



CONPEHT Hoy

Boletín 9

Mayo, 2020

CONTENIDO:

La "Covidianidad"	1
Protocolos Turismo	2
Honor a Don Helio Alonso	4
Concurso Investigación Estudiantil	6
Imagen Profesional	6
Egresado Exitoso	7
Prácticas en México	8
¡Conectemos!	8

*Confederación
Panamericana de
Escuelas de
Hotelería,
Gastronomía
y Turismo*

PARA RECORDAR:

- CONPEHT cumple 30 años en este 2020.
- Es la Institución más importante sobre educación turística de Iberoamérica.
- Cuenta con 119 miembros activos de 20 países de América y Europa.

LA "COVIDIANIDAD" O LA "NUEVA NORMALIDAD"

La pandemia del virus COVID-19 definitivamente cambiará la forma de viajar y de hacer turismo, al menos hasta que se encuentre una vacuna. Es por ello que todas las empresas que forman parte de la cadena de valor del turismo han estado trabajando en diseñar protocolos que permitan reactivar esta importante actividad económica que representa uno (1) de cada diez (10) empleos del mundo y genera el 10% del PIB mundial.

En este sentido, países, destinos turísticos, aeropuertos, aerolíneas, tour operadores/agencias de viajes, hoteles/alojamientos, museos, guías de turismo, oficinas de información turística y las empresas de ocio contarán con sus protocolos particulares para que podamos vivir la "covidinidad" sin afectar al turismo.

Una vez entremos en la "nueva normalidad", las tendencias que a nivel macro se visualizan con más fuerza en el ámbito turístico son:

- ♦ Una mayor consciencia de la importancia de los sistemas sanitarios, a la vez que la creación de protocolos de prevención y gestión de pandemias.
- ♦ Una aceleración de la transformación digital, adopción de la tecnología y los datos como facilitadores en los negocios.
- ♦ Una normalización del teletrabajo, que ayudará en la eficiencia laboral.
- ♦ Pasar de vender experiencias turísticas a vender valores, como la seguridad.
- ♦ Las experiencias virtuales (realidad virtual, aumentada y mixta) se acrecentarán.

En general, en cualquier tipo de empresa turística, se deberá proporcionar equipo de protección individual al personal adecuados al tipo de contacto con el cliente que el puesto amerite (mascarilla, guantes, pantalla de protección, etc.). De igual forma, desinfectar frecuentemente, a lo largo de toda la jornada laboral, los objetos de uso personal (lentes, celulares, etc.) y de uso común (computadoras, teléfonos, etc.). Asimismo, se sugiere la colocación de alfombras desinfectantes a la entrada de los establecimientos.

Veamos en las próximas páginas algunos protocolos por tipo de empresa.

PROTOS SANITARIOS PARA LA NUEVA NORMALIDAD EN TURISMO



Aerolíneas

Las aerolíneas estarán reforzando las medidas de sanidad, entre ellas la limpieza de los aviones, pero ahora con mayor profundidad para desinfectar toda la flota con productos específicos de grado hospitalario que están perfectamente capacitados para acabar con el coronavirus. Las

tripulaciones estarán equipadas con mascarillas y guantes y los aviones contarán con toallitas desinfectantes para uso de todos. De igual forma, los filtros de aire de las aeronaves serán más potentes y capaces de capturar las partículas con el virus con una eficiencia de más del 99.9% porque serán los mismos que se utilizan en entornos hospitalarios de alta exigencia, como los quirófanos. Ningún medio de transporte colectivo será tan eficiente a la hora de proteger al pasajero como el avión porque puede contar con estas soluciones.

Otras de las medidas que estarán siendo adoptadas por las líneas aéreas son la eliminación de los diarios y revistas a bordo para reducir los puntos de contacto innecesarios por parte de los clientes, y además, motivar a los clientes a que hagan uso de los canales online para poder gestionar todo lo relativo a sus viajes, facturación y check-in. En adición, seguramente también estaremos viendo que, con el fin de reducir al máximo los objetos susceptibles de ser manipulados, se haga entrega de bolsas con la comida y que el plato principal sea caliente, cocinado en los hornos a muy alta temperatura durante el vuelo.

