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.

Cuántas veces durante la estancia en la Universidad tenemos la oportunidad de estar junto a una persona que pudiera ser nuestro futuro jefe o socio de trabajo, ya sea que se trate de un profesor, compañero de aula o alguno de los tantos invitados de renombre que vienen a dictarnos conferencias, pero qué determina que esto suceda, tal vez lo impacte nuestro desempeño académico, personalidad y porque no nuestro look o imagen corporal, sobre este último punto nos habla la coordinadora académica de la carrera de Administración Hotelera, Turismo y Gastronomía, Marina Cassilha.

En esta edición también tendremos un interesante artículo sobre los desórdenes por deficiencia de Yodo, un mineral muy importante para el desarrollo cerebral y que gracias a intervenciones de salud pública adecuadas, los peruanos lo tenemos en nuestras mesas diariamente y gracias a esto hemos podido controlar sostenidamente los problemas de salud causados por su deficiencia y fuimos reconocidos internacionalmente por la Organización Mundial de la Salud (OMS)

Y hablando de reconocimientos internacionales, el Perú cumplió una destacada participación en la feria Madrid Fusión, que se realizó del 2 al 4 de febrero, gracias a la presentación de "La pandilla leche de tigre" en la capital española y a la instalación de un stand de "Perú, Mucho Gusto". Les contamos sobre todo lo que la comitiva peruana liderada por el Ministerio de Comercio Exterior y Turismo (MINCETUR), presentó.

El Perú es uno de los destinos turísticos predilectos del mundo por sus diversos atractivos y nuestra capital, Lima, también cuenta con lugares que pueden captar el interés de los turistas, Paula Guerrero alumna de sexto ciclo de la carrera de Administración Hotelera, nos presenta un interesante artículo llamado, "La Lima que no conoces", donde nos invita a conocer y promover más a nuestra Ciudad de los Reyes, trabajando en equipo, todas las especialidades ligadas al turismo, gastronomía y hotelería.

Justamente sobre la importancia de trabajar en equipo y del compromiso de este para el logro de objetivos, el Jefe de Almacén de la Facultad HTG, Tadeo Velasco, nos escribe un reflexivo artículo basado en su experiencia a la hora de lograr metas como la de la Certificación HACCP.

Así también compartimos un interesante artículo extraído de la revista Somos, escrito por el periodista gastronómico, Ignacio Medina, sobre las exigencias normativas para poner en funcionamiento un restaurante hoy en día en nuestra ciudad.

En este número presentamos después de algún tiempo nuestro Gastrograma, el cual pretende que recordemos sobre lo aprendido en nuestra formación o lo investiguemos y de esa manera reforzemos nuestros conocimientos.

Finalmente, les deseo un exitoso inicio de ciclo, lleno de mucho aprendizaje y crecimiento inspirado por esa pasión que tenemos en torno a nuestras carreras y aspiraciones, tanto personales como profesionales.

"El miedo es una muralla que separa lo que eres de lo que podrías alcanzar a ser"

David Fischman

Sumilla

CONTENIDO PÁG.

Editorial ---- 1

Sumilla ---- 2

Tu look en la universidad puede impactar en tu éxito profesional ---- 4

Eliminación sostenida de los desórdenes por deficiencia de yodo en el Peú. 25 años de experiencia ---- 5

