

Caso Cook Master

Sistema de racionamiento en crudo asistido



Sistema de racionamiento en crudo asistido

Una solución alimentaria sustentable en el servicio penitenciario.

Resumen del caso

A partir de la incorporación de la mirada de la Sustentabilidad en el modelo de gestión Cook Master entiende que el éxito de su negocio debe estar enmarcado en una estrategia integral, buscando y persiguiendo que el crecimiento de la empresa promueva un equilibrio entre la rentabilidad, el desarrollo social y el impacto ambiental.

Dentro de las distintas prácticas orientadas a la sustentabilidad llevadas adelante por la empresa, el presente caso muestra cómo el **“Sistema de racionamiento en crudo asistido”** creado por Cook Master, resulta una respuesta efectiva que permite brindar con eficiencia el servicio que debe prestar la compañía y al mismo tiempo atender a dos problemas centrales que cruzan al servicio penitenciario argentino: la alimentación y la preparación para la reinserción laboral de los internos. En este sentido, se lo considera una solución integral, porque además de ser una propuesta eficiente que promueve buenas prácticas nutricionales y garantiza la inocuidad de los alimentos y el control de la calidad sanitaria de los mismo, brinda segundas oportunidades a través del empleo y la educación.

Para lograr que el racionamiento en crudo asistido tenga una mirada de triple línea de resultados económica, social y ambiental, Cook Master desarrolló distintos programas. Por un lado, el **Programa “CREER”**, que impulsa la integración o reintegración de personas que estuvieron en un contexto de encierro a la sociedad y, por otro lado, el **Programa “Educar para el trabajo”** a partir del cual se organizan las capacitaciones en distintas áreas de la alimentación. Es así como, alimentación e inclusión social son trabajados desde una mirada sustentable e integral y se relaciona directamente con su modelo de negocio.

Introducción

Contexto

En las cárceles, se visualiza una cantidad ilimitada de factores que inciden de manera negativa en la salud de las personas en situación de encierro. Hay condiciones de sobrepoblación y hacinamiento, a veces difíciles de controlar, que facilitan el desarrollo de enfermedades. Un gran porcentaje de la población proviene de áreas marginales, cuyas condiciones están enmarcadas en una cultura caracterizada por la pobreza, el desempleo, la violencia, las adicciones, y la inasistencia alimentaria y sanitaria.

Un denominador común de los problemas de salud en el ámbito carcelario es netamente nutricional. Esto se debe a la **monotonía alimentaria**: la alta dependencia de unos pocos productos básicos (trigo, carne vacuna, aceite de girasol, papa) y la escasa variedad de alimentos y comidas.

La **demandas alimentaria** en el ámbito carcelario en el país se encuentra compuesta por los internos y los agentes penitenciarios. Para 2015 en la Argentina, se contabilizaban unas 69.060 personas presas, siendo en su mayoría detenidos de la Provincia de Buenos Aires por un total de 34.079, lo que corresponde al 58,1% de la población carcelaria a nivel país. Más del 80% del total de las personas presas en Argentina se concentran en los Servicios Penitenciarios de cinco provincias (Buenos Aires, Córdoba, Mendoza, Santa Fe y Salta) y en el Servicio Penitenciario Federal.⁽¹⁾

La prestación alimentaria (desayuno, almuerzo, merienda y cena) de agentes penitenciarios en Buenos Aires se estima que alcanza a 4.617 personas.



(1) En anexo véase Tabla "Cuadro 1" y Tabla "Cuadro 2"

Cook Master

Es una empresa de origen familiar, líder en alimentación y servicios de consultoría alimentaria que ofrece soluciones en sistemas de alimentación a grandes comunidades, bajo la premisa **“toda persona tiene derecho a una alimentación saludable y de calidad”**.

Su actividad más importante la lleva a cabo en el Sistema Penitenciario Bonaerense, aunque también extiende sus actividades dentro de otros contextos complejos como escuelas y hospitales. Los clientes más importantes de Cook Master son los ministerios, secretarías y organismos en general de los distintos distritos estatales, nacionales, provinciales y municipales.

Cook Master se define como una empresa joven e innovadora fundada en el año 2003 por Nicolás Lusardi. Desde entonces, la empresa fue rediseñándose y adaptándose hasta llegar a ser lo que es hoy. Para 2017, Cook Master ya había brindado su servicio a más de 32.000 personas de manera diaria, la estructura interna le permitió abastecer dicha demanda ya que cuenta con más de 134 Establecimientos, 9.000 Mts² de Plantas de Elaboración y Producción, 5.000 Mts² de Cocinas y Centros de Distribución. El trabajo es realizado por más de 787 Colaboradores, 265 Empleados directos y 522 Trabajadores indirectos de Organismos del Estado.



+ 40

Años en el mercado



134

Establecimientos



+ 32.000

Personas alimentadas
a diario



+ 787

Trabajadores^(*)



17.365.075

Servicios al año



9.000 Mts²

Planta de Elaboración
y Producción.



5.000 Mts²

Cocinas y Centros de
Distribución



25

Camiones de
Flota Propia



+ 200

Provedores
Activos

(*) Trabajadores: comprende todas las personas involucradas en los servicios de alimentación que presta la empresa, tanto empleados directos (265) como trabajadores (522) indirectos de Organismos del Estado.

Cook Master y su modelo de negocio

En sus orígenes, como emprendimiento, Cook Master entendía que debía satisfacer a un grupo de interés: los accionistas, otorgando rentabilidad a través de la eficiencia en costos. Pero a medida que fue creciendo, el foco en la eficiencia en costos y rentabilidad, comenzó a modificarse ya que se estaba perjudicando a otro grupo de interés también de importancia para su negocio: los clientes.

Fue así cómo surgió la **calidad** como un tema fundamental para la empresa. Se comenzó a trabajar para que atravesase toda la compañía y termine consolidándose como modelo de gestión. Bajo esta modalidad, se consiguieron certificaciones de calidad como la ISO 9001. Es importante destacar como hito, la certificación de calidad de la Cocina de los Internos de la Unidad Penitenciaria 48 de San Martín, la primera certificación a una cocina a cargo de internos privados de su libertad en Latinoamérica.

Luego de establecer a la calidad como el modelo de gestión de Cook Master para dar respuesta a los clientes, se comenzó a percibir que había más grupos de personas que se veían impactadas por su operación. En ese momento, comprendió que necesitaba primero identificar sus impactos sociales, económicos y ambientales, y las personas o grupos involucrados en cada uno de ellos para luego poder gestionarlos. La ISO 26.000 fue el primer marco que utilizó para incorporar la Responsabilidad Social Empresaria como modelo de gestión a lo largo de toda la organización, permitiendo así promover un equilibrio entre rentabilidad, desarrollo social e impacto ambiental.

