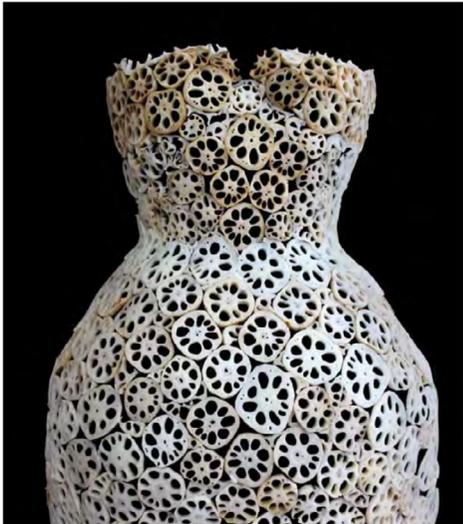


EVENTOS



X PASARELA GASTRONÓMICA: SABORES Y FIESTAS DEL MUNDO

EVENTOS



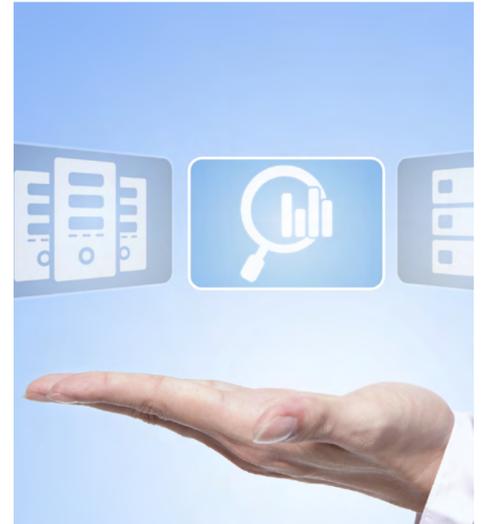
MORELIA EN BOCA: EL ORIGEN DE LA GASTRONOMÍA LATINOAMERICANA

RESTAURANTES



LOS MEJORES BRUNCH DE LA CDMX

JURÍDICO



LEY DE TRANSPARENCIA, ACCESO A LA INFORMACIÓN PÚBLICA CDMX

SAVE THE DATE
MAYO 24, 2016

JORNADAS SUSTENTABLES

ufs.com | Unilever Food Solutions

PAÍS



LIMÓN BAJARÁ SÓLO A 20 PESOS... Y HASTA JUNIO

SALUD



TIPS PARA SABER SI ERES ADICTA AL AZÚCAR

GASTRONOMÍA



RUIDOS DE ALIMENTOS AL COMER REDUCIRÍA CONSUMO

CAFÉ



CÓMO AFECTA EL CALENTAMIENTO GLOBAL A LA PRODUCCIÓN DE CAFÉ

Buen provecho con Aeromar y la Asociación Mexicana de Restaurantes

Ahora Aeromar y la AMR (Asociación Mexicana de Restaurantes A.C.) le ofrecen 10% de descuento en el pago de su cuenta en los mejores restaurantes de la Ciudad de México.

AEROMAR
La Línea aérea ejecutiva de México

aeromar.com.mx

X PASARELA GASTRONÓMICA: *SABORES Y FIESTAS DEL MUNDO*



Con el tema Sabores y fiestas del mundo, la X edición de la Pasarela Gastronómica celebra sus primeros 10 años de vida con un nivel de producción diferente, en el que organizadores, productores ejecutivos, productores escénicos y creativos se han sumado al esfuerzo de realizar un espectáculo de gran calidad.

Por primera ocasión se contará con modelos de agencia en el escenario, quienes desfilarán bajo el mismo concepto estético de maquillaje y peinado a cargo de especialistas (tal como en las pasarelas profesionales); también el diseño de iluminación, al igual que el sonoro, estarán creados para resaltar los valores estéticos de la pasarela cuyos elementos se sumarán a un estructurado escenario minimalista que elevará al máximo la experiencia de vivir un es-

pectáculo de gran nivel no sólo gastronómico, sino también de moda, en nuestra ciudad.

Como show de medio tiempo se tendrá la participación de la banda de new folk Charlie Rodd presentado por DeGira, quienes harán del espectáculo una experiencia más entretenida y de calidad; como pieza clave el jurado estará conformado por la Chef Ejecutiva de Dulce Patria, Martha Ortiz; la Chef Ejecutiva de Astrid y Gas-

tón, Yerika Muñoz; la Chef Ejecutiva de Roca, Lula Martín del Campo; el diseñador mexicano Macario Jiménez y el experto en moda Manuel Vera, quienes representan al panel más calificado y completo con el que ha trabajado esta producción hasta el momento.

