BOLETÍN

JULIO 7, 2017

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

AMRoficial | NoticiasAMR | www.amr.org.mx

EVENTOS

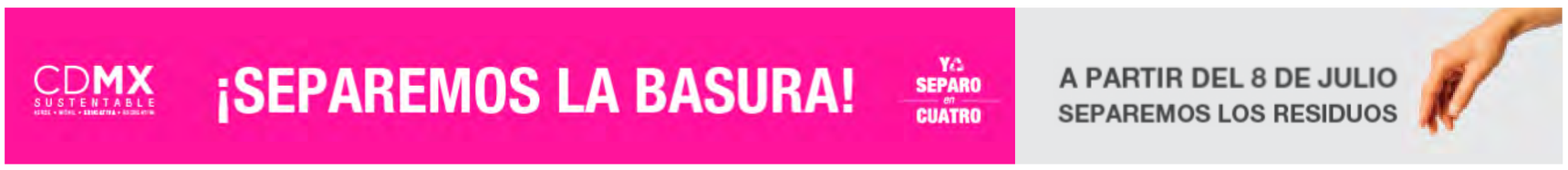
CURSO PARA CORTADORES DE JAMÓN SERRANO EN LA AMR

JURÍDICO

NUEVA FACTURA ELECTRÓNICA FACILITA FISCALIZACIÓN DEL SAT

JURÍDICO

PRODECON Y SAT FIRMAN CONVENIO PARA INSTALAR OFICINAS DE ATENCIÓN VIRTUAL, PROYECTO BINNIZÁA



CAPACITACIÓN

NUEVA FACTURA ELECTRÓNICA VERSIÓN 3.3

GASTRONOMÍA

FOOD SERVICE O PROVEEDURÍA

CAPACITACIÓN

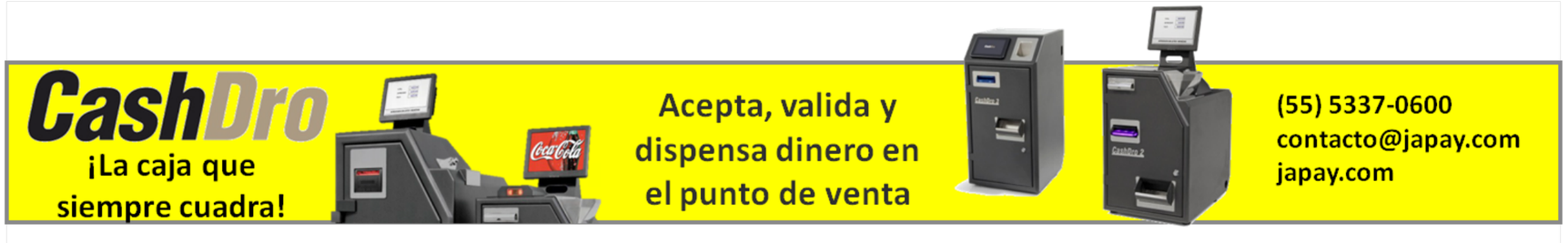
PREVENCIÓN ANTE INSPECCIONES DE AUTORIDADES SANITARIAS

GASTRONOMÍA

¿QUÉ SON LOS PRODUCTOS ORGÁNICOS?

SALUD

ALIMENTOS VS. ESTRÉS



Torcuato Tasso 325 Int. 103, Col. Polanco, C.P. 11570 | Tel.: 5250-1146 / 5531-0911

Juan Carlos Cuéllar | comunicacion@amr.org.mx

BANORTE · Cerveza Modelo · Coca-Cola · Unilever Food Solutions · LA EUROPEA POR EXPERIENCIA DESDE 1953 · vernazza wine, spirits, food & more... · OpenTable

EVENTOS

CURSO PARA CORTADORES DE JAMÓN SERRANO EN LA AMR

Del 3 al 7 de julio se llevó a cabo con gran éxito el curso para Cortadores de Jamón Serrano organizado por el Consorcio del Jamón Serrano y la Asociación Mexicana de Restaurantes. Se contó con 22 aspirantes en esta segunda edición. El Maestro Cortador Jesús Parra Bañeza fue el encargado de impartir este curso, donde aprenden la técnica correcta del corte del Jamón, lo cual en el caso de los restaurantes sirve para evitar la merma de este producto a la hora de cortarlo.

