

EVENTOS



CAMINA MASARYK

EVENTOS



STELLA ARTOIS CELEBRA
LA REINAUGURACIÓN
DE MASARYK

JURÍDICO



MEDIDAS EN MATERIA
DE PROTECCIÓN CIVIL

CAPACITACIÓN



PRÓXIMO CURSO

DESARROLLO DE HABI-
LIDADES DE SUPERVISIÓN
PARA RESTAURANTES



RESTAURANTES



LOS RESTAURANTES
MÁS COOL PARA
DESAYUNAR EN EL DF

TURISMO



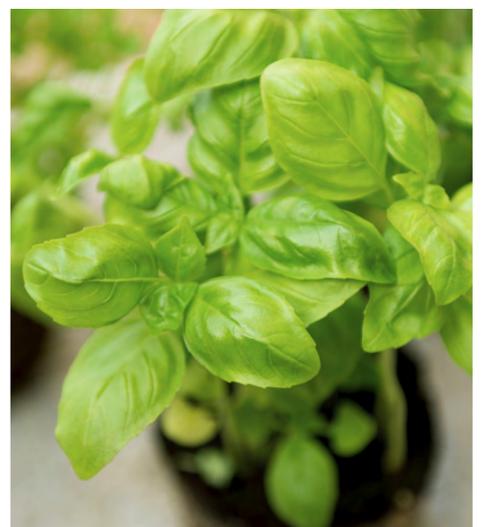
3 DESTINOS PARA
SABOREAR UN BUEN
CAFÉ EN MÉXICO

GASTRONOMÍA



RECETA TRADICIONAL
VS. RECETA INNOVADORA
SALUDABLE

MEDIO AMBIENTE



CONSEJOS BÁSICOS
PARA PLANTAR Y
SEMBRAR HIERBAS



FUENTE
EXCÉLSIOR - NOTICIEROS TELEVISIA



Arte, moda, deporte, gastronomía, música, esparcimiento familiar. Eso es el festival 'Camina Masaryk'. Un evento organizado por asociaciones vecinales y autoridades capitalinas para arrancar formalmente las actividades de la Avenida Presidente Masaryk, en Polanco, tras su remodelación.

La Autoridad del Espacio Público (AEP), vecinos y empresarios celebraron el pasado fin de semana el evento denominado "Camina Masaryk", que tuvo como objetivo la reactivación de esa avenida.

El sábado se realizaron actividades diversas en el espacio público, como presentaciones musicales, una feria gourmet y eventos culturales y de moda. Y el domingo se llevó a cabo una carrera de 5 kilómetros y una clase de yoga masiva.

Dhyana Quintanar, de la Autoridad del Espacio Público, dice que 'es un corredor emblemático que pretendemos sea una calle de clase mundial, sea un destino turístico no solo local y nacional sino internacional, esta es una de las avenidas más importantes a nivel comercial, hablando del tipo de tiendas globales que están en esta avenida, está dentro

de las 20 avenidas más importantes de América Latina'.

De Hegel a Moliere, el pasado fin de semana (8 y 9 de agosto) la Avenida Presidente Masaryk, estuvo cerrada a la circulación vehicular y fue totalmente peatonal. Vecinos y comerciantes de la zona de Polanco apoyaron este proyecto de reactivación.

Juan Álvarez, coordinador vecinal de Polanco, pide 'que se vea que Masaryk está vivo, que hay viabilidad económica en los comercios, pero sobre todo, lo que nos interesa a los vecinos que se vea el orden que ha generado, se pueden caminar las calles, se rescataron espacios públicos para el peatón'.

Se presentaron números musicales y una feria Gourmet con más de 40 restaurantes presentes. Y hubo una pasarela al aire libre.



EVENTOS



Cabe recordar que después de 40 años de lucir igual, en enero de 2014 iniciaron las obras de rehabilitación de esta avenida que se dividió en dos etapas para renovar su imagen. Hoy está totalmente lista. Avenida Masaryk es albergue de más de 17 mil empleos formales.