Son muchos los motivos que aseguran un espectáculo que merece ser compartido, por lo que les invitamos a estar presentes y formar parte de esta edición.





@YEONJU SUNG

La Universidad del Claustro de Sor Juana presenta

X PASARELA GASTRONÓMICA

sabores y fiestas del mundo



20 de mayo 2016, Acceso desde las 16:30 hrs.
Inicio a las 18:00 hrs.
Donativo: \$60 M.N.
www.elclastro.edu.mx 5130 3340. Cupo limitado
Punto de venta: Izazaga 92, Centro Histórico

ACERCA DE LA PASARELA Y LOS DISEÑOS

Serán 31 diseños divididos en dos categorías: la General, referida a las fiestas del mundo y la Especial que rememora las celebraciones mexicanas. En la primera categoría se premiará a los tres mejores diseños y en la categoría especial a uno. Dichos diseños serán elaborados con productos comestibles como semillas, chiles, caramelo, amaranto, frutas deshidratadas, confitería, entre otros y harán referencia a fiestas representativas de países como Tailandia, Italia, España, China, Brasil, Japón, Islas Canarias, India, África y México, donde destacan el Carnaval de Venecia, La Tomatina en España, la Fiesta de los Fantasmas en Tailandia, el año nuevo chino, el carnaval de

Mardi Gras en Nueva Orleans y Ganesha en India, por mencionar algunas. Entre los diseños que los alumnos de la Universidad del Claustro de Sor Juana dedican a las fiestas mexicanas están aquellos alusivos al Día de muertos, la Guelaguetza, el Carnaval de Veracruz y la fiesta de la guitarra.

Uno de los objetivos principales de esta actividad es mostrar que los alumnos de la carrera de gastronomía no solamente son capaces de preparar alimentos y bebidas. También tienen una formación multidisciplinaria que les permite crear conceptos y propuestas novedosas a partir del manejo armónico de colores, texturas y

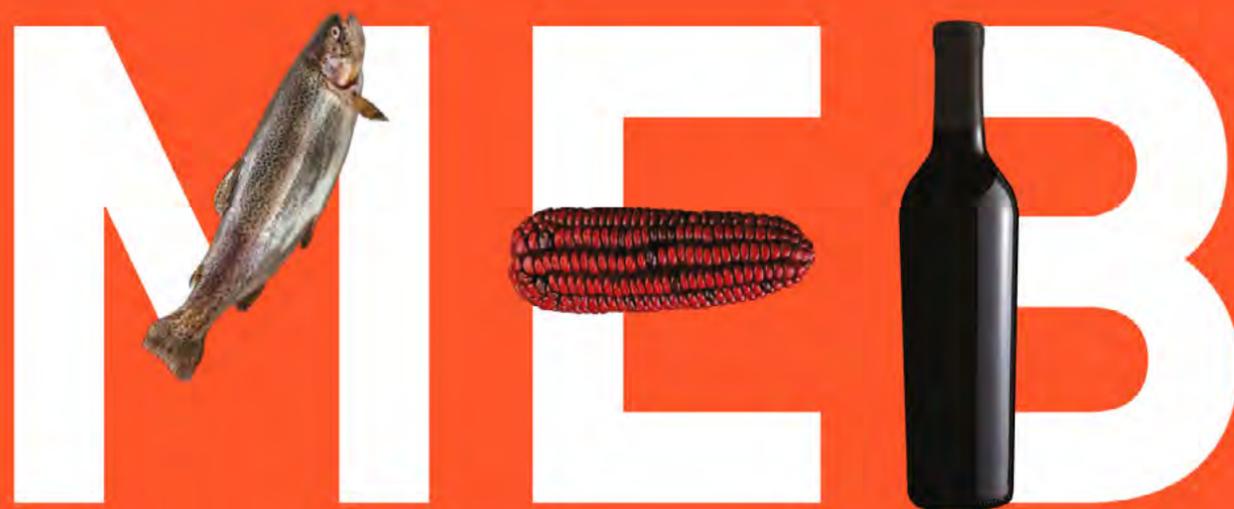
formas. Al observar el resultado, se pone de manifiesto el talento y la formación integral de los gastronomos de la Universidad del Claustro de Sor Juana, sin embargo es importante destacar que los concursantes no solo pertenecen al Colegio de Gastronomía; en cada edición de la pasarela se cuenta también con la participación de alumnos y profesores de otros colegios de la Universidad.

