

ih La industria de la hospitalidad

2019 - Nº 75

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



Zona de Influencia

Capacitación - Charlas
Fiestas Populares

Instituto

Pasantía en España
Visitas Educativas

AEHG

100° Aniversario
Señalética en Gral. Alvear

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	PELEGRINI	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.

Hemos transitado la mitad de un año que comenzó con muchos interrogantes y desafíos, los cuales fuimos resolviendo y dilucidando con el correr de los días.

Conmemoramos el centenario de nuestra querida Asociación, lo que no solo nos llena de orgullo, sino que nos motiva a seguir trabajando con mayor compromiso y profesionalismo, para alcanzar las metas propuestas en línea con los objetivos de la Federación.

A fin de lograr la mejora constante, continuamos promoviendo la capacitación de los empresarios y recursos humanos del sector, para profesionalizar la oferta y volverla cada vez más competitiva y de calidad. Recientemente se llevaron adelante cursos que lograron una amplia convocatoria en distintos municipios de nuestra Zona de Influencia.

Además, tuvimos el placer de acompañar a los empresarios en la inauguración de grandes proyectos y colaborar en la promoción de los existentes, ya que consideramos imprescindible la puesta en valor de los servicios hoteleros, gastronómicos y turísticos de gran calidad que se encuentran en nuestra región, como pieza fundamental en la activación de las economías locales y regionales.

En esta línea y bajo la fiel creencia de que el trabajo mancomunado entre el sector público y privado trae los mejores resultados, llevamos adelante reuniones con distintos funcionarios a nivel nacional, provincial y municipal. También llevamos adelante la colocación e inauguración de señaléticas turísticas en destinos emergentes como General Alvear, así como la promoción y participación en fiestas populares como la Fiesta Regional de la Miel, en San Vicente, y la Fiesta Provincial del Jamón, en Marcos Paz. Sabemos que la provincia de Buenos Aires, y en especial nuestra zona de incumbencia, está repleta de lugares y propuestas que merecen ser visitadas, por lo que no pararemos hasta dar a conocer cada una de ellas.

Desde la órbita de nuestro Instituto hemos llevado adelante charlas informativas abiertas, a cargo de profesionales reconocidos a nivel internacional, tratando temáticas tan importantes como las nuevas tendencias mundiales de accesibilidad en el sector y promoviendo su implementación en nuestra Zona de Influencia, sabiendo que son temáticas de agenda a nivel global. Además, los alumnos participan de grandes ferias y encuentros destacados del sector, así como pasantías en el exterior y visitas educativas a establecimientos hoteleros y gastronómicos, como parte de nuestro principal objetivo, construir día a día los profesionales del futuro.

Una vez más, reforzamos nuestro compromiso de trabajo para y por la hotelería, la gastronomía y el turismo. Lo que nos empuja a participar en congresos internacionales y ferias de renombre, sabiendo que nuestra actividad no tiene fronteras, al igual que los trabajos y el conocimiento. La transversalidad del sector nos exige estar a la vanguardia y no perder pisada de las tendencias a nivel global, por lo que nuestra participación no es una opción, sino una obligación, que con gran orgullo llevamos adelante.

Claudio N. Aguilar
Presidente



Sumario



Institucional

- 4 - 100° Aniversario AEHG La Plata
- 9 - Inauguración: señalética de Gral. Alvear
- 10 - Fiesta Regional de la Miel en San Vicente
- 12 - El Hotel Land Plaza La Plata abrió sus puertas
- 14 - Tradicional Locro Solidario
- 15 - 4° Fiesta de la Galleta de Campo
- 16 - Jornada sobre Turismo Accesible
- 18 - HOTELGA
- 19 - CATUR PBA
- 20 - Termatalia y Expourense 2019
- 21 - Fiesta del Salame Quintero en Mercedes
- 22 - Seminario Gastronomía y Eventos
- 24 - 1° Torneo Nacional de Gastronomía Saludable



Socios

- 27 - Chascomús: charla para empresarios del sector
- 62 - Turismo accesible: Entrevista a Juan José Medina Macho
- 66 - Servicios al Socio



Fehgra

- 28 - Marca de calidad GASTRO
- 29 - Convenio con los organizadores de Hostmilano



Cámaras

- 65 - Actividades de las Cámaras

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

I Instituto

- 30 - Propuesta Educativa 2020
- 32 - Visita a Cruel Barra Morfi
- 33 - Visita a Sanguchán
- 34 - Visita a Negroni
- 36 - Visita al Hotel Vitrum
- 38 - Visita a Caminos y Sabores
- 40 - Salida educativa al Barrio Chino
- 41 - Práctica profesional: City Tour por La Plata
- 42 - Jornada demostrativa y degustación:
Masa de Maíz Nixtamalizada
- 44 - Pasantía internacional en España
- 45 - Práctica profesional en Buenos Aires:
Temática Íconos Políticos

E Escuela

- 46 - Cursos cortos
- 48 - Capacitación en la Zona de Influencia

Z Zona de Influencia

- 50 - Hotel Land Plaza La Plata
- 54 - Calendario de Fiestas Populares
- 56 - Fiesta elegida: Fiesta Provincial del Jamón
- 57 - Estancia: Raucho Eco-Guesthouse
- 60 - Destinos



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



EXITOSA CELEBRACIÓN DEL 100° ANIVERSARIO DE LA AEHG LA PLATA

El día lunes 6 de mayo la Asociación Empresaria Hotelera, Gastronómica y Pastelera de la Ciudad de La Plata y su Zona de Influencia (AEHG La Plata) llevó adelante los festejos en conmemoración de sus 100 años de trabajo.



*Miembros de la
Comisión Directiva
de la AEHG La Plata.*

La celebración inició por la tarde, a las 19 hs., con una misa que tuvo lugar en la Basílica San Ponciano de la ciudad Capital. La misma fue oficiada por el sacerdote Gabriel Baci, quien durante su sermón puso de manifiesto las importantes acciones solidarias que lleva adelante la AEHG La Plata y su fuerte compromiso social con la comunidad, y obviamente con el sector hotelero, gastronómico y turístico.

Seguidamente, luego de la ceremonia religiosa, el evento central tuvo lugar en la sede de la Asociación. Allí se compartió un cocktail donde las autoridades y miembros de la Comisión Directiva de la Institución dieron la bienvenida a los empresarios hoteleros, turísticos y gastronómicos, que fueron los agasajados; así como a las autoridades del sector a nivel nacional, provincial y municipal. Entre ellos se contó con la honorable participación del secretario de Gobierno de Turismo de la Nación,

Lic. Gustavo Santos, distintos intendentes de la Zona de Influencia, la presidente de la Federación Empresaria Hotelera Gastronómica de la República Argentina (FEHGRA), Dra. Graciela Fresno, miembros y representantes de distintas Filiales de esa Federación, autoridades de la Cámara Argentina de Turismo (CAT), Sr. Oscar Ghezzi; y autoridades de la Universidad del Salvador (USAL), Dr. Pablo Maersk Nielsen, decano de la Facultad de Historia, Geografía y Turismo.

Además, se contó con la presencia de invitados especiales, directores de Turismo municipales, referentes de entidades benéficas y organizaciones civiles, entre otras instituciones que siempre acompañan y trabajan en conjunto con la Asociación.

Durante el encuentro se hizo mención de los hitos y personalidades destacadas de la historia institucional, poniendo en valor el tra-

bajo que cada uno de ellos llevó adelante y cómo a través de su comprometida labor se obtuvieron grandes logros, que fueron constituyendo la entidad que hoy conocemos.

El acto fue encabezado por el presidente de la AEHG La Plata, Sr. Claudio N. Aguilar, quien durante su emotivo discurso expresó: "Hoy, tal cual lo refleja la historia de nuestra asociación, es un honor poder compartirla con cada uno de ustedes, que nos han estado acompañando, que han estado presentes en cada uno de estos acontecimientos, la verdad que es un gusto para mí como presidente y para la Comisión Directiva que me acompaña. No dejar de reconocer a cada uno de los presidentes que han pasado por esta Institución, desde el año 1919. Aquellos visionarios que un 6 de mayo crean la Entidad para poner en valor la actividad hotelera y gastronómica. Cada Comisión Directiva le dio su impronta, pero siempre con un mismo objetivo y misión, que es defender los intereses de los empresarios que representamos y el de capacitar a cada uno de los dependientes de los establecimientos que nucleamos en esta espléndida actividad".

Finalmente agregó: "Es una alegría enorme, que me toca a mí, estar celebrando el centenario de nuestra querida Entidad, y es un gusto y un gran honor que me hayan acompañado en esta celebración tan especial e importante. Queda para nuestra Comisión Directiva, para los entes estatales que nos acompañan, tanto desde el sector empresario y el Estado, llevar adelante un trabajo mancomunado, que es de la única manera de llevar esto adelante. Por eso debemos redoblar la apuesta, y los convoco a todos para que sigamos en este camino que es el indicado".

A continuación, la presidente de FEHGRA, Dra. Graciela Fresno, transmitió su saludo a la Entidad por parte de toda la Federación y expresó: "Esta Entidad en particular, ha sabido interpretar cuál es el objetivo de nuestras instituciones. Han sabido interpretar que la capacitación, que la defensa de los intereses del sector, ha sido un norte que los ha guiado". Y agregó: "El trabajo tiene que ser en conjunto. No podemos hablar de propiciar el turismo, de llevar adelante nuestras empresas hoteleras y gastronómicas de forma aisla-



De izquierda a derecha: Sr. Oscar Ghezzi, miembro de la CAT; Pte. de la AEHG La Plata, Sr. Claudio N. Aguilar; Pte. de FEHGRA, Dra. Graciela Fresno; Sec. de Turismo de la Nación, Lic. Gustavo Santos; Pte. de la Asoc. Iberoamericana de Instituto Educativos de Hotelería, Gastronomía y Turismo, Sr. Mario N. Aguilar; Sr. Germán Pérez.

da. Necesitamos a todos juntos, tirar todos para el mismo lado, porque es la única forma que la actividad, el sector y el país va a salir adelante. Celebramos entonces estos primeros 100 años, nos ponemos muy contentos de la actividad que vienen desarrollando y los instamos a que lo sigan haciendo, y que siempre sea dentro del paraguas de la Federación, porque evidentemente es la única forma de que en todo el país la actividad ocupe el lugar que tiene que ocupar, como motor fundamental de una actividad más grande y política de Estado, que es el turismo”.

Seguidamente, tomó la palabra el secretario de Gobierno de Turismo de la Nación, Lic. Gustavo Santos, quien acompañó a la Asociación en esta notable celebración. Durante su discurso hizo mención de la importancia de participar en este evento y de destacar a los visionarios fundadores

de la Entidad, que hace 100 años fundaron una Institución en un país que tiene apenas 203 años de historia.

En torno a la historia de la Entidad reflexionó: “Pensemos que gobernaba Don Hipólito Yrigoyen, que hacía un año se había dado la Revolución bolchevique y que acá unos pioneros estaban planteándose que había que trabajar en conjunto para desarrollar una actividad como la que representa el turismo. Cómo no estar aquí todos los que estamos. Cómo no estar aquí los que somos deudores, de alguna manera, de ese espíritu, de los que creyeron en la posibilidad de la fuerza del hombre, la que es capaz de construir su propia historia, los que creen que juntándose con el otro, tendiendo la mano, integrándose con los demás, y sobre la base del esfuerzo y el sacrificio es como se construye la historia individual y colectiva de un pueblo”.

Finalmente agregó. “Otro acierto de esta Institución es haber apostado a la formación, a la capacitación, a la consolidación de nuestros recursos humanos, como el camino para el desarrollo. Pero también sé que esta Institución fue mucho más allá de sí misma, que no se quedó solamente en los problemas propios de la actividad. Es una Institución que ha hecho historia en La Plata y la provincia de Buenos Aires, es una Institución que sabe que no hay hoteles sin destinos, que no hay destinos sin hoteles; que no hay restaurantes sin destinos y que no hay destinos sin restaurantes. Y que el crecimiento de un destino tiene que ver con el crecimiento de una comunidad que apuesta por él, y en esto también han sido motivo de ejemplo y quiero reconocerlo esta noche de los 100 años. Que 100 años de esfuerzo, de seriedad, de sacrificio, de trabajo y de decencia, no pasen desapercibidos en una Argentina demasiado acostumbrada al fracaso y a disvalores. Que 100 años de ese tipo de actitudes sean un ejemplo a seguir, porque no hay otro camino para construir una sociedad mejor, que ese, de seriedad, de esfuerzo, de sacrificio, de trabajo compartido y la mano tendida. Un abrazo muy grande en estos 100 años de lucha y que sean el ejemplo que la Argentina necesita para construir el futuro que nos merecemos”.

A continuación, tomó la palabra el Sr. Germán Pérez, padrino del Instituto Ángel Salvadori, quien recordó tantos años de trabajo compartido, felicitó a las autoridades



Misa previa a la celebración del aniversario en la Basílica de San Ponciano.



Integrantes del GRUPO PROVAS.

y miembros de Comisión Directiva y apostó a seguir trabajando juntos por el sector. Finalmente, tuvo lugar una serie de reconocimientos al presidente de la Entidad, Sr. Claudio N. Aguilar; al presidente de la Asociación Iberoamericana de Institutos Educativos de Hotelería, Gastronomía y Turismo, Sr. Mario N. Aguilar; al ex tesorero, Sr. Rubén Terpolilli; al ex secretario, Sr. Julio Leoncio Novarini, y a la Comisión Directiva, por su importante trabajo en pos de la mejora constante del sector, la Entidad y sus instituciones educativas, por parte de la Secretaría de Gobierno de Turismo de la Nación, de FEHGRA y otras Filiales del país (Asociación Empresaria del Noreste de la Provincia de Buenos Aires (ASEN), Cámara Hotelera Gastronómica y Afines de Salta, AEHG Comarca Los Alerces, AEHG Rosario, AHRCC (CABA), de la CAT, de la USAL, del Plaza Hotel Ayacucho, del Grand Hotel de París, así como por parte de la directora del Instituto "Ángel Salvadori", de la Asociación Iberoamericana de Institutos Educativos de Hotelería, Gastronomía y Turismo y de la Comisión Directiva.

También se realizó un reconocimiento especial a la trayectoria empresarial, al Restaurante Don Quijote y al Hotel del Sol, ambos de la ciudad de La Plata.

Además, la diputada provincial Dra. María Elena Torresi de Mercuri, hizo llegar un importante escrito en el que notificó del Proyecto de Declaración de Interés legislativo

de los 100 años de la Entidad, viendo con agrado que sea declarado de Interés Provincial por el Poder Ejecutivo.

La velada superó ampliamente las expectativas, los presentes pudieron compartir exquisita gastronomía y hermosos momentos, que reflejan el espíritu de la Entidad, el amor y compromiso con el que llevan adelante su trabajo.

HISTORIA

Casi sin darnos cuenta, pasaron 100 años desde aquel 6 de mayo de 1919, en el que un grupo de empresarios platenses se reunieron donde antiguamente funcionaba el Hotel Sportman, en la calle 54 entre 6 y 7, y decidieron aunar esfuerzos para crear la Asociación de Propietarios de Confiterías, Bares, Hoteles, Restaurantes y Anexos. Desde entonces, cientos de personas pasaron por la institución, cada una haciendo su aporte, contribuyendo con ideas innovadoras, creando lazos importantes, generando trabajo, mejorando el sector hotelero, gastronómico y turístico.

Por eso hoy, la AEHG La Plata refuerza su compromiso y espera lograr sobreponerse a las adversidades que se presenten, teniendo como premisa que el trabajar unidos y con un objetivo compartido, traerá los mejores resultados.

Cabe destacar que actualmente la entidad nuclea a la ciudad de La Plata y 92 partidos de la provincia de Buenos Aires.



Lic. Sabrina Simanovsky, directora del Instituto Ángel Salvadori; Prof. Pablo Maersk Nielsen, decano de la Facultad de Historia Geografía y Turismo (USAL).



Miembros de la Filial Rosario (AEHGAR)



Miembros de la AHRCC, vicepresidente, Sra. Gabriela Akrabian; vocal, Sr. Carlos Alberto Yanelli.



1• Secretario de Planificación y Turismo de Chascomus, Sr. Leandro Otondo; directiva de la AHRCC, Sra. Verónica Sánchez; secretario de Turismo de la Nación, Lic. Gustavo Santos; secretaria de Turismo de Dolores, Sra. Sara Angelinetti y directora de Turismo de Chascomús, Sra. Soledad Marconi.

2• Pte. de la AEHG La Plata, Sr. Claudio N. Aguilar; Pte. de FEHGRA, Dra. Graciela Fresno; chef Manuel Ausejo; chef Guadalupe Mendoza.

3• Miembro de la CAT, Sr. Horacio Reppucci; Pte. de CATUR PBA Sr. Gustavo Hani; Pte. de la AEHG La Plata Sr. Claudio N. Aguilar.

4• Acto central de la celebración, durante el discurso del presidente de la AEHG La Plata, Sr. Claudio N. Aguilar.

5• Pte. de la AEHG La Plata, Sr. Claudio N. Aguilar, junto a la Sra. Mónica Portela, coordinadora de la región Buenos Aires de FEHGRA, y miembros de filiales de la Pcia. de Bs.As.

6• Presidente y miembros de la AEHG La Plata junto a las autoridades de la Filial Comarca Los Alerces.



INAUGURACIÓN DE SEÑALÉTICA EN GENERAL ALVEAR

SEGUIMOS PROMOVRIENDO LA ACTIVACIÓN DEL TURISMO EN NUESTRA ZONA DE INFLUENCIA

En el marco de los festejos por el Día de la Independencia, el 9 de julio se llevó adelante la tan ansiada inauguración de la señalética turística en el Municipio de General Alvear. La misma fue situada en el Acceso Juan Agustín Nogüera y la Calle Capitán Pedro Edgardo Giachino de la ciudad, donde se dieron cita autoridades municipales y vecinos para llevar adelante el acto formal.

El mismo fue encabezado por el presidente de la AEHG La Plata, Sr. Claudio N. Aguilar y el intendente local, Sr. Ramón José Capra, que estuvieron acompañados por el presidente de la Asociación Iberoamericana de Institutos Educativos de Hotelería, Gastronomía y Turismo, Sr. Mario N. Aguilar; miembros de la Comisión Directiva de la AEHG La Plata, secretario, Sr. Vicente Morgillo, asesor, Dr. Carlos Castro; y el director de Turismo de General Alvear, Sr. Ernesto Anido.

Durante la inauguración el presidente de la AEHG La Plata agradeció a los presentes por el acompañamiento y propuso al Municipio seguir trabajando juntos para fortalecer el turismo local, que tantos beneficios trae para la comunidad. Además



resaltó la importancia de capacitar de forma conjunta a los dependientes de los establecimientos a nivel local.

En esta línea, el intendente agradeció también a los presentes por el acompañamiento y a todos aquellos que día a día trabajan para mejorar el posicionamiento turístico del Municipio, destacando que el establecimiento de esta señalética colabora en el crecimiento de la ciudad.

Ambos resaltaron la importancia de trabajar en conjunto desde el sector privado y público, a fin de lograr propuestas superadoras para la actividad del sector turístico, hotelero y gastronómico.

Sobre General Alvear

Actualmente se encuentran trabajando activamente en su área de Turismo para poner en valor los distintos atractivos que posee la localidad, a fin de promocionarlos y aumentar la actividad turística. A través de innovadoras propuestas que permitan el disfrute de los visitantes y la activación de la economía local.

General Alvear, fundado el 22 de julio de 1869, se encuentra a poco más de 240 kilómetros de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires y de La Plata, está situado en plena llanura pampeana en el centro de la provincia de Buenos Aires, tiene una extensión superior a los 3.000 Km² y una población estimada de 12.000 habitantes. Su mayor actividad económica es la ganadería y agricultura, fiel reflejo de un pueblo bonaerense. El partido está dividido en VII cuarteles, siendo la ciudad cabecera Gral. Alvear. Cuenta con varios parajes rurales como El Chumbiao, Colonia San Salvador del Valle, Santa Isabel, El Parche, Los Gatos y El Tabare, también con 2 (dos) estaciones ferroviarias, José M Micheo y Emma.



Presidente y miembros de la AEHG La Plata, junto al intendente y gabinete municipal.



**EXITOSA 7^a EDICIÓN
DE LA FIESTA REGIONAL
DE LA MIEL EN SAN VICENTE**



Sr. Claudio N. Aguilar, Pte. AEHG La Plata; Sr. Vicente Morgillo, Sec. AEHG La Plata y el Int. Mauricio Gómez, durante la entrega del reconocimiento.

San Vicente recibió miles de visitas, que expectantes recorrieron el Predio Ferial de la "Vieja Estación" para disfrutar la extraordinaria propuesta que ofreció la feria multisectorial, que contó con aproximadamente 400 stands y se llevó adelante el sábado 11 y domingo 12 de mayo.

Esta destacada celebración tiene lugar desde el año 2013 y 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 Regional de la Miel es poner en valor el trabajo de los productores de miel locales y del AMBA, 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.

