

CUENTA CONMIGO

GASCO
MAGALLANES



RECETA
Pizza Siciliana

Salud

¿Qué hacer si mi isapre está en problemas?

CAROLINA CARDENAS

**“EL PRODUCTO REGIONAL TIENE QUE ESTAR
EN EL CONSUMO DEL MAGALLÁNICO”**



Teléfonos de
utilidad pública

132  Bomberos

133  Carabineros

131  SAMU

134  PDI Investigaciones

GASCO
MAGALLANES

Los mejores
amigos



Úsalos siempre juntos

Para evitar quemaduras:

- 1 Guarda el agua caliente en un termo.
- 2 Deja siempre el hervidor vacío.
- 3 Mantén el hervidor alejado de los niños.



EDITORIAL

Estimados Clientes



Sergio Huepe
Gerente General
Gasco Magallanes

En este mes de abril hemos querido destacar en nuestra revista, como nota principal, a la empresaria chocolatera, Carolina Cárdenas, quien con mucho esfuerzo e innovación ha logrado montar una fábrica de este exquisito producto el que combina con frutos regionales, ayudando a instalar, de esa forma, una oferta de productos muy apetecidos por los magallánicos y los turistas.

La elección de Carolina para esta nota refleja alguno de los valores que motivan nuestro accionar como empresa: la innovación y la perseverancia con que día a día brindamos el servicio de distribución de gas natural a toda la Región de Magallanes.

En otro ámbito, y como es de público conocimiento, una vez aprobada de la Ley de Gas, se dio inicio al proceso que fijará las tarifas de este combustible. Esta metodología es implementada por la Comisión Nacional de Energía y asesores externos contratados por la autoridad. Tenemos plena confianza en que el proceso de tarificación permitirá brindar criterios técnicos sólidos para proyectar el servicio de distribución de gas natural en Magallanes.

Es importante informar también que, tal como lo han señalado las autoridades, mientras dure este proceso, las tarifas del gas natural sólo podrán ser reajustadas por el IPC.

**Paga tu cuenta de gas en línea,
sólo con tu número de cliente**



GASCO
MAGALLANES

WWW.GASCOMAGALLANES.CL
RAPIDO | COMODO | SEGURO

GASCO
MAGALLANES

OFICINAS COMERCIALES Y ATENCIÓN A CLIENTES

Punta Arenas: O'Higgins N° 860 Lu/Vie: **8.00 a 16.45 h.**
Puerto Natales: O'Higgins N° 1010 Lu/Vie: **8.30-12.00 / 14.00-17.30 h.**
Porvenir: Phillipi N° 183 Lu/Vie: **8.00-13.15 / 14.00-17.00 h.**
Puerto Williams: Pte. Ibañez N° 130 Lu/Vie: **8.15-12.15 / 14.00-16.00 h.**

FONO EMERGENCIAS

PTA. ARENAS **61 220 8020**

PTO. NATALES **61 220 8530**

PORVENIR **61 220 8540**

ATENCIÓN CLIENTES **61 220 8000**

Semana Santa



En la Semana Santa, la fe cristiana conmemora la Pasión, Muerte y Resurrección de Jesús de Nazaret. Por ello constituye un período de intensa actividad litúrgica el que se inicia con el Domingo de Ramos y finaliza el

Domingo de Resurrección. La Semana Santa va precedida por la Cuaresma, que finaliza en la Semana de Pasión donde se celebra la eucaristía en el Jueves Santo, se conmemora la Crucifixión de Jesús el Viernes Santo y la Resurrección en la Vigilia Pascual durante la noche del Sábado Santo al Domingo de Resurrección. Durante esta conmemoración religiosa tienen lugar numerosas muestras de espiritualidad popular a lo largo de todo el mundo, destacando las procesiones y las representaciones de la Pasión de Cristo.

Casa Azul del Arte

Desde el 6 al 26 de abril, estará disponible para el público la exposición “Tierra, Fuegos y Sueños...” del destacado artista visual Javier Canales quien recibió la colaboración de la artista francesa Andree Weschler. La obra está inspirada en la naturaleza y la cultura de los pueblos originarios australes, y se basa en la implementación artística de cerámica, video y fotografía como soporte expresivo.



