



Federico Sardina

MBA 2016

Máster en Dirección y Administración de Empresas, IEEM, Universidad de Montevideo; licenciado en Recursos Humanos y Relaciones Laborales, Universidad Católica del Uruguay; gerente, Clínica de Ojos Montevideo.

“Salir de las estructuras en lo laboral es necesario, pero existe un riesgo si se transforma en rutina; esas libertades me las permito en la cocina”

Federico decidió, luego de terminar el MBA, dedicar su tiempo libre a uno de sus mayores placeres: la cocina. Se postuló y entró en Master Chef Uruguay. Nos cuenta cómo combinó su pasión con el trabajo y la experiencia del programa.

Licenciado en Recursos Humanos y Relaciones Laborales, MBA, gerente de la Clínica de Ojos de Montevideo y concursante de Master Chef, ¿cómo conjugás todas estas facetas?

Creo que lo más importante es la elección de cómo uno reparte su tiempo dado que el ideal es que ninguna de las actividades se perjudique por la existencia de la otra. En lo personal y dentro de lo posible siempre elijo tener un espacio de recreación que generalmente es destinado al deporte, actividades sociales, cocina u otras aficiones. Esto es una decisión consciente y una necesidad, con la convicción de que destinando tiempo a este tipo de actividades mejora la calidad del tiempo compartido con mi familia y, por supuesto, el rendimiento a nivel laboral.

Cocinar: la actividad que llegó para alterar la rutina es absolutamente pasional y hace más sencillo cualquier esfuerzo a nivel laboral.

La decisión de participar del programa, una vez que tome conocimiento de los días y la cantidad de horas que demandaría, me obligó a evaluar la compatibilidad de esta aventura con las responsabilidades que tengo para con la clínica. Destinar este tiempo a las grabaciones derivó en adaptar y compensar horas en horarios que no son los habituales, por supuesto contando con el apoyo de todo mi equipo de trabajo así como también con el visto bueno del directorio de la empresa.

Toma de decisiones: es interesante ver cómo se refleja en cuanto a la metodología que uno tiene incorporada a la hora de establecer prioridades y criterios de decisión.

La oportunidad de participar en el programa surge en un momento en el que ya tenía decidido destinar tiempo a estudiar cocina, actividad que venía

postergando por no ser compatible en años anteriores, por ejemplo, en 2015 y 2016 que me encontraba cursando el MBA del IEEM.

Otro aspecto, creo que el más difícil en la decisión, es que al ser una competencia uno no sabe su duración; puede ser desde una semana a casi cuatro meses, esa incertidumbre torna más difícil la organización de las actividades y la planificación de las tareas.

Sin lugar a duda, conjugar estas dos facetas se torna mucho más fácil debido a que la actividad que llegó para alterar la rutina es absolutamente pasional y hace más sencillo cualquier esfuerzo a nivel laboral.

¿Qué encontrás en común —si lo hay— entre tu carrera profesional y la pasión por cocinar?

Creo que son más las diferencias entre mi actividad profesional y mi pasión por cocinar, pero debido al encare y características personales se pueden encontrar similitudes.

Cuando digo que las similitudes se detectan debido a características personales, me refiero, por ejemplo, en el orden, en la oficina tengo el escritorio siempre ordenado con la agenda del día a la vista y, por otro lado, en la cocina la mesada de trabajo también impecable, con todo lo necesario y debidamente ordenado.

La similitud más grande que encuentro sin intentar forzar la búsqueda, porque seguramente deben existir más, es el para quién. En el caso específico de mi carrera el foco siempre está puesto en las personas, generar dinero con personas comprometidas y a la vez motivadas. Cuando uno cocina lo que busca es la satisfacción de esa persona a la cual le está preparando su plato. En las dos actividades lo difícil es colmar las expectativas de esas personas.

¿Cómo manejas la toma de decisiones en una y otra instancia? Tiempos de entrega, estrés, gestión de la incertidumbre, trabajo en equipo, competencia...

La realidad es que en este aspecto sí tienen mucho en común. Es interesante ver cómo se refleja la metodología que uno tiene incorporada a la hora de establecer prioridades y criterios de decisión.

La adrenalina que genera la competencia y la inquietud de participar por un rato del mundo desconocido de la televisión fue lo que me motivó a participar en el programa.

La principal diferencia radica en que la mayoría de las decisiones que se toman en la competencia, en el caso de no resultar como uno imaginó, repercuten negativamente en mi persona y en la permanencia en ella. En el ámbito laboral tengo mucha más presión a la hora de tomar las decisiones porque repercuten en todo un equipo de trabajo y frente a un directorio que lo que quiere es ver resultados.

