

ih La industria de la hospitalidad

2020 - N°77

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



INSTITUCIONAL

COVID-19
y nuestro sector

INSTITUTO

Inicio de
Ciclo Lectivo

ZONA DE INFLUENCIA

Curso en
Trenque Lauquen

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.

En un escenario de extrema gravedad como el que está viviendo nuestra sociedad a raíz de la crisis sanitaria del COVID-19, queremos brindar la contención y el asesoramiento necesario a los empresarios hoteleros y gastronómicos de nuestro sector. La pandemia declarada por la Organización Mundial de la Salud (OMS) preocupa y nos ocupa. Como Asociación, estamos tomando medidas para que el sector lo pueda afrontar de la mejor manera. Lamentablemente, afecta al mundo entero, y se está trabajando con distintos organismos y sectores para poder paliar la situación de las empresas que conforman el área turística y gastronómica. Nuestra máxima preocupación es asegurar la continuidad de la actividad.

Iniciamos este 2020 emprendiendo nuevos proyectos y objetivos. Como sector, hemos gozado de un primer trimestre en alza, gracias a las políticas de gobierno impulsadas para nuestra área.

En este panorama, entendemos que las nuevas medidas apuntan a no sólo darle espacio a los "clásicos" del turismo local, sino también buscan fomentar el turismo interno. En este sentido, se pretende hacer conocer otros lugares para que la estadía promedio se extienda y se puedan generar mayores ingresos, tanto en el sector hotelero como gastronómico.

Como Asociación, creemos importante poder acompañar en este proceso a los 92 municipios de nuestra Zona de Influencia, logrando fortalecer los vínculos y capacitando a profesionales para brindar cada día un servicio mejor en un mercado competitivo.

En este sentido, hemos comenzado el año brindando capacitaciones en las ciudades de Trenque Lauquen y Castelli sobre Atención al Público y Concientización turística, respectivamente. Estamos convencidos de que la profesionalización de los recursos humanos de nuestro sector, favorece la oferta y la actividad, generando un posicionamiento deseado en el mercado.

En la Zona de Influencia también participamos de la Fiesta Nacional de la Guitarra, donde realizamos un intercambio de presentes con el Intendente de Dolores, Sr. Camilo Etchevarren, en reconocimiento por llevar a cabo un evento de gran magnitud, siendo así, una gran oportunidad para poner en valor la cultura local, y regional. Además, benefician el flujo importante de visitantes tanto en los hoteles como en los restaurantes.

De esta manera, queremos contribuir desde la Entidad en cada una de las Políticas Públicas, continuar con las capacitaciones del sector y las distintas actividades para el alumnado del Instituto Superior "Ángel Salvadori" pero siempre con la implementación de todas las medidas de prevención y control que estén a nuestro alcance, que tiendan a reducir el riesgo, pero continuando en la medida de lo posible. Aún así, la salud de nuestra comunidad es una prioridad.

Claudio N. Aguilar
Presidente



Sumario



Institucional

- 6 - XXVIII Fiesta Nacional de la Guitarra.
- 10 - Nueva Delegación Morón.
- 12 - COVID - 19: Asesoramiento y contención.
- 14 - Contexto global: futuro del sector.



Fehgra

- 18 - Nueva Edición de la Feria Ambiente de Frankfurt.
- 19 - Foro de Actualización Tributaria 2020.



Socios

- 28 - Presente, futuro y renovación de la hostelería.
- 30 - Movimiento Eco-Friendly.
- 32 - La Copa Mundial del Helado Artesanal: Argentina logra su lugar en el podio.
- 33 - Las 3 tendencias que revolucionan la cocina de los hoteles 2020.
- 34 - Hotelería Sustentable.
- 36 - El restaurante de Mauro Colagreco es el 1° en el mundo “libre de plástico”.
- 38 - La Taquería.
- 56 - Servicios al Socio.

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

- 20 - Propuesta Educativa 2020.
- 22 - Inicio del Ciclo Lectivo 2020.
- 23 - Las clases frente a la pandemia.
- 24 - Receta de Pan Integral.
- 25 - Receta de Budín de Calabaza y Chocolate

E Escuela

- 26 - Cursos cortos
- 39 - Capacitación en la Zona de Influencia.
- 40 - Capacitación virtual.

Z Zona de Influencia

- 41 - Destinos
- 46 - Calendario de Fiestas Populares
- 48 - Fiesta elegida: Fiesta del Dulce de Leche en Cañuelas
- 50 - Hotel Pampas del Sur
- 54 - La Tarde Polo Club

C Cámaras

- 57 - Actividades de las Cámaras



Grupo Editorial

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

- *Director*
Claudio N. Aguilar
- *Asesor General*
Mario N. Aguilar
- *Diseño*
Dcv. M. Elena Hecht
- *Redacción:*
Lic. María del Sol Plaza



Registro
de la propiedad
intelectual
Nº 1.605.682

Impresión:
Imprenta 2.0



El Secretario de Turismo, Sr. Martín Franco y el Intendente de Dolores, Sr. Camilo Etchevarren junto al Presidente de la AEHG La Plata Sr. Claudio N. Aguilar durante la entrega del reconocimiento por la realización de la fiesta.

Acompañamos al Intendente de Dolores en la apertura de la XXVIII Fiesta Nacional de la Guitarra

La Asociación Empresaria Hotelera, Gastronómica y Pastelera de la Ciudad de La Plata y su Zona de Influencia (AEHG La Plata), a través de su Presidente, Sr. Claudio N. Aguilar, estuvo presente en la celebración. En este marco, se le entregó una placa al Intendente Sr. Camilo Etchevarren, quien estaba acompañado por el Secretario de Turismo, Sr. Martín Franco, por parte de la AEHG La Plata y el Instituto Superior Ángel Salvadori, en reconocimiento a su labor e impulso de esta destacada Fiesta Nacional que provoca un gran impacto positivo en la economía local.

En este sentido el Sr. Claudio N. Aguilar expresó la importancia de trabajar en conjunto con el Municipio, y agradeció el compromiso al turismo y el desarrollo de la actividad en su localidad. Asimismo, se hizo entrega de una beca en el Instituto Superior "Ángel Salvadori", a considerar su destinatario entre los mejores promedios de Dolores, dando así la posibilidad de estudiar y capacitarse en la carrera de Técnico Superior en Servicios Gastro-

nómicos, con una duración de tres años y con un título otorgado por DI.E.GE.P.-N°6266-. “Esperamos contar con una persona que se lo merezca y que se involucre con pasión en esta actividad”, manifestó el Sr. Claudio N. Aguilar.

Por su parte, el Intendente Camilo Etchevarren, agradeció por parte de Dolores el presente a la AEHG La Plata y al Señor Claudio Aguilar, que “hace años que nos acompañan y nos ayudan a hacer de Dolores una ciudad turística. En nombre del pueblo de Dolores, gracias por venir y gracias por estar”, agradeció el Intendente. Hicieron entrega de “El libro del Bicentenario”, obra conmemorativa de los 200 años de Dolores, y de la estatuilla tradicional de tres cuerdas, de la Fiesta Nacional de la Guitarra, realizada a mano por un artesano local.

Desde el 7 al 15 de Marzo, el Municipio de Dolores fue el anfitrión nuevamente de la Fiesta Nacional de la Guitarra. En esta oportunidad, la lista de artistas que participaron en los festejos es amplia, entre los que se destacaron Abel Pintos, Chaqueño Palavecino y La Beriso. También hubo números de danza, payadas y baile popular.

La propuesta de todo el sector hotelero, gastronómico y turístico fue, como todos los años, muy amplia, brindando un buen servicio al grueso de la comunidad de la región que arribó a Dolores. La localidad cuenta con una elevada oferta en hotelería, ideal para recibir a toda clase de público, entre los que se destacan el Hotel Termal Howard Johnson, el Parque Termal Dolores, y el Plaza Hotel, entre otros.

Además de las presentaciones de importantes artistas, se propusieron actividades para el público como jineteadas, ferias comercial, artesanal y gastronómica, desfiles tradicionales, fogones y peñas prendidas al ritmo de guitarras y bandoneones de todo el país.

Una vez más, uno de los factores a destacar fue la imponente grilla de artistas que se hicieron presentes durante las ocho noches que duró la celebración. La Fiesta Nacional de la Guitarra abrió la noche del 7 de marzo con Abel Pintos. El momento célebre de la noche fue la apertura de la Fiesta, a cargo del Sr. Intendente junto a la ex Reina, Ana Clara Iribarren, que con la interpretación de Aurora izaron la bandera nacional. Seguido a esto, se ento-

HISTORIA DEL FESTIVAL

Los festejos comenzaron en 1990, cuando un grupo de vecinos decidió homenajear al guitarrista dolorense Abel Fleury. Hoy, casi tres décadas después, supo constituirse como una fiesta multitudinaria.



Desde la Asociación Empresaria Hotelera Gastronómica y Pastelera de la Ciudad de La Plata y su Zona de Influencia estuvimos presentes, no sólo con la entrega de los presentes al Señor Intendente Camilo Etchevarren, sino también con un stand institucional donde se promocionaron los beneficios que ofrecemos como Asociación así como también, las carreras y oportunidades de estudio con las que cuenta nuestro Instituto Superior de Hotelería, Gastronomía, y Turismo “Ángel Salvadori”. Se hicieron presentes también, como representantes del Instituto, los alumnos Gerónimo Gil, Azul Parada y Evelin López, pertenecientes todos a la carrera de la Tecnicatura Superior en Servicios Gastronómicos.

naron las estrofas del Himno Nacional Argentino y el Presbítero Maximiliano Turri, dio su bendición.

Durante la semana del 9 al 11 de marzo, el entretenimiento estuvo a cargo de artistas locales y regionales. La tradición pampeana de pagar se hizo presente durante el 12 de marzo, debido a que se festejó la tradicional Noche de los Payadores. El viernes 13 de marzo fue una de los momentos más importantes: además

de la presentación de Los Palmeras, se llevó a cabo la elección de la Reina de la Guitarra. El folklore fue el protagonista durante el 14 de marzo, de la mano del Chaqueño Palavecino y la fiesta que prosiguió estuvo a cargo de Los Caligaris. Luego, el 15, a modo de cierre se presentó el conjunto musical llamado La Beriso.



Dolores como destino turístico

El primer pueblo patrio tiene una fuerte impronta para nuestro sector. Se entra desde la Autovía 2, con la Ruta Provincial 63, y se encuentra a 209 kilómetros de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires. Posee dos entradas, donde desde un primer momento informan a su visitante que están entrando al primer pueblo patrio.

El Museo Histórico Provincial Libres del Sud, el Teatro Unione, el Lago Parque Náutico, el imponente Parque Termal Dolores y sus Fiestas Populares, como la Fiesta Nacional de la Guitarra, La Fiesta de la Torta Argentina, y su flamante Carnaval del Sol, encabezan una amplia propuesta como destino turístico, con variadas plazas hoteleras y muchas opciones gastronómicas.

Cuenta con importantes extensiones que albergan importantes torneos deportivos como la cancha de 18 hoyos, aprobada por la Asociación Argentina de Golf, o el aeródromo, fundado hace casi un siglo, en 1929. Aunque esté habitado por la Fuerza Aérea Argentina, se rea-

lizan prácticas de vuelo deportivo en aviones y planeadores de última generación. También se realizan encuentros deportivos importantes, como el Encuentro Nacional de Kayaks, que se vive durante la primera semana de diciembre.

Hace tres años fue inaugurado el cartel de señalética en el acceso de la calle Lamadrid, en el Parque Libres del Sud gracias al trabajo de la Asociación Empresaria Hotelera y Gastronómica de la Ciudad de la Plata y su Zona de Influencia y del Área de Turismo de la Municipalidad de Dolores.

Dentro de su extensión, cuenta con las localidades de Dolores y Sevigine, logrando una totalidad de más de 26 mil personas durante el último censo. Un punto a destacar dentro de todo su territorio son sus pintorescos rincones, como los parajes de Sol de Mayo, Paravini, Loma de Salomón, Loma de Roldán y El Amparo. Todos ellos invitan a disfrutar a la tranquilidad, a disfrutar de un buen libro, del campo y del horizonte de todos esos paisajes.

Lugares a visitar

El Museo Histórico Provincial Libres del Sur

Dolores guarda su memoria en el Museo Libres del Sur. Al ser “el primer pueblo patrio”, cuenta con valiosos elementos que marcaron la vida de la ciudad, como lo fue la Revolución de Los Libres del Sur. Su creación estuvo a cargo de la Dirección de Museos de la Provincia de Buenos Aires. Sus salas y sus exposiciones, brindan testimonio de sus pobladores originales, de los gauchos, del transporte y de la fauna de la región, ya que también posee una sala de Ciencias Naturales.

Plaza Castelli

Es el centro geográfico de la ciudad, y como todo tradicional pueblo de la provincia, se encuentra rodeada por la Escuela Normal, el Municipio y la Iglesia. Allí fue cuando, en 1839, se dio allí se produjo el “Grito de Dolores” que dio inicio al levantamiento antirrosista, hecho histórico de la historia bonaerense. En esta plaza fue que se expuso la cabeza de Pedro Castelli, el líder de la rebelión contra Juan Manuel de Rosas.

Teatro Unione

Es el teatro más antiguo de Argentina. Su construcción comenzó en el año 1876 y se postergó 37 años. Se terminó de construir en 1913. Tiene una acústica excepcional, permitiendo que su público disfrute de los sonidos de lírica, drama y comedia a la perfección.

Lago Parque Náutico

En su predio se realizan todas las actividades del turismo deportivo de la zona. Es un lugar para realizar “Aero - Golf - Náutico”. Posee un lago artificial de 30 hectáreas, ubicado al lado de un bosque de 12 hectáreas. En el lugar se pueden realizar paseos y competencias de yates

a vela, kayaks y windsurf. También es utilizado como sede en diferentes competencias provinciales de éstos deportes. En sus instalaciones se puede encontrar un solarium, una confitería y lugar para acampar y compartir una tarde con la familia o los amigos, disfrutando de la flora y la fauna natural de la zona. Dentro de su terreno se pueden encontrar animales autóctonos como, cisnes, garzas, flamencos y nutrias.

Autódromo

Posee una pista de 3150 metros y es empleada para actividades del automovilismo, como competencias regionales y provinciales. También tiene infraestructura que permite se puede practicar motocross y ciclismo.

Parque Termal Dolores

Está ubicado en un predio de 44 hectáreas, con piletas de recreación y de aguas termales saladas y dulces. Posee una espectacular arquitectura, sector parqueado y un lago excepcional. En su estancia, se ubica el Hotel Howard Johnson, parrillas, restaurantes, un centro comercial y un gimnasio, entre otros establecimientos y locales.

En cuanto a servicios turísticos, hotel 5 estrellas Howard Johnson, parrilla para 1000 comensales, restaurante internacional para 350 personas, hotel tres estrellas, más de 500 cabañas, un centro comercial de 45 locales, spa, gimnasio y guardería.

La Fiesta de la Torta Argentina

La Plaza Castelli alberga siempre a la Fiesta de la Torta Argentina, que se realiza durante los días Patrios de la Semana del 25 de Mayo. Es un homenaje a las dos vecinas de esta localidad que crearon la delicia de hojaldre, y dulce de leche a fines del siglo XIX.

Dolores, Primer Pueblo Patrio

Siendo la sede de la celebración, es cabecera del partido homónimo en el sur de la provincia de Buenos Aires y se la conoce como el Primer Pueblo Patrio ya que fue la primera población creada por el flamante Estado argentino luego de la declaración de la independencia. Su primera fundación corresponde al año 1817.

Su nombre deriva de la Parroquia Nuestra Señora de los Dolores, que se levantó en el mismo año de su fundación y fue creado por la comandancia militar y política que se estableció en estas tierras. Esta guarnición del Ejército criollo, llamada Santa Elena y emplazada al noroeste de la ciudad actual, se instaló al sur del Río Salado como puesto de avanzada en la lucha contra los pueblos originarios que habitaban la región: los Pampas.

Carnaval del Sol

En Dolores, más de 500 artistas actúan en esta festividad. Este año se festejó durante los días sábado 1 de febrero al domingo 16, con tres fines de semana seguidos con las calles llenas de tambores, murgas y colores. La cita se fue en el Coródromo Antu Kawin -fiesta del sol-. Durante su celebración, las calles se llenan de grandes comparsas, con un excelente trabajo en trajes y carrozas. La Fiesta de La Nieve es otro de los momentos más divertidos del carnaval dolorense. El Carnaval del Sol cuenta con 8 noches de las cuales, 6 son de carnaval oficial y 2 son de carnaval tradicional. Es un ambiente muy jovial y joven, de gran convocatoria y con una fuerte y alegre impronta carioca.



Autoridades presentes durante la inauguración.

Apertura de la nueva Delegación Morón y Zona Oeste

Luego de un detallado estudio y análisis, y llenos de mucho orgullo, los miembros de Comisión Directiva de la Asociación Empresaria Hotelera Gastronómica De la Ciudad de La Plata y su Zona de Influencia (AEHG La Plata), que es ya una entidad centenaria, decidieron trabajar en la creación de una nueva sede en la localidad de Morón.

Esta zona comprende el corredor de Zona Oeste, en el que se encuentran las localidades de Luján, Morón, Moreno, San Justo, entre otras. Ante la demanda de un espacio, que venían pidiendo y necesitando los socios de esta zona, se decidió la apertura de esta nueva delegación. En este sentido, la entidad opta por seguir generando vínculos que fomenten un enorme crecimiento. Su apertura era necesaria, no solamente para brindar distintas capacitaciones del área, sino también para llevar adelante acciones y resolver las distintas inquietudes de los empresarios del sector. Asimismo, otro de los puntos a destacar es que se conforma como un espacio de encuentro entre empresarios y trabajadores del sector, que crece día a día.

La apertura de una nueva delegación viene siendo una de las principales acciones que se decidieron en conjunto la Comisión Directiva de la AEHG y empresarios del corredor. En este marco, se plasma

dentro de un plan de ampliación de la cobertura de la Zona de Influencia, teniendo como principal motivo el fin de llegar a la mayor cantidad posible de empresarios trabajadores del sector, afiliarlos y facilitarles el acceso a los beneficios de la AEHG La Plata, tales como el asesoramiento y las capacitaciones que se ofrecen para el sector, entre otras actividades que la Filial de La Plata ofrece. Es importante destacar que, como entidad, se fomenta el intercambio de ideas constante y la idealización de cosas que se logran en conjunto.

Durante el acto de inauguración, el Sr. Claudio N. Aguilar, Presidente de la AEHG La Plata, encabezó la apertura acompañado por el secretario General de Unión de Trabajadores del Turismo, Hoteleros y Gastronómicos de la República Argentina (UTHGRA) Seccional Zona Oeste, Domingo Bruno. De forma conjunta llevaron adelante el corte de cinta, inaugurando oficialmente la nueva Delegación.

LA NUEVA DELEGACIÓN

Este espacio se sitúa en la Avenida Rivadavia N° 18433, Morón. Su horario de atención es de lunes a viernes, de 9 a 18 horas. La referente de la sede es Paola Aldana Ríos, quien lleva adelante el asesoramiento, afiliación y atención a los diferentes empresarios de la zona, los cuales están invitados a acercarse y así conocer a la AEHG La Plata, su trabajo, sus beneficios y sus propuestas para el sector hotelero y gastronómico.

En diálogo con la Sra. Paola, Aldana Ríos, planteó los principales objetivos de la nueva delegación de la entidad gremial empresaria, siendo los mismos el priorizar los vínculos y la necesidad de acercarse como organismo a los socios. Asimismo, identificar los problemas que enfrenta la actividad y diseñar en conjunto las mejores estrategias para vencer las dificultades. En este aspecto, se busca poner siempre a disposición de los empresarios las mejores herramientas para fortalecer a los establecimientos. Como Asociación, se asumen que al inaugurar esta nueva delegación en una zona tan estratégica como Morón, están dando una clara señal de acompañamiento al empresariado de la zona oeste y poniéndose a su disposición.

La misión de esta nueva delegación está sujeta a la promoción y al desarrollo constante de la actividad turística, gastronómica y hotelera de La Plata y su Zona de Influencia, asumiendo la defensa de los intereses colectivos de empresarios, instituciones y trabajadores, siempre poniendo a disposición de todos ellos la experiencia y la capacidad frente al sector público y sindical.

