



Universidad de Buenos Aires
Facultad de Ciencias Económicas
Escuela de Estudios de Posgrado



Universidad de Buenos Aires
Facultad de Ciencias Económicas
Escuela de Negocios y Administración
Pública

MAESTRIA EN
ECONOMÍA Y GESTIÓN DEL TURISMO

TRABAJO FINAL DE MAESTRÍA

**Fiestas populares y su contribución al
desarrollo turístico local.**

AUTOR: FOISSAC LAURA INES

TUTOR: DALILA EFFRON

Contenido

1-RESUMEN DEL PROYECTO.....	3
2-JUSTIFICACION/FUNDAMENTACION	3
3-PLANTEAMIENTO DEL TEMA.....	3
4-OBJETIVOS.....	4
1-OBJETIVO GENERAL.....	4
2-OBJETIVOS ESPECIFICOS.....	4
5-MARCO TEORICO	4
6-METODOLOGIA Y TECNICAS A UTILIZAR	10
7-FIESTAS POPULARES.....	10
a-CONCEPTOS.....	10
b-FIESTAS DEL DSITRITO	11
8-UBICACIÓN E HISTORIA.....	12
a-UBICACIÓN GEOGRAFICA.....	12
b-CONTEXTO HISTORICO.....	18
9-ANALISIS TURISTICO.....	22
1-SISTEMA TURISTICO: Análisis del destino del año 2023	23
A-DEMANDA.....	23
B-OFERTA.....	25
C-ESPACIO GEOGRAFICO	33
D-OPERADORES DEL MERCADO	39
2-EVOLUCION DEL DESTINO.....	42
A-DEMANDA TURISTICA	42
B-OFERTA TURISTICA.....	43
C-ESPACIO GEOGRAFICO	54
D-OPERARODES DE MERCADO.....	64
10-FIESTA DEL OMELLET	65
A-HISTORIA DE LA FIESTA.....	65
B-DESARROLLO DE LA FIESTA.....	69
C-EVOLCUION DE LA FIESTA DEL OMELLETE GIGANTE DE PIGUE	76
11- CONCLUSION	80
12-REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS Y BIBLIOGRAFIA	83
13- ANEXOS	84

1-RESUMEN DEL PROYECTO

El análisis de la Fiesta del Omelette Gigante es importante para colaborar en la promoción del destino y continuar con una tradición en la colonia francesa de mayor dimensión de Latinoamérica.

Analizaremos el sistema turístico actual, su demanda, oferta y atractivos que tiene la ciudad, desde el sector público y privado.

El Objetivo principal de este trabajo es destacar la importancia de las fiestas populares en el desarrollo de un destino turístico, contribuyendo a reforzar la marca turística local.

2-JUSTIFICACION/FUNDAMENTACION

Las fiestas populares contribuyen al desarrollo y mantenimiento de la identidad cultural de una comunidad, son el reflejo de la idiosincrasia de los habitantes. Son eventos que se desarrollan en periodos de tiempo muy acotados y son de significativa importancia tanto cultural, como económico para el espacio físico en donde se celebran.

El objetivo de este trabajo es fundamentar la importancia de una fiesta muy tradicional, desde 1973 se celebra en Francia, para la gastronomía dado las fuertes raíces francesas que tiene Pigüé

La celebración de esta fiesta en la ciudad fue creciendo desde 1999, su primera edición, lo que llevo a que Pigüé sea reconocida en toda la República Argentina y también en el exterior por esta “Fiesta Popular del Omelette Gigante”.

Este trabajo de investigación se fundamenta en demostrar la importancia de esta fiesta en particular para la promoción de un destino turístico

3-PLANTEAMIENTO DEL TEMA

El desarrollo de un destino turístico requiere de mucha promoción tanto del sector público, principalmente como del empresario privado que apuesta con sus emprendimientos a que una población se pueda beneficiar con toda la actividad transversal que esta actividad genera.

En una localidad donde su principal actividad es la agrícola ganadera y en donde el turismo rural, de estancias, no tiene un apoyo estatal importante, una fiesta con posicionamiento nacional e internacional como la del “Omelette Gigante” puede servir como promotor del destino turístico.

Como residente de la localidad me interesa demostrar la importancia de esta fiesta para la población en general, como exposición de una cultura arraigada hasta la actualidad y también como una manifestación popular que contribuye a desarrollar una actividad económica, como lo es la turística que puede provocar un efecto multiplicador que beneficie más allá de los afectados directamente a ella.

4-OBJETIVOS

1-OBJETIVO GENERAL

“Analizar el aporte de las fiestas populares a un destino, específicamente la fiesta del Omelette Gigante para el destino Pigüé “

2-OBJETIVOS ESPECIFICOS

- 1-Explicar la trayectoria de la fiesta a nivel mundial y local.
- 2-Evaluar la evolución de la demanda y la oferta turística desde el inicio de la fiesta (1999) hasta la actualidad (2023)
- 3-Analizar si la realización de la fiesta contribuye a la promoción del destino

5-MARCO TEORICO

La Organización Mundial de Turismo (OMT) define al turismo: “Turismo comprende todas las actividades que realizan las personas durante sus viajes y estancias en lugares distintos a su entorno habitual por un periodo de tiempo consecutivo inferior a un año, con fines de ocio, negocios u otros” (OMT, 1998, p. x)

El Turismo implica el desplazamiento de personas de su lugar de residencia habitual, y este desplazamiento debe ser temporal o sea por un periodo de tiempo limitado con fines turísticos La motivación de estos movimientos deben ser por ocio, recreación, pero tienen un propósito, satisfacer sus necesidades, intereses y deseos específicos.

El turismo es una fuente importante de ingresos para los destinos turísticos. El gasto realizado por los turistas contribuye a la economía local y al desarrollo de las

costumbres anfitrionas. Es una actividad generadora de puestos de trabajo, como también promueve el desarrollo de infraestructuras, mejora la calidad de vida de la comunidad en general.

El turismo implica interacción entre diferentes culturas. Los turistas tienen la oportunidad de conocer la cultura, costumbres de la comunidad que están visitando, y viceversa.

Siguiendo las definiciones de la OMT se llama sistema turístico a un modelo conceptual; formado por un conjunto de elementos ordenados según sus funciones y que permiten la existencia y el desarrollo, del fenómeno llamado turismo.

Este sistema está compuesto por:

1-Demanda Turística: el número de personas que viajan o desean viajar, y que participan o desean participar en actividades turísticas. No solo se refiere a la cantidad de personas sino también a sus características, comportamientos y motivaciones de viajes.

También reconoce que la demanda turística puede variar por varios factores como por ejemplo la situación económica, las condiciones políticas, los avances tecnológicos, las preferencias de los consumidores, entre otras.

2-Oferta Turística: el conjunto de productos y servicios disponibles en un destino turístico para satisfacer las necesidades y deseos de los turistas” Esta abarca una amplia gama de elementos que incluyen alojamiento, transporte, alimentación, atractivos turísticos, actividades recreativas, servicios de guías, empresas de turismo, entre otros.

3-Espacio geográfico: es la base física donde tienen lugar la conjunción entre la oferta y la demanda, comprende los aspectos naturales y culturales de un destino turístico. Incluye elementos como relieve, el clima, los paisajes, los recursos naturales, el patrimonio cultural, la infraestructura, la población residente.

4-Operadores de mercado: son los intermediarios turísticos que desempeñan un papel importante en la cadena de distribución y comercialización de los productos y servicios turísticos. Estos actúan como enlace entre los proveedores de servicios turísticos y los consumidores finales. Algunos de ellos podemos mencionar: las agencias de viaje mayoristas o minoristas, las compañías de transporte, organismos públicos y/o privados que intervienen en la ordenación y promoción del turismo.

Para definir y clasificar los atractivos turísticos cito a Roberto Boulon, en su libro de Planificación del Espacio Turístico: “materia prima que permite que la planta turística (equipamiento e instalaciones) opere” (Bouillon, 1985)

Este autor realiza una clasificación de los atractivos turísticos, a continuación, los describiré porque considero que es de importancia para el desarrollo del trabajo.

Clasificación de los atractivos turísticos según Roberto Bullón

Cuadro N°1: Clasificación atractivos turísticos

1. Sitios Naturales	1.1 Montañas 1.2 Planicies 1.3 Costas 1.4 Lagos, lagunas y esteros 1.5 Ríos y arroyos 1.6 Caídas de agua 1.7 Grutas y cavernas 1.8 Lugares de observación de flora y fauna 1.9 Lugares de caza y pesca 1.10 Caminos pintorescos 1.11 Termas 1.12 Parque nacionales y reservas de flora y fauna
2. Museos y manifestaciones culturales históricas	2.1 Museos 2.2 Obras de arte y técnica 2.3 Lugares históricos 2.4 Ruinas y sitios arqueológicos
3. Folklore	3.1 Manifestaciones religiosas y creencias populares 3.2 Ferias y mercados 3.3 Música y danzas 3.4 Artesanías y artes populares 3.5 Comidas y bebidas típicas 3.6 Grupos étnicos 3.7 Arquitectura popular y espontanea
4. Realizaciones técnicas, científicas o artísticas contemporáneas	4.1 Explotaciones mineras 4.2 Explotaciones agropecuarias 4.3 Explotaciones industriales 4.4 Obras de arte y técnica 4.5 Centros científicos y técnicos
5. Acontecimientos programados	5.1 Artísticos 5.2 Deportivos 5.3 Ferias y exposiciones 5.4 Concursos 5.5 Fiestas religiosas y profanas 5.6 Carnavales 5.7 Otros

Fuente: (Bullón, 1985)

Analizando las etapas del ciclo de vida de un destino turístico podemos citar esta clasificación según Butler que las mide según la variación de la llegada de turista y las divide en seis fases.

La primera es la exploratoria en donde los visitantes son muy escasos al igual que la oferta turística. La segunda es la de involucramiento en la cual los residentes se empiezan a ver al turismo como otra actividad económica. La tercera es la de desarrollo en la cual se comienza a dar la inversión y el aporte del estado, aumentando la oferta de servicios por lo que se produce más llegada de turistas.

En la cuarta etapa es la de consolidación en donde el turismo se convierte en una actividad importante dentro de la economía local, la tasa de crecimiento disminuye, aunque la afluencia de turistas es importante. La quinta etapa es la de estancamiento en donde el número de visitantes llega al máximo nivel y se empieza a tener capacidad hotelera ociosa entre otras características.

Luego la etapa de declive en donde la oferta disminuye y se produce la salida de capitales. Y la última etapa se da el rejuvenecimiento en la cual hay que rediseñar el destino para lograr un nuevo posicionamiento.

Cuadro N°2: Ciclo de vida de un destino turístico

Fase	Descripción
Exploración	<ul style="list-style-type: none"> - Los visitantes acuden de pueblos cercanos y en poca cantidad. Son de tipo “alocéntrico”² - El acceso a información y las facilidades para llegar al destino turístico son limitados <ul style="list-style-type: none"> - El desarrollo de la oferta turística (infraestructura, actividades y atractivos) es casi inexistente o no ha sido puesto en valor - Los atractivos son de tipo natural o cultural.
Involucramiento	<ul style="list-style-type: none"> - Los visitantes vienen de escala regional - La participación de los residentes locales en la oferta turística todavía es escasa; la oferta turística es informal: casas de hospedaje, orientación turística, alquiler de caballos, etc. - Las temporadas turísticas se distinguen con claridad.

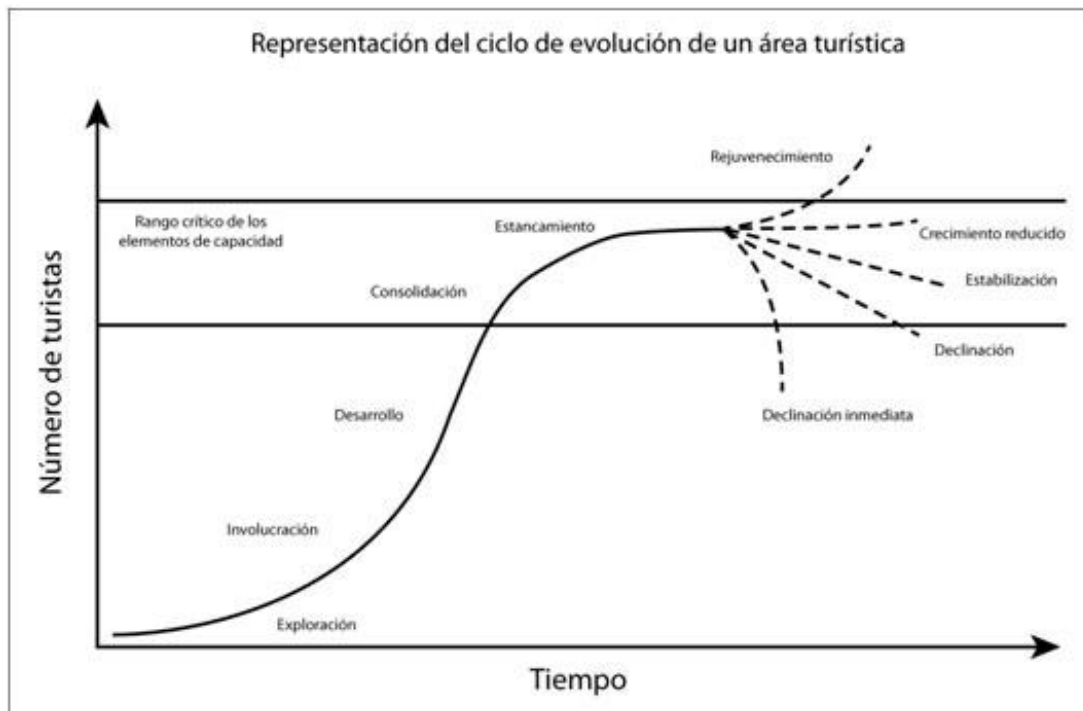
Desarrollo	<ul style="list-style-type: none"> - Aumenta rápidamente el número de visitantes. Los “alocéntricos” son reemplazados por los “mediocéntricos”. - Mejora cualitativa de la oferta turística. <ul style="list-style-type: none"> - Aumentan las inversiones externas. - Aumenta la promoción del destino. - Comienzan a diseñarse atractivos para el turista.
Consolidación	<ul style="list-style-type: none"> - Los turistas son mayoritariamente de tipo “psicocéntrico” - El turismo se convierte en una parte importante de la economía local y ocupa un espacio en el nivel político. Como consecuencia, se pone especial énfasis en los problemas ambientales y sociales. - La tasa de crecimiento de visitantes disminuye, aunque el número total de turistas siga en aumento.
	<ul style="list-style-type: none"> - Los gestores turísticos intervienen haciendo grandes esfuerzos en promoción y gestión del destino para disminuir la estacionalidad del turismo y/o aumentar el número de visitantes. - La oferta constituida por inversiones extranjeras es fácilmente evidenciable. - La población residente puede tener una posición positiva o negativa hacia el turismo, especialmente aquellos sectores que no disfrutaban de los beneficios que trae aparejados la actividad.
Estancamiento	<ul style="list-style-type: none"> - El número de visitantes alcanza su máximo nivel. Son muy pocos los que vienen al destino por primera vez. - Disminuye la tasa de ocupación hotelera y para hotelera. - Puede existir un alto número de ventas de propiedades inmuebles. - Se alcanzan o superan los límites de capacidad de carga del destino <ul style="list-style-type: none"> - El destino ya no está “de moda”, por lo que se requiere de estrategias que conduzcan a rejuvenecerlo y reinventarlo.
Declive	<ul style="list-style-type: none"> - Disminuye la oferta turística. - Fuga de capitales externos al territorio. - La infraestructura turística que fue dañada por la superación de la capacidad de carga, debe ser reparada o reemplazada.
Rejuvenecimiento	<ul style="list-style-type: none"> - Re-diseño de la oferta de atractivos para el turista. - Reposicionamiento del destino. - Aumentan las inversiones (en comparación con la fase de estancamiento y de declive).

Fuente: Revista Realidad, Tendencias y Desafíos en Turismo | CONDET Año XIX

Volumen 17 No1/ Ene-Jun de 2019

En el siguiente gráfico podemos ejemplificar los conceptos explicados anteriormente en la línea de tiempo:

Imagen N°1: Ciclo de vida de destinos turísticos



Fuente: Butler (1980:7)

FIESTAS POPULARES

Las fiestas populares son expresiones culturales que muestran la esencia de los pueblos, sus costumbres, sus tradiciones, sus formas de pensar, sus maneras de entender el mundo. La **OMT** reconoce la importancia del turismo cultural y la contribución de los festivales populares y eventos al turismo y a la economía local.

Las fiestas populares pueden atraer a turistas de todo el mundo debido a su autenticidad cultural y su valor como experiencia única. El turismo relacionado con las fiestas populares se conoce como "turismo de eventos" o "turismo de festivales". Este tipo de turismo puede tener un impacto económico significativo en las comunidades locales, ya que a menudo implica gastos en alojamiento, alimentos y actividades relacionadas con la festividad. Sin embargo, también plantea desafíos, como la gestión del flujo de turistas y la preservación de la autenticidad cultural.

Las fiestas populares son consideradas parte del patrimonio cultural inmaterial de una comunidad. Esto significa que son expresiones culturales intangibles que son transmitidas de generación en generación y que son importantes para la identidad cultural de las comunidades.

Estas pueden variar en su naturaleza y características, pero suelen incluir elementos como desfiles, música, danzas, vestimentas tradicionales, alimentos típicos, juegos, competencias y rituales.

6-METODOLOGIA Y TECNICAS A UTILIZAR

Una de las herramientas a utilizar es la cuantitativa, en donde analizare los datos sobre el crecimiento de la fiesta desde el año 1999 a la actualidad en cantidad de visitantes, tamaño de la Omelette. Como también analizar el crecimiento de la oferta turística en cuanto a alojamientos y demás componentes de la oferta.

Y por otro lado herramientas cualitativas como entrevistas informales y encuestas semi –estructuradas con referentes locales tanto de la fiesta del Omelette como de la oferta hotelera, los atractivos turísticos, las agencias de viaje y agentes públicos relacionados a la actividad.

7-FIESTAS POPULARES

a-CONCEPTOS

En el marco teórico se describió lo que es una fiesta popular, en este capítulo realizare un mayor análisis de las fiestas en general en argentina y luego una mención de las fiestas del distrito de Saavedra.

Las fiestas nacionales en Argentina se encuentran concentran en la página oficial” <https://www.argentina.gob.ar/pais/fiestas>” en la que podemos encontrar 377 fiestas divididas según la fecha de realización comenzando las de enero así llegamos hasta diciembre, también las distintas provincias tienen paginas oficiales en donde mencionan las fiestas declaradas de interés provincial.

Dentro de estas fiestas las podemos dividir en fiestas gauchas, con orientaciones religiosas, gastronómicas, culturales (baile, canto), carnavales, entre otras. Es muy amplio el universo de estas celebraciones dependiendo de las zonas y costumbres de cada región.

La concurrencia de los visitantes y/o turistas a las distintas celebraciones es muy variado pero seguro que son una forma de movilizar turistas a distintos puntos del país y esto provoca una actividad económica importante, que según las regiones están medidas y tomado como una fuente importante de ingresos para las poblaciones locales.

b-FIESTAS DEL DSITRITO

Los autores Albaladejo, Sassone y Bustos Cara (2018), en el artículo sobre “Patrimonialización del pasado francés en la pequeña ciudad pampeana de Pigüé: un recurso para la identidad y el desarrollo local”, afirman sobre la fiesta:

Un aspecto positivo es que la gastronomía ha logrado promocionar la imagen de un Pigüé típico con su relación con Francia tanto al interior de la sociedad del partido, como a nivel de todo el país. El caso del omelettees interesante ya que no se trata de una comida del Aveyron, ni es el platónacional francés, es un evento eminentemente privado desde su organización, impulsado por una cofradía cerrada y elitista, y, sin embargo, hizo mucho para promocionar Pigüé en esta imagen de heredera de la inmigración francesa.

El común de la sociedad piensa que el omelette es el plato nacional francés, con lo cual casualmente el evento encajó en el proceso de apropiación colectiva del pasado francés que vive la ciudad desde 1984. Tal asociación se refuerza, pues la sede de la cofradía está en el edificio de la Sociedad Francesa. Es claramente una iniciativa de la élite, aunque no tiene la particularidad de cerrarse en la población de origen francés sino al contrario, dan participación fuerte a miembros influyentes de otras comunidades. Es una acción de “publicización” de la relación con la cultura francesa y de su ingreso en el espacio público, aunque inicialmente no se pensó así, por lo menos oficialmente. A partir de la introducción del Omelette Géante en la fiesta de la fundación del pueblo comenzó a tener una imagen fuertemente vinculada con la cultura francesa, tanto para el interior como para el exterior del pueblo.

Analizando el artículo de José Ignacio Homobono “Fiesta, tradición e identidad local” podemos rescatar estas ideas de las celebraciones periódicas de fiestas lo que denota un determinado nivel de identificación y vivencias colectivas. El sentimiento de pertenencia a una comunidad se explica mediante rituales.

Los símbolos festivos expresan la identidad social, la identidad colectiva es vivida como un sentimiento de pertenencia a un grupo que se fundamenta en los valores comunes.

Podemos decir continuando esta línea de pensamiento: La fiesta del Omelette Gigante en Pigüé, es parte del identitario local, no sólo por la apropiación colectiva en relación a su pasado francés, sino también porque poco a poco esta fiesta le ha dado

visibilidad al destino y cada vez más visitantes van a disfrutar de esta fiesta.

Según la página oficial, antes mencionada, la única fiesta popular nacional del distrito de Saavedra es la “Fiesta Nacional del Reservado” que se celebra el segundo fin de semana de febrero en la Laguna las Encadenadas en el sector de Pigüé en la cual durante 3 días se desarrollan destrezas criollas y espectáculos folclóricos de baile y canto.

La fiesta del Omelette Gigante fue declarada de interés turístico nacional en el año 2017 por la secretaria de Turismo de la Nación. Dentro de la página oficial de turismo de la Provincia de Buenos Aires en el apartado Gastronomía se hace referencia a la fiesta, y redirecciona a la página de la Municipalidad de Saavedra donde se obtiene mayor información.

La fiesta de la Trufa Negra lleva solo dos ediciones por lo que aún no ha sido reconocida por ningún organismo nacional ni provincial, solo se desarrolló en 2022 y 2023.

8-UBICACIÓN E HISTORIA

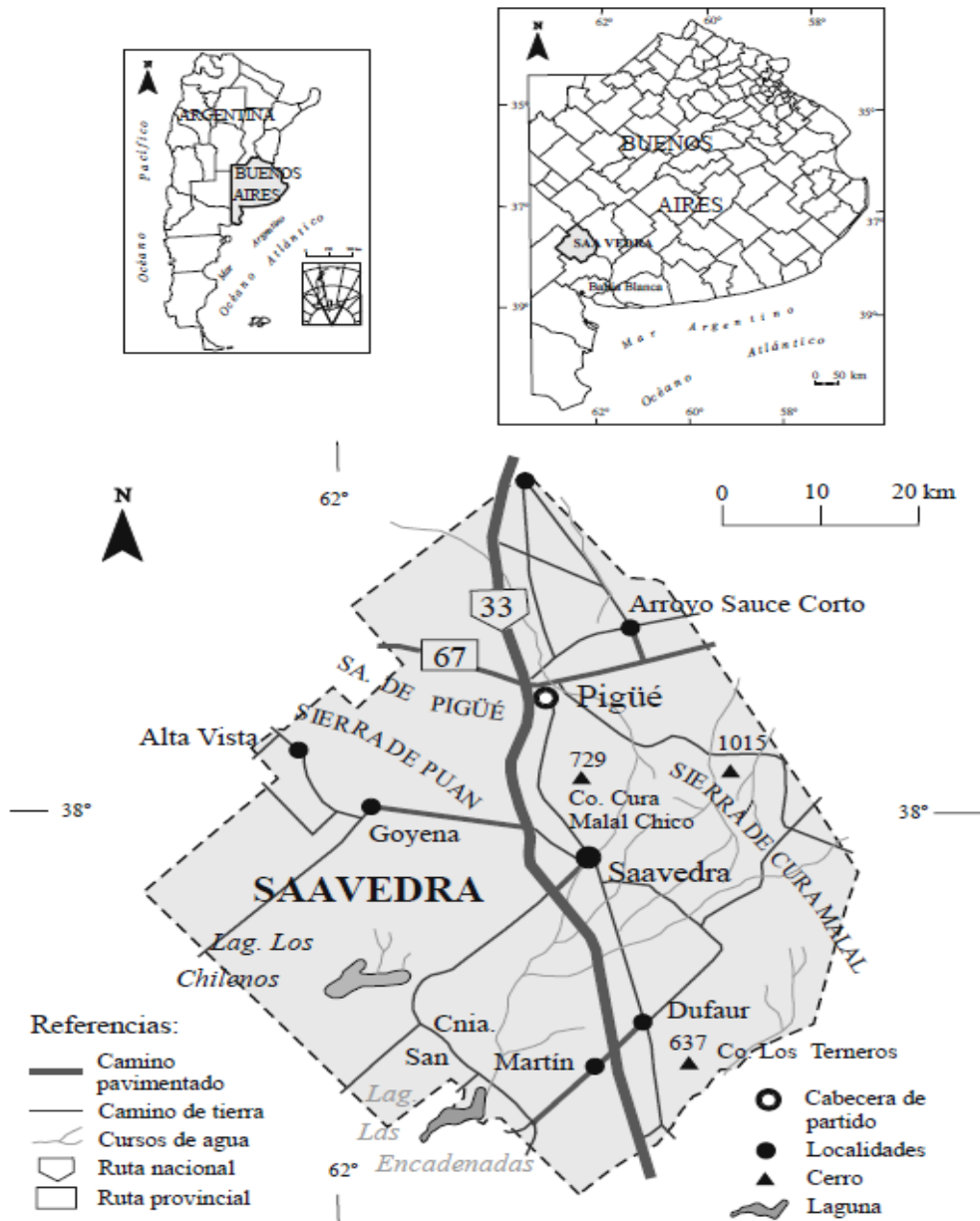
a-UBICACIÓN GEOGRAFICA

En la Provincia de Buenos Aires, al sudoeste de ella, se encuentra el Partido de Saavedra cuya ciudad cabecera es Pigüé. En la intersección de la ruta nacional 33, que tiene su kilómetro 0 en Bahía Blanca y finaliza en Rosario en el Km 512, y la provincial 67, la cual tiene una extensión de 220 Km naciendo en General Lamadrid y finalizando su extensión en las proximidades de la localidad de Rivera, ambas localidades de la provincia de Buenos Aires. se encuentra ubicada la ciudad de PIGUE. Distante a 120 Km de la ciudad de Bahia Blanca y a 600 Km de Capital Federal y de la Ciudad de La Plata.

