

Sin Mordaza **SM**

Edición de verano

PRODUCCIÓN

Fue un año récord para las exportaciones santafesinas

El 2022 fue un año récord para las exportaciones de origen santafesino alcanzando una cifra histórica cercana a los U\$S 20.000 millones de dólares. Representa el 24% de las exportaciones argentinas, lo que convierte a la provincia en la segunda más exportadora a nivel nacional, teniendo entre sus principales destinos a países como India, Países Bajos, Brasil, Vietnam, China, Chile, España, Malasia y Perú. (Continúa en Pág. 3)



• JUDICIALES

Confirmaron la condena a dirigentes de Colón

Los camaristas de Santa Fe, Fabio Mudry, Roberto Reyes y Bruno Netri confirmaron por unanimidad las condenas a dos exdirigentes del Club Atlético Colón que facilitaron la formación de grupos que delinquieran en espectáculos deportivos. Se trata del Vicepresidente Terce-

ro, Horacio Rodolfo Darrás de 66 años, y del Vocal de la comisión directiva, Lucas Alejandro Paniagua de 35 años, quienes además cometieron el delito de encubrimiento.

Las condenas de primera instancia ratificadas fueron impuestas el jueves 29 de septiembre de

este año por el juez Leandro Lazzarini, en el marco de juicios de procedimientos abreviados que se desarrollaron en los tribunales de la ciudad de Santa Fe.

A Darrás se le impuso una condena de dos años y seis meses de prisión de cumplimiento condicional y una multa de 700 mil

pesos. Además, se lo inhabilitó por cinco años para concurrir a espectáculos deportivos y para desempeñarse como colaborador, dirigente, concesionario, miembro de comisiones o subcomisiones de entidades deportivas o contratado por cualquier título por ese tipo de organiza-

ciones.

Por su parte, Paniagua fue condenado a un año y seis meses de prisión de cumplimiento condicional y se le ordenó pagar una multa de 100 mil pesos. A su vez, se lo inhabilitó por tres años para concurrir a espectáculos deportivos.

INCUCAI

Santa Fe fue la segunda provincia en ablaciones de órganos en 2022

Según las estadísticas oficiales de INCUCAI, uno de cada nueve trasplantes de órganos efectuados en Argentina el año pasado se hizo con órganos ablacionados a donantes santafesinos.

En 2022, la provincia de Santa Fe registró 75 donaciones de órganos a partir de las cuales pudieron acceder al trasplante 190 pacientes de la lista de espera nacional, ubicándose como la segunda jurisdicción del país en cantidad de trasplantes posibilitados, con un 11,3% del total. Lo que representa que uno de cada nueve trasplantes de órganos efectuados en Argentina el año pasado se hizo con órganos ablacionados a donantes santafesinos.

Así lo informa la Central de Reportes y Estadísticas del INCUCAI, donde también se indica que en el mismo período hubo 677 donaciones y 1681 trasplantes de órganos en toda la Argentina.

La tasa de donación provincial en relación con la cantidad de habitantes fue de 20,9 donantes por millón de habitantes (dpmh), mientras que la media nacional fue de 16,2. Esta proporción estadística se utiliza en todo el mundo como referencia de la actividad real de donación en una sociedad.

Al respecto, el director de CUDAI, Mario Perichón, destacó que “no sólo hablamos de cifras sino también de calidad de trabajo de nuestros equipos de procuración. Habiendo sido la



La lista de espera para trasplante de órganos contabiliza 492 personas en la provincia

tercera provincia en cantidad de donantes, con 75, fuimos la segunda en trasplantes posibilitados (190). Eso se logra con procesos de donación en los que se trabaja para ablacionar la mayor cantidad posible de órganos, lo que muestra un alto profesionalismo y compromiso”.

En cuanto a la tasa de donación, Perichón graficó que “si se lo compara con el concierto internacional (en el mundo lideran EE.UU. y España con más de 40 dpmh anuales), Santa Fe con 20,9 supera a muchas naciones desarrolladas, y ocuparía un hipotético 12° lugar comparando con todos los países”.

