El sistema de atención a la familia, una obra de infinito amor

SAF

El Sistema de Atención a la Familia (SAF), es un programa que está integrado por unidades gastronómicas cuya actividad básica es prestar servicios de alimentación a adultos mayores, personas con discapacidad, casos sociales, carentes de familiares obligados en condiciones de prestar ayuda y otros en situación de vulnerabilidad.

El programa cuenta con una red de mil 442 unidades, con 59 mil 542 censados; dentro de los más significativos se encuentran 31 mil 320 jubilados, 4 mil 048 impedidos físicos, 9 mil 754 asistenciados por el Ministerio de Trabajo y Seguridad Social y 7 mil 797 casos sociales, informó Niury Paz Chirino directora de Gastronomía del Ministerio del Comercio Interior.

Informó además que se trabaja en transformar los servicios que se brindan en este programa y que actualmente se encuentran insertadas 306 unidades en UEB del Decreto 28 y un total de mil 119 en UEB del Decreto Ley 34.

A raíz del proceso de perfeccionamiento del Comercio Minorista de subordinación local y a consecuencia del crecimiento natural del envejecimiento poblacional, se hace necesario fortalecer la atención a los programas que son atendidos por nuestro ministerio, logrando acciones que den respuesta al mejoramiento de la calidad de vida, acotó Paz Chirino.

Como parte de la implementación de la Ley de Soberanía Alimentaria y Educación Nutricional, diversos organismos de la Administración Central del Estado entre los que se encuentran, los ministerios de la Agricultura y Educación; así como el movimiento de la agricultura urbana de conjunto con el Programa Mundial de Alimentos (PMA), la Federación de Rusia y el proyecto KOICA, se desarrollan en las cinco provincias orientales del país cuatro proyectos de colaboración, encaminados al desarrollo de una alimentación saludable y sostenible a partir del fortalecimiento de los sistemas de producción local.

Paz Chirino explicó que para el desarrollo de estos proyectos fueron seleccionados 40 establecimientos, que tienen como meta potenciar un sistema sostenible de producción que proporcione alimentos que respondan a los valores nutricionales requeridos para este grupo etario, logrando la vinculación directa con las formas productivas, contribuyendo así al fortalecimiento de las capacidades, el mejoramiento en equipos e insumos para el servicio y garantizando un servicio de alimentación inocuo y con calidad.