A hand holding a gold pen points towards a calculator. A glowing white line graph is overlaid on the calculator, showing a fluctuating trend. The background is a blurred office setting with a laptop and papers.

La liquidación de sueldos, cada día más complejo y riesgoso

PROBÁ

LAS NUEVAS VITALE SABORIZADAS

VIVÍ A FONDO

Vitale es marca registrada de The Coca-Cola Company





Sensaciones encontradas

Agua para el campo VS. Sol para los turistas

Al momento de redactar el presente editorial aún faltan algunos días para finalizar el mes de enero, por lo que en términos futbolísticos estaríamos terminando el primer tiempo de la temporada turística; y hasta acá el resultado obtenido es favorable. Al mismo tiempo los diferentes rubros de la actividad agropecuaria están comprometidos por una seca de largo tiempo.

Es que desde fines de diciembre el movimiento turístico es muy bueno según la gran mayoría de los números que se comparten. Es verdad que hay matices en las opiniones, y alguna discusión, pero yo me debo referir a la generalidad. Y si observo la generalidad de los números, debo decir que ilusionan; y eso es importantísimo para el país.

Pero mientras que el turismo necesita sol, el campo necesita mucha agua, y eso también

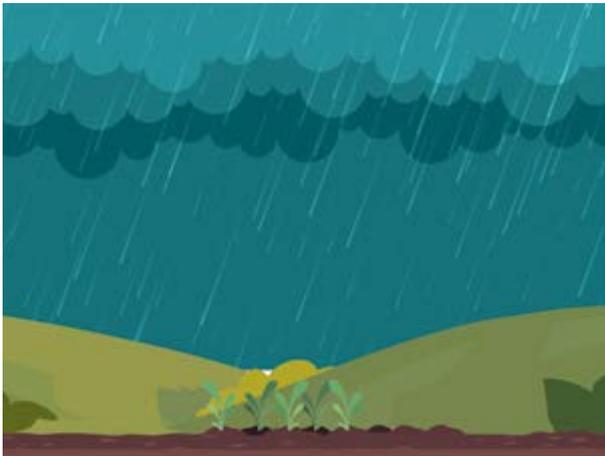
es importantísimo para el país, porque experimentamos una seca dramática que afecta directamente al gobierno, e indirectamente nos afecta negativamente a todos por el golpe a la economía del país. Por eso, una vez más, lamentablemente este es otro verano de sensaciones encontradas.

Es una grata sorpresa lo que está pasando con el turismo, porque no se esperaba la cantidad de turistas argentinos que finalmente han concurrido, se han superado las expectativas de forma imprevista. El tipo de cambio que cada día que pasa es perjudicial para los turistas argentinos, no los ha detenido. Difícil encontrar explicación, sobre todo porque redactó el editorial mientras en Argentina sube el dólar y aquí baja.

Pero Argentina es un país increíble, su gente es increíble, y ellos tampoco encuentran

explicación; de hecho, una nota del diario Clarín informa sobre el récord de turistas argentinos en Florianópolis, el cuál alcanzó una cifra que no se veía desde 2012. Si bien el partido no termina, y a la temporada aún le resta el mes de febrero que incluye los feriados de carnaval, nos ilusionamos con el resultado final.

Pero lo que no nos ilusiona son los pronósticos del tiempo, no se ven grandes lluvias en las predicciones, y el déficit hídrico no se



resolvería en el corto plazo. Ojalá nos sorprendan abundantes lluvias que mitiguen el perjuicio, del mismo modo que la temporada turística hasta aquí: nos sorprende gratamente.

Mientras tanto, seguiremos con sensaciones encontradas, cuando en cafés, ascensores de edificios, y esquinas de Montevideo escuchemos a la gente decir: "ojalá que este fin de semana este lindo, así me voy para afuera".




Daniel Fernández
Presidente de Cambadu

MUCHO MÁS QUE PLAYA

En LAS ÁNIMAS tenés esa opción.

Somos un lugar único para vivir un día diferente rodeado de naturaleza y confort, la gastronomía te sorprenderá gratamente. Pensado para pasar en familia, con juegos y paseos para los chicos, un lugar seguro y diferente. a sólo 90 min de Montevideo, 50 de Punta del Este 30 minutos de Piriápolis. En la parte más alta de Maldonado, las Sierras de las Animas. Te invitamos a crear la "anécdota diferente" de este verano.

Vení a LAS ANIMAS.



Cómo llegar

Abierto de miércoles a domingos de 13.00hs. a 19:00hs.



 www.lasanimas.uy

 099 264 627

 reservas@lasanimas.uy

 Las Ánimas Casa de Campo

 @lasanimas.uy

CAMBADU
Entre más, Pasa más  **Socios 10% de descuento**

Scotiabank. 15% y 25% de descuento

NO SE ACUMULAN PROMOCIONES





3 - Editorial



8 - Nota de tapa



22 - Socio con historia



35 - Destinos

CAMBADU

Entre todos. Para todos.



- 3 - Editorial
- 8 - Nota de Tapa
- 11 - Novedades Administrativas
- 14 - Índices Económicos
- 15 - Agenda Consejo Directivo
- 16 - Apoyo a Mipymes
- 18 - Unidad de Desarrollo
Empresarial
- 22 - Socio con historia
- 28 - Lanzamiento Clady
- 32 - Mascotas
- 35 - Destinos
- 38 - La Última

Autoridades:

Presidente: Daniel Fernández
 Vicepresidente: Ruben Pellicer
 Secretario: Luis Inzaurrealde
 Tesorero: Andrés Viña

Gerente Gral.: Cr. Adrián Cabrera
 Gerente de RRH: José Luis González
 Resp. Editor: Lic. Claudio Williman

CAMBADU HOY
 Año 23 - N° 278 - Febrero 2023
 Impresión: Gráfica Mosca - DL:

Revista CAMBADU HOY es comercializada,
 diseñada e impresa por:



**Ediciones
Inteligentes**

Costa Rica 1634 - 11500 Montevideo
 Tel.: 2605 3915 - 098 711 000
 gerencia@ei.uy

Seguinos en:

- 🌐 www.cambadu.com.uy
- 📧 @cambadu
- 📘 @cambadu
- 📷 @cambadu1

El editor no se hace responsable de las opiniones vertidas por los entrevistados o colaboradores. Los artículos periódicos son producidos por la redacción de la revista. El contenido publicitario es responsabilidad de los anunciantes. Derechos reservados. Prohibida la reproducción total o parcial sin el consentimiento de los editores.



Pasate a la Factura Digital y recibila por WhatsApp

Es fácil, rápido y
contribuye con el
cuidado del ambiente.