El desfile tendrá lugar el viernes 20 de mayo, a partir de las 18:00 horas en el Patio del Gran Claustro de esta casa de estudios. Acceso al público general con boleto, invitados especiales y medios de comunicación acreditados.

INICIO

FUENTE
ANIMAL GOURMET

MORELIA EN BOCA: EL ORIGEN DE LA GASTRONOMÍA LATINOAMERICANA



20
21
22
Mayo
2016

/
CASA DE CULTURA
DE MORELIA
moreliaenboca.com

Una nueva edición de Morelia en Boca llega para celebrar la maravilla de nuestra gastronomía. Año con año, el festival se ha consolidado como uno de los más importantes a nivel nacional e internacional ya que reúne -cada vez con mayor fuerza- a cocineros, productores, someliers y amantes de la cocina a celebrar y reflexionar sobre el acontecer culinario.

*La cocina ancestral, trazos y herencia, será el hilo conductor de la edición número seis de Morelia en Boca que, bajo un panorama multidisciplinario nos invita a una reflexión sobre la tierra como **origen de la gastronomía en Latinoamérica.***

En esta ocasión se hará homenaje a la chef **Patricia Quintana** por casi **50 años de investigación** y rescate de recetas indígenas, su labor ha sido tan importante que la Secretaría de Turismo la nombró "Embajadora Culinaria".

Una pieza medular dentro del festival será la participación de **Orígenes**, el proyecto de tres cocineros latinoamericanos -**Jorge Vallejo (México), Mauro Colagreco (Argentina) y Virgilio Martínez (Perú)**-, el cual surgió para preservar ingredientes, técnicas y costumbres ancestrales de esta región del continente. Morelia resulta el escenario perfecto para hablar de los orígenes de nuestras tradiciones de mano de los cocineros que realizan esta investigación.

Más de 20 chefs locales, de todo México e internacionales participan en Morelia en Boca, entre ellos **Alejandro Ruiz** del restaurante Casa Oaxaca (Oaxaca), **Dante Ferrero** de Alodé (Monterrey), **Diego Hernández Baquedano** de Corazón de Tierra (Valle de Guadalupe), **Gerardo Vázquez Lugo** de Nicos (Ciudad de México), **Juan Cabrera** de Fonda Fina (Ciudad de México), **Matteo Salas** de Aperi (Guanajuato) y **Rubi Silva** de Los Mirasoles (Morelia).

Dentro del festival habrá charlas maravillosas como "**Cómo hacer una tortilla**" a cargo del chef Gerardo Vázquez Lugo, "**Sin tradición no hay vanguardia**" por los chefs Pedro Evia y Cayetana Nambo Rangel y "**Evolución del dulce**

moreliano" con los chefs Gerardo Torres y Jesús Escalera, entre muchas otras.

Además, habrá espacio para el vino con catas, demostraciones y conferencias como "**Vinos que definen el plato**" que será impartida por los someliers Laura Santander, René Rentería, Miguel Ángel Cooley y Pedro Poncelis.

No podía faltar la alianza con el **Festival de Cine de Morelia** por lo que se proyectarán documentales de gastronomía en México.

La cita es del **20 al 22 de mayo en la Casa de Cultura de Morelia**. No hace falta decirlo, en Morelia la mesa está puesta, lista para un encuentro sin igual.

Sitio web: www.moreliaenboca.com

Twitter: @moreliaenboca

Facebook: "Morelia en Boca" Festival Internacional de Gastronomía y Vino



#MEB



INICIO

FUENTE
FORBES MÉXICO

LOS MEJORES BRUNCH DE LA CDMX

No hay nada mejor que despertarse un poco más tarde el fin de semana y consentirse con una exquisita comida. Compartir con los amigos o la familia un brunch en medio de un animado ambiente y con originales opciones es la mejor manera de cerrar con broche de oro la semana.

Por eso, en Forbes Life nos dimos a la tarea de recorrer la Ciudad de México y probar algunos de los brunch que aquí se ofrecen. Y estos son los mejores lugares para disfrutar de la primera comida del día con una mimosa en mano.

