

EVENTOS



DEL HUERTO A LA MESA:
RUMBO A LA QUINCENA
DEL COMENSAL

CERVEZA



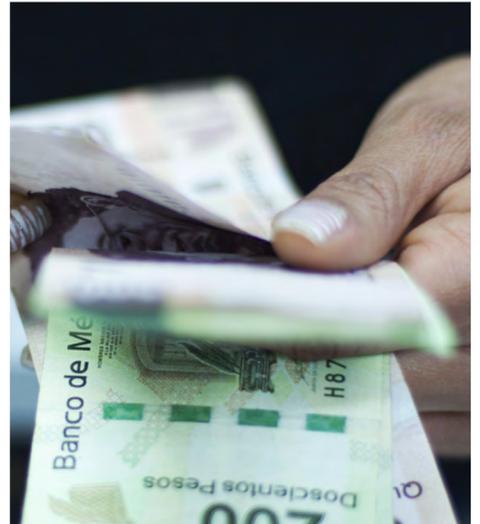
CORONA CERO,
BEBIDA SABOR CERVEZA
CON 0.0% ALCOHOL

RESTAURANTES



HARRY'S GRILL
CREA UN MENÚ AZUL
CON CASA DRAGONES

JURÍDICO



PROGRAMA DE
DEVOLUCIONES
AUTOMÁTICAS DEL IVA



AGRICULTURA



LOS ALIMENTOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS VUELVEN A DEBATE

MUNDO



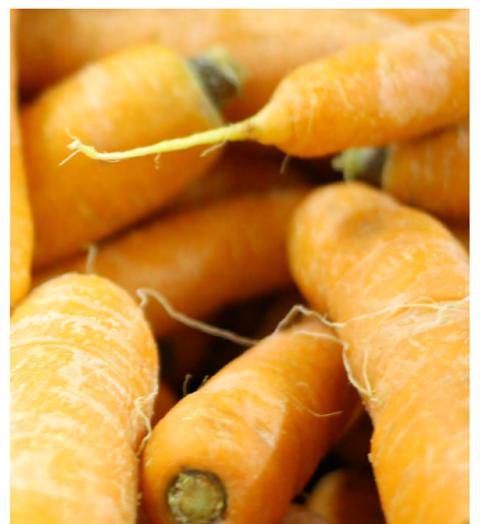
DESARROLLO SOSTENIBLE,
VITAL PARA LUCHA
CONTRA EL HAMBRE

GASTRONOMÍA

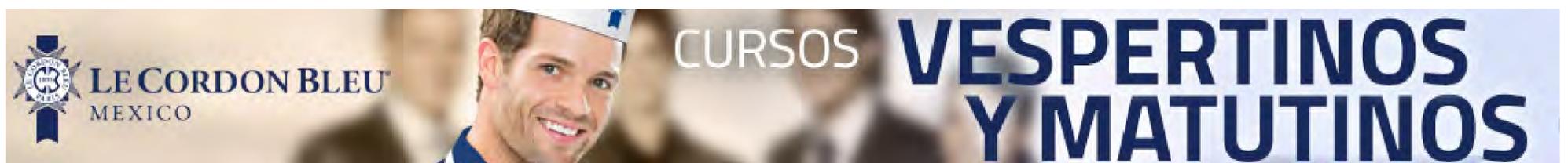


EL TEQUILA,
ÍCONO DE MÉXICO

TECNOLOGÍA



HORNO MICROONDAS DE
LUZ UV PARA DESCONTAMINAR
ALIMENTOS FRESCOS



DEL HUERTO A LA MESA

RUMBO A LA



Ciudad de México



DIVULGANDO LA SOBERANÍA ALIMENTARIA EN **CDMX**

La Asociación Mexicana de Restaurantes dio a conocer por medio de la actividad *Del Huerto a la Mesa* el inicio del festival gastronómico la **Quincena del Comensal**, que desde hace más de 20 años busca incentivar los centros de consumo en Ciudad de México. Este año, más de 300 restaurantes diseñarán un Menú Especial del 1º al 16 de octubre.





Programas como **Cero Desperdicios** de Unilever Food Solutions y **Come de tu Cuenca** de Cultiva Ciudad son parte del movimiento al que se han sumado organizaciones en pro de la responsabilidad alimentaria, la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), Slow Food México y Kanobo-Sur (Artes Culinarias de América Latina).

