

EVENTOS



LOS SABORES
DE LA QUINCENA
DEL COMENSAL

JURÍDICO



Escanea este código y
contribuye a tu buen vivir

CONTRIBUYE A
TU BUEN VIVIR,
INVEADF

JURÍDICO



PREPARA SAT LA EXPOFERIA
NUEVOS SERVICIOS
DIGITALES EN MONTERREY

CAPACITACIÓN



PRÓXIMO CURSO

LA IMPORTANCIA
DEL MARKETING DESIGN
EN RESTAURANTES

BOLSA IMPRESA
BOLSA SIN IMPRESIÓN
con etiqueta desde 100 piezas

Lamitec
Empaque su calidad.
Pack your quality.

GASTRONOMÍA



LAS SOBRAS DE COMIDA DE
LOS ATLETAS DE RÍO 2016
ALIMENTAN LAS FAVELAS

GASTRONOMÍA



DESAYUNOS EN
CIUDAD DE MÉXICO

ECONOMÍA



SUSHI REVELA ALZA
EN COSTO DE VIDA
DE LOS MILLENNIALS

TECNOLOGÍA



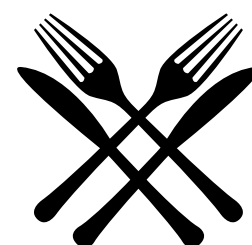
LA TECNOLOGÍA
AL SERVICIO DE
LA GASTRONOMÍA

**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



LOS SABORES DE LA QUINCENA DEL COMENSAL

Ciudad de México



La vida está compuesta por experiencias únicas e irrepetibles en las que explorar, conocer y degustar al máximo son elementos esenciales. **Sabores Modelo** ha creado una guía donde se invita a descubrir los ingredientes que enriquecen la vida.





En el marco de la **Quincena del Comensal 2016** se han llevado a cabo actividades previas con el fin de apoyar la divulgación del universo de cocinas que conforman la oferta culinaria de la CDMX, del 1 al 16 de octubre.

En esta ocasión, **Estudio Millesime** (The St. Regis México) fue testigo de las creaciones de grandes Chefs y cocineros,

quienes integraron este manifiesto por medio de recetas únicas en sincronía con cada estilo de cerveza. Fueron **Karina Morales** (Zapote), **Sergio Salazar** (Nobu) y **Corentin Bertrand** (Casa Virginia), quienes inspirados en estas etiquetas crearon un platillo con toda la personalidad que las caracteriza.

Terrina de pulpo en forma de esfera fue el tiempo con que el

Zapote abrió la demostración y la clásica Modelo Especial. El segundo turno por parte de Nobu, elaborando un Atún pochado con chicharrón de chapulines y salsa asiática, acompañado de Modelo Ámbar. El fuerte corrió a cargo de Casa Virginia, donde un generoso Chamorro de cerdo estofado en cerveza Negra Modelo, con duraznillos y puré de apionabo terminó de cerrar la experiencia.





La **Quincena del Comensal** lo que busca en esta edición 2016, es satisfacer aquel mercado que valora el ingrediente y donde la técnica de preparación se vuelve el plus de la experiencia, unos siguen las normas tradicionales y otros se aventuran a ser alquimistas de sabores.

La **Asociación Mexicana de Restaurantes** junto con **Cerveza Modelo**, han logrado trabajar de la mano ya que el fin es el mismo, divulgar la oferta gastronómica en la Ciudad de México, el lugar donde todos somos los chefs de nuestra propia vida.

Conocer la Quincena del Comensal es adentrarse en el universo donde el estilo de vida se combina con la cultura del buen comer y el buen beber.

@DelComensalMX
#QuincenaDelComensal
#CapitalGastronómica
#SaboresModelo #CDMX

CONTRIBUYE A TU BUEN VIVIR, INVEADF

Como es de su conocimiento, el Instituto de Verificación Administrativa del Distrito Federal (INVEADF) ha implementado la utilización del **Código QR**, esta herramienta tecnológica está vinculada a una liga de Internet y permite un fácil acceso a la información que detalla las funciones, facultades y atribuciones de esta Entidad; así como el desahogo del procedimiento de verificación administrativa. El siguiente código QR es para descargar esta información que es de gran utilidad.

