

BOLETÍN SEMANAL

OCTUBRE 15, 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
PASA A SEMÁFORO VERDE

TENDENCIAS FINANCIERAS



CONTRA REFORMA
ENERGÉTICA CON GRAVES
IMPLICACIONES
ECONÓMICAS

CAPACITACIÓN



EL DELIVERY EN
PLATAFORMAS DIGITALES

GASTRONOMÍA



CONOCE A ELIO XICÚM
EL CHEF QUE CONCURSARÁ
EN MILÁN CON
GASTRONOMÍA MAYA

host | Milano
22-26 OCTOBER 2021
fieramilano

ITA
ITALIAN TRADE AGENCY

FIERA MILANO

GASTRONOMÍA



LUGARES PARA PROBAR
PAN DE MUERTO TRADICIONAL
ESTE 2021 EN CDMX

VINO

RIOJA Denominación de Origen Calificada



LOS COLORES DE RIOJA

GASTRONOMÍA



PERSONAS CON DIABETES
PODRÁN DISFRUTAR DE
UN POSTRE SALUDABLE
Y NUTRITIVO

GASTRONOMÍA



TENEMOS MAÍCES NATIVOS
PARA RATO: SUPREMA CORTE
RATIFICA SU PROTECCIÓN

OpenTable

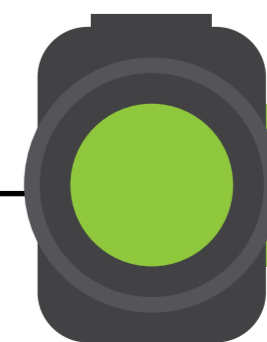
¡Ya disponible,
Experiencias en OpenTable!

Conoce más

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

Av. Insurgentes Sur 1079, Piso 6, Col. Nochebuena, Alcaldía Benito Juárez, CDMX | Tel. 5250-1146

Juan Carlos Cuéllar | comunicacion@amr.org.mx



SEMÁFORO VERDE
DEL 18 AL 31 DE OCTUBRE

CDMX

LA CIUDAD DE MÉXICO PASA A SEMÁFORO VERDE



Derivado de la conferencia de prensa del Gobierno de la Ciudad de México del día de hoy viernes 15 de octubre de 2021, sobre el color del semáforo y la actividad Restaurantera, se les informa:

SEMÁFORO VERDE DEL 18 AL 31 DE OCTUBRE



- Que la Ciudad de México en las siguientes dos semanas comprendidas del lunes 18 al domingo 31 de octubre de 2021, pasa a **SEMÁFORO VERDE**.
- Para la semana comprendida del lunes 18 al domingo 24 de octubre de 2021, se modificó el horario de operación de los establecimientos mercantiles de impacto zonal y salones de fiestas, así como el aforo en los eventos masivos al aire libre, quedando el resto de las actividades en los mismos términos en que se encontraban previamente autorizadas; conforme a lo siguiente:
 - I. Los establecimientos mercantiles de impacto zonal, cuyo giro principal **sea la venta y/o distribución de bebidas alcohólicas en envase abierto y/o al copeo** (bares, cantinas, antros, discotecas u homólogos), así como **salones de fiestas**, podrán operar

hasta las 01:00 a.m. con un aforo máximo del 50%, priorizando el uso de terrazas o espacios al aire libre, manteniéndose la obligación del uso de cubrebocas, escaneo de QR, filtro sanitario y ventilación natural o recirculación de un mínimo del 40% hacia el exterior. Prohibida la recirculación interior.

II. Los establecimientos mercantiles **relacionados con actividades o eventos masivos al aire libre** (como deportivos, culturales, espectáculos, conciertos u homólogos) podrán operar con el aforo autorizado al 100%, conforme al horario permitido en su aviso o permiso de funcionamiento; y

III. Los establecimientos mercantiles cuyo giro preponderante **sea la venta de alimentos preparados** continuarán con las reglas previstas en el Programa de Colocación de Enseres e Instalaciones en vía Pública para Establecimientos Mercantiles cuyo giro preponderante sea la venta de alimentos preparados, publicado el 30 de abril de 2021 en la Gaceta Oficial de la Ciudad de México no. 586 Bis.

El resto de sectores y establecimientos, podrán operar con el aforo, horario y disposiciones aplicables a su aviso o permiso de funcionamiento (Restaurantes con Venta de Vinos y Licores con los Alimentos).

