

ih La industria de la hospitalidad

2019 - Nº 76

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



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



INSTITUCIONAL

HOTELGA - FIT
INPIN 2019

INSTITUTO

Pasantías
Ex Alumnos

ZONA DE INFLUENCIA

Fiestas Populares
Capacitación

TARJETA DE SOCIO

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



ZONA DE INFLUENCIA



ALBERTI
ALMIRANTE BROWN
AVELLANEDA
AYACUCHO
BELEN DE ESCOBAR
BERAZATEGUI
BERISSO
BOLIVAR
BRAGADO
CAMPANA
CAÑUELAS
CAPILLA DEL SEÑOR
CAPITAN SARMIENTO
CARLOS CASARES
CARLOS TEJEDOR
CARMEN DE ARECO
CASTELLI
CHACABUCO
CHASCOMUS
CHIVILCOY

COLON
CORONEL BRANDSEN
DOLORES
ENSENADA
ESTEBAN ECHEVERRIA
EVA PERON
EZEIZA
FLORENCIO VARELA
GRAL. ALVEAR
GRAL. ARENALES
GRAL. BELGRANO
GRAL. GUIDO
GRAL. LAS HERAS
GRAL. PAZ
GRAL. PINTO
GRAL. RODRIGUEZ
GRAL. SARMIENTO
GRAL. VIAMONTE
GRAL. VILLEGAS
HENDERSON

LA MATANZA
LANUS
LA PLATA
LAS FLORES
LEANDRO N. ALEM
LINCOLN
LOBOS
LOMAS DE ZAMORA
LUJAN
MAGDALENA
MAIPU
MARCOS PAZ
MERCEDES
MERLO
MORENO
MORON
NUEVE DE JULIO
PEHUAJO
PELEGRINI
PUNTA INDIO

QUILMES
RAUCH
RIVADAVIA
ROJAS
ROQUE PEREZ
SALADILLO
SALTO
SAN ANDRES DE GILES
SAN ANTONIO DE ARECO
SAN MARTIN
SAN MIGUEL DEL MONTE
SAN VICENTE
SUIPACHA
TAPALQUE
TORDILLO
TRENQUE LAUQUEN
TRES DE FEBRERO
VEINTICINCO DE MAYO
ZARATE

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



A las empresas hotelero-gastronómicas-pasteleras de la ciudad de La Plata y Zona de Influencia, les recordamos que se encuentran a su disposición nuestros servicios, y a las empresas que no se hayan asociado aún, pueden encontrar en la última página la Ficha de Solicitud de Afiliación para completar y enviar por fax o mail, y de esta forma empezar a gozar de nuestros beneficios. Visite nuestra web: www.aehg-laplata.org.ar | presidencia@aehg-laplata.org.ar



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

Estamos finalizando un año que comenzó con muchos interrogantes, que con el correr de los meses fuimos dando respuesta, gracias al trabajo en equipo que llevamos adelante con nuestra Comisión Directiva y con el apoyo de FEHGRA.

Hemos participado de importantes eventos a nivel nacional, como lo son HOTELGA y la FIT, e internacional, como el Congreso INPIN en Ecuador. Esto nos permite estar al corriente de las últimas tendencias del sector, a fin de mejorar la actividad, así como promocionar la gastronomía en el exterior, la cual es actualmente uno de los principales atractivos turísticos de nuestro país.

Otro importante logro de este período ha sido nuestra incorporación a la Cámara de Turismo de la provincia de Buenos Aires, entidad que está llevando adelante un gran trabajo en materia turística en nuestra región, con la cual compartimos muchos proyectos a corto y largo plazo.

También, continuamos trabajando bajo los lineamientos de la Federación, acompañando los planes de acción a nivel regional, sabiendo que para lograr objetivos a nivel nacional es necesario lograrlos primero a nivel local.

En lo que respecta a capacitación, seguimos promoviéndola en nuestra Zona de Influencia, confiados de que es extremadamente necesaria para jerarquizar la oferta y generar nuevas fuentes de trabajo, que se traduzca en servicios competitivos y de calidad.

Las fiestas populares han sido prioridad este último tiempo, ya que no solo se acompaña la promoción de las mismas, sino que también se lleva adelante una activa participación que incluye diferentes acciones como clases de cocina en vivo y stands institucionales, logrando la puesta en valor de los productos regionales y colaborando con la activación de las economías locales.

Desde el ámbito del Instituto Ángel Salvadori continuamos impulsando la participación de los alumnos en los eventos más relevantes del sector, así como sus pasantías en el ámbito local e internacional. También proponemos interesantes actividades fuera del aula, como prácticas profesionales que permitan afianzar su confianza, conocimientos y experiencia, siempre bajo la atenta mirada de mentores de excelencia.

Además, promovemos y acompañamos la carrera profesional y emprendimientos de ex alumnos que supieron destacarse en concursos nacionales e internacionales, y recibir grandiosas valoraciones de reconocidos críticos gastronómicos.

Finalizamos un año que ha sido fuente de muchas alegrías, ya que pese a los retos que tuvimos que dar, nos fortalecimos como Institución y como sector, obteniendo importantes logros. Esperamos con ansias el próximo año, sabiendo que se transitan períodos de cambio, pero que también son nuevas oportunidades para continuar trabajando por la hotelería, gastronomía y turismo.

Claudio N. Aguilar
Presidente



Sumario



Institucional

- 4 - Ecuador: Visita institucional a la ULVR y participación en el VI congreso INPIN 2019.
- 7 - Misa por el Día Mundial del Turismo.
- 8 - Seminario "Pastelería para Eventos, El Arte de lo Dulce".
- 10 - Fiesta de la Galleta de Campo en Tomás Jofré.
- 12 - Azcuénaga: Gran celebración de la Fiesta de la Galleta de Campo.
- 14 - La CATUR PBA se reunió en La Plata
- 16 - Hotelga 2019 y Torneo Federal de Chefs
- 19 - Fiesta Nacional del Salame Quintero
- 20 - 114° Aniversario de la AHRCC
- 22 - FIT 2019
- 24 - Fiesta de la Flor - Apertura de DELTORO
- 25 - Varela Matsuri



Fehgra

- 25 - Bahía Blanca fue sede de la Reunión Regional.



Socios

- 26 - La formación permanente del capital humano: pilar del desarrollo turístico sostenible.
- 28 - Chascomús App
- 29 - Plus Asesoría en Hotelería y Gastronomía.
- 66 - Servicios al Socio

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

I Instituto

- 32 - Propuesta Educativa 2020
- 34 - Historias que inspiran:
Julio Martín Baez y Eugenio Basso
- 40 - Participación en la Fiesta del Alcaucil Platense
- 41 - Elaboración de Coffee Break para Seminario
- 42 - Experiencias de ensueño
- 44 - Pasantía internacional en España.

E Escuela

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

Z Zona de Influencia

- 54 - Calendario de Fiestas Populares
- 56 - Fiesta elegida: Fiesta Provincial de la Pizza
- 58 - Hospedaje: La Casona Hotel Museo
- 62 - Destino: Suipacha y su extraordinaria
Ruta del Queso

C Cámaras

- 65 - Actividades de las Cámaras



Grupo Editorial

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

► *Director*
Claudio N. Aguilar

► *Asesor General*
Mario N. Aguilar

► *Diseño*
Dcv. M. Elena Hecht

► *Redacción*
Lic. Josefina Roig Biblioni



Registro
de la propiedad
intelectual
Nº 1.605.682

Impresión:
Imprenta 2.0



MSC. Luis Cortéz, coordinador de Vinculación a la Sociedad; PhD. Sonia Guerra Iglesias, vicerrectora Académica; PhD. Rolando Villavicencio Santillán, vicerrector Administrativo; Sr. Claudio N. Aguilar, presidente AEHG La Plata; MSC. Karina García, rectora del Colegio Miraflores; PhD. Héctor Chávez; Sr. Germán Aguilar, miembro de AEHG La Plata.

ECUADOR:

VISITA INSTITUCIONAL A LA ULVR Y PARTICIPACIÓN EN EL VI CONGRESO CIENTÍFICO INTERNACIONAL INPIN 2019

El presidente de la AEHG La Plata visitó Guayaquil para participar como expositor en el VI Congreso Científico Internacional Investigación para la Innovación en las Ciencias organizado por la ULVR, en este marco se llevó adelante la renovación del convenio entre dicha Universidad y la Asociación Iberoamericana de Institutos Educativos de Hotelería, Gastronomía y Turismo.

Con el objetivo de propiciar el intercambio de experiencias y espacios de reflexión entre especialistas, docentes, investigadores y estudiantes que participan en diversas modalidades de trabajo científico en busca del mejoramiento del desarrollo social, económico, científico y productivo de la sociedad ecuatoriana e internacional, la Universidad Laica VICENTE ROCA-FUERTE de Guayaquil (ULVR), realizó del

2 al 4 de octubre, el VI Congreso Científico Internacional Investigación para la Innovación en las Ciencias 2019.

El encuentro, que tuvo lugar en el Hotel Oro Verde de Guayaquil, contó con una extraordinaria convocatoria que superó los 650 asistentes. Tuvo cinco ejes temáticos de los cuales se desarrollaron el IV Seminario Internacional de Ciencias Sociales y Derecho; el III Encuentro Inter-



Auditorio del VI Congreso Científico Internacional Investigación para la Innovación en las Ciencias organizado por la Universidad Laica Vicente Rocafuerte de Guayaquil

nacional de Educación y Atención a la Diversidad; el III Simposio Internacional de Ingeniería Civil, Tecnología y Arquitectura; IV Seminario Internacional de Administración, Competitividad Global y Emprendimientos Inclusivos.

El Congreso se llevó adelante bajo la modalidad de conferencias magistrales, y continuando con la transversalidad del conocimiento, que estuvo a cargo de cuatro brillantes profesionales que trataron a fondo diferentes temas. El presidente de la Asociación Empresaria Hotelera, Gastronómica y Pastelera de la Ciudad de La Plata (AEHG), Sr. Claudio N. Aguilar, expuso sobre “El Posicionamiento de los Emprendimientos Turísticos en Argentina desde el Proceso Cultural Gastronómico”, quien logró transmitir la esencia de nuestra gastronomía nacional y representar gratamente a la Argentina durante el encuentro.

Por su parte la estadounidense PhD. Nicola Will Espinosa, decana de la Facultad de Ecología Humana y Desarrollo de la UCG, expuso sobre “La Sistematización de la Innovación como Procesos de Aprendizaje y la Reflexión”. También se trató la temática “Limitaciones Constitucionales para el Desarrollo”, cuya exposición estuvo presidida por mexicano PhD. Arturo Morales, catedrático de la Universidad Nacional Autónoma de México; y “Aisladores Sísmicos. Experiencias Regionales” dictada por el chileno PhD. Rodrigo Retamales, especialista Senior en Seismic Intelligence SpA e ingeniero Civil de la Universidad de Chile.

En el evento se desarrollaron, además de las 4 conferencias magistrales, 15 conferencias temáticas, 4 paneles de discusión, 1 taller, 19 posters científicos y 148 ponencias discutidas, en el eje Formación Integral y Atención a la Diversidad (33); en el

eje Calidad de la Educación Superior (24); en el eje Sociedad Civil, Derechos Humanos y Gestión de la Comunicación (22); en el eje Territorio, Medio Ambiente y Materiales Innovadores para la Construcción (16) y en el eje Desarrollo Estratégico Empresarial y Emprendimientos Sustentables (53).

Además, se llevó a cabo la premiación de los PREMIOS GO “Generando Oportunidades de Emprendimiento e Innovación” quedando como finalistas los proyectos Siara, Tostajitos y Exoprint.

RENOVACIÓN DE CONVENIO

En el marco de esta importante visita llevada adelante por autoridades de la AEHG La Plata a Ecuador, La Universidad Laica Vicente Rocafuerte de Guayaquil y la Asociación Iberoamericana de Institutos Educativos de Hotelería, Gastronomía y



El presidente de la AEHG La Plata, durante su exposición sobre "El Posicionamiento de los Emprendimientos Turísticos en Argentina desde el Proceso Cultural Gastronómico".

Turismo renovaron el convenio entre ambas instituciones.

El acuerdo tiene como finalidad difundir conocimientos a los estudiantes a través de intercambios entre las dos instituciones, así los alumnos podrán desarrollar la experiencia de estudiar en otra institución ajena a su país, conocer además cómo se trabaja en el ámbito educativo de grado y posgrado, dado que al finalizar sus estudios, los mismos disponen de un espacio para realizar prácticas profesionales.

Aprovechando esta ocasión, se brindó un reconocimiento al Sr. Mario N. Aguilar, proyectando un video que resumió su excelente trayectoria laboral en el ámbito hotelero, turístico y gastronómico.

Asimismo, se realizó la entrega de placas y reconocimientos a los miembros de la AEHG La Plata, Sr. Claudio N. Aguilar y Sr. Germán Aguilar, quienes fueron declarados huéspedes ilustres por la ULVR, debido a su valioso aporte al fomento del desarrollo hotelero, gastronómico y turístico en el sector educativo y empresarial de Iberoamérica.

Por su parte, los miembros de la AEHG La Plata entregaron un reconocimiento

por parte de la entidad, el Instituto Superior "Ángel Salvadori" y la Escuela Superior de Hotelería, Gastronomía y Turismo, al vicerrector de la ULVR, Sr. Rolando Villavicencio Santillán, por su destacada labor en la calidad educativa y su alto sentido de compromiso en la promoción y desarrollo en la educación.

La mesa directiva estuvo presidida por el PhD. Rolando Villavicencio Santillán, vicerrector Administrativo de la ULVR; PhD. Marco Oramas Salcedo, decano de la FCSD; MSC. Patricia Jurado Ávila, subdecano de la FCSD; Sr. Claudio Nolbero Aguilar, presidente de la AEHG La Plata; y el Sr. Germán Aguilar, miembro de Comisión Directiva de la AEHG La Plata.

El PhD. Rolando Villavicencio Santillán, brindó las palabras de clausura y en su discurso acotó "Nos encontramos ante dos instituciones cuya finalidad y filosofía es ser humanistas en su accionar y su forma de proyectarse a la sociedad en su conjunto".

El evento se desarrolló en el auditorio Bienestar Estudiantil y contó con la participación del grupo de coro de la ULVR, docentes, estudiantes, personal administrativo e invitados especiales.

Claudio N. Aguilar expuso sobre "El Posicionamiento de los Emprendimientos Turísticos en Argentina desde el Proceso Cultural Gastronómico", haciendo hincapié en la Guía para el desarrollo del turismo gastronómico elaborada por Organización Mundial del Turismo (OMT) y el Basque Culinary Center (BBC), cuyo propósito es proporcionar un conjunto de herramientas prácticas para las administraciones nacionales de turismo (ANTs) y las organizaciones de gestión de destinos (OGDs) que desean desarrollar el turismo gastronómico. Así como en el Plan CocinAR, como parte de uno de los programas de gestión del Plan Estratégico de Turismo Gastronómico de la República Argentina, cuya finalidad es el acompañamiento mediante la generación de herramientas de apoyo para el desarrollo del Turismo Gastronómico en los destinos.

Durante la ponencia pudo dar a conocer la importancia que el Turismo Gastronómico tiene en nuestro país, así como las estrategias y formas en que se lo promociona a nivel internacional, gracias al trabajo conjunto de organismos gubernamentales y privados.

MISA POR EL DÍA MUNDIAL DEL TURISMO

En el marco de esta importante fecha para el sector, el día 27 de septiembre se llevó adelante una misa en la que participaron miembros de la AEHG La Plata y del Instituto Ángel Salvadori.

La ceremonia religiosa tuvo lugar en la Basílica San Ponciano de la ciudad de La Plata y fue oficiada por el sacerdote Gabriel Baci, quien durante su sermón hizo alusión al Día Mundial del Turismo y a su patrono, San Francisco Javier, quien dedicó su vida a la hospitalidad de los peregrinos. También se hizo referencia a San Vicente de Paul, patrono de las obras de caridad. 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, llevó adelante la lectura de la palabra, en una misa muy emotiva que permitió poner el valor el importante trabajo que llevan adelante quienes trabajan por el turismo.

Estuvieron presentes los miembros de Comisión Directiva, presidente. Sr. Claudio N. Aguilar; presidente de la Asociación Iberoamericana de Institutos Educativos de Hotelería, Gastronomía y Turismo, Sr. Mario N. Aguilar; proesorero, Aldo Fazio; Vocal Titular 1º, Marcelo Aguilar; y el Tribunal de Honor, Sr. Julio L. Novarini.

También se contó con el acompañamiento de la relatora de la Comisión del Mercosur, Sra. Mónica Rivero, en representación de la diputada Provincial Dra. María Elena Torresi de Mercuri; el staff de la entidad y del Instituto Ángel Salvadori, e invitados especiales del sector turístico.

Turismo y empleo: un futuro mejor para todos (OMT 2019)

A menudo se subestima el papel del turismo en la creación de empleo, a pesar de que el turismo genera el 10% de los puestos de trabajo en el mundo



Miembros de la Comisión Directiva de la AEHG La Plata junto al sacerdote Gabriel Baci

y de que está incluido en el Objetivo de Desarrollo Sostenible 8 por su potencial para crear trabajo decente.

Se necesitan nuevas políticas para aprovechar al máximo el potencial del turismo de crear más y mejores puestos de trabajo, especialmente para las mujeres y los jóvenes. Se requieren también nuevas medidas para reflejar e incorporar los avances tecnológicos en curso.

Las políticas y actuaciones deben orientarse a abordar el desajuste actual entre las habilidades turísticas que se imparten y las que necesitan los empleadores.

Para ello, es menester un enfoque holístico del futuro del empleo en el turismo, con una mayor cooperación entre todos

los implicados, incluidos los sectores público y privado.

El Día Mundial del Turismo se conmemora todos los años el 27 de septiembre, con celebraciones dirigidas por la OMT. Su propósito es el de concienciar a la comunidad internacional acerca del valor social, cultural, político y económico del turismo, además de sobre cómo el sector puede contribuir a lograr los Objetivos de Desarrollo Sostenible. En 2019, en consonancia con el hincapié general de la OMT en las habilidades, la educación y el empleo a lo largo del año, la celebración del Día Mundial del Turismo se articulará en torno al tema de «Turismo y empleo: un futuro mejor para todos».



Jacqueline Fredes



Florencia Díaz



Susana González



Plus Asesoría

EL SEMINARIO “PASTELERÍA PARA EVENTOS, EL ARTE DE LO DULCE” TUVO UNA GRAN REPERCUSIÓN

Organizado por **Silvia Villegas Eventos** y auspiciado por la **AEHG La Plata**, se llevó adelante el segundo seminario del ciclo “Los grandes en eventos”. En esta ocasión la temática, que logró atraer a un amplio público, estuvo a cargo de reconocidos expertos y profesionales, que desde su experiencia personal como emprendedores supieron transmitir todos los secretos y consejos necesarios para mejorar los emprendimientos y ampliar los negocios .

El encuentro tuvo lugar el día 26 de octubre en el **Hotel Days Inn La Plata**, cuyo acogedor salón y excelente vista oficiaron de escenario de una gran jornada, colmada de actividades, experiencias, conocimientos, nuevas tendencias, sorteos y exquisita pastelería.

El presidente de la **AEHG La Plata**, Sr. **Claudio N. Aguilar**, estuvo presente en el seminario, a fin de acompañar a la organizadora, los profesionales y los asistentes, brindando todo su apoyo y sabiendo que este tipo de capacitaciones son un gran aporte para el crecimiento y posiciona-

miento de la oferta local en lo que respecta a gastronomía, pastelería y eventos.

La primera exposición estuvo a cargo de **Roberto Goni**, reconocido chef que posee una destacada carrera en el ámbito gastronómico y que se caracteriza además por ser un artista del caramelo. Con gran humildad y pasión por su trabajo, Goni supo transmitir al público, a través de una demostración en vivo, todos los **secretos del caramelo**, desde su elaboración, el empleo de la **isomalta**, coloración, elaboración de **figuras**, conservación y muchos otros detalles que captaron la atención de

los presentes, impulsándolos a perder el temor de trabajar con este noble producto. Seguidamente, comenzó la exposición de los referentes de **Plus Asesoría Gastronómica**, empresa dedicada al asesoramiento y profesionalización de gastronómicos desde lo operativo, como así también desde lo administrativo. **Lucas Moncho y Lautaro Fernández**, quienes cuentan con una amplia experiencia trabajando en hoteles 5 estrellas, supieron explicar con gran profesionalismo y dinamismo los aspectos básicos de una buena **administración de establecimientos gastronómicos**, aplica-

Roberto Goni





Alumnos del Instituto Ángel Salvadori junto a la Prof. Natalia Amezcua

ble tanto para pequeños emprendedores como para negocios mayores. Su presentación tuvo como eje central los **costos** y la **rentabilidad**, teniendo en cuenta la administración diaria del negocio, permitiendo reflexionar al público en torno a sus negocios e invitándolos a pensar en dónde gasta, cuándo gasta, cuáles son sus precios, cuál es su costo y cuál es su meta.

A continuación, los asistentes pudieron deleitarse con el extraordinario aroma a café y conocer todos los secretos de su óptima preparación, gracias a la clase dictada por los baristas **Jacqueline Fredes** y **Pablo Gauna**. Los expertos supieron brindar una detallada clase bajo la consigna **-Café como en casa-**, utilizando **café Caxambú**, producto de industria nacional de excelente calidad, que el público pudo degustar y llevarse a su casa. La explicación y demostración en vivo abordó desde los tipos de café y sus aromas, tratando también su molienda, proporciones de preparación, modos de filtrado, temperaturas del agua, latte art y muchos otros secretos para que el tomar un café se convierta en una encantadora y placentera experiencia diaria que se viva desde el hogar.

La jornada tuvo su merecido parate en el comedor del hotel, que sirvió para que los asistentes se conozcan mejor, dialoguen con los expositores y amplíen sus lazos

laborales. El break les permitió también disfrutar de las delicadas y exquisitas preparaciones elaboradas por un grupo de alumnos del Instituto Ángel Salvadori, que bajo la dirección de la profesora **Natalia Amezcua**, dedicaron dos jornadas de trabajo para crear una agradable propuesta dulce y salada que fue el maridaje perfecto para el **café Caxambú**.

La segunda parte del seminario comenzó con la disertación de la pastelera **Susana González**, destacada emprendedora, que con una gran calidez supo relatar la historia personal de sus emprendimientos y aconsejar a los pasteleros principiantes sobre lo que deben tener en cuenta para hacer crecer sus proyectos y profesionalizar sus propuestas. Hizo referencia a temáticas muy importantes como los **tiempos de conservación, elaboración y puesta a punto del servicio; Pastelería: pasión transformada en trabajo; Pastelería en tiempos de Redes Sociales; Cómo encarar tu pastelería en un local comercial; y Pastelería de vitrina y nuevas tendencias.**

La última exposición de la jornada estuvo a cargo de **Florencia Díaz**, pastelera profesional, quien desde pequeña participó en el canal **Utilísima** y luego supo abrirse camino como emprendedora pastelera, creando un emprendimiento propio que lleva adelante día a día con mucho amor y dedicación.

