

Panadería familiar nacida en pandemia

## Una historia horneada a pulso: “Fresco Pan” crece con sabor a esfuerzo y comunidad

- El emprendimiento de Ana Cova surgió de una necesidad y hoy surte a restaurantes y locales con productos artesanales.

En medio de la incertidumbre de la pandemia y con la urgencia de generar ingresos tras perder su fuente laboral, Ana Karina Cova de Guerra decidió poner en marcha un emprendimiento que hoy, cuatro años después, se ha consolidado como una microempresa familiar en Punta Arenas. “Fresco Pan”, como bautizó su negocio, comenzó con una receta de pan integral y ha crecido hasta abastecer a locales, restaurantes y puntos de venta con productos como panes de hamburguesa, croissants rellenos, chacareros y sándwiches Barros Luco.

“Automáticamente, al llegar la pandemia y quedarnos sin trabajo, tuvimos que crear “Fresco Pan” porque no podíamos quedarnos sin hacer nada. Había que pagar arriendo, había muchas cosas que cubrir”, relata Ana Cova, de origen venezolano, nacida en la ciudad de Barcelona, estado Anzoátegui. La idea de incursionar en la panadería surgió incluso antes de emigrar: “Un año antes de salir de Venezuela empecé a estudiar panadería porque no sabía con qué me iba a encontrar acá”.

Los primeros pasos del negocio fueron en alianza con La Granja Magallánica, donde comenzó a vender sus panes. Luego, sus productos llegaron a otros locales, como Burger, esta última convertida en un trapeolín que le permitió consolidarse.

La producción semanal varía, pero en promedio hornea entre 500 y 580 panes de hamburguesa en dos variedades: soft y grosso. Además, prepara productos al detalle para puntos de venta como el mall



La emprendedora Ana Cova recibió la visita del director del Fosis, Felipe Jeria.

y locales pequeños, donde se venden sus croissants, mini pizzas y sándwiches.

Actualmente, Ana Karina ha podido contratar a un asistente, con quien trabaja desde hace un mes y medio. “Antes trabajaba sola y no podía asumir tanta demanda. Es un trabajo agotador, pero gratificante cuando ves que la gente acepta y valora lo que haces”, comenta.

Uno de los apoyos fundamentales en este proceso ha sido el Fondo de Solidaridad e Inversión Social (Fosis), al que llegó inicialmente a través del programa de cuidado de adultos mayores, ya que vive con sus padres. “Gracias al Fosis he

conocido a más gente, he podido hacer otras cosas. Ellos nos han dado el impulso. Ya participé en dos oportunidades y seguiré haciéndolo cada vez que me inviten, porque estos programas enriquecen mucho al emprendedor”, destaca.

Actualmente, quienes desean adquirir sus productos o establecer alianzas de distribución pueden contactarla directamente. “Me ubican porque me ven repartiendo, me preguntan y así va creciendo la red”, dice con orgullo. “Fresco Pan”, que nació como una solución de emergencia, se ha transformado en una iniciativa sostenible que le permite a Ana

Karina compatibilizar el trabajo con el cuidado de su familia y seguir creciendo como emprendedora en Magallanes.

Además del trabajo diario en el taller, Ana Cova dedicó tiempo a capacitarse y perfeccionar su oficio. Reconoce que emprender no ha sido fácil, pero que ha aprendido a sortear los desafíos con constancia y optimismo. “Es como que si tú fueras un obrero que bate cemento. Terminas cansado, pero cuando ves que la gente está aceptando tu producto y le da buenos comentarios, ese cansancio se te quita”, relata.

Desde la preparación de la masa hasta la distribución, se encarga personalmente de cada parte del proceso, una labor exigente que ha sabido sostener gracias a su determinación y a la fidelidad de su clientela. En ese camino, destaca también el apoyo de su esposo, quien ha estado presente desde el inicio del proyecto y con quien comparte las tareas del negocio.

Hoy, con maquinaria propia, un asistente en formación y una clientela fidelizada, Ana Karina proyecta seguir creciendo. Su meta es ampliar la producción sin perder el sello artesanal que caracteriza a Fresco Pan. Aunque reconoce que el rubro es competitivo, está convencida de que la calidad y el compromiso marcan la diferencia. “No quiero ser una gran fábrica, pero sí una panadería reconocida por hacer bien las cosas, con cariño, con sabor, con dedicación”, concluye.