

# ih La industria de la hospitalidad

2018 - Nº 72

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



## Señaléticas

Saladillo  
Las Flores

## Instituto

Pasantías Internacionales  
Gran Canaria y Tenerife

## Zona de Influencia

Capacitaciones  
Fiestas Populares



**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.

Hemos transitado ya la primera mitad de un año que inició con importantes desafíos, que estamos llevando adelante con nuestro mayor compromiso, a fin de acompañar al empresario hotelero y gastronómico en un momento difícil, teniendo en cuenta la realidad económica que estamos transitando y el impacto que la misma provoca en el sector.

Para ello, con gran compromiso, continuamos el trabajo que venimos realizando en los 92 municipios de nuestra Zona de Influencia y fortaleciendo así vínculos con el empresariado y el sector público, para dar respuesta a las problemáticas actuales que inquietan al sector, logrando en conjunto propuestas superadoras.

En línea con dicho propósito, hemos participado de distintas fiestas regionales de nuestra Zona de Influencia, y continuamos impulsando el desarrollo de las que están por venir, para fortalecer el turismo rural y el desarrollo económico de las comunidades locales. Además, a través de la Cámara Bonaerense de Turismo, hemos inaugurado señaléticas turísticas en los municipios de 25 de Mayo, Las Flores y Saladillo, con el objeto de colaborar en la difusión y promoción turística de los destinos.

Siguiendo nuestra política de fomento de la formación profesional, hemos dictado en este primer semestre nueve cursos de capacitación en las localidades de Lincoln, Chascomús, Rauch, Las Flores, Dolores, 25 de Mayo y en el parador Atalaya. Ya que creemos fehacientemente que la profesionalización de los trabajadores del sector impulsa la actividad, generando mayor competitividad y posicionamiento, es por eso que durante la segunda mitad del año proyectamos expandir el alcance de los cursos que se brindan en nuestra Zona de Influencia.

Desde el Instituto Ángel Salvadori hemos llevado adelante capacitaciones para los distintos actores del turismo, así como la conferencia “Tendencias del turismo a nivel mundial”, que a través de oradores de trayectoria internacional permiten transmitir un enfoque innovador hacia el futuro próximo de los servicios turísticos.

Por otro lado, con el propósito de alcanzar un óptimo funcionamiento de nuestra institución, los referentes administrativos de la misma han participado de las Jornadas de Sensibilización y Capacitación de FEHGRA, donde también se capacitaron en el uso de la plataforma “Viví Argentina”, que lleva adelante el MINTUR y ofrece una excelente alternativa en las ventas de temporada baja para los empresarios de nuestra Zona de Influencia.

De este modo, seguiremos bregando para llegar a cada destino, estando cerca del empresario y manteniéndolo al corriente de las tendencias e implicancias del sector, a través de la participación en eventos renombre internacional; capacitando al trabajador para enriquecer la calidad del servicio; y fortaleciendo las relaciones con los municipios, y distintos organismos a nivel provincial y nacional, en pos del trabajo mancomunado, lo que es política de esta Comisión Directiva.

Nuestra visión global de la actividad y el trabajo constante, nos permitirán seguir dando respuesta a los cuestionamientos actuales, así como prever y enfocarnos en los desafíos futuros.

*Claudio N. Aguilar*  
Presidente

# Sumario



Institucional

- 4 - Renovación de autoridades en el ICTA
- 5 - 99° Aniversario de la AEHG La Plata
- 6 - Homenaje a Pedro Picciau
- 7 - AEHG La Plata en la Exposuipacha
- 8 - Inauguración de señaléticas
- 10- Participación en las Jornadas de sensibilización y capacitación para referentes administrativos de FEHGRA
- 11- Conocemos el museo de arte Botica del Ángel



Socios

- 18 - Marca Destino La Plata
- 20 - El fuerte impacto de la imagen corporativa digital en las ventas
- 22 - WhatsApp business
- 24 - Multa a SADAIC por \$42 millones
- 56 - Servicio para socios



Cámaras

- 59 - Actividades de las cámaras



Fehgra

- 15 - Anticipo de la XVI edición de Hotelga
- 16 - Torneo Federal de Chefs
- 17 - Reunión de la Región Pcia. de Bs. As. FIT 2018





Instituto

- 25 - Propuesta educativa 2019
- 27 - Conocer Italia a través de sus sabores
- 28 - Práctica profesional en Campanópolis y Obra del Padre Mario
- 30 - Próximos eventos destacados
- 31 - Conferencia "Tendencias del turismo a nivel mundial"
- 32 - Visitas
- 34 - Pasantías internacionales



Escuela

- 36 - Cursos que dicta la Escuela
- 38 - Cursos en la Zona de Influencia
- 40 - Futuros cursos



Zona de Influencia

- 41 - II Mirtilo
- 43 - Destinos
- 48 - Estancias
- 52 - Calendario de Fiestas Populares
- 54 - Fiesta elegida
- 55 - Se viene la 3° Edición de la Fiesta de la Galleta de Campo



Foto: Igor Palotay

### Grupo Editorial

- ▶ *Responsable Editorial*  
**Asociación Empresaria, Hotelera, Gastronómica, Pastelera de la Ciudad de La Plata y su Zona de Influencia**
- ▶ *Director*  
Claudio N. Aguilar
- ▶ *Asesor General*  
Mario N. Aguilar
- ▶ *Diseño*  
Dcv. M. Elena Hecht
- ▶ *Redacción*  
Lic. Josefina Roig Biblioni
- ▶ *Colaboradoras permanentes*  
Lic. Carolina Belén Ramos  
Mg. S. Simanovsky



Registro de la propiedad intelectual N° 1.605.682

Impresión: Imprenta 2.0

# Renovación de autoridades en el Instituto de la Calidad Turística Argentina

En el marco de la 15° Edición de la Exposición Internacional de Organización de Eventos y Turismo de Reuniones, la fundación Instituto de la Calidad Turística Argentina (ICTA) llevó a cabo su reunión de Consejo de Administración para la renovación de autoridades del nuevo período de gestión. En la jornada del día 26 de abril, designó al presidente de la Cámara Argentina de Turismo, Aldo Elías, al frente del ICTA.

Por parte de la Cámara Argentina de Turismo, el Consejo Administrativo para el período 2018-2020 tendrá en la Secretaría a Marcelo García y a Gabriela Ferrucci a cargo de la Tesorería. También estarán el presidente de la AEHG La Plata, Claudio N. Aguilar; Ariel Bacur, y Soledad Urtubey como vocales designados por la Cámara.

A su vez, por parte del Ministerio de Turismo de la Nación los vocales nominados fueron el secretario de Innovación, Tecnología y Calidad Turística, Roberto Sposetti y el secretario de Desarrollo y Promoción Turística, Alejandro Lastra.

Por el Consejo Federal de Turismo (CFT) se eligieron los representantes de las carteras de turismo de Jujuy, Federico



Foto: cortesía del Icta

Dirigentes del Icta durante la elección de las nuevas autoridades

Posadas; de Mendoza, Gabriela Testa; y de Río Negro, Arabela Carreras.

Durante el encuentro el nuevo presidente del ICTA, Aldo Elías, expresó: “En un contexto de crecimiento turístico, como está experimentando la Argentina es fundamental poner de relieve la innovación y la mejora continua a partir de la calidad de los servicios. Es el desafío que tenemos que afrontar en esta nueva etapa que estamos viviendo”.

También se destacó la labor de la primera gestión de la entidad que fue encabezada por Oscar Ghezzi, ex presidente de la CAT. Tras asumir la presidencia del ICTA, Aldo Elías concluyó que: “Debemos seguir concientizando a las empresas, instituciones y organismos sobre la importancia de llevar adelante servicios y herramientas turísticas de calidad, accesibles y sostenibles”. Cabe destacar que el ICTA es

el organismo dedicado a aunar esfuerzos públicos y privados en pos de definir e implementar estrategias de calidad turística que integren y beneficien positivamente a todos los que conforman la cadena de valor del sector en Argentina. Esta entidad responde a los principios de la Ley Nacional de Turismo enfocados en la calidad, la facilitación, el desarrollo social, económico y cultural; el desarrollo sustentable, la competitividad y la accesibilidad.



## Conmemoramos el 99° Aniversario de Nuestra Entidad

El día 6 de mayo del corriente se cumplieron 99 años de trabajo de la Asociación Empresaria Hotelera, Gastronómica y Pastelera de la Ciudad de La Plata y su Zona de Influencia; en conmemoración de esta importante fecha, el día 7 de mayo se llevó cabo una misa en la Basílica San Ponciano de la Ciudad de La Plata.

Monseñor Raúl Rodolfo Gross estuvo a cargo de la ceremonia, en la cual mencionó la importante tarea que lleva a cabo la Asociación, rememoró a aquellos que formaron parte de la Entidad y que hoy ya no están, y bendijo a los presentes para que continúen con tan loable trabajo, destacando que las instituciones son el fruto del trabajo de las personas que forman parte de la misma.

En la misa estuvieron presentes el presidente de la AEHG La Plata, Sr. Claudio N. Aguilar, junto a los miembros de la Comisión Directiva; y el presidente de la Asociación Iberoamericana de

Institutos Educativos de Hotelería, Gastronomía, Pastelería y Turismo, Sr. Mario N. Aguilar. También participaron autoridades de la Asociación de Hoteles, Restaurantes, Confeiterías y Cafés de la Ciudad de Buenos Aires, el presidente, Sr. Camilo Suárez; el secretario, Sr. Ariel Amoroso; y el vocal, Sr. Carlos Yanelli. Además se contó con la presencia del Padrino del Instituto Ángel Salvadori, Sr. Germán Luís Pérez; la relatora de la Comisión del Mercosur, Sra. Mónica Rivero, en representación de la diputada Provincial Dra. María Elena Torresi de Mercuri; autoridades del Instituto y el staff.

Fue una jornada muy emotiva y reflexiva, que permitió poner en valor el importante trabajo que lleva adelante la Asociación desde hace 99 años y reforzar el compromiso institucional para continuar buscando la mejora continua del sector.



*Autoridades y Staff de la AEHG La Plata junto a invitados especiales*

# HOMENAJE A PEDRO PICCIAU EN EL MUSEO BOTICA DEL ÁNGEL

En la mítica Botica del Ángel se llevó a cabo el homenaje al reconocido y destacado Chef de cocina italiana, Pedro Picciau. El evento se realizó en el marco del Ciclo de Homenajes a Personalidades de la Cultura Rioplatense, que lleva adelante la Universidad del Salvador (USAL), junto con la Asociación Empresaria Hotelera, Gastronómica y Pastelera de la Ciudad de La Plata y su Zona de Influencia; y la Asociación de Hoteles, Restaurantes, Confeiterías y Cafés de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

El día 16 de mayo, en un ambiente encantador, el reconocido historiador Eduardo Lazzari, entrevistó al homenajeado; indagó sobre su admirable vida y niñez, su relación con la gastronomía a través de los años, la relación de la gastronomía con la cultura y el trabajo.

Picciau respondió con gusto y dejó en claro que el amor por la gastronomía lo adquirió y logró gracias a su familia; mencionó la importancia del olfato al momento de realizar un plato y su recuerdo del aroma de los platos de su madre, habilidad que le permite saber a través de este sentido, si una receta está bien; también rememoró momentos de su infancia y su recorrido desde niño hasta su exitoso presente como empresario gastronómico.

En el evento estuvieron presentes autoridades de la USAL, Sra. Romina Cavalli, vicerrectora Académica; Sra. Luciana Tondello, vicerrectora de Investigación y Desarrollo; Sr. Pablo Nielsen, decano de la Facultad de Historia, Geografía y Turismo. También se contó con la presencia de representantes de diferentes Oficinas Diplomáticas acreditadas en Buenos Aires.



Desde la AEHG La Plata participó su presidente, Sr. Claudio N. Aguilar; y el presidente de la Asociación Iberoamericana de Institutos Educativos de Hotelería, Gastronomía, Pastelería y Turismo, Sr. Mario N. Aguilar.

Asimismo participó el presidente de la Asociación de Hoteles, Restaurantes, Confeiterías y Cafés de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Sr. Camilo Suárez, y miembros de esa institución.

También estuvieron presentes el secretario de la ASEN, Sr. Juan Della Role; miembros de la Comisión Directiva de la AEHG La Plata; Sra. Maura Ooms, Departamento Editorial del Vicerrectorado Económico de la USAL; y el Sr. Pablo Molteni, coordinador del Centro para Graduados USAL.

Además acompañaron familiares del homenajeado y empresarios del sector gastronómico.

Luego de la entrevista, se realizó una proyección que relató la historia del encantador Museo de Arte Botica del Ángel y su creador Eduardo Bergara Leumann, a continuación se hizo una recorrida guiada por el museo, donde se pudo conocer cada uno de sus ambientes y la historia que estos exponen. Uno de los ambientes está dedicado a las personalidades de la cocina, donde ahora también tendrá su lugar la estrella que se entregó en el homenaje a Pedro Picciau.

Finalmente se llevó a cabo un cocktail en un salón del museo, donde los presentes pudieron seguir disfrutando de las instalaciones.



*Pedro Picciau recibiendo el premio junto al Pte. de la AEHG La Plata, Sr. Claudio Aguilar; Pte. de la AHRCC, Camilo Suárez y autoridades de la USAL*

# Autoridades de la AEHG La Plata participaron de la Exposuipacha

El evento se llevó a cabo durante la tercera semana de mayo y logró una amplia convocatoria, no solo del sector lechero, sino también del ámbito educativo, público y de la población en general.

En el marco de la ExpoSuipacha 2018; la 46ª Exposición de Ganadería, Industria y Comercio; la 16ª Fiesta Provincial de la Lechería; y el 14º Concurso Internacional de Quesos; en el Predio de la Sociedad Rural de Suipacha, Ruta Nacional N° 5, Km. 128,5; el día 18 de mayo tuvo lugar la Jornada Nacional de Lechería, donde se llevó a cabo el Concurso de Conocimientos Lecheros “La Justa del Saber” y el Concurso Interuniversitario de Conocimientos Lecheros, entre otras actividades.

El evento contó con la participación del presidente de la Asociación Empresaria Hotelera, Gastronómica y Pastelera de la Ciudad de La Plata y su Zona de Influencia, Sr. Claudio N. Aguilar; y el presidente de la Cámara Bonaerense de Turismo, Sr. Marcelo W. Aguilar; quienes fueron recibidos por el intendente de Suipacha, Sr. Alejandro Federico; y la directora de Turismo del Municipio, Sra. Analía Castro. Posteriormente el presidente de la Sociedad Rural de Suipacha, Sr. Eduardo Lawler, los acompañó durante su participación en las actividades.

Mientras se desarrollaba la jornada los presentes pudieron visitar los distintos stands de la Expo, para conocer y degustar todo aquello que los productores locales y de otras zonas, elaboran en base a la leche y sus derivados.

Este importante evento reúne un amplio público, desde productores lecheros, ganaderos, porcinos y agropecuarios, hasta instituciones educativas y empresarios del sector.

Sus organizadores indicaron que a través de los años se ha ido consolidando en la muestra un perfil orientado a la capacitación, 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.

El objetivo de esta actividad es impulsar la difusión de las políticas agropecuarias que se pretenden desarrollar, e integrar a la sociedad con la producción como estrategia para lograr la unión social que necesitan.

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.

Además, 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.



# Inauguración de Señaléticas

## Saladillo

El día 8 de junio del corriente año se llevó a cabo en Saladillo la inauguración de una señalética turística, que fue ubicada en la Ruta Nacional 205 y Av. Máximo Ibañez Frochan, en el acceso a esa ciudad.

Del evento participaron el intendente local, Ing. José Luis Salomón, junto al director de Turismo, Sr. Daniel Carnevalli, y su gabinete municipal; por parte de la Asociación Empresaria Hotelera, Gastronómica y Pastelera de la Ciudad de La Plata y su Zona de Influencia participó el presidente de la Cámara

Bonaerense de Turismo, Sr. Marcelo W. Aguilar, junto al secretario de la AEHG La Plata, Sr. Vicente Morgillo.

Luego de la inauguración, tuvo lugar un almuerzo de camaradería, en el que pudieron tratar temas concernientes al sector y estrechar las relaciones institucionales.

Cabe destacar que 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.



*El Pte. de la Cámara Bonaerense de Turismo, Sr. Marcelo Aguilar, junto al intendente de Saladillo, Ing. José Luis Salomón, acompañados del gabinete local y del Secretario de la AEHG La Plata, Sr. Vicente Morgillo, durante el corte de cinta*

Continúan las acciones de promoción y difusión turística en los destinos que forman parte de la Zona de Influencia de la AEHG La Plata, a través de su Cámara Bonaerense de Turismo, que trabaja mancomunadamente con el área de turismo de los municipios en pos del desarrollo del sector.

# Las Flores

El día 9 de julio del corriente año, en el marco del día de la independencia nacional, se realizó en el Municipio de Las Flores el acto de reinauguración de la señalética turística, que fue ubicada en el Kilómetro 187 de la Ruta Nacional N° 3 y la Av. Manuel Venancio Paz, en el acceso a dicha localidad.

Inicialmente se llevó adelante el acto en conmemoración de la independencia, del cual participó el presidente de la Asociación Empresaria Hotelera, Gastronómica y Pastelera de la Ciudad de La Plata y su Zona de Influencia, Sr. Claudio N. Aguilar, junto al intendente local, Esc. Ramón Canosa, y su gabinete municipal.

Posteriormente, el presidente de la AEHG La Plata, junto al intendente de Las Flores, el secretario de Desarrollo Local, Sr. Guillermo Rivas Bonzani, y la directora de Turismo, Prof. María Ana Morales, se trasladaron al acceso a la ciudad para llevar adelante la reinauguración de la señalética .

Luego del corte de cinta, el intendente expresó su agradecimiento al presidente de la AEHG La Plata y destacó la importancia de haber firmado el convenio en su momento, para poder instalar la señalética en el municipio. Además,

resaltó el valor que tiene la colaboración y el apoyo que les brinda la asociación, y lo que significa para Las Flores empezar a ver la importancia de la autovía y comenzar a proyectarse hacia el futuro con todo lo que tiene que ver con el turismo, para mejorar la economía local y para dar a conocer el municipio tanto para quienes quieran ir a vivir allí, como para quienes quieran visitarlo. Seguidamente, el intendente

le obsequió al Sr. Claudio N. Aguilar, diferentes productos regionales, representativos de los trabajos artesanales de dicha localidad.

Por su parte el presidente de la AEHG La Plata, remarcó que la instalación de la señalética turística tiene por objeto colaborar con la promoción y difusión de los principales atractivos turísticos de la ciudad, fortaleciendo el comercio local e impulsándolo desde dicha actividad.



El Pte. de la AEHG La Plata, Sr. Claudio N. Aguilar, junto al Int. de Las Flores, Esc. Ramón Canosa, reinaugurando la nueva señalética

# La AEHG La Plata participó de las Jornadas de Sensibilización y Capacitación para Referentes Administrativos de FEHGRA

Contó con la participación de 70 referentes de Filiales y autoridades de la Federación. El MINTUR presentó la plataforma “Viví Argentina”, con el objeto de promocionar destinos en temporada baja para impulsar el turismo interno del país.

Se llevaron a cabo las Jornadas de Sensibilización y Capacitación para Referentes Administrativos de las filiales de FEHGRA, con el objeto de brindar herramientas de comunicación efectiva y motivación, como así también presentar la plataforma “Viví Argentina”, por parte del Ministerio de Turismo de la Nación (MINTUR). Las mismas se desarrollaron durante los días 28 y 29 de mayo del corriente.

La apertura de las jornadas estuvo a cargo de la presidente de FEHGRA, Dra. Graciela Fresno, quien expresó “Es muy importante para nosotros esta Jornada, que tiene como objetivo conocernos aún más, aumentar el sentido de pertenencia y demostrarles también el compromiso de FEHGRA con ustedes”. Además participaron los vicepresidentes, Claudio N. Aguilar y Paulo Lunzevich, junto a Marcelo Barsuglia, secretario, y coordinadores regionales de Patagonia y Cuyo.

Las jornadas contaron con una gran convocatoria de referentes administrativos, en representación de las distintas filiales de FEHGRA, quienes el día 28 participaron de la capacitación sobre Comuni-



*Autoridades y referentes administrativos de FEHGRA en el cierre de la capacitación*

cación Persuasiva, Motivación y Trabajo en Equipo, dictada por el Lic. Gastón Ábalos, donde pudieron analizar distintas situaciones del trabajo cotidiano en las filiales desde una perspectiva distinta, con el objeto de poner en práctica los nuevos conocimientos adquiridos y mejorar la eficiencia y eficacia con la que llevan adelante las tareas habituales.