Aunque agregó que “así y todo, no es suficiente. A pesar de que estamos orgullosos del avance con respecto a años anteriores, los tiempos de espera para trasplantarse siguen siendo prolongados para muchas personas de la lista. Como institución y como sociedad no nos queda otra que seguir trabajando por más donantes para que haya más trasplantes”.

20 establecimientos de ocho localidades

En cuanto a los efectores en los que se registraron los 75 donantes de 2022, se destacan el

HECA, de Rosario, con 31 procesos; y el Hospital Cullen de Santa Fe con 12.

Los hospitales Gutiérrez de Venado Tuerto y Centenario de Rosario tuvieron cuatro donantes; tres el Sanatorio Laprida de Rosario; y se lograron dos donaciones en los Sanatorios Italiano Centro y de la Mujer y en el Hospital Italiano, todos de Rosario, en los hospitales Eva Perón de Granadero Baigorria y Ferré de Rafaela y el Sanatorio Garay de Santa Fe.

En tanto, los Sanatorio Plaza, Rosendo García y Británico y el Hospital Privado, todos de Rosario; los sanatorios Santa Fe de la ciudad homónima y Nosti de Rafaela; los hospitales San José de Cañada de Gómez y Olga Stucky de Rizzi de Reconquista; y la Clínica 10 de Septiembre de Sunchales, concretaron una donación de órganos.

El HECA fue, en 2022, el 2° establecimiento con mayor generación de donantes del país, junto al Hospital Padilla de Tucumán.

Se subraya también que se lograron procesos de donación por primera vez en Cañada de Gómez y Sunchales, al tiempo que se reactivó la procuración post pandemia en Reconquista y Rafaela.

Santa Fe

En cuanto al acceso al trasplante, durante el año que recién termina se trasplantaron 304 santafesinos (155 de córneas y 149 de órganos), de los cuales el 17% recibieron financiamiento y subsidios por parte del sistema público de salud.

En esa línea, los programas públicos de trasplante renal (en los hospitales Cullen y Centenario) fueron responsables del 30% de los 139 implantes de la provincia, el 30%. Mientras que el 10% de los 155 trasplantes de córneas también fueron efectuados en la salud pública.

A ésta capacidad existente de trasplantología en el circuito público se suman los proyectos del centro de trasplante de médula en el Hospital Eva Perón de Granadero Baigorria, cardíaco en el Cullen y renal pediátrico en el Alassia de Santa Fe. También se encuentra en etapas finales la habilitación del Banco de Córneas y tejidos de CUDAI en Rosario.

Trasplantes realizados en

GRUPO ROSENBUSCH
BROKER DE SEGUROS
Su palabra en seguros desde 1981

LA TRANQUILIDAD DE ESTAR PROTEGIDO



Automotores y Motos	Accidentes personales
Hogar	Retiro y ahorro
Integral de comercio	Vida
ART	Salud

WhatsApp: +54 9 342-5471813

Instagram: @gruporosenbusch

Dirección: Guemes 3148 PB

Teléfono: (0342) 4560361 - 4520925

Facebook: www.facebook.com/rosenbuschseguros

Horario de atención: Lunes a Viernes de 9:00 hs a 17:00 hs

Sábados de 9:00 hs a 13:00 hs

Staff

El semanario Sin Mordaza es una publicación de Editorial La Red Informativa S.R.L.

