

SOCIALES



25 ANIVERSARIO - PREMIO
AL MÉRITO EMPRESARIAL
RESTAURANTERO

EVENTOS



PRESENTACIÓN
CONSEJO REGULADOR
DO RUEDA EN MÉXICO

EVENTOS



MISTURA 2016:
EL ENCUENTRO DE LAS
COCINAS MILENARIAS

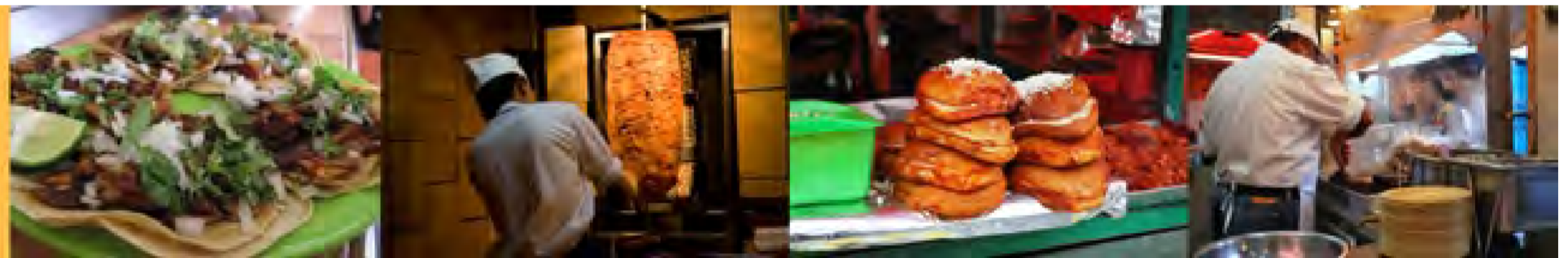
JURÍDICO



REFORMA REGULATORIA
ESTADO DE MÉXICO

Breve historia de la

COMIDA CALLEJERA



RESTAURANTES



RUSTIC KITCHEN
CREA ESPECIALES
PATRIOS

GASTRONOMÍA



EL CEBICHE
DEL BOUNTY

GASTRONOMÍA



CHEF BOX:
LA APP QUE
LOS FOODIES AMARÁN

AGRICULTURA



LA HUELLA DE CARBONO
DE LA GANADERÍA

VIVA MÉXICO

ENVÍATUS
PROMOCIONES

VIVA MÉXICO

Fiestas PATRIAS

amr.org.mx

25 ANIVERSARIO PREMIO AL MÉRITO EMPRESARIAL RESTAURANTERO



La Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados (CANIRAC) entregó los Premios al Mérito Empresarial Restaurantero en 9 categorías distintas.

La premiación se llevó a cabo el pasado 1° de septiembre con una cena de gala en la Hacienda de los Morales y estuvo presidida por Hugo Vela Reyna, presidente nacional de la Cámara y Francisco Mijares Noriega, presidente Vitalicio del PMER.

Entre los más de 500 invitados estuvieron autoridades del

Gobierno Federal y del Distrito Federal, empresarios restauranteros, líderes sindicales, proveedores y amigos de la industria, quienes degustaron un delicioso menú.

El Premio al Mérito Empresarial Restaurantero es el más alto reconocimiento de calidad que otorga CANIRAC, desde hace 25 años, a miembros integrantes de la actividad económica restaurantera, que han aportado, investigado, innovado y/o promovido el arte culinario, el manejo higiénico en la operación de sus establecimientos, la excelencia en el servicio y la alta calidad de los alimentos que expenden.

En esta edición 2015 los ganadores fueron seleccionados al ubicarse como ejemplos de una cultura empresarial dinámica y moderna con reconocido liderazgo y una gran vocación de servicio. Los restaurantes ganadores son exitosos, con resultados positivos y concretos.

Este reconocimiento se entregó en 9 diferentes categorías y los ganadores son seleccionados por un jurado calificador, integrado por distinguidas personalidades de la industria restaurantera y de la gastronomía nacional, así como proveedores, consultores y autoridades.





