

Potencian autoridades cubanas formación de jóvenes culinarios



La Habana, 12 abr (RHC) Las autoridades turísticas cubanas están enfrascadas en planes de formación para el sector culinario con la finalidad de tener garantizado el relevo en esta especialidad, de fuerte apuesta por la industria recreativa.

Esa estrategia aparece hoy refrendada en diversos encuentros de instrucción e intercambio, como uno organizado en la Habana Vieja para los días 12 al 16 de abril en instalaciones hoteleras administradas por la compañía Habaguanex, con desempeño en esa zona.

La idea informada por voceros de esa firma, está en el desarrollo gourmet a través de los especialistas de la gastronomía, de ahí que le den un fuerte impulso a la IV Jornada Científica Estudiantil bautizada en esta ocasión como Emprendiendo con Sabor.

Esa cita, dijeron oficialmente, comprende un evento teórico con sede en el Hotel Ambos Mundos, el establecimiento que está sumamente asociado a la presencia en Cuba del escritor estadounidense Ernest Hemingway.

En esa reunión participarán sommeliers, cantineros, enólogos, culinarios, y especialistas en seguridad alimentaria.

El coordinador del Programa de Entrenamiento de Jóvenes Emprendedores, Ángel Aguilera (organizador de la cita), subrayó que el encuentro además tendrá escenarios en el Museo de Historia Natural, la Biblioteca Rubén Martínez Villena y el restaurante privado La Moneda Cubana.

En esas instalaciones impartirán conferencias sobre el rescate de la cocina habanera, la historia de la coctelería internacional y nacional, los buenos hábitos en la mesa, la cocina sostenible y los servicios gastronómicos.

Prevén además presentar la revista digital Somos Jóvenes, venta de libros especializados en temas culinarios y gastronómicos, así como un encuentro de emprendedores locales con muchachos del

programa, junto a un recorrido por diferentes rutas gastronómicas.

Esas jornadas contarán con la presencia de la Chef Charo Val, de España, quien obtuvo recientemente un Premio de Calidad en Beijing, China, y presentará la ponencia Cocina Sostenible, vanguardia, tradición y producto.

Organizada por el Programa de Entrenamiento de Jóvenes Emprendedores, lleva la reunión el apoyo de varias entidades estatales que ven con buenos ojos este tipo de encuentro de cara al futuro turístico del país, y en particular de la zona añeja capitalina.

En la lista de entidades promotoras están la Oficina del Historiador de la Ciudad, la Unión de Jóvenes Comunistas, Habaguanex, la Federación de Asociaciones Culinarias de la República de Cuba, Havana Club International S.A., y la Asociación de Cantineros de Cuba.

<https://www.radiohc.cu/index.php/noticias/nacionales/90278-potencian-autoridades-cubanas-formacion-de-jovenes-culinarios>



Radio Habana Cuba