

Rada Tilly también tendrá un paseo de compras

“Plaza Domus: Residencias & Paseo de Compras” es el nombre del complejo, que se levantará en el ingreso de la Villa. P/14



Rada Tilly contará con un importante paseo de compras y residencias

“Plaza Domus: Residencias & Paseo de Compras” es el nombre del proyecto a cargo de Such Construcciones, que consiste en una destacada inversión en Rada Tilly. Se trata de un complejo que estará ubicado al ingreso de la ciudad, que estará integrado por 34 departamentos y 20 locales comerciales, en un solo lugar cerrado y destinado a toda la familia.

José Such, de “Such Construcciones” señaló que Plaza Domus consiste en un proyecto de centro comercial con residencia, es un complejo con 34 departamentos y 20 locales comerciales, los cuales se tiene previsto culminar en mayo de 2013.

En el primer y segundo piso se ubicarán los departamentos, mientras que en la planta baja y entrepiso estarán los comercios.

En relación a los departamentos, el empresario remarcó que los mismos serán de primera calidad, tanto en las características del piso como en el amoblamiento.

El objetivo del proyecto

consiste en “darle a Rada Tilly, un poco más de empuje en el aspecto comercial” de modo que no sólo sean locales comerciales, sino también restaurantes y bar, a fin de que los habitantes cuenten con un lugar de paseo durante los fines de semana o bien entre semana.

Such Construcciones se encuentra a cargo de la construcción, y a su vez hará la pre venta y comercialización. Al respecto se anunció que la pre-venta se iniciará a partir de septiembre, que contará con una amplia financiación para todos los que estén interesados en acceder a los departamentos.

Además, se informó que los comercios serán de rubros muy variados, propios de un shopping; tal es así, que contará con tiendas de ropa, bar, cafetería, zapatería, un banco, accesorios, e indumentaria deportiva, entre otros rubros que estarán presentes en los veinte locales.

Más allá de la amplia variedad de propuestas que se agruparán en un solo lugar, Such destacó que lo novedoso del proyecto consiste en que se realizará en Rada Tilly, más precisamente en un punto estratégico como es en el ingreso de la ciudad: estará ubicado sobre Almirante



Brown, a 50 metros de La Proveduría.

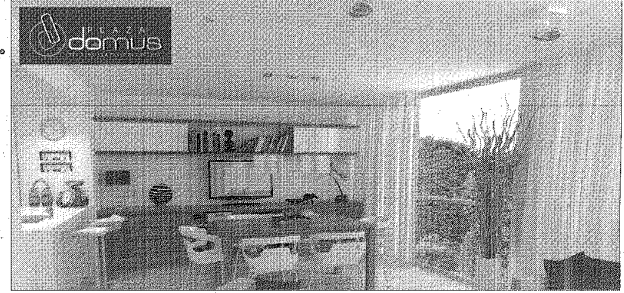
Se considera uno de los proyectos más grandes con los que contará Rada Tilly.

Una nueva e importante apuesta por parte de Such Construcciones

Si bien la empresa cuenta con amplias y diversas obras realizadas, el proyecto de "Plaza Domus" es la más grande a concretarse, tal es así que "para nosotros como empresa,

que venimos desarrollando proyectos en Rada Tilly y Comodoro Rivadavia, esto es algo muy fuerte porque tiene 4500 mts.2 de construcción, de modo que es un proyecto interesante y grande para la empresa. Para nosotros es la obra más grande, a pesar de que hicimos edificios y estamos haciendo otro en Palermo Hollywood, Buenos Aires, duplex, departamentos, un complejo de departamentos en Km. 3, pero esta es una de las más importantes que

vamos a encarar" expresó Such, quien también detalló que la obra ya se inició con la parte de excavación, y todo lo vinculado a cocheras "porque tiene 36 cocheras en el subsuelo, va a contar con ascensores, y todo lo que tiene que ver con estacionamiento de vehículos para exteriores para el acceso al shopping, calefacción central para el patio, y es para poder usar durante todo el año porque es totalmente cerrado". El empresario recordó que



Bahía Blanca Viviendas comenzó haciendo toda la parte de industrializado y premo-

deado, y ahora "pasamos a

Such Construcciones como una raíz de Bahía Blanca Viviendas, y salió todo esto que es duplex y departamentos, y que fue creciendo hasta hoy que podemos hacer un proyecto de gran magnitud" concluyó Such.

COSTARÁ 10 MILLONES DE DÓLARES

Construirán en Trelew un Mercado Concentrador

El intendente de Trelew, Gustavo Mac Karthy, se reunió con autoridades nacionales, provinciales, municipales, productores y empresarios para avanzar sobre el proyecto de desarrollo del Centro Agroalimentario en el valle. El proyecto de la obra, adelantaron, estará para fines de setiembre. La inversión será de 10 millones de dólares.

