

SOCIALES



CELEBRAN RESTAURANTEROS CLAUSURA DE LA QUINCENA DEL COMENSAL

TRADICIONES



LOS 10 ELEMENTOS ESENCIALES EN LA OFRENDA

EVENTOS



PRIMER FORO LATINOAMERICANO DE PERIODISMO GASTRONÓMICO

JURÍDICO



SUSPENSIÓN DE ACTIVIDADES EN TERRAZAS EN EL ESTADO DE MÉXICO

NO OLVIDES **1 HORA** ATRASAR TU RELOJ



30.10.16
HORARIO DE INVIERNO

AGRICULTURA



MUJERES AGRICULTORAS

GASTRONOMÍA



LA FUNDACIÓN DE LEO ESPINOSA

AGRICULTURA



DESARROLLAN APP PARA DETECTAR ENFERMEDADES DE CULTIVOS

TECNOLOGÍA



CUSTOMETER: MIDE, TRANSFORMA Y EVOLUCIONA

NOVIEMBRE



CAPACITACIÓN



QUINCENA DEL COMENSAL

Ciudad de México

CELEBRAN RESTAURANTEROS CLAUSURA



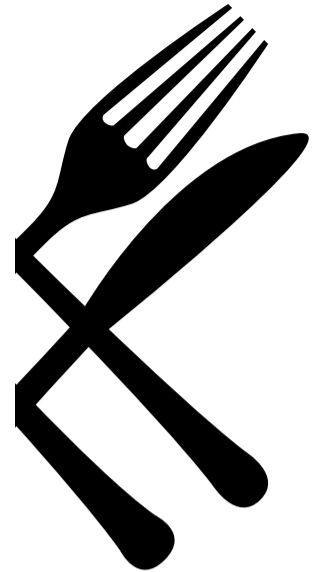
A todos los que nos gusta comer sabemos que la Ciudad de México es el destino que reúne la más amplia variedad de restaurantes de todo el país, muchos de ellos premiados a nivel internacional. A fin de que todos tuviéramos la posibilidad de disfrutarlos, la Asociación Mexicana de Restaurantes realizó la **Quincena del Comensal 2016** del 1 al 16 de octubre. Más de 400 restaurantes de todas las zonas y gastronomías se unieron para brindar a sus comensales la posibilidad de disfrutar de un menú especial, a un precio irrepetible en la Capital Gastronómica.



SOCIALES



Para celebrar el que hayan participado, la AMR con sus Socios Estratégicos ofrecieron un cóctel de agradecimiento a los participantes en el restaurante **Canalla Bistro** en la nueva plaza Miyana Polanco, el pasado martes 25 de octubre. Un gran número de restaurantes se reunió y pudieron deleitarse con la propuesta culinaria de Canalla Bistro, acompañado de un cóctel de bienvenida a base de Lipton por parte de **Unilever Food Solutions**.



SOCIALES



Por otro lado, **Grupo Modelo** presentó en exclusiva su nueva cerveza, Modelo Trigo, que fue un éxito entre los invitados especiales. **OpenTable**, puso el lado divertido de la noche con

un photo booth especial de la Quincena del Comensal. Se hizo mención de todos los patrocinadores que estuvieron involucrados para hacer posible esta exitosa iniciativa, que

año con año de la mano con el **Fondo Mixto de Promoción Turística de la Ciudad de México**, ofrece la AMR al sector restaurantero.

INICIO

FUENTE
EL ECONOMISTA

LOS 10 ELEMENTOS ESENCIALES EN LA OFRENDA



La ofrenda de muertos es una tradición mexicana que representa la unión entre el viejo y el nuevo mundo. Algunos elementos no pueden faltar por su alto valor significativo.

El Día de Muertos es una tradición mexicana que honra a los difuntos, se pone una ofrenda a

los seres queridos de cada persona que murieron, con la intención de dialogar una vez más con ellos. Ofrendar en el Día de Muertos es compartir con los difuntos su comida y bebidas favoritas a través de un ritual en donde se vuelven a encontrar con los vivos. A partir del 2008, la tradición del Día de Muertos

se encuentra inscrita en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad.

Si aún no has puesto tu ofrenda, te damos 10 elementos que no pueden faltar en ella y su significado.



1. Mantel Blanco y Sal

El color del mantel y la sal significan pureza y alegría. La sal sirve para que el cuerpo del no se corrompa en el viaje de ida y vuelta.

2. Agua

En el viaje de los difuntos hacia nuestro mundo, el agua les quita la sed además, es un elemento que simboliza pureza, en el cual las ánimas pueden asearse.

