

SOCIALES



JUNTA DE
CONSEJO
DIRECTIVO

EVENTOS



MODELO PRESENTA
REALITY SHOW DE
FOOD TRUCKS

JURÍDICO



DECRETO DE ADICIÓN DE
DIVERSAS DISPOSICIONES
A LAS LEYES DEL D.F.

CAPACITACIÓN



PRÓXIMO CURSO

BUZÓN TRIBUTARIO Y
LA CONTABILIDAD
ELECTRÓNICA

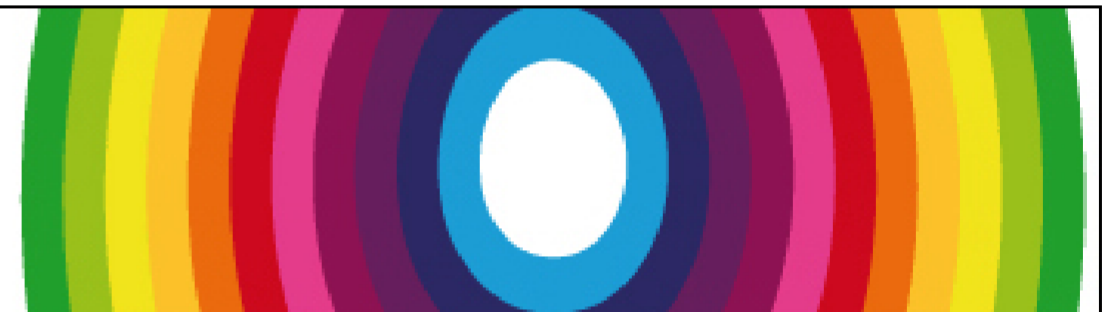
Alimentaria

MÉXICO

Expo Internacional de Alimentos, Bebidas y Food Service

26-28 de Mayo 2015

Centro Banamex
CIUDAD DE MÉXICO



JURÍDICO



DECLARACIÓN
ANUAL 2015

ECONOMÍA



CAE CONSUMO DE
CERDO 10% Y PRECIO 8%
POR CUARESMA

GASTRONOMÍA



GASTRONOMÍA EN EL
CLAUSTRO: LA MEJOR
CALIFICADA EN 2015

EVENTOS



ANTES, ROMPOPE Y
PELUCAS: LA CENA
VIRREINAL DE ZÉFIRO



Anuncia tu **Restaurante**
y crece tu negocio



**mercado
libre**
Clasificados

PUBLÍCALO AQUÍ



TEXTO
JUAN CARLOS CUÉLLAR

JUNTA DE CONSEJO DIRECTIVO

El pasado martes 24 de marzo se llevó a cabo la Junta Mensual de Consejo Directivo de la Asociación Mexicana de Restaurantes, en el restaurante **Lola Cocina Mexicana**.



En la reunión se tocaron los temas relevantes que competen a la Asociación y al gremio restaurantero y gastronómico de la Ciudad de México. Se presentaron los Estados Financieros actualizados de la AMR, mismos que fueron aprobados por los miembros del Consejo.

Por su parte, la Lic. Daniela Mijares del Comité de Jóvenes Empresarios de la AMR, presentó el nuevo plan de Estrategia Digital, buscando con esto, tener mayor impacto en medios digitales mediante la creación de una comunidad extensa en redes sociales.

Asimismo, **Grupo Modelo**, presentó en exclusiva a los Socios de la AMR la nueva campaña "Saca lo luchón" de cerveza Victoria, bajo un concepto de lucha libre tienen como objetivo principal consentir a sus clientes y motivar al personal de servicio de los restaurantes, ya que sin duda son la clave para las ventas y muy pocas veces los consentimos.





Al término de la junta, los miembros del Consejo Directivo e invitados especiales degustaron del exquisito Menú que ofreció nuestro anfitrión Jorge Castro de **Lola Cocina Mexicana**. El Menú acompañado por el maridaje de **Vernazza** (Torre de Tierra), consistió como entrada: Esquites, tostadita de cochinita pibil y quesadilla de tinga (realizada por **Unilever Food Solutions**); Sopa de fideo seco a los tres chiles - Ensalada de tomate verde y Cotija; Tortitas de huauzontle en salsa de chile pasilla; Pescado a la veracruzana - Pacholas de Aguascalientes; y para cerrar con buen sabor de boca, Mousse de zapote - Pastel de elote con helado de vainilla.