La Asociación Empresaria Hotelera, Gastronómica y Pastelera de la ciudad de La Plata y Zona de Influencia participó del festejo en ambas jornadas. El sábado, el presidente de la entidad, Sr. Claudio N. Aguilar, y el secretario, Sr. Vicente Morgillo, participaron de la apertura oficial junto al intendente local, Sr. Mauricio Gómez, y parte del gabinete municipal; junto a las autoridades del CAS de San Vicente, y miembros del Ministerio de Agroindustria de la Provincia y de la Secretaría de Gobierno de Agroindustria de la Nación. Los miembros de la Entidad aprovecharon la ocasión para hacer entrega de un reconocimiento al intendente de San Vicente, por promover la Fiesta y el turismo; así como para el CAS, también por promover la Fiesta y por su importante labor solidaria.

El día domingo, el presidente de la AEHG La Plata acompañó a miembros del Instituto Ángel Salvadori, quienes llevaron adelante una clase magistral de cocina que captó la atención de los presentes y logró poner el valor el producto estrella, la miel. La clase estuvo a cargo de la profesora Natalia Amezcua, quien elaboró Rolls de miel, manzana y canela, y Galletas de avena y miel, que luego pudo degustar el público.

Estas dos jornadas de celebración permitieron a los miembros de la Entidad charlar con los pequeños empresarios apícolas de la región, conocer el gran trabajo y esfuerzo que requiere llevar adelante la producción de miel y sus derivados, así como el compromiso y la vocación con la que llevan adelante su labor. El encuentro también fue propicio para estrechar lazos institucionales con el Municipio y en especial con su área de Turismo.

Cabe destacar que la Entidad tuvo su stand en el predio, donde pudo charlar con los visitantes, informarlos sobre la misión de la Asociación y las carreras que dicta el Instituto Ángel Salvadori.

Una vez más, la AEHG La Plata refuerza su compromiso y trabajo mancomunado, tanto con el sector público como privado, a fin de promover el turismo y la gastronomía en la Zona de Influencia. Así mismo, destaca la importante labor solidaria que llevan adelante los miembros del CAS de San Vicente, quienes dieron lo mejor de sí para que esta Fiesta sea todo un éxito, que superó ampliamente las expectativas.



EL IMPONENTE HOTEL LAND PLAZA LA PLATA ABRIÓ SUS PUERTAS



La ciudad capital suma un nuevo y majestuoso Hotel, que trae consigo una extraordinaria y completa propuesta que incluye alojamiento, gastronomía y eventos, y que invita a disfrutar tanto a los visitantes como a los locales.

El miércoles 19 de junio el Hotel llevó adelante su tan ansiada inauguración, en la que se dieron cita autoridades del gobierno provincial y municipal, empresarios, referentes del sector turístico, hotelero y gastronómico, invitados especiales y medios de prensa. La AEHG La Plata acompañó este gran momento, estuvieron presentes su presidente, Sr. Claudio N. Aguilar; su secretario, Sr. Vicente Morgillo; y su asesor, Dr. Carlos Castro, quienes destacaron la importancia de este alojamiento turístico para la Ciudad.



El presidente de la AEHG La Plata, Sr. Claudio N. Aguilar, haciéndole entrega de un presente al presidente de Hoteles Land, Sr. Diego Manfio.

El Hotel abrió sus puertas y sus recepcionistas recibieron cálidamente a cada uno de los invitados, quienes pudieron deleitarse con un exquisito cocktail, que dejó al descubierto la gran calidad de su gastronomía y coctelería, así como el profesionalismo de su staff.

El momento central de la noche tuvo cita en uno de sus amplios y modernos salones, allí el presidente de Hoteles Land, Sr. Diego Manfio, llevó adelante su discurso de agradecimiento a todos aquellos que participaron de este gran proyecto y expresó: “Estamos muy contentos, realmente, de poder plasmar esa ilusión que tenemos todos los argentinos de que Argentina se desarrolle, que avance, y plasmarlo en esto que es la práctica. Hoteles Land junto con un grupo de inversores, tomamos este desafío y lo hacemos con nuestro profesionalismo máximo”. y agregó “Cuando se nos invita a invertir a este Hotel y trabajar, ni lo dudamos, por



Lobby del Hotel, con obra del artista Sergio San Martín, denominada "Hiedra", de su serie "Fuerza Natural".

el potencial de La Plata, que previo estudio de mercado y demás, confiamos en que La Plata necesita un producto de estas características. Son 106 habitaciones, un poco más de 250 plazas hoteleras que se suman a la oferta de la Ciudad".

Seguidamente, el intendente de La Plata, Dr. Julio Garro, hizo uso de la palabra a fin de felicitar y agradecer a todo el equipo de Land, a los creadores y fundadores de Globant y a Manu Ginóbili, ya que todos son parte de esta inversión y mencionó: "Es un orgullo para nuestra Ciudad poder estar inaugurando este lugar. Cuando nos decían o nos habían dicho que iba a ser imposible, que iba a ser muy difícil que nos vuelvan a mirar. Iba a ser complejo volver a invertir en esta Ciudad cuando todo nos costaba mucho más caro, donde construir un hotel o un edificio o un emprendimiento privado costaba un 35% más. Y que luego de mucho tiempo y una decisión política clara del

gobierno provincial, nacional y municipal, hemos logrado establecer reglas claras para que las cosas sucedan. Nuestra Ciudad que por mucho tiempo no fue mirada, donde claramente las obras y las inversiones se iban para otro lado. Hoy como platenses contamos con el orgullo de que nos hayan vuelto a mirar, de que hayan vuelto a confiar en la ciudad de La Plata, de que hayan vuelto a creer en los platenses, que es lo más importante". Además agregó: "Hay mucho más, y sabemos que todavía falta mucho, que hay que seguir creciendo. Es cierto que uno de los temas puntuales en la discusión permanente con las inversiones, y en diálogo permanente con la gobernadora, con quien hoy anduvimos por este lugar temprano, es seguir la línea del aeropuerto. Que sabemos que es fundamental y es importante. Es el lugar que junto con el puerto nos abre las puertas al resto del mundo, y la verdad que sería un orgullo po-

der terminar esta gestión con un aeropuerto en mi Ciudad y en la nuestra".

A continuación cada uno de los inversores, entre ellos el Sr. Martín Migoya, CEO y fundador de Globant y accionista de Tower Plaza La Plata SA, hicieron sus respectivos agradecimientos a su familia y equipo de trabajo. Momento muy emotivo, ya que transmitieron lo mucho que tuvieron que trabajar para lograrlo, así como los obstáculos que tuvieron que sortear durante el largo proceso de planeamiento y construcción.

Finalmente, el presidente de la AEHG La Plata llevó adelante la entrega de un reconocimiento al Hotel por parte de la Entidad y su Instituto Ángel Salvadori, haciéndoles saber que es un orgullo que sigan apostando al sector, sumando plazas turísticas a la Ciudad y generando nuevos puestos de trabajo.

Fotos cortesía del Hotel Land Plaza



Gran convocatoria en el tradicional *Locro Solidario*

La Plaza Moreno fue visitada por miles de personas que se dieron cita en el centro de la Ciudad para compartir un exquisito locro solidario, a beneficio de la Cooperadora del Hospital Policlínico San Martín.

El encuentro fue organizado por la Cooperadora del Hospital Policlínico San Martín y la Dirección de Voluntariado Social de la Municipalidad de La Plata, que junto al Instituto Superior Ángel Salvadori y al Servicio Penitenciario Bonaerense llevaron adelante esta importante acción solidaria. Además participaron el Mercado Central de La Plata, que brindó los ingredientes del locro; el Colegio de Escribanos; ABSA

y Sancor Seguros, entre otras más de 120 entidades que colaboraron con esta importante causa.

El domingo 19 de mayo temprano en la mañana, así como días previos, los alumnos del Instituto Superior Ángel Salvadori, acompañados por sus docentes, comenzaron con los preparativos para la elaboración de este gran locro. La mítica plaza platense se transformó en una gran cocina, en la que muchos jóvenes alumnos dieron lo mejor de sí para elaborar miles de porciones de este delicioso plato patrio.

El encuentro contó además con variadas atracciones como música en vivo, demostraciones folclóricas, entretenimiento



Fotografía: 0221.com.ar

El Profesor Luis Liera, coordinador del evento.

y muchas otras actividades en alusión a la Semana de Mayo, que deleitaron a los aproximadamente 5.000 presentes y lograron recaudar fondos para el Hospital. La Banda de Música del Servicio Penitenciario Bonaerense tocó diferentes melodías, que acompañaron la jornada y crearon un excelente clima para compartir en familia y amigos un exquisito locro, con la imponente Catedral de fondo.

Una vez más la Asociación Empresaria Hotelera Gastronómica y Pastelera de la Ciudad de La Plata y su Zona de Influencia apoya y promueve estas importantes acciones solidarias, reforzando su compromiso con la comunidad e inculcando en los alumnos del Instituto Ángel Salvadori el trabajo en equipo por causas nobles.

Alumnos que participaron.





4° Fiesta de la Galleta de Campo

AMPLIA CONVOCATORIA EN LA 4° EDICIÓN DE LA FIESTA DE LA GALLETA DE CAMPO

La celebración fue creada con el objetivo de poner el valor a los pueblos rurales, rescatando su identidad y tradición a fin de integrarlos al circuito turístico de la Provincia. Este festejo permite visibilizar encantadoras localidades en las que su población elabora productos de gran calidad con históricas recetas cocinadas en legendarias panaderías familiares.

Por cuarto año consecutivo la Fiesta de la Galleta de Campo convoca a miles de personas en pequeñas localidades bonaerenses, en las que sus pobladores, con mucha anticipación y dedicación, se preparan para que las celebraciones sean todo un éxito. Esta Fiesta, que cada vez cobra mayor protagonismo, permite además que los productores y la población local den a conocer sus productos artesanales, sus propuestas gastronómicas y la riqueza de los pueblos rurales, que ofrecen una experiencia inigualable a quienes disfrutan de la naturaleza, la tranquilidad y la sencillez del campo.

Desde la Asociación Empresaria Hotelera Gastronómica y Pastelera de la ciudad de La Plata y su Zona de Influencia, a través de la Cámara Bonaerense de Turismo, se acompaña a los municipios y sus localidades en el desarrollo de esta Fiesta, apoyando el fortalecimiento del turismo rural y poniendo en valor la historia de cada uno de los pueblos, con el objeto de mejorar así sus economías locales y la oferta turística de nuestra Zona de Influencia.

El primer festejo de esta 4a edición se llevó adelante en el mes de agosto, en la pintoresca localidad de Tomás Jofré, Mercedes, conocida por su exquisita propuesta gastronómica y la hospitalidad de sus pobladores. La fiesta tuvo una amplia convocatoria, que superó las expectativas de los organizadores. Además de la elección de la mejor galleta de campo, hubo muestras de arte-

sanías, representaciones artísticas y folclóricas, una apetecible oferta gastronómica, paseos en zorritas y mucho más.

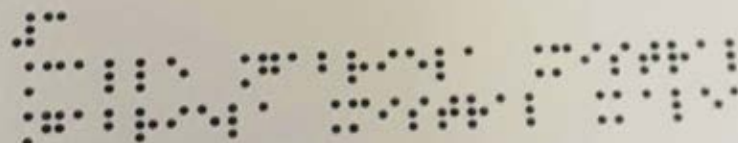
Durante el mes de septiembre tendrá lugar el festejo en el Municipio de San Andrés de Giles, donde la encantadora localidad de Azcuénaga se vestirá de fiesta para dar la bienvenida todos los afortunados que participen del encuentro. Esta nueva edición promete ser superadora, las panaderías locales y sus pobladores ya están listos para que la experiencia sea un éxito.

El último festejo de esta 4a edición tendrá lugar en el mes de octubre en Oliden, partido de Brandsen, cuando la apacible localidad y sus legendarias panaderías con horno a leña, den vida a esta joven celebración que revive la interesante historia de muchos pueblos rurales y la tradicional galleta de campo. Durante la jornada se prevé llevar adelante festejos en donde los anfitriones sean los productores de gastronomía y artesanos locales, que junto a las presentaciones artísticas y su generosa población, brindaran a sus visitantes una experiencia excepcional.

LAS FECHAS DE LAS CELEBRACIONES ESTÁN SUJETAS A FACTORES CLIMÁTICOS, SE SUGIERE CONSULTAR AL ÁREA DE TURISMO DE LOS MUNICIPIOS.



3
Calle
Gabriela Mistral
Kalea



JORNADA SOBRE TURISMO ACCESIBLE

Estuvo a cargo del reconocido chef español Juan José Medina Macho y contó con el auspicio de la AEHG La Plata y la Sociedad Luis Braille de La Plata. Se trató la temática de la accesibilidad en el turismo, la hotelería y la gastronomía, y se dio a conocer el software Chef's Voice.

En la mañana del lunes 1 de julio la sede de la AEHG La Plata tuvo la visita de muchos interesados que participaron de la charla que llevó adelante Juan José Medina Macho, responsable del Comercio de Latinoamérica y audiodescripciones de PUNTODIS (Accesible Solutions in Sing-Writing), que junto a Pablo Perello, presidente de la Sociedad Braille de La Plata, transmitieron las últimas novedades sobre la accesibilidad en turismo, hotelería y gastronomía, haciendo especial hincapié en los obstáculos a los que se enfrentan las personas invidentes.

La charla comenzó con el relato de la historia de vida personal de Medina Macho, quien desafortunadamente perdió la visión a los 43 años y su vida dio un giro inesperado. Gracias a su gran capacidad de resiliencia, supo reinventarse y utilizar su experiencia y pasión por la cocina para mejorar la calidad de vida de muchas otras personas.

En la jornada se expuso sobre el software Chef's Voice, que se promueve bajo la consigna "Menú para todos-Diseñado para ser fácil de usar por tod@s, agradable y eficiente en su manejo". Es un servicio pionero que mediante el uso de la tecnología web, permite difundir y facilitar la información a sus usuarios acerca de sus menús o cartas de un modo accesible (tanto visual como por audio), incorporando un sistema que posibilita la locución de un texto escrito y previamente introducido por el restaurante, en una gran variedad de idiomas, además de aportar otras informaciones de interés como por ejemplo, información sobre alérgenos. Este interesante producto creó una red de restaurantes accesibles que además dispone de geolocalización, para poder encontrar su ruta y qué ofrecen ese día para sus clientes.

PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS DE CHEF'S VOICE

▶ Accesibilidad

Permite crear un menú accesible para todos. Desarrollo basado en "Diseño Universal", ya que beneficia a todas las personas, de todas las edades y habilidades.

No necesita adaptación y es de fácil acceso a la información.

▶ Intuitivo

Diseñado para ser fácil de usar por todos. Agradable y eficiente en su manejo. Sencillez en la carga de los menús e información de alérgenos y fácil de usar para usuarios de todas las edades, incluidos invidentes.

▶ Idiomas

La carta y platos en 12 idiomas con un sólo click. Facilita la información a los clientes adaptando la información a su idioma. Los camareros disfrutarán dando servicio a personas con otro idioma.

▶ Ventas

Gracias al código QR y unas sencillas pautas en marketing, el menú/platos serán visibles por más personas. Fidelizando a la clientela y manteniéndolos informados diariamente de una forma fácil sobre lo que ofrece el restaurante.

▶ Multi-plataforma

Todos podrán acceder al menú y platos sea cual sea su dispositivo móvil, sólo es

necesario leer el código QR. Si el establecimiento dispone de web y redes sociales podrá incorporar un enlace directo y actualizado a su menú.

► Alérgenos

Informa de una forma fácil y precisa sobre los alérgenos de los platos. Filtra la carta en función de los alérgenos mostrando sólo los platos que se pueden comer en función de las alergias de cada persona.

Además, Medina Macho expuso sobre la accesibilidad turística en su país, España, y de su experiencia visitando otros países. Uno de los temas que más llamaron la atención fueron los mapas turísticos con códigos QR, que a semejanza de Chef's Voice, permiten disfrutar de recorridos turísticos a personas invidentes o a extranjeros que no conocen el idioma local.

Una mención especial merece el caso de éxito en el empleo de ambas propuestas. Se trata de Getxo, un municipio de la costa del territorio histórico y provincia de Vizcaya, en la comunidad autónoma del País Vasco, España, que se encuentra situado a menos de 20 Kilómetros de Bilbao, en un enclave privilegiado por sus hermosas playas y singulares acantilados. Está compuesto, oficialmente, por los barrios de Las Arenas, Algorta, Romo, Neguri y Andra Mari.

Medina Macho indicó: "Es una población que en los últimos años están atracando trasatlánticos de turistas. Y aquí no se quedaba nadie, todos se iban a Bilbao, que está a 15 kilómetros, o a ver bodegas de vino riojanas que les ofrecen vista, historia, gastronomía y vino. Y volvían y nadie se quedaba aquí. Hace 5 o 6 años decidieron tomar cartas en el asunto y este plano que veis aquí está delante de la Oficina, en la calle, puesto así, en 1 metro por 800, en aluminio. Se puede ver y tocar, y todo el que pasa por allí lo tiene a su libre disposición, está en 6 idiomas también. Ahora ya, después de esta promoción ¿qué hicieron? promocionar para todos los restaurantes Chef's Voice. Compraron inicialmente 30 licencias y le decían a los restaurantes "mire usted, queremos promocionar el pueblo, queremos darle el negocio a usted, pero usted se tiene que preparar. Usted tiene que hablar idiomas y como no habla idiomas está

la opción de Chef's Voice. Que usted le enseñe una carta a la persona, que sepa lo que tiene y lo que quiere comer. Y por supuesto la forma de entenderse, sino no hay nada que hacer". Bien, después de 6 años, antes se quedaban un 3% en esta población. Ahora han subido en 5 años al 15 %, porque gracias al mapa y la gastronomía ya los turistas tienen información en idiomas, ya saben lo que pueden ver en la villa..".

También se expuso material de señalización turística que combina el sistema Braille con códigos QR, que se ha implementado en algunos destinos de España y resto del mundo, como por ejemplo la ciudad de Pueblo Viejo, en la provincia de los Ríos, Ecuador; en la Habana, Cuba; así como en varias ciudades de Chile, México, etc.

Así como mapas interactivos en Braille, tinta, y alto relieve en el trazo, con códigos QR para escanear y acceder a la información turística por medio de voz en 3 idiomas, como es el caso de la Comunidad de Villa y Tierra de Sepulveda en Segovia, España, Madrid, Valencia, Benidorm, la isla de Ibiza, y otras muchas ciudades.

En línea con estas novedosas herramientas que facilitan la accesibilidad turística, también se hizo mención a los pisos podotáctiles, que son una señalización que se siente al caminar sobre ella. Sirven para advertir de un posible peligro y para guiar por el camino correcto a personas con discapacidad visual a los puntos de información, ascensores, avisos de escaleras, etc., no solo son muy útiles en el ámbito turístico, sino en todos los espacios de uso público de las ciudades.

El encuentro fue altamente positivo, muchos estudiantes y personas ligadas al turismo, hotelería y gastronomía estuvieron presentes, compartiendo la visión y experiencia de una persona que logró combinar su pasión por la gastronomía con la pérdida de su visión y hoy trabaja para mejorar la accesibilidad del sector.

Para la AEHG La Plata es de gran valor contar con la presencia de un expositor de estas características y poder compartir con los empresarios, trabajadores y profesionales del sector las últimas tendencias en accesibilidad turística.

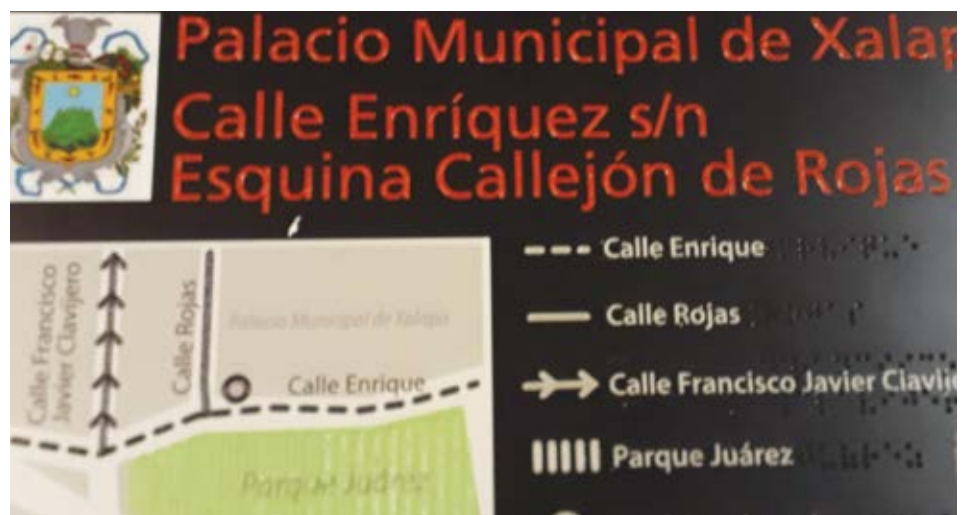
SOBRE JUAN JOSÉ MEDINA MACHO

Este experto en Accesibilidad Universal dedicó gran parte de su vida profesional a la cocina de alto nivel. Como chef tuvo el honor en varias ocasiones, de que sus platos fueran degustados por el Rey Juan Carlos de España y el Rey Husein de Jordania.

