

## GASTRONOMÍA



LA REVOLUCIÓN CUBANA  
LLEGA A SU COMIDA

## SALUD



CONSUMIDORES ESTÁN  
DEMASIADO OBSESIONA-  
DOS CON LAS CALORÍAS

## JURÍDICO



PIDEN INDUSTRIALES  
ELIMINAR IMPUESTOS

## CAPACITACIÓN



PRÓXIMO CURSO

DESARROLLO DE HABI-  
LIDADES DE SUPERVISIÓN  
PARA RESTAURANTES

SAVE THE DATE  
AGOSTO 25, 2015

**JORNADAS SUSTENTABLES**

ufs.com | Unilever Food Solutions

## GASTRONOMÍA



LA MAGIA  
DEL PASTE

## MUNDO



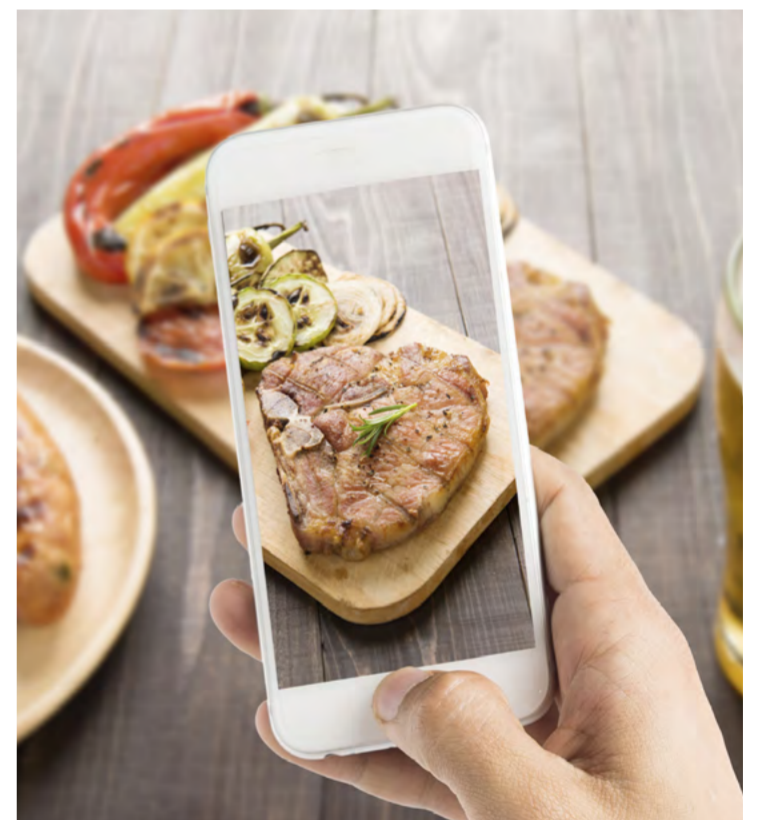
ASTRONAUTAS COMEN  
VERDURAS CULTIVADAS  
EN EL ESPACIO

## CINE



DOCUMENTAL:  
ERES LO QUE COMES

## TECNOLOGÍA



HACER FOTOS DE PLATOS  
DE RESTAURANTES VIOLA  
LA LEY EN ALEMANIA

QUINCENA DEL COMENSAL 2015

1-15 Octubre

Este Año es más fácil participar ya que todos ofreceremos un **Menú especial**

---

FUENTE  
EL INFORMADOR

---

LA REVOLUCIÓN

# CUBANA

LLEGA A SU COMIDA



---

*Un reflejo de los esfuerzos que el 'sector privado' está haciendo para favorecer el desarrollo de la gastronomía en Cuba.*

---





Cocineros cubanos que participaron la semana pasada en un intercambio cultural en Miami con prestigiosos chefs de esa ciudad consideran que la isla vive una “revolución gastronómica” y confían que la normalización de las relaciones con Estados Unidos permita nuevas oportunidades de negocio.

“Ha habido un despertar en ese sentido y se está prestando mucha atención” a la cocina cubana, explicó Yamilet Magariño Andux, que regenta el “paladar” (restaurante privado) Andux en la isla caribeña.

Esta chef, que estudió en la Escuela de Altos Estudios de Hotelería y Turismo de Sevilla y ha publicado el libro “Como para chuparse los dedos”, destacó que esta “revolución gastronómica” surge como reflejo de los esfuerzos que el “sector privado” está haciendo para favorecer el desarrollo de la gastronomía en Cuba.

