ih La industria de la hospitalidad

2018 - Nº 73

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

A.E.H.G. LA PLATA

Fundada en 1919

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

Ferias	Foros	Zona de Influencia
FIT	OIT I Laboral	Avenida Santa Rosa
HOTELGA	Coloquio Tributario	Fiestas Populares

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

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, pueden encontrar en la ultima página 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 | presidencia@aehg-laplata.org.ar

Editorial

COMPROMISO Y PERSEVERANCIA

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

Nos encontramos finalizando un año que transcurrió con muchos retos a nivel empresarial, educativo e institucional que hemos sabido sortear, gracias al trabajo comprometido y constante por parte de toda la Comisión Directiva, autoridades del Instituto Ángel Salvadori y el staff de la entidad.

No estuvimos exentos a los avatares económicos que transita nuestro país, y sabemos que afectan de forma directa al sector, como a nuestra entidad. Es por ello que decidimos poner todo nuestro esfuerzo en generar estrategias y acciones para acompañar a los empresarios y dar lo mejor como Asociación. Sabemos que muchos tuvieron que cerrar sus establecimientos, hecho que nos apena y preocupa profundamente, pero que también refuerza nuestro compromiso de llevar adelante junto a la Comisión Directiva, las gestiones necesarias para amortiguar y acompañar al empresario hotelero, gastronómico y pastelero, tanto de La Plata como de los 92 municipios que forman parte de nuestra Zona de Influencia.

En línea con dicho propósito, continuamos fomentando e impulsando la realización de fiestas regionales en nuestra Zona de Influencia, acompañando a los municipios y colaborando en la difusión de este tipo de actividades. Desde la Cámara Bonaerense de Turismo se tiene la certeza de que estos eventos permiten reactivar la economía local, dar a conocer la propuesta de muchos municipios con gran potencial turístico y brindar agradables experiencias a aquellos turistas que disfrutan de los pequeños pueblos rurales de la Provincia, de la gastronomía regional y de las creaciones de productores artesanales.

Complementariamente, se sigue impulsando la instalación de señaléticas turísticas en los destinos de la Zona de Influencia, y capacitando a los empresarios y recursos humanos del sector, mediante la Escuela Superior de Hotelería, Gastronomía y Turismo, a través de la Red Federal de Capacitación de FEHGRA. Lo que permite brindar servicios locales competitivos de calidad y a la altura de las necesidades y exigencias de los consumidores actuales.

Desde el Instituto Ángel Salvadori hemos llevado adelante una reestructuración de la propuesta educativa, a través de la cual se pueda seguir brindando una educación de calidad que continúe siendo accesible para los alumnos actuales y futuros. Para ello se elaboraron estrategias prácticas en conjunto con los directivos, staff y docentes, siempre acompañando y conteniendo a los alumnos, que son valiosos futuros profesionales.

Una vez más, queremos hacerle saber a los empresarios que estamos para ayudarlos, colaborando en la constante búsqueda de la mejora continua del sector, esforzándonos para mitigar el impacto que la realidad económica trae aparejado, pero también sabiendo que formamos parte de un sector resiliente, que siempre busca la forma de generar una nueva oportunidad ante las adversidades que se presentan.

Claudio N. Aguilar
Presidente

Sumario

Institucional

4 - Misa por el Día Mundial del Turismo
5 - Mercedes Celebró la 44° Edición de la Fiesta Nacional del Salame Quintero
6 - Desayuno Solidario en el Santuario San Ponciano
7 - La AHRCC Festejó su 113° Aniversario
8 - 3ª Edición de la Fiesta de la Galleta de Campo
9 - Reunión con Miembros de Fundación Proyecto Entrelazos

Socios

21 - Presentación de la Marca Destino La Plata
22 - Consejos y Estrategias para Potenciar tu Negocio
24 - Conocemos MATEA
58 - Servicios al Socio

Fehgra

10 - La XVI Edición de Hotelga fue un éxito
12 - 23° Edición de la FIT
13 - Foro Laboral en San Martín de los Andes
14 - Basque Culinary Center
15 - Convenio FEHGRA - Universidad Siglo21
16 - II Foro FEHGRA-OIT
17 - Reunión de Presidentes de Filiales
18 - XV Coloquio Tributario Hotelero y Gastronómico en Puerto Madyn
19 - Reunión Región Pcia. Buenos Aires
20 - Firma de Convenio con el Gobierno Bonaerense Contra la Oferta Informal en el Sector

Cámaras

57 - Actividades de las Cámaras

LA INDUSTRIA DE LA HOSPITALIDAD Hotelera- Gastronómica - Pastelera es el medio de difusión de la Asociación Empresaria Hotelera, Gastronómica, Pastelera de la Ciudad de La Plata y su Zona de Influencia. Las notas publicadas en esta revista no reflejan necesariamente el pensamiento de la Asociación, comprometiéndose ésta a brindar el mismo espacio a los socios y/o instituciones, que deseen volcar su opinión sobre los temas abordados desde estas páginas.

Instituto

26 - Propuesta Educativa 2019
28 - Balance General del Ciclo Lectivo 2018 y Proyección del 2019
30 - Hotelga: Gran Final del Torneo Federal de Chefs
31 - Práctica Profesional en el Parque Saavedra
32 - Ayacucho: Exitosa Fiesta Provincial de la Repostería Criolla
33 - Visita a la Casa Curutchet
34 - Alumnos del Instituto Formaron Parte del Staff de la Feria Viajar
36 - Práctica Profesional: Visita Guiada por la Ciudad de La Plata
37 - Gala Solidaria a Beneficio del Hospital de Niños de La Plata
38 - Visita al Emblemático Hotel City Bell
40 - Conocemos el Hotel Temático Boca

Escuela

42 - Cursos que dicta la Escuela
44 - Cursos en la Zona de Influencia

Zona de Influencia

46 - Destinos
48 - Estancias
54 - Calendario de Fiestas Populares
56 - Fiesta Elegida

Grupo Editorial

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

Director
Claudio N. Aguilar

Asesor General
Mario N. Aguilar

Diseño
Dcv. M. Elena Hecht

Redacción
Lic. Josefina Roig Biblioni

Colaboradoras permanentes
Lic. Carolina Belén Ramos
Mg. S. Simanovsky

Registro de la propiedad intelectual Nº 1.605.682

Impresión:
Imprenta 2.0

Misa por el **Día Mundial del Turismo**

Como cierre de una importante jornada, en la que se reflexionó sobre los desafíos y problemáticas actuales y futuras que plantea el sector turístico a nivel global, se realizó una misa en conmemoración del Día Mundial del Turismo.

La ceremonia tuvo lugar el jueves 27 de septiembre, en la Basílica San Ponciano de la ciudad de La Plata, allí asistieron miembros de la Comisión Directiva de la Asociación Empresaria Hotelera, Gastronómica y Pastelera de la Ciudad de La Plata y su Zona de Influencia, presidente, Sr. Claudio N. Aguilar; secretario, Sr. Vicente Morgillo; tesorero, Sr. Aldo Fazio; vocal titular 4º, Sr. Sergio Camaño; asesor. Dr. Carlos R. Castro; asesor, Dr. Matías Barone; el presidente de la Asociación Iberoamericana de Institutos Educativos de Hotelería, Gastronomía y Turismo, Sr. Mario N. Aguilar; el presidente de la Cámara Bonaerense de Turismo, Sr. Marcelo W. Aguilar. También estuvo presente la relatora de la Comisión del Mercosur, Sra. Mónica Rivero, en representación de la diputada provincial, Dra. María Elena Torresi de Mercuri; y el staff de la entidad.

La misa fue oficiada por el sacerdote Gabriel Baci, quien bendijo a todos los presentes e hizo una mención especial por el Día Mundial del Turismo. Ese mismo día se llevó adelante también la Misa de San Vicente de Paul y la Misa Mensual de Renovación, por lo que la convocatoria fue muy amplia. Durante el emotivo sermón se hizo referencia a San Honorato, patrono de los panaderos; San Pascual Baylón, patrono de las obras, asociaciones y congresos eucarísticos, y de las cocineras; San Lorenzo, patrono de los cocineros. También se mencionó a San Francisco Javier, patrono del turismo; y a Santa Marta, patrona de los hoteleros. El Sacerdote referenció la historia de los mencionados santos y relató cómo llevaron adelante su vida brindando servicio a los demás, desde su trabajo en la cocina, hospedaje y turismo. Asimismo se destacó la importancia del trabajo de quienes forman parte del sector turístico.

Tal como indica la Organización Mundial del Turismo (OMT), este día ofrece una ocasión única de fomentar la concienciación respecto de la contribución real y potencial del turismo al desarrollo sostenible.

Este año el Día Mundial del Turismo fue celebrado bajo el lema "El Turismo y la Transformación Digital", cuyo evento central tuvo lugar en Budapest, Hungría. Allí se anunciaron los semifinalistas de la 1ª Competición OMT de Startups de Turismo, lanzada por la OMT y Globalia, con el fin de potenciar la visibilidad de las empresas emergentes que aporten ideas innovadoras capaces de revolucionar el modo en que viajamos y disfrutamos del turismo.

La celebración ayuda a poner de manifiesto las oportunidades para el desarrollo sostenible que representan para el turismo los avances tecnológicos, como la inteligencia de datos, la inteligencia artificial y las plataformas digitales. La OMT manifiesta que los avances digitales y la innovación forman parte de la respuesta al desafío de compaginar el crecimiento continuo con una mayor sostenibilidad y responsabilidad en el sector turístico.

Por ello, la AEHG La Plata refuerza su compromiso de trabajo con el sector, buscando acercar la capacitación a toda su Zona de Influencia, ya que considera que la tecnología es una gran aliada de todos los actores del turismo, como también un valor agregado a las experiencias de los viajeros.

Miembros de la Comisión Directiva, invitados especiales y staff de la AEGH La Plata participando de la misa por el Día Mundial del Turismo

Mercedes celebró la 44° edición de la Fiesta Nacional del Salame Quintero

Los días 21, 22 y 23 de septiembre, la ciudad de Mercedes llevó adelante los festejos de la Fiesta Nacional del Salame Quintero, que una vez más logró una amplia convocatoria, tanto de los mercedinos como de distintos puntos de la provincia de Buenos Aires y la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

Durante las tres jornadas, en el predio del ex Martín Rodríguez, Av.2 y 7, se llevaron adelante diferentes actividades artísticas y se compartieron propuestas gastronómicas, patio cervecero, patio de comidas, peña folklórica y artesanos; junto a los productores que, como cada año, lograron deleitar a los presentes. La reconocida calidad de sus productos se debe a un delicado proceso de elaboración artesanal, que es llevado adelante bajo el más estricto secreto de las recetas familiares, en base a las mejores materias primas y la justa mezcla de condimentos.

Desde la Asociación Empresaria Hotelera, Gastronómica y Pastelera de la Ciudad de La Plata y su Zona de Influencia se acompañó a los organizadores del evento y a los productores locales, ya que este tipo de celebraciones tienen un gran impacto en el desarrollo económico y turístico de localidades como Mercedes. En esta edición participaron el presidente de la AEHG La Plata, Sr. Claudio N. Aguilar, junto al vicepresidente 1°, Sr. Mario N. Aguilar. Ambos hicieron entrega de una placa al intendente local, Sr. Juan Ignacio Ustarroz, en reconocimiento a su labor e impulso de la 44° Fiesta Nacional del Salame Quintero.

Sin dudas, el centro del festejo fueron los productores que compitieron por el podio al mejor salame quintero, que fueron evaluados por un experto jurado de históricos productores locales, que analizaron 27 muestras en busca de los mejores salames. Durante la tarde del domingo se llevó adelante la premiación, Javier Dipieri obtuvo el primer premio, el segundo premio lo obtuvo José Piccone, mientras que el tercer premio fue para Santiago Piccone.

En esta edición también se llevó adelante un reconocimiento especial a la trayectoria, que en esta ocasión fue para Mabel Badano, electa por los propios productores como embajadora de la Fiesta. Mabel produce con su familia el salame quintero con la receta que en 1876 trajo su suegro desde Italia y aspira a continuar con la tradición que han heredado también sus hijos.

Foto: www.nuevocronista.com

El entretenimiento estuvo a cargo de diferentes Ballets Folklóricos, como Añoranzas de mi Tierra, Santa Cecilia, Raíces Mercedinas, entre otros. También hubo destacadas actuaciones de artistas musicales de renombre, como Víctor Heredia, que hicieron bailar y cantar a los miles de presentes, en lo que fue una extraordinaria celebración.

Cabe destacar, como muchos cuentan, que la historia de esta celebración se remonta a mediados del siglo XIX , cuando Mercedes fue recibiendo inmigrantes que llegaban de Italia y se radicaban en la zona periférica, formando las prestigiosas quintas que hoy rodean a toda la ciudad. Los inmigrantes, trajeron también las costumbres de la alimentación; allí los quinteros se hicieron famosos por la calidad del chacinado, que producían para uso y consumo familiar. De ahí viene la calidad y variedad del procesamiento del salame, bondiola, chorizo, morcilla, entre otros chacinados; que del cerdo bien alimentado se podían lograr. En especial el salame quintero, con un 80% de cerdo y un 20% de vaca en sus mejores cortes (lomo), el tocino cortado a cuchillo, la pimienta en grano y los distintos ingredientes, según la receta, que muy cuidadosamente los productores no develan.

En el año 1969 un grupo de amigos tuvieron la idea de hacer la Fiesta del Salame y fue entonces que bajo la Intendencia Municipal del Dr. Julio César Gioscio, se le encomendó a Dn. Ulises D'Andrea la tarea de organizar este evento, que con el tiempo se transformaría en un acontecimiento anual.

Así es que desde 1975 hasta hoy, la Fiesta del Salame Quintero se desarrolla ininterrumpidamente con mucho éxito, con la particularidad de convocar a familias que llegan a Mercedes para saborear los mejores chacinados.

Desayuno Solidario
el Santuario de María y todos los Santos (San Ponciano)

Desde el mes de octubre, todos los viernes, se ofrecen desayunos para los más necesitados en la explanada del templo platense. Al respecto dialogamos con el Padre Gabriel Baci,uno de los sacerdotes a cargo del Santuario que junto al equipo de sacerdotes y laicos llevan adelante esta importante labor comunitaria.

Padre Gabriel Baci

¿Cómo surgió esta iniciativa y qué fue lo que los motivó a llevarla adelante?

La idea del desayuno surge como necesidad, cuando llegamos al santuario nos encontramos con mucha gente que venía a pedir. En la parroquia funcionaba Cáritas pero se dedicaba sólo a recolectar y enviar a otras parroquias, pero empezamos a notar que venía mucha gente de la calle, gente en situación de vulnerabilidad, de diferentes edades y pedían en la puerta. Buscando vivir con profundo compromiso el mensaje del Evangelio, junto con la comunidad, tomamos la iniciativa de ofrecer un espacio de acogida a nuestros hermanos más necesitados.

Entonces, surgió la idea del desayuno como modo de hacer algo. Si bien no tenemos infraestructura como para montar, por ejemplo un comedor. Por lo que surge entre los padres la idea de hacer un desayuno fuerte a media mañana. Al pensar en qué darles, nos dimos cuenta que podíamos organizar desayunos en los que ofrecieramos mate cocido, café con leche, sandwiches, fruta, panificados. De a poco se fue juntando, la gente fue colaborando y trayendo cosas.

¿Cómo llevan adelante la organización del desayuno, quiénes colaboran?

Principalmente está organizado por la gente de Cáritas, que este año se reactivó, incorporando personas nuevas. Además colaboran otros miembros de la comunidad como Legión de María, Acción Católica. También contamos con la colaboración de nuestros colegios, papás, alumnos, docentes y la generosa ayuda de la Asociación Empresaria Hotelera, Gastronómica y Pastelera de la Ciudad de La Plata y su Zona de Influencia, que se ha ofrecido espontáneamente a sumarse a este proyecto solidario haciendo su valioso aporte y acompañándonos en el sostenimiento de este espacio caritativo. Es una enorme alegría saber que en la ciudad tenemos gente y entidades generosas y Dios quiera sean muchos más los que se sumen.

El desayuno se sirve en la explanada del Santuario, a un costado del templo; no contamos con un salón donde realizarlo. Y si llegara a llover nos refugiaremos en el atrio. Dios quiera podamos contar, en algún momento, con la ayuda para reconstruir el antiguo salón San Tarcicio que estaba junto al templo.

¿A quiénes está destinado?

Está destinado principalmente a gente en situación de calle. Lo que hacemos es ir a buscar a la gente, ya que si bien lo difundimos, muchas de esas personas no logran enterarse. Por lo que decidimos difundir la noticia del desayuno en áreas cercanas. También nos vamos a comunicar con los refugios para personas sin hogar, ya que quienes pernoctan allí suelen estar todo el día en la calle y este desayuno es una buena opción, no solo para que puedan tener otra comida en el día, sino para contenerlos.

¿Cómo se puede colaborar con este proyecto?

Para colaborar, pueden acercar las donaciones a la Basílica o contactarnos.

Se puede colaborar con los siguientes alimentos e insumos: frutas, fiambres, quesos, panes, jugo de frutas, café, mate cocido y té (todo en saquitos), leche larga vida, vasos térmicos de telgopor, servilletas de papel, bandejas para viandas, sobres de papel(para que se puedan llevar viandas); hay quienes hacen donaciones monetarias que luego son invertidas en comprar lo necesario para el proyecto.

La AHRCC Festejó su 113° Aniversario

Con presencia de las nuevas autoridades del Comité Ejecutivo de la entidad, funcionarios del gobierno nacional y porteño, directivos de FEHGRA y sus Filiales, representantes sindicales, medios de prensa y una amplia convocatoria de socios, la Asociación de Hoteles, Restaurantes, Confiterías y Cafés (AHRCC) de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires conmemoró sus 113 años de trabajo al servicio de la hotelería y la gastronomía.

La celebración tuvo lugar el día 25 de octubre, en el salón Tattersall de Palermo, en ese marco el flamante presidente de la asociación, Ariel Amoroso, resaltó su vocación por defender los intereses del sector, trabajando en comunión con los trabajadores y el sector público.

Al respecto y ante el Jefe de Gobierno porteño, Horacio Rodríguez Larreta, el Secretario de Desarrollo y Promoción Turística de la Nación, Alejandro Eloy Lastra, demás autoridades y público presente, el titular de la AHRCC expresó: "Ante una crisis lo mejor que podemos y sabemos hacer como empresarios es generar trabajo. Me quiero referir a lo hecho en este último año con la participación de nuestra asociación en eventos nacionales e internacionales. Sólo por mencionar algunos: Semana de la Pastelería Artesanal, Semana del Copetín Porteño, Semana de la Gastronomía Porteña, FITUR, Madrid Fusión, Gusto Festival en Suiza, NRA Show en Chicago".

En la misma línea, el directivo destacó el crecimiento logrado por el Instituto Superior de Enseñanza Hotelero Gastronómica: "Quiero hacer una especial mención a nuestro instituto, el ISEHG. Quiero agradecer la invalorable gestión, a través de su rector, Marcelo Fabián Pereira, y a toda la gente que trabaja en él. Este año nuestro instituto ha sido reconocido internacionalmente, realizando un intercambio educativo en Suiza. Ha incrementado su matrícula anual en un 31%, brindando un servicio a todos nuestros socios, no solamente con capacitaciones para sus empleados, sino también para los empresarios, con la implementación de la carrera de negocios que este año ha tenido su primera experiencia".

"Todo esto demuestra que creemos en nuestra ciudad y en el país, y que seguiremos apostando por él, fundamentalmente porque fuimos, somos y seremos empresarios argentinos" remarcó el directivo. "Sé también que no estamos solos en este desafío tan grande y que así lo sabrán interpretar las autoridades del Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires. Y en ese sentido confío en el acompañamiento de nuestro Jefe de Gobierno, el Sr Horacio Rodríguez Larreta, para lograr las modificaciones requeridas a la legislatura en los proyectos de código urbanístico y de edificación en particular las que se refieren al denominado distrito U 32 y el factor de ocupación en gastronomía", señaló.

La Asociación Empresaria Hotelera Gastronómica y Pastelera de la Ciudad de La Plata y su Zona de Influencia acompañó a los miembros de la AHRCC, destacando su gran compromiso con el sector y el trabajo mancomunado que llevan adelante desde hace muchos años. Participaron el presidente de la entidad, Claudio N. Aguilar; el presidente de la Asociación Iberoamericana de Institutos Educativos de Hotelería, Gastronomía y Turismo, Mario N. Aguilar; junto a miembros de la Comisión Directiva.

La Fiesta de la Galleta de Campo
Llevó Adelante los Festejos de su 3ª Edición

Festejo en Tomás Jofré

La fiesta de la Galleta de Campo fue creada con el objetivo de poner en valor a los pueblos rurales, rescatando su identidad y su tradición, con la finalidad de integrarlas al circuito turístico de la provincia. Este festejo permite visibilizar encantadores pueblos rurales, que junto a su población local, elaboran productos de gran calidad con históricas recetas, que son cocinadas en legendarias panaderías familiares.

En la jornada del domingo 5 de agosto, Tomás Jofré recibió la visita de miles de personas que decidieron disfrutar de esta joven celebración, que cautiva tanto a los locales como a quienes proceden de distintos puntos de la provincia de Buenos Aires.

El evento que dió inicio a la primera celebración de la tercera edición de la fiesta, tuvo lugar en el encantador pueblo Tomás Jofré, que pertenece al Municipio de Mercedes, provincia de Buenos Aires. Alrededor de **15.000 personas** asistieron en compañía de familia y amigos a la Plaza Domingo Pedro Silvano, para disfrutar las delicias de las panaderías locales, que luego compitieron por el premio a la galleta del año.

Desde la Asociación Empresaria Hotelera Gastronómica y Pastelera de la Ciudad de La Plata y su Zona de influencia, participaron su presidente, Sr. Claudio N. Aguilar, el presidente de la Asociación Iberoamericana de Institutos Educativos de Hotelería, Gastronomía y Turismo, Sr. Mario N. Aguilar; el presidente de la Cámara Bonaerense de Turismo, Sr. Marcelo W. Aguilar; el vicepresidente 2º, Sr. Domingo Silvano; el vocal titular 1°, Sr. Andrés Armentía; el asesor, Dr. Matías Barone; y parte del staff de la entidad. Quienes acompañaron al intendente local, Juan Ignacio Ustarroz, en el desarrollo del turismo local, a través de este festejo que logró superar su edición anterior, ofreciendo lo mejor de los productores locales, acompañados por música, espectaculos folcloricos, artesanos, y la excelente atención de los mercedinos.

