

COSA DE GRANDES

INFORMACIÓN Y ENTRETENIMIENTO PARA PERSONAS MAYORES

Fascículo #36

Pequeñas huertas
orgánicas en
casa



GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE
BUENOS AIRES

¡Hola!

Se acercan los meses más cálidos y propicios para hacer una huerta en casa. Por eso, desde *Cosa de Grandes* queremos compartir información básica para **incentivar la siembra casera de hortalizas y plantas aromáticas**.

Hacer una huerta es una experiencia para disfrutar: profundizamos el contacto con la naturaleza y observamos de cerca la magia de sus procesos de transformación. También sentimos el placer de producir nuestros futuros alimentos.

Estas experiencias de producción, muchas veces familiares, se han ido multiplicando en las distintas generaciones de bonaerenses y, a través de ellas, la transmisión de conocimientos. Nos **proponemos activar esas memorias para cultivar nuestra propia huerta y disfrutar de sus frutos**.



¡Ayúdanos a compartir este material con otras personas!



ÍNDICE

- › **4 Qué necesitamos saber sobre la huerta orgánica**
- › **6 Datos prácticos para la siembra en macetas**
- › **7 Calendario de siembra (primavera-verano)**
- › **10 Consumir de nuestra propia huerta**
- › **11 Cultivar tomates**
- › **12 Las fieles aromáticas**
- › **13 La magia del abono casero: el compostaje**
- › **15 Salud pública y política. Entrevista a Daniel Gollan**
- › **20 Juegos de la Provincia**

Quienes quieran leer y compartir los fascículos ya publicados de la serie *Cosa de Grandes*, pueden hacer [clic aquí](#).

Estos materiales son producidos por el Ministerio de Comunicación Pública de la Provincia de Buenos Aires.

Para comunicarse con nosotros, pueden escribir a:

cosadegrandes@gba.gob.ar

Qué necesitamos saber sobre la huerta orgánica

Construir una **huerta orgánica** en nuestros hogares tiene múltiples beneficios para la salud, la nutrición y la economía familiar. Porque al producir nuestras propias hortalizas obtenemos alimentos saludables y nutritivos, y además podemos ahorrar dinero.

Hacer un emprendimiento de este tipo requiere de conocimientos que algunos podemos tener incorporados por experiencias del pasado, en intercambios con otras personas, como nuestros padres y madres o abuelos, y por lecturas de recomendaciones de guías y manuales. **En estas páginas proporcionamos algunos datos para comenzar a cultivar hortalizas y aromáticas durante esta primavera.**

¿Por qué hacer una huerta? Los **beneficios de tener una huerta** son muchos y variados:



Contribuye a mejorar la calidad de nuestra alimentación y, por ende, de nuestra salud.



Colabora en la economía familiar.

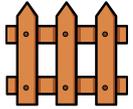
Es entretenido y nos conecta con la naturaleza.

Puede ser un espacio de encuentro con otros. El trabajo colectivo enriquece la experiencia y aporta nuevos conocimientos.



De acuerdo al espacio que tengamos disponible vamos a poder abastecernos de hortalizas frescas, frutales y aromáticas.

Repasemos algunos consejos para estar preparados al momento de emprender nuestro proyecto de siembra.



Tenemos que hacer un cerco en el **terreno** para impedir la entrada de animales al lugar. Si no contamos con este tipo de espacio, **podemos usar recipientes**, como macetas, bidones, tarros en desuso, entre otros. En ese caso, asegurémonos de que estén limpios para comenzar el proceso.



Identifiquemos la **orientación de la luz solar**. Es imprescindible que las hortalizas de fruto y de raíz reciban sol directo al menos 5 horas al día y, las de hoja, 3 horas diarias.



El espacio debe contar con disponibilidad de agua para regar nuestros cultivos. Recordemos que **la tierra siempre tiene que estar húmeda**, por lo que generalmente es necesario regar los cultivos al menos una vez al día y, si es por la mañana temprano o por la noche, será más beneficioso para que las plantas absorban agua fresca.



Abastecernos de semillas y/o plantines.



Contar con algunas herramientas como pala, rastrillo, manguera o regadera.

Todo se aprovecha: en el mismo cerco podemos sembrar distintas plantas y trepadoras, como aromáticas y flores, arvejas, porotos, esponjas y papas de aire, entre otras.

