

PIZZA ALLEGRE
TE VA A GUSTAR

• ENVIOS A DOMICILIO
Edison 1043 - Santa Rosa

456-613
439-769

REGION®

Un puente de comunicación

Del 29 de febrero al 6 de marzo de 2008 - Año 18 - N° 841 - R.N.P.I. N° 359581 - Redacción: Urquiza 640 - Telefax: (02954) 43-2164 / 42-9025 / 42-8338
info@region.com.ar - Santa Rosa - Provincia de La Pampa - Patagonia Argentina - www.region.com.ar - Director Propietario: Gerardo Yánes

Fábrica de Pastas Artesanales

LA PASTA ALLEGRE

SEGUI PROBANDO
TE VA A GUSTAR

• ENVIOS A DOMICILIO
Edison 1041
Santa Rosa

458-202

La Pampa asume la presidencia del Ente Patagonia Turística

Santiago Amsé, actual subsecretario de Turismo de La Pampa, no se pudo tomar vacaciones este año porque vive agitado su nueva designación, la cual, a medida que pasa el tiempo, cada vez lo lleva a asumir más responsabilidades. De todas maneras, nada de lo que hay que hacer es tarea ajena al conocimiento del experimentado dirigente hotelero, que desde el sector privado (Asociación Hotelera Gastronómica y Cámara de Turismo), fue invitado a ocupar una cartera política.



«Dentro del Ente Patagonia está la posibilidad no sólo de hacer las reuniones propias institucionales, sino la de convocar asambleas en la cual participen los privados, donde pueden plantear su problemática, que muchas veces el que está en la función pública no ve o tiene otras urgencias» dijo Amsé.

niendo y a medida que se van planteando esos desafíos, uno lo va tomando con mayor seriedad, responsabilidad y con posibilidad de ir creciendo y que la provincia de La Pampa vaya tomando posición, no sólo en la región patagónica, sino a nivel país -comienza diciendo Amsé-».

«El tema de este crecimiento o de este desarrollo poco a poco de lo institucional, de pasar de una entidad intermedia a la función pública y de la función pública representar a todas las provincias patagónicas, es un desafío, es un orgullo y no sólo para el sector turístico. El hecho de que la provincia de La Pampa esté presidiendo un ente (podría haber sido cultura o el sector agropecuario o a cualquier otro) también sería un orgullo, porque uno va poniendo a la provincia en lugares expectantes, en lugares de toma de decisiones importantes. Para el caso mío en lo puntual, que la parte de turismo esté en la presidencia es realmente un desafío...»

Edición Nacional
«Diario del Viajero»
LA VIVENCIA DE LO ABSURDO
Por Elizabeth Tuma y Carlos Besanson
Desde niño oí decir: **si hay miseria que no se note.** Como todos los *slogans* modernos, también los antiguos tienen diferentes interpretaciones. En este caso ¿debe...
Nota completa en tapa del Suplemento

Encuentro Nacional de Destrezas Gauchas en Quemú Quemú



El Centro Gaucho Fortín Pampa realiza este fin de semana la 19ª edición del Encuentro Nacional de Destrezas Gauchas, durante este viernes 29 de febrero, sábado 1 y domingo 2 de marzo en Quemú Quemú...

Guatraché camino al Centenario

Tras la inauguración del nuevo local de la Oficina Municipal de Turismo de Guatraché, ubicado en Avenida Zeballos 480, la actual gestión de la comuna está llevando adelante la promoción de la localidad con todos los atractivos que posee y con miras a la celebración del Centenario que será el sábado 19 de abril...

Centro Bulonero de La Pampa

Sistemas Hidráulicos
venta y Reparación

Tel.: (02954) 41-6791
Av. Roca 618 • Santa Rosa
e-mail: labulonera@cpenet.com.ar

«Brama 2008» fue presentada en Capital



El programa 2008 de Avistaje de Ciervos en Brama promocionado turísticamente por La Pampa, fue lanzado el miércoles 27 en la Secretaría de Turismo de la Nación, y participaron del mismo el coordinador de Turismo Rural, Ruta 40 y Ente Cuyo de la Sector, Federico Wyss; Miriam Capasso, secretaria ejecutiva del Ente Patagonia Turística; Santiago Amsé, subsecretario de Turismo de La Pampa y Marcelo Dolsan, guía de interpretación

y guardaparque de la Reserva Natural Parque Luro, quien fue el encargado de explicar en qué consiste la guiada y los pormenores del ciclo de brama del ciervo colorado, cuando el animal en celo resulta más vulnerable para dejarse ver y es aquí donde se lo puede sentir bramar, para estimular a la hembra y procrear. Precio del avistaje: por persona \$ 30; con cena (fiambres y asado al asador) \$ 70. Reservas: (02954) 42-0071.

Santa Rosa sería 1ra etapa del Rally Dakar

El rally Dakar celebrará sus 30 años de historia en la primera competencia suramericana entre Argentina y Chile. El mayor evento turístico-deportivo que por primera vez desde su inicio en 1979 se mo-

catamarca, atravesando Córdoba y Santa Fe, hasta regresar al punto de partida en Buenos Aires, llegando a la transmisión televisiva a unos 90 millones de personas. Según se ha difundido en otros medios, la ciudad de Santa Rosa sería sede de la 1er etapa de la carrera, de manera que podremos disfrutar de ver a todos los participantes

(unos 500 se estima) que compiten en distintas categorías de vehículos (autos, camionetas, camiones y motos). Según precisó el Secretario de Turismo de la Nación, Enrique Meyer, no se realizarán para esta carrera obras de infraestructura, ya que se compete sobre el terreno sin modificaciones. Se estima que el Gobierno de La Pampa hará el anuncio oficial en breve.

El rally Dakar celebrará sus 30 años de historia en la primera competencia suramericana entre Argentina y Chile. El mayor evento turístico-deportivo que por primera vez desde su inicio en 1979 se mo-



catamarca, atravesando Córdoba y Santa Fe, hasta regresar al punto de partida en Buenos Aires, llegando a la transmisión televisiva a unos 90 millones de personas. Según se ha difundido en otros medios, la ciudad de Santa Rosa sería sede de la 1er etapa de la carrera, de manera que podremos disfrutar de ver a todos los participantes

Versión digital y archivo
www.region.com.ar

Caza del Puma: Dura crítica de la FACM



En un comunicado enviado a REGION® con pedido de publicación, la Federación Argentina de Caza Mayor se expresó, no oponiéndose a la caza del puma en La Pampa, pero sí «a los considerandos de la resolución 15/08» que reglamenta la misma, señalando que «resultan contradictorios, que constituyen un inútil esfuerzo dialéctico para ocultar lo inocultable...».

La nota completa dice: «La disposición N° 15/08 emanada de la Subsecretaría de Asuntos Agrarios de la Provincia de La Pampa obliga a la Federación Argentina de Caza Mayor a manifestar su más enérgica oposición a la misma y a efectuar las siguientes consideraciones...

Costos actualizados de la Construcción

Cada último viernes del mes publicamos sobre el modelo de una vivienda unifamiliar en Planta Baja, de una superficie de 115 m2, construida en mampostería de ladrillo común y losa cerámica, los costos actualizados del M2.



La Gauchita
Especias

El mundo de lo natural
Venta por mayor y menor

- Cereales
- Copetín • Repostería
- Frutas secas • Condimentos
- Fiambres • Quesos
- Productos para celíacos y diabéticos

Tel: (02954) 41-41-99
Yrigoyen 354 Santa Rosa

Premiando al mejor PINTOR

Concurso Glasurit
PARA PROFESIONALES DEL REPINTADO AUTOMOTOR

2ª edición - 4 de Marzo



pinturerías
Deballi

INSCRIPCION EN:
Av. Luro 1.131
Tel: (02954) 45-3922
Santa Rosa

Turismo & Eventos

MES DE MARZO

- **29/2 y 1/3:** Encuentro Federal de Folklore. J. Arauz. \$ 10
 - **29/2, 1 y 2/3:** 19º Encuentro Nacional de Destrezas Gauchas. Q. - Quemú. \$ 20.
 - **1 y 2:** Jineteadas en Puelén y Macachín.
 - **1 y 2:** 7º Encuentro de la Amistad en Homenaje al Esquilador. Gral. Acha. \$ 10.
 - **Sáb. 8:** Cena Anual del Club de Caza Mapú Vey Puudú.

