

# BOLETÍN

OCTUBRE 20, 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

DESPIDIENDO A UNA EXITOSA QUINCENA DEL COMENSAL



**QUINCENA DEL COMENSAL**  
Ciudad de México

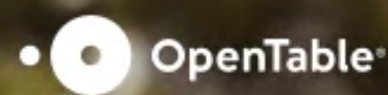
### EVENTOS

PRIMERA MUESTRA DE PRODUCTOS GASTRONÓMICOS DE CASTILLA Y LEÓN EN MÉXICO



### JURÍDICO

Y DESPUÉS DEL SISMO, ¿QUÉ SIGUE?



Descubre los mejores restaurantes en México hoy.

RESERVA AHORA

### PAÍS

MÉXICO EN EL DÍA MUNDIAL DE LA ALIMENTACIÓN



### #DíaMundialDeLaAlimentación



### MUNDO

DÍA MUNDIAL DE LA ALIMENTACIÓN 2017, UN MUNDO SIN HAMBRE

### RESTAURANTES

¿SABES QUÉ COMER Y A QUÉ HORA?



**GASTRONOMÍA** ¿CUÁL ES LA DIFERENCIA ENTRE CHORIZO Y LONGANIZA?

### RESTAURANTES

PAGUA, COCINA DE CAMPO



**¡SÉ PARTE DE LA PROMOCIÓN FUENSANTA!**

DURANTE LA QUINCENA DEL COMENSAL SI TU CLIENTE CONSUME UNA BOTELLA DE AGUA FUENSANTA, TÚ PODRÁS OBSEQUIARLE OTRA.

**FUENSANTA**  
FUNDACIÓN FUENSANTA  
FUNDACIÓN FUENSANTA  
FUNDACIÓN FUENSANTA

PARA MÁS INFORMACIÓN:  
mlopez.fuensanta@gmail.com | shernandez@fuensanta.com





EVENTOS



# DESPIDIENDO A UNA EXITOSA QUINCENA DEL COMENSAL

## 15 DÍAS PARA DESCUBRIR LOS MEJORES PLATILLOS DE LA CDMX

Este año la Quincena del Comensal superó las expectativas de la gente y logró hacer sonreír a muchas familias mexicanas después de que vivieran momentos difíciles. La QDC 2017 fue especial debido a que superó las adversidades de los sucesos del 19 de septiembre y reactivó la economía en de una de las industrias más afectadas por el sismo, la restaurantera. Es por esto que el día de hoy, despedimos una exitosa edición de este evento culinario, con un listado de cosas que nos dejó:

- 488 restaurantes inscritos.
- 100% de actitud de servicio.
- 20% de incremento en las ventas de los restaurantes participantes.
- 50% de incremento de seguidores en redes sociales.
- 533,800 mesas ocupadas.
- 10,984 brindis hechos por los comensales.
- 2,135,200 platos servidos.
- Récord de 100% de comensales felices.
- 5,690 rescatistas que asistieron a los establecimientos.
- 7,899 godinez felices.
- 57,908 tazas de café.

- 70% de platillos preparados con productos locales.
- 1,000,803 borrachos que dijeron "La última y nos vamos".
- 1 Ciudad unida.
- 1 Industria orgullosa.

Agradecemos mucho a los restaurantes que participaron e hicieron de esta QDC 2017 un éxito.

¡Felicidades a todos ustedes,  
nos vemos en 2018!



