

BOLETÍN



AMR

ASOCIACIÓN MEXICANA DE RESTAURANTES, A.C. DESDE 1948

JULIO 21, 2017

f AMRoficial

t NoticiasAMR

| www.amr.org.mx

GASTRONOMÍA

CONOCE EL MERCADO ALTERNATIVO DE PRODUCTOS ORGÁNICOS DE TLAXCALA



JURÍDICO

DESARROLLADORES INMOBILIARIOS, A FAVOR DE CONSTRUIR MENOS ESTACIONAMIENTOS



JURÍDICO

LEY ORGÁNICA DE LA PROCURADURÍA AMBIENTAL Y DEL ORDENAMIENTO TERRITORIAL DE LA CDMX



RESTAURANTES

EL APPCC: TECNOLOGÍA ESPACIAL EN RESTAURANTES



GASTRONOMÍA

BENEFICIOS DEL USO DE PRODUCTOS CONVENIENTES EN EL SEGMENTO HORECA



CAPACITACIÓN

PREVENCIÓN ANTE INSPECCIONES DE AUTORIDADES SANITARIAS



RESTAURANTES DE RUTA POR ALFONSO REYES (CONDESA)

AGRICULTURA

AGROECOLOGÍA EN MÉXICO



ESTE AÑO LA MÁS FÁCIL PARTICIPAR YA QUE TODOS OFRECEMOS UN



MENÚ ESPECIAL

DEL 30 SEP AL 15 OCT 2017



Fuente: Comunicación Social
SAGARPA

CONOCE EL MERCADO ALTERNATIVO DE PRODUCTOS ORGÁNICOS DE TLAXCALA



Los mercados orgánicos son lugares en donde se busca promover la cultura del consumo responsable, la producción agroecológica de alimentos y el comercio justo. Además, estos lugares rescatan las relaciones entre productores y consumidores.

En Tlaxcala, el **Mercado Alternativo de Productos Orgánicos**, oferta alimentos como nopales, rábanos, jitomates, tunas, aguacates, quintoniles, limones, manzanas, duraznos, calabazas, chilacayotes, flor de calabaza, carne de conejo, miel y apipisco, una variedad de tomate, así como productos artesanales, entre ellos, quesos, yogurt, pulque y dulces de amaranto.

A nivel nacional, el estado ocupa el primer lugar en producción de amaranto y el tercero en cebada de grano. También

destaca por la generación de maíz grano, trigo grano y maguey pulquero, señala la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA).

Irada Santacruz Arciniiega, chef e investigador, destacó que son diversos los productos que se cultivan en el estado que es reconocido por su variedad de maíces. En el mercado exponen 25 productores de alimentos cosechados y elaborados de forma responsable; una opción para comer saludablemente verduras, frutas, carnes, huevos y tortillas, entre otros.

La cocina de Tlaxcala se enriquece con diversas hierbas y plantas como el chilacayote, alimento que se consume desde la época prehispánica y que es posible preparar en platillos dulces y salados. Irada Santacruz recomienda un

agua preparada con este ingrediente, además se requieren limones y un endulzante como miel o azúcar.

El chilacayote se corta en cubos y se extrae el jugo de los limones para licuarlos con agua y el endulzante hasta incorporarlos perfectamente. La bebida se sirve en un vaso con hielos.

Tlaxcala también produce importantes volúmenes de carne de cerdo y de bovino. Respecto a la pesca, los recursos de mayor producción son la carpa, mojarra y trucha, indica la información de Comunicación Social de la SAGARPA.

El **Mercado Alternativo de Productos Orgánicos** se ubica en el Parque San Nicolás de Tlaxcala, todos los viernes de 8:00 a 14:00 hrs.

INICIO



LOS DESARROLLADORES INMOBILIARIOS, A FAVOR DE CONSTRUIR MENOS ESTACIONAMIENTOS



El nuevo reglamento de estacionamientos en la Ciudad de México define un número máximo de cajones, que de ser sobrepasado tendrá costos para el desarrollador.

