

# Reapertura del Hotel Nacional

POR: RAQUEL SIERRA  
FOTO: OILDA MON

**E**l Hotel Nacional de Cuba celebró este 30 de diciembre sus 90 años. El 2020 fue un año difícil, pero no se rindieron; todo lo contrario, continuaron un programa de mejoras para la reapertura.

Luis Miguel Díaz, director del hotel, indica que múltiples han sido las obras: reparación de 150 habitaciones en los pisos seis, siete y ocho –cambios de ventanas, mobiliario, accesorios de baños, entre otras–, mejoras en la mesa bufé –lo que permitirá la adecuada conservación de los alimentos fríos y calientes–, galería y bar, áreas exteriores, piscinas, snack bar, spa, y cafetería Rincón del Cine –pisos, iluminación y falsos techos–, reparación de equipos de frío, entre otras. En todo ello, junto a trabajadores de la instalación insignia de la hotelería cubana, participaron colaboradores y fuerzas de entidades del sector como Emprestur, Comercializadora ITH, Inmobiliaria del turismo, Empresa de Proyectos de Arquitectura e Ingeniería –EPROB– y Puerto Carenas, de la Oficina del Historiador de la ciudad.

De acuerdo con el Director general, el objetivo estratégico del programa iniciado hace algunos meses y que se extenderá durante los tres próximos años, es elevar sos-



tenidamente la competitividad del hotel, para conservar su posición de insignia y maximizar el ingreso medio por turista. A estas mejoras, destacó, que elevan el confort y la calidad de la atención a los clientes, se suma la obtención del certificado que los acredita como hotel más higiénico y seguro.

Según declaró Díaz a **Tribuna de La Habana**, aunque algunos recursos son de importación por la necesidad de

conservar los requerimientos relacionados con el patrimonio, cerca del 60 % de lo que se ha empleado en estas mejoras proviene de la industria nacional. “Casi todo el mobiliario y parte de los textiles, así como materiales de la construcción, son hechos en Cuba”, precisó. En su vinculación con entidades nacionales, resalta la utilización de césped desarrollado por la Estación Experimental de Pastos y Forrajes Indio Hatuey, el cual, dijo, es de muy rápido crecimiento, ocupará espacios que antes no lo tenían y permitirá la colocación en las áreas exteriores de columpios y hamacas. Por otra parte, indicó que como dicta la política del país y del Ministerio del Turismo, el equipamiento y la iluminación nuevos responden a la necesidad de ahorrar energía y proteger el medioambiente.

*En el contexto de la Tarea Ordenamiento monetario y financiero en curso, “vamos a tener nuevos estándares de servicios en la parte gastronómica y de alojamiento y todo esto repercutirá en una mayor rentabilidad económica y financiera del hotel, lo cual nos permitirá incrementar la riqueza del país, pero también la de los trabajadores”.*

*Luis Miguel Díaz, director del hotel.*

## PRECIOS MÁXIMOS MINORISTAS DE LOS PRODUCTOS AGROPECUARIOS DE PRIMERA CALIDAD EN TODA LA RED DE COMERCIALIZACIÓN DE LA HABANA QUE SE COMERCIALIZAN POR TODAS LAS FORMAS DE GESTIÓN ESTATAL Y NO ESTATAL, A PARTIR DEL 1RO. DE ENERO

| No.               | Productos             | Precios de venta minorista. UM: pesos por libra |
|-------------------|-----------------------|---|
| <b>Viandas</b>    |                       |   |
| 1                 | Boniato               | 3.00  |
| 2                 | Malanga xanthosoma    | 8.00  |
| 3                 | Malanga colocasia     | 4.00  |
| 4                 | Yuca                  | 4.00  |
| 5                 | Plátano fruta         | 3.00  |
| 6                 | Plátano vianda        | 4.00  |
| 7                 | Plátano burro         | 2.00  |
| <b>Hortalizas</b> |                       |   |
| 8                 | Tomate                | 8.00  |
| 9                 | Cebolla caribe seca   | 28.00   |
| 10                | Cebolla caribe verde  | 13.00   |
| 11                | Cebolla blanca seca   | 15.00   |
| 12                | Cebolla verde en rama | 10.00   |
| 13                | Ajo                   | 47.00   |
| 14                | Pimiento              | 10.00   |

|                          |                    |       |
|--------------------------|--------------------|-------|
| 15                       | Pepino             | 3.00  |
| 16                       | Calabaza           | 4.00  |
| 17                       | Melón              | 3.00  |
| 18                       | Col                | 3.00  |
| <b>Otra hortalizas</b>   |                    |       |
| 19                       | Zanahoria sin rama | 6.00  |
| 20                       | Remolacha sin rama | 6.00  |
| 21                       | Cebollino          | 6.00  |
| 22                       | Berenjena          | 5.00  |
| 23                       | Ají cachucha       | 11.00 |
| 24                       | Ají chay           | 7.00  |
| 25                       | Rábano             | 5.00  |
| 26                       | Habichuela         | 8.00  |
| 27                       | Quimbombó          | 6.00  |
| 28                       | Lechuga            | 5.00  |
| 29                       | Acelga             | 4.00  |
| 30                       | Espinaca           | 3.00  |
| 31                       | Col china          | 3.00  |
| 32                       | Berro              | 4.00  |
| <b>Cítricos y frutas</b> |                    |       |
| 33                       | Naranja dulce      | 10.00 |
| 34                       | Limón              | 13.00 |
| 35                       | Mango              | 6.00  |

|               |                                    |       |
|---------------|------------------------------------|-------|
| 36            | Guayaba                            | 7.00  |
| 37            | Frutabomba rallona                 | 5.00  |
| 38            | Frutabomba verde                   | 3.00  |
| 39            | Piña                               | 4.00  |
| 40            | Aguacate                           | 5.00  |
| <b>Granos</b> |                                    |       |
| 41            | Maíz tierno (UM: peso por mazorca) | 3.00  |
| 42            | Frijol común negro                 | 14.00 |
| 43            | Frijol común colorado              | 16.00 |
| 44            | Garbanzo                           | 35.00 |

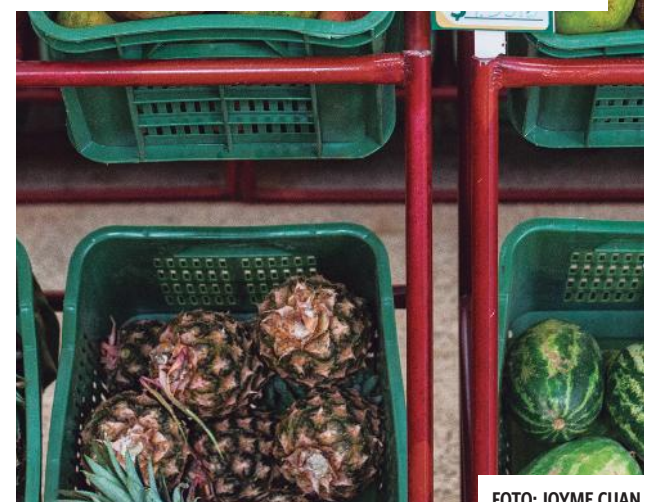


FOTO: JOYME CUAN