El día 29 la jornada comenzó con la presentación de la plataforma “Viví Argentina”, que estuvo a cargo del subsecretario de Promoción Turística Nacional, Fernando García Soria, quien agradeció a FEHGRA por generar esta instancia con los articuladores en los destinos y expresó que para el MINTUR la promoción no es “hacer una campaña gráfica linda o tener fotos solamente, sino que tiene que ser una herramienta para que todos los emprendimientos turísticos que hay en el país tengan una mayor rentabilidad, mejor ocupación, mayor movimiento, entendiendo que hay situaciones en la que debemos ir trabajando, como es romper la estacionalidad o colaborar con mejorar la rentabilidad de los establecimientos”.

Destacó también que la Plataforma no busca la promoción en la temporada alta, sino impulsar un comportamiento turístico lo más estable posible durante todo el

año y expresó “Nos preocupamos sobre todo en los momentos de temporada baja. Una cama pasó la noche vacía... y la perdimos. Tenemos que ver cómo hacemos para incentivar que esa cama, ese cubierto en un restaurante, se pueda optimizar. Debemos generar distintos movimientos a lo largo del año que permitan romper la estacionalidad”.

Posteriormente Lía Bechelli, directora de Promoción Turística, llevó adelante la capacitación sobre la plataforma, de forma teórica y práctica, con la colaboración de Fernanda Domínguez Mutevelis y Camila Agüero, también del MINTUR, donde los asistentes pudieron operar la plataforma y conocer los pormenores de esta novedosa iniciativa que forma parte del Programa Nacional de Turismo Interno.

Este encuentro fue propicio para recordar los hitos más destacados desde la fundación de FEHGRA hasta la actualidad, conocer personalmente a su staff, e intercambiar información y propuestas sobre las problemáticas actuales que afectan al sector.

# Conocemos el museo de arte Botica del Ángel

Este mágico sitio, creado por el destacado artista argentino Bergara Leumann, que actualmente pertenece a la Universidad del Salvador, sigue atesorando lo más rico de la cultura artística argentina de ayer y hoy, detrás una pomposa y llamativa fachada, que despierta la curiosidad e invita ingresar a un excéntrico sitio colmado de talento, historia y mucho más.

Durante nuestra visita conocimos a José Luis Larrauri, guía del museo, y responsable del mismo junto a Yolanda Acuña, quienes trabajaron con Bergara Leumann, y que con pasión nos relataron parte de la fascinante historia de la Botica del Ángel y las hazañas que su creador tuvo que llevar a cabo para concretarla.

La encantadora Botica del Ángel tuvo su origen en 1966, en la calle Lima N° 670, cuando la Av. 9 de Julio no era tan ancha. En ese entonces Bergara Leumann compró la casa de la calle Lima para una sastrería teatral, ya que él venía trabajando como vestuarista en el canal 13 y en el Teatro San Martín, en donde fue creador también de esas sastrerías.

Mientras armaba su propia sastrería le pidió a un carpintero que hiciera una tarima, para que cuando las actrices fueran a probarse el vestuario, las modistas no estuvieran en el suelo. El carpintero la hizo, pero se equivocó, ya que como era un lugar chico, la tarima que realizó quedó grande e iba de pared a pared.

El día de la inauguración de la sastrería teatral, 8 de diciembre de 1966, Bergara invitó a muchos actores y actrices que trabajaban con él, una de las cuales fue Lola Membrives, que al ver la tarima le dijo <<¡Pero Bergara, esto es un escenario!>>, entonces Membrives subió, dio los tres golpes del teatro francés y recitó un fragmento de La Lola se va a los puertos. Otro de los invitados fue Miguel de Molina, que cantó una canción. Ya en esa época se imitaba, porque Irma Córdoba subió al escenario para imitar a Berta Singerman, y así sin querer esa sastrería se convirtió en el primer café concert.

En este café concert, donde después hubo espectáculos de tango con bailarines y una orquesta, una noche estos tuvieron un inconveniente y no pudieron llegar. Para ese entonces, el café se había convertido en una gran movida cultural, se decía que La Botica estaba en el Sur, y el Di Tella en el Norte. Bergara como no aparecían los bailarines la llama a Susana Rinaldi, quien era muy amiga de él, y que por placer había grabado un disco que había regalado a sus amigos. Si bien era actriz en el Teatro San Martín,

ante el pedido de Bergara para que cantara, llevó adelante su show que fue su debut como cantante, Cantando sur y en un vestido pintado por Antonio Berni.

Muchas otras personalidades del espectáculo debutaron en la Botica, como Marikena Monti; Nacha Guevara, quien era muy amiga de Bergara; Leonardo Favio; Pepe Cibrián; Opus Cuatro. Con el tiempo se fue haciendo una gran ceremonia todas las noches, donde la gente entraba y eran convidados con un tazón de vino y unas rosquitas que Bergara compraba, o a veces su madre hacía empanadas. Así la gente veía un show que era totalmente desconstruido, para lo que hasta ese momento se venía haciendo.

Otra de las curiosidades que aquella casa tenía, era que todas las paredes estaban pintadas por los amigos de Bergara, como Antonio Berni, Josefina Robirosa, Raúl Soldi, Vicente Forte, entre otros, que iban por hobby a pintar la casa de Bergara.

Durante esos días la Botica tenía todas las noches sin localidades, era visitada por todas las personas que venían del extranjero, personalidades como el príncipe Bertil, gente de España, etc.

Todo venía bien hasta que en 1969, con el ensanchamiento de la Av. 9 de Julio, Bergara tuvo que vender la casa, que mejor dicho le expropiaron para hacer la 9 de Julio, por lo que se perdió toda la obra que había en sus paredes. Esto lo motivó a buscar un nuevo lugar que estuviera cerca y encontró el sitio donde se encuentra la Botica actual, en la calle Luis Sáenz Peña N° 543 entre Venezuela y México. En aquel entonces compró solo la planta baja del actual edificio, que data de fines del siglo XIX.

La propiedad tenía mucha historia, al principio fue una casa de inquilinato, luego en 1927 funcionó una iglesia de los padres asuncionistas, y posteriormente quedó un poco en el abandono, hasta que Bergara la adquirió.

Con el tiempo la empieza a construir y fue aggiornando toda la casa con rejas, balcones, mampostería, que iba comprando en diferentes demoliciones. Era una época en que se estaba en-



sanchando la 9 de Julio, por lo que había muchas demoliciones, lo que le permitió aprovechar la arquitectura, que en Buenos Aires siempre fue muy rica, ya que en ese entonces traían cosas de Italia, Francia, y demás sitios para las construcciones, lo que Bergara utilizó para terminar la planta baja y armar los otros pisos. Allí continuó con su café concert.

En 1973 Bergara notó que venían tiempos violentos en Argentina, ya que era muy susceptible a ese tipo de cosas, y sintió que no iba a poder trabajar con la libertad que siempre lo había hecho, al igual que los artistas de esa época. A él solo le interesaba el talento.

Entonces decidió vender todo lo que tenía hasta ese momento y se fue a trabajar al exterior. Estuvo en Estados Unidos, en Francia, donde hizo una película con Fellini, hizo presentaciones de sus dibujos en Brentano's, en Chicago, fue corresponsal de la revista Siete días. Siempre estuvo trabajando y vinculándose con grandes artistas extranjeros.

En la década de los años 80 Bergara regresa a la Argentina y hace todo el ciclo de televisión Botica de Tango, que fue un programa muy renovador porque era como él hacía las cosas, tal como decía Edmundo Guibourg, Bergara era un gran armonizador de las artes. Por ello en su programa, que si bien la base era el tango, también había desfiles, textos, escritores, actores, era muy amplio. Posterior a ese ciclo, continúa con otros como La noche de Bergara Leumann, La cocina de Bergara Leumann, y terminó todo su ciclo de televisión siendo el productor general de un programa que se llamó La noche con amigos .

En 1997 le comentan que estaba en venta la propiedad donde había tenido la Botica, que cuando él la vendió en su momento lo hizo a un señor que en principio quería poner un emprendimiento gastronómico, pero como no le funcionó, dejó un casero y se fue. Bergara, con su pensamiento de que solo muere lo que no se recuerda, tenía la idea de dejar un lugar donde se diera un reconocimiento a los pilares de la cultura argentina. Para volver a comprar lo que había construido en ese entonces, tuvo que vender todas las propiedades que tenía en ese momento.

Luego de adquirir por segunda vez la Botica, comenzó a armarla tal como hoy la conocemos. Puso todas las obras de arte que él tenía, todas las obras que se fueron haciendo durante sus ciclos de televisión, ya que otra innovación que él llevó a cabo fue invitar artistas plásticos para que durante el programa hicieran alguna obra sobre el tema del mismo. Así están los 1500 metros cuadrados de la propiedad, en reconocimiento a la cultura y repletos de pintura argentina. También incorporó no solo el tango, sino el folclore, por lo que hay manuscritos de Mercedes Sosa, Ariel Ramírez, Domingo Cura, Eduardo Falú, Los Chalchaleros, Los Fronterizos, entre otros. Pero Bergara no quería que fuese un museo de esos en los que se muestra solo lo que pasó, sino que anhelaba que esté presente también lo actual, por eso muchas veces la gente se asombra cuando ve por ejemplo la estrella de Soledad Pastorutti. Su idea del museo era poner los pilares y continuar hasta que él estuviera vivo, que fue lo que se hizo y lo que se está haciendo.

Bergara hizo un testamento donde legó todo el museo a la Universidad del Salvador, dentro del cual también quedamos las dos personas que siempre trabajamos con él, es decir, José Luis Larrauri y Yolanda Acuña. Bergara nos dejó a nosotros, un poco también para que continuemos su trabajo, en todo sentido. En su momento nosotros estuvimos con él en todo lo que

era el armado, por lo que sabemos el por qué de cada uno de los objetos que están en el museo, del que conocemos cada uno de sus detalles, trabajo que realizamos acompañados por Maura Ooms desde la USAL. Todo está puesto de una manera que tiene que ver con el color, la forma, la frase, la obra, el tema que toca cada ambiente. El museo está armado escenográficamente, tiene muchas características que lo hacen diferente a cualquier museo, la visita tiene una duración de dos horas y la gente se va enloquecida diciendo <<¡Hay no vi nada!>> porque hay mucha información, habría que visitarlo varias veces para poder verlo y disfrutarlo por completo.

Bergara también hizo un reconocimiento al Di Tella, por lo que la Botica es el único lugar en Buenos Aires que tiene un reconocimiento absoluto de lo que es el Di Tella y las obras de quienes se formaron allí, como lo son obras de Martha Peluffo, Marta Minujín, Dalila Puzovio, Julio Le Parc, Alberto Greco, y Federico Peralta Ramos. También hay objetos que pertenecieron a Carlos Gardel, Tita Merello, Libertad Lamarque, todas donaciones y todo lo que él fue juntando durante su vida, que fueron más de 50 años de trabajo.

Cuando Bergara empezó a armar su museo, al ver todo el material que tenía, primero pensó en hacer el museo del tango, pero justamente cuando comenzó a des-

plegar todo lo que atesoraba, se limitaba mucho al decir tango. Entonces pensó en hacer el museo de las contradicciones argentinas, y en un lugar queda plasmada esa idea, que es El camarín de Eva, porque allí hay más de 100 fotos de Eva Duarte, hay un tapado original Christian Dior, de las primeras prendas del exterior que entraban en Argentina, que perteneció a Mecha Ortiz, y hay un vestido tejido al crochet por Libertad Lamarque, que ella usó en la película La sonrisa de mamá. Tal como cuenta la historia fueron dos actrices que tuvieron cierto roce con Eva Duarte, una por la película La pródiga, y otra por La cabalgata del circo, cuando Libertad Lamarque se tuvo que ir del país por una cachetada que nunca existió. Son esas cosas que uno no las entiende, pero viendo la parte positiva a Lamarque le fue fantástico en México, porque allí es "La Reina", tiene una plaza con su monumento, y también para los argentinos fue muy importante porque gracias a que ella estaba en México, fue la primera puerta que se abrió para que el cine argentino salga al mundo. Es una anécdota positiva, por un momento que le costó mucho a Lamarque.

El edificio donde se encuentra actualmente la Botica tiene 70 mts. de largo, y una superficie de 1500 mts. cuadrados. Si bien se divide en 33 espacios, ya que no es que haya 33 ambientes, sino que un mismo ambiente puede estar subdividido por los distintos temas a los que referen-

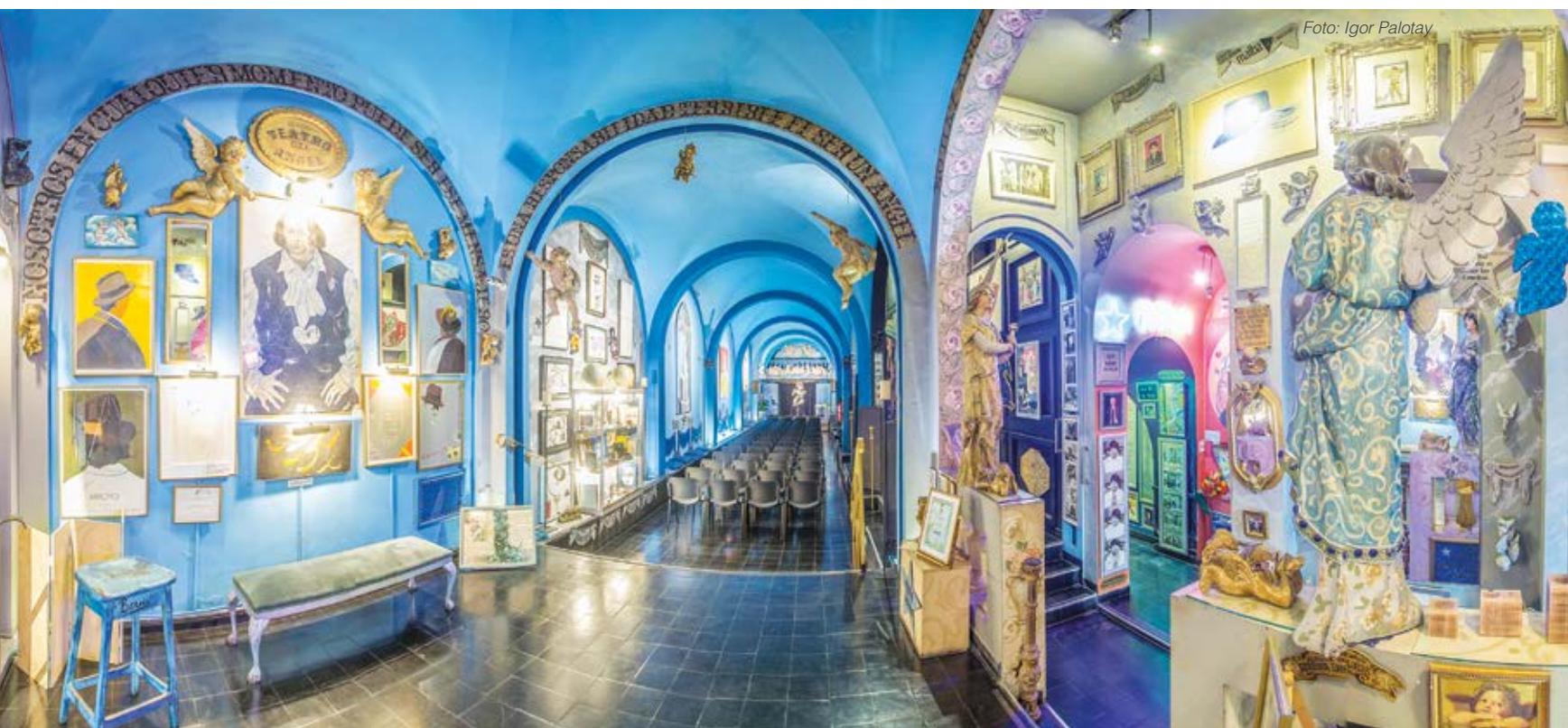


Foto: Igor Palotay

cia. Las temáticas más destacadas o las bases que se pueden observar en el museo son el tango y el folclore, pero también posee homenajes a escritores argentinos, actores y actrices, cine, radio, televisión, cocina, etc. La cocina de Doña Petrona C. de Gandulfo, es un espacio en homenaje a ella y a todas las cocineras que han estado en la Botica y han firmado sus estrellas, donde también se encuentra el primer programa culinario Buenas tardes mucho gusto, con producción de la familia Musnik donde comenzó Doña Petrona, que fue la base de todos los programas de cocina que siguieron y están actualmente.

El museo recibe la visita de un público muy amplio, porque un poco la idea de Bergara al elegir la Universidad del Salvador, fue

que sea una institución seria, que tuviera trayectoria, que le respetara su legado, que siga siendo lo que fue la Botica del Ángel, un lugar de encuentro cultural muy amplio.

Actualmente se hacen visitas guiadas por todo el museo, visitas guiadas con intervenciones artísticas, puede ser que durante el recorrido en algún escenario salgan relatores que van contando cuentos, también pueden participar magos, que hacen sus pequeñas rutinas. Además se hacen recitales, espectáculos de todos los géneros, como tango, folclore, flamenco, comedia musical, teatro. La propuesta es muy variada y está abierta desde febrero a diciembre, se hacen además visitas especiales a grupos que no son de C.A.B.A, que se pueden coordinar, así como diferentes tipos de eventos.

VISITAS

Para aquellos que quieran visitarla, pueden contactarse a través del 0800333-8725/ 011-4384-9396 o enviando un mail a [uds-botica@usal.edu.ar](mailto:uds-botica@usal.edu.ar). También pueden seguirlos en las redes sociales y página web para conocer las novedades y propuestas de la Botica, Instagram: [usalboticadelangel](https://www.instagram.com/usalboticadelangel), Facebook: <http://www.facebook.com/USAL-BoticadelAngel>, web: [www.boticadelangel.usal.edu.ar](http://www.boticadelangel.usal.edu.ar)

# 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](mailto:ventas@marva.com.ar)



**[www.marva.com.ar](http://www.marva.com.ar)**  
**[ventas@marva.com.ar](mailto:ventas@marva.com.ar)**

# Anticipo de la XVI edición de Hotelga

El encuentro anual más importante de Latinoamérica sobre hotelería y gastronomía, se realizará del 29 al 31 de agosto en La Rural, reuniendo una vez más, a toda la oferta y la demanda del sector, esperando contar con al menos 18.000 visitantes.

Este destacado evento internacional se lleva adelante gracias a la dedicación y al trabajo mancomunado de FEHGRA, en conjunto con la Asociación de Hoteles de Turismo de la República Argentina (AHT), y Ferias Argentinas S.A. Quienes hacen de Hotelga, un punto de encuentro entre expositores y visitantes especializados, con alto poder de decisión, permitiendo la interacción directa y eficaz en el mercado completo. Convirtiendo la feria en un espacio exclusivo para las novedades más relevantes del sector, donde se pueden conocer las tendencias en servicios y productos gastronómicos y hoteleros que harán crecer a quienes forman parte del mismo.

Este evento no solo convocará a los empresarios y profesionales del sector hotelero y gastronómico. También reunirá a las máximas autoridades de turismo a nivel nacional y provincial de nuestro país, para elaborar de forma conjunta, propuestas de trabajo superadoras en beneficio del turismo nacional y de acuerdo a las necesidades y problemáticas actuales que plantea el sector.

En esta edición, estarán presentes sectores específicos con propuestas destacadas, entre ellos: **El Torneo Federal de Chefs**, que reunirá a los mejores y más calificados chefs y empresarios gastronómicos del país que compartirán sus técnicas, conocimientos y experiencias en primera persona.

Por su parte, el **Concurso de Hotelería Sustentable Argentina**, tendrá por objeto destacar y premiar los mejores proyectos y programas de sustentabilidad aplicados a la integración y desarrollo de la Eco Hotelería Argentina. Algunas de las actividades y programas que AHT realiza para la promoción de la sustentabilidad hotelera, y con su ya instalado sello Hoteles Más Verdes, el concurso de Hotelería Susten-



table cuenta con un gran reconocimiento a nivel nacional lo que ha permitido que, año a año, los participantes de las tres categorías del concurso: "Hotel Responsable"; "Proyecto Sustentable" e "Ideas Innovadoras", superen las expectativas. La categoría "Hotel Responsable" tiene como fin que los participantes compartan sus experiencias y logros en aspectos ambientales, sociales y económicos dentro de sus hoteles; la categoría "Proyecto Sustentable" tiene como propósito reconocer, fomentar y potenciar desarrollos sobre hotelería sustentable. Las distinciones en la categoría "Ideas Innovadoras", busca que estudiantes propongan acciones o herramientas que optimicen los procesos internos del hotel.