Junto a sus compatriotas Michael Alejandro Calvo (Atelier), Luis Alberto Alfonso Pérez (Gringo Viejo) y Gilberto Smith (Pizzanella), Magariño Andux está conociendo de primera mano el trabajo de reputados chefs como Víctor Santos (Tuyo), Michelle Bernstein (Cena) y Santiago Álvarez (Cantina la 20).

Smith, que regenta una restaurante en el barrio de Miramar, en La Habana, dijo que, desde hace un tiempo, la población cubana tiene la oportunidad de conocer más sobre la gastronomía de la isla gracias a la proliferación de los “paladares”, impulsados, sobretudo, por pequeños empresarios. “Tienen la oportunidad de conocer nuevos lugares donde se puedan probar cocinas como la mexicana o la peruana”, comentó Smith.

Los chefs defienden que los platos cubanos “han dejado de ser simples” y que, en los últimos años, su cocina ha evolucionado y tiene influencias de otras gastronomías como la colombiana, la peruana o la asiática. “Cuba es fusión, ya que hay una mezcla de culturas. Tenemos influencia española, de los indios y de los africanos. Ahora (la cocina) está funcionando mucho más por los conocimientos que están llegando a Cuba”, apuntó Calvo, que en su restaurante combina las recetas locales con las peruanas.




CONSIDERA QUE LOS  
**CONSUMIDORES**  
 ESTÁN DEMASIADO OBSESIONADOS  
**CON LAS CALORÍAS**



Coca Cola financia **Global Energy Balance Network**, una nueva organización que trata de identificar e implementar soluciones innovadoras basadas en el balance energético. La compañía considera que los consumidores están demasiado obsesionados con las calorías y que deben centrarse más en el ejercicio físico que se debe realizar para compensar el consumo energético.

**Coca Cola quiere que los consumidores dejen de preocuparse por las calorías** que ingieren y que se preste más atención al ejercicio físico como la mejor opción para tener un peso saludable. La compañía considera que los consumidores están demasiado obsesionados con las calorías y no tienen en cuenta algo tan importante como la actividad y el ejercicio físico, por ello quiere que las revistas médicas y científicas, los medios sociales y otros canales informativos ayuden a los científicos a correr la voz de que la compañía está prestando apoyo financiero y logístico a **Global Energy Balance Network**, una organización sin ánimo de lucro que se ha formado recientemente y cuyo cometido es identificar e implementar soluciones innovadoras basadas en el balance energético, es decir, la relación entre el consumo de energía y el gasto energético.

El vicepresidente del Grupo Coca Cola en Estados Unidos explica que los medios de comunicación y la prensa científica culpan continuamente por el problema del sobrepeso y la obesidad a comer demasiado, a la

comida rápida, a las bebidas azucaradas, los snacks, etc., y asegura que prácticamente no existen evidencias científicas que avalen esto. Posiblemente una buena parte de los investigadores que han llevado a cabo estudios cuyas conclusiones han demostrado lo mucho que tiene que ver con la obesidad el exceso de azúcar y grasas, se sentirán bastante molestos.

Recordemos que no es la primera vez que Coca Cola llega a acuerdos económicos con investigadores y organizaciones médicas para trabajar en la educación de los consumidores con la finalidad de que conozcan el papel que desempeñan los refrescos y edulcorantes en un estilo de vida saludable. Coca Cola ha estado promocionando las dietas saludables y a la vez ha intentado mostrar la cara más amable de las bebidas azucaradas, pero parece que estas estrategias no han terminado de calar y ahora vuelve a la carga haciéndose eco de que está prestando todo su apoyo a Global Energy Balance Network.

**INICIO**

# PIDEN INDUSTRIALES ELIMINAR IMPUESTOS



El sector industrial mexicano pidió al gobierno federal reducir o eliminar los impuestos especiales a alimentos con alto contenido calórico y bebidas azucaradas, porque, aunque se aplicaron para disminuir la prevalencia de obesidad, sobrepeso y diabetes en los mexicanos, éstos no han funcionado.

