

# ih La industria de la hospitalidad

2017 - Nº 70

Calle 6 Nro 554 - (B1900LX) La Plata. Tel/Fax 0221-4259936



Órgano de la Asociación Empresaria Hotelera Gastronómica Pastelera de la Ciudad de La Plata y su Zona de Influencia



## AEHG

VI Edición de la Fiesta Nacional del Pan Dulce Artesanal Argentino

## Instituto

Cierre del Ciclo Lectivo 2017

## Zona de Influencia

Cursos de Capacitación



# INSCRIPCIONES

## 2018

TÉCNICO SUPERIOR

EN TURISMO



TÉCNICO SUPERIOR

EN GUÍA DE TURISMO



TÉCNICO SUPERIOR

EN SERVICIOS GASTRONÓMICOS



TÉCNICO SUPERIOR

EN HOTELERÍA



PASTELERO

PROFESIONAL



**MATRÍCULA 100%  
BONIFICADA  
INSCRIBIENDOTE  
ANTES DE NOVIEMBRE**



Instituto Superior  
de Hotelería Gastronomía Pastelería y Turismo  
"Ángel Salvadori"

RES. OFICIAL DIPREGEP N° 6266



En nombre de la Comisión Directiva me complace saludarlos una vez más.

Estamos a días de terminar este 2017. Sabemos que el sector ha transitado etapas de dificultades, pero no obstante notamos que la actividad ha tenido un indicio de repunte, situación que nos motiva a trabajar aún más denodadamente.

Durante este año, junto a FEHGRA, hemos brindado cursos de capacitación en diferentes localidades de nuestra zona de Influencia. Estuvimos, junto a distintos profesionales en los distritos de Ayacucho, Chascomús, General Rodríguez, Chacabuco, 25 de Mayo, General Belgrano, Lincoln, Roque Pérez y Lezama.

Asimismo, seguimos impulsando las diversas Fiestas tradicionales de ciudades de la Provincia de Buenos Aires, que pertenecen a nuestra región. Participamos en la 2da Fiesta Provincial de la Galleta de Campo, que se realizó en tres localidades: San Andrés de Giles, Mercedes y Brandsen. Asistimos a la Fiesta del Caballo en la localidad de Bragado. Acompañamos la Fiesta del Salame Quintero en Mercedes. También asistimos al Taller de patrimonio turístico en Chivilcoy.

Por otro lado, continuamos trabajando con diversos municipios de la Zona de Influencia para avanzar en la colocación de señaléticas que permitan al turista conocer la ciudad que visita, también sus lugares de alojamiento y de gastronomía.

Además, seguimos fomentando la capacitación de los jóvenes profesionales que se forman en nuestro Instituto Superior Ángel Salvadori con charlas, seminarios y clases alternativas. Dictamos el curso lenguaje de señas, para profesionales de turismo. También compartimos con profesionales del rubro de la gastronomía, curso sobre el cultivo del alcaucil, y acompañamos a los alumnos en los intercambios que realizamos, a través de la Asociación Iberoamericana, en Perú. También nos visitó el Chef Siri y dio un seminario sobre la elaboración de Masa Madre.

Es nuestra convicción seguir trabajando para el crecimiento y el cumplimiento de los objetivos que como Asociación nos hemos puesto.

Apenas un año atrás, los números no eran los que esperábamos. Hoy podemos decir que lentamente, notamos un cambio de rumbo que nos lleva a creer que vamos por el camino correcto para revertir esa situación.

Seguiremos trabajando mancomunadamente, sector público y privado, a través del dialogo, la formación y la capacitación, en pos de lograr el crecimiento de la actividad hotelera, gastronómica y pastelera.

Muy Feliz Navidad y por un próspero año 2018 para todos!

*Claudio N. Aguilar*  
Presidente



# Sumario



Institucional

- 4 - Día Mundial del Turismo
- 5 - 112° Aniversario de la AHRCC
- 6 - Reunión de Comisión Directiva
- 7 - Fortalecimiento del sector: Dolores
- 8 - Fiesta de la Galleta de Campo
- 11 - Festival Somos Cerveceros
- 12 - 11° Fiesta Nacional del Alcaucil
- 13 - Fiestas populares en Ayacucho
- 14 - Desembarco de los Inmigrantes en Berisso
- 15 - Fiesta del Salame Quintero
- 16 - Presentación del Bus Turístico Platense
- 17 - Fiesta Nacional del Caballo en Bragado
- 18 - FIT
- 20 - El Senado Provincial celebró el Día Mundial del Turismo  
Promover el intercambio cultural
- 21 - Cierre del Ciclo Lectivo del Instituto
- 22 - Acción solidaria Pan Dulce Comunitario



Fehgra

- 23 - Foro de Actualización Laboral en Catamarca  
XIV Coloquio Tributario Hotelero Gastronómico en Bariloche
- 24 - Reunión de la Región Pcia. Buenos Aires en Tandil  
217° Reunión de Consejo Directivo de FEHGRA



Iberoamericana

- 26 - Intercambio estudiantil entre Perú y Argentina  
Clase de Cocina Peruana



**Socios** 60 - Servicios al socio



**Cámaras** 63 - Actividades de las cámaras

- 28 - Propuesta educativa 2018
- 30 - Proximidad Indonesia  
Usal y el East Miami Hotel
- 31 - Alumnos visitan la Feria Masticar  
Italpast: Entrevista a Pedro Picciau
- 32 - Salidas educativas
- 36 - Ciclo de capacitaciones
- 39 - Jornada sobre Patrimonio Cultural  
como recurso Turístico
- 40 - "Manos solidarias, corazones voluntarios"



- 48 - Calendario de Fiestas Populares
- 50 - Fiesta Elegida
- 52 - Destinos
- 56 - Estancias



- 42 - Capacitación en la Zona de Influencia
- 46 - Cursos 2018



## Grupo Editorial



- **Responsable Editorial**  
Asociación Empresaria, Hotelera,  
Gastronómica, Pastelera de la Ciudad  
de La Plata y su Zona de Influencia
- **Director**  
Claudio N. Aguilar
- **Producción**  
Mg. Sabrina Simanovsky
- **Diseño**  
Dcv. M. Elena Hecht
- **Redacción Periodística**  
Verónica Sarazola

Registro  
de la propiedad  
intelectual  
Nº 1.605.682

**Impresión:**  
Imprenta 2.0

# Misa por el Día Mundial del Turismo

El martes 27 de septiembre en el marco del Día Mundial del Turismo, se realizó una misa convocada por la AEHG La Plata en la Basílica San Ponciano ubicada en calle 48 e/ 5 y diag. 80.

El Día Mundial del Turismo, que se celebra el 27 de septiembre, se centró en el turismo sostenible como instrumento de desarrollo. En sintonía con el Año Internacional del Turismo Sostenible para el Desarrollo, 2017, el Día estuvo dedicado a explorar la contribución del turismo a los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS).

El Día Mundial del Turismo lleva celebrándose desde 1980 cada 27 de septiembre, el día en que los Estatutos de la Organización Mundial del Turismo (OMT) entraron en vigor. La paz y el diálogo, la energía, la accesibilidad, el patrimonio mundial y el agua en el turismo han sido algunos de los temas abordados en las 37 ediciones anteriores.

Por turismo sostenible, se entiende aquel que tiene en cuenta los efectos presentes y futuros que esta actividad tiene en la economía, la sociedad y el medio ambiente, además de atender las necesidades de los visitantes, el sector, la naturaleza y las comunidades receptoras. Por todo ello, debe usar de manera óptima los recursos naturales, respetar las comunidades que reciben a los visitantes y asegurar que las actividades económicas son viables a largo plazo, y que los beneficios se distribuyen equitativamente entre los diferentes actores.

El turismo es una poderosa herramienta para acabar con la pobreza, proteger el medio ambiente y mejorar la calidad de vida, especialmente en los países en desarrollo. Bien concebido y gestionado, este sector puede contribuir de manera significativa a los tres aspectos del desarrollo sostenible —el económico, el social y

el medioambiental—, está relacionado con otros sectores y puede generar empleo digno y oportunidades comerciales.

Es esencial que todos los actores, incluidas las empresas turísticas, sean conscientes tanto de las oportunidades como de las responsabilidades que conlleva esta actividad y actúen de manera que el impacto en las comunidades sea positivo y garantice la sostenibilidad.

En este marco, el día 27 de septiembre, se realizó una misa convocada por la AEHG La Plata en la Basílica San Ponciano ubicada en calle 48 e/ 5 y diag. 80.

Estuvieron presentes el Presidente de la AEHG La Plata, Sr. Claudio N. Aguilar, el Ex Presidente de la AEHG La Plata Sr. Mario N. Aguilar, el Secretario de la AEHG La Plata Sr. Vicente Morgillo, el Vocal titular 2º Sr. Sergio Camaño, el representante del tribunal de Honor, Sr Julio Novarini, el asesor de la entidad, Dr. Carlos Castro, Sr Presidente de la Cámara Bonaerense de Turismo Sr Marcelo Agular, la Sra. Mónica Rivero, Asesora Legislativa de la Cámara de Diputados de la Provincia de Buenos Aires, Directora del Instituto Superior “Angel Salvadori” Lic Sabrina Simanowsky y alumnos, y demás personal de la Asociación.

La misa, muy emotiva y cálida, se desarrolló con palabras alusivas al trabajo del sector. El sacerdote en su sermón se refirió a la importancia de realizar la actividad al servicio de Dios. También se conmemoró a los socios y directivos fallecidos que trabajaron en la AEHG La Plata en pos de la actividad hotelera y gastronómica.

## Jornadas por el Día Mundial del Turismo

La Asociación Empresaria Hotelera Gastronómica y Pastelera de La Plata y Zona de Influencia y el “Instituto Superior Angel Salvadori” participaron en la Facultad de Ciencias Económicas de la Universidad Nacional de La Plata, de las ponencias que allí se realizaron por el Día Mundial del Turismo.

Como invitados por el Departamento de Turismo, disertaron la Licenciada Marian Labourt relaciones Institucionales de la Fundación The Conservation Land Trust. La profesional expuso sobre la importancia de la creación de Parques Nacionales y del Proyecto Iberá. Puntualmente sobre Reserva ubicada en Corrientes, desarrollando temas como la Reintroducción de especies en peligro de extinción, el Territorio restaurado, su instalación como destino

turístico (hostería, Camping, cabalgatas en el agua, avistaje de aves y caminatas) y el desarrollo de las comunidades.

Por su parte la Licenciada Lorena López, Editora periodística y redactora. Revistas Vida Silvestre y Lonely Planet Traveler y Weekend, expuso sobre la interpretación de la naturaleza, Ecoturismo, Turismo Rural, Agroturismo. También sobre sus experiencias en primera persona como turista, como periodista y redactora.

Para finalizar el encuentro el Ingeniero Alejandro Bonadeo, Director de Turismo de Tandil, expuso sobre la política de gestión de su localidad para atraer turistas, el marco regulatorio, ejes del plan estratégico, Tandil como destino, beneficios y posicionamiento estratégico.



# 112° Aniversario de la AHRCC

La Asociación de Hoteles, Restaurantes, Confiterías y Cafés, celebró su 112° Aniversario con un Coctel en el Palacio San Miguel de Capital Federal.

Concurrió al evento el del Jefe de Gobierno, Horacio Rodríguez Larreta, el titular de UTHGRA Capital, Dante Camaño, directivos, asociados y funcionarios del gobierno nacional y de la ciudad.

Durante el mismo, Camilo Suarez, Presidente de la AHRCC realizó un balance del último año de gestión y expresó que se están viendo señales del gobierno nacional. En tal sentido, destacó la necesidad de una reforma laboral, de esta forma explicó que será un camino largo, pero bregó por una legislación laboral moderna. También recalcó que la entidad apoya fuertemente la reforma impositiva para que avance.

Por otro lado, agradeció la extraordinaria labor que han desarrollado durante el último año las cuatro Cámaras que componen la AHRCC. Suarez manifestó “hay que estar en el día a día de la institución para darse cuenta de la entrega, la dedicación y el sacrificio de los miembros de la cuatro Cámaras gremiales. Por eso quiero agasajarlos para que se sepa todo lo que hacen. Les quiero dedicar un muy fuerte aplauso a los presidentes Marcelo Giovannoni, de la Cámara de Hoteles, Verónica Sánchez, de la Cámara de Restaurantes, Javier Alonso, de la Cámara de Confiterías, y Daniel Prieto, de la Cámara de Cafés y Bares, y a todos los directivos que los acompañan”

Durante la celebración se entregó una plaqueta de reconocimiento por su trayectoria al periodista Rafael “Tito” Vaccaro, jefe de prensa de la entidad.

Por su parte, la Asociación Empresaria Hotelero Gastronómica a traves de su Presidente, Sr. Claudio N. Aguilar, le obsequió a la AHRCC, una placa conmemorativa a la fecha del festejo.

## Un poco de Historia

El 22 de febrero de 1941, el Poder Ejecutivo dictó el decreto número 85.322, creando la Comisión Nacional de Turismo (como dependencia oficial del Ministerio de Agricultura) y estableciendo la constitución de un Comité Consultivo Honorario, que contaría con representantes de las diversas actividades interesadas en el desarrollo del turismo y, entre ellas, se incluía a la industria hotelera. Cumpliendo con esta disposición, se cursó a la Asociación de Hoteles, Restaurantes, Confiterías y Cafés de Buenos Aires y a todas las entidades afines del país, una nota, por la que se requería la designación de una persona de la actividad, que pudiera asumir la representación indicada. Debido al carácter que revestiría el miembro designado, surgió de inmediato el pensa-



Presidente de la AHRCC Sr. Camilo Suárez, el Presidente de la AEHG La Plata Sr. Claudio N. Aguilar y el Secretario de la AHRCC Sr. Ariel Amoroso

miento de un mutuo acuerdo entre todas las asociaciones afines para la elección del candidato, promoviéndose así interesantes gestiones que señalaron la existencia de un fuerte sentimiento de solidaridad gremial en todo el país que, indudablemente, habría de culminar, meses más tarde, en la formación de la respectiva federación, para el fraternal estudio y resolución de los diversos y complejos problemas que afectaban a la industria.

La Asociación de Capital Federal decidió tomar la iniciativa y el 6 de agosto de 1941, hizo llegar a todas las entidades similares del país una circular.

Un mes después de haber sido enviada esta circular, se recibieron adhesiones y nombramientos de delegados de las siguientes asociaciones: Unión Industria Hotelera de Córdoba (Sr. Alberto Agosti); Asociación de Hoteles, Restaurantes, Confiterías y Cafés, de Paraná (Sr. Antonio Bouzada); Asociación Propietarios de Hoteles, de Necochea (Sr. Primo Martínez); Asociación de Hoteles de Mar del Plata (Sr. Luis Nogaró); Asociación Propietarios de Confiterías, Bares, Hoteles, Restaurantes y Anexos, de la Plata (Sr. Félix Albini); Asociación de Hoteles, Restaurantes, Confiterías, Bares y Anexos, de Luján (Sr. Venerando Rodríguez), y Asociación Empresaria Hotelera de Mendoza.

Así fue como las Asociaciones de Capital Federal, Córdoba, Paraná, Necochea, Mar del Plata, La Plata, Mendoza, entre otras, se reunieron en agosto de 1941 para conformar un organismo central con la representación de todas las entidades del país.

# Brandsen - Finca María Cristina

## Reunión de Comisión Directiva y autoridades Locales

A fines de septiembre, se realizó en la Finca María Cristina de Brandsen, un nuevo encuentro de la Comisión Directiva de la Asociación Empresaria Hotelera Gastronómica Pastelera de La Plata y Zona de Influencia, los empresarios fueron recibidos por Juan Araujo Gerente de la Finca

Participaron del encuentro, El Presidente de La Entidad Sr Claudio N. Aguilar, el Sr Vicepresidente Sr Mario N. Aguilar, el Secretario Sr Vicente Morgillo, también se encontraba presente el Sr Sergio Camarón, Dr Matías Barone, el Dr. Carlos Castro entre otros directivos. También estaba presente el Director de Turismo del Municipio Sr Mario Basualdo

Los asistentes dialogaron sobre diversos temas referidos a la actividad, pero principalmente de un proyecto que presentó el establecimiento hotelero Finca María Cristina, al Intendente de la municipalidad de Brandsen.

La propuesta se basa en el trabajo en conjunto en pos de propender al desarrollo local integrando cadenas de valor a través del ente municipal de intensa labor en la materia.

De esta forma, se integra la actividad pública y privada, los prestadores y proveedores de servicios locales para conocimiento mutuo y exploración de posibilidades como así también un programa colaborativo y asociativo para un proyecto huerta granja, como así también la participación en la feria más importante de turismo que es la FIT, la feria internacional de turismo.

Otra de las ideas del proyecto, es el cruce de calendarios y de folletería integradora del municipio con los actores privados, como así también la realización de las capacitaciones en artes y oficios.



Juan José Araujo, Gerente de Finca María Cristina, especifico los siguientes puntos del proyecto:

- Premio al mejor promedio escolar: establecer un premio al mejor promedio de todas las escuelas rurales de educación primaria y otro de educación secundaria, para otorgarles un voucher para utilizar las instalaciones de la Finca, como reconocimiento a su esfuerzo.
- Proyecto encuentro con proveedores/prestadores de servicios locales para conocimiento mutuo y exploración de posibilidades. Sabiendo que el motor del desarrollo local perdurable es la integración local, a través de una cadena de valor, se propone una jornada de encuentro a instancias de los departamentos de Turismo y Produccion locales.
- Proyecto programa colaborativo/asociativo local, para evaluar la viabilidad de generar un proyecto de huerta/granja en finca. Analizar desde el plano económico, legal y productivo, la posibilidad de una cesion de espacio y/o instalaciones para que una familia haga usufructo de la tierra.
- Proyecto de participacion en la FIT: de ser posible acompañar al Municipio con

presencia o folletería a fin de difundir el turismo de la localidad.

- Proyecto cruce de Calendarios: como sucede en otras localidades, intercambiar información para poder dar difusión de la oferta, y actividades turísticas locales.
- Proyecto de realización conjunta de cursos y capacitaciones laborales. Se propone articular programas de capacitación en artes y oficios para los cuales se puedan utilizar las instalaciones de la Finca, para la realización de prácticas, y eventualmente generar una base de datos para la cobertura de vacantes, a través de un programa en conjunto con el Municipio.

El Presidente de la AEHG La Plata y Zona de Influencia felicitó a los autores de la iniciativa y destacó "sería importante que todos los municipios de la provincia de Buenos Aires puedan trabajar mancomunadamente con la actividad privada"

Durante el encuentro se acordó, que desde la Escuela Superior de la Asociación conjuntamente con la Red Federal de Capacitación de FEHGRA se dictaran cursos en la finca. Serán convocados a participar todo aquel que tenga relación con los establecimientos hoteleros, gastronómicos de Brandsen.



# Fortalecimiento turístico en Dolores

El Intendente de Dolores, Camilo Etchevarren, recibió al Ministro de Turismo de la Nación Gustavo Santos, quien llegó acompañado por el Presidente de la Cámara de Diputados de la Provincia de Buenos Aires Manuel Mosca, el integrante de la Subsecretaría de Gobierno y Asuntos Municipales Owen Fernández y el Presidente Cámara Argentina de Turismo (CAT) Oscar Ghezzi. Del encuentro participaron el Jefe de Gabinete Leandro Oldoni, el Presidente del Consejo Escolar Gastón Garófalo, la Secretaria de Turismo Sara Angelinetti, Alfredo Barragán, el Presidente de la Cámara Bonaerense de Turismo en la Asociación Empresaria Hotelera y Gastronómica de La Plata (AEHG) Sr. Marcelo Aguilar, el Secretario de Turismo, Deporte y Cultura de Lezama Juan Pablo Hatrick.

El ministro Santos comentó "Estoy muy feliz de estar en Dolores, cuando uno entra es como ver a cualquiera de los pueblos de la provincia de Bs As, lo maravilloso, lo que me llevo no es todo lo que Dolores fue, que es muy importante, sino que me llevo lo que Dolores será, vengo de ver ese parque termal y cuando sea la inauguración del hotel aquí

estaré, porque ese complejo será uno de los mejores de la provincia de Buenos Aires.

Con respecto al Parque Termal, el funcionario nacional afirmó que por sus características funcionará todo el año, con una ventaja que son las rutas que pasan por Dolores para llegar a La Costa y Mar del Plata. "El Parque Termal generará trabajo, desarrollo y progreso", manifestó entusiasmado Santos.

