

SOCIALES



JUNTA DE
CONSEJO
DIRECTIVO

JURÍDICO



LEY DE PUBLICIDAD
EXTERIOR DEL
DISTRITO FEDERAL

CAPACITACIÓN



PRÓXIMO CURSO

EL VALOR
DE LA MARCA

FINANZAS



MÉXICO FORTALECERÁ
CON JAPÓN RELACIÓN
AGROALIMENTARIA

LXVII ASAMBLEA GENERAL ORDINARIA

FEBRERO, 17

RESTAURANTES



LOS MEJORES NUEVOS
RESTAURANTES DEL 2014
[1era. PARTE]

SALUD



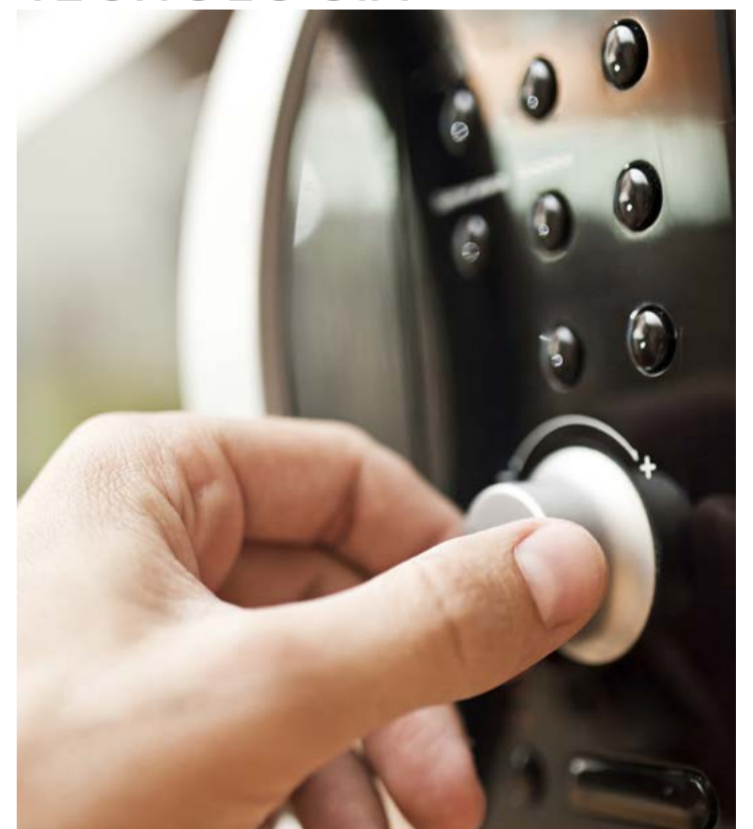
LA VENGANZA DE
MOCTEZUMA:
¿CUÁL ES EL PROBLEMA?

SALUD

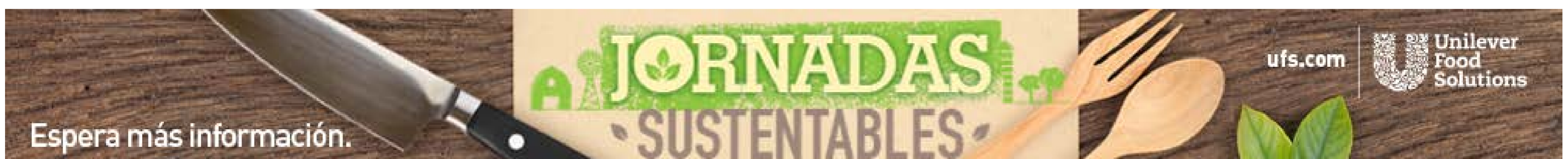


EL PARA NADA
INOFENSIVO
REFRESCO LIGHT

TECNOLOGÍA



MICROONDAS
PARA ENFRIAR BEBIDAS
EN SEGUNDOS



Espera más información.