INICIO

## EVENTOS



# PRIMERA MUESTRA DE PRODUCTOS GASTRONÓMICOS DE CASTILLA Y LEÓN EN MÉXICO



*La Junta de Castilla y León en un esfuerzo por seguir impulsando las importaciones de sus productos eno-gastronómicos, visitó esta semana nuestro país en misión comercial la cual fue bien encabezada por Pilar Del Olmo Moro, Consejera de Economía y Hacienda de esta región española, acompañada de empresarios quienes invierten en México.*

Una de las actividades realizadas con éxito se llevó a cabo en las instalaciones de la Agrupación Leonesa y consistió en una exhibición con productos gastronómicos y vinos de la región Castilla y León, la cual tuvo como objetivo mostrar a importadores, comercializadores, sommeliers,

restauranteros y medios de comunicación la gama de calidad que tiene esta afamada región con información de primera mano, de quienes hacen posible estar en nuestro país, las características climáticas tan bondadosas para que estos productos ofrezcan el sabor al cual estamos acostumbrados.

Por la importancia del evento asistió D. Luis Fernández-Cid de las Alas Pumariño, Embajador de España en México quien dirigió unas palabras externando que todo lo que se expuso eran productos sensoriales, tanto líquidos y/o sólidos, no queriendo entrar en detalle, felicitando a la Junta de Castilla y León por la iniciativa realizada. Agradeció

a todos los asistentes además destacó el impulso que se genera en una jornada amplia y destacada dando apoyo a la balanza comercial agroalimentaria que España mantiene con México en superávit comercial desde el año 2014, gracias al incremento continuado de las exportaciones.

México representó en 2016 para España la quinta fuente de inversión extranjera, con 4.054 millones de euros acumulados desde 2012, cabe mencionar, México es un país prioritario, puesto que se encuentran en una fase expansiva a escala global que se vería reforzada e impulsada por este tipo de iniciativas en apoyo comercial.



EVENTOS



Castilla y León con sus nueve provincias (León, Valencia, Zamora, Salamanca, Valladolid, Ávila, Segovia, Soria y Burgos) con un territorio tan amplio lleno diversidad, riqueza culinaria y gastronómica que ahora se lleva una creciente a México infundando sabores y demás.

Así como sus magníficos alimentos Castilla y León cuenta con las siguientes denominaciones de origen:

- D.O. Bierzo
- D.O. Cigales
- D.O. Ribera del Duero
- D.O. Rueda
- D.O. Toro
- D.O. Arribes
- D.O. Arlanza
- D.O. Tierra del vino de Zamora
- D.O. Tierra de León
- D.O.P. Vino de Calidad de Benavente
- D.O.P. Vino de Calidad de Valtiendas
- D.O.P. Vino de Calidad Sierra de Salamanca

Sin duda, las empresas que estuvieron participando en la Muestra de Productos de Castilla y León han sido aquellas que han reflejado un interés gastronómico más allá de lo previsto, alcanzando a tener un gran impacto en desarrollo en el país.







20  
OCTUBRE

DÍA INTERNACIONAL   
del *Chef*

INICIO



## Y DESPUÉS DEL SISMO,



## ¿QUÉ SIGUE?

Toda vez que la Ciudad de México paulatinamente va retomando su actividad normal, es muy probable que las Autoridades Delegacionales realicen Visitas Domiciliarias enfocadas a conocer la seguridad de los inmuebles destinados a una Actividad Pública como es la de Restaurante.

Para evitar cualquier tipo de problema derivado de esas Visitas, es necesario que cada Restaurante cuente con los documentos vigentes relativos a la seguridad y estructura del inmueble donde se encuentra.

El Reglamento de Construcción para el Distrito Federal obliga a los propietarios o poseedores de una instalación o edificación, a tener vigentes los siguientes documentos:

- **Visto Bueno de Seguridad y Operación avalado por un Director Responsable de Obra y en su caso del Corresponsable**, con capacidad de ocupación superior a las 50 personas, que deberá renovarse cada tres años.

Integrado y firmado por las partes interesadas el Visto Bueno de Seguridad y Operación, deberá presentarse para su Registro y/o Aprobación a la Delegación correspondiente, quedando un ejemplar sellado de recibido en poder de la empresa, lo que representaría su Visto Bueno de Seguridad y Operación.