En relación a la Balsa Atlántis, el Ministro comentó "le pedí a Alfredo Barragán que me contara la historia, hoy en el Gobierno de Cambiemos decimos 'todo parece imposible hasta que lo hacemos'. Al ver la Balsa nos damos cuenta de que aquello no fue una aventura, fue una expedición de científicos, que se animaron porque sabían que lo podían hacer y nos dejaron un mensaje para el pueblo argentino".

Al seguir sus palabras Santos remarcó "el día que nos decidamos a unir nuestra pasión, nuestras convicciones, nuestro saber, nuestro esfuerzo y nuestro trabajo, la Argentina no para más. Para eso hacemos falta todos y tenemos que estar juntos, a

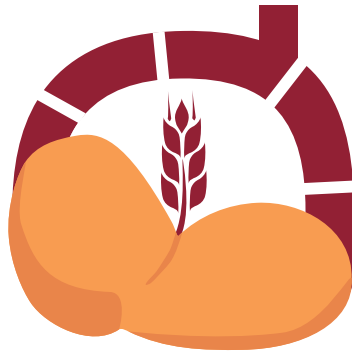
pesar de que pensemos distinto. Nos hemos pasado la vida diciendo que somos los mejores, que lo tenemos todo, y cuando hacemos el balance siempre nos da en rojo, lo que marca una gran historia de fracasos. Este es el momento de construir un nuevo país de verdad".

Posteriormente halagó al anfitrión Etchevarren y dijo "este Intendente tiene amor y pasión por su pueblo. El sentido de su vida es esta ciudad. Camilo será recordado como el fundador del tercer gran ciclo de Dolores".

Por su parte, el Presidente de la Cámara Bonaerense de Turismo en la AEHG La Plata y Zona de influencia, Sr Marcelo Aguilar, comentó "para nosotros como Cámara es importante acompañar a todos los municipios de nuestra zona de influencia en cada emprendimiento, en este caso el de Dolores. El turismo, conocido como "la industria sin chimenea", genera puestos de trabajo genuino, es por eso que coincidimos con el Ministro Santos en que debemos unir nuestro esfuerzo y nuestro trabajo para hacer crecer al país".



Sr. Alfredo Barragán, Sr. Oscar Ghezzi, Sr. Marcelo W. Aguilar, Sr. Gustavo Santos, Sr. Camilo Etchevarren, Sra. Sara Angelinetti



# 2° Fiesta de la Galleta de Campo

Se celebró la segunda edición de la “Fiesta de la Galleta de Campo”. El evento contó con la presencia del Intendente de Mercedes Sr. Juan Ignacio Utarroz, el Director Turismo del Municipio, Sr Manuel Risso y el Presidente de la Asociación Hotelera Gastronómica y Pastera de La Plata y Zona de Influencia, Sr Claudio N. Aguilar, entre otras autoridades.



*Sr. Emilio Bori, Sr. Claudio Aguilar, Chef Guadalupe Mendoza, Chef Manuel Ausejo, Sr. Vicente Morgillo*



# Tomás Jofré

En una soleada tarde de domingo Tomás Jofré recibió a miles de asistentes de distintas localidades de la Provincia de Buenos Aires y Capital Federal, principalmente, aunque también hubo saludos para distintas provincias.

El primaveral domingo acompañó la jornada. Las familias se juntaron en el gran predio embellecido que es la Plaza "Domingo Silvano" que mostró los nuevos puestos de artesanos, las nuevas bancas, farolas y la puesta en valor general que la Municipalidad llevó a cabo.

La fiesta tuvo un escenario nutrido de grandes artistas y representaciones bien mercedinas. La lujosa expresión estuvo integrada por Ballet Ayekán, Ballet Enlazando Sueños, Los López Heredia, Ballet Santa Cecilia, Ballet Estrella del Sur y el cierre con Lucas Maidana.

Por supuesto, mucha atención se vivió en torno a las panaderías locales, bien tradi-

cionales en su elaboración, que se presentaron para ver quién había preparado la galleta del año.

El primer en tomar la palabra fue el Director de Turismo, Manuel Risso, que agradeció a todos los presentes, "este año tuvimos un marco de público impresionante, inédito, y seguimos creciendo esperando el año que viene sea más grande y hermosa la fiesta que el año pasado hicimos por primera vez".

Por su parte, el primer mandatario local, Juan Ignacio Ustarroz, expresó que "quiero agradecer todo el esfuerzo y trabajo realizado y que se ve plasmado hoy con este marco hermoso donde todas las familias disfrutaron de un espectáculo popular y accesible para todos" para felicitar luego también a los panaderos donde en el caso de alguno, como 'La Victoria', llevan tres generaciones de trabajo.

El jurado este año estuvo compuesto por Aldo Castarataro de Mercedes, Osvaldo Arteta de Brandsen, Julio César Rossi, de San Andrés de Giles, Guadalupe Mendoza de FEHGRA Y Manuel Ausejo, también de la Federación Empresaria Hotelera Gastronómica de la República Argentina.

Dicho jurado determinó que este año la emoción máxima fue para Panadería "La Victoria" de la familia Perazzo con Margarita recibiendo el galardón a manos del intendente Ustarroz. El segundo lugar fue para Panadería "El Triunfo", de Tomás Jofré, entregando la mención el Secretario de Gobierno Juan Pablo López Baggio y Manuel Risso, Director de Turismo mientras que el tercer puesto fue para Panadería "9 de julio" siendo los encargados de entregar la mención el Diputado Nacional Eduardo de Pedro y el Jefe de Gabinete Gerónimo Ustarroz. Hubo un reconocimiento especial para el cuarto lugar que recayó en la Panadería "Paris Giannini".

# Oliden

El domingo 24 de septiembre se llevó a cabo la 2ª Fiesta Provincial de la Galleta de Campo en el predio de la Estación, en la localidad de Oliden, partido de Brandsen, fue el marco del Programa Nacional Festejar con el objetivo de poner en valor a los pueblos rurales y rescatar su identidad.

Estuvieron presentes diferentes autoridades municipales: el Sr. Oscar Daniel Capelletti, Intendente Municipal, el Sr. Mario Basualdo, Director de Turismo, el Sr. Aníbal Leonardo Tulián, Delegado de Oliden. EL municipio hizo entrega de presentes a todas las instituciones que colaboraron en la organización de la fiesta. Participaron el Sr. Marcelo W. Aguilar, Presidente de la Cámara Bonaerense de Turismo en representación de la Asociación Empresa-

ria Hotelera y Gastronómica de la ciudad de La Plata y su Zona de Influencia y la Prof. María Victoria Aguilar, Vicedirectora del Instituto Superior de Hotelaría, Gastronomía, Pastelería y Turismo "Ángel Salvadori" de La Plata, ofreciendo a los asistentes revistas y folletos institucionales.

Durante la jornada, los anfitriones fueron las instituciones locales: parrilla, cordero al asador, paseo de artesanos, embutidos y emprendedores locales. Además, se llevaron a cabo varias actividades y espectáculos, entre ellos números de danza folklórica y un recorrido turístico guiado que incluía la Historia de la Estación, Capilla Inmaculada Concepción y la historia de la antigua Panadería La Olidense, famosa por su elaboración de la galleta de campo.



Presidenete de la Cámara Bonaerense de Turismo Sr. Marcelo W. Aguilar y el Intendente de Brandsen Sr. Oscar Daniel Capelletti.

# Azcuénaga

El día domingo 3 de septiembre se realizó la segunda parte de la 2da Fiesta de la Galleta de Campo en la localidad de Azcuénaga, partido de San Andrés de Giles, en el Club Recreativo Apolo.

En las instalaciones del Club Recreativo Apolo fue presentada la fiesta dando la bienvenida el delegado municipal y presidente del Club Facundo Busca, el intendente municipal, Carlos Puglelli y el Asesor en Turismo y Pueblos Rurales José Yanes, quien explicó el origen y los primeros pasos de esta fiesta. La señora Laura, de la Flía Vargas propietarios de “Panadería La Moderna” y ganadores del concurso de la galleta en la edición 2016, emocionada agradeció a todos quienes hoy la ayudan y acompañan en su emprendimiento familiar que ofreció desde su local infinidad de productos que se cocinan en su histórico horno a leña.

Allí estuvo presente el Instituto Superior de Hotelería Gastronomía Pastelería y Turismo “Ángel Salvadori” haciendo difusión de sus carreras y cursos.



El día domingo 3 de septiembre se realizó la segunda parte de la 2da Fiesta de la Galleta de Campo en la localidad de Azcuénaga, partido de San Andrés de Giles, en el Club Recreativo Apolo.

En las instalaciones del Club Recreativo Apolo fue presentada la fiesta dando la bienvenida el delegado municipal y presidente del Club Facundo Busca, el inten

El Club fue el ámbito ideal para el gran almuerzo popular servido por los jóvenes de la Comisión del Club, y el desarrollo de las actividades artísticas programadas, que contaron entre otros con la actuación de Claudia Lomeña, Daniel Sorucco, y el Taller Municipal de Danzas Folclóricas a cargo de Mariel Fernández. Al hacer uso de la palabra, el intendente Puglelli agradeció la presencia del público presente, destacó a la localidad de Azcuénaga como pueblo turístico y la importancia que tiene la Fiesta, la cual dijo, está en sus inicios y seguramente seguirá creciendo en los años venideros. Pidió un aplauso al recordar a quien fuera delegado municipal, Jorge Busca, a la familia Vargas por ser los ganadores de la primera edición de la Fiesta, y al joven Facundo Busca, nuevo delegado municipal de la localidad. Asistieron al club la comunidad local y de San Andrés de Giles. Almorzaron carne de cerdo y de vaca, cocinados en el horno de barro, acompañado por galleta de campo

Finalizado el almuerzo hubo shows en vivo de artistas locales y de la comunidad vecina de San Andrés de Giles



*Carruajes*



# Décimo Festival Somos Cerveceros

Días pasados, se realizó en la sede la AEHG La Plata y zona de influencia, con presencia de su Presidente Claudio N. Aguilar, el señor Alejandro Romagnano organizador, y el señor Fernando Aguiar miembro de la comisión directiva de la Asociación Somos Cerveceros, la primer reunión de organización del Décimo Festival De Somos Cerveceros en la ciudad de La Plata.

Impulsado por la Asociación Somos Cerveceros, que cuenta con más de 10 años en funcionamiento y alrededor de 1320 asociados, y el auspicio de la AEHG la Plata y zona de influencia, se realizará, en la ciudad de La Plata, el próximo 8, 9 y 10 de diciembre el DECIMO FESTIVAL DE SOMOS CERVECEROS, el encuentro se desarrollara en las instalaciones del pasaje Dardo Rocha.

El día Jueves 7 de diciembre se realizaran las acreditaciones, se estima que lo harán alrededor de 600 personas, el lugar está a definirse.

Los días Viernes 8 y sábado 9 de diciembre, de 9 a 16hs se desarrollarán las capacitaciones en el Pasaje Dardo Rocha. Las mismas están dirigidas al público en general que tengan interés en la actividad. Los socios de la Asociación Somos Cerveceros van a contar con tarifas especiales.

Durante la jornada de ambos días se realizará un Coffee Break a las 11 Hs y un break para almuerzo de 13 a 14 Hs. El servicio esté

a cargo del Instituto Superior "Ángel Salvadori", con servicio de café por la mañana y almuerzo.

El viernes 8 después de las capacitaciones se desarrollará un recorrido de fábrica y se termina en el con una cena para los asistentes. El Sábado 9, posterior a las capacitaciones, se desarrollará la fiesta de premiación del concurso del año, con un encuentro de camaradería, y el domingo cerrará un almuerzo de despedida.

Somos cerveceros es la primera asociación en Sudamérica y el festival se realiza en diferentes lugares del país, con diferentes concursos.

El Instituto Superior "Angel Salvadori" estará a cargo de la realización del servicio de catering que se prepara especialmente para dicha ocasión. En esta oportunidad será el Chef Luis "Toto" Liera, quien con un grupo de alumnos preparará: Entremeses fríos: Bruschetta con cebolla caramelizada y queso azul, sandwich de pollo, gruyere y rúcula, sandwich de leberwurst y pepinillo, pincho capresse, fontina marinado en cerveza y almendras. Entremeses calientes: Crostini de chucrut con salchicha y mostaza, croquetas de cebada y pomodoro, sandwich de bondiola braseada en cerveza, brochette de ternera y pimientos, cazuela de ternera en cerveza negra, cazuela de chop suey y pollo. Dulces: Chocotorta, birramisú y mousse de dulce de leche y nueces

## EQUIPAMIENTOS MARVA

Hoteles - Hosterías - Hospitales - Clínicas - Escuelas - Lavaderos  
Autoservicios - Clubes - Gimnasios - Spa - Restaurantes



**Lavadoras centrifugas**

- L10 Hasta 10,5Kg.
- L15 Hasta 16Kg.
- L20 Hasta 22Kg.
- L32 Hasta 32Kg.

**Secadoras**

- S10 Hasta 10Kg.
- E15 Hasta 14Kg.
- S25 Hasta 33Kg.
- S65 Hasta 65Kg.

**Equipo Gastronómico**

Ancho: 598 mm  
Altura: 46 mm  
Profundidad: 700 mm  
Peso bruto: 50 kg

**Centrifuga Oscilante**

**Plancha**

 **Administración y Ventas**  
Avda. Independencia 4359  
Ciudad de Buenos Aires  
Tel. (011) 4983-6099 / 9971  
ventas@marva.com.ar

  
Industria Nacional

[www.marva.com.ar](http://www.marva.com.ar)  
[ventas@marva.com.ar](mailto:ventas@marva.com.ar)



# Feria 11° del Alcaucil Platense

Días pasados se desarrolló en la Plaza Islas Malvinas de la ciudad de La Plata la XI Fiesta del Alcaucil. Durante las dos jornadas que duro el encuentro se realizaron actividades que convocaron a miles de familias a disfrutar de la multiplicidad de opciones que ofrece el alcaucil.

Los visitantes pudieron disfrutar de clases e intervenciones gastronómicas en vivo. El primero de los días se pudo apreciar la Master class que dictó el Chef Luis “Toto” Liera profesor del “Instituto Superior de Hotelería Gastronomía y Turismo, “Ángel Salvadori” perteneciente a la Asociación Empresaria Hotelera Gastronómica La Plata Y Zona de Influencia, que preside el Sr. Claudio N. Aguilar.

En esta oportunidad el profesor deleitó a los presentes con la receta Cintas de azafrán con anchoas y alcauciles. Los presentes aplaudieron de pie la demostración. Liera

manifestó “es muy grato par mi como profesional, como cocinero, poder demostrarle a la gente las bondades de este noble producto, que la gente lo conozca y sepa de las múltiples opciones que tiene para consumirlo” y agregó “este trabajo nos permite contactarnos con distintas personas, y fui convocado por mi labor en el Instituto “Ángel Salvadori” así que estoy muy contento por eso” concluyó el profesional.

Además, la fiesta contó con un gran espectáculo de tango que acaparó la atención de todos los visitantes. Entre plato y plato, graduados de la Facultad de Cien-

cias Agrarias y Forestales asesoraron al público en relación con diferentes técnicas para el cultivo de alcahofas.

Al participar de la actividad, el intendente Julio Garro resaltó: “Estamos muy contentos de la convocatoria de vecinos que se acercaron a conocer a los productores platenses de alcauciles y conocer más acerca de la gastronomía regional”.

El alcaucil es un producto típico de la región que recibió un sello de calidad el año pasado, otorgado por el Ministerio de Agroindustria de la Nación.

*El Chef Luis Liera en su clase de cocina a base de alcaucil*





# Ayacucho

## Fiesta Provincial de la Repostería Criolla

La localidad de Ayacucho se vistió de fiesta para celebrar la 10ª Fiesta Provincial de la Repostería Criolla. La organización gruesa del evento estuvo a cargo de la Unión de Artesanos local, y bien cabe mencionar que también contó con el auspicio conjunto de la Dirección Municipal de Turismo y Museo y la Asociación de Empresarios Hoteleros y Gastronómicos de La Plata y Zona de Influencia.

El evento contó con más de 30 stands de exposición y venta de productos de repostería criolla, participación de artesanos y feriantes, músicos, bailarines, presencia de chefs internacionales, entidades del país y un trabajo coordinado entre instituciones

locales y el municipio, le dieron vida a esta fiesta que ya se ha transformado en un clásico del calendario turístico ayacuchense.

En horas de la tarde se produjo la inauguración oficial, con presencia de autoridades y la Banda Municipal de Música que entonó las estrofas del Himno Nacional Argentino acompañado por la voz de José Morales, y además interpretó una serie de versiones musicales para acompañar la inauguración. También tomaron la palabra la Presidente de la Unión de Artesanos, Susana Isasi, quien deseo buenas ventas a los artesanos y a continuación el Director Municipal de Turismo y Museo, Prof. Ramiro Zubiaurre, destacó que el desarrollo

de la fiesta no sería posible de no ser por la conjunción de fuerzas organizativas y el empuje de cada feriante y artesanos.

Párrafo aparte para las Clases Magistrales a cargo de la chef internacional, Profesor Luis Liera, quien llegó por intermedio del Instituto Superior de Hotelería, Gastronomía, Pastelería y Turismo, "Angel Salvadori" perteneciente a la Asociación Empresaria Hotelera, Gastronómica y Pastelera de La Plata y zona de influencia, Presidida por el Sr. Claudio N. Aguilar. El mencionado chef llevó adelante en vivo y en directo de forma libre y gratuita, una receta dulce en el marco de la Fiesta de la Repostería.

## Fiesta del Ternero y la Yerra

Esta fiesta, entre las populares considerada una de las de mayor renombre a nivel nacional, se celebra durante siete días en el mes de marzo y su finalidad consiste en honrar la esencia del trabajo rural y mostrar al país el fruto de sus esfuerzos para de esta forma consolidar nuestras raíces tradicionales. La Asociación Empresaria Hotelera Gastronómica y Pastelera de La Plata y Zona de Influencia participó, como todos los años, reivindicando las tradiciones de la zona de influencia.

Actividades culturales y educativas, una amplia variedad de espectáculos pero sobre todo una demostración acabada de las tareas que ocupan al hombre de campo argentino es lo que esta fiesta presenta al visitante. Así, entre otras propuestas, se llevan a cabo números de destreza criolla, danzas y conciertos folclóricos, desfiles, exposiciones, ferias y los ya clásicos fogones populares en las calles de la ciudad.

El partido de Ayacucho es el principal productor de terneros de la Argentina. Por eso celebra esta fiesta desde 1969 junto con el día de la yerra.

La programación deja ver, sobre todo sentir, el espíritu y la representatividad de los valores tradicionales de este partido de la provincia de Buenos Aires a través de variadas expresiones artísticas, culturales y artesanales como el Certamen Nacional de Canto Folklórico, que cuenta con una trayectoria de más de treinta años



gracias a la cual hoy es reconocido en todo el país por la labor realizada a favor de nuestra música folklórica, el importante aporte cultural y el fortalecimiento de nuestra identidad.

Yerra de convite, Presentación de tropillas entabladas, Pialada de terneros, Jineteadas con rueda de crinas elegidos, Rueda con bastos y encimera, Prueba de riendas, Jura de recados, Monta con grupa y Monta de crinas son algunas de las actividades que integran el repertorio del Espectáculo de Destreza Criolla, que también ofrece el Broche de oro bastos y encimera, protagonizado por excelentes jinetes de diferentes puntos del país.

# Desembarco de los inmigrantes en Berisso

Se celebró la tradicional recreación del arribo de las comunidades extranjeras a la ciudad ribereña en el marco de la 40ª edición de esta fiesta provincial. Marcelo Aguilar, Presidente de la Cámara Bonaerense de Turismo de la AEHG La Plata y Zona de Influencia, acompañó al Intendente de Berisso, Jorge Nedela y al Secretario de Producción y Turismo Sr. Carlos Carrizo.

Con una impactante puesta en escena, la zona portuaria de Berisso fue escenario del tradicional desembarco simbólico de las colectividades, en la tarde de ayer, en el marco de la 40ª Fiesta Provincial del Inmigrante.

El evento contó con la actuación del grupo Teatro Comunitario de Berisso que, caracterizado con vestimentas de época, reprodujo emotivos relatos basados en cartas de familias que arribaron desde el extranjero, en la previa de la llegada del barco. A su vez, estuvo presente la Banda de la Escuela Naval Militar, que interpretó el Himno Nacional Argentino y luego el Himno a Berisso, con la voz de Priscila Romero.