"Perú muestra lo mejor de su gastronomía en Madrid Fusión" ---- 6

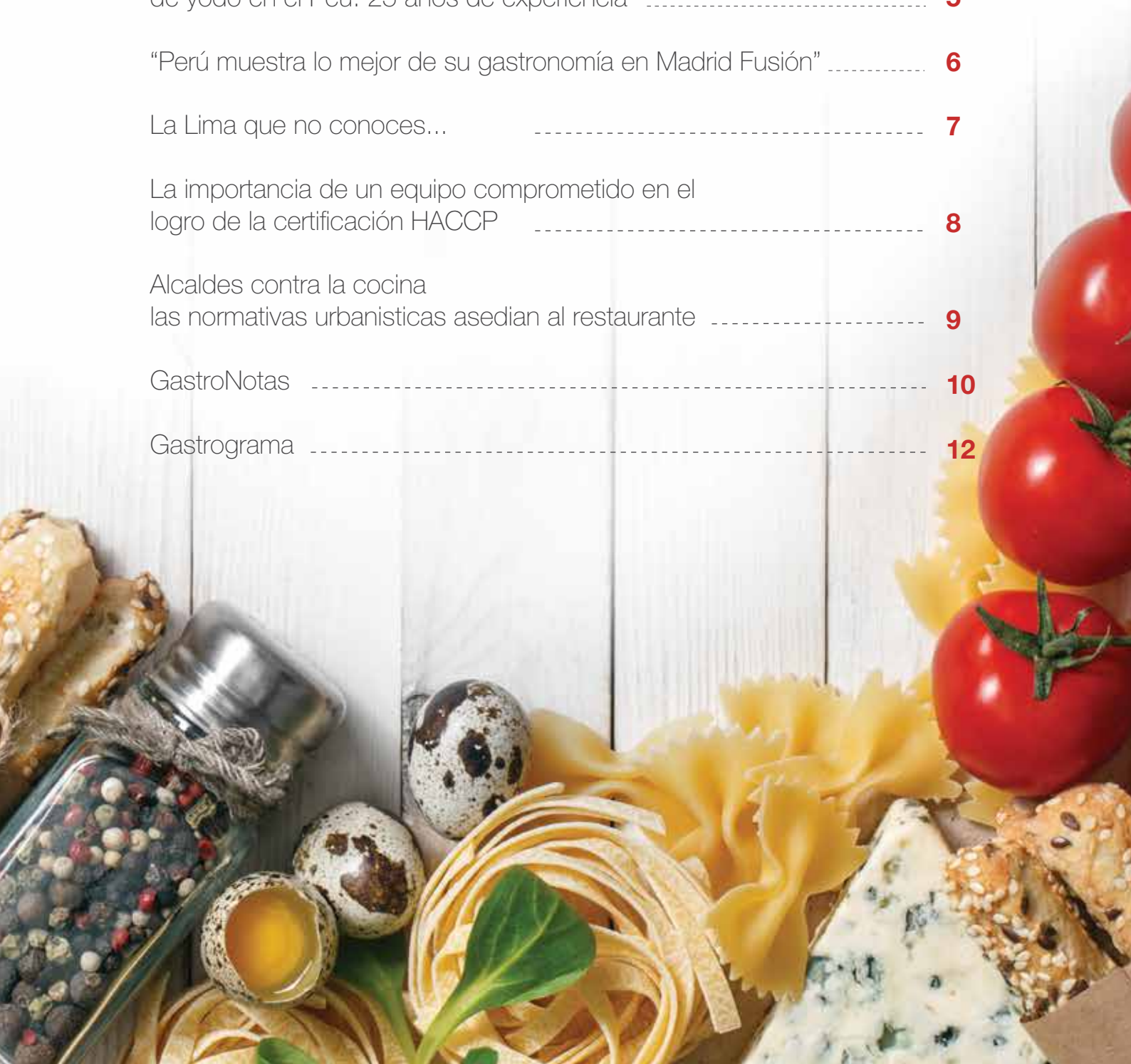
La Lima que no conoces... ---- 7

La importancia de un equipo comprometido en el logro de la certificación HACCP ---- 8

Alcaldes contra la cocina las normativas urbanisticas asedian al restaurante ---- 9

GastroNotas ---- 10

Gastrograma ---- 12



Boletín de la Carrera de Gastronomía y Gestión de Restaurantes

Directora de la carrera:
Marizoila Fontana Roos

Editora:
Dayana Barriga Rodríguez

Colaboradores:
Marina Cassilha
Paula Guerrero Flores
Ana María Higa Yamashiro
Tadeo Velasco Serrano

Fotografía:
Dayana Barriga Rodríguez
Guillermo Graglia Roland
Ana María Higa
MINCETUR

Equipo de Gastronomía y Gestión de Restaurantes:
Marizoila Fontana Roos
Giannina Ferreyros Verme
Dayana Barriga Rodríguez

Boletín N° 16 (enero - marzo 2015) Año 5

Diagramación:
La Agencia
Calle Toulón 374, La Molina, Lima - Perú
Teléfono: (511) 317-1000, anexo 3253

Facultad de Administración Hotelera,
Turismo y Gastronomía

UNIVERSIDAD
SAN IGNACIO
DE LOYOLA

Por: MSc. Marina Cassilha
Coordinadora Académica de la Carrera de Administración Hotelera

TU LOOK EN LA UNIVERSIDAD PUEDE IMPACTAR EN TU ÉXITO PROFESIONAL

La imagen personal de un individuo se construye en base a un enfoque integral: incluye la apariencia física, el vestuario, los accesorios y el lenguaje corporal. A través de este enfoque, podemos asegurarnos en reforzar nuestra identidad y valorar nuestra marca personal. Esta última es el reflejo de la construcción consciente, estimulación y manejo de la percepción que los demás tienen sobre nosotros.