Flopi, con mucha calidez, disertó sobre temas específicos y muy útiles para cualquier pastelero: **diferencias entre las recetas de bizcochuelos según sus ingredientes, rellenos sin frío; fechas claves de consumo y stock; pros y contras de emprender solo; cómo calcular la cantidad de comida según los invitados;** entre otros temas.

Finalmente, se llevó adelante el cierre del seminario, en el que hubo sorteos, fotos y mucho entusiasmo por todo lo aprendido de la mano de grandes emprendedores que supieron combinar sus profesiones, conocimientos y pasión por el trabajo en exitosos negocios.

La organizadora del encuentro, **Silvia Villegas**, aprovechó esta instancia para agradecer a todos los que participaron y a los expositores, y expresó: **“Es importante entender que la capacitación es buena siempre, ya seas una mediana o una pequeña empresa. Porque las tendencias cambian, el ritmo de la gente cambia, estamos en un constante proceso de cambios. No hay nada más reconfortante que poder compartir experiencias con otros, de ver cómo otros están tratando de solucionar ciertos temas. Muchas veces uno no sabe cómo, entonces asistir a un seminario, es una gran inversión si está bien aplicada, ya que te da la posibilidad de poder crecer, aprender, preguntar, de ir más allá de lo que uno cree.”**

Fotos: Punto y aparte fotografía

4ª FIESTA DE LA GALLETA DE CAMPO

TOMÁS JOFRÉ FUE SITIO DE LA 1ª CELEBRACIÓN

El día soleado y la postal de este bello pueblo rural fueron el escenario en el que, tanto mercedinos como visitantes, celebraron la primera Fiesta de esta 4a edición, en la que la histórica galleta de campo fue protagonista.

El domingo 4 de agosto tuvo lugar la tan esperada Fiesta de la Galleta de Campo, que se llevó adelante en el Municipio de Mercedes, en la pintoresca localidad de Tomás Jofré. Allí se dieron cita los protagonistas del festejo, legendarias panaderías que elaboran esta deliciosa galleta para dar a conocer su excelente trabajo en base a históricas recetas, que aún hoy siguen sin develar.

El encuentro, que fue visitado por casi 20.000 personas, contó además con patio cervecero y de comidas, muestra de artesanos, shows en vivo, productores de salame, números artísticos y ballets folclóricos, buena música, juegos y entretenimiento para los más pequeños, competencias y muchas otras actividades que hicieron de esta propuesta una excelente y exitosa jornada.

Desde la Asociación Empresaria Hotelera, Gastronómica y Pastelera de la Ciudad de La Plata y su Zona de Influencia (AEHG La Plata) se acompañó la celebración, en la que participaron su presidente, Sr. Claudio N. Aguilar; el presidente de la Asociación Iberoamericana de Institutos Educativos de Hotelería, Gastronomía y Turismo, Sr. Mario N. Aguilar; y el miembro de Comi-



sión Directiva, Sr. Germán Aguilar. También participaron miembros de la Asociación de Hoteles, Restaurantes, Confeiterías y Cafés de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires (AHRCC), su presidente, Sr. Ariel Amoroso, y el Sr. Camilo Suárez, quienes junto a los miembros de la AEHG La Plata y en compañía del intendente local, Dr. Juan Ignacio Ustarroz, recorrieron los diferentes stands y dialogaron con los productores locales y de la zona.

En el marco del festejo, el intendente expresó: "Tenemos realmente una alegría inmensa con esta gran fiesta que vino para quedarse. Hoy nuestros panaderos, oficio tan noble, nos están regalando este gran marco, junto a los artesanos, al polo gastronómico de Tomás Jofré, los artistas, los clubes donde siempre generamos la

participación solidaria para ellos y creo que estas fiestas además de ser un lugar de encuentro y disfrute de la cultura también son muy importantes para poner en marcha la economía".

La Asociación promueve y acompaña este tipo de eventos, ya que cree fehacientemente que logran el fortalecimiento de las pequeñas economías locales y regionales, así como de los destinos turísticos rurales y el trabajo de pequeños y medianos productores.

El centro de atención estuvo en la competencia por la Mejor Galleta de Campo, en la que los miembros de la AEHG La Plata y la AHRCC oficiaron de jurado, teniendo la difícil decisión de seleccionar las tres mejores galletas del concurso. El experto jurado degustó cada una de las muestras y analizó ciertos aspectos como



Directivos presentes en la Fiesta

la miga, el sabor, la humedad, la crocancia y la apariencia.

Resultó ganador del primer puesto el Sr. Emilio Bori, de la "Panadería El triunfo", cuyo reconocimiento fue entregado por el presidente de la AEHG La Plata junto al intendente Ustarroz. El segundo puesto lo obtuvo la Panadería "La Dulce Anita", el reconocimiento fue entregado por el presidente de la AHRCC y el Sr. Minino Silvano.

Finalmente, el tercer lugar fue para "Panadería Laporta", Juan Pablo López Baggio y Mario N. Aguilar, de la AEHG La Plata, entregaron el reconocimiento.

Desde la panadería "El Triunfo" sostuvieron que: "es un orgullo, agradecemos a la Municipalidad de Mercedes por esta fiesta y este premio, también a la AEHG La Plata por todo el apoyo" sostuvo emocionado su responsable.

Cabe destacar que esta 4a edición de la Fiesta de la Galleta de Campo cuenta con dos festejos más que se llevaron adelante uno en el mes de septiembre en el Municipio de San Andrés de Giles, donde la encantadora localidad de Azcuénaga se vistió de fiesta para dar la bienvenida a todos los afortunados que participaron del encuentro. Mientras que el último festejo tiene lugar en la pintoresca localidad de Oliden, partido de Brandsen.

EQUIPAMIENTOS MARVA

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



Lavadoras centrifugas

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



Secadoras

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



Equipo Gastronómico

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

Centrifuga Oscilante



Plancha



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



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

AZCUÉNAGA: GRAN CELEBRACIÓN DE LA FIESTA DE LA GALLETA DE CAMPO

Una vez más, la fiesta fue centro de atención de la región, con un extraordinario clima y una óptima organización, se llevó adelante una nueva edición que convocó a más de 5.000 personas a disfrutar de una gran propuesta gastronómica al aire libre.

Muy temprano en la mañana las tradicionales panaderías del pueblo comenzaron a prender sus legendarios hornos a leña, para dar vida a las exquisitas galletas de campo, que con dedicación y nostalgia amasaron como cada día. Sin embargo, esta vez fue especial, ya que Azcuénaga recibió la visita de muchas personas que fueron a celebrar junto a los locales y a descubrir los secretos de estas clásicas panaderías familiares.

La jornada del domingo 15 de septiembre comenzó a las 12 hs., donde tuvo lugar la apertura del encuentro, que estuvo a cargo de las autoridades locales, el secretario de Gobierno de San Andrés de Gilles, Sr. Miguel Gesualdi; el asesor en Turismo Rural a nivel local, Arq. José María Yanes; y el presidente del Club Recreativo Apolo, Sr. Facundo Busca. Las autoridades de AEHG La Plata estuvieron presentes, previamente auspiciando el evento, y el día domingo acompañando a los organizadores, participaron: el presidente, Sr. Claudio N. Aguilar; el secretario, Sr. Vicente Morgillo; el presidente de la Asociación Iberoamericana de Institutos Educativos de Hotelería, Gastronomía y Turismo, Sr. Mario N. Aguilar; y los miembros de Comisión Directiva, Sr. Marcelo W. Aguilar, y Sr. Germán Aguilar.

Apertura de la Fiesta y entrega de reconocimientos.

Durante la apertura las autoridades transmitieron su agradecimiento a los visitantes y a todos los que trabajaron arduamente para llevar adelante esta importante celebración, que permite activar la economía local de Azcuénaga, "Pueblo Turístico", que pertenece al Municipio de San Andrés de Giles, organismo desde el cual se trabaja incansablemente por la promoción del turismo rural de sus pueblos.



Además, desde la órbita municipal se entregó un reconocimiento a la AEHG La Plata por el importante trabajo que desarrolla por el turismo, la gastronomía y la hotelería.

Las autoridades de la AEHG La Plata también entregaron reconocimientos, uno de ellos fue al intendente de San Andrés de Giles, Cdr. Carlos Javier Puglèlli, que fue recibido por el secretario de Gobierno; y otro al Arq. José María Yanes, destacando la labor de ambos por la promoción de la fiesta y el turismo rural.

La jornada transcurrió de acuerdo al programa, hubo patio sanguchero, artesanos y productores artesanales, música y danza, sorteos, paseos en zorra, muestra fotográfica "Ojos de Campo", entre otras actividades. El concurso de la galleta sanguchera fue una de las atracciones principales en las que el público partici-

pó, resultando ganadora la Sra. Silvia Rossi. También recibió un reconocimiento por su participación Victoria Randón Frediani, de tan solo 10 años de edad.

El centro de la Fiesta fue la galleta de campo, participaron las panaderías **La Moderna** de Azcuénaga, con su panadero permanente, Sr. Leandro Roldán, y los ayudantes Sr. Oscar Pedrani y Sr. Carlos Gomera; Panadería Hernán de la localidad de Solís, y Panadería Sta. Teresita I de la localidad de Cucullú, que ofrecieron al público toda su producción artesanal.

La propuesta gastronómica fue extraordinaria, se destacó la participación especial del chef de FEHGRA, Manuel Ausejo, que en el horno a leña de la Panadería "La Moderna" elaboró un "Gran sándwich con pan de la fiesta relleno de Bondiola mechada con vegetales y pollo, con salsa de la cocción + cebollas caramelizadas" (45 kg. de bondiola), que el público pudo degustar en compañía de familia y amigos.

Cabe destacar que las materias primas de primera calidad que se utilizaron para la elaboración de la receta fueron provistas por el Frigorífico Constanzo S.A. y Granja El Fortín, ambos auspiciantes del evento, que tiene un importante impacto solidario, ya que todo lo recaudado fue a beneficio del Club recreativo Apolo.





LA CATUR PBA SE REUNIÓ EN LA PLATA

La capital provincial fue sede de la importante reunión que llevó adelante la Cámara de Turismo de la provincia de Buenos Aires (CATUR PBA), a fin de tratar temas concernientes al sector y establecer los lineamientos a seguir para continuar trabajando por el fortalecimiento del turismo en la Provincia.

El encuentro, que tuvo lugar el día lunes 5 de agosto en el Salón Anexo de la Honorable Cámara de Diputados provincial, fue la tercera reunión del año y estuvo encabezada por el presidente de la CATUR PBA, Sr. Gustavo Hani, y el presidente de la Asociación Empresaria Hotelera, Gastronómica y Pastelera de la ciudad de La Plata y su Zona de Influencia (AEHG La Plata), Sr. Claudio N. Aguilar, y contó con una amplia convocatoria de dirigentes empresarios que participaron representando a cada una de las 8 regiones de la Provincia.

El presidente de la AEHG La Plata comenzó la reunión dando la bienvenida a los presentes y agradeciendo su compromiso, haciéndoles saber que es reconfortante recibirlos en su Ciudad y participar de ese encuentro que une a los diferentes empresario del sector para compartir el trabajo y la pasión por el turismo. Seguidamente, el presidente de la CATUR PBA agradeció a los dirigentes y asociados por su participación, y destacó que la convocatoria volvió a ser masiva como en reuniones anteriores, con la representación total del territorio bonaerense.

Siguiendo el orden del día, durante el encuentro se trataron temas que ocupan a la actividad, tales como Promoción Turística, Política Turística, Balance de las Vacaciones de Invierno, Nuevos Socios, Fortalecimiento Institucional, Marketing Digital y la fijación de fecha de la próxima Asamblea.

En lo que respecta a Promoción Turística, es una temática que recibe gran atención por parte de los empresarios, ya que se ha identificado de forma conjunta que es necesario darle mayor visibilidad a la Provincia, en lo que concierne a su oferta de destinos y productos. En esta línea se hizo un abordaje al Programa Vacacionar, el cual está orientado a más de 650.000 empleados públicos de la Provincia y que tiene un alcance aproximado de 1.000.000 de empleados, contemplando IOMA e IPS. Este programa fue llevado adelante por la Subsecretaría de Turismo bonaerense en colaboración con la CATUR PBA, que a tal fin logró posicionar unos 110 hoteles, además participaron la Federación Empresaria Hotelera Gastronómica de la República Argentina (FEHGRA), la Cámara Argentina de Turismo (CAT) y la Asociación de Hoteles de Turismo (AHT).

También se analizó la **plataforma ViajAR**, que es llevada adelante por la Secretaría de Gobierno de Turismo de la Nación como parte del Plan Nacional de Turismo Interno, que busca que más argentinos viajen por Argentina, aprovechando la capacidad ociosa del sector en temporada baja; ya que desde la CATUR PBA se postularon decenas de destinos. Cabe destacar que la plataforma es de uso gratuito para los prestadores y ofrece grandes y variados beneficios a los turistas, eliminando la participación de intermediarios y logrando el contacto y la comercialización directa con los clientes reales y potenciales.

Otra temática abordada en la reunión, que fue planteada por miembros de la Asociación de Agencias de Viajes de Mar del Plata y Sudeste (AEVyT- MDP), fueron los **Tour Operadores**, haciendo hincapié en algunas dificultades que se presentan en el territorio provincial para poder comercializar la oferta desde una Agencia de Viajes. Lo que permitió arribar a la conclusión de que es necesario que desde la Cámara se lleve adelante una tarea de concientización para la comercialización y venta de productos.

Se habló también de la experiencia **reciente de la creación del Bureau de Convenciones en la ciudad de La Plata**, que fue presentada por el Sr. Fabián Lattanzio, quien es miembro de la Cámara, y que a su vez se desempeña como presidente de la Asociación de Agencias de Viajes de La Plata (AEVyT La Plata). Es válido señalar que hay 32 Bureaux de Convenciones en todo el país, y que es una herramienta que busca coordinar acciones para poner en valor este segmento de turismo tan importante, como son los congresos, convenciones, ferias; un tipo de turismo que encuentra las motivaciones en grandes eventos deportivos, culturales, entre otros.

Asimismo, se trataron dos temas muy importantes, por un lado se hizo mención a la **fijación de una postura por parte de la Cámara y la Declaración de Tandil**. Esta última hace referencia a un comunicado que nació en el seno de las Asociaciones Hoteleras y Gastronómicas de la provincia de Buenos Aires, que el 16 de julio pasado en la ciudad de Tandil pusieron el foco en una preocupación común sobre la escasa competitividad que frecuentemente tiene el turismo en la Provincia. Esto se traduce en altas cargas impositivas, altos costos de tarifas, menor demanda, estacionalidad muy marcada en los destinos, entre los aspectos más relevantes. La Cámara asumió el compromiso de analizar la Declaración y tomar una postura al respecto, ya que son temas que claramente condicionan la competitividad de la actividad.

Por otro lado, el representante de la Cámara de Turismo de Luján, Sr. Eduardo Cimolai, dio a conocer el proyecto para lograr el **Acuerdo de Colaboración con Universidades**, que inicialmente podría llevarse adelante con la Universidad Provincial de Ezeiza (UPE) y la Universidad Provincial del Sudoeste (UPSO), a fin de que los trabajos de grado que allí se realicen en el marco del Convenio mencionado puedan ser utilizados como un acervo de conocimientos, como una gran base de datos de estadísticas, de proyectos, entre otros, en las que la Cámara pueda encontrar un espacio para optimizar la actividad turística.

Además, se trató la elaboración de un **documento que propone lineamientos teóricos que sirvan de base para una planificación turís-**

tica con el objeto de lograr el desarrollo y el crecimiento del turismo en la Provincia. Así como el desarrollo de nuevas metodologías y herramientas tecnológicas, a través de un gran plan de marketing digital, donde la Cámara impulse la creación de la página web institucional. Ambos temas fueron abordados por el Sr. Silvio Rauschenberger, miembro de la Cámara y de la AHG Bahía Blanca.

Finalmente, se presentaron las nuevas Entidades que están trabajando en una pronta incorporación a la Cámara y se fijó la fecha en la que se llevará adelante la próxima asamblea, en la que se prevé elegir nuevas autoridades, que tendrá lugar el jueves 31 de octubre en la Ciudad de Mar del Plata.

Participaron de la reunión: Pte. CATUR PBA, Gustavo Hani; Pte. AEHG La Plata, Claudio N. Aguilar; ASEN- FEHGRA, Juan Della Role; AHRBA La Costa- FEHGRA, Mónica Portela; AHG Bahía Blanca- CATUR PBA, Silvio Rauschenberger; Filial FEHGRA Miramar, Luis Protti; Pte. de la Cámara de Recreación de MDQ, Miguel Ángel Viva; Pte. de AHT Filial Mar de las Pampas, Julio C. Salinas; Vicepte. AEVyT MDP y Sudeste, Gustavo Vorano; Filial FEHGRA La Plata, Marcelo Aguilar; Filial FEHGRA Miramar, Ernesto Karis; Cámara de Balnearios MDQ, Jorge Riccillo; AEVyT La Plata, Fabián Lattanzio; Filial FEHGRA Bahía Blanca, Guillermo Beck; Filial FEHGRA Mar de Ajó, Santiago Fuerte; Filial FEHGRA Tandil, Mario Wisner; Filial FEHGRA Mar del Plata, Daniel Suffredini; Filial FEHGRA San Nicolás, René Baigorria; Filial FEHGRA Pinamar, Pedro Marinovich; Cámara de Turismo de Luján, Eduardo Cimolai; Cámara de Turismo de Cariló, Ignacio Cattaneo; vicepte 1° CELADI, Laura Teruel; Filial FEHGRA Tandil, Graciela Silvagni.

SOBRE LA CATUR PBA

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

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

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



Premiación del Torneo Federal de Chefs.

FUIMOS PARTE DE LA EXITOSA EDICIÓN HOTELGA 2019 Y DEL TORNEO FEDERAL DE CHEFS

Una vez más, la feria más importante del sector hotelero y gastronómico a nivel nacional fue sitio de reunión de los principales profesionales, empresarios y proveedores de la industria gastronómica, hotelera y turística argentina.

Este importante evento, que tuvo lugar los días 3, 4 y 5 de septiembre en el Predio Ferial de La Rural de Buenos Aires, fue organizado por la Federación Empresaria Hotelera Gastronómica de la República Argentina (FEHGRA), la Asociación de Hoteles de Turismo de la República Argentina (AHT), y Ferias Argentinas S.A., siendo visitada por miles de personas y superando año a año las expectativas de visitantes y expositores, gracias a la amplia propuesta de actividades que Hotelga ofreció para dar a conocer las últimas tendencias a nivel mundial en equipamiento, productos y servicios.

APERTURA DE HOTELGA 2019

La inauguración del encuentro se llevó adelante a salón lleno, en una ceremonia encabezada por el secretario de Turismo de la Nación, **Gustavo Santos**; el presidente del Ente del Consejo Federal de Turismo (CFT), **José María Arrúa**; el presidente de la Cámara Argentina de Turismo, **Aldo Elías**; y los organizadores del evento, **Graciela Fresno**, presidente de la Federación Empresaria Hotelera Gastronómica de la República Argentina (FEHGRA); **Roberto**

Amengual, presidente de la Asociación de Hoteles de Turismo de la República Argentina; y **Gonzalo Páez**, director de Ferias Argentinas S.A., quienes dieron la bienvenida a los presentes, agradeciendo el compromiso y acompañamiento que siempre recibe este destacado encuentro por parte del sector.

Participaron también miembros del Comité Ejecutivo y del Consejo Directivo de FEHGRA; el presidente Honorario de FEHGRA, **Antonio Gómez**, y los ex presidentes **Germán Pérez**, **Oscar Ghezzi** y **Roberto Brunello**; el presidente de la AEHG La Plata, **Claudio N. Aguilar**, junto a directivos de la Filial; autoridades de las Filiales de la Federación; referentes de la actividad hotelera, gastronómica y turística; proveedores del sector y periodistas. También se hicieron presentes el secretario de Innovación Tecnológica y Calidad Turística de la Nación, **Gustavo Reartes**; los subsecretarios de la Secretaría de Turismo de la Nación, **Pablo Casals**, **Fernando García Soria** y **Germán Baker**; el secretario general de Unión de Trabajadores del Turismo, Hoteleros y Gastronómicos de la República Argentina, **Dante Camaño**.

Además de la gran exposición de proveedores, se pudo disfrutar de sus tradicionales sectores: **INNOVACIÓN TECNOLÓGICA**, Gestión Eficiente de Implementación y Nuevas Tendencias; **HOTELES MÁS VERDES**; **GRAN FORO DEL CONOCIMIENTO**, Conferencias y Seminarios Aplicados al Desarrollo de la Hotelería y Gastronomía; **VINOS DE ARGENTINA**; y el **TORNEO FEDERAL DE CHEFS**.

TORNEO FEDERAL DE CHEFS

La V edición del Torneo fue uno de los sectores más concurridos por el público, ya que captó la atención de profesionales gastronómicos y visitantes en general, quienes disfrutaron de ver a los destacados chefs en acción, poniendo en valor las materias primas y sabores nacionales mediante la elaboración de sus exquisitas e innovadoras recetas.

El certamen tuvo lugar del 3 al 5 de agosto, fue organizado por FEHGRA con el objetivo de impulsar la mejora continua de la calidad y el perfeccionamiento profesional. En él compitieron 18 equipos formados por chefs de distintas regiones de Argentina, que representaban a restaurantes, hoteles o empresas de catering de diferentes Filiales de FEHGRA y AHT.

Los participantes fueron evaluados por un destacado jurado compuesto por: Jurado de Honor: Paulo Airaudo y María Podestá. Jurado Fase Práctica: Julian Pizzi, Ezequiel Pardo Argerich y Claudio Marinello. Jurado Cocina: Juan Gaffuri, Pablo Buzzo, Olivier Falchi, Luciano Nanni y Ezequiel Guzmán. Jurado Pastería: Matías Dragún, Luciano García, Damián Betular, Gustavo Nari y Nicolás Mercante.



El Pte. de la AEHG La Plata, Claudio N. Aguilar, junto a la Pte. de FEHGRA, Dra. Graciela Fresno, y autoridades de la Federación.

La AEHG La Plata participó del Torneo a través del reconocido restaurante platense Don Quijote, que fue representado por los chef Luis Fernando Liera y Leandro Alberto Tiso, quienes llevaron adelante una extraordinaria performance en la cocina y obtuvieron el 7º puesto.

El resto de los equipos representaron a las ciudades de Bariloche, Buenos Aires, Colón, El Calafate, Mar del Plata, Mendoza, Neuquén, Puerto Iguazú, Río Gallegos, Rosario, San Martín de los Andes, Salta, Santiago del Estero y Villa La Angostura.

