

SOCIALES



JUNTA DE
CONSEJO DIRECTIVO

AGRICULTURA



EL ROL DE LAS
LEGUMBRES EN LA
AGRICULTURA

JURÍDICO



CERCA DE 3 MIL CONTRIBUYENTES
INCUMPLIDOS EN LISTA DE SAT

CAPACITACIÓN



LA IMPORTANCIA
DEL MARKETING DESIGN
EN RESTAURANTES





Soluciones en el manejo de efectivo

Presentes en:

Expo Café, stand 1913 y Abastur, stand 2305.



CashDro

PROVEEDORES



ADMINISTRACIÓN
EFECTIVA

GASTRONOMÍA



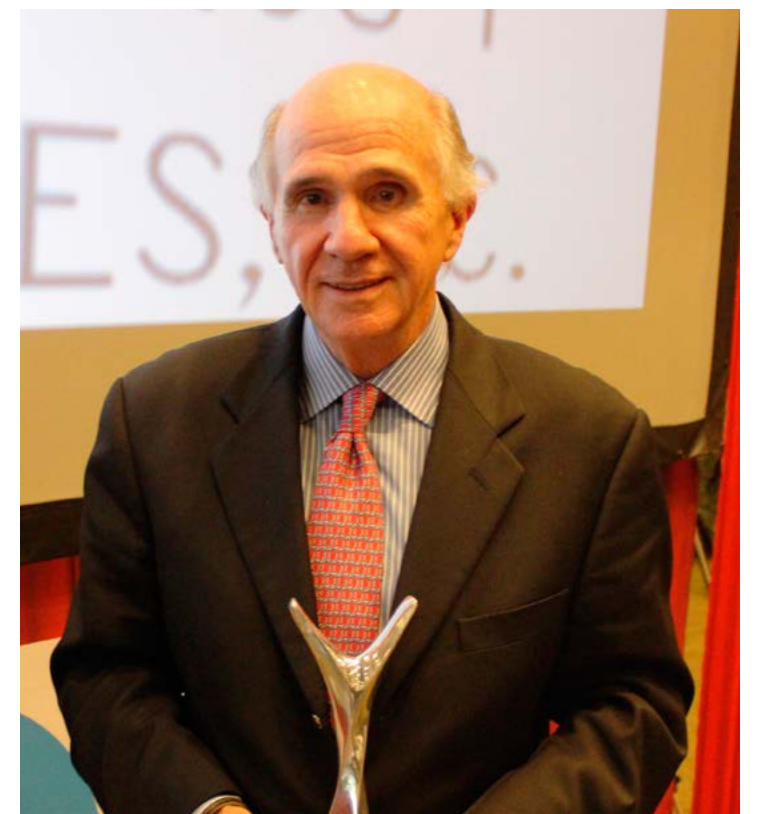
ANATOMÍA DEL
CHILE EN NOGADA

PAÍS




CHINAMPAS DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

EVENTOS



DIRIGENTES Y EMPRESARIOS
DE GUADALAJARA



CURSOS

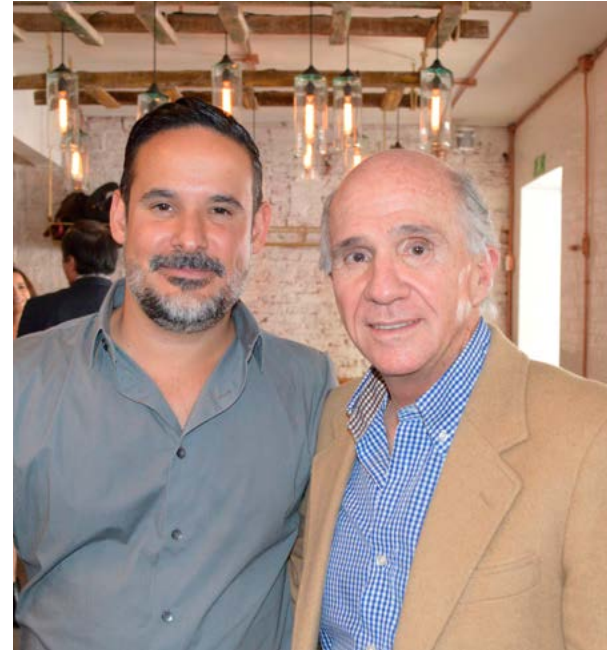
VESPERTINOS Y MATUTINOS

JUNTA DEL CONSEJO DIRECTIVO



El pasado martes 23 de agosto se llevó a cabo la Junta Mensual de Consejo Directivo de la Asociación Mexicana de Restaurantes, en el restaurante Marsellaise.





