

BOLETÍN

SEPTIEMBRE 15, 2017



AMR

ASOCIACIÓN MEXICANA DE RESTAURANTES, A.C. DESDE 1948



DICARES

DIRECTORES DE CADENAS DE RESTAURANTES, A.C. DESDE 1984

f AMRoficial

t NoticiasAMR

www.amr.org.mx

EVENTOS

“EL MEJOR ARROZ DE MÉXICO” ESTÁ EN CHIHUAHUA



EVENTOS

EMPODERAR A LA MUJER INDÍGENA PARA LOGRAR EL HAMBRE CERO



JURÍDICO

CÓMO CUMPLIR LA OBLIGACIÓN DE OTORGAMIENTO DE VACACIONES A LOS TRABAJADORES



GASTRONOMÍA

LOS PLATOS Y BEBIDAS QUE TE HARÁN GRITAR ¡VIVA MÉXICO!



GASTRONOMÍA

DÓNDE COMER CHILES EN NOGADA EN LA CIUDAD DE MÉXICO

GASTRONOMÍA

CELEBRA EL DÍA INTERNACIONAL DEL CHOCOLATE



EVENTOS MERCADO DIVINO



GASTRONOMÍA

MARKETING DE ALIMENTOS VS. MARKETING NUTRICIONAL

¿YA SELECCIONASTE TU MENÚ ESPECIAL?



YA ESTAMOS LISTOS PARA LA



PRESENTADO POR AMR

ENVIÁNOS TU MENÚ Y HAGAMOS POSIBLE ESTA INICIATIVA

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

Juan Carlos Cuéllar | comunicacion@amr.org.mx



EVENTOS



“EL MEJOR ARROZ DE MÉXICO” ESTÁ EN CHIHUAHUA

La receta Bola de arroz con pollo, elaborada por de Juan Manuel Rodríguez Ríos del restaurante Hakuna de Chihuahua, Chihuahua resultó ganadora luego de una convocatoria nacional, impulsada por UFS y Knorr® Suiza para encontrar propuestas innovadoras.

Los cinco finalistas se enfrentaron a un duelo en vivo, en

la cocina del Colegio Superior de Gastronomía, para preparar el platillo que conquistó a los jueces.

Primer Lugar: Manuel Rodríguez Ríos, Restaurante Hakuna, Platillo Bola de Arroz con Pollo, Chihuahua, Chihuahua.

Segundo Lugar: Joel De Jesús García, Restaurante Shari Maki, Platillo Shari del Pacífico, Acapulco, Guerrero.

Tercer Lugar: Daniel Gaxiola Castro, Restaurante Bendito Mar, Platillo Arroz Marinero en su Tinta, Guadalajara, Jalisco.

Cuarto Lugar: Diana Mildred Hernández Soto, Restaurante Río Abastos, Platillo Arroz Tailandés, León, Guanajuato.

Quinto Lugar: Samir Urabi Leyzaola Murua, Restaurante Comixc Tlalnepantla, Platillo Arroz de mi Tierra, Estado de México.

EVENTOS

Bajo el patrocinio de Unilever Food Solutions y Knorr®, en las instalaciones del Colegio Superior de Gastronomía tuvo lugar la competencia “El Mejor Arroz de México”. En un duelo en vivo entre cinco finalistas los jueces designaron como ganador a **Juan Manuel Rodríguez Ríos**.

La receta ganadora destacó por la selección de ingredientes, su sabor, sazón y por romper el molde de lo que comúnmente se sirve en los establecimientos. El platillo fue bautizado con el nombre de: **Bola de arroz con pollo**.



Los premios que se otorgaron fueron: 80 mil pesos en productos para su cocina, un Certificado de Regalo para su plantilla de meseros; la publicación de un libro con recetas del establecimiento y de otros finalistas; así como un Certificado avalado por la CANIRAC y AMR.

