

Punto a Punto

Mendoza • Año XIV • Número 647 • Semana del 1 al 7 de abril de 2020 • mendoza.puntoapunto.com.ar



IDEAS PARA LA CRISIS

Tanto el gobierno como las empresas mendocinas comenzaron a implementar, de la noche a la mañana, distintas acciones para hacer frente al impacto del coronavirus. *Apps, deliveries*, acciones solidarias, producción de alcohol en gel, son algunas muestras de cómo la creatividad mendocina se está poniendo en acción frente a un panorama impensado hace sólo algunas semanas.

Queremos que más gente se cuide.

519 CHARLAS DE PREVENCIÓN EN UN AÑO.



Existen prestaciones obligatorias de cobertura médico asistencial, infórmese de los términos y alcances del Programa Médico Obligatorio en la siguiente dirección de Internet: www.buenosaires.gob.ar. La Superintendencia de Servicios de Salud tiene habilitado un servicio telefónico gratuito para recibir desde cualquier punto del país consultas, reclamos o denuncias sobre irregularidades de la operatoria de trasposos. El mismo se encuentra habilitado de lunes a viernes de 10 a 17 horas, llamando al 0800-222-SALUD (72583) - www.sssalud.gob.ar - R.N.O.S. 4-0080-0, R.N.E.M.P. (Prov.) 1408.



SEGURIDAD PARA TU EMPRESA

Ofrecemos soluciones para **proteger la información e infraestructura** de tu negocio, y que nadie más que vos pueda acceder a los datos vitales de tu empresa.

- Consultoría en ciberseguridad
- Protección de usuarios
- Seguridad en la nube
- Seguridad perimetral

CONOCÉ MÁS EN
FIBERCORPTELECOM.COM.AR

FiberCorp

TELECOM

“La capacidad de adaptación y reconversión va a ser clave para superar la crisis”

Gonzalo Ruiz Llaver es economista y director de la consultora Uno Más Uno Menos, desde donde están asesorando de forma gratuita a empresas y emprendimientos ante la crisis generada por el COVID-19.

–¿Qué podemos esperar para cuando pase la pandemia?

–Esa es la gran pregunta y lamentablemente es imposible de responder con certeza. Lo que podemos anticipar es que va a haber un cambio en los hábitos de consumo. Al menos durante los primeros meses o incluso años, la gente va a evitar los lugares públicos o donde haya amontonamientos. La capacidad de adaptación y reconversión acá va a ser clave.

–¿Qué medidas se pueden recomendar?

–Esta crisis puede ser una oportunidad para modernizar y digitalizar servicios. Básicamente, vamos a estar

ante una “uberización” de la economía, donde todo lo que se pueda hacer de forma digital y desde casa, va a contar con ventajas. Hay rubros que todavía están muy atrasados en este aspecto y van a tener que reconvertirse urgentemente.

–¿Como cuáles?

–Muchos, como bancos, salud, servicios financieros, justicia, servicios de mantenimiento... Hasta antes de la pandemia ir al banco implicaba pasar hasta horas encerrado en un espacio reducido. Después de la pandemia esto va a ser inaceptable y se va a tener que replantear esta forma de funcionamiento. Lo mismo con el sistema de salud: tener que ir a un médico en persona para que haga una receta hoy no es una opción, y es sólo uno de los aspectos que deja al descubierto cuán desactualizado está el sector.

–¿Estos cambios serán permanentes?



–Este ciclo de pandemias va a ser una realidad y probablemente se repita, por lo que las empresas deberían tener un plan para estos casos. Y dejar de posponer medidas que no sólo son necesarias en épocas de emergencia, sino que facilitan el día a día durante la normalidad, porque la normalidad que viene después de esto lo va a demandar.



EL CONTROL AL ALCANCE DE TUS MANOS

Pelota Extintora Automática

SFW ofrece una acción rápida ante el peligro. Al ser colocada en lugares de posible riesgo, se activa automáticamente entre los 3 y 10 segundos de entrar en contacto con el fuego directo. También puede ser lanzada directamente sobre el incendio.



Contacto

- ✉ mendoza@sfwargentina.com
- @sfwargentina
- f sfwargentina
- +54 261 6730 900

Un escenario en que ni el gobierno ni las empresas se quedan quietos

El Covid-19 impactó de lleno en todos los estamentos institucionales y económicos. Aquí, un resumen de algunas de las muchas actividades que se generaron a partir de la crisis.

