



SOCIALES

JUNTA DE CONSEJO DIRECTIVO



ECONOMÍA

VAN PYMES LENTAS CON NUEVA FACTURA



JURÍDICO

ESTACIONAMIENTOS DE LA NORMA TÉCNICA COMPLEMENTARIA PARA EL PROYECTO ARQUITECTÓNICO



RESTAURANTES

HIGIENE DE LOS EMPLEADOS DE UN RESTAURANTE



GASTRONOMÍA

TENDENCIAS EN BARRAS DE POSTRES PARA BUFFETS



GASTRONOMÍA

NO TODAS LAS UVAS SON PARA VINO



GASTRONOMÍA ¡COMER BUENO, BONITO Y SOSTENIBLE!



AGRICULTURA

¿SABES CÓMO SE CLASIFICAN LOS ÁRBOLES FRUTALES?



ESTE AÑO LA MÁS FÁCIL PARTICIPAR YA QUE TODOS OFRECEMOS UN



MENÚ ESPECIAL

DEL 30 SEP AL 15 OCT 2017



JUNTA DE CONSEJO DIRECTIVO



El pasado martes 25 de julio se llevó a cabo la Junta Mensual del Consejo Directivo de la Asociación Mexicana de Restaurantes, teniendo como sede el restaurante Divino Tinto.

En la reunión se tocaron los temas relevantes que competen a la Asociación y al gremio restaurantero y gastronómico de la Ciudad de México. Se presentaron los Estados Financieros actualizados de la AMR, mismos que fueron aprobados por los miembros del Consejo.

El Lic. Francisco Mijares, Presidente AMR, comentó sobre la reunión sostenida con el Subprocurador de Verificaciones de PROFECO, Raymundo Rodrí-

guez Diego, en donde dieron seguimiento al acuerdo que se llevará a cabo para tener informados a los restauranteros sobre visitas de PROFECO y sobre los derechos que tienen ante éstas.

La Lic. Jacqueline Rosenzweig, Directora General de la AMR, dio detalles del Concurso del Mejor Arroz de México 2017 organizado por Unilever Food Solutions; invitó a los restauranteros a inscribirse a la Quincena del Comensal 2017, este año se llevará a cabo del 30 de septiembre al 15 de octubre; informó sobre la próxima Junta de Consejo a realizarse en el Corporativo de Banorte donde dará inicio oficial la

Quincena del Comensal ante restauranteros participantes. Por último, mencionó el próximo curso de cerveza "Beer University" a realizarse en las instalaciones de la AMR del 14 al 17 de agosto, el cual será impartido por la Maestra Cicerón Abigail Ramos, Gerente de Educación Cervecera de Grupo Modelo.

Por su parte el Dr. Javier Salas habló sobre la inflación y pormenores de la economía actual. Finalmente, el Lic. Luis Eduardo Hernández de la empresa Controlet, presentó su sistema de fumigaciones para restaurantes.

SOCIALES



Para finalizar, los miembros del Consejo Directivo e invitados especiales, disfrutaron del Menú ofrecido por nuestra anfitriona Andrea Vázquez del restaurante Divino Tinto, que consistió en: Ensalada de arúgula baby, mix de tomates y queso burrata; Canasta de

arroz chino, pulpo baby y ramen de betabel; Costillas de cordero baby en salsa tzatziki; y para cerrar, Tarta de higo con helado de mazapán. El maridaje a cargo de La Europea (Torremilanos Los Cantos y Sauvignon Blanc de Santa Carolina), y Modelo se encar-

gó de hacer armonía con la cerveza BocaNegra.

Además, como en cada Junta de Consejo contamos con la participación de nuestros Socios Estratégicos: Banorte, Coca Cola, Unilever Food Solutions y OpenTable.



SOCIALES



INICIO



VAN PYMES LENTAS CON NUEVA FACTURA

El tiempo apremia para que las empresas actualicen sus sistemas administrativos y electrónicos frente a los cambios fiscales que tendrán carácter obligatorio a partir del 1 de diciembre.

Y es que aplicar el nuevo catálogo de 52 mil diferentes claves para facturar y emitir los comprobantes de recepción de pagos traerá más carga administrativa y gastos, situación que se agudiza para las pymes, compartió Martha Arreola, presidenta del Colegio de Contadores Públicos de Jalisco (CCPJ).