Tras las palabras de la presidenta de la Asociación de Entidades Extranjeras, Gabriela Ruszczyk, y del intendente Jorge Nedela, que destacó la importancia de la llegada de aquellos inmigrantes “que dejando atrás el dolor, apostaron por la esperanza y por el trabajo en esta querida ciudad”, se procedió al desembarco.

El buque de la Armada apareció en escena con un centenar de personas a bordo, vestidas con los atuendos de época de cada colectividad. Una vez amarrada la embar-



cación comenzaron a bajar ancianos, jóvenes, niños, mujeres y hombres con sus boinas, sombreros y valijas, saludando con los pañuelos a las más de 2.000 personas que presenciaron el evento.

## **40º Fiesta Provincial del Inmigrante: historia y tradición**

Desde 1977, Berisso se viste de fiesta para recibir entre los meses de Septiembre y Octubre a más de 100 mil personas que se acercan a vivir desde distintos puntos del país la “Fiesta Provincial del Inmigrante”.

A través de esta importante celebración, que organizan en conjunto la Asociación de Entidades Extranjeras (A.E.E.) y el Municipio, Berisso da cuenta de la historia de la ciudad, de su conformación, de la diversidad de culturas representadas por los inmigrantes que eligieron estas tierras para formar sus familias, trabajar y crecer en un país con nuevas posibilidades.

Año tras año, durante el “Mes del Inmigrante” se realizan torneos deportivos, un desembarco simbólico, funciones de

teatro, conciertos, conferencias, exposiciones, y principalmente los “Festivales de Colectividades”, que comprenden espectáculos musicales y de danzas. Para la ocasión, se monta especialmente en el Parque Cívico de la ciudad, la “Carpa del Inmigrante”, donde los visitantes pueden degustar las exquisitas comidas de cada país preparadas por los integrantes de las distintas colectividades.

La celebración culmina con la elección de la Reina del Inmigrante y el Desfile de Cierre de las Colectividades.

La “Fiesta del Inmigrante” tiene un alto grado de tradición popular local. Gran parte de la población participa de las actividades y propuestas socioculturales. La importancia del evento radica en el testimonio que presta de la historia de la localidad de Berisso y de su conformación a partir de la diversidad de culturas representadas por los inmigrantes de 22 colectividades extranjeras, que aportaron y aportan a la comunidad lo mejor de su cultura y lo más rico de sus comidas.



# Mercedes

## Fiesta del Salame Quintero

Se realizó en Mercedes, la 43° Fiesta del Salame Quintero. Participaron del encuentro, el Presidente de la Asociación Empresaria Hotelera Gastronómica de La Plata y Zona de Influencia Sr. Claudio N. Aguilar, y el Vicepresidente de la entidad Sr Mario N. Aguilar.

El Sr. Claudio N. Aguilar, presidente de la AEHG La Plata y zona de Influencia destacó la importancia del encuentro y señaló “para nosotros como entidad es muy importante participar y acompañar este tipo de iniciativas. Estamos convencidos, que trabajar mancomunadamente sector público y sector privado es el camino correcto para el fortalecimiento del Sector” y agregó “Desde la Asociación que presido, que abarca una gran zona de influencia de la Provincia de Buenos Aires, vamos a seguir impulsando y trabajando para expandir este tipo de actividades”.

El Sr. Juan Ignacio Ustarroz, Intendente de la localidad sostuvo que en la jornada de cierre que es un éxito rotundo construido por todos los que aportaron para que así sea y que “el corazón de esta fiesta son los productores, que mantienen una tradición de saber hacer un salame artesanal, quintero, que fue pasando de familia en familia” sin olvidar que ya “tenemos media sanción en Diputados para ser “Capital Nacional del Salame Quintero” remarcando “la alegría que me da al ver a los premiados donde hay pasado, presente y futuro para esta gran fiesta del salame”

dejando en claro que “Felicitó por todo el trabajo, por todo el sacrificio porque valió la pena para que podamos disfrutar de esta gran fiesta”, concluyó.

El público recorrió durante todo el fin de semana las carpas de productores de Salame Quintero, así como las producciones y artesanos locales y de otras localidades. Hubo premios y música durante los tres días.

Desde el municipio agradecieron a todas las entidades participantes ya que el evento fue un gran éxito.



Presidente de la AEHG La Plata Sr. Claudio N. Aguilar, Srta Lic. Karina Garcia, Vicepresidente Sr. Mario N. Aguilar



# Presentación del “BUS TURISTICO PLATENSE”

El Presidente de la Cámara Bonaerense de Turismo en la AEHG La Plata y Zona de Influencia Sr. Marcelo Aguilar y el Sr. Vicente Morgillo Secretario de la AEHG La Plata y Zona de Influencia, acompañaron al Intendente de La Plata, Dr. Julio Garro, quien encabezó el viaje inaugural del nuevo 'Bus Turístico Municipal', que le permitirá a vecinos y turistas recorrer la ciudad y conocer su patrimonio histórico y cultural.

El Jefe Comunal participó del primer recorrido del colectivo junto a referentes del turismo en la ciudad, estuvo acompañado por funcionarios como el subsecretario de Turismo de la Provincia de Buenos Aires, Ignacio Crotto; el Secretario de Planeamiento Urbano y Desarrollo Económico de la comuna, Gabriel Rouillet; y el Presidente del Ente Municipal para la Actividad Turística, Juan Esteban Osaba; el Presidente de la Cámara Bonaerense de Turismo en

la AEHG La Plata y Zona de Influencia Sr. Marcelo Aguilar y el Sr. Vicente Morgillo Secretario de la AEHG La Plata y Zona de Influencia, senadores provinciales Juan Pablo Allan y Pilar Ayllón; el Presidente del Concejo Deliberante, Fernando Ponce; el Secretario General, Javier Mor Roig; y el Secretario de Cultura y Educación, Gustavo Silva; entre otros.

En ese marco, los funcionarios y empresarios del sector realizaron un viaje por las primeras paradas del tour, que se llevará adelante de martes a domingo de 11 a 17 horas con un recorrido que tendrá una duración aproximada de 50 minutos.

El 'Bus Turístico municipal' contará con 30 días de servicio gratuito para que todos los platenses puedan probar el recorrido y luego, el pasaje tendrá un valor de \$100, aunque habrá descuento para jubilados y estudiantes.

El mismo tendrá 10 paradas y su punto de partida será el Palacio Campodónico (diag.79 y 5); mientras que las paradas restantes serán la Casa Curutchet (54 e/ 1 y 2); Circuito del Bosque; Centro Comercial a cielo abierto (4 esq. 51); Centro Cultural Pasaje Dardo Rocha (50 y 7); Teatro Argentino (9 y 51); Teatro Coliseo Podestá (10 y 47); Centro Cultural Islas Malvinas (50 e/ 19 y 20); Catedral (14 entre 51 y 53); y Palacio Municipal (12 y 53).

Cabe destacar que el autobús posee capacidad para 41 pasajeros, es una unidad con baño que cuenta con un sistema de audio exterior y una guía turística que relatará los hitos durante el viaje.



Sr. Javier Mor Roig, Sr. Marcelo W. Aguilar, Dr. Julio Garro, Sr. Vicente Morgillo, Lic. Ignacio Crotto, Sr. Juan Esteban Osaba, Dr. Horacio Repucci



# Celebración de la 46° Fiesta Nacional del Caballo en Bragado

Se desarrolló la 46° La Fiesta Nacional del Caballo, el tradicional festejo conto con la presencia del Intendente de la localidad el Sr. Vicente Gatica quien estuvo acompañado por el Sr Marcelo W. Aguilar Presidente de la Cámara Bonaerense de Turismo de la Asociación Empresario Hotelera Gastronómica de La Plata y Zona de Influencia, y la Lic. Alejandra Bianchi, Directora de Turismo del Municipio.

Todos los años la ciudad de Bragado desarrolla el evento en la segunda semana del mes de octubre. Su origen fue dado por un grupo de amigos allá por los años '70.

La Fiesta es interpretada por los bragadenses de una manera muy especial, ya que puede apreciarse en los habitantes de esta ciudad, en los días previos a la realización, la algarabía de sus habitantes.

La Fiesta desarrolla diferentes aspectos: culturales, sociales y artísticos. De ellos podemos mencionar: Concurso Literario, Conferencias donde se expone sobre nuestra cultura gauchesca, Exposiciones Fotográficas, Pictóricas y Filatélicas, Muestra artesanal, Fogones, desfile Tradicionalista y Jineteada y también el concurso de pilchas gauchas.



Foto: [www.cuartopoderbragado.com.ar](http://www.cuartopoderbragado.com.ar)

Presidente de la Cámara Bonaerense de Turismo Marcelo W. Aguilar, Intendente de Bragado Sr. Vicente Gatica, Directora de Turismo Lic. Alejandra Bianchi

# Edición 2017 de la Feria

Se desarrolló en el predio de La Rural, la inauguración de la 22° edición de la Feria Internacional de Turismo. En el marco de una imponente ceremonia presidida por Fabricio Di Giambattista (presidente de FIT y FAEVYT), Gustavo Santos (Ministro de Turismo de La Nación), Aldo Elías (presidente CAT), Mariano Ovejero (presidente del CFT), Gonzalo Robredo (presidente del Ente de Turismo de CABA), Fabián Tarrío (presidente CAME) y Hernán Gómez (vicepresidente de FIT y presidente de AVIABUE.

Este año, el tradicional encuentro, contó con la presencia de 45 países, las 24 provincias argentinas y todo el turismo en un solo lugar de la mano de sus más de 1.500 expositores.

Acompañaron, el acto inaugural 25 embajadores y 19 diplomáticos representantes

de los distintos países presentes en esta edición; los Gobernadores de Chaco, Neuquén, Río Negro y Tierra del Fuego; legisladores nacionales y provinciales; secretarios de turismo y autoridades de diferentes instituciones del sector; entre otros.

Para dar inicio al acto inaugural, se entonó el himno nacional argentino en la voz de Sandra Mihanovich, quien cautivó y emocionó a los presentes.

Fabricio Di Giambattista dio la bienvenida a todos los presentes y resaltó que el crecimiento, año tras año, de Feria Internacional de Turismo "...es una clara muestra de que el trade está más vivo que nunca y de que las agencias de viajes tenemos mucho para aportar al desarrollo de nuestro país y del mundo". El presidente de FIT destacó, asimismo, el creciente interés que la Feria

genera no sólo en los profesionales del sector sino, también, en el público general por sus atractivos, shows y degustaciones que permiten la posibilidad de conocer los principales destinos en Argentina, Latinoamérica y el mundo. Di Giambattista afirmó, además, que: "La FIT es un espacio de encuentro que fortalece los vínculos profesionales y que a lo largo de estos años ha logrado mostrar la importancia económica y las oportunidades de crecimiento del sector turístico, así como generar e impulsar, las condiciones para la realización de más y mejores negocios".

Por su parte, el Presidente del Ente de Turismo de la Ciudad de Buenos Aires, Gonzalo Robredo, tomó la palabra y aseguró que "FIT es un evento muy importante para establecer contactos personales entre los



*Sr. Pedro Bello padre e hijo, Sr. Mario Aguilar, Sr. Claudio Aguilar, Sr. Carlos Yanes, Sr. Camilo Suárez e hija, Sra. Sandra de Amoroso, Sr. Ariel Amoroso, Sr. Ricardo Boente y Sr. Andrés Armentia*



# Internacional de Turismo

distintos actores del sector, esto es irremplazable y nos permite – entre todos – seguir haciendo crecer el turismo”.

Para dar cierre al acto y dejar formalmente inaugurada la Feria, el Ministro de Turismo de la Nación, Gustavo Santos, destacó que “Tenemos que entender que el país lo construimos entre todos y lo que nos va a unir siempre es el turismo”. Asimismo, resaltó la importancia de la FIT como punto de encuentro y trabajo del sector y se refirió, además, a las posibilidades de seguir desarrollando el turismo de la mano de la conectividad, la tecnología y la innovación, trabajando todos juntos para conseguirlo “Vamos a integrar el trabajo. Vamos a tirar todos para adelante porque esa es la Argentina que queremos”

La Feria Internacional de Turismo de América Latina se llevó a cabo del 28 al 31 de octubre en La Rural predio Ferial de Buenos Aires, con la convocatoria de 102.000 participantes. Impecable presencia de FEHGRA. Con más 102.000 visitantes entre público general y profesionales del sector turístico, superando en un 8% la edición 2016, la presencia de 45 países de todas las regiones del mundo (un 25% más que en la edición

anterior), las 24 provincias argentinas, sumando un total de 1575 expositores, el evento más importante del sector llenó de color, shows y atracciones el predio de La Rural.

En el sector Internacional, el stand de FEHGRA exhibió el prolijo material gráfico y audiovisual con la oferta hotelera y gastronómica del país. Además de recibir a la dirigencia empresaria hotelera y gastronómica nucleada en la entidad y a los periodistas especializados, el stand de FEHGRA fue el lugar elegido para la realización de reuniones estratégicas con funcionarios y empresarios.

Durante la última jornada el ministro de Transporte, Guillermo Dietrich, realizó la presentación de Turismo y Transporte junto al Ministro de Turismo de la Nación, Gustavo Santos, y recorrieron la feria. “La revolución de los aviones que está en marcha nos lleva a una revolución de los destinos, porque los vuelos conectan destinos. En definitiva, estamos encarando una revolución de la normalidad, capaz de hacer que la Argentina sea un país con sentido común”, Santos subrayó. “Nos queda seguir siendo los productores del fracaso,

como hasta ahora, o animarnos a ser los que construimos la esperanza”, apuntó tras destacar la labor coordinada entre Turismo y Transporte para sumar conectividad e impulsar la actividad turística en las diversas regiones.

Dietrich incluyó en su exposición una síntesis de las obras realizadas para mejorar los transportes terrestre y aéreo y puntualizó que, “pese a los temores” sobre que la llegada de nuevas aerolíneas perjudicaría a la empresa de bandera, “la revolución de los aviones está haciendo que cada vez más gente viaje y que también Aerolíneas Argentinas venda más pasajes”.

## La Cámara Bonaerense de Turismo presente en la FIT

En el marco de la 22ª Feria Internacional de Turismo, los intendentes de Gral. Belgrano, Lobos y San Miguel del Monte firmaron un convenio ante autoridades provinciales para la conformación de un nuevo corredor turístico que una los máximos potenciales de las tres ciudades. El objetivo es promocionar los recursos naturales, el patrimonio cultural y paisajes que poseen los destinos, brindando así a los turistas, una experiencia diferente, y permitiendo el intercambio entre los municipios de información, ideas y fomentar la innovación turística.



Corte de cinta

## Jornada sobre Desarrollo y Turismo Sostenible

# El Senado Provincial celebró el Día Mundial del Turismo

El Congreso fue promovido en el marco del Año Internacional del Turismo Sostenible para el Desarrollo establecido por la ONU, además se celebrará a nivel provincial el Día Mundial del Turismo. Asistió al encuentro el presidente de la Cámara Bonaerense de Turismo en la AEHG La Plata y Zona de Influencia Sr. Marcelo W. Aguilar.

Participaron de la jornada autoridades nacionales, provinciales, locales, emprendedores, profesionales y estudiante. Se contó con las exposiciones magistrales del especialista en desarrollo territorial, Fabio Quetglas; el especialista internacional en patrimonio turístico y miembro del CONICET, Rodolfo Bertoncetto; la experta en turismo sostenible y Secretaria Académica de la Facultad de Ciencias Humanas de la

UNICEN, Guillermina Fernández; el experto en turismo rural y miembro de la Asociación Latinoamericana de Turismo Rural, Patricio Moore, y el Especialista en Marca Ciudad, Luis Baldo, como así también experiencias locales, nacionales y provinciales sobre las temáticas propuestas.

Los principales objetivos del Encuentro fueron promover acciones y políticas públicas para el desarrollo del turismo sos-

tenible; ofrecer un espacio de sociabilización y debate entre los sectores públicos provinciales y locales, como así también los privados respecto de la planificación turística e intercambiar propuestas en relación a la inclusión efectiva de la sostenibilidad como variable de la planificación y gestión del turismo.

## Promover el intercambio cultural

La Asociación Empresaria Hotelera Gastronómica y Pastelera de La Plata y Zona de Influencia, en el marco de su ciclo de intercambios culturales, participó auspiciando la Master Class “Taller de cocina regional Mexicana.

El mismo se desarrolló en La Taquería, ubicada en calle 11 N° 811 de la ciudad de La Plata, el Chef invitado en esta ocasión fue Miguel Iwadare, nativo de México.

El menú consistió en taco de maíz, rellenos de mozzarella, palta y hojas de Jamaica. Posteriormente tacos de pollo y cebollas caramelizadas con salsa picante. Para concluir la velada, el chef elaboro chocolate caliente y pan muerto.





# Finalización del ciclo lectivo 2017

Por Mg. Lic. Sabrina Simanovsky, Directora del Instituto Superior Ángel Salvadori

Pronto nos encontraremos reunidos para celebrar el cierre del Ciclo Lectivo 2017 y despedir a nuestros alumnos egresados del Instituto Superior de Hotelería, Gastronomía, Pastelería y Turismo “Ángel Salvadori” perteneciente a la Asociación Empresaria Hotelera Gastronómica y Pastelera de la ciudad de La Plata y su Zona de Influencia.

Alegría, entusiasmo, expectativas y nostalgia son algunas de las sensaciones que nos produce el fin de este año escolar, en que esperanzados en el futuro, igualmente miramos hacia atrás, hacia estos años que vivimos, los recordamos y hacemos el balance de lo aprendido, los momentos compartidos, y sobre todo de las oportunidades aprovechadas para ser mejores profesionales cada día.

Como todos años, el Presidente de la Asociación Empresaria Hotelera Gastronómica y Pastelera de la Ciudad de La Plata y su Zona de Influencia, Sr. Claudio N. Aguilar, el Presidente de la Asociación Iberoamericana de Institutos Educativos de Hotelería, Gastronomía, Pastelería y Turismo, Sr. Mario N. Aguilar, miembros de Comisión Directiva, profesores, padres y alumnos participaran del acto de finalización de clases-

Como en cada celebración, recordaremos aquel 6 de Mayo de 1.919, fecha en que se constituyó la “Asociación de Propietarios de Confiterías, Bares, Hoteles, Restaurantes y Anexos”, donde antiguamente funcionaba el Hotel Sporman (en Calle 54 entre 6 y 7) con la misión de educar, capacitar y formar nuevos hombres.

Así fue como la Asociación Empresaria Hotelera y Gastronómica comienza su fecunda vida, iniciando un camino de logros no sólo para la ciudad de La Plata, sino también para toda la Zona de Influencia.

El 24 de Noviembre de 1998, al cumplirse el 79° aniversario de su nacimiento bajo la presidencia del Sr. Mario Nolberto Aguilar y su Comisión Directiva, se funda el Ins-

tituto Superior de Hotelería, Gastronomía y Turismo “Ángel Salvadori” siguiendo y cumpliendo con el propósito de aquellos visionarios que percibían la necesidad de formar y capacitar a los dependientes de cada establecimiento para una mejor atención a sus clientes. Este anhelo finalmente concretado daba comienzo a un espacio académico creado para dar respuesta a los requerimientos del sector hotelero, gastronómico y turístico.

El Instituto Superior “Ángel Salvadori” (denominación que incorporó en el año 1996) actualmente apunta a formar recursos humanos capacitados para brindar servicios en el sector, buscando un perfil de egresado especialmente técnico con una desarrollada actitud de servicio y un conocimiento amplio de las múltiples tareas desplegadas en las diferentes áreas.

Con una formación integral basada en los principios del respeto, responsabilidad ética y profesional nuestros jóvenes alumnos son requeridos por Empresarios Gastronómicos, Hoteleros y Turísticos del país y del exterior que valoran la educación y capacitación brindada en esta Institución.

A su vez, siguiendo con el ímpetu de crecimiento señalado por aquellos fundadores, se firma también el Convenio Marco de Cooperación, Asistencia Técnica y Complementación con la Universidad del

Salvador, ampliando así los horizontes de los futuros egresados para continuar en dicha Universidad la Licenciatura en Turismo con Orientación en Hotelería.