Por otra parte, las compañías aéreas estarán ofreciendo una flexibilidad sin precedentes a sus viajeros, con medidas para facilitar cambios de billetes.



Alojamientos

Estarán reduciendo los textiles en la habitación, como alfombras, así como objetos de decoración y amenities. Será común que los amenities incluyan un kit de seguridad (mascarilla y gel hidroalcohólico). También, se extremarán medidas de higiene como desinfectar el secador de pelo (incluido el filtro) y las perchas, en

caso de que no se ofrezcan precintadas, a la salida del cliente. Se prestará especial atención a la limpieza de paredes, suelos, techos, espejos y ventanas, muebles, equipos y elementos decorativos y funcionales en la habitación.

En cuanto a la recepción, se deberá determinar el aforo máximo de esta zona y establecer las medidas necesarias para asegurar el distanciamiento entre clientes y con los empleados. En adición, fomentar el pago con tarjeta u otros medios electrónicos y desinfectar el aparato tras cada uso en el que exista contacto. Si se utilizan tarjetas o llaves, éstas deberán depositarse en un recipiente con desinfectante al finalizar la estancia o tras cada uso si se depositan en recepción.

Se incrementará la limpieza y desinfección de todos los espacios y mobiliario del alojamiento, y su oferta complementaria, y con mayor profundidad las zonas de uso común. Además, los establecimientos posiblemente determinarán los aforos de los distintos espacios comunes y dispondrán de solución hidroalcohólica en lugares de paso y en aquellas instalaciones de uso intensivo por los clientes.

PROTOCOS SANITARIOS PARA LA NUEVA NORMALIDAD EN TURISMO

Restaurantes



Como medida general, se ha de reducir la manipulación o intervención del cliente. En el caso concreto de buffets, se deberán implementar fórmulas como el asistido con pantalla de protección, emplatados individuales y/o monodosis tapados (también con pantalla de protección), entre otras. Seguramente se evitarán las cartas de uso común, optando por dispositivos electrónicos propios, pizarras, carteles u otros medios similares, y se eliminarán productos de autoservicio como servilleteros, vinagreras, aceiteras y

otros utensilios similares, priorizando monodosis desechables. El personal instará a los clientes a desinfectarse las manos antes de entrar y a hacer el pago con tarjeta u otros medios electrónicos, preferiblemente contactless (tarjetas, celulares...) evitando, en la medida de lo posible, el uso de efectivo. Obviamente, según las instalaciones, el establecimiento debería sugerir un itinerario para evitar aglomeraciones.

Eventos



Cuando se autorice la celebración de eventos, cada establecimiento deberá definir las zonas en las que se pueden celebrar, atendiendo al análisis de riesgos previo. Deberán controlar los aforos y respetar la distancia de seguridad a la llegada, en las pausas, en los servicios de comida y bebida y a la terminación del evento.

El espacio donde se vaya a celebrar el encuentro debería ventilarse dos horas antes para garantizar mejores condiciones de salubridad del lugar, y se deberá valorar la distribución de material en reuniones (papel, bolígrafo, aguas, etc.).

SAFE TRAVELS, sello mundial de seguridad de viaje de la WTTC

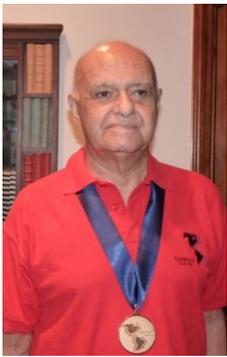
El Consejo Mundial de Viajes y Turismo (WTTC, por sus siglas en inglés) ha lanzado el primer sello mundial de seguridad e higiene del mundo, con el respaldo de la Organización Mundial del Turismo de las Naciones Unidas (OMT), el cual permitirá a los viajeros reconocer a los gobiernos y las empresas de todo el mundo que han adoptado protocolos estandarizados globales de salud e higiene, para que los consumidores puedan experimentar "Viajes seguros".



