

EVENTOS



LLEGA A MÉXICO
CENTRAL MODELO

ECONOMÍA



AVANZA ECONOMÍA 1.0%
EN TERCER TRIMESTRE

AGRICULTURA



REVOLUCIÓN EN
LA INFORMACIÓN
AGRÍCOLA

JURÍDICO



PROYECTO DE NORMA
AMBIENTAL: RECOLECCIÓN
DE GRASAS

NOVIEMBRE



CAPACITACIÓN

VINO



VINOS CALIENTES:
¿QUÉ SON Y CÓMO
PREPARARLOS?

AGRICULTURA



¿QUÉ ES EL MANGO
ORGÁNICO?

CAFÉ



LAS NUEVAS
FORMAS DEL CAFÉ

TECNOLOGÍA



CUSTOMETER:
LA IMPORTANCIA DE
ENTENDER UNA OPINIÓN



EL OLIVO EN MÉXICO



CENTRAL Modelo®

FESTIVAL GASTRONÓMICO

El primer festival gastronómico creado por Cerveza Modelo capaz de reunir en un mismo espacio a los fans de la buena comida, los amantes de la buena música y los seguidores del stand up comedy. Cerveza Modelo presentará los 10 platillos elegidos por los mexicanos.

Cerveza Modelo, la cerveza *premium* de México que, desde hace 91 años ha elaborado Negra Modelo, Modelo Especial y Modelo Ámbar presenta su primer festival gastronómico.

Cerveza Modelo se dio cuenta que los expertos y verdaderos conocedores de la comida estaban allá afuera, gente como tú y como yo, es por ello que se dio a la tarea de encontrarlos y pedirles su colaboración para encontrar los platillos favoritos de México.

“Luego de una larga búsqueda y extensas nominaciones, Cerveza Modelo y miles de mexicanos, encontramos 91 de los mejores platillos de México. 91 platillos que celebran nuestros 91 años de excelencia cervecera” comentó Rodolfo Vargas Bezaury, Brand Manager de Cerveza Modelo.

Central Modelo, nace como el primer festival gastronómico que reúne a los fans de la buena comida y a los de la buena música, en un mismo espacio, durante dos días. Los asistentes tendrán la posibilidad de probar 10 de los 91 mejores platillos de México, escuchar música de primera, divertirse en el *stand up* y, por si esto no fuera suficiente, conocer al nuevo integrante de Cerveza Modelo: Modelo Trigo, una edición limitada de receta belga tipo Witbier perfeccionada por manos mexicanas.

La cita a Central Modelo es este sábado 12 noviembre y domingo 13 de noviembre donde los mejores standuperos nacionales como: Ricardo O’Farrill, Carlos Ballarta, Daniel Sosa, Mau Nieto, Diego Zanassi, Alexis de Anda, Alex Fernández y Mannuna ofrecerán lo mejor de su repertorio.

En cuanto a la agenda musical, el sábado 12 de noviembre, contaremos con Ximena Sariñana, Nortec: Bostic + Fossible., Mylko, Jesse Baez, Teen Flirt y cerraremos esa noche Andrew Bird, canta-autor norteamericano reconocido por su sonido blues, jazz y folk.

El domingo 13 de noviembre tendremos la presencia de bandas nacionales como Rey Pila, Sotomayor, Juan Soto, El Día, Caloncho y el cierre de este primer festival gastronómico estará a cargo de Portugal the Man, banda norteamericana reconocida por su particular sonido indie rock con tonos influencia de rock psicodélico.

CENTRAL MODELO
12 y 13 de noviembre
Forum Corona, CDMX
Av. Industrial Militar S/N
Del. Miguel Hidalgo.