Solicitala en ute.com.uy
o por WhatsApp al 098 1930 00

ute



El servicio de liquidación de sueldos, es vital para que los empresarios trabajen tranquilos

Quien mira al pasado, y recuerda lo que era liquidar sueldos en nuestro país hace 30 años, no puede creer lo sencillo que era respecto de la realidad actual. La liquidación de sueldos es sin lugar a dudas una tarea muy compleja y riesgosa, para la que hay que estar preparado y actualizado de forma permanente.

La tarea no solo es compleja por la gran cantidad de conocimientos que se requieren, porque las variables en juego son demasiadas, sino también por la velocidad que se debe tener para la tarea de liquidar sueldos. Pero por si eso no fuera poco, además hay que adaptarse al mundo de normas y regulaciones del Ministerio de trabajo, BPS y DGI; incluyendo sus sistemas informáticos.

Y si todo eso no fuera poco, hay que estar en permanente alerta ante cambios de normas, excepciones y nuevas reglas de juego, que por una razón u otra tienen una frecuencia habitual. Basta con recordar lo que ocurrió en pandemia con los aportes de las empresas del sector gastronómico.

Por tanto, ser empresario minorista en nuestro país hoy es sinónimo de necesitar contratar un ejército de profesionales y técnicos; las autoridades de gobierno de nuestro país nos han llevado a eso en los últimos 20 años. Y es así que es muy difícil ser empresario y no tener el asesoramiento de contadores, abogados, escribanos, arquitectos, médicos, prevencionistas, gestores, y hasta economistas y licenciados en marketing.

Jamón Cocido



schneckuy



SchneckUY

www.schneck.com.uy





Una realidad dura a la que Cambadu también debió enfrentarse, y adaptarse para poder continuar dando el nivel de servicio que los socios demandan; no somos una organización con 120 empleados de casualidad. Y el tema liquidación de sueldos es un área que se debió profesionalizar para sostener un servicio cada día más complejo de entregar al socio como se merece.

Porque no solo se trata de hacer la liquidación simple y llana, también se debe asesorar respecto de lo que más conviene hacer en determinadas situaciones. Y el socio no tiene por qué saber que es lo más conveniente, ni los riesgos que implican errores que son castigados de forma brutal. Porque

en nuestro país si el empresario falla, rara vez se tiene oportunidad de enmendar la plana, y se les recuerda que el desconocimiento o ignorancia de la ley no sirve de excusa.

Es así que el Servicio de Liquidación de Sueldos de Cambadu se encarga de todo, de los sueldos, los salarios vacacionales, las retenciones de IRPF, licencias, licencias especiales, y todo el mundo de excepciones que se puedan imaginar. Y además de ofrecer vasta experiencia, ofrecemos la mayor confiabilidad y el respaldo de una institución seria, respetada por todos; la que nunca se va a quedar con el dinero de los aportes al BPS.

Todos los años se suma algún socio que confió en contadores o gestores que se suponían abonaban la factura de BPS, y luego se encuentra con la sorpresa desagradable de que los sueldos estaban mal liquidados, y que tenía una deuda millonaria en BPS. Cosas que en Cambadu jamás ocurrió en 130 años.

En síntesis, suministramos soluciones integrales para que los empresarios se concentren en hacer crecer su negocio, con la tranquilidad que todo lo demás está resuelto. En este caso, los Servicios de Liquidación de Sueldos permiten cumplir con la normativa laboral referente a todas las liquidaciones del personal, minimizando los riesgos de errores o incumplimientos.

Cambadu es más que una gremial empresarial y mucho más que un gran estudio profesional. Cambadu es garantía de seriedad, seguridad, dominio del negocio minorista y brinda la gama más amplia de servicios para empresarios minoristas.



BPS implementa nuevo sistema de certificaciones médicas integrado a la historia clínica electrónica

El Sistema Nacional de Certificaciones Médicas diseñado por el Banco de Previsión Social, vigente desde el 31 de diciembre, permite auditar las prestaciones, incluye la historia clínica electrónica de cada paciente y recaba información relevante para la toma de decisiones. Implica un cambio de paradigma porque, por primera vez, se tendrá una mirada global sobre el tema.

El 31 de diciembre de 2022 fue el plazo que determinó la última Rendición de Cuentas para la implementación del nuevo método. Los prestadores de salud mantendrán la realización de certificaciones, con la diferencia de que serán un acto clínico que los profesionales deberán ingresar a la historia clínica electrónica de cada paciente.



Una franquicia que ofrece un modelo de negocio simple, simpático y rentable, que incluye panadería, rotisería, confitería y por supuesto toda la línea de postres Chajá. Una propuesta en crecimiento que ya cuenta con locales en Montevideo, San José, Paysandú, Punta del Este (Gorlero y la 17) y próximamente se incorporarán nuevas aperturas. Visite el local modelo ubicado en 26 de marzo 3516, Montevideo

Chajá
Bistro

Por más información contáctenos
al teléfono **2622 1003**
o por correo a **franquicias@postrechaja.com**

La herramienta incluirá información sobre el historial de certificaciones de cada paciente antes de la consulta, los tiempos estimados de recuperación según cada patología y parámetros para asegurar que las licencias médicas coinciden con las fechas en las que el trabajador las necesitó.

El sistema es único, y por lo tanto, será implementado en todos los prestadores públicos y privados del país. El objetivo final es reducir a la mínima expresión aquellas certificaciones que no correspondan, reducir los desvíos y las certificaciones complacientes, entre otras situaciones.

Licencia Médica

Fecha: / /

Solicitante

Tipo de Documento: C.I. / Frontizo / Documento N°: / Apellidos: / Nombres: / Tel: /

Licencia

Patología: / Descripción: / Cantidad de días: / Desde: / / Hasta: / /

Abandona domicilio: SI NO

Internación: SI NO Lugar de internación: /

Médico

Nombre y Apellidos: / N° Caja Profesional: / Firma: /

Es deber del solicitante informarle a la empresa que se ha certificado por enfermedad. Pasadas 48hs de la Consulta llame al BPS al 1997 para elegir o confirmar lugar de cobro del subsidio.



Crédito para mipymes para adquirir bienes de origen italiano o latinoamericano

Créditos para:

- adquisición de maquinaria y equipos
- materias primas
- insumos, transferencia de tecnología
- capacitación, asistencia técnica y comercial
- licencias y patentes industriales

Monto:

desde USD 16.000 hasta USD 500M

Tasa: 4% efectiva anual

Plazo: entre 1 y 7 años

Garantías:

Prenda de los bienes con objeto del crédito y firmas solidarias con solvencia patrimonial suficiente. Dependiendo del caso se podrá solicitar garantías adicionales.

