

## SALUD



EXHORTAN A REDUCIR  
INGESTA DE ALIMENTOS  
CON GLUTEN

## JURÍDICO



DOCUMENTOS  
LEGAL FUNCIONAMIENTO

## CAPACITACIÓN



PRÓXIMO CURSO

METODOLOGÍA PARA  
LA ELABORACIÓN DE  
PERFILES DE PUESTOS

## CAPACITACIÓN



PRÓXIMO CURSO

BUZÓN TRIBUTARIO Y  
LA CONTABILIDAD  
ELECTRÓNICA

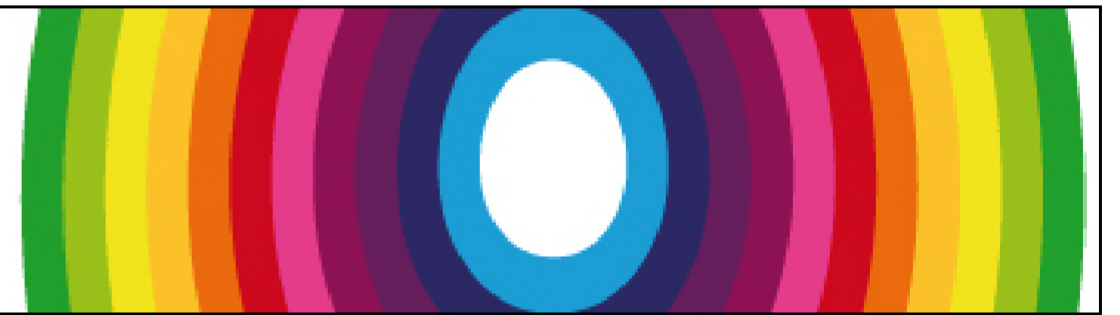
# Alimentaria

MÉXICO

Expo Internacional de Alimentos, Bebidas y Food Service

26-28 de Mayo 2015

Centro Banamex  
CIUDAD DE MÉXICO



## ECONOMÍA



CHIHUAHUA BUSCA  
DENOMINACIÓN DE ORI-  
GEN DEL CHILE CHIPOTLE

## GASTRONOMÍA



CITY KITCHEN NY -  
COCINA COSMOPOLITA

## RESTAURANTES



ZÉFIRO CELEBRA  
6 AÑOS DE LABOR  
FORMATIVA

## RESTAURANTES



ESPECIALES DE  
CUARESMA EN  
RUSTIC KITCHEN



Anuncia tu **Restaurante**  
y crece tu negocio



**mercado  
libre**  
Clasificados

**PUBLÍCALO AQUÍ**

---

 FUENTE  
 EXCELSIOR
 

---

# EXPERTOS DE LA UNAM EXHORTAN A REDUCIR INGESTA DE ALIMENTOS CON GLUTEN



En el marco del **Día Mundial de la Salud**, recomienda consumir un 70% de proteína vegetal, presente la soya, y un 30% de proteína animal, moderar el consumo de azúcares.

Lo que comemos y la forma en la que lo hacemos es un asunto de salud pública, de impacto global a tal grado, que este año el **Día Mundial de la Salud** está dedicado a la importancia de la inocuidad de los alimentos.

De acuerdo con la **Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM)** existen varios nexos entre lo que ingerimos y las enfermedades, uno ligado a la insalubridad y transmisión de infecciones, y otro más complejo, asociado a las nuevas formas de comer, a la industrialización y al mercado de estos suministros.

En este contexto, la Máxima Casa de Estudios exhortó a la población a reducir el consumo de alimentos con gluten como panes, pastas, harinas refinadas y arroz blanco y de aquellos abundantes en azúcares y grasas, así como de carnes y productos industrializados, a fin de no alterar la estructura celular, proceso que se asocia a la obesidad, diabetes y cáncer.

Según expertos de la Universidad es recomendable consumir un 70 por ciento de proteína vegetal, presente en alimentos como la soya, y un 30 por ciento de proteína animal. De igual forma moderar el consumo de los azúcares, de preferencia no refinados, tales como el piloncillo.

Asimismo beber agua natural con jugo de cítricos sin azúcar, en cantidades de un litro y medio a dos, dependiendo la actividad física de cada persona. También regresar a patrones naturales e ingerir lo que la naturaleza brinda como frutas, verduras, granos y semillas, a lo que se puede agregar algo de pescado y huevo de aves para tener una alimentación equilibrada.