El partido de Saavedra esta foramdo por las localidades de Pigue como su principal y mayor centro urbano, luego lo siguen según su cantidad de habitantes Saavedra, Espartillar, Arroyo Corto, Goyena, Dufaur y la Colonia San Martin de Tour.

Este partido tiene una superficie de 354.148 hectareas, de las cuales 50.000 hc son sierras, 42.000 son campos naturales, 19.000 son hectareas no utilizables ocupadas por lagunas y zonas urbanas y 243.000 son rotables (hectareas productivas).

Imagen N ° 2: Mapas



Fuente: (Albaladejo, Sassone, & Bustos Cara, 2018)

Presenta una diversidad geográfica, caracterizada por una amplia llanura pampeana, valles y zonas serranas. Los cordones serranos de Bravard y Curamalal se orientan en forma paralela en dirección SE-NO, dejando entre ellos un valle interesante.

Este sistema de ventania comprende dos cordones el de Curamalal y el de Bravard, siendo sus alturas máximas 1037msnm y 900msnm. Los picos más elevados son los

cerros: Curamalal Grande tiene 1037m.s.n.m y el Curamalal Chico 1000m.s.n.m en el cordón de Curamalal y el de Trocadero 890 m.s.n.m y el de Bravard de 800 m.s.n.n del cordón de Bravard.

Este posee una elongación noroeste-sudeste de 178 Km de extensión y un ancho máximo de 60 Km. Se extiende desde la localidad de Púan (Partido de Púan) donde comienza y finaliza en la ciudad de Indio Rico (Partido de Coronel Pringles), atravesando los partidos de Saavedra y Torquinst.

HIDROGRAFIA

Las vertientes hidrográficas del sur están dominadas por el arroyo Alfalfa y otros afluentes que desaguan en la laguna Las Encadenadas y por el norte los cauces principales son el arroyo Pigüé y el Curamalal Grande.

Las principales lagunas que se encuentran en el distrito son las encadenadas y los flamencos, donde se ubican el Club de pesca y Turismo de Pigüé y el de Saavedra respectivamente. Hay en total 34 espejos de agua en el partido de Saavedra.

FLORA

La flora del distrito se encuentra dentro de la región fitogeografía pampeana, por lo que abundan especies que componen el pastizal pampeano serrano (festuca ventanícola, cortadera o cola de zorro) y también diferentes variedades de stipas (paja vizcachera, flechilla, paja colorada). El símbolo del partido de Saavedra es la flor de la Verbena.

FAUNA

La fauna entre los carnívoros predomina el zorro gris, puma, gato montés. El herbívoro autóctono característico del sistema es el guanaco, siendo dentro de la fauna exótica el ciervo dama y el ciervo colorado los herbívoros característicos. Otras especies autóctonas son el peludo, la mulita, el cuis, el zorrino entre otros.

Se hallan censadas alrededor de 120 especies de aves. Entre ellas se destacan: pájaro carpintero común y campestre, benteveo, loica pampeana y común, cachirla, hornero, tordo renegrado, gorrión, entre otras. El ave representativa de distrito es la calandria (minus salurninus) conocida en lengua mapuche como Chrencá.

Dentro de la fauna ictícola se destacan el pejerrey, el bagre y las carpas. Y dentro de los reptiles están las serpientes como yará, variedades de culebras como liofis elegantísima. El sapito de las sierras, la ranita zarzal junto a la iguana de cobre son algunos de los endemismos característicos.

CLIMA Y SUELO

El clima es templado continental con temperaturas mínimas de -14°C y máximas de 42.5°C . En la época estival se presentan las mayores precipitaciones, aunque se distribuyen durante todo el año, de unos 800 milímetros promedio por año.

El suelo posee una buena aptitud para el uso agrícola, también la protección natural de las sierras contra los fuertes vientos y otros factores adversos potencian el rendimiento de estas tierras. Esto propició el desarrollo de la actividad agrícola-ganadera, principal actividad económica, y en consecuencia, el turismo rural. El Partido de Saavedra cuenta aproximadamente con 550 explotaciones agrícolas, de entre 200 y 600 hectáreas, propicias para la producción de trigo, sorgo y cebada. Siendo la actividad agrícola-ganadera la principal actividad económica y la primordial fuente de empleo.

POBLACION

Según el INDEC, el censo 2022 arrojó que en el partido de Saavedra cuenta con 22846 habitantes, los cuales están distribuidos en las distintas localidades del partido, pero en Pigüé residen más del 75 % de dicha población. También es importante destacar que según la misma fuente mencionada no existe en el distrito ninguna persona en situación de calle. El partido de Saavedra se encuentra en 8 lugar en cantidad de habitantes en la Sexta Sección de la Provincia de Buenos Aires que abarca a 22 distritos del Sudoeste Bonaerense.

Según el Censo 2022 el municipio de Saavedra tiene una participación del 13% de la población total de la provincia de Buenos Aires, este porcentaje se mantuvo en comparación con el censo 2010. La población creció un 10.1 % en comparación con los datos de ambos censos.

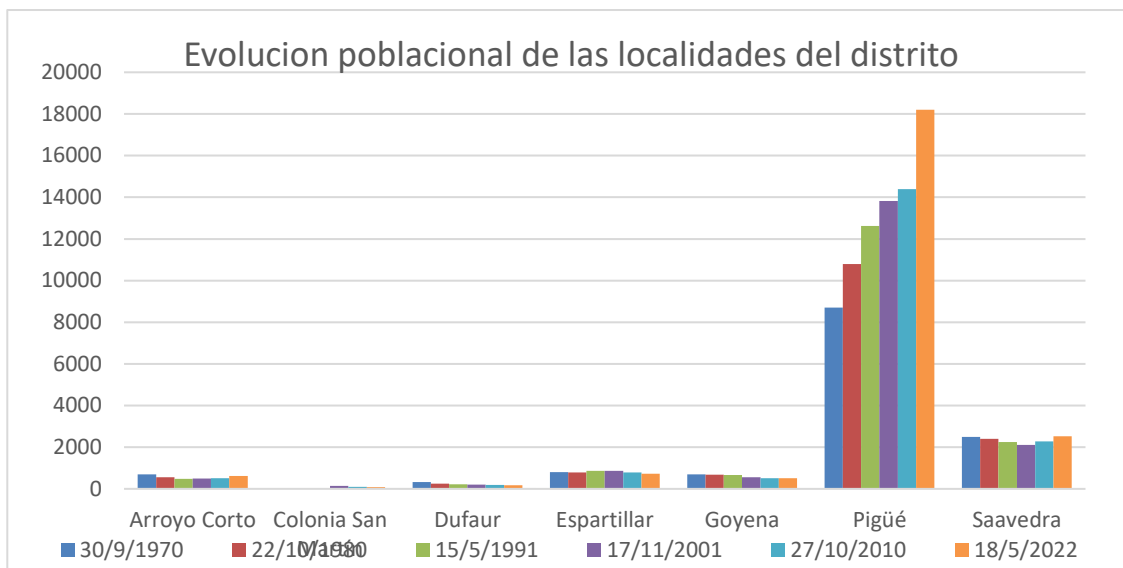
Imagen N°3: Mapa de la Sexta sección electoral



Fuente: www.juntaelectoral.gba.gov.ar/sistemas/mapa_eleccion

La evolución del crecimiento poblacional del partido según los datos del INDEC desde el año 1991 a 2022 (periodo de estudio) fue de 33.41% pasando de una población en el distrito de 17124 a 22846 personas. El siguiente grafico resume la población por localidad desde los datos censales de 1970 a 2022 según el INDEC.

Gráfico N°1: distribución poblacional partido de Saavedra

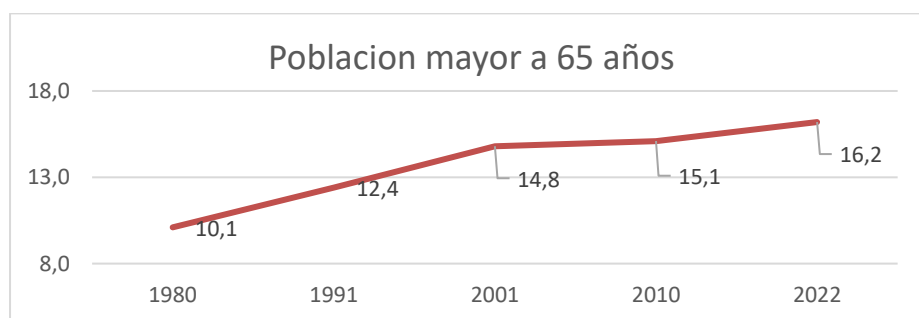


Fuente: Elaboración propia

Según los datos del INDEC del censo 2022 con respecto a la educación en el Distrito de Saavedra de un total de 21407 personas (<https://www.indec.gov.ar/indec/web/Nivel4-Tema-2-41-165>) solo el 2% (lo que representa a 589 personas) de este total nunca asistió a un establecimiento escolar, por lo que es muy alto el nivel de alfabetización de la población del Distrito.

Otro dato relevante de la población también obtenida de los datos del mismo censo es el envejecimiento comparando los datos de 1980 la población mayor de 65 años era de un 10,1% mientras que en el 2022 está aumento a un 16.2%, lo que representa no solo una prolongación en el nivel general de vida de la población sino también que la población joven no vuelve a la localidad.

Gráfico N°2: Evolución de población mayo a 65 años



Fuente: Elaboración propia, fuente INDEC censo 2022.

En los partidos vecinos a Saavedra se observa que: en Adolfo Alsina es de 15.7 el cual se mantiene constante con respecto a las dos últimas mediciones, en Coronel Suarez es de 15.8 el cual también aumento con respecto a la medición de 2010 que era de 14.5 y en Tornquist arroyo un numero de 16 creciendo del 14.8, mientras que en el distrito de Puan disminuyo del 20.2 al 19.8.

b-CONTEXTO HISTORICO

Fue fundada el 4 de diciembre de 1884 por Clemente Cabanettes y Francisco Issaly que acompañados por 40 familias Aveyronesas llegaron a las tierras de Eduardo Casey, por el ferrocarril desde su ciudad de origen (Aveyron), para poblar esas tierras y establecer una de las pocas colonias Francesas en la República Argentina. Según el diario escrito por Francisco Issaly se puede extraer que las familias llegaron el 3 de Diciembre de 1884 y se alojaron en un galpón del ferrocarril que era lo único que había en el lugar dado que Clemente Cabanettes no había cumplido con su compromiso de construir las casas para estas familias, luego el 4 de Diciembre el mismo Issaly trajo todas las pertenencias que las familias no habían podido traer en su viaje, la nieta de Francisco Issaly la señora Vita Pérez Issaly relata esta historia de colonización.

Esta migración se produjo hasta principios de siglo XIX dado que todos los años seguían sumándose familias Aveyronesas a la ciudad, entre 1886 y 1890 se sumaron 68 familias a las iniciales. Esta segunda migración fue promovida porque en el año 1888 se instalan en Pigüé siete religiosas de la congregación del Niño Jesús y crean el primer establecimiento de enseñanza confesional.

Aveyron es un departamento de Francia, se encuentra en la parte sur del Mazico Central, aproximadamente un tercio del territorio corresponde a áreas montañosas.

Imagen N°4: Francia y el departamento de Aveyron



<https://es.wikipedia.org/wiki/Aveyron>

Estos inmigrantes se situaron al pie del cordón serrano de Ventania.

Tanto la geografía de Aveyron como de Pigüé son muy similares en cuanto a sus montañas y paisajes que caracterizan a ambas regiones.

Con el fenómeno de inmigración que se dio en el Siglo XX la ciudad de Pigüé recibió gran cantidad de familias españolas e italianas que sumaras a las francesas que habían fundado la ciudad constituyendo la base de la población que luego sumo otras inmigraciones como la alemana y la rusa.

Su nombre proviene del mapuche PI-HUE que significa “Lugar de encuentro”.

Imagen N°5: Logo turístico de Pigüé



Fuente: <https://turismo.saavedra.gov.ar/>

Su origen y arraigadas costumbres francesas se mantienen hasta la actualidad y se ven reflejadas en el patrimonio cultural, arquitectónico, gastronómico, las fiestas, vestimentas y costumbres que se manifiestan en sus habitantes. Instituciones como La Alianza Francesa, La Cofradía de la Omelette gigante, Amicale de intercambio son reflejos de las costumbres que aun en la actualidad se siguen manteniendo de su región de origen.

En el año 1885 ya se promovía un espíritu de ayuda mutua y esto se manifestó con la creación de una sociedad de agricultores promovido por Clemente Cabanettes. En 1891 se constituye la Sociedad de Socorro Mutuos “La Fraternelle”. En el salón de dicha sociedad a partir de 1894 comienza a funcionar en celebre Progreso Agrícola, existente en la actualidad y siendo la primera cooperativa de la historia en Argentina. En la actualidad el Progreso Seguros S.A funciona en la esquina de la Avenida Casey y Humberto Primero. En el año 1913 se crea La Alianza cooperativa de compra de productos agrícolas, institución que en la actualidad nuclea a varios productores agropecuarios y brinda distintos servicios a ellos y a la comunidad en general.

En el año 1946 el 27 de noviembre se funda La Alianza Francesa gracias a la iniciativa de un grupo de pioneros que su objetivo principal era que no se pierda la lengua francesa en la comunidad y que esta llegara a todos los que quisieran aprenderla.

Imagen N°6: Edificio de la Alianza Francesa



Fuente: Foto edificio de la Alianza Francesa de Pigüé.

En la ciudad de Pigüé se promueve la cultura francesa y una prueba de ello es el dictado del idioma francés en todas las escuelas primarias de la localidad, tanto públicas como privadas, esto surge de un proyecto presentado por el Amicale de Intercambios Pigüé que junto con el auspicio de la Embajada de Francia y el Consejo Federal de Aveyron llevaron a cabo esta propuesta desde el año 2006 hasta la actualidad. Muchas calles de la localidad llevan nombres de ciudades francesas como por ejemplo Aveyron, Ciudad de Rodez. La confitería “PARIS” es un referente gastronómico de la ciudad que tiene más de 90 años de vigencia, está ubicada en la Avenida Eduardo Casey y desde su inicio hasta la actualidad ha sido un referente de la cultura francesa en Pigüé.

Imagen N°7: Confitería Paris



Fuente: <https://www.facebook.com/photo.php?fbid=629112898804204&set>

En el año 1987, en el marco de los festejos del 103 aniversario de la localidad, Pigüé recibió la visita del presidente Raúl Alfonsín (Argentina) y François Mitterrand (Francia), resaltando esto la importancia de esta colonia francesa tanto para el presidente visitante como para el de nuestro país.

La importancia que representa Pigüé, dentro de Latinoamérica, sumado a las arraigadas costumbres que aún se siguen transmitiendo de generación en generación, llevaron a los caballeros de la cofradía de la Omelette Gigante de Bessieres (Francia) a elegir a Pigüé como uno de los siete lugares del mundo donde se desarrolla esta fiesta, siendo esta la última ciudad que se designó como sede en el año 1999, cuando se realizó la primera fiesta para el aniversario de la ciudad, el 4 de diciembre.

9-ANALISIS TURISTICO

Antes de especificar el análisis del sistema turístico de Pigüé cabe mencionar que según lo enunciado en el marco teórico este destino se encontraría en la etapa de desarrollo. En el análisis de cada eslabón del sistema turístico se podrá demostrar que la oferta turística está creciendo, que la promoción del destino también aumenta y que los visitantes se van incrementando progresivamente.

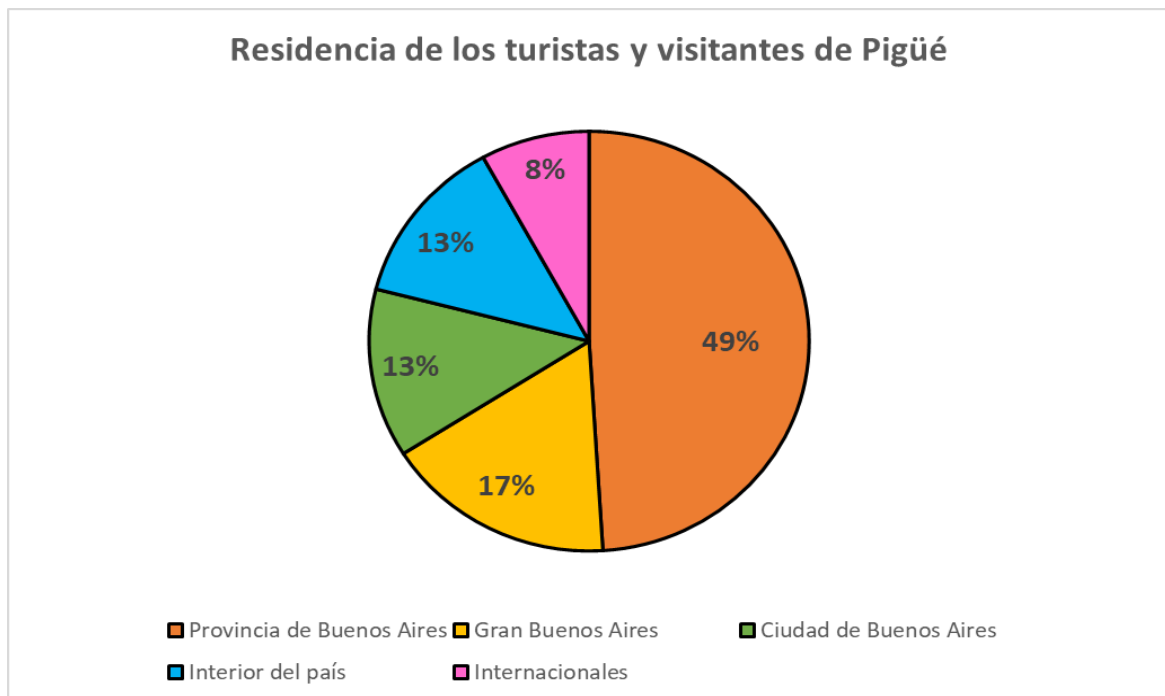
1-SISTEMA TURISTICO: Análisis del destino del año 2023

A-DEMANDA

Para poder analizar este punto la oficina municipal de turismo brindo los datos que a continuación se analizan, cabe aclarar que es muy poca la cantidad de turistas que ingresan a la oficina, principalmente por el horario que se encuentra abierta que es de lunes a viernes de 6 a 14 horas, estiman que solo entre un 5% a un 7% realizan consultas allí.

El análisis de los datos suministrados por la Oficina de Turismo de la localidad de Pigüé en el año 2023 en cuanto a la demanda se caracteriza por los siguientes indicadores:

Gráfico N°3: Procedencia de turistas

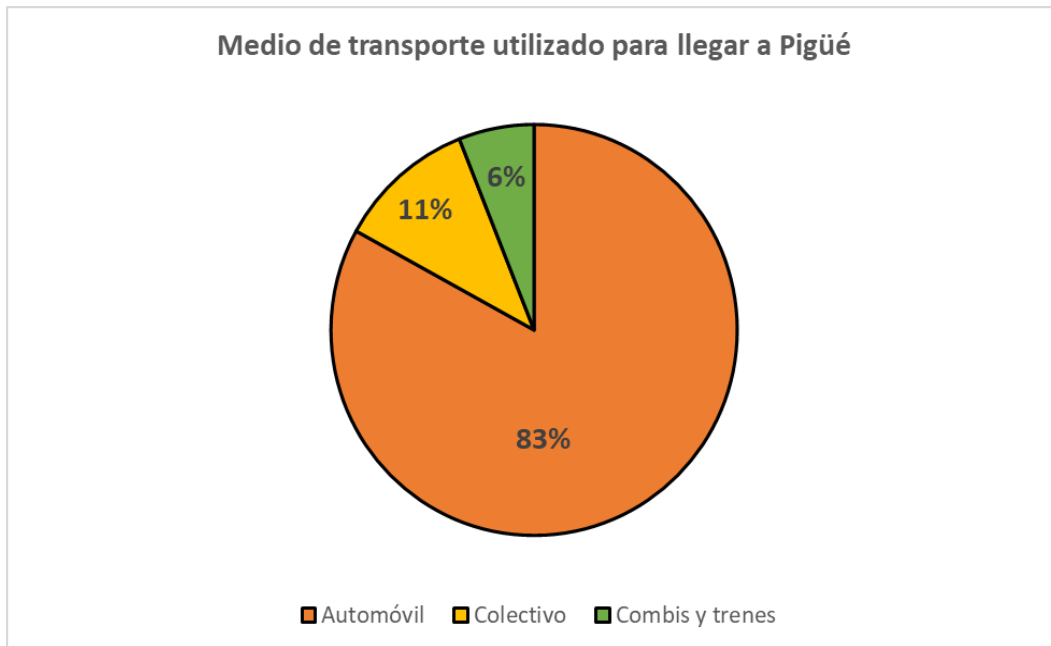


Fuente: Oficina de Turismo - Municipalidad de Saavedra (2023)

Según los datos que emite la oficina de turismo de Saavedra, casi el 50% de los visitantes que arriban a Pigüé, provienen de la Provincia de Buenos Aires. Podemos estimar que esto significa que es considerado un destino de cercanía.

Cabe aclarar que Pigüé también recibe un considerable número de excursionistas que se hospedan en otros centros turísticos aledaños, como por ejemplo las termas de Carhué y Sierra de la Ventana.

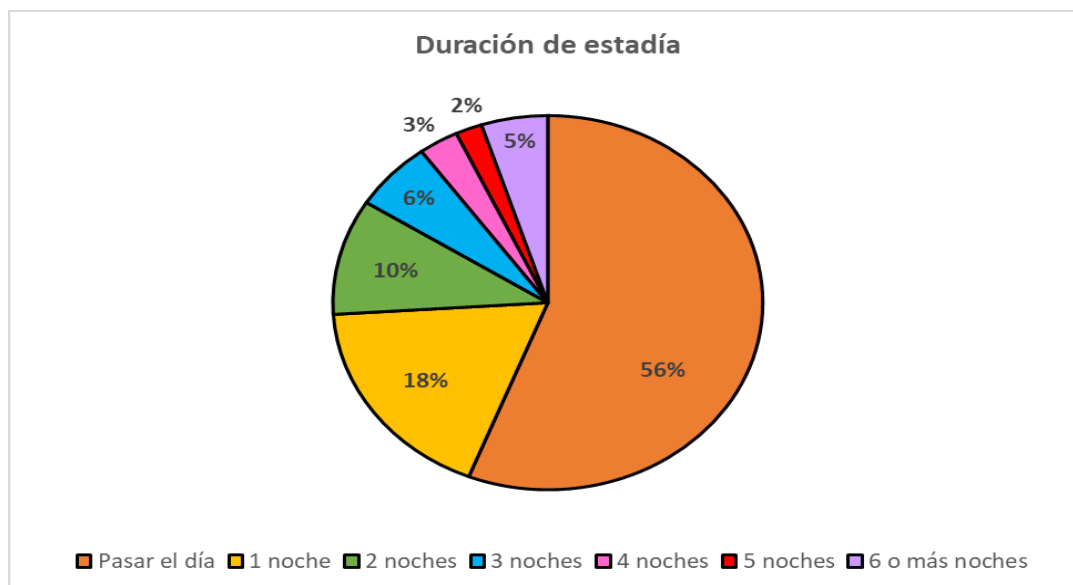
Gráfico N°4: Medios de transporte



Fuente: Oficina de Turismo - Municipalidad de Saavedra (2023)

Según lo indicado sobre el medio de transporte por el cual los visitantes arriban a Pigüé, podemos observar que más del 80% lo hacen en automóvil, por lo tanto, podemos estimar que los visitantes llegan en vehículos propios. Es decir que es casi nulo el acceso al destino por medios de transportes públicos o turísticos.