Directores y editores:
Mónica Graciela Oller
Sergio Alegre

Domicilio Comercial:
Saavedra 1443 (3000) Santa Fe

Teléfono:
(0342) 458-1681

Redacción:
info@sinmordaza.com

Comercial:
publicidad@sinmordaza.com

Suscripción:
suscripciones@sinmordaza.com

Adherida a ADEPA



SSN

VIENE DE TAPA

Fue un año récord para las exportaciones santafesinas

Durante 2022, el gobierno provincial profundizó el camino de crecimiento de su entramado productivo, con un récord de exportaciones que alcanzó una cifra cercana a los 20.000 millones de dólares

En ese marco, el secretario de Comercio Exterior, Germán Bürcher, manifestó que “es un orgullo alcanzar esta cifra histórica. Las decisiones que tomamos en los últimos tres años van dando sus resultados. No olvidemos que Santa Fe fue la primera provincia en adaptar su comercio internacional a los formatos digitales, en tiempos de pandemia. La realidad es que nunca paramos de buscar alternativas para seguir creciendo y potenciando a nuestras empresas”, señaló.

“Trabajamos día a día, con la indicación del gobernador Omar Perotti, para aumentar la cantidad de pymes exportadoras y, de a poco, lo estamos logrando. Una empresa que empieza a exportar no sólo llega a otro país con sus productos ampliando los mercados sino que, además, genera más empleo, capacitación, profesionalización y hace posible que se mueva todo un sistema de trabajo y producción”, completó el funcionario.

Un potencial histórico

El potencial exportador caracterizó históricamente a la provincia. Actualmente, representa entre el 22% y el 24% de las exportaciones argentinas, lo que convierte a la provincia en la segunda más exportadora a nivel nacional, teniendo entre sus principales destinos a países como India, Países Bajos,



“Trabajamos día a día para aumentar la cantidad de pymes exportadoras”, aseguró Germán Bürcher

Brasil, Vietnam, China, Chile, España, Malasia y Perú. En el territorio santafesino se encuentran radicadas 730 empresas exportadoras, distribuidas en 98 ciudades. Además, la Oferta Exportable de Santa Fe, que es la plataforma digital que nuclea a empresas que producen bienes y servicios con calidad para insertarse en los mercados globales, superó este año las 2.000 firmas inscriptas.

Más de \$ 60 millones destinados a la promoción internacional

Entre los motivos que explican este fenómeno se encuentra el fuerte apoyo a las empresas exportadoras que lleva adelante la gestión de Omar Perotti. A través de la Agencia Santa Fe Global, el gobierno provincial acompañó en 2022 a 331 empresas en acciones de promoción comercial en el exterior. Es-

tas firmas pertenecen a 19 sectores productivos que participaron de 47 eventos comerciales presenciales internacionales en 19 países diferentes.

Asimismo, se brindó soporte a 707 empresas en eventos celebrados de forma virtual. Vale destacar que, de las 532 participaciones, el 25% de los representantes empresariales fueron mujeres.

La provincia, además, recibió en su territorio contrapartes de 12 países en rondas de negocios inversas. En total, entre ferias, misiones y rondas de negocios, el Estado santafesino invirtió más de 60 millones de pesos durante 2022, en acciones de promoción internacional.

Internacionalización de nuevas PYMES

En ese marco, Santa Fe también impulsa la internacionalización de nuevas pymes.

Para ello, se trabajó junto a la Agencia Argentina de Inversión y Comercio Internacional (AAICI) con el programa Desafío Exportador, el cual, durante la presente gestión, contó con la participación de 281 empresas a las cuales se les asignó, por seis meses y sin cargo, un asistente técnico en materia de comercio internacional.

Estos asistentes fueron capacitados en el marco del mismo programa, a través de una Diplomatura en Comercio Internacional de la que egresaron 70 graduados. Por otro lado, se concretó la formación de siete grupos exportadores, entre los cuales se destacan dos casos de éxito: la Cooperativa de Cervezas Charo y el Grupo Exportador Apícola Santafesino. Estos grupos permiten que un conjunto de pymes puedan asociarse en el camino exportador y logren sus

primeros pasos en la internacionalización.

Las acciones de capacitación fueron también extensas. Más de 702 santafesinos participaron del Curso Introductorio de Comercio Exterior, dictado en vinculación con Nación. También se ejecutaron clases de sensibilización en materia de transformación digital comercial, ecommerce, crossborder y marketing digital, de las que participaron más de 250 empresas.