Datos prácticos para la siembra en macetas



Asegurémonos de **que las macetas tengan agujeros** para que drene el agua sobrante.



Podemos **reutilizar recipientes** de distintos tamaños para que cumplan la función de macetas.



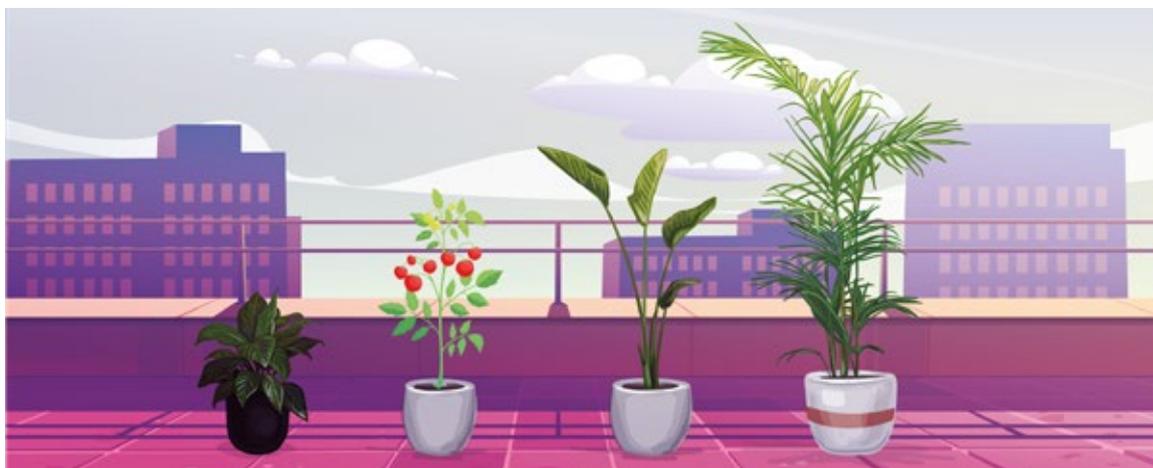
Los cultivos se desarrollan mejor si la tierra es negra, húmeda y blanda. Un dato práctico para mantenerla así más tiempo: **colocar pasto u hojas secas por encima para ayudar a retener la humedad y amortiguar el calor del sol.**



Averiguemos cuánta profundidad de tierra y distancia con otras plantas precisa nuestro cultivo. Por ejemplo, la lechuga no necesita de tanta profundidad como la albahaca para crecer cómodamente.



Cultivar en macetas nos permite mover las plantas para que reciban la luz solar necesaria y ubicarlas de modo tal **que las que crecen con mayor altura no tapen el sol a las más bajitas.**



Calendario de siembra (primavera-verano)

Estamos próximos al inicio de la primavera, la época ideal para sembrar los futuros alimentos de diversos colores, sabores y tamaños.

Soñemos los frutos que deseamos degustar, planifiquemos el proceso ¡y preparémonos para poner manos a la tierra!

Ayudamemoria: qué y cómo cultivar



Achicoria

FORMA DE SIEMBRA

Directa a chorrillo:
agosto-octubre.

Espaciado: 10 cm.

Días de cosecha: 70.



Berenjena

FORMA DE SIEMBRA

Almácigo:
agosto-septiembre.

Trasplante:
octubre-noviembre.

Espaciado: 50 cm.

Días de cosecha: 90-120.



Lechuga (criolla)

FORMA DE SIEMBRA

Almácigos y trasplante.

Espaciado: 20 cm.

Días de cosecha: 50.



Pepino

FORMA DE SIEMBRA

Directa a golpe: octubre.

Espaciado: 50 cm.

Días de cosecha: 50-70.



Puerro

FORMA DE SIEMBRA

Almácigos:
agosto-septiembre.

Trasplante:
septiembre-octubre.

Espaciado: 20 cm.

Días de cosecha: 120.



Zanahoria

FORMA DE SIEMBRA

Directa a chorrillo.

Espaciado: 5 cm.

Días de cosecha: 110-130.



Albahaca

FORMA DE SIEMBRA

Almácigo:
agosto-septiembre.
Trasplante:
octubre-noviembre.

Espaciado: 15 cm.