Santa Rosa. (c/reserva).

- **8 y 9:** Centenario Teatro Español. Santa Rosa. Gratis.
 - **Dom. 9:** Jineteadas Rumbo al Centenario de Guatraché.
 - **Sáb. 15:** Fiesta del Centenario de Luan Toro.
 - **15 y 16:** Jineteadas en Unanue.
 - **20, 21 y 22:** Cabalgata Est. San Carlos. Luan Toro. \$ 480.
 - **Sáb. 22:** Fiesta Provincial del Piquillín. Bernasconi.

EL FESTEJO CENTRAL ES EN ABRIL

Guatraché se prepara para el Centenario



En el marco del festejo de la localidad de Guatraché, se está construyendo el Monumento del Centenario, obra ganadora de Mauro Stefanazzi.

VIENE DE TAPA

Desde el nuevo local de la Oficina Municipal de Turismo de Guatraché, se atenderá a los turistas que lleguen a la localidad para brindarles información de los distintos circuitos que pueden realizar, como el Histórico, Productivo, Colonia Menonita, Laguna Guatraché, Turismo de Estancia, Cotos de Caza, Cristo de la Salud y Parque Termal. Además se ha destinado un lugar especial para que los Artesanos del pueblo y de la región puedan mostrar sus producciones como pinturas, cuchillos, artesanías en madera, cerámica,

etc.

El local permanece abierto de lunes a viernes de 8 a 12 y de 16:30 a 20:30 horas, e-mail: turismo@lpguatrache.com.ar

Concurso Fotográfico

"Una Foto de Mi Pueblo" es el título del concurso fotográfico con el que se busca rescatar la historia o el presente de algún lugar, espacio, personaje, o actividad de Guatraché con miras a los 100 años del pueblo. Las bases se pueden encontrar en www.centenarioguatrache.com.ar

No hay límites de edad para participar y la fecha límite de entrega es el 31 de marzo.

También hay programadas en abril, mes del Centenario, actividades deportivas, como la presencia de jugadores de Boca Juniors en un cuadrangular de fútbol; un espectáculo de danzas realizado por bailarines del Teatro Colón; presentaciones literarias, actuación de coros, fuegos artificiales y la actuación del Chaqueño Palavecino para el sábado 19 de abril, día central del festejo. Más info: www.centenarioguatrache.com.ar

AGUA

VESS

Note la diferencia

Tel: (02954) **434300**

desde aquí directo al Norte

TUS

Nuevo servicio a Córdoba, en unidades semi cama con cena a bordo, con toda la atención que Ud. se merece. ...y nosotros acostumbramos.

Boletería N° 6 - Tel.: (02954) 43-2140 - S. Rosa

Siempre más cerca.

desde aquí directo al Sur

ESTE FIN DE SEMANA EN QUEMÚ QUEMÚ

19º Encuentro de Destrezas Gauchas

El Encuentro se destaca por su perfil turístico, donde en el espectacular almuerzo criollo del día domingo, se consumen unas 10 vaquillonas hechas bajo la paciente técnica del «asado con cuero».



Acompañados por el subsecretario de Turismo, Santiago Amsé y el Intendente de Quemú, Rodolfo Bonetto, los organizadores brindaron detalles de este nuevo Encuentro Nacional que año tras año congrega a una importante cantidad de público. Héctor Gambarini, presidente de Fortín Pampa agradeció en principio el apoyo brindado por la Subsecretaría de Turismo y la Municipalidad de Quemú quemú y destacó la programación que tendrá lugar durante los tres días.

También se sumaron a la conferencia de prensa los miembros de Fortín Pampa, Ariel Ramos y Nicolas Tassone.

Viernes 29 de febrero

A las 21 hs. se iniciará el programa con la inauguración de la exposición de recados, sogas, ponchos y diversas charlas a cargo de representantes de la Asociación Criolla Argentina. Para cerrar la primera noche se realizará un espectáculo folklórico con la presencia de conjuntos locales y zonales.

Sábado 1º de marzo

A partir de las 16:30 hs. continuará la programación de acuerdo al siguiente detalle: Actuación de la Banda de General Pico; Paseo gaucho de jinetes, tropillas y carruajes; Entrega de presentes. Los relatos estarán a cargo de Abel Falcón, animador de la Sociedad Rural de Palermo. A las 21:30 hs. será la cena para las delegaciones en el Gimnasio Municipal.

Desde la hora 22:00, comienza el espectáculo nocturno con el Himno del Fortín interpretado por el Ballet Nehuén.

Apertura de la Jineteadas con 20 reservados elegidos en la categoría bastos. Animarán los payadores Uberfil Concepción y Marcelino Moya.

El folklore tendrá la presencia de Carlos Ramón Fernández -el chacarero cantor- Valeria Lopez Vila y Los Caldenes.

Domingo 2 de marzo

A las 8 y la mañana habrá Misa de Campaña

09:00 hs. Presentación de potros domados de pecho en 70 días. Concursan atados al sulky.

10:00 hs. Gran pialada de potros por equipos de cuatro pialadores.

11:00 hs. Jineteadas en la categoría clinas con 15 reservados.

11:30 hs. Entrevero y encierre de tropillas.

12:30 hs. almuerzo criollo (espectacular asado con cuero y costillares. Se pueden comprar porciones para llevar o tarjetas para participar en el quincho).

14:00 hs. Folklore y bailanta con Los del Monte.

15:30 hs. Jineteadas en la categoría bastos y encimera.

17:30 hs. Montas especiales en la categoría clinas y otros atractivos como el broche del año "de tal palo tal astilla". Pablo Vera -padre- monta en categoría bastos y Andrés Vera -hijo- lo hace en categoría grupa en una atractiva disputa que sumará puntos.

EL FIN DE SEMANA PRÓXIMO EN SANTA ROSA

Celebran 100 años del Teatro Español



En la conferencia de prensa: por Asociación Hispano Argentina Luis Tierno, presidente; Hernán De Dios Herrero del área de cultura; José Alberto Rodríguez, del Consejo Directivo y Andrea Santamarina, directora del Cuerpo de Danzas. Por Municipalidad Ing. Juan Carlos Mecca, secretario de Obras Públicas y Alejandro Haberkon, director de Políticas Locales Culturales.

Integrantes de la Comisión encargada de los festejos por el Centenario del Teatro Español, informaron en conferencia de prensa que los actos centrales se llevarán a cabo el próximo fin de semana del 8 y 9 de marzo, pero también durante el año se desarrollarán festejos en distintos lugares como pueden ser el Club Español, el Comando de la X Brigada, Prado Español, entre otros. El programa:

Sábado 8 de marzo: a las 20 horas actuará, frente al edificio del Teatro Español, la Banda del Regimiento 6 de Infantería Mecanizada Capitán Tocagni que interpretará música argentina y española. Posteriormente se hará la recepción de autoridades, con ingreso de banderas. Cecyner Peralta interpretará los Himnos Argentino y Español. Se procederá al descubrimiento de placas conmemorativas, discursos alusivos de autoridades, retiro de banderas. Luego actuarán el Coro de la Asociación Hispano Argentina de Santa Rosa dirigido por Adelma Kheler, Pampa y Caldén dirigido por Pilar Mársico, Cuerpo Estable de Danzas de la Asociación Hispano Argentina de Santa Rosa dirigido por Andrea Santamarina.