El Consorcio del Jamón Serrano Español es una asociación voluntaria de empresas que, desde 1990, agrupa a las más importantes compañías del sector cárnico español, todas ellas líderes en la producción y exportación de Jamón Serrano, con el objetivo de producir un Jamón Serrano exclusivo y de alta calidad para su comercialización en los mercados exteriores. En la actualidad, después de más de 25 años dedicados a la Promoción internacional y control de calidad del Jamón Consorcio Serrano, seguimos siendo la única asociación Española que garantiza un Jamón Serrano único y de alta calidad avalado por un sello exclusivo y por un control pieza a pieza.

BANORTE · Cerveza Modelo · Coca-Cola · Unilever Food Solutions · LA EUROPEA POR EXPERIENCIA DESDE 1953 · vernazza · OpenTable

EVENTOS

INICIO

BANORTE
Cerveza Modelo
Coca-Cola
Unilever Food Solutions
LA EUROPEA
POR EXPERIENCIA DESDE 1953
vernazza
OpenTable

JURÍDICO

NUEVA FACTURA ELECTRÓNICA FACILITA FISCALIZACIÓN DEL SAT

Con la nueva versión de la factura electrónica, el Servicio de Administración Tributaria (SAT) fiscalizará de una manera más fácil a todos los contribuyentes.

Este 1 de julio entró en vigor la versión 3.3 de la e-factura. Los contribuyentes aún pueden emitir facturas en la versión 3.2 hasta el 30 de noviembre de este año, para migrar paulatinamente su proceso de facturación, ya que para algunos implicará otorgar un gran cúmulo de información.

La nueva e-factura requiere de mayor información sobre las operaciones que realizan los contribuyentes, lo que facilitará al fisco realizar trabajos de inteligencia y de esta forma, ahorrará tiempo para la fiscalización.

"El contribuyente va a generar una mejor calidad de información y el SAT podrá realizar una labor de inteligencia y revisión fiscal más detallada. No le costará tanto trabajo auditar porque la información estará mejor organizada"

El fisco cataloga gran parte de la información que debe venir en las facturas en rubros específicos como tipo de moneda en el que se realizan las operaciones, tipo de activos que venden las empresas, bancos, direcciones postales, por mencionar solo algunos de los cambios.

La mayor parte del impacto será para las grandes empresas, debido a que tendrán que cuadrar sus informes con uno de los principales catálogos del SAT. El fisco publicó un catálogo de cerca de 60,000 productos que tienen que usar las personas morales para llenar las facturas.

Antes, cualquier negocio podía poner el nombre o descripción del producto que vendiera como quisiera.

"Ahora lo que dice el SAT es ' yo tengo un catálogo de todos los artículos que existen en mis bases de datos y con un número específico, por lo que ahora tienes que hacer una relación de los artículos que tu vendes, contra mi catálogo'"

Lo anterior tiene como objetivo que el SAT vea qué artículos compra y vende cada contribuyente y de esta manera, tener claro qué deben deducir y qué no.

BANORTE · Cerveza Modelo · Coca-Cola · Unilever Food Solutions · LA EUROPEA POR EXPERIENCIA DESDE 1953 · vernazza · OpenTable

JURÍDICO

El fisco empleará 23 catálogos, algunos aceptados internacionalmente, para completar la información de algunos de los campos del CFDI (factura electrónica). Esto ya se hace en la versión 3.2 con el apartado de método de pago y sirve para mejorar la precisión de los datos, de acuerdo con información del proveedor de facturación, Edicom.

Los proveedores de facturación en tanto, también tendrán que invertir para adecuar sus sistemas a la nueva e-factura.

En los primeros cinco meses de 2017 se emitieron 2,614 millones de comprobantes electrónicos y el SAT realizó 67,174 medidas de fiscalización.

La ventaja para el contribuyente es que se irán eliminando reportes e informes que normalmente solicitaba el SAT para fiscalizarlos, ya que ahora vendrán en la nueva versión de la e-factura.

NO LO OLVIDES

Otro de los cambios que las personas morales deben tener en mente es el de generar un complemento de pagos adicional a la factura electrónica a partir del 17 de julio.

Este complemento debe incorporarse al CFDI que se expida por la recepción de pagos en parcialidades o en una sola exhibición cuando ésta no sea cubierta al momento de la expedición de la factura, incluso cuando se trate de operaciones a crédito y estas se paguen totalmente en fecha posterior a la emisión del CFDI correspondiente.