Gráfico N°5: Estadía promedio



Fuente: Oficina de Turismo - Municipalidad de Saavedra (2023)

Con respecto a la información sobre la estadía promedio brindada por la oficina de informes de Saavedra. Más del 50% son visitantes que llegan a Pigüé con motivo de “pasar el día”, por lo tanto, vamos a considerar que el principal visitante es “excursionista” y luego hay más del 30% que pernoctan entre 1 y 3 noches, es decir que podemos estimar que lo consideran un destino de escapada o de fin de semana.

Resumiendo, el análisis sobre los datos presentados anteriormente, podemos sintetizar que la principal demanda del destino de Pigüé, son excursionistas que provienen de la Provincia de Buenos Aires y llegan al destino en sus propios vehículos.

B-OFERTA

Cuando hablamos de oferta turística tenemos que hacer referencia principalmente a todos los servicios que se deben reunir en el espacio físico para poder brindar al turista una estadía confortable.

En primer lugar, analizare la oferta referida de plazas de alojamientos hoteleros y de otros tipos como lo son casas y departamentos particulares, cascos de estancias, camping entre otros. Es importante destacar que varios de estos alojamientos son informales por lo que no están registrados y es difícil su identificación. Luego la oferta gastronómica

1-ALOJAMIENTOS

Según datos suministrados por la oficina de turismo de la Municipalidad de Saavedra al mes de Julio del 2023 la oferta en alojamientos está compuesta por 168 plazas

hoteleras estas están distribuidas en 3 establecimientos hoteleros, 65 de apart hotel distribuidas en 2 establecimientos ,73 casas y cabañas las cuales están registradas en la oficina municipal y 9 establecimientos rurales el principal es “Chacra 51” y luego existen 6 camping que no se posee el número de plazas disponibles. Lo que suma un total de plazas declaradas para el destino de 306.

Cuadro N°3: Resumen de alojamientos y plazas en Pigüé:

HOTELES	
Central	84
Parque	48
Mulehue	36
168	
APART	
LA CUMBRE	37
M.B.Apart	28
65	
CASA Y CABAÑAS	
Altos de la Cruz	4
Brisas del cerro	17
Brumana Casa	6
El Encuentro	4
Don Torcuato	6
La Querencia	18
Mapu Calel	18
73	
EST. RURALES	
Chacra 51	9
9	
CAMPING	
Club de Pesca Pigüé	
Club de Pesca Saavedra	
Cerro Áspero	
Las Grutas	
La Montaña	
Parque Municipal	
TOTAL DE PLAZAS EN PIGUE	307

Elaboración propia: fuente Oficina de Turismo

Existe una gran cantidad de alojamientos que van desde cabañas, casa, departamentos y apart que no están registrados en la oficina de turismo, según un relevamiento realizado en las páginas web y distintas redes sociales, en total suman 104

plazas, número muy importante dado que si los comparamos con los formales declarados son poco más del 33 % en cantidad de plazas. Es de destacar que existen más alojamientos informales que los que informo dado que son dueños particulares muchas veces los publican solamente en sus redes y no son fácil de identificar.

Cuadro N°4: Alojamientos Informales en Pigüé

Alojamientos informales	Dirección	Plazas
Cabañas los Robles	Ruta 33 km 133	12
Departamento Silvia	2923511906	4
La Soñada	Soler 350	2
El loft de lu	Av. Casey 269	4
El Nogal	Namuncura 81	4
Complejo habitacional Las Casitas	San Lorenzo y Conesa	10
Mono ambiente amplio céntrico	Alem 378	3
H 4	Cabanettes 895	10
Departamento Los Nonos	Australia 413	4
Hospedaje La Perla	Casey 965	24
Casa de huéspedes Pueblo Verde	R. Fournier 131	6
Aloja Pihue	Alem 1033	2
Posada El Lucero	Francia 1074	10
Pigüé Alquiler por día	Namuncura 59	5
Aires del Prado	Alvear y 4 de Diciembre	4
		104

Fuente: elaboración propia

Muchos de estos alojamientos presentan una muy buena calidad en sus servicios, como por ejemplo el Hospedaje La Perla que presenta unas vistas únicas en la ciudad y un diseño de excelente calidad.

Imagen 8: Hospedaje La perla



Fuente: <https://hospedaje-la-perla-partamentos.negocio.site>

Los campings están ubicados en el club de pesca y turismo de Pigüé y otro en el mismo club, pero de Saavedra, en estos dos lugares también se ofrecen casas para alojarse. Otros se encuentran en estancias rurales como “La Montaña”, “Cerro Áspero” y “Las Grutas” en estas estancias también se ofrece alojamiento dentro del casco de las mismas, en el caso de Las Grutas y en el caso de Cerro Áspero se construyó un refugio donde se puede pernoctar en la base del Cerro, se encuentra ubicado a 670 metros sobre el nivel del mar convirtiéndolo en el más alto en la provincia de Buenos Aires, se encuentra ubicado en el cerro El Vigilante. Estas plazas dentro de los cascos no están especificadas porque es muy variable según la época del año y la disposición familiar de sus propietarios.

Imagen N°9: Refugio “Huellas de Amistad” en el cerro El Vigilante



Fuente: <https://www.instagram.com/estanciacerro/?hl=es>

2-GASTRONOMIA

Si analizamos la oferta gastronómica del destino podemos identificar 23 establecimientos distribuidos de la siguiente forma: 3 confiterías y bares entre ellas encontramos la antes mencionada Confitería “Paris” la cual es un comercio emblemático para la ciudad, 3 restaurant con distintas capacidades, 2 parrillas ,1 pizzería, 10 Food truck y 4 locales de comida rápida.

El 22 de septiembre del 2023 se inauguró senda peatonal paralela a la Avda. Alsina que se denomina “Paseo de los fundadores” sobre la cual se instalaron los puestos de Food Truck para construir en dicho lugar un paseo gastronómico con amplios lugares para comer cómodamente y conocer en su trayecto algo de nuestra historia.

Imagen N° 10: Paseo de los fundadores



Fuente: <https://semreflejos.com.ar/se-inauguro-el-paseo-de-los-fundadores/>

El 8 de enero del 2024 se inauguró el “Paseo Gastronómico del Parque Municipal” el cual cuenta con carritos Food Truck de comidas, bebidas y se encuentra abierto todos los días de en el horario de 12hs a 2hs.

Se puede degustar desde las clásicas hamburguesas y lomos hasta pastas, como también una amplia oferta de bebidas como cerveza tirada y postres como helados, waffles entre otros.

Imagen N°11: Paseo Gastronómico del Parque Municipal.



Fuente: <https://www.sudoesteba.com>

En el siguiente gráfico se resumen la oferta gastronómica de la ciudad al año 2023/2024; se incluye el último paseo gastronómico inaugurado en enero del 2024

Cuadro N°5: Oferta gastronómica de Pigüé

Tipo de establecimiento gastronómico	Cantidad
Bares, confitería y cafés	3
Comida rápida	4
Food truck	10
Restaurantes	3
Parrillas	2
Pizzerías	1

Fuente: Cuadro de elaboración propia

Es de destacar que ninguno de sus productos gastronómicos realizados en fiestas importantes como el Omelette, las trufas o el aligot son ofrecidos en establecimientos

gastronómicos, solo las trufas se pueden degustar en algún momento del año en algún local gastronómico.

3-ARTESANOS Y MANUALISTAS

Otro sector también importante en la oferta turística son los artesanos y manualistas que ofrecen distintos productos a los turistas. En el caso del destino existe una feria de artesanos que se realiza principalmente los fines de semana en el terreno lindero a la casa de turismo o en otras ocasiones en la plaza “Sarmiento” ubicada en las calles Casey, Humberto Primero, Belgrano y San Martín de Pigüé.

También en varios comercios locales se pueden adquirir distintos productos regionales como:

- Bombones y alfajores: Bonjour de elaboración artesanal
- Galletas de arroz: Aveyron comercializadas internacionalmente ya que se pueden también adquirir en Francia
- Dulce de leche: San Roque, planta elaboradora ubicada sobre la ruta nacional 33 a solo 5 km de la ciudad
- Miel en panal: existen varios productores locales y muchos de ellos nucleados en la cooperativa apícola
- Quesos: Balcón del Arroyo son reconocidos y vendidos en varios comercios locales
- Trufas y manteca trufada: se pueden degustar en confiterías locales
- Vinos: de bodegas reconocidas comercializados en vinotecas y algunos productos de elaboración local.
- Cervezas artesanales: de producción local
- Chacinados: distintas variedades
- Artesanías de cuero, plata, madera y cerámica: se pueden adquirir en distintos locales y de distintos artesanos, como también en las ferias
- Tejidos: existen varias artesanas principalmente que ofrecen estos productos en las ferias cuando se realizan
- *Souvenirs*: principalmente en madera y piedras.

C-ESPACIO GEOGRAFICO

Si hablamos del lugar donde se encuentran la oferta y la demanda para desarrollar la actividad turística debemos hacer mención a los atractivos y recursos con que cuenta el destino.

A continuación, se detallan los siguientes atractivos y recursos turísticos de Partido de Saavedra - Pigüé. Los mismos fueron agrupados según la clasificación que hace referencia Roberto Boullón, ya explicada en el marco teórico. *

Cuadro N°6: Atractivos Turísticos de Pigüé	
Categoría	Recursos o atractivos
Sitios Naturales	<ul style="list-style-type: none">• Abra del hinojo• Cerro de la Cruz• Cerro Áspero*Estancia La Montaña*Estancia Las Grutas
Museos y manifestaciones culturales históricas	<ul style="list-style-type: none">• Museo y archivo de la ciudad de Pigüé• Museo del Regimiento de Infantería Mecanizada N°3• Museo Espartillar, su historia permanente<ul style="list-style-type: none">• Museo histórico de Saavedra• Colección privada Coyug-cura• Recorrido por las obras de Numa Ayrhinac<ul style="list-style-type: none">*Recorridos por la ciudad<ul style="list-style-type: none">• Museo los Cerrillos• Sala histórica base de apoyo logístico• Monolito a la 1ra. Conscripción Argentina<ul style="list-style-type: none">• Parque Municipal
Folklore	<ul style="list-style-type: none">• Ermita Nuestra Señora de Luján de la Sierra• Monasterio Bizantino de la Transfiguración de Cristo<ul style="list-style-type: none">*Calvario en el cerro de la cruz

Realizaciones técnicas, científicas o artísticas contemporáneas	<ul style="list-style-type: none"> • El balcón del arroyo • Puesto de campo "el 17"
Acontecimientos programados	<ul style="list-style-type: none"> • Fiesta del Omelette Gigante • Fiesta del Aligot • Fiesta de las Colectividades * Fiesta de las Trufa Negra • Fiesta Nacional del Reservado • Peregrinación a la Ermita de Nuestra Señora de Luján • Via Crucis en el Cerro de la Cruz • Cabalgata en la Sierra de Cura Malal y Bravard

Fuente: Oficina de Turismo del partido la Municipalidad de Saavedra-Pigüé

Pigüé es una ciudad con diversos movimientos arquitectónicos y establecimientos de patrimonio cultural, que, a su vez, enmarcada por el entorno natural presenta atractivos turísticos para desarrollar turismo de naturaleza como también su cultura francesa es un interesante recurso para explotar.

Se caracteriza por los cerros, llanuras, sierras y lagunas. Este es el caso del Cerro Áspero, Cerro de la Cruz y Abra del Hinojo. Estos sitios son aprovechados por los turistas para realizar trekking, cicloturismo y actividades al aire libre. También en el Cerro de la Cruz está representado el vía crucis con las quince estaciones, cada una está representada con su imagen correspondiente en pequeñas grutas, este atractivo es público y fue creado por la Asociación Civil Amigos del Calvario quienes en la actualidad no solo lo mantienen sino que también lo promocionan y realizan distintos eventos, es un espacio muy parqui sado que se puede acceder hasta la cruz que se encuentra en la base del cerro en automóvil y de donde se obtiene una vista panorámica de la ciudad en un mirador allí instalado.

Imagen N°11: Cerro de la cruz



Fuente: Municipio de Saavedra -Pigüé

Además, contiene otros espacios religiosos como lo son la Ermita Nuestra Señora de Luján de la Sierra que está ubicada en cercanías de la ciudad de Saavedra, Monasterio Bizantino de la Transfiguración de Cristo y el Calvario en el Cerro de la Cruz, antes mencionado, donde se pueden realizar peregrinaciones al aire libre. En la Ermita Nuestra Señora de Lujan todos los 12 de octubre se realiza una peregrinación donde concurren peregrinos de distintas localidades, y se rinde homenaje a la Virgen de Lujan durante todo el día con distintas celebraciones religiosas.

Por otro lado, Pigüé cuenta con museos para aquellos turistas y visitantes que prefieren conocer su historia, sucesos militares y obras de arte. El museo Coyug-cura se encuentra en la estancia “La Montaña” donde se pueden observar varios elementos líticos de los nativos que habitaron esta zona, en dicho establecimiento también se brindan almuerzos y meriendas campestres en la pulpería “Don Francisco”.

La Cabalgata por las Sierras de Cura-Malal que organiza el Centro Criollo el Pegual, evento que reúne a distintos carruajes además de caballos que realizan el recorrido parte por la sierras y parte por caminos vecinales. La primera edición (1992) de este evento reunió a 60 jinetes y en la última edición (2023) se reunieron a más de 500. Una vez que se llega al monolito se acampa en carpas, casillas o colectivos que los jinetes y sus familias llevan para esta noche. El Municipio provee de baños químicos. Durante la noche se desarrollan espectáculos folclóricos y al otro día se produce el regreso a Pigüé por el camino principal, no ya por las sierras como se hace el ascenso.

Imagen N°12: Cabalgata a la Sierras de Cura-Malal



Fuente:<https://infocielo.com/sierras/llega-la-30-edicion-la-emblematica-cabalgata-las-sierras-cura-malal-n734477>

Un recorrido por las obras de Numa Ayrhinac, pintor, escultor y retratista nacido en Francia en 1881, sus obras se pueden observar al recorrer las calles como en el monumento de los hijos a los padres por ejemplo y también en su museo y capilla “Sagrado Corazón” ubicada en el colegio del Colegio del Niño Jesús en el ingreso a la localidad de Pigüé

Imagen N 13: Monumento de los hijos a los padres



Fuente: <https://turismo.saavedra.gov.ar/circuito-pigue/#jp-carousel-757>

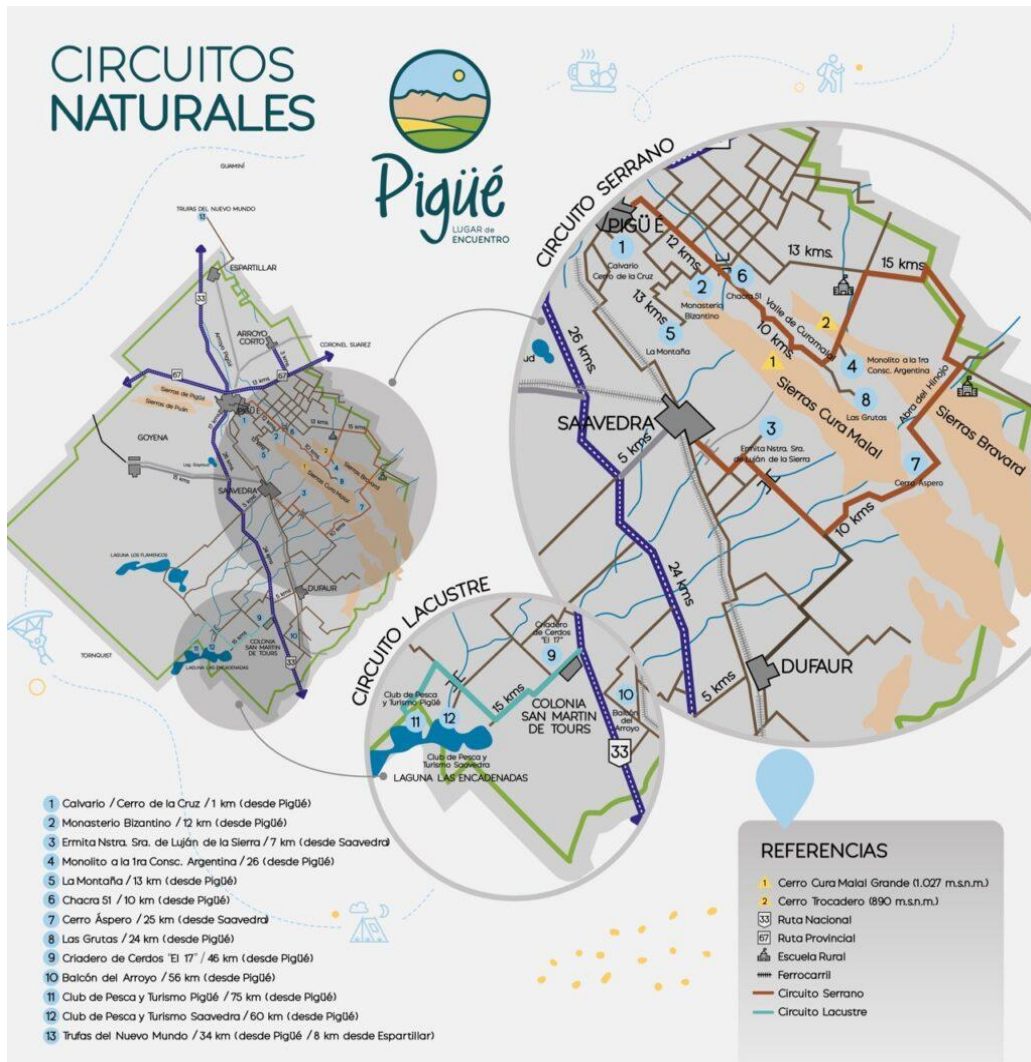
La fiesta de la Trufa Negra se comenzó a realizar en el año 2022 en la ciudad de Espartillar donde se encuentra en sus proximidades el campo donde se siembran y cosechan este hongo, debido a su delicado proceso de producción requiere de características especiales del suelo, del clima para poder obtenerse la Trufa con la calidad necesaria para su exportación o consumo interno. Este hongo es muy consumido a nivel mundial y tiene un valor muy alto de exportación. Para la realización de esta fiesta se convoca a cocineros reconocidos que realizan clases magistrales y elaboran platos con la “Trufa Negra”, también se realizan visitas al campo donde se produce. Se realiza en el mes de Junio periodo en el cual se realiza la cosecha del hongo.

La fiesta nacional del reservado se lleva a cabo en el Club de Pesca y Turismo de Pigüé ubicado en la laguna de las encadenadas, esta fiesta se realiza el primer fin de semana de febrero, en el año 2023 se realizó la fiesta nacional 16° y la edición 53° de la fiesta. En este evento se realizan espectáculos de doma y folclore como también una amplia oferta de manualitas y artesanos.

Es importante mencionar, que Pigüé es una ciudad organizadora de eventos y festivales gastronómicos y deportivos, otra razón por la cual recibe turistas y visitantes, como la fiesta del Omelette Gigante, la fiesta del Aligot y la fiesta de las colectividades. Finalmente, también se pueden encontrar explotaciones agropecuarias como El balcón

del arroyo, tambo donde se producen diferentes variedades de quesos, y Puesto de campo “el 17”, un criadero de cerdos donde los visitantes pueden probar platos caseros con carne de cerdo y verduras de la huerta. Dentro de los atractivos turísticos que ofrece Pigüé, podemos destacar los circuitos naturales que el visitante puede realizar por medio de su autogestión y movilidad propia como se detalla a continuación:

Imagen N°14: Croquis de Pigüé con los principales circuitos



Fuente: Oficina de Turismo de la Municipalidad de Saavedra-Pigüé

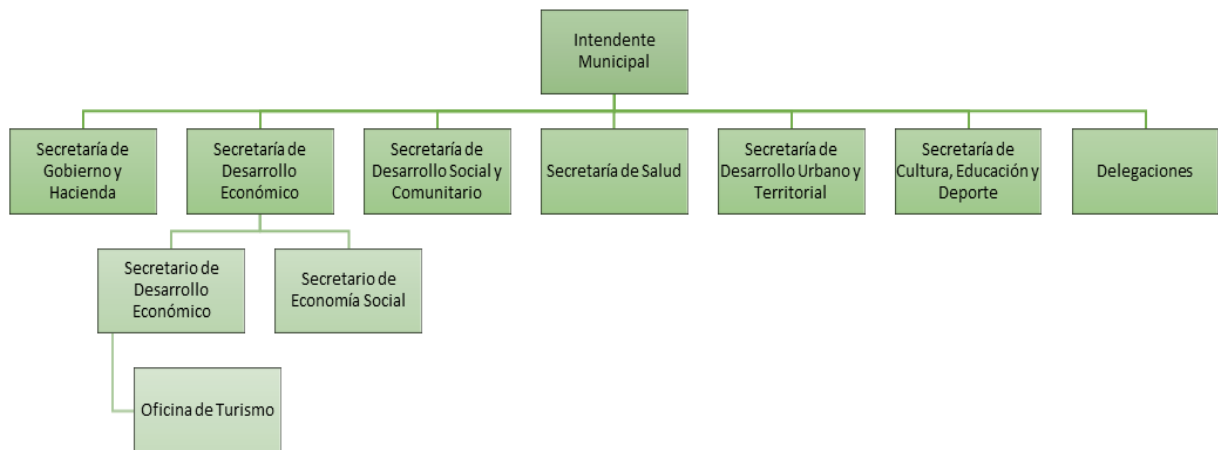
D-OPERADORES DEL MERCADO

Se entiende como operadores de mercado, a todos aquellos actores tanto del sector público, como del sector privado, que facilitan la conexión entre oferentes y demandantes.

1-Municipalidad de Saavedra

Desde el **sector público**, se hace referencia a la jerarquía de la actividad turística, dentro de su organigrama:

Imagen N°15: Organigrama Municipalidad de Saavedra



Fuente: Cuadro de elaboración propia

La oficina de turismo actualmente se encuentra gestionada sólo por una profesional, sobre la cual recae la responsabilidad de, no solamente de promocionar el destino a través de la atención sus redes sociales, participación en ferias y atención al visitante *in situ*, sino también, de la obtención y procesamiento de datos estadísticos para la toma de decisiones vinculadas al sector.

Se conoce también que, del presupuesto municipal, la oficina de turismo, cuenta solamente con el 0.23% del total de recursos asignados para todo el año 2022.

Es entonces donde, la falta de asignación de recursos humanos y económicos, debilitan el potencial crecimiento del sector turístico del Partido de Saavedra.

2-INTA

El Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA), a través de la unidad de extensión que tiene en el Partido de Saavedra, implementa el programa de “Cambio Rural”, en el que brinda asistencia técnica y económica, por medio de un referente en turismo, que contribuye al desarrollo de los pequeños establecimientos ligados a la actividad turística - rural; y, a su vez, contribuye a la promoción de estos

emprendimientos, a través de la difusión por páginas web, promoción en ferias, entre otras.

3-CAMARA DE COMERCIO

La cámara de comercio, anexos y turismo de Pigüé nuclea a los comerciantes y emprendedores de la ciudad. En este organismo todos los meses en un día específico se realizan reuniones con todos los sectores involucrados en la actividad incluido el municipio y se toman dediciones en forma conjunta para fomentar la actividad.

Se han logrado importantes avances como por ejemplo la señalización de los caminos rurales que un proyecto conjunto entre el municipio y los privados interesados lograron colocar la cartelerita necesaria.

4-UPSO

La Universidad Provincial del Sudoeste en la sede Pigüé dicta la carrera de Guía Universitaria de Turismo y Tecnicatura Universitaria en Emprendimientos Turísticos; ambas carreras iniciaron nuevamente en el año 2023 lo cual brindada profesionales capacitados para la actividad. Ambas carreras se iniciaron también en el año 2020 y la de emprendimientos se había dictado en el año 2011-2012.

Las UPSO son entidades dependientes de la Universidad Nacional del Sur que se encuentran en localidades cercanas a Bahía Blanca, donde se encuentra la sede central, y que van rotando el dictado de las carreras por las distintas sedes, y también tienen en cuenta las necesidades locales antes de comenzar con el dictado de una carrera. Es por esto que no se dictan todos los años las mismas carreras.

Hay en total 28 sedes de esta universidad, lo cual es un aporte muy importante para las localidades del interior del país que permite formar profesionales sin tener la necesidad de trasladarse a grandes ciudades donde hay universidades para poder capacitarse. Es de destacar que estas carreras se empiezan y se finalizan en la misma sede.

