

MEMORIA DE ACTIVIDADES

MESES: VII-XII, 2015.

Iniciamos el semestre con la participación de un equipo de *Serranía* en la *Copa Culinaria de las Américas* celebrada en Santo Domingo, del 30 de junio al 2 de julio; En su evento gastronómico *Food Fest*, nuestro equipo obtuvo medalla de plata, resultando el mejor del país, pues la medalla de oro la consiguió el equipo perteneciente a Las Bahamas.

En el mes de julio, dos estudiantes residentes y dos profesoras asistieron como representantes de *Serranía* al Congreso de la CONPEHT, celebrado en Santo Domingo, en la UASD, transmitiendo a su regreso al resto de las alumnas, el contenido de las diversas conferencias y del aprendizaje adquirido en dicha actividad.



El 23 de agosto se realizó la graduación de las alumnas que habían culminado las cinco acreditaciones técnicas (Arte Culinario, Panadería, Repostería, Recepción Hotelera/ Servicios de Restaurantes y Servicios de Limpieza/Ama de Llaves). Al acto de investidura como *Técnico General en Servicios de Hospitalidad*, asistieron familiares y distintas personalidades. Como invitada

especial, la Lic. Jetti De Jesús Salcedo, asesora turística y miembro del Comité Asesor de Serranía, impartió la conferencia magistral del evento.



Durante los meses de julio y agosto realizamos el proceso de selección de nuevas alumnas que iniciaron su primer año de carrera técnica con las materias correspondientes a los Técnicos en Panadería, Repostería y Recepción Hotelera/ Servicios de Restaurantes. En el desarrollo del curso de Panadería, cabe destacar la participación del chef Andrew Reyes quien motivo en las alumnas destrezas especiales en la elaboración de varios productos.



Otra clase muy especial fue la del chef Rafael Torres

quien enseñó a elaborar Telera Navideña y Panettone.



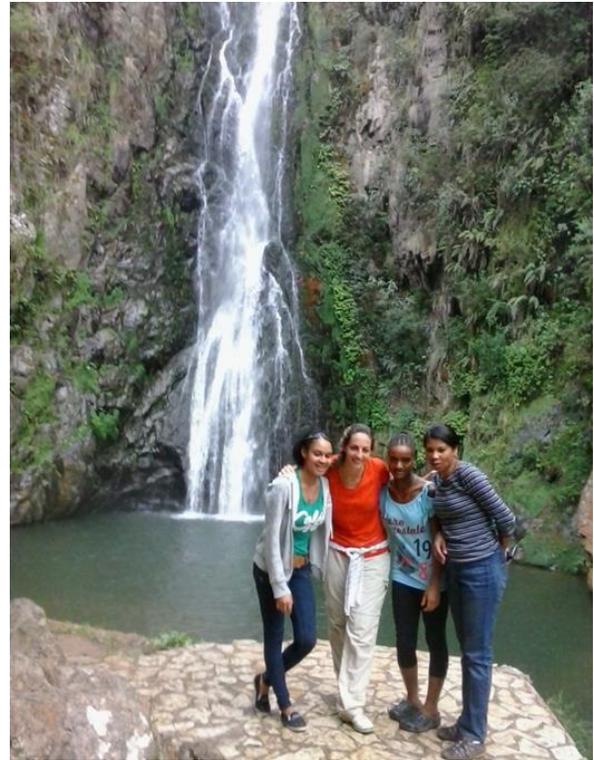
El curso de Servicios de Restaurantes, incluyó una clase especial de coctelería, a cargo de la mixóloga Yandery Crispín, del Hotel Holiday Inn Santo Domingo, quien fue ganadora de la Copa Panamericana de Coctelería.



En septiembre un comité de INFOTEP evaluó a las alumnas residentes de segundo año y obtuvieron todas excelentes calificaciones como Técnico de Ama de Llaves y Servicios de Limpieza.



En octubre nuestras alumnas visitaron la reserva del *Ébano Verde* y el *Salto de Aguas Blancas* en Constanza, como parte de su formación en los cuidados necesarios del medioambiente y de los recursos naturales. Agradecemos al Ministerio de Turismo, MITUR, su aporte al facilitar el transporte necesario.



Siempre pendientes a la actualización en el acontecer gastronómico, dos profesoras asistieron al evento gastronómico *Taste Santo Domingo* para luego transmitir al alumnado las experiencias más interesantes del certamen.

En noviembre, y también gracias al apoyo de MITUR, pudimos visitar el *Museo del Hombre Dominicano*, la *Catedral Primada de América*, la zona colonial y el Acuario de Santo Domingo. Esta excursión guiada es una actividad incluida en la materia *Geografía del Turismo* y para estas jóvenes procedentes de zonas rurales, constituye una oportunidad extraordinaria de conocer puntos neurálgicos de la cultura dominicana.



Entre las actividades para alumnas externas, a las que asistieron mujeres de Jarabacoa, Buena Vista, Piedra Blanca y zonas aledañas, se implementaron varios cursos en las instalaciones de Serranía; Además de *Fundamentos de Cocina* y *Fundamentos de Repostería y Panadería*, impartimos un taller de Vinos que fue muy apreciado por su interesante contenido.



El 12 de diciembre el presidente de la Asociación de Hoteles de Santo Domingo, Sr. Roberto Henríquez, acompañado de la ejecutiva Lina Matos y de representantes de los hoteles capitalinos, hizo entrega a Serranía de un cheque por el monto de los ingresos recaudados en *Sabor Capital*, cena de alta cocina realizada por los chefs de los más importantes hoteles de la ciudad. Agradecemos que por segundo año consecutivo, hayan reconocido el impacto social que está ejerciendo la labor de capacitación técnica y humana de Serranía, otorgando los beneficios de su evento para el fondo de becas de nuestras alumnas.

Durante todo el semestre, las alumnas realizaron labor social en el Liceo de Buena Vista y en el Ancianato de Jarabacoa; Esta actividad está diseñada como herramienta para desarrollar en ellas el sentido de compromiso con la sociedad civil y en la necesidad de su servicio como aporte necesario al bienestar de su comunidad.



Finalizamos el año académico con la reunión de padres y representantes; En dicha ocasión, además de informar a cada familia de la evolución de su pupila, se les impartió una charla de formación en valores y compartimos una deliciosa comida de Navidad que las alumnas se esmeraron en preparar.



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!



DISTRIBUIDORA PAULIZA S.R.L.

