

Punto@Punto

Mendoza • Año XIV • Número 657 • Semana del 10 al 16 de junio de 2020 • mendoza.puntoapunto.com.ar

UN “CENTRO VERDE” EN LUJÁN DE CUYO



La Municipalidad de Luján Cuyo comenzó la construcción de una nave con capacidad de reciclaje de 30 toneladas mensuales. Tendrá dispositivos adaptados para la recepción, acopio, clasificación y acondicionamiento de materiales reciclables. Participan las empresas Simplot, Monteverdi Construcciones Civiles y Bottino Obras Eléctricas. ► Pág. 3

TODA LA INFORMACIÓN DE NEGOCIOS, AL INSTANTE, EN
www.mendoza.puntoapunto.com.ar
y www.papmendoza.com





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

Luján de Cuyo comenzó la construcción de un “Centro Verde” con capacidad de reciclaje de 30 toneladas mensuales

Se trata de una nave principal con dispositivos adaptados para la recepción, acopio, clasificación y acondicionamiento de materiales reciclables. Colaboran Simplot, Monteverdi Construcciones Civiles y Bottino Obras Eléctricas.

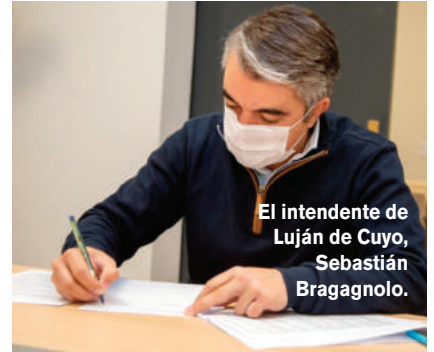
El departamento de Luján de Cuyo oficializó la construcción de un proyecto integral de mejoramiento ambiental que según la comuna arrojará múltiples beneficios en el departamento: reciclado a gran escala, transformación de los lugares históricamente utilizados como basurales, instalación de puntos limpios en áreas urbanas e institucionalización del trabajo de los recuperadores de residuos. “Se trata de la inversión más grande en este rubro por parte del departamento en los últimos 50 años”, informó la comuna que conduce el Intendente Sebastián Bragagnolo.

El proyecto estará finalizado antes de fin de año y se encuentra conducido por la Dirección de Hábitat y la Subdirección de Gestión Ambiental de la Mu-

nicipalidad, más la colaboración de las empresas Simplot, Monteverdi Construcciones Civiles SA y Bottino Obras Eléctricas. Consiste en la construcción de una nave principal con dispositivos adaptados para la recepción, acopio, clasificación y acondicionamiento de materiales reciclables previamente separados en origen.

La estructura, con una capacidad de reciclaje de 30 toneladas mensuales, contará con un tamaño de 500 m² y sus materiales serán de última tecnología y de tipo liviano. La nave además contendrá un sector de oficinas, un SUM y un sector de recepción.

Su construcción y puesta en funcionamiento se complementa con el Programa de Reciclaje Inclusivo, que surge



El intendente de Luján de Cuyo, Sebastián Bragagnolo.

para dar respuesta a dos inquietudes: la voluntad de la comuna de implementar la Gestión Integral de Residuos Sólidos Urbanos, en el marco de la normativa vigente y la necesidad de formalizar, potenciar y promover la actividad de los recuperadores de residuos.

Se espera que una vez en funcionamiento, también se pongan en marcha programas de recolección diferenciada a través de 100 nuevos puntos limpios a colocarse en la vía pública y en los grandes generadores como instituciones, comercios, industrias y empresas.

EL CONTROL AL ALCANCE DE TUS MANOS
Pelota Extintora Automática

SWF 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

#EMPRESAS QUE SE MUEVEN

El Relator Wines, de «Flaco» Gabrielli y «Pepe» Reginato, ya tiene su propia web



En la web relatorwines.com.ar se muestran los productos, la historia y los reconocimientos de la marca.

El emprendimiento vitivinícola El Relator Wines de Fernando «Flaco» Gabrielli y José «Pepe» Reginato cuenta desde esta semana con la página web <http://relatorwines.com.ar>.

«La web es algo que creo necesitábamos. Me parece algo institucional muy importante. La gente hoy puede encontrarlos más fácil. Es muy simple pero están todos nuestros productos, la historia y todos los reconocimientos que hemos ido recibiendo en este tiempo», explicó Gabrielli a **Punto a Punto**.

Con respecto a vender a través del sitio aclaró: «La idea no es comercializar a través de ella sino simplemente brindar información sobre el proyecto a todos los interesados. Ingresando se pueden dar un buen pantallazo de quiénes somos».

