



EVENTOS

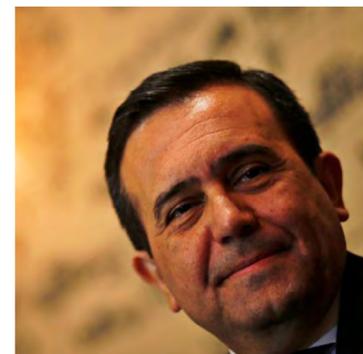
SIRHA MEXICO 2017



MÉXICO
8 / 10 FEBRERO 2017
WORLD TRADE CENTER
CIUDAD DE MÉXICO
2ª EDICIÓN

ECONOMÍA

MÉXICO REACCIONARÁ DE INMEDIATO A IMPUESTO DE TRUMP



JURÍDICO

LEY QUE CREA EL INSTITUTO DE VERIFICACIÓN ADMINISTRATIVA DEL ESTADO DE MÉXICO



Exp **ANTAD & Alimentaria** **MÉXICO 2017** El mejor Foro de Negocios

MARTES, MIÉRCOLES Y JUEVES
7 al 9 de marzo
10:00 a 19:00 hrs.
• Expo Guadalajara •

expoantad.net

AGRICULTURA

AGRICULTURA CON ILUMINACIÓN LED



SALUD

AZUCAREROS PAGARON A HARVARD PARA CULPAR A LA GRASA DE LA MALA SALUD



AGRICULTURA

¿QUÉ ES LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN?



DEPORTES

ARENA CIUDAD DE MÉXICO RECIBE A LA NBA



SALUD COMER PICANTE AUMENTA LA VIDA

gallantdale. UNIFORMES PARA LOS PROFESIONALES **DE LA GASTRONOMÍA**

FUNCIONALIDAD, COMODIDAD Y MODA

EXCELENTES PROMOCIONES

Contáctanos a: contacto@gallantdale.com

Sirha

MÉXICO 2017

Del **8 al 10 de febrero**, Sirha México, la Exhibición especializada en el sector de la hospitalidad y servicios de alimentos, congrega en la Ciudad de México a profesionales del *Food Service* con el fin de presentar las últimas tendencias internacionales en este ramo. Reunirá, en el **World Trade Center**, a más de 300 expositores y marcas de to-

dos los sectores de la industria de restaurantes y hoteles. Múltiples eventos involucrarán a chefs nacionales y expertos para inspirar a los 11,000 visitantes que se esperan durante la **2ª edición de Sirha México**.

El programa contempla gran variedad de actividades y alta calidad en su contenido.

Entre éstas, concursos y eventos de gran prestigio a nivel mundial, como el *Bocuse d'Or* y la *Coupe du Monde de la Pâtisserie*, la primera *Copa Food Service* de Panadería, la Primera *Copa Syrah* para Sommeliers, la Primera *Copa Mexicana de Barismo*, la *Ruta del Queso y Vino* y el *Festival Omnivore*.



EVENTOS



Festival Omnivore

Omnivore es una empresa francesa creada en 2003 por Luc Dubanchet, periodista, que notó una ruptura en el sector de Food Service, entre la vieja gastronomía representada por grandes restaurantes y hoteles y jóvenes chefs que querían hacer algo diferente con un ambiente menos restrictivo.

En 2006 apareció naturalmente el primer festival en Le Havre (Normandía), años después, 2017 será la 12ª edición del festival en Francia, 7ª en Moscú, 6ª en Shanghai, 6ª en Montreal, 3ª en Londres y ahora, la 1ª en México. Al día de hoy, más de 750 chefs han pasado por la cocina de Omnivore.

Ruta del Queso y Vino

En colaboración con la Sociedad de los Maestros Queseros Mexicanos, se ha creado esta nueva sección destinada a empresas que fabriquen, importen, distribuyan y/o comercialicen productos relacionados al queso, vino y otros productos fusión en el sector Food Service, con el fin de promover su consumo en un área específica. La degustación será un punto clave, por lo que se contará con un

área especializada para ello, donde además los expositores podrán hablar sobre sus principales productos y ofrecer degustaciones durante los 3 días de exposición.

