

## COMUNICADO DE PRENSA

C. 76

### **Elaboran guía de buenas prácticas para establecimientos gastronómicos de alimentos y bebidas en Boyacá, frente al COVID-19**

El documento precisa recomendaciones para evitar el contagio y propagación del virus para el cuidado de la salud de todos los boyacenses.

**Tunja. 3 de abril de 2020. (UACP).** La Secretaría de Turismo de Boyacá, en asocio con las secretarías de Salud y Agricultura, da a conocer la Guía de buenas prácticas para establecimientos gastronómicos, de alimentos y bebidas en Boyacá, frente al COVID-19.

Para el gobierno de Ramiro Barragán, en el marco de la pandemia de COVID-19, es crucial mantener las actividades que son decisivas para la salud pública, como el acceso y disponibilidad de alimentos inocuos y las medidas para evitar la contaminación de los mismos, en cualquier etapa de la cadena agroalimentaria.

De acuerdo con el secretario de Turismo de Boyacá, Antonio Leguízamo, Teniendo en cuenta que la principal forma de contagio del Coronavirus COVID-19 es persona a persona, se hace necesario aplicar las recomendaciones preventivas en todas las actividades dedicadas a la fabricación, preparación, comercialización, transporte, distribución y consumo de alimentos.

El documento se constituye en una herramienta de ayuda para los establecimientos que presten el servicio de suministro de alimentos y bebidas, entre los que se destacan: Restaurantes, panaderías, plazas de mercado, supermercados, domiciliarios y todos aquellos que pertenecen a la industria de alimentos, para que actúen de la mejor manera frente a la situación producida por el Coronavirus COVID-19.

Para la elaboración de la guía, el equipo profesional de la Secretaría de Turismo de Boyacá tomó en cuenta las diferentes instrucciones y recomendaciones dictadas por el Ministerio de Salud y Protección Social de la República de Colombia, la Secretaría de Salud de Boyacá, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos –INVIMA- y la Organización Mundial de Salud -OMS-.

Descargue aquí la Guía de buenas prácticas para establecimientos gastronómicos, de alimentos y bebidas en Boyacá, frente al COVID-19. **GUIA DE BUEN MANEJO S ALIMENTARIO (Fin. Mery Janneth Cely. Secretaría de Turismo)**

**Gobernación de Boyacá**

## COMUNICADO DE PRENSA

Unidad Administrativa de Comunicaciones y Protocolo