El gobierno de la Ciudad de México modificó la regulación en materia de estacionamientos, de modo que ahora los desarrollos inmobiliarios tendrán un tope que, de ser sobrepasado, supondrá un costo adicional para el dueño de los inmuebles.

Las modificaciones a la regulación implican que ya no habrá un mínimo de cajones a construir dependiendo el uso de cada inmueble, sino un máximo. Es decir, mientras que antes se requería tener al menos un cajón de estacionamiento por

cada 30 metros cuadrados en áreas de oficinas, ahora esto será distinto.

“Es un cambio de paradigma importante porque se deja de exigir la construcción de estacionamientos. Ahora se podrán tomar decisiones más eficientes por el tipo de desarrollo, el mercado al que está dirigido y todo lo que está en juego”, explicó Andrés Señudo, experto en temas de estacionamientos en el Instituto de Políticas para el Transporte y el Desarrollo.

Los desarrolladores ahora deberán destinar como máximo el 30% de su espacio a estacionamientos. Señudo explicó que en zonas donde haya buena movilidad por temas de transporte público, si un desarrollador tiene permiso para cons-

truir, por ejemplo, 100 cajones, y decide construir más de esa cifra en un 50%, deberá pagar al gobierno un monto de mitigación.

La medida también implica que obras ya construidas puedan modificar sus espacios de estacionamientos para habilitarlos como gimnasios o áreas para bicicletas, mencionó el experto.

La Asociación de Desarrolladores Inmobiliarios (ADI) consideró la medida como positiva, dijo su presidente, Salvador Daniel. *“Es una gran idea. Evidentemente se tiene que hacer poco a poco y por zonas y giros, no puede ser parejo para todos”,* dijo el también director de Fibra Danhos.

LEY ORGÁNICA DE LA PROCURADURÍA AMBIENTAL Y DEL ORDENAMIENTO TERRITORIAL DE LA CIUDAD DE MÉXICO

CON FECHA 20 DE JULIO DEL 2017 SE PUBLICÓ EN LA GACETA OFICIAL DE LA CIUDAD DE MÉXICO, DECRETO POR EL QUE SE CAMBIA EL NOMBRE DE LEY ORGÁNICA DE LA PROCURADURÍA AMBIENTAL Y DEL ORDENAMIENTO TERRITORIAL DEL DISTRITO FEDERAL, POR EL DE LEY ORGÁNICA DE LA PROCURADURÍA AMBIENTAL Y DEL ORDENAMIENTO TERRITORIAL DE LA CIUDAD DE MÉXICO; SE REFORMAN, ADICIONAN Y DEROGAN DIVERSAS DISPOSICIONES DE LA LEY ORGÁNICA DE LA PROCURADURÍA AMBIENTAL Y DEL ORDENAMIENTO TERRITORIAL DE LA CIUDAD DE MÉXICO Y DE LA LEY AMBIENTAL DE PROTECCIÓN A LA TIERRA EN EL DISTRITO FEDERAL.

Con esta reforma la Procuraduría tendrá las siguientes atribuciones:

Denunciar ante las autoridades competentes, cuando conozca de actos, hechos u omisiones que constituyan violaciones o incumplimiento a la legislación administrativa y penal, en materia ambiental y del ordenamiento territorial, protección y bienestar animal o que atenten directamente contra el patrimonio o seguridad de la Procuraduría y su

personal en ejercicio de sus funciones;

Ejercer en el ámbito de sus facultades, los derechos que asisten a víctimas u ofendidos de delitos, a la luz de la normatividad aplicable, ante las autoridades administrativas y jurisdiccionales locales o federales en materia penal, respecto a los procesos y procedimientos relacionados con delitos ambientales o de cualquier otra índole que tenga un efecto negativo en el ambiente, ordenamiento territorial, protección y bienestar animal o que atenten directamente contra el patrimonio y seguridad de la Procuraduría y su personal en el ejercicio de sus funciones; así mismo, fungir cuando sea requerido por autoridad competente como consultor técnico en los procesos y procedimientos penales;

Requerir a las autoridades competentes la documentación necesaria, el acceso a la información contenida en los registros, archivos y bases de datos, a efecto de allegarse de elementos que le permitan investigar posibles infracciones a las disposiciones jurídicas en materia ambiental y del ordenamiento territorial.



