

## SOCIALES



COMIDA DE  
FIN DE AÑO AMR

## ECONOMÍA



10 'CISNES NEGROS'  
PARA LA ECONOMÍA  
EN 2017

## GASTRONOMÍA




TENDENCIAS CLAVE  
EN EL MERCADO GLOBAL  
DE AYB EN 2017

## JURÍDICO



PROFECO:  
VERIFICACIÓN  
Y VIGILANCIA



Envía tus **promociones** ¡te invitamos a sumarte!

**Fiestas**  
DECEMBRINAS

amr.org.mx

## SALUD



ESTADOUNIDENSES  
DISPUESTOS A PAGAR MÁS  
POR SNACKS SALUDABLES

## SALUD



DESARROLLAN  
LECHE PARA  
DIABÉTICOS

## CERVEZA



4 COMBINACIONES DE  
CERVEZA CON POSTRES  
QUE NO CONOCÍAS

## TECNOLOGÍA



CheckIT is a diagnostic tool to enable growers to identify nutrient problems in crops.

1. Choose your crop
  2. Identify your problem
  3. Get a product recommendation
- UNA APP MIDE  
DEFICIENCIAS  
NUTRICIONALES



**EL OLIVO  
EN MÉXICO**

## COMIDA DE FIN DE AÑO



El pasado miércoles 7 de diciembre se reunió el gremio restaurantero y gastronómico de la Ciudad de México e invitados especiales, en la comida de Fin de Año de la **Asociación Mexicana de Restaurantes**, que tuvo lugar en el Salón Los Arcos de **La Hacienda de Los Morales**.

Como cada año, los anfitriones fueron **Grupo Modelo**, quienes recibieron a los invitados con barras de **Modelo Especial**, **Stella Artois** y **BeerHouse** acompañado de una degustación de jamón serrano por parte del **Consorcio de Jamón Serrano Español**. Entrada la tarde, los invitados disfruta-

ron de la comida y el maridaje perfecto a cargo de **Vernazza** (Don Leo).

El menú que degustaron los invitados a la comida consistió en, Carpaccio de portobello asado con cebolla morada, cilantro, aceite de olivo y sal de mar; Crema de espárragos con

quenefas de pollo y jamón ibérico crocante; Filete de res con salsa de hongos, coronado con tuétano, camote confitado y ejotes a la mantequilla; y para cerrar con broche de oro, Flan de calabaza de Castilla con helado de queso de cabra, y Pavlova con helado de frutos rojos y crocante de pepita.



# SOCIALES



El Lic. Francisco Mijares, presidente de la AMR, además de desear felices fiestas, agradeció a las personalidades que forman parte y acompañan a la Asociación, y hacen posible el crecimiento y fortalecimiento de éste tan apreciado gremio restaurantero.

Agradecemos el apoyo y seguimiento de nuestros Socios Estratégicos: Grupo Modelo, Banorte, Coca Cola, Unilever Food Solutions y VernaZZa, quienes sin duda, dan el toque y sello final a los eventos de nuestra Asociación.



# SOCIALES



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



INICIO



FUENTE  
EL ECONOMISTA

## 10 'CISNES NEGROS'

## PARA LA ECONOMÍA EN 2017

Un enfrentamiento del presidente electo, Donald Trump, con la Fed, el final del efectivo, o que se dispare la inflación en Japón son algunos de los riesgos de la economía para el próximo año, según Nomura.

Los 'cisnes negros' del mercado están rápidamente convirtiéndose en 'cisnes grises'.

El Brexit, la elección de Donald Trump y un mercado de bonos alcista que tambalea han elevado las predicciones de riesgos de los analistas para 2017, desde una lectura festiva a una razón para noches de insomnio.

Los analistas de Nomura son los últimos en pronunciarse, con la advertencia a los inversionistas de que estén preparados para "eventos poco probables pero impactantes" que incluyen la posibilidad de controles de capital en los mercados emergentes, un largamente esquivo aumento de la inflación japonesa y una Reserva Federal enfrenta-

da con el gobierno de Estados Unidos.