CENTRAL Modelo®

FESTIVAL GASTRONÓMICO

PATROCINADO POR
M
Cerveza Modelo

10 DE LOS MEJORES PLATILLOS DE MÉXICO SEGÚN LOS MEXICANOS

NOVIEMBRE

ANDREW BIRD

Portugal.
The Alan

12

XIMENA SARIÑANA

&

NORTEC PRESENTA BOSTICH & FUSSIBLE

EL DÍA

13

TEEN
FLIRT

JESSE BAEZ

REY
PILA

2016

CALONCHO

SOTOMAYOR

MYLKO

JUAN SOTO

CDMX

CIUDAD
DE
MÉXICO

STAND
LIVE UP

- ◆ DANIEL SOSA
- ◆ MAU NIETO
- ◆ DIEGO ZANASSI
- ◆ ALEXIS DE ANDA
- ◆ RICARDO O'FARRILL
- ◆ CARLOS BALLARTA
- ◆ ALEX FERNANDEZ
- ◆ MANNUNA

AVENIDA INDUSTRIA MILITAR S/N DEL. MIGUEL HIDALGO, 11600 COL. RESIDENCIAL MILITAR

ticketmaster.com.mx | www.53259000.com.mx








BOLETO 1 DÍA. \$300
ABONO 2 DÍAS. \$500

TODO CON MEDIDA

INICIO

FUENTE
ANTAD

AVANZA ECONOMÍA 1.0% EN TERCER TRIMESTRE



El Producto Interno Bruto (PIB) obtuvo un avance de 1.0 por ciento en el tercer trimestre de 2016 respecto al trimestre anterior, tras un ligero descenso de abril a junio, según cifras ajustadas por estacionalidad del Instituto Nacional de Estadística y Geografía (Inegi). En el segundo trimestre del año, la producción de bienes y servicios presentó una variación en contra de 0.17 por ciento.

La variación positiva del PIB del tercer trimestre se basa en la estimación oportuna elaborada por el instituto, en la cual destaca que las actividades terciarias se incrementaron 1.5 por ciento de julio a septiembre y las primarias (ramo agropecuario) avanzaron 1.2 por ciento.

En contraste, las actividades secundarias (compuestas por la minería; generación, transmisión y distribución de energía eléctrica, suministro de agua y de gas por ductos al consumidor final; construcción; e industrias manufactureras) reportaron una variación negativa de 0.1 por ciento en el tercer trimestre del año.

Con base en las cifras del Inegi, se tiene que, respecto al mismo periodo de 2015 y con datos ajustados por estacionalidad, el PIB mexicano presentó un aumento de 1.9 por ciento.

Esto fue resultado del incremento de 4.5 por ciento en la producción del sector agropecuario y de 3.3 por ciento en el de servicios (actividades terciarias), junto con un decre-

cimiento de 1.0 por ciento en las actividades secundarias o ramo industrial.

La estimación oportuna del PIB trimestral ofrece en el corto plazo, una visión completa y coherente de la evolución de las actividades económicas del País para apoyar la toma de decisiones.

Con cifras originales, la economía nacional, medida por el PIB, registró un alza de 2.0 por ciento en el tercer trimestre con relación al periodo de julio a septiembre del año pasado. Las actividades primarias encabezaron los incrementos con 4.9 por ciento, seguidas por las terciarias, con 3.3 por ciento, al tiempo que las secundarias bajaron 1.0 por ciento.

INICIO

FUENTE
KANOBOSUR
www.kanobosur.com

REVOLUCIÓN EN LA INFORMACIÓN AGRÍCOLA:



HACIA EL LOGRO DE UN **MUNDO SIN HAMBRE**

La capacidad estadística de los países necesita un fuerte impulso para poder alcanzar la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible.

Los países y las organizaciones internacionales deben hacer un “tremendo esfuerzo” y aumentar sus inversiones para mejorar la capacidad estadística nacional para poder vigilar el progreso hacia el logro de la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible. Este fue el mensaje clave lanzado por el Director

General de la FAO, José Graziano da Silva, al iniciarse hoy la 7ª Conferencia Internacional sobre Estadísticas Agrícolas, organizada en Roma por el Instituto Nacional de Estadística italiano en colaboración con la FAO (del 26 al 28 Octubre).

Graziano da Silva subrayó que la adopción por la Comisión de Estadística de las Naciones Unidas de 230 indicadores diferentes a principios de este año para supervisar los 17 Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) y las 169 metas de la Agenda 2030 representa “un punto de

inflexión para el sistema estadístico mundial”.

“Los requisitos de información que requieren los ODS son muy superiores a las capacidades actuales de muchos de los sistemas estadísticos nacionales”, dijo, señalando que para superar el desafío el mundo necesita fortalecer tanto los sistemas de obtención de estadísticas que han probado su eficacia, como adoptar enfoques innovadores y metodologías asequibles, por ejemplo el uso de la tecnología móvil o las imágenes de teledetección.