Guzina Oaxaca, El Secreto, Pane en Vía, Flor de Viento y PorknBuns son algunos de los que to-

maron este seminario dedicado a la soberanía alimentaria dentro del Huerto Tlatelolco.

Con una introducción sobre la importancia de contar con estos espacios verdes en las grandes urbes a cargo de Jorge Liber Saltijeral (FAO) y Alma Garcés (Slow Food), fue con lo que dio inicio **Del Huerto a la Mesa**, seguido de un recorrido guiado por la arquitecta especializada en agricultura urbana, Karina Schwartzman (Cultiva Ciudad).





El cierre consistió en un *cooking experience* donde los chefs invitados aplicaron lo aprendido cocinando especialidades basadas en la misión Cero Desperdicios con insumos recién cosechados, esto para concientizar sobre el cuidado y origen del producto.

“Dos décadas son las que lleva la Asociación Mexicana de Restaurantes realizando esta quincena dedicada a difundir las

diversas propuestas culinarias de esta Capital Gastronómica, donde por medio de un Menú a precios preferentes buscamos llegar al gusto de todo comensal”. Francisco Mijares, presidente de la AMR, recalcó durante el evento.

“Esta iniciativa estaba dirigida únicamente a socios de la AMR, actualmente se abre la convocatoria a todos aquellos establecimientos que destaquen

por la calidad de sus platillos”, mencionó.

Los restaurantes que deseen participar dentro de la **Quincena del Comensal 2016** deberán seguir las redes sociales **@DelComensalMX** o bien visitar el portal web **quincenadelcomensal.com**, a partir del 15 de agosto quedará abierta la convocatoria.



LA PRIMERA BEBIDA SABOR CERVEZA CON 0.0% ALCOHOL EN MÉXICO



Corona, la cerveza 100% mexicana y presente en más de 180 países, sigue innovando su portafolio de productos, presentando Corona Cero, la primera bebida sabor cerveza con 0.0% alcohol en México, una nueva opción dirigida a consumidores mayores de edad que buscan disfrutar todos los momentos y vivir la vida con cero alcohol. Corona Cero está elaborada con ingredientes naturales: agua, lúpulo, malta y levadura, y desarrollada con la misma esencia, naturalidad y procesos que caracterizan a Corona.

El consumo de bebidas ligeras o de baja graduación de alcohol se ha incrementado significativamente en México y hay una tendencia en aumento respecto al consumo de bebidas sabor cerveza sin alcohol.

Consumo Inteligente

Grupo Modelo entiende y comparte el componente cultural y social de la cerveza en nuestro país. Corona Cero, al mantener el sabor de la variedad tradicional, así como sus propiedades nutricionales, es considerada como una alternativa para aquellos que disfruten del sabor de la cerveza y que no deseen consumir alcohol.

El lanzamiento de Corona Cero, la primera bebida sabor cerveza sin alcohol, supone un paso más en la transformación del mercado de las cervezas hacia un estilo de vida de consumo inteligente. Grupo Modelo ha apostado una vez más por revolucionar el mercado, inaugurando este año una categoría de bebidas con mucho potencial, pues está alineada con algunas de las principales tendencias del mercado.



Esta nueva apuesta, está alineada a la estrategia global de Grupo Modelo - AB InBev, "Objetivos Globales de Consumo Responsable 2015-2025", que busca reducir el consumo nocivo de alcohol.