Manejamos nuestra imagen personal en los diversos ámbitos en que circulamos pero, sin duda, en esta etapa en que nos encontramos en proceso de formación académica para afrontar el voraz mercado laboral, debemos más que nunca preocuparnos en consolidar tanto nuestra formación intelectual como nuestra imagen profesional. Proyectar una imagen que dé seguridad, confianza y muestre los valores que se poseen, así como buscar obtener los conocimientos y habilidades necesarios para crear una imagen adecuada, facilitará el logro de metas en futuro.

¿Pero… y por dónde empiezo?

Existen códigos de vestimenta, asociados al protocolo requerido en ocasiones específicas, y no prestar atención a éstos conlleva a que nuestra audiencia reciba mensajes distorsionados.
Cualquier ropa con apelo sensual es inadecuada. También debemos evitar escotes, transparencias, sandalias de playa, ropa interior sobresaliente, falda corta, shorts, y maquillaje pesado.
No se debería caminar por la Universidad con aires de quien recién sale del gimnasio, de un desfile de modas o de la discoteca.
Estar en la Universidad representa un cambio en su vida. Significa que ya saliste de la adolescencia e ingresaste al mundo profesional ¡Piense en ello!

Apariencia

Una fisionomía bonita no tiene realmente valor si no demuestras competencia. Sin embargo, demonstrar una apariencia refinada si puede ser una ventaja competitiva frente a otros. Las personas que la poseen suelen recibir un trato mucho más receptivo y amplían las probabilidades de éxito en las relaciones profesionales.
Para garantizar una buena apariencia es necesario invertir en el closet, en el gimnasio, en la peluquería y en la sonrisa… ¡Si, en la sonrisa! Las sonrisas pueden ser de mucha ayuda en los momentos más inusitados, ya que facilitan las relaciones, negociaciones y flexibilizan los momentos de tensión.
La apariencia incluye además del estilo y la limpieza de sus ropas, el pulido de sus zapatos, la calidad de la tela, la elección de los colores, el tipo de corte de pelo, y el comportamiento adecuado al ambiente, sin dejar de mencionar el optimismo, buen humor, motivación, respeto, ética y comunicación.
La reconocida modista y diseñadora francesa Gabrielle Bonheur "Coco" Chanel, quien apostaba por la sencillez como símbolo de elegancia, solía decir:
"Viste vulgar y solo verán el vestido, viste elegante y verán a la mujer"; "No es la apariencia, es la esencia. No es el dinero, es la educación. No es la ropa, es la clase."

No debemos nunca olvidarnos que nuestra carrera es nuestro principal negocio y por tanto, nuestro principal objetivo debe ser elevar nuestra empleabilidad y el valor de nuestra marca personal.

Los invito a hacer una reflexión: ¿cómo nos gustaría ser recordados por nuestros compañeros y maestros de la Universidad?

En definitiva, la importancia de construir una buena imagen personal radica en que será la guía que conducirá a una correcta imagen profesional. Una persona que proyecta seguridad, posee las habilidades y conocimientos requeridos, combinados con una buena presencia, estará preparada para lograr los objetivos y metas que se proponga y estará más cerca a conquistar la posición deseada en la industria.

Por: Ana María Higa Yamashiro
Consultora y Experta Internacional en Yodo
Directora de la EAP Nutrición UNMS
Ex - Oficial de Nutrición UNICEF

ELIMINACIÓN SOSTENIDA DE LOS DESÓRDENES POR DEFICIENCIA DE YODO EN PERÚ

25 AÑOS DE EXPERIENCIA

La deficiencia de yodo es reconocida como la principal causa de daño cerebral y retardo mental (cretinismo) que pueden ser prevenidos, y es causa también de bocio endémico, trastornos en la fisiología reproductiva y otras alteraciones conocidas en forma conjunta como desórdenes por deficiencia de yodo. La prevalencia severa de bocio y cretinismo endémicos en la sierra y en la selva del Perú ha estado presente desde antes de la llegada de los españoles y fue reconocida durante la Conquista y el Virreinato. Varios estudios posteriores han demostrado su persistencia hasta épocas recientes, dado que la deficiencia de yodo es un fenómeno natural permanente en dichas regiones.

Entre los años 40s y 50s en casi todos los países de América Latina resurgió el interés por controlar la deficiencia de yodo y en el Perú se dispuso la yodación de la sal para consumo humano con tal propósito, llegándose a instalar pequeñas plantas de yodación en algunos departamentos.

Desafortunadamente este esfuerzo no tuvo el soporte necesario y se desvaneció pronto sin mucho beneficioso en la población afectada. Recién a partir de 1971 la producción de sal yodada se llevó a cabo de manera regular por la Empresa de la Sal (EMSAL), una empresa estatal, pero en cantidad insuficiente para cubrir la necesidad poblacional; además, su distribución tuvo lugar mayormente en la costa.

