



**GASTRONOMÍA**  
GOURMET HASTA  
EL MERCADO

LEER MÁS.



**GASTRONOMÍA**  
¿CÓMO REDUCIR LOS  
AZÚCARES EN TU MENÚ?

LEER MÁS.



**PAÍS**  
LA MILPA, TESORO DE  
ALIMENTACIÓN Y ECONOMÍA  
QUE MÉXICO DIO AL MUNDO

LEER MÁS.



**INTERIORISMO**  
EQUILIBRIO  
CONCEPTUAL

LEER MÁS.



Espera más información.

**JORNADAS SUSTENTABLES**

ufs.com | Unilever Food Solutions



**JURÍDICO**  
NUEVO PROGRAMA DE  
FISCALIZACIÓN QUE  
APLICA EL IMSS

LEER MÁS.



PRÓXIMO CURSO

**CAPACITACIÓN**  
PRÓXIMO TALLER | ¿DECISIONES  
ADMINISTRATIVAS DE FONDO,  
LAS ESTOY TOMANDO?

LEER MÁS.



**ECONOMÍA**  
MÁS AUMENTO EN ALIMENTOS;  
PREVÉN ALZA DE 10% ESTE AÑO

LEER MÁS.



**MUNDO**  
AÑO INTERNACIONAL DE LA  
AGRICULTURA FAMILIAR 2014

LEER MÁS.



**Amigos Modelo**  
tu tienda online

ENTRA Y CONOCE LAS  
PROMOCIONES QUE TENEMOS PARA TI

Ingresa ahora a:  
[www.amigosmodelo.com](http://www.amigosmodelo.com)

LEER MÁS.

## GOURMET HASTA EL MERCADO

Para los amantes de la comida es este concepto, un mercado que supera las expectativas de la mera compra de insumos alimentarios, ellos ya fueron preparados y mostrados no frente a un cliente, sino un comensal inquieto.

**Gourmet**, esa palabra que tanto trabajo cuesta a muchos debido al sinfín de historias que puede representar. En sí misma y de acuerdo a la RAE, la palabra deriva de un vocablo francés que hace referencia a “un gastrónomo, una persona entendida en gastronomía o aficionada a las comidas exquisitas”. Coloquialmente, se usa como un adjetivo que califica un alimento como ‘exquisito’, ya sea en su elaboración o en sabor.



Si bien es cierto, muchas veces nos hemos dejado llevar por este concepto sin saber a ciencia cierta qué significa, pero sabemos que es algo que idealmente ha sido producido con la mejor calidad y con el mayor cuidado y respeto al producto en cuestión. Por ello, es que personas a quienes el placer de la gastronomía invade, se valen de este término para el consumo de lo que es considerado mejor. Sin entrar en discusiones conceptuales, aceptamos que lo gourmet atrae, por la mera intención de deleitar a los comensales.

Dicho lo anterior, es destacable que en últimos años aparezcan más establecimientos que se consideran como tales, y se acercan a un público ávido de experiencias, incluso en una plataforma que pareciera sencilla: un mercado gourmet.

Existentes desde hace tiempo en países europeos como el Fauchon en París (1886), tienen una larga tradición en cuanto a productos de alta calidad que se ofertan al público en espacios casi siempre históricos, que son diseñados sólo con la intención de agasajar en todo sentido a los asistentes. El concepto no es sólo de adquisición de productos para su posterior preparación, como en un mercado clásico; la intención va más allá de eso, incluso pudiendo escoger el propio alimento, que es preparado al instante y degustarlo en el mismo sitio, sin necesidad de llevarlo a casa, obviamente acompañado de una buena bebida.

Como ejemplos alrededor del mundo, se encuentra el muy famoso Mercado de San Miguel en Madrid, España; Dean & DeLuca, fundado primero en Nueva York y expandido por Estados Unidos; el Mercat de la Boqueria lugar donde se ubica el bar “Pinotxo”, al que dicen acude religiosamente Ferrán Adrià, ubicado en Barcelona, España; y por supuesto que no se puede dejar de lado al novedoso Mercado Roma, ubicado en la capital mexicana, que sigue el modelo de otros mercados gourmet más antiguos, pero adecuado a las necesidades gastronómicas de los comensales del Distrito Federal.

