LITORALPRESS

Fecha: 01-07-2020
Medio: El Mercurio de Antofagasta
Supl. : El Mercurio de Antofagasta
Tipo: Actualidad
Título: "La sociabilización en la mesa se perderá, al menos tiempo, igual que los abrazos"

Pág. : 6
Cm2: 500,9

Tiraje: 5.800
Lectoría: 17.400
Favorabilidad: No Definida

ENTREVISTA. FRANCO PEDRESCHI, profesor de ingeniería química y bioprocesos de la UC:

"La sociabilización en la mesa se perderá, al menos por un tiempo, igual que los abrazos"

CEDIDA

EL DOCTOR PEDRESCHI PIENSA QUE LAS RUTINAS EN LOS RESTORANES CAMBIARÁN RADICALMENTE.

Valeria Barahona

El doctor en ingeniería en alimentos de la Universidad de Lund, Suecia, y docente de la Universidad Católica (UC), Franco Pedreschi, ha investigado los compuestos químicos de las papas fritas, siendo uno de los científicos invitados al litigio entre el gobierno de California, Estados Unidos, y los productores del popular picoteo para ver cómo podía afectar la salud de los consumidores. Esta cercanía a los alimentos compartidos socialmente lo llevó a investigar también cómo el coronavirus afectará los cócteles, celebraciones y coffee breaks.

El académico también aprovecha de explicar cuál es el protocolo que se debería seguir al momento de recibir alimentos por delivery para evitar nuevos contagios y, de esta forma, acercarse más al momento en que sean reabiertos los restoranes, bares y cafés.

¿Qué tan seguro es pedir comida por delivery?

-Siempre hay un riesgo, porque las medidas de protección que uno puede tomar dependen de una cadena que parte en las condiciones de limpieza del local, que el personal esté sano. Cosas que uno no maneja, pero cuando llega el paquete a tu casa es fundamental lavarte las manos antes y después de recibirlo, rociar el envoltorio con un desinfectante, limpiar la mesa donde vas a sacar las cosas, poner el alimento en un plato limpio y si es algo caliente, pasarlo por el microondas, ya que esto puede matar virus, aunque el covid-19 en sí no te lo puedes comer (ya que no se transmite por los alimentos): lo que puede pasar es que tomes la bolsa del delivery y si tiene coronavirus se irá a tus manos, y para que te contagies tienes que pasarte las manos por los ojos, la nariz o la boca. Lo que es más peligroso es que tengas contacto con quien trae el pedido y esa persona estornude frente a ti.

¿Cómo será ir a comer en el futuro postpandemia?

-Una vez pasado el peak de la pandemia y que hayan bajado los contagios, creo que hay dos factores: uno, que los restoranes y la mayoría de los locales va a reabrir, y dos, habrá un cierto temor de los consumidores ante la idea de ir a comer afuera, aunque en Europa se ha visto que mucha gente después del confinamiento está muy ansiosa por salir a un bar o a comer. Entonces, para que durante este período de reapertura no haya rebrotes (de covid-19), o se minimicen, porque en un restorán donde hay varias personas existe la probabilidad de que hayan contagios, por lo que probablemente los locales tomarán medidas tanto para el personal como para los comensales.

¿Como cuáles?

-Es probable que los utensilios de uso común en la mesa desaparezcan, porque usar un mismo salero, una misma carta, el servilletero o la alcuza donde están el vinagre, el aceite, al ser tocados por diferentes personas en una mesa hay más riesgo de contagio. Además, al estar en una mesa con otros, siempre está el peligro de que alguien sea asintomático y todo lo que esa persona toca está siendo tomado por el resto.

¿Y los picoteos y las tablas?

-Uno comía con tenedor e incluso había quienes metían la mano directamente, esto de estar compartiendo de un mismo plato varias personas tiene el mismo riesgo (que al usar los saleros), entonces lo más seguro es que cada quien tenga su porción individual, no la comparta, sus cubiertos, servilleta, la sal en sachets. Esto debe ir acompañado de distanciamiento entre las mesas, alcohol gel a disposición de los clientes, avisos que te recuerden lavarte las manos continuamente.

¿Y mientras se cocina la comida?

-Ahí es todo un mundo, donde tienen que haber protocolos para quienes preparan los alimentos como un testeo frecuente, medir la temperatura y apenas mandar a la casa a quien se sienta mal o tenga sospechas de covid-19. Si alguien se enferma, hay que hacer trazabilidad: en qué turno fue, con quiénes estaba.

¿Se acabaron los cócteles y coffee breaks?

-Va a ser un poco más aburrido, no más: antes llegabas, te servías tu café, mientras que ahora (cuando bajen los contagios) una persona va a preparar los cafés, las porciones (de galletitas y otros comestibles) vendrán en bolsas selladas para uno. Entonces te entregarán una bandeja y se perderá el compartir, como en los aviones. Será más fome, pero más seguro mientras el virus esté entre nosotros.

¿Qué hace el comensal en este escenario?

-El consumidor tiene un rol fundamental (en evitar los rebrotes), aunque a veces es medio distraído. Después de esta crisis los dueños de los locales van a hacer lo posible por sobrevivir, y los que lo logren van a ser destacados por su higiene, y la gente después de esta pandemia va a aprender a ir a lugares más seguros (biológicamente), van a cambiar un poco los parámetros. Lo malo es que la sociabilización en la mesa se perderá, al menos por un tiempo, al igual que los abrazos. Una vez que haya una vacuna (contra el coronavirus), pienso que la mayoría de estas costumbres se va a retomar porque están en la esencia de la fibra social.

¿Piensa que es el tiempo propicio para el desarrollo de aplicaciones con tal de eliminar la papelería (cartas, tarjetas de reserva) que implica ir a un restorán?

-Eso va a depender de los recursos de cada local, aunque probablemente el ministerio de Economía va a dar algún apoyo para esto. Pero también tendrá otras implicancias: haces una reserva, te pedirán tu nombre, un contacto. Vas a comer y si luego detectan un brote de coronavirus en el restorán, luego pueden avisarte, lo que facilitará la trazabilidad (del coronavirus). Suena feo, pero es una verdad que hace menos daño que el que no lo sepas. Creo que una vez que se reabran los restoranes pondrán su mejor esfuerzo, porque ya están bastante golpeados económicamente.

Clases de química, pero sin laboratorio

● El profesor Pedreschi dicta cátedra de microstructura y propiedades físicas de los alimentos, entre otras áreas, razón por la que junto a sus alumnos trabaja en laboratorio, aunque ahora con la pandemia "toda esa parte está casi cerrada en la universidad, funcionando sólo con mínimos movimientos, para no arriesgar a los estudiantes, que están con clases online y las partes experimentales de algunos cursos no sé si se van a suspender o posponer para cuando haya más normalidad. Yo creo que el próximo semestre las clases también van a ser por Internet, pero de a poco se van a ir reinstituyendo las actividades en laboratorio, con las medidas de seguridad correspondientes".