

ih La industria de la hospitalidad

2019 - Nº 74

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



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



AEHG

Centenario de la Asociación

Instituto

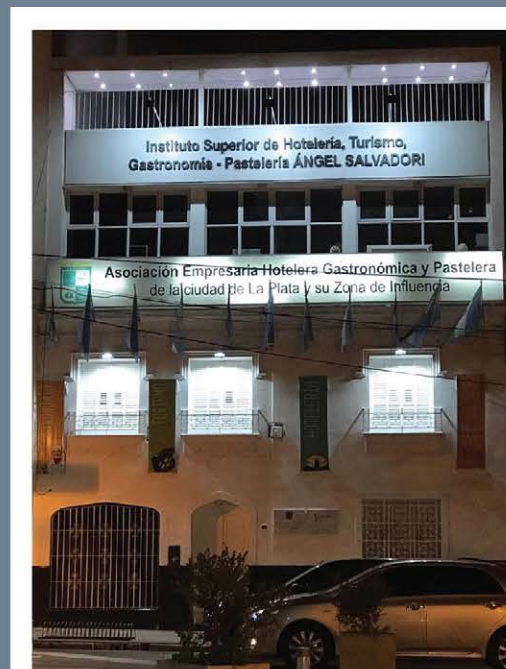
Inicio del Ciclo Lectivo 2019

Zona de Influencia

Fiestas Populares
Cursos de Capacitación

TARJETA DE SOCIO

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



ZONA DE INFLUENCIA



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

92 PARTIDOS DENTRO DE SU ZONA DE INFLUENCIA EN LA PCIA. DE BS.AS.



A las empresas hotelero-gastronómicas-pasteleras de la ciudad de La Plata y Zona de Influencia, les recordamos que se encuentran a su disposición nuestros servicios, y a las empresas que no se hayan asociado aún, pueden encontrar en la última 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



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

Comenzamos el año 2019 conmemorando el centenario de nuestra querida Asociación, lo que nos enorgullece profundamente y nos obliga mirar en retrospectiva, pensando en aquellos empresarios visionarios que decidieron aunar esfuerzos y trabajar en conjunto para lograr un objetivo compartido, por los beneficios y desarrollo del sector hotelero, gastronómico y turístico.

Actualmente, la situación económica a nivel nacional y las estadísticas del sector, nos indican que estamos pasando por un momento difícil, siendo testigos del cierre de muchos comercios y pérdida de fuentes de empleo.

Ante este panorama, decidimos dejar de lado las especulaciones y ponernos en acción, para desde nuestro lugar, hacer el mejor aporte. En esta línea, hemos iniciado el año recorriendo nuevos establecimientos hoteleros y gastronómicos y sitios turísticos, a fin de dar a conocer los emprendimientos de quienes apuestan al sector y crean cientos de fuentes de trabajo, ya sea directo o indirecto, lo que significa un gran aporte para hacer frente a la baja del consumo y del empleo.

Además, visitamos diferentes municipios de nuestra Zona de Influencia, a los que se les ofreció una amplia serie de cursos, dictados por docentes altamente calificados, a fin de mejorar la preparación de los recursos humanos del sector a nivel local, con el objeto de favorecer su oferta de servicios y poner en valor los atractivos locales, para lograr una mayor afluencia de visitantes y turistas.

En la Zona de Influencia también participamos de fiestas populares, tanto de aquellas que poseen carácter nacional, como de muchas otras emergentes, ya que consideramos imprescindible la puesta en valor de la cultura local y regional, a través de este tipo de celebraciones que logran la activación de la economía local, lo que permite que muchas familias y PyMES sigan en pie.

Estas actividades, al igual que nuestro compromiso, continuarán a lo largo del año. Haciéndole saber a los empresarios que estamos a su disposición y abiertos a escuchar sus preocupaciones e inquietudes, que son las nuestras, a fin de hacerlas oír en el ámbito nacional a través de FEHGRA, entidad que continúa trabajando incansablemente por mejorar las condiciones económicas y competitivas del sector.

Claudio N. Aguilar
Presidente



Sumario



Institucional

- 4 - Celebramos los 100 años de la Asociación
- 5 - Acción Solidaria Rosca Comunitaria
- 6 - 20° Aniversario de la Filial Comarca los Alerces
- 8 - Visita al Municipio de Dolores y Reunión con su Intendente



Fehgra

- 9 - Reunión Región Pcia. de Bs.As. en San Nicolás
- 10 - FEHGRA Capacita:
Herramientas Innovadoras Gerenciales
- 11 - 39° Edición de la FITUR en España
- 12 - Capacitación de Excelencia en España para Empresarios Argentinos
- 13 - FEHGRA y CEHAT-ITH: Convenio de Colaboración



Socios

- 14 - Foodies
- 62 - Servicios al Socio
- 64 - Solicitud de Afiliación



Instituto

- 16 - Propuesta Educativa 2019
- 18 - Inicio del Ciclo Lectivo 2019

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.

Foto de tapa: Cortesía de "Estancia La Alameda"

Escuela

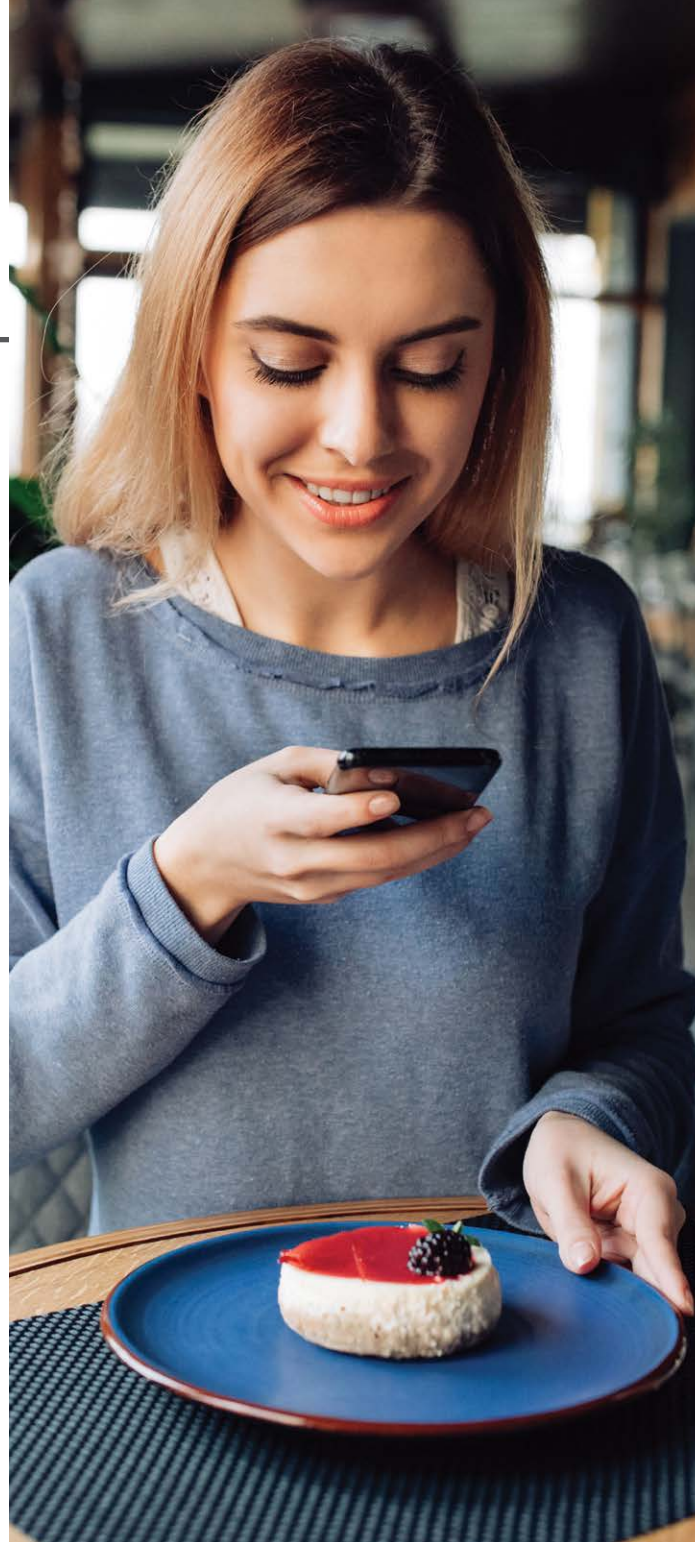
- 20 - Cursos cortos 2019
- 22 - Capacitación en la Zona de Influencia

Zona de Influencia

- 24 - Plan CocinAR
- 28 - Howard Johnson, Hotel Termal de Dolores
- 32 - Parador Atalaya
- 34 - Don Quijote Restaurante
- 37 - Parque Termal Dolores
- 40 - Museo Histórico Regional de Ayacucho
- 42 - 15° Edición de la Fiesta del Tomate Platense
- 45 - Exitosa edición de la Fiesta Nacional del Ternero y Día de la Yerra
- 48 - Destinos: Carlos Keen
- 52 - Estancias: Estancia La Alameda
- 56 - Calendario de Fiestas Populares
- 58 - Fiesta elegida: Fiesta Regional de la Miel

Cámaras

- 61 - Actividades de las Cámaras



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 Biblióni

► Colaboradora permanente

Mg. S. Simanovsky



Registro
de la propiedad
intelectual
Nº 1.605.682

Impresión:
Imprenta 2.0

Celebramos los 100 Años de la Asociación

Desde el corazón de la provincia de Buenos Aires, la AEHG La Plata cumple 100 años trabajando por el sector, manteniendo su compromiso con los empresarios, la comunidad y el sector público, a fin de lograr día a día la excelencia en todas sus aristas, tanto del turismo, la hotelería, la gastronomía y la pastelería.

Casi sin darnos cuenta, pasaron 100 años desde aquel 6 de mayo de 1919, en el que un grupo de empresarios platenses se reunieron y decidieron aunar esfuerzos para crear la Asociación de Propietarios de Confiterías, Bares, Hoteles, Restaurantes y Anexos. Desde aquel día, cientos de personas pasaron por la Institución, cada una haciendo su aporte, generando ideas innovadoras, creando lazos importantes, generando trabajo, mejorando el sector hotelero, gastronómico y turístico.

Por ello, nos parece interesante hacer un parate de la vorágine diaria y recordar ciertos hitos en la centenaria historia de la Asociación, que marcaron un antes y un después en la vida que quienes forman parte del sector.

NACIMIENTO DE LA ASOCIACIÓN 1919

La Asociación fue creada con el fin de colaborar y trabajar con las autoridades nacionales, provinciales y municipales para fomentar el sector turístico y gastronómico. Desde entonces la AEHG La Plata interviene y contribuye en políticas, normas y condiciones generales de trabajo de los establecimientos integrantes de la asociación conforme a las particularidades de cada zona de la provincia.

Todo comenzó el 6 de mayo de 1919, en las instalaciones donde antiguamente funcionaba el Hotel Sportman en la calle 54 entre 6 y 7. Allí se constituyó la Asociación de Propietarios de Confiterías, Bares, Hoteles, Restaurantes y Anexos, con la misión de educar, capacitar y formar nuevos hombres, siendo su primer presidente el Sr. Ángel Salvadori.

Aquellos empresarios y comerciantes platenses fueron auténticos visionarios, al conformar una entidad que lleva un siglo de vida trabajando en un sector que siempre ha crecido, ha generado trabajo y ha sido motor económico desde el corazón de la provincia de Buenos Aires.

CREACIÓN DE FEHGRA 1941

La AEHG La Plata ha sido una de las pioneras entre las cámaras empresarias del sector, cuando en noviembre de 1941, participó como una de las entidades fundadoras de la Federación Empresaria Hotelera Gastronómica de la República Argentina, durante la presidencia del Sr. Grandolfo Marini; con el objeto de estrechar vínculos entre los empresarios de todo el país, y el convencimiento de la importancia de estar unidos para gestionar soluciones a la problemática del sector y para impulsar su

progreso. Una acción que manifestó solidaridad, compromiso e involucramiento por el desarrollo del turismo a nivel federal.

CREACIÓN DE LA CÁMARA BONAERENSE DE TURISMO 1994

La Cámara Bonaerense de Turismo fue fundada el 27 de agosto de 1994, es una entidad dependiente de la Asociación Empresaria Hotelera Gastronómica y Pastelera de la Ciudad de La Plata y su Zona de Influencia. El 25 de septiembre del 2014, la misma fue declarada de Interés Legislativo asumiendo la Personería Jurídica, mediante la gestión de la AEHG La Plata.

Su función principal es agrupar a los prestadores de bienes y servicios relacionados con la actividad turística, promover la gastronomía local y regional, la pastelería, el turismo deportivo náutico, social, religioso, artístico, arquitectónico, las fiestas populares, turismo de estancias, de montaña, aventura, avistamiento de flora y fauna, excursiones de pesca, caza y turismo cultural. También, brinda asesoramiento técnico-legal y funciona como entidad responsable ante las autoridades nacionales, provinciales y municipales frente a posibles problemas emergentes. Además, realiza disertaciones con profesionales del sector para conocer las necesidades de los municipios, y acompaña las fiestas y ferias que los municipios llevan adelante.

CREACIÓN DE LA ESCUELA SUPERIOR DE HOTELERÍA, GASTRONOMÍA Y TURISMO Y DEL INSTITUTO “ÁNGEL SALVADORI” 1998

Durante la presidencia del Sr. Mario Nolberto Aguilar y su Comisión Directiva, los aportes de la Asociación en el ámbito educativo dieron vida en noviembre de 1998, a la Escuela Superior de Hotelería, Gastronomía y Turismo, y al Instituto Superior de Hotelería, Gastronomía y Turismo “Ángel Salvadori”. La Escuela siempre dictó cursos en la Zona de Influencia, al comienzo de forma independiente y luego a través de la Red Federal de Capacitación de FEHGRA. Por su parte, el Instituto dicta carreras terciarias con títulos oficiales, DIEGEP N° 6266. Actualmente cuenta con un gran cupo de alumnos, que reciben una educación de excelencia de un extraordinario cuerpo docente. También realizan pasantías en sitios de renombre, tanto en el ámbito nacional como en el exterior.

REVISTA “LA INDUSTRIA DE LA HOSPITALIDAD” 1998

La AEHG La Plata edita, desde el año 1998, la revista “La Industria de la Hospitalidad”. La misma se difunde en papel y en formato digital. Su contenido refleja la

vida institucional de la organización, el acontecer del sector turístico desde la ciudad de La Plata y la Zona de Influencia. Además contiene notas de interés general que ayudan a tener un panorama de las tendencias y problemáticas del turismo, la gastronomía y la hotelería. Es también un reflejo de las actividades educativas que lleva adelante el Instituto Ángel Salvadori.

CONVENIO CON LA USAL 1999

En el año 1999 la AEHG La Plata firmó un convenio con la Universidad del Salvador de Buenos Aires, a fin de brindar mayores herramientas en el progreso profesional de los estudiantes y mejorar su performance educativa, para que al finalizar la Carrera de Hotelería y/o Turismo en el Instituto "Ángel Salvadori", los graduados puedan realizar la Licenciatura en Hotelería y Turismo. Este vínculo institucional significó un paso importante en la jerarquización de la propuesta educativa del Instituto Salvadori.

ASOCIACIÓN IBEROAMERICANA DE INSTITUTOS EDUCATIVOS DE HOTELERÍA, GASTRONOMÍA Y TURISMO 2009

Esta Asociación, que ha marcado un hito en el crecimiento institucional, tiene su origen en el año 2009, bajo la presidencia del Sr. Mario N. Aguilar. Su origen se debe al impulso del intercambio entre los alumnos de las instituciones de Perú, Argentina, Ecuador, Brasil, México, Costa Rica, Paraguay, Chile y Uruguay, para que estos puedan acceder a prácticas en el exterior, adquirir conocimientos y proyectar su perfil profesional internacional. Logrando así el enriquecimiento profesional y de las culturas de los países que forman parte.

Gracias a ello, la AEHG La Plata pasa a contribuir en la proyección internacional de los estudiantes del Instituto "Ángel Salvadori", ofreciéndoles la posibilidad de realizar prácticas educativas en el exterior por medio de los convenios internacionales con escuelas de hotelería, gastronomía, pastelería y turismo, adheridas a la Asociación Iberoamericana de Institutos Educativos de Hotelería, Gastronomía y Turismo.

Esta entidad tiene el objetivo de nuclear a todas las instituciones, de distintos niveles, que se desempeñan en el sector de su incumbencia. También, la Asociación

ofrece la oportunidad de realizar prácticas a nivel profesional en todo el país, con el aval de FEHGRA.

AMPLIACIÓN EDILICIA SEDE LA PLATA 2014

En 2014 se inauguró la ampliación del edificio. Se creó una cocina especializada para gastronomía y otra para pastelería, garantizando a los alumnos las instalaciones necesarias para realizar todas las clases prácticas y trabajar en grupos reducidos para una mejor aplicación de las técnicas y conocimientos. La instalación de las maquinarias fue diseñada acorde a las Normas de Higiene y Seguridad.

Hoy, El establecimiento posee una gran capacidad edilicia, cuenta con diversos sectores especializados, donde se distribuyen las clases teóricas y prácticas. También se incorporó al sector de Gastronomía un aula teórica, almacén y sala de profesores. En lo que respecta a las carreras de Hotelería, Turismo y Guía, se conformó de un aula para realizar prácticas hoteleras.

RESPONSABILIDAD SOCIAL EMPRESARIA

La AEHG La Plata cumple un importante rol social, trabajando con gran compromiso por la comunidad. Impulsando el turismo, la hotelería y la gastronomía, actividades que son motor económico y generadores de empleo directo e indirecto.

Trabaja activamente con entidades benéficas y lleva adelante acciones solidarias como el Pan dulce comunitario, que lleva hasta el momento donados más de 25.000 panes dulces; y la Rosca comunitaria que hasta el momento lleva donadas 94.000 roscas.

Además, promueve el uso de cartas en Sistema Braille, que tal como indica la Ley 14.272/11, los comercios cuyo rubro principal y/o accesorio sea el gastronómico, deberán tener a disposición de los consumidores este tipo de cartas. Para ello se acordó con la Escuela N°515 de Gonnet que los menús de las cartas de los establecimientos sean confeccionadas en Sistema Braille por dicha institución.

Para lograr la activación de las economías locales, creó la Fiesta Nacional del Pan Dulce y la Jornada Nacional del Chocolate Artesanal Argentino.

Acción Solidaria Rosca Comunitaria

Como cada año, la Asociación Empresaria Hotelera, Gastronómica y Pastelera de la Ciudad de La Plata y su Zona de Influencia llevó adelante la acción solidaria "Rosca Comunitaria", que este año tuvo su 12ª edición. Esta importante actividad siempre tiene lugar en la sede de la AEHG La Plata, en vísperas de la pascua, buscando reivindicar año a año el significado de la misma y que en cada familia se conserve la tradición de compartir un momento de unión en esta fecha especial, que conmemora la resurrección de Jesús.

Esta actividad, que refleja la responsabilidad social empresarial, tiene el acompañamiento de entidades benéficas y solidarias, de representantes de la comunidad eclesial, así como de la diputada provincial Dra. María Elena Torresi de Mercuri, quienes

desde hace varios años comparten la bendición de las roscas y colaboran en su distribución.

De esta importante acción participan además los directivos, alumnos y staff del Instituto Superior "Ángel Salvadori", y el staff de la AEHG La Plata, ya que el trabajo en equipo, sobretodo en causas solidarias, es lo que caracteriza a la Institución.

Atendiendo al compromiso que la Entidad tiene con la comunidad, cabe destacar que a lo largo de estos 12 años se ha llegado a miles de hogares, por medio de 230 instituciones que acompañan a los sectores más vulnerables, habiendo entregado más de 94.000 roscas, las cuales son elaboradas por alumnos del Instituto Superior "Ángel Salvadori", a quienes se les inculcan valores solidarios hacia la comunidad y los más necesitados.

Celebración del 20º Aniversario de la Filial Comarca Los Alerces

La Asociación Empresaria Hotelera y Gastronómica de la Comarca Los Alerces celebró los 20 años de su fundación, que se conmemora el día de 25 de febrero. Esta Filial representa a los empresarios hoteleros y gastronómicos de Tecka, Esquel, Trevelin, Corcovado, Parque Nacional Los Alerces, Choli-la, Paralelo 42, Lago Puelo, El Hoyo y Epuypén, en la provincia de Chubut.

La celebración tuvo lugar el domingo 10 de marzo, en el Hotel Tehuelche de la ciudad de Esquel, donde se llevó adelante una cena de camaradería en la que estuvieron presentes el Sr. Claudio N. Aguilar, presidente de la Asociación Empresaria Hotelera, Gastronómica y Pastelera de la Ciudad de La Plata y su Zona de Influencia, y el Sr. Mario N. Aguilar, presidente de la Asociación Iberoamericana de Institutos Educativos de Hotelería, Gastronomía y Turismo; quienes decidieron viajar hasta allí para acompañar a los anfitriones de esta Filial, que con orgullo y el mismo compromiso de siempre celebró sus 20 años de arduo trabajo, en busca de la mejora constante del sector.

El festejo estuvo encabezado por las autoridades de la Filial Comarca Los Alerces, Sr. Gustavo Simielli, presidente; Sra. Lilia B. Kinsella, secretaria; junto a socios fundadores y la Comisión Directiva de la Filial. También estuvieron presentes los intendentes de Esquel, Arq. Sergio Ongarato; de Trevelin, Sr. Omar Aleuy; el delegado de Cordillera del Ministerio de Turismo de Chubut, Sr. Américo Austin; presidentes de los Concejos Deliberantes de Esquel, Sr. Jorge Junyent;



De izquierda a derecha: Sr. Gustavo Simielli; Pte. Filial Comarca Los Alerces; Sr. Claudio N. Aguilar; Pte. AEHG La Plata; Sra. Lilia Kinsella. Secretaria de la Filial Comarca Los Alerces; Sr. Mario N. Aguilar, Pte. de la Asociación Iberoamericana de Institutos Educativos de Hotelería, Gastronomía y Turismo.

y de Trevelin, Sr. Roberto Gualco; los secretarios de Turismo de Trevelin, Sr. Víctor Yáñez; y de Esquel, Sra. Evelyn Austin; representante de la Cámara de Prestadores de Servicios Turísticos de Esquel, Sr. Federico Braese; vicepresidente de FEHGRA, Sr. Paulo Lunzevich, y protesorero de FEHGRA, Sr. Gustavo Fernández Capiet; y dirigentes de todas las Filiales que integran la Región Patagonia.