RELACIÓN DE GANADORES

“PREMIO AL EMPRESARIO RESTAURANTERO DEL AÑO”

Chef Javier Plascencia * Misión 19, Finca Altozano, Erizo, Caffè Saverios, Bracero y Khao San; Tijuana, Baja California.

“NEMESIO DIEZ RIEGA” AL JOVEN EMPRESARIO RESTAURANTERO

Chef Daniel Ovadia * Grupo Daniel Ovadia: Restaurantes Peltre, Nudo Negro Ciudad de México.

“GUENTHER MAURACHER REICH” AL DIRECTOR DE CADENAS DEL AÑO

Lucero González * Maison Kayser Ciudad de México

“JOSÉ INÉS LOREDO” A LA COCINA MEXICANA

Restaurante Norte Sur, Toluca * Manuel Orraca Manero

“CARLOS ANDERSON” A LA INNOVACIÓN RESTAURANTERA

Restaurante Lardo, Ciudad de México * Chef Elena Reygadas

“ANTONIO ARIZA CAÑADILLA” DE COMIDA DE ESPECIALIDADES EXTRANJERAS

Restaurante Cluny, Ciudad de México * Jorge Mirjares Rincón Gallardo

“CÉSAR BALSA” AL RESTAURANTE DE HOTELES

Restaurante Rosas & Xocolate, Hotel Rosas & Xocolate; Mérida, Yucatán

“MARÍA AGUIRRE DE ARROYO” A LOS CONCEPTOS TRADICIONALES MEXICANOS

Restaurante Los Dorados de Villa, Zacatecas

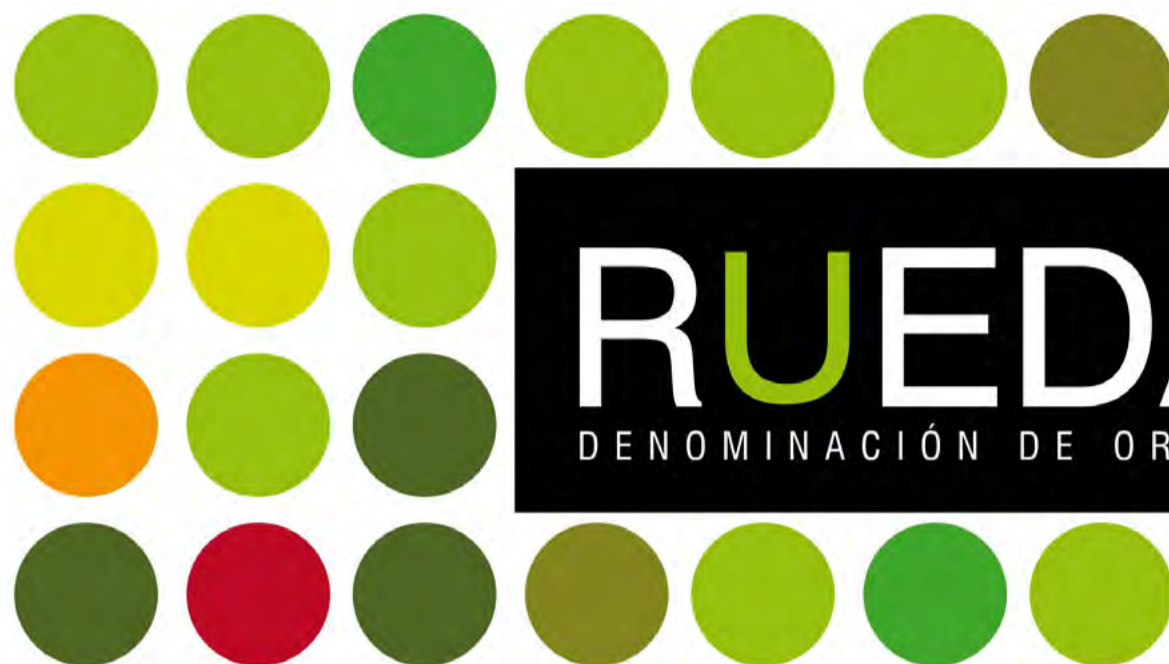
“JOSÉ PEZA FRAGOSO” A LA COCINA DE AUTOR

Chef Jorge Vallejo * Restaurante el Quintonil Ciudad de México.