Zona Impulso Empresa

Sirha México ha creado esta nueva sección dentro de la exposición y tiene el objetivo de apoyar a micro y pequeñas empresas que se encuentran en pleno crecimiento y desean contar con mayor difusión dentro de los sectores de hotelería, restaurantes y food service.

El visitante Sirha México

Se espera la asistencia de 11,000 profesionales en esta 2ª edición.

- Dueños y Gerentes de Restaurantes.
- Chefs Ejecutivos, Chefs, subchefs, cocineros, bartenders y baristas.
- Chefs panaderos y reposteros.
- Gerentes de Banquetes, Catering, Comedores Industriales y Comisariatos.
- Dueños y Gerentes de Hoteles.
- Gerentes de Bebidas y Alimentos.

- Arquitectos y diseñadores.
- Importadores y distribuidores para la industria hotelera y restaurantera.

Sirha México, cifras 2017

- 300 expositores y marcas - 6 sectores de la industria.
- 11,000 visitantes profesionales potenciales.
- 2 eliminatorias nacionales
- Bocuse d'Or y Coupe du Monde de la Pâtisserie.
- 3 concursos de nueva creación: Copa Food Service de Panadería, Copa Syrah y Copa Mexicana de Barismo.
- 15 Master-classes: Omnivore.
- 18 catas y degustaciones: Ruta del Queso y Vino.
- Zona Impulso Empresa: apoyo a pequeños productores y comercializadores.

Mercado Mexicano

- El mayor mercado en América Latina.
- 233,000 restaurantes.
- 5% de crecimiento durante el 2014.
- 32 millones de turistas internacionales en el año 2015.
- 350,600 cuartos de hotel, de los cuales 24% son de alta gama.
- 119 hoteles inaugurados entre 2016 y 2017.

EVENTOS



MÉXICO

CO

8 / 10
FEBRERO 2017
WORLD TRADE CENTER
CIUDAD DE MÉXICO
2^{DA} EDICIÓN



EXPOSICIÓN INTERNACIONAL
PARA RESTAURANTES, HOTELES Y ALIMENTOS
EN MÉXICO

DOSSIER DE PRENSA



www.sirha-mexico.com

INICIO



México

REACCIONARÁ DE INMEDIATO A IMPUESTO DE TRUMP



El secretario de Economía dijo que un impuesto fronterizo en Estados Unidos sería un problema mundial que inhibiría el comercio y tendría una ola de impactos que podría llevar a una recesión global.

México debe estar preparado para reaccionar de inmediato si el presidente electo de Estados Unidos, Donald Trump, impone un nuevo impuesto a las importaciones en su frontera, dijo este viernes el secretario de Economía, Ildefonso Guajardo Villarreal.

Trump prometió el miércoles que habrá un "gran impuesto fronterizo" a las empresas que trasladen puestos de trabajo fuera de Estados Unidos. El magnate ha criticado en particular a los fabricantes de autos, a quienes pidió que vuelvan a la zona manufacturera de EU desde México,

donde se produce una quinta parte de los vehículos de América del Norte.

"Es clarísimo que tenemos que estar preparados para poder inmediatamente neutralizar el impacto de una medida de esa naturaleza", dijo el funcionario federal a la cadena Televisa.

"Tomar una acción fiscal que claramente la neutralice y poder complementar con otras acciones", agregó sin dar más detalles.

México, Estados Unidos y Canadá forman el Tratado de Libre Comercio de América del

Norte (TLCAN), vigente desde 1994, el cual sería revisado a instancias de Trump, que tomará posesión el próximo viernes.

El funcionario mexicano dijo que un impuesto fronterizo en Estados Unidos sería un problema global que inhibiría el comercio y tendría una ola de impactos que podría incluso llevar a una recesión global.

El secretario de Economía consideró que con la llegada de Trump a la presidencia de Estados Unidos terminará la incertidumbre financiera que ha elevado el precio de dólar.



En entrevista televisiva, Guajardo señaló que a partir del 20 de enero, las contrapartes designados y ratificados por el senado empezarán el diálogo con el equipo del primer mandatario estadounidense.