“El reto al que nos enfrentamos ahora es pasar de la identificación de nuestros objetivos a poder cumplirlos” indicó el Vice-ministro italiano de Agricultura, Andrea Olivero, en declaraciones realizadas al inicio de la conferencia. “Las estadísticas representan -añadió- una herramienta fundamental en este esfuerzo, ya que la eficacia de las políticas públicas dependerá de contar con la mejor información posible”. “Por esta razón, necesitamos expertos capaces de identificar las herramientas adecuadas en esta nueva realidad. Nuestra tarea consiste ahora en aprovechar la nueva era de la información para garantizar la seguridad alimentaria mundial y la sostenibilidad agrícola”, aseguró Olivero.

Fortalecer las capacidades nacionales

Para ayudar a los países a alcanzar los objetivos de la Agenda 2030 -incluyendo el Hambre Cero- la FAO está poniendo en marcha una serie de iniciativas para fortalecer la capacidad de los países y ha desarrollado herramientas de estudio innovadoras, como la Escala de experiencia de inseguridad alimentaria (FIES, por sus siglas en inglés) para el seguimiento de la

inseguridad alimentaria en todo el mundo, y la Encuesta agrícola y rural integrada (AGRIS) para supervisar los aspectos económicos, sociales y medioambientales de las actividades agrícolas, explicó Graziano da Silva.

La FAO está también trabajando igualmente en la recopilación y armonización de la información proporcionada por los países que, para obtener datos agregados globales y regionales, todos los cuales están disponibles en línea a través de FAOSTAT, la base de datos estadísticos del Organismo de la ONU sobre alimentación, agricultura, pesca, silvicultura, gestión de los recursos naturales y nutrición. Como la mayor y más completa base de datos del mundo en su tipo, FAOSTAT proporciona acceso sencillo, gratuito y libre a más de 3 millones de datos cronológicos y transversales de 245 países y territorios. El conjunto de herramientas que la FAO está utilizando y desarrollado ayudará a establecer una base de referencia sobre la cual los países pueden medir el progreso hacia los ODS, diseñar las políticas más eficaces y hacer el seguimiento de su impacto.

Sobre la conferencia

La 7ª Conferencia Internacional sobre Estadísticas Agrícolas (ICAS VII) tiene lugar cada tres años y convoca a los estadísticos agrícolas de alto nivel que representan a las Oficinas nacionales de Estadística y los ministerios de Agricultura de todo el mundo. La conferencia está abierta a todos los productores y usuarios de estadísticas agrícolas, de entidades gubernamentales, el mundo académico, los socios de desarrollo y organizaciones internacionales.

La séptima edición de la Conferencia está organizada por Instituto Nacional Italiano de Estadística (ISTAT), en colaboración con la FAO, bajo los auspicios del Instituto Internacional de Estadística. Este año el evento se centra en estudios de investigación y las mejores prácticas para el seguimiento de los objetivos relacionados con la agricultura de la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible y, con ello, tiene como objetivo ayudar a abordar las necesidades cambiantes y las oportunidades para las estadísticas agrícolas, bajo el tema general de “Modernización de las estadísticas agrícolas en apoyo de la Agenda para el Desarrollo Sostenible”.

PROYECTO DE NORMA AMBIENTAL RECOLECCIÓN DE GRASAS

SE PUBLICÓ EN LA GACETA OFICIAL DE LA CIUDAD DE MÉXICO DEL 28 DE OCTUBRE DEL 2016, AVISO POR EL CUAL SE DA A CONOCER EL PROYECTO DE NORMA AMBIENTAL PROY-NADF-012- AMBT-2015, QUE ESTABLECE LAS CONDICIONES Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA EL MANEJO INTEGRAL DE GRASAS Y ACEITES DE ORIGEN ANIMAL Y/O VEGETAL RESIDUALES EN EL TERRITORIO DE LA CIUDAD DE MÉXICO.

