



ECONOMÍA

AVANZA LIBERACIÓN DE ARANCELES ENTRE MÉXICO Y UE



CAPACITACIÓN

DESARROLLO DE HABILIDADES DE SUPERVISIÓN



JURÍDICO

FIRMA DE CONVENIO COFEPRIS-CANIRAC



GASTRONOMÍA

MILLENNIALS REVOLUCIONAN EL SERVICIO DE COMIDA RÁPIDA



EVENTOS

11ª PASARELA GASTRONÓMICA: ALEBRIJES, SERES IMAGINARIOS

AGRICULTURA

AUMENTA PRODUCCIÓN DE AJO MEXICANO

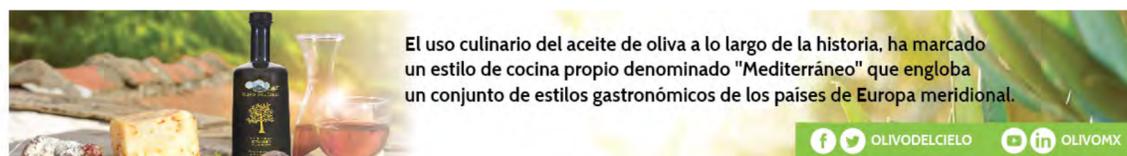


GASTRONOMÍA SAZONADOR HECHO CON CHAPULINES



GASTRONOMÍA

LAS NIÑAS Y LOS NIÑOS EN EL CAMPO Y LA COCINA



El uso culinario del aceite de oliva a lo largo de la historia, ha marcado un estilo de cocina propio denominado "Mediterráneo" que engloba un conjunto de estilos gastronómicos de los países de Europa meridional.

Fuente: 2000Agro

AVANZA LIBERACIÓN DE ARANCELES ENTRE MÉXICO Y UE



Mientras por una parte avanza la renegociación del Tratado de Libre Comercio de América del Norte (TLCAN), México y la Unión Europea han avanzado su definición de plazos para eliminar aranceles a productos agropecuarios e industriales que no estaban contenidos en el acuerdo original firmado en el año 2000, denominado Tratado de Libre Comercio México-Unión Europea (TLCUEM).

En este momento, ambas partes discuten el planteamiento de que un 14 por ciento de los productos que se comercializarán son catalogados como "sensibles", sobre todo en el sector agrícola y que tendrán un trato diferenciado.

En la tercera ronda de negociaciones, se acordó que los impuestos a la importación deberán eliminarse en plazos de cero, tres, cinco o hasta siete años como máximo. La propuesta de ambas partes es que un 86 por ciento de las fracciones deberá sujetarse a un periodo de desgravación, pero un 45 por ciento de ese total debe quedar libre de aranceles inmediatamente, a la entrada en vigor del tratado.

El interés del gobierno mexicano es lograr la apertura de productos agrupados en 902 fracciones arancelarias. Mientras que el gobierno mexicano solamente debe liberar aranceles agropecuarios a 382 fracciones.

En la discusión participó el subsecretario de Comercio Exterior de la Secretaría de Economía, Juan Carlos Baker Pineda, acompañado por el presidente de la Confederación de Cámaras Industriales (Concamin), Manuel Herrera.

En conclusión, el funcionario explicó que si bien desde 2000 se registraron avances en el intercambio comercial con Europa, es importante concretar la revisión y modernización del TLCUEM).

CAPACITACIÓN

PRÓXIMO CURSO | DESARROLLO DE HABILIDADES DE SUPERVISIÓN



OBJETIVO

El participante conocerá las principales herramientas para lograr una supervisión efectiva con la finalidad de incrementar la productividad de su equipo. Asegurar una mayor calidad en el servicio, optimizar recursos y desarrollar a su personal.