Al incorporar la mirada de la sustentabilidad, también redefinió el sentido del éxito del negocio incorporando un nuevo propósito: **“que toda persona tenga derecho a una alimentación saludable y de calidad”**. Esta definición resulta especialmente importante y sensible en relación a las poblaciones de alta vulnerabilidad social que atiende cotidianamente, como son las personas privadas de su libertad, personas internadas en hospitales y niños en escuelas públicas. Es en este cambio de perspectiva y de gestión que Cook Master desarrolló un servicio nuevo de alimentación en cárceles llamado el **Racionamiento en crudo asistido**, que propone una solución integral, además de ser más eficiente en costos, y promueve la inclusión y el desarrollo humano en función de la generación de empleo para los internos.

(1) En anexo véase Tabla “Cuadro 1” y Tabla “Cuadro 2”

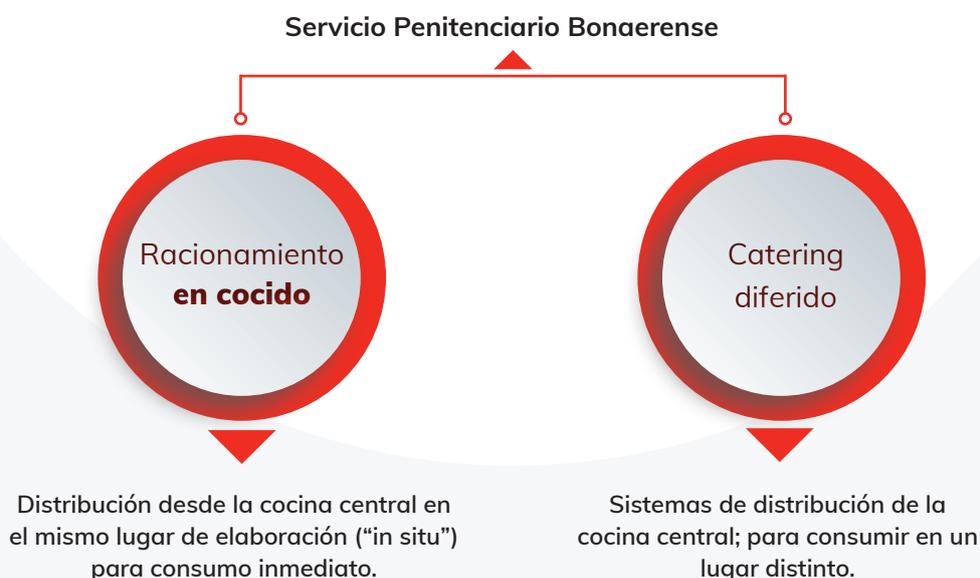
Los distintos servicios de alimentación en cárceles

Servicios de alimentación tradicionales

El sistema de alimentación utilizado en todas las unidades hasta el año 2008, se denomina **'Por administración'** o **"Restauración tradicional con abasto directo por insumo"**, en donde cada unidad gestiona sus despensas y la población carcelaria elabora sus comidas y la del personal. El Ministerio es el encargado de comprar los insumos y abastecer a cada unidad de manera descentralizada y directa.

Cuando las empresas de alimentación participan en este proceso particular, el servicio se limita fundamentalmente a la provisión de insumos, los que se contratan por separado, por rubro o alimento, y se entregan en cada dispositivo carcelario en igual forma.

A raíz de una problemática suscitada en el complejo de San Martín, el Servicio Penitenciario Bonaerense optó por incorporar como modalidad el servicio de **"Racionamiento en cocido"** y el **"Catering diferido"**⁽²⁾:



Este sistema permite que la empresa a cargo del servicio controle los procesos de elaboración de comidas y este a cargo de supervisión de las instalaciones, equipos y útiles, y en los aspectos fundamentales del procesado y tratamientos.

(2) En anexo véase Tabla "Cuadro 3"

Un servicio innovador: Racionamiento en crudo asistido

Cook Master, con foco en desarrollar soluciones alimentarias para grandes comunidades, desarrolló un nuevo tipo de servicio: el **“Sistema de racionamiento en crudo asistido”** ⁽³⁾.

Este sistema busca promover en las unidades del Servicio Penitenciario Bonaerense un entorno saludable que contemple las “Buenas Prácticas Nutricionales” buscando la “seguridad alimentaria”, para garantizar la inocuidad de los alimentos y el control de la calidad sanitaria de los mismos.

El Sistema de racionamiento en crudo asistido, consiste en una solución integral que comprende desde el análisis y la planificación de los menús, el abastecimiento y almacenamiento en la Unidad Penitenciaria, hasta la provisión diaria de la materia prima necesaria para preparar las raciones de almuerzo y cena en cada cocina.

El servicio cuenta con personal de Cook Master a fin de contribuir a adoptar las medidas necesarias para garantizar la inocuidad y salubridad de los alimentos en todas las fases de la cadena alimentaria, con la finalidad de destrucción de agentes contaminantes, protección y prevención.

Se asigna toda una estructura de división de tareas y responsables a lo largo del proceso, en el que la formación y transmisión del conocimiento es la clave para el pleno desarrollo del sistema. Se capacita en las buenas prácticas de manufactura y en las correctas técnicas de cocción y elaboración a las personas, a fin de lograr un óptimo aprovechamiento de la materia prima.