INICIO

PRESENTACIÓN



RUEDA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

EN MÉXICO



Hacienda de San Pedro Mártir, Coyoacán.

El origen de los vinos blancos de la Denominación de Origen Rueda tal y como se conocen hoy en día data del 12 de enero de 1980 en la que se aprobó, siendo la primera Denominación de origen reconocida en la comunidad Autónoma de

Castilla y León en España. Esto tras varios años trabajando por el reconocimiento y protección de su variedad autónoma la uva verdejo.

La fuerte personalidad de la Verdejo, la adhesión de otras variedades, así como un viñedo que ha aprendido a sobrevivir a la dureza de su entorno, casi

hostil, para entregar al vino lo mejor de sí mismo, configuran el perfil de los vinos blancos de Rueda.

- Verdejo
- Sauvignon Blanc
- Viura
- Palomino Fino



Chef: Poncho Coronado **Sommelier:** Ricardo Espindola



Gaspacho de pepino - Javier Sanz Sauvignon Blanc

Croquetas de salmón ahumado y bacalao - Trescampanas verdejo 2015

Ratatouille - Mantel Blanco Sauvignon Blanc

Costilla Cargada de Cocción lenta en su jugo - Viña mayor fermentado en barrica 2013

Tocino de cielo (yema y azúcar) o Tarta Santiago con helado de vainilla - Cantosan verdejo Espumoso semiseco

La Denominación de origen Rueda cuenta con medios naturales muy favorables para la producción de vinos de alta calidad, siendo una zona especializada en la elaboración de vinos blancos de amplio reconocimiento internacional.

La zona de producción amparada por la D.O. Rueda está integrada por 74 municipios de los cuales 53 se sitúan al sur de la provincia de Valladolid, 17 al oeste de Segovia y 4 al norte de Ávila.

Una de las principales funciones del Consejo Regulador es la de divulgar acerca de las características que marcan la diferenciación del producto, sus bodegas y vinos, hacia profesionales, medios de comunica-

ción y consumidor final, centradas en transmitir la imagen de la marca D.O. que sirva de paraguas de sello de garantía a las marcas de las bodegas inscritas a la D.O. Rueda.

El Consejo Regulador tiene como misión principal la de controlar y velar por el respeto de las normas que recoge el reglamento de la D.O. Rueda al que se someten los viticultores y bodegas suscritas, tanto en la fase de cultivo y vendimia, como en las de elaboración, crianza y contraetiquetado de los vinos. El Consejo Regulador dinamiza e impulsa la calidad al velar por la constante mejora de los vinos que se elaboran.

Por tanto, en esta ocasión le correspondió a D. Mario Muñoz,

responsable de Comercio Exterior del Consejo Regulador D.O. Rueda, visitar nuestro país con el objetivo de realizar actividades de conocimiento y promoción de los vinos del Consejo Regulador D.O. Rueda, principalmente en Guadalajara y Ciudad de México desarrollando varias actividades a través la industria, la comercialización y los medios de comunicación en donde en cada actividad se incluyó un festín de sabor en comidas y cenas maridajes con chefs que estuvieron a la altura de estos grandes vinos, sorprendiendo por sus variedades de uvas blancas en cuerpo, acidez, además de potencia y equilibrio, alcanzando sin duda a platillos de gran estructura.

INICIO

TEXTO

ELIZABETH ZAMORA
www.kanobosur.com



EL ENCUENTRO DE LAS COCINAS MILENARIAS

La novena edición de la fiesta **Mistura 2016** se desarrollará en la Costa Verde de Magdalena del Mar entre el 2 y el 11 de setiembre. Llegarán a la feria las cocinas milenarias de **México, India y Marruecos**, teniendo la oportunidad de degustar nuevos sabores de los pueblos.