De igual modo, con una mirada federal, la Agencia Santa Fe Global estuvo presente en distintas localidades de la provincia, a través del programa Ciudad Exportadora, para realizar capacitaciones en temáticas como precios exportables; actores de la exportación; e inteligencia comercial internacional. De estos cursos participaron más de 150 referentes locales y más de 340 firmas.

Obras de infraestructura en la provincia

Finalmente, otro aspecto importante de la política de comercio exterior santafesina es su fuerte inversión en obras de infraestructura con el objeto de incrementar la competitividad del sector exportador.

Durante la gestión, se invirtió sobre la estructura de los cuatro puertos provinciales; se refuncionalizó el Puerto de Santa Fe y la Zona Franca Santafesina; se generaron lazos de gestión en los dos aeropuertos; se desarrolló un nuevo depósito fiscal que se agrega a los tres ya existentes; y se invirtió en la red ferroviaria con los dos circunvalares y en rutas provinciales.



Sin Mordaza SM

Jueves 22 Hs

Rosario y Santa Fe

SOMOS

TECNOLOGÍA

Las primeras notebooks con pantallas 3D sin lentes

ASUS presentó las primeras notebooks con pantallas 3D sin lentes del mundo. Las nuevas ProArt Studiobook Pro 16 3D OLED y Vivobook Pro 16 3D OLED integran la tecnología de vanguardia Spatial Vision 3D en paneles OLED para revolucionar los procesos creativos.

ASUS reveló sus más recientes innovaciones durante el evento de lanzamiento virtual Seeing An Incredible Future para CES 2023. Dentro de las novedades anunciadas destaca ASUS Spatial Vision, la primera tecnología de pantalla OLED 3D sin gafas del mundo, que proporcionará una experiencia visual única para los creadores de contenido.

Esta exclusiva tecnología que se estrenará en las nuevas laptops ProArt Studiobook Pro 16 3D OLED y Vivobook Pro 16 3D OLED, ofrecerá a los creadores herramientas únicas para explorar sus piezas de una forma jamás antes vista, revolucionando el flujo de trabajo con experiencias de vanguardia.

Tecnología revolucionaria para creadores

Con este lanzamiento pionero en la industria, la compañía taiwanesa presentó también ASUS Spatial Vision, la primera tecnología OLED 3D sin gafas (autoestereoscópicas) del mundo, que permite experiencias 3D inmersivas en una laptop sin necesidad de dispositivos externos.

Esto es posible gracias a una lámina lenticular y una avanzada tecnología de cámara de seguimiento ocular, que en conjunto permiten que la pantalla entrelace imágenes distintas para cada ojo, lo que resulta en una imagen 3D visible sin necesidad de usar lentes especiales. Los usuarios también pueden alternar fácilmente entre 2D y 3D.

La tecnología OLED de la pantalla también cumple un rol fundamental en la representación de contenido 3D, ya que genera imágenes con colores realistas y brillantes con un alto nivel de contraste, además de contar con una tasa de refresco de 120Hz y un tiempo de respuesta de apenas 0,2ms, lo que permite una visualización increíblemente fluida y libre de ghosting.

Esta nueva propuesta puede cambiar totalmente la diná-



mica de trabajo de los creadores, al permitir que los usuarios vean los detalles de los objetos y efectos 3D directamente en la pantalla sin necesidad de revisar prototipos físicos, ahorrando tiempo y dinero y haciendo que su flujo de trabajo sea más eficiente.

Esta increíble tecnología estará presente en las nuevas ASUS ProArt Studiobook Pro 16 3D OLED y Vivobook Pro 16X 3D OLED, dos laptops orientadas a creadores de contenido que también fueron anunciadas durante la presentación online.

