BOLETÍN SEMANAL

MARZO 22, 2024

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

DICARES
Directores de Cadenas de Restaurantes, A.C.

Industria

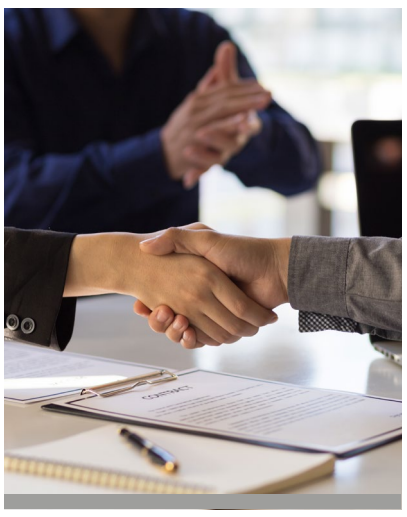
JUNTA DE CONSEJO DIRECTIVO DE LA AMR

LEER MÁS

Jurídico

ACUERDO DE LEY SECA EN LA ALCALDÍA CUAJIMALPA DE MORELOS CON MOTIVO DE LA SEMANA SANTA

LEER MÁS



Jurídico

REQUISITOS PARA LA AFILIACIÓN DE LOS PATRONES AL FONACOT

LEER MÁS

País

SEMANA SANTA 2024: EN ESTA FECHA EMPIEZAN LAS VACACIONES

LEER MÁS

Gastronomía

JANAINA TORRES RUEDA ES LA MEJOR CHEF DEL MUNDO EN 2024

LEER MÁS

Turismo

TURISMO EN CDMX GENERÓ DERRAMA DE MÁS DE 20,000 MDP EN PRIMEROS MESES DEL AÑO

LEER MÁS

Gastronomía

APRENDE A DIFERENCIAR ENTRE OSTIONES, OSTRAS, ALMEJAS Y MEJILLONES

LEER MÁS

Gastronomía

"SICAINITO": NUEVA VARIEDAD DE MAÍZ MORADO RESISTENTE AL CAMBIO CLIMÁTICO

LEER MÁS

GRUPO MODELO MÉXICO · Coca-Cola · GRUPO HERDEZ · EXPERTOS FOOD SERVICE · SEGUROS SURA · Rappi · JAMONES IBÉRICOS de España EMBAJADORES DE EUROPA EN EL MUNDO

Av. Insurgentes Sur 1079 Piso 6,
Col. Nochebuena, Benito Juárez, CDMX
Tel. 55 5250 1146

AVISO DE PRIVACIDAD
Juan Carlos Cuéllar
comunicacion@amr.org.mx

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

POTZOLLCALLI
COCINA MEXICANA

Industria

JUNTA DE CONSEJO DIRECTIVO DE LA AMR

El pasado martes 19 de marzo, la Asociación Mexicana de Restaurantes celebró su junta de Consejo Directivo seguida de la ya tradicional Comida Mensual, en esta ocasión, en el restaurante Potzollcalli, ubicado en Av. Cuauhtémoc 249, Roma Norte, en la Ciudad de México.

La reunión del Consejo Directivo transcurrió de manera eficiente y productiva, siguiendo rigurosamente la Orden del Día establecida. Entre los puntos más destacados, se presentó el Informe del Lic. Fernando del Moral, Vicepresidente de Capacitación, referente al Primer Trimestre del 2024. Además, se abordó la temática de la Incursión Integral de la Industria Restaurantera, de la mano del Lic. Arturo Anaya. Por último, se llevó a cabo la presentación de la empresa BAKAN, especializada en mobiliario para restaurantes, brindando una visión innovadora para el sector.

Tras la conclusión de la junta, los participantes tuvieron el placer de disfrutar de exquisitos Jamones Ibéricos provenientes de España, deleitando así sus paladares con un toque de distinción.