Contacto: creditoitaliano@ande.org.uy

Ingresá en ande.org.uy por más información

CONTROL'S PRESENTA

BAGFly

CONTROL'S



**¡DECILE CHAU A LAS
MOSCAS!**

**¡Elimine las moscas en su empresa de
forma segura, económica y SIN TÒXICOS
con BAGFly!**

WWW.CONTROLS.COM.UY

Indices Económicos

	Ene-22	Feb-22	Mar-22	Abr-22	May-22	Jun-22
UR - Unidad Reajutable	1369,7	1373,03	1428,01	1431,52	1431,88	1444,39
UI - Unidad Indexada	5,1586	5,233	5,3141	5,3759	5,4079	5,4329
BPC - Base Prestaciones y Contribuciones	5164	5164	5164	5164	5164	5164
SMN - Salario Mínimo Nacional	19364	19364	19364	19364	19364	19364
Cuota Mutua	1549	1549	1549	1549	1549	1549
IMS - Índice Medio de Salarios	390,64	391,6	392,52	395,12	395,51	395,77
IMS - Variacion mensual	4,00%	0,25%	0,23%	0,66%	0,10%	0,07%
IPC - Índice de Precios al Consumo	244,09	247,68	250,42	251,65	252,82	254,3
IPC - Variacion mensual	1,78	1,47	1,11	0,49	0,48	0,59
IPM-IPPN	283,57	292,17	305,74	307,87	311,66	285,96
IPM Variacion mensual-IPPN	1,28%	3,03%	4,64%	0,70%	1,23%	-8,25%

Agenda del Consejo Directivo

- 16/12/22** – Ante invitación de división de Salud de la Intendencia de Montevideo, se concurre a la rendición de cuentas 2022 y plan de trabajo 2023.
- 20/12/22** – Se mantiene reunión con Scanttech, asunto: Plan ABC.
- 20/12/22** - Se participa de reunión con Grupo Cardinal.
- 22/12/22** – Ante invitación de AHRU, se concurre a encuentro-
- 22/12/22** - Se recibe a representantes del Banco República, asunto: posible acuerdo comercial.
- 26/12/22** – Se realiza gestión de compras y alimentos para el Programa “Cocina Uruguay”.
- 28/12/22** – Se participa de reunión del Consejo Superior Tripartito.
- 02/01/23** – Se realiza gestión de compras y alimentos para el Programa “Cocina Uruguay”.
- 13/01/23** - Se realiza gestión de compras y alimentos para el Programa “Cocina Uruguay”.

	Jul-22	Ago-22	Set-22	Oct-22	Nov-22	Dic-22	Ene-23
UR - Unidad Reajutable	1445,81	1446,76	1487,3	1494,32	1496,69	1498,67	1501,26
UI - Unidad Indexada	5,464	5,5045	5,55494	5,5961	5,6135	5,6023	5,5876
BPC - Base Prestaciones y Contribuciones	5164	5164	5164	5164	5164	5164	5660
SMN - Salario Mínimo Nacional	19364	19364	19364	19364	19364	19364	21107
Cuota Mutua	1549	1549	1549	1549	1549	1549	
IMS - Índice Medio de Salarios	406,86	408,78	409,43	409,97	410,68		
IMS - Variacion mensual	2,80%	0,47%	0,16%	0,13%	0,17%		
IPC - Índice de Precios al Consumo	256,26	258,38	260,55	261,1	99.72	99,47	
IPC - Variacion mensual	0,77%	0,83	0,84	0,21	-0,28	-0,26	
IPM-IPPN	306,12	304,15	302,84	285,26	275,38	274,74	
IPM Variacion mensual-IPPN	7,05%	-0,64%	-0,43%	-5,81%	-3,46%	-0,23%	

IVA Mínimo Nuevo valor año 2023

Se fijó en \$5.170 para el año 2023, el monto del pago mensual por concepto de IVA que deben abonar los contribuyentes incluidos en el Literal E), del artículo 52, del Título 4 del Texto Ordenado 1996.

Para los ejercicios iniciados a partir del 1º de Enero de 2023, el tope de ingresos para quedar incluido en el Literal E) del artículo 52 del Título 4 del TO-1996 (Pequeña Empresa - IVA mínimo) es de \$ 1.708.549 (unos USD 42.600 al tipo de cambio de cierre de 2022)



Vencimientos

B.P.S..... 13/2/2023

IVA MINIMO

CAMBADU 15/02/2023

RED DE COBRANZA 20/02/2023

IVA, IRAE Y PATRIMONIO

CAMBADU 17/02/2023

RED DE COBRANZA 24/02/2023

IRPF ARRENDAMIENTOS

CAMBADU 23/00/2023

RED DE COBRANZA 27/02/2023

Se extienden las exoneraciones fiscales para micro y pequeñas empresas de zonas fronterizas

En octubre de 2021 se promulgó la Ley N° 19.993, la cual establecía medidas tendientes a brindar alivio fiscal a las micro y pequeñas empresas localizadas en zonas fronterizas, con el objetivo de generar un estímulo para mejorar su competitividad.

El 13 de diciembre pasado, según una nueva ley, dichos beneficios se extendieron por un plazo de 6 meses a partir del primero de noviembre.

Las empresas deben cumplir las siguientes condiciones:

A) Su actividad principal sea el comercio al por menor en supermercados y almacenes;

B) El domicilio fiscal del local principal se encuentre en un departamento fronterizo con paso de frontera terrestre, y dentro de un radio máximo de 60 (sesenta) kilómetros del referido paso de frontera; y

C) Los ingresos brutos en el último ejercicio previo a la vigencia de la presente Ley no superen los UI 4:000.000 a la cotización vigente al cierre del ejercicio.

Las ley establece las siguientes exoneraciones:

1. Aportes patronales a la Seguridad Social: Se exonera el 100% de los aportes jubilatorios patronales a la seguridad social, de titulares y socios, y de los trabajadores dependientes que se encuentren afectados al domicilio fiscal cercano al paso de frontera, según lo dispuesto en el literal B) del apartado anterior.

2. Literal E) Art. 52 del Título 4: Se exonera a los contribuyentes comprendidos en el literal E) del Art. 52 del Título 4 del T.O. 1996, que cumplan con los literales

A) y B) del apartado anterior, el pago de la cuota de IVA Mínimo.

3. Monotributo: Se exonera del pago de la prestación tributaria unificada Monotributo (establecida en los Art. 70 y siguientes de la Ley N° 18.083), y Monotributo Social MIDES (establecida en la Ley N° 18.874), con excepción de los aportes al FONASA en caso de corresponder.