Queda claro que los mercados gourmet son llamados así con una justa razón: dar importancia al comer como se desea vivir, dando juego al hedonismo que captura a los asistentes en torno a un buen bocado.

**MARÍA ANTONIETA TORRES NIETO**  
Superior de Gastronomía

INICIO

¿CÓMO REDUCIR LOS AZÚCARES EN TU MENÚ?

## ¿Cómo reducir los **AZÚCARES** en tu menú?



Satisface los dulces antojos de tus clientes con **azúcares naturales y no agregados**.

Existen 2 tipos de azúcares:

**1** Los que se encuentran naturalmente en la fruta (fructosa) y la leche (lactosa).



**2** Los que se agregan a los alimentos y que deben limitarse.



### Consejos



Agrega purés o coulis de fruta para que los platillos se conserven frescos y más saludables.



Usa sustitutos de azúcar o edulcorantes no calóricos en productos de repostería y las bebidas frías o calientes.



Trata de agregar té e infusiones de sabor; con frecuencia se disfrutan más de forma natural, porque no es necesario agregarles azúcar ni endulzantes.



Ofrece suficientes postres que incluyan fruta.

INICIO

## NUEVO PROGRAMA DE FISCALIZACIÓN QUE APLICA EL IMSS



Como parte de su acción fiscalizadora el Instituto Mexicano del Seguro Social (IMSS) está emitiendo Oficios de Invitación para aclarar probables irregularidades, inconsistencias u omisiones en el cumplimiento de las obligaciones del patrón, derivada de la confronta de información proporcionada al IMSS y al SAT, esos oficios están siendo enviados a patronos dictaminados y no dictaminados para efectos del Seguro Social. El Programa Inicio con revisiones del ejercicio 2012. En empresas dictaminadas el Oficio se está notificando al patrón y en algunos casos también al Contador Público Autorizado, haciendo referencia al mismo folio de carta invitación.

Por lo que se ha podido observar, para ese tipo de empresas, el IMSS antes de iniciar una Revisión Secuencial, está comenzando su "acción" por medio de esa Invitación y en caso de que la respuesta a esta no desvirtúe las irregularidades que, según este, tiene detectadas, ese Instituto aplicara la Revisión Secuencial. Esto último lo hemos conocido al investigar algunos casos de los cuales tenemos conocimiento.

También hemos sabido que a patronos dictaminados a los cuales les fue notificada una revisión secuencial por el ejercicio 2012, adicional a lo que se está solicitando en el oficio de la revisión secuencial, se tendrá que adjuntar papeles de trabajo y comentarios relacionados a la comparación de la Información Declarada en el DIM y lo reportado al IMSS. Esto se informa verbalmente al dictaminador.

Como podemos observar, por primera vez el IMSS está utilizando la Información proporcionada por el SAT de manera masiva, en el caso concreto de lo señalado por el patrón en la declaración informativa múltiple (DIM) en la parte correspondiente al pago a personas físicas, confrontando los datos que resultan de esta con la información que el Instituto tiene a través del SINDO, a nivel de cada trabajador.

### EN EL TEXTO DE LA CARTA INVITACIÓN EL IMSS HACE TRES ASEVERACIONES:

- La no coincidencia de trabajadores registrados en el IMSS (SINDO) y los declarados al SAT (DIM), que se denomina no coincidencia en las "plantillas". Es conveniente señalar que hemos observado, que además se solicita información de los días cotizados, que resultan de comparar los datos de inicio y término que se consignan en la DIM con los reportados en el SINDO.
- Que hay una diferencia en el SBC del SINDO contra lo reportado en el DIM.
- Que en consecuencia existe una omisión de cuotas.