Juan Bernabé

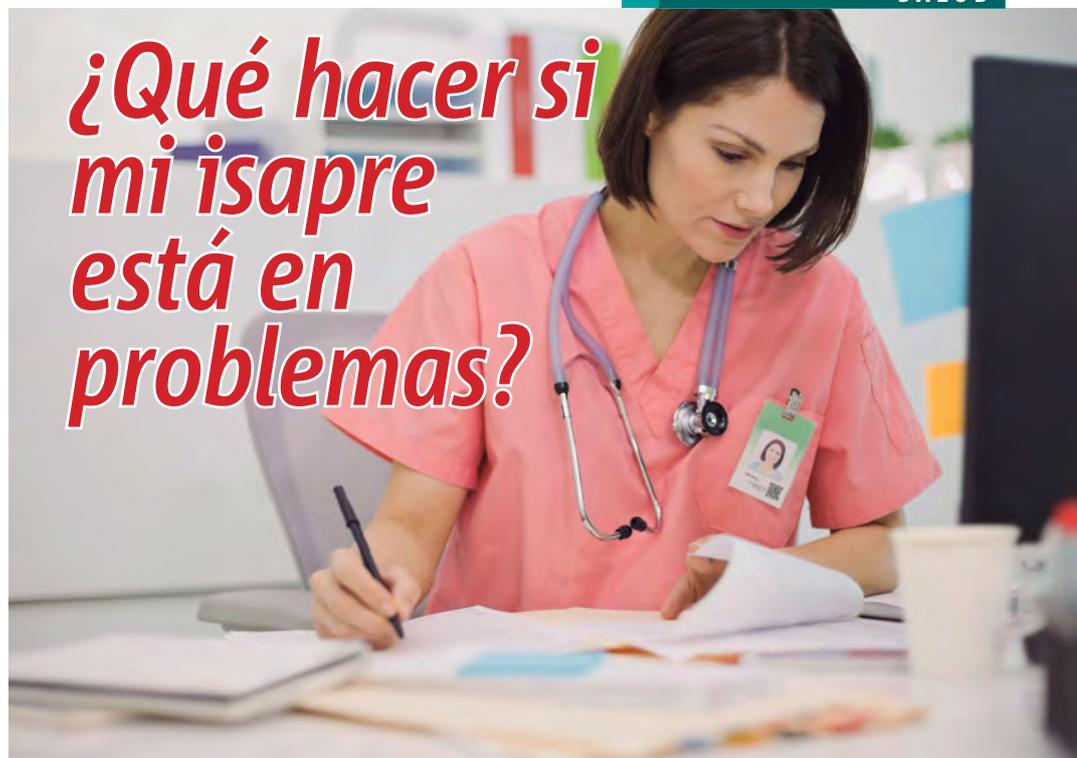
El sacerdote Juan Bernabé fue misionero y docente, destacándose como el “el gran arquitecto” de monseñor José Fagnano. Dejó como legado, no solo en Chile sino también en Argentina, construcciones, como el Santuario a María Auxiliadora y la catedral de Punta Arenas. Juan Bernabé Radigatti nació en Léxico, Trento, entonces parte de Austria, el 11 de abril de 1860. Estudió ingeniería en la ciudad de Innsbruck, Austria. Con gran habilidad manual elaboraba el mismo la madera que requerían sus obras y también participó, junto a colonos croatas y suizos, en los ensayos y fabricación de los primeros ladrillos que se hicieron en la Patagonia. En septiembre de 1899 viajó a Argentina para iniciar la construcción de la iglesia Nuestra Señora de Luján. Se estima que en total construyó 22 templos y cinco colegios. Murió el 29 de julio de 1932 a los 72 años de edad siendo director del Colegio San José de Punta Arenas.

“El Espíritu de los Tiempos”

Desde el 4 al 30 de abril se exhibirá la exposición de fotografía, collage, objetos y pinturas, “Utopía al Sur” de la argentina Patricia Viel. Su trabajo se construye a partir del encuentro entre lo cotidiano y el lugar donde vive y la historia heredada que la une a la Patagonia. A partir de esta conexión comenzó a reflejar en las imágenes que producía la extrañeza de experimentar un cambio profundo de vida: habitar la Patagonia. La muestra está disponible en la sala de Exposiciones “Tierra del Fuego” Hotel Casino Dreams. De lunes a domingo incluido festivos de 09.00 a 21.00 horas. La entrada es liberada.