El portal, construido por Estudio Morales&Testoni, tiene estructura sencilla pero con buena información e imágenes con personajes famosos. Las secciones son: Bodega, Vinos, Espumantes, Medallero (con todos los vinos premiados y puntos obtenidos) y Contacto.

Karim Mussi (Altocedro, Alandes y Abras) lanza un ciclo de degustaciones cerrado y por Zoom



Las charlas se realizarán los días 19 y 26 de junio, y 3 de julio, a las 19 horas.

Karim Mussi (propietario y enólogo de Bodegas Altocedro, Alandes y Abras) lanzará este mes un novedoso ciclo de

charlas y degustación. Se trata de tres sesiones privadas, vía Zoom y con cupos limitados, en las cuales los interesados podrán conocer algunos de los secretos de elaboración de sus vinos.

Los participantes recorrerán junto con Karim, las historias que dieron vida a cada uno de sus proyectos: desde los inicios en La Consulta o la aventura de vinificar en Cafayate, hasta su ambicioso proyecto de realizar vinos a lo largo de los Andes.

Las charlas, vía Zoom, se realizarán los días 19 y 26 de junio y por último, el 3 de julio a las 19 horas. Los participantes deberán adquirir anticipadamente un *kit* degustación de seis botellas (dos de Bodega Altocedro, dos de Bodega Alandes y dos de Bodega Abras). Quienes adquieran el *kit* recibirán además: código de acceso a las charlas, mapas, fichas técnicas y fotos históricas. Los interesados en participar deberán contactar con Vinza al teléfono +54 261 4682944.

Cómo es el protocolo de Flybondi para volver a volar



Las medidas contemplan las recomendaciones de los principales organismos internacionales y nacionales.

Flybondi presentó su protocolo sanitario "Flybondi te Cuida", que incluye medidas de protección a los pasajeros y empleados en todas las etapas del viaje, antes, durante y después del vuelo. Todas las medidas contempladas en dicho protocolo están alineadas con las recomendaciones de la Asociación Internacional de Transporte Aéreo (IATA), el Consejo Internacional de Aeropuertos (ACI), la Organización Mundial de la Salud (OMS) y el Ministerio de Salud de la Nación. Estos son algunos de los puntos más importantes del protocolo:

Pasajeros:

- Será obligatorio el uso de barbijo o tapaboca para viajar, por eso deberán arribar al aeropuerto ya con el elemento de protección y utilizarlo durante toda la permanencia en el aeropuerto y a bordo.
- Se recomendará realizar el *check-in web* y descargar la tarjeta de embarque previo a la llegada al aeropuerto.

En el aeropuerto:

- Todas las personas de Flybondi que trabajan en la zona de check in y embarque utilizarán elementos de seguridad y protección.
- En todos los mostradores habrá dispensers de alcohol en gel disponible para uso de los pasajeros.
- Se instalaron scanners de boarding pass para evitar aglomeraciones y se mantendrá distanciamiento social en el proceso de embarque y desembarque.

- Todo el equipaje deberá ser despachado e irá en la bodega del avión. Para el retiro del mismo en el aeropuerto de arribo, la aerolínea reforzará sus procedimientos para que esté disponible en un tiempo máximo de 5 minutos posteriores a la apertura de puertas. Además, en el carrusel las valijas van a estar separadas para mejorar el distanciamiento.

- En el caso de que sea necesario el traslado de los pasajeros en micros hacia una puerta de embarque lejana a la terminal, en los mismos se llevará la capacidad mínima de pasajeros. A su vez, los mismos serán sanitizados luego de cada embarque.

- El desembarque se realizará respetando las filas para garantizar el distanciamiento social.

En vuelo:

- Toda la tripulación de Flybondi utilizará barbijos, guantes y lentes de protección durante todo el vuelo.

- Los pasajeros deberán utilizar el cinturón de seguridad permanentemente, y sólo se podrá desabrochar en casos de uso del baño.

- Se desarrolló un nuevo servicio de venta a bordo que cuenta un proceso previo de higienización y empaque de los productos (alimentos y bebidas). Y también se podrán adquirir elementos de protección personal como barbijos y alcohol en gel.

- Asimismo, todos los aviones de la flota de la compañía cuentan con un sistema de recirculación de aire, que renueva el aire cada 3 minutos gracias a sus filtros HEPA (High Efficiency Particulate Air), que remueve el 99.98% de las partículas de virus y bacterias del aire. A su vez, diariamente se efectuará una sanitización y desinfección profunda de todas las aeronaves.