El presente Proyecto de Norma Ambiental para el Distrito Federal, se emite para Consulta Pública, a efecto de que dentro de los siguientes 30 días naturales contados a partir del día siguiente a la fecha de su publicación en la Gaceta Oficial de la Ciudad de México, los interesados presenten sus comentarios por escrito, en idioma español y con el sustento técnico suficiente ante el citado proyecto, para lo cual se deberán dirigir a la Presidencia del Comité e ingresarse en la Dirección General de Regulación Ambiental, ubicada en la calle Tlaxcoaque número 8, Edificio Jeanne D'Arc, 5º piso, Colonia Centro, Delegación Cuauhtémoc, Código Postal 06090, Ciudad de México, dentro de un horario de 9:00 a 14:00 horas,

teléfono: 5278 9931 ext. 5466, 5467, 5421, 5115 y 5117, correo electrónico: sriatec_conadf@sedema.df.gob.mx para que en los términos de la Ley Ambiental de Protección a la Tierra en el Distrito Federal sean considerados.

OBJETO. Establecer las condiciones y especificaciones técnicas para el manejo integral de las grasas y aceites de origen vegetal y/o animales residuales generados en diversos procesos productivos y del consumo doméstico en el territorio de la Ciudad de México, fomentando su separación, aprovechamiento y valorización.

6.5. Entrega de las grasas y aceites de origen animal y/o vegetal residuales.

6.5.1. El generador debe entregar las grasas y aceites de origen animal y/o vegetal residuales en los contenedores propios o los que para este fin, provea el recolector.

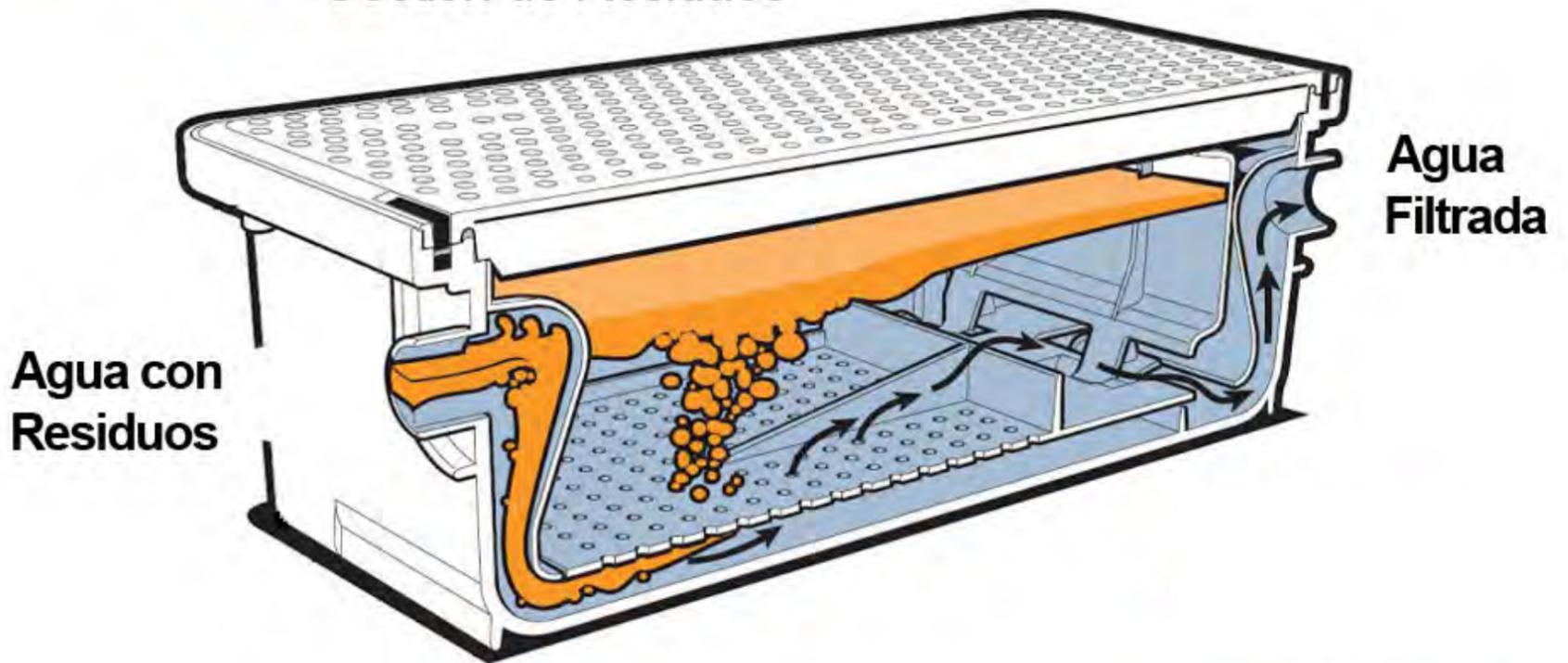
6.5.2. El generador podrá solicitar a los prestadores de servicios de recolección, que los contenedores mayores a 180 litros de capacidad, cuenten con ruedas, o mecanismo similar para facilitar su manejo dentro del establecimiento y en exteriores, para beneficio de los interesados.