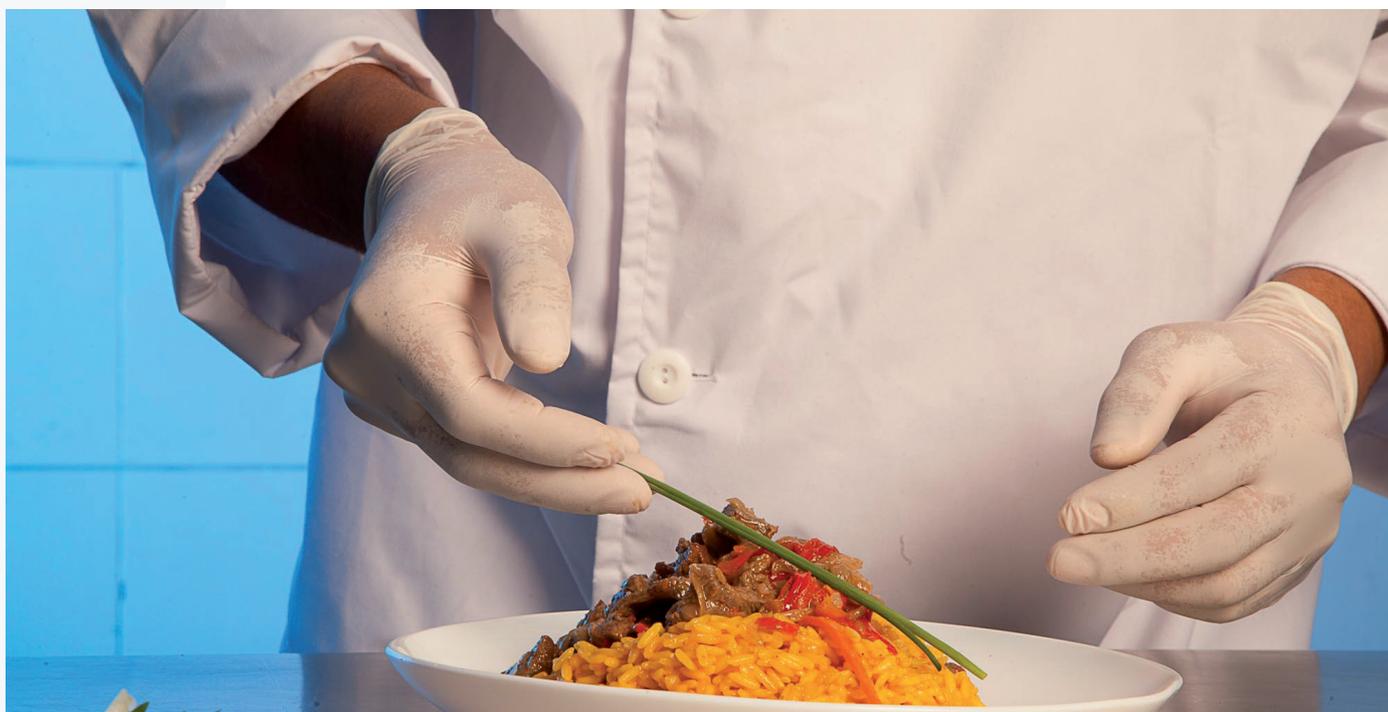
Con el servicio de racionamiento en crudo asistido Cook Master puede promover una mejor nutrición y salud. Este sistema permite generar propuestas de alimentación integrales que se basan en la combinación de los distintos grupos básicos: lácteos, carnes rojas y blancas, huevos, vegetales, frutas variadas, cereales, pan, azúcar, dulces, aceites y grasas. El racionamiento en crudo asistido plantea un menú con 40 o 50 alimentos de diversos ingredientes que se combinan de diferentes formas a lo largo de una semana, brindando así, una variedad en la dieta alimentaria. Por otra parte, esta modalidad tiene otra gran ventaja vinculada a la salud alimentaria ya que permite atender las necesidades de la población que requiere regímenes especiales comodiabéticos, hipos calóricos, hiper proteicos, blando gastrointestinal, entre otros.

El cambio que Cook Master genera en las cárceles, al implementar propuestas alimentarias integrales, no sólo aporta mejoras en la nutrición de las personas, sino que también desde una mirada simbólica desde lenguaje, en cómo las personas que están privadas de su libertad perciben a la comida. Esto se ve reflejado en un testimonio proveniente del Complejo de Campana, donde se modificó la manera de percibir la comida por parte de los internos del penal, ellos mismo se referían a la “comida” con

(3) En anexo véase Tabla “Cuadro 4”

la palabra “rancho”, no la consideraban una instancia importante en la vida cotidiana y la relacionaban más a una mezcla de alimentos. Gracias al nuevo sistema implementado por Cook Master, se generó una internalización y cambio de mirada respecto a la manera de, no solo comer, sino desde el lenguaje mismo (una cuestión cultural más profunda). Tan fuerte y profundo fue este trabajo, que los internos comenzaron a referirse a la comida ya no más con la palabra “rancho”, sino, como es debidamente nombrada y por lo que Cook Master trabaja ⁽⁴⁾.

En el año 2015, Cook Master realizó el servicio aproximado de 6.162 raciones diarias en la órbita del Servicio Penitenciario Bonaerense, 2.726 beneficiarios de racionamiento en cocido y 3.436 beneficiarios bajo la modalidad de racionamiento en crudo asistido, que representan el 15,9% del total de la demanda del Servicio de alimentación en dispositivos carcelarios del sistema provincial. De ellos, 5.158 son población carcelaria y 1.004 personal penitenciario. La población restante, 28.921 internos y 3613 agentes penitenciarios, en la actualidad recibe prestaciones alimentarias “por administración”, es decir, abastecimiento directo por parte del estado.



(4) En Anexo véase “Nota Pablo Bonora (2016)”

¿Por qué el Sistema de racionamiento en crudo asistido es una propuesta superadora?

Comparativa de los servicios

A continuación, se presenta en formato gráfico una comparativa de los factores asociados a los distintos servicios:

Factores Asociados al Servicio	Cocido y Catering	Crudo Asistido	Directo por Insumo
Provisión de materia prima (alimentos)	●	●	●
Control de agua potable	●	●	●
Plan de limpieza y desinfección	●	●	●
Desinsectación y desratización	●	●	●
Mantenimientos de equipos	●	●	●
Provisión de equipamiento	●	●	●
Control de proveedores	●	●	●
Capacitación de manipuladores	●	●	●
Personal de cocina	●	●	●
Personal de control	●	●	●
Personal orientador de elaboración	●	●	●
Planes generales de higiene (PGH)	●	●	●
Plan de trazabilidad	●	●	●
Guías de buenas prácticas	●	●	●
Plan de prevención ART: PAL y PRS	●	●	●
Relevamiento general de riesgos laborales (RGRL)	●	●	●
Desarrollo y aplicación de sistema de gestión de la calidad	●	●	●
Costos ocultos	●	●	●

● Sí

● Sí, Parcial (*)

● No

(*) "Sí (parcial)" hace referencia a procesos que alcanzan sólo a las instalaciones cedidas para la prestación, o sea a los depósitos y cámaras refrigeradas donde se almacena la materia prima.