McDonald's desarrolló una nueva función para pedir, pagar y retirar desde su app

La APP cuenta con más de 7 millones de descargas y más de 400 mil usuarios activos por semana.

McDonald's lanzó una nueva opción de compra y pago de pedidos desde su app. Esta función permite que, a través de geolocalización, la aplicación le indique al cliente cuál es el restaurante más cercano al punto de referencia y así pueda realizar su pedido y retirarlo de manera más rápida, sin hacer filas en los locales. De esta manera, cuando el cliente se encuentra a 200 metros del local elegido le permite activar la función: "Enviar a preparar".

Esta nueva forma de compra permite limitar el contacto con otras personas, fomenta el



pago electrónico y es una opción segura de *take away* (pedidos para llevar). Esta nueva modalidad está disponible por el momento en 90 de los locales McDonald's que están operando actualmente y se irá incorporando en otros restaurantes con el correr de los días.

Actualmente la app de McDonald's es el principal canal de comunicación de la marca, cuenta con 10 beneficios activos e informa sobre locales habilitados, información del menú, protocolos de seguridad y distintas combinaciones de productos con precios diferenciales. Para acceder a esta nueva función de compra y retiro de productos, primero los clientes deben loguearse en la app con algunos datos personales básicos. La aplicación permite, a través de geolocalización, que los usuarios detecten el local más cercano, elijan el menú que desean, lo paguen y sólo se acerquen al local a retirarlo.

Vivino's Wine Style Awards: cinco vinos de Mendoza figuran entre los mejores del mundo



Son tres vinos de Viña Cobos y dos de Catena Zapata.

Según el reporte 2020 de los Vivino's Wine Style Awards, cinco vinos argentinos procedentes de Mendoza figuran dentro del top 30 de los mejores productos del mundo. Están a la par de otros destacados productores como Estados Unidos, Italia, Francia, Portugal, Australia y España. (Sigue en pág. 6)

#EMPRESAS QUE SE MUEVEN

(Viene de pág. 5) En el reporte 2020 de los Vivino's Wine Style Awards, entre los mejores treinta vinos tintos del mundo, figuran cuatro argentinos: Cobos Volturmo 2016 (Viña Cobos), Adrianna Vineyard River Stones Malbec 2015 (Catena Zapata), Cobos Malbec Chañares 2016 (Viña Cobos) y Cobos Malbec Marchiori 2012 (Viña Cobos).

En tanto, en la categoría de los 30 mejores vinos blancos, dominada por España y Francia, figura sólo uno argentino: Adrianna Vineyard White Bones Chardonnay 2015 de Catena Zapata.

Entre las categorías de estilos de vino populares que forman parte del reporte, está la del Malbec argentino, considerada como «la mejor uva tinta de la Argentina, originaria del suroeste de Francia (donde se la conoce como Côt) y traída al país en la década de 1830», según la app especializada Vivino.

Además de los cinco vinos elegidos entre los 30 mejores de sus rubros, los otros vinos argentinos que encabezan sus respectivas categorías son Gran Cabernet Sauvignon (IV) 2014 de Pulenta Estate, Estiba Reservada 2008 de Catena Zapata, Nicola Catena Parcela Bonarda 2014 de Catena Zapata, Mariflor Sauvignon Blanc 2017 by Michel Rolland y Pasarisa Torrontes 2017.

Bodega SinFin lanzó su nuevo Gran Guarda Merlot

Está elaborado con uvas provenientes de Vista Flores, Tunuyán.

Bodega SinFin lanzó al mercado su nuevo Gran Guarda Merlot, un vino elaborado con uvas provenientes de Vista Flores, Tunuyán (Valle de Uco) y criado durante 12 meses en barricas de roble francés.

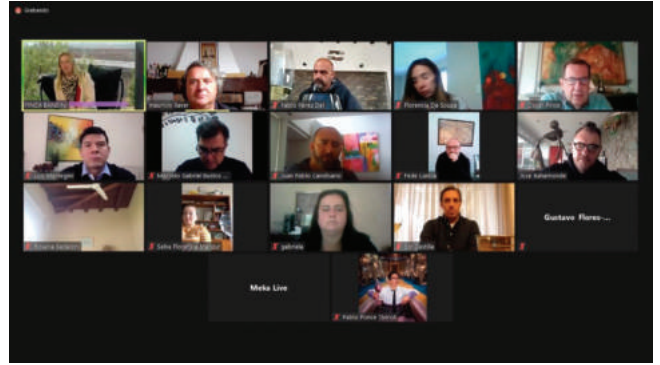
Este exponente viene a completar la trilogía de la línea Gran Guarda, que ya cuenta con un Malbec de Agrelo y un Cabernet Franc de Gualtallary. Gabriel Molina, jefe de Enología de Bodega SinFin, comenta: «Este Merlot es un varietal que presenta una identidad única, al destapar una botella no pasa desapercibido, queda en la memoria. En lo personal fue algo muy especial trabajar con esta cepa y un gran desafío a la vez. Desde un primer momento ya me imaginaba cómo debía ser y se trabajó en cada detalle del proceso para lograr el resultado esperado.»



