

Según un informe de la Organización Mundial de la Salud, en términos concretos, una alimentación adecuada y la práctica de actividad física en funcionarios o trabajadores puede incrementar los niveles de productividad en un 20%. Una empresa saludable y responsable es aquella que protege a sus trabajadores frente a todos los riesgos de la actividad laboral, alentando un sentido de autoestima y control sobre el ambiente de trabajo.

### Importancia de la alimentación

Para Álvaro Acuña, gerente comercial de APC Corporation, nos explica sobre la importancia de la alimentación en el sector minero “Yo te diría que desde la perspectiva de APC Corporation o cualquier empresa concesionaria de alimentos, es vital y neurálgica. Al final y al principio de este servicio te da la tranquilidad en la operatividad regular de cualquier cliente ya sea un proceso productivo, extractivo sea de minerales, petróleo y energía. Lo que nosotros buscamos es que el comensal y el cliente tengan un momento de distensión y relajo y así poder ingerir alimentos de calidad y de buen gusto porque eso es muy importante”. Por otra parte, para Alex Carrera, gerente comercial de Aramark Perú nos comenta “En el sector de minería la alimentación representa una parte importante en el desempeño de los trabajadores debido a que las actividades que realizan, se caracterizan por tener extensas jornadas laborales, condiciones ambientales extremas y lejanía del núcleo familiar y social, lo que genera stress y ansiedad. Cuando el trabajador está bien alimentado y a gusto con el servicio de atención que le brindan, es más eficiente e incrementa sus niveles de productividad”.

### Funcionamiento del comedor en un campamento minero

Carrera nos explica “En los comedores existen diferentes tipos de atención, según lo solicitado y necesidad del cliente; el más usado es atención en línea donde cada persona pasa por la línea de servicio con una bandeja

que recoge al acercarse a la línea y el personal de atención le entrega la opción que eligió de las alternativas del menú (tanto para desayuno, almuerzo y cena). El tiempo de permanencia aproximada en los comedores es de 30 a 45 minutos, que por lo general es el tiempo de duración de su refrigerio. En este periodo procuramos brindarle a través de nuestro servicio, comida y decoración del comedor momentos de esparcimiento y confort colaborando a recargar energías para que continúen sus labores. Los comedores están ambientados con información nutricional y consejos para llevar una vida saludable.

Por su parte Acuña expresa “Básicamente nosotros tenemos que cubrir las necesidades de alimentación de la gente en campo en cuanto a desayuno, almuerzo y cena. En muchos casos y en procesos productivos en unidades mineras o petroleras existen los refrigerios nocturnos, dependiendo de los turnos de operatividad de cada área dentro de un proceso productivo extractivo”.

“Dentro de estos cuatro principales alimentos tenemos desayuno, almuerzo, cena y el refrigerio nocturno o comida. En muchos casos se dan refrigerios o loncheras en amanecidas para la gente que va al campo y que no tiene otro alimento hasta horas de la tarde y esa es la forma de cómo se trabajan en los grandes alimentos”.

### Conservación de los alimentos

“Se tiene tres grandes grupos de alimentos; los alimentos secos como aceites, arroces, menestras, etc, productos refrigerados como los son frutas y verduras, y los productos congelados como son los cármicos. Esto es cuando se tiene una operatividad muy cerca de Lima (entre una hora a 10 horas). Se complica todo cuando se tiene que atender a la Selva que ya no solo es terrestre sino que en algunos casos es terrestre, fluvial o hasta aéreos”. “En la Selva tener una buena papa a la huancaína se vuelve un lujo, para ello el queso tiene que ser llevado en avión. Las ensaladas también son

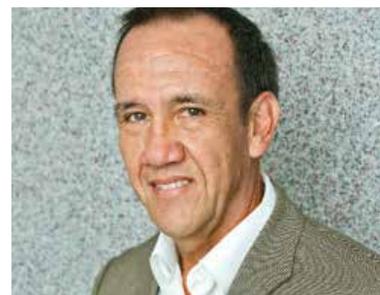
un lujo para que esté fresca. Entonces, hay muchos detalles a considerar para la conservación y mantenimiento de la cadena de frío de cada grupo, sea congelado o refrigerado”.

“En muchos casos el transporte es con un contenedor y éste no deja de romper la cadena de frío y así es como se maneja este negocio”, refiere el representante de APC Corporation.

Por su parte el representante de Aramark nos dice “En las operaciones contamos con variados métodos de conservación de alimentos: el primero son los alimentos congelados con temperaturas que varían entre -15°C a 18°C: dentro de los cuales encontramos los diferentes tipos de carnes, también se congelan alimentos procesados como verduras y pulpa de frutas. El segundo método es a través de la refrigeración con temperaturas entre 0° a 4° donde van los productos como lácteos, frutas y verduras. Y la tercera forma es la que se realiza a temperatura ambiente donde van los productos no perecibles como abarrotes productos de limpieza entre otros. Todos los ambientes de almacenamiento están debidamente estructurados y regulados bajo nuestros altos estándares de calidad”.



Álvaro Acuña, gerente comercial de APC Corporation.



Alex Carrera, gerente comercial de Aramark Perú