4. IRAE Mínimo: Se exonera del pago de IRAE Mínimo a que hace referencia el artículo 93 del Título 4 del T.O. 1996. Se otorga, a su vez, un crédito fiscal por un importe equivalente a los referidos pagos que hubiera realizado de no mediar dicha exoneración. (*)

5. Anticipos de Impuesto al Patrimonio: Se exonera de los pagos a cuenta de Impuesto al Patrimonio, quedando eximidos de los pagos a cuenta. Otorgándole a su vez, un crédito fiscal por un importe equivalente a los referidos pagos que hubiera realizado de no mediar dicha dispensa. (*)

(*) El monto del referido crédito fiscal correspondiente a los meses que se encuentren comprendidos en el ejercicio económico por el cual se liquida el citado impuesto, se imputará al saldo del mismo. En caso de surgir un excedente por la aplicación de dicho crédito, el mismo no dará derecho a devolución.



tus **SNACKS**
DEL VERANO





Finalizó el ciclo de capacitaciones gratuitas



Con gran éxito y destacada participación culminaron las capacitaciones gratuitas planificadas para que la masa social aprovechara las vacaciones de verano.

El pasado mes de enero pusimos a disposición de la masa social 8 talleres presenciales completamente gratuitos.

- La abogacía preventiva
- Buenas prácticas en comercios minoristas de la alimentación.
- Contabilidad preventiva
- Gestión comercial minorista.
- Introducción al marketing digital.
- Protección de incendios en cocinas.
- Variables claves del negocio.
- Whatsapp bussines.



STAR+

MÁS DE LO QUE TE GUSTA

STAR+ LLEGÓ A ANTEL

Con tu Plan **MÓVIL**
ENTRETENIMIENTO

220 GIGAS | **\$2.390** POR MES

antel estamos
para conectarte

Condiciones en antel.com.uy



Los talleres fueron altamente valorados por los participantes, los que nos lo hicieron saber a través de los agradecimientos y comentarios que realizaron. Por lo que el personal de la Unidad de Desarrollo Empresarial y Cambadu está muy conforme por el esfuerzo realizado y los resultados obtenidos.

Tal es así que la experiencia se volverá a repetir nuevamente en el presente año, el ciclo de capacitaciones presenciales gratuitas se repetirá en la tercera y cuarta semana del mes de julio. Y no solo se repetirán los 8 talleres realizados, la idea es que se incorporen otros para ofrecer una gama más amplia de áreas de conocimiento; útiles para la gestión empresarial minorista.

Somos conscientes que es muy difícil hacer y dedicar tiempo a la incorporación y actualización de conocimientos; ya sea que los cursos se ofrezcan de forma presencial o a distancia, es muy complejo dejar el negocio unas horas, es difícil dejar la caja en manos confiables.

Por eso valoramos mucho a los socios que hacen el esfuerzo de concurrir a los cursos para aprovechar la oportunidad que se les ofrece.

Es que dentro de los innumerables deberes y roles que tiene Cambadu, apoyar la profesionalización de la gestión de su masa social, es una responsabilidad auto impuesta desde hace décadas, y lo continuará siendo en el futuro porque es un compromiso irrenunciable. Y no importa si en las actividades participan 50, 25 u 5 socios, si solo un socio adquiere herramientas y recursos para gestionar su negocio mejor, habremos cumplido con la responsabilidad que nos compete.

Por otra parte, queremos comunicar que también estamos trabajando en un ciclo de capacitaciones gratuitas a distancia, para satisfacer la demanda de quienes nos solicitaron capacitarse bajo esa modalidad.

Esperamos tener novedades en breve.

UNA MEJOR ELECCIÓN PARA TU PELO Y EL PLANETA

NUEVO SEDAL COLECCIÓN NATURAL
JENGIBRE & RICINO



**92% INGREDIENTES DE
ORIGEN NATURAL**



FORMATOS DISPONIBLES: SHAMPOO Y ACONDICIONADOR 190 ML Y 650 ML, CREMA DE PEINAR 300 ML

*92% DE NUESTRA FÓRMULA, INCLUYENDO EL AGUA, ESTÁ COMPUESTA POR INGREDIENTES DE ORIGEN NATURAL.



Barista de raza



Gustavo Fernández está al frente de Bar Venecia desde hace un par de décadas, pero su recorrido detrás del mostrador comienza en los años 80 junto a su padre, en el bar El Mago.

Para conocer su historia de vida, una tranquila mañana veraniega de Montevideo nos fuimos hasta la esquina de Mercedes y Gaboto para conversar con Gustavo, antes que los parroquianos comenzaran su rutina de diario, charla y café.

Nos cuenta qué como muchos del sector, es hijo de emigrante gallego, su padre José, vino solo desde La Coruña en el año 52 y comenzó a trabajar como empleado en la Ciudad Vieja. “Empezó trabajando en la antigua Confitería Del Puerto, que en aquellos tiempos era bastante conocida, después en El Globo también como empleado, hasta que con sus ahorros se independizó y compró un almacén en Aires Puros”, recuerda.

“Después del almacén se asocia con otro gallego y compran un bar y pizzería frente al Mercado del Puerto, en Piedras y Pérez Castellanos, que se llamaba El Mago. Allí estuvo más de 30 años, hasta 1987 que nos vinimos para acá”.

“Se empezaron a dar muchos cambios, y lamentablemente para mal”

En la Ciudad Vieja fue donde Gustavo dio sus primeros pasos atrás del mostrador, en tiempos donde la zona portuaria montevideana concentraba oficinas públicas, empresas privadas, bancos y un gran movimiento comercial. “Ese bar trabajaba desde las 5 de la mañana con los primeros turnos de la estiva que entraba a las 6 y hacían la previa con el desayuno y tomar algo. No existían los contenedores, era todo trabajo manual y de fuerza. Había movimiento constante hasta las 22, más o menos”.

Recuerda que el edificio donde estaba instalado el bar pertenecía a los Manzanares, tenía dos locales a la calle, el del bar y una tienda, pero el resto era alquilado por habitaciones, tipo inquilinato. “A fines de los 80 ponen a la venta la propiedad y mi padre se interesó por comprarla, con la idea de arreglar el local de la tienda y alquilarlo, pedir un préstamo y arreglar el resto del edificio que estaba muy mal y transformarlo en edificio de oficinas para despachantes y empresas.



Era muy buena la idea y luego de negociar la compra, horas antes de firmar aparecieron unos arquitectos que pusieron más plata y se terminó el negocio”.