En este aspecto, se percibe que la organización debe llevar a cabo su cometido estando cerca del empresario, conociendo las necesidades de su establecimiento y las circunstancias propias de la zona en donde se encuentre. Al encontrarse esta nueva delegación en Morón, la cercanía permitirá a la AEHG detectar rápida y eficientemente las dificultades que se presenten en la región, como así también potenciar sus habilidades, siempre en un contexto como el actual, que se encuentra virtualmente plagado de dificultades



Sra. Paola, Aldana Ríos, Sr. Oscar Ghezzi, Sr. Claudio N. Aguilar y Sr. Carlos Alberto Yanelli

y obstáculos que ya trascienden lo meramente económico y social.

Es por lo expuesto, que la nueva delegación sostiene los mismos valores que la Casa Matriz en La Plata, ya que sus autoridades han sabido inculcar, con su ejemplo, el amor por la actividad y un profundo conocimiento del negocio en todos sus aspectos. En este sentido, la capacitación es permanente así como el afán de poder superarse, a fin de brindar al empresariado un servicio gremial empresario de alto nivel.

En tanto, las expectativas para este 2020 tienen que ver con distintas actividades que conllevan a la consecución de los objetivos importantes. Lo principal como delegación es hacer saber al empresario que no se encuentra solo, que a través de la nueva delegación y de todo el capital humano y material de la entidad, tendrá siempre el acompañamiento necesario para promover los negocios y su continua mejora.

Lamentablemente, este año no sólo viene con serias dificultades económicas de arrastre, sino que también hay que sumarle el efecto del **COVID-19**, que ha colocado a la actividad al borde del colapso. Por ello, es que se considera importante que

el socio de la Zona Oeste sepa que cuenta con la nueva delegación para poder canalizar múltiples soluciones a los problemas que se presentan en el día a día, en un contexto donde se viene a sumar un grave problema de salud pública. En tal sentido, consideramos imprescindible marchar junto con el empresariado y defender el interés colectivo en los distintos ámbitos.

La llegada de la nueva delegación de Morón ha sido muy auspiciosa por parte de los empresarios de la zona, quienes de inmediato se acercaron para interiorizarse de los servicios que ofrece la entidad, así como para asesorarse en los diversos aspectos tanto fiscales, laborales, administrativos y ahora también los consejos y protocolos relativos a la preservación de la salud de empresarios, trabajadores y clientes frente a la propagación del COVID 19. Asimismo, trabajan en conjunto con la Unión de Trabajadores del Turismo, Hoteleros y Gastronómicos de la República Argentina (UTHGRA), y mantienen un compromiso de defensa de la actividad, de los empresarios y de los trabajadores, ya que, en definitiva, ven y sienten a la actividad como una gran familia.

C VID - 19

asesoramiento y contención

La aparición del coronavirus en el mundo, sin dudas, modificó todas las estrategias que tenía el sector turístico y gastronómico para este 2020.

Desde la Asociación Empresaria Hotelera Gastronómica y Pastelera de la Ciudad de La Plata y su Zona de Influencia, desde el primer momento el principal objetivo fue transmitir tranquilidad al sector hotelero y gastronómico, por lo que las primeras medidas preventivas fueron la distribución de protocolos de actuación, y afiches que contenían las medidas básicas de salud que debían ser tomadas por los establecimientos. Se estuvo trabajando por medio de la creación de un correo electrónico específico - consultasaehg@gmail.com - para brindar asesoramiento y evacuar las consultas que se generen respecto al COVID-19. Allí, el Equipo de Asesoramiento Legal de la Asociación, estuvo trabajando día y noche resolviendo y dando apoyo a todas las problemáticas presentadas y consultadas por los socios y no socios sobre Decretos del Gobierno Nacional, Resoluciones del Ministerio de Trabajo, cuestiones impositivas y demás. Asimismo, en el marco de la situación, se enviaron diariamente las novedades y herramientas para el sector. En la misma línea, la Delegación Morón también estuvo trabajando para los socios de la zona oeste. El Instituto Superior "Ángel Salvadori" también estuvo brindando contención a sus alumnos.

Por su parte, la Federación Empresaria Hotelera Gastronómica de la República Argentina (FEHGRA), entre las medidas que exige el sector hotelero y gastronómico, se destacan el acceso a créditos a tasa cero, que permita hacer frente a compromisos de pago y contar con un sistema de asistencia especial para el pago de salarios. Asimismo, instan al Gobierno a que se los exima del pago del impuesto a los débitos y créditos bancarios, y contar con la prórroga de vencimientos del pago de impuestos y servicios públicos, así como la ampliación de la moratoria impositiva que incluya las deudas generadas durante este periodo de crisis.

En este sentido, el 25 de marzo de 2020 la Organización Mundial de Turismo (OMT) hizo un llamamiento internacional a innovadores y emprendedores para acelerar la recuperación del turismo, no sin dictaminar que se desconocen los alcances y perjuicios que causará en total la crisis generada por el Coronavirus en el sector. En este sentido, la OMT plantea la idea de un plan de negocio formulado y potencial para poner en práctica.

El Gobierno Nacional de Alberto Fernández tomó medidas drásticas que tienen como objetivo preservar la salud de sus habitantes, declarando la cuarentena obligatoria y limitando estrictamente los movimientos a través de las fronteras y el transporte de larga y media distancia a lo largo del territorio nacional, esto produjo que el incremento de casos positivos hacia fines de marzo haya sido menor al que se preveía. Tenemos que estar agradecidos que quienes nos gobiernan hoy hayan optado por preservar la salud de todos los argentinos.

El Instituto Nacional de Promoción Turística (INPROTUR), a partir de un comunicado, brindó una serie de estudios y estrategias que, como organización, nos pareció esencial compartir los datos que brindaron. Frente a esto, las consecuencias para el turismo durante la epidemia del SARS fueron devastadoras habiéndose registrado una de las peores caídas en las llegadas de turistas internacionales. Estudios realizados por el Consejo Mundial de Viajes y Turismo (WTTC), identificaron el tiempo de recuperación. Frente a esto, se espera que todo esté "normalizado" para octubre de 2020.

Actuar frente a la crisis de la pandemia

Frente a este contexto, las empresas hoteleras y gastronómicas deben pensar estrategias confiables para

enfrentar la crisis. Desde FEHGRA, en pos de seguir acompañando a los asociados en estos momentos de cambios y desafíos, lanzó propuestas de capacitación virtual para el sector por intermedio de sus Filiales. Después de la exitosa convocatoria que superó en pocas horas el cupo máximo de participantes, la Federación ofreció una nueva oportunidad para inscribirse en tres cursos estratégicos para el mes de mayo: "Tendencias en tecnología y negocios en internet", "Organizaciones como red de conversaciones" y "Habilidades en gestión de liderazgo". También, para estar informados y hacerle frente a la situación, hubo una charla virtual con el Dr. Gustavo Lopardo sobre el COVID-19, un reconocido especialista de Fundación del Centro de Estudios Infecciológicos (FUNCEI). Participaron 100 dirigentes empresarios de todo el país. FEHGRA y la Fundación establecieron un nexo de trabajo con el objetivo de generar herramientas para el sector, a partir de la nueva realidad sanitaria por la pandemia.

Asimismo, la senadora Ana María Ianni elaboró un Proyecto para promover la reactivación económica del sector turístico y gastronómico, una vez finalizada la etapa de aislamiento preventivo y obligatorio. La propuesta elaborada por la Senadora contempla un programa de reactivación económica del sector turístico y gastronómico, un plan de promoción turística nacional, y un protocolo sanitario para el tránsito interurbano de personas por vía terrestre, aérea y marítima con aplicación al sector turístico y gastronómico. El objetivo general de la propuesta consiste en promover estratégicamente el turismo interno en Argentina, a través de fuertes campañas publicitarias, incentivos impositivos e instrumentos fiscales que tiendan a disminuir la informalidad en el sector, estimulen la actividad interna y minimicen el costo fiscal, tomando ventaja del contexto desfavorable para el turismo externo.

INPROTUR lanzó el programa #viajadesdetucasa, donde se invita a conocer y recorrer Argentina y sus destinos, a través de las redes sociales, renovando su estrategia digital y proponiendo a los viajeros del mundo disfrutar la nueva activación para soñar e imaginar una visita en el país. "Hoy te invitamos a que viajes" es el mensaje a modo de desafío para que los usuarios se animen y sueñen con la próxima aventura. La secuencia de imágenes recorre diferentes partes del país, con experiencias que seducen y apuntan a sumergirse en la pantalla, para finalmente alcanzar la sensación literal de estar allí. La versión se puede ver en los idiomas español, inglés y portugués.

Desde el lado internacional, la OMT creó un Comité Mundial de Crisis para el Turismo, a través del cual solicita que los gobiernos empiecen a tomar medidas decididas para salvaguardar los millones de puestos de trabajo amenazados como resultado de la pandemia de COVID-19. La OMT instó a sus miembros a incrementar la presión sobre los líderes mundiales para que reconsideren sus políticas fiscales y de empleo relativas al turismo y ayuden a garantizar la supervivencia de las empresas para impulsar los esfuerzos de recuperación a mayor escala.

Estrategias para el sector

En España, por ejemplo, los proveedores de hotelería realizan acciones de financiamiento, las plataformas digitales dejan de cobrar comisiones, los proveedores de la gastronomía y hoteles, como la empresa Heineken, han desarrollado un plan para apoyar a bares y restaurantes en el estado de alarma. Otro caso es el de la empresa Just Eat, un delivery que lanzó un paquete de ayudas de emergencia por valor de 600.000 euros "para los restaurantes independientes adheridos a la plataforma en España", con la intención de aliviar el impacto negativo que ha tenido la propagación del Covid-19 en el sector. En las empresas hoteleras, por ejemplo, entre las recomendaciones que ofrecieron los expertos se destaca la necesidad de que los establecimientos ofrezcan una política de cancelaciones flexibles, así como evitar recurrir a estrategias de bajada de precios como incentivo para incrementar las reservas. El Centro de Investigación y Competitividad de la Universidad Anáhuac de México realizó un informe sobre la gestión de crisis. Determinó dos fases: La preparación y el acompañamiento durante las próximas semanas en las que existe la posibilidad de que el sector turístico sufra los efectos directos de la pandemia y,

por otra parte, el disponer de las actuaciones necesarias para acompañar el camino de la recuperación en las que se incluyan, tanto los mecanismos adecuados para lograr una comunicación eficaz con los mercados, como los apoyos necesarios para que las empresas puedan paliar los efectos de las pérdidas.

Las acciones de mercadotecnia serán fundamentales para impulsar la demanda en los meses subsecuentes a la crisis. Mientras tanto, como se mencionó anteriormente, las empresas deberán profundizar sus políticas de flexibilidad de cancelación para evitar una afectación adicional a sus clientes.

En este contexto, tratando de entender lo que harán los turistas y los empresarios, creemos que después de toda esta situación sanitaria, la gente al pensarse como cliente, visitante y huésped, tendrá en consideración muchos factores referentes a la seguridad sanitaria. Los destinos habrán de tener una estrategia multifocal de marketing y posicionamiento en los mercados, cuidar la retaguardia convencional con los mercados emergentes y buscar siempre oportunidades. Lo que parece claro es que, en la 'era post-coronavirus', el mundo habrá cambiado y el sector turístico será otro, algo que también podría generar oportunidades. Y allí es hacia donde todos también debemos mirar: El día después.

MEDIDAS DE PREVENCIÓN CORONAVIRUS

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



PROTOCOLO DE ESTORNUDO

Si tosés o estornudás
utiliza el ángulo interno
del brazo



- Evitar viajar a zonas epidemiológicamente expuestas
- Evitar el contacto con personas con síntomas de enfermedades respiratorias

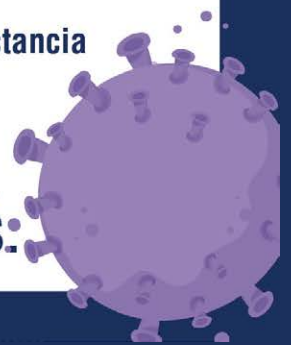
LAVADO DE MANOS FRECUENTE

- Lavar bien tus manos con agua y jabón
- Como opción puedes utilizar alcohol en gel

CUIDADOS EN ESTABLECIMIENTOS

- Desinfección de superficies y ventilación de ambientes
- Evitar dar besos, abrazos y saludos de mano
- Saludar a la distancia

**EN CASO DE TENER SÍNTOMAS DE RESFRIADO O GRIPE:
LLAMAR AL 148. EVITAR CONTACTO CON OTRAS PERSONAS:**



A PESAR DEL CONTEXTO GLOBAL, SE CONTINÚA TRABAJANDO, PENSANDO SIEMPRE EN EL FUTURO DEL SECTOR

Desde la Asociación Empresaria Hotelera Gastronómica y Pastelera de la Ciudad de La Plata y su Zona de Influencia (AEHG), mantuvimos un diálogo con miembros que integran la Comisión Directiva de nuestra Asociación e importantes cargos en la Federación Empresaria Hotelera Gastronómica de la República Argentina (FEHGRA) para analizar cómo afrontar este 2020: el Señor Juan Ignacio Castoldi, el Señor Matías Barone, el Señor Marcelo Aguilar y la Doctora Ana María Miñones. El primero es quien ejerce el cargo de Revisor de Cuentas Suplente 1º, y, a su vez, es miembro del Departamento de Actividades Informales de FEHGRA. Por otra parte, la Señora Ana María Miñones es la Responsable del Departamento de Capacitación y Formación Profesional de FEHGRA, quien es acompañada por un miembro de nuestra Comisión Directiva, el Señor Protesorero Marcelo Walter Aguilar. Asimismo, el Señor Matías Barone es Asesor en la Comisión Directiva de la AEHG, y también desempeña su cargo en el área de Revisión de Cuentas de FEHGRA, y como miembro del Departamento de Política Laboral y Social.

En este sentido, es claro que nuestro sector está atravesando por una crisis económica global a raíz de la pandemia que dictaminó la Organización Mundial de la Salud (OMS). Aún así, los directivos del sector siguen trabajando, a contramarea, pensando cómo crecer a pesar de las adversidades con las que se está encontrando. En este contexto, los miembros de la Comisión Directiva reflexionan sobre el actual contexto y

cómo el coronavirus cambió bastante los objetivos para este 2020 para todo el país y, en particular, para el sector hotelero y el sector gastronómico, uno de los más golpeados. Es por eso que fueron consultados para ver cómo analizan, a raíz de la situación actual, cómo son las perspectivas y cómo continuarán trabajando durante el año, para ofrecer un panorama y concretar los lineamientos a seguir durante este peculiar año.

Los objetivos de la Comisión Directiva como los de los distintos Departamentos que integran FEHGRA, cambiarán sus rumbos frente a este nuevo contexto, planteándose desde una orden de prioridad distinta, enfocándose en las nuevas herramientas en estos tiempos de pandemia: el mundo digital.

Departamento de Actividades Informales

INTEGRA; LIC. JUAN IGNACIO CASTOLDI, REPRESENTANTE POR LA REGIÓN DE PROVINCIA DE BUENOS AIRES Y MIEMBRO DE COMISIÓN DIRECTIVA

En este sentido, desde el Departamento de Actividades Informales, las perspectivas en base a las actividades pensadas para el 2020 se centrarán en la generación de Acuerdos con los intermediarios (plataformas digitales), seguridad tecnológica y competitividad.

HOTELERÍA

Dentro de la hotelería, el mayor problema que aparece es el del trabajo. Hay mucha competencia informal. Hay que identificar este tipo de competencia a partir de una plataforma de reservas. En este sentido, los especialistas proponen “una plataforma que cuando cargan las distintas unidades de hospedaje -que puede ser un departamento o una habitación- tengan una verificación, una especie de habilitación, de modo que no se puedan cargar lugares que no estén habilitados, no solo porque es una competencia desleal sino por seguridad”.

Como sector, sabemos que las costumbres han cambiado. Hoy en día, la gente reserva más por las plataformas que por los mismos hoteles o, anteriormente, cuando se hacía por medio de las agencias. “No puedes ir en contra de lo que quieren los usuarios”, plantea el Sr. Castoldi.

Hoy por hoy, los usuarios ya han decidido qué es lo que quieren. Por confianza y comodidad, ya se reserva en la gran parte de las veces, por plataformas online. El sector hotelero tiene que entrever esta nueva posibilidad, para posicionarse, capacitarse y aprovechar al máximo estas herramientas que nos ofrece el mundo digital. Las plataformas tienen una manera más dinámica y universal de llegar a los futuros clientes. Son mucho más eficientes y atractivas para el cliente, que el modelo “analógico”, en un cuaderno o en una planilla. No solo posiciona al establecimiento, sino que genera una ganancia. En este sentido, el costo de comisión en la plataforma, es menor al equivalente en costo laboral y servicio. Para algunos hoteleros más chicos, los costos de la comisión son altos, pero no hay que perder de vista que allí hay una posibilidad de ascenso y de lograr una buena posición. En este punto, primero se llega a un universo que antes no se llegaba, y después, utilizar una plataforma puede mejorar los costos. Hoy en día, esto permite que, en la plataforma, se pue-

de reservar una habitación desde cualquier parte del mundo. Otra manera puede ser teniendo una página web propia, aunque en este caso, la promoción del sitio tiene que darse en Google. Pero más allá de las distintas opciones, la reserva virtual es un método que llegó para quedarse.

Una de las actividades que viene llevando a cabo el Departamento de Actividades Informales es la regulación y la quita de las categorías de las estrellas de la hotelería. Bajo este lineamiento, es que se piensa que hoy en día, la competencia se completa con un departamento, un airbnb, entre otros. Estos establecimientos tienen cosas básicas, mientras que a los empresarios hoteleros los obligan a competir en una alta categoría. Dentro de los servicios que se brindan, se deben tener algunos amenities, como un gimnasio, un restaurante. Son organizaciones y planeamientos con un gran costo de inversión inicial, con un costo fijo y un costo laboral. Desde FEHGRA, se están analizando las posibilidades para no quedar atrás y se plantea la idea de brindar, de acuerdo a las estrellas que se tienen que representar, dar el servicio pero a través de vouchers, logrando una relación con diferentes establecimientos de la ciudad. Así, se abaratarían los costos al hotelero, prometiendo a la vez una mayor flexibilidad, al haber mucha gente que paga un servicio de 3 estrellas y no usa el gimnasio, por ejemplo, el hotel pasa a ser más eficiente y competitivo.

GASTRONOMÍA

En tanto, al hablar de lo que es el sector gastronómico, se piensa en que las plataformas no están tan marcadas. Hoy en día, hay cuatro plataformas: Rappi, PedidosYa, Glovo y Uber Eats. Nos encontramos así con una competencia aún mayor. Evitar

el monopolio de estas plataformas, es lo mejor que le puede pasar al empresario gastronómico, pero no quita que una sola ocupe el terreno de las otras. Por ello, este año debería salir una regulación sobre las responsabilidades de los deliverys. Esos chicos son monotributistas y hay, actualmente, fuertes dudas al pensar sobre quién recae la responsabilidad en caso de un siniestro, o la dependencia laboral. En un principio, esta futura regulación sugiere que habría una dependencia de la aplicación, que eso, para nuestro sector, es una buena noticia, debido que no lo hace responsable de ese delivery. Así, se evitaría no sólo mantenerlo desde las contribuciones y cargas sociales, sino también en lo referido a ART, entendiendo que no lo desliga de la responsabilidad en cuanto a que tiene que estar presente y en sintonía con las leyes laborales, pero la responsabilidad laboral, si se quiere decir, es de la aplicación.

Es así que desde el Departamento de Actividades Informales, se ha avanzado mucho desde el año pasado en el rubro de la comunicación, con las diferentes plataformas de reserva, concretando así un canal fluido de comunicación. Las expectativas van por el lado de poder plantear un diálogo y negociar con las distintas aplicaciones del rubro y buscar así la forma de poder ganar ambas partes.

Desde FEHGRA, se busca que haya una consonancia con el municipio de cada localidad, quienes otorgan las habilitaciones. La idea que buscan es presentar un proyecto donde, a partir de un código de habilitación dado por el municipio, se pueda levantar el paso a una plataforma segura, dinámica y práctica para ambas partes: quien ofrece el servicio y quien lo compra. En este sentido, se considera que hay que reforzar las relaciones con el sector público. La sólida y firme relación con el actual Ministro de Deporte y Turismo, el Señor Matías Lammens y su equipo, es lo que puede facilitar el camino para salir de la crisis provocada por el COVID-19.

