

MESES: VII-XII, 2017

Durante los meses de VII y VIII continuamos el proceso de selección de nuevas alumnas.

El 5 de agosto se celebró el acto de Graduación de la VII Promoción, impartiendo la conferencia el Sr. Ernesto Veloz, presidente de la Asociación de Hoteles y Proyectos Turísticos del Este (Asoholeste), donde "aseguró que la demanda de recursos humanos para hoteles y restaurantes a nivel técnico será mucho mayor dentro de cinco años, por lo destacó la importancia de centros de formación como La Escuela Técnica Hotelera Serranía".



El lunes, 7 de agosto iniciamos el curso escolar con el total de plazas cubiertas. Comenzaron las clases del Técnico de Panadería y del Técnico en Recepción hotelera y Servicios de Restaurantes.

Simultáneamente se impartieron cursos para personas de las comunidades cercanas: Cocina y Repostería Dominicanas en Hato Viejo y Fundamentos de Panadería y Repostería en Serranía.



En este semestre hemos ofrecido a nuestras alumnas diversas clases especiales y actividades extraescolares que complementan y enriquecen su formación. Entre ellas destacamos la visita de la chef María Marte -dos estrellas Michelin- que tuvo lugar el 28 de agosto y dio a las alumnas la oportunidad de conversar con ella y conocer su trayectoria profesional.



Asimismo la chef Lily Fuji impartió una clase de panes elaborados en Thermomix que sirvió para

que las alumnas conocieran más las posibilidades de esta máquina.



En octubre realizamos una excursión a la loma Quita Espuela, de San Francisco de Macorís, como complemento de la asignatura de Geografía del Turismo de República Dominicana.



En noviembre viajamos a Santo Domingo para conocer el Museo del Hombre Dominicano, las instalaciones de Molinos Modernos y la Central de los restaurantes Adrian Tropical. Esta excursión fue posible gracias al patrocinio de Molinos Modernos.



También hemos visitado el interesante proyecto ecoturístico que se desarrolla en Rancho Baiguete y las instalaciones de Café Montealto, ambos ubicados en Jarabacoa.



Del 16 al 26 de noviembre participamos en la segunda Feria Mundial de Ecoturismo y Producción, que se desarrolló en Jarabacoa, con la asistencia de diversos países.

Para la mejora continua de nuestro equipo docente, la profesora de Cocina asistió al curso de “Chef como Gerente de Recursos Humanos” impartido en Santo Domingo por el Foro Panamericano de Asociaciones Gastronómicas Profesionales.



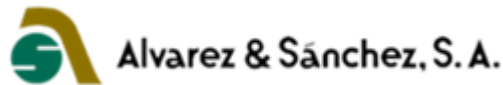
En diciembre, finalizó con éxito en los resultados esperados nuestro proyecto de **Capacitación de 320 mujeres de República Dominicana en la Escuela de Serranía.** (<http://www.indesco.org/unidos-por-desarrollo-humano-y-social-de-la-mujer-dominicana>).

Agradecemos la financiación recibida por Diputación de Jaén. Fundación Roviralta y los donativos de tantas personas que se han involucrado.

El viernes 22 de diciembre tuvimos nuestra tradicional reunión con las familias de las alumnas para celebrar la Navidad y compartir las experiencias vividas en el semestre. El día 23, las alumnas se marcharon de vacaciones con la satisfacción del aprendizaje adquirido en este lapso.

En nombre de nuestras alumnas y de sus familiares, agradecemos a todos nuestros colaboradores por ser los pilares que permiten el logro de nuestra misión en favor de las mujeres más necesitadas.

¡GRACIAS ESTIMADOS COLABORADORES!



DISTRIBUIDORA PAULIZA S.R.L.

