



**Universidad Nacional Autónoma de Honduras
Rectoría**

CONVENIO DE COOPERACION ACADEMICA Y TECNICA ENTRE LA UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE HONDURAS- UNAH, LA FUNDACION MADRID-HOTEL ESCUELA MADRID-HEM Y LA ESCUELA REGIONAL DE HOTELERIA Y TURISMO FRANCESA "PAUL AUGIER"

Nosotros, Raúl Antonio Santos Maldonado, casado, mayor de edad, hondureño, con tarjeta de Identidad No. 1401-1984-00532, Doctor en Odontología, vecino de Tegucigalpa, M.D.C. en mi calidad de RECTOR de la UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE HONDURAS, nombrado por acuerdo C.T. UNAH 108-206 del 25 de julio del año 2006, por la comisión de transición.

Epaminondas Marinakys, mayor de edad, hondureño, con tarjeta de Identidad No. 0501-1945-01089, Licenciado en Administración de Negocios, vecino de Tegucigalpa M.D.C., en mi calidad de PRESIDENTE de la FUNDACION MADRID-HOTEL ESCUELA MADRID-HEM, nombrado por la Fundación.

Michel Proserpi, mayor de edad, francés, con Tarjeta de identidad N°. 010106201743 Licenciado, casado, vecino de la ciudad de Nice, Francia, en mi calidad de DIRECTOR de la ESCUELA REGIONAL DE HOTELERIA Y TURISMO "PAUL AUGIER", desde el 1°. de Septiembre del año 1994.

En uso de nuestras facultades legales convenimos estrechar lazos de cooperación entre las Instituciones que representamos para la formación profesional de "TECNICOS UNIVERSITARIOS EN ALIMENTOS Y BEBIDAS EN EL GRADO DE ASOCIADO", necesaria para contribuir desde esa perspectiva, al desarrollo del país.

Para ello, suscribimos el presente Convenio de Cooperación interinstitucional bajo los siguientes términos:

PREAMBULO

La formación de los profesionales de la hotelería y del turismo, junto con el desarrollo local y la economía solidaria, constituye uno de los tres ejes estratégicos prioritarios del desarrollo turístico sostenible.

El Consejo Centroamericano de Turismo del Sistema de Integración Centroamericano (CCT-SICA), que reúne a los Ministros del turismo de los 7 países de América Central transmitió a la Cooperación Francesa desde el 2001 solicitudes convergentes en materia de asistencia técnica para la implementación de formaciones profesionales en los rubros del turismo, de la hotelería y de los Alimentos y Bebidas.

Universidad Nacional Autónoma de Honduras
Rectoría

La implementación de la Carrera de «Técnico Universitario en Alimentos y Bebidas» (TUAB) en Honduras, objeto del presente Convenio, se constituyó en un inicio en la perspectiva de constitución de una **Red Centroamericana de Escuelas de Hotelería y Turismo RECAEHT** como **PROYECTO PILOTO**, acorde con los niveles de competencias que se requieren para la formación de mandos intermedios, en respuesta a las necesidades socioeconómicas regionales.

En este sentido, la UNAH, Institución del Estado de carácter autónomo, con personalidad jurídica, goza de la exclusividad de organizar, dirigir y desarrollar la educación superior y profesional en Honduras.

El HEM, Institución creada sin fines de lucro con el propósito de formar a profesionales en las áreas del Turismo, de la Hotelería, y de los Alimentos y Bebidas.

Y la Escuela Regional de Hotelería y de Turismo «Paúl Augier», establecimiento público nacional de educación Francés, cuya misión consiste en asegurar la formación inicial y continua a las profesiones del turismo, de la hotelería y de los Alimentos y Bebidas, bajo el control del Ministerio Francés de Educación y de la Enseñanza Superior.

Unen sus esfuerzos con el objetivo de cubrir las necesidades del país y de la zona en lo que a la formación de mandos intermedios se refiere, y particularmente en el área de los Alimentos y Bebidas, a través de la continuidad de la Carrera de «Brevet de Technicien Supérieur» denominada «Técnico Universitario en Alimentos y Bebidas» en el grado de Asociado.

Esta Carrera se inspira en las formaciones de nivel superior que se imparten en Francia en el área de los Alimentos y Bebidas, es decir «Arte culinario, Arte de la mesa y del Servicio» del «BTS Hotellerie», cuyo contenido ha sido adaptado al contexto profesional del país.

La implementación de la segunda promoción de la Carrera de Técnico Universitario en Alimentos y Bebidas está prevista para el primer período del año 2008 y tendrá una duración de 5 semestres. En este marco, se prevé la formación complementaria de 2 profesores, los cuales tendrán por función impartir clases de «Técnicas Profesionales» en cocina y restaurante.

CLAUSULAS

PRIMERA

RESPONSABILIDADES DE LA ESCUELA REGIONAL DE HOTELERIA Y DE TURISMO "PAUL AUGIER"

1.1 Cooperación Técnica

La Escuela Regional de Hotelería y de Turismo "Paúl Augier" se compromete en:

- Brindar la asistencia técnica necesaria al desarrollo en Honduras de la carrera de Técnico Universitario en Alimentos y Bebidas. La asistencia técnica consistirá en apoyar el proceso formativo correspondiente al desarrollo hecho de la carrera en Honduras y en darle seguimiento.
- Asegurar en Francia las condiciones necesarias para el buen desarrollo de la formación de los 2 futuros profesores, acentuando clases de pedagogía en el ramo.
- Proveer a los dos futuros profesores las prácticas en los grandes hoteles, y asegurarse de su buen desarrollo.
- Proveer a los estudiantes (fuera de los 2 futuros instructores) que desearían realizar su práctica en el distrito Académico de Niza, el establecimiento de acogida durante un período de tres meses consecutivos. Ellos serán seleccionados por el **HEM**, conjuntamente con la UNAH.
- Remitir a la Universidad Nacional Autónoma de Honduras a través del Hotel Escuela Madrid las calificaciones correspondientes a los estudios realizados en sus instalaciones por los dos futuros profesores de la carrera.

