

EL CRECIMIENTO NO PARA

McDonald's abrirá un nuevo local en la Terminal de Ómnibus que generará 130 empleos. Incorporará nuevos conceptos sustentables. *Pág. 3*



osde

telecom



Soluciones digitales

Potenciamos la transformación de tu empresa

Ahora Telecom FiberCorp es Telecom. Con cada innovación, traemos una oportunidad para que crezcas.

 IoT

 Cloud

 Conectividad

 Seguridad

Conocé más en telecom.com.ar

McDonald's abrirá un nuevo local en la Terminal: generará 130 empleos

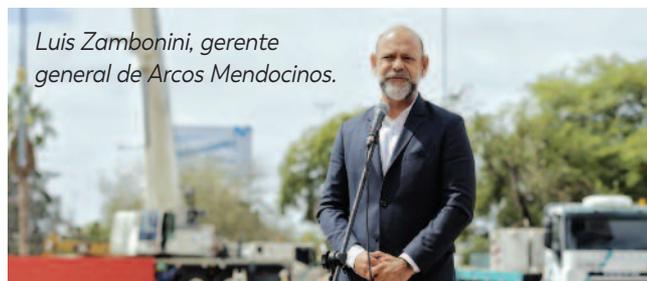
Se trata del octavo local en la provincia, que será construido con tecnología modular y contará con nuevos conceptos sustentables. Abrirá a fines de abril y generará 130 puestos de trabajo.

Como parte del crecimiento de la marca en el país, McDonald's anunció el inicio de la obra para construir un nuevo local que estará ubicado en el ala Sur de la Terminal de Mendoza, en Guaymallén. Se trata del octavo local en la provincia, que brindará empleo a 130 jóvenes que tendrán su primera experiencia laboral formal. Será el primer local en el interior del país que será construido bajo un nuevo concepto sustentable y de innovación tecnológica que la empresa aplica para todas sus nuevas aperturas.

Este local, que abrirá a fines de abril, estará construido con tecnología modular, fabricado completamente en una planta industrial y transportado en siete módulos que serán montados in-situ, acortando los tiempos de construcción y reduciendo el impacto ambiental de la edificación. El local, que contará en total con casi 3.400 m², tendrá espacio para 130 clientes en exterior e interior y sumará el segmento de AutoMac, una nueva comodidad para los clientes que visiten la ciudad. A su vez, tendrá nuevas facilidades tecnológicas de la marca, como por ejemplo la posibilidad de pedir y pagar desde la App para retirar directamente, al igual que los kioscos digitales de autogestión.

"Para Mendoza, la noticia de un nuevo local de McDonald's nos llena de mucha satisfacción: queremos llegar cada vez a más personas, con mejores propuestas y 100% renovados. Estamos incorporando mucha tecnología novedosa y muchos componentes que hacen a la operación más amigables con el medio ambiente. Cumplir con esto nos confirma que estamos en el camino correcto, en lo que respecta a la sustentabilidad y nos acerca más a nuestros clientes, que siempre nos acompañan", asegura Luis Zambonini, titular de Arcos Mendocinos, quien opera la marca en la provincia de Mendoza.

El nuevo McDonald's, que abrirá oficialmente sus puertas a fines de abril, es una apuesta de la marca a seguir creciendo en el país. Será el local número 221 a nivel nacional y su apertura generará 130 nuevos puestos de trabajo para jóvenes que en su mayoría



Luis Zambonini, gerente general de Arcos Mendocinos.

tendrán en McDonald's la oportunidad de tener su primera experiencia laboral formal.

Entre las innovaciones más salientes de esta nueva apertura se encuentran sus componentes sustentables, ya que pertenece a una nueva generación de locales de McDonald's amigables con el medio ambiente. Entre estas características, se destacan el recuperado de agua de condensación de aires acondicionados para riego y limpieza de playa; la utilización de gases refrigerantes no contaminantes, el encendido automático de cartelería, control programable de aire acondicionado, iluminación LED en todo el local, grifos de reducción de caudal de agua, separación de residuos, uso de maderas certificadas FSC en muebles, separación de aceite usado, ventilación mecánica y un bicicletero a disposición de todos los clientes para promover la movilidad sustentable.