La **Organización Mundial de la Salud (OMS)** advierte que los alimentos insalubres se relacionan con la muerte de dos millones de personas al año, en su mayoría niños. Tan sólo las enfermedades diarreicas matan a 1.8 millones de niños cada año, principalmente atribuidas a aguas o alimentos contaminados. En total, la comida con bacterias, virus, parásitos o sustancias químicas nocivas causan más de 200 enfermedades desde diarreas hasta cáncer.



Estas enfermedades transmitidas por los alimentos suponen una importante carga para la salud. Como en otros países, en México, todavía persisten las infecciones por alimentos relacionadas con la insalubridad, la falta de calidad del agua y la transmisión de microorganismos que provocan fundamentalmente diarreas.

En este sentido la OMS fomenta cinco medidas para mejorar la inocuidad de los alimentos toda la cadena, desde la granja hasta el plato. Entre las recomendaciones del organismo destaca la que está dirigida a productores, vendedores y consumidores para mantener la limpieza, separar los alimentos crudos y los procesados, cocinarlos completamente, mantenerlos a temperaturas seguras, además de usar agua y materias primas inocuas.

Hoy los problemas más preocupantes relacionados con la inocuidad de los alimentos, a decir del organismo internacional, son la propagación de los riesgos microbiológicos, entre ellos bacterias como salmonella o escherichia coli; los contaminantes químicos de los alimentos así como la evaluación de nuevas tecnologías alimentarias, como los alimentos genéticamente modificados.



## TEXTO

ÓSCAR DOMÍNGUEZ URBINA  
Asesor Jurídico AMR



# DOCUMENTOS LEGAL FUNCIONAMIENTO

- 1.- **PERMISO DE IMPACTO VECINAL, ZONAL O DE BAJO IMPACTO.** Los Permisos de Impacto Vecinal se deben revalidar cada 3 años, Permisos de Impacto Zonal cada 2 años y Permisos de Bajo Impacto permanentes. Fundamento artículo 32 de la Ley de Establecimientos Mercantiles. Este documento debe ser en original de preferencia o en copia certificada de la autoridad emisora.
- 2.- Programa Interno de Protección Civil debidamente aprobado. **Actualización anual.** Original o copia certificada de la autoridad emisora.
- 3.- Copia de la póliza de seguro de responsabilidad civil vigente.
- 4.- Licencia Ambiental Única para el Distrito Federal. **Revalidación anual.** (Original).
- 5.- Visto Bueno de Seguridad y Operación.
- 6.- Certificado de Uso de Zonificación de Uso de Suelo, Uso de Suelo por Derechos Adquiridos, Licencia de Uso de Suelo. (Cualquier de estos en original o copia certificada de la Autoridad).
- 7.- Alta ante la Secretaría de Hacienda y Crédito Público. (SAT).



8.- Aviso de Funcionamiento ante la Secretaría de Salud.

9.- Exhibir y/o señalar en un lugar visible al público y con carácter de legibles:

- a) El horario en el que se prestarán los servicios ofrecidos;
- b) Un croquis que ubique claramente las rutas de evacuación, cuando el establecimiento mercantil tenga una superficie mayor a los cien metros cuadrados;
- c) La prohibición de fumar en el establecimiento mercantil, así como las sanciones aplicables al infractor, en su caso solicitar a quienes se encuentren fumando en el establecimiento a que se abstengan de hacerlo.
- d) La capacidad de aforo manifestada en el Aviso o Solicitud de Permiso.

10.- Exhibir en un lugar visible al público y con caracteres legibles:

I. Información de la ubicación y números telefónicos de los sitios de taxis debidamente autorizados por la Secretaría de Transporte y Vialidad del Distrito Federal.

II. Colocar en el exterior del establecimiento mercantil una placa con dimensiones mínimas de 60 por 40 centímetros con caracteres legibles que contenga:

- a) En su caso, la especificación de que se trata de un Club Privado;
- b) El número telefónico y la página electrónica que establezcan las Delegaciones y el Instituto de Verificación Administrativa del Distrito Federal, para la atención de quejas ciudadanas sobre irregularidades en el funcionamiento de los establecimientos mercantiles;
- c) La leyenda que establezca que en el establecimiento mercantil no se discrimina el ingreso a ninguna persona;
- d) Que no existe consumo mínimo ni la modalidad de barra libre.

11.- LICENCIA DE ANUNCIOS, conforme a lo estipulado en la Ley de Publicidad Exterior.

