Publicado en Málaga el 15/11/2022

La Cátedra Fundación Mahou San Miguel de la UMA impulsa la formación especializada para jóvenes profesionales de la hostelería

La Cátedra acoge la tercera edición del programa de especialización en "Dirección, Gestión e Innovación en Restauración", que dará comienzo en enero de 2023. Durante el acto, se ha hecho entrega de los premios de investigación que otorga la Cátedra al mejor Trabajo Fin de Carrera en las categorías de Grado y Máster del curso 2021-22

Fundación Mahou San Miguel y la Facultad de Turismo de la Universidad de Málaga (UMA) han presentado, en un acto celebrado esta mañana, un nuevo curso académico de la Cátedra Fundación Mahou San Miguel, cuyo exponente es la tercera edición del Curso Avanzado en Dirección, Gestión e Innovación en Restauración. Además, han hecho entrega de sus Premios de Investigación de trabajo fin de carrera al mejor trabajo en las categorías de Grado y Máster, defendidos durante el curso 2021-22 y cuyo contenido está relacionado con el campo de la restauración y el turismo.

La Cátedra Fundación Mahou San Miguel fue creada en 2019 con el objetivo de facilitar el acceso al empleo de calidad de los jóvenes con talento y avanzar en la profesionalización del sector de la hostelería y el turismo. El principal itinerario educativo de esta iniciativa es el Curso Avanzado en Dirección, Gestión e Innovación en Restauración, una completa formación especializada dirigida a jóvenes profesionales con cierta experiencia que quieren continuar desarrollando su futuro en este sector y que aspiran a puestos de mayor responsabilidad o a crear su propio negocio en este ámbito.

Al acto de presentación acudió el decano de la Facultad de Turismo, Antonio Guevara, quien destacó "la gran labor desarrollada por esta cátedra en los años que lleva activa, teniendo en cuenta en la etapa tan difícil en la que se puso en marcha". Virginia Luca de Tena, directora de la Fundación Mahou San Miguel, también ha resaltado como "la Cátedra impulsa la formación más innovadora que actualmente requiere la hostelería del siglo XXI para acceder a un empleo de calidad. Gracias a la colaboración con la UMA los jóvenes profesionales que participan adquieren todo el conocimiento y lo complementan con las mejores prácticas y experiencias de la mano de los más grandes profesionales del sector. De esta manera, los alumnos salen reforzados y en una posición privilegiada para trabajar en un sector tan estratégico para la economía de Andalucía y en general de nuestro país".

Por su parte, la directora de la Cátedra, Mariemma Yagüe, aseguraba que "es un proyecto inspirador que da la opción a jóvenes talentos de formarse de la mano de grandes docentes universitarios, expertos en áreas tan específicas como gestión de costes, liderazgo o marketing digital, y aprender de forma activa a través de talleres prácticos de los mejores profesionales y visitas técnicas a instituciones del sector en Málaga. Una oportunidad única para cualquier joven con experiencia y con ganas de progresar en su carrera profesional aprendiendo las más novedosas materias y tecnologías". Además, hacía hincapié en como los egresados de las primeras ediciones "han podido optar a mejores ofertas laborales", y en cómo a través de la entrega de los premios de investigación, "valoramos y ponemos en valor el ingenio de los estudiantes de las distintas titulaciones de grado y máster impartidas en la Facultad de Turismo".

El programa dará comienzo en enero de 2023 y va a permitir a los estudiantes mejorar sus competencias en habilidades de dirección y gestión en restauración y, así, avanzar en su carrera profesional a través de la excelencia formativa. Contenidos digitales, turismo gastronómico o emprendimiento son algunas de las materias que destacan en el programa, todas ellas aplicadas desde una metodología de enseñanza activa a través de sesiones presenciales teórico-prácticas. Además, importantes profesionales del sector complementan la formación a través de clases magistrales, desde donde se transmiten experiencias reales e inspiradoras.

Premios de Investigación a los mejores proyectos fin de carrera
Durante el acto, también se hizo entrega de los Premios de Investigación de trabajo fin de carrera, impulsados por la Cátedra, al mejor trabajo en las categorías de Grado y Máster, defendidos en la Facultad de Turismo durante el curso 2021-22, y cuyo contenido está relacionado con el campo de la restauración y el turismo.

José Cristian Cortés, estudiante del Grado en Turismo, recibió el premio al mejor Trabajo Fin de Grado por su estudio "Conocimiento, estrategias y promoción de la actividad turística en el contexto de los Objetivos de Desarrollo Sostenible ODS". Se trata de un análisis sobre la relación de los términos básicos sobre el turismo sostenible y los ODS. Concretamente se enfoca en el número 9: Industria, Innovación e Infraestructura, y más específicamente en el uso de las tecnologías y la innovación digital, con ejemplos de proyectos en marcha en la Costa del Sol.

Asimismo, la estudiante del Máster en Turismo Electrónico, Fiorella Rendón, obtuvo el premio en la categoría Trabajo Fin de Máster, por la publicación "Los vídeos de influencers de TikTok y el desvanecimiento del Factor Sorpresa del Turismo", donde analiza el comportamiento de los usuarios de esta red social en la generación Z y sus tasas de conversión, tras observar contenidos de sitios turísticos. El estudio determina cómo influye el video en el comportamiento e intención de compra de un destino turístico y cuánto sorprende un destino en la era digital.

La Cátedra Fundación Mahou San Miguel se enmarca dentro de la plataforma global de formación para el empleo, Creamos Oportunidades en Hostelería y Turismo. De cobertura nacional actualmente está presente en 10 ciudades de todo el país y está orientado a abrir las puertas del mercado laboral de calidad a jóvenes con interés por desarrollar su carrera profesional en este sector. Es un programa pionero, al ser el primero financiado y promovido por una fundación de empresa que sirve de puente de unión entre los centros educativos, públicos y privados y las PYMES. En sus ocho ediciones celebradas, ha contado con más de 1.300 participantes y una tasa de inserción laboral media del 83%.

Datos de contacto:
Autor
914115969

Nota de prensa publicada en: Málaga

Categorías: Andalucia Restauración Recursos humanos Premios Cursos Universidades

NotasdePrensa
https://www.notasdeprensa.es