Durante el encuentro se recordaron los primeros años de la Asociación, las personas que trabajaron comprometidamente para poder concretarla y las que año a año dan lo mejor de sí mismas para continuar creciendo y representando a los empresarios del sector hotelero, gastronómico y turístico, con el objeto de jerarquizar la actividad y lograr servicios de calidad, mejorando las economías que dependen de la actividad turística.

Durante la celebración se leyeron mensajes de la presidente de FEHGRA, Dra. Graciela Fresno, y del ministro de Turismo de Chubut, Sr. Néstor García.

Uno de los reconocimientos de la noche fue al Sr. Mario N. Aguilar, quien como se-

cretario de FEHGRA en 1999, viajó hasta la provincia de Chubut a informar qué era FEHGRA, los objetivos de la Federación, actividades, temáticas de trabajo e impulsar la creación de la Asociación.

Desde la AEHG La Plata y la Asociación Iberoamericana de Institutos Educativos de Hotelería, Gastronomía y Turismo, se hizo una entrega de presentes en reconocimiento a la actividad de la Filial anfitriona, ya que se recuerdan gratamente aquellos tiempos en los que trabajaron en conjunto con un grupo de empresarios, para finalmente concretar la Filial.

Cabe destacar que Esquel fue sede de la primera Reunión de la Región Patagonia de FEHGRA en 2019, que tuvo lugar el 11 de marzo y convocó más de 25 representantes de las 14 Filiales patagónicas, quienes fueron recibidos por las autoridades de la Filial Comarca Los Alerces. En este marco, se analizaron temas y problemáticas, de cara a la próxima Reunión de Consejo Directivo de FEHGRA, que se llevará a cabo en abril en la Ciudad de Puerto Iguazú.



Fotografía: Facebook Ministerio de Turismo y Areas Protegidas del Chubut. Laguna La Zeta, Esquel. Fotografía de Agustina Galli

Historia

Hace 20 años, un 25 de febrero de 1999, autoridades de FEHGRA visitaron la localidad de Esquel para reunirse con prestadores de servicios ligados al turismo, para contarles qué era la Federación, sus objetivos, las acciones que desarrollaban y las temáticas sobre las que trabajaban. Así se reunió un grupo de entre 30 y 40 prestadores de alojamiento y gastronomía en la Hostería “La Tour D’Argent”, quienes luego de escuchar la propuesta y del intercambio de ideas, decidieron conformar una Comisión Organizadora para armar la Filial.

En ese entonces varias entidades de la comunidad habían trabajado en un taller, para luego realizar un documento con el Planeamiento Estratégico de la Comarca Los Alerces.

Analizando el nombre que se le pondría a la Filial les pareció adecuado denominarla Asociación Empresaria Hotelera Gastronómica de la Comarca Los Alerces, ya que reunía a los actores de hotelería y gastronomía de las todas las localidades que conformaban la Comarca Los Aler-

ces: Tecka, Esquel, Trevelin, Corcovado, Parque Nacional Los Alerces y Cholila. Actualmente, también se sumaron las localidades del Paralelo 42, Lago Puelo, El Hoyo y Epuyén.

Seguidamente, se armó la Comisión Organizadora y decidieron que uno de sus integrantes asistiera a la Reunión de Consejo Directivo, realizada en el año 1999 en Ushuaia, el enviado fue el Sr. Jorge Thomas, primer tesorero de la Filial.

[Reconocimientos para quienes fueron y son parte de la Asociación Empresaria Hotelera y Gastronómica de la Comarca Los Alerces](#)

A los que estuvieron en los inicios

- Sr. Mario N. Aguilar
- Sr. Diego Lapenna
- Sr. Antonio Torrejón

A Socios Fundadores y Comisión Directiva Organizadora

- Sr. Jorge Thomas - Tesorero
- Sr. Pedro Estefanía - Vicepresidente
- Sr. Enrique M. Cleri - 1er Vocal
- Sr. Randal Williams

Ex Presidentes y Vicepresidentes

- Sr. Walter Montero – Sr. Pedro Estefanía
- Sra. Lilia B. Kinsella – Sr. Julio Ruiz
- Sr. Patricio March – Sr. Carlos Scaglioni
- Sr. Gustavo Simieli

Presidente y Vicepresidente actual

- Sr. Gustavo Simieli – Sra. Gladys Barcelona

Dirigentes de FEHGRA

- Dra. Graciela Fresno
 - Sr. Paulo Lunzevich
 - Sr. Gustavo Fernández Capiet.
-

VISITA AL MUNICIPIO DE DOLORES Y REUNIÓN CON SU INTENDENTE

Miembros de la Asociación Empresaria Hotelera, Gastronómica y Pastelera de la Ciudad de La Plata y su Zona de Influencia visitaron al intendente de Dolores, Dr. Camilo Etchevarren. La reunión tuvo lugar el día 25 de febrero y estuvo encabezada por el intendente local; el presidente de la AEHG La Plata, Sr. Claudio Aguilar; el presidente de la Asociación Iberoamericana de Institutos Educativos de Hotelería, Gastronomía y Turismo, Sr. Mario N. Aguilar; y la secretaria de Turismo Local, Sra. Sara Angelinetti.

Durante el encuentro se trataron temas concernientes al sector turístico, para proyectar acciones de trabajo conjunto entre el Municipio y la entidad, en pos del desarrollo constante del sector.



De izquierda a derecha: Lic. Josefina Roig Bibiloni; Secretaria de Turismo de Dolores, Sra. Sara Angelinetti; presidente de la Asociación Iberoamericana de Institutos Educativos de Hotelería, Gastronomía y Turismo, Sr. Mario N. Aguilar; intendente de Dolores, Dr. Camilo Etchevarren; presidente de la AEHG La Plata, Sr. Claudio N. Aguilar.

Uno de los principales objetivos del encuentro fue conocer el Parque Termal de Dolores, que es único en la Provincia y ya abrió sus puertas a quienes deseen visitarlo. Los miembros de la AEHG La Plata recorrieron este imponente Parque y pudieron conocer la importante obra que se está llevando adelante, en lo que será la transformación de dolores como destino turístico de paso a destino turístico final, que sumado a sus doscientos años de historia, el Museo Histórico Provincial Libres del Sud, el Teatro Unione, demás atractivos y Fiestas Populares, amplía con una completa propuesta que incluye cientos de plazas hoteleras, variadas opciones gastronómicas y obviamente, un extraordinaria propuesta de piletas con agua termal.

También se hizo mención a los cursos que la AEHG La Plata brindará próximamente en Dolores, coordinados por la Secretaría de Turismo como en años anteriores, para colaborar en la constante capacitación de quienes se desempeñan en el sector hotelero, turístico y gastronómico. Este año de capacitación se inició con el curso de Atención al Cliente, y seguirá con el curso de Protocolo y Ceremonial. Recordemos que hace dos años fue inaugurado el cartel de señalética en el acceso de la calle Lamadrid, Parque Libres del Sud, gracias al trabajo de la AEHG La Plata y del área de turismo local.

Estos encuentros son muy importantes para el sector, ya que permiten planificar acciones de trabajo conjunto a futuro, persiguiendo el logro de desafiantes objetivos, en busca de la constante mejora, activación y crecimiento de las economías locales ligadas al turismo.

Cabe destacar que durante la visita al Municipio, las autoridades de la AEHG La Plata también pudieron dialogar con algunos empresarios del sector, quienes transmitieron sus preocupaciones y consultas, que ya forman parte de los temas de la agenda institucional.

San Nicolás fue Sede de la Reunión Región Provincia de Buenos Aires

El encuentro de FEHGRA tuvo lugar el día jueves 21 de marzo, en el Restaurante Buena Madera y contó con la presencia de 30 dirigentes hoteleros y gastronómicos de las diferentes Filiales que conforman la Región. La reunión estuvo encabezada por la presidente de FEHGRA, Dra. Graciela Fresno; el secretario, Sr. Marcelo Barsuglia; la coordinadora de la Región, Sra. Mónica Portela; y el presidente de la Filial anfitriona, Sr. René Baigorria. Además, contó con la participación especial de la subsecretaria de Turismo provincial, Lic. Martina Pikienly, quien se acercó para analizar en conjunto temas y problemáticas del sector concernientes a la Provincia.

Esta fue la primera reunión Regional de la Provincia de Buenos Aires del año, el encuentro fue muy provechoso y sirvió para establecer una agenda de temas para abordar en forma conjunta durante el año.

La Asociación Empresaria Hotelera, Gastronómica y Pastelera de la Ciudad de La Plata y su Zona de Influencia participó del encuentro. Estuvieron presentes su presidente, Sr. Claudio N. Aguilar; el secretario, Sr. Vicente Morgillo; y el asesor, Dr. Matías Barone; quienes hicieron sus aportes y plantearon sus inquietudes, en representación de los empresarios del sector, de las 92 localidades bonaerenses que forman su Zona de Influencia.

Durante la jornada, se actualizó información sobre cada uno de los Departamentos que forman parte de la estructura de FEHGRA: Capacitación y Formación Profesional, Política Laboral y Social, Derechos Intelectuales, Fiscalidad y Tributación, Actividades Informales, Relación con Filiales y Turismo; y se analizaron problemáticas y temas comunes. Un punto fundamental que se trabajó en la reunión fue la promoción de los distintos productos y destinos de la Provincia. También se hizo hincapié en el crecimiento de

la oferta ilegal y el 60% de ocupación ociosa registrada en el sector, ambas cuestiones preocupantes, teniendo en cuenta que aproximadamente el 95% de los prestadores son empresas familiares o PyMES.

El presidente de la AEHG La Plata, Sr. Claudio N. Aguilar, tuvo la oportunidad de compartir el almuerzo de trabajo con la presidente de FEHGRA, la subsecretaria de Turismo provincial, el secretario de FEHGRA, la coordinadora de la Región, y el presidente de la Filial anfitriona. Este espacio fue propicio para intercambiar ideas en pos del trabajo mancomunado.

Cabe destacar que la Región provincia de Buenos Aires está conformada por 14 Filiales: Bahía Blanca, Junín, La Plata, Zona Sur del Partido de la Costa (Mar de Ajó), Mar del Plata, Miramar, Monte Hermoso, Necochea, Pinamar, San Clemente del Tuyú, Noreste de la Provincia de Buenos Aires (Asen), San Nicolás, Tandil, Villa Gesell.



Autoridades de FEHGRA, de Filiales Región Provincia de Buenos Aires y del Ejecutivo Provincial

FEHGRA Capacita: Herramientas Innovadoras Gerenciales

La Federación Empresaria Hotelera Gastronómica de la República Argentina (FEHGRA), junto a la Universidad Siglo 21, organizan el Segundo Encuentro Presencial del Curso “Herramientas Innovadoras Gerenciales”, que convoca a 60 dirigentes y empresarios de toda la Argentina. El objetivo de la propuesta académica es capacitar en materia de liderazgo, en consonancia con la demanda de capacitación y actualización vigente.

El acto de apertura tuvo lugar el día 19 de marzo y fue encabezado por la presidente de la Federación, Dra. Graciela Fresno; y la prosecretaria, Dra. Ana María Miñones, quien está a cargo del Departamento de Capacitación y Formación Profesional. Representando a la Universidad participó el Sr. Lucas Alvarez, Account Manager del Centro Global de Vinculación. Acompañaron integrantes del Departamento de Capacitación de FEHGRA, Sra. Cristina Oddone (Región Centro), Sra. Teresa Kladko (Re-

gión NOA), Sra. Alejandra Rodríguez (Región CABA), Sr. René Baigorria (Región Provincia de Buenos Aires) y Sr. Andrés Gunnella (Región Cuyo). El capacitador a cargo de la jornada fue el Sr. Gabriel Marinelli.

La presidente de FEHGRA dio la bienvenida y subrayó la importancia que la oferta de capacitación tiene para la Federación: “Dotar al empresario de herramientas que lo ayuden a mejorar su negocio es un objetivo fundamental para nuestra entidad”. Por su parte, Ana María Miñones destacó la labor de la Universidad, que diseñó este programa orientado a mandos gerenciales. Y explicó que, con el objetivo de impulsar la capacitación, se acordó un descuento del 10% sobre los aranceles semestrales para los integrantes del sector hotelero y gastronómico nucleados en la Federación y su grupo familiar que deseen estudiar en la Universidad, que dicta tecnicaturas, cursos, diplomaturas, programas internacionales, carreras de grado y posgrado.

El objetivo de este interesante curso es potenciar las habilidades y competencias, abordando las siguientes temáticas: Toma de decisiones, Gestión de Recursos Humanos, Gestión del Cambio, La estrategia en la empresa familiar, y Liderazgo y habilidades conversacionales. Es dictado en modalidad online e incluye dos talleres teórico-prácticos, de los cuales el primero se llevó a cabo el pasado noviembre en Córdoba.

Con cupo máximo de 60 participantes, forman parte de la segunda edición del Curso “Herramientas Innovadoras Gerenciales” empresarios de todo el país, entre los que se encuentran los dirigentes Sra. Belén García Bertone, Sra. Mónica Portela, Sra. Fabiana Sadir, Sr. Carlos Mellano, Sra. Silvina Imperiale, Sr. Rodrigo Serna, Sr. Ariel Battista, Sr. Julio Jorge, Sra. Carolina Sacilotto, Sra. Cynthia Berardi, Sr. Alejandro Dos Reis Rosa y Sra. Adriana Gressani.



FEHGRA PARTICIPÓ DE LA 39º EDICIÓN DE LA FITUR EN ESPAÑA



Miembros de la comitiva nacional en el stand de Argentina

La Federación Empresaria Hotelera Gastronómica de la República Argentina (FEHGRA) participó en la 39ª edición de la Feria Internacional de Turismo (FITUR), que es una de las vidrieras más importantes del mercado turístico internacional, y es la feria líder para los mercados receptivos y emisores de Iberoamérica. La cual se llevó a cabo en Madrid, España, del 23 al 27 de enero.

Desde hace muchos años FEHGRA está presente en este encuentro, con la prioridad de aprovechar cada instancia de participación, con profesionalismo y entrega; cada ámbito de análisis y debate, con la premisa de reconocer tendencias, nuevas herramientas y conceptos que ayudarán a impulsar el desarrollo sustentable de la hotelería y la gastronomía argentinas.

La inauguración de FITUR estuvo a cargo de los reyes Felipe y Letizia. La comitiva argentina estuvo encabezada por el secretario de Turismo Gustavo Santos, e integrada por los gobernadores de Córdoba, Juan Schiaretti; Mendoza, Alfredo Cornejo; y Misiones, Hugo Passalacqua; el embajador argentino en España, Ramón Puerta; el secretario de Gestión Institucional de

la Secretaría General de la Presidencia, Jesús Acevedo, autoridades de los sectores público y privado.

La comitiva argentina, también estuvo integrada por la delegación de FEHGRA, conformada por la presidente de la entidad, Graciela Fresno; el vicepresidente Fernando Desbets, a cargo del Departamento de Turismo; el vicepresidente Daniel Suffredini, a cargo del Departamento de Política Laboral y Social; la prosecretaria Ana María Miñones, a cargo del Departamento de Capacitación y Formación Profesional; y el asesor Jordi Busquets.

La primera jornada la delegación de la Federación se reunió con los titulares de Global Consultoría Turística, para dar continuidad al diseño de un ambicioso programa de capacitación para empresarios argentinos en Asturias, España. Participaron el presidente de la firma, Luis Valdés García, y el director, Jorge Vallina Crespo.

A su vez, en el stand de Asturias se reunieron con el consejero de Empleo, Industria y Turismo, Isaac Pola, y el director de Turismo Julio González Zapico, en el marco del lanzamiento de un proyecto audiovisual que combina música y paisajes asturianos como soporte para la promoción del Principado como destino turístico, denominado "Asturias sonora".

En el marco de FiturtechY, sección especializada en tecnología e innovación para el sector turismo, la presidente de FEHGRA integró el Panel "Encuentro Inter-

nacional de Centros Tecnológicos Turísticos", junto a Daniel Meyer, director de CETUR, de Chile; y que contó con la moderación de Álvaro Carrillo de Albornoz, director de Instituto Tecnológico Hotelero (ITH). En este marco, la Dra. Graciela Fresno explicó el camino que la entidad argentina recorre para contribuir a un mayor grado de formalidad y profesionalismo en el sector, especialmente en lo que se refiere a las PyMEs y emprendimientos familiares, y para facilitar instrumentos a sus Filiales relacionado con la innovación y las nuevas tendencias de distribución electrónica.

En el stand de Galicia, la delegación de FEHGRA participó del lanzamiento de Xantar, Salón Internacional de Turismo Gastronómico.

Por el importante trabajo conjunto que FEHGRA viene realizando con Expourense, organizadores de Xantar y Termatalia, la presidente de FEHGRA fue invitada a participar del estrado.

En el marco de este importante evento, FEHGRA ofreció la noche del 26 de enero un cóctel en el Teatro Real de Madrid, que contó con la participación de más de 250 personas, a fin de agradecer a quienes colaboran en la promoción de Argentina. Encabezado por la presidente de la entidad, estuvieron presentes el secretario de Turismo de la Nación, Gustavo Santos; el secretario General de la Organización Mundial de Turismo, Zurab Pololikashvili; y el ministro consejero de la Embajada Argentina en España, Eduardo Michel, entre otras personalidades destacadas del turismo a nivel mundial.

Cabe resaltar que en esta cena se presentó una degustación que refleja la diversidad gastronómica de Argentina. Esta tarea estuvo en manos del joven chef argentino radicado en España, Javier Bricchetto, quien coordinó la producción general, en la que se compartieron los platos y sabores más característicos de nuestro país, junto a lo mejores vinos argentinos.

La delegación de FEHGRA aprovechó este importante encuentro para reunirse también con referentes de la Confederación Española de Hoteles y Alojamientos Turísticos (CEHAT), del Centro Superior de Hostelería de Galicia (CSHG) y del Basque Culinary Center (BBC), a fin de evaluar las acciones de capacitación organizadas en 2018 e intercambiar ideas sobre las actividades programadas para 2019.

Capacitación de Excelencia en España para Empresarios Argentinos

La Federación Empresaria Hotelera Gastronómica de la República Argentina (FEHGRA) organizó para este año tres seminarios internacionales para empresarios hoteleros y gastronómicos argentinos. Esto fue posible a partir de la alianza con tres socios estratégicos de gran prestigio académico internacional. Así FEHGRA ofrece a los empresarios del sector la posibilidad de participar en seminarios intensivos orientados a la mejora continua, la promoción de la calidad y la excelencia, y el estímulo a la innovación del sector. Las capacitaciones se realizarán en España, en las ciudades de Santiago de Compostela, San Sebastián y Oviedo.



Con el eje puesto en ofrecer alternativas de máxima excelencia académica y tras la exitosa experiencia desarrollada durante 2018, la Federación renueva su vínculo con dos prestigiosas instituciones españolas. Una de ellas es el Centro Superior de Hostelería de Galicia (CSHG), con sede en Santiago de Compostela, este centro de enseñanza superior forma directivos hoteleros y gestores en cocina con una metodología moderna y eficaz, con la que el alumnado puede alcanzar los más altos niveles de profesionalidad activa en su futura profesión. Desde 1995, año en que se puso en marcha el primer curso de Diploma de Gestión de Empresas Hosteleras, el CSHG ha formado a más de 2.000 directivos que desarrollan su labor en empresas hosteleras y turísticas de todo el mundo. Otra de ellas es el Basque Culinary Center (BBC), de San Sebastián, institución



académica pionera a nivel mundial. Son miembros de su Patronato MONDRAGON UNIBERTSITATEA, siete de los mejores chefs vascos, empresas líderes en el sector de alimentación y bebidas y AZTI Tecnalia. Cuenta también con un Consejo Internacional con la implicación de once de los chefs más influyentes del mundo. El BBC tiene como fin la formación superior, la investigación, innovación y promoción de la gastronomía y la alimentación. Desde su creación en septiembre 2011, trabaja para ser el referente a nivel internacional en estas materias y también para impulsar la gastronomía como palanca de desarrollo socioeconómico a través de la Facultad de Ciencias Gastronómicas y el Centro de Investigación e Innovación.



A su vez, suma este año una nueva propuesta desarrollada por Global Consultoría Turística, de Asturias, institución que se especializa en consultoría estratégica, gestión, comunicación y marketing de empresas y destinos turísticos sostenibles. Diseñando soluciones innovadoras y proyectos a medida para la gestión y promoción de centros turísticos, rutas y destinos en España y Latinoamérica.

En abril se desarrolló el II Seminario para Propietarios y Gerentes de Alojamientos Turísticos Socios de las Filiales de FEHGRA, que tuvo lugar en Santiago de Compostela. Fue dictado por el Centro Superior de Hostelería de Galicia, del 4 al 12 de abril, en él se abordaron los siguientes temas: Gestión Hotelera, Innovación y Tecnología, Revenue Management, Optimización de la Gestión en Alimentos y Bebidas, Gestión de Alojamiento, Gestión Financiera del Riesgo Hotelero, Gestión de Recursos Humanos, y Análisis de Casos, entre otros. Con una duración de 50 horas, se completó con visitas y trabajos de campo a establecimientos hoteleros u otros productos turísticos de Galicia.

En septiembre, se llevará a cabo el I Seminario Internacional sobre Turismo Rural para Propietarios de Alojamientos Turísticos y Restaurantes, a cargo de expertos de Global Consultoría Turística. El innovador programa académico propone un intercambio de experiencias y transferencia de know-how y prácticas exitosas en Gestión, Promoción y Marketing de Destinos, Alojamientos y la cadena de valor del Turismo Rural desarrolladas bajo la marca "Asturias, Paraíso Natural" en las últimas tres décadas, un modelo de desarrollo turístico rural sostenible en un destino de referencia internacional. Se llevará a cabo del 16 al 22 de septiembre en Oviedo, Asturias.

En octubre, se dictará el III Seminario para Propietarios y Gerentes de Restaurantes, diseñado por el prestigioso Basque Culinary Center, institución especializada en difundir conocimiento y estrategias de gestión gastronómica. Se analizarán los siguientes temas: Tendencias Gastronómicas, Modelos de Éxitos, Diseño de Cartas y Menú, Innovación y Desarrollo, Excelencia en la Atención de Sala y Diseño de la Experiencia, Costos, Gestión Financiera, Recursos Humanos, Casos de Éxito y Visitas Temáticas.