El concurso forma parte de una iniciativa de Knorr® y Unilever Food Solutions, como parte de las acciones generadas alrededor del Plan de Vida Sustentable y la Estrategia de Nutrición Sustentable de Unilever. Bajo estos esquemas, las marcas demuestran cómo la industria de alimentos contribuye ofreciendo soluciones que motivan a las personas a cocinar comidas deliciosas, adaptadas a sus estilos de vida y presupuestos, sin perder de vista la importancia de mantener dietas saludables.

El jurado estuvo conformado por el Lic. Hugo Vela, Presidente Nacional de la Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados (CANIRAC); así como por el Lic. Daniel Loeza en representación del Lic. Francisco Mijares, Presidente de la Asociación Mexicana de Restaurantes (AMR); Fabiola Fuentes, chef ejecutivo para NoLa Unilever Food Solutions (UFS); Karen Reiterhart Pimentel, Especialista en Mercadotecnia de Grupo Schettino; así como Gustavo Luna, Chef egresado Colegio Superior de Gastronomía, Chef Miguel Ángel Flores, Director de Posgrado del Colegio Superior de Gastronomía y Marichuy Garduño, periodista especializada en gastronomía.

También resultaron ganadores los chefs Joel de Jesús García con el platillo Shari del Pací-

fico de Acapulco Guerrero y Daniel Gaxiola con el platillo Arroz Marinero de Guadalajara, Jalisco, quienes obtuvieron el segundo y tercer lugar, respectivamente, con premios de 40 mil y 20 mil pesos en premios.

“Para nosotros fue una gran satisfacción la respuesta a esta convocatoria, ya que no sólo nos fue favorable el número de restaurantes inscritos, sino la participación de sus comensales, quienes son el mayor reconocimiento para los chefs y cocineros participantes ante la creación de estos nuevos sabores”, dijo Fabiola Fuentes, chef ejecutivo para NoLa Unilever Food Solutions, división de Unilever dedicada a la venta de productos para hoteles, restaurantes y banquetes, en 74 países.

EVENTOS



En total se inscribieron 225 restaurantes, que subieron sus recetas a una plataforma digital, en la que participaron de manera gratuita alrededor de 30 mil 700 comensales, quienes con su voto eligieron a los cinco finalistas que presentaron recetas novedosas de arroz preparadas con Knorr® Suiza Caldo de Pollo, que destaca por la naturalidad de sus ingredientes.

“Lo que buscamos con estas iniciativas es fomentar la creatividad entre los participantes, quienes son capaces de demostrar cómo nuestra cocina se reinventa

incluso con las guarniciones clásicas de todo menú como sucede con el arroz”, agregó Daniel Loeza en representación de Francisco Mijares Noriega, Presidente de la AMR.

Para celebrar la variedad de sabores obtenidos con esta edición de “El Mejor Arroz de México”, Unilever Food Solutions hará un libro de recopilación de las recetas de los ganadores.

“La cadena de valor que generan quienes comandan las cocinas va mucho más allá de repetir fórmulas exitosas, ellos las crean desde la manera

en que cocinan, hasta en los más minuciosos procesos para que todo cumpla con excelente calidad. Lo que vimos en esta final fue muestra de ello y ya esperamos con gusto el siguiente proyecto de Unilever Food Solutions”, concluyó Hugo Vela Reyna, Presidente nacional de la CANIRAC.

Tanto Unilever Food Solutions como Knorr® seguirán trabajando en conjunto para reconocer el talento de los chefs mexicanos e incentivar la creación de recetas nuevas para el deleite de sus comensales.

INICIO

EVENTOS

EMPODERAR A LA
MUJER INDÍGENA
PARA LOGRAR EL HAMBRE CERO

Fuente: FAO



Se realizará en la Ciudad de México, del 21 al 23 de septiembre de 2017, el Foro de alto nivel Empoderar a las mujeres indígenas para erradicar el hambre y la malnutrición en América Latina y el Caribe.

A pesar del amplio consenso internacional sobre la importancia del papel de las mujeres indígenas para erradicar el hambre y la desnutrición en el mundo, aún existen limitaciones en el reconocimiento y ejercicio de sus derechos, lo que dificultan su empoderamiento y visibilidad.