Según un análisis de costos llevada adelante por Cook Master, se estiman los siguientes valores para cada opción⁽⁵⁾:

	Cocido	Crudo	Directo
Cantidad de Dispositivos Carcelarios	13	3	49
Población a asistir	2.726	3.436	28.921
Costo diario del servicio	\$ 396.596,33	\$ 319.719,80	\$ 1.942.273,05
Valor medio de la ración	\$ 145,49	\$ 93,05	\$ 67,16

Para la modalidad “Directo” no se han incluido costos indirectos como: equipamiento, mantenimiento preventivo y correctivo de las instalaciones de cocina, logística, capacitación, etc. Además, se ha caracterizado por ineficiencias en el control de recepción, en la regularidad de la provisión, en la poca planificación que resulta en una provisión irregular de insumos en cada dispositivo, todos estos **costos ocultos** no pueden estimarse estadísticamente. No obstante, los numerosos casos de desabastecimiento, la baja calidad de los alimentos, la práctica arraigada de la provisión de víveres por parte de las “visitas” de la población carcelaria, que se observa con regularidad en las unidades abastecidas con esta modalidad, son otros factores que es importante considerar sobre esta modalidad.

El servicio de abastecimiento directo no garantiza ni condiciones de seguridad alimentaria ni buenas prácticas nutricionales. Por otra parte, la modalidad de “Cocido y Catering” permite alcanzar el objetivo planteado, pero a un costo superior al 56,4% a la modalidad del racionamiento en crudo asistido.

En el caso del catering diferido y Cook&Chill hay también dificultades y riesgos adicionales, entre otros: el mantenimiento en caliente para el catering diferido requiere que durante el transporte no haya un decaimiento térmico; en caso del sistema de Cook&Chill la regeneración térmica requiere de una “cocina de acabado” dentro de las instalaciones penitenciarias, y un equipamiento costoso para asegurar la regeneración, lo que no guarda una relación costo-beneficio conveniente.

Haciendo un análisis integral entre las distintas prestaciones de los servicios y los costos asociados, se observa que el servicio de racionamiento en crudo asistido es una propuesta integral con mayor eficiencia económica.

(5) En Anexo metodología de cálculo, véase Tabla “Cuadro 5”.

El racionamiento en crudo asistido: Una propuesta inclusiva y responsable

En Cook Master se entiende que igualdad de derechos significa también, aunque parezca una obviedad, condiciones dignas de privación de la libertad. Posibilidades de educarse, de trabajar, de tener un espacio donde desarrollarse.

Por ello, la propuesta del servicio de racionamiento en crudo asistido, se considera una solución integral, porque además de ser una propuesta eficiente, que transforma la alimentación, busca brindar segundas oportunidades a través del empleo y la educación.

Un caso de empleabilidad se puede ejemplificar con la alianza con la Fundación Espartanos, en la contratación de un “Espartano”, un liberado que participaba en sus programas. La Fundación Espartanos busca bajar la tasa de reincidencia delictiva promoviendo la integración, socialización y acompañamiento de personas privadas de su libertad a través del rugby, la educación, el trabajo y la espiritualidad en las unidades.

Si bien se llevó a cabo esta alianza, la experiencia no resultó como se esperaba. Al principio hubo cierta frustración ante ausencias sin justificativos, falta de respuestas ante los distintos llamados y poca voluntad para una reunión personal.

La primera experiencia sirvió para que se evaluara la situación y que se entendiera que, si bien la posibilidad de una propuesta concreta de trabajo es una excelente oportunidad para las personas liberadas tras cumplir su condena, este proceso implica un involucramiento mayor aún, el cual debe incluir el entendimiento de las necesidades del otro, su contexto, no dar nada por sentado y ponerse a la par del otro, para juntos aprender cómo llevarlo adelante. Para no fracasar en el proceso, era necesario tener un plan de acompañamiento y seguimiento especial.

Es así como surge el **programa CREER**, que impulsa la integración o reintegración de una persona que estuvo en un contexto de encierro a la sociedad. El proceso de reinserción laboral incluye instancias de orientación, formación ocupacional y seguimiento una vez que la persona obtiene un trabajo formal.



Creando oportunidades creyendo
en el potencial de cada uno.

“El programa CREER me ayudó a abrir la cabeza a abrir la mente, a ver que todo se puede, a trabajar en equipo, nunca me había pasado que gente que no te conoce, te hable, te ayude, te pregunte como está tu familia, cómo te va en el trabajo, cosas que nunca nadie me preguntó en la vida, la verdad que eso es una experiencia única”

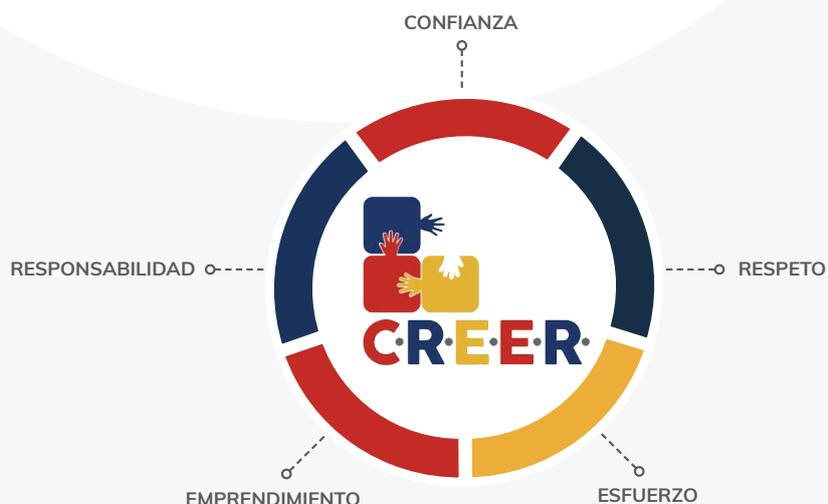
Gonzalo Ojeda, colaborador de Cook Master que ingresó a través del programa.

El programa incluye una evaluación socio-ambiental para analizar el compromiso familiar con la propuesta laboral, entrevistas individuales a cargo de un médico psiquiatra, evaluaciones psicotécnicas por psicólogo y psiquiatra, capacitación del nuevo colaborador a cargo del responsable del área, selección de un mentor para la supervisión, acompañamiento, y seguimiento del colaborador ingresante, jornadas de sensibilización para el personal de la Empresa para generar una mirada cada vez más inclusiva, entre otros.

El programa apunta a que cada persona que tenga la oportunidad de insertarse en el ámbito laboral, comprenda la importancia de ser responsable y todo lo que implica sostener un empleo formal.