Se tendrá como excepción a la presente atribución la información que tenga carácter de confidencial o reservada en términos de las disposiciones aplicables;

Realizar actos de vigilancia para constatar el cumplimiento de las disposiciones jurídicas en materia ambiental, del ordenamiento territorial y de protección y bienestar animal, así como practicar reconocimientos de hechos para la substanciación del procedimiento administrativo de investigación.

Para ejecutar dichas acciones la Procuraduría podrá requerir el apoyo de la fuerza pública o de otras autoridades.

En los casos de que se entiendan dichas acciones con los propietarios, poseedores o responsables de tales bienes y lugares, éstos estarán obligados a proporcionar todas las facilidades que se requieran para la realización de dichas actuaciones;



Requerir, de conformidad con la legislación aplicable en la materia, que se realicen las visitas de verificación o los actos de inspección por parte de las autoridades competentes, lo cual deberá realizar en un plazo máximo de 10 días hábiles, contados a partir de la solicitud, quienes deberán enviar un informe a la Procuraduría sobre el resultado de dichas visitas y el estatus del procedimiento a seguir, adjuntando copia de las documentales que acrediten la información, lo cual deberá realizarse en un plazo máximo de 10 días hábiles.

La Procuraduría podrá aportar a las autoridades que llevan a cabo los procedimientos de verificación o inspección, dictámenes técnicos o estudios realizados en sus procedimientos de investigación, dichas autoridades estarán obligados a valorarlo con el resto del acervo probatorio existentes en los expedientes generados;

Realizar los reconocimientos de hechos cuando exista denuncia ciudadana interpuesta o investigación de oficio instaurada, así como cuando lleve a cabo dictámenes técnicos y periciales, en los términos establecidos en el presente ordenamiento;

Imponer fundada y motivadamente, las acciones precautorias, o cualquier otra medida cautelar que resulten procedentes, derivadas de las acciones y procedimientos que lleve a cabo la Procuraduría, en el ámbito de su competencia;

Requerir a las autoridades competentes la imposición y ejecución de medidas de seguridad, correctivas o cualquier otra medida cautelar y sanciones, de conformidad con las disposiciones jurídicas aplicables;

Llevar a cabo conforme a lo dispuesto en esta Ley, investigaciones de oficio respecto del cumplimiento y

aplicación de las disposiciones jurídicas en materia ambiental y del ordenamiento territorial, así como de hechos que generen o puedan producir desequilibrios ecológicos, daños o deterioro grave a los ecosistemas de la Ciudad de México o sus elementos;

Como se puede percatar la modificación a la presente ley va de la mano con la entrada en vigor de la Norma Ambiental NADF-024-AMBT 2013 sobre Separación, Clasificación, Recolección Selectiva y Almacenamiento de los Residuos del Distrito Federal, por lo que es de gran importancia tener vigente la Licencia Ambiental Única, llevar a cabo la separación de los residuos como lo marca la nueva norma ambiental, contar con aislantes de ruido en caso de que las emisiones sonoras generadas en el establecimiento sean superiores a los decibeles permitidos.

EL APPCC: TECNOLOGÍA ESPECIAL EN RESTAURANTES



El Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC o HACCP, Hazard Analysis and Critical Control Points) es un proceso sistemático preventivo para garantizar la inocuidad alimentaria, de forma lógica y objetiva. Todas las organizaciones que desempeñan algún papel en la cadena de suministro de alimentos pueden aplicar los principios HACCP, independientemente de su tamaño y ubicación geográfica.

Sirve para identificar, evaluar y prevenir todos los riesgos de contaminación de los

productos a nivel físico, químico y biológico durante todo el proceso de la cadena de suministro, establece medidas preventivas y correctivas para el control de los peligros que ponen en riesgo la inocuidad del producto.

En 1959 la compañía Pillsbury comenzó con el desarrollo del APPCC junto con la NASA, para asegurar la inocuidad en los alimentos consumidos por los astronautas durante sus misiones. Nace con el objetivo de desarrollar sistemas que proporcionen un alto nivel de

garantías sobre la seguridad de los alimentos y de sustituir los sistemas de control de calidad de la época basados en el estudio del producto final que no aportaban demasiada seguridad.

