

## **Programa de educación dual Reserva Conchal ha graduado a más de 250 estudiantes**

El programa empezó a funcionar en 2014 y ha graduado a más de 8 generaciones de estudiantes.

El programa de educación dual del hotel Reserva Conchal Beach Resort, Golf & Spa Costa Rica, ubicado en Guanacaste, cumple este 2023 su noveno año de operaciones capacitando laboralmente a jóvenes de la zona.

Según indicó la jefe de relaciones comunitarias en Reserva Conchal, Adriana Porras Quirós, en una entrevista concedida a Delfino.cr, este programa tiene como objetivo "reducir la proporción de jóvenes que no están empleados y no cursan estudios ni reciben capacitación", por lo que la iniciativa empezó a operar en el hotel mucho antes de que se aprobara la Ley de Educación y Formación Técnica Dual, en 2019.

Nosotros cumplimos este año 9 años de ejecución de los cuales los últimos dos sí están ya con la ejecución de la ley como tal. ¿Qué nos motivó? Fue nuestra idea de generar huellas y de impactar de forma positiva a la comunidad pues había un tema importante que trabajar en cuanto al desarrollo del territorio, la formación y la empleabilidad".

Según señaló Porras, la ruralidad de la zona en la que operan provoca que sea "bastante complejo" para muchas personas el acceder a centros de formación técnica o universitaria, por lo que una iniciativa de este tipo "ha cambiado las vidas de los jóvenes" permitiéndoles no solo acceder a formación, sino también a nuevos puestos de empleo y oportunidades de emprendimiento.

Estamos en una zona rural y el acceso acá es bastante complejo para algunas personas, pues las comunidades un poco distantes y por eso los centros de formación también están alejados de nosotros. Entonces, cuando hubo una posibilidad de que nosotros desarrolláramos un programa de formación que permitiera que los jóvenes aprendieran carreras que estuvieran con alta demanda y de esta forma poder contribuir también a la movilización de la economía en la región, pues la tomamos. Por eso vemos este como un programa que ha cambiado muchas vidas en muchachos jóvenes, en las personas que están involucradas en el proyecto y que les genera experiencias para la vida, para la formación y para su cotidianidad. Tenemos estudiantes que inician con el programa, se forman con nosotros en las disciplinas y deciden emprender y esto pues les da a ellos también un valor adicional en cuanto a su a su formación profesional".

El programa desde sus inicios ha operado en alianza con el Instituto Nacional de Aprendizaje (INA), quienes a su vez se encargan de la formación de los mentores (colaboradores activos de la empresa que guían, acompañan y comparten conocimientos con los estudiantes durante su proceso formativo). Como parte de esto, a inicios de este 2023, se logró concretar la formación de 18 nuevos mentores dentro de las operaciones hoteleras.

Casi 300 graduados

**En estos casi 9 años el proyecto ha graduado a casi 300 jóvenes y para este 2023 duplicó la cantidad de estudiantes con la que se opera, para pasar de trabajar dos grupos de formación para salón y cocina, a cuatro en cada módulo.**

**Según Porras:**

**Tenemos 70 jóvenes que se están formando durante todo el año dentro de nuestras instalaciones, tanto en parte teórica como práctica y esperamos que sea sumamente exitoso para que todos estos jóvenes puedan incorporarse al mercado laboral, sea con nosotros o fuera de la organización, pero siempre contribuyendo a su propio desarrollo y al mejoramiento de las comunidades".**

**El programa dura un año completo e incorpora tanto cursos de inglés, indispensables en el sector, como cursos complementarios que luego pasan a trabajarse con una combinación de teoría y práctica. Porras nos explica:**

**Nosotros aquí tenemos un espacio adaptado para la parte que da el docente para que, por ejemplo, durante una semana se den teorías sobre cómo preparar ensaladas o como montar una mesa; y luego, la siguiente semana y de forma inmediata, el estudiante asista a las áreas de operación a nuestros restaurantes reales, a nuestras cocinas reales, a poner en práctica lo que aprendió. Luego, la semana que sigue, el muchacho regresa con el docente, corrige lo que tal vez no tuvo bien, toma las mejoras e incluso va más allá del conocimiento básico que se generó durante la práctica con el profesor".**

**A su vez, los jóvenes parte son considerados estudiantes en formación y cuentan con una póliza de riesgos, así como el seguro médico correspondiente.**

**Además, reciben un aporte económico por sus horas práctica que está establecido como un monto fijo de forma mensual.**

**La motivación la tenemos todos los días porque esto nace como un programa que ayuda a impactar a la comunidad. En este proceso vemos los cambios y lo que significa para las personas las oportunidades que este programa les da. Es increíble ver como una persona pasa de no tener conocimiento en un área de formación, a ser ahorita, por ejemplo, encargado de restaurantes, chefs y restaurantes de hoteles de categoría cinco estrellas. Son muchachos de nuestras comunidades que están desarrollando su talento y que gracias a estas oportunidades se pueden realizar y eso es motivo de orgullo para todos", finalizó Porras.**

**En 2022 el proyecto egresó a 13 estudiantes, de los cuales el 90% fue contratado por Reserva Conchal al terminar su ciclo formativo.**