



Memoria N°48 - Asociación Empresaria Hotelera y Gastronómica de Calamuchita

Periodo del 01 de abril de 2023 al 31 de marzo de 2024

Introducción:

Estimados Señores Asociados,

Es un placer presentar la Memoria N°48 de la Asociación Empresaria Hotelera y Gastronómica de Calamuchita, la cual resume las actividades y logros destacados durante el periodo comprendido entre el 01 de abril de 2023 y el 31 de marzo de 2024.

Resumen Ejecutivo:

Durante este ejercicio, nuestra asociación ha llevado a cabo diversas acciones destinadas a fortalecer el sector turístico en la región de Calamuchita, promoviendo la participación activa de nuestros asociados en la promoción del turismo y sus desafíos. A continuación, se detallan los puntos más relevantes de nuestra gestión.

1. Acciones Realizadas en Abril y Mayo 2023:

- El 20 de abril se realizó el 1er Workshop en Calamuchita el 2do en Córdoba. “El Gusto es Nuestro”. La ACT junto a las filiales de Fehgra y los distintos municipios organizan esta Capacitación en formato de Taller con la presencia de destacados chefs de la Provincia de Córdoba.
- En el marco del Plan Estratégico de Turismo Gastronómico de la Provincia de Córdoba "El Gusto es Nuestro, este taller presencial brindó la oportunidad de interactuar con destacados líderes en los campos de la Gastronomía y el Turismo, con el objetivo fundamental de fomentar la colaboración y establecer estrategias para impulsar el turismo gastronómico en Córdoba. Fue una jornada muy enriquecedora con 110 asistentes de toda la región. La coordinación general para el taller de Calamuchita estuvo a cargo de nuestra secretaria Julia Almirón, contamos con el apoyo de la Municipalidad de Villa General Belgrano, la participación como disertantes de Juan Galetto gastronómico integrante del Consejo y propietario de “El Taller”, El gastrónomo Diego Assadourian , propietario



de "El Viejo Munich" y productor de Fiambres ahumados "Federico", nuestros productores regionales contaron con su espacio físico de muestra y degustación y pudieron contar su historia, Viñedos, Cervezas, Lavandas, Chucrut, Hongos, Fiambres ahumados, representantes del Camino del Té, llenaron la jornada de aromas, sabor, color y experiencias vividas.

- Participamos de la Asamblea Anual de Agencia Córdoba Turismo, junto a otras filiales de Fehgra.
- **2do lanzamiento de la Capacitación Profesionalizante para el sector gastronómico** del Valle de Calamuchita. Este programa cuenta con la participación y colaboración del Instituto Superior Santa Rosa, la Secretaría de Turismo de Villa General Belgrano, la Secretaría de Turismo de Villa Ciudad Parque, la Secretaría de Turismo de Villa del Dique, la Secretaría de Turismo de Santa Rosa de Calamuchita, Uthgra y la Ahab.

Esta capacitación, comenzó en Mayo, se extenderá a lo largo de 6 meses, con una carga horaria total de 360 horas. Al completar el curso, los participantes recibirán una certificación oficial como "Cocinero", respaldada por el Ministerio de Educación de la Provincia de Córdoba. El programa ha sido diseñado específicamente para aquellos que actualmente se desempeñan como ayudantes de cocina en diversos establecimientos gastronómicos del Valle.

Esta certificación, obtenida con el respaldo y apoyo de los municipios del Valle de Calamuchita mencionados anteriormente, Fehgra, Uthgra y el Instituto Terciario de Santa Rosa, representa un logro significativo. En la primera edición, 25 de los 30 inscriptos recibieron su certificación.

- **2. Relaciones Institucionales:**
- Afianzamiento de la participación activa de la Institución en el sector turístico.
- Tejido de una red participativa para la promoción del turismo y sus desafíos.

Eventos Destacados:

- **"Reunión Región Centro, Fehgra en Villa General Belgrano" - 12 de abril 2023**
 - El evento se realizó en el Hotel Harmonie con la presencia del presidente y vicepresidente de Fehgra, autoridades locales.
- **Cena de Camaradería en La Cala - 11 de abril 2023**
 - Celebración de un encuentro en el marco de camaradería previo al evento principal.



