

## SOCIALES



JUNTA DE  
CONSEJO  
DIRECTIVO

## EVENTOS



ASÍ FUE LA QUINCENA  
DEL COMENSAL 2016

## JURÍDICO



TRIBUNALES DEL PAÍS RES-  
PALDAN TRANSICIÓN DE  
REFORMA LABORAL: STPS

## CAPACITACIÓN



PRÓXIMO CURSO

ESTRATEGIAS  
DE SERVICIO  
PARA RESTAURANTES

# NOVIEMBRE



# CAPACITACIÓN

## ECONOMÍA



INFLACIÓN DE LOS  
ALIMENTOS, LA MÁS ALTA  
EN 42 MESES

## AGRICULTURA



LAS CHINAMPAS

## GASTRONOMÍA



LA MEDUSA  
COMO ALIMENTO

## TECNOLOGÍA



ELABORAN  
BIOCOMBUSTIBLE CON  
PLANTAS DE TABACO



**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](http://aeromar.com.mx)



## JUNTA DE CONSEJO DIRECTIVO

El pasado martes 18 de octubre se llevó a cabo la Junta Mensual de Consejo Directivo de la Asociación Mexicana de Restaurantes, en el restaurante Canalla Bistro, ubicado en la nueva Plaza Miyana en Polanco.



En la reunión se tocaron los temas relevantes que competen a la Asociación y al gremio restaurantero y gastronómico de la Ciudad de México. Se presentaron los Estados Financieros actualizados de la AMR, mismos que fueron aprobados por los miembros del Consejo.

El Lic. Francisco Mijares, Presidente AMR, informó a los asistentes los resultados de la Quincena del Comensal 2016, demostrando un incremento del 24% con respecto al año pasado. Expuso los eventos previos al evento y los videos promocionales que se realizaron. Entregó un reconocimiento a

Joanna Vallejo, Sommelier AMR, por su valiosa participación en esta edición de la Quincena del Comensal, con sus transmisiones en vivo en los restaurantes participantes. Invitó a los miembros del Consejo Directivo al cóctel de agradecimiento el próximo 25 de octubre en el restaurante Canalla Bistro.







El Ing. Federico Bernaldo de Quirós, comentó sobre la reciente junta con el INVEA y el Director Jurídico del Gobierno de la CDMX, donde se habló sobre el Proyecto de Constitución, y se trató el tema sobre los derechos del agua, Internet y los fondos para éstas.

Por su parte, la Dra. Esmeralda Chalita Kaim, dio informe sobre la Capacitación en la AMR, presentó al Lic. Ricardo González de la empresa Exe en Servicio, quien platicó a los asistentes sobre la importancia de seguir capacitando a sus empleados. La AMR está planeando nuevos sistemas de capacitación y mayor difusión para los mismos.

El Lic. Alan Ponce de Olivos de México, presentó un video de los olivares en Tamaulipas donde se produce el aceite de olivo "Olivo del Cielo", el cual están comercializando en restaurantes y tiendas de autoservicio en la Ciudad de México.

Para finalizar, los miembros del Consejo Directivo e invitados especiales, disfrutaron del exquisito Menú para Compartir ofrecido por nuestros anfitriones, que consistió en: Ostra galanaga; Nem vietnamita de salmón, arúgula y queso tártaro; Sándwich niguri de pato "Pekín"; Ensaladilla Rusa Canalla; Canelón de bonito y aguacate; Tempura melosa de verduras; Bocadillo

al vapor de cerdo "Pekin"; Sándwich de "pastrami" estilo "Kat's"; Láminas de manzana como un milhojas, sorbete y crema de manzana; Oro parece.. plátano es; Corte de Ferrero Rocher; Torrija con helado de mantecado. El maridaje estuvo a cargo de Vernazza, con Camina Verdejo, Montevannos de Ribera del Duero y Mistela de Cavas Manchón.

Además, como en cada Junta de Consejo contamos con la participación de los Socios Estratégicos: Banorte-IXE, Grupo Modelo, Coca Cola y Unilever Food Solutions.





# SOCIALES



**AMR**  
ASOCIACIÓN MEXICANA  
DE RESTAURANTES, A.C.  
DESDE 1948



INICIO







# ASÍ FUE LA QUINCENA DEL COMENSAL 2016

Ciudad de México



Cada vez son más los restaurantes que se suman a este proyecto en búsqueda de encontrar nuevas brechas de comunicación para llegar al gusto de todo comensal, superando este año más de 400 centros de consumo lo que generó un incremento del 24% en comparación del 2015.

