

BOLETÍN SEMANAL

JULIO 23, 2021



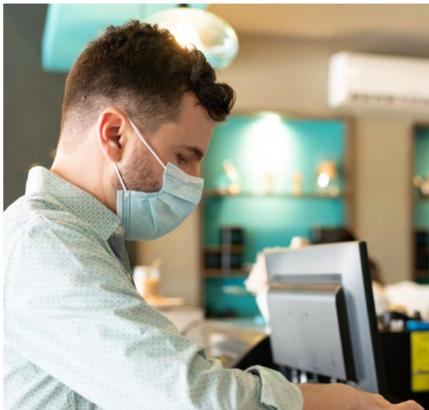
AMR
ASOCIACIÓN MEXICANA
DE RESTAURANTES, A.C.
DESDE 1948



DICARES
Directores de Cadenas de Restaurantes, A.C.

f t i @AMRcdmx | www.amr.org.mx

CDMX



LA CIUDAD DE MÉXICO
REGRESA A SEMÁFORO
NARANJA

MUNDO



TOKIO 2021:
LA INAUGURACIÓN DE LOS
JUEGOS OLÍMPICOS TERMINA
CON INCERTIDUMBRE

EVENTOS



EN HOSTMILANO TIENE
LUGAR LA REACTIVACIÓN
DEL SECTOR

GASTRONOMÍA



EL CHEF XANTY ELÍAS
RECIBIÓ EL BASQUE
CULINARY WORLD
PRIZE 2021

Son una
gran pieza



las empresas porque
generan empleos.

infórmate
Haz click

Voz de las Empresas
Consejo de la Comunicación

EL BIENESTAR DE TODOS
ES NUESTRA EMPRESA

EVENTOS



BAJA CALIFORNIA SERÁ
SEDE DEL 43° CONGRESO
MUNDIAL DE LA VIÑA
Y EL VINO

SALUD



40% DE LAS PERSONAS
NO PUEDEN PAGAR UNA
ALIMENTACIÓN SALUDABLE

GASTRONOMÍA



LOS OLVIDADOS:
INGREDIENTES QUE
DEJARON NUESTRA MESA

SALUD



¿QUÉ LE PASA AL CUERPO
CUANDO TOMAS MÁS AGUA
DE LA QUE DEBES?

AMUEBAR
bares • restaurantes • hoteles

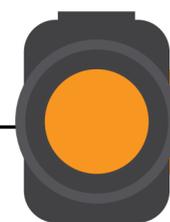
30% DE DESCUENTO EN JUEGOS PERIQUEROS
JUEGOS RESTAURANTEROS, SILLAS Y MESAS.

Por tiempo limitado ó hasta agotar existencias, Aplican restricciones. WhatsApp: 22 24 13 40 51 www.amuebar.com



Consulta nuestro Aviso de Privacidad en www.amr.org.mx

General Gómez Pedraza 51 Int. 1, Col. San Miguel Chapultepec, CDMX | Tel.: 5250-1146 / 5531-0911 Juan Carlos Cuéllar | comunicacion@amr.org.mx



SEMÁFORO NARANJA
DEL 26 DE JULIO AL 1 DE AGOSTO

CDMX

LA CIUDAD DE MÉXICO REGRESA A SEMÁFORO NARANJA



Derivado de la conferencia de prensa del Gobierno de la Ciudad de México del día de hoy viernes 23 de julio de 2021, sobre el color del semáforo y la actividad Restaurantera, se les informa:

SEMÁFORO NARANJA
DEL 26 DE JULIO AL 1 DE AGOSTO



- Que la Ciudad de México regresa a **SEMÁFORO NARANJA** para la próxima semana del lunes 26 de julio al domingo 1 de agosto de 2021, con probabilidades que se amplíe hasta el 8 de agosto de 2021.

- **No obstante la regresión a Semáforo Naranja, no se determinaron cambios ni restricciones para la próxima semana a ninguna actividad económica autorizada. Por consiguiente:**

Las medidas dictadas para la Actividad Restaurantera continúan vigentes en los mismos términos en que están autorizadas, tales como:

- Los establecimientos mercantiles que tienen como giro principal la venta de alimentos preparados, podrán brindar servicio al público conforme al horario permitido en su aviso o permiso de funcionamiento. Asimismo, podrán operar con un aforo máximo del 60% al interior de su local, con máximo 6 comensa-

les por mesa; y al aire libre con un máximo 8 comensales por mesa.

Las actividades deberán cumplir las medidas específicas de protección a la salud para cada sector, disponibles para su consulta en el enlace electrónico <http://medidassanitarias.covid19.cdmx.gob.mx> así como las siguientes:

- El Programa "**CIUDAD AL AIRE LIBRE**" para la colocación de Enseres Fijos. Verificar el Link siapem.cdmx.gob.mx, y consulta de lineamientos técnicos en medidassanitarias.covid19.cdmx.gob.mx

- Las mesas al aire libre no podrá ser mayor al 75% de las mesas disponibles al interior del Establecimiento Mercantil.

- Se prohíbe fumar en espacios cerrados. En zonas de enseres al aire libre podrá destinarse una zona exclusiva para fumadores, siempre que se garantice que las personas no fumadoras en espacios abiertos estén 100% libres de humo de tabaco.

- Las mesas deberán colocarse con una distancia de 1.5 metros entre cada una y tener un diseño y tratamiento cromático unitario, con colores adecuados a la fachada del Establecimiento Mercantil y a la imagen urbana de la Colonia, Pueblo o Barrio dónde se instalen.

- **LAS MESAS EN ÁREAS EXTERIORES SERÁN HASTA 8 COMENSALES.**

- **LAS MESAS EN ÁREAS INTERIORES SERÁN HASTA 6 COMENSALES.**

- Se mantiene el distanciamiento entre mesas y el resto de las medidas sanitarias actuales y vigentes.

- El uso de QR es obligatorio para los Restaurantes.

- Filtro sanitario y uso de cubrebocas al ingresar.