Dhyana Quintanar, de la Autoridad del Espacio Público, señala que *'en este proyecto se recuperó 70 por ciento de espacio que había antes para el peatón, para hacer banquetas amplias, que sean caminables, hoy este corredor se puede recorrer de punta a punta de manera accesible'*.

Cambiaron banquetas, guarniciones, luminarias, se colocó concreto en la avenida para la circulación vehicular y mejoró la infraestructura de servicios como: instalaciones de agua potable, drenaje, agua reciclada, equipamiento de electricidad, gas natural y servicios de telecomunicaciones.

Ante el compromiso con la ciudadanía por informar sobre el desarrollo del proyecto de rehabilitación de la avenida Masaryk, la AEP detalló aspectos del cambio de los bolardos en las esquinas del corredor, cuyos trabajos se suspendieron y continuarán en los próximos días.

El cambio de bolardos, anunciado a mediados de junio por la AEP a través del boletín de prensa, atiende la recomendación del Consejo Promotor para la Integración al Desarrollo de las Personas con Discapacidad del DIF, de que sean perceptibles por todas las personas, ya que los del proyecto inicial no lo eran para toda la gente. Los bolardos nuevos delimitan las áreas vial y vehicular, tienen más altura y un color que contrasta con el suelo para que sean visibles, con lo que se contribuye en forma exponencial a incrementar la seguridad de todos los que visitan y recorren la avenida.

INICIO



CELEBRA POR TODO LO ALTO LA REINAUGURACIÓN DE M A S A R Y K

Siempre al tanto de las tendencias y presente en los lugares con mayor glamour en la ciudad, Stella Artois® participó en el proyecto 'Camina Masaryk', que tuvo lugar los días 8 y 9 de agosto en la Avenida Presidente Masaryk en Polanco, una de las zonas más elegantes de la capital y centro neurálgico de las tiendas más exclusivas, los restaurantes más reconocidos y los locales con mayor prestigio de la ciudad.

Así pues, la elegancia de Stella Artois® no podía faltar en esta cita ineludible donde estuvo presente lo más granado en cuanto a moda, arte, cultura y gastronomía, refrendando a Masaryk como la calle de referencia de la colonia con más glamour de toda la Ciudad de México.

Desde que Stella Artois® llegó a México, muchos fueron los restaurantes que se rindieron a su sabor y elegancia, y fue en Polanco, zona que se caracteriza por su búsqueda de perfección, donde la cerveza belga con más tradición encontró su hábitat natural. Parte de esta conexión se debe, sin duda, al perfect serve del que hace gala Stella Artois® y que le ha llevado a diferenciarse y dar un servicio de excelencia jamás visto hasta el momento en nuestro país.

"Queremos que Masaryk vuelva a ser lo que siempre ha sido, un icono de lujo en la ciudad y Stella Artois es la embajadora perfecta para la causa", comentó **Alejandro Campos, director de marcas Premium de Grupo Modelo**. Así, durante los eventos, Stella Artois se apoderó de la avenida para que todos los asistentes adultos pudieran celebrar la reinauguración de Presidente Masaryk y descubrieran el gusto de disfrutar un momento con Stella Artois.



INICIO

MEDIDAS EN MATERIA DE



A continuación se detallan las medidas de seguridad que debe cumplir los establecimientos que desarrollen la actividad comercial de Restaurante o Establecimiento de venta de alimentos con venta de Bebidas Alcohólicas:

1. Contar con Programa Interno de Protección Civil.
2. Aprobación de programa Interno de Protección Civil.
3. Contar con la siguiente señalización: Rutas de evacuación, extintor, botiquín, que hacer en caso de sismos e incendios, salida de emergencia, punto de reunión. La señalización debe ser foto luminosa.
4. Botiquín de primeros auxilios.
5. Lámparas de emergencia.
6. Detectores de humo.
7. Tubería codificada:
Agua Potable: **VERDE**
Aguas Negras: **NEGRO**
Agua Sistema contra Incendio: **ROJO**
Instalaciones Telefónicas: **GRIS**
Instalaciones Eléctricas: **NARANJA**
Red Transmisión de Datos: **AZUL OSCURO**
Líquidos Combustibles (gas): **AMARILLO**
Aire: **AZUL CLARO**
Conductos de ventilación: **BLANCO**
8. Extintores en el área de servicio son de polvo químico seco, en el área de cocina de bióxido de carbono. Este equipo se deberá recargar anualmente.
9. Contar con póliza de seguro contra daños a terceros.
10. Evitar aglomeraciones en la entrada principal del establecimiento.
11. Evitar que el establecimiento exceda de su aforo.
12. Contar plano isométrico y responsiva de gas. En caso de que el tanque tenga vigencia mayor a 5 años se deberá cambiar las válvulas de bloqueo, cuando su tiempo de vida es mayor a 10 años se deberá realizar un ultrasonido por unidad verificadora, en dónde se emita dictamen para que el tanque de gas se continúe utilizando.
13. Contar con un dictamen de instalaciones eléctricas.
14. Contar con trampas de grasas y sólidos.
15. Contar con Licencia Ambiental Única para el D.F. (Sólo aplica en establecimientos del D.F.)
16. Bitácora de mantenimiento de campanas, equipos, trampas de grasa y sólidos.
17. Realizar simulacros por lo menos 3 veces al año. (Sólo establecimientos del D.F.)
18. Contar con alarma sísmica (sólo establecimientos del D.F.)

PRÓXIMO CURSO | DESARROLLO DE HABILIDADES DE SUPERVISIÓN PARA RESTAURANTES



OBJETIVO

El participante conocerá las principales herramientas para lograr una supervisión efectiva con la finalidad de Incrementar la productividad de su equipo, Asegurar una mayor calidad en el servicio, Optimizar recursos y Desarrollar a su personal.

TEMARIO

- De operativo a supervisor, ¿Qué hacer ante la resistencia inicial del equipo?
- ¿Qué se espera del nuevo supervisor?
- Habilidades del supervisor efectivo (Liderazgo, El supervisor como ejemplo a seguir, Estilos de liderazgo y productividad, Organización, El uso de indicadores como medio de control y mejora, Relaciones interpersonales, Retroalimentación, Logro de Resultados: ¿Cómo un BUEN supervisor ayuda en la utilidad, Planeación y organización de actividades, Aprovechamiento de recursos, Técnicas de control y seguimiento, Manejo de reportes).

DIRIGIDO A

Gerentes, Capitanes, Supervisores y Líderes de Unidad de Negocio.

FECHA

Miércoles 9 septiembre 2015

HORARIO

9:00 a 13:00 hrs.

LUGAR

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

COSTO

\$1,500 + IVA
Socios: \$1,200 + IVA

PONENTE

Lic. Antonio Piñón / Consultoría de Go Business, Human Capital Strategies.

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
THE HAPPENING

LOS RESTAURANTES MÁS COOL PARA DESAYUNAR EN EL DF

Todos conocemos los típicos (y deliciosos) lugares para ir a desayunar en el DF. No hay nada como unos chilaquiles verdes del Charco de las Ranas, unos molletes de Sanborns, unos huevos del Cardenal etc. Pero siempre es buena idea salir de “lo mismo de siempre” y aventurarnos a algo distinto capaz de sorprender nuestro paladar. Les presentamos este top 5 de lugares nuevos y diferentes a los que TIENEN que ir a desayunar.

Lalo!

Del chef Eduardo García, de Máximo Bistrot, aquí hay una mesa comunal donde están juntos (pero no revueltos) todos los comensales y a lo largo de la que encontrarán los platillos más populares como la gallete de salmón, el pan francés con frutos rojos y los espárragos con huevos poché y salsa holandesa.

Zacatecas 173, Roma, México, D.F.