Diversos eventos fueron los que se llevaron a cabo durante el previo a la Quincena del Comensal, como **Del Huerto a la Mesa** en alianza con el Huerto Tlatelolco, Unilever Food Solutions y Vernazza. Después le siguieron **Los Sabores de la Quincena del Comensal** en Estudio Millesime con Grupo Modelo y se finalizó con una Rueda de Prensa.

En esta edición el mayor apoyo fueron los medios de comunicación virtuales, debido a la época digital que estamos viviendo y la fuerza en alcance que estos mismos generan, así como nuevos talentos culinarios que destacan por seguir la vanguardia de las tendencias alimentarias.







Como ejemplo de la campaña digital se realizó una interesante dinámica nutrida por contenidos que se publicaron en diversos canales de noticias y transmisiones en vivo desde los restaurantes participantes:

- **CDMX Capital Gastronómica**, video promocional con la participación de los chefs, Carmen Ramírez "Titita" (El Bajío), Guy Santoro (Almara), Pedro Martín (Kaye) y Alejandro Ruíz (Guzina Oaxaca).

- El Fondo Mixto de Promoción Turística de la CDMX, realizó una serie de cápsulas promo-

cionales con TG Friday's, La Fonda de Frida, Pan En Vía y Pork&Buns.

- El **Tour de la Quincena del Comensal** con Joanna Vallejo, Sommelier de la AMR, quien realizó transmisiones en vivo en diferentes restaurantes, donde el chef del lugar presentó el Menú Especial que diseñaron para esta iniciativa; Fonda Mayora, Rustic Kitchen, Tandoor, Forever Vegano, Filicori y MIT Steak Bar, fueron los participantes.

La Asociación Mexicana de Restaurantes en conjunto con los Socios Estratégicos (FONDO

MIXTO DE PROMOCIÓN TURÍSTICA DE LA CDMX, BANORTE, GRUPO MODELO, COCA COLA, UNILEVER FOOD SOLUTIONS Y OPEN TABLE) agradecerán la participación de todos los que formaron parte de la Quincena del Comensal 2016, con un cóctel el próximo 25 de octubre en el restaurante Canalla Bistro, la nueva promesa de la gastronomía fusión en la Ciudad de México.

**¡Nos vemos en 2017!**

INICIO



## TRIBUNALES DEL PAÍS *RESPALDAN TRANSICIÓN DE* **REFORMA LABORAL**

Alfonso Navarrete Prida, secretario del Trabajo y Previsión social, celebró la aprobación del Senado de la República en la modificación constitucional que establece la desaparición de Juntas de Conciliación y Arbitraje.

Por otra parte, Edgar Elías Azar, presidente de la Comisión Nacional de Tribunales Superiores de Justicia, garantizó la transición de los juicios laborales al Poder Judicial, como establece dicha reforma.

El también magistrado presidente del Tribunal Superior de Justicia de la Ciudad de México, manifestó el apoyo y disposición, así como las capacidades que los tribunales del país tienen para implementar con certeza y confianza el proceso de implementación de la reforma en materia de justicia laboral.

A través de un comunicado, la STPS detalla que los cambios

a la Ley ponen el acento en la conciliación como solución de los conflictos laborales y establecen organismos especializados desconcentrados para tal efecto.

También se ratifica el derecho de huelga, así como el voto libre y secreto en la elección de liderazgos sindicales.

### **DESAPARECE CONCILIACIÓN Y ARBITRAJE**

El pasado 13 de octubre, el pleno del Senado de la República aprobó una reforma constitucional en materia de justicia laboral que desaparece las juntas de conciliación y arbitraje, para en su lugar crear tribunales laborales que pertenecerán a los poderes judiciales federal y estatales.

De acuerdo con el dictamen, se transfiere la impartición de la justicia laboral -individual y colectiva- al ámbito del Poder Judicial de la Federación y de

los poderes judiciales de las entidades federativas, que hasta hoy compete a las juntas Federal y locales de Conciliación y Arbitraje.

Las nuevas instancias se agruparán bajo la figura de "tribunales laborales", que ampliarán las tareas de conciliación, en un organismo descentralizado del Poder Ejecutivo.

A ese organismo le corresponderá además el registro de todos los contratos colectivos de trabajo y las organizaciones sindicales, así como todos los procesos administrativos relacionados en ese tema.

Además, crea un organismo federal descentralizado de conciliación, con autonomía de gestión y presupuestal, con facultades en el orden nacional para el registro de todos los contratos colectivos de trabajo y las organizaciones sindicales, así como todos los procesos administrativos relacionados.