---

**\*\*SI REQUIEREN AUDITORÍAS DOCUMENTALES COMUNICARSE  
A LOS TELÉFONOS DE LA AMR.**

**INICIO**

## PRÓXIMO CURSO | METODOLOGÍA PARA LA ELABORACIÓN DE PERFILES DE PUESTOS BASADOS EN MODELOS DE COMPETENCIAS



### OBJETIVO

Brindar un nuevo estilo de dirección que permita gestionar los recursos humanos de una manera más efectiva para llegar al alcance de los objetivos de las empresas restauranteras. Para esto se hace necesario definir y mantener de forma continua las competencias, de acuerdo con sus objetivos.

### TEMARIO

1. Sensibilización a la objetividad
2. Iceberg del desempeño
3. Introducción a las competencias: Antecedentes históricos / Definición / Características / Diferencia entre dimensiones, habilidades y competencias / Modelo dimensional de la conducta / Tipos de competencias / ¿Cómo se llega a un modelo de competencias para el giro restaurantero? / Diccionario
4. Ejemplo de algunas herramientas que miden el desempeño
5. Beneficios del enfoque

### DIRIGIDO A

Gerentes, Administradores y Recursos Humanos.

### FECHA

Martes 14 abril 2015

### HORARIO

9:00 a 13:00 hrs.

### LUGAR

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

### COSTO

**\$1,500 + IVA**  
Socios: \$1,000 + IVA

### PONENTE

Nelly Resnik / Dando Servicio.

### 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**

## 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**

## INFORMACIÓN

ALIMENTARIA MÉXICO 2015  
[www.alimentaria-mexico.com](http://www.alimentaria-mexico.com)



# Alimentaria

## MÉXICO

Expo Internacional de Alimentos, Bebidas y Food Service

*Impulsando la industria de alimentos y bebidas*  
**Distribución y Food Service**

**Alimentaria México** es una exposición dirigida exclusivamente a los profesionales de la industria de alimentos y bebidas, además de ser el único evento mexicano de carácter internacional que reúne la oferta de todos los subsectores involucrados en ella, por lo que atrae a compradores nacionales e internacionales de la distribución y del *Food Service*.

Participar en un evento como Alimentaria México representa para cualquier empresa del sector un mundo de posibilidades de negocio, pues promueve el acercamiento con visitantes profesionales en búsqueda de nuevos productos y proveedores, fomenta los lazos con grandes compradores y distribuidores en México, y ofrece un intercambio de estrategias e innovaciones comerciales.

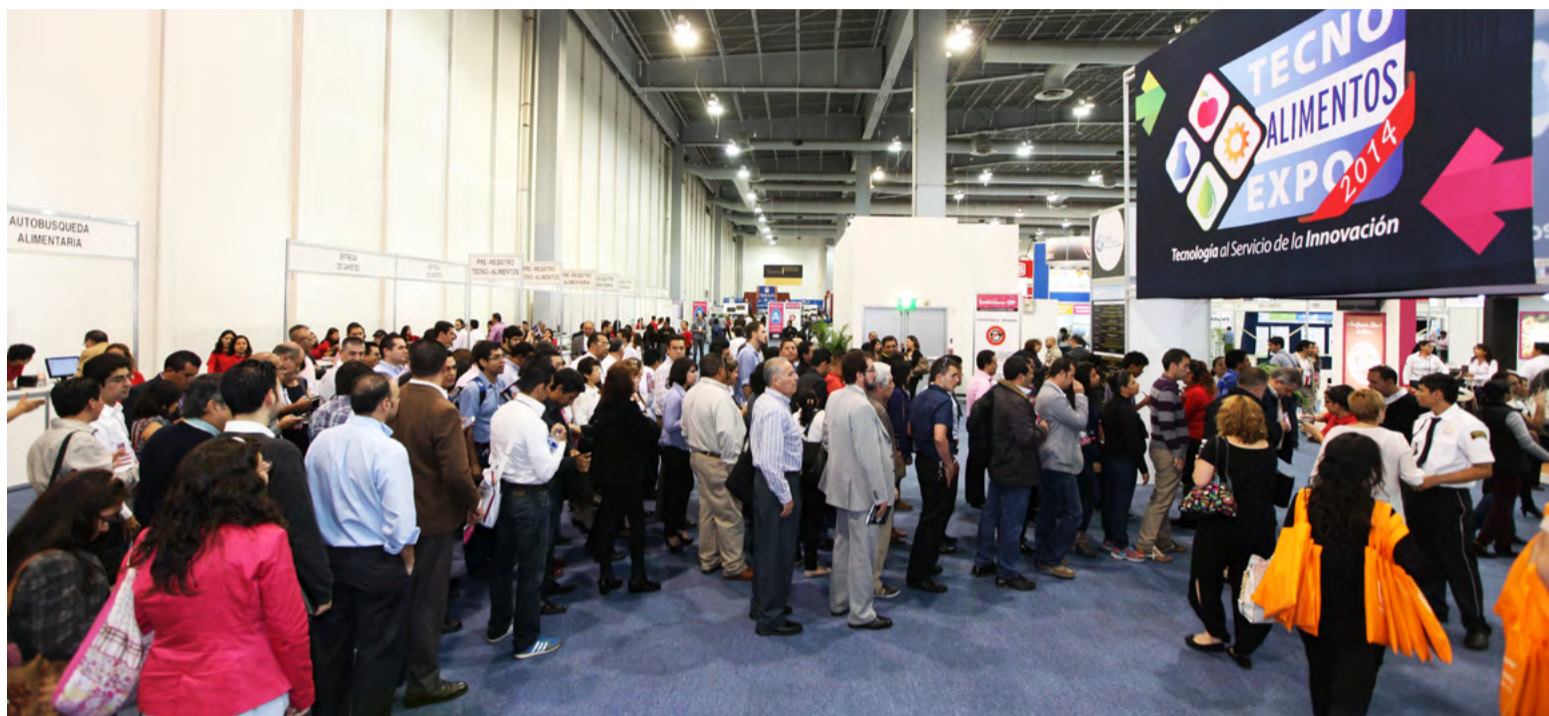
Gracias al tamaño, la estabilidad y la posición estratégica con que cuenta México se presenta como una interesante oportunidad de negocio, muestra de ello es el gran número de acuerdos comerciales internacionales firmados, que se suman al atractivo turístico e incidencia del mismo en el sector de alimentos, bebidas y equipos.