3. Velas y veladoras

La flama de las velas o veladoras es la luz, la fe y la esperanza. Es la guía para que los muertos encuentren el regreso a su antiguo hogar. El número de velas que se pone en una ofrenda depende de las ánimas que se quieran recibir. En algunos casos se ponen de color morado a modo de duelo o formando una cruz con cuatro velas para que el alma que regresa a casa pueda orientarse con los puntos cardinales.

4. Copal y Cruz de Ceniza

El copal o el incienso se utiliza para limpiar el lugar de las "malas vibras" y los malos espíritus antes de que regresen los seres queridos. Para los indígenas era un elemento de oración y alabanza a los dioses.

La cruz de ceniza sirve para que el alma llegue hasta el altar y que pueda expiar sus culpas pendientes. Si el ánima se encontrara en el Purgatorio, la cruz puede ayudarlo a salir.

5. Calaveritas

La calaveritas de azúcar representan los cráneos humanos.

Las medianas recuerdan que la muerte está siempre presente; las pequeñas son dedicadas a la Santísima Trinidad y las grandes hacen honores al "Padre Eterno", Dios. Las culturas mesoamericanas tomaban los cráneos de los prisioneros sacrificados y los formaban en hilera para honrar a los dioses, el altar era llamado tzompantli. Las calaveras hacen alusión a esa tradición prehispánica.

6. Papel Picado y Petate

El papel es una representación al aire, además de añadir un toque festivo a la celebración. El petate se utiliza para que los muertos descansen y puede funcionar como mantel para colocar los elementos de la ofrenda.

En algunas ocasiones se sustituyen con telas de seda y satín, en donde descansarán las figuras de barro, el incensario o ropa limpia para recibir a los difuntos.

7. Izcuintle

Si has visto en las ofrendas algunos perritos prehispánicos, esos son los izcuintles o itzcuintli. No pueden faltar en los altares dedicados a los niños, ya que son un juguete para que las almas de los más pequeños estén felices de llegar al banquete. Se cree que el izcuintle es el perrito que ayuda a las almas a cruzar el río Chiconahuapan, el último paso para llegar al Mictlán, el inframundo para los mexicas.

8. Flores

Las flores son un símbolo festivo por sus colores y aromas que adornarán el lugar donde estará el ánima. La flor que se utiliza es la de Cempasúchil ya que

su color representa al sol que guía el alma del difunto. En los altares para los niños se utiliza alhelí o nube, por ser blancas y representar la pureza e inocencia de los pequeños.

9. Comida, bebida y pan de muerto

La comida tiene el objetivo de deleitar a los muertos que visitan la ofrenda, se cocina en honor a los seres recordados, por lo que se pone su comida favorita. Para los adultos se ponen bebidas alcohólicas y cigarrillos para que los muertos recuerden los momentos que vivieron con alegría. Para los niños se ofrecen dulces típicos de azúcar, amaranto o calabaza.

El pan de muerto representa los sacrificios humanos que se realizaban en la cultura prehispánica. Se incluye chocolate de agua ya que la tradición prehispánica dice que los invitados tomaban el chocolate preparado con el agua que usaba el ánima para lavarse, así se impregnaban de la esencia del difunto.

10. Retrato

Una fotografía del ser querido quiere decir que él será el que visitará la ofrenda. El retrato debe quedar escondido para que sólo se pueda ver con un espejo, como símbolo de que se puede ver a la persona, pero ya no existe.

Pueden colocarse imágenes de santos que sirven como vínculo entre vivos y muertos, además de simbolizar la paz en el hogar y la aceptación de compartir alimentos.





¿Por qué se celebra la muerte?

El culto a los muertos era una celebración de vida para los aztecas. Para nuestros antepasados, el lugar a donde iban los muertos dependía de cómo habían muerto. Tlalocan (paraíso del Dios de la lluvia) para los ahogados; Omeyacan (paraíso del Sol) para los que morían en combate o mujeres en el parto; Chichihuacuauhco para los niños y Mictlán para los que morían de forma natural.

Patrimonio de la Humanidad

El Día de Muertos fue catalogado en el 2008 por la UNESCO

como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad.

Una tradición mexicana

La festividad previa al Día de Muertos conmemora el noveno mes del calendario solar mexicana, llamado Tlaxochimaco (nacimiento de las flores); estaba dedicado a Huitzilopochtli.

