



Bernardo Marlats, director de Changomas Argentina, cortó junto al intendente Weretilneck la cinta.

Changomas apuesta fuerte al mercado cipoleño

Inauguró ayer su supermercado, de 3.300 metros cuadrados

CIPOLLETTI (AC) - Cipolletti suma un nuevo supermercado a su oferta cada vez más competitiva. Changomas abrirá hoy sus puertas en Bolivia y Primeros Pobladores, para pelearles a las otras cadenas nacionales y regionales un mercado que no para de crecer.

Changomas es la segunda marca de la estadounidense Walmart. Invertió casi 25.000.000 de pesos en un complejo que genera 140 puestos de trabajo, entre directos e indirectos. El de Cipolletti es el local número 26 de este formato en el país y el 51 de la cadena en todo el país.

"Es un orgullo para todos nosotros inaugurar una sucursal de Changomas en Cipolletti, acercando productos de excelencia a un mayor número de vecinos de la ciudad. Desde hoy, se convertirá en un nuevo miembro de la comunidad. Estamos convencidos de que va a ser muy bien recibido por los vecinos, porque podrán encontrar en un mismo lugar todo lo que necesitan para sus compras, a través de un amplio surtido, excelente calidad, y los precios más competitivos de la plaza", dijo Bernardo Marlats, director de Changomas Argentina en el acto de inauguración.

A su lado, el intendente Alberto Weretilneck hizo notar la importancia de la generación de empleo, especialmente entre jóvenes.

El mes pasado, la empresa y la Unidad de Desarrollo Económico de la municipalidad pusieron en marcha un programa para detectar y promover pequeños y medianos proveedores locales y regionales, incrementando de esa forma, el surtido disponible. Esa mercadería está en el local del barrio Don Bosco: desde sidra hasta bulbos habrá 55 productos.

El supermercado tiene 3.300 metros cuadrados y una playa de estacionamiento para 160 vehículos. Junto a la línea de cajas, abrió un local de pago electrónico de servicios Pago Fácil, un quiosco, comercios de telefonía celular y también un stand de automóviles.

Changomás realizará en Viedma un taller de capacitación en entrevistas laborales y currículum vitae



La empresa supermercadista Changomás realizará este viernes un masivo taller gratuito de preparación para primera entrevista laboral y confección de currículum vitae, organizado junto a la Municipalidad de Viedma. En total se capacitarán a 500 personas divididas en dos turnos, en el Centro Municipal de Cultura, el viernes de 8 a 10 y de 11 a 13.

Mañana jueves, en el propio Centro Cultural, se anotarán a los interesados, que tendrán prioridad en el ingreso al curso, ya que los cupos son limitados. El taller está destinado especialmente a personas jóvenes.

En el taller se brindarán conceptos sobre cómo enfrentar de una mejor manera las búsquedas de trabajo, con herramientas como el armado del Currículum Vitae y la manera de actuar durante las entrevistas en el contexto de una búsqueda laboral.

Precisamente esta es una de las falencias que se encontraron los seleccionadores de personal de la empresa, por lo que prestarán este servicio de manera masiva.

De acuerdo a sus previsiones, Changomás abrirá sus puertas en la ciudad de Viedma en el mes de octubre.

Algunos de los conceptos que se abordarán serán consejos básicos para las búsquedas laborales, confección de Currículum vitae, cuáles son los errores más frecuentes y cómo estructurarlo, y entrevistas, con énfasis en qué se evalúa en ese momento, cómo evitar los errores frecuentes y otros consejos útiles.

Los Currículum Vitae recibidos serán incluidos en la base de datos de Empleo de la Municipalidad para futuras oportunidades.

De acuerdo a lo expresado por las autoridades de Changomas, el objetivo es brindar un valor agregado a la comunidad, con una actividad que va más allá de las tradicionales selecciones de personal.

Medio: La Opinión – Rafaela	Fecha: 19-08-2010	Pág.:
-----------------------------	-------------------	-------

Santa Fe duplicó su consumo de cerdo

El aumento en el consumo de la carne de cerdo no sólo se da en los puntos de venta, sino también en la oferta gastronómica, a partir de esto, los productores coinciden en señalar que el gran disparador no ha sido el aumento de los precios de la carne vacuna, sino las cualidades y el valor nutritivo que posee la carne de cerdo, con lo cual en la Provincia se duplicó el consumo, observándose en la promoción que hace la Asociación Argentina de Productores Porcinos, que puede consultarse en www.hoycerdo.com.ar.

"Si bien el sector porcino viene invirtiendo en su evolución y la de su producto desde la década pasada", desde 2006, mediante el programa Hoy Cerdo!, se ha iniciado una campaña de educación y comunicación sobre los atributos, que hasta el momento eran desconocidos por mucha gente, indicó la responsable de Relaciones Institucionales de la AAPC, Sofía García. "Se trabaja en forma continua con médicos, nutricionistas, chefs, carniceros, supermercados, estudiantes y público en general, comunicando sobre la evolución del producto y sus atributos nutricionales, como así también sobre recetas, formas de cocción y hasta la técnica del desposte para el carnicero", explicó García.

Sin embargo, se considera que "hay que seguir trabajando en la educación de toda la comunidad, para enseñar a cocinar la carne de cerdo, facilitar recetas adaptadas al gusto de los argentinos y fomentar la cadena de distribución para lograr un lugar en góndola han sido los pilares de la aceptación del producto, que seguirá creciendo a un ritmo lento pero sostenido".

Antes, el sector porcino "estaba muy influenciado por la industria frigorífica. Entonces, toda la producción porcina se destinaba a hacer fiambres y no había desarrollo de la carne fresca, porque tenemos muy arraigado la carne vacuna. Esto hacía que los únicos clientes de los productores porcinos sean los frigoríficos", explicó el empresario Carlos Ingino. En tanto, "antes llevábamos 20 animales, ahora llevamos 40, (pero) no hay políticas de desarrollo. Si habría más oferta de cortes, la gente se volcaría más.

Hoy, el país está importando el 30 por ciento de la carne de cerdo que se consume en la Argentina, y que se sigue incrementando".

Con el consumo de carne fresca "el productor logra tener un precio razonable siempre, porque no sólo depende de los frigoríficos", finalizó Ingino.