Se trata de un lugar en el que te sentirás como en casa, pues el diseño inspira calidez con un mobiliario acogedor, de cómodos sillones y libreros contra las paredes. El diseño no podía dejar de sorprender, pues además de restaurante se trata de una boutique de interiorismo y la mayoría del mobiliario puede ser adquirida. El concepto se resume en una frase: all day petit déjeuner, (desayunos todo el día), por lo que sirven platillos típicos de la primera comida del día en un horario constante de 8 am a 4 pm. Tienen un menú con un toque afrancesado en la mayoría de sus platillos, los cuales llegan a la mesa con una gran presentación. Para aquellos de gustos dulces, recomendamos el clásico pan francés, ya que todos sus ingredientes son frescos. Para quienes están en búsqueda de algo más salado, el Croque Monsieur es sin duda lo que encantará a su paladar. El champagne no podía faltar, por lo que se recomienda disfrutar de una tradicional mimosa mientras llegan los platos fuertes.



Breakfast

Durango #131 Col. Roma
(Pronto, nueva dirección en Orizaba 76)





Astrid y Gastón México

Una referencia de la cocina peruana en el corazón de Polanco es, sin lugar a dudas, Astrid y Gastón, que fue fundada por los chefs Gastón Acurio y Astrid Gutsche en Lima, Perú, y aquí es liderada por la Chef Yerika Muñoz. El lugar recientemente renovó su terraza, en donde cada domingo a partir de las 2 p.m. se puede encontrar la Barra de Ceviche 5x5. La propuesta es que cada comensal pueda crear su propio ceviche al gusto. Los ingredientes son frescos y de temporada; para servirlo se pueden elegir dos de las proteínas como salmón, camarón, atún, extraviado o pulpo; y se complementa con uno de los distintos tipos de leche de tigre. Ésta se realiza al momento según la fruta tropical que esté disponible y que se prefiera, puede ser mamey, papaya o mandarina. Se le combinan algunos vegetales cocinados como cebollitas cambray, nopales asados, o chile serrano, entre otros y para rematar se le integra un poco de cebolla morada, brócoli, camote y cancha. Como forma de decoración se puede optar por algunos de sus elementos crocantes como la ralladura de huevo o elotitos. Una auténtica experiencia que estará sólo los domingos de abril, para aquellos amantes del buen comer y que desean sorprenderse con los auténticos sabores peruanos en Ciudad de México.

Tennyson 117, Polanco

Delirio

Si buscas un Bruch de ambiente casual y relajado, sin duda Delirio, es el lugar ideal. Ubicado en la colonia Roma, ofrece una decoración de estilo vintage que recuerda a los cafés de París. El Brunch que se sirve en este pequeño restaurante los domingos de 10:30-a 13:30, se trata de un buffet con platillos ligeros que logran una mezcla perfecta entre lo dulce y lo salado. Dentro de los platos salados destaca la pasta con aceitunas negras, ejotes y pollo; los camotes con quínoa, pasas y menta; el sándwich BTL con tocino artesanal grueso; y el pan artesanal con aguacate, arúgula, jocoque, zatar y semillas de girasol. Para los paladares dulces, recomendamos las magdalenas de limón con jengibre; y el brioche de canela. Sugerimos que mezcles estos platillos con el fresco jugo de mango-maracuyá que aquí preparan. Además, un gran cantidad de los ingredientes que usan en sus platillos son hechos en casa, y se puede adquirir ahí mismo.

Monterrey 116, Roma Norte





Four Seasons

Lo que más llama la atención de este brunch son las famosas estaciones del Four Seasons, que es como se divide el vasto buffet. Existe desde la clásica estación de mariscos, en la que no puedes dejar de probar los ostiones y el ceviche peruano; hasta la estación de ensaladas, para los que busquen algo más ligero; también tienen la estación de carne y paella; la estación mexicana es algo que nadie se puede perder; y para los amantes del dulce, la estación de postres. El Four Seasons cuenta con una de las mejores cocinas de pastelería del país, ha recibido 5 veces el premio al mejor pastel del mundo, por lo que la sección dulce es una parada obligada, en especial el tiramisú y el cheesecake. Ya que si después de una gran comida cerrar con un postre pesado te resulta complicado, vale la pena darse una vuelta por la estación de helados de autor. Algo que es muy importante es que también han pensado en la comodidad de los niños, por eso crearon *Kids Corner*, que es un lugar aparte en donde los niños se divierten con actividades, mientras los padres disfrutan del brunch.