La llegada de las ánimas

La tradición dice que los muertos llegan cada 12 horas, entre el 28 de octubre y el 2 de noviembre. El 28 de octubre se recibe a los que murieron de forma repentina o violenta. El 29 a los ahogados, el 30 a los que no tienen quién los recuerde. El

31 a los que están en el limbo, los que nunca nacieron. El 1 de noviembre a los niños y el 2 a los muertos adultos.

La Catrina en la actualidad

Diego Rivera fue el creador de La Catrina como la conocemos actualmente. Como una crítica a la aristocracia, pintó a una calavera vestida en su mural Sueño de una tarde dominical en la Alameda Central. Previo a Rivera, José Guadalupe Posada criticó a los llamados garbanceros, personas de sangre indígena que pretendían ser europeos, en un grabado conocido como La Calavera Garbancera.

FUENTE
 KANOBOSUR
www.kanobosur.com

PANAMÁ SERÁ LA SEDE DEL PRIMER FORO LATINOAMERICANO DE PERIODISMO GASTRONÓMICO

Expertos de Estados Unidos, Perú y Venezuela serán los encargados de formar durante tres días, a profesionales del periodismo, bloggers de gastronomía, estudiantes de gastronomía e influenciadores de toda la región, sobre las principales tendencias en materia de comunicación gastronómica tanto editorial como fotográfica.

Difusión de conocimientos, generación de nuevas estrategias de comunicación, perfeccionamiento del periodismo gastronómico Latinoamericano y utilización de recursos digitales para la divulgación de iniciativas culinarias, son algunas de las áreas que se cubrirán durante el Primer Foro Latinoamericano de Periodismo Gastronómico; una iniciativa que nace en Panamá y que se realizará del 23 al 25 de noviembre en la capital panameña.

El Primer Foro Latinoamericano de Periodismo Gastronómico está dirigido a profesionales y estudiantes de periodismo y comunicación, chefs, estudiantes de gastronomía, bloggers gastronómicos, relacionistas públicos, publicistas, community managers, personal encargado de la divulgación en los sectores de hotelería o restauración y todas aquellas personas intere-

sadas en aprender de la mano de expertos internacionales, sobre cómo abordar temas gastronómicos con un enfoque de primer mundo.

La agenda del evento contará con tres días de sesiones formativas a cargo de destacados especialistas en comunicación gastronómica como lo son:

Luciana Bianchi, Brasil (contenido editorial): Chef y escritora italiana-brasileña, miembro de "The Guild of Food Writers" (Reino Unido) colabora con la "Guía De Los 50 Mejores Restaurantes Del Mundo", escritora de la guía italiana Internacional de la Alimentación, Indentitá Golose, corresponsal internacional para UOL Brasil, y columnista del Inter. Últimos libro publicados, "Brazilian Food" con Thiago Castanho y "Lima, The CookBook" con Virgilio Martínez. Según varios chefs y especialis-

tas, Luciana Bianchi es una de las personas más conocedoras e influyentes del mundo gastronómico.

Jody Eddy, Estados Unidos (contenido editorial): Egresada del Institute of Culinary Education en Nueva York, fue la editora de la prestigiosa revista Art Culinaire y actual colaboradora de varias publicaciones impresas y digitales, incluyendo The Wall Street Journal, Food & Wine Magazine, Food Arts, PlateMagazine, entre otras.

Gregory Smith, Perú (redacción enológica): Sommelier certificado del "Court of Master Sommeliers" de Napa, California, ha recibido varios Awards of Excellence de Wine Spectator. Actual director de vinos y mano derecha de Virgilio Martínez del restaurante Central, Lima, Perú, restaurante N°1 de Latinoamérica según la lista 50 Best.



Paola Miglio - Perú (blogger gastronómica): Reconocida bloguera de Perú, editora y redactora del blog El Trinche. Estudió literatura en la PUCP. Actualmente se dedica a los placeres de la comida, la escritura y la fotografía. Redactora de varias revistas como *Ultimate Journeys*, *Vamos!* del Grupo Amauta, *El Útero de Marita* entre otras.

Gonzalo Tucci - Venezuela (fotografía culinaria): Arquitecto, Instituto Universitario Politécnico Santiago Mariño en Mérida, Post grado en Diseño Urbano, Universidad de los Andes (ULA), formación fotográfica en el área documental, productos e iluminación de estudio, escuela de Roberto Mata (Caracas), propietario del estudio fotográfico Piconestudio, trabajando principalmente en el área de fotografía gastronómica con reconocidos chefs como Carlos García, restaurante "Alto" (Caracas), Víctor Moreno Restaurant "Moreno" (Caracas), entre otros.