GRUPO MODELO MÉXICO · Coca-Cola · GRUPO HERDEZ EXPERTOS FOOD SERVICE · SEGUROS SURA · Rappi · JAMONES IBÉRICOS de España EMBAJADORES DE EUROPA EN EL MUNDO

El menú preparado para la ocasión fue una verdadera muestra del arte culinario mexicano:

- **Menú de Bienvenida:** Sopecitos acompañados de un cóctel de bienvenida "Cantarito Loco", que despertó los sentidos y anticipó el festín gastronómico que seguiría.
- **Primer Tiempo:** Los comensales tuvieron la difícil elección entre una exquisita Sopa de Fideo o una tradicional y reconfortante Sopa Azteca.
- **Segundo Tiempo:** Una elección entre dos ensaladas emblemáticas: la refrescante Ensalada Chiapaneca o la auténtica Ensalada de Nopales, resaltando los sabores y colores de México.
- **Tercer Tiempo:** El plato principal ofreció una gama de sabores representativos de la cocina mexicana, desde las clásicas Enchiladas de Mole Poblano hasta el contundente Platón Yecapixtla, satisfaciendo los paladares más exigentes.
- **Postre:** Para culminar esta experiencia gastronómica, se ofreció el indulgente Nevado de Chocolate o el clásico Panqué Doña Inés, endulzando el final de la comida.

Para acompañar este exquisito festín, se sirvieron selectos vinos cortesía de La Castellana: el robusto Luna del Valle Luz, un vino tinto Tempranillo, y el fresco Marijá, un vino blanco Chenin Blanc, que realzaron los sabores de cada plato y complementaron la experiencia culinaria.

La jornada en Potzollcalli no solo fue un encuentro del Consejo Directivo, sino también una celebración de la riqueza gastronómica mexicana, donde la calidad y la innovación se fusionaron para deleitar a los asistentes en cada bocado y sorbo, consolidando así a este restaurante, como un referente indiscutible para la alta gastronomía en México.

GRUPO MODELO MÉXICO · Coca-Cola · EXPERTOS FOOD SERVICE GRUPO HERDEZ · SEGUROS SURA · Rappi · JAMONES IBÉRICOS de España EMBAJADORES DE EUROPA, EN EL MUNDO

BOLETÍN
AMR-DICARES

INICIO

GRUPO MODELO MÉXICO
Coca-Cola
GRUPO HERDEZ EXPERTOS FOOD SERVICE
SEGUROS SURA
Rappi
JAMONES IBÉRICOS de España EMBAJADORES DE EUROPA EN EL MUNDO

Jurídico

ACUERDO DE LEY SECA PUBLICADA EN LA GACETA OFICIAL DE LA CIUDAD DE MÉXICO POR LA ALCALDÍA CUAJIMALPA DE MORELOS CON MOTIVO DE LA SEMANA SANTA

La Alcaldía Cuajimalpa de Morelos emitió un Acuerdo de Ley Seca publicado en la Gaceta Oficial de la Ciudad de México, con motivo de las Celebraciones Religiosas de Semana Santa.

ALCALDÍA CUAJIMALPA DE MORELOS

PRIMERO. Se ordena la suspensión de actividades para vender bebidas alcohólicas en todas sus graduaciones, a partir de las 00:00 horas del día 28 de marzo de 2024, hasta las 24:00 horas del día 31 de marzo del mismo año, en los establecimientos mercantiles ubicados en la colonia de La Venta y dentro del primer cuadro de la Alcaldía de Cuajimalpa de Morelos, que abarca las calles de Avenida Juárez, Avenida México, Avenida Veracruz, Tamaulipas, Guillermo Prieto, Hidalgo, Lic. Castillo Ledón, 21 de Marzo, Ocampo, Lerdo, Puebla, José María Castorena, Trueno, Morelos, Guerrero, Coahuila, Cuauhtémoc y Jesús del Monte; así como las Calles de Ocampo, Camino de Ahuatenco, Trueno, Puerto México y San Antonio, que operen como cantinas, pulquerías, bares, cervecerías, peñas, salas de cine con venta de vinos y licores, tiendas de autoservicio, tiendas departamentales, salones de baile, restaurantes, fondas, así como, en cualquier tipo de establecimiento mercantil en el que se expendan o consuman bebidas alcohólicas de cualquier graduación o que se instalen temporalmente con motivo de las ferias y tradiciones populares.