En el año 2009 en la Ciudad de Lima, Perú, se fundó la Asociación Iberoamericana de Institutos Educativos de Hotelería, Gastronomía y Turismo por la Asociación Empresaria Hotelera Gastronómica y Pastelera de la Ciudad de La Plata y su Zona de Influencia a través de su Instituto Superior de Hotelería, Gastronomía y Turismo “Ángel Salvadori”, con el objetivo de nuclear a todos los institutos educativos de distintos niveles que se desempeñen en el área de la hotelería, la gastronomía, la pastelería y el turismo y llevar adelante acciones en conjunto en busca del crecimiento de los recursos humanos para todo el sector. A su vez, permite realizar intercambios educativos de alumnos y de profesores entre las instituciones para el enriquecimiento cultural, así como también la realización de prácticas educativas en establecimientos que respetan a la actividad, formar experiencias académicas entre los países que la constituyen y promover e incluir nuevos destinos turísticos para la promoción del turismo de los países.

Todo logro merece ser reconocido, y todo reconocimiento gratifica a quienes se han sacrificado por la obtención de aquello que soñaron y que hoy es una realidad.



Estudiantes del Instituto Superior Ángel Salvadori

# Acción Solidaria “Pan Dulce Comunitario”

La Asociación Empresaria Hotelera Gastronómica y Pastelera de la Ciudad de La Plata y su Zona de Influencia a través de su Cámara de Confiterías y Pastelería y del Instituto Superior “Ángel Salvadori”, como todos los años, llevarán a cabo la acción solidaria del “Pan Dulce Comunitario”.

Esta acción tiene como objetivo que todas las familias puedan tener en la mesa un pan dulce para compartir en Navidad, y de esta manera llevar alegría a los hogares.

Los alumnos del instituto Superior, pertenecientes a la carrera de Técnico Superior en Servicios Gastronómicos, cuyos profesores se encontrarán a cargo de dicha acción, elaborarán 2000 Pan Dulces, que serán donados a las instituciones de beneficencia. Los Pan Dulces serán bendecidos por el Monseñor S.E.R. Héctor Aguer en el marco del acto de entrega de las donaciones.

El presidente de la AEHG La Plata y zona de influencia Sr Claudio Aguilar destacó que “es para nosotros como asociación muy importante realizar este tipo de actividades, porque entendemos que la responsabilidad social empresarial debe manifestarse en acciones prácticas y concretas. Desde la entidad que presido,

destaco el compromiso y solidaridad de todas las personas que la integran, porque cada vez que proponemos este tipo de actividades, todos y cada uno de los que somos partícipes de esta asociación, nos dedicamos firmemente a cumplir el objetivo propuesto. Es nuestro granito de arena para que en ningún hogar argentino falte un producto tan típico en una fecha tan especial como es la Navidad”.

Cabe destacar que desde que se realiza esta acción por parte de todas las filiales que integran la Federación Empresaria Hotelera Gastronómica de la República Argentina, se han elaborado y entregado más de cien mil panes dulces.

Entidades Beneficas a las que se les dona el Pan dulce Comunitario: Par Parroquia María Auxiliadora de Abasto, Parroquia Santa Cruz, Nuestra Señora de la Paz, Cooperativa 17 de Octubre, Fundación por una Vida Mejor, Parroquia Nuestra Señora de Cacupé, Cáritas La Plata, Hermanas de Pipinas, Capilla Hospital San Juan de Dios, Comedor por un mundo mejor, Parroquia San Ponciano, Colegio Misericordia de Flores, Capilla San Cayetano de Barrio Savoia, Capilla Copacabana, Capilla María Auxiliadora, Hospital Alejandro Korn de Melchor Romero, Hospital Zonal Especializado Dr. Noel Sbarra ex casa cuna.



*Donación de pan dulces a instituciones de beneficencia*



## Catamarca

# Foro Regional NOA de Actualización Laboral

La Federación Empresaria Hotelera Gastronómica de la República Argentina (FEHGRA) organizó en Catamarca el Foro Regional NOA de Actualización Laboral, que contó con la participación de más de 40 dirigentes empresarios y especialistas en temas laborales de las seis Filiales de la región.

La jornada estuvo encabezada por el profesor de la Federación contador Daniel Suffredini, a cargo del Departamento de Política Laboral y Social; Daniel Apud, director Regional del Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social de la Nación; Sebastián Fernández, delegado de Catamarca del Ministerio de Trabajo; y la doctora Antonieta Cattaruzza, presidente de la Filial local. Participaron el ex presidente de FEHGRA, Roberto Brunello, y el vicepresidente, doctor Fernando Desbots.

Los especialistas Daniel Suffredini, Verónica Sánchez, Fabiana Sadir e Ignacio Capurro disertaron sobre “El contrato de trabajo: contenidos y recomendaciones. Modalidades contempladas en el Convenio Colectivo de Trabajo (CCT 389/04)” y “Principio de la primacía de la realidad. Categorías laborales CCT 389/04, aplicación práctica. El Aprendiz”. A su vez se realizó una Mesa abierta a la participación de los asistentes sobre temas laborales de interés general.

Organizado periódicamente para actualizar a los letrados y dirigentes sobre novedades y temas relacionados con la dinámica empresarial, los Foros del Departamento de Política Laboral y Social forman parte de la agenda de la dirigencia empresarial nucleada en FEHGRA.



Dr. Ricardo Castro, Asesor de la AEHG-La Plata junto a directivos que participaron del Foro Regional

## Bariloche - FEHGRA:

# Conclusiones del XIV Coloquio Tributario Hotelero Gastronómico

La Federación Empresaria Hotelera Gastronómica de la República Argentina (FEHGRA) realizó el XIV Coloquio Tributario Hotelero Gastronómico FEHGRA 2017 el 26 y 27 de octubre en la Ciudad de Bariloche. Participo por la AEHG La Plata y Zona de Influencia el Asesor Cdr. Carlos Martinez.

### Conclusiones del XIV Coloquio Tributario

#### • Devolución del IVA al Turista Extranjero

Ante los beneficios de la implementación del régimen de Devolución del IVA al Turista Extranjero y dado la complejidad de su funcionamiento, FEHGRA propone su reemplazo por el tratamiento de gravación a tasa “O” como LAS EXPORTACIONES, e incluyendo a la gastronomía.

#### • Reforma Tributaria

Eliminación de los impuestos distorsivos: A) Ingresos Brutos. B) Impuesto a los Débitos. Simplificación de la normativa en general eliminando regímenes de información, de retención y percepción. Adaptación del régimen de IVA al escenario original donde las alícuotas para las actividades del sector son las de tipo reducido (10% en su mayoría frente a un 21% de alícuota general).

#### • PyMEs

Adecuación de las distorsiones normativas para que el régimen de fomento sea efectivo y de fácil acceso, por ejemplo, Impuesto a las Ganancias en SAS (Sociedad por Acciones Simplificadas), Seguridad Social, Regímenes de Información, Retención y Percepción.

#### • Ecotasa de Bariloche

No es una tasa retributiva de un servicio diferencial a favor del turista, sino que se trata de un impuesto encubierto al consumo de servicios turísticos. Por esta razón, hoteleros y TURISTAS de Bariloche iniciaron acciones de inconstitucionalidad y, en coincidencia con esta visión, el Poder Ejecutivo Nacional también ha iniciado ANTE LA CORTE SUPREMA DE JUSTICIA DE LA NACION la misma acción contra el Gobierno Provincial y Municipal.

#### • Costo Argentino

Para recuperar la competitividad en la Hotelería, Gastronomía y Turismo, al igual que la Unión Industrial Argentina (UIA), la Cámara Argentina de Comercio (CAC), la Cámara Argentina de Turismo (CAT) y otras entidades empresarias, FEHGRA solicita un tratamiento que permita la reducción del “costo argentino” en materia previsional, de conflictividad laboral y riesgos del trabajo.

# La dirigencia bonaerense de FEHGRA se reunió en Tandil

Encabezada por la presidente de la Federación, Graciela Fresno, el encuentro convocó a 34 dirigentes empresarios de la Provincia de Buenos Aires. Jorge Lauret fue reelecto como Coordinador Regional por un nuevo período. Participó el Presidente de la AEHG La Plata y zona de Influencia Sr. Claudio N. Aguilar

El 23 y 24 de octubre, se realizó en Tandil la Reunión Regional Provincia de Buenos Aires, que fue encabezada por la presidente de FEHGRA, doctora Graciela Fresno; el presidente de la Filial anfitriona, Luis Cerone; el responsable del Departamento de Relación con Filiales, Armando Zavattieri; y el coordinador de la Región Jorge Lauret. Participaron 34 dirigentes de las Filiales bonaerenses.

El 23 dio comienzo la Reunión Regional con una Cena de Camaradería y el 24 se desarrolló la reunión, donde se analizaron los temas de los siguientes Departamentos de trabajo que conforman la estructura de FEHGRA, como Política Laboral y Social, Turismo, Derechos Intelectuales, Capacitación y Formación Profesional, Fiscalidad y Tributación y Actividades Informales. En este marco, fue reelecto como Coordinador Regional, por un nuevo período, Jorge Lauret, de la Filial San Nicolás. A su vez, se nombraron dos Consejeros Regionales y los Dirigentes que representaran a la Provincia en los Departamentos de FEHGRA.



Dirigentes de la Región Provincia de Buenos Aires

La Región Provincia de Buenos Aires está integrada por las Filiales de Azul, Bahía Blanca, Junín, La Plata, Zona Sur del Partido de la Costa (Mar de Ajó), Mar del Plata, Miramar, Monte Hermoso, Necochea, Olavarría, Pinamar, San Clemente del Tuyú, Noreste de la Provincia de Buenos Aires (Asen), San Nicolás, Tandil, Tres Arroyos, Villa Gesell.

## 217° Reunión de Consejo Directivo y Asamblea General Ordinaria

Se celebra en PARANÁ, los días 30 de noviembre y 1 de diciembre, la reunión de Consejo Directivo de FEHGRA

Asistirán de la Asociación Empresaria Hotelera Gastronómica y Pastelera de La Plata y Zona de Influencia: Presidente, Claudio N. Aguilar, Vicepresidente 1° Mario N. Aguilar, Secretario Vicente Morgillo, Protesorero Marcelo W. Aguilar, Vocal Titular 1° Andrés P. Armentía, Vocal Titular 2° Sergio Camaño, Asesor Dr. Matías Barone y Asesor Dr. Carlos R. Castro





16 Y 17 DE DICIEMBRE, PLAZA ISLAS MALVINAS

De 16 a 21 hs. El sorteo se realizará el domingo 17 a las 19hs



*Veni a disfrutar*

TE ESPERAMOS!!



A BENEFICIO DE LA COOPERADORA DEL HOSPITAL SAN MARTÍN



Asociación Empresaria  
Hotelera Gastronómica Pastelera  
de la Ciudad de La Plata  
y su Zona de Influencia



FEDERACION EMPRESARIA  
HOTELERA GASTRONOMICA  
DE LA REPUBLICA ARGENTINA





# INTERCAMBIO ESTUDIANTIL

## A través de la Asociación Iberoamericana de Institutos Educativos de Hotelería, Gastronomía, Pastelería y Turismo



Alumno Facundo Lombardo



René Cotrado Ramos



Junior Eduardo Queque



Alumno Harry Desiste

Estudiantes de Gastronomía del Instituto que estarán realizando un Intercambio Educativo a la Escuela EGATUR (Tacna, Perú) durante el mes de septiembre, a través de la Asociación Iberoamericana de Institutos Educativos de Hotelería, Gastronomía y Turismo. Allí asistirán a diversas clases de gastronomía (como por ejemplo: cocina criolla peruana, cocina peruana en pescados y mariscos, postres peruanos) y realizarán prácticas profesionales en prestigiosos hoteles y restaurantes de la ciudad. Además, realizarán una clase demostrativa de Cocina Argentina, en la que realizarán platos típicos de nuestro país.

En esta oportunidad viajarán Facundo Lombardo y Harry Desiste

El pasado jueves 5 de octubre recibimos a dos alumnos de la Escuela EGATUR de la ciudad de Tacna, Perú, ellos son René Elio Cotrado Ramos y Junior Eduardo Queque Catacora, los jóvenes están cursando el 6to módulo de la especialidad de Cocina Peruana Internacional en dicha institución.

Estarán llevando a cabo en la ciudad de La Plata, un Intercambio Educativo durante el mes de octubre a través de nuestro Instituto Superior de Hotelería, Gastronomía, Pastelería y Turismo "Ángel Salvadori", gestionado a través de la Asociación Iberoamericana de Institutos Educativos de Hotelería, Gastronomía y Turismo.

Tendrán la oportunidad de asistir a diversas clases de 2° y 3° año de la carrera de Técnico Superior en Servicios Gastronómicos, como por ejemplo Enología y Barman; Menú, Diseño y Ambientación de Restaurantes; Organización de Eventos; Repostería; Cocina Internacional; Cocina Argentina y Latinoamericana; Cocina Alternativa II y III y Arte Culinario.

También llevarán a cabo una Clase Demostrativa de Cocina Peruana, en la que realizarán platos típicos de su país.

Por otro lado, realizarán prácticas profesionales en un reconocida Parrilla Restó de nuestra ciudad, con el objetivo de conocer la gastronomía argentina, a través de nuevas técnicas de emplatados, cortes de carne, cocciones y elaboración de postres.

Les deseamos una muy buena estadía en nuestra ciudad y que logren llevarse una experiencia única e inolvidable.



# Clase demostrativa de cocina Peruana

## Conocer otros sabores

Los alumnos de la Escuela EGATUR de la ciudad de Tacna, Perú, René Elio Cotrado Ramos y Junior Eduardo Queque Catacora, de intercambio en nuestro país, realizaron en el Instituto Superior “Ángel Salvadori”, una clase demostrativa de Cocina Peruana Internacional.

Prepararon, para el deleite de los asistentes, dos fondos y dos postres: ceviche de pato, adobo tacneño, encanelados y picarones, platos típicos de su región natal.

A la clase asistieron profesores y alumnos de la carrera de Técnico Superior en Servicios Gastronómicos, los cuales pudieron hacer todo tipo de preguntas sobre algunos ingredientes desconocidos para ellos y sobre métodos de cocción mientras se realizaban las preparaciones y, además, pudieron degustar los platos ya terminados.



Junior Eduardo Queque en la demostración de su plato

## El Intercambio suma integración y conocimiento

Conversamos con los Alumnos peruanos de intercambio en Argentina a través de Egatur, quienes nos contaron su experiencia sobre este viaje a nuestro país.

De mirada tímida, pero actitud resuelta, ambos alumnos peruanos conversaron con LH sobre su sentir durante su estadía en la ciudad de La Plata, en esta posibilidad que les brinda el intercambio.

Rene Cotrado Ramos, consultado sobre cómo surgió la idea de esta experiencia nos dijo “tuvimos la posibilidad de venir, tras haber ganado un concurso de cocina en nuestro país, no conocía Argentina, la experiencia en increíble.” Y agrega “como todo estudiante, esperamos que este intercambio nos ayude a crecer como profesionales y como personas”

Por su parte, Junior Eduardo señaló que “nuestra expectativa es conocer más de

la cultura, sobre todo los cortes de carne, que aquí son muchísimos y muy variados” y destaca “en el instituto nos acogieron maravillosamente bien, con mucha integración, somos como una familia. Lo mismo ocurre en el restaurante donde estamos realizando la pasantía, estamos muy agradecidos”

Alojados en un hostel y haciendo prácticas en la Parrilla Lo de Jorge de Gonnet, ambos estudiantes resaltan la importancia de esta experiencia, ya que les permite adentrarse no solo en el mundo de la cocina, sino también en la idiosincrasia de un país, y específicamente de la ciudad de La Plata. Rene Cotrado Ramos y Junior Eduardo, agradecen permanentemente a todas las autoridades de ambos institutos la posibilidad de esta capacitación y la oportunidad de hacer nuevos amigos en el rubro.



**Asociación Iberoamericana  
de Institutos Educativos  
de Hotelería, Gastronomía,  
Pastelería y Turismo.**

# Propuesta Educativa 2018

## Instituto Superior Ángel Salvadori

El Instituto Superior de Hotelería, Gastronomía, Pastelería y Turismo “Ángel Salvadori” fue creado en 1999 por la Asociación Empresaria Hotelera Gastronómica y Pastelera de la ciudad de La Plata y su Zona de Influencia, con el objetivo de formar personal especializado para las empresas del sector que hasta entonces no contaban con ese espacio.

La propuesta académica ofrece tecnicaturas superiores con contenido curricular exigente. Además, los estudiantes cuentan con la posibilidad de realizar prácticas educativas en el exterior, gracias a los convenios que se mantienen con otras instituciones educativas a través de la Asociación Iberoamericana de Institutos Educativos de Hotelería, Gastronomía y Turismo.

Sumados a las materias propuestas en el plan de estudios de cada carrera, se proponen espacios extracurriculares, como seminarios, talleres y charlas que completan la formación de los estudiantes.

Un Convenio marco con la Universidad Del Salvador de Buenos Aires, permite a los egresados del Instituto Superior continuar sus estudios en la Licenciatura en Hotelería y Turismo de dicha casa de altos estudios. El mismo cuenta con un cuerpo docente conformado por 50 profesionales de excelencia, con amplia experiencia en la actividad.

Además de una excelente formación en lo relacionado a la industria de la hospitalidad, la institución educativa otorga títulos oficiales (DIPREGEP 6266).

### TÉCNICO SUPERIOR EN SERVICIOS GASTRONÓMICOS

Esta carrera busca formar profesionales capaces de intervenir y coordinar el trabajo gastronómico en una empresa. Los egresados podrán insertarse laboralmente en restaurantes, cruceros turísticos, empresas hoteleras y todas aquellas que ofrezcan servicios relacionados con esta actividad. Además, contarán con conocimientos de inglés y francés, lo que les permitirá trabajar en el exterior y ser más competentes en sectores de mayor relación con el turismo extranjero.

La tecnicatura ofrece un título intermedio de Chef Internacional, que otorga la posibilidad de generar y administrar proyectos propios o estar a cargo de otros emprendimientos a través de los conocimientos en costos, contabilidad, administración y finanzas.

### TÉCNICO SUPERIOR EN HOTELERÍA

La intención de la carrera es formar recursos humanos capaces para brindar servicios en la industria del sector en todos sus niveles.

El egresado podrá planificar, gestionar, asignar recursos y supervisar diferentes áreas de la hotelería (administrativas, contables, pisos, alimentos y bebidas, seguridad y recepción).

El recorrido académico brinda herramientas para un excelente manejo del inglés, francés y portugués, como así también de sistemas informáticos específicos del área: todos conocimientos claves en la hotelería.



Recepción de hotel del aula práctica

### TÉCNICO SUPERIOR EN TURISMO

El recorrido académico de esta carrera está orientado a la formación de jóvenes capaces de insertarse laboralmente en diferentes





*Habitación de hotel del aula práctica*

empresas e instituciones del área turística. El Técnico Superior en Turismo estará capacitado para comprender la actividad turística como un todo, conociendo sus diferentes impactos sociales, culturales, económicos y ambientales, para que sea un motor de desarrollo del País, dando respuestas a las diferentes necesidades, mediante el aprovechamiento integral de los recursos, naturales y culturales; potenciando la actividad, a través de un proceso participativo con los distintos actores sociales intervinientes, en la formulación, evaluación y desarrollo de planes, programas y proyectos turísticos.

## TÉCNICO SUPERIOR EN GUÍA DE TURISMO

El diseño curricular tiene en cuenta la necesidad de formar guías que colaboren con su comunidad en el enriquecimiento y revalorización de nuestra cultura, usos y costumbres sociales, a través de su desempeño profesional en el campo del tiempo libre, la recreación y el turismo, considerando las distintas realidades socioeconómicas del país, como asimismo de los países en que le corresponda actuar como coordinador de grupo.

Este diseño se ajusta a los criterios de la política educativa de la Provincia de Buenos Aires para las tecnicaturas de nivel superior que busca garantizar una formación suficiente para cumplir con las competencias que demanda este sector productivo.

El Guía de Turismo estará capacitado para trabajar a nivel local, regional e internacional actuando en diferentes niveles en el proceso de investigación, servucción, difusión, distribución y prestación de servicios para el tiempo libre que den respuesta a las necesidades de los visitantes, mediante un aprovechamiento integral de los re-

ursos naturales y culturales. Se lo define como un profesional idóneo para interpretar y transmitir las variables temporales y espaciales del medio que lo rodea como conocedor del patrimonio natural y cultural y transmisor de información correspondiente. Así como líder situacional respondiendo a las necesidades conductuales y comportamentales inherentes a los grupos, a través la utilización de las técnicas de animación y recreación y comunicación que le competen. Éste deberá asumir la responsabilidad por la intermediación de los servicios turísticos respondiendo a la figura del organizador por la que fueron contratados sus servicios profesionales.