Descubre quienes somos,
y llévanos contigo **#SomosInveadf**



Escanea este código y
contribuye a tu buen vivir

Este código contiene una guía práctica de
todo lo que debes hacer en un procedimiento
de verificación administrativa.



INICIO



Comunicado de prensa 076/2016

Ciudad de México, 8 de agosto del 2016

Prepara SAT la Expoferia Nuevos Servicios Digitales (Conexión 2016) en Monterrey

Con el propósito de compartir información sobre las facilidades para cumplir con apoyo de las nuevas tecnologías y sobre la simplificación de procesos este 28 de septiembre se realizará la Expoferia Nuevos Servicios Digitales SAT (Conexión 2016) en el Centro Convex de Monterrey, Nuevo León.

En la expoferia, organizada por la Secretaría de Hacienda y Crédito Público a través del Servicio de Administración Tributaria (SAT) en conjunto con la Asociación Mexicana de Proveedores de Certificación (Amexipac), se abordarán temas como construcción de pólizas para el cumplimiento de contabilidad electrónica, factura electrónica de comercio exterior, resoluciones electrónicas, documentos digitales, complementos vigentes y próximos, y facturas por pagos realizados, entre otros.

En el encuentro se contará con la participación de expertos en materia fiscal, especialistas en tecnologías de información para el sector gobierno y el sector privado; personal del SAT encargado del desarrollo de servicios digitales así como de las empresas autorizadas por el SAT para la prestación de estos servicios.

Monterrey es la segunda ciudad sede del evento, que ya tuvo su primera edición en Guadalajara y durante este año se organizarán dos eventos más: uno en Mérida y otro en la Ciudad de México.

El SAT invita a contribuyentes, especialistas en temas fiscales y público en general a aprovechar este acercamiento directo con la autoridad fiscal y especialistas del ramo. El acceso a la expoferia es gratuito; para mayor información se puede visitar el sitio en sat.gob.mx o directamente en foroconexion.org.

INICIO

PRÓXIMO CURSO | LA IMPORTANCIA DEL MARKETING DESIGN EN RESTAURANTES



OBJETIVO

EXPLICAR la importancia del MARKETING DESIGN para aumentar tus ventas. ADQUIRIR conocimientos básicos y prácticos para fidelizar a tus clientes a través de la implementación de estrategias de MARKETING DESIGN dentro de un restaurante y/o cadena de restaurantes.

TEMARIO

- ¿Qué es el MARKETING DESIGN?
- ¿Cuál consideras es tu ÁREA DE OPORTUNIDAD?
- Importancia del MARKETING DESIGN
- ¿Tienes en mente alguna estrategia de MARKETING?
- ESTRATEGIAS BASICAS Y PRÁCTICAS del MARKETING DESIGN
 - a) CREANDO NECESIDAD b) CREANDO UN CONCEPTO
 - c) VALOR AGREGADO d) EXPANSIÓN

DIRIGIDO A

Gerentes de Restaurante, Propietarios, Directores de marca.

FECHA

Miércoles 31 de agosto, 2016

HORARIO

9:00 a 13:00 hrs.

LUGAR

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

COSTO

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

PONENTE

Ariadna Ponce de León. Diseñadora de Interiores con experiencia en Concept Design, Marketing Design y Diseño de producto (Artwork).

INFORMES

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

INICIO

FUENTE
MUNCHIES

LAS SOBRAS DE COMIDA DE LOS ATLETAS ALIMENTAN LAS FAVELAS



De acuerdo con **Feedback** una caridad dedicada al desperdicio de comida, del 30 al 50 por ciento de la comida que se produce a nivel mundial se desecha cada año. Al mismo tiempo, el último reporte de Global Nutrición dijo que un tercio de las personas alrededor del mundo están mal alimentadas.