6.5.3. Todo generador debe contar con bitácoras informativas sobre la generación, almacenamiento y entrega de las grasas y aceites de origen animal y/o vegetal residuales.



Trampas de Grasa

Gestión de Residuos



6.5.4. Atendiendo al principio de responsabilidad compartida, todo generador debe contar con la constancia de entrega recepción de grasas y aceites; así como con el contrato o convenio celebrado con la persona física o moral prestadora del servicio.

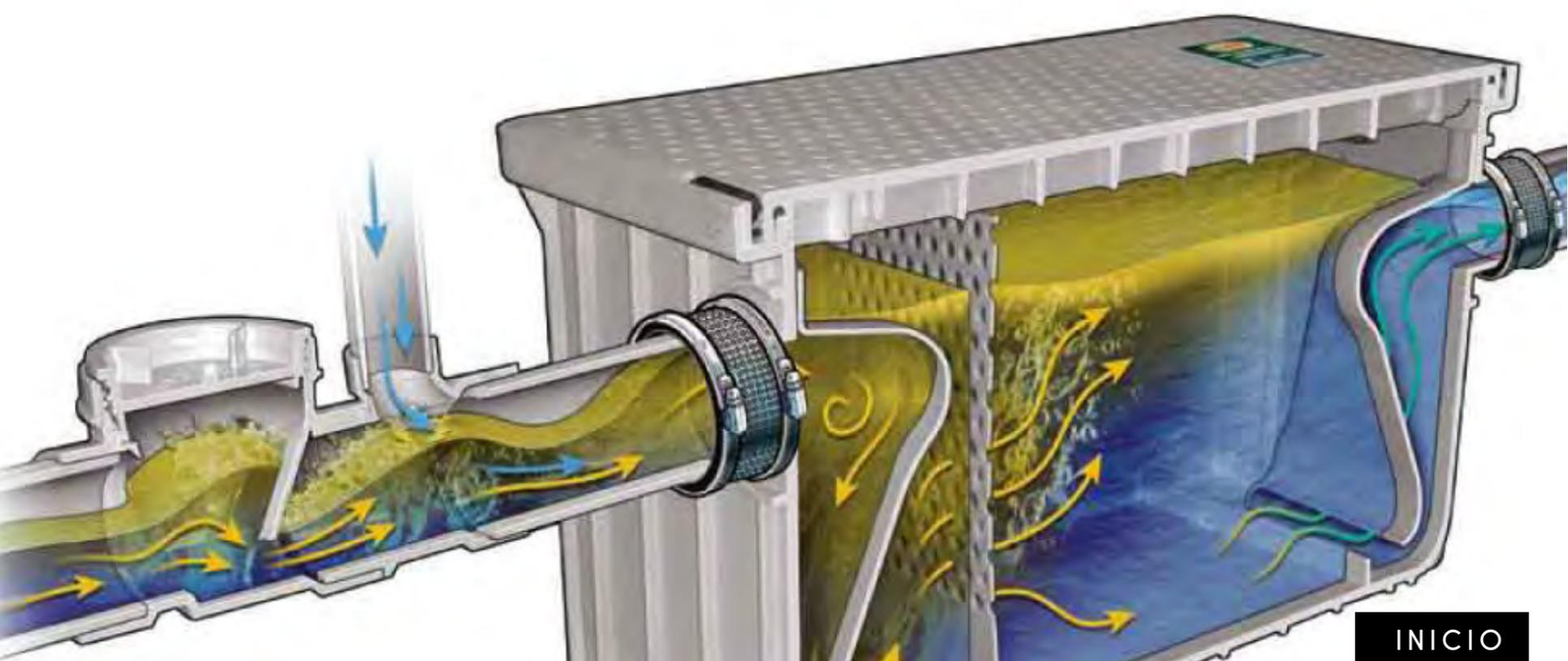
6.5.5. El generador sujeto a la Licencia Ambiental Única para el Distrito Federal, debe reportar a través de los anexos de la solicitud respectiva o bien, a través de los anexos de la solici-

tud de actualización de dicha licencia, la cantidad generada de grasas y aceites de origen animal y/o vegetal residuales, y demás información solicitada en dicho documento.