A partir de 1966, en el Instituto de Investigaciones de la Altura de la Universidad Peruana Cayetano Heredia se reinició la investigación de la deficiencia de yodo. Conjuntamente con estudios epidemiológicos que confirmaron la persistencia y la severidad del bocio y del cretinismo como se aprecia en la Figura 1, se llevaron a cabo importantes investigaciones que demostraron el rol de la deficiencia de yodo como causa de daño cerebral, el beneficio del uso del aceite yodado como un método efectivo de prevención y tratamiento inmediatos de la deficiencia, y la validez del yodo urinario como el indicador más importante para diagnóstico y monitoreo del estado nutricional del yodo. Los resultados de estas investigaciones fueron argumentos de mucho peso para persuadir a las autoridades del Ministerio de Salud sobre la urgente necesidad de eliminar este problema de salud pública, lográndose que en 1983 se creara la Oficina de Bocio Endémico (DS.047-83-SA), denominada Programa Nacional de Control del Bocio y Cretinismo Endémicos (PRONABCE) en 1987, y más tarde Programa Nacional de Erradicación de los Desórdenes por Deficiencia de Yodo.

A diferencia de las enfermedades infectocontagiosas que pueden ser eliminadas por inmunización, como la viruela, la poliomielitis, el sarampión y la rubeola, la eliminación de los DDI depende de la sostenibilidad de las medidas correctivas como la yodación y consumo universal de sal yodada, dado el riesgo de recurrencia si éstas se interrumpen.

Dado que la deficiencia de yodo es un fenómeno natural permanente en extensas áreas de la corteza terrestre, en el Perú compromete a toda la sierra y la selva, la única forma de corregir la deficiencia es la provisión diaria permanente de yodo en la dieta y, para tal propósito, el método de mayor costo-beneficio es la yodación universal de la sal y el consumo humano universal de sal adecuadamente yodada. El nivel de yodación recomendado por OMS-UNICEFICCIDD es de 20-40 mg de yodo por kilo de sal para garantizar una ingesta diaria adecuada de 100-199 µg de yodo en la población adulta y de 150-249 µg en mujeres gestantes. La legislación peruana establece el nivel de yodación entre 30 a 40 ppm, disposición que se cumple en los centros de producción, permitiendo así que en los diez últimos años más del 90 % de la sal llegue a los hogares con un contenido de yodo mayor de 15 ppm. Estos logros, sumados al hecho de que desde 1994 la oferta de sal yodada supera la demanda poblacional y que desde 1997 más del 90% de la población consume sal adecuadamente yodada, garantizan una ingesta normal de yodo.

Fuente: Extraído de MINCETUR
Fecha: 5 de febrero 2015
http://www.mincetur.gob.pe/newweb/Portals/0/prensa/2015/noticia_025_2015.html

"PERÚ MUESTRA LO MEJOR de su Gastronomía en Madrid Fusión"

La Ministra de Comercio Exterior y Turismo y Presidenta del Consejo Directivo de Promperú, Magali Silva Velarde–Álvarez, informó que el Perú cumplió una destacada participación en la feria Madrid Fusión, que se realizó del 2 al 4 de febrero, gracias a la presentación de "La pandilla leche de tigre" en la capital española y a la instalación de un stand de "Perú, Mucho Gusto".

"En esta nueva edición de Madrid Fusión, nuestro país tuvo una participación especial debido a que Gastón Acurio, Virgilio Martínez, Héctor Solís, Mitsuharu Tsumura y Rafael Piqueras, conocidos como "La pandilla leche de tigre", han ofrecido un taller magistral llamado 'Los ceviches', en el que han mostrado la frescura de nuestros mejores ingredientes, como el limón, la cebolla y los ajíes peruanos a través del ceviche, un plato bandera que definitivamente queremos llevar a todos los países del mundo", resaltó.

La titular del Mincetur también señaló que en el stand de 'Perú, Mucho Gusto', estuvieron presentes cocineros peruanos afincados en España como Víctor Gutiérrez, cuyo restaurante del mismo nombre cuenta con una estrella Michelin, Maribel Morales de la Asociación Peruana de Gastronomía (APEGA) España y Luis Arévalo, del restaurante Kenna. Asimismo, indicó que el otro plato fuerte de Perú fue la ponencia de Mitsuharu Tsumura ('Micha'), del restaurante nikkei Maido.