Manuel Herrera Vega, presidente de la Confederación de Cámaras Industriales (Concamin), indicó que la industria negocia con la Secretaría de Hacienda la eliminación del Impuesto Especial sobre Producción y Servicios (IEPS) a alimentos con alto contenido calórico, que empezó a aplicarse con la entrada en vigor de la Reforma Fiscal en 2014, cuya tasa es de 8%, **así como del peso por litro con el que se grava a las bebidas endulzadas.**

Explicó que con la aplicación del IEPS a alimentos de alto contenido calórico, la industria chocolatera tuvo que incrementar el precio de sus productos en 10% el año pasado, razón por la que actualmente diversas empresas se encuentran en situación complicada, incluso en riesgo de cerrar ante la baja demanda.

Por su lado, la industria refresquera presentó una disminución de 2.5% en sus ventas en 2014. En tanto que la inflación de refrescos envasados ascendió a 15.35% a partir de la

entrada del IEPS, mientras que 63.7% de la recaudación de bebidas azucaradas provino de los hogares de niveles socioeconómicos bajos, incluso los hogares en situación de pobreza pagaron 37.5% del total de este impuesto.

*“Las propuestas restrictivas en materia fiscal hacia un determinado alimento o bebida no generarán cambios de hábitos ni de conductas, y esto no se traducirá en la disminución del problema de sobrepeso y obesidad”.*

En su opinión, estos impuestos han sido sobrevalorados como solución al combate de la obesidad, el sobrepeso y la diabetes, pues además de no tener impacto real en la reducción de su prevalencia, traen consigo una serie de efectos negativos en la sociedad. **“Establecer impuestos a alimentos y bebidas son exitosas en materia recaudatoria, pero no generan cambio de hábitos ni de conductas entre los individuos”.**

Además demandó intensificar el combate a la economía informal, **ya que gran cantidad de alimentos vendidos en la vía pública que no cuentan con ningún tipo de lineamiento ni información nutrimental para el consumidor, están detonándose debido al alza de precios ocasionado por estos gravámenes especiales.**

## 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**

## TEXTO

FERNANDA DE LA VEGA  
Publicado originalmente en  
[www.clastronomia.mx](http://www.clastronomia.mx)

# LA MAGIA DEL PASTE



El padre de mi abuela materna, Pedro Canales, era un minero que trabajaba en la compañía "Real del Monte".

En el interior de la mina Acosta, en el pueblo mágico que dio nombre a la compañía, mi bisabuelo pasaba largas jornadas laborales a cientos de metros bajo tierra.

Todos los días, mi abuela Lola, su hija, era la encargada de llevar los pastes a su padre. Camino a la mina, Lola y otros niños, hijos también de mineros, se encontraban con hoyos en el suelo que eran tan profundos que no se podía ver el fondo, incluso decían que si arrojaban una piedra no se le escuchaba caer.

Estos agujeros se conocen como "tiros" y a pesar que a los pequeños se les enseñaba a no acercarse, era una travesura común para ellos quienes gustaban lanzar rocas al interior.

Un día cuando Lola y sus amigos caminaban hacia la mina, se detuvieron como en otras ocasiones en uno de los tiros. Comenzaron a echar piedras y más piedras, pero esta vez se llevaron el susto de su vida. Enfurecido y lleno de rabia, del hueco salió un hombre pequeñísimo, más diminuto que un niño de seis años. Tenía cara de anciano y se encontraba casi desnudo. Lola y los demás se quedaron muertos del miedo. No reaccionaron hasta que el minúsculo hombrecillo comenzó a aventarles las rocas. Los persiguió cerca de un kilómetro y luego desapareció.





Esa fue la única vez que mi abuela vio un duende. Pero no es la única persona de Real del Monte que ha tenido un encuentro con ellos. La magia del pueblo minero existe desde mucho antes de ser declarado, por la Secretaría de Turismo, uno de los 83 pueblos mágicos [1].

La llegada de los ingleses en busca de plata alrededor del siglo XVI, influyó la arquitectura, las costumbres y la gastronomía de Real del Monte.

En una tarde, el visitante puede recorrer a pie el lugar. Allí disfrutará de las hermosas casas con tejados rojos al estilo británico, los paisajes boscosos, así como algunas atracciones famosas: el panteón, el museo que anteriormente había sido hospital de la compañía minera y los portales, donde se puede saborear del legado culinario inglés: los paste.

El paste, así como el fútbol, llegó a México desde el viejo mundo. Era un tentempié clásico que se preparaba de papa, poro y carne (como aún se cocina en Inglaterra).