Departamento de Capacitación y Formación Profesional

INTEGRA; SR. MARCELO WALTER AGUILAR, REPRESENTANTE DE LA REGIÓN PROVINCIA DE BUENOS AIRES, Y MIEMBRO DE COMISIÓN DIRECTIVA

El Departamento de Capacitación y Formación Profesional, está a cargo de la Dra. Ana María Miñones, responsable de este y prosecretaria de FEHGRA.

En este aspecto, el año 2019 finalizó con un balance altamente positivo. Se dictaron más de 500 cursos itinerantes presenciales a lo largo y lo ancho de todo el territorio argentino, alcanzando a 100 localidades diferentes y capacitando a un promedio de 12.000 personas del sector hotelero-gastronómico. Así mismo, fruto del convenio de trabajo con la prestigiosa Universidad Siglo 21, se dictaron tres experiencias de formación virtual sobre temáticas de gran interés: Marketing y Redes Sociales, Community Management y Herramientas Innovadoras Gerenciales – Segunda Cohorte.

Esta ardua y desafiante tarea requirió reuniones de trabajo departamentales, a las cuales participaron en la toma de las decisiones los representantes de cada una de las regiones que componen la FEHGRA: Alejandra Rodríguez (CABA), Cristina Oddone (Centro), Cynthia Berardi (Cuyo), Mario Zavaleta (NEA), Teresa Kladko (NOA), Lilia Kinsella (Patagonia) y Marcelo Aguilar (Provincia de Buenos Aires).

En tanto, a las nuevas perspectivas de trabajo, el Departamento de Capacitación y Formación Profesional, acompañado por el Comité Ejecutivo y presidido por la Dra. Graciela Fresno, continúa con la planificación de actividades para la promoción de la capacitación profesional del sector en toda la Argentina para garantizar la excelencia en cada una de los cursos, en alineación con los principios estatutarios de FEHGRA. En este sentido, se ha vuelto un eje prioritario para la entidad la digitalización de aulas y contenidos para que cada uno de los recorridos que se proponen puedan llegar, aún más, a cada uno de los asociados de las filiales.

La Federación trabaja constantemente en el desarrollo de nuevas herramientas, tanto para el sector hotelero como el gastronómico, a través de propuestas de interés para cada uno de los roles que los componen. La entidad cuenta con una oferta de 70 capacitaciones que abordan una amplia variedad de contenidos, dictado por profesionales especializados e idóneos en cada uno de ellos. Es por esto que se considera la revisión y la actualización de programas como una acción prioritaria dentro del Departamento de Capacitación y Formación Profesional, ofreciendo así actividades atractivas y de vanguardia que atiendan las necesidades de los participantes y utilizando los mejores recursos educativos.

Conscientes de la situación de público conocimiento en torno al coronavirus (COVID – 19), FEHGRA entiende como prioridad la prevención de todos los actores que la componen. Por este motivo, y en favor de seguir ofreciendo actividades educativas y seguras, se lanzó en primera medida el curso virtual de “Revenue Management”, que propone un recorrido virtual de 32 horas a través de cualquier dispositivo (PC, Tablet y/o teléfono), y permite, además, la administración personal de los tiempos de cada participante. Por otra parte, el viernes 27 de marzo se lanzó la inscripción online a los cursos de “Profesionalizando la empresa familiar” e “E-mail marketing”, herramientas ideales para el sector en este contexto.

Como organización inmersa en una sociedad, los acuerdos de colaboraciones y los convenios son muy importantes, por eso es que FEHGRA trabaja mancomunadamente, y desde hace ya dos años, con la Universidad Siglo 21, como ya se mencionó más arriba. En este sentido, la prestigiosa casa de estudios tiene presencia en las 24 provincias argentinas, 60.000 alumnos virtuales, más de 700 docentes, alrededor de 40 carreras de grado y pregrado, y 350 Centros de Aprendizaje Universitario. Actualmente se están llevando adelante dos capacitaciones online “Revenue Management y Herramientas Innovadoras Gerenciales”, a mediados de abril comenzaron otras dos, “Profesionalizando la empresa familiar e E-mail marketing” y durante el año se sumarán otros cursos virtuales muy interesantes y desafiantes para el sector.

Además, el Departamento de Capacitación y Formación Profesional atiende las necesidades y convenios de sus filiales, compartiendo soluciones a cada una de las necesidades puntuales de cada una de ellas.

Departamento de Política Laboral y Social

INTEGRA; DOC. MATIAS BARONE, REPRESENTANTE DE LA REGIÓN PROVINCIA DE BUENOS AIRES, Y MIEMBRO DE COMISIÓN DIRECTIVA

Por su parte, en diálogo con Matías Barone, miembro del Departamento de Política Laboral y Social, abogado especialista en el derecho laboral y docente, se expuso que se plantearon ciertos lineamientos y sus perspectivas van por el lado de discusión de paritarias. En este sentido, el convenio 389/04 firmado por los directivos de Unión de Trabajadores del Turismo, Hoteleros y Gastronómicos de la República Argentina (UTHGRA) y FEHGRA seguirá vigente hasta que el contexto pandémico permita la discusión de una nueva paritaria. En este marco, el departamento se junta una vez por mes en épocas normales y después en épocas de paritarias, a demanda. Claro está, que en este contexto de pandemia, se está buscando constantemente la manera de seguir trabajando.

Asimismo, una vez terminadas las paritarias, siempre se suelen hacer foros de actualización laboral, charlas sobre el tema y capacitaciones en diversas filiales de FEHGRA. Por lo general, cuando se termina una reunión del Departamento Laboral en alguna filial, durante la tarde se hacen conversatorios, exponiendo los temas que se trataron. SE en este sentido, desde el Departamento de Actividades Informales, las perspectivas en base a las actividades pensadas para el 2020 se centrarán en la generación de Acuerdos con los intermediarios (plataformas digitales), seguridad tecnológica y competitividad.

El Departamento sigue trabajando, aclarando dudas y atendiendo consultas por parte de las diferentes filiales del país. Para este año, se tenía pensado hacer una revisión del convenio firmado durante el 2019, debido a que se puede pactar libremente el porcentaje de aumento entre las partes, pero el Ministerio de Trabajo había puesto un tope máximo del 28%, sin dar la posibilidad de acrecentar ese porcentaje porque sino derivaría en inflación. Entonces, teniendo el tope en un 28%, frente a una inflación que llegó al 45%, para el primer trimestre de este 2020 se había pensado una reunión para lograr una revisión del convenio ya firmado, porque el trabajador como el empresario que tiene que pagar ese sueldo son prioridad para esta entidad. Lamentablemente, la revisión se pasó para el mes de junio.

Aun así, el Departamento se sigue reuniendo periódicamente como siempre, pero a través de plataformas virtuales, como Zoom. Al momento de esta nota, se estaba manteniendo un diálogo con el gobierno de la Provincia de Buenos Aires, debido a que la mayoría de los establecimientos permanecen cerrados por el aislamiento social preventivo y obligatorio. Y la preocupación inmediata es ver cómo pueden subsistir los

negocios a esta problemática global. En esa reunión virtual, se planteó que la actividad se podría llegar a liberar a partir del 1º de junio. En ese plazo, a la normalidad se volverá, estimado, en el lapso de un año. El problema está en esperar y ver qué medidas del gobierno se llevarán a cabo, específicamente para este sector en particular o para el sector PyME. Es un contexto excepcional, donde se va haciendo sobre la marcha. Como sector también hay que entender que es una situación de fuerza mayor y excepcional.

Desde el gremio, más allá de ver cómo pagar los sueldos, otra de las mayores preocupaciones es ver cómo mantener las fuentes de trabajo. En este sentido, se pueden instrumentar suspensiones. Aunque quedó pendiente una modalidad de suspensión, pagando un dinero que sea una suma no remunerativa, las suspensiones y los despidos por fuerza mayor fueron suspendidos por 60 días por decreto presidencial. Dentro de este mismo decreto, hay una posibilidad puntualizada en el artículo 223 bis, que permite la suspensión pero pagando parte del salario mediante un acuerdo. En este sentido, el Ministerio de Trabajo homologa todo eso, desde el punto que, si un establecimiento está cerrado, no tiene ingresos, entonces no puede pagar sueldos.

Particularmente, en tanto paritarias este año va a ser incierto porque aún no se sabe qué va a pasar. Hace ocho años, los aumentos son escalonados y lo ideal sería que continúe así. Se vienen tiempos complicados. En el mes de junio vence el convenio firmado el año pasado. En este sentido, la ley de convenios de colectivos de trabajo hizo una reforma en el 2004 que establece un concepto de ultraactividad, que significa que hasta que no se firme un convenio nuevo o condiciones paritarias nuevas, se mantiene el convenio anterior.

Nueva Edición de la Feria Ambiente de Frankfurt

En un nuevo marco de la Feria Internacional Ambiente que se desarrolló durante el mes de febrero, estuvo presente en representación de la Federación Empresaria Hotelera Gastronómica de la República Argentina (FEHGRA), su Secretario, el Señor Marcelo Barsuglia.

En el corazón del centro financiero y de negocios de Frankfurt Am Main, Alemania-, se encuentra un recinto ferial de los más grandes y modernos del mundo, con unos 367,000 m² de área de salón y más de 96,000 m² de espacio libre a su disposición.

Se puede alquilar un stand a partir de € 260.

Este encuentro líder se realiza todos los años en el recinto ferial Messe Frankfurt, ubicado en la ciudad alemana de Frankfurt Am Main, fuerte epicentro de la economía y las finanzas más importantes de todo Europa.

Esta feria se realizó del 7 al 11 de febrero. En ella, el Secretario de FEHGRA, destacó la importancia de la feria que reúne a más de 4.500 expositores de 92 países. Debido a que tiene como objetivo analizar las oportunidades y los retos que la industria debe enfrentar. En este sentido, se pone el foco en la importancia del diseño, la sostenibilidad, la creatividad y las tendencias, aristas que son fuertes bases para dar a los clientes y visitantes el mayor de los comforts durante su estadía.

Explica que la Federación fue invitada por los organizadores ya que en esta edición se inauguró por primera vez un salón dedicado a el sector HoReCa, es decir, Hoteles, Restaurantes y Catering: "Se trata de una feria de referencia, y con esta acción pone de manifiesto la importancia puntual de nuestro sector específico. Además de la exposición de productos y servicios, se complementó con un programa de charlas".

En este marco, el dirigente argentino se reunió con Nicolette Naumann y Stephan Kurzwski, ambos vicepresidentes de la compañía organizadora Messe Frankfurt, quienes indicaron que decidieron incluir un pabellón exclusivo para este segmento, ante la gran presencia de representantes hoteleros y gastronómicos en ediciones anteriores y también por el potencial de crecimiento de este sector. Agregaron que, tras esta primera experiencia, ampliarán la gama de expositores. Hubo productos y servicios de cocina y utensilios, menús, letreros y exhibidores, manteles y servilletas, ropa profesional y equipamiento para camareros, entre otros.

Por otra parte, los organizadores observan con interés y se proponen incrementar la participación del público profesional latinoamericano, e informan que están en la búsqueda constante de productos novedosos, sustentables y creativos, que le den valor y novedad en cada edición. Este año el país invitado fue Brasil. La

Feria Ambiente tiene una gran cantidad de proveedores en lista de espera para sumarse como expositores.

En el área académica se ofrecieron charlas para el público profesional, analizando los siguiente temas, entre otros, "Gastronomía y lobbies en el hotel del futuro", "El pensamiento dentro del diseño de alimentos", "¿El buffet de hoy tiene una oportunidad en el mundo del mañana?", «La experiencia del huésped a través de diseños creativos», "Happy hour: Tiempo de red".

Hubo más de 140 mil visitantes profesionales de alrededor de 170 países.

La federación estuvo presente en uno de los eventos más importantes del mundo sobre bienes de consumo.

La edición 2020 de Ambiente, la feria internacional sobre bienes de consumo que se celebró entre el 7 y el 11 de febrero en el predio ferial Messe Frankfurt, vino con importantes novedades. Una de ellas fue la incorporación de un espacio exclusivo para el sector de hoteles, restaurantes y catering. Esta decisión se fundamentó en la fuerte presencia de empresarios gastronómicos y hoteleros durante las pasadas ediciones de este evento que reúne a más de 4500 expositores de 92 países.

En ese marco, los organizadores decidieron invitar a Fehggra, que estuvo representada por su secretario, Marcelo Barsuglia. "Se trata de una feria de referencia, y con esta acción pone de manifiesto la importancia puntual de nuestro sector. Además de la exposición de productos y servicios, se complementó con un programa de charlas", declaró el dirigente, quien además mantuvo reuniones con Nicolette Naumann y Stephan Kurzwski, vicepresidentes de Messe Frankfurt.

Durante la feria, que tiene por objetivo «analizar los retos y las oportunidades de la industria, poniendo el foco en el diseño, la sostenibilidad, la creatividad y las tendencias», hubo productos y servicios de cocina, utensilios, menús, letreros, exhibidores, manteles, servilletas, ropa profesional y equipamiento para camareros, entre otros.

SE LLEVÓ A CABO EL FORO DE ACTUALIZACIÓN TRIBUTARIA 2020

Con la participación de alrededor de 80 dirigentes y asesores del sector, la Federación Empresaria Hotelera Gastronómica de la República Argentina (FEHGRA), a través del Departamento de Fiscalidad y Tributación, llevó a cabo la organización del Foro de Actualización Tributaria 2020.

Las autoridades de la Asociación de Hoteles, Restaurantes, Confeiterías y Cafés (AHRCC) brindaron el espacio para desarrollar el Foro de Actualización Tributaria 2020. FEHGRA hace más de veinte años que viene trabajando con temas impositivos.

El Foro fue encabezado por el vicepresidente de la Federación Mario Zavaleta, y contó con la presencia del tesorero Juan Chiban. Las disertaciones y moderación estuvieron a cargo de los doctores Humberto Bertazza, Rafael Miranda y Marcelo Serra.

Con gran participación de todos los presentes, dentro del Foro se trataron los siguientes temas: Aspectos Relevantes de la Moratoria Fiscal; Impuesto País; Repatriación Impuesto Bienes Personales; Fiscalidad PyMEs; Situación Actual Cargas Sociales; MEVEN (Monitoreo electrónico de Ventas); y Aspectos Destacables Reforma Ley Penal Tributaria.

Participaron referentes de distintas regiones del país, como Rolando Dominé (Mar del Plata), Daniel González (Neuquén), Ernesto Otero (CABA), Carolina Sacilotto (Villa Carlos Paz), Ronny Ojeda (Formosa), Marcelo Santalucía (Chaco), Eduardo Serdoch (Río Negro), Humberto Plastina (CABA); y asesores como Sergio Freidzon (CABA), Ana Pavarino (Córdoba), Carolina Hernaez (Rosario) y Gustavo Rodríguez Cortés, contador de FEHGRA.

El primero en hablar, fue el señor Humberto Bertazza, quien agradeció a los presentes el estar ahí. Trató el tema de la moratoria fiscal. La nueva moratoria tiene nuevas particularidades, ya que apunta a los contribuyentes que son PyMES. Las entidades civiles y sin fines de lucro entran en la moratoria directamente. El nuevo régimen de regulación fiscal tiene conceptos incluídos, conceptos excluidos y sujetos excluidos. En el último caso, al quedar excluído el sujeto, quedan excluídas todas las deudas. Dentro de los conceptos incluídos, hay beneficios, y lo importante de esta nueva moratoria es poder dar con los mismos. En este sentido, éstos serían condonación de intereses, condonación de multas y la extinción de la acción penal y medidas cautelares.

¿Quiénes pueden inscribirse en el registro MiPyMe?

Los monotributistas, profesionales, emprendedores, comerciantes, las sociedades, las empresas pequeñas y medianas, y todas las personas humanas o jurídicas que cumplan con los requisitos mencionados en el ID 20034325 (poseer CUIT en estado activo, tener actualizados el domicilio fiscal, locales y establecimientos, constituir y mantener el domicilio fiscal electrónico, informar correo electrónico y teléfono particular mediante el

servicio con clave fiscal "Sistema Registral", tener actualizada la actividad económica, contar con el alta en los impuestos, no adeudar DDJJ informativas y/o determinativas, no encontrarse en proceso de concurso o quiebra, utilizar el servicio con clave fiscal "Sistema de Cuentas Tributarias" y solicitar la adhesión al beneficio.

Para adherirse al régimen, hay que, en un principio, detectar errores, solicitar su anulación y crear una nueva adhesión. En tanto, los ingresos efectuados en concepto de pago a cuenta o cuota de planes de facilidades de pago, podrán ser imputados a la cancelación de las obligaciones que el contribuyente considera incluídos o no en el plan anulado, sin que pueda aplicarse a la cancelación del pago a cuenta y de las cuotas del nuevo plan. Si hay una inobservancia de requisitos, se rechaza el plan y se adhiere a uno nuevo. Si se cumplen los requisitos, hay una aceptación general sistémica y un acuse de recibo.

El contador Marcelo Ferra, trató los ítems del Impuesto Para una Argentina Inclusiva y Solidaria. Este impuesto busca reestablecer el equilibrio entre el turismo emisor y el receptor en la regeneración de dólares del país, más allá del impuesto fiscal del 30%. Hay que saber que todas las operaciones que giren en torno al Banco Central, no pagarían este impuesto. Sólo están contempladas por este impuesto, las operaciones que no tienen un destino específico.

El nuevo Impuesto para una Argentina Inclusiva y Solidaria (PAIS) gravará operaciones vinculadas con la adquisición de moneda extranjera para atesoramiento, compra de bienes y servicios en moneda extranjera y transporte internacional de pasajeros.

La alícuota del impuesto es del 30% en todos los casos. La base imponible sobre la cual se aplica esa alícuota es el importe total de cada operación alcanzada. La alícuota aplica sobre el precio que facture la compañía de transporte, neto de impuestos y tasas.

De tratarse de operaciones expresadas en moneda extranjera, deberá efectuarse la conversión a su equivalente en pesos argentinos, aplicando el tipo de cambio vendedor que fije el Banco de la Nación Argentina al cierre del último día hábil inmediato anterior a la fecha de: emisión del resumen, liquidación o factura o documento equivalente.

Pago del impuesto:

La Ley establece que el impuesto estará a cargo del adquirente o prestatario, pero determina un mecanismo de ingreso del impuesto a través de su percepción.

PROPUESTA EDUCATIVA 2020



Instituto Superior
de Hotelería Gastronomía y Turismo
"Ángel Salvadori"
D.I.E. GE.P. Nº 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.



COMENZÓ EL CICLO LECTIVO 2020

Como cada año, el Instituto Superior “Ángel Salvadori” comenzó un nuevo Ciclo Lectivo, dando la bienvenida a los alumnos que se inscribieron en la Tecnicatura Superior en Servicios Gastronómicos y con mucho entusiasmo comenzaron a transitar el camino de la profesión que eligieron.

Todos los años, el equipo de directivos, docentes y staff del Instituto toman con gran responsabilidad el desafío de un nuevo año lectivo. Asumen el compromiso de enseñar a los alumnos los contenidos que la carrera prevé, así como colaborar en la formación de profesionales de gran nivel, preparados para los desafíos y exigencias laborales del mundo actual y futuro, formando además personas honestas, solidarias y de principios y valores primordiales dentro de la vida en comunidad.

Desde el Instituto Superior “Ángel Salvadori”, se planifica gran cantidad de actividades prácticas y académicas para lograr la excelencia en la educación. Este año se prevé realizar visitas a diferentes establecimientos gastronómicos, participar en fiestas populares y la presencia en ferias gastronómicas destacadas.

Uno de los principales atractivos con los que cuenta el Instituto Superior “Ángel Salvadori” es la oferta de realizar pasantías laborales en el exterior, debido a la cantidad de propuestas que se reciben para intercambios a España y a otros países, brindándoles la posibilidad de perfeccionar sus conocimientos en establecimientos

cinco estrellas y restaurantes de renombre internacional. Es una gran oportunidad para que los alumnos del Instituto Superior amplíen su experiencia y su horizonte.