SEGUNDO. Las violaciones al presente Acuerdo serán sancionadas pecuniariamente y con clausura, de conformidad con las disposiciones de la Ley de Establecimientos Mercantiles para la Ciudad de México y de la Ley de Cultura Cívica de la Ciudad de México.

FUENTE: Jurídico AMR

INICIO

Grupo Modelo México · Coca-Cola · Grupo Herdez Expertos Food Service · Seguros Sura · Rappi · Jamones Ibéricos de España Embajadores de Europa en el Mundo

Para generar más empleos, México necesita empresas.

PEPE y TOÑO

Voz de las Empresas

Consejo de la Comunicación

INICIO

Grupo Modelo México · Coca-Cola · Grupo Herdez Expertos Food Service · Seguros Sura · Rappi · Jamones Ibéricos de España Embajadores de Europa en el Mundo

Jurídico

REQUISITOS PARA LA AFILIACIÓN DE LOS PATRONES AL INSTITUTO DEL FONDO NACIONAL PARA EL CONSUMO DE LOS TRABAJADORES (FONACOT)

La Ley Federal del Trabajo en su Artículo 132, Fracción XXVI establece la obligación de los patrones para afiliarse al Instituto del Fondo Nacional para el Consumo de los Trabajadores (FONACOT), a fin de que los trabajadores puedan gozar de los beneficios que les brinda el Instituto.

En su portal web el FONACOT explica el trámite de afiliación para los centros de trabajo, cuya responsabilidad es del propietario o representante legal. Para su afiliación deben proporcionar información veraz y proporcionar la Firma Electrónica (FIEL), o la Clave Única de Registro de Población (CURP), pues la información proporcionada es verificada para determinar su autenticidad.

Las empresas para afiliarse deben proporcionar la siguiente documentación:

- Número de Seguridad Social Patronal del Centro de Trabajo
- Datos generales del Propietario o Representante Legal
- Firma Electrónica Avanzada (FIEL)
- Clave Única de Registro de Población (CURP)
- Estar inscrito ante el Servicio de Administración Tributaria (SAT)
- Ser una Sociedad o Asociación constituida bajo el marco legal vigente
- Contar con el régimen de seguridad social en el Instituto Mexicano del Seguro Social (IMSS)

El beneficio de que los patrones estén inscritos será directo para los trabajadores quienes podrán solicitar su crédito FONACOT, cumpliendo con los siguientes requisitos:

- Ser mayor de edad y trabajar en una empresa afiliada al FONACOT
- Comprobar antigüedad mínima de 6 meses en el último trabajo
- Contar con recibo de nómina para acreditar su sueldo diario
- Estar contratado bajo una relación de trabajo por Tiempo Indeterminado
- Identificación oficial vigente
- Comprobante de domicilio no mayor a 2 meses
- Contar con 2 referencias personales
- Número de celular propio
- Correo electrónico personal

Las solicitudes de crédito deben realizarse mediante el Portal Web f**onacot.gob.mx/sucursales/Paginas/default.aspx** para obtener una cita, y posteriormente continuar con su trámite en la Sucursal de la Entidad que les corresponda.

FUENTE: Jurídico AMR

INICIO

GRUPO MODELO MÉXICO · Coca-Cola · GRUPO HERDEZ EXPERTOS FOOD SERVICE · SEGUROS SURA · Rappi · JAMONES IBÉRICOS de España EMBAJADORES DE SUROPE EN EL MUNDO

País

SEMANA SANTA 2024: EN ESTA FECHA EMPIEZAN LAS VACACIONES

Conoce los días en que caerá Semana Santa en 2024 para que puedas planear las vacaciones con tu familia o participar en las festividades religiosas de la temporada.

¿Necesitas un descanso? Anota cuándo empiezan las vacaciones de Semana Santa en 2024. En esta fecha salen los niños de descanso, según el calendario de la SEP.

Para los feligreses también resulta importante ubicar estas fechas por su relevancia religiosa. Si formas parte de alguno de estos grupos. Estas son las fechas de descanso para estudiantes.

¿Cuándo es Semana Santa 2024?

En 2024, los festejos se llevarán a cabo del domingo 24 al sábado 30 de marzo.

