



# INFORMANTE TURÍSTICO PROFESIONAL

Curso Técnico Teórico-Práctico

## DIRIGIDO A:

- Jóvenes y adultos, de 16 años en adelante.
- No son necesarios conocimientos previos en la materia.
- Se deberá tener Ciclo básico aprobado o, en caso de que no sea así, acreditar experiencia comprobada en el rubro.
- El curso está dirigido a todos aquellos que quieran aprender y adquirir los conocimientos y las técnicas modernas para la eficaz y eficiente gestión turística, como Informante Turístico Profesional.

## OBJETIVOS

- Capacitar en forma integral al alumno para que pueda desempeñarse con eficiencia en las diferentes ramas del turismo nacional y en algunos destinos de carácter regional e internacional.
- Brindar los conocimientos teóricos y prácticos para que, al terminar el curso, el alumno logre con éxito insertarse laboralmente y competir en el mercado, brindando servicios profesionales con alto nivel de conocimiento, responsabilidad y calidez humana.

## METODOLOGÍA

- Las clases serán dictadas por profesionales de renombre tanto en el área turística, como en la educación formal, con una carga horaria de 4 horas por semana.
- Se realizarán jornadas prácticas completas: tours en Montevideo, Colonia y Punta del Este (walking, bicicleta y bus) para que los alumnos puedan ampliar sus conocimientos sobre los principales destinos uruguayos.
- Se facilitará a los estudiantes, sin costo adicional, documentos de apoyo y estudio, en formato digital.
- Se realizarán evaluaciones escritas al finalizar cada módulo, previéndose un porcentaje mínimo de aprobación del 70% de respuestas correctas.

099 241 222 / 099 511 292

(SMS, llamada o Whatsapp)

Bulevar Artigas 2714, Montevideo

Tel. 2486 0060 interno 2

[www.instituto.kolping.org.uy](http://www.instituto.kolping.org.uy)

[capacitacion@kolping.org.uy](mailto:capacitacion@kolping.org.uy)



INSTITUTO  
**KOLPING**  
Uruguay

**Materias específicas y teóricas**

- Historia y Teoría del Turismo
- Lenguaje Turístico — Hotelero — Gastronómico
- Turismo Receptivo, Turismo Nacional, Turismo Regional y Turismo Internacional
- El Turismo y sus diferentes modalidades:
  - Turismo Religioso y Místico
  - Turismo Gastronómico y Enológico
  - Turismo Deporte — Aventura
  - Turismo Cultural, Teatro y Museos
  - Turismo Musical y Folklórico
  - Turismo de Estancias, Rural y Ecológico
  - Turismo Sustentable
  - Turismo de Relax, Salud y Bienestar
  - Turismo Familiar y Senior
  - Turismo Estudiantil
  - Turismo Ejecutivo: Negocios e Incentivos
  - Turismo LGBTI
  - Turismo de Cruceros
  - Turismo de Compras
- Documentación, Trámites, Visas y Seguros de Viaje
- Logística de Viaje y Servicio a Bordo
- Primeros Auxilios

**Seminarios de competencias transversales**

- Asertividad
- Comunicación
- Trabajo en equipo
- Autoestima y presentación en grupo. ¿Quién soy?
- Proyecto turístico en acción

**Materias específicas prácticas**

- Jornada Práctica: City Tour Montevideo (Bus — Bicicleta — Walking)
- Jornada Práctica: City Tour Colonia (Bus — Walking)
- Jornada Práctica: City Tour Punta del Este (Bus — Bicicleta)

**Materias genéricas teóricas e idiomas**

- Historia
- Geografía
- Flora y Fauna del Uruguay
- Inglés aplicado al Turismo
- Portugués aplicado al Turismo
- Comunicación Digital, Oral y Escrita
- Locución y Manejo de la Voz
- Marketing Digital y Redes Sociales
- Ventas Memorables, Atención al Cliente y Manejo de Inconformidades.

## NOTAS

- Por razones ajenas a Kolping, este curso no habilita al egresado, por el momento, a inscribirse en el Ministerio de Turismo como Guía Turístico.
- El reconocimiento del curso a nivel de los operadores privados redundará en un elevado índice de inserción laboral de los egresados.