## PASTELERO PROFESIONAL

El Instituto Superior de Hotelaría, Gastronomía y Turismo perteneciente a la Asociación Empresaria Hotelera y Gastronómica de la Ciudad de La Plata y su Zona de Influencia incorporó a su oferta educativa a través del Centro de Formación Profesional, el curso de Pastelero Profesional el cual estará capacitado, de acuerdo a las actividades que se desarrollan en el perfil profesional, para preelaborar, preparar, presentar y conservar toda clase de productos de la pastelería, aplicando las técnicas correspondientes, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos y respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación alimentaria. También tiene conocimientos que le permiten realizar la elaboración de productos básicos de la chocolatería, panadería y heladería. Así mismo estará en condiciones de participar en la definición de las ofertas gastronómicas.

Este profesional tendrá capacidad para actuar como responsable del área de pastelería o en el marco de un equipo de trabajo en el proceso de elaboración de alimentos.



*Dirección del Instituto Superior "Ángel Salvadori"*

# “Proximidad con Indonesia”

Se realizará, en el transcurso del mes la jornada “Proximidad con Indonesia”. El Secretario de la Embajada de Indonesia en Buenos Aires Sr Antonius Judyanto va a exponer sobre la cultura y la gastronomía de su país en el Instituto Superior “Ángel Salvadori”.

La Asociación Empresaria Hotelera Gastronómica de La Plata y zona de Influencia, conjuntamente con la consultora Equilibrium Global, y el Instituto Superior “Ángel Salvador” realiza la Capacitación “Proximidad de Indonesia”. El encuentro está convocado para la participación de más de 30 estudiantes. También asistirá el Presidente de la Entidad Sr. Claudio N. Aguilar, el Sr Vicente Morgillo Secretario, el director ejecutivo de la consultora Sr. Diego Velázquez y el Sr. Pedro Garropoli, miembro de la comisión directiva.

La jornada será encabezada por el diplomático y se desarrollará por alrededor de una hora sobre la cultura, las características y la gastronomía del país INDONESIA. Luego de la disertación el Sr. Antonius Judyanto realizará una demostración práctica de una comida típica.

La AEHG La Plata y Zona de Influencia conjuntamente con el Instituto Superioridad “Ángel Salvadori”, realizan estos encuentros en el marco del “Ciclo de Capacitación”, con el objetivo de brindar a sus alumnos otras instancias de formación y crecimiento. Además desde la Asociación destacan que estas jornadas son abiertas al público que quiera participar.



## Ciclo De Capacitación “PROXIMIDAD INDONESIA”

Presentación del perfil de Indonesia desde su cultura, turismo y gastronomía  
Disertación a cargo del Secretario de la Embajada de Indonesia en Argentina,  
Sr. Antonius Yudianto. (Exposición teórica y degustación de cocina típica)

**Jueves 16 de Noviembre – 10:30Hs**

en la Asociación Empresaria Hotelera y Gastronómica de La Plata, calle 6 N° 554.



## Universidad del Salvador UNIVERSIDAD DEL SALVADOR de Buenos Aires y el East Miami Hotel

Días pasados, el Instituto Superior de Hotelería, Gastronomía y Turismo Ángel Salvadori, a través de su Directora MG Sabrina Simanovsky, estuvo presente en las instalaciones de la sede social de la Facultad de Historia, Geografía y Turismo de la Usal, para charla de recursos humanos organizadas por el East Miami Hotel.

El objetivo de la misma fue informar a los presentes acerca del plan que ofrece el hotel, que consta de la realización de contratos de 12 meses bajo la visa J1 para los estudiantes y egresados de instituciones educativas referidas a la actividad hotelera y gastronómica.

Por tal motivo, el Instituto Superior “Ángel Salvadori” asistió, para posteriormente poder alcanzarle la propuesta a los alumnos interesados en esta modalidad de salida laboral en el exterior. Los estudiantes accederán a salarios promedios de USD 2000 mensuales más propinas y recorrerán diferentes posiciones y áreas

del hotel dentro de lo que es el servicio de restaurantes con el objetivo de adquirir mejores conocimientos en los diversos sectores, no sólo de alimentos y bebidas sino de todo el hotel.

Una información muy importante, que se destacó en el encuentro, es que el proceso del visado estará a cargo de la empresa para que el estudiante o egresado no tenga que realizar los trámites pertinentes. El perfil que se requiere es ser estudiante o egresado de la carrera de hotelería, con un nivel de inglés de conversación, con experiencia en áreas de la hotelería y la gastronomía y la disponibilidad de viajar 12 meses y tener hasta 35 años. El candidato seleccionado estará orientado por la empresa en todas las cuestiones y solo deberá abonarse los gastos de la visa, el seguro de vida y el ticket aéreo.



# Feria Masticar

## Participación de Alumnos

Alumnos de 1°, 2° y 3° año de la carrera de Técnico Superior en Servicios Gastronómicos, junto a los profesores Luis Liera y Natalia Amezcua, realizaron una salida a la Feria MASTICAR, cuyo objetivo es poner en valor la gastronomía argentina y ayudar a que el público tome conciencia de las bondades de los productos frescos de estación, bajo el lema “Comer rico hace bien”. Allí, pudieron recorrer los diferentes puestos de comida, el mercado y participar de las clases de cocina y talleres brindados por reconocidos cocineros.

Participaron los Profesores Natalia Amezcua y Luis Fernando Liera. Y los alumnos, Leopoldo Alberto Simón, Aldana Trussi, Micaela González, Julia Agnelli, Evelyn Magalí Pardo, Jeaneth Cabrera, Lautaro Valdez Stadirizza, Melina Narela Celaya, Julieta Marchiotti, María Gargaglione, Ornella Mercedes Zapata, Lucía Belén Silva y David Harry Deciste.



Alumnos de la carrera de Técnico Superior en Servicios Gastronómicos

# Italpast: Entrevista a Pedro Picciau

Pedro es miembro de la Comisión Directiva de la Asociación Empresaria Hotelera Gastronómica Pastelera de la ciudad de La Plata y su zona de Influencia. Es dueño del reconocido restaurante Italpast de Campana. En una amena conversación nos contó su trayectoria en el mundo de la gastronomía.

• **Cómo incursionó y se involucró con la gastronomía? ¿En qué momento de su vida fue?**

En 1995 incursiono en un pequeño local (en la esquina actual) con venta de pizzas y pastas de delivery. La historia proviene de parte de mis abuelos en Italia, tenían heladería, pizzería y pastelería, mis padres en la Argentina se dedicaron a pizzería, rotisería, restaurante y fábrica de pastas.

• **Cuéntenos un poco sobre la historia de Italpast, como se creó?**

Italpast nace a través del negocio de delivery, comenzamos con pocas mesas en la vereda, luego en 1997 se acondiciona el salón principal actual, un salón reservado pequeño y en el transcurso de los años seguimos ampliando y modificando otro salón nuevo, La Cava, una obra muy importante y en el verano las mesas en el deck exterior con un total de 160 comensales.

• **Cómo definiría a su restaurante y su estilo?**

Es un restaurante típico Italiano de comida sencilla y genuina con un estilo tradicionalista.

• **Cuál es su plato emblemático y el más pedido por la gente?**

La Lasagna Della Nonna, plato creado por mi madre Cecilia que no deja de ser número uno en nuestro ranking todos estos años.

El Tortelloni Burro e Oro, plato el cual gané el primer premio en Bologna compitiendo con chefs Italianos del exterior, un plato tradicional de la cocina de la Emilia Romagna. Pasta al huevo hecha

a mano rellena con ricota, parmesano, perejil, nuez moscada con salsa de tomates fresco y manteca.

Raviol de Pedro es una pasta con masa de rúcula rellena de lomo y hongos con una salsa de pomodoro fresco y albahaca. Raviol Carabinieri es una pasta con masa de tinta de calamar con relleno de centolla, brócols, puerro y zapallo cabutia con una salsa de crema y azafrán con langostinos.

• **Que es lo más importante en un plato?**

La materia prima es la condición esencial en un plato.

• **Cuál es su condimento favorito para cocinar?**

Me gusta cocinar con hierbas frescas de mi huerta, romero, tomillo, albahaca entre otras, en las salsas de tomate solo utilizamos tomates frescos, que luego envasamos para los momentos que no hay tan buen producto en mercado.

• **Que le satisface en el día a día de su trabajo y qué ha sido su máxima inspiración en su carrera?**

Que todos los clientes reconozcan la calidad, se sientan contentos y crear un lindo ambiente, hay que entender que la gran mayoría de nuestra clientela viaja 70 km para venir a comer. Estoy orgulloso de haber logrado contar con la clientela que poseo, con el equipo de trabajo y desarrollar con mucho placer lo que me gusta hacer que es cocinar, lo cual no dejo de nutrirme continuamente con tecnología, productos, ideas. Los viajes me aportan mucho, el intercambio con colegas, las inquietudes de los clientes.

# Salidas educativas



Estudiantes de Técnico Superior en Servicios Gastronómicos en la Expo Alimentarte

## Feria Expo Alimentarte

El día jueves 12 de octubre alumnos y profesores de la carrera de Técnico Superior en Servicios Gastronómicos del instituto "Ángel Salvadori" realizaron una salida educativa a "Expo Alimentarte". La salida fue en el marco del dictado de la materia de Cocina Alternativa. La Expo se desarrolló en el centro cultural KONEX del 12 al 15 de octubre.

Es una de las primeras ferias dedicadas a la alimentación saludable en todos sus aspectos desde la parte médica, participan especialistas en nutrición, deportos logos y cocineros dedicados a la alimentación saludable y al buen comer.

Los alumnos pudieron recorrer puestos de comida saludable, sin gluten, productos sin azúcar, como la venta de churros aptos para celíacos rellenos con dulce de leche sin azúcar. Pudieron observar un Food

truck de la marca "sueño verde" donde ofrecían sus productos a la venta como nodlles la nueva manera de comer verdura en forma de fideos, ensaladas y además de sus riquísimos aderezos.

Como plato para degustar, pudieron saborear nodlles de verdura con champiñón y hamburguesa vegetariana de portobello.

En el evento también había venta de productos saludables y puestos de helados y un lugar especial para los niños donde había juegos y actividades relacionadas con la alimentación saludable.

Todos los días se presentaron diferentes profesionales tanto de la materia nutricional como gastronómica informando y dando a conocer una manera fácil y saludable de alimentarnos.



## Restobar ChidoMex

A mediados de octubre alumnos de 2° año de la carrera de Técnico Superior en Servicios Gastronómicos, junto a la Prof. Leticia Paradela, en el marco de la materia "Menú, Diseño y Ambientación de Restaurantes" realizaron una salida educativa al Restobar Chido Mex.

El local gastronómico se encuentra ubicado en diagonal 74 e/ 58 y 59. Los anfitriones ofrecen una variada carta de comida mexicana, o como dice su propietario, comida con interpretación mexicana, se distinguen por la utilización de condimentos muy característicos.

Los alumnos tuvieron la oportunidad de ver la carta y recorrer las instalaciones, el salón y la cocina.

Su propietario Pablo Rodríguez les contó a los asistentes detalladamente cómo fue su comienzo en el restaurante, cómo rearmó la carta y cómo atrae clientes.



## Cantina Jesolo

### Alma italiana en el corazón platense

Alumnos del Instituto Superior “Angel Salvadori” recorrieron el restaurant “JESOLO “ CANTINA ITALIANA ” ubicado en la calle 14 n 686 de la localidad de La Plata.

En esta oportunidad visitaron una cantina se dedica a la cocina italiana, preparan diferentes tipos de pastas y pizzas. El maravillosos y típico lugar, abrió sus puertas en 2004. Un grupo de amigos gastronómico idearon el espacio pensando en comensales que gustan de este tipo de comidas

Su cocina esta armada en bases caseras desde la elaboración de la mas de pasta como asi también, las pizzas y los panes . Es un lugar a donde se puede ir con amigos o con la familia. Los domingos seria el día ideal , asi comentó, es un ambiente muy relax y agradable.

Su decoración es ecléctica, sus paredes están decoradas con pinturas realizadas



*Estudiantes de la carrera de Técnico Superior en Servicios Gastronómicos*

por artistas platenses. La cantina abre sus puertas a partir de las 20 hs de lunes a lunes y los domingos al medio día.

Los alumnos de primer año, apreciaron la cocina y quedaron muy satisfactorios con esta nueva experiencia que les brinda el Instituto.

## Recorrida en el Bus Turístico Porteño

En el mes de octubre se llevó a cabo la salida educativa organizado por la Prof. María Victoria Britos en el marco de la materia Práctica Profesional II de la carrera de Técnico Superior en Guía de Turismo.

Los alumnos realizaron un relevamiento por la Ciudad de Buenos Aires en el Bus Turístico, la salida les brindó un primer acercamiento con su historia, barrios, atractivos turísticos, espacios gastronómicos, entre otros. Dicha actividad será de suma utilidad para llevar a cabo el final de la materia que consiste en la organización y puesta en marcha de una excursión de día entero por la mencionada ciudad.

Tal como se detalla en su página web, el bus turístico invita a recorrer los barrios más emblemáticos de la ciudad de Buenos Aires. Su recorrido comienza en el corazón del Centro Porteño, a pocos metros de Plaza de Mayo, con vistas panorámicas se podrán apreciar lugares históricos, espacios culturales y barrios únicos llenos de cultura Argentina.



*Estudiantes de la carrera de Técnico Superior en Guía de Turismo*

Los buses pasan cada 20 o 30 minutos, dependiendo el circuito y el paseo dentro de la ciudad dura 3 horas 20 minutos brindando un servicio de Hop On /Hop Off para que

puedas ascender y descender del bus en todas las veces que se desee. Todos los días a partir de las 9:00 hs hasta las 17:00 hs

## Conociendo “Abra Maestro”

Alumnos de 1° año de la carrera de Técnico Superior en Servicios Gastronómicos del Instituto, realizaron una visita al Restaurante “Abra Maestro”. El mismo se encuentra ubicado en la calle 53 y 4 de nuestra ciudad.

Los estudiantes junto a la Prof. Natalia Amezcua en el marco de la materia Práctica Profesionalizante I, se acercaron al lugar y los recibieron amablemente. Les mostraron todas las instalaciones y les contaron que tienen como fuerte las pizzas al horno de barro. Para realizarla utilizan leña, los que les da un producto inigualable y de muy buen sabor.

Además, destacaron que cuentan con el servicio de menú del mediodía, con un menú semanal que van cambiando cada dos semanas y utilizando los productos de estación. Cabe señalar destacar que es uno de los primeros restaurantes que



*Estudiantes de la carrera de Técnico Superior en Servicios Gastronómicos*

ofrece al comensal una botella de agua con el servicio de mesa. A través de estas salidas educativas, los alumnos van conociendo diferentes caras de los restaurantes de la ciudad y aprenden mucho de cómo comenzar con un local, los horarios de la gastronomía, el vocabulario, etc.

## Hotelga 2017

### Participación de alumnos del Instituto Superior “Angel Salvadori”

En el marco del Encuentro Anual de Hotelería & Gastronomía (HOTELGA) que se llevó a cabo en La Rural, participaron 4 alumnos del Instituto Superior “Angel Salvadori” como ayudantes de cocina de los Chefs que estuvieron compitiendo en el Torneo Latinoamericano de Chefs. Los nombres de los alumnos son, Simón Díaz y Leonardo Ceballos Serra pertenecientes al 1° año de la carrera de Técnico Superior en Servicios Gastronómicos. También participaron del encuentro, Pedro Amieva Moro y Julieta Marchiotti pertenecientes al 2° año de la carrera de Técnico Superior en Servicios Gastronómicos, que realizaron prácticas profesionales a través de la Federación Empresaria Hotelera Gastronómica de la República Argentina.

El Torneo Latinoamericano de Chefs es una competencia de carácter culinario en el cual ocho países latinoamericanos enviarán a Buenos Aires, Argentina equipos representantes. Los países participantes son Argentina, Uruguay, Chile, Perú, Brasil, Colombia, Paraguay y México.

El torneo se realizó en la Feria Hotelga, tuvo en su primera jornada dos turnos de cuatro equipos cada uno y en la segunda y última jornada, una grilla eliminatoria hasta obtener un campeón y subcampeón.



*Estudiantes de la carrera de Técnico Superior en Servicios Gastronómicos*





Estudiantes del Instituto Superior "Ángel Salvadori" en el Bus Turístico La Plata

## Recorrido de la ciudad en el City Bus

Alumnos de las carreras de Técnico Superior en Hotelería, Técnico Superior en Turismo y Técnico Superior en Guía de Turismo, junto a profesores, participaron del recorrido turístico que ofrece el CityBus pudiendo apreciar desde una vista panorámica lugares históricos, espacios culturales y barrios únicos de la

ciudad de La Plata. Algunos sitios que recorrieron fueron Casa Curutchet, Circuito del Bosque, Pasaje Dardo Rocha, Teatro Argentino, Teatro Coliseo Podestá, Centro Cultural Islas Malvinas, Catedral y el Palacio Municipal.



Estudiantes de Hotelería y Turismo en la Casa Ecológica

## Casa Ecológica en La Plata

Los alumnos de 3° año de la carrera de Técnico Superior en Turismo, Técnico Superior en Hotelería y Técnico Superior en Guía de Turismo junto al profesor Leopoldo Simón, en el marco de la materia Conservación del Medio Ambiente, realizaron una salida educativa a la Casa Ecológica de nuestra ciudad.

Allí realizaron un recorrido de todas las instalaciones junto a un guía especializado de la Municipalidad de La Plata, quien explicó los diferentes sistemas y recursos implementados en el edificio para ahorro de energía.

Luego, se llevó a cabo un debate interactivo acerca de la importancia de los recursos ecoamigables para la conservación del planeta y sus recursos no renovables, como así la importancia de la concientización acerca de la temática y su difusión.

Finalmente, los alumnos presenciaron una explicación de diferentes sistemas de reciclado para la fabricación de materiales de construcción ecológicos que fueron empleados en la casa.

# Ciclo de Cap



## Curso de Lenguaje de Señas

Realizamos el Curso de lenguaje de señas orientado al turismo, la hotelería y la gastronomía.

Dictado por Instructores de la Asociación de Sordomudos de La Plata, se dictó el curso de lenguaje de señas. El mismo, se realizó en las instalaciones del Instituto Superior "Ángel Salvadori", tuvo una duración de 3 meses y se desarrolló todos los lunes de 14.30 a 17.30hs. Esta capacitación estuvo destinada a profesores y alumnos del instituto, como así también a socios de la Asociación Empresaria Hotelera Gastronómica de La Plata y Zona de Influencia.

Silvia Pieri, Secretaria Académica del Instituto Superior "Ángel Salvadori" le dio la bienvenida, tanto a los capacitadores como a los alumnos. El instructor que dicta el curso, Diego Álvarez es sordo y lo asiste-hablante Katherine Jarandilla, ambos se encontraron muy agradecidos al Instituto y a sus autoridades, por la oportunidad de enseñar esta forma de comunicar, ya que allana el camino para la inclusión todas las personas.



## Charla sobre el alcaucil

El Instituto Superior "Ángel Salvadori" brindó una charla a Cargo de la Ing Agrónoma Adriana Riccetti, Gerente de Alcahofas Platenses (grupo de productores de alcauciles de La Plata), de la misma participaron alumnos de 1º 2º y 3º año de la carrera de Técnico Superior en Servicios Gastronómicos.

La disertación realizada tuvo como temas centrales el cultivo de alcauciles en Argentina, la producción del cultivo, grupo de productores y los circuitos gastronómicos a desarrollarse en los restaurantes de La Plata y de City bell antes de la tradicional fiesta del Alcaucil que se desarrollara en Octubre.



# acitaciones



Estudiantes de Gastronomía en la Jornada de Proximidad Georgia

## “Proximidad Georgia”

Días pasados, la diplomática Asesora de la Embajada de Georgia en Buenos Aires Srta. Nino Phiphia expuso sobre la cultura y la gastronomía de su país en el Instituto Superior “Ángel Salvadori”.

La Asociación Empresaria Hotelera Gastronómica de La Plata y zona de Influencia, conjuntamente con la consultora Equilibrium Global, y el Instituto Superior “Ángel Salvadori” realizó la Capacitación “Proximidad de Georgia”. El encuentro contó con la participación de más de 30 estudiantes. También asistieron el Presidente de la Entidad Sr. Claudio N. Aguilar, el Sr Vicente Morgillo Secretario, el Director Ejecutivo de la consultora Sr. Diego Velázquez

y el Sr. Pedro Garropolli, miembro de comisión directiva.