De acuerdo a la WTTC, las empresas elegibles, como hoteles, restaurantes, aerolíneas, líneas de cruceros, operadores turísticos, restaurantes, tiendas al aire libre, transporte y aeropuertos, podrán usar el sello una vez que se hayan implementado los protocolos de salud e higiene descritos por WTTC. Los destinos también podrán otorgar el sello de aprobación a los proveedores locales. El WTTC dijo que el lanzamiento de protocolos globales para impulsar los viajes y el turismo ha sido adoptado por más de 200 CEO, incluidos algunos de los principales grupos de turismo del mundo. También se dice que Trip.com y Expedia apoyan la iniciativa del WTTC para tranquilizar a los viajeros y recuperar la confianza en los viajes y el turismo.

La idea es que la consistencia estándar global brinde confianza al viajero, pues los viajeros podrán reconocer las empresas y destinos en todo el mundo que han adoptado el nuevo conjunto de protocolos globales que alentarán el regreso de hacer turismo.

WTTC está colaborando con organizaciones internacionales como la Asociación Internacional de Transporte Aéreo (IATA), el Consejo Internacional de Aeropuertos (ACI) y la Asociación Internacional de Líneas de Cruceros (CLIA) para garantizar la alineación en toda la actividad turística.



HONOR A MIEMBRO FUNDADOR: DON HELIO ALONSO, SINÓNIMO DE HUMILDAD

Hijo del obrero español Miguel Alonso y de la ama de casa Arcelina Alonso, Hélio Alonso nació en el barrio Barreto del municipio de Niterói en Río de Janeiro, el día 8 de septiembre de 1928. A los siete años comienza su vida académica en la Escuela Pública Primaria João Ribeiro y en su tiempo libre practicaba su deporte favorito, el fútbol. Inclusive, llegó a ser parte del equipo infantil de su barrio en la posición de lateral izquierdo.

Su pasión por la lectura y vocación para enseñar debió ser herencia de su padre: “Mi papá era muy versátil, recuerdo que trabajaba todo el día en la fábrica; sin embargo, los fines de semana tenía la costumbre de reunir personas para alfabetizarlas; teníamos una buena biblioteca, entre los siete y nueve años, recuerdo que ya sabía leer muy bien”, comentó el Prof. Hélio Alonso en una de las tantas entrevistas que dio.

Aún apenas con educación primaria y 14 años, conquista su segundo diploma, el Curso de Mecanografía. Nuevas oportunidades aparecen y se muda a la ciudad de Río de Janeiro, donde inicia su vida laboral en el Sindicato de Maestros y Contra maestros de la Industria de Hilos y Tejidos de Río de Janeiro. En 1949 se enlista en las Fuerzas Armadas (Dragones de la Independencia), donde le fueron reconocidas sus excelentes habilidades en la mecanografía y el idioma portugués que lo colocaron en la sección movilizadora como responsable de los proyectos de armamento y guarda de armas.

En 1950 es contratado en el Instituto de Jubilación y Pensiones de los Industriales (IAPI por su sigla en portugués), actual Instituto Nacional del Seguro Social (INSS) y es aprobado en la Facultad Nacional de Derecho. Al año siguiente, ingresa a la Pontificia Universidad Católica (PUC) donde inicia sus estudios en Letras Clásicas: Portugués, Latín y Griego.

Su característico espíritu pionero y previsor lo llevaron a crear en 1954, uno de los primeros cursos preparatorios preuniversitarios en Brasil (colocando a más de 35 mil estudiantes en la Facultad Nacional de Derecho). En 1955, se graduó en Derecho y Letras.

Poco después de su matrimonio con su eterna compañera Josephina, en 1957 nace Claudia, su primera hija, posteriormente, en 1961 y 1964, nacen sus otras dos hijas, Márcia y Andréia.

En 1969, aún impulsado por su espíritu emprendedor, fundó la Organización de Educación y Cultura Hélio Alonso (OHAEC), y dos años más tarde, durante la dictadura militar, el Prof. Hélio Alonso crea la primera facultad privada de comunicación en Brasil: Facultades Integradas Hélio Alonso (FACHA) que incluye en 1973, el curso de Turismo. En 1975, es fundado el Colegio Hélio Alonso, con lo que se completaría el proyecto educativo de su mentor: atender todos los niveles académicos desde la educación básica a la educación superior.

