

SOCIALES



JUNTA DE
CONSEJO
DIRECTIVO

PAÍS



MÉXICO PRODUCE
MENOS DEL 60 % DE SU
DEMANDA DE ALIMENTOS

PAÍS



MEXICANOS GASTAN HASTA
50 MIL MDD AL AÑO POR
COMER FUERA DE CASA

JURÍDICO



LICENCIAS DE ANUNCIOS
DENOMINATIVOS EN INMUE-
BLES EN VÍAS SECUNDARIAS

SAVE THE DATE
MAYO 24, 2016

JORNADAS SUSTENTABLES

ufs.com | Unilever Food Solutions

GASTRONOMÍA



COMIDA MEXICANA, ENTRE
LOS TRES TIPOS DE MENÚ
MÁS POPULARES DE EU

GASTRONOMÍA



REGULACIONES QUE
LLEVAN A LA POBREZA

PAÍS



SONORA PRODUCIRÁ
TRIGO ORGÁNICO

GASTRONOMÍA



ALGUNOS SON MASTER
CHEF; OTROS, MASTER DE
LA LIMPIEZA

**BOLSA IMPRESA
BOLSA SIN IMPRESIÓN**
con etiqueta desde 100 piezas

Lamitec
Empaque su calidad.
Pack your quality.

— DESDE 1990 —

LA BUENA FE

Seafood • Grill • Martini bar

JUNTA DE CONSEJO DIRECTIVO



El pasado martes 17 de mayo se llevó a cabo la Junta Mensual de Consejo Directivo de la Asociación Mexicana de Restaurantes, en el restaurante La Buena Fe de Polanco.





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

El Lic. Francisco Mijares, Presidente AMR, debatió con los miembros del Consejo la iniciativa del fumado público presentada en días anteriores y la publicación en la Gaceta Oficial del Estado de México sobre los alcoholímetros en establecimientos mercantiles. Por su parte, la Lic. Patricia Pérez Montero, VP. Integración y Desarrollo AMR, dio informe sobre los puntos de la iniciativa de la Ciudad de México en materia de Anticorrupción.

Se llevaron a cabo dos presentaciones por parte de Socios Proveedores, una de ellas a cargo del Lic. Luis González de la empresa Sodexo, con su programa de lealtad "Happi". Y la presentación del Lic. Gerardo Hugo García de la empresa Best Operation, dedicada a la asesoría, capacitación y administración de restaurantes.

La Chef Fabiola Fuentes de Unilever Food Solutions hizo la invitación a formar parte de la segunda temporada de Jornadas Sustentables con la AMR, desarrollando el programa Cero Desperdicios en los restaurantes y con ello, contribuir reduciendo el impacto ambiental. La Lic. Beatriz García compartió el proyecto de Consorcio de Jamón Serrano Español para capacitar y formar cortadores de jamón serrano en México.

Al término de la junta, los miembros del Consejo Directivo e invitados especiales degustaron del exquisito Menú que ofreció nuestro anfitrión el restaurante La Buena Fe Polanco. El Menú acompañado por el maridaje de Vernazza consistió en: Tacos de pescado - caldo de rabo - fideo seco; Albóndiga al grill - pollo rostizado con papas cambray - huachinango con adobo de guayaba; y para cerrar, Creme brullé de guayaba, panacotta de yogurth, crepas de cajeta.

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



— DESDE 1990 —

LA BUENA FE

Seafood • Grill • Martini bar



INICIO

 FUENTE
 200AGRO

MÉXICO

PRODUCE MENOS DEL 60%

DE SU DEMANDA DE ALIMENTOS



El presidente de la Comisión de Agricultura y Sistemas de Riego, Germán Escobar Manjarrez, reconoció que México es deficitario en la producción de los principales granos básicos que demanda el mercado nacional; es importante que los productores contribuyan a reducir las importaciones de estos insumos.

De acuerdo con el Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera (SIAP), se importan por lo menos 11 millones de toneladas de maíz principalmente amarillo, dos millones de sorgo y 3.2 millones de toneladas de trigo.

La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) ha señalado que para que tengan seguridad alimentaria, los países

deben producir el 75 por ciento de los alimentos que consumen.