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

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

Curso introductorio

Durante la segunda quincena de febrero se llevó a cabo el curso introductorio a la Tecnicatura Superior en Servicios Gastronómicos. El mismo estuvo a cargo de la docente Licenciada Verónica Rengifo. Debido a la pandemia declarada por la Organización Mundial de la Salud (OMS), el inicio del curso lectivo y sus primeras semanas serán bajo modalidad online. En este sentido, los alumnos aprovecharon el encuentro virtual para conocer cada detalle y aspecto sobre la carrera y los contenidos iniciales, como lo es la manipulación de alimentos, la higiene personal en la cocina, el reglamento y las pautas dentro de la institución. Este curso sienta las bases de lo que serán las clases siguientes, donde pondrán en práctica todo lo aprendido y serán acompañados por un prestigioso cuerpo docente que sigue de cerca la educación de cada uno de los alumnos.



LAS CLASES FRENTE A LA PANDEMIA

El Instituto Superior de Hotelería Gastronomía y Turismo “Ángel Salvadori” tuvo la obligación de reinventarse frente al contexto que está atravesando el mundo. Debido al aislamiento social preventivo y obligatorio, se encuentran realizando clases virtuales por medio de diferentes plataformas, como Zoom, Skype, E-mail y Whatsapp.

Desde el Instituto Superior de Hotelería Gastronomía y Turismo Ángel Salvadori y luego de conocer la medida tomada por el Gobierno Nacional de suspender las clases presenciales desde el 16 al 31 de marzo, el Equipo Directivo inmediatamente inició la comunicación con todo el cuerpo docente para planificar y poder instrumentar el proyecto, para que cada alumno pueda realizar su continuidad pedagógica.

En este sentido, la continuidad pedagógica permite que el vínculo entre las instituciones educativas y los estudiantes se sostenga. El vínculo pedagógico, en tanto forma un lazo social, requiere persistencia, duración en el tiempo y consolidación a partir del reconocimiento mutuo.

Es por ello que desde el Instituto “Ángel Salvadori”, atendiendo las indicaciones de la DGcYe, busca reducir el impacto que puede generar la discontinuidad en los procesos de enseñanza y aprendizaje en este tipo de situaciones, que amerita a mantener clases no presenciales. El Equipo Directivo, frente a este panorama, resolvió llevar a cabo un Proyecto que posee tres etapas de planificación de las clases.

Durante la primera etapa, cada docente confeccionó trabajos prácticos conforme a lo que estaba previsto dictar durante el primer cuatrimestre de cursada, sin perder el eje y con el fin de que cada alumno no pierda el seguimiento de los contenidos. En cada trabajo, los docentes colocaron un correo electrónico para recibir consultas por parte de los alumnos, y así mismo, por ese canal, indican bibliografía, links, vídeos, y todo aquello que se contempló importante para ampliar información necesaria.

Cada docente tiene como tarea fundamental hacer el seguimiento y la corrección de cada trabajo práctico realizado por los alumnos, para luego obtener las notas de cada uno. Es un trabajo colec-

tivo de coordinación y supervisión por el Equipo Directivo.

Durante la segunda etapa, luego de evaluar distintas variables y situaciones con el fin de mejorar la comunicación entre instituto-docentes-alumnos, se decidió primeramente conversar con cada profesor individualmente para que además de tener como medio de comunicación el mail, puedan elegir para su próxima propuesta pedagógica otro medio de comunicación, los cuales podían ser grupo de whatsapp docente-alumnos; Classroom de Google y clases virtuales por medio de plataformas como Zoom o Skype.

Una vez que cada docente elige la opción que más le sienta, deberá planificar la siguiente tanda de trabajos prácticos, pero ajustándose a ciertos criterios de formato y confección que el Equipo Directivo les indique.

Luego, se realiza la difusión de los trabajos prácticos por parte del docente con apoyo de las preceptoras del instituto, con el objetivo de asegurar que cada alumno reciba los trabajos correspondientes y continúe con las actividades. Es importante la continuidad y el poder emplazarlos dentro de una fecha para la entrega y re-

cepción de los mismos. Una vez resuelto esto, se realiza la corrección correspondiente y cada profesor puede apropiarse de las notas de sus alumnos.

Por último, en la tercer etapa, cada docente continúa con la confección de sus trabajos prácticos y las clases virtuales correspondientes, de modo de respetar el Programa de Continuidad Pedagógica. El fin de todo esto es que cada alumno pueda trabajar y realizar un trabajo práctico por materia cada semana, y tener sus clases virtuales en el horario habitual.

Asimismo, reforzando el aprendizaje del alumnado cada docente cuenta todas las semanas con la tarea de realizar la entrega de la planilla de seguimiento de cada alumno, elevando un informe al Equipo Directivo. En este sentido, es muy importante vislumbrar cómo se está trabajando con cada materia, qué evaluación se logró realizar y si hay alguna observación pertinente para tener en cuenta.

El Equipo Directivo se encuentra en permanente contacto con los docentes y alumnos. En este contexto, el acompañamiento y la contención es muy importante.

Alumna filmando su práctica



Pan Integral

La Lic. Verónica Reginfo pertenece al staff docente de nuestro Instituto Superior “Ángel Salvadori” y posee una larga experiencia en Servicios Gastronómicos y en Coctelería. Además, es Licenciada en Nutrición. Bajo este título es que nos ofrece esta fácil y saludable receta de pan integral.

¿Qué es el pan integral?

El pan integral aporta muchas sustancias nutritivas gracias a que el grano de cereal conserva la cubierta y no ha sido sometido a ningún proceso de refinamiento. En este sentido, cada vez son más los expertos que aconsejan incluir el pan integral en nuestra dieta debido a su composición, ya que contiene una mayor cantidad de fibra, minerales, vitaminas y fitoquímicos, es decir, compuestos no nutrientes con efectos beneficiosos para la salud. Es por esto que incluir el pan integral en nuestra dieta aportaría equilibrio además de otras fuentes de nutrientes y sustancias nutritivas como: hidratos de carbono complejos, sodio, fibra, fósforo, selenio, hierro, magnesio, tiamina y niacina.

INGREDIENTES

Pan integral (uno de 900 gr aprox)

- Harina integral 500 gr
- Sal 10 gr
- Levadura seca 1 sobre
- Aceite neutro 40 cc
- Agua tibia 250 cc
- Semillas opcional c/n

Procedimiento

Colocar todos los secos en un bowl y en el centro agregar el aceite y el agua tibia de a poco mientras se amasa. Es importante que el agua se incorpore de a poco para no pasarnos.

Cuando se logra obtener una masa lisa y que no se pega en las manos dejar descansar tapada con un repasador hasta que duplique su volumen.

Una vez transcurrido el tiempo colocar la masa en una budinera n°4 previamente enaceitada y enharinada y dejar levar nuevamente.

Si se desea en este momento pincelar con huevo y Espolvorear con semillas y cocinar en un horno medio por 45'.



Budín de calabaza con chocolate

La Profesora Natalia Amezcua es docente de las materias prácticas de Arte Culinario y Cocina Alternativa, y de la materia teórica Prácticas Profesionalizante en los tres años de la carrera Técnico Superior en Servicios Gastronómicos, de nuestro Instituto Superior "Ángel Salvadori". Desde hace más de quince años se dedica a la gastronomía. Es Licenciada en Nutrición y tiene una especialización en la Nutrición Deportiva. En este sentido, es que nos compartió la receta de un nutritivo y sabroso budín de calabaza con chocolate.

¿Cuáles son las propiedades de la calabaza?

Una de las principales cualidades de la calabaza es que posee un 90% de agua en su composición, además de muy pocas calorías e hidratos de carbono. Entre sus minerales y vitaminas destacan el ácido fólico, el potasio, el calcio, el magnesio, el hierro o el zinc, entre otros. Esta hortaliza presenta una gran riqueza vitamínica,

INGREDIENTES

- 100 gr de calabaza
- 70 cc de aceite
- 2 huevos
- 70 gr de azúcar integral
- 100 gr de chocolate amargo
- 1 cda de polvo de hornear
- 1 cda de bicarbonato de sodio
- Semillas de zapallo o las que gustes

Procedimiento

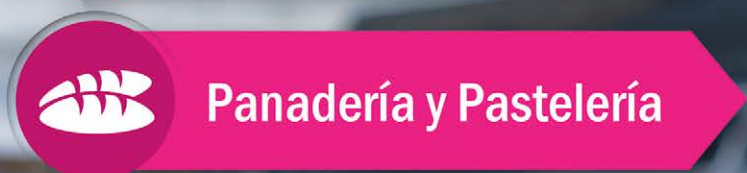
Cocinar calabaza y realizar un puré mezclar con el aceite , azúcar y aceite agregar los huevos de a uno hasta integrar bien todo . Luego agregar los ingredientes secos y el chocolate picado . Colocar en una budinera mediana , con rocío vegetal o aceite y harina . Espolvoreamos con las semillas y Llevar al horno precalentado moderado unos 20-25 minutos (siempre va a depender de cada horno) cuando pinchemos con un cuchillo o palillo y salga seco ya está listo para retirar. Dejar enfriar y a disfrutar.

especialmente de betacaroteno o provitamina A y de las otras dos vitaminas antioxidantes, la C y la E. También proporciona licopeno, el mismo pigmento antioxidante del tomate, y varias vitaminas del grupo B, (B2 y B6 y ácido fólico).



CURSOS CORTOS

Escuela Superior de Hotelería,
Gastronomía, Pastelería y Turismo



CONTACTANOS!

-  Calle 6 N° 556
-  489-3422 / 425-9936
-  escuela@aehg-laplata.org.ar
-  www.aehg-laplata.org.ar
-  AEHG La Plata





PRESENTE, FUTURO Y RENOVACIÓN



Por Juan José Medina*

Todos recordaremos este año 2020, por la pandemia, los que se lanzaron a invertir en un nuevo negocio lleno de ilusión, los que renovaron el suyo para dar mejor imagen, y el fracaso de todas esas ilusiones por el virus denominado el COVID 19. Como la vida sigue, hay que mirar de frente y afrontar todo esto como podamos, con nuevas ilusiones.

Vamos a comentar diversos aspectos sobre el turismo, la restauración, la accesibilidad, y sus posibles renovaciones por la propia inercia de las circuns-

tancias actuales que nos llevarán a la obligación de cambiar por pura necesidad mirando al futuro.

Con esta información quiero poner en alerta los productos que se usan en el turismo accesible, y que no todos son los más adecuados, tanto la señalética, como todos los detalles para este fin, a pesar que se realiza estas cosas con la mejor voluntad, pero eso no es excusa para no mejorar.

Ya hace un mes, me llegó una alerta publicada en un periódico mexicano que decía, que se habían colocado placas con información accesible en el edificio de gobierno de Yucatán, y que una vez comprobadas por personas invidentes, no correspondían a la información que indicaban, por ejemplo, la placa de los aseos, estaba colocada en una oficina del poder judicial y viceversa, etc.

Esto ocurre por que las personas que toman las decisiones en estos asuntos lo hacen sin consultar a las personas idóneas.

Y ahora después de esta pandemia mundial ¿Qué va a pasar en el turismo?. Según los expertos, parece que el corriente año no será muy próspero, pero creo, no

hace falta ser un gran experto para saber que este asunto será así. Ya nada será igual, hay que realizar muchos cambios y tener en cuenta a los profesionales idóneos, para consultarles los cambios más urgentes que hay que hacer de forma inmediata en este margen de tiempo que nos va a dar el COVID 19, para que en estos meses pensemos qué cosas y costumbres tenemos que cambiar en los negocios por el bien de nuestros clientes y de nosotros mismos.

Les voy a comentar dos herramientas digitales en esta ocasión, que van a ser de suma importancia y que marcan un antes y un después en el mundo de la hostelería y el turismo a nivel mundial. Así mismo, dichas herramientas de las que yo hablaré en artículo, están chequeadas y homologadas por PUNTODIS, empresa que diseña, investiga, fabrica y desarrolla sus propios productos tanto digitales como analógicos, todos ellos con accesibilidad universal.

CHEF'S VOICE, es la herramienta de seguridad higiénica, la más práctica, y dinámica, que hará sentir a tus clientes seguros de no tocar una carta de un restaurante, por la cantidad de manos que pasan por ellas, con su peligro de llevarse algún virus en tus manos, ¿Os imagináis cuántos infectados han caído por esta razón?.

EN EL MUNDO DE LA HOSTELERÍA

Nos encontramos dentro del mercado hace cuatro años con esta herramienta de seguridad higiénica y accesible, y ya contábamos con todas estas posibilidades de higiene y seguridad en el mundo de la hostelería.

Con la carta interactiva CHEF'S VOICE, vuestros clientes no tendrán miedo, ni precauciones en tomar vuestra carta con sus manos, ya que la leerán con su celular; en cambio si se entregan la carta en papel, el miedo es libre y existe desconfianza.

Con nuestra carta interactiva lo tendrás todo resuelto; acceso directo sin descargar ninguna aplicación, el cliente solo tendrá que escanear el código Qr. y en su teléfono podrá ver, leer, o escuchar vuestra carta. También de forma automática podrá comprobar los alérgenos de los distintos platos que ofreces, y podrás mostrar tu oferta en 12 idiomas si lo deseas.

Para que esto sea de uso común y un producto estandarizado en todos los pueblos, ciudades, costas, es necesario que los ayuntamientos de las distintas zonas tomen la responsabilidad de promover, financiar, y apoyar este tipo de herramientas para que el uso sea masivo y se elimine un foco de contaminación.

En la actualidad en España, ya algunos ayuntamientos han financiado inicialmente este proyecto con un 50% de su valor promoviendo durante un tiempo, su uso masivo.

Llegué a comentar en su momento que hace unos 30 años una revista gastronómica líder en España, llegó a realizar análisis de más de 30 cartas usadas de restaurantes de todo tipo y nivel, y esta revista publicó que en la analítica habían aparecido más de 10 virus y bacterias.

Para compañías aéreas y cruceros esta herramienta también es magistral, incluido el diario de abordaje de los cruceros, y si se desea imprimir la revista informativa de turno en nuestro servicio de MAP'S VOICE, también es posible que cada uno de nosotros la leamos en nuestro smart phone, ó que una voz nos locute dicha revista sin tener que tocar nada tan solo escanear nuestros códigos Qr. de alta densidad accesibles.

En cuanto a MAP'S VOICE, es un mapa interactivo muy práctico, que nos lleva a información general enfocada al turista, en donde le podemos contar de forma muy amplia lo que deseamos de nuestro patrimonio, playas, cultura, selvas, paisajes, ocio, etc. Todo ello de forma digital y con nuestro celular lo escuchamos todo, en el idioma que deseamos y totalmente accesible, este es el formato digital, que va acompañado como complemento, de un cuaderno editado en tinta, braille, con alto relieve en el trazo, y el acceso a su interactividad es totalmente accesible e intuitivo, dicho cuaderno es repartido y difundido en las oficinas de turismo para todo aquel que lo solicite.

Ahora tienen tiempo para estudiar lo que es más práctico, higiénico, y accesible tanto para la administración como en los negocios privados, este cambio en la proyección de la información tanto en el turismo como en la restauración ya está aquí hace tiempo, ahora hay que ejecutarlo y ponerlo en práctica; no se puede volver al pasado de nuevo.



* Juan José Medina


Responsable Dpto. de comercio exterior para Latinoamérica

Coordinador Dpto. Audiodescripciones

Puntodis Accessible Solutions in Sign-Writing

- Te. Móvil: +34 634 96 99 16
+34 658 95 79 94
- Tel. +34 94 676 69 59
- Fax. +34 94 676 20 96

www.puntodis.com  
audiodescripciones@puntodis.com
jjmedina33@telefonica.net
MI Skype: jjmedina33

Pol. Industrial Igeltzera B-4 
48610 Urduliz – Bizkaia - Spain



El Movimiento Eco-Friendly

Desde hace unos años, palabras como eco, bio, eco-friendly, sostenible, ecológico, orgánico, verde, entre otras, son muy utilizadas por las marcas. La traducción literal de eco-friendly es «amigo de la ecología», es decir, respetuoso con el medio ambiente o ecológico. Pero también tiene que ver con sostenibilidad, o sea, mantener un equilibrio entre el medio ambiente, lo social y lo económico. El uso responsable de los recursos es la clave que permitirá que el turismo siga siendo un importante motor económico en el futuro. En este contexto, el hotel y el restaurante eficiente es el primer paso hacia una industria turística sostenible.

Además de acercarse a este equilibrio, hay que procurar ser respetuoso con el medio ambiente en todas tus actividades diarias: reciclando, reutilizando, ahorrando electricidad y agua, cocinando de manera sostenible. También se refleja en vasos y cubiertos biodegradables para evitar el plástico y cuidar el medioambiente. La eliminación de los sorbetes de plástico, la entrega de ecovasos, el cambio de las bolsas por el papel son algunas de las medidas que se tomaron en nuestro país durante este último tiempo.

ECO-FRIENDLY EN LA GASTRONOMÍA

Las cocinas adaptadas a las exigencias medioambientales que permiten un eficiente reciclaje y consumo, mejor conservación y ahorro en alimentos, menor ruido y mejor iluminación. Son las cocinas eco-friendly, que se han convertido en una de las principales tendencias internacionales de diseño.

HAY CINCO ÍTEMS IMPORTANTES A LA HORA DE PENSAR EN LA GASTRONOMÍA SUSTENTABLE:

El reciclaje:

Es clave para una rutina sostenible. Para hacerlo de manera segura e higiénica, sin importar el tamaño de la cocina, existen gestores de residuos que aprovechan al máximo el espacio. Además, lo último en trituradores permite licuar los restos que se escapan por el fregadero en pequeñas partículas, que se eliminan más fácilmente en el sistema de tuberías.

Uso responsable del agua:

Evitar hábitos derrochadores en el consumo de agua es más sencillo que nunca. Frente a las canillas tradicionales, la industria de grifería tiene opciones de nuevas canillas con limitador de caudal pueden ahorrar hasta cuatro litros por minuto. La grifería de última tecnología también incluye llaves más sofisticadas y prácticas.

Huerta propia:

Se apuesta por tener un verdadero huerto en la cocina para abastecer de manera responsable la alacena y la heladera. El futuro de la vivienda eco-friendly es cocinar y cultivar alimentos, conectando naturaleza y vida doméstica.

Materiales naturales:

Las vetas de la madera o la piedra devuelven a la cocina todo el esplendor de las texturas naturales, sin renunciar a la resistencia al trabajo en la cocina. Hay también materiales nuevos, renovables, fabricados con sustancias vegetales de desecho, en lugar de petróleo. Además de secados más rápidos y mayor poder antiamarilleo en las superficies, favorecen el cuidado del planeta.

Ahorrar energía eléctrica:

Es fundamental que el equipamiento consuma de manera responsable, evitando derroches de energía que se reflejan tanto en la factura como en el medio ambiente. En una cocina eco-friendly, los electrodomésticos combinan el máximo espacio de almacenaje, con el mayor silencio y la máxima eficiencia energética.

ECO-FRIENDLY EN LA INDUSTRIA HOTELERA

Un hotel sostenible es aquel que busca la integración de los valores y principios asociados al desarrollo sostenible en todos sus procesos de negocio, así como en la relación con todos los actores implicados en su actividad.

La responsabilidad corporativa de un hotel, en materia de sostenibilidad medioambiental, deberá contribuir a la protección y mejora de su entorno, utilizando las mejores prácticas disponibles y la innovación tecnológica para minimizar los impactos negativos de sus actividades con actuaciones orientadas a reducir las emisiones de CO₂, optimizar los consumos de agua y energía, mejorar la calidad de los vertidos y gestionar los residuos de forma eficaz.

Su compromiso con el entorno socio-cultural deberá contribuir al desarrollo económico sostenible de las comunidades locales, con una especial atención a los colectivos más vulnerables, y respetar y fomentar su cultura, tradiciones y valores. Además, deberá fomentar la conciencia de sostenibilidad entre sus empleados, clientes y proveedores para lograr su cooperación.

Las claves de la hotelería sostenible es la arquitectura sostenible. En este sentido, la arquitectura sostenible es aquella que

asegura la calidad ambiental y la eficiencia energética de un edificio durante todo su ciclo de vida, desde su fase de diseño y construcción, hasta su fase de mantenimiento y derribo, en base a los criterios de la adecuación del diseño, la selección de materiales, el uso eficiente de los recursos, la elección de proveedores, entre otras cosas.