También, se podrá disfrutar del sector "Innovación Tecnológica" **Gestión Eficiente de Implementación y Nuevas Tendencias**, un ámbito exclusivo para la difusión de equipamientos, productos y proyectos de

innovación para el sector de la hotelería y gastronomía. Para estas propuestas se prevén espacios expositivos y auditorios especiales para la realización de presentaciones, reuniones y encuentros específicos. El criterio de selección de estos trabajos valorará los aportes que cada uno de ellos implique para la mejora de la competitividad, el liderazgo y la eficiencia del sector desde todas sus vertientes.

Además, a través del Gran Foro del Conocimiento, se podrá disfrutar de **Conferencias y Seminarios Aplicados al Desarrollo de la Hotelería y Gastronomía**, a cargo de especialistas que construyen un espacio de aprendizaje, intercambio de conocimientos y nuevas ideas. Da lugar a seminarios, conferencias y exposiciones de interés, sobre rentabilidad gastronómica, sustentabilidad, entre otros temas.

En lo que concierne al área de los expositores, será una plataforma en la que se

presentarán los principales fabricantes, distribuidores, representantes, proveedores, y empresarios del rubro, exponiendo las novedades más relevantes y las innovaciones tecnológicas del momento. Se espera contar con la participación de 200 empresas expositoras aproximadamente, que ofrecerán todo lo necesario y más a los empresarios del sector hotelero y gastronómico, con propuestas novedosas, amigables con el medio ambiente y a la vanguardia internacional.

En esta ocasión también se podrá utilizar **Hotelga Market**, la nueva plataforma virtual para conocer antes ofertas, descuentos, promociones y bonificaciones de los expositores de la feria, entre otras cosas.

Por ser un encuentro calificado para profesionales que ofrece conferencias y seminarios, innovación tecnológica, y todas las herramientas necesarias para incrementar los negocios; Hotelga prevé contar con 18.000 visitantes, aproximadamente. Convirtiéndose en una oportunidad exclusiva para fortalecer y expandir los negocios, como en un espacio ideal para generar nuevos contactos comerciales y estar informado sobre las últimas tendencias del sector. También es un sitio exclusivo para lanzar de manera excepcional nuevos productos y servicios y afianzar contactos.

Cabe destacar que en su edición anterior la feria contó con la presencia de más de 19.000 visitantes, y casi 200 empresas expositoras, ocupando una superficie total de 13.300m<sup>2</sup>, superando todas las expectativas. Este año se prevé rebasar la edición 2017, con una propuesta cinco estrellas, a la que no se puede dejar de ir.

## LOS MEJORES CHEFS COMPITEN EN HOTELGA

La final del 4° Torneo Federal de Chefs, se llevará a cabo en el marco de la próxima edición de Hotelga, Feria Internacional de Equipamiento, Productos y Servicios para la Gastronomía y Hotelería, del 29 al 31 de agosto en La Rural, Bueno Aires.

Por cuarto año consecutivo se viene desarrollando esta competencia, que lleva adelante el Departamento de Capacitación y Formación Profesional de la Federación Empresaria Hotelera Gastronómica de la República Argentina, a través del vicepresidente Claudio N. Aguilar. **Este certamen tiene por objeto promover la capacitación de los empleados del sector, la mejora continua de la calidad y el compromiso por el perfeccionamiento profesional.**

Luego de haberse realizado las rondas clasificatorias en las once Filiales del país que participaron, la final tendrá su lugar en el Encuentro Anual de Hotelería y Gastronomía (Hotelga), que este año se llevará a cabo del 29 al 31 de agosto. Allí los chefs que hayan obtenido su lugar como semifinalistas podrán deleitar al público a través de sus conocimientos y mediante el uso de las mejores materias primas de nuestro país. Con más de diez mil metros cuadrados y la expectativa de quince mil visitantes calificados de Argentina y Latinoamérica, chefs y cocineros de todo el país se darán cita y recrearán en sus platos esta nueva cocina argentina.

Cabe destacar que este certamen tiene ciertos requisitos. Un día antes de las competencias regionales, los cocineros tuvieron que participar en el curso específico que FEHGRA dicta en sus Filiales, denominado "Gastronomía Regional Argentina, introducción al Torneo Federal de Chefs". Además, para las Rondas Cla-

sificatorias del torneo, los cocineros debieron presentar un plato con los ingredientes de una receta del Libro "Gastronomía Regional Argentina", editado por FEHGRA, correspondiente a la Región en donde se presenta el equipo.

En esta edición participaron chefs de Rosario, clasificando para la gran final el equipo del Pullman Rosario, integrado por Elian Fernando Ayala y Adrián Albanesi, quienes se destacaron con su plato denominado "Doncella del Paraná", elaborado en base a surubí.

Por su parte, en Termas de Río Hondo clasificaron los chefs del Amerian Hotel Casino Carlos V., con su equipo formado por Gonzalo Buron y Exequiel Días Moussallen, quienes obtuvieron el primer puesto; también participó Los Pinos Resort & Spa Termal, con su equipo compuesto por Luis Miguel Cisterna y Daniel Sánchez, quienes obtuvieron el segundo puesto. Ambos equipos elaboraron el plato denominado "Cabrito Regional".

En el caso de Salta, el Sheraton Salta Hotel, ganó la Ronda Clasificatoria local, con su plato "Trucha fresca" elaborada por los chefs Julio César Salas y Sergio Rementería.

Todos los chefs que clasificaron y los que se encuentran disputando las semifinales de su región, se preparan para la gran final, en la que representando a sus regiones, competirán por el primer puesto, ante la mirada del destacado jurado y de miles de espectadores.



## MAR DEL PLATA FUE SEDE DE LA REUNIÓN DE LA REGIÓN PROVINCIA DE BUENOS AIRES

El día 24 de julio se llevó a cabo la Reunión de la Región provincia de Buenos Aires en la filial FEHGRA Mar del Plata. El encuentro fue encabezado por la presidente de la entidad, Dra. Graciela Fresno; el secretario, Marcelo Barsuglia, a cargo del Departamento de Relación con Filiales; el coordinador regional, Jorge Lauret; y el presidente de la Filial anfitriona, Avedis Sahakian.

Durante el acto de apertura se contó con la participación de la presidente del Ente Municipal de Turismo de Mar del Plata, Gabriela Mangoler. Asimismo estuvieron presentes el vicepresidente Claudio N. Aguilar, presidente de la Filial La Plata, y el protesoro Daniel Suffredini, de la Filial Mar del Plata.

Desde la AEHG La Plata participaron también su secretario, Vicente Morgillo; vocal titular 1º, Andrés Armentía; y los asesores Dr. Matías Barone, y Dr. Carlos Ricardo Castro.

La reunión contó con la participación de más de 30 representantes de las 17 Fi-

liales bonaerenses: Azul, Bahía Blanca, Junín, La Plata, Zona Sur del Partido de la Costa (Mar de Ajó), Mar del Plata, Miramar, Monte Hermoso, Necochea, Olavarría, Pinar, San Clemente del Tuyú, Noreste de la Provincia de Buenos Aires (Asen), San Nicolás, Tandil, Tres Arroyos, Villa Gesell.

Durante el encuentro se analizaron temas y requerimientos regionales, y se plantearon soluciones y propuestas para mejorar el desarrollo del sector a nivel nacional. Además, se actualizó información sobre cada uno de los departamentos que forman parte de la

estructura de FEHGRA: Capacitación y Formación Profesional, Política Laboral y Social, Derechos Intelectuales, Fiscalidad y Tributación, Actividades Informales y Turismo; y se analizaron problemáticas y temas comunes.

Cabe destacar que las Reuniones Regionales se llevan a cabo previo a la Reunión de Consejo Directivo de la entidad. La próxima será la reunión 220º y tendrá lugar en la provincia de Mendoza, durante los días 23 y 24 de agosto, en la que participará el Consejo Directivo en pleno y los representantes de las 63 Filiales.



## La Feria Internacional del Turismo prepara su edición 2018

Profesionalismo, tecnología y un concepto de turismo global, hacen de la FIT uno de los eventos más destacados del sector turístico a nivel mundial, que este año llevará adelante su 22º edición de forma consecutiva.

La Feria Internacional del Turismo de América Latina, será la reunión de negocios más esperada por el turismo mundial. La misma se llevará a cabo este año desde el 29 de septiembre al 2 de octubre, en la Rural Predio Ferial de Buenos Aires, donde se reunirán los principales protagonistas del sector turístico en una nueva y especial edición, ante miles de visitantes entre profesionales del sector y público calificado.

Este evento es organizado por la Federación Argentina de Asociaciones de Empresas de Viajes y Turismo (FAEVYT) y la

Asociación de Agencias de Viajes y Turismo de Buenos Aires (AVIABUE), contando con la realización integral de Ferias Argentinas S.A., y el auspicio del Ministerio de Turismo de la Nación (MINTUR); con el objetivo de convocar a empresarios del sector turístico, a más de 1.500 expositores, a representantes de más de 45 países, y las 24 provincias argentinas. Que en un marco de competitividad y crecimiento, será la mejor oportunidad de expandir los objetivos de negocios y fortalecer los vínculos profesionales en la industria que más crece globalmente.

En esta edición, en la que participarán expositores de más de 25 rubros distintos del sector turístico, también estarán presentes autoridades provinciales, nacionales e internacionales, de los países y las provincias que participan, así como personalidades del ámbito académico.

Desde la Asociación Empresaria Hotelera Gastronómica y Pastelera de la Ciudad de La Plata y su Zona de Influencia, se prevé participar del evento junto a representantes de la Cámara Bonaerense de Turismo.

# Marca Destino La Plata

Foto: cortesía de la Subsecretaría de Desarrollo Económico del Municipio de La Plata



La ciudad de La Plata está llevando adelante la creación de su Marca Destino, en el marco del Plan Estratégico de Turismo Receptivo que el municipio está implementando con el objeto posicionar turísticamente a la ciudad, generando valor no solo para los visitantes, sino también para los platenses.



Al respecto entrevistamos al subsecretario de Desarrollo Económico de la Municipalidad de La Plata, Pablo Álvarez, quien informó sobre los detalles de la Marca Destino, el objetivo de la misma y los beneficios que traerá su implementación.

## ¿Cómo surgió la idea de la Marca Destino?

En el año 2017 se preparó un Plan Estratégico de Turismo Receptivo para la ciudad, en el marco de un concurso a nivel nacional, en el que me invitaron a participar junto con otras ciudades de todo el país. El desafío que yo elegí para ese concurso, era la concreción de un Plan Estratégico de Turismo Receptivo. Durante el proceso del concurso adquirimos herramientas de diseño de políticas públicas, basadas en el Design Thinking de IBM, que son metodologías ágiles de diseño y en este caso aplicadas al diseño de políticas públicas. En nuestro caso particular centramos nuestra mirada en el turista y desarrollamos la política a partir de esa mirada, de la empatía de la experiencia del usuario.

Al finalizar el concurso, resultamos ganadores del mismo con nuestra propuesta y uno de los 6 proyectos que determina este plan estratégico, es la creación de una Marca Destino.

## ¿Cuál es el objetivo de este proyecto?

El objetivo del proyecto es conseguir una marca destino que nos identifique como destino turístico en la región y en el mundo. Esto lo vamos a lograr a través de un proceso que incluye todo un trabajo de taller de construcción de esa marca destino, consensado con 15 instituciones o actores relacionados con el turismo de la ciudad. Ese proceso fue pautado en una serie de encuentros en el último semestre, aproximadamente 8, que tenían por objetivo lograr el consenso o la adhesión a una serie de atributos que fuimos elaborando en los debates, para lograr un documento final que fue el que recogió esas conclusiones, que además fue adherido y firmado por todos los actores participantes y que sirvió como base para lanzar un concurso.

Dicho concurso es público y está abierto a diseñadores gráficos de todo el país, para que a mediados de agosto podamos disponer de una marca gráfica, basada en esos atributos que fueron consensuados por todos los actores del turismo local.

### ¿Cómo se está llevando adelante este proceso?

Todo este proceso se documentó en un sitio web, que es [marcalaplata.com](http://marcalaplata.com), y ahí se fueron planteando las novedades relacionadas con estos talleres que se llevaron a cabo. También está el Plan Estratégico de Turismo Receptivo para descargar, así como el Estudio de Turismo Receptivo realizado por el Istituto Superiore sui Sistemi Territoriale per l'Innovazione (SITI), en el marco del Plan Estratégico La Plata 2030, financiado por el Banco Interamericano de Desarrollo (BID), a través del programa Iniciativa Ciudades Emergentes y Sustentables (ICES), al que adherimos como ciudad de La Plata.

El concurso para la presentación de propuestas gráficas arranca el 8 de junio y finaliza el 31 de julio de 2018.

### ¿Qué objetivo persigue la creación de la Marca Destino?

El objetivo de la creación de la Marca Destino La Plata, es conseguir un activo intangible compartido y consensuado por todos los actores que participamos de la construcción de una marca en el diario dentro de la ciudad, en el que sin duda está la Municipalidad como Gobierno Local, pero que también incluye otros actores como el empresariado, los comerciantes, los gastronómicos, la Universidad Nacional de La Plata (UNLP), la Academia a través del CONICET, empresas relacionadas con la tecnología, hasta los ciudadanos locales.

Buscamos una marca que nos identifique y que podamos usar, que sea de uso común y compartido, a través de un libro de estilos que deje muy clara la forma de utilización, pero nos permita a todos utilizarla libremente.

### ¿Qué fue lo que los motivó a afrontar este proyecto?

Esto es un hecho inédito para la ciudad de La Plata, las conclusiones que nos llevaron a esto tienen que ver con que nos cuesta mucho reconocernos con el potencial de turismo receptivo que tiene una ciudad de la escala y la magnitud de La Plata. La falta de reconocimiento propio hace que nunca hayamos tomado la iniciativa para estar posicionados, y una de las herramientas iniciales y fundamentales para iniciar el posicionamiento y la campaña de comunicación, es la creación de la marca destino.

### ¿Cómo definirías el posicionamiento actual de la ciudad?

La Plata es una ciudad del conocimiento, que siempre estuvo relacionada con dos grandes atributos. Es una ciudad universitaria, de investigación, ya que tiene 29 centros de investigación del CONICET y el CIC, y 6.000 investigadores en la ciudad, realmente es una ciudad muy fuerte en ciencia y tecnología.

Además siempre fue relacionada con su atributo de capitalidad, porque obviamente es sede del Gobierno provincial y municipal, pero entonces ese carácter de ciudad del conocimiento, siempre le brindó un potencial de turismo bleisure, y es el relacionado con la generación de congresos, jornadas, capacitaciones, es decir que tiene una gran importancia el ámbito académico.

La ULPN hace aproximadamente 350 a 400 congresos al año, entonces es el potencial para atraer ese tipo de visitantes a la ciudad

de La Plata, que aprovechan para combinar una actividad laboral o de negocios con actividades de ocio que les ofrece el destino.

Al conseguir un activo digital, se busca spoilear planes de comunicación compartidos donde entre todos los actores vayamos posicionando La Plata en diferentes rubros. Al ser una ciudad grande o intermedia, con muchos atractivos turísticos, que si bien está relacionada con el estudio, la ciencia y los congresos; también cuenta con una amplia propuesta de gastronomía; tiene atractivos relacionados con el patrimonio arquitectónico y cultural, monumentos; atractivos relacionados con la naturaleza, tenemos espacios todavía vírgenes y naturales; tiene atractivos relacionados con la cultura, teatros, centros culturales, música; el Estadio Único que es un atractivo también sumamente importante.

De hecho hoy el reconocimiento de este gran potencial que tiene la ciudad, está dado por cuatro grandes inversiones que van a darle un aire distinto a las posibilidades de alojamiento en la ciudad y que va a potenciar todo esto que estamos preparando.

### ¿Qué beneficios traerá esto a los diferentes actores turísticos a nivel local y a los turistas que visiten la ciudad?

La industria del turismo y la hospitalidad está reconocida como una de las industrias de mayor derrame de sus beneficios, ya que es muy difícil de concentrar en pocos actores, porque generalmente derrama sobre muchos y variados sectores, atomizando esos beneficios hasta en el más lejano de los actores que uno piensa en la cadena de valor de este tipo de actividades. Esperamos que un aumento de visitantes en la ciudad de La Plata, traiga mayor generación de riqueza en todos los sectores involucrados y que ese derrame sea lo más capilarizado posible.

En lo que concierne al turista, lo que esperamos es que este tipo de plan estratégico oriente e involucre a todos los actores de manera coordinada, para que el turista cuando llegue a la ciudad encuentre o tenga una experiencia de usuario satisfactoria y que le invite a volver, ya que en definitiva eso es un poco lo que se busca.

Las acciones coordinadas de todos los actores involucrados, le darán al turista la visión de ciudad receptiva y turística.

Además, otro de los proyectos del plan estratégico tiene que ver con la generación de un sello de calidad del turismo local, que entre otras cosas va a tener formación para el personal de las empresas que quieran adherir al sello, con relación a la calidad de atención al turista, que entre otras va a tener la toma de conciencia del potencial propio.

### ¿Cómo pueden colaborar los distintos actores con este plan, desde su actividad diaria?

Involucrándose y participando de todas las actividades que propongan los principales actores que llevan adelante el plan estratégico. Estamos logrando una buena participación de todos esos actores, lo que se ve reflejado en el sitio web [marca.laplata.gov.ar](http://marca.laplata.gov.ar), donde aparecen distintas jornadas y los actores vienen, participan, se involucran, debaten y se ponen a disposición para estar todos alineados con este plan.

# EL FUERTE IMPACTO DE LA IMAGEN CORPORATIVA DIGITAL EN LAS VENTAS



Muchas veces se habla de la **imagen corporativa digital (ICD)**, pero pocas veces se le da la importancia que se merece. La ICD está formada por todos aquellos elementos que los alojamientos poseen y utilizan en la comunicación digital y que actualmente son decisivos para las ventas, ya que es una de las primeras impresiones que el huésped potencial tiene del alojamiento.

Cuando se comercializa un servicio y en especial hotelería, hay ciertos factores que influyen mucho en el proceso. Ya que se vende una experiencia, que comienza desde que el huésped potencial decide viajar hasta que regresa a su destino, luego de haberse hospedado. El comienzo de ese proceso es determinante, ya que el huésped potencial va creando una imagen mental y gene-

rando una expectativa al respecto, a través de la información que recibe de las distintas fuentes a las que tiene acceso, sumado a sus deseos personales.

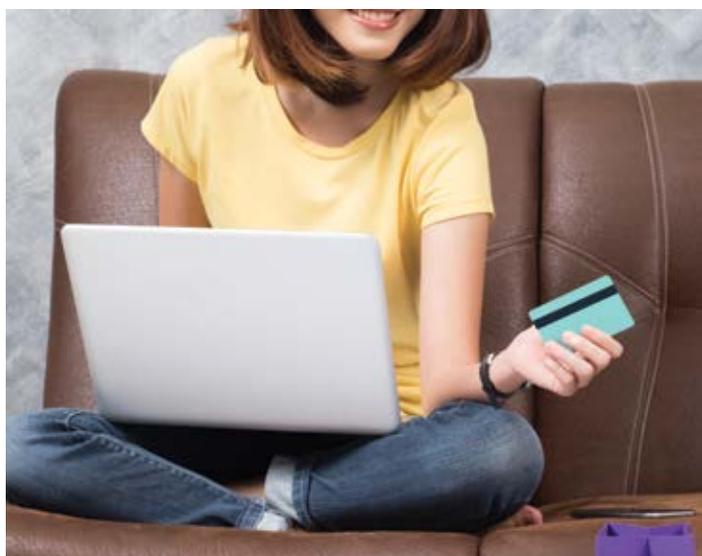
Teniendo en cuenta que tal como indican expertos, más del 60% de los consumidores valoran la calidad de la imagen de un producto o servicio por encima de la información específica que puedan darles sobre él.

Las imágenes y el contenido digital juegan un papel determinante, ya que tendrán la difícil tarea de posicionar al alojamiento a la altura de las expectativas del huésped potencial y lograr sintonizar con su imagen mental; para que no sea pasado por alto.

La ICD actual, se compone de la web del alojamiento, presencia en redes sociales, calificaciones "marketing testimonial", fotos de buena calidad y spot de video, entre los más influyentes.

Todos los componentes mencionados, cuando son utilizados correctamente permiten que el alojamiento sea competitivo, logrando una diferenciación del resto de la oferta y un excelente posicionamiento en el nicho de mercado que desea captar.

Con respecto a **la web**, esta debe ser visualmente atractiva y dinámica, para que el huésped potencial la visite con facilidad; contener fotos y videos de excelente calidad para lograr cierta tangibilidad del servicio ofrecido; al mismo tiempo debe brindar información de forma clara y sencilla, incluso contener comentarios de los huéspedes, adaptar su formato al uso de dispositivos móviles; y obviamente, tener motor de disponibilidad o reservas online con la posibilidad de realizar pagos online, de forma fácil y rápida, a través de servicios como MercadoPago.