JORNADAS SUSTENTABLES

ufs.com | Unilever Food Solutions

JUNTA DE CONSEJO DIRECTIVO

Rustic Kitchen
BISTRO & BAR

El pasado martes 20 de enero se llevó a cabo la primer Junta Mensual de Consejo Directivo de la Asociación Mexicana de Restaurantes del 2015, en el restaurante Rustic Kitchen Santa Fe.



En la reunión se tocaron los temas relevantes que competen a la Asociación y al gremio restauranero y gastronómico de la Ciudad de México. El Lic. Francisco Mijares, Presidente AMR, presentó a **Vernazza** como nuevo Socio Estratégico de vinos de la AMR.

Asimismo, hizo la presentación de los resultados de la Quincena del Comensal 2014 y exhortó la importancia de generar nuevas ideas para la edición 2015. Finalmente, invitó a los miembros del Consejo Directivo a la LXVII Asamblea General Ordinaria a realizarse el próximo 17 de febrero.

Por su parte, **Unilever Food Solutions**, Socio Estratégico de la AMR, presentó los detalles de las Jornadas Sustentables que se llevarán a cabo a partir del 28 de enero, como parte del convenio de colaboración y cubriendo el objetivo de dar más y mejores servicios a los afiliados.





Al término de la junta, los miembros del Consejo Directivo e invitados especiales degustaron del exquisito Menú que ofrecieron nuestros anfitriones **Rustic Kitchen**.

El Menú acompañado por el maridaje de Vernazza (Bouza Do Rei Albariño / Cuna de Tierra), consistió en una Trilogía: Taco de Pato (con mermelada de chabacano al jengibre y pico de gallo de durazno) / Higo con queso / Arancini (bolita de risotto empanizada con relleno de queso mozzarella y servidas sobre salsa marinara); como plato fuerte a elección: Atún con costra de ajonjolí, puré de papa al Wasabi y ensalada mixta con vinagreta de limón / Pasta Carbonara con un huevo tibio a cocción de 6 minutos empanizado / Osso Buco, chamorro de ternera estofado servido en su propio jugo con puré de papa al queso gorgonzola; y para cerrar con un muy buen sabor de boca, Pecado de chocolate hecho con cerveza Negra Modelo / Strawberry shortcake.



Además, como en cada Junta de Consejo contamos con la participación de los Socios Estratégicos: Banorte-IXE, Grupo Modelo, Coca Cola y Unilever Food Solutions.

INICIO

TEXTO

ÓSCAR DOMÍNGUEZ URBINA
Asesor Jurídico AMR

MANUAL DEL REGLAMENTO LEY DE PUBLICIDAD EXTERIOR [DISTRITO FEDERAL]

Se publicó en la Gaceta oficial del Distrito Federal del 20 de enero del 2015, el conocer el Manual del Reglamento de la Ley de Publicidad Exterior del Distrito Federal manual.



El propósito fundamental de la Ley de Publicidad Exterior del Distrito Federal y de su Reglamento es el de recuperar el paisaje de la ciudad por medio de la instalación ordenada de anuncios, de acuerdo con una concepción moderna de la colocación de la publicidad exterior.

Para alcanzar los objetivos tanto de la Ley de Publicidad Exterior del Distrito Federal como de su Reglamento, se requiere de un instrumento de divulgación que dé a conocer a la ciudadanía de forma objetiva y clara los aspectos relativos al reordenamiento de anuncios. El presente Manual representa una herramienta de difusión que permite a todos los interesados comprender y aplicar los conceptos vertidos en la normatividad vigente.

En el manual se presentan aquellos artículos del Reglamento de la Ley de Publicidad Exterior del Distrito Federal que para su mejor comprensión se estimó necesario ilustrar por medio de fotografías o dibujos. Se trata por tanto, de un instrumento de divulgación cuya publicación facilitará el conocimiento y aplicación de la normatividad.

Artículo 16. En los establecimientos mercantiles y en las oficinas particulares y públicas, no se podrán instalar:

- I. Mensajes adicionales a la denominación y al eslogan correspondiente
- II. Detalles o promociones de productos o servicios;
- III. Marcas de productos o servicios, se encuentren o no registrados en términos de la Ley de Propiedad Industrial;
- IV. Anuncios pintados o adheridos al vidrio de los escaparates o ventanales;
- V. Anuncios en gabinete dentro de un escaparate.