TEMARIO

- Definición de Supervisión: Origen y necesidad de Supervisión / Requisitos para que exista una Supervisión / Importancia de la Supervisión.
- Diferentes estilos de Supervisión: Autocrático / Democrático / Liberal / ¿Cómo es el estilo de la Supervisión en un Restaurante?
- Supervisión en un Negocio de Alimentos y Bebidas: Cocina / Piso / Caja y Barra
- Proceso para el Supervisor: Planeación / Organización / Ejecución / Seguimiento / Control.
- Herramientas para una adecuada Supervisión: Guías y procesos, entre otros.

DIRIGIDO A

Gerentes, Chefs, Capitanes, Supervisores y Líderes de Unidad de Negocio.

FECHA

Martes 16 de Mayo

HORARIO

9:00 a 13:00 hrs.

LUGAR

Oficinas AMR, Torcuato Tasso
325 Int. 103, Col. Polanco

COSTO

\$1,500 + IVA
Socios: \$1,000 + IVA

PONENTE

Lic. Antonio Piñón / Consultoría de GO Business, Human Capital Strate-

INFORMES

Noemí Alarcón / nalarcon@amr.org.mx / Tel. 5250 1146 - 5531 0911

INICIO

FIRMA DE CONVENIO COFEPRIS-CANIRAC

Comunicado 032 - La COFEPRIS firmó un convenio de colaboración con la Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados. El objetivo, fortalecer las acciones de prevención para evitar el sobrepeso, la obesidad y la diabetes. Restaurantes afiliados a CANIRAC incluirán en menús calorías de alimentos y bebidas.

En el marco de los trabajos de la Semana Internacional de Alimentos COFEPRIS 2017, la Secretaría de Salud del Gobierno de la República a través de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios, firmó este jueves un convenio de colaboración con la Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados (CANIRAC), **a través del cual los establecimientos agremiados incluirán en sus menús, cartas o escaparates las calorías que contienen los alimentos y bebidas no alcohólicas, así como el porcentaje que representan en la dieta diaria.**

Esta acción tiene como objetivo fortalecer las tareas de prevención dirigidas a los consumidores para el control del sobrepeso, la obesidad y la Diabetes. La medida permitirá prevenir a la población y generar conciencia social sobre la importancia del cuida-

do de la salud y la prevención de enfermedades.

La firma del convenio fue atestiguada por Eduardo Jaramillo Navarrete, Director General de Promoción de la Salud, en representación del Secretario de Salud Doctor José Narro Robles, y estuvo a cargo de Julio Sánchez y Tépoz, Comisionado Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios, y de Raúl Ramírez Degollado, Tesorero de la Comisión Ejecutiva Nacional de la CANIRAC.

Jaramillo Navarrete destacó que anualmente mueren en México más de 98 mil personas por problemas de Diabetes, lo que representa un elevado costo en salud y para la economía nacional.

Por su parte, el Comisionado Federal Julio Sánchez y Tépoz dijo que el compromiso de la autoridad sanitaria es velar por el cuidado de la salud de la población, por lo que este convenio permitirá fortalecer las acciones con la industria para avanzar en esa línea. Asimismo, celebró el trabajo conjunto con la CANIRAC, que permitirá impulsar medidas de prevención para el cuidado de la salud.

En tanto, Raúl Ramírez Degollado refrendó el compromiso de la industria restaurantera con la salud de los consumidores y dijo que esta es una decisión

positiva para prevenir los problemas de salud. Dijo que la CANIRAC se suma a estas acciones a través de la red de agremiados a nivel nacional y destacó que la Calculadora Calórica se encuentra en funcionamiento y disponible en el portal institucional de la Cámara: www.canirac.org.mx.

El convenio firmado permitirá diseñar un programa de capacitación que ofrecerá la COFEPRIS a los agremiados de CANIRAC, para garantizar la inocuidad de los alimentos y bebidas, en cumplimiento de la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 sobre prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

En su primera etapa, la campaña iniciará en los estados de Yucatán, Puebla, Nuevo León y Sonora; posteriormente se avanzará en el resto del país con la meta de llegar a las más de 400 mil unidades económicas dedicadas a la venta de alimentos preparados.