Domingo 9 de marzo, desde las 20:30 horas, será la velada de gala en el Club Español en donde habrá un espec-

táculo con distintas disciplinas de artistas locales que recorrerá los 100 años del Teatro Español.

Las instituciones que integran la Comisión de Festejos son: Asociación Hispano Argentina de Santa Rosa, Municipalidad y dependencias como Dirección de Cultura y Secretaría de Obras Públicas, entre otras, Subsecretaría de Cultura provincial, X Brigada de Infantería Mecanizada, Asociación Pampeana de Conservación del Patrimonio.

Las instituciones que adhieren al 100º Aniversario son: Gobierno de La Pampa, Embajada de España, Consulado General de España en Bahía Blanca, Municipalidad de Santa Rosa, Banco de La Pampa, Casino Club, Empresa Alberino S.A., Cooperativa Obrera de Bahía Blanca, Tarjeta Naranja, grupos artísticos de Santa Rosa.



desde aquí directo al Norte

TUS

Nuevo servicio a Córdoba, en unidades semi cama con cena a bordo, con toda la atención que Ud. se merece. ...y nosotros acostumbramos.

Boletería N° 6 - Tel.: (02954) 43-2140 - S. Rosa

Siempre más cerca.

desde aquí directo al Sur

TODO LO QUE NECESITAS PARA VOLVER AL COLE!!!

DISTRIBUIDORA MAYORISTA

FRAFCO

mundo franco LIBRERÍA Y ALBERÍA

• Librería comercial y escolar
 • Papelería • Juguetería

Urquiza 165 - S. Rosa
 Telefax: (02954) 438-555

Pellegrini 266 - S. Rosa
 Tel: (2954) 411-556

Colorinche Taller de expresión

PLASTICA DIBUJO Y PINTURA Prof. Silverio R. Montiel

TEATRO Iniciación teatral Adolescentes y Adultos Prof. Norberto Tojo

INSCRIPCIÓN: 18 de FEBRERO de 18 a 20 hs. Martes y Jueves

Mexico 1855 - Santa Rosa
 Cel: 15-477747 o 15-66-2049

EL PROGRESO + ASISTENTE SOCIAL

"Recuerde que el seguro de automotor es obligatorio"

- Automotores
- Vivienda (Combinado Familiar)
- Incendio, granizo, etc.
- Transporte

Avellaneda 54 / Telefax: 43-3341
 elprogresosantarosa@cpenet.com.ar

JARDIN DE INFANTES

El Principito

30 años haciendo felices a los niños

Incorporado a la Enseñanza Oficial Decreto N° 3046/91

Actividades: musicoterapia, educación física, inglés, teatro, taller de arte.

Comenzamos las actividades el 3 de marzo

Bolivia 931 - S. Rosa - Cel: (02954) 15-47-7465

Subsecretaría de Turismo de la Provincia Tel: 42-5060 / 42-4404. - Dirección Municipal de Turismo Tel: 43-6565 - Oficina de Informes 24 hs Tel: 42-2952 / 42-2249. - Parque Don Tomás Tel: 43-4568 - Casa de Gobierno - Tel: 43-3010 - Municipalidad de Santa Rosa Tel: 43-3525 - Univ. Nac. de La Pampa Tel: 42-2581 - Aeropuerto Santa Rosa Tel: 43-4490 - Terminal de Omnibus Tel: 42-2249. - Estación de Trenes Tel: 43-3451 - Policía Federal Tel: 43-3382 - Policía de

Agencias de Viajes y Turismo en Santa Rosa: Alta Pampa 43-2653 / Anakam Travel 42-6252 / Calden 42-2775 / Dicar Turismo 42-6763 / Extra 45-5635 / Forrr 45-8661 / Great Travels 42-3168 / Mac Allister Travel 45-4400 / Matien V. y T. 42-0490 / Pamtur / Perrier Viajes 42-3305 / Santa Rosa V. y T. 42-0800 / Salvador V. y T. 42-0907 / Swiss Travel 42-5852 / Vega Viajes 43-3415 / Zattro Viajes 42-2927. - Alquiler de autos sin chófer: 41-7171 / 43-6070 / 1669-7755. - Aerolí-

Casa de La Pampa en Buenos Aires Tel: 4326-0511/1769. - Casino Club: Sala Central Tel: 45-4794 / Tragamonedas Tel: 43-1055. - Cines y Teatros: Teatro Español Tel: 455325. - Teatro ATTP Tel: 454754. - Cines Don Bosco y Amadeus Tel: 43160. - Centro Municipal de Cultura Tel: 455324. - Museo Provincial de Historia Natural Tel: 422693. - Museo Provincial de Artes Tel: 427332. - Museo Policial D. Antonio Tel: 433551. - Fundación Banco de La Pampa Tel: 43-9203

LA CEREMONIA ES ESTE VIERNES EN SANTA ROSA, DURANTE LA REUNIÓN DE COMISIÓN DIRECTIVA Santiago Amsé presidente del Ente Patagonia

VIENE DE TAPA

Integración

«La idea es impulsar lo mismo que venimos hablando desde la época de la Asociación Hotelera, el tema de la integración, de trabajar el sector público con el sector privado, plantearle a las otras provincias que dentro de la provincia de La Pampa ese trabajo lo estamos haciendo, porque uno conoce al sector privado. Yo sé que ellos me han dado el total apoyo a mi gestión, entonces demostrarles que dentro de lo chico que puede llegar a ser la provincia de La Pampa, esa integración existe y esa integración la demostramos en su momento cuando fui a Bariloche, a la asamblea, porque dentro del Ente Patagonia está la posibilidad de hacer las reuniones propias institucionales, sino la de convocar asambleas en la cual participen los privados, donde pueden plantear su problemática, que muchas veces el que está en la función pública no ve o tiene otras urgencias.»

Promoción

«Como toda entidad o institución turística, como fin principal va a ser el tema de promoción, de promover actividades o circuitos turísticos, la vinculación entre lo público y lo privado, consultar al privado a ver si realmente esa línea que se está siguiendo es la indicada, si son necesarias o no las que ellos tienen, no estar aislados, porque en ninguna actividad es bueno estar aislado, porque uno trabaja y en el entorno hay gente que puede llegar a trabajar con uno y facilitar las cosas y cuando se trabaja en conjunto a veces es más sencillo porque se tira todo para el mismo lado, se puede llegar más fácil a determinadas cosas, tanto para la difusión, para la promoción, para la capacitación, para en algún momento hacer reclamos en forma conjunta, ir en bloque, cuando en algo se perjudica posiblemente perjudica a todos en determinadas discusiones a nivel nacional. Lo importante es seguir planteando las ideas que uno ha tenido siempre en determinadas actividades, desde lo privado y llevarlo a lo público y ahora desde el Ente Patagonia consensuándolo con el resto de las provincias.»

Exposiciones

«A mí me parece que el problema más grande de La Pampa es que a veces se va a exposiciones a tratar de comercializar productos que no estamos convencidos de que existen. La desventaja que tenemos con el resto de las provincias es que disponen de productos que ya están asentados, tienen paquetes turísticos



«Muchas veces hay productos que se imponen con plata, promoción, promoción y promoción, pero en nuestro caso en La Pampa será cuestión de utilizar el ingenio. Lo importante es la integración. Nosotros le vamos a dar total apoyo a los municipios que quieran impulsar proyectos, pero cada municipio tiene que ser el que desarrolle las cosas de su lugar.»

cos armados, en cambio a La Pampa nos falta esa etapa que es la comercialización. Pienso que en eso nosotros podemos llegar a copiar lo que están haciendo bien el resto de las provincias. Ahora vamos a tener el apoyo del Ente Patagonia Turística como para poder desarrollar ese tipo de proyectos.»