En el marco del evento tuvo lugar la competencia más esperada, la galleta del año, de la que participaron las panaderías La Espiga de Oro, 9 de Julio, La Dulce Anita, El Triunfo, y París Giannini. La elección estuvo en manos del experto jurado conformado por: el Sr.Marcelo W. Aguilar, Sr. Mario N. Aguilar, Sr. Andrés Armentía, y Sr. Domingo Silvano, reconocido comerciante de Tomás Jofré y propietario del afamado restaurante local "Silvano". **La panadería elegida como ganadora de "La Galleta del Año" fue La Espiga de Oro,** a cargo de Adrián Manassi, quien agradeció el trabajo que el municipio lleva adelante para lograr que este festejo sea un éxito y destacó la importancia que tiene esta celebración en la activación de la economía local.

La jornada transcurrió exitosamente, además se llevaron a cabo reconocimientos a feriantes y vecinos del lugar. También se contó con la participación de autoridades a nivel local y nacional, que acompañaron la realización de este pujante festejo.

La AEHG La Plata y el Instituto Ángel Salvadori, tuvieron su stand en el predio, donde autoridades y staff de ambas instituciones dieron a conocer la importante actividad que llevan adelante, así como la propuesta educativa del Instituto.

El domingo 7 de octubre con un día de sol radiante, Azcuénaga, localidad de San Andrés de Giles, llevó adelante dos extraordinarias celebraciones, el 111° Aniversario de los Festejos Patronales y la 3ª Edición de la Fiesta de la Galleta de Campo en Horno a Leña.

Por la mañana, tuvieron lugar los Festejos Patronales en honor a la Virgen Nuestra Señora del Rosario, con una Misa en la Capilla a cargo del Padre Hernán López, entre las actividades más destacadas. El acto estuvo presidido por el intendente, Carlos Puglelli, acompañado por autoridades locales.

En lo que respecta a la Fiesta de la Galleta, cabe destacar que fue organizada por instituciones intermedias de Azcuénaga, Club

Festejo en Tomás Jofré

Festejo en Azcuénaga
Chef Manuel Ausejo

Recreativo Apolo, Comisión de la Capilla Local N.ª S.ª del Rosario, y las Cooperadoras de Jardín, Primaria y Secundaria; la Asociación Empresaria, Hotelera, Gastronómica y Pastelera de la Ciudad de La Plata y su Zona de Influencia, Programa provincial Pueblos Turísticos y la Dirección de Cultura y Turismo municipal.

En esta ocasión la celebración contó con un extraordinario patio de comidas, donde la galleta de campo y el horno a leña fueron el centro de la propuesta, sumado a quienes participaron con diferentes stands, que lograron superar las expectativas tanto de los locales como de quienes visitan esta pintoresca localidad en este tipo de ocasiones. Además pudieron disfrutar de espectáculos musicales, danzas folkloricas, desfiles y carreras de sortija.

Con una importante convocatoria de 5000 personas, transcurrió una agradable jornada en la que tuvo lugar la participación de Manuel Ausejo y Guadalupe Mendoza, ambos chefs de FEHGRA, quienes deleitaron a los presentes con sus exquisitas creaciones y aportaron sus conocimientos en gastronomía.

Los destacados chefs realizaron sus recetas en el horno a leña de la panadería "La Moderna" y junto al público que ingresó a la "Cuadra" se compartió una degustación de lo que se estaba preparando. El plato elegido fue cerdo deshuesado, con puré de manzanas verdes y limón, acompañado por una guarnición de papas asadas. Se realizaron aproximadamente 70 degustaciones que tuvieron sitio no solo dentro de la panadería, sino que también se ofrecieron fuera de la misma, lo que permitió disfrutar a los presentes de una distinguida propuesta elaboradas por chefs profesionales.

Esta celebración tuvo la particularidad de invitar a los visitantes a consumir un queso cuyo productor logró Medalla de Oro en la Ruta del Queso en ExpoSuipacha. Juan Mendoza de la localidad de Toro Pugio, de la provincia de Córdoba, quien obtuvo este reconocimiento, tuvo la gentileza de donar a los organizadores de la Fiesta ocho quesos para el patio de comidas, a fin de que todos disfruten de este manjar cordobés, con el que se hicieron salsas, cremas especiales y aderezos que se untaron con galleta sanguchera, para acompañar al chanchipán.

Cabe destacar que la próxima y última celebración de la Tercera Edición de la Fiesta de la Galleta de Campo se prevé llevar adelante el domingo 25 de noviembre junto a la conmemoración por el aniversario de la fundación de Oliden, en el partido de Brandsen. Este festejo promete ser el gran cierre de una exitosa edición.

Reunión con Miembros de la Fundación Proyecto Entrelazos

El día martes 9 de octubre, en la sede de la Asociación Empresaria Hotelera, Gastronómica y Pastelera de la Ciudad de la Plata y su Zona de Influencia tuvo lugar el encuentro entre el vicepresidente 1º de la entidad, Sr. Mario N. Aguilar y el director de la Fundación, Padre Alfredo Ilzarbe, con el fín de fortalecer el vínculo entre ambas instituciones y colaborar con la Fundación en la realización de la cena por su 10º aniversario, que tuvo lugar el día 19 de octubre, en el club La Plata Rugby.

Cabe destacar que la Fundación Proyecto Entrelazos es una asociación que acompaña a niños, niñas y adolescentes en situación de vulnerabilidad socioeconómica y a sus familias, mediante un programa de becas que persigue sostener la escolaridad a través de un sistema de padrinazgos.

Surgió en el año 2008 a partir de la convicción de un grupo de jóvenes de la localidad de Ringuelet, partido de La Plata, que decidieron luchar para transformar la realidad de niños, niñas y adolescentes que habían tenido que abandonar la escuela y comenzar a trabajar desde temprana edad.

Con el convencimiento de que niñas, niños y adolescentes de la comunidad puedan ejercer su derecho a recibir educación, su misión es acompañar a las familias en la formación de sus hijos/as, para que puedan educarse en un ambiente adecuado, respetando la identidad de cada núcleo familiar, favoreciendo mecanismos para que los niños y niñas puedan concretar su derecho a recibir educación.

También ofrecen talleres educativos, deportivos, recreativos, que fomenten la creatividad, el intercambio, la construcción de lazos de compañerismo, donde los niños, niñas y adolescentes puedan desarrollar sus capacidades y expresarse en el marco de un espacio estimulante y de respeto mutuo.

Para la AEHG La Plata es muy importante crear y afianzar el trabajo solidario con este tipo de instituciones, ya que llevan adelante un valioso trabajo en pos del desarrollo de los más necesitados.

La XVI Edición de **HOTELGA fue un Éxito**

El Encuentro Anual de Hotelería y Gastronomía más importante de Argentina y la región (HOTELGA), inauguró el día miércoles 29 de agosto su XVI edición, en una ceremonia encabezada por el ministro de Turismo de la Nación, **Gustavo Santos**; el presidente del Ente de Turismo de la Ciudad de Buenos Aires, **Gonzalo Robredo** y las autoridades de los entes organizadores del evento, la **Dra. Graciela Fresno**, presidente de la **Federación Empresaria Hotelera Gastronómica de la República Argentina** (FEHGRA); **Aldo Elías**, presidente de la Asociación de Hoteles de Turismo de la República Argentina y presidente de la **Cámara Argentina de Turismo** (CAT) y **Gonzalo Páez**, director de **Ferias Argentinas S.A.**

La jornada inaugural transcurrió con una amplia convocatoria del público en general, referentes nacionales y autoridades de las principales instituciones del sector turístico. También, desde la **AEHG La Plata** se participó del evento y se acompañó a las autoridades de FEHGRA, en lo que resultó ser un exitoso comienzo y anticipo de lo que serían las dos jornadas siguientes, donde los visitantes pudieron conocer la propuesta de los más de 200 expositores, participar de eventos destacados y disfrutar de los sectores **Hoteles Más Verdes**, el **Torneo Federal de Chefs**, **Innovación Tecnológica, Gran Foro del Conocimiento**, y **Vinos de Argentina**, los cuales dieron inicio a sus competencias y actividades.

Durante el acto de apertura **Graciela Fresno**, presidente de FEHGRA, afirmó que: "Hotelga es el espacio adecuado para hacer conocer productos y generar nuevos negocios, de esto hablan los **más de 220 expositores que confían en nosotros este año para llevar adelante este encuentro**.

El turismo es uno de los principales actores del comercio internacional, 1 de cada 10 puestos de trabajo son generados

por nuestra industria, **y no se puede hablar de turismo sin considerar como esencial una cama para dormir y una mesa donde comer, no hay duda de la importancia que la gastronomía y hotelería tienen en esta industria**".

Por su parte, **Aldo Elías** presidente de AHT y CAT, expresó "Estamos en un momento histórico de nuestro país en lo que a turismo refiere, con un primer **semestre récord en ocupación hotelera con más de 10 millones de turistas alojados en Argentina,** 2 millones de los cuales corresponden a turistas extranjeros, un dato no menor. **Sabemos que el desarrollo de nuestra industria es fundamental para el crecimiento del país, y que cuando hablamos de hotelería y gastronomía hablamos de empleo genuino y crecimiento económico.**

Asimismo, se expresaron el presidente del Ente de Turismo de la Ciudad de Buenos Aires, Gonzalo Robredo, y el ministro de Turismo de la Nación, Gustavo Santos, quienes destacaron la importancia de la conectividad como parte clave de la gestión del gobierno nacional, y la relación y trabajo conjunto entre el sector público y el privado.

La segunda jornada, del jueves 30 de agosto, contó también con una amplia convocatoria,

en la que los visitantes pudieron disfrutar de las exposiciones, las disertaciones y los stands distribuidos en más de 5.000 metros expositivos del predio de La Rural.

La jornada de cierre del viernes 31 de agosto, deleitó a los visitantes con la gran final del Torneo Federal de Chefs, en el que compitieron 36 cocineros de todo el país, quienes elaboraron sus mejores platos representando a la nueva cocina argentina. La última instancia del concurso fue encabezada por la presidente de FEHGRA, Graciela Fresno; el presidente de la AHT, Aldo Elías; y el vicepresidente de la Federación, a cargo del Departamento de Capacitación y Formación Profesional, Claudio N. Aguilar. En esta edición se contó con la participación especial de la reconocida chef española Elena Arzak, galardonada con el premio "Veuve Clicquot" como mejor chef femenina del mundo, quien fue destacada por FEHGRA con la distinción "Antonio Gómez" por su contribución a la gastronomía.

Durante la última jornada de HOTELGA, también se llevó adelante el cierre del resto de los sectores, entre ellos el Taller de Eficiencia Energética y Energías Renovables. El Gran Foro del Conocimiento captó la curiosidad y atención de los visitantes con "EnergizAR – Exposición y Workshop de energías renovables y arquitectura sustentable para el Sector Hotelero y Gastronómico", a cargo del arquitecto Guillermo Durán, responsable del Departamento de Arquitectura Sustentable de la Fundación EnergizAR.

En este extraordinario encuentro, los presentes pudieron participar de interesantes e innovadoras charlas y disertaciones, que junto a los más de 200 expositores, acercaron a los más de 19.000 visitantes las últimas novedades y tendencias en hotelería y gastronomía, generando exitosos intercambios y negociaciones en pos del constante avance y crecimiento del sector, en lo que fue el encuentro más esperado por los profesionales y empresarios hotelero-gastronómicos del ámbito nacional y regional.

LA FIT VUELVE A SER CENTRO DEL TURISMO EN LATINOAMÉRICA

Con representantes de toda la Argentina y de más de 50 países, tuvo lugar la 23° edición de la Feria Internacional de Turismo (FIT) en La Rural, que inauguró el día 29 de septiembre y permaneció abierta al público hasta el martes 2 de octubre, con dos jornadas abiertas al público general y otras dos dedicadas exclusivamente a los profesionales de la actividad.

Todo el turismo nacional e internacional se hizo presente en la inauguración, entre ellos el secretario de Turismo de la Nación, Gustavo Santos, el jefe de Gobierno porteño, Horacio Rodríguez Larreta, y el presidente de la Federación Argentina de Asociaciones de Empresas de Viajes y Turismo (FAEVyT), Fabricio Di Giambattista. También, se hicieron presentes gobernadores provinciales, autoridades de FEHGRA y sus distintas filiales, empresarios y profesionales del sector y público en general.

La segunda jornada de la Feria estuvo colmada de actividades y de visitantes que disfrutaron de todas las novedades del sector turístico. En esta edición se contó con la participación de 52 países y las 24 provincias argentinas; las mejores ofertas y promociones y eventos gastronómicos especiales, que convocaron a los profesionales del sector y amantes del turismo. El público bailó al ritmo de la zamba salteña y de las comparsas de Entre Ríos, Chaco y Corrientes. Pudieron degustar comidas típicas de las diferentes regiones como empanadas del norte, vinos de San Juan y Mendoza y lisos santafesinos. Además participaron de charlas y cocina en vivo a cargo de chefs internacionales que los acercaron a los distintos sabores del mundo.

Luego de dos días con miles de visitantes que pudieron vivir gratas experiencias y disfrutar lo mejor de la actividad turística, la Feria concluyó su agenda destinada al público general.

El 1 y 2 de octubre, continuaron dos jornadas de Feria destinadas a los profesionales del sector con capacitaciones, charlas y actividades especialmente orientadas a la innovación, sustentabilidad y a la generación de negocios, como las ya famosas Rondas de Negocios y el Travel Forum Latam que, dentro del espacio FIT TECH, reunió a los mayores expertos de las áreas de marketing, hospitalidad y tecnología.

La jornada del lunes 1 contó con la presencia del presidente de la Nación, Mauricio Macri, lo que dio una impronta muy especial, a una primera jornada repleta de actividades, charlas, disertaciones y oportunidades de negocios, ya que fue la primera vez que un presidente visitó la Feria.

Además, en el auditorio de la Secretaría de Turismo se realizaron las presentaciones sobre la modificación de la normativa del transporte turístico y la presentación sobre avances de digitalización e internet en zonas turísticas.

Paralelamente, las tradicionales Rondas de Negocios comenzaron con una gran convocatoria y la expectativa de superar la edición anterior, este año con más de 500 inscriptos.

También fue el primer día del Travel Latam Forum en el pabellón FIT TECH, que ofreció charlas y disertaciones de especialistas de las áreas de marketing, hospitalidad, tecnología e innovación en turismo en un formato dinámico. Se hizo especial hincapié en las redes sociales como plataforma de negocios, la sustentabilidad en turismo y la actividad de las agencias online.

El martes 2 la Feria tuvo su jornada final, luego de una intensa actividad con la presencia de las principales autoridades del sector e importantes referentes nacionales e internacionales.

Entre las actividades más destacadas del día se encontraron la firma del convenio entre la Cámara de Turismo de la Provincia de Buenos Aires, encabezada

por su presidente Gustavo Hani, también presidente de la Federación Argentina de Asociaciones de Empresas de Viajes y Turismo (FAEVYT); la subsecretaria de Turismo del Ministerio de Producción bonaerense, Martina Pikielny y el subsecretario de promoción turística de la nación Fernando García Soria, para contribuir y ayudar a generar una oferta de servicios turísticos mejorada, más eficiente y atractiva, en los distintos destinos de la provincia de Buenos Aires.

Claramente la FIT fue un éxito rotundo, superó los 98.000 visitantes, 66.457 público general y 32.000 profesionales; participación de 52 países y las 24 provincias argentinas; 4.084 citas acordadas en las Rondas de Negocios; 1.657 expositores y 109 conferencias en sus 5 auditorios.

Cabe destacar que este evento es organizado por la Federación Argentina de Asociaciones de Empresas de Viajes y Turismo (FAEVYT) y la Asociación de Agencias de Viajes y Turismo de Buenos Aires (AVIA-

El presidente de la Nación, Mauricio Macri, junto al secretario de Turismo de la Nación, Gustavo Santos, presentando la plataforma Viajar en la FIT

BUE), contado con la realización integral de Ferias Argentinas S.A., y el auspicio de la Secretaría de Turismo de la Nación.

La provincia de Buenos Aires tuvo su stand en la FIT, en el cual recibió una importante cantidad de visitas que pudieron planificar sus vacaciones en los destinos de la provincia. Estuvieron presentes 74 municipios que dieron a conocer sus propuestas a través de diferentes modalidades, entre ellas las degustaciones de productos regionales, quesos y picada (Lincoln, Tornquist y General Viamonte); empanadas y vino espumante (Coronel Pringles); miel y chacinados (Punta Indio); pasta frola (Luján); picarores (Villa Logüercio-Lobos); cerveza artesanal (Saladillo) y chocolates y alfajores (Mar Chiquita). También hubo clases de cocina en vivo, en las que participaron más de 30 destinos con los sabores del territorio bonaerense y fueron algunas de las actividades que más atrajeron al público.

La propuesta denominada "Escapadas", producto que promociona el Ministerio de Producción de la provincia a través de la Subsecretaría de Turismo bonaerense, fue otra de las grandes atracciones del stand, al tiempo que el público disfrutaba del espacio lúdico y las cajas de sensaciones con las temáticas sierras, playas, campo y ciudad. Un aspecto que vale la pena destacar, es que en esta edición participaron 12 prestadores turísticos accesibles, que mostraron la oferta del sector en la Provincia, un aspecto que cada vez cobra más relevancia a nivel internacional.

Foro Regional de Actualización Laboral en San Martín de los Andes

Este importante encuentro fue organizado por la Federación Empresaria Hotelera Gastronómica de la República Argentina (FEHGRA) y su Departamento de Política Laboral y Social, en conjunto con la Filial FEHGRA San Martín de los Andes.

El Foro Regional se llevó adelante el día 7 de septiembre y estuvo destinado a dirigentes empresarios y especialistas en temas laborales pertenecientes a la Región Patagónica de la Federación, integrada por 14 Filiales. El encuentro fue encabezado por el protesorero a cargo del área, contador Daniel Suffredini; el vicepresidente de la Federación, doctor Fernando Desbots; y los representantes de la Filial anfitriona, Rubén Barco, presidente; y Gustavo Fernández Capiet, ex presidente.

Además contó con la participación de Sergio Winkelman, presidente del Concejo Deliberante; Alejandro Apaolaza, secretario de Turismo municipal; y Carlos Salonitti, secretario de Hacienda de San Martín de los Andes.

Disertaron los doctores Verónica Sánchez, Ignacio Capurro y Matías Barone, quienes abordaron los siguientes temas: "Modalidades de contratación y jornada laboral. Aspectos prácticos", "Ca-

tegorías profesionales y de establecimientos", "Enfermedades inculpables", "Convenio Paritario", entre otros. El acto de cierre estuvo a cargo de Daniel Suffredini, Fernando Desbots y Gustavo Fernández Capiet.

Cabe destacar que el Dr. Matías Barone, forma parte del Departamento de Política Laboral y Social de FEHGRA y se desempeña como asesor de la Asociación Empresaria Hotelera, Gastronómica y Pastelera de la Ciudad de La Plata y su Zona de Influencia.

Comitiva de FEHGRA durante el seminario en el Basque Culinary Center

Referentes de FEHGRA Viajaron a España para Participar del Segundo Seminario en el **Basque Culinary Center**

Del 8 al 13 de octubre, 24 empresarios de FEHGRA viajaron a San Sebastián, España, a fin de realizar el II Seminario en el Basque Culinary Center (BCC). El BCC tiene como fin la formación superior, la investigación, innovación y promoción de la gastronomía y la alimentación. Una institución académica pionera a nivel mundial, integrada por la Facultad de Ciencias Gastronómicas adscrita a Mondragon Unibertsitatea y un Centro de Innovación e Investigación, BCC Innovation.

Cabe destacar que en febrero pasado se llevó adelante la primera capacitación, luego de que a principios de 2018 las autoridades de FEHGRA suscribieran una alianza estratégica con el BCC, a fin de afianzar y diversificar las acciones que contribuyan a la superación, tanto individual como colectiva, de los empresarios asociados a las Filiales.

El II Seminario se desarrolló junto a reconocidos referentes que abordaron temas como: Tendencias Gastronómicas y modelos de negocio; Cocina Multisensorial; La Escenificación de la Vanguardia de Investigación; Creacionismo de Alta Tecnificación; Estrategia e Innovación como ingredientes de éxito; Marketing: diseño de experiencia; Branding: la nueva visión para captar y fidelizar el talento; Tecnología a la carta: transformación de la industria del Food Service; y 5 claves y tendencias de la gestión digital, entre otros. Las clases teóricas se complementaron con visitas a restaurantes con modelos de negocios exitosos.

Del mismo modo, la comitiva de FEHGRA tuvo la oportunidad de participar en el congreso culinario más importante de España, "San Sebastián Gastronómika", que llevó adelante su 20° edición, del 7 al 10 de octubre, convocando a prestigiosos cocineros, como Hilario Arbelaitz, Karlos Arguiñano, Juan Mari Arzak, Martin Berasategui, Andoni Luis Aduriz, Pedro Subijana, entre otros.

El presidente de la filial Tierra del Fuego Sr. Dante Querciali, el vicepresidente de FEHGRA Sr. Claudio N. Aguilar, la chef Elena Arzak y el tesorero de FEHGRA Sr. Juan Chiban

La delegación de Fehgra fue encabezada por el vicepresidente, Sr. Claudio N. Aguilar, a cargo del Departamento de Capacitación y Formación Profesional. Desde la AEHG La Plata participaron el presidente de la Cámara Bonaerense de Turismo, Sr. Marcelo W. Aguilar; prosecretario, Sr. Pedro Picciau, quien también es un reconocido empresario gastronómico de nuestro país; y la Sra. Mónica Martínez. Quienes conformaron la delegación en compañía de los miembros de FEHGRA y de otras Filiales: Sr. Juan Chiban, tesorero de FEHGRA, Sr. Juan Carlos Leal, Sr. Pedro Bello Arias, Sr. Alejandro Fuentes, Sr. Emiliano Yanelli y Sr. Leandro Boustani, de la Filial CABA; Sr. Pablo Roccatagliata, de la Filial Bariloche; Sra. Silvina Fantin y Sra. Verónica Mazzarolli, de la Filial Chaco; Sr. Leonardo Charras, de la Filial Paraná; Sr. Matías Bruno, de la Filial Puerto Iguazú; Sr. Luciano Nanni, de la Filial Rosario; Sr. Víctor Freddy Soria, de la Filial Salta; Sra. Cynthia Berardi, de la Filial San Luis; Sra. Teresa Kladko y Sra. Patricia Jaimes, de la Filial Termas de Río Hondo; Sr. Dante Querciali y Sr. Santiago Teitelman Van Kemenade, de la Filial Tierra del Fuego; también participó la Sra. Mariel Latarowski Tempel de Uruguay.