Los nuevos compradores tenían otro proyecto para remodelar el edificio y en sus planes no estaba la posibilidad de un bar. “Por ese motivo nos fuimos de allí, entonces mi padre compró acá en el 87, ahora sí con la propiedad, para no volver a tener problemas de ese tipo”.

En esos tiempos la Ciudad Vieja había comenzado un proceso de cambios. “Se empezaron a dar muchos cambios, y lamentablemente para mal. La estiva se había desmembrado totalmente, y era base del trabajo en el local. Cambiaron la terminal de buses, tarifaron el estacionamiento en la calle Colón y el movimiento que las tienda generaba desapareció porque los mayoristas se mudaron. Empezaron a aparecer problemas de inseguridad y la gente se fue alejando y con ellos el movimiento comercial, el negocio empezó a caer”.

Eran tiempos donde los trabajadores de la zona generaban un importante movimiento desde el horario de los desayunos, almuerzos, meriendas y las copas al finalizar la jornada. “En ese tiempo la Ciudad Vieja era un diferencial, entre bancos, empresas, despachantes, el puerto había actividad asegurada todo el día. Había tres bares por cuadra y trabajábamos todos. El clásico de un bar en cada esquina y a mitad de cuadra otro. Era otra la cultura del café y del bar. La zona cambió, de la misma forma que cambió la sociedad en su conjunto”, afirma Gustavo.

La mudanza de Ciudad Vieja a Cordón significó un nuevo comienzo, en un nuevo lugar que también tenía su propio movimiento y un importante público cautivo. “Cuando empezamos aquí estábamos mi padre y yo, un



TU HOGAR Y TU FAMILIA PROTEGIDOS

CON LA LÍNEA MÁS COMPLETA DE
INSECTICIDAS

Sapolio®

Cuida tu hogar
y tu economía



cocinero y dos mozos de calle que andaban a full todo el día. Ofrecíamos desayunos, almuerzos, meriendas y después teníamos el “after” que antes se llamaba diferente, pero era lo mismo”.

“El after office era una cosa normal, hoy la gente sale de trabajar y se va para la casa”

El barrio en ese tiempo contaba con los cines y teatros, además de las empresas que estaban instaladas en las inmediaciones y que contaban con cientos de personas trabajando. “Esta era como una micro zona de influencia porque estaba la Caja de Jubilaciones donde, mes a mes, se movían miles de personas, no solo en la fecha de cobro. Ahora no viene nadie, todo el mundo cobra en las redes de cobranza o directo en el banco”.

El movimiento que generaba el BPS era muy importante, al punto que recuerda como anécdota un estudio que contrató en esos tiempos el dueño de una importante carnicería de la zona, que constató que la cuadra de mayor movimiento comercial de la ciudad era la de Fernández Crespo entre Mercedes y Uruguay.



Además del movimiento generado como influencia del BPS, en la zona había instaladas algunas empresas con importante número de empleados. “A mitad de cuadra sobre Mercedes estaba el laboratorio Rommers con más de 100 empleados, en Gaboto estaba la impresora Rex que trabajaba en tres turnos, y en Uruguay estaba El Ocaso que también tenía muchos empleados. Abríamos a las 7 de la mañana hasta la media noche y trabajábamos muy bien”.

Sin duda fueron otros tiempos, los hábitos cambiaron y lo que fueron costumbres normales, por diferentes motivos se fueron dejando de lado. “El after office era una cosa normal, hoy la gente sale de trabajar y se va enseguida para la casa. La inseguridad también influyó mucho en que la gente se quiera ir rápido, porque el ambiente que se genera en la zona después de las 6 de la tarde es muy malo”, sentencia Gustavo al referirse al tema seguridad y recordar al menos un robo a mano armada, el que vio pasar su vida entera en un segundo.

Consultado sobre los cambios en los hábitos de consumo, destaca que algunos productos se consumieron desde siempre, pero en otra modalidad. “El Fernet, que ahora se puso de moda, se tomó toda la vida, pero de forma diferente, se tomaba una copita como digestivo, cuando la gente estaba mal de estómago. Hoy la costumbre es tomarlo mezclado porque es la forma de vender más litros”.



Al referirse a la cerveza recuerda que antes era un producto de consumo exclusivo en verano, incluso destaca que la Compañía Salus, fabricante de cerveza Patricia tomaba los pedidos en julio o agosto para la zafra. “Tenían una producción determinada, cuidaban la calidad y el estacionamiento del producto. Tomaban los pedidos en invierno, lo empezabas a pagar y ellos a medida que producían iban entregando y así te hacías el stock para el verano”.

Asegura que hay productos para cada segmento de acuerdo al poder adquisitivo y la franja etaria. “Con los años hemos pasado por diferentes corrientes, cuando empecé en Ciudad Vieja se tomaba muy poco whisky, quienes lo consumían era algún empleado de Banco, despachante o empleado de Aduana. El fuerte era Espinillar, Caña, Grappa y Amarga. Ahora cambió y el fuerte del consumo es el whisky, a pesar de que siguen algunos consumidores de las otras bebidas”.

Afirma que el poco whisky que se vendía era nacional, dado que la diferencia con el importado era muy grande y la oferta era muy reducida. Hoy esa gran diferencia no es tal y generó un aumento en el consumo de importado.

“Las maquinitas hoy son una ayuda bastante importante”

Destaca también que la distribución y proveeduría también ha cambiado mucho. “Ya no hay distribuidores exclusivos de bebidas y la diferencia de precios entre una oferta y otra es realmente muy importante. La realidad es que se puede comprar en un mayorista a mejor precio que un distribuidor de una marca. Ha cambiado mucho el sistema y esta llevando de alguna manera a que el minorista se haga cargo, nuevamente, de su abastecimiento para conseguir mejor precio, en tiempo donde los márgenes se achicaron y la rentabilidad achicado”.

Recuerda que con los cambios de hábitos de consumo y la migración de las empresas hacia otros barrios, fue dejando la oferta de comida, eliminando los mozos de calle y tener una operativa sin personal a cargo, y mantenerse durante todo el horario al frente del comercio.

A medida que transcurre la charla de café, lentamente se empiezan a aproximar los

parroquianos con su rutina mañanera de lectura del diario, charlas de actualidad, café y alguno que se anima a algo más espirituoso a media mañana.

Sobre una pared, al fondo del local aparece una línea de maquinitas tragamonedas que se mantiene en silencio, pero que motivan la pregunta sobre su existencia. “Las maquinitas hoy son una ayuda bastante importante. Cuando empezamos era como una distracción, pero se fue transformando en un rubro que ayuda a la caja diaria. A pesar de que hay por todos lados, tenemos clientes de maquinitas que no consumen nada más, solo vienen a jugar. Para nosotros es un complemento”.