Aunque las nuevas disposiciones del Servicio de Administración Tributaria (SAT) entraron en vigor el 1 de julio, será hasta el 1 de diciembre cuando sean obligatorias para los contribuyentes, sin embargo, las empresas ya deberían estar haciendo modificaciones de software y administrativas para cumplir con esto y adaptarse, dijo.

“Lo que nosotros creemos es que los empresarios o las pymes no han dimensionado las obligaciones que va implicar adecuar sus sistemas y adecuar la carga administrativa con lo que va a implicar hacerlo como debe de ser”, expresó.

Arreola estimó que actualmente, en Jalisco sólo entre 2 y 3 por ciento de las empresas estarían listas para aplicar los cambios.

Para esto, entre otros, se requeriría una actualización de software, que costaría hasta 4 mil 400 pesos, la adquisición de más folios para factura, con valor de hasta 2 pesos por folio, e incluso la contratación de más personal.

Es importante que las empresas empiecen a adaptarse a los nuevos requerimientos para evitar el mayor número de errores posibles, consideró Juan Carlos Sainz del Toro, presidente del Instituto Mexi-

cano de Ejecutivos de Finanzas (IMEF).

Uno de los puntos a considerar es la emisión del complemento de recepción de pagos.

“Si no me liquidan la totalidad de la operación, tengo que seguir generando cada que reciba un pago este comprobante denominado complemento, luego debo volver a especificar cuál es el saldo insoluto y cuánto me está abonando, por ello hoy todos los contribuyentes necesitan llevar un estricto control de su cobranza”, añadió.

Estos cambios están contenidos en la plataforma 3.3 del SAT, donde ya se tiene el catálogo con las 52 claves de productos y servicios y los complementos.

“Son muy pocas las empresas hoy por hoy que ya emigraron a la plataforma 3.3”, añadió Sainz del Toro.

ACUERDO POR EL QUE SE MODIFICA EL NUMERAL 1.2. ESTACIONAMIENTOS DE LA NORMA TÉCNICA COMPLEMENTARIA PARA EL PROYECTO ARQUITECTÓNICO



El 11 de julio del 2017 se publicó en la Gaceta Oficial de la Ciudad de México acuerdo por el cual se modifica el Numeral 1.2. ESTACIONAMIENTOS de la Norma Técnica Complementaria para el Proyecto Arquitectónico, publicada en la Gaceta Oficial del Distrito Federal el 8 de febrero de 2011, para quedar como sigue:

1.2 ESTACIONAMIENTOS

1.2.1 DISPOSICIONES GENERALES

I. Las edificaciones que se realicen en la Ciudad de México podrán construirse sin la obligación de contar con los cajones de estacionamiento para vehículos motorizados, a excepción de las construcciones destina-

das a los usos incluidos en los géneros de “Agencias y Talleres de Reparación de Vehículos Motorizados”; “Hospitales”; “Policía”; “Bomberos”; “Centros de Mensajería, Funerarias, Centros de Distribución, “Transportes Terrestres” y “Transportes Aéreos” y todos aquellos que para el desarrollo de sus actividades requieran de vehículos de servicio y/o espacio destinado al resguardo de vehículos, de conformidad con lo establecido en la Tabla 1.2.2.1. del presente Acuerdo.

II. En todo caso, los cajones de estacionamiento podrán construirse hasta por la cantidad máxima permitida en la Tabla 1.2.2.1. y, de acuerdo a la zona en la que se ubique el

predio según el Plano 1. Zonas para la Aplicación de Aportaciones por la Construcción de Cajones de Estacionamiento para Vehículos Motorizados, podrá generarse la obligación de realizar una aportación al Fondo Público de Movilidad y Seguridad Vial, establecido en la Ley de Movilidad del Distrito Federal, misma que deberá incluir el promovente al presentar la Manifestación de Construcción correspondiente ante la Delegación. Dichas aportaciones se destinarán por completo al mejoramiento y ampliación de los sistemas de transporte público administrados por el Gobierno de la Ciudad de México.