INICIO

## PRÓXIMO CURSO | ESTRATEGIAS DE SERVICIO PARA RESTAURANTES



### OBJETIVO

Facilitar el uso de herramientas útiles para el desempeño en el Servicio de Comedores a través de una planeación previa, para alcanzar un servicio de calidad.

### TEMARIO

- Organización del área de comedor
- El menú y los estilos de servicio
- Equipo de servicio
- Montaje de mesas
- Procedimientos de servicio a comensales
- Manejo Higiénico de los Alimentos
- El vino y su servicio

### DIRIGIDO A

Gerentes de Restaurante, Capitanes, Meseros, Servicio.

### FECHA

Martes 25 de Octubre

### HORARIO

9:00 a 13:00 hrs.

### LUGAR

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

### COSTO

**\$1,200 + IVA**  
Socios: \$800 + IVA

### PONENTE

Chef Guillermo Álvarez Estrada / Superior de Gastronomía.

### INFORMES

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

**INICIO**



---

 FUENTE  
 ANTAD
 

---

# INFLACIÓN DE LOS ALIMENTOS, LA MÁS ALTA EN 42 MESES

Los alimentos reportaron la mayor inflación en 42 meses y los hogares pobres son los más afectados porque destinan la mitad de su gasto al rubro. De acuerdo con el Inegi, los precios de alimentos repuntaron 1.68% en septiembre respecto a agosto, cuando subieron 0.15%; se trata del mayor aumento desde marzo de 2013. Los alimentos que más se encarecieron fueron el jitomate, el pepino, el tomate verde, la cebolla y el limón.

La última Encuesta Nacional de Ingresos y Gastos de los Hogares del Inegi reveló que los hogares mexicanos destinaron 34.1% de su gasto total a los alimentos durante 2014, la mayor proporción desde que hay información comparable.

A su vez, mientras las familias más pobres del país destinaron 50.4% de su gasto a alimentos, los hogares con más recursos asignaron 22.5%.

Para José Luis de la Cruz, director del Instituto para el Desarrollo Industrial y el Crecimiento Económico, la inflación de alimentos afecta principalmente a mexicanos con menor ingreso monetario.

Expuso que la depreciación del peso aumentó el costo de importar alimentos, lo que aunado a incrementos en precios internacionales se refleja en mayores precios al consumidor.

*"México no tiene autosuficiencia alimentaria y queda expuesto al incremento de costos por importar alimentos ante la depreciación cambiaria",* opinó De la Cruz.

La inercia de la inflación, la duración de la depreciación del tipo de cambio y su impacto en el sistema de precios, sugiere que la presión sobre los alimentos puede continuar a futuro y ello tiene alerta al Banco de México (Banxico), consideró.