"Micha habló sobre la influencia japonesa en nuestra gastronomía, siguiendo con eso el lema de esta edición de Madrid Fusión: 'Cocinas viajeras, una aventura por el conocimiento', explicó la Ministra Silva. El chef del séptimo mejor restaurante de Latinoamérica según la lista 'Latin America's 50 Best Restaurants', se presentó en la feria gastronómica española el miércoles 4 de febrero a las 13:50 horas con una ponencia llamada 'Travesía Japón-Perú'.

Durante el transcurso de la feria, además, los asistentes pudieron acercarse a la barra de ceviches, pisco sours y cocina fusión que estará en el stand peruano —ubicado en el Palacio de Congresos del Campo de las Naciones de Madrid— para deleitarse con diferentes platillos, así como aprender sobre la quinua, la alcachofa, el espárrago y el pimiento piquillo, productos en los cuales Perú es el líder en exportaciones y referente a nivel mundial.

Magali Silva también destacó el buen momento por el que está pasando nuestra cocina, gracias al trabajo conjunto que viene realizando el sector público y privado. De esta forma, recordó que a fines de 2014 el Perú fue distinguido por tercer año consecutivo como 'Mejor Destino Culinario del Mundo' en la edición mundial de los World Travel Awards (WTA), que se realizó en la isla caribeña de Anguilla.

Por: Paula Guerrero Flores
Alumna de 7to ciclo de la Carrera de Administración Hotelera

LA LIMA QUE NO CONOCES...

La Casa de la Literatura Peruana, el museo Rafael Larco Herrera, la Alameda de los Descalzos, la Plaza de Acho, el museo de sitio Bodega y Quadra, la Plaza Bolívar, la casa de Aliaga, la Huaca Huallamarca, el museo de Arte Contemporáneo de Lima… son sólo algunos ejemplos del legado histórico y cultural que hemos heredado de la Ciudad de los Reyes y se han convertido en la actualidad en nuestro mayor patrimonio inmaterial. A pesar de ello, ¿cuántos de éstos son considerados verdaderos focos turísticos?

Con 43 distritos que la conforman, Lima Metropolitana es considerada una de las capitales más importantes de América Latina y el Callao la puerta de entrada para todos nuestros visitantes internacionales. Tal vez esta es la razón por la que los ingresos por turismo y gastronomía han experimentado un despegue sin precedentes desde hace algunos años. De acuerdo con la más reciente edición del Índice Anual de Ciudades Globales de Destino de MasterCard, de los 132 destinos más importantes del mundo, Lima se encuentra dentro de las 20 ciudades más visitadas justo por debajo de Tokio. Y por si esto no fuera poco, es el único destino latinoamericano dentro del top 20 mostrando un alza del 4,1% de cantidad de visitantes a finales del 2014 con respecto al año anterior. Dichos resultados ponen al descubierto la importancia de la actividad turística en la capital y su potencial como fuente de crecimiento y desarrollo.

Sin embargo, el ticket promedio de consumo en el sector del último año no ha arrojado las optimistas cifras de antes y esto comienza a preocupar tanto a empresarios como a inversionistas. Esta situación nos lleva a la siguiente pregunta: ¿de qué forma se puede seguir promoviendo el consumo con el mismo éxito y cambiar esa imagen de Lima como una "ciudad de tránsito"?

Lima es hoy por hoy el centro empresarial, financiero, industrial y comercial del Perú. De hecho, se espera que para el 2018 el turismo de reuniones y convenciones en la capital dé un salto excepcional y pueda albergar más de 100 eventos por año. Lamentablemente, lograr este importante objetivo no es tarea fácil ya que requerirá de una fuerte inversión en la infraestructura y acortar el déficit de la capacidad hotelera y restaurantera. Adicionalmente, nuestra ciudad deberá pasar por un tiempo de redescubrimiento y de identificación de su potencial, como por ejemplo a través del surgimiento de nuevas actividades orientadas a diversos sectores de la demanda turística. Éstas también incluyen actividades cuyo principal público objetivo no es necesariamente el turista internacional, sino también tiene como fin promover el turismo interno y convertirlas en parte de la agenda de los peruanos.

Entre ellas destaca principalmente la feria gastronómica Mistura, la cual en su última edición albergó a 420 mil satisfechos asistentes y ya comienza a promocionarse con mayor fuerza a nivel internacional. La Sociedad Peruana de Gastronomía (APEGA) se ha encargado de detallar una serie de pasos que tiene como objetivo posicionar a Lima como la Capital Gastronómica de América Latina. APEGA nos propone una nueva forma de promocionar nuestra gastronomía, utilizando los recursos y espacios que forman parte de nuestra historia y cultura. A través de la remodelación de conocidos lugares como el Barrio Chino o el Terminal de Pescadores de Chorrillos y la Herradura ¬—ambos asociados a la venta y consumo de productos típicos—, la mejora de la gestión de la calidad del servicio e inocuidad de los alimentos en establecimientos gastronómicos, y el impulso de más ferias en los grandes parques zonales; se espera lograr el objetivo hacia el 2021, año especialmente importante ya que celebraremos el bicentenario de la independencia de nuestro país.

