



MUNDO

VARIOS RESTAURANTES CIERRAN EN WASHINGTON EN UN 'DÍA SIN INMIGRANTES'



ECONOMÍA

URGEN DIVERSIFICAR MERCADO MEXICANO



JURÍDICO

LEY PARA LA DONACIÓN ALTRUISTA DE ALIMENTOS DE LA CIUDAD DE MÉXICO



LXIX ASAMBLEA
GENERAL ORDINARIA

INFORME ANUAL 2016

FEBRERO, 22

EVENTOS

EXPO ISSA INTERCLEAN



EVENTOS

8VO. ANIVERSARIO ZÉFIRO



AGRICULTURA

APROVECHAN AGUA DE LLUVIA EN SINALOA



GASTRONOMÍA

PAJARETE: BEBIDA DE LECHE BRONCA Y ALCOHOL PARA EMPEZAR EL DÍA



CERVEZA VICTORIA LANZA LA NUEVA VICKYCHELADA



23 AL 25 DE FEBRERO DE 2017
EXPO GUADALAJARA, JALISCO
VÍSITANOS **STAND 615**

SÉPTIMA EDICIÓN
EXPOCAFÉ & GOURMET

Lamitec
Empaque su calidad®
www.lamitec.com

VARIOS RESTAURANTES CIERRAN EN WASHINGTON EN UN ‘DÍA SIN INMIGRANTES’

Los indocumentados no trabajaron, no llevaron a sus hijos a las escuelas, evitaron comprar combustible e intentaron poner de relieve el costo para EU de un día sin ellos.

“Diversidad”, “solidaridad”, “los inmigrantes nutren a Estados Unidos”: letreros colgados en los frentes de varias decenas de restaurantes cerrados en Washington explicaban por qué paraban este jueves en el marco de una “Jornada sin inmigrantes”, una singular protesta contra las políticas anti-inmigración del presidente Donald Trump.

Algunos locales cerraron para expresar su solidaridad con el gran número de personas de bajos ingresos que trabajan en estos establecimientos y otros porque no se presentó a trabajar el personal suficiente.

De Nueva York a Los Ángeles, los inmigrantes no fueron a tra-

bajar, no llevaron a sus hijos a las escuelas, evitaron comprar combustible o intentaron, por diferentes medios, poner de relieve el costo para Estados Unidos de un día sin ellos.

“Somos tres hijos de inmigrantes”, explican en un cartel pegado sobre una puerta cerrada los fundadores de Sweetgreen, una cadena de bares de ensaladas que decidió cerrar sus 18 locales en la capital estadounidense.

“Creo que es sensacional, especialmente que esté ocurriendo aquí, en (Washington) DC, donde afecta directamente a la gente de Trump”, dijo Amara Shaker-Brown, de 27 años, que trabaja en una empresa de tecnología.

“Si quieren pedir un almuerzo, podrán ver que su política migratoria tiene un impacto directo”, afirma Shaker Brown, cuyos abuelos nacieron en Italia, Líbano e Irlanda. “Soy descendiente de inmigrantes, como casi todos en este país”.

La mezcla de protesta, boicot y huelga tiene lugar en momentos en que un gran temor se extiende principalmente en la comunidad de latinoamericanos en todo el país, a causa de las operaciones que desembocaron en la detención de cientos de extranjeros sin papeles que viven en Estados Unidos.

Algunos fueron deportados sumariamente después de que Trump prometiera en la campaña electoral que expulsaría a los inmigrantes ilegales.

También se mantiene el enojo por el ahora suspendido decreto que prohibía la entrada de todos los refugiados y de los ciudadanos de siete países mayoritariamente musulmanes.

Algunos restaurantes de Washington pusieron en sus puertas carteles en los que explicaban que estaban cerrados para apoyar a sus trabajadores.



Edward Burger, un médico retirado de 84 años, quien leía de pie el cartel pegado fuera de Sweetgreen, dijo que la protesta era una gran idea.

“La cuestión de los inmigrantes y la hospitalidad de Estados Unidos es muy importante, para ellos y para nosotros”, aseguró.

En este bastión demócrata de Washington -más del 90% votó por Hillary Clinton en las presidenciales de noviembre-, las iniciativas anti-inmigrantes de Trump han provocado un gran movimiento espontáneo de rechazo.

‘Los inmigrantes nutren a EU’

“Señor presidente, sin nosotros y sin nuestro apoyo, este

país se paraliza”: desde el Pentágono hasta los barrios de mayoría hispana, pasando por las calles comerciales cercanas a la Casa Blanca y el Capitolio, esta consigna ha motivado el cierre de unos 70 restaurantes este jueves, algunos de los cuales se encuentran entre los más elegantes de la capital.

Otros tantos también estaban cerrados en otras partes de Estados Unidos, sobre todo en Nueva York, Filadelfia y Chicago, donde alrededor de 50 bajaron las persianas.

Cerca de 11 millones de clandestinos viven en Estados Unidos y los sin papeles representaban el 9% de los trabajadores del sector hotelaría y restauración en 2014, según el Pew Research Centener.

Llegado de España en los años 90, el chef José Andrés está hoy a la cabeza de un imperio gastronómico en Estados Unidos. Decidió cerrar cinco de sus restaurantes en Washington “en apoyo a numerosos inmigrantes entre nuestros empleados”.

“Los inmigrantes nutren a Estados Unidos”, se podía leer en las puertas cerradas de dos de sus célebres restaurantes, Jaleo y Oyamel, instalados en el barrio comercial de Chinatown.

Anunciado el martes en Twitter, donde tiene más de 460 mil seguidores, el apoyo de José Andrés le dio un gran impulso a la iniciativa, que no tuvo una organización centralizada y que finalmente se extendió mucho más allá del sector de los restaurantes.

Fuente: ANTAD

URGEN DIVERSIFICAR



MERCADO MEXICANO

Será para finales de mayo cuando las autoridades mexicanas y estadounidenses inicien el proceso de renegociación del Tratado de Libre Comercio con América del Norte (TLCAN), ante lo que especialistas coinciden en que México debe disminuir su dependencia de Estados Unidos y explorar otros mercados. Luis Morales, presidente de ConUnión, pidió tomar la renegociación con cautela hasta que no se exponga públicamente por parte del gobierno mexicano cuáles son los puntos a discutir y que sectores serán afectados.

"Sin duda habrá un choque externo de un cambio en las reglas comerciales y por lo tanto impactará en diferentes sectores y las Uniones de Crédito estamos con clientes en todo lo largo y ancho del

país en prácticamente todos los sectores, entonces ahora es muy complicado poder predecir qué sector será más vulnerado que otro", indicó.

"No necesariamente las carteras crediticias de las Uniones están concentradas en el sector comercio, éste representa más o menos 30%, que no deja de ser importante, pero no es el único en el que estamos", añadió.

El presidente de ConUnión consideró que el actual TLCAN ya está obsoleto, por lo que era necesario ajustado a la actualidad.

Además, se pronunció por que dentro de la renegociación se consideren los incentivos fiscales para impulsar a los sectores involucrados.

"Tienen que incorporarse incentivos fiscales, aunque éstos no están necesariamente dentro del TLCAN, son una derivación y al momento que hay un incentivo se generan empleos, se mejora la producción y competitividad, especialmente nos gustaría en los sectores en donde las Uniones están incluidos de forma preponderante", explicó, *"yo creo que Nacional Financiera, Financiera Nacional de Desarrollo y el FIRA son tres organismos que deberían estar cerrando filas con incentivos importantes",* Luis Morales se pronunció a favor de continuar dentro del TLCAN, pero también consideró que México debe abrirse a otros mercados y dejar de depender en gran medida de Estados Unidos.



“Tenemos que buscar abrir nuevas fronteras, tenemos que diversificar el mercado dejar de tener tanta concentración con Estados Unidos, el 80%, eso debe de disminuir y eso significa voltear a ver los mercados asiáticos y europeos”.

Para el especialista de la Facultad de Negocios de la Universidad La Salle, Bendreff Desilus, tanto México como Estados Unidos han salido muy beneficiados del Tratado y si alguno decidiera salirse, ambos resultarían afectados, pero principalmente México por lo que lo ideal es buscar un acuerdo que convenga a ambas partes.

“A Estados Unidos no le conviene salirse del Tratado de

Libre Comercio con América del Norte, hay estados como Texas donde México representa más de 50% de sus exportaciones, yo creo que a Trump no le conviene que no exista un TLCAN, porque el país que más ha ganado es Estados Unidos, después Canadá y por último nosotros”.

“El problema que tiene México es que 80% de nuestras exportaciones se van a EU, es ahí donde Donald Trump va a tratar de presionar un poco más”, opinó.

El catedrático descartó que el sector agrícola sea un tema que le interese renegociar a Trump, pero no así el automotriz.

“Esta renegociación es porque Estados Unidos ha tenido un déficit en su balanza comercial con México desde hace varios años. Es un déficit que fluctuó el año pasado, en casi 58,000 millones de dólares. México está en una situación muy complicada, ya que la industria automotriz es una de las más fuertes; probablemente va a disminuir la cantidad de vehículos que enviamos a Estados Unidos”, Bendreff Desilus comentó que México: debe diversificar sus exportaciones y explorar mercados como el asiático y europeo.

LEY PARA LA DONACIÓN ALTRUISTA DE ALIMENTOS DE LA CIUDAD DE MÉXICO

Fue publicado en la Gaceta Oficial de la CDMX, del 16 de febrero del 2017, DECRETO POR EL QUE SE EXPIDE LA LEY PARA LA DONACIÓN ALTRUISTA DE ALIMENTOS DE LA CIUDAD DE MÉXICO.

Las disposiciones contenidas en esta ley son de carácter público e interés social y **tienen por objeto promover, orientar y regular la donación altruista de alimentos susceptible para consumo humano para contribuir satisfacer las necesidades alimentarias de la población menos favorecida, con carencia alimentaria o dificultad para acceder a alimentos.**

ARTÍCULO 4.- En la Ciudad de México queda prohibido el desperdicio de alimentos aptos para el consumo humano cuando estos sean susceptibles de donación altruista.

ARTÍCULO 5.- La política del Gobierno en materia de donación altruista de alimentos, se orientará al logro de los siguientes objetivos generales:

I. Crear una Cultura de aprovechamiento y donación altruista de alimentos.

II. Concientizar a los consumidores y a los sectores público, social y privado sobre la importancia de evitar el desperdicio de alimentos y de propiciar la donación de éstos.

III. Garantizar la participación de los consumidores y de los sectores público, social y privado en la creación, promoción y fomento de una cultura de aprovechamiento y donación altruista de alimentos;

IV. Fomentar y promover las propuestas de los ciudadanos y sus organizaciones para garantizar la satisfacción de las necesidades alimentarias de la población menos favorecida, así como estimular las aportaciones libres y voluntarias de alimentos.

ARTÍCULO 6.- La donación de alimentos se hará en favor de las instituciones que realicen labores sociales comprobadas y con registro o certificación oficial.

ARTÍCULO 21.- Se sancionará conforme a la legislación aplicable a quienes:

I. Tiren, destruyan alimentos aptos para el consumo humano, o sean omisos de las disposiciones que se señalan en la presente Ley;

II. Los funcionarios públicos que, en abuso de su cargo, desvíen, bloqueen perjudiquen, alteren o violen la distribución y/o donación altruista de alimentos.

III. Entreguen cualquier tipo de alimentos no aptos para el consumo humano o que no cumplan con la normatividad sanitaria en la materia, que garantice la inocuidad de los alimentos, que ponga en riesgo la salud o la vida de los beneficiarios.

IV. Lucren con el manejo de las donaciones de alimentos.

V. A quienes no cumplan con la normatividad sanitaria aplicable.



21.22.23.FEB

2017

CIUDAD DE MÉXICO • MX

PEPSI CENTER, WTC

SOLUCIONES GLOBALES PARA UNA GENERACIÓN COMPROMETIDA



El 67% de los clientes agradece poder comprobar la limpieza de la cocina

9 de cada 10 clientes considera más importante la limpieza del comedor y sanitario que el servicio en los restaurantes

Asista a la exposición bienal en Latinoamérica de la industria de limpieza, higiene y mantenimiento

Encuentre los mejores productos de limpieza para restaurantes

Actualice sus conocimientos a través del programa de conferencias, talleres y certificaciones y conozca sobre los procedimientos y acciones que se implementan en la limpieza del sector alimentario.

¡No pierda esta gran oportunidad e inscribese ahora!
10 sesiones técnicas, 3 certificaciones, 2 talleres y 3 conferencias magistrales.

21 al 23 de Febrero, 2017
Pepsi Center WTC, Ciudad de México
Horario de exposición: 12:00 a 19:00 hrs.
Horario de conferencias: A partir de las 9:00 hrs.

@issalatam ISSA Latinoamérica ISSA INTERCLEAN LATINOAMÉRICA

Mayores informes:
Laura Barrera
+52 (55) 10 87 16 50 Ext. 1185
laura.barrera@ejkrause.com

Informes y pagos del Programa:
+52 (55) 10 87 - 16 50 Ext. 1109
01800 01 764 00
conferencias@ejkrause.com

¡Regístrese en línea sin costo para exposición!

www.issaintercleanlatam.mx

Organizado por:



En asociación con:



Operado por:



Organismos de apoyo:



Patrocinador:



INICIO



EVENTOS

Zéfiro

8VO. ANIVERSARIO

El Restaurante Escuela Zéfiro se complace en presentarles el evento icónico de su 8vo Aniversario. Descubre cómo hemos vinculado a la gastronomía con el fascinante mundo de la ópera del siglo XIX: el drama y el sabor se mezclan... en Sabor y Aria.

No te pierdas esta experiencia única en la Ciudad de México, en donde te haremos sentir la magnificencia de las salas de concierto europeas, oirás resonar en nuestras paredes las voces en vivo de tenores y sopranos, y descubrirás un interesante menú inspirado en las óperas "El barbero de Sevilla", "Aida", "Norma" y "Carmen". Un evento que te robará el aliento.

Todo esto y más, en este 8vo. Aniversario. Cupo Limitado.

Zéfiro

8VO ANIVERSARIO

SABOR & ARIA

CENA INSPIRADA EN LA ÓPERA DEL SIGLO XIX
24 DE MARZO DE 2017 - 19:00 HRS
\$580 PESOS M/N CUPO LIMITADO

Boletos a la venta en Zéfiro
Colegio de Gastronomía y en línea
5130 3385 zefiro@elclaustru.edu.mx
San Jerónimo 24 Centro Histórico 06080 CDMX

UNIVERSIDAD DEL
CLAUSTRO DE SOR JUANA elclaustru.edu.mx

Ilustración de Francesco Nonni (1885-1976) Título: Fonte meo, 1924

EVENTOS

Zéfiro

MECÁNICA DE VENTA DE
BOLETOS PARA EL 8VO ANIVERSARIO

Antes de efectuar cualquier pago, te pedimos que corrobore en el Departamento de Promoción del Restaurante Escuela Zéfiro la disponibilidad de lugares.

PUNTOS DE VENTA

1. En el Restaurante Escuela Zéfiro: De martes a sábado de 14:00 hrs. a 18:00 hrs. Modalidad de pago aceptada: Efectivo o tarjetas de débito y crédito VISA, MASTERCARD o AMERICAN EXPRESS.
2. En el Departamento de Promoción: De martes a sábado de 09:00 a 18:00 hrs. Modalidad de pago aceptada: Sólo efectivo.
3. En línea a través del correo zefiro@elclauastro.edu.mx: De martes a sábado de 09:00 a 18:00 hrs.

Modalidad de pago aceptada: Depósito o transferencia bancaria, escaneando y enviando el comprobante de pago al correo electrónico zefiro@elclauastro.edu.mx. Una vez corroborado el movimiento bancario, podrás pasar a recoger tus boletos al Restaurante Escuela Zéfiro en un horario de martes a sábado de 13:00 a 18:00 hrs.

DATOS BANCARIOS PARA LA REALIZACIÓN DE PAGOS

Beneficiario: Universidad del Claustro de Sor Juana, A.C.
Banco: INBURSA
Cuenta: 50010662005
Clabe interbancaria: 036180500106620053
Recuerda escribir como concepto o referencia de tu pago: 8vo Aniversario

Para adquirir boletos del evento deberá realizarse el pago total con base en su precio de venta en una sola exhibición, no estarán permitidos los pagos parciales, anticipos o apartados económicos de ningún tipo. Una vez hecho el pago, no hay posibilidad de reembolso ni cambio de boletos de una fecha por otra.

FACTURACIÓN

Para todo lo referente a la facturación de pagos, ponerse en contacto al teléfono 5130-3300 ext. 3421 o al correo facturaszefiro@elclauastro.edu.mx enviando monto y datos fiscales. Deberá solicitarse en el mes de su pago.

Cupo limitado

Teléfono del Departamento de Promoción: 51 30 33 00 ext. 3385
Restaurante Escuela Zéfiro, San Jerónimo 24, Col. Centro
Departamento de Promoción, Colegio de Gastronomía, Izazaga 92, Col. Centro
Fecha límite de venta: 22 de marzo de 2017



UNIVERSIDAD DEL
CLAUSTRO DE SOR JUANA

zefiro.com.mx
elclauastro.edu.mx

Ilustración de Francesco Nonni (1885-1976) Título: Fonte meo, 1924

INICIO

APROVECHAN AGUA DE LLUVIA EN SINALOA



El proyecto de cosecha de agua de lluvia se puso en marcha en la zona serrana del municipio de El Fuerte, Sinaloa, para que los ganaderos y agricultores enfrenten la temporada de estiaje.

La inversión fue de 200 mil pesos. Se trata de la captación del agua de lluvia recogida

en un colector que filtra las impurezas y restos orgánicos y es transportada a través de tuberías por gravedad hasta una bolsa de almacenamiento que tiene una capacidad de embalse hasta de 80 mil litros de agua. Esto es en Tetaroba.

El acto fue presidido por la alcaldesa Nubia Ramos, quien manifestó que el objetivo es

resolver el impacto que provoca la sequía en las actividades primarias de la economía. Estuvo presente José Rosas, representante del secretario de Agricultura, Juan Enrique Habermann, quien hizo un llamado a canalizar recursos para ese tipo de proyectos.

CERVEZA

*Victoria*TM

LANZA LA NUEVA

VICKYCHELADA*LA PRIMERA MEZCLA INSPIRADA EN MÉXICO*

Cerveza Victoria quiere recordarle a todos que las mezclas mexicanas son las mejores y las que más orgullo nos dan.

Victoria, la primera cerveza de México y la única cerveza que promueve la cultura y tradiciones mexicanas, continúa innovando y suma a su portafolio de productos LA NUEVA Vickychelada, una DELICIOSA COMBINACIÓN DE CERVEZA VICTORIA, LIMÓN, SAL Y TO-

MATE. Cerveza Victoria a través de esta innovación quiere enaltecer y demostrar que las mezclas mexicanas son las mejores en el mundo, y es algo de lo cual todos los mexicanos deberían sentirse orgullosos.

Es una nueva opción para consumidores mayores de edad que buscan una alternativa para acompañar sus alimentos o simplemente para disfrutar con la mezcla perfecta.

Desde sus orígenes, Victoria ha sido sinónimo de mexicanidad y se encuentra en constante esfuerzo por promover el orgullo que significa ser parte de este gran país, así como de resaltar nuestras tradiciones de una forma única, moderna e innovadora. Es por eso que nace Vickychelada, de la inspiración de los sabores de México y de la intención de exaltar que las mezclas son parte fundamental de la cultura mexicana.

CERVEZA



“Vickychelada surge para todos aquellos amantes de la marca que buscan el sabor exacto y autentico de Victoria pero con el equilibrio perfecto del LIMÓN, SAL Y TOMATE. Nos sentimos muy orgullosos de ampliar nuestra familia de productos, así como de apostar a este mercado de bebidas premezcladas con cerveza”, comentó **Edson Noyola, director de marcas regionales de Grupo Modelo.**

“Previo a su lanzamiento oficial, se realizaron algunos ejercicios de venta de Vickychelada en puntos estratégicos para la marca, y afortunadamente la respuesta del consumidor fue tan positiva

que el producto se vio agotado durante este periodo de prueba”, recalcó.

Vickychelada estará disponible en presentación de latón 473ml y contendrá 3.5% de alcohol, una graduación destinada a construir sobre la estrategia de consumo responsable de Grupo Modelo en la que se busca innovar en bebidas de menor graduación.

Esta bebida ya está a la venta en diferentes partes del país como CDMX, Guadalajara, Puebla, Guerrero, Aguascalientes, León y San Luis Potosí, pero con una visión de expansión importante. Se podrá encontrar en Modelora-

mas, cadenas de autoservicio, conveniencia y canales tradicionales.

Es importante señalar que Vickychelada es un nuevo producto que se suma al portafolio de la marca, por lo tanto, la Cerveza Victoria tipo Viena continuará con su producción y abastecimiento normal.

Este es solamente el inicio de las acciones que Victoria realizará durante el 2017 para celebrar con humor y frescura las tradiciones y lo mejor de México. Si quieres saber más de futuras promociones, eventos e información sobre Vickychelada, no dejes de visitar las redes sociales de la marca.

Fuente: México Desconocido

PAJARETE:

BEBIDA DE LECHE BRONCA Y ALCOHOL PARA EMPEZAR EL DÍA



Originaria del estado de Jalisco, el pajarete es una bebida elaborada con leche bronca y alcohol del 96, ¿te atreves a probarla?

Amanece, te despiertas y te tomas un vaso de leche bronca con chocolate, café y al-

cohol del 96! Aunque para muchos este desayuno podría resultar inconcebible, para los habitantes de Jalisco, sobre todo para quienes viven en las rancherías, esta bebida conocida como pajarete se consume por la mañana y garantiza un estómago lleno y la energía suficiente para realizar las labores del campo.

La costumbre de beber el pajarete por las mañanas no es nueva, de hecho viene de muchas décadas atrás. Fueron los productores lecheros, principalmente de la costa y de la zona sur del estado de Jalisco, quienes inventaron esta singular bebida, que hoy es muy popular.



Leche bronca con 'piquete'

El pajarete es una bebida jalisciense preparada con leche de vaca recién ordeñada, chocolate, café (opcional), azúcar, mazapán, vainilla y alcohol de 96 grados al gusto.

Los principales consumidores de esta peculiar bebida son los campesinos y personas que realizan arduas labores en el campo o ganadería, pero no son los únicos; niños (sin alcohol), jóvenes, amas de casa, adultos mayores y personas que van de paso también disfrutan de un buen vaso de leche ordeñada con un "twist" de sabor.

Desayuno con alta dosis de energía

El pajarete podría ser considerado un cóctel, como lo es el Ruso blanco (bebida preparada con nata o leche, vodka y licor de café); sin embargo, para los jaliscienses no es una bebida recreativa como un tequila o mezcal, más bien es considerada como un verdadero desayuno, pues la combinación de ingredientes otorga a quienes lo consumen energía suficiente para realizar todas las labores del día.

En cuanto a la leche que se utiliza para preparar el pajarete, no hay de qué preocuparse, pues las vacas que producen leche para esta bebida están muestreadas, libres de enfermedades, no

están estresada porque producen poco, lo que garantiza una leche de buena calidad, así lo han asegurado médicos veterinarios de la Secretaría de Desarrollo Rural (Seder).

La próxima vez que viajes a Jalisco y salgas a recorrer el estado, no dudes en darte una vuelta por las rancherías -siempre y cuando no pase de las 10 de la mañana- ahí podrás probar esta peculiar tradición, que seguramente te dejará un buen sabor de boca y la vitalidad necesaria para seguir recorriendo este maravilloso estado.

Especialmente en el Pueblo Mágico de Mazamitla puedes encontrar esta bebida, además de deliciosos quesos. ¿Te animas a probarla?