

SOCIALES



JUNTA DE
CONSEJO
DIRECTIVO

AGRICULTURA



SE BUSCA INCREMENTAR
RENDIMIENTOS EN EL
SURESTE DE MÉXICO

JURÍDICO



FACULTAD A DELEGACIONES
PARA SUSPENDER VENTA
DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS

CAPACITACIÓN



PRÓXIMO CURSO

GENERACIÓN
DE MODELOS
DE NEGOCIO



Conoce la técnica de
Envasado y Cocción de alimentos
que está revolucionando el mundo gastronómico con Henkelman y Fusión Chef.



MUNDO



CALENTAMIENTO GLOBAL
REDUCIRÁ EL RENDIMIENTO
DE LOS CULTIVOS

GASTRONOMÍA



MERCADO MOLIÈRE:
EL NUEVO REFERENTE
GASTRONÓMICO

GASTRONOMÍA



PROYECTO
STUDIO.GLOCAL

CERVEZA



LAS MEJORES CERVEZAS
RUBIAS DEL MUNDO



**DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN DE
RESTAURANTES**

CEL: 55 5400 6147
www.tarqus.mx



JUNTA DE CONSEJO DIRECTIVO



El pasado martes 21 de junio se llevó a cabo la Junta Mensual de Consejo Directivo de la Asociación Mexicana de Restaurantes, en el restaurante Kaye -Cocina Sin Reglas-.





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 el amparo ante la publicación en la Gaceta Oficial del Estado de México sobre los alcoholímetros en establecimientos mercantiles.

Compartió la experiencia del curso de Homologación para Maestros Cortadores en la AMR a cargo del Consorcio de Jamón Serrano Español. Finalmente, reseñó la visita a los viñedos de Cuna de Tierra por parte del Consejo en días anteriores. Por su parte, el Dr. Eduardo Muriel, presentó Octli, bebida hecha a base de aguamiel.

Al término de la junta, los miembros del Consejo Directivo e invitados especiales degustaron del exquisito Menú que ofreció nuestro anfitrión el restaurante

Kaye. El Menú acompañado por el maridaje de Vernazza consistió en: Foie de Chilhuacle crujiente con pan de especias y lio de frutas, Crunchy Ceviche, Lechón en su costra y su jugo, y los postres: It's Not Another Lemon Pie, Tocinillo Apasionado y Cabra Diversa.

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.



SOCIALES



INICIO



FUENTE
2000AGRO

CON ALIANZAS Y CAPACITACIÓN, SE BUSCA INCREMENTAR RENDIMIENTOS EN EL SURESTE DE MÉXICO



Con el fin de triplicar los rendimientos de cacao y duplicar la producción de maíz, en los estados de Chiapas y Campeche, respectivamente, la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (Sagarpa) impulsa alianzas entre productores y agroempresas, así como mecanismos de capacitación, informó el coordinador general de Asuntos Internacionales de la dependencia, Raúl Urteaga Trani.

En el marco de la Reunión Regional del Foro Económico Mundial para Latinoamérica 2016, el funcionario explicó que, mediante la iniciativa Nueva Visión para el Desarrollo Agroalimentario de México (VIDA) —que propicia alianzas público-privadas— se implementa el Programa Piloto de Cacao, que busca incrementar en 200 por ciento el rendimiento de la producción de cacao en 200 hectáreas de la zona de Motozintla, Chiapas.

Este proyecto —abundó— se encuentra en su segundo año de operación, por lo que las labores de replantado en los huertos participantes, siguen en proceso.

Respecto a la producción del maíz, señaló que la Sagarpa está trabajando con 750 productores del grano en el estado de Campeche, sobre una superficie de 10 mil hectáreas. Mediante el programa VIDA, se ha mejorado significativamente

el paquete productivo, lo que permitirá elevar el rendimiento por hectárea de 2.8 toneladas a 5.5 toneladas, destacó Urteaga Trani.