"La celebración anual de la Semana Santa o Semana Mayor tiene sus orígenes en la Fe Cristiana Católica en la cual se conmemoran los últimos días de la vida de Jesús de Nazareth, desde su entrada triunfal a Jerusalén hasta su resurrección gloriosa", de acuerdo con el Instituto Nacional de los Pueblos Indígenas (Inpi).

La tradición católica señala que la Semana Santa es la última semana del periodo conocido como Cuaresma, que da inicio con el Miércoles de Ceniza y termina el Viernes Santo.

GRUPO MODELO MÉXICO · Coca-Cola · GRUPO HERDEZ EXPERTOS FOOD SERVICE · SEGUROS SURA · Rappi · JAMONES IBÉRICOS de España EMBAJADORES DE SUROPE EN EL MUNDO

Calendario de Semana Santa 2024

- **Domingo de Ramos:** 24 de marzo
- **Jueves Santo:** 28 de marzo
- **Viernes Santo:** 29 de marzo
- **Sábado de Gloria:** 30 de marzo
- **Domingo de Resurrección:** 31 de marzo

¿Cuándo salen los niños de vacaciones de Semana Santa?

Con motivo de la Semana Santa, los estudiantes de educación básica en el país suspenderán por dos semanas sus actividades.

De acuerdo con el calendario escolar 2023-2024 de la Secretaría de Educación Pública (SEP), el periodo vacacional de Semana Santa 2024 contempla de 25 de marzo al 5 de abril. Es decir, que los menores acudirán a las aulas hasta el viernes 22 de abril y regresarán a ellas el lunes 8 de abril.

¿Los trabajadores descansan?

Los días de Semana Santa no están contemplados como días de descanso oficiales en la Ley Federal del Trabajo. Esto quiere decir que los empleadores no están obligados a darlos y se pagan de manera regular.

En algunos centros de trabajo se llegan a ofrecer dos días de pausa en este periodo: jueves y viernes santo. En 2024 estos días serán el 28 y 29 de marzo.

FUENTE: Expansión

INICIO

GRUPO MODELO MÉXICO · Coca-Cola · GRUPO HERDEZ EXPERTOS FOOD SERVICE · SEGUROS SURA · Rappi · JAMONES IBÉRICOS de España EMBAJADORES DE EUROPA EN EL MUNDO

Aumenta las reservas de tu restaurante

Diplomado de Dirección de Marketing **PARA RESTAURANTES**

Asuntos Digitales

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

INICIO

GRUPO MODELO MÉXICO · Coca-Cola · GRUPO HERDEZ EXPERTOS FOOD SERVICE · SEGUROS SURA · Rappi · JAMONES IBÉRICOS de España EMBAJADORES DE EUROPA EN EL MUNDO

BOLETÍN
AMR-DICARES

Gastronomía

¡Tenemos una nueva chef galardonada con el premio de The World's Best Female Chef! Poniendo en foco -un año más- el trabajo de las chefs latinoamericanas a nivel mundial, Janaina Torres Rueda hoy es considerada la Mejor Chef del Mundo por la prestigiosa lista The World's 50 Best. Descubre aquí los motivos por los que le dieron el nombramiento a esta chef brasileña.

JANAINA TORRES RUEDA ES LA MEJOR CHEF DEL MUNDO EN 2024 SEGÚN THE WORLD'S 50 BEST RESTAURANTS

Janaina Torres Rueda: La mejor chef del mundo

El referente internacional de los mejores restaurantes del mundo, **The World's 50 Best Restaurants**, dio a conocer el nombramiento de **Janaina Torres Rueda como la Mejor Chef del Mundo para este año**, bajo el título de ***The World's Best Female Chef 2024***. Este galardón le será entregado en la próxima gala de The World's 50 Best Restaurants 2024, que se llevará a cabo en Las Vegas, Estados Unidos, el próximo 5 de junio de 2024.

Anteriormente, la chef Janaina Torres Rueda, hoy reconocida como la Mejor Chef del Mundo, ya había sido premiada por su trayectoria en The World's 50 Bes Restaurants, pero con otros nombramientos, como el de ***American Express Icon Award***, en 2020, y el de ***Latin America's Best Female Chef***, en 2023.

