



**Palabras del Lic. Rafael Ovalles, Director General del INFOTEP
En la inauguración de la Escuela de Hotelería, Gastronomía y Pastelería
Higüey, Jueves 22 de febrero 2018**

La obra que el Instituto Nacional de Formación Técnico Profesional entrega hoy a la sociedad dominicana fue un sueño largamente acariciado. Durante muchos años, nuestra institución, el municipio de Higüey y el sector turístico y hotelero discurrieron sobre la necesidad de contar con un centro que fuera cerrando la brecha entre el crecimiento de un turismo cada vez más exigente, y un capital humano con evidentes, aunque explicables, rezagos formativos.

A nuestra llegada a la dirección general del INFOTEP en septiembre del 2014 nos propusimos con ahínco concretar este sueño. Por eso, enlistamos la construcción de esta escuela entre las prioridades institucionales, es decir, pasar de la ideación a los hechos.

En diciembre de 2015, el presidente Danilo Medina nos honró dando el primer palazo de este moderno edificio. El inicio simbólico de la obra nos comprometió ante el mandatario, el empresariado turístico y la sociedad dominicana, a poner en tensión nuestra voluntad y recursos institucionales para llegar lo antes posible a este día.

Explicamos entonces por qué elegimos a la región Este para erigir la obra. Motivo fundamental, que hoy reiteramos, es la importancia de esta región en el auge del turismo y la producción de divisas. Pero para que esto sea sostenible en el tiempo, el turismo regional y nacional precisa elevar sus estándares hasta hacerlos compatibles con la calidad exigida por nuestros visitantes.

Al emprender este proyecto, el INFOTEP y la dirección general que encabezamos asumían el cumplimiento de su cuota en la responsabilidad colectiva de hacer de la República Dominicana el destino preferido de ese conglomerado trashumante, ávido de enriquecedoras experiencias vitales, que son los turistas.

Las estadísticas del sector apuntalan las razones de esta inversión. Conforme datos preliminares sujetos a rectificación, entre enero y septiembre del 2017, los ingresos fiscales por turismo alcanzaron los 6 mil 697 millones 447 mil 540 pesos.

De enero a diciembre de ese mismo año, llegaron por vía aérea 6 millones 260 mil 249 turistas, asegurando una tasa promedio de ocupación hotelera del 77.1%. Juntas, Romana-Bayahíbe y Punta Cana-Bávaro sobrepasaron en 5.3% al resto de los polos turísticos al lograr un 82.4% promedio de ocupación.

Sin duda alguna, nos encontramos ante la consolidación de la República Dominicana como destino regional. Es decir, caminamos a paso seguro hacia la meta de los diez millones de turistas al año incluida en la política sectorial del gobierno del presidente Danilo Medina.

Estas informaciones alborozan, pero también nos enfrentan, como sector y como país, al reto de mejorar progresiva y sostenidamente las capacidades, competencias y habilidades del capital humano cuya calidad es esencial para fidelizar a los turistas.

Para garantizar que este propósito sea alcanzado, abre hoy sus puertas la **Escuela de Hotelería, Gastronomía y Pastelería**, cofinanciada por el INFOTEP y la Agencia Francesa de Desarrollo (AFD). A su vez cuenta con la asesoría de la prestigiosa Escuela de Hotelería de Avignón, Francia.

De esta última recibimos asesoría y asistencia en dirección de obras, supervisión de la ingeniería de contratación, formación de los coordinadores pedagógicos, formación de los docentes, desarrollo de la currícula, equipamiento y la puesta en marcha de la escuela.

Junto a la pericia de los técnicos del INFOTEP, esta asesoría ha permitido ir conformando un cuerpo docente con las capacidades técnicas, metodológicas y personales imprescindibles para afrontar con éxito sus desafíos. Los coordinadores pedagógicos de la Escuela, profesionales con la más alta preparación, asistieron durante seis meses a las sedes de la Escuela Hotelera y a la Universidad de Avignón para actualizar y ampliar sus conocimientos.

Han sido meses de un trabajo arduo que ha servido para identificar y corregir anticipadamente las inevitables fallas de proyectos de tanta envergadura como es este. Porque, he de decirles con absoluta satisfacción, esta Escuela de Hotelería, Gastronomía y Pastelería no solo brindará sus servicios formativos al capital humano dominicano, sino también a técnicos y docentes extranjeros, principalmente caribeños y centroamericanos.

Del mismo modo que no nos dimos tregua hasta ver concluida la obra, tampoco nos la hemos dado en la programación docente. Desde este mismo marzo, comenzaremos a desarrollar nuestras actividades formativas en gastronomía, bar y restaurante, pastelería, recepción hotelera y alojamiento, en la modalidad de diplomado.

Los contenidos de cada una de estas áreas están pensados para cubrir las exigencias de un servicio turístico de **calidad mundial**. Todos están además atravesados por la cultura tradicional dominicana, que no renuncia, sin embargo, a su enriquecimiento a través de la innovación y la adopción de prácticas universalmente reconocidas como las mejores.