Durante el foro, este día se analizaron temas como la estrategia para abatir la Resistencia Antimicrobiana asociada con el consumo de alimentos, comunicación de riesgos sobre productos de la pesca a la población y marco regulatorio sobre inocuidad de los alimentos.

Texto: Unilever Food Solutions

MILLENIALS

REVOLUCIONAN EL SERVICIO DE COMIDA RÁPIDA



Para atraer a los consumidores más jóvenes, las cadenas restauranteras necesitan mantenerse al día con las tendencias de consumo.

De hecho, mientras que el servicio rápido ha sido la clave de experiencia para algunos negocios, ahora esto podría pasar a segundo plano a la hora de elegir donde comer.

Bill Guilfoyle, profesor asociado del Culinary Institute of America en Hyde Park Nueva York, afirma que la razón es el Gen Y de la generación Millennial. Cada restaurante en el mundo, especialmente los de fast service, están hablando a esta nueva generación de consumidores.

“Los Millennials aman la personalización” dice Bill Guilfoyle, “ellos no quieren lo mismo de

siempre, pero si prefieren hacer sus propias cosas”. Algunas marcas ofrecen una amplia gama de ingredientes y dejan al consumidor construir completamente su platillo, otros ofrecen opciones elaboradas por los chefs con la posibilidad de ser modificadas al gusto.

Marcar límites en los ingredientes a elegir por los consumidores ahorra tiempo y trabajo, dice Guilfoyle, así mismo, ofrecer muchas opciones pueden ser confusas para los comensales. En un experimento realizado por los estudiantes del Hyde Park, las ideas personalizadas en el menú, como por ejemplo, “Mi sándwich de albondigas”, fueron mejor recibidas que una versión de construcción propia desde cero.

Matt Harding, director del Culinary Institute en Columbus

Ohio, dice que más de 7 ingredientes a elegir, donde la proteína y la salsa cuentan como dos de ellos, ya podría ser un problema. Cada chef tiene un cierto número de ingredientes en sus platillos y los consumidores, especialmente los que se enfocan también en el concepto, necesitan una dirección, dice Diana Kelter analista de mercado de la firma Mintel.

Lo cierto es que la idea de la personalización, dar opciones de sabores y alimentos a los comensales, sobre todo los millennials que ansían sentir que todo está hecho específicamente a su gusto y preferencias, con variedad de ingredientes elegidos y combinados por un experto como una sugerencia de valor enriquece no solo el platillo de cada uno sino su experiencia dentro de tu negocio de alimentos.

INICIO

EVENTOS

11^ª. PASARELA GASTRONÓMICA: ALEBRIJES, SERES IMAGINARIOS

UNIVERSIDAD DEL
CLAUSTRO DE SOR JUANA

La Universidad del Claustro de Sor Juana
Presenta

11^A
PASARELA
GASTRONÓMICA
ALEBRIJES
SERES IMAGINARIOS

En el corazón de la Ciudad de México
Izazaga 92, Centro
elclaustru.edu.mx

Síguenos como @U_EIClaustro
#SoyClaustro #EIClaustro

12
MAYO
2017
18:00 hrs.

Reconocida por su originalidad y espectacularidad, la **Pasarela Gastronómica 2017** exhibirá este año más de 20 diseños. Ya se trabaja en los vestidos cuyo tema será los **Alebrijes** y que, al igual que los diseños del señor Pedro Linares (creador de estos seres fantasmagóricos), cada uno está elaborado como pieza única e irrepetible, develando la promesa de una fiesta llena de colorido, con sabor oaxaqueño.

Con la creatividad como principal ingrediente, los estudiantes emplean partes de alimentos vegetales como hojas de

maíz o cáscaras de tomate, especias, semillas como frijol en sus diversas variedades y colores; amaranto, chiles en su amplia variedad; frutas frescas y deshidratadas, productos de confitería como merengue, caramelo, chocolate y grenetina.