Los corporativos y oficinas del sector privado podrán operar **con un aforo máximo del 80% de su plantilla laboral**, debiendo observar lo establecido en los Lineamientos de Protección a la Salud que deberá cumplir el sector de oficinas corporativas para reanudar actividades hacia un regreso seguro a la Nueva Normalidad en la Ciudad de México, disponibles para su consulta en el siguiente enlace electrónico <http://medidassanitarias.covid19.cdmx.gob.mx>

Se deberá seguir cumpliendo con las siguientes medidas generales de protección a la salud:

I. Colocación de filtros sanitarios para la detección de síntomas y toma de temperatura al ingreso del personal, proveedores y clientes. No se permitirá la entrada a quienes presenten temperatura mayor a 37.5 °C;

II. Uso obligatorio de cubrebocas en todo momento;

III. En su caso, uso de ventilación natural. De no ser posible, el sistema de ventilación sólo podrá operar con recirculación de un mínimo de 40 % hacia el exterior. La recirculación del aire al interior está prohibida. El sistema y los filtros deberán desinfectarse y limpiarse constantemente;

IV. Colocación de dispensadores de gel antibacterial con 70 % del alcohol en la entrada y en espacios de uso común;

V. Habilitación de sentidos de circulación para la entrada y salida;

VI. El personal deberá hacer uso de equipo de protección personal (al menos cubrebocas y careta);

VII. Desinfectar constantemente las superficies y objetos con las que las personas tengan contacto, así como las demás áreas de uso común; y

VIII. Uso obligatorio del "Sistema para identificación de contagios en espacios cerrados QR".

- Continúa vigente el Programa "**CIUDAD AL AIRE LIBRE**" en los mismos términos en que está Autorizado, conforme a los Lineamientos dictados que ya son de su conocimiento. Verificar el Link siapem.cdmx.gob.mx, y consulta de lineamientos técnicos en medidassanitarias.covid19.cdmx.gob.mx

- Continúa la prohibición de 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.

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

- Se permiten Fiestas Infantiles en el Interior de los Giros Mercantiles, con aplicación de las Medidas Sanitarias establecidas.

- 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.

El Instituto de Verificación Administrativa, en coordinación con las demás autoridades competentes de la Ciudad de México, realizarán las actividades de **supervisión y vigilancia**, a efecto de comprobar el cumplimiento de las acciones específicas de protección a la salud establecidas.

En caso de que en las visitas de supervisión y vigilancia se constate algún incumplimiento, la autoridad verificadora ordenará la **suspensión temporal total o parcial** de la actividad hasta por 15 días naturales, sin perjuicio de cualquier otra sanción que corresponda.



Tendencias Financieras

Contra reforma energética con graves implicaciones económicas

Por: Arnulfo Rodríguez | Director de Análisis de Banco Multiva

El presidente López ha enviado al Congreso una iniciativa de reforma constitucional que pretende modificar la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos (CPEUM) para cancelar la Reforma Energética aprobada en 2013 y fortalecer a la Comisión Federal de Electricidad (CFE); no por la vía de la eficiencia y la productividad, sino a través de disposiciones que de manera artificial la posicionaran como jugador dominante y único regulador del mercado de energía eléctrica.

Un análisis económico sencillo muestra que la aprobación de esta iniciativa, en los términos propuestos, puede dañar gravemente la competitividad y la estabilidad de la economía mexicana.

Preocupantes implicaciones económicas de la propuesta.

- La CFE generará al menos 54% de la energía eléctrica que se produce en el país.
- La iniciativa privada podrá generar hasta 46% de la energía y deberá venderla a la CFE para su distribución.

Los puntos anteriores implican que la CFE no será un monopolio en la venta de energía eléctrica, pero sí el jugador dominante en el mercado. No obstante, frente a los productores privados de energía eléctrica tendría un poder monopólico absoluto por ser el único comprador posible de la energía eléctrica que producen los privados y por la obligación legal de estos últimos de venderle forzosamente la CFE la energía que produzcan.

Esta propuesta es particularmente grave para los productores privados que generan energía eléctrica para el autoconsumo con el propósito de reducir un costo muy relevante de sus procesos industriales. De prosperar el planteamiento, estos productores privados estarán obligados a vender a la CFE la energía que producen para después comprarla a la misma CFE, pero al precio que esta determine.

- Se cancelarán los permisos y contratos vigentes; CFE licitará nuevos contratos con la iniciativa privada.

multiva.com.mx Banco Multiva





Tendencias Financieras

- Desaparecen el CENACE, la CRE y la CNH.
Estos puntos otorgan a la CFE control absoluto de las barreras de entrada al mercado de generación de energía eléctrica y por tanto la capacidad de definir quienes y en qué condiciones pueden acceder al mismo.
- Cancelación de certificados de energías limpias.
Propone eliminar los Certificados de Energía Limpia (CEL). Estos se asignan por cada megawatt-hora de energía generada en centrales limpias. La medida podría provocar que México no cumpla con sus compromisos internacionales generar al menos 35% de energía limpia para 2024.
- Se da al gobierno el monopolio de la explotación del litio.
La explotación del litio sería una actividad exclusiva del Estado mexicano. De acuerdo con el Servicio Geológico de Estados Unidos, México cuenta con 1.7 millones de toneladas de reservas de litio, lo que ubica a México como el noveno país con más reservas de este mineral. Una pregunta relevante es si un gobierno con déficit presupuestal tiene los recursos para las inversiones requeridas para la explotación de este recurso.

