

Del 9 al 12 de marzo: Encuentro de la Hospitalidad del Caribe en Cerro Azul, Panamá

El “Encuentro de la Hospitalidad del Caribe” tuvo lugar del 9 al 12 de marzo en Panamá y participaron mujeres jóvenes de 11 centros educativos del ámbito del servicio y hospitalidad, de Panamá, Nicaragua, Costa Rica, Venezuela, Rep. Dominicana y Haití.

16/03/2014

El “*Encuentro de la Hospitalidad del Caribe*” tuvo lugar del 9 al 12 de marzo de 2014. Se trata de un foro internacional que por primera vez se celebró en Latinoamérica. El país anfitrión fue Panamá y participaron mujeres jóvenes de 11 centros educativos del ámbito del servicio y hospitalidad, de Panamá, Nicaragua, Costa Rica, Venezuela, Rep. Dominicana y Haití. Se celebró en el marco del Centenario del nacimiento de Mons. Álvaro del Portillo, primer sucesor de San Josemaría Escrivá de Balaguer, fundador del Opus Dei. La sede principal fue el Instituto Superior Tagua, en Cerro Azul, Panamá.

El día 11 de marzo en las instalaciones del **Hotel Sheraton** en Panamá, intervinieron la Ministra de

Educación de Panamá, **Lucy Molinar** y el profesor **Roberto Jean-François**, quién realizó estudios en el Institut International Maxim's de París y actualmente es el Director de Educación Continua de The Panama International Hotel School. Lucy Molinar animó a las participantes a crecer personalmente en los valores que, después, serán el cauce para ofrecer un servicio de calidad.

Roberto Jean-François dictó la conferencia principal sobre el tema "El poder de servir: detalles que hacen tangible lo intangible". Inició su participación con una frase del **Papa Francisco**: "El verdadero poder es el servicio" y el resultado de este poder es ser felices. Explicaba en su conferencia que este poder del servicio es capaz de cambiar el mundo. Servir bien y con cariño expresa la grandeza de la persona materializando el cariño en los detalles; y como decía **San Josemaría** "cualquier trabajo tiene una

dimensión de servicio cuando se lleva a cabo pensando en las personas a las que va dirigido.”

Por la tarde hubo presentación de **ponencias** de cada una de las instituciones educativas que participaron. La **Academia de Alta Cocina Guaitil**, de Costa Rica presentó el tema “¿Qué comemos hoy?”. La **Escuela Técnica Hotelera Serranía**(República Dominicana) expuso sobre la mermelada de pimiento como un complemento para la sustentabilidad de la vida en su comunidad; explicaron, entre otras actividades de la escuela, sobre el proceso de la obtención de este producto y los beneficios que reporta a los pobladores de Jarabacoa, La Vega. El**Centro Cultural Urupagua** (Venezuela) expuso sobre el ingrediente secreto en los servicios del área de la salud, refiriéndose a las virtudes humanas: compromiso, respeto, generosidad, laboriosidad,

compañerismo. Ese secreto se resume en la siguiente frase: “poner el corazón en lo que hacen las manos”. La ponencia del **Instituto Superior Tagua** (Panamá) giró alrededor del esplendor de la artesanía panameña, al utilizar productos naturales como la propia fruta de tagua y demostrando que siempre es posible poner al servicio de los demás la creatividad, el talento y la calidad con alegría y elegancia. El **Instituto Kasanay** (Maracaibo, Venezuela) comentó sobre el impacto de Kasanay en la comunidad Wayuu, en donde muchas mujeres, sus familias y comunidades se han beneficiado de los estudios que pueden llevar en ese instituto. En una segunda ponencia de la **Escuela Técnica Hotelera Serranía** (República Dominicana) expusieron sobre un proyecto de voluntariado bajo el lema *“tengo el poder de elegir servir”*, dirigido a niñas de la comunidad de Jarabacoa. El

Instituto Resolana (Caracas, Venezuela) expuso sobre otro proyecto de voluntariado de servicio a adultas mayores con o sin discapacidad, en el que resaltan los beneficios del servicio no solo para quienes lo reciben, sino también para quienes lo dan. El servicio es un valor que nos identifica como seres humanos: servir, sirviendo. Se proyectó también el vídeo “El poder del servicio: detalles que hacen tangible lo intangible” del **Instituto Jephta B. Duncan** (Panamá). Enseña de una forma gráfica y entretenida las bondades de un buen servicio confrontándolo con un mal servicio. Definitivamente, el poder del servicio bien hecho redunda en beneficio de quien lo recibe y de quien lo da en una relación de “ganar-ganar”.

