



Carlo González, chef ejecutivo de Courtyard Santiago junto a un horno digital.

LA TECNOLOGÍA ESTÁ TRANSFORMANDO LA OPERACIÓN DEL RUBRO GASTRONÓMICO LOCAL

En la era de la digitalización, la industria ha encontrado en la implementación de tecnología un camino para mejorar la eficiencia al interior de las cocinas y, al mismo tiempo, mejorar la experiencia de consumidores y clientes. Hornos digitales y robots meseros son algunas de las innovaciones adoptadas en Chile. POR ANDREA CAMPILAY

Desde la robótica hasta la inteligencia artificial, actualmente la automatización de las cocinas está jugando un papel clave en la transformación de las operaciones culinarias, al ofrecer una oportunidad de mejora en la ejecución y en la experiencia. Robots de cocina y de servicio, electrodomésticos inteligentes, la utilización de realidad aumentada para capacitaciones del personal e incluso la optimización de menús y recetas con el uso de inteligencia artificial son parte de las tendencias que están revolucionando a los restaurantes en el mundo, fomentando la precisión y eficiencia en sus preparaciones. Esto no significa que un robot

hoy realiza todo el procedimiento de preparación de las comidas, pero sí es un complemento para, por ejemplo, garantizar que se utilicen las mismas medidas de ciertos elementos del menú y alcanzar una meta que, para muchos cocineros, es casi una obsesión: estandarizar recetas y procesos. En Chile, ya es posible encontrar algunas de estas nuevas tecnologías en lugares como Ocean Pacific's Restaurant, lugar que decidió sumarse a la tendencia de los robots meseros para "agilizar y efficientar procesos y traslados en un local que hoy tiene dimensiones únicas a nivel nacional, con casi 7000 metros cuadrados", señala el gerente

general de este restaurante, Vincenzo Rulli. Cuenta que el principal desafío para lograr integrar esta innovación fue hacer que el equipo de trabajo creyera realmente que sería algo beneficioso para todos "y sin duda que lo ha sido", dice, haciendo alusión a los beneficios que ha traído en la disminución en la tasa de accidentes y licencias por temas de cargas de bandejas o peso.

Asimismo, una mayor velocidad en la entrega de productos a los clientes y mayor eficiencia energética son otras de las ventajas que Rulli asocia a esta innovación en un lugar que es considerado un punto de atracción turística, porque además de ser un restaurante, es también un museo. "Necesitamos que la tecnología transmita a nuestros clientes que ponemos lo mejor no solo arriba

de la mesa, sino también fuera de ella", enfatiza. Gerson Céspedes, chef ejecutivo de W Santiago, afirma que "la tecnología es un proceso indispensable en las cocinas de hoy en día" y destaca como una de las razones tras la implementación de hornos digitales y robots para cocinar -como la Thermomix-, la mejora en la calidad de los productos y la experiencia del cliente como consumidor final. "La optimización de tiempos es un trabajo clave en una cocina que funciona 24/7 y la implementación de estas herramientas nos ayuda a mejorar no solo los procesos y la calidad, si no que también nos ayuda a ganar tiempo en producciones masivas, obteniendo mejores resultados que en una cocina convencional", precisa.

Mantenerse al día con los avances tecnológicos en las funcionalidades de cocina fue una de las razones que, sumado a los beneficios en términos de eficiencia, llevaron a Courtyard Santiago a implementar innovaciones en las refrigeraciones digitales "para que sea mucho más fácil la operación en la preparación", explica el chef ejecutivo del hotel, Carlo González. También utilizan un horno modelo Autosham Convectur, que tiene funciones que permiten que la cocina "sea más productiva", dice, y acota que incluso la propia limpieza del aparato "es un avance para lo que es el día a día del equipo de cocina". González también hace alusión a la importancia de contar con personal con conocimientos actualizados con respecto al uso de estas innovaciones para asegurar una calidad óptima al momento de entregar el producto.

Una tecnología pionera y de fácil acceso que se posiciona en la región de Coquimbo

Uno de los secretos mejor guardados del Valle del Elqui es que cerca de la comuna de Vicuña se prepara comida tradicional chilena con energía solar, como una alternativa diferente a la oferta gastronómica local. Se trata del restaurante Delicias del Sol, que cuenta con 18 hornos solares y una cocina solar para atender a 150 personas. Entre los beneficios asociados al uso de esta tecnología pionera en los restaurantes de la región, el administrador del recinto, Harold Rojas, explica que las cocinas solares no alcanzan las mismas temperaturas que un horno eléctrico o a gas, por lo que "la cocción se hace de manera más lenta", lo que les permite que los alimentos estén calientes por más tiempo y no pierdan sus nutrientes, además de ir un paso adelante en eficiencia energética.



Parte del equipo de Ocean Pacific's Restaurant junto a sus robots meseros.