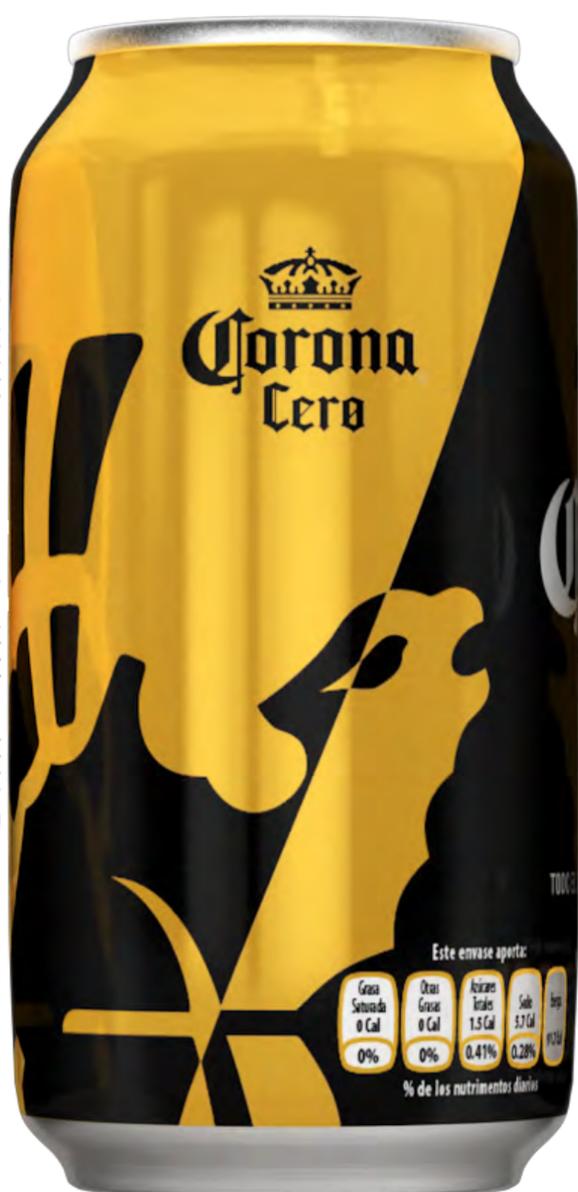
El primer objetivo es reducir para 2025 el consumo nocivo del alcohol en un 10% en ciudades piloto en países como: China, Bélgica, Brasil, Argentina, México (específicamente en la ciudad de Zacatecas, que fue el primero en lanzarse a nivel mundial mediante el proyecto Zacatecas Ciudad Modelo) y

Estados Unidos. "Como cervecería líder a nivel global, creemos que tenemos un papel clave en la contribución a este cambio", comentó **Ricardo Tadeu, CEO de Grupo Modelo México.**

Como parte de estos objetivos globales, la compañía invertirá mil millones de dólares en campañas de marketing social y programas relacionados. Además, para 2025 la empresa logrará que al menos un 20% de nuestro volumen global corresponda a productos sin o con bajo contenido de alcohol.

"Grupo Modelo está demostrando su liderazgo aprovechando la oportunidad de trabajar en conjunto con autoridades e instituciones para implementar acciones que ayuden a disminuir el consumo nocivo del alcohol en los próximos 10 años. Nuestros Objetivos Globales de Consumo Inteligente tienen el potencial de impactar de forma positiva a personas, familias, y comunidades de todo el mundo", finalizó **Marcela Cristo, Directora de la Fundación Grupo Modelo.**

APUESTA POR LA INNOVACIÓN



Corona Cero estará a la venta en CDMX a partir de agosto en canal tradicional, Modeloramas, tiendas de autoservicio y botella abierta como primera instancia, ampliando su territorio paulatinamente.

Grupo Modelo propone al consumidor el mayor portafolio de marcas del sector cervecero en México, con más de 20 opciones. Con el lanzamiento de Corona Light en 2008, la compañía se convirtió en la primera cervecería en ofrecer una cerveza ligera. Es ahora cuando Grupo Modelo da un paso más, y ofrece la misma variedad con la nueva Corona Cero.

"Corona Cero se pensó para los consumidores mayores de edad que buscan disfrutar del sabor de la cerveza y todos los ingredientes de Corona, pero sin alcohol. Es una excelente opción para ser disfrutada en cualquier momento", recalcó **Ricardo Tadeu.**

Grupo Modelo, alineado a su filosofía de ofrecer los mejores productos y de mayor calidad, así como a impulsar el consumo responsable, apuesta a Corona Cero como la mejor opción sin alcohol.