¿Qué hacer si mi isapre está en problemas?



“Ante un incumplimiento en el otorgamiento de los beneficios convenidos o respecto a la cobertura GES y CAEC (Cobertura Adicional para Enfermedades Catastróficas), el afiliado o sus beneficiarios pueden reclamar directamente ante la isapre y/o la Superintendencia de Salud, la que analizará y resolverá conforme a los hechos y a la normativa vigente.” De esta forma, se refirieron en dicho órgano fiscalizador ante la consulta de Cuenta Conmigo sobre cómo debe proceder un afiliado frente al incumplimiento de su isapre.

La preocupación que ha generado la feble situación financiera de la isapre Masvida, causó gran incertidumbre entre los más de 500 mil afiliados a nivel nacional. Al respecto, en la Superintendencia indicaron que “la isapre es la llamada a entregar tranquilidad e informar cuál es su estado de situación sin omitir ningún tipo de información. La Superintendencia de Salud tiene como misión proteger y promover los derechos en salud de las personas, con relación al Fonasa, isapres y prestadores de salud, por lo que nuestro rol está centrado en hacer cumplir los contra-

tos de los afiliados.”

Frente a los incumplimientos de una isapre, el afiliado puede realizar un reclamo on line www.supersalud.gob.cl link “Ingresar tu reclamo” o bien, presentarlo de manera presencial en la Agencia Regional ubicada en Avenida Colón N° 825, en Punta Arenas, de lunes a viernes en horario de 9 a 14 horas.

Tras el reclamo, la Superintendencia debe emitir una resolución que debe ser cumplida por la isapre.

En el caso de Masvida, que sirve como ejemplo para cualquier isapre que presente incumplimientos con sus afiliados, la Superintendencia designó un administrador provisional, cuyo mandato es imponerse de la real situación, tomar las medidas básicas para ir recuperando la confianza y normalidad de las operaciones, y evaluar cuáles son las medidas a tomar para efecto de normalizar la operación de la isapre.

“El objetivo es proteger y recuperar la confianza de los usuarios afectados. En caso de incumplimiento de sus contratos de salud, pueden reclamar ante la Superintendencia de Salud”, explicaron desde dicho organismo. **C**

“EL PRODUCTO REGIONAL TIENE QUE ESTAR EN EL CONSUMO DEL MAGALLÁNICO”

Tras años de mucho trabajo, Carolina Cárdenas ha sabido ganarse clientes y prestigio por la elaboración de chocolates, entre otras exquisiteces, en su local Secretos de la Patagonia. Un ejemplo de innovación y tenacidad que ha hecho de la oferta de productos regionales un verdadero arte.

Si de emprendimiento se trata, la chocolatera Carolina Cárdenas (47 años, casada) brinda un testimonio especialmente valioso para las mujeres, dueñas de casa, madres y esposas que sueñan con realizar una actividad comercial propia. Con seis hijos y tres nietos, Carolina ha invertido mucho tiempo y sacrificio para sacar adelante a “Secretos de la Patagonia”, una chocolatería que además ofrece una gran variedad de productos regionales.

En un comienzo sólo hacían chocolates, pero en la medida que se interiorizó de las necesidades de su mercado, fue incluyendo dentro de su oferta la mermelada de calafate y de ruibarbo, la zarzaparrilla, grosellas, frutilla y frambuesa regional, como así también los cyrus o salsas de postres, que también sirven para preparar tragos.

“Hicimos el cyrus de calafate, que se ocupa para hacer el calafate sour, que tiene muy buena recepción en los magallánicos. Sacamos toda la línea que es miel, miel con chocolate y miel con calafate, los

vinagres, vinagres de calafate y vinagre balsámico de calafate, sacamos todo lo que son los té, té negro y té verde que están con calafate y con ruibarbo”, describe con orgullo Carolina quien también explica su estrategia comercial: “Una de las cosas que hemos tratado de hacer es incorporar los productos nuestros en la dieta diaria de las personas, entonces, si no me gusta el chocolate, me gusta el vinagre para mi ensalada, o me gustara el té para mi once o me gusta la miel para mi pan o me haré un calafate sour, pero de alguna forma el producto regional tiene que estar en el consumo del magallánico.”

