

Oportunidades en el sector Turístico Hotelero

El crecimiento que se viene dando en el sector turístico es el impulsor de una gran cantidad de emprendimientos relacionados con él. Entre ellos encontramos oportunidades en el sector hotelero. Muchos pensarán que esto es sólo para aquellas personas que tengan una disponibilidad de capital muy grande. Desde ya que en el caso de querer tener un negocio del tipo de los hoteles convencionales la necesidad de capital es una barrera de entrada importante, lo que hace que este tipo de negocio sea para muy pocos.

Sin embargo, existen algunos segmentos o nichos de mercado que pueden ser llamados de hotelería no tradicional, o al menos no de la forma en la que muchos consideran que es un hotel, para los que la cantidad de dinero que se necesita no es tan grande. Voy a tratar de analizar algunos de estos nichos yendo de menor a mayor en cuanto al monto de inversión y ubicándonos dentro de la ciudad de Buenos Aires ya que si miramos hacia el interior las posibilidades serán otras.

En primer lugar encontramos una creciente oferta de departamentos amoblados destinados al turista. Para ingresar en este sector se debe disponer de un departamento de entre 1 y 3 ambientes (en algunos casos se puede pensar en unidades de mayor tamaño). Estos inmuebles deben estar equipados confortablemente, es decir que deben tener TV, reproductor de DVD, cafetera, tostadora, microondas, juguera o exprimidor eléctrico, conexión a Internet y línea telefónica. Se debe brindar, incluido en la tarifa, un servicio de mucama y recambio de blancos (sábanas y toallas) por lo menos una vez a la semana. Generalmente el público que consume este tipo de producto permanece entre una semana y 1 mes, siendo las tarifas inferiores a las de la hotelería tradicional. La oferta de estos productos se realiza generalmente por medio de Internet y la cobranza es en efectivo al momento de ingresar a la

propiedad a lo que se debe sumar un depósito en garantía por eventuales roturas y/o faltantes.

Otro segmento atractivo es el de los hostels. Este tipo de negocio ofrece habitaciones y baños compartidos, un lugar para calentarse la comida o cocinar algo muy sencillo, computadoras con acceso a Internet, máquinas de lavar con fichas y una sala común. El público está conformado por gente joven, en muchos casos mochileros (los llamados backpackers) que quieren conocer destinos turísticos sin gastar mucho en alojamiento y comidas. Estos emprendimientos, que han crecido mucho en este último tiempo, se ubican en propiedades antiguas con muchas habitaciones, las que se equipan con camas marineras de manera tal que puedan alojar hasta 8 personas.

La tarifa se cobra por dormi (cama) y por lo general no incluye servicios adicionales. La inversión necesaria para este tipo de emprendimiento no es muy grande ya que en muchos casos las propiedades en las que se realiza esta actividad son alquiladas y el costo del equipamiento es muy bajo dado que lo que se busca es la durabilidad y no el diseño. Dado el perfil del público que consume este tipo de producto (gente muy joven) el canal de venta más importante es Internet, seguido muy de cerca por el "boca a boca".

Ya pensando en una inversión de mayor importancia nos encontramos con los hoteles llamados Bed & Breakfast. Este tipo de hotelería nació sobre el fin de la Segunda Guerra Mundial. Los soldados norteamericanos que volvían de los frentes de combate eran acantonados en las ciudades costeras donde iban a ser embarcados para retornar a su país. Esto trajo aparejado un gran déficit de espacio para alojar a los mismos, por lo que desde el Gobierno se pidió a la población que

brindaran a estos soldados un lugar para dormir (una cama) y un desayuno a un precio razonable. De ahí nació la denominación Bed & Breakfast, la que comenzó a difundirse por muchas partes del mundo. En nuestro país era totalmente desconocida hasta hace algunos años.

Si bien en el mundo estos establecimientos brindan sólo cama y desayuno, sin más servicios adicionales, en nuestro país existe una gran variedad en la oferta. La primera división que encontramos es en la estrategia que muchos han adoptado y que tiene un claro enfoque en la diferenciación, mientras que otros hacen eje en los costos.

El enfoque de diferenciación apunta a un segmento de mayor poder adquisitivo que quiere salir de los lineamientos tradicionales de la hotelería y compenetrarse más de la cultura local, lo que lleva a que la oferta sea de cierta sofisticación. También se encuentran unidades de negocios temáticas, siendo uno de las armas más utilizadas el tango. Hoy, este icono de nuestra cultura es uno de los más demandado por los turistas. Es por ello que los propietarios ofrecen no sólo los servicios propios de un hotel sino que han agregado negocios adicionales temas tales como clases de tango, venta de souvenir relacionados con el tango, excursiones temáticas, venta de zapatos y vestimenta para tango y otros.