En la reunión se tocaron los temas relevantes que competen a la Asociación y al gremio restaurantero y gastronómico de la Ciudad de México. Se presentaron los Estados Financieros actualizados de la AMR, mismos que fueron aprobados por los miembros del Consejo.

El Lic. Francisco Mijares, Presidente AMR, debatió con los miembros del Consejo el amparo ante la publicación en la Gaceta Oficial del Estado de México sobre los alcoholímetros en establecimientos mercantiles. Compartió la experiencia de las actividades previas a la Quincena Del Comensal 2016, Huerto Urbano en Tlatelolco, y Sabores Modelo. Finalmente, reseñó el Concurso de Tapas del Consorcio de Serrano. Por su parte, el Grupo Modelo presentó la Cerveza Cero, bebida elaborada sin alcohol.

Al término de la junta, los miembros del Consejo Directivo e invitados especiales degustaron del exquisito Menú que ofreció nuestro anfitrión el restaurante Marsellaise. El Menú acompañado por el maridaje de Vernazza consistió en: Casa Leyendas Sauvignon blanc, Alma Tierra Syrah 2014, Espárragos con frutos secos caramelizados, Pissaladiere de Niza tarta con crema de anchoa, Atún empanizado con pimienta negra y ajonjolí, Chamorro de cordero confitado con ajo y tomillo, Choux relleno de frutos rojos y crema chantilly, y Mousse de chocolate oscuro con mascarpone de pistache y masa sable.

Además, como en cada Junta de Consejo contamos con la participación de los Socios Estratégicos: Banorte-IXE, Grupo Modelo, Coca Cola y Unilever Food Solutions.



FUENTE
KANOBSUR
WWW.KANOBSUR.COM

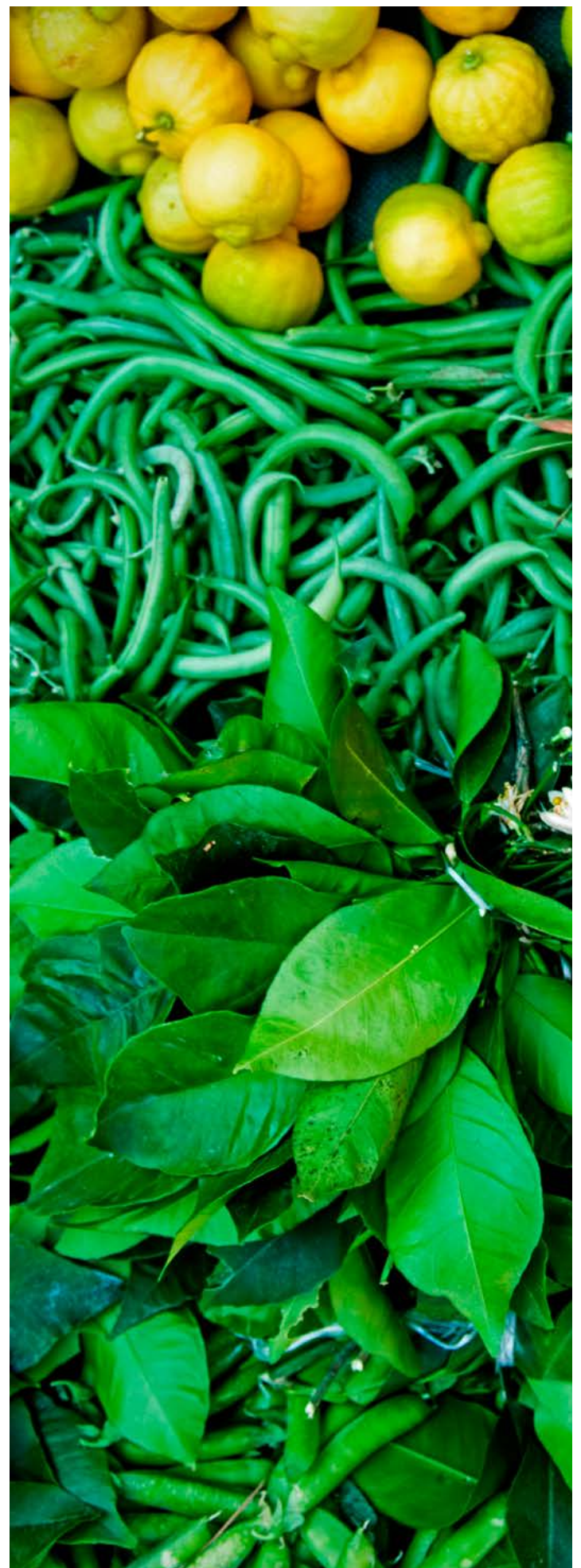
EL ROL DE LAS LEGUMBRES EN LA AGRICULTURA