Las marcas fuertes

«En lo que hace a nuestra provincia, hay que aprovechar el nombre de Patagonia y no desaprovechar el nombre de La Pampa porque a nivel mundial son dos marcas muy fuertes. La idea nuestra es poder vender todo junto y que cada provincia tiene lo suyo, de convencer al resto, no sólo al pampeano sino ahora al patagónico, que los productos que tenemos dentro de la provincia de La Pampa tienen que ser tomados como parte de la Patagonia también. Dentro de la Patagonia tenemos la Brama del Ciervo, la Reserva Parque Luro, el Parque Nacional Lihúe Calel, tenemos las estancias, en la Patagonia no solamente tenemos los glaciares, el avistaje de ballenas, los lagos y el sky...»

No es fácil

La tarea de llevar adelante un organismo estatal no es fácil, confiesa Santiago Amsé, no obstante aseguró sentirse apoyado desde el Gobierno: «Todo lo que he planteado, las propuestas elevadas o las actividades que hemos desarrollado han tenido lugar. Desde el momento que ampliamos el horario de atención de la Mesa de Informes, abrir de lunes a lunes Parque Luro en temporada, ampliar los horarios en la Reserva, en todo recibí apoyo pero en el Estado esto que es tan simple en la actividad privada aquí es complicado. En el Estado estás obligado por ley a dar vacaciones al

personal en la época estival, que es precisamente cuando Turismo tiene más trabajo.

El docente tiene vacaciones en determinada época o el empleado público en determinada época, pero el empleado de turismo tiene que trabajar cuando el resto está de vacaciones, el empleado de turismo tiene que estar trabajando para que el resto de la gente sea bien atendida.

La función nuestra es la atención al turista, no podemos explicarle al turista 'y no tenemos personal, tengo informes cerrados', entonces fueron decisiones que al haber asumido tuvimos que tomarlas. Tampoco podemos estar las 24 horas atendiendo, por eso estamos previendo determinada cartelería o determinada estática que permita a aquel que venga en horario que está cerrada la Subsecretaría informarse solo y en eso existen muchas posibilidades de información.»

Promoción

«Algo de material quedó de la gestión anterior, pero ya mandamos a hacer algo más de folletería, tenemos muchas exposiciones en las que hay que participar y uno no puede ir desprovisto de material, hay exposiciones puntuales que debemos ir como Expopatagonia y FIT, pero la idea del Ministerio de la Producción -

que es muy buena idea-, es participar también en bloque en diferentes exposiciones a nivel nacional como Expoagro, en la Expo de Bahía Blanca, en Palermo, donde Turismo pueda llegar a vender -promocionar- lo que hay en la provincia de La Pampa.»

La integración

«Comenzamos a trabajar con Turismo Municipal de Santa Rosa apenas asumimos para tratar de consensuar el tema de horario de atención y bajar costos, porque estamos enfrente uno de otro y lo ideal sería en determinado momento poder trabajar en forma conjunta. Hay muy buena relación con la Subdirección, pero también hemos tomado contacto con otras municipalidades con actividad turística como Guatraché, General Pico, Victorica, Jacinto Arauz, Eduardo Castex, que mostraron intención de trabajar. Nosotros le vamos a dar total apoyo, pero cada municipio tiene que ser el que desarrolle las cosas de su lugar.

Por ejemplo la gente de Chacharramendi, uno le puede tirar ideas, pero si el del lugar no está convencido por más que le digamos acá tendrían que hacer tal cosa, en el lugar tiene que haber alguien instalado para hacerlo. Es fundamental el tema de la integración.»

Un fin de semana distinto en Santa Rosa

Hotel CUPRUM

- Habitaciones con frigobar
- TV/Internet
- Suite Principal con hidromasajes
- Habitaciones especiales

Reservas con anticipación al telefax: 42-0500 rotativa
Av. Spinetto y Carlos Gardel • Santa Rosa
info@hotelcuprum.com.ar • www.hotelcuprum.com.ar

ENTE OFICIAL REGIONAL PATAGONIA TURISTICA 145ª Reunión de Comisión Directiva en Santa Rosa

Viernes 29

09:00 hs. Inicio de sesión "Reunión de la Comisión Directiva Ente Oficial Regional Patagonia Turística" Subsecretaría de Turismo de La Pampa.
11:00 hs. Acto de asunción de las nuevas autoridades del Ente Patagonia Turística. Subsecretaría de Turismo de La Pampa
12:30 hs. Almuerzo
15:30 hs. Traslado a la Reserva Natural Parque Luro.
16:00 hs. Continuación Sesión Comisión Directiva del

Ente Patagonia Turística.

19:30 hs. Excursión. "Avistaje Ciervos Colorados en Brama"
21:30 hs. Cena en el Quincho de la Reserva Parque Luro.
Regreso a Santa Rosa.

Sábado 01 de Marzo

09:00 hs. Continuación Sesión Comisión Directiva del Ente Patagonia Turística. Subsecretaría de Turismo de La Pampa.
12:30 hs. Finalización Sesión Comisión Directiva.

Personal Training GIMNASIO

Consultas al Tel: 15-50-0557

Actividades Aeróbicas
Rutinas para Deportistas
Rehabilitación Deportiva

Lisandro de la Torre 79

Domingo al mediodía espectacular Asado al Asador

Sólo al mediodía previa reserva

BRAMA DEL CIERVO: RESERVAR CON TIEMPO. CUPOS LIMITADOS.

• Proveeduría • Heladería
• Alquiler de cabañas equipadas p/campamento
• Excursiones

DOMINGO AL MEDIODIA SIGUEN SHOWS EN VIVO

QUINCHO PARQUE LURO

Reservas con anticipación al: (02954) 42-0071 / 1558-1688

Parrilla Los Caldenes

Pastas

• Especialidad en carnes mechadas al horno.
• Pastas caseras (elaboración propia)
• Asador criollo

SALON CLIMATIZADO
Consulte Salón Anexo para su evento.

Av. Sgo. Marzo 385
Tél.: (02954) 429449
Santa Rosa

www.parrillaloscaldenes.com.ar

SANDERO

www.renault.com.ar

RENAULT

CONCESIONARIO OFICIAL

MANERA PEREZ Y CIA. S.A.C.I.A.

Calle 17 N° 1151 | (6360) General Pico (LP)
Tel: (02302) 42-1900/42-2022/42-2382 | Fax: (02302) 42-2290
Venta de Usados y Plan Rombo | Calle 19 N° 1030, Tel: (02302) 43-3222

Ud. se merece viajar "cada vez mejor"...

Servicio **"Suite"**

Expreso Alberino s.a.

VENTA DE PASAJES:

En Santa Rosa: Terminal de Omnibus Boletería N° 3 - Tel: (02954) 45-3780
En General Pico: Terminal de Omnibus Boletería N° 10 - Tel: (02302) 43-6822/7058
En Bs. Aires: Terminal de Omnibus Retiro, Ventanilla 17 - Tel: (011) 4576-7940

AHOR TAMBIEN DESDE GENERAL PICO

Como siempre servicio diario coche cama "Ejecutivo"

- Micros doble piso
- Toilette y bar en cada piso
- Cena caliente a bordo

También a **Trenque Lauquen**

www.expresoalberino.com



Escriben los lectores:

Germán Prat, un joven economista oriundo de la localidad pampeana de Alta Italia, ha sido noticia en Tegucigalpa, Honduras, en su desempeño como consultor de la firma SIC-Desarrollo, contratada por el Banco Interamericano de Desarrollo para un proceso de evaluación al Programa de Transparencia en las Compras y Adquisiciones del Estado.

Quien nos hizo saber de la noticia es Gabriel Schneider que en un correo electrónico señala: «Adjunto una noticia local importante del joven economista de Alta Italia, Germán Prat, que ha logrado un rotundo éxito profesional ase-

sorando a los gobiernos de varios países de América Latina. En este caso ha asesorado al gobierno de Honduras en como mejorar la eficiencia y transparencia de las compras estatales, tal como sale publicado en el periódico La Tribuna».

