



Jurídico

CAMPAÑAS PARA DETECTAR PRÁCTICAS OBLIGATORIAS DE PAGO DE PROPINAS

[LEER MÁS](#)



Economía

INFLACIÓN PROVIENE DEL EXTERIOR Y NO DEL GASTO PÚBLICO

[LEER MÁS](#)



Capacitación

MASTER CLASS SOBRE LOS VINOS DE RIOJA

[LEER MÁS](#)



Capacitación

CURSO: LA IMPORTANCIA DEL FREÍDO PROFUNDO PARA CRECER TU NEGOCIO

[LEER MÁS](#)



Industria

¡LA GUÍA MICHELIN MÉXICO YA TIENE FECHA DE PUBLICACIÓN!

[LEER MÁS](#)



Turismo

12 NOTICIAS QUE DIERON A CONOCER EN EL TIANGUIS TURÍSTICO 2024

[LEER MÁS](#)



Industria

LEY DE ALIMENTACIÓN ADECUADA Y SOSTENIBLE

[LEER MÁS](#)



Eventos

DESCUBRE EL MENÚ CON "ESTRELLA VERDE MICHELIN" EN ESTE POP-UP DE LA CDMX

[LEER MÁS](#)





Jurídico

La Procuraduría Federal del Consumidor realizará campañas para detectar prácticas obligatorias de pago de propinas y consumos mínimos en los Restaurantes, Bares, Antros, etc. Los infractores serán sancionados con la imposición de multas, e inclusive buscará elementos para imputar delitos. (amenazas o actitudes coercitivas).

Obligar a los Comensales a pagar el 10 ó 15 por ciento de propinas, o incluirlas en la cuenta, es ilegal y tiene repercusiones. Se debe tener especial cuidado con los trabajadores de servicio de Restaurantes para evitar este tipo de actos, que en la mayoría de los casos son los trabajadores del área de servicio los causantes del problema, y la empresa se percata hasta que surge.

Tampoco se debe condicionar el acceso a los Establecimientos a las mesas principales a consumos mínimos, pues representa una violación a la Ley Federal del Consumidor y a la Ley de Establecimientos Mercantiles de la Ciudad de México.

CAMPAÑAS PARA DETECTAR PRÁCTICAS OBLIGATORIAS DE PAGO DE PROPINAS Y CONSUMOS MÍNIMOS EN RESTAURANTES

El señalarle al trabajador contratado, específicamente meseros, ayudantes de meseros, cantineros, barman y en general los que estén directamente involucrados con el servicio y que se les contrata con el Salario Mínimo General o Profesional, que su salario se verá compensado con las propinas, representará un problema futuro para la empresa, pues el trabajador buscará la manera de presionar a los clientes a dejarle más propina, ya no sólo por el buen servicio, sino valiéndose de otros medios para compensar su salario.

Debe concientizarse a los trabajadores, que las propinas son voluntarias y el monto dependerá del buen servicio que se otorgue al comensal, prohibiéndoles que ejerzan presiones de cualquier tipo para ello.

La Procuraduría Federal del Consumidor realiza campañas e invita a los Consumidores que ante cualquier problema por cobro de propinas que estén incluidas en los tickets de consumo o bien obliguen a dejar un extra por agradecimiento al personal que atendió, lo pueden denunciar a denunciasprofeco@profeco.gob.mx o bien, a los teléfonos del Consumidor.

FUENTE: Jurídico AMR

INICIO



Economía

El aumento de los costos en el transporte marítimo, por ejemplo, por la tensión en Medio Oriente y la sequía en el Canal de Panamá, dijo el subsecretario de Hacienda.

La inflación en México proviene principalmente del exterior y no es producto del gasto público, dijo este jueves el subsecretario de Hacienda, Gabriel Yorio, quien señaló que no espera movimientos bruscos en la moneda local debido a las próximas elecciones generales del país.

Sin embargo, se observan algunas presiones en el sector servicios, dijo Yorio a Reuters en una entrevista en el marco de la convención bancaria mexicana en el puerto de Acapulco, Guerrero.

“No concordamos con que el gasto público está generando dinámicas inflacionarias. Creo que las dinámicas inflacionarias en su mayoría siguen siendo importadas”, dijo Yorio.

INFLACIÓN PROVIENE DEL EXTERIOR Y NO DEL GASTO PÚBLICO: SUBSECRETARIO DE HACIENDA

La inflación general anual de la segunda economía de América Latina alcanzó un 4.42% en marzo, frente al 4.40% de febrero y por encima del objetivo del Banco de México (Banxico) de 3% más, menos un punto porcentual.