El podio de la competencia fue el siguiente:

1º PUESTO: Hotel Hilton Buenos Aires, de la Ciudad de Buenos Aires. Equipo integrado por el joven chef Eugenio Basso, quien es egresado del Instituto Superior Ángel Salvadori, institución educativa dependiente de la AEHG La Plata, y el ayudante Facundo Navarro Belli.

Plato Principal:

Cordero campero, centro de ajo negro y escamas de papa.



Premio: \$30.000 para el equipo, un horno RATIONAL para el establecimiento y un viaje a Alemania para el Chef a conocer las fábricas RATIONAL. Trofeo realizado por el orfebre Juan Carlos Pallarols.

2° PUESTO: Palacio Duhau Park Hyatt, de la Ciudad de Buenos Aires. Equipo integrado por el chef Darío Edgardo Seco y el ayudante Martín Gerónimo Luchetti Granados.

Plato Principal: Cordero laqueado en rosa mosqueta e hibiscus con pop de amaranto acompañado de paté de riñón y morcilla rionegrina.

Premio: \$20.000 para el equipo, juego de cuchillos y chaquetas de cocina para el Chef y ayudante, y 50 % descuento en productos RATIONAL para el establecimiento. Trofeo realizado por el orfebre Juan Carlos Pallarols.

3° PUESTO: Neuquén Tower Hotel, de Neuquén. Equipo integrado por el chef Sebastián Patricio Caliva y el ayudante Emanuel Nicolás Sotelo.

Plato Principal: Rack de cordero en su jugo, costra de hierbas, duxel de riñón de cordero y sus guarniciones.

Premio: \$10.000 para el equipo, Set de cuchillos y chaquetas de cocina para el Chef y ayudante, y 30 % descuento en productos RATIONAL para el establecimiento. Trofeo realizado por el orfebre Juan Carlos Pallarols.

FEHGRA: ÓPTIMO BALANCE DE LA EDICIÓN 2019

Graciela Fresno, presidente de FEHGRA, expresó que el empresario y el profesional del sector demuestran con su participación que valoran conocer las novedades y tendencias, la actualización, la innovación, las nuevas tecnologías: "Todos nosotros nos llevamos ideas y herramientas que nos ayudan en la estrategia de negocios que tenemos que ir readaptando constantemente en esta coyuntura. Un espacio importante fue el del Gran Foro del Conocimiento, que incluyó disertaciones muy productivas". Y destacó especialmente la presencia del chef argentino Paulo Airaud, radicado en España, cuyo restaurante fue reconocido por la Guía Michelin.

Graciela Fresno agregó: "En nuestro stand institucional, que compartimos con la AHT -ambas entidades organizan la exposición, junto, a Ferias Argentinas S.A.-, recibimos a dirigentes de nuestras Filiales, funcionarios, profesionales, periodistas. Entre las figuras destacadas, se contó con Gustavo Santos, secretario de Turismo de la Nación; Horacio Rodríguez Larreta, jefe de Gobierno porteño; Sergio Massa, del Frente de Todos; Miguel Ángel Pichetto, de Juntos por el Cambio; el diputado José De Mendiguren; Juan Molas, presidente de la Confederación Española de Hoteles y Alojamientos Turísticos (CEHAT) y del Instituto Tecnológico Hotelero (ITH)".

A su vez, en el stand, FEHGRA lanzó el Premio Nacional 2020 de Diseño en Espacios Públicos de la Hotelería y Gastronomía, innovador programa que destaca el rol de los espacios comunes de los establecimientos, considerados lugares de encuentro en las ciudades anfitrionas. Otro eje importante dentro de la feria fue la nueva edición de Vinos de Argentina, con 30 bodegas de 10 provincias.



Imágenes: www.hotelga.com.ar

LA FERIA

Además de recorrer los más de 15000 mts.2 de exposición, los visitantes pudieron disfrutar de importantes charlas sobre innovación, avances y tendencias del sector. Entre ellas la disertación del reconocido chef **Paulo Airaud**, jurado destacado del Torneo, que dió un seminario donde contó su historia y trayectoria como chef, cómo surgió su restaurante Amelia (galardonado con una estrella Michelin en 2017) , su filosofía y su relación con el País Vasco a través de sus ojos de extranjero. Previo a la gala de entrega de premios, Airaud recibió la distinción de Huésped de Honor de la Ciudad de Buenos Aires y un reconocimiento a su labor por parte de FEHGRA.

Para la AEHG La Plata es imprescindible participar en este tipo de encuentros, ya que les permite estar al corriente de las novedades y propuestas del sector, a fin de informar a sus socios y permitirles mejorar su negocio a través de la aplicación de ideas innovadoras y tecnología de última generación, teniendo presente que la hotelería y la gastronomía son actividades en constante cambio y evolución.

Hotelga concluyó una nueva exitosa edición, habiendo recibido a más de **19.000 visitantes**, entre empresarios, profesionales, proveedores, prensa y destacados políticos del sector, logrando el cierre de importantes negocios e impulsando el crecimiento de la actividad hotelera y gastronómica, que cumple un papel crucial en nuestro país.

Multitudinaria Celebración

Mercedes Llevó Adelante la 45° Edición de la Fiesta Nacional del Salame Quintero



Mercedes recibió la visita de más de 60.000 personas, que se dieron cita en el predio del ex Martín Rodríguez para disfrutar de una extraordinaria propuesta gastronómica, de entretenimiento y por supuesto, el mejor Salame Quintero.

La 45° edición de la Fiesta Nacional del Salame Quintero se llevó adelante los días 6, 7 y 8 de septiembre en el Municipio de Mercedes, que como cada año preparó una mega celebración que superó todas las expectativas. La extraordinaria convocatoria fue acompañada de excelente clima y una propuesta gastronómica con patio cervecero, patio de comidas, shows en vivo de artistas locales y nacionales, muestra de artesanos y productores locales y regionales, entretenimiento para los más pequeños y todo lo necesario para pasar agradables jornadas en familia y con amigos.

La Asociación Empresaria Hotelera, Gastronómica y Pastelera de la Ciudad de La Plata y su Zona de Influencia (AEHG La Plata) acompañó el festejo una vez más, el presidente de la Entidad, Sr. Claudio N. Aguilar, estuvo presente en la celebración junto al intendente local, Dr. Juan Ignacio Ustarroz, a quien se le entregó una placa por parte de la AEHG La Plata y el Instituto Superior Ángel Salvadori, en reconocimiento a su labor e impulso de esta destacada Fiesta que provoca un gran impacto positivo en la economía local.

El centro de atención, como era de esperar, fue el concurso al mejor Salame Quintero, en el que los productores locales dieron muestra de su cuidada y excepcional elaboración de salames, siendo evaluados por un experto jurado.

Santiago Piccone, el flamante ganador del primer puesto expresó: “Simplemente decirles gracias, este premio no sólo es para mí sino para toda mi familia, estoy muy orgulloso de seguir con la tradición de toda la familia Piccone, gracias a todos”.

PRODUCTORES GANADORES:

- 1° puesto – Piccone, Santiago, lote 12, con 368 puntos.
- 2° puesto – (compartido) Sirelo Mauricio (lote 17) y Dipieri Javier (lote 15) con 361 puntos.
- 3° puesto – Sirelo Darío, lote 1 con 355 puntos.
- 4° puesto – Dipieri Luis, lote 36.
- 5° puesto – Pollero Mario, lote 22.
- 6° puesto – Grosso Fernando, lote 31.
- 7° puesto – Berro Magalí, lote 3.
- 8° puesto – Boccardo Sergio, lote 14.
- 9° puesto – Alumnos de quinto año CEPT N° 4, lote 12.
- 10° puesto – Sánchez Juan Pablo, lote 13.

Por su parte, el intendente Ustarroz agradeció “a todos los productores de salame que son el alma de esta gran fiesta” y añadió “también quiero agradecer a los “Amigos Peñeros”, al Club de Rugby, al Comunicaciones, al Club Los Palometas, al Club Mercedes, al Club Quilmes, instituciones deportivas que todos los días trabajan por nuestros niños y durante estos tres días estuvieron trabajando voluntariamente para poder generar recursos para sus clubes”.

También hubo reconocimientos a dos mercedinos, una de ellas fue Romina Fernández, atleta que ganó la medalla de oro en el Parapanamericano disputado en Perú, en lo que fue lanzamiento de la Clava. También se reconoció a Ismael Boccardo por su gran colaboración en las diferentes ediciones de esta festividad. Además, la Cámara Económica hizo entrega de una plaqueta al Stand “Don Quico” por su gran disposición.

LA AHRCC CONMEMORÓ SU 114° ANIVERSARIO

La celebración tuvo lugar en el Tattersall, donde se compartió un emotivo cóctel en el que participaron diferentes referentes de entidades del sector y de la Ciudad de Buenos Aires.

En el marco del evento y ante la atenta mirada de directivos, asociados y personalidades vinculadas con la actividad, el presidente de la institución, **Sr. Ariel Amoroso**, realizó un balance de su primer año de gestión, destacando la intensa labor de las cuatro cámaras que componen la entidad.

Durante la celebración también hicieron uso de la palabra el jefe de gobierno porteño, **Sr. Horacio Rodríguez Larreta**, y el secretario de Turismo de la Nación, **Lic. Gustavo Santos**. Asimismo asistieron a la reunión funcionarios del gobierno nacional y de la Ciudad de Buenos Aires, directivos de entidades colegas, representantes sindicales y medios de prensa.

La **AEHG La Plata** acompañó a la filial porteña, como cada año, en esta importante celebración. El **Sr. Vicente Morgillo**, secretario de la entidad platense, fue el encargado de llevar adelante la entrega de un reconocimiento a la AHRCC, destacando la extraordinaria trayectoria y la importante labor que llevan adelante por el sector.

A lo largo de la noche, el presidente de la AHRCC transmitió su agradecimiento y reconocimiento a diferentes referentes:



Entrega de reconocimiento por parte de la AEGH La Plata a la AHRCC

“Quiero expresar mi más sincero y profundo reconocimiento a las autoridades del Comité Ejecutivo y a los directivos e integrantes de las cuatro Cámaras que conforman la institución. Ellos supieron estar a la altura de las circunstancias, dejando de lado intereses personales para trabajar por el bien común de la AHRCC”.

“También quiero mencionar que el sector público junto con la AHRCC trabajamos en conjunto para lograr una resolución favorable en el conflicto del ex Buenos Aires Design que permitió la continuidad de todos los establecimientos gastronómicos que están allí instalados y aseguramos 750 puestos de trabajo”, destacó Amoroso respecto a uno de los principales logros de su gestión, al igual que la exención del canon que pagaban los establecimientos por los espacios gastronómicos en la vía pública y la modificación del software del microcentro sobre multas mal aplicadas a huéspedes de hoteles.

“El turismo es una opción de desarrollo económico viable y sostenible capaz de generar una entrada importante de divisas y si nos propusiéramos, la principal

como sucede por ejemplo en España y Portugal. El turismo tiene un efecto multiplicador de riqueza y beneficia directamente a otros sectores económicos como el transporte, la cultura, el entretenimiento y muchos más. Además emplea mano de obra intensiva, por ende es una industria de alta demanda laboral. En este contexto nuestras empresas, en su gran mayoría pymes, están expuestas a una alta presión tributaria, abusivos pagos a cinco entidades de derechos de autor, tarifas de servicios públicos dolarizadas, retenciones impositivas y altísimas tasas de interés. Esto demuestra que la actividad necesita una revisión profunda por parte del Estado para aliviar la carga que soportan nuestras empresas. Obviamente, el sector ya no tolera ningún tipo de impuesto, tasa o costo extra”, destacó.

El presidente de la AHRCC se refirió también a los temas pendientes que preocupan al sector: “La falta de estacionamiento en el polo gastronómico de Puerto Madero está afectando muy gravemente la actividad, que viene desde hace dos años con caída de ventas por la realización de la

autopista del Bajo. El tema de alojamientos informales que sigue siendo una competencia desleal. Su falta de regulación perjudica gravemente a nuestra hotelería. Las diferentes tipos de plataformas que precarizan la oferta gastronómica, como por ejemplo la nueva plataforma Pinny, y la gran cantidad de normativas que regulan el sector y muchas veces son obsoletas y contradictorias”.

“Dentro de este contexto adverso, no puedo dejar de destacar que el Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires ha fomentado la participación de la AHRCC en los ámbitos de decisión permitiendo que nuestra voz fuera escuchada. Es mucho más lo que nos une que lo que nos separa. Lo primero que se me viene a la mente es la convocatoria que nos hizo el jefe de Gobierno mediante la Subsecretaría de Bienestar Ciudadano y la Subsecretaría de Desarrollo Económico a la Mesa de Diálogo Gastronómico que tantos resultados nos dio y fue tan satisfactoria”, agradeció el directivo.

Por su parte, el jefe de Gobierno **Horacio Rodríguez Larreta** también destacó el trabajo en conjunto con la AHRCC y se comprometió a regular las plataformas de alquiler turístico: “Tomando una de las in-

quietudes que planteó Ariel de los temas pendientes, me comprometo a antes de fin de año presentar la ley en la Legislatura para regularizar el tema de alquileres temporarios. Sabemos que es una asignatura pendiente y que genera una inequidad en el sector, somos conscientes de eso”.

El jefe de Gobierno también anunció que “vamos a trabajar para que se pueda calefaccionar los espacios gastronómicos en la vía pública y también facilitar las habilitaciones de los hoteles de una, dos y tres estrellas”.

A su turno, el secretario de Turismo de la Nación **Gustavo Santos** destacó la mayor conectividad aérea que se generó en los últimos años, con el respectivo incremento de la llegada de turistas, y le entregó una placa de reconocimiento al presidente de la AHRCC por el 114° aniversario de la institución.

También obsequió un reconocimiento a la Federación Argentina de Alojamientos Por Horas, en lo que fue una extraordinaria velada, colmada de emociones en compañía de quienes comparten un mismo objetivo trabajar por la hotelería, la gastronomía y el turismo.





LA FIT TUVO UNA NUEVA EXITOSA EDICIÓN

En esta ocasión se realizó la 24° edición de la Feria Internacional del Turismo, que se llevó adelante del 5 al 8 de octubre en La Rural de Buenos Aires y que superó las 103.000 visitas, entre profesionales y público en general.

La Feria de Turismo más importante de Latinoamérica celebró una nueva y extraordinaria edición, la apertura del evento tuvo lugar ante un auditorio colmado. El estrado contó con la presencia del presidente de FIT y FAEVYT, Gustavo Hani; el secretario de Turismo la Nación, Gustavo Santos; el jefe de Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires, Horacio Rodríguez Larreta; el vicepresidente de FIT y presidente de Aviabue, Hernán Gómez; el presidente de la Cámara Argentina de Turismo, Aldo Elías; el presidente del Consejo Federal de Turismo, José María Arrúa; el secretario General de la Confederación Argentina de la Mediana Empresa, José Bereciartúa; y el viceministro de Turismo de la Repúbli-

ca Dominicana, país invitado de FIT 2019, Fausto Fernández.

Gustavo Hani señaló en su discurso que “Es un orgullo ser la Feria de Turismo más importante de Latinoamérica y una de las cinco más importantes del mundo. En esta edición queremos darle al sector la posibilidad de concretar nuevos y grandes negocios en FIT pero, también, a todo el público que nos acompaña, la oportunidad de comprar sus vacaciones en la Feria. Por primera vez en estos 24 años, las agencias de viajes minoristas argentinas van a poder comercializar adentro de la Feria y a partir de hoy y hasta el 12 de octubre pusimos en marcha nuestra edición especial de Travel Sale: FIT SALE” y agregó: “Hay

un tema que es parte clave de la agenda de quienes nos dedicamos al turismo: la problemática de las ventas ilegales. En esa dirección pusimos en marcha el Laboratorio de Redes FAEVYT con el que ya que llevamos investigados más de 6.000 perfiles ilegales. Invito a todos los sectores de la industria a unirse contra este flagelo. La ilegalidad nos perjudica a todos”. Al finalizar destacó que “el turismo es la respuesta si hablamos de oportunidades, de desarrollo, de empleo genuino. Tenemos todo para seguir creciendo”.

Por su parte, Gustavo Santos señaló que “Nos hemos abierto al mundo, multiplicamos la presencia de argentinos por Argentina en estos años y mucho de ese creci-

miento se ve en FIT” y agregó “Donde hay turismo, hay arraigo y esperanza para la familia argentina. En nuestro país, el turismo es factor de desarrollo sustentable. Cuando el mundo piense en naturaleza tiene que pensar en Argentina.”

En su intervención, Horacio Rodríguez Larreta señaló “Dar lugar, en nuestra Ciudad, a un evento que reúne lo mejor del turismo mundial nos llena de orgullo. Tanto en la ciudad de Buenos Aires, como a lo largo y ancho de todo el país, el turismo se consolidó como motor de desarrollo, porque está lleno de potencial, de oportunidades”

Finalmente, Fausto Fernández, viceministro de Turismo de República Dominicana, país invitado de FIT, señaló “Para República Dominicana el turismo representa la piedra angular de nuestra economía. En los últimos 3 años hemos recibido más de 1.300.000 argentinos”

La Federación Empresaria Hotelera Gastronómica de la República Argentina (FEHGRA) llevó adelante una nutrida agenda de reuniones y encuentros en el marco que ofreció la FIT.

El stand de FEHGRA fue punto de encuentro de la dirigencia empresarial del sector, que aprovechó al máximo la cita para impulsar sus objetivos institucionales. Presidentes y dirigentes de las Filiales en todo el país, entre ellos el secretario de la AEHG La Plata, Sr. Vicente Morgillo, interactuaron y organizaron encuentros en el espacio institucional; así como también las autoridades de la entidad federal visitaron a distintos referentes en otros espacios y stands de la Feria.

Los 52 países y 24 provincias argentinas participantes ofrecieron interesantísimas promociones, sorteos, charlas, clases de cocina, degustaciones de comidas típicas y musicales durante todo el sábado y el domingo. Las familias que visitaron la FIT vivieron experiencias únicas para todas las edades a través de simuladores de realidad virtual, juegos interactivos, bandas en vivo, bailes típicos de distintos rincones de Argentina y el mundo. También dijeron presente las comparsas de los carnavales más representativos de nuestro país.

Además, por primera vez en la historia de la exposición las agencias de viajes minoristas de Argentina pudieron comercializar en el ámbito de FIT y todos los visitantes comprar sus vacaciones dentro de la Feria.

Para quienes no pudieron acercarse a la Feria, FAEVYT en conjunto con la Secretaría de Turismo de la Nación, lanzó FIT-SALE, una iniciativa que reunió hasta el 12 de octubre, las mejores promociones para viajar por Argentina: viajar.tur.ar.

En una tercera jornada llena de actividades, FIT 2019 abrió sus puertas para profesionales del sector. Entre los eventos destacados de la jornada se realizó el lanzamiento de la 46° edición del Congreso Anual de Agentes de Viajes FAEVYT, que tendrá lugar el 16 y 17 de abril de 2020 en la Ciudad de Calafate.

La jornada dió inicio a las tradicionales Rondas de Negocios que comenzaron con gran asistencia y la expectativa de superar las citas agendadas el año anterior. Un espacio que año tras año se revaloriza con

más y mejores alternativas de negocios y que este año contó con la participación de más de 600 empresas inscriptas para participar, que generaron aproximadamente 4.400 citas entre compradores y vendedores, superando en un 10% aproximadamente la edición 2018.

Los auditorios presentaron una variada oferta de charlas y disertaciones que abarcaron desde el enoturismo, el safari como forma de viajar, hasta la presentación de la temporada de diferentes destinos nacionales e internacionales. Asimismo, por primera vez se realizó la presentación del auditorio CocinAR que reúne las mejores propuestas de la gastronomía del país.

Luego de cuatro jornadas repletas de turismo con gran convocatoria de público general (casi 72.000 visitantes el fin de semana), profesionales (+ de 32.000) y la presencia de las principales autoridades del sector e importantes referentes nacionales e internacionales, cerró sus puertas FIT 2019.

FEHGRA: Buen balance de la Federación sobre su participación en la FIT

En este marco, la presidente de FEHGRA, Graciela Fresno, encabezó dos Reuniones Regionales, la de CABA y la de CUYO, y la Reunión del Departamento de Turismo. El objetivo de estos encuentros es analizar problemáticas y temas.

A su vez, en el stand, Graciela Fresno y su Comité Ejecutivo recibieron al secretario de Turismo de la Nación, Gustavo Santos; al presidente del Consejo Federal de Turismo y ministro de Turismo de Misiones, José María Arrúa; el presidente de la Asociación de Hoteles y Restaurantes del Uruguay, Francisco Rodríguez Cabo; el presidente de la Cámara Argentina de Turismo, Aldo Elías; al intendente de Las Termas de Río Hondo, Jorge Mukdise; a la secretaria de Turismo y Cultura de Entre Ríos, Carolina Gaillard; al presidente y vicepresidente del Instituto de Turismo del Chaco, Mauro Flores y Aldo Santalucía; a la secretaria de Turismo del Ministerio de la Producción de la Provincia de Santa Fe, Gabriela Filippini; al secretario de Turismo de Ushuaia, José Luis Recchia; al concejal de Villa de Merlo, Matías Herrera; el referente español Alejandro Rubín, entre otras personas.

El stand de FEHGRA fue sitio de importantes y fructíferas reuniones con referentes del sector, a fin de impulsar los objetivos institucionales.

FLORENCIO VARELA: GRAN CONVOCATORIA EN LA FIESTA DE LA FLOR

Una vez más, Florencio Varela apuesta al entretenimiento con una celebración que data del año 1970 y que actualmente supera todas las expectativas, ofreciendo no solo una gran cantidad de puestos de flores, plantas y demás insumos de jardinería, sino que también hubo entretenimiento.



La Fiesta de la Flor tuvo lugar los días sábado 14 y domingo 15 de septiembre, en el Parque Recreativo, Deportivo y Cultural Thevenet, donde los productores locales de diversos rubros volvieron a trabajar mancomunadamente para dar un nuevo inicio al tradicional festival varelense.

El intendente **Andrés Watson** participó del multitudinario evento que permitió visibilizar la producción florícola autóctona e impulsar la reactivación económica del sector mediante el estímulo a un nuevo mercado.

La AEHG La Plata acompañó la promoción de la Fiesta y participó de la misma. El día sábado 14 el presidente de la Entidad, **Sr. Claudio N. Aguilar**, junto a miembros de la Comisión Directiva visitaron el predio y recorrieron cada uno de los stands, pudiendo dialogar con los productores locales, los visitantes y las autoridades municipales. Para la AEHG La Plata es muy importante formar parte de estos eventos, ya que considera imprescindible promover la activación de las economías locales me-

dante la puesta en valor de los productos de la zona o región en cuestión.