El otro enfoque, el de costos, apunta a brindar un servicio más básico y en consecuencia la tarifa es menor. Busca aquel público que quiere alojarse en un establecimiento en el que se perciba la cultura local pero sin que esto lo segmente o acote dentro de una determinada temática y al mismo tiempo pagar un precio inferior. Cuando se tiene una mayor disponibilidad económica podemos pensar en los hoteles boutique. Esta denominación ha sido tomada erróneamente por algunos de los B&B. Utilizan la palabra boutique junto con su

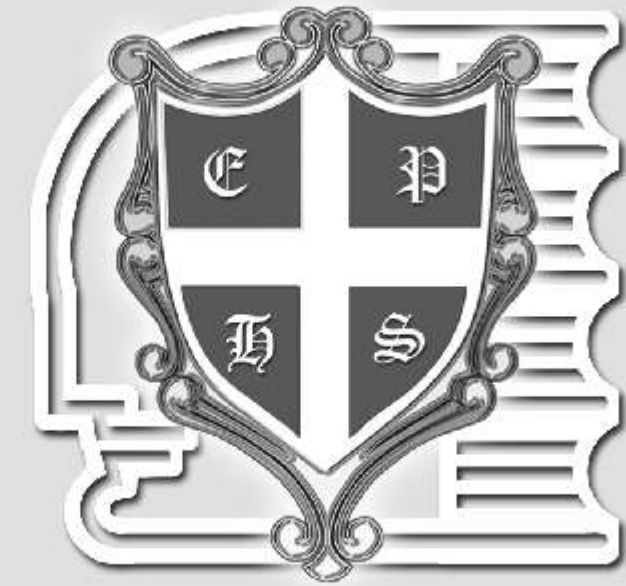
nombre de fantasía para significar una cierta diferenciación. Los hoteles boutique son unidades de negocio de no más de 60 o 70 habitaciones en promedio, caracterizados por tener mucho lujo y un cuidado nivel de servicio. En alguna medida compiten con los hoteles de 5 estrellas aunque no tienen todos los servicios complementarios que estos ofrecen como por ejemplo piscina, dada su dimensión más reducida. Este tipo de hotelería es bien recibida por aquellas personas que buscan un nivel de atención excelente, muy personalizada, sin tener que alojarse en hoteles de gran tamaño y por lo tanto muy impersonales.

Las tarifas de estas unidades de negocios están, muchas veces, al nivel de los hoteles 5 estrellas pero recordemos que el tipo de servicio que brindan implica una gran cantidad de personal y al mismo tiempo no se logran ingresos de otros puntos de venta mas allá del venta de alojamiento.

Hoy podemos afirmar que la hotelería es una actividad muy atractiva. La alta tasa de rentabilidad y los distintos formatos de negocio permiten que muchos inversores se vuelquen a este negocio. Pero no debe olvidarse que es un negocio complejo de 24 horas por día los 365 días del año en el que el cliente duerme en casa y demanda muchos otros servicios aparte del de alojamiento. En definitiva, el turismo ha llegado a la Argentina y con él la posibilidad de desarrollar nuevas oportunidades de negocios.

Dr. Alfredo Gustavo Paniego
 Coordinador de la Carrera de Hotelería
www.cepec.edu.ar
info@paniego.com.ar

LA SUISSSE News



Noviembre/Diciembre 2007

“LA SUISSSE” en acción



Alumnos de “LA SUISSSE” Cepec junto con docentes, autoridades de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Arq. Jorge Giberti; el secretario de Turismo de la Nación, Sr. Enrique Meyer; el presidente de la Federación Gastronómica Hotelera de la República Argentina (FEGHRA), Sr. Germán Pérez y el presidente de la Asociación de Amigos de la calle Florida, Sr. Héctor López Moreno.

Carreras con Títulos Oficiales **Reuniones informativas 18:30 hs. Confirmar Asistencia**

HOTELERIA	Unidades Académicas "LA SUISSSE"	MARKETING
TURISMO		COMERCIO INTERNACIONAL
RELACIONES PUBLICAS	CEPEC EDUCACION SUPERIOR DGEFP GCBA A-1013	RECURSOS HUMANOS
ORGANIZACION DE EVENTOS		INFORMATICA
ADMINISTRACION DE EMPRESAS		CONSULTORIA PSICOLOGICA

Av. Corrientes 1996 - Tel.Fax 4953-7099 / 9582 Rotativas - infolasuisse@cepec.edu.ar - www.cepec.edu.ar

En este número

Pasantías	Eventos	Opinión	Novedades
------------------	----------------	----------------	------------------



STAFF

Dirección Editorial:
Lic. Carolina A. Carbone

Edición de textos
Lic. Gabriela Samela

Las opiniones vertidas en el medio son exclusiva responsabilidad de sus autores.

Publicación gratuita bimestral.