Al principio su aplicación no tuvo demasiado éxito y el impulso dado por la Administración de Drogas y Alimentos (FDA) no tuvo repercusión. En los años 80 instituciones a nivel mundial impulsaron su aplicación. Entre otros la Organización Mundial de la Salud.

RESTAURANTES



Involucra los siguientes puntos:

1. Toma en cuenta lo que haces en tu negocio, las cosas que podrían salir mal y convertirse en un **peligro**.

2. La identificación de los "puntos críticos de control" - estos son los lugares que es necesario concentrarse en evitar los riesgos o reducirlos a un nivel aceptable y controlable.

3. Establecer los límites críticos y poner en marcha procedimientos para controlar los peligros en los puntos de control.

4. Vigilar los puntos críticos de control para saber si el proceso se está realizando bajo las condiciones que hemos fijado.

5. Establecer las acciones correctivas o decidir qué me-

didias se deben tomar si algo va mal.

6. Verificar que los procedimientos están funcionando y los resultados mejoran o son los óptimos.

7. Mantener los registros necesarios para demostrar que sus procedimientos están trabajando.

Algunas personas piensan que este sistema es muy complicado, pero no tiene que ser. Lo importante es tener los procedimientos de gestión de seguridad alimenticia apropiados para su negocio.

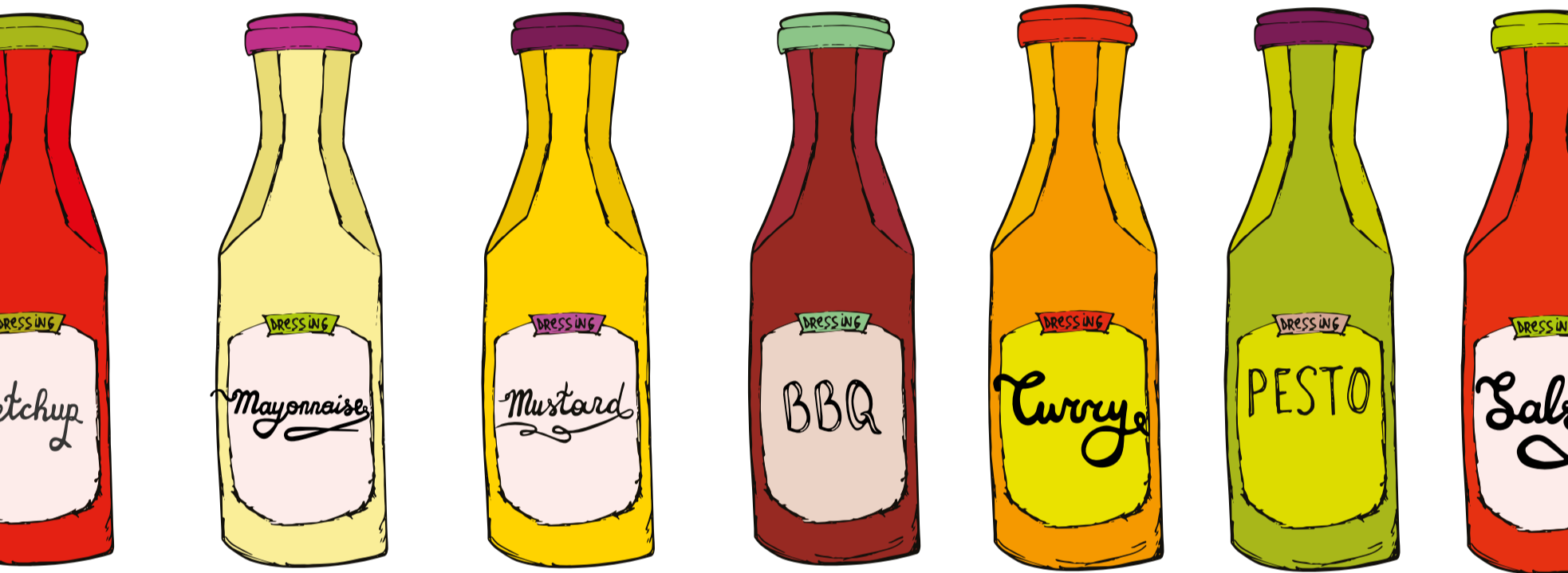
El APPCC no es un sistema de gestión de calidad, sino un sistema de gestión de inocuidad alimentaria que debe estar definido como premisa para la implantación de un sistema de gestión de calidad, como re-