Por otro lado, es importante recordar que con la elección de Lima como sede de los Juegos Panamericanos que se llevarán a cabo en el no tan lejano 2019, la capital será el blanco de las más críticas miradas y representará nuestra mayor oportunidad para poder demostrar nuestra verdadera capacidad de ser dignos anfitriones de un mega evento de primer nivel. A pesar de la polémica que gira en torno a la organización directiva, la realización de los Juegos Panamericanos ha generado gran expectativa y al mismo tiempo traen consigo un nuevo reto para el sector gastronómico, turístico y hotelero limeño. La demanda que se experimentará por aquellas fechas exigirá al máximo a la industria y promete colocar a Lima como un destino aún más atractivo.

Para quienes aún estamos en camino a convertimos en profesionales en la industria, nos queda la gran responsabilidad de tener en nuestras manos el futuro de la ciudad y a través de la revaloración de los puntos de atracción mencionados anteriormente, Lima tiene toda la capacidad de convertirse en la próxima capital que lidere de la región. Además la gastronomía peruana como nuestra mayor arma y fuente de atracción de turistas, es un punto indispensable y principal potencial que debemos seguir explotando con compromiso. Es así como me gustaría invitarlos a aportar en el crecimiento del sector desde nuestras posiciones, un caluroso saludo de bienvenida a algún visitante, la promoción de la cultura y dedicación que le pongamos a la difusión de lo nuestro, son factores que pueden determinar la satisfacción de la experiencia de cualquier turista. Estamos aún a tiempo de seguir desarrollándonos favorablemente.

Por: Tadeo Velasco Serrano
Jefe de Almacén Escuela de la Facultad de Administración Hotelera, Turismo y Gastronomía

La importancia de un equipo comprometido en el LOGRO DE LA CERTIFICACIÓN HACCP

El Almacén Escuela de la Facultad de Administración Hotelera, Turismo y Gastronomía, AE-FHTG, se está preparando desde marzo 2014 para acreditar nuevamente el Sistema HACCP, sería el tercer año consecutivo en conseguirlo. Como Líder del Equipo HACCP mi función es proporcionar los medios para planificar, desarrollar y ejecutar el Sistema HACCP. Una de las actividades la de planificación requiere la búsqueda de escenarios posibles a los que nos podríamos enfrentar para analizar las mejores posibilidades de solución. Para lo cual, el manejo de información es necesario. Lo que nos lleva a estar atento a vicisitudes que han sufrido otras empresas de alimentos y bebidas o afines.

En tal sentido, en los últimos días hemos sido impactados por diferentes noticias y comentarios referentes a plagas y condiciones de higiene en diferentes establecimientos de restauración. Lo paradójico, eran cadenas internacionales de fast food. Estas empresas tienen una bien lograda reputación en sus diferentes mercados, cimentada en procesos y procedimientos que han sido validados y revisados. Su personal ha sido capacitado en cómo hacer los diferentes procedimientos en cada etapa de sus procesos.

La pregunta natural que nos hacemos es: ¿qué paso?, y lo más importante si ¿es un punto de aprendizaje para aplicar en nuestro Sistema HACCP?

Analizando la evolución de su oferta de productos nuevos podemos notar que se produjo un acriollamiento, podemos encontrar según la ubicación socio-geográfica de Lima: arroz blanco, papa amarilla, ají parrillero, salsa Ocopa o salsa Huancaína. ¿Pero sus procesos y procedimientos fueron validados para cada idiosincrasia de las personas que trabajan en el país en que se encuentran las cadenas? Si consideramos que son las personas las que hacen que los procesos y procedimientos se lleven a cabo para bien o para mal entonces es de vital importancia no tener un grupo de trabajadores sino un EQUIPO comprometido con los estándares de su empresa.

A la pregunta, si es un punto de aprendizaje para nuestro Sistema HACCP, respondo con un categórico SÍ. El Equipo HACCP esta monitoreando los procesos y procedimientos descritos en el Plan HACCP lo hace en forma de capacitación continua con una fuerte dosis de motivación de tal forma que comprende la importancia del trabajo bien hecho y sabe que es parte de un todo mayor que la suma de sus partes y tener esa recompensa que muy pocos logran, sentirse orgullosos de su trabajo.