5-Transporte

“Representa el medio de llegar al destino, es un medio necesario para los desplazamientos dentro del destino visitado y en un número reducido de casos, la propia atracción o actividad turística” (Cooper, Fletcher, et.al, 2007: 544).

Tal como se indica en la definición, el transporte es el medio para llegar a un destino, pero también debe cumplir la función de movilidad en el interior de ese destino y de conectividad, por lo tanto, el transporte es la manera de lograr la “interacción entre oferta

y demanda” que se menciona en la definición de sistema turístico que analizamos a continuación.

Cuadro N 7: Transportes en Pigüé

Transporte Media y Larga Distancia		
Nombre	Dirección	Teléfono
La Estrella / El Cóndor	Av. Avellaneda 390, Pigüé	(2923) 472-927
Nueva Chevallier	Av. Avellaneda 390, Pigüé	(2923) 407-488
Ñandú del Sur	Av. Avellaneda 390, Pigüé	(2923) 475-06 / 15 449-367
Plusmar	Av. Avellaneda 390, Pigüé	(2923) 472-927

Fuente: Cuadro de elaboración propia

Cuadro N°8: Servicios de combis en Pigüé

Servicios Combis		
Nombre	Dirección	Teléfono
Fede Tours	Sadi Carnot 756, Pigüé	(2923) 405-410
L´Aveyron	Belgrano 1200, Pigüé	(2923) 473-519
Chiqui Viajes		(2923) 15 697-646
Las Sierras Viajes		(2923) 15 650-149
Jorge Scoponi	Belgrano 597, Pigüé	(291) 405- 4992

Fuente: Cuadro de elaboración propia

6-Agencias de Viaje

Entre ellos encontramos las agencias de viaje locales, que no solo son emisoras, como en sus inicios, sino que algunas de ellas han ampliado su operatoria, como agencias receptoras:

Cuadro N°9: Agencias de viajes en Pigüé

Agencias de viaje			
Nombre	Dirección	Teléfono	Contacto
Vadevac	Lavalle 56	(2923) 463-317	Facebook: Vadevac Travel
Tigo Viajes	Av. Casey 802	(2923) 405-284	tigoviajes@gmail.com
Vacaciones Tres60	Alvear 14	(2923) 404-600	info@vacacionestres60.com
Circuito viajes y turismo	Urquiza 365	(2923) 462-826	Facebook: circuitos viajes y turismo

Fuente: Cuadro de elaboración propia

Las agencias están enfocadas también en organizar varias excursiones a los distintos atractivos, trabajando en conjunto con guías y baqueanos conocedores de la zona que en forma conjunta recorren los atractivos con los turistas. Las excursiones las identifican por su nivel de dificultad en cuanto al ascenso a los distintos cerros y la cantidad de kilómetros que el recorrido lleva.

7- Guías de Turismo

Se entiende al Guía como un mediador cultural, un constructor de la mirada natural y cultural para que el visitante vea, conozca y sienta. Su figura cobra especial importancia en la información que, como profesional, puede brindar a un visitante, poniendo en valor la identidad local y garantizando la seguridad en las actividades.

Cuadro N°10: Guías de Turismo en Pigüé

Guías de Turismo	
Nombre y Apellido	Teléfono
Graciela Palacios	(291) 402-0469
María Ester Arzer	(2923) 427-920

Fuente: Cuadro de elaboración propia

Habiendo analizado todos los componentes del sistema turístico del destino en el siguiente punto desarrollare la evolución a la situación actual acá descrita.

2-EVOLUCION DEL DESTINO

SISTEMA TURISTICO

A-DEMANDA TURISTICA

En el destino es muy difícil la obtención de datos sobre la cantidad de turistas que reciben,

Los datos suministrados, por la oficina de turismo local, son del periodo 2002 a 2008 sin detalle de procedencia y de 2010 y 2011 con un detalle mayor. Luego los datos fueron del año 2019, los datos desde 2011 a 2018 se perdieron cuando se cambiaron los dispositivos de almacenamiento y no los han podido recuperar.

Según datos brindado por la oficina de turismo la asistencia a las fiestas del distrito en los años 2016 a 2019, en los cuales analizando la fiesta que me ocupa informan que en 2016 asistieron 20000 personas aumentando en al 2017 a 23000 y luego cayendo en 2018 y 2019 a 18000 y 17000 respectivamente; en el año 2020 no se realizó por la pandemia. Y en 2021 a 2023 no suministro datos

Estos datos son de difícil análisis para este trabajo dado que incluyen en su mayor parte a vecinos de la localidad, porque al analizar la fiesta del Omelette la oficina de turismo analiza el día entero de visitas al predio, en él se realiza el desfile de las instituciones y el cierre con un espectáculo musical, esto lleva a que la gente local asista masivamente al evento

En la entrevista con Eduardo de Castro, que es el encargado de transmitir la fiesta en vivo, comenta que se han acercado a lo largo de las ediciones turistas de todas partes del país. De Ushuaia un matrimonio se trasladó a Pigüé únicamente para ver este evento, relata que fue lo que más le impacto a lo largo de los años en cuanto a visitas, también se acercan turistas de Córdoba, Entre Ríos, Tucumán, Rio Negro, La Pampa y Jujuy.

También relata que hay agencias de viajes y turismo que venden dentro de sus paquetes esta fiesta como paso por ejemplo a visitar las ballenas en Puerto Madryn. Los turistas se alojan el día en la localidad y luego continúan su recorrido.

B-OFERTA TURISTICA

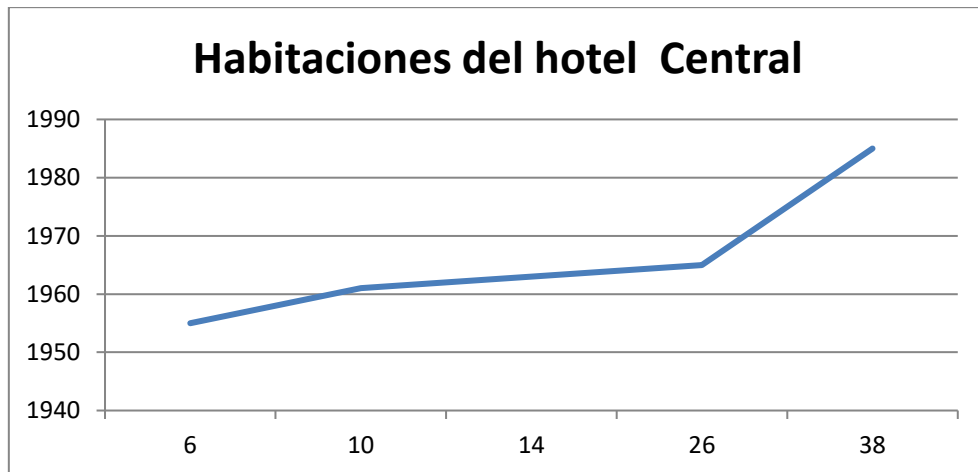
1-ALOJAMIENTOS:

GRAN HOTEL CENTRAL

En una entrevista realizada al propietario del Gran Hotel Central el Señor José María Besada nos relata la historia del hotel desde sus inicios cuando sus padres compran el edificio donde funcionan actualmente en el año 1955 que contaba con 9 habitaciones que luego siguieron solo 6 funcionando, en varias etapas proceden a la construcción hasta llegar al edificio actual , en 1961 se construyen 4 habitaciones, en 1963 construyen las primeras cuatro con baño privado, luego en 1965 realizan otras 12. Este crecimiento en tan poco tiempo se debe a que era el único efector en la ciudad. En el año 1985 se construyen las últimas 12 habitaciones. Manifiesta que con la pandemia tuvo que reinventarse y procedió a alquilar habitaciones a personas que las utilizan como vivienda fija por un cobro de alquiler mensual, con lo que pudo cubrir los gastos fijos y así poder

seguir hoy brindando el servicio con las habitaciones restantes. Actualmente el hotel cuenta con 38 habitaciones las cuales aportan un total de 84 plazas. También manifiesta “Que la mayor ocupación durante los días de semana se da por los distintos viajantes de comercio que visitan los comercios locales y los fines de semana están cubiertas por turistas, la ocupación en general es muy buena”.

GRAFICO N°6: Habitaciones del Hotel Central



Elaboración propia: fuente José María Besada (propietario)

Para el periodo fijado para este estudio no hubo ningún crecimiento en cuanto a la oferta hotelera de este establecimiento dado que se produjo antes del año 1999. Pero dada la importancia de este hotel dentro del sector lo considere importante mencionarlo y desarrollar su evolución.

Si es importante destacar que ante el crecimiento del sector este Hotel sigue con la ocupación que tuvo durante toda su trayectoria.

PARQUE HOTEL

Este establecimiento está ubicado en el acceso a la ciudad frente al parque municipal Fortunato Chiaparra en un lugar con una vista desde todos sus puntos inigualable dado a la gran cantidad de espacios verdes que lo rodean.

En una entrevista realizada a su propietario el señor Corvatta Roberto relata cómo fue construyendo el hotel. Él era empleado de ENTEL y con un retiro voluntario al que accede se dedica a construir este hotel, en sus inicios en el año 2000 inaugura las primeras

4 habitaciones dobles con las que comenzó a brindar este servicio, al año siguiente lo hace con otras cuatro que había planeado desde su proyecto original, pero su espíritu emprendedor lo lleva a que en el año 2005 habilite 3 nuevas habitaciones dobles y en el 2008 las otras tres que completan la planta baja del edificio.

Su trabajo, dedicación y el apoyo incondicional de su señora lo llevan a seguir creciendo y en 2012 habilita 6 habitaciones en este caso 2 simples y 4 dobles. Deciden ellos vivir también en el hotel y seguir creciendo y en 2020 inauguran las últimas habitaciones distintas a las anteriores porque son 2 habitaciones triples y una cuádruple, esta última es como un departamento comenta.

Su espíritu y ahora también el de toda su familia, porque sus dos hijos son hoy los principales encargados de administrar todo el hotel, los llevaron a que en el año 2022 en el mes de julio inauguren un servicio único en la ciudad como es el spa con pileta climatizada, sauna frío y caliente que se encuentra dentro del complejo y que permite brindar un servicio diferencial tanto a los turistas que se alojan como también a los visitantes que concurren a disfrutar de un día de spa. Tiene una capacidad de 18 personas por día, porque ellos priorizan la tranquilidad del lugar y no la cantidad de visitantes y que esto haga que el estar no sea tan comfortable.

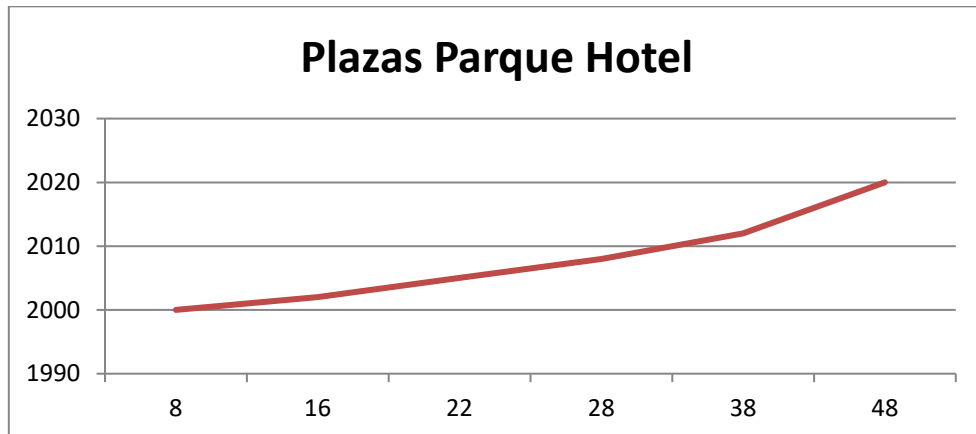
La pileta climatizada es usada de lunes a jueves para brindar clases de natación tanto para niños como para adultos por profesores de educación física.

Para diciembre del año 2023 tiene proyectado inaugurar la habitación swit con distintos servicios que hoy no tienen las habitaciones actuales, principalmente en espacio.

Comenta en la entrevista que durante la semana el hotel trabaja con viajantes y los fines de semana con turistas que visitan la ciudad, relata que provienen principalmente de la ciudad de Bahía Blanca. También lamenta la falta de promoción y de compromiso por parte del municipio en el apoyo a esta actividad que podría generar muchas fuentes de trabajo e inversiones a una ciudad que tiene una belleza natural y atractivos para explotar. También cuenta que los fines de semana largos y en las fechas que se desarrollan las fiestas en el distrito la ocupación es total, como también lo es cuando hay algún evento deportivo como lo son carreras automovilísticas, pedestres o en bicicleta, encuentros de hockey, vóley o fútbol que los distintos clubes e instituciones de la ciudad organizan.

En resumen, comenta que esta combinación de turistas y de viajantes en el hotel y de clases de natación y días de spa hace que el establecimiento pueda seguir creciendo y brindando puesto de trabajo.

Gráfico N°7: Plazas del Parque Hotel



Fuente: elaboración propia

Este alojamiento nació y creció en el espacio de tiempo estudiado en este trabajo, claramente se puede ver un crecimiento sostenido en los 23 años que lleva desde su inauguración el 10 de noviembre del 2000.

En las siguientes imágenes se destaca la abundante vegetación que rodea el lugar, y alguna de sus dependencias como la pileta climatizada que se ubica en la parte posterior del hotel. Es el único establecimiento que posee estas instalaciones en la ciudad.

Imagen N°16: Parque Hotel ingreso y pileta



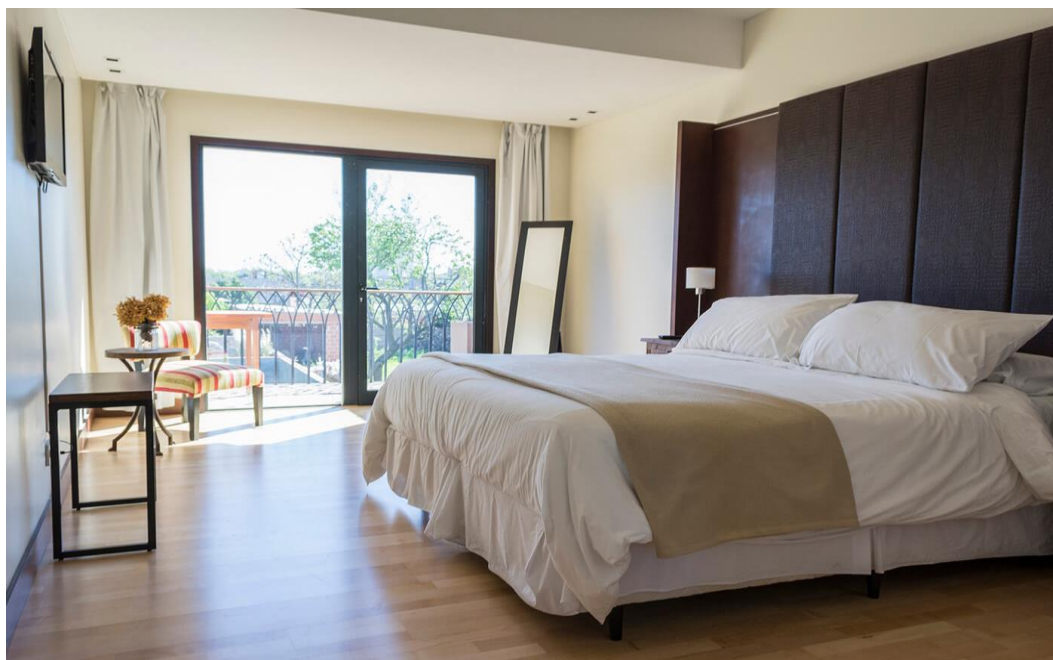
Fuente: Facebook Parque Hotel Spa Pigüé

HOTEL MULEUHE

Está ubicado en el centro de la ciudad en la intersección de las calles España y Urquiza, su nombre proviene del mapuche y significa “lugar para dormir”, es una antigua casona que se refacciono y se convirtió en un pintoresco hotel.

Fue inaugurado en el año 2018 con un total de 36 plazas en habitaciones de distintas dimensiones como la suite superior que posee baño privado con hidromasajes, living y balcón con vista al patio y habitaciones doble, singles y triples de menores dimensiones, pero no menos confortables.

Imagen N°17: Habitación suite superior del Hotel Mulehue



Fuente: <https://www.mulehue.com.ar/#gallerysup-4>

Cuenta con una cava con capacidad para 12 personas y un servicio de catering para estos eventos. También tiene un ambiente apto para distintas actividades y que permiten conocer la gastronomía típica de la región.

LA QUERENCIA

Complejos de cabañas ubicado en la calle Urquiza 566 propiedad de Julio Couderc, el emprendimiento comenzó en el año 2007 con tres unidades con un total de 16 plazas, repartidas en dos cabañas para cinco personas y otra para seis. En el año 2015 construyendo una cabaña mono ambiente con capacidad para 3 personas, en ese momento se sacó una plaza de la de seis, y quedo con una capacidad total de 18 plazas.

En el año 2021 se construyó un salón para eventos con capacidad para 30 personas con dos baños y cocina.

Imagen N°18: Cabañas “La Querencia”



Fuente: <https://www.facebook.com/profile.php?id=100092718141913>

Según datos suministrados por su propietario que llevan el registro de ocupación desde que se iniciaron se puede observar que la ocupación fue creciendo, logrando una ocupación del 100% los fines de semanas largos y cuando se realiza algún evento en la localidad. Este porcentaje disminuye a un 70% promedio el resto de los fines de semana, siendo durante la semana la ocupación de un 30 a un 40%

BRISAS DEL CERRO

Este alojamiento son departamentos ubicados en la calle Pasteur 645, los cuales son administrados por sus dueños Mirian y Jorge. En el año 2018 comenzaron con el alquiler de dos departamentos amoblados por día con capacidad para cinco personas cada uno.

Luego debida a la alta ocupación que se daban decidieron seguir la inversión y a fines del 2019 habilitaron un tercer departamento con capacidad para 3 personas y en 2020 hicieron lo mismo con otro que brinda 4 plazas. Logrando así una capacidad total de 17 plazas.

La promoción la realizaron a través de las redes sociales y por las páginas web destinadas a alquileres de departamentos amoblados tanto para turismo como para estadías en la ciudad por eventos deportivos, sociales o culturales.

A diferencia de otros alojamientos durante la pandemia del COVID tuvieron sus departamentos alquilados constantemente, ya que los utilizaban como lugar de aislamiento tanto de personas que poseían el virus y debían residir en lugares separados de su familia habitual, como también para individuos que ingresaban a la localidad y debían hacer el aislamiento obligatorio.

CHACRA 51

Dentro de los alojamientos en establecimientos rurales se encuentra el establecimiento Chacra 51, es un predio donde la presencia de un arroyo y las cercanías de las sierras le dan un paisaje único. En el lugar se encuentra una casa refaccionada y acondicionada para el descanso de 9 personas que le permite un contacto con la naturaleza único. Se encuentra a solo 12 Km del centro urbano y el camino está en perfectas condiciones lo que lo hace de muy fácil accesibilidad.

Sus propietarios Itziar Ciarlantini y Guillermo Detzel comentan que adquirieron ese predio como inversión y se encontraron con una casa abandonada que con mucho esfuerzo y dedicación refaccionaron en principio para uso propio de la familia, ellos y sus cuatro hijos. Luego a través de las redes sociales comenzaron a ver el interés y consultas por alquilar el lugar principalmente los fines de semana por turistas que buscaban lugares tranquilos y alejados del ruido de la ciudad y el contacto con la naturaleza.

Imagen N°19: “Establecimiento rural Chacra 51”



Fuente: <https://www.facebook.com/chacra51turismorural/photos>

“Los turistas son muy variados desde parejas sin hijos, familias, grupos de amigos de edades entre los 30 a 70 años, estos turistas nos eligen buscando contacto con la naturaleza y actividades al aire libre en escapadas de fin de semana “cuenta su propietaria.

Desde agosto del 2019 comenzaron con esta actividad de alquiler del campito, como lo llaman, luego con la pandemia en marzo del 2020 se suspendieron todas estas actividades. Pero cuando se levantó el aislamiento tuvieron la gran sorpresa de tenerlo todos los fines de semana alquilado hasta junio del 2023, en estos últimos meses se han producido algunas cancelaciones, debido a la situación económica del país.

GASTRONOMIA HOTEL CENTRAL

En la entrevista realizada al propietario del Gran Hotel Central nos cuenta que tuvo que cerrar el restaurant que allí funcionaba en el año 2019 dado que era imposible seguir brindando el servicio que allí daban, por la variedad de platos que ofrecían y la situación económica financiera hizo imposible seguir con el servicio, y solo quedo funcionando en dicho hotel una cafetería y una vinoteca .Una perdida muy importante para la comunidad en general y para la oferta gastronómica por su antigüedad y trayectoria dentro del sector. Se perdieron 17 fuentes de empleo en ese momento, según lo manifiesta Besada. Actualmente su propietario brinda servicio de alquiler de vajilla para eventos.

CONFITERIA PARIS

Como se mencionó en otro capítulo es un emblema de la localidad la confitería “PARIS” con más de 90 años de trayectoria en el rubro. Se inauguró un 19 de septiembre de 1930. Durante este periodo ha cambiaron de dueños en varias oportunidades y cada uno de ellos le ha relazido distintos cambios en su fisonomía, pero la esencia se mantiene intacta.

En los años 30 sus dueños originales fueron los señores Petrella y Gabarros, comenzó simplemente como un restaurant y luego según fueron cambiando sus dueños se organizaban otras actividades como desfiles de moda, espectáculos musicales, se celebraban eventos privados como fiestas de casamiento, cumpleaños, entre otros.

En noviembre de 2021 reabrió sus puertas, después de estar cerrada por primera vez por ocho meses debido a que uno de sus dueños falleció y el otro socio decidió vender

el fondo de comercio. El encargado actual es uno de los empleados que despidió el “Hotel Central” cuando cerró su restaurant, esta persona tiene mucha experiencia en el rubro. En la actualidad realizan distintos espectáculos musicales los fines de semana principalmente los días viernes. También aprovechan sus instalaciones para festejar cumpleaños infantiles durante la tarde que está cerrada como restaurant. Las instalaciones son muy amplias y permiten alojar 185 personas sentadas en las mesas del local, 35 en el quincho y 35 en la barra lo que hace un total de 245. En el periodo estival la vereda se llena de mesas también y en ocasiones especiales la avenida se hace peatonal por la noche por lo que la capacidad se puede ampliar.

PIZZERIA TOSCANA

Es la más tradicional pizzería de la ciudad, desde el año 2001. Fue inaugurada en la calle Casey por su propietario el Señor Isla Jorge quien hasta la actualidad sigue al frente del emprendimiento.

El horario de apertura es a las 19 y los fines de semana también se realizan espectáculos musicales en su patio.

Comenzó con un salón comedor y luego se amplió habilitando un patio cubierto para agrandar su capacidad. Se caracterizan por gran variedad de pizzas y postres. También ofrecen platos sencillos y delivery.

CERVECERIA CACIQUE

Esta cervecería nació en un carrito al costado de las vías del tren en el ingreso a la ciudad y luego sus dueños decidieron expandirse y abrir un local en la esquina de Alvear y Moreno, en pleno centro de la ciudad.

También en sus comienzos solo abrían en horarios nocturno, pero con el correr del tiempo y ante la falta de oferta gastronómica al medio día con muy buen criterio decidieron comenzar a brindar el servicio también al medio día.

CAFÉ BAR BISTRO 1884

Es un café bar ubicado en Belgrano 241 donde se puede degustar tanto desayunos y meriendas, como también de almuerzos y cenas gourmet. También se pueden adquirir productos regionales como los alfajores” Bonjour”.

Este café se inauguró en el año 2022 aportando desde sus inicios un lugar distinto para pasar un buen momento, su amplio horario comercial lo hace muy visitado por todos los turistas.

Es de destacar que es uno de los pocos locales gastronómico que está abierto horario corrido en la ciudad.

JULIETTE D- AVEYRON

Ya su nombre hace referencia a los orígenes de la ciudad. Se encuentra ubicado en la Avenida Casey y brinda un servicio en sus principios solo de cafetería con deliciosas tortas y postres para degustar, luego fueron incorporando menú para el medio día y cena. Dentro del menú se pueden encontrar platos con Trufas y otras comidas típicas de la ciudad.

Imagen N°20: Frente del local “Juliette”



Fuente: <https://www.instagram.com/juliettecafedeli/?hl=es-la>

No tiene horarios de atención corrido y esto a veces perjudica al turista en caso de asistir a los horarios no típicos de desayuno, almuerzo, merienda y cena. Pero sus horarios de atención son amplios. También brindan servicio de delivery.

FUEGO SAGRADO RESTAURANT

El 7 de diciembre de 2022 inauguró este restaurant ubicado en una casona antigua donde se pueden degustar platos gourmet de alta calidad, se encuentra en la calle Bernardo de Irigoyen 431 y también trabaja con pedidos por delivery.