Bajas posibilidades de aprobación en las Cámaras de Senadores y Diputados.

La iniciativa presidencial pretende modificar radicalmente los artículos 25 (competitividad económica) y 28 (ausencia de monopolios) de la CPEUM, por lo que se antoja poco probable que logré atraer suficientes votos de legisladores de la oposición para lograr su aprobación.

Por tratarse de una reforma constitucional su aprobación requiere mayoría calificada en las Cámaras de Diputados y Senadores; que en ninguno de los casos alcanzan Morena y sus partidos satélites (Verde y PT). La situación es la siguiente:

multiva.com.mx Banco Multiva





Tendencias Financieras

Votos Requeridos para un Reforma Constitucional e Integración de las Cámaras

Cámara	Votos Requeridos	Votos de Morena, Verde, PT y PES	Votos faltantes
Diputados	334 de 500	278	56
Senadores	85 de 128	78	7

Diputados

Bloque Morena:	Bloque opositor:	Otro
Morena: 202 Verde: 43 PT: 33	PAN: 114 PRI: 71 PRD: 14	MC: 23

Senadores

Bloque Morena:	Bloque opositor:	Otro
Morena: 62 Verde: 6 PT: 6 PES: 4	PAN: 25 PRI: 13 PRD: 3	MC: 8 Indep. 1

Graves consecuencias de su Aprobación

Instituciones como el Fondo Monetario Internacional, la agencia calificadora de deuda Moody's y la Asociación de Empresarios Mexicanos en Estados Unidos han advertido sobre las graves consecuencias adversas que la aprobación de esta iniciativa traería para el mercado de energía eléctrica en lo particular y para la economía mexicana en lo general. Destacan las siguientes:

- Menor transparencia operativa ya que muchas de las medidas que afectan al sector dependerán exclusivamente de decisiones internas de la CFE.
- Frenará a la industria de energía renovable y aumentará el costo de la electricidad: En 2020 la generación eléctrica privada a través de energías renovables tuvo un costo de 401 pesos por megawatt-hora, mientras que la generada por CFE tuvo un costo de 1,413 pesos.
- La desarticulación de las reformas estructurales que tenía México está aumentando la incertidumbre e inhibiendo la inversión en el país. Es probable que se desencadenen disputas legales internacionales, afectará la competitividad de las inversiones extranjeras y se aparta de las prácticas regulatorias previamente acordadas.
- La iniciativa de reforma viola el Tratado de Libre comercio con Canadá y los EE. UU. (T-MEC) en los Capítulos 14 y 32, al no dar un trato equitativo a los participantes privados nacionales e internacionales en el mercado eléctrico.

multiva.com.mx Banco Multiva





EL DELIVERY EN PLATAFORMAS DIGITALES

TEMARIO

Mitos y realidades

- En dos palabras por qué no tienes aplicaciones de reparto
- Ventas y ganancias
- Dificultad de implementación

Finanzas

- Costos financieros (comisiones, IVA, ISR penalizaciones (Tipos de cancelaciones), comisiones por cobro con tarjetas)
- Costos fijos (nómina, seguros vehículos, reparaciones, gasolina) aprox. 30% de la ganancia
- Proyección de ventas con Plataforma si plataforma
- Ejemplo de implementación

Marketing y posicionamiento

- Marketing directo en apps y tipos de campañas
- Difusión en las redes sociales
- Uso de Ads

DIRIGIDO A

Propietarios y gerentes

PONENTE

Jacob Romero y José Luis Copca

FECHA

Martes 19 de octubre

LUGAR

Av. Insurgentes Sur 1079,
Piso 6, Col. Nochebuena,
Alcaldía Benito Juárez, CDMX

HORARIO

10:00 a 13:00 horas

INFORMES

Noemi Alarcón
nalarcon@amr.org.mx
Tel. 555250 1146

COSTO

\$500 más IVA
Socios: \$300 más IVA

    @AMRcdmx | www.amr.org.mx

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



CONOCE A ELIO XICÚM

EL CHEF QUE CONCURSARÁ EN MILÁN

CON GASTRONOMÍA MAYA

El platillo concursante está inspirado en la madre del chef y sus raíces mayas.