GRUPO MODELO MÉXICO · Coca-Cola · GRUPO HERDEZ EXPERTOS FOOD SERVICE · SEGUROS SURA · Rappi · JAMONES IBÉRICOS de España EMBAJADORES DE EUROPA EN EL MUNDO

The World's Best Female Chef 2024

Entre las anteriores acreedoras a este premio están la mexicana Elena Reygadas, la colombiana Leonor Espinosa y la peruana Pía León, quienes comparten con la actual galardonada no solo la pasión por la cocina, sino que también concuerdan en trabajar activamente para que la gastronomía sea un agente de cambio en sus respectivos países.

A Janaina Torres Rueda se le atribuye el título de la Mejor Chef en 2024 por muchas razones, entre ellas el trabajo que hace por la gastronomía brasileña y latinoamericana desde sus proyectos gastronómicos. Entre ellos está el restaurante **A Casa Do Porco** (ubicado en el número 12 de The World's 50 Best Restaurants y en el número 4 de los Latin America's 50 Best Restaurants), **Bar da Dona Onça, Hot Pork, Sorveteria do Centro** y **Merenda da Cidade**, todos ubicados en São Paulo, Brasil.

Una chef multipropósito

El hecho de que Janaina Torres Rueda haya sido nombrada como la Mejor Chef del Mundo en 2024 no es frotuito. Esta chef altruista ha optado por democratizar el acceso a la buena mesa, puesto que, en su restaurante A Casa Do Porco, los precios son asequibles.

Así, esta chef paulista se ha centrado en brindar una mejor alimentación y ha contribuido en proyectos sociales, como el que ayudó a mejorar la alimentación de niños de escuelas públicas del centro de São Paulo. También se puede hablar de su activismo durante la pandemia apoyando al gremio de chefs brasileños.

Además, por la naturaleza de sus restaurantes, busca aprovechar al máximo el producto, reduciendo mermas y especializándose en un solo producto, como es el caso del cerdo.

Janaina Torres Rueda, hoy reconocida como la Mejor Chef del Mundo, ha decidido apostar por su natal São Paulo para sus distintos proyectos, que abarcan la buena gastronomía para todos los estratos sociales. Entre sus recientes logros también se encuentra su participación como juez de *Top Chef Brasil,* además de formar parte de forma activa en *festivales internacionales.* Finalmente, sigue trabajando en beneficio de los cocineros de Latinoamérica.

¡Enhorabuena por su nombramiento!

Sigue el trabajo de la chef en IG: **@janainarueda1**

FUENTE: Food and Travel México

INICIO

GRUPO MODELO MÉXICO · Coca-Cola · GRUPO HERDEZ EXPERTOS FOOD SERVICE · SEGUROS SURA · Rappi · JAMONES IBÉRICOS de España EMBAJADORES DE SUROPE EN EL MUNDO

Turismo

TURISMO EN LA CDMX GENERÓ DERRAMA DE MÁS DE 20,000 MILLONES DE PESOS EN PRIMEROS MESES DEL AÑO

LaCiudaddeMéxicoregistró una derrama económica de 20,419 millones de pesos en el sector turístico durante los primeros meses del año, gracias a la visita de 10.7 millones de personas, impulsando significativamente la economía y el empleo local.

La actividad turística en la Ciudad de México obtuvo una derrama económica de 20,419 millones de pesos durante los dos primeros meses del año, con un gasto promedio de 9,277 pesos por turista, de acuerdo con datos de la Secretaría de Turismo local.

En conferencia de prensa, la secretaria de Turismo, Nathalie Desplas y el Secretario de Gobernación, Ricardo Ruiz, ofrecieron un balance sobre la afluencia turística en la capital y su importancia económica y cultural.

Ocupación hotelera

La infraestructura hotelera de la CDMX cuenta con 60,485 habitaciones en 790 hoteles, al corte del mes de febrero se registró con una tasa de ocupación del 59.1%, con expectativas de alcanzar el 60% en marzo, considerado el nivel óptimo o “velocidad de crucero” para la industria hotelera de acuerdo con la secretaria.