La metodología que será empleada para formar los técnicos que requiere el sector integra las modalidades de formación continua en centros, formación dual, maestro técnico, habilitación, complementación, diplomados, certificación por competencia y validación ocupacional.

Pero nada haríamos con entregar al país y al sector turístico egresados competentes pero carentes de empatía. De ahí que nuestra oferta incluya igualmente el desarrollo de competencias transversales que fomentan los valores y estimulan un comportamiento responsable, respetuoso, solidario, honesto y ético.

La Escuela también brindará servicios de asesoría y asistencia técnica a las empresas del sector para la mejora de la productividad, técnica de las 5s, gestión de recursos humanos, mantenimiento productivo total, planeación estratégica, seguridad industrial y salud ocupacional, capacitación puntual, diplomados, certificación por competencia laboral y servicio de empleo.

Hablemos ahora de la infraestructura de la Escuela. Este centro tiene un área de construcción de 4 mil 500 metros cuadrados; sobre una extensión de terreno de 14 mil 500 metros cuadrados aproximadamente. Como se constata a simple vista, el INFOTEP se preocupó por ofrecer a los futuros participantes un ambiente de máxima calidad.

He dicho en ocasiones anteriores y hoy lo retomo, que el entorno tiene un papel relevante en los resultados formativos. Gozar de espacios adecuados, modernos y habilitados para el disfrute, facilita la integración y el interés de los participantes.

Con un costo de unos 325 millones de pesos, la Escuela cuenta con cinco edificaciones, tres destinadas a la docencia, una cafetería y un bloque de mantenimiento. El edificio principal acoge en el primer nivel las aulas de informática e idiomas, un lobby que será usado para impartir clases de recepción hotelera y las áreas de admisión y administración, mientras que en el segundo nivel tendrá habitaciones para estudiantes de otras provincias y para prácticas de hospedaje hotelero.

Los cuatro restantes alojarán los talleres de panadería, repostería y gastronomía, y bar y restaurante, análisis sensorial y un salón multiuso con divisiones interiores removibles para ser convertidos en aulas y salón de eventos.

Los diferentes módulos se interconectan con pasarelas techadas bordeadas por una hermosa área verde y se ha construido una gran plaza para propiciar la recreación e interacción entre los participantes. El parqueo cuenta con 80 estacionamientos para visitantes, empleados, autobuses y motores.

No seré falsamente modesto. Esta Escuela de Hotelería, Gastronomía y Pastelería nos llena de legítimo orgullo. Pero no nos detendremos aquí. La **inauguración** de esta obra es para el INFOTEP y para mí un punto de apoyo para seguir adelante.

Nuestros planes y proyectos de futuro son muchos y todos apuntan en la misma dirección: el logro de una sociedad formada, capaz de competir en pie de igualdad en el espacio internacional, rica porque sabe cómo producir esa riqueza para provecho colectivo, como ha sido prédica y práctica del presidente Danilo Medina.

Porque colaborar con el progreso dominicano es nuestro irrenunciable norte, en los tres años y cinco meses de nuestra gestión, hemos desarrollado un extenso programa de construcción que dotará próximamente a La Romana y Azua de modernas instalaciones para sus actividades administrativas y formativas.

En Santiago, ya construimos un edificio administrativo y un taller de calzado y piel. En el Distrito Nacional, sede de la Regional Central, abrió sus puertas un amplio edificio de aulas y talleres, al igual que el de masaje de salud y en los próximos días abriremos un moderno taller de pastelería.

Como parte gubernamental, el INFOTEP seguirá apostando por las más estrechas relaciones colaborativas con el sector productivo nacional y con los representantes de los trabajadores y las trabajadoras. Es la fluidez y transparencia de estas relaciones las que tejen el tapiz de nuestra contribución al avance socioeconómico y cultural.

Al sector empresarial devolvemos en obras tangibles, de innegable beneficio, los aportes financieros establecidos en la ley de creación del INFOTEP, gracias a los cuales es posible fijarnos techos cada vez más altos. Los aportantes saben que el manejo de esos recursos es impoluto, porque al INFOTEP nuestra gestión llegó para servir, no para servirse.

Estoy plenamente confiado en que la Escuela de Hotelería, Gastronomía y Pastelería se convertirá muy pronto en referente en el país y en la región. Para que así sea, la dirección general y todo personal del INFOTEP y su Junta de Directores han desplegado su mayor entusiasmo y energía. A todos les rindo el más sincero de los reconocimientos.

Vaya nuestra gratitud a la Agencia Francesa de Desarrollo por haber creído desde el primer momento, y sin dudar nunca, en las capacidades del INFOTEP para llevar a buen puerto este proyecto.

Agradezco también muy profunda y de manera especial al presidente Danilo Medina su absoluta confianza en que este propósito saldría adelante, así como su persistente llamado día a día a cuidar todos los detalles. Pero sobre todo le agradezco su ejemplo de trabajo, de fe en el futuro y de compromiso con el país.

A todos y todas, gracias por acompañarnos en este momento de tanta significación para el INFOTEP y para sus servidores, entregados con generosidad a la honrosa tarea de contribuir con su trabajo al desarrollo nacional.