Aunque reconoce que tenía miedo a engordar si se dedicaba a los chocolates, finalmente la insistencia de su marido, Cesar Busolich, fue más determinante. También pesó en la decisión su deseo de no seguir trabajando ocho horas en una oficina, restando tiempo y dedicación a su familia. “La verdad es que partí y me fui dando cuenta que no era solamente chocolates lo que necesitaba la región, sino que ha-



BIO

- Carolina Cárdenas
- Chocolatera
- Casada
- 6 hijos



conocido así que cuando se abrió mucha gente fue a ver que había ahí, la verdad no se hizo publicidad, sino que la misma publicidad fue de boca en boca, todo el mundo fue diciendo que se había puesto una chocolatería ahí y la clientela se fue fidelizando y después de diez años de que había partido abrimos una sucursal en Zona Franca en el módulo central, la que nos hizo más conocidos porque estábamos en un lugar más público."

Actualmente, Secreto de la Patagonia, cuenta con un local de elaboración y venta de chocolate en Ignacio Carrera Pinto 245 en donde se emplaza una construcción de más de 300 metros cuadrados, 60 de los cuales son ocupados para la sala de elaboración y envasado. Además, cuenta con una oficina y sala de atención de público. "Hoy día entregamos a Puerto Williams, Natales, entregamos a Santiago y bueno, tenemos al aeropuerto y venta on line desde Santiago, entregamos a las personas que piden por la página", dice con orgullo al tiempo que confiesa que sus "mejores clientes" son los que "vienen todos los días."

¿Cuáles son sus proyecciones a futuro?

"Nuestra proyección es seguir creciendo porque hemos tenido muy buena acogida, la verdad es que estamos todos los años sacando nuevos productos, tengo dos productos nuevos por sacar este año, es como tener un hijo el producto nuevo, le da alegría, le da la diferencia, rompe con la rutina. Lo otro estamos trabajando mucho por estandarizar y profesionalizar todo nuestro trabajo para que en ningún momento baje la calidad porque muchas empresas parten con mucho empeño y después con los años van menguando, la idea es que aquí jamás baje la calidad."

¿Qué mensaje les enviaría especialmente a las mujeres que están pensando en innovar y emprender en Magallanes?

"Que se atrevan, que todas las cosas que hacen con cariño siempre resultan, que no desistan antes de que, es como subir una montaña, pero algún día uno, en un momento, llega a la cima de la montaña y ya las cosas se hacen más fáciles. Que tienen que ser perseverantes y tener mucho cariño a lo que hagan." 

bía muchos productos que hoy en día no se estaban haciendo, con tanto producto típico regional que tiene la región, que no se encuentra en el resto de Chile, entonces fueron saliendo muchos productos más." En Buenos Aires aprendió sobre los secretos de la elaboración de chocolates. Allí realizó un curso de chocolatería fina con Andrés Mandalari. Antes de esa capacitación, cuenta Carolina con buen humor, "sólo sabía comérmelos y sabía cuando eran ricos y cuando eran malos."

Los inicios

Carolina recuerda que hace trece años inició la producción de chocolates los que vendía en un carrito ubicado en el terminal de pasajeros del muelle Prat. También hacía entregas al desaparecido supermercado Cofrima y recién después de siete años logró implementar su propio local. "Partí con un refrigerador y un microondas usado en la cocina de mi casa, hice una habitación pequeñita con su lavaplatos y sus cositas y partí elaborando", recuerda. Luego de siete años de esfuerzo abre su primer local propio en el ex almacén Bahamonde en calle Sarmiento. "Un almacén tradicional magallánico que era bien

Asado Más Grande de Tierra del Fuego

Con un stand compuesto por trabajadores de la oficina de Porvenir de Gasco Magallanes, la empresa formó parte de la XVI campeonato de Asado Internacional Más Grande de Tierra del Fuego y la Patagonia celebrado el 11 de febrero y que contó con un excelente marco de público. En la ocasión se premió a la categoría de asados parados y asados tendidos. Con gran espíritu de colaboración, representaron a Gasco: Luis Ojeda, Norberto Sanchez, Marlett Celedon y Ninfa Curguan. ■