Rachel Pol Policart - Panamá. Rachel Pol Policart es chef pastelera y chef propietaria de Tomato, restaurantes de concepto saludable en Panamá. Rachel es presentadora y co-productora del programa de televisión: Soy Rachel, Soy Foodie. El programa ofrece una perspectiva fresca y actual para los amantes del buen comer. Es instructora de pastelería en The Panama International Hotel School y ponente en conferencias internacionales en Panamá, San Francisco, Nueva York, Perú, México, España,

Puerto Rico y St Thomas. Actualmente Rachel está haciendo su propio chocolate "Del grano a la Barra". Usando cacao orgánico bocatoreño, la chef está promoviendo el comercio justo para los cultivadores y educación sobre el uso sostenible de la tierra y creando centros de educación infantil en comunidades indígenas en la Provincia de Bocas del Toro.

Laura-Arosemena - Panamá. Egresada de la Universidad de Quebec en Montreal, Canadá y del Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Monterrey en Administración de Negocios y Comercio Internacional. Cuenta con una experiencia de más de veinte años en marketing, comunicaciones, comercio internacional e innovación y desarrollo. Es la directora ejecutiva, creativa y productora de la revista Punto y Coma de Grupo Rey. Es, también, la directora creativa y productora del contenido de redes sociales de Supermercados Rey. Para ambas marcas ha dirigido muchos cientos de producciones fotográficas y, solo en este año, cuatrocientas producciones de video. Instagram y facebook @puntoycomapty.

Alberto Bermúdez - Panamá. Graduado de Barista y Roaster de la American Barista and Coffee School en Portland, Oregon en el 2012, y varios cursos de tueste y cata de la SCAA y miembro del Specialty Coffee Association of Panama. Alberto es el principal entrenador de baristas, master roaster y cataador de Café Unido en Panamá.

Su misión es retener algunos de los mejores cafés de Panamá de las mejores fincas, muchos de los cuales son exportados, tostarlos y servirlos con amor y con la mayor atención a cada detalle para el público Panameño. Café Unido abrió sus puertas en febrero del 2014, con la misión de servir los mejores cafés de Panamá al público Panameño. Fue la primera empresa en tostar café de especialidad de las mejores fincas de tierras altas, incluyendo el reconocido café geisha. Actualmente cuenta con 5 tiendas, y un Roastery con dos máquinas de tueste abiertas al público para tours. <http://cafeunido.com>

El Primer Foro Latinoamericano de Periodismo Gastronómico es una iniciativa de Luciana Bianchi, Chef y escritora italiana-brasileña, miembro de "The Guild of Food Writers" (Reino Unido), colaboradora de la "Guía De Los 50 Mejores Restaurantes Del Mundo" y escritora de la guía italiana Internacional de la Alimentación y Elena Hernández, Chef panameña egresada de Le Cordon Bleu de Paris y Presidente de Panamá Gastronómica; quienes a través de su experiencia en el desarrollo de las artes culinarias en Latinoamérica, desde distintas plataformas, apuestan por el despertar culinario de la región, creando espacios de intercambio de conocimiento entre los profesionales de la información gastronómica del continente.

Lugar del Foro:
Hotel Ramada Plaza,
Vía Israel, Salón Evolution.





FLPG 2016

Foro Latinoamericano
de Periodismo Gastronómico

DEL 23 AL 25 DE NOVIEMBRE

CIUDAD DE PANAMÁ

DESTACADOS PANELISTAS
LOCALES E INTERNACIONALES:



LUCIANA BIANCHI
(Brasil, UK, Italia)



LAURA ROSEMENA
(Panamá)



GREGORY SMITH
(USA, Perú)



RACHEL POL
(Panamá)



PAOLA MIGLIO
(Perú)



ALBERTO BERMÚDEZ
(Panamá)



GONZALO PICÓN TUCCI
(Venezuela)



JODY EDDY
(USA)

PARA MÁS INFORMACIÓN:



www.flpgpanama.com



info@flpgpanama.com



+507 270-0572



Foro Latinoamericano de Periodismo Gastronómico



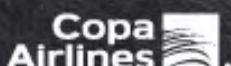
[flpgpanama](https://twitter.com/flpgpanama)



[flpgpanama](https://www.instagram.com/flpgpanama)

PATROCINADORES:

COMPRA TUS BOLETOS EN:



INICIO

SUSPENSIÓN DE ACTIVIDADES EN TERRAZAS EN EL ESTADO DE MÉXICO



El Instituto de Salud del Estado de México se encuentra realizando visitas para verificar que se cumpla con lo establecido en la Ley General para el Control del Tabaco y su Reglamento, principalmente en las áreas consideradas como terrazas o áreas para fumar, en la mayoría de los casos estas áreas designadas no cumple por lo que se está tomando como medida precautoria la colocación de fajillas de suspensión.