Proporcionar un suministro de alimentos ricos nutricionalmente a largo plazo es la clave para superar la malnutrición y las deficiencias de micronutrientes. Hasta hace poco, el enfoque de los proyectos ha sido solo en los suplementos de micronutrientes o en el lado de la producción de alimentos. Sin embargo, los beneficios nutricionales a largo plazo solo pueden ser alcanzados a través de un planteamiento más amplio que conecte la nutrición con una agricultura que está arraigada en un marco social y económico.

La agricultura que tiene en cuenta la nutrición es un enfoque que busca maximizar la contribución de la agricultura a la nutrición. Esta estrategia hace hincapié en los múltiples beneficios derivados de disfrutar de una gran variedad de alimentos, reconociendo el valor de la dieta para una buena nutrición, salud y productividad, y la importancia social del sector alimentario y agrícola para apoyar los medios de vida rurales.

La agricultura que tiene en cuenta la nutrición también conlleva a la conexión entre ésta y los sectores que se ocupan de otras causas de la desnutrición, tales como, el educativo, de salud y de protección social. La FAO promueve este enfoque de la agricultura a través de una variedad de asociaciones e iniciativas de capacidades de desarrollo.

Hoy en día tres tipos de cultivos; **arroz, maíz y trigo, proporcionan casi dos tercios de la ingesta alimentaria mundial.** Las legumbres, junto con las frutas y las verduras, son las fuentes primarias de la diversidad en la mayoría de las dietas. Sin embargo, la oferta mundial de estas leguminosas es insuficiente para satisfacer el consumo recomendado para la población, tal y como se destaca en el estudio: "¿Producimos suficientes frutas y verduras para satisfacer las



necesidades mundiales de dietas saludables (disponible solo en inglés)?” El estudio se basa en datos de la FAO, publicaciones de la OMS y de las Perspectivas de la Población Mundial de Naciones Unidas.

Enriquecer un agroecosistema con legumbres genera numerosas ventajas para los agricultores y las comunidades locales: las legumbres son componentes clave para una dieta saludable y una buena fuente de proteínas vegetales. Por esta razón, el caupí (o frijol de ojo negro) se conoce como la carne de los pobres, especialmente en África Occidental.

Las **legumbres son aparte de un excelente alimento complementario infantil** parte de una dieta diversificada, tal y como lo demuestran los proyectos de la FAO en Malawi y Camboya. En estos países se proporciona al mismo tiempo educación nutricional e insumos agrícolas a las familias con niños pequeños. Por otro lado, las legumbres pueden ser utilizadas como alimento de alta calidad y forraje para el ganado y de esta manera mejorar la producción de leche y carne, y por consiguiente en la calidad de la dieta.

Adicionalmente, las legumbres pueden mejorar la fertilidad del suelo y aumentar la biodiversidad. Reducen el riesgo de fallo total de los cultivos en sistemas de cultivos múltiples mejorando la seguridad alimentaria. Las legumbres son adaptables a una diversidad de procesamiento de alimentos y pueden ser almacenadas fácilmente en comparación con las verduras y frutas.