“Estamos viendo otra vez incremento en los costos de transporte marítimo. Por ejemplo, por la tensión geopolítica en Medio Oriente algunos barcos ya no pueden pasar por el Canal de Suez”, dijo Yorio. “Panamá no tiene agua”, añadió, refiriéndose a la sequía que ha limitado los cruces en el Canal de Panamá.

“Todos estos elementos están generando una vez más presiones en los costos que están generando dinámicas inflacionarias”, subrayó.

A principios de esta semana, el subgobernador del Banco de México, Jonathan Heath dijo que la política fiscal expansiva en el período previo a los comicios generales estaba complicando el trabajo del banco para controlar la inflación este año.

Yorio añadió que no se espera que las elecciones en México provoquen “fuertes correcciones”.

El peso mexicano, una de las divisas más negociadas del mundo, se apreció a su nivel más alto en casi nueve años la semana pasada, a 16.2559 pesos por dólar. La moneda mexicana se ha debilitado fuertemente en los últimos días por la creciente aversión al riesgo.

FUENTE: Expansión

INICIO



Aumenta las reservas de tu restaurante

Diplomado de
Dirección de Marketing
PARA RESTAURANTES



INICIO





Capacitación

MASTER CLASS SOBRE LOS VINOS DE RIOJA

El pasado martes 16 de abril en las instalaciones del Hospitality Center del ESDAI, se llevó a cabo una Master Class con la DOCa Rioja impartida por la Sommelier Claudia Ibarra.

A esta clase acudieron 25 asistentes entre estudiantes y restauranteros. La Sommelier Claudia Ibarra, habló sobre la importancia de aprender sobre la cultura gastronómica de la región de la DOCa Rioja. Se abordó el tema de las variedades de uvas y sus procesos de elaboración, así como la historia de esta región vinícola.

La Sommelier habló sobre la importancia también del desarrollo del paladar, ya que la cata de vinos ayuda a desarrollar sabores y aromas, lo que puede ser beneficioso en la vida cotidiana, no sólo para la degustación de vinos, sino para apreciar otros alimentos y bebidas.

Los asistentes pudieron catar tres etiquetas, Castillo de Albai 2019, Viña Bujanda 2018 y para finalizar, Lan Reserva 2012.



INICIO



CENTRO de EXPERIENCIA CULINARIA

McCain FOODSERVICE SOLUTIONS



Capacitación

CURSO: LA IMPORTANCIA DEL FREÍDO PROFUNDO PARA CRECER TU NEGOCIO

El pasado jueves 18 de abril se llevó a cabo con gran éxito el curso "La importancia del Freído Profundo para crecer tu negocio" en el Centro de Experiencia Culinaria McCain, ubicado en Lamartine 205, Col. Polanco, en la Ciudad de México.

Al inicio del curso, Ana Regina Vera, Foodservice Marketing Analyst de McCain y Gabriela Gómez de Welbilt, dieron la bienvenida a los asistentes. El objetivo de este curso fue dar a conocer el correcto freído así como sus elementos, hablaron de la importancia de los aceites, así como el equipo correcto para el freído profundo y los productos convenientes.

Al finalizar el curso los asistentes recibieron un reconocimiento por parte de la Asociación Mexicana de Restaurantes, McCain y Welbilt.



INICIO



- ÁREAS**
- › Gastronomía
 - › Restaurantes
 - › Hotelería
 - › Relaciones Públicas
 - › Eventos
 - › Nutrición
 - › Gastronomía Clínica



cessa.edu.mx

Especialidad

Alimentación Masiva

La innovación en la dirección de negocios de alimentación a gran escala.

Alimentación Masiva

La Especialidad en Alimentación Masiva CESSA busca especializar a profesionistas de la Industria Alimentaria a través de un posgrado enfocado en la alimentación a gran escala. El programa abarca desde servicios en comedores industriales y ejecutivos, hasta hospitales, plataformas petroleras o comisariatos y cadenas de restaurantes y cafeterías.

Nuestros Posgrados son una propuesta innovadora para los actuales profesionistas en la Industria Gastronómica y Restaurantera que ofrece una visión complementaria entre los negocios alimentarios a grandes volúmenes.

¿De qué trata?