"Cerveceros de México celebra a este nuevo integrante de la familia Corona, no solo por promover un producto de calidad que permite compartir un buen rato con la familia o los amigos, sino también por continuar impulsando el consumo responsable, combatiendo el consumo nocivo de alcohol. Realmente creemos que una de las claves para ayudar a abordar el consumo nocivo de alcohol es dando la posibilidad de elegir a los consumidores a través de una variedad de opciones a las que pueden recurrir en diferentes ocasiones de consumo. No hay duda de que estas nuevas e innovadoras apuestas, ayudan a México a seguir posicionándose como un país cervecero por excelencia", destacó **Maribel Quiroga, Directora General de Cerveceros de México.**

INICIO

TEXTO
RICARDO QUIROZ
@SapoQuiroz

Harry's GRILL®

CREA UN MENÚ AZUL CON CASA DRAGONES



Casa Dragones surge en el 2009 y se afinca en San Miguel de Allende, Guanajuato; dentro de una propiedad privada que resguarda la historia de esta tequilera mexicana a la que sólo con previa cita se puede acceder.



Años de experiencia son los que requiere el proceso que se aplica para tratar el agave azul madurado de 8 a 12 años y embotellado en no más de 500 frascos seriados y personalizados por los creadores de Casa Dragones.

Firmes en su compromiso de representar a México en el mundo, han realizado maridajes selectos en lugares como Nueva York, Los Ángeles y Miami con los nombres más influyentes de

la gastronomía nacional: Elena Reygadas, el chocolatero Mao Montiel, Lula Martín del Campo y Jorge Vallejo.

Como parte de su gira itinerante por los mejores restaurantes, ahora tocó a Harry's Prime Steakhouse & Rawbar ubicado en una de las avenidas más importantes de la Ciudad de México, el cual diseñó un menú con el chef Chef Óscar Cortés especialmente para este matrimonio culinario.

Harry's se ha caracterizado por manejar producto importado y cuidando siempre no alterar el sabor de su propuesta ecléctica donde la fusión de técnicas harán que siempre haya algo nuevo que pedir. Especializado en cortes de carnes, también se tienen pescados, mariscos, risottos y una barra de seis ensaladas. Es el único que maneja cinco tipos diferentes de atún.

Chef Óscar Cortés

CASA DRAGONES – HARRY'S

Fire roasted habanero Alaska King Crab

Sus puntitas de chamoy destacan en esta sincronía sin igual

Camarones Roca

Con pasta tempura crocante, notas de arúgula y salsa sriracha, ligeramente picante

Bocado de atún Escolar

Crudo se lleva bien con soja, toques de serrano le dan la personalidad al plato

Tapioca con leche de coco y mango

El cierre perfecto para el gran momento



HARRY'S

Prime Steakhouse & Raw Bar

Av. Masaryk 111, Polanco

T. 55 5255 0139

Lunes - Domingo 13:00 - 1:00 hrs

@HarrysPrimeSteakHouse

INICIO

FUENTE
SISTEMA DE ADMINISTRACIÓN
TRIBUNARIA (SAT)

PROGRAMA DE DEVOLUCIONES AUTOMÁTICAS DEL IVA

En promedio cada devolución autorizada fue depositada en 4,5 días hábiles.

- 8 de cada 10 que podrían obtener la devolución automática si entregaran la contabilidad electrónica y la DIOT en tiempo.
- Este modelo materializa la posibilidad de simplificar trámites a través de la tecnología, cuando hay confianza mutua entre contribuyente y autoridad

La Secretaría de Hacienda y Crédito Público, a través del Servicio de Administración Tributaria, informa que a cuatro meses de operación del Programa de devoluciones automáticas del impuesto al valor agregado (IVA), se han devuelto 327.6 millones de pesos a 7,905 contribuyentes.

Al 30 de junio de 2016, 29,733 contribuyentes presentaron 69,491 solicitudes de devolución, de las cuales se determinaron procedentes 8,480 por casi 327.6 millones de pesos, lo que implica que se ha autorizado al menos una solicitud a 7,905 contribuyentes.

En promedio, cada devolución autorizada fue depositada en 4,5 días hábiles. Antes de la en-

trada en operación de este programa el tiempo promedio era de 34.8 días hábiles.

El principal motivo de no devolución al que se enfrentan los contribuyentes que declaran el saldo a favor de IVA, es el incumplimiento en la presentación de la contabilidad electrónica y en la presentación oportuna de la Declaración Informativa de Operaciones con Terceros, 8 de cada 10 solicitudes son rechazadas por este motivo.

Es importante mencionar que una vez que se recibe la declaración con saldo a favor marcada con solicitud de devolución automática de IVA, el proceso de validación se activa; sin embargo, en beneficio del contribuyente, otro proceso de validación se activa en los primeros 10 días del mes inmediato siguiente al cierre del mes en el que se presentó la declaración con saldo a favor, toda vez que se vence el plazo de la transmisión de la información de balanza de comprobación de la contabilidad electrónica.