ÓSCAR DOMÍNGUEZ URBINA  
Asesor Jurídico AMR

INICIO

## PRÓXIMO TALLER DE ADMINISTRACIÓN DE RESTAURANTES: ¿DECISIONES ADMINISTRATIVAS DE FONDO, LAS ESTOY TOMANDO?



### TEMARIO

#### 1. ¿Cómo elaboro un presupuesto?

Cómo lo controlo / Cómo lo ejerzo / A quién involucro / Juntas mensuales.

#### 2. Revisión de recetas Estándar

Determinación de especificaciones estándar / Control del 80/20 / Inventarios semanales / Políticas de cobro / Control de Presupuesto.

#### 3. Reportes diarios de control

Ventas / Costos / Compras / Recepción de mercancía / Consumo bar / Consumo cocina / Consumo vinos / Diferencias / Control presupuestal.

#### 4. Trabajo administrativo vs. contable

Cuidado y control de IVA / Interpretación de estados financieros aplicados a administración / Contabilidad = administración (presentación de resultados) / Cuidado de las compras y gastos / Control presupuestal.

#### 5. Presentación de resultados

Análisis de costos / Análisis compras / Análisis consumos / Análisis gastos / Análisis de resultados / Análisis de presupuesto.

### DIRIGIDO A

Directores, dueños y administradores de restaurantes.

### DURACIÓN

20 horas / 4 horas una vez por semana para que el participante pueda aplicar de forma real en su negocio lo visto en cada sesión del curso.

### FECHAS

Jueves 22 y 29 enero /  
Jueves 5, 12 y 19 febrero

### HORARIO

9:00 a 13:00 hrs.

### LUGAR

Oficinas AMR, Torcuato Tasso  
325 Int. 103, Col. Polanco

### COSTO

**\$2,500 + IVA**  
Socios: \$2,000 + IVA

### PONENTE

Manuel Fernández Casanova / Vicepresidente Administrativo AMR.

### INFORMES

Noemí Alarcón / nalarcon@amr.org.mx / Tel. 5250 1146

**INICIO**

## LA MILPA, TESORO DE ALIMENTACIÓN Y ECONOMÍA QUE MÉXICO DIO AL MUNDO

Un verdadero tesoro de alimentación y economía dio México al mundo con la milpa, que para los indígenas prehispánicos constituyó un verdadero agrosistema mesoamericano que aún subsiste en muchos de los pueblos del país.



En ella se puede sembrar maíz, frijol, calabaza, quelites, chiles, tomates, plantas medicinales y crear animales adaptados a vivir en la milpa, todo ello constituye la fuente primigenia de comida para sus propietarios y el sobrante se puede comercializar.

A pesar del avance de la mancha urbana capitalina, productores capitalinos y estatales siguen con el cultivo del maíz, frijol y calabaza, los cuales constituyen la llamada “triada mesoamericana” y son los principales productos que se siembran y cosechan en una milpa, cuya palabra deriva del náhuatl, parcela sembrada, y pan, encima o en, por lo que literalmente significa “lo que se siembra por encima de la parcela”.

Y es que la milpa es un agrosistema mesoamericano, en el que además de los tres alimentos que mencionados anteriormente adoptados a vivir en el mismo.

En el caso del maíz, se tiene ubicadas cerca de 60 razas nativas, de frijol hay cinco especies y diversas razas y la calabaza cuenta con cuatro especies y algunas razas.

Asimismo, en la milpa se siembra chile, el cual se consume en diferentes preparaciones y se emplea también como base para colorantes en alimentos y cosméticos.

En Mesoamérica y particularmente en México, el chile está normalmente presente en la milpa, dependiendo de la región y el clima y, desde luego, también se encuentra en la base de la alimentación y de la gastronomía.

Por otro lado, están los quelites, originarios de América del Sur, pero se naturalizó en México y es una hierba que crece como maleza a la orilla de los caminos y campos abandonados, los que se encuentran en todo el país.

Recibe también los nombres siguientes: Bledo, quelite quintonil en Ixtlán (Oaxaca), quelite de cochino en Coahuila, y quelite blanco en el Tajín, Veracruz.