Software para creadores 3D líder en la industria

La tecnología ASUS Spatial Vision se integra con las aplicaciones exclusivas de ASUS Spatial Vision Hub, que permiten a los usuarios ver videos, películas, jugar y disfrutar de la visualización de modelos o la creación de contenido, todo en tres dimensiones. ASUS Spatial Vision también proporciona herramientas de desarrollo basadas en SR (Realidad Si-

mulada) de su socio Dimenco, con materiales de apoyo y directrices para equipar a los desarrolladores con un potencial ilimitado al cubrir el control de gestos, el aprendizaje interactivo y mucho más para construir un ecosistema visionario en

torno a las tecnologías 3D. ASUS logró que esta tecnología pueda operar correctamente con una amplia variedad de software y formatos de archivos, permitiendo un acceso sencillo a la creación y al consumo de contenido 3D, siendo compatible con



plataformas y estándares de la industria como Steam VR, OperXR, Vulkan, Unreal Engine y Unity, aplicaciones 3D populares como Blender, NVIDIA Omniverse, Autodesk VRED y SketchUp y la mayoría de los formatos de archivos 3D, como obj, fbx, gltf, 3ds, stl, mp4 y avi.

Además, la tecnología ASUS Spatial 3D puede convertir el contenido 2D en tiempo real para producir un efecto tridimensional realista. Esto permite a los usuarios ver sus fotos y videos existentes en 3D simulado, agregando una nueva dimensión. En paralelo, la compañía está expandiendo continuamente el ecosistema Spatial 3D para admitir nuevas aplicaciones creativas populares.

Rendimiento Supremo

Para potenciar las experiencias revolucionarias que la tecnología ASUS Spatial Vision ofrece, ASUS ha trabajado en estrecha colaboración con Intel, para equipar a las innovadoras laptops ProArt Studiobook Pro 16 3D OLED y Vivobook Pro 16X 3D OLED con los últimos procesadores Intel Core i9-13980HX de alto rendimiento y hasta 64 GB de RAM DDR5 de 4800 MHz. La potencia de la CPU de última generación se complementa con hasta una GPU NVIDIA GeForce RTX 4070 basada en la arquitectura NVIDIA Lovelace. Con gráficos NVIDIA DLSS 3 con tecnología de IA y codificadores NVIDIA de 8va generación, esta GPU es una solución de vanguardia para la creación de contenido y juegos 3D.

Tanto la ProArt Studiobook Pro 16 3D OLED como la Vivobook Pro 16X 3D OLED cuentan con las exclusivas tecnologías de enfriamiento ASUS IceCool Pro, que permiten un flujo optimizado de aire para liberar toda la potencia de la CPU y los gráficos, pudiendo alcanzar en conjunto un TDP máximo de 150W. El hardware de última generación es el complemento perfecto para las pantallas OLED 3D.

EXTRAVÍOS

Oficina municipal de objetos perdidos

La Oficina municipal de objetos perdidos de la ciudad de Santa Fe triplicó las intervenciones durante 2022. Los datos surgen del informe anual elaborado por la Dirección de Derechos Ciudadanos. Documentos, billeteras y llaves encabezan la lista de los elementos extraviados.

Según un balance realizado por la Oficina municipal de objetos perdidos y documentación extraviada, durante 2022, la dependencia intervino en 272 oportunidades. De este modo, se triplicaron las consultas en el área, ya sea para entregar elementos encontrados o buscar alguno extraviado.

Entre los objetos más buscados, encabezan el listado los DNI, las billeteras y las llaves. A esos items, le siguen documentación varia y tarjetas bancarias.

Al respecto, el director de Derechos Ciudadanos, Pablo Mainer, resaltó que “la Oficina de objetos perdidos y documentación extraviada es una de las vías más consultadas por los santafesinos al momento de extraviar o encontrar objetos perdidos. Esto nos genera mucha satisfacción, ya que es uno de los objetivos que nos planteó el intendente al comienzo de su gestión: ge-



nerar cercanía con la ciudadanía, acercando el municipio a cada barrio con cada servicio”. “En 2022 se triplicaron las consultas en el área, en comparación con el año anterior”, dijo. Según explicó, eso se debe a “la gran difusión que se realizó tanto en el ámbito público como privado y al trabajo mancomunado con otras áreas de la Municipalidad”.