INICIO

PRÓXIMO CURSO | EL VALOR DE LA MARCA, POR QUÉ UNA MARCA FUERTE TE AYUDA A HACER NEGOCIOS MÁS RENTABLES



OBJETIVO	Concientizar al personal clave sobre la importancia de crear valor a su marca y dotarlos de herramientas básicas para lograrlo.		
TEMARIO	<ol style="list-style-type: none"> 1. El valor de la marca. Caso Apple. 2. Define tus objetivos (no tu lista de buenos deseos). 3. Analiza tu mercado (objetivamente, no como si fuera tu bebé). 4. Estructura tus planes (quién hará qué, cómo, cuándo y cuánto costará). 5. Entiende a tus audiencias (no siempre es única ni la misma). 6. Define un posicionamiento competitivo (porqué te van a preferir). 7. Alinea todas las variables al posicionamiento (servicio, producto, precio, distribución y publicidad) 8. Comunícalo a tus audiencias. 9. Mide y mejora los resultados (con fuentes de información confiables). 		
DIRIGIDO A	Gerentes, Marketing, Administradores y Dueños de Restaurantes.		
FECHA	Miércoles 11 febrero 2015	HORARIO	9:00 a 13:00 hrs.
LUGAR	Oficinas AMR, Torcuato Tasso 325 Int. 103, Col. Polanco.	COSTO	\$600 + IVA Socios: \$400 + IVA
PONENTE	Lic. Óscar Ibarra / Director General de COMIntegral, miembro del Consejo Directivo del CONAR y AMAR.		
INFORMES	Noemí Alarcón / nalarcon@amr.org.mx / Tel. 5250 1146 - 5531 0911		

CUPO LIMITADO (25 Participantes) | Descuento del 20% en más de 3 participantes.

INICIO

 FUENTE
 EL SOL DE MÉXICO

MÉXICO FORTALECERÁ RELACIÓN AGROALIMENTARIA JAPÓN

**FOODEX
 JAPAN
 2015**

En marzo próximo, una delegación de agroempresarios mexicanos participará en la feria **Foodex 2015**, que se realizará en Tokio, Japón, con el objetivo de fortalecer la relación comercial en materia alimentaria que existe entre ambos países.

Así lo adelantó el titular de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, Enrique Martínez y Martínez, durante un encuentro que sostuvo con el presidente del Comité Parlamentario de Amistad México-Japón, Hirofumi Nakasone.

“Estamos complacidos de que el consumidor japonés disfrute de carne, aguacates, productos hortícolas y frutícolas mexicanos, que cuentan con altos estándares sanitarios, para lograr que estén en los mercados más exigentes del mundo”, expresó el funcionario mexicano.

Y es que en la actualidad, Japón es el tercer mercado más importante para México en este sector, donde destacan productos cárnicos, así como aguacate, mango, melón y papaya.

Martínez y Martínez reconoció los esfuerzos del senador Hirofumi Nakasone para fortalecer los intercambios de amistad, inversión y comercio entre ambas naciones, así como el interés por ampliar los contactos y la cooperación en temas políticos, económicos y comerciales. También recordó que el próximo 1 de abril se cumplirán 10 años del Acuerdo de Asociación Estratégico, por lo que ***“es una excelente oportunidad para revisar, modernizar y relanzar esta importante alianza estratégica entre nuestros países”***.

De igual forma, exhortó al senador para que sea portador del mensaje de la Sagarpa, sobre su interés para iniciar este año la revisión del capítulo agroalimentario en el Acuerdo Estratégico de Complementación Económica entre ambos países.

La finalidad es ampliar la lista de productos mexicanos con acceso preferencial, ya que el comercio agroalimentario entre México y Japón se ha incrementado significativamente en la última década.