En América Latina existen más de 826 pueblos indígenas, se estima que **hay 26.5 millones de mujeres indígenas en la región**. La pobreza extrema en los pueblos indígenas es más del doble que la incidencia en el resto de la población y los mayores problemas asociados como desnutrición y hambre se centran en niñas y niños menores de 5 años y mujeres.

Convocadas por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agri-

cultura (FAO), con el auspicio del Gobierno de México a través de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA), se reunirán cerca de 200 representantes de las mujeres indígenas de la región para **dialogar sobre las estrategias más adecuadas que conduzcan a lograr su visibilidad y fortalecer su rol en la toma de decisiones en sus comunidades**.

Las participantes analizarán aspectos como acceso a tierra, el rol de los programas de protección social, asignación presupuestaria con un enfoque cultural y políticas públicas desde la cosmovisión de las mujeres indígenas tomando en cuenta el consentimiento libre, previo e informado.

El foro de alto nivel convoca a hacedores de políticas públicas, organizaciones de mujeres indígenas y de la sociedad civil, académicos y centros de investigación de **Bolivia, Brasil, Colombia, Costa Rica, Ecuador, El Salvador, Guatemala, Honduras, México, Nicaragua, Panamá, Paraguay**

y **Perú**, y estará presente el Director General de la FAO, José Graziano da Silva.

En el evento **se acordará una agenda de políticas públicas que fortalezca su empoderamiento** para cerrar las brechas de inseguridad alimentaria y pobreza en América Latina y el Caribe, buscando fortalecer el papel de las mujeres indígenas en la toma de decisiones para la defensa de sus derechos.

El Foro de Alto Nivel busca generar consensos para lograr la erradicación de la malnutrición y el hambre y acordar compromisos de los actores institucionales para diseñar e implementar políticas públicas en la región que incluyan las necesidades de las mujeres indígenas en el marco de sus derechos.

Incluir una visión de género e indígena en el diseño de políticas públicas interculturales para empoderar a las Mujeres Indígenas es fundamental para alcanzar los objetivos de la **Agenda 2030 de Desarrollo Sostenible**.

INICIO

CÓMO CUMPLIR LA OBLIGACIÓN DE OTORGAMIENTO DE VACACIONES A LOS TRABAJADORES

Generalmente existe confusión por parte de los patrones para el otorgamiento de vacaciones a sus trabajadores, especialmente a partir del quinto año de servicios, que es cuando la Ley Federal del Trabajo contempla un cambio en la modalidad de su cuantificación.

Por ello, considero importante precisar el cálculo correcto de ese derecho, ya que así, además de evitar la imposición de una posible multa por las autoridades de trabajo, también se da cabal cumplimiento al derecho consignado en el artículo 76 de la ley federal del trabajo.

El artículo en comento contempla que los trabajadores que tengan más de un año de prestación servicios disfrutarán de un periodo anual de vacaciones de seis días, que irán aumentando en dos días por cada año subsecuente hasta llegar a doce. Posteriormente, después del cuarto año, aumentarán en dos días por cada cinco.

A la luz de la literalidad del texto legal citado, debemos entender que el derecho a gozar vacaciones se genera hasta que el trabajador cumple un año de servicios, y en sus aniversarios posteriores, conforme a lo siguiente:

ANTIGÜEDAD CUMPLIDA	DÍAS DE VACACIONES
1 año	6 días
2 años	8 días
3 años	10 días
4 años	12 días
de 5 a 9 años	14 días
de 10 a 14 años	16 días
de 15 a 19 años	18 días
de 20 a 24 años	20 días
de 25 a 29 años	22 días
de 30 a 34 años	24 días

Es importante recalcar, que los días de vacaciones deben calcularse sobre cada año de antigüedad cumplido; es decir, el derecho del trabajador no nace al comenzar su primer año de labores, sino hasta que cumpla la totalidad del año de labores, y así sucesivamente.