1.2 Cooperación Financiera

La Escuela Regional de Hotelería y de Turismo "Paúl Augier" se compromete en:

- Recibir en sus instalaciones (incluyendo los servicios de Alojamiento y de Alimentación) a los 2 futuros profesores de la Carrera, durante el período de tiempo previsto en el Plan de Estudios, con una tarifa adaptada.

- Firmar los debidos Convenios con los centros de práctica (grandes hoteles) en el Distrito Académico de la ciudad de Niza, que garanticen a los estudiantes seleccionados (y a los 2 futuros profesores), los servicios de alojamiento y de alimentación durante todo el periodo de práctica.
- Recibir en sus instalaciones, una vez durante la estadía de los 2 futuros instructores, a la persona responsable por parte de la Dirección de Carreras Tecnológicas Cortas de la UNAH, con el fin de supervisar las prácticas profesionales que realizan los profesores, proveyéndole los servicios de alimentación y hospedaje.

CLAUSULA SEGUNDA

RESPONSABILIDADES DEL HOTEL ESCUELA MADRID

1.1 Cooperación Técnica

- El HEM se compromete a facilitar el espacio físico necesario (aulas, laboratorios, talleres u otras) para el desarrollo de las asignaturas específicas del Plan de Estudios de la Carrera.
- El HEM se compromete en enviar a la Oficina de Registro de la UNAH el listado de alumnos seleccionados para efecto de control de matricula.
- El HEM se compromete en presentar a la administración de la UNAH un desglose financiero de los costos de la carrera.
- El HEM se compromete en impartir las asignaturas específicas del Plan de Estudios a los estudiantes de la carrera y en entregar las calificaciones de los mismos a la UNAH.
- El HEM se compromete en recibir las calificaciones que serán enviadas de Francia y entregarlas a la UNAH en lo que corresponde a las asignaturas desarrolladas en Francia por los 2 futuros instructores de la carrera.
- El HEM se compromete en seleccionar y enviar a Francia a los dos futuros instructores de la carrera, conforme a los criterios establecidos en el Plan de Estudios.



CLAUSURA CUARTA.

RESPONSABILIDADES CONJUNTAS.

- La UNAH en conjunto con el HEM, se comprometen a desarrollar la Carrera de Técnico Universitario en Alimentos y Bebidas, bajo los lineamientos de la Escuela Hotelera Paúl Augier y de los lineamientos técnicos administrativos y de políticas académicas de la UNAH conducentes a la acreditación de la carrera.
- La UNAH en conjunto con el HEM, se comprometen en llevar a cabo el proceso de selección de los profesores que darán las clases de especialidad de la carrera, y en reclutarlos bajo los lineamientos establecidos y previa aceptación de los mismos por la UNAH.
- La UNAH y el HEM se comprometen en definir el reglamento y demás lineamientos técnicos que se aplicarán en el desarrollo de las asignaturas que se contemplan en el Plan de Estudios.
- La UNAH y el HEM se comprometen en proveer los centros de práctica (Hoteles) a los estudiantes de la carrera y firmar los debidos Convenios con los mismos en el marco de los criterios definidos en el Plan de Estudios.
- La UNAH en participación conjunta con el HEM, reclutará y seleccionará los alumnos de la carrera así como los 2 futuros instructores, 2 por promoción que deberán tener de preferencia formación pedagógica en el grado de licenciatura, bajo los requisitos establecidos por la UNAH.
- La UNAH y el HEM se comprometen aceptar un número máximo de 30 alumnos por promoción, por la naturaleza de la carrera.

VIGENCIA Y DURACION

El presente Convenio tendrá una duración de dos años y medio, por promoción a partir de la fecha oficial de firma. Dicho Convenio podrá ser renovado por acuerdo entre las partes.

DISPOSICIONES GENERALES.

La carrera de Técnico Universitario en Alimentos y Bebidas funcionará adscrita a la Carrera de Administración de Empresas de la Facultad de Ciencias Económicas Administrativas y Contables y la Facultad de Química y Farmacia y su sede será en la Ciudad Universitaria, Tegucigalpa M.D.C.

El HEM, la Escuela Regional de Hotelería y Turismo "Paúl Augier" la UNAH, en caso de litigio, podrán rescindir el presente contrato, por motivos de orden público y de interés general, solamente al final de la formación.

En fe de lo cual firmamos en la Ciudad Universitaria "José Trinidad Reyes" a los cuatro días del mes de febrero del año dos mil ocho.



Raúl Antonio Santos Maldonado
Rector
Universidad Nacional Autónoma
de Honduras



Epaminondas Marinakys
Presidente de la Fundación Madrid
Hotel Escuela Madrid

Michael Proseri
Director de la Escuela Regional de
Hotelería y Turismo