De hecho, entre enero y agosto de 2014, México exportó bienes agroalimentarios a Japón por un valor superior a los 490 millones de dólares, un factor para avanzar en el equilibrio de la balanza comercial agroalimentaria del país con el mundo.

INICIO

FUENTE
EL FINANCIERO

LOS MEJORES NUEVOS RESTAURANTES 2014 [1era. PARTE]

Por cuarto año consecutivo y a pesar del raquítico crecimiento económico del país, los nuevos restaurantes siguen su movimiento alcista, con nuevos y dinámicos jóvenes chefs cuyo discurso es muy refrescante.



ACENTO

La enóloga-gastrónoma Paulina Vélez abrió a mediados de año su restaurante Acento (Cuernavaca 85, colonia Condesa, teléfono 5260-4721), en donde ofrece 16 vinos blancos, tintos y champanes por copeo, y con el chef Víctor Zárate su cocina personal, con platillos como ravioles de rabo de toro, o pork belly en pepián verde con chilacayotes.



LONCHERÍA BRAVO

Inspirados en el maestro Adrià con su cocina fast good, los chefs Bukantz, Serdio y Chávez inauguraron la Lonchería Bravo (Río Sena 87, colonia Cuauhtémoc, teléfono 5207-6276), de tortas y sándwiches gourmet, como el sándwich benedictino con huevo, pastrami de pavo y salsa holandesa, o el pambazo de pulpo adobado.



BUTCHER & SONS

Visité por primera vez la sucursal Roma de Butcher & Sons (Orizaba 87, esquina Colima, colonia Roma, teléfono 5207-8121), que sirve hamburguesas gourmet de 15 tipos, incluyendo ocho de carne de res del Rancho 17 de Sonora, dos vegetarianas, una de carne de pollo, una de carne de cordero, una de cochinita pibil, una de atún y una de carne de res Wagyu.





CAMPOTORO

Después de dos años de ausencia en el ámbito restaurador, regresa el talentoso chef Benjamín Eljure con su propio restaurante Campotoro (Anatole France 70, colonia Polanco, teléfono 5281-7093), con delicias como las rodajas de manzanas deshidratadas con virutas de foie, miel de higos y almendras, o las babybacks ribs de cerdo Kurobuta laqueadas.



CARBÓN

Uno de los dos restaurantes del Mercado Roma es el de la chef Lula Martín del Campo, llamado Carbón (Querétaro 225, 1er. Piso, colonia Roma, teléfono 5564-4332), equipado con un asador francés de lujo, que prepara platillos como gallinitas de Guinea y lechoncitos rostizados, además de otros platillos como el rack de cordero empanizado con pistaches.



CARNÍVORO, ASADOR MEXICANO ORGÁNICO

Los restauradores Juan Carlos Canales y Juan Pablo Ballesteros reabrieron su local, ahora llamado Carnívoro, Asador Mexicano Orgánico (Yucatán 138, esquina con Chiapas, colonia Roma, teléfono 5264-3066), que ofrece carnes del estado de Nuevo León como el Cowboy de 880 gramos, jugo de carne muy especial y un carrito de salsas y ensaladas.



CHAPULÍN

Volviendo a sus orígenes, abrió sus puertas el restaurante Chapulín (dentro del Hotel Presidente InterContinental, Campos Elíseos 218, colonia Polanco, teléfono 5327-7700), de cocina mexicana con acentos oaxaqueños, con la chef Josefina López Méndez, que prepara el taco de lechón confitado servido con polvo de chicharrón o el pavo en mole negro.



DE MAR A MAR

Alejandra Soto y Erik Villuendas, con la asesoría del chef Eduardo García, abrieron este año su pequeño y sabroso restaurante de pescados y mariscos, De Mar a Mar (Niza 13, colonia Juárez, teléfono 5207-5730), con un gran staff en la cocina, preparando ceviche de atún y coco, o los tacos de camarón rebozado.





EMILIO

Por fin, el chef-empresario Alberto Ituarte inauguró su restaurante en Polanco, Emilio (Emilio Castelar 107, colonia Polanco, teléfono 5280-4332), con el chef Oscar de la Parra al frente de su cocina, preparando platillos como la sopa de parmesano, la almeja chocolate rellena de verduras, o el solomillo madurado con salsa de oporto.