Es un emprendimiento de Santiago Arriaga quien anteriormente se dedicaba al delivery de pizzas y empanadas únicamente.

Cuenta con una capacidad de 36 cubiertos en su local, también se dedica a brindar servicio de catering para eventos.

C-ESPACIO GEOGRAFICO

Para citar la evolución de los distintos atractivos turísticos hay que analizar cada uno desde que comenzó su explotación, en muchos casos este análisis no es posible debido a que muchos lugares son privados y sus propietarios no tienen identificado las fechas desde cuando comenzaron, pero hay varios que si podemos analizar.

ESPACIOS PUBLICOS

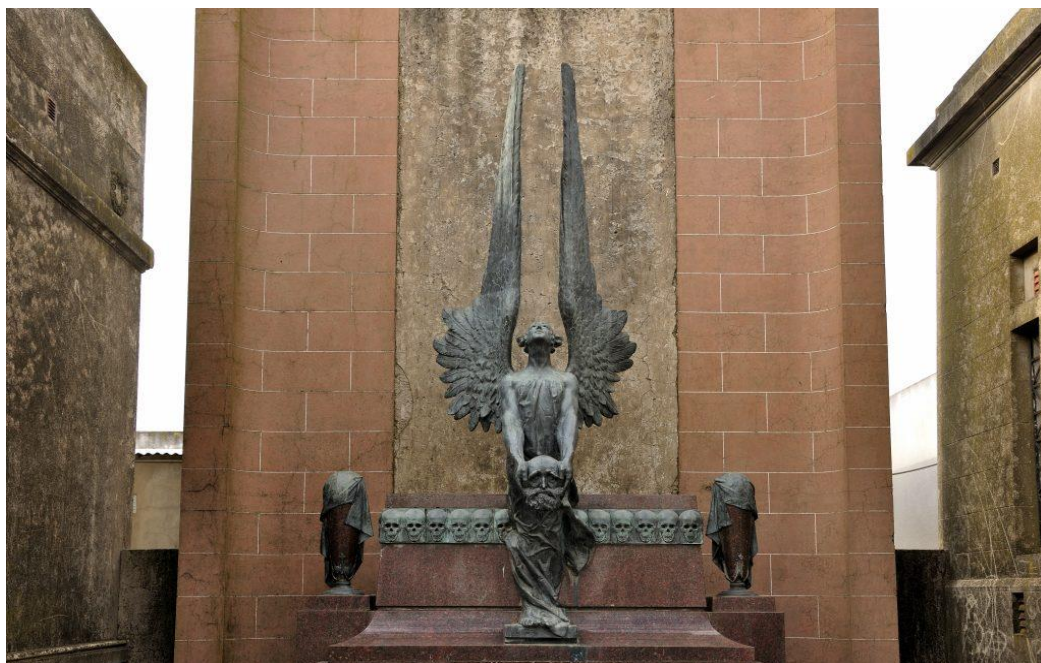
A-Recorrido por la ciudad

Se pueden realizar recorridos autoguiados por la ciudad donde se puede apreciar el casco antiguo de la ciudad con sus calles de empedrado que se preservan en excelente estado, edificios declarados patrimonio cultural de la ciudad.

Un recorrido interesante es conocer los edificios de la Alianza Francesa, el Teatro Español, La Sociedad Italiana de Socorro Mutuos, la Iglesia Nuestra Señora de Lujan, el Museo y Archivo de Pigüé ubicado en el parque municipal Fortunato Chiaparra, entre otros.

También se puede realizar un recorrido por el cementerio donde se pueden apreciar bóvedas con historias y diseños arquitectónicos de la época de la fundación de Pigüé. Se pueden recorrer las obras de Numa Ayrinac ubicadas en distintos lugares de la ciudad tanto en el cementerio, como la capilla del colegio Niño Jesús, también distintos monumentos y hasta un museo que se encuentra en su casa ubicada en la calle Moreno se pueden apreciar obras del autor.

Imagen N°21: Obra escultórica de Numa Airinac en el cementerio local



Fuente: <https://turismo.saavedra.gov.ar/pigue/>

b-Senderos

En el parque Saint Come ubicado en el ingreso a la localidad en el mes de diciembre del 2022 se inauguró el sendero educativo del arroyo Pigüé, tiene un recorrido de 2 Km todo por la orilla del arroyo, fue realizado en el marco del proyecto de cuidado ambiental que lleva a cabo el municipio. El objetivo es promover el turismo de naturaleza valorando desde lo ambiental como la natural del arroyo.

Imagen N°22: Sendero Arroyo Pigüé



Fuente: <https://semreflejos.com.ar/inauguraron-el-sendero-educativo-del-arroyo-pigue/>

c-Monolito a la Primera Conscripción Argentina

El monolito a la primera conscripción argentina se encuentra en las sierras de Cura Malal donde se llevó a cabo ese suceso en el año 1896, el 15 de abril de dicho año 8000 soldadoras se concentraron para cumplir el primer servicio militar obligatorio. El 15 de abril de 1936 se inauguró el Monolito y fue declarado Monumento Histórico el 1° de Mayo de 1951. Actualmente en la localidad se encuentra la Base de Apoyo Logística (BAL) y el Regimiento de Infantería Mecanizado 3 “General Belgrano” (RIME3), que se encuentran ubicados al margen de la ruta nacional 33. El RIME N°3 fue trasladado de La Tabalada a Pigüé después de que el movimiento Todos por la Patria (MTP) tomaran por asalto el Regimiento en el año 1989, suceso que dejó 43 muertos y decenas de heridos.

Imagen N°23: Monolito a la Primera Conscripción Argentina



Fuente: <https://turismo.saavedra.gov.ar/sitios-historicos/#jp-carousel-723>

ESPACIOS PRIVADOS

A-ESTANCIA CERRO ASPERO

El propietario de la Estancia Cerro Áspero en una nota periodística a La Nación publicada el 26 de agosto de 2021 titulada “Aventura en la naturaleza. La secreta belleza de un refugio de montaña en las alturas de la soledad bonaerense” relata como construyó el refugio en el cerro y el 4 de septiembre de 2016 lo inauguraron, lo realizó subiendo los materiales durante más de un año, con la finalidad de que los escaladores tuvieran un descanso, en la nota relata cómo está compuesto este refugio

”La subida al refugio es ardua. La montaña es pura roca. Algunas vertientes agregan dificultad. Se necesitan 45/50 minutos para llegar a la cima. La pequeña construcción impacta y tranquiliza. El diseño es básico y sin fallas, la mitad del silo sirve de techo. En su interior hay espacio para veinte personas, una cocina a gas, una estufa, agua potable y utensilios para comer, a un costado, un baño químico y un chulengo. Una pantalla solar ilumina los leds que aseguran luz en su interior. Un deck se enfrenta al valle y a los cerros. La belleza es

inconmensurable. Por la noche, se ven los reflejos de los ojos de los zorros y los gatos monteses que buscan calor en el refugio. “Dormir acá arriba te hace sentir que estás afuera del mundo”, describe Eckardt.

En el año 2019 cuando fallece el padre de Eckardt (Propietario de cerro áspero) este decide dejar la actividad ganadera y dedicarse exclusivamente a la explotación turística de la estancia. Si bien es un lugar no fácil de llegar los turistas lo eligen por su tranquilidad, seguridad y contacto con la naturaleza. Manifiesta que la publicidad es el “Boca a Boca” y que las motivaciones principales de los turistas que llegan son la falta de libertad, la inseguridad y la conglomeración de gente, que en este espacio encuentran justamente todo lo contrario y les permite un descanso único.

Imagen N°24: Refugio “Huellas de Amistad”



Fuente <https://www.lanacion.com.ar/sociedad/aventura-en-la-naturaleza-la-secreta-belleza-de-un-refugio-de-montana-en-las-alturas-de-la-soledad-nid25082021/>:

B-ESTANCIA LA MONTAÑA

Es propiedad de la familia Méndez en la cual convirtieron un antiguo puesto de estancia abandonado en una pulpería donde brindan almuerzos y meriendas al estilo campestre. Se encuentra a 13 Km de la localidad de Pigüé. Desde que Francisco Méndez adquirió la estancia en el año 1968 comenzó a recolectar distintos elementos indígenas como puntas de flechas, boleadoras y elementos de pinturas rupestres dado que esta estancia era un asentamiento de indios pampas. Con estos elementos comenzó a construir el museo Coyug- Cura en un centro de interpretación de la vida indígena. También se pueden encontrar pinturas rupestres en las grutas de las sierras.

En la estancia se reciben la visita de turistas que aprecian la tranquilidad y la belleza de la naturaleza junto con la historia que pueden conocer en el establecimiento y

compartir las delicias que prepara Dinora Méndez hija de Francisco el propietario quien es chef y está a cargo de la pulpería. Está ambientada con decoración de la época como vasos, vajillas, cajas de galletitas, cervezas y distintos elementos de la época.

Si bien el camino para llegar es arduo porque hay que recorrer unos cuantos kilómetros de tierra cuando se llega los rincones de cactus miniaturas y las sillas que se entremezclan con las enredaderas hacen disfrutar del paisaje serrano y del silencio de las sierras, como relata Francisco en una nota publicada en el Diario El Orden de coronel Pringles.

También cuenta con un camping que brinda alojamientos a los que quieren pernoctar allí.

Imagen N°25: Pulpería Don Francisco



Fuente: <https://turismo.saavedra.gov.ar/establecimientos-rurales/#jp-carousel-900>:

C-PUESTO EL 17

Es un establecimiento rural ubicado en la Colonia San Martín de Tours a 50 Km de la localidad de Pigüé, tiene una superficie de solo una hectárea, en la cual se encuentra un criadero de cerdos que trabajan con genética de primera calidad y tiene una parición promedio de diez lechones por madre y forman parte de la propuesta de turismo rural “Raíces de Campo” del Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA).

Sus propietarios el matrimonio Molina Sergio y Mitzig Mónica, que en el año 2006 adquieren la propiedad, realizan dentro del establecimiento visitas guiadas al criadero y luego invitan a los visitantes a degustar de productos de cerdo que ellos mismos elaboran para acompañar el almuerzo generalmente el menú es lechón al asador y postres

típicos. A la tarde la merienda se degusta con mate cocido, galleta de campo, facturas caseras y variedad de dulces caseros. Estos almuerzos y meriendas se llevan a cabo en un lugar cálido y aggiornado para disfrutar de un día de campo.

D-BALCON DEL ARROYO

Es un emprendimiento de producción de quesos artesanales ubicado en un campo en el límite entre el partido de Saavedra y el de Torquints, pero pertenece al primero. En el año 2013 comenzaron con la fábrica que en la actualidad cuenta con 13 variedades de quesos. Estos se elaboran con materia prima producida en el establecimiento y luego su producción se venden en distintos comercios y ferias en las localidades de Pigüé, Torquints, Sierra y Villa Ventana. Debido a que pasa un arroyo por el medio del campo hace que sus paisajes sean muy pintorescos y a sus orillas se puedan degustar de estos productos.

Se realizan visitas que incluyen paseos por el arroyo, degustación de tablas de queso, observación de ordeño de vacas y visita a la fábrica de elaboración de quesos.

El queso cuartirolo como lo preparan y lo envasan es un atractivo que lleva a los turistas a visitar el lugar y adquirir este producto, que en pocos lugares se elabora en forma artesanal. En una nota brindada al diario Clarín sus propietarios relatan que los fines de semanas normales los visitan alrededor de 100 personas, y que en periodo de vacaciones este número se duplica.

En el año 2013 cuando comenzaron con el proyecto construyeron un quincho vidriado con vista a las sierras donde realizaban los almuerzos, con la pandemia se tuvieron que reinventar y trasladaron este almuerzo en burbujas a orillas del arroyo, lo que les dio un toque más natural y una experiencia distinta a los turistas. Después de la pandemia con el cambio de hábitos se incrementaron notablemente los visitantes al “Balcón del Arroyo”

E-MONASTERIO BIZANTINO DE LA TRANSFIGURACION DE CRISTO

Esta congregación formada por tres monjes es la única en Sudamérica, hace 13 años se instalaron en el abra del hinojo, a unos 13 km de la localidad de Pigüé. Apoyados por el arzobispado de Bahía Blanca construyeron su residencia en unas hectáreas donadas cerca de las sierras de Cura-Malal, Cada uno de los monjes tiene tareas específicas dentro del monasterio, no son de clausura interactúan constantemente con la comunidad.

En una nota periodística al diario “La Nueva” de la localidad de Bahía Blanca el monje Sergio relata como construyeron y fueron avanzando en lo que hoy es una construcción de una cabaña, dos garajes, un templo y un lugar para peregrinos, y detalla que todo lo hicieron con ayuda de amigos y esfuerzo de muchos colaboradores

Es visitado por personas que desean compartir la liturgia y luego un ágape con los sacerdotes, no solo cultores del rito sino también visitantes que quieren compartir la liturgia y otros que solo acuden porque encuentran elementos que los enriquecen. Pueden recorrer las instalaciones y disfrutar de la tranquilidad del lugar y la conexión con el espíritu como relatan los monjes.

También en el lugar se puede participar de talleres de fotografía, de plantas nativas, de pinturas o de gastronomía de Ucrania (esto es lo distintivo del lugar).

La cruz tiene una significación especial con cada una de sus partes, los tres travesaños hacen referencia al sitio donde estaba la inscripción INRI, durante la crucifixión de Jesucristo, la del medio, por el lugar donde fueron clavados sus brazos, y la tercera por el lugar donde se ubicaron sus pies.

Imagen N° 26: Cruz del Monasterio Bizantino



Fuente:<https://www.lanueva.com/nota/2018-11-25-6-30-14-un-monasterio-unico-oculto-entre-las-sierras>

F-TRUFAR

Es un establecimiento ubicado en las cercanías de la localidad de Espartilla denominado Trufas del Nuevo mundo. El segundo fin de semana de junio se realiza la fiesta donde asisten chef reconocidos y realizan clases modelos cocinando con este hongo

La trufera es un extenso bosque de más de 50 hectáreas con más de 20.000 árboles, de robles, encinas y avellanos, que por las características del ph del suelo, textura adecuada y calidad calcares ideal para el cultivo.

La trufa es un ingrediente exótico de los más apreciados por la cocina internacional, se destaca por su peculiar aroma y su delicioso gusto, tiene un valor de entre 800 y 2000 euros, por los que se conoce también como “el diamante negro” en el ambiente gastronómico. Este hongo se encuentra bajo el suelo y posee un aspecto exterior oscuro tirando a negro y de superficie verrugosa. Se lo puede emplear tanto crudo como cocido y se lo utiliza en la elaboración de salsa para acompañar carnes o pastas, también en ensaladas y en la fabricación de embutidos y foie gras.

Para cosechar este hongo se necesita de perros entrenados para ello, los cuales tienen un excelente olfato como característica principal. En el año 2016 se descubrió el primer hongo entre las raíces de los árboles, donde crece, y desde ese momento se siguió

con el emprendimiento que en la actualidad es el más grande de Argentina en cantidad de producción de Trufa,

El siguiente flyer resumen la última fiesta que se realizó en el año 2023, cabe mencionar que es una celebración que se comenzó a desarrollar en el año 2022 y que tiene un providente futuro:

Imagen N°27: Fiesta de la TRUFA NEGRA



Fuente: Municipio de Saavedra

En la página web <https://trufasdelnuevomundo.com>, se promociona la actividad que los fines de semana organizan, visitas a la estancia paseos y degustación de trufa después de la fiesta hasta fin de octubre, a este evento asisten variedad de turistas de distintas localidades e incluso extranjeros. En este día de paseo por Trufar se ve como los perros cazan las trufas y se recorre el bosque, luego se degusta un almuerzo con trufas. Esta visita comienza a las 10 de la mañana y se extiende hasta las 13 horas y tiene una capacidad máxima de 16 personas.

G-MUSEO DE NUMA AYRINHAC

Este museo se encuentra en la casa donde vive su nieta, esta casa fue construida por el artista. Se puede recorrer su taller con los artefactos originales de la época.

Numa Ayriñac retrató a Eva Perón y su obra más famosa es la pareja de Eva y Juan Perón, hoy se encuentra en el museo del Bicentenario en Buenos Aires. Construyó cinco monumentos en la ciudad y su constante movimiento entre Francia y Pigüé hacia producir un intercambio cultural muy importante para la época.

D-OPERARODES DE MERCADO

AGENCIAS DE VIAJES

VADEVAC

Es una agencia de viajes y turismo registrada bajo el legajo N°17752 ubicada en la calle Lavalle 56 de la localidad de Pingue, en la entrevista realizada a Clarita su propietaria la cual es Guía Universitaria de Turismo y Licenciada en Turismo, cuenta que en el mes de octubre del 2019 abre su local físico en la ciudad y se comienza a dedicar no solo al turismo emisor, local ya lo venía desarrollando, sino también a comenzar con el receptor.

Con su socio comienzan a promocionar vías redes sociales principalmente los distintos circuitos y atractivos para visitar en el Sudoeste de la Provincia de Buenos Aires, es así que comienzan a recibir turistas con los cuales realizan principalmente escapadas de fin de semana, en la cual conocen Carhue con la Villa de Epecuen y las Sierras de Cura-Malal, en alguno de sus atractivos.

Hasta Julio de 2023 recibieron en este año 550 turistas para hacer trekking y 51 en un encuentro de cicloturismo que organizaron. Clasifican los trekking según su dificultad en baja, media o alta, esta calificación se otorga según los kilómetros del recorrido y de la complejidad del mismo.

CIRCUITO VIAJES Y TURISMO

Esta agencia se encuentra ubicada en la calle Urquiza 265 de la localidad de Pigüé, y tiene otra filial en la ciudad de Bahía Blanca. Es una agencia de viajes que se dedica tanto al turismo emisivo como receptivo.

En un sector especial de la empresa se dedican al turismo receptivo, explora. Circuito, este sector organiza recorridos de trekking los fines de semana junto con cabalgatas, vuelos de bautismo y otras actividades que organizan para los turistas que eligen venir a Pigüé y disfrutar de la naturaleza, los lagos, las sierras y la tranquilidad que la ciudad le ofrece.

Según cuenta Alan uno de sus propietarios, que él mismo guía las excursiones, de los visitantes que acuden de distintos puntos del país, principalmente de la provincia de Buenos Aires. En la ciudad tienen una oficina con tres empleados y otra persona que asiste a los turistas también en las excursiones.

También comenta que es muy difícil encontrar personal capacitado para brindar un buen servicio y que la localidad no está preparada muchas veces para asistir a los turistas, que se nota una falta de compromiso del sector público con la actividad. Pero a pesar de estas limitaciones la actividad está creciendo principalmente después de la pandemia donde la gente prefiere estos destinos evitando los conglomerados y disfrutando las experiencias naturales.

La promoción de los distintos productos lo realizan a través de Facebook e integran, <https://www.instagram.com/explora.circuitos/>, <https://www.facebook.com/exploracircuitosaventura>, en las redes se pueden consultar los distintos paquetes que ofrecen según las fechas de realización. Siempre las excursiones son programadas dado que deben coordinar con los propietarios de los distintos atractivos para realizar las visitas, hay muy pocos lugares públicos para visitar.

10-FIESTA DEL OMELLET

A-HISTORIA DE LA FIESTA

La fiesta del Omelette Gigante se comenzó a celebrar en Francia en la ciudad de Bessieres en el año 1973, surge como un homenaje de despedida que les realizaban a los

jóvenes que se retiraban a realizar el servicio militar por un año, y ante la posibilidad de alguna guerra podrían no regresar. Decidieron homenajearlos con lo que los granjeros tenían en abundancia, los huevos. Esta fiesta se desarrolla para Pascua, el día lunes que en Francia es feriado después de Pascua.

La cofradía está formada por personalidades selectas, que mantienen un clima de fraternidad y diversión, como políticos, funcionarios o empresarios

En 1984 se crea la fiesta en Dumbéa la cual con el paso de los años se ha convertido en la fiesta más grande en las islas de Oceanía.

Luego se fue llevando a otras localidades todas con la característica de tener una gran cultura francesa en sus pueblos. El próximo cuadro refleja las localidades donde se celebra las fiestas en el mundo y su año de inicio:

Cuadro N°11: Localidades donde se desarrolla la fiesta

	LOCALIDAD	UBICACION	AÑO
1	Bessières	Haute-Garone, Midi-Pyrennes, Francia	1973
2	Dumbéa	Nueva Caledonia, Francia, Pacífico Sur	1984
3	Abbeville	Louisina, EE.UU.	1985
4	Fréjus	Provenza, Francia	1987
5	Granby	Quèbec, Canadá	1987
6	Malmédy	Liège, Bélgica	1990
7	Pigüé	Provincia de Buenos Aires, Argentina	1999

Fuente: elaboración propia

Resumiendo, se realizan tres Omelette en Europa, una en Oceanía, dos en América del Norte y una en América del Sur, que es la que se realiza en Pigüé.

En el año 1990 en el mes de abril en Dumbéa se realiza el primer congreso de la “Cofradía Mundial”, donde se fijan reglas comunes para todas las fiestas, las principales son:

- Perpetuar la gratuidad de la Omelette
- Recibir gratuitamente a los miembros de otras cofradías
- Vestimenta única para las ceremonias

También se establece el fin de la cofradía: “Antes de todo practicar la amistad, multiplicar los intercambios culturales y desarrollar la francofonía”.

Cada fiesta que se desarrolla en cada localidad tiene una particularidad distinta a la del resto, en cuanto a los ingredientes que se le agrega y a la cantidad de porciones que se elaboran.

Imagen N°28: Omelettet de Dumbea



Imagen de la Omelette en Dumbea, Nueva Caledonia, Francia

En Besseires se realiza el fin de semana de pascua principalmente el lunes que es feriado, en Dumbea se celebra a fines de abril, en Granby la celebran en junio, en agosto se realiza en Malnedy, en septiembre en Frejus y en noviembre en Abbeville.

En la entrevista realizada al Señor Eduardo De Castro relata que cuando el cofrade Miguel Marcenac recibe la propuesta de realizar esta fiesta en la localidad acude a las demás instituciones, la Sociedad Italiana, la sociedad española y la Sociedad de Alemanes del Volga para que juntos con la Sociedad Francesa formen la “Cofradía Mundial de los caballeros de la Omelette Gigante de Pigüé”.

Esta primera Cofradía tenía un representante de cada institución como Gran Maestro, rango más alto dentro de la cofradía. Los primeros cinco maestros fueron Marcenac Miguel, José María Besada, Marlene Fabre, Roberto Di Felice y Mara Eugenia Larralde.

Esta Cofradía Mundial de los Caballeros de la Omelette Gigante es una Asociación Civil sin fines de lucro. En su estatuto en el artículo primero se fijan los fines de la institución:

ARTÍCULO PRIMERO: En la ciudad de Pigüé, Partido de Saavedra de la Provincia de Buenos Aires, donde tendrá su domicilio social, queda constituida una Asociación de

carácter civil denominada “Cofradía Mundial de los Caballeros de la Omelette Gigante de Pigüé”, que tendrá por actividad los siguientes fines: a) acatar las decisiones y resoluciones que adopte la Cofradía Mundial de los Caballeros de la Omelette Gigante; b) practicar la amistad, multiplicar los intercambios culturales y desarrollar la francofonía; c) realizar la Fiesta de la Omelette Gigante cada primer domingo de diciembre en la ciudad de Pigüé; d) efectuar Omelette gigantes en los lugares a donde se le invite a realizarla dentro de la región que le ha sido asignada por la Cofradía Mundial de los Caballeros de la Omelette Gigante, es decir, América Latina, y se convengan las condiciones de realización con los organizadores locales; e) perpetuar la tradición de gratuidad de la Omelette para todos los concurrentes al evento; f) recibir gratuitamente a los miembros de otras Cofradías en ocasión de la fiesta local; g) promover en sus presentaciones y demás acciones, el desarrollo de la actividad turística de la ciudad de Pigüé en particular y la del partido de Saavedra en general; h) sembrar entre los hijos de los miembros el deseo de continuar la tradición de la Omelette Gigante; i) desarrollar un ambiente de cordialidad y solidaridad entre sus asociados, quienes gozarán de todos los beneficios sociales posibles con relación a los méritos acreditados por la Junta de Honor; y j) propender al mejoramiento intelectual, cultural, moral y ético de sus asociados.(p.1)

La primera decisión y no menos importante para poder desarrollar la fiesta y mantener la gratuidad de esta era conseguir la sartén donde poder realizarla. Pidieron presupuestos a distintas metalúrgicas de la zona pero el costo era inalcanzable, relata Eduardo De Castro en la entrevista. Posteriormente contactaron con una empresa de la localidad de Tres Arroyos con la cual se comunicaron y ante la primera consulta pensaron que era una broma lo que les estaban pidiendo, luego cuando les plantearon el proyecto esta firma era propiedad de la familia Gastelú, de descendencia francesa, por lo cual no solo realizaron la sartén de 4.20m de diámetro y la donaron, sino que también la trasladaron a la ciudad de Pigüé.