Conforme a las estadísticas del SIAP, México produce menos del 60 por ciento de sus requerimientos, *“lo que nos hace dependientes de las importaciones y en riesgo para satisfacer la demanda de alimentos a la población”*, afirmó.

El legislador priísta Escobar Manjarrez planteó por medio de

un punto de acuerdo, exhortar a las secretarías de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (Sagarpa), de Energía (Sener) y a la de Hacienda y Crédito Público (SHCP), a que establezcan en forma coordinada un mecanismo para ofertar insumos energéticos de uso agrícola como gasolina, diésel, energía eléctrica y fertilizantes a precios competitivos.



Con ello, se busca que las secretarías de Economía, Sagarpa y SHCP impulsen una política de precios de insumos agrícolas, como los agroquímicos, semillas y un seguro agropecuario en beneficio de los productores, a fin de minimizar las importaciones.

Germán Escobar puntualizó que *“para México, el maíz, frijol y arroz son alimentos muy necesarios, considerados productos básicos esenciales de la dieta, por lo que deben ser tratados de forma especial y estratégica, como lo establece la Ley de*

Desarrollo Rural Sustentable en su artículo 179”.

Aclaró que el país “tiene limitaciones en la competencia con los precios internacionales, ya que los socios comerciales cuentan con apoyos y subsidios en todas las cadenas productivas, lo que los impulsa y los hace altamente competitivos”.

Reconoció que el talón de Aquiles en la agricultura son los precios de los insumos necesarios para la producción. Pretende apoyar al pequeño y mediano productor, creando una

verdadera política productiva. *“Los costos de los insumos se han convertido en un problema coyuntural en la producción de alimentos y a pesar de que se cuenta con una ley de energía para el campo, el acceso al apoyo es limitado”.*

México no debe dejar de cumplir sus compromisos establecidos en los tratados o acuerdos comerciales, pero sí puede impulsar una política en materia de importaciones de los insumos que requiere la producción agrícola, concluyó Escobar Manjarrez.

 FUENTE
 INFORMADOR.MX

MEXICANOS GASTAN HASTA 50 MIL MDD AL AÑO *POR COMER FUERA DE CASA*

Alrededor del 30 por ciento de los mexicanos come fuera de casa, lo que representa una industria de alrededor de 50 mil millones de dólares anuales, y que en los próximos 15 años podría casi duplicarse y alcanzar la mitad de la población, aseveró Armando Beltrán.



El director de Pacific Star Foodservice, la principal empresa en el país en venta de alimentos bajo un concepto integral conocido como *foodservice*, resaltó que la mayoría de los mexicanos no come en casa por motivos laborales, cifra que en Estados Unidos es el 50 por ciento de la población.

Entre los factores que contribuyen a tal margen, destaca que alrededor del 85 por ciento de los mexicanos reside en zonas urbanas e industriales del país, así como también que más mujeres laboran y el ingreso per cápita aumentó en los últimos 20 años, dijo.





Esto se refiere solo a lugares establecidos como restaurantes, centros de diversión, hoteles, incluso tiendas de conveniencia que también venden comida preparada, lo que representa una industria de 50 mil millones de dólares al año, destacó Beltrán.

Señaló en entrevista que esta situación implica el reto de que los alimentos lleguen en perfectas condiciones al plato del comensal, por lo que, detrás de ello hay una industria que está detonando en México conocida como *foodservice*, que garantiza esta inocuidad.

Explicó que para el caso de un restaurante, acudir a una empresa como Pacific Star es como ir con 80 proveedores diferentes certificados de alta calidad, que en una sola entrega abastecen de todo lo necesario, desde la carne, pollo,

pescado, legumbres, quesos y aderezos, hasta el postre, entre otros.

Actualmente la mayoría de esos restaurantes se abastece de forma poco desarrollada, incluso acudiendo a centrales de abasto y mercados, lo que implica mayores costos, horas-hombre, contaminación y lo más grave, que no hay seguridad sobre la inocuidad de los productos y su calidad, alertó.

“El restaurantero en lugar de concentrarse en darle una mejor experiencia a sus comensales y pensar en nuevas recetas o platillos, a veces está más preocupado de que le lleguen los insumos y que no falle algún proveedor”, resaltó.