- **Contar con una Constancia de Seguridad Estructural renovable cada cinco años o después de un sismo cuando la Administración lo determine.** Esta constancia deberá estar formulada por un Responsable en Seguridad Estructural debidamente registrado y atañe a aquellas edificaciones de más de 30 metros de altura o con más de 6,000 metros cuadrados de área total construida, y construcciones de más de 15 metros de altura o más de 3,000 metros cuadrados de área total construida.

Básicamente se refiere a aquellos Restaurantes que se encuentran en Centros Co-

merciales ocupando un local integrante del mismo. En este caso deberán recurrir al Representante del Centro Comercial que es el obligado a tener y mantener vigente el Dictamen de Seguridad Estructural del inmueble, o bien aquellos Restaurantes que en lo individual superen los 3,000 metros de construcción.

Edificios que tengan locales de reunión que puedan alojar más de 200 personas.

El Dictamen de Seguridad Estructural debidamente firmado por las partes, deberá estar ingresado a la Delegación correspondiente y contar con sello de recepción.

En todos estos casos existen situaciones de exclusión dependiendo la zona de clasificación donde se encuentre construido el inmueble, lo que deberá determinarse por el Estructuralista.

# MÉXICO

## EN EL DÍA MUNDIAL DE LA ALIMENTACIÓN



*Es bien sabido por los mexicanos que la riqueza de nuestras tierras es tan grande que permite cultivar los más variados alimentos en diversas zonas de México.*

En tema de agricultura se hace un trabajo muy fuerte, cultivando una amplísima oferta de alimentos, por lo que creemos que es un momento ideal para mostrar lo que orgullosamente México produce en los primeros lugares del mundo, tras celebrar el día mundial de la

alimentación, destacando con una producción global de alimentos.

De acuerdo con la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (Sagarpa) hoy la producción más importante de México se encuentra posicionada de la siguiente manera:

### 1º PRODUCTOR MUNDIAL DE AGUACATE

Cada año, se producen alrededor de más de 1 millón 644

mil toneladas. Los mexicanos consumimos un aproximado de 5.4 kg anuales. Habitualmente lo pedimos como un vegetal, pero en realidad es una fruta.

### 2º PRODUCTOR MUNDIAL DE CHILE VERDE

En México se producen más de 2 millones 728 mil toneladas anuales. Las principales variedades que se cultivan en nuestro país son: Jalapeño, serrano, habanero, poblano y morrón.



# MÉXICO

## UN IMPORTANTE PRODUCTOR GLOBAL



### 3º PRODUCTOR MUNDIAL DE ESPÁRRAGO Y FRESA

En nuestro país se producen alrededor de 198 mil toneladas anuales. Se produce principalmente en Sonora, Guanajuato y Baja California Sur.

Nuestro país es el tercer productor más importante de Fresas en el mundo. La mayor producción se encuentra entre Baja California y Michoacán. La fresa es la frutilla con mayor producción y exportación en México.

### 4º PRODUCTOR MUNDIAL DE FRIJOL

Su producción anual supera las 969 mil toneladas. Hay más de 70 variedades y es uno de los alimentos más nutritivos y con mayor proteína.

### 5º PRODUCTOR MUNDIAL DE HUEVO

En México se producen más de 2 millones 652 toneladas anuales, siendo Jalisco el principal productor. El consumo anual de huevo es de alrededor de 22.1 kg por mexicano.

Celebremos a México, como un destacado productor mundial de Alimentos, que satisface la demanda de diversos países y culturas alrededor del mundo.

Conoce a uno de los productores orgullosamente mexicano, que cultiva Fresa Hidropónica Sustentable, lista para comer. Entra ya a [www.valleysupreme.com](http://www.valleysupreme.com) y conoce el futuro de la Agricultura.