Convenio entre FEHGRA y la Universidad Siglo 21

Impulso de la Capacitación en el Sector

Con el objetivo de ofrecer amplias posibilidades y propuestas de capacitación a los empresarios afiliados a FEHGRA y sus distintas filiales, se llevó adelante la rúbrica y posterior ampliación del acuerdo con esta importante Universidad, en un sector cada vez más competitivo, que exige estar a la vanguardia del comercio online y la distribución digital de productos turísticos.

La presidente de FEHGRA, Dra. Graciela Fresno, y la rectora de la Universidad Siglo 21, Mg. María Belén Mendé, acordaron nuevos Programas de Beneficios, con descuentos especiales para empresarios y empleados de las 63 Filiales de la Federación. Cabe destacar que previamente, en el mes de abril, ambas instituciones firmaron un Convenio que tiene como eje la oferta de capacitación para el sector hotelero y gastronómico.

A partir de esta alianza inicial, FEHGRA, a través del Departamento de Formación y Capacitación Profesional, a cargo del vicepresidente, Claudio N. Aguilar, presentó a sus 63 Filiales el primer curso de "Marketing Digital" dirigido a empresarios del sector que se dictó durante los meses de mayo y junio, a través de la modalidad online. Dicha capacitación tiene por objeto transmitir contenidos sobre el desarrollo de habilidades para dominar el proceso de Marketing en forma integral, el funcionamiento del canal social como fuente de tráfico de negocios con base digital, las herramientas para elaborar un plan estratégico en social media, así como herramientas de medición y monitoreo del canal social. El curso contó con más de 300 inscriptos en las primeras 48 horas, superando las expectativas de ambas instituciones.

En este marco, se abrió el curso "Marketing Digital 2" y el curso"Herramientas Innovadoras Gerenciales". Este último tendrá una duración de cuatro meses, y tiene la finalidad de potenciar las habilidades y competencias de los empresarios, abordando temáticas tales como: Toma de decisiones, Gestión de Recursos Humanos, Gestión del Cambio, La estrategia en la empresa familiar, y Liderazgo y habilidades conversacionales. El dictado del mismo fue por medio de clases virtuales con el acompañamiento de tutores las 24 horas, en busca de la optimización de los tiempos de cada cursante. Además el curso tuvo dos clases presenciales, de las cuales la primera se llevó a cabo en septiembre en C.A.B.A., y la segunda será en la ciudad de Córdoba, a fines de noviembre, en el marco de la reunión de Consejo Directivo de FEHGRA.

Autoridades de FEHGRA y de la Universidad Siglo 21

Es importante mencionar que este convenio se celebró con el objetivo de colaborar y potenciar la capacitación del sector y la búsqueda de la mejora constante de la actividad. Lo que motivó el acuerdo con la prestigiosa casa de estudios, Universidad Siglo 21, que tiene presencia en las 24 provincias argentinas, 60.000 alumnos virtuales, más de 700 docentes, alrededor de 40 carreras de grado y pregrado, y 350 Centros de Aprendizaje Universitario.

II Foro FEHGRA-OIT

"Inclusión, Desarrollo y el Futuro del Trabajo en la Industria de la Hospitalidad".

Días atrás, se llevó adelante en el Auditórium de Cancillería el II Foro organizado por la Federación Empresaria Hotelera Gastronómica de la República Argentina (FEHGRA) y la Organización Internacional del Trabajo (OIT), bajo el lema "Inclusión, Desarrollo y el Futuro del Trabajo en la Industria de la Hospitalidad".

El evento se desarrolló el día 23 de octubre, logrando una amplia convocatoria de 300 personas, aproximadamente, provenientes de todo el país, quienes presenciaron los distintos Paneles que integraron la jornada. Desde la Asociación Empresaria Hotelera, Gastronómica y Pastelera de la Ciudad de La Plata y su Zona de Influencia asistieron el Dr. Matías Barone, la Dra. Paola Natalia Aldana Ríos, ambos asesores de la entidad, el Sr. Daniel Beninati, vocal suplente de la AEHG La plata, junto a socios de la entidad.

El encuentro contó con la participación de destacados disertantes y funcionarios, quienes abordaron temas como el "Liderazgo de las mujeres en el mundo empresarial"; la "Inclusión Laboral de las Mujeres en el sector"; "El Desarrollo del Turismo Rural para afianzar el trabajo decente y disminuir la pobreza"; "El Futuro del Trabajo en la Industria de la Hospitalidad".

El acto de cierre del Foro, fue encabezado por la presidente de FEHGRA, Graciela Fresno; el secretario de Turismo de la Nación, Gustavo Santos; el presidente del Ente de Turismo porteño, Gonzalo Robredo; y el ex presidente de la OIE, doctor Daniel Funes de Rioja. Además participó el secretario de Desarrollo y Promoción Turística de la Nación, Alejandro Lastra; el secretario de Turismo de Santa Fe, Martín Bulos; y la presidente del Ente Municipal de Turismo de Mar del Plata, Gabriela Magnoler.

Este encuentro permitió analizar de forma conjunta los cuestionamientos y paradigmas que plantea el sector turístico, hotelero y gastronómico, en el escenario nacional actual y a futuro, para lograr valiosas reflexiones que guíen las acciones conjuntas por venir, en pos del desarrollo del sector.

CONCLUSIONES

Panel I: El Liderazgo de las Mujeres en el Mundo Empresarial

Se hizo hincapié en el hecho que la participación de las mujeres no es solamente un deber moral, sino también un buen negocio. A mayor diversidad en una empresa, mayores los retornos económicos.

Existió consenso en que las brechas en la participación de las mujeres en posiciones de liderazgo están relacionadas con las cargas del trabajo no remunerado (en el cuidado de los hijos y adultos mayores, y tareas domésticas). En este sentido, se recomendó la formulación de políticas de licencias familiares no transferibles, para mujeres y varones.

Se identificó una falta de datos en cuanto al liderazgo de las mujeres en el sector de la hospitalidad. En este sentido, se recomienda la creación de un Observatorio de Género y Diversidades de FEHGRA, que pueda recoger datos sobre la participación de las mujeres, jóvenes y otros grupos subrepresentados en el sector de la hospitalidad.

Se coincidió en la necesidad de proponer modificaciones al sistema educativo desde el Nivel Inicial destinadas a incorporar "la igualdad de género" en la realización de cualquier tarea, incluida las domésticas, con el objeto de generar un cambio en la cultura, así como también, promover campañas comunicacionales que muestren a la mujer realizando tareas diferentes a las domésticas.

Panel II: La Inclusión de las Mujeres en el Sector de la Hospitalidad

Se recomendó la conformación de un observatorio de Recursos Humanos que permita tener información concreta con datos duros del sector sobre el empleo de la

mujer y qué posiciones ocupa dentro de la estructura hotelera y gastronómica.

Trabajar en tiempo real en los proyectos de leyes que involucran al género, de manera de dar aporte y contribución con la mirada del sector.

Panel III: El Desarrollo del Turismo Rural para Afianzar el Trabajo Decente y Disminuir la Pobreza

Se destacó la participación de mujeres y niños en el trabajo de Turismo Rural, las características del mismo, la existencia de cierta informalidad y estacionalidad.

Se valoraron los antecedentes fundacionales existentes en el Código Mundial de Ética para el turismo, la resolución de la OIT sobre trabajo decente y a las resoluciones entre OIT y OMT, en el marco de turismo socialmente responsable y trabajo decente.

Se analizó la situación del trabajo infantil y de la mujer en general en Argentina, normas existentes y políticas de gobierno en la materia y la colaboración con la OIT.

Se señaló la importancia y sus potencialidades del Turismo Rural en toda la Argentina, con las diferentes características según su territorio y según la explotación agrícola-ganadera.

Se ponderaron las oportunidades de trabajo de la mujer en el marco de las explotaciones rurales a través, justamente, del Turismo Rural.

La Red de Turismo Rural de la Argentina expuso acerca algunos ejemplos de turismo rural.

La OIT explicitó la política de la organización en relación con el trabajo decente, su relación con el turismo rural y la relación con Argentina.

Panel IV: El Futuro del Trabajo en la Industria de la Hospitalidad

El proceso de digitalización, automatización e inteligencia artificial continuará su crecimiento exponencial y las proyecciones más prudentes indicarían la proyección de un escenario más de sustitución de empleo que desaparición de este.

Se destacó la importancia y necesidad de priorizar que, en la ejecución de proyectos, programas y acciones, se utilice prioritariamente la cadena de valor local para que de esta manera se contribuya a la sustentabilidad del empleo en los destinos.

Se recomendó impulsar la celebración de un convenio social tecnológico que, con la participación de todos los actores sociales, permita establecer los límites, los derechos y obligaciones de todas las partes.

Se consensuó solicitar incentivos fiscales que les posibilite a las PyMEs acceder con mayor facilidad a las oportunidades, que la innovación del desarrollo de las nuevas tecnologías exige para enfrentar los desafíos del presente y del futuro.

Se coincidió en la necesidad de incentivar la cooperación público – privada, para llevar adelante un Programa Integral que aborde todas las disciplinas y temas, que entre otros aspectos asegure un proceso de cambio inclusivo y con equidad para todos los actores.

Fue ponderado que el reflexionar acerca del futuro del trabajo en la industria de la hospitalidad debería ser una invitación para lograr que la tecnología y la innovación estén orientadas a la utilidad, al bienestar, más que a la gestación de más poder concentrado.

Se Reunieron los Presidentes de las 63 Filiales de FEHGRA

El encuentro del Comité Ejecutivo de la Federación Empresaria Hotelera Gastronómica de la República Argentina, liderado por Graciela Fresno, y los presidentes de las 63 Filiales, se llevó adelante el día lunes 1 de octubre y tuvo como escenario la Feria Internacional de Turismo (FIT). Allí los presidentes analizaron la agenda de la entidad y las nuevas herramientas y estrategias para seguir posicionando a la hotelería y gastronomía argentina.

Durante el encuentro, el secretario de Turismo de la Nación, Gustavo Santos, quien se encontraba en FIT, saludó a la dirigencia empresaria del país. Además, agradeció a los empresarios que tienen clavado en la tierra sus intereses y generan trabajo, expresó: “tenemos una nueva oportunidad y condiciones favorables” para crecer. Agregó: “Tenemos que trabajar, trabajar y trabajar, de la mañana a la noche, todo el año, de esto se trata, y a nosotros no nos cuenta esto, nosotros sabemos lo que es el esfuerzo y el trabajo en Argentina. Les dejo mi agradecimiento eterno por todo lo que hacemos juntos por este bendito país”.

Presidentes de las Filiales de FEHGRA

Desde la Asociación Empresaria Hotelera Gastronómica Pastelera de la Ciudad de La Plata y su Zona de Influencia participó su presidente, Claudio N. Aguilar, en representación de 92 municipios bonaerenses.

XV COLOQUIO TRIBUTARIO HOTELERO GASTRONÓMICO EN PUERTO MADRYN

Los días 20 y 21 de septiembre, se reunieron más de 100 asesores tributarios y dirigentes de las 63 filiales de la Federación Empresaria Hotelera Gastronómica de la República Argentina (FEHGRA), en lo que fue el XV Coloquio Tributario Hotelero Gastronómico, en la ciudad de Puerto Madryn, Chubut. Este encuentro se realiza una vez al año, con el objeto de reunir a los representantes de todo el país para tratar todas las problemáticas tributarias y previsionales del sector, con la presencia de los expertos en la materia.

El intendente de Puerto Madryn, Ricardo Sastre; el vicepresidente de FEHGRA, Mario Zavaleta, a cargo del Departamento de Fiscalidad y Tributación; y la presidente de la Filial anfitriona, María Georgina Frutos, estuvieron a cargo de la apertura del Coloquio. Acompañados por la secretaria de Turismo municipal, Mariela Blanco; el jefe de Distrito Puerto Madryn de la AFIP, Rodolfo Galizzi; y el jefe de la AFIP Trelew, Edgardo Arévalo.

La Asociación Empresaria Hotelera, Gastronómica y Pastelera de la Ciudad de La Plata y su Zona de Influencia participó del encuentro, en esta caso asistió el contador de la entidad, Carlos José Martínez.

En la primera jornada se llevaron adelante diferentes exposiciones sobre los temas más relevantes del sector en materia tributaria, a través de expertos.

El primero de los temas abordados fue el Nuevo Esquema de Facturación, en el que disertaron el contador Adrián Ferreyra, director de la Dirección de Programas y Normas de Fiscalización de la AFIP; y la contadora Mónica Parolari, jefe de la División Procesos de Fiscalización del Departamento de Procedimientos Estratégicos de Control de la Dirección de Programas y Normas de Fiscalización de la AFIP. Moderó el contador Rafael Miranda, coordinador del Departamento de Fiscalidad y Tributación de FEHGRA.

Las Cargas Sociales y su incidencia en el sector, fue otra de las exposiciones, que estuvo a cargo de la contadora Silvia Martínez, consejera técnica de la Subdirección General de Técnico Legal de los Recursos de la Seguridad Social de la AFIP, y la contadora Carolina Sacilotto; con Matías Molina Petros como moderador.

Otro de los temas expuestos fue Consenso Fiscal, a cargo del doctor Nadin Argañaraz, director de Investigaciones del Instituto Argentino de Análisis Fiscal (IARAF), que estuvo moderado por el doctor Mario Zavaleta.

También se llevó adelante la Mesa de Periodistas Invitados, en la que participaron el contador Ricardo Ferraro, editor del Suplemento Tributario Novedades Fiscales de Ámbito Financiero, y el doctor Daniel Barbato, columnista del Suplemento Tributario de El Cronista, con el doctor Humberto Bertazza como moderador.

Novedades en la Inspección Fiscal, fue otro de los temas tratados, cuya disertación estuvo a cargo del doctor Humberto Bertazza, presidente del Consejo de Ciencias Económicas de CABA, con el doctor Rafael Miranda como moderador.

Finalmente, se trató la Reforma Tributaria y su incidencia en el sector, cuya disertación estuvo a cargo del doctor Marcelo Serra, y fue moderado por el doctor Rafael Miranda.

CONCLUSIONES

Luego de la exposición y tratamiento de los temas mencionados anteriormente, se enunciaron las conclusiones.

Costo Laboral.

El costo laboral es el más alto de la Región, convirtiendo a este factor en un elemento clave para la informalidad y, por ende, para la competencia desleal.

FEHGRA propone establecer la reducción de aportes y contribuciones como prioridad en las medidas fiscales que se adopten de cara a una rebaja impositiva, a la par de la reducción de otros elementos que hacen al costo laboral.

Consenso Fiscal.

El Consenso Fiscal implicó un importante compromiso de las Provincias y de los Municipios para disminuir la carga tributaria. Con los hechos se observa que, en realidad, no se han cumplido todos los objetivos por no haberse modificado en lo substancial la situación de los agentes de retención y percepción; se han incrementado alícuotas del impuesto sobre los ingresos brutos y no se han dejado sin efecto las tasas o impuestos municipales que resultan violatorios de las pautas impuestas por la Corte Suprema de Justicia, respecto de su legitimidad.

Por ello, FEHGRA denuncia tal situación y exhorta a los responsables a cumplir los compromisos asumidos legalmente.

Costo Administrativo de los Impuestos.

Al récord de carga tributaria se le debe sumar el importante costo de cumplimientos de las obligaciones a cargo del contribuyente, que en la mayoría de los casos no son más que un traslado de tareas del fisco, a la vez que se observa la falta objetiva de utilidad para un mayor control de la evasión. Ejemplos concretos son los regímenes de información de Facturas “A” y de Facturas “T”.

FEHGRA plantea la revisión de los regímenes de información vigentes, tal como fuera el compromiso de AFIP en los Espacios de Diálogo, con el objetivo de reducir las tareas del contribuyente.

Competencia Desleal.

FEHGRA exhorta a las autoridades nacionales, provinciales y municipales a incrementar sus esfuerzos de fiscalización a los efectos de lograr el efectivo cumplimiento de obligaciones tributarias y previsionales de departamentos de alquiler temporario, restaurantes a puertas cerradas y toda actividad que implique una competencia desleal.

Presión Tributaria.

Dado la situación económico financiera del sector con sus altos costos de la actividad que alteran la ecuación económica, alertamos sobre la inconveniencia del aumento de la presión tributaria, por estar al límite de lo tolerable.

Robotización de Actividades Laborales.

La automatización y robotización de ciertas actividades laborales están marcando una tendencia mundial al reemplazar determinadas labores humanas, con los consiguientes efectos económicos y sociales.

Por ello el sector debe estudiar en profundidad este fenómeno, para minimizar sus efectos.

Por su parte, el contador Carlos Martínez señaló que “En el Coloquio se trato por parte de los agentes de AFIP un nuevo instrumento financiero, que básicamente funcionaría como una Sociedad de Garantía Recíproca. La operatoria se fundamenta que por medio de la Bolsa de Comercio y la Caja de Valores, se podrían negociar cheques y otros valores comerciales a través de esos organismos, lo que daría como resultado un menor costo financiero, para esto se deberían encuadrar a las empresas en distintas categorías de PYME y demás condiciones a reglamentar. Todo esto, y lo pongo como potencial, es un proyecto que está en estudio. Lo considero una muy buena medida y le daría mucho impulso al mercado bursátil, como ocurre en muchos países, y que hoy se encuentra desaprovechado”.

REUNIÓN DE LOS REFERENTES DE FEHGRA DE LA REGIÓN PROVINCIA DE BUENOS AIRES

El encuentro tuvo lugar el día martes 2 de octubre, en la sede de la Federación Empresaria Hotelera Gastronómica de la República Argentina, en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, donde los 17 representantes de las distintas filiales bonaerenses se reunieron a fin de analizar diferentes temas y requerimientos, propios del sector hotelero y gastronómico de la mencionada región.

El encuentro fue encabezado por el secretario de la Federación, Marcelo Barsuglia, quien está a cargo del Departamento de Relación con Filiales, que estuvo acompañado por el vicepresidente de FEHGRA, Claudio N. Aguilar, en su carácter de presidente de la Asociación Empresaria Hotelera, Gastronómica y Pastelera de la Ciudad de La Plata y su Zona de Influencia, y el protesorero Daniel Suffredini, de la Filial Mar del Plata.

La reunión, coordinada por Jorge Lauret, tuvo por objeto analizar temas como la promoción turística de la Provincia, las distintas problemáticas y el fortalecimiento de la región. También, se revisaron todos los ejes de trabajo que forman parte de la agenda de la entidad federal, con la participación de los Representantes Regionales de todos los Departamentos: Capacitación y Formación Profesional, Política Laboral y Social, Derechos Intelectuales, Fiscalidad y Tributación, Actividades Informales y Turismo.

Cabe destacar que durante la jornada, los empresarios se trasladaron a la Feria Internacional de Turismo (FIT), donde continuó la reunión, en cuyo marco se llevó adelante la firma del Convenio Marco de Cooperación entre los representantes de FEHGRA y las autoridades de Gobierno de la provincia de Buenos Aires, con el fin de profundizar los controles en la oferta informal de servicios hoteleros y gastronómicos en dicho territorio.

De este modo, se establecieron los pasos seguir en este final de año, que transcurrió con un árduo trabajo por parte de las autoridades, y que sentó las bases y desafíos de lo que será el próximo año.

Firma de Convenio con el Gobierno Bonaerense
Contra la Oferta Informal en el Sector

En el marco de la reunión de dirigentes de FEHGRA de la Región provincia de Buenos Aires y la Feria Internacional de Turismo (FIT), el 2 de octubre **se llevó adelante la firma del Convenio Marco de Cooperación entre la Federación y el Gobierno de la provincia de Buenos Aires, con el objeto de profundizar los controles en la oferta informal de servicios hoteleros y gastronómicos en el territorio bonaerense.**

Este acuerdo propone consensuar propuestas legislativas que tengan por finalidad la regulación y control del impacto de las nuevas tecnologías y la intervención de la intermediación informal en todos sus aspectos, con el objetivo de fomentar una competencia justa dentro del sector.

El convenio fue rubricado por Javier Tizado, ministro de Producción de la provincia de Buenos Aires; junto a la subsecretaría de Turismo provincial, Martina Pikielny; la presidente de FEHGRA, Graciela Fresno; y el vicepresidente de la Federación, Paulo Lunzevich, a cargo del Departamento de Actividades Informales. Acompañados por los representantes de las 17 Filiales bonaerenses de FEHGRA.

El titular de la cartera productiva, Javier Tizado, resaltó la importancia de "que el sector privado tenga un rol de liderazgo", al que se debe "acompañar desde el Estado, haciendo cumplir las normas y generando competencia en igualdad de condiciones". Además, agregó que "Tenemos que ser conscientes y apoyar en todo momento el trabajo digno y legal, concientizando a los actores y fiscalizando donde sea necesario".

Por su parte, la presidente de la FEHGRA, Graciela Fresno, sostuvo que el convenio es fundamental "para dar una solución definitiva a la problemática de la informalidad. Queremos que todas las figuras del turismo sean parte del desarrollo con condiciones justas y equitativas".

Cabe destacar que la FIT contó con la participación de más de 70 municipios bonaerenses, que dieron a conocer la variedad de destinos turísticos que esa provincia posee; así como fiestas representativas y propuestas gastronómicas típicas de dicha región.

Este importante acuerdo es otro gran avance para lograr un sector más competitivo y una oferta de calidad, lo que no solo mejora las condiciones de trabajo para los prestadores, sino también el disfrute y seguridad de los turistas.