Por último, las legumbres pueden ser vendidas y, por lo tanto, generar ingresos permitiendo un mayor acceso a otros alimentos. En resumen, las legumbres reducen la dependencia de insumos externos y mejoran la sostenibilidad de los cultivos integrados, los sistemas de producción acuícola y la actividad ganadera.

Las legumbres pueden desempeñar un papel central en la agricultura que tiene en cuenta la nutrición, ya que sus propiedades aportan beneficios tanto para la agricultura como para la nutrición. El Año Internacional de las Legumbres representa una oportunidad única para crear conciencia sobre el potencial de estas leguminosas en el desarrollo del sector agrícola y constituyen un estímulo adicional para aumentar la producción mundial.



FUENTE

PERIÓDICO LA JORNADA DEL 18 DE AGOSTO DEL 2016

CERCA DE 3 MIL CONTRUBUYENTES INCUMPLIDOS EN LA LISTA DEL SAT

El Servicio de Administración Tributaria (SAT) incluyó en la lista pública de incumplidos 2 mil 950 contribuyentes exceptuados de la reserva fiscal.



De esos 2 mil 950 contribuyentes, 2 mil 576 corresponden a créditos firmes, 67 a créditos exigibles, 29 a créditos cancelados, 19 a créditos condonados, 9 a sentencias condenatorias, 11 a retorno de inversiones y 239 no fueron localizados.

“Los contribuyentes que estén inconformes con la publicación de sus datos, pueden generar su línea de captura para pagar o bien presentar la aclaración”, señaló el organismo. La condonación relacionada con la lista pública ascendió a 2 millones de pesos, se aplica sólo a las multas y se condiciona, en su caso, al pago de la contribución

omitida. Los créditos cancelados ascendieron a 50 millones de pesos.

El SAT también dio a conocer el nombre de 26 contribuyentes que emitieron comprobantes fiscales para operaciones presuntamente como inexistentes, al no desvirtuar los hechos señalados.

“Con esta publicación, la Secretaría de Hacienda mantiene su compromiso de proteger a los contribuyentes cumplidos y de orientar a la población en general para que cuente con información que le permita tomar mejores decisiones en la realización de sus actividades comerciales y mercantiles”, aseguró el SAT.

INICIO

PRÓXIMO CURSO | LA IMPORTANCIA DEL MARKETING DESIGN EN RESTAURANTES



OBJETIVO

EXPLICAR la importancia del MARKETING DESIGN para aumentar tus ventas. ADQUIRIR conocimientos básicos y prácticos para fidelizar a tus clientes a través de la implementación de estrategias de MARKETING DESIGN dentro de un restaurante y/o cadena de restaurantes.

TEMARIO

- ¿Qué es el MARKETING DESIGN?
- ¿Cuál consideras es tu ÁREA DE OPORTUNIDAD?
- Importancia del MARKETING DESIGN
- ¿Tienes en mente alguna estrategia de MARKETING?
- ESTRATEGIAS BASICAS Y PRÁCTICAS del MARKETING DESIGN
 - a) CREANDO NECESIDAD b) CREANDO UN CONCEPTO
 - c) VALOR AGREGADO d) EXPANSIÓN

DIRIGIDO A

Gerentes de Restaurante, Propietarios, Directores de marca.

FECHA

Miércoles 31 de agosto, 2016

HORARIO

9:00 a 13:00 hrs.

LUGAR

Oficinas AMR, Torcuato Tasso
325 Int. 103, Col. Polanco

COSTO

\$1,500 + IVA
Socios: \$1,000 + IVA

PONENTE

Ariadna Ponce de León. Diseñadora de Interiores con experiencia en Concept Design, Marketing Design y Diseño de producto (Artwork).