FONDA SAN DIEGO

Otro chef-empresario, Federico Rigoletti y socios abrieron este año un gastro-pub de gran calidad, la Fonda San Diego (Havre 69, colonia Juárez, teléfono 5208-4735), con una carta muy original, que sirven por un precio fijo, un plato del mes y 13 opciones de platos del día, como la sopa de mariscos y gnocchi con ragoût de jitomate.



GUIZINA OAXACA, RESTAURANTE Y MEZCAL

El chef oaxaqueño Alex Ruiz, inauguró este año su Guizina Oaxaca, Restaurante y Mezcal (Mazaryk 513, colonia Polanco, teléfono 5280-3574), sirviendo desayunos como los huevos revueltos en salsa de chile de agua y jitomates riñón, o de comidas como el mole amarillo con el corte de carne New York del Rancho El 17 de Sonora.



HAMAR

El otro restaurante en el Mercado Roma es Hamar (Querétaro 225, colonia Roma, teléfono 5264-5328), una verdadera joya para 10 comensales del chef Pablo San Román, que ofrece tapas, pintxos y chuletón a las brasas, con una interacción directa entre la cocina y el comensal, además de festivales culinarios como el recién celebrado de trufas blancas y negras.



LA EXCÉNTRICA

Desde el 2013, la gastrocantina La Excéntrica (Schiller 333, colonia Polanco, teléfono 2624-0361), con el chef Alfredo Chávez al frente de la cocina, utiliza productos frescos y platillos como el sándwich de mejillones adobados o el arroz a la tumbada de mariscos.

 TEXTO

MIGUEL ÁNGEL M. VUDOYRA

 Publicado originalmente en
www.clastronomia.mx

LA VENGANZA DE MOCTEZUMA: ¿CUÁL ES EL PROBLEMA?



Antes que una buena sazón o una presentación, el primer requisito que deben cumplir los alimentos es la inocuidad, que se refiere a la propiedad de no causar ningún daño a la salud. Sin embargo, esto es algo que desafortunadamente no siempre ocurre y dependiendo tanto de los hábitos como de las posibilidades de alimentación (quizá haya quien no tenga más opción que comer en la calle), puede llegar a ser común tener cerca a alguien que tiene diarrea o la tuvo recientemente.

Claro está que el simple hecho de ingerir un alimento contaminado no es el único factor que se debe considerar para pensar en el desarrollo de una Enfermedad Transmitida por Alimentos (ETA); otro factor que cobra mucha importancia es la adaptación y en este sentido los turistas son los más vulnerables ya que no consumen habitualmente los mismos microorganismos que quienes habitamos (por mencionar un espacio geográfico) nuestra Ciudad de México. Por ello es común que se enfermen cuando nos visitan y sean víctimas de la llamada "Venganza de Moctezuma". Las enfermedades transmitidas por alimentos tienen diferentes orígenes o causas, pero principalmente se deben a la ingesta de bacterias o sus toxinas, virus y parásitos. A su vez casi todos los padecimientos coinciden en un cuadro que muy posiblemente conozcamos por experiencia propia, al que se denomina elegantemente gastroenteritis: incluye dolor abdominal, diarrea, ocasionalmente náuseas y fiebre.

Este padecimiento para nada es exclusivo de los turistas y constituye un problema de salud pública. Ciencias como la Microbiología apoyan en el estudio de los casos en los que más de dos personas se enferman, originando lo que se denomina como brote. A este respecto, hace 10 años -en 2002- México ocupaba el (nada honroso) segundo lugar en incidencia de brotes de ETA, sólo por debajo de Cuba.