Éste era el alimento por excelencia para calmar el hambre a los mineros, quienes trabajaban extenuantes horas. Su orilla en forma de

trenza servía para evitar que los jornaleros, ensuciaran el alimento. Así, podían tomar el paste, comer y desechar el borde. Ahora para mi gusto esa trenza es lo más rico del paste.

Con los años su receta original ha sufrido modificaciones y adaptaciones, se añadieron ingredientes como el chile y se cambiaron algunos otros, como el poro por la cebolla, la carne de bistec por carne molida, e incluso la tradicional pasta inglesa se sustituye en algunos lugares por pasta de hojaldre.

La variedad también aumentó, pues a la fecha podemos encontrar pastes rellenos de distintos guisados: mole verde, mole rojo, arroz con leche, papa con pollo, salchicha, tinga, arroz con leche, hawaiano y el tradicional de papa con carne.

Cuando mis amigos visitan Pachuca, siempre me dicen que saben que llegaron a la ciudad porque comienzan a ver las tiendas de pastes por todas partes.

Este refrigerio ya no es exclusivo de Real del Monte y podemos encontrarlo en todo Hidalgo, incluso en otras regiones del país. **¡Gozosos aquellos que pueden saborear un poco de la magia inglesa!**

1. "Pueblos mágicos", SECTUR. Secretaria de Turismo, <http://www.sectur.gob.mx/pueblos-magicos/>

## BIBLIOGRAFÍA

- Randall Robert, Real del Monte a british silver mining venture in México, University of Texas, United States, 2014, p.276.



---

FUENTE  
 GASTRONOMÍA & CÍA.

---

# ASTRONAUTAS COMEN VERDURAS CULTIVADAS EN EL ESPACIO

Realizan la primera cata de verduras cultivadas en el espacio en la Estación Espacial Internacional, los astronautas comieron una variedad de lechuga romana que destaca por su color rojo púrpura. Se trata de un experimento importante, ya que el cultivo de alimentos en un ambiente de micro gravedad será determinante para los viajes espaciales de larga distancia.

A diferencia de experimentos anteriores en los que los alimentos producidos se enviaban íntegramente a la Tierra para su análisis, en esta ocasión la mitad de la producción fue consumida por los astronautas, siguiendo unas escrupulosas pausas higiénicas para consumirlas con seguridad, el resto de la producción se envasará y congelará para ser enviada a la Tierra para realizar los oportunos análisis.

El experimento se denomina Veg-01 y tiene como cometido estudiar la producción de alimentos en el espacio, así como el rendimiento de las instalaciones fuera del entorno natural de nuestro planeta. En este proyecto la NASA ha puesto mucho interés a fin de poder desarrollar una tecnología segura que sea capaz de poder abastecer a los futuros astronautas de un suplemento alimentario sos-

tenible y totalmente seguro, para acompañar las comidas preparadas que suelen llevar en los viajes espaciales.

La nueva tecnología guarda relación con la intención de realizar misiones espaciales de larga duración, gracias a ella se podrá alimentar a la tripulación, la producción de alimentos servirá también como una actividad lúdica que se podrá llevar a cabo durante las misiones que se realicen en el espacio profundo, ayudando a los astronautas a sentirse menos aislados. Hasta la fecha se han realizado varios experimentos en misiones anteriores, se han cultivado vegetales que han sido enviados a la Tierra a partir de semillas que se habían almacenado durante 15 meses, con unos resultados muy satisfactorios, ahora viene la prueba de fuego, una cata de lechuga producida en el espacio.





En el desarrollo y crecimiento de las lechugas se han empleado luces LED de diferentes colores (rojo, verde y azul), esta idea se concibió en la década de los 90 y se ha estado desarrollando durante los últimos años. Cada color de luz tiene un cometido, las luces rojas y azules permiten obtener un buen crecimiento de los vegetales, y la luz verde contribuye a mejorar la percepción visual de las lechugas. Según explican los expertos, existen evidencias de que es necesario contar con alimentos frescos en el espacio, como por ejemplo los tomates, las lechugas o los arándanos,

además de ser fuente de antioxidantes, ofrecen un impacto positivo sobre el estado de ánimo de los astronautas y también proporcionan cierta protección contra la radiación espacial.

Los astronautas Scott Kelly, Kjell Lindgren y Kimiya Yui de la Estación Espacial Internacional celebran el acontecimiento y declaran que se trata de un pequeño bocado para un hombre, pero una gigante hoja para la humanidad.



INICIO

---

FUENTE  
 GASTRONOMÍA & CÍA.