El modelo paramétrico que se utiliza para el Programa de devoluciones automáticas del IVA reduce el tiempo de respuesta en 73.1

por ciento comparado con el esquema tradicional. A través de este esquema el SAT busca simplificar al contribuyente sus trámites de solicitud de devolución, con ello se evita el tiempo de llenado y trámite de una solicitud, el adjuntar archivos e incluso atender requerimientos o auditorías, ahora el SAT ofrece una facilidad a la que los contribuyentes pueden acudir fácilmente.

Este novedoso modelo paramétrico que era impensable hace apenas dos años, hoy es posible gracias a la confianza mutua construida entre el contribuyente y la autoridad, posibilidad potenciada por el uso de la tecnología.

Como un beneficio adicional para los contribuyentes que presentan adecuadamente su declaración, se prevé que, para septiembre de 2016, el umbral para la devolución automática suba de 1 a 1.5 millones de pesos.

Las administraciones desconcentradas del SAT donde se ha dado un porcentaje mayor de solicitudes autorizadas son Mazatlán, Sinaloa; La Paz, Baja California Sur y Guadalajara Jalisco.

INICIO

FUENTE
KANOBOSUR
www.kanobosur.com

LOS ALIMENTOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS *VUELVEN A DEBATE*



“Nada de lo que comemos es salvaje, o lo que lo activistas denominan como natural”. Con esta sentencia, el cronista Manu Joseph realizó, para el periódico indio Hindustan Times, un exhaustivo **viaje alimentario** a través de lo que día a día se come en las calles de la India, uno de los países con mayores problemas de desnutrición en el Asia. Este recorrido lo inició inmediatamente después de que **110 premios Nobel** suscribieran una carta en la que rechazan la posición de Greenpeace

y otras organizaciones ambientalistas que critican el cultivo de alimentos genéticamente modificados.

En su viaje, Joseph se encuentra con los miles de hambrientos de la India cuya dieta diaria se basa en una mezcla de arroz con, básicamente, lo que haya a la mano: un poco de carne, algo de verduras o, simplemente, un vaso de agua. Y a la luz de las investigaciones de las últimas dos décadas, él se suma a los Nobel en la defensa de

alimentos como el arroz dorado, rico en vitamina A y que permitiría reducir los niveles de ceguera y problemas cutáneos.

No es nueva la polémica en contra de los alimentos genéticamente modificados. En la última década, organizaciones ambientalistas han criticado estos cultivos, sustentándose en que estos productos contaminan las tierras donde se producen y son la principal causa del cáncer.



Sin embargo, los 110 Nobel (entre ellos 100 ganadores del Premio en las ramas de la Medicina, Física y Química) sostienen que estos productos son los únicos que pueden garantizar una soberanía alimentaria en zonas donde la agricultura no da abasto a las necesidades de la población. Para muestra está el caso del wema, una planta de maíz con una alta tolerancia a las sequías y resistencia a los insectos. Para el 2017, está previsto su cultivo en Sudáfrica para su posterior expansión por el continente africano.

Con esto, se intenta reducir los costos de producción del maíz hasta en un **40% y cubrir las necesidades alimenticias básicas de más de un 30% de la población del África subsahariana.**

Asegurar la alimentación de una humanidad en intenso crecimiento es una de las preocupaciones de instituciones como la FAO. En su informe 'Los organismos modificados genéticamente, los consumidores, la inocuidad de los alimentos y el medioambiente' la organización hace eco de una investigación

de Michael Wilson, del Instituto Escocés de Investigación Agrícola.

Este asegura que **"para alimentar a 10 800 millones de personas en el año 2050 habría que convertir 24 millones cuadrados de selva virgen, zonas silvestres y tierras marginales en tierras de cultivo"**. Una cifra que podría reducirse considerablemente si se toma en cuenta una producción agrícola que cuente con una correcta investigación biotecnológica.



En la actualidad, y según una encuesta realizada el 2013 por la FAO, en 193 países, un 59% de este universo no produce cultivos modificados genéticamente. Otro 22% dijo que lo realiza con fines comerciales o para la investigación. El Ecuador constaría en el primer grupo de encuestados.