- Continúa vigente el Programa **"REABRE"** para los Giros de Bares, Cantinas y Antros, exclusivamente para operar como **RESTAURANTES hasta las 24:00 horas**, conforme a los lineamientos dictados con anterioridad contenidos en el enlace electrónico <http://medidas-sanitarias.covid19.cdmx.gob.mx> (No abren como Bares, Antros o Cantinas).

En la Gaceta del 12 de marzo de 2021 se autorizó la reactivación del Programa "REABRE" pero únicamente en áreas exteriores al aire libre, encontrándose la Ciudad de México en semáforo naranja. Con el cambio de semáforo a color verde a partir del 7 de junio de 2021 bajo el Programa "REACTIVAR SIN ARRIESGAR", no se hizo ningún cambio al Programa "REABRE" en cuanto a que los Giros de Bares, Antros y Cantinas pudieran trabajar también en espacios cerrados, ni existe a la fecha disposición alguna en ese sentido. Por tanto, considero que EL PROGRAMA "REABRE" es aplicable en Áreas Exteriores.

- Continúan vigentes todas las medidas sanitarias dictadas tales como: Tapetes sanitizantes, toma de temperatura, registro de comensales, uso de cubrebocas, gel antibacterial al 70% de alcohol, lavado constante de manos, sana distancia de 1.5 metros entre personas, colocación de mesas de 1.5 metros de separación entre mesas, registro y uso del código QR para el ingreso al Establecimiento por parte de los clientes, medidas de protección para los trabajadores, cubrebocas, careta que deben portar durante su jornada de trabajo.

- Se permiten Fiestas Infantiles en el Interior (aplica para Restaurantes y Salones de Fiestas) conforme a lo

siguiente: Uso de cubrebocas permanente. Registrar a los invitados antes o el día del evento. Realización de Pruebas de Antígeno a los invitados para descartar posibles contagios en el evento. No alcohol. No baile. Máximo un aforo de 50 personas garantizándole un mínimo de 9 metros por persona. Las fiestas tendrán una duración hasta las 22:00 horas.

- Los Establecimientos Mercantiles que tienen como Giro principal la Venta de Alimentos Preparados podrán tener música viva, grabada o videograbada, con un límite máximo de volumen de 62 decibeles.

- Oficinas podrán trabajar con un aforo del 30%.

- Ventilación natural o en su caso recirculación de un mínimo del 40% hacia el exterior en las áreas de los comensales. Prohibida la recirculación al interior.

- La utilización de las áreas de juegos infantiles en los Establecimientos Mercantiles, con uso riguroso de cubrebocas, gel y limpieza constante.

- Interiores de Salones con Actividades Permitidas. (Se deberán cumplir las medidas sanitarias).

- Se permiten realizar en Salones cerrados lo permitido para las demás actividades económicas, observando las siguientes medidas sanitarias: Uso permanente de cubrebocas. Escaneo de QR al ingresar al Evento. Medidas de ventilación natural en espacios cerrados (CAMBIAR 40%).

- Continúan sin abrir Antros, Bares y Cantinas.

- Eventos Sociales sin restricciones de horario y aforo. (Considero que deberá ajustarse al horario y aforo permitido en su Licencia de Funcionamiento o Permiso de Impacto Vecinal).

- Gimnasios podrán funcionar con un aforo del 60%, y las restricciones dictadas en lineamientos anteriores.

DENTRO DE LA MISMA CONFERENCIA DE PRENSA, SE EMITIÓ UN MENSAJE DIRIGIDO PRINCIPALMENTE A LOS JÓVENES EN LAS PRÓXIMAS SEMANAS:

1. Evitar Fiestas y Reuniones y Espacios Cerrados.
2. Seguir usando el cubrebocas.
3. Si sales positivo o estuviste en contacto con algún positivo, aíslate por 10 días. Llama a LOCATEL o manda un Mensaje al 51515.

TOKIO 2021: LA INAUGURACIÓN DE LOS JUEGOS OLÍMPICOS TERMINA CON INCERTIDUMBRE



La ceremonia tuvo lugar ante menos de 1,000 personalidades y dirigentes para minimizar los riesgos de la pandemia de Covid-19, en un estadio con capacidad para 68,000 personas.

El día que Japón había esperado desde el 13 de septiembre de 2013, cuando Tokio fue elegida sede de los **Juegos Olímpicos de 2020**, llegó con la ceremonia de inauguración el viernes, luego de un año de aplazamiento. Aunque se mantuvieron los tradicionales protocolos como el desfile de las delegaciones y el encendido del pebetero, esta celebración ha sido la más rara de la historia sin la presencia de los espectadores, con la intervención virtual de voceros y artistas.

Sin embargo, cientos de personas se reunieron a las afueras del **Estadio Nacional de Tokio** con la intención de impregnarse del espíritu deportivo, que hasta antes de la ceremonia de inauguración había pasado inadvertido entre un ambiente de incertidumbre sobre su realización en medio de una emergencia sanitaria, lo que los ha convertido en la edición más caótica y complicada de organizar del magno evento deportivo en la era moderna.

“Espero que pese a que los Juegos se disputen a puerta cerrada, los deportistas sientan que hay mucha gente que les apoya”, dijo a AFP Aiko Hirota, una de las personas que esperaban fuera del estadio.

Por otra parte, un pequeño grupo de ciudadanos protestaron por el mantenimiento del evento, portando el mensaje *“Cancelen los Juegos. Salven vidas”*.

El **Estadio Olímpico de Tokio** esperaba a 68,000 personas sin embargo, sólo acudieron algunas personalidades como el emperador japonés Naruhito o la primera dama estadounidense, Jill Biden. Incluso, algunos de los patrocinadores, como Toyota, Panasonic, Fujitsu y NEC, descartaron su presencia en la ceremonia.

Al centro del estadio fueron desfilando 206 delegaciones de acuerdo al orden del alfabeto japonés. Cerca del final apareció la bandera mexicana izada por la golfista Gaby López y el clavadista Rommel Pacheco, pues como gran novedad las naciones tuvieron a dos abanderados por país, un hombre y una mujer. El desfile fue cerrado por el local Japón, quien participará en los Juegos con una delegación de 582 deportistas. Los atletas desfilaron con mascarillas, sin poder saltar ni bailar.