A través del Departamento de Actividades Informales, FEHGRA ya firmó acuerdos con el Consejo Federal de Turismo (CFT), la Red Federal de Turismo; y con distintas Provincias y Municipios del país: las Provincias de Chaco, Chubut, Entre Ríos, Jujuy, La Pampa, Misiones, Neuquén, Río Negro, San Luis, Santa Cruz, Santa Fe, Santiago del Estero, Tierra del Fuego, Córdoba, La Rioja; y las Municipalidades de Comodoro Rivadavia, Las Termas de Río Hondo, Puerto Madryn, Resistencia, Trelew y Potrero de Los Funes.

Autoridades de FEHGRA y del Ministerio de Producción durante la firma del convenio

PRESENTACIÓN DE LA MARCA DESTINO LA PLATA

Luego de un arduo proceso de trabajo, finalmente se eligió la marca que representará a la Ciudad de La Plata como destino turístico.

La presentación de la propuesta ganadora tuvo lugar el día martes 25 de septiembre en el Auditorio del Centro Cultural Islas Malvinas de la ciudad de La Plata. El acto fue encabezado por el intendente local, Julio Garro, y el subsecretario de Desarrollo Económico del municipio, Pablo Álvarez, quien estuvo a cargo del proceso, como parte del Plan Estratégico de Turismo Receptivo, con el objeto posicionar turísticamente a la ciudad, generando valor no solo para los visitantes, sino también para los platenses.

Pablo Álvarez dio inicio a la presentación, agradeciendo a todos los presentes por su participación en el proyecto y destacando que la creación de la Marca Destino requirió más de un año de trabajo conjunto. Además mencionó las distintas instancias de trabajo que llevaron adelante como parte del proceso, que fue un logro en conjunto y ejemplo del trabajo corporativo entre todas las instituciones y el Gobierno local. Destacó también que la votación fue bastante compleja, ya que se presentaron 60 propuestas de diseñadores gráficos de todo el país, de las cuales solo dos llegaron a la final.

Asimismo, resaltó que desde ahora deben darle vida a la marca y pidió el compromiso de todas las instituciones para que incorporen la marca dentro de sus piezas institucionales.

A continuación, el intendente tomó la palabra y felicitó a todos por el trabajo realizado, destacó la responsabilidad y el compromiso de quienes participaron del proceso y señaló que la marca sirve para mostrar la ciudad. Hizo hincapié en el compromiso y la apertura del turismo en la ciudad, con la excelente oferta gastronómica que posee, los nuevos hoteles que están instalándose y expresó “esto lo tenemos que hacer entre todos”.

El presidente de la Cámara Bonaerense de Turismo Sr. Marcelo Aguilar y el secretario de la AEHG La Plata Sr. Vicente Morgillo presentes en la presentación de la Marca Destino La Plata.

A continuación se exhibió la Marca Destino y la flamante ganadora del concurso, María Florencia López, explicó porque eligió ese diseño y lo que quiso representar. El diseño quiere reflejar y transmitir la esencia de La Plata como ciudad del conocimiento. Sus universidades, su patrimonio cultural, arquitectónico y urbanístico, que definen a La Plata como ciudad iluminada. Desde su planificación en manos de ingenieros masones que aplicaron sus conocimientos en la proyección de una capital provincial que valió premios y reconocimientos internacionales, hasta el actual posicionamiento como una de las ciudades universitarias y de investigación preferidas por estudiantes de todo el país y el continente.

Desde la antigüedad el Búho se asoció con la sabiduría. La Diosa Atenea para los griegos (Minerva para los romanos) era considerada imágen de esa virtud y se hacía acompañar por esta hermosa ave.

Finalmente, se hizo un reconocimiento a todas las entidades que participaron: Municipio de La Plata, EMATUR, Gobierno de la provincia de Buenos Aires, Facultad de Ciencias Económicas de la UNLP, CONICET, Asociación de Diseñadores en Comunicación Visual de la provincia de Buenos Aires, Cámara Argentina de Turismo, Cámara de Turismo Regional La Plata, POLO IT La Plata, Asociación Empresaria Hotelera Gastronómica y Pastelera de la Ciudad de La Plata y su Zona de Influencia, Asociación Argentina de Cocina Regional, Cámara de Empresarios Gastronómicos de La Plata, Federación Empresaria de La Plata, Synergia.

Desde la AEHG La Plata participaron el presidente de la Cámara Bonaerense de Turismo, Marcelo W. Aguilar; y el secretario de la entidad, Vicente Morgillo.

También estuvieron presentes autoridades a nivel local y representantes de las distintas entidades que participaron en el proceso de elaboración de la Marca Destino.

CONSEJOS Y ESTRATEGIAS PARA POTENCIAR TU NEGOCIO

Cuando la renta disponible de la población, dinero del que disponen para gastar luego de haber cubierto sus necesidades básicas y primordiales, es cada vez más baja, los empresarios del sector hotelero, turístico y gastronómico deben crear estrategias y propuestas para que se mantenga activo su negocio.

Cuando el dinero disponible no es mucho, se piensa muy bien en qué gastarlo. En este plano es donde la creatividad e innovación juegan un papel fundamental, que junto al detallado conocimiento del cliente y de la situación económica actual, permitirán hacer la diferencia en el éxito de la propuesta comercial.

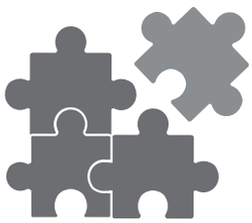
Es sabido que en turismo, gastronomía y, sobre todo en hotelería, los costos fijos son muy altos. Esto provoca que, se hayan ocupado o no las habitaciones de un hotel, las mesas del restaurante o los asientos de un colectivo o avión, haya que afrontar el pago de grandes sumas de dinero, por lo que muchas veces ponerse creativo deja de ser una opción y se convierte en obligación. Por ello, a continuación proponemos ciertos consejos y estrategias que se pueden poner en práctica para aumentar los índices de ocupación del sector.

CONOCER AL CLIENTE

Este es el aspecto más básico y primordial de cualquier negocio, pero muchas veces se termina dejando de lado. Al igual que cambia la economía, cambian las posibilidades, preferencias y elecciones de las personas, por lo que hacer un seguimiento pormenorizado en el tiempo del comportamiento del consumidor al que apunta su negocio, le permitirá conocer detalles que podrá tener en cuenta al momento de crear, reformular o adaptar sus propuestas comerciales. Una buena opción es hacer una encuesta con Google Forms en las redes, ofreciendo un premio o un descuento a quienes hayan colaborado. Otra opción es también con Google Forms, pero a través de una tablet, en el lugar de prestación del servicio.

PROMOCIONES

Esta estrategia está presente en cualquier negocio, pero que un negocio tenga una promoción no quiere decir que funcione. La clave de una buena promoción, que sea eficaz y exitosa, radica en que la misma esté diseñada de acuerdo a los gustos, preferencias y comportamiento de los clientes. Debe ser una propuesta que en la mente del consumidor, le de eso que está buscando para decidirse y consumirla. Por ejemplo: si mi cliente habitual o el nicho de mercado que deseo captar es la familia con niños, mi promoción deberá incluir precios bajos y platos sencillos que incluyan descuentos en la cantidad, ya que generalmente serán consumos grupales de 3 a 6 personas o más.



ALIANZAS ESTRATÉGICAS

¡La unión hace a la fuerza! Generar acuerdos, promociones y propuestas en conjunto con otros actores del sector, suele ser una excelente estrategia en la que todos ganan, aliados y consumidor.

Este tipo de convenios se caracteriza por la unión de dos o más empresas, que comparten sus conocimientos y los distintos recursos de los que disponen, con el fin de lograr el beneficio mutuo en aspectos como:

- Aumento de las ventas de bienes o servicios.
- Mayor competitividad en el mercado.
- Aumento de la cartera de clientes.
- Reducción en costos de publicidad.
- Reducción de costos operativos.
- Mayores posibilidades de financiamiento.
- Posibilidad de tener precios más bajos.

Analizando el caso puntual del sector, se pueden mencionar algunos ejemplos:

• Un hotel sin servicio de gastronomía puede aliarse a un restaurante, situación en que ambos tienen sus ventas bajas y necesitan incrementarlas para aumentar los ingresos. Ofrecer descuentos a quienes se hospeden en el hotel, para que consuman el servicio del restaurante aliado, no solo permite competir al hotel con otros que tienen el servicio de gastronomía incorporado, sino que beneficia al restaurante dándole mayor notoriedad. También permite que puedan compartir seguidores en redes y aumentar así su visibilidad, que hagan compras conjuntas de insumos compartidos y así logren abaratar costos, que se transmitan conocimientos mutuamente sobre las características de los clientes en cuestión.

• Otro ejemplo interesante que vale la pena mencionar, es crear unidades de negocio secundarias en las que se trabaja en conjunto con uno o más aliados. Una confitería en la que los días de mayor concurrencia de clientes se da los fines de semana, puede aliarse con un emprendedor o profesional que necesite un espacio para llevar adelante capacitaciones, encuentros corporativos, en los que la confitería ofrece su espacio a cambio de la contratación del servicio de coffe brake y la difusión del lugar por parte del aliado y de las personas a quien este convoca. Por su parte, el aliado brinda capacitación a parte del equipo del establecimiento gastronómico.

Los ejemplos son muchos, pero la clave está en buscar en el otro aquello que nos falta, en el beneficio mutuo, en el compartir ideas individuales para crear ideas compartidas y superadoras.

MEJORAR LA PRESENCIA EN REDES

Actualmente las redes sociales son sitios en los que se debe estar presente, casi obligatoriamente, pero estar presente no es suficiente e incluso muchas veces puede ser desfavorable. Mejorar la reputación y lograr un posicionamiento óptimo en la vidriera digital, puede ser muy beneficioso para el negocio y tener un costo muy bajo.

• Primero se debe crear un adecuado perfil del negocio, donde las imágenes juegan un papel fundamental, deben transmitir la esencia de nuestra propuesta, es un trabajo diario y dedicado.

• Otra clave es brindar los datos de ubicación, horarios y detalles como medios de pago, reservas, medios de contacto, entre otros, de forma clara y accesible.

• Poseer comentarios o reviews, la opinión de quienes consumieron los bienes o servicios que ofrecemos son claves para ayudar a posicionarnos en la mente del público, ya que generan confianza y ayudan a decidir finalmente si se consume el servicio o no.

• Publicidad paga, esta modalidad permite invertir el dinero que se disponga, poco o mucho, la clave es determinar bien a quienes se quiere llegar con la publicidad online, para que sea lo más efectiva posible. Determinar correctamente el perfil del cliente que se quiere alcanzar con la publicidad.

• Seguidores: no importa tener muchos seguidores, la clave es tener muchos seguidores que sean potenciales clientes. Dedicar tiempo a la búsqueda de seguidores meta en necesaria para obtener óptimos resultados, que se traduzcan en ventas reales.

• Concursos y sorteos online a través de las RRSS: tienen un costo muy bajo y permiten ganar seguidores y visibilidad. Se deben sortear bienes o servicios en los que se transmita la esencia del negocio y que permita crear nuevos clientes.

• Interactúar virtualmente con los clientes reales y potenciales, responder comentarios, aclarar dudas, involúcralos con actividades, acertijos, curiosidades o particularidades de tu negocio o de la ciudad en la que se encuentra el establecimiento.

• Toma ejemplos de estrategias y propuestas de los perfiles online de otros negocios, pueden servirte como inspiración o puntapié inicial para crear tus propias publicaciones.

• Recuerda que estás compartiendo el espacio con grandes marcas internacionales y con pequeños empresarios, la originalidad y eficiencia del manejo de redes debe ser diaria, para formar parte de la vida de tus clientes, sin estorbarlos.

MONITORIZAR

Evaluar y controlar el nivel de efectividad de los planes, promociones o estrategias que se están llevando adelante es algo crucial para conocer si los mismos van por buen camino o hay que introducir ciertas modificaciones o reconsiderarlos. En el caso de las estrategias mediante RRSS o Google AdWords, la tarea es más sencilla, ya que proveen sus propias métricas y estadísticas. En el caso de otro tipo de estrategias, determinar ciertos indicadores ayudará a que la tarea sea más sencilla y que las mediciones sean realistas.

CAPACITARSE

Es la clave para no perder de vista los constantes avances y tendencias que reinan en la mercadotecnia actual. No importa cómo, puede ser en una institución educativa, con vídeos de youtube o los cursos gratuitos que Google ofrece. Lo importante es hacerlo.

Conocemos MATEA

El Primer Mate Bar Boutique de Latinoamérica

Ubicado en la ciudad de La Plata, en la calle 11 entre 42 y 43, se encuentra Matea. Un nuevo espacio en el que los aromas y sabores se unen para brindar una experiencia única a aquellos que disfrutan del mate.

Entrevistamos a su dueño, Uriel Charne, quien hace tan solo 3 meses dio inicio a una propuesta única y novedosa, en un ambiente acogedor, acompañado de buena música y una agradable decoración, donde la cultura del mate es anfitriona.

¿De que se trata Matea, qué propone?

Matea es el primer mate bar boutique de Latinoamérica, no en el discurso, sino que no hay otro igual que presente este tipo de concepto. Ofrecemos un espacio donde la gente puede encontrar yerbas orgánicas premium, totalmente diferentes a lo que podemos estar acostumbrados a encontrar en un supermercado o en lo que son las bocas de expendio tradicionales. Matea es una propuesta gastronómica y una experiencia diferente vinculada al mundo del mate, que combina además pastelería gourmet y artículos de diseño.

Es un espacio que no solo invita a adquirir yerba premium y blendearla (mezclarla) con ciertas hierbas, siempre asesorado por nosotros, también propone sentarse y compartir gratos momentos en un ambiente cuidado y relajado.

En lo que respecta a la pastelería, la propuesta es muy amplia, en la que todo es elaborado por nosotros todas las mañanas.

Como complemento, tenemos productos de diseño como diferentes tipos de mates, termos y demás implementos, por lo que Matea también es el lugar para aquellos que quieren hacer un regalo o que buscan su mate ideal.

¿Qué yerbas ofrece Matea y cuáles son sus características?

Todas las yerbas que matea ofrece son traídas del Noreste del país, específicamente de cooperativas de Misiones, con la idea de elegir solamente aquellos proveedores que cumplen con un proceso muy riguroso, en todos sus aspectos. Prestamos mucha atención a la calidad de la yerba, el cuidado que se le da a la hoja, que sus productores no usen agroquímicos, que sean sin TACC.

Todas las yerbas tienen dos años de estacionamiento natural, contra las yerbas comerciales que no tiene más de tres meses, ya que aceleran el proceso de secado en hornos, lo que provoca que pierdan vitaminas, minerales y un montón de beneficios; los cuales en Matea logramos conservar y dar a conocer a quienes nos visitan. Los proveedores con los que trabajamos fueron minuciosamente seleccionados, a través de un proceso en el que tuvimos contacto por casi dos años, para luego determinar cuáles eran los mejores.

Tipos de Yerbas y Blends

Yerbas: Yací, Guasú (es ahumada naturalmente durante 14 hs sobre leña), Takuapy y Tupá (canchada, de hoja gruesa y sin polvo, ideal para tereré o para quienes tienen mucha acidez). Además tenemos otros 20 tipos de yerbas empaquetados.

Blends (las yerbas orgánicas se pueden blendear con diferentes opciones, algunas de ellas son Boldo, Manzanilla, Menta Egipcia, Poleo, Cáscara de naranja dulce, Burrito, etc.)

Hay una gran variedad de combinaciones por hacer, que dependen de la yerba base y el gusto de cada persona y, en función de ello, recomendamos con que hierbas combinarla.

¿Con que se puede acompañar esta encantadora propuesta?

En lo que respecta a la pastelería, la propuesta es muy amplia y todo es elaborado por nosotros todas las mañanas. Incluso, para aquellos que no gusten de tomar mate, proponemos que incorporen la yerba a través de nuestra torta Iberá (con almendras y yerba mate infusionada). También ofrecemos muffins de coco con dulce de leche, muffins de banana con chocolate, cookies de avena con nuez, "cookies bomba" de nutella con chocolate, budín de chocolate, budín de limón con amapolas, medialunas dulces, churros rellenos con dulce de leche y variedad de tortas, entre otras delicias.

También tenemos propuesta salada, chipá, bizcochitos, tortafritas, cuatro variedades de sándwiches y ensaladas para el mediodía. Obviamente, tenemos opciones sin TACC.

¿Por qué vale la pena conocer Matea?

Porque no van a encontrar un espacio como este, porque es hacer algo diferente, es descubrir la yerba que tomamos todos los días desde otro lugar, aprender que tiene un montón de vitaminas, propiedades y un efecto energizante superior a otras infusiones. Matea es un espacio para aprender qué mirar, qué oler, a qué prestar atención cuando se toma un mate, no dejarse engañar creyendo que el mate, por ser una bebida popular, todo es igual y todo es lo mismo.

Creemos que con el mate se puede lograr algo similar a lo que fue la evolución en el consumo del té, que hoy tiene un mundo dedicado a su consumo.

Todos los que han visitado Matea se van con una sonrisa de oreja a oreja, porque descubren un mundo de algo que toman todos los días, pero que no sabían que se hacía de esa forma. Cuando se toma mate en Matea, se lo toma con cuatro elementos distintos, con agua a diferentes temperaturas.

¿Qué otro tipo de propuestas brindan actualmente?

Actualmente también realizamos eventos, ya sea en el local o en otro sitio, donde reservamos el lugar para que puedan disfrutar en forma privada lo mejor de Matea, incluída la exquisita pastelería.

¿Cómo surgió el proyecto Matea y cómo proyectan seguir trabajando?

El proyecto de Matea nace aproximadamente hace cuatro años, como licenciado en Turismo, estaba trabajando con un tema vinculado a la yerba mate, y entendí que, a diferencia de otros íconos argentinos, la yerba mate no estaba tan puesta en valor. Sí con emprendimientos sueltos y aislados, pero no en un espacio como Matea, donde puedas encontrar toda esta propuesta gastronómica y la puesta en valor que hacemos de la yerba mate.

Entonces, se empezó a pensar en este espacio, de a poco se comenzó a trabajar y fue un proyecto largo. Elegí la ciudad de La Plata porque soy platense y porque considero que se le puede dar una vuelta de rosca a lo que hay en la ciudad, a que los platenses aprendamos que la yerba mate se puede consumir desde otro lugar totalmente distinto al cotidiano. También tenemos la idea de escalar con franquicias a otros puntos del país, que actualmente estamos trabajando.

Si querés visitar Matea, estos son sus horarios de atención: Lunes a viernes de 12 a 19 hs. Sábados de 10 a 13 y 15.30 a 19 hs. Domingos 15.30 a 19 hs.

Quienes quieran saber más sobre Matea y el mundo del mate pueden seguirlos en sus RR.SS.

https://www.facebook.com/somosmatea/

https://www.instagram.com/somosmatea/

Propuesta Educativa 2019
Instituto Superior Ángel Salvadori

El Instituto Superior de Hotelería, Gastronomía, Pastelería y Turismo "Ángel Salvadori" fue creado en 1998 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 (DIEGEP 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.

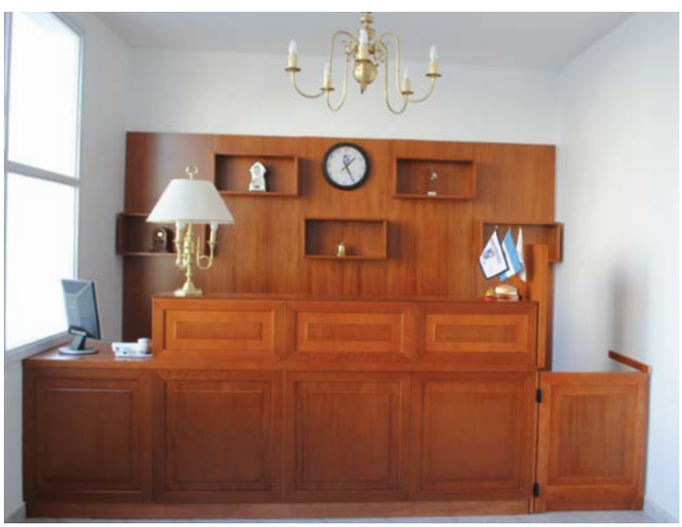
La tecnicatura ofrece un titulo intermedio de Chef Internacional, que otorga la posibilidad de generar y administrar proyectos propios o estar a cargo de otros emprendimientos a través de los conocimientos en costos, contabilidad, administración y finanzas.

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, fancés 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 recursos 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 Hotelería, 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"

Teléfono **(0221) 425-9936 | 489-3422**
Dirección **Calle 6 Nº 556, La Plata, Pcia. Bs. As.**
Mail **instituto@aehg-laplata.org.ar**
Facebook **Instituto Superior Ángel Salvadori**

Balance General del Ciclo Lectivo 2018 y Proyección del 2019

Este año transcurrió con muchos cambios a nivel político, social y económico, lo que provocó un gran impacto en la realidad de nuestro país, el Instituto Ángel Salvadori no estuvo exento de dicha situación. Gracias al trabajo de su equipo profesional, de gran calidad humana, logró sobreponerse. Al respecto dialogamos con su vicedirectora, Lic. Carolina Ramos, quien nos explica cómo fue el proceso de trabajo, los resultados obtenidos y los desafíos proyectados para el próximo ciclo lectivo.

Lic. Carolina Ramos

Desde que ingresé al Instituto este año, se encaró el gran desafío de iniciar un ciclo lectivo en una situación económica no favorable, pero a la vez había una gran cantidad de inscriptos a las carreras, a diferencia de otros años. Por ello estaba el reto de mantener la matrícula de alumnos, la necesidad de aumentar la cuota, pero siendo conscientes que si la aumentábamos muchos no iban a poder continuar estudiando. Es por ello que se decidió elaborar una estrategia de reestructuración integral para mantener el valor de la cuota del año anterior, 2017, con el fin de que los alumnos puedan continuar sus cursadas. Esto produjo que la institución tenga que hacer un gran esfuerzo por mantener el importe de la cuota, para que los alumnos puedan tener todos los insumos y herramientas necesarios para continuar estudiando y a la vez bajar los costos al máximo posible.

En principio se dialogó con los docentes y luego con los alumnos, para que puedan comprender que este año iba a producirse una necesaria reestructuración en las recetas, también en los gastos de las salidas educativas, que el Instituto siempre trató de absorber.