Lo anterior, dijo, representa un incremento en la producción de maíz de 27 mil toneladas, que se traducirá en un aumento del ingreso para los productores de entre 326 y 380 dólares adicionales por hectárea. Asimismo, mencionó que el proyecto será trasladado a lugares como Tomatlán, Jalisco, donde se espera llegar a cinco mil hectáreas en los próximos cinco años.

Por otra parte, el coordinador general de Asuntos Internacionales de la Sagarpa subrayó que, con la finalidad de integrar a los pequeños y medianos productores a la cadena de valor y a los mercados nacionales e internacionales, se están impulsando modelos de asociatividad entre productores, a efecto de generar las economías

de escala necesarias para su éxito comercial.

Asimismo, informó que, en los próximos meses, se espera el inicio de nuevos proyectos enfocados a la producción de palma de aceite y girasol, previendo que la experiencia adquirida con la iniciativa VIDA incorpore a nuevos productos y regiones en el corto y mediano plazos.

El valor agregado del proyecto VIDA —explicó— es que permite la concurrencia de empresas y gobiernos para alcanzar metas comunes, que no podrían obtenerse de manera aislada, lo que representa una nueva estrategia de trabajo para que juntos —iniciativa privada y gobierno— combinen sus experiencias para lograr beneficios a favor de los productores del campo mexicano.

INICIO

FACULTAD A DELEGACIONES PARA SUSPENDER LA VENTA DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS

SE PÚBLICO EN LA GACETA OFICIAL DE LA CDMX DEL 23 DE JUNIO DEL 2016, ACUERDO POR EL QUE SE DELEGA EN LOS TITULARES DE LOS ÓRGANOS POLÍTICO ADMINISTRATIVOS LA FACULTAD DE ORDENAR MEDIANTE ACUERDOS GENERALES, LA SUSPENSIÓN DE ACTIVIDADES PARA VENDER BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN TODAS SUS GRADUACIONES EN LOS ESTABLECIMIENTOS MERCANTILES UBICADOS EN EL TERRITORIO DE SUS RESPECTIVAS DEMARCACIONES TERRITORIALES.

PRIMERO.- Se delega en los Titulares de los Órganos Político Administrativos de la Ciudad de México, la facultad de ordenar mediante acuerdos generales, la suspensión de actividades para vender bebidas alcohólicas en todas sus graduaciones en los establecimientos mercantiles ubicados en el territorio de sus respectivas demarcaciones territoriales.

SEGUNDO.- Lo anterior sin perjuicio del ejercicio directo de la facultad que se delega por parte de la Secretaría de Go-

bierno en los términos del artículo quinto fracción II de la Ley de Establecimientos Mercantiles del Distrito Federal.

TRANSITORIOS

PRIMERO.- Publíquese el presente Acuerdo en la Gaceta Oficial de la Ciudad de México.

SEGUNDO.- El presente Acuerdo entrará en vigor el día de su publicación.

Dado en la residencia Oficial del Jefe de Gobierno de la Ciudad de México, en la Ciudad de México, a los veinte días del mes de junio de dos mil dieciséis.

- EL JEFE DE GOBIERNO DE LA CIUDAD DE MÉXICO, MIGUEL ÁNGEL MANCERA ESPINOSA.
- FIRMA. - LA SECRETARIA DE GOBIERNO, DORA PATRICIA MERCADO CASTRO. - FIRMA.



INICIO

PRÓXIMO TALLER | GENERACIÓN DE MODELOS DE NEGOCIO



OBJETIVO

Los participantes podrán crear un PLAN de EMPRESA adaptada a los tiempos actuales con el MODELO CANVAS. Podrán planificar proyectos, actividades del restaurante o una idea de negocio. Fomentará la comprensión, debate, creatividad y análisis de los integrantes de una organización generando participación de forma ágil y sintetizada.