Este año la feria Mistura 2016 tendrá como **"El encuentro de las cocinas milenarias"**, donde **México, India, Marruecos y Perú** serán los protagonistas. Según señaló el presidente de Apega, Bernardo Roca Rey, cada uno de estos países exhibirá cocinas de sus regiones y se tendrá la presencia de algunos de sus cocineros emblemáticos.

"El trabajo ha sido arduo, pero hemos conseguido que Mistura

empiece a posicionarse como una feria de carácter internacional y que esté en el calendario gastronómico del mundo", manifestó.

Son varios elementos los que unen al Perú con cocinas como las de México, India y Marruecos: estos tres países, al igual que el nuestro, tienen culturas gastronómicas milenarias, gran biodiversidad y una despena de productos únicos. Sus cocinas se caracterizan por una

variedad de comidas regionales que expresan su identidad cultural.

En cada una de estas culturas, el acto de cocinar es considerado una de las actividades más importantes, ya que cumple funciones sociales, festivas y rituales. Además, al igual que en nuestro país, en todos ellos se puede disfrutar tanto de la alta gastronomía como de la cocina popular.





Deleite de sabores

La propuesta gastronómica de Mistura tendrá alrededor de 300 participantes entre carretileros, restauranteros y otras expresiones culinarias como las de los camioncitos del sabor. A ellos se sumarán los pescadores-cocineros: un grupo de hombres de mar que además tiene el talento del buen sabor.

Se contará con la presencia de las cocinas regionales más representativas del Perú, la presencia de los gobiernos regionales que reforzarán el turismo gastronómico de sus regiones a través de sus mejores cocineros.

Gran Mercado: Un corazón relleno de menestras

El corazón de la feria late con gran fuerza y bien alimentado. Este 2016 en el que celebramos el Año Internacional de las Legumbres, el Gran Mercado contará con menestras representativas de nuestra biodiversidad como el pajuro o poroto, pallares, tarwi o chocho, frejol, maní y garbanzos. La celebración a nuestras menestras la protagonizarán sus agricultores y la Cocina del Gran Mercado tendrá a este insumo como hilo conductor de la propuesta. En este espacio comparti-

rán secretos de la mejor forma de cocinar los productos las y los maestros de las cocinas populares tradicionales y los y las protagonistas de la cocina gourmet nacional.

El Gran Mercado contará también con un espacio mágico que rendirá tributo a la diversidad amazónica, al cacao y al chocolate, permitiendo degustar y comprar productos de única calidad.





Mistura sostenible: Aprovechar al máximo el insumo

Este año se dará especial énfasis a la sostenibilidad. Al tema del reciclaje, se le sumará la gestión de residuos con el recojo de los productos que no han sido usados en los restaurantes de la feria, se hará un 'pop-up' gastronómico, donde la gente finalmente pueda degustar de la experiencia de comer lo que estaba a punto de ser desechado.

Esta línea de trabajo también estará presente en los concursos para las nuevas promesas

de la gastronomía, donde se tomará como uno de los principales pilares para la elección del ganador al aprovechamiento máximo de los insumos.

Premio Teresa Izquierdo y los tromes de la cocina

Este año reconoceremos a un grupo de cocineras emprendedoras populares de las provincias de los alrededores de Lima: Supe, Barranca, Pativilca, Huarcho, Huaral, Huarochirí y Cañete. Se ha establecido una alianza con el Diario Trome para hacer una búsqueda exhaustiva de aquellos pilares de la gastronomía nacional que merezcan ser

reconocidos como el Trome de la Cocina. El recorrido se anunciará los primeros días de julio y contará con un jurado calificador de primer nivel y habrá una preselección que luego se concretará con la decisión del jurado.

Conferencias Magistrales

Nuevamente tendremos en el Auditorio de Apega conferencias magistrales con demostración de cocina. Los grandes chefs de México, Marruecos, India y Japón estarán presentes junto a los mejores cocineros y cocineras del Perú. En esta ocasión la entrada será gratuita.