quisito legal obligatorio aplicable a todo establecimiento alimentario necesario para la obtención de alguna certificación.

En México existen empresas que se encargan de monitorear la higiene y sanidad en los establecimientos donde se manipulan alimentos. Una de estas empresas es SAHC, quien mediante el APPCC garantizan la inocuidad del lugar y en las prácticas empleadas al manipular los alimentos, capacitando al personal en prácticas de higiene y sanidad. SAHC, junto con Marco Beteta otorgan el Reconocimiento de Higiene y Sanidad, avalados por México Calidad Suprema y SAGARPA, a los establecimientos que cumplan con los estándares establecidos en las diferentes Norma Mexicanas que regulan este tema.

Fuente: Unilever Food Solutions

GRANDES BENEFICIOS DEL USO DE PRODUCTOS CONVENIENTES EN EL SEGMENTO HORECA



Los productos convenientes son aquellos que contienen alimentos parcial o totalmente preparados que ofrecen al operador un gran número de ventajas en relación a la preparación tradicional; estas ventajas lo benefician desde la recepción, almacenamiento, producción y /o manipulación hasta la selección para desecho de basura en una operación de alimentos. Las características son:

- **Versátiles:** éstos pueden utilizarse directamente o como ingrediente en platillos determinados.
- **Prácticos:** son de fácil utilización, almacenamiento y no requieren mano de obra calificada.

- **Económicos:** representan ahorros en aspecto de tiempo, dinero y mano de obra.

Aportando a nuestro negocio los siguientes beneficios en el flujo de la operación.

- **Almacenaje:** menos compra materia prima; reducción en espacios, de almacén.
- **Disponibilidad:** todo el año encontraremos el mismo producto.
- **Producción:** Reducen los tiempos de preparación manteniendo la calidad y consistencia del producto final.
- **Ahorro en costos:** no necesitan mano de obra calificada, presentaciones institucionales, mayores rendimientos.
- **Gastos de operación:** me-

nos tiempo de preparación, ahorro de energéticos, disminución de equipo y utensilios de cocina.

- **Desperdicios:** Reduce mermas, haciendo más rentable la operación del negocio.

Los productos convenientes se convierten aliados en la cocina por los tipos de tecnologías y empaques que se utilizan para elaborarlos. Facilitando la estandarización, el costeo, cálculo de rendimientos, reducción de pasos en los procesos de producción obteniendo así alimentos preparados con menores riesgos higiénicos maximizando el tiempo de preparación. Buscando la optimización de la operación de la empresa.

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

RESTAURANTES

DE *Ruta*
POR ALFONSO REYES
(CONDESA)

Alfonso Reyes es una de las avenidas que destacan dentro de la colonia Condesa y alberga diferentes negocios dedicados a satisfacer el gusto hedonista de locales y visitantes.

Hoy, encontrándose en reparación, restaurantes de la calle se han dado a la tarea de crear experiencias gourmet que motiven la visita a cada establecimiento, como es el caso de Rustic Kitchen y Kaye, Cocina sin Reglas.



Si se tienen gustos más exóticos se encuentra el griego **Agapi Mu** @Agapi-Mu-Comida-Griega, donde los fines de semana se tienen muestras de danza tradicionales de aquel rincón de rincón del mundo.

Para enfiestar entre mezcales y cervezas, sin formalismos, está **La Bótica** @labotica.mezcaleria, con una variedad de esta espirituosa que abarca todo el territorio del país con Denominación de Origen.

