

EVENTOS



ARRANCA LA QUINCENA DEL COMENSAL EN CDMX

EVENTOS



LATIN AMERICA'S 50 BEST RESTAURANTS 2016

JURÍDICO



LA FÓRMULA DEL SAT CONTRA ABUSOS DEL OUTSOURCING

CAPACITACIÓN



PRÓXIMO CURSO

COSTOS Y RENDIMIENTO EN ESTABLECIMIENTOS DE A & B

INICIA



QUINCENA DEL COMENSAL
Ciudad de México



CONSULTA LOS RESTAURANTES
WWW.QUINCENADELCOMENSAL.COM



EVENTOS



FRANCIA Y VATEL CLUB EN EL PRIMER FORO GLOBAL DE COCINA TRADICIONAL

GASTRONOMÍA



OLIVOS CON HISTORIA

SALUD



PERFILAN "SI" A GRAVAR COMIDA CHATARRA

RESTAURANTES

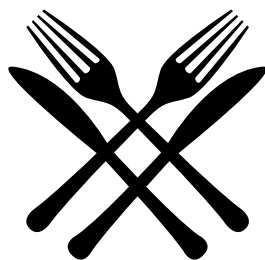


RUSTIC KITCHEN CONSIENTE A LA MUJER MEXICANA CON LARRAIZA

SAVE THE DATE
OCTUBRE 4, 2016

JORNADAS SUSTENTABLES

ufs.com 



ARRANCA QUINCENA DEL COMENSAL EN CDMX

Ciudad de México



Se realizará del 1 al 16 de octubre en más de 400 restaurantes de la Ciudad de México. El momento del año para poder disfrutar de menús a precio preferencial y accesible.

La Asociación Mexicana de Restaurantes (AMR) presentó lo que este año será la Quincena del Comensal, en donde más de 400 restaurantes ofrecerán un menú completo a precio preferencial, con el fin de brindar a los comensales de Ciudad de México la oportunidad de disfrutar de su diversidad gastronómica.

Lugares como Almara, Les Moustaches, El Bajío, Xanat, Zéfiro, Rustic Kitchen, Miralto y Litoral siguen siendo parte; así también nuevas propuestas como Kaye, Guzina Oaxaca, Fonda Mayora, MIT, Filicori Zecchini, Canalla Bistro, Gloutonnerie, entre otros muchos. Para consultar más centros de consumo visitar el sitio web www.quincenadel-comensal.com





Año con año esta iniciativa es llevada a cabo y desde hace más de 26 años sigue consolidándose como una de las actividades culinarias más importantes de la ciudad, resaltando el prestigio y calidad de cada establecimiento participante.

Francisco Mijares, presidente de la AMR, destacó que desde el 2009 se ha tenido un crecimiento del 4.5% a la fecha, posicionado al medio restaurantero como una de las principales fuentes generadoras de empleos.

“La Quincena del Comensal es una oportunidad única de explorar la diversidad gastronómica de la CDMX, descubriendo como a través de la comida uno puede entender también la historia de quienes habitamos esta urbe”, comentó Mijares.

Cada delegación que conforma la periferia de CDMX ha sido incluida dentro de esta quincena dedicada al buen comer.

Este festín culinario se llevará a cabo del sábado 1 de octubre al domingo 16, con apoyo del

Fondo Mixto de Promoción Turística de la Ciudad de México, Banorte, Grupo Modelo, Coca Cola, Unilever Food Solutions y OpenTable.

Esto y más en esta
#QuincenaDelComensal /
@delcomensalmx #CDMX
#CapitalGastronómica



INICIO

LATIN
AMERICA'S
50
BEST
RESTAURANTS™
2016

sponsored by
S.Pellegrino & Acqua Panna

MÉXICO FESTEJA LA INCLUSIÓN DE 9 RESTAURANTES



Por segundo año consecutivo, México fue seleccionado como sede para celebrar la gala que honra a lo mejor de la gastronomía de América Latina. Durante la ceremonia que tuvo lugar en el Centro Cultural Roberto Cantoral celebró el nombramiento de nueve restaurantes como parte de los Latin America's 50 Best Restaurants 2016.