Entre enero y febrero la ciudad tuvo 10.7 millones de visitantes, 2.2 millones corresponden a turistas que se quedaron en hoteles, con un desglose que muestra que el 75% eran nacionales y el 25% extranjeros.

Además, la ciudad acogió a 3.4 millones de visitantes que se alojaron con familiares o mediante aplicaciones y 5.1 millones son considerados excursionistas, es decir, que visitaron la ciudad, pero no pasaron la noche y generalmente son de los estados circundantes.

Generación de empleo

En cuanto al empleo, la actividad turística ha generado 747,380 empleos, combinando puestos de trabajo formales e informales. Los módulos de información turística atendieron a 59,677 turistas con corte al 15 de marzo, con una distribución del 54% de turistas nacionales y el 46% de extranjeros.

El turismo de la Ciudad de México contribuye con el 18.75% al PIB turístico nacional y representa el 9.1% del PIB de la capital. Se estima que aproximadamente 1.6 millones de habitantes, incluyendo a familiares de los trabajadores en el sector turístico, lo que representa el 18% de la población, se benefician indirectamente de la actividad turística.

FUENTE: El Economista

INICIO

Grupo Modelo México · Coca-Cola · Grupo Herdez Expertos Food Service · Seguros Sura · Rappi · Jamones Ibéricos de España Embajadores de Europa en el Mundo

DESPIERTA TU SENTIDO IBÉRICO

PREMIO #alimentosdespaña 2023 A LA PROMOCIÓN

JAMONES IBÉRICOS DE ESPAÑA
EMBAJADORES DE EUROPA EN EL MUNDO

Un sentido que nace de la cultura mediterránea, de unir algo tan único como el **Jamón Ibérico** y algo tan extraordinario como nuestra forma de vivir la vida. **Así es el sentido ibérico. Solo tienes que despertarlo.**

INICIO

GRUPO MODELO MÉXICO · Coca-Cola · EXPERTOS FOOD SERVICE GRUPO HERDEZ · SEGUROS SURA · Rappi · JAMONES IBÉRICOS de España EMBAJADORES DE EUROPA, EN EL MUNDO

BOLETÍN
AMR-DICARES

Gastronomía

Los deliciosos y "afrodisíacos" moluscos bivalvos. Los mariscos más apetecibles y solicitados en el mercado. Aprende a diferenciar entre los ostiones, ostras, almejas y mejillones. Descubre algunas de sus características principales y conoce algunas de las recetas que hacen que sean los mariscos más irresistibles.

GUÍA DEL BUEN MARISCO: APRENDE A DIFERENCIAR ENTRE OSTIONES, OSTRAS, ALMEJAS Y MEJILLONES

¿CUÁL ES LA DIFERENCIA ENTRE OSTIONES, OSTRAS, ALMEJAS Y MEJILLONES?

Aunque todos pertenecen a la misma clasificación biológica, tienen sutiles diferencias entre sí. Todos son moluscos bivalvos, esto es que son invertebrados de cuerpo blando protegidos por dos valvas o conchas.

Aunque existen varios moluscos bivalvos más como la navaja, coquina o vieras, la realidad es que los más populares y sobre todo comerciales son: ostiones, ostras, almejas y mejillones.

La diferencia entre estos moluscos radica principalmente en su forma física, hábitat natural y en las características organolépticas (sabor, olor y textura).

GRUPO MODELO MÉXICO · Coca-Cola · GRUPO HERDEZ EXPERTOS FOOD SERVICE · SEGUROS SURA · Rappi · JAMONES IBÉRICOS de España EMBAJADORES DE EUROPA EN EL MUNDO

OSTIONES

Los ostiones son de concha asimétrica, áspera y rugosa. Comúnmente su forma es la de un abanico y habitan en aguas saladas pegadas a las rocas.

- **Sabor:** Tienen un sabor salino y ligeramente metálico.
- **Textura:** Carnosa y suculenta.
- **Propiedades:** Proteínas de alta calidad, vitaminas del complejo B, zinc, hierro y magnesio.
- **Técnicas Culinarias:** Se pueden consumir crudos, fritos, ahumados o a la parrilla.
- **Platillos Tradicionales:** Ostiones a la Rockefeller, Ostiones a la Parrilla y Ostiones Fritos.