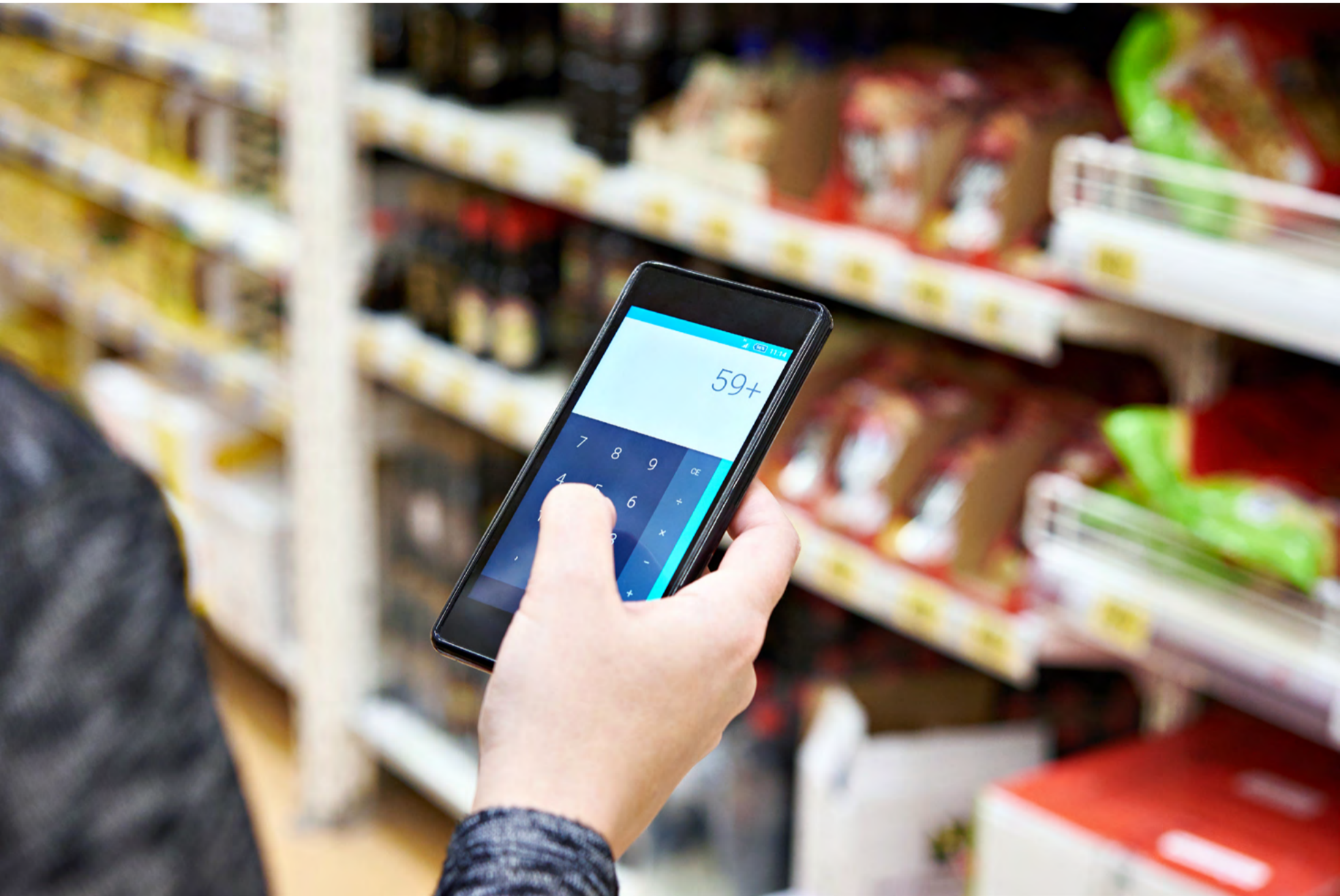
Comentó que los alimentos tienen mayor participación en el gasto de los mexicanos debido a la disminución del poder de compra de los salarios y la mayor variación de precios, que obliga a consumir lo más indispensable, sacrificando así la compra de otros rubros menos prioritarios.

De la Cruz recomendó aumentar la oferta y disponibilidad de alimentos y así evitar especulación con precios y el suministro de los mismos.

*"Va a ser complicado que la autoridad logre contener aumentos de precios mediante sanciones, así que debe elevar la producción nacional de alimentos y avanzar hacia una menor dependencia de la importación de alimentos, con el fin de reducir la vulnerabilidad a las variaciones del tipo de cambio",* expuso.







## Mayor alza en procesados

Luis Adrián Muñiz, subdirector de análisis de Vector, opinó que la inflación en alimentos es más relevante en la medida que tiene mayor participación en el gasto de los hogares.

Consideró que los alimentos procesados registran aumentos extraordinarios debido a la magnitud de la depreciación *“Es factible que continúe au-*

*mentando la inflación de alimentos a futuro, pues se va a mantener el traspaso de la depreciación a los precios”,* mencionó el analista.

Banxico toma muy en cuenta la inflación de alimentos en la instrumentación de su política monetaria, concluyó Muñiz.

Los alimentos subieron 4.77% en comparación con septiembre del año pasado, fuera del rango objetivo de Banxico (de 2%

a 4%) y superior a la inflación general de 97%.

Los alimentos han aumentado más que la inflación general por vigésimo octavo mes consecutivo.

*“Es factible que continúe aumentando la inflación de alimentos a futuro, pues se va a mantener el traspaso de depreciación a los precios”* LUIS ADRIÁN MUÑIZ Subdirector de análisis de Vector.

INICIO



FUENTE  
2000AGRO



## LAS CHINAMPAS



### Método prehispánico de agricultura que sobrevive hasta nuestros días.

La chinampa es un método antiguo de agricultura, utilizado por los mexicas para ampliar el territorio en lagos y lagunas del Valle de México y en las cuales cultivaban flores y verduras.

La palabra chinampa proviene del náhuatl chinampan, que significa "en la cerca de cañas"; es un sistema artificial de cultivo, construido en zonas donde el agua es el principal recurso natural presente en el medio. Se construyen con el fin de cultivar plantas, verduras y hortalizas para el autoconsumo y mercado local.

En la Ciudad de México, aún sobreviven las chinampas tanto en Xochimilco como en Tláhuac, son las últimas del mundo, lo que las reviste de una gran importancia, además de que en producción de alimento y flores tienen un gran potencial.

Además del impacto en productividad, las chinampas representan un sistema que permite conservar las áreas lacustres que, a su vez, son un complejo ecosistema con efectos benéficos sobre el clima y la calidad del aire de la Ciudad de México.