Una vez que estuvo en la ciudad otro de los grandes maestros el Sr Roberto Di Felice, metalúrgico de profesión, y representante de la Sociedad Italiana, le colocó un mango que aun en la actualidad mantiene y un refuerzo de hierro para evitar que se deforme. Según un artículo periodístico del diario la Nueva Provincia se rescata esta información “Actualmente es el principal responsable de indicar como ir calentando el gigantesco utensilio”.

Esta fiesta comenzó en el año 1999 con un Omelette de 5000 huevos y fue creciendo hasta lograr la más grande que se realizó con 20000 huevos en el año 2019 que

se elaboró en dos sartenes una con 19000 huevos y otra con 1000 huevos especial para celiacos.

Otro gran inconveniente que se presentó para mantener la gratuidad de la fiesta era conseguir los principales ingredientes como huevos y aceite en forma donada. Esto se vio facilitada por una relación que tenía uno de los Cofrades Miguel Marcenac con una compañera de facultad (ingeniero Agrónomo) que era presidenta de la Cámara Argentina de Productores de la Industria Avícola (CAPIA), que se entusiasmó con la idea y consiguió los primeros ingredientes allá en el año 1999. Luego su sumo Granja San Miguel de la localidad de Bahía Blanca que hasta la actualidad provee todos los huevos y los transporta hasta la localidad poniéndole el sello de su empresa a esta fiesta.

La fiesta de Pigüé es la más numerosa en cantidad de porciones de todas las Omelette que se realizan a lo largo del mundo.

Imagen N°29: Fiesta de la Omelette Pigüé



Fuente: Cofradía de la Omelette gigante de Pigüé

B-DESARROLLO DE LA FIESTA

La elaboración y posterior distribución de la Omelette requiere una organización previa muy importante que se lleva a cabo durante más de tres meses en las distintas

actividades que están determinadas y prefijadas en un manual que la Cofradía de la Omelette de Pigüé lleva a cabo cada año.

A medida que la fiesta fue creciendo los Caballeros de la Omelette se vieron en la necesidad de establecer un manual para la organización de la misma. Fijaron tres puntos fundamentales en este manual : todos los cofrades tienen que conocer todas actividades que se deben llevar a cabo antes, durante y después de la fiesta y deben estar capacitados para desempeñarse en cualquier rol que les toque; el segundo fue que sirva de guía para minimizar la omisión de alguna acción que obligue a improvisar y el tercero era tener un registro escrito de la importante organización que requiere esta actividad y que no sean únicamente los líderes circunstanciales los que tengan una visión global de la organización.

La Cofradía tiene un manual donde se detallan todas las actividades a realizar antes, durante y después de la fiesta, los tiempos en que se debe realizar cada tarea, un ejemplo de ello es este transcripto de dicho manual a modo de ejemplo:

Cuadro N°12: Organización de la fiesta

A. PREVIOS (tres meses antes)		
A.	1.	VERIFICAR EL ESTADO DE LAS VALLAS: DE CADA UNA DE LAS QUE ESTÉN VIGENTES. REPARAR LAS DAÑADAS.
		<i>Explicación de la tarea</i> CONSTATAR SI CADA VALLA TIENE LA PUBLICIDAD PERFECTAMENTE LEGIBLE Y LOS BARRALES ESTÉN DECOROSAMENTE PINTADOS. CASO CONTRARIO ENVIAR A RETOCARLA. CONSTATAR QUE CADA UNA TENGA LOS BARRALES Y LAS PATAS DERECHOS Y BIEN SOLDADOS. CASO CONTRARIO ENVIAR A REPARARLA.
A.	2.	VENDER LAS PUBLICIDADES Y COBRARLAS (VALLAS, MANTELES, BANDERAS, AUSPICIOS, ETC.).
		<i>Explicación de la tarea</i> CADA COFRADE DEBERÁ RECABAR DE LA SECRETARÍA LOS RECIBOS PERTINENTES Y PROCEDER AL COBRO DE LAS PUBLICIDADES QUE SEAN DE SU RESPONSABILIDAD.
A.	3.	HACER LAS INVITACIONES A LAS OTRAS COFRADÍAS.
		<i>Explicación de la tarea</i> POR SECRETARÍA REMITIR LAS NOTAS O E-MAILS CORRESPONDIENTES Y PEDIR QUE CONFIRMEN QUIENES CONCURRIRÍAN A LA FIESTA.
A.	4.	NOMBRAMIENTOS DE CABALLEROS DE HONOR.
		<i>Explicación de la tarea</i> LA JUNTA GRANDE DECIDIRÁ LOS NOMBRAMIENTOS QUE SEAN CONVENIENTES.
A.	5.	INVITACIONES ESPECIALES.
		<i>Explicación de la tarea</i> UNA VEZ DECIDIDOS POR LA COMISIÓN DIRECTIVA LOS INVITADOS Y SI SE DECLARARÁN CABALLEROS DE HONOR, POR SECRETARÍA GIRAR LAS CORRESPONDIENTES.

Fuente: Cuadro extraído del manual de la Cofradía Mundial de la Omelette Gigante

Se adjunta en el anexo II el cuadro completo de la organización de la fiesta, donde se detalla el tiempo en que se realiza cada tarea tanto previo como durante posterior a la realización. Este manual consta de 82 puntos con un detalle de todas las actividades a desarrollar, lo que hace que durante la fiesta no se produzcan imprevistos, o si se producen todos los integrantes saben cómo tienen que actuar.

Los grandes maestros son los que coordinan el trabajo, son fácilmente reconocibles por su traje blanco y amarillo y cuelgan en su cuello sartenes de cobre, estas sartenes las obtienen como reconocimiento cuando visitan otras cofradías del mundo y también las pueden recibir por la antigüedad dentro de la fiesta. La cantidad de sartenes les da más prestigio dentro de la Cofradía.

La fiesta es totalmente gratuita para lo cual es necesario en los meses anteriores a su realización adquirir distintas publicidades para poder solventar los gastos de los materiales, si bien muchos de ellos son donados como los huevos y el aceite es necesario adquirir el jamón, el perejil y demás gastos que la organización requiere. La baguette también es donada por distintas panaderías locales.

El día de la fiesta existe un ceremonial previo que incluye desde la celebración de una misa, un desfile de los cofrades con sus estandartes y banderas, como también el desfile y acompañamiento en toda la fiesta de la Banda “Curamala” del Ejército de Infantería Mecanizado 3 General Belgrano.

Luego cuando se comienza con la preparación de la Omelette se instala la sartén gigante en el centro del Anfiteatro Ulises Paraire, lugar dentro del parque municipal Fortunatto Chiaparra donde se desarrolla la fiesta. Previo a este paso se valla todo el lugar para evitar que los visitantes puedan sufrir algún accidente con el fuego o algún otro elemento que se utiliza para la elaboración.

Imagen N°30: preparación de la fiesta



Fuente: Cofradía de la Omelette gigante de Pigüé

En tabloncitos ubicados alrededor de la sartén se rompen los huevos y se depositan en ollas gigantes que luego serán vertidas en la sartén para su cocción. Esta tarea es llevada a cabo por grupos de cuatro o cinco personas, luego se batan los huevos dentro de las ollas y una vez que se da la orden cuando están todas listas se vierten en la sartén.

Imagen N°31 : Vertido de los huevos



Fuente: Cofradía de la Omelette gigante de Pigüé

Una vez que se vertieron los huevos en la sartén los distintos encargados con los remos removedores la van revolviendo y se van turnando para hacer este trabajo, una vez que están cocidos los huevos se vierte el jamón y luego el perejil.

La sartén se va moviendo y graduando su temperatura con relación al fuego para evitar que se pasen las porciones de más abajo, y se está constantemente revolviendo.

Cando está terminada se habilitan las distintas entradas en donde se entrega a la gente un plato y un tenedor, generalmente son cuatro entradas una por cada punta y de ahí se pasa dentro del sector de preparación y se sirve una porción y al retirarse por otra puerta se entrega un trozo de baguette.

Imagen N°32: como se sirve la Omelette



Fuente: Cofradía de la Omelette gigante de Pigüé

Una vez que se termina de servir todas las porciones se procede a recoger todos los elementos para dejar el lugar en perfecto estado, porque después de la fiesta se realiza el desfile de las instituciones de la localidad y se cierra el festejo del aniversario con algún espectáculo musical.

Imagen N°33: de la Baguette gigante



Fuente: Cofradía de la Omelette gigante de Pigüé

Los distintos elementos principalmente la sartén se traslada en un carro preparado exclusivamente para el tamaño y dimensiones necesarios para poder movilizarla y luego guardarla en un lugar adecuado para que no se estropee.

Cuando se termina de servir se procede a limpiar todo el sector donde se desarrolló el evento, y en poco tiempo el predio Ulises Parayre donde se prepara la Omelette queda en perfecto estado para seguir con los festejos del aniversario de la ciudad.

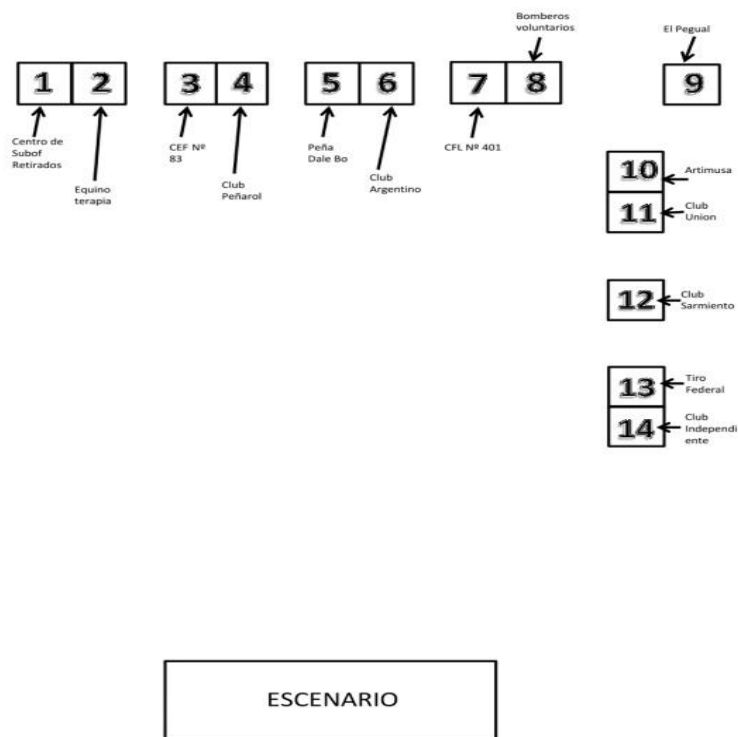
La fiesta se realiza en verano por lo cual en la mayoría de sus ediciones el calor es bastante intenso al medio día cuando se cocina, por este motivo se trata de agilizar el servido de las porciones y que la cola se movilice rápidamente.

Para finalizar la fiesta y en conmemoración al aniversario de la ciudad se realiza un desfile cívico militar de las instituciones locales y luego se realiza un espectáculo musical.

Es importante destacar que los festejos se inician el sábado con espectáculos de artistas locales y luego algún número importante a nivel nacional, luego el domingo se inicia con la fiesta del Omelette.

En la última edición del año 2023, las cantinas donde venden distintas comidas para los visitantes según datos suministrados por la oficina de Cultura y Deporte de la Municipalidad de Saavedra, quienes son los encargados de organizar este sector de los festejos, las instituciones fueron las siguientes: Bomberos Voluntarios de Pigüé, Club Atlético Peñarol, Club Sarmiento, Club Deportivo Argentino, Unión Fútbol Club Arsenal Pigüé, Club Independiente, Centro de educación física N°83, Centro de Artes Integrado Artimusa, El Pegual, Centro de Formación Profesional N°401, Centro de sub oficiales retirados, Equinoterapia, Peña Dale Bo, Tito Federal.

GraficoN°8: Distribución de cantinas



Fuente: Oficina de cultura y deportes

Como la fiesta comienza el sábado por la tarde, estos puestos trabajan ampliamente ese día y por la noche del domingo, lo que produce ingresos significativos además de los producidos el domingo al medio día con la fiesta del Omelette, ya que muchos visitantes no consumen este plato.

También como complemento se lleva a cabo en el mismo predio del parque municipal la exposición Agro comercial, Industrial y Turística, donde varios comercios locales exhiben y venden sus productos. También se instala una carpa de la secretaria de

producción donde se congregan emprendedores gastronómicos, agencias de viajes y stand turísticos.

En el otro sector se instalan los puestos de artesanos y manualitas que ofrecen sus manualidades y artesanías, debido a la gran cantidad de excursionistas que visitan la ciudad en este día sus ventas son muy importantes.

C-EVOLUCION DE LA FIESTA DEL OMELETTE GIGANTE DE PIGUE

La fiesta comenzó en el año 1999 con una Omelette de solo 5000 huevos, estos fueron cedidos desde sus inicios hasta la actualidad por Granja San Miguel y el aceite necesario hizo lo mismo el Molino Cañuelas.

Antes de comenzar a realizar la primera Omelette hubo que traer maestros de Francia para que asesorarán a los locales para hacer el evento, en esta oportunidad la Municipalidad de Saavedra con su intendente a cargo el Sr Alberto Meyer colaboro para que esto se pudiera llevar a cabo, aporto los fondos necesarios para cubrir estos gastos de capacitación.

En el año 2001 se construye el carrito para transportar la sartén y así poder ir a otras localidades, se confecciono con las dimensiones necesarias para poder transitar por las rutas, y contiene unos rieles que permite mover el sartén para adentro del fuego y poder sacarlo.

En el año 2003 en la Reunión Anual de los Caballeros se decide que la fiesta de Pigüé será la única en América Latina.

En el año 2007 se celebra la fiesta en otra colonia francesa en Argentina, en la localidad de San José en Entre Ríos, en el marco de la celebración de sesquicentenario de esta localidad, se realiza una Omelette de 10.000 huevos.

En el año 2013 en el programa “Cocineros Argentino” se celebró en Tecnópolis la elaboración se transmitió en vivo por varios medios televisivos. Esta emisión sirvió para dar difusión a la fiesta a nivel nacional.

En el año 2017 la secretaria de Turismo Nacional declara la fiesta de interés turístico nacional.

En 2019 se realizó la Omelette más grande de 20000 huevos. Esta emisión llevo además de los huevos 120 kilos de jamón cocido, 8 kilos de ciboulette, 6 Kg de cebolla de verdeo. 5 kilos de perejil, 5 kilos de pimienta y 6 de sal, además de los 70 litros de aceite. En el año 2022 se volvió a realizar otra Omelette del tamaño similar a la 2019 pero en distintas proporciones entre celiaco y no.

En el año 2021 después de suspenderse en el 2020 por la pandemia se realizó una Omelette de 15000 huevos que produjo entre 6500 a 7000 porciones.

La cofradía está formada por 5 grandes maestros, 30 caballeros, 30 cofrades y 10 ayudantes. Esto hace que la rotura de los huevos no demore más de 45 minutos, y así se agilice la preparación.

En el año 2022 se llegó nuevamente a la elaboración de 20000 huevos como en el 2019 aunque en distintas proporciones entre celiacos y no. Y en 2023 se repito la proporción del año anterior

Se realizaron 34 ediciones en distintas localidades, con los datos suministrado por la Cofradía del Omelette gigante de Pigüé se elaboró el siguiente cuadro que resume las fechas, lugares y el tamaño de las Omelette:

Cuadro N°13: Lugares y fechas de realización

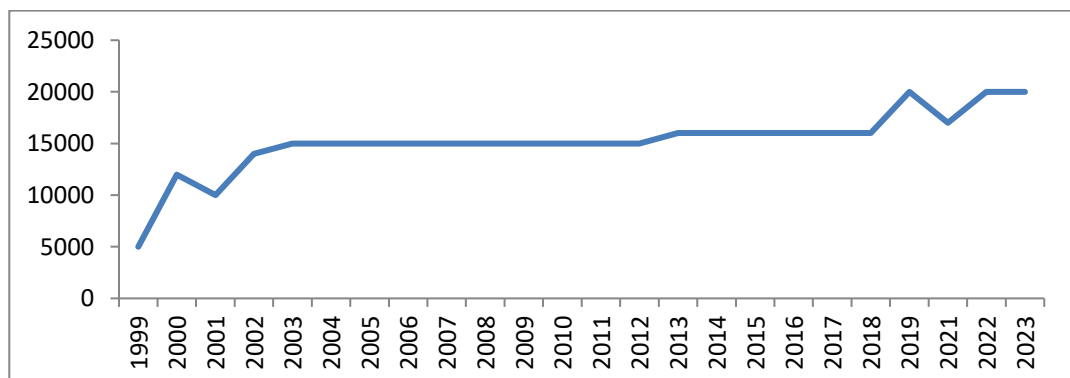
NUMERO	AÑO	FECHA	LUGAR	Cant/huevos	Cat/celiacos
1	1999	5-dic	Pigüé- Bs As	5000	
2	2000	3-dic	Pigüé- Bs As	12000	
3	2001	17-feb	Carlos Paz-Córdoba	10000	
4	2001	2-dic	Pigüé- Bs As	10000	
5	2002	1-dic	Pigüé- Bs As	14000	
6	2003	6-abr	Trenque Lauquen-Bs As	10000	
7	2003	7-dic	Pigüé- Bs As	15000	
8	2004	5-dic	Pigüé- Bs As	15000	
9	2005	14-ago	Alta Gracia-Córdoba	10000	
10	2005	3-sep	Concordia- Entre Ríos	10000	
11	2005	4-dic	Pigüé- Bs As	15000	
12	2006	3-dic	Pigüé- Bs As	15000	
13	2007	1-abr	Bahía Blanca- Bs As	10000	
14	2007	20-may	Cania San José-Entre Ríos	10000	
15	2007	2-dic	Pigüé- Bs As	15000	

16	2008	7-dic	Pigüé- Bs As	15000	
17	2009	6-dic	Pigüé- Bs As	15000	
18	2010	5-dic	Pigüé- Bs As	15000	
19	2011	22-ene	Carhue- Bs As	5000	
20	2011	11-nov	Casbas- Bs As	5000	
21	2011	4-dic	Pigüé- Bs As	15000	
22	2012	2-dic	Pigüé- Bs As	15000	
23	2013	17-oct	Buenos Aires (Tecnópolis)	10000	
24	2013	1-dic	Pigüé- Bs As	15000	1000
25	2014	7-dic	Pigüé- Bs As	15000	1000
26	2015	6-dic	Pigüé- Bs As	15000	1000
27	2016	12-nov	Crespo- Entre Ríos	10000	
28	2016	4-dic	Pigüé- Bs As	15000	1000
29	2017	3-dic	Pigüé- Bs As	15000	1000
30	2018	2-dic	Pigüé- Bs As	16000	1000
31	2019	1-dic	Pigüé- Bs As	19000	1000
32	2020		Suspendida por pandemia		
33	2021	5-dic	Pigüé- Bs As	16000	1000
34	2022	4-dic	Pigüé- Bs As	18000	2000
35	2023	3-dic	Pigüé- Bs As	18000	2000

Fuente: Elaboración propia

El siguiente grafico resume la cantidad de huevos que se utilizaron en la elaboracion en las fiestas solo en Pigüé, no se incluye el año 2020 dado que por la pandemia mundial no se pudo llevar a cabo y su inclusion haria que la evolucion no sea la real:

Gráfico N°9 : Evolucion en cantidad de huevos solo en Pigüé



Fuentes: elaboración propia

Analizando los datos podemos concluir que la fiesta creció desde su inicio 1999 a su segunda edición y luego tuvo una pequeña caída y volvió a crecer hasta el año 2003

a partir del cual se mantuvo casi constante en su elaboración hasta el año 2018 en el cual se produjo otro salto importante , luego se mantuvo salvo el año 2020 debido principalmente a la pandemia del COVID que suspendió toda actividad turística y cultural, recuperándose en el año 2021 y llegando en el 2022 a su máximo de producción como lo había sido en el año 2019 y manteniéndola en el año 2023.

La capacidad de la sartén que se utiliza no permite incrementar más la cantidad de huevos para la elaboración.

Se estima que para la última realización en el año 2023 se sirvieron alrededor de 8000 porciones de Omelette. Para calcular la cantidad de porciones que se sirven lo hacen contando la cantidad de platos que sobran, esta forma es la más práctica que encontraron para determinar el rendimiento de la Omelette.

11- CONCLUSION

Las bellezas naturales que la zona posee, la cultura francesa sostenida en gran parte de la comunidad local, son dos puntos importantísimos para el desarrollo turístico del destino que pueden ser explotados tanto dentro del segmento naturaleza como el de visitantes que son atraídos por costumbres y orígenes de antepasados que pueden incrementar la demanda fuertemente.

Según los datos obtenidos sobre el destino se puede determinar que sobre la demanda no hay datos concretos que permitan fijar una proyección y una evolución de tal variable. Solo algún dato de la oficina de turismo local que no se puede comparar a lo largo de los años dado que dichos datos no fueron suministrados.

Las distintas entrevistas realizadas tanto a propietarios de establecimientos hoteleros y para hoteleros como a agencias de viajes claramente marcan una tendencia que la demanda esta creciendo, pero al no tener datos no es posible fijar en que proporción lo esta realizando.

Con los datos, tantos de la oferta como de los atractivos turísticos detallados en el espacio geográfico, se puede observar un crecimiento, pero al no tener datos de años anteriores no es correcto asegurar que esta variable está creciendo. Varios productores rurales están adaptando sus estancias para desarrollar el turismo, y hacer de esta actividad otra fuente de ingresos paralela a la actual,

Como se puede observar en el caso del Parque Hotel que en el periodo de estudio creció en su capacidad, también el hotel Melehue y otros alojamientos que se fueron incorporando en el periodo. Pero la oferta informal de alojamientos no esta medida en años anteriores ni en la actualidad y es muy difícil establecer su real dimensión y más aún poder establecer un crecimiento o no en el tiempo.

Por otro lado, los números de la fiesta en cuanto a cantidad de porciones que pueden distribuir según la cantidad de huevos que preparan se ha mantenido estable en los últimos años. Si bien esto es un buen parámetro porque no disminuye y se puede seguir realizando, la realidad es que más no puede crecer porque no tiene la capacidad física de hacer una Omelette mayor.

Debido a la falta de datos principalmente desde el inicio de la fiesta (1999) hasta el año 2020 que se pueden analizar ofertas hoteleras, gastronómicas y de atractivos, no se

puede realizar una relación entre los datos de ambas variables. Como tampoco el de la demanda porque los datos sobre los visitantes a la fiesta están incluidos con los pobladores locales que asisten al evento.

Hasta la actualidad, última fiesta que se realizó (2023), no se ha medido en la fiesta la cantidad de visitantes que llegan para su realización.

Según todos los artículos periodísticos consultados a lo largo de los años que se realizó el evento es claro que la difusión del destino se ha visto favorecido con la difusión de la fiesta.

La posibilidad de llevar la fiesta a otras localidades, como lo fue también la realización en Tecnópolis con gran difusión nacional, fue importante para la promoción del destino. Esto tendría que haber estado complementado con información turística de la ciudad.

La actividad turística requiere de una jerarquización dentro del organigrama municipal, que Pigüé observa en deficiencia. Esto se debe no solo al bajo presupuesto que tiene el turismo dentro de la Secretaría de Desarrollo Económico, contando solo con una oficina turística, con las características antes mencionadas, aquí está la principal problemática del destino, que, a pesar de hacer sus mejores esfuerzos en promocionar sus productos, al recaer todas las responsabilidades sobre una sola persona, sucede que los trabajos no pueden ser distribuidos de manera equitativa, carecen de un enfoque de trabajo multidisciplinario y termina siendo insuficiente a los fines de la promoción turística y del posicionamiento de un Partido como destino turístico.

Jerarquizar la oficina de turismo, indefectiblemente generaría un aumento en el presupuesto, devenido en mayor gasto público para el desarrollo del Partido de Saavedra. En este aspecto, como consecuencia, podría mejorarse la planta turística, desde el aumento de la oferta turística, pensando en nuevos inversores que desarrollen actividades o como diversificadores de oferta, como aquellos artesanos o productores regionales que hoy no tienen un espacio donde dar a conocer sus productos, deviniendo también en un aumento de la inversión, porque la generación de resultados, y la opinión de los visitantes, trae aparejado el mejoramiento de sus instalaciones para un mejor desarrollo de la actividad.

Siguiendo la línea respecto al posicionamiento del destino, causaría un impacto de crecimiento positivo en las economías de los pequeños y medianos productores, mejorando a su vez, la calidad de vida de la comunidad anfitriona.

Con un desarrollo turístico adecuado se podría transformar la realidad de este destino, incrementando la estadía promedio, que los visitantes pernocten luego de la fiesta o tengan deseos de regresar en otro momento. Deberían existir políticas públicas que contribuyan a este desarrollo y que no quede todo en un evento anual que atrae muchos visitantes una sola vez al año.