6.5.6. El generador no sujeto a la Licencia Ambiental Única para el Distrito Federal debe reportar la información correspondiente a través de un Plan de Manejo de Residuos Sólidos en la Dirección General de Regulación Ambiental.

El recolector debe entregar la constancia de entrega recepción en hoja-membretada, con la siguiente información general:

- Nombre o razón social
- Logotipo de la empresa (de ser el caso)
- Domicilio del recolector (calle, número, colonia, delegación o municipio, código postal)
- Información de contacto (teléfono, correo electrónico, redes sociales)
- Número del RAMIR



FUENTE
PLANTEA JOY

VINOS CALIENTES: ¿QUÉ SON Y CÓMO PREPARARLOS?



Quando aprieta el frío, cuando la nieve y el lodo se funden en un interminable charco oscuro como la noche, cuando cae el sol y el hielo crece como agujas bajo la piel, pocas cosas resultan más reconfortantes para el cuerpo que un trago caliente. Puede ser chocolate, sopa de cebolla o mejor, un rico y especiado vino caliente.

Eso lo saben de memoria los europeos. En sus tierras vínicas, cada país tienen una receta especial para su vino caliente y también un nombre: en Francia se lo conoce como "vin chaud" (vino caliente), en Hungría como "forralt bor" (vino quemado), Alemania "glühwein" (vino encendido), se dice "glögg" en Escandinavia, mientras que los italianos del Norte lo llama "vin brulé". Cualquiera sea el nombre, una cosa es segura: a la hora de calentarse las manos

y el cuerpo, todos recurren al vino.

Ahora bien, una copa de tinto caliente, lo sabemos todos los que hemos bebido en nuestros veranos tórridos, es algo así como un trago de alcohol con duras asperezas de taninos, sumado a una acidez mordiente. ¿Cómo se consigue que el vino, más allá del deseado efecto de la temperatura, sea algo agradable?



La receta universal

La diáspora del vino caliente en la cultura europea tiene una explicación. Documentado por primera vez en el siglo I de nuestra era como una medicina entre los legionarios romanos, donde quiera que fueran los ejércitos del impero quedó la costumbre de beberlos en invierno. Porque fortifica, relaja y convoca al sueño con un grato regusto.

Sea que lleven canela, clavo de olor, cáscaras de naranja, cardamomo o anís estrellado, el truco con todas las versiones de vino caliente es uno solo: el agregado de azúcar o miel. El experto en su preparación maneja bien la cantidad, porque de ella depende que el espíritu quemante del alcohol y la aridez de los taninos se morigeren.

El otro gran secreto es el vino mismo. Más allá de que para puristas de todo pelaje usar tintos para agregarles sabores sea una suerte de herejía condenable a la hoguera, cierto es que no todos los tintos se prestan bien para la hornalla.

En todo caso, hay que buscar vinos ligeros, frutados y con una buena chispa gustativa, y dejar de lado todos los tintos que ponderen el roble, la crianza y hasta el añejamiento. En eso, la ventaja reside en que con unos pocos pesos uno consigue una buena botella para el preparado.

La duda: el punto de ebullición

En todas las recetas que hay de vinos calientes, los ingredientes se ponen a la par del vino, a fuego suave. Es importante revolver de forma más o menos constante, especialmente si el agregado de azúcar es cuantioso. Pero sobre lo que no hay un punto de acuerdo es en el hervor.

Para unos, y con cierta razón técnica, el hervor desnaturaliza la mayoría de los sabores del vino. Para otros, y con cierta razón técnica también, sin que se llegue al punto de ebullición no hay mixtura de los sabores agregados. En cualquier caso, una cosa resulta segura: cuando más tiempo se lo caliente - con o sin hervor- se evaporará mayor cantidad de alcohol, mientras que los gustos de caramelo y quemado se intensificarán.