"Estamos orgullosos de anunciar la construcción de un nuevo local McDonald's en nuestro país. Se trata del local N° 221 y nos encanta que esto suceda en Mendoza, en una plaza que es muy importante para nosotros. Esta nueva apertura nos permite generar empleo para 130 jóvenes que tendrán la oportunidad de tener su primera experiencia laboral formal y comenzar su desarrollo profesional con nosotros. A la vez, estamos muy entusiasmados con esta nueva generación de locales, que no solo cuentan con la última tecnología de la industria, sino que también cuentan con una gran cantidad de componentes sustentables que harán a la operación mucho más amigable con el medio ambiente", destacó Eduardo Lopardo, director general de Arcos Dorados Argentina.

La mendocina Egg ofrece 100.000 becas para aprender a programar

La capacitación, de siete semanas, utiliza un sistema de aprendizaje *online* basado en la cooperación. Cómo inscribirse.

La empresa mendocina de ciencia y tecnología Egg, basada en cooperación humana, otorgará 100.000 becas para que personas en toda Latinoamérica aprendan a programar desde cero.

La firma, que aspira a competir con las principales techs globales, ha creado un sistema colaborativo de educación online que permite que quienes se capaciten formen parte de una red de cooperación única en el mundo. El curso tiene una duración de 7 semanas y para postularse hay que ingresar en el curso de "Programación desde Cero" en la web de la organización, aplicar a la beca y al completar el formulario ingresar el código: BECAPR.

La fecha límite de inscripción es el 30 de abril, y la convocatoria comenzará en Argentina, donde se seleccionará a los primeros becados, para luego ir sumando estudiantes de distintos países de Latinoamérica, como Chile, México, Colombia y Perú.

El curso enseña a entender el pensamiento lógico detrás de las aplicaciones más populares y a crear software propio, aún sin conocimientos previos. La capacitación es 100% práctica y busca que los participantes construyan aprendizaje en equipo mientras cooperan entre sí. A su vez, se aprenderá a desarrollar habilidades blandas muy demandadas en el ámbito laboral, como el liderazgo, comunicación asertiva y resolución de problemas.

La industria tecnológica ofrece más de un millón de vacantes por año y sueldos extraordinarios: un programador junior puede llegar a ganar entre 140.000 y 200.000 pesos al mes, remuneraciones que superan



ampliamente el promedio del sector privado. No se trata del único beneficio para quienes se desempeñan en el área; ante la escasez de talento las empresas del rubro otorgan múltiples beneficios a quienes cubren estas posiciones tales como trabajo remoto, sueldo en dólares, entre otras.

Egg ha desarrollado este tipo de entrenamiento en múltiples oportunidades en asociación con gobiernos de distintos países y lleva formadas más de 10.000 personas en programación Full Stack desde 2018. La empresa también trabaja con organizaciones en Chile, México y Estados Unidos. "En esta oportunidad nuestro compromiso está puesto en estas 100.000 personas que podrán acceder a nuestra capacitación sin costo y potenciar exponencialmente su desarrollo futuro", destaca el CEO.

STAFF

Punto a Punto

Montevideo 251, 2° piso
(5500) Mendoza

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

Jefe Comercial

Néstor Nardella
nnardella@pap.com.ar

Redacción

Carlos Lagos
clagos@pap.com.ar
Ludmila Llaver
ludmilallaver@pap.com.ar

Área Comercial

Valentina Mussuto
vmussuto@pap.com.ar
Laura Puy
lpuy@pap.com.ar

Arte y Maquetación

Fabían Molino

Administración

Analia Biondo
abiondo@pap.com.ar

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

La mejor solución para tu empresa



Generá un ahorro real en los gastos de combustible en tu flota vehicular



Única plataforma online **100% autogestionable.**

Tecnología Calco Contactless NFC, no necesita tarjeta.

Se pega al parabrisas del auto, asegurando la presencia del vehículo al momento del consumo.



Más de **1.300 Estaciones de Servicio Multibandera** en todo el país.



Más de **2.000 empresas** ya consiguieron ahorros en combustible de hasta el 30% en Argentina.

Escaneá el **QR** para más información



Bodega Alpamanta, proyecto pionero en filosofía orgánica y biodinámica en Mendoza, ya elabora sus vinos en edificio propio

Bodega Alpamanta inauguró el edificio de su bodega en medio de una finca de 35 hectáreas implantadas. Desde esta Vendimia elabora los 17 vinos del portfolio en su propia casa.

El emprendimiento abrazó desde su inicio conceptos de respeto al medio ambiente y biodiversidad. Alpamanta significa “amor por la tierra” en el idioma nativo local y es uno de los pocos proyectos certificados orgánico y biodinámico en Argentina. Preservando el equilibrio natural del ecosistema en el viñedo, es una bodega boutique que implementa prácticas biodinámicas que permiten obtener plantas saludables, buenos rendimientos y complejidad aromática sin contaminar los suelos.

