

MEMORIA DE ACTIVIDADES

**MESES: VII-XII, 2018**

Durante los meses de julio y agosto tuvieron lugar los exámenes del Infotep para finalizar los Técnicos de Panadería, Repostería y Recepción hotelera y servicio de restaurantes.



Al finalizar estos tres Técnicos tenemos la alegría de contar con una nueva Promoción de egresadas de la Escuela. Para el acto contamos con la ponencia del Sr. Joel Santos, presidente de Asonahores.



Al comenzar el semestre tuvimos una Cata-Taller a cargo del Instituto del Café Santo Domingo. Sus profesores se trasladaron hasta nuestra Escuela, pudimos contar, entre otros con el barista Ronald González, coordinador académico del Instituto del Café. Agradecemos esta oportunidad que nos brindaron de conocer los aromas y sabores del café.



Participamos de la alegría de Lili, Francis y Brenda, egresadas de Serranía, que han empezado su estadía en Madrid para realizar estudios y pasantía en el Club Allard. Agradecemos a Doña Luisa Orlando y a la Chef María Marte la oportunidad que les han brindado.



En septiembre recibimos a las alumnas de la nueva promoción y comenzaron las clases del Técnico en Arte Culinario.

Entre las visitas que hemos hecho este semestre queremos destacar la que hicimos a Flores de Jarabacoa: una empresa de nuestro entorno que cultiva hierbas aromáticas para la exportación a otros países, esencialmente a Canadá.

También hicimos una visita educativa a la Ruta del arroz en Cotuí donde pudimos conocer todo sobre el arroz; desde que se prepara la tierra hasta que se empaqueta para el mercado: una visita interesante en la que los productores nos fueron explicando los diferentes pasos que se da para llegar a tener el arroz en la mesa.



Nuestras alumnas han tenido la oportunidad de cocinar en un Food-Truck en una demostración que nos ofreció el Ayuntamiento de Jarabacoa con motivo de las fiestas patronales.



Así como participar en el Congreso realizado por la CONPEHT.



Unos días antes de las vacaciones nos visitó un camión equipado con lo necesario para cuidar la salud buco-dental: durante dos días pasaron todas



las alumnas para hacerse una revisión y solucionar sus molestias. Los doctores hicieron, sobre todo, limpiezas bucales y empastes.



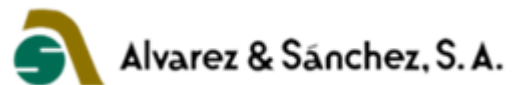


En octubre comenzó para alumnas de las zonas aledañas el curso sobre conservas y mermeladas, con el objetivo de que algunas de las asistentes puedan tener su propia microempresa. A lo largo del curso se impartieron otras sesiones prácticas para poder llevarlo a cabo: Emprendedurismo, Higiene y manipulación de alimentos, etc.



Y, como todos los años, los papás vinieron a buscar a sus hijas antes de las vacaciones de Navidad, por lo que aprovechamos para tener un día de convivencia: las alumnas cocinaron para ellos y les hicieron una representación teatral. El capellán les impartió una clase sobre la "Educación en la Adolescencia".

**¡GRACIAS ESTIMADOS COLABORADORES!**



**DISTRIBUIDORA PAULIZA S.R.L.**