Sobre la oficina

A través del Servicio de objetos perdidos y documentación extraviada, la Municipalidad recibe, custodia y devuelve a sus propietarios, elementos que la ciudadanía encuentra en la vía pública y acerca a las dependencias oficiales. Se trata de un sistema de intermediación local que tiene como sede la dirección de Derechos Ciudadanos y se articula con otras oficinas municipales donde se reciben los elementos y las consultas de vecinas y vecinos que buscan

pertenencias perdidas.

El servicio se presta en la sede de la dirección de Derechos Ciudadanos (Las Heras 2883, ex Predio Ferial) de lunes a viernes, en el horario de 7.30 a 13. Es allí donde se realiza la devolución de la documentación o el objeto, una vez acreditada la pertenencia del mismo.

La persona que invoque ser titular o propietaria deberá presentarse en la oficina municipal con su DNI o cualquier otra documentación que acredite su identidad. En caso de contar con denuncia policial por extravío, se solicita presentar una constancia de la misma.

Además, será necesario que brinde información precisa y detallada de los documentos u objetos que pretende retirar, debiendo firmar una constancia con carácter de declaración jurada, junto con la documentación que se requiera para formalizar la devolución.

Lotería de Santa Fe

Suerte para vos. Beneficios para todos.

PARA DISFRUTAR

Cócteles ideales para el verano

El verano es la época por excelencia en la que los cócteles están de moda. El clima invita a brindar con tragos refrescantes y de sabores con personalidad. Con alcohol, sin alcohol (mocktails) podemos disfrutarlos en primera persona con la ayuda de una combinación de ingredientes increíbles y los tips de los mejores bartenders.

Desde los cócteles clásicos a los reversionados los invitamos a conocer algunas propuestas de Seba García, Mona Gallosi, Agustina de Alba y Ramiro Ferreri.

CAMPARI TONIC Por Seba García

1 partes de Campari
3 partes de Tónica
1 rodaja de Limón
Llenar un copón balloon de hielo, servir el Campari y la tónica. Integrar la mezcla y agregar una rodaja de limón.

Tips:
Elegí hielo en rocas, ya que su dilución es más lenta.
No revuelvas el cóctel, integrá los ingredientes con un movimiento suave para evitar perder el gas de la tónica.

APEROL SPRITZ

1 parte de espumante
1 parte de Aperol
Soda
Hielo
1/2 rodaja de naranja
Llenar la copa hasta la mitad con rocas de hielo, añadir el espumante y añadir el Aperol. Completar con un dash de soda y remover lentamente para integrar. Servir con media rodaja de naranja dentro de la copa.

TROPICAL TONIC Por Ramiro Ferreri

60 mL de Bulldog Gin impregnado con ananá tostada
15 mL Cordial de Chile
Mezclar bien los ingredientes,



CAMPARI TONIC

agregar hielo y completar con agua tónica. La decoración ideal es una penca de ananá junto a una flor.

Tips:
Para el Gin Tonic perfecto evitar remover de más los ingredientes para que las burbujas te acompañen hasta terminar de disfrutarlo.

MOCKTAILS SIN ALCOHOL

BATIDA DE COCO

Ingredientes: jugo de durazno - almibar de coco - jugo lima - coco en escamas
Preparación: batir en una coctelera el jugo de durazno, el extracto de coco y lima . servir en

vaso trago corto con un bloque de hielo y decorar con coco en escamas.
90 ml jugo duraznos
30 ml extracto de coco
20 ml jugo de lima hielo 5x5 bloque
coco en escama 0,25 gs.