- **3. CAPACITACION PARA MOZOS Y CAMARERAS (NIVEL INTERMEDIO)**

Dos jornadas de capacitación del curso para "Mozos y Camareras" (Nivel Intermedio) se llevó a cabo en Pather Restaurante en Villa General Belgrano.

La actividad forma parte del calendario de capacitación propuesto por FEHGRA, para profesionalizar y brindar herramientas para los que trabajan en el sector de alojamiento y gastronomía.

El curso fue totalmente gratuito para los establecimientos asociados. Tuvo una carga horaria de 8 horas y se entregaron certificados de asistencia a los participantes.

Las actividades de capacitación son uno de los beneficios con lo que cuenta la Asociación y que son herramientas fundamentales para diferenciar su establecimiento en contextos altamente competitivos

3.1 SEMINARIO TALLER: DISEÑO DE EXPERIENCIAS

La AHAB, a través del Departamento de Capacitación de FEHGRA, realizo Seminario Taller "Diseño de Experiencias: de simples productos gastronómicos/hoteleros a experiencias memorables".

Dirigido a: Personas involucradas en el proceso de "servicio" en diferentes niveles, incluyendo cargos de planificación y coordinación (niveles estratégicos) y de prestación de servicios (niveles operativos y técnicos).

CONTENIDOS

CONCEPTOS BÁSICOS DEL MUNDO DE LA HOSPITALIDAD

- El turismo pasado y presente: conceptos, dimensiones, impactos positivos y negativos, desafíos y tendencias.
- La gastronomía y el hotelaría: elementos fundamentales del turismo, impulsores del desarrollo local sostenible y diferenciadores de calidad.

DE PRODUCTOS A EXPERIENCIAS MEMORABLES

- Patrimonio e identidad.
- Rol del comensal/huésped: subjetividad al 100%, motivaciones, necesidades, deseos, calidad, valor y satisfacción, destacando la importancia de los sentidos.
- "Servició": producción de servicios y experiencias.



DISEÑO DE EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS/HOTELERAS

- Ciclo del Producto - bien/servicio - (exploración, descubrimiento, desarrollo, consolidación, estancamiento).
 - Ciclo del Comensal/Huésped: sueño, planificación, compra, experiencia, recuerdo. Enfocarse en la innovación y sorpresa continua.
 - Diseño de Experiencias: ¡Cambia tu cortisol por dopamina!
-

Anexos:

- Enlaces de interés:
 - [Video de la actividad realizada](#)
 - [Otro enlace relevante](#)
 - <https://www.facebook.com/share/p/RKq2d3vQ7jkDAT4/>
 - <https://www.facebook.com/share/v/oJ21mDZSJXWzrvZ7/>
 - <https://www.facebook.com/share/p/7TR5DQzpLFxtpuSL/>
-

JUNIO 2023

- **Relaciones Institucionales:**
 - Reunión con el Comisario de Villa General Belgrano para abordar temas de seguridad en la localidad.
- **Estudiantes de Calamuchita visitan Fehgra**

Una delegación de estudiantes del Instituto Tecnológico de Calamuchita visitó FEHGRA

Alumnas del Instituto Tecnológico Foro de los Ríos, dependiente del Ministerio de Educación de la Provincia de Córdoba, visitaron la sede de la Federación para conocer sobre la gestión institucional. El anfitrión fue el tesorero de la entidad empresaria, Raúl F. Roitman.

Por solicitud de la Asociación Empresaria Hotelera Gastronómica de Calamuchita, presidida por Roberto Stâhli, FEHGRA abrió sus puertas institucionales para recibir a una delegación de alumnas de la Carrera de Administración y Gestión de las Organizaciones del Instituto Tecnológico Foro de los Ríos, una reconocida institución educativa pública de gestión estatal, con sede en Villa General Belgrano, del Valle de Calamuchita. Las estudiantes cursan el último año de la



carrera. Acompañadas por los profesores Luis García y Julieta Venencia, están participando de un “Viaje de Estudios” en la Ciudad de Buenos Aires, en el marco de la práctica profesionalizante.

Recibió a la delegación el tesorero Raúl F. Roitman, junto a la directora Celeste Rueda y Clara Ramírez, encargadas de explicar los objetivos de la entidad empresaria que nuclea a la hotelería y la gastronomía argentina, y tiene la función de defender los intereses del sector y colaborar en su desarrollo sustentable. La visita se llevó a cabo el 8 de junio.