FEHGRA y CEHAT-ITH aúnan esfuerzos firmando un Convenio de Colaboración

En el marco de la 39ª edición de la Feria Internacional de Turismo, que se llevó a cabo en Madrid, España, del 23 al 27 de enero, la presidente de la Federación Empresaria Hotelera Gastronómica de la República Argentina (FEHGRA), Dra. Graciela Fresno, y el presidente de la Confederación Española de Hoteles y Alojamientos Turísticos (CEHAT) y del Instituto Tecnológico Hotelero (ITH), Sr. Juan Molas Marcellés, firmaron un Convenio Marco de Colaboración, en el espacio FiturtechY.

Ambas organizaciones están de acuerdo en establecer una colaboración en los campos formativos, científicos y técnicos de interés común, incluyendo la participación en proyectos conjuntos tanto en ámbito nacional como internacional.

El objeto de este acuerdo es estrechar sus relaciones, aunar esfuerzos y establecer normas amplias de actuación que encaucen e incrementen los contactos y colaboraciones entre ambas partes.

El ITH es una asociación sin ánimo de lucro, que busca impulsar la competitividad del sector hotelero sobre la base de la cooperación empresarial, a través de actividades que fomenten la investigación, el desarrollo y la innovación en aquellas áreas de un hotel o alojamiento susceptible de enfoque tecnológico; así como organizar actividades de carácter asistencial, formativo o cultural, que redunden en beneficios de sus socios.

Con catorce años de historia, este centro de innovación, adscrito a la CEHAT, tiene como misión promover el uso de nuevas tecnologías y sistemas de gestión, que contribuyan a mejorar la competitividad, la rentabilidad, calidad, eficiencia y sostenibilidad de las empresas vinculadas a la industria hotelera y turística.

ITH trabaja para y por los intereses de los hoteleros, buscando soluciones prácticas y sencillas que optimicen su gestión en cuatro líneas estratégicas: Nuevas Tecnologías, Operaciones Hoteleras, Eficiencia Energética y Medio Ambiente e Innovación.

Bajo el lema Más innovación, más competitividad, ITH, como centro de innovación para el negocio turístico y hotelero, tiene dos tareas fundamentales: gestionar el conocimiento y desarrollar proyectos innovadores. Difundiendo las mejores prácticas a nivel nacional e internacional, sirve como motor del cambio y la innovación en las organizaciones, ya que organiza y participa en los principales eventos del sector compartiendo conocimiento práctico y colaborando en su divulgación.



Además, desarrolla proyectos piloto y proyectos de I+D+i, nacionales e internacionales, que facilitan a los hoteles el acceso a soluciones tecnológicas avanzadas; y permite a las empresas tecnológicas conocer la eficacia de sus herramientas, probándolas en escenarios de negocio reales en el sector turístico y hotelero.

ESTUDIO DE INVESTIGACIÓN “TECHYHOTEL PROJECT”

Este nuevo proyecto de investigación tiene el objetivo de conocer en profundidad el grado de implantación de tecnología en la actividad hotelera española en los ámbitos de: Soluciones y Equipamiento – Estrategia de mercado y negocio – Procesos – Organización y personas – Infraestructura y soluciones – Productos y servicios – Relación con el cliente.

ADEMÁS, TIENE NOVEDOSOS PROYECTOS QUE CONTEMPLAN LAS SIGUIENTES TEMÁTICAS:

Nuevas Tecnologías

Comercialización, distribución online, estrategias de fidelización y marketing 2.0, comunidades y redes sociales, conectividad, son áreas fundamentales para el negocio hotelero del siglo XXI, en el que nuevos actores influyen en cada fase del viaje.

Sostenibilidad

Los grupos de interés exigen a las empresas turísticas optimizar el uso de energía e integrar la actividad turística y hotelera en el entorno. La innovación tecnológica en eficiencia energética, renovables, gestión de residuos, de agua y de ruido permite atender estas demandas.

Operaciones

Los procesos de trabajo asociados al funcionamiento de un alojamiento son la clave del negocio hotelero. La innovación y la tecnología permiten reorganizar y optimizar la experiencia del cliente, la gestión hotelera y el rendimiento de los equipos de trabajo.

Innovación

Para mejorar la competitividad es necesario prepararse para el futuro, desarrollar nuevos conceptos hoteleros, modelos de gestión de la innovación, servicios y productos para destinos inteligentes, planes de turismo accesible, y transferir tecnología de otros sectores al turismo.

Foodies

**AQUELLOS QUE DISFRUTAN
LA GASTRONOMÍA A TRAVÉS
DE LAS REDES SOCIALES**



La comida siempre tuvo un lugar importante en la vida de las personas, ya sea el amor por la cocina, el disfrute de un buen plato, el compartir una cena con amigos, un almuerzo en familia. Sin embargo, con el correr de los años y la aparición de las redes sociales la gastronomía ocupa un papel preponderante en la vida de algunas personas, que la experimentan de forma muy especial y a quienes hoy denominamos FOODIES.

La llegada de las redes social como Facebook e Instagram trajeron consigo la posibilidad de compartir a través de fotos todo lo que nos interesa, nos gusta, nos disgusta, todo lo que queremos dar a conocer por algún motivo. Esto permitió a los aficionados de la comida poder dar a conocer a sus seguidores, amigos y el mundo entero aquello que tanto los apasiona.

Los foodies, también denominados comidistas en Latinoamérica, son enamorados curiosos de la gastronomía, se deleitan al probar distintos platos, reconociendo variedad de texturas, sabores, colores, aromas, combinaciones de ingredientes, historias, lugares, personas, experiencias. Todo lo comparten en las redes mediante la publicación de fotos en las que se puede observar en detalle los distintos platos que estos consumen. Además utilizan los hashtags (#) para generar diferentes tendencias en las redes y lograr comentarios de muchos otros interesados en disfrutar de los placeres del arte culinario.

Si bien los foodies aman la buena comida, sus recorridos gastronómicos no se limitan a visitar solo restaurantes de renombre o a consumir platos a precios muy altos. Su pasión los lleva a lugares insólitos, pueden consumir desde comida callejera, en puestos de ferias, hasta sitios reconocidos o especializados en la cocina de determinado país, así como realizar viajes en los que el atractivo turístico es la comida local.

Pero su actividad no solo se basa en las fotos y las descripciones de los platos, ya que utilizan su experiencia para asesorar a otros a través de valoraciones en redes o sitios especializados en gastronomía y turismo como Trip Advisor. También par-

ticipan de grupos en los que comparten todo su expertise con otros foodies, retroalimentando su pasión en cada bocado.

Muchos perfiles de Instagram se vuelen referencia y guía para quienes no saben dónde ir o cuál es la tendencia culinaria del momento, ya que su reputación online lo vuelve alguien de confianza de quien recibir recomendaciones y opiniones sobre gastronomía, colmadas de detalles, buenas fotografías y muchos secretos.



BUENOS ALIADOS ONLINE

Por ello es tan importante que los empresarios sepan identificar a este tipo de cliente, satisfacerlo, no solo en calidad, sino también precio. La expectativa de un foodie es muy grande, y si bien algunos

son expertos, todos analizan minuciosamente su experiencia y la comparten en tiempo real, por lo que no se pueden descuidar los detalles y mucho menos la calificación online.

Es interesante conocer qué foodies pueden ser buenos para nuestro negocio y colaborar en la difusión de nuestra propuesta. Invitarlos a inauguraciones, cenas especiales, a conocer lo que hacemos con orgullo. No solo sirve para dar a conocer el lugar, ya que estos apasionados de la gastronomía siempre indican la ubicación del sitio en el que se están deleitando, sino que también su opinión será relevante y fidedigna para sus seguidores, quienes son potenciales clientes. Debemos seleccionar eficientemente a los foodies cuyo público reúna las características de la demanda ideal que nos interesa captar; así como tomar sus devoluciones sobre la experiencia vivida, tanto en su perfil como en otras plataformas, para mejorar ciertos aspectos y realzar las cualidades del servicio brindado a través de su opinión.

Por ello, si tu negocio está con ganas de crecer, renovarse, reinventarse o iniciarse, la visita de los foodies es una buena opción para complementar a las estrategias de publicidad y marketing tradicionales y online. Será tan simple como buscarlos en las redes, contactarlos e invitarlos a hacer lo que más les gusta. Eso sí, hay que asegurarse de que el servicio a brindar sea la mejor versión gastronómica posible, ya que los reviews y opiniones no tardarán en aparecer.



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

TÉCNICO SUPERIOR EN HOTELERÍA

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

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

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



Recepción de hotel del aula práctica

TÉCNICO SUPERIOR EN TURISMO

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



Habitación de hotel del aula práctica

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

TÉCNICO SUPERIOR EN GUÍA DE TURISMO

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

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

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

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

PASTELERO PROFESIONAL

El Instituto Superior de 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 N° 556, La Plata, Pcia. Bs. As.

Mail instituto@aehg-laplata.org.ar
Facebook Instituto Superior Ángel Salvadori



INICIO DEL CICLO LECTIVO 2019

Como cada año, el Instituto Superior “Ángel Salvadori” comenzó un nuevo Ciclo Lectivo, dando la bienvenida a los alumnos que se inscribieron en la carrera Técnico Superior en Servicios Gastronómicos y que con mucho entusiasmo eligieron como futura profesión. Cabe destacar que este año el Instituto tuvo un récord en la inscripción de los alumnos, superando ampliamente las expectativas para 2019.

Este nuevo año sigue siendo otro desafío que directivos, docentes y staff del Instituto toman con gran responsabilidad, ya que tienen el compromiso de enseñar a los alumnos los contenidos que la carrera prevé, así como colaborar en la formación de profesionales de gran nivel, preparados para los desafíos y exigencias laborales del mundo actual y futuro, formando además personas honestas y de principios. Lo que caracteriza esta institución desde 1998.

Desde la institución educativa se planifican gran cantidad de actividades prácticas y académicas para lograr la excelencia en la educación. Este año se prevé realizar visitas a diferentes establecimientos gastronómicos, participar en ferias gastronómicas destacadas y muchos otros eventos que tienen relación con la actividad.

También se ofrecerá a los alumnos la posibilidad de realizar intercambios internacionales, ya que en la actividad hay varias propuestas para que los estudiantes viajen a España y otros países a perfeccionar sus conocimientos en establecimientos cinco estrellas y restaurantes de re-

nombre. Lo que amplía sus horizontes profesionales y le da un valor agregado a la carrera.

El perfil del Técnico Superior en Gestión de Servicios Gastronómicos es el de un profesional competente para la organización, administración, planificación, control y asesoramiento en los servicios de gastronomía de todo tipo y tamaño, así como los de provisión de alimentos elaborados.

El área ocupacional que contempla un egresado de esta carrera, permite el desempeño del profesional en espacios ocupacionales tales como organización de las áreas gastronómicas, de los servicios de alojamiento y todo tipo de empresas que realicen despacho de comidas elaboradas. También incluye la administración de las compras y las ventas de la organización; planificación y diseño de la oferta gastronómica de acuerdo a la modalidad del servicio; control de todos los aspectos vinculados a la prestación de los servicios. Además, asesoramiento sobre la implementación y/o transformación de empresas o servicios de gastronomía.

CURSO INTRODUCTORIO

La última semana de febrero se dictó el curso introductorio a la carrera de Técnico Superior en Servicios Gastronómicos, el mismo estuvo a cargo de los docentes. Los alumnos utilizaron el encuentro para conocer en detalle los contenidos iniciales a la carrera, como lo es la manipulación de los alimentos, la higiene personal en la cocina, el reglamento y las pautas dentro de la institución. Este curso es muy importante para sentar las bases de lo que serán las clases siguientes, donde pondrán en práctica todo lo aprendido en las clases teóricas, acompañados por un prestigioso cuerpo docente que sigue de cerca la educación de cada uno de los alumnos.



CURSOS CORTOS

Escuela Superior de Hotelería,
Gastronomía, Pastelería y Turismo



Cocina Profesional



Panadería y Pastelería



Pastelería
para emprendimientos



Sushi



Barman y Enología

CONTACTANOS!

📍 Calle 6 N° 556

☎ 489-3422 / 425-9936

✉ escuela@aehg-laplata.org.ar

🌐 www.aehg-laplata.org.ar

📘 AEHG La Plata





Se Llevó Adelante el Curso “Calidad en Servicios Turísticos” en Ayacucho

Una vez más la Asociación Empresaria Hotelera, Gastronómica y Pastelera de la Ciudad de La Plata y su Zona de Influencia, a través de la Red Federal de Capacitación de FEHGRA, inició un año con variados cursos en busca de la mejora constante de la actividad.

La primera capacitación del año 2019 tuvo lugar en el Municipio de Ayacucho y fue sobre “Calidad en Servicios Turísticos”, dictada por la docente Giselle A. Di Nardo, Magíster en Gestión Internacional del Turismo, y en Desarrollo y Gestión de Empresas Turísticas.

El curso tuvo sitio en la Sala de Conferencias del Museo Histórico Regional de Ayacucho y ocupó las jornadas de los días 21 y 22 de febrero, en las que los 37 participantes pudieron acceder a entretenidas clases dictadas por la especialista y generar interesantes intercambios, acompañados por el director de Turismo local, Prof. Ramiro Zubiaurre.

La capacitación estuvo destinada a todas aquellas personas que trabajan en los distintos puestos operativos de las empresas del sector. La importancia de este curso radica en que la calidad es una herramienta fundamental para lograr una distinción en el servicio ofrecido. Trabajar desde la calidad, no solo generará un plus valor con el cliente sino que permite un mejor resultado en el trabajo individual y departamental, obteniendo un producto y/o servicio óptimo. La calidad se logra a través de la implementación de distintas herramientas que deben incorporarse al quehacer diario de todas las personas que trabajan en una organización; y para ello es necesario conocer de qué trata este concepto abstracto y cómo se logra la implementación en una organización.

El curso tiene por objeto que los participantes al finalizarlo logren



El presidente de la AEHG La Plata, Sr. Claudio N. Aguilar, dando cierre al curso junto al director de Turismo local y la docente.

comprender el concepto de calidad y su aplicación, identificar un estándar de servicio y comprender su importancia, distinguir un procedimiento y un proceso, crear procesos y estándares en relación a su tarea laboral, incorporar a sus actividades diarias el proceso de la mejora continua y llegar a la autogestión. El contenido estuvo estructurado en tres módulos; Introducción al concepto de calidad, Gestión de la calidad en la operación de los Servicios Turísticos y Conociendo las normas de calidad; en los que se trataron los temas del programa.

El cierre de la capacitación estuvo encabezado por el presidente de la Asociación Empresaria Hotelera, Gastronómica y Pastelera de la Ciudad de La Plata y su Zona de Influencia, Sr. Claudio N. Aguilar, quien también estuvo a cargo de la entrega de certifica-

dos a los participantes junto al director de Turismo local, Prof. Ramiro Zubiaurre; y al importante empresario hotelero del sector, Sr. Carlos Manazza, propietario del Hotel Plaza de Ayacucho.

El presidente de la AEHG La Plata destacó la importancia de la capacitación y el impacto de la misma en la mejora constante de los profesionales del sector, para brindar día a día servicios de excelente calidad; también agradeció al Municipio y a todos aquellos que colaboran para llevar adelante las capacitaciones.



Alumnos del curso con sus respectivos certificados.

nuestra Zona de Influencia

Se dictó en Dolores el curso de Atención Al Cliente

Esta interesante capacitación se llevó adelante los días 21 y 22 de marzo en la localidad de Dolores, organizada por la Asociación Empresaria Hotelera, Gastronómica y Pastelera de la Ciudad de La Plata y su Zona de Influencia, a través de la Red Federal de Capacitación de FEHGRA, y la colaboración del Municipio.

El curso de “Atención al Cliente” se desarrolló en el Salón Municipal de Conferencias y fue dictado por la docente Lía G. Oviedo, licenciada en Sociología, quien además cuenta con un gran número de especializaciones en materia turística, en instituciones nacionales y europeas, así como con una vasta experiencia como docente universitaria.

La capacitación, que contó con una amplia convocatoria, estuvo destinada a todas aquellas personas que se desempeñan en posiciones relacionadas a la asistencia y/o atención del cliente, ya sea de forma directa o indirecta, en las diferentes empresas u organizaciones del sector hotelero, turístico y gastronómico.

La importancia de este curso radica en que uno de los principales objetivos de una empresa hotelera-gastronómica, más allá de su tamaño y categoría, es procurar la excelencia en el servicio. Las mismas deben estar orientadas especialmente a la satisfacción del cliente, tanto en lo que se refiere a su dirección, como al personal, ya que es un punto clave de la estrategia empresarial. Tal es así, que en un mercado altamente competitivo es cada vez más importante capacitarse en atención al cliente, ya que este punto es un componente fundamental de los servicios. La calidad

de la atención es un valor agregado, es revalorizar la relación humana y es una de las claves del éxito de una empresa.

Esta capacitación busca que los asistentes al finalizarlo logren incorporar pautas de atención y servicio requeridas para un óptima atención al cliente, mediante el conocimiento propio del servicio. También tiene por objeto que puedan reconocer las necesidades y expectativas del cliente a través de la observación y la escucha activa; así como crear un ambiente óptimo para conseguir una comunicación eficiente con el cliente.

El contenido de las clases estuvo estructurado en tres módulos: Hacia la cultura de la hospitalidad, que contempla el concepto de atención y servicio, y las diferencias entre servucción y producción; Conociendo al cliente, que analiza quién es, qué atención espera, sus expectativas, la satisfacción y la fidelización; La importancia de la comunicación con el cliente, que analiza la definición y concepto de comunicación, y sus distintos tipos, entre otros puntos.

El cierre de la capacitación estuvo encabezado por la secretaria de Turismo local, Sra. Sara Angelinetti, quien llevó adelante la entrega de certificados a los participantes. Agradeció a la AEHG La Plata, a FEHGRA y a los asistentes, quienes con compromiso, deciden capacitarse y prepararse para brindar servicios de calidad, teniendo en cuenta el protagonismo que Dolores está teniendo a nivel turístico con su imponente Parque Termal, que prevé recibir una gran cantidad de turistas.



Alumnos del curso con sus respectivos certificados.

Plan CocinAR



Lic. Mariángeles Samamé.

Al respecto dialogamos con la Lic. Mariángeles Samamé, Directora de Productos Turísticos en la Secretaría de Turismo de la Nación, quien lleva adelante el Plan con gran compromiso. Desde entonces recorre las distintas provincias argentinas, en busca de las mejores combinaciones de gastronomía regional y destinos turísticos.

¿CÓMO SURGIÓ EL PLAN COCINAR?

El Plan CocinAR surgió a instancia del Secretario de Turismo, Gustavo Santos, quien haciéndose eco de las tendencias mundiales visualizó a la gastronomía argentina como una oportunidad para diversificar y fortalecer el mapa turístico nacional.

Por la amplia red de valor que contempla la gastronomía, es un producto absolutamente federal, que a su vez, puede ayudar a dirigir los flujos turísticos fuera de temporada y hacia destinos menos desarrollados.

“CocinAR se desarrolla tomando como base los productos de nuestra tierra, abordando toda la cadena de valor.”

¿CUÁL ES SU OBJETIVO Y EN QUÉ CONSISTE?

Actualmente el turismo se mueve por experiencias, en búsqueda de lo local, lo identitario y la gastronomía como manifestación cultural.

El Plan Estratégico de Turismo Gastronómico que impulsa la Secretaría de Gobierno de Turismo de la Nación, en articulación con distintos organismos nacionales y provinciales y de la mano con el sector privado, tiene como objeto poner en valor la identidad de las cocinas de Argentina y lograr su posicionamiento como factor de atracción turística en el plano nacional e internacional.

El mismo se desarrolla tomando como base los productos de nuestra tierra, abordando toda la cadena de valor: productores primarios, distribuidores, profesionales del sector, establecimientos gastronómicos y educativos.

¿QUÉ ACTORES INVOLUCRA?

CocinAR se caracteriza por implementar un proceso participativo y de gestión interdisciplinaria e interinstitucional. Por tal motivo para poder llegar a la raíz de la identidad culinaria argentina y lograr el éxito del proyecto trabajamos articuladamente con instituciones claves del sector público vinculado a la educación, cultura, la alimentación y contamos además con el acompañamiento del sector privado.

¿QUÉ RESULTADOS HA OBTENIDO HASTA EL MOMENTO?

Luego de un proceso participativo en el que intervinieron más de 2600 representantes de la cadena de valor del Turismo

Gastronómico (cocineros, establecimientos gastronómicos, instituciones educativas, organismos de turismo, productores, etc.) arribamos a un diagnóstico que mostró las principales problemáticas y fortalezas que presenta el sector. Las cuales fueron abordadas por cada una de las instituciones participantes según la competencia de cada una:

En lo que respecta a la SECTUR, derivó en distintas herramientas de gestión:

- Relatorías: redactamos 26 documentos con los resultados de los Foros CocinAR y sugerencias de actuación que fueron entregadas a las provincias para colaborar con el desarrollo del Turismo Gastronómico en sus destinos.
- Plan Estratégico de Turismo Gastronómico: se redactó el documento final en el que se detallan las principales estrategias, programas y proyectos para el corto, mediano y largo plazo. Dicho documento se concentra en tres grandes campos de actuación: uno referido a la preservación y fortalecimiento de la identidad Gastronómica y los restantes vinculados al desarrollo de la oferta, la promoción y comercialización del Turismo Gastronómico.
- Manual de Turismo Gastronómico para gestores públicos: documento destinado a municipios con perfil gastronómico que tienen potencial para desarrollar experiencias turísticas innovadoras. Incluye conceptos introductorios vinculados a la preservación del patrimonio gastronómico, planificación y desarrollo de la oferta, promoción y comercialización de experiencias gastronómicas.

A su vez, el impulso que dio el Plan CocinAR a las provincias trajo como resultado



nendoza

Facundo

Hotel
Pabellón
Excelente Chef


Cocinar
COCINA ARGENTINA


Cocinar
COCINA ARGENTINA

el fortalecimiento del binomio gastronomía y turismo, transformándose en una política de desarrollo prioritaria en algunos destinos turísticos.

En tal sentido también se ha hecho eco el sector privado, quienes presentan una oferta creciente de paquetes de turismo gastronómico.