El patrón, una vez que el trabajador ha cumplido el año de labores o sus aniversarios subsecuentes, cuenta con un periodo de seis meses posteriores para otorgarle vacaciones; por ejemplo, si un

trabajador ingresó al servicio del patrón el 1 de enero de 2017, su aniversario lo cumple el 31 de diciembre de 2017 y, por tanto, tendrá derecho a gozar de seis días de vacaciones a partir del 1 de enero de 2018. Al haberse cumplido el primer año de prestación de servicios, el patrón cuenta con un plazo de seis meses para otorgarlas al trabajador, lo que quiere decir que podrán concedérsele dentro del periodo que corre del 1 de enero de 2018 al 20 de junio de 2018.

GASTRONOMÍA



LOS PLATOS Y BEBIDAS QUE TE HARÁN GRITAR ¡VIVA MÉXICO!

CHILES EN NOGADA

Uno de los platos emblemáticos de la auténtica cocina mexicana, son los Chiles en nogada. Originalmente, fueron inventados para celebrar la independencia, así que son la mejor opción para las fiestas patrias.

Es cierto que se trata de una receta un poco laboriosa, pero el resultado sin duda vale la pena.

Por una parte, hay que preparar el picadillo, que lleva frutas frescas, secas y confitadas; verduras, nueces y con el que se rellenan los chiles...

Por otro lado, se prepara la nogada, que es una salsa hecha a base de nueces, queso fresco y vino de jerez. Aparte, se asan los chiles, se les quita la piel, las venas y las semillas. Cuando están limpios, se rellenan, se rebozan y se frien.

Luego hay que bañarlos con salsa y preparar granos de granada para decorar. Este plato con los colores patrios y su delicada combinación de sabores, les un éxito garantizado!

POZOLE

El pozole es uno de los platos preferidos en las fiestas de septiembre, sin duda porque además de sabroso, se puede preparar con anticipación y permite estar tranquilo durante los festejos.

Hay muchas variedades de pozole: rojo o blanco, con carne de cerdo o de pollo... pero en general, este caldo de carne y maíz es emblemático de las fiestas de independencia.

Acompañado con tostadas, lechuga, rábanos y orégano, es el plato que no puede faltar en tus fiestas.

TOSTADAS

Es otro de los platos preferidos para las fiestas y reuniones, porque es muy práctico a la hora de servir y puede dejarse listo con anticipación. Prepara diferentes guisados: tinga, rajas con crema, nopales, huitlacoques, un par de salsas picantes y deja todo listo para que tus invitados se sirvan lo que prefieran.

NOPALES

El nopal es un ingrediente emblemático de la cocina mexicana y además es super nutritivo y tiene muchas propiedades benéficas para tu salud. Así que para festejar el grito, por qué no hacer una ensalada de nopales o unos nopales con carne...

Ya sea como acompañamiento, en tacos o en tostadas, los nopales son el mejor toque mexicano para tu cena del 15 de septiembre.

GASTRONOMÍA

**MOLE**

¿Por qué no ir por el plato emblemático de las fiestas mexicanas? El mole, con su deliciosa mezcla de sabores dulces y picantes, es una buena opción para servir en una noche mexicana. Acompañado del tradicional arroz rojo, pollo y unas tortillas ¿qué más se puede necesitar para sentir verdadera pasión por México y sus tradiciones?

TACOS

Siguiendo con los platos fáciles y deliciosos, unos tacos son siempre una buena opción cuando se trata de comida mexicana. Puedes preparar unos tacos de guisos (siempre son una opción muy práctica y te permite tener comida para todos los gustos), unos tacos dorados e incluso unos tacos de canasta, que también puedes dejar completamente listos por adelantado y simplemente concentrarte en disfrutar de la fiesta el 15 en la noche.

PAMBAZOS Y ENCHILADAS

Esta es una excelente opción, muy festiva, sin embargo re-

quiere que cocines durante la fiesta. Si no tienes problema con esto, puede ser incluso una experiencia divertida para compartir con los amigos y la familia.

Los pambazos pueden estar rellenos de papas con chorizo, de carne de cerdo, de jamón o incluso, como se hace en algunos estados del bajo, ¡con una enchilada!