- Participación en el evento "Desayuno con Voy de Viaje" - La Voz, para compartir miradas sobre el turismo futuro.
- [Link al artículo publicado en la revista Voy de Viaje](#)
- **Capacitaciones**
 - Gestión de gorros y delantales para el Curso Cocinero del Instituto Santa Rosa en colaboración con Fehgra.

Curso de RRHH

Solicitado a Fehgra ,con la participación de 19 personas, enfocado en actividades legales y organizativas del área.

- **Objetivos del Curso:**
 - Conocer los procesos y funciones básicas para la gestión de los recursos humanos en emprendimientos hoteleros y gastronómicos.
 - Analizar los aportes del sector de recursos humanos en una organización de servicios para desempeñarse como embajador de la cultura organizacional y generar un buen ambiente laboral.
 - Comprender e incorporar buenas prácticas en procesos de formación, selección. desarrollo y comunicación interna.
 - Manejar en forma teórica y en lo posible práctica, el aporte de la administración de personal en una organización de la industria da la hospitalidad.
- **Eventos:**
 - Preparativos para el evento "Apasionados por el Té" en agosto con acciones de apoyo y patrocinio.



- Inicio de la organización del Día del Huésped con cajas de obsequio personalizadas para los huéspedes en alojamientos.

JULIO, AGOSTO 2023

- **Relaciones Institucionales:**

- Consolidación del evento "Apasionados por el Té" como una propuesta turística destacada en la agenda de Villa General Belgrano.

El Camino del Te llevo a cabo la 7° edición de su evento "Apasionados por el Té". Se trata de un encuentro con charlas, presentaciones relacionadas con esta bebida milenaria y venta de productos relacionados al té. 🌍🍵

La Asociación Hotelera y Gastronómica del Valle (AHAB) apoya el evento como una forma de continuar potenciando nuevos caminos para un turismo sustentable. "El Camino del Te ya está consolidado como una propuesta muy interesante para todos los turistas que visitan nuestro Valle" comenta Roberto Stâhli, titular de la entidad.

<https://www.facebook.com/share/p/y9DVv3e2qWMC4qHy/>

- Planificación de un nuevo evento "Desayuno con Voy de Viaje" - La Voz en edición especial Calamuchita para septiembre.

- **Capacitaciones:**

- Curso de Gastronomía Vegana y Vegetariana con cupo completo.

La tendencia vegetariana y vegana crece en el mundo. Hay un segmento significativo de la población que se ha integrado a este estilo alimentario, y el restaurante no puede desconocer esta realidad, es preciso que se adapte a ella. Integrar platos vegetarianos - veganos en la carta permite atender a este grupo de comensales, al tiempo que se trabaja un nicho de mercado interesante para la rentabilidad.

Entrega de gorros y delantales a los alumnos del Curso de Cocinero, fortaleciendo la formación en el sector gastronómico.

- Se hizo la entrega formal de las cofias y los delantales para los alumnos de la segunda edición del [#CursodeCocinero](#) que se desarrollo en el Instituto Superior Santa Rosa.



Son 26 los que realizaron el cursado de esta actividad profesionalizante, con mucho esfuerzo y dedicación. Para todos ellos, esta es una gran oportunidad para fomentar la inserción y el desarrollo laboral con el objetivo puesto en mejorar la calidad de servicio del destino Calamuchita.

Esta actividad es posible gracias a la participación y colaboración de las Secretarías de Turismo de Villa General Belgrano, Los Reartes, Villa del Dique, Villa Ciudad Parque, Santa Rosa de Calamuchita y el Instituto Superior Santa Rosa, el ITEC Foro de los Ríos, UTHGRA, FEHGRA y la AHAB.

Los estudiantes son en su mayoría mujeres que ya están insertadas en el mercado laboral y en todos los casos se mostraron muy motivados y agradecidos de esta oportunidad de aprender y mejorar.

- **Lanzamiento temporada de invierno 2023**

La AHAB participó del evento organizado por la Agencia Córdoba Turismo junto a la Agencia Córdoba Cultura con la programación de actividades, eventos y espectáculos que conforman la propuesta turística y cultural de Córdoba para disfrutar durante este invierno de 2023.

