

Motivaciones para un mejor servicio



Aquiles Tamayo



Bárbara Rodríguez



Por **LESLIE ANLLY ESTRADA GUILARTE**
Fotos **RAFAEL MARTÍNEZ ARIAS**

26 DE JULIO
Victoria de ideas

Satisfacer las necesidades de sus clientes a partir de la prestación de un buen servicio, con variedad de ofertas y calidad, constituye prioridad para el Grupo empresarial de Comercio y Gastronomía. Por estos días de verano, las motivaciones para lograr este propósito se multiplican, y las unidades se engalanan para celebrar el 26 de Julio.

Bárbara Rodríguez Pacheco, directora adjunta del Grupo, dijo que en diferentes obras de Bayamo se acometen mantenimientos o remodelaciones para mayor comodidad y, también, la eficacia del servicio; entre las mismas se encuentran los quioscos del frente de la cremería Amanecer, con una nueva imagen a partir de un proyecto del Fondo de Bienes Culturales.

“La cafetería El Néctar, especializada en jugos, batidos, y dulces, ubicada en el Paseo de General García, presenta otra imagen, así ocurrirá con el Café Serrano; además, se trabajó en el restaurante La Cubana, ahora con más confort, y ya concluimos en la cremería La Luz, el remozamiento del piso, cambio de aires acondicionados y la pintura.

“En Manzanillo, nos ocupamos del área del picnic, que incluye la remodelación de una parte del litoral donde se repararon quioscos, también, de la cafetería 1906 con una nueva decoración, el restaurante de comida china Yang Tze, un establecimiento insigne que hacía tiempo no recibía mantenimiento, igualmente, el Ching Jai, en Bayamo”, explicó Rodríguez Pacheco.

En todos los municipios existe ya un café serrano, y los mercados ideales cuentan con su dulcería.

Para este verano la mayor parte de los recursos están, y no deben existir problemas para estabilizar los surtidos en los restaurantes, cafeterías, centros nocturnos y áreas abiertas.

Además del trabajo civil, a muchos instalaciones se les ha asegurado el mobiliario, las cortinas, el aire acondicionado, para que los clientes se sientan a gusto.

“Se garantizó que el ciento por ciento de las unidades tengan la vajilla completa: platos, vasos y copas; resca-



Alberto Ruiz

tamos ofertas, incluso, algunas tienen que ver con las tradiciones del granmense, como las relacionadas con el casabe -que llegan a 32-, eso se había olvidado, y ya suman 64 contando la fiambrería, cuando en septiembre del año pasado solo teníamos dos o tres surtidos en una cafetería”, declaró Aquiles Tamayo Álvarez, director de Gastronomía del Grupo empresarial.

“Hoy podemos mostrar buenas experiencias con las fondas, a partir de su inserción en los mercados agropecuarios en Bayamo y Manzanillo, mientras, en el resto de los municipios se ubican en unidades gastronómicas”.

Tamayo Álvarez informó que este año se potencian los desayunos especiales, un éxito del 2016, pero que ahora tiene otros aseguramientos, como cubertería, manteles, y mayor cantidad de materias primas para su elaboración.

“Igualmente, se han creado espacios para la familia granmense, como los picnic, consolidados en Las vegas del río Bayamo, se trabaja en Manzanillo, y en otros territorios están identificados los lugares y se acondicionan.

“Hemos chequeado el ciento por ciento de los mercados comunitarios, como parte del programa de atención a la familia, con evaluación favorable, la merienda escolar tuvo atención priorizada, y se garantizó la prestación del servicio a los estudiantes.

El directivo explicó que Comercio y Gastronomía intensifica la labor educativa para que se apliquen las normas de cortesía y buen trato.

Asimismo, los trabajadores de este sector cuentan con sus uniformes, como una manera de aumentar la elegancia.

OTROS RESULTADOS Y PROYECTOS

Durante el primer semestre, el Grupo empresarial de Comercio y Gastronomía, integrado por 19 empresas, ostenta resultados favorables, cumpliendo el plan de circulación mercantil con más de cinco millones de pesos por encima.

La entrega de los productos de la canasta básica familiar se comporta de modo estable mensualmente, y la venta de los alimentos liberados (arroz, chícharo, azúcar, sal...).