Trattoria della Casa Nuova

Sin temor a equivocarnos, podemos afirmar que los huevos benedictinos son el mejor platillo del lugar. El secreto, está en el pan de centeno recién horneado y el salmón ahumado que llevan debajo. Vienen acompañados de espárragos.

*Avenida de la Paz 40, San Ángel,
Álvaro Obregón, México, D.F.*



Ojo de agua Condesa

Uno de los más healthies para desayunar. Pero claro, hay para todos los gustos. Desde los sándwiches más saludables llenos de verduras hasta los molletes y chilaquiles. Lo que no se pueden perder son los jugos del lugar ¡espectaculares!

*Citlaltépetl 23-C, Hipódromo Condese,
Cuauhtémoc, México, D.F.*



Peltre

De Daniel Ovadía, en esta lonchería encontrarán jugos frescos, café de Chiapas, molletes, enfrijoladas de acoyote morado y bomba de frijol. Toda la carta es una delicia.

*Saltillo 72, esquina con Alfonso Reyes,
Condese, México, D.F.*



Dúo

En la calle de Ámsterdam, a cargo de los chefs Estefanía Robles y David Müller está el restaurante DUO donde podrán probar alguna de las exquisitas variedades de huevos que sirven, los chilaquiles rojos y de postre un chocolate caliente y crepas o pan dulce para acompañar.

Av. Amsterdam 53, Cuauhtémoc, México, D.F.



FUENTE
MÉXICO DESCONOCIDO

3 DESTINOS PARA SABOREAR UN BUEN CAFÉ EN MÉXICO

Nuestros expertos te presentan un Pueblo Mágico y dos rutas para saborear la mejor taza con granos finamente producidos y seleccionados en campos de Veracruz, Chiapas y Oaxaca.



VERACRUZ

Veracruz es el principal destino para disfrutar el café en México, no sólo por ser el primero en obtener este grano que se adaptó perfectamente a sus tierras, sino por contar con tres sitios dedicados a su producción: Coatepec, Xalapa y Xico.

Coatepec es uno de los lugares con más tradición de Veracruz por su fisonomía urbana, por la conservación de su trazo original y por la armonía arquitectónica en iglesias, edificios, calles, plazas y jardines. Por estas razones fue declarado zona de monumentos históricos en 1995, y Pueblo Mágico en 2006. A ello hay que sumar la riqueza de su tierra no sólo por

la naturaleza que lo rodea, también por ser un centro productor de café donde antaño se establecieron diversas haciendas cafetaleras que hoy en día son hoteles o museos, una de ellas es la Hacienda El Triánón, que sigue produciendo este grano desde 1901.

Además de ser la capital del estado, Xalapa posee un paisaje privilegiado debido a su ubicación en la sierra veracruzana, rodeada por profundas barrancas que ocasiona que gran parte del año la ciudad se encuentre envuelta en la niebla y prácticamente en medio de un paraíso ecológico.



Durante el siglo XVIII, Xalapa se convirtió en un importante centro de comercio debido a que el Puerto de Veracruz era asediado por piratas, por lo que las autoridades virreinales establecieron ferias en la ciudad a partir de 1720, lo que produjo un creciente desarrollo de la urbe. Fue en el siglo XIX cuando se transformó en un notable punto recolector de la producción cafetalera y cañera de la región.

Hoy es posible disfrutar del café veracruzano en de esta bella ciudad, entre los establecimientos que circundan su centro histórico. No te puedes perder una visita al Museo del Café pensado para conocer el proceso de

su producción, ni la Feria del Café, celebrada durante los últimos días de abril y los primeros de mayo, donde se corona a la reina y se degustan las mejores muestras de esta bebida.

Xico, poblado contiguo a Coatepec, es un típico y pintoresco Pueblo Mágico (nombrado en diciembre de 2011) que también es afortunado en maravillas naturales como los bellos cañones y caídas de agua como la cascada Texolo. Además del turismo, también basa su economía en la producción de diversos productos agrícolas, entre ellos el café cultivado en algunas plantaciones en los alrededores.