El funcionario destacó que la incertidumbre sobre la relación comercial entre México y Estados Unidos ha elevado el dólar sumado al incremento a las gasolinas y combustibles, por lo que se estima aumenten los precios de varios productos.

“El impacto debe ser proporcionado a los precios de los combustibles, por eso hemos estado hablando con todas las industrias sobre todas las básicas y estamos analizando la situación”.

“Por ejemplo, al arranque la industria harinera determinó

que el incremento del precio de la tonelada de maíz, que vale 9,000 pesos, va aumentar en 80 pesos por el impacto del diésel, eso es 1.0% en el precio, o sea si hay impacto, pero no en el crecimiento de 14 o 16%”, aclaró.

Estos ajustes, que deben ser proporcionales al impacto que las energías tienen en las cadenas de valor, destacó el funcionario son inspeccionados por la Procuraduría Federal del Consumidor (Profeco), que tiene la instrucción y autoridad para sancionar abusos en los precios.

Para enfrentar el alza del dólar, mencionó, *“lo que tenemos que hacer es atacar la causa de la inestabilidad en el tipo de cambio y esa causa tiene que ver con definir y aterrizar el inicio de las conversaciones y negociaciones del Tratado de Libre Comercio”.*

Respecto a impuesto del 35% que rumora Trump aplicará a las exportaciones, el titular de la Secretaría de Economía dijo que éste sería un Impuesto Empresarial a Tasa Única (IETU), que no permitiría deducir el costo de importaciones, pero si el de exportaciones y de ganancias generadas por las exportaciones.

“Ahí no tocaría el Tratado de Libre Comercio ni ningún otro tratado, pero sería sancionado por la Organización Mundial de Comercio y sería una acción que perjudicará a una tercera parte de los agentes económicos de Estados Unidos; entonces ya veremos cómo se hace el debate en el capitolio”, expresó.

Finalmente Ildelfonso Guajardo confesó estar preparado y listo para iniciar las negociaciones con el país vecino en beneficio de México.

LEY QUE CREA

EL INSTITUTO DE VERIFICACIÓN ADMINISTRATIVA *DEL ESTADO DE MÉXICO*

Se publicó en la Gaceta Oficial del Estado de México del 19 de diciembre del 2016, el Decreto número 174, que crea el INSTITUTO DE VERIFICACIÓN ADMINISTRATIVA DEL ESTADO DE MÉXICO.

La presente Ley es de orden público e interés general y tiene por objeto crear el Instituto de Verificación Administrativa del Estado de México, como un órgano desconcentrado de la Consejería Jurídica del Ejecutivo Estatal, con autonomía técnica y operativa en el ejercicio de sus atribuciones.

Atribuciones del Instituto:
En materia de verificación administrativa el Instituto tendrá las atribuciones siguientes:

I. Coordinar, ordenar, instrumentar y llevar a cabo las visitas de verificación administrativa en materias de:

- a) Protección Civil.
- b) Salud.
- c) Desarrollo Urbano y Metropolitano.
- d) Infraestructura.
- e) Desarrollo Económico.
- f) Movilidad.
- g) Medio Ambiente.
- h) Las demás que establezcan las disposiciones legales y reglamentarias respectivas.

II. Emitir los lineamientos y criterios para el ejercicio de la actividad verificadora.

III. Velar en la esfera de su competencia, por el cumplimiento de las leyes, reglamentos, decretos, acuerdos, circulares y demás disposiciones jurídicas y administrativas vinculadas con las materias a que se refiere esta Ley.

IV. Remitir a la Secretaría de la Contraloría, los datos de las órdenes de verificación que emita, para efectos del Registro Estatal de Inspectores, en términos de lo establecido en el Código Administrativo del Estado de México.

V. Informar a la Comisión Estatal de Factibilidad o a la autoridad competente, de las solicitudes de visitas de verificación que le presente la ciudadanía.

VI. Atender y valorar las solicitudes de verificación que le presenten las autoridades Estatales y municipales.

VII. Las demás que establezca el Reglamento y los ordenamientos jurídicos aplicables. El Instituto se abstendrá de realizar visitas administrativas cuando éstas sean competencia de la Federación o de los municipios del Estado de México.