Ha sido el miembro más joven del club "Chef de cocina de Cataluña", participó en varios concursos internacionales y trabajó como chef en España, Francia e Italia. Actualmente es miembro de la academia de Tastavins de San Umbert del Penedés, que es la academia báquica más antigua de España.

Luego de perder la visión comenzó a trabajar para generar nuevas posibilidades para transitar esta nueva era de la tecnología y aprovechar esos recursos para poder tener una vida mucho más saludable y confortable.

En lo que respecta a accesibilidad, ha intervenido en proyectos tan emblemáticos como la elaboración del recorrido exterior accesible del Museo Guggenheim y la aplicación de criterios de Accesibilidad en la nueva Oficina de Turismo de Bilbao, entre otros.



SE VIENE LA XVII EDICIÓN DE HOTELGA

El Encuentro Anual de Hotelería y Gastronomía más importante de Argentina y la región (HOTELGA) tendrá lugar este año del 3 al 5 de septiembre, para traer las últimas novedades y tendencias del sector a sus visitantes.

Como cada año, la Rural de Buenos Aires será visitada por miles de personas del sector hotelero y gastronómico que participarán de la amplia propuesta y actividades que Hotelga tiene preparadas para dar a conocer las últimas tendencias a nivel mundial en equipamiento, productos y servicios, reuniendo a toda la oferta y demanda del sector.

Creada y fortalecida para brindar soluciones al sector, representa un espacio de interacción con las más modernas tendencias de innovación, sustentabilidad, conocimientos y capacitaciones comerciales; es por ello que FEHGRA tendrá su stand como cada año, a fin de representar a los empresarios del sector y estar a la vanguardia de las últimas tendencias y conocimientos para seguir trabajando con profesionalismo por la hotelería y gastronomía a nivel nacional.

Hotelga es un punto de encuentro entre expositores y visitantes especializados, con alto poder de decisión, que permite la interacción directa y eficaz en el mercado completo. Un espacio exclusivo para difundir las novedades más relevantes del sector, donde conocer las tendencias en servicios y productos gastronómicos y hoteleros que pueden hacer crecer los negocios. En esta edición, como en las anteriores, contará con distintos sectores que ofrecen diferentes propuestas para participar de charlas, exposiciones, competencias y mucho más.

INNOVACIÓN TECNOLÓGICA

Gestión Eficiente de Implementación y Nuevas Tendencias

Espacio exclusivo para la difusión de equipamientos, productos y proyectos innovadores para el sector. La innovación entendida en su acepción más amplia abarcará aspectos relacionados con las ciencias sociales, modelos de negocio vanguardistas, la gestión empresarial, el comportamiento del consumidor, estrategias de promoción, entre otros aspectos. Para estas propuestas se prevén espacios expositivos y auditorios especiales para la realización de presentaciones, reuniones y encuentros específicos.

TORNEO FEDERAL DE CHEFS

Organizado por FEHGRA, Hotelga será el gran escenario nacional donde los mejores y más calificados chefs y empresarios



rios gastronómicos del país compartirán sus técnicas, conocimientos y experiencias en primera persona.

El Torneo se desarrollará los días 3, 4 y 5 de septiembre y está orientado a Chefs profesionales, de nacionalidad argentina, que posean entre 23 y 40 años, con al menos 5 años de experiencia, que se encuentren actualmente trabajando en un restaurant, hotel o empresa de catering, que tenga al menos dos años en funciones, asociados a FEHGRA y/o AHT a través de las correspondientes entidades asociadas. Este año participará del Torneo el ganador del Primer Torneo Nacional de Gastronomía Saludable organizado por FEHGRA, competencia que tuvo lugar en la última edición de la Feria Caminos y Sabores en el mes de julio. Los tres equipos ganadores recibirán excelentes premios.

CONCURSO DE HOTELERÍA SUSTENTABLE

Este Concurso premia la labor de establecimientos hoteleros que han incorporado en su gestión diaria principios de sustentabilidad y proyectos de innovación que aportan ideas novedosas a la hotelería.

Como parte de las actividades y programas que AHT realiza para la promoción de la sustentabilidad hotelera y con su ya instalado sello Hoteles Más Verdes, el concurso de Hotelería Sustentable cuenta con un gran reconocimiento a nivel nacional lo que ha permitido que, año a año, los participantes de las dos categorías del concurso: "Acciones que crean historia" e "Ideas Innovadoras", superen las expectativas.

GRAN FORO DEL CONOCIMIENTO

Conferencias y Seminarios Aplicados al Desarrollo de la Hotelería y Gastronomía

El Gran Foro del Conocimiento da lugar a seminarios, conferencias y exposiciones de interés que constituyen un espacio de aprendizaje, intercambio de información, conocimientos y nuevas ideas para los visitantes y proveedores, sobre rentabilidad gastronómica, sustentabilidad, entre otras temáticas.

CÁMARA DE TURISMO DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES LA ENTIDAD QUE CRECE A PASOS AGIGANTADOS



Sr. Gustavo Hani, presidente CATUR PBA.

El origen de la La Cámara de Turismo de la provincia de Buenos Aires (CATUR PBA) se remonta al 6 de octubre de 2017, en la ciudad de Mar del Plata; donde luego de muchas reuniones con representantes de diferentes entidades del sector turístico de la Provincia, se sentaron las bases de su fundación a través del instrumento público del Registro N° 14 del Partido de General Pueyrredón. Finalmente, en diciembre de 2018 se consiguió la aprobación de la matrícula de su Personería Jurídica en la provincia de Buenos Aires.

Su propósito es reunir, representar y defender a todos los artífices de la actividad turística privada de la provincia de Buenos Aires, en todo el país y en el exterior. A tal fin agrupa a los diferentes sectores que la componen, respetando sus estructuras y objetivos propios, procurando promover la más estrecha y eficiente colaboración entre sus integrantes.

También busca promover el desarrollo del turismo responsable, sostenible y accesible, así como las acciones que tiendan al crecimiento de la actividad turística como herramienta para alcanzar, con criterios éticos y de gestión de calidad, el mayor grado de desarrollo económico sustentable, la inclusión, el arraigo, la paz social, la educación, el cuidado del ambiente, y la preservación de los valores y tradiciones culturales de las regiones que integran la provincia de Buenos Aires.

Además, ofrece asesoramiento a las autoridades sobre todos los asuntos de su

competencia, y colabora por la representación del sector privado que le es propia, en todos y/o cualquiera de los estudios, políticas, planes, programas y acciones vinculados a la actividad turística.

Tal como expresa el presidente de la Cámara, Gustavo Hani, “La provincia de Buenos Aires logra a partir de la cooperación y el diálogo una perspectiva que servirá de inspiración y orientación sobre el modo de crear, poner en práctica y desarrollar asociaciones, con especial atención a los aspectos estratégicos y operacionales”. Para la AEHG La Plata es muy importante haberse sumado a la CATUR PBA y trabajar comprometidamente por un objetivo común, aportando nuevas perspectivas, experiencias y propuestas que permitan posicionar turísticamente a la Provincia y trabajar junto al empresariado para lograr el propósito de esta incipiente Institución que ya marca un precedente.

Comisión Directiva

La CATUR PBA está presidida por Gustavo Hani (Faevyt), tiene a Laura Teruel (Celadi) como vicepresidente I; Roberto Rodríguez (AHT), vicepresidente II; Daniel Suffredini (Fehgra Mar del Plata) como secretario; y Virginia Lastagaray Toledano (Necochea Convention Sports & Visitors Bureau) en la Tesorería.

En tanto, cada región tiene en representación asignada una vicepresidencia. **Recientemente, la AEHG La Plata se incorporó a la Cámara a través de la participación de Marcelo Aguilar, para la Región Cuenca del Salado.** Que junto a Eduardo Cimolai (Cámara de Turismo de Luján) para la región Metropolitana; Juan de la Role (Fehgra ASEN) para Litoral y Delta; Lautaro Sforzini (Centro de Turismo, Comercio, Propiedad e Industria de San Antonio de Areco), Norte y Noroeste; Mario Wisner (Fehgra Tandil) para la región Centro; Santiago Fuertes (Fehgra Mar de Ajo, San Bernardo y La Lucila) para Litoral Atlántico; Karina Lantarón (Mar del Plata Convention & Visitor Bureau), para General Pueyrredón; y Guillermo Beck (Fehgra Bahía Blanca) para la región Sur, completan la lista de representantes regionales.

Asimismo, se encuentran designados como Vocal I, a Patricia Martín (Aaavyt Mar del Plata y Sudeste); Vocal II, a Miguel Ángel Viva (Cámara de Recreación de Mar del Plata); Vocal III, a Mauro Troilo (Centro de Turismo, Comercio e Industria de San Pedro); y la Comisión Revisora está a cargo de Mauricio Esteban Gómez (Cámara de Turismo de Escobar) y Daniel Itzkovisci (CELADI).

También forman parte de la Cámara la Filial FEHGRA Miramar, Filial FEHGRA Pinamar, Filial FEHGRA San Nicolás, y AEVYT La Plata. Una mención especial merece el Sr. Mario Peña, quien fuera en su momento presidente de FEDECATUR, y que actualmente se desempeña como director de Turismo de la ciudad de Salta, ya que brindó su incondicional apoyo y acompañamiento durante todo el proceso de creación y consolidación de la estructura de la Cámara.





Imagen extraída de <https://es.wikipedia.org/wiki/Ourense>

TERMATALIA Y EXPOURENSE 2019

Una vez más, FEHGRA apuesta al profesionalismo del sector con una interesante propuesta, visitar por una semana la ciudad de Ourense en Galicia, España, que se destaca por ser un reconocido destino termal, gracias a sus bondadosas aguas.

La semana en Ourense tendrá lugar del 16 al 22 de septiembre y está destinada a todos aquellos empresarios o funcionarios del sector hotelero, turístico y gastronómico que se desempeñen en el área de turismo termal o que les interese dicha temática.

La propuesta ofrece principalmente la participación en dos importantes eventos, el Congreso Europeo sobre Termalismo y Reto Demográfico, los días 17 y 18, y la Feria Internacional TERMATALIA, los días 19 y 20. Además incluye actividades complementarias como un recorrido de rutas termales que propone visitas a centros termales de Galicia y norte de Portugal: Balneario de Cortegada (Ourense – Provincia Termal) – Termas de Melgaço (Proyecto Raia Termal – Norte de Portugal).

Este tipo de encuentros específicos para quienes lleven adelante actividades y oficios relacionados con el Turismo de Bienestar, como la hotelería con spa, tienen por objeto que los empresarios y referentes del turismo termal a nivel nacional fortalezcan conocimientos e identifiquen las últimas tendencias en áreas como

marketing, nuevos aparatos, cremas, aceites, entre otros aspectos. En lo que respecta a los establecimientos sin spa, podrán conocer todo lo concerniente a las condiciones básicas y de sustentabilidad de la actividad. La relevancia de esta propuesta está dada no solo por la exposición a cargo de reconocidos referentes del Turismo de Bienestar, sino que además en la Feria Internacional de Turismo de Bienestar, Salud y Termalismo participan entre 30 y 35 países de todo el mundo.

A los participantes que provengan del área gastronómica, el encuentro les permitirá conocer en detalle las novedades en gastronomía saludable, así como participar de cata de aguas a través de las cuales capacitarse sobre tipos, clasificación, calidades y demás información necesaria para elaborar platos o comercializar en sus establecimientos.

Cabe destacar que para los establecimientos termales, 11 en la provincia de Buenos Aires, este encuentro resulta por demás provechoso ya que les permite conocer innovaciones, y generar intercambios comerciales con las agencias/operadores turísticos y prensa especializada de todo el mundo.

En Termatalia, las exposiciones teóricas de reconocidos especialistas en cada temática se refuerzan con visitas de la delegación FEHGRA a establecimientos relacionados con el Turismo de Bienestar. La facilitación de FEHGRA favorecen la mayor participación de los representantes de los establecimientos, cuyas experiencias en destino sirven para mejorar y optimizar la calidad de sus servicios. Cabe destacar que el paquete que FEHGRA ofrece para llevar adelante este Seminario Exclusivo incluye todo lo necesario para una estadía confortable y de lo más enriquecedora, a un precio muy razonable.

MERCEDES CELEBRA LA FIESTA NACIONAL DEL SALAME QUINTERO

En el mes de septiembre, la ciudad de Mercedes prevé llevar adelante los festejos de la 45° edición de la Fiesta Nacional del Salame Quintero, que año a año logra una amplia convocatoria, tanto de los mercedinos, como de distintos puntos de la provincia de Buenos Aires y la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

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

Desde la Asociación Empresaria Hotelera, Gastronómica y Pastelera de la ciudad de La Plata y su Zona de Influencia se acompaña a los organizadores del evento y a los productores locales, ya que este tipo de celebraciones tienen un gran impacto en el desarrollo económico y turístico de localidades como Mercedes.

Sin dudas, el centro del festejo serán los productores que competirán por el podio al mejor salame quintero, que serán seleccionados por un experto jurado de históricos productores locales, que analizarán las muestras en busca de los mejores salames.

El entretenimiento estará a cargo de diferentes Ballets Folklóricos, participación de artistas musicales de renombre y artistas locales, que harán bailar y cantar a los miles de presentes, en lo que será un extraordinario festejo.

HISTORIA

Cabe destacar, como muchos cuentan, que la historia de esta celebración se remonta a mediados del siglo XIX, cuando



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

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

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

LAS FECHAS DE LAS CELEBRACIONES ESTÁN SUJETAS A FACTORES CLIMÁTICOS, SE SUGIERE CONSULTAR AL ÁREA DE TURISMO DE LOS MUNICIPIOS.



Fotografías de puntoyaparte.fotografía

EL SEMINARIO GASTRONOMÍA Y EVENTOS FUE UN ÉXITO

Organizado por Silvia Villegas Eventos, comenzó el primer Ciclo de “Seminarios los Grandes en Eventos” que tuvo una gran convocatoria y promete seguir creciendo, gracias a su novedosa e interesante propuesta.

El primero de los seminarios del Ciclo, denominado “Gastronomía & Eventos”, tuvo lugar el día jueves 27 de junio en el destacado Hotel Grand Brizo de la ciudad de La Plata. Fue dictado por el Sr. Francisco Prieto Cané, director de Catering y Special Events del Faena Buenos Aires, Food & Beverage Consulting. Quien además cuenta con una amplia trayectoria de más de 28 años en el área de alimentos y bebidas con renombrados cocineros de nuestro país, así como en reconocidos hoteles cinco estrellas, como Four Season Buenos Aires y Park Hyatt Buenos Aires.

También fue dictado por la Sra. Alejandra Martín, profesional Sommelier que posee Perfeccionamiento Técnico Profesional en Enología y en Marketing aplicado al negocio del vino. Quien también es escritora de Blog Profesional en Sommelierie y ha participado de segmentos televisivos y

radiales presentando variedad de vinos, realizando catas y degustaciones.

Este interesante Ciclo tiene por objeto capacitar, perfeccionar y reforzar los conocimientos en todos los servicios que hacen a la organización de eventos, de la mano

de grandes especialistas de cada sector, como lo es gastronomía, sonido e iluminación, ambientación, espectáculos, artes y mucho más. A fin de promover la industria comercial, el marketing y los eventos en la ciudad de La Plata.

Por primera vez en la ciudad de La Plata, Prieto Cané vino disertar sobre Las nuevas herramientas, tendencias y novedades en menú para eventos, Formación de equipos de trabajo, y Entrenamiento en brigada de camareros. Por su parte, Mar-



tín tuvo la responsabilidad de explicar cómo lograr el maridaje perfecto entre vinos y comidas, para alcanzar armonía entre aromas y sabores.

Esta gran dupla supo captar la atención de los presentes, que no dudaron en hacer preguntas y aprovechar al máximo los conocimientos de los expertos, que con pasión y profesionalismo transmitieron todas sus técnicas, recomendaciones y secretos al público.

La dinámica del seminario contó además con la proyección de material audiovisual, lo que permitió tangibilizar y graficar muchos de los puntos importantes de la exposición.

Además, los asistentes pudieron disfrutar de un exquisito coffee break, que no solo sirvió para hacer un parate en la jornada, sino que les permitió conocerse mejor, ya que en su mayoría eran profesionales del sector gastronómico, de eventos y sommeliers.

La AEHG La Plata acompañó a los organizadores y participó del seminario. Estuvieron presentes el secretario de la Entidad, Sr. Vicente Morgillo, junto a miembros de la Comisión Directiva, Sr. Marcelo W. Aguilar, Lic. Juan Castoldi y Sr. Germán Agui-



Miembros de la Comisión Directiva de la AEHG La Plata.

lar. Quienes remarcaron la importancia de organizar este tipo de encuentros, ya que aportan mucho valor a los servicios ofrecidos en la ciudad y eso logra mejorar la propuesta local.

Cabe destacar que este seminario contó con el auspicio de la Asociación Empresaria Hotelera, Gastronómica y Pastelera de la ciudad de La Plata y su Zona de In-

fluencia (AEHG La Plata), que con mucho entusiasmo lo seguirá haciendo con los próximos seminarios.

Si querés saber más sobre el Ciclo de "Seminarios los Grandes en Eventos", podés comunicarte a: 221-4555010 o enviar un correo a silviavillegassv@hotmail.com, Instagram: savillegas o Facebook: Silvia Villegas Eventos.



Sra. Alejandra Martín, profesional Sommelier.



Sr. Francisco Prieto Cané, director de Catering y Special Events del Faena Buenos Aires, Food & Beverage Consulting.



EL 1.er TORNEO NACIONAL DE GASTRONOMÍA SALUDABLE ORGANIZADO POR FEHGRA SENTÓ UN PRECEDENTE

En el marco de la 15° edición de Caminos y Sabores, se llevó adelante esta novedosa y extraordinaria competencia en la que participaron 15 chefs de distintas provincias argentinas, ante la atenta mirada del experto jurado y de los visitantes. En esta edición Caminos y Sabores recibió la visita de más de 110.000 espectadores que disfrutaron de una sorprendente propuesta gastronómica, de la mano de más de 450 expositores que se dieron cita en la Rural de Buenos Aires.

El Torneo Nacional de Gastronomía Saludable organizado por FEHGRA, tiene el objeto de implementar herramientas y acciones para impulsar el posicionamiento de la gastronomía argentina, y promover las materias primas locales y la creatividad de los cocineros. Como entidad que representa a la hotelería y la gastronomía argentina, la Federación implementa nuevas y atractivas estrategias para impulsar el desarrollo sustentable del sector. En esta oportunidad, además, buscó promover los buenos hábitos de alimentación, las técnicas de cocción que conserven propiedades nutritivas y sabores; y aprovechar la estacionalidad y la regionalización de los alimentos.



Natalia Amezcua, chef que compitió por la Filial La Plata, junto al Pte. de la AEHG La Plata, Claudio N. Aguilar.

Participantes del Lunes 8: Natalia Amezcua, de Confeitería Ritz, Filial La Plata; David Domínguez, de Sushi Santo, Filial Río Gallegos; Lucas Manuel De Franco, de Aires Eventos, Filial Rosario; y Martín Paez, de Lobo Cocina & Drinks, Filial Villa La Angostura.



El sábado 6 de julio tuvo lugar la inauguración de la Feria, los vicepresidentes de FEHGRA, Fernando Desbòts y Paulo Lunzevich, acompañaron en el estrado a las autoridades. El acto fue encabezado por el secretario de Turismo de la Nación, Gustavo Santos; el secretario de Agroindustria de la Nación, Luis Miguel Etcheveré; el presidente de Banco Nación, Javier González Fraga; el presidente de Exponenciar, Alberto Marina. A su vez, participaron el gobernador de Salta, Juan Manuel Urtubey; y la subsecretaria de Turismo de la provincia de Buenos Aires, Martina Pikielny, entre otras autoridades. Representando a FEHGRA también acompañaron el proesorero Gustavo Fernandez Capiet y la prosecretaria Ana María Miñones.

El presidente de la AEHG La Plata, Sr. Claudio N. Aguilar, y los miembros de dicha Filial participaron de este importante encuentro y del Torneo, acompañando a la Federación en su stand y a la chef **Natalia Amezcua**, que compitió representando a La Plata y tuvo un gran desempeño durante el certamen, demostrando su gran profesionalismo y pasión por la gastronomía saludable.

La modalidad del Torneo consistió en que los competidores debieron seleccionar los productos que iban a utilizar en su plato en el Mercado presente en Caminos y Sabores. Luego tuvieron que escribir una receta de un plato principal para cuatro porciones, acorde a los porcentajes recomendados en la nueva Guía Alimentaria para la Población Argentina (estándar de referencia elaborada por la Secretaría de Gobierno de Salud); y elaborarla. Un requisito importante que debían cumplir los candidatos, era contar con al menos cinco años de experiencia en un establecimiento del sector, ya sea restaurante, hotel o empresa de catering.