Aquí, los 10 eventos que según Nomura podrían alterar el 2017.

### 1. Rusia en pie de guerra

La agresión militar rusa en Europa Oriental, un elemento fijo en la lista de 'cisnes grises' desde que Vladimir Putin anexó Crimea hace dos años, sigue siendo uno de los grandes riesgos para 2017.

Si bien es improbable una invasión militar, las bases podrían establecerse el próximo año, desde cambios en la política exterior de Estados Unidos hasta la elección de líderes populistas en Europa, según Nomura.

### 2. Un aumento de la productividad de Estados Unidos

Como los funcionarios de la Reserva Federal abogan para que el estímulo fiscal del presidente electo se enfoque en aumentar la productividad, No-

mura dice que un incremento en la inversión en investigación y desarrollo ya podría estar sentando las bases.

Al igual que el auge tecnológico de los años 90, podría tomar por sorpresa a los analistas, pero podría traer consecuencias que van desde una serie de alzas de tasas más rápidas a un sostenido impulso para las acciones si se materializa.

### 3. China hace fluctuar el yuan

Al trastorno de un balance de pagos podría seguirle medidas precipitadas para liberalizar el régimen de divisas de la segunda mayor economía del mundo, sugieren las recientes salidas de divisas.

La probabilidad de que China alcance ese objetivo en los próximos 12 meses es "muy baja", aseguran los analistas de Nomura, pero prepárese para un yuan débil si eso sucede.



## 4. Una salida del Brexit

La primera ministra del Reino Unido, Theresa May, dijo que activará el proceso para dejar la Unión Europea para marzo del próximo año, y su frase favorita "Brexit significa Brexit" hace parecer que habla en serio.

Pero hay dos grandes contratiempos que podrían apaciguar al 48 por ciento: el caso que es revisado por el Tribunal Supremo del Reino Unido podría provocar una elección general, para fortalecer a las secciones del parlamento favorables a la UE, a la vez que, —en un intento por evitar un rompimiento mayor— la UE podría otorgar al país concesiones para salvar las apariencias.

## 5. Controles de capital en mercados emergentes

Los mercados emergentes podrían enfrentar "fuertes salidas de capitales" en 2017 si los planes de gastos para estimular la economía de Trump resultan en un alza de los rendimientos de los bonos estadounidenses y fortalecen aún más el dólar.

Eso podría hacer que las autoridades tomen medidas, y podrían coordinar una rebelión colectiva en contra de Estados Unidos. Los países que están en más riesgo son aquellos con monedas volátiles, bajas reservas de divisas y tasas relativamente bajas.

## 6. Inflación japonesa se dispara

¿Qué pasa si el mercado está errado en estimar un moderado

aumento en la inflación japonesa para el próximo año? Un fuerte aumento —potencialmente activado por la colisión de un aumento en los precios del petróleo y la debilidad del yen— podría causar que el Banco de Japón adopte medidas para elevar su meta de rendimiento para el bono a 10 años de cero por ciento.

Esa alza podría tener un impacto global debido a que tanto la inflación como los rendimientos de los bonos base globales están altamente correlacionados.

## 7. Crisis en la cámara de compensaciones

Los riesgos sistémicos que derivan de las oficinas de compensaciones que fueron a su vez establecidas para contener riesgos sistémicos no son nuevos para los reguladores: los supervisores de la estabilidad financiera ya están adoptando medidas para manejar posibles quiebras.

*"La interacción entre bancos en problema, restricciones de garantías, bruscos movimientos de los mercados en un mercado con precios excesivamente altos con contrapartes centrales en el medio" podrían potencialmente derivar en una crisis, en el peor de los casos para Nomura.*

## 8. Trump se enfrenta a la Fed

La presidenta de la Fed ha indicado que permanecerá en el cargo todo el tiempo que le falta.

Sin embargo, Janet Yellen recibió duras palabras durante la campaña del presidente electo, y Nomura considera un cambio en el mandato del banco uno de los riesgos para 2017.