Finalmente, hay el interés gubernamental, de la iniciativa privada y de organismos gubernamentales, como los Promotores de Nuestras raíces, de alentar el consumo de alimentos sanos, derivados de dichos productos y otros ingredientes que se obtienen de la milpa y contribuir a evitar que se pierda ese sistema de cultivar la tierra, resaltar la importancia de la gastronomía mexicana.

## MÁS AUMENTO EN ALIMENTOS; PREVÉN ALZA DE 10% ESTE AÑO

Factores como la apreciación del dólar frente al peso, el alza de la gasolina y la volatilidad de los granos, son factores que afectarán su valor en 2015.



Para 2015, los precios de los alimentos registrarán un repunte de por lo menos diez por ciento como consecuencia de la apreciación del dólar frente al peso, del incremento de la gasolina y de la volatilidad de los costos de los granos y oleaginosas, así como de los productos pecuarios, lo que se traducirá en un repunte en la inflación, estiman analistas.

Juan Carlos Anaya, director general de Grupo Consultor de Mercados Agrícolas (GCMA), comentó que las compras al exterior, tanto de maíz amarillo, como trigo y oleaginosas, tendrán un mayor costo para los consumidores como consecuencia del alza del dólar.

“Vamos a tener una afectación en los precios que se va a traducir al consumidor”, sostuvo.

El especialista comentó a Excélsior que en el tema pecuario seguirán las presiones de los elevados costos de la carne de res, la cual registra precios récord como consecuencia de los bajos inventarios, tanto en México como en Estados Unidos.

El valor de las compras de carne de cerdo, pierna y muslo, que hace nuestro país a Estados Unidos, también tendrá un repunte como resultado de un tipo de cambio elevado, lo que se traducirá en un incremento en la inflación”, agregó.

Por su parte, Alfredo Neme Martínez, presidente de la Asociación Mexicana para un Comercio Justo, consideró que para 2015 se espera un incremento en el costo de la canasta básica de más de diez por ciento, derivado de la revaluación del dólar y del incremento de la gasolina. “El ajuste de diez por ciento de los alimentos impactará el poder adquisitivo y en el dato de inflación”.

Julio A. Millán, presidente de Consultores Internacionales, comentó que las importaciones de algunos granos y oleaginosas, que superan 60 por ciento, incrementarán su precio por el ajuste del dólar frente a la moneda mexicana.

“Los mayores ajustes se esperan para el maíz amarillo que se destina para el sector pecuario, trigo y soya.



En diciembre pasado, la Comisión Nacional de Salarios Mínimos (Conasami) aprobó un aumento de 4.2 por ciento o 2.81 pesos al salario mínimo en México, para ubicarlo en 70.10 pesos para la zona económica A, que comprende el Distrito Federal, mientras que para la zona económica B, el minisalario será de 66.45 pesos, el cual entra en vigor a partir de hoy.

Al respecto, Millán consideró que el salario mínimo no logrará cubrir el incremento de precios de alimentos.

El especialista recomienda al gobierno federal incrementar la producción de los granos y oleaginosas de los cuales dependemos del exterior y cuidar la cadena de suministro para evitar la especulación, como sucedió en 2014 con algunos productos como el limón y el jitomate.



Rafael Gamboa González, director general de Fideicomisos Instituidos en Relación con la Agricultura (FIRA), reconoció que en 2014 el alza de los precios de los productos agropecuarios ejerció presión en el dato de inflación general.

El funcionario explicó que el gobierno federal trabaja en una estrategia para disminuir la volatilidad de los precios agropecuarios, y aclaró que al final de la administración se verá el resultado.

“Estamos trabajando en varias acciones para disminuir la volatilidad en los precios de los productos agropecuarios, cuya oferta a veces se contrae por fenómenos climatológicos o cuestiones sanitarias, como sucedió con la gripe aviar o con la diarrea epidémica porcina, que provocó alzas en el pollo y huevo y en la carne de cerdo, respectivamente.