INFORMES

Noemí Alarcón / nalarcon@amr.org.mx / Tel. 5250 1146 - 5531 0911

INICIO

TEXTO

IRVING ALEMÁN CERRILLO, GERENTE DE PRODUCTO
WWW.JAPAY.COM



ADMINISTRACIÓN EFECTIVA

Hablar de un restaurante sin importar el nombre, debe ser sinónimo de calidad, de servicio y sobretodo de ambiente, que sea grato y ameno para que el comensal viva una experiencia única, que guste de regresar varias veces y lo mejor, que recomiende a familiares y amigos para vivir esta experiencia. Esto se logra como todo en la vida, a base de esfuerzo y trabajo constante, alcanzar la perfección en cocina y en servicio es tarea diaria que requiere 100% de la atención de todos los involucrados en el restaurante.

Temas adicionales como la administración de inventarios, personal, legal, contable y operativo, no debieran distraer la esencia de un restaurante. Estas actividades son importantes y vitales como el control de ingresos, sobretodo el manejo de efectivo; sin este elemento, muchas de las actividades del restaurante no podrían llevarse a cabo, administrar y tener un control sobre el efectivo es lo mínimo necesario para contar con liquidez en el negocio y que se generen nuevos proyectos; de ahí la importancia de contar con un equipo CashDro, distribuido de manera exclusiva por Japay S.A. de C.V.

Sin embargo, enfocar recurso y esfuerzo en la administración nos distrae de lo esencial. Contar con herramientas que nos apoyen a tener un control del efectivo es lo ideal, más allá de un punto de venta, que hoy solamente genera información sobre ventas, cuentas por mesa y usuarios así como inventarios. Y lo más importante, el efectivo se sigue administrando de forma manual con las incidencias que ello implica (descuadres de caja, errores de cambio, faltantes, billetes falsos, entre otros).



Este es el último eslabón en el proceso de venta en un restaurante y el inicio del flujo de efectivo. Es bueno contar con una herramienta para el control y monitoreo del efectivo y poder visualizar en tiempo real estos movimientos remotamente.

Hoy Japay ya cuenta con un equipo (CashDro) que brinda beneficios como el control de efectivo, eliminación de billetes falsos, registro total de movimientos por usuario, entrega de cambios exactos, administración de pago a proveedores, visualización remota entre otros, cualidades que fortalecen el control del efectivo en la caja, incluso incrementando las ventas

INICIO

TEXTO
MUNCHIES.VICE.COM

ANATOMÍA DEL CHILE EN NOGADA

Ser historiador tiene sus buenas y también sus malas. Bueno querer saber un poco más sobre el origen y el significado de las cosas que comemos cotidianamente, pero malo por evidenciar que mucho de lo que veneramos en nuestras mesas y hogares pertenece al mundo de lo mítico, epifanía con la que uno acaba no creyendo en nada. Como además los historiadores somos buenas y humanistas personas, consideramos justo compartirles un poco de esa verdad que encontramos y de paso, les echamos a perder sin empacho alguna creencia de esas que les tienen invadido el paladar y el corazón. Los historiadores somos, en suma, unos aguafiestas, y ahora, con perdón de ustedes, me dispongo a probarlo.



Ninguna gastronomía nacional existiría o se mantendría incólume sin beber de las sagradas fuentes de lo mítico. En efecto, no importa a dónde vaya alguien por el mundo, se enfrentará a la mitología local con la que la gente, después de siglos de arquitectura del pensamiento y un muy necesario consenso, interpreta el mundo de una manera única y perfectamente válida como parte esencial de algo a lo que llamamos cultura. Casi resulta innecesario decir que la gastronomía es una parte esencial de la cultura humana, pero que lo ilustre el hecho de que ésta permite introducir -literal-





mente- el mundo a nuestros cuerpos y decodificarlo de manera satisfactoria tanto para nutrirnos y dejarnos vivir como para conocer, al moldear nuestros paladares y sentar las bases para una posterior reproducción gastronómica de ese mundo, como parte de una identidad. Entendamos, pues, tal introducción del alimento al cuerpo como ingesta y conocimiento, y a la decodificación como una digestión provechosa de significados, muchos de ellos míticos. Ya después será la cultura la encargada de transformarla en comida, dotándola de sentido y placer al compartirla en la mesa.