Cada participante contó con 165 minutos en total. Los primeros 45 minutos fueron destinados a la compra de ingredientes, tuvieron 30 minutos para la descripción de la receta, y 90 minutos para su elaboración. También recibieron una caja sorpresa con tomillo, eneldo, romero, abadejo, arroz yamaní, harina integral, espinaca, zanahoria, puerro, champiñón, portobellos, huevos, microgreens y remolacha baby. Los chefs contaron con la asistencia de un estudiante de cocina, que podía colaborar



Natalia Amezcua,
chef que compitió representando a la Confeitería Ritz, AEHG La Plata.

en el lavado y en el uso de equipamiento provisto por la Organización.

El Jurado estuvo compuesto por tres chefs argentinas de reconocida trayectoria, Florencia Fernández, Patricia Gabriel y Silvia Diciancio, con la colaboración de Diego



Gera y Luciano Nanni, quienes determinaron a los tres mejores.

Los especialistas siguieron la técnica y procedimiento de los competidores desde el stand de FEHGRA, por medio de pantallas conectadas en tiempo real. Las presentaciones finales fueron conducidas y custodiadas al stand donde estaba el jurado listo para la degustación.

Competencia

Sábado 6

Participaron **Claudio Daniel Diez Gadea**, del Hotel Mirador Del Lago, Filial El Calafate; **Elian Ayala**, del Hotel Pullman Rosario, Filial Rosario; y **Oscar Luciano Colina**, del Hotel Portezuelo, de la Filial Salta.

Domingo 7

Participaron **Yesica Vera**, de Villa Huinid, de la Filial Bariloche; **Carlos Alberto Losch**, de Almacén Gourmet, Filial Chaco; **Gabriel Carlos Reusa**, de Goulou, Filial Córdoba; y **Analía Vanesa Álvarez**, de Mini Winery & Dely, Filial Río Gallegos.

Lunes 8

Participaron **Natalia Amezcu**, de Confitería Ritz, Filial La Plata; **David Domínguez**, de Sushi Santo, Filial Río Gallegos; **Lucas Manuel De Franco**, de Aires Eventos, Filial Rosario; y **Martín Paez**, de Lobo Cocina & Drinks, Filial Villa La Angostura.

Martes 9

Participaron **Guillermo Vergara**, de Xelena Hotel & Suite, Filial El Calafate; **Diego Ezequiel Tapia**, de Chachingo Craft Beer, Filial

Mendoza; **Ezequiel Avalis**, de Negroni, Filial Rosario; y **Claudio Raúl Rodo**, de Hotel Casa Real, Filial Salta.

El acto de entrega de premios tuvo lugar el martes 9 de julio y estuvo encabezado por los vicepresidentes de FEHGRA, **Paulo Lunzevich** y **Mario Zavaleta**; el secretario **Marcelo Barsuglia**; el proesorero **Gustavo Fernández Capiet**; la prosecretaria **Ana María Miñones**; entre otras autoridades. Representando a Exponenciar, organizadores de la Feria, estaban presentes **Martín Shvartzman**, gerente general; y **Patricio Frydman**, gerente comercial. Los ganadores del Torneo fueron los siguientes chefs:

1er Puesto: *Lucas Manuel De Franco. Aires Eventos, de Rosario. Trofeo realizado por el orfebre Juan Carlos Pallarols. \$30.000 para el chef.*

2do Puesto: *Guillermo Vergara. Xelena Hotel & Suite, de El Calafate. Trofeo realizado por el orfebre Juan Carlos Pallarols. \$20.000 para el chef.*

3er Puesto: *Elian Ayala. Hotel Pullman Rosario, de Rosario. Trofeo realizado por el orfebre Juan Carlos Pallarols. \$10.000 para el chef.*

Receta Ganadora

Lucas Manuel de Franco preparó: Roll de pescado blanco relleno de tomates hidratados, envuelto en hojas de espinaca sobre masa ahumada crocante de harina integral. Utilizó los siguientes ingredientes: Pescado blanco, Espinaca, Crocante de pecán y



Lucas Manuel De Franco,
Aires Eventos, de Rosario.
Ganador del torneo.

ajo, Sabléé, Harina integral, Sal, Manteca, Huevos, Agua, Duxelle de hongo, Espuma de papa, Papas, Aceite, Sal, Pimentón, Lactonesa procesada, Leche, Aceite y Jugo de zanahoria.

Cabe destacar que el Ganador clasificó directamente para participar en el Torneo Federal de Chefs 2019, certamen que FEHGRA lleva a cabo desde hace varios años en el marco de HOTELGA, Encuentro Anual de la Hotelería & Gastronomía, que este año tendrá lugar del 3 al 5 de septiembre en La Rural.

Fotos: cortesía de FEHGRA y extraídas de www.caminosysabores.com.ar

➤ CHASCOMÚS

LA AEHG LA PLATA DICTÓ UNA INTERESANTE CHARLA PARA EMPRESARIOS DEL SECTOR

El encuentro que estuvo a cargo del Dr. Matías Barone, asesor de la AEHG La Plata, se llevó a cabo el día miércoles 3 de julio en el Parador Atalaya de Chascomús (mano a Mar del Plata) y estuvo destinado principalmente a empresarios, contadores y abogados dedicados a la actividad, de la zona de Chascomús.

Durante la charla se abordaron temas como la REVISIÓN PARITARIA 2018 - 2019 UTHGRA - FEHGRA, mediante la cual se procede a establecer valores de pago respecto del último acuerdo salarial que fuera suscripto en momentos económicos diversos, resultando una recomposición, estableciendo los plazos y formas de pago.

El profesional también trató el Acuerdo Salarial 2019 – 2020, explicándose los términos del último acuerdo salarial, señalando los porcentajes, los plazos y la forma de indicar en los recibos de haberes el pago de estos valores acordados. Se indicaron además condiciones generales del convenio firmado, como ser el de la representación de la actividad, ultractividad del CCT 389/04, paz social, contribución solidaria (solicitada por UTHGRA).

Además, se hicieron consultas sobre las modalidades contractuales, contrato de trabajo por tiempo indeterminado, periodo de prueba, contrato eventual, plazo fijo y especialmente, el contrato de temporada,

como así también las modalidades propias de la actividad como ser el extra común o el extra evento.

En esta línea, el Dr. Barone expuso también acerca de las generalidades sobre enfermedades y accidentes inculpables. Desde la AEHG La Plata se promueven este tipo de encuentros, a fin de informar a los empresarios y profesionales del sector hotelero, gastronómico y turístico, los últimos cambios y actualizaciones de la actividad. Cabe destacar que las charlas siempre están a cargo de un profesional, que da luz a dudas, consultas e inquietudes que se presentan ante la legislación vigente, paritarias y acuerdos salariales.



FEHGRA LANZA LA MARCA DE CALIDAD GASTRO PARA RESTAURANTES DE ARGENTINA



La Federación busca impulsar las buenas prácticas, la gestión sustentable, la innovación culinaria y una oferta de platos que ponga en valor el saber hacer de la gastronomía argentina. En HOTELGA se entregarán los primeros certificados.

En línea con su acción estratégica de mejora de la competitividad y sustentabilidad de la cadena de valor de la gastronomía y el turismo, la Federación Empresaria Hotelera Gastronómica de la República Argentina (FEHGRA) lanzó en el mes de julio la Marca GASTRO Calidad Gastronómica Argentina, una certificación de ámbito nacional para los restaurantes que, independientemente de sus características y oferta gastronómica, destaquen por su gestión la calidad y la mejora continua para brindar experiencias únicas a sus clientes.

Con el diseño y lanzamiento de esta marca de calidad, FEHGRA pretende alentar entre el rubro el fortalecimiento de las buenas prácticas, la gestión sustentable y el servicio gastronómico de excelencia, reconociendo con el sello distintivo GASTRO a aquellos restaurantes que demuestren cumplir con una serie de requisitos definidos en este programa de calidad.

Los requisitos que deben cumplir los establecimientos que deseen adherirse al programa abarcan todos los aspectos de una gestión integral de calidad y sustentable en un restaurante: instalaciones y espacios de trabajo y servicio, planificación, capacitación, seguridad, sustentabilidad, promoción y comercialización, atención al cliente y otros, entre los que destacan la innovación culinaria y una oferta de platos que ponga en valor el saber hacer de la gastronomía argentina, nuestros productos y las especialidades de cada región.

Para lograr la distinción con el sello GASTRO que otorgará FEHGRA, los restaurantes que voluntariamente postulan a la certificación deberán superar una auditoría de calidad del establecimiento y una evaluación de la experiencia gastronómica percibida mediante la técnica del “cliente anónimo o misterioso”, ambas realizadas por parte de expertos profesionales con amplia experiencia en el rubro de los restaurantes y la gastronomía argentina. Existirán tres niveles de certificación en función de la excelencia del restaurante, de uno a tres tenedores, cada uno de ellos con un distintivo específico de la Marca GASTRO.



En esta línea y a fin de difundir esta marca, se convocó en distintas Filiales jornadas de capacitación en las que propietarios y gerentes de restaurantes y otros actores del rubro de la gastronomía y el turismo pudieron informarse sobre los requisitos para lograr el distintivo de calidad de Marca GASTRO, el cual lleva asociado un programa de beneficios tangibles para los establecimientos gastronómicos que se adhieran a la Marca.

Desde FEHGRA se está trabajando también en el Plan de Promoción y Marketing de la Marca GASTRO para su difusión y posicionamiento como referente de calidad de la gastronomía argentina, tanto entre el sector como entre los clientes y públicos nacionales e internacionales.

La Marca GASTRO Calidad Gastronómica Argentina es fruto del trabajo de desarrollo estratégico iniciado en 2018 por los asesores técnicos de FEHGRA, juntamente con la asistencia técnica de la empresa española GLOBAL Consultoría Turística.

El Encuentro Anual de la Hotelería y Gastronomía HOTELGA, que se celebrará del 3 al 5 de septiembre en La Rural, se prevé el escenario en el que tenga lugar la entrega de distinciones a los primeros restaurantes certificados con la Marca de Calidad GASTRO.

FEHGRA FIRMÓ CONVENIO CON LOS ORGANIZADORES DE LA EXPOSICIÓN ITALIANA HOSTMILANO

La 41ª edición de HostMilano reúne a proveedores con empresarios hoteleros y gastronómicos, y pone el foco en la innovación y las tendencias en el mundo de la hospitalidad. FEHGRA es socio institucional oficial de HostMilano ediciones 2019 y 2021.

La Federación Empresaria Hotelera Gastronómica de la República Argentina (FEHGRA) participará en la edición 2019 de HostMilano Exposición Internacional de Hostelería, que se llevará a cabo del 18 al 22 de octubre próximos en la ciudad de Milán, Italia.

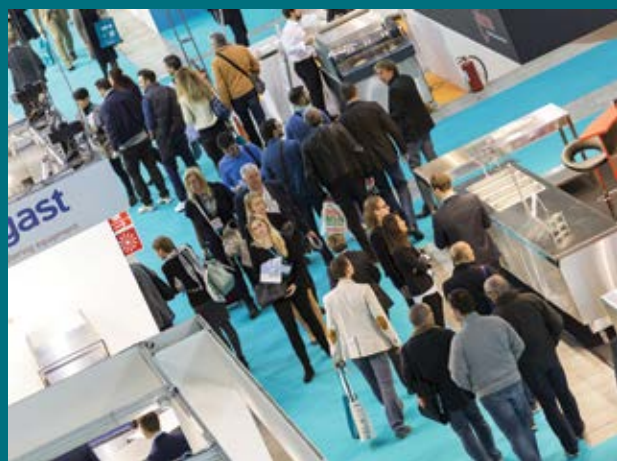
La acción es producto de la firma de un acuerdo con la empresa Fiera Milano, organizadora de la feria comercial que reúne a los proveedores de catering, pastas, pizzas, helados, café, bar, panadería y decoración con el sector hotelero y gastronómico.

En este marco, se reconoce a FEHGRA como el socio institucional oficial de HostMilano ediciones 2019 y 2021, y se hace efectiva la invita-

ción a cinco socios de la Federación, quienes podrán asistir a la Exposición como parte del Programa de Compradores VIP de HostMilano.

Los empresarios invitados deberán ser hoteleros y gastronómicos de reconocida trayectoria en la actividad. La aprobación de los compradores invitados quedará a criterio exclusivo de Fiera Milano en función de su perfil comercial.

Ya está confirmada la presencia de alrededor de 2000 empresas, de las cuales cerca de 800 son extranjeras, de 54 países. Durante cinco días, los visitantes profesionales encontrarán una "verdadera cocina global" con tendencias e innovaciones.



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



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

PROPUESTA EDUCATIVA 2020



Instituto Superior
de Hotelería Gastronomía y Turismo
"Ángel Salvadori"
D.I.E.G.E.P. N° 6266



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.

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 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. Dicha institución 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.

PASTELERO PROFESIONAL

El curso de Pastelero Profesional capacita, 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 elaborar productos básicos de la chocolatería, panadería y heladería. Así mismo el egresado 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.

INSTITUTO SUPERIOR ÁNGEL SALVADORI



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.

El Guía de Turismo estará capacitado para trabajar a nivel local, regional e internacional actuando en diferentes niveles en el proceso de investigación, servucción, difusión, distribución y prestación de servicios para el tiempo libre que den respuesta a las necesidades de los visitantes, mediante un aprovechamiento integral de los recursos naturales y culturales. Se lo define como un profesional idóneo para interpretar y transmitir las variables temporales y espaciales del medio que lo rodea como conocedor del patrimonio natural, 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, 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.

TÉCNICO SUPERIOR EN HOTELERÍA

La carrera busca formar recursos humanos capaces de 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.



TÉCNICO SUPERIOR EN TURISMO

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



Visitas

CRUEL BARRA MORFI

La visita a este notable restaurante platense se llevó adelante en el marco de la materia Prácticas Profesionalizantes 2 de la carrera Técnico Superior en Servicios Gastronómicos, y estuvo a cargo de la docente Natalia Amezcua.

El día 11 de abril, los alumnos se reunieron en el restaurante, situado en la calle 45 entre 13 y 14 de la ciudad de La Plata, para dar comienzo a un interesante recorrido, de la mano de profesionales gastronómicos. Diego fue el anfitrión, quien los guió por las instalaciones y explicó el funcionamiento del establecimiento.

Durante la visita pudieron conocer cómo es que el lugar presenta sus diferentes tragos, a través de las distintas maceraciones que artesanalmente preparan, a fin de ofrecer una propuesta única. Algo que

los caracteriza es el uso de productos locales y de temporada en sus platos. Un aspecto diferenciador en su propuesta es que en su carta se deja entrever la preponderancia que tienen los cócteles, que acompañan a la perfección sus exquisita gastronomía, en la que no pasa desapercibida la propuesta de tapeo.

Cruel Barra Morfi nace a raíz de un grupo de amigos que se unió por la pasión hacia la gastronomía, que más allá del dinero que puedan generar, lo que prima en ellos es la satisfacción de sus clientes, que vuelven una y otra vez al restaurante.

Su intrigante propuesta se transmite a través de las redes sociales, como lo son las cenas a las que asisten cocineros amigos de la casa, a fin de preparar sus platos, en combinación con música en vivo a manos

de un pianista invitado. Otra opción son los Lunes Divinos, en los que ofrecen vinos y tapas, propuesta pensada para generar mayor movimiento los días de menor afluencia de clientes, lo que sirve como mecanismo para sortear las dificultades que presenta la economía actual.

Al finalizar la visita los alumnos se mostraron muy entusiasmados con la experiencia vivida, ya que lograron conocer los pormenores del lugar, estilo gastronómico, higiene, planificación, estrategias comerciales, entre otros aspectos concernientes a la administración de un restaurante.





VISITA A SANGUCHÁN

La visita se realizó en el marco de la materia Prácticas Profesionalizantes correspondiente al 2° año de la carrera Técnico Superior en Servicios Gastronómicos y tuvo lugar el 30 de mayo. Este novedoso restaurant “SANGUCHAN “ se ubica en la localidad de La Plata , en la esquina de las calles 1 y 49.

Al llegar al lugar, los alumnos y la docente a cargo fueron recibidos por Joaquín y Alejo, dueños del local, quienes llevaron adelante el recorrido por las instalaciones, mientras relataban cómo es el funcionamiento del establecimiento. Sanguchán se dedica a la preparación, producción y servicio de hamburguesas, un nuevo estilo de gastronomía que se encuentra hoy en auge dentro de la denominada “gastronomía moderna”. Ofrece un servicio de venta “self service” donde el cliente realiza el pedido y luego lo retira, para ubicarse en el salón y poder disfrutar de la comida. También ofrece servicio de desayuno, que si bien no es su fuerte, complementa muy bien su propuesta, que está disponible de lunes a viernes de 10 a 24 hs. y los sábados y domingos de 12 a 24 hs. Además, comercializa sus productos por pedidos ya, lo que permite ir más allá del propio local.

Durante la visita, los alumnos pudieron recorrer la cocina que se encuentra ubicada en el subsuelo del local, donde se realiza la producción de las hamburguesas y la preparación de la mise en place de los toppings que incorporan a sus sándwiches.

En lo que respecta a los panes de las hamburguesas, sus dueños informaron que su producción está tercerizada por el momento. No obstante, ya tienen preparado un sector de la cocina destinado para comenzar a producir su propio pan con algunas ideas novedosas, tales como: pan de papa, pan de remolacha, entre otros, lo que ellos consideran le agregaría una mayor calidad a sus sándwiches.

La idea inicial del restaurant y su temática surgió debido a que Alejo tiene una locura por los sándwiches, él piensa que “todo va bien entre dos panes”. Con esa premisa decidieron juntarse con Joaquín y planearon cómo iba a ser este proyecto que ya lleva un año y medio desde que abrió sus puertas.

Pensaron mucho en el producto “hamburguesa” para que sea distintivo, en el armado de cada uno de los sándwiches, el acompañamiento, que son las papas fritas, que sean algo especial y así fue, son unas de las mejores papas que hay en el mercado hoy en día.

Es un lugar que ofrece muchas promociones para los estudiantes, ya que se encuentra frente al Colegio Nacional de La Plata y cerca de muchas Facultades de la Universidad Nacional de La Plata.

Los alumnos del Instituto terminaron la actividad muy conformes y entusiasmados, destacando lo amena que fue la entrevista con sus dueños. Este tipo de visitas educativas a establecimientos gastronómicos, permite a los estudiantes conocer con detalle el **know how** de los sitios visitados, adentrándolos en el quehacer diario de los lugares y mostrándoles cómo hacen para poder llevar adelante un emprendimiento gastronómico, desde una perspectiva más amplia, incluyendo las estrategias de marketing, el control de los costos, entre otros aspectos.





VISITA A NEGRONI LA PLATA

En el marco de la materia Prácticas Profesionalizantes 2, los alumnos del Instituto que se encuentran cursando la carrera Técnico Superior en Servicios Gastronómicos, junto a la docente Natalia Amezcua visitaron el destacado restaurante platenso Negroni, situado en la calle 49 entre 10 y 11.

El objetivo de la visita, que tuvo lugar el 28 de marzo, reside en la posibilidad que se brinda a los alumnos de realizar observaciones en primera persona de los locales gastronómicos y su servicio, tanto dentro como fuera de la cocina. Además permite que conozcan cómo es el funcionamiento de los tiempos y cantidades en el horario de servicio de los locales.

El nombre de esta cadena gastronómica tiene estrecha relación con el trago NEGRONI. En Firenze, hace más de 90 años, cuenta la leyenda que Il Conte Camillo Negroni le pidió al barman Fosco Scarselli que le añadiera al americano habitual que siempre se pedía, dry gin en partes iguales. Así nació el Negroni, un cóctel al que el barman le puso el nombre de su cliente más habitual.

Por ello eligieron su nombre, en homenaje a este famoso conde. Ya que sin él, el trago favorito de la cadena quizás no existiría. De la mano de esa corta pero interesante historia, invitan a probar el mejor negroni en cualquiera de sus sucursales.

Su cocina se destaca por sus platos tradicionales estilo bistro. Ofrecen antipasti, insalate, panini y dolci, logrando un encuentro de sabores italo-newyorker.

El sushi también es algo que caracteriza su propuesta, novedosos, balanceados y exquisitos, compuesto por lo mejor del mar, la fusión perfecta entre materia prima y aderezos que realzan la armonía de sus combinaciones y sabores.

La barra es el sello de negroni, un lugar de culto para los amantes de la alta coctelería, su amplia carta propone tragos clásicos y nuevas fusiones de autor.

Otra interesante actividad a la que tuvieron acceso los alumnos durante la visita, es a entrevistar a los encargados, chef, personal presente, a fin de conocer sus actitudes y opiniones sobre el comportamiento de los clientes que asisten al lugar.

Esta visita también les permite analizar cada caso particular (en este caso una cadena), con relación al crecimiento del restaurante en la zona, diferencias existentes entre los locales, preferencias de comidas durante el día y la noche, y reconocimiento de distintas áreas dentro de la cocina.