Es más probable que Trump nomine a miembros del consejo más proclives a su posición cuando expire el periodo de algunos miembros. Las tasas de interés podrían seguir aumentando.

## 9. Abenomics se despega

El resultado más probable de una elección general en Japón es que se solidifique el apoyo al primer ministro Abe. Eso significa que cualquier cosa que fracture esta estabilidad será un gran impacto para el mercado.

Un debilitamiento en el poder de Abe podría causar que las negociaciones basadas en Abenomics se reviertan, y las acciones japonesas podrían sufrir la mayor parte del descenso.


## 10. El fin del efectivo

Parece inevitable que los pagos electrónicos reemplacen en algún momento a los billetes y las monedas, pero Nomura escoge una razón del porqué podría suceder más pronto: rendimientos negativos.

El dinero electrónico evitaría que potenciales ahorrantes pongan su dinero debajo del colchón para evitar tasas de interés bajo cero. Por supuesto que el riesgo de este escenario es que los ahorrantes se verían perjudicados y los consumidores comenzarían a inventar nuevas monedas duras.

## FUENTES

MINTEL, GASTRONOMÍA & CÍA



# TENDENCIAS CLAVE QUE TENDRÁN IMPACTO EN EL MERCADO GLOBAL DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN 2017

Mintel, empresa especializada en la investigación y análisis de mercado, marketing y publicidad, acaba de dar a conocer un informe en el que se identifican las seis tendencias globales del sector de la alimentación y las bebidas para el año 2017. En este informe de 22 páginas han participado más de 60 analistas que han obtenido información a través de los resultados de las investigaciones sobre las tendencias de consumo que esta compañía ha realizado a lo largo del año, así como con la consulta de diferentes registros sobre datos de productos. Son seis tendencias aplicables en Europa, América del Norte, Australia, Nueva Zelanda y el norte de Asia.

El año que viene será un año de extremos, desde productos “antiguos”, incluyendo granos, recetas,

prácticas y tradiciones. Se espera ver un aumento en demandas “lentas” y “rápidas”, así como más productos creados para ayudar a la gente a relajarse antes de acostarse, dormir mejor y restaurar el cuerpo mientras descansa. Existirán oportunidades para más productos para aprovechar la reputación de la categoría de té y el uso de manzanilla, lavanda y otras hierbas en formulaciones como una manera de lograr una sensación de calma antes de acostarse. También habrá una excusa válida para la indulgencia nocturna del chocolate. En 2017 y más allá, esperan ver más de lo inesperado, incluyendo meriendas de frutas hechas con fruta “fea” y mayonesa hecha con el líquido de garbanzos drenados que se ha bautizado como “acuafaba”.

## Tradición

En el estudio Global Food and Drink Trends 2017 se destaca como primera tendencia la confianza en la tradición, Mintel augura que los consumidores buscarán nuevos productos cuyas formulaciones, sabores y formatos se basen en la tradición y en las elaboraciones de antaño. La conexión de los alimentos y bebidas con la historia y la tradición brindará confianza a los consumidores, el informe determina que a lo largo de este año el interés por lo auténtico y lo artesano ha adquirido gran relevancia, véase como ejemplo las cervezas artesanales y su significativo crecimiento.





## Poder de las verduras

La segunda tendencia es el poder de los vegetales, Mintel anota un aumento en la venta de verduras, semillas y frutos secos, ya que son productos que se asocian a la salud y al bienestar. Esto propiciará que se incremente el número de consumidores que sigan una dieta vegetariana, vegana u otras dietas. Los consumidores quieren tener un estilo de vida que mejore su salud, esto les motiva a priorizar el consumo de los alimentos indicados, por ello, en respuesta a esa demanda, cada vez más empresas lanzan nuevas formulaciones basadas en alimentos vegetales, fortificados y funcionales. Este impulso se inició a principios de este año y cita como ejemplo el incremento del mercado de las bebidas vegetales que sustituyen a la leche, bebida o "leche" de guisantes, de almendras, de

coco, etc. La preferencia por dietas naturales, simples y flexibles impulsará la expansión de las formulaciones vegetarianas, veganas y de otras verduras. En 2017, la industria de alimentos y bebidas dará la bienvenida a más productos que enfatizan las verduras como ingredientes clave.