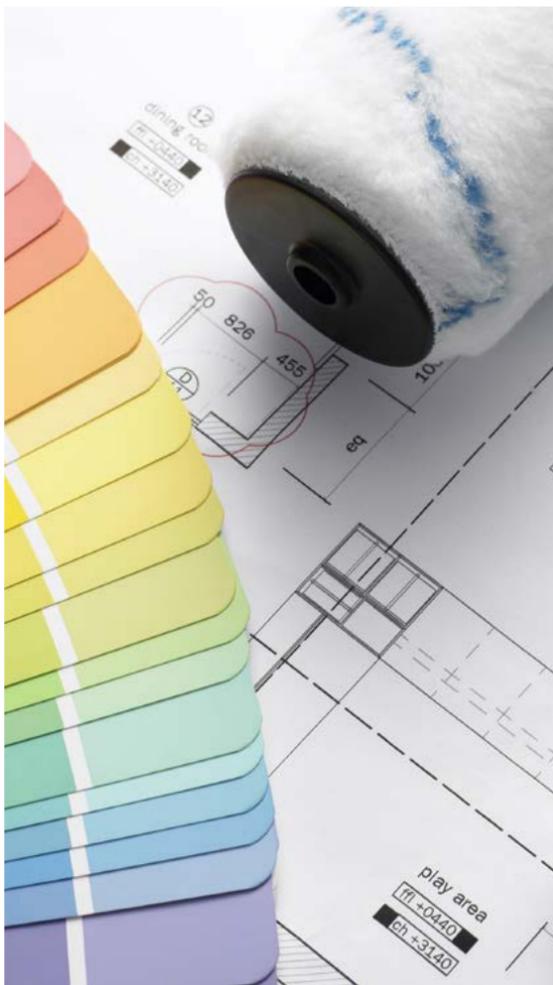
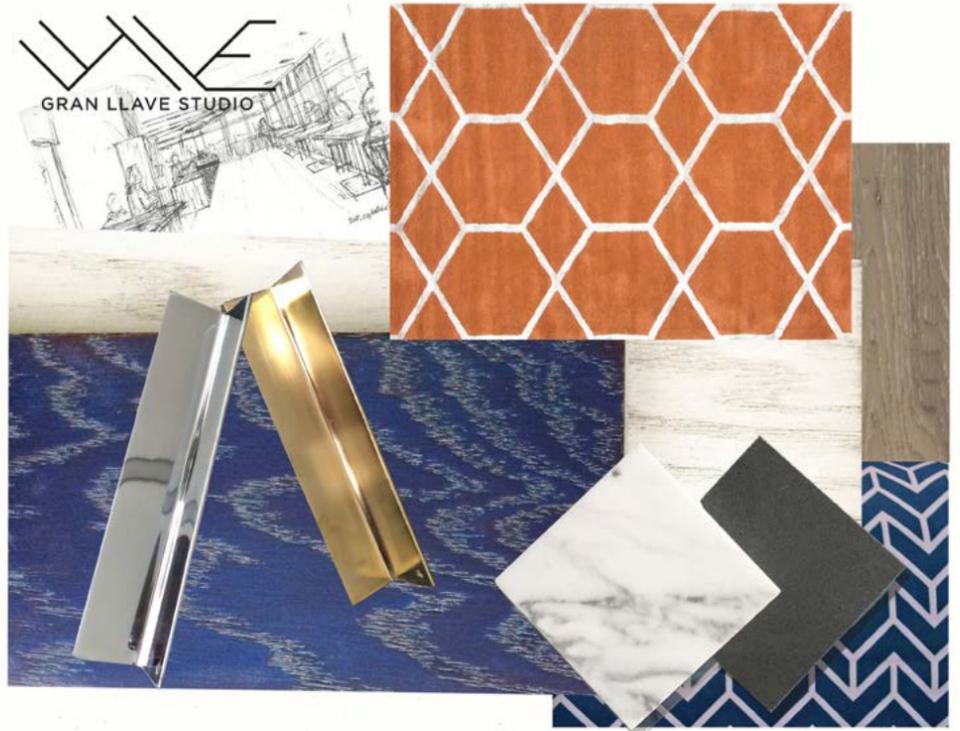
Lo mismo sucedió con la plaga denominada dragón amarillo, que afectó la producción del limón y provocó que el cítrico llegara hasta 70 pesos el kilogramo. Gamboa explicó que para atender estos problemas buscan diversificar la producción.