Días de cosecha: 90-100



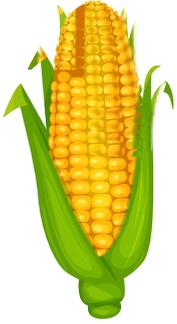
Calabaza

FORMA DE SIEMBRA

Directa a golpe:
octubre-noviembre.

Espaciado: 140 cm.

Días de cosecha: 120-150.



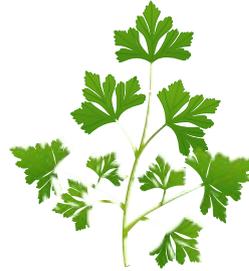
Maíz dulce

FORMA DE SIEMBRA

Directa a golpe:
octubre-diciembre.

Espaciado: 20 cm.

Días de cosecha: 100-130.



Perejil

FORMA DE SIEMBRA

Directa a chorrillo:
septiembre.

Espaciado: 25 cm.

Días de cosecha: 1^{er}
corte 75 y 2^{do} corte 100.



Rabanito

FORMA DE SIEMBRA

Directa a chorrillo.

Espaciado: 20 cm.

Días de cosecha: 25-30.



Zapallito

FORMA DE SIEMBRA

Directa a golpe:
octubre-enero.

Espaciado: 100 cm.

Días de cosecha: 45-60.



Batata

FORMA DE SIEMBRA

Almácigo: agosto.
Trasplante: octubre.

Espaciado: 60 cm.

Días de cosecha: 140-150.



Chaucha

FORMA DE SIEMBRA

Directa a golpe:
octubre-enero.

Espaciado: 30 cm.

Días de cosecha: 70.



Melón

FORMA DE SIEMBRA

Directa a golpe: octubre.

Espaciado: 45 cm.

Días de cosecha: 100.



Pimiento

FORMA DE SIEMBRA

Almácigo: julio-agosto.
Trasplante: octubre.

Espaciado: 50 cm.

Días de cosecha: 80-100.



Tomate

FORMA DE SIEMBRA

Almácigo:
septiembre-octubre.

Trasplante:
octubre-noviembre.

Espaciado: 50 cm.

Días de cosecha: 80-100.



Zapallo

FORMA DE SIEMBRA

Directa a golpe:
octubre-noviembre.

Espaciado: 150 cm.

Días de cosecha: 120-150.



Kale

FORMA DE SIEMBRA

Almácigo:
agosto-septiembre.

Espaciado: 40 cm.

Días de cosecha: 60-90.



Morrón

FORMA DE SIEMBRA

Almácigo: julio-septiembre.

Trasplante:
septiembre-octubre.

Espaciado: 35 cm.

Días de cosecha: 80-90.

Para profundizar y ampliar los conocimientos sobre cómo hacer una huerta casera, recomendamos el material de divulgación ***Mi casa, mi huerta. Técnicas de agricultura urbana*** que publicó el programa Pro Huerta junto al Ministerio de Desarrollo Social de la Nación. Podemos acceder haciendo [clic aquí](#).



Almácigo: proteger la siembra en recipientes pequeños hasta que germinen y luego trasplantar al lugar destinado para ese cultivo.

Siembra directa a chorrillo: distribuir en fila y de manera continua una serie de semillas pequeñas.

Siembra directa a golpe: colocar 2 o 3 semillas medianas o grandes en un pequeño pozo y mantener igual distancia entre agujeros, según la necesidad de cada cultivo.

Espaciado: distancia en centímetros entre plantas.

Días de cosecha: tiempo entre la siembra a golpe, a chorrillo o el trasplante y la cosecha.



Consumir de nuestra propia huerta

Alimentarnos con cultivos orgánicos tiene innumerables beneficios para nuestra salud. Por ejemplo, el uso de hierbas aromáticas como condimentos no solo realza los sabores de las preparaciones sino que además nos permite reducir el uso de sal, mejorando la absorción de los nutrientes y el aporte de energía.

La primavera es la mejor estación para cultivar algunas de las hortalizas más comunes, como tomates, calabazas, cebollas, berenjenas, papas y rabanitos. Todas pueden ser sembradas en macetas. Frente a temperaturas muy altas pueden requerir dos riegos diarios.