En su discurso, el presidente del Comité Olímpico Internacional (COI) Thomas Bach admitió que estos Juegos serán *"muy diferentes a lo que todos nosotros hubiésemos podido imaginar"*, pero destacó que *"es un momento de esperanza"*.

*"No sabíamos si esta competencia se iba a realizar, batallamos para llegar aquí pero nunca nos rendimos y ustedes están haciendo realidad su sueño olímpico porque son verdaderos atletas olímpicos, inspiran a la comunidad olímpica a pelear como ustedes y para ustedes. Expreso mi sincera gratitud a todos los **comités olímpicos nacionales**, patrocinadores y socios por mantenerse con nosotros, estar juntos, eso nos convierte en una verdadera comunidad"*, reconoció a los deportistas el presidente del COI, después de agradecer también a los voluntarios por hacer el evento posible pese a los obstáculos.

En "los Juegos de la pandemia", trabajadores de la salud fueron parte del desfile con la bandera olímpica, así como en el recorrido de la antorcha al interior del estadio.

Para poner fin a la ceremonia, el encendido del pebetero estuvo a cargo de la tenista Naomi Osaka, cuatro veces campeona de Grand Slam. La **llama olímpica** brillará hasta el 8 de agosto en la capital nipona.





EN HOSTMILANO TIENE LUGAR LA REACTIVACIÓN DEL SECTOR,

CON EL ACENTO EN LA INNOVACIÓN Y
LAS MEJORES PRÁCTICAS DEL SECTOR HORECA

- También en la fase de relanzamiento, Host vuelve a confirmarse como el centro neurálgico del equipamiento global.
- Durante el confinamiento, la feria siempre ha permanecido al lado de las empresas y las partes interesadas.
- La agenda de eventos programados se ha enriquecido. En Host 2021 regresa la "Pastelería de lujo en el mundo" por Iginio Massari.
- Se estrena Fiera Milano Platform, una nueva plataforma dedicada a toda la comunidad del canal HORECA.

Finalizada la cuarentena, ha llegado el momento de volver a ponerse en marcha, pero con una condición: invertir en el binomio ganador de innovación y calidad. Lo saben bien las diferentes cadenas de suministro del canal HORECA, que durante el confinamiento han podido contar con una máquina que nunca ha llegado a apagar sus motores, como **Host-Milano (Fieramilano del 22 al 26 de octubre de 2021)**. Después de los meses más difíciles, en los que la misión era apoyar desde la sombra a empresas y operadores presentando los mejores proyectos y las novedades más actuales del mercado, ahora para el evento de Fiera Milano es el momento de mirar hacia adelante, **diseñando la reactivación del universo de la hostelería profesional.**

La innovación durante el confinamiento: higiene y seguridad ante todo

En Host, la innovación nunca se detiene. Esto se ha confirmado en las últimas semanas, cuando el evento ha revalidado su papel como **centro mundial de innovación**, capaz de reunir las mejores prácticas del mercado, comenzando con soluciones diseñadas para garantizar el cumplimiento de los protocolos y las normas de distanciamiento social.

Hay quienes han creado una serie de prácticas **mam-paras modulares y ecológicas**, que se adaptan a las necesidades, utilizando un material como el poli-propileno, que se puede desinfectar fácil y continuamente. Además, el final del confinamiento para otras marcas ha supuesto apostar aún más por lo **ecológico**, al lanzar, por ejemplo, un nuevo modelo de vaso 100% reciclable, hecho con un material obtenido de una mezcla de sales minerales de origen natural.

También cabe destacar, entre los casos de éxito de los últimos meses, las soluciones para **desinfectar espacios**: por ejemplo, la invención de un túnel que, además de desinfectar personas y objetos, mide la temperatura corporal y comprueba si la persona está equipada con mascarilla y guantes o un sistema de desinfección, utilizable las 24 horas del día, incluso en presencia de personas, que se basa en el fenómeno físico de la ionización.

Inteligencia artificial e IoT: los nuevos desafíos de la fase 3

Soluciones nuevas y funcionales, para garantizar la reactivación más rápida posible. Si durante el confinamiento hubo pocas empresas, en Italia y en el extranjero, que pararon, para muchas solo hubo una necesidad: apostar, incluso más que en el pasado, por el uso de dispositivos de última generación y aplicaciones relacionadas con el **IoT** (Internet of Things - Internet de las Cosas). Además, las **soluciones sin contacto relacionadas con la inteligencia artificial (IA)** ahora están presentes en diferentes ámbitos de aplicación: desde los menús de locales y

restaurantes, a la posibilidad de analizar los Big Data de los clientes para organizar el trabajo en la cocina, pasando por el **mundo del café**. Un caso ejemplar es el de una empresa que, después de desarrollar una columna de desinfección hecha íntegramente con el acero de las máquinas de café, ahora va a lanzar un modelo específicamente diseñado para las pausas para el café, en la oficina o en el teletrabajo.

Porque para todos, ahora el desafío es comprender cómo la Inteligencia Artificial puede dar respuesta a las necesidades de la nueva normalidad. Como han hecho algunas empresas que, con un experimento que ya comenzó durante el confinamiento, han introducido **una serie de seminarios web** dirigidos a todos aquellos interesados en descubrir las innovaciones de la nueva línea de hornos profesionales, cada vez más orientados hacia el desarrollo de soluciones de cocción inteligentes que aprenden y se adaptan a las necesidades de los chefs.

El foco en la Pastelería de lujo de la mano de Iginio Massari

Creatividad, tecnología y conocimiento, es decir, todo lo que significa "pastelería de lujo" en la fase de reactivación y que no podía faltar en Host 2021. Tras el éxito de la última edición, también regresa el próximo año entre los pabellones de Rho Fiera el formato **"Pastelería de lujo en el mundo" por Iginio Massari**, la cita ideada por el Maestro por excelencia que, junto con Hostmilano y gracias a una red formada por los pasteleros nacionales e internacionales más importantes, quiere ayudar a difundir la cultura de la calidad y la innovación también en el mundo de los dulces.

