



Entrevista

Dietas en comedores industriales: Modernidad y eficiencia

Diets in industrial canteens: Modernity and efficiency

Regina Landeros Kiel (estudiante)
Alejandro Lamas (estudiante)
Fernando Navarro Lima (estudiante)
Janeth Hernández Bucio (Tutora)
Prepa Entorno

Resumen

Entrevista realizada el día 8 de septiembre de 2023, por los alumnos de quinto semestre: Regina Landeros Kiel, Alejandro Lamas Vargas, Fernando Navarro Lima y su tutora Janeth Hernández Bucio, al Lic. Saúl Sánchez, encargado del departamento de Factor humano de la empresa Miraplástek, con relación al tema de comedores industriales, como parte de la investigación para un proyecto enfocado en las dietas producidas por comedores industriales y ofrecidas a trabajadores de empresas. El objetivo de este primer acercamiento es aprender sobre las diferentes opciones de alimentación, hábitos y preferencias que tienen los trabajadores.

Palabras clave: Comedor industrial, dieta, análisis bromatológicos, nutrientes, salud.

Abstract

Interview conducted on September 8, 2023, by the fifth semester students: Regina Landeros Kiel, Alejandro Lamas Vargas, Fernando Navarro Lima and their tutor Janeth Hernández Bucio, to Mr. Saúl Sánchez, in charge of the Human Factor department of the company Miraplástek, regarding the topic of industrial dining rooms, as part of the research for a project focused on the diets produced by industrial dining rooms and offered to company workers. The objective of this first approach is to learn about the different food options, habits and preferences that workers have.

Keywords: Industrial cafeteria, diet, bromatological analysis, nutrients, health.

Recibido: 18 de marzo de 2024
Aceptado: 14 de mayo de 2024

REGINA LANDEROS: ¿A qué se dedica su empresa?

LIC. SAÚL SÁNCHEZ: Nuestra marca comercial es Miraplastek, nuestra razón social es Soluciones industriales aplicadas. Somos una empresa de 42 años en el mercado.

REGINA LANDEROS: ¿Con cuántos trabajadores cuenta la empresa?

LIC. SAÚL SÁNCHEZ: 120 trabajadores promedio, en todos los niveles, estoy hablando a nivel corporativo, a nivel global.

REGINA LANDEROS: ¿Cuáles son los turnos que existen?

LIC. SAÚL SÁNCHEZ: Manejamos 2 turnos de trabajo, de 8-10 am a 5:30 pm, y de 5:30 pm a 2:00 am.

REGINA LANDEROS: ¿Cuáles son los horarios de comida de los trabajadores?

LIC. SAÚL SÁNCHEZ: Tenemos el servicio de comedor, por ahora sólo de manera directa el primer turno, porque el segundo turno le hemos batallado para aceptar el tipo de comida, ellos prefieren comida muy pesada, pero todos los días quieren cosas diferentes a las opciones que les damos. Por esa razón nada más a una persona se le dejan alimentos del comedor para el segundo turno y el resto se consume en el primero, el servicio básicamente está en primer turno.

REGINA LANDEROS: ¿Usted considera eso por el horario en el que comen o por alguna otra variable?

LIC. SAÚL SÁNCHEZ: Tengo algunas variables, en el turno dos son aproximadamente 30 trabajadores. La mayoría de la gente viene de comunidades cercanas donde aun cuando el costo del comedor es económico, ellos prefieren comer de lo mismo que se prepara en casa. Entonces, si en un principio el servicio estaba abierto para los 2 turnos, se tenían cocineras en los 2 turnos, pero digamos que hicieron la prueba para ver si les gustaba, y tuvo éxito un tiempo pero después regresaron al alimento que se prepara en casa, según las respuestas de ellos es porque estaban generando un doble gasto. Entregan su gasto diario para el alimento de casa y generan otro al consumir aquí en la empresa, por esa razón dejaron de consumirse en la noche. El comedor me solicita un mínimo de comensales para poder mantener el servicio de cocineras y de ayudantes para el servicio hacia el trabajador.

ALEJANDRO LAMAS: ¿Cuentan con un proveedor de alimentos? ¿cuál es?