El *foodservice* es un concepto incipiente todavía en México. Pacific Star es la empresa que lo está impulsando, bajo los prin-

cipios de garantizar calidad e inocuidad de los alimentos que consumen más de 40 millones de mexicanos en diferentes establecimientos.

En los últimos cinco años, la firma ha invertido en tecnología, infraestructura y tiene una cartera de casi cinco mil productos que abastece a más de mil 600 puntos en todo el país, lo que prevé incrementar en los próximos años para consolidarse como un referente en *foodservice*, adelantó el directivo.

Días atrás se celebró en México el Foro Internacional sobre la Ley de Modernización de la Inocuidad Alimentaria, donde se habló de homologar criterios con la Food Safety Modernization Act de Estados Unidos para productos de exportación, e impulsar la seguridad e inocuidad de lo que comen los mexicanos.

LICENCIAS DE ANUNCIOS DENOMINATIVOS EN INMUEBLES UBICADOS EN VÍAS SECUNDARIAS

FUE PUBLICADO EN LA GACETA OFICIAL DE LA CIUDAD DE MÉXICO DEL DÍA 13 DE MAYO DE 2016, AVISO AL PÚBLICO EN GENERAL MEDIANTE EL CUAL SE DA A CONOCER QUE LA DELEGACIÓN MIGUEL HIDALGO INICIA LA RECEPCIÓN DE SOLICITUDES PARA OTORGAR LICENCIAS DE ANUNCIOS DENOMINATIVOS EN INMUEBLES UBICADOS EN VÍAS SECUNDARIAS.



PRIMERO.- Las personas físicas y/o morales interesadas en adquirir Licencia de Anuncio Denominativo en inmueble ubicado en vías secundarias, podrán ingresar a la página de internet de la Delegación Miguel Hidalgo www.miguelhidalgo.gob.mx, o bien, acudir a la Oficina de la Jefatura de Unidad Departamental de Licencias de Anuncios de la Delegación Miguel Hidalgo, ubicada en la planta baja del edificio Delegacional en

Av. Parque Lira número 94, colonia Observatorio C. P. 11860, en esta Ciudad de México, en un horario de 9:00 a 14:00 horas en días hábiles, a efecto de consultar los requisitos y el proceso para la obtención de Licencia de Anuncio Denominativo en Vía Secundaria, así como realizar el ingreso de sus solicitudes y documentos.

SEGUNDO.- De conformidad con lo establecido en los artículos 50 de la Ley de Publicidad Exterior, 4 y 74 de la Ley de Procedimiento Administrativo, ambos ordenamientos jurídicos de la Ciudad de México, la Delegación Miguel Hidalgo contará con un plazo de 30 días hábiles a partir de la fecha de presentación de la solicitud, para dar respuesta a la misma, en caso de no hacerlo aplicará la negativa ficta.





TERCERO.- Para tramitar las Licencias de Anuncios Denominativos en Inmuebles Ubicados en Vías Secundarias, los interesados deberán atender a lo dispuesto en la Cédula de Trámite Ciudadano número AN 08 y requisitar la Ficha de Registro número REGAN-01DELEG, así como la Solicitud para el Otorgamiento de Licencia de Anuncio Denominativo en Inmueble Ubicado en Vía Secundaria número AN 08, en términos de lo señalado en el “Acuerdo por el que se expide el Manual de Trámites y Servicios al Público del Distrito Federal” publicado en la Gaceta Oficial del Distrito Federal el día 02 de julio de 2012.

CUARTO.- La Ficha de Registro número REGAN01DELEG, la Cédula de Trámite Ciudadano número AN 08 y la Solicitud para el Otorgamiento de Licencia de Anuncio Denominativo en Inmueble Ubicado en Vía Secundaria número AN 08, pueden ser consultados en la Gaceta Oficial del Distrito Federal de fecha 02 de

julio del 2012 o en la siguiente página de internet: http://www.tramitesyservicios.df.gob.mx/wb/TyS/licencia_de_anuncio_denominativo_en_inmueble_ubica.