La jornada encabezada por la diplomática se desarrolló por alrededor de una hora sobre la cultura, las características y la gastronomía del país GEORGIA. Luego de la disertación la Srta. Phiphia realizó una demostración práctica de una comida típica “Berenjenas con nuez” en la cocina del Instituto. La receta es georgiana, y lleva condimentos de la región. Posteriormente a su reali-

zación los presentes pudieron degustar del plato autóctono.

La AEHG La Plata y Zona de Influencia conjuntamente con el Instituto Superior “Ángel Salvadori”, realizan estos encuentros en el marco del “Ciclo de Capacitación”. El objetivo es brindar a sus alumnos otras instancias de formación y crecimiento. Además desde la Asociación destacan que estas jornadas son abiertas al público que quiera participar.



Consejera de Georgia, Srta Nino Phiphia

# Curso de Masa Madre

## “La Capacitación es fundamental”

Conversamos con el Chef Matias Siri, quien dictó en el Instituto Superior “Angel Salvadori”, dentro de la Asociación Empresaria Hotelera Gastronómica y Pastelera de LA Plata y zona de Influencia, un curso sobre la realización de la Masa Madre. Del mismo participaron estudiantes de 2 y 3 año de la institución.

**AEHG La Plata:** ¿Qué es la Masa Madre?

**MS:** “La Masa madre es un tipo de Fermento Natural, es la forma en la que antes se hacían los panes, a partir de una mezcla de harina y agua a la que se le pueden agregar otros productos como miel o extracto de malta y se va desarrollando naturalmente, va generando gas a partir de los micro organismos naturales que se encuentran en el grano del cereal, después se utiliza para hacer masas que generen un sabor muy característicos y una corteza muy especial que se diferencia de otros”

**AEHG La Plata:** ¿Hace cuánto te dedicas a la gastronomía?

**MS:** “Trabajo hace 13 años de cocinero. Mi vocación nació cuando termine el colegio, hace casi 14 años, y surgió porque en mi familia a todos les gusta cocinar, aunque ninguno es cocinero, me entere que se estudiaba gastronomía y empecé, casi por casualidad.

“Mis primeros estudios los empecé con una carrera de 2 años y posteriormente con una carrera de grado. De a poco me fui metiendo en restaurantes de acá y

en Buenos Aires, estuve trabajando en el Park Hyatt de Capital y próximamente viajo a Paris a trabajar en el Park Hyatt de ahí, así que con mucha expectativa.”

**AEHG La Plata:** ¿La capacitación es importante?

**MS:** “La capacitación es fundamental en la formación profesional, y siempre me gusta compartir mis conocimientos con alumnos, por eso cuando me llamaron desde el Instituto “Angel Salvadori” rápidamente dije que sí, además es un centro educativo al que le tengo mucho cariño y respeto”.



El Lic. en Gastronomía Matías Siri en el curso de Masa Madre



# Jornadas sobre Patrimonio Cultural como recurso turístico

Alumnos y profesores del Instituto Superior de Hotelaría, Gastronomía, Pastelería y Turismo “Ángel Salvadori” participaron de las Jornadas Internacionales “Gestión del Patrimonio Cultural como Recurso Turístico.”

Organizada por el Instituto de Investigaciones en Turismo en la Facultad de Ciencias Económicas de nuestra ciudad, en el marco del Año Internacional de Naciones Unidas del Turismo Sostenible para el Desarrollo, con el objetivo de contribuir a la adecuada gestión del patrimonio cultural material e inmaterial y a su uso turístico sostenible de modo de promover el desarrollo integral de las comunidades en términos económicos, sociales y ambientales. De las mismas participaron expositores internacionales de reconocida trayectoria en temas vinculados al Patrimonio y su uso turístico.

Una de las ponencias que se llevó a cabo fue sobre la “Mercantilización de prácticas culturales patrimonializadas a partir de su

uso turístico. El tango danza en Buenos Aires como caso de estudio”, siendo Malena Saraví (FCE-UNLP) la panelista. Mientras disertaba sobre la puesta en valor de los cascos históricos, el alumno Federico Villar, perteneciente al 3º año de las carreras de Técnico Superior en Hotelaría y Técnico Superior en Turismo, trajo a colación la reflexión sobre la posible reactivación de las vías férreas entre las diversas localidades, como Asñi también a las innovaciones que podrían llegar a hacerse para el desarrollo de los municipios. Por último se interrogó a la panelista sobre aquello que estaría faltando hacer desde el Gobierno y dese la comunidad tanguera para lograr un efectivo impulso del desarrollo del tango.

Por su parte, el alumno Franco Alonso, perteneciente al 2º año de las carreras de Técnico Superior en Hotelaría y Técnico Superior en Turismo, comentó sobre la posible difusión de las construcciones de las estaciones de tren en el interior de la provincia. El alumno citó el caso de disparidad entre la Villa Epecuén y la localidad de Casbas (en el partido de Guaminí, provincia de Buenos Aires, Argentina). Si bien Epecuén cuenta con una gran atractivo turístico (las ruinas históricas, su laguna salada con propiedades curativas), Casbas también cuenta con un gran potencial turístico que le permitirían engrandecer su valor como localidad, para eso, remarcaron la importancia del desarrollo de las vías férreas.



Estudiantes de Hotelaría y Turismo en la UNLP

# “Manos Solidarias, Corazones Voluntarios”

Bajo el lema “Manos Solidarias, Corazones Voluntarios”, se llevó a cabo en Pza. Islas Malvinas de la ciudad de La Plata, la 6ª Expo Feria de Voluntariado.

El evento contó con la participación de más de 80 stands y una gran cantidad de personas, entre las que se contabilizaba asistentes, autoridades y voluntarios. La actividad tuvo lugar con el objetivo de tomar conciencia por la inclusión de personas con capacidades diferentes en la sociedad así como también promover actividades sociales relacionadas con el voluntariado.

A la Exposición asistieron diversas autoridades a cargo de la organización del evento: el Director municipal de Voluntariado Social, Mariano Milione el Director de Desarrollo Social, Secretario Raúl Caddáa, y el Sr Claudio N. Aguilar, Presidente de la Asociación Empresaria Hotelera Gastronómica de La Plata y Zona de Influencia, a la cual pertenece el Instituto Superior “Ángel Salvadori”.

Alrededor de las 14 hs. comenzó el armado de la torta en honor del Centenario del Club de Leones, a cargo del chef Luis Liera, profesor de Gastronomía del Instituto de Hotelería, Gastronomía, Pastelería y Turismo “Ángel Salvadori”. En dicho armado se contó con la colaboración de los alumnos Jeaneth Cabrera, Elías Ponce, Micaela González y María Luján Farías, pertenecientes al 1º año de la carrera de Técnico Superior en Servicios Gastronómicos. Al rededor de las 17 hs. en el centro de la plaza Islas Malvinas, se llevó a cabo el corte de la torta ya armada y decorada por el profesor a cargo, momento cúlmine y de gran expectativa para todos los asistentes. La recaudación de los bonos contribución que se vendieron por la torta serán destinados al Hospital Sor Ludovica.

Con gran concurrencia de se llevaron a cabo diversos espectáculos artísticos y



Profesor Chef Luis Liera

ofrecidos por distintos espacios culturales que participaron de la jordana: muestra de coro y murga del taller Municipal de la 3a Edad “Otra Chance”, clase abierta de Yoga a cargo de la fundación “El Arte de Vivir”, exposición de la Banda militar “Paso de los Andes” del Regimiento de Infantería, clases abiertas de cocina “Cocineritos por la Inclusión” especializadas en el decorado de muffins, exposición de danzas árabes a cargo del Proyecto Magis, clases abiertas de Zumba a cargo de la Dirección Gral. de Integración, transmisión de radio abierta perteneciente a la asociación “Una Movida de Locos” al Centro de Salud Mental Comunitario “Dr. Franco Basaglia”, muestra de taller de Danzas Folklóricas del Consejo de la Tercera Edad. El cierre del evento estuvo a cargo de Facundo Desiste (cantautor) y

“Precarios” espectáculo que dio el cierre definitivo al evento.

A su vez se llevó a cabo la “Correcaminata por la Inclusión” en los alrededores de Pza. Islas Malvinas con el objetivo simbólico de tomar conciencia por las personas que cuentan con alguna limitación física.





# CURSOS EN LA ZONA DE INFLUENCIA

## 25 de Mayo Organización y gestión de destinos turísticos

La Asociación Empresaria Hotelera Gastronómica Pastelera de la ciudad de La Plata y su Zona de Influencia, y la Escuela Superior de Hotelería Gastronomía y Turismo, a través de la Red Federal de Capacitación de FEHGRA desarrolló, en localidad de 25 de Mayo, el Curso de capacitación y gestión de Destinos Turísticos.

Los objetivos del mismo fueron, comprender los conceptos y elementos básicos del desarrollo y planificación turística del destino. Entender la necesidad de un desarrollo sustentable o sostenible para mantener la competitividad a largo plazo. Considerar la participación como eje de desarrollo en una comunidad turística y brindar principios prácticos de compromiso, liderazgo, negociación, entre otros temas.

El curso, contó con la asistencia de una veintena de participantes, y fue dictado por la MG. María Lucila Salessi, Licenciada en Turismo y Hostelería - Magíster en



Asistentes al curso realizado en 25 de Mayo

Gestión Turística. Se entregaron certificados de asistencia. Organización y Gestión de Destinos Turístico.

Asistieron al encuentro la Dra. de Turismo Arquitecta Véronica Leguizamón de 25 de Mayo y el Secretario de Gobierno Sr. Victor Amado de General Viamonte.

Desde la Municipalidad de 25 de Mayo y la AHEG La Plata y Zona de Influencia destacaron la importancia de la formación, como claves para la organización, de la gestión pública y privada del destino turístico, para lograr la profesionalización de los actores implicados en el sector.-

## Chacabuco Mozos y Camareras

La Asociación Empresaria Hotelera Gastronómica Pastelera de la ciudad de La Plata y su Zona de Influencia, y la Escuela Superior de Hotelería Gastronomía y Turismo, a través de la Red Federal de Capacitación de FEHGRA desarrolló el 11 y 12 de septiembre en la localidad de Chacabuco el Curso de Mozos y Camareras.

Los objetivos del mismo fueron, enseñar la importancia de la calidad del servicio, adquirir técnicas para lograrlo, el procedimiento correcto para atender a un comensal, conocer las tareas previas y la organización durante la atención.

El curso, contó con la asistencia de sesenta participantes, y fue dictado por el Profesor Gustavo Carneiro. Se entregaron certificados de asistencia.

Desde la Municipalidad de Chacabuco a través su Coordinador de Turismo Juan Andrés Ozan, quien participo del cierre del curso. El Sr Ozan agradeció a la AHEG La Plata y Zona de Influencia la iniciativa y destacó

la importancia de la formación para lograr la profesionalización de los actores implicados en el sector, entendiendo que ésta es la clave para la el crecimiento turístico.



Asistentes al curso realizado en Chacabuco

# General Belgrano

## Estrategias para hoteles independientes

La Asociación Empresaria Hotelera Gastronómica de la Plata y Zona de Influencia y el Municipio de General Belgrano dictaron el curso que estuvo a cargo del Departamento de Capacitación de FEHGRA. Desde la Municipalidad agradecieron a FEHGRA y la Filial por el permanente acompañamiento en la formación.

La Asociación Empresaria Hotelera Gastronómica Pastelera de la ciudad de La Plata y su Zona de Influencia, y la Escuela Superior de Hotelaría Gastronomía y Turismo, a través del Departamento de Capacitación y Formación Profesional de FEHGRA, conjuntamente con el Municipio, desarrolló el 25 y 26 de septiembre, en localidad de Gral Belgrano, el Taller de Estrategias para Hoteles Independientes”.

Los objetivos del mismo fueron conocer y segmentar a los clientes, identificar y participar en encuentros comerciales. Aprender



*Asistentes al curso de General Belgrano*

a identificar herramientas informáticas para aplicar en la optimización de recursos.

El curso contó con la asistencia de una veintena de participantes, y fue dictado por la profesora Elena Boente de Perino y se desarrolló en el Parque Mateo Bruzzo

Desde la Municipalidad de Gral Belgrano gradecieron a FEHGRA y la AEHG La Pla-

ta y Zona de Influencia por el permanente acompañamiento en la formación, de diversas áreas del sector, para lograr la profesionalización de los actores implicados, para lograr de esta forma la optimización de los servicios.

# Roque Pérez

## Organización de eventos exitosos en hotelería y gastronomía

La Asociación Empresaria Hotelera Gastronómica Pastelera de la ciudad de La Plata y su Zona de Influencia, y la Escuela Superior de Hotelaría Gastronomía y Turismo, a través de la Red Federal de Capacitación de FEHGRA, conjuntamente con el Municipio desarrolló el 22 y 23 de Agosto, en localidad de Roque Perez, el Curso de Organización de Eventos Exitosos en Hotelería y Gastronomía.

Los objetivos del mismo fueron, determinar funciones y responsabilidades, lograr una organización correcta y productiva de los pisos durante los diferentes turnos, estipular la relación entre huésped y mucama a través de normas de cortesía, entre otras.

El curso, contó con la asistencia de una veintena de participantes, y fue dictado por Cecilia Ferreira. En la entrega de certificados de asistencia participo el Sr Marcelo W. Aguilar Presidente de la Cámara



*Presidente de la Camara Bonaerense de Turismo entrega Certificados a los asistentes al curso*

Bonaerense de Turismo en la AEHG La Plata y zona de Influencia.

Desde la Municipalidad de Roque Perez y la AHEG La Plata y Zona de Influencia

destacaron la importancia de la formación permanente, en diversas áreas del sector, para lograr la profesionalización de los actores implicados.



# Lincoln

## Organización y gestión de destinos turísticos

La Asociación Empresaria Hotelera Gastronómica Pastelera de la ciudad de La Plata y su Zona de Influencia, y la Escuela Superior de Hotelería Gastronomía y Turismo, a través de la Red Federal de Capacitación de FEHGRA desarrolló el 28 y 29 de Agosto, en localidad de Lincoln, el Curso de Protocolo y Ceremonial.

El objetivo del mismo fue poder adquirir conocimiento para saber ser, adquirir conocimiento para funcionar en las interacciones sociales, logrando a través de la imagen y el comportamiento, logrando un desenvolvimiento eficaz.

El curso, contó con la asistencia de 52 participantes, y fue dictado por Cecilia Ferreira y en el cierre participo el Intendente de la Ciudad Sr. Salvador Serenal. Se entregaron certificados de asistencia.



*Asistentes al curso de Lincoln*

Desde la Municipalidad de Lincoln y la AHEG La Plata y Zona de Influencia destacaron la importancia de la formación, como claves para la organización y ges-

ción pública y privada del destino turístico, para lograr la profesionalización de los actores implicados en el sector.-

# Chascomús

## Estrategias y acciones comerciales para hoteles independientes

La Asociación Empresaria Hotelera Gastronómica Pastelera de la ciudad de La Plata y su Zona de Influencia, y la Escuela Superior de Hotelería Gastronomía y Turismo, a través de la Red Federal de Capacitación de FEHGRA, conjuntamente con el Municipio desarrolló el 23 y 24 de octubre, en localidad de Chascomús, Taller de estrategias comerciales para hoteles independientes”

Los objetivos del mismo fueron, conocer y segmentar a los clientes, identificar aspectos para evaluar y participar de encuentros comerciales, utilización de internet para ofrecer productos, definir que material gráfico y digital es óptimo utilizar.

El curso, contó con la asistencia de una treintena de participantes, y fue dictado por la Contadora Elena Boente. Se entregaron certificados de asistencia, participo del cierre del encuentro el Secretario de Planificación y Turismo Sr. Leandro Otondo.



*Asistentes al curso de Chascomús*

Desde la Municipalidad de Chascomús y la AHEG La Plata y Zona de Influencia destacaron la importancia de la formación per-

manente, en diversas áreas del sector, para lograr la optimización de los recursos.

# Lezama

## Oratoria

La Asociación Empresaria Hotelera Gastronómica Pastelera de la ciudad de La Plata y su Zona de Influencia, y la Escuela Superior de Hotelería Gastronomía y Turismo, a través de la Red Federal de Capacitación de FEHGRA desarrolló el 7 y 8 de noviembre en la localidad de Lezama el Curso de Oratoria.

Los objetivos del mismo fueron, comunicar con mayor impacto, proyección en el auditorio, valor y significado del mensaje, Comunicación con mayor impacto, motivación a la acción, como dar una impresión positiva, guías de preparación con soportes audiovisuales

El curso, contó con la asistencia de muchos participantes, y fue dictado por el Profesor Damian Faccini. Se entregaron certificados de asistencia.



Asistentes al curso de Oratoria

Desde la Municipalidad de Lezama a través su Coordinador de Turismo agradecieron a la AHEG La Plata y Zona de Influencia

la iniciativa y destacaron la necesidad e profundizar los buenos canales de comunicación.

# La Plata

## Cocina Alternativa

Se realizó el cierre del Curso de cocina Alternativa. Para concluir la capacitación, la Prof. Natalia Amezcua preparo una clase especial demostrativa en la que las alumnas elaboraron comidas en base a lo aprendido.

Las preparaciones estuvieron basadas en comida sin TACC, vegana, sin PLV, algunas de ellas fueron: leches vegetales, batata pancakes, pan de campo sin tacc, pan de banana, pizza sin gluten, pastel de vegaetales y pollo, hamburguesas vegetarianas, crispy chicken burger, flan proteico de vainilla, soufflé de chocolate, etc.

Las alumnas que participaron, y a las cuales una vez finalizado el encuentro se les entregó certificado de asistencia, fueron: Paula Stoppani, Yésica Barragán, Nilda Contin y Silvina Pragaso.