Estuvieron presentes las autoridades de la Secretaría de Turismo de Villa General Belgrano, junto a un par de promotoras mostrando la grilla de eventos de la próxima edición de la Fiesta del Chocolate Alpino, sin lugar a dudas un evento muy esperado para los visitantes al Valle.

<https://www.facebook.com/share/p/Rqa7XraecupHpCwL/>

Día del Huésped

39° edición del "Día del Huésped" En esta oportunidad homenajeamos a los huéspedes el día domingo 20 de Agosto, con un obsequio por habitación donde se encuentran alojados, consta de una caja especialmente diseñada para este evento con:

Cerveza artesanal (1)

Alfajores artesanales regionales (2)

Frasco de chucrut (1)

Entrada Parque Quaras (1)

Todos los productos elaborados por emprendedores de Nuestro Valle, junto al packaging tenían una tarjeta de salutación con un código QR que llevaba al huésped a un sorteo de estadías, cenas, day spa y entradas al parque temático.



La AHAB se hizo cargo del 50% del valor del obsequio y el otro 50 % fue abonado por cada asociado que lo solicitó. El importe del 50 % fue de \$900.

SEPTIEMBRE 2023

Relaciones Institucionales

"CÓRDOBA COCINA 2023"

Volvió el concurso de Chefs más grande de Córdoba.

Martes 26/09. Complejo Ferial Córdoba (Pabellón Amarillo), 9 a 18hs.

Equipos de Chefs profesionales en competición. Prestigioso jurado. Premios hasta \$450.000. Espacio para expositores y networking

Se eligió el Plato Regional que representará a Córdoba en el Torneo Federal de Chefs de FEHGRA.

El Valle de Calamuchita fue representado por el equipo de Tavernetta Ristorante, Salvador Viletta y Claudio Rivera. Recordamos que en la edición 2022 el equipo de Tavernetta Ristorante obtuvo el 2do puesto en una final muy reñida ya que estuvieron tan sólo a 2 puntos del ganador (104-106)

Evento avalado por FEHGRA

- **Eventos:**

- Análisis del impacto del Día del Huésped y propuestas de mejora para futuras ediciones.
- Proyecto de Ordenamiento y Gestión de la asociación para optimizar procesos internos y eventos.

- **Proyectos:**

- Mesa de trabajo para reunir empresarios del valle con fechas y objetivos definidos.

- **Relaciones Institucionales:**

- Propuestas de nuevos consejeros para cargos en la asociación debido al vencimiento de mandatos en noviembre de 2023.
- Roberto Stahli Consejero titular, Aline Rehore consejera suplente, Maximiliano Dias Duarte Consejero titular Regional



- **Mesa de trabajo en Fehgra con autoridades regionales**

Autoridades de la AHAB representadas por su titular, Roberto Sthäli y Maximiliano Duarte, Consejero, estuvieron visitando las oficinas de Fehgra en la Ciudad de Buenos Aires.

El objetivo fue participar de una mesa de trabajo en donde se vieron varios temas entre los que figuraron certificaciones ambientales, energías renovables y la optimización de procesos en hotelería y gastronomía.

<https://www.facebook.com/share/p/geErxnqtFiS9x15d/>

OCTUBRE 2023

- **Charla Abierta AHAB en Villa General Belgrano:**

Se realizó la Primera Charla Abierta con representantes del sector hotelero para abordar oportunidades y desafíos relevantes, marcando la agenda de AHAB.

Este encuentro tuvo lugar en el restaurante La Estaca del Hotel Ayres del Champaquí, seguido de un ágape con vistas al parque.

Asamblea General Ordinaria

Se trató el siguiente Orden del Día:

1. Ratificación y Rectificación de los puntos del Orden del Día de la Asamblea Extraordinaria realizada el 05/12/2022, según lo observado por IPJ Córdoba.
2. Explicación por el presidente de los motivos por los cuales no se realizó la Asamblea General Ordinaria en tiempo y forma de acuerdo a lo que indica el Estatuto Vigente.
3. Consideración de la Memoria, Balance General, Estados de Resultados, Estado de Evolución del Patrimonio Neto, Estado de Flujo de Efectivo, Cuadros Anexos, Notas e Informe del Auditor correspondiente al Ejercicio Económico número cuarenta y siete (47) cerrado el 31/03/2023.