QUINTO.- La determinación del pago de derechos se calculará en razón a las características particulares de cada anuncio conforme lo indica el artículo 193 fracción I, inciso b) del Código Fiscal del Distrito Federal que deberá ser cubierto previo a la expedición de la Licencia de Anuncio Denominativo en Inmueble Ubicado en Vía Secundaria. El formato para trámite de pago de derechos respectivos es el que la Tesorería de la Ciudad de México ha determinado para tales efectos y se encuentra disponible en las oficinas de Administración Tributaria de la Ciudad de México.

TRANSITORIOS

Primero.- El presente Aviso surtirá sus efectos a partir del día 16 de mayo del 2016.

Segundo.- La Ficha de Registro número REGAN01DELEG, la

Cédula de Trámite Ciudadano número AN 08 y la Solicitud para el Otorgamiento de Licencia de Anuncio Denominativo en Inmueble Ubicado en Vía Secundaria número AN 08, serán utilizados para la recepción de solicitudes de Licencia de Anuncio Denominativo en Inmueble Ubicado en Vía Secundaria, en virtud de encontrarse vigentes en términos de los artículos Segundo y Tercero Transitorios del Manual de Trámites y Servicios al Público del Distrito Federal, publicado en la Gaceta del Distrito Federal el día 12 de noviembre del 2013, en tanto dicho trámite no sea registrado por esta Delegación en el **Registro Electrónico de los Trámites y Servicios que establece ese Manual.**

Tercero.- Publíquese en la Gaceta Oficial de la Ciudad de México.

JEFA DELEGACIONAL EN MIGUEL HIDALGO (Firma)
ING. XÓCHITL GÁLVEZ RUIZ
En la Ciudad de México a los 02 días del mes de mayo de 2016.

FUENTE
INFORMADOR.MX

COMIDA MEXICANA ENTRE LOS TRES TIPOS DE MENÚ MÁS POPULARES DE EU



La comida mexicana constituye el tercer tipo de menú más popular en Estados Unidos y representa casi el ocho por ciento del total de restaurantes que operan en este país, con más de 57 mil establecimientos, según datos de la Asociación Nacional de Restaurantes (NRA).

El **menú mexicano** se encuentra entre los tres más prevalentes en Estados Unidos, detrás del menú variado estadounidense y el italiano (pizzas), según un reciente sondeo de la NRA.

La comida mexicana desplazó ya a la hamburguesa, en el tercer tipo de menú más común de Estados Unidos, empujándolo a un cuarto lugar con aproximadamente 50 mil restaurantes de hamburguesas en todo el país.

Entre los alimentos étnicos o regionales, la comida mexicana es la segunda más preferida por los estadounidenses después de la italiana y superando a la china, mediterránea y japonesa (sushi).

Los estadounidenses gastan unos 40 mil millones de dólares al año en los restaurantes mexicanos, de acuerdo con la NRA.

La industria de restaurantes mexicanos en Estados Unidos está dominada por los restaurantes independientes; aproximadamente el 74 por ciento de los restaurantes de comida mexicana de la nación son independientes, con nueve o menos establecimientos por empresa.

Por el contrario, el 26 por ciento de los restaurantes mexicanos entran en la categoría de cadena o franquicia, con 10 o más establecimientos en funcionamiento.

De acuerdo con la NRA, existen más de 14 mil restaurantes mexicanos de cadena con Taco Bell a la cabeza con más del 40 por ciento de los establecimientos, seguido de Chipotle Mexican Grill, que se ha expandido tanto a nivel nacional e internacional, y ahora representa más del 10 por ciento de la categoría

de las cadenas de restaurantes mexicanos en Estados Unidos.

Las otras cadenas o franquicias de comida mexicana más populares son Qdoba Mexican Grill, Del Taco, y de Moe Southwest Grill, respectivamente.

El mayor porcentaje de los restaurantes mexicanos se encuentran en el suroeste de Estados Unidos, donde reside también el mayor índice de población hispana del país.

Los estados de California y Texas dominan en términos del número total de restaurantes de comida mexicana, con más del 36 por ciento de los establecimientos de este tipo de la nación. Florida ocupa el tercer lugar entre los 50 estados seguido por Nueva York e Illinois.

