



Impacto de la cuarentena por COVID-19 en el rubro gastronómico

Impact of the COVID-19 quarantine in the gastronomic sector

Belem Reyes Cadena

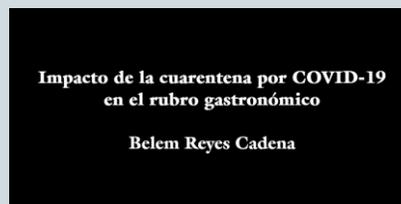
Docente, Aprende Insitute / bereycago@gmail.com

Fecha de recepción: 01 de marzo de 2021

Fecha de aprobación: 23 de septiembre de 2021

Mi nombre es Belem Reyes Cadena, gastronoma nacida y residente de la Ciudad de México. Soy chef docente en Aprende Institute. A través de este video titulado “Impacto de la cuarentena por pandemia de la COVID-19 en el rubro gastronómico”, presento fragmentos de entrevistas realizadas a Yael Valencia, de Dulce Petit; Rodrigo Porras, de Food Design; Ángel Gama, sub-chef de restaurante; Paulina Galeana, de La Buñuelería, y Jorge de, Leomi Repostería. El objetivo es de mostrar cómo fue que algunos pequeños negocios de alimentos recibieron y manejaron la cuarentena, cuáles fueron las repercusiones económicas y qué tipo de estrategias que pusieron en marcha para adaptarse a esos cambios, cumplir con las normas sanitarias más estrictas, ampliar el uso de medios de comunicación, realizar ventas virtuales y la ejecución del servicio a domicilio.

Todos los entrevistados autorizaron el uso de la información que amablemente proporcionaron, lo que agradezco de todo corazón.



Da clic en la imagen para ver el video

Edición: Belem Reyes Cadena.

Música gratuita de la aplicación Clipchamp, obtenida de la carpeta de su biblioteca de audio: “Free forever”; la melodía se titula “Warm Ambience”.