¿Quién es Elio Xicúm?

Nació hace 31 años en Chumayel, Yucatán, y desde pequeño ha estado muy ligado a la gastronomía tradicional. Cuenta que su madre fue una de tantas mujeres que salen a vender panuchos para costear los estudios de sus hijos. Nunca pensó hacer una carrera en la cocina pero por alguna razón la vida lo llevó a estudiar gastronomía en la Universidad de Oriente, institución de la que ahora es maestro.

Con el paso del tiempo y como él mismo señala, fue abriéndose puertas y forjando una carrera en la industria de la gastronomía. Pasos que lo han llevado a ser el chef ejecutivo del restaurante La Perla Pixan Cuisine, en Playa del Carmen. El chef es hablante maya y siempre se ha esforzado por inspirar a otros jóvenes indígenas a crecer.

El próximo 27 de octubre el chef Elio Xicúm viajará a Milán, Italia, para competir con un platillo inspirado en su madre y la gastronomía maya en los **premios S. Pellegrino Young Chef** en la categoría **"Fine Dining Lovers"**.



GASTRONOMÍA



¿Cómo llegó al concurso?

En 2019 Elio Xicúm se animó a participar en el concurso S. Pellegrino Young Chef, un certamen de gastronomía impulsado por la marca de agua mineral S. Pellegrino, realizado cada dos años con el objetivo de seleccionar a cocineros menores de 30 años de todo el mundo.

Xicúm entró como participante al certamen justo en el último año en el que calificaba dentro del rango de edad. Resultó elegido semifinalista como uno de los 135 cocineros jóvenes de Latinoamérica. En septiembre del 2019 viajó a Lima y pasó a la final, que se postergó un año por la pandemia.

El próximo 27 de octubre Elio Xicúm se enfrentará a 48 chefs de todo el mundo en Milán, Italia con un platillo inspirado en la gastronomía maya llamado **Tamal Nohoch Ná** (gran madre). Se trata de un **tamal de mollejas de pavo con salsa de recado negro** (típico de la cocina maya) y cebollitas de Ixil cocidas bajo cenizas.

El platillo del chef Xicúm se presenta en un plato artesanal que simula una mujer que abre los brazos y que está cubierta por un rebozo, creado por el alfarero Luis May. De acuerdo con el chef, su platillo no solo representa la gastronomía maya, sino toda la cultura mexicana en torno al tamal y el maíz.

¿Cómo votar?

La categoría en la que participa Elio Xicúm elegirá a los ganadores de acuerdo a una votación en línea.

Elio Xicúm ya es un orgullo para todo México y estamos seguros que seguirá cosechando más triunfos ¡Felicidades y mucho éxito en el certamen!

¡Vota por el chef Xicúm!



Fuente: Food & Wine en Español

INICIO



LUGARES PARA PROBAR

PAN DE MUERTO TRADICIONAL

ESTE 2021 EN CDMX



COSTRA

Esta es una panadería en la colonia Narvarte que sin duda tiene las mejores piezas de la colonia. Puedes elegirlo de chocolate o tradicional aunque nos gusta más la primera opción.

De pasada consiéntete con un croissant relleno de nutella, un flat white y pancito de caja para la hora de la comida.

Dirección: Av. Universidad 371,
Col. Narvarte
Instagram: @costramx

¡Ya llegó! ¡Ya está aquí! ¡Nuestra lista de lugares para echarse un buen pan de muerto este 2021! Esta vez son versiones tradicionales, sin relleno y que más bien se apegan a esa idea azucarada que se ganó nuestro corazón desde la infancia.

Prepárate un atolito o un chocolate, junta a la familia -con sana distancia- y disfruta de la mejor temporada del año.

AROMAS, DELICIAS COTIDIANAS

Aunque también hay una versión de s'mores -de la que te platicaremos en nuestra siguiente lista de recomendaciones- el pan de muerto tradicional es una gozada auténtica.

Es del tamaño perfecto y va espectacular con una infusión o un latte. De paso, comparte un croque madame y disfruta uno de los mejores lugares para desayunar en el poniente de la ciudad.

Dirección: Monte Everest 77,
Col. Lomas de Chapultepec
Instagram: @aromascotidianos

GASTRONOMÍA

SUCRE I CACAO

Cada año se pone mejor. Y es que ese es el objetivo de su cabeza, el chef Carlos Ramírez Roure. Este año viene más esponjoso que nunca, con un sabor muy sutil a cítricos y mantequilla de la buena.

Cuando vayas también cómprate una rebanada de su key lime pie, que es de los mejores de la ciudad.