De esta manera, se evita que el huésped potencial continúe viendo otros alojamientos mientras espera una respuesta por mail o intenta comunicarse telefónicamente, o peor aún, reserve a través de una agencia de viajes online, perdiendo así el alojamiento las comisiones que cobran los intermediarios.

Respecto a las redes sociales, éstas son un excelente aliado de las ventas directas cuando son bien utilizadas, sobre todo con los “Huéspedes Millennial”; ya que permiten conectar al alojamiento con la demanda deseada; mostrarle los atributos del lugar, valiéndose de herramientas gráficas y visuales; permitiendo la interacción directa con el huésped Millennial, quienes suelen compartir en las redes su actividad en el alojamiento, lo que se traduce en publicidad indirecta, de carácter confiable y muchas veces masivo.

Actualmente, al buscar en la web un sitio donde alojarse, los potenciales huéspedes se encuentran con un enorme caudal de información, esto genera que alrededor del 70% de los usuarios de la web se sientan frustrados, cuando los sitios no se adaptan a sus necesidades.

Allí está el desafío de los alojamientos, que deben tener una estrategia digital que se adapte a sus huéspedes y las múltiples formas de búsqueda que éstos puedan elegir, que suele ser desde la tradicional búsqueda en google a otras más específicas como el uso de google maps.

**El objetivo principal será generar los siguientes cuatro acciones, en la mente del huésped potencial:**

- 1|** Captar la **atención** del huésped actual, también llamado prosumidor, que se caracteriza por ser exigente, estar bien informado, comparar distintas opciones y valoraciones, e investigar el alojamiento antes de tomar una decisión de compra.
- 2|** Lograr su **interés**, para que decida conocer el alojamiento e ingrese a alguno de los componentes que forman la ICD, ya sea de forma directa o indirectamente desde una agencia de viajes online. Claramente, es ínfimo el porcentaje de reservas que se realizan, sin antes haber visitado algún componente de la ICD del alojamiento en cuestión.
- 3|** Generarle **deseo**, a través de todo los componentes de la ICD, las fotos y vídeos, serán las encargadas de captar la aten-

ción del huésped potencial, que sumado a una buena reputación online, serán los elementos claves para transformar ese potencial en actual.

- 4|** Llevarlo a la **acción**, es decir, que realice la compra directa.

**Sugerencia**

Para tener una icd de calidad que genere confianza en los clientes y les permita identificar fácilmente al alojamiento, se puede incorporar un apartado para la icd al manual de identidad corporativa del establecimiento, que permita mantener la homogeneidad en el uso de los elementos constitutivos de la identidad visual.

Tener una guía que establezca el uso de los colores, las formas, el lenguaje, las imágenes, la tipografía y los sonidos, es clave para conseguir una comunicación y difusión pública exitosa.





# WhatsApp

## Un Confiable Aliado en los Negocios Globales

En esta dinámica actualidad las estrategias de marketing y ventas sufren una corta vida útil, ya que constantemente surgen nuevos desafíos y mecanismos para satisfacer a un cliente cada vez más exigente, informado e impaciente.

Un aspecto muy importante para convertir un cliente potencial en actual, así como para fidelizarlo, es **generar confianza**, condimento imprescindible para una exitosa receta a la hora de marcar

la diferencia en un mercado cada vez más competitivo.

Si bien el contacto con los clientes reales y potenciales se da a través de una amplia variedad de plataformas y canales de comunicación digital, como lo son intermediarios, redes sociales, mails, teléfono, o sitios en los que leer reviews de clientes que ya consumieron el servicios en cuestión, el trato personalizado e inmediato encontró en el uso de la aplicación Whatsapp un confiable aliado.

De costo nulo tanto para el empresario como para el huésped, esta aplicación tiene todo el potencial para cubrir las necesidades de muchos clientes, teniendo en cuenta que actualmente miles de millones de personas de un amplio rango etario, lo utilizan a diario para comunicarse.

A raíz de ello Whatsapp creó su **versión Business o WhatsApp para Negocios**, una **aplicación gratuita de Android** que ha sido **desarrollada especialmente para pequeñas y medianas empresas**. A través de la cual las empresas y negocios pueden interactuar con sus clientes de una forma sencilla, utilizando las herramientas para automatizar, organizar y responder rápidamente a los mensajes. Esta versión ofrece además la posibilidad de crear un perfil de empresa con información relevante para los clientes, como la dirección, descripción de negocio, correo electrónico y página web; así como **herramientas de mensajería** para establecer un mensaje de ausencia cuando no se está disponible para que los clientes sepan cuándo podrán responderles. También permite crear un mensaje de bienvenida para presentar el negocio.

Como si esto fuera poco, propone la creación y uso de **etiquetas** para organizar los contactos o chats y así poder encontrarlos fácilmente, y la creación de respuestas rápidas que permiten guardar y volver a utilizar los mensajes enviados de manera frecuente, y así poder responder a preguntas de forma más rápida. Finalmente permite generar **estadísticas de mensajes** y acceder a la información más importante, por ejemplo, a la cantidad de mensajes que se entregaron, enviaron y leyeron exitosamente.



# Social Media

Ahora bien, teniendo acceso a una excelente herramienta gratuita, sería una pena hacer un mal uso de la misma. Por ello las siguientes recomendaciones se convierten en la clave de un uso exitoso.

- Informar a los clientes sobre la disponibilidad de este tipo de atención, es lo principal, que esté visible en la web sería muy bueno.
- Hablar al huésped o el cliente de forma amistosa y cordial, dejando la formalidad de lado.
- Usar emojis de forma aleatoria y adecuada, para dejar de lado lo corporativo
- Elaborar un código de estilo comunicativo, para unificar el uso del lenguaje.
- Tener disponible el servicio las 24 horas, por ejemplo en la computadora de la recepción a través de Whatsapp web, para generar sensación de seguridad ofreciendo atención inmediata ante cualquier emergencia.
- Responder tan pronto como sea posible, ya que el cliente quiere comunicarse cuando y desde donde quiere.
- Usar una imagen amigable en el perfil, que permita iden-

tificar fácilmente el alojamiento o empresa.

- Mencionar el nombre del representante del alojamiento con quién se están comunicando, permitirá generar en el cliente cercanía y confianza.
- Aprovechar la facilidad en el envío de fotos y videos para dar a conocer el establecimiento.
- No facilitar a través de esta aplicación información privada, como por ejemplo, números de tarjetas de crédito.
- No enviar publicidad o spam, ni abusar del uso y el caudal de información proporcionada por este medio. Eso provocará un disgusto en el cliente.
- Al finalizar la estadía o prestación del servicio, enviar un mensaje al cliente para conocer su grado de satisfacción e invitarlo a dejar una opinión en algún portal.

El buen uso de esta aplicación, no solo servirá para confirmar reservas, solicitar la clave del wifi y pedir toallas a la habitación, también permitirá descomprimir el resto de los canales de comunicación y agilizar este proceso. Poder reservar a través de Whatsapp, no solo sería ideal para muchas perso-

nas que no tienen tiempo ni ganas de escribir mails o llamar por teléfono, sino que también permitirá ahorrar comisiones y generar una atención personalizada muy superior con respecto a los otros canales.

En el caso de la gastronomía, whatsapp también es una excelente opción, sobre todo para los clientes habituales. Poder reservar una mesa o preguntar el menú del día, mientras se chatea con los amigos, no puede ser más cómodo. Algunos restaurantes han ido un paso más allá y utilizan este medio para que sus clientes pidan la cuenta o incluso más pan. Tal es el caso del restaurante chileno Sabor a Campo, quienes lo han implementado debido a la necesidad de agilizar el proceso en situaciones en las que los establecimientos están con gran demanda y los mozos no logran cubrirla. Valiéndose del uso de la aplicación desde un celular o computadora que maneja la persona encargada de la caja, los clientes pueden pedir la cuenta por este medio y ahorrar tiempo de espera. El cajero recibe el pedido, le avisa al cliente que su cuenta está en proceso y luego

le indica al mozo que realice el cobro. Esto permite hacer más sencilla la experiencia del cliente que antes tenía que esperar a que el mozo lo vea, hacerle señas y que recuerde traer su cuenta. Al principio los clientes pueden sentirse sorprendidos por esta modalidad, pero a través de un simple instructivo presente en las mesas se les explica el procedimiento a seguir, mandar un mensaje pidiendo la cuenta con el número de la mesa, pero luego se convierte en un plus que genera aún más satisfacción.

Lo mencionado anteriormente deja en claro que el éxito en el uso de las tecnologías disponibles, no solo está al alcance de empresas con grandes presupuestos, sino en la capacidad de identificar problemas u oportunidades, y poner en práctica la creatividad para brindar novedosas soluciones.

Capacitar al personal en el manejo correcto de esta aplicación, cuidando detalles en el uso del lenguaje y los emoticones, es fundamental para obtener el resultado esperado.

## La multan por \$42 millones en defensa del sector

Recientemente se conoció una noticia trascendental para los empresarios hoteleros de nuestro país, ya que la **Secretaría de Comercio de la Nación**, a instancias de una investigación realizada por la **Comisión Nacional de Defensa de la Competencia (CNDC)**, multó a la **Sociedad Argentina de Autores y Compositores de Música (SADAIC)** por \$42.732.771 por precios excesivos en los aranceles de derechos de autor que pagan los hoteles y otros establecimientos que ofrecen alojamiento.

Tal como indica el sitio oficial [www.argentina.gob.ar](http://www.argentina.gob.ar) en el artículo publicado el lunes 16 de Julio de 2018 en su sección de noticias, el presidente de la CNDC, Esteban Greco, sostuvo “Esta medida implica una mejora en la competitividad del sector turismo y posibilita la reducción de los aranceles por derechos de autores y compositores cobrados por la reproducción secundaria de contenidos de TV y música en los hoteles”. Se define a la reproducción secundaria como la emisión de obras artísticas en los televisores que tienen instalados los hoteles.

Además, la nota informa que la CNDC recomendó al Poder Ejecutivo una norma para establecer un nuevo régimen de fijación de los aranceles que puede exigir SADAIC a los hoteles por todo concepto, en base a los criterios de razonabilidad, no discriminación, transparencia, equidad y alcance acotado, y propiciar una modernización integral del sistema de gestión de cobros que permita ampliar los usuarios y reducir los aranceles a niveles razonables, sin perjudicar sustancialmente los ingresos en concepto de ejecución secundaria percibidos por dicha entidad. La Ley 17.648 creó a SADAIC como única entidad autorizada para percibir y distribuir los derechos generados en la utilización de obras musicales. Su decreto reglamentario data de 1969 y no ha sido actualizado.

El artículo también menciona que la Secretaría de Comercio también recomendó la revisión de los cuadros arancelarios o las normativas aplicables a los usuarios que efectúan ejecución pública de obras y derechos conexos, especialmente en los casos en que un mismo usuario, categoría o grupo de ellos deban abonar derechos a más de una sociedad de gestión colectiva, y la disparidad de los aranceles o su fórmula de cálculo, o bien su acumulación, pueda tener un impacto irrazonable sobre la actividad económica desarrollada.

Asimismo, señala que la defensa de la competencia protege a los consumidores y a las empresas de prácticas anticompetitivas y mejora la competitividad de toda la economía.

La publicación lleva adelante un análisis de la medida, destacando que la **CNDC hizo una comparación internacional de los aranceles que se pagan por la reproducción de obras musicales y el resultado de la investigación determinó que en Argentina se paga entre siete y nueve veces más que el promedio de los países de referencia (Chile, Paraguay, México, Colombia, Venezuela). Comparado con España, algunos hoteles pagan 16 veces más.**

Estos aranceles implican un pago de un canon por derechos de autor por reproducción de música en estos establecimientos. Con la metodología de cálculo utilizada por SADAIC, en la práctica, cada hotel debe pagar el canon por tener televisores en las habitaciones, independientemente de si la habitación ha sido o no ocupada y efectivamente se hayan reproducido obras musicales.

Los aranceles son más altos para hoteles de mayor cantidad de habitaciones, pero en todas las categorías se observó un desfase sustancial respecto a precios internacionales, afectando al sector hotelero en su conjunto. En algunos casos se encontraron acuerdos con asociaciones de hoteles por región y estacionalidad de la ocupación de las habitaciones. Por ejemplo, los hoteles de Mar del Plata no pagaban el arancel todo el año por el supuesto de que no tienen plena ocupación fuera de temporada. Así, según su pertenencia o no a una región o asociación, a algunos hoteles SADAIC les cobraba sin tener en cuenta la ocupación y a otros establecimientos, no.

Finalmente, el artículo señala que **la multa de \$ 42 millones representa el 10% de la facturación obtenida por SADAIC entre 2009 y 2014** (hasta cuando está probada la práctica ilegal) en concepto de reproducción secundaria de obras musicales.

Ante esta resolución, FEHGRA publicó una solicitada en la cual transmite que celebra y respalda la decisión. Menciona también que para poder llegar a este histórico fallo, en 2009 impulsaron ante la CNDC una denuncia contra SADAIC por considerar que esta entidad imponía a los hoteles valores excesivos en conceptos de arancel por derechos de autor, y ejercía también una actividad monopólica al ser la propia entidad quien definía el monto que los hoteles debían pagar, sin ningún tipo de control por parte de otros organismos.

Expresaron también que **esta situación afecta a los alojamientos que deben pagar un arancel a SADAIC, con el agravante de que el mismo es fijado unilateral y arbitrariamente por la propia institución, y que además deben tributar a AADI CAPIF, ARGENTORES, DAC y SAGAI.**

FEHGRA menciona también en su solicitada que esta resolución significa un gran avance, ya que por primera vez se pone un límite a las pretensiones arbitrarias y desmedidas de SADAIC. FEHGRA, a través de sus más de 20.000 hoteles asociados, confía en que se trata del primer paso con miras a la creación de un nuevo sistema que resulta razonable, transparente y equitativo, y que le ofrezca la hotelería del país condiciones de competitividad, que le permita seguir contribuyendo al desarrollo del turismo como motor de crecimiento económico y de empleo en nuestro país.

Lo expuesto anteriormente denota la importancia de este logro, conseguido gracias a la constante lucha de FEHGRA por los intereses del sector y el arduo trabajo que llevó adelante la CNDC.

1 . (2018). Multas a Sadaic por más de \$42 millones por precios excesivos en los aranceles de derechos de autor., de Argentina.gob.ar Sitio web:<https://www.argentina.gob.ar/noticias/multas-sadaic-por-mas-de-42-millones-por-precios-excesivos-en-los-aranceles-de-derechos-de>

# Propuesta Educativa 2019

## Instituto Superior Ángel Salvadori

El Instituto Superior de Hotelería, Gastronomía, Pastelería y Turismo “Ángel Salvadori” fue creado en 1998 por la Asociación Empresaria Hotelera Gastronómica y Pastelera de la ciudad de La Plata y su Zona de Influencia, con el objetivo de formar personal especializado para las empresas del sector que hasta entonces no contaban con ese espacio.

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

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

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

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

### TÉCNICO SUPERIOR EN SERVICIOS GASTRONÓMICOS

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

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

### TÉCNICO SUPERIOR EN HOTELERÍA

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

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

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



*Recepción de hotel del aula práctica*

### TÉCNICO SUPERIOR EN TURISMO

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



Habitación de hotel del aula práctica

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

## TÉCNICO SUPERIOR EN GUÍA DE TURISMO

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

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

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

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

## PASTELERO PROFESIONAL

El Instituto Superior de 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"

# Conocer Italia a través de sus sabores

Recientemente se llevó a cabo la capacitación sobre el destino turístico Italia, organizado de forma conjunta por el Instituto Superior de Hotelería, Gastronomía y Turismo “Ángel Salvadori”; la agencia de viajes Carrani Tours; y el Operador Mayorista de Turismo local, Aero La Plata.

La presentación se realizó en el Instituto de la AEHG La Plata, que facilitó sus instalaciones para que los operadores puedan llevar adelante esta actividad, con el objetivo de capacitar a distintos agentes de viajes minoristas platenses sobre el destino en cuestión.

El eje principal de la actividad fue una clase de cocina en la que se enseñó a elaborar un clásico tiramisú italiano. Este manjar generalmente se elabora en base a bizcocho de soletilla, bizcocho o galletas tostadas, que se humedecen con café y se cubren con una crema a base de huevos batidos, azúcar y queso mascarpone, generando así varias capas. Luego se espolvorea con cacao en polvo, como toque final. Sin embargo estos son los ingredientes más básicos de una receta que no es única y que llega a tener diferentes variantes geográficas, y también personales.

Tal como indica el sitio web [cucinare.tv](http://cucinare.tv), los primeros antecedentes del tiramisú se remontarían a los pasteleros de Siena, quienes lo habrían creado en honor al Gran Duque Cósimo III de Medicis. Sin embargo, en la corte ducal empezó a correr el rumor de que, además de ser rico, este postre tenía virtudes afrodisíacas, lo que hizo que los nobles lo empezaran a comer abundantemente. En el siglo XX, este postre volvió a aparecer en los burdeles del norte de Italia. En dialecto veneciano tiramisú significa “que te levanta”, o que te da energía, fue allí cuando adquirió el nombre con el que se lo conoce mundialmente. Pero el salto de este consumo prostibulario a la carta de los más famosos restaurantes, se debió a Arturo Filippini, cliente de un burdel, y dueño de Toulá, una cadena que se volvió famosa en toda Italia a partir de los años 60.

La Jornada continuó luego con una capacitación teórica, a través de la cual se dieron a conocer las novedades del histórico operador turístico de Italia, Carrani Tours, junto a Aero La Plata. Una dinámica y deliciosa forma de promocionar el destino turístico Italia, como también de estrechar los lazos institucionales con los distintos actores del sector turístico.

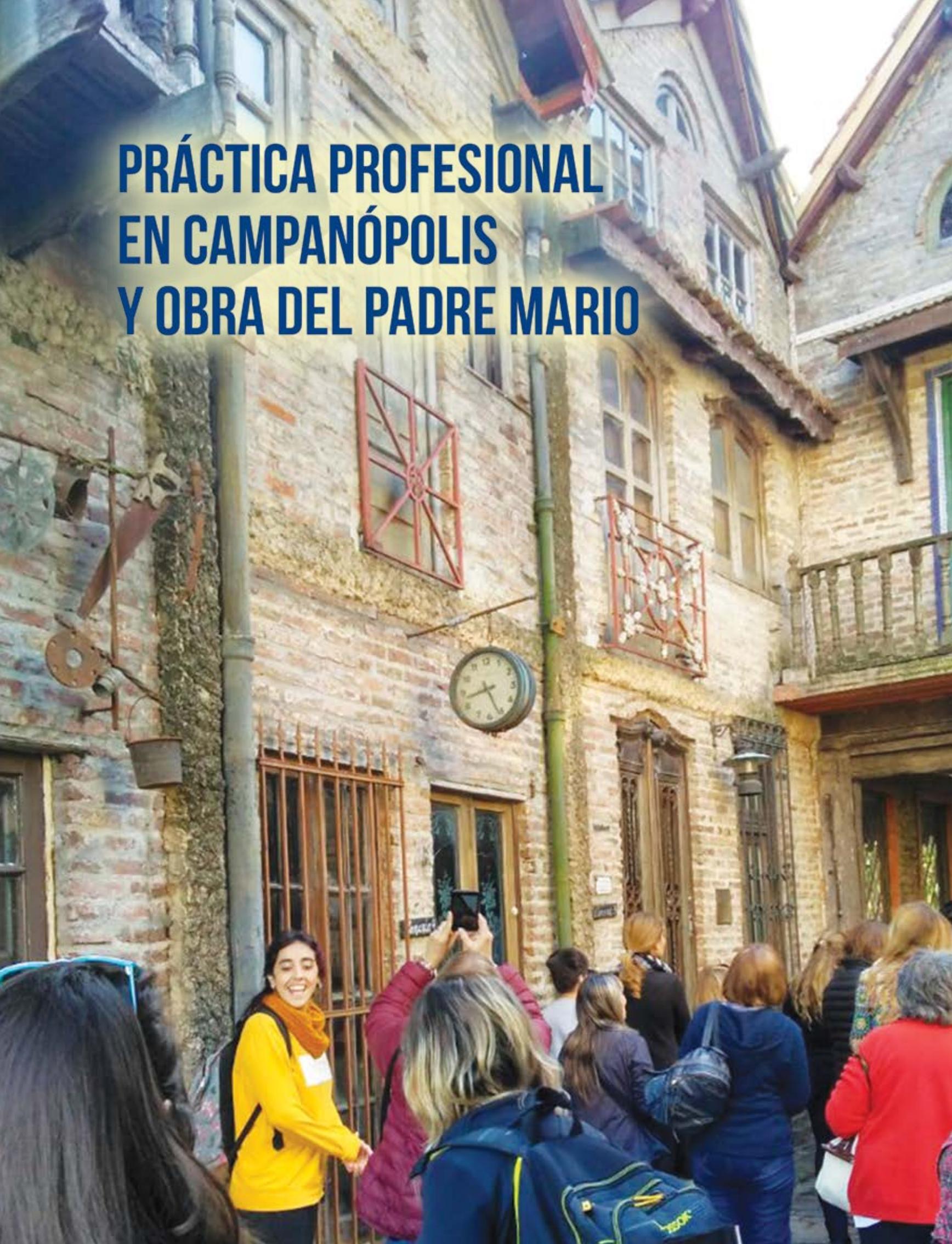
De la actividad participaron Constanza Galli, a cargo del desarrollo de ventas para Latinoamérica en Carrani Tours; Silvina Ves Losada, Marketing y Comunicación en Aero La Plata; Luciano De Luca, encargado de Promoción en Aero La Plata; Noelia Esperanza, y Sergio Paloma, ambos del sector ventas en Aero La Plata; y docentes del Instituto “Ángel Salvadori”.



