



AGRICULTURA

FAO RECONOCE OFICIALMENTE A LAS CHINAMPAS COMO PATRIMONIO AGRÍCOLA MUNDIAL



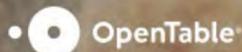
ECONOMÍA

ECONOMÍA DE LA CDMX CRECE 3.5%



JURÍDICO

SUSPENSIÓN DE TÉRMINOS POR PERIODO VACACIONAL



Más de 40 mil Restaurantes confían en OpenTable. Haz que tu restaurante esté al alcance de 21 millones de comensales.

REGÍSTRATE HOY

RESTAURANTES

HIGIENE EN RESTAURANTES



GASTRONOMÍA

LA MODA DEL GLUTEN Y NUESTRA RELACIÓN CON LA COMIDA



CAPACITACIÓN

PREVENCIÓN ANTE INSPECCIONES DE AUTORIDADES SANITARIAS



SALUD

LA CURA PARA LA DIABETES PODRÍA EXTINGUIRSE



GASTRONOMÍA

CARNE DE RES Y VEGETALES, NUTRITIVA COMBINACIÓN



ESTE AÑO ES MÁS FÁCIL PARTICIPAR YA QUE TODOS OFRECEMOS UN



MENÚ ESPECIAL

DEL 30 SEP AL 15 OCT 2017



FAO RECONOCE OFICIALMENTE A LAS *Chinampas* COMO PATRIMONIO AGRÍCOLA MUNDIAL



El Gobierno de la Ciudad de México, a través de la Autoridad de la Zona Patrimonio Mundial, Natural y Cultural de la humanidad de Xochimilco, Tláhuac y Milpa Alta (AZP), propuso y gestionó la inclusión de las chinampas como sitio SIPAM.

La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), felicita al Gobierno de la Ciudad de México por el reconocimiento oficial del sistema agrícola chinampero como Sistema Importante del Patrimonio Agrícola Mundial (SIPAM).

El Secretariado del Programa SIPAM, en Roma, Italia, informó a Erasto Ensástiga Santiago, Coordinador General de la

AZP, que se cubrieron todos los requisitos del Grupo de Asesoramiento Científico.

La candidatura del sistema chinampero contó con el respaldo y aval del Gobierno de la República a través de la Secretaría de Relaciones Exteriores.

La AZP ha puesto en marcha un plan de conservación y mantenimiento de las chinampas que permitirá conservarlas para las generaciones futuras e impulsará el desarrollo sostenible de las comunidades agrícolas locales.

Actualmente existen 36 sitios declarados como SIPAM en el mundo, que proporcionan alimentos a cerca de dos mil

millones de personas, y el sistema agrícola chinampero se convierte en el primero para Norteamérica y el tercero en América Latina y el Caribe, después de la agricultura de Chiloé, Chile y la agricultura andina en Perú.

La FAO creó en el año 2002 el programa SIPAM para salvaguardar y conservar estos sitios por medio de la comprensión, la toma de conciencia y el reconocimiento nacional e internacional de su importancia como sistemas destacables de uso de la tierra y paisajes, ricos en diversidad biológica, que evolucionan a partir de la coadaptación de una comunidad con su ambiente y sus necesidades y aspiraciones, para un desarrollo sostenible.

Fuente: ANTAD / El Economista



ECONOMÍA DE LA CDMX CRECE 3.5%

La actividad económica de la Ciudad de México creció 3.5% a tasa anual en los primeros tres meses del 2017, dinámica que se ha sostenido durante siete trimestres consecutivos y se halla por arriba del promedio nacional, informó el titular de la Secretaría de Desarrollo Económico (Sedeco), Salomón Chertorivski Woldenberg.

En la presentación del Reporte Económico de la Ciudad de México: Primer Trimestre 2017, indicó que, de acuerdo con datos del Instituto Nacional de Estadística y Geografía, la capital contribuyó en el cuarto trimestre del año pasado con 36.9% al total del crecimiento del país.