Asistentes al curso de Cocina Alternativa



# CURSOS DICTADOS EN NOVIEMBRE

## La Plata

### Cocina Navideña

Se encontró a cargo de la Prof. Natalia Amezcua

## Ayacucho

### Concientización Turística

Se encontró a cargo de la Mg. Lucila Salessi

## General Viamonte - Los Toldos

### Calidad de Servicios Turísticos

Se encontró a cargo del Tec. Damian Faccini

## General Belgrano

### Mozos y Camareras Básico

Se encontró a cargo del Tec. Gustavo Carneiro

# CURSOS PARA DICIEMBRE

## Brandesen

### Mozos y Camareras Básico

Se encontrará a cargo del Tec. Gustavo Carneiro

## Mercedes

### Mozos y Camareras Básico

Se encontrará a cargo del Tec. Gustavo Carneiro



# CURSOS CORTOS 2018



## COCINA BÁSICA

**DURACIÓN DE 2 MESES  
COMIENZA EN MARZO**

*Pastelería  
para emprendimientos*



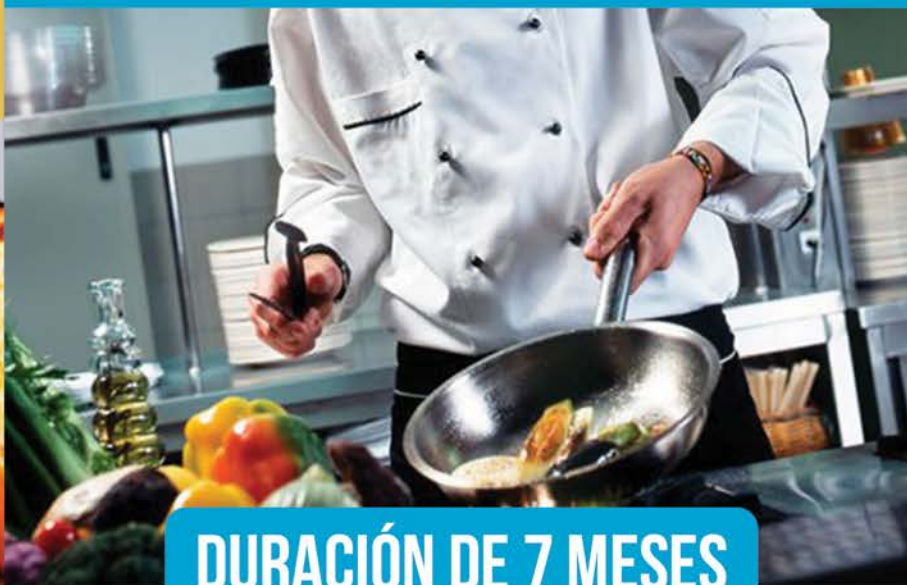
**DURACIÓN DE 2 MESES  
COMIENZA EN ABRIL**

**ABC** *de la Panadería  
y Pastelería*



**DURACIÓN DE 7 MESES  
COMIENZA EN ABRIL**

## COCINA PROFESIONAL



**DURACIÓN DE 7 MESES  
COMIENZA EN MAYO**

CONTACTO

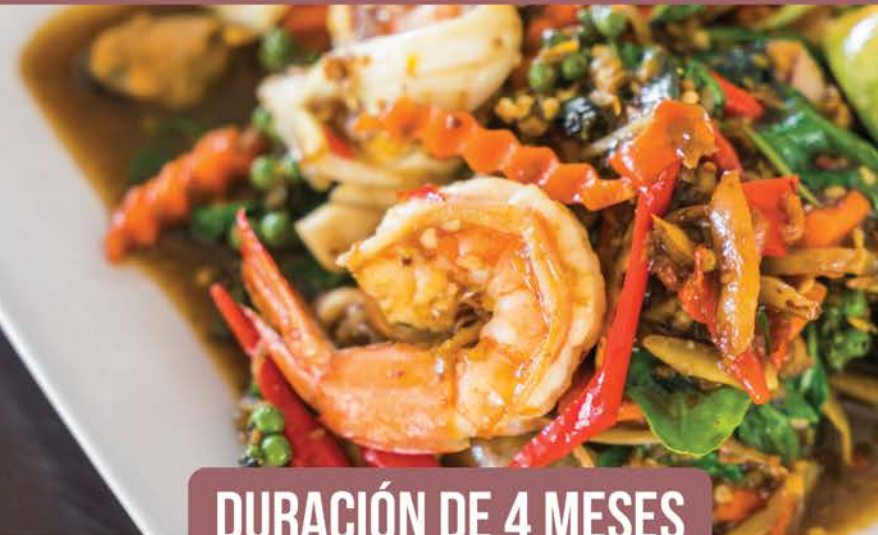
 0221-4259936

 [escuela@aehg-laplata.org.ar](mailto:escuela@aehg-laplata.org.ar)

 Calle 6 N°554



# COCINA INTERNACIONAL



**DURACIÓN DE 4 MESES  
COMIENZA EN AGOSTO**

# PASTELERÍA AVANZADA



**DURACIÓN DE 2 MESES  
COMIENZA EN OCTUBRE**

# BARMAN Y ENOLOGÍA

**DURACIÓN DE 2 MESES  
COMIENZA EN OCTUBRE**



"Photo by Miraphol - Freepik.com"

CONTACTO

 0221-4259936

 [escuela@aehg-laplata.org.ar](mailto:escuela@aehg-laplata.org.ar)

 Calle 6 N°554



# DESTINOS

## Fusión Cultural y gastronomía

## Tapalqué

### un destino con múltiples opciones

Tapalqué es la ciudad cabecera del partido de igual nombre, ubicada a 273 km de Capital Federal. Es una ciudad muy buscada por turistas que buscan un descanso en contacto con el campo. Posee diversos atractivos, tanto naturales como culturales e históricos. Tal es el caso del arroyo Tapalqué, el cual atraviesa el balneario municipal, el mismo cuenta con canchas de voley, basquet, fútbol, bochas, mesas, bancos, parrillas, un quincho y un restaurante. En el mismo predio se encuentra el camping municipal y la colonia de vacaciones "Eva Peron".

En el ámbito histórico cultural cuenta con un Museo y Centro de Cultura. Asimismo uno de sus principales atractivos históricos es la Pulpería San Gervasio, fundada en el año 1850, ubicada a 25 km del casco urbano en la localidad de Campodónico.

Algunos de los lugares de interés son el Complejo de Adultos Mayores, Produtap (cooperativa de quesos), Tapalim (Centro de tratamiento de residuos sólidos urbanos), Iglesia San Gabriel Arcángel, Centro Cultural Dr. Ricardo Romera (cine teatro), entre otros.

En el centro de la provincia de Buenos Aires, se alza Tapalqué, ciudad de bañados y to-



toras. A solo 280 km de Capital Federal, encontraran un lugar tranquilo, donde la paz, el aire puro y la calidez de la gente se conjugan en un entorno pampeano único, a la veda del arroyo entre los verdes de la llanura.

Tapalqué cuenta con un hermoso Balneario, remodelado y reinaugurado en la actual temporada estival 2014-2015. El mismo posee mesas y bancos, parrillas, fogones, juegos infantiles, duchas, canchas de voley, básquet, tejo, pista de skate, un quincho parrilla, restaurante, baños con cambiadores y duchas con agua caliente, un camping en el mismo predio con todos los servicios.

Para quienes gusten disfrutar de un lugar más tranquilo, donde solo el ruido del agua y el canto de los pájaros los alcanzen, Tapalqué cuenta con una extensa costanera arbolada, a lo largo de la misma puede practicarse pesca, avistaje de aves, caminatas, paseos en bicicleta, kayak, disfrutar del sol, del agua y la naturaleza.

En cuanto a la oferta gastronómica, Tapalqué ofrece variadas alternativas desde parrillas donde degustar las carnes argentinas, exquisitos helados artesanales, las



típicas tortas negras (enormes) que caracterizan la localidad y dan origen a la Fiesta de la Torta Negra, la cual tiene lugar el segundo domingo de enero de cada año. Otro atractivo gastronómico, PRODUTAP una cooperativa dedicada a la elaboración de quesos de diferentes tipos, reconocidos con premios a nivel local, regional



Fotos: [www.municipiodetapalque.gob.ar](http://www.municipiodetapalque.gob.ar)





y nacional, la fabrica puede ser visitada tanto para conocer las instalaciones o adquirir sus deliciosos quesos.

Desde sus orígenes Tapalqué está caracterizado por la fusión cultural, para experimentar esta típica tradición se puede visitar la Pulperia San Gervasio, ubicada a 25 Km. del casco urbano, fundada alrededor del año 1850, funciona actualmente como almacén de ramos generales al igual que hace más de 150 años. También se pueden visitar otros atractivos culturales tales como el cine-teatro Centro Cultural Dr. Ricardo Romera en donde se pueden disfrutar de las mejores películas con gran calidad de imagen y sonido, declarado espacio INCAA en 2009; el Museo con un patrimonio importantísimo referente a: paleontología, arqueología, cultura indígena y prendas gauchas, colección de medallística y numismática, armas blancas y de fuego, arte religioso, la historia de la música en la región, la escritura mecánica.

## Religión y turismo

# Luján

### tierra de la patrona nacional

Luján es uno de los 135 partidos de la Provincia de Buenos Aires. Fue siempre un importante centro ganadero desde sus comienzos, quedando esta actividad como principal base de la economía local. Cuando comenzó a crecer, se convirtió en uno de los centros textiles más importantes de la zona, con industrias muy importantes en esta materia.

“Según algunos historiadores, fue un capitán español al mando de una avanzada de conquistadores quien dio el nombre a la ciudad. Pedro Luján - o Diego, según otras crónicas - murió en 1536 a causa de un ataque de indios a orillas del río que luego llevaría su apellido por nombre. Aunque

hay otros que afirman que el nombre Luján proviene de una palabra propia de los Pampa, habitantes nativos de la región”.

El Partido de Luján es centro histórico, religioso, rural, y cultural. El turismo se basa en la religión, la historia y las estancias, como también en espectáculos culturales importantes a nivel nacional.

Los cuatro principales centros turísticos del partido están dados por la ciudad de Luján y su basílica; el Zoológico de Animales sueltos conocido a nivel internacional; el Río Luján, centro de recreación turística, base de la economía local; y la localidad de Carlos Keen, cuna del turismo gastronómico del partido.

Luján cuenta, sin embargo, con otras tantas localidades, cada una de las cuales tiene su especial atractivo, según la mirada de quien las visite.

### Pueblo San Eladio (Luján)

San Eladio es un paraje rural del partido de Luján en el límite con el partido de Mercedes. El pueblo se formó en torno a la Estación de Ferrocarril, construida por la Compañía General de Ferrocarriles.

### Carlos Keen (pueblo turístico)

Carlos Keen (se pronuncia “Quen” y no “Quin”) es una localidad del Partido de Luján, Provincia de Buenos Aires. Se encuentra a 75 km de la Ciudad de Buenos Aires, y a 16 km de la ciudad de Luján.

### Pueblo de Torres (Partido de Luján)

Torres es una localidad argentina de la Provincia de Buenos Aires, Argentina, perteneciente al partido de Luján. Debe su nombre al Doctor Melchor Torres ( 1840-1916 ) quién prestó servicios en las epidemias.

### Open Door (Estación Domingo Cabred)

Open Door es una localidad del partido de Luján, Provincia de Buenos Aires, Argentina. Se ubica a 12 kilómetros de la ciudad de Luján, cabecera del partido.



Fotos: [www.lujan.gov.ar](http://www.lujan.gov.ar), [www.mispueblosqueridos.blogspot.com.ar](http://www.mispueblosqueridos.blogspot.com.ar)





## **Naturaleza, historia y deportes**

# Conocemos Colón

Colón es la ciudad cabecera del partido de igual nombre, ubicada sobre el kilómetro 276 de la RN 8, a 7 km con el límite de la Provincia de Santa Fé.

Posee un lago artificial con su isla en la cual se encuentra un faro (único en las pampas argentinas), muy visitado por los turistas y por habitantes de la zona de influencia, como puede ser: Pergamino, Rojas, Wheelwright y Ferré, entre otras. El mismo se ubica sobre el Km 275 de la Ruta Nacional N° 8.

En la plaza céntrica San Martín se encuentra el parque infantil Pibelandia, una de las

mejores plazas para niños que he visto en toda la provincia. De 5 hectáreas, meticulosamente arbolada y decorada, es un lugar obligado para todo padre que visite la ciudad con niños. Cuenta con calesita, juegos, toboganes, hamacas, asientos, baños públicos y unos juegos con simpáticas formas de animales por toda la plaza. Y lo mejor de todo: un barco, un cohete espacial, un plato volador y un enorme robot, que hacen furor entre los "pibes".

Cuenta también con la Estación Colón del Ferrocarril General Mitre, Ramal Pergamino – San Urbano, hoy sin funcionamiento de pasajeros. Allí funciona el Museo de la Ciudad, donde se pueden observar distintos elementos antiguos y fotografías.

Colón es una ciudad de casi 25.000 habitantes, moderna y con todos los servicios básicos de una gran urbe. Predominan en su mayoría casas bajas y quedan muy pocas esquinas antiguas que no hayan sido "modernizadas" y restauradas a nuestros

tiempos. La ciudad cuenta con hospedajes, negocios, bancos, boliches, bares, rotiserías, confiterías y restaurantes. Se ve tranquila y segura, pero como en toda ciudad, suceden cosas, que de ningún modo han logrado vencer la paz que reina en el lugar, por suerte. En términos generales, es un lugar realmente encantador que pasa desde ahora a nuestros lugares favoritos.

## **Lugares Imperdibles**

### **Complejo del lago**

La historia del lago de la ciudad de Colón se remonta al año 1978 cuando por inquietud de un intendente visionario se decide la construcción con fines turísticos.

El complejo del lago municipal se encuentra ubicado a la rivera de la ruta 8, frente a la ciudad de Colón, y comprende una superficie de 96 hectáreas de las cuales 36 hectáreas conforman el espejo de agua con una isla en su interior en donde







se encuentra un faro de 26 metros de alto, con un mirador. Posee una cinta asfáltica perimetral que lo rodea, de 4 kilómetros aproximadamente, totalmente iluminada y pensada para realizar caminatas o recorridos del predio.

Lugar ideal para pasar un día al aire libre diferente, dotado de todas las instalaciones sanitarias, parrillas y servicios.

Asimismo, las instalaciones de la isla son administradas por una entidad privada, el club Alianza, y ofrece canchas de tenis, basquet, fútbol, beach-voley, bochas, paleta, paddle, tejo, deportes acuáticos, zona exclusiva de pesca, quinchos cerrados y abiertos, pileta, proveeduría y excelentes instalaciones sanitarias.

Cabe destacar que todos los años se celebra la competencia de aguas abiertas, denominada "Desafío El Faro" donde los participantes recorren a nado 750 y 3000 metros en la modalidad participativa.

### **Faro del lago**

Se encuentra ubicado dentro de la isla, en el complejo del lago, en su parte más alta posee un mirador al que se puede acceder a través de una escalera de 65 escalones y 20 metros de alto.

Esta construcción, única en el interior de las pampas argentinas, puede ser visitada los días sábados, domingos y feriados para conocer su historia, accediendo a la oficina de información ubicada en la planta baja del mismo.

Además de resultar una sorprendente atracción por su ubicación geográfica, desde su mirador se pueden obtener unas fantásticas imágenes fotográficas.

### **Fortín de las Mercedes**

El Fortín de las Mercedes se fundó en el año 1781, representando el inicio de la actual ciudad de Colón, fue construido por orden del Virrey Vértiz formando parte de una línea secundaria de fortines cuyo fin era contener los malones indígenas.

En 1788 un huracán destruye las habitaciones del Fortín y un rayo incendia el mangrullo. El mangrullo actual es una réplica representativa y erigida como monumento.



Fotos: [www.acampante.com](http://www.acampante.com), [www.turismopractico.com.ar](http://www.turismopractico.com.ar), [www.visitandocolon.com](http://www.visitandocolon.com)



Polo y naturaleza en Cañuelas

# Estancia Don Manuel

Emiliano Blanco, su alma mater, fundador y creador de esta fantástica estancia, comenzó a compartir este lugar tan bonito y exclusivo que su familia ha logrado y cuidado por mucho tiempo. Antes aquellas personas lo contrataban para jugar al polo, y con amigos más íntimos que fue haciendo en el exterior, como forma de devolverles la hospitalidad que le brindaron en sus países. Fueron ellos los quienes lo incitaron hasta motivarlo a hacer un lugar abierto donde todas aquellas personas de diferentes lugares pero con la misma pasión que sentimos nosotros por el polo y los caballos, puedan concurrir.







Después de haber viajado por el mundo practicando este deporte de manera profesional y formando nuevos jugadores ,haber estado encargado de un club de polo por varios años en USA, trabajado como referi profesional ,como domador y entrenador de caballos y haber trabajado la parte física ,tecnica,tactica desde el lado teorico y practico de mas de 80 hspedes(o jugadores ) de polo por año creo que sé exactamente lo que el jugador de polo y su familia necesita para gozar de unas excelentes vacaciones que combinen descanso y actividad física.

Don Manuel posee 300 ha con tres canchas de polo, una de pato, y comodidades para recibir hasta 200 comensales en el salón para eventos con parrilla incorporada, calefaccionado con hogar de leña y salamandras, más la capacidad para alojar a casi 20 personas en las seis habitaciones con baño privado, dos cuartos con baño compartido y dos departamentos independientes, ideales para familias.

Además de presenciar los entrenamientos de los caballos o los eventuales partidos y exhibiciones de polo -"en temporada casi todos los fines de semana organizamos un torneito", aclara-, se puede tomar una clase montado o no: las primeras dos horas son con un caballo estático para aprender a pegarle a la pelota.

En verano, la gran pileta con jacuzzi y cuatro hamacas invitan al descanso, algo que se suma al masaje descontracturante o a la utilización del gimnasio.

Cuenta también con canchas de ping-pong, pool, tenis, voley y fútbol para aquellos que vayan a pasar el día de campo. Sábado y domingo, atadas en el palenque, cuatro yeguas criollas mansas y dos petisos esperan a los improvisados jinetes para que nadie se quede sin su pequeña vuelta en un perímetro chico y con todas las normas de seguridad.

Otro de los paseos posibles, acompañados por Emiliano o alguno de los petiseros, es la cabalgata a la antigua Estancia La Caledonia, en la cual aún puede verse la estrella federal en la fachada del antiguo casco, y en su interior, la olla de cobre donde supuestamente nació el dulce de leche. Según cuenta la leyenda, por un descuido de la mulata que calentaba la leche con azúcar para don Juan Manuel de Rosas.

Para hacer la cabalgata hay que solicitarla con antelación: dura aproximadamente tres horas y requiere de un permiso especial del dueño del establecimiento. También se puede ir en un carro de cuatro ruedas tirado por caballos o en bicicleta.

Lo realmente interesante del sitio es que "aún se puede vivir la atmósfera de un tipo de polo que se juega en casa y que en otras partes del mundo es carísimo e inaccesible", expresa Blanco. El instructor desmitifica la dificultad de aprender este deporte: "De diez extranjeros que vienen, dos no anduvieron nunca a caballo; cuatro, tres veces en su vida y se cayeron, y cuatro tuvieron mayor contacto. Pero todos salen jugando. No es imposible, pero

hace falta tiempo: ellos se quedan diez días, lo que incluye la posibilidad de presenciar uno o dos partidos de la temporada", concluye.

La propuesta "Día de campo" invita a disfrutar de todo el día de campo llegando a las 10 am donde se le da la bienvenida con dulces caseros y las distintas infusiones que le permitan afrontar la actividad diaria con la energía necesaria. La misma se realizara en el patio de recepcion o en el Club House segun la temperatura en esa mañana. De todas maneras si la misma esta fresca no duden en asistir temprano ya que el mismo se encuentra perfectamente calefaccionado con hogares a leña y salamandras.

Luego lo acompañaran en una recorrida por nuestras instalaciones para que Ud. pueda ir seleccionando las distintas actividades que despierten su interés.

El almuerzo es un momento muy especial en la Estancia, donde podrá disfrutar de un típico asado con distintas variedades de carnes. Se sirve en el Club House a las 13.30 hs, para luego disfrutar del mejor ambiente para una larga sobremesa.

Pasado el almuerzo Ud. volverá a disponer de tiempo libre para descansar y retomar los distintos tipos de actividades que la estancia ofrece.

Por la tarde, a las 17 hs ofrecen una variada merienda con una mesa de dulces, para degustar y de esta forma reponer las energías para el regreso a la ciudad.

Fotos: [www.estanciadonmanuel.com](http://www.estanciadonmanuel.com)

Aire de campo con lujo de ciudad

# Pampas de Areco



Pampas de Areco es la combinación perfecta entre confort y vida al aire libre. Ubicado estratégicamente en la Llanura Pampeana, a pocos minutos del casco histórico de San Antonio de Areco, una de las poblaciones más antiguas y tradicionales de la región, y a 90 minutos de la ciudad de Buenos Aires. Su localización permite ofrecer una variedad de servicios y actividades a los huéspedes y hombres

de negocios que buscan un punto de encuentro entre la tradición y el placer.

San Antonio de Areco mantiene vivo el encanto de su pasado. Es una de las poblaciones más antiguas y características de la región pampeana, que invita a vivir su historia caminando por las calles adoquinadas del casco histórico y siguiendo la huella de Ricardo Güiraldes, autor de “Don Segundo Sombra”, obra considera-

da un clásico de la literatura gauchesca. La arquitectura colonial y renacentista de fines del siglo XIX, las casas bajas y las veredas angostas, generan una atmósfera de otros tiempos.

El hall de entrada y los espacios comunes, de techos altísimos, pisos de distintas texturas y decoración moderna y campera a la vez, hacen que los huéspedes se sientan en un resort de campo de lujo. Adentro,



a un lado se encuentra la galería de arte, el desayunador-comedor-restaurante, y el spa Aguaribay; hacia el otro, el living, el bar-polo y el pasillo hacia los 30 amplios y confortables cuartos, que se distribuyen en las dos plantas, y tienen camas king size con sábanas de hilo egipcio, LCD, y desde las cuales es posible apreciar las vistas panorámicas al campo, los árboles o la laguna con patos.

El establecimiento cuenta además con el salón Güiraldes para eventos de hasta 80 personas con todas las facilidades tecnológicas, un salón pequeño para reuniones, business center, salón fumador y cava de vinos.

El lugar intenta dar respuesta a los turistas que llegan a San Antonio de Areco y quieren un hotel de campo con el concepto de wellness, que quiere decir relax, buena comida y, básicamente, pasarla bien. No tendrá actividades, pero éstas podrán ser requeridas en conserjería: si quieren polo, el club de la Estancia El Rosario es lindero; si desean disfrutar del arte, tienen la galería o la visita al pueblo, que además incluye artistas, plateros, bohemios, restaurantes, museos y gauchos.

El restaurante funciona en forma independiente todos los días, al mediodía y a la noche, con un menú de cinco entradas, seis platos principales y cinco postres. El trato es hospitalario y cálido-, platos y servicio, destacan la ensalada tibia de peras y queso parmesano, el carpaccio de lomo, la variedad de empanadas, el bife de chorizo con verduras grilladas y papas bastón, y el risotto con hongos silvestres. Los fines de semana llega el asado a la parrilla o al asador, que sale del grill externo según la cantidad de comensales.

