
Anuncia la Federación de Asociaciones Culinarias medidas para la etapa pos-COVID-19

Por: Redacción ACN

14/07/2020



La Federación de Asociaciones Culinarias de la República de Cuba ha diseñado un grupo de medidas necesarias para afrontar con éxito la etapa de la recuperación pos pandemia, entre las que se incluyen una mayor exigencia en cuanto a inocuidad, manipulación y elaboración de los alimentos.

Entre las directivas a implementar destaca un rediseño de la carta menú con menos platos, lo que vela por la calidad del servicio, tanto en la elaboración como el tiempo, refiere una nota de prensa publicada en el sitio web oficial del Ministerio de Comercio Interior.

Durante la presente etapa se trabajará para mantener la oferta de diversas preparaciones que resultaron de alta demanda en el período de la pandemia, con platillos de la cocina nacional, regional y local a partir de los productos que se encuentran en el mercado.

Se mantendrá la modalidad de servicio para llevar y la venta de comida rápida, para lo cual se visualiza tener presente las muestras testigos de cada plato, refiere la publicación.

Las casas sociales y el Proyecto Artechef, adoptarán medidas de reorganización de las mesas para el servicio, garantizando la separación de las mismas a una distancia no menor de 1.5 metros y limitarán sus capacidades entre el 30 y 50 por ciento.

También se evitará la realización de eventos de magnitud y aquellos que impliquen la concentración de personas, en los que sí se realicen con menor afluencia de público, se deben tener en cuenta las medidas de distanciamiento físico, la utilización del nasobuco y las reglas de higiene en general.

Los trabajadores que laboran en la preparación de los alimentos y que prestan servicios deberán mantener las medidas higiénico-sanitarias, para ello se les garantizan los insumos para el lavado frecuente de las manos,

limpieza de las superficies, fregado de los utensilios y desinfección del personal que acude a los restaurantes, escuelas y áreas de elaboración.

Se prohibirá la permanencia de trabajadores con afección gripal y de observarse algún síntoma de este padecimiento, se informará de inmediato al centro hospitalario más cercano.

Para la creación de las medidas se tuvo en cuenta tanto los cambios de hábitos implementados en la etapa de enfrentamiento a la COVID-19 como la situación climatológica que se produce en el segundo semestre del año, donde proliferan vectores que dan lugar a enfermedades virales.

Se requiere elevar la exigencia en el cumplimiento de las medidas de seguridad y protección, tanto personal como social que deben continuar paulatinamente de acuerdo a las orientaciones emitidas por las máximas autoridades del país.