El reporte señala que este dinamismo ha sido sostenido

principalmente por el consumo de las familias y una masiva generación de empleo; *“no obstante, al cobrar vigencia las políticas de austeridad, el consumo privado se ha debilitado por los altos niveles de inflación (luego del aumento de las gasolinás) y los bajos salarios de los trabajadores”*.

El secretario precisó que la ciudad, por sí misma, contribuye al aumento nacional equivalente al Estado de México, Nuevo León y Guanajuato juntos.

Asimismo, informó que de enero a mayo del año en curso se generaron en la Ciudad de México 45,290 empleos formales, los cuales representan 10.5% del trabajo creado en el país.

Así, expuso, la capital se mantiene como la entidad con la mayor generación o formalización del empleo.

Sin embargo, lamentó Chertorivski Woldenberg, existe una redistribución del nuevo empleo hacia niveles salariales de dos salarios mínimos particularmente, es decir, *“mucho empleo pero mal pagado”*.

Indicó que con base en los datos del Consejo Nacional de la Evaluación Política de Desarrollo Social, se aprecia que el ingreso laboral de los trabajadores en el país comenzó una recuperación de 6.4% desde el primer trimestre de este año, aunque sin alcanzar el nivel que se tenía antes de la crisis financiera.

ECONOMÍA



Para el caso de la Ciudad de México, anotó, esta recuperación es de 9.6%, aunque todavía es insuficiente para adquirir la canasta alimentaria del trabajador y de un dependiente económico.

En lo que se refiere al salario mínimo, el titular de la Sedeco puntualizó que la brecha entre este ingreso y el valor de dos canastas alimentarias se redujo en 4 pesos del 2013 al 2017, pero aún le faltan 14 pesos al salario mínimo para que el trabajador pueda comprar su canasta básica y la de un dependiente económico.

Esta brecha, acentuó, es mayor comparando el salario mínimo y el costo de dos canastas ampliadas, es decir, la suma de la alimentaria más la de servicios. En la actualidad, la diferencia

entre el salario mínimo diario y el costo de esta canasta es de 108.1 pesos.

“El comercio al por menor es uno de los pilares más importantes de la economía de la capital, al representarla compra-venta de bienes de consumo final destinado a personas y hogares. Sin embargo, de enero a abril presenta una tasa negativa de 5.2% en su comparación anual”, se lee en el reporte.

“El crecimiento en ventas de las tiendas totales de la Asociación Nacional de Tiendas de Autoservicio y Departamentales presenta tasas de crecimiento menores a las que se registraron en el primer trimestre del 2016, tanto en el país como en el Área Metropolitana de la Ciudad de México. Sin

embargo, en el mes de marzo de este año, en el área metropolitana de la CDMX, este indicador creció 9.2%, una tasa 30 % mayor que la del país”.

Se añade en el estudio que el valor de la construcción generado en la ciudad representa 7% del total en el país. En enero y febrero creció a tasas anuales de 20 y 33 por ciento.

“La capital se mantiene como la entidad con la mayor generación o formalización del empleo. Sin embargo, existe una redistribución del nuevo empleo hacia niveles salariales de dos salarios mínimos particularmente, es decir, mucho empleo pero mal pagado”. Salomón Chertorivski Woldenberg, titular de la Secretaría de Desarrollo Económico.

SUSPENSIÓN DE TÉRMINOS POR PERIODO VACACIONAL



Por acuerdo de la Sala Superior del Tribunal de lo Contencioso Administrativo de la Ciudad de México de fecha dieciséis de noviembre del dos mil dieciséis y con fundamento en el artículo 70 de la Ley Orgánica que lo rige, se suspenden todos los términos relacionados con los juicios que se encuentran ventilando en este H. Tribunal los cuales corren a partir del 17 de julio al 31 de julio de 2017, reanudando labores el 1º de agosto de 2017.

De igual forma se declaran inhábiles para la práctica de actuaciones y diligencias en los procedimientos administrativos que se desarrollan ante la Administración Pública de la Ciudad de México, como son la recepción de documentos e informes, trámites, resoluciones, acuerdos, actuaciones, diligencias, inicio, substanciación y desahogo de procedimientos administrativos, notificaciones, citatorios, emplazamientos, requerimientos, solicitudes de informes o documentos, recur-

sos de inconformidad, revocación o algún otro medio de impugnación, así como cualquier acto administrativo emitido por los servidores públicos adscritos a las dependencias, órganos desconcentrados, delegaciones y entidades de la administración pública de la Ciudad de México que incidan o afecten la esfera jurídica de los particulares.