En definitiva lo que logramos a partir de este proceso interinstitucional fue un cambio de paradigma en relación a la gastronomía, ubicando a la misma como protagonista (y no solo complemento) en la motivación turística.

¿CÓMO IMPACTA LA IMPLEMENTACIÓN DEL PLAN EN QUIENES FORMAN PARTE DE LA CADENA DE VALOR Y EN LAS DIFERENTES ECONOMÍAS REGIONALES DE NUESTRO PAÍS?

Un caso emblemático que de algún modo demuestra el impacto positivo que ha generado el impulso de la gastronomía identitaria promovida por CocinAR es la Red de cocineros del Iberá. Esta red fue creada en el

marco del Foro realizado durante 2017 en la localidad de Concepción del Yaguareté Corá, nuclea a cocineras y cocineros tradicionales a los que mediante un trabajo colaborativo se les dio mayor visibilidad a su labor.

A partir del presente año se implementará el programa EMPRENDER, a fin de fortalecer los emprendimientos gastronómicos perteneciente a cocineras tradicionales que cumplen un rol protagónico en la preservación y difusión de las cocinas con identidad territorial.

Asimismo se han beneficiado algunos emprendimientos gastronómicos con el apoyo de FONDETUR (Fondo nacional para el desarrollo turístico que apoya emprendedores de todo el país para que puedan desarrollar sus proyectos).

Todas estas herramientas de acompañamiento sumado al fuerte impulso que se le ha dado al Corredor Ecoturístico del Iberá han generado un ma-

yor crecimiento del turismo y con ello se fortalecieron sus fuentes laborales (hoy las cocineras pueden vivir de su actividad), promueve un fuerte arraigo y sentido de pertenencia.

“
la estrategia de desarrollo y posicionamiento planteada por CocinAR aporta un producto turístico innovador que aporta valor a los paisajes naturales más emblemáticos de Argentina.
”

¿QUÉ APORTA A NUESTRO PAÍS COMO DESTINO TURÍSTICO, SOBRE TODO PARA LA PROMOCIÓN DE ARGENTINA COMO DESTINO INTERNACIONAL?

El Turismo Gastronómico es una tendencia mundial en ascenso que ha cobrado auge a partir del posicionamiento que han alcanzado países pioneros en la materia como es el caso de España, Perú, México, entre otros. Atento a este fenómeno en





constante expansión, Cocinar logró aunar esfuerzos interinstitucionales para insertar en el mundo su propuesta gastronómica con fuerte raíz identitaria, basada en la diversidad de aromas, sabores y colores propios de las cocinas de nuestro país.

Diversos estudios realizados por organismos internacionales (como la Organización Mundial de Turismo) y nacionales (INDEC) dan cuenta de la creciente motivación del turista en introducirse y experimentar la cultura local por medio de la gastronomía. En este sentido la estrategia de desarrollo y posicionamiento planteada por Cocinar aporta un producto turístico innovador que aporta valor a los paisajes naturales más emblemáticos de Argentina.

¿EN EL CASO PARTICULAR DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES, QUÉ ACCIONES SE LLEVARON ADELANTE Y QUÉ RESULTADOS SE OBTUVIERON?

Se realizaron tres Foros Cocinar (Mar del Plata, Suipacha y Bahía Blanca) con la finalidad de identificar una matriz de acciones de fortalecimiento de la oferta turística y elaborar, junto a los actores locales, ideas y proyectos a implementar en territorio. De estos encuentros surgió información relevante para el armado del mapa de sabores de Argentina que estamos llevando adelante junto a las provincias e instituciones participantes del Plan Coci-

nAR. Otra de las acciones realizadas es el acompañamiento a eventos de diversas localidades de Buenos Aires vinculados al vino y a la gastronomía.

¿QUÉ DESAFÍOS PLANTEA ESTE NUEVO AÑO DE TRABAJO?

Este año tenemos previsto implementar las herramientas de gestión del Turismo Gastronómico que surgieron a partir de la etapa de diagnóstico participativo de Cocinar:

- Curso-taller “Desafíos del Turismo Gastronómico”: junto al Ministerio de Producción dictaremos esta capacitación a municipios con perfil gastronómico con la finalidad de acompañarlos en el desarrollo de proyectos innovadores y generación de experiencias gastronómicas comercializables.

- Red de operadores y prestadores de Turismo Enogastronómico: por intermedio de la Cámara Argentina de Turismo se gestiona esta red con la finalidad de fortalecer la comercialización de experiencias gastronómicas en todo el territorio nacional.

- Sello Cocinar para establecimientos gastronómicos: continuaremos con la implementación de esta herramienta destinada a brindar un reconocimiento a los establecimientos que brindan una propuesta gastronómica identitaria aplicando criterios de calidad.

- App Cocinar- Yvera: este espacio de digitalización del Plan Cocinar permitirá visualizar el mapa de sabores de Argentina. Aquí se concentrará toda la oferta gastronómica identitaria (rutas, circuitos, mercados, eventos, museos, cocineros, establecimientos gastronómicos distinguidos, entre otros) como así también será un espacio de difusión de los protagonistas de las cocinas regionales y locales.

¿QUÉ OTROS PRODUCTOS DESTACADOS LLEVA ADELANTE LA SECRETARÍA DE TURISMO DE LA NACIÓN?

El turismo del vino es uno de los productos priorizados por la Secretaría de Turismo de la Nación que se viene trabajando fuertemente. En 2017 se puso en marcha el Plan Nacional de Enoturismo en conjunto con la Universidad Nacional de Cuyo, Bodegas Argentina y la Corporación Vitivinícola Argentina. El plan se ejecuta en las 15 provincias vitivinícolas del país y comprende tres programas:

Programa de Gestión Territorial: Se realizarán capacitaciones, talleres de sensibilización, acciones de educación y actividades de promoción a toda la oferta enoturística en las 15 provincias vitivinícolas del país.

Observatorio de Enoturismo: comprende la generación, recopilación y sistematización de información relacionada al enoturismo que permita la toma de datos en forma sistemática y a partir de reportes, sea un insumo para la toma de decisiones de actores privados como de gestores de política pública.

Sistema de Información Georreferenciada: implica el relevamiento, sistematización y difusión que permita un efectivo acceso a la información sobre la oferta enoturística de las distintas regiones vitivinícolas.

¿CÓMO PUEDEN CONTACTARSE AQUELLOS QUE QUIERAN HACER APORTES O FORMAR PARTE DEL PLAN?

Pueden contactarse mediante correo: cocinar@turismo.gov.ar y también pueden ingresar a www.yvera.gov.ar/cocinar.



Fotos: Gentileza del Hotel Howard Johnson Dolores

Howard Johnson

Hotel Termal Dolores

Durante nuestra visita a Dolores tuvimos la dicha de conocer un sitio encantador, con una ubicación privilegiada dentro del Parque Termal Dolores. Recorrimos el Howard Johnson Hotel Termal Dolores acompañados de su staff, que con gran profesionalismo y amor por la hospitalidad, nos mostraron cada espacio de este excepcional alojamiento.



Este es el Hotel Termal más cercano a la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, ubicado a solo 200 km. de la capital, y se encuentra abierto todos los días del año. El importante complejo ofrece una propuesta completa que combina alojamiento 5 estrellas, spa termal y exquisita gastronomía, sin omitir que además cuenta con amplios espacios para realización de eventos, algo que lo vuelve único y atractivo tanto para quienes buscan relajarse y disfrutar de las bondades termales, como para aquellos que quieran celebrar momentos inolvidables, ya sean turistas o locales.

Al ingresar al lobby, la exposición de arte captó nuestras miradas, grandes obras dan la bienvenida junto a la agradable sonrisa de la recepcionista, quien nos presentó a los referentes del hotel. Tan solo girar nuestra mirada hacia atrás, el amplio Restaurante 1817 nos esperaba con una mesa perfecta para compartir exquisita pastelería y un buen café.

RESTAURANTE 1817

Es un sitio que conjuga el pasado, el presente y el futuro del primer Pueblo Patrio. La propuesta, un verdadero

homenaje a los sabores autóctonos, incorpora nuevas técnicas que armonizan sutilmente lo contemporáneo y lo tradicional en una amplia variedad de platos con productos de estación especialmente seleccionados.

La carta va cambiando según la estación. Los fines de semana, fuera de carta, se ofrece siempre un plato del día, especialmente elegido según los mejores productos conseguidos en la región, en cada época del año.

También es ideal para realizar eventos sociales y corporativos, siendo posible pedir un menú especial.

Este espacio está abierto al público todos los días del año, tanto para los huéspedes como para quienes solo quieran ir a disfrutar de su gastronomía.

WORK CENTER Y ENTRETENIMIENTO

El hotel cuenta con un Work Center, espacio equipado con escritorios y mesas de trabajo, como si fuese una oficina, para quienes deban trabajar durante su estadía.

También dispone de una sala para niños con mesitas, puff, juegos didácticos y de mesa, muñecos, pizarrón, libros y mucho material para dibujar y pintar.

En el lobby y planta baja los visitantes tienen a disposición una gran cantidad de libros y espacios agradables para sentarse a leer en calma.

Para aquellos que quieran recorrer el Parque Termal, el hotel les ofrece bicicletas, y para los niños variedad de juegos al aire libre, así como una cama elástica.

EL HOTEL

Tanto la construcción como su decoración crean una atmósfera ideal para desconectarse de las preocupaciones y conectarse con uno mismo, la interacción con la naturaleza circundante y el agradable paisaje del lugar. Sus amplios espacios de techos altos y acogedora decoración permiten iniciar de la mejor manera una visita que solo puede traer satisfacción, relax y buenos momentos.

El alojamiento posee 76 habitaciones de diferentes categorías, standard, superior y junior suite con vista al campo y a la laguna. Todas están equipadas con sommier, smart TV con cable, aire frío-calor, frigobar, escritorio, detectores de humo, línea telefónica DDN/



DDI, cofre de seguridad y conectividad wi-fi en toda la superficie del hotel. Estas se distribuyen en planta baja, primero y segundo piso, lo que permite un fácil acceso para aquellas personas con movilidad reducida.

EXPOSICIÓN DE ARTE PERMANENTE

Como amantes y promotores del arte, el establecimiento ofrece una exposición de arte permanente, con gran cantidad de obras en venta. En los salones, pasillos, habitaciones y SPA, los huéspedes podrán apreciar arte contemporáneo de artistas consagrados y de jóvenes emergentes.

SPA TERMAL

El spa es único en la zona y es el principal atractivo del lugar, incluye todo lo necesario para sentir el bienestar que brindan las aguas termales. Cuenta con gimnasio, sauna, baño turco, jacuzzi, ducha de sensaciones, piscina in-out climatizada, piscina interna termal con hidromasaje, área de relajación y solárium. En el exterior posee 3 piscinas termales que forman un espejo de agua de más de 500 m²., bordeadas por una amplia playa de arena limpia y enmarcadas por la laguna del Parque Termal, lo que permite disfrutar de agradables jornadas de relajación en compañía de un paisaje inigualable, con todo el confort y atención propios de un hotel 5 estrellas.

Curiosidades y Beneficios

Las aguas termales de Dolores se obtienen de un pozo de 1073 mts. de profundidad, del cual surgen aguas termales saladas a 43 grados; y otro pozo de 400 mts.

que provee agua termal dulce a 33 grados. Son ricas en sales y minerales, de ahí su color y su textura. El agua termal posee: calcio, magnesio, potasio, sodio, hierro, cobre, cinc, boro, bicarbonato, cloruros y sulfatos. Además, estimulan la oxigenación del organismo, mejoran la circulación sanguínea y ayudan a eliminar toxinas y gérmenes del cuerpo.

El baño en estas aguas se caracteriza por colaborar en la relajación y la producción de endorfinas, estimular el metabolismo y el sistema digestivo, ayudando a la absorción de minerales a través de la piel. También sirve para aliviar el dolor muscular, articular, óseo y los problemas reumáticos. El calor de estas aguas beneficia la relajación muscular disminuyendo la rigidez y mejorando la movilidad, por otro lado, la acción antiinflamatoria de las aguas termales, hace que disminuya el dolor.

Para que los visitantes puedan aprovechar al máximo todos los beneficios del agua termal, el hotel posee variedad de propuestas e instalaciones.

• JACUZZI

Este espacio está pensado para relajar el cuerpo y la mente, reducir la presión arterial, aliviar dolores musculares, reducir el stress y la ansiedad, quemar calorías y renovar la energía.

• SAUNA

Es conocido como sauna seco o finlandés, desde la antigüedad se ha usado como un baño depurador. Por el calor, la rápida e intensa sudoración, ayuda a eliminar toxinas y desechos de la piel. Normaliza la presión

arterial y permite alcanzar una relajación muscular y psíquica en pocos minutos.

• BAÑO TURCO

El baño turco o sauna húmedo, es un baño de vapor intenso, menos agresivo que el sauna seco. Se encarga de relajar el sistema nervioso y es ideal para las personas que sufren estrés o ansiedad. Una de las mayores ventajas es que aumenta la capacidad de intercambio de oxígeno en los pulmones y los bronquios, ya que el vapor favorece al buen funcionamiento de las vías respiratorias. También es bueno para liberar toxinas por medio de la piel.

• DUCHA DE SENSACIONES

Consta de un recorrido por tres tipos de duchas distintas. En la primera, el agua sale de los laterales y de arriba en forma de lluvia, cuenta también con un duchador manual. La segunda es una ducha en forma de cascada, que proporciona un chorro de agua intenso. La tercera tiene un ciclo variable de cuatro pulverizadores de agua, dos cascadas de proyección de agua y una ducha cuadrada central. Los ciclos funcionan con temporizador automático. Las tres duchas colaboran con el bienestar y son sumamente relajantes.

• SALAS DE RELAJACIÓN

Todo el circuito hídrico del spa y el sauna, son absolutamente relajantes para el cuerpo y la mente. Por eso, es recomendable tomar unos pequeños descansos entre cada baño termal, al salir de las duchas, o al salir

del baño de vapor. Las cómodas reposteras y camastros, invitan a descansar en ellos, para poder continuar luego, disfrutando de otro baño.

• **GABINETES PARA TRATAMIENTOS CORPORALES Y FACIALES**

El establecimiento cuenta con 8 gabinetes donde se realizan diferentes tratamientos como: masajes descontracturantes, drenaje linfático, masajes con piedras calientes, masajes reductores, limpieza de cutis, pulidos corporales y faciales, belleza de manos y pies, y maquillaje.

• **GIMNASIO**

Este espacio está equipado con todo lo necesario para realizar una rutina diaria y mucho más. Cuenta con cinta, escalador, elíptico, bicicleta, bicicleta de spinning, centro multifunción para brazos, hombros, abdominales y piernas. También posee colchonetas, pesas, esferas y todo lo necesario para poder entrenar.

• **CLUB TERMAL**

Este Club tiene distintas propuestas, todas están controladas por médicos especialistas, nutricionistas y profesores

de educación física. Sus programas están diseñados y pensados para mejorar la salud y calidad de vida. Están abiertos para quienes se alojan en el hotel, para quienes se hospedan con el objeto de llevar adelante uno de los programas y también hay abonos para los residentes de Dolores.

Además, hay planes de entrenamiento físico para quienes se alojen en el hotel, así como distintos planes "all inclusive" para aquellos que decidan alojarse y llevar un plan de entrenamiento personalizado.

• **PROGRAMA DETOX ANTI STRESS**

Son programas de 3, 5 o 7 días, donde aprovechando las piscinas termales, junto a masajes, una alimentación saludable y un descanso reparador, se logra volver al equilibrio, que a veces no es fácil conseguir sin dejar de lado las exigencias de la vida cotidiana.

• **PROGRAMAS PARA BAJAR DE PESO**

Son planes que comienzan con unos días de tratamiento en el club termal, acom-

pañados de programas de alimentación, entrenamiento y bienestar, establecidos por médicos y nutricionistas de acuerdo a las necesidades de cada uno.

EVENTOS

El hotel cuenta con un amplio salón de eventos con capacidad para más de 400 personas y 2 salones de usos múltiples más pequeños, ideales para reuniones corporativas o eventos más íntimos, con capacidad para 40 personas. Sin dejar de lado los espacios exteriores del establecimiento, que también pueden ser utilizados para este tipo de ocasiones, creando una excelente propuesta, sobre todo en épocas cálidas.

El Gran Salón, de 500 m2, que se puede dividir para eventos más pequeños, está equipado con la última tecnología y brinda miles de opciones para su ambientación, de acuerdo al estilo de cada evento.

El Salón Santa María y el Salón San José son para convenciones, reuniones de trabajo o eventos más íntimos. Ambos tienen 70 m2 cada uno y cuentan con capacidad para unas 40

personas, poseen luz natural, alfombrados y calefacción.

• **CASAMIENTOS**

El Gran Salón del hotel, es el lugar ideal en Dolores para festejar casamientos, ya que brinda todas las comodidades para los novios, familiares y amigos. Noche de bodas, getting ready, con la posibilidad de traer a la modista, estilista y maquilladora. Desayuno en la habitación a la mañana siguiente y tarifas especiales para los invitados que quieran alojarse en el hotel.

• **FIESTAS DE 15**

Para estas ocasiones el hotel ofrece una habitación para poder prepararse para la fiesta, a la que la quinceañera puede ingresar desde las 14:00 hs. junto a su familia y amigas para la gran noche. También se sirve una merienda para 4 personas y luego de la fiesta se obsequia la estadía en la habitación.

Versatilidad de tamaños y ambientes para pequeños o grandes celebraciones sociales, tradicionales o modernas, corporativas, la calidad en el servicio y el éxito están asegurados.

Por todo esto y muchos más, el destino de tu próxima escapada ya está elegido y es Howard Johnson Hotel Termal Dolores.



Habitación Junior Suite

i

Ubicación y contacto

 **Parque Termal Dolores**
Av. Belgrano y R.P 63

 +54 2245 402252

 info@hjdolores.com.ar
www.hoteltermaldolores.com.ar

Para los huéspedes más exigentes, se les ofrecen traslados desde el Aeropuerto de San Fernando.



PASTELERÍA

CAJA

CAJA
Cerrada

PARADOR ATALAYA

Un clásico, más vigente que nunca.

Durante nuestro recorrido por la Zona de Influencia tuvimos el placer de recorrer uno de los paradores Atalaya, esa típica parada de camino o regreso de la costa que cualquier familia siempre hace y que resulta tan agradable como el sabor de sus medialunas.



Fotografía del primer parador Atalaya

Hablar de Atalaya es hablar de su historia, pero también de su presente y su futuro. Este importante negocio fue fundado en el año 1942 en la ciudad de Chascomús. Atalaya surgió como una empresa familiar dedicada a la elaboración artesanal de sus propios productos, rasgo que se ha mantenido a través del tiempo y que hoy constituye una de sus marcas de identidad.

Por tal motivo, el Parador Atalaya se ha convertido en cita obligada, lugar de descanso y punto de encuentro de muchas generaciones de argentinos que hacen un alto en su viaje para disfrutar, ya sea del tradicional café de filtro acompañado con las clásicas medialunas o de la gran variedad de productos que ofrece.

La firma Atalaya, de un tiempo a esta parte, se ha fijado como meta ampliar sus fronteras y ofrecer a sus clientes una nueva experiencia, sin por ello perder de vista el valor de lo autóctono como símbolo de pertenencia. De esta forma, se combinaron arquitectura e imagen de manera armónica, utilizando una gama de tonos cálidos y líneas simples, y mostrando una forma más actual de su arco iris, que desde hace décadas se reconoce como una parte importante de la marca.

El estilo Atalaya conserva parte de la nostalgia por los antiguos paradores ubicados a la vera de la ruta, en cuyos amplios salones comedores la familia solía disfrutar del café servido en jarras metálicas, pero ha incorporado como parte de su proyecto la modernización del espacio, creando un ambiente ideal para los más jóvenes, donde ahora pueden elegir entre los sabores de antaño o las nuevas tendencias de cafetería express.

El Parador ha estado asociado desde siempre a la ciudad de Chascomús y a su edificio original, construcción de impronta netamente racionalista, el cual ha pasado a ser un ícono formal de la Ruta N° 2. Su presencia evoca y anticipa los meses de vacaciones, playa y mar, tiempo de ocio y de descanso.

Sus clásicas medialunas son uno de los principales motivos por el cual se convirtió en la parada clásica de los viajeros, ya que como hace más de 70 años, las mismas son horneadas diariamente en sus grandes hornos a leña, siguiendo la misma receta que los ha caracterizado y diferenciado a lo largo del tiempo. Las medialunas doradas y recién horneadas son, sin duda, el producto estrella y marca distintiva de los paradores.

Atalaya es todo esto y mucho más, de eso trata esta nueva experiencia que la firma propone. A la gran variedad de productos, que van desde las clásicas

medialunas horneadas a leña hasta alfajores de distintos sabores, sumaron conitos bañados en chocolate y rellenos de dulce de leche, mermeladas y dulce de leche de elaboración propia, sándwiches de pan casero y su mejor cocina casera. Todo ello en el confort de un espacio joven y renovado, que mantiene la misma calidez de siempre.

LAS MEDIALUNAS

Son hechas en base a una receta que se convirtió en clásico, como hace más de 75 años, son elaboradas día a día siguiendo la misma receta que los ha caracterizado y diferenciado a lo largo del tiempo, doradas y recién horneadas, son sin duda su marca distintiva. Tal es así, que anualmente sus paradores reciben 4.000.000 visitantes, 60.000.000 de personas en tránsito, 40.000.000 de vehículos en ruta y más de 15.000.000 de medialunas elaboradas.

Debido al éxito de su propuesta, sus dueños decidieron llevar adelante la apertura de franquicias y así poder expandir su negocio, compartiendo su éxito con otros empresarios, generando nuevas fuentes de empleo y llevando sus delicias a muchos otros viajeros.



Actualmente cuenta con cuatro paradores:

- **Chascomús 1**
Ruta 2 km 113,5 (mano a Mar del Plata)
- **Chascomús 2**
Ruta 2 km 113,5 (mano a Buenos Aires)
- **Zarate**, R9 Panamericana km 84,5
- **Gral. Guido**, Ruta 2 km 249.



Fotos: Gentileza de Atalaya



Don Quijote Restaurante

Un lugar ideal, para disfrutar los momentos especiales.

Este clásico platense tiene su origen en el año 1974, y lleva consigo una gran historia de familia y amor por la gastronomía.