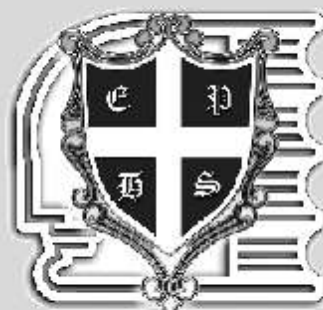
Versión disponible en PDF en:
www.cepec.edu.ar/diario.html

Arte y Diseño:
ENFOKE
www.enfokeonline.com.ar

Tirada:
5.000 ejemplares

Para comunicarse con nuestra redacción:
Av. Corrientes 1996
C1045AAO
Ciudad Autónoma de Buenos Aires
Tel/Fax: (11) 4953-7099
lasuissenews@cepec.edu.ar
www.cepec.edu.ar

Unidades Académicas
"LA SUISSE"



CEPEC
EDUCACION SUPERIOR

EXÁMENES FINALES

Cómo organizar el estudio

El director de estudios propone un procedimiento básico para abordar la bibliografía. Pasos sencillos para mejorar la lectura comprensiva y rendir mejor en los exámenes.



Lic. Gustavo Alberto Cohen

Un punto de partida para comenzar a desarrollar un modo de organización del estudio es dejar en claro algunas nociones que involucra el acto de estudiar. Lo primero que hay que comprender es que el estudio es un proceso voluntario que implica contactarse con un contenido determinado y, consecuentemente, requiere de la predisposición personal necesaria para su desarrollo y determina la inversión de tiempo y esfuerzo para la concreción del objetivo propuesto. Es importante, antes de comenzar a estudiar, plantearse un objetivo; esto significa delimitar cuál es la intención a lograr con el estudio, dimensionarla y establecer el lapso de tiempo en el que se pretende alcanzarla. Si

quien estudia se hace este planteo, habilita la posibilidad de trazar una estrategia de estudio propia y adecuada a su necesidad, contexto y disponibilidad de tiempo. Teniendo en cuenta que la lectura es la base fundamental del proceso de estudio, en los próximos párrafos me referiré a este tema intentando plantear algunos pasos básicos que conformen una guía para el desarrollo óptimo de este proceso. Al momento de tener que estudiar y tomar contacto con algún material de lectura, algunas personas sienten una cierta frustración debido a que por un lado advierten que les atrae el contenido del material pero, por otro, no logran asimilar el contenido de los textos leídos. En este sentido, propongo un procedimiento básico para la lectura con fines de estudio. En primer lugar, se debería leer el texto completo de modo tal de obtener una idea general de su contenido. Al avanzar en esta primer lectura habría que ir marcando lo que no logra entenderse e ir consultando en libros, diccionarios, o a algún docente de la materia. En segundo lugar, se debería hacer una nueva

lectura deteniéndose por párrafos para resaltar las ideas principales en cada uno de ellos. También se podrían destacar, de algún otro modo, ideas importantes pero de menor relevancia. En tercer lugar, se deberían escribir los conceptos principales de cada párrafo, en frases cortas y con palabras propias. En cuarto lugar, se debería realizar un resumen de lo leído. Concretamente, habría que plasmar por escrito, nuevamente con palabras propias, la información que el texto contiene. Los conceptos rescatados de los diferentes párrafos deberían ser los ejes que guíen la redacción de este resumen. Los pasos descriptos en los párrafos precedentes son sólo una guía básica para estudiar. No es la más completa ni la única. Mi intención al escribir estas líneas es que quienes hasta ahora no encontraron un método de estudio, comiencen por aplicar este y luego continúen investigando hasta encontrar el que mejor se adapte a sus propias condiciones. A pocas semanas del comienzo del período de exámenes finales, espero que el método propuesto les sea de utilidad.

Prof. Lic. Alberto Gustavo Cohen
Director de Estudios

EXPERIENCIAS

¡A la cocina!

Con el objetivo de complementar los conocimientos impartidos en las asignaturas Práctica Profesional III y Organización Hotelera III, los alumnos de 3er. año de la Escuela de Hotelería fueron a estudiar a la cocina.

Este año la cita fue en la Asociación de Pizzeros, Panaderos y Casa de Empanadas (APPYCE) que cuenta con modernas instalaciones, que los alumnos de "La Suisse" - Cepec casi estrenaron. En el desarrollo de las dos clases los alumnos pudieron conocer a fondo una cocina de producción desde un punto de vista teórico y práctico y al mismo tiempo preparar dos recetas. ¡Algunos se animaron y las probaron!



Alumnos de la escuela en la clase de cocina



Otras actividades institucionales

"LA SUISSE"- Cepec firmó un convenio marco con el Hotel Escuela Kolping, de Montevideo, Uruguay. Además, los representantes en Argentina de la Swiss Hotel Management School, de Suiza y del International College of Management de Sydney, Australia, visitaron la institución.

DIDACTICA

IDIOMAS

La interacción en el aprendizaje de lenguas extranjeras

El artículo expone la importancia de la interacción oral entre pares y de la retroalimentación que implica la comprensión del origen de los errores.