INICIO

FUENTE
2000AGRO

REGULACIONES QUE LLEVAN A LA POBREZA



Las nuevas regulaciones al mezcal buscan beneficiar al gobierno federal y grandes empresarios en detrimento de los pequeños pobladores indígenas del país, como ocurrió con la talavera y el tequila, alerta el medio estadounidense Examiner.



En días pasados, se dio a conocer que se busca aprobar la Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-199-SCFI-2015 BEBIDAS para regular el mezcal, con la que los productores de los estados sin denominación de origen serán obligados a cambiar el nombre a sus productos con el genérico de "komil" y prohibir que los fabricantes tradicionales de mezcales usen la referencia de "agave", en las etiquetas.

Actualmente hay más de 20 estados productores de mezcal, pero solo ocho cuentan con la denominación de origen: Durango, Guanajuato, Guerrero, Michoacán, San Luis Potosí, Tamaulipas, Zacatecas y Oaxaca, entidad que concentra el 55.4 por ciento de la producción del total nacional.

En un artículo escrito por Gabriela Guzmán, Examiner recuerda que con la denominación de origen de la talavera que se dio en Puebla a productores de otros esta-

dos como Guanajuato, se les ha negado la oportunidad pese a que se usa el mismo tipo de cerámica y técnica para elaborar las artesanías. Hasta la fecha, solo 16 talleres en Puebla están certificados para hacer talavera, señala, *"lo que significa que solo aquellos que tienen el dinero y los recursos para enfrentar la burocracia reguladora de México, obtienen la codiciada certificación y el holograma especial que asegura la autenticidad de la pieza"*.



Respecto al tequila, el medio extranjero señala que México se *"jacta de su floreciente mercado de tequila regulado"*, sin embargo, dice que las versiones adulteradas de la bebida aún se expenden en los mercados nacionales e internacionales.

"El proceso de regulación no ha funcionado como estaba previsto plenamente. Mientras que el órgano de gobierno de la regulación de tequila puede llegar a 'encontrar' uno o dos productores que tratan de hacer pasar su licor como auténtico, la propia ley hace poco por detenerlos. La corrupción es rampante en México y unos cuantos dólares de los fabricantes mantendrá todo el asunto 'en silencio'", refiere Examiner.

Asegura que al igual que con la "autenticidad" de la talavera, el proceso de certificación del tequila ha dejado en gran medida a las comunidades pobres fuera de todo el proceso. *"¿Por qué entonces el resultado de la regulación de la industria del mezcal puede ser diferente al de la industria del tequila?"*, cuestiona el medio.

"Las personas que viven dentro de los estados no reconocidos, se verán más afectadas. La mayoría vive en las comunidades indígenas que desde hace siglos destila la bebida espirituosa. El proceso artesanal es básicamente el mismo en todos los estados que actualmente producen mezcal. Sin embargo, parece que para el

gobierno de México, las personas con dinero y recursos, son más importantes", alerta la articulista.

La reglamentación, que está todavía discutiéndose, fue elaborada por la Secretaría de Economía (SE), la Asociación Nacional de la Industria de Derivados del Agave y por los consejos reguladores del tequila, mezcal y cerveceras, como el Grupo Modelo, entre otras.

"Esta norma está escrita bajo fines económicos y no hay ningún sustento académico detrás", denunció a Efe Marco Ochoa, socio fundador de la Mezcaloteca, un establecimiento dedicado a la promoción y venta de este destilado ubicado en Oaxaca.

 FUENTE
 2000AGRO

SONORA PRODUCIRÁ TRIGO ORGÁNICO



El Instituto Nacional de Investigaciones Forestales, Agrícolas y Pecuarias (INIFAP), productores de Valle del Yaqui, en Sonora, y agroempresarios participan en el proyecto de instalación y avance en las parcelas experimentales para la producción de trigo orgánico, informó la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (Sagarpa).

De acuerdo con la dependencia, aunque desde hace algunos años, con asistencia del INIFAP, productores de la región cultivaban trigo con el uso de algunos insumos orgánicos, fue de 2015 a la fecha que se logró producir al 100 por ciento de trigo orgánico.