Este año, Pujol del chef Enrique Olvera escaló cuatro lugares y recobró el título del mejor restaurante de México (en 2015 fue Quintonil de Jorge Vallejo). Además, obtuvo el nuevo reconocimiento al Arte de la Hospitalidad, que distingue el excelente servicio y atención a los comensales.

De los restaurantes mexicanos, seis están localizados en la ciudad de México -Pujol, Quintonil, Biko, Sud777, Nicos y Dulce Patria-, mientras que uno está en Toluca, Estado de México -Amaranta-, otro en Monterrey, Nuevo León -Pangea- y uno más en el Valle de Guadalupe, Baja California -Corazón de Tierra-.

Además, por primera vez en la historia de los premios en América Latina, restaurantes de Paraguay y Panamá aparecieron en la lista, Tierra Colorada Gastro y Maito, respectivamente.

William Drew, Editor General de Latin America's 50 Best Restaurants consideró que hay mucho entusiasmo en la cocina de países como Panamá, donde son menos conocidos que los restaurantes mexicanos, perua-

nos o brasileños; pero comienza a haber más conocimiento en el extranjero para otros países latinos, por ello dijo que se encuentran muy emocionados por conocer nuevas cocinas y restaurantes. Los países que más restaurantes tienen en la lista son México, Perú, Brasil y Argentina, con nueve cada uno

El Chefs'Choice Award, patrocinado por Cerveza Modelo, también lo ganó un chef mexi-

cano: Guillermo González Beristain, del Restaurante Pangea de la ciudad de Monterrey. Este reconocimiento se otorga por los propios 50 Best chefs, celebrando la contribución de uno de sus colegas a la gastronomía. Además, restaurantes y chefs también fueron reconocidos por su carrera y desempeño:





Los premios otorgados fueron:

- Premio Diners Club por el Conjunto de su Obra - América Latina:** Claude Troisgros de Brasil.
- Premio Veuve Clicquot a la Mejor Chef Femenina de América Latina:** Kamilla Seidler.
- Premio al Mejor Chef de Repostería de América Latina:** Gustavo Sáez de 99 de Chile.
- Premio al Restaurante Emergente:** Restaurante Alcalde, de Guadalajara, México.
- Premio a la Mejor Nueva Entrada en la Lista:** A Casa do Porco de Brasil.
- Premio al Mayor Ascenso:** 99 de Chile y Don Julio de Argentina.

El restaurante peruano Central fue develado como el No 1 en el ranking en la edición 2016 De Latin America's 50 Best Restaurants, al recibir este reconocimiento por tercera ocasión, demuestra que los chefs y dueños Virgilio Martínez y Pía León, trabajan cotidianamente a la vanguardia de la gastronomía moldeando una cocina peruana de continua evolución, notable por su calidad e innovación.

El top 10 de los mejores restaurantes de América Latina:

1. Central. Perú.
2. Maido. Perú.
3. D.O.M. Brasil.
4. Boragó. Chile.
5. Pujol. México.
6. Quintonil. México.
7. Astrid y Gastón. Perú.
8. Maní. Brasil.
9. Tegui. Argentina.
10. Biko. México.

Ésta es la lista de los restaurantes mexicanos que aparecieron:

1. Pujol
2. Quintonil
3. Biko
4. Sud777
5. Amaranta
6. Pangea
7. Nicos
8. Corazón de Tierra
9. Dulce Patria

El año pasado, los 10 restaurantes mexicanos en esta lista fueron: Quintonil de Jorge Vallejo (6), Pujol del chef Enrique Olvera (9), Biko de los chefs Mikel Alonso y Gerard Bellver (10), Pangea del chef Guillermo González Beristáin (13), Amaranta del chef Pablo Salas (22), Sud 777 del chef Édgar Nuñez (27), Maximo Bistrot del chef Eduardo García (41), Rosetta de la chef Elena Reygadas (44), Nicos del chef Gerardo Vázquez Lugo, (47) y por último Dulce Patria de la chef Martha Ortiz, (49).