Los visitantes pudieron disfrutar de las diversas flores, perfumes sugerentes, arreglos florales propicios para lograr una buena toma fotográfica y un ambiente para compartir en familia. La propuesta se complementó con música de diversos géneros, y en un escenario central, bandas y cuerpos de bailarines que deleitaron a los presentes.

Deltoro abrió sus puertas en City Bell

Una nueva y extraordinaria propuesta llegó a la ciudad, se trata de **DELTORO Grand**, un espacio que propone gastronomía tradicional, ya conocida por la elaboración artesanal y su producción propia en hamburguesas, sándwiches, platos y tapas, a la que le suman especialidades con cortes de carne vacuna, cerdo y pescado.

El día sábado 19 de octubre tuvo lugar su apertura oficial, en la que muchas personalidades del sector gastronómico, invitados especiales y público en general, acompañaron a Pedro Bello Arias y Francisco Bianchi, dueños de DELTORO, quienes con mucha alegría y entusiasmo abrieron las puertas de un sitio prometedora, que viene a la ciudad Capital a aportar una opción única y distinta a las ya existentes.

El presidente de la AEHG La Plata, Claudio N. Aguilar, fue parte del evento, marco en el que hizo entrega de un reconocimiento a los dueños por parte de la entidad, destacando la importancia de



Entrega de reconocimiento.

la inversión que los empresarios llevan adelante al apostar al sector, lo que trae muchos beneficios a la ciudad, generando nuevas fuentes de trabajo y jerarquizando la oferta gastronómica local.

Varela Matsuri:

La Celebración Oriental que Crece Año a Año

El domingo 8 de septiembre se llevó adelante una nueva edición (2019) de esta tradicional fiesta japonesa, que logró una amplia convocatoria y mostró lo mejor de esta cultura ancestral a los miles de visitantes que se hicieron presentes .

La festividad, que se realiza los segundos domingos de mayo y septiembre, fue declarada de Interés Municipal por el intendente local, Andrés Watson, quien acompañado de su familia recorrió los stands y dialogó con los vecinos.

También estuvo presente el embajador japonés en Argentina, Takahido Nakamae, que agradeció al intendente “por participar siempre en las actividades comunitarias y el continuo apoyo que brinda. Sigamos fortaleciendo lazos culturales entre Argentina y Japón”, expresó el diplomático.

La increíble jornada del domingo permitió disfrutar de una extraordinaria propuesta que ofreció gastronomía, demostraciones de artes marciales, danza, floricultura, indumentaria, literatura y música, elementos que posibilitan el acercamiento al singular universo japonés.

Este festival es organizado, año a año, por la Asociación Japonesa de Florencio Varela, cuyo titular, Fernando Uehara, celebró la gran cantidad de vecinos presentes en el festival y destacó el crecimiento por el interés de la cultura japonesa y la intención de aprender el idioma en Florencio Varela.

La Asociación Empresaria Hotelera, Gastronómica y Pastelera de la Ciudad de La Plata y su Zona de Influencia (AEHG La Plata) acompañó la promoción de este importante evento y su celebración, ya que considera que el trabajo conjunto entre los diferentes actores del sector turístico y gastronómico, tanto del sector privado como público, genera grandes logros en la activación de las economías locales y la promoción de los destinos.



Bahía Blanca fue sede de la Reunión Regional de FEHGRA

Las Filiales de la provincia de Buenos Aires se reunieron una vez más. El día miércoles 16 de octubre, temprano en la mañana, tuvo lugar el encuentro en el Club Argentino de Bahía Blanca. Allí se dieron cita los principales referentes de las Filiales bonaerenses, entre ellos el presidente de la Asociación Empresaria Hotelera Gastronómica y Pastelera de la Ciudad de La Plata (AEHG La Plata), Sr. Claudio N. Aguilar, junto al miembro de Comisión Directiva, Sr. Marcelo W. Aguilar, y el asesor, Dr. Matías Barone.

La reunión fue encabezada por la presidente de FEHGRA, Dra. Graciela Fresno, y el presidente de la Filial anfitriona (AHG Bahía Blanca), Dr. Francisco J. Costa, quien dio la bienvenida a los presentes. Por su parte, la Dra. Fresno expresó su agradecimiento por la recepción y convocatoria del sector, en lo que fue una importante ocasión para tratar las temáticas que conciernen a la región, sentando las bases para seguir trabajando comprometidamente y en conjunto por la gastronomía, la hotelería y el turismo.



LA FORMACIÓN PERMANENTE DEL CAPITAL HUMANO: PILAR DEL DESARROLLO TURÍSTICO SOSTENIBLE.



PhD. Pérez Martínez, Armenio.

Según datos ofrecidos por la Organización Mundial del Turismo (UNWTO, enero de 2019) el turismo a escala mundial creció en 2018 más del 6%, superando los 1.400 millones de llegadas de turistas internacionales. El continente americano incrementó un 3%, lo cual significó el arribo de 217 millones de turistas. La tendencia hasta 2030 continúa en ascenso y se espera arribar en esa fecha a los 1.800 millones de turistas internacionales. Actualmente, proporciona el 10% del PIB mundial y 1 de cada 10 empleos está relacionado con la misma. Resulta innegable que la actividad turística se encuentra dentro de las más dinámicas en la economía mundial debido al crecimiento de los principales mercados emisores, la flexibilización de los visados, la mayor conectividad aérea, el mejor uso de la tecnología en función de esta actividad.

Este crecimiento en los indicadores económicos va acompañado con grandes retos y oportunidades frente a las cuales el capital humano tiene que actuar con sus habilidades, competencias, actitudes, en pos de un comportamiento que garantice la satisfacción del turista. Para mantener

el desarrollo sostenible de esta “industria sin chimeneas”, resulta una condición sine qua non la formación constante del capital humano vinculado a esta actividad.

En todas las aristas del desempeño de los principales actores de la “industria del ocio” la necesidad de formación se encuentra presente. Directivos, empleados, stakeholders, autoridades de la política pública, agencias de viajes, guías turísticos, personal de servicios gastronómicos, de transporte, de centros de recreación, entre otros; tienen que ser conscientes de la necesidad de perfeccionar sus habilidades, capacidades y competencias para obtener un desempeño superior, que con-

“**En todas las aristas del desempeño de los principales actores de la “industria del ocio” la necesidad de formación se encuentra presente.**”

tribuya, en última instancia, a la generación de vivencias altamente significativas para los clientes.

Un tema general, que une a todos los interesados en la actividad turística en cualquier lugar del mundo, es la sostenibilidad. Desde un paradigma complejo se comprende que la sostenibilidad tiene que manifestarse en todo el ámbito de la actividad turística: económico, ambiental y so-

“**Debemos reconocer la importancia de mantener la formación constante del personal si se quiere fomentar el turismo sostenible, apoyar el desarrollo económico, social, ambiental y cultural,**”

cial; lo cual genera la responsabilidad social para garantizar el crecimiento de las empresas, unido a la garantía del disfrute para las futuras generaciones de las bellezas y atractivos naturales y culturales, así como la elevación de las condiciones de vida de la comunidad, al generar empleos y fomentar emprendimientos vinculados al turismo. Por lo tanto, para fomentar una conciencia de turismo sostenible es necesaria la formación constante del capital humano con estos principios. A la par, los modelos y estrategias de competitividad y diferenciación tienen que estar presentes en la preparación del personal, como también la calidad, la gestión por procesos y la orientación al cliente.

La preparación para el uso de la innovación y la tecnología es otra demanda de superación del capital humano que se desempeña en el turismo. El desarrollo tecnológico dinamiza constantemente el futuro de la actividad, generando nuevas oportunidades para las empresas turísticas, así como permite socializar el



conocimiento sobre los distintos productos turísticos y gastronómicos. Existe una cuestión recurrente en esta actividad que es el trabajo con la ética y los valores, los que deben legitimar las prácticas de los empleados y directivos vinculados a esta actividad, lo cual la convierte en otra área de interés para la formación.

También es necesaria la capacitación en materia de competencias del área específica de desempeño. Es necesario apropiarse de los adelantos de las distintas ciencias que se interrelacionan para el funcionamiento del turismo y la gastronomía. La economía, administración de empresas, psicología, sociología, etc., se unen con ramas prácticas del saber como son: las técnicas de elaboración de alimentos y bebidas, de recreación, de alojamiento, de recepción, de atención al cliente, de marketing, entre muchas otras. Esta realidad genera que sea constante la prioridad que se otorgue a la preparación, buscando la forma de acceder a las mejores prácticas y contribuir a la plena satisfacción de los clientes.

Otra área de interés para la formación se encuentra relacionada con la cultura, las

“
Es necesario apropiarse de los adelantos de las distintas ciencias que se interrelacionan para el funcionamiento del turismo y la gastronomía.”

costumbres y las tradiciones. Hoy el turista busca aprender de la zona geográfica que visita, vincularse con las personas, conocer su gastronomía y su cultura y familiarizarse con el modo de vida de los pobladores. También la preparación en habilidades interpersonales, relacionadas con la comunicación, como es el dominio de idiomas es también un requisito para mantener elevados niveles de fidelización

de los clientes y depende en gran medida, de la formación del capital humano.

Este año 2019 la propia UNWTO lo ha declarado como el Año del “Empleo, habilidades y trabajo”. En la celebración por el Día Mundial del Turismo, realizada en Nueva Delhi, India, el 27 de septiembre de 2019 se exaltó la importancia de esta actividad por su valor social, cultural y económico. Se definió como una prioridad la formación constante del capital humano como forma de llevar adelante un turismo responsable que contribuya a la Agenda de Desarrollo Sostenible de la ONU. Por ello, debemos reconocer la importancia de mantener la formación constante del personal si se quiere fomentar el turismo sostenible, apoyar el desarrollo económico, social, ambiental y cultural, así como contribuir al logro de los Objetivos de Desarrollo propuestos por la ONU para el 2030.

Por PhD. Pérez Martínez, Armenio.

Coordinador del Departamento de Innovación y Calidad Universitaria.

Universidad Laica Vicente Rocafuerte de Guayaquil- Ecuador.



» CHASCOMÚS APP

Conocemos todos los detalles de esta novedosa APP que el Municipio de Chascomús utiliza para tener una ciudad más accesible, tanto para los locales, como para los turistas.

Leandro Otondo, secretario de Planificación y Turismo municipal, cuenta cómo fue que esta iniciativa del gobierno local impactó positivamente en la ciudad y sobre todo en el turismo.

¿Cómo surgió la idea de la Chascomús APP?

Surge como una necesidad de modernización al igual que la utilización de las tecnologías móviles, como herramienta de comunicación y marketing para posicionar al destino.

Incorporar el uso de las TICs (Tecnologías de la Información y la Comunicación) al servicio del turista y del ciudadano, aportan innovación y modernidad a la gestión de la imagen y promoción de Chascomús.

¿Cómo fue el proceso de creación de la APP?

La Municipalidad contrató a dos desarrolladores de app en el año 2016, y el equipo técnico de la Secretaría de Planificación y Turismo armó el contenido, vistas, push, notificaciones, etc.

¿Cuándo la lanzaron?

Año 2017, se lanzó la app, herramienta que permite tener la ciudad en la palma de la mano y facilitó la sinergia y articulación entre el sector público y privado.

¿Cuál es el objetivo de la APP y qué servicios ofrece?

El objetivo de la app es que los usuarios tengan un acceso fácil y rápido a todos los servicios de la ciudad a través de la aplicación, está desarrollada tanto para quienes viven en Chascomús así como también para quienes nos visitan.

Brinda información de lugares históricos y circuitos turísticos, una agenda con eventos donde también se encuentran con talleres y cursos, farmacias de turno, comercios, hospedajes, áreas municipales, etc. Todos los ítems tienen contactos, además al permitir el acceso a su ubicación geográfica, los lugares son ordenados de acuerdo a su cercanía con él.

Funcionalidades:

- Mostrar mapas con puntos de interés
- Guiar con GPS hasta las localizaciones
- Geolocalización
- Descubrir los sitios más importantes y monumentos
- Ayudar a los visitantes a encontrar los puntos de interés, tales como, restaurantes, museos, hoteles, etc.
- Conectar y enlazar blog, Twitter, Facebook, etc.



Hemos tenido muy buenas respuestas y una gran cantidad de nuevos usuarios que se suman diariamente. Actualmente son 7433 las personas que ya han descargado la aplicación y se suman alrededor de 250 nuevas descargas por mes.

¿Qué impacto causó, tanto en los turistas como en prestadores y la ciudad en general?

Tuvo una muy buena aceptación por parte tanto de los turistas como de los prestadores, ya que se utiliza como un medio para promocionar su servicio.

¿De qué forma se puede descargar y utilizar?

Se descarga de forma gratuita desde Play Store o también puede utilizarse desde cualquier navegador ingresando a www.chascomusapp.com. Aconsejamos permitir a la app el uso de la ubicación geográfica para datos más precisos.

¿Cómo deben proceder los prestadores de servicios para formar parte de la APP?

Solo deben completar un formulario que se envía por mail o por celular a quienes lo solicitan, se completa de forma online y se envía automáticamente al email de la Secretaría de Planificación y Turismo, quienes luego son los encargados de subir la información a la aplicación. Solo pueden acceder quienes tengan su habilitación al día.

Esta herramienta de promoción es absolutamente gratuita para todos.

¿Qué evaluación hacen desde su lanzamiento hasta hoy?

PLUS: ASESORÍA EN GASTRONOMÍA Y HOTELERÍA



Plus Representación de Hoteles es una consultora hotelera orientada a la Representación comercial de Hoteles y al Asesoramiento Integral en Revenue Management.

Su meta es impulsar los ingresos y la rentabilidad del hotel mediante un trabajo intensivo y sostenido de promoción, análisis de resultados y estudio de la competencia que les permita identificar cuáles serán las acciones a realizar y las variables a modificar para lograr el reposicionamiento del hotel, superar a la competencia y liderar el mercado.

¿A QUÉ TIPO DE HOTELES ESTA DIRIGIDO ESTE ASESORAMIENTO?

Nos orientamos a hoteles independientes que deseen tercerizar la gestión comercial o aquellos hoteles que no logran el posicionamiento ó la rentabilidad deseada y no encuentran el mix de negocios óptimo entre en los diferentes canales de distribución.

Una de las ventajas más importantes que tienen los hoteles independientes por sobre las grandes cadenas hoteleras es la diferenciación en el servicio y flexibilidad para adaptarse más rápido a los cambios en el mercado; en Plus Representación de Hoteles sabemos cómo hacerlo y cómo adaptarlo a su negocio.

¿CÓMO SE REALIZA UNA REPRESENTACIÓN COMERCIAL DE HOTELES?

Nuestra metodología consiste en presentar, dar a conocer y promocionar su ofer-

ta de alojamiento y servicios a clientes potenciales de su mercado objetivo, así como también fidelizar y consolidar la relación con sus clientes actuales.

¿Cómo lo hacemos? A través de reuniones y visitas programadas, personales, regulares, planificadas y acordadas con un calendario trimestral con objetivos específicos, claros y estratégicos.

Según la necesidad de cada cliente le daremos acceso a los actores más impor-

tantes del mercado corporativo y turístico:

- **Travel Managers ó Jefes de Compras de grandes multinacionales.**
- **Asistentes de Directores y CEO's.**
- **Operadores Mayoristas de Turismo y agencias minoristas.**
- **Casas de Incentivos.**
- **Agencias Corporativas y Organizadores de eventos mas prestigiosos del mercado.**

¿CUÁLES SON LOS BENEFICIOS DE APLICAR REVENUE MANAGEMENT EN UN HOTEL?



Ajusta las tarifas tanto en precio como en disponibilidad de acuerdo a la demanda esperada.

Optimiza las ventas con el inventario existente

Predice el patrón de comportamiento de la demanda y planifica en base a ello.

Diseña una estrategia de pricing (precios) a la medida de tu hotel.

Detecta los canales más productivos y los potencia.

Utiliza más recursos para incrementar los ingresos como Up-Sellings, Tarifas No reembolsables, Last Minute, Venta anticipada, Promociones de Length of Stay, etc.

Nuestra premisa de trabajo es anticiparnos al futuro y ser proactivos.



Vender la **habitación** adecuada, al **cliente** adecuado, en el **momento** adecuado, al **precio** adecuado, en el **canal** adecuado.

EMPEZAR A IMPLEMENTAR TÉCNICAS DE REVENUE MANAGEMENT, IMPLICA UN AUMENTO EN EL NIVEL DE INGRESOS DE ENTRE UN 2% Y UN 5%

TIPS PARA ARMAR Y CONSOLIDAR UNA CARTERA DE CLIENTES

¿Armar una cartera de clientes, es un trabajo difícil?

Difícil no. Pero hay que ser perseverante, estrategia y estudiar mucho el mercado para conocer el negocio y dar con los clientes con potencial para mi hotel.

Perseverante: Si conocemos un cliente por primera vez seguramente la reunión sea un poco fría y al final sentir que no hemos conseguido nada. Pero eso es normal. Lo importante es perseverar, volver a insistir en un par de semanas volver con una nueva excusa, y así sucesivamente, de a poco verán el cambio. Nunca bajar los brazos, la venta muchas veces se gana por insistencia y perseverancia.

Estratega: Pensar y diagramar cada movimiento, cada acción con un cliente debe tener un objetivo claro y un propósito específico. No siempre será el resultado una venta concreta, sino un acercamiento que llevará tiempo para que de a poco, lleguen sus frutos.

Estudiar el mercado: Quien conozca más el mercado, sabrá mejor cómo moverse en el mismo, sabrá mejor quiénes son los clientes potenciales y productivos y mejor aprovechará las oportunidades que este brinda. Por ejemplo: se está desarrollando algún proyecto, acción ó inversión de alguna empresa determinada que implica a futuro un posible movimiento de huéspedes?

¿CUAL ES LA EXPERIENCIA DE PLUS REPRESENTACIÓN DE HOTELES?

Paula Ceci es Licenciada en Administración Hotelera y cuenta con una trayectoria de 15 años en la industria hotelera, especializada en el área de ventas, marketing y revenue management. Actualmente es docente titular en la Universidad Siglo XXI en el Certificado de Revenue Management Hotelero.

Su experiencia está basada en Hoteles 5 estrellas internacionales donde recorrió diferentes posiciones adquiriendo conocimientos, aprendiendo metodologías y utilizando herramientas específicas para incrementar las ventas y posicionar la propiedad en el mercado.



¿En qué consiste la asesoría gastronómica que ustedes proveen?

Desde PLUS Asesoría Gastronómica ofrecemos apoyo administrativo a los gastronómicos y hoteleros, nos enfocamos en mejorar la rentabilidad del negocio, basados en un control y análisis de los costos operativos (Salarios, materias primas, alquiler, impuestos, otros).

Dado que los propietarios están generalmente abocados a la operación diaria, no tienen el tiempo para analizar la situación del negocio; desde nuestra asesoría trabajamos en conjunto con ellos en sistematizar los procesos para que el establecimiento alcance su punto máximo de rentabilidad.

Gracias a nuestra experiencia como Directores de Alimentos y Bebidas en Hoteles cinco estrellas (Hyatt Y Sheraton) del país y el exterior, implementamos el sistema de trabajo utilizado en grandes cadenas gastronómicas, el cual es estandarizado, probado y moderno, y lo trasladamos a las pequeñas y medianas empresas gastronómicas de la Argentina.

Nuestro sistema de trabajo consiste en:

- 1) **Analizar las ventas y gastos desglosados por área.**
- 2) **Analizar la carta vs. el ranking de ventas.**
- 3) **Analizar los costos completos de la carta y los precios de compra de materia prima.**
- 4) **Analizar los costos de salarios y productividad de los empleados.**
- 5) **Presupuestar los gastos e ingresos mensuales y anuales.**
- 6) **Toda esta información es analizada y en base a las conclusiones se toman las decisiones adecuadas para el negocio.**

¿A qué clase de establecimientos está dirigida?

Nuestra asesoría está dirigida a establecimientos gastronómicos como restaurantes y bares dentro y fuera de los hoteles; además de otros establecimientos donde cuenten con gastronomía.

Los mismos pueden ser cadenas o establecimientos independientes; la asesoría es flexible y a medida para cada tipo de negocio

y tamaño del mismo; manejamos diferentes propuestas de trabajo para cada establecimiento.

¿Qué otros servicios dispone Plus Asesoría Gastronómica?

Además de la asistencia administrativa y analítica ayudamos a los propietarios en estandarizar la empresa a nivel:

- 1) **Manuales operativos.**
- 2) **Descripciones de puestos.**
- 3) **Desarrollo de una operación fluida, productiva y moderna.**
- 4) **Capacitación de gerentes, cocineros, camareros.**
- 5) **Cambios conceptuales y visuales del establecimiento.**
- 6) **Nuevas aperturas.**
- 7) **Formación de franquicias.**

Nuestra propuesta desde PLUS Asesoría Gastronómica es de profesionalizar la gastronomía, asistir a los propietarios para que cambien la intuición por el análisis y proyectar su negocio a largo plazo basado en la realidad de su establecimiento. En los tiempos que corren es importante modernizarse, sistematizarse y profesionalizarse para poder subsistir y crecer a lo largo del tiempo; la gastronomía es un negocio riesgoso, con un alto nivel de fracaso y poca rentabilidad; depende mucho de comprender cómo hacer funcionar cada eslabón de nuestro establecimiento para alcanzar una rentabilidad estable, sostenida y proyectable.

TIPS PARA TENER EN CUENTA.

- **Aumenta tus precios mensualmente según el aumento de tu materia prima.**
- **Mantener un 30% de costo en materia prima.**
- **Tener un menú corto, con pocos ingredientes y combinables.**
- **Mantener stocks de mercadería bajos, máximo 15 días.**
- **Mantener un 30% de costo salarial.**

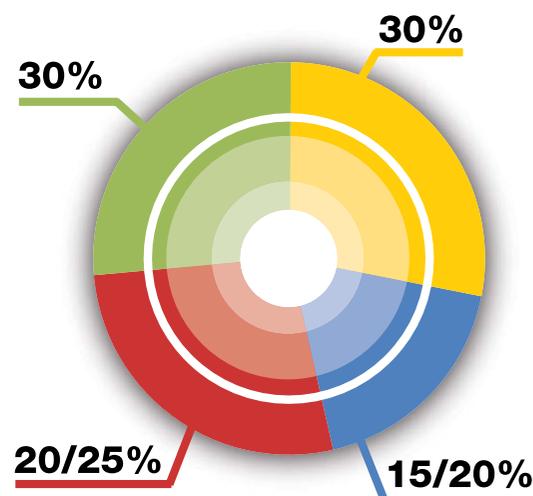
- **Si tu negocio es de temporada tus empleados deben ser de temporada.**
- **Controla los pesos de las porciones durante un servicio de manera sorpresiva.**
- **Negocia con tus proveedores precios especiales con pagos en efectivo.**
- **Implementa las normas de control necesarias en la fuga de mercadería y desperdicios.**
- **Capacita e incentiva a tus camareros a vender un 10% más de lo habitual “una bebida más, un café más o una entrada para compartir” cualquiera de estos genera un 10% de facturación.**
- **Acortar los intermediarios en las compras, buscar más mercados.**
- **Solo vender aquello que es rentable.**

¿Cuál es la experiencia de Plus Asesoría Gastronómica?