Lo desafiante de la competencia es que la incertidumbre se mantiene hasta el momento de cocinar, uno no puede anticiparse y elaborar un plan previo sino que tiene que elaborar dos o tres escenarios en un lapso muy breve de tiempo. Una vez que se establece la consigna en minutos tiene que decidirse por dos o tres opciones que se terminan de definir dentro del supermercado, instancia de casi siempre dos minutos y en la que generalmente comienzan a aparecer los problemas.

En la actividad profesional no se puede apelar a sobrevivir gracias a que otro se equivoque más, es necesario sobresalir con buenas decisiones para proyectarse a más y mejores desafíos.

Es en esas decisiones en las que se intenta resolver los problemas que van surgiendo, que, en la mayoría de los programas, y de acuerdo con las consignas establecidas por el jurado, se termina definiendo la suerte de cada participante.

En lo personal, la adrenalina que genera la competencia y la inquietud de participar por un rato del mundo desconocido de la televisión fue lo que me motivó a participar en el programa.

Dentro de la competencia el margen de error es muy chico y a medida que se avanza una mala decisión puede resultar en un mal plato y tener que depender de que otro haya tomado peores decisiones para seguir en carrera. En la actividad profesional no se puede apelar a sobrevivir gracias a que otro se equivoque más, es necesario sobresalir con buenas decisiones para proyectarse a más y mejores desafíos.

Con respecto a la competencia y al trabajo en equipo intento como en cualquier ámbito ser un agente conciliador. Claramente en el programa al tener menos responsabilidades en cuanto al éxito del grupo como tal uno se puede dedicar a disfrutar de la competencia intentando ser lo más competitivo posible.

Siempre intentando dar una señal de competencia sana para el resto del grupo y permanentemente promoviendo la armonía desde la convicción de que se puede lograr el éxito y al mismo tiempo ser un excelente compañero.

En tu perfil de Master Chef aparece que crees que tu participación en el programa puede ser el puntapié inicial para dedicarse a su verdadera pasión: la gastronomía. ¿Cuál es tu proyección?

Con extrema sinceridad debo reconocer que ninguna de mis decisiones en cuanto a mi formación profesional fueron decisiones pasionales y mucho menos vocacionales. Si en su momento hubiera decidido con el corazón debería haber estudiado para ejercer la docencia; y, en esta misma línea, cuando

apareció mi pasión por cocinar también la relegué por seguir formándome en el área de administración y *management*.

Luego de completar el MBA del IEEM en 2016 decidí que era hora de incorporar a mi tiempo libre estas dos pasiones: la docencia y la cocina. La primera, la docencia, se enmarca como proyecto para el 2018 y la cocina, al ser cien por ciento disfrute, la establezco como prioridad para realizar alguna actividad vinculada en este segundo semestre de 2017.

Es aquí que aparece la oportunidad de presentarme al proceso de selección de la segunda temporada del programa Master Chef al mismo tiempo que evaluaba diferentes cursos de gastronomía.

Por el momento, y al no contar con experiencia previa en el rubro gastronómico, parece difícil optar por un cambio radical en mi actividad, pero seguramente en otra etapa de mi vida será un proyecto para concretar. Hoy la cocina está más cerca de ser un lindo *hobby* que un emprendimiento empresarial.

Al día de hoy, mi idea es capitalizar todo lo que se desprenda de esta hermosa experiencia y evaluar las oportunidades que se vayan presentando.

Luego de completar el MBA del IEEM en el 2016 decidí que era hora de incorporar a mi tiempo libre estas dos pasiones: la docencia y la cocina.

También aparece en tu perfil que la cocina es el espacio en el que te alejás de las estructuras, ¿el Federico de Master Chef es tu alter ego? ¿Considerás que representa características distintas a las del Federico MBA y gerente?

Totalmente. Creo que por más que intente ser lo más natural posible en todas mis actividades, especialmente en lo laboral tengo que asumir un perfil adecuado para mi rol dentro de la organización. Sí estoy convencido de que debo intentar llevarlo lo más

cercano a mi zona de comodidad, a mi naturaleza, debido a que de lo contrario sería muy difícil de mantener en el tiempo o por lo menos se vería forzado.

Hay momentos en los que en lo laboral es necesario salir de las estructuras, pero también creo que existe un riesgo si esto se transforma en rutina. Esas libertades me las permito en la cocina.

En cuanto a cocinar, para mí es como estar un rato de vacaciones, por eso el gorro, la ropa cómoda, el compartir con un ser querido y por supuesto la improvisación, que el plato sea el resultado final de un momento de disfrute absoluto. Claramente esta filosofía no es compatible con el rol de gerenciar una institución de salud y seguramente tampoco sea lo mejor llevarlo a la inversa.

Por mi formación en recursos humanos y por sentirme muy cómodo en la interacción con la gente, intento adaptarme a cada momento, grupo y contexto. Hay momentos en los que en lo laboral es necesario salir de las estructuras, pero también creo que existe un riesgo si esto se transforma en rutina. Esas libertades me las permito en la cocina. ●