En nuestra opinión, los húngaros tiene la justa, ya que abogan por una versión francamente especiada del preparado, en cuya cocción se llega hasta un instante antes de que rompa el hervor. Lo sirven en tazas de té -previamente colado- y se sientan a ver bajar témpanos por el Danubio, mientras transpiran como si estuvieran en los famosos saunas de Budapest. En eso, hay que darles la razón histórica. Con o sin río, su "forrelt bor" es un perfecto ejemplo a seguir cuando escarchan los días.

Cómo preparar vino caliente

- 1) Calentar media botella de vino en una olla a fuego suave. Agregar uno o dos clavos de olor, una rama de canela, un anís estrellado, un trozo de cáscara de naranja y dos cucharadas colmadas de azúcar.
- 2) Continuar fuego suave, siempre revolviendo para evitar que se caramelicé el azúcar o la base del preparado. Note cómo aumenta el aroma de la bebida.
- 3) Un instante antes de que rompa el hervor, apagar el fuego, colar la bebida y servirla en tazas de té. Se puede acompañar con chocolate amargo o frutas secas.



INICIO

FUENTE
2000AGRO

¿QUÉ ES EL MANGO ORGÁNICO?

El mango orgánico es el resultado de un proceso de cultivo en el cual no se usan agroquímicos. Su producción exige el empleo de abonos orgánicos, e implica el control de plagas y enfermedades por medio de prácticas culturales, mecánicas y biológicas.

Para poder producir y comercializar el mango como fruta orgánica es necesaria su certificación por una empresa acreditada, no sin antes conocer las normas establecidas en la Ley de Productos Or-

gánicos, los aspectos básicos de transformación, la tecnología destinada a la producción y manejo de este alimento.

Dentro de la gastronomía, el mango es ideal para preparar ensaladas, jugos, licuados, aguas frescas, salsas, mermeladas y encurtidos. En la medicina contribuye al combate del cáncer, anemia, problemas cardíacos, alergias, infecciones, diabetes, estreñimiento y otros males.

En el año 2015 se destinaron en México más de mil hectá-

reas para el cultivo de mango orgánico, un alimento que nuestro país exporta principalmente a Estados Unidos, y que en 2015 registró un valor de exportación superior a los 19 mil millones de dólares.

La lombricomposta es un método empleado más para lograr la cosecha del mango orgánico. Este procedimiento consiste en enriquecer la tierra con desechos de lombrices y usarla en el cultivo.

INICIO

FUENTE
EL PAÍS

LAS NUEVAS FORMAS DEL **CAFÉ**



Los negocios de los grandes especialistas de América Latina ven crecer una clientela que afronta la bebida desde una nueva perspectiva y habla de nuevos métodos de extracción.

El universo del café se agita. El espresso sigue siendo el rey pero le han salido compañeros respondones. La competencia se forjó en Norteamérica y baja a marchas forzadas por América Latina, mostrando una presencia creciente en la región. Los aficionados al café tienen nuevas referencias. Unas son tan clásicas como la prensa francesa, otras, como la Driper, resultan

relativamente novedosas —recuerdan a la popular Melita— y algunas más marcan referencias tan llamativas como Aeropress, Chemex o Siphon. Los negocios de los grandes especialistas de la región ven crecer una clientela que afronta el café desde una nueva perspectiva y habla de nuevos métodos de extracción.



José Vales marcó la pauta en Buenos Aires, distribuyendo su Coffee Town en el Mercado de San Telmo entre un quiosco consagrado al espresso en un cruce de pasillos del mercado y un cubículo cercano para dar gusto a quienes buscan otro tipo de sensaciones. Las fórmulas tradicionales (espresso, capuchino...) comparten hoy espacio y clientela con los nuevos métodos de extracción en el Café Bisetti (Barranco, Lima) de David Torres, y otra docena de cafés limeños, en los dominios de Jaime Duque en Catación Pública y unos cuantos adelantados más, en Bogotá, en

las siete sedes de Unido Café comandadas por Alberto Bermúdez (Benito) por las que se extiende desde hace tres años la cafemania panameña, o en los mostradores de Viva Espresso, del salvadoreño Federico Bolaños, uno de los grandes especialistas del mercado latinoamericano.