En un esfuerzo por restaurar el balance entre la cantidad de comida desperdiciada a nivel mundial y el número de personas que no tienen suficiente alimento para comer, el chef **Massimo Bottura**, propietario del actual mejor restaurante del mundo, y David Hertz, un chef brasileño y emprendedor social, han puesto en marcha un plan para rescatar la comida sobrante de la **Villa Olímpica de Río 2016** y destinarla a alimentar a las zonas más pobres de la ciudad.

Este plan, llamado **RefettoRio Gastromotiva**, fue lanzado el

martes y funcionará durante todos los Juegos Olímpicos y Paralímpicos. Su objetivo es utilizar los alimentos que de otra forma acabarían en la basura, para servir 5,000 comidas todos los días en algunas de las favelas de la ciudad costera: esas regiones que son las más pobres y están en constante contacto con la violencia.

Hertz, quien también es fundador de la **empresa social Gastromotiva**, dijo en una conversación con Reuters que **RefettoRio recolectará la comida** en buen estado de las villas, como *“fruta y vegetales feos o yogurt que se tirará si no se compra”*. Y agregó: *“El beneficio será para las personas en situación de desventaja como indigentes y otros en necesidad. Queremos pelear contra el hambre y proveer acceso a buena comida para todos”*.

Esta es una rara buena noticia relacionada con la comida du-

rante la justa olímpica, que ha estado plagada de problemas en cuanto a la distribución de bebidas y alimentos para los aficionados al deporte. De hecho, muchos activistas enfocados en motivar la salud infantil ha etiquetado la olimpiada como un *“carnaval de mercadotecnia de comida chatarra”*, en relación a los **patrocinios de McDonald's y Coca Cola**.

Hertz y Bottura esperan que el trabajo de **RefettoRio continúe en Río después de los juegos**, usando el desperdicio de eventos futuros y destinándolo a personas necesitadas. La iniciativa también reclutará a chefs de orígenes poco privilegiados que se han graduado del programa culinario ofrecido en **Gastromotiva**, liderado por Hertz, para dar talleres que motiven la alimentación sana y sustentable... Hablando de una empresa olímpica.

INICIO

FUENTE
KANOBOSUR
www.kanobosur.com

DESAYUNOS EN CIUDAD DE MÉXICO

Frijoles, chiles, queso, chorizo, hongos o flores de calabaza son algunos de los productos que definen los sabores de la mañana. El desayuno es una comida más que seria en el ideario colectivo de los mexicanos. Da igual dónde vayas o en qué lugar del país te encuentres, en esta tierra se desayuna con plato, cuchillo, tenedor y cuchara, y si es al paso, con el guiso embuchado entre panes, tortas, tostadas o tacos. Frijoles, chiles, queso, chorizo, chicharrones, hongos o flores de calabaza son algunos de los productos que definen los sabores de la primera comida del día. Así es, por ejemplo, en **Azul Condesa** (Nuevo León, 68. Hipódromo Condesa), uno de los negocios del cocinero e investigador **Ricardo Muñoz Zurita**, un personaje que ha jugado un papel decisivo a la hora de definir la nueva cara de la cocina tradicional mexicana.

Dirigido a un público eminentemente local, Azul Condesa maneja su carta entre órdenes de huevos, tlacoyos, metelitas, panuchos, enfrijoladas o enchiladas, que vienen a ser un resumen de algunas de las formas más populares de las cocinas regionales, puestas en valor en los comedores de la capital por el trabajo del propio Ricardo. Sus quesadillas de comal con flores de calabaza o con huitlacoche (el hongo de sabor profundo y grato que ataca al maíz), si es temporada, son uno de esos bocados que merecen la pena. La misma propuesta, trasladada al centro histórico de Ciudad de México y convertida en Azul Histórico (Isabel la Católica, 30) se transforma en un comedor mayoritariamente ocupado por turistas. La belleza del espacio ayuda lo suyo.