El Centro Alimentario estará montado en un terreno de 7 hectáreas cedido por la Municipalidad de Trelew, el cual se encuentra sobre ruta 25 en el sector norte de la ciudad.

Tras el encuentro, el subsecretario de Industria y Desarrollo Económico de la provincia, Pablo Rimoldi, explicó que "este taller da el cierre a la etapa de formulación del proyecto tendiente a que Trelew tenga una unidad alimentaria". La obra concentrará la comercialización en un principio de productos fruti-hortícolas a los que se sumarán alimentos secos, carnes y pescado.

El funcionario destacó la importancia respecto a que productores puedan comercializar sus elaboraciones en forma directa. También concentrar la oferta y demanda, teniendo una mayor transparencia en cuanto a precios y destacando que el Mercado Concentrador posibilitará que el Estado pueda realizar mejores controles respecto a las normas que hacen a la seguridad alimentaria.

Rimoldi señaló que para fines de septiembre debe estar terminado y presentado el proyecto que significará una inversión de 10 millones de dólares, financiados por el Banco Interamericano de Desarrollo.

"Pensamos que esto mejorará la producción del valle en todos los planos", dijo subrayando que el Valle Inferior del Río Chubut tiene las condiciones agro-climáticas para ser el gran proveedor de frutas y hortalizas de toda la Patagonia Austral y "esto es un punto de partida importante para lograrlo".#

PREVENCIÓN DEL SÍNDROME URÉMICO HEMOLÍTICO

Revisarán carne para que no tenga bacterias

Desde mañana la Coordinación de Inspección de Trelew revisará todas las carnicerías de la ciudad para evitar el contagio del Síndrome Urémico Hemolítico. Los controles bacteriológicos se harán junto al Departamento Provincial de Bromatología. La campaña es en el marco del programa de Prevención de Enfermedades de Transmisión Alimentaria.

Más actividades

En la semana del 5 de septiembre se realizará una tarea de prevención en el Colegio Padre Juan a través de una obra de títeres con temática de pautas de higiene para los niños de los niveles inicial y primario. Durante esos días también se harán actividades con el alumnado del nivel secundario sobre los cuidados al momento de comprar y consumir alimentos para evitar las intoxicaciones. Después habrá actividades en

otros establecimientos educativos. Por eso aquellas personas interesadas en recibir información lo podrán hacer en las oficinas de la Coordinación de Inspección, en Ecuador 157 c al teléfono 420190.

Prevención

Para prevenir el Síndrome Urémico Hemolítico se recomienda asegurar la correcta preparación de la carne mediante una cocción homogénea, ya que la bacteria se destruye a 70° centígrados, tener especial cuidado con la cocción de la carne picada, ya que generalmente se cocina bien sólo la parte superficial y la bacteria no se destruye si no llega la temperatura adecuada al interior. Utilizar diferentes cuchillos para cortar la carne cruda y la cocida para no arrastrar bacterias de una a otra y evitar el contacto de las carnes crudas con otros alimentos, tener en cuenta cómo se disponen dentro de la heladera. #

Medio: El Chubut – Trelew	Fecha: 28-08-2011	Pág.:
---------------------------	-------------------	-------

Inspectores municipales recorrerán carnicerías tomando muestras de carne

PARA DETECCIÓN DE BACTERIA DEL SÍNDROME UREMICO HEMOLITICO / Mañana lunes, inspectores municipales de Trelew y en el marco de una tarea preventiva, tomarán muestras de carne en carnicerías de esta ciudad, con el fin de realizar una determinación de carga bacteriana para la detección de la bacteria E.Coli O157, productora del Síndrome Urémico Hemolítico.

Esta actividad se realizará en forma conjunta entre la Coordinación de Inspección y el Departamento Provincial de Bromatología, junto a una serie de actividades para llegar con información a los consumidores y también de control bacteriológico de alimentos en las bocas de expendio.

En tal sentido, a partir del lunes 29 de agosto se tomarán muestras en carnicerías de la ciudad para realizar determinación de carga bacteriana, especialmente detección de E.Coli O157, productora del Síndrome Urémico Hemolítico.

En la semana del 5 de septiembre se realizará una tarea de prevención en el Colegio Padre Juan, con la presentación de una obra de títeres conteniendo temática en pautas de higiene para los niños de los niveles inicial y primario. En la misma semana se trabajará con el alumnado del nivel secundario, manteniendo una charla sobre cuidados para tener en cuenta en la compra y consumo de alimentos para evitar las intoxicaciones alimentarias. Los títeres se presentarán en otras escuelas.