INICIO

REFORMA REGULATORIA ESTADO DE MÉXICO

FUE PUBLICADO EN LA GACETA OFICIAL DEL ESTADO DE MÉXICO DEL 07 DE SEPTIEMBRE DEL 2016, DECRETO POR EL QUE SE REFORMAN, ADICIONAN Y DEROGAN DIVERSAS DISPOSICIONES DE LA LEY DE GOBIERNO DIGITAL DEL ESTADO DE MÉXICO Y MUNICIPIOS, DE LA LEY PARA LA MEJORA REGULATORIA DEL ESTADO DE MÉXICO Y MUNICIPIOS, DEL CÓDIGO ADMINISTRATIVO DEL ESTADO DE MÉXICO, DEL CÓDIGO PENAL DEL ESTADO DE MÉXICO, DE LA LEY ORGÁNICA DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA DEL ESTADO DE MÉXICO, DE LA LEY DE FOMENTO ECONÓMICO PARA EL ESTADO DE MÉXICO, DEL CÓDIGO PARA LA BIODIVERSIDAD DEL ESTADO DE MÉXICO Y DE LA LEY DE COMPETITIVIDAD Y ORDENAMIENTO COMERCIAL DEL ESTADO DE MÉXICO.

La reforma contempla los siguientes puntos que se relacionan directamente con la Industria Restaurantera:

La suspensión temporal hasta por noventa días a establecimientos con venta o suministro de bebidas alcohólicas, que no cuenten con el Dictamen Único de Factibilidad emitido por la Comisión Estatal de Factibilidad o incumplan con el horario autorizado, contra-ten, vendan o suministren bebidas alcohólicas a menores de edad.

Dictamen Único de Factibilidad. Es el resultado del análisis normativo multidisciplinario que tiene como finalidad determinar la factibilidad de los proyectos

que por su uso o aprovechamiento del suelo generen efectos en el equipamiento urbano, infraestructura, servicios públicos y en el entorno ambiental, para garantizar la salud de la población, sus bienes, la belleza paisajística y la calidad de vida. Es exigible a aquellos proyectos que generen impacto regional en la infraestructura y equipamiento urbano y en los servicios públicos, de acuerdo con lo previsto en el Código Administrativo del Estado de México.

Previo a la expedición de la licencia de funcionamiento de establecimiento mercantil que venda bebidas alcohólicas para su consumo, en envase cerrado o al copeo, que otorgue

la autoridad municipal, deberá la Secretaría General de Gobierno, a través de la Coordinación General de Protección Civil, emitir la evaluación técnica de viabilidad de mediano o alto riesgo al seno de la Comisión Estatal de Factibilidad.

Los ayuntamientos solo permitirán el funcionamiento de unidades económicas cuya actividad principal contemple la venta y/o distribución de bebidas alcohólicas en envase abierto y/o al copeo para su consumo en el interior, a las personas físicas y jurídicas colectivas que cuenten previamente con el Dictamen Único de Factibilidad.





Para la solicitud o refrendo de la licencia de funcionamiento de una unidad económica con venta o suministro de bebidas alcohólicas para el consumo inmediato o al copeo, se requiere del Dictamen Único de Factibilidad.

El Dictamen Único de Factibilidad, es un requisito obligatorio para que las autoridades expidan o refrenden las licencias de funcionamiento.

Se creará el Instituto de Verificación Administrativa del Estado de México, con el objeto de realizar las visitas colegiadas multidisciplinarias correspondientes a las entidades económicas de la entidad.

Dentro de los puntos de mayor relevancia para la Reforma Regulatoria se encuentra la **Obstrucción a la Inversión** la cual contempla lo siguiente:

OBSTRUCCIÓN A LA INVERSIÓN

Artículo 203 Bis. Incurre en el delito de obstrucción a la inversión el servidor público que, en la tramitación, apertura, instalación, operación y ampliación de unidades económicas, desarrollos habitacionales, proyectos industriales, comerciales y de servicios en el Estado de México, dolosamente:

I. Retrase notoriamente la substanciación de trámites, servicios, actos, procesos o procedimientos que la Ley de Competitividad y Ordenamiento Comercial del Estado de México, la Ley de Fomento Económico para el Estado de México o las leyes de la materia le obliga a realizar para autorizar una inversión económica.