Cabe destacar que desde 1925, la agencia de viajes Carrani Tours ofrece productos y servicios en todo el territorio de Italia. Desde hace 92 años proporciona soluciones de viaje para individuos y grupos, especializándose en las ciudades de arte con atención a la cultura, historia y gastronomía regional, viajes de incentivo, viajes de placer, visitas guiadas en destinos de interés especial, conferencias y eventos.

Por su parte, Aero La Plata es el Operador Mayorista de Turismo local, que actualmente tiene presencia en todo nuestro país, resultado de más de 50 años de actividad en el negocio de los viajes y el turismo. Son operadores con una gran vocación de servicio, orientados a satisfacer de manera fácil, rentable y segura las necesidades de los agentes de viajes del mercado argentino. Operan los principales destinos turísticos preferidos por los pasajeros en Argentina, Brasil, Perú, Colombia, Venezuela, Centroamérica, Caribe, México y USA. Asimismo cuentan con las mejores condiciones comerciales de todas las compañías aéreas que operan en su plaza, logrando año a año el reconocimiento Top Sellers por parte de la mayoría de ellas.

# PRÁCTICA PROFESIONAL EN CAMPANÓPOLIS Y OBRA DEL PADRE MARIO



Se realizó una salida de miniturismo -día entero- a dos sitios en pleno auge turístico, Campanópolis y Obra del Padre Mario, ambos ubicados en González Catán, partido de La Matanza, provincia de Buenos Aires. Esta actividad se realizó con el propósito de cumplir con los objetivos propuestos para la materia Práctica Profesional III.

Durante la salida una alumna de 3° año auspició de coordinadora de un grupo de 50 pasajeros oriundos de la Ciudad de La Plata, realizando diversas actividades de coordinación y servicio a bordo, poniéndose en contacto con varios actores del turismo, llevando a la práctica técnicas de guiado y dinámicas de manejo de grupo vistas en clase, resolviendo imprevistos y quejas, entre otras. Sin dudas fue una gran experiencia que la acerca a un próximo futuro laboral.

La actividad se realizó con la colaboración de la agencia Vamos de Paseo y tuvo como principal atractivo Campanópolis, una aldea con estilo medieval que se levanta sobre un predio de 200 hectáreas al oeste del gran Buenos Aires, que por un místico camino permite recorrer las Doce Casitas del Bosque, para transportar mágicamente hacia un lugar fantástico con fuentes, lagos, puentes de quebracho para recorrer las islas, muelles, un molino de viento holandés, una capilla colonial y una locomotora con vagones. El Museo de las Rejas o Ferroteca es uno de los lugares más interesantes, donde se exhiben todo tipo de rejas de hierro forjado, arañas colgantes, vitreaux, objetos antiguos y piezas de arte. También se destacan edificaciones donde los materiales empleados para su construcción son el tema como por ejemplo, la Casa de Piedra, el Museo de Madera, la Casa de Escoria.

Además se pueden recorrer el Pasaje del Búho, el Museo de los Caireles, la Casa Proa de Barco, el Museo de Don Antonio y cientos de espacios secretos.

Por su parte la visita a la Obra del Padre Mario, permitió conocer sitios como la Capilla Cristo Caminante; el "Mausoleo del Padre Mario", uno de los sitios más visitados de la obra y donde descansan sus restos; "el Patio de la Solidaridad"; y el Museo, donde se pueden recorrer diez espacios que exhiben objetos, recuerdos y obras de arte que el Padre Mario recibió de sus amigos a lo largo de su vida. Su acción social se caracteriza principalmente por la cobertura de las necesidades básicas, físicas, psíquicas y sociales de los pobladores de González Catán, zona en que desarrolla sus actividades.



Campanópolis



Obra del Padre Mario



## Próximos Eventos Destacados en los que participará el Instituto

### 11° Fiesta Provincial de la Repostería Criolla

El Instituto Superior de Hotelería, Gastronomía y Turismo, dependiente de la AEHG La Plata, participará de la próxima edición de la Fiesta Provincial de la Repostería Criolla, que tendrá lugar los días 15 y 16 de septiembre en Ayacucho, provincia de Buenos Aires. Este festejo reúne a reposteros de dicha ciudad y de la región, quienes revalorizan los productos de la gastronomía criolla argentina. Además, se brindan talleres de gastronomía, cursos de pastelería, fogones y espectáculos.

El instituto tendrá su stand en la fiesta, en el cual brindará información sobre su propuesta educativa a los visitantes del evento. Además, el día 15 de septiembre se prevé que profesionales gastronómicos de dicha institución educativa dicten clases magistrales de repostería y pastelería, abiertas a todo público, durante su participación en el evento.

Esta es una de las tantas acciones que el Instituto Ángel Salvadori lleva adelante para colaborar con los municipios de nuestra Zona de Influencia, en la difusión y desarrollo de sus festejos en los que la gastronomía es protagonista, y que ponen en valor las costumbres y sabores locales, activando la economía y turismo de la región.

Quienes participen de esta fiesta, cuyo ingreso es libre y gratuito, podrán deleitarse además con la Recepción de Reposteros y Ar-

tesanos en la Escuela de Educación Secundaria Agropecuaria N° 1.; exposición y venta de productos de repostería criolla, pasteles, alfajores, buñuelos, tortas fritas, masas y dulces tradicionales acompañados por chocolate, mate cocido, té y café; exposición de artesanos, artesanías en hierro, vidrio, madera, cerámica, lana hilada, crochet, telar y otros textiles.

Además, podrán disfrutar del acto oficial de apertura; espectáculos y presentación de grupos de danzas, bandas musicales, cantantes e instrumentistas; como así también del fogón, venta de carnes asadas y productos locales.



## Visita a Hotelga

Los alumnos del Instituto Ángel Salvadori, visitarán Hotelga junto a sus docentes, una de las exposiciones más destacados en materia de hotelería y gastronomía, que tendrá lugar en la Rural Predio Ferial de Buenos Aires, del 29 al 31 de agosto.

Este tipo de visitas son muy importantes para la formación de los alumnos, ya que les permite adentrarse en el campo profesional, tener contacto con los empresarios y proveedores

del sector, así como generar oportunidades laborales, educativas y profesionales.

Esta importante feria, espera contar con al menos 18.000 visitantes, quienes podrán disfrutar de los distintos sectores y sus propuestas. Uno de los más destacados y que será una parada obligada durante la visita de los alumnos, es el Torneo Federal de Chefs, que reúne a los mejores profesionales y empresarios gastronómicos del país para compartir sus técnicas, conocimientos y tendencias del sector, a través

de una competencia que pone en valor la gastronomía regional argentina.

Además podrán disfrutar de los sectores Concurso de Hotelería Sustentable Argentina, Gestión Eficiente de Implementación y Nuevas Tendencias, Conferencias y Seminarios Aplicados al Desarrollo de la Hotelería y Gastronomía. También podrán conocer los principales avances tecnológicos del sector y las tendencias del mercado.

# Conferencia “Tendencias del turismo a nivel mundial”

Se llevó a cabo la conferencia “Tendencias del turismo a nivel mundial” que fue organizada por el Instituto Superior de Hotelería, Gastronomía y Turismo “Ángel Salvadori, tuvo lugar el 29 de mayo, y estuvo a cargo de la Sra. Carlota D’Adamo, fundadora de International Business & Travel Boutique y ex gerente comercial de varias líneas aéreas, quien transmitió sus recomendaciones tácticas sobre las tendencias y oportunidades del turismo.

La jornada comenzó por la mañana, donde la Sra. Carlota D’Adamo fue recibida por el presidente de la Cámara Bonaerense de Turismo, Marcelo W. Aguilar, autoridades de la AEHG La Plata y autoridades del Instituto “Ángel Salvadori”, quienes llevaron a cabo un intercambio institucional.

Posteriormente en las instalaciones del Instituto tuvo lugar la conferencia, en la cual a través de una charla explicativa, D’Adamo desarrolló temas como los movimientos en el consumo, las dimensiones que ofrece el mercado laboral para el turismo, una industria que crece a prueba de todo tipo de crisis. También hizo hincapié en la importancia de tener en cuenta la cultura de otros países, de conocer las costumbres y cultura de un destino a la hora de venderlo, y la relevancia de preparar a nuestro país para el turismo receptivo.

Con más de 25 años en el sector, D’Adamo ocupó puestos de liderazgo en diferentes compañías internacionales de servicios turísticos. Hoy, se desempeña como empresaria independiente ejerciendo representaciones de diferentes grupos empresarios de Europa y Asia en Argentina, a través de “International Business and Travel Boutique”.

Su charla se adaptó a las diferentes realidades, tanto para quienes aspiran a incorporarse al segmento hotelero, como para aquellos que proyectan una carrera profesional en compañías aéreas, y también para quienes se ven atraídos por el sector gastronómico y de servicios.

Para Carlota D’Adamo, Asia es una fuente de oportunidades, por todo lo que repre-



*El Pte. de la Cámara Bonaerense de Turismo Sr. Marcelo Aguilar, entregando un presente a la disertante, Sra. Carlota D’Adamo*

senta el crecimiento de la economía Halal y la expansión del mundo musulmán. El foco de la charla estuvo orientado a leer lo que Asia puede ofrecer para el turismo, tanto receptivo como emisivo.

Además, D’Adamo es integrante de la Cámara de Comercio Mercosur-ASEAN (MACC por sus siglas en inglés), y asesora de la Comisión Nacional para el Asia-Pacífico (CONAPAC), de la Cancillería Argentina. Durante su charla hizo referencias a estos espacios de trabajo, para dar a conocer cómo se están desarrollando algunos avances y cuáles son los objetivos que se persiguen para que Argentina pueda aprovechar las oportunidades de la expansión de turistas de todo el mundo, que adhieren a la confesión del Islam, y que por lo tanto, demandan servicios con las certificaciones Halal. Tanto para restaurantes, hoteles, y agencias de turismo, al momento de recibir turistas musulmanes.

Otro concepto desarrollado fue el “China Friendly”, donde hoteles y restaurantes utilizan prácticas para ser “amistosos” con las características que demandan los turistas chinos.

La expositora transmitió una perspectiva alentadora en cuanto a la prosperidad del sector turístico, industria que viene creciendo hace décadas, pero identificando los desafíos que empresarios, entidades de la sociedad civil y sector público, tienen por delante.

Además, ofreció un breve pantallazo de algunas asignaturas pendientes que debería encarar Argentina para obtener mayores beneficios al momento de vender su destino turístico, de ganar terreno en el turismo mundial.

Del evento participaron representantes de distintas agencias de viajes y turismo, docentes y alumnos del Instituto Ángel Salvadori, quienes cursan las carreras de Técnico Superior en Hotelería, Técnico Superior en Turismo, y Técnico Superior en Guía de Turismo.

Al finalizar la jornada, Marcelo W. Aguilar, hizo entrega de un obsequio a la conferencista, a modo de agradecimiento y reconocimiento por su labor, en nombre de la AEHG La Plata.

Este evento permitió a los asistentes conocer el testimonio de una profesional con una vasta experiencia en turismo, hotelería y líneas aéreas, quien aconsejó sobre cómo enfocarse hacia el futuro próximo en los servicios turísticos.



Alumnos de la carrera de Hotelería durante la visita al Hotel Faena

# Visitas

## Hotel Faena

El día martes 17 de abril los alumnos de 1°, 2° y 3° año de la carrera Técnico Superior en Hotelería visitaron el Hotel Faena junto a Celeste Gomez de Saravia, profesora de Práctica Profesional I y II.

La visita tuvo por objeto que los alumnos se acerquen y tengan contacto con hoteles 5 estrellas, para que puedan conocer la mejor hotelería de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires y que recorran los diferentes sectores del hotel, los distintos tipos de habitaciones, áreas comunes y el back of the house; donde pudieron realizar todas las preguntas y dudas que se presentaron, con el objetivo de que los mismos entren en contacto directo con los servicios hoteleros de alta calidad.

El Hotel Faena se encuentra situado en el exclusivo barrio de Puerto Madero, en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, este único y excéntrico hotel cinco estrellas cuenta con lujosas habitaciones con privilegiadas vistas al Río de La Plata y la Ciudad de Buenos Aires.

Además cuenta con dos restaurantes, "Bistró Sur" que posee una caprichosa decoración y un delicado menú; y "El Mercado" que concentra el espíritu de las legendarias cantinas de Buenos Aires con el encanto de los mercados al aire libre de Europa.

También posee tres bares, "Poolbar" que permite disfrutar del impresionante entor-



no con vistas a una de las piscinas más impresionantes de Buenos Aires, jugos de frutas frescas y exóticos cócteles de gran tradición argentina; "The Library Lounge" con libros antiguos y terciopelos rojos, es un espacio íntimo con sofás de cuero, alfombrados de grandes detalles ornamentales y candelabros de cristal, ideal para una tranquila mañana de café, té por la tarde o cócteles nocturnos con entretenimiento en vivo; y "El cabaret" inmerso en terciopelo rojo y adornos dorados, un lugar íntimo inspirado en los clubes de tango de la ciudad de 1920, que permite disfrutar de una comida argentina contemporánea, vinos finos y cócteles artesanales en compañía de la actuación del tango más famoso de Argentina, Rojo Tango.

El hotel también cuenta con un spa; la "Sala Molinos" para realizar distintos tipos de eventos; y espacios de uso común abiertos al público donde realizan diferentes muestras de arte y eventos sociales.

## Visita guiada por el Eje Fundacional de La Plata

Días atrás, en el marco del curso de ingreso de la carrera de Técnico Superior en Guía de Turismo, a cargo de la Profesora María Victoria Britos, se realizó una visita por el Eje fundacional de la ciudad de La Plata a través del Ente Municipal para la Actividad Turística (EMATUR). Los alumnos de 1° año de la carrera junto a la profesora, realizaron un Circuito Peatonal por la Plaza Moreno, en compañía de un guía del EMATUR.

Durante el recorrido pudieron conocer en detalle cada uno de los atractivos de uno de los espacios verdes más destacados de la ciudad, ubicado entre las calles 50, 54, 12 y 14; la plaza recientemente acaba de sumarle el monumento de bronce en homenaje al ex presidente Raúl Alfonsín como "padre de la democracia moderna", que junto a las estatuas de las cuatro estaciones, obra del



Fragmento del mapa de la ciudad de La Plata

escultor francés Mathurin Moreau, y sus vistas a los edificios históricos de la ciudad, la convierten en un paseo obligado para quienes visitan La Plata.

El objetivo de la propuesta fue introducir a los alumnos interesantes en la dinámica de una visita guiada, en un espacio en el que deberán trabajar a lo largo de todo el año lectivo, la ciudad de La Plata. De la mano de un guía idóneo, profesional del EMATUR, se realizó un recorrido peatonal por la plaza principal de la ciudad, Plaza Mariano Moreno, que permitió conocer la historia, anécdotas y detalles de importantes atractivos turísticos de la capital bonaerense: Plaza Fundacional, Catedral, Palacio Municipal, Museo Dardo Rocha, entre otros. Al mismo tiempo la guía narró la historia de la ciudad y dio detalles sobre su plano, tan fascinantes como únicos.

De esta manera los alumnos tuvieron un primer acercamiento con la realidad de una visita guiada, pudiendo relacionarla con la teoría desarrollada en el curso de ingreso y primeras clases de la materia.

Tras la visita se realizó un análisis y puesta en común de lo observado, destacando “los sí” y “los no” de la visita en relación al guía, discurso, organización, atención, entre otros puntos, claves en el desarrollo a lo largo de toda la tecnicatura. Al mismo tiempo, la información brindada por el guía fue de suma utilidad para las prácticas profesionales futuras a su cargo.

## Hotel del Sol

El día martes 12 de junio, los alumnos de 2° año de la carrera Técnico Superior en Hotelería visitaron el Hotel del Sol, ubicada en la calle 10 entre 54 y 55 de la ciudad de La Plata.

Este establecimiento tiene lugar en un edificio que data del año 1900, declarado “Patrimonio Histórico, Cultural y Arquitectónico de La Plata”, se ubica en el centro de la ciudad, a pasos de los principales atractivos históricos y culturales platenses, como de su centro financiero, y de la administración provincial.

Esta actividad se llevó adelante en el marco de la materia Prácticas Profesionales I, cuyos alumnos fueron recibidos por Nora, quien desempeña el puesto de encargada en la recepción, y fue la responsable de acompañarlos en su recorrido por las

instalaciones del hotel. El mismo comenzó por el sector de la sala de estar, el jardín interno, el área con computadoras, y un snack bar que se encuentra abierto las 24 hs., donde todas las mañanas se sirve el desayuno buffet.

Luego continuaron recorriendo algunas de las 53 habitaciones del hotel, que cuenta con 118 plazas. Las mismas se encuentran distribuidas en distintas áreas, la casona (planta baja y primer piso), el anexo (primero, segundo, tercero, cuarto y quinto piso), y la ampliación (dos pisos a los que se accede desde el tercer piso del anexo). Los tipos de habitaciones con las que cuenta son Económica, Clásica, Superior, Suite, Triple Clásica, Triple Superior, Cuádruple Petit y Connecting-rooms (para 4 o 5 pasajeros). Todas están equipadas con camas sommier, baño privado y LCD TV con video cable.

Durante la visita, la anfitriona les informó a los alumnos sobre los distintos tipos de clientes que reciben durante el año. Entre los que destacó los huéspedes de congresos, el huésped de negocios, los huéspedes que llegan a la ciudad por motivos de salud, los huéspedes de eventos, los huéspedes de celebración, y los huéspedes de vacaciones.

Cabe destacar que este tipo de visitas resultan esenciales para la materia en cuestión, ya que uno de los objetivos de la misma es que los alumnos conozcan las diferentes categorías de hoteles de la ciudad de La Plata y puedan recorrer el front y back of the house, al mismo tiempo puedan realizar preguntas sobre tarifas, estadía promedio, público objetivo y los diferentes servicios que ofrece el hotel; así como tomar contacto con el campo profesional.



Fotografía extraída de Booking

# Pasantías Internacionales

Esta experiencia es muy importante para colaborar con la formación de los alumnos del Instituto Ángel Salvadori y se enmarca en una de las tantas acciones que la institución lleva adelante en pos de brindar una educación de excelencia.

## Hotelería

En el mes de diciembre del corriente año, una de las alumnas del Instituto Superior de Hotelería, Gastronomía y Turismo “Ángel Salvadori”, llevará a cabo una pasantía en el establecimiento Europe Villa Cortés, un hotel de lujo ubicado en Tenerife, isla del océano Atlántico perteneciente a la Comunidad Autónoma de Canarias, que junto a La Palma, La Gomera y El Hierro confor-

ma la provincia de Santa Cruz de Tenerife, España.

Este exclusivo hotel de 5 estrellas está situado en el sur de Tenerife en la Playa de las Américas e inspirado en la arquitectura colonial y colorida de México. El lujoso resort cuenta con habitaciones y suites elegantemente decoradas, restaurantes gourmet y temáticos, centro de spa y se encuentra cercano a 5 campos

de golf, todo ello acompañado de unas espectaculares vistas al Océano Atlántico.

La alumna, Melina Brest, que prevé llevar a cabo esta pasantía se encuentra cursando el primer año de la carrera Técnico Superior en Hotelería, quien expresó lo siguiente con respecto a su viaje: “Estoy muy contenta con esta oportunidad que se ha presentado, me enteré de la pasantía a través de

una de las profesoras del instituto, quien nos contó sobre la posibilidad de ir a trabajar al Hotel Villa Cortés por tres meses. Nos informó que se podría elegir trabajar en el área de housekeeping o en el restaurante. En mi caso elegí el restaurante, ya que como en el instituto nos enseñan tres idiomas, inglés, francés y portugués, como sé muy bien inglés, quería practicar los otros dos idiomas para mejorarlos. Además también espero conocer gente nueva, otras culturas y conseguir experiencia en un establecimiento de gran categoría.