Dirección: Augusto Rodin 57, Col. Nápoles y Manuel M. Ponce esquina con Ernesto Elorduy, Col. Guadalupe Inn

ROSETTA

Sí, tienen esa versión que revolucionó la temporada hecha con cenizas de totemoxtle, pero el pan de muerto tradicional de este lugar es uno de los más ricos de la ciudad.

Aprovechan un poco de su masa madre y la aromatizan con naranja y romero; es espectacular para ir en el fondo de tu chocolatito caliente porque es de lo más esponjoso.

Dirección: Colima 179, Col. Roma Norte y Puebla 242, Col. Roma Norte
Instagram: @panaderiarosetta

FONDA GARUFA

Para pancitos esponjosos, el de Garufa. Además, nos encanta que el sabor a azahar y cítricos es intenso pero no demasiado atosigante.

Dirección: Av. Michoacán 93, Col. Hipódromo
Instagram: @fondagarufamx



PASTELERÍA SUIZA

79 años son ya de que la Ciudad de México tiene el privilegio de contar con estos lugares (porque ya son dos sucursales) que no fallan para el pan de muerto, y menos este 2021 que ¡ahí vamos con la pandemia!

Aunque hay una variedad rellena de nada -que también aparecerá en nuestra lista de panes rellenos la próxima semana- la versión tradicional merece la pena. Te recomendamos pedirlo con anticipación o ir entre semana ya que tienen muchísima demanda.

Dirección: Av. Parque España 7, Col. Condesa
Instagram: @pasteleria_suiza

GASTRONOMÍA

LA RUTA DE LA SEDA

A Yuny Legorburo, la mente maestra de este lugar, la conocemos por su mente privilegiada y por su voluntad por hacer piezas de pan de calidad y con los mejores ingredientes.

El pan de muerto no es la excepción, y en sus tres lugares en la CDMX encontrarás la versión tradicional y otras más que te sorprenderán como el pan de yema oaxaqueño con decorados estilo Mitla.

¿Lo mejor? No solo hay cafecito y chocolate para maridar, sino una enorme paleta de aromas para poner en una infusión a la taza.

Dirección: Aurora No. 1, Col. Del Carmen, Coyoacán; Ayuntamiento esq. Miguel Ángel de Quevedo, Col. Santa Catarina Coyoacán y Hegel 254, Col. Polanco
Instagram: @rutadelasedamx

ELIZONDO

Si te gusta el sabor a mantequilla buena y de verdad, nunca infravalores esta opción que en la CDMX tiene varias sucursales.

Nos gusta su vocación de panadería tradicional y su precio accesible. También sus aromas a azahar y su textura esponjosa.

Instagram: @elizondo_pasteleriasoficial



LUGARES POR DESCUBRIR

AZÚCAR Y TRIGO

El sur de la CDMX tiene lugares muy interesantes por descubrir, y en esta época de pan de muerto 2021 te recomendamos este en particular. Se trata de una panadería artesanal donde los ingredientes y la técnica lo son todo.

Cuando vayas mira si tienen bolillos especiales: los hay con mole, hoja santa o algún relleno de temporada; valen completamente la pena.

Dirección: Av. Calzada del Hueso 160, Col. Ex Hacienda de Coapa
Instagram: @azucarytrigo

GASTRONOMÍA

**DOLCENERO**

Ahora nos vamos al oootro extremo de la ciudad, a uno de los lugares donde la vocación no es el pan de muerto sino el chocolate, pero la tradición se les da muy bien este 2021.

Mao Montiel es un experto en el cacao y todos sus derivados; dedica parte de su producción de esta temporada a hacer unas versiones chocolatosas de pancito que de verdad, ¡no te puedes perder! Está aromatizado con cítricos cristalizados e infusión de azahar.

Dirección: Av. Lomas Verdes 640, local 27, Naucalpan

Instagram: @dolcenero_chocolateria

FORTE

Ya lleva unos años sorprendiéndonos, pero siempre vale la pena descubrirlo de nuevo. Este café es de esos lugares escondidos de la Roma de los que uno

se enamora cuando los conoce, y vale la pena hacerlo esta temporada.

Aprovecha y pide una pizza antes de entrarle al postre.

Dirección: Querétaro 116, Col. Roma Norte

Instagram: @fortebreadcoffee

CAYETANA PANADERÍA

Sabemos que estas recomendaciones solo son para pan de muerto tradicional en la CDMX, pero uno de estos nos robó el corazón en 2021.

Se trata de la versión glaseada y cubierta con ralladura de limón y azahar, que guarda los mismos sabores que la versión clásica nada más que con otra presentación. Si lo quieres, también la tienen y hay otra con polvo de chocolate de metate.