Rustic Kitchen, su especialidad es la cocina italiana mezclada con toques americanos, aquí las porciones bastan son lo suyo. Pizzas al horno de piedra, pastas con el toque tradicional de la Toscana; sus espacios acogedores harán que se extienda la sobremesa.

¿Qué ofrece?

- **Noches de Jazz**, cada jueves se ofrece una velada acompañada de un grupo que amenizará la cena romántica.
- **Noche de DJ**, los viernes la terraza toma vida y a partir de las 8PM los mejores sets de música electrónica suena junto con las margaritas, mojito ó el clásico Martini en la mano.

¿Dónde?

Alfonso Reyes 122.
@RusticKitchenMX

Kaye, la llamada 'Cocina sin Reglas' del chef Pedro Martín, canario de nacimiento pero mexicano de corazón, su carta recientemente renovada es una recopilación de los continuos viajes que realiza en búsqueda de ingredientes endémicos para incorporar sus recetas. Imperdible la barra de tragos, propuesta de Charlie Jasso, quien ha ido ganando terreno en el mundo de la mixología.

¿Qué Ofrece?

- **19 de Julio**. Cena Maridaje con Vinos Salto de Fe, donde las etiquetas Grapho y Tono8 será las aliadas de platillos creados específicamente para esa velada.

Menú. Hongos de Temporada, Crema de frijol, atún ajillo con

pasas a la mantequilla, Estofado clod wagyu de Durango y de postre Xocolatl.

\$700 pesos p/p

Reserva en línea.

<https://cena-kaye-salto-de-fe.boletia.com>

- **26 de Julio**. El jaleo se da en Kaye, las dos casas de Pedro Martín se reúnen para dar una tarde dedicada a sus especialidades. La hora del Vermut, El vino y la Carrillera, De pintxos y sidriñas; así como el Postre y El Orujo son parte de la experiencia que se tendrá únicamente ese día a partir de la 1PM.

¿Dónde?

Alfonso Reyes 108.

@KayeCocinasinReglas

AGRICULTURA

AGROECOLOGÍA
EN MÉXICO

¡Súmate a un consumo de cultivos sustentables!

La agroecología es un tipo de agricultura alternativo que busca la sostenibilidad y la productividad a través de la ecología, tanto a nivel del cultivo como de las sociedades locales que lo producen, logrando crear agrosistemas basados en el reciclaje de nutrientes, la diversidad, el respeto con el entorno y un comercio justo.

En la agroecología se practica un uso óptimo del agua, la elección de variedades de plantas idóneas según el territorio, la preservación de la biodiversidad, todo con el objetivo de minimizar el impacto ambiental y evitar la toxicidad de los alimentos.

La agroecología no es lo mismo que agricultura ecológica. La primera busca conseguir resultados que sean lo más respetuosos con la naturaleza, pero sin renunciar a la producción de alimentos.

Además de su enfoque agrario, la agroecología es un movimiento social, porque busca poner en marcha procesos sociales que logren el desarrollo humano a partir del fortalecimiento de la economía local.

Esta disciplina tiene como desafíos reducir la emisión de gases de efecto invernadero, la contaminación que perjudica la biodiversidad, y la toxicidad de los pesticidas hacia el ser humano. Optimizar los recursos como el agua y el suelo.

Varios expertos en el ámbito opinan que una agricultura familiar puede ser la solución a la crisis alimentaria que se vive y puede ser sustento de la creciente población humana.

Las razones más fuertes que existen para consumir productos cultivados mediante la Agro Ecología son:

- Aprovechamiento de los recursos naturales, manteniendo la fertilidad del suelo.
- No se utilizan productos químicos como fertilizantes, plaguicidas, antibióticos, aditivos y conservantes.
- Los cultivos no son modificados genéticamente, no son transgénicos, por lo que no provocan problemas en la salud tales como insuficiencias cardíacas, osteoporosis, migrañas, alergias, hiperactividad o Parkinson.
- Los productos obtenidos son totalmente nutritivos y saludables.

Si quieres comenzar a disfrutar de productos cultivados mediante la Agroecología, entra a www.valleysupreme.com y consume alimentos 100% naturales y nutritivos, libres de sustancias nocivas y sintéticas.

INICIO