Formar profesionales capaces de operar y administrar establecimientos de alimentación en volumen como son comedores industriales, cafeterías, hospitales, fábricas, constructoras, locaciones, comisariatos, reclusorios, fuerzas armadas, plataformas petroleras, campamentos recreativos, tiendas de autoservicio, entre otros; mediante el análisis de los elementos que inciden en la operación de este tipo de establecimientos con sólidos conocimientos.

¿A quién va dirigido?

Personas que se desempeñen en áreas relativas a alimentos y bebidas o en algún área de la Industria de la Hospitalidad y tengan interés en profundizar y especializarse en servicios de alimentación a gran escala.

¿Qué voy a aprender?

- El negocio de la alimentación masiva
- Distintivo H
- Administración de suministros
- Gestión de personal
- Instalaciones para la alimentación masiva
- Finanzas para la alimentación masiva
- Mercadotecnia de la alimentación masiva
- Habilidades directivas



Duración

1 año

¿Qué necesito?

- Llenar solicitud en línea
- Enviar la siguiente documentación:
 - Curriculum vitae
 - Carta exposición de motivos
 - Acta de nacimiento
 - CURP
- Entrevista con la Coordinadora de Posgrados CESSA

Constancia

Al terminar y habiendo cumplido con los requisitos oficiales del posgrado, el egresado podrá obtener el diploma de grado correspondiente.

RVOE No. 2004034 de fecha 28 de septiembre de 2012.

Informes
extensionuniversitaria@cessa.edu.mx
+52 (55) 4877-9214



cessa.edu.mx



Proceso de inscripción

- Reglamento de posgrados firmado.
- Certificado y tira de materias de licenciatura.
- Copia del título universitario y cédula profesional.
- Comprobante de domicilio.
- En caso de que la especialidad sea opción de titulación de licenciatura, carta de autorización de la institución de procedencia.

INICIO

LA GUÍA MICHELIN ESTÁ LLEGANDO A MÉXICO



#GuiaMICHELINMX

@CaniracNacional

Industria

La publicación de ranqueo gastronómico más reconocida del mundo, la Guía Michelin, por fin incluirá en sus páginas a los restaurantes de México. Anunciada en 2023, será en este 2024 cuando los interesados en el mundo culinario podremos conocer cuáles y cuántos serán los espacios incluidos en la guía, además de saber quiénes se harán acreedores a las tan anheladas Estrellas Michelin. Aquí te decimos cuál es la fecha que debes marcar en tu calendario.



MICHELIN

¡LA GUÍA MICHELIN MÉXICO YA TIENE FECHA DE PUBLICACIÓN!

Apunta esta fecha en tu calendario

Atención, amantes de la gastronomía mexicana, ya que este mes de mayo se hará la revelación de la primera Guía Michelin México, publicación que busca honrar y reconocer a aquellos establecimientos culinarios cuya excelencia amerita detenerse en el camino o, incluso, hacer un viaje para conocerlo.

Gwendal Poullennec, Director Internacional de las Guías Michelin, dio conocer que la fecha elegida es el próximo 14 de mayo, día en el que el mundo se enterará de los restaurantes y chefs mexicanos que recibirán las codiciadas Estrellas Michelin.

“Estamos a punto de compartir un momento histórico, con la revelación de la primera selección de la Guía Michelin México, destacando la maravillosa diversidad culinaria de la Ciudad de México, Oaxaca, Baja California, Los Cabos, Quintana Roo y Nuevo León. Todas estas regiones tienen historias deliciosas que contar, lideradas por la pasión y la excelencia”, comentó Poullennec.

Al respecto, el representante de Michelin también aseguró que el evento de revelación, programada para llevarse a cabo en El Cantoral, estará lleno de sorpresas. “Esta Ceremonia de la Guía Michelin promete muchas emociones y posicionará, más que nunca, al país como un destino culinario fuerte, lleno de autenticidad y capaz de atraer a gourmets y viajeros de todo el mundo. Estamos ansiosos por compartir los descubrimientos de los famosamente anónimos inspectores”, afirmó.





Guía Michelin México: todos los galardones

Como te adelantamos en notas anteriores, la Guía Michelin México ya considera la entrega de Estrellas Verdes para los restaurantes cuyo manejo sustentable es digno de reconocimiento, así como el galardón Bib Gourmand a los sitios con excepcional relación calidad-precio.