Y claro, que si te animas a hacer pambazos, las enchiladas no pueden faltar. Procura usar tortillas hechas a mano, porque las que se venden en las tortillerías son muy delgadas y se rompen fácilmente. Además, claro, de que las tortillas hechas a mano son una auténtica maravilla.

BUÑUELOS

Para seguir disfrutando de la noche, prepara un postre tradicional como los buñuelos. Bañados en miel de piloncillo y guayaba o simplemente espolvoreados con azúcar, con la manera ideal de cerrar con broche de oro una deliciosa fiesta mexicana.

PALOMAS

Por supuesto, en una noche mexicana no puede faltar el tequila. Prepara el cóctel más popular de las fiestas mexicanas, la paloma, siguiendo esta sencilla combinación:

- 60 ml. de tequila
- Refresco sabor toronja
- Sal
- Limón
- Hielo

Escarcha el borde de un vaso alto con jugo de limón y sal. Coloca el tequila y los hielos y rellena con refresco.

AGUAS FRESCAS

Como bebida no alcohólica, no te pueden faltar las aguas frescas. Es un tipo de bebida que no puede faltar en una mesa mexicana y son tan sencillas de hacer, que no hay pretexto. Prepara por lo menos dos diferentes, de Jamaica, de limón con chía, de horchata de arroz...

Colócalas en vitroleras de vidrio o plástico para dar un toque muy auténtico.

Fuente: Food and Travel

DÓNDE COMER CHILES EN NOGADA

EN LA CIUDAD DE MÉXICO

Aprovecha que estamos en plena temporada de este clásico platillo mexicano que sin duda refleja la historia, gastronomía y cultura de nuestro país y disfruta de sus diversas proveniencias. Aquí te dejamos una lista de restaurantes donde podrás saborear algunos de los mejores chiles en nogada. ¡Celebra de esta manera nuestra Independencia!



NICO'S

Este sitio fue nombrado como uno de los 50- mejores de Latinoamérica en el 2016, por eso no puedes perderte su chile en nogada que es realmente una joya. Aquí puedes pedirlos capeados o sin capear y siguen la receta tradicional. Encuéntralos hasta mediados de septiembre.

Dónde: Avenida Cuitláhuac 3102, Clavería, Azcapotzalco.

Precio: \$400

ANGELOPOLITANO

Aunque realizan un tipo de chile en nogada durante todo el año, en esta temporada tienen cinco versiones diferentes de la receta tradicional. Prueba el clásico cuya receta viene desde del convento de Santa Mónica; el de relleno de pato; el de bacalao con almendras y alcaparras con nogada de Macadamia; el de pato; o el vegano, cuya preparación no involucra ningún ingrediente de origen animal. Todos creados por el chef Gerardo Quezada.

Dónde: Puebla 371, Col. Roma Norte.

Precio: \$350

GASTRONOMÍA



CORAZÓN DE MAGUEY

Aquí las reglas cambian, ya que si no te gusta el chile capeado, no podrás dejar de probar su versión del chile en nogada hojaldrado y horneado, el cual es preparado con un relleno de carne de puerco deshebrada, chabacano, nuez, almendra, pera de San Juan y una combinación de pasas. Acompañado de la nogada con un toque de mezcal, que le da un toque único. Estas creaciones son del chef Delfino Freyre y su equipo de cocina. En Corazón de Maguey hay chiles en nogada para todos los gustos, ya que también puedes pedir el clásico sin capear y capeado. Asimismo, te sugieren un delicioso maridaje con vinos rosados producidos por el enólogo Hugo D'Acosta en exclusiva para el grupo Los Danzantes. Estarán disponibles hasta el 24 de septiembre.

Dónde: Jardín del Centenario No.9A, Centro de Coyoacán.

Precio: \$280 por chile.



EL CARDENAL

Una de las temporadas gastronómicas más importantes y deliciosas de México llegó al restaurante El Cardenal Alameda Hilton desde julio. En donde las nueces de Castilla, la granada, la manzana panochera, la pera lechera y el acitrón, le pusieron todo su sabor y colorido al platillo estrella: el chile en nogada. Disponibles durante todo septiembre.