## CRONOGRAMA 2021

- Comienzo: Lunes 19 de abril
- Finalización: diciembre 2021.
- Duración: 9 meses.
- Días y horarios de clases: lunes y miércoles de 19 a 21 horas
- Seminario de Competencias Transversales: 2 clases de 3 horas cada una.
- Las jornadas prácticas se realizarán en 4 jornadas de domingo, durante los meses de noviembre y diciembre.
- Las clases no se suspenden por feriados laborables, ni paros generales o de transporte, ni alerta meteorológica amarilla o naranja. Solo se suspenden por feriados no laborables y alerta meteorológica roja.

## CHARLA INFORMATIVA

Son reuniones de una hora aproximadamente con interesados en el curso, que se realizan con entrada libre y sin compromiso, en la que los directores del curso, algunos de sus docentes e incluso alumnos actuales informan sobre sus características y pertinencia, así como también sobre las oportunidades que ofrece para la inserción laboral. La fecha de la charla informativa la comunicaremos a las personas interesadas.

## REQUISITOS DE APROBACIÓN

- Haber asistido a un mínimo del 75% de las horas teóricas de clase dictadas y al 100% de las horas prácticas.
- Haber obtenido una calificación mínima de 70% en los parciales de final de módulo. En caso de no aprobación, pueden volver a rendirse hasta en tres períodos. De persistir la no aprobación, el estudiante deberá recurrar el correspondiente módulo.

## INVERSIÓN

- No se cobra matrícula.
- No se cobran las prácticas.
- El valor total del curso es de 9 cuotas de \$ 4.900 cada una de abril a diciembre de 2021.
- También se puede abonar la totalidad en un pago de \$ 39.690. Este incluye un 10% de descuento por pago contado.

## INSCRIPCIÓN

Para inscribirse y reservar lugar, se deberá abonar como mínimo la primera cuota, antes de la fecha de inicio de las clases, y desde la segunda en adelante, siempre antes del día 10 de cada mes.

Por abonar a partir del día 11 de cada mes, se cobrará un 10% de recargo en la cuota.

El alumno con más de un mes impago no podrá ingresar a clase, ni rendir los exámenes, ni participar en las prácticas obligatorias.

Incluye materiales, Tours en Bus y Bicicleta y certificado expedido por el INSTITUTO KOLPING, en caso de cumplir con los requisitos de aprobación.

## PROMOCIONES

### **Por recomendación de un nuevo estudiante**

*En caso de presentar un nuevo interesado en el curso y que este se inscriba, el estudiante que lo presentó obtiene un descuento del 20% sobre el valor de la primera cuota posterior al pago de la cuota del alumno nuevo.*

### **Convenio con Macromercado**

*En virtud de un convenio entre el Instituto Kolping y Macromercado, los funcionarios y sus familiares directos (padres, hermanos e hijos) de los Macromercado de todo el país, obtienen los siguientes beneficios especiales:*

- 20% de descuento sobre el valor de la anualidad del curso, en caso de pago contado.
- 10% de descuento sobre el valor de cada cuota, en caso de pago en 9 mensualidades.
- Descuentos no acumulables.

### **Convenio con el Colegio Alemán**

*En virtud de un convenio entre el Instituto Kolping y el Deutsche Schule Montevideo (Colegio y Liceo Alemán), los alumnos, ex alumnos, docentes y funcionarios de esta Institución obtienen un 20% de descuento sobre el valor de las cuotas del curso.*

### **Descuentos no acumulables**

*Los descuentos no son acumulables y pierden vigencia en forma automática si se abona la cuota después del día 10 de cada mes o se mantienen adeudos anteriores.*

## NOTA

*Si antes de comenzar el curso, no se concretara un cupo mínimo de inscripciones, el Instituto se reserva el derecho de posponerlo o cancelarlo. En tal caso, se devolverá la totalidad del importe abonado.*

## Institución responsable

### **INSTITUTO KOLPING**

*Kolping Uruguay es una asociación católica creada en 1985. Integra la Obra Kolping Internacional, fundada a mediados del siglo XIX por el Padre Adolfo Kolping en Alemania. Está presente hoy en 60 países de los cinco continentes.*

*Kolping Uruguay está integrada por la Institución Kolping, que desarrolla programas de formación integral y capacitación profesional y por la Federación Nacional, constituida por los Grupos Kolping.*

*A través de la oferta Educativa, que comprende carreras, cursos y talleres en las áreas de Hotelería, Gastronomía, Turismo y Empresa, se otorgan herramientas profesionales tanto en aspectos operativos como de gestión. Este modelo de capacitación tiene por objetivo, de un lado, la inserción laboral en los rubros de referencia, y de otro, el fortalecimiento de conocimientos, destrezas y habilidades de profesionales en actividad.*

