

# ih La industria de la hospitalidad

2018 - Nº 71

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



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



## Señalética

Inauguración  
en 25 de Mayo

## Zona de Influencia

Encuentro  
con Empresarios

## Instituto

Inicio del Ciclo  
Lectivo 2018



**HACÉ  
LO QUE TE GUSTA  
PROFESIONALMENTE**



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

DI.E.GE.P. N° 6266



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

Empezamos el año 2018 estableciendo nuevos proyectos y objetivos a cumplir en este período; lo recibimos con ánimo de redoblar nuestro compromiso de trabajo con el fin de acompañar al empresario hotelero y gastronómico en un momento de dificultades para el sector.

Para ello, consideramos es de fundamental importancia reforzar el trabajo que venimos realizando en los 92 municipios de nuestra Zona de Influencia y fortalecer así vínculos con el empresariado y el sector público, para poder atender aquellos asuntos que hoy día inquietan al sector y lograr en conjunto mejores resultados.

En sintonía con dicho propósito, en el mes de marzo hemos llevado a cabo un primer encuentro de empresarios hoteleros y gastronómicos en la localidad de Carmen de Areco, del cual participaron representantes de la región de Luján, Mercedes, Tomás Jofré, Suipacha y San Antonio de Areco. Encuentro del que se obtuvieron resultados positivos, ya que permitió la ejecución de acciones concretas para subsanar los efectos provocados por el alza en los costos de los servicios y resolver también asuntos puntuales en relación a derechos intelectuales. Es de nuestro interés poder desarrollar esta fructífera actividad en otras regiones de nuestra Zona de Influencia.

Por otro lado, siguiendo nuestra política de fomento de la formación profesional, hemos dado inicio al dictado de cursos de capacitación en las localidades de Chascomús, Rauch y Dolores. Estamos convencidos de que la profesionalización de los trabajadores del sector impulsa la actividad, generando mayor competitividad y posicionamiento, es por eso que proyectamos expandir el alcance de los cursos que se brindan en nuestra Zona de Influencia.

De esta manera, continuaremos esforzándonos por llegar a cada destino; estar más cerca del empresario, y mantenerlo actualizado de las tendencias en la actividad; capacitar al trabajador para una mejora en la calidad de servicio; y fortificar las relaciones con los municipios en pos del trabajo mancomunado, lo que es política de esta Comisión Directiva.

Tenemos mucho trabajo por delante, pero con dedicación y constancia podremos hacer frente a los retos actuales y alcanzar cada meta propuesta.

*Claudio N. Aguilar*  
Presidente

# Sumario



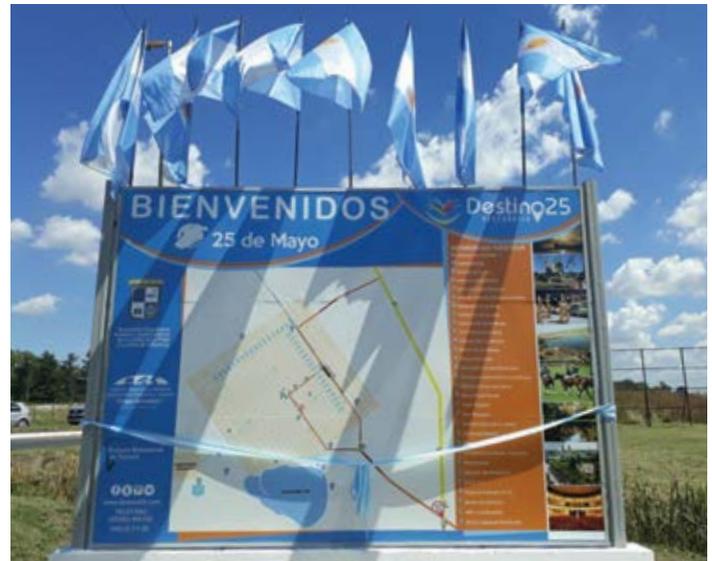
Institucional

- 4 - Acción Solidaria
- 5 - Encuentro de empresarios en Carmen de Areco
- 6 - Inauguración de la señalética de 25 de Mayo
- 9 - Equilibrium Global
- 10 - En Mayo cumplimos 99 años



Socios

- 12 - Fidelización
- 14 - Última reforma previsional ¿o laboral?
- 56 - Servicios al socio



Fehgra

- 15 - 1ª Reunión del Consejo Directivo de FEHGRA en Salta
- 16 - FEHGRA se capacita en el Basque Culinary Center
- 18 - 1ª Reunión de la región Pcia. de Bs. As.



Cámaras 59 - Actividades de las cámaras

## Instituto

- 19 - Inicio del Ciclo Lectivo 2018
- 20 - Propuesta educativa 2018
- 22 - Clase demostrativa de Huevos de Pascua
- 24 - Curso de Charcutería



## Escuela

- 25 - Cursos en la Zona de Influencia
- 27 - Futuros cursos
- 28 - Cursos que dicta la Escuela



## Zona de Influencia

- 30 - Weiaut, un espacio multifacético
- 32 - Primer Hotel Days Inn del País en La Plata
- 35 - Nota a Marcelo Cagnoli
- 38 - El Boom de las cervecerías en La Plata
- 40 - Carnaval
- 43 - Destinos
- 48 - Estancias
- 52 - Fiestas Populares
- 54 - Fiesta Elegida



## Grupo Editorial



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

► **Director**  
Claudio N. Aguilar

► **Producción**  
Mg. Sabrina Simanovsky

► **Diseño**  
Dcv. M. Elena Hecht

► **Redacción**  
Lic. Josefina Roig Biblión

Registro  
de la propiedad  
intelectual  
Nº 1.605.682

**Impresión:**  
Imprenta 2.0



*Sr. Claudio N. Aguilar, Sr. Mario Nolberto Aguilar, Monseñor Raúl Gross, y representantes de las instituciones de beneficencia*

## ACCIÓN SOLIDARIA

# “Rosca Comunitaria”

La Asociación Empresaria Hotelera Gastronómica y Pastelera de la Ciudad de La Plata y su Zona de Influencia a través de Instituto Superior “Ángel Salvadori”, como todos los años, realizó la acción solidaria “Rosca Comunitaria”.

El día jueves 22 de marzo se realizó la 11.<sup>a</sup> edición de la acción solidaria “Rosca Comunitaria”, que tuvo lugar en la sede de la Asociación Empresaria Hotelera Gastronómica y Pastelera de la Ciudad de La Plata y su Zona de Influencia, y contó con la presencia de Monseñor Raúl Gross; la Relatora de la Comisión del Mercosur, Sra. Mónica Rivero, en representación de la Diputada Provincial Dra. María Elena Torresi de Mercuri; el Presidente de la AEHG La Plata, Sr. Claudio N. Aguilar; el Presidente de la Asociación Iberoamericana de Institutos Educativos de Hotelería, Gastronomía y Turismo, Sr. Mario Nolberto Aguilar; la Directora del Instituto Superior en Hotelería, Gastronomía y Turismo “Ángel Salvadori”, Mg. Sabrina Simanovsky; representantes de las instituciones de beneficencia y miembros de la Comisión Directiva.

La Directora del Instituto Superior en Hotelería, Gastronomía y Turismo “Ángel Salvadori”, Mg. Sabrina Simanovsky, dio la bienvenida a todos los presentes y estuvo a cargo de la apertura del acto.

Seguidamente, Monseñor Raúl Gross llevó a cabo la bendición de las rosas y de quienes dedicaron su tiempo a elaborarlas, en representación del Arzobispo de la Ciudad de La Plata, Monseñor Héctor Agüer, quien por motivos de salud no pudo estar presente como tradicionalmente lo hace. Monseñor Gross recordó el verdadero significado de la Pascua, invitó a la reflexión y resaltó la importancia de compartir el pan con nuestros hermanos que menos tienen.

Por su parte el Presidente de la AEHG La Plata, Claudio N. Aguilar, expresó que “agradece uno por uno el acompañamiento de siempre en esta actividad que realiza la asociación, atendiendo al compromiso que la entidad tiene para con la comunidad.” ; mencionó además, que “a lo largo de estos 11 años se ha llegado a miles de hogares, por medio de 230 instituciones que acompañan a los sectores más vulnerables, entregándose más de 92.000 rosas, las cuales son elaboradas por alumnos del Instituto Superior Ángel Salvadori”.

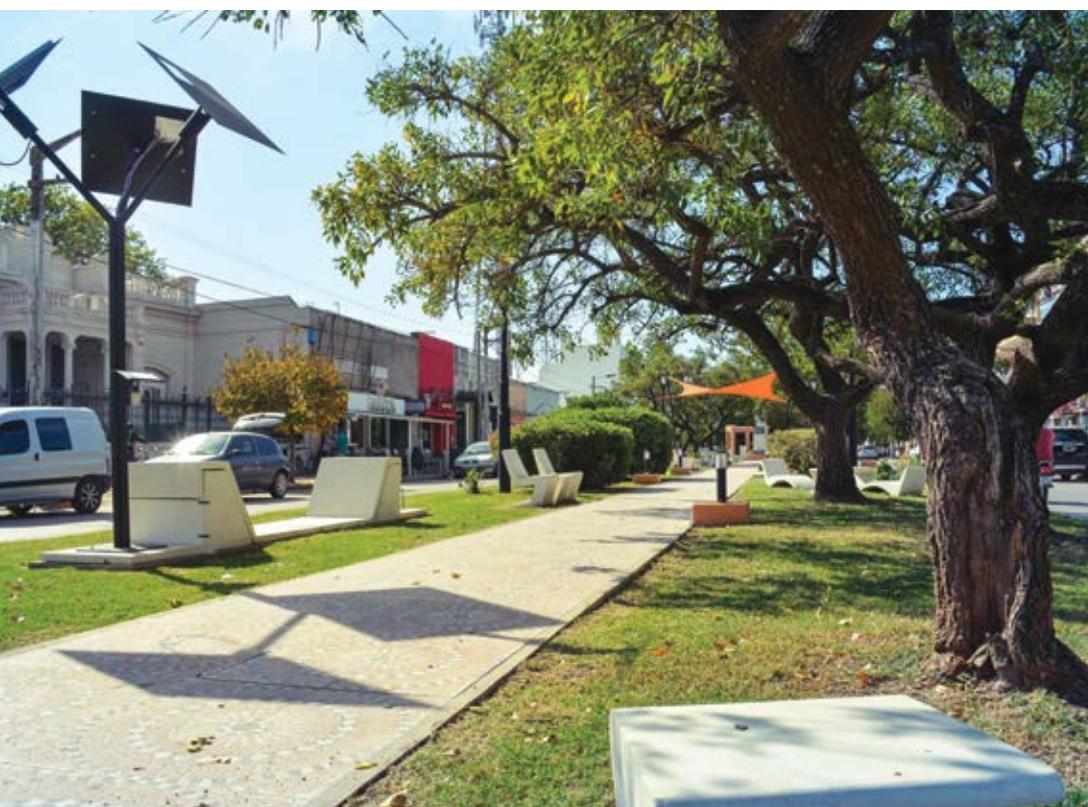
La Relatora de la Comisión del Mercosur, Sra. Mónica Rivero, expresó también su agradecimiento y celebró tan loable acto.

La acción finalizó con un coffee break, en el que los presentes compartieron rosas, en línea con la acción realizada.

Las rosas bendecidas, fueron donadas a las siguientes entidades benéficas: Hogar de Niños Esos Locos Bajitos, Fundación por una vida mejor, Comedor por un mundo mejor, Parroquia Maria Auxiliadora del Abasto, Parroquia Nuestra Señora de Cacupé, Basílica San Ponciano, Colegio Misericordia de Flores, Hospital de Niños de La Plata, Cooperadora del Hospital San Martín de La Plata, Asociación de Padres de Pacientes Oncológicos (APPO), Parroquia San Martín de Porres, Jardín de Infantes Meridiano V, Parroquia Santa Rita, Capilla San Blas, Parroquia San José Obrero, Fundación José Tau, Fundación Catedral.

# Encuentro de Empresarios Hoteleros y Gastronómicos en Carmen de Areco

Durante el mes de marzo se llevó a cabo el encuentro de empresarios del sector, con el objeto de analizar las problemáticas que afectan el desarrollo de la actividad.



El día lunes 12 de marzo del corriente año, tuvo lugar el encuentro de representantes de la Asociación Empresaria, Hotelera, Gastronómica y Pastelera de la Ciudad de La Plata y su Zona de Influencia con empresarios hoteleros y gastronómicos de la región de Luján, San Antonio de Areco, Tomás Jofré, Suipacha y Carmen de Areco. El encuentro se llevó a cabo en las instalaciones del Hotel Carmen de Areco, ubicado sobre la Ruta Nacional N° 7 - Km 139,5. El principal objetivo de la reunión fue analizar conjuntamente las problemáticas que afectan al sector en el desarrollo de la actividad hotelera y gastronómica.

Participaron de la reunión los miembros de la Comisión Directiva de la asociación, Presidente, Claudio N. Aguilar; Secretario, Vicente Morguillo; Tesorero, Aldo Fazio; Protesorero, Marcelo Aguilar; Vocal Titular 1º, Andrés Armentía; Vocal Titular 2º, Sergio Camaño; Dr. Matías Barone; Dr. Carlos Ricardo Castro y Dra. Aldana Paola Ríos.

Desde el sector empresario se contó con la presencia de Pedro Contín, propietario del Gran Hotel Mercedes; y Héctor Giménez, propietario del Hotel Carmen de Areco, entre otros.

En un ambiente de camaradería, propicio para el desarrollo de networking y

gracias a la actitud proactiva de los participantes, se abordaron temas como la situación laboral del sector y el impacto que los aumentos en los servicios provocan en la actividad.

El encuentro permitió, no sólo brindar herramientas prácticas para los problemas cotidianos a los que se enfrentan los trabajadores; sino que también generó un intercambio, a través de consultas y propuestas, que transmitieron los empresarios locales a los miembros de la Comisión; con el objetivo de trabajar mancomunadamente en pos del desarrollo gastronómico y hotelero.

También, desde la AEHG La Plata se brindaron soluciones concretas, a través del equipo de asesores, se compartió información sobre Derechos Intelectuales y procedimientos a seguir en caso de intimaciones de pago por parte de SAGAI, AADI, CAPIF, ARGENTORES, DAC, SADAIC.

Además, se contó con la participación de Mónica Herrero, Directora de Turismo de Carmen de Areco, como representante del sector público; quien dialogó con el Presidente de la Cámara Bonaerense de Turismo, Marcelo Aguilar, y el Presidente de la AEHG, Claudio N. Aguilar, sobre aspectos de cooperación en el plano de capacitaciones para la ciudad y los pueblos que tienen desarrollo turístico en esa localidad. Ante las inquietudes expresadas desde la Dirección de Turismo del Municipio, los dirigentes de la AEHG La Plata y de la Cámara Bonaerense de Turismo respondieron con el compromiso de seguir trabajando y apoyando a los empresarios locales a través de propuestas de formación.

Finalmente, el Presidente de la AEHG La Plata, destacó el esfuerzo de los empresarios que acompañaron con su participación, muchos de los cuales se trasladaron varios kilómetros para estar presentes; poniendo en valor que a través del compromiso entre las entidades, el sector público y el sector privado, se logra mejorar el entorno de la actividad gastronómica y hotelera en la región.



Señalética turística inaugurada en la rotonda de "La Mulita"

**Cámara Bonaerense de Turismo**

# INAUGURACIÓN DE SEÑALÉTICA EN 25 DE MAYO

Autoridades de la Comisión Directiva de la Asociación Empresaria Hotelera Gastronómica y Pastelera de la Ciudad de la Plata y su Zona de Influencia, junto al Intendente de 25 de Mayo y su gabinete, inauguraron la señalética del Municipio



*Corte de Cinta durante la inauguración*

El día 1 de marzo del corriente año el Intendente de 25 de Mayo, Hernán Ralinqueo, junto a su gabinete integrado por el Secretario de Gobierno, Nicolás Lorenzo; Secretaria de Producción, Gloria Argañaraz; Secretario de Cultura Juventud y Deportes, José Canullán; Secretario de Coordinación y Gestión, Cristian Farina; Secretario de Obras Públicas, Luis Fallet; Secretario de Servicios Públicos, Maximiliano Sosa; y Secretaria de Hacienda, Marta Ticera; recibieron al Presidente de la Asociación Empresaria Hotelera Gastronómica y Pastelera de la Ciudad de La Plata y su Zona de Influencia, Claudio N. Aguilar; al Secretario, Vicente Morguillo y a su equipo de trabajo para inaugurar la nueva señalética turística en la Rotonda de "La Mulita" que une la Ruta Provincial N° 46 y el Acceso Moises Lebensohn, de dicha localidad.

El Intendente Ralinqueo resaltó el vínculo que el municipio desarrolló con la institución platense para lograr el crecimiento y el posicionamiento de la marca ciudad "Destino 25" como alternativa para el turismo regional.

