

Estimada/o Compañera/o Delegada/o

FORMACION INTEGRAL COACHES 2022

Buenas Prácticas en Salud y Seguridad para la Actividad Hotelera-Gastronómica

La salud y seguridad en el trabajo es la disciplina encuadrada en la prevención de riesgos laborales cuyo objetivo es la aplicación de medidas y el desarrollo de actividades necesarias para la prevención de riesgos derivados del trabajo.

Se trata de un conjunto de técnicas y procedimientos que tienen como resultado eliminar o disminuir el riesgo de que se produzcan accidentes, lesiones, y/o enfermedades.

Por ello, desde UTHGRA hemos venido trabajando los últimos años, en mesas cuatripartitas con la Superintendencia de Riesgos del Trabajo - SRT- , las Cámaras Empresarias, y la Unión de aseguradoras del riesgo del trabajo en la confección de Manuales de Buenas Prácticas para la Actividad Hotelera Gastronómica.

Motivo que también nos llevó a desarrollar y ejecutar en el año 2018/19 los Talleres “Formador de Formadores”, con la finalidad de preparar trabajadoras/es en todo el país, que sean transmisores de la nueva metodología de trabajo que venimos pregonando desde el año 2014, y que se iniciara a través de la Campaña Mundial por condiciones dignas en el sector personal de piso hotel.

Luego de atravesar dos años de pandemia, la actividad ha quedado más afectada. A las malas condiciones laborales se adiciona la carencia de mano de obra entrenada y calificada, razón por la cual, consideramos oportuno renovar y actualizar nuevamente estos talleres, de Formación de coaches 2022.

Esta nueva versión del taller abarca el Sector Personal de Pisos, y también, todo lo relativo al Sector AA&BB (manual que será publicado durante el año en curso).

El objetivo del taller es fundamentalmente formar trabajadoras/es – futuros coaches - con la capacidad de transmitir los beneficios de poner en acción las buenas prácticas en el puesto de trabajo, fomentando la salud, el bienestar y el cuidado del cuerpo, aprendiendo al mismo tiempo herramientas teórico prácticas para propiciar ambientes de trabajos sanos y seguros.

DEPARTAMENTO TURISMO - SEDE CENTRAL

Avda. De Mayo 930 - Entre piso – C1084AAR Capital Federal - Buenos Aires – Tel./Fax: 4341-8010



11 2351 5996 - turismo@uthgra.org.ar – www.uthgra.org.ar www.uthgraturismo.com.ar

UNION DE TRABAJADORES DEL TURISMO, HOTELEROS Y GASTRONÓMICOS
DE LA REPUBLICA ARGENTINA

Con personería Gremial y Jurídica Nº 110

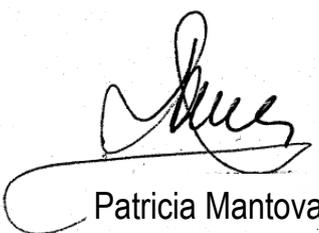
Para la selección de los postulantes, sugerimos tener en cuenta que tenga experiencia en el puesto (mínimo 3 años), que posea habilidades comunicativas, motivadoras y empáticas. Ser solidario, firme frente a sus objetivos y perseverante. El curso es aplicable a todos los sectores y áreas del hotel.

El taller se llevará a cabo en el Hotel UTHGRA Los Cocos – Córdoba- por el término de 3 días, en el cual les brindaremos alojamiento, desayuno, almuerzo y cena sin costo alguno. Para comenzar, las fechas de los primeros talleres son las siguientes:

16 - 17 y 18 de Agosto.
5 - 6 y 7 de Septiembre
19 - 20 y 21 de Septiembre

El check in al hotel es el día anterior, y el check out el día de la finalización del programa por la noche o día posterior.

Esperando una positiva aceptación a la propuesta quedo a su disposición para cualquier duda o inquietud que necesiten aclarar.


Patricia Mantovano

Directora de Turismo Hoteles UTHGRA

DEPARTAMENTO TURISMO - SEDE CENTRAL

Avda. De Mayo 930 - Entre piso – C1084AAR Capital Federal - Buenos Aires – Tel./Fax: 4341-8010



11 2351 5996 - turismo@uthgra.org.ar – www.uthgra.org.ar www.uthgraturismo.com.ar