## Sostenibilidad y reducción de desperdicio

Destaca como tercera tendencia la sostenibilidad y la reducción del desperdicio alimentario, la gran cantidad de comida y bebida que se desperdicia en el mundo está impulsando un cambio en la industria alimentaria. Se considera que el estigma asociado al producto imperfecto desaparecerá a marchas forzadas, cada vez más consumidores utilizarán ingredientes que

tiempo atrás habrían tirado a la basura, evidentemente en ello influye la disponibilidad de los denominados "alimentos imperfectos" en el mercado. El enfoque de la sostenibilidad se centra en la eliminación de los residuos de alimentos. Más minoristas, restaurantes y organizaciones filantrópicas están abordando la gran cantidad de alimentos y bebidas que se desperdicia en todo el mundo, lo que está cambiando las percepciones de los consumidores. En 2017, el estigma asociado con productos imperfectos comenzará a desvanecerse, más productos harán uso de ingredientes que de otro modo se habrían desperdiciado, tales como snacks de fruta hechos de fruta "fea" y mayonesa hecha de líquido de garbanzos empaquetados y los residuos de alimentos serán reutilizados de nuevas maneras, tales como fuentes de energía.







## El tiempo es la esencia

La inversión de tiempo requerida para los productos y las comidas serán tan influyentes como la nutrición o las declaraciones de ingredientes. El tiempo es un recurso cada vez más preciado y valorado, dado que el estilo de vida actual es frenético y el tiempo escaso está impulsando a una necesidad por soluciones rápidas pero que sean frescas, nutritivas y personalizables y los alimentos y bebidas llamados “biohacking” que ofrece nutrición completa en formatos convenientes. La rapidez se enfoca en la preparación y el servicio, pero no en la comida, se valoran cada vez más aquellos productos que tienen reclamaciones “lentas”, “elaborado lentamente”, “energía de liberación lenta”, es decir, los alimentos y las bebidas tienen que ser de calidad tanto en la elaboración como en el aporte nutricional, y haber sido elaboradas en el tiempo que requieran.

## El turno de noche

La noche se aprovecha como una nueva ocasión para las formulaciones funcionales de alimentos y bebidas. El ritmo cada vez más agitado de la vida moderna está creando un mercado de alimentos y bebidas que ayuda a las personas de todas las edades a calmarse antes de acostarse, dormir mejor y restaurar el cuerpo mientras descansan. Son productos que favorecen el sueño y el descanso. Este es un segmento ideal para el mercado de los alimentos y bebidas funcionales, la innovación irá más allá de las tradicionales infusiones para antes de irse a dormir. En el mercado se pueden encontrar productos como zumos ricos en melatonina o cereales que favorecen la digestión nocturna brindando una sensación de ligereza y revitalización.

## Equilibrio de la balanza

Los supermercados y empresas llevarán a cabo innovaciones en la alimentación para que ésta sea más accesible a los consumidores con economías más deprimidas, a fin de que puedan alcanzar sus objetivos saludables. Un ejemplo es la venta de frutas y verduras consideradas imperfectas por no cumplir los estándares de mercado en cuanto a forma, color o tamaño, son alimentos de calidad cuyo aspecto exterior no resta valor al aspecto saludable, nutricional o su calidad interior. Estos alimentos se comercializan más baratos, por lo que los consumidores con menos dinero pueden acceder a una alimentación de calidad que cumpla sus objetivos nutricionales y saludables. Mintel apunta que comer y beber de forma saludable no tiene por qué ser un lujo.

INICIO

## LEY FEDERAL DE PROTECCIÓN AL CONSUMIDOR VERIFICACIÓN Y VIGILANCIA

La Procuraduría Federal del Consumidor, tiene fundamentada sus visitas de verificación y vigilancia en los siguientes principios básicos relacionados con el consumo:

La información debe ser adecuada y clara sobre los diferentes productos y servicios, **con especificación correcta de cantidad, características, composición, calidad y precio, así como sobre los riesgos que representen;**

VI. El otorgamiento de información y de facilidades a los consumidores para la defensa de sus derechos;

VII. La protección contra la publicidad engañosa y abusiva, métodos comerciales coercitivos y desleales, así como contra prácticas y cláusulas abusivas o impuestas en el abastecimiento de productos y servicios.