TEMARIO

- Introducción
- Presentación del Modelo de Negocio Canvas
- Análisis y generación de la idea de negocio
- Construcción y desarrollo en grupo del Modelo Canvas
- Conversación de intercambio

DIRIGIDO A

Gerentes de Restaurante, Social Media, Chefs, Propietarios, Gastrónomos.

FECHA

Martes 5 de julio, 2016

HORARIO

9:00 a 15:00 hrs.

LUGAR

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

COSTO

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

PONENTE

Juan Antonio García Pineda. Presidente y fundador de KanoboSur, facilitador del Modelo Canvas.

INFORMES

Noemí Alarcón / nalarcon@amr.org.mx / Tel. 5250 1146 - 5531 0911

****Incluye entrega en digital del libro Generación de Modelos de Negocios.**

INICIO

FUENTE
2000AGRO

CALENTAMIENTO GLOBAL REDUCIRÁ EL RENDIMIENTO DE LOS CULTIVOS



El rendimiento de los cultivos se reducirá en la próxima década debido al cambio climático a no ser que se adopten medidas inmediatas para acelerar la introducción de nuevas variedades mejoradas, según advierten los expertos.





Una investigación liderada por la británica Universidad de Leeds y publicada por Nature Climate Change se centra en el cultivo de maíz en África, pero el proceso subyacente afecta a las cosechas en todo el trópico.

En África, *“el aumento gradual de las temperaturas, las mayores sequías y las olas de calor causadas por el cambio climático tendrán impacto en el maíz”*, señaló el director del estudio, Andy Challinor.

Por ello, el estudio indica que *“el desarrollo de nuevas variedades de cultivos mejor adaptadas a las nuevas condiciones climáticas es vital para el futuro de la producción alimentaria”*.

Los expertos se centraron, en particular, en el efecto de la temperatura en la duración de los cultivos —el tiempo entre la siembra y la recogida— pues a más calor menos tiempo, lo que se traduce también en un plazo más corto para que produzcan y acumulen biomasa, señaló Challinor en un comunicado.

Lograr una nueva variedad de

cosecha y que la adopten los granjeros requiere entre 10 y 30 años, por lo que, al ritmo al que aumentan las temperaturas en los trópicos, cuando está disponible y plantada crece ya a unas temperaturas más templadas de a las fue desarrollada.

Los investigadores usaron diversos datos para desarrollar dos escenarios, el mejor y el peor, para los actuales sistemas de mejoras de cosechas.

Los datos apuntan a que la duración de los cultivos será *“significativamente más corta ya en 2018 en algunos lugares y en 2031 en la mayoría de las regiones de África donde crece maíz”*.

Las previsiones más optimistas, que suponen una acción combinada de granjeros, políticos y mercados para crear nuevas variedades en 10 años, señalan que las cosechas podrían adaptarse a las temperaturas hacia 2050.

El equipo, compuesto por expertos en agricultura, clima y ciencias sociales, analizó las opciones para asegurar un desarrollo

más rápido de nuevos cultivos y su llegada al campo, lo que requiere la mejora de las técnicas de cribado bioquímico, de las políticas gubernamentales y del acceso de los agricultores a los mercados.

El doctor Andy Jarvis del Centro Internacional para la Agricultura Tropical (CIAT) indicó que la inversión en investigación agrícola para desarrollar y difundir nuevas tecnologías de semillas *“es una de las mejores inversiones”* que se pueden hacer para la adaptación al clima.

Además defendió que fondos destinados a frenar el calentamiento se empleen en ayudar a los granjeros del mundo para que vayan varios pasos por delante del cambio climático, lo que comportaría *“grandes beneficios para la seguridad alimentaria global”*.

Los investigadores también proponen un plan alternativo. Usar los modelos de cambio climático para determinar las temperaturas futuras, calentar invernaderos hasta ese punto y desarrollar en ellos nuevas variedades de cultivos.