Para aprovechar los productos que cosechamos, además de disfrutar de su frescura en las comidas diarias, podemos generar conservas, como dulces, escabeches y encurtidos. **¿Qué recetas conocés para conservar más tiempo los productos de la huerta?** Contanos escribiendo a cosadegrandes@gba.gov.ar.



Cultivar tomates



Existen tomates de distintos colores, formas y tamaños. **Para germinarlos se pueden utilizar las semillas de un tomate maduro** con siembra directa en la tierra y en un lugar que reciba bastante luz del sol. Lo más conveniente es **hidratar la tierra con pulverizador** para no descubrir las semillas.

Generalmente, **la planta brota a los 10 o 15 días**. Una vez que haya desarrollado sus hojas (a las dos o tres semanas) estará lista para el **trasplante** a un espacio más grande. Allí es importante respetar una distancia de 50 centímetros entre plantines. En este momento, puede ser necesario **agregar abono**.

A los dos meses y medio aparecerán las primeras flores.

Cuando comienzan a crecer los frutos hay que **evitar que caigan al suelo, sosteniendo la planta con una caña o un palo para que funcione como tutor**.

Si bien no todos los tomates maduran al mismo tiempo, **una vez que adquieran su color característico, ya estarán listos para cosechar** y disfrutar.



Las fieles aromáticas

Para condimentar, para sanar, para enriquecer, para cuidar. Las plantas aromáticas son el comodín y el as bajo la manga de cualquier persona que se sumerge en el mundo de las huertas en casa, e incluso de quienes simplemente lo sobrevuelan.



En salsas, rellenos de empanada o cualquier otra preparación, las aromáticas frescas se agregan siempre en los últimos minutos de cocción. Así, despiden sus aromas intensos y aprovechamos al máximo su sabor.

Además de su uso tradicional en nuestras cocinas, **las hierbas cumplen un importante rol en el ecosistema de siembra** que hayamos creado. Sus aromas y colores afectan los sentidos de insectos que van en busca de hortalizas y, algunas de ellas, como la menta y el romero, funcionan como repelentes.



Si ya tenemos plantas aromáticas, ¿están ubicadas cerca de la cocina o en compañía de otros cultivos?

Consideremos esta función de las plantas para repensar si es conveniente ubicarlas junto a nuestras hortalizas o a mano en la cocina, para darle un toque especial a cada una de nuestras preparaciones.

La magia del abono casero: el compostaje

Nutrir la tierra favorece el crecimiento de nuestros cultivos, multiplicando su fertilidad. Para ello, es importante agregar suplementos cada cierto tiempo.

Una forma de conseguir estos nutrientes es comprando abono en un vivero, pero también podemos generar nuestro propio compost de manera económica y sustentable.



El compostaje es una práctica en la que generamos condiciones para que la naturaleza transforme restos vegetales y cáscaras de huevo en abono.

Para hacerlo, debemos **poner los restos vegetales** y cáscaras de huevo en el espacio destinado al compost (compostera). Lo tapamos **con un material natural seco** (hojas, ramas, pasto, etc.). Tenemos que asegurarnos de que la mezcla esté balanceada en aire y humedad. De ese modo, luego de 4 a 6 meses, los microorganismos habrán hecho su tarea produciendo abono rico y nutritivo que podemos usar para la huerta.



La Provincia de Buenos Aires realizó un manual de compostaje domiciliario para acompañarnos en el proceso de producción de compost. Allí vamos a encontrar información clara y útil para dar los primeros pasos en esta tarea y despejar dudas sobre los problemas más frecuentes. **Podemos acceder a la guía haciendo clic aquí.**

¡Sigamos cuidándonos!

Aunque ya estemos vacunados



Ventilemos los ambientes para que circule el aire constantemente.

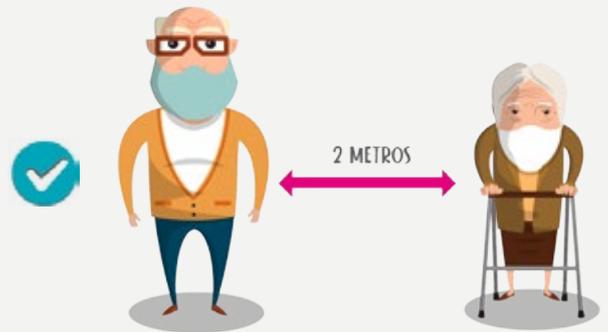


Lavémonos las manos con agua y jabón frecuentemente.

