



TRADICIONES

LA ROSCA
DE REYES

LEER MÁS..



GASTRONOMÍA

EL ACEITE DE OLIVA,
ESCASEARÁ EN EL 2015

LEER MÁS..



GASTRONOMÍA

LA TRUFA BLANCA
MÁS GRANDE DEL MUNDO

LEER MÁS..



Espera más información.

JORNADAS SUSTENTABLES

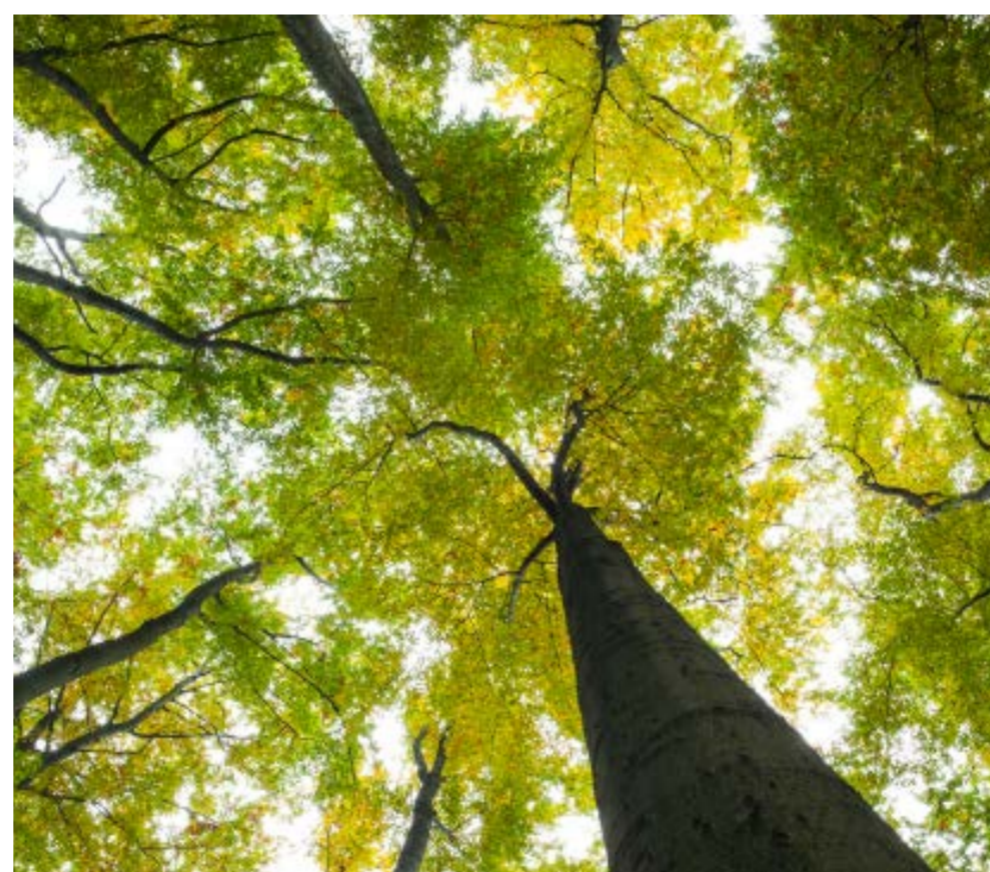
ufs.com | Unilever Food Solutions



INTERIORISMO

EL DISEÑO,
UNA TENDENCIA GLOBAL

LEER MÁS..



JURÍDICO

LICENCIA AMBIENTAL ÚNICA
PARA EL DISTRITO FEDERAL

LEER MÁS..



JURÍDICO

AUDITORÍAS SOBRE EMISIÓN
DE COMPROBANTES FISCALES

LEER MÁS..



Amigos Modelo
tu tienda online

ENTRA Y CONOCE LAS PROMOCIONES QUE TENEMOS PARA TI

Ingresa ahora a:
www.amigosmodelo.com

LEER MÁS..