Exposición Maderas Habitadas

La exposición Maderas Habitadas de la escultora, Jimena Saiter, se presentó en el museo antropológico Martin Gusinde de Puerto Williams. La muestra comprendió 20 esculturas de maderas recicladas, gredas mátales y 10 maderas nobles de diferentes orígenes, obras que son el fundamento de un proyecto de itineraria por toda la región, que pretende hacer conciencia en la comunidad de la necesidad de generar espacios para la creación de una escuela de oficios. La exposición se mantuvo abierta durante todo el mes de marzo. ■



WWW.CENTROPEDIATRICO.CL



Dr. JORGE BARRIENTOS VELASCO
PEDIATRA

FONO

61 221 4948



ENRIQUE ABELLO 105 PUNTA ARENAS

HORARIO DE ATENCION

LUNES A VIERNES

09:30 a 12:30

14:30 a 19:30

Investigación potencia turismo submarino

“Sumergirse al fin del mundo” se denomina uno de los proyectos de investigación que está ejecutando el Centro Regional Fundación CEQUA, a cargo de Ernesto Davis. La iniciativa pretende unir esfuerzos entre organismos públicos y privados, con el objetivo de aprovechar atractivos que hasta ahora no han sido abordados incorporando al turismo submarino como una alternativa de interés para la gran macrozona de fiordos y canales de la Pa-

tagonia. Entre otras consideraciones, el proyecto tiene como objetivo atenuar la marcada estacionalidad de la demanda del turismo nacional, como así también, potenciar a un macro-destino turístico como es la Patagonia fortaleciendo el acceso a canales de comercialización y mercados de manera más efectiva. En la web www.patagoniasumergida.cl se puede apreciar algunas de las bellezas escénicas que “se esconden” sumergidas en fiordos y canales de la Patagonia. 





Pizza Siciliana

INGREDIENTES

- 100 gr tomate
- 280 gr queso mozzarella
- 30 gr alcaparras
- 40 gr anchoas
- 16 gr aceitunas negras
- 120 c/c. de agua
- 2 gr levadura
- 200 gr harina 0000
- 20 c/c. aceite de oliva
- 2 gr de sal
- 1 pizza de orégano



"Francesco" Roca 935

En la pizzería Francesco se puede encontrar una gran variedad de modalidades de esta tradicional exquisitez, que es gusto de chicos y grandes. Originaria de Italia, la pizza es buena compañía para cualquier ocasión en la que se desee compartir con los amigos y la familia. Es por ello que, para esta Semana Santa, el chef de pizzería Francesco recomienda la pizza Siciliana Familiar hecha con anchoas entre otros ricos ingredientes.

PREPARACIÓN

Mezclamos el agua con el aceite de oliva, agregamos la sal y levadura hasta formar una masa elástica. Reposar 10 minutos y ovillar, dejar leudar otros 10 minutos. Se estira la masa hasta llegar a su forma y tamaño de 36 cm. se agrega la salsa de tomates en el centro de la masa y con la ayuda del cucharón se esparce sobre la masa de manera uniforme y circular dejando un borde de 1 cm. Agregar el queso mozzarella, alcaparras y anchoas. Hornear de 280° a 300°, durante 7 minutos aproximadamente para lograr la buena fundición de la mozzarella y cocción ideal de la masa a la piedra delgada y crujiente. Retiramos del horno, cortamos en porciones y agregamos una aceituna negra en cada porción y orégano.

Botiquín en el hogar

En el hogar, es recomendable contar con un botiquín de primeros auxilios el que debe estar en un lugar accesible y que todos los que viven en la casa sepan su ubicación, aunque debe estar siempre fuera del alcance de los niños. Evite colocarlo en el baño o la cocina. Es importante recalcar que cualquier caja no sirve como botiquín. Lo mejor es que sea una caja de metal por si se derramase algún medicamento.

Los elementos imprescindibles para realizar curas o prestar primeros auxilios son: alcohol, vendas, gasas estériles, parches curita, algodón, termómetro, tijeras, pinzas y guantes desechables. Además, podemos añadir otros medicamentos, como analgésicos o antipiréticos, que aliviarán los dolores de cabeza, la fiebre o los trastornos gripales si hacemos de ellos un uso responsable, previa consulta con el médico. También es recomendable disponer de pomada para quemaduras, pero solo para emplearla en casos leves. En caso contrario, lo mejor es acudir al centro de urgencias más cercano.