"Considero que Host es un lugar creativo único, capaz de informar al mundo entero sobre las novedades del universo de la pastelería, sobre las investigaciones en curso y las nuevas fronteras del compromiso gastronómico, comenzando por el uso de la tecnología", ha explicado el Maestro, que desde siempre ha sido un fuerte defensor de **la comunicación como la base del éxito de cualquier negocio**.

EVENTOS



De la pastelería de lujo, evidentemente; pero también de un sector anexo como la **heladería**, que siempre ha sido el centro de atención del evento. Entre el *boom* de los servicios de entrega y el uso de la tecnología, entre el nuevo consumo y la atención a la sostenibilidad, el mundo del *gelato* ha mostrado una gran vitalidad en los últimos meses, tanto en la experimentación como en la búsqueda de nuevas propuestas desde un punto de vista empresarial.

En la agenda, un menú que incluye centenares de eventos

Además de momentos para evolucionar y actualizarse profesionalmente, concursos, demostraciones culinarias con los mejores chefs y profesionales del mundo del café y maestros del *gelato*, el chocolate y la pastelería, la edición 2021 de HostMilano también disfrutará de un menú de reactivación con centenares de eventos. Cabe destacar las citas que ya están consolidadas y los seminarios que profundizarán en los temas más candentes de la hostelería profesional, todo organizado gracias a las numerosas colaboraciones firmadas con las asociaciones nacionales e internacionales más importantes, tales como: APCI Asociación Profesional de Cocineros Italianos, Alto-ga, Anima Assofoodtec, APPAFRE, FCSI Foodservice Consultants Society International, FIPGC Federación Internacional de Pastelería, Heladería y Chocolatería, y FIPE.

Luz verde a los seminarios web de Host y Tuttofood

Vocación por la internacionalización y el nuevo formato "phigital". También en la fase de reapertura, Hostmilano confirma su papel como plataforma de referencia mundial para todos los actores del canal HORECA mediante la organización de una serie de **seminarios web** en los que podrán participar algunos de los actores internacionales más importantes, también gracias a la colaboración con **TUTTOFOOD**. Ambas citas se centrarán en la situación del mercado de alimentos y bebidas del viejo continente en la era posterior a la COVID-19, con un enfoque en los países clave de Oriente Medio y un análisis detallado de la hostelería dedicada al lujo con Estados Unidos y América Latina como escenario.

HostMilano es el salón de la hostelería profesional más importante del mundo, que en cada edición es capaz de acoger a alrededor de 2.200 expositores de 55 países y más de 200.000 visitantes, siendo el 40% internacionales.

Todas las actualizaciones disponibles en:
www.host.fieramilano.it/es
@HostMilano #Host2021

Fuente: Host Milano

INICIO

La Industria Restaurantera NO BAJA LA GUARDIA

“Nuestro compromiso es con tu seguridad y tu tranquilidad”

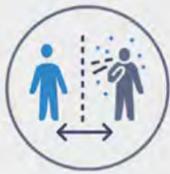


BIENVENIDA/O



Aún enfrentamos grandes desafíos por la pandemia y el sector restaurantera mantiene y refuerza el protocolo Mesa Segura, que implementa las medidas de higiene de las autoridades mexicanas y de la Organización Mundial de la Salud.

APLICAMOS



Filtro sanitario



Gel desinfectante



Uso de cubrebocas obligatorio



Aforo permitido por las autoridades



Menú en pizarrón o QR

ADEMÁS



Capacitación permanente a empleados



Entrega de equipo a personal



Sanitización y limpieza continua

Si al visitar un restaurante detectas que no se aplican las medidas descritas, por favor envíanos tus comentarios a:

>> mesasegura@canirac.org.mx <<



Para mantener una reactivación socioeconómica segura, el compromiso es de todas y todos. Te invitamos a seguir las siguientes recomendaciones:



Mantén la sana distancia



Continúa utilizando el cubrebocas



Lávate las manos frecuentemente



Vacúnate contra COVID-19



No bajemos la guardia
y juntos contribuyamos a controlar esta pandemia



INICIO



EL CHEF XANTY ELÍAS

RECIBIÓ EL BASQUE CULINARY WORLD PRIZE 2021 POR PROMOVER LA EDUCACIÓN ALIMENTARIA INFANTIL



El chef español recibe el reconocimiento por su programa de educación gastronómica para niños 'Los Niños se Comen el Futuro'.



El chef español Xanty Elías fue proclamado ganador del Basque Culinary World Prize 2021 por incidir en la educación alimentaria infantil en España. Desde el 2018, Elías trabaja en la incorporación de una asignatura de Cultura Gastronómica en las escuelas primarias. Con su proyecto "Los Niños se Comen el Futuro" proclama la importancia de educar en el consumo consciente y la importancia de la cocina.

Uno de sus máximos objetivos es promover la educación alimentaria de niños y niñas en edad escolar. El chef considera que estos conocimientos son fundamentales para brindar mejores condiciones de salud y generar un cambio en la comunidad.

Elías apuesta por el turismo, la innovación y el emprendimiento en el sector gastronómico. En la actualidad, el programa de Xanty está activo en 80 cole-

gios de Andalucía, España, y participan cerca de 15 mil estudiantes de educación primaria, además de 25 escuelas becadas de zonas desfavorecidas.

Su lema es: "No hay nada más sano que educar", por lo que en septiembre de 2021 pretende ampliar el número de escuelas involucradas a 130 y en el futuro quiere que el programa se lleve a cabo en toda España.

El jurado que eligió a Xanty Elías como ganador estuvo encabezado por Massimo Bottura, Joan Roca, Dan Barber, Manu Buffara, Dominique Crenn, Enrique Olvera, Yoshihiro Narisawa, Trine Hahnemann, Gastón Acurio y Mauro Colagreco. El premio consiste en 100 mil euros destinados a un proyecto elegido por el ganador, donde se exprese el poder transformador de la cocina.