II. Exija o solicite más requisitos de los señalados en las leyes u ordenamientos de la materia, para la substanciación del trámite, servicio, acto, proceso o procedimientos para autorizar una inversión económica.

III. Solicite pagos no contemplados en la ley u ordenamientos en la materia para continuar los trámites, servicios, actos, procesos o Procedimientos que la ley le obliga a realizar, que obstruya una inversión económica.

Al responsable de este delito se le impondrá una pena de tres a seis años de prisión y de quinientos a mil días multa y la destitución del cargo e inhabilitación de dos a ocho años para desempeñar empleo, cargo o comisión públicos.

ENTRA EN VIGOR A PARTIR DEL 1RO. DE ENERO DEL 2017.

Rustic Kitchen

BISTRO & BAR

CREA ESPECIALES PATRIOS



Septiembre es un mes donde los mexicanos celebran la patria en cualquier punto del país, las calles se pintan de tricolor y los restaurantes ponen a la mesa especialidades que solamente en podrán degustarse en estos días del año.

Rustic Kitchen como cada temporada ofrece platillos que buscan conmemorar la fecha con sus tradicionales tintes neoamericano. Verde, blanco y rojo se verán presentes en emplatados que su ahora chef Aiko Torga ofrece a los comensales.

El Chile en Nogada relleno de confit de pato y frutos secos con almendras contrasta con las notas saladas de la salsa al llevar queso de cabra, logrando un balance perfecto en paladar. La granada en esta ocasión se presenta en una gelatina dando el toque contemporáneo que representa a la marca bostoniana.

Cuando el antojo supera al momento fuerte, se puede también sumar la Sopa de Tortilla con trocitos de chicharrón, aguacate y juliana de tortilla.

Para terminar se tiene una Nieve de Limón con elementos de crumble hecho en casa, gelatina de piña y albahaca, trocitos de pie de limón y merengue.

La experiencia será completa al maridarla con la etiqueta del mes, quien en esta ocasión le toca a Montepulciano Storico, un tinto equilibrado, no robusto y amigable al paladar.

Condesa, Santa Fe y Valle Dorado son las tres sucursales en donde podrán disfrutarse cada una de estas especialidades los treinta días del noveno mes del año.

Condesa / Torre Paragon Santa Fe / City Shops Valle Dorado
@RusticKitchen #CocinaNeoAmericana

INICIO

FUENTE
KANOBOSUR
www.kanobosur.com

EL CEBICHE *DEL BOUNTY*



Las claves para preparar un buen ceviche son contar con pescado crudo de calidad y el zumo de un limón o lima para macerarlo.

Mil años antes de que los navegantes portugueses sorprendiesen al mundo abriendo el camino marítimo hasta la India y que los castellanos cruzasen el llamado Mar Tenebroso (el Atlántico) y se encontrasen con lo que llamaron las Indias Occidentales, un pueblo atravesó la línea del **Ecuador en el Pacífico**, navegando desde Tahití, en el hemisferio sur, a las **islas Hawaii**, en el hemisferio norte: los polinesios.

Que no viajaban en carabelas, ni en drakar, con el que los vikingos irían, saltito a saltito, hasta las costas americanas de la península del Labrador. Los polinesios viajaban en sus grandes y bellas piraguas de dos cascós con puente movidas a vela y a remo. Quiero decir con esto que los polinesios eran unos magníficos navegantes, capaces de emprender y coronar grandes viajes por el Pacífico.

¿Incluso para llegar a las costas sudamericanas? Seguramente sí; que se puede hacer lo demostró, en sentido contrario (de América a la Polinesia) el noruego Thor Heyerdahl con su 'Kon-Tiki' en 1947. Pensar que otros lo hicieran antes es bastante razonable.





