcillos, los látigos con los que lo azotaron.

Es la más rústica de las Pasionarias, pudiendo vivir incluso a muy bajas tem-

peraturas, aunque en esas condiciones climáticas, conviene protegerla cuando aún es joven. A esta planta le gusta estar en un lugar soleado y distanciada de otras plantas que compitan con ella. Para aprovechar al máximo sus flores y frutos lo ideal es hacerla trepar a un parral o que se desarrolle en un cerco de alambre que ofrezca espacio y aireación. Cada planta puede cubrir unos 10 metros de cerco y alcanzar los 4 metros de altura.

Los frutos son bayas de color naranja en su madurez, dulces y comestibles, muy apreciados para elaboración de mermeladas y también la cocina moderna los presenta en exquisitos postres elaborados en muchos restaurantes con cocina de autor.

Hay otras pasionarias cultivadas por la belleza de sus flores o el sabor del fruto. Es el caso de la *Passiflora edulis*, cuyo fruto se usa para elaborar una bebida refrescante conocida con el nombre de “maracuyá”.

Nacimientos

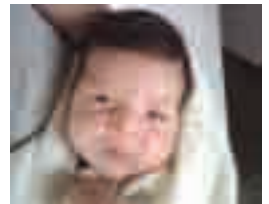
▶ **Lisandro Marcelo Bouvet**, nacido el 13/10/10, hijo de Marcelo Alberto Bouvet y Andrea Maricel Saboredó.

▶ **Jade Mirena Colman**, nacida el 19/10/10, hija de Oscar Alberto Colman y Noemí Alejandra Cáceres.

▶ **Uriel Leonardo Meyer**, nacido el 17/12/10, hijo de Leopoldo Fortunato Meyer y María Lorena Fornay.

▶ **Daniela Ayllen Ojeda**, nació el 15/01/11, hija de Agustina Martínez y de Diego Ojeda, encargado de granja Torito 2 (foto arriba).

▶ **Julieta Daniela Quiroz**, nacido el 22/01/11, hija de Alberto Daniel Quiroz y Norma Graciela Sampayo (foto abajo).



Matrimonios

▶ **Sabrina Nadia Orta y Ariel Alberto Rouiller** contrajeron enlace el 28/01/11.

Cumpleaños Marzo

De Los Santos, Ricardo Oscar	1	Pereyra, Héctor	9	Leonardi, Rita María	17	Ferrari, Johanna Vanesa	23
Baldesari, Jorge	1	Poque, Diego Germán	9	Biondi, Martín Ezequiel	17	Sampallo, Miguel Ángel	24
Ledesma, Carlos Ariel	1	Robledo, Pedro Carlos Fabián	9	Cabral, Daniel Nicolás	17	Martínez, Luis Gerardo	24
Mello, Rita Juliana	1	Fick, Ernesto	10	Fernández, Leonardo José	17	Viya, Gustavo Gabriel	24
Zaragoza, María Jimena	2	Lavanchy, Adriana Mabel	10	Benítez, Olga Isabel	18	Berna, Gerardo Danilo	24
Bordet, Carlos Rubén	2	Allois, Sebastián Alberto	10	Valsangiacomo, Fernando	19	Siddi, Luis Alberto Osvaldo	25
Ramírez, Ángel Justo	2	Tejera, Victorio Alfredo	10	Gaggieta, Fabricio José	19	Rodríguez, Maximiliano	25
Suárez, Ernesto Alejandro	2	Ramat, Graciela María	11	Álvarez, Roberto Rubén	19	Pozzi, Ricardo Esteban	25
Fuchinecco, Patricio Ramón	3	Creppy, Hugo Ricardo	11	Montero, Marcelo Martín	19	Favre, Marcos Andrés	26
Giménez, Francisco Ramón	3	Sosa, Luis María	11	Ibarra, Diego Armando	19	Bidal, María Cristina	27
Costa de Marsó, Patricia	4	Schanton, Fabricio Roberto	11	Honeker, Verónica Pamela	19	Araujo, Maximiliano Hernán	27
Delorenzi, Rubén Adalberto	4	Bidal, Fabio Omar	11	Blanchet, Cristhian Gabriel	19	Enrique, Juan Carlos	27
Ledesma, Gustavo René	4	Burgos, Aníbal Raúl	11	Garnier, Javier Alejandro	20	Fernández, Juan Marcelo	28
Cejas, Miguel Ángel	5	Marsó, Carlos Rodolfo	11	Villa, Alfredo Aníbal	20	Rougier, Roberto José	29
Torres, Rina Sofía	5	Farías, Marisa Ester	12	Peralta, Sergio Rubén	20	Gago, Eduardo	29
Fister, Cristian Gabriel	5	Echeverri, Claudia Patricia	12	Muñoz, Sergio Alejandro	20	Gonzalo, David Antonio	29
Ponce De León, Claudio Gabriel	5	Mover, Kiara	13	Frene, Iván Yamil	20	Gómez, Alberto	29
Olace, José Alberto	5	Biderbost, Stella Maris	13	Moreyra, Eduardo José	20	Mendieta, Cristina Beatriz	29
Brossard, Luis María	5	Salerno, Federico Martín	13	Mover, Martín	21	Saucedo, José María	29
Lubo, Matías Alberto	5	Ledesma, Luciano Patricio	13	Méndez, Olga Beatriz	21	Romero, Luis Oscar	29
Cáceres, Fabio Roberto	5	Cayeta, José Lauriano	13	Ferreira, Francisco Gustavo	21	Ferre, César Rubén	30
Villa, Liliana Ester	5	González, Sergio Aníbal	14	Michelet, Alejandro Matías	21	Soria, Héctor Ramón	30
Maquiavelo, Leonardo Joaquín	7	Cevallos, Mario Osvaldo	14	Villar, Iván Edgardo	21	Godein, Víctor Daniel	31
Mayea, Miguel Esteban	8	Benítez, Gustavo Javier	15	Ballay, Eduardo Gabriel	21	Biderbost, Pablo Martín	31
Figueredo, Juan Carlos	8	Goyeneche, Patricia Lorena	16	Santandrea, Mariano Javier	22	Biderbost, Matías Alberto	31
Duarte, Gabino Raúl	8	Challiol, Ramón Hugo Atilio	16	Puet, Jorge Daniel	23	Panelo, Marcos Rafael	31
Ballay, Oscar Alfredo	8	Adami, Alberto José	16	Figueroa, Mario Ismael	23		
Villar, Sandra Marina	9	Mounier, Felipe Osvaldo	16	García, Patricio Luis	23		