Muy cerca está **Café de Tacuba** (Tacuba, 28), uno de esos locales que pocos turistas se resisten a visitar. Abierto en 1912 en un espacio casi monumental, su carta es larga y prolija, repasando todas las suertes posibles del desayuno, desde unos buenos churros o las formas más habituales de la panadería —no confundir, el término se aplica también a la bollería tradicional—, pasando por quesadillas, enchiladas o sopes. Si estás por el centro y buscas algo más sencillo y no por ello menos estimulante, siempre puedes pasear hasta el cruce de República del Salvador con Jesús y María. Nada más girar la esquina, darás con un minúsculo espacio consagrado a los tacos de cabeza. El de lengua y el de trompa son realmente estimulantes.



Los sopes pueden adoptar formas bien diferentes. Los de **Los sopes de la 9** (Luis Spota, 85, Colonia San Simón Ticumac) tienen personalidad propia. En esta casa toma el aspecto de una tortilla alargada cubierta con queso manchego a la que se puede añadir un más que recomendable chicharrón prensado, o carne de costilla, chorizo o cochinita pibil, según las preferencias de quien haga la orden. En las mesas se alternan familias completas con quienes buscan ayuda para recuperar el cuerpo de los excesos de la noche anterior.

Tan tradicional o más es **Fonda Margarita** (Adolfo Prieto, 1364B, Colonia Tlacoquemécatl Del Valle), un local de siempre con una clientela que parece llevar allí toda la vida y se hace fuerte entre cazuelas de chicharrón en salsa verde, albóndigas o cerdo con verdolagas.



Quienes quieran desayunar en la Colonia Roma, el barrio que reúne algunas de las propuestas más vibrantes y actuales de la capital mexicana, tienen una cita más que notable en la **Panadería Rosetta** (Havre, 73), el segundo negocio de la cocinera Elena Reygadas. Cafés, jugos y una bollería de auténtica altura, encabezada por sus espectaculares panes de guayaba. La repostería, los panes y los platos tradicionales —huevos, chilaquiles, enchiladas...— de Maque (Ozuluama, 4, Hipódromo Condesa) no se quedan atrás. La reputación del negocio asegura un lleno casi permanente, da igual si es en las mesas del interior o las que se extienden por la acera, junto a la fachada del edificio.



La carta de desayunos de **Guzina Oaxaca** (Presidente Masaryk, 513, Polanco) mantiene la tónica al uso: parece el menú del almuerzo. La única diferencia es que en el restaurante de Alejandro Ruiz todo está al servicio de la pujante cocina regional oaxaqueña, cada vez más presente en la alta cocina de la capital. Pueden ser unas empanadas de amarillo, rellenas de pollo, unos chilaquiles de frijol y chile guajillo o, ¿por qué no?, una tortilla de esos pequeños saltamontes que llaman chapulines.

 FUENTE
 EL FINANCIERO



SUSHI

REVELA ALZA EN COSTO DE VIDA DE LOS MILLENNIALS

Varios índices revelan que los costos en el alza del sushi, motivados por la demanda de los clientes y el mercado laboral, reflejan el aumento de una generación más joven que sube por los escalafones corporativos en el mundo profesional.

Es una verdad reconocida universalmente que **un millennial** con un salario decente debe necesitar piezas de sushi accesibles. Sin embargo, estas últimas son cada vez más difíciles de conseguir.

El índice **Sushinomics Cost-of-Living de Bloomberg** monitorea el precio del atún picante y los rollos California estándares en las principales áreas metropolitanas de Estados Unidos desde hace un lustro, lo que abarca los ciclos electorales de 2012 y este año. Las mayores alzas de precios se dieron en Seattle,

Portland y Washington, destinos elegidos por jóvenes licenciados y profesionales.

El costo del sushi, que ha pasado de gusto exótico a almuerzo para llevar cuando lo adoptaron adultos jóvenes de clase media, es una manera informal de medir el poder adquisitivo de un grupo demográfico que superó a **los baby boomers como la mayor generación viva en edad de votar**. En la misma línea que el Índice Big Mac, el Sushinomics utiliza un alimento popular para echarle un vistazo al paisaje socioeconómico en un momento de gran inquietud por la desigualdad de ingresos, la accesibilidad y el estancamiento de los salarios en EU.