Son varios los libros que tratan el tema de la higiene alimentaria por lo que es común encontrar referencias a brotes ocurridos en el país que generó el material. Así podemos encontrar documentados a brotes de ETA que ocurrieron en Australia, Gales, Reino Unido y Estados Unidos. Aunque la información es útil (porque brinda orientación), al no ser específica de nuestro país no nos permite conocer nuestra realidad nacional. Ante este escenario, en 2010 Sandra Italia Neri Lozano, egresada de la licenciatura en Gastronomía de la UCSJ, se dio a la tarea de recopilar y analizar brotes de enfermedades transmitidas por alimentos en México desde 1997 y hasta 2007, documentados por instituciones como la Dirección General de Epidemiología de la SSA, el Instituto Nacional de Salud Pública y el Sistema de Información para la Vigilancia de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (SIRVETA). Es importante comentar que el primer y más importante problema al que se enfrentó es que se estima que menos del 1% de los casos son reportados y registrados a las autoridades, de forma que los hallazgos corresponden literalmente a la punta de un iceberg, cuyas dimensiones reales no es posible cuantificar, ya que es común que ante un episodio de diarrea se acuda a un médico particular, en el mejor de los casos.



Como resultado de la investigación, se encontró que la principal causa de enfermedades transmitidas por alimentos en México durante este período de análisis, fue la bacteria *Salmonella* sp. Aunque fue responsable del 40 % de los brotes, la probabilidad de que produzca un desenlace fatal es muy baja. Los alimentos que se vieron implicados fueron (en orden de importancia) agua, pollo, queso, carne y ensaladas de fruta; además los lugares donde se presentaron con mayor frecuencia los brotes fueron fiestas y la vivienda misma. Aunque el origen de la infección no se detalla en el análisis o en el seguimiento a los brotes, es muy posible que la causa sea una cocción incorrecta, sumada a un almacenamiento inadecuado de los alimentos. Es importante comentar que algunos proveedores de alimentos para fiestas no cuentan con la infraestructura necesaria para la manipulación correcta de los grandes volúmenes de alimento que suelen preparar.

El segundo padecimiento de importancia es la hepatitis A. Ésta se origina por un virus, por lo que no se multiplica en los alimentos y la contaminación necesariamente es de origen fecal. El principal alimento implicado es el agua y los lugares donde se han producido los brotes son tanto la vivienda misma como escuelas o guarderías. Una probable causa de contaminación del agua es una deficiente disposición de las aguas residuales, que en un momento dado llegan a tener contacto con el agua potable y posteriormente es ingerida directamente de la llave sin hervirla o purificarla. Otro posible origen de un brote es la presencia de un manipulador de alimentos que la padezca y tenga una deficiente técnica de lavado de manos. A ese respecto, no debiera presentarse a trabajar ningún empleado que presente diarrea.

Entre los padecimientos por parásitos que más afectan a la población se cuentan en primer lugar la amebiasis, provocada por un protozoo, seguida por la ascariasis, que son las típicas lombrices intestinales. Destaca el hecho que tiene mayor importancia la amebiasis incluso que la salmonelosis en cuanto al número de casos, pero debido a la dificultad de precisar el alimento que dio origen, *Salmonella* es considerado el primer causante de brotes.



No todas las enfermedades constituyen un cuadro infeccioso, ya que también son muy importantes las intoxicaciones. La principal diferencia es que en este último caso se ingiere una sustancia "preformada" -que ya está en el alimento al momento de consumir, es decir fue formada previamente a la ingestión.- por lo que el cuerpo tarda menor tiempo en reaccionar (a partir de media hora). La principal intoxicación, por la frecuencia con que se presenta, es la estafilocócica. La bacteria que la origina habita naturalmente en heridas infectadas y es común encontrarla en los epitelios nasales en portadores asintomáticos, es decir que no tienen idea que la portan. Adicionalmente tolera condiciones inusualmente elevadas de sal y azúcar por lo que los principales alimentos implicados son pasteles, crema e incluso chiles en nogada.

Los brotes se presentaron principalmente en comedor. Una característica que tiene esta intoxicación es que los síntomas (inapetencia y diarrea, principalmente) persisten por solamente un día. Transcurrido este tiempo vuelve el apetito y todo vuelve a la normalidad.