Adicionalmente, las empresas tendrán que estar atentas cuando reciban los pagos, ya que no generar estos complementos puede causarles multas.

INICIO

BANORTE · Cerveza Modelo · Coca-Cola · Unilever Food Solutions · LA EUROPEA POR EXPERIENCIA DESDE 1953 · vernazza · OpenTable

JURÍDICO

PRODECON Y SAT FIRMAN CONVENIO PARA INSTALAR OFICINAS DE ATENCIÓN VIRTUAL, PROYECTO BINNIZÁA

La Procuraduría de la Defensa del Contribuyente (PRODECON) y el Servicio de Administración Tributaria (SAT) realizaron la firma de un Convenio de Colaboración a través del cual se instalarán Oficinas de Atención Virtual mediante módulos inteligentes para acercar la justicia en materia fiscal a los contribuyentes. El proyecto llevará por nombre BINNIZÁA, nombre de origen zapoteco que significa: *"Gente que viene de las nubes".*

La primera Oficina Virtual denominada BINNIZÁA 1 se instala en la Administración del SAT en Puebla, comenzó sus operaciones a partir del 05 de julio de 2017, y por medio del módulo respectivo, los pagadores de impuestos podrán de manera virtual solicitar y beneficiarse de los servicios que brinda PRODECON. Asesoría, Defensa Legal, Quejas y Acuerdos Conclusivos estarán disponibles a través del uso de una pantalla táctil.

Durante la presentación de BINNIZÁA 1, la Procuradora de la Defensa del Contribuyente, Diana Bernal, dijo que es la primera vez, a nivel internacional, que un Ombudsman Tributario prestará sus servicios en las mismas oficinas de la autoridad fiscal, con lo que México se convierte en un ejemplo de transparencia y defensa de derechos en la materia.

Por su parte, Osvaldo Santín Quiroz, Jefe del Servicio de Administración Tributaria, comentó que la instalación del módulo virtual refleja la colaboración democrática y transparente entre el SAT y la PRODECON, y tiene como fin la satisfacción del contribuyente y el pleno respeto a sus derechos como el interés superior que mueve y motiva a ambas instituciones.

En su intervención, Raúl Sánchez Kobashi, Secretario de Finanzas y Administración del Gobierno del estado de Puebla, comentó, en primer término, que fue un honor haber sido titular del Servicio de Administración Tributaria, hace 17 años, el cual está celebrando sus primeros 20 años de existencia, y, por otro lado, ser Consejero Suplente hace 6 años del Órgano de Gobierno de la PRODECON.

Señaló que la instalación del módulo es una herramienta que da respuesta puntual a las necesidades de los contribuyentes y que reconocer las dudas, críticas y conflictos que el contribuyente pueda tener con sus autoridades, es el primer paso para mejorar las capacidades institucionales.

El módulo BINNIZAÁ 1 funciona como una oficina virtual que en forma electrónica y mediante el sistema de video llamada, ofrece de manera autosuficiente y completa los servicios de PRODECON a los contribuyentes, sin necesidad de que éstos acudan personalmente a las oficinas de la Procuraduría, reduciendo tiempos y costos para el propio contribuyente, al obtener una respuesta en línea, ágil e inmediata a su pretensión.

El proyecto BINNIZÁA incluye la colocación de hasta 30 módulos que operarán como verdaderas oficinas virtuales, algunas de las cuales estarán en oficinas del SAT.

Con esto, SAT y PRODECON amplían cobertura de servicios en favor de los contribuyentes generando una sinergia positiva entre ambas instituciones firmantes del convenio.

INICIO

BANORTE · Cerveza Modelo · Coca-Cola · Unilever Food Solutions · LA EUROPEA POR EXPERIENCIA DESDE 1953 · vernazza · OpenTable

CAPACITACIÓN

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

quadrum

Temario.

1. Anexo 20. Generalidades.
1.1 CFDI Versión 3.3
1.2 Cancelación de CFDI.
1.3 Tipos de Complementos.
1.4 Validaciones.
1.5 Vigencia.

2. CFDI Versión 3.3
2.1 Objetivo.
2.2 Catálogos.
2.3 Representación Impresa del CFDI.
2.4 Periódo de Convivencia.
2.5 CFDI V. 3.3.