Finalmente, además de dar a conocer la fecha de lanzamiento de la Guía Michelin México, los organizadores precisaron cuáles serán los premios especiales a entregar en esta primera selección 2024:

- Premio Michelin al Servicio – Patrocinado por Topo Chico
- Premio Michelin Sommelier – Patrocinado por Casa Madero
- Premio Michelin Chef Joven – Patrocinado por José Cuervo
- Premio Michelin Chef Mentor
- Premio Michelin Cocteles Excepcionales

¿Estás tan emocionado como todos? Toma nota porque, ahora que ya sabes la fecha de publicación de la Guía Michelin México, es momento de que sepas dónde podrás seguir la transmisión en vivo. En YouTube, puedes ingresar a la página oficial de la Guía Michelin, mientras que en Instagram podrás hacerlo a través de la cobertura en vivo que hará Food and Travel MX.

Después de esta fecha, 14 de mayo de 2024, la selección completa de la Guía Michelin México 2024 estará disponible de forma gratuita en el sitio web y la aplicación móvil de la Guía Michelin.

[https://www.youtube.com/
@MICHELINguideInternational/featured](https://www.youtube.com/@MICHELINguideInternational/featured)

<https://guide.michelin.com/en>

FUENTE: Food and Travel México

INICIO





El puerto de Acapulco, Guerrero, fue sede de la 48 edición del Tianguis Turístico de México, en la que, como cada año, nos dimos a la tarea de entrevistar a algunos de los actores turísticos que están marcando tendencia. Entérate de las 12 noticias que se dieron a conocer en el Tianguis Turístico.

Baja California, casa del Tianguis Turístico 2025

La primera de estas 12 noticias que dieron a conocer en el Tianguis Turístico, es que el estado de Baja California será la próxima sede. En el pase de estafeta, la gobernadora Marina del Pilar Ávila resaltó que, por primera vez, la feria será binacional, enfatizando la importancia de este hito contribuirá a atraer turistas internacionales, en particular de Estados Unidos y Canadá.

César Rivera, presidente del Comité de Turismo y Convenciones de Playa de Rosarito, expresó su entusiasmo al ser elegidos como sede, destacando que competían con Nuevo León. Explicó que cumplir con los criterios de

Turismo

12 NOTICIAS QUE DIERON A CONOCER EN EL TIANGUIS TURÍSTICO 2024

selección fue clave, incluyendo la disponibilidad de al menos 4 mil 500 cuartos por noche, un recinto con mínimo 20 mil metros cuadrados, y adecuada conectividad aérea y terrestre.

Develó que el Baja California Center, un centro de convenciones frente al mar, es el seleccionado para albergar el magno evento. Al estar en Rosarito, garantiza un fácil acceso y cercanía a la ciudad de Tijuana para asegurar el alojamiento de los asistentes.

Rivera adelantó que el centro se ampliará para satisfacer las necesidades del evento en 2025. Afirmó que Baja California se está preparando intensivamente, no solo en infraestructura, sino también en capacitar a los operadores turísticos para ser excelentes anfitriones.



Welcome to BAJA CALIFORNIA



Oaxaca, la costa más cerca que nunca

Otra de las noticias que dieron a conocer en el Tianguis Turístico fue la reciente inauguración de la nueva autopista que une la ciudad de Oaxaca con su costa. Esta vía, que abrió en febrero, ha reducido el tiempo de viaje a solo dos horas y media.

Carlos David Jacinto Ortiz, director de promoción turística de Oaxaca, recordó que en mayo pasado se anunció la inclusión de México en la prestigiosa Guía Michelin, siendo Oaxaca uno de los seis destinos destacados.

Guanajuato, sede del Concurso Mundial de Bruselas

Seguimos con las novedades del Tianguis Turístico, que dio a conocer Guanajuato, que será sede del Concurso Mundial de Bruselas del 7 al 9 de junio próximo, siendo la primera vez que este evento de vinos se celebra en el continente americano.

Juan José Álvarez Brunel, secretario de Turismo de Guanajuato, subrayó que ese estado es el cuarto productor de vino en el país, convirtiendo este evento en un «gran escaparate» no solo para el vino local, sino para el vino nacional en general.

Chiapas protege su patrimonio natural

En entrevista, la secretaria de Turismo de Chiapas, Katyna De La Vega Grajales, resaltó que apuestan por el turismo rural. Por ello, entre los campesinos locales, dan capacitaciones enfocadas en temas de cuidado al medio ambiente, como la prevención de la deforestación.