IX. El respeto a los derechos y obligaciones derivados de las relaciones de consumo y las medidas que garanticen su efectividad y cumplimiento;

La información que deben contener los menús o cartas esta

fundamento en el **artículo 7 de la LEY FEDERAL DE PROTECCIÓN AL CONSUMIDOR**. Todo proveedor está obligado a **INFORMAR Y RESPETAR los precios, tarifas, garantías, cantidades, calidades, medidas, intereses, cargos, términos, plazos, fechas, modalidades, reservaciones y demás condiciones** conforme a las cuales se hubiera ofrecido, obligado o convenido con el consumidor la entrega del bien o prestación del servicio, y bajo ninguna circunstancia serán negados estos bienes o servicios a persona alguna.

### DISPOSICION PRECIOS E INFORMACION A LA VISTA

1. PRECIOS (exhibir y respetar)
2. TAMAÑO DE PORCIONES (piezas)
3. CONTENIDO NETO (mililitros)
4. PESOS (gramos)
5. OFERTAS (descuentos)
6. PROMOCIONES (términos claros)
7. ANUNCIO NO DISCRIMINATORIO
8. INSTALACIONES PARA GENTE CON CAPACIDADES DIFERENTES.

9. HORARIOS Y FORMAS DE PAGO

10. LA PROPINA NO ES OBLIGATORIA

11. TENER A LA ENTRADA DEL ESTABLECIMIENTO LETRERO DE NO DISCRIMINACIÓN.

### PRINCIPALES SANCIONES EN CASO DE INCUMPLIMIENTO:

- **ARTÍCULO 25 BIS.** La Procuraduría podrá aplicar las siguientes medidas precautorias cuando se afecte o pueda afectar la vida, la salud, la seguridad o la economía de una colectividad de consumidores:

- III. Suspensión de la comercialización de bienes, productos o servicios;

- V. Colocación de sellos e información de advertencia, y

- **ARTÍCULO 126.-** Las infracciones a lo dispuesto por los artículos 8 BIS, 11, 15, 16 y demás disposiciones que no estén expresamente mencionadas en los artículos 127 y 128, serán sancionadas con multa de \$236.54 a \$756,958.40.

---

 FUENTE  
 MINTEL
 

---

# 3 DE CADA 4 ESTADOUNIDENSES ESTÁN DISPUESTOS A PAGAR MÁS POR SNACKS CON INGREDIENTES DE ALTA CALIDAD

Los estadounidenses se alejan de las comidas tradicionales, consumen más snacks todo el día y buscan opciones de snacks más saludables. Una nueva investigación de Mintel revela que tres de cada cuatro consumidores (73%) están dispuestos a pagar más por snacks elaborados con ingredientes de alta calidad. Mayor evidencia de su deseo de alimentos saludables, la mitad (50%) de los consumidores dicen que los snacks saludables les motivarían a comprar más en tiendas especializadas de snacks.

Con la merienda ahora difundida, más de tres de cada cinco consumidores (64%) están de acuerdo en que el merendar es necesario para pasar el día, incluyendo 77% de los jóvenes del milenio, que es la generación más propensa a visitar tiendas de snacks (85% vs 68% del total de los consumidores). Y, mientras que el 60% de los estadounidenses visitan las tiendas de snacks en una misión para consentirse a sí mismos, los Millennials son más propensos a motivarse por opciones de meriendas saludables (68%). Es más, un impulso

adicional de energía es también un motivador para la generación del milenio ya que dos de cada cinco (38%) comen en tiendas de snacks de energía en comparación con una cuarta parte (27%) del total de los consumidores.