RESTAURANTES

HIGIENE EN
RESTAURANTES

La ejecución correcta de las buenas prácticas en un restaurante es difícil pero enriquecedora. No hay nada como escuchar a los clientes hablar maravillas de la comida y disfrutar del ambiente y de la atmósfera. Sin embargo, hay siempre un aspecto vital del restaurante, que tiene, tanto el poder de expulsar a los clientes increíblemente fácil o el poder atraerlos en multitud: Este aspecto vital es LA HIGIENE.

La importancia de la higiene

La higiene es importante en la vida de todos, pero es especialmente importante cuidar la buena higiene en cualquier negocio de alimentos. Cuando se trabaja con alimentos, los trabajadores no higiénicos o las áreas de trabajo no cuidadas, pueden contaminar fácilmente los alimentos con gérmenes y/o bacterias de todo tipo. La sa-

lud y seguridad de los clientes no tiene precio.

Limpeza vs Calidad de los Alimentos

Los estudios demuestran que lo que los clientes valoran cada vez más, los aspectos de limpieza e higiene en un restaurante. Se demostró que prefieren un alimento limpio a un alimento de solo buen sabor. Esto no es muy sorprendente, ya que la falta de higiene visible en cualquier área del comedor es un mecanismo instantáneo, para que alguien pierda su apetito.

Además, los estudios muestran que la limpieza de un restaurante está relacionada con el grado de motivación de que un cliente regrese. Si los clientes saben que el restaurante es limpio y profesional, se sentirán más cómodos y con mayor probabilidad de volver allí. Incluso si a un cliente le gusta

la comida en un determinado establecimiento, la falta de higiene puede reducir su motivación para volver, por temor al riesgo de enfermarse o simplemente porque es desagradable.

La limpieza es también un factor que tiene mucho peso en los comentarios en línea que realizan los clientes. La gente tiende a confiar en opiniones de los usuarios, ya que suelen dar opiniones bastante objetivas. La limpieza es tan importante para los clientes, que al oír que un establecimiento tiene mala higiene al instante puede ahuyentar a clientes potenciales, antes de que siquiera vean el restaurante.

Un mal comentario es mucho más dañino que lo positivo que puedan ser, muchos comentarios positivos, lo negativo en cualquier tema y más la higiene, es muy dañino para la imagen del restaurante.

RESTAURANTES

**La Experiencia**

La mayor parte de los comensales y clientes, lo que realmente buscan en un restaurante es tener y vivir una buena experiencia. Para tener un restaurante exitoso al que la gente quiere volver, debe tener empleados amables y profesionales, buena comida, servicio rápido, ambiente agradable y por supuesto gran higiene. Todos estos factores se funden en uno para poder crear una gran experiencia. Todos los factores son importantes, pero el factor de la higiene simplemente no puede ser pasado por alto, ya que puede rápida y fácilmente arruinar la experiencia de cualquier cliente y ello no tiene que ver con aspectos subjetivos que pueden tener los demás factores, la higiene se tiene o no se tiene, hay limpieza o no hay limpieza.

Cómo ser lo más limpio posible

Todo restaurante necesita tener y practicar adecuados sistemas y procedimientos de limpieza e higiene, además de

tener, dentro del mismo procedimiento, revisiones periódicas para medir el grado de cumplimiento de los procedimientos, básicamente realizadas por un tercero calificado en el tema, que aplique medidas correctivas cuando se estas se requieran. En la medición de las prácticas de higiene, no se puede ser juez y parte, la calidad debe ser respaldada por un experto externo al restaurante.

Existen empresas que ayudan a los restauranteros a mantener los estándares de higiene y calidad lo más alto posible, evaluando y capacitando al personal para mejorar constantemente sus prácticas al trabajar en el manejo de alimentos, y así, ofrecer el mejor servicio al comensal y estar siempre preparados para una visita de inspección sanitaria gubernamental.