BAJA CALIFORNIA SERÁ SEDE DEL 43° CONGRESO MUNDIAL DE LA VIÑA Y EL VINO



El evento albergará a más de 1,500 invitados nacionales e internacionales provenientes de más de 43 países.

Durante la Décimo Novena Asamblea General 2021 de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV), que contó con la presencia de miembros representantes de 43 países, se anunció cuál será la sede del 43° Congreso Mundial de la Viña y el Vino, resultando seleccionado el estado de Baja California.

Entre los invitados estuvo el titular de Agricultura, Víctor Villalobos Arámbula, quien señaló que de 2018 a 2020 la producción de uva industrial en el país registró una tasa de crecimiento promedio anual del 10 por ciento, con más de 73 mil toneladas, lo que permitió la producción de casi 36 millones de litros de vino y dos millones de litros de derivados como jugos, vinagres, entre otros.

"En el país contamos con 14 estados vitivinícolas que son testigos del crecimiento acelerado de esta actividad agroindustrial, que genera más de 500 mil empleos de manera directa, con destacada participación en la exportación de uva de mesa, vino y uva pasa", dijo Alberto Curis García, secretario del Consejo Mexicano Vitivinícola (CMV) quien además se mostró emocionado ante la selección del estado del norte para llevar a cabo tan distinguido evento internacional.

El evento albergará a más de mil 500 invitados nacionales e internacionales provenientes de más de 43 países, por lo que el intercambio de ideas y la ges-

ción de negocios que derivado de la relación entre científicos, empresarios, académicos, estudiantes y el público general, hará que este congreso sea único e interdisciplinario.

Por su parte, el ingeniero Hans Backhoff Guerrero, presidente del Consejo Mexicano Vitivinícola, comentó que está entusiasmado al contar con el apoyo del gobierno federal, además del acompañamiento del gobierno estatal. *"Estoy convencido de que la unidad y cooperación son el camino para el desarrollo del campo mexicano y su industria",* destacó.

Durante la videoconferencia, también estuvo presente el secretario de Economía Sustentable y Turismo de Baja California, Mario Escobedo Carignan, quien estimó que este evento podría dejar una derrama económica por alrededor de tres mil 600 millones de pesos. Mientras que la directora de Desarrollo de Reuniones de la Secretaría de Turismo, Nylda García Padilla, resaltó que el congreso dará proyección internacional al país y permitirá consentir a los visitantes en temas culturales que se realizarán en el marco de las festividades del Día de Muertos.

El 43° Congreso Mundial de la Viña y el Vino se llevará cabo a finales de 2022 en Baja California, y te invitamos a estar al pendiente de las redes sociales del Consejo Mexicano Vitivinícola para saber cómo ser parte de este evento de talla mundial.



INTERNATIONAL
HOSPITALITY EXHIBITION

22-26
OCTOBER
2021
fieramilano

NEW SHAPES OF HOSPITALITY

#BetterTogether

TUTTOFOOD MILANO + host Milano

host.fieramilano.it



ITA
ITALIAN TRADE AGENCY



FIERA MILANO

INICIO

40% DE LAS PERSONAS NO PUEDEN PAGAR UNA ALIMENTACIÓN SALUDABLE



La situación empeoró por la pandemia.

Los precios de varios productos básicos para llevar una alimentación saludable se dispararon a causa de la pandemia por Covid-19. Esto ocasionó que **3 mil millones de personas en el planeta perdieran el acceso** a ellos.

Se ha hecho mucho hincapié en elegir correctamente los alimentos para poder llevar un estilo de vida sano y así reducir el riesgo de diferentes enfermedades. Sin embargo, **un estudio realizado por la Universidad de Tufts indica que cerca del 40% de la población se ha visto obligada a llevar una dieta de mala calidad**, porque los productos chatarra son más económicos.

Por su parte, la Organización de las Naciones Unidas ha señalado que la crisis económica de 2020, derivada en gran parte de la pandemia de Covid-19, detonó uno de los mayores aumentos en las cifras de personas subalimentadas de 2019 a 2020.

Una gran parte de la población se ha visto reducida a seguir dietas en las que predomina la comida rápida y los productos procesados. De acuerdo con Anna Herforth, codirectora del proyecto *Food Prices for Nutrition*, el problema radica en que los artículos saludables simplemente no son accesibles.

Aunque año con año los precios de los alimentos suelen aumentar, entre el 2020 y 2021 han presentado una importante alza de precios, que parece no detenerse. Un estudio encabezado por el profesor de economía William A. Masters, indica que esto ha resultado en que aunque que el grueso de la población de Estados Unidos tenga acceso a arroz, frijoles, espinacas, atún enlatado y pan, muchas personas en África y Asia no podrían adquirir los mismos artículos aunque dedicaran todo su salario a ello.

Sin embargo, de acuerdo con ese mismo estudio, **aunque el 60% de la población restante sí puede acceder a una alimentación saludable, no es garantía de que la consuman**. Esto se debe a que el marketing, la falta de tiempo y el estilo de vida en general suelen orillar a consumir una gran cantidad de productos chatarra. Situación que preocupa a los expertos, quienes aseguran que en un futuro cercano es muy probable que esa gente se enfrente a problemas de salud como desnutrición, anemia y diabetes.

De acuerdo con los reportes de los organismos de la ONU, la pandemia ha evidenciado aún más las deficiencias de los sistemas alimentarios responsables de asegurar y promover una alimentación saludable alrededor del mundo.

LOS OLVIDADOS: INGREDIENTES QUE DEJARON NUESTRA MESA

Y LAS CONSECUENCIAS DE SU DESAPARICIÓN



A lo largo de la historia humana se han registrado más de 7 millones de especies comestibles de plantas y animales, pero ¿cuántos realmente llegan a tu plato? En la actualidad solo se usan 15 variedades vegetales y 8 animales para alimentación, de acuerdo con Jorge Llorente y Susana Ocegueda en Estado del conocimiento de la biota.

