

"La Casa de la Empanada" reabrió sus puertas

POR EL VERANO 2025. El recinto atenderá clientela en periodos específicos, como feriados largos y época de vacaciones.

Luego de haber cerrado en el mes de marzo "La Casa de la Empanada" del puerto de Caldera nuevamente abrió sus puertas a la clientela, cabe recordar que en el mes de abril el dueño de este local calderino Osvaldo Ruiz informaba de su cierre, en esa ocasión la razón por la cual cerraban su local acusando las severas exigencias de parte de la autoridad sanitaria que no cumplían con el 100% de las exigencias sanitarias de acuerdo a las Buenas Prácticas Manufactureras y desde esa fecha decidieron tomarse un tiempo de reflexión.

A contar del 1 de enero, la Casa de la Empanada nuevamente abrió sus puertas con una etapa de evaluación entendiéndose que Caldera es una comuna turística y lo fuerte en ventas es enero y febrero, el resto del año es una carga muy pesada y la utilidad no es sustantiva para la exigencia del sistema y a raíz de eso también están evaluando en abrir el local en fechas con feriados largos como es semana santa, 1 de mayo, vacaciones de invierno o Fiestas Patrias y además si las políticas del Estado en este caso del Servicio de Salud de Atacama que las políticas se flexibilicen respecto de la exigencia de cumplir un 100%, es decir, un 7 y estar aprobado para no tener un sumario como local.

Osvaldo Ruiz, dueño de La Casa de la Empanada, señaló "Quiero agradecer a mis clientes que nos han seguido en la trayectoria de cuando cerramos y recibimos mucho apoyo a través de cartas y redes sociales, muchos hicieron causa propia a la injusticia que se está cometiendo en el sistema con algunas Pymes, a todos esos clientes que nos subieron el ánimo y muchos que nos llamaban para abrir pero yo en esa oportunidad cerré el local como una protesta al sistema que está mal enfocado es una forma de decir que si siguen en esa posición verán muchas Pymes cerradas".

El propietario añadió que "nosotros seguiremos en la entrega dar calidad y un buen estándar a nuestra Pymes pero para eso debo luchar con un sistema que no me permite



EL EQUIPO DEL RECINTO CULINARIO.

crecer y yo quiero avanzar, es por eso que al conversar con mis clientes les digo que todo va a depender de este sistema y que puedan dejar tranquilas a las empresas que cumplen con buenos sueldos, 40 horas, respetan a los trabajadores, que trabajan al cien por ciento de la sanidad en el local, con una inversión millonaria en maquinaria para dar un servicio óptimo y que se valore eso antes de llegar y ser implacable por cosas que son insignificante en una fiscalización".

Ruiz sostuvo de paso que "espero que si logro de un 90 % hacia arriba, que representa una nota de 6,3, solo se aplique una amonestación verbal o escrita según corresponda, en virtud de la gravedad del hecho constando, si no cumpla a lo menos ese 90 % apliquen en derecho un sumario, que son palabras mayores, el cual va al Departamento Jurídico del Servicio Sanitario, a fin de aplicar sanciones según gravedad y reiteración en la falta cometida que puede ir de: Amonestación escrita, Multa onerosa expresada en UTM o Cierre de local".

Además Osvaldo Ruiz, menciona "Que en 30 años de trabajo la Casa de la Empanada nunca ha tenido cierre de local por insalubridad y menos por intoxicación, lo que deja en evidencia al Servicio de Sanidad que las falencias detectadas son leves, insignificantes en comparación con la enorme cantidad de comida que se vende en la calle, como ferias y carros en diferentes lugares de Caldera, autorizados por el Servicio de Salud Atacama, ya que cuentan con patente municipal, lo que demuestra que para su obtención, requisito previo es la aprobación sanitaria según consta DS 977/96 Reglamento Sanitario de los alimentos, que rige para todo quien manipule, elabore y venda productos alimenticios".