Para Eilyn Blanco el Encuentro de Hospitalidad “fue una oportunidad de compartir conocimientos y encender los deseos de superación

personal y de apertura a los modos de ser de los demás; descubrí la riqueza de las tradiciones y la cultura panameña”.

Durante esos días,” comentó Angela Santos, “se puso de manifiesto el deseo de aprender que llevaban todas las participantes; los chefs y profesores de las distintas conferencias pusieron en evidencia la grandeza que supone atender las necesidades de los demás, y lograr su contento; los vimos disfrutar dándose a los demás, independientemente de que esa actividad de servicio estuviera mezclada con momentos de exigencia, presión y cansancio personal”

Para Daniela Robles, la actividad “me ayudó a reflexionar en mi propio modo de trabajar; el servicio que prestaba hasta ahora no incluía el deseo de dar a los demás lo que yo

soy, lo había reducido a realizar un conjunto de actividades; también descubrí que Dios ha de estar presente entre los motivos por los que se trabaja.”

Fue una oportunidad para descubrir que todo trabajo que engrandece requiere el sacrificio y la entrega personal, independientemente de que nos lo reconozcan y agradezcan; que todo trabajo puede ser algo especial si uno se entrega y se esfuerza por hacerlo mejor cada vez; que cada actividad realizada puede hacerse por Dios; que no estoy sola, no me puedo sentir ‘la única que sirve a los que me rodean,’ fueron las impresiones de Deby Rodriguez, y “he descubierto que las personas que realizan actividades de servicio con competencia profesional y deseos de servir, son especialmente felices realizándolas ¡se les nota!”.

“El Encuentro me dejó una nueva forma de ver el servicio”, comentó Diana Acuña: “hacerlo de verdad por amor y si se hace con amor se hace más profesionalmente. En cuanto a mi carrera de chef, adquirí más conocimiento, abrió nuevas ideas y panoramas.”

“Estábamos muchachas de seis países. La convivencia con otras culturas se dio en un marco de cariño y respeto, aprendimos que todas nos podemos llevar bien a pesar de que pensemos diferente y que muchas personas en el mundo compartimos el mismo propósito de servir a los demás con nuestro trabajo”. Continúa *Lucía Blanco*: “Servir es un don y sentir que una persona pueda ser feliz con mi trabajo es una satisfacción muy grande. En lo personal me siento más segura del valor de mi trabajo, y sé que uno es capaz de hacer las cosas bien si procura nunca rendirse.

Trabajando en equipo podemos lograr cosas que se nos presentan difíciles."

Explicó *Yadiana Ugalde* que: "Todas las personas pueden servir pero hay diferentes actitudes, depende de la actitud de cada uno se va a dar un mejor servicio, se nota mucho quién hace las cosas por amor a las demás: uno puede llegar a comer a un restaurante y depende de la manera en que le sirvan, volverá o no. No se puede hacer las cosas por hacerlas sino por agradar a los demás. Me gustaron especialmente las ponencias dedicadas a describir profesiones o iniciativas de ayuda a los demás que expusieron las de Venezuela y República Dominicana: se habló de cuidar a los ancianos, a los enfermos, de compartir nuestros conocimientos con niñas pequeñas, todo eso me gusta porque es parte importante de toda formación profesional en el área del servicio."

Angelyn Badilla concluyó: "Considero que al compartir con otras culturas aprendimos que la esencia del servir es algo universal, servir es necesario para cada ser humano. En el Encuentro crecimos personal y profesionalmente, la carrera que estamos estudiando nos ayuda a vivir la satisfacción de servir a los demás con los mínimos detalles, que son los que hacen la diferencia."

pdf | Documento generado automáticamente desde <https://opusdei.org/es-cr/article/del-9-al-12-de-marzo-encuentro-de-la-hospitalidad-del-caribe/> (20/01/2026)