Paseo de la Reforma 500, Juárez

Al interior del Hotel Hyatt Regency cada domingo de 12 a 5 pm se sirve su tradicional Champagne Brunch, el cual es uno de los más amplios que existen y que, por la calidad de sus alimentos han logrado que el restaurante se llene cada fin de semana con los seguidores del buen comer que también aprecian la música en vivo que aquí se disfruta. Para comenzar vale la pena probar uno de sus cocteles con champagne, además de las mimosas tradicionales tienen de frutos rojos o de durazno. Seguido de esto la estación de mariscos y ceviches tiene de todo y te realizan al momento el coctel que desees. Después, en lo que esperas que esté lista una de las carnes curadas artesanales, o un pescado ahumado te puedes dar una vuelta por a mesa de quesos y carnes frías. La barra de ensaladas y antipastis son productos orgánicos y bien se puede elegir entre crear la propia con ingredientes separados o tomar una de las opciones ya preparadas con exquisitas vinagretas. Quienes aman la cocina italiana no pueden dejar de pasar por la estación de pastas, risottos y pizzas. Pero lo que te deja totalmente enamorado de este brunch es un mesa de postres. Desde la presentación cada pastel, mousse, crepa, helado y galleta se ven como sacados de un cuento y al probarlos son una delicia. Nuestro favorito: el cheesecake de mango. Para los niños hay una mesa de amasado de pizzas en donde, con gorros de Chef y mandiles, ellos pueden crear su propio platillo para disfrutarlo después.

Campos Elíseos 204, Polanco



Rulfo

INICIO

LEY DE TRANSPARENCIA, ACCESO A LA INFORMACIÓN PÚBLICA Y RENDICIÓN DE CUENTAS DE LA CDMX

FUE PUBLICADO EL 06 DE ABRIL DEL 2016, DECRETO POR EL QUE SE EXPIDE LA LEY DE TRANSPARENCIA, ACCESO A LA INFORMACIÓN PÚBLICA Y RENDICIÓN DE CUENTAS DE LA CIUDAD DE MÉXICO.



La presente Ley es de orden público y de observancia general en el territorio de la Ciudad de México en materia de Transparencia, Acceso a la Información, Gobierno Abierto y Rendición de Cuentas.

Tiene por objeto establecer los principios, bases generales y procedimientos para garantizar a toda persona el Derecho de Acceso a la Información Pública en posesión de cualquier autoridad, entidad, órgano y organismo

del poder Ejecutivo, Legislativo y Judicial, Órganos Autónomos, Órganos Político Administrativos, Alcaldías y/o Demarcaciones Territoriales, Organismos Paraestatales, Universidades Públicas, Partidos Políticos, Sindicatos, Fideicomisos y Fondos Públicos, así como de cualquier persona física o moral que reciba y ejerza recursos públicos, realice actos de autoridad o de interés público en la Ciudad de México.

Toda la información generada, administrada o en posesión de los sujetos obligados es pública, considerada un bien común de dominio público, accesible a cualquier persona en los términos y condiciones que establece esta Ley y demás normatividad aplicable.

El Derecho Humano de Acceso a la Información Pública comprende solicitar, investigar, difundir, buscar y recibir información.





Sujetos Obligados: De manera enunciativa más no limitativa a la autoridad, entidad, órgano u organismo del poder Ejecutivo, Legislativo y Judicial; a los Órganos Político Administrativos, Alcaldías o Demarcaciones Territoriales; Órganos Autónomos, Organismos Paraestatales, Universidades Públicas, Partidos Políticos, Sindicato, Fideicomisos y Fondos Públicos, **así como cualquier persona física o moral que reciba y ejerza recursos públicos**, realice actos de autoridad o de interés público.

Para ejercer el Derecho de Acceso a la Información Pública no es necesario acreditar derechos subjetivos, interés legítimo o razones que motiven el

requerimiento, ni podrá condicionarse el mismo por motivos de discapacidad, salvo en el caso del Derecho a la Protección de Datos Personales, donde deberá estarse a lo establecido en la ley de protección de datos personales vigente y demás disposiciones aplicables.

La información de carácter personal es irrenunciable, intransferible e indelegable, por lo que ninguna autoridad podrá proporcionarla o hacerla pública, salvo que medie consentimiento expreso del titular. Quienes soliciten información pública tienen derecho, a su elección, a que ésta les sea proporcionada de manera verbal, por escrito o en el estado en que se encuentre y a obtener por cualquier me-

dio la reproducción de los documentos en que se contenga, solo cuando se encuentre digitalizada.

En caso de no estar disponible en el medio solicitado, la información se proporcionará en el estado en que se encuentre en los archivos de los sujetos obligados y cuando no implique una carga excesiva o cuando sea información estadística se procederá a su entrega.

El presente Decreto entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en la Gaceta Oficial de la Ciudad de México. Para su mayor difusión publíquese en el Diario Oficial de la Federación.