LIC. SAÚL SÁNCHEZ: Si, el comedor es COLCAS, es un comedor que también le da servicios a muchas empresas de esta zona y ya tenemos aproximadamente 2 años y medio con ellos.

ALEJANDRO LAMAS: ¿Cuál es el principal objetivo de la empresa al brindar este servicio a sus trabajadores?

LIC. SAÚL SÁNCHEZ: Número uno, dar el beneficio a la gente de tener el alimento diario, tener la facilidad para aquellos que viven solos o que no tienen manera de hacer la preparación de los alimentos en casa, con esto se despreocupan por esa necesidad primaria, pues aquí en la empresa se provee ese alimento.

FERNANDO NAVARRO: ¿Cómo fue el proceso de elección para contratar los servicios de comida con el que cuenta la empresa? ¿Se observaron varias opciones antes de la elección?

LIC. SAÚL SÁNCHEZ: Se buscaron varias opciones de comedores, lógicamente nosotros buscábamos cierto tipo de presupuesto, acudimos directamente a lugares donde ellos daban el servicio, se realizaron degustaciones y pues nos inclinamos por el comedor que consideramos que de manera general cubría la mayor parte de aspectos: calidad, tipo de servicio y precio también, que es importante.

FERNANDO NAVARRO: ¿El menú que se le proporciona a los trabajadores lo proponen ustedes o el servicio de alimentos que contratan? ¿En qué se basan para diseñar el menú?

LIC. SAÚL SÁNCHEZ: La empresa (comedor industrial) hace la propuesta del menú y salvo situaciones como las que les comenté al principio, que las cocineras como ya tienen el feeling muy exacto, identifican claramente qué le gusta y que no le gusta a la gente. El comedor tiene un chef, quien manda la propuesta de alimentos y una vez que la aterrizamos, yo la mando por algunos grupos de whatsapp y la publico en la puerta del comedor. Cuando las cocineras revisan el menú, se acercan conmigo y me dicen “sabes, este alimento no va a funcionar”, entonces yo estoy en tiempo todavía de decirle al comedor,

“oye, cámbiame este por alguna otra opción”, incluso a veces hasta la misma cocinera me da opciones “sabes qué, aquí lo que le gusta a la gente es esto y ya hace tanto tiempo que no damos ese platillo”. Entonces, así es como nos manejamos, viene directamente del chef, pero se puede cambiar con base en el conocimiento de los cocineros de las preferencias de la gente.

FERNANDO NAVARRO: ¿El menú contiene todos los grupos nutrimentales?

LIC. SAÚL SÁNCHEZ: Sí y no, porque, por lo que ya les decía. Si metemos alimento sano, sabemos que no va a tener impacto, previo al COVID, por ahí sí manejamos barra de ensaladas, pero por el tema de que no se podían tener por el riesgo para la gente, se decidió a que solamente la persona que lo solicitara se le preparaba directamente el platillo, como ensalada. Y apenas hace unos 2 meses, volvimos a abrir barra de ensaladas, se daba plato fuerte, hay opción de 2 cárnicos, hay opción de 4 complementos, que son arroz, frijoles, etc. Hay agua de sabor, postre y hay una fruta, normalmente es fruta de mano.

ALEJANDRO LAMAS: ¿Los comedores cuentan con un nutriólogo? ¿El nutriólogo es externo o trabaja específicamente para la empresa?

LIC. SAÚL SÁNCHEZ: Sí, el chef es nutriólogo, y él también se encarga de hacer los preparativos generales, me refiero a los balances.

ALEJANDRO LAMAS: ¿Los trabajadores cuentan con limitaciones en su hora de comer? (algún alimento que no esté permitido)

LIC. SAÚL SÁNCHEZ: No, no la hay. Salvo cuando no son temporadas, por ejemplo con mariscos, que es difícil que metan tema de mariscos, pero yo sí le he dicho “si no es temporada no me meta mariscos, por favor”. Porque podemos incurrir en un tema de contaminación cruzada y los riesgos para la gente, esto impacta en la producción y pues se generan problemas.

REGINA LANDEROS: ¿Cómo se manejan las raciones para los trabajadores?

