Se realizó evento provincial de las BTJ del Comercio, la Gastronomía y los Servicios

Comercio

Con el objetivo de brindar un servicio gastronómico de calidad en el que la especialización ocupe un lugar preponderante en la imagen de sus instalaciones, calidad en ofertas y en los servicios con el objetivo de satisfacer las necesidades de clientes y alcanzar la eficacia y la eficiencia en el sector, se realizó el evento provincial de las Brigadas Técnicas Juveniles del Comercio, la Gastronomía y los Servicios.

En la actividad competitiva que incluyó diferentes especialidades como: culinaria, gastronomía, cantina, bodega, alojamiento, servicios gastronómicos, coctelería, entre otros, fueron seleccionados los ganadores que representarán a la provincia de Santiago de Cuba en el evento nacional en el próximo mes de abril en la capital del país.

En el encuentro los participantes mostraron sus habilidades en cada una de las especialidades presentadas, y demostraron que con ingenio, y deseo de hacer cosas novedosas pueden hacerse cosas buenas y lograr un renacer de la gastronomía que en estos momentos está deprimida por la situación económica que atraviesa el país.

Se expusieron diferentes platos a base de viandas como el plátano burro y macho, harina de maíz, de yuca; diferentes carnes, picadillos, pescado y dulces de frutas en almíbar elaborados a base de melaza de caña, y sin perder lo autóctono de la comida cubana.

Edit Pounce Mulet, especialista de Ciencia Técnica y Desarrollo del Grupo Empresarial de Comercio en Santiago de Cuba, dijo a Sierra Maestra que: “En esta actividad participaron trabajadores de 17 a 35 años y expusieron sus experiencias de trabajo, su creatividad e iniciativa.

“El encuentro tuvo como objetivo principal incentivar la participación de los jóvenes del sector en estas actividades aplicando la ciencia y la innovación para poder lograr un comercio sostenible en correspondencia con las expectativas de la población, a la vez que satisfaga sus necesidades, gustos, y supla las necesidades básicas de los clientes y se incrementen las ventas y las utilidades.

“Otro de los objetivos que perseguimos, es el de estimular y crear en los jóvenes la cultura del buen hacer, y lograr propuestas de elaboraciones novedosas con una materia prima que esté al alcance de todos, queda claro que si se genera calidad, también se generan ingresos y pueden abaratarse los precios con una oferta variada”.

Javier de Nacimiento Aroche, profesor de la Escuela Provincial de Comercio Gastronomía y los Servicios, dio a este medio de prensa su valoración del evento y sentenció: “Se puede calificar de bueno, se encontraron varias generaciones de gastronómicos y se apreció la participación y el desempeño de cada uno de los competidores sus habilidades, las que pusieron en práctica en su afán de buscar soluciones para rescatar los servicios gastronómicos y lo autóctono de la cocina cubana.

“Estos encuentros son muy importantes y debían realizarse con más frecuencia para continuar motivando a los jóvenes a que participen y busquen soluciones a los problemas que conocemos y que sabemos que podemos solucionar con inventivas y alternativas.

“Con las propuestas que pudimos ver y valorar en este encuentro quedó demostrado que los bisoños están enfrascados con sus iniciativas pueden dar u giro al sector para bien de todos”.

Solo queda esperar que la variedad de las elaboraciones se socialicen y lleguen a las unidades para que los clientes tengan nuevas opciones, y los ganadores en éste evento provincial pongan en alto la gastronomía santiaguera en el encuentro nacional.