Una de las atribuciones de la Dirección General será atender los reportes o inconformidades que por escrito presenten las y los ciudadanos respecto de la ejecución de visitas de verificación, así como de cualquier otro asunto competencia del Instituto, dando vista al órgano de control interno correspondiente.

Este Decreto entrará en vigor el primero de enero de dos mil diecisiete.

El Ejecutivo expedirá el Reglamento de la Ley que crea el Instituto de Verificación Administrativa del Estado de México, en un plazo no mayor a sesenta días hábiles posteriores a la fecha de entrada en vigor del presente decreto.

El Instituto emitirá los lineamientos y criterios para el ejercicio de la actividad verificadora en un plazo no mayor a sesenta días hábiles posteriores a la fecha de entrada en vigor del presente decreto.

Fuente: ANTAD

Agricultura CON ILUMINACIÓN LED



Estos cultivos se desarrollan antes y no difieren de los naturales.

La agricultura urbana con luces led es una realidad. Prueba de ello son los tomates producidos por la cadena Sainsbury's en el Reino Unido o los chícharos cosechados por la empresa Alaska Natural Organics, en el estado homónimo.

El proceso de fotosíntesis se provoca a través de la luz que les proporcionan las luces led de diferentes colores de baja potencia, lo que permite ajustar el espectro a las necesidades de las plantas y, dependiendo del tipo de crecimiento que se desee, se puede influir en su morfología y composición.

Fruto de este sistema actualmente emergen proyectos

mucho más ambiciosos. Dos investigadores del Instituto Tecnológico de la Universidad de Massachusetts (MIT) han creado Grove Labs, una empresa que está probando pequeños contenedores de ecosistemas, listos para ser instalados en los hogares, en los que crecen ya todo tipo de variedades de lechugas, tomates, pimientos y especias aromáticas, como la albahaca o el cilantro.

Asimismo, en América, concretamente en Alaska, Vertical Harvest Hydroponics, pretende iniciar la instalación de contenedores que pueden ser ensamblados en estacionamientos o bodegas, con capacidad para producir más de mil 800 kilos de verduras

en condiciones extremas gracias a esta tecnología.

El pasado mes de julio, un experimento de la Administración Nacional de la Aeronáutica y el Espacio (NASA) permitió que los astronautas de la Estación Espacial Internacional probaran la primera cosecha de lechugas recolectada en el espacio con led.

Un avance relevante para la agencia, ya que permitiría a las tripulaciones que en un futuro viajen a lugares tan lejanos de la Tierra, como Marte, llevar módulos de cultivo en sus expediciones, con lo cual se daría solución al suministro de alimentos en viajes que pueden durar alrededor de mil días.

INICIO

Fuente: Raza

AZUCAREROS PAGARON A HARVARD PARA CULPAR A LA GRASA DE LA MALA SALUD



Entre los años 1960 y 1970 la industria del azúcar patrocinó un programa de investigación que sembró dudas sobre los peligros del consumo de sacarosa, calificando a la grasa como la mayor culpable de las enfermedades del corazón.

Científicos de la Universidad de California examinaron documentos internos, informes históricos y las declaraciones correspondientes a los primeros debates sobre las causas de las enfermedades coronarias de la Fundación de Investigación del Azúcar (SRF), conocida ahora como la Asociación del Azúcar, y presentaron los resultados obtenidos en un estudio.

Este comunicado dice que la SRF patrocinó su primer proyecto de investigación, el "Proyecto 226", en 1965. En aquel entonces el informe publicado en "New England Journal of Medicine" señaló a la grasa y al colesterol como las princi-

pales causas de las enfermedades coronarias y disminuyó el hecho de que el consumo de sacarosa fuera también un factor de riesgo.

La industria azucarera pagó a los científicos de Harvard por su estudio, el equivalente a 50,000 dólares actuales. La financiación y el papel de la SRF no fueron revelados.