FUENTE
 MUNDO EJECUTIVO EXPRESS



LIMÓN

BAJARÁ SÓLO A 20 PESOS... Y HASTA JUNIO

El presidente del Consejo Nacional Agropecuario (CNA), Benjamín Grayeb, estimó que el precio del limón se estabilizará por abajo de los 20 pesos por kilogramo en los siguientes meses.

“Va a bajar de los 20 pesos definitivamente”, aseguró Grayeb, quien dijo que no llegará a los mismos niveles del año pasado, cuando estaba en alrededor de ocho pesos por kilogramo.

Explicó que el incremento de la producción del cítrico se retrasó un mes debido al cambio climático, por lo que será hasta junio cuando se observe una disminución en su precio.

“A finales de este mes o inicios del próximo junio su precio iniciará su descenso en alrededor de menos de 20 pesos por kilogramo, aproximadamente”, mencionó.

El presidente de CNA expresó lo anterior en el marco del anuncio de la misión comercial que encabezará el secretario de Agricultura, José Calzada

Rovirosa, a la península Arábiga en los próximos días.

Grayeb explicó que el comportamiento del precio del limón es un fenómeno que se observa todos los años debido a su ciclo productivo, pero este año debido al cambio climático la producción de Michoacán se retrasó un mes.

“En este momento ya inició el repunte de la producción de Michoacán y el precio de alrededor de 25 y 30 pesos es el que prevalece en el mercado e irá disminuyendo”, aseguró.

Indicó que un factor que ocasiona que el precio del limón no disminuya a los mismos niveles del año pasado es, además del cambio climático y las condiciones propias del ciclo productivo, la baja de producción

en el estado de Colima.

“Son condiciones naturales del mercado y se verá que en el transcurso de este mes su precio disminuirá, aunque no tanto como el año pasado, cuando pasó de 60 pesos a ocho pesos por kilogramo”, mencionó Grayeb.

“Yo no veo que baje tanto, pero sí se estabilizará ahora que Michoacán empiece con su cosecha grande”, añadió.

Recordó que al inicio de todos los años el precio del limón se incrementa e incluso aseguró que en comparación con dos años anteriores su precio actual no es tan caro, ya que en ese momento se vendía hasta en 70 pesos por kilogramo.

INICIO

 FUENTE
 INFORMADOR.MX

TIPS

PARA SABER SI ERES ADICTA AL AZÚCAR

¿Sientes que de plano no puedes vivir sin chocolate... y pastel? No estás sola. El americano promedio consume más o menos 22 cucharadas de azúcar AL DÍA, el doble de la cantidad recomendada para una dieta óptima y saludable. Y aunque no lo parezca... *éste es un problema!* Los niveles altos de azúcar están asociados con la obesidad, la diabetes Tipo 2 y ciertos tipos de cáncer.





Lo peor del caso es que el azúcar es increíblemente adictivo... de hecho lo han comparado con la cocaína.

1. Una porción de helado ya no es suficiente: Así como la adicción de otras sustancias, las personas adictas al azúcar necesitan más que una porción para sentirse satisfechas. Después de tantos años comiendo azúcar, el cerebro deja de registrarlo y poco a poco va necesitando más para satisfacer esas DULCES necesidades.

2. Tienes más de 20 pares de zapatos y compras de más en las rebajas: Junto con la genética, previas experiencias alimenticias, y composición del cuerpo,

tu personalidad adictiva podría determinar la diferencia entre amar los pastelitos, con NECESITAR los pastelitos. Así como abusas del azúcar, también lo haces con los zapatos y otras cosas.

3. El refill es todo un sueño: La adicción no sólo destaca en los dulces. TODOS los carbohidratos se convierten en azúcar dentro del cuerpo. Si no te gustan los pastelitos o los pasteles, pero adoras las papas fritas y el pan... es porque realmente tienes antojos dulces.

4. Siempre compras algo de la maquina: Eventualmente cedés ante la tentación. Cuando eres adicta a algo, ya sea cigarros, alcohol o azúcar, te sigues ex-

poniendo incluso cuando sabes que no es bueno para ti.

5. Está en tus genes: Si uno de tus padres luchó contra una dependencia al alcohol o al azúcar... seguramente estás predispuesta a sufrir de lo mismo. A lo largo de los años, varias investigaciones han demostrado que las preferencias al alcohol y los dulces está en los genes y es hereditario.