---

# DOCUMENTAL: ERES LO QUE COMES

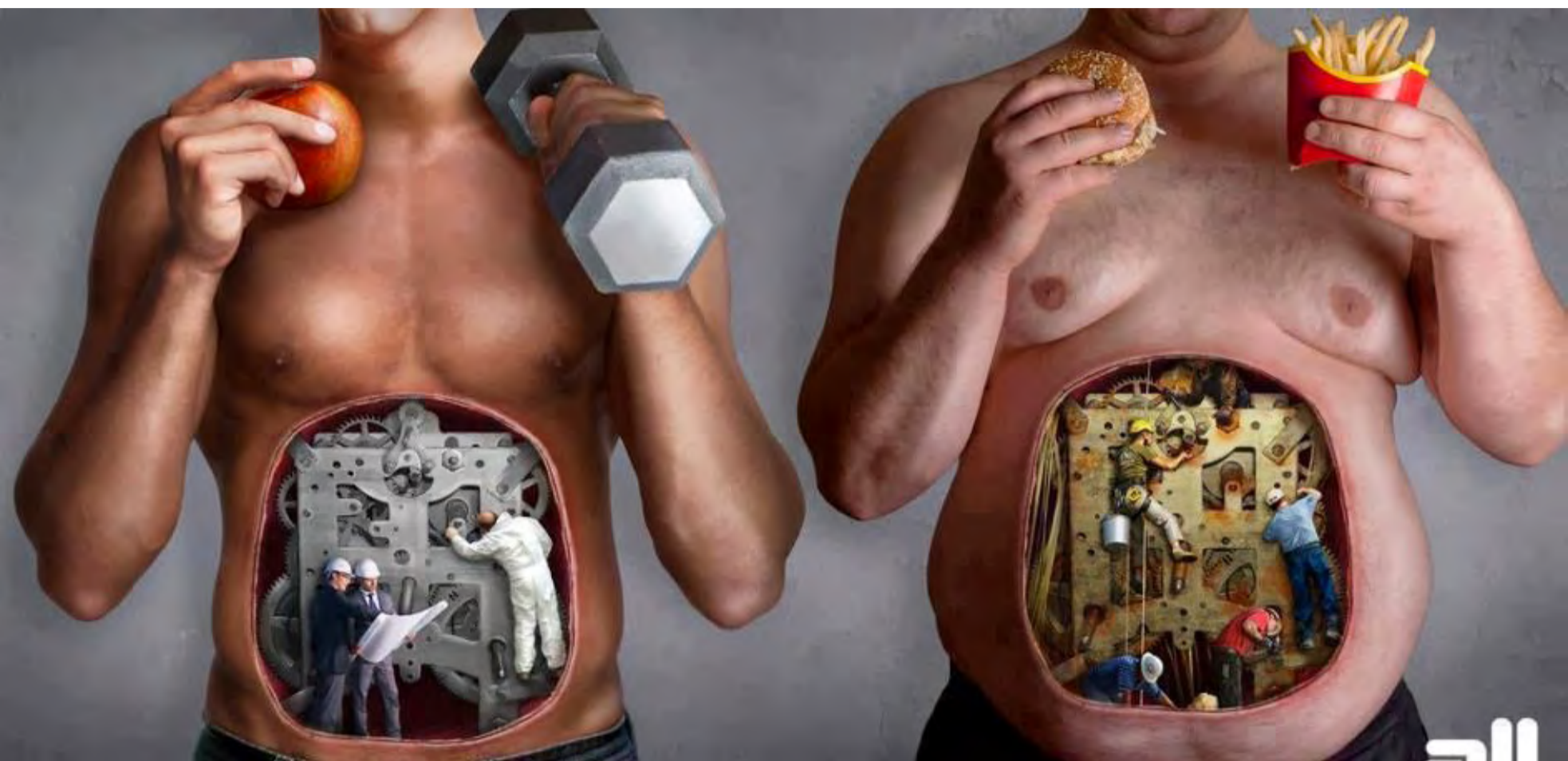



---

*Con el título 'Eres lo que comes', próximamente podremos ver un documental que invita a tomar conciencia sobre la situación medioambiental y la necesidad de reducir el impacto en la obtención de alimentos. En el documental, que será presentado en festivales de cine gastronómico, participa el cocinero Diego Gallegos, también conocido como Chef del Caviar.*

---





En próximos festivales de cine gastronómico vamos a poder ver muchas novedades, una de ellas es el **documental Eres lo que comes** producido por Food & Groove Films y Sr Erreka Films con el cocinero Diego Gallegos, también conocido como el Chef del Caviar, del Restaurante Sollo de Benalmádena (Málaga).