Debido a que somos una institución con muchos años de presencia en el ámbito educativo, que tiene ganado su prestigio, contamos con un gran cuerpo de docentes que poseen una vasta experiencia y conocen profundamente el campo laboral, lo que nos permitió idear un plan de acción de forma conjunta y consensuada en el que los cambios introducidos no interfieran en el proceso educativo del alumnado, ni en la calidad educativa que tanto nos destaca.

Desafortunadamente, este año tuvimos un gran impacto en los costos como consecuencia de la inflación. Los insumos que se compran para las clases prácticas de gastronomía sufrieron un gran aumento, que se notó a la hora de realizar los pedidos. Por eso la estrategia de trabajo propuesta hizo hincapié en las recetas, se buscaron proveedores que puedan ofrecer calidad y precios competitivos. También se modificó el proceso de compra de los insumos, se comenzaron a adquirir semanalmente, para establecer un control pormenorizado de las materias primas. De esta forma se estableció la compra de los insumos que se iban a usar en la semana, para no excederse del gasto estipulado. Esto nos permitió bajar los costos de forma mensual, lo que se tradujo en una baja de los costos anuales.

Desde el equipo directivo se procura seguir de cerca el proceso de aprendizaje de los alumnos. Se busca permanentemente guiar y contenerlos, se dialoga con ellos, se los acompaña, se trata de observar las clases y aconsejar al docente si se observa algún aspecto particular.

Cada vez que se decide realizar un cambio es fundamental la comunicación con los docentes y alumnos, como herramienta principal que todos manejamos, para que los estudiantes sientan y sepan que estamos para ayudarlos en su camino de formación profesional.

Desde que comencé en el Instituto note que el horario de cursada no era práctico. Los alumnos venían algunos días y

cursaban desde muy temprano hasta la tarde, lo que se tornaba cansador y poco funcional para aquellos alumnos que quisieran trabajar o poder realizar pasantías, que son obligatorias para poder cumplir con el plan de estudio.

Por ello, la estrategia para el próximo año lectivo, nos plantea el desafío de estructurar las cursadas de lunes a viernes, en el horario de 8:00 a 14:20 hs, con el objeto de que los estudiantes puedan tener una cursada más conveniente y organizada, que les permita realizar prácticas o trabajar durante la tarde.

Este año fue un período de muchos desafíos y cambios, donde nos propusimos trabajar en equipo, que más allá de la existencia de un equipo directivo, trabajamos todos por igual, nos ayudamos mutuamente. Siempre el objetivo es cuidar la institución y acompañar al alumnado, a fin de brindarles una capacitación de excelencia que les permita una rápida inserción laboral en el campo profesional, en el que puedan tener un alto desempeño.

En línea con dicho objetivo, este año se logró que muchos alumnos puedan hacer sus pasantías en diferentes restaurantes y hoteles, a fin de que obtengan experiencia y aprendan del futuro campo laboral. Para ello, es necesario que desde el Instituto realicemos gestiones con diferentes organizaciones, a fin de proponer a nuestros alumnos como los mejores candidatos para las pasantías. Que por cierto, siempre obtenemos excelentes devoluciones por parte de los empleadores, lo que nos indica que vamos por buen camino.

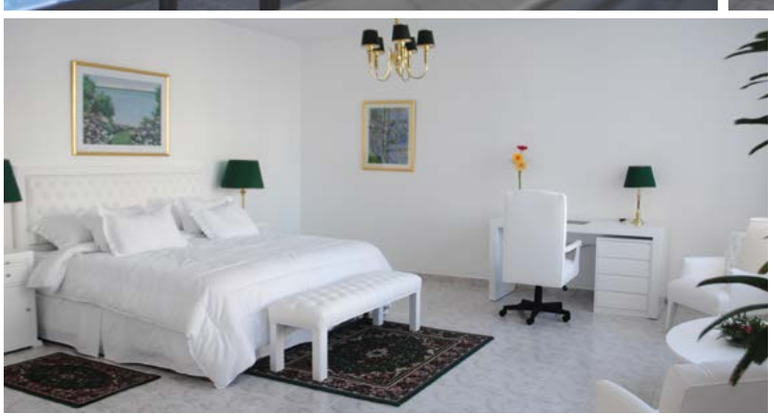
Otro importante logro conseguido fue la gestión con instituciones internacionales, a través de las cuales los alumnos de todas las carreras puedan hacer sus pasantías en Europa. Cabe destacar que a fin de año dos alumnas viajarán a España y el próximo año tres alumnos de 3° año de la carrera de gastronomía también viajarán a otros destinos.

Si bien fue un año bueno y productivo, consideramos que podemos mejorar aún más nuestra propuesta, sobre todo en lo que refiere a la oferta de cursos cortos. Hubo importantes logros, como en el caso de los alumnos de gastronomía, que participaron de la exposición hotelga y fueron parte colaborando en la Final del Torneo Federal de Chefs.

El próximo año será también exigente y desafiante, además de la reestructuración de las cursadas, consideramos la opción de poder brindarles seminarios a los alumnos para que puedan ampliar su aprendizaje.

Nuestro objetivo es lograr mantener la matrícula para los alumnos de 3° año de gastronomía, ya que es importante que comprendan que al completar el ciclo de la tecnicatura tienen un título terciario oficial, motivarlos a que no se queden solo con el certificado que se les otorga al completar la cursada del 2° año.

Asimismo, proyectamos poder ir aumentando la matrícula de los primeros años, lo que se traduce en un gran desafío, teniendo en cuenta que en la ciudad no hay mucha oferta del sector. Por ello, para el 2019 el objetivo tranversal es fortalecernos como institución, sabiendo que tenemos mucho por mejorar, pero también mucho para ofrecer, gracias a la experiencia educativa y al gran equipo de profesionales que el instituto posee.



HOTELGA: Gran Final del **Torneo Federal de Chefs**

Repletos de ansias y curiosidad, los alumnos del Instituto Ángel Salvadori visitaron la XVI edición de HOTELGA, el Encuentro Anual de Hotelería y Gastronomía más importante de Argentina y la región, que inauguró la primera de sus tres jornadas el día miércoles 29 de agosto en La Rural, Predio Ferial de Buenos Aires.

Los alumnos de las carreras Técnico Superior en Hotelería, Técnico Superior en Turismo, Técnico Superior en Guía de turismo, y Técnico Superior en Gastronomía, visitaron HOTELGA el día viernes 31 de agosto, en la jornada de cierre del destacado evento, en compañía de los docentes del Instituto, quienes supieron guiar a los estudiantes y transmitirles la importancia de participar en un evento de esa envergadura. También fueron acompañados por la preceptora de gastronomía y la vicedirectora del Instituto, quienes se aseguraron, junto a los docentes, de que la visita se transforme en una gran y satisfactoria experiencia que los llene de conocimientos, interrogantes y futuros desafíos.

Durante su recorrido por los más de 5.000 metros expositivos, pudieron conocer más de 200 proveedores del sector que ofrecían, vajilla, ropa de cama y sommiers, mobiliario, equipamiento gastronómico, entre otros rubros, que mostraron las últimas tendencias del sector. Los alumnos pudieron acceder a folletería y realizar consultas a los expositores, lo que les permitió tener uno de sus primeros contactos con proveedores, lo que se será algo habitual en sus futuras profesiones.

También pudieron visitar los fascinantes espacios con los que HOTELGA contó esta edición: Innovación Tecnológica, que a través de su propuesta Gestión Eficiente de Implementación y Nuevas Tecnologías, fue el espacio exclusivo para la difusión de equipamientos, productos y proyectos innovadores para el sector. El sector Hoteles más Verdes, que con su Concurso de Hotelería Sustentable- Argentina, premió la labor de establecimientos hoteleros que han incorporado en su gestión diaria principios de sustentabilidad y proyectos de innovación que aportan ideas novedosas a la hotelería, a través de las categorías Hotel Responsable, en la que los participantes comparten sus experiencias y logros en aspectos ambientales, sociales y económicos dentro de sus hoteles; la categoría Proyecto Sustentable, que tuvo el propósito de reconocer, fomentar y potenciar desarrollos sobre hotelería sustentable; y la categoría Ideas Innovadoras, donde participaron estudiantes que propusieron acciones o herramientas que optimicen los procesos internos del hotel. El sector Gran Foro del Conocimiento ofreció seminarios y conferencias aplicados al desarrollo de la hotelería y la gastronomía, a través de expertos profesionales del sector, que expusieron sobre las temáticas que marcan tendencia en la hotelería y turismo actuales. Vinos de Argentina, sector en el que los alumnos pudieron co-

Alumnos de la carrera Técnico Superior en Servicios Gastronómicos asistiendo a los competidores del Torneo

nocer un espacio formado por más de 30 bodegas argentinas, que presentaron sus líneas alta gama y varietales de origen, y los mejores vinos jóvenes de todo el país, en lo que fue su 5ta. edición.

Mención especial merece la 5ta. edición del Torneo Federal de Chefs, en el que los alumnos no solo pudieron estar en contacto y presenciar la formidable participación de 36 de los mejores chefs del país que compitieron en la gran final. Sino que cuatro alumnos tuvieron el privilegio de participar en el Torneo, en el rol de ayudantes de los chefs competidores. Los cuatro afortunados estudiantes, manifestaron estar contentos de poder participar en el evento, poder conversar con profesionales, que les cuenten sus vivencias y aprender de su experiencia. Este torneo, organizado por el Departamento de Capacitación y Formación Profesional, a cargo de Claudio N. Aguilar, contó en esta edición con la participación especial de la reconocida chef española Elena Arzak, galardonada con el premio "Veuve Clicquot" como mejor chef femenina del mundo. Arzak desarrolló una exposición, que fue presenciada por los alumnos, en la que relató su experiencia y comienzos en la gastronomía, y destacó la importancia del producto, el trabajo en equipo, la sostenibilidad, la investigación y la identidad, entre otros puntos, haciendo hincapié en la experiencia y la importancia de la innovación y la educación.

Alumnos del Instituto Ángel Salvadori visitando Hotelga

Una vez más, los alumnos del Instituto Superior de Hotelería, Gastronomía y Turismo, perteneciente a la AEHG La Plata, fueron partícipes del encuentro obligado para profesionales del sector del turismo y la hotelería, que en esta edición 2018 contó con más de 19.000 visitantes. Teniendo como premisa que una educación de excelencia es necesaria para que quienes egresen de dicha institución se conviertan en extraordinarios profesionales.

PRÁCTICA PROFESIONAL EN EL PARQUE SAAVEDRA

En el marco del segundo parcial de la materia Práctica Profesional I de la carrera Técnico Superior en Guía de Turismo, la alumna Lourdes Rodríguez realizó una visita guiada en el Parque Saavedra de la ciudad de La Plata.

La práctica tuvo lugar el día miércoles 17 de octubre y contó con la presencia de un público variado, alumnos y docentes de la institución, familiares, amigos, entre otros. La visita guiada a cargo de la alumna tuvo una duración de una hora reloj, a través de su trabajo permitió conocer a los presentes la historia, anécdotas y detalles del Parque Saavedra, uno de los espacios verdes más importantes de la ciudad capital de la provincia de Buenos Aires. La alumna hizo hincapié en los atractivos más destacados del parque como el Paseo de las Esculturas, la Biblioteca del Otro Lado del Árbol, el Hospital de Niños, la glorieta y el lago.

La profesora a cargo, María Victoria Britos, pudo evaluar a través de esta práctica las técnicas de guiado en espacios abiertos, manejo de grupo, uso de la voz, transmisión e interpretación de la información, utilización de recursos, resolución de conflictos, respuesta ante inquietudes. Al finalizar el recorrido, el público coincidió en que la visita había sido una experiencia amena e interesante.

Cabe destacar que antes de la práctica profesional, la alumna visitó el parque en reiteradas oportunidades para determinar el circuito a realizar, charlar con la gente del lugar y tomar fotografías. Lo que fue necesario para poder dar curso al trabajo práctico de relevamiento de sitio, monografía escrita donde se detallan datos importantes, anécdotas, historias, biografías, entre otros, fundamentales para el armado del recorrido y posterior guión de la visita.

Este tipo de actividades forman parte de la formación de los alumnos y tienen por objetos introducirlos en su futuro campo profesional.

Ayacucho: Exitosa Fiesta Provincial de la Repostería Criolla

El municipio de Ayacucho llevó adelante la 11.ª edición de la Fiesta Provincial de la Repostería Criolla, que en esta ocasión fue designada por la provincia de Buenos Aires como de "Interés Cultural Permanente", un reconocimiento por haber dejado atrás su primera década ininterrumpida de accionar.

En este marco, los días sábado 15 y domingo 16 de septiembre, la celebración organizada por la Unión de Artesanos de Ayacucho y el acompañamiento de la Municipalidad de Ayacucho, tuvo lugar en la Escuela Agropecuaria de dicha localidad. Allí se congregaron más de 30 stands de productores y reposteras locales y de la zona que dieron a conocer lo mejor de sus elaboraciones artesanales, en especial de repostería criolla. La convocatoria superó las expectativas, ya que se contó con la presencia de 2500 personas, aproximadamente.

Durante la dulce jornada del sábado se llevaron adelante variadas actividades, una de las más destacadas fue la Clase Magistral de Repostería brindada por la profesora Natalia Amezcua, del Instituto Superior de Hotelería, Gastronomía y Turismo "Ángel Salvadori". La profesional llevó adelante el proceso de elaboración de una torta de almendras y peras, ante la atenta mirada del público.

Cabe destacar que el Instituto "Ángel Salvadori" acompañó la realización del evento, así como también lo hizo la Asociación Empresaria Hotelera, Gastronómica y Pastelera de la Ciudad de La Plata y su Zona de Influencia. La entidad y su Instituto tuvieron un stand donde dieron a conocer la oferta educativa y el importante trabajo que lleva adelante la AEHG La Plata, en la búsqueda de la mejora constante del sector.

La celebración logró reunir a cocineros, artesanos y feriantes, no solo de Ayacucho sino de toda la región, que arribaron a exponer sus creaciones. Pasteles, alfajores, buñuelos, tortas fritas, bombones y chocolates varios. También hubo masas y dulces tradicionales, acompañados por chocolate, mate cocido, té y café. Además hubo una muestra de artesanías en hierro, vidrio, madera, cerámica, lana hilada, crochet, telar y otros textiles.

El intendente municipal, Lic. Emilio Cordonnier, acompañó a los organizadores en el acto de apertura y se mostró más que orgulloso de que Ayacucho pueda contar con un evento de esta naturaleza, a la vez que reforzó todo el apoyo por parte del municipio para potenciar y seguir incrementando el alcance de la Fiesta de la Repostería.

Docente del Instituto dictando la clase demostrativa

El deleite de los invitados estuvo completo, ya que también participaron artistas musicales y hubo demostraciones de danza, entre los que se destacó el actuar de la Banda Municipal de Música.

El día domingo continuó la exposición de los reposteros y la venta de productos. Se llevó adelante una demostración de cocina a cargo de la reconocida marca ESSEN, se realizó un campeonato de truco y chin chon para las familias y siguieron los espectáculos, que dieron cierre a una celebración realmente exitosa.

Cabe destacar que este festejo tiene su origen en el año 1996, cuando la Unión de Artesanos de Ayacucho comienza a realizar la Feria de la Repostería Criolla, buscando revalorizar las tradiciones lugareñas y en especial rescatar la repostería tradicional argentina. Considerando que en esta feria se exponen y venden, no

solo productos de la zona, sino que se suman elaboraciones de personas provenientes de otras provincias que residen en Ayacucho y que conocen y mantienen la realización de productos tradicionales de sus lugares de origen.

En el año 2003 comienza a realizarse la Fiesta Provincial de la Repostería Criolla, como tal, con el objeto de convertirla en una celebración que trascienda el orden local, brindándole así un carácter Regional y Provincial. Luego de ello, por diferentes motivos, la Unión de Artesanos dejó de realizar esta fiesta.

En el año 2013 la Coordinación de Turismo de la Municipalidad de Ayacucho convoca a la Unión de Artesanos local, proponiendo su apoyo para retomar las realizaciones de la Fiesta. Ese mismo año tuvo lugar la 6ª Fiesta Provincial de la Repostería Criolla, continuando la realización conjunta entre la Unión de Artesanos de Ayacucho y el Área de Turismo Municipal hasta la fecha.

www.ayacucho.gob.ar

TORTA HÚMEDA DE PERAS Y ALMENDRAS

INGREDIENTES

- 6 peras
- 1 ramita de canela o 1 cdta de canela molida
- 1 anis estrellado
- 2 cdas de azúcar mascabo
- 200 gr de almendras
- 200 gr de azúcar impalpable
- 2 claras de huevo
- 200 gr de manteca
- 250 gr de azúcar orgánica
- 4 huevos
- 250 gr de harina leudante

INSTRUCCIONES

Pelar las peras y poner a hervir a fuego bajo junto con la canela, el azúcar mascabo y el anís hasta que estén tiernas. Dejar enfriar en el almíbar.

Procesar las almendras junto con el azúcar impalpable luego agregar las claras y reservar.

Batir la manteca a temperatura ambiente con el azúcar, luego incorporar los huevos de a uno hasta integrar todo. Incorporar la harina previamente tamizada y mezclar con espátula.

Enmantecar y enharinar un molde de 26 cm y colocar las peras en mitades y disponer sobre la base, luego tapar con la mezcla de huevos y por último colocar la mezcla de almendras. llevar a horno moderado por 40 minutos.

Dejar enfriar y decorar con azúcar impalpable

VISITA A LA **CASA CURUTCHET**

Los alumnos de tercer año de las carreras Técnico Superior en Turismo, Técnico Superior en Hotelería y Técnico Superior en Guía de Turismo, acompañados por el docente Leopoldo Simon, visitaron y recorrieron la Casa Curutchet, ubicada en la avenida 53 Nº 320, entre las calle 1 y 2, de la ciudad de La Plata.

El día martes 23 de octubre, con previa introducción realizada por personal del Consejo Superior de Arquitectos de la provincia de Buenos Aires, los alumnos visitaron junto al Arq. Simon esta importante obra arquitectónica, donde pudieron conocer detalles de la construcción, su historia y las particularidades de esta renombrada casa, caracterizada por la forma en que articula los elementos de su arquitectura, ya que a través de su composición asocia o confronta diferentes convenciones para construir su singular forma narrativa, que no solo capta la atención de los arquitectos, sino del público en general, lo que la convirtió en una visita obligada para quienes visitan la ciudad de La Plata. Cabe destacar que la actividad se enmarca en la cursada de las materias " Diseño, Ambientación Y Seguridad " y " Conservación del Medio Ambiente".

Posteriormente, se llevó adelante el dictado de una clase en el lugar abarcando temáticas referidas al diseño innovador y la funcionalidad de la casa-consultorio proyectada por el afamado arquitecto suizo Le Corbusier en el año 1948/49.

Este tipo de visitas no solo permite conocer importantes puntos turísticos de la ciudad de La Plata, sino que los alumnos logran acercarse a su actividad profesional, acompañados por expertos en la materia.

ALUMNOS DEL INSTITUTO FORMARON PARTE

DEL STAFF DE LA FERIA VIAJAR

El sábado 6 de octubre tuvo lugar la Feria en la que reconocidos actores del sector turístico internacional se reunieron para ofrecer las mejores opciones de viaje y al mejor precio. Los alumnos tuvieron una desafiante experiencia como parte del staff.

El destacado evento, que tuvo lugar en el Pasaje Dardo Rocha de la ciudad de la Plata, de 12 a 21 horas, fue organizado por Aero La Plata, operador mayorista de turismo y HQ Consultora, agencia de marketing y comunicación platense, junto a la Asociación Argentina de Agencias de Viaje y Turismo La Plata (AAAVYT La Plata), con sponsors de renombre internacional como Visit México, Iberostar Hotels & Resorts, Palladium Hotel Group, Meliá Hotels International, RIU Hotels & Resorts, Banco Provincia, Latam Airlines, Bahía Príncipe Hotels & Resorts, Sandos Hotels & Resorts, Dreams Resorts & Spas, Universal Assistance y Radio Cantilo.

Bajo la consigna "Vení y llevate tus vacaciones", este evento reunió a más de 35 expositores, entre compañías aéreas, cadenas hoteleras, secretarías de turismo de diferentes destinos, empresas rentadoras de autos y empresas de seguros para que puedan promocionarse y vender sus productos y servicios al público final a través de las agencias de viajes locales. Los más de 2.000 asistentes a la Feria pudieron conocer las diferentes propuestas de pasajes, hoteles, paquetes y circuitos para sus próximas vacaciones, con el plus de poder adquirirlos con la mejor financiación, en el momento o en días subsiguientes, a precios promocionales fijados especialmente para la feria, a través de las agencias de turismo de la región.

En esta ocasión 12 alumnos del Instituto Ángel Salvadori, de las carreras Técnico Superior en Turismo, Técnico Superior en Hotelería y Técnico Superior en Guía de Turismo, participaron del evento desempeñando el rol de staff. Bajo la supervisión y lineamientos de la docente Celeste Gómez de Saravia, los estudiantes, con gran compromiso y profesionalismo, asistieron, guiaron e informaron a los visitantes y a los expositores. Esta experiencia les permitió estar en contacto con empresas de renombre internacional en el sector turístico, conocer la dinámica de la venta de viajes en primera persona y poner en práctica sus conocimientos. Este importante desafío, es una de las tantas actividades que llevan adelante los alumnos, a fin de lograr la excelencia en su formación, no solo en lo académico, sino también en la práctica profesional.