6. Te pones mal después de dejarlo: Esta señal es obvia, si dejas de comer azúcar por un par de días y eres adicta, experimentarás síntomas parecidos a una rehabilitación: mal humor, lagunas mentales, dolores de cabeza y hasta temblores.

FUENTE
INFORMADOR.MX

RUIDOS DE ALIMENTOS AL COMER REDUCIRÍA CONSUMO



Los sonidos como masticar, mordisquear y crujir son factores que podrían hacer que las personas dejen de comer, por lo que bloquear esos sonidos significaría un aumento en la ingesta de comida más de lo deseado, reveló un nuevo estudio.

En un comunicado, se informó que de 140 especialistas en alimentos y nutrición, 27 por ciento consideró que el sonido de los alimentos es esencial o importante, propiedades auditivas que se denominaron como el “sentido del sabor olvidado”.

El estudio, que realizó un grupo de investigadores de Brigham Young University (BYU) y Colorado State University (CSU), se dividió en tres partes para observar la importancia del sonido de los alimentos al ser consumidos.

Uno de los experimentos arrojó que incitar a la gente a pensar en los sonidos cuando se comen, a través de publicidad, puede disminuir el consumo.

Durante otra prueba, las personas sometidas al estudio ingi-

rieron botanas mientras usaban audífonos con ruido a volumen diferente, los resultados indicaron que el sonido más fuerte bloqueaba la resonancia de masticar, lo que producía una mayor ingesta de los participantes.

Las personas con los sonidos más fuertes comieron cuatro pretzels, mientras que el grupo silencioso comió 2.75 pretzels.

Los autores llaman a esto el “efecto crujiente”, es decir, entre más consciente esté una persona del sonido de sus alimentos mientras come se reduce la probabilidad de comer.

“El sonido de los alimentos es una clave sensorial importante en la experiencia de comer, pero que los consumidores e investigadores con mucha

frecuencia ignoran este efecto”, indicó la profesora coautora del estudio Gina Mohr.

Por su parte, el profesor Ryan Elder indicó que bloquear el sonido del consumo, por ejemplo, al ver la televisión durante las comidas, descarta uno de los sentidos relacionados con los alimentos.

“El sonido es típicamente etiquetado como el sentido del sabor olvidado, pero si la gente se enfoca más en el sonido que hacen los alimentos podría reducir su consumo”, mencionó Ryan Elder.

Los autores invitaron a la gente a ser conscientes no sólo de observar el aspecto y sabor de sus alimentos, sino también de su sonido al ingerirlos.

INICIO

FUENTE
 GASTRONOMÍA & CÍA.

CÓMO AFECTA EL CALENTAMIENTO GLOBAL A LA PRODUCCIÓN DE CAFÉ

El aumento de las temperaturas, los cambios en la pluviosidad, el aumento de enfermedades y plagas, etc., son consecuencia del cambio climático. Hoy conocemos un estudio en el que explican cómo afecta el calentamiento global a la producción de café, según los informes, se prevé una disminución del 50% de la producción para el año 2050 a nivel mundial.

El **cambio climático** tiene un impacto significativo en la **producción alimentaria**, varios estudios apuntan que se reducirá el rendimiento de algunos cultivos, transformándose la agricultura a nivel mundial. En este sentido merece la pena recordar esta investigación del IIASA (International Institute for Applied Systems Analysis), con la que se pretendía responder a la siguiente pregunta: ¿cómo transformará el cambio climático la agricultura mundial? Según los resultados, el aumento de la temperatura, los cambios en la pluviosidad y el incremento de CO2 en la atmósfera, son factores que tienen un efecto directo sobre el rendimiento alimentario, reduciéndose en varias zonas del planeta.

Hoy conocemos otro estudio desarrollado por el Instituto de Tecnología de Massachusetts y publicado en la revista MIT Technology Review, que habla sobre **cómo afecta el calentamiento global a la producción de café**. Según los resultados, la producción de café Arábica está amenazada en zonas productoras de Brasil y Centroamérica, haciendo inviable su cultivo en el 80% de las tierras para el año 2050. La investigación del MIT apunta además que a nivel mundial se prevé una disminución del 50% de la producción en el mismo periodo, lo que derivará en una caída de la disponibilidad del producto y por tanto, en un aumento significativo de los precios.