La idea del establecimiento es hacer una cocina de campo algo más sofisticada, con salsas alternativas a cada plato principal, como aceite de ajo para los vegetales, reducción de Malbec para el lomo. Además de su tradicional tabla de fiambres de la zona, que son excelentes.



También se encarga del desayuno buffet, que consta de selección de fiambres, degustación de mermeladas caseras, pan de campo integral, muffins, medialunas, frutas frescas.

El spa, funciona como apoyo del hotel para ampliar el concepto de pasarla bien. Es precioso, con sauna seco y húmedo, gimnasio, ducha escocesa, jacuzzi, salones de masajes, centro de belleza y pileta cubierta climatizada que se extiende en el exterior a orillas de la laguna, con deck y solárium. Los gabinetes y las áreas, salvo la piscina y el gimnasio, están divididos para hombres y mujeres, respectivamente.

## DATOS UTILES

Cómo llegar: desde Capital tomar la ruta 8 (Panamericana ramal Pilar) hasta el km 110 y de ahí, la ruta 41 a la izquierda por 6 km.

Comodidades: posee 30 habitaciones entre Junior con deck privado, Senior Campo de 55 m<sup>2</sup> y seis en el primer piso de 65 m<sup>2</sup> con terrazas. Todas con camas king size, televisor LCD de 32 a 42 pulgadas, Wi-Fi, frigobar, aire acondicionado y estufas. Restaurante, spa, canchas de polo, tenis, fútbol y voley.

Fotos: [www.pampasdeareco.com](http://www.pampasdeareco.com)

# CALENDARIO DE FIESTAS POPULARES

## DICIEMBRE

### Colón

21 de Diciembre: Festival Fe y Cultura.

### Chascomús

Apertura de Temporada

### La Plata

Fiesta del Pan Dulce Artesanal (Plaza Islas Malvinas).

### Punta Indio

Fiesta del Barro

### Tres Lomas

"Fiesta del Deporte"

### General Belgrano

Día de la Patrona de la ciudad Virgen Inmaculada Concepción

## ENERO

### La Plata

Bon Odori, Colonia Urquiza

### Lincoln

Carnavales Artesanales

### Mercedes

Aniversario de Altamira



## FEBRERO

### 25 de Mayo

Carnavales

### Bragado

Doble Bragado

### General Belgrano

Festival Mayor de Tango y Folclore

### Mercedes

Fiesta Nacional del Durazno

### San Antonio de Areco

Carnavales

### La Plata

Fiesta del Tomate Platense

### Hipólito Yrigoyen

Fiesta Popular en Henderson

### O'Higgins, Chacabuco

Fiesta Regional de la Empanada y el Buen Vino

### Coronel Brandsen

Carnaval en Gomez

### Rauch

Carnavales

### Chascomús

Cursos Infantiles

### Mercedes

Carnavales





# EN NUESTRA ZONA DE INFLUENCIA

## MARZO

### La Plata

Aniversario de Arturo Seguí

### Coronel Brandsen

Desfile de Carnaval

### Chacabuco

Carnavales

### Castelli

Carnavales

### Las Flores

Fiesta Criolla del Hospital

### Punta Indio

Carnavales

### Zárate

Elección de Miss Zárate

### Ayacucho

Fiesta Nacional del Ternero  
y Día de la Yerra

### 25 de Mayo

Fiesta Provincial del Carnaval

### Chacabuco

Aniversario de Rawson

### Las Flores

Feria de las Colectividades

### La Plata

Festejo de San Patricio

### Brandsen

Encuentro Interregional de Artesanos  
y Emprendedores

### Saladillo

Cazón se muestra

### Mercedes

Aniversario de Polvaredas

### Punta Indio

Aniversario de la localidad  
de Verónica

### Zárate

Aniversario

### Las Flores

Feria de Artesanos y Emprendedores

### Bragado

Fiesta del Ferroviario

### Las Flores

Aniversario de la ciudad de Carmen  
de Las Flores

### Roque Pérez

Feria de las Colectividades



Fotos: [www.carnaval25demayo.com.ar](http://www.carnaval25demayo.com.ar)



# FIESTA ELEGIDA

## 6° Edición de la Fiesta Nacional del Pan Dulce Artesanal Argentino

Los días 16 y 17 de diciembre se realizará la 6ª Edición de la Fiesta Nacional del Pan Dulce Artesanal Argentino, organizada por la Asociación Empresaria Hotelera Gastronómica y Pastelera de ciudad La Plata y su Zona de Influencia en conjunto con la Municipalidad de La Plata. La misma tendrá lugar en la Plaza Islas Malvinas, ubicada entre las calles 19 y 53 de la ciudad de La Plata.

El sábado y domingo a partir de las 16 hs. todos podrán disfrutar de las actividades institucionales, con clases magistrales de cocina y pastelería a cargo de reconocidos Chefs, para niños y adultos. El público presente podrá degustar las diferentes variedades de platos artesanales que se realizarán en vivo.

La celebración contará con 28 stands de confiterías, panaderías y productores gastronómicos de Pan Dulce, junto a emprendedores regionales dedicados a esta actividad pertenecientes a la Zona de Influencia. También, habrá exposición de productos platenses y otras regiones, artesanos y micro emprendedores de la provincia.

La fiesta será a beneficio de la Cooperadora del Hospital San Martín de la ciudad de La Plata.



Durante la jornada todos tendrán la posibilidad de colaborar con la institución mediante la compra de bonos contribución con el que después participarán del sorteo de una canasta navideña que cada stand dona para la ocasión.

Se encuentra programada la realización de diversos espectáculos artísticos y musicales, además de numerosos entretenimientos para toda la familia.

El año pasado miles de personas visitaron la Fiesta y para esta edición 2017 se busca reafirmar un espacio que ya empieza a ser parte de la identidad de La Plata en las vísperas de las fiestas, con la finalidad de potenciar el turismo en la ciudad capital bonaerense.

Desde la AEHG La Plata y zona de influencia auguraron que el evento será un éxito ya que a la fecha no quedan pocos stands disponibles.





# INSCRIPCIONES

CICLO LECTIVO 2018



Técnico Superior en Hotelería

Técnico Superior en Turismo

Técnico Superior en Guía de Turismo

Técnico Superior en Servicios Gastronómicos

Título Intermedio de Chef Internacional

Pastelero Profesional



Requisitos para ingresar: Estudios secundarios completos. Conocimiento de Inglés. Planes de estudio sujetos a modificaciones según disposiciones de la DIPREGEP.

## CONTACTO



Instituto Superior  
de Hotelería Gastronomía Pastelería y Turismo  
**“Ángel Salvadori”**

RES. OFICIAL DIPREGEP N° 6266



0221-4259936



[www.aehg-laplata.org.ar](http://www.aehg-laplata.org.ar)



[instituto@aehg-laplata.org.ar](mailto:instituto@aehg-laplata.org.ar)



Calle 6 N°554



Instituto Superior “Ángel Salvadori”

# SERVICIOS PARA SOCIOS

## ASESORES

Para consultar con nuestros asesores debe comunicarse a los teléfonos de nuestra entidad:  
(0221) 4259936 - 4893422

### • Jurídico

**Dr. Matías Barone:** Asesoramiento Jurídico Laboral en nuestra sede social.

**Dr. Carlos Castro:** Asesoramiento Jurídico Laboral

**Dra. Paola Aldana Rios:** Asesoramiento Jurídico Laboral de la Zona de Influencia de la AEHG La Plata.

**Dr. Luis Martín Elhelou & Asociados:** Estudio Jurídico en Derecho Provisional. Jubilaciones, Pensiones, Reajustes.

**G.A.E. - Grupo de Asesores Externo:** Consultora de Higiene y Seguridad en el trabajo.

### • Contable

**Cdor. Carlos Martínez**

**Cdor. Osvaldo Cacace Estudio**

### • Medioambiente

**G.A.E. Grupo Asesor:** Consultora de Higiene y Seguridad en el Trabajo. E-mail: gae\_preencion@hotmail.com

Higiene y Seguridad en el Trabajo - Medio Ambiente - Efluentes líquidos - sólidos - gaseosos - servicios industriales.

**Laboratorio Rivadeneira:** Análisis clínicos y bacteriológicos, micológicos, parasitológicos e inmunológicos.  
labrivadeneira@yahoo.com.ar

### • Otros

**POYIN Gastronomía Comercial:** 15% de descuento en línea de productos de cocción, distribución, lavado de vajilla y refrigeración línea Fagor. ventas@poyin.com.ar

**Riesgo Uno:** Asesoramiento en Seguridad, Higiene y Medio Ambiente. Lic. Bernabé Domínguez.  
E-mail: dmbz3590@hotmail.com

**La Cardeuse:** Contacto Enrique Andreoli  
E-mail: hoteles@lacardeuse.com.ar

**Dra. Elizabeth Rivadeneira:** Laboratorio Bioquímico

### • Instituto Superior de Hotelería, Gastronomía, Pastelería y Turismo "Ángel Salvadori"

Donde se dictan la carrera de Técnico Superior en Hotelería, Técnico Superior en Turismo, Técnico Superior en Servicios Gastronómicos, Técnico Superior en Guía de Turismo y Pastelero Profesional. Descuentos a asociados y propietarios de los establecimientos asociados.

### • Escuela Superior de Hotelería, Gastronomía, Pastelería y Turismo

Se dictan cursos de capacitación en lo que respecta a la organización de eventos, banquetes y catering, protocolo y ceremonial, barman profesional, informática, pastelería y repostería, manipulación de alimentos. Descuentos a asociados y propietarios de los establecimientos asociados.

## Nuevo Beneficio para los Asociados

La empresa San Telmo Equipamientos S.A. (equipamientos, cámaras frigoríficas, bateas, cámaras modulares, etc.) ha firmado un acuerdo con nuestra entidad, por el cual los establecimientos asociados se verán beneficiados con un 5% de descuento, acreditando su membresía con el carnet social de la AEHG- La Plata.

San Telmo Equipamientos S.A.  
Córdoba 6931 (Ruta 8Km 20,100)  
1657 - Loma Hermosa  
Provincia de Buenos Aires

Tel. (011) 4769-5618/5619  
Fax: (011) 4769-1917  
E-mail: stesa@stesa.com.ar  
www.stesa.com.ar



- **Bibliotecas a disposición de los Alumnos**

Una académica y otra institucional.

- **Publicaciones a disposición de los Socios**

**PERIODICOS:** El Día, Diario Hoy, Diario Clarín, Diario Ámbito Financiero.

**SEMANARIOS Y REVISTAS;** Varios del Sector hotelero y gastronómico: Gata Report, La Agencia de Viajes, La Industria de la Hospitalidad. Revista de la Federación Empresaria Hotelera Gastronómica de la República Argentina. Revista Comerciar de la Coordinadora de Actividades Mercantiles de Argentina. Revista de la Cámara Argentina de Turismo. Revista del Museo de la Ciudad de La Plata y varios. Revistas Varias.

- **Promoción en Stands**

Promoción para establecimientos en stands institucionales en nuestra sede social, en ferias nacionales e internacionales.

- **Seguridad e higiene**

La Asociación de La Plata y su Zona de Influencia firmó un convenio con una empresa de higiene y seguridad, a la cual usted podrá realizar consultas de asesoramiento sobre medidas de seguridad contra siniestros.

E-mail: [sadefseguridad@yahoo.com.ar](mailto:sadefseguridad@yahoo.com.ar)

Por Almirón Jorge, Lic. es Seg. Hig. y Cont. Amb. Lab. / Dominguez D. Bernabé, Lic. en Seg. Hig. y Cont. Amb. Lab. / De Ferrari José Luis, Lic. en Seg. Hig. y Cont. Amb. Lab.

- **Cartas en sistema Braille**

Para mayor información acercarse a la Asociación en calle 6 N° 554 o enviar un mail a [gerencia@aehg-laplata.org.ar](mailto:gerencia@aehg-laplata.org.ar)

## Cómo matar a una Asociación

- No concurriendo a las Asambleas
- Concurriendo y hacerlo tarde.
- No asistiendo a las reuniones para las cuales fueron citados.
- Murmurar contra las autoridades y contra los demás asociados
- No aceptando cargos. Es más fácil criticar que hacer.
- Sentirse molesto si no se es electo. Si se lo elige, no asistiendo a las reuniones de la Comisión Directiva.
- Pagar la cuota lo más tarde posible o no pagarla.
- Solicitada su opinión por el presidente, contestar que nada tiene que decir. Terminada la reunión, decir lo que se debía haberse hecho.
- No hacer sino lo estrictamente necesario. Pero si otro socio de buena voluntad y con todo disinterés se pone a la tarea para que las cosas marchen bien, vociferar que la asociación está en manos de una camarilla.
- No incomodarse en buscar socios nuevos, porque esa es tarea del presidente, el secretario y el tesorero.


Este decálogo ha sido transcrito del American Association Journal de EE.UU.

## TARJETA DE SOCIO

Invitamos a nuestros socios que aún no tengan la tarjeta de identificación de su establecimiento que la pueden solicitar en nuestra sede social comunicándose a nuestros teléfonos. Esta tarjeta les servirá para que puedan utilizar todos sus beneficios que poseen como asociados.



## ZONA DE INFLUENCIA



|                   |                    |                 |                      |
|-------------------|--------------------|-----------------|----------------------|
| ALBERTI           | COLON              | LA MATANZA      | QUILMES              |
| ALMIRANTE BROWN   | CORONEL BRANDSEN   | LANUS           | RAUCH                |
| AVELLANEDA        | DOLORES            | LA PLATA        | RIVADAVIA            |
| AYACUCHO          | ENSENADA           | LAS FLORES      | ROJAS                |
| BELEN DE ESCOBAR  | ESTEBAN ECHEVERRIA | LEANDRO N. ALEM | ROQUE PEREZ          |
| BERAZATEGUI       | EVA PERON          | LINCOLN         | SALADILLO            |
| BERISSO           | EZEIZA             | LOBOS           | SALTO                |
| BOLIVAR           | FLORENCIO VARELA   | LOMAS DE ZAMORA | SAN ANDRES DE GILES  |
| BRAGADO           | GRAL. ALVEAR       | LUJAN           | SAN ANTONIO DE ARECO |
| CAMPANA           | GRAL. ARENALES     | MAGDALENA       | SAN MARTIN           |
| CAÑUELAS          | GRAL. BELGRANO     | MAIPU           | SAN MIGUEL DEL MONTE |
| CAPILLA DEL SEÑOR | GRAL. GUIDO        | MARCOS PAZ      | SAN VICENTE          |
| CAPITAN SARMIENTO | GRAL. LAS HERAS    | MERCEDES        | SUIPACHA             |
| CARLOS CASARES    | GRAL. PAZ          | MERLO           | TAPALQUE             |
| CARLOS TEJEDOR    | GRAL. PINTO        | MORENO          | TORDILLO             |
| CARMEN DE ARECO   | GRAL. RODRIGUEZ    | MORON           | TRENQUE LAUQUEN      |
| CASTELLI          | GRAL. SARMIENTO    | NUEVE DE JULIO  | TRES DE FEBRERO      |
| CHACABUCO         | GRAL. VIAMONTE     | PEHUAJO         | VEINTICINCO DE MAYO  |
| CHASCOMUS         | GRAL. VILLEGAS     | PELLEGRINI      | ZARATE               |
| CHIVILCOY         | HENDERSON          | PUNTA INDIO     |                      |

### 92 Partidos dentro de su Zona de Influencia en la Pcia. de Bs.As.



A las empresas hotelero-gastronómicas-pasteleras de la ciudad de La Plata y Zona de Influencia, les recordamos que se encuentran a su disposición nuestros servicios, y a las empresas que no se hayan asociado aún, les adjuntamos la Ficha de Solicitud de Afiliación para completar y enviar por fax o mail, y de esta forma empezar a gozar de nuestros beneficios.

Visite nuestra web: [www.aehg-laplata.org.ar](http://www.aehg-laplata.org.ar) | [presidencia@aehg-laplata.org.ar](mailto:presidencia@aehg-laplata.org.ar)



# CÁMARAS



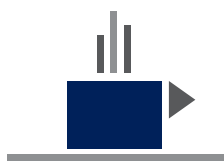
**Cámara de Hoteles**  
de la Ciudad de La Plata  
y su Zona de Influencia

La Cámara de Hoteles se encuentra trabajando informando al socio, acerca de los convenios de derechos intelectuales, desde la Federación Empresaria Hotelera Gastronómica de la República Argentina, se están llevando a cabo reuniones con las diferentes entidades de derechos de autor, para presentar las diversas problemáticas que hoy presenta el sector.



**Cámara de Restaurantes**  
de la Ciudad de La Plata  
y su Zona de Influencia

La Cámara de Restaurantes está participando activamente de las reuniones de actividades informales, para la regulación de los comercios que abren días de fines de semana y no se encuentran habilitados como establecimientos gastronómicos.



**Cámara de Confiterías y Pastelería**  
de la Ciudad de La Plata  
y su Zona de Influencia

La Cámara de Confiterías, está organizado la nueva edición de la Fiesta Nacional del Pan Dulce Artesanal Argentino, la cual se llevará a cabo los días 15 y 16 de diciembre en la Plaza Islas Malvinas de la Ciudad de La Plata, para que todas las confiterías de la ciudad expongan sus productos para las fiestas.



**Cámara Bonaerense  
de Turismo**

de La Plata y Zona de Influencia

La Cámara de Turismo, trabaja continuamente con la capacitación del personal de los dependientes de los establecimientos para que nuestra ciudad y la Zona de Influencia cuente con los recursos humanos acordes para la atención de nuestros comensales y huéspedes. También continúa instalando señaléticas turísticas en los municipios que aún no la poseen, como así también realizando disertaciones a cargo de directores de turismo de la Provincia de Buenos Aires para intercambiar ideas y compartir información y trabajo de los municipios.

DIVISIÓN HOTELERA

# LA CARDEUSE

---

COLCHONES Y SOMMIERS



[www.lacardeuse.com.ar](http://www.lacardeuse.com.ar)

★★★★★

0810-888-2273

[hoteles@lacardeuse.com.ar](mailto:hoteles@lacardeuse.com.ar)





# Asociación Empresaria Hotelera Gastronómica y Pastelera de la Ciudad de La Plata y su Zona de Influencia

Calle 6 N° 554 (1900) La Plata - Buenos Aires - Telefax (0221) 425-9936 / 489-3422  
presidencia@aehg-laplata.org.ar | www.aehg-laplata.org.ar

## SOLICITUD DE AFILIACIÓN

\_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_

Sr. Presidente:

Tengo el agrado de dirigirme al Presidente y por su intermedio a la Honorable Comisión Directiva, a los efectos de presentar al establecimiento para la categoría de SOCIO ACTIVO – ADHERENTE y a tal fin acompaño los datos personales y de la empresa.

### DATOS DEL ESTABLECIMIENTO

Razón Social \_\_\_\_\_ Cuit \_\_\_\_\_

Tipo de empresa  Unipersonal  Soc. de Hecho  SRL  Otras

Domicilio \_\_\_\_\_

Domicilio de Cobro \_\_\_\_\_

Teléfono Prefijo \_\_\_\_\_ N° \_\_\_\_\_

Localidad \_\_\_\_\_ Partido \_\_\_\_\_

Cargo en la misma \_\_\_\_\_

E-Mail \_\_\_\_\_ Web \_\_\_\_\_

### DATOS PERSONALES

Apellido y Nombre \_\_\_\_\_ Tipo y N° Documento \_\_\_\_\_

Fecha de Nacimiento \_\_\_\_\_ Domicilio Particular \_\_\_\_\_

Estado Civil \_\_\_\_\_ Localidad \_\_\_\_\_ CP \_\_\_\_\_

E-Mail \_\_\_\_\_

Firma \_\_\_\_\_ Aclaración \_\_\_\_\_

Rubro \_\_\_\_\_ Categoría \_\_\_\_\_

Resolución \_\_\_\_\_ Reunión de Comisión Directiva \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

Firma del Promotor \_\_\_\_\_



ISO 9001 - ISO 14001

BUREAU VERITAS  
Certification



**TOSTADERO PARANA S.A.**

TELEFONOS: (54-11) 4652-6228 / 4454-5975

[WWW.CAFEPARANA.COM](http://WWW.CAFEPARANA.COM)

SEGUINOS EN  /CAFEPARANA •  @CAFEPARANA

IMPORTACION-EXPORTACION

VERTIZ 4590-(1752)-LOMAS DEL MIRADOR

BUENOS AIRES-[INFO@CAFEPARANA.COM](mailto:INFO@CAFEPARANA.COM)