Por último, se debería trabajar en profundidad con la comunidad receptora para sensibilizar y capacitar en temas relacionados a turismo, patrimonio, cultura francesa, atenciónal visitante, entre otros. Para que se sientan parte del desarrollo turístico y sean ellos quienes impulsen una mejora en servicios y actividades relacionados a la actividad turística que sirvan para que Pigüé no sólo sea un destino de paso durante una fiesta popular, sino un destino turístico emerge.

12-REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS Y BIBLIOGRAFIA

Bouillon,R. (1985). *Planificación de los espacios turísticos*. Mexico:Editorial Trillas

Organización Mundial del turismo (1998) Intraducción al turismo
<http://www.utntyh.com/wp-content/uploads/2011/09/INTRODUCCION-AL-TURISMO-OMT.pdf>

Butler, R. W. (1980). The concept of a tourist area cycle of evolution: implications for management of resources. *The Canadian Geographer*, 24(1), 5-12.

Cooper, Fletcher, et.al, 2007: 544

Jean,Bartolone, et. al (1986). Los Averoneses en la pampa

Albaladejo, C., Sassone, S., & Bustos Cara, R. (2018). “Patrimonialización del pasado francés en la pequeña ciudad pampeana de Pigüé: un recurso para la identidad y el desarrollo local”. *Revista Universitaria de Geografía*, 43-77.

José Ignacio Homobono “Fiesta, tradición e identidad local

Informe del Municipio de Saavedra de fecha 30/08/2004

<https://www.lanueva.com/nota/2018-12-2-6-30-17-134-aniversario-de-pigue-la-omelette-gigante-una-atraccion-que-llega-hoy-a-su-vigesima-edicion>

<https://www.lanacion.com.ar/sociedad/aventura-en-la-naturaleza-la-secreta-belleza-de-un-refugio-de-montana-en-las-alturas-de-la-soledad-nid25082021/>

<https://www.elorden.com/noticias/2018/01/23/3251-estancia-la-montana-de-vieja-tapera-a-pulperia>

<https://www.indec.gob.ar/indec/web/Nivel4-Tema-2-41-165 tablas de educacion>

13- ANEXOS

ANEXO I

a-ENCUESTA PARA INTEGRANTES DE LA OMELLET GIGANTE

- 1-Como surgió la posibilidad de realizar la fiesta en Pigue?
- 2-Como fue la primera organización de la fiesta con respecto a los materiales necesarios? Se capacitaron para hacerlo?
- 3-Como fueron creciendo en tamaño? Que parametros tomaban para determinar el aumento?
- 4-Como se organizan en todas las tareas?
- 5-Han realizados fiestas en otras localidades?
- 6-Tienen algun ingreso para solventar los gastos de realizacion de la fiesta y de mantenimiento de los materiales?
- 7-Como hacen la difucion del evento?
- 8-Tienen registros de cantidad de espectadores en la fiesta? Desde 1999 a la fecha pudieron identificar el lugar de procedencia de los visitantes
- 9-Que proyecto tienen en un futuro cercano?
- 10-Existe alguna conexión entre todos los Cofrades que celebran la fiestas en las distintas localidades? O son totalmente independientes unas de otras?
- 11-Recibieron apoyo de la comunidad local en cuanto a la celebración de la fiesta?

b-ENTREVISTA PARA LA ENCARGADA DE LA OFICINA DE TURISMO LOCAL

- 1-Proceden a realizar recolección de datos sobre las personas que ingresan a la localidad en calidad de turistas o excursionistas?
- 2-Tienen un registro de la oferta de plazas disponibles en la localidad en sus distintas modalidades: hoteles, departamentos, casas, camping, otros
- 3-Que medios de comunicación utilizan para realizar la promoción del destino?
- 4-Tienen apoyo del poder ejecutivo para los programas que desean llevar a cabo?
- 5-Tienen un programa de desarrollo turístico para el distrito de Saavedra.
- 6-Que proyecto tienen a corto, mediano y largo plazo en cuanto a la actividad turística?
- 7-Cuántas personas se encuentran asignadas a la oficina de turismo?

c-ENTREVISTAS A REFERENTES TURISTICOS LOCALES (hoteleros, gastronómicos, agentes de viajes, entre otros)

- 1- Cuando comenzó con la actividad
- 2- Como fue su evolución en la actividad
- 3- Su trabajo es principalmente del turismo o lo complementa con otras actividades
- 4- Tienen medido el porcentaje de ocupación
- 5- Qué opina sobre el trabajo entre el sector público y privado como desarrollador de esta actividad

ANEXO II

Manual de organización de los Caballeros de la Cofradía de la Omelette Gigante de Pigüé:

A.	PREVIOS (tres meses antes)	
A.	1.	<p>VERIFICAR EL ESTADO DE LAS VALLAS: DE CADA UNA DE LAS QUE ESTÉN VIGENTES. REPARAR LAS DAÑADAS.</p> <p>Explicación de la tarea</p> <p>CONSTATAR SI CADA VALLA TIENE LA PUBLICIDAD PERFECTAMENTE LEGIBLE Y LOS BARRALES ESTÉN DECOROSAMENTE PINTADOS. CASO CONTRARIO ENVIAR A RETOCARLA.</p> <p>CONSTATAR QUE CADA UNA TENGA LOS BARRALES Y LAS PATAS DERECHOS Y BIEN SOLDADOS. CASO CONTRARIO ENVIAR A REPARARLA.</p>
A.	2.	<p>VENDER LAS PUBLICIDADES Y COBRARLAS (VALLAS, MANTELES, BANDERAS, AUSPICIOS, ETC.).</p> <p>Explicación de la tarea</p> <p>CADA COFRADE DEBERÁ RECABAR DE LA SECRETARÍA LOS RECIBOS PERTINENTES Y PROCEDER AL COBRO DE LAS PUBLICIDADES QUE SEAN DE SU RESPONSABILIDAD.</p>
A.	3.	<p>HACER LAS INVITACIONES A LAS OTRAS COFRADÍAS.</p> <p>Explicación de la tarea</p> <p>POR SECRETARÍA REMITIR LAS NOTAS O E-MAILS CORRESPONDIENTES Y PEDIR QUE CONFIRMEN QUIENES CONCURRIRÁN A LA FIESTA.</p>
A.	4.	NOMBRAMIENTOS DE CABALLEROS DE HONOR.

		Explicación de la tarea	LA JUNTA GRANDE DECIDIRÁ LOS NOMBRAMIENTOS QUE SEAN CONVENIENTES.
--	--	-------------------------	---

A.	5.	INVITACIONES ESPECIALES.	
		Explicación de la tarea	UNA VEZ DECIDIDOS POR LA COMISIÓN DIRECTIVA LOS INVITADOS Y SI SE DECLARARÁN CABALLEROS DE HONOR, POR SECRETARÍA GIRAR LAS CORRESPONDIENTES.

B.	PREVIOS (un mes antes)
-----------	-------------------------------

B.	6.	MISA.	
		Explicación de la tarea	COORDINAR CON EL CURA PÁRROCO LA CELEBRACIÓN DE LA SANTA MISA EL DÍA DE LA OMELETTE.

B.	7.	VERIFICAR EL ESTADO DEL CARRO.			
		1	Gomas en condiciones de rodar	8	Asa de sartén
		2	Enganche	9	Tapa de sartén
		3	Sartén gigante	10	16 Estacas para rieles
		4	2 Ruedas removibles de la sartén (c/2 pernos)	11	Manija de malacate
		5	6 Ganchos para arrastre sartén	12	6 Rieles negros
		6	2 Rieles amarillos	13	4 Durmientes de guía de rieles
		7	16 Estacas para rieles	14	Estacas de vallas (paquete)
		Explicación de la tarea		CON LA LISTA DE CHEQUEO, CONSTATAR QUE TODOS LOS ELEMENTOS ESTÉN EN CONDICIONES. CASO CONTRARIO PROCEDER A SU REPOSICIÓN O REPARACIÓN.	

B.	8.	VERIFICAR LOS ELEMENTOS DEL DEPÓSITO DEL CARRO.			
		1	Bandera Argentina (moño y 2 tramos asta)	17	15 Espumaderas
		2	Bandera Bélgica (2 tramos asta).	18	3 Taladros.
		3	Bandera Canadá (2 tramos asta).	19	6 Batidores.

	4	Bandera Estados Unidos (2 tramos asta).	20	4 carteles de ENTRADA (8 parantes).
	5	Bandera Francia (2 tramos asta).	21	3 carteles SALIDA (6 parantes).
	6	Grasa.	22	4 Cuchillos para pan.
	7	Remos removedores.	23	Estandarte de tela.
	8	Rastrillos removedores.	24	Pancarta GAUCHITO.
	9	Sartén de fibra (asa, barra y tornillos).	25	Pancarta ESCUDO DE ARMAS.
	10	Cartelón de lona (escenario) y sogá.	26	Pancarta ARGENTINA.
	11	Base porta banderas (c/2 patas).	27	Pancarta BELGICA.
	12	Base porta estandartes (c/2 patas).	28	Pancarta CANADA.
	13	Base porta remos (c/2 patas).	29	Pancarta ESTADOS UNIDOS.
	14	3 Paquetes de viruta.	30	Pancarta FRANCIA.
	15	Bolsa de trapos para limpieza.	31	2 Extensiones eléctricas para taladros.
	16	3 cajas de guantes descartables (S/M/L).	32	1 Extensión eléctrica general.
	Explicación de la tarea		CON LA LISTA DE CHEQUEO, CONSTATAR QUE TODOS LOS ELEMENTOS ESTÉN EN CONDICIONES. CASO CONTRARIO PROCEDER A SU REPOSICIÓN O REPARACIÓN.	

	VERIFICAR EL ESTADO DE LOS ELEMENTOS DE ARMADO DEL PREDIO.				
	1	Tablón 1 (con caballetes)	24	Tablón 2 (con caballetes)	
	2	Tablón 3 (con caballetes)	25	Tablón 4 (con caballetes)	
	3	Tablón 5 (con caballetes)	26	Tablón 6 (con caballetes)	
	4	Tablón 7 (con caballetes)	27	Tablón 8 (con caballetes)	
B.	9.	5	Tablón 9 (con caballetes)	28	Tablón 10 (con caballetes)
		6	Tablón 11 (con caballetes)	29	Tablón 12 (con caballetes)
		7	Tablón 1 (con caballetes)	30	Tablón 1 (con caballetes)
		8	Tablón 1 (con caballetes)	31	Tablón 1 (con caballetes)
		9	Tablón 1 (con caballetes)	32	Tablón 1 (con caballetes)
		10	Tablón 1 (con caballetes)	33	Tablón 20 (con caballetes)

		11	Tablón 21 (con caballetes)	34	Tablón 22 (con caballetes)
		12	Tablón 23 (con caballetes)	35	Tablón 24 (con caballetes)
		13	Tablón 25 (con caballetes)	36	Tablón 26 (con caballetes)
		14	Tablón 27 (con caballetes)	37	Entrada 1 (Cartel y parantes)
		15	Entrada 2 (Cartel y parantes)	38	Entrada 3 (Cartel y parantes)
		16	Entrada 4 (Cartel y parantes)	39	Salida 1 (Cartel y parantes)
		17	Salida 2 (Cartel y parantes)	40	Salida 3 (Cartel y parantes)
		18	Mantel publicitario 1 (FM de la Ciudad)	41	Mantel publicitario 1 ()
		19	Mantel publicitario 1 ()	42	Mantel publicitario 1 ()
		20	Mantel publicitario 1 ()	43	Mantel publicitario 1 ()
		21	Mantel publicitario 1 ()	44	Mantel publicitario 1 ()
		22	Camilla para pan 1	45	Camilla para pan 2
		23	Camilla para pan 3	46	Camilla para pan 4
		Explicación de la tarea		CON LA LISTA DE CHEQUEO, CONSTATAR QUE TODOS LOS ELEMENTOS ESTÉN EN CONDICIONES. CASO CONTRARIO PROCEDER A SU REPOSICIÓN O REPARACIÓN.	

B.	10.	CONFECCIÓN DE LOS PINES.			
		Explicación de la tarea	UNA VEZ QUE LA COMISIÓN DIRECTIVA SELECCIONE EL LOGOTIPO DEL PIN, VERIFICAR EL NÚMERO NECESARIO, SOLICITAR PRESUPUESTOS, ENCOMENDAR SU HECHURA Y VENDERLOS A LOS COFRADES, TENIENDO EN CUENTA LOS QUE DEBERÁN RESERVARSE PARA OBSEQUIAR A LOS INVITADOS Y COFRADES EXTRANJEROS.		

B.	11.	CAMPAÑA DE PRENSA NACIONAL Y REGIONAL.			
		Explicación de la tarea	TURNAR LOS BOLETINES DE PRENSA Y REMITIRLOS POR LA VÍA ADECUADA. CONCERTAR NOTAS Y/O ENTREVISTAS TELEFÓNICAS Y/O EN PERSONA CON TODOS LOS MEDIOS POSIBLES, SEAN INTERNACIONALES, NACIONALES, REGIONALES Y/O LOCALES.		

B.	12.	VOLANTES Y AFICHES.			
		Explicación de la tarea	VERIFICAR LA CANTIDAD ADECUADA DE VOLANTES Y AFICHES QUE SE REQUERIRÁN SEGÚN LOS MEDIOS A LOS QUE SE MANDEN Y LOS LUGARES QUE SE VISITEN. BUSCAR EL/LOS AUSPICIANTES. MANDAR A IMPRIMIR.		

B.	13.	Organizar las visitas promocionales en la región.			
		CIRCUITO 1	Bahía Blanca centro.	CIRCUITO 2	Punta Alta
			Bahía Blanca Wallmart		Médanos
			Bahía Blanca Hipermercado	CIRCUITO 4	Tornquist
		CIRCUITO 3	Monte Hermoso		Sierra de la Ventana
			Coronel Dorrego		Villa Ventana
		CIRCUITO 5	Coronel Suárez	CIRCUITO 6	Puan
			Coronel Pringles		Darregueira
		CIRCUITO 7	Huangelén	CIRCUITO 8	Guaminí
			General La Madrid		Carhué
		CIRCUITO 9	Hénderson		
Daireaux	Otros lugares que se decidan				
Explicación de la tarea	COORDINAR LA FECHA MÁS ADECUADA Y CONSEGUIR UNA CONEXIÓN EN CADA LUGAR QUE SUMINISTRE LOS DATOS DE LA PRENSA LOCAL Y/O ORGANICE UNA CONFERENCIA DE PRENSA. ORGANIZAR LOS GRUPOS DE VIAJE A LOS LUGARES A LOS QUE SE CONCURRA.				

B.	14.	EN PIGÜÉ: ELEGIR POR VOTACIÓN POR LOS NUEVOS CABALLEROS.	
		Explicación de la tarea	LA JUNTA GRANDE PROCEDERÁ A DESIGNAR, POR VOTACIÓN, LOS COFRADES QUE SERÁN ASCENDIDOS A CABALLEROS.

B.	15.	ELEMENTOS DE HOMENAJE.	
		Explicación de la tarea	<p>CABALLEROS DE HONOR: ADQUIRIR LOS GORROS, CONFECCIONAR LAS PLACAS Y CONDECORACIONES.</p> <p>CABALLEROS: CONFECCIONAR LAS PLACAS PARA LAS SARTENES, CONFECCIONAR LAS CINTAS ARGENTINAS. ELABORAR LOS TEXTOS DE NOMBRAMIENTO.</p> <p>OTORGAR, INCORPORAR AL ARMORIAL E IMPRIMIR LOS ESCUDOS DE LOS NUEVOS CABALLEROS DE NÚMERO Y HONORARIOS.</p>

B.	16.	VISITAS DE OTRAS COFRADÍAS.
-----------	------------	------------------------------------

		Explicación de la tarea	VERIFICAR LOS VISITANTES DEL EXTRANJERO Y DISTRIBUIR LOS HOSPEDAJES. ORGANIZAR LAS ACTIVIDADES Y CONFIRMAR LOS ASISTENTES A CADA ACTIVIDAD. REMITIR EL PROGRAMA DE ACTIVIDADES A LOS INTERESADOS.
--	--	-------------------------	---

B.	17.	ORGANIZAR EL ALMUERZO.	
		Explicación de la tarea	SERVICIO CONTRATADO o POR ADMINISTRACIÓN. ESTIMAR LA CANTIDAD DE COMENSALES INVITADOS. BUSCAR PRESUPUESTOS. CONFIRMAR MENÚ Y OPERADOR DEL SERVICIO. CONFIRMAR BEBIDAS (TENIENDO EN CUENTA DONACIONES).

B.	18.	ORGANIZACIÓN DEL PREDIO.	
		Explicación de la tarea	VERIFICAR EL PREDIO DE REALIZACIÓN. ORGANIZAR LA CARPA DEL ALMUERZO. DETERMINAR LOS SECTORES DE CADA ACTIVIDAD.

B.	19.	Elementos para servir la omelette.	
		Explicación de la tarea	VERIFICAR SALDOS DE PLATOS, TENEDORES Y SERVILLETAS. ESTIMAR CANTIDADES QUE DEBEN ADQUIRIRSE. CONFIRMAR AUSPICIANTES. ADQUIRIR FALTANTES.

B.	20.	Huevos.	
		Explicación de la tarea	CONSEGUIR (A TRAVÉS DE LA C.A.P.I.A.). CONTACTARSE CON EL PROVEEDOR. COORDINAR ENTREGA.

B.	21.	Aceite.	
		Explicación de la tarea	CONSEGUIR (A TRAVÉS DE MOLINO CAÑUELAS). CONTACTARSE CON EL PROVEEDOR. COORDINAR ENTREGA.

B.	22.	Panes.	
		Explicación de la tarea	CONSEGUIR HARINA (A TRAVÉS DE MOLINO CAÑUELAS). ENCARGAR PANES (PANADERÍA LA PRIMAVERA). COORDINAR ENTREGA DE HARINA EN LA PANADERÍA.

B.	23.	CAJAS DESCARTABLES.	
-----------	------------	----------------------------	--

		Explicación de la tarea	CONSEGUIR LAS CAJAS PARA CÁSCARAS DE HUEVOS DE LOS EQUIPOS (A TRAVÉS DE MOLINO CAÑUELAS).
--	--	-------------------------	---

C.	PREVIOS (unos días antes)		
-----------	----------------------------------	--	--

C.	24.	ACONDICIONAMIENTO DE LA SARTÉN Y LAS PALAS.	
		Explicación de la tarea	CONSEGUIR LOS ELEMENTOS (HIDROLAVADORA, VIRUTA, TRAPOS, DETERGENTE, ETC.). ORGANIZAR LA LIMPIEZA. LIMPIAR LA SARTÉN Y LAS PALAS.

C.	25.	Organizar con la Municipalidad.	
		Explicación de la tarea	<u>CULTURA:</u> ARMADO DEL ESCENARIO. OBRAS PÚBLICAS: INSTALACIÓN ELÉCTRICA. CORTE DE PASTO. TAMBORES PARA RESIDUOS. <u>CEREMONIAL:</u> CARTELES LIBRE TRANSITO PARA EL ACCESO AL SECTOR DE LOS VEHÍCULOS DE LA COFRADÍA. <u>INSPECCIÓN:</u> CORTE DE ACCESOS AL PREDIO.

C.	26.	AGUA MINERAL.	
		Explicación de la tarea	CONSEGUIR AGUA MINERAL, TAMBOR Y HIELO PARA LOS COFRADES.

C.	27.	PUBLICIDADES.	
		Explicación de la tarea	UNA VEZ CONCRETADOS LOS ESPÓNSORES. GRABAR LAS PUBLICIDADES EN TANDAS DE 5 O 6 AUSPICIANTES CUIDANDO DE NO PONER DE RUBROS SIMILARES. PARA LOS GRANDES AUSPICIANTES PUEDE SOLICITÁRSELE SUS PROPIAS GRABACIONES.

C.	28.	LEÑA.	
		Explicación de la tarea	CONSEGUIR Y ORGANIZAR CON "EL PEGUAL" LA LEÑA Y SU TRASLADO AL PREDIO.

C.	29.	SEGURIDAD CONTRA INCENDIOS.	
-----------	------------	------------------------------------	--

		Explicación de la tarea	BOMBEROS VOLUNTARIOS: COORDINAR LA SEGURIDAD DEL FUEGO DE LA OMELETTE.
--	--	-------------------------	--

C.	30.	CONSEGUIR Y ORGANIZAR EL SISTEMA DE VIGILANCIA DEL PREDIO PARA LA TARDE Y NOCHE.	
		Explicación de la tarea	SERVICIO CONTRATADO. CONTRATACIÓN DE UN SERVICIO ADICIONAL DE LA POLICÍA O UN SERVICIO PARTICULAR (EJÉRCITO O PANGARÉ).

D.	PREVIOS (día anterior)
-----------	-------------------------------

D.	31.	CARGADO DE LAS CAMILLAS.	
		Explicación de la tarea	CARGADO EN DEPÓSITO DE LAS CAMILLAS Y TRASLADO A LA PANADERÍA PARA RETIRAR LOS PANES AL DÍA SIGUIENTE.

D.	32.	CARGADO DE OLLAS.	
		Explicación de la tarea	CONCENTRACIÓN EN EL DEPÓSITO DE LAS OLLAS PRESTADAS.

D.	33.	PREPARACIÓN INGREDIENTES.	
		Explicación de la tarea	CORTE DE PEREJIL Y JAMÓN. TRASLADO AL LUGAR DE CONSERVACIÓN.

D.	34.	PREPARACIÓN DEL SECTOR DE INICIO DEL DESFILE.	
		Explicación de la tarea	MARCACIÓN EN EL PAVIMENTO (CON TIZA O CAL) DE CADA UNO DE LOS LUGARES Y A QUE CORRESPONDE. MEDICIÓN DE LOS ESPACIOS PREVISTOS ENTRE CADA ELEMENTO.

D.	35.	SEGURIDAD.	
		Explicación de la tarea	SERVICIO CONTRATADO. VERIFICAR CUMPLIMIENTO DEL SISTEMA DE VIGILANCIA DEL PREDIO PARA LA TARDE Y NOCHE.

DÍA LA OMELETTE

E. POR LA MAÑANA

E.	36.	ELEMENTOS DE ARMADO AL PREDIO.	
		Explicación de la tarea	CARGADO EN DEPÓSITO Y DESCARGADO EN EL PREDIO DE LAS VALLAS, TABLONES, CABALLETES, OLLAS Y CARTELES DE ENTRADA/SALIDA (CON SUS PARANTES).

E.	37.	CARRO.	
		Explicación de la tarea	TRASLADO DEL CARRO AL PREDIO. UBICACIÓN Y NIVELACIÓN. COLOCACIÓN DE RIELES. PRUEBAS FINALES DE MOVIMIENTOS.

E.	38.	ELEMENTOS DE SERVICIO.	
		Explicación de la tarea	CARGADO EN DEPÓSITO, DESCARGADO Y DISTRIBUCIÓN EN EL PREDIO DE, PLATOS EN LAS ENTRADAS Y DE TENEDORES Y SERVILLETAS EN LAS SALIDAS.

E.	39.	Panes.	
		Explicación de la tarea	Retiro de las baguettes, las camillas y las canastas de la panadería. Traslado al predio de las canastas y distribución en las salidas. Traslado de las baguettes y camillas al sector desde donde se iniciará el desfile.

E.	40.	DECORACIÓN.	
		Explicación de la tarea	DESCARGADO E INSTALACIÓN EN EL PREDIO DE BANDERAS, ESTANDARTES Y DEMÁS DECORACIONES (QUE YA SE VERIFICARON EN DEPÓSITO). TRASLADO DE BANDERAS, CARTELES, ESTANDARTES Y DEMÁS ELEMENTOS DE USO PARA EL DESFILE AL SECTOR DESDE DONDE SE INICIARÁ. DISTRIBUCIÓN DE LOS GUANTES DESCARTABLES.

E.	41.	INSUMOS.	
		Explicación de la tarea	TRASLADO DE LOS INSUMOS (ACEITE, PEREJIL, SAL, PIMIENTA Y JAMÓN) Y DISTRIBUCIÓN.

E.	42.	CAJAS PARA CÁSCARAS DE HUEVOS.	
		Explicación de la tarea	TRASLADO AL PREDIO, ARMADO Y DISTRIBUCIÓN EN LAS MESAS DE LOS EQUIPOS.

E.	43.	AGUA MINERAL	
		Explicación de la tarea	TRASLADO DEL AGUA MINERAL, EL TAMBOR Y EL HIELO.

E.	44.	CONDECORACIONES Y LIBRO DE JURA.	
		Explicación de la tarea	PREPARAR EN EL PALCO LA MESA CON TODOS LOS ELEMENTOS QUE SE REQUERIRÁN PARA LA CEREMONIA (PLACAS, SARTENCITAS, SARTENES, ESCUDOS DE ARMAS, LIBRO DE JURA, ETC.).