LA ROSCA DE REYES

Como cada año, este 6 de enero las familias mexicanas se reunirán para celebrar el Día de los Reyes Magos, festejo que los niños pequeños esperan con gran ilusión para recibir juguetes, convivir y partir la tradicional rosca.

Si bien, este pan hecho a base de levadura tiene sus orígenes en Europa, particularmente en España, en nuestro país cobró fuerza durante los primeros años del Virreinato, convirtiéndose en parte fundamental de la cultura y gastronomía mexicana.

Esta tradición fue tomada de la cultura romana por parte de la iglesia cristiana y recuerda la revelación de Jesús a los Reyes de Oriente, quienes ataviados con llamativas vestimentas ofrecieron al Niño Jesús regalos muy especiales por su nacimiento: oro, incienso y mirra, símbolos de riqueza, adoración y sacrificio.

Se dice que la Rosca de Reyes, por su forma circular, simboliza el amor de Dios, porque no tiene principio ni fin, además, es adornada con frutas secas y cristalizadas que simulan las joyas incrustadas en las coronas de los Reyes Magos, otros dicen que representan las distracciones del mundo, que nos impiden encontrar a Jesús.



Al interior de la rosca, se esconde una figurita del Niño Dios, que recuerda cuando María y José escondieron a Jesús de Herodes, quien al enterarse que había nacido el Rey de Reyes, ordenó matar a todos los niños pequeños para evitar ser destronado, así el cuchillo representa el peligro en el que se encontraba el niño Jesús.

En esta celebración, la rosca siempre se acompaña con un rico y espumoso chocolate fundiéndose una vez más lo indígena con lo español. La tradición dicta que a la hora de cortar la rosca, quien tenga la fortuna de encontrar al niño entre el pan, se convierte en su padrino, quien deberá vestirlo con ropas nuevas y llevarlo a bendecir a la iglesia el 2 de febrero, Día de la Candelaria, donde además el anfitrión deberá ofrecer a los invitados una fiesta donde los tamales y el atole son el platillo principal.

Las panificadoras en el país esperan mantener este año la tradición de la Rosca de Reyes con la comercialización de más de dos millones de piezas, por lo que confían en alcanzar ventas superiores a los 400 millones de pesos.





Día de Reyes

Origen De La Celebración

Siglo I al III

El 6 de enero, el mundo pagano festejaba el aumento de la luz después del solsticio de invierno; esta celebración se llamó hagia phota (la santa luz) en Oriente.

Edad Media

En Europa, Federico Barbarroja fue el principal impulsor del culto a los Reyes Magos

Mitad del siglo XX

Inicia la tradición de escribir la carta a los Reyes y traer regalos a los niños

Como cada año, este 6 de enero se cortará la "Rosca de Reyes" para conmemorar la celebración de la "Epifanía" o de los "Santos Reyes", que evoca la llegada de los Reyes Magos a Belén para adorar al niño Jesús.

Rosca De Reyes

En Francia comenzó a celebrarse la Rosca de Reyes el 6 de enero, al reunirse en familia alrededor de una rosca de pan dulce adornada con azúcar y frutas cristalizadas, en la que escondían una haba, como símbolo de la huida de la persecución del rey Herodes. Posteriormente, el haba se cambio por figuras de niño de porcelana y actualmente es de plástico. Quien saque la figura está obligado a invitar tamales y atoles el día de la Candelaria que se celebra el 2 de febrero.

Gasto De Los Reyes Magos

55%
destinará más que el año anterior

Este año, los Reyes Magos en el Distrito Federal destinarán en promedio tres mil pesos en la compra de juguetes, de los cuales el 26 por ciento comprenderá teléfonos inteligentes, tabletas electrónicas y consolas de videojuegos.