La lista de Latin America's 50 Best Restaurants fue creada en el 2013 y presenta un barómetro de degustación anual, generado de los votos de más de 250 expertos independientes de toda la región que conforman la Academia de Votantes de este premio. La Academia se divide en cuatro regiones: México y Centroamérica, Sudamérica Norte, Sudamérica Sur y finalmente Brasil. Cada región cuenta con un presidente y 62 otros miembros votantes entre los que figuran periodistas,

críticos gastronómicos, chefs, restauranteros y foodies reconocidos. Cada uno debe presentar siete votos sobre los que consideran como la mejor experiencia gourmet que han vivido en los últimos 18 meses; de los cuales al menos tres votos deben corresponder a restaurantes de otros países que no sean su país de origen.

FUENTE
FORBES MÉXICO

LA FÓRMULA DEL SAT CONTRA ABUSOS DEL *OUTSOURCING*

En 2012, la Ley Federal del Trabajo reforzó las condiciones bajo las cuales el outsourcing se considera válido y no genera contingencia legal alguna. Estas condiciones son:

Los servicios subcontratados no pueden abarcar la 'totalidad' de las actividades que se desarrollen en los centros de trabajo.

Los servicios deben justificarse por su carácter especializado (seguridad y limpieza, en los ejemplos mencionados).

Los servicios subcontratados no pueden comprender tareas iguales o similares a las que realicen los trabajadores de las empresas que contratan el outsourcing.

Si bien estos requisitos fueron ratificados por la Suprema Corte de Justicia de la Nación, en años recientes el SAT y las autoridades laborales han detectado que ciertas empresas incurren en la práctica de transferir a sus trabajadores a una o varias subcontratistas, con el propósito de evitar las obligaciones fiscales sobre la nómina (ISR,

IMSS, Infonavit e impuestos locales) y liberarse de todo tipo de contingencias laborales, en particular de riesgos de trabajo, antigüedad, PTU, etcétera. Así, los trabajadores y el fisco son los grandes perdedores.

Por su parte, existen subcontratistas que idean mecanismos para eludir las obligaciones fiscales y laborales que corresponden a los trabajadores que les son transferidos. Para lograrlo se utilizan sindicatos, cooperativas o sociedades creadas ex profeso con el único fin de evadir impuestos. El resultado de este artificio es que los sueldos se disimulen como honorarios o reparto de utilidades.

Un problema adicional se presenta en materia de IVA, el cual se causa con motivo del outsourcing. En muchos casos las subcontratistas no pagan ese impuesto al SAT, y en cambio las empresas que contratan sus servicios sí lo acreditan –a veces incluso con saldos a favor, cuya devolución solicitan–, generando así una recaudación negativa en perjuicio de la hacienda pública.

Conociendo esta problemática, las autoridades laborales y fiscales han litigado fuertemente el tema ante los tribunales federales, incluida la Suprema Corte de Justicia de la Nación. Su argumento es que las prácticas abusivas de algunas empresas incumplen las condiciones establecidas en la Ley Federal del Trabajo para que el outsourcing se considere como legal.

Fue así como en 2016 un tribunal federal resolvió que el outsourcing será inválido cuando las empresas transfieran a subcontratistas la 'totalidad' o la mayor parte de sus trabajadores. De este modo se considerará que los pagos que las empresas realicen a las subcontratistas en realidad corresponden a sueldos, con los efectos fiscales que esto conlleva.

Si esta tendencia jurisprudencial se consolida, las estrategias para crear ficciones legales a través del outsourcing quedarán aniquiladas por completo.