RECOMENDACIONES

Para trabajar en la prevención del Síndrome Urémico Hemolítico, se recomienda extremar las medidas de prevención. Asegurar la correcta preparación de la carne mediante una cocción homogénea, ya que la bacteria se destruye a 70° centígrados; tener especial cuidado con la cocción de la carne picada, ya que generalmente se cocina bien sólo la parte superficial, y la bacteria no se destruye si no llega la temperatura adecuada al interior.

Igualmente se deben utilizar diferentes cuchillos para cortar la carne cruda y la cocida, para no arrastrar bacterias de una a otra; evitar el contacto de las carnes crudas con otros alimentos; tener en cuenta cómo se disponen dentro de la heladera, son algunas de las medidas fundamentales que hay que considerar al momento de cocinar.

Asimismo, consumir la leche y derivados correctamente pasteurizados y conservarlos en la heladera; no consumir jugos de frutas envasados, que no sean pasteurizados; lavar cuidadosamente frutas y verduras; asegurar la correcta higiene de las manos, que deben lavarse con agua y jabón antes de procesar los alimentos; y evitar que los menores de dos años ingieran comidas rápidas.

Respecto a las precauciones y la higiene en otros ámbitos que representan un alto riesgo, se sugiere concurrir a piletas de natación habilitadas para tal fin, respetar la prohibición de no bañarse en aguas contaminadas, y consumir agua potable, que en caso de duda puede ser hervida.

Prohíben la contaminación acústica en Río Negro

La contaminación acústica quedará expresamente prohibida, así como su producción, origen, estimulación o provocación a través de ruidos que generen consecuencias nocivas, según un proyecto de ley aprobado, en la pasada sesión por la Legislatura de Río Negro. Los votos por la afirmativa se dieron de manera unánime y en primera vuelta parlamentaria.



La iniciativa de contar con una ley que regule la contaminación acústica, fue autoría de Adriana Gutiérrez y Carlos Sánchez (ACD) explicada ante la Cámara por este último legislador quien opinó que “el problema de la contaminación acústica en las grandes ciudades se va acrecentando”, por lo que esta ley “tiene por objeto establecer parámetros y presupuesto mínimos para que el Consejo de Ecología y Medio Ambiente (Co.De.Ma) –en su carácter de autoridad de aplicación– proceda a su control y ejecución”.

Por su parte, los municipios serán los encargados de velar por su cumplimiento, por lo que el Poder Ejecutivo Provincial deberá proceder invitarlos a adherir a la norma.

En la oportunidad el diputado Sánchez argumentó que “Río Negro se encuentra actualmente abocada al tratamiento, estudio, monitoreo y control de todos los emprendimientos que puedan generar efectos degradativos en el ambiente” y deberá evaluar “la incidencia o riesgo de la contaminación causada por ruido que dichas actividades provocan en el medio ambiente circundante respecto de la salud de la población”.

El legislador oficialista (Alianza Concertación para el Desarrollo) explicó detalladamente las prohibiciones y excepciones a la ley, la que considera además, las situaciones que surjan en los casos de fiestas populares, uso de bocinas y silenciadores en vehículos, demoliciones de obras, silbatos, sirenas, campanas, bombas de estruendo, petardos y fuegos artificiales, detonación de explosivos y armas de fuego, entre otras.

Metodos anticonceptivos

Dentro de los importantes temas tratados el pasado 25 de agosto se conoció que por una ley aprobada en primera vuelta, de autoría de los legisladores Marta Milesi y María Inés García, del bloque oficialista, y Mario de Rege (bloque Edgardo Castello), quedó modificado parcialmente el programa de Salud Reproductiva y Humana de la Provincia de Río Negro.

La legisladora Milesi explicó que, “los métodos anticonceptivos deben ser de carácter reversible y transitorio” y elegidos “voluntariamente por los beneficiarios, salvo indicación o contraindicación médica específica”.

De acuerdo al texto de la norma, cuando el paciente opte por la contracepción quirúrgica “debe contar con la información detallada del médico interviniente, ya sea de manera individual o junto a un equipo interdisciplinario y “con el conocimiento de las consecuencias de la elección de ese método”.

En este caso prevé que “el consentimiento del o la paciente deberá ser inexcusablemente por escrito” y en caso de incapacidad “la constancia de esa conformidad por parte de un representante legal, con la

respectiva venia judicial”.