La pasantía es para diciembre de 2018 hasta marzo de 2019, donde voy a trabajar cuatro horas por la mañana, en el servicio de desayuno, y otras cuatro por la tarde, en el servicio de menú a la carta.

El hotel me provee de alojamiento en el mismo complejo, las comidas y un pago mensual. Algo muy importante es que estas horas de pasantía se contabilizan para mi carrera”.

Esta experiencia es muy importante para colaborar con la formación de los alumnos del Instituto Ángel Salvadori y se enmarca en una de las tantas acciones que la institución lleva adelante en pos de brindar una educación de excelencia.



Fotos: [www.europe-hotels.org](http://www.europe-hotels.org) Hotel Europe Villa Cortés

# en España

## Gastronomía

Una de las alumnas del Instituto Superior de Hotelería, Gastronomía y Turismo “Ángel Salvadori”, llevará a cabo una pasantía desde el 1 de diciembre de 2018 al 2 de marzo de 2019, en Gran Canaria, una de las islas de la comunidad autónoma española de Canarias, frente al noroeste de África, que es reconocida mundialmente por sus playas de arena blanca y de lava negra.

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

Experience ofrece sus servicios a hoteles en todo el mundo y la posibilidad a los estudiantes de llevar a cabo prácticas en los diferentes departamentos.

En este caso particular, la alumna Melany Britos se encuentra cursando el primer año de la carrera Técnico Superior en Servicios Gastronómicos, y expresó lo siguiente con respecto a su viaje: Cuando el instituto me informó sobre esta posibilidad me interesó mucho porque se trataba de una pasantía en restaurantes premiados con estrellas Michelin. Yo confío, tal como muchos dicen, que viajando y estando en un restaurante aprendes mejor, y me gustó la idea, ya que considero que va a ser un gran aporte y aprendizaje en la carrera que estoy comenzando. Al conocer las condiciones del contrato de pasantía, lo que más me atrajo fue que el aprendizaje será progresivo, voy a pasar por las distintas estaciones de una cocina: decoran-

do platos, preparando la mise en place, recibiendo a los proveedores y pesando los productos que llegan, finanzas, entre otras. Trabajaré 8 horas por día durante 5 días a la semana, lo que me permitirá tener tiempo libre para conocer el lugar, y además esas horas cuentan para las horas de práctica exigidas por la carrera.

En lo que respecta al restaurante en el que voy a trabajar, se encuentra dentro del Hotel Sahara Playa, de cuatro estrellas. Esta experiencia durará tres meses, en los que el hotel me proveerá de alojamiento y todo lo necesario para mi estadía, además recibiré un pago mensual que me permitirá cubrir ciertos gastos.

Tengo muchas ansias de concretar este desafío personal y educativo, estaré en contacto con personas de todo el mundo, lo que considero que me enriquecerá tanto en lo personal como en lo profesional.



Fotos: [www.grancanaria.com](http://www.grancanaria.com) Playa San Agustín



# 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



# CURSOS EN LA ZONA DE INFLUENCIA

## Curso de Mozos y Camareras nivel avanzado en Lincoln

En el mes de mayo se dictó en Lincoln el Curso Mozos y Camareras - Nivel Avanzado, que llevó 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, y Turismo, a través de la Red Federal de Capacitación de FEHGRA.

Participó de la apertura del curso la directora de Turismo municipal, Rosario Costa Bourdieu; tuvo como capacitador al Sr. Everildo Armando Martínez Cáceres, quien cuenta con una vasta carrera en el sector, y estuvo dirigido a quienes desarrollan tareas a nivel operativo avanzado, sobre todo al personal que se desempeña 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



Alumnos recibiendo los certificados del curso de Mozos y Camareras Nivel Avanzado

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.

La capacitación contó con 16 asistentes y tuvo lugar en el Bar BRANDO, ubicado en Av. Massey 839, de la Ciudad de Lincoln.

## Curso de “Concientización Turística” en 25 de Mayo

El día 26 de junio se llevó a cabo en 25 de Mayo la capacitación en “Concientización Turística”, que realizó la Asociación Empresaria Hotelera, Gastronómica y Pastelera de la Ciudad de La Plata y su Zona de Influencia, junto a la Escuela Superior de Hotelería, Gastronomía y Turismo, a través de la Red Federal de Capacitación de FEHGRA. La misma tuvo lugar en la Oficina de Turismo del Municipio y estuvo a cargo de la docente Lucila Salessi, Licenciada en Turismo y Hotelería, y Magíster en Gestión Turística.

El curso que contó con 34 inscriptos, estuvo dirigido al personal operativo de empresas hoteleras y gastronómicas, que está en contacto con el cliente. 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 y la conservación del medio ambiente a través de las prácticas de turismo consciente y responsable. Además, busca brindar estrategias que contribuyan al conoci-



Alumnos recibiendo los certificados del curso de Concientización Turística

miento y revalorización de los recursos y atractivos del municipio o espacio turístico en el cual desarrollen su actividad.

Durante el cierre de la capacitación se hizo entrega de certificados de asistencia a los alumnos que participaron de la misma, en presencia de la directora de Turismo local, Arq. Verónica Leguizamón, y los miembros de la Escuela Superior de Hotelería, Gastronomía y Turismo.

## Curso de “Participación en Fiestas Exitosas y Populares” en Chascomús

Los días 5 y 6 de julio se llevó a cabo en Chascomús la capacitación “Participación en Fiestas Exitosas y Populares”, que llevó adelante la Asociación Empresaria Hotelera, Gastronómica y Pastelera de la Ciudad de La Plata y su Zona de Influencia, junto a la Escuela Superior de Hotelería, Gastronomía y Turismo, a través de la Red Federal de Capacitación de FEHGRA. La misma tuvo lugar en el Hotel Howard Johnson de dicha localidad y estuvo a cargo del docente Damián Faccini, capacitador en Ceremonial y Protocolo, Eventos, Hotelería, Gastronomía, RR. PP., y Turismo.

El curso que contó con 37 inscriptos, estuvo dirigido a aquellas personas que desempeñan roles a nivel operativo como mandos medios y gerenciales. El mismo pretende desarrollar un enfoque técnico/profesional en aquellos grupos de interés, encargados de

organizar y participar en la gestión de las FIESTAS POPULARES de sus destinos, con el fin de ESTANDARIZAR la PLANIFICACIÓN, ORGANIZACIÓN Y EJECUCIÓN de las mismas. El objetivo es que estas fiestas generen una mayor cantidad de pernóctes y cubiertos vendidos, un incremento del interés turístico del destino en cuestión, concientización por parte de sus habitantes en virtud de un desarrollo laboral continuado y sostenido, y el posicionamiento del destino a nivel “Marca Destino” en la agenda turística nacional e internacional.

Durante el cierre de la capacitación se hizo entrega de los certificados de asistencia a los alumnos que participaron de la misma, en presencia de la directora de Turismo local, Sra. Soledad Marconi, junto a los miembros de la Escuela Superior de Hotelería, Gastronomía y Turismo.



Alumnos recibiendo los certificados del curso de Participación en fiestas exitosas y populares

## Curso Mozos y Camareras Nivel Básico en Atalaya

El día 11 de julio se dictó el curso “Mozos y Camareras - Nivel Básico”, que fue organizado por la Asociación Empresaria Hotelera Gastronómica y Pastelera de la Ciudad de La Plata y su Zona de Influencia, junto a su Escuela Superior de Hotelería, Gastronomía y Turismo, a través de la Red Federal de Capacitación de FEHGRA.

La capacitación tuvo lugar en el Parador Atalaya (Ruta 2 Km. 133.5) y estuvo a cargo del docente Everildo Martínez Cáceres, quien cuenta con una vasta trayectoria en el sector. El mismo llevó adelante el desarrollo tanto de la parte teórica como de la parte práctica, donde se utilizó la técnica de role playing como dinámica de grupo. Durante la apertura estuvieron presentes Juan Ignacio Castoldi, vicepresidente, y Daniela Lutuf, Recursos Humanos, quienes forman parte de Atalaya S.A. junto a Jorge Felices, presidente, Cristian De Cicco, directivo, y Julio Rodríguez. Esta empresa cuenta actualmente con 4 paradores.

El curso que contó con una amplia convocatoria, estuvo dirigido al personal que se desempeña dentro del sector hotelero y gastronómico, a nivel operativo básico. El mismo tiene por objeto que los asistentes puedan comprender las responsabilidades del mozo/camarera profesional, así como identificar sus funciones y tareas. También pretende

que puedan conocer y aplicar métodos de trabajo profesionales para lograr un manejo eficaz de las tareas a realizar, y aplicar los principios y bases técnicas del servicio de alimento y bebida, en los diferentes establecimientos gastronómicos. Además busca que los alumnos puedan adquirir la capacidad conceptual y cognitiva para solucionar y definir situaciones y prioridades en el desarrollo del servicio, así como resolver situaciones de servicio, identificando prioridades.

Al finalizar el curso se realizó la entrega de certificados a sus participantes, en presencia del Sr. Vicente Morgillo, secretario de la AEHG La Plata.



Alumnos recibiendo su certificado del curso de Mozos y Camareras Nivel Básico

## Curso Básico de Recepción y Conserjería en Rauch

Los días 16 y 17 de julio se dictó en Rauch el Curso Básico de Recepción y Conserjería, que fue organizado por la Asociación Empresaria Hotelera Gastronómica y Pastelera de la Ciudad de La Plata y su Zona de Influencia, junto a su Escuela Superior de Hotelería, Gastronomía y Turismo, a través de la Red Federal de Capacitación de FEHGRA.

El curso que tuvo lugar en el Centro Cultural Vieja Usina fue dictado por el docente Fernando Ruano, Licenciado en Hotelería y Turismo, y estuvo dirigido a quienes desarrollan tareas de recepción y conserjería en distintos establecimientos hoteleros.

La capacitación 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. También busca que puedan comprender que la buena atención y la prestación de un servicio de calidad son elementos funda-



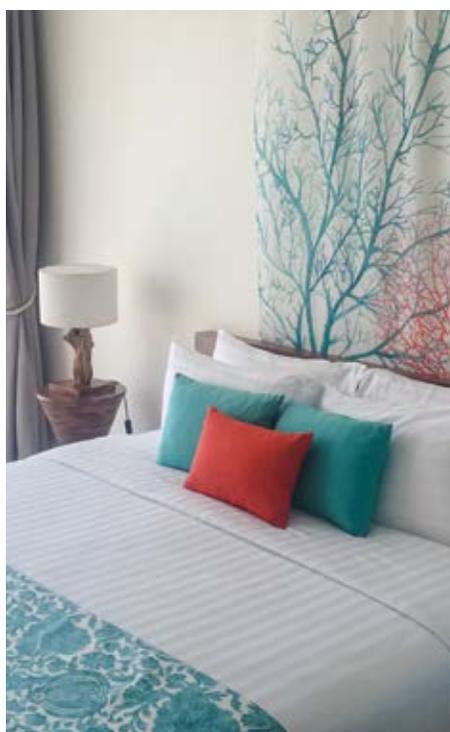
mentales para el logro de la satisfacción del cliente. Además, procura que incorporen herramientas, mecanismos y conceptos de utilidad para el trabajo cotidiano y la mejora de las actividades.

Al finalizar la segunda jornada, se llevó a cabo la entrega de certificados a los asistentes, en presencia del director de Turismo local, Sr. Fermín Gandara Sicca, quien agradeció y destacó la importancia de la capacitación.

## Futuros Cursos

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

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



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

Para mayor información comunicarse vía mail a [escuela@ahg-laplata.org.ar](mailto:escuela@ahg-laplata.org.ar)



Foto: Marité Malaspina (Facebook Il Mirtilo)

# Il Mirtilo arándanos y muchos más

Il Mirtilo es una empresa familiar dedicada a la producción, elaboración y venta de productos alimenticios con calidad gourmet, derivados mayormente del fruto del arándano, el cual es cosechado en su plantación ubicada en la localidad de Suipacha, provincia de Buenos Aires. Desde entonces Il Mirtilo busca ser un referente en el mercado gastronómico nacional e internacional en la elaboración y comercialización de productos con arándanos, frutos del bosque y otras frutas no tradicionales. Siempre innovando de acuerdo al mercado y los consumidores.

Desde el año 2005 en su establecimiento Santa Isabel, se dedican a la producción de arándanos, originalmente destinados a la exportación. En el año 2008 detectaron la escasa oferta de productos gourmet elaborados con arándanos, lo que los motivó a comenzar con la elaboración de productos artesanales.

En el año 2010 nace la marca Il Mirtilo, tras dos años de testeos y ya habiendo consolidado un sistema de producción y comercialización de productos gourmet, sanos y deliciosos. Ese mismo año el establecimiento se sumó al proyecto de Agro Turismo "La ruta del queso", abriendo las puertas de su plantación al público general, para que los visitantes conozcan la plantación y pueden gustar sus productos.

Actualmente, han desarrollado una importante red de comercialización, lo que les permite comercializar sus productos en todo el país, contando con una fuerte presencia en dietéticas, locales gourmet, gastronómicos, y en las ferias más prestigiosas del país.

### Visitas a la plantación

Durante todo el año, y todos los fines de semana es posible visitar la plantación, que se encuentra rodeada de un paisaje excepcional y tradicional de campo, para recorrer más de 8 hectáreas con 30.000 plantas de arándanos, 1500 de frambuesas y 700 de moras.

La entretenida visita incluye también una charla de 40 minutos, donde se conocerán todos los secretos, desde cómo se inicia una plantación de arándanos, el proceso de selección y almacenamiento, hasta descubrir las propiedades medicinales y nutritivas de la fruta del arándano.

Tras la recorrida por la plantación se invita a un espacio para la degustación de todas las líneas de productos naturales, saludables y gourmet.

Para aquellos que quieran participar de las actividades del establecimiento, durante la temporada de cosecha anual, de noviembre a diciembre, pueden además de participar de la visita, cosechar sus propios arándanos.

### VISITAS

Plantación de arándanos Il Mirtilo, establecimiento Santa Isabel.

Ruta Nacional nº 5 km 122,5.

Horarios: Sábados, Domingos y feriados de 11 a 17, todo el año.

Informes: Marisa Palacio (011)15-5120-4564.

## CURIOSIDADES DEL ARÁNDANO

### Características de la planta de arándanos

Es un arbusto de hoja caduca, que pertenece a la familia de los rododendros y las azaleas. Su altura, que depende de la poda, oscila entre 1,50 a 2,50 mts. Su fruto es una baya esférica que puede medir de 1 a 2 cm de diámetro. De un color azul intenso, su superficie está recubierta de una serosidad característica, también conocida como bloom.

### Condiciones en las que crece el arándano

Necesita suelos ácidos, arenosos/arcillosos y húmedos. Es un arbusto muy sensible al viento, tanto para su crecimiento como para evitar la caída de la fruta, por eso es fundamental tener una barrera forestal de hojas perennes circunvalando la plantación.

Requiere horas de frío durante el invierno (resisten hasta -15° de temperatura) que permiten la floración de las yemas, e incide en su sabor y aroma en el período de maduración. No obstante, en el período de desarrollo de la fruta las heladas resultan fatales.

También necesita de riego, el mejor sistema es por goteo, que además de hidratar las plantas permite fertilizarlas.

### Cosecha

En el caso de la provincia de Buenos Aires es una cosecha anual. El inicio de la misma, siempre dependiendo del clima, puede darse entre el 25 de octubre y el 15 de noviembre, extendiéndose por 20 o 25 días.

### Conservación

Cuando el arándano es cosechado se coloca a la sombra para bajar la temperatura ambiente, ya que generalmente en época de cosecha la temperatura oscila entre 28° y 35°. Luego se lleva a un galpón de selección con aire acondicionado. Una vez seleccionados se colocan en cámara de frío entre 7° y 10°, que es la temperatura ideal para la fruta fresca. Se deben consumir en un plazo no mayor a 5 o 7 días.

### Propiedades

El arándano contiene polifenoles, por lo tanto es un poderoso antioxidante. También contiene antocianina, que modifica el PH de la orina, de tal manera que barre las bacterias del tracto urinario.

Además contiene gran cantidad de nutrientes, alto contenido en fibras, las vitaminas C y K, y un índice glucémico bajo, por lo que es apto para diabéticos.



Plantación del establecimiento Santa Isabel (Foto facebook Il Mirtilo)

# DESTINOS

## Visitando la Zona de Influencia



### Rivadavia

**Un destino encantador,  
que siempre invita a volver**

En esta ocasión visitamos Rivadavia y conocimos parte de su historia, atractivos turísticos y propuestas culturales, tanto para los locales como para los visitantes.

El partido de Rivadavia es uno de los tantos municipios que forman parte de nuestra Zona de Influencia, su cabecera es la ciudad de América. Limita con los partidos de General Villegas, Carlos Tejedor, Trenque Lauquen y Pellegrini. Se localiza a 518 kilómetros de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, sobre la Ruta Nacional N° 33 y el Acceso Lito Rodríguez Norte.

El territorio que hoy conocemos como Rivadavia, durante siglos estuvo fuera del alcance del dominio europeo y criollo, ya que era habitado por tribus indígenas. Posteriormente fue incorporado a la

jurisdicción nacional y provincial tras la "Campaña del Desierto" del general Julio Argentino Roca. El poblamiento de la zona comenzó a fines del siglo XIX, con los primeros repartos de tierras. Entre los pioneros se destacó Don Carlos A. Diehl, quien el 14 de marzo de 1904 solicitó autorización al ministro de Obras Públicas de la provincia, Don Ángel Echeverry, para fundar un pueblo en terrenos de su propiedad. Hasta entonces, las tierras de lo que luego sería Rivadavia pertenecían al partido de Trenque Lauquen.

A la altura del kilómetro 471 del ferrocarril oeste, ramal Lincoln a Meridiano V, existía una estación ferroviaria, lo cual facilitaba la tarea de conformar un poblado debido a que la comunicación con Buenos Aires y la ciudad de La Plata estaba más que garantizada.

El 16 de mayo de 1904, el gobernador provincial Marcelino Ugarte y el ministro Ángel Etcheverry firmaron la resolución

autorizando la fundación de un pueblo alrededor de la estación, que sería denominado en principio Carlos A. Diehl, en honor al pionero.

La estación se denominaba América y por ende, cuando los primeros pobladores empezaron a afincarse, terminó prevaleciendo por sobre el nombre del fundador. En 1910 se sancionó la Ley provincial 3.273 que creaba el partido de Rivadavia, en honor al primer presidente argentino. Tal nombre fue impuesto también a la ciudad cabecera, que había tenido un notable crecimiento, pero entre los vecinos siguió en uso el topónimo América, que era su preferido.

Durante las siguientes décadas, el municipio creció dedicado a la ganadería ovina y bovina, gracias a la laboriosidad de su pueblo, y tuvo un gran auge en la primera mitad del siglo XX, cuando se asfaltaron sus calles, se construyó el pintoresco palacio municipal y se dotó de escuelas y centros recreativos.



Soportó los avatares del siglo, pese al golpe que representó el cierre del ramal del ferrocarril provincial en 1977, y en 1989 los pobladores recuperaron de forma oficial el nombre de América para la cabecera de partido, siendo en la provincia uno de los pocos casos donde la ciudad cabecera no coincide con el topónimo del partido.

Durante nuestra visita a Rivadavia pudimos conocer lugares encantadores y llenos de historia, como el Vivero Forestal Francisco P. Moreno, que fue creado en 1948 y cuenta con una extensión de 354 ha. Es único en la llanura bonaerense, en cuanto a la diversidad de plantas que posee, la mayoría de las especies arbóreas son exóticas, como el Eucalipto, pero otras son nativas, tal es el caso del Ceibo. Cuenta con una cantidad y variedad de especies como Acacias, Aguaribay, Lames, Arce, Casuarina, Cedro del Himalaya, Ciprés, Eucalipto, Nogal, Pinos, entre otras.

Además dentro del vivero funciona el sector de producción de árboles forestales, el Hipódromo Municipal, campo de doma y las pistas de motociclismo y karting con gran actividad durante todo el año.

La gran diversidad de plantas y árboles, crean un microclima excelente para realizar cualquier tipo de actividad física, recreación o descanso, además se puede disfrutar de un gimnasio al aire libre y paseos en bicicleta.

También cuenta con lugares diseñados especialmente para acampar y un sector de

juegos infantiles, parrillas, baños y cantina. Lo que lo convierte en el ambiente ideal para pasar un fin de semana en familia.