Las maquinitas siguen en silencio, pero el ambiente sonoro interno y externo empieza a mostrar que la mañana avanza, y con el café ya consumido y la charla grabada, nos despedimos de Gustavo y los clientes del Venecia, hasta un nuevo encuentro.

La chica del cumpleaños

Es un típico bar de barrio que se ha transformado en un lugar de encuentro masculino por excelencia. Pero al consultar por la visita de mujeres, Gustavo afirma que también frecuentan, pero con mucho menos asiduidad, pero hace una pausa para compartir una anécdota.

“Hace poco vino una chica, que iba a cumplir 25 años, y me dice que quiere festejar su cumpleaños acá e invitar a sus amigos.

Quedé algo desconcertado, pero me cuenta que pasa todos los días por aquí y que le encantan este tipo de boliches y quería hacer su cumpleaños. Traté de disuadirla, pero insistía, al final no llegamos a un acuerdo, porque me parecía que no era el lugar adecuado, a pesar de que era su gusto.”

Seguramente la potencial cliente del festejo, celebró sus 25 años en algún otro, de los pocos, bares de esquina montevideanos que van quedando, y que resisten las modas y los cambios de hábitos para transformarse en clásicos vintage, que esperemos sigan perdurando para mantener las tradiciones, con el agregado de la modernidad necesaria que reclaman estos tiempos.



Lanzamiento

Nuevo Befree Deslactosado



Atenta a las nuevas tendencias de consumo y con el objetivo de llegar a la creciente población que tiene intolerancia a la lactosa, Claldy lanzó su nuevo yogur Befree Deslactosado en frasco.

Ahora a la amplia línea de yogures batidos descremados y sin azúcar, se le suman dos nuevas presentaciones sabor durazno y frutilla deslactosado.

Estas nuevas presentaciones están pensadas y recomendadas para consumidores que tienen intolerancia a la lactosa ó que simplemente no consumen lácteos en su alimentación.

NUEVO

AXE

EPIC FRESH

FRAGANCIA FRESCA

QUE DURA MÁS TIEMPO





Es un yogur ideal para quienes buscan llevar una alimentación más saludable ya que cuenta con la aprobación de ACELU (Asociación Celíaca del Uruguay) y con el respaldo de ADU (Asociación de Diabéticos del Uruguay), haciéndolos aptos para personas celíacas y diabéticas.

Las tendencias de salud y bienestar han impulsado a muchos consumidores a incluir en su dieta lácteos deslactosados como una opción más saludable.

Este segmento de gran crecimiento en nuestro país y en Latinoamérica, impulsa el desarrollo de nuevos productos sobre todo en las líneas de yogures.

El diseño de las nuevas presentaciones mantiene la estética y paleta de colores de la línea Befree, pero incluye de forma destacada el color violeta, tendencia internacional

de los productos deslactosados.

Estos nuevos productos se incorporan a la gran familia que la empresa láctea ofrece, y que llegan al comercio a través de una gran red de distribuidores en todo el país, para llegar cada día a la mesa de las familias uruguayas.

La tradicional línea de yogures Claldy en frasco ha modificado el diseño de sus etiquetas, incorporando una ventana que dice "Aquí guardo" como forma de motivar a los consumidores a reutilizar los envases y escribir allí los productos que guarden en los frascos.

Calidad de excelencia e innovación en sus productos son pilares sobre los cuales Claldy afirma su crecimiento, sustentado en una larga trayectoria con más de 55 años de vida comercial.



Sweetlife



adu

Ahora toda nuestra línea de endulzantes Sweetlife (Sucralosa y Stevia) contará con la recomendación de la Asociación de Diabéticos del Uruguay

Más dulce, sin calorías y recomendado por ADU

Producto recomendado por:

