Published on *Hoy en el TEC* (https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec)

Después de varios intentos para realizar la entrevista, por fin nos pudimos comunicar. Y es que a quien tenemos en esta sección, es uno de los madrugadores de la Soda-Comedor: Geovanny Brenes, cocinero, quien la mayor parte de tiempo ingresa a su trabajo cuando todos dormimos. "Depende del menú que haya, pero muchas veces he entrado a media noche y generalmente a las 4 de la madrugada. Estos últimos días he entrado a las 5 de la mañana".

Geovanny inicia sus labores en el TEC en 1986 como dependiente en la Soda-Comedor. En 1990, es nombrado por tiempo indefinido y después se le asigna el cargo de cocinero. "Me fascina mi trabajo, amo la cocina. Si me quitan de ese puesto, me muero. Me gusta cocinar los picadillos y odio hacer tortas de cualquier tipo".

Este enamorado del arte japonés, en especial de los dibujos animados como Mazinger Z o Heidy, comenta que nunca desearía irse del TEC, pues en este lugar aprendió a cocinar, encontró gente que lo aprecia y le

Informa TEC, Segunda Quincena, Setiembre 1998. Página 11.

Hace 30 años: Restaurante Institucional, visto por dos de sus veteranos

7 de Abril 2017 Por: Sofía Solano Gómez [1]

- Se estima que 2.300 personas diarias son atendidas en el Restaurante Institucional.

Tenía 16 años de edad, llenó la solicitud de trabajo en vigilancia y conserjería, la encargada de seleccionar el personal en la Institución lo llevó de la mano al Restaurante Institucional [2] para hacer una incapacidad de un día. Esto fue en 1986.

Hoy, **Geovanny Brenes tiene 30 años de trabajar al servicio de estudiantes y funcionarios.** Recuerda a su madre, quien tuvo que ir al Patronato Nacional de la Infancia para cederle un permiso de trabajo ya que era menor de edad.

"Siendo un niño entré a trabajar al TEC [3], la encargada de reclutamiento me veía y me decía:

´mijito, yo no lo veo a usted con un arma, que es más grande que usted`. Entonces me llevó de la mano al Restaurante e hice una incapacidad de un día”, narró.

Veteranos al servicio de la Comunidad TEC

Desde entonces él **trabaja junto con Edgar Altamirano, otro de los más veteranos en dar sus servicios para el Restaurante Institucional.**

Brenes no deja de madrugar, acostumbra a entrar una hora antes a la establecida en su jornada laboral por consejo de su padre, quien le decía: “Si puede entrar una hora antes, hágalo, no tendrá que correr y todo le va a salir bien”. Asegura, así ha sido toda su vida.

Actualmente tiene la tarea de preparar alrededor de 400-600 emparedados diarios, eso implica empezar la labor desde la víspera. “Dejar los tomates, la lechuga, el queso… según sea el tipo, hay que tener listo los alimentos con tiempo”, contó.

Lo que más le gusta de su trabajo es cocinar. Además de preparar los emparedados, cubre las barras para la atención de los estudiantes.

Todavía es enamorado del arte japonés, uno de sus pasatiempos favoritos es pintar escalas, figuras y resinas. También tiene una amplia colección de figuras de Marvel y DC Comics.

Vive con su esposa y tres hijos; y aún en San Isidro de Tejar de El Guarco. Aunque ya podría empezar a tramitar su pensión, asegura que no se ve en su casa y además desea aportar más a la Institución. Por otro lado, más adelante le gustaría ponerse su propio restaurante.

Geovanny Brenes y Edgar Altamirano son los más veteranos colaboradores del Restaurante Institucional. (Foto: Ruth Garita OCM)

Revolucionarios del Restaurante Institucional

Por su parte, el jefe de Brenes, el veterano Edgar Altamirano, coordinador del Restaurante Institucional, dice sentirse muy contento de trabajar en el TEC, un lugar de trabajo donde ha encontrado estabilidad emocional y económica, así como superación personal.

Entró a trabajar de 25 años en 1986, inició como cajero, pasó a ser dependiente (auxiliar de cocina), cocinero, bodeguero, auxiliar de administración y ahora desde el 2007 es el Coordinador. “He estado en todos los puestos y conozco cómo se trabaja en cada uno de ellos”, expresó.

“Antes se trabajaba con vapor, una cantera producía las temperaturas para la cocción. En la cocina los equipos eran diferentes, teníamos marmitas (ollas grandes), también hornos de vapor que funcionaban como ollas de presión” , contó Altamirano.

Hoy en el Restaurante, antes llamado Soda-Comedor, “se trabaja bajo presión, sin embargo se ha mantenido un ambiente agradable y tratamos de que así sea siempre para trabajar”, dijo Altamirano.

El espacio donde nació la Soda-Comedor era muy pequeño, se ubicaba donde está Administración de Mantenimiento. La construcción del edificio donde hoy se encuentra el Restaurante cuenta con algunas modificaciones.

“Las áreas han sido ampliadas, en cuanto al personal eran aproximadamente 13 personas quienes daban frente a la población de aquel entonces”. **Hoy Geovanny y Edgar son los más veteranos de la unidad compuesta actualmente por 27 colaboradores.**

Cantidad de personal que se ha ampliado de acuerdo a las funciones que se realizan en el Restaurante, y a las **2.300 personas diarias que se estima llegan para ser atendidas por un grupo de cocineros, nutricionistas, personal que atiende en cajas, barras de distribución de los alimentos y otros.**

Source URL (modified on 04/10/2018 - 08:59): https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/node/1824

Enlaces
[1] https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/users/sofia-solano-gomez
[2] https://www.tec.ac.cr/unidades/restaurante-institucional
[3] https://www.tec.ac.cr/