Como cierre de la actividad, los alumnos elaboraron un informe en base a todos los datos recabados durante la visita, que fue evaluado por la docente a cargo.



VISITA AL HOTEL VITRUM



Esta actividad se llevó adelante de forma conjunta por los alumnos de 2do y 3er año de la carrera Técnico Superior en Hotelería, en el marco de la materia Prácticas Profesionales I y II, a cargo de la docente Celeste Gómez de Saravia.

La visita al Hotel Vitrum, ubicado en el corazón de Palermo Viejo, tuvo lugar el 16 de abril. Al llegar el grupo fue recibido por Diego, quién realizó el recorrido por las habitaciones, áreas comunes del hotel y el back of the house.

Además, les hizo saber que Vitrum es un hotel en donde conviven arte, diseño, moda y gastronomía. Un hotel de lujo que se integra al magnífico entorno de tendencias, decoración, tecnología y arte. Una onda urbana y descontracturada. Rodeados de objetos vanguardistas que a la vez reivindican la comodidad.

Es un hotel boutique de 10 años de antigüedad que fue creciendo con el correr de los años. Comenzó teniendo pocas habitaciones y en la actualidad continúa teniendo proyectos de ampliaciones constantes. Por ejemplo: anteriormente el spa se encontraba en la terraza donde ahora hay 6 habitaciones, tres de las cuales tienen patio privado (donde está permitido fumar) y tienen proyectado construir dos habitaciones más.

Hoy en día cuenta con 36 habitaciones de diseño que se dividen en 5 categorías, que solo difieren en precio y tamaño. Algunas con terraza, categoría "terrace", y otras en suite. El anfitrión informó a los alumnos que la categoría de habitaciones que más se vende es la "Studio", que es la segunda más básica (por 180 dólares) con un descuento para los extranjeros.

Además, pudieron conocer que el hotel cuenta con 4 habitaciones más pequeñas que no se venden hasta que todas las demás se hayan ocupado, ya que sirven como back-up. Algo que permitió a los alumnos entender cómo se distribuyen las habitaciones de acuerdo al nivel de ocupación que se presente.

Algunas habitaciones cuentan con kitchenette, destinadas a clientes de estadías más prolongadas, de 1 o 2 meses. Las habitaciones son todas dobles y ofrecen un sillón-cama para ocasiones en que se presente un huésped extra. El precio de las habitaciones incluye desayuno y spa.

El spa se encuentra en el subsuelo y cuenta con sauna seco y húmedo, gimnasio y piscina climatizada. Está abierto durante todo el año y ofrece una amplia gama de servicios, algunos con un costo adicional: masajes, depilación y cosmiatría. A menudo se ofrecen promociones con precios fijos, como por ejemplo "noche de bodas".

El hotel alquila el espacio de restaurante a Jolie Bistro Moderno, donde se sirve diariamente el desayuno buffet incluido en la tarifa y las demás comidas del día con un cargo extra. Además, Vitrum cuenta con un salón de eventos corporativos con capacidad máxima de 80 personas.



Algo que lo caracteriza es que **es el único hotel Pet Friendly de la zona**, lo que le da ventaja sobre la competencia para captar la demanda de huéspedes con mascotas. Aceptan perros y gatos de tamaño mediano (con excepciones para los huéspedes asiduos), les ofrecen una cama y recipientes para el agua y comida de las mascotas. También ofrecen información sobre veterinarias cercanas y demás datos de utilidad para los huéspedes con animales. Desde el back, los alumnos pudieron conocer los datos de ocupación anual del hotel: promedio en invierno del 70% y en verano del 50%. Con respecto a la demanda les informaron que los clientes son en su mayoría corporativos, ya que en la zona hay muchas productoras audiovisuales y suelen hospedar a sus empleados en Vitrum.

Les informaron que el establecimiento ofrece el servicio de laundry, pero está tercerizado a dos lavaderos diferentes, uno para blancos del hotel y otro para ropa de los huéspedes. Las sábanas se cambian cada dos días o cuando lo pida el huésped.

También, que cada piso posee un office con todos los repuestos para las habitaciones, desde almohadas especiales, sábanas, planchas, hasta bebidas y snacks para el frigobar, que es provisto por el restaurante de la planta baja. En los offices se encuentra un tablero de llaves eléctricas que controla esa planta, por lo que todos los empleados tienen nociones básicas de mantenimiento.

Un aspecto interesante al que tuvieron acceso es el organigrama y funciones del personal del establecimiento, compuesto por: gerente General; gerente del Front, que tiene a cargo a los recepcionistas (2 por turno) que realizan las tareas de recepción, telefonista, reservacionista, bellboy, facturación, responden e-mails, entre otras tareas; gerente Operativo, que tiene a cargo a las mucamas y empleados de mantenimiento; gerente de Ventas, que se encarga de vender el hotel, tanto habitaciones, como eventos; ge-

rente Administrativo, que trabaja con un asistente. El hotel cuenta con 6 mucamas diarias distribuidas en dos turnos de 3 mucamas cada uno, dos se encargan de las habitaciones y una de áreas públicas que colabora en las habitaciones. No trabajan mucamas en el turno noche.

Con respecto a los horarios, informaron que el check out es a las 12 pm y el check in a las 3 pm. Los horarios de los empleados están divididos en 3 turnos, siempre se les ofrece una comida por turno que se sirve en el comedor de personal ubicado cerca de los lockers y baños de los mismos. También en el subsuelo se encuentran los depósitos del hotel. Los turnos suelen ser de 9 horas y cuentan con 2 francos por semana.

Finalmente, el anfitrión destacó que a cada empleado del hotel se le ofrece una noche de estadía en sus instalaciones para que puedan conocer la experiencia y el producto que están vendiendo.



Fotos: www.vitrumhotel.com



» VISITA A CAMINOS Y SABORES

Una vez más, los alumnos del Instituto Ángel Salvadori participaron de uno de los encuentros más destacados en gastronomía a nivel nacional, que este año recibió más de 110.000 espectadores.

La visita a la reconocida feria Caminos y Sabores tuvo lugar el lunes 8 de julio, en ella participaron los alumnos de la carrera Técnico Superior en Servicios Gastronómicos, acompañados por docentes y staff del Instituto.

Al llegar al predio ferial de La Rural de Buenos Aires, fue sorprendente el gran despliegue que ofreció esta 15ª edición de la Feria, en la que dieron a conocer sus productos más de 450 emprendedores de todo el país. Los aromas, colores, texturas, ingredientes y sabores presentes fueron una de las cosas que más disfrutaron los alumnos. Pudieron probar alimentos y productos a los cuales no es fácil su acceso o que provienen de regiones muy distantes, lo que los llenó de curiosidad y despertó en ellos las ganas de indagar y llevar las inquietudes a los

docentes que los acompañaban, para luego tratar dichos temas en las clases.

En este marco, se llevó adelante el 1º Torneo Nacional de Gastronomía Saludable organizado por FEHGRA, los alumnos fueron espectadores de la tercera jornada de la competencia, en la que participaron **Natalia Amezcua, de Confeitería Ritz, Filial La Plata, quien también es docente del Instituto**; David Domínguez, de Sushi Santo, Filial Río Gallegos; Lucas Manuel De Franco, de Aires Eventos, Filial Rosario; y Martín Paez, de Lobo Cocina & Drinks, Filial Villa La Angostura.

Cada participante contó con 165 minutos en total. Los primeros 45 minutos fueron destinados a la compra de ingredientes, tuvieron 30 minutos para la descripción de la receta, y 90 minutos para su elaboración. También reci-

bieron una caja sorpresa con tomillo, eneldo, romero, abadejo, arroz yamaní, harina integral, espinaca, zanahoria, puerro, champiñón, portobellos, huevos, microgreens y remolacha baby. Los Chefs contaron con la asistencia de un estudiante de cocina, que podía colaborar en el lavado y en el uso de equipamiento provisto por la Organización. Esta experiencia les permitió a los alumnos conocer cómo los profesionales gastronómicos trabajaron con pasión y detalle, administrando los tiempos, innovando y dejando lo mejor de su increíble profesión en esta novedosa competencia.

Fue una de las actividades que más disfrutaron, ya que pudieron alentar a la profesora, interactuar con el conductor de la competencia y ganar deliciosos premios.



SALIDA EDUCATIVA AL BARRIO CHINO



Imagen extraída de <https://commons.wikimedia.org/wiki/File:BarrioChino3.jpg>

La visita al mítico Barrio Chino de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, se llevó adelante en el marco de la carrera Técnico Superior en Servicios Gastronómicos y participaron los alumnos en compañía de la docente, quien ofició de guía y con detalle los acompañó en cada consulta e inquietud que se presentó.

Ubicado en el barrio de Belgrano, es uno de los polos turísticos más visitados por su variada oferta de origen oriental, que se definió gracias a una oleada inmigratoria durante la década de 1980 en la que se establecieron muchas familias de inmigrantes asiáticos, principalmente de Taiwán.

Estas familias chinas, japonesas y taiwanesas cambiaron rápidamente la fisonomía

del barrio con la apertura de numerosos restaurantes de cocina asiática, locales a la calle e incluso uno de los primeros templos budistas de la ciudad, el Templo Chong Kuan, inaugurado en 1988 sobre la calle Montañeses.

Durante la visita la docente hizo hincapié en aspectos como la cultura y la variedad de materias primas que maneja la colectividad, muy distinta a la que los argentinos conocen; además el estudio de mercado y marketing que posee esa zona desde hace varios años.

La visita a este barrio se fundamentó en que los alumnos están cursando materias como marketing, cocina alternativa y arte culinario (donde se verá un seminario de sushi). Por lo que el Barrio Chino fue el lu-

gar indicado para conocer en primera persona la variedad de alimentos y productos que se pueden utilizar para elaborar sushi y comida oriental. También, aprovecharon la ocasión para visitar algunos restaurantes del Barrio y echaron un vistazo a sus cartas, lo que les permitió conocer otros platos que no están tan popularizados.

Los alumnos estuvieron muy atentos y permeables a incorporar nuevos conocimientos en el recorrido, descubriendo nuevos aromas, sabores y culturas, lo que contribuye en su formación y amplía su experiencia, para luego aplicar las técnicas aprendidas en clase con una perspectiva completamente distinta.



PRÁCTICA PROFESIONAL CITY TOUR POR LA PLATA

Esta interesante actividad se llevó adelante como parte de la carrera Técnico Superior en Guía de Turismo, en el marco de la materia Práctica Profesional II, a cargo de la profesora María Victoria Britos. El 28 de junio la alumna Lourdes Rodríguez realizó su primera práctica profesional del año que consistió en organizar, coordinar y guiar un city tour tradicional por la capital bonaerense.

Tal como se especifica en el proyecto de cátedra de la materia, previo a la práctica, se realizaron una serie de salidas de relevamiento por la Ciudad, que le brindaron a la alumna la posibilidad de diseñar el city tour, itinerario turístico que incluye la visita guiada de una ciudad, determinando el circuito, atractivos a guiar, calles, tiempos, entre otros aspectos.

El city tour, que tuvo una duración de 2 horas (13.30hs a 15.30hs) y contó con la presencia de 10 pasajeros, comenzó y finalizó en el Instituto Superior Ángel Salvadori. El recorrido le permitió a la alumna poner a prueba sus conocimientos y destacar la idiosincrasia y esencia de la ciudad de La Plata.

Desde la combi Lourdes llevó adelante su rol de guía, mientras los pasajeros observaban explicó con detalle los puntos más interesantes y destacados de la ciudad como ser Plaza Moreno, Catedral, Municipalidad, Palacio D´amico, Plaza San Martín, Casa de Gobierno, Teatro Argentino y otros edificios y características propias del Eje Cívico de la Ciudad.

El Paseo del Bosque junto con el Observatorio Astronómico, Planetario, Lago, Gruta y Cascada, Teatro Martín Fierro, Estadio de Gimnasia y Esgrima de La Plata, Estadio de Estudiantes de La Plata y Museo de Ciencias Naturales, también estuvieron presentes en el recorrido.

Por último, se realizó una visita a pie al Pasaje Rodrigo, mall boutique tradicional de la Ciudad con una historia y arquitectura ricas de dar a conocer.

Durante la práctica, la profesora evaluó la información brindada por la alumna y aspectos como su forma de transmisión, la utilización de nexos, vocabulario; la incorporación del bus en la visita; la relación guía –conductor; el manejo del micrófono y todas las técnicas de guiado en grupo

reducido en bus vistas durante las clases teóricas, resultando una práctica aprobada satisfactoriamente y, lo más importante, enriquecedora y amena para los turistas que asistieron a ella.

Este tipo de prácticas son imprescindibles para una formación de excelencia, ya que permiten al futuro profesional acercarse a su campo laboral en primera persona, con el incondicional acompañamiento de los docentes.





JORNADA DEMOSTRATIVA Y DEGUSTACIÓN: Masa de Maíz Nixtamalizada

Este tipo de clases y encuentros permite a los alumnos estudiar en profundidad la gastronomía de otros países, ampliar sus conocimientos y aprender los detalles de otras culturas, lo que se vuelve muy valioso para su futuro profesional.

El Instituto Superior Ángel Salvadori, dependiente de la AEHG La Plata, llevó adelante el 24 de junio una Jornada demostrativa y degustación, en la que se elaboró la masa de maíz nixtamalizada, a partir de la cual se prepararon flautas mexicanas, tamales de carne, tostadas de maíz y sopas mexicanas.

Esta interesante clase tuvo lugar en las instalaciones del Instituto y estuvo a cargo de la Ing. Beatriz González Melo, emprendedora gastronómica oriunda de México. Lleva adelante el emprendimiento “Cualli, Tacos Gourmet”, con trayectoria desde 2014 en el rubro de Comida Mexicana en la ciudad de La Plata, con el que suele participar en eventos masivos como October Fest, Fiesta de San Patricio, Cervecear y Aniversarios de la Ciudad. Asimismo, cuenta con un punto de venta de Comida Mexicana al paso, ubicado en calle 4 número 695 e/45 y 46 de esta Ciudad.

González Melo, llevó adelante la clase con detalle y mucha pasión por la gastronomía de su país, transmitió a los estudiantes todas las técnicas y secretos de esta noble masa y su proceso de elaboración, que sirve para realizar una amplia gama de preparaciones y que además es sin T.A.C.C.

Durante la jornada, la experta expresó: “He tenido la inquietud desde hace tiempo de impartir un curso donde pueda dar a conocer los beneficios, las bondades y el valor nutricional de la masa de maíz nixtamalizado. Estaba buscando el espacio, he tenido la oportunidad de ir a canales locales, así como a canales nacionales, habiendo participado en el conocido programa Cocineros Argentinos, ya que me interesa mucho la difusión, porque sé que hay mucha celiaquía en la Argentina y muchas veces no se le da la suficiente importancia o el énfasis a la masa de maíz nixtamalizada, que no solo es rica, sino que es apta para celíacos”.

Además, explicó en qué consiste el proceso de nixtamalización: “El proceso consiste básicamente en cocer el maíz en una solución alcalina, darle un reposo de 8 a 12 horas y luego hacer una molienda húmeda en un molino para granos. Y así la masa sale lista directamente para utilizarse, no necesita absolutamente nada más. Queda una masa suave, elástica, linda, blanca, que no se rompe. Hay aproximadamente 300 platos que





Proceso de Cocción y Elaboración de la Masa (1kg.de maíz)

- Limpiar y lavar el maíz.
- Poner a hervir 5 litros de agua.
- Preparar una solución de cal: Aprox. 3 cucharaditas de cal viva en un bowl de vidrio/metálico, añadir una taza de agua. Revolver. Dejar reaccionar por 5 minutos o más.
- Cuando hierva el agua de la olla, colar la solución de cal y añadir al agua. Revolver. Incorporar el maíz. Esta preparación se cuece de 50 a 90 minutos. A fuego medio. Destapado. Moviendo periódicamente.
- Probar el cocimiento del grano. El punto será cuando el germen esté blando (tipo gelatinizado) y la piel del maíz se empiece a desprender.
- Se deja remojando en el agua de cocción (nejayote), bien tapado, de 12 a 18 horas.
- LAVADO DEL MAÍZ (Posterior al remojo, el agua de cocción se retira (colar). Llenar la olla con agua limpia, frotar suavemente. Repetir la operación. Colar y reservar).
- MOLIENDA (El maíz nixtamalizado es molido en un metate o molino de granos manual/eléctrico para producir la masa).
- OBTENCIÓN DE LA MASA (Para amasar se debe ir agregando agua tibia e ir integrando hasta obtener una masa de textura plástica y homogénea, de tal manera que si se presiona con un dedo debe quedar marcado).

pueden prepararse con esta masa, que van desde los clásicos tacos a todos los antojitos mexicanos, nachos, tostadas, bebidas, tamales (que hay como 20 variedades), picaditas, entre otros”.

Finalmente, los alumnos degustaron las preparaciones previamente elaboradas, analizando cada uno de los sabores, aromas y texturas de los platos, junto a la explicación de la experta.

Sobre la Nixtamalización

Es un proceso tradicional que consiste en sumergir el maíz en una solución alcalina de agua con cal, cocinar y reposar, lo que hace al maíz más digerible y aumenta su valor nutricional, para obtener una masa.

Propiedades Nutricionales

- La nixtamalización aumenta los niveles de proteínas en el maíz e incrementa su contenido de hierro, calcio, cobre, zinc y folato. Aporta fibra e hidratos de carbono.
- El maíz amarillo contiene dos vitaminas solubles en grasa, B-caroteno o provitamina A y vitamina E.
- Este proceso libera la niacina(vitamina B3) presente en el maíz, lo que la vuelve más fácil de absorber en el cuerpo.
- Es totalmente seguro para celíacos.

PASANTÍA INTERNACIONAL EN ESPAÑA



Una de las alumnas del Instituto Superior de Hotelería, Gastronomía y Turismo “Ángel Salvadori”, llevó adelante una interesante y enriquecedora pasantía de 6 meses en Gran Canaria, una de las islas de la comunidad autónoma española de Canarias, ubicada frente al noroeste de África, que es reconocida mundialmente por sus playas de arena blanca y de lava negra.

La alumna Melany Britos, que actualmente se encuentra cursando el segundo año de la carrera Técnico Superior en Servicios Gastronómicos, trabajó en el **Hotel HL Sahara Playa**, ubicado en Playa del Inglés, una zona muy turística, visitada especialmente por alemanes. El restaurante del Hotel en el que Melany trabajó brinda servicios para 300 personas, por lo que el nivel de trabajo era arduo y necesitaba de gran coordinación del equipo de cocina.

Este hotel informal con vistas al mar y 2 edificios anexos se encuentra a unos pasos de la playa, a 1,1 km de las tiendas del Yumbo Centrum y a 6 km del faro de Maspalomas. El restaurante es tipo buffet informal, sirve platos españoles e internacionales y dispone de terraza y música en directo. También cuenta con un bar junto a una de las dos piscinas exteriores y una terraza.

Con respecto a su trabajo en el Hotel, Melany expresó: “El trabajo que hacía dentro de la cocina era elaborar el frío, haciendo ensaladas, espejos, montaditos, etc. Cuan-

do cambiaba de sector, me tocaba ir a la plancha, haciendo diferentes tipos de carnes. Y por las mañanas preparaba el desayuno, hacía huevos al momento, croissants, revueltos, churros, bacon, judías con tomate, entre otras preparaciones”.

En lo que respecta a su vida diaria en el destino, mencionó: “El Hotel me daba alojamiento a 20 minutos en guagua (especie de autobús). La casa donde me hospedaba era cómoda, tenía lo esencial y la compartía con otros chicos de todo el mundo, lo que hizo la experiencia aún más enriquecedora, ya que estuve en contacto con otras culturas e idiomas. Tuve la experiencia de trabajar por primera vez en un hotel y en un buffet. Me pareció cómodo y un lugar muy familiar. Si bien no es fácil estar durante 6 meses en otro país y con 18 años, fue muy valioso haber vivido una experiencia de estas características, tanto en lo laboral como en lo personal”.

Su jornada de trabajo constaba de 8 horas por día durante 5 días a la semana, lo que

le permitía tener tiempo libre para conocer el lugar, y además esas horas fueron contabilizadas para las horas de práctica exigidas por la carrera.

Desde el Instituto Ángel Salvadori se impulsa a los alumnos a llevar adelante este tipo de pasantías, ya que se considera muy enriquecedor para su formación y proyección profesional en el campo laboral actual, que cada vez es más exigente, así como en lo personal. Les permite relacionarse con personas de todo el mundo, hablar idiomas distintos y formar parte de prestigiosos equipos de trabajo.

La pasantía fue coordinada a través de la empresa Animafest Experience, que con sede en Barcelona, se dedica a facilitar los procesos de selección para los estudiantes que están buscando prácticas en el extranjero y que desean obtener experiencia. Llevan adelante el vínculo entre hoteles, escuelas y estudiantes de todo el mundo. Cuentan con 15 años de experiencia colaborando con más de 500 hoteles, principalmente en la costa mediterránea, con socios en España, Grecia, Italia y Francia. En plena expansión, Animafest Experience ofrece sus servicios a hoteles en todo el mundo y la posibilidad a los estudiantes de llevar a cabo prácticas en los diferentes departamentos.



