

Subvención estatal financia el 'laboratorio móvil' del camión de comida de HCC



POR CHRIS YURKO

¿Cuándo un camión de comida no es un camión de comida? Cuando se trata de un laboratorio móvil de artes culinarias.

Holyoke Community College recibió una subvención estatal de capital de habilidades de \$147.000 para comprar un camión para su programa de artes culinarias que se usará como cocina móvil para la educación y el alcance de la comunidad.

“Nuestra intención no es vender comida en el camión como un medio para generar ingresos”, dijo el profesor Warren Leigh, copresidente del programa de artes culinarias. “Nosotros no nos vamos a instalar en la esquina y vender tacos y hot dogs. Nosotros absolutamente vamos a cocinar en él, pero el objetivo principal es involucrar a la comunidad. Al mismo tiempo, nuestros estudiantes adquirirán experiencia en operaciones de camiones de comida”.

Los fondos son parte de un nuevo paquete de subvenciones de \$3.3 millones a 20 organizaciones educativas para actualizar equipos y ampliar la inscripción de estudiantes en programas de educación profesional.

La solicitud de subvención del colegio señaló que los residentes de Holyoke enfrentan un alto nivel de inseguridad alimentaria y el centro de Holyoke ha sido identificado como un “desierto alimentario.”

El colegio planea conectar este proyecto con su iniciativa Freight Farms en el centro de la ciudad con un enfoque en nutrición básica, productos locales y alimentación saludable.

Leigh anticipa usar el laboratorio móvil de alimentos para involucrar a los socios de la comunidad, como el Holyoke Boys & Girls Club y las despensas de alimentos del área. Los estudiantes se reunirán con representantes de organizaciones del área para crear menús basados en ingredientes de su elección o lo que podría estar

disponible según la temporada.

“Nosotros estaremos allí con nuestra cocina sobre ruedas y los ayudaremos a comprender que pueden tomar este producto XYZ y convertirlo en algo interesante, cocinado de la manera que a ellos les gustaría”, dijo Leigh.

Las operaciones de camiones de comida se integrarán en el plan de estudios actual de artes culinarias en cursos de crédito y sin crédito, como planificación de eventos y capacitación de cocineros. Los estudiantes tendrán que aprender a cocinar en un espacio mucho más pequeño de lo que están acostumbrados en las cocinas del instituto de artes culinarias. Ellos también tendrán que aprender la logística de los camiones de comida, por ejemplo, cómo desechar el agua sucia “gris,” reponer la cocina con agua fresca y mantener una fuente de energía estable.

Según las estadísticas, el



La alumna de artes culinarias de HCC, Nicole Ortiz, escribió una carta en apoyo de la subvención del laboratorio móvil de alimentos de HCC; ella comenzó su propia carrera culinaria con su camión de comida Crave. Ortiz ahora también dirige el restaurante Crave en High Street en Holyoke. (FOTO SUMINISTRADA POR HCC)



Holyoke Community College planea conectar el proyecto del laboratorio móvil de alimento con su iniciativa Freight Farms en el centro de la ciudad con un enfoque en nutrición básica, productos locales y alimentación saludable. En la foto, la subdirectora Claire McGale (a la izquierda) y la presidenta Christina Royal posan para una foto con las lechugas gigantes cultivadas dentro del contenedor de cultivo hidropónico de Freight Farms. (FOTO DE ARCHIVO POR HOANG LEON NGUYEN / THE REPUBLICAN)

crecimiento de los camiones de comida superó el crecimiento de los restaurantes entre un 5.5% y un 4.3% en

2021, impulsado en parte por la pandemia de COVID-19.

“Lo que es realmente genial de los camiones de comida es

“Nosotros no nos vamos a instalar en la esquina y vender tacos y hot dogs. Nosotros absolutamente vamos a cocinar en él, pero el objetivo principal es involucrar a la comunidad. Al mismo tiempo, nuestros estudiantes adquirirán experiencia en operaciones de camiones de comida”.

Warren Leigh, copresidente del programa de artes culinarias

que te permite ingresar a la industria de manera mucho más económica”, dijo Leigh. “Si usted va a abrir un restaurante tradicional desde cero, la campana extractora por sí sola puede costar de \$20,000 a \$50,000, por lo que es una barra mucho más baja para empezar. Es una excelente manera de realizar una inversión mínima y probar su concepto sin mucho riesgo”.

Él cita el ejemplo de la alumna Nicole Ortiz, quien escribió una carta en apoyo de la subvención y comenzó su

propia carrera culinaria con su negocio de camiones de comida Crave. Ortiz ahora también dirige el restaurante Crave en High Street en Holyoke.

“Nicole comenzó con ese pequeño tráiler que compró con una subvención de EforAll (la iniciativa Entrepreneurship for All de Holyoke SPARK)”, dijo Leigh. “Ella lo puso en marcha y, ahora, está en un sitio de ladrillo y cemento”.

Traducido por Damaris Pérez-Pizarro para El Pueblo Latino