MEMORIA DE ACTIVIDADES

MESES: I-VI, 2018

En enero continuamos con el Técnico en Panadería, que terminó en febrero. Seguidamente iniciamos las clases del Técnico en Repostería que han durado todo el semestre.

El 21 de enero se cumplió 10 años de Serranía y, por este motivo hemos organizado algunas actividades especiales, como el encuentro de antiguas alumnas que tuvimos en febrero. Fue la oportunidad de compartir con egresadas de todas las promociones y recordar su paso por la Escuela.

En febrero, un grupo de alumnas y profesoras asistió al Foro Gastronómico Dominicano, organizado por la Fundación Sabores.

En dicho Foro, se otorgó un reconocimiento a Serranía por su labor de formación durante estos 10 años. Y se proyecto un video sobre la Escuela realizado por la Fundación Sabores.

También el Sr. Francisco Tavares, del grupo Tendencias del canal 47, realizó un documental sobre Serranía para darla a conocer por ese medio.

El 19 de marzo nos visitó la Sra. Luisa Orlando, del Club Allard de Madrid, y la reconocida chef dominicana María Marte. Hemos hecho un acuerdo con ellas, por el que van a becar a 4 graduadas de Serranía para que hagan 6 meses de pasantía en dicho club.

En marzo el Sr. José María Gil, de Granja La Sacristía, tuvo la iniciativa de hacer a través de las redes la subasta de un pollo para apadrinar a Serranía.

En estos meses hemos tenido varios talleres especiales relacionados con la repostería. Uno lo impartió en mayo el chef venezolano Michael Alcalá, que dio una excelente clase de trabajo con chocolate y bombones.

Otra clase especial fue “Postres con Thermomix” que las impartieron las chefs Fiji y Hanoi.

El 13 de junio, INDUBAN nos invitó a conocer sus instalaciones en Santo Domingo y el barista Ronald González, coordinador académico del Instituto del Café, dio una magnífica clase a las alumnas.

Serranía
ESCUELA TÉCNICA HOTELERA

En esa misma jornada tuvimos la oportunidad de conocer los hoteles boutiques Casas del XVI, en la zona colonial.

El 25 de junio las alumnas tuvieron un Taller con el chef Rafael Torres, de Molinos Modernos, sobre Decoración de Bizcochos.

En estos meses se han impartido dos cursos para alumnas externas, uno para Gobernantas de Villas y otro de Picaderas. Con estas capacitaciones se busca que puedan acceder a un puesto de trabajo o tener ingresos, montando pequeños negocios en sus comunidades.

Serranía
ESCUELA TÉCNICA HOTELERA

Otra actividad especial, con motivo del 10 aniversario, fue el Taller de Comunicación en el matrimonio que impartieron Roger Angulo y Nataly Ramos, de Circuito Familiar, en el hotel Pinar Dorado de Jarabacoa.

La Fundación Barceló publicó la ayuda que presta a Serranía y dos programas de radio de España conectaron con nosotros, para entrevistar a las alumnas beneficiadas por dicha entidad.

Agradecemos la financiación recibida en este semestre por “United Nations Womes’s Guild-Geneva" con la adquirimos dos equipos para la producción de mermeladas Serranía y la formación de las alumnas.

¡GRACIAS ESTIMADOS COLABORADORES!

ASOCIACION POPULAR DE AHORROS Y PRESTAMOS

FUNDACION BARCELÓ

Adrian Tropical
el sabor de la sonrisa

ADOPEM ONG

del Jardín

ALSOL
HOTELS & RESORTS

MADE SOL
MADESOL, S.A.

CESPM
Compañía de Electricidad de San Pedro de Macorís

Alvarez & Sánchez, S. A.

aldaba

CARIBBEAN
SPECIALTY INGREDIENTS

Hey SKUGA!

VJR VALERIO JIMINIAN ROA

ilumel

Molinos Modernos

cicom

KAH KOW

DISTRIBUIDORA PAULIZA S.R.L.

INDESCO

10 AÑOS REDI

INFOTEP

OFID

Fundación Promoción Social

oncdo

JUNTA DE ANDALUCIA

PRODEAN

ALIATAR

DIPUTACIÓN DE JAÉN