La ley hace obligatorio el suministro gratuito de las píldoras anticonceptivas de emergencia por parte de los establecimientos de salud públicos de Río Negro, a quienes las requieran y también prevé situaciones de anticoncepción de emergencia en casos denunciados de violación de mujeres en condiciones de madurez reproductiva.

cadenas de hipermercados

En la misma sesión del pasado 25 de agosto, el legislador Fabián Gatti presentó un proyecto para crear un régimen de regulación del establecimiento y funcionamiento de grandes superficies comerciales. La iniciativa surge ante la preocupación por la gran expansión de grandes cadenas transnacionales y nacionales de hipermercados, autoservicios y otras unidades comerciales de gran magnitud.

Así el diputado Gatti plantea que “como consecuencia de este avance el asentamiento de estas grandes infraestructuras insume gran parte de la demanda, competitividad, y con ello, retornos de inversión empresarial”.

Y agrega que “la magnitud que presenta el rubro de supermercados e hipermercados en la actualidad y la gran diversidad de productos y servicios que ofrecen, cuyo ‘plus’ es gozar de ventajas competitivas frente al resto, repercute condicionando e imponiendo barreras de permanencia para los pequeños comercios minoristas”, asegura el titular del bloque Redes.

El proyecto de ley considera grandes superficies comerciales a los establecimientos que se determinan conforme la superficie cubierta de exposición y venta ocupada, con excepción de los comercios minoristas que venden exclusivamente productos alimenticios.

Gatti plantea además que “la expansión de la instalación de grandes cadenas transnacionales y nacionales de hipermercados y autoservicios repercute en las poblaciones de las localidades, operando transformaciones sobre la realidad singular, en lo social, cultural, tecnológico, medioambiental y fundamentalmente en el equilibrio económico”.

Entre los fundamentos se mencionan “ cambios en las formas de vida (en que todas las categorías sociales de la población, se ven obligadas a trabajar un mayor número de horas para sostener su nivel de ingresos respecto de décadas anteriores, los medios masivos de comunicación que instalan socialmente, un perfil cultural de corte «consumista»); mayor acceso de la población a diversidad de bienes por reducción de sus precios relativos; fuerte migración de la población de medio y alto nivel de ingresos hacia las zonas suburbanas, y; la introducción de tecnologías en la comercialización (balanzas etiquetadoras, «scanners» para lectura de códigos de barras, cajas electrónicas, etc)”.

Medio: El Chubut - Trelew	Fecha: 28-08-2011	Pág.:
---------------------------	-------------------	-------

Avanzan en definir cómo será el futuro Centro Agroalimentario

ESTARA SOBRE RUTA 25 EN EL SECTOR NORTE DE TRELEW / El intendente de Trelew, César Gustavo Mac Karthy, participó de una nueva reunión con autoridades nacionales, provinciales, municipales, productores y empresarios para avanzar sobre el proyecto de desarrollo del Centro Agroalimentario en nuestro valle, el cual significa un nuevo enfoque al trabajo que ya se viene realizando en cuanto al mercado concentrador.

Estuvieron presentes en el encuentro, el intendente local, César Gustavo Mac Karthy, integrantes del Programa de Servicios Agrícolas Provinciales (Prosap), dependiente del Ministerio de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación de la Nación; el subsecretario de Industria y Desarrollo Económico de la Provincia, Pablo Rimoldi y los secretarios de Gobierno, de Hacienda y de Obras Públicas de la Municipalidad de Trelew, Eduardo Maza, Gustavo Muñiz y Guillermo Marino.

En tal sentido, Rimoldi explicó los alcances del encuentro mantenido comentando que «este taller da el cierre a la etapa de formulación del proyecto tendiente a que Trelew tenga una unidad alimentaria», indicando que la misma concentrará la comercialización en un principio de productos fruti-hortícolas a los que se sumarán luego alimentos secos, carnes y pescado.

Asimismo, destacó la importancia que los productores puedan comercializar sus productos en forma directa, también de concentrar la oferta y la demanda teniendo así una mayor transparencia en cuanto precios, destacando igualmente que el Mercado Concentrador posibilitará que el Estado pueda realizar mejores controles en cuanto a las normas que hacen a la seguridad alimentaria.

Rimoldi, señaló que para fines del mes de septiembre debe estar terminado y presentado el proyecto que significará la inversión de una suma cercana a los 10 millones de dólares los cuales serán financiados por el Banco Interamericano de Desarrollo.

«Nosotros pensamos que esto mejorará la producción del valle en todos los planos», dijo subrayando que el Valle Inferior del Río Chubut tiene las condiciones agro-climáticas para ser el gran proveedor de frutas y hortalizas de toda la Patagonia Austral y «esto es un punto de partida importante para lograrlo».

Vale destacar que el predio del Centro Alimentario estará montado en un terreno de 7 hectáreas cedido por la Municipalidad de Trelew, el cual se encuentra sobre Ruta 25 en el sector norte de la ciudad.