Y si bien en el país existen regulaciones para la comercialización de transgénicos, para el biotecnólogo Darwin Escobedo esto resulta un freno en la investigación y comercialización de nuevos tipos de semillas. Él explica que prácticamente todos los cultivos de papas que

existen en la zona andina son productos de esta clase de experimentos, pero de tipo artesanal. Resalta que de hecho existen registros de ensayos de este tipo desde la época precolombina.

Escobedo, al igual que Joseph, afirma que la producción de plantas enriquecidas con vitaminas o resistentes a ciertas problemáticas, como las sequías, es una de las soluciones más eficaces para promover una alimentación nutritiva, a pesar de que la población no pueda acceder a proteínas de carnes, por ejemplo.

En su respuesta a la polémica carta suscrita por los Nobel, Greenpeace señala que **"el 30% de los alimentos producidos en el mundo terminan en la basura. Solo con esto tendríamos lo suficiente para alimentar a todas las personas que habitan la Tierra hoy día y los que podremos llegar a ser en el 2050 (sin intensificar más la agricultura y sin utilizar cultivos transgénicos)"**. La organización afirma no estar en contra de la biotecnología en ambientes confinados.

 FUENTE
 2000AGRO



DESARROLLO SOSTENIBLE, VITAL PARA LUCHA CONTRA EL HAMBRE

Para combatir el problema del hambre en el mundo la protección forestal debe ser un elemento clave de los planes nacionales de acción climática en el marco del Acuerdo de Cambio Climático de París así como con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) que la ONU acordó el año pasado.

Esta es una de las principales conclusiones del informe **Situación de los bosques del mundo**, presentado por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) en Roma.

La FAO reconoció el desafío de alimentar a la población mundial; de acuerdo con cifras de la organización se prevé un aumento de la población mun-

dial a más de nueve mil millones para el año 2050, actualmente la población del mundo suma siete mil millones de personas. Al panorama anterior se deben considerar las amenazas del cambio climático, así como la escasez de agua y la degradación de la tierra a los cultivos de alimentos.

Asimismo, el nuevo informe de la ONU menciona que la reducción de emisiones derivadas de la deforestación y degradación forestal, la gestión sostenible de los bosques y el aumento de las reservas forestales de carbono será de vital importancia para los esfuerzos mundiales por combatir el cambio climático.

“La Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible, así como el

Acuerdo de París sobre el cambio climático, reconoce que ya no podemos mirar a la seguridad alimentaria y la gestión de los recursos naturales por separado”, aseguró el director general de la FAO, José Graziano da Silva.

En diciembre de 2015, durante la reunión de París, los países acordaron conservar y mejorar los sumideros y depósitos de gases de efecto invernadero, incluidos los bosques. En consecuencia muchos de los planes nacionales de acción climática en cuyos países establecieron respuestas al cambio climático se enfocaron en la necesidad de tomar medidas relacionadas con la agricultura, bosques y uso del suelo.

INICIO

FUENTE
2000AGRO

EL TEQUILA, ÍCONO DE MÉXICO



México es reconocido mundialmente por su tequila, bebida alcohólica producto de la destilación del agave tequilana weber o agave tequilero. El nombre de esta bebida hace referencia al pueblo de Tequila, Jalisco, conocido como Tierra de los Agaves.

Este producto únicamente se produce en México, específicamente en una región del occidente de México, pues cuenta con denominación de origen controlada. Lo cual significa que únicamente el tequila producido en México tiene derecho de llamarse así.

El agave requiere climas con inviernos suaves y periodos definidos de lluvias, así como suelos livianos con alto contenido de óxidos y potasio, que no se encharquen y que reciban mucho sol. Generalmente se siembra al inicio de la temporada de lluvias.

Además de ser componente indispensable de reuniones y ocasiones especiales en México, el tequila deleita el paladar de comensales en Estados Unidos, Alemania, Francia, España y Japón, países que destacan como principales consumidores de esta icónica bebida mexicana.

En el periodo de enero-mayo de 2016 las exportaciones de tequila aumentaron 8.8 por ciento en volumen en comparación con el mismo lapso en 2015, lo cual beneficia a 17 mil productores mexicanos.