A pesar de los altos niveles de interés, estas tiendas especializadas se enfrentan a la dura competencia de la venta minorista: dos de cada cinco consumidores (41%) están de acuerdo que los snacks envasados de supermercados son mejores

que los artículos de tiendas de snacks, incluyendo el 63% de los jóvenes del milenio. Las marcas reconocidas también juegan un papel en la elección de snacks, siete de cada 10 consumidores (69%) dicen que los snacks con ingredientes de marca resultan ser de mayor calidad que otros snacks de marcas reconocidas. Por otra parte, siete de 10 Millennials (71%) dicen que los snacks se comen mejor mientras están en el camino, lo que señala la importancia de ordenar eficiente procesos en tiendas de snacks.





*“Merendar entre comidas es ahora un elemento básico de la dieta americana, y así como los consumidores consumen con más frecuencia snacks, están buscando maneras más saludables de encontrar ingredientes de alta calidad. Al incluir snacks más saludables en los menús, las tiendas pueden ampliar su atractivo más allá de los jóvenes del milenio, la principal generación de snacks de Estados Unidos”,* dijo Diana Kelter, analista Foodservice de Mintel. Las tiendas de snacks están en una gran posición para promocionarse como un destino tanto para el tratamiento ocasional como para una parada rápida para comer en el camino.

La personalización presenta una oportunidad para las tiendas especializadas de diferenciarse de la competencia minorista, especialmente cuando el objetivo son los padres. De hecho, los bocados más adaptables motivarían a 30% de los padres a visitar con más frecuencia las tiendas de snacks (vs 18% de los no padres). Un número similar de los padres (28%) están interesados en snacks con más sabores únicos (vs 17% de los no padres). En general, un tercio (34%) de los padres se inclinarían a visitar tiendas de snacks más a menudo si se incluyeran más opciones de snacks para niños.

*“Hay un movimiento entre los padres por expandir el paladar de sus hijos mediante la introducción a una mayor diversidad de sabores que no se ajustan normalmente en un menú para niños. A medida que esta tendencia cobra impulso, las opciones de menú personalizables y construir-su-propio menú están volando a la ocasión. Esto le brinda a las tiendas especializadas la oportunidad de diferenciarse ofreciendo snacks únicos que atraen a toda la familia”,* afirmó Kelter.

---

 FUENTE  
 2000AGRO
 

---

## DESARROLLAN LECHE



# PARA DIABÉTICOS

### Científicos mexicanos crean leche con bajo índice glicémico.

Científicos de la Universidad Iberoamericana, campus Ciudad de México, desarrollaron leche para pacientes diabéticos tras dos años de estudio para ayudar a quienes viven con este problema de salud en México.

La nutrióloga Valeria Rubio Márquez, integrante del grupo de investigación y desarrollo del producto, destacó que la leche producida por Grupo Alpura

basa su fórmula en las características del paciente diabético mexicano, pero puede también ser consumida por la población latina, cuyos rasgos genéticos difieren muy poco de quienes tienen sus orígenes en México.

Aclaró que uno de los rasgos distintivos del lácteo es su bajo índice glicémico, entendiendo esto como la rapidez que tienen los alimentos para convertirse en glucosa y dirigirse a la sangre.

La leche de vaca Alpura DBT (DiabeTes) cuenta con la enzima lactosa en su forma hidrolizada,

está adicionada con vitaminas A, B, B2, B12, D y E, ácido fólico y fibra dietética (inulina y fructo-oligosacáridos); además, es baja en grasa, no contiene azúcares adicionados ajenos al lácteo, y está controlada en sodio y carbohidratos complejos.

La fórmula incorpora selenio, un antioxidante que ayuda a proteger el corazón y a subir las defensas, así como esteres de esteroles vegetales (grasa vegetal) o fitoesteroles que propician la reducción del colesterol en la sangre, tal como sucede con el omega DHA.