La interacción oral entre pares y con el profesor en la lengua extranjera es muy valiosa en los aspectos gramaticales y semánticos aceptables. Esto es algo que solo puede hacer el docente acerca de la producción del alumno. La retroalimentación implícita (donde el alumno o dirige una reformulación de las formas problemáticas en el lenguaje del alumno) donde se mantiene el interés en la conversación significativa, puede resultar en una incorporación y retención sustancial de las formas reformuladas en el lenguaje del alumno. Si la retroalimentación se provee después de la finalización de la interacción oral, no hay peligro de interrupción, y existe la

posibilidad de negociación extra de significados en el caso que el alumno "se pierda" o necesite exposición extra. Cuando los alumnos dicen "Esto es muy difícil, es porque sienten que están siendo expuestos a algo que está más allá de su orden natural de adquisición percibido, pero si se "enganchan" en una producción monitoreada por el docente que podría servir como propia exposición, esto los empuja a mejorar sus formas y en consecuencia a aprender. Por eso es muy importante que los alumnos comprendan el origen de los errores para así disminuir la ansiedad que produce el aprendizaje de una segunda lengua. Los errores son consecuencia de tres tipos de estrategias de aprendizaje: -Transferencia de reglas de la lengua

materna a la lengua de aprendizaje. -Generalización y sobre generalización de las reglas gramaticales de la lengua de aprendizaje. -Reducción de la redundancia al omitir elementos de la segunda lengua. Otros errores pueden resultar de influencias superficiales como factores de interpretación y la utilización de estrategias comunicativas inmediatas. Todos los hablantes, aun los nativos, cometen errores en su desempeño oral tales como lapsus, perder el hilo de estructuras complejas y abandono de la unidad de habla. Los errores del alumno le proporcionan al docente una mejor comprensión de las estrategias y mecanismos de aprendizaje. Los errores de los alumnos son evidencia de

un sistema en desarrollo. Para poder superar estos errores es imprescindible el contacto con el docente el mayor tiempo posible. Además, les propongo que pensemos en ejemplos de los tres tipos de errores antes mencionados en las diferentes lenguas que se aprenden en "LA SUISSE" - Cepec. Tal vez, el ser conscientes de por qué cometemos los errores que cometemos al usar un segundo idioma, puedan eliminarlos y rendir excelentes exámenes finales.

Prof. Betina Alterson
betinaalterson@hotmail.com
Area de Lenguas Extranjeras

Mensaje de la Coordinación de Lenguas Extranjeras

Quiero agradecer a las autoridades de la escuela la confianza que han depositado en mí al delegarme la responsabilidad de la coordinación del área. Asimismo, agradecer a los coordinadores salientes por el esfuerzo realizado. Quiero que sepan que tanto docentes como alumnos de la institución pueden contar conmigo para lo que necesiten del área.

Damos la bienvenida a las profesoras de Francés Virginia Caram y Norma Hernández Blasco y de Portugués Ivana Plotquin. Les deseamos éxito en su gestión. Los docentes de francés han incorporado nueva bibliografía a la ya existente, en Biblioteca se encuentran ejemplares a disposición de los alumnos. Agradecemos a todos los alumnos de 1er año por el

interés mostrado por la beca del British Council para el Greenwich Forum 2008. Deseamos a nuestros alumnos que se presentarán a rendir exámenes de certificación internacional en la Dante Alighieri (Italiano), Alianza Francesa (Francés) y Asociación de Ex Alumnos del Profesorado de Lenguas Vivas "Juan Ramón Fernández" (Portugués), el mejor de los resultados y mucha suerte

Los cursos de exposición y apoyo de Idiomas se dictarán hasta el 30 de noviembre del corriente año y se reanudarán en marzo 2008. Muchas gracias por todos los aportes realizados por docentes y alumnos en este segundo cuatrimestre.

Prof. Betina Alterson

"LA SUISSE" - CEPEC EN ESCUELA NORMAL SUPERIOR N° 3

Visitas guiadas en inglés e italiano

Alumnos de 2° y 3° año de Turismo enseñaron a los estudiantes de la escuela las técnicas de una buena guía.

Desde hace varios años, los alumnos de la Escuela de Turismo "LA SUISSE" - Cepec colaboran en los proyectos de visitas guiadas en lengua extranjera; ellos aportan sus conocimientos a profesores y alumnos de la Escuela Normal Superior N° 3 para que los proyectos de visitas guiadas en lengua extranjera sean un éxito. Este año concurrieron alumnos de 2° y 3° año de Turismo a la Escuela Normal sita en el barrio de San Telmo y enseñaron las técnicas de una buena guía; ayudaron a elegir atractivos y preparar el recorrido. Las visitas fueron a Parque Lezama y San Telmo en inglés e italiano. Los pasantes acompañaron en las salidas de relevamiento y visitas guiadas y participaron con entusiasmo, dedicación y compromiso. ¡Ha sido una experiencia enriquecedora para todos!

Prof. Leticia Lofrano



Alumnos guiando en lengua extranjera



MARKETING Y ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS

Alumnas de "LA SUISSE" - Cepec estuvieron presentes en EMPRENDER 2007

Gracias a una beca, participaron del evento en Mar del Plata. Allí se expusieron los fundamentos generales vinculados a la cultura emprendedora.