LIC. SAÚL SÁNCHEZ: Mira, la idea es que sea un plato ya con las guarniciones que les comentaba, el cárnico, se les da su postre, su vaso y una jarra de agua en el medio y la barra de ensaladas es abierta, la gente se puede servir de manera libre. Por ahí estoy valorando si seguirlo dejando así, porque luego la gente llena el plato de ensalada y finalmente la terminan dejando y se genera mucho desperdicio. Al final ellos pagan un servicio, pero creo que tampoco es correcto el tema de generar tanto deshecho, porque es alimento que se está tirando.

REGINA LANDEROS: ¿Qué se hace con los residuos?

LIC. SAÚL SÁNCHEZ: Todo lo que es el escamoche, se concentra en un tambo y viene gente a retirarlo, gente que se dedica a la crianza de animales, entonces ellos son los que lo retiran, así se le da otro uso. Aquí más bien el tema es de conciencia.

ALEJANDRO LAMAS: ¿Se han dado cuenta si los alimentos de los trabajadores tienen algún efecto en su rendimiento después de consumirlos?

LIC. SAÚL SÁNCHEZ: Te soy honesto, la verdad no lo he valorado, más bien lo que sí tengo determinado son horarios pico por temas de calor, eso sí lo tengo identificado, pero no he hecho el análisis de si inmediatamente posterior a la hora del alimento hay una especie de bajón en la productividad o al contrario.

REGINA LANDEROS: ¿Dentro de su empresa existen trabajadores con alguna enfermedad crónica y cómo se atiende este punto en cuanto a la alimentación? ¿Existe algún menú especial para ellos?

LIC. SAÚL SÁNCHEZ: Sí, tenemos detectados los padecimientos crónicos que tiene la gente y ahorita estamos arrancando un proyecto donde estamos volviendo a las hojas clínicas de la gente con un medio

que nos viene a apoyar. Pero normalmente la gente que tiene esa problemática es del grupo de gente que trae su alimento de casa. Aun así, quiero comentarles que la mayoría de los casos no es que se traigan un alimento especial para atender su situación, la verdad es que se traen lo que come la mayor parte de la gente, guisados básicos, que a veces no ayuda mucho al tema de su enfermedad.

REGINA LANDEROS: ¿Su empresa promueve algún tipo de programa de activación física para los trabajadores?

LIC. SAÚL SÁNCHEZ: La verdad es que la hemos suspendido, pero durante un tiempo sí lo hemos hecho en área operativa, como en área administrativa. Pero sí debo decir que tengo aproximadamente unos 8 meses que la suspendimos. Ha sido por falta de continuidad, ha habido unos cambios, se dan prioridades y la verdad es que se dejan unas cosas de lado, una de ellas fue este punto que les comento.

REGINA LANDEROS: ¿Los empleados pueden salir de las instalaciones para comprar alimentos?

LIC. SAÚL SÁNCHEZ: No, más bien ahí lo que hacemos o lo que hace la gente es que piden por teléfono y ya los proveedores de alimentos vienen y traen comida. También cosas básicas como gorditas, tortas, carnitas, aunque haya lugares de ensaladas, normalmente son cosas que no pide la gente. Sí hay opciones, pero siguen pidiendo gorditas, tortas, burritos y ese tipo de alimentos. Esto es cuestión de preferencia de consumo, se siguen yendo por el tema de lo rico.

De hecho acabamos de tener una plática también con los médicos que me están apoyando en hacer la hoja clínica de la gente, en temas de riesgos para la salud, por diabetes, por hipertensión y mucho de la plática iba enfocada al tema de la alimentación. Si eres propenso por genética, o bien, si ya estás en esta condición física, a lo mejor de obesidad. Pues corres riesgo de tener estas enfermedades y si ya la tienes pues puedes controlarla a través del alimento, si estás propenso, también a través del alimento lo puedes controlar un poquito, lo puedes retrasar si es un tema genético. Entonces hemos tratado de dar la plática, pero son temas culturales, es muy difícil luego aterrizar esos cambios. Y mucho, porque hay veces (no siempre) luego ciertos

alimentos que son sanos, son caros, por ejemplo si nos dicen “coman fruta”, no sé, la fresa es muy buena para la salud, incluso no te la restringen en las dietas, pero la fresa es cara, el kiwi es caro. Hay otras que son baratas, que tienen un efecto contrario, plátano, mango, etc. Finalmente hay un tema de presupuesto.