Como la observación de aves como el quetzal y guacamayas es una de las principales actividades de los 55 centros ecoturísticos que hay en el estado, la secretaria comunicó que se está realizando una campaña de reforestación para proveerles alimento, plantar árboles frutales y mejorar el entorno urbano, promoviendo un ambiente apto para su procreación.

San Miguel de Allende apuesta por el turismo de romance

Continuando con las noticias que dieron a conocer en el Tianguis Turístico, Tania Castillo de la Peña, directora de turismo de San Miguel de Allende, compartió que buscan impulsar el turismo de romance, ya que se realizan alrededor de 825 bodas al año, es decir, de 15 a 18 bodas por fin de semana.

Asimismo, enfatizó la relevancia del enoturismo, ya que en la ciudad alberga 11 viñedos y más de 40 en la región. Finalmente, recalcó que la gastronomía es imprescindible, testigo de ello es el premio “Mejor Destino Gastronómico de México” dado por *Food and Travel México* en los Reader Awards 2023 y aprovechó para anunciar “San Miguel y sus sabores”, un evento que reunirá a los restaurantes locales en el parque Juárez.



La Paz: alojamientos de primer nivel

“La Paz, Baja California Sur, está creciendo”, así lo aseguró Luz María Zepeda Esquerro, directora del Fideicomiso de Turismo de La Paz. Entre las buenas noticias que compartió, fue la transformación del hotel Costa Baja a finales de 2023 en el Hotel Indigo La Paz Puerta Cortés, junto con la apertura del Kimpton Mas Olas Resort and Spa en Todos Santos, ambos de IHG.

Aprovechó para invitarnos a asistir a sus eventos gourmet, como “La Pazi3n por el Sabor 2024”, programado para el próximo mes de mayo.

Ciudades Mexicanas Patrimonio de la Humanidad

Las Ciudades Mexicanas Patrimonio de la Humanidad, en compañía de los vinos D.O. Rueda, presentaron la segunda edición de la guía de gastronomía, la guía artesanal y la guía turística, distribuidas de manera gratuita digitalmente.

Jorge Ortega González, director general de la Asociación Nacional de Ciudades Mexicanas

del Patrimonio Mundial, recordó el lanzamiento inicial de la guía en 2021 y señaló la actualización para este año. Dentro de esta, se evocan desde mercados, hasta recetas tradicionales de los 14 destinos que la integran.

Nuevo León, fiebre futbolera

Otra de las noticias que reforzaron en el Tianguis Turístico es que, en 2026, Monterrey será una de las sedes de la Copa Mundial de Fútbol, por lo que el gobierno ya comienza a preparar un Fan Fest que durará los 40 días del mundial. Se realizará en el Parque Fundidora, con grandes pantallas para que todos disfruten de los partidos, además de que habrá conciertos y gastronomía.

Asimismo, comentó Maricarmen Martínez Villarreal, secretaria de Turismo de Nuevo León, ya se están construyendo corredores verdes que irán desde el centro de la ciudad para llegar caminando al Estadio Monterrey. Y se está en pláticas sobre el pago de impuesto de Airbnb, para sumar 18 mil habitaciones, con los que se triplicaría su oferta de hospedaje.





Puerto Vallarta estrenan atractivos

Sujey Cárdenas, directora RRPP y promoción del Fideicomiso de Promoción Turística de Puerto Vallarta, nos presumió algunos de los nuevos atractivos con lo que cuenta el destino. Uno es una nueva plataforma de cristal en el parque Canopy Reader, ubicado en el Ejido El Joruyo, que ofrece una vista 360 grados del paisaje.

También nos contó que continúa la construcción de la nueva terminal del aeropuerto internacional. “Este pretende ser el único NET Zero (cero emisiones de carbono) de toda Latinoamérica; con esto esperamos que se incremente un 50% del número de llegadas de pasajeros”.

Vidanta, años de festejos

En esta lista de 12 noticias que dieron a conocer en el Tianguis Turístico figura la cadena hotelera mexicana Vidanta, que este año celebra su 50 aniversario con cinco torneos de golf en sus diferentes destinos: Nuevo Vallarta-Nayarit, Riviera Maya, Los Cabos, Puerto Peñasco y Acapulco, aunado a que su show Cirque du Soleil JOYÀ, en Vidanta Riviera Maya, también cumple 10 años, señaló José Alonso, director de operaciones de Grupo Vidanta.