Un padecimiento que está entre la infección y la intoxicación es la llamada toxiinfección. El microorganismo se ingiere vivo, se multiplica en el organismo y forma toxina in vivo. El principal causante de toxiinfecciones es *Escherichia coli*. No hay una franca tendencia hacia el consumo de alimentos en específico aunque destacan los lácteos y el pollo. El lugar donde se presentó el mayor número de brotes fue la vivienda.

Entre los envenenamientos por agentes químicos destaca el clenbuterol, por la frecuencia con que se presentó. Se trata de un medicamento empleado para el tratamiento del asma, sin embargo al administrarse al ganado bovino provoca una rápida ganancia de peso. Los principales alimentos implicados son, en consecuencia, el hígado y carne de res, adquiridos en mercados tanto del D.F. como de Aguascalientes. Afortunadamente su gravedad es baja porque no reportó defunciones. ¿Quién no recuerda la escandalosa noticia de dopaje en la selección mexicana de fútbol y que se explicó con el consumo de carne de res contaminada con clenbuterol?

Analizando los brotes de acuerdo al lugar donde se presentaron, destaca en primer lugar la vivienda, seguida de comedores, fiestas, barrios, escuelas y restaurantes. Aunque los alimentos ingeridos en la calle ocupan el décimo primer lugar en importancia, tuvieron el mayor índice de mortandad, seguido de los barrios y la vivienda. Al analizar por probabilidad de muerte, Sandra encontró que el alimento más peligroso en México son las bebidas alcohólicas adulteradas con metanol, seguidas del agua, cereales, leguminosas y productos lácteos.

A modo de conclusión: el consumo de alimentos es una causa importante de enfermedades en México, lo que se debe a la adopción de malas prácticas de higiene que en muchos casos son originadas por desconocimiento o negligencia. Es tan deficiente el conocimiento del manejo higiénico, que resulta paradójico que en el propio hogar se pueda originar una ETA debido a causas tan diversas como preparar los alimentos con demasiada anticipación y no almacenarlos adecuadamente. A esto se le debe sumar el hecho que las bacterias patógenas y virus no generan un sabor, color o aroma característico que pueda alertar al consumidor. Por ello se debe tomar conciencia de las buenas prácticas, entre las que destacan el correcto lavado de manos durante la preparación de alimentos, el lavado y desinfección de utensilios y el correcto almacenamiento de los alimentos preparados. ¡Buen provecho y que Moctezuma nos ampare!

FUENTE:

- Neri Lozano, Sandra Italia, "Recopilación y análisis de brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos, documentados en México", tesis de licenciatura, Colegio de Gastronomía, UCSJ, 2010.

FUENTE

ANIMAL GOURMET
 Con información de
 Fundación UNAM

EL PARA NADA INOFENSIVO REFRESCO **LIGHT**

Es un total engaño acompañar una comida copiosa y muy calórica con un refresco de dieta, ya que las consecuencias de consumir este tipo de bebidas pueden ser incluso peores que las que conlleva beber un refresco normal.

Aquí te contamos algunos terribles efectos generados por beber refrescos light.

FALLAS RENALES

Un estudio realizado durante once años por la Universidad de Harvard analizó a más de tres mil mujeres. Aquellas que consumieron refrescos regulares no presentaron fallas renales, pero las que bebieron refresco de dieta sí lo hicieron, por lo que concluyeron que esta práctica está relacionada con problemas en los riñones.

SALUD DENTAL

Los refrescos light son bebidas muy ácidas pues tienen un pH de 3.2 mientras que el agua tiene 7. Quienes beben este tipo de refrescos tienen pésima salud dental pues el ácido corroe el esmalte, genera caries y provoca pérdidas de piezas dentales.

GRASA ABDOMINAL Y COLESTEROL ALTO

La Universidad de Minnesota investigó en 2008 a diez mil personas para concluir que beber únicamente refresco de dieta al día aumenta un 34% el riesgo de padecer síndrome metabólico que genera grasa abdominal y colesterol alto.

