



ENCUENTRO DEL CARIBE

II Encuentro de la Hospitalidad del Caribe

El **II Encuentro de la Hospitalidad del Caribe**, fue celebrado en República Dominicana, del 4 al 8 de mayo, teniendo como sede la **Escuela Técnica Hotelera Serranía**. Asistieron 82 participantes procedentes de escuelas hoteleras o áreas afines de Colombia, Costa Rica, Guatemala, Panamá, Puerto Rico, Venezuela y República Dominicana.



El tema central de este evento **“El Poder del Servicio: Empatía y Trabajo en Equipo”** estuvo enmarcado en el contexto actual, donde los modelos basados en la cooperación entre individuos, tienen protagonismo a escala mundial. Las ponencias versaron sobre los diferentes aspectos de este tema.

El conferencista del acto inaugural, el Lic. Edmundo Aja, presidente de la cadena hotelera *Hodelpa*, motivó a las alumnas a mantener la calidad del servicio prestado, de modo que el cliente se sintiera gratamente atendido y en una forma memorable. De modo similar las instó a identificarse y compartir la responsabilidad de una atención esmerada sin limitarse solo a su área, y utilizando el poder de la amabilidad, de la sonrisa y del trato personalizado. A continuación, cabe destacar la presentación de Luis Marino López, empresario con amplia experiencia en la gestación de restaurantes de comida criolla e internacional que estimuló en las participantes la integración de *actitudes* y *aptitudes*, para alcanzar la excelencia en el servicio y en el trabajo en equipo.



Junto a otros destacados panelistas nacionales, las escuelas participantes presentaron once ponencias, entre ellas citamos a Colombia (*La complementariedad: un encuentro generacional*); Guatemala (*Desconectar para conectar: la clave de la empatía*); Venezuela (*Servicio en circuito*); Panamá (*Positivismo y Coordinación*); República Dominicana (*Abriendo fronteras, Una mano amiga, Una sonrisa cambia tu vida*), entre otras.



Resultó de gran atractivo para alumnas y visitantes la *Feria Gastronómico-Cultural* que contó con una exposición de productos alimenticios típicos de cada país participante.



Durante la feria fueron impartidas clases de cocina dominicana a cargo de la reconocida Chef Rosa Gómez (*La Chefa*), con una variada degustación de platos criollos.



De gran valor informativo, en especial para las alumnas del exterior, resultó la conferencia “*Alta Cocina Dominicana y Turismo*” dictada por Mario Núñez, director del Centro Cultural Gastronómico Casa Caribe. Esperanza Lithgow, asesora gastronómica del Ministerio de Turismo, chef de cocina criolla a nivel internacional, y autora de un libro de cocina dominicana, compartió sus experiencias e impresiones con todas las participantes.

Fomentando el intercambio cultural, todos se deleitaron con el ritmo y la alegría del ballet folklórico nacional, cedido por el Ministerio de Turismo, cuya presentación acompañó el delicioso almuerzo criollo ofrecido en el restaurant *El Higüero*, ubicado en uno de los parques emblemáticos de la ciudad, el *Mirador Sur*. Este día de convivencia finalizó con un recorrido por la extensa zona colonial de la ciudad de Santo Domingo, acompañado de un guía experto en historia dominicana, y que incluyó visitas al Alcázar de Colón y a la Catedral Primada de América.



El **Encuentro del Caribe** está inspirado en el modelo del ***Incontro Romano*** realizado desde 1990, en Roma, dirigido a jóvenes interesadas en reflexionar sobre los valores humanos y en alcanzar una formación profesional de alto nivel en el sector de servicios.

La **Escuela Técnica Hotelera Serranía**, como sede del **II Encuentro del Caribe** además de favorecer el intercambio de conocimientos y experiencias entre jóvenes de diversas culturas de la región, ha brindado la oportunidad de dar a conocer a República Dominicana como destino gastronómico y turístico.

