opusdei.org

En Puerto Rico: 10 años de hostelería

Monteclaro es una escuela de hostelería que desde hace 10 años forma a estudiantes para que se abran camino en el mundo de la hostelería y la restauración. La enseñanza que se transmite combina la ciencia hostelera con los valores humanos y cristianos.

16/07/2007

Desde 1996 Monteclaro provee un programa de 11 meses que capacita a mujeres jóvenes para posiciones en

la industria de la hospitalidad. La Escuela complementa su misión preparando a estas jóvenes para el papel que desempeñarán en la vida familiar.

Monteclaro brinda una educación dentro de un ambiente cristiano. Es por esto que no sólo se esmera para que sus alumnas aprendan bien una carrera técnica-profesional, sino que además, procura cultivar virtudes humanas y cristianas entre su estudiantado.

Ejemplo de algunas de estas virtudes son la responsabilidad, la organización, la perseverancia en terminar las tareas que se han propuesto, el respeto, la dignidad de la persona y el deseo de realizar un trabajo bien hecho.

"Mi experiencia personal"

"Hace tres años -explica una de las profesoras- comencé a trabajar en

Monteclaro. Me ofrecieron una plaza por la que me desempeñaría como coordinadora de asuntos estudiantiles y como profesora de dos materias. Para ese entonces yo no conocía las enseñanzas de San Josemaría, ni qué era el Opus Dei y mucho menos, qué era una obra corporativa".

"Rápidamente pude percibir que el ambiente en que estaba trabajando era muy especial. El trato era familiar y de respeto. Me llamó la atención el que no se hablaba mal de nadie a sus espaldas y la manera como se resolvían algunas situaciones difíciles: éstas se discutían entre varias personas y surgía una solución que nunca se me hubiera ocurrido. Por esto pensaba que estaba rodeada de personas con una gracia especial". "Una de mis responsabilidades es coordinar la práctica de las alumnas. Al finalizar las clases éstas deben realizar una

práctica de 135 horas para poder graduarse. Cada estudiante escoge el lugar donde quiere hacer su práctica. Ésta puede hacerse en un restaurante, en un hotel, en una cafetería, en una repostería, en fin, en cualquier sitio donde puedan poner en práctica lo aprendido en las áreas de hospitalidad y artes culinarias".

"Entrevisto a las personas que han supervisado a nuestras alumnas durante su periodo de práctica con el fin de obtener una evaluación de éstas. Es gratificante escuchar cuando un supervisor, gerente o dueño te dice que tal estudiante sobresale en virtudes como el orden, la responsabilidad, buena disposición para trabajar, entre otras cualidades y que le ofrecerá trabajo una vez finalice las horas de práctica. Tal fue el caso de la dueña de un restaurante de buena categoría quien estaba muy contenta con la labor

realizada por la estudiante practicante. Ella comentó que por su restaurante había pasado varios estudiantes practicantes de otras escuelas, pero nuestra alumna era la primera estudiante a quien ofrecería trabajo, porque había quedado demostrado que le habían enseñado bien y que la joven se dedicó a aprender. Este es uno de los logros de nuestra escuela, hacer que sus egresadas realicen bien sus trabajos, con dedicación con esmero y competencias profesional".

"Vivimos en Puerto Rico, la isla del encanto, pero es una isla en la que hay que rescatar los valores humanos y cristianos. Es común ver como en nuestra sociedad la mujer es denigrada en su dignidad. Muchas instituciones educativas post-secundarias no dan la formación humana necesaria para que los estudiantes tomen conciencia de estos hechos. Monteclaro es una

alternativa. Lo que yo más quisiera es que más jóvenes supieran y optaran por esta oportunidad de estudios sin igual".

pdf | Documento generado automáticamente desde https://opusdei.org/es-mx/article/en-puerto-rico-10-anos-de-hosteleria/ (05/12/2025)