Gracias a una beca otorgada por "LA SUISSE" - Cepec, María Florencia Vidotto y yo, Marisol Tojo, alumnas de 3º año T. N. de las carreras de Marketing y Administración de Empresas, pudimos estar presentes en Emprender 2007. El congreso fue organizado por la CAME (Confederación Argentina de la Mediana Empresa), más precisamente por el reciente grupo constituido dentro de la misma denominado Jóvenes Emprendedores. El evento se realizó en la ciudad de Mar del Plata los días 20 y 21 de septiembre y el lugar elegido para llevarlo a cabo fue el Hotel Hermitage.

El viaje comenzó en la intersección de las avenidas Belgrano y 9 de Julio, el día miércoles 19 a las 17. Allí se encontraban dos micros que, en caravana, llegaron hasta el Hotel Garden, en pleno centro marplatense, donde nos esperaban los jóvenes de CAME. Rápidamente nos acomodamos en nuestra habitación, ya que el encuentro comenzaba



Alumna de MKT Marisol Tojo

temprano por la mañana. La idea central del evento era exponer los fundamentos generales vinculados a la cultura emprendedora ofreciendo herramientas, como planes de negocios, análisis FODA, entre otras, que son de vital importancia a la hora de querer llevar a cabo un emprendimiento.

Asistieron aproximadamente 1000 personas, provenientes de todas partes de la Argentina, y también gente del exterior. La primera jornada empezó a las 9 de la mañana, cuando nos recibieron con un desayuno y realizamos las acreditaciones correspondientes. Luego nos invitaron a pasar al primer panel que estuvo a cargo del presidente de Jóvenes Emprendedores, quien nos agradeció a todos los presentes por asistir y dio comienzo formal al encuentro.

Más tarde, pasadas las 10:30, comenzó el segundo panel a cargo de dos disertantes: Pablo Arastizabal, creador de Competir.com, un portal en Internet donde se imparten cursos, y Germán Cabrales, tercera generación de la firma Café Cabrales. Pablo nos explicó cuál es el significado de emprender, por qué emprender, y cerró su exposición con fragmentos de Ratatouille, donde mostraba que en una película infantil estaba inmerso el espíritu emprendedor; y dejó a la audiencia boquiabierta.

Por su parte, Germán Cabrales nos contó los comienzos de la firma, cuando su abuelo en bicicleta repartía café a los vecinos del barrio, y cómo lograron que la marca siguiera en pie después de tantos años.

El tercer panel estuvo a cargo de Gabriel Nazar, creador de la firma Cardon "cosas nuestras", que nos relató todo lo que no debe hacer un emprendedor para poder llegar al éxito. Nazar, un hombre sencillo de Ramallo que desde chico siempre fue inquieto y poco a poco llegó a tener 115 franquicias y más de 20 licencias vendidas, realizó una exposición atípica, porque no pudo quedarse sentado y



Emprender 2007

caminó por todo el auditorio. Nos brindó anécdotas llenas de risas. Para mí, fue el mejor de los disertantes.

Ya a la tarde, luego de un break, comenzó el cuarto panel con cuatro disertantes: Anne Marie Richard, creadora de la Guía para Secretarías Ejecutivas; Diego Vororechik, creador de Bibliografika, empresa que imprime a pedido libros que ya están agotados; Claudio Waisboard, creador de Vittal, servicio de emergencia médica y Matías Kulfas, subsecretario Pyme, funcionario público que da apoyo a los emprendedores. Todos ellos compartieron con nosotros sus experiencias y motivaron a todos para llevar a cabo sus ideas.

El último panel del primer día estuvo a cargo de Adrián Anacleto, de Epidata Consulting, creadores del primer software para arquitectos y Alejandro Ripani, dueño de Tía Maruca.

Aproximadamente a las 18:30 se dio por concluido el primer día del evento. Esto nos dio la posibilidad de recorrer la ciudad hasta

la hora de la cena, cuando regresamos al hotel Garden.

El viernes, muy temprano a la mañana, tomamos el desayuno en el hotel y partimos rumbo al Hermitage, donde debíamos estar a las 9 para comenzar con el último día del encuentro. Hubo talleres sobre inversores Ángeles y habilidades emprendedoras, para cerrar con una multitud jugando al Cash Flow de la mano de la gente de Padre Rico Latino. Luego pudimos visitar varios lugares de Mar del Plata hasta las 16, cuando comenzó nuestro viaje de vuelta a Buenos Aires. Fue un evento para recordar y para recomendar a todos aquellos que tienen una simple idea o para los que ya tienen un proyecto encaminado, porque como dijo uno de los disertantes: "del dicho al hecho, hay un emprendedor".

Marisol Tojo
3º "A" T. N.