Fuente: Ignacio Medina
Periodista Gastronómico
Extraído de Revista SOMOS
Fecha: 21 de febrero 2015

ALCALDES CONTRA LA COCINA
Las normativas urbanisticas asedian al restaurante

Para abrir un restaurante en Miraflores hay que tener una plaza de aparcamiento en propiedad por cada 16 m² de comedor. Las cosas cambian si prefieres inaugurar tiendas o locales comerciales convencionales en el distrito: el nivel de exigencia se reduce a una plaza de 40 m². El mismo patrón se aplica a oficinas administrativas y servicios profesionales ubicados en zonas comerciales.

Para inaugurar un restaurante suficiente para 80 comensales, la empresa está obligada a dedicar otros 112.5 m² destinados a aparcamiento. Más de la mitad del espacio que ocupa el comedor. La historia se repite en San Isidro. No vale tener una playa con capacidad para mil autos frente a la puerta. Las plazas deben ser propiedad del local que ocupa el restaurante. Sin eso no hay licencia. Descabellado, en una ciudad sin lugar para los autos. Mientras algunas capitales europeas empiezan a prohibir que los restaurantes reserven espacios para cuadrar los autos de sus clientes, en Miraflores, San Isidro y otros distritos de Lima toman el camino contrario.

Es parte de la absurda trama tejida contra los restaurantes por las municipalidades de Miraflores, San Isidro o la Victoria, donde copiaron las ordenanzas de San Isidro. En Chacarilla se zonifica la discriminación culinaria: hay lugares donde se puede abrir una pollería o un KFC, pero no un asiático. Un despropósito más entre los muchos que afronta cualquier emprendedor, interesado en abrir un negocio gastronómico. No lo tiene mejor quienes pretendan modificar, adecentar o actualizar uno ya existente. Ya no cumplirán las nuevas ordenanzas y la reforma les empujará al cierre. De ahí la decrepitud de muchos negocios pasados de fecha: es más rentable agonizar que renovarse.

Tal vez sea el motivo que está llevando a los restaurantes hacia los grandes centros comerciales: llegan con plazas de aparcamiento incluidas algunas ventajas añadidas, como la rapidez en las licencias. A cambio, redirige el negocio gastronómico hacia guetos ajenos a su naturaleza.

La apertura de un restaurante en Miraflores y San Isidro exige obtener al menos una docena de permisos y certificaciones. Si las superponen a los cambios caprichosos, órdenes y contraórdenes decididos sobre la marcha, podrán entender parte del vía crucis que lleva a la concesión de una licencia de funcionamiento. Lo que nunca imaginarían es que para cumplir todos los requerimientos se necesitan alrededor de dos años y medio. La espera impulsa las coimas y alimenta la corrupción. Cuanto más se alarga el trámite, más personajes ponen la mano.

Esto no para aquí. El alquiler de un local de 500 m² para un comedor de 80 plazas ronda los 15 mil dólares mensuales en Miraflores o San Isidro, aunque puede alcanzar la nada despreciable cifra de 20 mil. Los alquileres de infarto viene con regalo municipal incorporado. Alrededor de 30 meses pagando 'esos' alquileres a cambio de nada. Sin ingresos, sin explotar la marca y sin rentabilizar la inversión. Enterrando plata, mes a mes, en el pozo negro de la administración. Los hay que nunca llegan a obtener licencia; en el camino se dejaron al menos 450 mil dólares. El resto nace con una espada sobre la cabeza: el pasivo creado por dos años y medio de gastos difícilmente recuperables. ¿Cuántas comidas hay que vender para compensar 600 mil dólares de gastos acumulados a la espera de obtener la licencia de funcionamiento? Muchas más de las que indican la cordura y los manuales de gestión.

TALLER DE GASTRONOMÍA Y NUTRICIÓN TAGA 2014-02

Entre los meses de setiembre a noviembre se llevó a cabo la edición 2014-02 de los Talleres de Gastronomía y Nutrición a cargo de la Carrera de Gastronomía y Gestión de Restaurantes en coordinación con el Decanato de Responsabilidad Social. En estos talleres los alumnos de último ciclo de la carrera bajo el coaching de los docentes dictan los talleres a los participantes, quienes son madres y jóvenes de la comunidad con espíritu emprendedor, a los cuales los conocimientos adquiridos les sirven para mejorar su calidad de vida.