Dónde: Miguel Ángel de Quevedo 687, Coyoacán, Ciudad de México.

Precio: \$350 con menú completo de tres tiempos.



CHAPULÍN

Aquí la versión de esta joya barroca está disponible hasta el 15 de septiembre. La propuesta es de la chef Josefina López Méndez; es apegada a la tradición, pero le brinda un toque sutil. La proteína del relleno es una combinación de lomo de cerdo y filete de res, acompañados por plátano macho, durazno, almendras, manzana, pasas, clavo, comino y laurel. Por su parte, al chile poblano le retira la piel con carbón y lo enjuaga con un poco de piloncillo. Mientras que la nogada la prepara con nuez de Castilla, crema, queso crema y un toque de ron. Una vez en la mesa, se observa un platillo bien decorado, con perejil, nuez seca recién rallada y granada.

Dónde: Campos Eliseos 218, Polanco, dentro del hotel Presidente InterContinental.

Precio: \$195

INICIO

DÍA INTERNACIONAL DEL CHOCOLATE

México aportó al mundo el cacao, un producto maravilloso del cual se obtiene el chocolate, ingrediente clave de recetas tradicionales e innovadoras creaciones con sabor a chile, queso, romero o miel.



En el marco del *Día Internacional del Chocolate*, que desde 1995 se celebra el 13 de septiembre, resulta fundamental destacar el valor del cacao, tesoro mexicano que se origina de una planta tropical descubierta por los olmecas, quienes fueron los primeros en cultivarlo y prepararlo en una bebida que consumían durante ceremonias y rituales.

El chocolate, palabra que proviene del náhuatl, xocolatl, se extendió a las civilizaciones maya y azteca, en donde fue considerado como un alimento de los dioses. Además, en la época prehispánica, los granos de cacao eran utilizados como moneda de cambio.

En la actualidad, México produce alrededor de 28 mil toneladas de cacao al año, cifra que lo coloca como el octavo productor de este alimento en el mundo. A nivel nacional, sus principales productores son los estados de Tabasco, Chiapas y Guerrero, indican datos de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA).

En cuanto al comercio exterior, el cacao mexicano se disfruta también en países como Bélgica, Francia y Estados Unidos, a este último se exporta un 39.4% del cacao nacional.

El chocolate se obtiene de la mezcla de azúcar, pasta y manteca de cacao. El proceso inicia al abrir y dejar fermentar los frutos de cacao entre dos y ocho días para posteriormente separar las semillas que se secarán al sol por dos o tres días más.

Las semillas se tuestan, se parten y se pasan por rodillos que los transforman en un líquido espeso; en este punto es donde se define el tipo de chocolate, que puede ser con leche, natural, con azúcar o frutos secos.

En México, el chocolate es ingrediente de recetas tradicionales como el mole, platillo mestizo que nació en la época colonial y que se prepara además con chiles secos, plátano macho, cacahuates, almendras, ajonjolí y canela, entre otras especias.

El chef Mario Terrés Rosas, indica que durante la preparación es importante respetar las esencias, colores y texturas de los ingredientes. Una opción es combinar el chocolate con otros alimentos de la cocina tradicional como el tamal con tomate, nopal, durazno, tuna roja y semillas de cacao.

Otras versiones son bombones, trufas, pasteles o palomitas cubiertas con texturas de chocolate, así como bebidas de leche o agua con chocolate y tascalate que se prepara con maíz, cacao, achiote, canela y azúcar.

El chocolate es un producto noble; es posible utilizarlo tanto en cocina caliente como fría. El chef recomienda dejar volar la imaginación para crear recetas innovadoras y con sabores poco convencionales, incorporando frutas, chapulines, mezcal, hoja de aguacate o flores.

Fuente: Comunicación Social SAGARPA

EVENTOS



MERCADO DIVINO



La primera edición del **Merca-
do Divino** se llevará a cabo
el **23 de septiembre** a partir
de las 11.00hrs en el estacio-
namiento de Lucerna no. 27.
Entrada libre. Ahí, más de una
docena de expositores se da-
rán cita para dar a conocer
sus marcas y productos ante
los asistentes, que podrán pro-
bar y comprar los diferentes
productos que ahí se ofrece-
rán.