Finca Bandini: cómo fue el primer lanzamiento de una bodega a través de Zoom

El proyecto, ubicado en Las Compuertas, Luján de Cuyo, se presentó a sommeliers, distribuidores, compradores y periodistas de Buenos Aires y Mendoza.

El proyecto mendocino Finca Bandini, ubicado en Las Compuertas, Luján de Cuyo, se transformó en la primera bodega en lanzarse oficialmente en Buenos Aires a través de Zoom. Presentada oficialmente en Mendoza en septiembre pasado,



la irrupción del coronavirus obligó a su equipo a utilizar el método virtual para mostrar sus vinos a sommeliers, distribuidores, compradores y periodistas de Buenos Aires.

La primera presentación fue la semana pasada y la última será este viernes 5 de junio. Mientras tanto, este miércoles se hizo una cata virtual con periodistas mendocinos (foto).

El proyecto está pensado para producir vinos de alta gama que se comercializan con una distribución acotada en el mercado interno (a través de El Garage de Aldo, en Buenos Aires), en Japón, Estados Unidos, y en la propia bodega a través de la venta directa.

Cómo es la Toyota SW4 2021 de Tailandia que se fabricará en la Argentina



La nueva versión del todo terreno estará disponible para aquel mercado desde fines de 2020 ó principios de 2021. Se hará en planta de Zárate.

Las nuevas imágenes de la Toyota SW4 2021 fueron reveladas en Tailandia, donde se fabrican, y son las mismas (con nombre de versiones diferentes), a las que llegarán a fines de 2020 o principio de 2021 desde la planta de Zárate al mercado local.

La nueva versión de la todoterreno, trae como cambios más destacados el frontal, con su renovada parrilla y ópticas, igual que la versión pick ups. Es más llamativa, más «jugada», sin perder la esencia.

En el caso de Tailandia también hay una gran novedad, aún sin confirmar en la Argentina: se sumó la versión Fortuner Legender, tope de gama, que tiene carrocería bitono con techo negro, paragolpes más deportivo, tapizados bitono y llantas de 20 pulgadas.

En cuanto al resto de los cambios de este modelo, suma en el motor más potencia, como la Hilux. El conocido motor 2.8 turbodiesel ofrece 204cv, frente a los 177 cv anteriores.

Ya se puede salir, pero hasta las 23 horas. Por eso, para transformar las noches anodinas de cuarentena en electrizantes, estimulantes veladas; se me ocurrió sugerir el combo de buena comida y "peli" atrapante.

Primer paso: el "must do" de la etapa de cuarentena. Tremenda experiencia la de los *delivery premium* de algunos restaurantes de bodegas. Son realmente *first class*: desde la presentación, hasta los sabores, los vinos que acompañan y el método para terminar en casa de preparar todo, merecen la pena. La relación precio-calidad es sorprendente, entre 1.500 y 2.500 pesos para dos personas. Por nombrar algunos, los ofrecen Lucas Bustos con Trapiche, el increíble equipo gastronómico de Susana Balbo Wines, Nadia Harón con Montevejo, Juan Venturera con Riccitelli Wines, Noelia Squiziatto y Matías Gil Falcón de Terrazas de los Andes y Chandon, y la gente de Azarán. Buscalos en sus respectivas cuentas de Instagram. ¡No te arrepentirás!

Segundo paso: Thriller y terror en Netflix que hay que ver:

- "Estación Zombie (Train to Busan)": Una de las de acción/terror más convincentes, emocionantes y cautivadoras en años. Te agarra y te aprieta tanto el corazón como el alma, acelerando hacia un clímax tremendo. La mejor película de zombies que he visto. No cometes el error de pensar "es de zombies, es una taradez". Calidad impresionante, vértigo electrizante, puro entretenimiento.
- "Perdida (Gone Girl)": No quiero adelantar nada. La vi en el cine y me dejó mudo. Hacía mucho que un thriller no me sorprendía tanto. Rosamund Pike se consagra.
- "El desconocido": El director de un banco sale con sus hijos en la mañana. Recibe una llamada. Si alguno sale del auto, explotará. Así comienza un film con



actuaciones impresionantes que te tendrás con la adrenalina al máximo durante una hora y media.