Se les recuerda que si cuentan con área para fumar esta debe estar totalmente separa del área considerada 100% Libre de Humo de Tabaco, con el ob-

jeto de que no sea suspendido el establecimiento en su totalidad. En el caso de que el área designada no cumpla, será únicamente en este espacio en dónde se realice la suspensión.

El alcance de estas visitas es el siguiente:

- a.** Solicitar el aviso de funcionamiento.
- b.** En caso de venta de bebidas alcohólicas, solicitar el Dictamen de Factibilidad de Impacto Sanitario.
- c.** Verificar las instalaciones, área, equipo y utensilios del establecimiento, así como las condiciones higiénicas sanitarias.

d. Revisar los servicios.

e. Verificar las condiciones de almacenamiento, control de operaciones, materias primas, envases, agua en contacto con los alimentos, mantenimiento y limpieza.

f. Revisar el manejo de residuos.

g. Constatar la higiene y salud del personal.

h. Solicitar la documentación y registros del control de plagas.

i. Verificar el cumplimiento de la NOM-251-SSA I-2009

j. Verificar el cumplimiento de la Ley General para el Control del Tabaco y su Reglamento.

k. Realizar orientación sanitaria, tomar evidencia fotográfica...

FUENTE
2000AGRO

MUJERES



AGRICULTORAS

Tecnología ayuda a mujeres en la celebración del Día Internacional de la Mujer Rural.

La agricultura es a menudo el principal empleador y el único medio de vida de las mujeres que viven en zonas rurales de países en desarrollo. Las mujeres constituyen casi la mitad de la fuerza de trabajo agrícola en algunos países. Por ejemplo, en el África subsahariana, las mujeres representan, en promedio, hasta un 50 por ciento de la fuerza de trabajo agrícola.

En Asia es alrededor del 38 por ciento, mientras que en América Latina es alrededor del 20 por ciento. Hay una evidencia creciente que sugiere que si las mu-

jeress tuvieran el mismo nivel de acceso a los recursos que los hombres, sus rendimientos agrícolas podrían aumentar de 20 a 30 por ciento y reducir el número de personas que sufren de hambre del 12 al 17 por ciento.

Dependiendo del país y de los cultivos, la brecha de género en la productividad agrícola se extiende de 4 a 40 por ciento. Se trata de un vacío crítico que necesita ser reducido si los países tienen la intención de mejorar la vida y el sustento de las mujeres en las zonas rurales.

Aunque gran parte de la diferencia en la productividad de las mujeres se debe a que no poseen ni controlan la tierra y tienen acceso limitado a los re-

ursos, tales como servicios de crédito, insumos, seguros y de extensión, el cambio climático también está demostrando ser una grave amenaza para la agricultura.

Los cambios del clima, especialmente las condiciones más cálidas y secas, están causando impactos negativos sobre la inmensa productividad agrícola. En algunas regiones, las estaciones secas son más largas y las precipitaciones más inciertas, mientras que en otras regiones, las inundaciones están aumentando. Todos estos cambios están afectando a la división sexual del trabajo agrícola y la seguridad alimentaria y los ingresos de efectos negativos de las mujeres.





Por otra parte, las mujeres aún no están representadas en las conversaciones de toma de decisiones políticas y en todos los niveles (mundial, regional, nacional y local) que podrían ayudar a hacer frente al cambio climático.

No todo está perdido, sin embargo. Hay ejemplos de prácticas exitosas en todo el mundo, donde las mujeres están participando activamente en la solución del impacto del cambio climático en la agricultura.

Una solución para ayudar a las mujeres a lidiar mejor con las realidades del cambio climático es la tecnología. Innovaciones, incluyendo nuevos métodos de comunicación, métodos de energía y espacios para co-