1.2.2. CAJONES DE ESTACIONAMIENTO PARA VEHÍCULOS MOTORIZADOS

I. La cantidad máxima permitida de cajones de estacionamiento para vehículos en una edificación estará en función del uso y superficie de la misma, de conformidad con lo previsto en la Tabla 1.2.2.1. y

de acuerdo a la zona en la que se ubique el predio según el Plano 1. Zonas para la Aplicación de Aportaciones por la Construcción de Cajones de Estacionamiento para Vehículos Motorizados de este Acuerdo:

Alimentos y Bebidas

TABLA 1.2.2.1

Uso	Número máximo de Cajones de Estacionamiento para Vehículos Motorizados
Cafeterías, cafeterías con internet, fondas mayores a 100 m	1 por cada 30 m ² construidos
Restaurantes mayores de 100 m²	1 por cada 30 m ² construidos
Centros nocturnos y discotecas mayores a 100 m ²	1 por cada 40 m ² construidos
Cantinas, bares, cervecerías, pulquerías y video bares mayores a 100 m ²	1 por cada 40 m ² construidos

El presente Acuerdo entrará en vigor al día siguiente de su publicación; no obstante, durante el periodo de 90 días hábiles posteriores a su entrada en vigor, el promovente

podrá optar por desarrollar los estacionamientos de las edificaciones con base en la normatividad anterior.

CAPACITACIÓN



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



Cerveza Modelo

Los invita a la
Beer
University

Impartirá la Maestra Cicerón Abigail Ramos
Gerente de Educación Cervecera de Grupo Modelo.

Quien los llevará de la mano para conocer ingredientes,
procesos de elaboración de la cerveza, estilos y maridajes.

La Cita es del

14 al 17 | agosto | Total 16 Hrs.
de 9:00 - 13:00 Hrs.

COSTO

General: \$2,500 + IVA

Socio: \$2,000 + IVA

Informes: Noemí Alarcón

nalarcon@amr.org.mx

Tel. 52 50 11 46 - 55 31 09 11

En las instalaciones de la AMR.
Torcuato Tasso 325 -103, Col. Polanco. Ciudad de México.

INICIO

HIGIENE DE LOS EMPLEADOS DE UN RESTAURANTE



Las buenas prácticas de higiene personal mantienen en buen estado la salud de los trabajadores y ayuda a prevenir la propagación de la enfermedad a la alimentación.

La ropa debe estar limpia. Los empleados deben mantener una esmerada limpieza personal durante todas las horas de trabajo. En el área de preparación de alimentos todo el personal debe de usar Cofias. Esto evita que el pelo caiga en superficies donde estará en contacto algún alimento o directamente en los alimentos.

Los zapatos deben ser cerrados, con punta y con suela antideslizante. Siempre se debe de usar calcetines.

Todos los empleados deben lavarse las manos y las partes expuestas de los brazos con agua corriente y jabón, frotando enérgicamente las superficies de las manos y los brazos durante al menos 20 segundos y enjuagar bien con agua limpia. Se debe prestar especial atención a las áreas debajo de las uñas y entre los dedos.

En la cocina debe de existir un fregadero especial para la-

varse las manos el cual debe de contar con agua caliente y fría. Los empleados no deben lavarse las manos en un fregadero usado para la preparación de alimentos, o en un fregadero de servicio en el que se desecha agua sucia. Los empleados deben mantener sus uñas cortas, redondeadas por los bordes y que sean fáciles de limpiar. Muchos gérmenes quedan atrapados debajo de las uñas largas y pueden llegar a los alimentos mientras se preparan, una vez allí, van a multiplicarse, causando que los alimentos queden contaminados.

RESTAURANTES

Los empleados deben lavarse las manos y las partes expuestas de sus brazos cuando:

- Después de tocar partes del cuerpo humano que no sean las manos limpias y las partes expuestas limpias del brazo.

- Después de usar el baño.

- Después de tocar o manipular animales.

- Después de toser, estornudar, usar un pañuelo desechable o tejido, fumar, comer o beber.

- Inmediatamente antes de la preparación de alimentos.

- Durante la preparación de alimentos, tan a menudo como sea necesario para eliminar la suciedad, la contaminación y para prevenir la contaminación cruzada al cambiar de tarea.