Una de estas empresas es SAHC. La cual ofrece servicios calificados de auditoría, asesoría y de capacitación en temas técnicos de higie-

ne y sanidad, con lo cual el restaurantero puede mejorar y controlar la higiene de sus empleados, de sus proveedores y asegurarse cumplir con los estándares gubernamentales. Realizan además pruebas microbiológicas al personal, a alimentos y utensilios de cocina aleatoriamente, las pruebas que toman las analizan en sus laboratorios y una vez que se tienen los resultados, junto con los resultados de las auditorías, se crean las estrategias que se pueden aplicar en las áreas de oportunidad del restaurante y mediante programas periódicos de capacitación, llegarán a mantener los estándares de higiene óptimos.

A estas alturas, la higiene en los restaurantes debería de ser un derecho para el comensal. Con la ayuda de este tipo de herramientas y/o servicios, cada vez más establecimientos se unen al movimiento de Restaurantes Socialmente Responsables con la una única misión de ofrecer la mejor calidad, higiene y sanidad al comensal.



LA MODA DEL GLUTEN Y NUESTRA RELACIÓN CON LA COMIDA

De los años 2000 a la fecha, más productos libres de gluten o "gluten-free" han llegado a los mostradores. Esto se debe al aumento en el interés por esta categoría de alimentos que hace 20 años no se conocía. Pero, ¿por qué ha ocurrido esto?, ¿cuál es el riesgo de dejar de consumir el gluten?, ¿consumir alimentos libre de gluten es sólo una moda?, ¿qué tipo de personas son las que deben consumir productos libre de gluten?, ¿cómo influye en nuestra relación con la comida y el mito?

Para empezar, debemos comprender el porqué de estos productos: esta categoría de alimentos son para las personas celiacas. El Instituto Nacional de la Diabetes y las Enfermedades Digestivas y Renales

de Estados Unidos (NIH, por sus siglas en inglés), define: *"la enfermedad celíaca es un padecimiento del sistema inmunológico en la que las personas no pueden consumir gluten porque daña su intestino delgado"*.

El gluten es una proteína que se encuentra presente en el trigo, avena, cebada y centeno (TACC), también puede encontrarse en otros productos como medicinas, vitaminas, suplementos, bálsamos labiales e incluso en el pegamento de las estampillas y los sobres. Los síntomas de esta enfermedad varían según el sistema digestivo de cada persona, y pueden ir desde diarrea, dolor abdominal, depresión hasta irritabilidad, entre los más comunes.

Sin embargo, el NIH destaca que la enfermedad celíaca es genética. Para saber si una persona es o no intolerante al gluten, es necesario realizar un análisis de sangre para medir determinados anticuerpos, como también con una biopsia intestinal. Los especialistas recomiendan tener presente que la mayoría de las personas que creen ser sensibles al gluten, probablemente no lo son, ya que sólo afecta a un bajo porcentaje de la población.

En este sentido, Alan Levonitz, autor del libro *The Gluten Lie* (abril, 2015) el cual explora el origen del "movimiento libre de gluten" (gluten-free movement), destaca que se debe diferenciar entre los efectos psicológicos y fisiológicos de consumir gluten.



El movimiento nació gracias a un gran número de celebridades que compartieron su experiencia de lo bien que se sintieron al haber dejado de consumir gluten, además de la aportación de doctores que escribieron libros sobre este tema. Esto generó una paranoia sobre este tipo de alimentos.

El resultado de esto es la construcción de un mito que produce un efecto nocivo sobre lo que consumimos y amenaza nuestra relación con la comida, destaca el autor.

Por esto, debemos tener presente la influencia que tienen las diferentes tendencias alimenticias en nuestra cultura culinaria. Ya sea desde Adán y Eva, donde por comer un fruto prohibido perdieron el paraíso y se convirtieron en mortales, hasta la actualidad. “La gente ve al gluten como parte de un mito moderno que nos saca del paraíso”, remarca Levonitz.