Por su parte el Presidente de la AEHG La Plata, Claudio N. Aguilar, expresó: **Realmente es un gusto para nuestra entidad estar presentes en este tan importante**

distrito, como es 25 de Mayo, para posicionar toda la actividad turística que esto involucra el crecimiento, no solamente de la hotelería y la gastronomía, sino de toda la actividad de la ciudad y del municipio. Por eso, destacamos la labor y el trabajo mancomunado que lleva adelante nuestra entidad junto con el municipio por la gente de turismo, con el Señor Intendente y apostamos siempre al crecimiento, al crecimiento de este importante destino, al crecimiento de la industria de la hospitalidad, a la que llamamos la industria sin chimeneas... estamos llevando a cabo un curso de Concientización Turística y muchos cursos más, como es Mozos y Camareras, Servicio de Pisos y Mucamas; que eso está todo a disposición, solamente Hernán tenes que solicitarlo y a través de nuestro instituto, a través nuestra escuela y a través de nuestra entidad... bueno es el compromiso nuestro, apoyar al sector, apoyar a la actividad y al crecimiento de cada uno de los destinos turísticos... .

La instalación de la nueva señalética tiene como objetivo la promoción y difusión de los principales atractivos turísticos de la ciudad, fortaleciendo el comercio local e impulsándolo desde dicha actividad. La iniciativa se desarrolló tras la firma de un convenio entre la municipalidad y la aso-

ciación, que proyecta trabajar en el desarrollo de nuevas señaléticas urbanas y capacitaciones a los comerciantes locales.

Finalmente, el Intendente Ralinqueo dió su parecer con respecto a la actividad antes descrita, a la marca ciudad "Destino 25" y a la relación institucional que tiene el municipio con la asociación, expresó lo siguiente:

## **DESTINO 25, UNA MARCA PARA EL TURISMO PROVINCIAL**

**Hernán Ralinqueo,**  
**Intendente de 25 de Mayo**

El Partido de 25 de Mayo es ejemplo de la diversidad y del dinamismo de las ciudades del interior de la provincia de Buenos Aires. Desde diciembre de 2015, momento que asumí como Intendente, implementé Destino 25 con una oficina propia en la Terminal de Ómnibus donde los visitantes pueden ser recibidos y obtener información.

Destino 25 pretende ser una política a largo plazo. Una marca donde actualmente invitamos a todos a colaborar y a unirnos para mostrar lo que tenemos, que no es poco.

Empezamos el año con el Festimayo: un festival de danza y folclore, de entrada libre y gratuita, que es acompañado por el público de 25 de Mayo y la zona. Donde han participado los principales artistas del país en las últimas cuatro décadas.

Durante los sábados de enero y febrero miles de personas de la región acuden al Carnaval que posee cuatro comparsas, dos batucadas y muchísimo color en el único Corsódromo de la Provincia. Y además en las últimas noches se eligen a la reina local y, por último, a la reina del carnaval de la provincia de Buenos Aires.

Contamos con diversas actividades que ofrece la Laguna Mulitas que se ubica a poco más de diez cuadras del centro de la ciudad, con Club de Pesca, lugares muy cómodos para acam-

par y hacer deporte. Un centro cívico compuesto por una de las plazas más bellas de la provincia de Buenos Aires, como lo es Plaza Mitre que tiene dos alcanforeros de más de 150 años; la Iglesia, el Museo y el Teatro Español.

Tenemos la Estación Forestal INTA, un predio gigante de 115 hectáreas, poblado por árboles de diferentes especies que se tiñen de los más variados tonos según la época del año. Un lugar súper tranquilo, ideal para realizar caminatas o andar en bicicleta y quitarnos el stress.

Para los amantes del deporte de aventura tenemos durante el año diferentes propuestas como las travesías en mountain bike, kayak y vuelos de bau-

tismo. También las destacadas jornadas de polo en nuestra ciudad que tiene representantes de alto nivel como Lucas Monteverde.

No me olvido de los atractivos de los pueblos que componen 25 de Mayo, como es el caso de Ernestina: un lugar bellísimo para visitar, con mucha historia y un río que lo rodea generando posibilidades.

El turismo en nuestro Distrito genera trabajo para nuestra gente, no sólo para quienes están en el servicio de hotelería y afines sino también para las inmobiliarias, comerciantes y quienes ofrecen servicios. Ellos ven llegar a bonaerenses de distintos puntos durante los fines

de semana, lo cual dinamiza la economía local cada vez más-

Es por ello que la nueva señalética persigue los objetivos antes mencionados al indicarles a los turistas los servicios necesarios para que su estadía en la ciudad sea reconfortante. También las capacitaciones a los comerciantes locales para que tengan mayores recursos al momento de atender las necesidades de los turistas.

Quiero agradecer a Claudio Aguilar, Presidente de la Asociación Empresaria Hotelera Gastronómica y Pastelera de la ciudad de La Plata, a Vicente y a Mariana por visitar 25 de Mayo y generar este vínculo como tantos otros municipios.

# 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**

# Un aliado que nos abre puentes con el mundo: Equilibrium Global

Como nunca antes en la historia de la humanidad, hoy estamos conectados. Cualquiera de nosotros puede acceder a vincularse con el mundo, estamos a un “click” de distancia para enterarnos lo que ocurre en otro país sin importar las distancias geográficas. Podemos emprender un viaje de descubrimiento sobre muchas partes del mundo, ya sea, cultura, turismo, gastronomía, viajes, deportes, música, e incluso sobre la actualidad social y política. Pero, ¿podemos ser indiferentes frente a los problemas que atraviesa la humanidad? La respuesta es No. Y no hace falta un gran descubrimiento, ustedes saben qué pasa con tantas crisis, ya están al tanto de la situación.

Por ello, motivados por la curiosidad y el interés por los asuntos globales, en el 2009 creamos Equilibrium Global, una organización que nace con una consigna: “ser un espacio de proximidad entre el ciudadano y los temas claves de la agenda política internacional”. Una “idea-fuerza” que ponemos en vigencia cada año.

En Equilibrium Global trabajamos para decodificar la información y convertirla en conocimiento. Producimos contenidos que están orientados a comunicar lo que sucede en el mundo más allá de los títulos de las noticias.

Tenemos la aspiración de mejorar el entorno de la comunidad de las Relaciones Internacionales, por ello, desarrollamos una dinámica agenda de eventos y actividades donde proponemos jornadas y experiencias que profundizan el debate y el conocimiento de lo que ocurre a nivel mundial. Encuentros públicos mensuales que buscan que todos puedan acceder a voces calificadas, a la explicación de los referentes que nos ayudan a interpretar las claves del presente para descifrar los interrogantes del futuro en el sistema internacional. ¿Cómo lo hacemos? A tra-

vés de esta agenda de actividades que trabajamos con académicos y Embajadas acreditadas en Argentina, donde establecemos un puente entre la diplomacia y la sociedad civil.

Somos una organización que promueve una cultura internacionalista que apoya diferentes proyectos para entender y mejorar la realidad, pero desde un enfoque global.



**EQUILIBRIUM  
GLOBAL**  
[WWW.EQUILIBRIUMGLOBAL.COM](http://WWW.EQUILIBRIUMGLOBAL.COM)

## Alianza AEHG La Plata

El mundo de hoy demanda un concepto en las sociedades: la cooperación. Para ello, es vital el trabajo en red y desde Equilibrium Global lo ponemos en práctica. Por tercer año consecutivo venimos interactuando con la Asociación Empresaria, Hotelera, Gastronómica y Pastelera de la Ciudad de La Plata y su Zona de Influencia (AEHG La Plata).

Materializamos esta alianza emprendiendo un ciclo de “Cultura, Diplomacia y Turismo”, donde las Embajadas realizan una completa exposición de su perfil-país. Desplegamos un formato único y novedoso en los centros de formación de gastronomía y turismo en Argentina y la región, tal como lo hacemos con el del Instituto Superior Ángel Salvadori que pertene-

ce a la AEHG La Plata. Ya que con esta propuesta los estudiantes y profesionales pueden acceder a la experiencia única de ver cómo un plato tradicional de otro país puede ser elaborado y explicado por la máxima autoridad representativa de ese lugar: un diplomático. Una manera fascinante de aprender y conectar la gastronomía con la cultura del mundo, una acción que disfrutamos.

En este 2018 continuamos con este esquema de cooperación con la AEHG La Plata. Un trabajo en red para llevar a cabo una propuesta con espíritu de internacionalización y también de diversidad, que cumple a la vez el objetivo de llevar herramientas a los estudiantes en su formación como profesionales de la gastronomía y el turismo en el Instituto Superior Ángel Salvadori, dotándolos de experiencias y conocimiento.

## Entonces ...

Los esfuerzos de Equilibrium Global buscan que la gente tenga una mirada global, que pueda desarrollarla más, pero también buscamos que nuestra comunidad esté más involucrada y activa frente a causas sociales de diferentes partes del mundo. Hoy, eso es posible gracias a la tecnología.

Seguramente, al leer esta nota muchos querrán saber algo más de Equilibrium Global, y acudirán a la web para ver nuestro trabajo. Los invito a conocer cómo utilizamos las redes sociales, donde buscamos darles un uso inteligente con el objetivo que sean de utilidad para el lector. Accediendo a las mismas, no sólo van a conocer nuestros valores y mensaje, sino también, podrán estar conectados y acercarse a lo que ocurre en el mundo.

Diego Velazquez - Director Ejecutivo  
Equilibrium Global.

# En el mes de Mayo Cumplimos 99 años

La Asociación Empresaria Hotelera, Gastronómica y Pastelera de la Ciudad de La Plata y su Zona de Influencia tiene su origen en el año 1919; la misma fue creada con el fin de colaborar y trabajar con las autoridades nacionales, provinciales y municipales para fomentar el sector turístico y gastronómico.

Desde entonces la AEHG La Plata interviene y contribuye en políticas, normas y condiciones generales de trabajo de los establecimientos integrantes de la asociación conforme a las particularidades de cada zona de la provincia.

Durante sus 99 años de historia se destacan gran cantidad de acciones por parte de la asociación, que permitieron avanzar de forma continua en materia de hotelería, gastronomía y turismo.

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

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

La AEHG La Plata ha sido una de las pioneras entre las cámaras empresarias del sector, cuando en noviembre de 1941, fue una de las entidades fundadoras de la Federación Empresaria Hotelera Gastronómica de la República Argentina, durante la presidencia del Sr. Grandolfo Marini; con el objeto de estrechar vínculos entre los

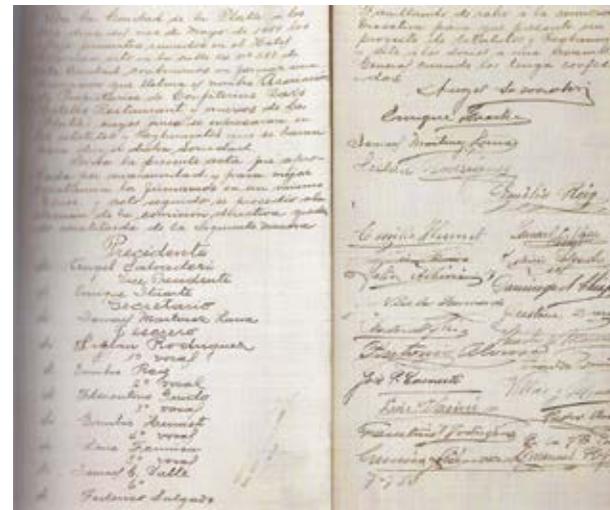
empresarios de todo el país, en el convencimiento de la importancia de estar unidos para gestionar soluciones a la problemática del sector y para impulsar su progreso. Una acción que manifestó solidaridad, compromiso e involucramiento por el desarrollo del turismo a nivel federal.

Además, la asociación es socia activa de la Cámara Argentina de Turismo, entidad que nuclea las diferentes actividades que conforman el sector turístico, del cual, la hotelería, la gastronomía y la pastelería son pilares fundamentales; siendo la capacitación uno de los objetivos prioritarios de la asociación.

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

La Cámara Bonaerense de Turismo agrupa a los prestadores de bienes y servicios relacionados con la actividad turística, promueve la gastronomía típica, la pastelería, el turismo deportivo náutico, social, religioso, artístico, arquitectónico, las fiestas populares, turismo de estancias, de montaña, aventura, avistamiento de flora y fauna, excursiones de pesca, caza y turismo cultural. También, brinda asesoramiento técnico-legal y funciona como entidad responsable ante las autoridades nacionales, provinciales y municipales frente a posibles problemas emergentes.

Los aportes de la asociación en el ámbito educativo dieron vida en noviembre de 1998, durante la presidencia del señor Mario Nolberto Aguilar y su Comisión Directiva, a la fundación de la Escuela Superior de Hotelería, Gastronomía y Turismo y el



Instituto Superior de Hotelería, Gastronomía y Turismo Ángel Salvadori, el cual dicta carreras terciarias con títulos oficiales, DIE-GEP N° 6266.

En el año 2009 se fundó la Asociación Iberoamericana de Institutos Educativos de Hotelería, Gastronomía y Turismo, institución que ha marcado un hito en el crecimiento institucional, gracias al impulso del intercambio entre los alumnos de las instituciones de Perú, Argentina, Ecuador, Brasil, México, Costa Rica, Paraguay, Chile y Uruguay, para que los alumnos puedan acceder a prácticas en el exterior, adquirir conocimientos y proyectar su perfil profesional internacional. Logrando así el enriquecimiento profesional y de las culturas de los países que forman parte.

Gracias a ello, la AEHG La Plata pasa a contribuir en la proyección internacional de los estudiantes del Instituto Ángel Salvadori, a través de ofrecer la posibilidad de realizar prácticas educativas en el exterior por medio de los convenios internacionales con escuelas de Hotelería, Gastronomía, Pastelería y Turismo, adheridas a la Asociación Iberoamericana de Institutos Educativos de Hotelería, Gastronomía y Turismo que tiene como objetivo nuclear a todas las instituciones de distintos niveles que se desempeñan en dichas áreas.

También, la asociación ofrece la oportunidad de realizar prácticas a nivel profesio-

nal en todo el país, con el aval de la Federación Empresaria Hotelera Gastronómica de la República Argentina. Anualmente la Asociación Iberoamericana realiza un encuentro en la Ciudad de La Plata, en su sede oficial en las instalaciones de la AEHG La Plata, dicha jornada congrega a las autoridades de distintos institutos de turismo, hotelería, gastronomía y pastelería; en un ámbito de discusión sobre las realidades, desafíos y problemáticas que enfrenta cada país.

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

Desde 1998, la AEHG La Plata edita la revista "La Industria de la Hospitalidad" en papel y en formato digital, la misma refleja la vida institucional de la organización, el acontecer del sector turístico desde la ciudad de La Plata y la Zona de Influencia. Además contiene notas de interés general que ayudan a tener un panorama de las tendencias y problemáticas del turismo, la

gastronomía y la hotelería. Es también un reflejo de los resultados que generan desde la actividad del Instituto Ángel Salvadori.

## Ampliación edilicia sede La Plata

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

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

Desde el corazón de la Provincia de Buenos Aires, la AEHG La Plata lleva 99 años trabajando por el sector, y lo sigue haciendo en la actualidad, con su compromiso firme con los empresarios, la comunidad y el sector público, de lograr día a día la excelencia en todas sus aristas, tanto del turismo, la hotelería y la gastronomía.





# FIDELIZACIÓN

Ese complejo y dedicado trabajo que trae excelentes beneficios.

Partiendo de la premisa *“es más económico conservar un cliente, que generar uno nuevo”*, es posible afirmar que la fidelización trae consigo beneficios tales como incremento en las ventas, ahorro de costos, captación de nuevos clientes, gracias a las recomendaciones de los clientes fidelizados, mejor satisfacción de las necesidades del huésped y disminución del riesgo, entre los más relevantes.

Esta tarea tiene por objeto que los clientes actuales no sólo permanezcan en contacto con el alojamiento, sino que capten ese valor agregado o plus, que permite marcar la diferencia con la competencia.

Al momento de fidelizar un cliente, surgen muchas ideas o estrategias posibles. Sin embargo, la mejor es ofrecerle lo que a éste le sea útil y de su agrado, no es posible aplicar una misma estrategia para todos

los clientes por igual y pretender que sea 100% exitosa, ya que todos tienen intereses y necesidades distintas, más allá que compartan el alojarse en un sitio en común.

La **segmentación**, juega un papel clave al diseñar y aplicar las estrategias de fidelización. El poder determinar los intereses y preferencias de pequeños grupos, hará que la estrategia se dirija correctamente. Para ello, es necesario conocer las

características y preferencias de los clientes, que serán la guía de elaboración de una exitosa estrategia.

Actualmente, la **competencia** va más allá del valor de una habitación, con huéspedes cada vez más exigentes e informados, quedarse en lo simple, deja de ser una opción. Utilizando sencillos métodos y herramientas accesibles, es posible conocer en detalle a cada uno de los visitantes; dar valor a dicha información y utilizarla de la manera correcta de forma constante en el tiempo, permitirá no solo satisfacer sus necesidades, sino superarlas y lograr su **engagement**.

Aumentar la interacción del huésped con el alojamiento, más allá de su estadía, será la tarea que logre que éste tenga presente en su mente al alojamiento, se sienta parte de mismo y se fidelice; motivándolo a volver al sitio donde se siente a gusto y pasa gratos momentos, sin olvidar de recomendarlo a aquellas personas con las que se relaciona.