A continuación, se redactan unas reglas a seguir por el personal que trabaja con alimentos para las prácticas seguras de manipulación de alimentos, y así garantizar la inocuidad en los productos ofrecidos:

- Mantenga las manos y los dedos alejados de pelo, la cara, la nariz y la boca. Los gérmenes pueden ser fácilmente recogidos y transmitidos a los alimentos.

- Utilice cucharas, tenedores y otros utensilios para manipular alimentos. Esto reduce el contacto de las manos y la contaminación de los alimentos durante la preparación.

- Se debe de usar una capa exterior de ropa cuando se trabaja con alimentos crudos y si se cambia de tarea se debe de quitar esa capa.

- Vajilla, cubiertos, utensilios, limpios o sucios deben ser ma-

nejados por su base o mango para proteger al empleado y al cliente de los gérmenes. Mantenga todo el equipo y utensilios buenas condiciones para evitar que los gérmenes se acumulen en alguna zona rota o despostillada.

- Los empleados no deben fumar o usar tabaco en cualquier forma mientras se trabaja en la preparación o servicio de alimentos o durante la manipulación de los utensilios de servicio de alimentos o equipos. No está permitido fumar en el almacenamiento de alimentos y áreas de preparación o en áreas donde los utensilios se limpien o se almacenan.

- Ninguna persona se le permite trabajar en cualquier área de un establecimiento de comida mientras este infectado con una enfermedad contagiosa, o que pueda ser un portador de una enfermedad contagiosa, que tenga heridas infectadas, úlceras o una infección respi-

ratoria aguda, en la que hay es la probabilidad de dicha persona pueda contaminar alimentos o superficies de contacto con alimentos con organismos patógenos, o la transmisión de la enfermedad a otras personas.

- No se permite el uso de joyería, ni adornos en manos, cara incluyendo boca y lengua, orejeras, cuello o cabeza.

Estas son tan sólo algunas recomendaciones para poner en práctica por el personal de trabajo en la cocina, sin embargo, existen muchos otros aspectos a tomar en cuenta para lograr una perfecta inocuidad en los alimentos preparados.

Para saber más acerca de higiene y sanidad en restaurantes, visita www.sahc.mx y capacita a tu personal en buenas prácticas al manipular alimentos.

Fuente: Unilever Food Solutions

TENDENCIAS EN BARRAS DE POSTRES PARA BUFFETS

La clave del éxito en un buffet consiste en entender y conocer las necesidades y deseos de nuestros clientes, esto genera un gran impacto en sus emociones, logrando mantener su atención actual a niveles importantes de demanda a futuro.

Actualmente los clientes están en busca constante y en aumento de experiencias personalizadas. Opciones de lujo que mejoren las experiencias en viajes, ofertas gastronómicas, distintas propuestas de comida tradicional o internacional, barras de postres, panes, menús saludables, atención individualizada hacen nuestro negocio más atractivo para el comensal al momento de decidir el lugar a dónde ir. Promoviendo con ello el éxito de nuestras ventas y convirtiéndolo en un negocio rentable.

Las últimas tendencias en barras de postres consisten en ser llamativas y con montajes mono porciones o mini por-

ciones. El tipo de montajes en pequeñas porciones permite a los comensales elegir varias opciones y probar un poco de todo.

No olvides que también debemos de tomar en cuenta que la población se preocupa cada vez más por llevar una alimentación adecuada, equilibrada y variada. Por lo que agregar ingredientes frescos como frutas principalmente exóticas hará de tu barra una excelente opción.

Dentro de las preparaciones en postres quien sigue manteniendo la batuta son todas las preparaciones a base de chocolate, podemos utilizarlo en mousses, cup-cakes, bebidas heladas, panes y bombones.

Los verrines o postres al vaso son una excelente opción donde puedes mezclar, colores, texturas y distintos sabores. Estos postres te permiten jugar con un sin fin de opciones en la formación de capas, así como

también el utilizar distintos tipos de cristalería que ayudan al postre a verse muy vistoso.

La opción de crear barras de helados con nuevos sabores en distintos conos, copas y toppings puede ser una gran opción.

Los macarrones son un delicado postre que aporta una experiencia de sabor ideal en un solo bocado, su aspecto visual lleno de color te ayudará a portar vida en el buffet.