Usemos el tapabocas y nariz



Mantengamos una distancia social de dos metros.



VCUNA LIBRE

Todas las personas mayores de 18 años pueden darse la primera dosis de la vacuna contra el COVID-19 presentando el DNI que acredite domicilio en la provincia de Buenos Aires.

NIÑOS Y JÓVENES

entre 12 y 17 años ya pueden inscribirse en: www.vacunatpba.gba.gob.ar, en la app VACUNATEPBA o en la posta de vacunación más cercana.

BUENOS AIRES
VACUNATE

Salud pública y política



Daniel Gollan es médico y se desempeñó como Ministro de Salud de la Nación y de la Provincia de Buenos Aires. En la actualidad es precandidato a diputado nacional por el Frente de Todos.

Daniel se presenta como militante político y médico sanitarista: “Más allá de haber ocupado funciones públicas, siempre destaco la militancia en los barrios, con los más vulnerables, con quienes necesitan una presencia más allá del Estado. Por eso, estando fuera o dentro del Estado, con algunos compañeros **concurrimos a los barrios para tratar de mejorar la vida de esas personas**”.

El exministro nos cuenta que **la carrera que estudió le gustó aún más cuando, desde la política, pudo entender la salud pública**. “En mi juventud, ir a nuestras reuniones de agrupación era hacer un análisis de la situación internacional, regional, nacional, y después en lo propio reivindicativo, ya sea la universidad o la fábrica”.

Gollan explica que la gestión del doctor Ramón Carrillo durante los primeros dos gobiernos peronistas, que creó nuestro sistema de salud, constituyó un **hito fundacional aún vigente: un sistema estatal financiado con recursos del tesoro nacional**. Luego de la renuncia de Carrillo en 1954, el sistema comenzó a tener transformaciones regresivas, por ejemplo: los hospitales empezaron a ser entregados sin planificación ni presupuesto a las provincias; algunas provincias hicieron lo mismo con el nivel primario de atención y aparecieron sectores privados y actores financieros que fueron instalando un fin de lucro con la salud.

“Es muy difícil cambiar el sistema de salud sin pensar en un proceso que tiene una batalla cultural por las ideas, y lleva su tiempo”, reflexiona Daniel, y agrega: **“No hay posibilidad de cambiar lo sanitario si no es en el marco de un proyecto político”**.

Gestionar la pandemia

El escenario inicial que planteó la pandemia era dramático, así lo define Daniel y explica: “Mirábamos lo que pasaba en el mundo: estaban estallando los sistemas de salud más poderosos de la tierra y veíamos que nuestra provincia, nuestro conurbano, estaba hecho un desastre por cómo lo habían dejado a nivel político, social, económico y sanitario”.

“Fue **lidar con 10 mil problemas por día**”, narra Gollan sobre la experiencia y destaca la clave del trabajo articulado que permitió revertir la situación: **sumar camas, acompañar a los vecinos en los barrios, contener la situación social** y todo lo que se hizo para **que a nadie le falte la asistencia médica**, no solo por COVID-19. “Fue todo novedoso, sobre la no certeza en nada y sobre la base de un virus que parecía que te corría el arco cuando estábamos llegando”.

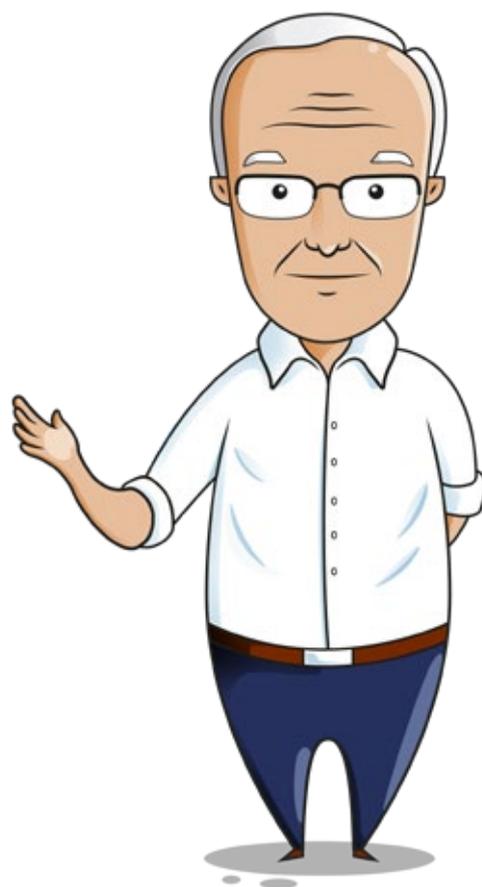
En su función como ministro de salud bonaerense tuvo la gran responsabilidad de hacerle frente a la pandemia por COVID-19.