En el camino, hemos perdido gran variedad de ingredientes, lo que no solo limita el goce de nuestros paladares, también afecta la riqueza cultural de la cocina, pues con su desaparición se van también recetas, técnicas, culturas y sabores. Ejemplos hay muchos: desde algunas variedades de jitomate -como el negro o el riñón- hasta productos más puntuales como los chiles endémicos de la región del norte del país.

Al campo lo rigen la oferta y la demanda: nadie está interesado en sembrar vegetales que no serán útiles y significan una pérdida económica, eso sin contar el esfuerzo y uso de recursos. Algunos productos entonces, están condenados a la extinción porque no son rentables aunque culturalmente tengan valor en su región.

DE PLATILLOS OLVIDADOS Y PRODUCTOS EN DESAPARICIÓN

En las cocinas rarámuris, el arí es un alimento tradicional que se utiliza como sustituto de la sal y también para dar sabor a platillos tradicionales. Se trata de una resina producida por hormigas en el samo, un árbol que se da en la región de la Sierra Tarahumara

y que nadie conoce más que las comunidades que lo utilizan, por lo que su uso cada vez es menos común.

Algo similar pasa con el tlachique, ese líquido blanco que brota de los magueyes pulqueros y que precede al aguamiel. Esta bebida servía en la antigüedad para destetar a los niños, pero los conocimientos sobre su enorme beneficio nutricional solo lo poseían unas pocas mujeres del Valle de Mezquital y los Llanos de Apan, por lo que hoy nadie lo busca.

Como estos, podríamos hablar de cientos de ingredientes que construyeron la cultura gastronómica de México: el quelite rojo cada vez más escaso, el pasilla mixe tan aromático en le mole negro oaxaqueño; la chogosta veracruzana o la preparación del sendecho, una receta clásica mazahua para hacer atole.

Hay cuatro motivos principales por los cuales este tipo de productos tienden a la desaparición. La primera tiene que ver con la demanda que tienen en el mercado, la segunda con las importaciones y los precios en otros países; la tercera con la capacidad de producirlos en volumen en sus lugares de origen y la última con el valor cultural que le dan las sociedades a ciertos elementos de la naturaleza.





CHILES MEXICANOS... MADE IN CHINA

México es un centro de domesticación y origen de más de cien especies de plantas comestibles que hoy se encuentran en todo el mundo.

El chile, uno de los ingredientes por excelencia de nuestra comida, está desapareciendo del campo, pues es más barato importarlo. No suena lógico que China sea el mayor proveedor de chile para México pero es una realidad aunque el tamaño, sabor y textura sean de una calidad inferior.

De acuerdo con Fondo Mundial para la Naturaleza, WWF por sus siglas en inglés, nuestro país importa 6 de cada 10 chiles verdes siendo que existen hasta 64 variedades en México.

Uno de ellos es el poblano, famoso por ser el protagonista del icónico chile en nogada. Se cosecha en varios municipios del estado de Puebla pero es más rentable traerlo desde China pues el precio -aún con el transporte y los intermediarios- es más competitivo. Esto plantea una encrucijada en la vida de los agricultores mexicanos: ¿producir sin generar o mejor dedicarse a otra cosa?

Siguiendo con la lista de ingredientes de los chiles en nogada: la desaparición también los acecha: aparecen variedades únicas de México como la pera de San Juan, la manzana panochera y el durazno criollo, todas cosechadas en Calpan, Puebla. Estas variedades tienen algo en contra: son menos estéticas que aquellas importadas, por lo que se les da menos valor y tienen una demanda más baja.

Llevando esta tendencia al límite, el platillo virreinal cuya receta tradicional, cuenta la leyenda, este año cumple 200 años de existir, podría desaparecer con los ingredientes endémicos que la hacen única.

LOS POLICULTIVOS Y SU VALOR AMBIENTAL

El maíz es otro cultivo representativo de México, pero éste no crece solo. En la milpa hay más de 15 variedades de vegetales comestibles entre los que destacan frijoles, calabazas, quelites, tomates y hierbas aromáticas. Todos los lugares en los que se desarrolla este ecosistema son distintos por lo que por especies no paramos: la diversidad de suelos y climas hacen posible que no solo exista una variedad de tomates o frijoles en el territorio y también que crezcan especies determinadas según su latitud.

La demanda de algunos de estos productos hace que los demás queden en desuso y en términos ecológicos, disminuir la biodiversidad también supone un problema: el suelo se hace menos fértil por lo que el ecosistema cambia.

La milpa es un ejemplo de esto: la planta de frijol fija nitrógeno en la tierra, la cual se absorberá por el maíz. Las hojas de la calabaza brindan sombra al suelo y concentran la humedad, así que los chiles que viven debajo pueden desarrollarse y servir como pesticida natural por desprender una sustancia que aleja a los insectos. Todos tienen un papel importante y el equilibrio se pierde cuando falta alguna especie.



TODOS SUS FRUTOS Y BIODIVERSIDAD

Las cocinas y nutrición de los pueblos originarios están íntimamente ligados con estos productos. No se puede pensar, por ejemplo, en una comida chiapaneca sin chipilín o en un desayuno oaxaqueño sin poleo; sin embargo, el conocimiento de estas especies reside en las comunidades locales y es difícil hacer un trabajo de difusión que promueva su uso en todo el país.

Con el maíz pasa un fenómeno particular: a pesar de que son varios los proyectos que buscan salvaguardar las semillas nativas, cada vez tienen menos cabida en la cotidianidad mexicana porque las modificaciones genéticas y la biotecnología apuntan a la extinción de estas especies.

Rafael Mier, director de Fundación Tortilla, aclara que esto sucede porque las grandes empresas de masa de maíz nixtamalizado buscan volumen más allá de calidad y sabores endémicos. El maizajo tlaxcalteca, el maíz negro chiapaneco y el rojo de Oaxaca pueden desaparecer igual que las recetas que se elaboran con ellas.