Los nuevos métodos enlazan directamente con las preparaciones más tradicionales, los tintos colombianos, el gota a gota, el café colado, el pasado, el de puchero o cualquier otra preparación tradicional. Tienen el mismo punto de partida pero el

resultado es radicalmente diferente. Se busca y se consigue sutileza y matices frente a la acritud y la brusquedad de las preparaciones tradicionales.

Hoy, el café es un ejercicio de precisión que emplea balanzas y termómetros como parte imprescindible de su instrumental cotidiano, cuida el tipo de agua que emplea, regula la temperatura de cada proceso, maneja calibres de molido diferentes en cada preparación y controla el proceso final armados con un cronómetro. Es un mundo nuevo.



El objetivo es siempre el mismo. Me lo recuerda el colombiano Jaime Duque: *“Se trata de extraer recuerdos de frutas y flores, delicadeza, complejidad...”*. Los nuevos baristas buscan sistemas diferentes, capaces de poner en valor las calidades de los cafés que se cosechan en la región, desde México hasta el sur de Perú o Bolivia. Algunos, como los cotizadísimos geisha panameños, deben en buena medida su posición dominante en el mercado a la difusión de las nuevas formas de extracción. De hecho, muchos explican su dominio en el mercado asiático de los cafés de alta gama al carácter floral y frutal, más cercano al té que al café convencional, que muestran unos métodos de filtrado definidos sobre la diferencia en el medio

de filtro que emplean y el diseño del cono que lo contiene, al que también llaman cámara de filtrado.

El peruano David Torres sigue prefiriendo el espresso —*“se muestra en los distintos estados de la materia, solución, suspensión, infusión y crema y añade una riqueza que no tiene comparación”*—, pero cuando se trata de nuevos métodos prefiere la Chemex *“por su simpleza. Es un cono simple, dotado con un filtro de papel de algodón con una porosidad suficiente para retener todas las partículas sólidas de la bebida y extraer solamente los materiales solubles, lo que permite tener una bebida que proporciona mayor percepción de los aromas, mucho más delicada, y que te*

permite tener muchas experiencias diferentes dependiendo de la temperatura de extracción y la propia temperatura de consumo”.

Al aumentar el tiempo de contacto del agua con el café (el espresso no supera los 30 segundos frente a los tres o cuatro minutos que se puede aplicar a una prensa francesa), también lo hace el volumen de cafeína extraída, pero Jaime Duque se encarga de recordarme, una y otra vez, que *“la cafeína solo supone el 1,2 por ciento en cafés arábica y el 1,4 por ciento en cafés robusta. Nos han vendido el café detrás de la cafeína, pero también deberíamos hablar de vitaminas, de carbohidratos, de antioxidantes”*.

CONTACTO

info@custometer.com.mx

CUSTOMETER

LA IMPORTANCIA DE ENTENDER UNA OPINIÓN



Como es común entre los negocios prósperos, nos gusta ofrecer a nuestros clientes una experiencia que sea única y que supere sus expectativas. Esto no solo significa ofrecer calidad en el servicio o en los alimentos, es considerar todos los factores que forman parte de nuestro negocio, desde la comodidad de una silla y el volumen de la música hasta la presentación de nuestro equipo de trabajo.

Muchas veces estamos tan enfocados en optimizar o mantener la calidad de algún área de nuestro negocio, como el servicio o La Cocina, que dejamos

de atender otras áreas, incluso dejamos de valorar las opiniones de nuestros clientes.

Es importante que no confundamos los programas de lealtad con entender la opinión de nuestros clientes; son acciones que pueden aparentar ser similares pero que en realidad su objetivo es completamente diferente. Tanto el cliente que nos visita por primera ocasión, como el que nos visita frecuentemente, tienen el mismo potencial de tener una experiencia que haga que nos recomienden o hablen negativamente de nosotros.

Para poder comprender y transformar una opinión, necesitamos apoyarnos de herramientas que nos interpreten las opiniones y las muestren como elementos que se puedan medir en forma de estadística. Un ejemplo es el Ecosistema de Evaluación Continua de Custometer, que transforma todas las opiniones de los clientes en estadística que permite tomar decisiones de forma oportuna. La mejor acción que un negocio puede tomar, es aquella que está medida y fundamentada en el cliente, y que se orienta en corregir o mantener la experiencia que ofrecemos.

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