La idea de Tahití, pese a las evidencias de su descubrimiento por marinos españoles, está ligada a dos navegantes, y magníficos navegantes, ingleses: James Cook y William Bligh, el del HMS Bounty. Pese a ello, y a que la isla estaba en el itinerario de las naves españolas desde y hacia Perú, fueron los franceses quienes se quedaron con Tahití.

Uno de los platos más característicos de la gastronomía tahitiana es, además del lechón asado que tantos problemas causó entre las autoridades locales y los marineros del Bounty, que los robaban, es el llamado 'poisson cru', literalmente pescado crudo (i'a ota, en tahitiano): el ceviche. Básicamente consiste en pescado, generalmente un

túnido, macerado en zumo de limón y aliñado, entre otras cosas, con leche de coco. ¿No les recuerda nada?

Prescindan de la leche de coco, añadan algunas cosas como cebolla, chiles y cilantro... y tendrán ustedes un cebiche básico. Leche de tigre por leche de coco. Corvina por atún, es decir, pescado blanco por pescado azul. Pero el concepto culinario del plato es prácticamente el mismo. La ausencia, en la versión tahitiana, de los chiles hace que creamos más bien en un viaje hacia el Este que hacia el Oeste; si hubiera partido del Perú, ¿por qué iban a dejar atrás los ajíes?

Prueben, si quieren hacer una escapada tahitiana en plan

doméstico. Corten un trozo de atún, blanco o rojo, en dados; pónganlo un buen rato en agua con abundante sal. Escúrranlo, báñenlo con zumo de limón y déjenlo así en el frigorífico un mínimo de media hora. Justo antes de servirlo, se añade leche de coco.

Esa es la base. Hoy es habitual añadir más elementos decorativos, como tomate, pimienta, pepino... ah, y pimienta negra. Verán ustedes que faltan dos toques de los cebiches de las costas pacíficas americanas: los ajíes o chiles, que ciertamente le dan gracia usados con sabiduría, y el cilantro, del cual personalmente prefiero prescindir; es una hierba que no suscita en nadie indiferencia: o te encanta, o no la soportas.





Ya ven que a uno y otro lado del Pacífico existe un plato basado en los mismos principios: la maceración breve de un pescado troceado en un medio ácido, limón en las islas de la Sociedad, lima en las costas americanas. Cambian los accesorios, pero no el concepto.

De todas maneras, me cuesta trabajo imaginarme a los tripulantes del *Bounty* disfrutando de un pescado que ellos sí que considerarían crudo, cuando el pescado sin cocinar no estaba en los **hábitos europeos del XVIII**. Supongo que personas más cultivadas, como el propio Bligh o Fletcher Christian, sobre todo éste, lo probarían en plan cortesía y a lo mejor hasta lo encontraron agradable y

refrescante. Lo curioso es que en Occidente no se empezó a considerar digno de atención el cebiche (y menos el 'poisson cru', que algunos llaman 'ensalada a la tahitiana') hasta que llegó la invasión japonesa con el sushi y el sashimi como buques insignia.

Ya que hablamos de navegantes, y mencionados los portugueses, los vikingos, los polinesios, los españoles y los ingleses, hay que subrayar la condición de excepcional marino del teniente (al final vicealmirante) William Bligh, capaz de conducir a sus hombres, en una lancha sin cubierta, desde los mares del Sur hasta las posesiones holandesas en la isla de Timor.

El problema es que la gente, seguramente a causa de las magistrales interpretaciones cinematográficas de Charles Laughton, Trevor Howard y Anthony Hopkins, tiene a Bligh por el malo de la película (nunca mejor dicho), y no se para a pensar en el mérito de su hazaña.

Por si desean materializar en el plato un recuerdo a la odisea de Bligh, y a la de Christian, que llevó a los amotinados a la isla de Pitcairn, no dejen de prepararse un 'poisson cru à la tahitienne': saborearán lo que muy probablemente fuera "el cebiche del *Bounty*". Y las cosas, cuando tienen una historia, saben mejor.

