

Pleno avileño analiza sus objetivos para el 2023

Pleno Culinaria Ciego de Ávila

El Pleno Provincial de la Asociación Culinaria de Ciego de Ávila analizó el cumplimiento de los objetivos de trabajo trazados para este año 2022, con la asistencia de toda la estructura del gremio y los factores del territorio, con la presencia de la Vicepresidenta Josefa Venegas.

La máxima instancia de dirección de la culinaria avileña evaluó las principales deficiencias que limitan avanzar, tanto de orden financiero como funcional.

En opinión del Presidente Elexis Pino, “el crecimiento de la organización deviene en el principal reto para el año próximo, así como la superación profesional de todos los afiliados y los nuevos miembros, como la opción para ofrecer recetas de alta calidad acordes con la herencia culinaria.

También otros de los temas abordados en la agenda fue la sostenibilidad de la organización en el territorio y la búsqueda de opciones de asesoría y de cursos como vía para la obtención de ingresos.

La continua promoción de la salvaguarda de la cocina criolla local y nacional estará vigente entre las propuestas del Ejecutivo para el venidero año 2023.

El Pleno abordó la preparación de la provincia para la Convención Nacional que se llevará a cabo a fines del próximo año.

La visita de la vicepresidenta nacional Josefa Venegas permitió la actualización acerca del curso para Chef internacional que se imparte en el Centro docente de Ciego y en el que participan alumnos provenientes de las provinciales del centro del país, Camagüey, Villa Clara, Cienfuegos y del propio territorio, a partir de la aplicación de una nueva metodología de reciente implantación para todo el sistema de la institución.

Referencia