OSTRAS

Las ostras son de conchas irregulares, es decir que una valva es más grande que otra. Son ásperas y rugosas. Además de que poseen un gran tamaño, son alargadas y de color grisáceo con blanco. Viven en agua salada y forman bancos en los fondos marinos.

- **Sabor:** Salino y muy mineral, por momentos encontrarás notas dulces.
- **Textura:** Firme y viscosa.
- **Propiedades:** Proteínas, baja en calorías y grasas, zinc, hierro y selenio.
- **Técnicas Culinarias:** Son muy difíciles de abrir, existen una técnica especializada. Crudas, fritura profunda, a la parrilla y al vapor.
- **Platillos Tradicionales:** Ostra cruda con limón, *Po'boy* de Ostras y *Piccata* de Ostras.

Grupo Modelo México · Coca-Cola · Grupo Herdez Expertos Food Service · Seguros Sura · Rappi · Jamones Ibéricos de España Embajadores de Europa en el Mundo

ALMEJAS

Las almejas son de concha lisa y ovalada. Habitan aguas marinas poco profundas, enterradas en la arena. Existen cientos de variantes de esta especie, las más consumidas son: la fina, la japonesa, la chocolata y la rubia. También se pueden encontrar entre el barro de las orillas de algunos ríos.

- **Sabor:** Dulce y muy suave.
- **Textura:** Tierna pero ligeramente elástica.
- **Propiedades:** gran fuente de hierro, proteínas magras, ácido fólico y vitamina B12.
- **Técnicas Culinarias:** Crudas, al vapor, salteadas o sobre todo en guisos y sopas.
- **Platillos Tradicionales:** Sopa de Almejas (*Clam Chowder*), Almejas al Vino Blanco y Almejas al Ajillo.

MEJILLONES

Los mejillones tienen una concha delgada, oscura y brillante. Son pequeños, ovalados y tienen bordes irregulares. Generalmente habitan aguas saladas y salobres (bancos de agua salada y dulce). Viven en grupos y están principalmente en las proximidades de las costas.

- **Sabor:** Dulce y mineral.
- **Textura:** Levemente firme.
- **Propiedades:** Ácidos grasos omega-3, hierro, yodo y zinc.
- **Técnicas Culinarias:** Al vapor, a la parrilla o en salsas.
- **Platillos Tradicionales:** Mejillones al Vapor (Estilo Belga), Mejillones a la Marinera y Mejillones al Vino Blanco.

Disfrutar de estos mariscos es todo un deleite, a pesar de que comparten muchas características en común, la forma de obtener el mejor sabor de ellos, es muy diferente. Aplicar técnicas culinarias adecuadas será indispensable para poder aprovecharlas.

Cada uno de estos moluscos tiene un sabor específico y muy valioso en la alimentación actual. Cientos de restaurantes aprovechan sus propiedades y características organolépticas para ofrecer a los comensales preparaciones gastronómicas lujosas y de gran calidad.

Diferenciar entre ostiones, ostras, almejas y mejillones te va a permitir aprovechar al máximo cada una de sus cualidades y disfrutar de famosos platillos de gran sabor.

FUENTE: Animal Gourmet

INICIO

GRUPO MODELO MÉXICO · Coca-Cola · GRUPO HERDEZ EXPERTOS FOOD SERVICE · SEGUROS SURA · Rappi · JAMONES IBÉRICOS de España EMBAJADORES DE EUROPA EN EL MUNDO

Gastronomía

“SICAINITO”: NUEVA VARIEDAD DE MAÍZ MORADO RESISTENTE AL CAMBIO CLIMÁTICO

El "Sicainito", una nueva variedad de maíz morado, promete mejorar la productividad y sostenibilidad de la agricultura; ha demostrado una resistencia notable frente a condiciones adversas como malezas y heladas.

El ingeniero agrónomo peruano Alain Brisen Rutti Chachico, quien está detrás del proyecto del “Sicainito”, sembró en campos experimentales los primeros granos, de acuerdo con el medio *CambiaAgro*.