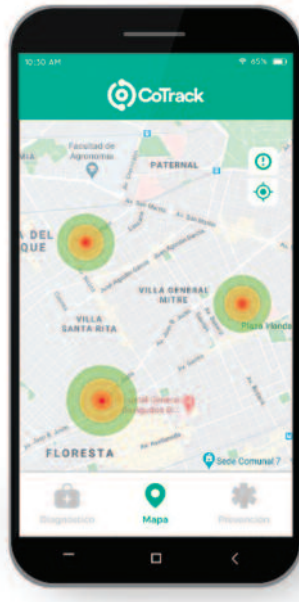
El Gobierno lanzó la app CoTrack, Mendoza te cuida

El Gobierno provincial lanzó la app CoTrack, Mendoza Te Cuida, una aplicación para realizar autodiagnósticos de coronavirus. La iniciativa surgió de diferentes sectores de la sociedad civil y combina el trabajo integrado de profesionales de la salud y la tecnología con el respaldo de empresas, instituciones y del Gobierno de Mendoza.

La plataforma, por el momento, funciona para dispositivos compatibles con Android y se continúa trabajando para que se pueda instalar en los dispositivos con sistema iOS.

Está disponible en la página www.cuidarnos.com/mendoza/, donde se explica el funcionamiento de la aplicación y también hay disponible información actualizada sobre los métodos de prevención del coronavirus.

Si bien el resultado no es definitivo, le permite a la persona conocer si presenta síntomas compatibles. En caso de que el autodiagnóstico resulte con riesgo alto, deberá comunicarse con su médico de cabecera o su obra social. De no contar con cobertura, podrá llamar al 0800 800 26843 (COVID).



Al momento de realizar la compra, se le solicitará al socio que deje por escrito, de puño y letra en el ticket su conformidad, es decir, nombre y apellido, teléfono, firma y DNI. Se sugiere la utilización de un bolígrafo propio junto con la credencial digital para evitar el contagio.

Esta modalidad no aplica para psicofármacos de declaración obligatoria (receta archivada).

Ante cualquier consulta, la empresa puso a disposición sus canales de comunicación exclusivos para socios: Centro de Atención Telefónica: 0810.555.6733. WhatsApp: 11 4872 9000. Web: www.osde.com.ar.

#QuedateEnCasa
Instagram live
Cooking class
VIERNES 3 DE ABRIL 12 HS
Junto a nuestro chef te enseñamos a hacer las típicas empanadas de nuestra bodega. Mirá el vivo en [@bodegaa16](https://www.instagram.com/bodegaa16)
A16
AMOR POR EL VINO

Una "Instagram Cooking Class" de A16

Este viernes 3 de abril a las 12 hs., Bodega A16 realizará la "Instagram Live Cooking Class" desde su cuenta de Instagram ([@bodegaa16](https://www.instagram.com/bodegaa16)). Será una clase de cocina virtual en el restaurante de la bodega junto con el chef Miguel Orue.

Los usuarios que se conecten podrán seguir por aproximadamente 40 minutos un receta paso por paso de las típicas empanadas de la bodega. La iniciativa apoya la prevención contra el COVID-19 e invita a la gente a disfrutar desde sus casas de nuevos formatos durante el periodo de la cuarentena obligatoria.



OSDE implementó recetas con soportes digitales

OSDE comunicó que de forma excepcional y durante el tiempo que se extiendan las restricciones, se podrán adquirir los medicamentos con el descuento habitual presentando una copia legible de la prescripción médica en soportes digitales (imagen de la receta por WhatsApp o por mail) o impresa (en caso de que puedan contar con esa opción).

Chandon producirá alcohol en gel, con insumos tradicionales (no de vinos)

Chandon está haciendo todos los trámites para producir alcohol en gel, pero a partir de insumos tradicionales, no relacionados con vinos intervenidos. La producción, una vez que estén listas todas las autorizaciones, se haría con materia prima que la empresa está adquiriendo en estos momentos para dicho fin, como glicerina y alcohol.



“Se han iniciado ya los trámites con el Ministerio de Salud de la provincia de Mendoza para tener la habilitación para la fabricación de alcohol en gel a escala en la bodega, para donar esa producción a los principales centros de salud de la provincial”, señalaron en la empresa.

Hasta que la aprobación esté lista, Chandon está realizando, con el apoyo de la Municipalidad de Luján de Cuyo, una donación de alcohol en gel que se adquirió a un proveedor en Buenos Aires y se envió a Mendoza, y que desde ayer está siendo entregado a los principales centros de salud de la zona.



