

# Más trabas a la leche de cajita

## Evalúan el impacto de la nueva ley para la leche UHT

POR ANDREA MARTÍNEZ  
amartinez@elnuevodia.com

LA LEY 221, que exige se refrigere la leche UHT y que fue firmada el jueves pasado por el gobernador, tendrá que ser aplicada de forma también a la leche importada como a la local.

Así opinaron el secretario del Departamento de Asuntos al Consumidor, Luis G. Rivera Marín; el presidente de la Cámara de Comercio, Salvador Calaf y el vicepresidente de la Cámara de Comercio, Industria y Distribución de Alimentos, (MIDA), Manuel Reyes.

Calaf cuestionó si ante los problemas económicos que confronta la planta local Indulac, de falta de efectivo y un excedente monumental, pueda asimilar el gasto de una inversión para refrigerar sus almacenes así como el costo adicional de consumo energético.

Por su parte, Rivera Marín indicó que se tiene que esperar a que la Oficina de Reglamentación de la Industria Lechera (ORIL) apruebe un reglamento para ver cómo será la aplicación de la Ley 221 dirigida a reglamentar las temperaturas a las que se expone la leche UHT que se vende en la Isla.



EL NUEVO DÍA / JORGE A. RAMÍREZ PORTELA

NO SE SABE si se exigirá refrigeración en puestos de venta.

Calaf dijo que no existe un estudio científico que sustente la afirmación del proyecto de que el producto sufre degradación nutricional si no es refrigerado. Criticó que la primera versión del proyecto hablaba de que tenía que venderse a no más de 30 días de su manufactura y en la segunda versión se cambió para incluir "a última hora" el elemento de la temperatura.

Calaf se cuestionó si en los puestos de venta también se exigirá refrigeración al producto. Reyes puntualizó que con las enmiendas introducidas se afecta la definición del producto "que es que no requiere refrigeración".

# Cierra local de La Patisserie

## Se fusiona el concepto en el restaurante de Plaza

POR ANDREA MARTÍNEZ  
amartinez@elnuevodia.com

LUEGO DE 18 años de operación, el restaurante La Patisserie de France, ubicado en el cruce de la avenida Ashford y Avenida de Diego, en Condado, cerró sus puertas ayer.

Jean Robert Auguste, su propietario, explicó que "decidimos cerrar para hacer una fusión entre los dos restaurantes (Condado y Plaza Las Américas) pues habíamos crecido bastante y el centro de distribución para ambos restaurantes era en Plaza".

Auguste indicó que ante el volumen del negocio en Plaza Las Américas se les hacía difícil suplir la tienda del Condado. Agregó que optaron por cerrar en Condado para garantizar la mejor calidad de servicio y los mejores productos a su clientela. Sostuvo además, que la clientela de Condado suele visitarlos en Plaza Las Américas.

El empresario aseguró que no se despedirá a ninguno de sus 120 empleados. Incluso, Auguste, recalcó que en el afán por no despedir empleados, la persona que atendía el "valet parking" en Condado fue readiestrado para poder trabajar como mozo.

Manifestó que su personal ha sido muy leal al establecimiento pues en su mayoría los empleados han trabajado un promedio de 12 años con el restaurante.

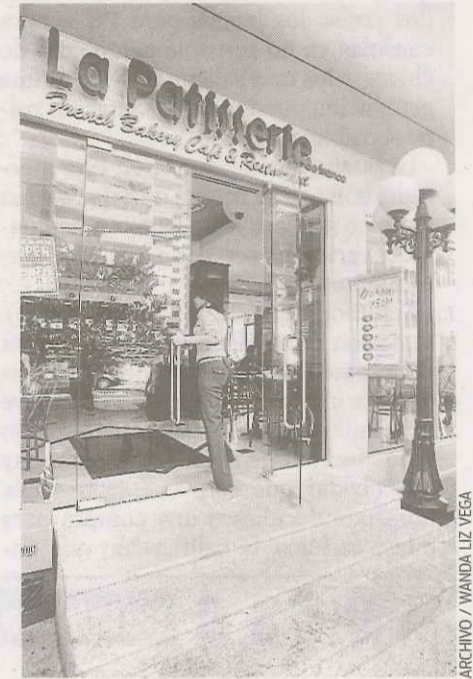
El propietario indicó que ante el éxito

experimentado en Plaza Las Américas tienen planes de expansión a largo plazo.

"El concepto y fórmula de la Patisserie de France gusta mucho por tener un amplio menú y precios accesibles", sostuvo.

Auguste indicó que con la fusión se renovó el menú y se amplió el horario de operación. Ahora abren de 8:00 de la mañana a 10:00 de la noche. Antes abrían a las 10:00 de la mañana.

El restaurante se caracteriza por contar con un menú principalmente francés y repostería francesa, en un ambiente informal.



ARCHIVO / WANDA LIZ VEGA

AUGUSTE aseguró que el cierre no implica despido de trabajadores.

### ESTE MIÉRCOLES, 23 DE NOVIEMBRE



TIENE

# \$8,000,000

### GARANTIZADOS



CON

# \$850,000

Advertencia: Los juegos de azar pueden crear adicción. Si jugar le causa problemas económicos, familiares y ocupacionales, llame a su proveedor de salud mental. El premio de Loto se pagará en anualidades en 20 años o se pagará el cuarenta y cinco por ciento (45%) del Gran Premio anunciado en un solo pago. El Gran Premio de Revancha se cobra en un solo pago. De haber más de un ganador, los premios se repartirán en partes iguales. A los premios se le descontarán las contribuciones requeridas por ley.

GOBIERNO DE PUERTO RICO

www.loteriaelectronica.com