PRÁCTICA PROFESIONAL EN BUENOS AIRES CON LA TEMÁTICA ÍCONOS POLÍTICOS

En el marco de la materia Práctica Profesional II dictada por la profesora María Victoria Britos, de la carrera Técnico Superior en Guía de Turismo, el pasado domingo 14 de julio la alumna Lourdes Rodríguez participó como asistente de coordinación del circuito propuesto por la agencia Giovanni Viajes en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires (C.A.B.A.).

El paseo de día completo, denominado "Íconos Políticos", posibilitó a la alumna tener un primer contacto con las funciones de coordinadora de grupo y un primer acercamiento a los atractivos e información de C.A.B.A., ciudad donde deberá organizar, coordinar y guiar un full day como práctica final de la materia.

El paseo, que contó con la presencia de 25 pasajeros, se realizó en bus confortable, comenzó y finalizó en el Colegio Albert Thomas y permitió destacar la idiosincrasia y esencia de la Ciudad Capital de la Argentina, con una temática específica que se concentró en sitios como Plaza de Mayo, Cabildo, Catedral Metropolitana, Pirámide de Mayo, Casa Rosada, Nueva explanada que conecta Puerto Madero con Casa Rosada y visitas al Centro Cultural Kirchner y

Museo Evita con almuerzo en el tradicional bar Los Inmortales, de calle Lavalle.

Esta experiencia es de suma importancia para la futura profesional, ya que le posibilita estar en contacto con un grupo amplio, poner a prueba los conocimientos teóricos y prácticos vistos en clase, así como afianzar su actuación ante los pasajeros.

Esta práctica fue evaluada por la profesora a cargo, quien luego realizó una devolución a la alumna, haciéndole saber que aspectos debe reforzar y que otros potenciar en su rol como coordinadora de grupo. El que la práctica se haya llevado

adelante en CABA no es un dato menor, ya que esta importante Ciudad es visitada cada año por millones de turistas provenientes de todo el mundo, quienes además de hablar otros idiomas, exigen un gran nivel profesional en las excursiones y actividades que contratan en destino, lo que aumenta la exigencia de la práctica final de la materia.

Cabe destacar que la alumna tuvo que realizar un informe destacando cuáles fueron las tareas del coordinador a cargo del grupo, las propias y evaluar a la guía de Buenos Aires que auspició de anfitriona.



Imagen: turismo.buenosaires.gob.ar

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





El curso de Atención y Servicio al Cliente en La Plata fue un éxito

Esta importante capacitación fue organizada por la Asociación Empresaria Hotelera, Gastronómica y Pastelera de la Ciudad de La Plata y su Zona de Influencia (AEHG La Plata), a través de la Red Federal de Capacitación de FEHGRA.

El curso de "Atención y Servicio al Cliente" (nivel operativo) tuvo lugar en la sede de la AEHG La Plata, los días 30 y 31 de mayo y contó con 26 inscriptos.

Fue dictado por la docente Gabriela Taborda, Licenciada en Hotelería y Turismo, quien además cuenta con amplias capacitaciones de grado y posgrado, lo que la convierte en una apasionada y convencida de que la actividad turística, de la mano de la capacitación, es generadora de nuevas oportu-

nidades laborales y de desarrollo territorial en un marco de sustentabilidad que permita la trascendencia económica de la actividad, el respeto por la cultura local, el medio ambiente y la sociedad donde se desarrolla. Pertenece al sector turístico y hotelero desde hace más de 20 años, con marcada orientación en la excelencia hacia la calidad en la atención y satisfacción de los clientes.

Teniendo en cuenta que vivimos en un mundo globalizado y cada vez más interconectado, donde los cambios se suceden velozmente, nos enfrentamos a una demanda diferenciada y conocedora, dada la gran cantidad de información que dispone. El cliente no se conforma con

servicios básicos y elementales, sino que requiere valores agregados, como atención y calidad, que impliquen experiencias únicas y memorables.

La buena atención, la predisposición y la actitud de servicio son habilidades indispensables en toda persona que trabaja en el ámbito turístico, ya que son los encargados de que el cliente disfrute del servicio, es una de las claves para desempeñar exitosamente las posiciones de asistencia y atención al cliente.

La capacitación estuvo dirigida a todas aquellas personas que se desempeñan en posiciones relacionadas a la asistencia y/o atención al cliente, directa o indirectamente, en distintas empresas u organizaciones

públicas o privadas relacionadas con el servicio hotelero, gastronómico y turístico.

El curso tiene por objeto que los participantes logren: incorporar pautas de atención y servicio requeridas para una óptima atención al cliente mediante el conocimiento propio del servicio; reconocer las necesidades y/o expectativas del cliente a través de la observación y escucha activa; crear un ambiente adecuado para lograr una comunicación eficiente con el cliente.

El contenido estuvo estructurado en tres módulos: Hacia la cultura de la hospitalidad, Conociendo al cliente, y La importancia de la comunicación con el cliente. Que fueron abordados a través de diferentes recursos didácticos, logrando una interesante interacción con los participantes.

El cierre del curso y la entrega de certificados estuvo a cargo del secretario de la Entidad, Sr. Vicente Morgillo, que junto a la docente, agradecieron a los presentes por su participación y entusiasmo, además de convocarlos a continuar capacitándose y superándose día a día. También agradecieron a FEHGRA y a la AEHG La Plata, por promover la capacitación constante del sector.



Alumnos del curso de Atención y Servicio al Cliente en La Plata.

nuestra Zona de Influencia

Amplia convocatoria del curso “Mozos y Camareras” en Chascomús

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 sigue apostando a capacitar a los recursos humanos que se desempeñan en el sector y fomentando este tipo de acciones. En esta ocasión, junto a los empresarios hoteleros, gastronómicos y turísticos de Chascomús llevaron adelante el curso “Mozos y Camareras” (Nivel Básico), con el apoyo del Municipio local.

La capacitación, que contó con 35 inscriptos, tuvo lugar los días 28 y 29 de mayo, en el Edificio del Turista de dicha localidad y fue dictada por el profesor Gustavo Carneiro, quien cuenta con una amplia y valiosa experiencia en el sector hotelero, gastronómico y turístico.

El curso estuvo destinado a todas aquellas personas que forman parte de una brigada de salón, en cualquier rol y con la trayectoria laboral propia. También a aquellas personas que se incorporaron al sector recientemente o que desean hacerlo.

Cabe destacar que el ámbito hotelero y gastronómico de hoy exige permanentemente estar a la altura de la vanguardia. En la actualidad, la clave para propiciar la continuidad en el mercado es brindar las últimas ten-

dencias junto a un servicio de excelencia de manera simultánea. Mediante la capacitación, los aspirantes logran formarse como sujetos de conocimiento activo (incorporación de nuevas herramientas), permitiéndoles el ingreso, continuidad y permanencia en el sector.

El objetivo del curso es que al finalizarlo sus participantes logren: conocer técnicas para un servicio de salón profesional; adquirir capacidad tanto conceptual como cognitiva para solucionar, definir y priorizar situaciones en el desarrollo operativo; y comprender e incorporar las funciones del puesto laboral para lograr un manejo eficaz de las tareas a realizar dentro de la actividad turística tanto nacional como internacional.

En lo que respecta al contenido de la capacitación, el mismo se estructuró en 3 unidades:

Gastronomía:

Concepto y negocio. Reseña general de la actividad. Tipos de empresas y características. Atención al cliente/comensal. Calidad en el servicio. Materiales del restaurante. Higiene y presentación. Técnicas de fajinado, traslado de vajilla y cristalería. Los componentes del menaje. Organigrama.

Perfil del camarero:

Normas de urbanidad. Conductas y comportamiento. Montaje y desarrollo operativo (La Mise en Place, Montaje de mesas, Plegado de servilletas, y Diferentes servicios). Servucción. Tareas frente al comensal.

Desarrollo teórico gráfico:

Desbarase. El rango. El P.R.F. Confección de la comanda y tipos. Puntos de cocción y tiempos de elaboración.

La primera jornada de capacitación contó con la presencia del Sr. Germán Aguilar, miembro de la Comisión Directiva de la AEHG La Plata, que junto al secretario de Planificación y Turismo local, Sr. Leandro Otondo; a la directora de Turismo local, Sra. Soledad Marconi; y al capacitador, dieron la bienvenida a los participantes y destacaron su entusiasmo y compromiso con el curso.

El cierre de la capacitación contó con la presencia del presidente de la AEHG La Plata, Sr. Claudio N. Aguilar, y las autoridades del área de turismo del Municipio, que junto al Sr. Carneiro, llevaron adelante la entrega de certificados y agradecieron a los presentes su participación y los impulsaron a seguir formándose, ya que es fundamental que el sector cuente con recursos humanos de excelencia.



Alumnos del curso de Mozos y Camareras de Chascomús.



LAND
PLAZA
HOTEL
LA PLATA

HOTEL LAND PLAZA LA PLATA

La capital bonaerense incorporó un nuevo y extraordinario alojamiento en el que prima la calidad del servicio. No solo suma nuevas plazas, también ofrece variadas propuestas gastronómicas y de eventos, colaborando en la jerarquización del posicionamiento turístico platense.

EL HOTEL

Este nuevo establecimiento 4 estrellas de 14 pisos, se encuentra en la calle 6 N° 572, entre 44 y 45 de la ciudad de La Plata, inmejorable ubicación, cercana a todos los accesos y puntos neurálgicos de la Ciudad. Posee una elegante y moderna arquitectura, albergando 106 habitaciones, más de 250 plazas, totalmente equipadas, combinando calidez y confort en su diseño.

Sus habitaciones se distribuyen en 5 categorías: Standard (con dos camas Queen), Corner (con cama King), Superior (Standard con terraza privada), Corner Superior (Corner con terraza privada), y una Suite que duplica en tamaño al resto de las habitaciones y posee una terraza descubierta de igual superficie que la habitación y una pileta privada de uso exclusivo.

En lo que respecta a sus servicios, cuenta con restaurante, gimnasio, wi-fi en todas las áreas, climatización, piscina climatizada descubierta, estacionamiento subterráneo cubierto y centro de convenciones, que sumado al profesionalismo de su personal, logran que sus huéspedes y visitantes vivan una experiencia única, en la que siempre prima la calidad y satisfacción del cliente.

Entrevistamos a Agustín Ferrero, gerente y responsable del Hotel, quien dio a conocer los detalles de este gran establecimiento, que ya tiene sus puertas abiertas, tanto a los turistas como a los locales.

➤ *¿Cómo surgió el proyecto del Hotel?*

La idea de llevarlo adelante surge aproximadamente hace 6 o 7 años, con la compra del terreno y un proyecto que estaba destinado a un hotel tipo condominio, en el que se construyó toda la planta baja, con los niveles de cochera y se hizo hasta el piso 4°. En esa etapa es donde se comenzó a buscar un franquiciante con esa temática de hotelería. Así fue como la constructora y la parte societaria de Globant, encuentran a Hoteles Land. Los dos socios principales, que son Diego Man-

fio, como operador y dueño de Hoteles Land, y Martín Migoya, como CEO de Globant, se unen y largan el proyecto que hoy se hizo realidad.

➤ *¿Qué motivó a seleccionar a La Plata como destino para localizar el Hotel?*

Teniendo en cuenta la filosofía y la cultura de Hoteles Land, considero que la elección de La Plata va en línea con la idea de escapar de la hotelería tradicional que por ejemplo ofrece Buenos Aires. Ser un hotel pionero, o quizás el mejor hotel de una ciudad del interior de nuestro país. Esa es la idea que propone la marca, y lo logra porque en el caso de Bahía Blanca sucede eso, al igual que en Neuquén, que en Sierra de la Ventana y en Añelo. Es decir, en todas las localidades donde Hoteles Land tiene su unidad de negocio logra destacarse, ya que no va a un mercado saturado, sino que apuesta al máximo y a ser pionero en la oferta.

➤ *¿Cuál es la propuesta del Hotel Land Plaza La Plata?*

HOSPEDAJE

Nuestra propuesta es muy amplia y va mucho más allá del alojamiento en sí mismo, consiste en un Hotel nuevo, moderno, con un estilo muy marcado en lo que respecta a la demanda de la Ciudad, que es una demanda muy corporativa. Queremos cubrir esa necesidad, ofreciendo un Hotel sencillo, muy lindo, accesible, versátil, práctico, y que todo eso se adecue en una muy buena opción.

Actualmente estamos trabajando con una tarifa plana general, de acá a los próximos seis meses, con el objetivo de posicionar al establecimiento y de difundirlo, de llegar a todos lados. Intentamos buscar un lugar en el medio de nuestros principales competidores a nivel local, nosotros creemos que el producto y el servicio que podemos brindar está situado en el medio y no se

va a mover de ahí, por cuestiones obvias. Ofrecemos además, descuentos especiales para empresas, agencias y clientes directos. También estamos trabajando para ampliar estos descuentos con otras entidades tanto públicas como privadas. La idea es cubrir todo el abanico de posibilidades.

Además tenemos un restaurante que ofrece un gran servicio de gastronomía, que no solamente es para el cliente interno o huésped, sino que está abierto al público totalmente y en horario corrido de 7 a 24 horas, todo el día, todos los días.

EVENTOS

También ofrecemos nuestro salón para eventos, en el cual ya se realizó exitosamente el primer evento desde nuestra apertura. La dinámica de nuestro salón es muy interesante, ya que lo podemos adaptar a distintas necesidades y además de eso cubrimos todo lo que sea equipamiento. Todo lo que necesiten, desde audio (variedad de parlantes), video (pantallas de distintas medidas), ambientación y servicio de catering, con interesantes opciones de comida y bebida. Es decir, ofrecemos una propuesta integral, en la que el hotel se encarga de todos los detalles para que el evento se realice exitosamente.

En lo que respecta a la capacidad del salón para eventos sociales, este puede recibir a 70 personas en el caso de banquetes, en un cocktail podríamos recibir a más de 130 personas. Por lo que la versatilidad del mismo lo hace propicio para una gran variedad de eventos. Cabe destacar que dependiendo de la ocupación del hotel, incluso puede utilizarse parte del restaurante como foyer para eventos que lo requieran, así como nuestro patio en planta baja que tiene conexión directa con el salón y el restaurante, lo que permite ampliar la capacidad y se convierte en un excelente aliado para las épocas más cálidas del año.



Para eventos corporativos o empresariales, el salón ofrece capacidad para 100 personas y 8 disertantes en forma de auditorio, tal como se realizó nuestro primer evento.

También, poseemos una sala de menor tamaño que se adapta muy bien para pequeñas reuniones de negocios.

GASTRONOMÍA

Nuestro restaurante ofrece un menú bastante amplio, tratamos de combinar lo que es comida local, argentina y tradicional, tanto para el huésped como para el cliente que no se hospeda. Proponemos dos o tres opciones por cada paso (entrada, plato principal y postre) que se van un poco más a lo gourmet.

Intentamos ir de menos a más, obviamente tenemos vistas de ampliar nuestra propuesta gastronómica a medida que vayamos conociendo las exigencias y preferencias de la demanda. Algo a destacar, es que los precios son muy competitivos, tratamos de hacer una opción muy accesible. Tal es así, que recientemente instalamos un “menú amigo” para Globant, que están al lado, por lo que ideamos algo rápido que puedan comer en un ambiente lindo, con un servicio excelente y a un precio muy competitivo.

A futuro, nuestra intención es tratar de organizar eventos y encuentros como catas de vinos, entre otros, ya que nos encantaría brindar nuestro espacio a todos aquellos que quieran promover diferentes propuestas.

En fechas especiales, como celebraciones patrias, vamos a ofrecer un menú particular en alusión al evento que le permita a nuestros visitantes disfrutar una extraordinaria propuesta gastronómica a precios razonables.

A futuro se vienen muchas otras posibilidades interesantes para nuestro restaurante, que las iremos dando a conocer en nuestras redes, las puertas de nuestro espacio están siempre abiertas a todos.



¿De qué modo y a través de qué canales dan a conocer el Hotel y su propuesta?

Actualmente nuestro organigrama y estructura de costos, obviamente que está sujeta a la puesta en marcha del Hotel. Claramente nos interesa que nos conozcan y avanzar a pasos agigantados, por lo que tenemos una persona responsable, que además de llevar a cabo la venta tradicional, hace un mix en lo que es community y estamos en tres redes sociales (Facebook, Instagram y Twitter), generamos contenido interactivo de interés para el público de forma diaria. También tenemos nuestra página web, a la que le dimos una redefinición.

En lo que atañe a los medios de reserva, se pueden realizar a través de la página web del Hotel o de Land Hoteles, que tiene un funcionamiento muy simple y amigable; también se puede reservar por mail, por teléfono y de forma personal. Cabe destacar que a todas las reservas realizadas de forma directa aplica un

descuento. Nos interesa que el primer contacto con el Hotel sea directo.

Estamos largando un paquete promocional de noche de bodas, con unos agregados en lo que son los beneficios incluidos dentro de la tarifa: Late check out hasta las 18 hs., desayuno en la habitación sin cargo, bouquet de flores, y un espumante con una cortesía.



¿Qué tipo de público recibe el Hotel?

Teniendo en cuenta que apenas pasó un mes de la apertura, se podría decir que los primeros huéspedes que vinieron eran matrimonios, que quizás no tiene que ver con lo que es turismo corporativo, pero ubicaría en 70% huéspedes corporativos y 30% un mix del resto de los públicos, familias, amigos, ocio, etc.



¿Por qué vale la pena visitar el Hotel?

La apuesta es totalmente distinta a la que se conocía hasta ahora en La Plata y a la que se conoce hoy como tal al lado de nuestros competidores. Conocemos muy bien con quienes competimos, que no son muchos, y aún ante ellos, el producto que nosotros tenemos y el servicio que nosotros ofrecemos es muy distinto. Nuestra principal distinción está dada en el servicio, de hecho me consta que somos mejores en eso. Damos un servicio personalizado, pero a la vez formal, es



muy profesional y de categoría. En lo que respecta a la gestión de la calidad y su control, hay un know how propio de la empresa que viene de más de una década, que con el surgimiento de la marca y de los primeros proyectos, luego de eso se afianzó con el hotel de Bahía Blanca, cuyo líder es Christian Kramer, quien viene de la escuela de Intercontinental, con la trayectoria que tiene su solo nombre, y toda esa experiencia se traduce en todo lo que es nuestro día a día. Nos adecuamos a la filosofía y al know how de lo que es Hoteles Land, pero también un poco sumamos nuestra propia impronta. Hoteles Land tiene su propio manual de procedimientos, estándares generales y normas de conducta, de etiqueta, que rigen a la organización “es nuestra biblia”.

Tenemos poquitos empleados o la cantidad necesaria y nos damos el lujo de achicar esa brecha que hay para con el cliente. La selección de nuestro personal la hicimos desde el primer día con mi jefe, gerente General de la cadena, y la idea fue buscar gente que se haya “codeado” con la hotelería, no necesariamente que haya tenido una amplia experiencia, porque la mayoría de los puestos son Junior. Una característica principal que buscamos en los candidatos fueron los valores humanos que cada una de las personas que forman nuestro equipo tienen, es gente con una calidez y una cultura muy grande.

Nuestro lema es “La CALIDAD por sobre todas las cosas” y no nos desviamos de ello bajo nin-

gún aspecto. Entendemos que con gente buena, de esencia, todo lo otro se puede formar y enseñar; pero que los valores, la personalidad, la bondad, la honestidad, el compromiso, la dedicación, todo eso que nosotros buscamos, y creo yo, encontramos, todo eso hace que podamos ir hacia ese objetivo mucho más firme. Todo el resto, si no existe, se aprende y se forma. Cabe destacar que el 95 % de los recursos humanos del Hotel es local, que fue también otra iniciativa.

ACERCA DE LAND HOTELES

Hoteles Land SA es una empresa con una amplia trayectoria, que nace a partir del desarrollo de hoteles en la República Argentina, así como al desarrollo y venta de franquicias hoteleras.

Posee dos marcas para sus hoteles y franquicias hoteleras: LAND PLAZA y LAND EXPRESS.

A partir de las cambiantes necesidades del público viajero, en Hoteles Land trabajan para atender las distintas realidades de sus clientes. Su estrategia es continuar adecuando su producto tradicional, a fin de brindar una variedad de conceptos en alojamiento, que satisfagan las expectativas de los huéspedes en sus diferentes circunstancias de viaje.

Uno de los puntos más fuertes de la marca Land es el concepto de solidez y calidad que genera su nombre en la mente de sus clientes viajeros, independiente-

mente de la categoría del hotel en que se hospeden. Para preservar y ampliar esta poderosa imagen, cuentan con directivas bien definidas que deben cumplirse en forma consistente.

Actualmente cuentan con hoteles en las ciudades de La Plata, Bahía Blanca, Sierra de la Ventana y en la provincia de Neuquén.



Ubicación y contacto

Quienes hagan sus reservas de forma directa pueden acceder a beneficios exclusivos.