## DÍA MUNDIAL DE LA ALIMENTACIÓN



## UN MUNDO SIN HAMBRE

*Alrededor de 800 millones de personas se acuestan con hambre cada noche y abatir esta situación es responsabilidad de todos: agricultores, empresas, escuelas, universidades, organizaciones internacionales, así como cada uno de nosotros.*

Este año el lema de la FAO es **“Cambiar el futuro de la migración. Invertir en seguridad alimentaria y desarrollo rural”**, pues el fenómeno de la migración derivado del aumento de los conflictos y la inestabilidad política, han favorecido el crecimiento del hambre y la pobreza.

Por otra parte, tres cuartas partes de las personas en situación de pobreza extrema basan sus medios de subsistencia en la agricultura u otras actividades rurales, así que crear condiciones que permitan a las poblaciones rurales, especialmente a los jóvenes, permanecer en sus hogares, es un componente crucial de

cualquier plan para emprender el desafío migratorio.

La seguridad alimentaria requiere un enfoque holístico y requiere una serie de acciones complementarias para abordar las causas profundas del hambre y la malnutrición. Las medidas necesarias pueden incluir mejoras de la productividad e ingresos de los pequeños productores de alimentos, la resiliencia de los sistemas de producción alimentaria, así como el uso sostenible de la diversidad biológica y los recursos genéticos.

El Día Mundial de la Alimentación, promueve la concienciación y la acción en todo el mundo a favor de aquellos que padecen hambre, y en este sentido la SAGARPA, desde 2013, ha apoyado con recursos la construcción y equipamiento de 11 Bancos de Alimentos, y en este 2017 se están terminando de construir seis Bancos más.

Los Bancos de Alimentos que han recibido apoyo directo para infraestructura por parte de la SAGARPA desde 2014 han sido los siguientes: Torreón, Los Mochis, Querétaro, Zapotlanejo, Xalapa, Tepatitlán, Cancún, Guanajuato, León y el Centro Nacional de Acopio y Distribución (CENADI).

En 2016 y 2017, la SAGARPA apoya a los siguientes Bancos: Morelia, Puebla, Navojoa, Chihuahua, Saltillo y Mérida, con el fin de mejorar el rescate y distribución de alimento a la población en carencia alimentaria.

El Día Mundial de la Alimentación es también una importante oportunidad para reflexionar en que podemos acabar con el hambre en el curso de nuestras vidas y convertirnos en la Generación Hambre Cero, pero todos tenemos que trabajar juntos para lograr este objetivo.



PROVEEDORES



**PRODUCTO ESTRELLA**

# TORTILLA DE JÍCAMA

**TORTILLA DE JÍCAMA 100% NATURAL PARA HACER TACOS DE PESCADO, POLLO, CARNE O VEGETALES.**

Presentación de 1/2 libra (20-23 piezas) y 1 libra (39-41 piezas).  
Diámetro 4.5".

**Mantengase refrigerado**

## COMPARACIÓN CON TORTILLA

	TORTILLA DE JÍCAMA	TORTILLA DE MAÍZ
<b>Información Nutricional</b>	<b>Información Nutricional</b>	<b>Información Nutricional</b>
Calorías	10	60

[www.colimanfreshcut.com](http://www.colimanfreshcut.com)

Todos los paquetes incluyen fecha de consumo y código de barras. Todos nuestros productos están sanitizados y libres de conservadores, se conservan únicamente cuidando su cadena de frío.

**BENEFICIOS SALUDABLES**

- SIN GLUTEN
- VEGANO
- BAJO EN CARBOHIDRATOS

0% COLESTEROL Y LIBRE DE AZUCAR

INICIO



## RESTAURANTES

## ¿SABES QUÉ COMER



## Y A QUÉ HORA?

**Además de saciar nuestros antojos, es importante comer alimentos que nos aporten energía y nutrientes en diferentes momentos del día.**

La gastronomía mexicana, además de ofrecer una gran variedad de sabores y texturas, nos da la oportunidad de disfrutar platillos deliciosos que satisfacen diversos gustos y necesidades. La vida agitada en la que vivimos, a veces nos impide tener el tiempo suficiente para cocinar en casa y debemos buscar opciones que además de buen sabor, nos ayuden a mantener una dieta balanceada antes de que la báscula nos empiece a cobrar factura. Restaurantes Toks te cuenta algunos puntos que puedes considerar cuando

comes fuera de casa si estás tratando de cuidar tu figura.