Además del programa **C.R.E.E.R.**, se desarrolló el programa **Educar para el Trabajo**, donde se trabaja con organismos públicos, instituciones y organismos sociales en la implementación de capacitaciones en distintas áreas de la alimentación. El programa busca que toda persona que interviene en la elaboración de alimentos adopte buenas prácticas de manufactura. Así se brinda educación para el trabajo, dándoles herramientas a los internos que participan en la elaboración de los servicios, para que puedan tener una segunda oportunidad.

El programa ofrece 3 talleres: Taller de Seguridad e Higiene, Taller de Manipulación de Alimentos y Taller de Técnica Gastronómica. Participaron del programa más de 350 personas en el programa, se brindaron más de 40 horas de capacitación por asistente y se desarrolló en 15 unidades penitenciarias.



El Ministerio de Salud de la Provincia de Buenos Aires destacó a Cook Master como ente capacitador para el Dictado de Cursos para Manipuladores de Alimentos.

También con foco en generar oportunidades a través de la educación: Cook Master inauguró la primera Escuela de Gastronomía en la Unidad Penitenciaria 46 Complejo San Martín. En alianza con el Servicio Penitenciario Bonaerense y el Instituto Superior Mariano Moreno se brindan las carreras de Cocinero, Maestro Pastelero y Panadero Profesional. Están disponibles a toda la población carcelaria de hombres y mujeres del Complejo con la participación de 300 internos por carrera.

Cook Master entiende que trabajar en alianzas es el camino para potenciar el trabajo y lograr mejores resultados. Por ello cuenta con alianzas con diversas fundaciones y organizaciones como Espartanos, Fundación Franciscana, La escuela superior de gastronomía, Manos en acción Patronato de Liberados, Pescar, CIPPEC, Conin Pilar.

En este camino hacia la sustentabilidad, además de buscar un modelo de negocio que sea inclusivo y genere oportunidades, Cook Master está transitando un camino para analizar y gestionar sus impactos ambientales.

Para ello, para el servicio de racionamiento en crudo asistido, identificó buenas prácticas ambientales y desarrolló una matriz de impactos para el proceso de elaboración teniendo en cuenta el consumo de agua, el consumo de energía, efluentes y desperdicios sucios y contaminantes y reducción reutilización y reciclaje de desperdicios y residuos. Llevó adelante la identificación y evaluación de los impactos ambientales de la empresa con la planificación de mecanismos para la reducción de los mismos.

Al implementar una adecuada gestión ambiental, tomando como base las Buenas Prácticas ambientales identificadas las mejoras no son sólo ambientales, sino que también económicas y sociales, ya que no sólo se elimina y/o minimiza los impactos al ambiente, sino que repercute en beneficios económicos por la reducción de costos, y en beneficios sociales, por la mejora de la calidad de vida de toda la población estable y temporaria de los establecimientos penitenciarios del S.P.B. La sensibilización, en temas de sustentabilidad de la población de internos alojados y del personal afectado al servicio de cocina con un fuerte programa de capacitación, es también fundamental para la mejora de la gestión ⁽⁶⁾.

(6) En anexo véase Tabla "Cuadro 6"

Factores de éxito del servicio en cárceles

Se considera al servicio de racionamiento en crudo asistido como un caso de éxito porque:

- Es una solución integral que transforma la alimentación en cárceles, con eficiencia en costos, gestión ambiental y actividades de inclusión.
- Es un modelo replicable, a medida que crece el negocio se potencian los impactos positivos.
- Es una solución innovadora que va ampliando su alcance. Se incorporaron bajo esta modalidad los Complejos de Florencio Varela (6.000 cápitás) y Magdalena (4.000) según las posibilidades presupuestarias– Cook Master, con su modelo de gestión sustentable, alcanzó la totalidad del Complejo de Varela y la Unidad 36 del Complejo Magdalena.
- Se trabaja en alianzas potenciando el impacto (convenios con el Sistema Penitenciario Bonaerense, Espartanos e Instituto Mariano Moreno) para la re-inserción, con aprendizajes continuos.
- Se promueven nuevas iniciativas como una Escuela de Gastronomía en una unidad.

Desafíos

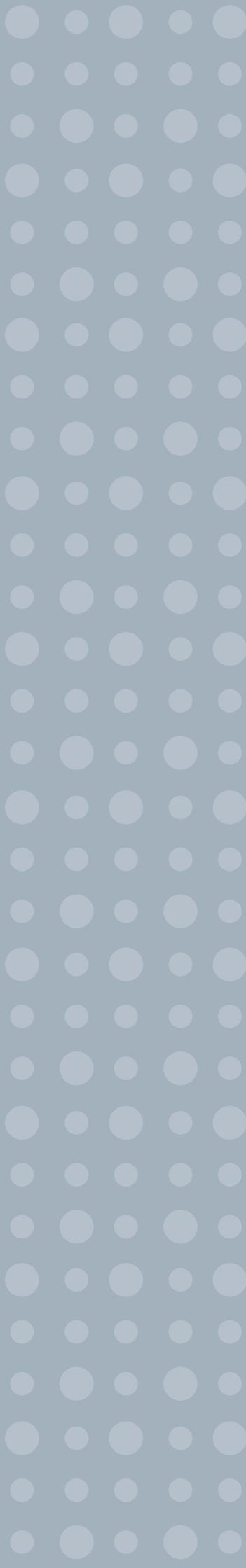
Los desafíos que se visualizan son los siguientes:

- **Expandir el programa C.R.E.E.R:** el programa llegó a una maduración donde la estructura permite su ampliación, hay que seguir trabajando para llegar a más lugares y así a más personas. De esta manera podremos generar una optimización del programa y generar mayor impacto.
- **Conformar una red de trabajo interdisciplinaria** con los diferentes actores que trabajan en el ámbito carcelario para articular las acciones de cada uno en pos de trabajar en la reinserción social.
- **Generar emprendimientos socio-productivos** que permitan mejorar la realidad social de las personas liberadas y sus familias.

A modo de cierre

A partir de que Cook Master decidió incorporar a su modelo de gestión una mirada hacia la sustentabilidad, logró una internalización y comprensión de la importancia que tienen todos sus grupos de interés en su cadena de valor, además de redefinir el sentido del éxito del negocio hacia la premisa de **“que toda persona tenga derecho a una alimentación saludable y de calidad”**.