La bodega posee un viñedo único plantado en 2005 en Ugarteche, Luján de Cuyo, primera zona vitivinícola del país a partir del cual elabora vinos de alta gama producidos con las últimas tecnologías enológicas.

Sus propietarios son tres amigos europeos de familias tradicionales vitivinícolas que unieron legado y pasión para dar vida a este proyecto: Andrej Razumovsky de Austria y su primo André Hoffman de Suiza (ambos descendientes de la noble familia vitivinícola Sayn Wittgenstein) y Jérémie Delecourt, francés (cuya familia es propietaria de Chateaux de la Crois Bontar, productor de rosados en la región de Cotes de Provence).

Características del emprendimiento

- Terroir biodinámico de 35 hectáreas.
- Viñedo de alturas a 950 m.s.n.m.
- Clima árido durante 340 días al año.
- Agua pura de los Andes.
- Sistema ecológico de riego por goteo.
- Suelo aluvional, arenoso, con arcilla y limo.
- Viñas plantadas en tierras vírgenes, naturales, no contaminadas.
- Biología única en Argentina (Biotop, inventado en Austria, hace dos décadas). El biotopo es un término biológico, de acepción única, que se refiere al «territorio o espacio vital cuyas condiciones ambientales son las adecuadas para que en él se desarrolle una determinada comunidad de seres vivos». Se alimenta



biológicamente y genera un microespacio sin necesidad de agregados.

- Prácticas biodinámicas y sustentables
 - No se utilizan fertilizantes químicos, pesticidas ni fungicidas.
 - El viñedo está fertilizado con compost.
 - Se usan ocho preparados biodinámicos, realizados con plantas medicinales, guano y minerales para mejorar la vitalidad y la sanidad de la vid y del suelo.
 - Se sigue un calendario biodinámico (lunar) para decidir cuándo hacer las distintas tareas en el viñedo.
 - Se utilizan paneles solares para cuidar el recurso energético.
 - Se realiza un tratamiento consciente de efluentes, con aguas que vuelven a regar la finca.
 - Aplicación de protocolos biodinámicos respecto a insumos, formas, circulación de aire, etc.
- vIncorporación de animales en el cultivo y manejo de la vitivinicultura.

El nuevo edificio

Cuando se pensó en sumar la construcción de un edificio a la finca, el concepto principal fue la integración con el paisaje con la mayor simpleza posible. Desde el inicio, Alpamanta trabajó con un asesor externo para incorporar las normas y exigencias de un edificio sustentable a fin de respetar el medio ambiente y vinificar las uvas: uso de luz natural, paneles solares, reciclado de residuos y muros que permiten amplitud térmica buscando el ahorro de energía, son pilares fundamentales de esta construcción.



DIPLOMADOS
MÁSTER
TALLERES
CURSOS CORTOS



20
22

GASTRONOMÍA y PASTELERÍA

Estudiá en un lugar pensado para vos.



www.sibaritasacademia.com.ar



+54 9 261 686-8743



Sibaritas Experiencia Culinaria



sibaritasacademia



Inspirado en la fusión de dos cocinas hermanas con mucha personalidad, cultura y carácter.



MAR & MONTE

Cocina de Mar y Montaña



www.marymonte.com.ar



RESERVAS  +54 9 261 588-4592

Rufino Ortega 790 (esq. Boulogne Sur Mer) Mendoza - Argentina

Empresas de Mendoza podrán certificar el Sistema 4 para ser proveedoras del Estado provincial

La UNCuyo, la FUNC y la Dirección General de Contrataciones Públicas y Gestión de Bienes de Mendoza firmaron un convenio por el cual las empresas de cualquier tamaño que certifiquen el Sistema 4 tendrán facilidades como proveedoras del Estado.

La Fundación Universidad Nacional de Cuyo (FUNC), la Universidad Nacional de Cuyo y la Dirección General de Contrataciones Públicas y Gestión de Bienes de la Provincia firmaron un convenio respecto a la implementación de un protocolo certificable de cuádruple impacto.

Se trata del Sistema 4, por el cual una empresa de cualquier tipo y tamaño puede certificar cualidades destacadas en los siguientes aspectos: económico, social, ambiental y de género. Tener esta certificación le dará beneficios a la hora de ser y competir como proveedora del Estado provincial.

