

Debían contar con al menos 30 litros de agua por trabajador y disponer del suministro necesario para la preparación de platos, limpieza y uso de los servicios para los clientes.

MATEO POMMIEZ

Este domingo, a las nueve de la mañana, comenzó el corte de agua de 21 horas programado para varios sectores de las comunas de Providencia y Ñuñoa. Debido a esta interrupción, muchos restaurantes y locales comerciales que dependen del agua para operar decidieron no abrir sus puertas. Sin embargo, algunos optaron por prepararse y continuar atendiendo a sus clientes a pesar de esa dificultad.

Por ello, la Seremi de Salud, junto con la Dirección del Trabajo, se encargaron de fiscalizar a los restaurantes y comercios que, ubicados en la zona afectada por el corte, decidieron mantenerse abiertos.

“El objetivo es verificar las condiciones de preparación y venta de alimentos, así como las medidas de salud ocupacional para los trabajadores”, explicó Gonzalo Soto, seremi de Salud de la Región Metropolitana.

Soto también detalló que cada restaurante debía contar con al menos 30 litros de agua por trabajador en turno, además de disponer del agua necesaria para la preparación de alimentos y la limpieza de utensilios. También, era imprescindible asegurar el suministro de agua para los servicios higiénicos de los clientes.

Se prepararon

En el sector de Manuel Montt, en Providencia, algunos locales de comida se prepararon para enfrentar el extenso corte de agua.

Un ejemplo fue la pizzería Domani, que abrió sus puertas al mediodía con cinco trabajadores en la cocina y cuatro atendiendo a los clientes. Bien sabían de este corte, por lo que tomaron las medidas necesarias.

“El local compró tres estanques de agua de 750 litros cada uno. Están disponibles, pero están siendo usados de forma controlada. Los baños y la cocina están funcionando de manera normal, y pasamos sin problemas todos esos puntos en la inspección realizada, está todo en regla”, detalló Benjamín Barrientos, encargado del local



Los locales se prepararon con bidones.

RICHARD ULLCOA

Afectó a sectores de Providencia y Ñuñoa

Así funcionaron los pocos locales que abrieron sus puertas por el corte de agua

de Domani Manuel Montt.

“Sin embargo, si comenzamos con problemas con el funcionamiento o disponibilidad del agua, procederemos a cerrar”, agregó Barrientos.

Un par de cuadras más allá, la Heladería Vainilla, también con tres empleados, estaba preparada para atender a los clientes. “Estábamos enterados de este corte, entonces nos preparamos y juntamos harta agua. De todas formas, esta mañana verificamos, y sí teníamos el suministro, probablemente por la reserva del edificio, pero lo estamos revisando a cada momento por si se interrumpe”, dijo Jo-

selyn Senior, trabajadora de la heladería.

La fiscalización

La Dirección del Trabajo Metropolitana Oriente designó a dos inspectores para verificar que todo estuviese en orden en las zonas del corte de agua en Ñuñoa y Providencia. Evelyn Valdivia fue una de las encargadas en Providencia, donde cerca de las 12:35 llegó al restaurante peruano Pez Callado, que funcionaba aparentemente sin inconvenientes.

Desde el local, le admitieron a la fiscalizadora que no estaban enterados del corte de agua, pero que sí contaban con el

suministro de forma normal al menos en el segundo piso, donde se encuentran los baños de los clientes.

Así lo verificó Evelyn Valdivia, que desde un inicio aclaró que el corte fue anunciado y compartido a la ciudadanía con anticipación.

Aunque inicialmente pensaron que tendrían que cerrar la planta baja y operar solo en el segundo piso y la terraza, fue solamente un susto. Tras la fiscalización, Pez Callado pudo continuar atendiendo gracias a una reserva autónoma de agua que tenía el edificio donde se encuentra el restaurante.