También nos compartió que su parque con amenidades y atracciones acuáticas de lujo, Jungala Aqua Experience, también celebrará cinco años con dos nuevos toboganes. Y acaban de estrenar un foro de conciertos al aire libre llamado Explanada Vidanta (en Nuevo Nayarit-Vallarta) con capacidad para hasta 7 mil personas.

México, país invitado a Fitur 2025

Durante el evento organizado por la Asociación de Secretarios de Turismo (Asetur), su presidente, Juan Enrique Suárez, dio el anuncio de que México será el país invitado de la Feria Internacional de Turismo de Madrid (Fitur) del próximo año.

María Valcarce, directora de la Fitur, aseguró que están muy contentos que nuestro país sea su socio el próximo año. “México es un país especial para nosotros porque lo llevamos en el corazón (...) Es un expositor tradicional de la feria, que siempre ha tenido una presencia muy importante. A través de este acuerdo, tendrá la máxima visibilidad y protagonismo en las relaciones institucionales, en la comunicación, en la publicidad, desde ahora mismo hasta la celebración de la feria”.

Turismo de reuniones

La última de estas 12 noticias que dieron a conocer en el Tianguis Turístico es que, del 19 al 21 de junio próximo, se realizará el Congreso Nacional de la Industria de Reuniones en León, Guanajuato, durante un evento organizado por Consejo Mexicano de la Industria de Reuniones.

Ahí dieron a conocer datos relevantes de este sector, como que el turismo de reuniones genera una derrama económica dos a tres veces mayor que la que deja el turista tradicional, y que el turista de reuniones ocupa los recintos y hoteles que entre semana pueden llegar a estar desocupados.

FUENTE: Food and Travel México

INICIO



DESPIERTA TU
SENTIDO
IBÉRICO

PREMIO
alimentosdeespaña
2023
ALA 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



Coca-Cola



EXPERTOS
FOOD SERVICE

SEGUROS | SURA

Rappi





Industria

El pasado miércoles 17 de abril se publicó en el Diario Oficial de la Federación (DOF) la Ley General de Alimentación Adecuada y Sostenible, la cual establece el derecho a la alimentación que comprende la disponibilidad, acceso físico y económico de los alimentos.

El artículo 109 prevé multas que podrían rebasar los cinco millones de pesos, así como clausura temporal o definitiva, total o parcial, a quienes contravengan lo establecido en el artículo 29, que instruye a establecimientos que otorguen el servicio de alimentos y bebidas a ofrecer agua natural sin costo a sus clientes y limitar la disponibilidad de sal, entre otros puntos.

El pasado 6 de marzo, la Cámara de Diputados aprobó la Ley General de Alimentación Adecuada y Sostenible.

LEY DE ALIMENTACIÓN ADECUADA Y SOSTENIBLE

¿DE QUÉ TRATA LA LEY DE ALIMENTACIÓN ADECUADA?

La ley, compuesta por 111 artículos, tiene como objetivo principal priorizar el derecho a la salud, al medio ambiente, al agua y el interés superior de la niñez en todas las políticas relacionadas con la alimentación adecuada por parte del Estado.

Entonces establece mecanismos de planeación, coordinación y competencia entre las autoridades federales, de las entidades federativas, los municipios y alcaldías para garantizar el pleno ejercicio de este derecho.

Además, busca fomentar la producción, abasto, distribución justa y equitativa, así como el consumo de alimentos nutritivos, suficientes, de calidad, inocuos y culturalmente adecuados.

Este enfoque tiene como objetivo principal favorecer la protección y el ejercicio del derecho a una alimentación adecuada, evitando en toda medida el desperdicio de alimentos y fortaleciendo la autosuficiencia, la soberanía y la seguridad alimentaria del país.





INFRACCIONES Y SANCIONES

MULTAS EN UMA DE 50 (5 MIL 428 PESOS) A 20 MIL VECES (2 MILLONES 171 MIL PESOS)

- **Artículo 3:** Prohíbe cualquier forma de discriminación basada en características como origen étnico, género, edad, discapacidad, condición social, salud, religión, opiniones, preferencias sexuales, estado civil. También prohíbe condicionar el suministro de alimentos sin justificación legal.
- **Artículo 9:** El Estado establecerá las medidas para el abasto de alimentos adecuados, para las personas que se encuentren en centros de reinserción o readaptación social; personas usuarias de establecimientos públicos de asistencia social que prestan servicios de atención residencial a personas adultas mayores, entre otros.
- **Artículo 11:** Queda prohibido que las personas servidoras públicas, actúen de manera parcial, con motivo de sus intereses personales, familiares o de negocios.
- **Artículo 13:** Es obligación de los gobiernos municipales y las alcaldías, construir y mantener

una infraestructura adecuada y sustentable para la captación, almacenamiento y conducción de agua útil para la producción de alimentos.

