



Hace más de dos décadas, esta fábrica comenzó a operar en la Provincia de Ñuble. Hoy, la tecnología es parte importante de sus procesos, pero el sabor artesanal siempre es resguardado.

DESDE CHILLÁN PARA TODO EL PAÍS:

PRODUCTOS CON ANTIGUA TRADICIÓN

Por más de dos décadas, esta empresa ha elaborado exquisitas cecinas con las más tradicionales recetas criollas. Crecer, manteniendo la calidad y el sabor artesanal de sus productos es uno de sus objetivos.



CECINAS CHILLÁN
Productos Artesanales



Desde sus inicios, en Cecinas Chillán se han dedicado a la elaboración de longanizas, chorizos, arrollados, prietas, paté y una gran variedad de embutidos, privilegiando la elaboración artesanal.

Las más puras tradiciones del campo chileno, cautivantes paisajes cordilleranos y grandes nombres de la historia y la cultura nacional, como Bernardo O' Higgins, Claudio Arrau, Marta Colvin y Pacheco Altamirano, se relacionan con la capital de la Provincia de Ñuble: Chillán.

Y si hay que hablar de la riqueza culinaria de nuestro país, esta zona también tiene mucho que decir, principalmente a través de sus sabrosas cecinas.

Cada año, cientos de personas visitan esta ciudad en busca de estos deliciosos productos. El mejor sabor y alta calidad son las cualidades más requeridas.

Eso bien lo saben en Cecinas Chillán, una empresa familiar que nació por iniciativa de los hermanos Juan Luis y Sergio Yanine hace 21 años, y que hoy está posicionada como una de las fábricas artesanales de embutidos boutique más importantes de la zona y del país.

Sus longanizas, arrollados, patés, jamones, salchichones, salchichas, jamones crudos, salames, tocinos y chorizos han logrado cautivar a los más exigentes paladares, tanto en Chile como en el extranjero, y eso se debe principalmente al proceso de elaboración artesanal de sus productos, donde se utilizan las mejores materias primas. Pura carne de cerdo y condimentos naturales como pimentón, orégano, comino y ajo, logran crear una excelente textura y exquisito sabor natural. ¿Y el secreto? El ahumado natural con maderas nativas de la zona cordillerana de Ñuble, el que se suma a las particularidades geográficas y climáticas del lugar, las que ayudan a lograr un producto de excelencia.

Calidad controlada

En Cecinas Chillán destacan que los exhaustivos controles de calidad también son parte de sus numerosas tareas diarias. Todos los detalles, desde la selección de materias primas hasta el cuidado de la cadena de frío, son rigurosamente vigilados.

Estar al día con las tendencias en alimentación y con la entrega de productos más saludables también es parte de la receta de esta fábrica boutique. Por ejemplo, igual que a la usanza europea, han adoptado procedimientos para curar sus jamones



Juan Luis Yanine, ingeniero comercial.



Sergio Yanine, contador auditor.

TRABAJO DE FAMILIA

Los hermanos Juan Luis y Sergio Yanine que iniciaron este proyecto hace más de dos décadas. Comenzaron con una pequeña fábrica, donde trabajaban no más de cuatro operarios, y hoy Cecinas Chillán Ltda. cuenta con el apoyo de 100 personas en las áreas de producción y administración. Incluso sus dueños tienen planeado, en el plazo de tres años, trasladarse a un nuevo recinto de 42.000 metros cuadrados, que adquirieron recientemente en esta misma ciudad. La idea es lograr en el mercado externo los mismos resultados que han obtenido en el país.

Cuentan que las ganas de trabajar y emprender, heredada de sus padres, han sido clave en el proceso de expansión que ha experimentado la fábrica durante los últimos años. Y es que estos hermanos no sólo están en la industria de las cecinas, sino que también tienen otros negocios en el sector inmobiliario, turístico, agroindustrial, molinero y de las comunicaciones. En estas labores, se han sumado distintos integrantes de esta familia, que se desempeñan en distintas funciones.



Los condimentos y especias naturales son habituales en la elaboración de estos productos.



al natural, logrando que el producto final tenga un bajo contenido calórico, un gran aporte proteico y un bajo contenido en sal, lo que ayuda a conseguir un buen sabor y aroma.

De esta manera, esta empresa de Chillán trabaja por ser un ejemplo de dinamismo y adaptación en el mercado nacional. Y es por eso que también le da mucha importancia a su producción eminentemente fresca. Explican que no mantienen grandes volúmenes de productos en bodega, y que buscan día a día responder a las requerimientos

de los consumidores, preocupándose de mantener el sabor que los ha caracterizado y las cualidades auténticas de sus productos hasta llegar a la mesa de cada hogar.

"Actuamos como empresa pequeña, pero pensamos en grande" aseguran sus dueños. Y es que saben que tienen un crecimiento potencial importante y desafiante. Para eso, explican que se encuentran desarrollando proyectos con importantes instituciones relacionadas con el objetivo de concretar y acreditar procesos de producción que les permitan seguir creciendo con calidad.