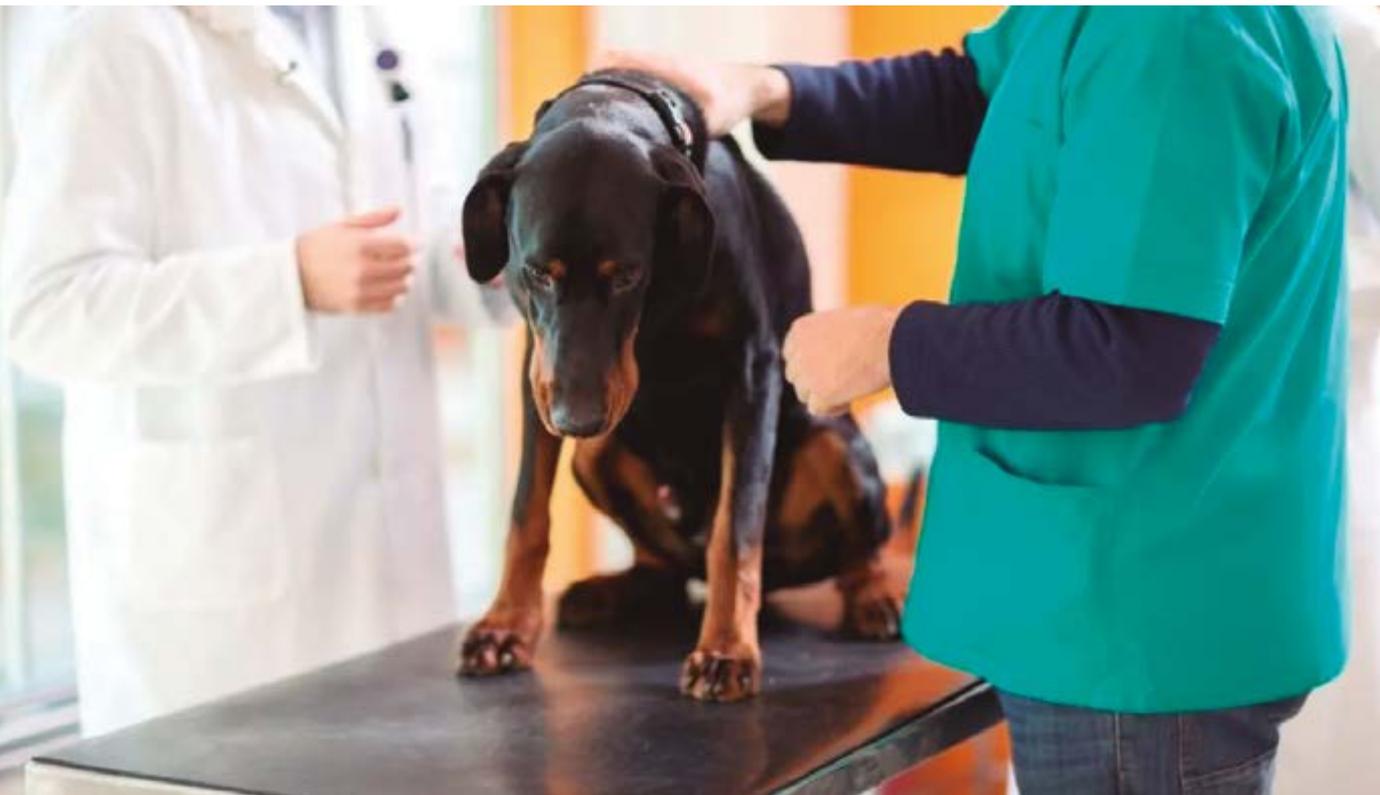
adu

Asociación de Diabéticos del Uruguay
Montevideo - Uruguay



PACK AHORRO





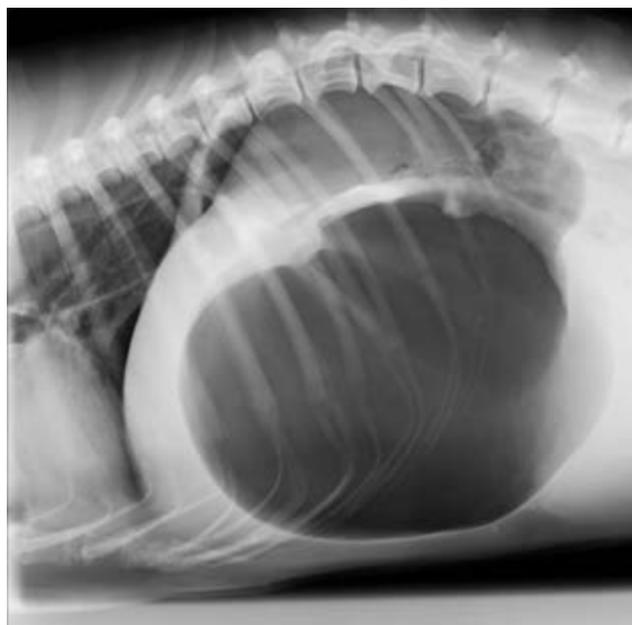
Torsión gástrica en los perros

Se trata de una patología grave y muy común en razas de perros grandes como el pastor alemán, san bernardo, gran danés y otros.

Es un cuadro muy agudo en el que el estómago se gira alrededor de su propio eje, normalmente una vuelta y media. Ello comprime la boca superior e inferior del estómago, impidiendo el paso de alimentos, gases y líquidos.

Como consecuencia de la torsión gástrica el contenido del estómago se fermenta, ocasionando una notable hinchazón en el perro. También pueden aplastarse vasos sanguíneos, reduciendo tanto el riego local del estómago como de toda la parte delantera del cuerpo.

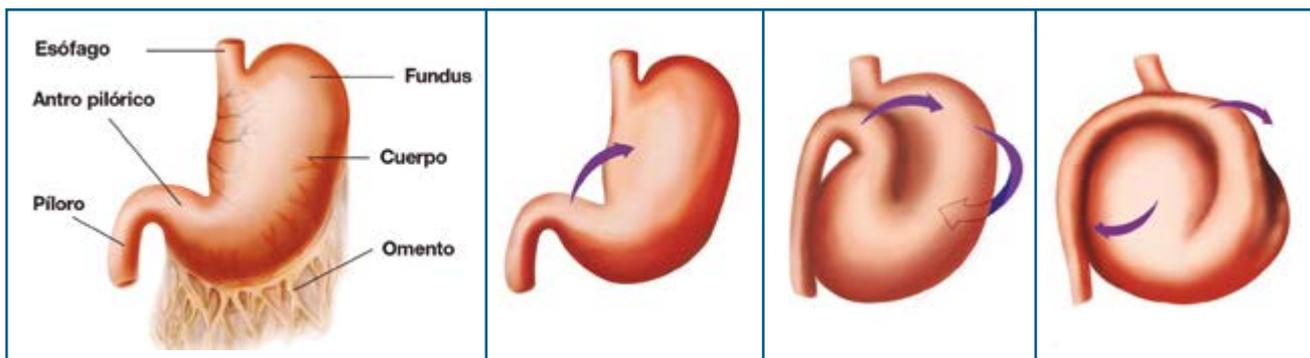
Los síntomas más habituales son la inflamación del abdomen y los intentos fallidos del animal por vomitar. Podemos detectar si el



Cañuelas



CON LA CALIDAD DE SIEMPRE



perro tiene dolor abdominal porque le cuesta tenderse, mira en forma recurrente su vientre, tiene signos de ansiedad y resopla con la lengua afuera. Estos síntomas se desarrollan en forma muy rápida y generan un drástico deterioro del estado general.

Como factores de riesgo podemos considerar la ingesta apresurada de una gran cantidad de comida y bebida.

Ante estos síntomas es vital consultar en forma urgente con el veterinario, el que luego de la observación, indicará por lo general una radiografía.

Luego de estabilizar al perro con la administración intravenosa de líquido y analgésicos, se deberá realizar la cirugía para aliviar la presión en el estómago y los vasos sanguíneos.



Es una patología que se puede prevenir. En caso de que nuestro perro coma demasiado rápido, intentar darle la comida en un plato "come lento". Estos platos tienen pequeñas divisiones que evitan que los perros coman demasiado rápido, favoreciendo una alimentación más saludable y previniendo problemas digestivos.

Otro factor de prevención es controlar la ingesta de agua, no darle mucha cantidad de agua en los paseos y evitar que haga ejercicios después de comer.

Con estas recomendaciones buscamos evitar esta compleja patología que puede generar daños y lesiones muy graves, e incluso la muerte de nuestro perro.



Lucía Sanguinetti

Adiestradora profesional canina
Columnista en "Día a día" de VTV
Responsable de contenidos de IUPI.PET



Carmelo, ciudad bicentenaria

Ubicada en el departamento de Colonia, esta hermosa ciudad que está cumpliendo 207 años, ofrece al visitante sus bellezas naturales y construcciones cargadas de historia, que la convierten en un lugar ideal para el descanso.

Ubicada a 250 kilómetros de Montevideo es fruto de una gran mezcla de culturas y atractivos, desde caminatas observando sus riquezas arquitectónicas, hasta la visita a lugares claves de esta ciudad fundada el 12 de febrero de 1816 por José Gervasio Artigas.