Tanto Lautaro Fernandez y Lucas Moncho (propietarios de la consultora) Comenzamos hace más de 25 años trabajando en gastronomía/hotelería; como todos nos hemos iniciado como camareros/cocineros y fuimos creciendo año a año hasta alcanzar la posición de Directores de Alimentos y Bebidas, hemos trabajado en mas de 10 países y varias provincias de Argentina a lo largo de nuestra carrera dentro de los hoteles. Hace 7 años iniciamos la consultora, dispuestos a salir de multinacionales para emprender nuestro propio camino independiente, como todo inicio no fue fácil, pero hoy después de todos estos años contamos con más de 150 establecimientos gastronómicos intervenidos, desde aperturas, gerenciamiento, cambios de concepto y administraciones. Además hacemos docencia en diferentes escuelas gastronómicas de la Argentina y seminarios para empresas del sector.



- PERSONAL**
El costo de personal no debe superar el **30%** incluido las cargas sociales.
- ALIMENTOS**
El costo de alimentos y bebidas debe estar en un **30%**
- ALQUILER/OTROS**
Los gastos de alquiler, servicios, seguros, impuestos deben estar entre un **20% y 25%**
- GANANCIA**
Ganancia estará entre un **15% y 20%** dependiendo del control de los gastos.



PROPUESTA EDUCATIVA 2020



Instituto Superior
de Hotelería Gastronomía y Turismo
"Ángel Salvadori"
D.I.E. GE.P. Nº 6266



El Instituto Superior de Hotelería, Gastronomía, Pastelería y Turismo "Ángel Salvadori" fue creado en 1998 por la Asociación Empresaria Hotelera Gastronómica y Pastelera de la ciudad de La Plata y su Zona de Influencia, con el objetivo de formar personal especializado para las empresas del sector.

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

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

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

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

TÉCNICO SUPERIOR EN SERVICIOS GASTRONÓMICOS

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

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

PASTELERO PROFESIONAL

El curso de Pastelero Profesional capacita, de acuerdo a las actividades que se desarrollan en el perfil profesional, para preelaborar, preparar, presentar y conservar toda clase de productos de la pastelería, aplicando las técnicas correspondientes, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos y respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación alimentaria. También tiene conocimientos que le permiten elaborar productos básicos de la chocolatería, panadería y heladería. Así mismo el egresado estará en condiciones de participar en la definición de las ofertas gastronómicas.

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

INSTITUTO SUPERIOR ÁNGEL SALVADORI



TÉCNICO SUPERIOR EN GUÍA DE TURISMO

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

El Guía de Turismo estará capacitado para trabajar a nivel local, regional e internacional actuando en diferentes niveles en el proceso de investigación, servucción, difusión, distribución y prestación de servicios para el tiempo libre que den respuesta a las necesidades de los visitantes, mediante un aprovechamiento integral de los recursos naturales y culturales. Se lo define como un profesional idóneo para interpretar y transmitir las variables temporales y espaciales del medio que lo rodea como conocedor del patrimonio natural, cultural y transmisor de información correspondiente. Así como líder situacional respondiendo a las necesidades conductuales y comportamentales inherentes a los grupos, a través la utilización de las técnicas de animación, recreación y comunicación que le competen. Éste deberá asumir la responsabilidad por la intermediación de los servicios turísticos respondiendo a la figura del organizador por la que fueron contratados sus servicios profesionales.

TÉCNICO SUPERIOR EN HOTELERÍA

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

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

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



TÉCNICO SUPERIOR EN TURISMO

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



HISTORIAS QUE INSPIRAN

JULIO MARTÍN BÁEZ

Ex alumno del Instituto Ángel Salvador, egresado de la carrera Técnico Superior en Servicios Gastronómicos, compartimos la historia de Julio, un extraordinario profesional que supo hacer sus sueños realidad, pero que no deja de anhelar proyectos aún más desafiantes. Conocemos su espacio gastronómico llamado JULIA, el restaurante que acaba de abrir con tan solo 32 años, un sitio de pocas mesas que ya supo ganarse muchos adeptos, así como las mejores opiniones de destacados críticos gastronómicos.

Al terminar la secundaria en la ciudad de Chacabuco, Julio se mudó a la La Plata. Decidido a estudiar Bioquímica, se anotó en la Facultad de Ciencias Exactas de la UNLP y comenzó su carrera. Para sorpresa de muchos, nunca le atrapó la cocina. Sin embargo, al vivir solo no le quedó más remedio que comenzar a cocinarse, actividad que le empezó a gustar y a llamar su atención. Esto lo llevó a pensar que sería interesante hacer algún curso de cocina al terminar su carrera, al menos para hacerlo como hobby.

Al siguiente año (2006), Julio tomó una decisión que cambiaría el rumbo de su vida, dejó la carrera de Bioquímica y se puso a buscar un instituto donde estudiar gastronomía. Así fue que conoció el Instituto Ángel Salvadori (que en ese entonces se llamaba Antonio C. Brea), donde inició y terminó su carrera, siendo, nada más ni nada menos, que el mejor promedio de su año.

Su paso por la institución le permitió hacer una pasantía en un catering, al año de



haber comenzado la carrera, así como adquirir muchos conocimientos y estimular sus habilidades culinarias y la curiosidad por la cocina. También le dejó lindas memorias y personas que marcaron su cocina, como el profesor Toto Liera, a quien recuerda con mucho cariño.

CARRERA PROFESIONAL

Durante el inicio de su carrera, Julio también trabajó en reconocidos establecimientos de la ciudad de La Plata, como el Restaurante **Don Quijote**; Durango, restaurante ubicado en Gonnet, entre otros lugares. Esto le dio la posibilidad de conocer de forma práctica todas las áreas de una cocina.

Al cabo de 5 años, ya graduado, tuvo la oportunidad de hacer una temporada en **Ushuaia**, al extremo sur de nuestro país. Así fue que en 2009, durante seis meses Julio trabajó en la cocina de una estancia que se dedicaba al turismo rural, experiencia que recuerda gratamente y que le sirvió para comenzar a ahorrar y ampliar sus expectativas a futuro.

A su regreso estuvo trabajando un año en un restaurante platense y luego, en 2011, comenzó a trabajar en la Ciudad de Buenos Aires en el **Hotel Sofitel**, donde estuvo seis años, hasta el cierre del establecimiento en 2017. Allí comenzó como ayudante de cocina y terminó como **Sous Chef**, mano derecha del Chef Ejecutivo **Olivier Falchi**.

Algo que marcó la historia profesional de Julio sucedió en 2015, cuyos ahorros le permitieron hacer una valiosa **pasantía en Francia**, en el insigne restaurante **MIRAZUR**, del prestigioso chef platense **Mauro Colagreco**. Este notable sitio se ubica en Menton, tiene **tres estrellas Michelin** y es **actualmente reconocido como el mejor restaurante del mundo**, entre otras menciones. Experiencia que fue por demás importante en la carrera profesional de Julio e inspiración de su propio restaurante **JULIA**. En **MIRAZUR** aprendió el **respeto por los productos, la frescura de los productos, el sacrificio de la cocina**: “Entrábamos a las 7 de la mañana, íbamos a la huerta primero, a cosechar los productos, y después las 9 ya entrábamos a la cocina. Abríamos al mediodía y a la noche”.

Durante la entrevista Julio cuenta lo que significa la gastronomía para él: “Ocupa el 50 por ciento de mi vida, el otro 50 lo ocu-



pa mi beba y mi pareja. **La gastronomía es casi todo en mi vida!**”

¿CÓMO SURTIÓ JULIA RESTAURANTE?

Unos años antes de que cerrara el Hotel Sofitel, yo ya tenía la idea de tener lo mio. A mí me gusta más el restaurante que la hotelería, si bien probé trabajar en ese sector y fue una linda experiencia.

Después del cierre del hotel, estuve trabajando un año con **Gonzalo Aramburu**, uno de los mejores cocineros de nuestro país, en su **bistró Aramburu Bis**. Luego, al mudar el restaurante a Recoleta, hice la reapertura con él.

Entonces, eso me permitió tener contactos y hacerme un poco más conocido por mi trabajo, sobre todo en el ámbito periodístico, lo que me sirvió de trampolín para la apertura de mi restaurante. Estuve un año y medio ahí, mientras buscaba mi local.

¿CÓMO FUE EL PROCESO DE LA PUESTA EN FUNCIONAMIENTO DE JULIA?

Fue bastante simple, ya que era algo propio. El local me lo consiguió un amigo, me contó que estaba en alquiler, me mandó unas fotos, ya que yo le había dicho que estaba buscando algo chico. Por lo que llamé y lo vine a ver, me cerró, hablé con el habilitador para ver si estaba todo en regla y así fue que se dio. Esta zona me gustaba, ya que es tranquila y los alquileres no son tan altos.

Tengo la suerte de que mi cuñada es arquitecta y de que se especializa en el diseño de restaurantes. Además, yo ya tenía un montón de ideas en la cabeza y ella me ayudó a diseñarlo, mientras fuimos acomodando el presupuesto a lo que queríamos los dos.

Afortunadamente el proceso fue bastante rápido, firmé el contrato de alquiler el 13 de abril, el 1 de mayo arrancó la obra y el 10 de julio abrimos. A pocos meses de la apertura, mi evaluación es muy positiva, **JULIA superó todas mis expectativas**.

¿QUÉ CARACTERIZA A LA COCINA DE TU RESTAURANTE?

Algo que caracteriza mi cocina es que trabajo con todo super fresco, cero latas; tam-





bién uso muchos vegetales, me gusta mucho utilizarlos porque me permite jugar más, ser más creativo. La carta es acotada y va cambiando cada dos meses, de acuerdo a la estación, tiene 7 entradas, 4 principales y 3 postres. Por ejemplo, ahora estoy usando alcauciles, espárragos.

Otro aspecto que refleja mi cocina es que me gusta respetar mucho los puntos de cocción y eso forma la base de mi restaurante junto con muchos vegetales y una buena salsa. En el caso de los postres me gusta innovar, por ejemplo ahora tengo un helado de curry, me gusta jugar con los ingredientes y que haya un poco de sorpresa.

Me inspiro mucho en los productos al momento de crear los platos, siempre pienso ¿qué puedo hacer con esto? y eso se ha convertido en un proceso muy intuitivo para mí. Por mencionar un ejemplo, el ojo de bife en esta carta sale con salsa de vitel tone, si uno se pone a pensar es lo mismo, es carne con la salsa, nada más que la carne está hecha a la parrilla y un ojo de bife a punto, en vez de una carne hervida. Podría ponerle también al plato alcaparras fritas, porque la salsa tiene alcaparras, o comprar alcaparrones que son grandes y ponerlos de guarnición, o alcaparras bebés deshidratarlas y después freírlas que quedan crocantes.

¿QUÉ TIPO DE EXPERIENCIA OFRECE JULIA?

Un plato rico, que es lo principal, y después me gusta que sea agradable a la vista y que haya alguna sorpresa con alguna textura, un aroma o algún otro elemento sorpresa, me parece que es lo que hace a la experiencia.

Además, al tener la cocina a la vista, los clientes pueden observar y un poco participar mientras se está elaborando su plato.

Por eso es que vale la pena visitarlo, porque van a encontrarse con algo diferente, yo creo que no hay muchos lugares así en Buenos Aires, porque mi espacio es como un bistró pero con presentaciones más actuales, con respecto a la forma de servir los platos. Porque

rico se puede comer en cualquier lado, pero nosotros le damos un valor agregado, los platos que ofrecemos están pensados más allá del simple hecho de ofrecer comida, buscan sorprender, combinar texturas y cambiar la forma tradicional en la que se consumen ciertos productos, estamos mucho en los detalles.

¿QUÉ TIPO DE CLIENTES SUELE VISITARLOS?

Nos visita un público bastante amplio, desde 35 hasta 60 años, la mayoría es gente local, de la ciudad de Buenos Aires, por el momento han venido muy pocos extranjeros. También, por ejemplo, si se publicó una nota, dependiendo del medio en que haya salido suele cambiar la edad de los clientes.

SOBRE JULIA RESTAURANTE

El restaurante de Julio, que lleva el nombre de su hija, JULIA, se ubica en el tranquilo barrio de Villa Crespo, Ciudad de Buenos Aires, en la calle Loyola N° 807, casi esquina Serrano. Abre de martes a viernes por la noche, excepto los sábados que también abre al mediodía, y cuenta con 22 cubiertos, por lo que se recomienda reservar.

El espacio refleja su esencia, sencillez, humildad, extrema limpieza, profesionalismo y tranquilidad. Después de haber trabajado al lado de los mejores chefs y habiendo incorporado valiosas técnicas a la perfección, la cocina se convierte en su laboratorio de sabores, aromas, texturas y colores, respetando siempre la identidad de los productos. JULIA no conoce los enlatados ni los procesados, sólo está presente la frescura, la calidad y la dedicación con la que tratan cada uno de los alimentos con los que trabajan.

Al ingresar la barra llama la atención, su Vinagre de Flores destaca entre las botellas, sus colores despiertan la curiosidad de querer probarlo, y al hacerlo se entiende porque vale la pena visitar JULIA.

Con gran profesionalismo, Julio trabaja codo a codo con su gran aliado, Paul, quien se ocupa del salón y se complementa a la cocina, gracias a la extraordinaria sinergia entre ambos, llevan adelante el servicio a la perfección.

Algo a destacar es la cercanía que los comensales tienen con la cocina, la misma está a la vista, lo que deja al descubierto el amor y la pasión que Julio le pone a cada uno de los platos que elabora.

LA CARTA

Presidida por el tradicional pan de masa madre que Julio elabora in situ, acompañado de manteca, chicharrones y pickle de semillas de hinojo; da paso a siete entradas de gran personalidad, tan peculiares como deliciosas, son pequeñas obras de arte. Tarta de acelga, sardo y yema semicurada; Tartare, nduja, provolone, pistachos y mayonesa de masa madre; Alcauciles en escabeche, emulsión de limón, pecorino, naranja y nuez; Carpaccio vegetariano de estación, vinagre de flores, polen, maní y coriandro; Charcuterie, encurtidos y mostaza, entre otras delicias.

En lo que respecta a los platos principales, ofrece entre tres y cuatro opciones, todas destacan el sabor original de los productos y ofrecen gratas combinaciones que no es posible conseguir sin la particular forma de cocinar de Julio. Panceta de cerdo con hueso, ketchup de manzanas rojas y repollo; Gyosas,

tofu, jengibre, verdeo, curry verde y avellanas; Pesca, ensalada de vegetales verdes, vichyssoise de almendras y coco; Ojo de bife, zanahorias y tonnato.

Los postres coronan extraordinariamente la experiencia gastronómica de JULIA, utilizando ingredientes fuera de lo tradicional y reinventando preparaciones. Yogurt de kefir, banana, miel, manzana y castañas al curry; Pavlova, chocolate blanco, olivas negras y limón; Quesos, peras frescas y dulce.

Su carta de vinos es lo suficiente amplia, con la calidad necesaria para maridar a la perfección los platos de cada estación, distinguida con la presencia de Pielihueso, vinos que provienen del Valle de Uco y son elaborados con baja intervención.

Esta propuesta se crea en base a nobles materias primas, que son obtenidas gracias a productores específicos, quienes también tienen un gran respeto por los productos que elaboran y comercializan. Los lácteos son provistos por Cabaña Piedras Blancas, empresa que trabaja con procesos manuales y no utiliza conservantes artificiales, logrando productos de calidad premiada. Los vegetales se adquieren a la Huerta La Anunciación, que produce verduras y hortalizas orgánicas de estación certificadas, las cuales son la base de los platos de JULIA. Algo que distingue visualmente la cocina de Julio es el modo en que utiliza las flores y brotes, que son provistos por Brotes de Tres Arroyos, empresa atendida por sus dueños que se dedica a conseguir productos novedosos y saludables, a través de cultivos artesanales esta empresa consigue y produce alimentos tales como brotes frescos, hortalizas mini, hojas baby y flores comestibles.

Hay muchos motivos para visitar JULIA, entre ellos desmitificar que la comida de calidad elaborada por expertos no es para todos. JULIA demuestra lo contrario, permite conocer sabores, texturas y aromas que forman parte de una gastronomía de autor, perfecta en su simpleza, una experiencia que se debe vivir en primera persona.



EUGENIO BASSO

Conocemos a Eugenio Basso, ex alumno del Instituto Ángel Salvadori, quien con tan solo 24 años, supo destacarse en importantes competencias gastronómicas como el Torneo Federal de Chefs y Bocuse d'Or Argentina. Actualmente está forjando las bases de una exitosa carrera profesional en una reconocida cadena hotelera internacional y cuenta con detalle su paso por el Instituto, experiencias laborales y desafíos a futuro.

Oriundo de Mones Cazón, provincia de Buenos Aires, Eugenio se mudó a La Plata decidido a hacer su sueño realidad. Desde chico, siempre le gustó la cocina, el entorno que la rodea y lo que genera una comida en familia o entre amigos. Así fue que eligió el Instituto Ángel Salvadori, considerando que era primordial tener mentores de calidad, como los profesionales que componen la institución. Esto le permitió nutrirse mucho de sus profesores, fue una gran experiencia que le permitió tener una visión clara de los grandes desafíos que tenía por delante.

¿Qué herramientas y conocimientos adquiriste durante la carrera que pudiste aplicar en tu trabajo como profesional?

Mi paso por el Instituto fue una extraordinaria experiencia en la que pude adquirir, además de muchas herramientas y conocimientos técnicos, importantes valores como la responsabilidad, constancia y actitud. Me considero un gastronómico-hotelero y creo que esto



es una gran escuela, día a día se aprende algo nuevo, el trabajar en equipo es una de las cosas más importantes!

¿Qué significa la gastronomía en tu vida?

La gastronomía lo es todo en mi vida, si no amas realmente lo que haces, no lo vas a disfrutar. Quienes trabajan en este sector saben muy bien el tiempo que se le dedica a esta hermosa profesión, que a final te da resultados gratificantes. Tu equipo de trabajo se vuelve tu familia.

¿Cómo comenzó tu carrera profesional y cuál fue su recorrido hasta llegar a donde hoy estás?

El recorrido de mi carrera es corto, dado que tengo 24 años. Arranca desde las primeras prácticas profesionales que el Instituto te propone y creo que es más que importante hacerlas. Una de ellas fue en lo que era Sheraton Iguazú, una práctica que duró 4 meses, y que llevé adelante mientras cursaba la carrera; también hice temporadas en La Costa Atlántica; prácticas con mi profesor, Luis Liera, eso me permitió verlo como líder de un gran equipo, algo muy distinto a verlo en el rol de profesor.

Seguí mi recorrido laboral con Enrique Pironio, gran profesional que me cruzo la vida, nos conocimos en Picurba, y al poco tiempo me propuso que trabaje con él, estuve durante un año y medio, cuando ya casi finalizaba mis estudios.

Después, sabiendo que quería volver a la hotelería, ingrese al Hilton Buenos Aires, donde desde hace 3 años me desarrollo y crezco día a día como profesional.

¿Qué desafíos tuviste que afrontar en el camino y cuáles tenés por delante?

Creo que el mayor desafío que tuve por delante fue cuando ingrese al Hotel Hilton, a mis 21, tuve que trabajar a la par con compañeros de gran experiencia. Por suerte pude sortearlo rápido y con éxito, pero también con mucho apoyo por parte de mi grupo de trabajo.

¿Qué logros obtuviste hasta el momento, que te indican que vas por el camino correcto?

Lo que más destacó de mi carrera, además de varias menciones, es la promoción a cocinero a los 8 meses de haber ingresado al Hotel Hilton, las responsabilidades que me dan mis jefes y la confianza que me brindan.

Además, obtuve el primer puesto en el Torneo Federal de Chefs, competencia organizada por la Federación Empresaria Hotelera Gastronómica de la República Argentina, que se realiza en el marco de HOTELGA, en la que participan destacados chefs de todo el país. En este certamen competí contra 17 equipos de excelentes profesionales, fue un extraordinaria experiencia.

El haber obtenido el primer puesto en el Torneo, me abrió las puertas para poder competir para la representación Argentina de Bocuse d'Or, notable competencia a nivel internacional en la que participan cocineros de todo el mundo. Esto me representa un desafío aún mayor, pero a la vez un proceso de gran aprendizaje.



Por el alto número de países que desean ser representados durante la competencia, el Bocuse d'Or inaugura las preselecciones creando selecciones nacionales, de la cual formo parte junto a tres extraordinarios profesionales: Juan Manuel Chañi, Restaurante El Mesón, Purmamarca, Jujuy; Esteban Ignacio Calderón, Compass Argentina, Buenos Aires; y Adrián Albanesi, Pullman, Rosario.

En caso de quedar primero, tendré que competir en las preselecciones continentales, que representan verdaderas finales en su escala para determinar los 24 países que ingresarán en las continentales con Bocuse d'Or Americas, Bocuse d'Or Europe, Bocuse d'Or Asia-Pacific y Bocuse d'Or Africa. Luego tiene lugar la última instancia, Bocuse d'Or Finale, en la que solo habrá un ganador.

¿Cómo imaginas tu futuro profesional de ahora en adelante?

Estoy enfocado en seguir creciendo día a día como profesional, y a corto plazo también me interesa mucho viajar para conocer nuevas culturas y tradiciones, considero que es fuente de gran aprendizaje, no solo en lo profesional, sino también en lo personal.



El Prof. Luis Liera junto a las alumnas del Instituto Superior Ángel Salvadori

PARTICIPACIÓN EN LA FIESTA DEL ALCAUCIL PLATENSE

En compañía del profesor Liera y junto a Don Quijote, clásico restaurante de La Plata, un grupo de alumnos del Instituto, que se encuentran cursando la carrera Técnico Superior en Servicios Gastronómicos, deleitó a quienes visitaron la Fiesta con sus deliciosas creaciones.

Esta tradicional y representativa celebración platense se llevó adelante los días sábado 5 y domingo 6 de octubre, en la pintoresca Plaza Moreno con la imponente Catedral de La Plata de fondo. En ella participaron productores de alcachofas platenses y productores regionales, junto a diferentes restaurantes, que ofrecieron alcauciles frescos, patio de comidas, cocina y música en vivo, en lo que fue una gran propuesta gastronómica y de entretenimiento.