## Acciones de bajo costo que se pueden llevar a cabo.

- Enviar saludos al cliente en su cumpleaños y fechas importantes.
- Enviar promociones especiales personalizadas.
- **Alianzas estratégicas** con comerciantes que brindan otros servicios, como gastronomía. Para otorgar descuentos o promociones especiales de forma conjunta.
- **Noches free o con descuento** para aumentar la demanda en temporada baja y estrechar relaciones con los clientes habituales.
- Integrar las **reservas online** a la web del alojamiento, complementariamente otorgar códigos de descuento o promoción a clientes fieles y habituales.
- Enviar encuestas vía email a través de **google forms**, que de forma gratuita, sencilla y anónima, permite conocer detalles de los huéspedes y obtener datos estadísticos para su posterior segmentación.

- Utilizar programas como **sendgrid, mail-relay**; que gratuitamente o a muy bajo costo, permiten llevar a cabo campañas de email marketing y estar presente en la mente de los huéspedes, de forma rápida y sencilla.
- Invitar a los huéspedes a formar parte de las redes sociales del alojamiento, donde además de interactuar e informar sobre las actividades del hotel, pueden realizarse sorteos y generar intercambios personales, vía chat.
- También, en el caso de **Facebook**, la sección "opiniones", permite evaluar de forma directa la experiencia de quienes se hospedaron, y en caso de opiniones bajas, poder enmendar situaciones de forma privada. Además de utilizarlo como feedback, para conocer los puntos débiles a mejorar y los fuertes a potenciar.
- Utilizar programas de diseño como **canva**, que de forma gratuita permite acceder a miles de propuestas de diseño para realizar piezas gráficas con formato predeterminado, para las distintas plataformas de redes sociales y componentes de la imagen corporativa digital.



# Última reforma previsional ¿o laboral?

## Todo lo que hay que saber sobre la última reforma previsional

Al respecto se consultó al Dr. Matías Barone, abogado, docente universitario de la UNLP y la UCALP, y asesor letrado de la Asociación Empresaria Hotelera y Gastronómica de La Plata y su zona de Influencia, quién explicó los aspectos más relevantes de la reforma y expresó lo siguiente.

El día 18 de diciembre pasado se sancionó la Ley 27.426 (B.O. del 28/12/2017) que fue denominada “Reforma Previsional” y que tratara temas como el índice de movilidad jubilatoria, haberes, facultades, etc., pero analizando la misma observamos la reforma de los arts. 252 y 253 de la Ley de Contrato de Trabajo (LCT). Sorprende realmente la existencia de una reforma laboral dentro de una norma que modifica principalmente cuestiones previsionales -de ahí el título de esta nota-, si bien dichos artículos tienen alguna vinculación con dicho tema, lo es respecto de la extinción del contrato por esa causa (jubilación) y en cuanto a la regulación del trabajador jubilado que continúa prestando servicios en relación de dependencia.

La primera modificación de importancia, la del art. 252 de la LCT, radica en la facultad que tiene el empleador de notificar al trabajador para que, cumpliendo los requisitos para acceder a un beneficio previsional vinculado a la



edad y tiempo de servicios -65 años para el hombre, 60 años para la mujer, que puede optar por continuar hasta los 65 años y que tengan 30 años de aportes al sistema de seguridad social, ambos requisitos deben darse conjuntamente- inicie los trámites jubilatorios correspondientes, contando con un plazo máximo de un (1) año para iniciar el mismo que importa un plazo de preaviso y, una vez acordado el mencionado beneficio -que puede obtenerse en un plazo menor- se extingue el contrato de trabajo por dicha causa sin derecho a indemnización para el trabajador, facultad que únicamente podrá ejercerse cuando el trabajador cumpla 70 años de edad. Desde ya se aclara que, la edad indicada no implica el cambio en los requisitos de edad para jubilarse mencionados, por cuanto éstos no han cambiado, pero si ha variado la edad del trabajador para realizar la intimación por el empleador -¿esta edad será objeto de una futura reforma?-. En la reforma mencionada solamente se indica que la intimación debe realizarse cuando el trabajador esté en condiciones de obtener el beneficio previsional Prestación Básica Universal (PBU) y el empleador deberá entregar al trabajador la documentación correspondiente para iniciar la tramitación.

A su vez, el Decreto Reglamentario 110/2018 (del 7/02/2018) establece, lo que considero es de dudosa constitucionalidad ya que modifica los términos de la ley, que las intimaciones formuladas precedentemente y que comenzaran a transcurrir con anterioridad a la entrada en vigor de la norma “quedarán sin efecto”. La misma norma reglamentaria determina que el empleador para poder realizar la intimación deberá requerir la información necesaria a la ANSES para constatar si el trabajador tiene o no derecho a la PBU.

Para el caso en que el trabajador optare por continuar prestando servicios hasta los 70 años -la ley nada dice respecto de algu-

na formalidad para comunicar tal decisión- el empleador solamente deberá ingresar los aportes del trabajador y las contribuciones patronales respecto de aquellas con destino al régimen de obras sociales y cuotas del régimen de riesgos del trabajo, suprimiendo así aportes y contribuciones con destino al régimen previsional, siempre que tenga los requisitos para obtener la PBU.

En cuanto al art. 253 de la LCT, la reforma viene solucionar una vieja cuestión ventilada en los tribunales que, en el ámbito de la Cámara Nacional de Apelaciones del Trabajo, mediante el Fallo Plenario 321 “Couto de Capa” ya había sido zanjada, no así en algunas jurisdicciones provinciales, determinando que el trabajador que continúe prestando servicios una vez que accede al beneficio previsional -la figura del trabajador jubilado- y mantiene su trabajo con el mismo empleador “solo computará como antigüedad el tiempo de servicios posterior al cese” y no una antigüedad anterior al beneficio obtenido como lo sostenía alguna jurisprudencia provincial señalando que nunca había sido interrumpida la prestación de servicios.

Sin lugar a dudas que se trata de una reforma laboral dentro de una ley que reforma el régimen previsional pero que impacta en las relaciones individuales del trabajo.



## Primera reunión del Consejo Directivo de FEHGRA en Salta

El 10 y 11 de mayo, tendrá lugar la primera reunión del año del Consejo Directivo de FEHGRA, convocada por el máximo órgano deliberativo que conduce la Federación, integrado por 140 Consejeros representantes de las 63 Filiales, con el objetivo de analizar y revisar los temas y problemáticas que inciden en el desempeño de la actividad. Además se prevé proyectar los pasos a seguir en los próximos meses.

La Delegación de la Asociación Empresaria Hotelera, Gastronómica y Pastelera de la Ciudad de La Plata y su Zona de Influencia que participará de la reunión, estará formada por el Sr. Claudio N. Aguilar, Presidente; Sr. Vicente Morgillo, Secretario; Sr. Aldo Fazio, Tesorero; Sr. Marcelo Aguilar, Protesorero; Sr. Andres Ar-

mentía, Vocal Titular 1º; y Sr. Sergio Camaño, Vocal Titular 2º.

Durante el encuentro, se realizará un balance del período transcurrido, desde la reunión que se llevó a cabo en Paraná en diciembre de 2017 a la fecha; esta tarea estará a cargo de las máximas autoridades de la entidad y los representantes de los Departamentos de Trabajo que conforman la estructura de FEHGRA: Política Laboral y Social, Fiscalidad y Tributación, Derechos Intelectuales, Actividades Informales, Relación con Filiales, Capacitación y Formación Profesional, y Turismo.

También se analizará el desempeño de HOTELGA, el Coloquio Tributario Hotelero Gastronómico y la presencia de FEHGRA en ámbitos internacionales, entre otros temas.

# FEHGRA se capacita en el Basque Culinary Center

Autoridades y dirigentes de FEHGRA participaron de un Programa Formativo para propietarios del sector, durante la semana del 5 al 10 de febrero, en la ciudad de San Sebastián, España; el cual se desarrolló en el Basque Culinary Center (BCC), institución reconocida internacionalmente por su excelencia en investigación, innovación y promoción de la gastronomía y la alimentación.

La delegación de FEHGRA, fue encabezada por el Vicepresidente, Claudio N. Agui-

lar, y el Tesorero, Juan Chiban, e integrada por los siguientes dirigentes: Gabriela Zuñeda (Filial Comodoro Rivadavia); Gabino Escribano, Guillermo Natali, Nicolás Lusianzoff y Nicolás Cacciavillani (Filial Córdoba); Atilio Trotti y Cynthia Pinta (Filial Corrientes); Guillermo Vergara (Filial El Calafate); Mabel Acosta (Las Termas de Río Hondo); Alejandro Suffredini, Guillermo Suffredini y Matías Basanta Alvarez (Filial Mar del Plata); Beatriz Barbera y Joaquín Barbera (Filial Mendoza); Jorge Jose Antonio y Juan Pablo Bauza (Filial Puerto

Iguazú); Alejandro Pastore (Filial Rosario) y Jorge Lauret (Filial San Nicolás).

Se trata de la primera acción que se realizó tras el Convenio de Mutua Cooperación, rubricado recientemente y que comenzó a plasmarse en 2017. La actividad se inserta en la decisión de priorizar la actualización de conocimientos, novedades y tendencias de los propietarios y gerentes de las empresas asociadas a las Filiales de FEHGRA.



Miembros de la Delegación de FEHGRA, durante la capacitación.



*Edificio del Basque Culinary Center.*

El mencionado Convenio contempla además el posible desarrollo de otras dos actividades; una ya en curso, vinculada a la realización de un diagnóstico y propuesta de generación de valor a la gastronomía argentina; la segunda, propone la realización de acciones conjuntas destinadas a promover la gastronomía.

Las autoridades de FEHGRA eligieron vincularse con el BCC debido a que esta institución está alineada con el liderazgo que el País Vasco ha tenido con la transformación y posicionamiento actual de la gastronomía española en el mundo, también porque la misma tiene amplio expertise en posicionar a la gastronomía como motivación para la elección del destino.

Por su parte Claudio N. Aguilar, a cargo del Departamento de Capacitación y Formación Profesional de FEHGRA, explicó que

el programa fue muy productivo y agregó que el grupo estuvo muy motivado por la excelencia de las disertaciones. Además expresó “Hemos participado en distintos talleres y comisiones de trabajo sobre marketing, economía, finanzas, estrategias y alianza de negociación.” y destacó que el País Vasco ha logrado posicionar su gastronomía hasta transformarla en un producto turístico muy valorado y que conocer los casos exitosos, de la mano de los expertos internacionales, es una experiencia muy enriquecedora.

Simultáneamente, se llevó a cabo el “V Foro Internacional de Emprendedores Culinary Action”, en el cual también participó la delegación de FEHGRA. El evento reunió a expertos en gastronomía, alimentación y digitalización de distintos países; un sector amplio que busca captar casos de emprendedores que

desarrollan proyectos con un grado de innovación en toda la cadena de valor de la gastronomía. El encuentro propuso también, el aprendizaje e intercambio de experiencias, visiones y estrategias de gestión con los principales emprendedores, con respecto a las nuevas tendencias, en torno al presente y futuro del sector alimentario.

En línea con las palabras de Joxe Mari Aizega, Director General de Basque Culinary Center, “Nos interesa que personas con ganas de emprender y con buenas ideas consigan en este Foro Culinary Action testimonios útiles y herramientas concretas para desarrollar sus proyectos exitosamente.”

# Se llevó a cabo la primera reunión de la Región Provincia de Buenos Aires de FEHGRA

El día 5 de abril, la Federación Empresaria Hotelera Gastronómica de la República Argentina (FEHGRA) llevó a cabo la Reunión de la Región Provincia de Buenos Aires, convocada por el Departamento de Relación con Filiales, a cargo del secretario Marcelo Barsuglia.

El objetivo de la reunión fue analizar los temas y problemáticas regionales, con el fin de generar soluciones o propuestas para mejorar el desarrollo de la hotelería y la gastronomía argentinas. Las Reuniones Regionales se llevan a cabo previo a las Reunión de Consejo Directivo de la entidad, la próxima tendrá lugar los días 10 y 11 de mayo

en Salta, y contará con la participación de representantes de las 63 Filiales.

Junto a Marcelo Barsuglia, encabezaron la reunión el vicepresidente Paulo Lunzevich; el protesorero, Daniel Suffredini; el coordinador regional, Jorge Lauret; y el presidente de la Filial anfitriona, ASEN, Antonio Papisidero. Participó además el asesor de FEHGRA, Marcelo Serra, del Departamento de Fiscalidad y Tributación, quien ofreció una Charla sobre Impuestos Provinciales.

En el encuentro, se actualizó información sobre cada uno de los departamentos que forman parte de la estructura de FEHGRA: Capacitación y Formación Profesional, Po-

lítica Laboral y Social, Derechos Intelectuales, Fiscalidad y Tributación, Actividades Informales y Turismo; y se analizaron problemáticas y temas comunes. Además, se designó a la Filial Mar del Plata como anfitriona de la próxima reunión regional.

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



Miembros de FEHGRA durante la reunión.



*Alumnos de la Carrera de Técnico Superior en Servicios Gastronómicos*

# Inicio del Ciclo Lectivo 2018 del Instituto Superior “Ángel Salvadori”

El día 13 de marzo se dio inicio al Ciclo Lectivo 2018 en el Instituto Superior de Hotelaría, Gastronomía y Turismo “Ángel Salvadori”. La apertura del ciclo lectivo contó con la presencia del Presidente de la AEHG de La Plata y su Zona de Influencia el Sr. Claudio N. Aguilar y de la Directora del Instituto MG. Sabrina Simanovsky, quienes le dieron la bienvenida a los alumnos de 1° año de las carreras de Técnico Superior en Servicios Gastronómicos, Técnico Superior en Hotelaría, Técnico Superior en Turismo y Técnico Superior en Guía de Turismo.

Cabe destacar que la institución educativa se caracteriza por su prestigio académico y compromiso con la educación, avalado por el Ministerio de Educación se entregan títulos oficiales, además gestionan con establecimientos hoteleros, gastronómicos y turísticos la realización de prácticas profesionales e intercambios educativos. Con la posibilidad de continuar en la Universidad del Salvador el ciclo de la licenciatura.



*Alumnos de la Carrera de Técnico Superior en Hotelaría*

# Propuesta Educativa 2018

## Instituto Superior Ángel Salvadori

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

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

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

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

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

### TÉCNICO SUPERIOR EN SERVICIOS GASTRONÓMICOS

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

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

### TÉCNICO SUPERIOR EN HOTELERÍA

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

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

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



*Recepción de hotel del aula práctica*

### TÉCNICO SUPERIOR EN TURISMO

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



Habitación de hotel del aula práctica

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

## TÉCNICO SUPERIOR EN GUÍA DE TURISMO

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

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

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

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

## PASTELERO PROFESIONAL

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

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



Dirección del Instituto Superior "Ángel Salvadori"

Teléfono (0221) 425-9936  
Dirección Calle 6 N° 556, La Plata, Pcia. Bs. As.

Mail [instituto@ahg-laplata.org.ar](mailto:instituto@ahg-laplata.org.ar)  
Facebook Instituto Superior Ángel Salvadori

# Clase demostrativa de huevos de pascua



El viernes 23 de marzo se llevó a cabo la “Clase Abierta Demostrativa de Huevos de Pascua” en las instalaciones del “Instituto Superior de Hotelería, Gastronomía y Turismo Ángel Salvadori”, dependiente de la Asociación Empresaria Hotelera, Gastronómica y Pastelera de la Ciudad de La Plata y su Zona de Influencia.

Todos los presentes pudieron conocer las técnicas para la elaboración de huevos de chocolate y finalmente realizar una degustación.

Durante la clase la Profesora explicó cómo realizar la Cristalización o Templado del Chocolate, acompañado de una clase demostrativa.

Inicialmente la Profesora indicó que el chocolate cobertura es la mezcla de pasta de cacao, azúcar y manteca de cacao, destacando que cuando se quiere hacer un budín o una mousse solo basta con fundirlo, pero si el objetivo es realizar huevos de pascuas, bombones o decoraciones para postres, se debe templar.

También agregó que el chocolate fundido y enfriado sin tratamiento no sirve, ya que hace falta un proceso que ordene su estructura a fin de obtener la consistencia deseada e indicó que técnicamente se habla de someter al chocolate a un pasaje

de distintas temperaturas, un proceso físico que altera el ordenamiento molecular del chocolate.

Durante la clase la profesora desarrolló los tres pasos que se deben llevar a cabo para lograr la cristalización del chocolate. El primer paso es fundir el chocolate cobertura, ya sea a baño maría o en microondas, para cualquier opción se debe obtener un fundido de 45° a 50°.

El segundo paso es realizar un descenso de temperatura sobre mármol, volcando las 2/3 partes del chocolate en un mármol limpio y moviendo con la ayuda de espátulas, con movimientos constantes para enfriar y mezclar al mismo tiempo, cuando se consigue la temperatura deseada, vuelve al bol con el resto del chocolate; seguidamente se realiza el sembrado, donde se agrega al chocolate fundido, chocolate picado o rallado de la misma variedad, lo que “contagia” al chocolate fundido y se acopla a la forma estable.

El tercer paso es el remonte de la temperatura, que requiere “recalentar” la tempe-

ratura del chocolate sin superar los 34°, ya que a esta temperatura también desaparecen los cristales.

Seguidamente, la profesora informó específicamente las temperaturas de fusión, descenso y remonte de cada variedad de chocolate; y recomendó que los productos ya elaborados se guarden en un ambiente aireado y alejado de alimentos o productos con olores fuertes, ya que por su composición grasa, tiende a absorber olores.