Nos remitiremos al año 1972, en el cual Alfredo Terpolilli fue informado que no continuaría en la concesión del buffet del Colegio de Abogados. Ante esta situación, y luego de una breve incursión en el ambiente nocturno, Alfredo decidió con mucho riesgo dedicarse al rubro que más conocía, la gastronomía. Él era mozo y tenía experiencia trabajando en la cocina, por lo que junto a su hijo Rubén, que en ese entonces y con tan solo 28 años, y un gran equipo de cocina, abrieron el día 14 de septiembre de 1974 por primera vez las puertas del RESTAURANTE DON QUIJOTE.

Con mucho esfuerzo y ahínco, y con una dedicación extrema y meticulosa a los productos y servicios que ofrecían, 44 años después dichas puertas continúan abiertas y siguen brindando lo mejor de su cocina a todos aquellos que lo visitan.

Desafortunadamente para el restaurante y la familia, en el año 1976 el mentor y creador del proyecto, Alfredo, falleció de forma repentina. Esta pérdida motivó a Rubén a tomar las riendas del negocio y luego de unos años de dedicarle su vida al restaurante, descubrió que esta era realmente su pasión y vocación.

Cabe destacar que en ese entonces Don Quijote estaba en la misma ubicación actual, siendo más pequeño ya que no contaba con el salón del primer piso con el que cuenta actualmente, y la cocina estaba situada en lo que hoy es parte del salón en planta baja.

Un dato interesante es que el nombre del restaurante no esconde ninguna historia personal ni pasión literaria, sino que fue elegido entre padre e hijo, buscando posibilidades en una enciclopedia y siguiendo un proceso de elección y descarte, hasta que se decidieron por este.

En ese entonces la oferta gastronómica de la ciudad de La Plata era bastante reducida, si bien había otras opciones, los Terpolilli lograron instalarse en el mercado gracias a la calidad de sus productos y la excelencia en el servicio y atención, las cuales hoy los siguen distinguiendo. En el año 1999 y debido a la creciente demanda, sus dueños decidieron ampliar el restaurante, incorporando la primera planta, que fue inaugurada en el año 2006.

Hoy en día la amplia carta del restaurante mantiene vivos platos que Alfredo incorpo-



ró por primera vez, entre ellos el Paupiette de lomo a la francesa, el Pollo a la suiza, el Pollo a la cantábrica, las Pechuguitas de pollo en escabeche, el Vittel Tonne, y la famosa Mousse de chocolate, entre otros. Estos platos, actualmente se encuentran en una sección especial de su carta denominada “Los Clásicos de Don Quijote”.

Lo que siempre buscó la familia Terpolilli fue distinguirse, a través de los años, del resto de la oferta haciendo mucho hincapié en lograr la excelencia tanto en los platos que conforman su carta como en la atención por parte de sus camareros. Para conseguirlo, su personal recibe capacitaciones de forma frecuente, buscando corregir cualquier error, perfeccionar lo que sea necesario y potenciar las bondades del servicio. El acompañamiento por parte de su responsable actual, Nicolás, nieto de Alfredo e hijo de Rubén, resulta primordial para transmitir a quienes forman parte de su staff, la esencia de la empresa familiar y el amor por la gastronomía. El trato cálido y amable hacia los comensales y la vocación de servicio son condiciones indispensables para trabajar allí.

Otro aspecto que caracteriza a Don Quijote y que lo diferencia de muchos otros sitios es la calidad, variedad y extensión de su carta, permitiendo que todos los clientes de todas las edades encuentren más de una opción que les resulte tentadora.

Todo su personal está comprometido para que sus clientes encuentren siempre el mismo estándar de calidad cuando los visitan, tanto en el servicio, los sabores, la calidad y cantidad de los platos. Pero como si esto fuera poco, en su carta siempre se encuentran nuevas opciones, ya que a través de sus estadísticas identifican aquellos platos con menor rotación y los reemplazan por nuevas opciones, para sorprender a sus clientes y tentarlos con nuevas delicias.

Por otro lado, su actual propietario tiene la misión de que el restaurante no se convierta de clásico a antiguo, por lo que constantemente se están sumando nuevas opciones de comercialización acompañando las exigencias y formas de consumo actuales. Así, hoy sus platos se pueden encontrar en plataformas online como PedidosYa, y las reservas se pueden hacer a través de mail, Facebook y Whatsapp.

Además, su reputación online es algo que no pierden de vista, ya que estar actualizados de las opiniones sobre su negocio en sitios como TripAdvisor es tarea cotidiana, esto les permite identificar aspectos a mejorar y otros a potenciar. Tal es así, que de forma anual reciben reconocimientos por parte de esta y otras plataformas.

Esta adaptación estuvo en manos de Nicolás, quien se hace cargo del restaurante desde el año 2010 y que supo seguir exitosamente el legado familiar. Su calidad insignia hace que varias generaciones de familias platenses lo visiten con frecuencia, o que muchos turistas lo tengan como punto de referencia al momento de almorzar o cenar en la ciudad. El público que recibe es muy amplio, si bien cabe destacar que al mediodía suele ser más corporativo y profesional, y por la noche predomina el familiar. Pero lo que prima son sus puertas abiertas para todos aquellos que quieran visitarlo, sin ninguna distinción.

Las propuestas de Don Quijote son amplias. Además de su gran salón, cuenta con espacios reservados que combinados con su impecable gastronomía lo transforman en un lugar ideal al momen-

to de celebrar distintos tipos de eventos sociales y empresariales, donde disfrutar en compañía de familia y amigos, o donde cerrar importantes tratos y negocios.

Algo que hoy es un proyecto, pero quizás muy pronto sea una realidad, es poder ofrecer servicio de catering para eventos fuera del restaurante, conservando toda su esencia y calidad.

Este año Don Quijote cumple 45 años, lo que los motiva a ampliar sus horizontes y seguir brindando gastronomía de excelen-

cia. Luego de haber transitado momentos difíciles en la historia de nuestro país, el amor y la pasión de este gran equipo, sigue intacta y mantiene en pié este clásico restaurante, que sigue tan vigente como el día en que abrió.


DEGUSTACIONES DE VINOS

Es una novedosa propuesta del restaurante que atrae todo tipo de público y permite disfrutar excelentes noches. Las degustaciones se realizan una vez al mes e invita a degustar los mejores vinos de reconocidas bodegas, junto a menús especialmente armados para la ocasión. El maridaje está en manos del chef, quien con sutileza elige los mejores acompañamientos para cada uno de los cuatro o cinco vinos que se degustarán en una cena por pasos. Las bodegas con las que el restaurante trabaja encontraron un espacio para transmitir a través de sus sommeliers las características de los vinos y guiarlos para apreciar al 100% esta experiencia. La inscripción a estos eventos se realiza de forma telefónica o a través de Facebook.



MEDIOS DE CONTACTO

HORARIOS DE ATENCIÓN

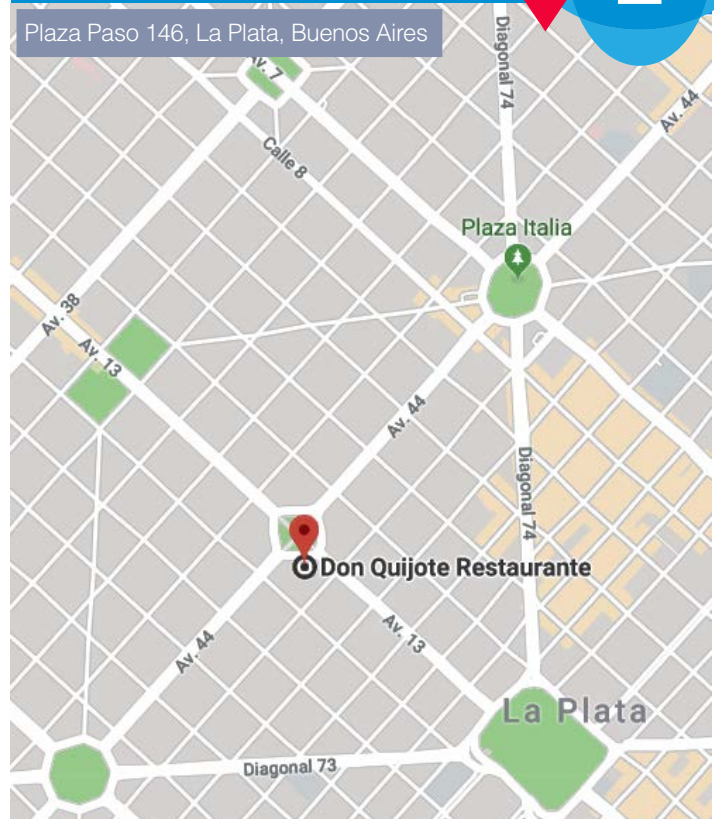
 Lunes a sábados de 12 a 15 hs. y de 20:30 a 00 hs.
Domingos de 12 a 15 hs.

 www.facebook.com/rdonquijote

 www.instagram.com/rdonquijote

 www.rdonquijote.com.ar

Plaza Paso 146, La Plata, Buenos Aires



PARQUE TERMAL DOLORES



En la pintoresca localidad de Dolores, a tan solo 200 kilómetros de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires y a 130 kilómetros de la Ciudad de La Plata, se encuentra un predio que alberga un novedoso y único parque termal. Al respecto dialogamos con el intendente local, Dr. Camilo Etchevarren, quien nos dio detalles de este fascinante sitio.



Intendente, Dr. Camilo Etchevarren

¿CÓMO SURGIÓ LA IDEA DEL PARQUE Y QUIÉNES PARTICIPARON?

Gobernamos Dolores hace casi doce años, tres mandatos, y vamos a un cuarto. Por Dolores pasan veinte millones de turistas y esto nos llevó a pensar de qué manera podíamos hacer que el Municipio se transforme en un destino turístico y hacer que esos turistas ingresen a conocer Dolores.

Hace muchos años que hacemos política, siempre pensamos en llegar a gobernar y dejar algo, pensar en grande. Esta ciudad empezaba a decrecer, como muchos pueblos del interior, los chicos se iban, ya que no había trabajo ni oportunidades, aumentaba el delito, las drogas, la inseguridad. Por el hecho de que ese contexto social lo complicaba, la población envejecía y el Censo de 2010 marcó que empezábamos a ser menos.

Ante este panorama, no teníamos mucho tiempo, había que hacer algo y queríamos hacer una ciudad turística. Hace tiempo que veníamos pensando en hacer un parque termal, ya que está San Clemente del Tuyú y está Belgrano, nosotros estamos en el medio de ambas localidades, por lo que si estas tenían agua termal, era muy probable que Dolores también la tenga. Para confirmarlo hicimos un estudio preliminar antes de llegar a la gestión, el cual nos confirmó que efectivamente era así. Lo que fue el punto de partida para comenzar a pensar y planificar la construcción de un parque termal.

Queríamos un terreno cerca de la ruta para que sea visible, ya que es por donde pasa el turismo, de fácil acceso. Compramos un terreno de 44 hectáreas, que eran terrenos bajos, los rellenamos, sacamos el agua termal y salimos a buscar inversores.

¿QUÉ IMPACTO CAUSÓ ESTE PROYECTO A NIVEL LOCAL Y EN EL SECTOR TURÍSTICO?

Costó mucho llevar adelante el parque termal, ya que la oposición nos denunciaba y no querían que se construyera; muchas veces el egoísmo de la política atenta contra el interés de la gente, que necesita que la ciudad crezca y que continúe, que nuestros hijos se críen, vivan y trabajen en esta ciudad.

Finalmente, después de varios años de gobierno, logramos sacar el agua en el 2010. Seguidamente, hicimos un concurso nacional de ideas, donde los proyectos no eran vinculantes, premiamos cuatro

“es una obra que hoy tiene cerrados alrededor de 80 millones de dólares en inversiones”

proyectos de los estudios más reconocidos del país. Con nuestros arquitectos adecuamos estos proyectos y logramos formar el proyecto elegido, ya que tenía que



Ingreso al Parque Termal

cumplir con ciertos requisitos como: un hotel cinco estrellas, un hotel 3 estrellas, cabañas, una gran parrilla para mil comensales, un restaurante internacional, buffet de comidas rápidas, un gran centro comercial con confiterías, entre otros.

Es una obra que hoy tiene cerrados alrededor de 80 millones de dólares en inversiones. También se van a construir entre 400 y 500 cabañas, que van a tener la finalidad de dar alojamiento temporario a los turistas. Esto va a ser un gran proyecto, esperemos que en los próximos cuatro años que nos quedan de gestión. Está pensado como algo muy grande.

¿CUÁNDO PREVÉN QUE PUEDA ESTAR FUNCIONANDO AL 100 %?

Gran parte de las instalaciones y prestaciones del Parque ya están funcionando. El hotel 3 estrellas, probablemente esté abriendo sus puertas entre abril y mayo. En lo que respecta a la gran parrilla, el restaurante internacional, el buffet y el centro comercial, también estimamos que puedan abrir para abril o mayo.

¿QUÉ DEMANDA O TIPO DE PÚBLICO ESPERAN RECIBIR EN EL PARQUE?

Estamos abiertos a recibir a todo tipo de público, pero apuntamos más que nada a las familias. Dentro de todo es un turismo más económico, incluso para venir solo a pasar el día. También, el estar a tan solo dos horas por autopista del mayor centro emisor de turistas, que es la Ciudad Autónoma de Buenos Aires y el sur de la provincia de Buenos Aires, lo hace muy accesible para muchas ciudades cercanas. Paralelamente a esto, programamos para los fines de semana fiestas y espectáculos. Contamos con el respaldo de las áreas

de turismo, tanto a nivel provincial como nacional, de hecho Gustavo Santos, secretario de Turismo de la Nación, nos visitó en dos oportunidades. En la TV Pública también difunden los carnavales, nuestra Fiesta de la Guitarra, que siempre reciben un gran convocatoria.

“Dolores pasa a ser un destino para quedarse y deja de ser un destino de paso.”

¿CÓMO ES EL NUEVO POSICIONAMIENTO TURÍSTICO DE DOLORES DE AHORA EN MÁS?

Desde ahora Dolores pasa a ser un destino para quedarse y deja de ser un destino de paso. Ya que, además del Parque Termal, tenemos muchos otros atractivos que lo complementan, sobre todo la rica historia, el museo, recorridos por caminos rurales, entre otras cosas.

CONOCEMOS EL PARQUE TERMAL

Este magnífico complejo se ubica en un predio de 44 hectáreas sobre el acceso a la ciudad de Dolores. Es considerado un polo de desarrollo turístico por excelencia para la ciudad mencionada, que genera actividad económica y comercial en toda la región.

El centro de atracción de la propuesta está dado por las piletas de recreación y de aguas termales saladas y dulces, de las cuales, algunas poseen cúpula vidriada para generar un agradable microclima. También dispone de todas las instalaciones necesarias para la comodidad de los visitantes. Actualmente hay cuatro

piletas funcionando, pero se prevé contar con un total de 7, a medida que la construcción del Parque avance.

Posee un espectacular frontis de 200 mts, con ingreso vehicular, estacionamiento con seguridad, sector parquizado, baños, vestuarios, y un gran lago ornamental.

En lo que respecta a los servicios turísticos ofrecidos, el alojamiento es proporcionado por un hotel 5 estrellas Howard Johnson, y ya se encuentran en construcción un hotel 3 estrellas y alrededor de 500 cabañas.

La propuesta gastronómica estará compuesta por una parrilla para 1.000 comensales, un restaurante internacional para 350 personas, la propuesta gastronómica de los hoteles y también del centro comercial.

El esparcimiento también está contemplado, para ello muy pronto se podrá disfrutar de “Termales Mall”, un gran centro comercial que contará con 45 locales, aproximadamente. Además el Parque cuenta con spa, gimnasio, guardería, juegos para niños, pintorescos espacios verdes que junto al lago artificial logran crear un ambiente relajado y pleno para disfrutar en familia, pareja o con amigos.

Esta propuesta termal se completa con la visita a los interesantes atractivos turísticos locales, entre los que se destacan el Museo Provincial Libres del Sud, que brinda testimonio de sus pobladores originales, los gauchos, el transporte y la fauna de la región. Otro interesante punto a visitar es la Parroquia “Nuestra Señora de los Dolores”, obra arquitectónica de estilo romano que data del año 1859 y cuyo proyecto estuvo a cargo del Ing. Pedro Benoit. También es posible conocer la Plaza Castelli, centro cívico de la ciudad, cuya pirámide fue declarada “Monumento Histórico Nacional”.

Para completar el recorrido no puede faltar la visita al Teatro Unione, construido entre 1876 y 1913, de tipo lírico italiano, cuenta con una programación anual que logra una amplia convocatoria local y de la zona.

Aquellos amantes de los ferrocarriles podrán visitar La Estación, punto intermedio entre Mar del Plata y Constitución, que con su curvatura y avenida de plátanos crea un entorno excepcional.

Además la ciudad cuenta con muchos otros atractivos, como el Parque Lago Libres del Sur, el Complejo Aero-Golf-Club Náutico, el Hipódromo y para los que se deleitan con la arquitectura, la Unidad Penitenciaria N° 6; el Palacio de Tribunales, con sus columnas jónicas, dóricas y corintias; la Escuela N° 1, de estilo neocolonial; el Centro Cultural Municipal, de estilo Art Nouveau que data de 1905; el Colegio Nacional, con su frontis grecoromano; la Escuela Normal; La Botica del León y el Tiro Federal Argentino.

Actualmente se encuentra abierto los días viernes, sábados, domingos y fines de semana largos. Ante cualquier consulta se recomienda comunicarse con la Secretaría de Turismo local, Teléfono: 02245 441925, así como visitar el Facebook: www.facebook.com/termasdedolores y su página web: www.dolores.gov.ar

¿Cómo llegar?
Dirección: Av. Belgrano, a 300 mts. de ruta 63 (segunda rotonda camino a la Costa Atlántica)



Piscina Termal In-Out



VISITA AL MUSEO HISTÓRICO REGIONAL DE AYACUCHO



Sala de vestimenta

Durante nuestro recorrido por la Zona de Influencia visitamos Ayacucho, Municipio ubicado a 280 kilómetros de la ciudad de La Plata. Allí pudimos conocer el Museo Histórico Regional, que funciona en un predio que data del año 1880. El edificio que lo alberga fue construido inicialmente para el acopio de lanas lindante a las vías, lo que facilitaba el traslado y su posterior carga para la exportación. La empresa que llevaba adelante esta actividad en aquel entonces fue iniciada por los franceses Larroude y Claudeville. Posteriormente, a fines del siglo XIX, la empresa fue adquirida por la firma alemana Lahusen.

En 1980, 100 años después, el intendente local Barbieri compra el lugar y bajo la ordenanza municipal N°1486/81, el 4 de abril se inaugura el Museo Histórico Regional, al cual se le puso el nombre de "Pura Diez de Cordonnier", quien fuera la directora de Cultura al momento de adquirirlo y en gran parte su gestora.

Actualmente el Museo es uno de los principales atractivos de la ciudad y la región, tiene por objeto velar por el patrimonio regional, no sólo en lo que respecta a la conservación y cuidado de los bienes que se encuentren al resguardo, sino en la difusión y transmisión del valor histórico



Cocina rural.

testimonial que posee. Tal es así, que lleva adelante una amplia y permanente actividad de apertura hacia la comunidad, promoviendo su participación y favoreciendo la puesta en valor del patrimonio material, así como el intangible que se desprende de los relatos y hechos históricos de los cuales surgen.

Este sitio ofrece diferentes propuestas y actividades programadas, así como una permanente asistencia a Instituciones Educativas del Distrito, comunidad en ge-

neral y visitantes. También gestiona el trabajo en red con instituciones afines, tanto del ámbito local, nacional como internacional, a fin de generar un espacio de reflexión y análisis crítico sobre el pasado local y regional.

El Museo cuenta con dos sectores bien definidos, Barraca y Casona, pero a su vez conectados por un hermoso espacio exterior, que combinados crean un ambiente propicio para disfrutar de una tranquila y agradable visita, apreciando la



Carruajes del jardín central.



Sala agrícola, muestra arados y cultivadores junto al mural alusivo a la actividad.

interesante historia exhibida. Cada una de ellas evoca, a través de su acervo, distintos momentos de la historia del partido de Ayacucho y la región, desde la fundación (1865) hasta la actualidad.

Barraca

Este espacio se compone de la Sala de paleontología (cuenta con mamíferos cuaternarios de América del Sur), Sala de arqueología, Sala comercial, Sala pulpería, Sala de carruajes, Sala de transportes, Maquinaria agrícola, Cocina rural, Sala de ferrocarril (exhibe maqueta réplica de la Estación Constitución de Buenos Aires) y Sala de deportes.

Casona

La Casona se encuentra compuesta por la Sala de música, Sala de vestimenta y accesorios, Sala mobiliaria, Sala fundacional (posee objetos pertenecientes al Palacio Municipal, recreando la oficina del juez de Paz fundador Don Zoilo Miguens) y Sala de educación.

Durante el año se impulsan muchísimas actividades que se desarrollan de manera fluida, recibiendo a diario jardines, escuelas primarias y secundarias que participan tanto de visitas guiadas, como de charlas informativas y de los distintos talleres que se brindan.

Durante la Fiesta del ternero el Museo es sede de la Gran Feria de Artesanos, por donde transitan cientos de visitantes locales y de todo el país.

En el mes de noviembre forman parte de las “Jornadas martinfierristas”, importantísima actividad en el ámbito local, cuna del Martín Fierro, que enaltece y resguarda en el tiempo la figura del gaucho a través de esta obra literaria.

Desde el 2016 El Museo ha decidido abrir sus puertas a nuevas concepciones de la historia, en la que se la concibe como parte importante del presente, por lo que se han desarrollado actividades que buscan posicionarlo como otro punto cultural local, siempre en un marco histórico, pero abriendo el juego a la participación del visitante.

En agosto de 2018 comenzó el “Museo Andarín”, formato itinerante de la institución que lleva a las escuelas rurales y urbanas de Ayacucho algunos objetos para conocer, compartir y analizar, acompañados de una narración en forma de cuento que relata la fundación de la ciudad y finaliza con juegos audiovisuales interactivos. También llevaron adelante la primera “La noche del Museo” con más de 50 artistas en escena, manifestándose mediante teatro, canto y danza de manera simultánea, con una gran participación del público.

Réplica en escala de un gliptodonte.



Colección de traducciones del Martín Fierro a más de 50 idiomas.

Por otro lado, durante el año también se llevan adelante actividades de distinta índole como peñas, encuentros de coleccionistas, jornadas educativas, entre otras.