El crecimiento de la OHAEC demandó la creación de una house agency encargada de la comunicación del grupo, de esta forma nace en 1981 la Agencia de Comunicación Hélio Alonso (ACHA), y años más tarde, en 1987, es creada la Heliotur, agencia de viajes y turismo del grupo.

Las décadas de 1980 y 1990 estuvieron marcadas por los diversos tributos recibidos por el Prof. Hélio Alonso, entre los cuales se destacan el Título de Ciudadano Honorable del Estado de Río de Janeiro (1985), Título de Ciudadano Honorario de la Ciudad de Río de Janeiro (1987), Medalla Tiradentes (1998) y el Premio Adolpho Bloch categoría Cultura, otorgado por la Federación Israelita del Estado de Río de Janeiro (1998).



HONOR A MIEMBRO FUNDADOR: DON HELIO ALONSO, SINÓNIMO DE HUMILDAD

En 1990, recibe la invitación del Lic. Miguel Torruco Marqués para fundar la Confederación Panamericana de Escuelas de Hotelería y Turismo (CONPEHT), en representación de FACHA, en noviembre del 1991, participando en el primer congreso de la CONPEHT y firmando el Acta Constitutiva. A partir de la fundación, participa activamente, siendo electo Vicepresidente de la CONPEHT para la Zona Sudamericana en el primer Consejo Directivo (1991-94), así como miembro del Consejo de Honor en los Consejos Directivos 1994-96, 1996-98, 1999-2002 y 2002-06. Su hija Marcia Alonso ha continuado la misma trayectoria de su padre en la CONPEHT, asumiendo la Secretaría para Asuntos Brasileños desde el 2006 hasta este momento.

El profesor Hélio Alonso fue anfitrión de los congresos Panamericanos de Escuelas de Hotelería, Gastronomía y Turismo de la CONPEHT de los años 1997 y 2012, logrando excelentes e inolvidables eventos académicos y científicos en la bella ciudad de Río de Janeiro. También organizó el Consejo Directivo del 2007, en la misma ciudad de Río de Janeiro.

En 2006, el Prof. Hélio Alonso cumple un sueño más, el de fundar el curso de Derecho en la FACHA. Seis años más tarde, en 2012, deja su huella en el Paseo de la Fama de Ipanema y al año siguiente gana la 23ª posición en la Academia Fluminense de Letras. En 2014, recibe por tercera vez el título de Personalidad Educativa del Año (2005, 2012 y 2014), otorgado por la Folha Dirigida, la Asociación Brasileña de Prensa (ABI) y la Academia Brasileña de Educación, manteniendo la tradición de ser pionero en educación y formar parte de la Galería de Grandes Educadores. En ese mismo año, es lanzado el Curso Tecnológico en Gestión Deportiva en la FACHA, siendo el primero en Río de Janeiro, además de finalizar los procesos para el lanzamiento de nuevos cursos de graduación previstos para 2015 y la tan esperada Escuela de Postgrado con más de 20 cursos en las áreas de Derecho, Arte y Cultura, Comunicación y Marketing, y Gestión Empresarial.

La calidad y entrega de Don Hélio Alonso en la organización de todos los eventos CONPEHT, los interesantes tours a los sitios icónicos de Río de Janeiro como el Corcovado, el Pan de Azúcar, las idílicas playas de Copacabana, Ipanema, Flamengo, Bota Fuego y muchas más; los paseos en su yate con deliciosos almuerzos de esa gran gastronomía brasileña en el club de yate; la famosa ciudad imperial; el parque nacional de Tijuca, entre otros, fueron la carta de presentación de este ser humano tan sencillo y especial, con un don de gente angelical que distaba mucho de su condición de un empresario y académico de gran renombre.

El Consejo Directivo de la CONPEHT del año 2011 aprobó por unanimidad otorgarle la “Medalla de Oro al Mérito Panamericano de Turismo Miguel Torruco Marqués” al profesor Hélio Alonso, por los grandes e importantes aportes al turismo de su país y Las Américas, recibéndolo en el mes de octubre del año 2012, en un emotivo acto en su hogar, con la presencia del Presidente Fundador Vitalicio de la CONPEHT, Miguel Torruco Marqués, miembros del Consejo Directivo y su bella familia.