Cumpleaños Abril

Curbelo, Carlos María	1	Big, Andrea Vanesa	7	Buris, Alexis Javier	15	Ceballos, Jonathan Esteban	22
Jacquet, Mario Guillermo	1	Chareun, Luis Gustavo	7	Moren, Ricardo Nicolás	15	Marsó, Sofía	23
Sasso, Mariela Raquel	1	Carballo, Alexis Daniel	7	Enrique, Diego Rafael	15	Ferreira, Jorge Aureliano	23
Pastorini, Cristhian Raúl	1	Sguerzo, Estela María	8	Villanova, Walter Oscar	15	Ferrari, Leonardo Rubén	23
Curbelo, Mario Gabriel	1	Abrigo, Agustín Ezequiel	8	Aguirre, Roberto Vicente	16	Amateis, Esteban Andrés	23
Rodríguez, José Luis	1	Crisel, Aldo	9	Almada, Juan José	16	Jacob, Silvia María	24
Fuchinecco, Nancy Fabiana	2	Ojeda de Marsó, Andrea Fabiana	9	Godoy, Oscar Gastón	17	Oot, Estela Amalia	24
Marsó, Raúl Ignacio	2	Blanc, Adalberto Antonio	9	Cagigas, Adrián José	17	Rodríguez, Gabriela Silvana	24
Souza, Medardo María	2	Medina, Gil Eleuterio	9	Quiroz, Héctor Ricardo	18	Ducret, Claudia Marisa	24
Villalba, Roberto Carlos	2	Cabral, Andrés Marcelo	9	Reynoso, Francisco Omar	18	Marsó, Martín	25
Pérez, Julio Arturo	3	Richard, Lucas Leonardo	9	Aldas, Claudio Javier	18	Ferreira, René Guadalupe	26
Alonso, Osvaldo Germán	3	Berdien, Janet	10	Alcoba, Justo Emiliano	18	Ballay, Marcelo Luis	26
Pereyra, Evelyn Betiana	3	Larrosa, Mario Rubén	10	Zanetti, Roberto Carlos	18	Lugrin, Elizabeth Mabel	26
Jacquet, Jonathan Exequiel	3	Montero, Mauro Darío	11	Francou, Marcos Manuel	19	Larrechart, Lucas Emmanuel	27
Germanier, Iván Aníbal	3	Reiri, Diego Alberto	12	Hejt, Daniel Hernán	19	Figueroa, María Isabel	28
Cayeta, Ezequiel Alejandro	3	Vaz, Lucas Gabriel	12	Voefray, Andrés Roberto José	19	Villanova, Jonatan Gabriel	28
Sigot, Hugo Aurelio	4	Viollaz, Julián Hernando	12	Cejas, Jacinto Agustín	19	Zaragoza, Juan Ignacio	29
Brossard, Matías Alfredo	4	Godoy, Claudio Ariel	12	Colman, José Matías	19	Mover, Santiago	29
Big, Walter Ariel	5	Vaz, Benjamín Abel	12	Pastorini, Marcelo Javier	19	González, Jorge Daniel	29
Irigoy, Marcelo Aníbal	5	Saboredo, Oscar Matías	12	Buris, Eric Paolo	19	Hornus, Carlos Alberto	29
Giménez, Ángel Miguel	5	Casse, María Elena	13	Degiovanni, Leonardo Daniel	20	Cettur, Carlos	30
Giménez, Cristian Emmanuel	6	Barboza, David Edgardo	13	Barreto, Jorge Luis	20	Andreoli, Leonardo Alejandro	30
Valdez, Omar Gustavo	6	Favre, Gustavo Tomás	13	Peralta, Luis	20	Lazarte, Daniel Ernesto	30
Marsó, Mateo	7	Benítez, Marcos Iván	13	Báez, Miguel Ángel	20	Martin, Alberto Federico	30
González, Marcelo Omar	7	Russo, Gustavo Gabriel	14	Enrique, Luis Daniel	21	Maurelli, Federico Daniel	30
Chatelain, Daniel Alberto	7	Belbey Lanchez, Hugo Omar	14	Rodríguez, Zulma	21		
Vernay, Sergio Alejandro	7	Bidal, Pedro Manuel	15	Rodríguez, José María	21		
Palacios, Liliana Noemí	7	Sasso, Luis Carlos	15	Sampallo, Fabio Daniel	22		