- **Artículo 21:** Las personas productoras y distribuidoras de alimentos procesados deberán advertir cuando sus productos contengan ingredientes genéticamente modificados.
- **Artículo 27:** Los gobiernos de la Federación, de las entidades federativas, así como de los municipios y demarcaciones territoriales, establecerán programas coordinados o individuales para fomentar el consumo de agua potable simple, alimentos frescos y saludables.
- **Artículo 38:** Las entidades gubernamentales a nivel federal, estatal y municipal promoverán políticas a favor de los pequeños y medianos productores y sus organizaciones, especialmente en la integración de alimentos seguros y de calidad en las cadenas de distribución para garantizar una alimentación adecuada.
- **Artículo 107:** Las infracciones administrativas contempladas en esta ley, así como cualquier incumplimiento de obligaciones por parte de servidores públicos, serán sancionadas de acuerdo con la Ley General de Responsabilidades Administrativas y las leyes locales similares correspondientes.





MULTAS EN UMA DE 22 MIL (2 MILLONES 388 MIL PESOS) A 50 MIL (5 MILLONES 428 MIL PESOS)

• **Artículo 22:** Las personas que producen y distribuyen alimentos deben proporcionar la información requerida sobre los insumos y procesos utilizados, según lo establecido en el Reglamento de esta ley.

• **Artículo 24:** La Secretaría de Salud establecerá recomendaciones para el contenido de las canastas normativas en las entidades federativas, basadas en criterios nutricionales, ambientales, de accesibilidad, asequibilidad y pertinencia cultural. Las canastas incluirán al menos un cereal entero, preferiblemente maíz y sus derivados, así como una leguminosa, principalmente frijoles, junto con frutas, verduras y alimentos de origen animal. Se priorizarán alimentos con bajos niveles de calorías, azúcares añadidos, grasas saturadas, sodio y otros nutrientes críticos, según determine la Secretaría de Salud.

• **Artículo 29:** Para fomentar el consumo de alimentos sanos, las autoridades sanitarias deberán verificar que los establecimientos que otorguen servicios de alimentos o bebidas:

1. Garanticen un estándar mínimo de inocuidad alimentaria;
2. Ofrezcan agua natural no embotellada, apta para el consumo humano, sin costo para las personas consumidoras;
3. Coloquen en un lugar visible, y en los menús mensajes que promuevan la alimentación saludable;
4. Limiten la reutilización de aceites u otras grasas en frituras, de acuerdo con la disposición reglamentaria;
5. Limiten la disponibilidad de sal, salvo a requerimiento de las usuarias y los usuarios, y
6. Ofrezcan opciones de alimentos y preparaciones saludables, nutritivas y apropiadas en su menú.

• **Artículo 35:** Se declarará ilegal, y por tanto nulo, todo acuerdo, procedimiento o acción combinada entre dos o más agentes de una o varias cadenas productivas o distributivas que tenga por propósito o efecto directo evitar la libre competencia de nuevos productores o distribuidores en perjuicio del derecho de la población a una alimentación adecuada.

Ley General de la Alimentación Adecuada y Sostenible

https://www.dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5723626&fecha=17/04/2024#gsc.tab=0

FUENTE: Animal Gourmet

INICIO



¿Sabes qué es la estrella verde Michelin? Al final de esta nota sabrás un poco más de este premio y conocerás un lugar en donde podrás disfrutar de un menú en la Ciudad de México basado en este distinguido galardón.

Eventos

DESCUBRE EL MENÚ CON “ESTRELLA VERDE MICHELIN” EN ESTE POP-UP DE LA CDMX

¿QUÉ ES LA ESTRELLA VERDE MICHELIN

La Estrella Verde es una distinción anual que hace Michelin para destacar restaurantes que han empleado prácticas sostenibles de forma recurrente en su espacio de trabajo.

Las estrellas verdes son un símbolo que premia a los chefs que piensan de forma consciente para proteger el medio ambiente y el entorno laboral que los rodea.

La sostenibilidad, especialmente en la industria alimentaria, busca comprometer a las empresas a modificar sus necesidades para proteger el medio en el que se desenvuelve. Ha tenido un fuerte impacto en la forma de trabajo de los cocineros en búsqueda de un crecimiento económico equilibrado que vaya a la par del bienestar social.