Ver en: <http://www.latribuna.hn/news/47/ARTICLE/27171/2008-02-07.html>



NOTA DE RODOLFO SERRADELL - PARTE 1

La explotación ordenada de la caza...

Rodolfo Serradell es Ingeniero Agrónomo y titular de la Organización de Caza "Las Isletas", que realiza turismo cinegético en La Pampa y Buenos Aires trayendo cazadores extranjeros. En la siguiente carta enviada desde París, Francia -donde estuvo promocionando sus servicios-reflexiona sobre cuál es el camino para mejorar esta actividad en La Pampa.

"La explotación ordenada de la caza es la garantía de la sustentabilidad de las especies y su crecimiento poblacional"

La Pampa está condenada a tener un turismo cinegético que generará en un futuro no muy lejano, un ingreso económico equivalente a una cosecha de trigo por año. En efecto, sostengo que el desarrollo del turismo cinegético, independientemente de los gobiernos, en no muchos años, por la fuerza y creatividad de la actividad privada tendrá turistas de todo el mundo en busca de una buena caza.

Si los gobiernos de turno tienen funcionarios pro desarrollo racional de la caza, vendrá antes, caso contrario se retardará, pero inexorablemente la afluencia de turistas en busca de la caza será una constante. Quienes estamos inmersos en este tema, debemos ser conscientes que en vez de mostrar apatía o desinterés por capacitar y asesorar a los funcionarios de turno, debemos hacer un esfuerzo para ello aunque insuma tiempo y dinero. Que no se interprete esto como un avasallamiento al equilibrio que debe existir, para que no se cometan desmanes. Sino para que en su justa medida este recurso sea sustentable y aumente la calidad de vida de los habitantes de La Pampa. Se trata de un recurso doblemente noble porque no sólo genera ingresos genuinos sino que lo hace inyectando divisas, y con costos que quedan casi en un 90% en su propio territorio.

Un día de cacería en Anzin
Desde esta hermosa ciudad de París y luego de entrevis-
tas y un día de cacería en



El autor de la nota durante la charla ofrecida a cazadores europeos en un coto privado de Flandria.

Anzin -en un coto privado en la región de Flandria-, me gustaría compartir con los lectores una visión amplia, y generar una suerte de comprensión más global, sobre la caza.

Se me ocurre pensar que muchas ciudades de La Pampa y en especial Santa Rosa en el futuro, estarán muy compenetradas con un ambiente temático de caza. Artistas, artesanos, produciendo obras de caza, plazas y lugares públicos con adornos y alegorías a sus animales, bares, hoteles y casas de comidas adornadas con ambientes acogedores que muestren los tributos de la fauna y sus artes. Estuve en un pueblo en Francia donde su arteria principal no exhibía como toda Francia, museos, iglesias o esculturas, sólo un humilde ciervo colorado tamaño natural de mimbre. En otro, en homenaje a los hombres y mujeres caídos en la segunda guerra mundial, no un soldado u otra alegoría a las batallas sino un ciervo de metal de un gran tamaño.

Mi visita y participación de una cacería en Francia pudo acercar, con imágenes y traducción mediante, las bondades de La Pampa. Sin duda es la provincia de Argentina mejor dotada por su diversidad y condiciones de la práctica cinegética. La Pampa es conocida en el mundo cinegético por la paloma y por el puma, luego por otras especies...

Continúa la semana próxima

FEDERACIÓN ARGENTINA DE CAZA MAYOR

La Provincia de La Pampa y su singular relación con el Puma

VIENE DE TAPA

«En la Provincia de La Pampa, en el año 2007, fue suspendida su caza deportiva a causa de la tenencia ilegal en cotos autorizados a funcionar como tales, de pumas en cautiverio, resolución que indudablemente afectó intereses económicos sectoriales.

Si entramos en el análisis de los considerandos de la resolución 15/08 observamos que los mismos resultan contradictorios, que constituyen un inútil esfuerzo dialéctico para ocultar lo inocultable, trasuntando además el desconocimiento del significado de la caza deportiva.

Comienza señalando el Sr. Subsecretario que se ignora la situación poblacional del puma en la provincia y sigue diciendo -indudablemente refiriéndose al que se halla en estado salvaje- que dicho felino ocasionó varios problemas a los productores en su calidad de depredador, pero que ello puede solucionarse de manera individual mediante la práctica de la caza de control. A la ignorancia de la situación poblacional del animal en cuestión las autoridades competentes suman la carencia de estadísticas acerca de estos desgraciados eventos y no obstante ello legislan sobre el tema.

Luego refiere que los criaderos de puma que los producen "sin extraerlos de la naturaleza" y que los han dotado de un "sistema de identificación electrónica".

Resulta inexplicable que a estos animales se los controle en su apareamiento, en su sanidad, en su alimentación, se los dote de identificación electrónica, etc., pero todo ello, "sin extraerlos de su naturaleza".

En el penúltimo párrafo de los considerandos de la disposición se manifiesta que se decide reorientar la ley 1194 "en función del incremento del interés por la caza del puma" y en el último termina diciendo que serán cazables únicamente los pumas provenientes de criaderos a partir de la segunda generación nacida y desarrollada en el mismo.

Si partimos de la premisa básica de que sin ética no hay caza y que hay que proteger intereses generales y no particulares y/o sectoriales, todo los visos de racionalidad y legalidad de que pretende vestirse a la resolución mencionada se caen.

Es cazable -también éticamente hablando y en el real sentido del verbo cazar- el animal que se halla en su hábitat natural y en pleno uso de sus facultades.

Un puma producto de una

segunda generación nacida en criadero nunca pudo haber desarrollado plenamente sus facultades defensivas, ganadas únicamente por el medio cerril, más aún va a ser víctima de un vil engaño pues ni su antecesor ni él vieron nunca en el hombre, peligro alguno, ¿cómo va huir y defenderse de quien lo protegió, lo cuidó y alimentó, a él y a sus crías, y le acercó su comida a su jaula durante dos generaciones? Ni hablar de las que en el futuro vengan.

Llama a la suspicacia que en la parte dispositiva de la resolución 15/08 se haya omitido mencionar la condición de "segunda generación nacida en cautiverio" presente en los considerandos. Nada dicen al respecto los cuatro artículos que la componen.

Volviendo al texto del penúltimo párrafo de los considerandos de la disposición cuando dice que se decide reorientar la ley 1194 "en función del incremento del interés por la caza del puma" el tema se torna por demás delicado.

Todo cazador argentino sabe de las dificultades para poder obtener el trofeo del que estamos hablando en su hábitat natural y en ejercicio pleno de sus atributos defensivos: sigilo, olfato, vista, etc.;

Ningún cazador ético, argentino o extranjero, aceptaría ni le interesaría cazar un animal disminuido en sus facultades.

El cazador medio argentino no puede abonar las elevadas sumas que se exigen en un coto pampeano por cazar un puma; solamente un cazador extranjero víctima de su desconocimiento y de la codicia ajena sería el cliente adecuado.

Si el cazador de nuestro medio, ético, se niega a la práctica cuestionada y si el extranjero llega a hacerlo por la vía del engaño, y el estado provincial no puede manifestar que legisla en función del incremento en el interés por la caza del puma", ya que aparece como colocando a los principales actores de toda cacería (cazador y presa) en un segundo lugar priorizando por error o no a algún sector ajeno a los principios éticos reinantes en la práctica de la caza mayor. Por suerte aún se está a tiempo de salvar el error cometido y de evitar la maliciencia, y esperamos que el Gobierno de la Provincia de La Pampa lo haga en bien de LA CAZA y de LA ETICA, que no se merecen semejante tratamiento».