La 13° edición de la celebración ofreció actividades ambos días, a partir de las 11 de la mañana. El sábado comenzó con la apertura del Patio Gastronómico, y continuó con la participación de la Banda del

Servicio Penitenciario, la presentación “Conociendo a los productores”, “Cocinando con alcauciles: La hora Cynar”, espacio “Buenos Aires Buenos Hábitos”, y culminó con la música en vivo de Pulsar (Banda tributo a Cerati) y Confites Covers. La jornada del domingo inició también con la apertura del Patio Gastronómico, para dar paso a la presentación “Conociendo a los productores”, “Cocinando con alcauciles” donde Diego Cortes de Llama Coffee Roasters cocinó en vivo tostadas con alcaucil, seguidamente el profesor del Instituto Ángel Salvadori, Luis Liera, cocinó en vivo croquetas de alcaucil con salsa bechamel, ambas preparaciones fueron



degustadas por el público, que siguió la performance de los cocineros con muchísima atención. También quienes visitaron la feria el domingo pudieron disfrutar del cierre musical de Coyotes Rockabilly.

STAND DE DON QUIJOTE RESTAURANTE

Días previos a la Fiesta del Alcaucil, los alumnos del Instituto junto al Prof. Liera

se instalaron en la cocina del restaurante platense y comenzaron a preparar todo lo necesario para que los platos ofrecidos en el stand sean del nivel y calidad propias de Don Quijote, ya que contaron con el constante acompañamiento del dueño del restaurante, Nicolás Terpolilli.

Para lograr una extraordinaria propuesta, el equipo tuvo que limpiar 600 alcaciles y elaborar 800 croquetas de alcacil y bechamel, que luego coronaron con un sabroso alioli, y 350 alcaciles rellenos de chorizo, cubiertos de salsa de tomates y queso.

La actividad de los alumnos continuó luego en la Fiesta, ya que fueron responsables de atender el stand y preparar los platos, que tuvieron una gran aceptación por parte del público. En esta instancia también estuvieron acompañados por dos grandes profesionales de la gastronomía, Liera y Terpolilli.

Este tipo de actividades son sumamente importantes en el proceso de formación de los alumnos, ya que les permite salir de la cocina del Instituto y trasladarse a otros ámbitos de trabajo real, donde todas sus habilidades y conocimientos son puestos a prueba.

APORTES DEL ALCAUCIL A LA SALUD

100 gramos de alcaciles cubren aproximadamente el 16% de la ingesta diaria recomendada de fósforo, 10% de hierro y el 8% de magnesio.

Dado que el alcacil posee una multitud de beneficios para la salud del cuerpo humano, es muy recomendable que esté siempre presente en la dieta diaria.

- **Es diurético**, por lo cual activa el funcionamiento de las vías urinarias. Ayuda a equilibrar el metabolismo de la urea y resulta útil para enfermedades del riñón, en las que se produce pérdida de proteínas.
- **Recomendado para las personas con diabétes** gracias a su contenido de inulina, que ayuda a reducir los niveles de azúcar en sangre. Es importante destacar que este componente



además de disminuir el nivel de glucemia en la sangre, contribuye a la absorción del calcio, por lo que previene la osteoporosis.

- **Se emplea para dietas** por su baja cantidad de calorías y un porcentaje muy elevado de agua. Además es rico en fibras, lo que produce gran saciedad y evita ingerir alimentos mucho más calóricos.
- **Ayuda a las personas con cálculos** y arenillas biliares y disminuye los cólicos.

ELABORACIÓN DE COFFEE BREAK PARA SEMINARIO

Un grupo de alumnos del Instituto Ángel Salvadori, bajo la dirección de la profesora Natalia Amezcua, fueron los encargados de planear y elaborar una propuesta gastronómica para el Seminario “PASTELERÍA PARA EVENTOS - EL ARTE DE LO DULCE”, organizado por Silvia Villegas Eventos y auspiciado por la AEHG La Plata.

Los alumnos, tras idear un menú para el coffee break del encuentro, dedicaron dos jornadas de trabajo para crear una agradable propuesta dulce y salada que estuviera a la altura del evento, ya que en él participaron destacadas personalidades del sector gastronómico.

El segundo seminario del ciclo “Los grandes en eventos”, tuvo lugar el día 26 de octubre en el Hotel Days Inn La Plata, cuyo acogedor salón y excelente vista oficiaron de escenario de una gran jornada, colmada de actividades, experiencias, conocimientos, nuevas tendencias, sorteos y exquisita pastelería.

A mitad de la jornada, el salón comedor del hotel recibió a los participantes y expositores del Seminario, quienes fueron atendidos por los alumnos, que con mucho cuidado y delicadeza alistaron las mesas y las deliciosas preparaciones, entre ellas variedad

de tartas dulces, variedad de cookies y chipá. La propuesta del Instituto tuvo una gran aceptación por parte del público, y un reconocimiento especial por parte de la organizadora del evento, quien destacó el profesionalismo y responsabilidad con la que trabajó el equipo, agradeciendo enormemente su presencia.

Una vez más, los alumnos lograron salir del aula e insertarse en el campo profesional, a fin de experimentar el trabajo desde otra perspectiva, pudiendo poner en práctica todos los conocimientos que adquieren día a día en el Instituto.





Tomás Coronel

EXPERIENCIAS DE ENSUEÑO TRABAJAR EN LA PATAGONIA CHILENA

Tomás Coronel, oriundo de Trenque Lauquen, vino a La Plata decidido a estudiar gastronomía. Así fue que conoció el Instituto Ángel Salvadori, que le pareció el lugar indicado y que cumplía sus expectativas, donde en 2018 comenzó su carrera. Eso que tanto anhelaba cuando eligió su futura profesión, lo pudo cumplir. Estando en el segundo año de la carrera Técnico Superior en Servicios Gastronómicos, Tomás recibió una propuesta laboral que lo invitó a cruzar la Cordillera de los Andes, para establecerse en la Patagonia chilena.

En un entorno de ensueño y rodeado de naturaleza en su estado más puro, Tomás, con tan solo 22 años, se encuentra trabajando actualmente en el establecimiento Awasi Patagonia, ubicado en Torres del Paine, inmerso en una reserva privada con vista al Parque Nacional Torres del Paine. El albergue cuenta con solo 14 villas y un al-

bergue principal; cada villa está asignada con un guía privado y un vehículo para que los huéspedes puedan explorar a su propio ritmo, visitando donde quieran, cuando quieran. Este sitio forma parte de Relais & Châteaux, la prestigiosa asociación internacional de hoteles y restaurantes de lujo de propiedad y operación individual.

Tal como lo describe su presentación oficial, el alojamiento, con grandes dosis de paz y tranquilidad, se encuentra en un entorno aislado y bucólico, con hermosas vistas de pastizales, bosques, montañas y lagos. Tiene vistas a la Cordillera de Torres del Paine, la Estepa Patagónica y el Lago Sarmiento.

Un frondoso bosque nativo de lenga y ñire protege la ubicación escogida de los fuertes vientos patagónicos. La fauna nativa se mantiene intacta, lo que posibilita a los huéspedes poder observar desde la villa la presencia de pumas, ñandúes, zorros, cóndores y manadas de guanacos.

No es de sorprender la gran experiencia que Tomás está viviendo, teniendo el honor de trabajar, nada más ni nada menos, que en el restaurante del hotel Relais & Chateaux más austral del mundo. **Matías Crosta** es el Chef Ejecutivo del lugar, cuya cocina se caracteriza por ser estacional, fresca, sofisticada, simple, local, nativa, de su propio huerto, y de gran sabor.

Tomás destaca muchas cosas de esta incipiente pero fascinante experiencia, entre ellas el poder conocer y trabajar con turistas de todo el mundo, estar en un ambiente en el que se hablan cuatro idiomas, aprender de prestigiosos chefs que saben elaborar grandes platos con los productos locales, respetando la identidad de los alimentos y conservando su extraordinario sabor. Destaca también el alto nivel de calidad del servicio de hospitalidad y obviamente de la gastronomía.

La cocina está equipada de forma óptima, contando con diferentes plazas de traba-



jo, su equipo está compuesto por 16 cocineros. Actualmente, **Tomás se encuentra desarrollando sus tareas en el área de expediciones**, donde prepara el almuerzo y demás viandas para que los huéspedes consuman durante las excursiones. Junto a su grupo de trabajo elaboran diferentes tipos de comidas, como variedad de sándwiches, en los que aplican diferentes métodos de cocción a las carnes; ensaladas en base a materias primas locales, entre otras preparaciones. La cocina ofrece diferentes menús, incluyendo opciones para vegetarianos, veganos, etc.

Este joven alumno, está aprovechado al máximo una oportunidad muy especial, lo que lo llena de alegría, conocimiento y vivencias únicas, así como de nuevos desafíos a futuro, tal como expresó: "tengo la expectativa de poder crecer dentro del ámbito gastronómico, poder conocer diferentes culturas y diferentes países, a fin de poder experimentar muchas cosas, y seguir viajando".

Tomás es sinónimo de muchas cosas, pero sobre todo de que es posible cumplir las metas que muchas veces parecen lejanas. Su aventura recién acaba de comenzar, al igual que su joven carrera, sus ansias de recorrer el mundo a través de los sabores, son su pasaporte a increíbles y futuras experiencias.

PARQUE NACIONAL TORRES DEL PAINE

Declarado Reserva de la Biosfera por la UNESCO y la octava maravilla del mundo en 2013, el Parque Nacional Torres del Paine es sin duda un atractivo turístico a nivel mundial que encanta por tantas razones que se hace difícil ponerlas en palabras.

Ubicado a solo 154 kilómetros al noroeste de Puerto Natales y 399 kilómetros de Punta Arenas, este santuario de 227.298 hectáreas fue fundado bajo el nombre de Parque Nacional de Turismo Lago Grey el 13 de mayo de 1959, cuando la actividad principal de la zona todavía era la ganadería y el turismo estaba relegado a unos pocos aventureros. Recién el 30 de abril de 1970, el parque suma 11.000 nuevas hectáreas a su terreno protegido y es bautizado como se le conoce hoy: Parque Nacional de Torres del Paine.

Quienes decidan visitarlo, se podrán encontrar con una geografía excepcional de majestuosos macizos, lagos color turquesa, icebergs, ríos, bosques de lengas y extensas pampas.





PASANTÍA INTERNACIONAL EN ESPAÑA

Melina Brest, alumna del Instituto Ángel Salvadori, se encuentra cursando el 2º año de la carrera Técnico Superior en Hotelería, tras volver de su viaje a España, cuenta cómo fue el proceso de su pasantía y la experiencia de trabajar en el exclusivo Hotel Villa Cortés. Establecimiento de 5 estrellas, situado en la Milla de Oro de Playa de Las Américas (Tenerife), destacado por su exquisitez culinaria y su excelente ubicación. Cuenta con 151 habitaciones, 4 bares, 7 restaurantes y una amplia gama de servicios de primera categoría.

¿CÓMO SURTIÓ LA POSIBILIDAD DE LA PASANTÍA?

La pasantía la descubrí a muy poco tiempo de haber comenzado la carrera de Hotelería, estaba el aviso pegado en la cartelera del Instituto que fue puesto por mi profesora de prácticas profesionales. En principio me pareció interesante la posibilidad de ir a España a hacer una práctica de lo que estoy estudiando, poder salir del país para hacer lo que me gusta. Además, al contar con la nacionalidad española, se me facilitó mucho a la hora de realizar los trámites pre-viaje.

¿DÓNDE Y CUÁNDO HICISTE LA PASANTÍA?

La pasantía la realicé en España, Islas Canarias, Tenerife, en el Hotel Villa Cortés. El viaje constaba de una duración mínima de tres meses. Me fui para la fecha de navidad (2018) con vuelo de regreso para finales del mes de marzo de 2019, pero a medida que iba pasando el tiempo me surgió la posibilidad de quedarme para poder



continuar aprendiendo sobre otros departamentos del hotel. Así es como decidí aprovechar esa oportunidad para cambiar de departamento y seguir adquiriendo conocimientos de trabajo, posponiendo la fecha de regreso y volviendo a mediados del mes de julio. Durante los seis meses y medio que estuve allí en la isla, el hotel me brindó alojamiento, comidas, obra social y una remuneración mensual a cambio de mi trabajo en ambos departamentos.

¿EN QUÉ CONSISTÍA TU TRABAJO?

Los primeros tres meses estuve en el Departamento de Restaurantes y Bares como camarera. Hacía turno partido, trabajaba cuatro horas por la mañana y cuatro horas por la tarde-noche. Durante las mañanas asistía al desayuno buffet llamado "Guadalajara", donde los huéspedes elegían y se servían su propio desayuno, y tanto yo como mis compañeros de trabajo nos encargamos de servir las bebidas como café, leche, jugos, etc.

Luego por las tardes-noches trabajaba en un restaurant con menú a la carta atendiendo cada una de las necesidades de los huéspedes. Dependiendo del día de la

semana, me tocaba trabajar en diferentes restaurantes; mexicano, italiano, español, y a veces alemán.

En ambos turnos realizaba todo tipo de tareas, desde atender a los clientes, ubicarlos en sus mesas, recoger las mesas, cambiar manteles, montarlas nuevamente, hasta ayudar en la cocina con la limpieza de la vajilla, ordenar el espacio de trabajo, reponer mercadería y llevar la ropa sucia a lavandería al finalizar la jornada laboral.

Me tocaron compañeros de trabajo en su mayoría muy buenos, que supieron tenerme paciencia y tomarse el tiempo de explicarme cómo se hacía cada cosa, a enseñarme desde cómo montar una mesa a cómo levantar una bandeja, cómo pedir un plato, y cómo comportarme frente a los clientes.

Respecto a los clientes, tuve la oportunidad de atender a españoles, italianos, alemanes, ingleses, chinos, rusos, franceses, checos, irlandeses, entre otros. La mayoría de ellos eran muy amables con el personal, algunos se interesaban por saber de dónde venía, cuál era mi nombre, mi apellido, me preguntaban qué estaba estudiando, por qué hacía la pasantía, si me gustaba el hotel y la Isla en general. Otros no eran tan amables y se limitaban al servicio camarera-cliente, pero estuvo bueno poder ver los dos lados de la clientela que una se puede encontrar en este rubro.

Los siguientes tres meses estuve en el departamento de Housekeeping como subgobernanta del hotel, donde trabajaba ocho

horas de corrido, desde siete y media a tres y media de la tarde, hacía la primera media hora del día el recuento y división de blancos junto con las camareras de pisos, luego las distribuían en sus carros y comenzaban su jornada laboral, mientras que yo ayudaba a la gobernanta con el papeleo. Luego ella me daba una lista con las habitaciones en las que podía chequear que todo estuviera en perfecto estado. También había un momento del día en el que asistía a una camarera al retirar la ropa sucia de cada piso y mandarla a la lavandería, ayudaba a doblar toallas y a reponer carros de las camareras si lo necesitaban.

Cuando fue pasando el tiempo ayudé a la camarera de room service a reponer los minibars de cada habitación, hacía servicio de lavandería puerta a puerta de cada huésped y me interesó poder aprender un poco más sobre la limpieza de las habitaciones, de tal forma que decidí preguntarle a mi jefa la posibilidad de asistir a una camarera en su jornada laboral. Así fue como aprendí a hacer una cama, a limpiar los muebles, entre otras cosas.

¿QUÉ EVALUACIÓN HACES SOBRE TU EXPERIENCIA EN EL DESTINO?

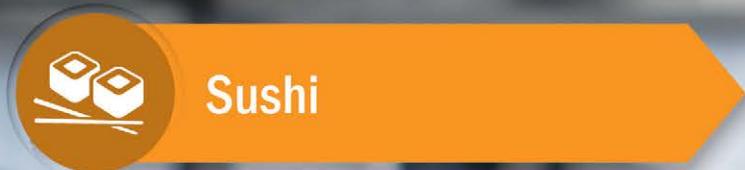
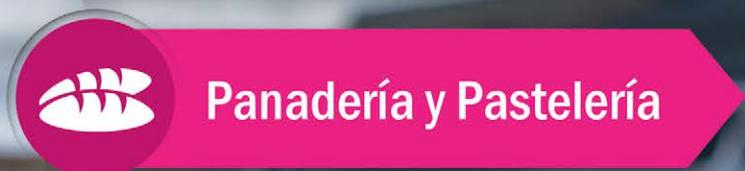
A pesar de haber tenido una muy buena experiencia laboral y haber tenido la posibilidad de trabajar para un hotel como el Villa Cortés, debo decir que esos seis meses no hubieran sido los mismos sin la compañía de la gente con la que trabajé y

con la que conviví todo ese tiempo. Conocí grandes personas de distintas partes del mundo como: Suiza, Japón, Alemania, Uruguay, Isla Gran Canaria, Venezuela, México, Isla Fuerteventura, gente de la península de España, Francia, y Perú. Hice muy buenas amistades con camareros del restaurante, quienes me levantaban el ánimo cuando era necesario y me hacían reír mucho con sus anécdotas dentro de su vida laboral, entre ellos un argentino quién me hizo sentir un poco más en “casa” de lo que ya me sentía estando ahí, dándome consejos no solo sobre el trabajo, sino sobre la vida, sobre saber tomar decisiones que marcan tu rumbo y te definen como persona. Mis días y planes siempre estaban acompañados de mis compañeros que estaban como practicantes también en el hotel, con quienes compartía comidas, viajes, paseos, roadtrips por la Isla, días enteros de playa y noches de fiesta. Pude hacer amistades hermosas con personas increíbles, buenos compañeros, con mente abierta y ganas de conocer. Aprendí un poco de cada una de sus culturas, sus familias, sus religiones, sus hogares y tradiciones. Convivir con ellos cambió mucho mi forma de pensar, de ver las cosas, me abrió un poco más la cabeza y me hizo darle importancia a cosas que antes no tenía en cuenta. **Juntos formamos una nueva familia que ahora se encuentra dispersa por distintas partes del mundo, pero a su vez muy cerca en nuestros corazones.**



CURSOS CORTOS

Escuela Superior de Hotelería,
Gastronomía, Pastelería y Turismo



CONTACTANOS!

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







Excepcional convocatoria en nuestra sede



Durante el dictado del curso

La Asociación Empresaria Hotelera, Gastronómica y Pastelera de la Ciudad de La Plata y su Zona de Influencia (AEHG La Plata), a través de la Red Federal de Capacitación de FEHGRA, sigue apostando a capacitar a los recursos humanos que se desempeñan en el sector. En esta ocasión se dictó el curso “Mozos y Camareras” (Nivel Básico) en la sede de la Entidad, donde sus miembros recibieron y acompañaron a los participantes con gran entusiasmo.

La capacitación contó con más de 50 inscriptos, superando ampliamente las expectativas. Tuvo lugar los días 24 y 25 de septiembre, y fue dictada por el profesor **Everildo Martínez Cáceres**, quien cuenta con una amplia y valiosa experiencia en el sector hotelero y gastronómico.

El curso estuvo destinado a todas aquellas personas que formen parte de una brigada de salón, en cualquier rol y con la trayectoria laboral propia. También a aquellas

personas que se incorporaron al sector recientemente o que desean hacerlo.

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

La primera jornada de capacitación contó con la presencia de miembros de la AEHG La Plata, que dieron una cálida bienvenida a los presentes y les agradecieron por su participación.

La segunda jornada, al finalizar la capacitación, tuvo lugar el cierre del encuentro que fue encabezado por el presidente de la AEHG La Plata, **Sr. Claudio N. Aguilar**, y que contó con el especial acompañamiento de referentes del Frente de Todxs: Dra.

Florencia Saintout, diputada de la provincia de Buenos Aires y candidata a intendenta de La Plata; **Prof. Lorena Riesgo**, concejala de La Plata y candidata a senadora en la provincia de Buenos Aires; **Prof. Santiago Martorelli**. También estuvieron presentes el presidente de la Asociación Iberoamericana de Institutos Educativos de Hotelaría, Gastronomía y Turismo, **Sr. Mario N. Aguilar**, y miembros de Comisión Directiva.

Cabe destacar que los referentes del **Frente de Todxs** se acercaron a la Entidad a conversar sobre las dificultades que atraviesa el sector, bajo la consigna de fomentar el turismo y a partir de él generar empleo y revalorizar la Ciudad Capital.

Durante el cierre, el **presidente de la AEHG La Plata** agradeció a los presentes por su participación e impulsó a los alumnos a seguir formándose, ya que es fundamental que el sector cuente con recursos humanos de excelencia, destacando que “hay que posicionar y poner en valor la gastro-

nuestra Zona de Influencia

en el Curso de Mozos y Camareras



nomía conjuntamente con el turismo, que es lo único que nos ocupa las mesas de los restaurantes y las habitaciones de los hoteles”, y agregó “si le va bien a los establecimientos, le va bien a todos”. Además, les hizo saber que la capacitación no solo les sirve para superarse, sino también para ampliar sus oportunidades laborales en cualquier punto del país.

Por su parte, la diputada provincial, junto a las autoridades presentes, dialogó con los jóvenes alumnos y escuchó cada una de sus realidades en lo concerniente a la situación laboral y proyección a futuro, y expresó: “...nosotros creemos que La Plata entre sus grandes problemas, hoy tiene el problema del trabajo. Supongo que muchos y muchas deben estar acá por el tema del trabajo. Hoy, no solamente el desempleo es mayor que a nivel nacional en la ciudad de La Plata, sino que además hay muy pocas oportunidades...”, destacando la importancia de la actividad tu-

rística en la ciudad y sus propuestas de proyección a futuro.

Seguidamente, se llevó adelante la entrega de certificados, en la que participaron el docente y los miembros de la AEHG La Plata y del Frente de Todxs, quienes recalcaron una vez más que la capacitación es una herramienta fundamental para poder brindar servicios turísticos de calidad y jerarquizar la propuesta turística local, en un sector que genera grandes fuentes de trabajo.

CONTENIDOS DEL CURSO

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

Gastronomía: Concepto y negocio. Reseña general de la actividad. Tipos de empresas y características. Atención al cliente/comensal. Calidad en el servicio. Materiales del restaurante. Higiene y presentación. Técnicas de fajinado, traslado

de vajilla y cristalería. Los componentes del menaje. Organigrama

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

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



El Curso “Calidad en Servicios Turísticos” tuvo una amplia convocatoria en Las Flores

Esta capacitación fue organizada por la Asociación Empresaria Hotelera, Gastronómica y Pastelera de la Ciudad de La Plata y su Zona de Influencia (AEHG La Plata), a través de la Red Federal de Capacitación de FEHGRA, con el apoyo de los empresarios del sector y la gestión del Municipio local.

El curso tuvo lugar en el partido de Las Flores y fue sobre “Calidad en Servicios Turísticos”, temática esencial para lograr la competitividad de los destinos turísticos. Fue dictado por la docente María Lucía Salessi, licenciada en Turismo y Hotelería, y magíster en Gestión Turística, quien cuenta con importante experiencia en el sector y especialmente en la temática abordada.

La capacitación estuvo destinada a todas aquellas personas que trabajan en los distintos puestos operativos de las empresas del sector, contó con 20 inscriptos y se desarrolló durante las jornadas de los días 8 y 9 de agosto, en la Subsecretaría de Educación ubicada en la Av. General Paz y Alem de dicha localidad.