Las tres mujeres más poderosas del mundo

Según la revista Forbes, las tres mujeres más poderosas de mundo son:



Beneficios del colágeno

El colágeno es la proteína con mayor presencia en el organismo. Dota de capacidad de resistencia, elasticidad e integridad a las diferentes partes del cuerpo donde se ubica y contribuye a sostener los órganos, la piel, los cartílagos y los tendones. En las articulaciones, ayuda a paliar el dolor y la inflamación. Una persona con un nivel óptimo de colágeno sufrirá menos dolores musculares y de articulaciones. La abundancia de esta proteína garantizará el tener unos huesos fuertes y con menos riesgo de quebrarse. El colágeno hará que las uñas y el pelo crezcan más fuertes y sanos. Esta proteína también ayuda al organismo a recuperarse después del ejercicio. Su presencia abundante en los músculos hará que adquieran una mejor forma tono muscular y sean menos susceptibles de sufrir daños. Su refuerzo de las estructuras de la piel es fundamental para cicatrizar heridas y reparar los daños en los tejidos.

¿Cómo evitar intoxicaciones en Semana Santa?

Los especialistas instan a comprar pescados y mariscos en locales establecidos y tomar las precauciones necesarias para evitar posibles intoxicaciones. El principal síntoma de una intoxicación por alimentos es dolor abdominal, vómitos, diarrea y -a veces- fiebre, decaimiento, enrojecimiento de la piel o cefalea, que pueden llegar a comprometer la vida del paciente de no mediar un tratamiento oportuno. -Consumir estos productos bien cocidos. Antes de la ingesta deben hervirse por cerca de 15 minutos y no olvidar que el jugo de limón no cuece los alimentos. Mantenerlos siempre refrigerados. Lavarse muy bien las manos antes de cocinar. Los pescados y mariscos crudos se deben manipular separados del resto de los alimentos. Antes de comprar, fijarse en que sean productos frescos. Los pescados se reconocen por sus ojos brillantes, agallas rojas, carne resistente a la presión (no debe desarmarse si se aprieta) y olor a algas. Los mariscos, en tanto, deben estar vivos al momento de comprarlos, lo que se nota cuando la concha está semiabierta y se cierra al contacto con los dedos.



HOROSCOPO CHINO



RATA

NACIDOS EN: 1900, 1912, 1924, 1936, 1948, 1960, 1972, 1984 y 1996.

Evita que algo se interponga entre los hechos, tú y las personas con quien tienes relaciones personales íntimas. Este es un mes para expresar tu espíritu interior infinito. Hablar sobre la situación te ayuda a recuperar la paz mental.



BUEY

NACIDOS EN: 1901, 1913, 1925, 1937, 1949, 1961, 1973, 1985 y 1997.

En estas semanas aprovecha de generar conversaciones cómodas y tener un vínculo más profundo con tus seres queridos. Los Bueyes que buscan el amor podrían revitalizar una vieja relación si las cosas no salieron bien la primera vez.



TIGRE

NACIDOS EN: 1902, 1914, 1926, 1938, 1950, 1962, 1974, 1986 y 1998.

La madurez para saber relacionarse suele implicar desafiar a dichas personas y luego hacer mejoras. Una mejora es la vitalidad que reaviva los sentimientos. Ponla a prueba en tus vínculos más fuertes durante este mes.



CONEJO

NACIDOS EN: 1903, 1915, 1927, 1939, 1951, 1963, 1975, 1987 y 1999.

A las Liebre les cuesta esconder sus ansiedades. Busca abrirte más durante este mes. Las personas te entenderán y se compadecerán si les explicas por qué estás de mal humor. "Entender" es otro nombre para el amor.



DRAGON

NACIDOS EN: 1904, 1916, 1928, 1940, 1952, 1964, 1976, 1988 y 2000.

Necesito mi espacio. Ese es el mantra de este mes en tus relaciones personales cercanas. A veces, la mente necesita un poco de paz y tranquilidad. Esto no quiere decir que deban ignorarse por completo.



SERPIENTE

NACIDOS EN: 1905, 1917, 1929, 1941, 1953, 1965, 1977, 1989 y 2001.

Cambiar hace bien. Animate a hacer algunos cambios y revitaliza tus relaciones cercanas. Haz lo mismo si es que estás buscando amor. Rompe tus patrones. A veces las cosas se vuelven muy predecibles.



CABALLO

NACIDOS EN: 1906, 1918, 1930, 1942, 1954, 1966, 1978, 1990 y 2002.