INICIO

PRÓXIMO CURSO | COSTOS Y RENDIMIENTO EN ESTABLECIMIENTOS DE A & B



OBJETIVO

Desarrollar un sistema de costeo y rendimiento de productos que facilite la planeación de compras, el control de almacén y aprovechamiento de la materia prima.

TEMARIO

- Conceptos Generales
- Especificación de productos
- Pruebas de Rendimientos en frutas y verduras
- Pruebas de rendimiento en productos empaquetados
- Prueba de rendimiento en cárnicos
- Costeo de Receta
- Costeo de bebidas por botella / por copeo / Costeo de cocteles

DIRIGIDO A

Gerentes de Restaurante, Administración, Chefs, Servicio, Propietarios.

FECHA

Miércoles 5 de octubre /
Miércoles 12 de octubre

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

Lic. Alfredo Santoyo / Superior de Gastronomía.

INFORMES

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

INICIO



FRANCIA Y VATEL CLUB PARTICIPAN EN EL PRIMER PRIMER FORO GLOBAL DE LA COCINA TRADICIONAL



Mannon Valée, embajadora de la casa G.H. Mumm, realiza una cata con esta bebida presente en las celebraciones de la Fórmula 1. La Selección Nacional de Banqueteros expresa el objetivo de tener una meritoria participación en la International Catering Cup 2017.





El amor por los productos de la tierra y el mar; así como el interés ancestral por el cuidado de ingredientes, platillos y bebidas de origen son elementos distintivos de la cultura francesa, advirtió **Guy Santoro**, presidente delegado de la **Académie Culinaire de France** y presidente de **Vatel Club México**, en el marco de la presentación *Cocina Tradicional Francesa*, realizada el pasado 24 de septiembre durante el **Primer Encuentro Global de Cocina Tradicional**, organizado por la **Secretaría de Relaciones Exteriores** (SRE) en la Ciudad de México.

“Los franceses tenemos un especial gusto por los productos de temporada; las familias, los grupos de amigos suelen reunirse para disfrutar lo mejor que nos brinda cada época. El oficio de los pequeños productores, de los artesanos culinarios y de los productores de vinos y destilados de cada región es altamente respetado; por ello el interés por fortalecer las Denominaciones de Origen, que protegen y garantizan la identidad de cada producto y de las co-

munidades responsables de su elaboración”, expresó Santoro.

La preparación de ostras al champagne durante la sesión fue manifiesto de la frescura y riqueza de la cocina tradicional francesa. En ese contexto, **Mannon Valee**, embajadora de la casa **G.H. Mumm**, brindó una cata de esta bebida.

Elaborado a partir de más de 77 crus, cada cuvée de **G.H. Mumm Cordon Rouge** encarna la nobleza y la diversidad de los viñedos de la región de Champagne. La **Maison Mumm** posee en propiedad a día de hoy 218 hectáreas, 160 de las cuales están situadas en Grands Crus. Todos los grandes crus están representados (la Montaña de Reims, los Valles del Marnee y del Ardre, la Côte des Blancs, Sézannais, la Côte des Bars). Muchos de los vinos utilizados son Grands Crus y Premiers Crus.

Santoro habló sobre la labor de **Vatel Club** en México, la asociación fundada por Olivier Lombard a inicios de los 90 que además de fungir como

una impulsora de la fraternidad culinaria franco-mexicana ha realizado un trabajo sostenido en la capacitación de profesionales y la preparación de los equipos mexicanos para competencias internacionales como el **Bocuse D’Or**. En esa sintonía, durante la presentación en la SRE estuvo también la **Selección Mexicana de Banqueteros**, conformada por los chefs **Sergio Camacho, Poncho, Hernández y Omar Cuéllar**, y que participará en la próxima **International Catering Cup (ICC)**, el más importante evento de la industria banquetera y de catering a nivel mundial, a realizarse en Lyon en enero próximo.