La adecuación del diseño a las condiciones climáticas y ambientales de la zona, tiene que ver con lograr la integración en el entorno, ubicación y orientación, morfología, distribución, envolventes, asoleamiento, climatización natural. La selección de materiales y sistemas constructivos respetuosos con el medioambiente está aparejado a la elección de materiales de bajo impacto ambiental y materiales certificados. La instalación de sistemas de captación de energías renovables deben pensarse desde la energía solar térmica, fotovoltaica, biomasa, por ejemplo.

A las medidas pasivas, ya implementadas en el proyecto arquitectónico, se suman una serie de medidas activas, destinadas a conseguir la máxima reducción en la demanda de energía y de agua, lo que se traduce en una disminución considerable de las emisiones de CO₂ y en un ahorro significativo de costes. Los sistemas de domótica, que aportan servicios de gestión energética, control de consumos, seguridad, bienestar y comunicación, las instalaciones de alta eficiencia energética de calefacción, refrigeración, agua caliente sanitaria e iluminación. En este sentido, hay que optar por la instalación de elementos que contribuyan al ahorro del agua en habitaciones, cocina, lavandería, tales como aireadores y reductores de caudal en grifos y duchas, sistemas de doble descarga en inodoros.

En tanto, hay que hacer una búsqueda de "eco-proveedores", buscando productos y servicios respetuosos con el medio ambiente. Hay que lograr realizar una elección adecuada de proveedores, contratistas y colaboradores y buscar que compartan los valores y principios asociados al desarrollo sostenible y gestionen sus propios negocios bajo estos mismos principios. También, es necesaria la implementación del uso de productos de limpieza biodegradables y de alimentos procedentes de agricultura ecológica.

Hay que evitar la compra de residuos, como envoltorios y envases que dificultan o imposibilitan el reciclaje. La gestión selectiva de los residuos más tóxicos y contaminantes, tales como aceites vegetales de la cocina, toners y cartuchos, y los residuos derivados del mantenimiento del edificio, y prestarle atención al método de desecho indicado, por ejemplo, en el caso de las pilas, hay plantas donde las reciben como residuo peligroso y le dan su correspondiente tratamiento.

Otro de los puntos a respetar dentro del movimiento eco-friendly, es prestar atención y contribuir al desarrollo sostenible de la economía local. Esta contribución al desarrollo de la economía local sostenible mediante la contratación y compra a proveedores y productores locales siguiendo los criterios del comercio justo, permiten y da lugar a velar por unas condiciones laborales dignas, logrando así favorecer a la integración de personas y la no discriminación. Como así también, la puesta en valor y conservación del entorno natural y de la identidad y el patrimonio cultural local.

Pensar al turismo experiencial basado en un intercambio cultural con la comunidad local y un encuentro armónico con la naturaleza es una carta importante a la hora de plantearse en este entorno. Otro de los temas en que trata de pensarse es el de la defensa de los derechos humanos y sociales de las comunidades locales, siempre manteniendo en alto el respeto.

Otra característica de este movimiento es el ejercicio de la protección y la recuperación de espacios naturales de alto valor ecológico y de especies amenazadas o en peligro de extinción. Se entretiene una red social en forma de voluntariado corporativo que reza por estos valores, por ello también, algunos establecimientos acompañan con una concienciación y formación de los empleados.

Es poder expresar una política medioambiental en establecimientos hoteleros y gastronómicos, es un activo fundamental que da prestigio, incrementa la reputación del lugar, atrae a nuevos visitantes, también da el plus de hacerlos sentirse bien por estar contribuyendo al planeta.

LA COPA MUNDIAL DEL HELADO ARTESANAL: ARGENTINA LOGRA SU LUGAR EN EL PODIO

El equipo argentino de heladeros artesanales obtuvo el tercer puesto en la novena edición de la Coppa del Mondo della Gelateria que tuvo lugar durante el mes de enero en la Gelato Arena, en el corazón de la Fiera di Rimini, Italia. En esta competencia participaron 11 países preseleccionados que disputaron, junto al equipo argentino, la competencia por el “mejor helado del mundo”. Italia, obtuvo el primer puesto y Japón, el segundo. El tercer puesto ubica a la Argentina como potencia mundial en Helado Artesanal.



La selección argentina fue liderada por su Capitán y Maestro Heladero, Maximiliano Maccarrone y estuvo integrada por profesionales de la artesanía heladera y pastelería como Pablo Renes, Ruben Darré, Matías Dragun, Mariano Zichert y Nahuel Rampoldi. El Mundial constó de 8 diferentes desafíos que abarcaron desde entradas de helado salado para la alta cocina, snack helado, torta helada, bacha decorada, mono porción en vaso, hasta pruebas sorpresa “mystery box” y piezas artísticas como escultura de hielo y caramelo.

Además la competencia entregó cinco premios especiales. Uno de ellos se lo llevó Argentina por el mejor sabor de helado hecho en la prueba Mystery Box. Al equipo local le tocó trabajar con los ingredientes secretos Damasco (al agua) y Café (a la crema). Al de Damasco eligieron combinarlo con canela y vainilla generando un exquisito sabor y al café le sumaron chocolate con leche y anís estrellado, cautivando al jurado que le dio un premio especial por dichas creaciones: “Este premio es un orgullo porque de las menciones especiales que otorgaba la competencia este es el que más hacía referencia a la creatividad de la de los heladeros al 100%, porque era la creación de sabo-

res, con los ingredientes dados y en los tiempos estipulados. La verdad es un gran reconocimiento para el Helado Artesanal”, sostuvo Maximiliano Maccarrone, capitán del equipo.

Argentina presentó todas las pruebas en torno a la temática elegida “Piratas del Caribe”, incluida una escultura de hielo de un calamar gigante y una escultura de Caramelo que era el propio Jack Sparrow. A partir del triunfo que obtuvo el equipo como ganador del último Campeonato Latinoamericano del Helado, donde se basaron en el clásico de Julio Verne “20.000 leguas de viaje submarino”, la idea fue que siguiera “fluyendo” esa inspiración que les brindó el mar y se eligió para este nuevo certamen la temática “Piratas del caribe”, que trasciende fronteras.

“Me enorgullece ser el Presidente de AFADHYA una asociación que hace más de 48 años hace historia en el país. Estamos felices de haber acompañado al equipo en todo este proceso. El recorrido transitado durante años permitió que hoy lleguemos al podio entre los tres mejores, al lado de los más grandes maestros heladeros del mundo. Hay muchísimo talento argentino en cada rincón del país, y eso quisimos venir a representar aquí en Ita-

lia. Estamos muy contentos con los resultados obtenidos y felices de cada una de las pruebas que tuvimos que sortear para hoy estar entre los tres mejores del mundo”, destacó Gabriel Famá, Presidente de la Asociación Fabricantes Artesanales de Helados y Afines (AFADHYA) y miembro del Comité de Honor de la Coppa del Mondo della Gelateria.

“Argentina es potencia mundial del Helado Artesanal, eso se ve en nuestros fanáticos del helado que eligen nuestra artesanía día a día en cada heladería del país y hoy se demostró también en la copa mundial. Estamos muy felices de estar entre los tres mejores, que se reconozca el trabajo de este gran equipo. Sentimos a cada argentino con nosotros hoy y estamos orgullosos de haberlos podido representar como se merecen” sostiene Maximiliano Maccarrone, Capitán del equipo argentino quien además agrega: “Tuvimos más de un año de ardua preparación e intenso trabajo que ayudó al descubrimiento y desarrollo del tema, los sabores y la combinación de ingredientes, siempre apoyándonos en el intercambio de ideas con profesionales pasteleros y heladeros, y considerando la innovación y las variadas tendencias como pilares”.

LAS TRES TENDENCIAS QUE REVOLUCIONAN LA COCINA DE LOS HOTELES EN 2020



Ofrecer una gastronomía y un servicio acorde a los nuevos tiempos es una tarea constante

Debe existir magia y arte en el restaurante de los hoteles. No es gastronomía de tercera, es gastronomía en mayúsculas, siempre y cuando estos tres factores funcionen muy bien: el capital humano, el servicio y la gastronomía. En este sentido, el capital humano, como hilo de conexión entre el cliente y la comida, debe ejercer una postura con afecto, cariño y pasión hacia nuestros visitantes. Debe ofrecer un servicio, de sala y cocina, dinámico, atento y muy profesional. La gastronomía debe apuntar a ser sabrosa, sincera y que siga las tendencias que desean los clientes. Las tendencias y modas generan cambios que hacen que el mundo evolucione. En hostelería, ocurre lo mismo. Sin tendencias nuevas que seguir, el restaurante de hotel se encontraría muy caído en el tiempo.

Como entidad que brinda servicios de hospitalidad, mejorar la relación con el cliente ofreciendo una gastronomía y un servicio acorde a los tiempos en que estamos debe ser casi una obligación. Hay tres tendencias que, como establecimientos se deben seguir, especialmente para no quedarse atrás en la oferta que se dispone:

DESAYUNOS

Es uno de los ítems que más miran los visitantes a la hora de elegir un hotel. Si está incluido en la estadía, su composición, el horario del buffet, entre otras cosas. La primera comida del día debe ser un plato perfecto. En cualquier tipo de hotel -urbano, vacacional, only adults, resort, etcétera-, el desayuno "es el momento" para tu cliente. La cena tiene un glamour especial, pero el desayuno es donde estarán todos tus clientes y sus sentidos despertarán a una nueva jornada. Crea momentos divinos, mágicos, para que despierte sosegadamente, con suavidad. Con buenos alimentos, con buen ambiente. El ambiente, la oferta gastronómica y el servicio tienen que crear una atmósfera muy especial para conseguir que el cliente arranque el día de buen humor, alegre y feliz.

GASTRONOMÍA HEALTHY

Aumentó el consumo de alimentos verdes y la tendencia del veggie está en aumento. La gastronomía más sana y los productos más saludables, son los protagonistas de los próximos años. Han llegado para quedarse. No es una moda pasajera. El cliente busca y necesita una oferta que les permita seguir con su estilo de vida, que incluya una alimentación muy sana acorde con sus preferencias y que cuadre con las

experiencias que buscan en su estadía. Todos los servicios gastronómicos, cenas frías, desayunos tempraneros, snacks, etc. tienen que ofrecer una alternativa saludable.

PERSONALIZACIÓN DE LA OFERTA

El nuevo cliente quiere sentir que los platos se elaboran para él. Un menú homogéneo ya no rinde. Al igual que los hoteles, en general, están personalizando y dirigiendo sus ofertas a determinados segmentos de público, en el restaurante y en la oferta gastronómica tiene que ocurrir lo mismo.

La diversidad, y en muchos casos la cantidad, hace que los gustos y preferencias sean muchos dentro de un mismo servicio. La mejor forma de contentar a casi todos los clientes es la de personalizar al máximo la gastronomía ofertada. A través de la cocina en vivo y de las presentaciones individuales, por ejemplo.





Hoteles
más Verdes

HOTELERÍA SUSTENTABLE

*Conocé el Programa
Hoteles Más Verdes*

Impulsado por la Asociación de Hoteles de Turismo de la República Argentina (AHT), tiene validez por el Instituto Argentino de Normalización y Certificación (IRAM) y es éste el organismo acreditado para la verificación del cumplimiento del Estándar de Certificación Hoteles más Verdes, y cuenta con el reconocimiento y auspicio del Ministerio de Turismo de la Nación.

El Programa de Certificación Hoteles más Verdes, que fue presentado por la AHT en la Edición 2012 del Encuentro Anual de la Hotelería & Gastronomía – Hotelga -, y surge como una consecuencia necesaria en el proceso de gestión de la hotelería sustentable.

Se trata de un programa voluntario y multicriterio de certificación tercerizada que concede etiquetas a aquellos productos y servicios ambientalmente preferibles, frente a otros similares dentro de una misma categoría, y basándose en consideraciones del ciclo de vida. Dada la ausencia en Argentina de un estándar voluntario o ecoetiqueta de ámbito nacional frente al creciente número de programas de certificación del turismo sustentable en el mundo, la AHT se propuso establecer un sistema nacional de ecoetiquetado,



basado en un estándar que establezca criterios de gestión a distintos niveles, como modelo de reconocimiento y certificación de la hotelería sustentable.

Este Estándar se ha diseñado según los Criterios Globales de Turismo Sostenible establecidos por el Global Sustainable Tourism Council (GSTC) para hoteles y operadores turísticos, con el fin de aspirar a su reconocimiento y acreditación internacional.

El Reconocimiento Internacional del Protocolo de Ecoetiqueta «Hoteles Más Verdes» de la Asociación de Hoteles de Turismo de la República Argentina (AHT) ha obtenido el reconocimiento internacional a su certificación estándar de Turismo Sustentable por parte del Global Sustainable Tourism Council (GSTC).

Para alcanzar este logro y obtener el estatus “GSTC-Recognized”, el protocolo de ecoetiqueta “Hoteles+Verdes” fue sometido a un exhaustivo y riguroso proceso de revisión y evaluación por parte de los expertos del Panel de Acreditación del GSTC, tras el cual se evidenció que el estándar de la AHT se alinea y cumple en sus diferentes niveles con los criterios globales de turismo sustentable, aprobados por el GSTC con el consenso de la comunidad turística internacional y los cuales sirvieron de guía para el desarrollo del protocolo.

El Protocolo “Hoteles+Verdes” fue desarrollado por la AHT con el asesoramiento de la consultora FORMAGRUPO, la validación de IRAM y el auspicio del Ministerio de Turismo de Argentina, ya cuenta con más de 60 hoteles adheridos y 2 hoteles certificados.

El Global Sustainable Tourism Council es el organismo internacional creado con el aval de la Organización Mundial de Turismo (OMT) para promover la difusión de un mayor conocimiento de las prácticas turísticas sustentables y su adopción por parte de hoteles, touroperadores y destinos turísticos. Las principales funciones del GSTC son el desarrollo de los estándares internacionales de turismo sustentable y el reconocimiento y acreditación de los programas de certificación de turismo sustentable, como ahora es el caso del programa de ecoetiquetado “Hoteles+Verdes”.

Con este reconocimiento, la ecoetiqueta “Hoteles+Verdes” se sitúa al nivel de los programas de certificación de turismo sustentable más prestigiosos del mundo y tanto el programa como todos aquellos hoteles argentinos que logren la certificación en uno de sus niveles formarán parte del directorio del GSTC y recibirán tratamiento preferente de los más importantes organismos y touroperadores internacionales de distribución, promoción y mercadeo turístico.

Allá por el año 2011, la AHT trazó como uno de sus objetivos prioritarios el Programa Hoteles más Verdes que se puso en marcha a partir de una etapa de sensibilización y autoevaluación de sus hoteles asociados y el lanzamiento de un Manual de Buenas Prácticas (Claves para una Gestión Eco Responsable y Eco Eficiente). Un año más tarde, el Programa se amplió a la comunidad a través del “Concurso Nacional buscando al Mejor Proyecto de Hotelería Sustentable en la República Argentina: Hoteles más Verdes”, dirigido a reconocer y premiar los mejores proyectos de innovación aplicada para la integración de los principios de sustentabilidad en la cadena de valor de la hotelería del país. El Concurso no sólo se propone reconocer las iniciativas provenientes de las or-

ganizaciones hoteleras, sino que también está abierto a universidades, centros de investigación, asociaciones, fundaciones, empresas proveedoras de bienes y/o servicios para el sector hotelero, empresas proveedoras de instrumental desarrollado a favor de la sustentabilidad y particulares con vinculación o trayectoria dentro del sector de la hotelería.

Durante el año 2019, la Secretaría de Gobierno de Ambiente y Desarrollo Sustentable de la Nación declaró de Interés Ambiental al Programa Hoteles más Verdes, desarrollado por la Asociación de Hoteles de Turismo de la República Argentina – AHT -.

El programa, creado en el año 2011 y que actualmente cuenta con 102 hoteles certificados en todo el país, pone a disposición de los establecimientos hoteleros y gobiernos provinciales criterios para la implementación de prácticas sustentables como la conservación y mejora del entorno, la gestión de la energía y del agua, la prevención de la contaminación atmosférica y acústica, la gestión de residuos y el desarrollo sustentable del destino, logrando finalmente la certificación en los niveles oro, plata y bronce.

El trabajo con la Secretaría comenzó en la Feria Internacional de Turismo en Buenos Aires durante ese mismo año, con el objetivo de poder avanzar en una agenda conjunta la cual permita desarrollar proyectos de impacto ambiental y social, especialmente para el sector turístico.

Asimismo, la Unidad de Ciudades Sustentables, y apoyado por el Banco Interamericano de Desarrollo (BID), sostuvo que el programa está en línea con los objetivos de esta organización gubernamental, en especial aquellos vinculados a la difusión de los objetivos de desarrollo sustentable «para fomentar el turismo responsable, consciente, inclusivo y respetuoso con el medio ambiente, a las empresas, los gestores turísticos, la comunidad educativa y la sociedad civil».

Actualmente, los hoteles certificados Hoteles más Verdes se encuentran dentro de la plataforma COMPR.AR, donde las entidades gubernamentales tramitan y publican los procesos de compra y así los proveedores presentan sus ofertas de forma ágil, transparente y segura, dándole prioridad a las empresas con gestión responsable que incluyan en sus procesos el cuidado del medio ambiente y el crecimiento económico de la comunidad.





EL RESTAURANTE DEL ARGENTINO MAURO COLAGRECO, EL PRIMERO DEL MUNDO “LIBRE DE PLÁSTICO”

Mirazur, el premiado restaurante del chef en Francia, acaba de ser certificado como el primero del mundo plastic free.

Elegido en 2019 el mejor del mundo por The World's 50 Best, reconocido también con las preciadas tres estrellas Michelin (las únicas recibidas por un chef extranjero en Francia), Mirazur sentó desde sus comienzos en 2006 las bases de la sustentabilidad a toda escala. En primer lugar, de lo que sirve a la mesa: solamente productos locales, de los que se abastecen con productores de la zona o con las huertas que desde entonces fueron ampliando en ese pedazo de la Costa Azul, muy cerca de Italia.

Según las Naciones Unidas, por año se producen 300 millones de toneladas de plástico en el mundo. Económico y práctico, el plástico está por todos lados. Pero el daño que hace al ambiente, tomamos conciencia ahora, es enorme: también la ONU advierte que cada año ocho millones

de esos plásticos terminan en el océano. ¿Es posible vivir sin plástico? Es difícil, pero un camino que muchos comenzaron a transitar. Ahora, el restaurante obtuvo el reconocimiento como libre de plásticos de la certificadora Plastic Free Certification. Detrás hubo un trabajo de tres años para reducir el uso de plásticos y, admite Colagreco, todavía les falta un paso más para lograr desterrarlo completamente de la cocina.

¿Cómo fueron los pasos a seguir para deshacerse de uno de los principales enemigos de nuestro medioambiente?

“Comenzamos con la idea de reducir los plásticos de monouso, cosas que se descartaban muy rápidamente como las mangas de pastelería, los recipientes para porcionar las hierbas, las bolsitas de celofán en las que envolvemos el souvenir que

damos a los clientes... Estamos tratando de eliminar ahora las bolsas de cocción al vacío y el film alimentario. El año pasado, solamente en Mirazur consumimos 10.000 kilómetros de papel film. Una vergüenza”, reconoció el cocinero.

Uno de los grandes desafíos al querer dejar de usar plásticos es con qué reemplazarlos. Colagreco explica que estos tres años “al principio fueron terribles porque no hay en el mercado cosas para reemplazar”. Dice que buscaron “por el mundo entero, Nueva Zelanda, los países nórdicos, Taiwan... Porque veíamos que por un lado reducíamos plástico, pero por el otro aumentaba la huella de carbono”.

Finalmente, dieron en Italia con un grupo que está desarrollando un producto a base de fibra de maíz y de papa, muy cercano al plástico, con quienes comenzaron a desarrollar varios productos juntos. “La

semana pasada hicimos un test con las bolsas de vacío y fue super bueno, llegamos a un material que puede mantener la cocción varias horas. Con el film alimentario estamos todavía trabajando porque es más complicado por la elasticidad y la adherencia que tiene que tener”, detalla.