La nueva variedad de maíz morado promete revolucionar la agricultura en el valle del Mantaro, en Sicaya, Huancayo, y revalorizar un elemento central de la identidad cultural peruana. Del “Sicainito” se puede aprovechar los granos, la coronta, las hojas y el tallo, cita *HYTimes*.

La adaptabilidad del “Sicainito” a las condiciones climáticas y altitudinales del valle del Mantaro refleja un logro técnico y una promesa de bienestar para los agricultores. Este proyecto, fruto de 5 años de investigación rigurosa, destaca por ofrecer una variedad de maíz morado con una intensa pigmentación.

GRUPO MODELO MÉXICO · Coca-Cola · GRUPO HERDEZ EXPERTOS FOOD SERVICE · SEGUROS SURA · Rappi · JAMONES IBÉRICOS de España EMBAJADORES DE EUROPA EN EL MUNDO

SOSTENIBILIDAD DE LA NUEVA VARIEDAD DE MAÍZ MORADO

El especialista en mejoramiento genético de las plantas señala que la introducción de esta variedad nueva variedad de maíz morado en Sicaya es un paso hacia adelante en la búsqueda de una agricultura más sostenible y competitiva.

Al mejorar la resistencia del maíz morado a plagas y enfermedades, disminuye la necesidad de intervención química, ofreciendo una producción más amigable con el ecosistema.

Además, la singularidad de su pigmentación abre puertas a la diversificación de productos derivados del maíz morado, desde alimentos procesados hasta cosméticos, incrementando así las oportunidades de mercado para los agricultores y estimulando la economía regional.

Rutti Chachico indica que el proyecto enfrenta algunos desafíos como el proceso de estabilización genética y adaptación a nuevas altitudes que requerirá al menos otros 5 años de investigación.

MAÍZ MORADO EN LA GASTRONOMÍA PERUANA

El maíz morado es un símbolo de la historia y la cultura de Perú. Este grano ha encontrado su lugar a través de platillos icónicos peruanos como la mazamorra morada y la chicha morada, de acuerdo con *Infobae*.

La mazamorra morada es un postre típico de la gastronomía peruana elaborado a base de maíz morado concentrado con fécula. Este postre se prepara especialmente en el mes de octubre. Mientras que la chicha morada es una bebida originaria de la región andina del Perú pero cuyo consumo actualmente se encuentra extendido a nivel nacional.

El maíz morado ayuda a combatir el envejecimiento celular y contrarrestan los efectos del estrés, además es un componente vital de la dieta peruana y un valioso recurso en la medicina tradicional y contemporánea.

FUENTE: Animal Gourmet

INICIO

GRUPO MODELO MÉXICO · Coca-Cola · GRUPO HERDEZ EXPERTOS FOOD SERVICE · SEGUROS SURA · Rappi · JAMONES IBÉRICOS de España EMBAJADORES DE EUROPA EN EL MUNDO

KIKKOMAN®

Fundada en 1600, **Kikkoman®** es una de las marcas de alimentos más antiguas del mundo.

La Salsa de Soya **Kikkoman®** se elabora con un proceso de siglos de antigüedad y tiene más de 300 elementos que conforman su sabor y aroma únicos.

Su armoniosa combinación de los cinco sabores básicos* es lo que le da ese delicioso sabor a la Salsa de Soya **Kikkoman®**

** Dulce, Salado, Ácido, Amargo y Umami.*

GRUPO HERDEZ®

EXPERTOS FOOD SERVICE

@HerdezFS @herdezfoodserviceoficial @herdezfoodservice Herdez Food Service Herdez Food Service

Escríbenos al 56-1724-1151 herdezfoodservice.com.mx Llama al 01 (800) 2289 HFS (437)

Del Fuerte · Yemina · Embasa · Frank's RedHot · Doña María · McCormick · Reynolds · Barilla · Kikkoman · Búfalo · French's · Herdez · Carlota · Blasón · Betty Crocker · Nature Valley · Pillsbury · Cholula · Ampico

INICIO

Grupo Modelo México · Coca-Cola · Grupo Herdez Expertos Food Service · Seguros Sura · Rappi · Jamones Ibéricos de España Embajadores de Europa en el Mundo