Tal como expresó la alumna de las carreras de Hotelería y de Turismo, Rocío Zalazar:

> Creo que participar en este tipo de eventos, y particularmente en Feria Viajar, tiene un valor altísimo. Nuestro trabajo durante el evento consistió en asistir a agentes y expositores, recepción y acreditaciones de los mismos, y el trabajo de la taquilla, donde recibíamos al público y le entregábamos el cupón para el sorteo.
>
> Lo valioso de la experiencia es haber estado en contacto directo con agentes y expositores de distintas marcas de servicios, que estaban en pleno trabajo de comercialización y promoción de viajes y destinos, como también de servicios como hoteles, asistencia al viajero y alquiler de autos, entre otros.
>
> Esta experiencia resultó ser muy provechosa, ya que pudimos interactuar con marcas posicionadas internacionalmente como Air New Zeland, Air Europa, Palladium, Riu, Wamos, Special Tour, o marcas país como México, entre tantas otras que estuvieron presentes en la Feria, y todo esto programado por Aero, el operador mayorista más importante de la ciudad y uno de los principales a nivel nacional.
>
> Para el estudiante de Turismo y de Hotelería esto es palpar de cerca la profesión, además de que te permite empezar a establecer los primeros contactos con representantes de estas marcas del sector con miras al futuro.
>
> En mi caso particular pude charlar con varios de los representantes de los stands que tenía designados como Palladium, Riu, Special Tour, Wamos, y México; y con otros como Sandos o Meliá, para interiorizarse sobre el trabajo real en el sector. Sus referentes cordialmente me brindaron su contacto para que en cualquier momento pudiera comunicarme con ellos. Incluso pude charlar con parte del staff de Aero e informarme sobre el programa de pasantías, y así me volví a casa con un contacto para enviar mi CV.
>
> Claro que uno, como estudiante, va a este tipo de eventos en busca de contactos con miras a un cercano futuro laboral. Por ello durante la Feria, además de trabajar bastante, teníamos la oportunidad de asistir a alguna charla de las que se brindaron.
>
> En líneas generales, me parece una experiencia por demás enriquecedora y dinámica. Creo que todos los estudiantes, de ambas carreras, deberían hacer esta práctica, te abre puertas y te acerca a la actividad del sector.

La Feria ofreció una amplia y excelente variedad de propuestas, tanto para destinos nacionales, como para destinos internacionales y exóticos. También hubo charlas sobre destinos específicos, como Descubrí Latinoamérica Guatemala, Experiencia Europa; clase de cocina mexicana, a cargo del Chef Laureano Driussi; taller de arte infantil Volar con tu Imaginación y dos sectores gastronómicos.

Finalizando la jornada, se llevaron adelante increíbles sorteos para quienes visitaron la Feria Viajar, Sorteo-Intriper estadía en el Hotel Sandos, pasaje aéreo en clase económica a Estambul con Turkish Airlines Circuito Ciudades Imperiales SURLAND, 8 días en base doble. Primer pasajero gra-

tis, segundo 50% de descuento + Asistencia al viajero Excellence Plus Universal Asistance para dos personas (Praga – Viena – Budapest). 4 días / 3 noches en Tulum- Habitación doble en hotel Grand Oasis Tulum con régimen All Inclusive + Traslados Aeropuerto /Hotel/Aeropuerto incluidos con BD Travel. 6 días / 5 noches en Buzios- en base doble con desayuno para hospedarse en cualquier hotel de la cadena Latitud Hoteles. Programa Egipto básico-7 Noches en base doble, primer pasajero gratis. 6 dias / 5 noches en Grand Bahia Principe Turquesa, con régimen All Inclusive + Traslados Aeropuerto/ Hotel/Aeropuerto incluidos con BD Travel. Circuito Lima Vibrante con Viajes Pacifico Categoría Turista en base doble.

En esta tercera edición participaron las siguientes agencias de viajes: Bavia Viajes, Berisso Viajes, Cardiff Viajes, Inside Viajes, Viajes Galápagos, Kopa Carza Viajes, Julieta Garcia Casassa Viajes, On Demand Viajes, Nilo Viajes y Turismo, La Plata Travel, Modena Travel, Namaste Viajes, Objetivo Uno S.R.L.,Onofri Viajes, Viajes Domus, Kilimanjaro Viajes, Botique Viatgés, Turismo Zeta, Ultramar.

Práctica Profesional: Visita Guiada por la Ciudad de La Plata

Esta actividad se llevó a cabo en el marco de la materia Práctica Profesional I, de la carrera Técnico Superior en Guía de Turismo, que dicta la docente María Victoria Britos. En este caso particular, la docente propuso a sus alumnos que para el primer parcial lleven adelante el diseño, organización y guía de uno de los atractivos turísticos más importantes de la ciudad de La Plata, el Templo Catedral.

La alumna Lourdes Rodríguez se destacó con su trabajo, previo a la práctica profesional debió realizar un trabajo de relevamiento de sitio donde se detallaban datos importantes sobre los atractivos, biografías, plano de la catedral, entre otras fuentes de información, que resultaron fundamentales para el armado del guión.

La práctica se realizó el día miércoles 11 de julio, y contó con la presencia de un público variado, conformado por alumnos del instituto, familiares, amigos, entre otros, que acompañaron a la alumna es este primer acercamiento con su futura profesión. La visita duró 40 minutos, el trabajo de Lourdes como guía, permitió a los presentes conocer la historia, anécdotas y detalles de uno de los templos neogóticos más destacados del mundo.

Durante la práctica, la docente evaluó las técnicas de guiado en espacios cerrados, manejo de grupo, uso de la voz, transmisión e interpretación de la información, utilización de recursos, resolución de conflictos, respuesta ante las inquietudes del público, entre otros aspectos relevantes, resultando un parcial aprobado con resultado distinguido.

Poder llevar adelante este tipo de prácticas desde el inicio de las carreras, permite a los alumnos experimentar en primera persona su futura actividad profesional, aportandoles valor, conocimiento y experiencia, en línea con la educación de excelencia que el Instituto Ángel Salvadori lleva adelante día a día.

Gala Solidaria a Beneficio del Hospital de Niños de La Plata

La Fundación Ludovica celebró la segunda Gala Solidaria a beneficio del Hospital de Niños de La Plata, 450 personas participaron de la recepción, que tuvo como objetivo recaudar fondos para comprar equipos de monitoreo para las salas del servicio de terapia intermedia del Hospital. El evento se realizó el martes 9 de octubre pasado, en el salón Vonharv, ubicado en la avenida 19 y 512 de nuestra ciudad.

El encuentro contó con la participación de importantes personalidades del espectáculo y del deporte, así como del mundo empresarial, académico y político. Entre ellos se encontraban los jugadores de fútbol Mariano Andújar, Raúl Cascini, Gustavo Barros Schelotto; los cantantes Facundo Soto (de Guasones) y Ezequiel "Polaco" Cwirkaluk; la diseñadora Teresa Calandra y el actor Ludovico Di Santo. También participaron autoridades del Gobierno de la provincia de Buenos Aires y el intendente de la ciudad de La Plata, Julio Garro, entre otros.

El presidente de la Fundación Ludovica, Guillermo Salas, brindó las palabras de bienvenida y agradeció la solidaridad de los presentes. En tanto que el director ejecutivo del Hospital de Niños, José Pujol, destacó las obras edilicias y los nuevos proyectos que se están realizando en el nosocomio, gracias a los aportes estatales y la colaboración de la comunidad.

Los alumnos del Instituto Ángel Salvadori, de las carreras Técnico Superior en Hotelería y Técnico Superior en Turismo, fueron convocados para participar del evento y conformar el staff de recepción de los invitados a la cena. Las tareas asignadas los alumnos consistieron en recibir a los invitados, acompañarlos a las mesas asignadas y estar atentos a lo que pudieran necesitar durante el encuentro. El desarrollo de esta importante práctica les permitió poner a prueba los conocimientos adquiridos hasta el momento, así como adentrarse en el proceso de organización y realización de eventos a gran escala.

Foto extraída de la web de la Fundación Ludovica

Cabe destacar que el Instituto fue parte de los sponsors que acompañaron a la Fundación en la realización de la gala solidaria, orgullosos de poder formar parte de una causa tan noble e involucrar a los alumnos con acciones solidarias.

La conducción del evento estuvo a cargo de Diego "Chavo" Fucks. Durante la cena hubo varias actividades, el médico y artista plástico Matías Re, más conocido como El Crayón, pintó una obra en vivo. El cantante del grupo Guasones, Facundo Soto, interpretó algunos temas. Y el cierre estuvo a cargo del grupo Manhattan. También se proyectaron dos videos institucionales y se sortearon importantes y numerosos premios.

Los alumnos expresaron su agradecimiento por haberles permitido ser parte de este importante evento, donde pudieron interactuar con destacadas personalidades y estar en contacto con el futuro campo profesional.

La realización de este importante evento en el mes de octubre, es una forma de homenaje a la beata Antonina de Ángelis, más conocida en nuestra ciudad como Sor María Ludovica, quien naciera en Italia el 24 de octubre de 1880. Ludovica fue una religiosa perteneciente a la Congregación de Hijas de la Misericordia, y su misión estuvo ligada al Hospital de Niños de La Plata, en donde llegó a ser directora.

Visita al Emblemático Hotel City Bell

En el marco de la materia Prácticas Profesionales I, los alumnos de 2° año de las carreras Técnico Superior en Hotelería y Técnico Superior en Turismo, acompañados por la docente Celeste Gómez de Saravia, realizaron una visita al Hotel City Bell, ubicado en Diagonal 93 N° 173 entre 13A y 13B, de La Plata.

El día martes 2 de octubre los alumnos fueron recibidos por Cintia, quién en carácter de anfitriona, realizó un interesante recorrido por las instalaciones, habitaciones y áreas comunes del establecimiento. Durante la visita, los alumnos pudieron conocer cómo se trabaja a diario en un elegante hotel boutique, en el que la calidez de su ambiente y la tranquilidad del entorno hacen que el mismo se convierta en un lugar ideal para el descanso, relax y desconexión de la vida urbana.

Este encantador hotel fue fundado sobre una de las casonas más antiguas de la zona, combinando en su exquisita decoración, muebles antiguos y arte ecléctico, con un diseño exclusivo para cada espacio.

Al comenzar con el recorrido los alumnos se interesaron por la historia de la casona. Cintia fue relatando anécdotas importantes, mencionó que el edificio original fue construido en el año 1948, siendo con el correr de los años el hogar de muchas familias históricas de la zona; para transformarse actualmente en el hotel City Bell, luego de una larga reconstrucción y restauración.

Se puede afirmar que es prácticamente un museo de historia mundial, por estar repleto de artículos de valor histórico, delicadas decoraciones, junto a muebles de época y accesorios que relatan hechos y remontan a diferentes épocas que fueron hitos de la historia mundial.

Al ingresar al lobby, la primera impresión que se vivencia es estar ubicado en la sala de un coleccionista, con estilo antiguo pero acogedor, se encuentra una recepción colmada de historia, donde el sentido de la vista se agudiza al observar objetos originales y réplicas pertenecientes a otros países, épocas y personajes históricos, reales y ficticios.

Entre ellos se encuentra la vestimenta típica del famoso detective Sherlock Holmes y su acompañante Watson, en una de las esquinas de la sala de estar. También se puede observar un arcón repleto de objetos que recuerdan a la película Titanic y la historia que relata dicho film, protagonizado por Brad Pitt y Kate Winslet en 1997, entre muchos otros.

El hotel cuenta en planta baja, además de la recepción y la sala de estar, con una sala de reuniones muy acogedora y luminosa, ideal para reuniones de hasta 21 personas, que ofrece un ambiente dedicado al arte con varias pinturas reconocidas, propicio tanto para una reunión de negocios como para una cena o celebración especial.

Cuenta también con un espacioso salón comedor, ambiente de luz ligeramente tenue, decorado con cuadros y objetos que referencian la cultura africana y los safaris que se realizaban en la antigüedad. Óptimo para disfrutar de un desayuno o una merienda, para lo cual no es necesario alojarse, dado que se encuentra abierto al público.

Los alumnos continuaron su recorrido y conocieron además algunas de las 45 plazas que se encuentran distribuidas en 21 habitaciones, 4 de las cuales son parte de la estructura original y están ambientadas de manera especial. Cabe destacar que 3 de las habitaciones originales, si bien conservan su estructura antigua, ofrecen una temática especial que intenta reflejar la historia de 3 antiguas naciones, Paris, Inglaterra e Italia, ornamentadas con cuadros representativos de figuras importantes de la época y países en cuestión.

Otro dato particular y curioso es que las habitaciones antiguas poseen libreros, de los cuales es posible elegir entre una amplia variedad de textos para leer y, si no se ha podido finalizar la lectura de algún libro antes del check out, se puede llevar con la promesa de devolverlo una vez leído.

Asimismo conocieron la habitación matrimonial, utilizada especialmente para las noches de boda, y las habitaciones dobles estándar. Todas proveen amenities: mini botellas de shampoo y acondicionador, jabones individuales, pack de higiene dental, cepillo para el cabello y espejo de mano "de época".

Es importante mencionar que los dueños, quienes fueron los diseñadores del hotel, disfrutan de coleccionar artículos históricos durante sus viajes al exterior para colocar en el hotel a modo de decoración, que si bien para algunas personas puede resultar saturado de objetos, con atención se puede captar el concepto bajo el que todo encaja de manera armónica, sin tener límites marcados, pero sin mezclar las áreas orientadas a cada tipo de decoración.

Los alumnos pudieron conocer los pormenores y particularidades del trabajo en un hotel boutique, debido a que el alojamiento cuenta con un tipo de público reducido, mantiene un crecimiento estable de popularidad y ocupación, demostrando la efectividad de su modelo hotelero.

En cuanto a la atención, Cintia informó que el equipo de personas que trabajan en el hotel es reducido, al no ser de gran tamaño no requiere de una gran cantidad de empleados, y los mismos no están asignados a un puesto específico, sino que rotan entre los distintos puestos según sea necesario, con cargas horarias de 9 hs. promedio. Lo normal en el hotel City Bell es contar con 2 empleados en el área del front desk, que a su vez hacen de mozos para la cafetería, 3 empleados en los días de alta ocupación, que por lo general son los fines de semana.

En lo que respecta al sector de housekeeping, es un departamento aparte en el cual a diferencia de un hotel tradicional, se gestiona sin gobernanta.

Esta visita no solo le permitió a los alumnos acceder al front y al back de un hotel boutique, también permitió conocer un alojamiento temático, profundizar la dinámica laboral de alojamientos de pocas plazas, lo que dista mucho de hoteles grandes. Estas visitas son esenciales en una formación de profesionales de excelencia, ya que generan curiosidad, conocimiento y cercanía sobre la futura profesión.

Conocemos el Hotel Temático Boca

En línea con los contenidos de la materia Práctica Profesionalizante, los alumnos del Instituto Ángel Salvadori visitaron el día martes 4 de septiembre el primer hotel temático de fútbol a nivel mundial, Hotel Boca. Ubicado a 700 metros de Plaza de Mayo, sobre la calle Tacuarí al 243, en el pintoresco barrio de San Telmo en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires. Durante la visita los estudiantes no solo conocieron las instalaciones y el concepto temático del alojamiento, también pudieron adentrarse en los pormenores de la administración y recibir recomendaciones de los profesionales que trabajan en el lugar, lo que aportó mucho valor a la visita y sirvió como puntapié inicial para analizar diferentes temas en las próximas clases.

El moderno edificio que alberga el hotel fue diseñado por el reconocido arquitecto uruguayo, Carlos Ott, quien minuciosamente supo combinar la pasión del fútbol con la sofisticación y elegancia que un hotel de categoría 4 estrellas merece. Así, esta obra de arte arquitectónica peculiar se expresa como un edificio curvo hacia la cima revestido por grandes paneles de vidrio que ofician de ventanales en las habitaciones, sobresaliendo en el paisaje del histórico barrio de San Telmo.

La visita estuvo a cargo de la jefa de Recepción, quien destacó que esta diferencia estructural es un buen punto de partida para describir al Hotel Boca, ya que no es una casualidad, sino que fue pensado para que se destaque dentro del paisaje tradicional que ofrece San Telmo y poder así utilizar esta diferencia arquitectónica como una ventaja competitiva, ofreciéndole al huésped un concepto diferente en una zona álgida tanto para la actividad turística como de negocios.

El hotel que fue inaugurado en el año 2012, se conforma por un cautivante lobby, dos subsuelos y 85 habitaciones distribuidas en 16 pisos, del piso 1 al 7 cuenta con 10 “Classic Room” por piso, del piso 8 al 16 cuenta con 4 habitaciones por piso de

categoría “Junior Suite” y “Deluxe Suite”, mientras que en el piso 17 tiene sólo dos habitaciones de categoría superior, denominadas “Terrace Suite”. Todas las habitaciones, que tienen capacidad para 2 a 3 personas, conjugan confort y diseño con detalles xeneizes presentados en cuadros sobre la cabecera de la cama.

El concepto plantea un hotel temático donde se respira fútbol, pero sin ser redundante o agresivo. Por eso desde el lobby se observan detalles azul y oro en la ambientación y decoración, que no resultan agobiantes a la vista. Las imágenes de los jugadores en las puertas de las habitaciones, el azul profundo y una camiseta de Boca Juniors que indica el número de piso son sólo algunos de los detalles que hacen que fanáticos elijan este hotel para una experiencia llena de pasión deportiva.

Los cuartos son espaciosos y con buena iluminación, de ambientes bien distribuidos y mobiliario que transmite calidez. Cuentan con cafetera y cápsulas de café, frigobar, tv plana de 32” o superior dependiendo de la categoría, cuarto de baño espacioso con hidromasaje incorporado y amenities, entre otros delicados detalles.

Durante la visita, los alumnos accedieron a los dos salones de eventos con los que cuenta el hotel, independientes con flexibilidad para el armado, y un foyer elegante y espacioso, son ideales para lanzamientos, presentaciones, reuniones empresariales y sociales. El salón “La Bombonera” tiene capacidad para 200 personas sentadas o 400 de pié; mientras que el salón “Los Jugadores” es más pequeño. Cuentan con tecnología de vanguardia en audio, iluminación, proyección, WI-FI, aire acondicionado, servicio de catering, estacionamiento, seguridad y guardarropas, ubicados un piso debajo del Lobby (-1). Al llegar al foyer se puede observar una exhibición de cuadros temáticos de un artista local, como también una pequeña tienda de merchandising oficial de Boca Juniors. En el segundo subsuelo el hotel tiene instaladas las oficinas de RR.HH. y la lavandería, que se encarga sólo del lavado de blancos de uso cotidiano, ya que el lavado de tapizados, cortinados y similares está tercerizado.

Al recorrer el 1º piso los alumnos accedieron al Health Club, que consta de un gimnasio bien equipado, una piscina climatizada cubierta, un solárium y el spa que posee ducha escocesa, sauna seco y húmedo, hidromasaje y cabina para masajes, vestuarios y duchas.

El hotel, al tener una cercanía estratégica a varias oficinas de reconocidas empresas ofrece a estas un producto de membresía al Health Club, que incluye personal trainer para los empleados, de modo que muchos salen de su horario habitual de trabajo y pasan por Boca Hotel a hacer una rutina de ejercicio o relajarse en la piscina o spa y continúan su viaje de retorno a casa.

En lo que respecta a la propuesta gastronómica, Boca Hotel ofrece el restaurante “La Boca” que combina elementos de la pasión boquense con una decoración minimalista. Un aspecto importante y que generó interés en los estudiantes, fue conocer la estrategia del hotel para obtener la mayor rentabilidad posible del restaurante, logrado mediante contratos con empresas a las que les brinda el almuerzo de menú fijo a los empleados en el restaurante del hotel. Esta estrategia comercial es una forma de mantener productivo el hotel y generar ingresos extra, sin depender solamente de la ocupación. En el restaurante también se sirve el desayuno, almuerzo con un menú ejecutivo y merienda. En este último tiempo, el restaurante volvió a abrir por la noche sólo viernes y sábados, además de los días que Boca juega como local.

La encargada de guiar a los estudiantes destacó que de lunes a viernes el público del hotel es, en su mayoría, corporativo. También mencionó que la tarifa incluye desayuno y estacionamiento; y que además los huéspedes tienen beneficios diferenciales, como acceso a los entrenamientos de Boca Juniors, visitas guiadas al museo, pase al campo de juego y programas que incluyen entradas a partidos de fútbol de la Súper Liga con traslados in/out a la bombonera. Destacando que ese “paquete” se comercializa a un precio diferencial incluyendo estadía en el hotel.

En cuanto a la ocupación se informó que los meses de junio y julio son los más fuertes para el hospedaje, recibiendo principalmente turistas brasileños, pero que lograron aumentar la ocupación en época de verano, mediante atractivas promociones.

Los estudiantes también pudieron conocer el sistema informático que utilizan en el hotel, WINPAX, y con el que llevan el control del consumo de los huéspedes.

En lo que respecta a la administración del hotel, les informaron que cuenta con un gerente general, un gerente de RR.HH., una jefa de Recepción, un departamento de AA & BB y un departamento de Housekeeping.

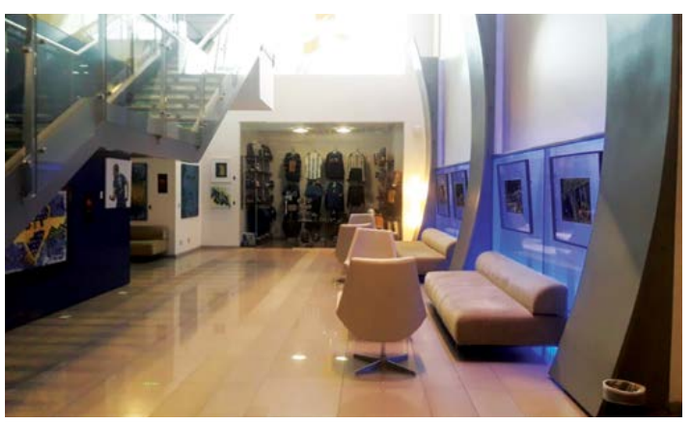
En cuanto a la recepción, es el corazón del hotel, el punto neurálgico por donde pasa absolutamente todo lo que sucede dentro del edificio. La responsable mencionó que la comunicación de este departamento con los demás es crucial para brindar un servicio de calidad, por ello es que los turnos de los recepcionistas se solapan en 15 minutos para que ambos puedan transmitirse las novedades. En el hotel hay 4 recepcionistas en total, 3 bell boys y 2 recepcionistas del Spa, 1 de los cuales también es guardavidas.

En total hay 48 empleados fijos, y un número mayor de empleados eventuales que varía dependiendo de la cantidad de eventos que haya en el área de AA&BB.

Durante la visita los alumnos pudieron conocer también cómo trabaja el hotel ante un problema en una habitación ocupada, como se realizan los cambios de habitación y qué aspectos se tienen en cuenta.