Quienes conforman el Museo continúan trabajando y planificando su actividad para crecer día a día, sabiendo la importancia que tiene y aún más la que tendrá la preservación de la historia en estos tiempos de inmediatez, en los que todo resulta efímero y la tecnología nos arrasa en avalancha. Comprenden la importancia de adaptarse a los nuevos formatos para captar el interés de los visitantes y proyectar sobre esa premisa.

El Museo Histórico Regional está ubicado en el Acceso Perón N° 145. Se encuentra abierto de lunes a viernes, de 7 a 18 hs. Los sábados y domingos de 15 a 18hs. Su entrada es libre y gratuita.



15ª EDICIÓN DE LA FIESTA DEL TOMATE PLATENSE

Esta importante celebración tuvo lugar en la ciudad de La Plata, en la Estación Experimental Julio Hirschhorn, dependiente de Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales de la Universidad Nacional de La Plata (UNLP), con una amplia convocatoria de más de 1500 personas, quienes el 16 de febrero disfrutaron del Tomate Platense y todas las delicias que se elaboran en base a esta fruta.

Esta fiesta se realiza en el mes de febrero de forma consecutiva desde el año 2005, y convoca tanto a los locales como visitantes de la región, siempre con entrada libre y gratuita. Al respecto charlamos con Isabel Palomo, quien forma parte del grupo de pequeños productores del Tomate Platense, quien informó que quizás la fiesta pueda comenzar a celebrarse en diciembre, para poder vender los productos frescos antes de las celebraciones de fin de año.

Este proyecto busca rescatar una cultura de producción que respeta la tierra y su diversidad, los materiales cultivados, y las familias que con responsabilidad, amor y compromiso dedican gran parte de sus días a seguir produciendo en las quintas.

Este producto se vuelve especial, su comercio sin intermediarios, de las manos del productor a las manos de aquellos que tienen la dicha de disfrutar del sabor de esta reliquia, lo convierte en un producto de un gran valor emocional que lleva consigo la historia de muchas familias de pequeños productores locales.

En esta última edición el predio contó, además de los puestos del productos estrella, con gran cantidad de stands que compartieron otros productores frutihortícolas, diferentes puestos de comida que ofrecieron productos hechos en base al Tomate Platense, como ketchup, alfajores rellenos de dulce de tomate, conservas, salsas y dulces. Además, estuvieron presentes los diferentes espacios de comercialización de la economía social que acompaña la UNLP, como el Paseo de compras del rec-



Hermanos Carcione

torado, la Feria Manos de la Tierra, el paseo de compras de Abasto, el mercado de la Ribera y La Veredita.

Uno novedosa propuesta sorprendió a los visitantes, ya que en esta edición pudieron cosechar sus propios tomates directo de la plantación "Muestra viva" que forma parte de la Estación Experimental Julio Hirschhorn. Otra entretenida actividad fue el concurso del "Corte del tomate", en el que el público se divirtió y pudo interactuar con los productores.



La propuesta gastronómica se complementó con un patio de comidas y bebidas que ofreció variedad de pizzas, empanadas, cervezas artesanales, entre otras delicias, que incluyeron opciones sin TACC.

El entretenimiento se hizo presente a través de propuestas para todas las edades, espectáculos musicales, radio abierta, clases demostrativas de cocina a cargo del Chef Cristian Ponce de León, y muestra de artesanías.

HISTORIA

La Fiesta del Tomate Platense tuvo su origen hace 15 años, gracias a un grupo de pequeños productores platenses que tiempo antes habían comenzado a cultivar esta variedad, gracias a los hermanos Carcione, pequeños productores que vinieron desde Italia a La Plata y se instalaron en Gorina, donde cultivaron este tipo de tomate, de origen italiano y que hoy es identificado con su apellido.

El Tomate Platense fue la principal variedad que se cultivó en La Plata durante muchas décadas hasta la llegada de los paquetes tecnológicos dependientes de insumos, adoptados a partir de fines de la década del 80. En ese entonces, el Tomate Platense comenzó a ser desplazado y sobrevivió gracias a un grupo de quinteros que lo conservaron por tradición, por la memoria de sus padres y abuelos, y porque el Platense era el tomate que comían con su familia por su sabroso gusto, tal como lo hicieron los Carcione.

En el año 1999, un grupo de docentes, investigadores y alumnos de la Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales de la UNLP se propusieron localizar lo que todavía quedaba de este cultivo. Entre ellos estaba el Ing. Juan José Garat, quien inició el primer contacto con los pequeños productores del cinturón frutihortícola de La Plata, que todavía conservaban estas preciadas semillas y cultivaban el fruto. Para su sorpresa eran tan solo unos quince productores, de los quinientos a mil que ha-





Conservas de Tomate Platense.

bían existido antes, y lo cultivaban para el autoconsumo o para venderlo como tomate de mala calidad.

Este fue el puntapié inicial para realizar un arduo trabajo a fin de revalorizar el cultivo, con el objeto de consolidar la producción y que se pudiera conservar el cultivo original. El proyecto se ocupó de conectar a los productores, aportar contexto sobre el cultivo

para poner en valor su trabajo, promover la difusión del cultivo para que se extendiera y gestionar apoyos de organismos públicos.

Así fue como estos pequeños productores pusieron todo su amor y dedicación en la producción de este tomate tan noble, que se caracteriza por ser una fruta mediana, bastante formada, de sabor dulce y ácido a la vez, de fuerte perfume y color intenso.

Características de la planta y proceso de cultivo

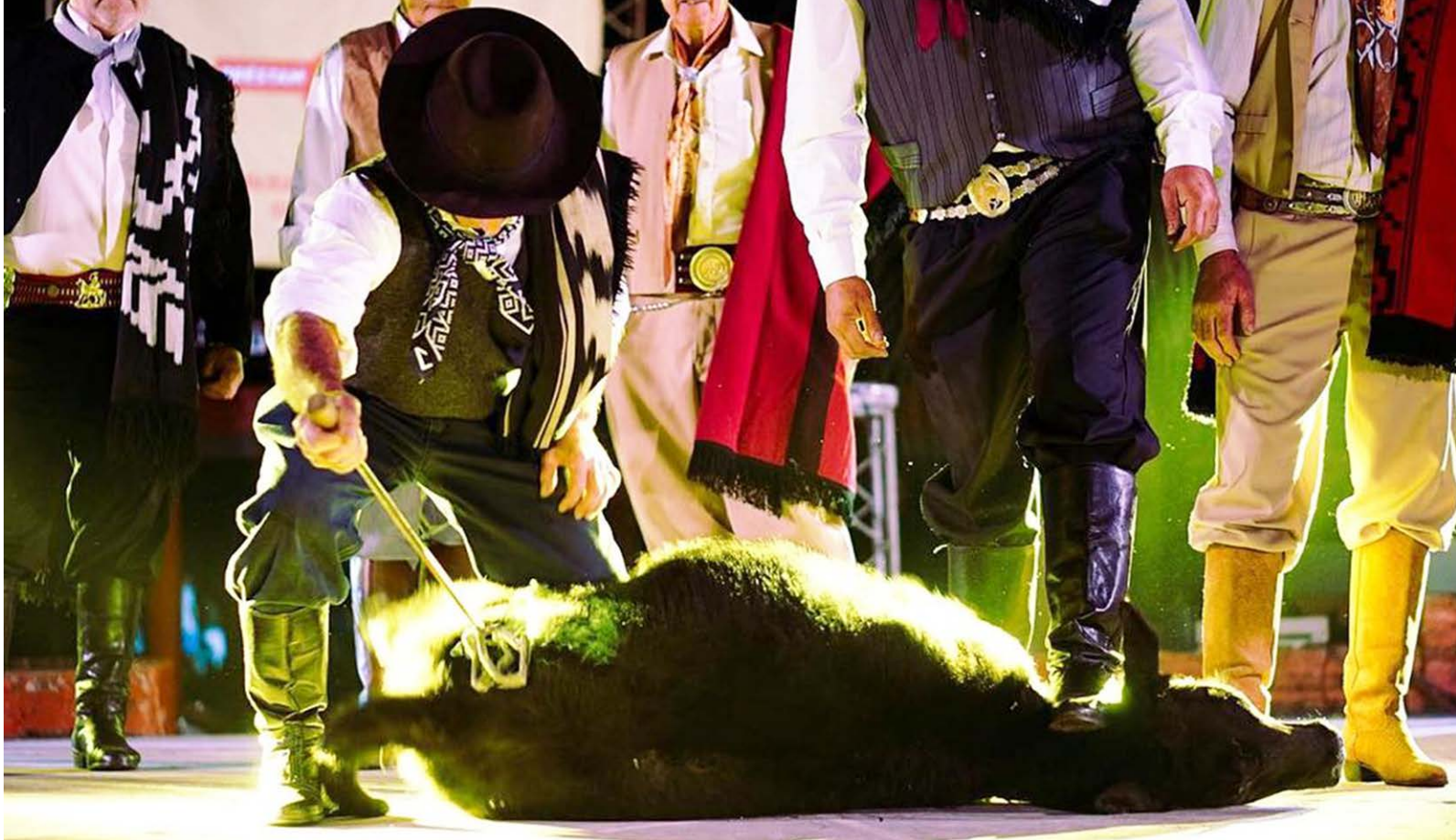
El cultivo del Tomate Platense se caracteriza por requerir gran trabajo por parte de los productores. Generalmente, cada plantación no supera las 3500 plantas, las que se siembran en hileras de 60 cm., con una distancia de 50 cm. entre cada una de ellas, separadas por surcos de 1 m.

El cultivo comienza con la creación de los plantines, que luego de 35 días son trasplantados a la huerta. Una vez allí la planta, que suele alcanzar el metro y medio de altura, necesita de temperaturas altas, humedad continua y no mucho riego. Su frondoso follaje protege la fruta, y su fuerte aroma hace el trabajo necesario para ahuyentar cualquier insecto, al igual que las "plantas trampa" cuyo color amarillo atrae los insectos para que no se acerquen al tomate, ya que su cultivo es completamente libre de cualquier tipo de agroquímicos.

Una vez que la planta creció lo suficiente, los productores deben atar con junco cada una de ellas a un caballete hecho con cañas. Seguidamente, luego de 3 meses de cuidado, cuando los tomates están "pintones", se lleva adelante la cosecha de forma manual. Finalmente, los productores disponen lo cosechado en cajones especialmente chatos, que solo permiten disponer dos capas de tomates, ya que así logran conservar en óptimas condiciones la fruta, para su posterior e inmediata distribución.

Se deben conservar en un lugar oscuro, fresco y si es posible boca abajo, al menos eso recomiendan los expertos, para lograr una vida útil de aproximadamente una semana.

Cabe destacar que sus productores se capacitan continuamente junto a miembros de la Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales de la Universidad Nacional de La Plata UNLP, compartiendo el proceso productivo con sus alumnos y perfeccionándose día a día, a fin de lograr un cultivo que logre poner en valor la nobleza del Tomate Platense, que cada vez es más solicitado por restaurantes que quieren llevar al cliente platos elaborados en base a productos de excelencia.



LA 47^A EDICIÓN FUE TODO UN ÉXITO

Esta Fiesta constituye la esencia, la celebración del trabajo rural que, tras un año incesante de labor, muestra al país el fruto de sus esfuerzos. Se celebra desde el año 1969 en la localidad de Ayacucho, provincia de Buenos Aires y es organizada por la Asociación Civil Fiesta Nacional del Ternero y Día de la Yerra.

Este año se llevó adelante la 47^a edición, que tuvo lugar del 10 al 17 de marzo. La Asociación Empresaria Hotelera, Gastronómica y Pastelera de la Ciudad de La Plata y su Zona de Influencia acompañó el festejo. El día del cierre, en el que tuvo lugar el desfile y la coronación, estuvieron presentes el presidente de la AEHG La Plata, Sr. Claudio N. Aguilar, junto a miembros de la Comisión Directiva, quienes aprovecharon la ocasión para recorrer la Fiesta y charlar con algunos empresarios del sector gastronómico.

Durante 7 días, Ayacucho "Abre sus Tranqueras" para recibir a los miles de visitantes que se acercan a conocer sus raíces tradicionalistas. Esta encantadora localidad los espera con más de cuatro décadas de trayectoria de un evento que en los últimos años superó la visita de más de 100.000 espectadores por temporada, provenientes de distintos puntos del país y del mundo, para admirar el esfuerzo de todo un pueblo hermanado, entre el hombre de campo y la ciudad, y para disfrutar de todas las actividades y espectáculos

que la Fiesta ofrece, además de los tradicionales asados en los fogones que confirman el slogan "Vengase para Ayacucho en el Día de la Yerra, a comer un asadito con sabor a nuestra tierra".

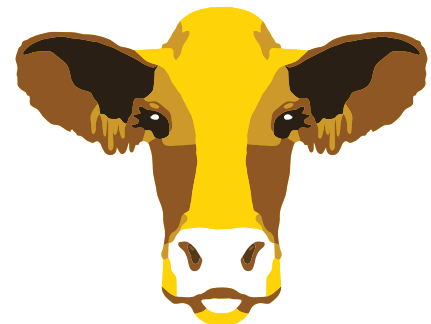
ESTADO DE YERRA

Con la tradicional Declaración del Estado de Yerra se comienza a vivir la Fiesta Nacional del Ternero y Día de la Yerra. En esta apertura oficial, la población de Ayacucho se convoca en "Estado de Yerra" y abre simbólicamente sus tranqueras para recibir a los visitantes.

Como es costumbre y tradición, se realiza la marcación del ternero, de la que participan agrupaciones gauchas; artistas locales interpretan el "Himno a Ayacucho", que exhibe todo el arte y la esencia de tradición de este pueblo gaucha.

También hacen su presentación las aspirantes a reina, hermosas jóvenes, dignas exponentes de la mujer ayacuchense, que aportan su gracia y simpatía al evento. Además son protagonistas "Las Bravas", típicas recepcionistas y guías de los visitantes de la fiesta, que engalanan los escenarios de la celebración.

Como broche final se presentan números folclóricos y humorísticos para el disfrute de todo el público presente. Este evento ofrece una amplia variedad de actividades



FIESTA NACIONAL DEL TERNERO Y DÍA DE LA YERRA

Ayacucho - Buenos Aires

que se llevan adelante en diferentes lugares públicos y en las calles de la ciudad, en las que todos participan con gran entusiasmo y alegría. La Feria Nacional de Artesanías y Arte popular, que se exhibe en las barracas del Museo Histórico Regional, se pudo visitar los días 15, 16 y 17; también se llevó adelante el concurso fotográfico, que cada año tiene una temática diferente, pero siempre relacionada a la Fiesta.

Además se realizó un Certamen de Canto Folclórico, durante todo el año se realizan en diferentes subseces, y la semana previa a la Fiesta es la final.

Durante los 7 días festivos, se realizaron también, actividades en puntos estratégicos de la ciudad como:

PATIO DE TIERRA

En el “Patio de Tierra” se emplaza el escenario mayor donde las máximas figuras de la Música Popular engalanan la fiesta. Este año el público cantó y bailó junto a Marcelo Moura, Los Tekis, Yámana, La Beriso, Turf y 18 Kilates, además de muchos otros artistas locales.

JINETEADA

Espectáculo de Destreza Criolla con jineteadas, yerra, pialada, entrevero de tropillas, prueba de riendas, jura de recados, etc.

PEÑA FOLCLÓRICA

Espacio para la danza con artistas locales y de diversos puntos del país, con gran afluencia de público durante toda la semana festiva.

DESFILE TRADICIONALISTA

En él participan más de 60 delegaciones, carrozas, reinas visitantes, carruajes antiguos, distintas instituciones de la comunidad, tropillas y delegaciones gauchas.

Por la Fiesta pasaron y seguirán pasando los artistas más importantes del folclore de nuestro país: desde Jorge Cafrune, Horacio Guarany y Mercedes Sosa en sus comienzos, hasta Los Nocheros, El Chaqueño Palavecino, León Giéco, Jairo y Soledad. También participan artistas de otros géneros musicales como cumbia, pop, rock nacional y artistas internacionales como la banda uruguaya “No te va Gustar”, que participó de la edición N° 46 del pasado año.



Cohorte actual: Reina, Agustina Desimone; 1a Princesa, Pamela Daneri; 2a Princesa, Natalia Rodríguez.

Esta interesante semana de festejos cuenta con una gran oferta gastronómica, que estos últimos años incorporó foodtrucks, que se presentan durante el fin de semana en la avenida principal de la ciudad, ofreciendo variedad de comidas rápidas, cervezas y tragos para degustar al paso. Lo que complementa la oferta gastronómica tradicional de la Fiesta, que se caracteriza por ofrecer exquisitos asados hechos en los fogones populares en los que cientos de costillares se asan a fuego lento para deleitar a los presentes, poniendo en valor la actividad principal de Ayacucho, la cría de ganado de gran calidad.

HISTORIA

En el año 1969 por Decreto Nacional N° 2721/68, se instituyó la “Fiesta Nacional del Ternero” y el “Día de la Yerra”, citando en su Considerando “Que la especie bovina tiene especial relevancia en la ganadería argentina, siendo notoria la importancia de Ayacucho, ya que aporta el mayor número de terneros para la producción de carnes; que la Yerra constituye una labor campesina que por su larga tradición reviste caracteres de acontecimiento que forma parte del acervo espiritual de nuestra raza.”

Comisiones elegidas anualmente en asambleas populares organizaron las cuatro primeras ediciones, las que le imprimieron desde sus orígenes, la característica y el espíritu que ella anima, representatividad de auténticos valores tradicionales y de la relevante riqueza pecuaria del Partido, abierta a las más variadas expresiones artísticas y artesanales, eminentemente popular y comunitaria, resultado del esfuerzo moral y material de toda la ciudadanía que refleja en su accionar las cualidades de generosidad y cordialidad que le caracteriza.

El capataz removió las brasas, cebó el primer mate y quedó pensativo, abstraído en un crepúsculo naranja.

- Y ¿qué te parece Juan María (Maldonado), si la gran fiesta de la yerra la hacemos pa' todo el pueblo?
- Estaría bueno patrón, pero habría que hacerla en el mismo pueblo porque aquí ya no cabe más gente...

Y apenas una semana antes de la fiesta de 1968 recordaron a la paisanada que inundó la estancia el año anterior. Habían sido 600 personas, para las que se carnearon cuatro novillos, doce lechones y se bebieron cinco barriles de vino tinto.

Don Aráoz, el dueño de “San Bernardo”, situada a 38 kilómetros de Ayacucho, acarició el mate tendido por su capataz y quedó contemplando el crepitar de las brasas.

- El domingo hablaré con los muchachos y les daré la idea.

Cuatro días después, en pleno asado, se firmaba el acta de creación de la Fiesta del Ternero y Día de la Yerra.

Así se selló definitivamente la suerte de una de las manifestaciones tradicionalistas más importantes del país.



Peña callejera

Como vimos, la Fiesta fue vislumbrada en la estancia “San Bernardo”, cuando sus propietarios Ricardo y Alejandro Aróz, yernos de Don Emilio Solanet, junto con otros amigos criadores, festejaban el fin de la yerra; en conocimiento de que el Gobierno Nacional había reconocido a la ciudad como mayor productora de terneros del país, es que solicitaron la institucionalización de la fiesta.

Esta gestión que se inicia cuando son comisionados los señores Ricardo Bernardo Aróz y Abundio Ismael Ghullermini para dirigirse ante la Intendencia Municipal, a efectos de que se declare el primer sábado del mes de Mayo, la Fiesta Nacional del Ternero y Día de la Yerra.

La designación de los señores Aróz y Ghullermini para la citada gestión ante el por entonces intendente del partido, Dn. Guillermo Schoo Lastra, ocurrió el 6 de Mayo de 1967, obteniéndose feliz culminación el 17 de Mayo del año siguiente cuando el Gobierno del Tte. Gral. Juan Carlos Onganía dispone el Decreto N° 2721 que instituye la fiesta para Ayacucho.

Con el citado respaldo, era necesario que se comenzara a trabajar para que la doble celebración tuviera visos de realidad. El 25 de Marzo de 1969, se reconoce oficialmente a la Comisión Directiva de la primera edición de la Fiesta Nacional del Ternero y Día de la Yerra. Este grupo de ganaderos, peones y vecinos, imaginaba a su pueblo convertido en una gigantesca estancia abierta cordialmente al vecino, al amigo, al visitante en un día de Yerra.

Ayacucho para la fiesta, abre las “tranqueras” como si fuera una gran estancia ofreciendo a su conocimiento

el exponente de su riqueza pecuaria y a su curiosidad y solaz las tradicionales labores y los entretenimientos campesinos que se remontan al comienzo de la civilización en la pampa.

Considerando que la especie bovina tiene especial relevancia en la ganadería argentina, siendo notoria la importancia del partido como zona típica de cría, ya que aporta la mayor cantidad de terneros destinados a la producción de carnes -260.000 anuales-; y al mismo tiempo considera que la yerra constituye una labor rural que por su larga tradición reviste caracteres de acondicionamiento, en donde se ponen de manifiesto singulares dotes de habilidad y se renuevan diversas expresiones criollas que forman parte del acervo nativo argentino.

El orgullo de mostrar altivamente al mundo entero la herencia recibida de sus antepasados, es el nervio motor de este despliegue de actividad al servicio del visitante.

Hace ya muchos años, cuando el hombre de campo ponía su marca de propiedad mezclaba, con el tintineo de las copas y el rasguído de la infaltable guitarra, la exhibición de su singular destreza adquirida a rigor y trabajo.

A través de esta fiesta Ayacucho ha querido revivir su tradición, ha querido y lo ha conseguido.

Antaño se debía enlazar y pialar, dado que no se disponía de alambrados y subdivisiones de potreros como en la actualidad.

El trabajo se hacía con frecuencia a campo abierto y numerosos grupos de peones acampaban en el mismo lugar, cobijados por el calor de los fogones durante las no-

ches, y cubiertos del cuero del animal muerto para comer. Hoy, como ocurre en muchos órdenes, las transformaciones del sistema de producción tradicional hacen que el trabajo se realice empleando el mínimo de personal y justamente aquí cobra importancia la fiesta.

Cuando se ve desplazada nuestra antigua yerra del uso corriente, más importancia reviste la reedición de la misma.

Hoy, como años atrás, el pueblo de Ayacucho vive intensamente la fiesta, y “abre sus tranqueras” para compartir con miles de personas que lo visitan, uno de las principales eventos de carácter tradicionalista en la República Argentina.