3. Complemento de Recepción de Pagos.
3.1 Objetivo.
3.2 Catálogos.
3.3 CFDI con Complemento de Recepción de Pagos.

4. Nuevo Esquema de Cancelación de CFDI.
4.1 Objetivo.
4.2 Requisitos.

NUEVA FACTURA ELECTRÓNICA V.3.3

Julio 12
Registro: 8:20 AM
Término: 11:00 AM

"Foro de la Juventud" ubicado en Insurgentes Sur 701 Benito Júarez, Nápoles, 03810 CDMX. Frente a la estación de Metrobus Polyforum.

REGISTRO

UBICACIÓN

INICIO

BANORTE · Cerveza Modelo · Coca-Cola · Unilever Food Solutions · LA EUROPEA POR EXPERIENCIA DESDE 1953 · vernazza · OpenTable

GASTRONOMÍA

Fuente: Unilever Food Solutions

FOOD SERVICE O PROVEEDURÍA

Cuántas veces hemos estado con el servicio a los comensales a mil por hora, llegaron más personas de las que teníamos en lista de reserva, se terminaron los insumos para preparar la producción del siguiente día, fuimos a realizar las compras y no estaba el ingrediente en la presentación que nos habían solicitado, etc.

Pues la solución a estas necesidades las podemos encontrar en la industria del *Food Service o Proveeduría,* a la puerta del negocio. Si bien es cierto el negocio del Food Service es un concepto muy bien posicionado en Estados Unidos y en Europa. En México está creciendo y se convierte en un gran aliado de los negocios en donde se sirven, producen alimentos y bebidas.

Los involucrados son los prestadores de servicio que consumen los productos y los proveedores de los mismos. En el mercado existen proveedores de todo tipo de ingredientes, empaques y temperaturas para poder brindar productos de calidad, llegar a todos los destinos posibles cuidando las características de los alimentos.

¿Cómo funciona?

Existen diferentes empresas que no tienen distribución logística especializada que le venden el producto a alguien que lo entrega en las puertas del negocio y los conocemos como distribuidores. Ellos cuentan con una fuerza de ventas que generan la demanda en los operadores finales y generan alianzas entre el operador y los proveedores de las diferentes marcas.

¿Cuál es el beneficio de trabajar y utilizar productos del food service?

- Acuerdos en precio.
- Entregas programadas.
- Créditos para realizar los pagos.
- Garantizan el stock con base en las necesidades del negocio.
- Comparten promociones.
- Mantienen la estandarización de la calidad en el servicio.
- Garantizan innocuidad en mi operación.
- Ahorros en tiempos evitando salir a realizar compras.
- Existen proveedores con tres cadenas te temperatura (abarrotes, refrigerados, congelados). Menor cantidad de negociaciones.

Son diferentes opciones que podemos encontrar para agilizar la operación de nuestro negocio, cuidando la rentabilidad del mismo.

INICIO

BANORTE · Cerveza Modelo · Coca-Cola · Unilever Food Solutions · LA EUROPEA POR EXPERIENCIA DESDE 1953 · vernazza · OpenTable

CAPACITACIÓN

PRÓXIMO CURSO | PREVENCIÓN ANTE INSPECCIONES DE AUTORIDADES SANITARIAS

OBJETIVO

El siguiente curso tiene como finalidad orientar al restaurantero a cómo prevenir y actuar ante una visita de la Agencia de Protección Sanitaria del Gobierno del Distrito Federal con el objetivo de evitar sanciones ante una inspección y ofrecer un mejor producto final al comensal.

TEMARIO

- Elaboración de plan de higiene como medida preventiva.
- Herramienta para la supervisión del plan de higiene.
- Evidencias de trabajo preventivo para la autoridad sanitaria.
- Protocolo de atención a autoridades ante inspección.
- Material administrativo requerido.
- Elaboración de reporte post inspección.

DIRIGIDO A	Propietarios, Director Operativo, Gerentes y Chefs.		
FECHA	Jueves 27 de Julio 2017	**HORARIO**	9:00 a 13:00 hrs.
LUGAR	Oficinas AMR, Torcuato Tasso 325 Int. 103, Col. Polanco	**COSTO**	**$1,300 + IVA** Socios: $800 + IVA
PONENTE	Iñaki García / Katia De La Rosa.		
INFORMES	Noemí Alarcón / nalarcon@amr.org.mx / Tel. 5250 1146 - 5531 0911		

INICIO

BANORTE · Cerveza Modelo · Coca-Cola · Unilever Food Solutions · LA EUROPEA POR EXPERIENCIA DESDE 1953 · vernazza · OpenTable

GASTRONOMÍA

Fuente: Comunicación Social
SAGARPA

¿QUÉ SON LOS PRODUCTOS ORGÁNICOS?