La barra de postres con ideas innovadoras, personalizadas con montajes, decoraciones llamativas y delicadas se ha vuelto ya una necesidad en el mercado. El éxito de hoy en postres en pequeñas porciones, es toda una garantía que hará que todos tus clientes disfruten de un excelente momento en compañía de amigos y familiares. No olvides que el mejor complemento de los postres es una buena taza de café.



INICIO

Fuente: Comunicación Social
SAGARPA

SABÍAS QUE...

LA UVA DE MESA
QUE SE PRODUCE
EN MÉXICO
SE EXPORTA
A 14 PAÍSES.

NO TODAS LAS UVAS SON PARA VINO



México destina una superficie mayor a las 29 mil hectáreas para cultivo de uva fruta, la que se distribuye para consumo en fresco e industrialización, ya sea como uva de mesa; uva pasa, y productos derivados del jugo de uva.

Las uvas son el fruto de la vid y crecen agrupadas en racimos de entre 6 y 300 uvas, se pueden encontrar con mayor facilidad durante el paso de

los meses veraniegos de junio, julio, agosto y septiembre.

Según su destino, existen tres tipos de uva, para distinguirlas hay que conocer los procesos de transformación de esta fruta. Aquí te dejamos un poquito de ellas.

Uva de mesa (fruta): Como ya mencionamos es común encontrarla fresca y en la mesa en los meses de junio, julio,

agosto y septiembre, que es la época de vendimia, es decir la cosecha, alrededor de ello se genera toda una celebración "Fiesta de la vendimia".

En 2016, este alimento obtuvo una producción de más de 256 mil toneladas, con un valor de 4,819 millones de pesos, indican datos oficiales de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA).

GASTRONOMÍA

Consumir el fruto de la vid llena de beneficios al cuerpo pues los antioxidantes como resveratrol combaten los radicales libres, principales causantes del envejecimiento del cutis, además contiene vitamina B3, calcio, magnesio, fósforo y potasio, lo que favorece al cuidado del sistema inmunológico y a su vez previene la formación de coágulos en la sangre.

Uva industrial: El año pasado se destinó una superficie de cosecha de 7,720 hectáreas, en 10 estados de la República, lo que arrojó un valor en producción de 626,9 millones de pesos. La producción de

esta variedad se emplea para elaborar jugos y jaleas, pero principalmente vinos, blanco, tinto y rosado.

Según el producto para el cual se destinen, las uvas deben contar con ciertas especificaciones, por ejemplo, las empleadas en la elaboración de jugos y jaleas deberán ser pobres en azúcares, de baja acidez y suave sabor; mientras que las uvas destinadas para hacer vino deben presentar una baja acidez y un elevado contenido de azúcar.

Uva pasa: Con una producción de más de 14 mil tone-

ladas, las uvas pasas son el ingrediente esencial para postres y platillos agridulces. El proceso por el cual se obtiene una pasa se conoce como desecación, el cual puede ser al sol o artificialmente con aire caliente, señala la información de Comunicación Social de la SAGARPA.

Se eligen para secar las variedades más dulces de uvas de mesa, y las que contienen menos semillas, es un alimento con un significativo aporte de hidratos de carbono, potasio, fibra, calorías y vitamina B6.



#MéxicoSiembraÉxito



INICIO

Fuente: Valley Supreme

¡COMER BUENO, BONITO Y... SOSTENIBLE!



Actualmente, nos enfrentamos a un desperdicio muy grande de alimentos.

En México, cada año, se tiran 10,431 toneladas de comida a la basura, según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO).

Habiendo, por un lado, tanta hambre y desnutrición en nuestro país, y por otro, el desperdicio alimenticio, es un gran contraste.

Pensamos que todo comienza con los hábitos. El desperdicio de alimentos se puede evitar con pequeños cambios, sencillos y cotidianos. Es necesario disminuir el desperdicio de co-

mida, cambiar los patrones a un consumo sostenible, y eso quiere decir desde hacer compras inteligentes, aprovechando todo lo adquirido y tener una relación de equilibrio óptimo entre lo que se compra y lo que se consume.

A nivel personal, podemos iniciar el cambio valorando en que cada alimento representa una inversión muy importante de energía, recursos naturales y humanos que se utilizaron para traer los alimentos hasta tu mesa, y que deben ser aprovechados al máximo.