Del mismo modo, también trabajaron con toda la cadena de proveedores para que hicieran este mismo cambio y se pasaran a materiales reutilizables, por ejemplo los pescados que ahora llegan en una caja de plástico grueso que posibilita más de mil usos. “No es el ideal pero si un avance respecto a lo descartable”, dice Colagreco, quien advierte que en este tema los humanos caímos en el gran error de lo

biodegradable. “Lo hicimos durante mucho tiempo. El plástico se degrada, pero quedan las micropartículas, en el agua, en la naturaleza y vuelve a la cadena alimentaria. Cada semana comemos el equivalente a una tarjeta de crédito”.

Según el chef, tener una empresa sin plásticos es una inversión al principio, pero al poner todo en marcha “consumís mucho menos y economizás dinero en el mediano plazo”. Esto es porque, asegura, plantear la operación en estos términos implica revertir todas las prácticas y eso lleva a disminuir el consumo. Y vuelve al tema del papel film: “Hace 30 años no existía y se cocinaba tan rico como ahora”.

En Carne, la cadena de hamburgueserías que tiene en Argentina, también impulsa los mismos principios y no se utilizan plásticos monouso. Los sorbetes, por ejemplo, son de origen vegetal y se lavan. “Y ahí empezás a decir, ¿para qué quiero el sorbete? Lo tomo del vaso. Son costumbres que nos hemos tomado con el tiempo y que llevan a una reflexión totalmente filosófica sobre la sociedad que estamos construyendo. Hoy se consumen un montón de cosas sin tener la necesidad y sin tener el placer de consumir: es automático y no provoca un placer extra a la experiencia”, concluye Colagreco.



La Taquería:

Lo mejor de México en el corazón platense

Con el amor que se gestó al recorrer las calles mexicanas por esa cultura, aquellos sabores y aromas, Manuel Alfano y Ezequiel Cravero, compañeros de la facultad de Ciencias Económicas, en el 2017 decidieron traer todos esos elementos a las diagonales de La Plata. Un bar y restaurante 100% mexicano. Queda ubicado en el centro de la Ciudad de La Plata, en la calle 47 al 811. Entre paredes de colores, calaveras mexicanas (las llamadas “calacas”), sombreros de mariachis, ofrecen y dan el clima para trasladar la mente al país latinoamericano con comida, cervezas y tragos en un ambiente cálido y divertido.

La casona donde está ubicado el restaurante es de principios del siglo XX. La decoración del lugar rememora la celebración del Día de Los Muertos, que se celebra cada 2 de noviembre en México, con piñatas, imágenes de mariachis y de luchadores, recreando toda la idiosincrasia mexicana al pie de la letra.

La Taquería tiene ya tres años en la ciudad. La idea surgió de los jóvenes argentinos, quienes se egresaron de la carrera de Administración de Empresas en la Universidad Nacional de La Plata en el 2014, y descubrieron ser amantes de la comida mexicana. En un viaje hacia el país del Caribe, se dieron cuenta que a la ciudad de las diagonales le faltaba ese tinte mexicano. Ellos no querían comida gourmet o de restaurante elegante, sino que querían la comida que se compra en la calle. Se enfocaron en buscar lo tradicional, los platos populares, lo que realmente come la gente en las calles de México en el día a día. La Taquería es fruto de esa visión, de esa identidad que tres viajeros quisieron compartir con el mundo platense.

Sus platos son sumamente abundantes. Toda la comida mexicana está hecha a base de maíz y de sus

distintos derivados. Naturalmente es saludable, puede ser vegetariana e incluso vegana, pero no a propósito. En su menú se pueden encontrar burritos, quesadillas, tacos y tortas. Ofrecen muy buena variedad de carnes para el relleno, que van desde la res y el cerdo hasta los langostinos y el pollo. Los nachos y las bandejas rebosante de papas también son protagonistas de las mesas de La Taquería. Uno de los productos que se destacan en su carta es la oferta del “balde de cerveza”, donde ofrecen cinco chopps de una conocida marca mexicana de esta bebida.

Con su música, rituales, colores, olores, sabores, con sus matices e ingredientes, este establecimiento gastronómico de nuestra querida ciudad, logra transportarte a un momento de excelencia de la comida mexicana.

Para seguir creciendo, siempre hay que enfocarse y tener objetivos. En el caso de La Taquería, los objetivos que tienen para este 2020 surgen alrededor de su público. Quieren modernizar el lugar y captar un público más joven. Sus visitantes suelen ser familias y adultos mayores. Pero en este nuevo año buscan expandirse y llegar a más clientes. Por eso es que buscarán cambiar un poco el entorno, mostrándose más en lo virtual y optando por un estilo más minimalista y adoptado a las nuevas generaciones.

La propuesta de “La Taquería” es amplia y para toda la familia. Si querés visitar el restaurante, recordá que abre de lunes a lunes. El lugar es confortable, con un agradable ambiente jovial. Debido al éxito de su propuesta, sus dueños decidieron también hacerse presentes en las ferias artesanales de la ciudad de La Plata, con un food truck que lo podés encontrar en Plaza Azcuénaga durante las tardes. Lo que prima son sus puertas abiertas para todos aquellos que quieran visitarlo, y llevarse lo mejor de este lugar, es por eso que te invitamos a ser parte.



¿QUÉ ES EL DÍA DE MUERTOS?

La mayor parte de la decoración y el estilo que maneja La Taquería, está inspirado en los colores fuertes y en el Día de Los Muertos.

La tradición del Día de Muertos surge como parte del sincretismo religioso, en la época colonial. Durante la etapa prehispánica, el culto a la muerte estuvo presente en distintas culturas a lo largo y ancho de México.

El día 1° de noviembre, se celebra el Día de Todos los Santos de acuerdo a la tradición católica. En esta fecha se recuerdan a todos aquellos que murieron sin ser beatos y santos, además de quienes fallecieron a temprana edad como los niños. De acuerdo a la religión católica, el Día de los Fieles Difuntos que tiene lugar el 2 de noviembre, se realiza una oración por aquellos que no han accedido al paraíso.

En México, las tradiciones de esta celebración incluyen visitar a los seres queridos que ya partieron en los cementerios y preparar altares con alimentos, veladoras, incienso, fotografías y flores para recordarlos. Es solo durante estos días que las almas de los seres queridos pueden volver del más allá para estar cerca de los suyos.





Capacitación
FEHGRA

Capacitación en nuestra Zona de Influencia

Trenque Lauquen: Se llevó adelante el curso de Atención y Servicio al Cliente

Esta capacitación se llevó a cabo los días 9 y 10 de marzo en Trenque Lauquen. La organización estuvo a cargo de 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 Fehgra y en colaboración con el área de Promoción Turística de la Municipalidad de Trenque Lauquen.

En su apertura, se encontró presente el Presidente de AEHG La Plata, el Señor Claudio N. Aguilar, quien agradeció a los presentes por su participación e impulsó a los alumnos a seguir formándose, ya que es fundamental contar con recursos humanos de excelencia dentro de nuestro sector. Asimismo, también se hicieron presentes el Señor Sergio Guzmán, Secretario General de UTHGRA de Trenque Lauquen, el Señor Gustavo Marchabalo, Secretario de Gobierno, y el Señor Maximiliano Ferreira, quien está a cargo de la Dirección de Área de promoción Turística .

El curso fue dictado por la docente y licenciada Lía Oviedo, licenciada en Sociología, quien cuenta con una basta experiencia en el dictado de cursos.

Uno de los pilares fundamentales de las empresas de nuestro sector, es procurar la excelencia en el servicio. Por este motivo, es que se busca estar siempre orientados especialmente hacia la satisfacción del cliente, tanto en lo que se refiere a su dirección, como al personal.

Por ello, en un mercado altamente competitivo, cada vez es más importante capacitarse para lograr una próspera y positiva atención al cliente. Esto es una base fundamental a la hora de brindar servicios. La calidad de la atención es un valor agregado, es revalorizar la relación humana y es una de las claves del éxito de una empresa.

Alcanzar la fidelización del cliente es fundamental y es un objetivo prioritario en la Atención y Servicio al Cliente, por ello, tenemos que estar atentos a sus expectativas y requerimientos, dado que ellos son los protagonistas principales de cada una de las actividades de los diferentes departamentos de la empresa.

La capacitación estuvo dirigida a todas aquellas personas que se desempeñan en posiciones relacionadas a la asistencia y/o aten-

ción 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. Estos ejes fueron abordados a través de diferentes recursos didácticos, logrando una interesante interacción con los participantes.

En este sentido, desde la Asociación Empresaria Hotelera, Gastronómica y Pastelera de la Ciudad de La Plata y su Zona de Influencia, se busca seguir fomentando la capacitación de los recursos humanos de nuestra industria.



FEHGRA:

En cuarentena, lanzó propuestas de capacitación virtual para el sector



En esta etapa de aislamiento social, preventivo y obligatorio, FEHGRA potencia las opciones de capacitación online.

La Federación Empresaria Hotelera Gastronómica de la República Argentina (FEHGRA) junto a la Universidad Siglo 21, ofrecen opciones pedagógicas específicas para el sector, utilizando las enormes posibilidades que ofrece hoy la tecnología, y orientadas no solo a hacer un aporte al progreso individual de empresarios y empleados hoteleros y gastronómicos, sino también a contribuir a la competitividad de una actividad económica estratégica en todo el país, y que volverá a ponerse en marcha una vez que termine la crisis por la pandemia de COVID-19.

Desde nuestra Entidad entendemos como prioridad la prevención de todos los actores que la componen. Por este motivo, y en favor de seguir promoviendo actividades educativas y seguras, les hacemos llegar a nuestros asociados estas propuestas de capacitación en tiempos de constantes desafíos como el que nos acontece.

La cursada es completamente virtual, permitiendo la gestión personal de los tiempos; y es 100% autogestionable, ya que los participantes administran las lecturas y actividades de manera independiente. La inscripción se realiza por orden de llegada hasta que se completa el cupo disponible. Cada participante puede optar solamente por una de las opciones propuestas.

Durante el mes de abril se llevaron a cabo los cursos de: "Revenue Management", "Profesionalizando la Propiedad en la Empresa Familiar" y "E-Mail Marketing y Canales Alternativos de Crecimiento". En

ellos han participado más de 450 personas, y en cada curso se alcanzó el cupo máximo permitido.

La modalidad virtual de las cursadas, a través de plataformas sencillas e intuitivas, permite la administración personal de los tiempos de cada participante. Todos son gratuitos para socios de FEHGRA, tienen 32 horas de cursada virtual promedio y ofrecen acompañamiento de tutores expertos en la temática las 24 horas del día.

DURANTE EL MES DE MAYO COMIENZAN LOS SIGUIENTES CURSOS:

Tendencias en tecnología y negocios en internet

Desarrolla competencias en marketing digital y social media. Busca la diferenciación en el ámbito digital y la posibilidad de dar un salto de calidad llevando estrategias de comunicación y marketing a un nuevo nivel tecnológico. Con este Curso es posible profundizar en los conociemien-

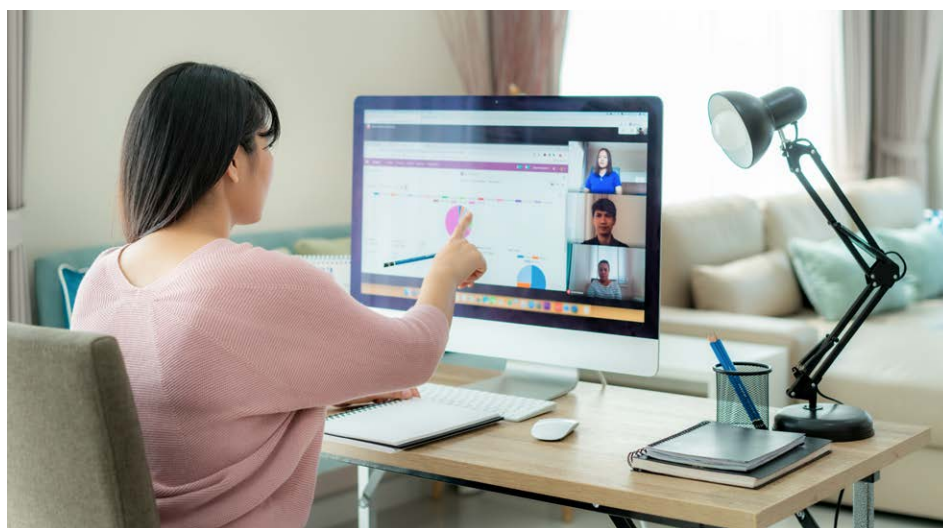
tos de marketing digital, social media y comunicación online.

Organizaciones como red de conversaciones

Focaliza la atención en el clima interno de tu organización. El contexto demanda profesionales de la comunicación que estén atentos a las aristas particulares y específicas de cada organización, a su clima interno, especialmente marcado por la cultura. El Curso brinda las herramientas para el escenario de singularidades en las organizaciones.

Habilidades en gestión de liderazgo

Gestiona las organizaciones exitosamente. Aplicar metodologías de gestión, conocimientos y habilidades que permitan comprender la responsabilidad social de la empresa, asumiendo un liderazgo activo dentro de la organización. Con este Curso podrás conocer en profundidad las distintas áreas funcionales y las herramientas de gestión específicas de cada una.



DESTINOS

Conocemos Chascomús

UNA ESCAPADA PARA EL DISFRUTE MUY CERCA DE LA CIUDAD

Su nombre significa “agua muy salada”, en la legendaria lengua mapuche, que marcó nuestro territorio mucho antes de la llegada del hombre blanco. El nombre se debe a que el partido forma parte de la depresión del Río Salado. En él se encuentran varias y extensas lagunas. Algunas de las mismas forman parte del sistema de “Las Encadenadas” que desembocan en el Río Salado. La más grande de todas ellas es la Laguna de Chascomús, que sus costas bordean una gran parte de la ciudad.

La ciudad de Chascomús se encuentra ubicada a 123 kilómetros al sur del centro de la ciudad de Buenos Aires, con la cual se comunica mediante la Autovía 2 y un importante primer ramal ferroviario. También se puede llegar por la Ruta 20, proveniente de Ranchos.

Su extensión cuenta con los parajes de Adela, Barrio Parque Girado, Comandante Giribone, Don Cipriano, Gándara, Libres del Sud y Pedro Nicolás Escribano. Son rincones apolíneos, donde la calma logra apaciguar los nervios de la actividad constante de la ciudad.

Dentro del territorio del Partido de Chascomús, las actividades que más se desarrollan son las industriales, más que nada en el sector agroalimentario y textil. Asimismo, la fabricación de maquinarias agrícolas también es un factor alto del desarrollo local. Pero su mayor movimiento económico lo trae la Laguna, que genera un importante grueso de visitantes, beneficiando al turismo receptivo de fin de semana, siendo la pesca una de las actividades más desarrolladas, en conjunto con los deportes náuticos. Así, maneja un flujo importantísimo de turistas, provenientes de toda la Provincia de Buenos Aires.

Además de la importante actividad que se desarrolla en la laguna, el casco urbano de Chascomús posee una belleza única debido a su arquitectura de época. El edificio de la municipalidad es un atractivo arquitectónico, que fue levantado sobre los cimientos del antiguo cabildo colonial. A su vez, el antiguo cabildo fue edificado sobre el fortín fundacional. Sus calles están hechas por adoquines que reflejan las luces del sol

durante los atardeceres. Hay muchas casitas tradicionales de finales del siglo XIX muy lindas y pintorescas. Chascomús es un destino para relajarse, disfrutar de su naturaleza y de su historia.

El origen de lo que hoy conocemos como Chascomús, retrotrae al año 1582, cuando Juan de Garay organizó una expedición hacia esas tierras. En 1779 se construyó el fuerte del Ejército, de manera defensiva hacia los ataques de los nativos de las tierras. El impulsor de su construcción fue Pedro Escribano, quien lo bautizó como el Fuerte San Juan Bautista de Chascomús, inaugurado el 30 de mayo de ese mismo año. Éste hecho se considera la Fundación también de la ciudad de Chascomús.

En el año 1801, Chascomús fue declarado partido, integrándose así al actual listado de 135 partidos bonaerenses. Sus límites geográficos son los ríos Samborombón, Salado y el Río de la Plata. A mediados del siglo XIX funcionó en el Río Salado un puerto alternativo al de la ciudad de Buenos Aires, ejerciendo su influencia comercial sobre la zona. Este puerto funcionó especialmente durante los bloqueos portuarios de la guerra con el Brasil (1825-1828), el francés (1838-1840) y el anglofrancés (1845-1848).

En 1839 se produjo la batalla de Chascomús, que puso fin a la revolución de los Libres del Sur, hecho histórico donde las fuerzas rosistas vencieron a los antirrosistas a orillas de la laguna de Chascomús.

El 24 de octubre de 1864, bajo el decreto de la ley provincial n° 422, se crea el partido de Biedma, con tierras

del partido de Chascomús. Nueve años después, el 14 de julio de 1873, la cabecera del partido es declarada ciudad. El 22 de diciembre de 1894, Biedma es reincorporado al de Chascomús por disposición del decreto 2518.

¿Qué se puede visitar en Chascomús?

La Laguna

Como ya mencionamos, forma parte de las lagunas encadenadas y es la de mayor superficie. Posee 3.033 hectáreas de extensión. Rodearla es el clásico paseo de Chascomús. La Avenida Pedro Urruty recorre toda su orilla y da la posibilidad de recorrerla en su totalidad, sea caminando, en auto o en bicicleta. Durante el atardecer se ven los colores naranjas y dorados reflejados en el agua, ofreciendo una vista y un paisaje de lo más hermoso.

Debido a su largo territorio, se desarrollan diferentes tipos de actividades tanto para el turista como para los habitantes de la ciudad. Hay restaurantes, parrillas, bares y actividades relacionadas con el agua como pesca deportiva, y deportes náuticos, como los paseos en lancha, kitesurf, canotaje y velerismo.

La Casa de Casco

Su historia comenzó en el año 1829, cuando un grupo de nativos robó al hijo de Don Vicente Casco. En 1831



decidió construir una casa de dos pisos, nada habitual para la época, con una escalera de mano levantara como protección. Luego del fallecimiento de Don Vicente, y después de varias generaciones, fue donada a la municipalidad local, declarándose así Lugar Histórico Provincial. En la actualidad, funcionan aquí el Instituto Historiográfico y la Dirección de Patrimonio de la ciudad. En la sala de consulta se puede acceder al material del archivo histórico (expediente de 1800 a 1933), la sección hemeroteca (colecciones de periódicos locales desde 1872), la colección de documentos de imagen y sonido, la sección de cartografía y una importante biblioteca.

Museo Pampeano

A pocos metros de la laguna histórica, en medio del Parque de "Los Libres del Sur", se levanta la casona del Museo Pampeano. Su inauguración fue en el año 1939. En edificio, sencillo y tradicional, de época, se encuentra el patrimonio histórico de Chascomús. Posee varias salas donde se ubican muestras de piezas arqueológicas y paleontológicas, además de conocer sobre la vida pampeana y la Batalla de Chascomús. Es uno de los mejores sitios para aquellos que les gusta realizar un "turismo histórico" e informarse sobre la vida colonial de nuestro país.

Fuerte San Juan Bautista

El lugar representa lo que fue el Fuerte construido en 1779. La actual réplica se construyó en el año 1979 para el bicentenario de la fundación de la ciudad de Chascomús. La visita permite revivir la historia de la ciudad y conocer cómo era la vida de los primeros habitantes de la zona. La Villa de San Juan Bautista de Chascomús comenzó siendo un fortín de avanzada en tierra de indios. Hoy, es una imponente construcción de ladrillos rojos enorme. Con tejas de barro, techos de quebracho, muros gruesos, engloba y protege la tradición de los primeros habitantes de Chascomús.

Parque Los Libres del Sur

Es un espacio verde de ocho hectáreas de extensión. Está muy bien cuidado con gran arboleda, ideal para jugar al aire libre, hacer un picnic y disfrutar de la vista a la laguna. Posee tunas, magnolias, palo borracho, eucaliptos y el característico ombú, brindando a sus visitantes una sombra acogedora, que transmite paz y tranquilidad. Es un lugar donde el verde de la naturaleza permite a sus visitantes descansar del ritmo cotidiano. Entre la vegetación se destacan el busto de José Hernández, un valioso mojón de la Estancia "Rincón de López", fechado en 1778, y primitivos cañones de hierro fundido. También hay una de las últimas carretas que recorrió las calles de Chascomús, y la estatua "El Cantor", obra de Luis Perloti.