Querer significa compartir en tus relaciones más importantes este mes. Son tiempos favorables para que te comuniques con tus sentimientos más profundos. Da un salto de confianza y dile a esa persona lo que sientes.



CABRA

NACIDOS EN: 1907, 1919, 1931, 1943, 1955, 1967, 1979, 1991 y 2003.

Una linda sorpresa hace que tus relaciones importantes sean más divertidas y emocionantes. Es casi tan divertido para la persona que da la sorpresa como para quien la recibe.



MONO

NACIDOS EN: 1908, 1920, 1932, 1944, 1956, 1968, 1980, 1992 y 2004.

Tus seres queridos necesitan gestos de amor. Una buena relación es un refugio seguro donde pueden sentirse a gusto cuando cualquier otro lugar parece estar fuera de control.



GALLO

NACIDOS EN: 1909, 1921, 1933, 1945, 1957, 1969, 1981 y 1993.

Entrarás en estado de ansiedad si evitas enfrentar los conflictos y desacuerdos en tus relaciones personales cercanas. Este mes es más fácil lograr una conciliación. Ten cuidado si estás buscando amor y estuviste en una relación hasta hace poco.



PERRO

NACIDOS EN: 1910, 1922, 1934, 1946, 1958, 1970, 1982 y 1994.

Debido a que el estado mental y las emociones se adormecen cuando deben esperar, es mejor decir algo. Si es importante para ti, también es importante para alguien que necesita escucharlo.



JABALI

NACIDOS EN: 1911, 1923, 1935, 1947, 1959, 1971, 1983 y 1995.

Es época de crecimiento y calidez en tus relaciones personales cercanas. Comparte el amor. Expande tu círculo social si estás buscando amor. Puede que alguien se una al grupo por un tiempo y luego decida quedarse y llegar a conocerte mejor.

CUÁNDO LLAMAR A

Tanto personas naturales como empresas, deben comunicarse con LLAE, cuando realicen trabajos en los siguientes lugares:



FRENTE A SU DOMICILIO



- Construcción de cercos
- Plantar árboles o arbustos
- Instalar postes para buzones o canastos de basura
- Confección de jardines
- Pavimentar veredas o entradas de vehículos

EN TODA LA VÍA PÚBLICA (Mandantes y contratistas)

- Veredas y pavimentos
- Plazas y paisajismo
- Instalación de juegos infantiles
- Intervención de instalaciones subterráneas:
 - Agua
 - Alcantarillado
 - Energía eléctrica.



ZONAS RURALES O AFECTAS A SERVIDUMBRES



- Edificaciones
- Canales o zanjas
- Nivelación de terrenos
- Instalación de otros servicios
- Iluminación de exteriores
- Tareas de paisajismo

- ES UNA OBLIGACIÓN LEGAL
- RESGUARDA SU SEGURIDAD
- SERVICIO GRATUITO

61 2208027
llae@gasco.cl



Año 5 / Número 64 / abril de 2017. Es una publicación editada y de distribución gratuita de Gasco Magallanes para sus clientes.

• Director General: Sergio Huepe • Comité Editorial: Gonzalo Herrera, Rodrigo Mimica, Gonzalo Espina y Valentina Concha.

• Contenido Editorial: Confin Producciones • Fotografías: Istockphoto, Gonzalo Espina. • Venta Espacios Publicitarios: Rodrigo Mimica • Cel. 93194481 | E-mail: rmimica@yahoo.com. Impreso en RR Donnelley, que sólo actúa como impresor.

GASCO
MAGALLANES



Gasco Magallanes, distribuye a los hogares de la Región los cilindros de gas que requieren para calefacción, agua caliente, cocinas y otros usos de acuerdo a las necesidades del cliente.

Contamos con reparto a domicilio en todos los formatos de envasado, **5 - 11 - 15 y 45 KG**, además de los cilindros de 15 KG de grúa horquilla para las operaciones del sector industrial.



HORARIO DE REPARTO

LU A VIE | 8:00 A 19:00 HR.

Si estás en Punta Arenas o Puerto Natales y necesitas un cambio de cilindros o adquirir uno nuevo, contáctanos para realizar tu pedido.

¿Quieres saber más?

Contáctenos

 **612208000** Opción 2

 callmag@gasco.cl