La comunicación cuando se trabaja en hotelería es algo que se destacó durante la visita; la anfitriona les hizo saber a los estudiantes que la comunicación debe ser fluida, no solo entre departamentos, sino también dentro del mismo departamento, entre pares y con los jefes correspondientes. Además les resalto la importancia en que se mantenga la línea de jerarquía en la comunicación.

En el mismo sentido les hizo saber que el trabajo en hotelería es brindar servicio, tener vocación de servicio y predisposición para ayudar al otro, lo que es tan importante como la formación académica que se pueda tener. Y agregó que se debe saber que siempre habrá problemas en un hotel, ya que se trabaja en una gran estructura y con mucha gente, pero dependerá del recurso humano la impresión final que tenga el huésped del establecimiento. Finalmente destacó que es crucial saber manejar problemas y tener control de cómo se trata al huésped en todo momento.



Cursos que dicta la Gastronomía,

A. E. H. G.
LA PLATA

< CURSO CORTO
Cocina Profesional

^ CURSO CORTO
Barman y Enología

< CURSO CORTO
Sushi

Escuela Superior de Hotelería, Pastelería y Turismo

< CURSO CORTO

Pastelería Avanzada

CURSO CORTO >

ABC Pastelería

CURSO CORTO >

Pastelería para emprendimientos

CURSOS EN LA ZONA DE INFLUENCIA

Se dictaron los cursos de Oratoria, y Mozos y Camareras en Castelli

Organizados por la Asociación Empresaria Hotelera Gastronómica y Pastelera de la Ciudad de La Plata y su Zona de Influencia, junto a su Escuela Superior de Hotelería, Gastronomía y Turismo, a través de la Red Federal de Capacitación de FEHGRA, se desarrollaron en el Municipio de Castelli el Curso de Oratoria y el curso de Mozos y Camareras. Este tipo de capacitaciones son muy importantes tanto para los empresarios como para quienes trabajan en el sector, ya que les permiten ser más competitivos, así como mejorar la calidad y la propuesta que ofrecen sus establecimientos.

Curso de Oratoria

El mismo tuvo lugar los días jueves 20 y viernes 21 de agosto, en el SUM de la Cooperativa Eléctrica municipal y fue dictado por el docente Gastón Alejandro Abalos, Licenciado en Comercialización y especializado en Marketing Estratégico, Liderazgo y Motivación para Equipos de Trabajo y Formación de Recursos Humanos en Habilidades Sociales. Quien además posee una vasta experiencia en el sector.

El director de Cultura local, Prof. Ricardo González Oronó, participó de la apertura del curso, que contó con 45 inscriptos y una amplia convocatoria, incluso personas de municipios cercanos como Chascomús y Dolores.

La capacitación estuvo destinada tanto a personal vinculado con el sector hotelero y gastronómico, como así también a todos aquellos que se desempeñan en el sector turístico. Asimismo estuvo dirigida a mandos medios, jefes de área, dueños de establecimientos y todos aquellos interesados en desarrollar el poder de su oratoria.

El curso tiene por objeto que una vez finalizado, el asistente esté capacitado para: persuadir por medio de su oratoria, utilizar herramientas de comunicación para atender al cliente, mejorar su dicción y oratoria, realizar procesos de comunicación efectiva, implementar un pensamiento crítico, conducir y dirigir equipos de trabajo, desarrollar discursos y procesos de negociación por medio de su oratoria.

La capacitación se desarrolló bajo la incorporación de conceptos, como así también a través de procesos, actividades y dinámicas lúdicas grupales, para un mejor desarrollo de habilidades y competencias sobre la temática en cuestión.

La oratoria, como tema central, se desarrolló a través de conceptos más específicos como: a qué se le llama oratoria, bases de la oratoria, qué sucede cuando nos comunicamos, el impacto de la comunicación, aptitudes para la comunicación, estilo personal, comunicación elocuente y carisma personal, trucos que ayudan a expresar un correcto mensaje, canales gestuales, comunicación no verbal, los gestos y su interpretación, el arte de la persuasión, sistemas de representación en la comunicación, principales fallas en la oratoria, cómo diseñar un discurso, el discurso y sus partes, cuándo utilizar elementos visuales, cómo preparar una presentación, cómo lograr la atención del público por medio de nuestra voz.

Durante las jornadas se realizó junto a los alumnos, ejercitación de la entonación y matices, pronunciación, dicción y modulación, vocabulario, interpretación y expresión, silencios y pausas. Finalizando la capacitación con una presentación oral por parte de los asistentes.

La segunda jornada de capacitación contó la presencia del personal de la escuela y del presidente de la Cámara Bonaerense de Turismo, Sr. Marcelo W. Aguilar, que llevó adelante la entrega de certificados a los participantes junto al director de Cultura local, Prof. Ricardo González Oronó, quien destacó la importancia e impacto de la capacitación en la mejora constante del sector, agradeciendo a FEHGRA y la AEHG La Plata.

Alumnos del curso de oratoria

Curso de Mozos y Camareras

El mismo tuvo lugar los días jueves 23 y viernes 24 de agosto, en la Casa de la Cultura del municipio, y fue dictado por el docente Gustavo Carneiro, técnico superior en Turismo, que cuenta con una amplia experiencia en sector, habiendo trabajado en varios países precursores en materia de turismo. El director de Cultura local, Prof. Ricardo González Oronó, participó de la apertura de la capacitación que contó con 80 inscriptos y fué todo un éxito.

Alumnos del curso de mozos y camareras

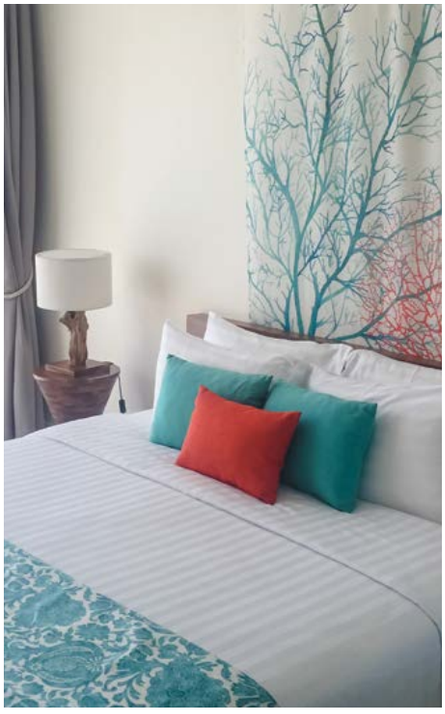
El curso tuvo por objeto que los asistentes puedan comprender las responsabilidades del mozo o camarera, que conozcan y apliquen métodos de trabajo profesionales para lograr un manejo eficaz de las tareas a realizar. Complementariamente buscó brindar las herramientas necesarias para que el personal pueda aplicar los principios y bases técnicas del servicio de alimentos y bebidas, en los distintos establecimientos gastronómicos. Desde lo cognitivo y conceptual, pretende que los alumnos adquieran los conocimientos necesarios para solucionar y definir situaciones y prioridades en el desarrollo del servicio, asímismo, busca que aprendan a resolver situaciones de servicio, identificando prioridades. Los contenidos abordados se distribuyeron en 5 unidades: Gastronomía, Perfil del Camarero, Atención al Cliente, Mise en Place, y Políticas de Servicio.

La segunda jornada de capacitación contó la presencia del personal de la escuela y del intendente local, Dr. Francisco José Echarren, quien llevó adelante la entrega de certificados a los participantes, y destacó la importancia e impacto de la misma en la mejora constante del sector, agradeciendo a FEHGRA y la AEHG La Plata.

Futuros Cursos

Desde la Escuela Superior de Hotelería, Gastronomía y Turismo, dependiente de la AEHG La Plata, y a través de la Red Federal de Capacitación de FEHGRA se llevan adelante una amplia variedad de cursos, que están disponibles para los 92 municipios de nuestra Zona de Influencia. La capacitación es considerada uno de los pilares fundamentales para la mejora constante del sector, por lo que todas las capacitaciones son dictadas por docentes que tienen un amplio expertise y una destacada trayectoria en el área, lo que permite contribuir en la formación de excelentes profesionales.

Esta acción tiene por objeto capacitar a los empresarios y trabajadores del sector, colaborando con el aporte de valor en los recursos humanos, lo que se traduce en una mejora en la prestación de los servicios, con el fin de generar así la activación de las economías locales y regionales.



- **CONCIENTIZACIÓN TURÍSTICA**
- **PARTICIPACIÓN EN FIESTAS EXITOSAS Y POPULARES**
- **RECEPCIÓN Y CONSERJERÍA BÁSICO**
- **CALIDAD DE SERVICIOS TURÍSTICOS**
- **MARKETING DE HOTELES Y DESTINOS**
- **MOZOS Y CAMARERAS BÁSICO**
- **ORATORIA**
- **CEREMONIAL Y PROTOCOLO**
- **MOZOS Y CAMARERAS AVANZADOS**

Para mayor información comunicarse vía mail a escuela@aehg-laplata.org.ar

by Ph Pablo Coronel

Avenida Santa Rosa

EL POLO GASTRONÓMICO EN EL OESTE DEL GRAN BUENOS AIRES

Durante nuestro recorrido por la Zona de Influencia llegamos a un sitio sin igual, colmado de propuestas gastronómicas de lo más variadas y atractivas. Visitamos la avenida Santa Rosa, ubicada al Oeste del Gran Buenos Aires, esta calle que divide los Municipios de Morón e Ituzaingó, tiene mucho para ofrecer y vale la pena visitarla.

Muchas veces nos cuesta pensar que hay más por conocer, o que solo ciertos sitios pueden ofrecer propuestas acorde a nuestras expectativas, pero lo cierto es que dentro dentro de nuestra Zona de Influencia hay pueblos, ciudades y municipios que atesoran lo mejor de su gente, sus tradicionales barrios, que luego se ven complementados con las extraordinarias propuestas de los empresarios del sector hotelero, gastronómico y pastelero, para ofrecer al público gratas e inolvidables experiencias.

Algo sorpresivo al llegar a la avenida fue encontrarse con barrios de casas bajas, que hace más de 10 años apenas imaginaban dar lugar al importante polo gastronómico que hoy en día se formó. Para tener magnitud de la cantidad de casas que se transformaron en locales gastronómicos vale mencionar que en tan solo diez cuadras se concentran más de 40 restaurantes.

Si bien gran parte de las personas que visitan la avenida en busca de una exquisita experiencia son locales, ya sea de Morón o de Ituzaingó, también muchas otras personas provienen de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires o de municipios vecinos, ya que la propuesta está inmersa en un ambiente bastante particular, lo que le da cierto aire familiar, relajado y descontracturado.

El acceso a la avenida Santa Rosa es muy simple, debido a su cercanía con el Acceso Oeste, ubicada a tan solo 23 kilómetros de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, en pocos minutos se puede acceder a este agradable sitio que invita a volver.

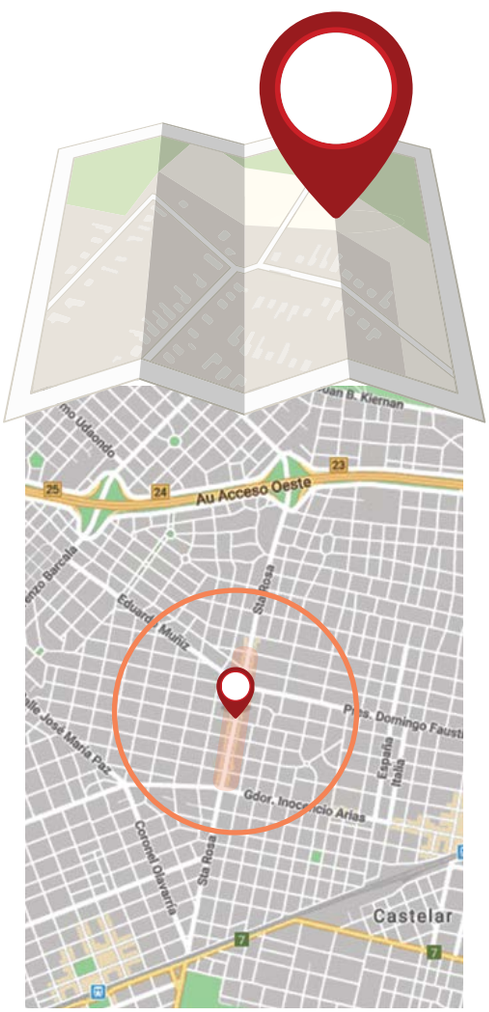
Visitando la Zona de Influencia

Imagenes extraídas de los Facebooks de Dr. Jimmy, Herminia, Antares Ituzaingó e Instagram Laundry Housebar

En lo que respecta a la propuesta propiamente dicha, no hay nada establecido, podemos encontrar desde heladerías, casas de comidas rápidas, cervecerías, sushi, parrillas, casas de té, pastelerías, hamburgueserías, pizzerías, pastas, conocidas cadenas y franquicias; infinidad de opciones para todos los paladares. Los locales gastronómicos también ofrecen variedad de opciones en cuanto a la ambientación, hay lugares simples, con decoraciones sencillas, otros proponen ambientes más especiales y cuentan con decoraciones más elaboradas. Algo que nos pareció encantador durante nuestra visita fueron las mesas al aire libre, llenas de grupos de jóvenes, familias, el ambiente relajado en sintonía con un barrio familiar. La iluminación, tan agradable como sencilla, que invita a realizar un recorrido caminando, para luego elegir cuál de todos estos sitios visitar.

En esta ocasión, si bien pudimos conocer la propuesta en primera persona, además logramos dialogar con algunos dueños y gerentes de los establecimientos gastronómicos, quienes nos mencionaron el esfuerzo que tomo lograr un sitio como el que hoy vemos. Inicialmente no se esperaba crear un polo gastronómico de tal envergadura, pero con el paso del tiempo y gracias al trabajo dedicado de los empresarios del sector lograron dar vida a una propuesta que no estaba presente en la zona, que no solo ofrece a la población local gastronomía de calidad y para todos los gustos; también permitió activar la economía de los municipios y crear cientos de puestos de trabajo. Es por ello que, incluso hoy en día, teniendo en cuenta los traspiés de nuestra economía, la avenida santa Rosa sigue en pleno auge.

Ph by Enzo Guarnieri



San Ceferino Hotel y Spa

5 Estrellas en el Campo Argentino

En Luján, a tan solo 70 kilómetros de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, se encuentra ubicado un lugar único y excepcional, San Ceferino Hotel y Spa, un alojamiento cinco estrellas superior en el corazón del campo argentino. Este extraordinario sitio se encuentra emplazado en un campo de 130 hectáreas, que antiguamente fue campo abierto hasta la fundación de los pueblos cercanos, Luján, Pilar y Exaltación de la Cruz. Luego, con el avance de la civilización europea, se asentaron allí españoles y criollos que inicialmente realizaron explotaciones ganaderas. Con el crecimiento de las poblaciones locales y de la Ciudad de Buenos Aires, ya Capital de la República, en toda la zona se crearon tambos cuyos productos se vendían en las ciudades. El campo, que luego adquirió el nombre San Ceferino, fue tambo por muchos años. En 1982 la familia Eleta adquirió 80 hectáreas del predio, a fin de realizar actividades ganaderas. Años después, en 1992, la familia Eleta inició actividades de Turismo de Estancia en el casco, que fueron sumamente exitosas. Tanto que en 1996 adquirieron las 20 hectáreas restantes del predio a la familia Tonelier, en las que progresivamente construyeron las instalaciones del actual Hotel & Spa San Ceferino, que fue inaugurado en octubre de 1997, sólo como hotel, dado que en 2003 inauguró el spa, para ofrecer lo mejor de la hotelería en la belleza del campo y brindar experiencias únicas a quienes decidan visitarlos.

El casco de este imponente establecimiento está situado dentro de 20 hectáreas de parque, formadas por una amplia variedad de vegetación, que junto a una laguna y las distintas especies de aves que allí habitan, dan la bienvenida a un lugar donde la naturaleza y la calma del campo solo invitan al relax y al disfrute. Allí también se encuentra una pintoresca capilla en la que se suelen oficiar bodas de ensueño.

Su amplia propuesta lo hace ideal para visitarlo durante todo el año. Cuenta con alojamiento, spa de primer nivel, salones de eventos, gastronomía nacional e internacional, museos y gran variedad de actividades que permiten disfrutar y poner en valor la ruralidad en la que se encuentra inmerso.

En lo que respecta al alojamiento, ofrece 75 habitaciones de categoría standard y superior. Las habitaciones imperiales cuentan con una superficie de 60 m2, son amplias y sofisticadas, poseen hidromasaje doble ergonómico y una delicada decoración. Están dispuestas en planta baja y primer piso, con vista al parque y la laguna. Las habitaciones King cuentan con una superficie de 50 m2, están dispuestas sobre el parque en planta baja y poseen hidromasaje, un pequeño living y una galería externa personalizada. Las Habitaciones Junior se ubican en un edificio dividido en planta baja, primer y segundo piso, con una superficie total de 16 m2. Cada una comparte una pequeña sala de estar y galería. Cabe destacar, que todas las habitaciones poseen vista al parque, wifi, tv satelital, caja de seguridad, telefonía, frigobar y estacionamiento.

El bienestar y el relax tienen su lugar en Mora Spa, con instalaciones de primer nivel, ofrece piscina climatizada cubierta a 36° con hidromasaje, cascada de masajes y dos cuellos de cisne, dos hidromasajes ergonómicos para cinco personas cada uno, sauna, baño finlandés, gimnasio, sala para yoga y meditación, salas de relax, masajes y tratamientos de belleza. Este espacio puede ser utilizado tanto por quienes se hospedan en el lugar, como por quienes deciden pasar un día de spa, que los fines de semana también incluye caminatas, paseos en bicicleta, cabalgatas y paseos en carruaje.

En lo que respecta a la propuesta gastronómica, ofrece variados menús como pastas caseras, verduras, pescados, diferentes tipos de carnes y el tradicional asado criollo. Además, propone cenas temáticas con gastronomía internacional, española e italiana. Asimismo, ofrece opciones para quienes lleven una alimentación vegetariana y vegana, y menú para celíacos. Algo que vale la pena destacar son sus productos de panadería y pastelería, todos de elaboración propia. La reciente inauguración de Fausto Bar, ofrece un sector donde los huéspedes pueden disfrutar de un menú a la carta, con una hermosa vista al sector parquizado de San Ceferino.

Gracias a su ambiente apacible y alrededores de ensueño, es ideal para realizar todo tipo de eventos. Para quienes deseen llevar adelante eventos corporativos, San Ceferino ofrece una amplia variedad de 19 Salones, ideales para realizar conferencias, convenciones, capacitaciones, despedidas, entre otros. Estos

salones, dependiendo de su diagramación y distribución, tienen una capacidad de hasta 1.000 personas

En lo que respecta a celebraciones sociales, este establecimiento tiene propuestas tanto diurnas como nocturnas. Proporcionan la organización integral del evento, con exquisita gastronomía, vajilla y mantelería, armado de salón, guardarropas y ceremonia. Sean bodas, aniversarios, quince años, Bar y Bat Mitzva, bautismos, comuniones o confirmaciones, el éxito del evento será asegurado.

Debido al fácil acceso y cercanía con C.A.B.A., el Día de Campo es la propuesta adecuada para quienes quieren pasar una jornada con actividades rurales y la mejor gastronomía. Donde se conjuga la hotelería 5 estrellas superior, junto a la infinita naturaleza, el verde del parque, la belleza de la laguna y el extenso campo en el cual realizar actividades recreativas. Paseos en carruaje, cabalgatas, áreas de juegos para niños, ping-pong, metegol, juego de sapo, bicicletas e instalaciones deportivas: cancha de fútbol, fútbol tenis, vóley, driving de golf y tenis.

Quienes disfruten de los animales y la naturaleza o tengan curiosidad por las labores rurales, podrán visitar el tambo, animales de granja y avistaje de aves. Se puede recorrer el tambo y conocer el proceso de ordeñe, así como disfrutar de una degustación de quesos y dulces de elaboración propia.

Este establecimiento cuenta también con algunos museos, el de Transportes, donde que se puede observar la colección de carruajes, carros y chatas de carga más numerosa del país y la 2da. más numerosa de Sudamérica, que se destaca por tener una colección de más de 70 carruajes que se encuentran en perfecto estado de mantención, ya que se restauran y acomodan para el uso de huéspedes, tanto para paseos internos como para el uso en eventos. Hay carruajes de más de 150 años de antigüedad y el carruaje en donde se trasladó a Gardel al llegar al puerto, luego de su fallecimiento. Por su parte, el Museo del Indio alberga piezas autóctonas de los aborígenes del territorio, en especial de los Ranqueles, subgrupo de los Tehuelches, quienes habitaron esas tierras hace cientos de años. También es posible conocer el Museo de Monturas, que conserva una exclusiva colección de monturas de caballos y camellos, provenientes de la india en su gran mayoría. Además, se puede visitar El Campanario, que posee una colección de campanas de diferentes estilos y destinos.

Esta increíble propuesta se completa con la excelente atención de su personal altamente capacitado, que hacen sentir a los huéspedes y visitantes la verdadera experiencia de la hospitalidad.

Fotos: Cortesía de San Ceferino Hotel y Spa

En la localidad de Cañuelas, a tan sólo 45 minutos de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, se encuentra Pampas del Sur, un hotel de campo rodeado por un sorprendente escenario natural en el que la Pampa se funde con el cielo infinito. Un espacio que invita al reencuentro con la naturaleza y con uno mismo.

Hotel de Ensueño

Pampas del Sur

Este encantador alojamiento se emplaza en una propiedad de 20 hectáreas de campo para que sus visitantes puedan disfrutar de un ambiente natural excepcional propicio para la relajación y conexión con el medio que los rodea. Este establecimiento posee instalaciones que cuentan con piscina climatizada y jacuzzi, piscina al aire libre con hidromasajes, una pequeña granja, quincho con juegos de salón: ping pong, pool, metegol y sapo, cancha de voley, cancha de futbol, plaza de juegos para niños, laguna artificial, glorietas y una huerta cuidada con mucha dedicación. También posee 4 salones para diferentes tipos de eventos y confortables habitaciones.

La propuesta de Pampas del Sur es tan interesante como versátil. Para quienes quieran visitarlos, proponen día de campo o estadía con alojamiento, realización de eventos sociales y corporativos.