Museo Ferroviario

La antigua estación de trenes cuenta con una arquitectura inglesa de mediados del siglo XIX. El lugar resulta sumamente ideal para fotografiar, realizar eventos culturales y demás. Hoy se encuentra funcionando allí el Museo Ferroviario, que muestra elementos con los que se manejaba el ferrocarril antiguamente y el Centro Cultural Municipal de la Vieja Estación.

La Capilla de Los Negros

Fundada en 1862, es un lugar donde se respira historia. Allí se reunían para celebrar sus tradiciones religiosas, sus bailes, y realizar distintas actividades sociales la comunidad negra de la región, por eso tiene ese nombre. Su interior aún conserva la arquitectura de la época, donde se puede sentir el olor del piso de tierra, y sentir la iluminación con luz cálida provenientes de sus candelabros. Hoy se exhiben varias figuras de adoración de la comunidad negra y también de otros santos de nuestro país como San Cayetano y Gauchito Gil.

Saltos en Paracaídas

En Chascomús es posible contratar el vuelo de bautismo. Luego de una charla informativa se sube al avión y al cabo de unos 20 minutos de vuelo, se abre la puerta y se da el gran salto, siempre amarrado con un arnés al instructor. La caída libre alcanza una velocidad de unos 200Km/h., y al estar a unos 1.500 metros se abre el paracaídas para pisar nuevamente el suelo. La experiencia es un recuerdo para toda la vida.

Feria artesanal

Durante los fines de semana, se organiza la feria de artesanos de Chascomús. Tiene su armado en la intersección de las avenidas Perón y Costanera España. Allí se pueden ver y comprar distintos tipos de galletas, tortas, chocolates, cerveza artesanal, mates, bijouterie, adornos, lanas y tallas en madera.

Puerto Aventura

Durante el verano funciona el predio Puerto Aventuras. Es un lugar pensado para la recreación. Cuenta con diez toboganes acuáticos gigantes, cancha de beach volley, fútbol, inflables, metegol humano, arco y flecha, rapel, palestra y tirolesa. El lugar cuenta también con un amplio sector de parrillas, con servicio de proveeduría y patio de comidas.



OF. INFORMES TURÍSTICOS

 Av. Costanera López Osornio 200

 turismo@chascomus.gov.ar

 Turismo Chascomus

@lacionachascomus
2241-471442



ATALAYA

Nuestro miembro de Comisión Directiva, Lic. Juan Ignacio Castoldi, es el Vicepresidente de Atalaya S.A.

Atalaya nace a mediados del 1942, con el nombre de "Oasis", en el Km 113.5 de la Ruta Nacional Nº 2 en la localidad de Chascomús, provincia de Buenos Aires.

Rápidamente ganó la preferencia de viajeros, transportistas, y grupos de familias que transitaban por esta ruta y que encontraban en el parador una variada propuesta de comidas caseras. La incorporación de elaboración de medialunas artesanales, hizo que parar en Atalaya comenzara a constituirse en un ritual ineludible.

Las medialunas Atalaya de manteca, dulces y saladas, son un producto único que goza del reconocimiento y aceptación del público desde hace más de 60 años y tienen un sello de Calidad basado en las excelentes materias primas que se utilizan para su elaboración. Como complemento de sus medialunas de manteca, Atalaya ofrece una amplia familia de productos de pastelería como palmeras, bizcochos salados, sus clásicos mantecados, alfajores y conitos Premium de elaboración propia.

Actualmente Atalaya se encuentra en proceso de expansión de sus horizontes, promoviendo su "experiencia Atalaya" y reafirmando su liderazgo en el rubro basándose en sus atributos diferenciales de calidad en productos y servicios y replicándola en la región a través del desarrollo de locales propios y franquicias, como el parador retorno frente al tradicional de

Chascomús pero mano a Capital, el parador de Gral Guido también sobre el corredor de la ruta 2 en km 249, el parador Zárate sobre la ruta 9 en el km 84.5 y el recientemente inaugurado parador urbano La Plata en la rotonda de la autopista Buenos Aires-La Plata en diagonal 74 y 120.



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

Conocemos Bragado

LA TRANQUILIDAD DE UN PUEBLO QUE REIVINDICA LA TRADICIÓN

Esta localidad se encuentra ubicada en el corazón de la pampa fértil argentina, en el centro noroeste de la Provincia de Buenos Aires. Sus principales vías de acceso son la Ruta Nacional N° 5 y la Ruta Provincial N° 46. El partido de Bragado es uno de los 135 que posee la provincia argentina de Buenos Aires. Está distanciado por sólo un poco más de 200 kilómetros a los centros urbanos de Rosario, Buenos Aires y La Plata. Su cercanía a estas ciudades hace de Bragado el sitio ideal para visitar por el día, la tarde o el fin de semana.

Bragado, aunque ya se conforma como ciudad, tiene ciertas características de pueblo, se respira el aire puro, se disfruta de la tranquilidad de un pueblo y la calidez de su gente. No hay casa que no posea en su frente un banco para tomar fresco cuando comienza a caer el sol. La calidez de su gente invita a cualquiera a poder disfrutar de todo lo que a uno lo rodea. Su plaza principal está bautizada bajo el nombre de 25 de Mayo y, frente a ella, se ubica el edificio municipal y la Iglesia Santa Rosa de Lima. Es un paisaje tradicional y clásico de los pueblos de nuestra región. Son sitios donde reinan el silencio, la tranquilidad y la brisa fresca. Son espacios ideales para disfrutar de actividades al aire libre y descansar la mente, lejos de las exigencias de la vida en las grandes ciudades.

HISTORIA

Aquellas tierras eran un espacio de permanente conflicto entre sus nativos y el hombre blanco. La necesidad de proteger a los nuevos hacendados colonizadores de los ataques provenientes de las comunidades indígenas, y el deseo de mantener el dominio que habían dispuesto sobre esas tierras, llevaron a la creación de un puesto militar, a pocos kilómetros de la laguna de Bragado Grande, durante el año 1846. Junto a este puesto militar del ejército argentino, es que se comenzó a crear un pueblo, bautizado por aquel entonces como Santa Rosa del Bragado.

El 17 de octubre de 1851, por orden del brigadier Don Juan Manuel de Rosas, gobernador de la provincia de Buenos Aires por aquel entonces, se creó el partido de Bragado, nombrando al primer Juez de Paz del Bragado, Vicente Silva. La población estimada era de setecientos habitantes entre colonos criollos y nativos.

Cuatro años después, el 11 de octubre de 1854 se sancionó la Ley Orgánica. La misma, organizó las municipi-

palidades. En este sentido, se eligió a los gobernantes que ocuparían los cargos de esa primera organización. El presidente de la municipalidad tendría así las funciones de Juez de Paz, Jefe de la partida de Policía y Comandante de la Guardia Nacional. Doce años después, en 1886, la ley se reformaría, dando lugar al Departamento Ejecutivo encabezado por el Intendente, el Departamento Deliberativo y el Juez de Paz. El primer intendente de Bragado fue José Blanch.

Durante la segunda mitad del siglo XIX, el pueblo tuvo un crecimiento vertiginoso gracias a la mejora en los sistemas de comunicación. En 1877 se inauguró la línea Chivilcoy-Bragado del Ferrocarril del Oeste, que dio un vigoroso impulso al desarrollo local. El Censo Nacional de 1895 registró 15.040 habitantes en todo el Partido de Bragado, creciendo a una tasa de más del tres por ciento anual, lo que motivó que en 1908 Bragado fuera declarada ciudad.

¿QUÉ LUGARES OFRECE BRAGADO PARA VISITAR?

Museo Histórico Municipal de Bragado

Es una imponente mansión de construcción inglesa que data de principios del siglo XX, que por entonces pertenecía a los ingleses, dueños del Ferrocarril Oeste. Entre sus paredes resguarda la historia de Bragado. En el mapa se sitúa en la calle Santa María al 67. Debido a su arquitectura e historia, en marzo de 1996 pasó a ser el museo que es hoy en nuestros días. En su recinto, cuenta con una increíble colección de artículos históricos. En el lugar hay una gran variedad de salas, con exposiciones permanentes y también temporarias.

Parque Lacunario General San Martín

Es un imponente espacio verde donde se practican deportes náuticos. El lugar se encuentra junto a la Laguna de Bragado, con comodidades disponibles para una escapada con la familia o amigos que deseen realizar un miniturismo. Posee un acceso desde la Ruta Provincial 46, y a sólo 5 km de su cruce con la Ruta Nacional 5. Dentro del Parque Lacunario, se ubican las instalaciones del Club Náutico, el Club de Pesca San Ramón y el Campo de Doma Don Abel Figuerón, donde se realizan las jineteadas para la Fiesta Nacional del Caballo en el mes de octubre.

Laguna de Bragado

Con costas con barrancas de tosca y fondo de barro y tosca, posee una vegetación que se caracteriza por juncuales emergentes y gambarrusa sumergida. La población de peces atrae a muchos pescadores de la región y está compuesta por pejerreyes, carpas, dentados, lisas, bagres y tarariras. Su profundidad aproximada es de dos metros, permitiendo así el despliegue de deportes náuticos. Dentro del extenso predio de la laguna, compuesto por 600 ha con servicios e instalaciones, se permite acampar con mucha comodidad. Las parcelas cuentan con parrillas y conexión eléctrica. Dentro del lugar también se brindan propuestas deportivas y recreativas, juegos para niños, cabalgatas guiadas los fines de semana por la tarde, canchas de paddle, volley y fútbol.

Complejo Cultural Teatro Florencio Constantino

Florencio Constantino nació en 1868 en España. En Vizcaya comenzó a cantar como aficionado, ya que era



amante de la ópera. En 1889 se muda a nuestro país impulsado por la negativa de los padres de su novia Luisa al matrimonio entre ambos. Gracias a un mecenazgo, tiene la posibilidad de perfeccionarse en el canto en Milán. Al volver al país, se instala finalmente en Bragado, donde construye el Teatro Florencio Constantino. El 25 de noviembre de 1912, abrió sus puertas por primera vez al público, con el estreno de la ópera *Aída*, que el mismo Florencio interpretó.

Hoy, con una capacidad para 2200 personas, constituye una de las salas teatrales más importantes del noroeste de la provincia, con una fuerte riqueza arquitectónica y sonora. Debido a su belleza y a su calidad acústica, es uno de los teatros más reconocidos del país.

Al cumplirse su primer centenario de vida, el teatro fue remodelado y se trasladaron allí los restos de su creador, el tenor Florencio Constantino.

EVENTOS Y FIESTAS LOCALES

FIESTA DEL CABALLO

Esta fiesta se realiza desde 1970. El 23 de mayo de 1974 fue declarada evento de Interés Turístico. Es una de las fiestas más importantes del país dentro de su género gauchesco y tradicional. Cuenta con un desfile criollo de destacada convocatoria, con más de dos mil jinetes, destrezas criollas, concursos de emprendados y conjunto de apero, caballo y jinete, fogones, espectáculos de danza y canto nativo, muestra artesanal, y diversas actividades culturales complementarias referidas al caballo y las tradiciones argentinas. Hay un despliegue de una gran cantidad de stands comerciales, y fogones de venta de diferentes cortes de carne asada.

FIESTA DE LA TRADICIÓN

Esta fiesta se da durante el segundo fin de semana de noviembre. Cuenta con las presentaciones de artistas regionales de canto y danza en la Plaza Eva Perón. También se realiza un desfile criollo por las calles de la ciudad, culminando con destrezas y jineteada en el campo de doma don Abel Figuerón, mencionado anteriormente.

FESTIVAL LEYENDA Y TRADICIÓN

Se realiza durante el segundo fin de semana de enero desde el año 1995. En este evento se dan cita nuevos valores del tango y el folklore, en tanto el canto y la danza. Asisten también destacados artistas reconocidos a nivel nacional.

DÍA INTERNACIONAL DEL FOLKLORE

Se festeja el 21 de agosto de cada año y en él, se producen importantes peñas locales y regionales. La organización está a cargo de los talleres de danza de la Escuela Municipal de Artes, el Ballet Estampas Nativas y la Dirección de Cultura de la Municipalidad.

FIESTA DE LA MAQUINARIA AGRÍCOLA

Es una fiesta que institucionaliza el trabajo histórico de los productores agropecuarios del país, muy destacados debido al impulso económico que le brinda a la región. La Asociación de Tractores y Maquinarias Antigua de Bragado recupera el patrimonio agrícola desde el año 2010, lo restaura y lo exhibe en la exposición de esta fiesta, que se puede apreciar como un museo itinerante.

El objetivo de esta celebración es recordar el trabajo que hicieron los antepasados, con el labrado de la tierra y la producción agropecuaria de la Pampa húmeda.

La tradicional fiesta emociona a los presentes con su cosecha de trigo, girasol y maíz. Además de las demostraciones de laboreo, hay programados espectáculos musicales, gastronomía típica de la época y exhibición de vehículos antiguos.

DOBLE BRAGADO DE CICLISMO

Su primera edición fue en el año 1922. Es considerada la más importante de la Argentina. Los mejores ciclistas del país, recorren durante una semana más de mil kilómetros a lo largo de quince municipios de la provincia de Buenos Aires.

FIESTA PATRONAL SANTA ROSA DE LIMA

La iglesia que se encuentra frente a la plaza principal tiene su fiesta patronal, que se celebra el 30 de agosto y brinda homenaje a la patrona de la ciudad. En esta fiesta se realiza una procesión religiosa de la Virgen por las calles de la ciudad.

FIESTA DEL CONCURSO DEL CHORIZO SECO EN COMODORO PY

Cada año convoca a muchísimas personas que llenan las calles, pasean por los puestos en la gran feria de productores regionales y artesanos en la Plaza Comodoro Py, y participan en las diferentes actividades que se realizan en diferentes puntos del pueblo. Hay pruebas de riendas, números artísticos al aire libre y encuentros de peñas. También, en el evento, se puede vivir la experiencia de los tradicionales desfiles criollos.



FIESTAS POPULARES

Este año nos sorprendió con el avance del COVID-19. El contexto del aislamiento social preventivo y obligatorio produjo grandes estragos en nuestro sector. Aun así, estamos de acuerdo con las decisiones de nuestros gobernantes, quienes tomaron medidas para proteger la salud de todos los argentinos.

En este sentido, queremos remarcar la importancia que tienen nuestras fiestas populares para la economía de la región que, atravesadas por este contexto, tuvieron que suspender las celebraciones. A pesar de esto, y con el espíritu de seguir difundiendo la actividad de nuestra Zona de Influencia, compartimos el calendario de Fiestas Populares correspondiente al próximo trimestre, con la finalidad de reivindicar la importancia que estos festejos tienen para la economía de la región.

MAYO

Belén de Escobar

Día de la Identidad de los Pueblos

Durante el evento se ofrece una gastronomía tradicional y típica de la región. También hay espectáculos de danzas tradicionales.

Berazategui

XVIII Festival Internacional de Jazz Django

Fue creado en 2003 por el músico argentino Ricardo Pellican como homenaje al célebre guitarrista gitano-belga Django Reinhardt.

Berisso

Fiesta Nacional del Pejerrey de Oro

Cada otoño se organiza en Berisso un certamen de pesca de pejerrey, convocando a pescadores de toda la región.

Dolores

Fiesta de la Torta Argentina

Congrega emprendedores de torta argentina en su receta original.

Ensenada

Aniversario de la Fundación

Hay actos protocolares y también un desfile cívico-militar.

General Rodríguez

Aniversario de la Fundación

Se realizarán actos protocolares recordando la fecha histórica del 12 de mayo.

Las Flores

Fiesta del Chacarero y Cantor

Se conmemora al popular cantante folclórico Carlos Ramón Fernández.

Luján

Feria Franca de Luján

Hay espectáculos para toda la familia y productores de todo el país ofreciendo una excelente gastronomía regional.

Morón

Fiesta del Señor de los Milagros del Mailín

Hay actividades litúrgicas y un encuentro significativo entre fieles y devotos del Señor de los Milagros de Mailín.

Pehuajó

Festival de Tango de Pehuajó

Dentro de este festival, hay presentaciones de importantes artistas, tanto a nivel local como nacional.

Suipacha

Fiesta Provincial de la Lechería

Dentro de las actividades a realizar, se destacan el Concurso de Quesos, el Concurso Internacional del Dulce de Leche, el Concurso Internacional del Alfajor Relleno cde Dulce de Leche, entre otras.

Tapalqué

Fiesta de la Mujer Campesina

En la localidad de Crotto, se homenajea a la mujer campesina, trabajadora de la tierra y participe en la producción del campo.

San Vicente

Fiesta Regional de la Miel

Hay concursos de miel, degustaciones, concursos fotográficos y muchas más actividades.

Cañuelas

Fiesta Nacional del Dulce de Leche

En el marco de una gran exposición industrial, comercial y agropecuaria se realizan degustaciones y concursos, donde se otorgan premios a los mejores dulces tradicionales y reposteros.

JUNIO

Alberti

Aniversario de la Fundación

Vecinos y visitantes se reúnen para disfrutar de distintas actividades conmemorativas.

Ayacucho

Aniversario de la Fundación

Se festeja con un gran desfile, en homenaje a los habitantes del pueblo.



ZONA DE INFLUENCIA

Campana

Fiesta de la Virgen del Canchillo

En la localidad de Río Luján, se lleva a cabo la procesión hacia el barrio Lomas de Río Luján y un festival folclórico.

Estevan Echeverría

Festival de Música Clásica

Hay un despliegue de arte que engloba las ramas del teatro, la música, la danza, el cine y las letras.

General Paz

Festival de Tango de Ranchos

Este festival revaloriza al tango como el género musical más importante del país. Hay presentaciones de importantes artistas de gran relevancia.

Luján

Fiesta del Sol

En la localidad de Carlos Keen, se llevarán a cabo una serie de actividades, que van desde ferias artesanales y espectáculos musicales, hasta demostraciones ecuestres y un gran fogón.

Merlo

Fiesta Nacional de San Antonio de Padua

Son celebraciones frente a la Iglesia San Antonio de Padua, donde se celebran actos litúrgicos y culmina con fuegos artificiales.

San Antonio de Areco

Fiesta Patronal de San Antonio de Padua

Es una festividad religiosa que congrega espectadores, paisanos y artesanos provenientes de la región y del resto de la provincia.

JULIO

Avellaneda

Festejos Patronales en Honor de la Asunción de María Santísima

Se realiza una procesión con la imagen de la Virgen Nuestra Señora de la Asunción, acompañada por la de Santa Teresa de Jesús, copatrona diocesana.

Berisso

Fiesta Provincial del Vino de la Costa

La recuperación productiva y cultural de la elaboración artesanal del vino, tuvo como una de sus manifestaciones la aparición de esta Fiesta, que está ligada a la celebración anual de la llegada del nuevo vino.

Campana

Fiesta del Chocolatino

El evento incluye stands de degustación y venta de productos, así como patio de comidas, feria artesanal y una propuesta artística con grupos musicales y patio de tango.

Chascomús

Fiesta del Payador

Esta celebración cuenta con la presencia de importantes payadores locales e invitados de otras ciudades quienes darán vida a improvisaciones y payadas de contrapunto.

General Belgrano

Encuentro Nacional de Payadores

Este encuentro congrega a los máximos referentes del arte payadoril propio de nuestro acervo nativo.

Lincoln

Expo Queso

Declarada de Interés Turístico Nacio-

nal, esta feria hace honor al queso y sus derivados como principales símbolos de la cuenca quesera y láctea de nuestra región.

Lobos

Fiesta del Locro Popular

Esta es una fiesta con mucha importancia gastronómica. Platones con el guiso popular sudamericano son los protagonistas.

Marcos Paz

Fiesta de los Jinetes y la Empanada Criolla

En esta fiesta, los participantes pueden encontrar destrezas gauchas, música regional, carrera de tambores, cantina con cocina leña, emprendedores y mucho más. Este encuentro transcurre en el marco por el Día de la Independencia.

Pellegrini

Aniversario de la Fundación

En 1907 se funda Pellegrini y, en homenaje, se realizan actividades conmemorativas de las que participan toda la comunidad en su conjunto.

Saladillo

Fiestas Patrias

En la localidad de Cazón, se revaloriza en esta celebración las costumbres más tradicionales de la cultura argentina. Esta fiesta se enmarca en los festejos del 9 de Julio, día de la Declaración de la Independencia.