- "El conjuro": Creo que es la película de terror de la época. Va *in crescendo* y se toma su tiempo, pero las excelentes actuaciones, la cinematografía, los personajes y la atmósfera ayudan a mantenerte en vilo hasta que finalmente llegás al clímax emocionante. El miedo crece por el hecho de que esta película se basa en hechos reales.
- "El conjuro II": Y bueno, si viste la I... la II la tenés que ver. Colores apagados, sombras que se ciernen y juguetes diabólicos se combinan para crear una sensación tangible de maldad. Segundas partes en este caso si fueron buenas.
- "Get Out": Aclamada por la crítica. Es tensa, furiosa, por momentos graciosa... hilarante, y en los tiempos que vivimos hoy, hasta tiene crítica social. El mejor cine de horror es a veces el que muestra mensajes que nos hacen pensar que, en una sociedad como la de hoy, lo que plantea la película más de uno puede pensarlo como realidad

VINORUM

La Bodega boutique más premiada de Argentina

FAMILIA ALTIERI

VINORUM

Bodega asesorada por el prestigioso Winemaker Paul Hobbs

www.vinorum.com.ar

Brandisen 1630, Luján de Cuyo, Mendoza | Tel.: 0261-5244805

BEBER CON MODERACIÓN
PROHIBIDA LA VENTA A MENORES DE 18 AÑOS

STAFF

Punto a Punto

Montevideo 251, 2º piso
(5500) Mendoza

Suscripciones

abiondo@pap.com.ar
Tel.: 156056137

Recepción de avisos

nardella@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
ludmilallaver@pap.com.ar

Alicia Sisteró
asistero@pap.com.ar

Jefe Comercial

Néstor Nardella
nardella@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

Fabían 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

–¿Cómo se preparan para la nueva fase de distanciamiento social en Mendoza?

–Abrimos este martes y estamos trabajando con un protocolo muy estricto que marca, sobre todo, el distanciamiento y la higiene permanente de manos. Hemos dispuesto lugares de circulación para ayudar dicho distanciamiento, además de otras medidas para garantizar la sanidad tanto de los visitantes como de quienes trabajan en el Shopping. Tenemos mucha expectativa de ver cómo va a funcionar todo, ya que es una nueva forma de movernos y comportarnos como compradores.

–¿Cómo fue la experiencia de tener que cerrar?

–Fue muy traumática, nunca me imaginé ver el Shopping totalmente vacío y apagado. Inmediatamente me puse a pensar en lo que nos estaba pasando como sociedad con la pandemia y lo que significaba a nivel económico por la incertidumbre que esto estaba generando. A medida que pasaban los días, me di cuenta de la importancia de empezar a revisar cómo hacíamos las cosas, para así comenzar a trabajar con el equipo para la vuelta.

–¿Cuáles fueron las etapas previas de reapertura?

–Tuvimos varias etapas: si bien nunca cerramos 100%, ya que el supermercado, banco y farmacia permanecieron abiertos, tuvimos que ir viendo con el tiempo las mejores opciones para adaptarnos a una nueva realidad y preparar la apertura final. Pasamos desde revisión de ingresos con DNI y diferenciación de accesos organizados por actividad, hasta implementar la toma de temperatura, que es parte del protocolo actual.



–¿Cuál es el protocolo para la reapertura del Shopping?

–Hoy es muy estricto el control que estamos realizando: como mencioné, a toda persona que ingresa al centro comercial le tomamos temperatura y además le ofrecemos alcohol en gel para la sanitización de manos. Este viene en dispensers que se activan con un pedal, para que los clientes toquen lo mínimo posible. También está señalizada la circula-

ción en los pasillos para colaborar con el distanciamiento.

Por su parte, cada local tiene indicada en su puerta la capacidad máxima de personas permitida, que durante unos días lo mantendremos en 16 metros cuadrados por persona, hasta que nos vayamos adaptando a las nuevas reglas. Los locales también cuentan con alcohol en gel y elementos de limpieza disponibles para empleados y clientes.



HAVANNA

PEATONAL
SARMIENTO 68

MENDOZA
PLAZA SHOPPING

PALMARES
OPEN MALL

SAN MARTÍN
Y COLOMBRES . Luján

ARAUCA
MALL . Maipú