Los orígenes del poblado se remontan al año 1758 y se ubicaba alrededor del arroyo Las Viboras, una zona bastante inhóspita, por lo que sus habitantes proceden a mudarse a la vera del arroyo Las Vacas, un curso de aguas mansas y con altas barrancas.

Actualmente cuenta entre sus atractivos un hermoso puerto de yates y una oferta hotelera para todas las economías, con sitios de lujo y variedad de servicios como el Carmelo Resort & Spa inaugurado en 1999 y que dio inicio a una corriente turística de alto nivel y posicionándose como referente regional.

También ofrece otras opciones de alojamiento, como el hotel boutique Narbona, que incluye además bodega y tienda gourmet o la posada Campotinto que ofrece habitaciones entre viñedos.

Entre los paseos imperdibles se encuentra el puente giratorio sobre el arroyo de las Vacas, que es la postal representativa de la ciudad. El

puente fue inaugurado el 1º de mayo de 1912 y se encuentra recuperado y acondicionado para mostrar todo el esplendor de una obra de ingeniería de principios del siglo XX, que hasta el día de hoy es movido a tracción humana.

En el centro se encuentra la Plaza Independencia donde se ubica la iglesia Nuestra Señora del Carmen, patrona de la ciudad, y eje del movimiento comercial y gastronómico.

La ciudad cuenta con su propia ruta del vino, por su variedad de bodegas las que reciben visitantes durante todo el año, con recorridos por los viñedos, degustaciones y visitas guiadas. Entre ellas podemos mencionar Almacén de la Capilla, Bodega Irurtia y Bodega Campotinto.





En sus orígenes fue conocida como Estancia del Río de las Vacas o Estancia de Belén.

Otra de las reliquias coloniales de la ciudad, también declarada Patrimonio Histórico Nacional, es la estancia Narbona, también construida en el siglo XVIII, y que ofrece un fascinante paseo que combina historia y naturaleza.

La Capilla de Narbona es el sepulcro del fundador de la estancia. Allí se conserva una imagen de la Virgen de la Candelaria de aquella época. Sobre el piso se encuentra



La Calera de las Huérfanas es otro de los atractivos turísticos e históricos de Carmelo. Fue declarada Monumento Histórico Nacional, e incluye la antigua capilla, restos de construcciones, horno de cal, sala de interpretación y un sendero nativo.

Fue construida en 1741 por la Compañía de Jesús como estancia productiva para abastecer a las misiones, residencias y colegios.





una tapa de madera que lleva a túneles subterráneos que llegan hasta el arroyo y que fueron construidos como medio de escape de los ataques en la época colonial.

El tercer piso cuenta con un mirador que permite ver el entorno de los arroyos Sauce, Viboras y Polanco, así como el tramado de islas fluviales de abundante flora y fauna nativa.

La naturaleza y la tranquilidad que brinda la zona, sumado a las comodidades que ofrece y los sitios históricos para recorrer, hacen de Carmelo un lugar ideal para visitar y disfrutar de su serena convivencia.



SANTA TERESA

CON SANTA TERESA
VINO LO MEJOR!



PROHIBIDA LA VENTA A MENORES DE 18 AÑOS. LOS INVITAMOS A BEBER CON MODERACIÓN



Vacaciones en el Este, pero sin poder ingresar al agua

La falta de lluvia tiene una consecuencia negativa para quienes hacen turismo, específicamente para quienes disfrutan de la playa, las molestas agua vivas. Estos visitantes otra vez complican el ingreso al mar por parte de los turistas; y ya van varios veranos.

No fallan, la falta de precipitaciones hace que una vez más desemboque muy poca agua dulce en la costa del nuestro país, por lo que en el entorno de la primera semana de enero inevitablemente comienzan a arribar las medusas. Y esto complica todo, sobre todo para quienes no tienen piscina en su casa o edificio.



Y no hay zona o playa que se salve, según jerarcas de Medio Ambiente, desde Montevideo a Rocha la situación es similar porque están dadas las condiciones: calor y alta salinidad. La salinidad está garantizada por la falta de agua dulce, y el calor por corrientes cálidas que vienen de Brasil; es el combo perfecto.

De esta forma vemos situaciones que son insólitas, playas repletas de gente, pero casi todos en la arena, porque el ingreso al agua está prohibido por el miedo a ser picados.



CONACREM CON TODO



CUANDO SALÍS, SIEMPRE



OFF!® Family Aerosol

¡La protección más completa contra los mosquitos! El repelente de aplicación rápida que te mantiene protegido durante 6 horas mientras disfrutas de tus momentos familiares.



ACTIVO: DEET 15%

TAMAÑO: 170cm³
290cm³

HS DE PROTECCIÓN: Hasta 6 horas

OFF!® Family Spray

Protección eficaz contra mosquitos y otros insectos en una práctica botella de spray. Gracias a su sistema de válvulas de 360°, se puede aplicar en cualquier dirección sin derramar. Su fórmula contiene fragancia suave.



ACTIVO: DEET 7%

TAMAÑO: 177ml

HS DE PROTECCIÓN: Hasta 3 horas

OFF!® Family Crema

Ofrece una protección eficaz contra los mosquitos. Su fórmula contiene aloe vera y glicerina.



ACTIVO: DEET 7,5%

TAMAÑO: 60g y 196g

HS DE PROTECCIÓN: Hasta 4 horas

OFF!® Extra Duración Aerosol

Sin la molestia constante de los mosquitos, las excursiones al aire libre se vuelven más divertidas. Su fórmula ofrece la mayor concentración del ingrediente activo para una protección duradera.



ACTIVO: DEET 25%

TAMAÑO: 170cm³
290cm³

HS DE PROTECCIÓN: Hasta 12 horas

OFF!® Extra Duración Crema

Protección eficaz contra los mosquitos en un práctico frasco de fácil aplicación. Su fórmula contiene la mayor concentración de ingredientes prolongada al aire libre.



ACTIVO: DEET 25%

TAMAÑO: 100g

HS DE PROTECCIÓN: Hasta 10 horas

OFF!® Protección Invisible Aerosol

EL NUEVO OFF! PROTECCIÓN INVISIBLE con icaridina, protege de los mosquitos hasta por 9 horas, sin dejar una sensación grasosa en la piel. Recomendado a partir de los 2 años.



ACTIVO: Icaridina

TAMAÑO: 98,7ml

HS DE PROTECCIÓN: Hasta 9 horas



OFF!® Kids

KIDS CREMA
Especialmente formulada para niños mayores de 2 años. Tiene una fragancia agradable y la eficacia habitual.



ACTIVO: DEET 7,5%

TAMAÑO: 100g

HS DE PROTECCIÓN: Hasta 4 horas