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

MODELO

- PRESENTA -

EL PRIMER REALITY SHOW DE FOOD TRUCKS EN MÉXICO

El **Modelo Food Truck Rally** busca exaltar y redefinir los sabores regionales de México en un nuevo formato televisivo.

Modelo®, la cerveza Premium de México, presenta un revolucionario reality show “**Modelo Food Truck Rally**” en el cual 4 food trucks: **Tribeca**, **Rockin’ Taco**, **Enchilados** y **El Godinez** completarán distintos retos en los que deberán realizar la mejor reinterpretación de sabores regionales de México, inspirándose en los ingredientes de cada lugar y en la cerveza Modelo.

Basándose en la creatividad y originalidad de cada historia, 4 food trucks del Distrito Federal fueron elegidos para participar en este innovador show de televisión. **Tribeca**, un food truck inspirado en deliciosos y suntuosos sándwiches; **Rockin’ Taco** cuya inspiración gira en torno a la comida y la música rock; **Enchilados** un nuevo concepto de chilaquiles y enchiladas sobre ruedas y finalmente **El Godinez**, que ofrece comida folclórica mexicana perfeccionada, serán los protagonistas que nos llevarán a los rincones del país a recrear y degustar distintos platillos.

“Modelo, al ser la cerveza Premium de México, es un aliado natural del mundo culinario, por lo cual decidimos hacer este reality completamente innovador y en el cuál damos exposición a los nuevos talentos gastronómicos de México, además de exaltar y redefinir los ingredientes y platillos de cada región de nuestro país”, comentó **Alejandro Campos**, Director de Marcas Premium de Grupo Modelo.



— S A B O R E S —
MODELO.COM





Modelo Food Truck Rally se estará grabando en distintas ciudades del país como son: Guadalajara, León, Querétaro, Veracruz, Puebla y México D.F. Durante 45 días el programa se transmitirá a través de los Canales 7 y 13 de TV Azteca, así como a través de las redes sociales de Modelo®, Twitter: **@CervezaModeloMX** y Facebook: **www.facebook.com/CervezaModeloEspecial**. A su vez, se podrán ver los videos completos en el blog **Saboresmodelo.com** y en el canal de Youtube: <http://www.youtube.com/user/ModeloEspecialTV> y de esta forma se podrá conocer de primera mano todas las aventuras y las diversas pruebas que tendrán que ir pasando los 4 food trucks y sus respectivos dueños con el objetivo de convertirse en ganadores del “Modelo Food Truck Rally”.

A principios del mes de mayo y ya en la Ciudad de México se llevará a cabo la gran final del reality show Modelo Food Truck Rally donde se conocerá el ganador entre los 4 food trucks participantes y todo el público que quiera asistir podrá participar como público en la final del reality.

Los televidentes podrán seguir el día a día de esta increíble aventura culinaria desde el 27 de marzo, de lunes a jueves, a las 7:30 PM y podrán disfrutar de un resumen semanal en el canal 13 todos los viernes a las 11:30 PM. (Los domingos se pasarán repeticiones en horario de prime-time por el canal 7 y el canal 13 de TV Azteca).

A su vez y en torno al reality, Modelo lanzará un innovador concurso culinario en redes sociales llamado “Cocina mi tuit” donde la gente enviará tuits contando una experiencia de vida y el chef de la famosa cadena de marisquerías Fisher’s reinterpretará varios de estos tuits y los traducirá en distintos platillos que serán introducidos en la carta y podrán ser degustados por el público en general. “Es un concepto nuevo, apasionante y divertido que seguro enganchará a los usuarios de redes sociales” mencionó Campos.



MODELO FOOD TRUCKS RALLY

Tribeca

Tribeca es un food truck inspirado en deliciosos y suntuosos sándwiches con un aspecto visual de los barrios más culturales y cosmopolitas del mundo. Lo regenta una empresa familiar aunque en el sentido no muy tradicional de la palabra. Los dueños son una pareja de ex esposos, Jorge y Vanina y los meseros son sus hijos Sebastián y Arantza. Jorge es consultor en sistemas y Vanina proviene del mundo del teatro y tienen en común el ser adictos a los viajes, las cosas divertidas y el gusto por la buena comida.