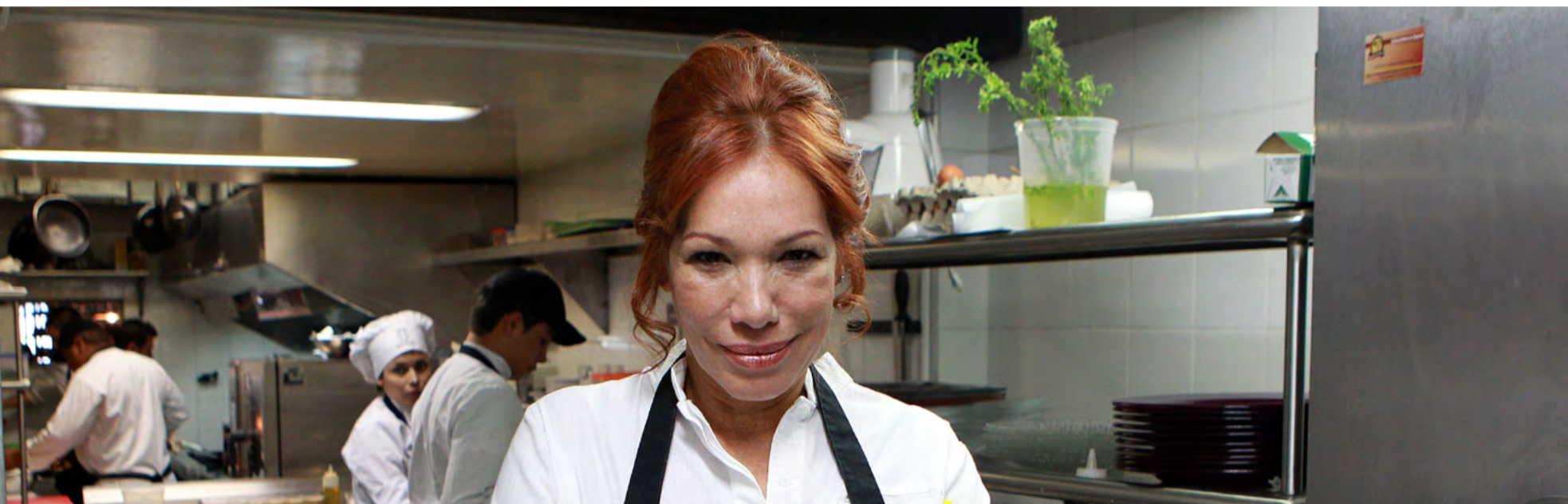
cinar más eficientes, así como prácticas de agricultura sostenible, tienen el potencial de ayudar a las mujeres a adaptarse al cambio climático. En la celebración del Día Internacional de la Mujer Rural, se reconoce la contribución de las mujeres rurales en el desarrollo, la reducción de la pobreza y la seguridad alimentaria.

Una serie de proyectos en el África subsahariana tienen como objetivo ayudar a los agricultores a gestionar sus tierras de forma sostenible. En Etiopía, el equipo de investigación África Rising, integrado por varias comunidades como el Centro Internacional de Agricultura Tropical (CIAT), el Instituto Internacional de Investigación del Ganado (ILRI), el Centro Mun-

dial de Agroforestería (ICRAF), el Instituto Internacional para el Manejo del Agua (IWMI), Internacional Cultivos, Instituto de Investigación de las Zonas Tropicales Semiáridas (ICRISAT) y la Universidad de Mekele, está trabajando para encontrar e innovar métodos para mejorar la gestión de la tierra y el agua en un esfuerzo por evitar la erosión.

Los agricultores también están contando sus propias historias mediante el uso de la tecnología, incluyendo el video y la fotografía. Por medio de una serie de proyectos, facilitados por el CIAT, los agricultores cuentan sus propias historias y describen cómo la agricultura puede ser más sostenible.

FUENTE
KANOBOSUR
www.kanobosur.com



LA FUNDACIÓN DE LEO ESPINOSA

Nació para reivindicar las tradiciones culinarias de Colombia, pero hoy respalda procesos de crecimiento rural dentro del marco de la seguridad y la soberanía alimentaria.

“Cuando empecé a investigar en nuestra cocina no era capaz de quedarme sentada leyendo; preferí hacerlo viajando. Y así recorrí la costa del Pacífico y acabé enamorada de la cultura afro, de esa tierra y esa gente”. Por lo que me cuenta Leonor Espinosa, la cocinera elevada por los ranking culinarios al lugar más destacado del escalafón colombiano, este fue el punto de partida de lo que el tiempo ha convertido en una especie de cara b de su trayecto culinario, concreta-

da desde agosto de 2008 en Fundleo, la fundación que lleva su nombre. Me gusta hablar con Leonor Espinosa. Imposible que nadie que viva la cocina con algún sentimiento cercano a la pasión pueda escapar a la seducción de su discurso, ilusioante y siempre comprometido. Hay emociones, referencias estimulantes y sabores, pero sobre todo rebosa sentido común y compromiso. Me parece imposible que la consistencia de su relato no acabe contagiando a la jet set culinaria colombiana, tan enfrascada hoy en la distancia hacia lo propio. Llegará el día; seguro.

