

MEMORIA DE ACTIVIDADES

MESES: I-VI, 2015.

El 5 de enero iniciamos las clases del segundo cuatrimestre del *Técnico en Ama de Llaves y Servicios de Limpieza*. Se inició también el módulo de *Preparador de Asados*, correspondiente al Técnico en *Arte Culinario*.

El mes de febrero estuvo repleto de actividades especiales: Iniciamos con una clase de *Coctelería* impartida por Juana Torres, experta bartender del hotel *Holiday Inn*, logrando en nuestras alumnas un buen aprendizaje en el servicio de bebidas. El 5 de ese mes, dos alumnas fueron seleccionadas por sus mejores calificaciones y se desplazaron a Santo Domingo acompañadas de dos profesoras, para participar en un Seminario-Taller sobre "*La ruta de la Nueva Cocina Dominicana*".

El día 9, la chef *Tita* se trasladó a *Serranía* para compartir experiencias de su trayectoria profesional e impartió una clase sobre variaciones de platos preparados a base de yuca.



Finalizando el mes, la empresa CICOM (*Centro de Información y Comunicación*) organizó una rueda de prensa en *Serranía* a la cual asistieron 27 periodistas procedentes de la ciudad de Santo

Domingo. Los medios de prensa recorrieron las instalaciones de la Escuela, entrevistaron a las beneficiarias y finalizaron su visita compartiendo un delicioso almuerzo preparado por un grupo de alumnas. Esta actividad dio lugar a que en diversos medios de comunicación se informara sobre nuestro proyecto de capacitación y el impacto que está generando en las alumnas, en sus familias y en el medio laboral al que con facilidad logran insertarse, una vez concluida su elevada formación técnica.



En marzo dos equipos integrados por nueve de nuestras alumnas comenzaron a elaborar las ponencias que presentarían en el **II Encuentro de la Hospitalidad del Caribe**. Este evento internacional que tuvo como sede a *Serranía* fue realizado del 4 al 8 de mayo y asistieron 82 participantes procedentes de escuelas hoteleras o áreas afines de Colombia, Costa Rica, Guatemala, Panamá, Puerto Rico, Venezuela y República Dominicana.

El tema central de este evento fue "**El Poder del Servicio: Empatía y Trabajo en Equipo**". El conferencista del acto inaugural, el Lic. Edmundo Aja, presidente de la cadena hotelera *Hodelpa*, en su disertación sobre el trabajo en equipo, motivó a las alumnas a mantener la calidad del servicio prestado, de modo similar las instó a identificarse y compartir la responsabilidad de una atención esmerada sin limitarse solo a su área, y utilizando

el poder de la amabilidad, de la sonrisa y del trato personalizado.



A continuación, un panel de expertos abordó el tema central del congreso en diferentes aspectos. Participaron Elizabeth Tovar, Luis Marino López, Miguel José Moya y el chef Phillipe Mongerau. Cabe destacar la presentación de Luis Marino López, empresario con amplia experiencia en la gestación de restaurantes de comida criolla e internacional que estimuló en las participantes la integración de actitudes y aptitudes, para alcanzar la excelencia en el servicio y en el trabajo en equipo.



Después del almuerzo fueron presentadas once ponencias elaboradas por estudiantes de las

diversas escuelas participantes; Las de *Serranía* versaron sobre “Trabajo en equipo en el área de Alimentos y Bebidas” y “Trabajo en equipo para preparar una competición culinaria”.

En el segundo día del *Encuentro*, resultó de gran atractivo para alumnas y visitantes la *Feria Gastronómico-Cultural* realizada en las instalaciones de *Serranía* y que contó con una exposición de productos alimenticios típicos de cada país participante.



Durante la feria fueron impartidas clases de cocina dominicana a cargo de la reconocida Chef Rosa Gómez (*La Chefa*), con una variada degustación de platos criollos.