Si disminuimos el desperdicio de comida, estaremos en camino a garantizar la supervivencia de los seres humanos y del ecosistema.

Una solución puede ser crear una lista de compra, basada en un plan de comidas semanales que funcione como guía. Comprar productos locales, o agroecológico, de temporada, de manera que se apoye a los productores locales, reduciendo los intermediarios involucrados en la cadena de producción alimentario, logrando que el productor obtenga un mejor ingreso por su trabajo; un comercio justo.

El consumo consciente de alimentos es uno de los pasos más importantes en el logro de una economía sustentable y humanizada, preocupada por el medio ambiente y por los años futuros.



Valley SUPREME
Sustainable food

DESPILFARRO CERO

Para muestra, un botón. Francia se convirtió en el primer país del mundo que prohíbe a los supermercados de más de 400m² tirar o destruir comida que se encuentre en condiciones de ser consumida. Así que, en lugar de tirarla, deben donarla a los bancos de alimentos. Aquellas empresas que no lo hagan, pueden ser multados hasta con 75,000 euros.

En Italia, por ejemplo, se desperdician cada año 5,1 millones de toneladas de alimentos, según FAO, así que uno de los incentivos que se aplican

como beneficio a las empresas, es que se puede disminuir el I. V.A. a aquellos negocios que realicen dichas donaciones de alimentos. A esta ley se le llama "Despilfarro cero", y tiene como objetivo concientizar a los consumidores con respecto a los hábitos alimentarios y simplificar las donaciones para las empresas.

El mayor foco de desperdicio en alimentos es el hogar, donde se tira hasta el 42% del desperdicio total. Son muchas las cosas que podemos cambiar en nuestro día a día. Ha-

cer la compra de una manera más consciente, escoger sólo aquellos productos que sabemos con certeza que vamos a ocupar de principio a fin, intentando reducir el consumo.

Comienza los cambios hoy mismo. Entra a www.valleysupreme.com y consume las únicas fresas hidropónicas con una larga vida de anaquel, que te ayudarán a reducir el desperdicio de alimentos, contribuyendo a un consumo sostenible y responsable.

¿SABES CÓMO SE CLASIFICAN



LOS ÁRBOLES FRUTALES?

Se define como árboles a las plantas con un solo tronco y copa bien definida formada por tallos secundarios o ramas.

Los árboles son muy importantes para nuestro mundo. Ellos nos dan madera, proporcionan los hábitats para todo tipo de insectos, aves y otros animales. Asimismo, nos ayudan a mantener nuestro aire limpio y, por supuesto, son la fuente de muchos tipos de frutas y frutos secos que consumimos.

Existen muchos tipos de árboles, pero hoy en su día, hablaremos de los árboles frutales, los cuales se clasifican en función de los frutos que producen. Echemos un vistazo a los cuatro tipos principales:

Árboles de frutos tiernos y hueso en su interior. Se trata básicamente de los árboles que producen frutos carnosos y que en su interior cuentan con semillas dentro de un hueso duro. Los árboles frutales que entran en este grupo son: el ciruelo, el cerezo, el mango, el olivo y el albaricoquero.

Árboles de frutos tiernos y pepita en su interior. En este caso se trata de un grupo de árboles frutales carnosos y que en su interior cuentan con semillas que están dentro de un endocarpio coriáceo. Entre los árboles más destacados en este grupo encontramos el manzano, el peral y el níspero.

Árboles de frutos tiernos considerados exóticos. Dentro de este apartado están

todos los que producen frutos con estructura muy variada, por ejemplo, el naranjo, el limonero, el mandarino, la higuera, el mango y el papayo.

Árboles de frutos secos. Este tipo de frutales se distinguen de los demás ya que producen frutos que están encerrados en una cáscara. Entre los más representativos podemos mencionar al avellano, el nogal, el castaño, el roble, el almendro o la encina.

Los árboles frutales son muy valiosos porque al cultivarlos en los huertos familiares nos permiten disfrutar de muchas variedades de frutas, así como del aporte alimenticio que nos brindan.

¿Tus empleados se quejan
por falta de comunicación?

¡Hay una solución!

thread

