

Estudiante de la UVM desarrolla proyecto dirigido al sector gastronómico en preparación para una reapertura segura en tiempos de pandemia

ON 09/09/2020 • (LEAVE A COMMENT)

A través de una encuesta en línea, se busca determinar los efectos de la pandemia en el sector y la aplicabilidad del proyecto.

La pandemia ha afectado de manera particularmente negativa al comercio asociado a la gastronomía y la alimentación, “por eso ideamos un proyecto y estamos concursando en Ideas X del Banco Santander para obtener un fondo para financiarlo”, comenta Jeniffer Villegas Vargas, estudiante de último año de Ingeniería Comercial de la Universidad de Viña del Mar. “Hoy en día nos encontramos con la final del concurso, recibimos un fondo para trabajar en nuestros prototipos que nos ha dado el banco y estamos realizando **una encuesta** para saber el interés del público y otros detalles para así dar a conocer lo que es ‘Stay Safe’”, la propuesta dirigida al rubro del comercio de alimentación como cafeterías, restaurantes, entre otros, con la finalidad de implementar las medidas sanitarias que deberán tomar los locales al momento de abrir.

El proyecto consiste en un cubículo con paredes transparentes, fabricado con material adaptable para las diferentes superficies, señala Jeniffer Villegas quien, junto a Tabata Gutiérrez, se encuentra desarrollando el prototipo que debiese estar terminado a fines de septiembre para ser presentado ante un comité evaluador del concurso que busca incentivar la innovación de estudiantes de pregrado. Cada uno recibirá hasta \$2.500.000 para financiar los gastos asociados al proyecto y dar continuidad a dichos emprendimientos universitarios.

De los 145 proyectos seleccionados para ser parte del programa, quedaron 23 finalistas, entre los cuales se elegirán 10 para el premio final en octubre.

El proyecto Stay Safe ayudará a restaurantes y otros negocios del rubro de la alimentación a atender a sus clientes de manera segura, reactivando sus negocios y economías y que, a su vez, permitirá a las personas tener un contacto más cercano de lo que actualmente se tiene, “ya que no es lo mismo tener una conversación mediante una videollamada a tenerla mirándose a los ojos”, explica Villegas.

“Serán cubículos desmontables y de fácil transporte, lo cual permitirá acoplarse y adaptarse un cubículo a otro y así aumentar su capacidad interna”, detalla, dando como ejemplo el de una familia compuesta por más de dos integrantes que quiere compartir una comida junta, sin la necesidad de sentarse por separado, “pero si, por otro lado, dos familias distintas quieren compartir en un mismo lugar, éstos podrán estar uno al lado del otro y compartir sin exponerse entre familias. Factor que a su vez le permite optimizar los espacios disponibles de los locales”, recalcó.

El proyecto, agrega la futura ingeniera comercial, partió de la observación de medidas aplicadas en otros países, “por ejemplo, el sector gastronómico en España instaló en algunos bares separaciones de vidrio, por su parte, Holanda puso mesas de restaurantes en pequeños cubículos de plástico transparente. Mientras tanto las empresas que se desempeñan en este rubro en Chile, la única manera de operar hasta ahora ha sido mediante *delivery* y cuando se levanten las restricciones sólo algunos restaurantes podrán atender a público, esto siempre y cuando cumplan con las nuevas medidas de sanidad que serán exigidas”.