Dirección: Celaya 4, Col. Hipódromo

Instagram: @cayetanapanaderia

Fuente: Animal Gourmet

INICIO



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



LOS COLORES DE RIOJA

¿Sabías que es mejor que el vino sea más ácido y más dulce que los alimentos a los que acompaña?, ¿que las grasas compensan los vinos con niveles altos de tanino?, ¿que los blancos maridan mejor con marisco porque sus taninos chocan con las grasas del pescado?, ¿o que los vinos dulces contrarrestan las comidas picantes?



6/7°

9°

6/7°

9°

15/16°

17°

18°



SOL DE VERANO

Destacan la viveza de la fruta y su acidez

DORADO

Melosos y reposados

FRAMBUESA

Intenso sabor a frutos rojos.

ROSA PÁLIDO

Rosados con notas delicadas de flores y frutas rojas

MORA

Aromas a frutos rojos y negros.

PICOTA

Intensidad frutal y matices especiados.

RUBÍ-TEJA

Notas especiadas, textura aterciopelada y riqueza de aromas

Aromas



Mangano



Piña



Miel



Frambuesa



Fresa



Mora



Pasa



Coco



Limón



Levadura



Flores



Cereza



Grosella negra



Regalín



Canela

Un color de blanco más intenso indica crianza. De hecho, los envejecidos en barrica de roble suelen tener un color más profundo que los blancos jóvenes.

En el caso del rosado, su intensidad no depende del envejecimiento. Es el enólogo quien la controla. Así, si el vino se deja macerar en los hollejos de la uva más tiempo, su intensidad de color será mayor.

Si un vino es joven, su nivel de taninos es más alto y su color más intenso, más morado. A medida que envejece, el tinto se vuelve más pálido y con tonos tejas y anaranjados.

Tipologías de Rioja por envejecimiento

			Total				Total
CRIANZA	min. 6 meses	resto	min. 18 meses	CRIANZA	min. 12 meses	resto	min. 24 meses
RESERVA	min. 6 meses	resto	min. 24 meses	RESERVA	min. 12 meses	min. 6 meses	min. 36 meses
GRAN RESERVA	min. 6 meses	resto	min. 48 meses	GRAN RESERVA	min. 24 meses	min. 24 meses	min. 60 meses

Calificación de últimas añadas Rioja

2020	▼▼▼▼▼	2013	▼▼▼▼▼	2006	▼▼▼▼▼
2014	▼▼▼▼▼	2012	▼▼▼▼▼	2005	▼▼▼▼▼
2018	▼▼▼▼▼	2011	▼▼▼▼▼	2004	▼▼▼▼▼
2017	▼▼▼▼▼	2010	▼▼▼▼▼	2003	▼▼▼▼▼
2016	▼▼▼▼▼	2009	▼▼▼▼▼	2002	▼▼▼▼▼
2015	▼▼▼▼▼	2008	▼▼▼▼▼	2001	▼▼▼▼▼
2014	▼▼▼▼▼	2007	▼▼▼▼▼	2000	▼▼▼▼▼

Mediana ▼ Normal ▼▼ Buena ▼▼▼ Muy buena ▼▼▼▼ Excelente ▼▼▼▼▼

Algunas tipologías de botella empleadas en Rioja



Hazte experto en Rioja: www.riojawineacademy.com

RIOJA Wine Academy

#TeMerecesUnRioja

INICIO

PERSONAS CON DIABETES PODRÁN DISFRUTAR DE UN POSTRE SALUDABLE Y NUTRITIVO



Está elaborado con base en harina de garbanzo e insulina vegetal liofilizada cuyos elementos pueden ser utilizados en la repostería.

Alejandra Aimeé Hernández Blanco elaboró un *petit gâteau* de chocolate y maracuyá con base en harina de garbanzo e insulina vegetal liofilizada para personas que padecen diabetes, una enfermedad que tiene relación directa con la alimentación y que ya se ha convertido en un problema de salud pública. Ahora las personas con esta condición disfrutarán de un postre sano y muy sabroso.

La tesista del Centro de Investigación y Capacitación en Gastronomía y egresada del Colegio de Gastronomía de la **Universidad del Claustro de Sor Juana** dio a conocer su investigación en el **XIX Congreso Nacional de Biotecnología y Bioingeniería**, que se llevó a cabo en septiembre pasado.

Hernández Blanco estuvo asesorada por las doctoras María Soledad Córdova Aguilar (ICAT-UNAM) y Alaíde Jiménez Serna (UCSJ).

En entrevista, la Dra. Jiménez Serna dijo que el estudio de Alejandra Aimeé Hernández Blanco ya está concluido y ahora podrá ser base para elaborar diversos productos en el área de la repostería.