Certamen Nacional de Canto Folclórico.



Fogón oficial

DESTINOS

Carlos Keen



UN LUGAR POR RECORRER, MUCHO POR DESCUBRIR

En la localidad de Luján, a menos de 100 kilómetros de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, se encuentra Carlos Keen, un sitio muy especial. Allí donde sus calles de tierra, su gente, sus comidas, el canto de los pájaros, sus construcciones, su historia, logran momentos únicos, agradables, relajantes, de disfrute, de alegría. Crean hermosos recuerdos que invitan a regresar, a disfrutar de lo simple, a vivir sencillo, a observar la naturaleza y a escuchar la alegre melodía del campo.

El origen de lo que hoy conocemos como Carlos Keen se remonta a 1881, año en que se inauguró la estación de ferrocarril, ramal Luján-Pergamino, y se fundó oficialmente el pueblo. Si bien la estación de trenes fue clausurada en su función hace 30 años, hoy es sitio de un importante conjunto de actividades culturales.

Su patrimonio está constituido por un bello paisaje natural y urbano, caracterizado por una arquitectura doméstica, la cual originó un conjunto homogéneo que se articula alrededor de las tierras del ferrocarril, con sitios agradables que forman parte de su identidad y memoria colectiva y dan marco a una forma de vida muy particular.

Carlos Keen ha sido declarado de Interés Municipal por Decreto, dándose importancia a la conservación y preservación de los valores ambientales de la localidad. Pero la relevancia e interés de este lugar no sólo fue reconocida por los locales, también fue declarado de Interés Turístico Provincial por Resolución Nº 17/90, dictada por la Subsecretaría de Turismo de la provincia de Buenos Aires; y en 2007 fue declarado de Interés Histórico Nacional por decreto N. 513/07.

Actualmente en la localidad se ha desarrollado la gastronomía rural, un nuevo tipo de comercio que dinamiza significativamente la economía local. Sus principales atractivos son las empanadas, pastas de la abuela, picadas, escabeches, carnes varias al asador, parrillada de verduras, entre otros sabrosos ejemplos de las especialidades ofrecidas por este bello pueblo.

Esta interesante propuesta se complementa con la posibilidad de alojarse y disfrutar varios días de su encanto, ya sea en cabañas, camping o estancias, que cuentan con todo lo necesario para que la experiencia de los turistas sea placentera.

Por todo esto, es que Carlos Keen se convierte día a día en una excelente opción para los que quieran pasar un domingo de campo en familia, con amigos; disfrutando de los placeres que solo la naturaleza ofrece, sin tener que recorrer grandes distancias.

Este pintoresco pueblo propone visitarlo para comer rico, tomar sol, dormir la siesta bajo un frondoso árbol, andar a caballo, escuchar historias de hombres de campo y regresar a casa relajado, programando la próxima visita.

ATRATIVOS PARA VISITAR

El Centro Cultural y Turístico (CCT) está ubicado en el antiguo galpón, que fue depósito de mercaderías del ferrocarril, y fue construido en el año 1884 al igual que el edificio de la Estación. Este edificio que estuvo en desuso varias décadas, fue restaurado y transformado en Centro Cultural y Turístico para ofrecer actividades a la comunidad local y a los visitantes.

El CCT es administrado por la Dirección de Turismo de Luján desde el año 2008, cuando abrió sus puertas al público, y en él se pueden encontrar muestras de arte y fotografías históricas del poblado, que se fueron resguardando para ser exhibidas en sus paredes y poder contemplar y entender un poco más su pasado. También provee información a los turistas y propone diferentes actividades para conocer y disfrutar de Carlos Keen.

Todos los fines de semana y feriados los visitantes pueden disfrutar de más de 20 propuestas gastronómicas locales con las que deleitar sus paladares. También pueden participar de espectáculos musicales, teatrales y circenses. Son espectáculos con la modalidad "a la gorra del artista", realizando un aporte voluntario por parte del público.



Vista del Centro Cultural y Turístico de Carlos Keen



Capilla San Carlos Borromeo.



Centro Cultural y Turístico de Carlos Keen.

Además, Los domingos funciona la feria artesanal, en la que se proponen paseos a caballo o en carruajes.

Junto a la estación está el Museo Rural, espacio donde se exponen una serie de herramientas relacionadas con la actividad agrícola. Allí también se dictan variedad de talleres gratuitos, como los propuestos para 2019: Tejido, cerámica, alfarería, electricidad, karate, muestras Itinerantes de pintura, fotografía, escultura, etc.

Otro sitio interesante para visitar es la Capilla San Carlos de Borromeo, inaugurada en el año 1906. La cual es de estilo neo romántico con fachada de ladrillos de junta enrasada, que destaca entre las casa locales, llamando la atención de los curiosos.

ENCUENTROS Y CELEBRACIONES

Fiesta del Sol

Cada 21 de junio se realiza este festejo con motivo de celebrar el solsticio de invierno. El encuentro cuenta con demostraciones de destreza criolla, una amplia propuesta gastronómica con los sabores locales, espectáculos artísticos y el fogón de los deseos.

Bici Cine

El Bici Cine Carlos Keen es un evento turístico-cultural dirigido a todo público, que busca integrar el cine, la música en vivo, las artes escénicas, como así también los trabajos artesanales y la gastronomía local. Tiene sitio al aire libre, en las inmediaciones del CCT, dentro del predio del ferrocarril.

El Bici Cine se viene desarrollando ininterrumpidamente desde hace nueve años durante las noches de verano, integrando a la comunidad local y a los turistas, en un evento social de entretenimiento y apreciación artística. A su vez, abre la oferta turística en el comienzo del fin de semana, promoviendo el flujo turístico de personas, que permite a los comerciantes del lugar continuar brindando sus servicios fuera de la temporada alta.

La dinámica del evento generó, en años anteriores, la posibilidad de que abran comercios ligados a la gastronomía, como así también los servicios de pernocte en el poblado.

Encuentro Semillero

Esta celebración tiene por objeto reunir e intercambiar conocimientos sobre la naturaleza para que cada individuo pueda mejorar, desde su lugar, su estilo de vida. El encuentro contempla conceptos como

alimentación, contacto con la naturaleza, ecología, producciones orgánicas, entre otros; con los saberes y conocimientos como herramientas para concretarlos y mantener un equilibrio y armonía con el medio ambiente que nos rodea.

Cine Adentro

Todos los sábado por la tarde se proyecta cine familiar gratuito en el microcine del CCT.

PROPUESTA GASTRONÓMICA

Carlos Keen cuenta con una amplia propuesta gastronómica compuesta por más de 20 establecimientos que ofrecen platos sencillos, deliciosos y hechos con amor por los pequeños empresarios gastronómicos locales. Son ideales para compartir en familia y se complementan a la perfección con la visita turística local, luego de recorrer parte del pueblo, parar y almorzar en cualquiera de estos sitios se vuelve reconfortante. Muchas veces, los días son lindos y se puede comer al aire libre, viendo el pintoresco paisaje local.

Los establecimientos ponen en valor, a través de sus comidas, los productos locales y el trabajo familiar. Muy temprano comienzan a prepararse para recibir

con alegría a todos los visitantes. Sus instalaciones son sencillas, pero llenas de historia, recuerdos, fotografías, que convierten las comidas en un atractivo turístico, guiado por la agradable combinación de sus aromas, sabores y colores.

ALOJAMIENTO

Carlos Keen cuenta con varias opciones para hospedar a sus visitantes, su oferta se compone de: La Posada del Fuego, Fundación Camino Abierto, Biohuellas, Cabañas La Rinconada, Cabaña La Soñada y La Matera Lodge.

La Posada del Fuego

Establecimiento situado a solo 15 Km de Luján por ruta 7 y desvío a Carlos Keen. El edificio data del año 1902 y está restaurado para brindarle el mejor servicio a los visitantes, pero sin alterar la estructura original.

Cuenta con dos habitaciones, por lo que la atención es personalizada, ambas poseen baño privado y calefacción. Esta posada boutique cuenta también con un restaurante que ofrece platos tradicionales de la culinaria criolla y algunas creaciones de sus chefs.

La parrilla y el horno de barro son alimentados con leña de espinillo, que tarda un poco más en cocinar las piezas de carne o vegetales, pero su resultado final es incomparable. Todos sus productos son elaborados "in situ" utilizando las mejores materias primas adquiridas en la zona.

Entre las delicias que caracterizan el lugar se destacan el pan casero hecho a la leña y las pastas amasadas a mano. Para los que disfrutan de un buen vino, se propone visitar el sótano, con una temperatura de 15 a 18 grados todo el año, alberga una bodega con etiquetas tradicionales y algunas partidas exclusivas y limitadas de pequeños establecimientos vitícolas argentinos.

Fundación Camino Abierto

Provee hospedaje en la casa de huéspedes con servicio de desayuno incluido. Propone a los turistas visitar la granja, disfrutar de comidas caseras en su "Restaurante Los Girasoles", realizar caminatas dentro de sus 3 hectáreas forestadas con distintas especies (roble, frutales, acacias, aromáticas, etc.)

Actualmente en la Fundación viven varios chicos que además de estudiar, trabajar en la cría de animales de granja y huerta orgánica, preparan comidas en el restaurante y elaboran productos artesanales.

Biohuellas

Este alojamiento se caracteriza por ser seguro, familiar y de fácil acceso (sobre asfalto), a tan solo 50 min. de C.A.B.A., 500 mts. del Acceso Oeste y 5 km. de ciudad de Luján.



Vista lateral de la capilla San Carlos Borromeo.

Reciben a público en general, tanto durante fines de semana, vacaciones y feriados. También reciben a contingentes. El hospedaje posee dos modalidades, camping y dormitorios.

Se caracteriza por ser una empresa eco turística familiar conformada por un equipo de personas entusiastas, amantes de la vida y la naturaleza, que con una contagiosa energía constructiva, buscan complacer de forma integral al visitante, regalándole mensajes positivos para su bienestar e información que lo ayude a vivir en armonía con el medio ambiente.

Cabañas La Rinconada

Este complejo de cabañas cuenta con tres cabañas y una casa de campo, que ofrecen alojamientos para 4 personas (cabaña 1), 2 personas (cabaña 2), 6 personas (cabaña 3) y 4 personas (casa de campo). Todas las opciones cuentan con comodidades como aire acondicionado frío/calor, DirecTV, sommier, ropa blanca, living comedor con 2 camas, cocina totalmente equipada, reposeras, sombrilla, mesa de jardín, parrilla, empalizada y pileta (solo en verano).

Si bien no cuenta con servicios gastronómicos, las cabañas ofrecen infusiones para que los huéspedes puedan desayunar cómodamente.

Propone actividades en la zona, como caminatas, paseos en bicicleta, cabalgatas, etc.

HISTORIA

Para conocer en detalle los sucesos que dieron vida a este sitio encantador, es apropiado citar al historiador Federico Suárez, quien relata con detalle lo siguiente:

Antes de emprender un estudio de la historia de Carlos Keen, es interesante recalcar dos curiosidades interesantes: la primera es que este pueblo se emparenta en demasía con el paraje de Cañada de Rocha y su arroyo Marcos Díaz. Es que en ese sector, se instalaba la Primera Guardia de Luján y se abría una posta sobre la senda del Camino Real, la primera de una serie de paradas que se irían instalando para llegar al Alto Perú, una vez que se salía de la Villa de Luján en dirección al norte. La segunda es que el abogado y militar Carlos Keen jamás conocería el pueblo y tampoco se enteraría que una estación de trenes llevaría su nombre.

Cronológicamente, Suárez recalca el año 1663, período en el que el gobernador Martínez de Salazar oficializaba la traza del Camino Real, que atravesaba la estancia de la Virgen en el actual Luján. Durante la época colonial lujanense era muy complicado evitar la traza del puente y del camino, dado que en sus cercanías se instalaba un puesto militar, denominado "La Guardia de Luján". Uno de los capitanes del cuerpo de Blandengues que custodiaba el puente y que se instalaba en dicha guardia, era el estanciero Juan de Rocha. Lo importante de esta cañada, es que años más tarde,



Fiesta del Sol.

y a principios del siglo XVII, Juan de Rocha instalaba en esos campos una de las tantas Postas del Camino Real. La Posta de Rocha se convirtió pronto, en un centro poblacional pequeño e importante, porque era la primera Posta del Camino Real, saliendo o entrando a lo que años más tarde sería la Villa de Luján.

Con el paso de los años, la posta fue decayendo en importancia, gracias al loteo de las estancias que dieron pie a la fundación del caserío de Luján y a la instalación de la estafeta de correos y también posta. El lógico crecimiento poblacional de la Villa de Luján, las transformaciones sociales y políticas que se dieron durante y luego del proceso de independencia latinoamericano, hicieron que la primitiva estancia de Rocha, junto con su cañada entre en un proceso de loteo, que fue aprovechado por la inmigración vasca comprando los terrenos linderos a esta posta del Camino Real. Lentamente la fisonomía de Rocha iba cambiando, gracias a la instalación de los Almacenes de Ramos Generales de las familias vascas. Apellidos como Orcoyén, Urriza y Armendáriz comienzan a desplazar a los Rocha, instalando pulperías, almacenes y aprovechando el cobro del pontazgo sobre el viejo Camino Real, sumando las actividades campestres como la cría de ganado lanar y vacuno.

La llegada del Ferrocarril en 1881 a la zona del Carlos Keen actual, posibilitó que Dardo Rocha cumpliera su promesa. Es que una de las estaciones del ferrocarril

que uniría Buenos Aires con el norte del país, era declarada por las autoridades de la Provincia para bautizar la nueva estación de ferrocarril como Carlos Keen, para luego tomar con ese nombre nuevo al pueblo.

Carlos Keen, abogado y periodista nacido en 1840 en el barrio porteño de Flores, no conoció jamás el pueblo que llevaría su nombre. El gobernador de Buenos Aires, Dardo Rocha, amigo de Keen, le prometía en los últimos de vida, que bautizaría con su nombre una estación del Ferrocarril, paraje o pueblo bajo su gobernación. Es que don Keen, que también se había calzado el uniforme militar para combatir con el grado de Teniente Coronel en la Guerra del Paraguay, se convertía en un hombre público importante hasta que la fiebre amarilla lo sorprendería para fallecer con sólo 31 años de edad en 1871. Había sido un político sobresaliente, llegando a ocupar un puesto en la legislatura. Redactó los diarios "La Tribuna" y "El Nacional".

Volviendo al desarrollo de la localidad de Carlos Keen, el 12 de agosto de 1881 la Dirección del Ferrocarril imponía ese nombre a lo que entonces era una pequeña casilla de madera, depósito de agua y una vía auxiliar para cargas y maniobras. Se consideraría esa fecha como la de la fundación de la localidad que luego adquiriera el nombre de la estación. La inmigración vasca dejaría el paraje de Cañada de Rocha, por el incipiente desarrollo que el ferrocarril traía consigo, y brevemente comenzaría a llegar y asentarse las viviendas de los ve-

cinco fundadores en torno a la nueva estación ferroviaria de Carlos Keen. En 1884 se comenzaba a construir el actual edificio de la estación y entre 1894 y 1907 se realizaban los principales loteos. A finales del siglo XIX Carlos Keen tenía unos 600 habitantes en el casco urbano y más de 1000 contando a los pobladores de estancias y chacras.

Dato interesante

Para aquellos que quieran aprovechar su viaje a Luján y combinar la visita a Carlos Keen con otro atractivo cercano, pueden conocer Rodizio Campo Luján. Este interesante proyecto combina 15 años de liderazgo en el mercado gastronómico con un equipo joven, entusiasta y lleno de nuevas ideas al servicio de sus clientes.

Allí se puede disfrutar de increíbles días de campo, ya sea en familia, con amigos o en pareja. Además, se pueden realizar eventos familiares, la experiencia Eco-Campo-Aventura, y todo tipo de eventos corporativos.



Ubicación y contacto

 Ruta 5, Km70

Luján, Bs.As.

 02323 495075

 cctkeen@gmail.com

 CCT Carlos Keen

 CCT Carlos Keen

**La Línea de colectivos 503
conecta Luján y Carlos Keen
de forma diaria, contando con
varios horarios disponibles.**

Estancia La Alameda



En el partido de Chascomús, a tan solo 130 kilómetros de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, se encuentra un sitio encantador, colmado de historia y atendido por personas con gran vocación de servicio, que decidieron compartir con los turistas experiencias únicas y memorables, que invitan a regresar apenas cruzar la tranquera.

La historia de este cautivante sitio se remonta al año 1789, cuando Juan Gregorio Girado, integrante del cuerpo de Blandengues que funcionó en Chascomús en 1779, obtuvo una fracción de tierra al noroeste de la tan conocida Laguna.

Más de 10 mil hectáreas des pobladas fueron el sitio donde Girado dio vida a su estancia, construida a la vera de la Laguna, coronandola con una plantación de más de treinta hectáreas de álamos, paraísos y diversas especies frutales, montando aljibes y jagüeles, y muchas otras instalaciones para el funcionamiento de una gran estancia. En sus alrededores, una toldería de indios amigos fue testigo de su progreso y fortaleza.

Girado y su mujer, Hilaria, tuvieron 11 hijos que fueron los herederos de la vieja Alameda. Se sabe que en 1815 Hilaria fue censada, lo que denota que ya vivían allí en ese entonces, y por ende la antigüedad del casco, el cual se presume que fue mejorando sus condiciones acorde a las necesidades de la familia y el crecimiento económico de los propietarios, hasta poseer las características propias de las estancias bonaerenses y de la arquitectura rural de la Provincia.

Ante el fallecimiento de Girado, su mujer supo seguir adelante los negocios familiares, cuyas explotaciones se extendieron a los pagos del Tuyú y Pila. En 1834 uno de los hijos menores, Juan Elías, se puso a cargo de la explotación transformando la estancia en un establecimiento de avanzada, en ese contexto fue que se construyó la casa principal, en forma de "L" albergando

un patio con aljibe, así como otras importantes dependencias de gran magnitud; entre ellos el Galpón de toros que surgió con la cría de ganado.

La administración siguió en manos de sus hijos, Federico y Cefirino, luego este último quedó a cargo tras la muerte de Federico y continuó con la importante cría de ganado Shorton, sin dejar de lado las subdivisiones obligadas por la numerosa descendencia de esta rama de los Girado. Desafortunadamente, la estancia deja de pertenecer a la familia y eso provoca que el casco principal y las instalaciones se deterioraran hasta quedar en el abandono.

En 1970 el Estado declaró a La Alameda Patrimonio Histórico y Cultural; seguidamente, en 1984 el Municipio, con el fin de preservarla, la adquiere y comienza a concesionarla, donde se produjo el cuidado del parque y la laguna, dejando sin la atención necesaria la conservación del casco histórico.

Finalmente en 2003, Gustavo y Alejandro Cánepa deciden iniciar un proyecto turístico que contempla la recuperación integral del casco principal y del resto de las instalaciones. Luego de un año de restauración, respetando las viejas técnicas de construcción y el estilo colonial de la época, se recuperaron revoques, aberturas, el piso y se pintaron las paredes a cal con los colores emblemáticos. Además, se reconstruyó el corral de toros y se integró de manera armónica un nuevo espacio que actualmente se utiliza para diferentes tipos de eventos y como salón comedor para los días de campo.



Vista del frente de la casa, mirando desde la laguna.

Tal como se encontraba la Estancia antes de comenzar con la remodelación en el año 2003, luego de años de abandono.

El casco principal fue reacondicionado con detalles de confort y modernidad, dando lugar al Hotel Boutique de la Estancia, en el que hoy es posible alojarse y disfrutar de un ambiente agradable, ya sea en sus habitaciones, salas o galerías originales.

Hoy en día esta importante propuesta turística recibe tanto a visitantes de la región

En 1970 el Estado declaró a La Alameda Patrimonio Histórico y Cultural

como locales, permitiéndoles disfrutar de agradables días de campo y gloriosas estadías en el encantador Hotel Boutique.

La propuesta de La Alameda es cada día más amplia, incluyendo la realización de eventos sociales y producciones fotográficas en sus inmediaciones de ensueño. Es un sitio preparado para recibir todo tipo de visitantes, contando con promociones especiales y propuestas que se adaptan a cada necesidad.

Alojamiento

El casco original de la estancia fue reacondicionado para dar vida al hotel, que se compone de 9 suites con vistas a la Laguna y al patio del aljibe, que es el corazón del establecimiento, ya que conecta las habitaciones, el Restó y la sala, fundiéndose con la naturaleza y el aire libre, todo, a orillas de la Laguna.

Cada suite está ambientada con muebles de época, lo que les da una impronta única. Las habitaciones ofrecen las comodidades necesarias para disfrutar de una estadía soñada, con gran confort, privacidad y descanso asegurado.

Esta propuesta se complementa con amplias instalaciones, entre ellas la pileta con solárium, climatizada solarmente al aire li-



Suite Italiana, una de las suites de lujo, con ventanal frontal a la laguna.

bre, situada en un entorno natural con una bajada directa a la Laguna.

El muelle, acompaña la postal e invita a adentrarse en la Laguna para pescar, tomar unos ricos mates o simplemente disfrutar de una increíble vista escuchando el sonido del agua y de los pájaros alrededor.

Para aquellos que quieran entretenerse, el salón de juegos tiene propuestas para chicos y grandes, así pueden encontrar de un espacio de diversión en dónde van a poder distraerse, sobre todo en los días de lluvia.

La sala es el espacio de estar, lectura y recreación que permite a los turistas su-



Sala de estar del Hotel.

mergirse en el pasado, y junto al hogar a leña, disfrutar de un ambiente ideal para conectarse con los libros, reflexionar o compartir una grata conversación. Cabe destacar que todas las áreas comunes cuentan con WIFI libre.

PROPUESTA GASTRONÓMICA

El espacio que da vida a la gastronomía es Restó Girado, situado en el comedor original de la casa, que se utiliza como salón comedor exclusivo para los huéspedes, ofreciendo todo lo rico y casero de la tradicional cocina argentina, en compañía de una imponente vista a la Laguna. Es importante saber que el alojamiento cuenta con opciones para vegetarianos y celíacos.

ACTIVIDADES PARA HACER DURANTE LA ESTADÍA

Quienes tengan la dicha de hospedarse en este encantador lugar podrán entretenerse con diferentes propuestas como cabalgatas, paseos en tractor, agradables paseos en carruaje o en kayak, pesca, canchita de fútbol, fútbol tenis, voley, metegol, juegos de plaza para niños. También hay juegos de mesa, playstation y TV satelital para los días lluviosos.