FERNANDO NAVARRO: ¿Cuáles son los requisitos básicos que debe tener el comedor industrial para que brinde el servicio?

LIC. SAÚL SÁNCHEZ: Son varios, número uno, el tema del servicio, hacer una degustación, el precio y referencias del comedor. Básicamente es en lo que nos enfocamos, este comedor aceptó venir a darnos un servicio, otros decían “te abro las puertas en alguna de las empresas donde yo doy el servicio” y pues ya veíamos ciertas situaciones del comedor, que no todas son atribuibles al propio comedor, mucho es por el tema de instalaciones y condiciones que tiene la empresa para el comedor y muchas veces ellos se adaptan.

Les puedo decir que tengo muchos años dedicado a esta parte del recurso humano y en todas las empresas pasa lo mismo, en todos lados arrancan muy bien los comedores, hay una estabilidad y luego empieza a caer. Si uno presiona dan el levantón y si uno sigue durmiendo en los laureles, están cómodos, no me exigen, entonces yo sigo a gusto. Hay que estar al pendiente del servicio, me ha tocado estar en esos picos con comedores anteriores, muchas veces ha generado justamente la decisión del cambio del comedor.

REGINA LANDEROS: ¿Hay algún reglamento o normativa que ustedes tengan que seguir para el funcionamiento de los comedores dentro de su empresa?

LIC. SAÚL SÁNCHEZ: Bueno, otro punto importante que olvidé comentar sobre el momento de tomar la decisión del comedor es que tenemos el área suficiente como para que cualquier comedor dé un servicio de calidad. Pero no tenemos el mobiliario adecuado para el servicio, es decir no tenemos las campanas, no tenemos parte del mobiliario inoxidable, que es lo que pide la norma o lo que cuida mucho la secretaria de salud. Es necesario considerar cuál proveedor podía venir y meter parte de su mobiliario, el comedor anterior hizo un traje a

la medida, trajo un especialista y construyó la cocina a la necesidad y las instalaciones de la empresa, era una cocina hasta rebasada para la capacidad, repito, era un traje a la medida y cuando le dimos las gracias, el dueño me decía “pues es que esto no me sirve, finalmente esto lo hice para ti”, parte de la negociación con el comedor es adquirir parte de ese equipo, negociar con el otro comedor y mantener el mobiliario. Fue uno de los criterios para decidimos por el proveedor actual.

REGINA LANDEROS: ¿En alguna ocasión sus trabajadores han presentado algún malestar después de haber ingerido los alimentos?

LIC. SAÚL SÁNCHEZ: Sí, de hecho me pasó con el comedor anterior y finalmente hay situaciones de descuido de parte de la gente que da el servicio. Con el comedor actual hemos tenido algunas situaciones, a lo mejor falta un poquito de orden y limpieza, pone en riesgo el tema de la inocuidad del alimento y pues a veces hay quejas de la gente, digo no es un servicio perfecto, y uno busca inmediatamente que se corrija el tema. Finalmente, con este comedor no he tenido por ahí temas de salud, al menos no detectados, con otros comedores si he tenido el problema.

ALEJANDRO LAMAS: ¿Cómo se controla la calidad del servicio que les brindan?

LIC. SAÚL SÁNCHEZ: Se les ha pedido llevar el control de **muestras testigo**, básicamente consiste en separar una muestra de cada tipo de alimento diario, se refrigera y en caso de que se presente algún tema de infección que afecte a un volumen importante o a más de los trabajadores, lo que hacemos es mandar esa muestra testigo a evaluar. Lógicamente es un control que conlleva el tener un espacio muy bien dedicado y establecido para resguardar ese tipo de muestras, porque puede ser que hasta con la mezcla de esas bolsitas o los recipientes donde se guardan las muestras se pueda generar una contaminación cruzada.

ALEJANDRO LAMAS: ¿Cómo se lleva a cabo la comunicación con el comedor industrial?