En la madrugada del 26 de marzo de 2015, después de largos meses de lucha para superar los problemas de salud, y por causa de un paro cardíaco, el Prof. Hélio Alonso nos dejó. Sin embargo, la grandeza de su trabajo como educador, su generosidad como ser humano y su afecto incondicional por la familia permanece con nosotros.

En su dilatada vida profesional y empresarial exitosa, este ser humano llamado Hélio Alonso fue definido como educador, emprendedor, visionario, demócrata y estrella del fútbol. Pero siempre decía: “Prefiero que me llamen PROFESOR”. ¡Cuánta humildad!

Después de su muerte, el Dr. Oswaldo Munteal publicó un libro sobre la biografía de él, titulado “Hélio Alonso, la biografía de un visionario educador”. También fue honrado por el periódico deportivo LANCEA, ya que Don Hélio era jugador y gran fanático del Fútbol, invitando en varias ocasiones a varios miembros del Consejo Directivo de la CONPEHT a ver juegos en el famoso estadio Maracanã.

La entrega, apoyo incondicional e identificación de Don Hélio Alonso para con la CONPEHT, la profunda amistad, admiración y cariño al fundador de la CONPEHT, Miguel Torruco Marqués, llegando a declararlo como su hijo adoptivo que no tuvo y su compenetración con todos los miembros de la confederación le ganó el gran honor de nombrarlo como “El Hermano Mayor de la CONPEHT”.

Hermano Mayor, tu permanencia y presencia en la familia CONPEHT ha sido y seguirá siendo permanente, tu recuerdo palpita como presencia perenne en cada uno de los miembros fundadores de tu amada “COMPETE”.



CONVOCATORIA CONCURSO INVESTIGACIÓN ESTUDIANTIL

6

La humanidad es presa del COVID-19, enfermedad que está causando estragos en diversos aspectos, y nuestros países no son ajenos a este mal. Nuestra CONPEHT, con la finalidad de velar por la salud de estudiantes, profesores y directivos de las 119- instituciones miembros, ha tomado la decisión de posponer para octubre del 2021 el XXX Congreso Panamericano CONPEHT que se celebrará en Puebla, México. Sin embargo, **hemos visto conveniente no parar y continuar con las actividades académicas programadas.** Es en este sentido que **mantendremos la convocatoria al Concurso de Investigación Estudiantil CONPEHT**, con el fin de animar a los estudiantes de últimos años de estudios a iniciarse, junto a un profesor, en las tareas de investigación.

BASES: Se podrán presentar trabajos de investigación originales e inéditos realizados conjuntamente por uno o dos alumnos y un profesor de cualquier institución miembro de la CONPEHT, la temática, relacionada a los campos de estudios del turismo, hotelería o gastronomía, tendrá que ver con **PROPUESTAS E IDEAS QUE PERMITAN AYUDAR A SALIR DE LA CRISIS EN LA QUE LA ACTIVIDAD TURÍSTICA ESTARÁ INMERSA LUEGO DE CONTROLADA LA PANDEMIA DEL COVID-19.** La extensión máxima del trabajo será de 10 páginas y **los trabajos deben presentarse hasta las 22:00 horas del 20 de agosto de 2020**, momento en que se dará por cerrado definitivamente el plazo, y deberán ser enviados por correo electrónico al Mag. Ernesto Piero Bazzetti De los Santos, Líder del Núcleo Estudiantil de la CONPEHT al correo: nucleoestudiantilconpeht@gmail.com, especificando que es para participar en el Concurso de Investigación Estudiantil.