La **Pasarela Gastronómica** se llevará a cabo el 12 de mayo a partir de las 18:00 horas en el Patio Gran Claustro, de la Universidad del Claustro de Sor Juana, ubicado en Izazaga núm. 92 -en el corazón de la Ciudad de México-, entre las calles de Isabel la Católica y San Jerónimo.

Ha sido organizada de forma ininterrumpida por estudiantes de la licenciatura en Gastronomía desde hace once años. Es un proyecto que ha logrado reunir a chefs, creativos culinarios, diseñadores, artistas y productores de espectáculos.

Este año fungirán como jurados personalidades de la moda como Macario Jiménez, Pineda Covalín y Miguel Ángel Rodríguez Pineda; los chefs Juan Cabrera Barrón, Mauricio Sánchez Gracia y Yerika Muñoz; así como Walther Boelsterly, director del Museo de Arte Popular, quien organiza el festival de los Alebrijes.

INICIO

Fuente: 2000Agro



AUMENTA PRODUCCIÓN DE AJO MEXICANO

Este cultivo perenne alcanzó en 2016 ventas por 21.3 millones de dólares y se comercializa en 13 destinos internacionales.

La Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (Sagarpa) informó que la producción de ajo "Hecho en México" aumentó en 28.9 por ciento durante 2016, en comparación con el año previo, superando en más de 10 mil toneladas el promedio de los últimos cuatro años.

Con base en estadísticas del Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera (SIAP), la dependencia federal indicó que en 2016 la producción de ajo alcanzó las 75 mil 266 toneladas, lo que representa un volumen adicional de 17 mil 159 toneladas con relación a lo reportado en 2015.

En un comparativo con 2013, la producción de ajo en Méxi-

co aumentó en 30.3 por ciento, al pasar de 57 mil 747 toneladas a las 75 mil 266 reportadas el año pasado, lo que representa una tasa media de crecimiento anual de 6.8 por ciento, así como un promedio de 61 mil 259 toneladas de este producto.

La Sagarpa explicó que este perenne se cultiva en 21 entidades del país y los principales estados productores son Zacatecas, Guanajuato, Puebla, Baja California y Sonora, los cuales aportan el 87.1 por ciento de la producción nacional.

Zacatecas produce 42 mil 340 toneladas, que equivalen al 56.3 por ciento del total; Guanajuato, 12 mil 586 toneladas; Puebla, tres mil 969 toneladas; Baja California, tres mil 682 toneladas, y Sonora, dos mil 969 toneladas.

Otras entidades que también producen este alimento son

Veracruz, Aguascalientes, Nuevo León, Oaxaca, Querétaro, Durango, San Luis Potosí, Hidalgo, Guerrero, Jalisco, Tlaxcala, Baja California Sur, Coahuila y Michoacán, entre otras.

Los estados con mayores aumentos en la producción de ajo durante 2016 fueron Durango, Veracruz, Sonora, Guanajuato, Hidalgo, Zacatecas, Querétaro, Jalisco, Nuevo León, Tlaxcala, Michoacán y Puebla.

Los principales destinos de exportación son Estados Unidos, Australia, Brasil, Francia y Martinica, los cuales representan el 98.9 por ciento de las ventas al exterior de este producto.

En Estados Unidos fueron comercializados 17.4 millones de dólares; Australia, dos millones de dólares; Brasil, 1.1 millones de dólares; Francia, 439 mil dólares, y Martinica, 136 mil dólares.

Fuente: 2000Agro.

SAZONADOR HECHO CON



Chapulines

El chapulín es el ingrediente principal de Sabo-Lin, sazonzador para sopas, arroz, pastas y carnes sin aditivos ni conservadores, elaborado por estudiantes del Centro Interdisciplinario de Ciencias de la Salud (CICS), Unidad Milpa Alta, del Instituto Politécnico Nacional (IPN).

Los creadores Daniela Aguilar Lucero, Astrid Carolina Mendoza Flores, Andrea Lucero Peña Martínez e Irain Guadalupe Medel Galicia afirmaron que este insecto es muy benéfico para los seres humanos, ya que su grasa ayuda al organismo a mejorar la digestión.

