

## MEMORIA DE ACTIVIDADES

### MESES: VII-XII, 2013.

El 15 de julio comenzó el semestre con 25 alumnas residentes: 16 iniciaron su primer año de carrera y 9 cursantes del segundo año, que optarán por su certificación como *Técnico General en Servicios de Hospitalidad*. La primera actividad de capacitación fue el curso de Auxiliar Panadero, al que siguió el de Panadero. Cada beneficiaria ha recibido 250 horas de instrucción en esta materia, lo que la capacita para trabajar como chef encargado de una Panadería o para emprender su propia microempresa en esta área.



En los meses de julio y agosto contamos con el servicio de dos voluntarias de la *Fundación PRODEAN*. Este voluntariado tiene como pilares: "Solidaridad, Unidad, Libertad, Generosidad". Una de sus tareas fue la recolección de datos entre las beneficiarias de los cursos impartidos en las comunidades de Piedra Blanca, Hatillo y Los Higos en la ejecución del proyecto "*Fortalecimiento de las capacidades de generación de ingresos de las*

*mujeres de escasos recursos del medio rural en Jarabacoa*". Con esos datos se evaluó el impacto producido por el proyecto iniciado en julio-2012 y que culminó en junio-2013. Los resultados arrojaron un impacto positivo, con aumento de la inserción laboral, mejoras en el ingreso familiar, mayor conciencia ecológica, y aumento del nivel de autoestima en las beneficiarias, pues sus parientes percibieron el cambio positivo en sus hogares.



Las voluntarias colaboraron con la labor social de nuestras alumnas residentes, pintando una cancha deportiva y varias viviendas de estas comunidades, a la vez que estimulaban en estos ciudadanos, normas de higiene en el hogar.





Nuestras alumnas residentes, se beneficiaron de los conocimientos profesionales de las voluntarias visitantes, asistiendo a sus dos clases especializadas: *“El Alzheimer, características y cuidados necesarios para el paciente y sus familiares”*, y *“Mercadeo: Nociones de marketing”*.



En el mes de agosto *INDESCO* hizo entrega de los 2 salones multiusos, en Hatillo y Los Higos, construidos y equipados como resultado del proyecto ejecutado con la ayuda de la *Junta de Castilla y León*, la *Fundación Promoción Social de la Cultura*, y con la participación del Ayuntamiento del Municipio de Buena Vista. Hizo entrega también de la remodelación y equipamiento del

local multiuso en Piedra Blanca. El equipo docente de *Serranía*, ha impartido clases de Cocina en cada uno de estos nuevos locales, desplazando la capacitación al interior de estas comunidades.



En este semestre impartimos un programa avalado por INFOTEP, para mujeres del entorno de Jarabacoa, con capacitaciones cortas e intensas que persiguen mejorar en estas mujeres, su desempeño en el trabajo y favorecer su acceso al campo laboral con una preparación adecuada. Los cursos impartidos fueron: *Recepción Hotelera, Servicio de Comedores y Banquetes, Emprendedurismo (Inicio de Micro Empresa), Fundamentos de Panadería y Repostería* y dos cursos de *Fundamentos de Cocina*. De este programa se han beneficiado 130 mujeres.



Con la mediación de la *FPSC* y la *Fundación Servicios y Actividades Divulgativas (SYAD)*, conseguimos el apoyo de *Repsol*, para implementar la propuesta *“Herramientas de autogestión financiera para mujeres de zonas rurales en R. Dominicana”*. Adquirimos equipos para la producción comercial de mermelada de pimientos, teniendo como objetivos la promoción de micro emprendimientos y el aporte a la sostenibilidad de los programas de capacitación a mujeres de escasos recursos.



Siguiendo la programación correspondiente a la formación integral de las alumnas residentes, la Lic. Luisa Henríquez impartió una clase sobre Tono Humano (Cuidados en el hablar, en el vestir, en el aseo personal, en el orden, en la puntualidad), y la periodista Francia Colmenares, con su exposición titulada *“Saber ser, Saber estar”*, comunicó en forma amena, las principales reglas de etiqueta y protocolo.

En octubre, nuestras alumnas se desplazaron a la ciudad de Santiago, para apreciar la prestación de servicios en el *Hotel Gran Almirante (Hodelpa)* y en la *Panadería Francepan*. Estas actividades contribuyen a la formación de las alumnas ya que complementan los conocimientos adquiridos en sus clases y amplían su visión del ejercicio laboral. Finalizaron el viaje con una visita cultural al Centro León.



En noviembre recorrimos el Sendero del cacao en San Francisco de Macorís y fue para las alumnas, una experiencia muy enriquecedora, realizada gracias a la ayuda de *Rizek Cacao*.



Un equipo de alumnas de Serranía participó en la Categoría Junior de la *Copa Culinaria de las Américas* celebrada en Santo Domingo los días 30 de septiembre y 1 de octubre. El equipo formado por Francis Cesarina Eusebio, Lisalys Hilario y Madeline Pacheco obtuvo medalla de plata, con un solo punto de diferencia respecto al equipo ganador de la medalla de oro.



En la ciudad de Santiago, el 18 de diciembre tuvo lugar el acto de graduación de INFOTEP, celebrado en la *Gran Arena del Cibao*. En este evento participaron 18 alumnas de Serranía que recibieron el título de *Técnico en Arte Culinario*, después de haber cursado los 4 módulos que componen esta área y de haber superado la evaluación realizada por el comité de INFOTEP a cada candidata.



Alumnas de Serranía participaron además en las actividades del certamen *Taste Santo Domingo* celebrado del 2 al 6 de octubre, asistiendo a diversas conferencias y clases demostrativas de reconocidos chefs y compartiendo con diversos representantes de la gastronomía internacional.



Durante todo el semestre, un buen número de nuestras alumnas ha asistido semanalmente como voluntarias, a la *Escuela Municipal Buena Vista*. Impartieron talleres de actividades extraescolares: Pintura, Manualidades, Teatro, Costura y Cocina,

entre otros. En esta forma invirtieron parte de su tiempo libre en ayudar a la comunidad y sembramos en ellas la semilla de responsabilidad ciudadana.

El 21 de diciembre terminó el semestre con el encuentro que anualmente organizamos para las familias de nuestras alumnas. Esta jornada, se inicia con una conversación individual con la familia de cada estudiante y a continuación participan en un taller sobre la educación de los hijos.



Celebramos la Navidad con un show preparado por las alumnas y finalizamos con un almuerzo donde todos compartimos con alegría el fin de año.

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”*



ASOCIACION POPULAR DE AHORROS Y PRESTAMOS