El título de la investigación es ***El uso de insulina vegetal (Costus igneus) liofilizada en productos de repostería para pacientes con diabetes mellitus tipo 2***, y se llevó a cabo a través del convenio suscrito por la Universidad del Claustro de Sor Juana con el Instituto de Ciencias Aplicadas (ICAT) de la Universidad Autónoma de México (UNAM), encargados de elaborar y caracterizar la harina de garbanzo, y con el Centro de Desarrollo y Soporte INNOTEC, quienes liofilizaron las hojas de insulina.

Jiménez Serna explicó que se seleccionó el garbanzo como base porque es una leguminosa que aporta un alto contenido de fibra y contribuye a la asimilación de glucosa en la sangre. También se utilizó la especie *Costus Igneus*, una planta conocida como insulina vegetal que tiene un gran potencial hipoglucémico, además de un efecto antidiabético.

La diabetes *mellitus* es una enfermedad crónico-degenerativa que puede desencadenar muchas otras: hipertensión, enfermedades cardiovasculares, daños en los nervios, en los ojos y daños renales. Es la segunda principal causa de mortalidad en hombres en la CDMX y la tercera en mujeres.

¿En qué tipo de repostería puede aplicarse la insulina vegetal?

La insulina vegetal se puede agregar a cualquier elemento (mousse o crema) de un postre que no requiera someterse a altas temperaturas, es decir, que no requiera de un proceso de horneado o de cocción, sino que se agregue en frío. En general puede incorporarse a cualquier producto de repostería que incluya este tipo de elementos fríos.

¿Es para todos los pacientes con diabetes *mellitus* tipo 2 o también puede ser ingerida por la población que no padezca la enfermedad?

Es un producto diseñado especialmente para el consumo de personas con diabetes *mellitus* tipo 2 tomando en cuenta las restricciones en su dieta y los alimentos que benefician a la regulación de sus niveles de glucosa en sangre, sin embargo puede ser consumido por cualquier persona que desee alimentarse de forma equilibrada nutrimentalmente, ya que es un producto libre de azúcar e incluso puede ser consumido por personas intolerantes al gluten debido a que el producto está elaborado con base en harina de garbanzo y no contiene harina de trigo.

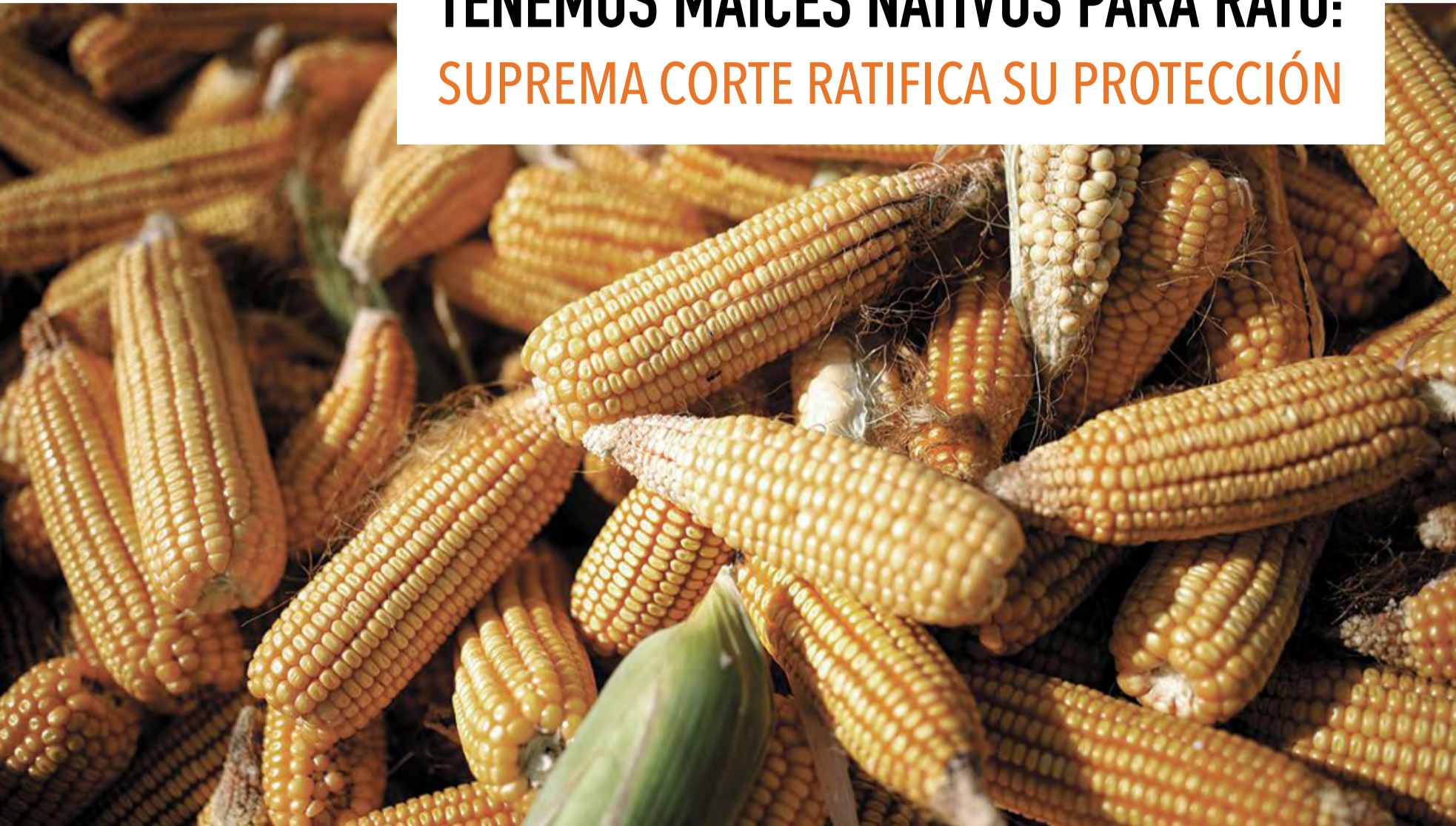
El **XIX Congreso Nacional de Biotecnología y Bioingeniería** (en el área XIII Biotecnología de productos naturales y descubrimiento de nuevos fármacos) es organizado por la **Sociedad Mexicana de Biotecnología y Bioingeniería**.



