

# BOLETÍN

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



**EDITORIAL por: Lorena Esparza Patiño**

*Lic. Administración Hotelera*

*Docente de la carrera de Gastronomía y Gestión de Restaurantes*

Este año 2014 traerá grandes sorpresas para la industria de la restauración. Gracias a una de las más importantes encuestas a nivel mundial, compartiremos con ustedes algunas de las tendencias más resaltantes del momento, las que incluyen temas como la sostenibilidad y la nutrición infantil.

Uno de los retos más importantes para cualquier restaurante es el de obtener grandes reconocimientos, y no podemos dejar de mencionar el merecido premio que obtuvo el chef Virgilio Martínez, dueño del restaurante "Lima" (Londres), y el que ha logrado la distinción con una estrella Michelin. Este resultado inspira a muchos a seguir los mismos pasos en el país, y es cuestión de tiempo que empecemos a notar grandes cambios en nuestra oferta gastronómica. Quizás en el corto plazo, logremos obtener un premio como tal en el Perú. ¡Que empiece la cuenta regresiva!

Muchos hemos sido testigos del crecimiento de negocios populares, tales como huariques y restaurantes de comida al paso, y es justamente a estos últimos que nos referimos en esta edición, rindiéndole un pequeño homenaje a los "Food Trucks", negocios rodantes con una gestión logística muy particular.

Por otro lado, todos hemos asistido a eventos en alguna oportunidad, ya sean matrimonios, cocteles, aniversarios, entre muchos otros; pero pocos prestamos atención a todo lo que involucra la organización de estos. En esta edición, entrevistamos a Marisol Tejada, exitosa empresaria en el rubro de eventos, quien nos revelará algunos de los

retos que conlleva el dirigir una empresa de esta naturaleza.

Trabajar en un hotel involucra de por sí una serie de estándares por cumplir, y es misión de los colaboradores prestar atención a cada detalle. Sin embargo, representa aún mayor responsabilidad el velar por la gestión de alimentos y bebidas en cada sede de una cadena hotelera; y en esta oportunidad, Rodolfo Valencia, especialista Senior de alimentos y bebidas para la cadena de hoteles Casa Andina, nos da un alcance de la importancia de este puesto.

Tan importante como otorgar un excelente servicio, una carta atractiva, un ambiente acogedor y una excelente relación calidad-precio, es el cumplir con las normas de sanidad e higiene en un negocio de alimentos y bebidas. Es por ello que revisaremos algunos de los puntos más resaltantes para el correcto funcionamiento de un restaurante.

Finalmente, quisiera agradecer a la carrera de Gastronomía y Gestión de Restaurantes por haber confiado en mí, y haberme dado la oportunidad de ser la editora de este boletín, en el que tanto alumnos como reconocidas personalidades de la industria gastronómica pudieron plasmar algunos de los más importantes temas de la actualidad. Después de dos años de constante investigación, me enrumbo en nuevos proyectos, y estoy segura que muchos de ustedes continuarán promoviendo la pasión por la Gastronomía.

***¡Muchas gracias y bienvenidos a un nuevo ciclo!***