En la edición 2014 se presentaron 205 expositores, de los cuales 94 eran nacionales y 111 internacionales. Estos últimos procedentes de 20 países; España, Chile, Estados Unidos, Tailandia, Brasil, Italia, Turquía, Argentina, Corea, China, Grecia, Indonesia, Portugal, Polonia, Japón, Canadá, Taiwán, India, Malasia y el Salvador.

En cuanto a los visitantes, Alimentaria México tuvo una afluencia de 10,744 personas, de las cuales un 97% fueron nacionales y ese 3% restante estuvo conformado por un bloque extranjero proveniente de 32 países con gran influencia comercial en el mercado mundial.







Una oportunidad que vale la pena aprovechar son los encuentros de negocios, donde tanto visitantes como expositores podrán generar citas con potenciales clientes, ya sea para vender sus productos o crear redes y alianzas comerciales, todo ello cobijado bajo la experiencia y seguridad que ofrece una exposición internacional como lo es Alimentaria México.

La **GALERÍA DE PRODUCTOS DESTACADOS** es un valor agregado que los expositores tienen para impulsar sus mejores propuestas, pues se le otorga un lugar especial, en un entorno sobresaliente y de exclusividad, para crear una mayor atención en los productos clave de cada empresa que se presenta en el piso de exposición.

Si desea obtener una mayor rentabilidad a su inversión en México, realizar alianzas con productores internacionales y compartir su éxito con las principales marcas del sector; tiene una cita en **Alimentaria México 2015, del 26 al 28 de mayo en el Centro Banamex de la Ciudad de México.**



Pre-registro en línea SIN COSTO para visitar la exposición

Mayores informes: [cvaldes@ejkrause.com](mailto:cvaldes@ejkrause.com)

Alimentaria Exhibitions

Fira Barcelona



**CIUDAD DE MEXICO**  
26-28 DE MAYO 2015  
Centro Banamex  
[www.alimentaria-mexico.com](http://www.alimentaria-mexico.com)

INICIO

FUENTE  
EL FINANCIERO

# CHIHUAHUA BUSCA DENOMINACIÓN DE ORIGEN DEL CHILE CHIPOTLE



Chihuahua es el estado que registra una mayor producción de chile chipotle con 16 mil toneladas por lo que buscará que se le asigne su denominación de origen, indicó el Departamento de Agroindustrial del gobierno estatal.

Los productores de chile chipotle en el estado de Chihuahua están trabajando en crear un sólo producto, con el fin de buscar que se le asigne al estado la denominación de origen de esta hortaliza.

