



Palabras del Lic. Rafael Ovalles, Director General del INFOTEP

Entrega de certificados en Casa de Campo

Martes 2 de julio 2019, 4:00 p.m.

Casa de Campo, La Romana

Desde hace mucho tiempo hemos venido coincidiendo con los líderes de la industria turística en la importancia que tiene para el crecimiento sostenido del sector la optimización de los servicios, incluyendo el gastronómico.

Más aún: el Infotep trabaja sin descanso en apoyo a la meta de convertir la oferta culinaria en renglón fundamental de los muchos atractivos que estimulan al extranjero a visitar nuestro país.

Ejemplo de ello es la apertura en Higüey, en febrero del pasado año, de la Escuela de Gastronomía, Hotelería y Pastelería para formar el capital humano requerido por los hoteles del polo turístico de la región Este y de todo el país, consolidar los conocimientos de los ya empleados y trabajar, junto a restauradores y chefs, en el rescate y modernización de la culinaria dominicana.

Hoy, el Infotep entrega certificados a 43 cocineros y cocineras validados en diferentes niveles del oficio y a otros 31 empleados capacitados en fundamentos de supervisión y mandos medios; actividades formativas desarrolladas en el marco de los servicios de apoyo a la productividad y competitividad que ofrece a los sectores productivos la Gerencia Regional Este de la institución.

Mas no es esta entrega de certificados lo único significativo que celebramos. Para el Infotep es igualmente motivo de enorme satisfacción anunciar el inicio de un programa de formación de técnicos en gastronomía mediante el modelo dual.

De todos es sabido que el Infotep ha inscrito entre sus prioridades estratégicas el impulso de la formación dual en todos los subsectores productivos, y que hemos lanzado públicamente una propuesta dirigida al sector empresarial para que también la haga suya.

En un mundo donde los procesos productivos y de servicios se complejizan a ritmo acelerado, la formación dual ofrece incontables ventajas tanto para la empresa como para la persona que entra en ella en calidad de aprendiz.

En el caso específico de la industria turística, la formación dual integra de manera inmediata y directa a un tercer ganador del modelo: el turista, que debe ser satisfecho en sus expectativas de obtener lo mejor para su disfrute cuando nos visita.

Parejamente, el Infotep pone en marcha la formación de cocineros de Casa de Campo para su ascenso a la categoría de chefs, sentando un destacable precedente en el desarrollo del capital humano del ramo.

Confiamos en que estos proyectos formativos rendirán buenos frutos. Sustentan esta confianza las relaciones entre el Infotep y Casa de Campo que han permitido certificar en diversos oficios a 2,065 personas desde el 2015 a la fecha.

Con la reciente inauguración del el Centro Tecnológico Este en La Romana, se amplía el abanico de posibilidades de esta colaboración en beneficio de un turismo que constituye uno de los principales pilares de la economía dominicana.

Aunque en ocasiones aparecen nubarrones en el horizonte de la llamada “industria sin chimeneas”, nuestra capacidad de trabajo, nuestro empeño en asegurar al visitante servicios de calidad internacional, la amabilidad de nuestra gente y la riqueza cultural, monumental y paisajística dominicana, terminarán torciéndole el brazo a los inconvenientes.

El Infotep estará siempre al servicio de estos objetivos del sector turístico, que son también los que enarbola y defiende con denuedo el gobierno del presidente Danilo Medina.

Muchas gracias.