

## **“En Torrealta hacen todo para que una pueda despegar”**

Torrealta es un instituto hotelero y gastronómico, ubicado en Palermo, que ofrece educación de calidad para profesionales de la industria de la hospitalidad. Daiana López, ex alumna, cuenta su experiencia.

08/04/2014

“Lo mejor de Torrealta es la calidad humana y el hecho de que tiene todo

integrado, es muy completo. La cocina y el material son todos de primer nivel. Los profesores tienen experiencia y son buenos, te dan material teórico y a la vez mucha práctica. Yo sabía que Torrealta era un instituto chico y tenía miedo que no fuera tan completo, pero estaba totalmente equivocada.

Al trabajar con otra gente en diversos eventos vas viendo que tenés la misma o, incluso, más preparación que cualquier otro profesional del ambiente”, cuenta Daiana López, de 25 años. Luego de haber estudiado en la Cultural Inglesa, hizo Organización de Eventos en Torrealta y ahora no solo trabaja allí, sino que tiene su propio emprendimiento.

Torrealta es un instituto hotelero y gastronómico. Busca ofrecer una formación de calidad para lograr la mejor inserción laboral. Nació en

1994 para profesionalizar el sector hotelero y gastronómico. Es una iniciativa de ICIED Asociación, una organización que fomenta la promoción de la mujer ofreciéndole oportunidades para desarrollar su potencial en el ámbito en el que se encuentre. Torrealta cuenta con certificados oficiales por el Gobierno de la Ciudad y allí se puede estudiar Gastronomía Profesional, Gestión Hotelera, Camarera auxiliar de Servicios Hoteleros y Pastelería o Panadería profesional, entre otras. Se ofrecen además varios cursos de distinta duración y con horarios flexibles.

Daiana resalta, además de la parte profesional, el trato de la gente del instituto. “La calidad humana que tienen es increíble, y el apoyo que te dan es inmenso. Es un lugar chico, entonces lo manejan todo muy personalizado. Se fijan de hacerte despegar, de que uno pueda crecer.”

Ella vivió eso muy de cerca: “Ahora estoy trabajando en eventos con una chica que se recibió el año pasado. Me encargo de la organización y ella del catering, así que nos complementamos. Las dos trabajamos en Torrealta y nos prestan la vajilla y la cocina, ya que muchas veces necesitamos una grande por el tamaño del evento. Hacemos de todo, tuvimos desde cumpleaños hasta eventos de 300 personas.”

Además de preocuparse por cada alumna, Torrealta cuenta con un programa para que cada una pueda luego desarrollarse en el ámbito que prefiera. “Lo que más me gustó fue la variedad de materias que teníamos, desde *housekeeping* hasta organización de eventos y servicios hoteleros en profundidad. Tuvimos, por ejemplo, una materia de circuitos turísticos. Recorrimos Capital Federal, los mejores barrios, y Gran

Buenos Aires, y vimos bien toda su historia. Una chica que estudió conmigo ahora trabaja en servicios turísticos, le gustó y sacó de ahí una salida laboral.”

Debido a estas dos cosas, queda un vínculo muy fuerte entre las alumnas y los profesores y profesoras. Muchas quedan en contacto, tanto con sus compañeras como con el personal del instituto. “Con Torrealta el vínculo siempre está. El año pasado estuve asistiendo a una profesora en las materias de gastronomía. Con ella queremos armar algo concreto, una clase de un día por ejemplo. Como el catering pero a nivel más chico y educativo.”

Torrealta tiene además una bolsa de trabajo con la que conectan a las alumnas. Algunas empiezan con su propio emprendimiento, como es el caso de Daiana, pero siempre se busca gente desde hoteles, casas de

retiro, etc. Cuenta Daiana que, muchas veces, se pasan los eventos, ya que una sola no los puede cubrir. En su caso, algunas que estudiaron Pastelería profesional hacen la mesa dulce de sus eventos.

Y, por último, el instituto no solo se ocupa de la formación, sino que luego ayuda en el empujón final para salir adelante con una idea propia. Daiana, antes de empezar su catering sola, hizo otros eventos. “Tuve un par con Bárbara Diez, quién me invito a participar en cinco y ahí aprendí un montón. Son los mejores de Buenos Aires. Vi cómo se manejaba algo de mucha magnitud y después, con el apoyo de Torrealta, pude arrancar sola”.

---

hacen-todo-para-que-una-pueda-  
despegar/ (18/01/2026)