Los productores de la región esperan obtener la certificación correspondiente, a través de la empresa Bioagricert, siempre y cuando se cumpla con toda la normatividad en la materia, agregó la Sagarpa.

En un comunicado, informó que en el proyecto participan el

Grupo Industrial La Italiana, Grupo Agrícola Muro, Grupo Desamex y el Patronato para la Investigación y Experimentación Agrícola del Estado de Sonora, AC (PIEAES).

La Sagarpa destacó que la agricultura orgánica es un sistema de producción sostenible que hace énfasis en la sanidad del alimento, sector en el que México ocupa el tercer lugar a escala mundial con 169 mil 703 productores que se dedican a esta actividad.

Agregaron que los principales objetivos de esta actividad agrícola son trabajar con los

ecosistemas de forma integrada, mantener y mejorar la fertilidad de los suelos, producir alimentos libres de residuos químicos y mantener la diversidad genética del sistema y de su entorno.

Asimismo, confiaron en que el beneficio productivo y económico de este cultivo se multiplicará, ya que los productores de la región tendrán garantizada la compra de cultivos con alta rentabilidad, los agroindustriales podrán tener la disponibilidad del producto y los consumidores, el acceso a más alimentos de calidad.

INICIO

FUENTE
INFORMADOR.MX

ALGUNOS SON **MASTER CHEF**; OTROS, **MASTER DE LA LIMPIEZA**

Ser un apasionado por la gastronomía no solo implica saber a la perfección el punto de cocción de cada ingrediente o poder identificar de un solo bocado los sabores que componen al platillo. Ser un profesional de la cocina también implica ser un master de la limpieza y el orden.

Aunque te jactes de ser ordenado a la hora de preparar el más complicado platillo y laves hasta el último tenedor después de comer, para Debby Braun, ingeniera en Alimentos por la Universidad Autónoma Metropolitana, la higiene antes, durante y después de cocinar es de vital importancia; no sólo para que cada ingrediente se mantenga fiel a su sabor y técnica de preparación, pues aquí también se determinan aspectos de la salud que te pueden estar causando malestares sin saberlo.

¿Cómo ser limpio en la cocina? Debby Braun puntualiza que la higiene inicia con la persona que manipula los alimentos, sus herramientas de trabajo (desde cucharas hasta estufas) y el ambiente de preparación en el que está (restaurante o casa, por ejemplo).

“Los criterios de higiene deben ser los mismos en cualquier lugar, esto está enfocado a pre-

venir enfermedades asociadas con un mal manejo de los alimentos. Siempre hay que lavarse las manos antes de preparar los alimentos o tocarlos”, expresa Debby Braun al destacar puntos relevantes como el corte adecuado de las uñas y evitar el uso de barniz, anillos o relojes y en el caso de los hombres tratar de no tener barba, por ejemplo.

Aspectos como estos son los que Debby Braun expone en “Higiene en la cocina”, libro publicado por Larousse en el que la especialista —quien durante 15 años fue responsable de higiene de alimentos del Comité Olímpico Mexicano— desglosa otros temas preventivos como el correcto lavado de manos hasta los codos o los errores más comunes que se realizan mientras se está cocinando.

“Cuando estamos preparando los alimentos muchas veces utilizamos el mismo cuchillo

para cortar alimentos cocidos con crudos, o la misma tabla que utilizamos para cortar carne cruda la usamos para cortar lechuga y si hay un microorganismo en la carne la pasamos a la lechuga; sobre todo, si no utilizamos técnicas adecuadas de desinfección”.

La especialista argumenta que otra de las acciones que erróneamente se mantienen en la preparación de los alimentos es la espera que se le brinda a un platillo para ser refrigerado recién salido de las cacerolas.

“Hay personas que creen que dejándolo fuera dos o tres horas así protegen el alimento y realmente no debemos hacer eso. Cuando terminamos de preparar un alimento que no se va a consumir en el momento, hay que reducir su temperatura con una cama de hielo o no dejar pasar más de una hora para refrigerar”.