De gran interés, en especial para las alumnas del exterior, resultó la conferencia “*Alta Cocina*

Dominicana y Turismo” dictada por Mario Núñez, director del *Centro Cultural Gastronómico Casa Caribe*. Esperanza Lithgow, asesora gastronómica del Ministerio de Turismo y autora de un libro de cocina dominicana, compartió sus experiencias e impresiones con todas las participantes.



Fomentando el intercambio cultural, el *Encuentro* incluyó un paseo a Santo Domingo, donde alumnas y docentes se deleitaron con el ritmo y la alegría del ballet folklórico nacional, cedido por el Ministerio de Turismo, cuya presentación acompañó el delicioso almuerzo criollo ofrecido en el restaurant *El Higüero*, ubicado en uno de los parques emblemáticos de la ciudad, el *Mirador Sur*.



Este día de convivencia finalizó con un recorrido por la zona colonial de la ciudad de Santo Domingo, acompañado de un guía experto en historia dominicana, y que incluyó visitas al Alcázar de Colón y a la Catedral Primada de América.



La *Escuela Técnica Hotelera Serranía*, como sede del *II Encuentro de la Hospitalidad del Caribe*, además de favorecer el intercambio de conocimientos y experiencias entre jóvenes de diversas culturas de la región, aprovechó esta excelente oportunidad para dar a conocer a República Dominicana como destino gastronómico y turístico.

Agradecemos a las empresas e instituciones que con su auspicio hicieron posible el éxito de este evento: Distribuidora Corripio, Campagna Ricart & Asociados, Panam World Airways Dominicana, IBS Gestión Inversiones, Banco de Reservas, AISol Resorts Punta Cana, Scape Park Punta Cana, Supleidora Industrial Dominicana, Corporación Integral LM, Casa De Campo, Logroval, D’Luis Parrillada, Trace International, Ilumel, Hodelpa SA, MITUR, CICOM y Asohahores.

De regreso a las actividades de capacitación cotidianas, un equipo de tres de nuestras alumnas preparó su participación en la *Copa Culinaria de las Américas*, bajo la orientación de nuestra

profesora de Cocina y con la asesoría del prestigioso chef Ariel Peñalva. El esfuerzo fue gratificante, pues obtuvieron medalla de plata en la categoría junior y fue el equipo mejor posicionado entre los doce que representaron a distintas escuelas y universidades de República Dominicana. Esta competición se realizó en el marco de la feria gastronómica *Food Fest*, organizado por *Hostelería News* en el hotel *El Embajador* de Santo Domingo los días 30 de junio y 1 de julio.



En este semestre continuamos la producción de **Mermelada de Pimiento Morrón Serranía** que se comercializa a nivel nacional a través de CCN, en su proyecto *Corazón Dominicano* y cuyos beneficios además de contribuir al fondo de becas para alumnas de Serranía, sirven de aprendizaje para sus futuros micro emprendimientos.



En este semestre hemos realizado las pruebas de selección para las alumnas que iniciarán sus estudios el próximo mes de septiembre.

Para alumnas externas hemos impartido dos capacitaciones: *Fundamentos de Panadería y Repostería* y un curso de *Picaderas*. Esta actividad totalizó 90 horas de clases y benefició a cincuenta participantes, incluyendo señoras y jóvenes de las poblaciones de Piedra Blanca, Buena Vista, Hato Viejo y de Jarabacoa.



En nombre de nuestras alumnas y de sus familiares, agradecemos a todos nuestros colaboradores, pues son los pilares que permiten el logro de nuestra misión: *“Forjar una nueva cultura del servicio y del trabajo como medio de promoción de valores personales y sociales, capacitando a la mujer para que realice con sentido profesional y eficacia los servicios propios de la industria de la hospitalidad”*



¡Gracias, estimados colaboradores!



**ASOCIACION POPULAR
DE AHORROS Y PRESTAMOS**



FUNDACION BARCELÓ



Holiday Inn

Santo Domingo



DISTRIBUIDORA PAULIZA S.R.L.



INDESCO