Otra desafiante actividad que propone el vivero es la Tirolesa y Puentes Colgantes, la propuesta cuenta con equipos de seguridad: casco, arnés y polea. Se realiza a 4 metros de altura y se recorren los diferentes

### COMPLEJO ECOLÓGICO

El complejo se encuentra abierto de lunes a domingos, desde las 9:00 hs. hasta el atardecer. Los días sábados, domingos y feriados se dictan charlas sobre reptiles. En caso de querer realizar visitas guiadas, se puede consultar telefónicamente al 02337-4493 al complejo, o a la Oficina de Turismo Municipal al 02337-454593. Vía mail [ceremonial@munirivadavia.gob.ar](mailto:ceremonial@munirivadavia.gob.ar).

puentes con distinto nivel de dificultad. Está recomendado para mayores de 12 años, y puede realizarse los días viernes, sábados, domingos y feriados; de 12.00 a 18.30, en invierno; y de 12.00 a 20.00 hs., en verano.

Para los amantes de la naturaleza, el Complejo Ecológico de América es una visita obligada, se encuentra emplazado dentro del Vivero Forestal. Único en la llanura bonaerense, el complejo ofrece al visitante un paseo donde se recrean los ambientes naturales de diferentes especies, generando la sensación de ser parte de la naturaleza.

Las actividades de conservación son el objetivo fundamental y las que justifican el mantenimiento de un refugio de animales y plantas. Para el cumplimiento de este fin, se realizan actividades educativas, así como también para grupos con capacidades diferentes y jubilados.

La investigación científica tiene un rol destacado, desarrollándose varios programas que abarcan desde estudios bioecológicos, fisiológicos y anatómicos hasta reproductivos.

La recreación convoca a la familia y a distintas delegaciones a disfrutar el día en íntimo contacto con la naturaleza, pudiendo aprovechar un sector de camping con parrillas y sanitarios.

Otro complejo muy llamativo es el Parque Municipal, que reabre su temporada cada año desde el mes de diciembre hasta marzo. Este complejo presenta un marco implacable con árboles, plantas y lagunas, el cual hace de contraste a las dos piletas con las que cuenta, una para chicos y otra estilo olímpica. También cuenta con cancha de fútbol 5, de voleibol y de bochas, un área con juegos infantiles, vestuarios, parrillas con mesas, luz y todas las comodidades para pasar un excelente día. Ofrece la posibilidad de acampar o ingresar con casilla rodante. También cuenta con El Quincho – Bar, que presta una inmejorable atención todo el verano.

Al recorrer las calles de América nos encontramos con la Plaza Colón, ubicada en el centro de la ciudad, se ha convertido en el lugar de encuentro de los fines de semana. Allí se pueden visitar diferentes esculturas en madera del artista local Ángel Garzo, entre otras actividades.

Los domingos por la tarde no puede faltar el Paseo de los Artesanos, que se encuentra lindero al museo, reúne a los artesanos del partido de Rivadavia, quienes ofrecen todos sus trabajos, como tallado en cuero y madera, bijouterie, artesanías en porcelana fría, tejidos y mucho más.

Otro sitio que podemos conocer al recorrer la ciudad de América es el Palacio Municipal de estilo plateresco, que fue concebido en 1910, en los comienzos del partido de Rivadavia, cuando se hizo evidente la importancia de poseer un edificio para la municipalidad.

En el año 1921, el intendente Igoa planteó concretamente la construcción del mismo.



Palacio Municipal de Rivadavia

El 15 de julio de 1922 se escrituró el terreno y el nuevo intendente, Marcos Cachau, y el arquitecto Alberto Reyes Oribe presentaron el “Proyecto del edificio municipal para Rivadavia”, que fue aprobado. En agosto se invitó al gobernador de la Provincia y al obispo de La Plata, Monseñor Francisco Alberti, a colocar la piedra fundamental. En el año 1933 finalizó la obra, que fue inaugurada el 15 de octubre.

Para quienes disfrutan del polo y el golf, Rivadavia propone visitar Namuncurá Polo Club, cuya cancha y sede se encuentran en la sección Quintas de América. Este sitio cuenta con dos canchas principales y una para taqueo, además de las comodidades necesarias para la realización de importantes torneos o para aquellos que simplemente deseen practicar este atractivo deporte. Comparte sus instalaciones con el Campo de Golf de América, ofreciendo excelentes condiciones caracterizándose por su diseño, la calidad de su césped, el silencio y la belleza del entorno. Cuenta con 9 hoyos, laguna artificial y una arboleda de 900 plantas.

Allí se realizan dos torneos por mes, siendo la Copa Namuncurá el de más relevancia a nivel local y zonal durante el mes de Septiembre, con la concurrencia de casi 100 jugadores. Además las dos disciplinas comparten un hermoso Club House con restaurant y bar.

La historia de este municipio tiene su lugar en el Museo Histórico de Rivadavia, que se encuentra emplazado en las instalaciones de la Estación Ferroviaria de América. Cuenta con varias salas donde se exponen objetos y testimonios que permiten conocer la historia del partido de Rivadavia. Quienes lo visiten pueden disfrutar de una recorrida histórica por los orígenes desde los pueblos aborígenes hasta la llegada de los colonos.

Entre los sectores más interesantes del museo se encuentra la Sala de San Mauricio, donde se aprecian todos los objetos de la antigua iglesia, hoy en ruinas.

Además se podrá conocer la historia de las personalidades más importantes del distrito, maquinarias agrícolas, paleontología, arqueología y la pulpería.

El museo cuenta con visitas guiadas y se encuentra abierto de lunes a viernes, de 8 a 12 hs y de 17 a 20 hs. Los domingos se puede visitar de 17 a 20 hs.

Una curiosidad de Rivadavia es su Planta de Tratamiento de Residuos Sólidos RUCALIM, trabajo realizado por el municipio en materia ambiental. Actualmente se lleva a cabo un programa de diferenciación de basura, en el cual luego de ser generados los residuos se almacenan, se recolectan, se transfieren, se transportan y se disponen finalmente. La recolección se realiza diferenciadamente, para lo cual es necesario una separación en la fuente, y así evitar la contaminación de los residuos para lograr una efectiva reutilización. Para esto es necesaria una concientización por parte de la gente, sin este principal componente no podría llevarse a cabo con éxito el programa.

Rivadavia es una de los tantos municipios que poseen su Marca Ciudad, que hace referencia a un concepto y atributos, resumidos en un logotipo y demás elementos gráficos, que representa localmente a una ciudad o un distrito.

En este caso, la Marca Ciudad está compuesta por el nombre del distrito y por ocho golondrinas que representan la inmigración con la que sea conformada la sociedad de La Patria Chica. Pero también las golondrinas representan la emigración de aquellas personas que a lo largo de su historia les ha tocado irse de su Rivadavia natal por cuestiones de estudio o de oportunidades de trabajo.

Al mismo tiempo, las aves, que son ocho y que cada una representa a uno de los pueblos que componen el distrito, también significan libertad y naturaleza, atributos que claramente los identifican.

Los colores azul, rojo y amarillo, si bien llevados a una paleta pastel, son los mismos colores que componen el escudo del Distrito.

La Marca Ciudad está acompañada por el eslogan “Siempre Volvés”, que se creó resumiendo eso que les pasa a todos los rivadavienses y a los que alguna vez visitaron algunos de los pueblos del distrito. Siempre vuelven, de visita, a radicarse, para alguna fiesta, pero siempre vuelven. Porque Rivadavia tiene ese magnetismo que genera la necesidad de volver.



Fotos: cortesía del Municipio de Rivadavia

# Las Flores

## Un destino de puertas abiertas

Otro de los destinos visitados durante nuestro recorrido por la Zona de Influencia fue el partido Las Flores, que se encuentra ubicado en el corazón de la provincia de Buenos Aires, y a tan solo 192 kilómetros de C.A.B.A., con su acceso principal sobre la Ruta Nacional N° 3, limita con los partidos de Saladillo, Roque Pérez, General Belgrano, Pila, Rauch, Azul, Tapalqué y General Alvear.

El mismo fue creado el 25 de diciembre de 1839 por decreto del Gobernador de Buenos Aires, Don Juan Manuel de Rosas y su ciudad cabecera fue creada el 25 de marzo de 1856 por Don Manuel Venancio Paz con el nombre de El Carmen de Las Flores.

Es un típico pueblo de la provincia de Buenos Aires, que guarda como un gran tesoro las costumbres y valores de una comunidad pequeña, donde los chicos juegan en la plaza y van a la escuela en bicicleta, la sencillez de su gente se deja ver en la tranquilidad de sus calles arboladas, la sombra fresca de los tilos en las veredas, el silencio a la hora de la siesta y los domingos “de pinta” para salir a dar la vuelta del perro.

Muy cerca de la ciudad está el Parque Plaza Montero, a orillas de la laguna del Difunto Manuel, un lugar privilegiado para el descanso y relax en armonía con la naturaleza. Para los amantes del campamento y la vida al aire libre el complejo cuenta con parrillas, sanitarios, duchas,



iluminación, vigilancia y juegos infantiles. También brinda la posibilidad de realizar avistaje de fauna y reconocimiento de flora en la Reserva Natural Urbana.

Otros sitios destacados por su entorno natural son el Arroyo El Gualichu con su camping agreste, y el Jardín Botánico “Héctor Crispiani” que alberga especies botánicas autóctonas y exóticas.

La ciudad ofrece diferentes alternativas que permiten conocer su historia, una de ellas es el Museo de Ciencias Naturales Florentino Ameghino que cobija un gran acervo de piezas paleontológicas que lo posicionan entre los más importantes de la provincia; el Museo Histórico Alfredo R. Almada, ubicado en la primera cárcel, cuenta con distintas salas donde se exhiben muestras permanentes y transitorias que recorren la historia de la zona. Cuentan además con la posibilidad de armar visitas guiadas por la planta urbana y alrededores.

Esta ciudad posee una vida cultural muy variada, con un nutrido calendario de Fies-

tas Populares que invita a visitarla durante todo el año. Entre ellas se destaca Las Flores Canta, festival musical organizado por el Gato Peters, que además ofrece una peña, paseo de artesanos y una deliciosa propuesta gastronómica. Otro destacado evento es la Fiesta Grande, la segunda prueba de potros más importante del país con actividades criollas, que tiene lugar durante el fin de semana del Día de la Madre y es liderada por Marcelo Pellejero. Además se destacan los Encuentros de Coros, con presencia de coros de Argentina y países vecinos; y el Encuentro de Cerámica Negra, en el que se brindan talleres, muestras, charlas, gastronomía y música, que acompañan la exposición de los trabajos. También en algunos de los parajes de Las Flores tienen lugar magníficos eventos como la Fiesta del Cordero Deshuesado, donde el pueblo de Rosas se prepara para elegir al campeón del concurso de deshuese, en compañía de la peña folclórica, espectáculos musicales y el mejor servicio de parrilla. Por su parte La Fiesta del Lechón tiene





lugar en Pardo y ofrece un atractivo programa de actividades para toda la familia, shows musicales y el tradicional almuerzo. También se puede disfrutar de la Fiesta del Chacarero y Cantor, en El Trigo, entre otras celebraciones destacadas.

Esta pujante localidad cuenta además con importantísimos emprendimientos privados como la Sala de Teatro Independiente “Del Borde” con actividad continua, variada y de calidad que organizan anualmente el “Encuentro de Teatro Del Borde” en el mes de noviembre, que este año irá por su edición número 16, y “MAPA” un espacio destinado a las artes visuales con muestras de recambio mensual y comercialización de arte local y zonal. Por otra parte se suma a ello la gran cantidad y variedad de acontecimientos programados como obras de teatro en gira nacional, ciclos de música, milongas, y peñas que tienen lugar en Las Flores y suceden durante el año convirtiéndola en artífice de una agenda dinámica que busca potenciar y difundir las raíces y tradiciones más puras. Los amantes del rock pueden disfrutar del festival “DepoRock”, que se realiza una vez al año dando lugar a bandas locales y otras de renombre zonal y nacional. También es posible participar del encuentro de Autos Americanos y Música Country, La Fiesta Criolla a beneficio del Hospital y la Fiesta Nacional de Peñas y Fortines.

Las Flores motiva también la realización de una gran variedad de actividades que tienen como finalidad el descanso en contacto con la naturaleza y el entorno rural. Las posibilidades de dejarse llevar por

diferentes propuestas al aire libre, siempre resultan una alternativa interesante. Poder pescar a orillas de la laguna, realizar deportes náuticos o disfrutar de una tarde en familia, son opciones más que enriquecedoras para quienes buscan el relax lejos de las grandes urbes. También se pueden hacer largas caminatas contemplando sus paisajes campestres, apreciando la flora del lugar y participando del avistaje de aves silvestres.

Además de las actividades en la ciudad, hay tres parajes rurales que cuentan con distintos emprendimientos de turismo comunitario que harán de la visita una experiencia inolvidable. Cabañas, días de campo, productos artesanales y ferias de emprendedores locales completan la oferta pensada para quienes los visiten. La localidad de Pardo es un poblado de menos de 200 habitantes que se destaca por ser el lugar donde el famoso escritor Adolfo Bioy Casares vivió gran parte de su adolescencia y juventud, siendo visitado en numerosas ocasiones por su amigo Jorge Luis Borges. En 2015 fue incorporada al programa “Pueblos Turísticos” impulsado por la Subsecretaría de Turismo de la provincia, con el propósito de promover el crecimiento local a través del fortalecimiento de la actividad, cada vez más viajeros eligen llegar hasta este rincón donde se pueden alojar en el histórico hotel Casa Bioy, probar los dulces de Stella Maris, la miel “Flores de Las Flores”, visitar el museo, la capilla, y conocer Yamay, un polo de desarrollo de la permacultura y la vida sustentable que se constituye en un proyecto modelo para

quienes gustan tener contacto con estos saberes. El acceso a estas experiencias es muy sencillo, ya que el emprendimiento Pardo Auténtico, con fuerte presencia en medios y redes, vende paquetes de fin de semana para conocer este hermoso lugar. Cabe destacar que Pardo es nombrado en varios cuentos de Bioy Casares recopilados en “Descanso de un caminante” y ha sido mencionado como “el mejor lugar del mundo” por el escritor.

Por su parte, la localidad de Rosas que se consolidó en torno al ferrocarril que se habilitó en 1872, es un pintoresco pueblito que cuenta con su tradicional almacén, la antigua capilla, la estación. En diciembre tiene su fiesta popular, en febrero los corsos y el resto del año se puede visitar alojándose en las cabañas “Lo de Jorgito”, o pasando un día de campo en “A casa Mia”.

Por último, el paraje rural de El Trigo, inaugurado en la estación ferroviaria en el año 1926, es un pueblo en forma de “U” que cuenta con 50 habitantes que harán de la visita una experiencia única. El centro cultural, la capilla, la sociedad de fomento, el almacén de campo y una fábrica de chacinados que se llama “Caseritos El Trigo”, son algunos de los sitios a visitar.

Tal como indican los locales “Nos gusta pensar en Las Flores como una ciudad con alma de pueblo, queremos que los turistas se sientan como en casa, que compartan nuestra mesa y vivan nuestras costumbres, totalmente genuinas”. Motivos más que suficientes para conocer un municipio de puertas abiertas. Conoce más en [www.lasflores.tur.ar](http://www.lasflores.tur.ar)



## Legendario alojamiento

# Estancia La Rica

Esta finca data del año 1851, es también conocida como la Estancia vieja de López, con la particularidad de que fue el primer gran establecimiento ganadero de la zona, con unas 18.000 hectáreas. La Rica se encuentra ubicada en el partido de Chivilcoy, provincia de Buenos Aires, a tan solo 180 kilómetros de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires. Fue concedida por enfiteusis (Derecho real por el cual quien recibía el bien lo podía usar, disfrutar y disponer a perpetuidad mediante el pago de un canon) a Don Manuel López, alcalde y jefe militar de Luján, e integrante del grupo fundador de la ciudad de Chivilcoy, tatarabuelos de quienes hoy están a cargo de la misma.

Por esta histórica estancia han pasado personalidades como Domingo F. Sarmiento y Bartolomé Mitre. El nombre del establecimiento obedece a la riqueza de sus tierras y a la cercada cañada

en donde brota un manantial de agua, denominación que luego se trasladó al vecino poblado y su estación ferroviaria.

Actualmente La Rica tiene solo 200 hectáreas, dedicadas en su mayoría al cultivo y a la cría de ganado vacuno. La centenaria arboleda, demarca el camino de acceso que termina en el casco, una típica casona rural en esquina y con reminiscencias italianas, cuya construcción data del año 1878, dan la pacífica bienvenida a los turistas.

La Rica atrae a sus visitantes desde el comienzo de su visita, cuando al ingresar descubren que frente al casco se encuentran algunas antiguas construcciones, donde antaño funcionaron la carnicería, la leñera, el almacén, la herrería y la matera. Este último, era el lugar de reunión de la peonada.

Su alojamiento es tan agradable como sus espacios verdes, provee todo lo necesario para disfrutar al máximo la estadía. La Rica cuenta con una casa principal de 8 habitaciones con baño privado, living y comedor, otro living con Tv, otro con chimenea, y aparte otro comedor. También hay una segunda casa con tres dormitorios y un baño, que cuenta además con su living y comedor, totalmente independiente de la casa principal.

La propuesta gastronómica de este establecimiento, cuyo menú está incluido con el alojamiento, al igual que las bebidas, es tan atractiva como su paisaje. Las comidas son servidas en el salón comedor, donde se distribuyen elegantes mesas y sillas, vestidas con farolas colgantes trabajadas artísticamente. El menú propuesto puede constar de diferentes entradas como empanadas, fiam-

bres y quesos; platos principales como asado, pollo, canelones, carbonada, pastas frescas, variedades de ensaladas, entre otros. El postre también cuenta con variadas y deliciosas opciones como ensalada de fruta fresca, flan casero, helado, y budín de pan. Además, la estancia contempla en su servicio gastronómico, la elaboración de platos para dietas especiales, en caso de ser necesario, para que todos puedan disfrutar de sus exquisitos platos.

Para quienes gustan de realizar deportes y explorar los alrededores, en la zona se puede desarrollar la práctica de golf en el Club La Pampa de Chivilcoy, que se encuentra a tan solo 22 kilómetros de la estancia; visitas a la Avenida de la Tradición, pelota vasca en La Rica, a tan solo 2 kilómetros; y visita a la ciudad de Chivilcoy.

In situ, la estancia tiene una interesante propuesta para sus visitantes, ofreciendo la posibilidad de llevar adelante actividades como cabalgatas, paseos en carruaje, paseos en bicicleta, uso de la pileta de natación, caminatas, avistaje de aves, y juegos de mesa.

Gracias a su excelente ubicación, acceder al establecimiento en automóvil puede tomar cerca de 2 horas, dependiendo del tráfico. También se puede acceder al destino mediante los servicios de combis, recomendados por el alojamiento, los cuales parten desde C.A.B.A. cada una hora y demoran dos horas y media en llegar, aproximadamente. En caso de seleccionar esta opción de traslado, deberá informar a la empresa que se bajarán en la estación Petrobras de la Ruta Nacional N° 5 de Chivilcoy, coordinado con un remis para finalizar el trayecto hacia la estancia.

Por todo esto, visitar La Rica no sólo es accesible y atractivo, sino que también es una particular experiencia que involucra historia, naturaleza, descanso, buena gastronomía, y excelente atención. Todos los elementos necesarios para disfrutar de la increíble propuesta de una tradicional estancia de la provincia de Buenos Aires.

#### **LA ESTANCIA ACEPTA MASCOTAS:**

Las mismas deberán ser sociables y ser atendidas por sus dueños. No podrán ingresar a la casa principal, solo podrán transitar por los jardines y habitaciones de sus dueños.

*Fotos: cortesía de Estancia La Rica*





La serenidad del campo  
a pasos de la ciudad

# *Estancia El Ombú*

La histórica estancia El Ombú de Areco se encuentra ubicada a tan sólo 120 kilómetros de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, en San Antonio de Areco, provincia de Buenos Aires, cuna de la tradición gauchesca. El establecimiento cuenta con un magnífico casco construido por el Teniente General Pablo Riccheri en 1880, cuyo origen itálico definió el estilo arquitectónico del casco principal, de fines del siglo XIX. En el año 1934 la estancia fue adquirida por Enrique Boelcke, abuelo de la actual propietaria, Eva Boelcke. Posteriormente, en el año 1993 esta antigua propiedad abrió sus tranqueras al turismo nacional e internacional.

Desde entonces la Estancia El Ombú ofrece todo el confort requerido por los visitantes más exigentes, junto a un servicio amable y personalizado, en el marco de la belleza y tranquilidad que ofrece el campo argentino.