Rockin' Taco

Rockin' Taco es un food truck cuya inspiración gira en torno a la comida y la música rock. Su propietario es Carlos Guzmán, que además de ser un gran amante de la cocina siempre ha estado vinculado al mundo de la publicidad. Desde pequeño ha tenido la pasión por crear cosas nuevas y un viaje a Chicago hace unos años le inspiró para traer a México la idea de crear un food truck uniendo sus dos pasiones: la comida y la música rock. Renunció a su trabajo, fue al banco a sacar sus ahorros, compró un camión y lo transformó en Rockin' Taco.



Enchilados

Enchilados es un food truck cuyo concepto gira en torno a los chilaquiles y las enchiladas. Pamela Acenso, egresada de la Universidad Anáhuac Sur con la licenciatura en Gastronomía y titulada en Gestión de Negocios de Gastronomía por el Cordón Blue, junto con 4 socios más, idearon este nuevo concepto. La idea de todos ellos es complacer a la gente y hacer platillos nuevos, donde lo típico no tiene por qué saber siempre a lo tradicional.



El Godinez

Food Truck que ofrece comida folclórica mexicana perfeccionada, regentado por dos socios cuyo sueño era tener su propio food truck. Hace unos años uno de los socios estuvo trabajando en el circo Ringling Bros. realizando malabares y equilibrio de objetos. El Godinez es un food truck que hace que todos los "godinez" de la Ciudad de México puedan disfrutar de una oferta gastronómica nacional a través de las tecolotas más deliciosas.



INICIO

TEXTO

ÓSCAR DOMÍNGUEZ URBINA
Asesor Jurídico AMR

DECRETO POR EL QUE SE ADICIONAN DIVERSAS DISPOSICIONES A LA LEY DE AGUAS DEL DISTRITO FEDERAL..



Fue publicado en la Gaceta Oficial del Gobierno del Distrito Federal del día 23 de marzo del 2015, Decreto por el que se adicionan diversas disposiciones a la Ley de Aguas del Distrito Federal; a la Ley de Desarrollo Urbano del Distrito Federal; a la Ley de Salud del Distrito Federal y a la Ley de Establecimientos Mercantiles del Distrito Federal.

ARTÍCULO PRIMERO.- Se adiciona una fracción VI Bis al artículo 4°, un párrafo cuarto al artículo 5°, un párrafo segundo a la fracción II del artículo 18 y una fracción XVI al artículo 35, de la Ley de Aguas del Distrito Federal, para quedar como sigue:

Artículo 4°. ... I. a VI. ... VI Bis. BEBEDEROS O ESTACIONES DE RECARGA DE AGUA POTABLE: los primeros son muebles para el suministro de agua potable bebible de manera intermitente, a fin de evitar su derroche; y los segundos son muebles de abastecimiento de agua potable bebible, mediante el flujo intermitente para su recarga en recipientes portátiles. VII. a XLI. ...

Artículo 5°.

Para garantizar a la población el libre acceso al agua para su consumo humano, se deberán establecer en los parques; plazas comerciales, y oficinas públicas del Gobierno del Distrito Federal bebederos o estaciones de recarga de agua potable.

ARTÍCULO TERCERO.- Se adiciona una fracción XIV al artículo 5° y un artículo 180 Bis en la Ley de Salud del Distrito Federal, para quedar como sigue:

Artículo 5. ...

I. a XIII. ...

XIV. El libre acceso al agua potable.

Artículo 180 Bis. A efecto de garantizar el libre acceso al agua potable a la población en general, en las oficinas públicas y plazas comerciales se deberán establecer bebederos o estaciones de recarga de agua potable.





ARTÍCULO CUARTO.- Se adiciona un párrafo segundo a la fracción X del apartado A del artículo 10 de la Ley de Establecimientos Mercantiles del Distrito Federal, para quedar como sigue:

Artículo 10. ...

Apartado A:

I. a IX. ...

X. ... En las plazas comerciales con un aforo mayor al señalado en el párrafo anterior, se deberán instalar bebederos o estaciones con agua potable para el libre consumo de clientes y empleados. XI. a XIV.