Encuentro a Leo en el comedor de Misia, su segundo negocio en Bogotá y uno de los poquísimos

espacios, si no el único, que escenifica la ceremonia de la cocina colombiana en la llamada Zona G; la mayor acumulación de comedores de lujo y cocinas sin alma que he visto nunca. Misia representa la reivindicación de lo propio en medio de una explosión de restaurantes que miran invariablemente hacia fuera. Es motivo suficiente para dedicarle atención, pero hoy el tema no es Misia o Leo cocina y cava, el negocio que le dio reconocimiento, sino la fundación que construyó para concretar y ordenar el trabajo que hacía desde una década antes con las que ella y su hija Laura Hernández, actual directora ejecutiva, llaman “cocineras portadoras de tradiciones”.





No hay manera de escapar a la cocina. La mesa se llena de conversación y preparaciones. Un jugo de borjón, esa fruta a la que algunos adjudican efectos casi milagrosos, empanadas de maíz, “hacemos la masa, la cocinamos, la molemos...”, mote con queso, costillas en su jugo y unos cuantos platos más que acaban llevando el desayuno al mismo terreno en el que se maneja la fundación: la recuperación y puesta en valor del patrimonio culinario de Colombia para convertirlo después en un arma de desarrollo.

Nacieron para reivindicar las tradiciones culinarias de Colombia, pero hoy concretan su actividad dando respaldo a procesos de crecimiento rural dentro del marco de la seguridad y la soberanía alimentaria. Generan canales de comercialización con pequeños productores, tra-

bajan con Oxfam en temas de mujeres y desarrollo territorial, dedican esfuerzos a la innovación en cocina para diversificar el uso de la biodiversidad, o a proyectos relacionados con la nutrición, el emprendimiento o el turismo diferencial, concretados casi en comunidades étnicas. Laura me los detalla uno a uno. “Hacemos”, concluye, “un énfasis especial en el trabajo con mujeres y el trabajo tanto en la zona del Pacífico como en las comunidades afro del Caribe que, como sucede con la Amazonía son las zonas más ricas y al mismo tiempo las más vulnerables”.

Empezaron en Cupica, una comunidad del Chocó reubicada tras ser arrasada por el río en los años noventa, que arrastra problemas de identidad, nueva territorialidad y soberanía alimentaria y a partir de ahí los proyectos se suceden y a veces

se acumulan. Me hablan de la recuperación del cultivo de los cultivos tradicionales de arroz de la comunidad Naya y la promoción de su uso alimentario, del trabajo con niños y adultos de la comunidad Guapi en el cuidado y aprovechamiento del manglar, del recetario de Barula, una de las zonas más deprimidas del país, de la cartilla de agricultura urbana para grupos de mujeres de Bogotá... El próximo es un centro integral de gastronomía en el Golfo de Tribugá, muy cerca de la frontera con Panamá capaz de crear un marco alternativo al narcotráfico que rige la vida de la zona. Será un restaurante basado en la pesca responsable y huertos sostenibles que crecerá en lo que está cerca de ser declarado reserva de la biosfera y ocupará de una forma u otra a los 200 miembros de la comunidad. En dos años podremos verlo.

FUENTE
2000AGRO

DESARROLLAN APP PARA DETECTAR ENFERMEDADES DE CULTIVOS

Un investigador de Suiza y otro de Estados Unidos han puesto a disposición del público su archivo de 50 mil imágenes de plantas sanas y enfermas, para que los desarrolladores de aprendizaje automático desarrollen algoritmos que detecten las enfermedades. El objetivo es crear una aplicación para teléfono móvil, que permita detectar enfermedades in situ. Además, otro grupo de investigadores de Austria ha creado un sistema para predecir las sequías, también mediante el uso del celular.

Las enfermedades de los cultivos, una de las principales causas de las hambrunas, siempre han sido diagnosticadas por inspección visual, aunque ahora también se usan los microscopios y la secuenciación del ADN. Pero la primera línea de defensa sigue siendo el buen ojo de los agricultores de todo el mundo, muchos de los cuales no tienen acceso a diagnósti-

cos avanzados y consejos de tratamiento.

Para abordar este problema, los científicos de la Escuela Politécnica Federal de Lausana (EPFL, Suiza) y de la Universidad Estatal de Pensilvania (Estados Unidos) han publicado 50 mil imágenes de libre acceso de cultivos infectados y sanos. Las imágenes permitirán a los expertos en aprendizaje automático desarrollar algoritmos que diagnostiquen automáticamente la enfermedad de un cultivo. La herramienta será entonces puesta en manos de los agricultores, en forma de aplicación de teléfono inteligente.