Fuente: Universidad del Claustro de Sor Juana

INICIO

TENEMOS MAÍCES NATIVOS PARA RATO: SUPREMA CORTE RATIFICA SU PROTECCIÓN



El 13 de octubre de 2021, la Suprema Corte de Justicia de la Nación falló a favor de los maíces nativos, las comunidades que los cultivan y a su protección mediante la ratificación de una medida precautoria.

Esto quiere decir que desde el Poder Judicial existe un interés por preservar las especies endémicas y detener la siembra de transgénicos; esto con el fin de mantener el ecosistema intacto, favorecer a la industria del maíz y también a aquellos dedicados a la apicultura, las hortalizas y el comercio de quelites.

¿DE QUÉ VA LA MEDIDA PRECAUTORIA A FAVOR DE MAÍCES NATIVOS?

La Suprema Corte de Justicia de la Nación rechazó ayer cuatro amparos presentados por diversas empresas contra la medida precautoria sobre los maíces nativos declarada hace ocho años.

Esta medida busca mantener las especies endémicas y favorecer el suelo, de modo que la biodiversidad

no se vea afectada por químicos que la alteran ni por especies modificadas genéticamente.

A pesar de que existe un juicio abierto para definir la legitimidad de sembrar transgénicos en suelo mexicano -es decir, todavía no se define si es o no ilegal sembrarlo- ayer la ley se inclinó por no hacerlo y de esta manera también proteger a las comunidades rurales que cultivan especies endémicas.

La **Colectividad Demandante en Defensa del Maíz** emitió un comunicado en el cual asevera que es un motivo de celebración pero el camino para proteger completamente a las especies nativas todavía es largo.

Sin un estado de derecho que garantice el cumplimiento de las sentencias judiciales, los daños no podrán ser evitados.



¿EN QUÉ FAVORECE ESTA DECISIÓN?

En primer lugar, a la naturaleza. Mantener los ecosistemas intactos es una manera de cuidar a las especies que viven en ellos, tanto vegetales como animales.

En segundo lugar a los productores y comunidades que viven del cultivo y cosecha de la milpa. Se busca, mediante esta defensa también, defender los derechos de campesinas y campesinos a un medio ambiente sano, y, a su vez, los derechos humanos vinculados.

Gracias a esta acción se protege la biodiversidad de los maíces mexicanos, el sistema milpa, los de-

rechos de las y los productores de maíz y se protege la salud de los consumidores.

Poco se habla de la subsistencia de las abejas en la milpa y también ellas serán beneficiadas con esta protección a los maíces nativos. Cuando una planta se modifica genéticamente no existe polinización, motivo por el cual estos insectos no tienen posibilidades de realizar su trabajo.

Otro sector económico también beneficiado son quienes cosechan y venden quelites, tomate verde, chiles salvajes y calabacitas. Las especies nativas de maíz permiten que todo florezca en el mismo espacio y sea un negocio viable para miles de familias que viven en áreas rurales.

Fuente: Animal Gourmet

INICIO



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.