A decir por el autor, las primeras personas que empezaron a hablar de los beneficios de consumir alimentos libres de gluten fueron Joe Mercola y Jenny McCarthy a principios del 2000. Como también los libros *Dangerous Gains* (2002), *Grain Brain* (2013) y *Wheat Belly* (reeditado en 2014).

Esto ha producido hábitos alimenticios que pueden ser nocivos para las personas, en especial si se basan en las creencias populares y no en los hechos concretos, es decir, estudios científicos avalados por médicos.

En contraparte existen referencias científicas que destacan los beneficios de comer gluten, como el Dr. John Douillard, quien expone su visión en el libro *Eat Wheat, A Scientific And Clinically-Proven Approach To Safely Bringing Wheat And Dairy Back Into Your Diet* (2017).

Por esta razón, es importante construir una visión crítica so-

bre la información y los alimentos que consumimos. Esto significa poder asesorarse con un especialista en el tema antes de actuar sin el conocimiento concreto. En el caso de los hábitos alimenticios, es importante tener el respaldo médico, ya que según el autor de *The Gluten Lie*, en el pasado se han satanizado de forma equivocada diferentes alimentos que luego fueron desmentidos.

Por esto, si una persona tiene dudas o síntomas de intolerancia al gluten, debe realizarse los exámenes médicos correspondientes para confirmar o no el cuadro. Y en caso que el resultado sea negativo, pero igual se quiere dejar de consumir el gluten, se debe averiguar primero cómo repercutirá en el organismo y cómo reemplazar los nutrientes que contiene la proteína. Todo esto para no afectar nuestra relación con la cultura culinaria y poder consumirlos de una forma responsable para construir hábitos alimenticios saludables.

CAPACITACIÓN

PRÓXIMO CURSO | PREVENCIÓN ANTE INSPECCIONES DE AUTORIDADES SANITARIAS



<p>OBJETIVO</p>	<p>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.</p>		
<p>TEMARIO</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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. 		
<p>DIRIGIDO A</p>	<p>Propietarios, Director Operativo, Gerentes y Chefs.</p>		
<p>FECHA</p>	<p>Jueves 27 de Julio 2017</p>	<p>HORARIO</p>	<p>9:00 a 13:00 hrs.</p>
<p>LUGAR</p>	<p>Oficinas AMR, Torcuato Tasso 325 Int. 103, Col. Polanco</p>	<p>COSTO</p>	<p>\$1,300 + IVA Socios: \$800 + IVA</p>
<p>PONENTE</p>	<p>Iñaki García / Katia De La Rosa.</p>		
<p>INFORMES</p>	<p>Noemí Alarcón / nalarcon@amr.org.mx / Tel. 5250 1146 - 5531 0911</p>		

INICIO

Fuente: Comunicación Social
SAGARPA

CARNE DE RES Y VEGETALES, NUTRITIVA COMBINACIÓN



Al preparar platillos con carne de res y vegetales como zanahorias, calabazas y jitomates enaltecemos el sabor y propiedades de estos alimentos que están presentes en las mesas de la cocina nacional e internacional.

México produce anualmente alrededor de 7.8 millones de toneladas de carne de bovino, porcino, caprino y aves, de los cuales más de dos millones de toneladas son de carne de res. Además, nuestro país implementa medidas de certifi-

cación para garantizar la seguridad de sus productos con sellos como Orgánico SAGARPA México y Certificación Tipo Inspección Sanitaria (TIF).

En producción de calabacita, México se ubica en la posición siete a nivel mundial con más de 399 mil toneladas anualmente; décimo lugar en jitomate con más de 2 millones 695 mil toneladas y en zanahorias registra una producción superior a las 331 mil toneladas, indican datos de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, De-

sarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA).

Raúl Mendiola, chef ejecutivo del restaurante Champs Elysées recomienda un -Costillar de res estofado a la antigua- que se prepara con carne de res, vegetales y un toque de vino tinto y tomillo. Primero, se corta en trozos medianos el corte de carne sin hueso, se agrega sal y pimienta, para realzar su sabor se unta grasa que se obtiene de la misma carne y se sella a la parrilla.