PASANTIAS

Alumnos que trabajan en la industria de la hospitalidad

- Daiana Bella
- Luis Daniel Di Grazia
- Claudia Guaimas
- Marisa Moulin
- Lucila Peretti
- Pablo Savastano
- Natalia Lucía Tronconi
- María Sofía Ventura
- Nicolás García
- Yamila Comisso
- Ma. Constanza Crisafi
- Daira Mauro
- Agustín Copello
- Mariel Latella
- Florencia Hazan
- Juan Manuel Gonella
- Diego Alejandro Sosa
- Agustín Guierriero

- Aerolíneas Argentinas-Austral
- Hotel Cambremon
- Kansas Grill & Restaurant
- Spa NT Nuevas Tendencias
- Hostal de Granados San Telmo
- Vase Restaurant
- Spa NT Nuevas Tendencias
- Q Market Eventos
- Faena Hotel & Universe
- Moliere Café Restaurant
- Recepciones y Eventos El Aljibe
- Hotel Emperador
- Mayflower Suites
- Marriott Plaza Hotel Bs.As.
- 1551 Hotel Boutique
- Hotel Ayres de Recoleta
- Barlovento Viajes y Turismo
- Hotel Howard Johnson Pilar

Programas Work & Travel

Durante los últimos meses, presentaron sus programas Work & Travel (pasantías y trabajo) en el exterior PSI Placement Solutions International (por segunda vez) y Gran Valina, uno de los más importantes centros de esquí de Europa en Andorra.



Paula Mogames y Belén Peralta realizaron una pasantía en el Hotel Sheraton Internacional de Iguazú.

Charlas y presentaciones de hoteles

15 de Agosto: Presentación del Hotel Sheraton Buenos Aires y su Programa de Pasantías, a cargo de la Lic. Verónica Pérez Vinaccia, directora de Recursos Humanos.

24 de Agosto: Presentación del Hotel Hilton Buenos Aires y el Programa de Pasantías y reclutamiento de personal, a cargo de la Lic. Karina Lormant, Gerente de Capacitación.

6 de Setiembre: ¿Qué es un hotel Boutique? disertó la Srta. Petra Kasbo, Gerente de Marketing y Ventas del Meliá Recoleta Hotel Boutique.



Conferencia Sheraton: Lic. Verónica Pérez Vinaccia

CONSEJO IBEROAMERICANO EN HONOR A LA CALIDAD EDUCATIVA

"LA SUISSE" - CEPEC y su rector fueron distinguidos por cuarta vez con el premio anual a la Excelencia Educativa

Además, la institución recibió un Certificado Internacional de Excelencia Educativa en Iberoamérica y fue designada Miembro de Honor del Consejo.

En una ceremonia realizada el 14 de septiembre en la ciudad de Panamá, el Consejo Iberoamericano en Honor a la Calidad Educativa distinguió a "LA SUISSE" - Cepec Educación Superior con el Premio Iberoamericano a la Excelencia Educativa 2007, un premio anual que la institución recibe por cuarta vez. En el mismo acto, "LA SUISSE" - Cepec recibió el Certificado Internacional de Excelencia Educativa en Iberoamérica y fue designada Miembro de Honor del Consejo.

La entidad, conformada por profesionales y empresarios de la educación de la región, también reconoció la labor desarrollada por el rector, Dr. Carlos Albero Byrle con el título honorífico de Doctor en Educación Iberoamericana y Magister en Gestión Educativa de Iberoamérica.

El evento contó con el auspicio del Ministerio de Educación de Panamá, el Consejo de Rectores de Panamá, la

Universidad Experimental de Guyana Venezuela, la Secretaría de Estado de Educación Superior de Ciencia y Tecnología (SEESCYT) de la República Dominicana, el Centro de Estudios Iberoamericanos para la Educación y la Cultura, la Cátedra UNESCO, The City University of New York USA-, el Centro Latinoamericano de Desarrollo de la República Oriental del Uruguay, el Colegio



de Doctores en Educación del Perú, la Universidad Católica de Manizales - Colombia-, la Universidad Tecnológica Nacional de la República Argentina, la Asociación Latinoamericana de Integración, la Universidad de Cundinamarca-Colombia-, la Universidad Nacional de Asunción - Paraguay-, la Universidad Layca Eloy Alfaro de Manabí -Ecuador-, Associacao Dos Supervisores de Educacao do Rio Grande do Sul -Brasil- y de la Fundacao Armando Alvares Penteado -Brasil-.



Dr. Carlos Byrle con el premio recibido en Panamá

TURICIENCIA 2007

Ciencias aplicadas al turismo

La Red de Investigaciones Aplicadas al Turismo desarrolló su segundo congreso. La comercialización turística, la planificación, la gestión y el marketing fueron algunos de los temas tratados en el encuentro.

Del 13 al 15 de septiembre se realizó el Segundo Congreso de Ciencias Aplicadas al Turismo. Organizado por la Red de Investigaciones Aplicadas al Turismo, el evento convocó a numerosas instituciones y empresas de Argentina y del exterior y a prestigiosos especialistas de la temática turística.