LIC. SAÚL SÁNCHEZ: Básicamente hay un responsable, en este caso es la dueña con la que yo tengo la comunicación directa, si hay alguna queja, ya sea de cocina o de la misma gente sobre el servicio, pues yo me dirijo exclusivamente con ella. Yo busco siempre el contacto directo con esta persona para que ella baje la información y las instrucciones necesarias, porque si lo hago directamente aquí puede ser que la responsable ni siquiera se entere de las omisiones que está teniendo el servicio, a mí me conviene que sea la cabeza quien se entere y dé las instrucciones necesarias.

REGINA LANDEROS: ¿Cuál es el **costo-beneficio** que tienes como empresa al hacer uso del servicio de comedores industriales?

LIC. SAÚL SÁNCHEZ: Es un beneficio, es una prestación que vale la pena otorgar, luego se valora si vale la pena porque es un gasto y no todas las empresas lo tienen, pero el impacto que tiene en el personal siempre es bueno. Aquí lo hacemos porque lo que busca la dueña de la empresa es trabajar mucho con el personal, tener mejores condiciones. Pero aquí también entra la parte de la competitividad de los beneficios que tiene la empresa versus la competencia, ahorita está una situación en el mercado en la que nos estamos peleando a la gente y la gente ahorita se da el lujo de elegir “hoy trabajo aquí porque me pagan \$5 más de donde yo estaba”, mañana pueden encontrar a alguien que les pague \$20 más y en una semana encontrarán otro lugar donde le paguen más. La gente está brincando, lo que buscamos las empresas es tratar de ser lo más competitivos en sueldos y en beneficios, y uno de los beneficios que sí considero muy importantes es el servicio del comedor. Por lo que les decía que no todos tienen la posibilidad de preparar alimentos en casa, gente soltera, gente que vive sola, gente que no tiene los medios, ni quien le cocine, etc. Es una opción bien recibida por la gente.

REGINA LANDEROS: ¿Cuáles crees que son las áreas de oportunidad del servicio de comida que se te brinda?

LIC. SAÚL SÁNCHEZ: Yo creo que el problema son esos picos de calidad del servicio, creo que eso pasa con el mejor, con el de servicio mediano y el bajito. Finalmente se entra en una zona de confort, tanto el dueño como los cocineros y el personal; si está más o menos la comida dejan de hacer observaciones de mejora. Entonces finalmente creo que el problema es ese, lo que queremos evitar es que se presenten ese tipo de picos, como a través de las encuestas, de las degustaciones, todos los días, o por lo menos 2 o 3 veces a la semana, antes de arrancar el servicio se manda a llamar 2-3 trabajadores de diferentes áreas, hacen la degustación y hacen observaciones, ya sea que esté grasoso, salado, insípido, etc. Antes de abrir el servicio general se trata de corregir los errores. Finalmente son herramientas que uno trata de implementar, el detalle es cuando luego a la gente no le gusta pero dice que está bien, eso no ayuda. Lo que yo busco es seleccionar personas que son críticos y no se detienen en las observaciones, que son las que realmente me ayudan, sé que van a tener sus críticas a veces no tan positivas porque siempre le buscan a veces lo negativo, pero luego son los que ayudan más en este tipo de cuestiones.

Cómo citar este artículo

Landeros Kiel, R., Lamas, A., Navarro Lima, F. & Hernández Bucio, J. (2024). Dietas en comedores industriales: Modernidad y eficiencia. *Tsaloa - Revista Multidisciplinaria de Educación Media Superior*, 1, 105-116.

<https://revistas-entorno.net/index.php/tsaloa/14>



Esta obra está bajo una

Licencia Creative Commons Atribución-NoComercial-CompartirIgual 4.0 Internacional

Usted es libre de compartir o adaptar el material en cualquier medio o formato bajo las condiciones siguientes: (a) debe reconocer adecuadamente la autoría, proporcionar un enlace a la licencia e indicar si se han realizado cambios; (b) no puede utilizar el material para una finalidad comercial y (c) si remezcla, transforma o crea a partir del material, deberá difundir sus contribuciones bajo la misma licencia que el original.

Resumen de la licencia

https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/deed.es_ES

Texto completo de la licencia <https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/legalcode>