Finalmente, mencionó que las nuevas tendencias de decoración del chocolate llevan al teñido de la manteca de cacao, llamado “laca”, que se realiza fundiendo la manteca de cacao y agregándole el 10% de colorante liposoluble, lo que puede realizarse con aerógrafo o con utensilios simples como pinceles, esponjas, algodón, entre otros; destacando que tanto en moldeados como en bombonería la laca ha dado un salto de calidad importante y un impacto visual novedoso.



# Curso de Charcutería en el Instituto Ángel Salvadori

En el mes de abril se llevó a cabo el curso de charcutería, organizado de forma conjunta entre el Instituto Superior de Hotelería, Gastronomía y Turismo Ángel Salvadori, y Marcelo Cagnoli Charcutería.



El objetivo del curso fue comunicar las técnicas para la selección de materias primas, elaboración, estacionado y consumo de productos de charcutería, enfocados a la producción artesanal.

El curso se dictó en las instalaciones del Instituto y tuvo una duración aproximada de 9 horas; su modalidad fue 90% práctico, apoyado en cada una de las instancias por conceptos teóricos.

Los productos que se elaboraron durante la jornada práctica fueron: mortadela con pistachos en tripas de poliamida y en vejiga vacuna (emulsión-escaldado), bondiola cocida tipo jamón (inyectado-escaldado), pastrami (carne vacuna inyectada y escaldada), butifarra (chorizo escaldado), leberwurst (paté de hígado escaldado), salame (técnica seco), cantimpalo (seco con pimentón), chistorra (seco en tripa de cordero).

También durante el curso se desarrollaron conceptos tales como: clasificación de la carne, músculos y proteínas, clasificación de los productos, técnicas de elaboración; manipuleo, higiene, limpieza y ETA; materias primas, carnes, aditivos, tripas, condimentos; identificación de herramientas y maquinarias en el lugar, cortadoras, mezcladora, cutter, tocinera, embutidora, runner, entre otros.

La modalidad de trabajo se organizó en grupos de 8 alumnos cada uno, que elaboraron todas las variedades de charcutería contenidas en el programa, posteriormente se les hizo entrega de las recetas y se llevó a cabo una degustación de los ocho embutidos.

# CURSOS EN LA ZONA DE INFLUENCIA

## Programa de Concientización Turística en Chascomús

En el marco del inicio del calendario de capacitaciones 2018 que desde la Asociación Empresaria, Hotelera, Gastronómica y Pastelera de la Ciudad de La Plata y su Zona de Influencia, se impulsa en 92 localidades de la provincia de Buenos Aires, se llevó a cabo junto al Municipio de Chascomús la capacitación sobre “Concientización Turística”.

Los días jueves 15 y viernes 16 de marzo, a través de FEHGRA y de la Escuela Superior de Hotelaría, Gastronomía, Pastelería y Turismo, perteneciente a la AEHG La Plata, se desarrolló el “Programa de Concientización Turística” en la ciudad de Chascomús, que tuvo lugar en el Hotel Howard Johnson de esa ciudad y estuvo a cargo de la Docente Lucila Salessi, Licenciada en Turismo y Hotelaría y Magíster en Gestión Turística.

La capacitación tiene por objeto sensibilizar y concientizar a los asistentes, sobre la importancia del turismo como una actividad que contribuye al conocimiento local, el beneficio sociocultural de todos los actores involucrados en la cadena de valor turístico



*Alumnos del curso recibiendo su certificado junto a docentes y Autoridades del Municipio de Chascomús*

y la conservación del medio ambiente a través de las prácticas de turismo consciente y responsable. Además, busca brindar estrategias que contribuyan al conocimiento y revalorización de los recursos y atractivos del municipio o espacio turístico en el cual desarrollen su actividad.

El cierre de la capacitación, donde se hizo entrega de los certificados a los 28 asistentes, contó con la presencia del Presidente de la Cámara Bonaerense de Turismo, Marcelo Aguilar, y autoridades

municipales; el Secretario de Producción y Turismo, Leandro Otondo, y la Directora de Turismo, Soledad Marconni.

En el marco de esta actividad, el Presidente de la Cámara Bonaerense de Turismo y la Directora de Turismo de Chascomús, discutieron sobre la continuidad de una agenda con otras propuestas de formación y actualización, para seguir trabajando con el objeto de mejorar el entorno del sector turístico, gastronómico y hotelero de ese municipio.

## Capacitación sobre Calidad en Servicios Turísticos en Dolores

Los días 05 y 06 de abril se llevó a cabo la capacitación sobre “Calidad en Servicios Turísticos” que realizó la Asociación Empresaria Hotelera, Gastronómica y Pastelera de la Ciudad de La Plata y su Zona de Influencia y la Escuela Superior de Hotelaría, Gastronomía, Pastelería y Turismo, a través de la Red Federal de Capacitación de FEHGRA. La misma tuvo lugar en la Sala de Conferencias de la Municipalidad de Dolores, y estuvo a cargo del docente Damián Faccini; Capacitador en Ceremonial y Protocolo, Eventos, Hotelaría, Gastronomía, RR.PP., y Turismo.

La capacitación está dirigida tanto a quienes ocupan puestos a nivel operativo, mandos medios y nivel gerencial. Tiene por objeto que los asistentes puedan comprender el concepto de la calidad y las razones de ser de la existencia de la misma; tomar contacto con la norma ISO 9001 y los modelos de calidad y gestión que la sustentan; indagar manuales de buenas prácticas para la industria turística, hotelera y gastronómica; conocer todas las normas generadas por el acuerdo IRAM-SECTUR aplicadas a la industria turística, hotelera y gastronómica; entender como

la calidad se puede aplicar al turismo, de cara a estandarizar el mismo; trabajar en la generación de valor agregado, con el fin de alcanzar la excelencia; y aprender a medir la gestión de la calidad a través de indicadores e índices que así lo permitan. En el cierre de la capacitación se hizo entrega de los certificados de asistencia a los 30 alumnos que participaron de la misma; en presencia de la Directora de Turismo de Dolores, Sara Angelinetti y los miembros de la Escuela Superior de Hotelaría, Gastronomía, Pastelería y Turismo.

## Curso de Atención al Cliente en Rauch

Los días 27 y 28 de marzo se llevó a cabo la capacitación sobre “Atención al Cliente” que realizó la Asociación Empresaria Hotelera, Gastronómica y Pastelera de la Ciudad de La Plata y su Zona de Influencia y la Escuela Superior de Hotelaría, Gastronomía, Pastelería y Turismo, a través de la Red Federal de Capacitación de FEHGRA.

La misma tuvo lugar en el Centro Cultural Vieja Usina, de la ciudad de Rauch, y estuvo a cargo del docente Damián Faccini; Capacitador en Ceremonial y Protocolo, Eventos, Hotelaría, Gastronomía, RR.PP., y Turismo.

El curso está dirigido al personal operativo, en contacto con el cliente en las empresas hoteleras y gastronómicas. Tiene por objeto

que los asistentes puedan conocer las características propias y particulares de los servicios y sus diferencias esenciales respecto de la producción; analizar el concepto de cliente y sus distintos tipos; identificar las posibilidades que brinda la comunicación, con el fin de dotar de herramientas a los recursos humanos; identificar las herramientas necesarias para la optimización de la atención al cliente; analizar las expectativas de los clientes para mejorar el servicio, y saber cómo abordar las quejas y reclamos.

En el cierre de la capacitación se hizo entrega de los certificados de asistencia a los 21 alumnos que participaron de la misma; en presencia del Director de Turismo de Rauch, Fermín Gándara Sica y los miembros de la Escuela Superior de Hotelaría, Gastronomía, Pastelería y Turismo.

Cabe destacar, que la asociación prevé dictar otro curso de “Atención al Cliente” durante el mes de mayo, en la ciudad de 25 de Mayo.



Cierre del ciclo de capacitación en Rauch

## Capacitación sobre “Concientización Turística” en el municipio de Las Flores

Los días 26 y 27 de abril se llevó a cabo la capacitación sobre “Concientización Turística” que realizó la Asociación Empresaria Hotelera, Gastronómica y Pastelera de la Ciudad de La Plata y su Zona de Influencia y la Escuela Superior de Hotelaría, Gastronomía, Pastelería y Turismo, a través de la Red Federal de Capacitación de FEHGRA.

La misma tuvo lugar en el Honorable Concejo Deliberante del Municipio de Las Flores, y estuvo a cargo del docente Damián Faccini; Capacitador en Ceremonial y Protocolo, Eventos, Hotelaría, Gastronomía, RR.PP., y Turismo.

El curso está dirigido al personal operativo, en contacto con el cliente en las empresas hoteleras y gastronómicas. Tiene por objeto que los asistentes puedan conocer la trascendencia del turismo en la

actividad económica de la ciudad; concientizar sobre la importancia del turismo para estos sectores indirectos; conocer la información básica de la ciudad, sus paseos y sobre los puntos de información

turísticas; capacitarse sobre la forma de intentar solucionar los problemas que puedan surgirle y conocer el concepto general de lo que es un cliente/turista, para su actividad y la ciudad.



Alumnos en la clase de Concienctización Turística



# Futuros Cursos

## Capacitación constante en el sector

### Curso Mozos y Camareras Nivel Avanzado en Campana

En el mes de mayo se prevé dictar en Campana, el Curso Mozos y Camareras- Nivel Avanzado, que llevará a cabo la Asociación Empresaria Hotelera, Gastronómica y Pastelera de la Ciudad de La Plata y su Zona de Influencia y la Escuela Superior de Hotelería, Gastronomía, Pastelería y Turismo, a través de la Red Federal de Capacitación de FEHGRA. El curso tendrá como capacitador al Sr. Everildo Armando Martínez Cáceres, quien cuenta con una vasta carrera en el sector, y estará dirigida a quienes desarrollen tareas a nivel operativo avanzado, sobre todo al personal que se desempeñe dentro del sector hotelero y gastronómico. El curso tiene por objeto que los asistentes puedan diferenciar las características particulares de los bienes y los servicios, logrando

identificar los componentes que definen su calidad; reconocer la importancia de la comunicación verbal y no verbal en el ejercicio del rol profesional, poniendo en práctica técnicas que mejoran la relación con el cliente; optimizar las capacidades incorporadas previamente a nivel profesional, como el pinzado, el flambeado, y el barrido; diferenciar y desarrollar los distintos tipos de servicios que se realizan en el rubro hotelero gastronómico, como el servicio francés, guerdon, ruso, y room service; valorar una actitud de orientación hacia el cliente, incorporando técnicas comunicacionales, técnicas de venta y de protocolo social, que favorezcan su escucha, la interpretación de sus necesidades y su adecuada satisfacción.

### Curso Básico de Recepción y Conserjería en Rauch

En el mes de junio se prevé dictar en Rauch, el Curso Básico de Recepción y Conserjería, que llevará a cabo la Asociación Empresaria Hotelera, Gastronómica y Pastelera de la Ciudad de La Plata y su Zona de Influencia y la Escuela Superior de Hotelería, Gastronomía, Pastelería y Turismo, a través de la Red Federal de Capacitación de FEHGRA. La capacitación tendrá como docente a la Lic. Victoria Gallardo Batista, y estará dirigida a quienes desarrollen tareas de recepción y conserjería en distintos establecimientos hoteleros.

El curso tiene por objeto que a través de clases teórico-prácticas, los asistentes puedan aplicar métodos de trabajo profesionales que conduzcan a un manejo eficaz y eficiente de los procedimientos operativos del sector, comprender que la buena atención y la prestación de un servicio de calidad son elementos fundamentales para el logro de la satisfacción del cliente, incorporar herramientas, mecanismos y conceptos de utilidad para el trabajo cotidiano y la mejora de las actividades.

### Curso de Marketing de Hoteles y Destinos

En el mes de junio se prevé llevar a cabo en Roque Pérez, el Curso de Marketing de Hoteles Y Destinos, que realizará la Asociación Empresaria Hotelera, Gastronómica y Pastelera de la Ciudad de La Plata y su Zona de Influencia y la Escuela Superior de Hotelería, Gastronomía, Pastelería y Turismo, a través de la Red Federal de Capacitación de FEHGRA.

La capacitación tendrá como docente a la Dra. Elena Boente, contadora pública y especialista en promoción turística. El curso estará dirigido a empresarios del sector de alojamiento hotelero, profesionales y empleados del área de ventas y marketing de los establecimientos hoteleros, funcionarios del área de turismo y estudiantes de carreras de turismo y hotelería.

El mismo tiene por objeto que los asistentes puedan conocer y segmentar a los clientes, identificar los aspectos a considerar para evaluar y decidir su participación en encuentros comerciales, utilizar Internet 2.0 para ofrecer sus servicios, analizar las características del marketing turístico y los nuevos perfiles de los viajeros, reconocer los pasos a seguir para definir material promocional impreso o digital para la empresa, presentar la técnica de Revenue Management como herramienta para la optimización de sus tarifas y mejorar el desarrollo del Plan de Negocios, y desarrollar estrategias comerciales exitosas para los hoteles.

Para más información, escribir a [escuela@aehg-laplata.org.ar](mailto:escuela@aehg-laplata.org.ar).



# Cursos que dicta la Gastronomía,



< **CURSO CORTO**  
Cocina  
Profesional



^ **CURSO CORTO**  
Barman  
y Enología



< **CURSO CORTO**  
Sushi

# Escuela Superior de Hotelería, Pastelería y Turismo



< **CURSO CORTO**  
Pastelería  
Avanzada



**CURSO CORTO** >  
ABC  
Pastelería

**CURSO CORTO** >

Pastelería  
para  
emprendimientos





# WEIAUT, UN ESPACIO MULTIFACÉTICO

Conocemos un nuevo y único sitio en La Plata, Espacio WEIAUT. Acaba de abrir sus puertas apenas un mes atrás, en el centro de la ciudad y con un concepto nuevo para los platenses, pero que cada vez está más presente en las principales ciudades del país.

Visitamos el espacio ubicado en calle 12 y diagonal 74, a 30 metros de Plaza Moreno y de fácil acceso desde cualquier punto de la ciudad.

Allí entrevistamos a uno de sus socios e ideólogos, Sebastián Nill, quien nos dió una excelente visita guiada por un edificio de cinco plantas, llenas de ideas, emprendedores y visionarios.

## ¿De qué se trata este nuevo espacio?

Es un multiespacio que tiene como eje central la modalidad de coworking, que es el trabajo compartido, colaborativo; la definición propiamente dicha es gente que se junta a compartir un espacio de trabajo; tanto gastos, espacio físico, vivencias y sabiduría, de alguna manera.

Esta tendencia comenzó a surgir a principios del 2000 en Estados Unidos, donde trabajadores freelance y autónomos, se unían para llevar a cabo sus actividades en un espacio compartido.

Es un espacio de 1.000 metros cuadrados, desarrollado en 5 plantas y cuenta con una terraza de excelente vista, gracias a su privilegiada ubicación.

Dentro del lugar, además del coworking, funcionan otros espacios. En la planta baja se encuentra la cafetería abierta al público y que oficia de vidriera del emprendimiento, ya que muchas personas vienen a la cafetería sin saber que además hay muchas otras propuestas en el lugar.

En la cafetería que se puede disfrutar de nuestro menú, pensamos más colores para nuestros platos y le dimos un nuevo sentido a todo lo rico que ya la gente conoce y le encanta, en nuestro café bistró servimos platos frescos y saludables, también ofrecemos cafetería italiana y elaborados tragos de autor. Además, contamos con la modalidad de café "take away", para llevar.

El café se destaca no solo por su decoración moderna y su oferta gastronómica, sino que también allí funciona un showroom, en el cual muchos de los objetos decorativos y exhibidos, están a la venta.

En el primer piso funciona un salón para eventos, con una capacidad aproximada para 100 personas, el cual está disponible para aquellos que quieran llevar a cabo

eventos empresariales o educativos como cursos, capacitaciones, workshops, presentaciones de productos; y también para quienes quieran realizar eventos sociales.

En el segundo y tercer piso funciona el espacio de coworking, un lugar de trabajo compartido, donde tenes un escritorio a disposición equipado con todo lo necesario para trabajar cómodo y eficientemente. Cuenta con servicio de internet de alta velocidad, aire acondicionado, impresora, sala de reuniones, recepcionista, amenities de cocina, servicio de recepción postal y un amplio y cómodo mobiliario.

En el cuarto piso, que todavía se encuentra en desarrollo, se están diseñando oficinas para pequeñas empresas que quieran tener su lugar en el centro de la ciudad y con una vista privilegiada.

En el último piso tenemos la parte más innovadora del proyecto que se denomina "maker space", y donde tal como lo dice su traducción literal, puedes venir a hacer cosas. Está equipado con varias impresoras 3D y herramientas, donde la gente puede venir, hacer y usar sus prototipos de diseño industrial, sus maquetas de arquitectura, entre otras actividades.

Además nuestro edificio, cuenta con salidas a calle 12 y diagonal 74, cada una a una dis-



tancia de 30 metros de Plaza Moreno. Pero para quienes no quieran salir de nuestras instalaciones, WEIAUT cuenta con una terraza propia con mobiliario de jardín y una hermosa vista al casco urbano de la ciudad.

### ¿Quiénes forman parte de este proyecto y cuál fue el proceso para llevarlo a cabo?

Es un proyecto que tiene ya tres años de gestación, estuvimos viendo muchos espacios en La Plata de más de 1000 metros cuadrados, donde pudieran funcionar todas las actividades que se desarrollan hoy en día en este espacio. Finalmente, después de varios meses de negociación pudimos conseguir este lugar, que cumplía bastante con nuestras expectativas y abrimos al 100% los primeros días de abril.

libro, a estudiar o a trabajar con la computadora, y eso sí es un rango más grande.

