



Visitas prácticas a Punta del Este, Montevideo y Colonia de Alumnos de Informante Turístico

Desde el pasado mes de abril y hasta mediados de diciembre, se desarrolla exitosamente la primera edición del curso de Informante Turístico en sinergia con los emprendedores Patricia Olave y Fernando Guarneri.

La capacitación, de 9 meses de duración, está destinada a mayores de 18 años interesados en el rubro turístico en general y en el área de atención y acompañamiento al turista en particular. El curso cuenta con la participación docente de referentes a nivel nacional como el Presidente de la Asociación de Intérpretes-Guías y Guías, Carlos Juraszewicz (Turismo Receptivo); el publicista, docente, autor, productor y director teatral, Álvaro Ahuchaín (Turismo Cultural) y el músico y compositor Alfredo Leirós (Turismo Musical), entre otros docentes de primer nivel en las distintas disciplinas técnicas, transversales y complementarias ligadas a la actividad turística.

Actualmente, 40 alumnos de entre 18 y 65 años están recibiendo la capacitación enriquecida con salidas didácticas de índole práctico a Punta del Este (bus y bici tour), a Montevideo (bus, walking y bici tour) y a Colonia de Sacramento (bus y walking tour). En dichas salidas, los alumnos, acompañados de docentes, guías profesionales y coordinadores, adquieren herramientas prácticas y competencias en su iniciación al acompañamiento de turistas en sus visitas a los diferentes destinos visitados, teniendo asignada una temática sobre la que deben disertar ante el grupo.

La segunda edición del curso de Informante Turístico dará comienzo el próximo mes de marzo de 2018.



Capacitación en Servicios Gastronómicos para HRU

Entre los meses de mayo y julio se celebraron cuatro capacitaciones en Servicios Gastronómicos para el personal activo de las áreas de alimentos y bebidas de la empresa Hípica Rioplatense (HRU) es una compañía de entretenimientos que en 2002 obtuvo la adjudicación de la gestión del Hipódromo de Maroñas con la Dirección General de Casinos. Dicha concesión también contempla un contrato de arrendamiento al Estado para la explotación de cinco centros de entretenimiento compuestos por servicios de gastronomía, agencia hípica y sala de slots, ubicados en 18 de Julio y Yaguarón, Montevideo Shopping, Las Piedras, Geant y Pando.

A través de la capacitación impartida por Kolping, de la mano del consultor y docente Nicolás Fumía, noventa trabajadores pudieron fortalecer sus conocimientos técnicos y competencias transversales para un mejor desempeño en su campo de actuación. Los puntos de venta gastronómica en los diferentes emprendimientos que la empresa gestiona son un servicio complementario imprescindible que estos ofrecen a sus clientes.



Cocina y Repostería Básica Profesional financiado por INEFOP

Durante los meses de octubre y noviembre, con el apoyo financiero de INEFOP, treina y cuatro personas en situación de seguro de desempleo pudieron beneficiarse de capacitaciones específicas en las áreas de Cocina y Repostería Básica Profesional. Dichas capacitaciones tienen como foco otorgar herramientas para el trabajo en las áreas de cocina y repostería profesional, a través de un acercamiento a las técnicas básicas del trabajo en cocina, en co-



nocimiento de las normas de higiene alimentaria y seguridad laboral, competencias transversales inherentes al área de desempeño. El curso se complementó con habilidades para el trabajo y la vida, con especial énfasis en el área de empleabilidad. En las

áreas técnicas el curso cuenta con la colaboración de Marisa Sclavo y Fernando Sosa, docentes con larga trayectoria en gastronomía.

Talleres de sensibilización para emprender

en Ombúes de Lavalle, Juan Lacaze, Trinidad y Carmelo

En colaboración con el Programa C-Emprendedor, enmarcado en las intervenciones educativas y de asesoramiento técnico impulsadas por la Dirección Nacional de Artesanías, Pequeñas y Medianas Empresas (DINAPYME), la Escuela Kolping fue seleccionada para impartir talleres de sensibilización para el emprendimiento, así como de generación y evaluación de ideas. Dichos talleres están destinados a futuros emprendedores que precisan reforzar sus conocimientos técnicos y habilidades

para la generación de negocios, así como orientación y asesoramiento técnico en el proceso de emprender.

En esta oportunidad los talleres se ofrecieron en las localidades de Ombúes de Lavalle, Juan Lacaze, Trinidad y Carmelo, siendo ciento dos las personas beneficiadas de dichas capacitaciones.

La Escuela Kolping en ferias educativas

Como cada año, la Escuela Kolping participa activamente en distintas ferias educativas que tienen por objeto dar a conocer las distintas propuestas educativas del país a alumnos en sus últimos años liceales. El pasado 18 de agosto participamos en la Feria de Universidades de la Scuola Italiana y el 29 setiembre en la Feria Educativa de Pocito's Day School, con un stand informativo sobre las capacitaciones que la Escuela ofrece en las áreas de Hotelería, Gastronomía, Turismo y Empresa y con una charla informativa a cargo de nuestra directora, Alva Sueiras, sobre las distintas salidas profesionales en nuestros rubros de expertise.



Hotel Escuela
K O L P I N G

Bienvenidos al Hotel Escuela
El lugar ideal para su evento

Dispone de una sala de convenciones con capacidad para 220 personas y cuatro salas de apoyo para 35 personas en cada una.

Las instalaciones cuentan con la tecnología apropiada para el desarrollo de su evento.