La certificación de esta norma, avalada por la Universidad Nacional de Cuyo, será a través de la FUNC.

Asimismo, el convenio firmado en las últimas horas en la sede de la Fundación, incluye a la Dirección General de Contrataciones Públicas y Gestión de Bienes de la provincia de Mendoza. Las empresas que cuenten con la citada certificación, obtendrán facilidades a la hora de trabajar con el Estado provincial.

Para tramitar la certificación es necesario que la empresa interesada se inscriba en la FUNC, presente la documentación solicitada con la que se le hará una evaluación preliminar para luego recibir una inspección de un auditor independiente.

El Sistema 4 está pensado para todo tipo de empresas, desde micro hasta grandes organizaciones,



Roberto Reta, Graciela Cousinet y Alberto Marengo

ya que se escala en los requisitos según el tipo de empresa.

El convenio lo firmaron Graciela Cousinet, por la UNCuyo y coordinadora de la certificación; Roberto Reta, titular de la Dirección General de Contrataciones Públicas y Gestión de Bienes de la Provincia, y Alberto Marengo, director ejecutivo de la FUNC.



PREVENÍ UN INCENDIO TRABAJÁ TRANQUILO

La pelota extintora SWF es la opción más segura para tu negocio, ya que se activa automáticamente entre los 3 y 10 segundos luego de entrar en contacto con el fuego directo.



Contacto
mendoza@sfwargentina.com
@sfwargentina
sfwargentina
+54 261 6730 900

Casa Septem nos cuenta su exitoso primer año y los nuevos proyectos.



Abrió sus puertas en Agosto de 2020 y hoy ya tiene una ocupación del 95%.

Casa Septem se encuentra ubicada en el corazón de Valle de Uco, rodeada de 57 has de viñedos y con una maravillosa vista al Cordón del Plata. Dentro de un añoso parque y con un hermoso lago artificial, el hotel ofrece un marco de paz y tranquilidad absoluta. Cuenta con 19 habitaciones dobles y cuádruples y una capacidad total de 60 personas. Se puede disfrutar de todos sus amenities, gran piscina infinita sobre el

lago con solárium húmedo, un completo gimnasio y un armonioso Spa con sauna, hidromasajes y Sala de masajes con un variado menú de tratamientos basados en productos regionales .

Su Restaurant , "DUX " de gran categoría, especializado en fuegos, sirve exquisitos platos regionales con productos de la huerta propia.

"Nuestro paisaje , nuestras comodidades junto a la excelente atención, la calidez y el trato amable de nuestra gente hizo que rápidamente , por el boca en boca , Casa

Septem fuera creciendo y ocupando el mercado. "

"Es por esto que anunciamos la ampliación del hotel. Estamos construyendo una Casa de Huéspedes de excelente categoría en un bosque de álamos ,rodeada por un lago artificial y piscina que va a poder albergar a familias o grupos de hasta 20 personas. Y además 4 Lodges de lujo para parejas , sobre el lago , de dos plantas con jacuzzi privado y vista a la montaña ." Cuenta Camila Cioffi gerenta del espacio.



Ochenta emprendedores de la economía social tendrán su espacio en el Mendoza Plaza Shopping



Los fines de semana del 18 de marzo al 10 de abril, de 12 a 22, emprendedores de la economía social exhibirán y comercializarán productos de diversos rubros en el Mendoza Plaza Shopping.

Será en la planta baja y se podrán encontrar aromatizantes, perfumes y cosmética, artesanías folclóricas, cerámica, cuchillería, mates, herrería, jardinería, juguetería, mascotas, mimbrería, papelería, librería, hilados y accesorios, entre otros.

Bajo la consigna "Mendoza tiene talento y nosotros espacio para mostrarlo", la Dirección de Economía Social y Asociatividad de la Subsecretaría de Desarrollo Social del Gobierno de Mendoza y el Mendoza Plaza Shopping llevan a delante esta actividad.

De esta manera, 20 productores rotarán cada fin de semana, con lo cual 80 emprendimientos estarán presentes en el centro comercial. También pueden ser encontrados en el catálogo en línea de la economía social (catalogoeconomiasocial.mendoza.gov.ar), el

cual permite conectarse directamente con cada productor para comprar.