Casa Vigil, un delivery con más de 30 promociones y 800 etiquetas

Casa Vigil implementó un delivery de vinos con más de 30 promociones con diferentes bodegas y varietales, que incluye la opción de que el cliente pueda armar su propia caja, eligiendo entre más de 800 etiquetas con un descuento especial. El pedido se puede hacer a través de las líneas habilitadas o de las redes sociales de Casa Vigil. El pago puede ser por transferencia bancaria o Mercado Pago con tarjeta de crédito o débito.

Las entregas se hacen de lunes a sábados de 13 a 18, que son los horarios permitidos de circulación. De todas formas se aclara que sus líneas están habilitadas de 9 a 22 para cualquier consulta.

Contactos: +549 2615380949; +5493413363552; +551988353643.

mendoza.puntoapunto.com.ar

VALOS y el CEM se unen en el evento virtual BRIN.DAR

Valos y el CEM decidieron trabajar de manera coordinada con el Gobierno de la Provincia para canalizar la voluntad de colaboración de personas y empresas de manera eficaz, y alineada con la estrategia sanitaria provincial para enfrentar esta crisis.

A partir de la donación que hizo el CEM de 10 respiradores al sistema de salud, Valos decidió sumar su ayuda al plan de acción que lleva adelante el Ministerio de Salud, Desarrollo Social y Deportes, creando este Fondo de Colaboración Provincial.



El evento tendrá un formato muy particular: será en la casa de cada mendocino, y artistas y personalidades ofrecerán su tiempo para BRIN.DAR lo mejor de cada uno en una cita durante el mes de abril. Para cada día se anunciará el link de conexión (que simularán ser las salas de un evento tradicional) para acceder a los contenidos, información que estará en el sitio web www.brindar.org

Desde la organización se invita a comprar “entradas” simbólicas para el evento, en forma individual o con alternativas de montos mayores, simbolizando la colaboración de la familia, el grupo de amigos, el grupo de trabajo o la empresa. La cantidad de entradas a comprar es ilimitada en cualquiera de estas categorías.

Las empresas que se unieron son: Kiri, la plataforma de venta de entradas de emprendedores mendocinos, que ofrecerá el 100% de sus servicios sin costo; Mercado Pago, que mediante la cuenta Mercado Libre Solidario permitirá que las transacciones en la plataforma puedan destinarse el 100% de lo recaudado a la ayuda para la emergencia; la agencia PYLV, con todo el diseño para la comunicación; Price Waterhouse Cooper, ofreciendo sin cargo sus servicios de auditoría para garantizar la total transparencia de esta iniciativa; Distrocuyo, en la gestión de las compras con su equipo de profesionales, y Altura Estudio, acompañando en el desarrollo del sitio web y manejo de redes sociales. (Pasa a pág. 6)

Un escenario en que ni el gobierno ni las empresas se quedan quietos

(viene de pág. 5)



Alcoholes Inocenti fabricará alcohol en gel en Perdiel

El intendente de Luján de Cuyo, Sebastián Bragagnolo, firmó un convenio con la empresa Alcoholes Inocenti para instalar un centro de fabricación de alcohol en gel en el distrito de Perdiel. La planta de producción se instalará en Acceso Sur Kilómetro 19.5, con una producción de aproximadamente 5.000 litros diarios, que estará disponible para comercializar a partir de la semana que viene. Alcoholes Inocenti también asumió la responsabilidad de colaborar con el Municipio de Luján de Cuyo entregándole de forma gratuita alcohol en gel, en la cantidad que se determine de común acuerdo, a fin de que los empleados y operarios municipales puedan desempeñarse en su trabajo con los insumos básicos que servirán para mitigar amenazas de contagio.

“Vino a Casa”, un delivery de vinos con buena relación precio-calidad

Andrés Giorgio creó “Vino a Casa”, un servicio de envíos a domicilio que ofrece tres líneas diferentes de vinos con buena relación precio-calidad, que se pueden pagar con tarjeta a través de Mercado Pago. Giorgio comenzó con una distribuidora en



Barcelona para representar un portfolio de bodegas boutique para exportar a mercados europeos, y actualmente está trabajando para replicar el mismo modelo de negocios en Houston, Texas, para distribuir en Estados Unidos, México y Canadá. Ante la imposibilidad de viajar al exterior, ideó este proyecto, que comercializa algunos de los vinos del portfolio que están exportando.

Las tres líneas que se ofrecen son Enredado 100% Malbec (Caja x 6 \$900); Lucky Wine Blend Malbec-Cabernet Sauvignon-Merlot (Caja x 6 \$ 800), y Oveja Black Blend Malbec-Tempranillo-Tannat (Caja x 6 \$600). Todos los vinos son elaborados por productores independientes, que vinifican en Bodega Domiciano, en Maipú, y en Bodega Casa La Primavera, en Junín. Las etiquetas y el estilo de comunicación, además, se destacan por su estilo joven y desenfadado.

