

BOLETÍN

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



EDITORIAL por: Dayana Barriga Rodríguez

Magister en Ciencias con especialidad en Nutrición Pública.

Doctorando en Gobierno y Políticas Públicas.

Coordinadora Académica de la Carrera de Gastronomía y Gestión de Restaurantes.

En el mundo actual de la Gastronomía y la Gestión de Alimentos y Bebidas un punto muy importante es el equipamiento de operaciones de alimentos y bebidas, y todo aquel que se desempeña sobre todo en la industria de la restauración debe conocer y manejar este tema, ya que aporta significativamente en los estándares de calidad de los productos servidos u ofrecidos a nuestros clientes. Para contarnos como va esta área, tenemos una entrevista realizada al exitoso empresario del rubro y docente de nuestra carrera, Gustavo Cruz Chichizola.

Asimismo un buen plan de marketing es indispensable para el éxito de nuestros negocios, pero este no se puede dar si es que no se realiza una adecuada investigación de manera previa, el profesor Carlos Alcocer Fulle, experto en el Marketing de Alimentos y Bebidas, nos cuenta en un interesante artículo la necesidad de investigar de manera concienzuda antes de realizar dicho plan.

En otro aspecto de esta edición revisaremos la importancia que tiene para las personas que estudian Gastronomía el conocer sobre Nutrición, para lo cual la nutricionista Sandra Cusirramos Jiménez, quien también se desempeña como docente, redacta un artículo sobre este matrimonio necesario entre la Gastronomía y la Nutrición a la hora de brindar un servicio de calidad.

El reconocido sommelier y maestro, Carlos Neira Núñez, comparte con nosotros una grata experiencia sobre un bartender peruano, que triunfa internacionalmente. Estoy segura que esta historia será muy motivadora para todos.

Por otro lado, buscando datos interesantes para nuestros lectores, compartimos en este número un artículo sobre los 10 platos que son razón de orgullo para los peruanos y el ranking de los 20 mejores restaurantes del Perú, según los premios Summum 2014.

Para cerrar con broche de oro la exitosa Chef especialista en comida oriental, Dorita Yep, haciendo gala de su generosidad nos brinda dos recetas suyas.

Esperando que hayan iniciado este ciclo 2014-02 con el pie derecho no me queda más que incentivarlos a realizar un arduo, placentero y reconfortante trabajo académico. Los dejo con la siguiente frase de Pablo Neruda.

¡Nunca te quejes del ambiente o de los que te rodean. Hay quienes en tu mismo ambiente supieron vencer. Las circunstancias son buenas o malas según la voluntad o fortaleza de tu corazón!.