Almibar de coco:
-50 grs coco en escamas tostado
-1000ml agua
-400gr de azúcar
Tostar el coco en una sartén para liberar sus aceites, meter en una olla con el agua y dejar a fuego bajo hasta que genere una infusión con buen sabor. Agregar el azúcar y mezclar con cuchara de madera hasta que se disuelva. Por último, filtrar con colador de malla y después con filtro de café (el coco tiene muchos aceites y esto es para que no queden en el líquido)

FRÍO FRÍO

Ingredientes: jugo de durazno - cold brew - limon - menta
Preparación: agregar en una jarra abundante hielo, un litro de jugo de durazno , 1/2 litro de cold brew, 50 ml de jugo de limón exprimido. mezclar y decorar con menta fresca .

1 litro jugo de durazno
1/2 litro cold brew
50 ml jugo de limón
5 ramitas de menta
cold brew: por un litro de agua helada ,
50gs de cafe. realizar un filtrado habitual de café pero con agua helada.



APEROL SPRITZ

MÁS HEDONIA

Ingredientes: jugo de naranja dulce - cordial de canela - lima - macedonia de frutas
Preparación: agregar abundante hielo en una jarra, incorporar jugo de naranja dulce, cordial de canela y el jugo de lima. Mezclar y completar con macedonia de frutas de estación (frutilla-manzana- kiwi- ej) cortadas en forma muy pequeña
1 Litro de jugo de naranja
300 ml cordial de canela
50 ml jugo de lima
100 gs de macedonia de frutas
cordial de canela: hervir dos ramas de canela en 1/2 litro de agua ,que se transforme en una infusión intensa luego agregar 200 gs de azúcar llevar otra vez

al fuego para que reduzca (10')

DULCE ESPERA

Ingredientes: jugo de manzana - miel de peras - lima - albahaca
Preparación: batir en una coctelera, jugo de manzana, miel de peras y jugo de lima . servir en un vaso collins y decorar con albahaca fresca y un deshidratado de manzana.
90 ml jugo de manzana
30 miel de peras
20 ml jugo de lima
1 ramita de albahaca
Hervir una pera en 1/2 litro de agua, que se transforme en una infusión intensa luego colar. agregar 200 gs de azúcar. Llevar otra vez al fuego para que reduzca (10').



TROPICAL TONIC



FRÍO FRÍO

EN ESPACIOS PÚBLICOS

Recipientes para colillas de cigarrillos

Se ubican en parques, playas y paseos donde hay mayor concurrencia de santafesinos, así como de turistas. El objetivo es evitar que se arrojen a la vía pública, contaminando el ambiente.

La Municipalidad de Santa Fe comenzó con la instalación de cigarreros, es decir, cestos especiales para que las y los vecinos apaguen los cigarrillos y arrojen los filtros en un lugar específico. En esta primera etapa se colocaron 25 de ellos en el Parque Sur, el Parque Garay, el Palacio Municipal y las playas de las Costaneras Este y Oeste.

El objetivo es fomentar la utilización de estos recipientes para disminuir el impacto ambiental que generan las colillas en la vía pública, ya que son una fuente posible de incendios. Además, son muy contaminantes porque están constituidas, entre otros materiales, por un plástico que flota en el agua y se traslada fácilmente con el viento. Y, por último, muchas veces son ingeridas por animales que pueden morir por consumirlas.

El secretario de Ambiente y Cambio Climático, Franco Ponce de León, expresó que



Ya se instalaron 25 cigarreros en espacios públicos

“las colillas de cigarrillos son y generan un gran problema arrojadas muchas veces al piso ambiental. Para dar un dato,

una colilla de cigarrillo puede contaminar hasta 50 litros de agua potable”, explicó.

En ese sentido, indicó que la instalación de los cigarreros “la conversamos con el intendente Emilio Jatón, en el marco de una serie de decisiones que tomamos para continuar promoviendo políticas públicas de cuidado del ambiente, de nuestra ciudad, y de nuestros espacios, parques y playas”.

