

## "Resulta más sencilla la gestión de un único centro de producción"

2010-02-22

Luis Gómez es Ingeniero Agrónomo con una amplia experiencia en el sector de la industria y comercialización de comidas preparadas, así como en su aplicación en la hostelería y restauración organizada. Realiza trabajos en la industria alimentaria para el desarrollo de productos y mejora de procesos y colabora con Cocina Advance en el diseño de instalaciones adaptadas a la normativa vigente y optimización de procesos.

**Nombre:** Luis Gómez

**Cargo:** Ingeniero Agrónomo

**Sector:** Desarrollo de productos y procesos alimentarios

*Luis Gómez es Ingeniero Agrónomo con una amplia experiencia en el sector de la industria y comercialización de comidas preparadas, así como en su aplicación en la hostelería y restauración organizada. Realiza trabajos en la industria alimentaria para el desarrollo de productos y mejora de procesos y colabora con Cocina Advance en el diseño de instalaciones adaptadas a la normativa vigente y optimización de procesos.*

### **TRAYECTORIA PERSONAL**

**¿Nos puede contar un poco cuál es su trayectoria personal en el mundo de la restauración, desde que inició sus estudios como Ingeniero Agrónomo hasta que comienza a desarrollar la función que actualmente ejerce en el sector?**

Mi trayectoria personal en el mundo de la restauración, no se puede entender sin la trayectoria profesional. Antes de comenzar a trabajar, quizás era un enamorado de la cocina, pero sin embargo estaba estudiando para algo relacionado, como es la producción y transformación de alimentos, pero no tan "romántico" como la restauración propiamente dicha. Casi por casualidad, comencé en un proyecto en el que me encontré gestionando una cocina tradicional que quería dar el paso a cadena fría, en plazos muy ajustados, sin dejar de dar servicio y con la ejecución de unas nuevas instalaciones. El esfuerzo fue tan grande y el resultado tan satisfactorio, que quedé atrapado hasta hoy.

La realidad es que la restauración tiene un encanto especial y aunque cuando la vivo de cerca, echo de menos el rigor de la industria, cuando participo en proyectos industriales, me pasa lo mismo con otros aspectos de la cocina. De todas maneras son dos escenarios que se complementan y tanto como hemos visto en los últimos años, la aplicación en cocina de productos como los alginatos que llevan años aplicándose en la industria, por razones de pura funcionalidad técnica y no para sorprender con nuevas texturas o formas al consumidor, ambos negocios tienen todavía mucho que aprender uno del otro. La cocina de la sistemática, del control de procesos y costes, de la manipulación, de la productividad, etc. de la industria y la industria del valor gastronómico de la cocina.

De hecho el poder participar en ambos tipos de proyectos, siempre te abre los ojos y te permite aplicar determinadas técnicas, procesos, ingredientes o trucos entre ambos sectores, para resolver problemas que bajo la visión de uno de ellos, a veces son complicados ya no de resolver, sino de entender.

## **TRAYECTORIA PROFESIONAL**

**Su especialización son la cuarta y la quinta gama, productos aparentemente novedosos pero que llevan comercializándose desde hace muchos años en nuestro país ¿cuándo empezó a trabajar para productores de alimentos preparados? ¿cuáles son los perfiles de empresas en las que ha trabajado hasta ahora?**

Efectivamente parece que son muy recientes, pero cuando yo empecé en el sector en el 99, la verdad es que me encontré con profesionales ya con mucha experiencia en nuestro país, de los que he aprendido mucho. Pero es cierto que este tipo de producto, mucho más centrado en la época en el canal profesional, no era muy conocido. Cuando uno se pregunta por ejemplo cómo se dio de comer a miles de voluntarios en los juegos olímpicos de Barcelona, la respuesta está servida, y ya hace unos cuantos años.

He trabajado en distintos tipos de empresas y quizás el mayor número de años en plato preparado refrigerado, por lo general pasteurizado, que dependiendo de la empresa se destinaba a buffet de hoteles, restauración colectiva, restaurantes o distribuidores. También he tenido la oportunidad de trabajar en el sector del precocinado industrial, tanto para hostelería organizada y no organizada a través de distribuidores, como para el consumidor final. Actualmente colaboro con empresas de distinta naturaleza en la mejora de procesos, desarrollo de productos y diseño de instalaciones.

**Como técnico independiente habrá visitado muchas cocinas centrales, ¿cuáles son las deficiencias principales que detecta en estas instalaciones?**

El principal problema es que muchas de las cocinas centrales se han concebido desde criterios de cocina tradicional y en la mayoría de casos sin haber hecho un estudio de necesidades reales de a dónde se quiere llegar. Muchas cocinas centrales están montadas por intuición, por la propia experiencia del promotor, del jefe de cocina y con los consejos del distribuidor de maquinaria.

En definitiva, pienso que se han montado muchas cocinas centrales en los últimos años bajo estos criterios, y en todos los casos las inversiones son elevadas, propias del acabado y maquinaria alimentaria. Para amortizarlas, sólo hay dos maneras: o con producto de mucho valor añadido, lo cual no es nada fácil de conseguir y además el mercado debe estar dispuesto a valorarlo; o a base de volumen a precio de mercado. Y resulta que este tipo de instalaciones, concebidas como una cocina tradicional sin criterios de productividad, cuanto más kg producen, lo hacen de manera menos eficiente. Este es el mal que están sufriendo muchas instalaciones en la actualidad.