Alberto Ruiz García, director provincial de Comercio en el Grupo empresarial, señaló que la venta de pollo liberado se incrementó, también, la comercialización de refrescos enlatados, productos en conserva, entre otros; la tendencia es mantener en el segundo semestre estos alimentos en las unidades.

Aún existen obras en construcción y remodelación que se proyectan concluir en este segundo semestre: el Palacio del pan y el dulce, y un gran complejo en la Calle 16, de Rosa La Bayamesa, en Bayamo, como parte del programa de desarrollo de esta zona, que mejorará la calidad de vida de sus habitantes.

“Contarán con nuevos servicios a partir de la apertura de un Mercado Ideal, un ranchón y una cremería, y consideramos que la zona Norte de Bayamo va a ser diferente”, especificó Bárbara Rodríguez Pacheco.

Aunque los resultados son alentadores, mientras exista una opinión negativa del pueblo o alguna insatisfacción con el servicio, ningún directivo o trabajador de este sector estará complacido.



Vida y salud

Por **MARÍA VALERINO SAN PEDRO**
mariaval@enet.cu

Conjuntivitis, más común en el verano

Sobre la conjuntivitis hemorrágica, enfermedad que refleja una variación estacional con incremento de su incidencia en los meses de verano, ofrece pormenores el doctor Ángel Ramírez Díaz, Máster en Enfermedades infecciosas, que atiende el Programa de control sanitario internacional en la vicedirección de Epidemiología, del Centro provincial de Higiene, Epidemiología y Microbiología.

-¿Qué es la conjuntivitis hemorrágica epidémica?

-Es la inflamación de la conjuntiva, una membrana mucosa delgada y transparente que reviste la cara interna del párpado. Actualmente constituye una de las afecciones oculares más comunes, formando parte del llamado Síndrome de ojo rojo. Puede ser un proceso de infección aislada, o presentarse como una contaminación de esta y la córnea, o el párpado.

“Comienza repentinamente con enrojecimiento, hinchazón y dolor, a menudo en ambos ojos; el curso del trastorno inflamatorio es de cuatro a seis días, y en ese lapso aparecen hemorragias subconjuntivales.

“Las grandes hemorragias poco a poco muestran resolución en un lapso de siete a 12 días. El tiempo de duración del proceso inflamatorio puede ser de una a dos semanas, siendo una conjuntivitis aguda, y crónica si sobrepasa este tiempo.

-¿Cuál es la causa?

-Es de origen viral y existen varios tipos, en dependencia del agente causal, como las bacterianas: catarral aguda o simple y la gonocócica. Las virales: por adenovirus, hemorrágica aguda y por herpes simple. Las no infecciosas (alérgicas): alérgica aguda y crónica; y las traumáticas: provocadas por agentes físicos y sustancias químicas”.

-¿Principales signos y síntomas?

-El período de incubación (tiempo entre la exposición a la enfermedad y la aparición de los síntomas), puede ser desde 12 horas hasta tres días. Entre los síntomas más comunes de esta infección se encuentran el lagrimeo excesivo, inflamación, enrojecimiento, dolor, ardor, sensación de cuerpo extraño, visión borrosa, fotofobia (rechazo a la luz), síntomas respiratorios (faringitis) y fiebre.

-¿Cómo se transmite?

-La enfermedad es transmisible como mínimo cuatro días después de su comienzo.

“Las grandes epidemias de conjuntivitis hemorrágica aguda se han vinculado con el hacinamiento y el descuido en las normas de higiene personal y colectiva en el hogar, centros de trabajo, escuelas internas u otras instituciones con regímenes internos. Los adenovirus pueden transmitirse en el agua de las piscinas mal cloradas o con cloración deficiente y también por gotitas expulsadas de las vías respiratorias al toser o estornudar

“Para detener el contagio debe evitarse el contacto directo o indirecto con las secreciones de los ojos de los enfermos; además, fomentando las medidas de higiene personal y colectiva, el lavado frecuente de las manos con agua y jabón después de ir al baño y antes de manipular los alimentos, es la norma higiénica más efectiva.

“Igualmente, no compartir con otros el uso de artículos de carácter personal.

“Ante la presencia de síntomas es preciso acudir de inmediato al médico, y no realizar tratamientos caseros ni automedicarse”.