La chinampería es una tecnología en la que se utilizan de manera óptima todos los recursos naturales, por ello, la Secre-

taría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (Sagarapa) impulsa el rescate de este modo de producción, con el objetivo de elevar la productividad y beneficiar productores de Milpa Alta, Xochimilco y Tláhuac.

Entre las hortalizas cultivadas en este sistema, encontramos: espinacas, acelgas, rábanos, perejil, cilantro, coliflor, apio, hierbabuena, colinabo, cebollín, romero, lechuga y verdolaga, entre otras.

El lago de Xochimilco y sus chinampas, diseñadas por los agricultores aztecas, fueron declarados por la UNESCO, en 1987, Patrimonio de la Humanidad.

INICIO



FUENTE  
2000AGRO

## LA MEDUSA



## COMO ALIMENTO

**Quienes las han comido aseguran que su sabor es similar al de los mariscos, y que su textura es cartilaginosa y crujiente.**

Quienes acostumbran nadar en el mar saben a qué atenerse cuando sus aguas están infestadas de aguamalas o medusas, una pequeña especie de color azul transparente, con aspecto gelatinoso, y largos tentáculos, las cuales a su contacto provocan quemaduras y otro tipo de reacciones.

Sin embargo, fuera del contexto del océano, sorprende el hecho de que este organismo marino lo transformen en un exquisito alimento que se degusta principalmente en la cocina asiática, donde son muy estimadas por muchos comensales de China, Japón y Corea.

Lo paradójico es que, mientras en sitios con destino de playa, como Mazatlán, Sinaloa, se impresionan con su presencia, en el estado de Sonora son más que bien recibidas porque se

produce a gran escala, convirtiéndose en una pesquería emergente que compensa, en parte, la economía del pescador ribereño.

La FAO sugiere usarla para desarrollar nuevos alimentos o como uso médico, ya que se ha descubierto que existe una medusa, *Turritosis nutricula*, que puede revertir su proceso de envejecimiento, por lo que podría contribuir a la investigación sobre productos rejuvenecedores.

INICIO



FUENTE  
2000AGRO

## ELABORAN BIOCOMBUSTIBLE CON PLANTAS DE TABACO



**Investigación propone  
usar tabaco para  
elaborar producto  
sustentable en lugar  
de cigarrillos.**

Las plantaciones de tabaco y toda la economía agrícola basada en ellas afrontan tiempos difíciles. Los daños que el hábito de fumar causa a la salud son un estigma que hunde inexorablemente a este sector. Pero quizá se podría llegar a una solución tanto para estas comunidades agrícolas como para el resto de la sociedad. Cultivar plantas de tabaco genéticamente modificadas para resultar útiles al creciente negocio de los biocombustibles puede ser la clave para dar nueva vida a las plantaciones de tabaco sin que deban depender del cigarrillo para su supervivencia.

Esta línea de investigación la está siguiendo Bioforsk (el Instituto Noruego de Investigación Agrícola y Medioambiental).

El equipo de la biotecnóloga Jihong Liu Clarke está desarrollando un método de producción a bajo costo de enzimas de utilidad industrial empleando para ello plantas de tabaco modificadas genéticamente, un concepto que se podría definir como fábrica verde, en contraposición a la factoría química tradicional, a menudo muy contaminante.

Las enzimas así generadas serán capaces de descomponer la biomasa de materias primas forestales. Esto es fundamental para conseguir una producción más eficaz, económica y sostenible de biocombustibles. Las enzimas se podrán utilizar en la producción de biocombustibles de segunda generación, y para elaborar productos bioquímicos capaces de reemplazar a varios productos derivados del petróleo. Los biocombustibles de segunda generación se caracterizan esencialmente por estar hechos a partir de biomasa no comestible.

Otra ventaja de este concepto de fábrica verde es que su costo potencial es muy inferior al de la fábrica convencional.

El primer paso para producir biocombustibles de origen forestal es descomponer la biomasa en azúcares. Para hacer esto, la fábrica tradicional necesita un coctel de enzimas. Actualmente el costo de producción de las enzimas es alto, lo que constituye un serio obstáculo para poner en marcha una industria de la biorrefinería sostenible y rentable.

Las plantas modificadas pueden elaborar las enzimas, y para ello solo necesitan dióxido de carbono y la energía del sol, recursos gratuitos. El proceso completo de elaboración vegetal de las enzimas es por tanto muy barato, además de respetuoso con el medio ambiente. Cuando el nuevo sistema está debidamente desarrollado y perfeccionado, puede que marque un antes y un después en el campo comercial de los biocombustibles.

INICIO