Entendiendo la importancia de involucrarse responsablemente en el complejo contexto en el que desarrolla su labor, encontró en el **Sistema de racionamiento en crudo asistido** una propuesta innovadora, inclusiva y responsable, que permite el crecimiento de la empresa y de las comunidades en las que trabaja



Anexos

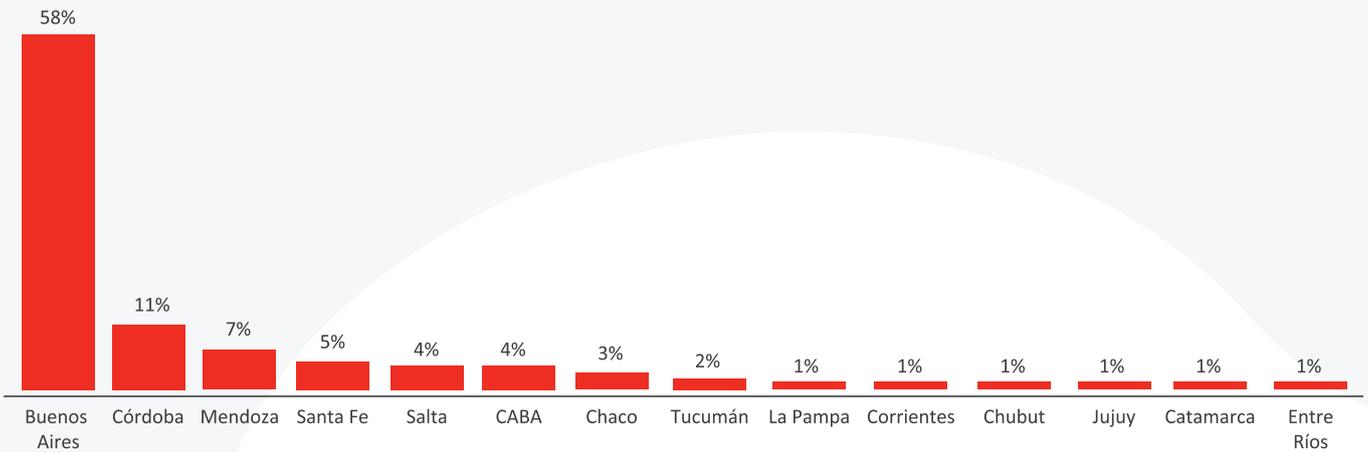
Caso Cook Master

Sistema de racionamiento en crudo asistido

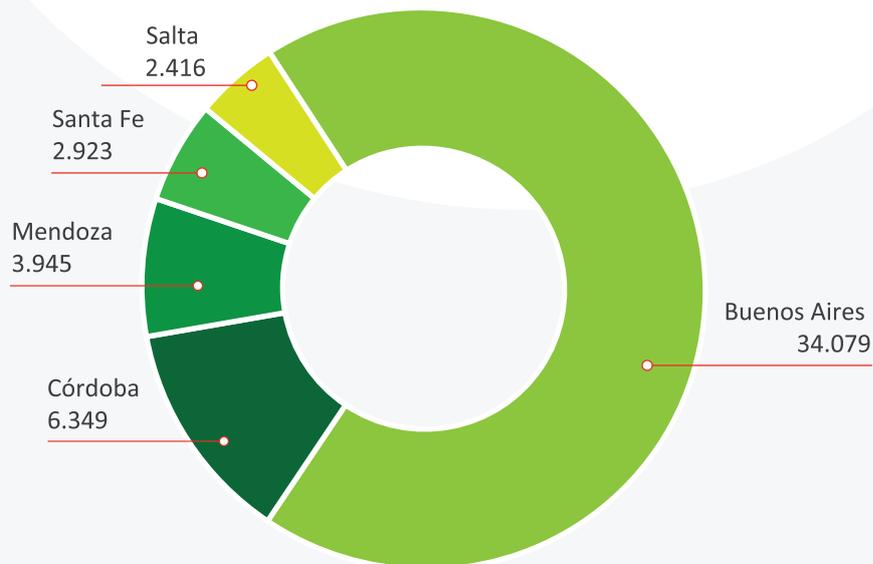
Anexos

Población Carcelaria “Cuadro 1”

Población Carcelaria



Provincias de alta incidencia



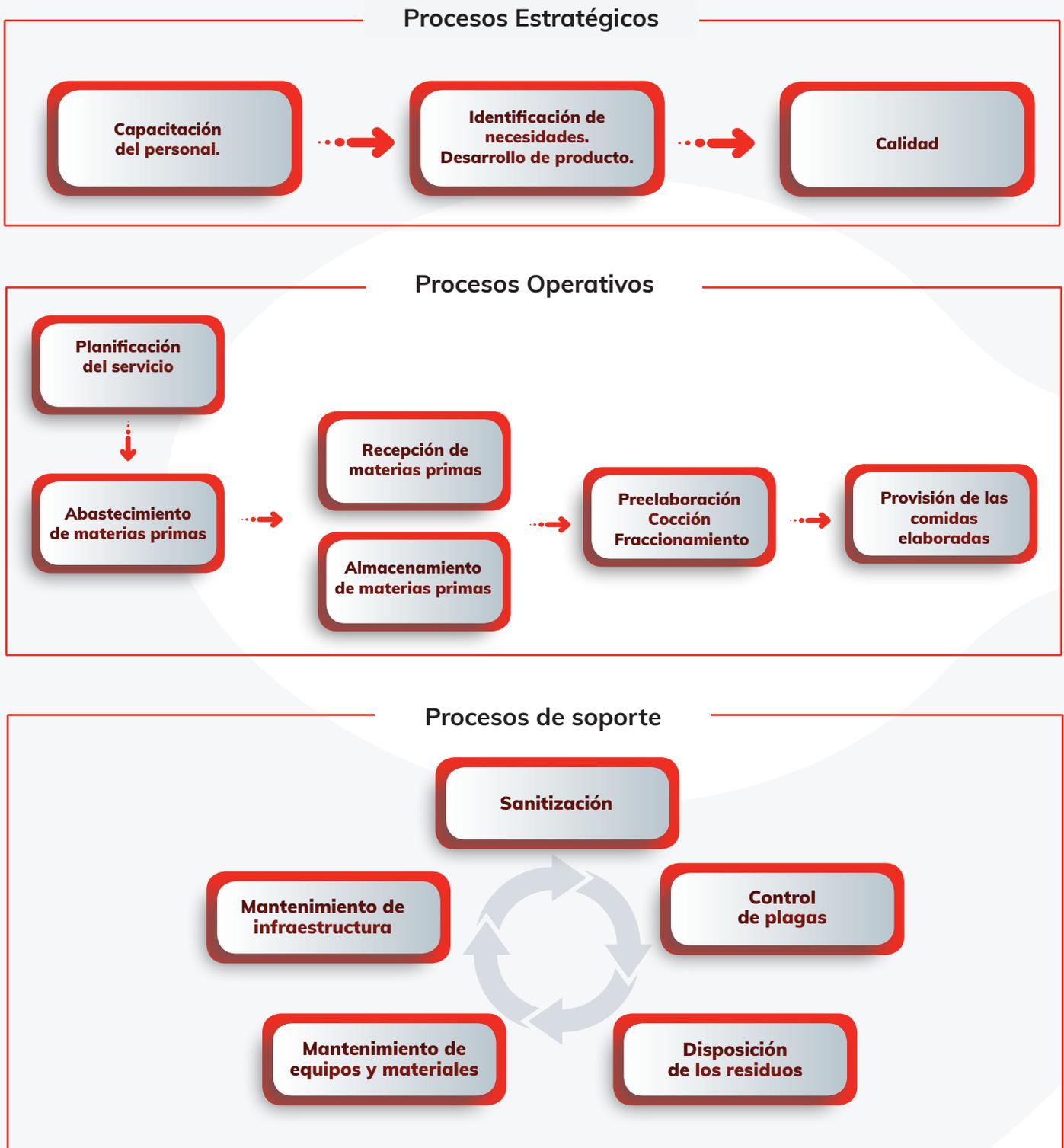
Distribución de internos y personal por dispositivo en la SPB - Tabla “Cuadro 2”