"Este viernes estamos arrancando un ciclo en Mendoza Plaza Shopping, donde luego de una serie de reuniones con Lorena Meschini (Dirección de Economía Social y Asociatividad del Gobierno) decidimos darle un espacio a todos los emprendedores de la provincia que están nucleados en ese ente. Para nosotros es un orgullo que esas personas puedan vivir la experiencia de lo que es exponer sus productos en un Centro Comercial. Y sobre todo por permitir que puedan tener un desarrollo tanto comercial, como de imagen de sus firmas. Una vez más reafirmamos nuestro compromiso con la provincia de Mendoza. Desde hace mucho tiempo venimos abriendo la puerta a emprendedores. Lo hemos hecho desde el concurso "Semillero" del evento de moda Mendoza Fashion Week y hoy volvemos a materializarlo", comenta Andrés Zavattieri (Gerente General de Mendoza Plaza Shopping).

ABRASADO

**MEJOR RESTAURANTE
DE BODEGA DEL MUNDO**

**2022 GLOBAL WINNER
PEOPLE'S CHOICE AWARDS WINNERS
WINE TOURISM RESTAURANTS**

BODEGA
TONELES
1922

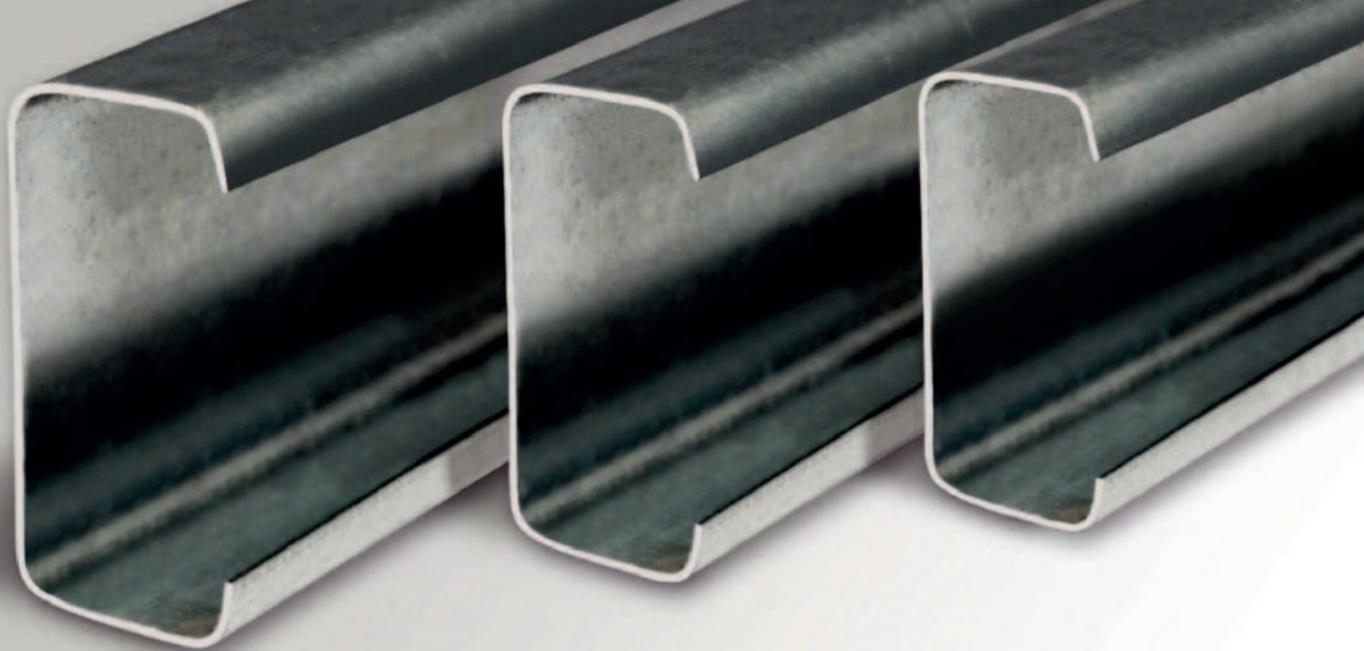

Best Of
Wine Tourism



**SOMOS LA OLIVÍCOLA
NÚMERO 1 DEL MUNDO**

EVOO
EVOO WORLD RANKING 2021

OLIVÍCOLA
LAUR
• DESDE 1889 •



G Guiñazú

Acindar
Grupo ArcelorMittal

Hierros - Aceros - Mallas - Alambres para Viñas

**"Les deseamos una Feliz Navidad y un
Próspero Año Nuevo, unidos nuevamente
en la construcción de Mendoza"**