Aunque la Secretaría de Agricultura reporta más de 70 especies de frijol, en el mercado no se encuentran más de cuatro: negro, bayo, flor de mayo, blanco y peruano. Los ayocotes poblanos, por ejemplo, tienen

una concentración más alta de proteína vegetal y son prácticamente desconocidos en el resto del país. El frijol vaquita, el rojo, el pinto y el largo tienen una producción marginal y tienden a desaparecer a pesar de que su contenido nutricional y participación en la cultura gastronómica de sus regiones es relevante.

El desuso fomenta indirectamente a los monocultivos y estos a la demanda de ciertas especies. Al final, el círculo vicioso es el que determina qué productos son valiosos ante los ojos del mercado y cuáles tienden a desaparecer.

LA PRODUCCIÓN EN VOLUMEN TAMPOCO ES ALTERNATIVA

La enorme variedad de vegetales que produce el suelo mexicano no sólo es útil para nutrir a la población sino que también construye el paisaje gastronómico sobre el que se basa la cocina; a pesar de esto, promoverlos a lo largo y ancho del país no es una alternativa pues no hay infraestructura suficiente en el campo como para hacerlo, afirma Mier.

La propuesta entonces sería promover el uso de los ingredientes locales y de temporada, de tal suerte que los platillos regionales puedan seguir enriqueciéndose con ellos y perdurar en el tiempo en vez de tender a la desaparición.





Planteado esto, se sumaría valor a las especies silvestres y a los productos nativos y se respetaría la temporalidad, así, tanto el ecosistema como la economía encontrarían un equilibrio que las perdure en el tiempo.

De acuerdo con un informe de la Comisión Económica para América Latina y el Caribe (CEPAL) los pequeños agricultores y la agroindustria pueden encontrar un punto de equilibrio en donde la cooperación y transmisión de conocimientos sea fundamental para evitar la marginación de uno u otro.

LO QUE SE HACE PARA RECUPERAR PRODUCTOS EN DESAPARICIÓN

El Fondo Mundial para la Naturaleza (WWF) junto con un colectivo de cocineras tradicionales, chefs e instituciones educativas lanzaron una campaña que busca promover y conservar productos mexicanos que, si bien, se utilizan en recetas originales ahora se encuentran en una gran amenaza de olvido. **#DaleChamba** busca que los productos tradicionales tengan utilidad en la cocina moderna.

El principio es bastante sencillo: incluirlos en sus platillos y menús de restaurante para darlos a conocer y popularizarlos. Además de proponer sabores distintos, se colaboraría con la causa de los agricultores que los producen.

De la misma manera, Slow Food México pone especial atención en elementos únicos de la cocina mexicana a través de las "arcas del gusto", catálogos de alimentos en riesgo de ser olvidados o en peligro de extinción.

"El arca nace para señalar la existencia de estos productos, denunciar el riesgo de su desaparición e invitar a todos a hacer algo para salvaguardarlos: buscarlos, comprarlos, comerlos, describirlos, ayudar a los productores y, en algunos casos, cuando los productos son especies silvestres en peligro de extinción, tutelarlos y favorecer su reproducción", se lee en la introducción del libro El arca del gusto en México. Productos, saberes e historias del patrimonio gastronómico.

Por medio de las iniciativas de estos colectivos y del uso de los cocineros, productos como el arí tarahumara y el tlachique hidalguense pueden tener cabida en la gastronomía del futuro y plantearse desde una perspectiva innovadora como la mixología.

El valor cultural que se aporta a los productos lo determina la sociedad que los aprovecha. Visibilizar las cocinas tradicionales y cercanas al campo es una tarea clave para regresar el equilibrio a los ecosistemas y no olvidar los ingredientes en desaparición que lo componen.

¿QUÉ LE PASA AL CUERPO CUANDO TOMAS MÁS AGUA DE LA QUE DEBES?



La hidratación es indispensable, basta con saber que el 60% del cuerpo humano adulto y el 78% de los recién nacidos está constituido por agua. Sin embargo, en exceso nada es bueno, ni siquiera eso.

Las consecuencias de la sobrehidratación se hablan menos, afortunadamente ya existen registros y estudios acerca de lo que causa. Tamara Hew-Butler es una profesora de la universidad estadounidense de Wayne e hizo una investigación acerca de los efectos de esta condición y más adelante te los platicamos.

No faltan aquellas recomendaciones acerca de qué poner en el agua para enriquecerla o cambiar sus **iones**, entre muchos otros trucos, el chiste es que la bebamos y más en las épocas de mucho calor.

