

El objetivo es abastecer a aproximadamente 250 casinos desde Arica a Punta Arenas

Aplican tecnología para procesar 2.000 raciones por hora de alimentos

Se elaboran distintos platos, como pollo con arroz, lasañas o fajitas, que solo requieren ser calentados en los comedores de empresas e instituciones.

MELISSA FORNO

Una nueva planta, con una capacidad de producción diaria de 14 toneladas de raciones, inauguró Aramark en Lampa. En ella se procesarán las porciones que requieren distintos casinos, fundamentalmente, de compañías mineras e instituciones ligadas al mundo de la salud y educación, entre otras empresas.

Según explica Ricardo Pérez, vicepresidente de la cadena de abastecimiento de Aramark Latinoamérica, "la idea es preparar comida que llegue lista para su consumo, utilizando la técnica denominada cook and chill, que consiste en cocinarla y luego enfriarla rápidamente. Esta tecnología permite elaborar aproximadamente 2.000 raciones por hora". Estas últimas son enviadas a los distintos comedores, en los cuales solo las calientan para servir.

"Buscamos ofrecer distintos tipos de platos de fondo, como arroz, legumbres, pescados, entre otras proteínas. Contamos con alrededor de 200 recetas creadas para esta planta y la idea es abastecer a comedores desde Arica a Punta Arenas", explica Pé-



RUBÉN GARCÍA

Ricardo Pérez:
"La idea es preparar comida que llegue lista para su consumo".

“
Contamos con
alrededor de 200
recetas creadas
para esta planta

Ricardo Pérez

”

rez. Algunas de las preparaciones más demandadas son: lasaña, cazuela, porotos, lentejas, pastel de choclo, pollo con acompañamientos como arroz, pizza, sushi, fajitas, aji de gallina y carne mongoliana.

"Proyectamos llegar a aproximadamente 250 casinos en todo Chile, en seis meses, considerando las dos plantas: la nueva en Lampa y la de Huechuraba, ambas operan utilizando la técnica culinaria cook and chill", precisa Pérez.

Cifras saludables

Para evitar el desperdicio de alimentos y mejorar la trazabilidad de los alimentos, Aramark utiliza un software que permite controlar

el inventario y además las mermas. Según información proporcionada por la empresa, la planta, que significó una inversión de US\$ 10 millones, empleará a más de 150 personas y con el incremento previsto en la producción, se estima la creación de hasta 4.000 nuevos puestos de trabajo en los servicios de casinos, los que se añadirían a su actual plantilla de más de 25.000 trabajadores en Chile. Actualmente, la compañía de origen norteamericano entrega más de 80.000.000 raciones de alimentación anualmente en el país.

Sobre las ventajas del aplicar el sistema cook and chill, Guillermo Hurtado, chef ejecutivo de Aramark Chile, precisa que "permite cocinar y enfriar los alimentos rápidamente,

lo que garantiza su inocuidad, una vida útil extendida y una mejor preservación de los sabores y colores de los productos. Gracias a esta técnica, podemos planificar nuestras minutas con mayor eficiencia, producir grandes volúmenes, y almacenar raciones listas para su distribución desde Arica hasta Punta Arenas. Otra ventaja importante es que, al centralizar la producción en nuestra planta, logramos estandarizar las preparaciones, mejorar la textura de los alimentos y facilitar el trabajo en los casinos. Al contar con productos preelaborados de forma centralizada, los cocineros pueden realizar sus tareas de manera más ágil y eficiente, siempre con productos seguros y de alta calidad".