Dispositivo	Internos	Personal	Total
Unidad 01 (L. Olmos)	2.800	100	2900
Unidad 02 (S. Chica)	1.523	320	1843
Unidad 03 (S. Nicolás)	693	50	743
Unidad 04 (B. Blanca)	658	66	724
Unidad 05 (Mercedes)	875	80	955
Unidad 06 (Dolores)	412	200	612
Unidad 07 (Azul)	195	130	325
Unidad 08 (Los Hornos)	239	50	289
Unidad 10 (M. Romero)	140	50	190
Unidad 11 (Baradero)	142	49	191
Unidad 12 (Gorina)	146	45	191
Unidad 13 (Junín)	837	55	892
Unidad 14 (Gral. Alvear)	100	35	135
Unidad 15 (Mar del Plata)	1.110	60	1.170
Unidad 16 (Junín)	175	35	210
Unidad 17 (Urdampilleta)	518	92	610
Unidad 18 (Gorina)	404	50	454
Unidad 19 (Saavedra)	680	170	850
Unidad 20 (T. Lauquen)	108	60	168
Unidad 22 (L. Olmos)	53	30	83
Unidad 23 (Fcio. Varela)	1.165	94	1.259
Unidad 24 (Fcio. Varela)	1.225	97	1.322
Unidad 25 (L. Olmos)	201	56	257
Unidad 26 (L. Olmos)	203	57	260
Unidad 27 (S. Chica)	169	42	211

Dispositivo	Internos	Personal	Total
Unidad 28 (Magdalena)	1.116	70	1.186
Unidad 30 (Gral. Alvear)	1.601	248	1.849
Unidad 31 (Fcio. Varela)	848	55	903
Unidad 32 (Fcio. Varela)	721	40	761
Unidad 33(Los Hornos)	328	70	398
Unidad 34 (M. Romero)	337	31	368
Unidad 35 (Magdalena)	1.166	70	1.236
Unidad 36 (Magdalena)	776	64	840
Unidad 37 (Barker)	673	90	763
Unidad 38 (Sierra Chica)	696	85	781
Unidad 39 (Ituzaingó)	790	100	890
Unidad 40 (L. de Zamora)	589	53	642
Unidad 42 (Fcio. Varela)	815	94	909
Unidad 43 (La Matanza)	653	55	708
Alcaldía (Batan)	437	59	496
Unidad 45 (M. Romero)	679	60	739
Alcaldía (Junín)	726	60	786
Unidad 50 (Mar del Plata)	102	50	152
Unidad 51 (Magdalena)	207	50	257
Unidad 52 (Azul)	91	50	141
Unidad 54 (Fcio. Varela)	565	60	625
Escuela de cadetes	120	11	131
Jardín Maternal	89	12	101
Jardín Maternal (Los Luceritos)	25	3	28
	28.921	3.613	32.534

Procesos por metodología

Racionamiento en Cocido y Catering Tabla “Cuadro 3”

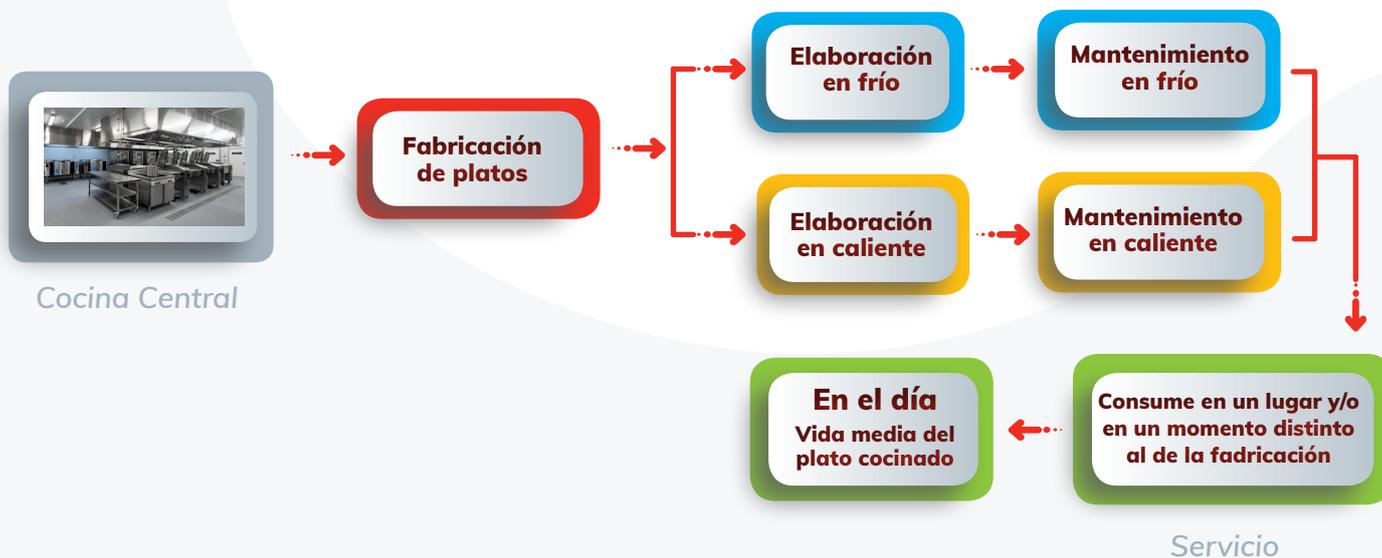


Procesos por metodología

Racionamiento en Cocido



Catering



Racionamiento en Crudo Asistido “Cuadro 4”