Los trabajos recibidos serán evaluados por una Comisión Evaluadora formada por profesores de alto prestigio de instituciones miembro de la CONPEHT, los que determinarán la admisión o no de los trabajos. Los participantes y sus trabajos seleccionados para participar en la final del Concurso de Investigación Estudiantil CONPEHT serán notificados por el Líder del Núcleo Estudiantil de la CONPEHT el 21 de septiembre de 2020. A partir de este momento, el profesor y los alumnos se comprometen a preparar la exposición oral y pública para el día de la **etapa final del concurso que será el martes 20 de octubre de 2020 a las 09:00 horas a través de una plataforma digital.**

Para conocer en detalle todas las bases del Concurso de Investigación Estudiantil, dirígete a la página de la CONPEHT: www.conpeht.com y **no dejes de participar.**

IMAGEN PROFESIONAL... ALGUNAS CONSIDERACIONES

Víctor Gordo, define la Imagen Profesional como la percepción que se tiene de una persona o institución por parte de sus grupos objetivo como consecuencia del desempeño de su actividad profesional.

Para lograr una buena imagen profesional, es necesario tomar en cuenta elementos como la esencia de la persona, su comportamiento, su apariencia física y su comunicación. Así encontramos a grandes líderes que inteligentemente se han preparado, alcanzando el éxito no solo profesional sino también personal.

Pero hablemos un poco más de dichos elementos. Empecemos con la **esencia**; se refiere al aspecto interior, los valores, es decir, el ser y el exterior, actividades y conducta, es decir, el estar. Dos aspectos inseparables y propios de la naturaleza humana.



El siguiente elemento es el **comportamiento** que se refiere a los usos, costumbres (etiqueta) y reglas establecidas frente a situaciones (protocolo). Algunos ejemplos son, la etiqueta social y ejecutiva, el protocolo empresarial, diplomático, entre otros.

Ser y parecer un profesional para lograr tus objetivos.

El tercer componente es la **apariciencia física**, que se refiere a la manera más armónica y agradable en la que me puedo mostrar con lo que soy y tengo; se trata de potenciar la imagen conociendo

elementos base como la medida y proporción de la figura y del rostro, colores que mejoran el aspecto y el estilo personal. La apariencia física, también hace referencia a la vestimenta; saber hacerlo de acuerdo a la edad, al clima y a la ocasión.

Por último, hablemos de la **comunicación**, que comprende la verbal, uso de la palabra oral o escrita, y la no verbal que comunica a través del lenguaje corporal, el medio que utilizamos para el uso de la palabra, la voz, ademanes, posturas, entre otros.

Si eres un profesional, tienes que parecer un profesional; **ser y parecer** para lograr los objetivos.



EGRESADO EXITOSO DE CONPEHT: Pasión por la gastronomía y el servicio

César Choiseilpraslin nació en 1993. Es nicaragüense y chef destacado. Desde muy pequeño se inclinaba a la gastronomía preparando recetas bases y fundamentales en el hogar y en las diversas festividades que se celebraban. En el año 2011, se graduó como **Técnico en Cocina** y comenzó su proceso laboral en diversas instituciones de hotelería, gastronomía y turismo, siempre teniendo presente y haciendo propia la frase de santa Teresa de Calcuta: “El que no vive para servir, no sirve para vivir”.

En 2013 se graduó como **Técnico en Panadería y Pastelería**, complementando otra rama fundamental dentro de la gastronomía. En el 2015, ingresa a la Universidad de Ciencias Comerciales (UCC) a estudiar **Ciencia y Tecnología de Alimentos**. Trabajando arduamente para poder cumplir cada uno de sus sueños, viajó a Costa Rica para colaborar en un intercambio cultural en el área de cocina en la “Fundación Ángel de Amor” en La Rita, Pococí, Limón. En este viaje lo contactaron del Comité Organizador del II Encuentro Latinoamericano de Gastronomía Saludable que se realizaría en junio del 2016 en Paraná-Argentina. En una lucha titánica para poder representar orgullosamente a su país, se presentó en un auditorio con lleno total incorporando productos saludables a la gastronomía nicaragüense. En agradecimiento a Dios, a la virgen y a la beata nicaragüense Sor María Romero, **César** empezó a realizar obras de caridad en asilos y comedores de ancianos, así como hospitales y orfanatorio llevando alegría, sorpresas y víveres a los más desprotegidos.