6 N° 572, La Plata, Bs. As.

www.landplazalaplata.com.ar

221-5128400

reservaslp@landplaza.com.ar

Hotel Land Plaza La Plata

[landplazalaplata](https://www.instagram.com/landplazalaplata)

Fotos: Cortesía de Land Plaza La Plata y www.landplazalaplata.com.ar

FIESTAS POPULARES

SEPTIEMBRE

Ayacucho

Fiesta de la Repostería Criolla

Fiesta que reúne a reposteros de la Ciudad y de la región.

Berisso

Fiesta Provincial del Inmigrante.

Stands de comidas típicas y diversas actividades como el Desembarco Simbólico, la Regata y la Maratón.

Bragado

Fiesta del Agricultor y Fundación de Irala

Festival artístico y el desfile cívico-institucional, la exposición de maquinarias agrícolas y el fogón criollo.

General Las Heras

Fiesta Provincial de Pato

Fiesta en la se puede disfrutar de las competencias de Pato.

Leandro N. Alem

Fiesta en Homenaje al Caballo en Vedia

Festival de Destreza Criolla, exhibición de salto, equinoterapia, y Pato, espectáculos musicales y desfile.

Loma de Zamora

Aniversario de la localidad de Lomas de Zamora y Fiesta de la Cultura

Diversas actividades culturales.

Luján

Peregrinación Gaucha a Caballo al Santuario de Nuestra Señora de Luján

Festival de Doma y Folclore con destrezas criollas y espectáculos.

Mercedes

Fiesta Nacional del Salame Quintero

Durante la misma hay demostraciones, degustación y venta de sus elaboraciones.

Nueve de Julio

Fiesta del Agricultor y el Empleado Rural en Dudignac

Desfile de Centros Tradicionalistas, maquinarias agrícolas y fuerzas vivas; polca de la silla y juego de riendas.

Rauch

Fiesta Nacional del Ave de Raza

Celebración que busca revalorizar el trabajo de los criadores de aves de raza de la Localidad.

Rivadavia

Cabalgata Cándido Mansilla

Tradicional cabalgata que une el partido de Rivadavia a través de un recorrido a caballo y en carruajes por los caminos rurales.

Salliqueló

Fiesta del Novillo Tipo

Se realiza en el marco de la Exposición Ganadera, Avícola, e Industrial.

Trenque Lauquen

Fiesta de la Comunidad Lechera

Fiesta que revaloriza el vínculo de la comunidad con la producción de leche y sus derivados.

San Andrés de Giles

Fiesta de la Galleta de Campo

Localidad: Azcuénaga. Revaloriza la galleta de campo como producto que tradicionalmente se elabora en los hornos a leña del pueblo.

OCTUBRE

Brandsen

Fiesta de la Galleta de Campo en Oliden

La Fiesta de la Galleta tiene como objetivo poner en valor a los pueblos rurales, de manera de ayudar a las economías locales.

Alberti

Fiesta de la Harina

Rescata los orígenes de este pueblo agrario y molinero, proyectando la identidad de una ciudad agroindustrial.

Berazategui

Fiesta del Inmigrante de Berazategui

Durante el encuentro se podrá disfrutar de comidas típicas.

Bragado

Fiesta Provincial del Caballo

Doma, espectáculos, artesanos, sombreros y gauchos.

Cañuelas

Fiesta de la Cerveza y la Picada Artesanal en Uribelarrea

Fiesta que permite disfrutar de la producción artesanal de cerveza, lácteos y embutidos de la región.

Chascomús

Fiesta del Inmigrante de Chascomús

Expone lo mejor de la gastronomía, la música, el baile y las artesanías de los inmigrantes llegados al partido desde 1843.

General Arenales

Fiesta de la Torta Frita en Ascensión

Presentación de tortas fritas al público que luego son evaluados con el aplauso de la gente eligiendo así al ganador.

General Pinto

Fiesta en Honor al Jinete Argentino

Desfile de centros tradicionalistas y carruajes.

La Plata

Fiesta del Alcaucil

Fiesta para agradecer la nueva cosecha y compartir con la comunidad la tradición del cultivo.

Leandro N. Alem

Fiesta del Cordero Alberdino al Asador

Durante la Fiesta se realiza el Concurso de Asadores del Cordero a la Cruz, asado a la vista del público.

Magdalena

Fiesta de la Carreta en Bartolomé Bavió

Variedad de actividades tradicionalistas tales como pruebas de destreza criolla, yerra, partido de pato.

Maipú

Festival de Cine de Humor

Maipú Cortos

Festival de cine donde participan cortos de todo el mundo.

Marcos Paz

Fiesta Provincial del Jamón

Patio de comidas, degustación de productos, sorteos y números artísticos.

ZONA DE INFLUENCIA

Rojas

Fiesta de la Galleta de Campo

Localidad: Rafael Obligado. Durante la fiesta puede disfrutarse de un tradicional almuerzo comunitario.

Salto

Fiesta Agropecuaria y del Caballo Criollo del Norte de la Provincia

La fiesta incluye pruebas de destrezas, de riendas, a parte de vacunos y espectáculos.

San Vicente

Fiesta de la Mozzarella

Fiesta en la que el protagonista es el queso mozzarella ofrecido, en sus distintas variantes, en los diferentes stands.

NOVIEMBRE

Berisso

Fiesta de los Provincianos

Danzas de la mano de los ballets y actuación de diversos conjuntos musicales.

Bolívar

Fiesta del Asado con Cuero

Los participantes pueden adquirir asado con cuero realizado a la vista de todos.

Bragado

Fiesta Tradicionalista en O'Brien

Encendido de fogones, carreras de sortijas, festival artístico, desfiles.

Campana

Fiesta del Primer Automóvil Argentino

Exposición de autos antiguos, modernos, de colección y de competición.

Cañuelas

Fiesta Provincial del Dulce de Leche

Partido considerado como la Cuna de la Industria Lechera.

Carlos Casares

Huellas de Fortines

Travesía de unos 100 kilómetros a caballo y en carruaje uniendo los antiguos fortines y mojones del partido.

Carlos Casares

Fiesta Zonal del Ladrillo Artesanal

Localidad: Smith. Se reconoce a antiguos horneros que desde hace más de 80 años emprendieron la actividad en Smith.

Daireaux

Fiesta Regional del Cordero en Arboledas

Corderos asados a la vista que luego son degustados entre los presentes a la hora del almuerzo.

Lanús

Festival del Tango de Valentín Alsina

Congrega a solistas, orquestas, repertorio tradicional y contemporáneo.

Las Flores

Fiesta del Lechón en Villa Pardo

Shows, elección de la reina del Pago.

Fiesta del Cordero Deshuesado en Rosas

Más de setenta corderos asados y el concurso de deshuese.

General Pinto

Fiesta de la Vaquillona Asada Con Cuero

Festival de Destreza nativa y artistas locales en el escenario mayor.

La Plata

Festival de Jazz

Músicos nacionales e internacionales del jazz brindan un espectáculo único.

San Andrés de Giles

Fiesta Provincial El Camino Real

Localidad: Villa Ruiz. Desfile de carruajes, destrezas criollas, baile popular.

Encuentro Nacional de Tango

y Juventud Villa Espil

Acciones sobre el tango y su cultura.

San Antonio de Areco

Fiesta Nacional de la Tradición

Se enmarca en el aniversario del nacimiento del poeta argentino José Hernández.

San Vicente

Fiesta Regional del Pollo en Domselaar

Presentaciones de este producto.

Tapalqué

Día del Pueblo y Cantón Tapalqué

Asados realizados en el centro de la ciudad.

Trenque Lauquen

Fiesta Gaucha de la Tradición

Música, bailes, comidas, juegos típicos.

Veinticinco de Mayo

Fiesta del Cordero

Más de cincuenta corderos son asados a la vista para luego ser degustado entre los presentes.

DICIEMBRE

Carmen de Areco

Fiesta Nacional del Pastel en Gouin

Exquisitos pasteles de dulce de batata o membrillo como estrella de la Fiesta.

Chivilcoy

Fiesta del Día Nacional del Gaucho

Espectáculos de baile y música folclórica, certamen de danzas, desfile tradicionalista, concurso de recados.

La Plata

Fiesta Nacional del Pan Dulce Artesanal Argentino

Clases de cocina en vivo, stands gastronómicos, espectáculos.

Las Flores

Fiesta Nacional de Peñas y Fortines

Encuentro folclórico. Desfile tradicional de jinetes con prendas típicas, tropillas y carruajes antiguos.

Mercedes

Fiesta Nacional del Durazno

Exposición y venta de duraznos y de productos regionales.

Nueve de Julio

Fiesta del Lechón en Morea

Fiesta que revaloriza la producción porcina en el pueblo de Morea.

Punta Indio

Fiesta del Cordero en Pipinas

Degustación de cordero en sus diferentes versiones.

Roque Pérez

Fiesta de la Pizza

Se amasan a la vista cientos de metros de pizza que luego son degustados entre los presentes.

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



FIESTA PROVINCIAL DEL JAMÓN

En el Municipio de Marcos Paz, Capital del Jamón Argentino, a poco más de 50 kilómetros de CABA, se lleva adelante esta destacada celebración que ofrece lo mejor de la producción local de este tan preciado chacinado.

La Fiesta Provincial del Jamón, que este año celebra su IX edición, nació de un idea por parte del intendente de la actual gestión, como una fiesta más de las tantas celebraciones populares que vienen organizando, dado que el distrito cuenta con una importante cantidad de productores de jamón crudo de élite, como también productores porcinos y frigoríficos de exportación que comercializan dichas materias primas. Este evento, no solo permitió poner en valor la producción y el trabajo local, sino dar a conocer la calidad del producto y permitir que todos la disfruten en el marco de un encuentro colmado de entretenimiento y sabor.

Algo a resaltar es que las fiestas populares que se ofrecen cada mes en el distrito persiguen diferentes fines, el principal es que el público, ya sea de Marcos Paz o visitante, pueda disfrutar de un evento al aire libre con entrada libre y gratuita, que suele ofrecer una amplia muestra de números artísticos, variada gastronomía, ferias de artesanos y emprendedores, entretenimientos para chicos, entre otras actividades. También, dichos eventos buscar activar y promover el desarrollo económico local, posibilitando a la comunidad trabajar y

dar a conocer sus creaciones en stands de artesanías, ferias de emprendedores, patios gastronómicos y demás espacios, así como también brindar la posibilidad de dar a conocer su actuación a los músicos locales.

La organización de la Fiesta está a cargo de diferentes áreas del Municipio, tales como Dirección de Fiestas Populares, Turismo, Secretaría de Obras y Luminarias, entre otras. Es una celebración que comenzó como una pequeña fiesta más; sin embargo, se transformó en un evento de categoría mayor, ya que la tecnificación del escenario, el sonido, la variedad y calidad de números artísticos importantes, así como los cierres del evento con shows nacionales e internacionales de renombre, le dieron una impronta que no pasó desapercibida.

Esta ansiada celebración ofrece además gran variedad de stands gastronómicos donde los comerciantes locales ofrecen a los visitantes una interesante propuesta, que se adapta a todos los gustos, siempre respetando la temática del cerdo como protagonista del evento.

Cabe destacar que en los últimos años se sumó a la celebración la Fiesta de la Cerveza Artesanal, ya que la

localidad cuenta también con excelentes productores que ofrecen bebidas de altísima calidad, que reciben una gran aceptación por parte del público.

Es una fiesta donde la economía de Marcos Paz asciende rotundamente, ya que no solo los participantes del evento trabajan, sino que los comercios del distrito también son visitados y sienten el impacto de la gran convocatoria que la Fiesta produce.

La última edición logró la participación de más de 22.000 visitantes aproximadamente, cuyo cierre contó con la destacada actuación de ALEX UBAGO.

Este año la Fiesta aspira a más, ya se está trabajando en su organización y en las tantas sorpresas que se prevé llevar adelante, junto a la 4ª Edición de la Fiesta de la Cerveza Artesanal. La misma tendrá lugar en el Paseo del Bicentenario y su fecha estimada es la segunda semana del mes de octubre. Los visitantes podrán disfrutar del Corredor Gastronómico, cocción y venta de lechones, shows en vivo, sector lúdico para niños, patio de comidas y feria de artesanos y emprendedores.



Raucho Eco-Guesthouse

ALOJAMIENTO SUSTENTABLE EN LA PAMPA ARGENTINA

En la apacible localidad de San Antonio de Areco, a poco más de 100 kilómetros de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, se encuentra este novedoso e imperdible establecimiento. Denominado por sus dueños y administradores Raucho Eco-Guesthouse, no solo es un espacio amigable y responsable con el medio ambiente, sino que esconde detrás una encantadora historia de amor, dedicación y pasión por el turismo y servicio a los demás.

Matteo y Mercedes, italiano y argentina, se conocieron viajando en Bolivia, unos años después, se embarcaron en una nueva aventura: transformar una antigua casa de campo de 1870, en un rincón único, de paso o de descanso para viajeros y aventureros.

La casa de huéspedes, ubicada en plena pampa argentina, rodeada de pastizales, cultivos, montes y arroyos, toma su nombre de una novela del escritor Ricardo Güiraldes, que cuenta la vida de un joven llamado Raucho.

Si bien no se conoce en detalle la historia del lugar en el que se emplaza esta posada sustentable, se sabe que fue construida por irlandeses y que llegó a manos de la familia de Mercedes en los años 60. Desde entonces se mantuvo prácticamente como estaba, sin electricidad, sin cañerías y con muy poco mantenimiento.

En 2014 estos jóvenes emprendedores decidieron poner manos a la obra y comenzar la restauración de la casa cuidando cada

detalle, preservando su valor histórico y reciclando sus materiales originales. Además, incorporaron características de sustentabilidad, lo que la hace un alojamiento muy especial y novedoso y por qué no, inspiración para otros alojamientos. Utilizan energía solar para electricidad y agua caliente, tratamiento biológico de los efluentes y eficiencia energética, entre otros aspectos. Esto les permitió ser calificados como **GreenLeader** por **TripAdvisor**, programa Eco Líderes de **TripAdvisor** que reconoce a aquellos hoteles y B&B comprometidos a prácticas de protección ambiental, lo que facilita que viajeros encuentren y reserven un alojamiento más ecológico y responsable con el medio ambiente.

La propuesta es sencilla, pero por demás satisfactoria. Vivir una auténtica experiencia de campo, en el medio de la llanura pampeana, con una visión joven, rescatando y resaltando la parte ecológica, lo natural y lo casero, la relación con el ambiente que rodea a la casa. Las actividades ofrecidas consisten en descubrir el entorno natural, los árboles añejos, el hábitat del monte, el arroyo, el avistaje de animales nativos, o simplemente relajarse leyendo un libro, buscando inspiración y silencio.

Tal es así, que cada año de agosto a mayo, recibe la visita de argentinos y extranjeros de todas las edades, que deciden descansar en pareja, grupos de amigos, familias con niños pequeños o grupos familiares y viajeros independientes, quienes se van contentos y con su energía renovada, luego de disfrutar las bondades del campo y la atención personalizada de sus dueños.

HOSPEDAJE

Raucho cuenta con cuatro amplias y cómodas habitaciones, que fueron delicadamente ambientadas, siguiendo la línea del estilo campestre, en armonía con la casona que las alberga y el medio que las rodea, el cual se puede disfrutar desde la cama en cada despertar y atardecer a través de sus grandes ventanales.

La **Habitación Agua** es una suite con baño privado, con disponibilidad para 2 a 4 personas, en base doble o simple. La **Habitación Aire** también es una suite con baño



privado y puede albergar de 2 a 3 personas en base doble.

Por su parte, la **Habitación Tierra** tiene capacidad para dos pasajeros en base doble o simple, al igual que la **Habitación Fuego**. Ambas tienen baño compartido.

Cabe destacar que todas las tarifas incluyen el desayuno y la cena, así como la ropa blanca y limpieza.

GASTRONOMÍA

Ofrecen una cocina casera, simple, pero sabrosa y con detalles, utilizando siempre que sea posible lo que la huerta les da, que cambia según la temporada. A veces pastas, a veces carnes. A veces parrilla, otras horno de barro, pero siempre con cariño y dedicación.





El desayuno es elaborado con mucho amor por sus dueños, que temprano en la mañana preparan café, leche, té, jugo exprimido, pan casero, mermeladas caseras, miel local, yogur casero, granola, avena, huevos revueltos y frutas, entre otras delicias.

En lo que respecta a la cena, la misma incluye el plato del día, que varía de acuerdo a la estación y productos disponibles en el alojamiento. Todas las propuestas son de comida casera y fresca, elaboradas con materias primas de su propia huerta y/o locales de la zona.

Además ofrecen opciones para el almuerzo, cafetería y bebidas durante la estadía (gaseosas, cerveza, vino, tragos). Quienes tengan algún requerimiento alimenticio especial, tan solo deben indicarlo al momento de la reserva, sus anfitriones se encargarán de ofrecerles una propuesta acorde.

ACTIVIDADES

Las inmediaciones de este sitio de ensueño son la postal perfecta, ya sea para mantenerse activo o para relajarse y descansar. Raucho propone variadas actividades a sus visitantes: pileta de lona grande para refrescarse en épocas cálidas, paseos en bici por los caminos de tierra rurales, caminatas por el campo hasta llegar al

arroyo. También se puede aprender a tirar con arco y flecha, así como aprovechar la ubicación remota para contemplar el cielo estrellado, o dar un paseo por el bosque hasta encontrar el viejo Ombú, el lugar perfecto para sentarse a ver el atardecer. Algo imperdible, que no pueden dejar de ver los visitantes, son las impresionantes puestas del sol.

También ofrecen juegos, libros y disfrutar de una Cabalgata Guiada a través del campo, una excelente manera de recorrer el paisaje natural. La misma tiene una duración aproximada de 90 minutos y un costo adicional.

SUSTENTABILIDAD

Sus anfitriones están comprometidos con una forma de vida basada en el respeto hacia la naturaleza y las personas. Tal es así, que se propusieron ser ellos mismos el ejemplo, priorizando al máximo la utilización de energías renovables, la reducción y el reciclaje de sus residuos, el cultivo agroecológico produciendo sus propias verduras, el comercio justo y local, y las actividades de bajo o nulo impacto ambiental. Esto los motiva a seguir mejorando y creciendo en este aspecto e ir teniendo más proyectos e ideas que se irán concretando poco a poco.

¿CÓMO LLEGAR?

Ubicado en San Antonio de Areco, provincia de Buenos Aires, Argentina. Es de fácil acceso: desde Ruta 8, Km 115, se debe tomar el camino de tierra, son 10 km. hasta el establecimiento.

Quienes decidan ir en auto, recibirán las indicaciones para llegar. No obstante, Raucho está señalado en Google Maps, por lo que es fácil localizarlo. Quienes lleguen en bus, los anfitriones les facilitarán el número de un remis local o coordinarán el traslado, para que lleguen de forma cómoda y segura.

i

Ubicación y contacto

- 📍 Ruta 8, Km 115
- ✉ info.raucho@gmail.com
- f [RauchoEcoGuesthouse](#)
- 📷 [RauchoEcoGuesthouse](#)
- www.rauchoecoguesthouse.com.ar

*Las reservas se concretan vía email.

Fotos: Cortesía de Raucho Eco-Guesthouse

DESTINOS

Conocemos General Alvear

SITIO IDEAL PARA EL DESCANSO Y EL DISFRUTE



El Municipio de General Alvear, que cuenta con 150 años de historia, se localiza en el centro geográfico de la provincia de Buenos Aires, allí donde se respira el aire puro, se disfruta de la tranquilidad de un pueblo y la calidez de su gente; que bajo el lema "Venite al Centro...Te esperamos", invita tanto a locales como visitantes a descubrir la belleza del campo, de lo sencillo, junto a las particularidades de este encantador lugar con mucho por ofrecer.

Este Partido se sitúa en plena llanura pampeana y parte de la Cuenca del Río Salado, surcada por el Arroyo Las Flores, Arroyo Vallimanca, Arroyo Tapalqué y Canal Piñeiro. Es un fiel reflejo de un pueblo bonaerense, ideal para descansar, disfrutar el aire libre, la pesca, espacios verdes, la tranquilidad y amabilidad de su gente, declarándose así como "Ciudad de la Amistad".

La principal actividad económica es la ganadería, aunque también son importantes la agricultura y la apicultura. El sector industrial también genera empleos en la localidad, con pequeñas y medianas empresas.

Alrededor de la pintoresca planta urbana se encuentran numerosas chacras y quintas, que son ideales para disfrutar de un día de campo; además cuenta con varios parajes rurales como El Chumbeao, Colonia San Salvador del Valle, Santa Isabel, El Parche, Los Gatos y El Tabare, entre otros; y las tan características estaciones ferroviarias, José M. Micheo al norte y la

Estación Emma hacia el sur. Estos sitios donde reina el silencio, la brisa fresca y el aire puro, son ideales para disfrutar de actividades al aire libre, leer un libro, hacer un picnic, descansar la mente, lejos de las exigencias y ajetreada vida de las grandes ciudades.