Los asistentes pudieron acceder a entretenidas clases dictadas por la especialista y generar interesantes intercambios que les aportaron una nueva perspectiva de la actividad que desarrollan, lo que les permitió valerse de diferentes herramientas y conocimientos que enriquecerán el servicio brindado. La importancia de este curso radica en que la calidad es una herramienta fundamental para lograr una distinción en el servicio ofrecido. Trabajar desde la calidad, no solo generará un plus valor con el cliente, sino que permite un mejor resultado en el trabajo individual y departamen-



Asistentes al curso de Calidad en Servicios Turísticos

tal, obteniendo un producto y/o servicio óptimo. La calidad se logra a través de la implementación de distintas herramientas que deben incorporarse al quehacer diario de todas las personas que trabajan en una organización; y para ello es necesario conocer de qué trata este concepto abstracto y cómo se logra su implementación en una organización.

El curso tuvo por objeto que los participantes al finalizarlo logren comprender el concepto de calidad y su aplicación, identificar un estándar de servicio y entender su importancia, distinguir un procedimiento y un proceso, crear procesos y estándares en relación a su tarea laboral, incorporar a sus actividades diarias el proceso de la mejora continua y llegar a la autogestión.

El contenido estuvo estructurado en tres módulos: Introducción al Concepto de calidad, Gestión de la calidad en la operación de los Servicios Turísticos y Cono-

ciendo las Normas de calidad; en los que se trataron los temas del programa.

El cierre de la capacitación estuvo encabezado por el secretario de la Asociación Empresaria Hotelera, Gastronómica y Pastelera de la Ciudad de La Plata y su Zona de Influencia, Sr. Vicente Morgillo, quien también estuvo a cargo de la entrega de certificados a los participantes junto a la secretaria de Cultura y Turismo municipal, Sra. María Ana Morales.

El secretario de la AEHG La Plata destacó la importancia de la capacitación y el impacto de la misma en la mejora constante de los profesionales del sector, para brindar día a día servicios de excelente calidad; también agradeció a todos aquellos que colaboraron para que el curso sea posible.

Mercedes: Se llevó adelante el Curso de Ceremonial y Protocolo



Asistentes al curso de Ceremonial y Protocolo

Esta importante capacitación fue organizada por la Asociación Empresaria Hotelera, Gastronómica y Pastelera de la Ciudad de La Plata y su Zona de Influencia (AEHG La Plata), a través de la Red Federal de Capacitación de FEHGRA, con el apoyo de los empresarios del sector y la gestión del Municipio local.

El curso se desarrolló durante los días miércoles 28 y jueves 29 de agosto, en el Centro de Capacitación y Actualización Permanente del Municipio de Mercedes (CECAP), y estuvo a cargo del docente Damián A. Faccini, técnico Superior en Relaciones Públicas, y en Organización de Eventos y Espectáculos, quien cuenta con una vasta experiencia en el sector hotelero-gastronómico.

La primera jornada contó con la participación del vicepresidente 2° de la AEHG La Plata, Sr. Domingo Silvano, reconocido empresario gastronómico local, que junto al capacitador dieron la bienvenida a los 24 alumnos que participaron de esta capacitación. Silvano agradeció al Municipio y a FEHGRA por posibilitar estas capaci-

taciones que son tan importantes para el sector y para lograr la jerarquización de los servicios brindados a nivel local.

El curso estuvo dirigido a aquellas personas que trabajan en gastronomía, hotelería, turismo, organizadores de eventos, funcionarios, autoridades públicas y privadas, empresarios, políticos y público en general interesado en la temática, que desarrollen la actividad tanto a nivel operativo, medio y gerencial.

La importancia de la temática dictada se debe a que en la actualidad el Ceremonial y el Protocolo han dejado de considerarse una disciplina reservada solamente a la diplomacia y a las instituciones dependientes del Estado, adquiriendo una relevancia cada vez mayor en el ámbito privado, laboral y empresarial. Esto se debe a que se trata de una herramienta esencial en todo lo relacionado a la vida en sociedad, que brinda la capacidad de desempeñarse correctamente en diversos ámbitos sociales según las reglas y normas de convivencias vigentes y proporciona urbanidad, buenos modales,

educación, solidez, fluidez y soltura en todos los actos cotidianos.

La capacitación tuvo por objeto que al finalizarla los participantes logren: Contar con los conocimientos necesarios para la aplicación empresarial del ceremonial, protocolo y etiqueta; dominar las herramientas fundamentales que esta disciplina aporta para un mejor

y correcto desenvolvimiento en el ámbito empresarial; manejar las estrategias necesarias del arte de comer, invitar, recibir, vestirse y actuar en los ámbitos privados; desempeñarse en instituciones, organizaciones, fundaciones y empresas en el área de ceremonial y protocolo, relaciones públicas, comunicaciones, recursos humanos u organización de eventos.

El contenido dictado se estructuró en seis módulos: Introducción al ceremonial; Ceremonial social y pautas de comportamiento; El arte de recibir dentro del establecimiento; Mesas; Establecimientos Hoteleros y Gastronómicos; y Ceremonial público argentino.

Durante la segunda jornada de capacitación se llevó adelante la entrega de certificados a los alumnos, que fue encabezada por autoridades del Gabinete Municipal, el Sr. Emilio Bori, miembro de la Comisión Directiva de la AEHG La Plata y el capacitador, quienes felicitaron a los alumnos y los impulsaron a seguir capacitándose.

Extraordinaria convocatoria en Dolores

Curso de Ceremonial y Protocolo y Curso de Mozos y Camareras

Estas importantes capacitaciones fueron organizadas por la Asociación Empresaria Hotelera, Gastronómica y Pastelera de la Ciudad de La Plata y su Zona de Influencia (AEHG La Plata), a través de la Red Federal de Capacitación de FEHGRA, con el apoyo de los empresarios del sector y la gestión del Municipio local.

CEREMONIAL Y PROTOCOLO

El curso se desarrolló durante los días jueves 22 y viernes 23 de agosto, en la Sala de Conferencias de la Municipalidad de Dolores, y estuvo a cargo del docente Damián A. Faccini, técnico Superior en Relaciones Públicas, y en Organización de Eventos y Espectáculos, quien cuenta con una vasta experiencia en el sector hotelero - gastronómico.

La primera jornada contó con la participación del secretario de la AEHG La Plata, Sr. Vicente Morgillo, que junto a la secretaria de Turismo local, Sra. Sara Angelinetti, y el capacitador dieron la bienvenida a los más de 55 alumnos que participaron de esta capacitación. El secretario de la Entidad agradeció al Municipio y a los presentes su compromiso, destacando la importancia que tiene la capacitación en un destino que apuesta e invierte en turismo, como lo es Dolores, que recientemente abrió su imponente Parque Termal.

El curso estuvo dirigido a aquellas personas que trabajan en gastronomía, hotelería, turismo, organizadores de eventos, que desarrollen la actividad tanto a nivel operativo, medio y gerencial.

La capacitación tuvo por objeto que al finalizarla los participantes logren: Contar con los conocimientos necesarios para la aplicación empresarial del ceremonial, protocolo y etiqueta; dominar las herramientas fundamentales que esta disciplina aporta para un mejor y correcto desenvolvimiento en el ámbito empresarial; manejar las estrategias necesarias del arte de comer, invitar, recibir, vestirse y actuar en los ámbitos privados; desempeñarse en instituciones, organizaciones, fundaciones y empresas en el área de ceremonial y protocolo, relaciones públicas, comunicaciones, recursos humanos u organización de eventos.

Al finalizar la segunda jornada de capacitación se llevó adelante la entrega de certificados a los alumnos, que fue encabezada por

el intendente de Dolores, Dr. Camilo Etchevarren, acompañado por la secretaria de Turismo local y el capacitador. El intendente agradeció a los presentes, a FEHGRA y a la AEHG La Plata y motivó a los alumnos a seguir capacitándose.

MOZOS Y CAMARERAS

El Curso tuvo lugar los días jueves 26 y viernes 27 de septiembre en la Sala de Conferencias de la Municipalidad, a cargo del Lic. Everildo A. Martínez Cáceres, de la Red Federal de Capacitación de FEHGRA.

El curso estuvo destinado a todas aquellas personas que formen parte de una brigada de salón, en cualquier rol y con la trayectoria laboral propia.

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

Al finalizar la segunda jornada se llevó adelante la entrega de certificados a los participantes, estuvieron presentes el intendente local, Dr. Camilo Etchevarren; la secretaria de Turismo, Sra. Sara Angelinetti; acompañados por miembros de Comisión Directiva de la AEHG La Plata, secretario, Sr. Vicente Morgillo; vocal, Lic. Juan Castoldi, y asesor, Dr. Carlos Castro, que junto al capacitador, Lic. Everildo A. Martínez Cáceres, aprovecharon el Día Mundial del Turismo para poner en valor la actividad, así como felicitar a los alumnos por su compromiso y participación.



Asistentes al curso de Ceremonial y Protocolo



Asistentes al curso de Mozos y Camareras

Gran convocatoria del curso “Innovación y nuevas tendencias en turismo” dictado en Chascomús

Esta capacitación, que tuvo lugar los días 15 y 16 de agosto, fue organizada por la Asociación Empresaria Hotelera, Gastronómica y Pastelera de la Ciudad de La Plata y su Zona de Influencia (AEHG La Plata), a través de la Red Federal de Capacitación de FEHGRA, con el apoyo de los empresarios del sector y la gestión del Municipio local.

El curso tuvo lugar en el Centro de Convenciones Municipal -Edificio del Turista- y fue dictado por la Dra. Elena Boente, quien cuenta con más de 30 años de experiencia en el sector hotelero, tanto desde la órbita del sector público como del sector privado, con especial hincapié en Marketing Turístico y Calidad e Innovación en Hotelería y Turismo.

Una vez más, la convocatoria fue muy amplia y se contó con la presencia de más de 20 inscriptos que pudieron disfrutar de dos intensas jornadas de capacitación. Durante la jornada inaugural estuvo presente por parte de la AEHG La Plata el Lic. Juan Castoldi, miembro de Comisión Directiva y director de Atalaya; desde el ámbito municipal participaron el Sr. Leandro Otondo, secretario de Planificación y Turismo local; la Sra. Soledad Marconi, directora de Turismo local; y el Equipo Técnico de la Secretaría de Planificación y Turismo de Chascomús; y desde el sector empresario participó el Cr. Cristian Andrés De Cicco Genaro, director de Atalaya; quienes dieron la bienvenida a los presentes y agradecieron su compromiso con la actividad, destacando sus ansias de mejorar día a día.

La importancia de este curso se debe a que la Innovación Tecnológica, la Imagen de Marca y la Sustentabilidad definen el rumbo del turismo y la hotelería, que como una industria que evoluciona debe sobrevivir en un entorno de gran competitividad, en el que el uso de las nuevas tecnologías ayudan a descubrir y satisfacer las exigencias de este nuevo “turista digital”.



CONTENIDOS

El curso “Innovación y Nuevas Tendencias en Turismo” estuvo destinado a quienes se desempeñan en Mandos Medios y Nivel Gerencial, como ejecutivos del área de Marketing y Ventas de hoteles, gerentes y propietarios de empresas hoteleras, estudiantes de carreras de Turismo y Hotelería, y gestores de destinos como funcionarios del área de Turismo, prestadores turísticos, etc.

El propósito del curso es que al finalizarlo los asistentes puedan desarrollar ideas y herramientas innovadoras que permitan atraer la demanda en un entorno altamente competitivo, conocer los casos exitosos de destinos turísticos y de hoteles que han aplicado estrategias innovadoras, relacionar las estrategias de innovación y marketing que generen resultados positivos en las empresas hoteleras.

A tal fin, los contenidos dictados se dispusieron en tres módulos:

INTRODUCCIÓN: El impacto de los cambios en el turismo; Tecnologías de la información y las comunicaciones que están cambiando el panorama de los negocios en el turismo; La experiencia como diferenciador del servicio turístico; Las megatendencias en el turismo; El Comportamiento y hábitos de consumo: los nuevos perfiles de consumidores.

INNOVACIÓN EN EL MODELO DEL NEGOCIO:

Conceptos, Creatividad e Innovación; Gestión de la Innovación; Innovación en el modelo de negocio y en el marketing; Innovación organizacional; El Business Model Canvas: un nuevo modelo para el desarrollo de un Plan de Negocios en la empresa; La innovación disruptiva en la industria turística; El Manual de Oslo; Las nuevas tecnologías y el marketing del siglo XXI: plataformas digitales, guías de aplicaciones turísticas, las redes sociales.

DESTINOS TURÍSTICOS INTELIGENTES Y GESTIÓN SUSTENTABLE DE HOTELES Y DESTINOS:

Objetivos de desarrollo sostenible (ODS) Concepto de Ciudades Inteligentes; Componentes que conforman una Ciudad Inteligente; Inteligencia Artificial y Big Data; Construcción de Destinos Sostenibles; Claves de un hotel sustentable; Los hoteles del futuro, la tecnología y su impacto en la reconversión de los perfiles laborales; El Management del Cambio; El nuevo liderazgo y su rol en el proceso de innovación de una organización.

Durante segunda jornada, al finalizar la capacitación, se llevó adelante la entrega de certificados a los participantes. Estuvieron presentes el Sr. Leandro Otondo, secretario de Planificación y Turismo local, y la Sra. Soledad Marconi, directora de Turismo local.

FIESTAS POPULARES

ENERO

Cañuelas

Festival Campero Tiempo de Gauchos

Desfiles, exposiciones, jineteadas y la presentación de consagrados músicos y payadores nacionales son algunas de las propuestas de este Festival. Además, exposiciones, desfiles, destrezas criollas y juegos camperos.

Capitán Sarmiento

Fiesta Regional de Comidas Tradicionales

Fiesta de gastronomía con un variado menú de comidas tradicionales y espectáculos con artistas regionales.

Carlos Casares

Fiesta Nacional del Girasol

Son tres noches de ferias y espectáculos de nivel local, nacional e internacional. Además, en cada edición se elige a la Reina entre las postulantes de distintos lugares del País.

Daireaux

Festival de la Fortinera Deroense

El evento surge en el año 1981 con el propósito de rendir homenaje a la Mujer Fortinera a través de diversas manifestaciones artísticas, incluyendo la participación de valores de la música, el canto y la danza popular.

General Guido

Fiesta Provincial del Caballo Criollo en Labardén

La localidad es asiento de reconocidas cabañas criadoras de esta raza, por ello sus vecinos realizan esta fiesta en la cual se rinde honor al caballo criollo y a las tradiciones gauchescas mediante destrezas, danzas y espectáculos artísticos.

General Paz

Festival de Fortines en Ranchos

Festival folclórico que cuenta con la participación de artistas nacionales, locales y el Ballet Estable de la Ciudad.

Hipólito Yrigoyen

Henderson Canta

Festival de música y canto popular de variados estilos con artistas locales, regionales y nacionales. Además, peñas folclóricas, exposiciones agroindustriales, paseo de artesanos, espacios literarios y artísticos, juegos para niños.

La Plata

Bon Odori - Festival de baile japonés en Colonia Urquiza

Tradición budista originaria de China, el Bon es una temporada festiva durante la cual se da la bienvenida a las almas de los ancestros. Durante el Bon Odori la gente se reúne en lugares abiertos alrededor de una torre con tambores taiko (tambor japonés) y baila al compás de la música tradicional. Los festejos incluyen demostraciones de taiko, comidas y bailes típicos.

Pehuajó

Festival Nacional del Folclore Surero

El tradicional festival tiene por finalidad resaltar las costumbres que forman parte de nuestras raíces y tradiciones. Entre otras actividades se llevan a cabo muestras de danzas, cantos, vestuarios típicos y la actuación de figuras de renombre provincial y nacional.

Roque Pérez

Noche de los Almacenes

El evento tiene por objetivo abrir las puertas de antiguos mercados situados en los parajes del Distrito. En cada uno de los almacenes se ofrece una propuesta gastronómica y cultural basada en la historia y gastronomía del lugar.

Tapalqué

Fiesta de la Torta Negra

Fiesta que rescata toda una tradición de la Ciudad que, por generaciones, se ha conservado con las antiguas recetas argentinas de torta negra con la particularidad extra de su tamaño familiar. Por tal motivo Tapalqué ha sido declarada Capital Nacional de la Torta Negra.

FEBRERO

Chacabuco

Fiesta Provincial de la Empanada

Durante la fiesta se degustan las empanadas caseras típicamente criollas, amasadas a mano, ideales para beber con un buen vino. Además, elección de los Repulguitos, elección de la reina, shows musicales y baile popular.

Bragado

Doble Bragado

Esta fiesta deportiva se realiza desde el año 1922 y congrega a ciclistas de varios puntos de Argentina. La competición recorre diferentes rutas pasando por más de quince municipios de la provincia de Buenos Aires.

General Arenales

Ascensión Vuelve a Cantar

Fiesta popular que cuenta con artistas de gran nivel nacional y expresiones locales, como así también con una variada exposición de artesanos, patio de comidas, elección de la Reina del distrito de General Arenales y la Reina del Festival.

General Belgrano

Festival Mayor de Tango y Folclore

Este festival, que congrega a gran cantidad de espectadores de la región y del resto de la Provincia, pone de manifiesto las danzas y el canto popular argentino con destacadas figuras representantes de éstos géneros musicales.

La Plata

Fiesta del Tomate Platense

Fiesta que surge en el año 2005 como forma de revalorizar el cultivo de este producto local. Durante la misma se realiza la exposición del tomate platense, hortalizas, aromáticas y ornamentales. Además, almacén de campo, paseo de tecnologías alternativas, stands y patio de comidas.

ZONA DE INFLUENCIA

Lincoln

Festival del Folclore de Pasteur

Festival de competencia en canto y danza folclórica a nivel nacional. La primera noche se eligen los ganadores, con entrega de premios, y durante la segunda actúan en el mismo Festival. Además, feria de platos típicos de la cocina criolla y feria de artesanos.

Nueve de Julio

Fiesta del Matambre

Esta fiesta cuenta, principalmente, con el concurso al mejor matambre los que son recibidos durante la misma y puestos a disposición del jurado para luego definir al ganador. Además, se hacen presentes espectáculos musicales acompañados de un gran baile popular.

Punta Indio

Fiesta de la Mariposa Bandera

La fiesta tiene por objetivo reafirmar los conceptos de una cultura ecológica tanto en Punta Indio como en Magdalena, poniendo en primer plano a la Reserva de Biosfera y el Parque Costero del Sur.

Tres de Febrero

Peregrinación a la Basílica Nuestra Señora de Lourdes

Celebración que conmemora la primera aparición de la Virgen de Lourdes a Bernardita, el 11 de febrero de 1858. Ese día en particular se la recuerda en Santos Lugare con una masiva manifestación de fe.

Zárate

Festival Provincial y Festival Internacional de Tango.

Zárate, declarada Capital Provincial del Tango, ha sido musa inspiradora de grandes letras que pasaron a la historia y enamoraron a personas de todas las latitudes. Con shows musicales interpretados por artistas internacionales pero también locales. Como actividades complementarias se realiza el Circuito Turístico de Tango 2 x 40 y el Campeonato de Tango de Salón entre otras.

MARZO

Almirante Brown

Gran Matsuri Festival en Burzaco

Festival de música, canto y baile japonés participativo. Además, comidas típicas, stand de regalos y paseo de compras.

Ayacucho

Fiesta Nacional del Ternero y Día de la Yerra

Durante los festejos se pueden saborear los tradicionales asados en fogones, disfrutar del desfile del que participan carrozas, reinas visitantes y carruajes antiguos. Además, se lleva a cabo el Certamen Nacional de Canto Folclórico, espectáculos de destreza criolla y la elección de la reina.

Bolívar

Me encanta Bolívar

Se realiza en el marco del aniversario de la fundación de la Ciudad. Participan decenas de artistas locales, regionales y de renombre nacional.

Bragado

Fiesta del Ferroviario en Mechita

Días de festejo, de evocación y homenaje a la historia e identidad de este pueblo con raíces ferroviarias.

Chascomús

Chascomús Jazz

Festival que convoca a los mejores músicos encumbrados de la escena del jazz local y rioplatense.

Dolores

Fiesta Nacional de la Guitarra

Durante los festejos se puede disfrutar de conciertos de guitarra, actividades culturales relacionadas con este instrumento, actuación de prestigiosos representantes del canto y la danza.

General Pinto

Aniversario de la Fundación de Coronel Granada

Esta celebración comienza con el tradicional desfile institucional para luego

dar lugar a un almuerzo. Cuenta con la presencia de artesanos de la región y diversos espectáculos artísticos.

General Viamonte

Festival Provincial de Folclore Ignacio Coliqueo - Festival Nacional del Telar Mapuche y Encuentro de Artesanos en Los Toldos.

Propuesta musical llevada a cabo por grandes artistas nacionales y locales de primer nivel que se reúnen en el escenario mayor montado en la mítica Estación del Ferrocarril. A ello se suma la exposición y venta de artesanías en telar mapuche, platería, cestería, madera, cerámica y pinturas.

Las Flores

Fiesta Criolla del Hospital Zonal

Se realizan jineteadas, destrezas criollas y la tradicional exhibición de partido de pato. Por la noche, los visitantes pueden disfrutar de la carpa folclórica.

Marcos Paz

Fiesta de la Destreza

y la Canción Gauchesca

Durante dos jornadas se presentan importantes artistas y ballets folclóricos. Además, comidas regionales, la feria de los artesanos y de la peña oficial.

Pehuajó

Fiesta Nacional de la Manzanilla

Homenajea a los trabajadores y productores locales de manzanilla y en la que se hacen presentes diversos productores regionales. Además, números artísticos, tradicional asado criollo, actividades para toda la familia, feria de artesanos y emprendedores.

San Antonio de Areco

Fiestas Patronales de San José

Celebración religiosa en honor a San José, patrono del pueblo de Villa Lía. Los festejos incluyen espectáculos musicales con artistas de renombre, paseo de artesanos y desfile de paisanos.

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

Las fechas de las fiestas están sujetas a modificaciones

Fiesta Elegida

FIESTA PROVINCIAL DE LA PIZZA

En la tranquila localidad de Roque Pérez, tiene lugar esta encantadora celebración, la Fiesta de Pizza, cuya hermosa historia se remonta al año 1998 y aún hoy conserva el espíritu solidario y comprometido que tanto caracteriza a las pequeñas localidades.

Hace 21 años atrás, en una de las tantas reuniones que se llevaban adelante para organizar la celebración de los 100 años de la Escuela Primaria N°2, de la que participaban ex alumnos, directivos y docentes, surgió una propuesta inesperada. El ex alumno José Luis Laredo, mejor conocido como "El Negro", dijo: "Y SI HACEMOS LOS 100 METROS DE PIZZA" En ese momento la mayoría de los que participaban en la reunión lo observaron y pensaron: ¡NO! ¿CÓMO VAMOS A HACER? .