Investigación:
Julieta Aragón
Dominguez
Diseño: Oscar
Aguilar Sánchez

Fuente: Notimex,
Universidad
Panamericana
Campus México,
MXLQ (México lindo
y querido)

ntmx

EL ACEITE DE OLIVA, ESCASEARÁ EN EL 2015 POR EL MAL TIEMPO Y LAS PLAGAS



El aceite de oliva, que según los científicos alarga la vida, escaseará este año por el mal tiempo y las plagas. La pésima cosecha de aceitunas este año en Italia, así como en gran parte del sur de Europa, amenaza no sólo la supervivencia de algunos cultivos sino también la posibilidad de comprarlo a un precio asequible. Los precios al por mayor del aceite de oliva se disparan y los consumidores a lo largo y ancho del planeta seguramente tendrán que pagar más por este producto básico de la dieta mediterránea, cuyas bondades destacan tanto los 'gourmets' como los nutricionistas.

En Italia, la Toscana y la Umbría, en cuyas señeras colinas se produce un aceite extravirgen de aromas sutiles, se han visto particularmente afectadas por el mal tiempo que prevaleció durante el último verano. En el sur del país, una bacteria procedente de América del Sur está siendo muy dañina para los olivos. En España, productora el año pasado de la mitad del aceite de oliva que se comercializó en el mundo, se dio una combinación fatal entre la sequía y bacterias que afectaron a los olivares, lo que puede provocar que la cosecha de este año alcance a sólo la mitad del anterior.

En el corazón de Italia, donde algunos aceites presentados en botellas de lujo son degustados como los grandes vinos por los especialistas, es la mosca del olivo la que pone en peligro la producción. En Fiesole, Toscana, la prensa sofisticada de Cesare Buonamici debería trabajar a pleno ritmo hasta Navidad, pero las instalaciones están en reposo a falta de aceitunas que exprimir. "Nuestra producción se dividió por dos", explica este veterano ingeniero.



Según el Consejo Internacional de la Oliva, los precios de las aceitunas al por mayor han aumentado ya un 37% desde 2013, pero Buonamici estima que la subida del precio del aceite al consumidor podría superar el 60%.

La mosca del olivo es muy sensible al clima. En el centro de Italia, una combinación entre inviernos fríos y veranos calurosos suele impedir su desarrollo, pero en este último verano las temperaturas típicas del norte de Europa y las fuertes lluvias favorecieron el ciclo de reproducción de este insecto, que pone sus huevos debajo de la piel de las aceitunas.

“En algunos casos, el aceite está rancio. Incluso alguien inexperto se daría cuenta rápidamente”, explica el agrónomo, quien afirma que, lamentablemente, no queda gran cosa por hacer. “En lugar de tres generaciones (de moscas), este año tenemos cinco, tan agresivas unas como otras, y todas peligrosas para los frutos”, destaca. “Hubieran sido necesarios numerosos tratamientos, lo que habría sido muy costoso, además de ser malos para el medio ambiente, lo que dejaría trazas en el producto final”, añade.

Sin embargo, la situación no es catastrófica para todo el mundo, sin embargo. La producción de los olivares fue muy buena este año en Grecia y Túnez, cuyos productores esperan poder aprovecharla para conquistar parte del mercado de alta gama. Y el aumento récord de los precios incita a plantar olivos en zonas donde no existe una tradición ancestral. Según numerosos expertos, Australia reúne todas las condiciones para convertirse en un gigante del sector.



INICIO

LA TRUFA BLANCA MÁS GRANDE DEL MUNDO FUE VENDIDA POR 61.250 DÓLARES

Una trufa blanca de casi dos kilos de peso, considerada la más grande del mundo, se vendió en Nueva York por 61.250 dólares en una subasta organizada por Sotheby's.