TEXTO
RICARDO QUIROZ



EL NUEVO REFERENTE GASTRONÓMICO

La tendencia en la gastronomía cambia día a día, hoy para vivir una buena experiencia ya no basta con ir a comer al restaurante de moda, grandes nombres se han encargado de llevar su cocina a pequeños locales dentro de Mercados Gourmet.





MERCADO MOLIERÈ



Ya sea en casonas antiguas, casonas o bodegones abandonados, estos espacios han sido tomados para crear nuevos centros culinarios dirigidos al comensal que valora cada ingrediente que integra su plato.

Es así como **Mercado Molière** llega a Polanco, distribuido en 15 diferentes conceptos de comida, dos barras con venta de vino y cervezas artesanales, además de una tienda con originales diseños para la cocina.

Al visitarlo se puede iniciar el recorrido con las tapas españolas de la **Jamonería de Jamón**, luego darse una vuelta

por la **Empanadería** al puro estilo Uruguayo. **Brule** es una opción si eres un amante de las Pizzas, aquí tú la personalizas.

Tribeca es para los estómagos fuertes con su menú de hamburguesas y sándwiches tipo neoyorkinos o también están las salchichas alemanas de **Wurstmeister**. Si el antojo es de sabores mexicanos está **EnCnada** con sus mariscos de la Baja, **Bomba** y la cochinita pibil en diversas presentaciones, barbacoa de Noble con **Tultengo** o la **Taquería Local**.

Carambolas es el healthy bar con smoothies naturales y paninis, wrap o ensaladas saluda-

bles. El momento del postre se lo llevan las crepas y tartaletas **Dorsia**, así como las emblemáticas paletas del conejito de chocolate al centro de la **Pantera Rosa**.

Tiene una terraza donde los partidos de fútbol o cualquier deporte favorito serán transmitidos por las pantallas y dependiendo del clima se decide si hay o no techo, pues es corrido.

Se encuentra abierto de 11 am a 8 pm en Ampliación de Granada 500, sigue las redes sociales para estar atento a las promociones y eventos **@MercadoMolière**.

INICIO

TEXTO
RICARDO QUIROZ

PROYECTO STUDIO.GLOCAL



La comida es la mejor manera de desarrollar experiencias donde despertar los sentidos es parte del objetivo, los aromas y sabores no mienten, sólo es cuestión de dejarse llevar.

Proyecto Studio.Glocal es parte de las jornadas eno gastronómicas que realiza el Superior de Gastronomía con la finalidad de evaluar al aspirante a chef y mostrarle la vida laboral real dentro de las grandes cocinas en el mundo.

El resultado de la edición 2016 fue un recorrido culinario por la comarca del Priorato en Cataluña, España. Once platillos con su respectivo maridaje desfi-

laron en las mesas del restaurante Monte Cervino, cada uno presentado por el Chef Omar Morales y el Sommelier Ricardo Espindola.

Frutos de montaña, proteínas con carácter y vinos con DO resaltaron en el menú considerado por el mismo Omar como un generador de sensaciones que comienza con la sorpresa, pasa por la provocación y termina en un placer organolépti-

co que dejará al paladar con ganas de nunca terminar.

Haber pasado por la tutela de grandes referentes, entre ellos Ferran Adrià, Quique Dacosta, Seiji Yamamoto y el trio Roca (Joan - Josep -Jordi), dejaron en este joven chef una confianza absoluta para crear y experimentar con ingredientes y productos que serán terminados en un plato listo para ser degustado.



Especialidades como las Entrañas de Mar con elementos marinos, la Escudella de bogavante y plancton marino, el Pescado Bipolar acompañado con un risotto, los Pies de Ministro Glociales de cerdo ibérico y Trufa Negra con Quesos de Leche Cruda se casaron con los Tintos de Robert Mondavi Pinot Noir, el Priorat Salmos o el dulce Moscatel Floralis Torres; el blanco también

tuvo una participación honorífica con el Sauvignon Blanc de Monte Xanic.