### ¿Qué herramientas y estrategias utilizan para darse a conocer y captar la demanda?

Como principal estrategia de publicidad lo que estamos usando, aunque parezca loco, es el boca en boca; tratamos de que la gente venga y se lleve una linda experiencia, pueda compartirla y que otra gente se vea atraída por el comentario y venga a conocer el espacio.

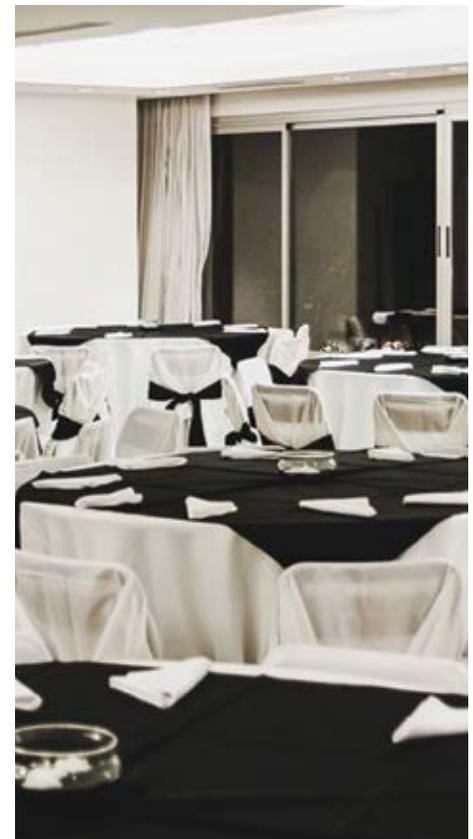
Pensamos esta estrategia con acciones como eventos gratuitos, charlas y capacitaciones gratuitas, invitar una semana de prueba, para que puedan conocer realmente la experiencia.

De todas maneras, sí usamos la publicidad en redes sociales, tenemos presencia en varias redes e invertimos lo que es dinero en publicidad ahí.

También estamos usando folletería tradicional y pensando en nuevos canales de comunicación, seguramente sean los más tradicionales. Próximamente implementaremos publicidad en Google.

### ¿Qué aporta este espacio a la comunidad?

Es un espacio sin precedente en la ciudad, creemos que es una tendencia que se va terminar por imponer a nivel mundial, Argentina por suerte viene acompañando bastante bien lo que son los grandes proyectos de afuera, es ir un poco en la tendencia.



Somos cuatro jóvenes menores de 30, ninguno viene del sector de la gastronomía, pero somos emprendedores. Ya teníamos otro proyecto en común y de ahí salió la idea de llevar a cabo WEIAUT.

### ¿Qué público desean captar?

Jóvenes emprendedores y estudiantes sería el eje central. La cafetería está abierta a todo público y es un espacio tranquilo, pensado para gente que quizás quiere venir a leer un



# La Plata da la Bienvenida al Primer Hotel Days Inn del País

Con su inauguración oficial cada vez más cerca, el Hotel Days Inn La Plata, nos abrió sus puertas y brindó una exclusiva entrevista y recorrida por sus instalaciones en compañía de su Gerente General, Ma. Eugenia Reinoso.

El día miércoles 4 de abril, bien temprano en la mañana, conocimos el hotel, que actualmente se encuentra llevando a cabo un soft opening, previo a su apertura oficial.

Sus recepcionistas nos dieron una cálida bienvenida y nos acompañaron al desayunador, L'atelier. Momentos después llegó María Eugenia, que con una sonrisa se presentó. Mantuvimos una hermosa charla, en la que con entusiasmo y pasión por el sector, respondió a cada una de nuestras preguntas.

## > ¿Quiénes participaron de este proyecto y de su inversión?

Los que participaron del proyecto fueron la franquicia Days Inn, que es la primera que se va a abrir aquí en Argentina; forma parte del grupo Wyndham Worldwide. Lo más familiar para la gente en general es su "primo" Howard Johnson, que tiene ya cuarenta hoteles en todo el país. El grupo Albamonte, que nos representa; Land Group, que es un grupo de inversores locales con proyectos en Uruguay, cuya visión es internacionalizar La Plata a través de la relación con estas empresas. Days Inn viene a responder la demanda hotelera, en este caso con características boutique, dado que es



hotel & suites. Lo que nos permite profesionalizar un poco más a todo el segmento local.

Tenemos un diferencial con respecto a otros hoteles y es que somos de La Plata hacia el mundo, nuestra visión de los negocios es hacia el exterior.

## > ¿Cómo fue el proceso desde que pensaron en La Plata como posible sitio para un nuevo hotel y la decisión de establecerlo efectivamente en esta ciudad?

En realidad, La Plata viene hace muchos años siendo un foco muy importante a nivel turístico y de desarrollo turístico. Por ahí

había ciertas barreras todavía, que impedían que se desarrollaran proyectos de esta envergadura; no solamente con la marca Days Inn, sino con otras marcas venideras, en general de otras cadenas.

## > ¿Qué tipo de barreras?

Las Barreras fueron un poco culturales, edilicias, estructurales a nivel público. En los últimos cinco años, La Plata dió un giro muy importante. Siempre fue potencial y el hecho es que como ciudad capital, no está al día de hoy explotada como destino.

## > ¿Cómo es el hotel, en cuanto a su estructura edilicia, operativa y lógica de su ubicación? ¿Qué servicios brindará y por qué?

Es un hotel que tiene 12 plantas y 49 amplias habitaciones, con vista panorámica y al contrafrente. Cuenta con cuatro salones, spa, desayunador y estacionamiento cubierto. Nuestro deseo es acompañar esa ubicación con las terminaciones boutique.

## > ¿La ubicación, fué fácil de conseguir?

El terreno ya existía, fue concebido anteriormente con una apart hotel, era un edificio existente. En el proceso de esa construcción se generó un nuevo análisis por parte



de los inversores locales. A partir de ahí se empezó a estudiar qué franquicia era la más conveniente y a través de sus representantes, el Grupo Albamonte con sus marcas nos dió el gran desafío de abrir el primer Days Inn en Argentina.

Están al pie del cañón de manera integral y cálida, porque viajan cada vez que los necesitamos.

> **¿Cuál es el mercado meta o huésped potencial que el hotel quiere captar?**

El huésped que queremos captar es corporativo y familia para fines de semana. Hay que trabajar duro para lograr que la población capitalina, deje de vernos como lugar de tránsito y se acerque a disfrutar, por fuera de la cultura que es fantástica.

Si uno piensa en La Plata, es la Catedral, Curutchet; pero lo que está faltando es otro tipo de movimiento, me refiero a venir y disfrutar de la gastronomía, la opción es

gigante. Disfrutar hoy, que antes tampoco existía, de las cervecerías, los bares que hay en la Diagonal. Los fines de semana estamos viendo muchas familias paseando por la zona de Gobernación, de a poquito se ven extranjeros.

Yo creo que en la medida en que los hoteleros y comerciantes, hagamos un esfuerzo por proponer paralelamente a lo cultural, que ya es un hito en La Plata, algo más disruptivo, vamos a poder atraer cualquier tipo de perfil, más allá del corporativo.

Lo que estamos haciendo es elevar el nivel de servicios, profesionalizarlo y aumentar plazas, dado que en La Plata son muy pocas.

Con el Estadio Único, le podemos brindar un servicio verdaderamente diferente al público de shows, que hoy solamente va y viene a través de un paquete turístico. Verdaderamente hay muchas cosas con

muchísimo potencial para poder atraerlo; simplemente hay que proponérselo y alinearlos todos los profesionales para que el servicio que se brinde sea excelente.

> **¿Cómo están llevando a cabo la comercialización, publicidad y ventas. Utilizan distintos canales?**

Los canales que ya estamos utilizando, pero que van a ir escalando, son los canales digitales y los sociales.

Hay un mapa digital, en el cual ya hay propiedades adheridas a Wyndham, a Howard Johnson y a su central de reservas. Ellos nos brindan mucho apoyo con su propia cartera corporativa, cartera de OTAS, los channel manager que ellos ya tienen y en los que nosotros podemos posicionarnos.

Pero la realidad es que por fuera de toda la oferta que nos dan, hay mucha expectativa puesta en general sobre esta marca,



y pensamos que es mejor en esta primera etapa ir analizando bien pocos canales para poder dar excelencia en el servicio. Primero está lo local y lo capitalino, para poder mimarlo y desafiarnos nosotros también.

### > ¿Qué tarifas tiene el hotel?

Los invitados estratégicos nos describen como un muy buen cuatro estrellas con tarifa de tres.

Ya estamos con promociones en donde por el precio de una habitación se ofrece un upgrade para poder disfrutar la suite y otro tipo de servicios.

Lo más importante para nosotros hoy es darlo a conocer y que lo vivan, después vendrá el tiempo en el cual segmentemos y salgamos con tarifas adecuadas al producto. Hoy son tarifas de mercado competitivas.

### > ¿Qué viene a aportar el hotel a la ciudad?

Acá te hablé un poco como hotelera, en lo que a mí me gusta hacer en los lugares donde me ha tocado estar representando un establecimiento, es vender el destino en conjunto, trabajar en equipo con promoción turística, shows y entretenimiento.

Hace falta mucha sinergia con el resto de la estructura; no es solamente un hotel en el cual de las puertas para adentro hace su vida y hacia afuera simplemente vende. Me gusta involucrar al producto con la ciudad y viceversa, que uno pueda presentar el hotel en una feria internacional, pero que venga de la mano también de todo lo que la ciudad le puede brindar al huésped.

Es un hotel que tiene mucho compromiso con las relaciones con la comunidad. La agenda de eventos va a incluir acciones relacionadas con situaciones de La Plata,

va a acompañar causas que tienen que ver con la ciudad, independientemente del contexto político, es un compromiso local con la infraestructura de la ciudad.

Eso es lo que yo tengo para aportar desde este establecimiento y la cadena también responde a eso, porque de alguna manera lo ha hecho en cada localidad que fue abriendo.

En cada hotel Howard Johnson que se abrió, siempre hubo un cambio localista que mejoró.

Sabemos sí que somos punta de lanza, es el primer hotel, va a ser estrella boutique.

Estoy muy feliz porque vienen a profesionalizar y actualizar la plaza, con fuentes laborales para la ciudad y a todos los estudiantes que van a tener posibilidad, tal vez, de hacer pasantías a otro nivel. Eso me pone muy orgullosa, porque hay mucho para dar.

# Nota a Marcelo Cagnoli

## Un Apasionado de la Charcutería

Marcelo Cagnoli, oriundo de Gualeguaychú, Entre Ríos, hace seis años que decidió comenzar a comercializar sus productos de elaboración artesanal y hace tres años que decidió empezar a brindar capacitaciones sobre la elaboración de chacinados.

### ¿Por qué elegiste la charcutería y su producción artesanal?

Sin dudas a equivocarme creo que la pasión por la charcutería viene de gurí, cuando veía a mis tíos en las carneadas hacer las facturas luego de largas jornadas de trabajo, compartiendo entre amigos que se juntaban a colaborar, para después terminar en grandes banquetes y sonoras carcajadas.

La producción artesanal es una escuela donde los locos podemos experimentar sin el temor que nos persiga un gerente financiero, hablando de economías de escala y de retornos de inversión.



Llevar a la realidad pensamientos, estrategias, sueños o anhelos solo tiene que ver con una cuestión actitudinal y no de fríos análisis comerciales y financieros.

Igual soy un gran admirador de la industria de los chacinados y de los Ingenieros en Alimentos, Bromatólogos, Técnicos, Nutricionistas, etc. En mi caso concreto he aprendido mucho de ellos y sin duda estas serán las carreras universitarias que me encontraran en sus pupitres en la segunda mitad de mi vida.

### ¿Qué son los chacinados?

Chacina son carnes curadas para conservar, independiente del animal, es más, en el ambiente charcutero muchas veces no se habla de carne, se habla de que tipo de proteínas se necesita para una determinada emulsión, o para un secado, o para un paté y las características de una proteína te lo puede dar la carne de un animal, su sexo, su edad, su alimentación, el músculo, etc.

### ¿Se pueden hacer embutidos en casa?

El embutido artesanal se hace primero en casa, en donde nos sentimos cómodos y tenemos toda la libertad de crear, y si algo sale mal nadie nos ve, y los perros no hablan, al menos los míos.



### **¿Qué es importante tener en cuenta cuando se producen chacinados en el hogar?**

Las buenas prácticas de manufactura, son un común denominador en la cocina para la elaboración de cualquier alimento, los alimentos cárnicos no escapan a esta regla.

El control de temperaturas en materias primas, procesos y productos terminados es importante, no solo por lo organoléptico sino por la factibilidad técnica de llegar a un buen producto.

Entonces en casa, como así también en la fábrica el sanitizante y los detergentes no deberían ser un adorno detrás de las canillas.

### **¿Para comenzar a producir chacinados se necesitan muchos recursos? ¿Cómo fue en tu caso?**

Cuando yo comencé lo hice con una picadora manual que encontré en la herreía del campo de mi abuelo, una Alexanderwerk 22 totalmente oxidada y con una pata de fundición quebrada la cual restauré y comenzó a girar nuevamente, un embudo para embutir, una pequeña balanza de precisión, un termómetro y la Moulinex de mi vieja. Con eso hacía desde mortadela, salame, chistorras, morcillas, cantimpalos, morcones, etc. Mas que maquinas se necesita hambre de lograrlo.

Después vinieron algunos lujos como la tocinera, la picadora eléctrica, el cutter, el runner, y la mar en coche, pero es solo tecnología que ayuda a no laburar tanto y a que el producto salga más alineado, pero no perdamos el horizonte, somos artesanos.

### **¿Cuáles son los pro y los contra de la producción artesanal?**

Lo más difícil es que cuando te decidiste a elaborar algo, siempre te falta algo y nunca te terminas armando una buena despensa para tener stock de materias primas, y cuando las tenes a todas te agarra la modorra para el armado de la mise en place, y cuando tenes todo preparado tu hijo se llevó el mixer para hacer licuado con amigos, y cuando tenes el mixer tenes ganas de Netflix....mucho distracción.

Lo más fácil de la producción casera es justamente eso, estar en casa, donde todo es más fácil, jugas de local haciendo lo que amas y rodeado por quienes amas, es un mimo para la creatividad.



*Marcelo Cagnoli junto a sus alumnos durante una capacitación.*





### **¿A qué se debe estar atento cuando se produce artesanalmente y qué riesgos están latentes?**

En realidad, si bien lo artesanal nos permite gran flexibilidad, hay cuestiones que no se negocian y que tienen que ver con los cuidados al momento de la compra de materias primas y la elaboración de los productos. Entonces tenemos que tener un protocolo que nos ayude a encontrar seguridad en los procesos, desde la compra de carne en frigoríficos habilitados para tener la tranquilidad sanitaria y así evitar comprar carne con triquina por ejemplo o la adquisición de aditivos en empresas también habilitadas, lo que más me ha costado encontrar es seguridad en condimentos, porque las empresas que irradian especias generalmente venden en grandes cantidades y no es sencillo encontrar productos tratados con esta tecnología que te da mucha tranquilidad.

### **¿Das capacitaciones en diferentes lugares del país, cómo vivís esa experiencia?**

Esto ha sido lo más lindo que me pasó en el 2017. Yo vengo de muchos años en las aulas, he sido profesor en varias universidades en carreras relacionadas al comercio internacional, así que la posibilidad de enseñar es un gran galardón en la vida y soy un agradecido por esto. Ahora, el haberme cruzado con el mundo de la charcutería y cabalgar sobre picadoras de carne no estaba en mis planes hace unos años, así que si este es el desafío, lo seguiremos afrontando porque me encanta.

Si ustedes googlean Marcelo Cagnoli, me pueden encontrar dando cursos de Comercio Internacional y eso desorienta, pero no se asusten, soy el mismo pero con diferentes orientaciones, una es mi profesión y otra es mi pasión.

### **¿Qué características tienen aquellos que participan de tus capacitaciones?**

Lo que dicen mis planillas de Excel es que el 50% son cocineros o ayudantes o gente de la gastronomía, 30% aficionados, 10% curiosos y meteretes, y otro 10% se reparten entre proveedores de insumos y gente del sector pero no cocineros.

El 70% están entre los 30 y 45 años, y el 85% son hombres, aunque después del curso las personas que más rápidamente se largan a los procesos de elaboración son las damas.

### **¿Cómo comercializas tus productos actualmente?**

Por ahora estamos elaborando para el catering y para algunos cocineros y otras empresas colegas, en breve estamos saliendo a la venta con producción de salames y bondiolas al vacío que



comenzamos a producir de forma conjunta en Oncativo con la empresa Leo Ferreyra.

### **¿Qué opinás sobre el florecimiento que la producción artesanal ha tenido en la gastronomía este último tiempo? ¿Hay más gente interesada en aprender cómo se hace lo que comemos?**

Aplausos, muchos aplausos. Y esto me emociona, me emociona que la gente corte su tomate de la huerta y que vea que eso fue una transformación, es profundo el tema, aunque resulte simple su descripción. Una vez en el campo escuche una niña asombrarse de haber sacado un huevo del gallinero y decirle a la madre que pensaba que los mismos eran producidos en el supermercado. Entonces, hoy entrar a una casa y percibir el olor de un escabeche, una mermelada, un encurtido, para mi es EVOLUCIÓN y al carajo con los nuevos hábitos de consumos por la falta de tiempo en el hombre correcaminos y la mujer moderna.