El precio se quedó muy lejos de las mejores expectativas, pues la puja comenzaba en 50.000 dólares y los más optimistas consideraban que la trufa podría acercarse al millón de dólares. De hecho, la pieza vendida dobla la talla de la última gran trufa blanca que se subastó y que alcanzó en el 2010 los 417.000 dólares. El comprador de este ejemplar fue un taiwanés, que pujó vía telefónica.

Según informaron, esta trufa fue recogida la semana pasada en la parte central de Italia por la casa de trufas Sabatino y pesa exactamente 1,89 kilogramos. La familia Balestra, dueña de Sabatino, planea donar el dinero recaudado a varias organizaciones caritativas, entre ellas, la Fundación de Niños con Glaucoma.

Las trufas blancas son uno de los ingredientes más codiciados por cocineros de todo el mundo y habitualmente se encuentran sólo gracias a perros entrenados y entre los meses de octubre y diciembre.



INICIO

EL DISEÑO, UNA TENDENCIA GLOBAL



Hoy día la tendencia global es encontrar diseño en todas partes, es un elemento que se ha ido permeando en diferentes sectores, desde los empaques de dulces hasta los contenedores de medicamentos, es una tendencia que no debemos dejar pasar ya que representa un elemento clave influyente en el éxito de los productos y servicios. El caso del sector restauranero no es la excepción, pero ¿Qué hace de un espacio de servicio un lugar de convivencia y placer?

Es bien sabido que la experiencia de un comensal no sólo está en la comida, el ritual comienza hoy día desde que buscamos una recomendación en la red o una crónica en alguna revista, sitios especializados hablan de los sabores y olores pero también ponen sus ojos en “el estilo y ambiente”. Aquí es donde el diseño, se vuelve parte fundamental de un proyecto de restaurante, ya que a través de él, logramos cerrar el círculo de la experiencia del comensal, comunicamos el concepto general de nuestro proyecto a través de la gráfica de menús, página web, la elección de la vajilla y cubertería, el diseño interior del espacio y hasta la imagen de nuestro personal de atención.

El diseño interior de un restaurante puede ser tan impactante que deja huella en el consumidor: una buena distribución del espacio, un proyecto de iluminación acorde, detalles decorativos, la elección de acabados en muros, pisos y techos, mobiliario cómodo y de alta calidad, son sólo algunos de los aspectos que dan el giro para convertir un espacio en un lugar. No es una casualidad que hoy día las cadenas busquen asesorías especializadas de diseño interior para brindarle carácter a los establecimientos, equipos de arquitectos, diseñadores gráficos e interioristas se unen para generar ambientes impactantes acorde a los alimentos y bebidas que ahí se disfrutarán.

Hoy día cada restaurante cuenta con una personalidad propia que lo distingue de los otros, gracias a elementos de diseño integrados al ambiente que funcionan como una especie de escenografía donde los consumidores son parte de la obra, disfrutan del comer, inmersos en estas historias que el diseño interior les ayuda a leer.

El buscar integrar el diseño a un restaurante se vuelve una tarea complicada si no entendemos que es una disciplina que requiere de asesoría profesional ya que engloba diferentes aspectos a desarrollarse que en nuestros siguientes boletines analizaremos a fondo ya que es un tema de interés general. Como expertos interioristas te invitamos a conocernos y disfrutar de los beneficios de un proyecto integral de diseño en tu próximo restaurante.

GLS.. Tu acceso al mundo del diseño - ventas@granllave.com - Tel. 5203 9479

INICIO

LICENCIA AMBIENTAL ÚNICA PARA EL DISTRITO FEDERAL



Se les recuerda que para actualizar Licencia Ambiental Única para el Distrito Federal para el período del 2015, **es obligatorio que los estudios de descarga de agua residual se realicen dentro de los meses de octubre, noviembre y diciembre del 2014**, con el objeto de no ser sancionada por parte de la Secretaría del Medio Ambiente del Distrito Federal, no obstante que el período de actualización se realiza durante el primer cuatrimestre de cada año.

