Restaurante Polinesio: por el camino del éxito y la innovación

polinesio

En su recorrido por el Occidente del país, la **Ruta Joven del Comercio**, visitó también el **Restaurante Polinesio en Matanzas**; donde la **Especialista en Calidad del Grupo Empresarial de Comercio** de dicha provincia, participante y ganadora en el **I Coloquio Científico y de Técnicas Comerciales de las BTJ**, Claudia Rodríguez Santoyo, basó el desarrollo de su trabajo.

El **Restaurante Polinesio**, fue el referente de la especialista, para el **estudio e implementación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos, conocido como: Sistema Hazard**. La investigación del trabajo científico, centró su objetivo general en c**ontribuir a mejorar la gestión de la inocuidad alimentaria de los servicios gastronómicos.** El uso de este instrumento promueve a una **mayor conciencia en el comercio de alimentos, garantizando que se establezcan, mantengan y evalúen, las medidas adecuadas y eficaces para asegurar la inocuidad.**

polinesio

polinesio

El trabajo ha tenido grandes resultados enfocándose además, en la normalización. Esto se debe, a que la implementación no es acción de un solo día, ya que requiere seguimiento y un quehacer diario. Las técnicas e instrumentos aplicados en el Restaurante Polinesio, contribuyeron a mantener la inocuidad, higiene y calidad alimentaria en la instalación.

A raíz del **I Coloquio Científico**, se conforma el expediente del restaurante, para aplicar como primera unidad donde **se propone el Sistema Hazard en todo el comercio a nivel nacional, y al mismo tiempo es propuesto como Unidad de Ciencia e Innovación**. El Polinesio de Matanzas, es un restaurante, que invita a sus clientes a disfrutar de cada detalle desde su entrada. Sus vistas al mar; contrastan con las buenas prácticas y esmerada atención de un colectivo de trabajadores, que transitan también por la Ruta Joven del Comercio.