La idea del Mercado Divino
surge ante la necesidad de

dar visibilidad a pequeños
productores, emprendedores y
jóvenes que ofrecen alternati-
vas en alimentos y bebidas de
gran calidad y producidas lo-
calmente, todo lo anterior en
un ambiente relajado, casual y
urbano; así, el estacionamiento
de Divino Tinto representa un
espacio en donde los asisten-
tes podrán conocer productos
nuevos en un entorno sin pre-
tensiones, pero sin perder de
vista la relevancia de la ade-
cuada comunicación entre los
expositores y los asistentes. To-

dos los stands serán atendidos
por los mismos productores o
representantes de marca que
podrán dar a los consumidores
una mejor guía sobre los pro-
ductos a degustar.

Algunas de las marcas presen-
tes serán Dr. Mezcal, Vino Pa-
raíso, Claudia Gourmet, Cerve-
cería Allende y Panacea, entre
otros. La barra de cocteles y
los asadores estarán a cargo
de Divino Tinto.

Divino Tinto
Lucerna 27, Col. Juárez



EVENTOS



MERCADO DIVINO

23 DE SEPTIEMBRE A LAS 11 AM

VINO

CERVEZA ARTESANAL

COCTELERÍA

COMIDA

BUEN AMBIENTE

INICIO

Fuente: Valley Supreme
www.valleysupreme.com



MARKETING DE ALIMENTOS VS. MARKETING NUTRICIONAL

Hacia un consumo consciente de productos saludables.

Actualmente los hábitos de alimentación y la falta de actividad física son el gran reto a superar para la salud pública en México, y en el mundo.

En nuestro país, 8 de cada 10 mujeres y 7 de cada 10 hombres presentan sobrepeso u obesidad, hipertensión en un 40% entre los adultos, diabetes mellitus, enfermedades cardiovasculares, entre otras muchas enfermedades, como principales causas de muerte.

En este mundo tan globalizado, el consumidor se enfrenta a un sin número de marcas que son reforzadas por numerosos mensajes publicitarios en distintos medios, impulsados por estrategias de marketing de alimentos que no siempre se enfocan en productos saludables, sino en su difusión y ventas.

A pesar de esto, hay que reconocer que son cada vez más las compañías que están haciendo esfuerzos por difundir y crear productos saludables, aplicando un marketing nutricional que contribuyan a un estilo de vida activo y responsable.

Considerando lo anterior, es realmente el consumidor final, quien debe tomar una postura analítica y observadora, intentando hacer un juicio claro y puntual del desfile de productos que el Marketing le presenta en diferentes medios a través de creativos mensajes publicitarios. Debemos comenzar por identificar si el producto en sí mismo, es realmente nutritivo, qué beneficios aporta al cuerpo y si es bueno para nuestra salud. De esta manera el consumidor estará aprendiendo a diferenciar cuando esté al frente de un Marketing sólo de Alimentos versus un Marketing realmente Nutricional.

La pasarela de productos y las estrategias del mercadeo y la publicidad siempre estarán desfilando delante de nuestros ojos, sin embargo, nos toca a cada uno convertirnos en consumidores responsables y mejor informados sobre la salud, para ser capaces de identificar y elegir cuando un producto puede ser realmente nutritivo, y no sólo una estrella del marketing de alimentos.

Cada día se avanza más en el camino de trabajar en pro de un marketing de marcas saludables, de lanzar productos al mercado que no sólo cumplan con ciertos criterios de innovación, diversión, o cierto uso, sino que realmente estén alineados a la salud, a la nutrición del ser humano y a la sustentabilidad.

Conoce el Marketing Nutricional de Valley Supreme, Productores de Alimentos Sustentables 100% naturales, orgullosamente mexicanos.

PROVEEDORES

¿Es difícil para tu personal
implementar cambios e
implementar estrategias?
¡Hay una solución!

thread



INICIO