CHIAPAS

A finales del siglo XIX se introdujo el café en la región del Soconusco. Amplios espacios en las laderas bajas del volcán Tacaná y en las montañas de la cercana Sierra Madre de Chiapas fueron sembrados con cafetos. Parte de este esfuerzo corrió a cargo de inmigrantes europeos invitados a México por el gobierno de Porfirio Díaz. Prósperas fincas cafetaleras se extendieron por la región y le dieron un carácter único que, a pesar de las vicisitudes del siglo XX, ha logrado sobrevivir hasta nuestros días.

Actualmente varias de estas antiguas fincas (las cuales se encuentran a poco más de 40 kilómetros de distancia unas de otras) han

abierto sus puertas al turismo y a la creación de nuevas experiencias, bajo el nombre de Ruta del Café. Este trayecto se ha convertido en uno de los rumbos de viaje más peculiares, llamativos y hermosos de Chiapas.

Hoy existen varias fincas cafetaleras, todas involucradas además en proyectos de producción ecológicamente sustentables, algunas de ellas diseñadas para pernoctar, conocerlas y realizar alguno de los recorridos que ofrecen. Entre las fincas que ofrecen este inolvidable recorrido están la Finca Hamburgo, la Finca Argovia, la Finca Irlanda y la Finca San Francisco.





OAXACA

En las carreteras que suben de la costa oaxaqueña hacia la sierra encontrarás fincas cafetaleras, en donde podrás disfrutar del mejor café de la región. Una de ellas es la Finca La Gloria, localizada muy cerca de Huatulco; a cual además de ofrecer recorridos guiados para conocer el proceso de cultivo del café, tiene un enorme mariposario que vale la pena visitar. Otras opciones son las fincas Las Nieves, Montecarlo y Margarita.

De las más famosas e interesantes está Finca El Pacífico, que produce café Pluma Gourmet, orgánico y registrado como variedad Pluma Hidalgo, considerada una de las mejores del

mundo. El proceso orgánico implica que no se han utilizado pesticidas, insecticidas y fertilizantes dañinos para el subsuelo; que se ha dado un trato digno y justo a los trabajadores, y que todo el proceso para la obtención del café ha sido cuidadoso de la ecología.

No te pierdas estos recorridos, que incluyen paseos ecoturísticos por diversos parajes entre la selva, observación de aves, cascadas y pozas naturales, entre otros que puedes hacer por tu cuenta o por medio de operadoras turísticas. Sin duda será una experiencia inolvidable.



INICIO

FUENTE
UNILEVER FOOD SOLUTIONS

RECETA ESTÁNDAR

TRADICIONAL

V

Pambazo

Ingredientes:

0.010 kg de chile guajillo y ancho
tostado y remojado
0.030 L de agua de remojo de los
chiles
0.001 kg de ajo asado
0.00025 kg de orégano
0.00025 kg de pimienta gorda
0.00025 kg de comino
0.00025 kg de canela en polvo

Relleno:

0.080 kg de papa cocida
0.020 kg de chorizo de cerdo
0.002 kg de sal
0.001 kg de ajo picado finamente
0.005 kg de cebolla picada finamente
0.005 L de aceite vegetal

Pambazo de papa con chorizo:

1.000 kg de pan para pambazo (80 g)
0.010 kg de lechuga romana en tiras
0.005 kg de crema
0.005 kg de queso fresco rallado
0.010 kg de aceite vegetal

MODO DE PREPARACIÓN:

1. Licuar el chile con agua de remojo, ajo y especias. Reservar.
2. Para el relleno de papa: Machacar la papa y en una sartén sofreír la cebolla y el ajo. Agregar el chorizo y la papa machacada. Reservar.
3. Rellenar con la mezcla de papa con chorizo, lechuga, queso, crema.
4. Bañar el pambazo con el adobo, en una sartén calentar el aceite y dorar el pan por ambos lados.
5. Servir.