En talleres, simposios y mesas redondas, se debatieron temas tales como la comercialización turística, la tecnología aplicada al negocio turístico, la planificación, la gestión, el marketing, los indicadores, el patrimonio y la sustentabilidad, entre otros. El encuentro tuvo como sede el Centro Cultural Buen Ayre en Sarmiento 1272. La Suisse estuvo representada a través de dos ponencias presentadas por las profesoras Flavia Bisconti y Diana Arias y por la destacada intervención en el panel de especialistas que debatieron acerca de: "El rol de las instituciones educativas en el

desarrollo del Turismo" de las coordinadoras de la carrera de Turismo, Lic. Alejandra Parra y Lic. Cecilia González. Este evento tuvo su primer antecedente en noviembre del 2005 cuando se realizó en la ciudad de Rosario el primer Congreso Iberoamericano de Turismo, bajo la consigna Turismo y Especialización y organizado en forma conjunta por el gobierno de la provincia de Santa Fe. En esa ocasión, se desarrollaron 13 encuentros simultáneos y participaron más de 600 asistentes. Dando continuidad al proyecto, en septiembre del 2006 se organizó en forma conjunta con el Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires Turiciencia 2006, el 1er Congreso de Ciencias Aplicadas al Turismo que recibió más de 1000 participantes. Turiciencia alcanzó entonces la categoría de congreso, quedando instalado entre la comunidad científica como un meeting point para las Ciencias Aplicadas al Turismo.



Lic. Cecilia González, Lic. Alejandra Parra y el Prof. Juan Manuel Bautista disertando en Turiciencia 2007

VISITA

Paul Capriotti Peri conversó con los estudiantes de "LA SUISSE"

El experto en comunicación se refirió a la importancia de la investigación en la formación de las Relaciones Públicas.

Alumnos de las Escuelas de Relaciones Públicas y Organización de Eventos de "LA SUISSE" - Cepec recibieron la visita Paul Capriotti Peri, doctor en Comunicación y relacionista público. El disertante propuso conversar con los estudiantes a partir de una dinámica abierta sobre los temas vinculados a "La investigación en la formación de las Relaciones Públicas".

Una vez expuestas unas breves ideas iniciales, se abrió un espacio de intercambio a través de preguntas. Los asistentes se centraron en indagar sobre el reconocimiento del campo profesional de la carrera de Relaciones Públicas. En este sentido, el disertante enfatizó la necesidad de la capacitación específica y el uso de una metodología estricta de investigación en el

quehacer del relacionista público para el logro de una actuación profesional efectiva. El evento se desarrolló el 10 de septiembre en el edificio anexo de "LA SUISSE" Cepec, en Riobamba 650, y estuvo a cargo de los alumnos de la carrera de Organización de Eventos del turno tarde. Los organizadores desarrollaron una destacada práctica profesional. Fueron conducidos por la

docente de la asignatura Relaciones Públicas Lic. María Bouza, con la colaboración de la Prof. Esperanza Elgart a cargo de la cátedra Protocolo y Ceremonial.



7mo. WORKSHOP DE TURISMO Y 4ta. JORNADA DE LA INDUSTRIA DE LA HOSPITALIDAD

Los estudiantes mostraron su creatividad en el diseño de sus stands

Organizados en grupos de trabajo, prepararon un evento acorde a los encuentros reales de comercialización en los que las empresas de viajes y turismo presentan su oferta. Además, hubo paneles sobre la actualidad del sector.

Las Escuelas de Turismo y Hotelería organizaron la 4ª Jornada de la Industria de la Hospitalidad y el 7º Workshop de Turismo, el jueves 30 de agosto en el Círculo de Oficiales de Mar. El Workshop tiene entre sus objetivos principales la difusión a la comunidad académica y al público en general, de los trabajos y prácticas que realizan los alumnos en la agencia taller de la escuela. Organizados en grupos de trabajo que simulan empresas

de turismo, los estudiantes preparan un evento acorde a los encuentros reales de comercialización en los que las empresas de viajes y turismo presentan su oferta. De esta manera se incentiva la creatividad para el diseño de los stands y la publicidad pertinente y se articulan los conocimientos adquiridos en diferentes asignaturas a lo largo de la carrera. Este año resultó ganador el stand del grupo SAETA de 2º A. Turno Tarde.

La 4ª Jornada de la Industria de la Hospitalidad contó con paneles conformados por destacadas figuras del ámbito turístico y hotelero que brindaron disertaciones de temas de actualidad del sector. Algunos de los temas desarrollados fueron: "Diseño de espacios para la hospitalidad", por el arquitecto Kicherer; "Protocolo hotelero para huéspedes orientales", a cargo de Lic. María del Valle Guerra.; "Ruta 40: sus atractivos turísticos", por Lic. Federico

Wyss; "Pequeños Hoteles de Lujo", a cargo de María Bautista y "Calidad Turística", por el representante de la SECTUR, Lic. Gonzalo Casanova Ferro. Paralelamente se realizó el lanzamiento del Producto Turístico Comarca Bermejo INTA, con presencia de las autoridades de la casa de la Prov. de Formosa. (ver nota más abajo). El evento contó con la asistencia de estudiantes de las carreras de RRPP y Organización de Eventos.