### **¿Qué aspectos hay que tener en cuenta al momento de comprar buenos chacinados y no fallar en el intento?**

El precio de un producto puede estar formado por los costos o por la percepción del consumidor con respecto al mismo, entonces el precio puede o no ser un orientativo de la calidad. La textura, el color, el sabor y la imagen son las principales alarmas a la hora de analizar un producto, aunque también hay elementos que se utilizan para engañar y confundir; así un producto emulsionado muy pálido que tiene exceso de grasas y cueros puede tener carmín de cochinilla para darle color o tener gran cantidad de almidones para que tenga una buena mordida, o esencias para dar sabor y uno feliz con su SUPER PANCHO.

Lo que yo recomiendo es más que la comparación de precios es la denominación del producto y la lectura de etiquetas. Si vas a comprar un salame que se pueda diferenciar perfectamente el grano de carne del de tocino, que tenga la misma dureza en el centro que el en perímetro y que tenga un color rojo intenso o rosa intenso, eso dependerá si tiene vaca o es todo cerdo.

### **¿Cómo proyectas este año de trabajo?**

Para ponerle un nombre paquete, BUSINESS AND COOKING AT HOME, seguimos con los cursos, el catering, la charcutería para s-baritas y con la venta de insumos para los charcuteros artesanales, un año muy movido, emplumando para despegar.

*Quienes quieran contactarlo por capacitaciones e información, pueden hacerlo a través de [facebook.com/cagnoli.charcuteria](https://facebook.com/cagnoli.charcuteria) o por [instagram marcelocagnolicharcuteria](https://instagram/marcelocagnolicharcuteria).*

# EL BOOM DE LAS CERVECERÍAS EN LA PLATA

Están cada vez más presentes en la ciudad  
y son los sitios que los jóvenes eligen para pasar un buen momento.



Desde hace algunos años la ciudad de La Plata comenzó a dar lugar a las cervecerías, al principio fue una novedad y cautivó la atención de la población en general. Su propuesta era simple y sencilla, ofrecer variedad de cervezas artesanales acompañadas de una gastronomía sencilla; como picadas, tapas, pizzas y hamburguesas.

La pionera en la ciudad fue la Cervecería Modelo, fundada en 1894, con una propuesta única y novedosa para esa época, supo mantenerse vigente y actualmente sigue siendo elegida, no sólo por sus ricas cervezas, sino también por brindar una experiencia distinta y su tradición de arrojar las cáscaras de maní al piso.

Desde hace unos años, el número de cervecerías que hay en la ciudad creció exponencialmente; la oferta se compone de pequeños empresarios apasionados por la cerveza, como de empresas de mayor envergadura que cuentan con presencia en el mercado a nivel nacional.

Muchos de esos emprendedores que decidieron apostar al rubro cervecero, lograron que en el año 2011 se haya creado la Asociación de Cerveceros Artesanales Platenses (A.C.A.P.), cuando un grupo de cerveceros locales buscaban materializar la primera Fiesta de la Cerveza Artesanal Platense. Desde sus comienzos, su objetivo fue promover la cultura cervecera local, apoyando su desarrollo y buscando la constante mejora de sus productos para alcanzar la excelencia en la calidad.

Actualmente la A.C.A.P. está integrada por más de cuarenta cervecerías de la ciudad de La Plata y cuenta con más de sesenta socios activos, quienes expresaron que “la gente gusta de consumir cerveza artesanal por una cuestión de calidad del producto y disfrute de las cualidades de aroma y sabor.”

También indicaron que de acuerdo a su experiencia es posible identificar 3 tipos de consumidor teniendo en cuenta su expertise: el consumidor principiante, que agrupa a los consumidores que se están iniciando en este mundo y se caracteriza por definir de forma errónea a la cerveza por color;

el consumidor recurrente, es el que visita diferentes cervecerías, buscando sus estilos favoritos, esta es la diferencia principal, conoce de estilos y tiene la capacidad de identificar ciertas características de cada uno de ellos; y el consumidor avanzado, el cual además de conocer las características de estilos, tiene la aptitud de poder distinguir ciertos deméritos en las cervezas e identificar sabores complejos.

También indicaron, al ser consultados sobre los aspectos distintivos de la elaboración de las cervezas como en el desarrollo del ne-



gocio, que las cervecerías artesanales se caracterizan por mantener sus procesos manuales o semi automatizados, buscan mejorar la calidad y tener reconocimiento por su producto, para lo que utilizan insumos de la mayor calidad posible, lo que se traduce en un mayor costo y por ende menor ganancia.

Otros supieron expandir su mercado, tal es el caso de Antares, con sucursales en el centro de la ciudad y en City bell, además de las que tiene en el resto del país; por su parte Berlina, también se destaca y está presente en la ciudad de La Plata, originaria de la Patagonia, sus creadores supieron ampliar su mercado en casi todo el país, conservando su excelente calidad y cuidadoso proceso de producción; Patagonia también forma parte de la propuesta platense, no sólo supo expandirse en el mercado nacional, sino que también está presente en otros países como Uruguay y Paraguay.

Actualmente La Plata cuenta con más de 70 cervecerías que se sitúan mayormente en City Bell y dentro del casco urbano, sobre todo en la Diagonal 74 y el centro de la ciudad.

Las cervecerías supieron entender las necesidades de la demanda, así fue que implementaron el “Happy Hour” una de las opciones elegidas por aquellos que salen del trabajo y deciden ir a tomar algo con sus compañeros o amigos, ya que generalmente pueden acceder a las cervezas por un precio menor, dentro de un determinado horario.

Otro servicio que supieron incorporar, son los denominados “botellones”, es decir, la opción de ir a la cervecería y mediante el uso de éste envase, disfrutar de la cerveza artesanal recién tirada en la comodidad del hogar.

La propuesta de estos establecimientos es simple, pero suficientemente atractiva para que cientos de jóvenes y no tan jóvenes, los visiten con asiduidad y los elijan como la “mejor opción”.

Tal es la pasión que genera esta bebida milenaria, que en la ciudad de La Plata tienen lugar varios eventos como San Patricio y la Fiesta de la Cerveza Artesanal, en los que se puede disfrutar pura y exclusivamente del mundo de la cerveza.



# Carnaval

Ese antiguo festejo  
que aún hoy se sigue disfrutando

# Carnaval

Los orígenes del Carnaval son inmemoriales, el término “carnevale” deriva del latín “carnem levare”, que significa, “quitar la carne”, la prohibición de comer carne durante los cuarenta días de la Cuaresma. El “martedì grasso”, el último día de Carnaval, se celebraba con un banquete desenfrenado -y la carne precisamente era un símbolo de estos excesos- previo al período de ayunos y abstinencias de la Cuaresma, un tiempo de purificación y penitencia que culmina en la Pascua.

Por su parte, para el cristiano medieval, el Carnaval constituía un período de permisividad, de crítica social, en el que se ridiculizaban a los gobernantes, a los nobles y al clero; tal como indica la revista National Geographic España.

Desde hace muchos años, el carnaval es un festejo que se lleva a cabo en casi todo el mundo. De acuerdo al paso del tiempo, las creencias, la historia y la ubicación geográfica, el festejo tiene grandes variaciones y particularidades; que se ven reflejadas en los disfraces, la gastronomía, la música y muchas veces en su significación, por más que su origen sea el mismo.

En Argentina el carnaval se celebra en el mes de febrero, este año se llevó a cabo los días 10,11,12, y 13; no obstante, en muchos lugares esta celebración se extiende algunos días más.

La provincia de Buenos Aires no es la excepción, este año muchos de los municipios que forman parte de la Zona de Influencia llevaron a cabo coloridos festejos de carnaval, que vale la pena conocer.

Uno de los más destacados es el de 25 de Mayo, que duró siete noches, comenzó el 13 de enero y finalizó el 15 de febrero. El evento se llevó a cabo en el Corsódromo, un escenario al aire libre, único en la provincia de Buenos Aires, ubicado en el Boulevard Valmarosa, del Parque Laguna “Las Mulitas”, un espacio recreativo

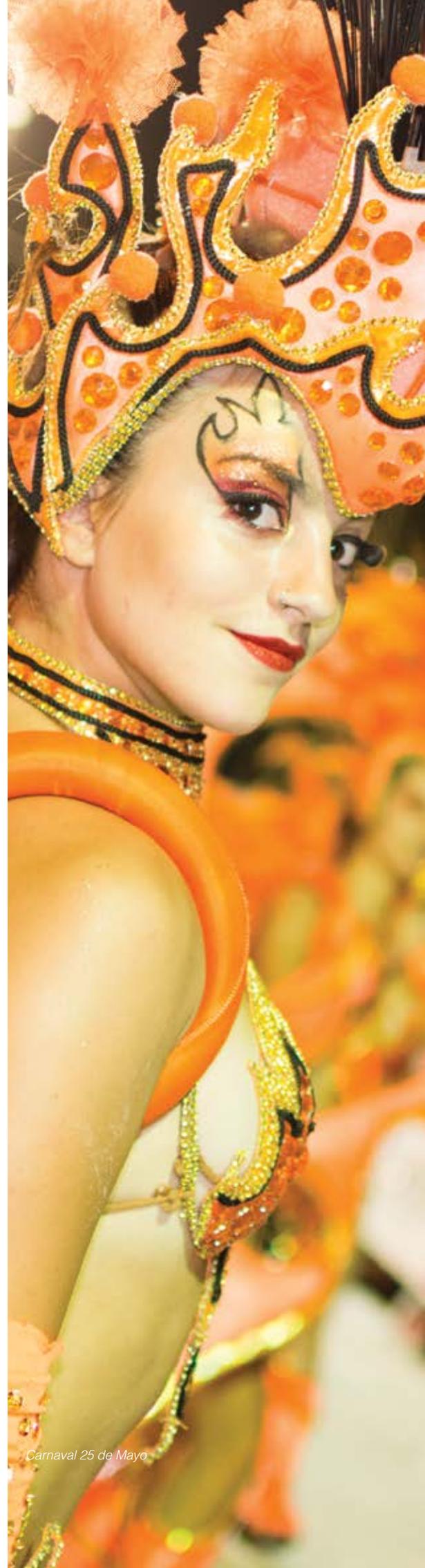
de 30 has. Este lugar permite que el espectáculo de carnaval se disfrute desde cualquier rincón, ya que proporciona una perfecta visión hacia la pasarela de 400 metros de largo por 8 metros de ancho, donde desfilan más de 500 personas, con una capacidad para 6000 espectadores cómodamente sentados (sectores VIP, sillas y mesas, servicio de gastronomía, sonido digital, seguridad, sanitarios y estacionamiento son sólo algunas de las comodidades ofrecidas). Brillo, color, belleza y alegría en el corsódromo de 25 de Mayo demuestran el entusiasmo y el trabajo incansable de su gente.

Durante los días de festejo las cuatro comparsas; Comparsa Mirú Mirá, Comparsa Así Así, Comparsa Davemar, Comparsa Burucuyá; y dos batucadas; Batucada Emperatriz, Batucada Maimará, junto a las carrozas; fueron las encargadas de dar brillo, color, música y alegría a las noches de carnaval.

El día 19 de febrero, luego de varias noches de festejo que alegraron a diez mil personas aproximadamente, y junto a artistas invitados; Leonel Copis, Trulalá, Banda Al Rojo Vivo; se eligió ni más ni menos que a la “Reina Provincial del Carnaval”.

Otro destacado carnaval fue el de Lincoln, que se caracteriza por ser la “Capital Nacional del Carnaval Artesanal”. Este festejo constituye una de las mayores atracciones de la región desde la década del veinte, cuando fue adquiriendo un perfil propio, ya que en esos años se inició la etapa del carnaval artesanal; en 1928 el profesor Enrique Alejandro Urcola sumó sus conocimientos de artista plástico, incorporando la cartapesta, el modelado de grandes figuras caricaturescas sobre esculturas de barro, mediante la superposición de trozos de papel con engrudo.

Con el paso de los años el carnaval de Lincoln fue tomando su impronta, las grandes atracciones como las carrozas, mini carro-



Carnaval 25 de Mayo



*Carnaval Artesanal de Lincoln*

zas, cabezudos, batucadas, comparsas y las máscaras sueltas con su colorido, brillo y movimiento representaron verdaderas expresiones populares y marcaron la identidad de su carnaval, que desde el año 1965 se realiza anualmente sin interrupciones.

Este año el festejo tuvo lugar los días 27 y 28 de enero; y 3,4,10,11,12 y 13 de febrero; además fue el primer año que se llevó a cabo “La previa del Carnaval”, un recorrido por diferentes comparsas y carroceros con el fin de mostrarle a los turistas la historia y el detrás de escena de lo que luego verán en el recorrido.

Durante las noches de festejo, los visitantes se deleitaron con el desfile de las alegres y coloridas carrozas, cabezudos, máscaras sueltas, disfraces, atracciones mecánicas, carros de música, comparsas y batucadas. Además, pudieron disfrutar del espectáculo de destacados artistas musicales como Axel, Damián Córdoba, Las Pastillas del Abuelo, Kapanga, Cristian castro, Los Carabajal, Valeria Lynch, Agapornis y Sabroso.

Tal como indicaron sus organizadores, el festejo del carnaval fue un éxito y esperan repetirlo el próximo año.

Por su parte, la ciudad de La Plata festejó el

carnaval de una forma distinta a las localidades antes mencionadas, ya que programó 38 festejos, que tuvieron lugar en 26 centros culturales y 12 agrupaciones vecinales.

El evento central tuvo como sitio la República de los Niños, durante los días 10, 11, 12 y 13 de febrero, desde las 10 de la mañana hasta la medianoche. Entre las atracciones principales estuvo la presentación de Román, El Original; el Nene Malo; Caracol a Contramano y Los Charros.

Además de los recitales, durante las cuatro jornadas hubo otras actividades típicas de Carnaval como un espumódromo, las presentaciones de más de diez comparsas de la región, un patio gastronómico con food trucks, y los juegos de la República, que permanecieron disponibles hasta la noche.

Los festejos se disfrutaron en casi todos los rincones de la ciudad; en Villa Elisa, los días 12, 16, 17 y 18 de febrero se disfrutó de las celebraciones en 460 e/ 15a y 16; el 3, 10, 11 y 12, en 455 y 20; el 10 y 17 en la Plaza de Camino Centenario y 50 y el 17 en 5 e/ Arana y 421.

Por su parte, City Bell tuvo sus festejos el 11 y 12 de febrero en Cantilo (473) y 21; el 18 en 13 y 480 y el 23 en 449 e/ 21c y 22; mientras que Gonnet celebró el 23 de

febrero en 25 y 511 y Gorina al día 24 de febrero en 492 entre 139 y 140.

Tolosa y Ringuélet también contaron con sus propios eventos de Carnaval: el 12 y 13 de febrero hubo festejos en 2 e/ 528 bis y 532; mientras que durante los días 10, 11, 12, 16, 17, 23 y 24 de febrero continuó el festejo en 516 e/ 8 y 10.

Abasto también fue protagonista de los múltiples festejos, con actividades carnavales el 10, 11, 12 y 13 febrero en 520 y 208; el 11, 14 y 17 en 526 y 200 y del 9 al 13 de febrero en 509 e/ Ruta 36 y 196; asimismo, en la localidad lindera de Melchor Romero celebraron los días 12 y 13 en 155 e/ 520 y 521 y San Carlos lo hizo el 11 de febrero en 135 e/ 524 y 525.

Por su parte, en Villa Elvira los vecinos pudieron disfrutar de las actividades que se llevaron a cabo el lunes 12 en 637 y 131.

Todos los festejos, cada uno con sus particularidades, lograron su objetivo de ofrecer a la comunidad un espacio de recreación, festejo y diversión, donde pudieron disfrutar de hermosas noches de verano en compañía de comparsas llenas de color y alegría, la gastronomía, y la música de artistas y bandas. Sus organizadores, ya comienzan a trabajar y organizar lo que será el Carnaval 2019.

# DESTINOS

## Visitando la Zona de Influencia



### Trenque Lauquen

#### Turismo de Reuniones y mucho más...

Esta vez visitamos el partido de Trenque Lauquen, uno de los 135 municipios que forman parte de la provincia de Buenos Aires, que abarca además de la ciudad homónima, pequeñas localidades como 30 de Agosto, Beruti, Garré y Girodías; y pequeñas poblaciones rurales como La Carreta, La Porteña, Francisco Magnano y Francisco de Vitoria, entre otras.

La ciudad se posiciona cada vez más como un destino de Turismo de Reuniones, ya que

es ideal para la realización de eventos tales como congresos, reuniones y conferencias. Debido a su estratégica posición geográfica y su amplia oferta de alojamiento, que se compone de 539 plazas, distribuidas entre hoteles y cabañas. Además, cuenta con 12 salones y auditorios, con capacidad para 3.540 personas; que la convierten en un destino destacado de la de Provincia. Esta propuesta, se complementa con una amplia oferta gastronómica brindada por bares, pizzerías y restaurantes.