FUENTE: Excelsior.

INICIO

## EQUILIBRIO CONCEPTUAL

Al iniciar un proyecto de restaurante, es importante poner atención al concepto general que se pretende. Para ello debemos profundizar en varios aspectos para darle cuerpo y forma. Una vez definido el tipo de comida y ambiente del espacio es hora de recurrir a las asesorías profesionales que nos darán oportunidad de aterrizar las ideas en un proyecto viable, esto ayudará a un desarrollo claro y concreto de la personalidad del restaurante. Además del tema de servicio y producto que va a ofrecer, siempre contemplando el público objetivo.



Cuando decidimos integrar al proyecto un diseño interior adecuado, lo primero es tomar en cuenta que esta disciplina no es sólo el acto de decorar, es mucho más que eso. Desde la distribución de las zonas que un restaurante requiere hasta los efectos de iluminación que necesitamos, el interiorismo lleva cada detalle respaldado con conocimientos técnicos, creatividad y tendencias del sector.

Para tener un panorama de los requerimientos básicos es necesario visitar el local que se tiene, para analizar las fortalezas y debilidades del espacio preexistente y realizar junto con las personas involucradas un diagrama de necesidades que serán las regidoras del proyecto. Una vez recopilada la información se puede proceder a generar un concepto de diseño en el cual el cliente ya puede apreciar un acomodo de las zonas junto con una idea de los amueblados, reforzado por una paleta de materiales propuesta que debe contar con elementos unificadores en el espacio que estén relacionados con el concepto general planteado según el consumidor objetivo.

Dentro de un espacio, se podría decir que los materiales elegidos en muros, pisos y mobiliario, representan el enlace entre el consumidor y un restaurante. Materiales que reflejen la calidez, la comodidad, la energía, la tranquilidad, la inmediatez, la sugestividad, la marca, etc.

Existen materiales de todo tipo: naturales, sintéticos, cálidos y fríos, tradicionales o contemporáneos. Todos reflejan una actitud y determinan el carácter del restaurante. Pinturas, revestimientos, telas, jardines colgantes o murales, que sirven para distinguir los espacios y forman parte del ambiente. Al final los materiales hablan por sí solos y su uso de ser sumamente cuidadoso ya que un error en la aplicación o elección de los mismos puede generar una percepción inadecuada en los clientes.

En la concepción de nuevos proyectos los tiempos son valiosos por lo que es importante tener a la mano servicios profesionales a su alcance, los invitamos a conocer nuestros servicios de diseño y ambientación de espacios.



GLS.. *Tu acceso al mundo del diseño* - [ventas@granllave.com](mailto:ventas@granllave.com)

**INICIO**

## AÑO INTERNACIONAL DE LA AGRICULTURA FAMILIAR 2014 GENERÓ IMPACTO PROFUNDO EN AMÉRICA LATINA Y EL CARIBE

FAO mantendrá su apoyo a la agricultura familiar a través de una iniciativa regional en América Latina y el Caribe.



La agricultura familiar continuará como una prioridad de la agenda pública regional al terminar el Año Internacional dedicado a este sector, ya que se ha incorporado a los planes de trabajo de los gobiernos y los principales organismos de integración de América Latina y el Caribe, como la Comunidad de Estados Latinoamericanos y Caribeños, CELAC, señala el Boletín de Agricultura Familiar de la FAO.

Según la Organización de Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, es fundamental que los gobiernos aprovechen el impulso global que generó el Año Internacional para continuar fortaleciendo el desarrollo de las millones de mujeres y hombres que trabajan en la agricultura familiar en América Latina y el Caribe.

Debido a que la agricultura familiar es clave para la erradicación del hambre en la región, gracias a sus aportes a la producción de alimentos, al empleo y al desarrollo rural sostenible, es una de las tres prioridades regionales de la FAO, encarnada en la Iniciativa Regional de Agricultura Familiar y Desarrollo Rural Territorial.