Un plan histórico

Para el diseño y organización del Plan de vacunación público, gratuito y optativo de la Provincia **fueron capacitados 20 mil vacunadores y vacunadoras en la Escuela de Gobierno en Salud Floreal Ferrara**. Según afirma Gollan, su intención era que “sea un lugar donde además de vacunarse las personas tengan una contención afectiva, un cuidado especial. De esta manera, **los centros se transformaron en lugares donde la gente salía muy feliz por todo el proceso, por cómo los cuidaban, por cómo se los mimaba**”.

Gollan estuvo atento a toda la campaña de vacunación en el territorio bonaerense. **“Las experiencias de recorrer decenas de vacunatorios fueron increíbles. La emoción de la gente que se ponía sus mejores ropas, que iba a vivirlo como un día de liberación, de esperanza, de desahogarse de la angustia, entendiendo que empezaba el principio del fin de la pesadilla”**.

La provincia cuenta con más de 10 millones de personas vacunadas. **Para el inicio de la primavera estará vacunada prácticamente toda la población que se haya registrado**. Al respecto, Daniel Gollan explica que el porcentaje de inscriptos a nivel nacional y provincial es alto por lo que “no vamos a tener el problema de muchos países europeos ni de Estados Unidos. **Vamos a estar muy cerca de vacunar al 90% de las personas o más**”.



La clave de la transformación del sistema de salud

Gollan cuenta que muchas veces han trabajado en el proyecto de una Ley de Salud que ordene el sistema pero que nunca prosperó porque no había un marco de debate cultural con fuerza para empujar su transformación.

“La pandemia demostró que se podía empezar a avanzar en un sistema de gestión de camas centralizado, en compartir las derivaciones, en compartir la necesidad de la tecnología, el oxígeno, los respiradores”, explica Daniel, reconociendo que **hoy existe el marco para impulsar una importante transformación del sistema de salud.**

El precandidato aclara que este desafío va a implicar **“formar un gran movimiento nacional, sanitario, donde participen no solo los trabajadores de la salud sino todos los otros actores de la comunidad organizados, de la política, que no es otra cosa que construir poder: poder para cambiar”.**





RENACE LA PROVINCIA CON OBRAS QUE TRANSFORMAN



GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE
BUENOS AIRES

JUEGOS DE LA PROVINCIA

Para jugar solos o en compañía

Verdadero o falso:

¿Qué sabemos sobre cultivos y huertas?

(Buscá las respuestas al final del material)

1. En el compost no se deben tirar restos de cebolla y ajo.

Verdadero o Falso

2. La rotación de cultivo estimula la riqueza de la tierra.

Verdadero o Falso

3. La Fiesta Provincial de la Cebolla se celebra en el partido bonaerense de Pila.

Verdadero o Falso



4. El tomate platense es una de las variedades más sabrosas y fue originada por agricultores italianos, españoles y portugueses.

Verdadero o Falso

5. La papa es un cultivo originario del sureste europeo.

Verdadero o Falso

6. La receta original del *ratatouille* consistía en mezclar sobras de verduras de otras preparaciones de comidas e incluso algunos desperdicios de ellas.

Verdadero o Falso



7. Las hortalizas denominadas criollas son aquellas originarias de nuestro país.

Verdadero o Falso

8. El kale es un superalimento por su gran concentración de vitaminas, minerales y antioxidantes.

Verdadero o Falso

9. El Cordón flori-fruti-hortícola de La Plata es el más grande del país y es el principal proveedor de hortalizas en la zona del AMBA.