Aguilar Lucero subrayó que este producto va dirigido a

personas de escasos recursos, debido a su bajo costo y porque contiene un alto requerimiento de aportes energéticos que necesita una persona.

Este sazonzador aporta 44.75 calorías, 2.2 gramos de proteínas y 0.78 de grasa. Asimismo, contiene especias como hinojo, pimienta, tomillo y laurel. El producto fue elaborado en presentación en polvo y en cubos, con chile o sin chile.

Los politécnicos indicaron que comer chapulín favorece a la salud, ya que son ricos en vitaminas A, B y C, además de minerales como calcio, zinc y magnesio. Por cada 100 gramos de estos animales, entre 60 y 70 corresponden a proteínas.

Todo lo anterior, contribuye a regular la presión arterial, ya que no tienen colesterol.

Además posee una gran cantidad del polisacárido denominado quitina, que es una fibra dietética con un alto contenido cero calorías.

“La diferencia de nuestro producto con uno comercial es que no contiene el aditivo alimenticio glutamato monosódico ni sal”, indicó Mendoza Flores. Este proyecto obtuvo el segundo lugar en el certamen de Alimentos Innovadores 2017 que se celebró en esta unidad académica.

Fuente: Comunicación Social
SAGARPA



LAS NIÑAS Y LOS NIÑOS EN EL CAMPO Y LA COCINA

Divertidas experiencias viven los infantes al conocer los colores, texturas y sabores de los productos del campo; así como al preparar deliciosos platillos.

La riqueza del campo y mar mexicanos es infinita; sus frutas, verduras, pescados, mariscos y carnes ofrecen una exquisita variedad de aromas que alimentan la curiosidad y creatividad de los infantes, además de conjuntar divertidas y saludables experiencias culinarias.

México destina más de 22 millones de hectáreas para cultivo y se ubica en la posición número 12 como productor de alimentos a nivel mundial.

A Taiz Cuenca, de 10 años de edad, le encanta cocinar; su fruta favorita es la guayaba, pero también disfruta la sopa con jitomate y las fresas con dulce. A su corta edad ya se prepara para en un futuro dedicarse de manera profesional a la gastronomía, *“quiero ser chef”*, dice.

A la edad de tres años inició su amor por la cocina. Sus papás la han acercado a este arte, la han llevado a huertos y establos para conocer el origen de los alimentos y le han enseñado el uso de los utensilios para preparar recetas.

De los productos del campo aprecia los olores, así como la viscosidad de la carne de pollo y picar los ojos de los pescados para saber si están frescos. ***“La cocina es divertida, me gusta porque puedes distinguir sus colores y sus sabores; puedo desarrollar mis sentidos.”***

Acercarse a los productos agroalimentarios es una actividad que también puede realizar la población infantil, por ello, una receta para celebrar el día de la niña y el niño es la de Aguachile, platillo tradicional de Nayarit y Sinaloa. Los ingredientes son camarón cristal, limón, chile serrano, cebolla morada, pepino, jitomate cherry y romero. Los camarones se limpian y se rebanan estilo mariposa, se espolvorean con sal de grano y pimienta molida.

La participante de MasterChef Junior 2017 explicó que para la salsa se extrae el jugo de ocho limones y se muele con uno o dos chiles serranos sin semilla, todo depende del picor deseado, sal y pimienta. Se agrega la mezcla sobre los camarones, después las cebollas fileteadas y se adorna con rodajas de pepino y el jitomate cherry con romero. También recomienda lavarse las manos antes de preparar o comer cualquier platillo.

En producción, a nivel mundial, el limón y chile verde mexicanos se ubican en la posición número dos con 2.2 y 2.3 millones de toneladas, respectivamente. Michoacán, Veracruz y Oaxaca destacan como principales productores de limón y Chihuahua, Sinaloa y Zacatecas de chile verde.

En cebolla, la producción es de 1.5 millones de toneladas, mientras que de pepino, nuestro país produce más de 817 mil toneladas cada año.