*“Somos la representación de un país y llevamos con mucho orgullo el nombre de México a esta competencia que es la más importante en su rubro. Nos estamos preparando al máximo porque vamos a dar una gran pelea y hacer que el nombre de México brille por nuestro trabajo”, expresó el chef **Poncho Hernández** durante su participación.*

OLIVOS

CON HISTORIA

Es curioso que, al momento de pensar en olivos, nuestra mente inmediatamente viaja a tierras lejanas, a España o a Italia, casi irremediablemente. Es lógico, son los principales productores en el mundo desde tiempos muy remotos.

También, los mexicanos tenemos y vivimos marcados por una gran herencia por parte de los españoles desde tiempos de la conquista. Ahí está nuestro idioma, la principal religión en el país, monumentales construcciones como las catedrales, la raza mestiza, pero sobre todo, en el diario andar de los mexicanos, están los alimentos.

Toda ésta influencia española también marca las prácticas en el campo, sobre todo en algo tan arraigado a su forma de comer: el consumo del aceite de oliva, por lo que los españoles al conquistar México, trajeron consigo olivares que fructificaron en tierras mexicas.



Llegó el olivo al Nuevo Mundo en el año de 1524. Su Introdutor fue Fray Martín de Valencia. Esto sucedió exactamente el mismo año en que Hernán Cortés realizaba su histórica expedición a las Hibueras, por tierras de Honduras.

Los primeros olivos se plantaron en Tulyehualco. Todavía, algunos de ellos, permanecen dando fruto. El cultivo del olivo se extendería hasta Chapultepec y Chalco,

para continuar en Celaya, Tzintzuntzán (Michoacán) y Sonora. Y así hasta llegar a las misiones de Baja California. Los indios de Tacubaya se dedicaron al cultivo de los olivares y la producción de aceite de oliva como una actividad complementaria a la elaboración del pulque para resistir la competencia económica que significaba la presencia de los españoles en el pueblo.





En los 1700's, la Corona Española se llega a ver preocupada por el crecimiento del olivo en México, desplazando al español y haciendo suficiente competencia en gran sabor y alta calidad, de tal manera que el Rey Carlos III prohibió y mandó destruir una gran cantidad de árboles de olivo en colonias españolas de América.

Algunos árboles lograron sobrevivir y resistir hasta estos días. Afortunadamente, no todos los olivos fueron arrasados por aquella inmisericorde cédula real de Carlos III expedida en 1777, en la que prohibiera

su cultivo en América. Algunos se salvaron. Digamos que los suficientes. Con éstos, más tarde, a partir de la Independencia, se inicia la reproducción y el renacimiento del olivar en México.

Tal impacto tiene el olivo en nuestro México que forma parte del Himno Nacional!!! "Ciña oh Patria, tus sienas de oliva..."

Lo que sí podemos comentar es que orgullosamente ya hay alternativas comerciales de calidad extra virgen cumpliendo con todos los cánones internacionales. La marca es "Olivo del Cielo", misma que es desa-

rollada y producida cuidadosamente por OlivoMx, quien recoge sus delicadas aceitunas en campos de la Reserva de la Biósfera del Cielo, en el pueblo mágico de Tula, Tamaulipas, siendo uno de los olivares más grandes del mundo, con cerca de 275 mil árboles en tres variedades: dos de origen español, Arbosana y Arbequina, y una griega, Koroneiki.

El reto del comensal es Reencontrar el Placer de comer delicioso y sano, a la vez de consumir un gran producto mexicano, Olivo del Cielo.