**En nuestro país son muchas las empresas que inician sus proyectos de centralización de la producción sin contratar a un asesor externo, sin embargo, una vez en marcha detectan los errores del proyecto ¿Se ha encontrado ante esta situación? ¿Cuál ha sido su labor al entrar en una cocina central que ya se encuentra en funcionamiento?**

Es verdad que la mayoría no han contado con un asesoramiento externo o al menos con el adecuado y efectivamente todas las deficiencias, se ponen

de manifiesto durante la explotación. Cuando entro en una cocina central en funcionamiento con problemas, lo primero que intento a pesar de lo que vea, es recabar información y entender el negocio, el producto y lo que realmente esperaban producir. Sobre todo hay que entrar en contexto y averiguar cuál es el problema; decía un profesor mío que el error más común, es resolver de manera adecuada el problema equivocado y el hombre tenía mucha razón.

**Vemos que cada vez son más las empresas españolas que deciden iniciar su propio proyecto de producción a gran escala ¿Qué tipo de procesos se implantan? ¿Existen fabricantes de maquinaria a nivel nacional que generen la tecnología necesaria en estas unidades de producción?**

Efectivamente, cada vez más se encuentran más instalaciones de este tipo, ya que bajo los aspectos sanitarios exigibles actualmente tanto a nivel de infraestructura como de explotación, resulta más sencilla la gestión de un único centro de producción, que la de muchos puntos de producción + servicio, por lo que muchos promotores deciden crear su propia cocina central concentrando recursos financieros y humanos en un único centro y tratando de estandarizar la gestión del servicio a partir de un producto base común.

En cuanto a los fabricantes, de producción nacional podemos encontrar mucha maquinaria, pero es cierto que no hay que obsesionarse con esto, es decir, es difícil cubrir un proceso al 100% con maquinaria nacional, garantizando productividad, fiabilidad, seguridad alimentaria y además satisfacción con los resultados organolépticos obtenidos. Pero esto sirve para España y para la mayoría de países. En esto no hay recetas y en función del producto, de los objetivos que se pretende alcanzar y del manejo propio de cada instalación, la maquinaria más adecuada puede ser una u otra y al final el resultado es casi siempre un mix de equipos de distinta procedencia. Eso no quiere decir que en España no se fabriquen buenas máquinas, pero no de todo tipo.

**OPINIÓN PERSONAL**

**Ha trabajado como asesor no sólo en España, también cuenta con experiencia en el diseño de instalaciones en Portugal, por ejemplo ¿Cómo considera la situación de España en la producción de cuarta y quinta gama respecto a otros países?**

Bueno el mercado en España, es cierto que hace muchos años que parecía que iba a arrancar pero realmente hasta hace tres, cuatro años yo no he percibido que esto fuera así, tanto a nivel profesional como en consumidor final. Lamentablemente esta baja rotación, acompañada en general por una mala gestión de la cadena de frío (en refrigeración) en España, ha hecho que estos productos se hayan puesto en el mercado aplicando unos tratamientos de conservación muy fuertes, con tal de aumentar la vida útil o simplemente para evitar problemas por una mala conservación. Este tratamiento en exceso, a veces térmico en unos productos o de baja acidez en otros, etc. ha hecho que la calidad organoléptica sea muy baja y esto en general ha despertado cierto rechazo a este tipo de productos. Gracias a que el mercado está cambiando y hay más rotación, la calidad de los productos que encontramos es cada vez mejor y esto no es porque antes no supiéramos hacer mejor las cosas, sino porque el mercado es más

dinámico y también existe más control sobre los productos.

En otros países, la incorporación de estos productos en la dieta habitual, ha sido mucho más rápida por factores culturales. La mayor rotación, la mejor distribución quizás por una logística más sencilla y la mejor conservación de la cadena de frío (a veces es igual de mala, pero el clima acompaña) ha permitido incorporar productos con vida útil muy corta, con tratamientos suaves de conservación y por tanto con mayor valor organoléptico, que ha servido para la consolidación más rápida del mercado.

**Al hablar de quinta gama es frecuente que la gente piense sólo en restauración comercial o distribución, sin embargo es frecuente encontrarse con empresas de restauración colectiva que producen su propia quinta gama ¿Considera que este sistema también puede aportar ventajas a la alimentación de las colectividades (hospitales, colegios, residencias, penitenciarías, comedores de empresas,...)?**

Por supuesto, de hecho la restauración colectiva es uno de los sectores más dinámicos en quinta gama en los últimos tiempos. Naturalmente, su negocio está en el servicio, personal, operaciones, logística, sin embargo la necesidad de tener un mejor control de costes, de unificar calidades de producto y de aumentar la seguridad alimentaria, ha hecho que muchos gestores de estos servicios hayan comenzado por implantar la cadena fría en sus puntos de venta. Y aunque es cierto que suelen comenzar por comprar a terceros los platos preparados, al final acaban por montar sus propias instalaciones o por llegar a acuerdos estratégicos con determinados productores.

**Por último, una curiosidad, ¿consume productos de cuarta o de quinta gama?**

Sí y ya no por profesión, sino porque me gusta probarlo y sobre todo por comodidad. Creo que cada vez más y sin darnos cuenta, incorporamos más elaboraciones de este tipo en nuestra vida cotidiana y es gratificante ver como cada vez hay mejor producto en el mercado, aunque todavía queda mucho por recorrer.



'Entrevista a Luis Gómez'  
by [CocinasCentrales.com](http://CocinasCentrales.com) is  
licensed under a [Creative Commons  
Reconocimiento-No comercial-Sin obras  
derivadas 3.0 España License](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/3.0/es/).



 **Versión para imprimir**

**Artículos relacionados:**

- [Cook&Chill](#)
- [Línea Fría](#)
- [Cocinas Satélite y Cocinas 45](#)
- [V Gama en Hoteles](#)