

BOLETÍN

de la Carrera de **Gastronomía** y Gestión de **Restaurantes**



EDITORIAL por: Dayana Barriga Rodríguez
*Magíster en Ciencias con especialidad en Nutrición Pública,
Doctorando en Gobernabilidad y Políticas Públicas,
Coordinadora Académica de la Carrera.*

Hoy en día el consumo de alimentos orgánicos es una opción que cada vez cobra más adeptos, pero cómo saber si lo que compramos como orgánico, lo es realmente, quién certifica esto, cuáles son las características o procesos para que un alimento o producto certifique como tal, en esta edición tendremos al Gerente de Certificaciones de BIOLATINA, una empresa dedicada al rubro de la certificación de alimentos y productos orgánicos en Latinoamérica, contándonos acerca del tema.

El brindar alimentos de calidad desde todo punto de vista debe ser una obligación de las personas dedicadas a este negocio y la inocuidad es muy importante en lo que respecta a calidad de alimentos, Milagros Bailetti Figueroa, Directora Ejecutiva de la Dirección de Higiene Alimentaria y Zoonosis de DIGESA, nos da las pautas necesarias para brindar un alimento inocuo y nos da a conocer la legislación que acompaña este desafío en nuestra gastronomía peruana.

Hablando de nuestra gastronomía cuantos platos tradicionales se han quedado en el olvido en los restaurantes y sólo si tenemos suerte los probaremos de manos de nuestras abuelas, pues Sergio Beazley alumno de primer ciclo de la carrera se animó a contarnos su sentir y experiencia sobre el tema.

Tan importante como una rica comida es una buena bebida, Giovanni Bisso, mejor sommelier del Perú por cuatro años consecutivos nos comparte su experiencia en la quinta edición del festival de vinos que organiza la familia Almendariz y nos da algunas recomendaciones sobre Vinos

Los nuevos conceptos en los negocios de alimentos y bebidas cada vez son más innovadores por lo que el reto de sorprender a los clientes es cada vez mayor. En esta edición te contamos sobre novedosas operaciones de alimentos y bebidas que te darán muchas ideas.

Asimismo una vez instaurado nuestro negocio cuáles son los pasos para su crecimiento, te damos algunos TIPS extraídos de la revista Nation's Restaurant News, donde expertos en la industria nos comparten su sabiduría.

Finalmente, quisiera agradecer a la carrera de Gastronomía y Gestión de Restaurantes por darme la oportunidad de hacerme cargo de este interesante proyecto, el cual espero que sea de su completo agrado.

¡Muchas gracias y felices vacaciones de medio año!