Se puede acceder a la Memoria, Balance y Estados contables del ejercicio N° 47 a través del enlace proporcionado en la página web y en la BIO del perfil de Instagram de AHAB.

Entes autorales



Según la información proporcionada, frente a la situación de los Entes Autorales que están esperando una resolución sobre el planteo de inconstitucionalidad del Decreto 600/2019, se menciona que algunos de los Entes están llevando a cabo diversas "maniobras" para intentar cobrar los aranceles. En este contexto, la recomendación de FEHGRA es que se consulte con la filial o los asesores legales antes de responder o firmar cualquier documento.

Se destaca que las consultas son gratuitas para los socios facilitamos un contacto específico para los socios de la filial Calamuchita, en este caso, la Dra. Claudia Salvay, cuyo número de teléfono es 3546-51-3557.

Capacitación

Cursos FEHGRA Educa de noviembre. **Fecha de inicio de la cursada:** 13 de noviembre.

- **Cursos ofrecidos:**
 - i. **El arte de la negociación:** Consta de cuatro módulos: Conociendo el conflicto para mejorar su gestión, Negociación. Introducción: separe a las personas del problema, Negociación. El problema. Principios y técnicas para su abordaje, y Desafíos a la hora de negociar.
 - ii. **El bienestar de las personas en las organizaciones laborales:** Compuesto por cuatro módulos: Introducción general. Bienestar y malestar en las organizaciones laborales, Emociones, motivación y salud en el trabajo, Cogniciones, regulación emocional y salud laboral, y Conceptos de neurobiología, motivación y salud laboral.
- **Dirigido a:** Socios de las 57 entidades de FEHGRA en todo el país.
- **Modalidad:** Los cursos son dictados por docentes expertos de la Universidad Siglo 21, tienen una duración de un mes, con una carga estimada de 20 horas y un encuentro sincrónico de 2 horas con un docente experto.
- **Formato:** Los cursos son dictados en línea, son auto gestionados y subvencionados por FEHGRA.
- **Inscripciones:** Abiertas desde el 18 hasta el 20 de octubre inclusive, o hasta que se cubran los cupos establecidos.
- **Inscripción:** A través de www.fehgraeduca.org.ar

Festividades: Oktoberfest 2023



- **Participación:** La Asociación (AHAB) estuvo presente en la Oktoberfest Argentina 2023 en el tradicional desfile de las colectividades.
- **Actividades:** La AHAB desfiló con su estandarte y el Ballet Enzian, brindando alegría y baile a los turistas y vecinos que asistieron al evento.

Capacitaciones

- **Título:** Masterclass:
- **Introducción a la inteligencia artificial y sus aplicaciones en negocios de hotelería y gastronomía.**
- **Temario:**
 - Generalidades de la Inteligencia Artificial.
 - La inteligencia artificial y el turismo.
 - La inteligencia artificial aplicada a hotelería.
 - La inteligencia artificial aplicada a gastronomía.
 - Ejemplos, buenas prácticas y herramientas de Inteligencia Artificial.
- **Plataforma de inscripción:** <https://www.fehgraeduca.org>

Ciclo de Conferencias de Turismo 2023

- **Evento:** El Ciclo de Conferencias de Turismo 2023 en el mes internacional del Turismo.
- **Fecha y Lugar:** Se llevó a cabo el 28 de septiembre en el Centro de Convenciones de la Cooperativa de Santa Rosa.
- **Organizador:** Organizado por el Instituto Superior Santa Rosa de Calamuchita.
- **Participante:** Roberto Sthäli, titular de la AHAB, fue invitado a participar.

La presentación del Presidente Roberto Sthäli se centró en las "Estrategias aplicables entre el sector público y privado del Turismo", un tema de gran relevancia para el desarrollo y la colaboración en el ámbito turístico.

