

opusdei.org

Monteclaro, Escuela de Hotelería y Artes Culinarias, cumple 10 años

Monteclaro está de fiesta: cumplió ya su Décimo Aniversario de funcionamiento. La festividad fue doble, ya que ese mismo día se estrenó el primer documental realizado sobre el Opus Dei en Puerto Rico.

15/04/2007

Monteclaro está de fiesta: cumplió ya el Décimo Aniversario desde que abrió sus puertas. La celebración se llevó a cabo en el Centro de Bellas Artes Alejandro Cruz en Guaynabo. La festividad fue doble, ya que ese mismo día se estrenó el primer documental realizado sobre el Opus Dei en Puerto Rico. Compartieron este gran momento alumnas y ex-alumnas con sus familiares y muchas amistades de Monteclaro. Entre los presentes se encontraba Su Excelencia el Cardenal Luis Aponte Martínez.

Misión

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 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, 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.

Demstrar lo aprendido

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 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. Monteclearo 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://
dev.opusdei.org/es-pr/article/
monteclaro-escuela-de-hoteleria-y-
artes-culinarias-cumple-10-anos/](https://dev.opusdei.org/es-pr/article/monteclaro-escuela-de-hoteleria-y-artes-culinarias-cumple-10-anos/)
(10/08/2025)