La idea de Marcel Salathé, de la EPFL, y David Hughes, de Penn State, es proporcionar a los desarrolladores de software la materia prima para construir algoritmos de aprendizaje automático. El aprendizaje automático es una forma de cálculo

que detecta patrones en un determinado conjunto de datos con el fin de hacer inferencias en otros conjuntos de datos similares.

Impulsado por los avances en el desarrollo de algoritmos y el almacenamiento barato de grandes conjuntos de datos, los resultados del aprendizaje automático han impregnado nuestras experiencias digitales cotidianas, desde el reconocimiento facial en fotos y videos, a los sistemas de recomendación de las tiendas en línea.

Actualmente, los algoritmos con suficiente precisión serán incorporados en aplicaciones de teléfonos inteligentes, que permitirán a los agricultores tomar fotos de sus cultivos infectados y obtener un diagnóstico instantáneo y asesoramiento sobre el tratamiento.

INICIO

CONTACTO

info@custometer.com.mx



CUSTOMETER

MIDE, TRANSFORMA Y EVOLUCIONA



¿Cómo conoces la opinión de tus Clientes?

Ahora que el mundo se volvió digital y que la industria de servicios requiere evolucionar, Custometer, expertos en tecnologías "Mobile First", ha creado un Ecosistema Digital que ayuda a los negocios a incorporarse a este nuevo mundo sin requerir inversiones y de forma muy ágil.

Custometer aplica tecnología de vanguardia a uno de los aspectos más importantes de cualquier negocio: escuchar al

Cliente. Logrando obtener información relevante y oportuna que se traduce en acciones que benefician a nuestros Clientes y a nuestros negocios.

Es una realidad que los Clientes cada día son más exigentes y con mayores expectativas, especialmente ahora que la oferta se ha incrementado de manera significativa. Es por esto que buscamos la excelencia considerando la opinión del Cliente como base para diferenciarnos de la competencia.

Para poder lograr la excelencia, necesitamos contar con una metodología probada que nos permita medir las áreas de oportunidad que tengamos, podamos tomar acciones y tener un seguimiento continuo que nos marque tendencias.

Un Cliente leal, nos visitará con mayor frecuencia y es más propenso a gastar más, además de que nos recomendará con sus amigos y familiares.

INICIO

TECNOLOGÍA



NUEVAS FORMAS DE HACER NEGOCIO (LA ERA DEL INTERNET)

Hoy en día hay muchas formas de hacer negocios y el Internet se ha convertido en la herramienta #1 para promover cualquier producto o servicio. Aprende a utilizar medios electrónicos para llegar a tus clientes e incluso eleva la seguridad de tu negocio a través de estos medios.

9
NOVIEMBRE
10-14HRS.

GASTRONOMÍA



COCTELERÍA DE AUTOR

Crear barra con firma propia, es lo más reciente entre los bartenders en el mundo. Los asistentes tendrán las herramientas necesarias para crear coctelería con insumos locales, haciendo el buen uso de los mismos, y así fomentar la cultura del buen beber.

17
NOVIEMBRE
9-13HRS.

SALUD



HIGIENE EN LOS ALIMENTOS

Conocer las prácticas adecuadas para la manipulación de Alimentos y Bebidas, de acuerdo a los estándares de seguridad y sanidad para ofrecer seguridad alimentaria a los comensales.

22
y
23
NOVIEMBRE
9-13HRS.

GASTRONOMÍA



PERIODISMO GASTRONÓMICO

Establecer y familiarizarse con herramientas que ayuden a difundir el conocimiento generado en el mundo gastronómico y de viajes. Detectar de forma oportuna noticias y tendencias del medio así como saber comunicarlas de forma sencilla. A este taller pueden asistir cocineros, restauranteros, administrativos, y periodistas que busquen especializarse en esta disciplina.

29
NOVIEMBRE
y
1
DICIEMBRE
9-12HRS.

ADMINISTRACIÓN



EMPODERA A TU EQUIPO

La fortaleza más grande de cualquier empresa es su equipo, es lo que hace que cualquier negocio salga a flote. La mala comunicación entre las áreas genera enormes problemas y el primer afectado es el cliente y hay que entender que el verdadero JEFE es él. La responsabilidad de que el equipo funcione es de la cabeza.

30
NOVIEMBRE
10-14HRS.

INICIO