México es el 4to. productor de alimentos orgánicos a nivel mundial.

Los productos orgánicos son alimentos que se cultivan, crían y procesan utilizando métodos naturales; no contienen aditivos químicos ni compuestos sintéticos y favorecen a las practicas benéficas para el medio ambiente mediante el uso de sistemas no contaminantes, con lo cual se busca un equilibrio entre la salud de los consumidores y el medio ambiente en que se producen.

La Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA) señala que, en nuestro país, los estados de Oaxaca, Chiapas y Michoacán concentran el 50% de la superficie destinada a la producción de orgánicos y actualmente 2.3 millones de productores mexicanos se dedican a esta actividad, ya sea con productos como aguacate, mole, café o tequila, debido a que resulta ser un mercado creciente por los beneficios que trae a la salud consumir dichos alimentos.

La oferta que podemos encontrar en la producción de orgánicos es basta y variada, va desde frutas, verduras, como guayaba, mango, toronja, naranja, limón, mandarina, vainilla, jamaica, hierbabuena, macadamia, chile habanero, 30 tipos de hortalizas, hierbas aromáticas, arroz, sábila, ajonjolí, frijol, trigo, centeno, alfalfa, tomate y aguacate, carne de res, cerdo, conejo, cabra y aves de corral.

También hay productos orgánicos industriales y procesados como la caña de azúcar, café, mermelada, harinas, yogurt, aceites, vino, licor, ron, jarabe, miel, dulces y aguardiente.

México se ubica como el cuarto productor mundial de alimentos orgánicos y los nuevos mecanismos de certificación puestos en marcha por la SAGARPA, que incluyen el Sello Orgánico, otorga valor agregado a la producción y se brinda certidumbre a productores y consumidores.

A continuación, te damos cinco razones para consumir productos orgánicos:

1. Están libres de residuos tóxicos procedentes de químicos.

2. Promueven el desarrollo del comercio justo.

3. No dañan los ecosistemas y promueven el cultivo de variedades criollas, salvándolas de la extinción.

4. Los rendimientos de los cultivos orgánicos son mayores entre 80 y 128% que los cultivos convencionales.

5. Contribuyen a la soberanía alimentaria, pues al cultivarse de forma tradicional tienen un alto potencial para alimentar a un gran número de personas.

BANORTE · Cerveza Modelo · Coca-Cola · Unilever Food Solutions · LA EUROPEA POR EXPERIENCIA DESDE 1953 · vernazza · OpenTable

GASTRONOMÍA

gob.mx/sagarpa

ORGÁNICO, UN VALOR AGREGADO A LA PRODUCCIÓN.

EL VALOR AGREGADO ES LA CARACTERÍSTICA EXTRA QUE UN PRODUCTO O SERVICIO OFRECE CON EL PROPÓSITO DE GENERAR MAYOR VALOR DENTRO DE LA PERCEPCIÓN DEL CONSUMIDOR. ES TAMBIÉN EL FACTOR QUE DIFERENCIA UN PRODUCTO DE LA COMPETENCIA.

EN EL CASO DEL SECTOR AGROALIMENTARIO, **UNO DE LOS PRODUCTOS QUE DESTACA POR SU VALOR AGREGADO, SON LOS ORGÁNICOS.**

ÉSTOS LOS PODEMOS ENCONTRAR EN:
SU PRODUCCIÓN LIBRE DE RESIDUOS QUÍMICOS TÓXICOS

LA GENERACIÓN DE **INGRESOS EXTRA** POR LOS CONCEPTOS DE PRODUCCIÓN Y EXPORTACIÓN.

NO DAÑAN LOS ECOSISTEMAS Y PROMUEVEN EL CULTIVO DE VARIEDADES CRIOLLAS, SALVÁNDOLAS DE LA EXTINCIÓN.

SU **CONTRIBUCIÓN A LA SOBERANÍA ALIMENTARIA,** PUES SU CULTIVO DE FORMA TRADICIONAL GARANTIZA LA ALIMENTACIÓN DE UN GRAN NÚMERO DE PERSONAS.