Su casco cuenta con centenarios robles, araucarias, palmeras, eucaliptos, casuarinas y magnolias, que engalanan las 4 hectáreas del parque e invitan a ser recorridas por los huéspedes, mientras disfrutan de los aromas de jazmines, rosas y tilos.

En lo que respecta al hospedaje, el establecimiento cuenta con 9 amplias habitaciones recicladas de las cuales 6 son dobles y 3 son triples. Todas cuentan con baño privado en suite, y grandes ventanales que brindan luz natural, que junto al amoblamiento de época logran un ambiente encantador. Además, cada habitación cuenta con una auténtica salamandra junto a la calefacción central.

Entre los espacios de uso común se encuentra una sala de estar que cuenta con TV satelital y video, billar, mesas de ajedrez y cartas, sin olvidar la mesa de ping-pong en la galería lateral y un metegol. Una importante colección de armas, así como diversos elementos de decoración gauchesca, pueden ser admirados en un recorrido por sus interiores.

Además cuenta con un cómodo y acogedor comedor, frente a una gran chimenea, donde se puede degustar un excelente asado con las mundialmente famosas carnes argentinas, cocina internacional o criolla, maridado con vinos nacionales. Durante el verano, es posible almorzar bajo la sombra del frondoso Ombú, disfrutando al máximo de la naturaleza del lugar.

Quienes visiten la estancia podrán optar por una estadía de uno o varios días, que les permitirá recorrer y descubrir al máximo sus 300 hectáreas, dedicadas en su mayor parte a la cría de ganado vacuno Hereford y Aberdeen Angus.

Para ello se podrá elegir uno de los 38 caballos que componen la caballada, hacerlo en uno de los varios sulkys, o bien emprender largas y saludables caminatas.

Además, a los amantes de las aves se les proporcionan binoculares y libros ilustrativos sobre aves argentinas.

También es posible observar y participar de las diferentes actividades con hacienda que se realizan en el establecimiento (según calendario de trabajo programado): ordeño, arreos, vacunación, señaladas, descornes, marcaciones, etc.

Otras actividades recreativas propuestas son pileta con solarium, ping-pong, metegol, billar, cancha de fútbol y volley, paseos en bicicleta, tenis y golf en un country club a 8 kilómetros de la estancia.

Cabe destacar, que a 20 kilómetros del casco se encuentra el pintoresco pueblo histórico de San Antonio de Areco con sus museos, entre los cuales se destaca el Museo Gauchesco Ricardo Güiraldes, con sus talleres de plateros y artesanos que todavía mantienen vivas las tradiciones de la cultura gauchesca y que sin duda merecen un alto en el camino.

Otra de las propuestas es el Día de Campo, donde se puede disfrutar de un rico asado, y elegir entre distintas actividades como cabalgatas guiadas, paseos en sulky, piscina o caminatas a lo largo del Río Areco, o bien, alguno de los entretenimientos propuestos anteriormente.

Como opcional, y a pedido de los clientes, la estancia ofrece shows de música y/o danzas folclóricas así como pruebas de destreza criolla, entre ellas carreras de sortija, cuadreras, pialada de novillos, entretrevo de tropillas.

Esta multifacética estancia ofrece también la posibilidad de realizar eventos empresariales y sociales, con un servicio personalizado en un ambiente apacible y lejos de la gran ciudad.

### ¿Cómo llegar?

Desde Buenos Aires: Tomar el acceso Norte, ramal Pilar, Ruta Nacional 8 hasta el Km 110, luego Ruta Provincial 41 (asfaltada) a la derecha durante 5 Km hasta cruce con Ruta provincial 31 (entoscada).

Se dobla nuevamente a la derecha por la ruta 31, hacer 6 km hasta la entrada del campo.

Fotos: cortesía de la Estancia El Ombú



# FIESTAS POPULARES

## SEPTIEMBRE

### Ayacucho

#### Fiesta de la Repostería Criolla

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

### Berisso

#### Fiesta Provincial del Inmigrante.

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

### Bragado

#### Fiesta del Agricultor y Fundación de Irala

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

### Brandsen

#### Fiesta de la Galleta de Campo en Oliden

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

### General Las Heras

#### Fiesta Provincial de Pato

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

### Leandro N. Alem

#### Fiesta en Homenaje al Caballo en Vedia

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

### Loma de Zamora

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

Diversas actividades culturales.

### Luján

#### Peregrinación Gaucha a Caballo al Santuario de Nuestra Señora de Luján

Festival de Doma y Folclore con destrezas criollas y espectáculos.

### Mercedes

#### Fiesta Nacional del Salame Quintero

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

### Nueve de Julio

#### Fiesta del Agricultor y el Empleado Rural en Dudignac

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

### Rauch

#### Fiesta Nacional del Ave de Raza

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

### Rivadavia

#### Cabalgata Cándido Mansilla

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

### Salliqueló

#### Fiesta del Novillo Tipo

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

### San Andrés de Giles

#### Fiesta de la Galleta de Campo

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

### Trenque Lauquen

#### Fiesta de la Comunidad Lechera

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

## OCTUBRE

### Alberti

#### Fiesta de la Harina

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

### Berazategui

#### Fiesta del Inmigrante de Berazategui

Durante el encuentro se podrá disfrutar de comidas típicas.

### Bragado

#### Fiesta Provincial del Caballo

Doma, espectáculos, artesanos, sombreros y gauchos.

### Cañuelas

#### Fiesta de la Cerveza y la Picada Artesanal en Uribelarrea

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

### Chascomús

#### Fiesta del Inmigrante de Chascomús

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

### General Arenales

#### Fiesta de la Torta Frita en Ascensión

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

### General Pinto

#### Fiesta en Honor al Jinete Argentino

Desfile de centros tradicionalistas y carruajes.

### La Plata

#### Fiesta del Alcaucil

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

### Leandro N. Alem

#### Fiesta del Cordero Albergino al Asador

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

### Magdalena

#### Fiesta de la Carreta en Bartolomé Baviero

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

### Maipú

#### Festival de Cine de Humor

#### Maipú Cortos

Festival de cine donde participan cortos de todo el mundo.

### Marcos Paz

#### Fiesta Regional del Jamón

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

# ZONA DE INFLUENCIA

## Rojas

### Fiesta de la Galleta de Campo

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

## Salto

### Fiesta Agropecuaria y del Caballo Criollo del Norte de la Provincia

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

## San Vicente

### Fiesta de la Mozzarella

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

## Noviembre

## Berisso

### Fiesta de los Provincianos

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

## Bolívar

### Fiesta del Asado con Cuero

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

## Bragado

### Fiesta Tradicionalista en O'Brien

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

## Campana

### Fiesta del Primer Automóvil Argentino

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

## Cañuelas

### Fiesta Provincial del Dulce de Leche

Partido considerado como la Cuna de la Industria Lechera.

## Carlos Casares

### Huellas de Fortines

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

## Carlos Casares

### Fiesta Zonal del Ladrillo Artesanal

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

## Daireaux

### Fiesta Regional del Cordero en Arboledas

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

## Lanús

### Festival del Tango de Valentín Alsina

Congrega a solistas, orquestas, repertorio tradicional y contemporáneo.

## Las Flores

### Fiesta del Lechón en Villa Pardo

Shows, elección de la reina del Pago.

### Fiesta del Cordero Deshuesado en Rosas

Más de setenta corderos asados y el concurso de deshuese.

## General Pinto

### Fiesta de la Vaquillona Asada Con Cuero

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

## La Plata

### Festival de Jazz

Músicos nacionales e internacionales del jazz brindan un espectáculo único.

## San Andrés de Giles

### Fiesta Provincial El Camino Real

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

### Encuentro Nacional de Tango y Juventud Villa Espil

Acciones sobre el tango y su cultura.

## San Antonio de Areco

### Fiesta Nacional de la Tradición

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

## San Vicente

### Fiesta Regional del Pollo en Domselaar

Presentaciones de este producto.

## Tapalqué

### Día del Pueblo y Cantón Tapalqué

Asados realizados en el centro de la ciudad.

## Trenque Lauquen

### Fiesta Gaucha de la Tradición

Música, bailes, comidas, juegos típicos.

## Veinticinco de Mayo

### Fiesta del Cordero

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

## Diciembre

## Carmen de Areco

### Fiesta Nacional del Pastel en Gouin

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

## Chivilcoy

### Fiesta del Día Nacional del Gaucho

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

## La Plata

### Fiesta Nacional del Pan Dulce Artesanal Argentino

Clases de cocina en vivo, stands gastronómicos, espectáculos.

## Las Flores

### Fiesta Nacional de Peñas y Fortines

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

## Mercedes

### Fiesta Nacional del Durazno

Exposición y venta de duraznos y de productos regionales.

## Nueve de Julio

### Fiesta del Lechón en Morea

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

## Punta Indio

### Fiesta del Cordero en Pipinas

Degustación de cordero en sus diferentes versiones.

## Roque Pérez

### Fiesta de la Pizza

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

Para mayor información comunicarse a [escuela@aehg-laplata.org.ar](mailto:escuela@aehg-laplata.org.ar)

# Fiesta Elegida

## Fiesta Nacional del Pastel

La Fiesta Nacional del Pastel se realizará el 8 y 9 de diciembre de 2018, en la localidad de Gouin, que forma parte del Municipio de Carmen de Areco, provincia de Buenos Aires. Este festejo busca homenajear a las antiguas mujeres del campo que lograron hacer maravillas en base a la harina, como es el caso de los pasteles de dulce.

Esta fiesta en su edición 23° del año 2017 recibió más de 15.000 personas, durante el fin de semana de festejo, en un pueblo rural que tiene una población local de tan solo 200 personas.

En el año 1995 tuvo lugar la primera edición de la Fiesta Nacional del Pastel, impulsada por Ramón Bereterbide, inspirado en una anécdota local que cuenta que hacia 1909, cuando se organizó el primer remate de las tierras, se dispusieron servicios de trenes sin cargo y se invitaba a los concurrentes con un almuerzo. La convocatoria fue mayor de la esperada y la comida no alcanzó, por lo cual se armó un desborde que terminó en riñas. Un pastelero que se había acercado a vender sus pasteles, recibió golpes y ganó un chichón en vez de ganancias y perdió su mercadería.

Aquella primera fiesta continuó realizándose de forma ininterrumpida desde hace 23 años, siendo organizada por la Municipalidad de Carmen de Areco, también fue Declarada Nacional por el Ministerio de Turismo mediante Resolución N° 393, el 5 de diciembre de 2014.

La fiesta se lleva a cabo en los alrededores de la plaza de Gouin, donde se organizan más de 10 patios de comida, en los que los visitantes pueden degustar los tradicionales pasteles de dulce, y deleitarse con exquisitos asados y otras comidas criollas.

Quienes visiten este pintoresco pueblo rural para participar de la fiesta, además de la elección del mejor pastel y de la Reina Nacional del Pastel, podrán disfrutar de actividades de campo al aire libre, desfiles, jineteadas y espectáculos musicales. Gouin, un acogedor pueblo rural, cuenta con varios sitios que vale la pena conocer como antiguas casonas, almacenes y la estación ferroviaria, sumidos en una apacible y silenciosa atmósfera en armonía con la naturaleza.

Actualmente los organizadores de la fiesta, no solo tienen como objetivo continuar homenajear a las antiguas pasteleras, sino que también buscan convertir a Gouin en un destino turístico rural con más y mejores servicios, además de promover e incentivar el desarrollo de actividades y emprendimientos turísticos sostenibles locales. Generar una identidad, fuentes de empleo y recursos genuinos, favoreciendo el arraigo y mejorando la calidad de vida de sus habitantes, a través de una nueva perspectiva de futuro.

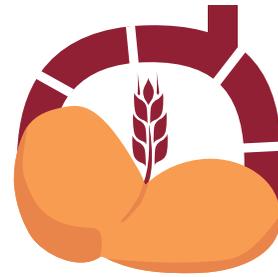
Por todos estos motivos, es que vale la pena conocer Gouin y la Fiesta Nacional del Pastel, donde los locales se preparan para recibir a los turistas, invitándolos a disfrutar de una exquisita gastronomía, en compañía de agradable entretenimiento y la más cálida atención.



Fotos: cortesía del Municipio de Carmen de Areco

# SE VIENE LA 3ª EDICIÓN

En el mes de agosto y próximamente en septiembre y noviembre, tienen lugar los festejos en las localidades de Tomás Jofré, Azcuénaga y Oliden, donde las panaderías locales competirán por el premio a la mejor galleta de campo, mientras los visitantes disfrutan del folclore y la mejor gastronomía criolla.



## 3° Fiesta de la Galleta de Campo TOMÁS JOFRÉ - AZCUÉNAGA - OLIDEN



Por tercer año consecutivo la Fiesta de la Galleta de Campo convocará a miles de personas en pequeñas localidades bonaerenses que forman parte de nuestra Zona de Influencia, que con mucha anticipación y dedicación se preparan para que las celebraciones sean todo un éxito. **Esta fiesta tiene como objetivo poner en valor a los pueblos rurales, rescatando su identidad, como así también su tradición, con la finalidad de integrarlas al circuito turístico de la provincia de Buenos Aires.** Esto permite además, que los productores locales, históricas panaderías de pueblo y la población local, den a conocer sus productos artesanales, sus propuestas gastronómicas y la riqueza de los pueblos rurales, que ofrecen una experiencia inigualable a quienes disfrutan de la naturaleza, la tranquilidad y la sencillez del campo.

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

El primer festejo de la Galleta de Campo se llevó adelante el 5 de agosto en el Municipio de Mercedes, en la pintoresca localidad de Tomás Jofré, conocida por su exquisita propuesta gastronómica y la hospitalidad de sus pobladores. La fiesta tuvo como esce-

nario la plaza local, en la que además de la elección de la mejor galleta de campo, hubo muestras de artesanías, representaciones artísticas y folclóricas, una apetecible oferta gastronómica, paseos en zorritas y mucho más.

Durante el mes de septiembre tendrá lugar el festejo en el Municipio de San Andrés de Giles, donde la encantadora localidad de Azcuénaga se vestirá de fiesta para dar la bienvenida a todos los afortunados que participen de la celebración de la Galleta de Campo. En su edición anterior Azcuénaga deleitó a sus visitantes con un almuerzo en el Club Recreativo Apolo, junto a shows en vivo de artistas locales. Esta nueva edición promete ser superadora, las panaderías locales ya están listas para que esta competencia sea un verdadero éxito.

En el partido de Brandsen el festejo será por partida doble, ya que tendrá lugar el 25 de noviembre junto a la conmemoración por el aniversario de la fundación de Oliden. Cuando la apacible localidad y sus legendarias panaderías con horno a leña, den vida a esta joven celebración que revive la interesante historia de muchos pueblos rurales y la tradicional galleta de campo. Durante la jornada se prevé llevar adelante actividades en donde los anfitriones sean los productores de gastronomía y artesanos locales, que junto a las presentaciones artísticas y su generosa población, brindaran a sus visitantes una experiencia excepcional.

# SERVICIOS PARA SOCIOS

## ASESORES

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

### • Jurídico

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

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

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

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

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

### • Contable

**Cdor. Carlos Martínez**

**Cdor. Osvaldo Cacace Estudio**

### • Medioambiente

**G.A.E. Grupo Asesor:** Consultora de Higiene y Seguridad en el Trabajo. E-mail: [gae\\_preencion@hotmail.com](mailto:gae_preencion@hotmail.com)  
Higiene y Seguridad en el Trabajo - Medio Ambiente - Efluentes líquidos - sólidos - gaseosos - servicios industriales.

### • Otros

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

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

**La Cardeuse:** Contacto Enrique Andreoli  
E-mail: [hoteles@lacardeuse.com.ar](mailto:hoteles@lacardeuse.com.ar)

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

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

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

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

## Nuevo Beneficio para los Asociados

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

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

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

### Fe de erratas:

Foto errónea: Por un error de edición en la página 15 de la revista “La Industria de la Hospitalidad” N° 71 del año 2018, se publicó una foto de la Provincia de Jujuy, cuando tendría que haberse publicado una de la Provincia de Salta.

### • Bibliotecas a disposición de Alumnos y Docentes

**Biblioteca Académica:** en la que se encuentra material bibliográfico referido a las carreras dictadas por la institución, Tecnicatura Superior en Servicios Gastronómicos, Tecnicatura Superior en Hotelería, Tecnicatura Superior en Turismo.

**Biblioteca Institucional:** posee material normativo concerniente al sector, información turística, hotelera y gastronómica, revistas y publicaciones de actualidad, que permiten estar al corriente de las novedades del sector.

### Estimado Socio:

Recuerde visitar nuestra página web y redes sociales, para estar informado sobre las actividades que llevamos adelante, las novedades del sector, cambios en la legislación vigente, y logros alcanzados en beneficio de la actividad.

Desde allí también podrá acceder a la publicación digital de esta revista y sus ediciones anteriores, donde encontrará en la sección socios, notas de interés en las que le proponemos prácticas acciones y soluciones para mejorar la rentabilidad y operatividad de los establecimientos.

### • Seguridad e higiene

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

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

### • Promoción en Stands

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

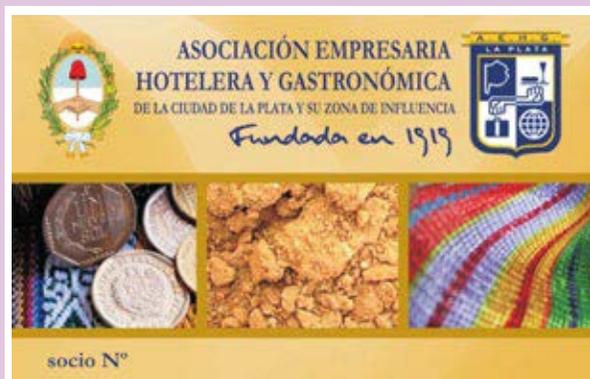
## Cómo matar a una Asociación

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

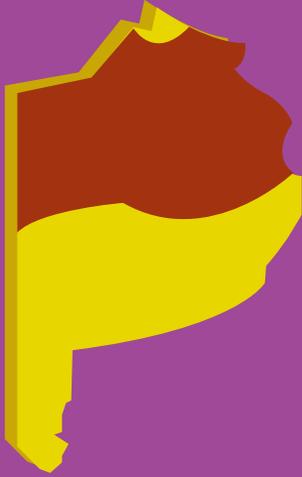
Este decálogo ha sido transcrito del American Association Journal de EE.UU.

## 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



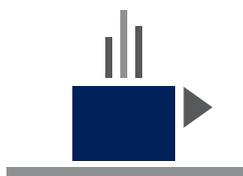
**Cámara de Hoteles**  
de la Ciudad de La Plata  
y su Zona de Influencia

La Cámara de Hoteles continúa impulsando y promoviendo la capacitación del sector. También se encuentra participando de diferentes reuniones en las que se dirimen temas decisivos para la actividad, habiendo logrado junto a FEHGRA una resolución a favor de la hotelería, que paga abusivos aranceles por los derechos intelectuales.



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

La Cámara de Restaurantes está participando activamente de las reuniones junto al Departamento de Actividades Informales de FEHGRA, para elaborar propuestas y soluciones ante el avance de la oferta informal de servicios gastronómicos. Continúa impulsando la capacitación del sector; además junto a FEHGRA está impulsando la firma de Convenios de Colaboración a nivel provincial en todo el territorio nacional, a fin de cooperar en la batalla contra la informalidad de 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 está organizando lo que será la 7.ª edición de la Fiesta Nacional del Pan Dulce Artesanal Argentino. También se encuentra planificando la acción solidaria Pan Dulce Comunitario. Próximamente participará de la 3ª Fiesta de la Galleta de Campo y de la 11ª Fiesta Provincial de la Repostería Criolla.



**Cámara Bonaerense**  
**de Turismo**

de La Plata y Zona de Influencia

La Cámara Bonaerense de Turismo continúa instalando y reinaugurando señaléticas turísticas en los municipios de la Zona de Influencia, como así también colaborando con las pequeñas localidades rurales en la organización de fiestas y celebraciones que colaboren con difusión del turismo rural y la puesta en valor de sus raíces culturales. Buscando activación económica y laboral de la población local. Además participa activamente junto a FEHGRA de la edición de una Guía de Turismo Religioso y Creencias Populares de Argentina "Cuestión de Fe".



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

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

## SOLICITUD DE AFILIACIÓN

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

Sr. Presidente:

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

### DATOS DEL ESTABLECIMIENTO

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

Tipo de empresa  Unipersonal  Soc. de Hecho  SRL  Otras

Domicilio \_\_\_\_\_

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

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

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

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

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

### DATOS PERSONALES

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

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

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

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

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

Rubro \_\_\_\_\_ Categoría \_\_\_\_\_

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

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



# 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)