

Nuevos chefs prestigiarán la cocina cubana



Ciego de Ávila, Cuba, 9 ago (RHC) Con la graduación de 23 chefs del VI Curso de Cocina Internacional, de la Federación de Asociaciones Culinarias de la República de Cuba (FACRC) se vaticina un incremento del prestigio y la calidad de los servicios que brinda la mayor isla de Las Antillas al turismo.

Los egresados proceden de las provincias de Matanzas (occidente), Villa Clara, Cienfuegos, Sancti Spíritus, y Ciego de Ávila (centro) y Camagüey (oriente).

La Máster en Ciencias Mercedes Piedra Banquecer, vicepresidente de la FACRC, declaró al periódico Granma que “este fue uno de los cursos más integrales impartidos hasta ahora, debido a la preparación mostrada por estudiantes y profesores, quienes durante un año recibieron materias como Higiene de los alimentos, Panorama de la cultura universal, Teoría y técnica de dirección, Nutrición y dietética y Marketing, entre otras asignaturas”,

Por su parte, Elexy Pino Valdés, presidente de la Asociación Culinaria de Ciego de Ávila, sede del curso, precisó que entre los participantes estuvieron siete profesionales del territorio, hecho que pone a la central provincia cubana en mejores condiciones para continuar con este tipo de formación.

Ciego de Ávila fue pionera en el país en iniciar, en febrero del pasado año, un proceso de capacitación y asesoría a más de 2 000 trabajadores del sector no estatal dedicados al expendio de alimentos, una

contribución a la actualización del modelo económico cubano.

(Con información del periódico Granma)

<https://www.radiohc.cu/noticias/economia/102229-nuevos-chefs-prestigiaron-la-cocina-cubana>



Radio Habana Cuba