La Iniciativa de la FAO está facilitando procesos para impulsar el desarrollo sostenible de los territorios rurales a través del fortalecimiento de capacidades institucionales y las organizaciones de productores. Trabaja con los gobiernos para promover el acceso a recursos naturales y productivos, servicios de asistencia técnica, crédito, seguros y nuevos mercados para que las agricultoras y agricultores familiares puedan desarrollar todo su potencial a favor de la seguridad alimentaria.

La Iniciativa busca también articular las políticas de agricultura familiar con las políticas de protección social, con énfasis particular en el apoyo a las mujeres, los jóvenes rurales y los pueblos indígenas, y durante el 2015 continuará sus esfuerzos a favor del sector.

En 2015, la FAO trabajará de forma coordinada con la CELAC para implementar el Plan de Acción para la Agricultura Familiar de la CELAC, como parte de los esfuerzos regionales para erradicar el hambre y la pobreza.



## Logros regionales durante el Año Internacional de la Agricultura Familiar

El Año Internacional de la Agricultura Familiar 2014 tuvo éxito en sus objetivos principales: en los países se logró una estrecha colaboración intersectorial para apoyar el desarrollo de políticas adecuadas y propiciar la comunicación y conciencia pública sobre la importancia y desafíos del sector. Los gobiernos impulsaron estructuras y mecanismos para dar sostenibilidad a los pequeños agricultores, creando una serie de nuevos marcos legales y mejores políticas públicas que tendrán un impacto directo en la seguridad alimentaria de América Latina y el Caribe.

Ejemplos de lo anterior se pueden ver en prácticamente todos los países de la región. En **Colombia** se reformuló el Programa de Agricultura Familiar, cuyo presupuesto inicial alcanzaba los USD 292 millones de dólares. En **Argentina** se constituyó una Secretaría de Estado de la Agricultura Familiar y un Consejo de Agricultura Familiar, Campesina e Indígena y se han adoptado criterios nacionales de identificación de agricultores familiares, creando un registro de ellos para la asignación de beneficios, programas y proyectos orientados al desarrollo del sector.

En **Perú** se aprobó un proyecto de Ley para la Promoción de la Agricultura Familiar y se diseñó una Estrategia Nacional de Agricultura Familiar, incluyendo aspectos como la integración a mercados, la adaptación al cambio climático y manejo sostenible de recursos naturales, la dotación de bienes públicos con enfoque territorial, fortalecimiento institucional público y privado, y gestión del conocimiento ancestral agrario.

**Bolivia** incrementó la cobertura de sus créditos por un período de 5 años, destinando USD 45 millones de dólares a 32 mil familias de pequeños agricultores, artesanos y empresarios, quienes recibirán también asistencia técnica; mientras que **Paraguay** promulgó la Ley Presidencial de las Compras Públicas de la Agricultura Familiar, la cual permite generar un círculo virtuoso que potencia el desarrollo local, garantiza la alimentación sana de los estudiantes y crea mercados para los pequeños productores a través de las compras públicas.

En **Uruguay**, se promulgó la Ley de Compras Públicas a la Agricultura Familiar, que señala que el Estado se compromete a comprar hasta un 30% de la producción familiar de los pequeños agricultores; mientras que **Venezuela** aprobó la asignación de recursos para facilitar el intercambio y la comercialización solidaria de productos provenientes de la agricultura familiar.

En **México**, la Red Mexicana por la Agricultura Familiar y Campesina (RMAFyC) trabajó de forma coordinada con el Consejo Nacional de la Cruzada contra el Hambre, la principal política nacional para erradicar el hambre en dicho país. En **Nicaragua** se avanzó un Anteproyecto de Ley para las Compras Públicas del Estado de Nicaragua, mientras que en **Honduras** se formuló la Estrategia Nacional de la Agricultura Familiar.

Según la FAO, se debe continuar trabajando con el sector, ya que el Año Internacional demostró que los países han sabido reconocer la importancia clave que tiene para lograr el pleno desarrollo sostenible y la erradicación del hambre.



FUENTE: FAO.

INICIO