

MESES: I-VI, 2019

Durante el presente semestre la Escuela Técnica Hotelera **Serranía** ha desarrollado su actividad ordinaria continuando para las alumnas residentes los Técnicos en **Arte Culinario** y **Servicios de Ama de Llaves y Limpieza**.



Además se han celebrado las siguientes actividades:

CURSOS COMUNIDADES:



- Clase de manipulación higiénica de alimentos

Se ha celebrado este curso con la idea de favorecer el emprendedurismo entre las mujeres de nuestras comunidades. Entre las asistentes se ha facilitado que empiecen su propio negocio y otras que puedan mejorar su actividad profesional. Asistieron 23 personas.

También se han impartido los cursos de:

- Panadería
- Fundamentos de Cocina.

RUTA DEL CACAO

El 18 de enero las alumnas se desplazaron hasta San Francisco de Macorís para conocer todos los procesos del cacao: desde su siembra hasta convertirse en embajador de la calidad de los productos dominicanos.



CURSO ENOLOGÍA DEL CATADOR.

El 19 y 20 de febrero el sumiller de “La viña del Catador”, Manuel Domínguez, se trasladó hasta Serranía para impartir un Taller de Enología. Nos transmitió el proceso que se sigue para obtener un vino con las características deseadas, empezando por la elección de la tierra en la que luego se recolectará la uva. Conocimos y reconocimos diferentes variedades de vinos según su procedencia, su uva, su maduración, etc.



LIBRO COCINA CONCIENCIA CONTRA EL CÁNCER



La Chef Instructora de Serranía, Dálida Acosta, ha colaborado con numerosos chef de prestigio y de restaurantes exitosos, así como con la Universidad de Granada, en la elaboración de recetas con alimentos que previenen la aparición del cáncer. Agradecemos al chef Javier Cabrerías, coordinador de la publicación, su invitación a participar en este proyecto. El pasado 19 de febrero el chef vino a entregarnos el libro que ha resultado de este trabajo.

BARAHONA, PROYECTO LA PERLA DEL SUR.

El chef **Carlos Estévez** se acercó a Serranía a ofrecer una *MasterClass* el pasado 11 abril. En ella compartió el proyecto de crecimiento en Barahona y de favorecer el empleo de alimentos autóctonos, propios de la zona y elaborados por trabajadores rurales y así favorecer el turismo resaltando la propia comunidad.



BEATIFICACIÓN DE GUADALUPE ORTIZ DE LANDÁZURI

El 18 de Mayo la alumna Alondra Dorvil y las profesoras Dálida Acosta y María Rueda acudieron a la ceremonia de Beatificación de Guadalupe Ortiz en Madrid y tuvieron la oportunidad de conocer el Club Allard, donde tres de nuestras egresadas están actualmente haciendo pasantías. También pudieron visitar la Escuela de Hotelería Fuenllana.



COPA CULINARIA NACIONAL 2019

Un equipo de Serranía ganó medalla de bronce en la categoría Junior en la Copa Culinaria de las Américas, organizada por Hostelería News y el Foro Iberoamericano de Asociaciones Gastronómicas. Los participantes que representaron a Serranía fueron Dani Peralta, Celinett Olio, Arlenis Lora, Suleny Tiburcio, quienes cocinaron Isla de Camarones con crema de maíz y de aguacate. Además, Filete de cerdo, barrigada y buñuelo de morcilla con puré de batata, salsa de miel y jardinera de verduras con almendras, Cremoso de chocolate con espuma de plátano; crema de vainilla y queso; *crumble* y galleta de cacao.



¡GRACIAS ESTIMADOS COLABORADORES!

Galardón de ADOMPRETUR



La Escuela fue premiada con el galardón *Luis Augusto Caminero* en el reglón educación, por la labor a favor del turismo realizada con mujeres de pocos recursos y del ámbito rural. Esta premiación la concede ADOMPRETUR (Asociación Dominicana de Prensa Turística).



MEMORIA DE ACTIVIDADES

MESES: I-VI, 2019



cicom

DISTRIBUIDORA PAULIZA S.R.L.