Esta situación va a provocar además que se realicen muchos cambios, las grandes empresas que dependen de las producciones de Brasil y Centro América van a tener que desarrollar nuevas rutas de suministro desde los países donde la productividad será viable. Empresas como Starbucks, cadena internacional de café que se considera la más grande del mundo, está muy preocupada por los efectos del cambio climático, algo lógico teniendo en cuenta que el café es su modelo de negocio, de hecho, en el año 2013 adquirió su propio cafetal en Costa Rica para convertirlo en un laboratorio de pruebas y analizar las prácticas de cultivo que podrían facilitar la producción a pesar del cambio de temperaturas.





También trabaja con agricultores de las zonas productivas para mejorar la capacidad de cultivo en climas más cálidos con el fin de intentar reducir el impacto ambiental que afectará a productores y empresas comercializadoras. Según el MIT, aunque se han logrado progresos en los nuevos cultivos, los esfuerzos están lejos de ser una solución que se aplique a nivel global. Son muchos los problemas que hay que abordar si se quiere mantener el sistema actual.

Recordemos que este tipo de cambios se van a producir también en el cultivo de otros alimentos, se puede citar como

ejemplo la producción de uva para la elaboración de vino.

Según los resultados de la investigación realizada por el LINCCGlobal (Laboratorio Internacional en Cambio Global), perteneciente al CSIC (Consejo Superior de Investigaciones Científicas), muchas regiones vinícolas dejarán de ser productivas dando paso a otras regiones que no eran viables, pero que por el aumento de temperaturas se convertirán en aptas para producir y elaborar vino. Incluso se realizó un mapa en el que se mostraban las áreas adecuadas para el cultivo de uva para vino que se perderán en el año 2050, las

que se mantendrán y las nuevas que aparecerán.

Durante los últimos 10 años Starbucks ha desarrollado una red de agricultores de todo el mundo que cultivan el café siguiendo unas normas concretas, como por ejemplo la conservación de los árboles que proporcionan sombra para proteger los cultivos, o la mejor gestión de riesgos de plagas y enfermedades, cuyo incremento guarda relación con el cambio climático entre otras cuestiones. En la actualidad, y según comenta la compañía, el 99% del café que utiliza cumple con las normas establecidas en el plan de trabajo.





El estudio del Instituto de Tecnología de Massachusetts apunta que las regiones de cultivo de café se extienden por un cinturón alrededor del ecuador, son más de 50 países productores, como Brasil, Vietnam, Tanzania o Indonesia entre otros. En algunos de estos países ya se ha empezado a sufrir una **reducción en el rendimiento de la producción de café**, en muchas plantaciones donde antes no estaban presentes determinadas enfermedades, ahora están empezando a causar estragos debido al cambio climático. Volviendo a este laboratorio de Starbucks, parece ser que se llevó a cabo un experimento hace un par de años con una variedad de café desarrollada para soportar el ataque fúngico, un tipo de cultivo que además tiene un menor crecimiento y un menor rendimiento.

En el año 2014 los agricultores de la región de Chiapas (México) perdieron el 60% de la producción de café debido a la

enfermedad de la roya naranja, se creó entonces una alerta roja en la zona de los cafetales de Chiapas, Guerrero, Veracruz, Oaxaca, Puebla y San Luis Potosí por el riesgo de sufrir de nuevo el ataque de la enfermedad, determinándose que el control químico no era la única solución para reducir el impacto de la plaga causada por el hongo *Hemileia vastatrix*. Fue entonces cuando la sede en México de la compañía empezó a distribuir las plantas de café que habían desarrollado para ser más resistentes a la acción de la enfermedad. Además ha donado 20 millones de plántulas a los agricultores afectados para que puedan reiniciar su actividad productora y comparte de forma abierta la fórmula de desarrollo y crianza de la nueva variedad.

La compañía de café ha llevado a cabo un plan para la reducción de sus emisiones de carbono, reduciendo en un 25% el consumo energético en

sus puntos de venta, pero tras un éxito inicial, dichas emisiones han vuelto a incrementar-se pasando de poco más de un millón de toneladas métricas en 2012 a 1.258.092 métrica toneladas en 2014, la causa de este incremento fue la energía utilizada en las plantas de tueste de café, sus tiendas y sus oficinas. Claro, que iniciativas individuales no sirven de mucho y apenas tienen impacto a nivel global.

Merece la pena recordar que las grandes compañías alimentarias han tomado pocas medidas contra el cambio climático, por esta razón, organizaciones como Oxfam Internacional les pedían hace un par de años que pusieran en marcha políticas más agresivas para la reducción de emisiones contaminantes, ya que el cambio climático pone en riesgo la cadena de suministros alimentarios y por tanto, también pone en riesgo la rentabilidad de muchas empresas.