El acceso a la ciudad fue muy sencillo, ya que está estratégicamente situada en la convergencia de dos rutas nacionales, la N° 5, que conecta la Ciudad Autónoma de Buenos Aires y Santa Rosa, capital de la provincia de La Pampa; y la N° 33, que une dos importantes puertos, los de Rosario y Bahía Blanca.

Trenque Lauquen, da la bienvenida con un gran abanico de alternativas culturales, deportivas y recreativas para quienes la visitan.

Además, al recorrerla se destaca la gran cantidad de espacios verdes que posee, distribuidos en diferentes puntos de la ciudad; El Parque "Conrado Villegas", la plaza céntrica "San Martín" y otras cuatro plazas que homenajean a los inmigrantes; Británica, España, Francia e Italia y por último; la "Néstor Kirchner" y la del "Bicentenario", que la hacen pintoresca e ideal para disfrutar de actividades al aire libre.

En el ámbito deportivo cuenta con variados espacios y actividades; el Polideportivo Municipal, que tiene capacidad para 700 personas y posee 1 pista de atletismo, 4 canchas de fútbol 11, 1 playón con dos canchas de básquet y dos de voley, 1 velódromo de ciclismo, 1 cancha de softbol





y plazas saludables, con albergue deportivo para 72 personas.

Para quienes disfrutan de la pesca, Trenque Lauquen propone visitar sus pintorescas lagunas como; Laguna Cuero de Zorro, Laguna Hinojo Chico y Laguna Hinojo Grande; que permiten practicar la pesca deportiva, sobre todo del pejerrey, y cuentan con la infraestructura necesaria para alojar a los turistas que van a realizar este deporte.

La propuesta histórica cultural nos invitó a recorrer cuatro museos; el Museo de la Comandancia, ubicado dentro del Palacio Municipal, que tiene su origen en 1876 cuando se inició la construcción de la Comandancia de Villegas, que funcionó como sede militar de la frontera, después como comisaría, escuela y hoy museo; el Museo Histórico Regional Conrado Villegas, creado en 1944 y que integra una muestra de carácter evolutivo; el Museo Casa Almafuerde, que fue una escuela y la vivienda del poeta Pedro Bonifacio Palacios conocido como "Almafuerde", que además de mantener vivo el recuerdo del maestro, contiene elementos de los primeros pobladores, muestras de la evolución de la ciudad y distintas salas que contienen importante material histórico; el Museo de los Jardines, que es el primer Museo de los Jardines de Infantes de la Provincia de Buenos Aires, en él se pretende reconstruir, preservar y difundir la historia de la Educación Inicial, rescatando materiales y testimonios orales y escritos.

También visitamos el Teatro Español, un edificio Patrimonial Histórico que data de 1896, constituye un legado cultural y social hecho por los inmigrantes ibéricos, organizados como Sociedad Española de Socorros Mutuos de Trenque Lauquen. Posee un estilo clásicamente italiano y cuenta con una capacidad para 300 personas; actualmente se lo emplea para obras teatrales, conferencias, conciertos, recitales, muestra de danzas clásicas, modernas y folklóricas.

Asimismo, recorrimos sitios como la Casa de la Historia y la Cultura del Bicentenario, cuyo edificio fue inaugurado en 2013 y se ubica dentro del predio del Parque Municipal "Conrado Villegas" que posee una construcción de 280 metros cuadrados cubiertos con salón auditorio, camarines, sanitarios para el público y aulas para talleres de trabajo.

#### **DATO DE INTERÉS PARA QUIENES DISFRUTAN DEL ARTE**

**Desde el año 2017 Trenque Lauquen es sede del ENCUENTRO NACIONAL DE ARTE MURAL, que se lleva a cabo durante el mes de noviembre, con la participación de muralistas de distintos puntos del país, además de artistas locales y de la zona.**





Entre los objetivos de su creación, fijados por el Gobierno de la Nación en el marco del Bicentenario de la Patria, la Casa de la Cultura busca generar oportunidades de empleo y capacitación, contribuir a la construcción de la identidad local y promover la inclusión social a través del desarrollo de actividades educativas, recreativas y culturales. Además, allí se realizan espectáculos, muestras, capacitaciones, charlas y actos, entre otras actividades.

Trenque Lauquen, al igual que muchos otros municipios de la provincia de Buenos Aires, es sitio de fiestas populares, entre las que se destacan la Fiesta Gaucha de la Tradición, que se realiza la primera semana de noviembre y ofrece música, bailes, comidas, juegos típicos y la participación de las academias de la localidad que deleitan con cantos y danzas; la Fiesta de la Comunidad Lechera, que se realiza generalmente la tercera semana de septiembre y tiene como fin revalorizar el vínculo de la comunidad con la producción de leche y sus derivados, como actividad integradora; y el festejo por el Aniversario de la Fundación de Trenque Lauquen, que se lleva a cabo la segunda semana de abril, durante los festejos se puede disfrutar de espectáculos musicales, desfiles gauchos, feria gastronómica y de artesanos.

Paseos y tours por la ciudad, campeonato de pesca en kayak y encuentros deportivos, son otras actividades que suman motivos para visitar este sitio encantador, que convoca gran cantidad de gente local y de otras ciudades.

## Daireaux

### Un Destino Multifacético

En nuestra recorrida por la Zona de Influencia, también visitamos el partido de Daireaux, que se localiza a 440 kilómetros de la Capital de la provincia de Buenos Aires, en una zona agrícola-ganadera. Además de la localidad homónima, se encuentran otras más pequeñas como Arboledas, Louge, Mouras y Salazar. También se encuentran los parajes rurales de La Copeta, La Larga, La Manuela, Luro, y Andant, entre otros.

Este lugar encantador, nos permitió visitar interesantes sitios y realizar variadas actividades, que combinaron perfectamente espacios naturales, históricos, culturales y educativos.

Una de las visitas fue al Templo Parroquial y al Edificio Municipal, que constituyen dos atractivos indiscutibles para el visitante de Daireaux, su arquitectura antigua, de tipo colonial, atrae con sus paredes blancas resaltadas con detalles en tonos mostaza y arcos que denotan la época en la que fueron construidos.

Por otra parte, conocimos la Plaza San Martín y el Parque Ingeniero Martín, que son los pulmones verdes de la ciudad y también espacios de encuentro para grandes y chicos, lugares para caminar y divertirse al aire libre; ambos sitios son escenario de diferentes espectáculos públicos como los carnavales y la fiesta de la ciudad.

También recorrimos el Museo de Historia y Ciencias Naturales, que funciona en el edificio de la antigua Estación del Ferrocarril General Roca. El mismo está destinado a atesorar el patrimonio histórico, cultural, paleontológico, antropológico, científico, tecnológico y social del lugar.

Un atractivo que destaca a esta localidad y que pudimos conocer es el Zoológico, ubicado en la entrada de Sierra de los Padres, este sitio es ideal para disfrutar en las tardes de sol. Pensado como centro





de rescate, reproducción y crianza, es el hábitat en el que conviven más de 300 animales, entre los que se destacan los pavos reales, flamencos, leones y llamas.

Además en el sector botánico se pueden observar alrededor de 100 variedades de árboles, que conforman un espectáculo de coloridas hojas y flores que sorprenden al visitante; juegos de aventura, actividades recreativas, confitería y gastronomía, completan esta inigualable opción.

Otro sitio encantador que valió la pena visitar es el Fortín Tordillo, que fue un antiguo casco de estancia y actualmente es un espacio de recreación, rodeado por frondosas arboledas, posibilita la práctica de golf en la Cancha Municipal. Además allí se encuentra el Club Hípico, que cuenta con una pista para la realización de carreras de caballos.

Otras atracciones que convocan anualmente a muchos visitantes y locales son la Fiesta Regional del Cordero en Arboledas, que se realiza generalmente en el mes de noviembre en el predio de la Estación de Trenes, el festejo se debe a que esta zona se caracteriza por la producción de corderos, cuya carne se destaca por su sabor, debido a las características del suelo.

Otra es la Fiesta del Sabor Alemán, que se realiza en el mes de septiembre, también en la localidad de Arboledas, la misma invita a disfrutar de stands de cervezas y comidas típicas alemanas, actividades recreativas y espiche de cerveza.

Además, se realiza el Festival de la Fortinera Deroense, que desde 1981 se lleva a cabo con el objeto de rendir homenaje a la mujer fortinera, donde se realizan manifestaciones

artísticas y la elección de la Fortinera Deroense. Actualmente se realiza en el mes de enero y tiene una duración de tres días.

Para quienes disfrutan de la pesca deportiva del pejerrey, se sugiere pasar el día en el Club de Pesca La Glorieta, que se ubica en la costa sudoeste de la Laguna Juancho y cuenta con instalaciones para que sus visitantes puedan disfrutar al máximo.

## Salliqueló

### Un Pequeño Lugar con un Gran Encanto

El último destino visitado durante nuestro recorrido por la zona de influencia fue Salliqueló, que se encuentra ubicado a unos 560 Kilómetros de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, la cabecera del partido es la ciudad

homónima, encontrándose también en el partido la localidad de Quenumá y la Estación Graciarena.

Este lugar es visitado por muchos motivos, entre ellos su propuesta deportiva, que cuenta con el Club Atlético Cecil A. Roberts y el Club Atlético Jorge Newbery, donde se realizan varios deportes; el Aeródromo, donde se realizan cursos de pilotaje y actividades aerodeportivas; y el Autódromo. Además, su propuesta cultural e histórica, permite conocer la historia de pequeñas localidades, entre otras actividades.

Otro dato de interés que vale pena conocer, es que Salliqueló es la Capital del Novillo Tipo, cuya fiesta se realiza generalmente la primera semana de septiembre, en el marco de la Exposición Ganadera, Avícola e Industrial de Salliqueló, durante su muestra se lleva a cabo el Concurso de Novillo Tipo y Concurso de Terneras y Vaquillonas.





Recorriendo el partido nos encontramos con un lugar muy especial y pintoresco, la localidad de Quenumá, ubicada a 35 kilómetros de la ciudad de Salliqueló; su nombre, que tiene varias acepciones, entre ellas “arenal” o “tierra de cortaderas”, pero los quenumenses adoptaron la que para ellos tiene mayor significado, “de este lado del corazón”.

Este sitio tiene su historia ligada a la del ferrocarril, que fue el responsable directo de que muchos pueblos se fueran creando a su paso, tal es el caso de esta pequeña localidad.

El Ferrocarril del Sud, inauguró la estación ferroviaria en mayo de 1909 a la que denominó “Quenumá”, para el transporte de pasajeros y posteriormente carga de hacienda y cereales de la zona. En marzo de 1913 se aprobaron los planos para la fundación de un pueblo, pero recién podría convertirse en realidad el 25 de mayo de 1925 con la llegada de quien sería su primer poblador, Sinfiriano Beneitez; desde entonces forjó su crecimiento en las actividades agropecuarias de la zona de influencia.

En sus inicios y en la época de mayor esplendor, descollaron comercialmente algunos almacenes de ramos generales, como el de Rafael Moralejo y Agustín Pérez; la confitería de Urdinguio, la librería de Spiritosi, la tienda de José Beneitez y los hoteles Quenumá, de Affre y Velásquez y La Unión, de Florencio Velásquez.

También dejaron su huella, la herrería de Fina y Villacampa, la fábrica de soda de Holgado y Masero y el taller de Isidro Pla y Emilio Ferrero. Muchos de estos sitios conservan el encanto de otras épocas y pueden ser visitados hoy en día.

Por su parte, la Estación Graciarena, ubicada a 46 kilómetros de la ciudad de Salliqueló, es un punto interesante para recorrer. La misma fue creada por el Ferrocarril del Sud en el año 1910 y si bien en su entorno dio vida a una importante colonia, nunca prosperaron los intentos de la fundación de un poblado en el lugar.

Su denominación recuerda a don Juan Agustín Graciarena, donante de las tierras donde se construyó la estación.

Otro espacio que visitamos fue el Centro Cultural “Rincón de Historia”, el cual reúne las actividades culturales relacionadas al Museo y a la Biblioteca de la localidad y se encuentra ubicado frente a la Plaza Principal “General Don José de San Martín”, habiéndose inaugurado su edificio actual en agosto de 2003.

Una vez allí, recorrimos la Biblioteca, que cuenta en la actualidad con más de 3000 volúmenes donados en su mayoría por la Biblioteca Provincial Bernardino Rivadavia

de la ciudad de Bahía Blanca, además de donaciones de vecinos de la localidad y compras realizadas por la Asociación de “Amigos de la Biblioteca.”

También visitamos el Museo, que cuenta con alrededor de 100 piezas distribuidas entre material fósil, lítico, fotografías, animales disecados, etc.

El Centro Cultural, además se encarga de coordinar otras actividades culturales tales como, organización de eventos institucionales vinculados a la comunidad, talleres culturales, torneos provinciales de juveniles y abuelos, muestras culturales y brindar asesoramiento a niños de la Escuela Primaria y Secundaria local, ofreciendo visitas guiadas y conferencias cuando lo solicitan.

Todos estos sitios, sus encantadoras particularidades y la calidad de su gente, hacen de Salliqueló un lugar ideal para quienes buscan descanso, tranquilidad y el disfrute de un ambiente natural.



## Alojamiento con Historia

# Estancia La Quebrada



La Quebrada es el lugar perfecto para disfrutar de todo lo que ofrece la pampa argentina y un poco más. Allí se puede descansar contemplando una añosa y variada arboleda, deslizarse por un imponente médano dorado, jugar un buen partido de tenis, cabalgar por sus sombreados senderos, participar de las actividades rurales junto a los peones y saborear una comida casera, sencilla y deliciosa; y por qué no,

ser testigo importante de la historia argentina. Ya que La Quebrada era parte de la estancia La Larga del Gral. Julio A. Roca, abanderado de la Conquista del Desierto. Esta histórica estancia tiene una superficie de 760 hectáreas dedicadas a la agricultura y la ganadería; se encuentra ubicada en el partido de Daireaux, provincia de Buenos Aires, a 35 kilómetros de la ciudad de Daireaux y a 420

kilómetros de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

La Quebrada es un establecimiento, situado a la vera de una gran laguna y surcada por una cadena de médanos que le dan al paisaje un relieve muy pintoresco. En el siglo XIX, fue parte de la estancia "La Larga", propiedad del Gral. Julio A. Roca, siendo hoy no solo un lugar donde descansar y pasar agradables momentos,

---

sino que además otorga el privilegio de conocer numerosos sitios históricos.

La arquitectura clásica y elegante del casco se destaca en el verde brillante del parque y una gran galería que mira hacia el campo que se pierde en el horizonte. La torre cubierta de enredaderas que en otoño enrojecen al sol, esconde dos habitaciones con una vista privilegiada; puertas adentro una exquisita combinación de muebles de estilo, rusticidad y confort, completa las delicias de la estada.

El casco está construido en un parque de 20 hectáreas, en medio de un monte de álamos plantados por el Gral. Roca hace más de cien años, al que se agregaron todo tipo de especies que le dan un encanto muy especial.

Allí se encuentra la casa principal, que posee cinco dormitorios, living comedor y galería, con una magnífica vista al campo. Además cuenta con pileta de natación de 14 mts. x 8 mts., cancha de tenis de cemento, cancha de polo y caballeriza; también quienes la visiten pueden acceder a una cancha de golf, ubicada tan solo a diez minutos de la estancia.

La propuesta de hospedaje se basa en estadas por reserva para un mínimo de 2 noches y de 2 pasajeros, con pensión completa, que incluye comida tradicional argentina e internacional. Los espacios con los que cuenta son: 3 habitaciones dobles con baño en suite; 2 habitaciones dobles con baño compartido; y 2 habitaciones singles o dobles con baño compartido en la torre adyacente a la casa principal. Además, un amplio living comedor con magnífica vista al parque, decorado con algunos muebles antiguos de colección y detalles de gran calidez. También dispone de una cabaña con dos dormitorios y dos baños, con self catering.

La estancia tiene una amplia propuesta de actividades para sus visitantes, que se compone de Cabalgatas, Tenis, Trekking, Polo, Golf, Pesca, Caza, Avistaje de pájaros

y compartir el trabajo rural con los peones. Sin embargo, hay una que se destaca. Tal como indicaron sus dueños; desde hace aproximadamente 5 años, desde finales de mayo hasta agosto, la casa principal es usada por cazadores de patos y perdices, que vienen principalmente de Estados Unidos. En esa época sólo está disponible la cabaña para quienes quieran visitar la estancia; el resto del año la Casa Principal se utiliza mucho para festejar eventos familiares como bodas de plata, despedidas de algún hijo que se casa, y también gente que va a casamientos en Daireaux y que llega desde Buenos Aires, la utilizan como alojamiento de fin de semana.

Además indicaron que reciben bastantes turistas franceses, con quienes tienen una gran conexión, debido a que la televisión francesa visitó dos veces la estancia para hacer reportajes del lugar; ya que Daireaux fue fundada por Emile Daireaux, un francés proveniente de Coutances, Normandía, a mediados del siglo XIX, y ambas localidades han sido nominadas por los respectivos municipios, ciudades hermanas.





Adentrarse en la vida rural

# Estancia La Margarita

La Margarita es un refugio rural enclavado en una zona verde de gran belleza, en el corazón del campo, cerca de Tapalqué. La estancia invita al descanso y a conectarse con la naturaleza.

Su amplia propuesta para el turista incluye desde cabalgatas por la pampa en sus mansos caballos hasta observación de

aves o paseos en bicicleta por alguno de los senderos que rodean la estancia, La Margarita propone principalmente experimentar lo que es la vida rural.