A Tree to Breathe lanza campaña para recaudar fondos

La ONG mendocina A Tree to Breathe lanzó una campaña para recaudar fondos destinados a la compra de insumos, equipamientos y demás materiales que requiera el sistema de salud, así como proyectos que combatan la pandemia y a ayudas sociales. Si bien la fundación originalmente tiene un propósito ambiental, debido al crecimiento acelerado de los casos de COVID19 decidieron utilizar su plataforma para contribuir a los esfuerzos para frenar la pandemia. Todas las personas pueden donar, y el monto mínimo de contribución es de \$100. Las donaciones se pueden hacer a través del siguiente link: https://quierodonar.org/atreetobreathe/covid-19-?utm_source=Compartir&utm_campaign=RECAUDACIÓN.



Llega BuscoDelivery.com.ar, con búsquedas por rubro y área de entrega

Se puso en marcha en la provincia [BuscoDelivery.com.ar](https://www.buscodelivery.com.ar), un sitio que intenta recopilar todos los contactos categorizados por rubro y área de entrega. “El aislamiento impuesto para evitar la propagación del coronavirus ha obligado a los negocios a entregar sus productos a domicilio y muchos de ellos están subsistiendo gracias a este sistema. Y aunque la oferta es enorme, no siempre es fácil enterarse de cuáles atienden la zona en que vivimos”, explican sus creadores Gabriela Abihaggle (comunicadora), Gonzalo Arteaga (ingeniero en software) y Florencia Götte (diseñadora gráfica).

El sitio está en etapa de testeo y estiman que estará funcionando plenamente este sábado 4 de abril. Es importante destacar que se trata de un servicio absolutamente gratuito, tanto para los negocios como para quienes ingresen para buscar información.

Los interesados en cargar sus datos ya pueden hacerlo completando el formulario en el link https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSfOpzZqlaZXGjgv_R37ik-HegI0DKr-PsqsZUT2xyTzaD-K0FA/viewform.

Las categorías hasta ahora son: Comida lista, Comida vegetariana, Comida sin TACC, Almacén, Carnicería, Pollería, Pescadería, Verdulería, Panadería, Heladería, Bebidas, Vinos, Cervezas, Otras bebidas alcohólicas, Limpieza, Mascotas, Farmacia, Fiambrería, Delicatessen, Librería, Tecnología y Ferretería.

#LIFESTYLE

Los recomendados de **Mauricio Llaver**

El director de **Punto a Punto** también está en cuarentena. Y esta vez se asignó a sí mismo la tarea de ofrecer algunos tips para aprovechar mejor el tiempo en casa.



Libros: Una buena ocasión para leer “El Cisne Negro”, de Nassim Nicholas Taleb, que va mucho más allá del simple concepto de que un Cisne Negro es “el impacto de lo altamente improbable”. También hay dos imprescindibles para entender muchas cosas: “Sapiens” y “Homo Deus”, de Yuval Noah Harari. Y por puro placer, “Cualquier hierro viejo”, de Anthony Burgess, una novela llena de erudición que atraviesa todo el siglo XX.

Vinos: Gran momento para probar mucho de lo que se tiene guardado. O si no, aprovechar las ventas *on line* o el *delivery*. Es difícil recomendar una marca en particular, pero es bueno recordar que podemos probar vinos de Mariano Di Paola, Alejandro Vigil, Marcelo Pelleriti, Roberto de la Mota, Daniel Pi, Sebastián Zuccardi, el “Geri” Di Cesare, el “Pelado” González, Estela Perinetti... la lista es interminable. Pero diría que es un gran momento para probar tanto lo clásico como lo nuevo.

Series o TV: Me gusta hacer zapping en HBO y generalmente me clavo en los canales de cocina, pero ahora está para ver algunos programas informativos. Si no, Netflix, donde lo último que estoy viendo es “Ozark” (tercera temporada, una familia de lavadores de dinero a quienes les estallan nuevos problemas todo el tiempo).

Previamente vi la islandesa “Los asesinatos de Valhalla” (no tan buena como otra islandesa, “Trapped”, pero igualmente atrayente). En documentales, “Birth of the Cool”, sobre la vida de Miles Davis. Y en películas, a los cinéfilos les recomiendo “Curtiz”, un homenaje simultáneo al director Michael Curtiz y a su obra suprema, “Casablanca”.