Actualmente la competencia para lograr la denominación de origen del chile chipotle se da entre los productores de Yucatán, Puebla, Veracruz y Chihuahua, pero es en este último donde más se cosecha este producto, lo que da una ventaja para lograr la denominación de origen, mencionó, Aarón Acosta, del Departamento de Agroindustria del gobierno estatal.

Este producto es artesanal, actualmente en la región de Camargo, al sureste de la entidad, se producen más de 11 mil toneladas de chile chipotle, pero juntando el que se produce en otras regiones del estado, como el noroeste, fácilmente se pasa de las 16 mil toneladas, dijo el funcionario.

Acosta dijo que hay posibilidades de trabajar en equipo para lograr la denominación de origen y para hacerlo se está trabajando en equipo para hacer un chipotle de chihuahua, no una de cada familia o productor.

Explicó que para lograr esa meta, los chipotleros tienen que asumirse todos juntos y declarar la cantidad de exportaciones y toneladas de siembra de este producto, informe que luego se entrega a los senadores chihuahuenses para promover la denominación.

*“Esto ya se está haciendo porque hay la competencia entre estos cuatro estados, pero Chihuahua trae las cifras más altas. Somos el líder en la producción de este chile, solo hay que documentarla y llevarla para que los senadores por Chihuahua la respalden”, expresó.*

Sin embargo, dijo Acosta, los de Puebla y Veracruz vienen a comprar este chile chipotle a Chihuahua, al igual que los de Yucatán, porque aquí tenemos en el día calor, en la noche frío, tenemos leña y la materia prima para producirlo de calidad, por eso se está trabajando ya en equipo para lograr la denominación de origen.

Se considera, agregó, que al terminar la temporada de este año, en otoño próximo, se podrá lograr la denominación de origen, para lo cual se está trabajando ya con los productores de este tipo de chile.

INICIO

TEXTO  
RICARDO QUIROZ  
@SapoQuiroz

# CITY KITCHEN NY

## ≡ COCINA COSMOPOLITA ≡



Nueva York ha sido cuna inspiradora de tendencias, cada día surge una que adoptará el resto de las capitales en el mundo, algunas se pierden en el camino, otras quedan para toda la vida.

El *menage* de culturas se fusiona en cada plato que representan los sabores de este centro culinario. Desde opciones niponas, pasando por el tex-mex o las coquetas cafeterías francesas que servirán el mejor Croque Madame, hasta los placeres dulces que serán imposibles resistirse

Es aquí donde nace **City Kitchen**, el nuevo mercado gourmet que cuenta con el respaldo del hotel Row NYC en Times Square, reconocido por su orgánico diseño donde se mezclan detalles sencillos con materiales duros expuestos para ser captados a simple vista.

La propuesta que ofrece este espacio gastronómico es una recuperación de recetas nostálgicas aderezadas con tintes contemporáneos. El emplatado y decoración de los rincones entran en un juego importante ya que reflejan el eclecticismo de esta ciudad cosmopolita.





Se divide en nueve estaciones fijas y el resto son itinerantes cambiando según la temporada, el tour podrá comenzar probando el Manhattan roll de **Azuki** o el shawarma de pato en **Illi Box**, unos tacos de pescado de **Gabriela's**, una sopa de **Kuro Obi**; terminando con una dotación de opciones para calmar el feroz antojo del postre con las donas de leche en **Dough**, los pretzels de **Sigmund's** o los rapados de **Wooly's** para refrescar en las tardes calurosas de verano.

La ubicación ayuda a que cualquier paladar viajero llegue sin problemas a esta reciente meca de la cocina urbana por medio de sus tres accesos, uno localizado en la 8va avenida, otro por la calle 44 y el último por la entrada al lobby del Row. Para quienes no tuvieron suerte de encontrar una habitación en este hotel podrán pedir el delivery, siempre y cuando se esté dentro del área.

Los costos se adecuan a los bolsillos de cada comensal, pensando en un visitante que busca descubrir esos antojos considerados más Neoyorkinos que el mismo NY.

*City*  
**KITCHEN**  
- A TIMES SQUARE FOOD MARKET -

**CITY KITCHEN AT ROW NYC**  
700 8th Avenue at 44th Street  
New York, NY  
@CityKitchenNY

INICIO

## EL RESTAURANTE ESCUELA **ZÉFIRO** CELEBRA 6 AÑOS DE LABOR FORMATIVA

Este 19 de marzo el **Restaurante Escuela Zéfiro** de la **Universidad del Claustro de Sor Juana** celebró su sexto aniversario con una innovadora cena que conjugó el ambiente y los sabores de la corte novohispana del siglo XVIII y la fascinante cocina del siglo XXI.