*“Es importante que, además de saciar nuestros antojos, comamos alimentos que nos aporten la energía y nutrientes en diferentes momentos del día. Hacer esto es más sencillo de lo que creemos, tan sólo basta con ir formando hábitos en nuestra alimentación. En Restaurantes Toks sabemos que todo también se basa en tomar buenas opciones al momento de comer para metabolizar mejor las propiedades que ingerimos; por ello, tenemos platillos pensados para desayunar, comer o cenar, con el sabor más delicioso y nos esforzamos en utilizar productos frescos, de la más alta calidad, que nos permitan conservar todos los nu-*

*trientes y ofrecerlos a nuestros comensales”,* señaló Paulina Cándano, Gerente de Marketing de Restaurantes Toks.

Las actividades diarias de cada persona varían y con ello, la cantidad de calorías recomendadas para consumir diariamente, pero, además de tener cuidado con las calorías en nuestros alimentos, es importante que consideremos platillos completos que nos aporten los nutrientes que nuestro cuerpo necesita y hacerlo es más fácil de lo que imaginas, toma en cuenta las siguientes sugerencias que te da Restaurantes Toks y disfruta de uno de los mayores placeres de la vida, ¡comer!



RESTAURANTES



• **Busca platillos variados:**

Aunque tenemos nuestros favoritos como las enchiladas o los tacos, comer variado, no significa que debemos privarnos de estas delicias, simplemente debemos buscar la mejor opción, por ejemplo: acompañadas previamente de una sopa con verduras o guarnición de granos y leguminosas, como arroz o frijoles. La idea es que cada comida tenga diversidad de ingredientes para así, lograr comidas más equilibradas.

• **Analiza tu día y tus actividades:**

Nadie mejor que tú sabe su ritmo de vida, horarios de comida y hábitos, por ello, es importante que analices tus costumbres para elegir mejor al momento de comer, es decir, si desayunas una hamburguesa, en lugar de comer platillos llenos de carbohidratos, intenta que tu comida o cena tenga vegetales o sean más ligeros. Procura que la mayor carga calórica la hagas has-

ta antes de las 6 de la tarde para dar tiempo a tu cuerpo de una correcta digestión antes de dormir.

• **La cocción de los alimentos:**

Una de las claves para conservar los nutrientes de los alimentos es el punto de cocción; evita las altas temperaturas en los platillos de manera repentina, como los hornos de microondas, las ollas de presión o los fritos, ya que esto disminuye el nivel de nutrientes; mejor opta por alimentos al vapor, hechos en horno o a fuego lento, esto ayudará a que tus alimentos no pierdan propiedades en su elaboración, por ejemplo: el Omelette de claras y espinacas de Toks, que además de tener las proteínas del huevo, y los carbohidratos justos para empezar el día con toda la energía, tiene una guarnición de vegetales hervidos a la perfección que conservan todos sus nutrientes.

• **Come fresco:**

Intenta que los alimentos que selecciones para comer tengan ingredientes frescos y de preferencia 100% naturales para llenar tus comidas de vitalidad y sabor. Tú mismo podrás detectar cuando un ingrediente está pasado por su sabor, textura y consistencia.

• **No olvides el agua:**

Ya sea agua natural o de alguna fruta fresca, incluye este líquido, ya que además de oxigenar tu cuerpo, te ayudará a tener una mejor digestión.