NOVIEMBRE 2023

- **Segunda Charla Abierta en Santa Rosa de Calamuchita:**



- Reunión productiva con empresarios del sector hotelero de Santa Rosa y Santa Mónica para discutir desafíos y oportunidades en el sector alojamiento.
 - Estos encuentros buscan trabajar sobre temas de interés para potenciar el Valle de Calamuchita en su totalidad.
 - **Capacitación Profesionalizante Cocinero/a:**
 - Entrega de diplomas a 30 alumnos de distintas localidades del Valle, reconociendo la labor de AHAB en representar a todo el sector.
 - **Relaciones Institucionales:**
 - Participación en el Taller de Turismo Regional en Santa Rosa de Calamuchita, analizando el turismo en el Valle a través de un análisis FODA.
 - **Capacitaciones:**
 - Realización del curso de Marketing Hotelero y Gastronómico en la sede de AHAB, con una gran convocatoria y actualización de conocimientos en nuevas tendencias del sector.
-

DICIEMBRE 2023

Relaciones Institucionales

Participación activa de los miembros de la AHAB en la 233° Reunión del Consejo Directivo y Asamblea General Ordinaria de FEHGRA en Buenos Aires

Evento: 233° Reunión del Consejo Directivo y Asamblea General Ordinaria de FEHGRA.

- **Fecha y Lugar:** Se llevó a cabo en Buenos Aires.
- **Participantes:** Miembros de la AHAB, y de todas las filiales del país.
- **Descripción:**
 - Esta reunión es la más convocante de la Federación, congregando a empresarios de todo el país relacionados con la Hotelería y la Gastronomía, así como a autoridades gubernamentales vinculadas con el sector.
 - Es un evento crucial donde se exponen las necesidades del sector ante el nuevo panorama turístico y se establecen los puntos de acción para el próximo año.



La presencia y participación en eventos como este son fundamentales para fortalecer la colaboración y la voz del sector en la industria de la hotelería y la gastronomía.

Curso de Gestión Hotelera para Empresarios FEHGRA 2024 en España:

- **Colaboración:** FEHGRA en colaboración con el Centro Superior de Hostelería de Galicia.
- **Descripción del Curso:** Curso de Gestión Hotelera para Empresarios FEHGRA 2024.
- **Duración y Certificación:** Ofrece una certificación de 40 horas respaldada por el CSHG, enfocada en la formación en Dirección y Gestión Hotelera.
- **Contenido:** Incluye visitas a hoteles y otros atractivos turísticos en Galicia, análisis de casos prácticos y sesiones en clubes de productos turísticos.
- **Público Objetivo:** Diseñado especialmente para propietarios y/o gerentes de establecimientos hoteleros miembros de la FEHGRA.
- **Fecha y Ubicación:** Del 16 al 26 de abril de 2024 en Santiago de Compostela, España.

Este curso fue una experiencia enriquecedora para los participantes, brindándoles conocimientos especializados y prácticos en gestión hotelera de la mano de expertos en el campo

REUNION CON OPERADORES TURISTICOS Y AUTORIDADES ELECTAS EN YACANTO

Se llevó a cabo una reunión con operadores turísticos y representantes de AHAB - Valle de Calamuchita convocada por el intendente electo, Fernando Alberto Moiso, y la futura secretaria de Turismo, Stella Maris Raccaro.

Entre los participantes de la Asociación Empresaria Hotelera y Gastronómica de Calamuchita asistieron el presidente, Sr. Roberto Sthali, acompañado por algunos miembros del Consejo de Administración, como Aline Rethore, Alejandro Kolbert y Fernando Bertello.

Durante la reunión, se abordaron temas de interés para el sector privado, tales como la importancia de la coordinación y planificación entre el sector privado y público para el desarrollo del destino, la necesidad de definir la identidad de la región, futuras capacitaciones, la misión de trabajar por un pueblo sustentable y otros temas relevantes para el sector turístico.

Pudimos ver un gran compromiso de los operadores turísticos y los medios de comunicación que participaron de la reunión (RTL y YACANTO NOTICIAS). Los anfitriones manifestaron estar convencidos de que, a través de estas mesas de trabajo, se logrará el consenso necesario para perfilar el turismo que se desea para Villa Yacanto de Calamuchita.