#MéxicoSiembraÉxito

SAGARPA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, DESARROLLO RURAL, PESCA Y ALIMENTACIÓN

INICIO

BANORTE
Cerveza Modelo
Coca-Cola
Unilever Food Solutions
LA EUROPEA
POR EXPERIENCIA DESDE 1953
vernazza
OpenTable

SALUD

ALIMENTOS VS. ESTRÉS

¡Consume estos 10 Súper Alimentos y comprueba que reducirán tu estrés de inmediato!

Actualmente la mayoría de las personas vivimos un ritmo de vida muy acelerado, en el que con las múltiples actividades resulta casi imposible no experimentar algún tipo de estrés.

El exceso de estrés definitivamente tiene que ser considerado como algo negativo y real, que puede tener efectos degenerativos en la salud, el estado de ánimo y el comportamiento. Puede tener consecuencias a corto y largo plazo, deteriorando la memoria, la capacidad de aprendizaje, la presión sanguínea, el corazón y el mal funcionamiento del sistema inmune.

Aún pocas personas saben que hay ciertos alimentos que realmente pueden ayudar a disminuir el estrés. Consume estos alimentos diariamente y notarás los resultados de inmediato:

Té verde

Contiene fuertes antioxidantes llamados polifenoles, flavonoides y catequinas. Estos ayudan a tener un estado de ánimo positivo, por su efecto calmante en la mente y en el cuerpo, siendo más notables los resultados entre personas que no fuman ni toman alcohol.

Arándanos

Lo antioxidantes contribuyen significativamente a reducir el nivel de estrés porque contienen vitaminas C y vitamina E, además de minerales como el magnesio y el manganeso. Si consumes arándanos mejorarán tu estado de ánimo, la depresión, el insomnio y otros.

Leche

Un vasito de leche descremada tiene buena cantidad de antioxidantes y vitaminas A, D, calcio y proteínas que te tranquilizarán.

Espinacas

Son ricas en Vitamina C, A y B. Contienen minerales como calcio, potasio, magnesio y fósforo, los cuales reducen las hormonas del estrés en el cuerpo y estabilizan el estado de ánimo. Come una taza de espinaca al día y te relajarás notablemente.

Almendras

Contienen vitamina E, B, Magnesio, zinc y aceites saludables que son fuente de fibra. Reducen la presión arterial y aumentan el nivel de energía.

Chocolate oscuro

Contiene magnesio, y puede reducir enormemente el nivel de hormonas de estrés presentes en el cuerpo, además de la fatiga, la depresión y la irritabilidad.

BANORTE · Cerveza Modelo · Coca-Cola · Unilever Food Solutions · LA EUROPEA POR EXPERIENCIA DESDE 1953 · vernazza · OpenTable

SALUD

Salmón

Contiene omega 3 que incrementa la serotonina en el cerebro, sustancia que ayuda a sentirse feliz y regular las hormonas del estrés. Puedes comer dos o tres porciones de salmón a la semana.

Arroz

Contiene vitaminas del grupo B, que mantienen las células, los tejidos y órganos. Cuando el cuerpo recibe la cantidad adecuada de vitaminas B, acumulan menos estrés y sufre menos trastornos del estado de ánimo.

Aguacate

Mantiene los nervios y las células del cerebro sanas. Consume diariamente un aguacate para reducir significativamente tu nivel de presión arterial y reduce el nivel de la hormona del estrés.

Plátanos

Son ricas en potasio, mineral que regula la frecuencia cardiaca, un síntoma del estrés. También contienen triptófano, aminoácido esencial que controla los niveles de serotonina en el cerebro. La serotonina es el neurotransmisor encargado del buen ánimo.

Fresas

Existe una estrecha relación entre el estrés y la deficiencia de magnesio. El estrés celular reduce los niveles de magnesio, provocando que nuestro cuerpo se enferme. Las fresas contienen magnesio, por lo que reducen de manera importante el estrés, además de que contienen propiedades anti inflamatorias y múltiples beneficios a nuestra salud.

Consume ahora mismo fresas hidropónicas 100% naturales, cultivadas con riego sustentable, entra a **www.valleysupreme.com** y reduce tu estrés todos los días!

INICIO

BANORTE · Cerveza Modelo · Coca-Cola · Unilever Food Solutions · LA EUROPEA POR EXPERIENCIA DESDE 1953 · vernazza · OpenTable