La propuesta de alojamiento cuenta con hoteles, casas y departamentos, camping y un encantador hotel boutique rural, Residencial El Retiro, que ofrece lo mejor del campo. Por su parte, la oferta gastronómica es sencilla pero muy sabrosa, donde se disfruta las mejores comidas caseras y excepcionales asados.

Su territorio, que es habitado por poco más de 10.00 personas, posee una extensión de más de 300 mil hectáreas, limitando con los municipios de Saladillo al norte, Tapalqué al sur, Las Flores al este, Bolívar y 25 de Mayo al oeste. Su cercanía a las grandes urbes, 270 km, desde La Plata y 220 km. desde Buenos Aires (C.A.B.A.), así como su fácil acceso por las principales vías, lo convierten en el sitio ideal para visitar por el día, la tarde o el fin de semana. Vías de acceso: al este por R. P. N° 51 y al oeste por R. N. N° 205, rutas unidas entre sí por la R. P. N° 61 que atraviesa la Ciudad. Otra alternativa de acceso está dada por el ferrocarril, ex línea Gral. Roca, que sale desde Plaza Constitución (C.A.B.A.) y termina en General Alvear.

La ciudad cuenta con los principales servicios y un gran crecimiento en salud y educación, también marca un desarrollo urbanístico hacia los extremos, las quin-

tas van siendo incorporadas a la zona urbana para la construcción de nuevos barrios.

¿QUÉ VISITAR?

A lo largo del año se realizan diferentes actividades deportivas y recreativas de gran convocatoria, que repercuten en la Ciudad y la región. Se realizan encuentros de autos, motos, ferias de artesanos, triatlones y pesca deportiva. Además, se llevan adelante actividades desde la Dirección de Cultura y Deportes Municipal.

Palacio Municipal

Este imponente edificio se localiza en la calle Hipólito Yrigoyen N° 634. Fue inaugurado el 26 de febrero de 1930, de estilo neoclásico, está caracterizado por la simetría, posee tratamiento de sus paredes y molduras. Actualmente en la planta baja se encuentra la mesa de entrada, el despacho del intendente municipal y otras oficinas administrativas; en la planta alta se encuentra el salón central para conferencias y usos múltiples, llamado "Glorioso Pueblo Argentino".

Honorable Concejo Deliberante

Inaugurado el 22 de Julio de 1999, allí funciona el Poder Legislativo de la Ciudad. El estilo del edificio,

que se ubica en Av. Pte. Juan Domingo Perón N° 611, esquina Av. San Martín, es de arquitectura moderna; en el primer piso se encuentra la oficina del presidente del Honorable Concejo Deliberante y la de los bloques de los partidos políticos; en el segundo piso se ubica el recinto de la Sala de Sesiones, en la cual se discuten los temas de la ciudadanía. Actualmente en la planta baja funciona la Dirección General de Turismo.

Parroquia San José

Este pequeño pero pintoresco templo se localiza Av. Sarmiento 841 y tiene lugar en el terreno que fuera donado por varios integrantes de las familias Olaso y Viller. Fue inaugurada en 1935 y su estilo arquitectónico es



neogótico. En sus principios, sólo se contaba con una capilla que se ubicaba en la calle Hipólito Yrigoyen, pero a partir de 1932, se creó la "Comisión Pro Templo de General Alvear" que tenía como objetivo crear un nuevo edificio. Se declara como patrono del pueblo a San José conmemorándose cada 19 de Marzo.

Museo y Casa de la Cultura Melitón Ruiz

El 10 de septiembre del año 1979 un grupo de vecinos motivados por iniciativa del Rotary Club y con el apoyo de la Municipalidad y de la Dirección de Cultura, intentan constituir el Museo Histórico de General Alvear. El 9 de agosto de 1996 se realiza la Asamblea en el edificio de la Dirección de Cultura, por la que queda constituida la Comisión Directiva.

Este lugar, que se ubica en Bernardo de Irigoyen y Lavalle, tiene por objeto resguardar toda la información histórica, recuerdos, objetos valiosos de la historia de la Ciudad. Entre su acervo es posible ver el caparazón del gliptodonte encontrado hace unos años.

Cine y Teatro Español

Este tradicional espacio de la ciudad, que se localiza Bernardo de Irigoyen y Lavalle, fue construido a principios de 1900, se sabe que al poco tiempo se comenzó con la proyección de las primeras películas. Hoy en día,

cuenta con una sala completamente restaurada, donde se dictan variados cursos de teatro, música, artes plásticas, entre otras actividades culturales y populares.

Ruedo Criollo Municipal FORTÍN ESPERANZA

Lugar situado en la defensa oeste, pegado a la planta urbana. Típico sitio para el desarrollo de las actividades camperas folclóricas y tradicionalistas como las pruebas de riendas, domas y pialadas. Cabe destacar que en el mes de abril se festeja la Fiesta Provincial del Mensual de Campo, que cuenta con más de 40 años de trayectoria. Adyacente a este ruedo se encuentra la pista hípica local, que cuenta con stud para el alojamiento y cuidado de los caballos.

que convocan a deportistas y visitantes, tanto locales como de la zona.

Natatorio Municipal AGESILAO MILANO

Este sitio tiene lugar en la Ruta Provincial N° 61, hacia el este de la ciudad; es ideal para el descanso, esparcimiento y recreación para los alvearenses y quienes lo visitan de muchas ciudades vecinas. Cuenta con una gran arboleda, con caminos internos, con una pileta semi olímpica y otra más pequeña para los niños, buffet, baños, duchas, mesas, bancos, fogones, cancha de fútbol, beach vóley, tenis y tejo. Cada verano sus visitantes disfrutan de una gran propuesta cultural y deportiva, junto a las amplias comodidades que brinda el lugar.



Establecimiento "El Retiro" - Museo Criollo

Sus 44 hectáreas de campo son ideales para descansar, realizar caminatas y disfrutar de la verdadera vida rural bonaerense, el establecimiento está preparado para recibir huéspedes que quieran pernoctar en el destino. Cuenta con un museo mayormente dedicado a la colección de objetos representativos de la vida rural, entre los que se pueden encontrar gran variedad de fajas tejidas artesanalmente, armas y una muestra breve de la reseña cultural alvearense en objetos. También se destaca la exposición de carruajes tradicionales. El museo, que se localiza en la Av. 9 de Julio, hacia el sur de la ciudad, se puede visitar con previo aviso.

Predio Automovilístico Municipal LA RUEDA

Ubicado en la Ruta Provincial N° 61, hacia el oeste de la ciudad, cuenta con una gran pista para las carreras automovilísticas, una de las más destacadas es la del T.C Roqueperense.

Pista de Ciclismo Municipal Dr. Molina

Esta pista se localiza en la Av. Belgrano al 900, entre las calles Milano y Moreno, fue inaugurada en el año 2003, está asfaltada y excelentemente equipada, cuenta con duchas, baños, agua caliente y buffet, por lo que es ideal para practicar ciclismo de forma cómoda y segura. En ella se realizan varias carreras mensuales,

Cabe destacar que entre sus instalaciones cuenta con una base de campamento cercada, para comodidad y seguridad de sus visitantes, que está equipada con cocina industrial, freezer, duchas, baños, agua caliente y fogón, entre otras facilidades. Es ideal para el acampe de contingentes, ya que tiene capacidad para 80 personas.

Balneario Municipal JOSÉ DESIDERIO LESCANO y Reserva Ecológica - Área Protegida

Este lugar, que se identifica con una media luna, es otra gran alternativa para disfrutar del descanso al aire libre. Cuenta con camping e instalaciones equipadas con baños, duchas con agua caliente, mesas, bancos, fogones, canchas de fútbol, tejo y buffet en temporada.

Sobre el Canal Piñeyro se puede pescar o disfrutar de un paseo en kayak.

Al final del sector del Balneario se encuentra la Reserva Ecológica, que es un Área Protegida para el cuidado de la flora y fauna de la región. Ideal para pasar un fin de semana rodeado de naturaleza y el aire libre. El acceso a estos atractivos se sitúa sobre la Ruta Provincial N° 61 hacia el este de la Ciudad.

Dirección General de Turismo:

Av. Pte Perón 611 Esq. Av. San Martín
Tel: 02344-480015.

Fotos: Cortesía de de la Dirección General de Turismo



Foto de www.puntodis.com - Imanol Ibarra.

TURISMO ACCESIBLE:

ENTREVISTA A JUAN JOSÉ MEDINA MACHO

Durante su visita a Argentina tuvimos el agrado de conocer y entrevistar a este reconocido chef español, que luego de un rotundo cambio en su vida se dedicó a trabajar por la accesibilidad del sector turístico, hotelero y gastronómico.

¿CÓMO ERA SU VIDA ANTES DE PERDER LA VISIÓN?

Les voy a contar que yo perdí mi vista ya hace 22 años, en mi anterior vida mi profesión era chef de cocina profesional. Trabajé en la escuela del Hotel Ritz, en París y Barcelona, así como en varios hoteles de 5 estrellas y diversos restaurantes de gran lujo en Europa, como Roma, Milán, Madrid, Barcelona, y otras muchas ciudades más.

En el año 83 tenía mi propio restaurante en Barcelona y fuimos mencionados para una Estrella Michelin, máximo galardón internacional para un chef de cocina, pero mi vista dijo basta. Perdí mi vista por un accidente genético y todos mis planes se fueron al traste, en el año 1989, lo tuve que dejar todo.

¿CÓMO LOGRÓ SOBREPONERSE A SEMEJANTE DESAFÍO QUE LA VIDA LE PRESENTÓ?

Tras un reciclaje de mi vida y aprendizaje del Braille, más la informática, decidí dedi-

carne a temas sociales relacionados con la discapacidad sensorial y empecé a dar mis primeros pasos con la telefonía.

Al día de hoy ya hace 12 años que empecé en estos temas de creatividad para facilitar la vida a los demás, promoviendo el acceso a la información para discapacidades sensoriales.

Comencé con mi colaboración en un proyecto con una operadora de telefonía de datos, llamada lleida.net, en la creación y

adaptación de un servicio en web, denominado móvil virtual accesible. En su momento fue una gran herramienta para la comunicación por SMS para el envío de mensajes de texto, la gran ventaja ante otras opciones. Se trataba que por medio de tu ordenador podías mandar SMS a celulares y recibir respuesta de los mismos en tu correo electrónico como si fuera un mail y cuya lectura la hacía el propio ordenador. Ahí no queda la herramienta, la maravilla de esto es que respondías desde el mismo mail a ese mensaje y lo enviabas en formato SMS al celular que te había escrito.

¿CÓMO FUE QUE SE INVOLUCRÓ EN EL CAMPO DE LA ACCESIBILIDAD?

La accesibilidad me llevó a integrarme en la empresa PUNTODIS, que es donde me enganché en este mundo. Este fue mi primer paso en trabajos para la sociedad de discapacitados en el año 2006, empresa de diseño y fabricante para señalética accesible, y que en la actualidad ya hace 11 años que también pertenezco a la empresa, colaborando en distintos departamentos de la misma, me ocupo de departamentos como el de Audiodescripciones, comercio con Latinoamérica e investigación y desarrollo de nuevos productos, i + d.

PUNTODIS hace que la comunicación sea lo más imprescindible para que las discapacidades sensoriales y cognitivas reconozcan información, datos y que se ubiquen en el lugar estratégico adecuado para que el invidente no ande sin rumbo en las estancias y que siempre se parta desde un conocimiento de la situación que tenemos en ese momento.

Esto siempre es posible si la señalética universal está estratégicamente bien colocada, con diseño muy estudiado, bien planteada en su distribución de detalles, con sus texturas al tacto adecuadas, información escrita en Braille y ayudas interactivas con voz. Creándose nuevas sensaciones, bienestar y cultura del conocimiento para tocar y entender dónde estamos en ese momento sin tener que deambular perdidos en las estancias.

No se trata de llenar locales, estaciones de metro o aeropuertos con engorrosas placas, con información confusa, muy comprimida en placas pequeñas, que al final no son comprendidas por nadie.

Por esta razón la señalética accesible universal tiene un fuerte vínculo con aquel que la toca, son muchas las sensaciones que se perciben al tocar algo, por eso las texturas tienen que ser suaves al tacto y disponer sus relieves de la altura suficiente. Si esto no fuera así, se abandona la necesidad de recoger información, ya que nos crea en la piel estrés al tacto.

Los diseñadores tienen que disponer de un gran conocimiento de lo que hay que hacer, la señalética debe de ser clara, distendida, poco comprimida y precisa, por eso hay diseñadores y fabricantes buenos y malos, y señalética útil e inútil.

“
Es el entorno
el que nos
discapacita, pero
el conocimiento
nos rehabilita
”

La empresa a la que yo represento, en estos detalles es magistral, lo aborda todo, hasta los detalles más insignificantes se tienen en cuenta, eso es primordial en el reflejo de la información para todos. Con la señalética de PUNTODIS tampoco hay que preocuparse de la discriminación, todo lo hacemos para todos, no hay que duplicar nada, una sola placa recoge información para todos, estando editada en Braille, tinta, alto relieve en el trazo, relieves en plano, imágenes, y ayuda en la misma placa con voz, dando información en lectura fácil para todos, mediante la obtención del audio ante el escaneo de un código QR.

accesible, que nos dará información con voz en nuestro celular al instante, hasta en 12 idiomas, sin tener que navegar por engorrosas páginas web.

Este ejemplo lo tenemos instalado en el parque más accesible en Latinoamérica, localidad de San Juan, en Pueblo Viejo, Ecuador; La Habana, Cuba; México; también en la Universidad de Valparaíso, en Chile, y en otras muchas ciudades en el mundo donde se encuentran estos directorios o planos accesibles maravillosos que nos facilitan la vida a todos.

¿EN QUÉ CONSISTE SU TRABAJO ACTUAL?

Yo en la actualidad represento a PUNTO-DIS como embajador por Latinoamérica, soy responsable del comercio para este continente y me dedico también a la investigación y desarrollo de nuevos productos para la innovación y adaptación de estos nuevos productos con el Braille y la información accesible.

¿QUÉ CONSIDERA QUE PUEDEN HACER TODOS LOS EMPRESARIOS, GOBIERNOS, Y PERSONAS QUE SE DESEMPEÑAN EN EL ÁMBITO TURÍSTICO, HOTELERO Y GASTRONÓMICO DE NUESTRO PAÍS PARA MEJORAR LA ACCESIBILIDAD DEL SECTOR?

Ahora y en estos tiempos que corren, lo que nos ocupa es el turismo en general, este asunto es un bien común de los pueblos y por esta razón lo deben de mimar y cuidar mucho, ya que es una fuente de ingresos formidable para todos.

Es el entorno el que nos discapacita, pero el conocimiento nos rehabilita. Por eso las buenas maneras de las personas preparadas son una manifestación de la educación, la cultura y de la elegancia en todos los conceptos de la vida.

El saber estar a la altura de las circunstancias hacen del establecimiento en el que trabajamos una distinción, y si eso es así, el trabajador es también una persona distinguida y respetada. Tema este muy importante de ser trabajador dedicado al turismo, ya que

las personas con esta dedicación tienen que tener un carácter muy especial, ser muy agradables, educados, y estar pendientes de las necesidades del cliente en todo momento, todo esto colmará de satisfacción a todas las partes interesadas, cliente, empresa, trabajador y según transcurra todo esto el establecimiento tendrá más o menos prestigio internacional.

Por todos estos detalles comentados, es tan importante la calidad del establecimiento como la preparación del personal en el trato a todos los clientes en general, haciendo por todos estos detalles que la excelencia sea el emblema de dichos establecimientos dedicados al turismo.

En estos momentos la demanda de accesibilidad en el turismo mundial está calculada por la O.M.T. (Organización Mundial de Turismo), dice esta Organización que más de 100 millones de turistas en el mundo, demandan temas de accesibilidad para acudir a sus lugares de preferencia turística y que otro 5% no lo demandan pero lo necesitan.

La sensibilidad para este mercado está mejorando mucho en general, al día de hoy en España que recibe más de 83 millones de turistas al año, la demanda de servicios accesibles en hoteles es de un 10%, y ya empezamos a llegar a cubrir esta demanda, así que estamos muy satisfechos.

Por esta razón los hoteles y el personal deberían de estar bien preparados para afrontar y recibir a estas personas que demandan accesibilidad y que los hoteleros tengan en cuenta que no viajan solas, por lo tanto duplican el gasto en el establecimiento hotelero, así que dependerá del trato recibido, que ello hará de todas estas circunstancias si este cliente retorna o no al lugar de vacaciones, es un reto a cumplir por el bienestar de todos.

Les cuento una grata experiencia que tuve el año pasado en un crucero, mi camarera de restaurant asignada era peruana, pero eso que comenté anteriormente de las distinciones de las personas aquí se cumplió con creces, esta mujer joven

era la mismísima amabilidad personificada, era un encanto de amabilidad, profesionalidad, educación y saber estar, solo por este detalle repetiría la experiencia en dicho crucero. Dicho crucero era una maravilla en decoración, servicios y atenciones, ¿pero de qué sirve todo esto, tanto en el lujo de los cruceros u hoteles, si nos fallan las personas por su escasa preparación?, de nada nos sirve el esmero del lujo, esta es la base fundamental para que el cliente retorne por sus recuerdos en general, entre otras muchas más cosas y detalles.

PUNTODIS, a través de mi persona, organiza charlas y coloquios para resolver estos conflictos. Por carecer el personal de conocimiento, buena educación y buen entendimiento, con frecuencia se crean lamentables situaciones por no saber qué hacer en momentos precisos y puntuales, por no tener esa suficiente preparación de cómo atajar y solucionar de forma natural estas situaciones, provocando nerviosismo y sopor en acciones entre el personal del hotel y el cliente con alguna discapacidad o necesidades especiales; mientras que todo hubiera sido tan simple si este personal estaría cualificado para actuar de forma discreta, preparada y coloquial ante estos acontecimientos.

También tenemos a nuestros mayores que en España y resto del mundo viajan mucho y no solicitan nada, pero tienen sus necesidades, les falla la vista, la movilidad y les estresan las aglomeraciones a la hora de comer.

Por todos estos motivos damos soluciones al respecto para todos, estas razones nos empujan a mejorar mucho en el futuro de la industria hotelera y turística principal en todos los países emergentes. Todas las personas tenemos que estar muy bien preparadas para el futuro, ya que nadie sabe qué nos deparará el destino y donde trabajaremos, siendo siempre el futuro que nos espera muy incierto y a mayor conocimiento mejores oportunidades para salir adelante.

Por todo esto, hay que mentalizar y promover al personal de hostelería que es tan digno ser camarero, cocinero o camarera de habitación, como si se fuera abogado, trabajador en oficina, profesora o médico. ¿Qué harían los unos sin los otros? Nada de nada, todos somos imprescindibles en nuestro sector de trabajo.

¿DEL 1 AL 10, EN QUÉ NIVEL UBICARÍA A ARGENTINA, CON RESPECTO A LA ACCESIBILIDAD QUE PUDO PERCIBIR EN EL SECTOR TURÍSTICO, HOTELERO Y GASTRONÓMICO DURANTE SU VISITA?

Argentina en accesibilidad para el día a día de una persona con movilidad reducida y su puntuación:

Aceras, muchas baldosas levantadas en las aceras y otras tantas que no están, 3; rampas en las calles, 6; pavimentos en las calles para circular los automóviles, la mayoría de ellas, horribles, 2. En restauración acudí a 3 restaurantes, mucha amabilidad pero nada de accesibilidad para ofrecer sus productos, 3; el hotel que estuve hospedado era de 3 estrellas, pero la instalación y mobiliario estaba como uno de 2, el personal sin embargo muy arriba de la media, 8.

¿QUIERE AGREGAR ALGO MÁS?

Sí, que los políticos se conciencien de que todo lo que se hace no es suficiente, que no miren a otro lado, que lo que hagan es un bien para ellos mismos y que ninguno de los políticos actuales se va a librar de una discapacidad en su vida, todos precisarán de una muleta en algún momento de su vida, una silla de ruedas y se darán cuenta de cómo están las calles. **En sus manos está el futuro de este colectivo y su digno rendimiento, para disfrutar también de una vida digna y lo más autónoma posible, así que todo lo que se haga hoy, es un bien común para el día de mañana.**

CÁMARAS



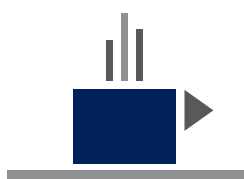
Cámara de Hoteles de la Ciudad de La Plata y su Zona de Influencia

La Cámara de Hoteles se encuentra visitando los establecimientos hoteleros de la Zona de Influencia y acompañando a los empresarios que inauguraron sus nuevos 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. Brindó una charla abierta junto a la Sociedad Luis Braille La Plata para promover el uso de softwares accesibles de última generación para los establecimientos gastronómicos.



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

La Cámara de Confiterías y Pastelería, se encuentra planificando la acción solidaria "Pan Dulce Comunitario", evento donde se elaboran y entregan pan dulces 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 transcrito 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

INSCRIPCIÓN
2020

Inscribite!

TÍTULOS OFICIALES

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



Instituto Superior
de Hotelería Gastronomía y Turismo
"Ángel Salvadori"

DI.E.GE.P. N° 6266