Difusión radial desde el evento



Saeta Viajes, stand ganador



Salón del Workshop con los stands montados por los alumnos

AUSPICIO

El 7º Workshop de Turismo y la IV Jornada de la Industria de la Hospitalidad realizados el pasado 30 de agosto contaron con el auspicio de la Secretaría de Turismo de la Nación por resolución N° 752 del Sr. Secretario de Turismo de la Nación, Don Carlos Enrique Meyer, en uso de las facultades conferidas por la Ley 25.997 Decretos N° 686/03 y 1635/04.



Varios disertantes nos honraron con su visita



Alumnos de la carrera de Organización de eventos realizaron una pasantía en el Workshop

Presentación Comarca Bermejo

En el marco de nuestra 4ta. Jornada de la Industria de la Hospitalidad se presentó el producto "Comarca Bermejo" cuyo propósito es generar un nuevo destino turístico no convencional en las Provincias de Formosa y Chaco fundamentado en la diversidad de sus bellezas naturales y culturales. La actividad, promovida por el INTA, persigue la finalidad de lograr un desarrollo turístico sustentable para la región. Para mayor información consultar en www.comarcabermejo.com.ar



Presentación de la Comarca Bermejo

DÍA MUNDIAL DEL TURISMO

Nuevo centro de informes en Florida y Marcelo T. de Alvear

Fue inaugurado por "LA SUISSE" - Cepec, la Subsecretaría de Turismo y la Asociación Amigos de la calle Florida, como parte de los festejos por el Día del Turismo.

El 27 de septiembre se festejó "El Día Mundial del Turismo" y nuestra institución adhirió al mismo mediante una serie de actividades que tuvieron como punto de encuentro el flamante Centro de Informes de la calle Florida y Marcelo T. de Alvear, inaugurado en esa ocasión por "LA SUISSE" - Cepec conjuntamente con la Subsecretaría de Turismo del GCBA y la Asociación Amigos Calle Florida.

Al acto asistieron las máximas autoridades del ámbito turístico, entre ellas el secretario de Turismo de la Nación, D. Enrique Meyer; el subsecretario de Turismo del GCBA Arq. Jorge Giberti, el presidente de la Asociación de Amigos de la calle Florida, Héctor López Moreno; el presidente de la Federación Gastronómica Hotelera de la República Argentina Sr. Germán Pérez y el rector de nuestra institución Dr. Carlos Byrle. A lo largo de toda la jornada, nuestros alumnos repartieron a los sorprendidos transeúntes postales alusivas y globos y una pareja de eximios bailarines de tango, que integran el elenco del show Sabor a Tango, provocó los aplausos de todos los asistentes en las distintas presentaciones que realizaron durante el día. Como parte de los festejos se llevaron a cabo visitas guiadas peatonales por la Plaza San Martín y para ello se contó con la inestimable colaboración de nuestro egresado Gabriel Jaimovich. El cierre de la actividad tuvo como broche de oro la presentación de un terceto de tango, integrante del elenco del show Complejo Tango, que puso fin a una jornada emotiva.



Inauguración del centro de informes (de izquierda a derecha) con la presencia del presidente de la Federación Gastronómica Hotelera de la República Argentina (FECHRA), Sr. Germán Pérez; el presidente de la Asociación de Amigos de la calle Florida, Sr. Héctor López Moreno; el subsecretario de Turismo de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Arq. Jorge Giberti; el secretario de Turismo de la Nación, Sr. Enrique Meyer y el Rector de "LA SUISSE" Cepec, Dr. Carlos Byrle



Alumna Lola Schilling informando al primer turista que se acercó al centro de informes



Alumnos de "LA SUISSE" - Cepec, Lola Schilling y Gonzalo Profito, informantes del centro junto con el secretario de Turismo de la Nación y el subsecretario de Turismo del Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires



El Rector, Dr. Carlos Byrle y coordinadores de la carrera de Turismo junto con el secretario de Turismo de la Nación, Sr. Enrique Meyer

ACTIVIDAD CON ALUMNOS DE ORGANIZACIÓN DE EVENTOS

De festejo por la calle Florida

La tradicional vía porteña cumplió 150 años. Los festejos comenzaron el 24 de septiembre.

La Asociación Amigos Calle Florida inició el 24 de septiembre los festejos de los 150 años de esta tradicional vía peatonal porteña. La actividad, asistida por alumnos de la carrera de Organización de Eventos de nuestra institución, consistió en un desfile organizado por la Asociación a total beneficio del Hospital Garrahan. El evento, al que asistieron más de 300 invitados, fue el escenario de lanzamiento del Centro de Información Turística de La Suisse junto con la Asociación calle Florida. La actividad fue transmitida por diversos medios radiales y televisivos.



Festejo de los 150 años de la calle Florida



Pasantías de la carrera de Organización de eventos junto al presidente de la Asociación de Amigos de la calle Florida



Lic. Cecilia González difundiendo el centro de informes

Inserciones Laborales

Felicidades a las alumnas Mercedes Arando, Graciela Gallardo y Mariángela Quinto por haber sido efectivizadas en las agencias First Class, Bambú Servicios Turísticos y Agencias Wanderlust, respectivamente.