Sin embargo, decidieron tomar el desafío del Negro y pusieron manos a la obra. Para lograrlo debieron pedir parrillas de asado para disponer sobre el piso, que luego fueron cubiertas por planchas de 1 mts. x 50 cm. de ancho de prepizzas, las cuales se estiraron a lo largo de toda la cuadra de la Escuela, con carbón debajo para poder cocinarlas y luego venderlas por porcio-



nes. Esto causó una grata sorpresa en todo el pueblo, que con alegría disfrutó de esta celebración y de la exquisita pizza, marcando la pauta de que la propuesta había sido todo un éxito. Lo que los motivó a continuar con la novedosa pizza en las próximas celebraciones.

Después de tantos años, continúan trabajando para que este evento sea la "Gran Fiesta", que año a año sigue creciendo y convocando, no solo a los locales, sino también a personas de muchos otros lugares.

En el año 2010, cuando la ciudad de Roque Pérez cumplió 100 años, se decidió realizar la Fiesta en el Predio Municipal, debido a la amplia convocatoria, destacando que en las últimas ediciones recibieron la visita de más de 7.000 personas, vendiendo entre 4.500 y 6.000 porciones de exquisita pizza a la parrilla, para lo que se requirieron más de 100 personas cocinando.

Tal es la relevancia que ha cobrado esta celebración, que en el año 2012 la provincia de Buenos Aires la reconoció con la distinción de "FIESTA PROVINCIA DE LA PIZZA" logro del cual sus creadores están más que orgullosos.

La Fiesta Provincial de la Pizza, no es una celebración más, es ejemplo de que con ganas, dedicación, trabajo en equipo y compromiso, las cosas salen y salen bien,

es un evento que llena de satisfacción, no solo a quienes lo organizan, sino también a quienes lo visitan. Actualmente cuenta con el acompañamiento del Municipio local, del Gobierno Provincial y del Consejo Federal de Inversiones, entre otras entidades.

La próxima edición de la Fiesta Provincia de la Pizza se llevará a cabo el 7 de diciembre en el Predio del Ferrocarril, donde además de la deliciosa protagonista que promete medir 121 metros, habrá música en vivo a cargo de reconocidos artistas y bandas locales, muestra de artesanos, patio cervecero y muchas otras atracciones que permitirán disfrutar de una estupenda jornada en compañía de amigos y familia.

OBJETIVO SOLIDARIO

Cabe destacar que la Fiesta es organizada por la Coope-



radora de la Escuela Primaria N° 2 de Roque Pérez, bajo la supervisión de la Escuela, institución que recibe y acompaña en el proceso educativo a niños de escasos recursos, por lo que los fondos recaudados se utilizan para la realización de obras en la Escuela. Recientemente se construyó un amplio SUM, ya que el

que había no era funcional, permitiendo la cómoda participación e integración de las familias en las actividades escolares. Lo recaudado también se utiliza para llevar adelante tareas de mantenimiento en general, con el objeto de que la Escuela sea un lugar agradable y óptimo al que los chicos acuden.

Fiesta de la PIZZA

DECLARADO EVENTO DE INTERÉS PROVINCIAL



Predio del ferrocarril - Roque Pérez - Buenos Aires

SHOWS - CERVEZA ARTESANAL - ARTESANÍAS





La Casona Hotel Museo

UN LUGAR PARA DESCANSAR...

En la pintoresca localidad de Chascomús, provincia de Buenos Aires, a tan solo 128 kilómetros de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires y 82 kilómetros de La Plata, se ubica “La Casona”, un Hotel Museo que opera bajo la modalidad Bed & Breakfast y que tiene una propuesta tan particular

como extraordinaria. El establecimiento cobra vida en una casa antigua situada en el corazón del casco histórico, en la zona de estilo colonial de veredas angostas y casas antiguas que conservan la fachada de la época, las esquinas sin ochava y calles de adoquines. Allí vivió, nada más ni nada me-

nos, que el ex presidente de la Nación, el Dr. Raúl R. Alfonsín. Habitó la casa junto a su familia durante muchos años.

Cada rincón de este inspirador sitio respira historia e invita a descubrir muchos secretos, en compañía de la calma de un tradicional pueblo bonaerense.

Matías y Lucrecia, la pareja anfitriona de La Casona, compró la propiedad en 2017, sin darse cuenta que se convertirían en los segundos propietarios de la casona después de Alfonsín. Es por ello que cada día intentan resguardar y compartir la memoria de las paredes que fueron testigo de una importante etapa de la vida del ex mandatario.

Actualmente, La Casona funciona como hotel y es atendido por sus dueños, quienes con mucha precisión supieron combi-

nar la importante historia y arquitectura de la casa, con una excepcional propuesta de alojamiento que vale la pena conocer. Sus anfitriones dejan en claro que “aquí no hay desconocidos, sino amigos que no han sido presentados”.

HISTORIA

No se tienen muchos datos de los orígenes de La Casona, ni tampoco cómo era la edificación original. Sin embargo, Matías tras investigar en Chascomús y en La Plata, supo que en 1957 la casa fue comprada por un abogado y ex concejal de la ciudad llamado Raúl Alfonsín, para vivir con su esposa María Lorenza Barreneche, con quien se casó en 1949, y sus seis pequeños hijos: Raúl Felipe, Ana María, Ricardo Luis, Marcela, María Inés y Javier Ignacio.

Raúl Alfonsín habitó La Casona entre el año 1957 y 1972. Allí ejerció sus primeros años como abogado, creció junto a su familia e hizo la fiesta de casamiento de su hija Ana María, entre otros grandes momentos de la historia familiar del primer presidente desde la vuelta de la democracia en Argentina.

Sin embargo, sus propietarios fueron conociendo otras curiosidad en torno a la casa, que fue construida a inicios del siglo pasado, y que para su sorpresa descubrieron que uno de sus primeros usos fue, justamente, un hospedaje. En el año 1920, cuando los hermanos Cervera, que habían llegado desde Cataluña (España), decidieron instalar allí una pensión conocida, claro está, como “la pensión de los Cervera.” Lo que deja en claro que la casa siempre tuvo sus puertas abiertas y estuvo destinada a recibir a todos, a conocer y generar experiencias, un sitio en el que la hospitalidad no se puede esquivar.

Uno de los hechos más destacados de la época en que vivieron los Alfonsín en esta casa sucedió en 1962. El padre de familia era abogado y periodista, y tenía su despacho en la parte delantera (no era necesario ingresar al hogar para acceder a su oficina). Era un día cualquiera cuando tocan el timbre y Jorge Nimo, el colaborador de Raúl, abre la puerta... No podía creer lo que veían sus ojos: esperando para entrar estaban nada menos que Arturo Illia (quien



al siguiente año sería presidente de Argentina) y Ricardo Balbín (presidente de la Unión Cívica Radical), que habían ido hasta Chascomús para conversar con el dueño de casa.

La casa tenía cuatro dormitorios, dos baños, un living, un comedor, un despacho, una sala de espera, tres patios, una amplia cocina, galerías internas y un recibidor. Espacios que fueron adaptados para recibir a quienes quieran vivir una experiencia única

Teniendo en cuenta la importancia histórica de la casa, en el año 2017 fue declarada como Edificio de Valor Patrimonial por la Ordenanza Municipal nº 4290/10.

LA CASONA Y SUS ALREDEDORES

El hotel se sitúa a tan solo media cuadra de la plaza principal, en la cual se ubica la Catedral, la Casa de Casco, el Teatro Municipal Brazzola, el Club de Pelota Paleta y el edificio Municipal. A 200 metros del Centro Comercial y a tan solo 3 cuadras de la distintiva y tradicional laguna, que ofrece sus increíbles atardeceres en un ambiente natural que invita al disfrute.

En pleno corazón de la ciudad, su barrio incita a caminar por sus veredas angostas, a observar las casas antiguas que conservan la fachada de la época, las esquinas sin ochava y sus calles de canto rodado, permitiendo la relajación, el descanso y la conexión con una ciudad que tiene mucho para ofrecer. La mejor opción para conocer Chascomús desde su lado histórico.

ALOJAMIENTO

La Casona ofrece 5 habitaciones con baño privado en distintas modalidades: 2 suites, 2 triples y 1 cuádruple. Todas incluyen ropa blanca, servicio de limpieza y amenities. Las habitaciones se destacan por ser amplias, cálidas y confortables, respetando la arquitectura original de la casa y poniendo en valor los objetos históricos que la misma resguarda. Están equipadas con aire acondicionado, calefacción, smart tv (Netflix gratuito), cómodos somniers y amplios placares.

Además, la tarifa incluye desayuno continental para sus huéspedes y el disfrute del resto de las instalaciones y espacios comunes de la casa: su hermosa cocina totalmente equipada en la que pueden preparar alimentos e infusio-





nes durante todo el día, el comedor diario, su amplio y luminoso living, patios y parrilla, dado que La Casona opera bajo la modalidad Bed & Breakfast.

Cada espacio refleja la historia de quienes la habitaron hace ya tiempo, el respeto por la arquitectura original y el esfuerzo por lograr una óptima conservación se evidencian ni bien se pasa el umbral de su imponente entrada.

SERVICIOS

Quienes visiten este peculiar Hotel Museo, también pueden disponer de servicios como atención de recepción, información turística, cambio de moneda, guarda de equipaje gratis y personal diario en el establecimiento. También hay un área denominada **Work & Coffee**, sector exclusivo para trabajo o estudio, un lugar tranquilo y agradable para poder disfrutar y al a vez inspirarse.

Algo a destacar es que La Casona puede ser alquilada para contingentes, reservando el sector solo para el uso y disfrute del grupo en cuestión.

GUEST REVIEW AWARD

La Casona ha recibido esta distinción por parte de Booking, ya que obtuvo tanto en 2017 como 2018, un puntaje de 9,5 por parte de sus huéspedes, quienes destacan la excelente atención que brindan sus dueños, lo confortable y cálido del lugar, su buen aroma al ingresar, su delicioso desayuno, la estratégica ubicación y el pintoresco barrio en el que se encuentra inmersa.

RESERVAS

Se pueden realizar de forma directa, obteniendo tarifas preferenciales, a través de la página web www.lacsonachascomus.com, telefónicamente y por whatsapp al 02241-15576404, por mail a lacsonachascomus@gmail.com, o a través de las redes sociales.

DATO CURIOSO

En La Casona se filmó parte del documental "Raúl, la democracia desde adentro", que recorre detalles inéditos de la vida personal del primer presidente de la democracia actual, y las dificultades que atravesó desde la Casa Rosada, como el Plan Austral, Semana Santa del 87 y el copamiento al cuartel de La Tablada en el 89. La serie dirigida por Juan Baldana y Christian Révoli se estrenó en el BAFICI en abril de este año y se prevé que a fin de año estrene en el cine.



Ubicación y contacto

📍 Lavalle #227, Pcia. Bs.As.

✉ lacsonachascomus@gmail.com

📘 [lacsonachascomus](https://www.facebook.com/lacsonachascomus)

📷 [@lacsonachascomus](https://www.instagram.com/lacsonachascomus)

www.lacsonachascomus.com

Fotos: Cortesía de La Casona Hotel Museo



DESTINOS

Conocemos Suipacha

Y SU EXTRAORDINARIA RUTA DEL QUESO

Ubicada al norte de la provincia de Buenos Aires, Suipacha es una ciudad muy pequeña y pintoresca, de casas bajas y un ambiente transitado pero muy tranquilo, con la paz y la serenidad típicas de los pueblos bonaerenses. Este Municipio se caracteriza por ser una de las principales cuencas lecheras de Argentina, que actualmente ofrece interesantes propuestas turísticas y de entretenimiento en torno a su actividad principal, que con orgullo los destaca por la excelencia de sus productores y el respeto con que estos tratan la materia prima y los productos de primera calidad que con ella elaboran.

LA CIUDAD

Al ingresar a Suipacha, por el acceso Padre Brady, se encuentra un pequeño comercio de productos regionales, en el que se venden frutas congeladas, mermeladas, dulces, salsas, licores, quesos y salames, entre otras delicias. Sitio que vale la pena conocer y del cual llevarse también algún recuerdo de la ciudad. En este acceso, sobre la ruta N° 5, también se encuentra la **Casa de Turismo Municipal**, que se convierte en una de las primeras paradas obligadas donde conseguir información turística, folletería y planos del lugar para la visita.

Continuando por la calle Brady, cercano al centro, se ubica el **Shopping Center** de la ciudad, que cuenta con varios locales comerciales en la planta baja, el restaurante Don Vicente, y un hotel en el primer piso.

En pleno centro, lo más destacable a la vista es la **iglesia local**, la belleza de esta pequeña capilla supera al resto de las edificaciones que rodean la plaza central. Las calles de Suipacha son limpias y agradables al tránsito, permitiendo recorrer el centro de la ciudad. En él se encuentran variedad de locales comerciales de todos los rubros: librerías, zapaterías, tiendas, locutorios, kioscos, entre otros. También la propuesta gastronómica es interesante, ya que cuenta con varias confiterías, bares y restaurantes con diferentes y atractivas opciones donde disfrutar un día de buen encuentro en familia o con amigos, como parte de la visita a esta ciudad.

Suipacha cuenta también con distintas opciones de alojamiento: hotel, casa de campo y hosterías, en las que pasar una agradable estadía mientras se visitan las diferentes atracciones y se respira el aire de campo.

RUTA DEL QUESO

Uno de los principales atractivos de Suipacha es la llamada **RUTA DEL QUESO**, un paseo turístico que ofrece la visita a los centros de elaboración de los productos típicos regionales del Partido, esto incluye visitas al local **QUESOS DE SUIPACHA** ubicado en la entrada de la ciudad. También se visitan las fábricas de quesos **Cabaña Piedras Blancas**, y **Fermier**, y el criadero de cerdos y jabalíes **La Escuadra**. Además incluye visitas a la plantación de arándanos **El Mirtilo**, al restaurante **La Pomarola** y a la **hostería Aruma**.

Conocido como una de las mejores regiones lecheras de Argentina, no sorprende que los Quesos más ricos se elaboren en Suipacha, a solo 120 km. de la Ciudad de Buenos Aires. En esta pintoresca localidad bonaerense se pueden encontrar más de 40 variedades de queso producidos con leche de vaca y cabra, sin aditivos ni conservantes.

Cabañas Piedras Blancas y **Quesos Fermier** elaboran sus quesos bajo estrictas normas de calidad, con leche de sus propios tambos y siguiendo recetas que conservan como verdaderos tesoros de sabor.

A lo largo de la **Ruta del Queso**, es posible encontrarse con quesos de Suipacha, un tradicional almacén de campo donde ofrecen Quesos de todo el país, además de salames de campo, dulces y conservas. Visita obligada para quienes disfrutan de estas delicias.

La visita puede combinarse con un parate el **El Mirtilo**, plantación de berries: arándanos, frambuesas, zarzamoras y, ahora también, higos italianos. Allí se elaboran dulces y productos 100% naturales, que combinan perfectamente con los quesos.

Es una gran opción para dar un paseo por el campo, hacer una degustación de los productos y poder llevarse al hogar lo mejor de Suipacha.

INFORMACIÓN Y CONTACTO

 11-6513-5029

 info@rutadelqueso.com

 www.rutadelqueso.com.ar

 INSTAGRAM: @rutadelqueso

 FACEBOOK: @rutadelquesosuiipacha

CABAÑA PIEDRAS BLANCAS

Es una empresa que desde 1992 se dedica a la producción de leche de cabra y a la elaboración de quesos artesanales de leche de cabra, vaca y oveja en base al **modelo Francés de producción "fermier"**; este tipo de producción es la de menor escala en Francia, primer país productor de especialidades en el mundo, pero la de mayor valor agregado.

Luego de 20 años de arduo trabajo, logró posicionarse como una de las empresas de especialidades más reconocidas del mercado Gourmet argentino y continúan haciendo esfuerzos para colmar las expectativas de todos sus clientes y proveedores, que día a día confían en ellos, en su forma de trabajar y en la calidad de los productos que elaboran.

Además, son uno de los Socios Fundadores del paseo turístico **La Ruta del Queso**, proyecto que fue impulsado por varias empresas del partido de Suipacha. Desde hace un par de años reciben en su planta la visita de grupos de personas que van a disfrutar de un día diferente, lejos del ruido de la ciudad.

Cabaña Piedras Blancas promueve con orgullo el desarrollo de la cultura por los alimentos gourmet, que tienen estrecha vinculación con el respeto por la producción, la calidad de los insumos, las manos de su gente y la difusión en un país nuevo, como es Argentina, de la cultura del mundo, en lo que refiere a Quesos Especiales.



-
-  Consulta precio y horario de visita al (011)15 6513 5029
 -  o por mail a fabrica@pedrasblancas.com.ar.
 -  www.piedrasblancas.com.ar/
 -  INSTAGRAM: @cpiedrasblancas
 -  FACEBOOK: @cpiedrasblancasfabrica
-

FERMIER

De tradición francesa, desde el año 1987 se encaminaron en este proyecto, que los animó desde un principio a desarrollar quesos especiales, elaborados con leche pura de su tambo, sin conservantes ni aditivos. Es por eso que los llaman FERMIER, como son llamados en Francia los quesos más valorados, que son elaborados, a diferencia de los industriales, artesanalmente en las granjas.

Son quesos que al comerlos evidencian la dedicación personal con la que son tratados, es un ingrediente fundamental, que los hace diferentes, realmente especiales, dignos de satisfacer los paladares más exigentes.

La dedicación personal es un ingrediente fundamental en la elaboración de sus quesos. El proceso comienza con sus vacas en las pasturas, sigue en el tambo y continúa con el savoir-faire del maestro quesero que le dará a cada especialidad la dedicación necesaria para lograr el mejor sabor. Esto supone saber esperar el tiempo óptimo de maduración de cada queso. Con leche propia y pasión, ese es el secreto del sabor de sus quesos.

-
-  Por visitas guiadas contactarse al 02324-15694972
 -  <http://quesosfermier.com.ar/>
 -  INSTAGRAM: quesosfermier
 -  FACEBOOK: @quesosfermier
-

IL MIRTILO

Esta empresa familiar se dedica 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. 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 establecimiento al público general, para que los visitantes conozcan la plantación y puedan degustar sus productos.

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 para conocer 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, se invita a un espacio para la degustación de todas las líneas de productos naturales, saludables y gourmet.



VISITAS

-  Plantación de arándanos Il Mirtilo, establecimiento Santa Isabel.
 -  Ruta Nacional n° 5 km 122,5.
 -  Informes: (011)15-5120-4564.
 -  FACEBOOK: @ilmirtilo.arandanos
 -  INSTAGRAM: ilmirtilo.berries
-

FIESTA PROVINCIAL DE LA LECHERÍA Y EXPO SUIPACHA

Este evento, rinde homenaje a los productores lácteos de la provincia de Buenos Aires y se realiza en el marco de la Expo Suipacha y la Exposición de Ganadería, Industria y Comercio, y 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.

La fiesta, que tiene lugar en el Predio de la Sociedad Rural de Suipacha (Ruta Nacional N° 5, Km. 128,5), suele llevarse adelante en el mes de mayo y siempre reúne un amplio público, desde productores lecheros, ganaderos, porcinos y agropecuarios, hasta instituciones educativas y empresarios del sector.

La educación tiene 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.

CONTACTO

- SOCIEDAD RURAL DE SUIPACHA
-  02324 48-1580
-  srsuipacha@gmail.com
-  FACEBOOK: ExpoSuipacha

Fotos: Facebook Ruta del Queso

CÁMARAS



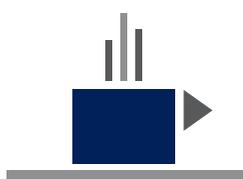
Cámara de Hoteles
de la Ciudad de La Plata
y su Zona de Influencia

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



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

La Cámara de Restaurantes continúa participando de las reuniones del Departamento de Actividades Informales de FEHGRA, a fin de frenar el avance de la oferta informal de servicios gastronómicos. Continúa impulsando la capacitación del sector. También acompaña a los empresarios en la apertura de nuevos locales.



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

La Cámara de Confiterías y Pastelería, se encuentra planificando la acción solidaria "Pan Dulce Comunitario", evento donde se elaboran y entregan pan dulces a diferentes entidades benéficas de La Plata y Zona de Influencia. Además promueve la capacitación a través de cursos específicos del área.



**Cámara Bonaerense
de Turismo**

de La Plata y Zona de Influencia

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

Recientemente se incorporó a la Cámara de Turismo de la Provincia de Buenos Aires, entidad con la que trabaja mancomunadamente por el turismo de la región.

SERVICIOS PARA SOCIOS

ASESORES

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

• Jurídico

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

Dr. Carlos Ricardo Castro: Asesoramiento Jurídico Laboral

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

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

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

• Contable

Cdor. Carlos Martínez

Cdor. Osvaldo Cacace Estudio

• Medioambiente

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

• Otros

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

Riesgo Uno: Asesoramiento en Seguridad, Higiene y Medio Ambiente. Lic. Bernabé Domínguez.

E-mail: dmbz3590@hotmail.com

La Cardeuse: Contacto Enrique Andreoli

E-mail: hoteles@lacardeuse.com.ar

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

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

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

• Escuela Superior de Hotelería, Gastronomía, Pastelería y Turismo

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

Nuevo Beneficio para los Asociados

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

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

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

• Bibliotecas a disposición de Alumnos y Docentes

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

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

Estimado Socio:

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

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

• Seguridad e higiene

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

E-mail: sadefseguridad@yahoo.com.ar

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

• Cartas en sistema Braille

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

• Promoción en Stands

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

Cómo matar a una Asociación

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

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



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

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

SOLICITUD DE AFILIACIÓN

_____ de _____

Sr. Presidente:

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

DATOS DEL ESTABLECIMIENTO

Razón Social _____ Cuit _____

Tipo de empresa Unipersonal Soc. de Hecho SRL Otras

Domicilio _____

Domicilio de Cobro _____

Teléfono Prefijo _____ N° _____

Localidad _____ Partido _____

Cargo en la misma _____

E-Mail _____ Web _____

DATOS PERSONALES

Apellido y Nombre _____ Tipo y N° Documento _____

Fecha de Nacimiento _____ Domicilio Particular _____

Estado Civil _____ Localidad _____ CP _____

E-Mail _____

Firma _____ Aclaración _____

Rubro _____ Categoría _____

Resolución _____ Reunión de Comisión Directiva ____/____/____

Firma del Promotor _____

DIVISIÓN HOTELERA

LA CARDEUSE

COLCHONES Y SOMMIERS



www.lacardeuse.com.ar

★★★★★

0810-888-2273

hoteles@lacardeuse.com.ar

INSCRIPCIÓN
2020

Inscribite!

TÍTULOS OFICIALES

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



Instituto Superior
de Hotelería Gastronomía y Turismo
"Ángel Salvadori"

DI.E GE.P. N° 6266