**INICIO**



## 4 COMBINACIONES DE CERVEZA CON POSTRES QUE NO CONOCÍAS

Estás en una comida o cena, llega la hora del postre y quieres seguir disfrutando la cerveza que ya estabas tomando, pero ahora con algo dulce. Puede que al principio te entre duda, ¿combina una cosa con otra? Pero si te avientas te darás cuenta que es algo que disfrutarás mucho. Solo se trata de conocer las características de ambas partes y probar hasta que encuentres el maridaje que más te guste.

Los chefs de Da Silva Gastronomía (de Valladolid, España) pusieron manos a la obra y comprobaron, junto a los especialistas de la tienda El gato que bebía cerveza —espacio que cuenta con más de 400 referencias de cervezas artesanas de todo el mundo— que postres y cervezas se llevan muy bien. Así que comparten cuatro combinaciones:

### 1. Ligera pasión

Una cerveza sueca de estilo Gose, ligera y con poca graduación, que se caracteriza

por sus notas saladas en nariz y boca, va muy bien con un postre conformado por una bola de gelatina de maracuyá, cubierta con mousse en el exterior. El interés por este estilo de cerveza ha revivido de unos años para acá, tanto que el año pasado Gose fue la segunda tendencia de cerveza más buscada en Google.

### 2. Europa cremosa

Cuando se trate de un postre cremoso como un chocolate con leche, cardamomo, galletas y vainilla, la mejor opción es una Berliner Weisse, con sabor agrio y matices de cardamomo y vainilla bourbon. Como los especialistas de Club de Cervezas del Mundo recuerdan, estas cervezas son consideradas como las más refrescantes de toda la gama de las de trigo, y además son muy pálidas, ligeras y con un contenido alcohólico bajo, de ahí que sean ideales para calmar la sed. Así que será una elección perfecta.

### 3. Vainilla “añejada”

La cerveza de estilo Imperial Stout envejecida en barrica de whisky conquista por su color negro intenso y su carácter licoroso con grandes notas a madera y pasas, te encantará cuando la marides con postres de vainilla, con pasas maceradas en vino de Oporto y azúcar mascabado. Club de Cervezas del Mundo detalla cómo este tipo de cerveza se consume tradicionalmente en muchos lugares después de una cena e incluso también se llega a acompañar, en caso de que desees experimentar más sabores, con café y en lugar de una copa de brandy.

### 4. Imperio ruso

Una cerveza estilo Imperial Russian Stout, que se caracteriza por tener una textura sedosa y un potente sabor a café y regali, tendrá una fusión en perfecta armonía con un postre de toffee, bolitas de espuma de mascabado, crema de caramelo y tierras de café y azúcar mascabado.

FUENTE  
2000AGRO



## UNA APP MIDE DEFICIENCIAS NUTRICIONALES

**El software puede ser utilizado en cultivos de maíz, soja, tomate, patata, girasol y manzana.**

Identificar las deficiencias nutricionales de las plantas y saber cómo solucionarlas siempre ha sido uno de los mayores retos de los productores rurales. Aplicaciones diseñadas especialmente para el campo están facilitando esta misión. **CheckIt**, publicado por Yara Brasil, fabricante de fertilizantes, después de años de desarrollo en el centro de investigación de la compañía en Alemania, señaló la causa de la

deficiencia nutricional y muestra las formas más eficientes para resolver el problema.

La aplicación cuenta con una extensa colección de fotos de signos de deficiencias nutricionales de más de 10 cultivos, incluyendo soja, maíz, tomate, patata, girasol y manzana. Para notar cualquier tipo de deterioro en el cultivo, el agricultor compara la apariencia de la planta dañada con los del acervo de la aplicación.

La herramienta muestra qué tipo de fertilizante debe utilizarse para corregir la deficiencia, así

como los factores que agravan la deficiencia nutricional y el principal daño causado por la falta de nutrientes en la planta en cuestión.

*“El productor tiene acceso a importantes directrices sobre qué hacer para mejorar la nutrición de cultivos, cuáles son los más adecuados y la mejor forma de manejo”, dice Julio Rost, coordinador de marketing Yara Brasil. La aplicación debe ser actualizada cada dos meses. Hasta 2016, **CheckIt** está disponible para los cultivos de granos, caña de azúcar y café.*

INICIO