TALLERES DE CAPACITACIÓN E INTEGRACIÓN DOCENTES 2014-02

TALLER DE ENOLOGÍA

Realizado del 31 de octubre al 28 de noviembre
Dirigido a los Docentes de la Carrera de Gastronomía y Gestión de Restaurantes

TALLER DE PANADERÍA

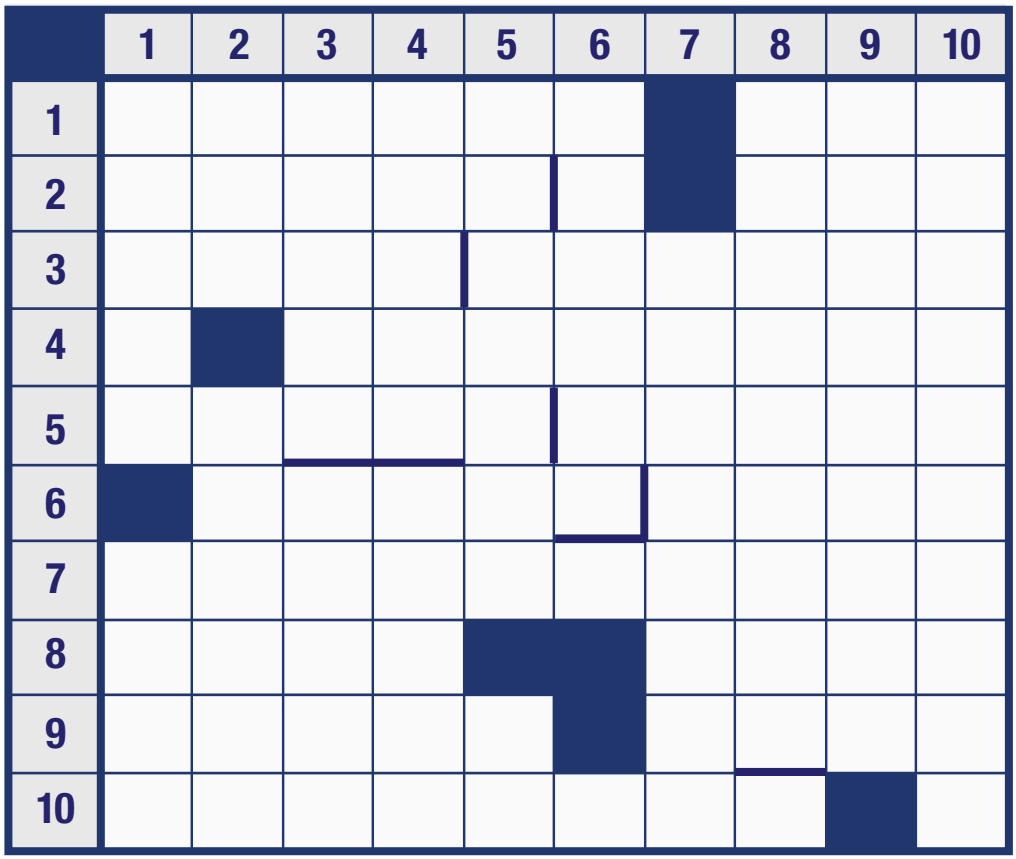
Realizado el 11 de diciembre
Dirigido a los Docentes de la Carrera de Gastronomía y Gestión de Restaurantes

TOUR "LA LIMA QUE NO CONOCES"

Realizado el 16 de diciembre
Dirigido a los Docentes de la Facultad de Hotelería, Turismo y Gastronomía

GASTROGRAMA

Resuelve nuestro Gastrograma y gana vales de consumo en Di Patisserie



HORIZONTAL

1. Nutriente más energético
2. Plato típico peruano originario de la Región Arequipa
3. Aminoácido neurotransmisor de 4 carbonos
4. Simbolo químico del Yodo
5. Capa lipídica protectora ubicada en la cáscara de las frutas
6. Región peruana en la cual se encuentra ubicada una de las maravillas del mundo
7. Conjunto de factores que definen y describen la región donde está emplazado el viñedo
8. Mejor Destino Culinario del Mundo edición 2014 de los World Travel Awards
9. Asociación Peruana de Gastronomía
10. Persona que toma gran placer e interés en el consumo de la buena comida y bebida

VERTICAL

1. Ciencia que se basa en las leyes y modalidades del conocimiento científico. En inglés
2. Región peruana donde se encuentran extensos desiertos, como las Pampas de Lancha
3. Localidad Española donde abundan los Chopos
4. The institute of environmental & water resource management
5. Macerado típico de las regiones de Tacna y Moquegua
6. Tubérculo originario de la Sierra del Perú
7. Pez del cual se obtiene el caviar
8. Dirigir o administrar una empresa o negocio
9. Sustancia antioxidante presente en los alimentos
10. Variedad de uva utilizada para hacer vino blanco

DATOS:
Apellidos y Nombres:
DNI:
Teléfono y/o Celular:
E-mail:
Carrera: