



SOCIALES

LXIX ASAMBLEA GENERAL ORDINARIA



ECONOMÍA

SUBEN IMPUESTO A LA GASOLINA PARA LA PRÓXIMA SEMANA



JURÍDICO

OPERATIVOS SECRETARÍA DE SALUD DEL ESTADO DE MÉXICO



EVENTOS

XI EXPOSICIÓN DE VINOS DE ESPAÑA



CDMX

PROHIBIDO EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS EN LA CIUDAD DE MÉXICO



MEDIO AMBIENTE

SEÑALAN EFECTOS POSITIVOS DE LA 'SLOW FOOD'



TECNOLOGÍA GOOGLE AYUDARÁ A MEDIOS A HALLAR COMENTARIOS MALICIOSOS

GASTRONOMÍA

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



LXIX ASAMBLEA GENERAL ORDINARIA



El pasado miércoles 22 de febrero se llevó a cabo la LXIX Asamblea General Ordinaria de la Asociación Mexicana de Restaurantes, donde se reunió el gremio restaurantero y gastronómico de la Ciudad de México, así como invitados especiales y Socios Estratégicos; teniendo como sede el Corporativo de Coca Cola.

Durante la Asamblea, el Lic. Francisco Mijares Noriega, presidente de la AMR, dio

lectura de su Informe correspondiente al periodo 2016. Ratificó el Consejo Directivo Nacional y nombró a Javier Salas, Gabriela Gómez, Andrea Vázquez, Joanna Vallejo y José Luis García Luna como nuevos consejeros. Esto dio pauta a la presentación de su Programa de Actividades para el ejercicio 2017, el cual fue aprobado por unanimidad por los miembros que integraron esta Asamblea.

SOCIALES



Agradeció la participación editorial a los colaboradores especiales de la revista Comensales. Dio crédito al apoyo de los Socios, Socios Proveedores, seguimiento de los Socios Estratégicos que continúan en la AMR: Banorte, Grupo Modelo, Coca Cola, Unilever Food Solutions y Vernazza, así como la bienvenida a La Europea que se integra; quienes sin duda, dan el toque y sello final a los eventos de nuestra Asociación.

Además, hizo una mención y agradecimiento especial a Coca Cola por recibirnos en su casa y por toda su atención para la realización de esta Asamblea. Finalmente, agradeció a las personalidades e invitados especiales que forman parte y acompañan a la Asociación, y hacen posible el crecimiento y fortalecimiento de éste tan apreciado gremio restaurantero.

Al término de la Asamblea, los invitados disfrutaron de la comida ofrecida por nuestro anfitrión Coca Cola y el maridaje a cargo de La Europea, Grupo Modelo y Vernazza, quienes agradecieron al gremio por su preferencia. El menú que degustaron los invitados a la comida consistió en, Aguachile de pulpo, Rack de cordero y helado Santa Clara.

SOCIALES



SOCIALES



Fuente: El Financiero

SUBEN IMPUESTO A LA GASOLINA PARA LA PRÓXIMA SEMANA



De acuerdo con información de Hacienda publicada en el Diario Oficial, se cobrará por razón del impuesto IEPS 3.15 pesos por litro de Magna, 3.64 pesos por litro de Premium y 3.38 pesos por litro de diésel.

Las tasas del impuesto IEPS a las gasolinas y el diésel subirán para la siguiente semana, publicó la mañana de este viernes la Secretaría de Hacienda en el Diario Oficial de Federación (DOF).

Se cobrarán 3.15 pesos por litro de Magna, 3.64 pesos por litro de Premium y 3.38 pesos por litro de diésel.

En tanto, los **estímulos fiscales** que está brindando Hacienda serán menores a los que aplicaron esta semana.

Para la Premium, el estímulo será cero. Para ésta ya se está aplicando la tasa original, es decir la máxima prevista para el año que es de 3.64 pesos.

La **Magna**, por ahora, tendrá un estímulo fiscal de 1.15 pesos por litro, su cuota original es de 4.3 pesos por litro. La del **diésel** es de 4.73 pesos por litro, pero tendrá un estímulo de 1.34 pesos por litro.

Estas cuotas aplicarán a partir de mañana y hasta el viernes 3 de marzo.

Este viernes por la tarde la Secretaría de Hacienda publicará los precios máximos de las gasolinas y que aplicarán el sábado, domingo y lunes.

INICIO

OPERATIVOS

SECRETARÍA DE SALUD DEL ESTADO DE MÉXICO



La Secretaría de Salud del Estado de México, inicia este fin de semana visitas de verificación teniendo como objeto vigilar el cumplimiento establecido en la **LEY GENERAL PARA EL CONTROL DEL TABACO Y SU REGLAMENTO FEDERAL, REGLAMENTO DE LA LEY DE PREVENCIÓN DEL TABAQUISMO Y DE PROTECCIÓN ANTE LA EXPOSICIÓN AL HUMO DE TABACO EN EL ESTADO DE MÉXICO, ASÍ COMO LA VENTA DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS A MENORES DE EDAD.**

EL REGLAMENTO DE LA LEY DE PREVENCIÓN DEL TABAQUISMO Y DE PROTECCIÓN ANTE LA EXPOSICIÓN AL HUMO DE TABACO EN EL ES-

TADO DE MÉXICO, ESTABLECE LO SIGUIENTE:

Artículo 14. Los espacios al aire libre deberán contar con las características siguientes:

III. Prohibir el consumo de alimentos y bebidas en los mismos.

Por lo tanto, aquellos establecimientos que cuenten con **ESPACIOS AL AIRE LIBRE PARA FUMAR Y SUMINISTREN ALIMENTOS Y BEBIDAS SERÁN SANCIONADOS**, al igual a quienes permitan fumar en **ESPACIOS CERRADOS** y estos no cumplan en su totalidad con los lineamientos en ley.

Las sanciones son suspensión inmediata del área o del establecimiento, **en el caso de venta de bebidas alcohólicas a menores de edad, es un programa a nivel nacional que tiene como objeto disminuir la venta y consumo de bebidas alcohólicas a menores de edad;** en el caso de suministrar bebidas alcohólicas a menores de edad es remisión inmediata ante el Agente del Ministerio Público, en dónde se iniciara la denuncia correspondiente y se sancionara a gerentes, meseros, encargados, así como a los dueños de los establecimientos.

EXITOSO ENCUENTRO

ENTRE BODEGUEROS E IMPORTADORES MEXICANOS DE VINO ESPAÑOL EN LA “XI EXPOSICIÓN DE VINOS DE ESPAÑA”



Organizada por ICEX España Exportación e Inversiones, Vinos de España y la Oficina Económica y Comercial de la Embajada de España en México, la XI Exposición de Vinos de España reunió este año una amplia y variada oferta de vinos de alta calidad de diferentes regiones del país ibérico, conformada por 172 etiquetas y 69 DOs, con la participación de 20 bodegas españolas y 15 empresas mexicanas comercializadoras de vino español en el país.

Inaugurada por el Embajador de España en México, D. Luis Fernández-Cid, esta exposición reafirmó la apuesta del vino español por el mercado mexicano, donde España mantiene su liderazgo en exportaciones de vino a México y sigue siendo el principal proveedor de vino en el país en valor, con una cuota del 28,3%. “México es un país que aprecia el vino y es cada día más conocedor de este producto”, comen-

tó el Embajador de España en México. “España es el país con la mayor superficie de viñedos en el mundo y el principal exportador de vino a México. Continuaremos uniendo esfuerzos para mantener nuestro liderazgo en el país”, añadió.

Asimismo, cabe señalar que en 2016, España superó en términos absolutos sus exportaciones del año 2015 en volumen, con una cuota de importaciones del 29,6% del total.

En 2016 México importó vino por valor de 236,2 millones de dólares - las importaciones totales en el año 2015 ascendieron a los 224,6 millones de dólares. En cuanto al volumen, se importaron más de 68 millones de litros durante 2016, con los cuales se superaron los 59,9 millones de litros importados en el año 2015. La categoría más importante sigue siendo el vino tinto, que experimentó un crecimiento del 11% en

volumen en 2015. No obstante, el crecimiento más importante lo obtuvo el champagne, con un crecimiento del 12% en volumen respecto al anterior ejercicio.

Cabe destacar que el mercado del vino en México continúa creciendo en valor y en volumen. Así, en 2015, las ventas totales de vino en México experimentaron un crecimiento del 12% en valor y 9% en volumen, alcanzando los 1,764,8 millones de dólares y los 91 millones de litros, respectivamente.

Durante la XI Exposición de Vinos de España, el reconocido enólogo mexicano Jesús Díez dirigió 3 catas de vinos que, en esta ocasión, se basaron en los estilos de elaboración en diferentes zonas de España, puntualizando en aspectos como la fermentación, el reposo sobre lías, evolución en barrica y tipos de madera utilizados.

PROHIBIDO EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS EN LA CIUDAD DE MÉXICO



Basta de desperdiciar alimentos. Por primera vez, el gobierno de la ciudad de México promulga una ley que busca **promover, orientar y regular la donación de alimentos y sancionar a quienes tiren o destruyan comida** que todavía sea apta para el consumo humano.

La **Ley para la Donación Altruista de Alimentos** está orientada a que los sectores públicos, sociales y privados trabajen en conjunto para impulsar la **donación de alimentos para beneficiar a personas con escasos recursos**.

Con esta nueva legislación también se impulsa la **creación y el fortalecimiento de los bancos de alimentos** y los estímulos a las personas o instituciones que donen comida en buen estado.

Además, se instalará un comedor en la Central de Abasto,

donde se prevé repartir mil 800 raciones diarias de comida a quienes lo necesiten. “Ahí está demostrado cómo sí se puede crear un banco de alimentos, cómo lo podemos operar y cómo desde ahí podemos también atender las necesidades de la ciudad de México”, dice el jefe de gobierno Miguel Ángel Mancera.

Para el representante de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), Fernando Soto Baquero, redistribuir los excedentes de alimentos en buen estado a gente que lo necesita es la mejor opción para tratar y reducir los desperdicios de comida en las ciudades.

“La cantidad de alimentos redistribuidos a organizaciones benéficas siguen siendo una pequeña fracción en el mundo porque hay muchas barreras para que lleguen a quienes lo necesitan. La ley promulgada

elimina esas barreras”, dice Soto Baquero.

La Secretaría de Desarrollo Social (Sedeso) de la CDMX será la encargada de aterrizar la política de esta nueva legislación.

Según esta dependencia, pero a nivel federal, **en México desperdiciamos el 37% de los alimentos** que producimos en todo el país, cantidad que podría alimentar a 70.1 millones de mexicanos que lo necesitan.

El “granito de arena” que la ciudad de México se compromete a aportar es que **para 2030 ningún capitalino padezca hambre**. Sin embargo, esto no será posible a menos que se potencie la alimentación de quienes más lo necesitan, de acuerdo con el secretario de Desarrollo Social de la CDMX, José Ramón Amieva Gálvez.



La CDMX, ¿una ciudad de huertos?

Además, el pasado jueves 16 de febrero el gobierno de la ciudad de México también firmó un decreto para **impulsar la creación y el mantenimiento de huertos urbanos** en toda la capital. ¿El objetivo? Mitigar el impacto ambiental y darle seguridad alimentaria a los habitantes de esta urbe.

El gobierno de la CDMX le dará seguimiento al **Proyecto Espiga**, un sistema alimentario urbano que promete ser el **huerto más grande de América Latina** con un espacio de 24 mil 300 metros cuadra-

dos en la Ciudad Deportiva Magdalena Mixiuhca.

Con una inversión de 10 millones de pesos, este espacio será destinado al cultivo y producción de alimentos permitiendo fortalecer la seguridad alimentaria de los consumidores y productores.

Por ahora, se planea acompañar a este gigante verde con la instalación de **11 huertos** que suponen beneficiar a más de **11 mil personas** a través de actividades recreativas, educativas y productivas coordinadas por las Secretarías de Desarrollo Social, Desarrollo Rural y Equidad para las Comunidades y Medio Ambiente.

Esta ola de huertos urbanos impulsa soluciones ecológicas que además de amortiguar los efectos del cambio climático, ofrece estrategias más dinámicas para una alimentación sana y fomenta cambios de hábitos más saludables.

Contar con un huerto urbano ahora será un derecho de los habitantes de la ciudad de México. Ojalá la espera no sea larga para que muy pronto puedas solicitar los beneficios gubernamentales para instalar uno fuera de tu casa y quizá donar una parte de tus alimentos recién cosechados a quien lo necesite.

Fuente: El Informador

SEÑALAN
EFECTOS POSITIVOS

DE LA 'SLOW FOOD'

Se trata de alimentos producidos de manera favorable con el medio ambiente, los productores y consumidores.

La tendencia llamada "slow food" -comida lenta- tiene efectos positivos para el organismo, porque hay un mayor aprovechamiento de los nutrientes que contienen los

vegetales frescos como son vitaminas, minerales y antioxidantes, la experta Mayra de la Torre Martínez.

La profesora investigadora del Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo (CIAD) señaló que la slow food se identifica como un movimiento mundial, que surgió en Italia durante en 1986.

La especialista en Fisiología Celular y Bioprocesos mencionó que dicho movimiento surgió como una respuesta de los ciudadanos para contrarrestar el excesivo crecimiento de las cadenas de comida rápida y regresar a preparar los alimentos en casa.

MEDIO AMBIENTE



Su filosofía busca reemplazar los alimentos que para su producción utilizan químicos como son pesticidas, hormonas y antibióticos, por ingredientes y alimentos producidos de manera favorable con el medio ambiente, los productores y consumidores, anotó.

“La tendencia slow food nos motiva a ser más reflexivos con nuestros hábitos como consumidores y a prescindir de los conservadores de la comida procesada o de los platillos congelados que se ofrecen listos para calentarse en el microondas”, manifestó.

De la Torre Martínez consideró que en México es difícil conseguir productos orgánicos a precios accesibles, por lo que una buena opción es procurar los vegetales frescos y limpios que se venden en mercados locales.

Asimismo, abundó, la siembra de huertos familiares es una alternativa que ayuda a reducir la ingesta de agroquímicos.

Con respecto a la carne, comentó, la más recomendable es la de ganado de libre pastoreo, que fue criado en ambientes menos industrializados.

“Los beneficios a nuestra salud se verán reflejados en menores probabilidades de manifestar alergias alimenticias o efectos secundarios a largo plazo, esto por el exceso de hormonas y antibióticos que se utilizan para estimular el crecimiento de las reses”, abundó.

La científica del CIAD mencionó que si existe interés de adoptar el slow food como un estilo de vida, se sugiere programar la rutina para procurar la preparación de comida casera y recurrir a los productos artesanales que ofrezcan una garantía de inocuidad.

Fuente: El Economista



AYUDARÁ A MEDIOS A HALLAR COMENTARIOS MALICIOSOS

Google y su subsidiaria Jigsaw lanzaron una nueva tecnología para ayudar a los medios y plataformas online a identificar comentarios abusivos en sus sitios web.

Google, de Alphabet Inc, y su subsidiaria Jigsaw lanzaron este jueves una nueva tecnología para ayudar a los medios y plataformas online a identificar comentarios abusivos en sus sitios web.

La tecnología, llamada Perspective, revisará comentarios y les asignará una nota basados en cuán similares sean a mensajes que la gente dijo eran "tóxicos" o que seguramente los hacían dejar una conversación.

La herramienta fue probada en el diario *The New York Times* y las compañías esperan extenderla a otros medios como

los periódicos *The Guardian* y *The Economist*, así como a sitios de Internet.

"Las organizaciones de medios quieren alentar la participación y la discusión sobre su contenido, pero se encuentran con que ver millones de comentarios para hallar los que son abusivos o malintencionados lleva mucho dinero, trabajo y tiempo. Como resultado, muchos sitios han cerrado sus secciones de comentarios", escribió Jared Cohen, presidente de Jigsaw, que es parte de Alphabet, en un blog.

Perspective examinó cientos de miles de comentarios que habían sido calificados como ofensivos por supervisores para aprender cómo identificar lenguaje potencialmente abusivo.

CJ Adams, gerente de producto de Jigsaw, dijo que la

compañía estaba abierta a llevar la tecnología a todas las plataformas, incluyendo redes como Facebook y Twitter, donde los comentarios maliciosos y abusivos pueden ser un gran dolor de cabeza.

Perspective no decidirá qué hacer con los comentarios que sean potencialmente abusivo, en ese caso dependerá del medio enviarlos a sus moderadores o desarrollar herramientas para ayudar a las personas a entender el impacto de lo que están escribiendo.

La iniciativa contra este tipo de mensajes sigue a esfuerzos de Google y Facebook por combatir noticias falsas en Francia, Alemania y Estados Unidos, que fue blanco de duras críticas durante la votación presidencial de noviembre cuando quedó claro que habían promocionado historias falsas.



INICIO

Fuente: El Comercio



PUBLICACIONES PERUANAS COMPITEN EN EL “ÓSCAR DE LA GASTRONOMÍA”

Los premios **Gourmand World Cookbook Awards** - conocidos como los “Óscar de la Gastronomía” - se entregarán este 27 y 28 de mayo en una ceremonia en la ciudad de Yantai, en China, y Perú se presenta con dos publicaciones que fueron seleccionadas previamente por la organización y han sido promovidas por la Universidad de San Martín de Porres.

“*Cocina Peruana, Historia, Cultura y Sabores*”, de la escritora e investigadora Sara Beatriz Guardia, ha sido nominada en la categoría Mejor Libro de Historia; mientras que “*La Cocina Francesa en el Perú*”, del periodista Mirko Lauer, compete en la categoría Mejor Libro Francés.

Ambas obras representan a nuestro país en este concurso que alberga cerca de un

millar de libros de gastronomía provenientes de 209 países. La selección previa hecha por Gourmand World Cookbook Awards en cada país son también ganadores en su categoría a nivel nacional.

“*Cocina Peruana, Historia, Cultura y Sabores*” ofrece un recorrido transversal, desde los orígenes de las principales plantas alimenticias y frutos de la época precolombina, enumerando sus beneficios y forma de consumo, para luego estudiar la evolución de la comida peruana.

La obra de Sara Beatriz Guardia también reconoce los aportes a nuestra gastronomía gracias a la llegada de inmigrantes italianos, chinos y japoneses.

Por su parte, “*La Cocina Francesa en el Perú*” profundiza

en la historia de su llegada a nuestro país, en la época de la Colonia. Asimismo, repasa su presencia en la mesa de los virreyes, los principales restaurantes de comida francesa de nuestro país, sobre todo en Lima, como el Café de París o Le Pavillon y explica por qué su cocina no tuvo la influencia, arraigo y difusión que sí tuvieron otras, como la italiana o la china.

Una de las explicaciones que encuentra Mirko Lauer tiene que ver con la ausencia de una amplia comunidad de franceses que rompiera el cerco de cocina elitista. El libro también cuenta con un recetario de cinco platos franceses incluidos en los menús de nuestra historia reciente, así como la receta de un chef radicado en el Perú, francés o peruano.