Además, mencionó que para la medida se tomaron en cuenta “iniciativas surgidas desde el Concejo Municipal y varias organizaciones, que realmente nos parecían muy importantes. Por eso, los trabajadores municipales elaboraron estos cigarreros que se instalarán en distintos espacios donde hay mayor concurrencia de vecinos, vecinas y turistas”, contó. Sobre su elaboración, la coordinadora de Higiene Urbana, Gretel Hansen, explicó que “son dispositivos sencillos, he-

chos con PVC, que es un plástico que se comporta bastante bien frente al calor. Adentro llevan arena, que cumple la función de sofocar, por si alguien no llega a apagar bien la colilla”, describió. Por último, destacó que se realizaron con materiales recuperados en la planta de aparatos eléctricos electrónicos”.

Respecto de su disposición final, comentó que serán vaciados en la forma adecuada, por parte de los trabajadores municipales que los elaboraron, y el acumulado se deriva al relleno sanitario”.

Sobre los resultados que se esperan, agregó que “se va a agilizar el trabajo de limpieza e higiene urbana, ya que los filtros y colillas representan el 20% de los residuos que se arrojan en la vía pública, por lo cual no es menor poder concentrarlos y darles un destino adecuado por las consecuencias que generan en el ambiente”.

El jugar compulsivamente es perjudicial para la salud. - Ley N°12.991

Quiñini 6

A seis pasos de cumplir tus sueños.

Suerte para vos. Beneficios para todos.

Lotería de Santa Fe

CONCURSO

El cine santafesino fue premiado

Dos largometrajes santafesinos fueron premiados en el concurso del Fondo Nacional de las Artes. El segundo y tercer galardón los recibieron dos filmes que contaron con el apoyo del Ministerio de Cultura de la provincia.

El Fondo Nacional de las Artes, que premia obras inéditas con acento federal y temática contemporánea, entregó el segundo y tercer premios del Concurso de Guión de Largometraje de Ficción a producciones santafesinas que contaron con el apoyo del Ministerio de Cultura de la provincia.

En ese marco, el jurado, integrado por Inés Barrionuevo, Fernando Castets y Ana García Blaya, destacadas figuras del ámbito audiovisual, otorgó el primer premio de 250 mil pesos a "El corazón es un músculo errático", de Alejandro Gallo Bermúdez y Eliana Chiaradia (provincia de Salta); el segundo premio, de 200 mil pesos, a "Cora", de Erica Rozek y Mauricio Minotti (Santa Fe); y el tercero, de 150 mil pesos, a "Malenseñado", de David Eira Pire, por la obra origi-



Los largometrajes premiados, "Cora" y "Malenseñado", recibieron el apoyo del Ministerio de Cultura

nal e inédita (Santa Fe).

Cabe recordar que, ambas producciones, fueron ganadoras de los estímulos otorgados por el Ministerio de Cultura.

"Cora", producido por Tres Mares Productora, lo obtuvo en 2017 y también fue seleccionado por el Premio Raymundo Glayzer, Instituto Nacional de Cine y Artes Audiovisuales (Incaa) 2018, para participar del 6° Laboratorio Internacional de Guión Colombia 2018. Recientemente, ganó el premio de Post de Color en la edición 2022 de Pulsar Santa Fe - Mercado de la Industria Audiovisual Santafesina. En tanto, "Malenseñado", de David Pire, ganó el premio estímulo en 2018 y fue seleccionado en el Festival Internacional de Cine de Entre Ríos (Ficer) 2022, bajo la producción de Fernanda Taleb y su productora BT Cine.

verano 2023

Brasil, Feliz!

flecha**BUS**

TE LLEVAMOS A:

- Camboriú • Florianópolis
- Porto Alegre • Torres

 BRASIL, FELIZ!
 VERANO 2023

QUIERO!!

flechabus.com.ar


DESCARGÁ LA APP