E.	45.	COLOCACIÓN DE TABLONES, ENTRADAS Y SALIDAS.	
		Explicación de la tarea	CON LOS ELEMENTOS EN EL PREDIO PROCEDER AL ARMADO DEL CUADRILÁTERO, SEGÚN EL PLANO ANEXO. SE DEBE PREVENIR POR DONDE ENTRARÁ Y SALDRÁ EL CARRO CON LA SARTÉN. IGUALMENTE SE DEBE PREVENIR LA COLOCACIÓN ENFRENTADA A LAS ENTRADAS Y SALIDAS DE LAS VALLAS QUE SE ABRIRÁN PARA EL PASO DE LA GENTE.

E.	46.	SONIDO.	
		Explicación de la tarea	VERIFICAR LAS INSTALACIONES Y FUNCIONAMIENTO DEL SISTEMA DE AUDIO. PREVER LA NECESIDAD DE DOS MICRÓFONOS CON PIÉ EN EL ESCENARIO Y UN TERCERO, INALÁMBRICO QUE PERMITA MOVILIZARSE POR EL PREDIO. ENTREGAR AL SONIDISTA LAS GRABACIONES CON PUBLICIDADES, LAS QUE DEBERÁN ESTAR EN PUNTA PARA CUANDO LAS SOLICITE EL LOCUTOR.

E.	47.	BASES DE SOSTÉN.	
		Explicación de la tarea	INSTALACIÓN DE LAS BASES DE REMOS, RASTRILLOS, BANDERAS, ESTANDARTES Y CARTELES. TRASLADO DE LOS ELEMENTOS AL SECTOR QUE NO VAN AL DESFILE.

E.	48.	ESPUMADERAS.	
		Explicación de la tarea	DISTRIBUIR LAS ESPUMADERAS ENTRE LOS COFRADES DESIGNADOS PARA SERVIR.

E.	49.	LEÑA.	
		Explicación de la tarea	COLOCAR RECIBIR LA LEÑA. COLOCAR EL CARRO EN POSICIÓN ADECUADA (SI SE HACE LA PUBLICIDAD DE LA LEÑERA) O BAJAR LA LEÑA ENTRE EL ESCENARIO Y EL FINAL DEL RIEL. DISTRIBUIR LA PRIMERA TANDA ALREDEDOR DE DONDE IRÁ LA SARTÉN.

F.	ORGANIZACIÓN DEL DESFILE.
-----------	----------------------------------

BANDA DE MÚSICA	BDA MIL "CURÁ-MALAL" DEL R I MEC 3 "GRL BELGRANO"
-----------------	---

20 METROS

01	Estandarte Cofradía Mundial de los Caballeros de la Omelette Gigante	02
-----------	---	-----------

5 METROS

04	ESCUDO DE ARMAS	05	CARTEL GAUCHITO
-----------	-----------------	-----------	-----------------

10 METROS

06	ESCOLTA
-----------	---------

2,5 METROS

07	BANDERA NACIONAL
-----------	------------------

08	ESCOLTA
-----------	---------

09	PANCARTA PIGÜÉ
-----------	----------------

10 METROS

10	ESCOLTA
-----------	---------

2,5 METROS

11	BANDERA BÉLGICA
-----------	------------------------

12	ESCOLTA
-----------	---------

13	PANCARTA MALMÉDY
-----------	-------------------------

10 METROS

14	ESCOLTA
-----------	---------

2,5 METROS

15	BANDERA CANADÁ
-----------	-----------------------

16	ESCOLTA
-----------	---------

17	PANCARTA GRANBY
-----------	------------------------

10 METROS

18	ESCOLTA
-----------	---------

2,5 METROS

19	BANDERA EE.UU.
-----------	-----------------------

20	ESCOLTA
-----------	---------

21	PANCARTA ABBEVILLE
-----------	-------------------------------

10 METROS

22	ESCOLTA
-----------	----------------

2,5 METROS

23	BANDERA FRANCIA
-----------	------------------------

24	ESCOLTA
-----------	----------------

25	BESSIÈRES
-----------	------------------

2,5 METROS

26	DUMBÉA
-----------	---------------

2,5 METROS

27	FRÉJUS
-----------	---------------

10 metros

ENTIDADES INVITADAS	CENTRO CRIOLLO PIGÜENSE "EL PEGUAL"
----------------------------	--

15 METROS

ENTIDADES INVITADAS	por orden alfabético (15 metros entre cada una)
----------------------------	--

15 METROS

28	INVITADO 2
-----------	-------------------

29	1º GRAN MAESTRO
-----------	------------------------

30	INVITADO 1
-----------	-------------------

31	INVITADO 4
-----------	-------------------

32	2º Gran Maestro
-----------	------------------------

33	INVITADO 3
-----------	-------------------

34	INVITADO 6
-----------	-------------------

35	3º GRAN MAESTRO
-----------	------------------------

36	INVITADO 5
-----------	-------------------

37	INVITADO 8
-----------	-------------------

38	4º GRAN MAESTRO
-----------	------------------------

39	INVITADO 7
-----------	-------------------

40	INVITADO 10
-----------	--------------------

41	5º GRAN MAESTRO
-----------	------------------------

42	INVITADO 9
-----------	-------------------

10 METROS

43	GAUCHITO CEUF
-----------	----------------------

44	SARTÉN
-----------	---------------

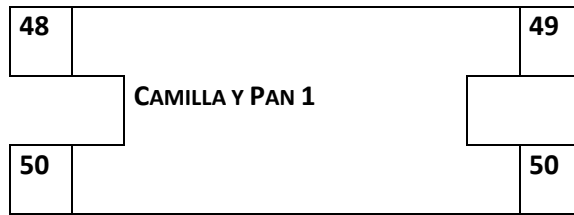
45	REINA
-----------	--------------

10 METROS

46	RASTRILLO 1
-----------	--------------------

47	RASTRILLO 2
-----------	--------------------

5 METROS



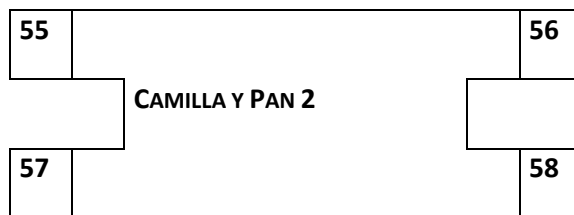
5 METROS

51	PALA-REMO 1		52	RASTRILLO CORTO 1
-----------	-------------	--	-----------	-------------------

10 METROS

53	PALA-REMO 2		54	PALA-REMO 3
-----------	-------------	--	-----------	-------------

5 METROS



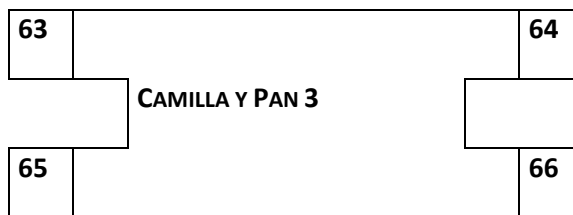
5 METROS

59	PALA-REMO 4		60	RASTRILLO CORTO 2
-----------	-------------	--	-----------	-------------------

10 METROS

61	PALA-REMO 5		62	PALA-REMO 6
-----------	-------------	--	-----------	-------------

5 METROS



5 METROS

67	PALA-REMO		69	RASTRILLO
-----------	-----------	--	-----------	-----------

10 METROS

RESTO DE DESFILANTES

RESTO DE DESFILANTES

RESTO DE DESFILANTES

F.	EN LA FIESTA.
-----------	----------------------

F.	50.	Bajado y movimientos de la sartén.
-----------	------------	------------------------------------

		Explicación de la tarea	INGRESO DEL CARRO AL PREDIO Y COLOCADO EN EL LUGAR PREESTABLECIDO. BAJADO DE LA SARTÉN.
--	--	-------------------------	---

F.	51.	Encendido y mantenimiento del fuego.	
		Explicación de la tarea	A CARGO DE LOS COFRADES, LA GENTE DE "EL PEGUAL" Y CON LA SUPERVISIÓN DE LOS BOMBEROS VOLUNTARIOS.

	52.	INSTALACIÓN EN SU PUESTO DE LOS GRUPOS MAYORES DE TRABAJO.	
		Explicación de la tarea	<p>LOS GRUPOS DEBERÁN INTEGRARSE DE CUATRO PERSONAS (MÁS SE ESTORBAN). SE NOMBRARÁ UN RESPONSABLE. UN ENCARGADO DE MOVER LOS MAPLES (LLENOS Y VACÍOS) Y AVISAR DEL RETIRO DE LAS CAJAS CON CÁSCARAS. DOS ENCARGADOS DE MOVER LA/S OLLA/S DEL GRUPO.</p> <p>EL LOCUTOR, ANTES DE INICIAR LA CEREMONIA DE NOMBRAMIENTOS DARÁ LA ORDEN DE COMENZAR A ROMPER LOS HUEVOS.</p>

F.	53.	INSTALACIÓN EN SU PUESTO DE LOS GRUPOS MAYORES DE TRABAJO.	
----	-----	---	--

		<p>TABLON N° 23 : GROUPE MINEUR [13] “CALANDRE”.</p> <p>TABLON N° 24 : GROUPE MINEUR [14] “FOURNIER”.</p>	
		Explicación de la tarea	<p>LOS GRUPOS DEBERÁN INTEGRARSE POR NO MÁS DE CINCO CHICOS (MÁS SE ESTORBAN). SE NOMBRARÁ UN RESPONSABLE. UN ENCARGADO DE MOVER LOS MAPLES (LLENOS Y VACÍOS) Y AVISAR DEL RETIRO DE LAS CAJAS CON CÁSCARAS. DOS ENCARGADOS DE MOVER LA/S OLLA/S DEL GRUPO. LA CANTIDAD DE HUEVOS SERÁ MENOR PARA DARLES POSIBILIDAD A LOS CHICOS A QUE TERMINEN ANTES Y PUEDAN ENCARGARSE DE IR ACOPIANDO LOS MAPLES VACÍOS Y RETIRAR Y DEVOLVER LAS CAJAS LLENAS DE CÁSCARAS DE LOS EQUIPOS MAYORES.</p> <p>EL LOCUTOR, ANTES DE INICIAR LA CEREMONIA DE NOMBRAMIENTOS DARÁ LA ORDEN DE COMENZAR A ROMPER LOS HUEVOS.</p>

		<p>INSTALACIÓN EN SU PUESTO DEL EQUIPO CORTA PAN</p>	
		<p>TABLONES N° 12 – 13 – 14 – 15 – 16 – 17:</p> <p>GROUPE “LES BOULANGERS”.</p>	
F.	54.	Explicación de la tarea	<p>SE ENCARGARÁN DEL CORTE DE LAS BAGUETTES. EL LOCUTOR, ANTES DE INICIAR LA CEREMONIA DE NOMBRAMIENTOS DARÁ LA ORDEN DE COMENZAR A CORTAR EL PAN. UNA VEZ CONCLUIDO EL CORTE Y DADA LA ORDEN, DARÁN UNA VUELTA AL PREDIO CON LOS TROZOS EN LAS CAMILLAS, EN FILA INDIA, PARA TERMINAR EN CADA UNA DE LAS SALIDAS, VOLCANDO LOS TROZOS EN LAS CANASTAS.</p>

		<p>LOCUCIÓN.</p>	
F.	55.	Explicación de la tarea	<p>RELATARÁ LA LLEGADA DEL DESFILE. MANDARÁ LAS TANDAS PUBLICITARIAS. CONTARÁ LA HISTORIA DE LA COFRADÍA. ORGANIZARÁ EL ACTO CENTRAL. ANUNCIARÁ LOS DISTINTOS PASOS DE LA COCCIÓN DE LA OMELETTE. REQUERIRÁ LAS LOCALIDADES REPRESENTADAS. HARÁ LOS ANUNCIOS NECESARIOS. REQUERIRÁ LA AYUDA QUE SE NECESITE EN LOS DISTINTOS SECTORES. AMENIZARÁ EN GENERAL LA FIESTA.</p>

		<p>Recolección de cáscaras.</p>	
F.	56.	Explicación de la tarea	<p>ESTARÁ A CARGO DE LOS EQUIPOS DE MENORES. IRÁN RETIRANDO LAS CAJAS LLENAS Y VOLCÁNDOLAS EN UN SOLO MONTÍCULO, A LA VISTA DE LA GENTE. LAS CAJAS VACÍAS LAS RESTITUIRÁN A LOS EQUIPOS.</p>

		<p>Vertido de aceite.</p>	
F.	57.	Explicación de la tarea	<p>UNA VEZ DADA LA ORDEN, DARÁN UNA VUELTA AL PREDIO, EN FILA INDIA, PARA TERMINAR PONIÉNDOSE ALREDEDOR DE LA SARTÉN Y HACER EL VOLCADO.</p>

F.	58.	SALPIMENTADO Y BATIDO DE HUEVOS.	
		Explicación de la tarea	UNA VEZ CONCLUIDA LA ROTURA DE LOS HUEVOS, CON LOS TALADROS Y BATIDORES, LOS ENCARGADOS IRÁN RECORRIENDO LAS OLLAS Y PROCEDIENDO AL PREPARADO DE LOS HUEVOS, DEJÁNDOLOS LISTOS PARA SER VOLCADOS.

F.	59.	Vertido de huevos.	
		Explicación de la tarea	UNA VEZ DADA LA ORDEN LOS ENCARGADOS DEL TRASLADO LAS LLEVARÁN AL BORDE DE LA SARTÉN. A UNA NUEVA ORDEN PROCEDERÁN A HACER EL VOLCADO, AL TIEMPO QUE LA BANDA DE MÚSICA TOCARÁ DIANA DE GLORIA.

F.	60.	PALAS (7)	
		Explicación de la tarea	CADA UNA DE ELLAS TENDRÁ 3 PERSONAS ASIGNADAS. POR TURNO UNA DE ELLAS REVOLVERÁ LA OMELETTE PARA SU COCCIÓN. LOS OTROS DOS PERMANECERÁN DETRÁS A FIN DE QUE SE PUEDAN IR REEMPLAZANDO ÁGILMENTE.

F.	61.	RASTRILLO LARGO (2).	
		Explicación de la tarea	CADA UNO DE ELLOS TENDRÁ 3 COFRADES ASIGNADOS. POR TURNO UNO DE ELLOS REVOLVERÁ LA OMELETTE PARA SU COCCIÓN. LOS OTROS DOS PERMANECERÁN DETRÁS A FIN DE QUE SE PUEDAN IR REEMPLAZANDO ÁGILMENTE. PARTICULARMENTE, LOS RASTRILLOS DEBEN IR ROMPIENDO LOS “MASACOTES” DE HUEVO EN EL CENTRO DE LA SARTÉN (DONDE SON LOS ÚNICOS QUE LLEGARÁN) PARA QUE SE LOGRE UNA COCCIÓN PAREJA. AL MOMENTO DE SERVIR DEBEN IR ACERCANDO LOS HUEVOS DEL CENTRO DE LA SARTÉN HASTA QUE PUEDA SER ALCANZADO POR LOS RASTRILLOS CORTOS.

F.	62.	RASTRILLO CORTO (2).	
		Explicación de la tarea	CADA UNO DE ELLOS TENDRÁ 3 PERSONAS ASIGNADAS. POR TURNO UNA DE ELLAS REVOLVERÁ LA OMELETTE PARA SU COCCIÓN. LOS OTROS DOS PERMANECERÁN DETRÁS A FIN DE QUE SE PUEDAN IR REEMPLAZANDO ÁGILMENTE. PARTICULARMENTE, LOS RASTRILLOS DEBEN IR ROMPIENDO LOS “MASACOTES” DE HUEVO EN LOS COSTADOS DE LA SARTÉN PARA QUE SE LOGRE UNA COCCIÓN PAREJA. AL MOMENTO DE SERVIR DEBEN IR ACERCANDO LOS HUEVOS COCIDOS HACIA EL BORDE DE LA SARTÉN PARA QUE SE TENGA ACCESO CON LAS ESPUMADERAS.

F.	63.	Vertido de jamón.	
		Explicación de la tarea	UNA VEZ DADA LA ORDEN DARÁN UNA VUELTA AL PREDIO, EN FILA INDIA, PARA TERMINAR PONIÉNDOSE ALREDEDOR DE LA SARTÉN. UNA VEZ LLEGADOS TODOS Y DISTRIBUIDOS DE MODO EQUIDISTANTE, A LA ORDEN, HARÁN EL VOLCADO.

F.	64.	Vertido de perejil.	
		Explicación de la tarea	UNA VEZ DADA LA ORDEN DARÁN UNA VUELTA AL PREDIO, EN FILA INDIA, PARA TERMINAR PONIÉNDOSE ALREDEDOR DE LA SARTÉN. UNA VEZ LLEGADOS TODOS Y DISTRIBUIDOS DE MODO EQUIDISTANTE, A LA ORDEN, HARÁN EL VOLCADO.

F.	65.	INSTALACIÓN DEL MOSTRADOR Y SERVIR.	
		Explicación de la tarea	LAS PERSONAS ASIGNADAS A CADA TABLÓN (DEL 1 AL 6) LOS COLOCARÁN ALREDEDOR DE LA SARTÉN. LOS COFRADES QUE NO TENGAN ACTIVIDAD EN ESE MOMENTO SE ACERCARÁN PARA IR ENTREGANDO AL PÚBLICO LOS PLATOS SERVIDOS POR LOS COFRADES CON ESPUMADERA.

F.	66.	ENTRADAS: 1 (ENTRE TABLONES Nº 1 Y 2); 2 (ENTRE TABLONES Nº 11 Y 12); 3 (ENTRE TABLONES Nº 17 Y 18); Y 4 (ENTRE TABLONES Nº 27 Y 28).	
		Explicación de la tarea	PREPARAR (MIENTRAS SE HACE LA OMELETTE) LOS PLATOS, DESPEGÁNDOLOS UNOS DE OTROS (ES DIFÍCIL HACERLO EN EL MOMENTO EN QUE PASA LA GENTE). ABRIRÁN LAS VALLAS DELANTE DE LA ENTRADA (LAS VALLAS DESPLAZADAS DEBEN CERRAR EL PASO ENTRE EL VALLADO Y LAS MESAS). REGULAR EL FLUJO DE GENTE A LA SARTÉN, CORTANDO EL PASO O HABILITÁNDOLO AL ESTAR DESCONGESTIONADO.

F.	67.	SALIDAS: 1 (ENTRE TABLONES Nº 6 Y 7); 2 (ENTRE TABLONES Nº 14 Y 15); Y 3 (ENTRE TABLONES Nº 22 Y 23).	
		Explicación de la tarea	PREPARAR (MIENTRAS SE HACE LA OMELETTE) LOS TENEDORES PINCHADOS A LOS PANES Y CON UNA SERVILLETA (ES DIFÍCIL HACERLO EN EL MOMENTO EN QUE PASA LA GENTE). ABRIRÁN LAS VALLAS DELANTE DE LA SALIDA (LAS VALLAS DESPLAZADAS DEBEN CERRAR EL PASO ENTRE EL VALLADO Y LAS MESAS).

H.	INMEDIATAMENTE DESPUÉS.
-----------	--------------------------------

H.	68.	PRELIMPIEZA Y DESTRUCCIÓN DE LA OMELETTE SOBRANTE	
		Explicación de la tarea	LIMPIAR LA PARTE GRUESA DEL EXCEDENTE. RECOGER (EN LAS CAJAS QUE SE USARON PARA LAS CÁSCARAS) EL SOBRANTE DE OMELETTE Y TIRARLO JUNTO CON EL RESTO DE LA BASURA.

H.	69.	CARGA DE SARTÉN, ASA Y RIELES.
-----------	------------	---------------------------------------

		Explicación de la tarea	IZAMIENTO DE LA SARTÉN. DESARMADO DE LOS RIELES Y COLOCACIÓN EN EL CARRO.
--	--	-------------------------	---

		CARGA BAÚL DEL CARRO.	
H.	70.	Explicación de la tarea	DESARMADO DE TODA LA DECORACIÓN Y LAS BASES. RECUPERACIÓN DE LOS SOBANTES (TENEDORES, SERVILLETAS, PLATOS Y DEMÁS ELEMENTOS) QUE VAN AL CARRO Y TRASLADO AL MISMO.

		DESARMADO ELÉCTRICO.	
H.	71.	Explicación de la tarea	RECUPERACIÓN DEL CABLEADO (EXTENSIONES), TALADROS Y BATIDORES. ENTREGARLOS EN EL BAÚL DEL CARRO.

		RECOLECCIÓN DE RESIDUOS Y LIMPIEZA DE LOS TABLONES.	
H.	72.	Explicación de la tarea	LIMPIAR EL ÁREA DE TODO RESIDUO (PAPELES, CAJAS, BOTELLAS, GANTES, ETC.) Y LOS TABLONES. DEJARLOS LISTOS PARA QUE SEAN TRASLADADOS AL DEPÓSITO.

		DESARMADO DE PUERTAS DE ENTRADA Y SALIDA.	
H.	73.	Explicación de la tarea	DESARMAR LAS PUERTAS DE ENTRADA Y DE SALIDA. DEJARLAS JUNTO A LOS TABLONES PARA QUE SEA TODO TRASLADADO AL DEPÓSITO.

		RECUPERACIÓN Y TRASLADO DEL PAN SOBRANTE.	
H.	74.	Explicación de la tarea	UNIFICAR EN LAS CANASTAS TODO EL PAN EXCEDENTE (Y QUE NO SE VAYA A UTILIZAR EN EL ALMUERZO) Y TRASLADARLO A LA INSTITUCIÓN A LA QUE SE LE ENTREGUE.

		DEVOLUCIÓN DE MAPLES.	
H.	75.	Explicación de la tarea	DEVOLVER LOS MAPLES AL CAMIÓN DE LA GRANJA QUE TRAJÓ LOS HUEVOS.

H.	78.	DESARMADO, TRASLADO Y DESCARGA DE VALLAS, CABALLETES, TABLONES Y ENTRADAS/SALIDAS.	
----	-----	---	--

		Explicación de la tarea	SERVICIO CONTRATADO. EN TANTO LOS COFRADES VAN AL ALMUERZO, SE TRASLADARÁN LOS ELEMENTOS AL DEPÓSITO.
--	--	-------------------------	---

		LIMPIEZA Y DEVOLUCIÓN DE OLLAS.	
H.	79.	Explicación de la tarea	EFFECTUAR LA HIGIENIZACIÓN DE LAS OLLAS Y RESTITUIRLAS A LAS INSTITUCIONES Y/O PARTICULARES QUE LAS PRESTARON.

I.	AL DÍA SIGUIENTE.
-----------	--------------------------

		Verificación y acondicionamiento final.	
I.	80.	Explicación de la tarea	EN EL DEPÓSITO, VERIFICAR LA EXISTENCIA Y ACOMODAR TODO PARA EL SIGUIENTE EVENTO.

		Limpieza, engrasado y acondicionamiento final de la sartén.	
I.	81.	Explicación de la tarea	EN EL DEPÓSITO, CON LOS ELEMENTOS DE HIGIENE. TRAJOS, GRASA, VIRULANA, ESPÁTULAS, HIDROLAVADORA.

		Verificación y acondicionamiento de materiales	
I.	80.	Explicación de la tarea	EN EL DEPÓSITO, VERIFICAR LA PINTURA DEL CARRO, VALLAS, MANTELES Y MESAS.

		HACER LOS AGRADECIMIENTOS.	
I.	81.	Explicación de la tarea	REMITIR SENDAS NOTAS DE AGRADECIMIENTOS A LOS INVITADOS, LAS COFRADÍAS VISITANTES, A LOS INVITADOS Y A LOS AUSPICIANTES.

.	.		
		Explicación de la tarea	



Universidad de Buenos Aires
Facultad de Ciencias Económicas
Escuela de Estudios de Posgrado



Solicitud de aprobación de		Código de la Especialización
PROYECTO DE TRABAJO FINAL DE		
Nombre y apellido del alumno Foissac Laura Inés		Tipo y N° de documento de identidad 24401822
Año de ingreso a la Especialización – Ciclo 2023		
Título del Trabajo Final (preliminar) Fiestas Populares y su contribución al desarrollo turístico local		
Conformidad del profesional propuesto como Tutor de Trabajo Final He revisado el proyecto y acepto la postulación como Tutor comprometiéndome a dirigir las tareas del alumno orientadas a elaborar su Trabajo Final de MAESTRIA. Firma del Tutor de Trabajo Final Aclaración.....		
Datos de contacto del postulante a Tutor		
Correo electrónico		Teléfonos
Se adjunta a este formulario: <ul style="list-style-type: none">• Proyecto de Trabajo Final de Maestría• CV del postulante a Tutor de Trabajo Final (si no fuera docente de la Maestría)		
Fecha	Firma del alumno	

Para uso exclusivo de la Dirección de la Especialización

Se solicita a la EEP elevar al Consejo Directivo de la FCE el pedido de aprobación de tema de Trabajo Final y designación de Tutor/a propuesto/a.

Form. PTFE v0

PRESENTAR EN LA RECEPCIÓN DE LA ESCUELA DE ESTUDIOS DE POSGRADO