Grandes chefs han ganado esta distinción, pero son los restaurantes Barro (Ávila), Azurmendi (Vizcaya) y Cocina Hermanos Torres (Barcelona), algunos de los más reconocidos.

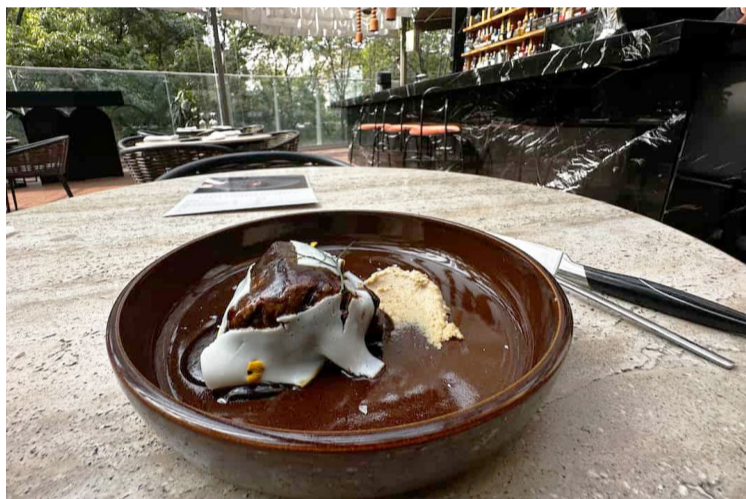
TRIVVU, UNA EXPERIENCIA MICHELIN EN LA CDMX

Uno de los reconocidos chefs que han ganado este relevante premio es el chef español, Miguel Ángel de la Cruz. El chef de "La Botica" se ha dado a conocer en el mundo culinario como un cocinero activista, sobre todo por su trabajo de investigación en torno a la recolección y el uso de frutos silvestres en la cocina.

En "La Botica" de Matapozuelos ha puesto a prueba técnicas, productos y sabores que apela a la sostenibilidad y el máximo respeto a la naturaleza. Algo que atrajo al equipo de Trivvu del Hotel W en la Ciudad de México, una atractiva terraza en Polanco.

Los chefs De la Cruz y Matías Gallegillo, chef de Trivvu, diseñaron un menú basado en los principios de la estrella verde de Michelin. El Pop-up es una experiencia única, un menú diseñado por un chef con estrellas Michelin en México.





MENÚ BASADO EN LA ESTRELLA VERDE MICHELIN EN CDMX

El menú está inspirado en los principios de la sostenibilidad alimentaria, por ello todo es utilizado. Inclusive los cócteles, son elaborados con mandarinas maduras y que probablemente no usarían en cocina, para crear un sirope de sabor intenso e ideal para estas bebidas.

Los emplatados son bellos y prolijos, el juego de texturas y sabores permite inundar el paladar de sensaciones. La experiencia Michelin en Trivvu es una excelente alternativa si buscas un evento gastronómico fuera de lo común.

MENÚ

- **Aperitivo:** La Ciruela (paté hígado de pollo y cordero cubierto una jalea de ciruela pasa).
- **1er. Tiempo:** Hamachi fresco con cítricos (con pesto, coles, mantequilla de miso y espuma de cítricos).

- **2do. Tiempo:** Coliflor Ahumada y Ajo fermentado.
- **Fuerte:** Filete de libre pastoreo, velo de novia y flores comestibles (con puré de almendra tostada).
- **Final:** Mousse de higos secos, frutos rojos, crema de ron y crocante de vainilla.
- **Extra:** Cocktail de bienvenida y copa de vino.

Vive la experiencia de una cena Michelin en la CDMX. Esta fusión entre la cocina de Trivvu y el ingenio del chef De la Cruz, es una interesante propuesta que te hará vibrar. Una experiencia culinaria única en la ciudad.

El menú estará disponible hasta el final del mes de Abril

Campos Elíseos 252, Polanco,
Ciudad de México
\$2,200 MXN

FUENTE: Animal Gourmet

INICIO

NUEVA IMAGEN



INFUSIÓN SABOR
LIMÓN-JENGIBRE



INFUSIÓN SABOR
DURAZNO-JENGIBRE



INFUSIÓN SABOR
FRUTOS ROJOS



EXPERTOS
FOOD SERVICE

INICIO



Coca-Cola



SEGUROS | SURA

Rappi