Piensa Global, Consume Local fue el lema con el que se dio por clausurada la velada, mientras se invitaba a los asistentes a hacer conciencia y apoyar a los productores nacionales.

 FUENTE
 EXPANSIÓN

LAS MEJORES CERVEZAS RUBIAS DEL MUNDO

Cuando arrecia el calor los paladares claman por las “pilsner”, “blonde”, “kölsch” y demás variedades rubias. La mayor parte de las que triunfan en España corresponden a la tipología lager o cervezas de baja fermentación. La gran mayoría, además, pertenecen al grupo de las pilsner: rubias con reflejos brillantes, de cuerpo ligero, espuma blanca, paso por boca refrescante y equilibrado y una graduación alcohólica en torno a los 4°. Estas son las mejores rubias, cada una de un país, y el aperitivo castizo con el que mejor maridan.



STELLA ARTOIS. BÉLGICA. Lager. 33 cl. Vol. alc.: 5,2%. Nació en la ciudad belga de Lovaina, aunque actualmente se produce en territorio francés. Esto no ha afectado a su tradicional perfil amable y ligero, **sutilmente amargo** y de notable equilibrio.





COBRA. INDIA. Lager. 33 cl. Volumen alcohólico: 5%. Den **aroma neutro**, discretamente amarga, refrescante y seca, la más famosa entre las indias es la mejor acompañante para currys y demás platos especiados. Se elabora con cebada, maíz, arroz y lúpulo.



ASAHI SUPER DRY. JAPÓN. Pilsner. 33 cl. Vol. alc.: 5%. Hete aquí la marca que sumió a Japón en la fiebre cervecera. Entre sus ingredientes, arroz, cebada y maíz. Es suave, acuosa, **refrescante**, escasamente amarga y -como sugiere su etiqueta- seca.



BADGER HOPPING HARE. INGLATERRA. Bitter Ale. 50 cl. Vol. alc.: 4,5%. "Ale" de culto, resultado de **tres tipos de lúpulo**: las variedades Goldings y Cascade aportan las notas florales y cítricas; y el First Gold añade el matiz amargo tan característico.



PILSNER URQUELL. REPÚBLICA CHECA. Pilsner. 33 cl. Vol. alc.: 4,4%. La "pilsner" original, nacida en la ciudad checa de **Plzen** en 1842 y predecesora de un estilo muy imitado en el mundo. De color dorado, con **aromas florales** y paso por boca muy refrescante.





CAPTAIN NORBERT KÖLSCH. ESPAÑA. **Kölsch.** 33 cl. Vol. alc.: 4,9%. Rubia ligera inspirada en las de Colonia. Elaborada en Guipúzcoa, luce brillante color dorado, matices aromáticos de **hierba fresca** y notas florales propias de los lúpulos "nobles" alemanes.



BROOKLYN LAGER. EEUU. **Lager.** 33 cl. Vol. alc.: 5,2%. De espuma blanquecina y persistente, aromas muy nítidos de lúpulo y trago fácil, nació en tiempos de la Ley Seca, pero en los últimos años ha sido relanzada como *fetiché hipster*.



AGUSTINER LAGERBIER HELL. ALEMANIA. **Lager.** 50 cl. Vol. alc.: 5,2%. De brillante color dorado, con abundante espuma blanca, presenta una nariz fragante, con **delicados aromas de malta** y lúpulo y un paso por boca ligero, fresco y ligeramente dulce.



MORETTI L'AUTENTICA. ITALIA. **Lager.** 33 cl. Vol. alc.: 4,6%. Fiel a la receta de Birra Moretti (1859). Una selección secreta de lúpulos y malta preserva su aspecto dorado y cristalino; nariz **afrutada** y **floral**; paladar equilibrado y refrescante.