TEXTO

RICARDO QUIROZ

@SapoQuiroz



CHEFBOX



La app que los *foodies* amarán

Cocinar se considera una de las mejores terapias para relajarse después de un mal día, no en vano los talleres gourmet cada vez adquieren más popularidad.

Mientras algunos disfrutan de una cena en el restaurante en boga, otros satisfacen le sentido hedonista preparando la receta del momento en compañía de vino tinto y el playlist favorito.

Chef Box se presenta como una plataforma para llegar al mercado que busca optimizar tiempos a la hora de comprar los insumos necesarios sin perder la calidad de los mismos. Sólo es cuestión de bajar la aplicación al móvil, disponible para iOS y

Android, elegir el menú deseado y esperarlo en la comodidad de casa.

No es necesario ser el chef experto para usar esta herramienta ya que paso a paso vienen detalladas las instrucciones que al seguirlas tendrán como resultado un Atún Glaseado, Aguacate relleno de Salmón, Alcachofa Gratinada ó Filete Mignon, entre otras opciones que van cambiando semana a semana.

Las recetas son propuestas por el chef corporativo Tony Guadry que también realiza colaboraciones con otros nombres del medio gastronómico. Si la ocasión es especial se tienen paquetes como el Date Night versión vegetariano o tierra, además de incluir etiqueta y

postre. Si se trata de más personas, las parrilladas son la opción.

El manejo de esta aplicación es amigable, lo primero por hacer es registrarse y crear un perfil donde quedan registradas las preferencias y datos generales, luego se eligen las cuatro especialidades deseadas, una vez agregado todo en el carrito sólo es cuestión de 24 horas para que una pequeña caja con el producto exacto cuidadosamente seleccionado y empaclado al momento llegue al destino listo para ser cocinado.

Por ahora el servicio esta solamente disponible para la zonas de Álvaro Obregón, Benito Juárez, Coyoacán, Cuajimalpa, Cuauhtémoc y Miguel Hidalgo.

Más información


www.chefbox.com.mx

@ChefBox @Chefboxmx

INICIO

FUENTE
2000AGRO

LA HUELLA DE CARBONO DE LA GANADERÍA



Herramienta de la FAO ayuda a ganaderos a mejorar productividad y reducir emisiones de gases de efecto invernadero.

Una nueva herramienta interactiva de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) permite a los agricultores, responsables de las políticas y científicos calcular la producción de carne, leche y huevos, junto a las emisiones de gases de efecto invernadero de la ganadería, para que este sector sea más productivo y respetuoso con el clima.

El Modelo Interactivo de Evaluación Ambiental de la Ganadería Mundial (GLEAM-i, por sus siglas en inglés) es la base para el modelo desarrollado por la División de Producción y Sanidad Animal de la FAO para apoyar cambios en las políticas y prácticas para lograr el de-

sarrollo sostenible de la ganadería; GLEAM-i puede ser empleado por cualquier persona que utilice el programa informático Excel.

“El objetivo de GLEAM es ayudar a reducir las emisiones de gases de efecto invernadero y garantizar que las actividades ganaderas sean lo más eficientes posibles para que puedan seguir cubriendo las necesidades de alimentos, nutrición y medios de vida de las personas, al tiempo que utilizan menos recursos naturales”, señaló Anne Mottet, experta en políticas ganaderas en la FAO.

Cientos de millones de personas en todo el planeta dependen de la ganadería para su

subsistencia, seguridad alimentaria y nutrición. La ganadería es particularmente importante para los países en desarrollo, donde la demanda de proteína animal está creciendo y para las zonas remotas y marginales, en las que existen pocas alternativas. Sin embargo, se estima que el sector es responsable de 14.5 por ciento de todas las emisiones de gases de efecto invernadero antropogénicas.

Una investigación de la FAO basada en GLEAM ha detectado que con cambios factibles y asequibles, los ganaderos pueden aumentar la producción y reducir las emisiones en casi una tercera parte.

INICIO