TRANSITORIOS

PRIMERO.- Remítase al Jefe de Gobierno del Distrito Federal para su debida promulgación y publicación en la Gaceta Oficial del Distrito Federal y para su mayor difusión, en el Diario Oficial de la Federación.

SEGUNDO.- El establecimiento en parques y oficinas públicas del Gobierno del Distrito Federal de bebederos o estaciones de recarga de agua potable, será de manera paulatina y programada, estará sujeto a la suficiencia presupuestal que al efecto se determine en el presupuesto de egresos correspondiente a cada uno de los ejercicios fiscales aprobados por la Asamblea Legislativa del Distrito Federal.

TERCERO.- Los titulares y/o administradores de las plazas comerciales a que se refiere el artículo 10 de la Ley de Establecimientos Mercantiles del Distrito Federal, contarán con un plazo no mayor a 120 días para instalar y/o adecuar los bebederos o estaciones de agua potable en sus inmuebles.

CUARTO.- La presente reforma entrará en vigor, al día siguiente de su publicación en la Gaceta Oficial del Distrito Federal.

INICIO

PRÓXIMA PLÁTICA | BUZÓN TRIBUTARIO Y LA CONTABILIDAD ELECTRÓNICA



OBJETIVO

Con el propósito de ofrecer a nuestros asociados la interposición del juicio de amparo contra el ilegal uso del BUZÓN TRIBUTARIO Y LA CONTABILIDAD ELECTRÓNICA, se expondrán los argumentos jurídico fiscales y contables que permiten considerar inconvenientes de aceptar para sus empresas.

TEMARIO

1. Obligación de usar el Buzón Tributario y de Remitir al SAT la Contabilidad Electrónica.
2. Inconstitucionalidad de las normas.
3. Riesgos e inconvenientes.
4. Medios de Defensa y efectos.

DIRIGIDO A

Gerentes, Administradores, Contadores, Jurídico y Dueños de restaurantes.

FECHA

Jueves 23 abril 2015

HORARIO

10:00 a 12:00 hrs.

LUGAR

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

COSTO

GRATUITO

PONENTE

CP Víctor Daniel Padilla Ávila.

INFORMES

Noemí Alarcón / nalarcon@amr.org.mx / Tel. 5250 1146 - 5531 0911

INICIO



Comunicado de prensa 036/2015

México, D.F., 24 de marzo de 2015

A punto de vencerse el plazo para que las personas morales presenten su declaración anual

- *Se exhorta a las personas morales a no esperar hasta el último día para el cumplimiento de esta obligación.*
- *El SAT elaboró una nueva declaración más fácil y rápida, con nuevas funcionalidades.*

La Secretaría de Hacienda y Crédito Público, a través del Servicio de Administración Tributaria (SAT), recuerda a los contribuyentes personas morales que a más tardar durante marzo deben presentar su Declaración Anual.

Con la finalidad de que las personas morales estuvieran en posibilidad de prepararse para la presentación de su Declaración, desde el 15 de diciembre de 2014 se puso a disposición de los contribuyentes la nueva aplicación para presentar la Declaración Anual.

Para presentar la Declaración Anual, las personas morales deben descargar e instalar el programa electrónico desde el Portal de internet del SAT, capturar la información que se les solicita, generar el archivo y enviarlo al SAT para obtener el acuse con sello digital.

En caso de obtener saldo a cargo, se puede pagar en el portal del banco autorizado con la línea de captura y el importe a pagar o bien optando por efectuar el pago directamente ingresando a la opción de Pago Referenciado del SAT, sin necesidad de navegar en el portal bancario.

Se recomienda cumplir con esta obligación en tiempo y forma, para evitar que se generen multas y recargos innecesarios, es fácil y rápido a través de internet.

--0--

FUENTE
 EL FINANCIERO

CAE CONSUMO DE CERDO 10% Y PRECIO 8% POR CUARESMA



Durante la Cuaresma, el consumo de la carne de cerdo disminuye un 10 por ciento mientras que el precio cae hasta 8 puntos porcentuales, aunque productores destacaron que la baja es sólo en estas fechas, por lo que esperan que concluida esta temporada, ésta recupere sus niveles de consumo.

El menor **precio de la carne de cerdo en el país, de hasta 8.3 por ciento, es temporal y se debe a la Cuaresma**, pero los productores confían en que pronto se recupere el precio y el consumo, y que el sector crezca.