Jorge C. Franco
Presidente de la Federación Argentina de Caza Mayor

Organización SALVI
Agente de **SANCOR SEGUROS**
Pellegrini 535 - S. Rosa
E-mail: gonzalezsalvi@openel.com.ar
Tel.: (02954) 43-8938

Antes de viajar controle el radiador de su vehículo.
Reparación de radiadores de todas las máquinas agrícolas
RADIADORES SANTA ROSA
Trabajos garantizados por 1 año.
Av. Circunvalación este 1266
Tel: (02954) 427-105 / S. Rosa

Repi bus
NUEVOS HORARIOS
LUNES A VIERNES
06:30 hs. sale de domicilio
13:00 hs. sale de domicilio
16:15 hs. sale de terminal
20:00 hs. sale de terminal
SABADOS
08:00 hs. sale de domicilio
13:00 hs. sale de domicilio
DOMINGOS
19:00 hs. sale de terminal
22:00 hs. sale de terminal
LUNES A VIERNES
06:00 hs. sale de terminal
13:00 hs. sale de terminal
16:15 hs. sale de terminal
20:00 hs. sale de terminal
SABADOS
08:00 hs. sale de terminal
13:00 hs. sale de terminal
DOMINGOS
19:00 hs. sale de terminal
22:00 hs. sale de terminal
VIAJES CONTRATADOS A TODO EL PAIS
• Pasajeros y Encomiendas
OFICINA Nº15 - Terminal S. Rosa
Tel: (02954) 43-9841
Encomiendas: 41-1500
LOCAL Nº 1 - Terminal G. Pico
Tel. (02302) 42-1909

EN LAS ALAS DEL BUEN DÍA
GOOD YEAR
AUTO CENTRO MORALA
Gomería // Alineación
Tren delantero
Av. Spinetto 1.075
Telefax: (02954) 41-4801
Santa Rosa

Guía REGION® de La Pampa
• Encuadernación tapas duras
• Bilingüe, castellano/inglés
• 180 páginas
• Papel ilustración 135 gramos
• Impresión offset fotocromo color
• Más de 200 fotos e ilustraciones
\$ 40
Ideal para la consulta personal o para regalar y quedar muy bien
Descuentos especiales a instituciones educativas y de enseñanza del idioma inglés
Atención al consumidor:
Urquiza 640 S. Rosa.
Tel: (02954) 43-2164
42-9025 / 42-8338

AHORA TAMBIEN CERRAJERIA
NEX Herrajes - Cerrajería
Todos los herrajes para su hogar, comercio, industria, oficina, etc.
• Cerraduras antipánico
• Regatones
Cel: 15-51-4982
Tel: 45-4544
Andrada 38 / S. Rosa

Bibiana y Bairo ESTILISTAS
DAMAS - CABALLEROS - NIÑOS
Anexo Perfumería
Av. San Martín 654 / Tel.: (02954) 43-2072

INTERFUERZAS: EQUIPOS MILITARES, POLICIALES Y DE CAZA.

«Gore Tex» la tela que respira a prueba de agua

En 1969 el estadounidense Bob Gore inventó una tela que respiraba y que, al mismo tiempo, era a prueba de agua.

Su característica principal es una cantidad de poros increíble: 1,4 mil millones por pulgada cuadrada, cada uno de ellos 20.000 veces más pequeño que una gota de agua.

El tamaño de los poros de la tela Gore Tex es lo suficientemente pequeño para que las moléculas de agua en estado líquido no se filtren, y lo suficientemente grande para permitir el paso del agua en estado gaseoso.

Esta circunstancia le da a este tejido la propiedad de ser impermeable y transpirable, al mismo tiempo. Combinado con una sustancia oleófoba este material se vuelve, además, resistente al viento.

Combatir el frío

Cuando estamos en un entorno donde el exterior está más frío que nuestro cuerpo, la conductividad de nuestra piel provoca que perdamos calor a través de ella. Cuando la temperatura corporal baja de 35°C sentimos frío y luego temblores. Si la situación se prolonga y la temperatura sigue bajando, podemos entrar en hipotermia con riesgo hasta de muerte. Los mecanismos de pérdida de temperatura son conducción, convección, radiación, evaporación e impermeabilidad, los cuales han sido tenidos en cuenta en la elaboración de Gore Tex.

Cómo funciona

Si nuestra ropa está enfriada por la temperatura exterior y ésta está en contacto con nuestra piel, nuestro calor corporal irá pasando a la prenda con el consiguiente enfriamiento de nuestro cuerpo. Idealmente, para evitar la conducción, tendríamos una capa de aire entre las prendas y nosotros, pero dado que esto no es posible, adoptaremos el

sistema de «capas», es decir, llevar múltiples prendas para que entre ellas se formen capas de aire que nos van a aislar del exterior. Por ejemplo, aísla más una combinación de camiseta + camisa fina + jersey fino que una combinación de sólo camisa gruesa y jersey grueso. El sistema de capas nos permite ajustarnos a una temperatura cómoda con el sencillo método de ponernos o quitarnos capas según nos vayamos acalorando con el ejercicio o enfriando con la temperatura exterior. Luego, el viento frío es un ejemplo clásico de pérdida de calor por convección, al duplicarse la velocidad del aire se eleva 4 veces la pérdida de calor. El sistema de membranas Gore Tex fue el primero en incluir un proceso de costuras termo soldadas para garantizar la estanqueidad de la prenda.



Ideal para cazadores

En cuanto a radiación, evaporación e impermeabilidad, también la tela mencionada cumple con los requisitos necesarios, destacándose las cualidades de la misma para quienes practican la caza deportiva durante jornadas lluviosas o en terrenos húmedos, logrando una prenda que garantiza la máxima impermeabilidad pero también la mayor transpiración. Por supuesto, esto hay que pagarlo, pero sin duda compensa.

Colaboración: «Interfuerzas». (Nota completa en www.region.com.ar)

NOTA PUBLICADA EN INFOBAE

Descorchemos un vino tinto

Bebidas nobles si las hay, el vino tinto es un deleite tanto para el paladar como para el olfato y la vista, así como un manjar repleto de nutrientes que protegen en especial a nuestros corazones.

¿Qué beneficios nutricionales nos brinda?

Por más de 15 años, estudios han demostrado que el consumo moderado de vino

tinto disminuye el riesgo de enfermedad cardiovascular en adultos de edad media en un 30 a 50%. De hecho, también prevendría el riesgo de un segundo infarto en individuos que ya han tenido algún evento coronario. Tal es así que, en 1992, investigadores de la Universidad de Harvard han incluido el consumo moderado de vino tinto dentro de las «8 maneras probadas para disminuir el riesgo de enfermedad cardiovascular». Es así que la dieta «mediterránea» se ha hecho tan renombrada, ya que personas que habitan esa región, donde la ingesta de vino tinto es regular, presentan menor incidencia de enfermedad cardiovascular.

Recientemente, también se lo vincula con la disminución de ciertos tipos de cáncer y enfermedades degenerativas del sistema nervioso como el Alzheimer y Parkinson.

¿Qué tiene el vino tinto que lo hace tan saludable?

El vino tinto es una rica fuente natural de antioxidantes llamados compuestos fenólicos entre los que se encuentran el resveratrol y los flavonoides.

El resveratrol, presente en la piel de las uvas negras, protege al fruto de las infecciones con hongos. Se ha demostrado que tiene un número de propiedades beneficiosas como las de ser antioxidante, antiinflamatorio, anticoagulante y anticancerígeno. Su protección cardiovascular se debe a su estructura y función

similar a los estrógenos. Estos últimos proveen la protección contra la enfermedad cardiovascular, aumentando el HDL (colesterol bueno) y disminuyendo el LDL (colesterol malo).

Los flavonoides, por su parte, funcionan como antioxidantes también previniendo la formación de coágulos sanguíneos y de plaquetas en las arterias.