Recordemos que este joven cocinero de origen brasileño se ha especializado en la cocina del esturión y sus huevas, de ahí su apodo 'Chef del Caviar'. Es más, el nombre del restaurante también hace alusión a ese pez de agua dulce, pues el esturión también se conoce como sollo o marión.

Pues bien, **Diego Gallegos**, que obtuvo recientemente el premio Cocinero Revelación Madrid Fusión 2015, y que el próximo mes de septiembre estrenará nuevo proyecto culinario, el restaurante Arequipa en el Mercado de la Merced de Málaga, forma parte del documental cuya premiere se presentó el pasado

mes de mayo en Málaga Gastronomy Festival.

'Eres lo que comes' es un documental que tiene el objetivo de abrir los ojos a los espectadores con el tema de la situación medioambiental y la necesidad de reducir el impacto en la obtención de alimentos, y cuentan con Diego Gallegos por su apuesta por las especies de río de producción ecológica, y porque procura caminar de la mano de la gastronomía sostenible, entre otras cosas, creando un huerto orgánico en su restaurante.

El documental, tendrá una duración de 16 minutos, tiempo en el que invitará a la reflexión sobre la necesidad de conocer el origen de los alimentos que consumimos y su calidad, cómo afecta el desarrollo de alimentos al medioambiente, cómo se le puede dar un giro... para ello se cuenta con especialistas de distintas áreas como la biología, la gastronomía e incluso la prensa.

INICIO

---

FUENTE  
 GASTRONOMÍA & CÍA.

---

# HACER FOTOS DE PLATOS DE RESTAURANTES VIOLA LA LEY DE PROPIEDAD INTELECTUAL EN ALEMANIA

En Alemania, los bloggers y todas las personas que comparten las fotografías de los platos de restaurantes con estrella Michelin, podrían toparse con la justicia al ser denunciados por violar la Ley de Propiedad Intelectual. Esto es posible porque el Tribunal Federal de Justicia del país ha ampliado la protección de los derechos de autor para que se aplique a las creaciones culinarias consideradas como arte culinario.

El Tribunal Federal de Justicia de Alemania ha ampliado la protección de los derechos de autor a los alimentos que se preparan en los restaurantes, convirtiendo a los platos en **propiedad artística del chef** que los crea. Por tanto, para poder fotografiarlos será necesario contar con el permiso del chef, ya que de lo contrario se estaría violando la **Ley de Propiedad Intelectual**. Según explica el abogado Niklas Haberkamm de la firma de abogados Lampmann, Haberkamm & Rosenbaum, un plato elaborado creado en un restaurante puede ser un trabajo protegido por Copyright, su creador tiene derecho a decidir dónde y en qué medida la obra puede ser reproducida.

Como sabemos, algunos restaurantes promueven el uso de **Instagram** y otras redes sociales, invitan a que los usuarios compartan lo que van a comer, ya que se trata de un canal publicitario de interés. En Estados Unidos los comensales se convierten en una especie de embajadores de algunos restaurantes, las

fotografías que difunden sirven a los propietarios de los establecimientos para informar a los usuarios utilizando el mismo hashtag sobre promociones, ofertas, etc.

Claro, que también ocurre todo lo contrario, recordemos que el año pasado hablábamos del Restaurante L'Auberge du Vieux Puits (Francia) del chef Gilles Goujon, reconocido con tres estrellas Michelin, el cocinero consideraba que compartir las fotografías de sus platos a través de los medios sociales afectaba a su propiedad intelectual y daba pie a que otros cocineros pudieran copiarlos.

Quizá la sentencia sienta precedente y este tipo de medidas se trasladen a otros países, ahora en Alemania **hacer fotos de platos de restaurantes viola la Ley de Propiedad Intelectual**, el objetivo de dicha ley es proteger las creaciones personales y no importa si la acción es para uso no comercial, como por ejemplo compartir la fotografía en las redes sociales, o con fines comerciales.