*El Instituto Kolping está certificado en Calidad por LSQA, bajo la norma ISO 9001:2015.*



## **Propuesta Educativa**



### **FERNANDO GUARNERI**

*Joven y experiente profesional del rubro turístico de Uruguay. Se graduó en el Centro de Capacitación de Guías de Turismo y es actualmente Presidente de la Asociación de Intérpretes y Guías del Uruguay (AIGU), la agremiación que reúne a los guías de turismo que hablan idiomas extranjeros, con una tradición de 50 años en la industria turística uruguaya.*

*Trabaja para agencias de renombre, como Viajes Bueme's, Sat, Lares, Abtour y Mtur Viajes y es Encargado Logístico de "TEEN ADVENTURE", Área Estudiantil de Mtur Viajes, desempeñándose en Turismo Receptivo en idiomas inglés y español con los cruceros más exclusivos del mundo que llegan a Montevideo y Punta del Este.*

*Adicionalmente trabaja de forma sistemática en Brasil, Argentina, Paraguay y Estados Unidos.*

*En el Área de la Educación Formal se desempeñó como docente titular del Colegio Juan Zorrilla de San Martín (Maristas) y trabajó también en el Liceo 30, Colegio San Francisco de Asís y Escuela 124.*

*Es Árbitro de Fútbol de la Asociación Uruguaya de Fútbol desde el año 2002 y tuvo a su cargo la capacitación del plantel arbitral en el idioma inglés y en el área de informática.*

*Desde 2010 gestiona como emprendimiento personal el Salón de Eventos Villa Mágica y el Espacio Multicultural que allí funciona.*

### **SRA. PATRICIA OLAVE, CHS**

*Experiente y dinámica profesional de la Industria Hotelera, Gastronómica y Turística, se graduó como Técnica Superior en Hotelería en el ITHU (Generación 1994) en Montevideo – Uruguay y en Gerenciamiento Hotelero-Gastronómico y Turismo en SHMS, ("The Swiss Hotel Management School" - Montreaux – Suiza - Generación 1999). Obtuvo la distinción "Best Overall Performance" en dicho instituto entre más de 300*

*estudiantes de múltiples nacionalidades.*

*La Sra. Olave está certificada por la AH&LA (American Hotel & Lodging Association) como “CHS - Certified Hospitality Supervisor” y ha realizado varios cursos de perfeccionamiento dentro de las áreas de la Industria de la Hospitalidad, entre otros: “Gestión de Alimentos y Bebidas”, “Ventas y Marketing Hotelero” y “Atención al Cliente y Ventas Memorables”.*

*Posee vasta experiencia laboral internacional en Alemania (Teatro & Opera Municipal de Frankfurt), Suiza (Park Hotel Du Sauvage - Meiringen, Casino Kursaal Interlaken), EE.UU. (Opryland Hotel & Convention Center – Nashville TN) y en Uruguay.*

*Actualmente y desde hace más de 9 años lleva adelante la dirección de su empresa, luego de transitar exitosamente por varias empresas de prestigio de nuestro país: Hotel Radisson Victoria Plaza, Hotel Palladium, Complejo Turístico Pueblo Suizo, Hotel Argentino de Piriápolis, Entertainment Maroñas, Porto Vanila, ocupando siempre cargos de gestión y dirección.*

*Tuvo a su cargo la gestión Cultural, Educativa y Turística del Castillo Pittamiglio de Montevideo, desde el año 2009 y hasta febrero 2016 inclusive, creando el Espacio Cultural y Educativo que aún funciona allí, y posicionando a ese emblemático edificio de nuestra capital en el circuito teatral, de entretenimientos y turístico de Montevideo.*

*Desde el 2004 ha dictado cursos y talleres en diferentes entidades educativas del país, formando parte del cuerpo docente de la Escuela de Hotelería y Gastronomía del Plata, el ITHU, Escuela de Hotelería y Gastronomía de la Intendencia Municipal de Colonia y en Instituto Kolping, además de asesorar y brindar consultoría a empresas nacionales e internacionales.*

*Desde enero de 2018 se desempeña como Gerente General del Hotel Kolping de Montevideo y colabora con agencias nacionales de reconocido prestigio (Buquebus, Sat, Turisport, etc.) en la atención a turistas internacionales.*