

MEMORIA DE ACTIVIDADES

MESES: I-VI, 2017

En enero, las alumnas residentes continuaron su capacitación de Técnico en Arte Culinario con las clases de Preparador de Asados; Aprovecharon la oportunidad de aplicar el aprendizaje en ambientes exteriores tanto en diversos tipos de carnes, como de vegetales.



Culminada esa etapa, seguimos con la de Cocina Internacional y Cocina Dominicana. En horario paralelo al arte culinario, prosiguieron las clases del Técnico en Ama de Llaves y Servicios de Limpieza.



Gracias al auspicio de la Diputación de Jaén y de la Fundación Aliatar en este año continuamos con

actividades tanto para residentes, como para alumnas externas. Durante los meses de enero, febrero y marzo, el equipo docente se trasladó hasta dos comunidades y ofertó cursos de Cocina y de Repostería Dominicana, impartidos en secciones independientes de 16 horas cada uno para facilitar que aquellas beneficiarias que tuvieran compromisos familiares pudieran tener la formación completa ya sea en Cocina o en Repostería. En cada comunidad, además de las 32 horas de clases teórico-prácticas, se impartieron dos horas en un taller de Educación de los Hijos. En los talleres impartidos se hizo hincapié en las estrategias de comunicación con los hijos, en las claves para lograr hijos responsables, se motivó el valor en el esfuerzo personal y en el desarrollo de la conciencia social. La suma de actividades en las comunidades señaladas alcanzó a 132 beneficiarias, superando el número que se tenía estimado inicialmente.



Otra de las actividades para capacitar mujeres de zonas aledañas fue impartida en la sede de Serranía: en el mes de abril se implementó el curso Gobernantas de Villas que tuvo gran acogida y que abre el campo de trabajo para mujeres interesadas en brindar con elevada calidad, este tipo de servicio.



Otro de los docentes especiales, fue el Chef Javier Cabrerías, distinguido con una Estrella Michelin, quien disertó sobre cocina molecular.



Para finalizar el Técnico en Arte Culinario fueron incluidas clases especiales con varios chefs invitados, entre ellos, Luigi Puella (del ICD) con especialidad en cocina española e Inés Páez (Chef Tita) quien con mucha amabilidad compartió conocimientos sobre la nueva cocina dominicana.

Con el objetivo de mantener actualizada la formación del personal docente, varias profesoras participaron en un Taller de Chocolate impartido por el chef Ariel Peñalva y otras asistieron al evento culinario *Taste Santo Domingo*.



Continuando con nuestro empeño en desarrollar liderazgo, fomentamos la participación de nueve alumnas, dos egresadas y dos profesoras en el Encuentro de la Hospitalidad del Caribe, realizado en el mes de mayo en la ciudad de Bogotá. Nuestro equipo presentó dos ponencias sobre el tema del Congreso “*Modelando un mundo acogedor*” y montó un stand donde dió a conocer la cultura y la gastronomía dominicana. En este Encuentro participaron estudiantes de escuelas hoteleras de cinco países de América y del Caribe.



Como resultado del proyecto en marcha con la Diputación de Jaén y la Fundación Aliatar, nuestras alumnas residentes han mejorado sus destrezas en el manejo de la Informática y su aplicación en las diversas áreas de servicio, gracias a los nuevos equipos adquiridos a principios de año para el salón de clases de Sistemas Informáticos.



En nombre de nuestras alumnas y de sus familiares, manifestamos nuestro agradecimiento a todos los pilares que sustentan el logro de nuestro objetivo: **“La promoción de la mujer de escasos recursos a través de su formación humana, académica, técnica, y cultural”**.



DISTRIBUIDORA PAULIZA S.R.L.