Hasta el momento ningún chef ha presentado una queja por la violación de sus derechos de autor, pero puede suceder tarde o temprano, según explican desde Anwalt, una empresa dedicada a ofrecer servicios de abogacía y asesoramiento, un plato de comida se puede considerar perfectamente arte, pero dependerá del diseño del plato, de la comida y del restaurante, fotografiar unas patatas fritas no será un problema.

Una infracción de los derechos de autor puede suponer una sanción económica elevada, por lo que los abogados de la empresa antes mencionada recomiendan prudencia y sobre todo pedir permiso al propietario del restaurante o al chef. Ya puestos, habría que pedir el permiso por escrito o tener una prueba de que se ha permitido compartir la fotografía, quien dice que después el cocinero no se arrepienta y decida denunciar una violación de sus derechos de autor. Algo que hay que tener en cuenta, el propietario de un restaurante está legalmente en su derecho de prohibir tomar fotografías en el interior del establecimiento o en su defecto, establecer una serie de normas tal y como hizo Heston Blumenthal a principios de este año.

En el artículo de Anwalt.de realizan una distinción entre los restaurantes con estrella y los demás restaurantes o la comida diaria, de los primeros explica que fusionan la cocina y el arte, **los platos son obras de arte** y por tanto están sujetos a los **derechos de autor**. La comida de diario, sea de casa, de un restaurante de menús, de un Food Truck, etc., no realiza ninguna aportación artística (eso es discutible). Por tanto, el consejo que proporciona The Local es que si visitáis un restaurante con estrellas Michelin, antes de tener el impulso de realizar fotografías de la comida reflexionéis un momento, ya que podría traer malas consecuencias para el bolsillo.

Como nos comentan aquí, presentar cargos contra quienes difunden las imágenes a través de Instagram, Facebook, Twitter, etc., probablemente no sea una buena decisión para el negocio, como decíamos al principio, en la mayoría de ocasiones se comparten las fotografías y son una potencial fuente de publicidad y promoción para los restaurantes. De todos modos hay que respetar y no cuesta nada pedir permiso, una negativa será una oportunidad perdida para el cocinero o el propietario del establecimiento. Sobre este tema os invitamos a leer este interesante artículo publicado en Die Welt.

INICIO

¡YA VIENE LA QUINCENA DEL COMENSAL Y AHORA ES MÁS FÁCIL PARTICIPAR!

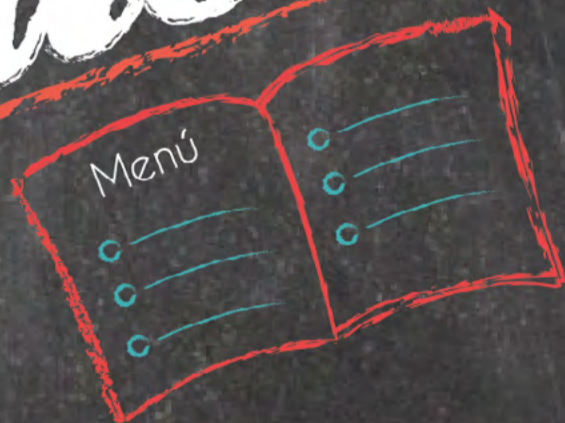


## QUINCENA DEL COMENSAL

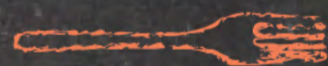
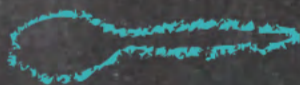
Ciudad de México



# Degustata



## Menú especial en



# 300 RESTAURANTES

1-15

Octubre

AMRoficial



@noticias-AMR

[www.quincenadelcomensal.com](http://www.quincenadelcomensal.com)



## INSCRIBE TU MENÚ

En 2015 es más fácil participar en la Quincena del Comensal ya que todos ofreceremos la misma promoción:

### Menú Especial

1. Selecciona el menú especial de por lo menos 3 tiempos.
2. Ponle precio atractivo.
3. Envíalo a la AMR
4. Capacita a tus meseros para que lo promuevan.

Una vez armada tu promoción, manda un mail a [info@amr.org.mx](mailto:info@amr.org.mx) con la siguiente información:

- Nombre del restaurante.
- Contacto: Dirección, teléfono de cada sucursal, dirección de correo y horario (De cada sucursal si aplica).
- Menú mínimo de 3 tiempos con precio.
- Redes sociales.
- Logotipo.
- Fotografías del restaurante y platillos para promoción en redes sociales.

**¡NO TE QUEDES FUERA!**



INICIO