Los precios en alza del sushi — impulsados por la demanda de los clientes, el mercado laboral y

el costo de suministro de peces crudos— *“reflejan el ascenso de una generación más joven que sube por los escalafones corporativos en el mundo profesional”, dijo Darren Tristano, presidente de Technomic, una empresa de investigación de alimentos de Chicago. “No creo que los boomers estén impulsando la tendencia del sushi”.*

El costo de los rollos saltó **5.3 por ciento anualizado desde 2011 en Seattle**, que se transformó en un destino para los ingenieros en tecnología que trabajan para Amazon.com y Microsoft, mientras que la artística Portland registró aumentos de precios de 4.2 por ciento.

El precio promedio de **los rollos básicos de sushi creció 2.2 por ciento por año** durante el último lustro.

INICIO

FUENTE
INFORMACION.ES

LA TECNOLOGÍA AL SERVICIO DE LA GASTRONOMÍA



Los nuevos avances tecnológicos se están revelando, año tras año, como un eficaz elemento, clave a la hora de satisfacer las nuevas necesidades de los clientes, profesionales o aficionados en todo tipo de sectores, entre ellos el de la gastronomía en general y la restauración y los hogares en concreto. Mostramos tan sólo algunos ejemplos de lo que actualmente está disponible en el mercado.





Nueva tecnología para controlar en todo momento el estado de los alimentos. El sistema, bautizado como «**Intellex Freshness Management**» (Gestión de frescura) permite a productores, cooperativas, distribuidores, establecimientos de venta, restaurantes y prestadores de servicios de alimentación disponer permanentemente y de forma visible de información en tiempo real sobre las condiciones de los alimentos y el respeto a la cadena de congelación, sin desempaquetar o ni siquiera descargar los palés.

El 25% de reservas online de restaurantes se realiza a través de **smartphones**. Según el *tenedores*, web líder de las reservas online de restaurantes en España, el 25% de las reservas online de restaurantes se realizan a través de las aplicaciones para **smartphones**. El número de reservas que se han **realizado a través de los smartphones ha sido de 175.000**, desde enero 2012 a octubre 2012.

Aplicación para controlar los costes de los platos en restaurantes. Una empresa de desarrollo de programas informáticos ha creado una aplicación para controlar los costes de los platos en restaurantes, que muestra en tiempo real qué platos son rentables según mercado y cuáles no, permitiendo activarlos o desactivarlos de la carta digital. La aplicación va dirigida en general al segmento de la restauración, y en particular a negocios con un alto coste y variación de precios en las materias primas, y restaurantes con un gran número de cambios en los platos de la carta.

Cómo comprobar el estado de conservación del aceite de freír. De interés para todos aquellos que sean responsables de un restaurante o establecimiento de hostelería en el que se utilicen de forma habitual freidoras para la elaboración de patatas, pollo, pescado o cualquier otro tipo de alimentos fritos. Se trata de un test sencillo (FQA), para comprobar el estado de calidad y conservación del aceite en una probeta.

Una aplicación que permite pedir el menú de camino al restaurante. Una aplicación (GoChef) que integra todos los servicios de **restauración online para smartphones** en una sola plataforma pero que además ofrece la posibilidad de «**llegar y comer**», una prestación por la que es posible pedir el menú seleccionado de la carta con antelación a través del teléfono.

Aceite de oliva virgen a través de WhatsApp. La plataforma de comercialización y exportación de aceite de oliva virgen extra, *iloveaceite* acaba de incorporar a sus diferentes sistemas de pedidos y de contacto, **el poder realizarlos a través de WhatsApp**. Con esta medida se pretende incrementar las posibilidades de que un cliente pueda realizar sus pedidos o consultas a través de su teléfono móvil, sin necesidad de estar delante de un ordenador y además, de forma completamente gratuita.

INICIO