Verdadero o Falso

Respuestas correctas

1. Falso

Tanto el ajo como la cebolla se pueden compostar, sobre todo sus pieles porque son secas. Sin embargo, debido a que el proceso de compostaje está a cargo fundamentalmente de microorganismos (y en algunos casos también de lombrices) que se alimentan de nuestros residuos vegetales, **es importante compostar poca cantidad de ajo y cebolla (y en pequeños trozos)** para crear un ambiente favorable al proceso. Estos alimentos tienen un fuerte componente ácido que pone en peligro a los microorganismos, ahuyentan las lombrices y tardan mucho en transformarse en tierra.

2. Verdadero

La rotación de cultivo favorece el proceso natural porque no todas las plantas se comportan de igual manera en el suelo: cada especie necesita de nutrientes específicos. La rotación puede mejorar la fertilidad de la tierra y previene el ataque de plagas y enfermedades. Por eso, es recomendable alternar cultivos de raíces más y menos profundas, plantas más voraces (como las lechugas y el repollo) con otras que generan más nitrógeno del que consumen (habas o alcauciles). Utilizar año a año la misma tierra para los mismos cultivos dificulta los resultados.

3. Falso

La Fiesta Provincial de la Cebolla comenzó a celebrarse en 1997 en la **localidad de Hilario Ascasubi, partido de Villarino**. Este evento busca visibilizar y revalorizar un cultivo característico de la zona y homenajear a los trabajadores de la industria. La fiesta se celebra en épocas otoñales y tiene una duración de tres días en los que se brindan charlas y talleres técnicos sobre la producción de cebollas y se comparten juegos, bailes y espectáculos, acompañados por una hermosa feria de artesanos y comidas típicas.

4. Verdadero

En la década de 1940 se introdujeron en nuestro país algunas variedades de tomates, una de ellas es el tomate platense o florón. Este tomate es noble en su proceso de producción, **su fruto es dulce y jugoso**. En los 80 esta variedad se perdió. Varios años más tarde, un grupo de agricultores, junto a técnicos de la Universidad Nacional de La Plata, recuperaron este fruto considerado parte de la cultura local. Desde 2004 se realiza durante el mes de febrero una fiesta de culto a este tomate.

5. Falso

Las evidencias arqueológicas indican que **la papa es originaria de los valles altoandinos**, sobre todo de las actuales zonas de Chile, Bolivia y Perú, y fue llevada a Europa en el siglo XVI. Hoy, Buenos Aires es una de las principales provincias de cultivo de papa de nuestro país. Es importante la producción de papas en Balcarce, Lobería, Tandil, General Belgrano, Necochea, Azul, Mar Chiquita, Pila, Saladillo y 25 de Mayo.

6. Verdadero

El ratatouille es un clásico de la gastronomía francesa. Era considerado como una comida de pobres porque se cocinaban las verduras que sobraban y también sus desperdicios, durante varias horas. En la actualidad, el plato **es popular en distintas partes del mundo** con diferentes variaciones en su preparación. La receta consiste en mezclar diferentes hortalizas, como cebollas, ajo, pimientos, tomates y berenjenas.

7. Falso

Las hortalizas originarias de nuestro país son las denominadas nativas. La palabra criollo deriva de criar. Por eso, las hortalizas criollas son aquellas provenientes de otras latitudes pero que han sido criadas en nuestras tierras. Además, para que una hortaliza sea considerada criolla es necesario que haya sido apropiada por la cultura local. Algunas hortalizas originarias, nativas o prehispánicas son el poroto, el zapallo, el maíz, la papa, el ají, el tomate; mientras que algunas criollas son la cebolla, el garbanzo y la lechuga.

8. Verdadero

El **kale** es una de las hortalizas de hojas verdes que **concentra mayor cantidad de vitaminas, minerales y antioxidantes**, y aporta pocas calorías. Es un superalimento porque contiene más calcio que una taza de leche, más hierro que la carne, más ácido fólico que los huevos y más vitamina que las espinacas y las naranjas. Se puede consumir crudo, en ensaladas y jugos o cocido como cualquier verdura de hojas.

9. Verdadero

El cordón flori-fruti-hortícola de La Plata es el cinturón verde más grande del país y posee una superficie de 5.400 hectáreas de invernaderos dedicados a la producción de la horticultura y de la floricultura. Allí se produce más del 72 % de las hortalizas que se comercializan en el Mercado Central de Buenos Aires.



GOBIERNO DE LA
PROVINCIA DE
**BUENOS
AIRES**

gba.gob.ar