Junín

Junín Jazz Festival

El Junín Jazz Festival es un encuentro de músicos de jazz de primer nivel. Una nutrida programación de artistas locales e invitados es una cita ineludible dentro del circuito jazzero argentino.



HISTORIA DE LA TRADICIONAL FIESTA DEL DULCE DE LECHE

El evento se desarrolla comunmente en un gran Predio de Esposiciones. Se combinan espectaculos musicales, junto con un sector de stads, se realizan degustaciones de dulces y concursos.

El Predio de Exposiciones de Cañuelas, lugar donde se lleva a cabo la fiesta, cuenta con un amplio estacionamiento, y se tiene especial consideración a las personas con discapacidad. También cuenta con un sector de juego para los más chicos, un patio cervecero y un amplio sector gastronómico.



EXPO CAÑUELAS

Se organiza desde 1996, uniendo al comercio, a la industria y a la producción agropecuaria. Es un evento masivo, con una muy alta participación de emprendedores, y tiene como objetivo mostrar el comercio y la producción local. En el marco de esta exposición se creó en 1998 la Fiesta del Dulce de Leche, uno de los principales productos de la gastronomía local. En el lugar se encuentran carpas y parcelas destinadas a empresas de todos los tamaños, para que puedan ofrecer sus productos, tanto comerciales como gastronómicos. Productores familiares, pymes y grandes empresas se reúnen para seguir fomentando la importancia del rico dulce de leche, con degustaciones, sorteos y hasta juegos.

CONCURSOS:

Sumado a la venta de productos, hay un importante concurso, que es coordinado por la Dirección de Lechería de la Provincia de Buenos Aires. Se compite en dos categorías: “Mejor dulce de leche tradicional” y “Mejor dulce de leche repostero”. El certamen premia según al fallo de un importante jurado. Además, se da un premio donde el jurado es el público, luego de una impresionante degustación del postre más rico y tradicional de nuestra región. El momento se vuelve masivo, debido a que miles de personas se acercan a participar como jueces.

ELECCIÓN DE LA REINA:

La “Cuna Nacional de la Industria Lechera” tuvo a su hermosa última soberana, Ana Paula Cifre, que ostenta el título desde el año 2017.

LA HISTORIA DEL DULCE DE LECHE

Hay un relato popular que posiciona a Cañuelas como epicentro de su nacimiento. Cuenta la historia que, en el año 1929, en una estancia de Don Juan Manuel de Rosas, se encontraba el anfitrión por firmar el Pacto de Cañuelas junto a Lavalle, con el objetivo de detener la guerra civil que asolaba la provincia de Buenos Aires. Mientras sucedía el hecho, una criada estaba calentando la leche con azúcar para el gobernador. Tras una distracción, se olvidó la mezcla en el fuego y el dulce que había quedado como producto del fuerte hervor, resultó ser un nuevo manjar. Así es como nació el dulce de leche, que comenzaría a formar parte del patrimonio cultural gastronómico argentino.

En el año 2016, Gustavo Arrieta, Diputado Nacional, presentó el proyecto de declarar a Cañuelas “Capital nacional del dulce de leche” y sede de la “Fiesta nacional del dulce de leche”.

Desde finales del siglo XX se reconoce a este postre nacional como “Patrimonio Cultural Alimentario y Gastronómico de la Argentina”.

HISTORIA DE CAÑUELAS

En 1818, el curato de San Vicente recibe como donación del naciente Estado unos terrenos, donde construiría la Capilla del Carmen de las Cañuelas. El Juez de Paz José Hilario Costa formalizó la jurisdicción administrativa del lugar. Diez años después de la creación de la Parroquia, la zona contó con varias cabañas de trabajadores de la actividad ganadera.

En 1854 aparece una primera comisión municipal, que establece un alumbrado público y crea también la Biblioteca Popular Franklin. En 1873 llegaría el ferrocarril al pueblo, cumpliendo así con la oportunidad de transportar toda la mercadería en base al ganado vacuno que se produce desde aquel entonces en la región. La llegada de los trenes ayudaría a posicionar a la empresa que se estaba comenzando a gestar por aquel entonces, que luego se transformaría en símbolo de la industria lechera argentina: La Martona. La presencia de este establecimiento llevó a que Cañuelas obtuviera el mote de Cuna de la Industria Lechera a nivel nacional.

La Martona, fundada en 1889 por Vicente Lorenzo del Rosario Casares, fue la primera industria láctea de la Argentina. Logra legitimar a la ciudad como una de las más importantes del país en tanto el producto de la leche. Fue la primera industria integral láctea, y la primera en comercializar el dulce de leche. Hoy en día, la firma se encuentra en manos de Mastellone Hnos.



Hotel Pampas del Sur







i

Ubicación y contacto

- 📍 Ruta 6 Km. 96,
- ✉ reservas@pampasdelsur.com
- 🌐 www.pampasdelsur.com
- ☎ 011-64508085

El alojamiento queda ubicado a diez minutos del centro de Cañuelas, en la ruta provincial 6 Km 96. Es una hacienda donde la tranquilidad reina en sus 20 hectáreas de extensión, compuesta de pastizales y mucho campo. Se encuentra a 5 kilómetros del Club de Golf de Cañuelas y a 7 kilómetros de la estación de trenes.



Cuenta con una gran número de habitaciones en suite, donde los huéspedes pueden gozar de una impresionante vista de ensueño a los campos pampeanos. Entre los servicios que ofrecen, cuentan con la disponibilidad de salones pensados para eventos sociales, corporativos e infantiles.

Al momento de relajarse, pueden optar por nadar en una piscina semiolímpica al aire libre con hidromasaje frente al verde paisaje. La pileta climatizada es de uso exclusivo para las personas alojadas en el Hotel. Asimismo, cuentan con un jacuzzi .

El servicio y la atención cálida se destacan. Como así también el exclusivo servicio gastronómico que ofrecen y las actividades propuestas por el hotel, como lo son las cabalgatas por la llanura pampeana y los paseos por granjas. En ellas se pueden encontrar animales como pavos, gansos, patos, gallinas, perdices, vacas, ovejas, caballos, chanchos, cabras, entre otros. Allí, además de apreciar a los animales, se ven infinidad de colores y se sienten aromas típicos de nuestra región.

Día de campo

Una de las principales atracciones con las que cuenta el Hotel Pampas del Sur son los días de campo que ofrecen, difundiendo nuestra cultura y tradiciones a través de la gastronomía en su restaurante con platos caseros y abundantes, y pasar un relajante y entretenido día de campo desde la mañana hasta el atardecer. Durante la tarde también se puede merendar con postres regionales elaborados en la cocina del lugar. De jueves a domingos propuestas especialmente para los chicos, como búsqueda del tesoro, juegos al aire libre, talleres de arte, amasado de pan, fogones, bingo familiar musical, aqua gym y caminatas por la inmensa hectárea que tienen, un espacio verde que invita a experimentar el campo.

El alojamiento es mágico. Las habitaciones, con privilegiada vista hacia la naturaleza, son decoradas con un marcado estilo de campo pampeano moderno. Pero que no dejan de mostrar la identidad y la

tradicionalidad del verdadero campo argentino. Los huéspedes gozan de poder tener acceso a una cabalgata libre por el inmenso paisaje de la Pampa Húmeda, una experiencia que remonta a nuestras raíces más profundas. Asimismo, cuentan con las cuatro comidas del día -desayuno, almuerzo, merienda y cena- con cocina regional y casera del lugar.

Eventos sociales

Pampas del Sur ofrece sus encantadores espacios enmarcados por un escenario natural, y mágico para la realización de eventos sociales, como así corporativos e infantiles. Tienen propuestas para todo tipo de encuentros, ofreciendo un servicio que está a disposición constante para el placer y el relax de todos.

Un lugar para relajarse

Hay espacios ideales para vivir una experiencia profunda de relajación. Se realizan



La Gastronomía

Éste es uno de los puntos fuertes del Hotel Pampas del Sur. Rescata el aroma, el sabor, y la calidad de nuestra cocina tradicional. Ellos mismos son los productores de las materias primas con las que fabrican cada alimento que ofrecen en su carta. El menú tiende a ser el Orion -asado-, que varía en días de semana. Cuenta también con empanadas, provenzales y escabeches, logrando mimetizar todos los sabores regionales de nuestra tradición, trayendo así los aromas típicos de nuestra Pampa. Otra representación de nuestros sabores es uno de los postres que ofrecen en su carta: el queso y el dulce, también conocido como «vigilante» o «Martín Fierro». En su carta también ofrecen un menú para vegetarianos, veganos, diabéticos y celíacos, logrando cumplir así las expectativas de cualquier público.

retiros, actividades holísticas y relacionadas con la salud de la mente, el cuerpo y el espíritu. El servicio de spa incluye una piscina climatizada, jacuzzi, sala de masajes y sala de meditación. Dentro de la cartilla, los huéspedes pueden optar por masajes descontracturantes. También se ofrecen tratamientos faciales y corporales, como los de limpieza e hidratación y exfoliación anti-age, spa de manos y pies, y maquillaje profesional para eventos.

Asimismo, todos los fines de semanas se ofrece una meditación guiada. Tienen la opción de poder optar por la meditación guiada también los visitantes que estén pasando el día de campo, siempre y cuando, cuenten con lugar. El lugar es muy propicio para la relajación total.

La actividad consiste en una introducción teórica sobre la meditación. Luego, comienzan a los ejercicios para lograr el silencio interior y llegar a tener una experiencia guiada de meditación aplicando el reiki para una mayor relajación. El especialista es el Instructor Gustavo Odesky, quien también es masoterapeuta del Hotel. Combina técnicas tradicionales y otras como el reiki y el shiatzu, que los huéspedes pueden optar de la cartilla que ofrece el staff de Recepción.

Recreación para los más chicos

Entre los servicios que ofrece el complejo, se pueden encontrar una entretenida y didáctica plaza de juegos al aire libre, un quincho con juegos de salón de los

Fiestas Populares:

LA FIESTA DEL DULCE DE LECHE

Esta fiesta nació con la intención de mostrar el comercio y la producción industrial y agropecuaria del distrito hace ya veinticinco años. Incluye una exposición y venta de productos tradicionales, con un concurso coordinado por la Dirección de Lechería de la Provincia de Buenos Aires. Se premian los mejores dulces, en las categorías de "tradicional" y "repostero". Uno de los momentos más lindos del evento es cuando se da la degustación, donde todo el público se acerca a la carpa de gustar cada uno de los dulces de leche que participaron en el torneo. Encontrá esta fiesta en nuestra Fiesta Elegida.

LA FIESTA DE LA PICADA Y LA CERVEZA (Noviembre)

Es una fiesta muy convocante, que reúne a todos los fanáticos de la fresca bebida. La organiza el Municipio de Cañuelas y la Asociación de Turismo de Uribelarrea. Dispone la posibilidad de exponer y comercializar los productos elaborados de forma artesanal, tanto de los pequeños y medianos productores de Uribelarrea y Cañuelas, como de los productores de cerveza artesanal de diversos puntos de nuestro país.

más divertidos, como una mesa de pool, un metegol, el legendario y tradicional "Sapo Criollo" y una mesa de ping pong. Además, se encuentran a disposición bicicletas, carros a pedal, juegos de mesa y mandalas para pintar.

Los días de jueves a domingo, cuentan con un servicio de Kinder y Recreación Profesional. Las actividades que realizan van desde talleres de pan, arte, huerta y slime, actividades en la piscina, búsqueda del tesoro, barrileteada, juego de las 7 maravillas, con entretenimientos también que hacen participar a toda la familia, con juegos de baile y torneos.



La Tarde Polo Club

UN LUGAR PARA VIVIR EXPERIENCIAS Y PLACERES

A tan sólo una hora en auto de distancia de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, se encuentra La Tarde Polo Club. Se ubica en Tomás Jofré, a 15 kilómetros de la ciudad de Mercedes. Es un lugar para disfrutar de los placeres de nuestras tradiciones y de compartir, con amigos y familiares, la pasión por el polo. A su vez, también ofrece una hermosa experiencia campestre y exclusiva como hospedaje. La finca cuenta con una extensión de 180 hectáreas e incluye tres canchas de polo de primera calidad y más de 150 caballos de polo.

Historia

La Tarde Polo Club es un emprendimiento de la familia Sarli, con casi medio siglo de historia. Hoy, el director del sitio es Juan Martín Sarli. Juan Martín no es un simple jugador de polo aficionado, sino que es un profesional del deporte. También es un veterinario especializado en reproducción equina. Su padre fue quien inició la cría de caballos, una de las principales actividades que desarrollan en la finca. Junto a toda su familia, siendo ya la segunda generación que tiene en sus manos esta hermosa estancia, mantienen y ponen a disposición de los visitantes su pasión por el polo, brindando un servicio de primer nivel, con excelencia y calidez. Los Sarli hacen que sus huéspedes se sientan como en casa y tengan una experiencia de polo inolvidable, desde deliciosa comida hasta excelente polo y un ambiente divertido. Las personas van como invitados y se vuelven parte de la familia, ese es el plus que buscan ofrecer en este lugar.

Alojamiento y gastronomía

Distribuidas en el campo de la gran estancia, se encuentran las cabañas para los huéspedes. Al ser un negocio familiar, todo está pensado y puesto de una manera cálida y hogareña. Poseen una decoración que remonta a la autenticidad criolla y que ofrece un alto nivel de confort. Cuenta con un total de doce cabañas preciosas, repartidas frente a los campos de polo, desde donde se puede disfrutar en la intimidad de los esplendorosos paisajes.

Por su parte, en la gastronomía, recrean todos los aromas y sabores tradicionales del campo argentino. La comida es casera y preparada en la cocina del lugar, con productos traídos de campos vecinos y productores regionales. Asimismo, el desayuno que sirven en el lugar está compuesto por un buffet de cereales, carnes, quesos y pasales, todo delicioso y de producción local. También sirven una excelentísima merienda compuesta de los más ricos bocadillos y té. Durante los atardeceres, luego experimentar una extensa jornada de deporte, los huéspedes pueden relajarse tomando una cerveza en la terraza de la casa club, que se sirve al finalizar los chukkas del día.



Relajación y descanso

Para descansar, La Tarde Polo Club cuenta con una piscina de natación de 25 metros, ubicada en un lugar íntimo en los jardines de la estancia. A su vez, frente a las cabañas, se encuentra una pequeña piscina privada. Los huéspedes también pueden optar por el placer y la relajación que ofrecen las sesiones de masajes en el spa, o ingresar al sauna. El complejo cuenta también con un gimnasio compuesto por un equipamiento de primer nivel.

En la finca se fusionan la profesionalidad del polo y la hospitalidad por todos los empleados y la familia Sarli, logrando brindar una experiencia única. Los huéspedes sienten la calidez de ser alojados por una gran familia.

El eslogan: “Todo el polo que pueda tomar”

LA ESTADÍA CUENTA CON UN SERVICIO DE TRANSFER, DONDE LOS HUÉSPEDES PUEDEN RECURRIR A UN TRANSPORTE DESDE EL AEROPUERTO HACIA LA ESTANCIA.

Gracias a la amplia oferta deportiva que ofrece La Tarde Polo Club, se logra una efectiva mejora en la destreza de cada visitante. Durante la estadía, se muestran muchos espectáculos y demostraciones del deporte que los apasiona. En las mañanas, se ponen en práctica los stick & ball. Allí, los visitantes tienen la posibilidad de entrenar con profesores profesionales. Además, el entrenamiento cuenta con una charla introductoria hacia las reglas del polo y sus tácticas.

Por la tarde, se juegan los chukkas con los miembros argentinos del club y con jugadores profesionales. Por otra parte, ofrecen servicios de entrenamiento con caballos de madera y charlas tácticas.

Una de las prioridades es dar el plus agregado de dar a los visitantes y huéspedes la posibilidad de mejorar el juego y hacerlos sentir cómodos, como en casa.

La Tarde Polo Club ofrece también un servicio de crianza de caballos. Cuenta con cuidadores profesionales de primer nivel al cuidado de la familia, en la granja y establos de la excepcional finca.

Integran la Asociación Argentina de Criadores de Caballos de Polo, logrando así un gran prestigio dentro del mundo de éste deporte. Aportan caballos de todo precio y para cualquier nivel de jugador. Asimismo, su cronograma está lleno de actividades, como programas de entrenamiento, chukkas diarios, torneos semanales y clases intensivas de polo.

Actividades

Al ser un alojamiento con una temática específica como lo es el polo y sus caballos, La Tarde Polo Club ofrece a sus visitantes la posibilidad de realizar actividades en la región dentro de éste rubro. En su carta ofre-

cen más, además de los torneos de polo:

Traslados: Se organizan viajes hacia el internacionalmente famoso Abierto Argentino de Palermo, como así también la posibilidad de presenciar torneos más locales, como Tortuguitas Open, Hurlingham Open y el Polo Tour Argentino.

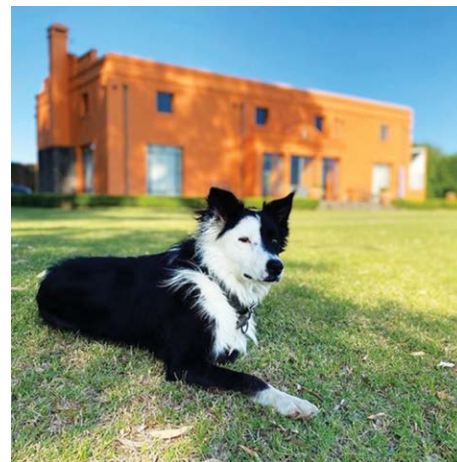
Caballos:

Juan Martín Sarli, bajo su título de veterinario, ofrece capacitaciones a los huéspedes sobre lo que es la cría de caballos. También se ofrecen cabalgatas por varias granjas y por el campo circundante, mientras se disfruta del paisaje y perfume pampeano. Así, se busca fomentar la experiencia de la cultura local, vivenciando domas locales, bronco riding, rodeo y carreras.



i Ubicación y contacto

- 📍 Calle 804, Tomás Jofré
- ✉️ info@latardepoloclub.com
- 🌐 www.latardepoloclub.com
- ☎️ 11-49864527



Pet Friendly

A diferencia de otros lugares, La Tarde Polo Club es Pet Friendly. Una nueva postura que viene avanzando en los servicios gastronómicos y hoteleros en el viejo continente, y que, por suerte, comienza a sentar sus bases en nuestra región. Así, los huéspedes sienten también la contención y el calor de sus propios hogares, acompañándose por sus mejores amigos de cuatro patas.



CÁMARAS



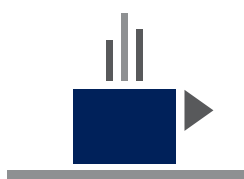
Cámara de Hoteles
de la Ciudad de La Plata
y su Zona de Influencia

La Cámara de Hoteles está trabajando por intermedio de FEHGRA con protocolos de actuación para la futura reincorporación del sector al mercado de trabajo, con todas las garantías sanitarias para empleados, huéspedes y clientes. Además, continúa promoviendo la capacitación virtual 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 de manera virtual, a fin de frenar el avance de la oferta informal de servicios gastronómicos. Continúa impulsando la capacitación del sector, dentro de los ámbitos de atención al cliente y marketing digital aplicado al sector gastronómico. Asimismo, se encuentra planificando estrategias para superar la crisis del sector generada por el COVID-19.



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

La Cámara de Confiterías y Pastelería continúa promoviendo y diseñando las capacitaciones dirigidas a los trabajadores del sector de manera virtual. Asimismo, también se encuentra acompañando y brindando la contención necesaria frente a la pandemia del COVID-19.



**Cámara Bonaerense
de Turismo**

de La Plata y Zona de Influencia

La Cámara Bonaerense de Turismo se encuentra brindando contención y acompañando a la Zona de Influencia frente a la crisis. En este sentido, si bien está de acuerdo con las medidas de contención del aislamiento, se solicitó por intermedio de FEHGRA ayuda del Estado para resolver los daños que la crisis trae consigo, además del pedido urgente que realizó la Federación en la declaración de la emergencia económica para el sector hotelero y gastronómico a nivel nacional.

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

• Psicología

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

• 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

• 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 presidencia@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

Hacé lo que te gusta profesionalmente

TÍTULOS OFICIALES



Instituto Superior
de Hotelería Gastronomía y Turismo
"Ángel Salvadori"

D.I.E.GE.P. N° 6266

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