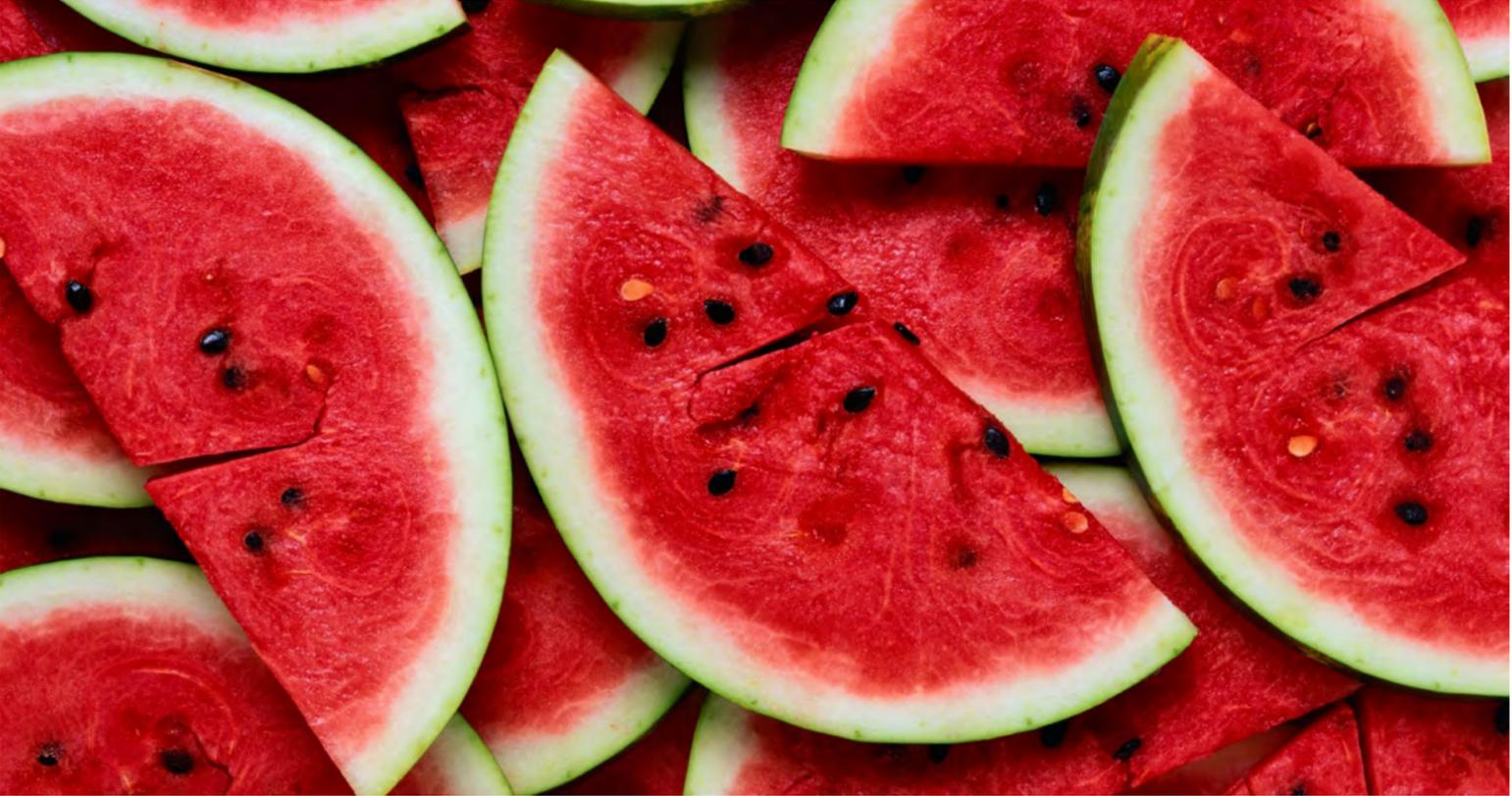
Y de hecho sí, tiene grandes ventajas como regular nuestra temperatura interna, eliminar los desechos a través de la orina, apoyar la digestión y el metabolismo o lubricar nuestras articulaciones.

¿CUÁNTA AGUA TOMAR?

Seguramente has leído distintas cantidades que se necesitan para mantenerte hidratado, hay quien dice que ocho vasos, pero ¿de qué tamaño? No todos son iguales. La Academia Nacional de Ciencias, Ingeniería y Medicina de Estados Unidos determinó que la ingesta adecuada es aproximadamente de 3.7 litros para los hombres y 2.7 litros para las mujeres.

Sin embargo, cualquier cantidad recomendada debe ajustarse a varios factores, como el nivel de actividad, el entorno en el que se vive (no es lo mismo para lugares cálidos ya que causan más pérdida de agua), el peso corporal e incluso si se está embarazada.





Es poco común pero existe la intoxicación por agua y científicamente lo puedes encontrar como hiponatremia que de acuerdo con la Clínica Mayo "ocurre cuando la concentración de sodio en la sangre es anormalmente baja. Cuando esto sucede, los niveles de agua de su cuerpo aumentan y sus células comienzan a hincharse. Esta hinchazón puede causar muchos problemas de salud, desde leves hasta potencialmente mortales".

SOBREHIDRATACIÓN O DESHIDRATACIÓN

La parte difícil de la situación es que los síntomas de la sobrehidratación son similares a la de la deshidratación como:

- Dolor de cabeza
- Náuseas y vómitos
- Confusión
- Fatiga
- Espasmos y calambres musculares

Una forma de diferenciar los síntomas cuando te falta o te pasaste de agua es observar el color de tu orina. Cuando estás deshidratado suele ser color amarillo oscuro, si estás hidratado adecuadamente tendrá un color parecido a la limonada, pero si estás sobrehidratado entonces será transparente, es decir, ni siquiera lo notarás.

Entre las consecuencias de tomar demasiada agua está el desequilibrio de los electrolitos como el po-

tasio, sodio y magnesio que ayudan a regular la función de los riñones y el corazón.

Por otro lado también puedes comenzar a retener líquidos por el faltante de sodio que provoca que tus células se hinchen y guarden agua.

Aunque no lo creas la sobrehidratación también puede causar disfunción renal, lo malo es que cuando te sobrehidratas podrían sentirse abrumados y no saber si es hora de retener o excretar líquido por lo que optarán por lo primero. Cuando sucede esto el sodio en sangre se diluye y comienzan las complicaciones.

Entre estos síntomas que también describe la especialista Tamara Hew-Butler está el más grave que es la muerte. En casos severos puede haber edema cerebral, es decir, hinchazón en el cerebro e insuficiencia cardíaca.

Para que no pase esto Butler menciona que escuches a tu cuerpo, por ejemplo, deja que la sed sea tu guía y bébela con calma. ¿Lo mejor? Beber pequeñas cantidades de forma constante durante el día.

Recuerda que **los alimentos también tienen agua** y mantienen la mayor cantidad si los ingieres crudos. Están los pepinos, el apio, toronja, melón, sandía, entre otros.

Las bebidas azucaradas también contienen agua, pero no te dejes llevar, al contener tanta azúcar pueden causar otras enfermedades.



USA correctamente el
CUBREBOCAS



No saludes de beso, ni de mano y
GUARDA TU DISTANCIA



LÁVATE LAS MANOS
frecuentemente



NO SALGAS
con síntomas o enfermo



VACÚNATE
contra **COVID-19**

• • •

**¡Sé responsable
y cuídate!**

• • •



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



CANIRAC
CAMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA DE
RESTAURANTES Y ALIMENTOS CONDIMENTADOS



DICARES
Distribución de Alimentos y Bebidas, S.C.