Proteínas	Hidratos de carbono	Azúcar
17 g	65 g	7 g
Grasas totales	Grasas saturadas	Grasas trans
29 g	7 g	1 g
Colesterol	Fibra	Sodio
24 mg	7 g	1488 mg



tradicional
577
calorías



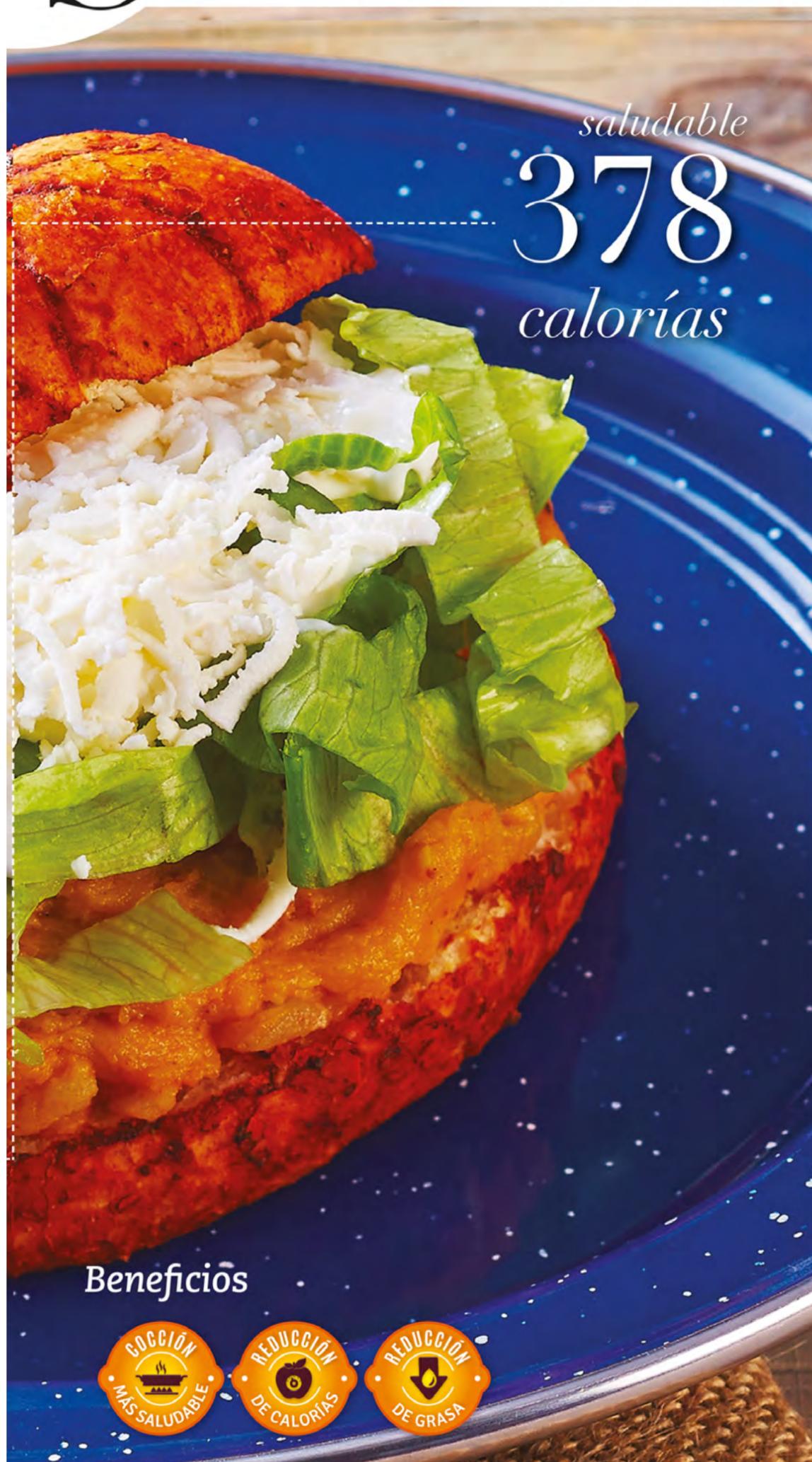


S

RECETA INNOVADORA

SALUDABLE

REDUCCIÓN DE CALORÍAS • REDUCCIÓN DE GRASAS



saludable
378
calorías

Beneficios



Pambazo

SALUDABLE

Adobo:

