LITORALPRESS

Fecha: 14-07-2025
Medio: Las Últimas Noticias
Supl. : Las Últimas Noticias
Tipo: Noticia general
Título: Mixólogo trabajó 10 años coordinando camiones blindados: así aprendió a "resolver en caliente"

Pág. : 22
Cm2: 738,0
VPE: $ 4.058.479

Tiraje: 91.144
Lectoría: 224.906
Favorabilidad: No Definida

Yefry Avilera, hoy experto en cócteles, se habituó a tomar decisiones críticas en la gestión logística

Mixólogo trabajó 10 años coordinando camiones blindados: así aprendió a "resolver en caliente"

Detrás de la barra, dice, aplica la misma capacidad de actuar rápido, con criterio y sin margen de error.

Yefry Avilera acaba de ganar el World Class Chile 2025, competencia de mixología y coctelería.

RICHARD SALGADO

WILHEM KRAUSE

World Class Chile 2025, que se celebró en Luna Bar, es una competencia tan intensa como Top Chef, pero para mixólogos. Antes de ganarla, Yefry Avilera ya sabía trabajar bajo presión. Durante casi una década ejerció en centros de operaciones logísticas: coordinaba camiones blindados, gestionaba entregas sensibles, asignaba custodios y resolvía imprevistos. Le gustaba, pero en la última fase de su carrera le tocó estar demasiado tiempo dentro de bóvedas.

"No veía la luz del día, literalmente. Fue en ese encierro donde empecé a pensar que necesitaba otra vida", recuerda. Pero no todo fue pérdida: bajo presión, adquirió una herramienta clave. "Resolver en caliente; en el momento, sin margen. Si un camión tenía un problema, había que actuar pero con criterio, sin crear tres problemas más por apurarse", recalca.

Ese concepto -resolver en caliente- no es sólo actuar con rapidez: es leer el contexto, asumir el mando y decidir sin bloquearse. "En logística eso podía significar cambiar una ruta en el acto, enviar otro camión, hacer un transbordo seguro en plena calle o evitarlo si era una carga de alto valor. Debías tener criterio, liderazgo y sobre todo comunicación. No podías quedarte congelado ni improvisar sin pensar en las consecuencias", explica.

Esa capacidad hoy la aplica cada noche, afirma, cuando una decisión sobre insumos, servicio o experiencia puede afectar el resultado completo de una barra.

Esa misma lógica la lleva hoy al servicio de un cliente que pide algo inesperado, de un equipo que necesita una solución rápida o de una carta de tragos que debe adaptarse a una operación fluida. "En coctelería también hay que tomar decisiones. A veces un cliente llega con una idea rara, algo que vio en una revista, y si tengo cómo hacerlo, lo hago. El servicio tiene que ser flexible, sin desordenar todo lo que está funcionando".

> **"Si un camión tenía un problema, había que actuar pero con criterio, sin crear tres problemas más por apurarse"**
>
> Yefry Avilera

Primeros cócteles

Después de dejar su trabajo en logística, Avilera pasó tres meses cesante. Ya había tomado un curso de bartender, pero no tenía experiencia ni contactos. Empezó en lo que encontró: matrimonios, barras móviles, eventos. Y casi de inmediato se metió en las competencias. "Ni siquiera había trabajado en un bar y ya estaba compitiendo. Me quedé con la espina del curso. No quedé entre los tres mejores cócteles y sentí que podía haber dado más. Me anoté en un torneo, quedé entre los diez primeros. Ahí me gustó mucho. Y desde entonces no he parado".

Uno de sus primeros cócteles que funcionó bien contenía ron, piña especiada, limón y coco. Algo "bien frutal", como lo describe. Pero con el tiempo fue afinando su estilo. La clave vino cuando partió de Venezuela a vivir a Argentina, donde estuvo antes de llegar a Chile: allá trabajó en gastronomía, conoció bares y se adaptó a un paladar menos dulce. "El argentino toma más seco, más amargo. Y eso me hizo evolucionar".

Desde entonces Yefry ha pasado por algunos de los bares más destacados de Santiago, incluyendo Room 09 y Galpón Italia, donde diseñó cartas y formó equipos. Hoy es gerente de bares del AC Hotel Santiago Cenco Costanera. ¿El WorldClass? "Me preparé mucho tiempo con un equipo. Pensé en lo que había aprendido antes: aplicar la técnica, pensar el producto y contar una historia desde el líquido". En septiembre representará a Chile en la final mundial del concurso, en Toronto.

¿Ve un punto en común entre la logística y el trabajo de bartender?

"Sí, la parte operativa de resolver en el momento. En logística, si se daña un camión, hay que actuar: reparar, redirigir, transbordar, todo con criterio y liderazgo. En barra pasa lo mismo: si un cliente no está conforme, hay que darle una solución que no dañe todo el servicio. Resolver en caliente".

¿Qué significa exactamente eso?

"En el momento. Si no puedo parar a pensar media hora, resuelvo yo, con los criterios que tengo. Y luego informo a mi superior. Pero tiene que hacerse con criterio. No es solo apagar incendios, es tomar decisiones que no generen más problemas".

¿Y eso se lo enseñó la logística?

"Totalmente. Es una habilidad blanda clave: tomar decisiones rápidas sin comprometer todo lo demás. En logística muchas veces trabajas a vida o muerte: medicamentos refrigerados, valores. No puedes fallar. Y eso me formó".

Un superpoder

En contextos de alta exigencia, la capacidad de resolver rápido y bien puede marcar la diferencia entre el caos y la acción efectiva. Aunque desde la sicología se asocia con impulsividad, no siempre implica perder el control.

"Resolver en caliente es la expresión coloquial para una respuesta impulsiva, inmediata y teñida desde un punto de vista emocional", define Manuel S. Ortiz, director del Doctorado en Psicología de la Universidad de La Frontera. En ciertos escenarios puede resultar adaptativa, señala, "cuando se requiere decisiones inmediatas". La clave está en que esa rapidez no esté guiada por estados afectivos negativos, como el enojo o la ansiedad, que comprometen la calidad del juicio y la atención a los detalles.

La sicóloga y escritora Marisol Sagredo matiza: resolver en caliente puede tener riesgos y también ventajas, señala, especialmente en personas con experiencia o alta inteligencia emocional. "No es lo mismo reaccionar rápido que resolver bien", subraya. Para ella, la diferencia está en la capacidad de regular las emociones antes de actuar. "Si logramos calmar nuestra ansiedad, podemos pensar con mayor claridad incluso bajo presión." En ese equilibrio entre rapidez y autocontrol es donde, dice, esta habilidad puede transformarse en una herramienta útil, tanto para enfrentar crisis como para liderar en momentos críticos".