DESARROLLA TUS HABILIDADES

Opina y cocina

¿Te gustaría convertirte en un crítico culinario? Recuerda que presentar nuevos restaurantes y platillos al público es un trabajo muy demandante y competitivo, pero también satisfactorio. Lee los siguientes consejos para forjarte una carrera en esta rama.

Lo primero que debes hacer es desarrollar tus habilidades como escritor periodístico hasta un nivel asombroso. Podrías tener el

paladar más apto para distinguir sabores en todo el mundo, pero si no sabes comunicar tus ideas, no tienes futuro como crítico gastronómico.

Después, familiarízate con la industria restaurantera. Como mínimo, deberías saber la forma como opera un establecimiento gastronómico entre bastidores: los pequeños detalles que hacen posible el funcionamiento más allá del área donde los comensales pueden estar.

También es básico investigar sobre chefs reconocidos y sobre otros críticos literarios. Y algo básico, es necesario que te conviertas en un experto en cualquier tema culinario. Por último y no menos importante, pon a prueba los límites de tus papilas gustativas. Para ser un crítico gastronómico, necesitarás no sólo un paladar sensible; sino también, fanático de las nuevas experiencias.



RECOMENDACIONES LITERARIAS QUE HUELEN Y SABEN

“Preparación y presentación del servicio de comedor”

Escritor: Miguel Sánchez Maza
Editorial: Limusa

El éxito de un restaurante depende en gran medida de lograr el equilibrio entre una correcta atención, la calidad de la comida y contar con instalaciones apropiadas, debido a que estos factores son imprescindibles para que el comensal quede satisfecho y se convierta en un cliente habitual. Para alcanzar este equilibrio es necesario conocer y mantener el control de cada uno de los factores que intervienen para

brindar una buena imagen del negocio. Por ello, en esta guía encontrará los principales temas que debe manejar para ofrecer un servicio de calidad. Entre éstos, instalaciones y mobiliario básico en el comedor, procedimientos y técnicas en el servicio, montaje especial de mesas y normas para el servicio de banquetes y bufets. Cada tema incluye un cuestionario de evaluación y, al final de libro, el solucionario correspondiente.

“Recepción y lavado de servicios de catering”

Escritor: Silena María Gámez M.
Editorial: Innovación y Cualificación

Brindar servicio no sólo implica estructurar el menú perfecto para cada ocasión, en este texto aprenderás la distribución y función del departamento de lavado y catering, los pasos a seguir para realizar el proceso de correcto de lavado, el uso de cada maquinaria y equipos básicos de asistencia y las condiciones de seguridad que se deben cumplir respecto a productos de limpieza e instalación de utensilios y herramientas.



“Gestión, organización y planificación de la producción en la culinaria”

Escritor: Nuria Pérez y Juan José Civera

Editorial: Síntesis

Para brindar productos de calidad también es importante sumarse a las tendencias y vanguardias de la cocina internacional y sus ofertas gastronómicas, así como a las necesidades de cada tipo de

consumidor, sin perder de vista los requerimientos en los sistemas de seguridad alimentaria que garantizan la inocuidad de los alimentos y de las elaboraciones culinarias.

“Guía de gestión de servicios en bares y cafeterías”

Autor: Juan Pedro Rodríguez Montalvo

Editorial: Síntesis

Para los interesados en hostelería y turismo y el servicio de bares y cafeterías, esta publicación detalla los equipos y materiales más propios para brindar servicio de bebidas y la propuesta culinaria de cada lugar y concepto.



“Cocina preelaboración-conservación”

Escritor: José César Muñumel

Editorial: Norma

Conoce cada detalle del espacio físico de la cocina, desde los aspectos básicos para que la maquinaria utilizada sea capaz de brindar productos creativos y profesionales. También se explica el tipo de equipamiento más adecuado para cada concepto de cocina

y sus utensilios más eficaces y de esta forma puedan facilitar la administración y servicio del menú.

“Diseño y gestión de cocinas: manual de higiene alimentaria aplicada al sector de la restauración”

Autor: Irene Lloret Diaz Santos

Editorial: Díaz de Santos

Manual de higiene alimentaria aplicada al sector de la restauración. Tras varias reimpressiones de la primera edición, esta segunda cuenta con el respaldo de las más importantes asociaciones nacionales involucradas.