La Margarita cuenta con dos variantes para quienes tengan el privilegio alojarse allí; por un lado está la Casa Principal que ofrece Full Catering, cuya estadía tí-

pica incluye desayuno, almuerzo, té de la tarde y cena, con refrescos o vino servido en el almuerzo y la cena. Un paseo a caballo por día está incluido, como también el uso de la piscina en el verano, sala de juegos, bicicletas y biblioteca.

Esta casa se compone de cuatro ambientes para alojar a los huéspedes: Habitación Jazmín, Habitación Magnolia, Habitación Rosa y Habitación Lavanda/Margarita; todas son luminosas y soleadas, cuentan con cama matrimonial, baño en suite, acceso directo al jardín, mobiliario antiguo y hogar.

Además cuentan con la posibilidad de añadir una cama individual para alojar a tres personas; también posee, una suite familiar con habitaciones contiguas para albergar hasta a 5 personas y servicio de mucama diario.

Por otro lado, la propuesta de la Casa Rosada es Self-catering, con espacio-



sas cabañas completamente equipadas con cocina, heladera, estufa a gas, hogar a leña y baño privado, con sábanas y toallas incluidas. Cuenta con cuatro espacios destinados al alojamiento de sus visitantes: Cabaña No me Olvides, Cabaña Petunia, Cabaña Azucena y Cabaña Tulipán; que tienen lugar en la primera casa familiar construida en La Margarita a finales del siglo XIX.

Todas cuentan con cama matrimonial, que puede reemplazarse por dos camas individuales si fuera solicitado, también cuentan con una suite familiar con habitaciones contiguas para alojar hasta 4 personas y acceso a las instalaciones para realizar asados.

En lo que respecta a las actividades, se destacan las cabalgatas que duran de dos a tres horas y se realizan en las inmediaciones de la estancia. Además hay cabalgatas temáticas como la Cabalgata al hogar de Roberto Campos (4 horas), este paseo

es perfecto para aquellos que estén interesados en la historia argentina y gauchesca; Cabalgata al Río Tapalqué (5 horas), por caminos rurales en la encantadora ciudad de Tapalqué, paseos por el río, un picnic y posibilidad de nadar en una piscina de agua dulce; Cabalgata a un Puesto (5 horas), con un paseo interesante y divertido para los más aventureros, por caminos de tierra y por cultivos abiertos hacia un puesto, una casa donde un gaucho vive mientras cuida la tierra y el ganado en una gran estancia; Ride to Pulpería (7-8 horas), paseo por la histórica Pulpería de San Gervasio, una antigua tienda general y bar fundada en la década de 1850. En la pulpería es posible relajarse, tomar una cerveza, y disfrutar de un juego de bochas antes de regresar a la estancia.

También es posible disfrutar de caminatas y realizar ciclismo, hacer uso de la piscina (generalmente abierta de diciembre a abril), visitar museos locales y una excursión

de un día a la histórica pulpería o al Monasterio local, llevar a cabo actividades en la granja junto a los trabajadores del establecimiento, divertirse con algunos juegos como las bochas, tenis de mesa y el fútbolín, y realizar observación de aves, más de 60 especies diferentes de aves han sido vistas en la estancia hasta la fecha, lo que se convierte un gran atractivo para los amantes de la fotografía.

Por todo esto y muchos más, La Margarita se convierte en un sitio ideal para visitar en compañía de la familia, amigos y pareja; dejando de lado las exigencias y ruidosos días de la ciudad, para dar paso a los sonidos de la naturaleza y la calma del campo.

# FIESTAS POPULARES

## MAYO

### Pehuajó

#### Festival de Tango de Pehuajó

Fecha aproximada: primera semana de mayo.

Fiesta del tango con la actuación de artistas locales y nacionales de relevante trayectoria.

### Suipacha

#### Fiesta Provincial de la Lechería

Fecha aproximada: primera semana de mayo.

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

### Tapalqué

#### Fiesta de la Mujer Campesina

Localidad: Crotto. Fecha aproximada: segunda semana de mayo.

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

## JUNIO

### General Paz

#### Festival de Tango de Ranchos

Localidad: Ranchos. Fecha aproximada: tercera semana de junio. Festival que revaloriza al tango como el género musical más importante del País. Se presentan orquestas, cantantes y bailarines de gran relevancia.

### Luján

#### Fiesta del Sol

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

### Merlo

#### Fiesta Nacional de San Antonio de Padua

Localidad: San Antonio de Padua. Fecha aproximada: segunda semana de junio. Esta fiesta se desarrolla frente a la iglesia San Antonio de Padua con actos litúrgicos y culmina con fuegos artificiales. Además, shows artísticos, feria de artesanos y stands de comida.

### Moreno

#### Fiesta del Inti Raymi

Localidad: Moreno. Fecha aproximada: tercera semana de junio. Fiesta que forma parte del proyecto de recuperación de momentos significativos para la comunidad, en su conmemoración los participantes se visten con

coloridos trajes, plumas mientras que realizan ceremonias de recreaciones históricas. Participan pueblos originarios de varios municipios.

### San Antonio de Areco

#### Fiestas Patronales de San Antonio

Localidad: San Antonio de Areco. Fecha aproximada: segunda semana de junio. Festividad religiosa que congrega espectadores, paisanos y artesanos provenientes de la región y del resto de la Provincia.

#### Fiestas Patronales de San Juan Bautista

Localidad: Duggan. Fecha aproximada: tercera semana de junio. Esta fiesta es la celebración más importante de la pequeña comunidad de Duggan. Durante la celebración se lleva a cabo la Santa Misa en la capilla San Juan Bautista la procesión de antorchas y el tradicional cierre con la fogata del Santo Patrono.

### San Vicente

#### Fiesta Regional de la Miel

Localidad: San Vicente. Fecha aproximada: segunda semana de junio. Fiesta que pone en valor la producción apícola de productores de toda la provincia de Buenos Aires. Se llevan a cabo charlas técnicas y talleres, concurso de miel, degustaciones, concurso fotográfico, visita a establecimientos apícolas, entre otras actividades.

# ZONA DE INFLUENCIA

## JULIO

### Avellaneda

#### Festejos Patronales en Honor de la Asunción de María Santísima

Fecha aproximada: última semana de julio. Los festejos contemplan una procesión por las calles de la Ciudad con la imagen de la Virgen Nuestra Señora de la Asunción, acompañada por la de Santa Teresa de Jesús, copatrona diocesana. Se llevan a cabo, además, espectáculos artísticos.

### Berisso

#### Fiesta del Vino de la Costa

Fecha aproximada: primera semana de julio. Esta fiesta se lleva a cabo mediante una exposición y degustación de vinos de la zona y cuenta con un patio de comidas y la clásica cena anual de bienvenida del nuevo vino. El festival artístico y las visitas a viñedos guiadas por sus productores son una interesante opción para el visitante. También, se lleva a cabo el concurso abierto de productores artesanales de vinos caseros

### General Belgrano

#### Encuentro Nacional de Payadores

Fecha aproximada: segunda quincena de julio. Encuentro que congrega a los máximos referentes del arte payadoril propio de nuestro acervo nativo. Esta disciplina implica improvisar versos en contrapunto entre dos o más payadores.

### Lobos

#### Fiesta del Locro Popular en Lobos

Fecha aproximada: segunda semana de julio. Fiesta gastronómica que tiene como protagonista principal a este guiso tan popular en toda Sudamérica. El visitante puede apreciar, además, el desfile de delegaciones e

Instituciones y la peña con show de artistas locales.

### Pellegrini

#### Aniversario de la Fundación del Partido de Pellegrini

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

### Saladillo

#### Fiestas Patrias

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

## AGOSTO

### Bolivar

#### Festival de Cine Leonardo Favio

Localidad: Bolívar. Fecha aproximada: tercera semana de agosto.

Festival que cuenta con largometrajes y cortometrajes nacionales producidos íntegramente en Argentina y que compiten por el Pañuelo de Oro. El jurado oficial está conformado por tres integrantes de reconocida trayectoria en el área cinematográfica. Se desarrollan las secciones habituales donde personalidades del medio cuentan sus experiencias en el medio audiovisual.

### Bragado

#### Fiesta del Concurso del Chorizo Seco en Comodoro Py

Localidad: Comodoro Py. Fecha aproximada: tercera semana de agosto. La actividad principal de esta fiesta es el concurso y la elección del mejor chorizo seco. Acompañan artistas locales y zonales, se realizan la elección de la Flor del Pago y el Festival de Destrezas Criollas. El visitante puede disfrutar también del desfile de maquinarias, stands gastronómicos y un baile popular.

### Mercedes

#### Fiesta de la Galleta de Campo

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

### San Andrés de Giles

#### Fiesta Un Pueblo Rural Para los Niños

Localidad: Villa Espil. Fecha aproximada: última semana de agosto. Fiesta dedicada a los niños con una variedad de espectáculos y juegos infantiles (carreras de autitos a piolín, remonta de barriletes, campeonato de penales, etc.). Además, toda la familia puede disfrutar de proyección de películas, talleres de fotografía, encuentro musical, juegos de destreza, caminata y visita guiada por el pueblo.

# *Fiesta Elegida*

## 16<sup>a</sup> Fiesta Provincial de la Lechería en Suipacha

El evento tendrá lugar la tercera semana de mayo y pretende lograr una amplia convocatoria, no solo del sector lechero, sino también del ámbito educativo, público y de la población en general.



La 16<sup>a</sup> Fiesta Provincial de la Lechería se llevará a cabo del 16 al 20 de mayo, este evento que rinde homenaje a los productores lácteos de la provincia de Buenos Aires, se realizará en el marco de la ExpoSuipacha 2018, siendo esta la 46<sup>a</sup> Exposición de Ganadería, Industria y Comercio y junto al 14<sup>o</sup> Concurso Internacional de Quesos.

Sus organizadores indicaron que a través de los años se ha ido consolidando en la muestra un perfil orientado a la capa-

citación, transferencia de tecnología y educación. Para ello se desarrolla un amplio programa de charlas técnicas y demostraciones destinadas a generar conocimiento, promover la sustentabilidad de pequeños y medianos productores y de empresas dependientes del sector.

En el transcurso de la exposición se desarrollan los temas referidos a la producción agrícola, producción de carne porcina, producción de carne bovina, producción láctea y temas vinculados.



DEL 16 AL 20 DE MAYO  
**EXPO SUIPACHA®**  
*La Expo de Buenos Aires 2018*

La educación tiene en ExpoSuipacha un rol de importancia estratégica, por eso todos los años se realizan los concursos de conocimientos entre estudiantes de Escuelas Agrotécnicas y los concursos interuniversitarios de conocimientos lecheros y porcinos, únicos en el país.

Es por todo esto que, año tras año, se expanden las fronteras de la muestra y se ha incrementado la participación de la juventud de esa zona y de lugares muy distantes, obteniéndose excelentes resultados en la incorporación de conocimientos y en la vinculación social dentro del ámbito productivo.

Una mención especial requiere el Concurso Internacional de Quesos, en el que participan alrededor de sesenta empresas PYMES de nuestro país y Uruguay. Este concurso es organizado en forma conjunta con el Ministerio de Agroindustria de la Provincia y viene generando un fructífero intercambio de experiencias, en lo productivo, tecnológico y personal.

Después de trece concursos realizados en sana competencia y con la conducción impecable del Área de Lechería de la Provincia de Buenos Aires, sus organizadores expresaron que “estamos en condiciones de afirmar que la búsqueda de la excelencia en los productos presentados, ha dado sus frutos en la calidad de quesos obtenidos por las empresas a través del tiempo.”.

Este año se prevé que el día domingo, a continuación de la inauguración; se lleve a cabo una verdadera fiesta del pueblo, con afluencia muy importante de público general, que culminará con algún espectáculo relevante.

Potenciando los principios enunciados, que son los que han hecho que ExpoSuipacha se destaque como muestra en la Provincia de Buenos Aires, este año, sus organizadores se plantean el objetivo de promover la difusión de las políticas agropecuarias que se pretenden desarrollar e integrar a la sociedad con la producción como estrategia para aspirar lograr la unión social que necesitan.

Finalmente expresaron “consideramos que es el momento y el lugar apropiado para que desde lo público y privado se puedan promocionar las distintas producciones, las instituciones que participan de las mismas y mostrar el potencial que tenemos como país.”.



# SERVICIOS PARA SOCIOS

## ASESORES

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

### • Jurídico

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

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

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

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

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

### • Contable

**Cdor. Carlos Martínez**

**Cdor. Osvaldo Cacace Estudio**

### • Medioambiente

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

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

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

### • Otros

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

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

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

**Dra. Elizabeth Rivadeneira:** Laboratorio Bioquímico

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

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

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

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

## Nuevo Beneficio para los Asociados

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

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

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

- **Bibliotecas a disposición de los Alumnos**

Una académica y otra institucional.

- **Publicaciones a disposición de los Socios**

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

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

- **Promoción en Stands**

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

- **Seguridad e higiene**

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

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

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

- **Cartas en sistema Braille**

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

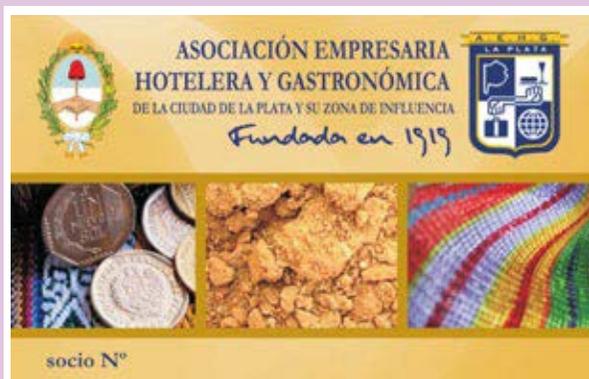
## Cómo matar a una Asociación

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

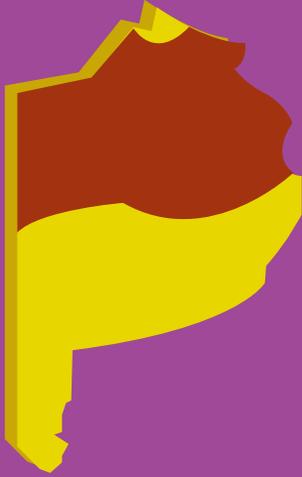
Este decálogo ha sido transcripto del American Association Journal de EE.UU.

## TARJETA DE SOCIO

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



## ZONA DE INFLUENCIA



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

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



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

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

# CÁMARAS



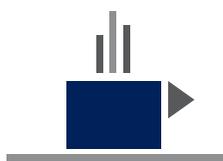
**Cámara de Hoteles**  
de la Ciudad de La Plata  
y su Zona de Influencia

La Cámara de Hoteles se encuentra trabajando informando al socio, sobre el impacto que los aumentos en los servicios provocan en la actividad y sobre la situación laboral del sector, como se hizo en el mes de marzo, durante el encuentro de empresarios en Carmen de Areco.



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

La Cámara de Restaurantes está participando activamente de las reuniones junto al Departamento de Actividades Informales de FEHGRA, sobre el avance de las ofertas de servicios gastronómicos en residencias privadas no habilitadas para brindar los mismos y la aparición de los denominados "Foods trucks", los cuales no están insertos en gran parte de las legislaciones de las ciudades del país; para generar estrategias a futuro ante la problemática de la informalidad que afecta a la actividad.



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

La Cámara de Confiterías y Pastelería, se encuentra llevando a cabo capacitaciones en el sector. Además en el mes de marzo realizó la Acción Solidaria denominada "Rosca Comunitaria", donde se donaron roscas de pascua bendecidas a entidades benéficas.



**Cámara Bonaerense  
de Turismo**

de La Plata y Zona de Influencia

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



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

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

## SOLICITUD DE AFILIACIÓN

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

Sr. Presidente:

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

### DATOS DEL ESTABLECIMIENTO

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

Tipo de empresa  Unipersonal  Soc. de Hecho  SRL  Otras

Domicilio \_\_\_\_\_

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

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

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

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

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

### DATOS PERSONALES

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

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

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

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

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

Rubro \_\_\_\_\_ Categoría \_\_\_\_\_

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

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



MOTOR DE RESERVAS

# Motor de Reservas

La herramienta para **reducir costos** convirtiendo el sitio del Hotel en un **potente sitio de reservas**.



- ✓ Mercadopago, Paypal, Tarjetas...
- ✓ Descuentos, Cupones...
- ✓ Calendario de Gestión de Reservas...
- ✓ Channel Manager para sincronizar Booking, Despegar, Airbnb...
- ✓ Y mucho más... para unificar la central de ventas en un solo lugar.

## Fácil Integración

Se adapta a todo tipo de alojamientos y adaptamos el motor al diseño de tu web.

## Más ventas sin inversión inicial

Sin cargos de uso inicial ni de integración. Los cargos del sistema son por comisión (5%) de ventas que se den a través del motor.

Para hoteles asociados a la AEHG La Plata y su Zona de Influencia

20% de descuento

Probá el sistema en nuestra

**Demo  
Online**

Conocenos y probá nuestra demo en [www.motordereservas.com.ar](http://www.motordereservas.com.ar)

DIVISIÓN HOTELERA

# LA CARDEUSE

COLCHONES Y SOMMIERS



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

★★★★★

0810-888-2273

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