El establecimiento cuenta con 16 habitaciones que combinan a la perfección la calidez del campo con elementos de alto estilo y confort, rodeadas de un reconfortante entorno natural. Sus amplios ventanales permiten despertares en un lugar encantado, lleno de energía. Cada habitación cuenta con baño privado, TV por cable, sommier, ropa de cama, amenities, calefacción y ventilación, servicio diario de limpieza y kit de infusiones.

La propuesta del Dia de Campo comprende actividades desde la mañana al atardecer, iniciando a las 11 de la mañana y finalizando a las 7 de la tarde. Quienes opten por esta opción pueden hacer uso de las instalaciones del lugar (no incluye Piscina climatizada y Jacuzzi) y disfrutar de la mejor gastronomía. Esta propuesta comprende el almuerzo con entrada (Picada y empanadas), plato principal (Carnes y verduras asadas), postre y una merienda con pastelería casera de alta calidad.

La búsqueda del bienestar y el cuidado corporal son contempladas en el Espacio Hydra Spa, que ofrece una amplia variedad de prácticas como masajes descontracturantes y relajación, reiki, tratamientos corporales y faciales. También incluye el acceso a la piscina climatizada y al jacuzzi, ambos disponibles durante todo el año e incluidos en los programas de alojamiento de los visitantes.

El Hotel rural Pampas del Sur invita a disfrutar la jornada completa en el campo, ya sea arribando a la mañana temprano hasta la mañana del día siguiente, pasando un fin de semana completo, o vacaciones de invierno y verano. Para ello ofrece variadas actividades que realizar durante la estadía. No sólo se puede disfrutar de sus instalaciones, también es posible recrearse con recorridos en bicicletas y carros a pedal, que permiten conocer los alrededores del lugar y conectarse con la naturaleza. Para quienes disfrutan de la clásica Meditación Guiada, podrán participar de las clases que se dictan en el Hydra Spa todos los fines de semana. Como si esto fuera poco, cuenta con productos a la venta de artesanías, platería, cuero y regionales.

Para quienes quieran explorar más allá del establecimiento, se proponen actividades en predios cercanos al Hotel. Una destacada visita es al Predio Ferial de Cañuelas, que en ocasiones es sitio de celebración de fiestas o ferias; también se puede conocer Uribelarrea, un pueblo de campo muy tradicional, que se ubica a 16 kms., donde también es posible visitar el establecimiento de cría de cabras con casa de té donde se puede disfrutar de una exquisita merienda artesanal. Otra propuesta interesante es visitar la Escuela Agrotécnica Salesiana Don Bosco, donde los alumnos, como parte de su proceso educativo, elaboran diversos derivados a partir de la actividad agropecuaria. Mermeladas, miel, embutidos y derivados lácteos son comercializados en la propia escuela, junto con otros productos elaborados en otras escuelas agrotécnicas salesianas, especialmente yerba y vinos.

También es posible planificar la participación en ciertas actividades como turismo aventura, degustación de vinos, partidos de polo; dependiendo de la época del año.

Y para fines de semana largos y vacaciones es muy amplio el cronograma de actividades que incluyen: Paseos a caballo, Visita a la Granja, Paseo en tractor, Taller de Pan, Taller de Huerta, Taller de Arte, Clases de Yoga, de Salsa y Bachata, Shows Musicales o de Magia y Juegos para toda la familia.

Otro gran motivo para visitar el hotel es su propuesta gastronómica, sus chefs elaboran todos los días exquisitos manjares como el típico "asado criollo" al mediodía, que incluye variedad de carnes y verduras asadas a la parrilla, al asador y horno de barro, ensaladas varias, panificados caseros, vinos a la carta y una deliciosa selección de postres de elaboración propia.

Su tradicional "desayuno campestre" ofrece café, té, mate cocido, mate, chocolate, leche, jugo de naranja, cereales, medialunas, tostadas, mermeladas caseras, manteca, miel, dulce de leche, fiambres, quesos y frutas. Así como su "merienda deliciosa" por la tarde, que ofrece variedad de infusiones, acompañadas de tartas, budines y tortas dulces caseras, pastelitos y tortas fritas.

Para coronar un excelente día se ofrece la afamada "cena del chef", en la que los chefs proponen una variedad de sabores caseros elaborados con seleccionados ingredientes, donde los vegetales, frutas, carnes, huevos y leche son provistos por el propio establecimiento o campos vecinos.

Cabe destacar que sus chefs son especialistas en menú para celíacos, algo que siempre los destaca, gracias a su trabajo dedicado y responsable para superar las expectativas de quienes requieren ese tipo de alimentación.

Los eventos sociales y corporativos también tienen su lugar en Pampas del Sur, con salones con capacidad de 40 a 200 personas. Uno de ellos es el Espacio Aries, que tiene 150 mts. cuadrados y capacidad para 70 personas, con una ambientación que recrea la arquitectura de principios del siglo XIX. Posee pisos decorados de pinotea originales, carpintería de madera reciclada, objetos de decoración antiguos, hogar a leña y una acogedora galería. El segundo salón es el Espacio La Crux, con capacidad para 150 personas, que ofrece una ambientación rústica y campestre.

Estos espacios son ideales para la realización de cumpleaños, bautismos, casamientos, aniversarios, jornadas de team building al aire libre, workshops, seminarios, capacitaciones o congresos. Quienes decidan realizar eventos podrán contar además con una propuesta gastronómica de primer nivel, internet WIFI, pantalla, proyector digital, sonido, TV y video, entre otros servicios.

Por todo esto, no sorprende que Pampas del Sur haya obtenido el Certificado de Excelencia de Tripadvisor y el Certificado de Establecimiento Hotelero Sustentable, otorgado por el Organismo Provincial para el Desarrollo Sostenible (OPDS). Lo que da cuenta del trabajo responsable y dedicado que con pasión llevan adelante quienes trabajan allí. Pampas del Sur se ha convertido en una excelente opción para quienes quieren disfrutar del campo en todo su esplendor, a tan solo minutos de las grandes urbes.

Fotos: Cortesía de Pampas del Sur

FIESTAS POPULARES

ENERO

Cañuelas
Festival Campero Tiempo de Gauchos
Desfiles, exposiciones, jineteadas y la presentación de consagrados músicos y payadores nacionales son algunas de las propuestas de este Festival. Además, exposiciones, desfiles, destrezas criollas y juegos camperos.

Capitán Sarmiento
Fiesta Regional de Comidas Tradicionales
Fiesta de gastronómica con un variado menú de comidas tradicionales y espectáculos con artistas regionales.

Carlos Casares
Fiesta Nacional del Girasol
Son tres noches de ferias y espectáculos de nivel local, nacional e internacional. Además, en cada edición se elige a la Reina entre las postulantes de distintos lugares del País.

Daireaux
Festival de la Fortinera Deroense
El evento surge en el año 1981 con el propósito de rendir homenaje a la Mujer Fortinera a través de diversas manifestaciones artísticas, incluyendo la participación de valores de la música, el canto y la danza popular.

General Guido
Fiesta Provincial del Caballo Criollo en Labardén
La localidad es asiento de reconocidas cabañas criadoras de esta raza, por ello sus vecinos realizan esta fiesta en la cual se rinde honor al caballo criollo y a las tradiciones gauchescas mediante destrezas, danzas y espectáculos artísticos.

General Paz
Festival de Fortines en Ranchos
Festival folclórico que cuenta con la participación de artistas nacionales, locales y el Ballet Estable de la Ciudad.

Hipólito Yrygoyen
Henderson Canta
Festival de música y canto popular de variados estilos con artistas locales, regionales y nacionales. Además, peñas folclóricas, exposiciones agroindustriales, paseo de artesanos, espacios literarios y artísticos, juegos para niños.

La Plata
Bon Odori - Festival de baile japonés en Colonia Urquiza
Tradición budista originaria de China, el Bon es una temporada festiva durante la cual se da la bienvenida a las almas de los ancestros. Durante el Bon Odori la gente se reúne en lugares abiertos alrededor de una torre con tambores taiko (tambor japonés) y baila al compás de la música tradicional. Los festejos incluyen demostraciones de taiko, comidas y bailes típicos.

Pehuajó
Festival Nacional del Folclore Surero
El tradicional festival tiene por finalidad resaltar las costumbres que forman parte de nuestras raíces y tradiciones. Entre otras actividades se llevan a cabo muestras de danzas, cantos, vestuarios típicos y la actuación de figuras de renombre provincial y nacional.

Roque Pérez
Noche de los Almacenes
El evento tiene por objetivo abrir las puertas de antiguos mercados situados en los parajes del Distrito. En cada uno de los almacenes se ofrece una propuesta gastronómica y cultural basada en la historia y gastronomía del lugar.

Tapalqué
Fiesta de la Torta Negra
Fiesta que rescata toda una tradición de la Ciudad que, por generaciones, se ha conservado con las antiguas recetas argentinas de torta negra con la particularidad extra de su tamaño familiar. Por tal motivo Tapalqué ha sido declarada Capital Nacional de la Torta Negra.

Chacabuco
Fiesta Provincial de la Empanada
Durante la fiesta se degustan las empanadas caseras típicamente criollas, amasadas a mano, ideales para beber con un buen vino. Además, elección de los Repulguitos, elección de la reina, shows musicales y baile popular.

FEBRERO

Bragado
Doble Bragado
Esta fiesta deportiva se realiza desde el año 1922 y congrega a ciclistas de varios puntos de Argentina. La competición recorre diferentes rutas pasando por más de quince municipios de la provincia de Buenos Aires.

General Arenales
Ascensión Vuelve a Cantar
Fiesta popular que cuenta con artistas de gran nivel nacional y expresiones locales, como así también con una variada exposición de artesanos, patio de comidas, elección de la Reina del distrito de General Arenales y la Reina del Festival.

General Belgrano
Festival Mayor de Tango y Folclore
Este festival, que congrega a gran cantidad de espectadores de la región y del resto de la Provincia, pone de manifiesto las danzas y el canto popular argentino con destacadas figuras representantes de éstos géneros musicales.

La Plata
Fiesta del Tomate Platense
Fiesta que surge en el año 2005 como forma de revalorizar el cultivo de este producto local. Durante la misma se realiza la exposición del tomate platense, hortalizas, aromáticas y ornamentales. Además, almacén de campo, paseo de tecnologías alternativas, stands y patio de comidas.

ZONA DE INFLUENCIA

Lincoln

Festival del Folclore de Pasteur

Festival de competencia en canto y danza folclórica a nivel nacional. La primera noche se eligen los ganadores, con entrega de premios, y durante la segunda actúan en el mismo Festival. Además, feria de platos típicos de la cocina criolla y feria de artesanos.

Nueve de Julio

Fiesta del Matambre

Esta fiesta cuenta, principalmente, con el concurso al mejor matambre los que son recibidos durante la misma y puestos a disposición del jurado para luego definir al ganador. Además, se hacen presentes espectáculos musicales acompañados de un gran baile popular.

Punta Indio

Fiesta de la Mariposa Bandera

La fiesta tiene por objetivo reafirmar los conceptos de una cultura ecológica tanto en Punta Indio como en Magdalena, poniendo en primer plano a la Reserva de Biosfera y el Parque Costero del Sur.

Tres de Febrero

Peregrinación a la Basílica Nuestra Señora de Lourdes

Celebración que conmemora la primera aparición de la Virgen de Lourdes a Bernardita, el 11 de febrero de 1858. Ese día en particular se la recuerda en Santos Lugare con una masiva manifestación de fe.

Zárate

Festival Provincial y Festival Internacional de Tango.

Zárate, declarada Capital Provincial del Tango, ha sido musa inspiradora de grandes letras que pasaron a la historia y enamoraron a personas de todas las latitudes. Con shows musicales interpretados por artistas internacionales pero tambié locales. Como actividades complementarias se realiza el Circuito Turístico de Tango 2 x 40 y el Campeonato de Tango de Salón entre otras.

MARZO

Almirante Brown

Gran Matsuri Festival en Burzaco

Festival de música, canto y baile japonés participativo. Además, comidas típicas, stand de regalos y paseo de compras.

Ayacucho

Fiesta Nacional del Ternero y Día de la Yerra

Durante los festejos se pueden saborear los tradicionales asados en fogones, disfrutar del desfile del que participan carrozas, reinas visitantes y carruajes antiguos. Además, se lleva a cabo el Certamen Nacional de Canto Folclórico, espectáculos de destreza criolla y la elección de la reina.

Bolivar

Me encanta Bolívar

Se realiza en el marco del aniversario de la fundación de la Ciudad. Participan decenas de artistas locales, regionales y de renombre nacional.

Bragado

Fiesta del Ferroviario en Mechita

Días de festejo, de evocación y homenaje a la historia e identidad de este pueblo con raíces ferroviarias.

Chascomús

Chascomús Jazz

Festival que convoca a los mejores músicos encumbrados de la escena del jazz local y rioplatense.

Dolores

Fiesta Nacional de la Guitarra

Durante los festejos se puede disfrutar de conciertos de guitarra, actividades culturales relacionadas con este instrumento, actuación de prestigiosos representantes del canto y la danza.

General Pinto

Aniversario de la Fundación de Coronel Granada

Esta celebración comienza con el tradicional desfile institucional para luego dar lugar a un almuerzo. Cuenta con la presencia de artesanos de la región y diversos espectáculos artísticos.

General Viamonte

Festival Provincial de Folclore Ignacio Coliqueo - Festival Nacional del Telar Mapuche y Encuentro de Artesanos en Los Toldos.

Propuesta musical llevada a cabo por grandes artistas nacionales y locales de primer nivel que se reúnen en el escenario mayor montado en la mítica Estación del Ferrocarril. A ello se suma la exposición y venta de artesanías en telar mapuche, platería, cestería, madera, cerámica y pinturas.

Las Flores

Fiesta Criolla del Hospital Zonal

Se realizan jineteadas, destrezas criollas y la tradicional exhibición de partido de pato. Por la noche, los visitantes pueden disfrutar de la carpa folclórica.

Marcos Paz

Fiesta de la Destreza y la Canción Gauchesca

Durante dos jornadas se presentan importantes artistas y ballets folclóricos. Además, comidas regionales, la feria de los artesanos y de la peña oficial.

Pehuajó

Fiesta Nacional de la Manzanilla

Homenajea a los trabajadores y productores locales de manzanilla y en la que se hacen presentes diversos productores regionales. Además, números artísticos, tradicional asado criollo, actividades para toda la familia, feria de artesanos y emprendedores.

San Antonio de Areco

Fiestas Patronales de San José

Celebración religiosa en honor a San José, patrono del pueblo de Villa Lía. Los festejos incluyen espectáculos musicales con artistas de renombre, paseo de artesanos y desfile de paisanos.

Para mayor información comunicarse a escuela@aehg-laplata.org.ar

Las fechas de las fiestas están sujetas a modificaciones

Fiesta Elegida

Fiesta Provincial de la Empanada en O'Higgins

En el municipio de Chacabuco, a tan solo 235 kilómetros de la Ciudad de Buenos Aires sobre la Ruta Nacional N° 7, se encuentra la localidad de O'Higgins, un sitio encantador que vale la pena visitar, por su gente, su serenidad, sus atardeceres, pero sobre todo por un festejo muy especial, La Fiesta Provincial de la Empanada.

Está fascinante celebración surgió como una acción solidaria y ya se está transformando en un tradicional festejo. Es organizada desde al año 2003 por la Asociación de Bomberos Voluntarios de O'Higgins, inicialmente fue pensada con el objeto de recaudar fondos para el sostenimiento de la Institución. Sin embargo, año tras año, comenzó a crecer logrando una amplia convocatoria de espectadores de toda la zona y municipios cercanos, lo que motivó a continuar su organización de forma anual.

Tal como indica su nombre, el protagonismo del festejo lo tienen las empanadas, que son elaboradas de forma completamente artesanal durante la celebración. Esta importante tarea recae en manos de instituciones que forman parte de la comunidad de O'Higgins, el Jardín de infantes 902, Escuela Nº 5, Instituto Santa Ana, Hogar de abuelos Santa Ana, Escuela de Actividades Culturales, Centro de Jubilados y Pensionados, Sociedad de Fomento, Comisión de Apoyo de la Unidad Sanitaria, Cáritas Parroquia San José y Club Alberdi. Cabe destacar que todo lo recaudado mediante la venta de las empanadas es destinado al sostenimiento de estas Instituciones.

Entre las principales atracciones que propone la fiesta se encuentran la elección de la Reina de la Empanada, la elección del Repulguito, bailes folclóricos, espectáculos musicales de artistas locales y de renombre nacional, combinado con distintas propuestas gastronómicas para el deleite de los presentes, empanadas de carne al horno y fritas, de jamón y queso, de pollo y de cebolla, entre las más destacadas. El patio de comidas también ofrece las mejores cervezas y todo tipo de bebidas para acompañar las mejores empanadas.

La comunidad local ya está trabajando para que la próxima fiesta sea un éxito, esperando superar las ediciones anteriores,que tuvieron la visita de miles de personas, buscando que todos los visitantes pasen un excelente momento, cantando, bailando y disfrutando de la mejor gastronomía elaborada con el amor de su comunidad local.

Son motivos suficientes para asistir a un prometedor festejo, ya sea en familia, con amigos, en pareja, la diversión y el deleite están asegurados.

La próxima edición será la número 17° y se prevé su realización los días 18, 19 y 20 de enero del año 2019. Su programa tentativo incluye una amplia propuesta donde no solo la gastronomía está en el centro de la escena.

ENERO 2019

- **Viernes 18:** Ballet de la Escuela de Actividades Culturales, Toro Quevedo, Agrupacion Palmar.
- **Sábado 19:** Ballet de la escuela de actividades culturales, Arroyo Dulce (ex Nocheritos), Por siempre Tucu, Noelia Rossi
- **Domingo 20:** Campedrinos.

CÁMARAS

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

La Cámara de Hoteles continua impulsando y promoviendo la capacitación del sector. También se encuentra trabajando con los nuevos emprendimientos de La Plata, que consultan y se interesan por diferentes cuestiones del quehacer diario de los hoteleros.

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

La Cámara de Restaurantes está participando activamente de las reuniones junto al Departamento de Actividades Informales de FEHGRA, para elaborar propuestas y soluciones ante el avance de las oferta informal de servicios gastronómicos. Continúa impulsando la capacitación del sector; además impulsa la incorporación de las cartas y menúes en sistema Braille para todos los establecimientos.

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

La Cámara de Confiterías y Pastelería, se encuentra llevando a cabo capacitaciones en el sector. Próximamente llevará adelante la acción solidaria Pan Dulce Comunitario. Del mismo modo participará en la 3° Fiesta de la Galleta de Campo, cuyo último festejo tendrá lugar en el mes de noviembre en Oliden.

Cámara Bonaerense de Turismo
de La Plata y Zona de Influencia

La Cámara Bonaerense de Turismo continúa trabajando mancomunadamente con el sector público y privado, instalando señaléticas turísticas en los municipios de la Zona de Influencia, como así también colaborando con las pequeñas localidades rurales en la organización de fiestas y celebraciones que colaboren con difusión del turismo rural y la puesta en valor de sus raíces culturales. Buscando activación económica y laboral de la población local.

SERVICIOS PARA SOCIOS

ASESORES

Para consultar con nuestros asesores
debe comunicarse a los teléfonos
de nuestra entidad: (0221) 4259936 - 4893422
o a presidencia@aehg-laplata.org.ar

• Jurídico

Dr. Matías Barone: Asesoramiento Jurídico Laboral en nuestra sede social.
Dr. Carlos Ricardo Castro: Asesoramiento Jurídico Laboral
Dra. Paola Natalia 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

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

• Medioambiente

G.A.E. Grupo Asesor: Consultora de Higiene y Seguridad en el Trabajo. E-mail: gae_prevencion@hotmail.com
Higiene y Seguridad en el Trabajo - Medio Ambiente - Efluentes líquidos - sólidos - gaseosos - servicios industriales.

• 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
Lic. Marisa López: Psicóloga, asesoramiento empresarial, mejora de condiciones ambientales de trabajo, evaluación de licencia, clima laboral. Contacto: 11 - 3701 7673

• 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.

• Bibliotecas a disposición de Alumnos y Docentes

Biblioteca Académica: en la que se encuentra material bibliográfico referido a las carreras dictadas por la institución, Tecnicatura Superior en Servicios Gastronómicos, Tecnicatura Superior en Hotelería, Tecnicatura Superior en Turismo.
Biblioteca Institucional: posee material normativo concerniente al sector, información turística, hotelera y gastronómica, revistas y publicaciones de actualidad, que permiten estar al corriente de las novedades del sector.

Estimado Socio:

Recuerde visitar nuestra página web y redes sociales, para estar informado sobre las actividades que llevamos adelante, las novedades del sector, cambios en la legislación vigente, y logros alcanzados en beneficio de la actividad.
Desde allí también podrá acceder a la publicación digital de está revista y sus ediciones anteriores, donde encontrará en la sección socios, notas de interés en las que le proponemos prácticas acciones y soluciones para mejorar la rentabilidad y operatividad de los establecimientos.

• 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
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 Nº 554 o enviar un mail a gerencia@aehg-laplata.org.ar

• Promoción en Stands

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

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 décalogo ha sido transcripto del American Association Journal de EE.UU.

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

Calle 6 Nº 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 a Usted 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 _____ Nº _____

Localidad _____ Partido _____

Cargo en la misma _____

E-Mail _____ Web _____

DATOS PERSONALES

Apellido y Nombre _____ Tipo y Nº Documento _____

Fecha de Nacimiento _____ Domicilio Particular _____

Estado Civil _____ Localidad _____ CP _____

E-Mail _____

Firma _____ Aclaración _____

Rubro _____ Categoría _____

Resolución _____ Reunión de Comisión Directiva ____/____/____

Firma del Promotor _____

DIVISIÓN HOTELERA

LA CARDEUSE

COLCHONES Y SOMMIERS

www.lacardeuse.com.ar

★★★★★

0810-888-2273

hoteles@lacardeuse.com.ar

Instituto Superior
de Hotelería Gastronomía y Turismo
"Ángel Salvadori"
DI.E.GE.P. Nº 6266

0221-4259936
www.aehg-laplata.org.ar
instituto@aehg-laplata.org.ar
Calle 6 Nº554
Instituto Superior "Ángel Salvadori"