Sin duda alguna, esta oportunidad de compartir con grandes personalidades de la gastronomía latinoamericana en dicho evento impulsaron los pensamientos del joven chef para que al llegar a su país emprendiera por primera vez en Nicaragua el I Torneo Universitario Gastronómico con el apoyo de la presidente de la junta directiva de la Universidad de Ciencias Comerciales (UCC), en el que participaron jóvenes estudiantes de más de 5 Universidades del país.

En 2017, es invitado a formar parte del comité organizador del I Congreso Centroamericano de Estudios Turísticos a realizarse en la capital del país nicaragüense por medio de la CONPEHT y UCC, en el que fungió como responsable de patrocinio. Cuenta que se emocionó muchísimo cuando escuchó por primera vez el increíble himno de la CONPEHT, siendo parte del desarrollo de este Congreso y haciendo realidad este sueño de muchas personas involucradas al ver a más de 100 jóvenes participando de las diversas actividades educativas y culturales junto a personalidades nacionales e internacionales, embajadores y empresas que apoyaron este majestuoso evento en abril del 2017.

Luego de esta actividad, recibió el nombramiento como Director de Relaciones Exteriores para Managua de parte de la Cámara Internacional de Gastronomía. Además, fue designado en la Universidad de Ciencias Comerciales (UCC) como Supervisor de Gestión, donde se desempeñaba como apoyo a la coordinación de Turismo y como docente de Gastronomía de la Facultad de Ciencias Económicas Empresariales, atendiendo eventos externos a más de 200 comensales diarios.

En el año 2018, participó como asesor de los preparativos del II Congreso Centroamericano de Estudios turísticos que se realizaría en San Pedro Sula, Honduras, por medio de la CONPEHT y la Universidad Tecnológica de Honduras (UTH). El director de la carrera de Turismo de la UTH, lo invitó para que fuera panelista de este congreso que se realizó abril de 2018.

La Junta directiva de *Guatemática* lo invitó para que representara a su país como jurado calificador de este evento internacional a realizarse en Guatemala en el mismo mes de abril del 2018.

En el mes de febrero del 2019, junto a varios Chefs de Centroamérica, creó la **Unión Centroamericana de Arte Culinario Turístico (UNICEART)**, donde nombraron al joven Chef como presidente para Nicaragua. Por segunda vez, le invitaron a participar en como jurado calificador del Festival Gastronómico internacional, esta vez en su quinta edición. Actualmente, el **Chef César Choiseilpraslin** labora en uno de los más importantes hoteles del caribe nicaragüense y se encuentra realizando gestiones con empresas para iniciar nuevos retos y hacer realidades algunos sueños que benefician a los más necesitados, y a los jóvenes en particular, siguiendo los pasos de don Bosco como buen exalumno salesiano que es. Entre sus metas a realizar a corto plazo está el certificarse como Chef Cocinero Profesional por medio de la prestigiosa Academia Centroamericana de Gastronomía (A.CE.GA) en el hermano país salvadoreño.

REALIZA TUS PRÁCTICAS PROFESIONALES EN MÉXICO



De acuerdo con la OMT, México ocupa el 6to lugar en el ranking de los diez destinos con más llegadas de turistas internacionales en el 2019. México se caracteriza por ser un destino con diversidad cultural, naturaleza y cálida atención al cliente. El turista podrá vivir experiencias inigualables desde relajarse en el mar Caribe y disfrutar de las playas paradisíacas de **Cancún**, deleitarse con la gastronomía mexicana en **Puebla** o conocer la

cultura mexicana en su esplendor en **Ciudad de México**, principal destino de negocios en el país. Si estás interesado en realizar tus prácticas en este país contáctanos: abraham.mendoza@anahuac.mx.

Requisitos: Actualmente estar cursando una carrera relacionada con Hotelería, Gastronomía o Turismo en una institución miembro CONPEHT, CV actualizado y contar con documentos migratorios vigentes. Para más información visita nuestra página CONPEHT.



¡CONECTEMOS!

¡Mantengamos el contacto!

Visita frecuentemente nuestra página web para estar actualizado sobre todo lo que acontece en nuestra Confederación:

www.conpeht.com

Y SÍGUENOS en nuestras redes:

@conpeht

Facebook



Twitter