Acerca de Olivo del Cielo:

Facebook - /OLIVODELCIELO

Twitter - @olivodelcielo

Tienda en línea: www.olivodelcielo.com.mx

Acerca de OlivoMx:

Linkedin - olivo-mx

Twitter - @mx_olivo

INICIO

 FUENTE
 REFORMA

PERFILAN “SI” A GRAVAR COMIDA CHATARRA



La Suprema Corte de Justicia discute proyectos que avallan el impuesto de 8 por ciento a los alimentos chatarra, vigente a partir de la reforma fiscal de 2013. Los proyectos elaborados por el Ministro Javier Láynez establecen que el impuesto es una medida fiscal idónea para desalentar el consumo de productos que provocan sobrepeso, obesidad y enfermedades crónicas como la diabetes.





El tributo, enfocado a los alimentos altamente calóricos que no son de consumo básico, está previsto en varios artículos de la Ley del Impuesto Especial sobre Producción y Servicios (IEPS), y la Secretaría de Hacienda espera recaudar 17 mil 568 millones de pesos por este concepto en 2017.

“No carece de sustento jurídico que el legislador haya basado la emisión de los preceptos reclamados en distintos estudios relativos al límite de 275 kilocalorías por cada 100 gramos, como parámetro adecuado para gravar alimentos con alta densidad calórica en soportes científicos”, dicen los proyectos que analizará la Segunda Sala de la Corte.

“Es cierto que existen, además del consumo de alimentos no básicos con alto contenido calórico, otros factores que pueden provocar el sobrepeso y la

obesidad, tales como el sedentarismo y la falta de actividad física que pueden generar que las energías consumidas no sean compensadas o aprovechadas, pero ello no implica que la medida impositiva no se encuentre justificada constitucionalmente”, agregan.

Las empresas inconformes, entre ellas Tiendas Aurrerá, alegan que se violan derechos de equidad y proporcionalidad tributaria porque no hay fundamento científico para afirmar que un alimento con 275 kilocalorías por cada 100 gramos es más dañino que uno con 274, e incluso lamentan que se dañe “la honra y reputación” de la industria.

Otra inconformidad es que la ley delega en el SAT la facultad de elegir los alimentos básicos que estarán exentos del impuesto, mismos que incluyen prácticamente todas las cade-

nas de productos del trigo y el maíz, así como el pan no dulce.

No obstante, todos los argumentos son rechazados por Láynez, quien sólo propone conceder el amparo contra el artículo 4 fracción II de la Ley del IEPS, la cual pone candados para la acreditación de este impuesto contra el pago de otros, un tema en el que la Corte ya tenía precedentes.

Es previsible que la Sala negará los amparos con lo que ya serán tres grandes temas de la reforma fiscal de 2013 avalados por la Corte.

Los anteriores fueron la contabilidad electrónica y el buzón tributario del SAT y, apenas la semana pasada, el tope a deducción de prestaciones sociales para los trabajadores, tal vez el más importante.

Rustic Kitchen
BISTRO & BAR

CONSIENTE A LA MUJER MEXICANA CON **LARRAIZA**



Ser un medio de exposición donde artesanos y marcas que impulsen la cultura y costumbres mexicanas muestren sus productos, es como Rustic Kitchen cada año consiente a sus comensales los días patrios.

Esta vez se sumó al proyecto Larraiza, un concepto de moda artesanal especializados en bolsas para mujer con textiles de comunidades mayas de Chiapas y Guatemala, elaborando los bordados a mano tardando 40 días en terminarlos.

Valorar la cultura local y difundir al mundo tradiciones milenarias es el objetivo principal y lo que hace única a esta bolsa que es personalizada con una "Juanita" la muñequita indígena de la buena suerte.

Para tener alguna de las bolsas Larraiza solamente debes visitar cualquier sucursal de Rustic Kitchen (Condesa - Santa Fe - Valle Dorado) durante todo el mes de septiembre, en la cuenta se entregará un formato el cual se deberá llenar y meter en una caja la cual de ahí se elegirán

a las tres ganadoras la primera semana de Octubre.

Más información sobre Larraiza y Rustic Kitchen, sigue sus redes sociales:

@RusticKitchenMx /
rustickitchen.mx

@Larraiza_
larraiza.com

INICIO