Procesos Estratégicos



Procesos Operativos



Procesos de soporte



Metodología de cálculo de costos “Cuadro 5”

Para estimar los costos 2016 se utilizaron las contrataciones 2015 y 2016 en trámite, en particular las licitaciones públicas número 09/2015 (Crudo Asistido) y 12/2015 (Cocido y Catering), así como las órdenes de compra de diferentes insumos contratados en 2015 y su actualización a los precios proyectados 2016 (Restauración tradicional), que corresponden a los siguientes insumos y cantidades de consumo diario:

Aceite (1.039,29); aditivo (114,00); adobo (30,55); arroz (1.948,45); arvejas (197,80); azúcar (1.949,73); carne (12.500,00); carne en cortes (350,00); fideos (1.628,63); frutas a-b (9.993,59); harina pan (8.641,01); harina de maíz (654,97); harina trigo (657,20); huevos (1.411,04); leche en polvo (1.243,88); leche fluida (180,00); lentejas (247,61); levadura (11,00); queso (205,20); pan francés U-40 (167,00); pollo (1.304,41); poroto soja (196,06); sal fina (163,75); sal gruesa (982,10); te (69,21); tomate triturado (1.542,16); vegetales a-b (9.918,94); vegetales c (12.339,25); vinagre (130,71) y yerba mate (653,54). Así se estiman los siguientes valores.

Gestión ambiental - Matriz de impactos Tabla “Cuadro 6”

Objetivo	Equipo, proceso o elementos que lo generen	Reducción, optimización o eliminación
1. Consumo de Agua	Consumo de agua en procesos de elaboración.	Consumo de agua por limpieza de ingredientes, cocción en medio líquido (hervidos e hidratados), preparación de infusiones, sopas, salsas, sopas y postres.
	Consumo de agua en procesos de limpieza.	Consumo de agua por limpieza de instalaciones, equipos, vajillas, cubiertos, elementos de trabajo, etc.
2. Consumo de energía	Cocción en horno, hornalla. Microondas, freidora, marmitas, planchas, convectores	Gas Electricidad
	Procesadoras, balanzas, microondas, iluminación, etc.	Gas Electricidad
	Procesos vinculados a la apertura, preparación, elaboración, limpieza y cierre de cada cocina central.	Gas Electricidad
3. Efluentes y desperdicios sucios y contaminantes	Tratamiento de líquidos derivados de los procesos de evaporación y cocción.	Líquidos derivados de los procesos de evaporación y cocción
	Utilización de detergentes líquidos de limpieza y mantenimiento.	Consumo de detergentes: desengrasantes, limpiadores, etc.
4. Reducir, reutilizar y reciclar Desperdicios y Residuos	Residuos sólidos orgánicos comestibles, desperdicios del proceso de elaboración limpieza y consumo, así como sobrantes	Residuos orgánicos I): limpieza y desgrase de carnes rojas y blancas. Residuos orgánicos II): lavado, pelado y limpieza de frutas y verduras. Residuos orgánicos III): desperdicios (scraps) de restos cocidos.
	Residuos sólidos inorgánicos desechados en la elaboración, limpieza o consumición	Residuos inorgánicos: derivados de envases y transporte (pallets, canastos, etc.) y todo residuo derivado de los procesos de elaboración, consumo, limpieza y mantenimiento: plástico, maderas aglomeradas, cartón vidrio, hojalata, etc.
	Residuos líquidos de los procesos de elaboración, limpieza, mantenimiento y consumición	Residuos líquidos

Nota escrita por Pablo Bonora, agosto 2016

“Rancho por comida”

Cómo es trabajar en el servicio penitenciario bonaerense. La influencia de Cook Master en el lenguaje penitenciario.

En el año 98 se presentó la posibilidad de ingresar a trabajar para el Estado, más precisamente en el Servicio Penitenciario Bonaerense, y sin ningún tipo de conocimiento previo me lancé a la aventura más por necesidad que por opción. Me costó muchísimo acostumbrarme a una fuerza bastante militarizada.

Con el transcurso del tiempo me fui adaptando al servicio y a sus modos, los cuales son muy diferentes a casi todo; sus códigos, cómo se mueven ahí adentro, las historias que circulan y el lenguaje no tienen nada que ver con los que aprendí en casa, en la escuela o en el barrio. Las palabras utilizadas fueron dando forma a un cambio general del lenguaje en los diferentes ámbitos, y como le pasa a todos los que somos parte de esta fuerza, el lenguaje se arraigó y se hizo común.

Pasaron 12 años de historias alegres y tristes hasta que por cuestiones de la vida dejé la actividad penitenciaria en el año 2010 para dedicarme a otros asuntos, el destino me tenía preparada una nueva experiencia laboral. Me contactaron de Cook Master para ingresar a trabajar nuevamente en una penitenciaría.

Volvería a bucear en un lenguaje muy distinto. Una palabra no había cambiado en el Servicio Penitenciario Bonaerense, el término RANCHO se mantenía intacto. Así se llamaba al almuerzo o la cena y según las historias “tumberas” su significado está relacionado a la elaboración de las comidas con lo que se tiene a mano, como un RANCHO. El menú la mayoría de las veces consistía casi siempre en cuatro opciones: guiso de fideos, guiso de arroz, polenta y guiso de legumbres realizado con un poco de cada cosa.

Este término me impactó mucho más allá de todas las cosas con las que uno convive a diario y que son difíciles de olvidar cuando se pasa el umbral de la puerta de salida. Después de un año y medio trabajando en el Complejo Penitenciario de Campana, trabajando a diario en base a los procesos del Sistema de Gestión de Calidad no escucho más la palabra rancho. Parece increíble ya que uno lucha por no adoptar la jerga del lugar y puede notar que una palabra queda en desuso. Nunca se escuchó como una palabra más, rancho es una palabra con peso para todos.

Ahora los internos hablan de COMIDA, no se pide más el RANCHO, se pide la comida del mediodía o la comida de la noche.



Teléfonos
(011) 6841-7220

Lamadrid 597
Los Troncos del Talar
Tigre

info@cook-master.com.ar
www.cook-master.com.ar