

La discusión se armó tras del reclamo de un estudiante por lo que había en su bandeja de almuerzo

# “La verdad es que el público de casino nunca está conforme con la comida”



Captura del registro difundido en Instagram, donde se observa un plato con pastas, una vienesa y jalea, atribuido a un casino universitario.

**¿Les falta un poco de cariño a esas corbatitas?  
 ¿Cómo debería ser un menú equilibrado? ¿Cuánto  
 paga el comensal por esa bandeja?**

IGNACIO MOLINA

“La verdad es que el público de casino nunca está conforme con la comida”.

La frase es del chef Tomás Cumsille, director de Gestión de Artes Culinarias en la Universidad Finis Terrae, y no la dice al aire: la respalda con años de experiencia. “Yo trabajé en diez hoteles distintos y en todos pasa lo mismo: la gente siempre reclama. El motivo es porque quieren terminar comiendo como un cliente pagado”.

Con ese antecedente comenta el video que circula en Instagram y que muestra un plato de corbatitas con una vienesa al lado y una porción de jalea. En el registro, un estudiante ironiza: “Aquí tenemos un súper menú de la Pontificia Universidad Católica de Valparaíso. Así es como nos tratan a los alumnos Junaeb”. La grabación se viralizó atribuida a un casino de esa universidad, dentro del beneficio administrado por la Junta Nacional de Auxilio Escolar y Becas (Junaeb), pero para esta nota la institución no confirmó su origen ni respondió las consultas sobre el caso.

Para Cumsille lo mostrado difícilmente califica como almuerzo: “De partida, no sé si llamarlo plato. Le faltan muchos ítems. O sea, para llamarse plato, aparte de las pastas, podría haber tenido una salsa, podrían haber metido algunos vegetales. Le falta mucho cariño y mucho amor”.

Su diagnóstico va más allá del impacto visual: “Debería considerarse al diseñar un menú masivo para estudiantes el uso equilibrado de nutrientes, ya sean minerales o vitaminas”. Lo resume en una fórmula: “50 % proteína, 25 % vegetales y 25 % almidones. Eso sería bastante más equilibrado. Y de ahí, tener alguna salsa, ponerle algo que le dé un toque más de cariño al plato”.

## “No cumple”

La nutrióloga Eliana Reyes, directora de la Escuela de Nutrición de la Universidad de los Andes, entrega un veredicto categórico: “El plato mostrado no cumple con lo que debería aportar esa comida, que es considerada principal. Lo que se muestra es un exceso de carbohidratos, un bajo contenido de proteínas y carece de fibra, un nutriente esencial que debe estar presente diariamente”.

Ella cree que los ajustes no requieren un presupuesto desmedido: “Se podrían hacer ajustes simples y accesibles: incorporar una fuente extra de proteínas como un huevo duro, reemplazar la jalea por una fruta para aumentar el aporte de fibra, vitaminas y minerales, y reducir levemente la porción de carbohidratos para destinar ese espacio a una pequeña porción de ensalada”.

## Desde la cocina

Antonia conoce el sistema desde

adentro. Trabajó en casinos Junaeb para la empresa Sodexo y luego en cocinas de Aramark y Casino Express. Suma años en servicios de alimentación colectiva -colegios, universidades, clínicas-, con turnos largos y márgenes estrechos. “Lo que se ve en el video es un plato proporcional a lo que se debe comer. Las empresas mandan materia prima e incluyen una minuta con lo que se debería cocinar, lo cual tampoco suele alcanzar muchas veces”, comenta.

Explica además cómo opera el beneficio: la Beca de Alimentación para la Educación Superior funciona a través de una tarjeta electrónica que los estudiantes utilizan en comercios adheridos. En el caso de los casinos universitarios, el plato no es gratuito: se paga con esa tarjeta y el costo ronda los \$1.850 a \$2.100 por almuerzo, monto que se descuenta del saldo mensual de la beca, que en 2025 asciende a \$48.000. Por esa cifra, es difícil esperar un plato gourmet, como ya señalaba Cumsille.

En su día a día, Antonia lidia con la falta de insumos y la tensión constante de los casinos. “Muchas veces, como encargada de línea, las empresas de alimentación suelen dar dos o tres opciones de menú, por lo cual no siempre hay cantidades exactas”. En la práctica -explica-, si llegan 200 personas, la cocina prepara 100 pollos y 100 porotos. Lo habitual es que la mayoría se incline por una sola opción y esa se acabe antes. “Ya cuando esa preferencia se acaba, comienzan los reclamos, enojos y hasta insultos. Nosotras simplemente tenemos que poner el rostro y decir que es lo que la empresa nos dio”.

El debate sigue abierto. El caso ex-

puso una tensión conocida: estudiantes que reclaman por la precariedad de los menús y, al frente, chefs, nutricionistas y trabajadoras de casinos que describen una operación ajustada por costos, con márgenes mínimos y exigencias difíciles de cumplir.