

## Presentación

**G**arantizar una dieta adecuada a través de un servicio de calidad tiene en el proceso de planeación del menú una herramienta fundamental.

Los establecimientos de alimentos garantizan la inocuidad, el aporte nutrimental y el sabor y aspecto de los platillos, entre otras cosas, a través del seguimiento de actividades que inician con la elección de los ingredientes, y culminan cuando el plato llega a la mesa de los comensales.

Un fundamento de gran importancia son las cualidades organolépticas y nutricionales de los alimentos. Así, ahora sabemos que el vino, por su contenido de polifenoles, tiene propiedades antioxidantes y resulta altamente benéfico para la salud de los individuos, además de ser una bebida que exalta el sabor de los platillos.

Otro, es un enfoque de sustentabilidad, en el que se cuidan no sólo el origen y estacionalidad de los productos, sino su procesamiento, transporte y almacenamiento. Así se garantizan productos frescos, de calidad, que no dañan el medio ambiente, y a un precio justo.

Estos temas integran parte del programa curricular de la licenciatura en Administración y Hospitalidad, además de otros que se relacionan con principios administrativos, científicos y humanos; de ahí la importancia de difundir de forma correcta el perfil profesional de las egresadas de ESDAI, cuyo desempeño profesional impacta fuertemente en la industria de los servicios de la hospitalidad.

*Rosa Adriana Vázquez Gómez*

Copyright of Hospitalidad ESDAI is the property of Universidad Panamericana and its content may not be copied or emailed to multiple sites or posted to a listserv without the copyright holder's express written permission. However, users may print, download, or email articles for individual use.