De acuerdo con la Confederación Mexicana de Porcicultores (CMP), durante la cuaresma **el consumo de este producto registra una contracción en promedio de 10 por ciento**, menor al 12 por ciento del año pasado y muy inferior a las caídas de hace 5 años, superiores a 50 por ciento. Productores y comercializadores de esta carne, coincidieron en señalar que la baja en el consumo del alimento se concentra en los jueves y viernes Santo.

El presidente de la CPM, José Luis Caram, confió en que una vez concluido el periodo de Cuaresma se recupere el consumo. *“Se trata de un producto de excelente calidad que contiene muchas proteínas, muy baja en colesterol, a pesar de lo que se dice y de los mitos”,* expuso.

En el marco de la “Gira Gastronómica, el gran Sabor de México”, manifestó la disposición de la organización que dirige “para acercar a productores y consumidores de carne de cerdo, a través de las tiendas de autoservicio”, para facilitar la comercialización y reducir los precios de intermediación de este alimento.

Ante el director de Operaciones de la Asociación Nacional de Tiendas de Autoservicio y Departamentales (ANTAD), Ignacio Tato Amador, informó que se espera mantener una relación más estrecha para futuras negociaciones en materia de comercialización de este cárnico.

INICIO

TEXTO

Publicado originalmente en
www.clastronomia.mx

GASTRONOMÍA EN EL CLAUSTRO: LA MEJOR CALIFICADA EN 2015



Por sexto año consecutivo, el Colegio de Gastronomía de la Universidad del Claustro de Sor Juana obtuvo el 1º lugar en la encuesta Las Mejores Universidades 2015 que realiza el periódico Reforma en la zona metropolitana de la Ciudad de México.

Los resultados de este ranking consisten en la evaluación hecha a mil 500 empleadores que laboran en empresas privadas y organismos públicos, respecto a la preparación, desempeño y ética de los egresados de las 17 carreras impartidas en 75 instituciones de educación superior.

La lista de escuelas evaluadas se preparó con base en el anuario estadístico de la Asociación Nacional de Universidades e Instituciones de Educación superior (ANUIES).

Este ejercicio destaca la excelencia y calidad de dicha institución, personal docente, administrativo y estudiantes.

¡Felicidades!

INICIO

TEXTO

TANIA JARDÓN REYES

Publicado originalmente en
www.claustronomia.mx

ANTES, ROMPOPE Y PELUCAS: LA CENA VIRREINAL DE *Zéfiro*

Lo que pudo haber sido una ajetreada noche más en el Centro Histórico, se convirtió en un majestuoso banquete del siglo XVIII. El anfitrión fue el Restaurante-Escuela Zéfiro quién sorprendió gratamente a sus comensales con una cena excepcional para engalanar su sexto aniversario.



Los alumnos de Zéfiro cambiaron sus camisas, corbatas y pantalones negros por medias blancas y extravagantes pelucas. Al compás de música virreinal, la luz de las velas y con las frases "mi señor, mi señora; mi excelencia, mis excelencias", iniciaron el banquete, casi como si se tratara de una señal esotérica: a las 19 horas del día 19 de marzo.

La fastuosidad de aquella época se vio enmarcada en un menú de seis tiempos. El minimalismo del siglo XXI se asentó tanto en la vajilla como en la combinación de sabores y texturas para recrear y adaptar los platillos novohispanos: ante de betabel; bocadito de plátano con mole de sor Andrea; chayote relleno con puré de camote; olla podrida; clemole de Oaxaca y como broche de oro, un asombroso postre llamado rompopo que superó por mucho a aquella bebida de origen conventual.

Además de la cuidadosa selección de recetas, el servicio fue realmente un deleite. Detalles como el probador de comida que se aventuró a catar los alimentos en busca de algún veneno, la dama que llevó agua fresca a la mesa para que los comensales se limpiaran las manos, o el abanico del Viejo Mundo que se le obsequió a las mujeres, fueron únicos.

En tanto no había tales amenidades, los meseros se encargaron de llevar la experiencia Zéfiro a otro nivel; siempre atentos hasta el más mínimo detalle, con una sonrisa y buena actitud, que a más de un invitado dejó satisfecho y con el deseo de volver al lugar.

INICIO