Día de Campo

La Alameda está preparada para recibir a todo tipo de turistas, aquellos que no deseen hospedarse tienen disponible también una gran propuesta. El Día de campo está diagramado para que puedan disfrutar de todo lo que la estancia ofrece y no tengan que pensar en nada, simplemente pasar un lindo día en familia, con amigos o en pareja. La actividad comienza a partir de las 11.00 hs, cuando al cruzar la tranquera se les da la bienvenida a un Día de campo con un marco inigualable. Hasta el horario del almuerzo podrán disfrutar del parque arbolado y realizar muchas de las actividades propuestas, entre ellas: cabalgatas, paseos en carruaje, visita a la Reserva Ecológica en tractor, pescar desde el bellissimo muelle sobre la Laguna de Chascomús, disfrutar de los animales de granja, los juegos de plaza y las diferentes canchitas. Una de las actividades favoritas de los visitantes es llevar adelante agradables caminatas por el predio, contemplando la vista de la Laguna desde los distintos sectores que invitan al relax.

La hora del almuerzo es uno de los momentos favoritos de los turistas, ya que pueden deleitar sus paladares con una entrada de empanadas caseras; luego se ofrece chorizo, morcilla, asado y vacío al asador. También cuentan con un buffet con variedad de ensaladas. Para el postre, un exquisito budín de pan casero con dulce de leche y crema, acompañado de un rico cafecito son el cierre de un excelente mediodía.

Cabe destacar que las bebidas están incluidas durante el almuerzo (Vino Pequeña Vasija Red Blend y White Blend de Bodega La

Rural, cerveza, gaseosa, agua mineral con y sin gas).

La segunda parte del día está pensada para que continúen disfrutando de las actividades propuestas por La Alameda hasta que llega la merienda, una vez más la propuesta es perfecta. Se pueden degustar las exquisitas creaciones de la casa: pastafrolas de membrillo, dulce de batata y dulce de leche, budines y pastelitos, todo casero, acompañados de infusiones como café, té, mate y chocolatada, junto al atardecer del campo que se transforma en el mejor regalo de despedida.

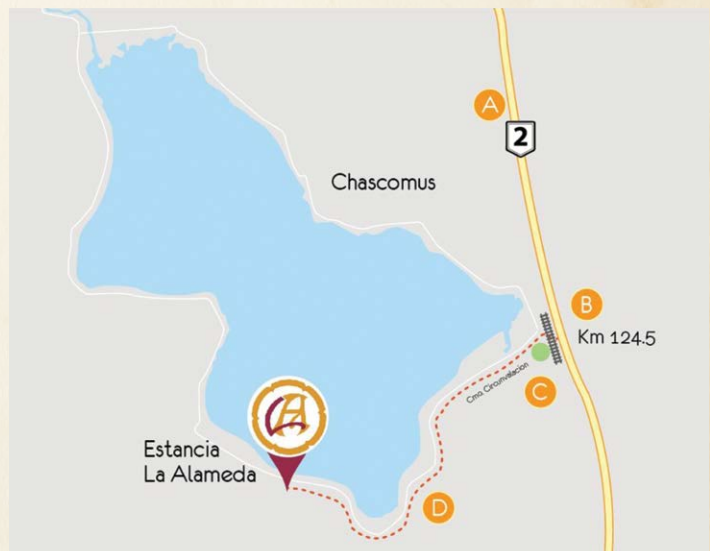
EVENTOS SOCIALES

Una vez más La Alameda dispone del ambiente y las instalaciones adecuadas para la realización de todo tipo de eventos, ofreciendo un marco único e inigualable para que esos momentos sean inolvidables.

Una vista soñada a la Laguna brinda un paisaje incomparable para cualquier celebración, su añosa arboleda, vívidos atardeceres e instalaciones, se adaptan para una ocasión íntima, como así también para un evento con más de 2.000 personas.

Estos atributos hacen de la estancia el lugar ideal para la celebración de casamientos, cumpleaños, aniversarios o cualquier tipo de reunión social en un ambiente que se adapta a cualquier tipo de necesidad, donde el disfrute está garantizado.

- Camino de Circunvalación KM 12,6
- Ciudad de Chascomús, Buenos Aires
- (011) 15 5713 3534
- reservas@estanciaalameda.com
- /EstanciaLaAlamedaHotelBoutique/
- /estanciaalamedaok/



FIESTAS POPULARES

MAYO

Chacabuco

Fiesta Nacional del Maíz

La fiesta es una revalorización del maíz como uno de los productos de la tierra característicos del lugar.

Dolores

Fiesta de la Torta Argentina

La historia de la Torta Argentina se remonta a Dolores de fines del siglo XIX. Dos mulatas, que eran especialistas en masa de hojaldre y repostería realizaron, para una fiesta patria del 25 de mayo, la original Torta que consistía en 25 capas muy finas untadas con dulce de frutas.

Ensenada

Aniversario de la Fundación

Durante la celebración, además de los actos protocolares, se lleva a cabo un desfile cívico militar cerrando los festejos con un festival de música.

Florencio Varela

Fiestas Patronales del Señor de Mailín

Celebración cultural y religiosa con espectáculos musicales que rinden homenaje al Señor de los Milagros de Mailín.

General Rodríguez

Aniversario de la fundación

Se realizan actos protocolares y actividades alusivas al 12 de mayo de 1864, fecha en la que el Gobernador Eusebio Mariano Saavedra funda el pueblo y le da el nombre de Gral. Rodríguez, en memoria de don Martín Rodríguez. Por este mismo acto se autorizó la instalación del Ferrocarril.

General Villegas

Gran Fiesta Criolla

Fiesta que se realiza en el marco de los festejos por el 25 de Mayo con diversas actividades tales como espectáculos musicales, comidas típicas y jineteadas en varias categorías.

Las Flores

Fiesta del Chacarero y Cantor

Esta celebración tiene lugar en el Paraje El Trigo. Busca homenajear a Carlos Ramón Fernández, popular cantante folclórico argentino apodado el Chacarero Cantor.

Morón

Fiesta del Señor de los Milagros del Mailín

Esta celebración contempla actividades litúrgicas con importantes números artísticos que dan lugar a un significativo encuentro de fieles devotos del Señor de los Milagros de Mailín.

Pehuajó

Festival de Tango de Pehuajó

Esta importante fiesta de nuestra Zona de Influencia cuenta con la actuación de artistas locales y nacionales de relevante trayectoria.

Suipacha

Fiesta Provincial de la Lechería

Fiesta que se realiza en el marco de la Expo Suipacha y rinde homenaje a los productores lácteos de la provincia de Buenos Aires. Charlas técnicas, misa de campaña, espectáculos varios, concurso de quesos, concurso Internacional de Dulce de Leche, concurso del Alfajor Relleno del Dulce de Leche son algunas de las actividades que se llevan a cabo.

Tapalqué

Fiesta de la Mujer Campesina

Localidad: Crotto.

La festividad rinde homenaje a la mujer campesina, trabajadora de la tierra a la par del hombre y participe en la producción del campo. En el marco de la fiesta, los alumnos de la escuela organizadora, distinguen a una vecina del lugar destacada por el trabajo de la tierra o por el cultivo de una huerta.

San Vicente

Fiesta Regional de la Miel

Fiesta que pone en valor la producción apícola de productores de toda la provincia de Buenos Aires. Se llevan a cabo charlas técnicas y talleres, concurso de miel, degustaciones, concurso fotográfico, visita a establecimientos apícolas, entre otras actividades.

JUNIO

Alberti

Aniversario de la Fundación

La declaración del partido de Alberti data del 10 de junio de 1910 en su homenaje se realizan diversas actividades conmemorativas en las que vecinos y visitantes disfrutan de un gran encuentro familiar.

Ayacucho

Aniversario de la Ciudad

Se festeja con un gran desfile que consiste en una representación de la vida de los habitantes del pueblo.

Fiesta Provincial al Trabajador de Mi Pueblo

La fiesta nace en el año 1999 y consiste en un reconocimiento a los trabajadores de Ayacucho que han dejado su huella marcada.

Campana

Fiesta de la Virgen del Canchillo

Localidad: Río Luján. Procesión hacia el barrio Lomas de Río Luján, lugar en donde fue hallada la imagen de la Virgen hace más de quince años. Las actividades comprenden la misa en el campito de la Virgen y un festival folclórico.

Esteban Echeverría

Festival de Música Clásica

en distintas localidades del Partido.

Festival que cuenta con presentaciones de gran nivel, en las que el visitante puede apreciar el teatro, la música, la danza, el cine y las letras.

ZONA DE INFLUENCIA

General Paz

Festival de Tango de Ranchos

Festival que revaloriza al tango como el género musical más importante del País. Se presentan orquestas, cantantes y bailarines de gran relevancia.

Luján

Fiesta del Sol

Localidad: Carlos Keen. En el predio de la estación de Carlos Keen se llevan a cabo diversas actividades, desde una feria artesanal, espectáculos musicales, demostraciones ecuestres, hasta el fogón de los deseos.

Merlo

Fiesta Nacional de San Antonio de Padua

Esta fiesta se desarrolla frente a la iglesia San Antonio de Padua con actos litúrgicos y culmina con fuegos artificiales.

Moreno

Fiesta del Inti Raymi

Fiesta que forma parte del proyecto de recuperación de momentos significativos para la comunidad, en su conmemoración los participantes se visten con coloridos trajes y plumas mientras que realizan ceremonias de recreaciones históricas. Participan pueblos originarios de varios municipios.

San Antonio de Areco

Fiestas Patronales de San Antonio

Festividad religiosa que congrega espectadores, paisanos y artesanos provenientes de la región y del resto de la Provincia.

Fiestas Patronales de San Juan Bautista

Localidad: Duggan. Esta fiesta es la celebración más importante de la pequeña comunidad de Duggan.

Avellaneda

Festejos Patronales en Honor de la Asunción de María Santísima

Los festejos contemplan una procesión por las calles de la Ciudad con la imagen de la Virgen Nuestra Señora de la Asunción, acompañada por la de Santa Teresa de Jesús, copatrona diocesana.

Berisso

Fiesta del Vino de la Costa

Esta fiesta se lleva a cabo mediante una exposición y degustación de vinos de la zona y cuenta con un patio de comidas y la clásica cena anual de bienvenida del nuevo vino. El festival artístico y las visitas a viñedos guiadas por sus productores son una interesante opción para el visitante.

General Belgrano

Encuentro Nacional de Payadores

Encuentro que congrega a los máximos referentes del arte payadoril propio de nuestro acervo nativo.

Lobos

Fiesta del Locro Popular

Fiesta gastronómica que tiene como protagonista principal a este guiso tan popular en toda Sudamérica.

Pellegrini

Aniversario de la Fundación del Partido

En el año 1907 se produce la fundación del partido de Pellegrini y en su homenaje se realizan actividades conmemorativas de las que participan las escuelas locales, los comercios y las instituciones, logrando un gran encuentro para toda la familia.

Saladillo

Fiestas Patrias

Localidad: Cazón. Fiesta que revalorizar las costumbres más tradicionales de la cultura argentina enmarcada en los festejos del 9 de Julio, día de la Declaración de la Independencia.

AGOSTO

Bolívar

Festival de Cine Leonardo Favio

Festival que cuenta con largometrajes y cortometrajes nacionales producidos íntegramente en Argentina y que compiten por el Pañuelo de Oro. El jurado oficial está conformado por tres integrantes de reconocida trayectoria en el área cinematográfica.

Bragado

Fiesta del Concurso del Chorizo Seco en Comodoro Py

La actividad principal de esta fiesta es el concurso y la elección del mejor chorizo seco. Acompañan artistas locales y zonales, se realizan la elección de la Flor del Pago y el Festival de Destrezas Criollas.

Mercedes

Fiesta de la Galleta de Campo

Localidad: Tomás Jofré. Esta Fiesta propone revalorizar la galleta de campo como producto que tradicionalmente se elabora en los hornos a leña. La festividad se realiza en forma conjunta con los municipios de Brandsen y San Andrés de Giles. El público podrá disfrutar de clases de cocina con productos regionales, stands, patios de comidas, artesanías, muestras, degustaciones y espectáculos artísticos.

San Andrés de Giles

Fiesta Un Pueblo Rural Para los Niños

Localidad: Villa Espil. Fiesta dedicada a los niños con una variedad de espectáculos y juegos infantiles (carreras de autitos a piolín, remonta de barriletes, campeonato de penales, etc.).

JULIO

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

Fiesta Elegida



11 Y 12
DE MAYO

FIESTA REGIONAL DE LA MIEL

Esta destacada celebración tiene lugar desde el año 2013 en la localidad bonaerense de San Vicente, a tan solo 51 Km. de la ciudad de La Plata y a 53 Km. de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires. Es organizada por el Club Argentino de Servicios (CAS) de San Vicente y el Municipio, en conjunto con la Dirección de Producción Rural y Actividad Agropecuaria local, el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA), el Gobierno de la provincia de Buenos Aires y el Gobierno Nacional, a través de la Secretaría de Agroindustria. Además cuenta con el auspicio de la Asociación Civil de Cunicultores y Avicultores de la República Argentina (ACCARA), la Cooperativa Apícola de San Vicente, la Sociedad Rural de San Vicente y Kennel Club.

El objeto de la fiesta es poner en valor el trabajo de los productores locales de miel, así como recaudar fondos para construir escuelas de frontera a través de la Asociación de Clubes Argentinos de Servicios (ACAS). Como consecuencia se genera la activación de la economía local, gracias a la amplia convocatoria que logra año a año, ya que en su última edición recibieron aproximadamente 60.000 personas.

La próxima edición será la 7.^a y se llevará adelante los días 11 y 12 de mayo, de 11 a 21 hs., siempre con entrada libre y gratuita. Como todos los años tendrá lugar en el Predio Ferial de la Vieja Estación, donde la feria multisectorial prevé ofrecer patios de comidas con una amplia oferta gastronómica; pequeños productores de chacinados, quesos y conservas; entretenimiento y música en vivo, a cargo de artistas locales, la actuación de las colectividades de la Asociación de Entidades Extranjeras de Berisso; dos sectores de juegos para niños; feria de artesanos y muchos otros expositores de otros rubros, entre otras atracciones.

Sin duda, el centro de la fiesta son los apicultores. Estarán participando entre 50 y 60 productores, tanto de San Vicente como del Área Metropolitana de Buenos Aires (AMBA), quienes a través de stands gratuitos podrán ofrecer su excelente producción a los presentes, cerrar negocios y colaborar con una causa tan noble, como lo son las escuelas de frontera, lo que provoca un gran impacto positivo en la vida de muchos niños.

Las actividades que propone el encuentro son variadas, más allá de disfrutar de exquisita gastronomía y entretenimiento, también hay concursos específicos que tienen que ver con el mundo de la miel.

OLIMPIADAS APÍCOLAS / JUSTA DEL SABER

En esta actividad participan alumnos de 8 escuelas agrotécnicas de la zona, que se encuentren cursando la materia apicultura. Se lleva adelante el viernes anterior al inicio de la Fiesta y está organizada y supervisada

da por profesionales del Centro de Graduados de la Facultad de Ciencias Agrarias de la Universidad Nacional de Lomas de Zamora. Los alumnos deben responder un cuestionario con preguntas sobre apicultura, aquellos dos que obtengan mejores resultados resultan ganadores. Además son premiados con una bicicleta y una computadora, a fin de impulsarlos para que sigan avanzando en sus estudios.

CONCURSO FOTOGRÁFICO

Consiste en la muestra de fotos artísticas tomadas por aficionados de la zona y del AMBA, en las que deben capturar determinados conceptos sobre el mundo de las abejas, la apicultura, la miel, etc. Luego un jurado experto es el encargado de seleccionar las mejores y anunciar los ganadores.



Concurso fotográfico: Fotografía de Lucía Gonzales

CATA DE MIEL

En esta actividad el público cobra protagonismo, ya que tendrán la responsabilidad de probar los diferentes tipos de miel que ofrecen los productores y, a través de su voto, elegir la mejor miel o la más sabrosa.

SELECCIÓN DE LA MEJOR MIEL

Se analizan las diferentes muestras de miel, para elegir la mejor calidad. Este proceso es llevado adelante por profesionales. Una vez elegida la mejor miel, el productor accede al uso de un sticker en sus productos durante un año, que avala

el primer puesto obtenido en la competencia. Generando un valor agregado a su producción a la hora de la promoción y comercialización.

CHARLAS TÉCNICAS

Este espacio está a cargo de profesionales de diferentes entidades a nivel nacio-

el pedido y comenzaron a organizar los encuentros. Estos encuentros fueron y siguen siendo financiados por la Nación, en ellos se brindan charlas técnicas, capacitación y asesoramiento a los productores del sector en cuestión. Los encuentros crearon el intercambio necesario entre las distintas personas y entidades participantes, que hizo surgir la iniciativa de organi-



Stands durante la fiesta.

nal, provincial y local, que transmiten a los productores y al público en general, temas importantes concernientes al mundo de la apicultura.

Historia de la Fiesta

En 2013 miembros del CAS de San Vicente, que son los organizadores de la Fiesta Provincial de la Mozzarella, fueron convocados por el intendente de ese momento, a fin de informarles que el entonces Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación le había ofrecido hacer un congreso sobre apicultura para los pequeños y medianos productores apícolas y cooperativas apícolas del AMBA. Los miembros del CAS decidieron llevar adelante

zar la Fiesta Regional de la Miel, a fin de poner en valor todo su trabajo, expandir el alcance de lo que venían haciendo hasta el momento y activar la economía regional. Así fue que en el año 2013 tuvo su origen la primera celebración.

COMPROMISO SOLIDARIO

La pasión de sus organizadores y su compromiso social, no solo logra que la Fiesta se autofinancie, sino que además logra reunir el dinero necesario para aportar al Programa Nacional "Construcción de Escuelas de Frontera" a través del ACAS, que con la ayuda de Gendarmería y Prefectura, localiza zonas alejadas que no cuentan con escuelas y convoca esfuer-



zos para solucionar la necesidad histórica de esa comunidad. Una vez elegido el lugar, es el tiempo de la arquitectura, teniendo en cuenta las características geográficas y climáticas (no tiene los mismos requerimientos una escuela en la selvática Misiones, la desértica Puna, la pantanosa Formosa o la cordillerana San Juan). Entonces ACAS reúne fondos para la compra de materiales y se encarga de la ejecución de la obra.

Esto se debe a que las fronteras de nuestro país suelen ser terrenos agresivos, yermos, sin presencia humana y muchas veces distante varias horas de la población más cercana. Esta situación eleva el nivel de deserción escolar y aumenta el analfabetismo.

Cabe destacar que ya se construyeron 18 escuelas en todo el país, que son asistidas durante todo el año con materiales, útiles, ropa y las reparaciones edilicias solicitadas por sus directivos gracias a este proyecto.

EQUIPAMIENTOS MARVA

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



Lavadoras centrifugas

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



Secadoras

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



Equipo Gastronómico

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



Centrifuga Oscilante



Plancha



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



Industria Nacional

www.marva.com.ar
ventas@marva.com.ar

CÁMARAS



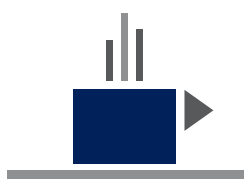
Cámara de Hoteles
de la Ciudad de La Plata
y su Zona de Influencia

La Cámara de Hoteles se encuentra visitando los nuevos establecimientos hoteleros de la Zona de Influencia y asesorando a los emprendimientos que están prontos a inaugurar sus alojamientos. Además, continúa promoviendo la capacitación constante de los recursos humanos del sector, para lograr servicios de excelencia.



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

La Cámara de Restaurantes continúa participando de las reuniones del Departamento de Actividades Informales de FEHGRA, a fin de frenar el avance de la oferta informal de servicios gastronómicos. Continúa impulsando la capacitación del sector. Además promueve la incorporación de las cartas y menús en Sistema Braille para todos los establecimientos. Se encuentra generando material informativo a fin de asesorar sobre el Marketing Digital aplicado al sector.



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

La Cámara de Confiterías y Pastelería, llevó adelante la acción solidaria "Rosca Comunitaria", evento donde se elaboran y entregan rosca de pascua a diferentes entidades benéficas de La Plata y Zona de Influencia. Además promueve la capacitación a través de cursos específicos del área.



**Cámara Bonaerense
de Turismo**

de La Plata y Zona de Influencia

La Cámara Bonaerense de Turismo se encuentra recorriendo la Zona de Influencia y generando alianzas estratégicas para promover el turismo rural y las fiestas regionales, a fin de activar las economías locales y poner en valor las tradiciones de los distintos municipios de la provincia de Buenos Aires.

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

• Medioambiente

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

• 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.

Nuevo Beneficio para los Asociados

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

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

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

• Bibliotecas a disposición de 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 esta 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 N° 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 desinterés se pone a la tarea para que las cosas marchen bien, vociferar que la asociación está en manos de una camarilla.
- No incomodarse en buscar socios nuevos, porque esa es tarea del presidente, el secretario y el tesorero.

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

SOLICITUD DE AFILIACIÓN

_____ de _____

Sr. Presidente:

Tengo el agrado de dirigirme 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 _____ N° _____

Localidad _____ Partido _____

Cargo en la misma _____

E-Mail _____ Web _____

DATOS PERSONALES

Apellido y Nombre _____ Tipo y N° Documento _____

Fecha de Nacimiento _____ Domicilio Particular _____

Estado Civil _____ Localidad _____ CP _____

E-Mail _____

Firma _____ Aclaración _____

Rubro _____ Categoría _____

Resolución _____ Reunión de Comisión Directiva ____/____/____

Firma del Promotor _____

DIVISIÓN HOTELERA

LA CARDEUSE

COLCHONES Y SOMMIERS



www.lacardeuse.com.ar

★★★★★

0810-888-2273

hoteles@lacardeuse.com.ar

TÍTULOS OFICIALES

*Hacé lo que te gusta
profesionalmente*



Instituto Superior
de Hotelería Gastronomía y Turismo
“Ángel Salvadori”

DI.E.GE.P. N° 6266

-  0221-4259936
-  www.aehg-laplata.org.ar
-  instituto@aehg-laplata.org.ar
-  Calle 6 N°554
-  Instituto Superior “Ángel Salvadori”