Recuerda que cuidar tu figura, no significa dejar de comer, al contrario, es elegir rico y equilibrado. En sus 194 restaurantes, Toks cuenta con un menú con más de 70 platillos, todos distinguidos por sus ingredientes frescos y pensados para ofrecer comidas balanceadas, sin importar si estás cuidando tu figura o es tu día libre y sólo quieres darte gusto.



## ¿SABES CUÁL ES LA DIFERENCIA ENTRE CHORIZO Y LONGANIZA?



*Aunque se cree que la longaniza es más consumida en el centro del país y el chorizo en el norte y sur, no existen datos que lo confirmen.*

Si piensas que chorizo y longaniza son sinónimos, estás en un error. Los dos son embutidos de origen español, de carne de cerdo condimentada con especias, pero su presentación es diferente.

Ambos se empaquetan en un intestino limpio de cerdo o en-

voltura sintética, sin embargo, el chorizo está atado en porciones de unos 20 centímetros, mientras la longaniza es una tira larga ininterrumpida.

Además, para preparar chorizo se utiliza carne molida y en el caso de la longaniza, en trozos o martajada.

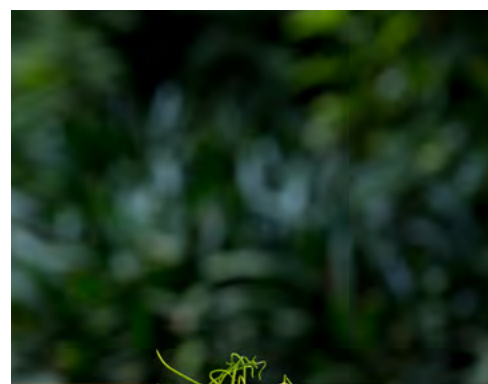
Aunque se cree que la longaniza es más consumida en el centro del país y el chorizo en el norte y sur, no existen datos que lo confirmen.

La capital del Estado de México, Toluca, es famosa por su producción de chorizo almenдрado y verde.

Carniceros de la zona dicen que antes la diferencia entre ambos embutidos era mayor. El chorizo se preparaba con la mejor carne de cerdo, mientras que para la longaniza se utilizaba carne barata con chile y un poco de pimentón.



RESTAURANTES



**Nuestra inspiración** procede del árbol frutal “La Pagua”, que nace en las selvas y montañas tropicales de México y Centroamérica. Los frutos son altamente apreciados por los habitantes de algunas regiones en Veracruz, Tabasco, Oaxaca y Guatemala. Este fruto perdura como una reliquia a pesar de la expansión y popularidad de otros productos.

De igual forma, PAGUA expresa a través de sus platillos y espacios la armonía entre el acelerado crecimiento de la metrópoli, el fomento de ambientes verdes y la alta cocina con inspiración campestre.

**La propuesta gastronómica** representa un diálogo entre nuestras raíces mexicanas y la cocina internacional, teniendo como resultado una gran diversidad y personalidad en cada creación, fruto del mestizaje de aromas, sabores y texturas.

**Nuestros platillos** están elaborados con ingredientes frescos de la más alta calidad, preparados al instante con sumo detalle; dando como resultado una experiencia culinaria incomparable.

El restaurante PAGUA está ubicado en **Plaza Cuicuilco Inbursa**, un lugar lleno de his-

toria que se remonta a 1845, cuando el espacio albergaba una fábrica de papel.

Sin duda, cada detalle de PAGUA invita a los comensales a trasladarse al pasado y disfrutar de la cocina contemporánea a través de nuestras recetas seleccionadas cuidadosamente y la coctelería de autor.

Su amplia terraza, mesas de madera y decoración evocan libertad y comodidad, es una invitación para aquellos que desean descubrir los sabores mexicanos, a través de platillos tradicionales de campo con un toque internacional.

INICIO



PROVEEDORES

¿Los clientes se quejan porque no reciben el nivel de servicio que requieren?  
¡Hay una solución!

thread



INICIO