Es necesario se cumpla con las obligaciones en materia ambiental en los tiempos estipulados por la legislación vigente, ya que en caso de tener una visita por parte del INVEADF, puede ser motivo de suspensión de actividades de manera temporal.

Asimismo se les recuerda que la Licencia Ambiental Única del Distrito Federal, será uno los puntos a verificar en las auditorías ambientales que llevara a cabo la Secretaría del Medio Ambiente.

Documentación que debe acompañar la Solicitud o Actualización de la LAUDF, en original y copia simple para cotejo de:

- Acta constitutiva del establecimiento tratándose de personas morales.
- Poder Notarial que acredite al representante legal o apoderado.
- Registro Federal de Contribuyentes de la persona física o moral.
- Comprobante de domicilio (Recibo de teléfono, predial, agua, energía eléctrica, licencia de funcionamiento o certificado único de zonificación específico) a nombre del solicitante y con vigencia actual al momento de la solicitud.
- En caso de no contar con comprobante de domicilio a nombre del solicitante, presentar contrato de arrendamiento, más algún(os) comprobante de domicilio a nombre del arrendador.
- Identificación oficial vigente del representante legal.
- Carta poder a favor de quien gestiona el trámite de solicitud, firmada por las partes interesadas.
- Licencia Ambiental Única 2014.
- Estudios de descarga de agua residual por laboratorio autorizado.

ÓSCAR DOMÍNGUEZ URBINA
Asesor Jurídico AMR

INICIO

AUDITORÍAS SOBRE EMISIÓN DE COMPROBANTES FISCALES



El Secretaría de Hacienda y Crédito Público, a través del Sistema de Administración Tributaria, se encuentra realizando auditorías con el objeto de verificar que se esté dando cumplimiento a lo establecido en los artículos 29 y 29A del Código Fiscal de la Federación y que estos **se estén entregando al momento en que el cliente lo solicite independiente de que sea enviado a la cuenta de correo electrónico que el cliente proporcione.**

Artículo 29. Cuando las leyes fiscales establezcan la obligación de expedir comprobantes fiscales por los actos o actividades que realicen, por los ingresos que se perciban o por las retenciones de contribuciones que efectúen, los contribuyentes deberán emitirlos mediante documentos digitales a través de la página de Internet del Servicio de Administración Tributaria. Las personas que adquieran bienes, disfruten de su uso o goce temporal, reciban servicios o aquéllas a las que les hubieren retenido contribuciones deberán solicitar el comprobante fiscal digital por Internet respectivo.

Los contribuyentes a que se refiere el párrafo anterior deberán cumplir con las obligaciones siguientes:

- I. Contar con un certificado de firma electrónica avanzada vigente.
- II. Tramitar ante el Servicio de Administración Tributaria el certificado para el uso de los sellos digitales.

Los contribuyentes podrán optar por el uso de uno o más certificados de sellos digitales que se utilizarán exclusivamente para la expedición de los comprobantes fiscales mediante documentos digitales. El sello digital permitirá acreditar la autoría de los comprobantes fiscales digitales por Internet que expidan las personas físicas y morales, el cual queda sujeto a la regulación aplicable al uso de la firma electrónica avanzada.

Los contribuyentes podrán tramitar la obtención de un certificado de sello digital para ser utilizado por todos sus establecimientos o locales, o bien, tramitar la obtención de un certificado de sello digital por cada uno de sus establecimientos. El Servicio de Administración Tributaria establecerá mediante reglas de carácter general los requisitos de control e identificación a que se sujetará el uso del sello digital de los contribuyentes.

La tramitación de un certificado de sello digital sólo podrá efectuarse mediante formato electrónico que cuente con la firma electrónica avanzada de la persona solicitante.

- III. Cumplir los requisitos establecidos en el artículo 29-A de este Código.

ÓSCAR DOMÍNGUEZ URBINA
Asesor Jurídico AMR

INICIO