DAÑO CELULAR

El benzoato de sodio o benzoato de potasio son parte de casi todos los refrescos dietéticos y muchos regulares no lo contienen. Esto se traduce, de acuerdo con una investigación realizada por Peter Piper, profesor investigador de Biología Molecular y Biotecnología en la Universidad de Sheffield en Reino Unido, estos químicos causan daños severos e irreversibles al ADN de la mitocondria, así como asma, fiebre del heno y demás alergia.





OBESIDAD

Aunque resulte extraño, los refrescos light no ayudan a perder peso, esto de acuerdo con el Centro de Ciencias de la Universidad de Texas quienes descubrieron que consumir más de dos latas al día incrementa la posibilidad de padecer obesidad hasta en un 500%, ya que los endulzantes artificiales alteran la capacidad natural del cuerpo de regular la ingesta calórica, es decir que quienes beben estos refrescos dietéticos tienden a comer demás.

RESACA

Los mezcladores sin azúcar permiten que los licores entren directamente en el torrente sanguíneo de manera más rápida, lo que genera una gran resaca después de la fiesta, según el Hospital Real de Adelaide de Australia.

DESDE PROBLEMAS CARDIACOS HASTA PROBLEMAS REPRODUCTIVOS

Los empaques de las bebidas son tan dañinos como el propio refresco, ya sea regular o de dieta, las latas son cubiertas por dentro con bisfenol (BPA), un alterador endócrino que se asocia a muchas enfermedades que van desde problemas en el corazón, obesidad y problemas reproductivos.

Después de leer esto tal vez pensarás dos veces en pedir un refresco de dieta y preferirás un vaso con agua para acompañar tus comidas.

INICIO

FUENTE
MUY INTERESANTE

MICROONDAS PARA ENFRIAR BEBIDAS EN SEGUNDOS

Para enfriar una bebida en cuestión de minutos, ya no será necesario sumergirla en un recipiente lleno de cubitos de hielo y sal, y dejar que la disolución de la misma genere una reacción endotérmica que absorba el calor del entorno.

La empresa británica Enviro-Cool, con la colaboración de la firma española Dymtec, desarrollaron un equipo de refrigeración de bajo consumo para bebidas envasadas capaz enfriar una lata de cerveza en apenas 45 segundos. Este novedoso invento, permitirá almacenar los líquidos a temperatura ambiente y enfriarlos bajo demanda, lo que supondrá un ahorro de espacio y consumo energético respecto a las neveras al uso, así como un proceso de limpieza adicional.



Este frigorífico en miniatura, bautizado como Rapid Cool, se sirve de la tecnología patentada V-Tex para enfriar las bebidas. Estas se introducen en un líquido refrigerante y comienzan a rotar sobre un eje para crear un vórtice que mueva constantemente su contenido sin agitar las burbujas y provocar la efervescencia tras su apertura. Se trata de un sistema barato y ecológico que desbanca los sistemas preexistentes, que congelaban parte del líquido carbonatado.

Mediante esta tecnología, una lata de cerveza se enfría en pocos segundos, mientras que una botella de cristal de medio litro lo hace en escasos dos minutos y medio. El innovador electrodoméstico permite además seleccionar la temperatura resultante, evitándonos sufrir así las molestias derivadas de consumir la bebida helada.

El invento no se encuentra todavía en fase de comercialización, pero cuenta con el financiamiento ya de la Unión Europea, lo que sugiere que podría distribuirse pronto de forma masiva entre los pequeños comercios.

INICIO



ufs.com



Unilever
Food
Solutions

JORNADAS SUSTENTABLES

Fechas:

28 de enero: "Guía de desperdicios"

04 de febrero: "Desecha con responsabilidad"

18 de febrero: "Tecnología en la conservación de los alimentos"

25 de febrero: "Sustentabilidad en la mesa"

Horario: 10:00 am a 2:00 pm*

Sede: Centro Culinario Unilever

**Servicio de Transporte en la Asociación Mexicana de Restaurantes: 8:30am en Torcuato Tasso #325 Interior 103 Col. Polanco*

Para certificar a las Jornadas es necesario asistir a todas las sesiones.

INICIO