<https://www.facebook.com/share/p/xKQmi2ieDNaUiLTD/>



ENERO Y FEBRERO 2024

- **ENTES AUTORALES PUNTO DE SITUACION**
 - Generamos un video instructivo para enviar a todos los asociados. Se comparte el enlace a la publicación en Facebook que contiene el video instructivo con toda la información de entes autorales de modo más ilustrativo. [Enlace a la publicación](#)

Entrevista realizada a Aline Rethore por El Canal El Sauce de Villa General Belgrano, un resumen de este anuncio:

- **Contenido:** Entrevista a Aline Rethore, titular de la AHAB, sobre el balance de la temporada 2024, incluyendo el nivel de consumo de los turistas, la ocupación y otros temas relevantes.
- **Medio:** El Canal El Sauce de Villa General Belgrano.
- **Acceso a la nota:** Para ver la entrevista, se puede visitar el Canal de Youtube de la AHAB o hacer clic en el siguiente enlace: [Video de la entrevista](#).

MARZO 2024

En marzo de 2024, la Federación Empresaria Hotelera Gastronómica de la República Argentina (FEHGRA) abre la agenda para la selección de 6 capacitaciones itinerantes y 2 suplementarias. El consejo se reunió con organismos del sector público y la Uthgra para coordinar la elección de estas capacitaciones y evitar superposiciones.

La Federación presentó la propuesta de Cursos 2024 que organiza en respuesta a la solicitud de sus entidades asociadas. Esta oferta incluye más de 90 asignaturas diferentes. En el año 2023, la Federación llevó a cabo un total de 255 cursos, capacitando a aproximadamente 7,000 personas.

La FEHGRA destaca la importancia de la capacitación en el fortalecimiento del sector hotelero gastronómico a través de la iniciativa "Cursos FEHGRA". Esta iniciativa se enfoca en la profesionalización de empleados de Nivel Operativo, Nivel Mandos Medios y Gerenciales de los establecimientos socios pertenecientes a las 57 entidades que forman parte de la Federación.



Nota realizada por el Canal El Sauce TV a Roberto Stähli y Aline Rethore

Ofrece una visión interesante sobre las nuevas actividades culturales y deportivas, así como el nivel de turismo involucrado.

Para acceder a la nota completa, se puede visitar el enlace proporcionado: [Nota completa en Youtube](#) o dirigirse al canal de Youtube de la AHAB Calamuchita.

Sin duda, esta cobertura en los medios brindará a la comunidad información relevante sobre las iniciativas y eventos promovidos por la asociación, así como el impacto en el turismo de la región.

- **Reunión de Ahab con los organizadores de Valholl**
- **Evento:** Valhöll Argentina by UTMB, una franquicia de carreras de trail running afiliada a la UTMB (Ultra Trail Mont Blanc), que es considerada la competencia más importante de este tipo a nivel mundial.
- **Descripción:** El evento ofrecerá diferentes distancias y retos para corredores de todo el mundo, atrayendo tanto a corredores experimentados como a aficionados.
- **Antecedentes y Expectativas:** Este evento se ha incorporado al calendario de carreras de la UTMB, con la edición 2024 en Villa General Belgrano, donde se espera la participación de más de 10,000 personas a lo largo de las fechas de competición.
- **Objetivos de la Reunión:** Coordinar acciones para garantizar que Villa General Belgrano sea un anfitrión ideal para esta carrera importante dentro del circuito de la UTMB. Aprovechar sinergias y definir proyectos para desarrollar el turismo activo en el valle de Calamuchita.

Socios:

Por segundo año consecutivo el Consejo de la Institución ha decidido no cobrar el aporte de cuota social anual, en este caso 2024, se evaluará en futuras reuniones de Consejo la posibilidad de conseguir estadías sin cargo, almuerzos o cenas sin cargo, para disponer de los mismos cuando realizamos capacitaciones, eventos con sorteos y visitas de autoridades varias del Sector, como aporte a la Institución por nuestros Asociados.



Al cierre de este ejercicio la Institución cuenta con **189 socios** en total ,no registrando bajas en este ejercicio.

Altas: Die lavender- Casas de Campo Pentagrama- Hotel Stradivarius- Parrilla Restaurante El Parral de Santa Rosa de Calamuchita.

Esta memoria ha sido elaborada con el fin de reflejar de manera clara y concisa las acciones y logros de la Asociación Empresaria Hotelera y Gastronómica de Calamuchita durante el periodo mencionado. Agradecemos la participación activa de nuestros asociados y el apoyo de las autoridades y productores regionales.

¡Agradecemos su compromiso y colaboración en el fortalecimiento del turismo en la región de Calamuchita!

Sinceramente,

Aline Rethore

Secretaria

Roberto Stahli

Presidente