Previo al evento, se disfrutó de un recorrido histórico por el Ex Convento de San Jerónimo, hoy Universidad del Claustro de Sor Juana. La concurrencia quedó fascinada con las explicaciones que los pajes de la Marquesa daban acerca de cada rincón de este maravilloso lugar.

El festín fue servido por los mismos alumnos del restaurante quienes se caracterizaron como sirvientes de la corte virreinal a la moda borbónica.

Rodeados de telas traídas del galeón oriental, candelabros, estofados barrocos y saraos de guitarra, los comensales del Restaurante Escuela Zéfiro viajaron más de 200 años al pasado de México y degustaron interesantes recetas virreinales preparadas al estilo Zéfiro.

La antigua inquilina del Restaurante Escuela Zéfiro, la Marquesa de Selva Nevada, fue la encargada de recibir a la concurrencia en su palacete de estilo neoclásico en compañía de su cuerpo de sirvientes.

El maestresala veló diligentemente por el servicio, el sumiller de cava procuró los mejores vinos de la noche, el cerero conservó el brillo de las velas y el varlet servant practicó, como es debido, la salva de los cubiertos.



*Alumna caracterizada como la Marquesa de Selva Nevada, velando por el bienestar de sus invitados.*



*Alumno caracterizado de varlet servant representando la salva de los cubiertos para evitar "envenenamientos".*



*Alumnos caracterizados como pajes de la Marquesa, realizando el lavatorio de manos a sus invitados con una bandeja de plata llena de agua de azahar.*



# Zéfiro

En el menú se disfrutó de los platillos de moda: ante de betabel, olla podrida, clemole del Marquesado del Valle de Oaxaca, rompopo, entre otras delicias conventuales.

El evento contribuyó a difundir el legado gastronómico de una de las épocas más espléndidas de nuestro país. El módico precio del boleto atendió al espíritu educativo del restaurante, que aspira a promover la riqueza de la cocina mexicana entre todos los sectores posibles.

Sin importar su procedencia o condición, el Restaurante Escuela Zéfiro recibió como nobles a todos los asistentes a su sexto aniversario este 19 de marzo.

INICIO

## INFORMACIÓN

FB: RusticKitchenMexico

@Rustickitchenmx

# ESPECIALES DE CUARESMA RUSTIC KITCHEN



En abril se nace, se crea y se reinventa; el momento del año donde la cocina toma un curso diferente y los comensales buscan opciones que permitan continuar con la dieta de cuaresma, es momento donde la carne roja se guarda durante una temporada.

Opciones con ingredientes que incluyen frutos cítricos, verduras, granos y proteínas blancas en diferentes presentaciones son las que abundan en los menús de vigilia pensados en refrescar el paladar.

Cúmulos de ideologías y tradiciones forman parte de estos festejos donde el plato funge como lienzo para que los arquitectos de sabores plasmen combinaciones primaverales dispuestas a cautivar a quienes esperen a probar el resultado.

Calamares rebozados, pollos marinados durante largas jornadas en caldos de diversas variedades, arroces especiados con hierbas endémicas y quesos ahumados que explotarán en boca al ser acompañados con una buena botella de vino.

Estos especiales son los que presenta para el cuarto mes del año el restaurante Rustic Kitchen en México, especializado en reunir recetas del mundo tomando como base sus técnicas tradicionales.



## MENÚ

**Calamares Caribe**, rebozados con paprika, cajún, chile de árbol, alioli de mango, coco y jengibre con un toque de almendra.

**Provoletta Ahumada**, provolone ahumado a la plancha con prosciutto, hojuelas de chile y salsa marinara.

**Pollo Giordano**, a la plancha cubierta de prosciutto, berenjena, queso fontina, tomate roma y salsa de vino marsala.

**Arroz calasparra y bitufarra**, con perejil, chile ñoras y jitomate con zetas.



*“La cocina no es algo metódico, tiene que ver con los sentimientos. Es algo espiritual y artístico”*

**Kisko García**

*Rustic Kitchen*  
BISTRO & BAR

### SANTA FE

Juan Salvador Agráz 97,  
Torre Paragón, Santa Fe

### VALLE DORADO

Centro Comercial CITY SHOPS,  
Blvd. Manuel Ávila Camacho  
3130, Col. Valle Dorado,  
Tlalnepantla, Edo. de México

### CONDESA

Alfonso Reyes 122,  
Col. Hipódromo Condesa

INICIO