GASTRONOMÍA

Por separado se rostizan la zanahoria, jitomate, cebolla, ajo, tomillo y se agrega vino tinto hasta disminuir suavemente, se enriquece con jugo de prime, para después seguir un proceso de marinación con lo que se obtendrá la salsa. Posteriormente, la carne se coloca dentro de esta mezcla, se tapa y se hornea a 180 grados durante tres horas, el resultado será un sabor estilo estofado.

Para emplatar, el chef sugiere acompañar de puré de papá

y una guarnición preparada con hongos, calabazas, ejotes y chicharos al vapor, salteados con un poco de aceite, sal y pimienta. El platillo se decora con espárragos y brotes de melón, betabel y amaranto.

El Costillar de res estofado a la antigua se disfruta con pan de jitomate aromatizado con albahaca, de higo o de arándano, producto que preparan diariamente de forma artesanal en Champs Elysées, restaurante que desde 1965 ofrece en México su concepto de

la tradicional cocina francesa con productos de nuestro campo.

México produce cada año poco más de millón y medio de toneladas de trigo panificable y en frutos como arándano y frambuesa, el estado de Jalisco se posiciona como el principal productor a nivel nacional, indican los datos de Comunicación Social de la SAGARPA.



SABÍAS QUE...

EN MÉXICO SE PRODUCEN ANUALMENTE ALREDEDOR DE **7.8 MILLONES DE TONELADAS DE CARNE** DE BOVINO, PORCINO, CAPRINO Y AVE.

#MéxicoSiembraÉxito



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



INICIO

Fuente: 2000Agro



LA CURA PARA LA DIABETES PODRÍA EXTINGUIRSE

Estudian en la UAM propiedades antidiabéticas de planta de ornato amenazada en sus poblaciones naturales.

En México existen unas 400 especies de bromelias, plantas que en general viven en los árboles con peculiares características, pues se alimentan de la humedad y de las partículas de aire que absorben sus hojas a través de los filamentos que en ellas crecen. Se distinguen también porque sus raíces no son funcionales como las plantas terrestres, que requieren de sustratos del suelo para sobrevivir, de manera que se adaptan a vivir prácticamente en cualquier lugar.

En Europa, Estados Unidos, Australia y China, entre otros países, son cotizadas como las cactáceas u orquídeas a precios altos. De las 75 especies medicinales de bromelias en nuestro país, tres de ellas son motivo de estudio en la Universidad Autónoma Metropolitana, Unidad Iztapalapa

(UAM-I) y hasta ahora se reconocen en ellas propiedades para controlar glucosa en sangre y la proliferación de células cancerígenas.

Tal vez la especie más popular de bromelia es el heno que en Navidad se emplea en los nacimientos o como adorno en los hogares, razón por la cual está desapareciendo de los bosques mexicanos.

El equipo científico de la UAM ha trabajado con bromelias en comunidades de Oaxaca y ahora en el Estado de México, donde han hecho estudios etno-botánicos mediante encuestas en comunidades, para después llevarlas al laboratorio. De esta forma tienen registros de la biología de la planta, el hospedero (el árbol donde crece y en qué condiciones) donde se distribuye, así como el uso que le da la gente.

A la investigación se unieron especialistas del departamento de Ciencias de la Salud y

el laboratorio de Farmacología de la UAM-I y obtuvieron un extracto de la planta que se ha suministrado, en diferentes dosis, a ratones a los que se ha provocado aumento de glucosa en sangre. Se dio un seguimiento diario a los roedores para conocer su evolución y el resultado es que se encuentran en muy buenas condiciones y con niveles de azúcar controlados.

En conjunto con la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (Sagarpa), el Colegio de Postgraduados Texcoco y el Centro para la Sustentabilidad, la UAM-I tienen en marcha el Centro Universitario de Investigación y Conservación de Bromelias Mexicanas, ubicado en Tlalmanalco, Estado de México. Dirigido por la doctora Flores Cruz, el Centro preserva ejemplares provenientes de Oaxaca, Guerrero, Chiapas y Veracruz.