Datos preliminares del Consejo Regulador del Tequila (CRT),

apuntan a que el volumen de las ventas internacionales de este producto pasó de 77.8 millones de litros a 84.6 millones durante los primeros cinco meses de este año.

De acuerdo con la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (Sagarpa), actualmente se refuerzan las acciones, incentivos y apoyos destinados a la cadena productiva del tequila para mantener e incrementar el ritmo de crecimiento de esta actividad distintiva de México de la cual dependen 160 empresas tequileras y 17 mil agricultores de agave.

INICIO

FUENTE
GASTRONOMÍA & CÍA

HORNO MICROONDAS DE LUZ UV PARA **DESCONTAMINAR** LOS ALIMENTOS FRESCOS



Un investigador de la Universidad de Delaware (Estados Unidos) está desarrollando un **nuevo sistema doméstico** que permitirá **eliminar los microorganismos patógenos presentes en los alimentos frescos**. Haiqiang Chen, profesor de ciencias de los alimentos en el Colegio de Agricultura y Recursos Naturales de la mencionada universidad, explica que cuando los alimentos frescos llegan al hogar, no están com-

pletamente libres de agentes patógenos, los consumidores no suelen lavar los productos frescos que están prelavados y si lo hacen, los lavan varias veces bajo el agua del grifo, pero sin que el proceso logre ser completamente efectivo para eliminar estos microorganismos.

Por ello, está trabajando en un **horno microondas de luz UV para descontaminar los alimentos frescos**, un sistema que

combina la luz ultravioleta con agua que se agita a fin de poder eliminar completamente los gérmenes ofreciendo alimentos más limpios y seguros para los consumidores. El proceso concebido para ser utilizado con facilidad, permite realizar una descontaminación a través de dos sistemas, por un lado el agua se encarga de lavar los alimentos y en ella caen los virus y bacterias, que por otro lado, serán eliminados con la luz UV.





No es que sea un horno microondas, pero dada su similitud con uno de estos pequeños electrodomésticos, el experto lo he denominado así. El aparato tiene un panel de control sencillo que permite a los usuarios ajustar el tiempo e intensidad del tratamiento para higienizar los alimentos. En las pruebas realizadas con alimentos como las lechugas y en las comparativas con los tradicionales sistemas de limpieza utilizados en los hogares, en dos escenarios simulados de contaminación por patógenos como la salmonella, se constató que mientras que un lavado con agua del grifo podía eliminar el 59'3% de los microorganismos, el nuevo sistema de inmersión por agua era capaz de eliminar el 99'7% de los mismos.

Si a esto se le añade el sistema UV, la eliminación alcanza hasta el 99'999% de los patógenos. Este sistema no calienta los alimentos ni realiza ningún proceso que altere sus propiedades

y cualidades organolépticas, es como colocar los alimentos dentro de un microondas sin hacerlo funcionar, basta con introducirlos unos minutos para aumentar de forma significativa los niveles de higienización, permitiendo a los usuarios disfrutar de alimentos muy seguros y evitar las toxiinfecciones alimentarias.

El experto explica que el sistema asegura el **consumo de productos más limpios y seguros**, pudiéndose utilizar en restaurantes, cocinas comerciales, cafeterías, hospitales, etc., lugares que son más susceptibles de sufrir una contaminación de los alimentos y por tanto provocar una **toxiinfección alimentaria**. De poder introducirse este sistema en las distintas cocinas, se podría reducir significativamente el número de casos de enfermedades transmitidas a través de los alimentos que, como sabemos, en Estados Unidos tienen una incidencia elevada.

Es de suponer que como en un horno microondas, se podrá seleccionar el tipo de alimentos que debe recibir el tratamiento, siendo un proceso totalmente automatizado y relativamente rápido.

El experto ha desarrollado la tecnología en colaboración con la Oficina de Innovación y Colaboración Económica (OEIP) de la Universidad de Delaware, oficina que tiene como misión desarrollar los sistemas creados por los investigadores para patentarlos y comercializarlos en beneficio de la Universidad, la comunidad, el Estado y el país en general. De todos modos, todavía se debe trabajar sobre el prototipo para poder llevar a cabo el lanzamiento del producto comercial, por lo que aún se tardará un tiempo en hacer realidad este nuevo sistema para mejorar la seguridad que ofrecen los alimentos frescos.