- 0.010 kg chile guajillo y ancho tostado y remojado
- 0.030 L de agua de remojo de los chiles
- 0.001 kg de ajo asado
- 0.00025 de orégano
- 0.00025 de pimienta gorda
- 0.00025 kg de comino
- 0.00025 kg de canela en polvo

Relleno:

- 0.016 kg de Knorr® Puré de Papa
- 0.064 L de agua
- 0.010 kg de chorizo de pavo
- 0.001 kg de ajo picado finamente
- 0.005 kg de cebolla picada finamente
- 0.005 L de aceite vegetal

Pambazo de papa con chorizo:

- 1.000 pza de pan para pambazo integral (80g)
- 0.010 kg de lechuga romana en tiras
- 0.005 ml de crema reducida en grasa
- 0.005 kg de queso fresco rallado
- 0.005 kg de rábano

MODO DE PREPARACIÓN:

1. Licuar el chile con agua de remojo, ajo y especias. Reservar.
2. Hidratar Knorr® Puré de Papa con el agua hirviendo por 10 min. En una sartén freír el chorizo, agregar, cebolla, ajo y acitronar. Agregar Puré de Papa.
3. Rellenar con la mezcla de papa con chorizo, lechuga, queso y crema.
4. Bañar el pan para pambazo con la mezcla de chiles, hornear a 180 °C por 6 minutos.
5. Servir.

Proteínas	Hidratos de carbono	Azúcar
14 g	55 g	6 g
Grasas totales	Grasas saturadas	Grasas trans
12 g	3 g	0 g
Colesterol	Fibra	Sodio
10 mg	11 g	735 mg

INICIO

FUENTE
COCINA Y VINO

CONSEJOS BÁSICOS PARA PLANTAR Y SEMBRAR **HIERBAS**

Además de ser relajante y llenar tu cocina de un agradable aroma, tener hierbas y condimentos sembrados en tu hogar es algo amigable con la naturaleza y siempre tendrás lo más fresco.

PARA PLANTAR

- Primero que nada necesitas mucho sol, así que debes elegir un lugar soleado y protegido del viento.
- La plantación puede hacerse en suelo o en macetas, de ser en suelo es necesario que éste posea un excelente drenaje.
- En caso de plantar condimentos elegir un sitio próximo a la cocina para tener fácil acceso.
- Labrar el terreno a 25 cm de profundidad es ideal para dejarlo suelto y blando.

- Eliminar las malas hierbas, cuando labres la tierra deshazte de los trozos de raíces tanto como le sea posible.
- El uso de abono orgánico (composta, estiércol, etc.) es una ayuda fundamental si el terreno es pobre en nutrientes.
- Si se utiliza una maceta agregar piedrecitas que faciliten el proceso y amortigüen la planta.

PARA SEMBRAR

- Las hierbas pueden ser compradas en centros de jardinería o viveros para posteriormente ser plantadas en el jardín, sin embargo pueden ser sembradas y germinadas por usted mismo por medio de paquetes de semillas y semillas en general.

- Las hierbas aromáticas, condimentarias y medicinales se dividen en anuales (duran una estación) y otras perenes (varios años ininterrumpidos).

EL PROCEDIMIENTO POR MEDIO DE SEMILLAS

- Procurar sembrar en primavera como época ideal.
- De realizarse el sembrado en una maceta, cubrir con un plástico para retener la humedad y regar a diario es fundamental.
- De realizarse en un jardín regar constantemente y supervisar.
- A medida que vayan creciendo las plantas, es importante "pinzar" cortar las puntas de los tallos largos con el fin de hacerla más densa y compacta.



INICIO