Las variedades que contienen mayor cantidad de estos compuestos tan saludables son el Cabernet Sauvignon, el Syrah y el Pinot Noir. Cuanto más dulce es el vino, menor cantidad de flavonoides tiene.

Algunas aclaraciones de importancia

Los beneficios a la salud del vino se consideran con el consumo MODERADO, siendo 1 copa para las mujeres y 2 copas para los hombres al día. El abuso del alcohol está relacionado con el aumento del riesgo de cirrosis hepática, cáncer de mama e hígado así como también el aumento de los triglicéridos sanguíneos (grasas poco saludables en la sangre) y de peso por sus calorías vacías.

Para aquellas personas que no tienen el hábito de consumir vino de manera regular tampoco tienen que empezar a hacerlo, ya que los mismos beneficios se pueden obtener comiendo uvas negras con su piel y semillas.

¡Ahora tenés un motivo más para levantar la copa!

Por Leticia Radavero de InfoBae
Una colaboración de: «Vinoteca»



La Cocina de REGION®

«Pechugas envueltas»

Ingredientes

4 pechugas; 3 pimientos rojos; 4 tomates maduros; 1 diente de ajo; 1 ramita de albahaca; 8 aceitunas negras descarazadas; 1 vaso de aceite de oliva; pimienta y sal.

Preparación

Asar los pimientos por 15 min., envolver en papel aluminio y reservar. Picar el tomate y el ajo y rehogar con poqui-

to aceite. Cortar los pimientos en tiras anchas. Cortar 4 hojas de papel aluminio y untarlas con aceite, colocar una pechuga, arriba una tira de pimiento y un poco del tomate, salpimentar, añadir aceitunas y hojitas de albahaca, rociar con aceite y envolver. Pinchar los paquetes con la punta del cuchillo y hornear por 20 min. Servir caliente abriendo los paquetitos.



CONTACTO 104.1 FM
WEB: www.contactoradio.com
E-mail: info@contactoradio.com

BUEN DIA DOMINGO
Alberto Graff - De 8:00 a 8:30 hs.
CONTACTO 104.1 FM

Avícola CENTRO
Pollos y Huevos de Granja
HAMBURGUESAS DESHUESADOS
TROZADOS • SUPREMAS
MENUDOS • CHORIZOS
GALLINAS • MATAMBRE
CARNES DE 1ª CALIDAD
Termera y cerdo todos los cortes.
Distiguídos por Calidad, Imagen y Prestigio. Elegidos por la ciudad.
VENTAS POR MAYOR Y MENOR
ENVIOS A DOMICILIO - Tel. (02954) 42-7266
Mitre y Don Bosco • Santa Rosa

Chacinados Santa María
LA RUEDA SRL.
Chorizos y secos, Salame, Morcillas, Queso de Cerdo, Jamón Crudo, Bondiola y Panceta.
Tel: (02954) 432-777
Av. Mitre 319 Santa Rosa
Además de nuestros tradicionales productos panificados, facturas, postres, tortas, masas, panes saborizados, especiales, agregamos variedad en sandwiches de miga, arabitos, servicio de lunch, pizadas, tablas de quesos y fiambres. Vinoteca.

Temporada 2008
Leopardo Piel
Exclusividad en prendas de cuero.
Marroquinería y accesorios
H. Irigoyen 215 - Santa Rosa
Tel: (02954) 45-7110

8 de Marzo
Día de la Mujer
- Vinos Dulces
- Espumantes
- Vajilla - Copas
- Cajas de Té
- Bandejas
- Delicatessen
Vinoteca
PELEGRINI 31 • Tel: 43-3477 • Santa Rosa
Cel: 15-69-1742 • E-mail: vinoteca@speedy.com.ar

COMPRA AHORA Y COMENZÁ A PAGAR EN MAYO
ZAPATERIA La Buzilla
Obtené YA tu crédito personal
Requisitos: 1) DNI
2) Último recibo de sueldo
3) Último recibo de algún servicio o impuesto
Plan trabajar, jefas y jefes de hogar ¡Bienvenidos!
R. S. Peña 1265 • Telefax: 45-3728
Mitre y O'Higgins • Tel: 43-1060

Supermercado **FRICAR**
La atención personalizada de siempre
Cortes de primera calidad • Fiambres artesanales
Amplio stock en mercadería
Corrientes y Santa Fe, frente a la Terminal de Omnibus (6300) Santa Rosa - La Pampa



El secretario de Turismo de la Nación, Enrique Meyer; el canciller Jorge Taiana y el presidente de la Asociación Argentina de Agencias de Viajes y Turismo (AAAVyT), Ricardo Roza, durante el lanzamiento del dominio .tur.ar para las agencias de viajes.

En breve las agencias de viajes nacionales podrán utilizar un nuevo nombre de dominio para sus sitios de Internet que será .tur.ar en lugar del tradicional .com.ar

La diferencia radica en que el .com.ar es otorgado a cualquier persona física o jurídica que lo solicite mientras que los nuevos .tur.ar serán cedidos sólo a las agencias habilitadas.

El anuncio fue realizado el 21 de febrero por los titulares de Turismo de la Nación, Cancillería y la AAAYT. Desde dichos organismos comunicaron que «la nueva denominación, permitirá a los turistas y usuarios de Internet tener la seguridad de que contratan los servicios de agencias habilitadas oficialmente, y brindarle un valor agregado a las empresas que están debidamente habilitadas». El modo de implementación se encuentra en desarrollo y se comenta extraoficialmente que será a partir de abril.

Empresarios perjudicados
 De acuerdo a los objetivos de

esta medida, la consecuencia inmediata será que los dominios .com.ar que utilizan actualmente las agencias de viajes carecerán de la certificación ofrecida por el nuevo dominio.

Por otro lado, esto permitirá regularizar la situación de muchas agencias de viajes que **tienen dominios de Internet a nombre del diseñador del sitio Web y no a nombre del dueño de la empresa.**

Como hemos advertido anteriormente, hay varias empresas en La Pampa que se encuentran en esta delicada situación, incluyendo (además de agencias de viajes) hoteles, restaurantes, parrillas, comercios, inmobiliarias, empresas de servicios, incluso instituciones. Esto puede ser verificado por los mismos damnificados en www.nic.ar

No hay excusas por parte de los «diseñadores Web» para esta situación: se trata de negligencia o directamente robo de dominio para tener cautivo al cliente. Más asesoramiento al respecto: (02954) 45-7995.

POR PABLO ABREU HERNÁNDEZ (*), AUTOR DEL MANUAL «LA ANIMACIÓN ES ALGO MÁS QUE...»

Reflexionando sobre Animación Turística

Pensemos un poco por favor, y concentrémonos en la última vez que salimos de vacaciones. Ahora, si no es mucho importunar, después de habernos trasladado mentalmente a nuestras consumidas vacaciones desearía que conteste las siguientes preguntas: ¿En el hotel que se hospedó lo invitaron a salir a caminar o andar en bicicleta?, ¿Realizó alguna actividad divertida que le permitió relacionarse e intercambiar opiniones con los demás huéspedes del hotel? ¿Ganó usted en calidad de vida?, ¿Los días de lluvia, qué actividades de animación realizaron para los huéspedes los hoteles donde se ha hospedado?, ¿Conoció acerca de la región visitada, se vinculó con los valores patrimoniales del lugar?, ¿Se olvidó del reloj, la televisión, el celular y el diario, sus hijos tuvieron oportunidad de realizar actividades programadas para ellos y conocer nuevos amigos?...