Marion Nestle, profesora de Nutrición, Estudios Alimentarios y Salud Pública en la Universidad de Nueva York dijo en el editorial publicado, junto con el informe de JAMA, que la industria alimenticia sigue influyendo en la ciencia de la nutrición. "El patrocinio de

empresas alimentarias, ya sea intencionalmente manipulador o no, socava la confianza del público en la ciencia de la nutrición, contribuye a una confusión sobre qué comer y compromete las guías alimentarias en formas que no resultan en ningún beneficio para la salud pública", denunció Nestle.

A su vez, la Asociación del Azúcar dijo en un comunicado que la SRF "debería haber ejercido una mayor transparencia" en su investigación, pero también acusó a los autores del estudio de tener una "narrativa anti-azúcar".

¿Qué es LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN?



México protege sus productos que cuentan con calidad y características únicas así como exclusividad de un medio geográfico.

De acuerdo con la Ley de la Propiedad Industrial “Se entiende por Denominación de Origen (DO), al nombre de una región geográfica del país que sirva para designar un producto originario de la misma, y cuya calidad o característica se deban exclusivamente al medio geográfico, comprendiendo en este los factores naturales y los humanos”.

La protección legal que brinda la denominación de origen beneficia tanto a productores como a consumidores, ya que fomenta y favorece la organización del sector productivo, protege al producto de falsificaciones y garantiza que los productos que la ostentan cumplen con las Normas Oficiales Mexicanas (NOM) respectivas de calidad y manufactura auténticas.

En México, el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI) es el único organismo con la facultad legal de emitir declaratorias de denominaciones de origen y autorizar el uso de las mismas. En el ám-

bito internacional, se encarga de revisar y firmar acuerdos con instituciones jurídicas de otros países con el fin de lograr el registro así como la protección legal en todo el mundo.

Actualmente, son 14 los productos mexicanos que cuentan con denominación de origen: Tequila, Mezcal, Bacanora, Sotol, Charanda, Talavera, Olinalá, Ámbar de Chiapas, Mango Ataulfo, Café de Chiapas, Café de Veracruz, Vainilla de Papantla, Arroz de Morelos y Chile Habanero de la Península de Yucatán.

Fuente: 2000Agro

Comer picante



AUMENTA LA VIDA

Estudio internacional relaciona consumo de picante con buena salud.

Múltiples investigaciones apuntan a las propiedades antiinflamatorias, antioxidantes, anticancerígenas y antiobesidad de las especias picantes, en concreto, de una sustancia bioactiva que contienen llamada capsaicina.

Debido a lo anterior, un grupo internacional de investigadores, dirigidos por la Academia China de las Ciencias Médicas, decidió corroborar si quienes las incorporan a menudo en su dieta son más

sanos. Es decir, si tienen menos probabilidades de morir.

El estudio se basó en el historial médico y los hábitos alimenticios de 487 mil 375 voluntarios, de entre 30 y 79 años, a quienes se hizo un seguimiento entre 2004 y 2008. Tras analizar los datos, los investigadores han comprobado que aquellos que tomaban una comida picante una o dos veces por semana redujeron el riesgo de mortalidad en un 10 por ciento.

Y si las personas le añadían mordiente a sus platos de tres a siete veces semanales, entonces las probabilidades

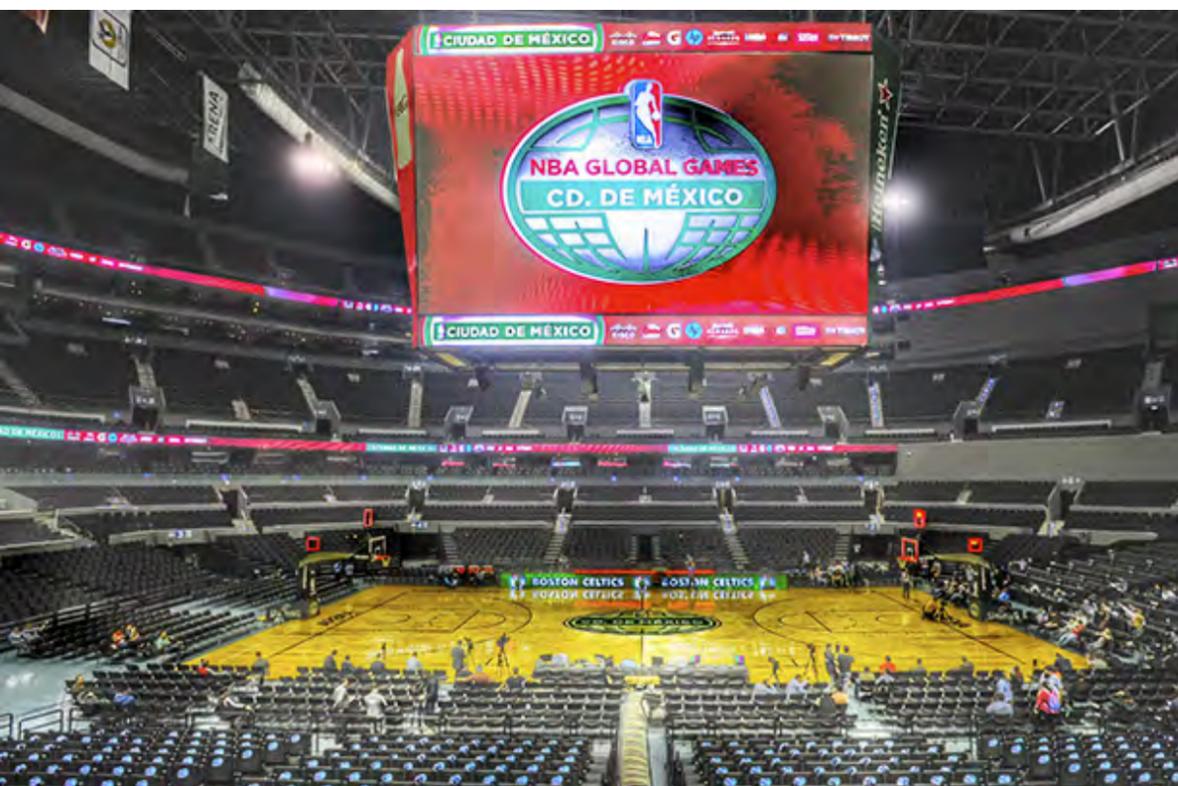
de fallecer descendían a un 14 por ciento. Esta tendencia era más fuerte, además, entre quienes no bebían alcohol. El ingrediente más habitual era el pimiento picante, chile o guindilla, rico en capsaicina, vitamina C y otros nutrientes.

Otros estudios también sugieren que consumir esos vegetales reduce las probabilidades de padecer cáncer, enfermedades cardiovasculares y diabetes. Sin embargo, advierten los autores del trabajo, aún es prematuro establecer una relación directa causa-efecto y que hacen falta estudios complementarios.

INICIO

Fuente: Excelsior

ARENA CIUDAD DE MÉXICO RECIBE A LA NBA



La duela y los tableros para los juegos de la NBA Phoenix contra Dallas y Phoenix ante San Antonio, los días 12 y 14 de enero, quedó instalada este martes en la Arena Ciudad de México después de dos días de colocación.

Phoenix será el equipo local en los partidos oficiales de la Liga Nacional de Baloncesto (NBA, por sigla en inglés), entre Suns-Mavericks y Suns-Spurs, este jueves y sábado.

Los trabajadores empezaron desde el domingo la colocación de las 267 piezas de madera y el pasado martes fue presentada a la prensa especializada quienes realizan la cobertura de los juegos del calendario de la presente temporada de la NBA.

La instalación de la duela se realizó bloque por bloque, probando una y otra vez con un balón que el bote sea el adecuado y no haya ningún desnivel. En el centro destacan los colores de México, verde, blanco y rojo y las palabras Cd. de México y el logotipo de la NBA.

La duela es de Horner Sports Flooring, empresa que se ha encargado de vestir el piso de los Juegos de Estrellas de la NBA desde 1983 y que lo monta en Juegos Olímpicos.

También se instalaron los tableros con los marcadores electrónicos y del tiempo de los cuartos. En el centro de la cancha, se mostró a los medios el trofeo Larry O'Brien, que se entrega cada año al equipo campeón de la NBA.

El miércoles, los Suns de Phoenix y Mavericks de Dallas entrenaron y probaron la duela, previo a su juego del jueves en la Arena Ciudad de México.