Música: Spotify es una gran discoteca universal. Lo último que estoy escuchando son tres discos de Rick Wakeman, al que tuvimos la suerte de ver en Mendoza hace un par de años: “Piano Portraits”, “Piano Odyssey” y “Christmas Portraits”.

Comidas: La cuarentena es un buen momento para cocinar y experimentar en casa, con tiempo disponible. Si no, *delivery*. Y, muy importante, comprar en los negocios cercanos a casa, una forma de dar una mano en un momento muy duro para ellos.

Información: Ojo con intoxicarse con información, tanto en los medios convencionales como en las redes sociales. Hay que hacerle caso sólo a medios o periodistas confiables y no enroscarse en discusiones inútiles en las redes, que sólo pueden arruinar buenos momentos sin cambiar nada en el fondo.

VINORUM

La Bodega boutique más premiada de Argentina

VINORUM

FAMILIA ALTIERI

VINORUM

Bodega asesorada por el prestigioso Winemaker Paul Hobbs

www.vinorum.com.ar

Brandsen 1630, Luján de Cuyo, Mendoza | Tel.: 0261-5214805

BEBER CON MODERACIÓN
PROHIBIDA LA VENTA A MENORES DE 18 AÑOS

STAFF

Punto a Punto

Montevideo 251, 2° piso
(5500) Mendoza

Suscripciones

abiondo@pap.com.ar
Tel.: 156056137

Recepción de avisos

nnardella@pap.com.ar

Presidente

Agustín de la Reta

Director General

Adolfo de la Reta
adolfo@pap.com.ar

Director Periodístico

Mauricio Llaver
mllaver@pap.com.ar

Directora de Eventos

Rosana Moretta

Redacción

Carlos Lagos
clagos@pap.com.ar

Ludmila Llaver
ludmillaiver@pap.com.ar

Alicia Sisteró
asistero@pap.com.ar

Jefe Comercial

Néstor Nardella
nnardella@pap.com.ar

Área Comercial y Sociales

Valentina Mussuto
vmussuto@pap.com.ar

Área Comercial

Laura Puy
lpuy@pap.com.ar

Administración

Analia Biondo
abiondo@pap.com.ar

Arte y Maquetación

Fabián Molino

Fotografía

TRES Fotografía

Preimpresión

DPI Fotocromos

Impresión

Corsino Editores

Se prohíbe la reproducción total o parcial del material de **Punto a Punto** sin citar fuente. Registro de la Propiedad Intelectual N° 186705



-¿Qué medidas has tomado por el COVID-19?

-En la bodega hemos tomado medidas sanitarias drásticas y muy estrictas. Hemos hecho seguimiento al personal que ha venido de zonas de riesgo, tenemos turnos con personal reducido y empujamos muchísimo la cosecha para adelantar todo lo posible antes del pico de contagio. Entregamos elementos de protección a todos, y siempre tiene que haber dos metros de distancia entre personas, entre otras medidas. Hemos seguido al pie de la letra las recomendaciones del sindicato de viñateros y Bodegas de Argentina, además de tener nuestras propias normas de higiene y seguridad.

-¿Cómo avizorás el panorama para tu área de turismo?

-Se viene terriblemente complicado para nosotros, era un área clave con

un ingreso muy importante. Además del restaurante, que había significado una inversión que recién estábamos amortizando. Creo que cuando se recupere va a funcionar, pero estamos teniendo pérdidas muy considerables para nuestra empresa. Nos enfrentamos a un panorama bastante complicado en esa área.

-¿Qué estrategias estás desarrollando para la fuerte caída de turistas?

-Estamos tratando de hacer ventas de forma virtual con envíos directos, apoyando lo que más se pueda a distribuidores y tratando de aconsejar a ciertos clientes que hacen delivery. Es la única alternativa por ahora. La estrategia es tratar de subsistir con venta directa en mercado local.

-¿Cómo afectaron las medidas a la cosecha de uva?

-Hemos podido hacer la cosecha a

pesar de las complicaciones, con visitas periódicas del sindicato de viñateros con buen resultado y felicitaciones por las normas implementadas. Pero ha sido complicado todo, desde la logística hasta el personal, ya que tenemos personal que hace más de 20 años trabaja en la bodega y entra en la edad de riesgo.

-Sabemos que sos optimista por naturaleza: ¿qué mensaje dejarías en este momento?

-Soy optimista de que una vez que pase todo esto la recuperación va a ser muy buena para la vitivinicultura argentina. Nuestro aporte a la situación en este momento es mantener a todo el staff, pero las empresas no podemos hacer mucho más, por lo menos las bodegas. Los que piensan que en las bodegas sobran los recursos están equivocados.