Si usted contestó de forma negativa a la mayoría de las preguntas, dignamente le recomiendo que en sus próximas vacaciones se hospede en un hotel con actividades de animación turística dirigidas y organizadas por profesionales. Esto le permitirá ganar a usted y su familia en calidad de vida, recuerde que la calidad de vida se encuentra más cerca de las personas que se ocupan que de las que se precupan, porque sentir es mucho más importante que sentir y estoy seguro que usted sentirá alegría, disfrutando junto a su familia y amigos en forma sana de su tiempo libre con las actividades de animación turística, las cuales permitirán practicar deportes, relacionarse con otros huéspedes, distraerse, relajarse a medida que conoce más sobre las costumbres y tradiciones del lugar visitado.

La diferencia en hotelería

No me cansaré de afirmar que en un mundo globalizado y cambiante como en el que actualmente vivimos sólo sobreviven aquellas empresas del turismo y la hotelería que suelen estar al corriente de los cambios o se adaptan a los mismos con rapidez. Con esto



no quiero decir que la animación turística sea la varita mágica que soluciona todos los problemas, pero de que es un servicio necesario lo es, debido a que se trabaja aplicando la inteligencia emocional para que las actividades sean del agrado de todos. En la actualidad las personas que se hospedan en un determinado lugar, no pretenden únicamente salir satisfechos, sino encontrar cosas novedosas que puedan compartir en familia y en lo posible tener unas vacaciones positivas llenas de bienestar y distracción, no existe nada mejor para una familia que la posibilidad de participar unida en las actividades programadas por la instalación, ya que muchas veces por el trabajo de los padres, les resulta casi imposible poder jugar con sus hijos y la animación turística permite cumplir esa función, creando un ambiente propicio para el desarrollo social y la comunicación entre huéspedes. Para el animador poder informar las actividades que se realizan en el lugar donde trabaja y que el huésped las conozca se utiliza el Programa de Animación o Cartelera si prefiere llamarlo así, veamos su concepto.

Programa de Animación

Llamamos así a un documento, mural o cartelera que posee la relación ordenada y balanceada de cada una de las actividades recreativas, deportivas y socio-culturales, etc., que se desarrollan en

una institución turística por un período de tiempo determinado. Para su elaboración es muy provechoso realizar con anterioridad un trabajo de mesa, entre todos los animadores, de esta forma se tiene conocimiento de las acciones que conviene realizar teniendo en consideración las necesidades de los huéspedes y con que recursos se cuenta para desarrollar las mismas.

Requerimientos

Alguno de los requerimientos que no deben faltar en un Programa de Animación son:

- Las actividades correctamente planificadas y coordinadas para las tres secciones del día (mañana, tarde y noche).
- Conocer para que tipo de clientes se elaborará el mismo, debe contemplarse de ser posible, edad, sexo, idiosincrasia, gustos o preferencias de las personas a las cuales esta dirigido.
- Coordinar anticipadamente con las áreas que brindan apoyo en las actividades, como, bares, recepción, ama de llaves, etc.
- Buscar en cada actividad la diversión no la perfección.
- Realizar una correcta selección de las tareas para que el cliente no se sienta aburrido o poco interesado por la acción que realiza.

-La gran generalidad de las acciones deben ser participativas, permitiendo una mayor integración de los clientes (Más información sobre la elaboración de un programa en el Manual de Animación Turística: «La animación es algo más que...»)

Falta del servicio

Bien, ya conocemos qué es el programa de animación y alguna de sus características, esto permitirá hacerme entender mejor. Sucede que muchos empresarios no tienen en consideración este detalle cuando deciden implementar el servicio de animación turística, (entre otros que también son importantes) aclaro que en mis comentarios siempre hago relación a los empresarios hoteleros, pero la falta de este servicio en numerosos lugares es un tema de todos, comenzando por las secretarías de turismo provinciales y municipales, los entes privados y estatales que agrupan a las entidades turísticas y hoteleras, los estudiantes de hotelería y turismo que no exigen una buena capacitación en el tema y los huéspedes que no exigen sus derechos a unas

vacaciones saludables.

Por esa razón a veces usted llega a un hotel 4 estrellas y le parece que sólo puede tener dos y llega a uno de dos estrellas que le parece de 5, son cosas inverosímiles. He llegado a hoteles que poseen incluso helipuertos (por mencionar algo), que nunca se han utilizado ni se utilizarán, pero hay están, y los dueños no son capaces de invertir en un servicio de animación turística, entonces uno se pregunta, como tiene 10 estrellas si les falta un montón de servicios básicos. ¿Que ente controla esto?...

Implementar a tiempo

En hotelería y turismo existen cosas que resultan útiles para una temporada y para la próxima están completamente obsoletas, ahora estamos en la fiebre del SPA, todos quieren poseer este servicio, ya llegará el momento de la animación turística y serán numerosos los que lamentaran no haberse dado cuenta antes, pero desde hace mucho tiempo lo vengo comentando en estas páginas. Es sabido que utilizar el tiempo libre en actividades divertidas resulta una efectiva protección contra el stress, entonces, porqué no hacerlo.

El beneficiar al huésped con un servicio que le permita obtener un valor agregado es una ventaja competitiva de primer orden la cual permite que la institución gane posiciones entre sus clientes, no olvidemos que el marketing que más vende es el boca a boca entre los usuarios de un determinado servicio, esto a su vez los fideliza y permite ganar nuevos huéspedes, de lo contrario la fórmula es muy sencilla, se pasarán a la competencia, por eso es meritorio recordar el refrán que dice: «quien da primero da dos veces», entonces porqué esperar a que la competencia de el servicio para luego tenerlo yo.

Por ello les propongo a empresarios y funcionarios utilizar la animación turística como un servicio más en su instalación, con ello logrará facilitar la risa y el bienestar de muchos, lo cual equivale a incrementarles la calidad de su vida y sorpréndase con los resultados. Entonces miremos todos al horizonte en busca de indicios que signifiquen progreso para nuestro emprendimiento y la animación turística esta probado que lo es.

Se dará cuenta que cuando obtenga sus propias soluciones, desarrollará una gran ventaja competitiva. Masura Ibkua, el co-fundador de Sony expresó: «uno no tiene éxito en tecnología, negocios o nada, siguiendo a los demás». Mientras que un refrán asiático manifiesta: «Un hombre sabio sigue sus propios consejos». Muchas gracias.

(* Profesor de Recreación y Animación en Cuba, Brasil, Ecuador y Argentina. Profesor, Asesor y Consultor de Redes hoteleras internacionales (Sol Meliá, Accor, entre otras). Autor del Manual de Animación Turística en español: «La Animación es algo más que...» editado por REGION® Empresa Periodística, con más de 140 juegos explicados. Ver más en:

www.region.com.ar/animacion
 e-mail: ppaherna2002@yahoo.es
 Tel. cel. (011) 15 6057-1800

Dominios tur.ar y com.ar

- Nuevos .tur.ar para las Agencias de Viajes
- Reserve su nombre de dominio con anticipación
- ¿Conoce cuál es la titularidad de su dominio en Internet? (verifíquelo Ud. mismo en www.nic.ar)
- No permita que un oportunista le robe su dominio
- Lo asesoramos para regularizar su situación



Telefax (02954) 45 79 95
 Urquiza 640. S.Rosa LP
 E-mail: info@digisapiens.com
 Web: www.digisapiens.com

PAMPAMIX

— Hormigón Elaborado —



Alquiler de Bomba de Hormigón

Nuestras felicitaciones a Semanario Región por ingresar a su 18° año de circulación.

PAMPAMIX es una Empresa del Grupo

Calle 24 N° 1425 - L6360CKQ - General Pico - La Pampa - Argentina
 INFORMACION Y PEDIDOS (02302) 433839
pampamix@inarco-sa.com.ar

NORTE
 MATERIALES PARA LA CONSTRUCCION

- Cal • Cemento
- Hierro para la construcción
- Aberturas • Viguetas
- Cerámicos • Aridos

Tel: (02954) 433-433 | 425-629
 15-57-7578

Reportes a domicilio SIN CARGO
 Para el interior consultar

Av. Circunvalación Norte 455 • Santa Rosa

