

Detalles y sonrisas

Torrealta es un centro de capacitación y desarrollo profesional, que a través de de su oferta educativa, forma profesionales de gestión operativa y mandos medios para la industria de la hospitalidad. Es reconocido por las empresas de la industria no sólo por su excelencia sino, sobre todo, por la actitud de servicio que caracteriza a sus estudiantes y egresadas.

28/04/2008

“Estudiar en Torrealta me ayudó a darme cuenta de que un trabajo hecho con dedicación y servicio puede arrancarle una sonrisa a cualquiera. Hice mis pasantías profesionales en el Hotel Alvear y en el Hospital Universitario Austral y, aunque los públicos eran distintos, en los dos lugares experimenté que lo que más valoran las personas es el cariño y el trato personal que una tiene con ellos”, comenta Inés Kildegard, egresada de la carrera de Gastronomía y actual alumna de Administración Hotelera.

El instituto Torrealta nació en 1994 inspirado en las enseñanzas de San Josemaría. Es una obra corporativa del Opus Dei que está abierta a personas de todas las religiones y creencias. El plan de estudios de los itinerarios profesionales de Gastronomía y Hotelería, está compuesto por materias técnicas (teóricas y prácticas) y también por

materias humanísticas como filosofía y antropología, que lo diferencian de otros establecimientos educativos del sector. Esta formación humanística fomenta, principalmente, el respeto por la dignidad de la persona, haciendo del trabajo un servicio a la sociedad y a la persona a la que va dirigido.

“Desempeñarse profesionalmente en hoteles, restaurantes, centros de salud, etc. requiere especial entrega y generosidad. La sociedad necesita un personal no sólo capacitado técnicamente sino con ganas de aprender, con espíritu de colaboración, que sepa trabajar en equipo y que busque la sinergia y la complementariedad con sus colegas”, comenta la Lic. Ana Mouzo, rectora del instituto, y remarca que “esa actitud de servicio se logra gracias a la formación integral que se imparte en todos sus cursos y carreras”.

“En Torrealta me enseñaron a estar en cada detalle y eso es lo que marca la diferencia en mi trabajo. Cuando trabajé en el Hospital Universitario Austral vi lo importante que es cuidar esto, especialmente porque una trata con pacientes que se encuentran en momentos especiales de dolor o enfermedad. Es impresionante lo que puede hacer un detalle en la bandeja de un enfermo”, confiesa Inés, mientras recuerda cómo un día un paciente le contó que hacía dos semanas que comía el mismo caldo pero que él lo sentía diferente. “Hace falta tener arte y creatividad para que una dieta, por más estricta que parezca, no sea la misma que ayer. También me acuerdo de cómo los pacientes me decían que el momento más feliz del día era cuando llevábamos la comida. En ese rato se distraían y se sentían protagonistas, porque realmente había un trato especial

con cada uno de ellos”, reconoce Inés.

Un gran porcentaje de las alumnas de Torrealta son de otros países de América Latina y del interior del país, esto crea un ambiente muy particular de amistad e intercambio entre las estudiantes. “Yo vivía en Comodoro Rivadavia, provincia de Chubut, y cuando llegué en el 2003 pensaba que me iba a llevar tiempo adaptarme a la vida y a la gente de Buenos Aires. Pero perdí todos los miedos apenas conocí Torrealta. No esperaba una acogida tan cálida ni un ambiente tan familiar”, confiesa Inés, con los ojos bien abiertos y las cejas levantadas de quien está todavía sorprendida.

Torrealta tiene una finalidad claramente social. A quienes trabajan día a día en el instituto les interesa formar integralmente a las alumnas. Por eso, su objetivo es

contribuir a la profesionalización de la industria hotelera transmitiendo a cada una la gran oportunidad de servir a las personas que implican estos trabajos.

Al tratarse de una entidad sin fines de lucro existe un sistema de becas que facilita el acceso a la educación que se sostiene mediante donativos y colaboración de personas y empresas.

Para más información:
www.torrealta.edu.ar

pdf | Documento generado
automáticamente desde [https://
opusdei.org/es-ar/article/detalles-y-
sonrisas/](https://opusdei.org/es-ar/article/detalles-y-sonrisas/) (22/02/2026)