En México le gritamos al mundo -convencidos y con plena justificación- que nuestra gastronomía es única y que tienen que venir a probarnos. Le imponemos a nuestros platillos apellidos que los enaltecen (aunque no todo mortal los

entienda) como “bellos”, “barrocos” o “históricos”, pero casi nunca nos acordamos de llamarlos como se debe, es decir, “míticos”. Entonces, para no variar y mediáticamente enfrentar la realidad gozosa de que su temporada se acerca, hablemos de Chiles en nogada. Los mitos y realidades del Chile en nogada

Si algún mito gastronómico mexicano ha cobrado fuerza y se ha visto coronado con los laureles del haberse tornado en realidad histórica, es el que rodea a estos icónicos y bellamente ornamentados chiles rellenos. Como buenos herederos de una inspiración barroca y sensual que ejercemos aun sin darnos cuenta (Ojo: quede claro aquí que nadie afirma, como muchos, que esos chiles sean barrocos; de hecho, fue un mito el que los inscribió sin pruebas en ese período de la historia), los

mexicanos armamos platillos sensuales que, por vivir en ese campo subjuntivo del deseo, se perciben aún sin estar presentes. En nuestra opinión ya tendrán tiempo en la mesa para ser vistos, palpados y degustados, porque en ausencia ya habían sido presentidos, deseados. Y mal haría yo al omitir el instagramear y pinterestear, esos otros recién descubiertos sentidos humanos asociados a su ser en la virtualidad, sobre los que hay tanto aún qué filosofar.

A pesar de ser tan reales, los Chiles en nogada son -qué paradoja- auténticamente míticos. Tal y como hoy los conocemos, con sus tres colorcitos patrióticos y su look enigmático-irresistible, son el producto del empeño de dos cocineras de la tercera década del siglo XX por ver publicados sus recetarios, pero sobre todo de la imaginación de un conocido cronista



con ganas de ser historiador al que le ganaban siempre la ficción y el frenesí por lo pintoresco. A don Artemio del Valle-Arizpe le gustaba mucho adornar el pasado en sus escritos, y lo hizo de una manera tan convincente y exitosa, que hoy se dan por buenos muchos de sus ilusorios dichos y afirmaciones sobre la época del barroco novohispano, como ése que afirma que Sor Juana no sólo fue cocinera, sino golosa repostera y confitera, y el de que los Chiles en nogada los crearon unas monjas en Puebla para

agasajar a Agustín de Iturbide el meritito día de su santo. Pero todo eso no son sino datos llenos de inflamado fervor patrio, nada más. Los beneméritos Chiles en nogada, hoy elevados al rango de símbolo nacional y en olor de santidad gracias al culto de que son objeto, son herederos de una larga tradición que con el tiempo fue acumulando elementos y formas, pues hay que recordar que todo platillo debe mutar para ajustarse a las exigencias de cada época, o perderá significado y caerá en desuso.



El verdadero origen

Existe una fuerte discusión por saber cuándo y dónde se originaron los chiles en nogada, y lo que significan. La primera polémica constituye un callejón sin salida, pues no existen registros antiguos que permitan establecer una pauta histórica definitiva y al respecto se ha dejado que cada bando hable con su emoción. La segunda, la de sus posibles significados, parece ser prueba de una pugna por la autenticidad del platillo, que se traduce en la expresión de múltiples microidentidades ansiosas por garantizar su reconocimiento como parte de la idea de Nación. ¿Cuál será, entonces, la receta buena y auténtica de unos chiles en nogada? Todas y cada una, por supuesto.

Y ya frente a mis primeros chiles de la temporada, embelesado y con la cámara del teléfono enfocada y a punto de emitir el click que comunicará a l mundo este efímero momento de gozo y placer, escucho salir del bello montaje una especie murmullo, un suspiro que sentencia:

“Historiadores necios que acusáis al mito y su edificación sin ver que sois la ocasión al comernos de dar Fe de su vitalidad y acción”.

FUENTE

WWW.CLAUSTRONOMIA.MX

CHINAMPAS

de la

CIUDAD DE MÉXICO



Recordemos que la siembra en chinampas tiene más de 1,000 años de antigüedad, que consiste en la formación de terrenos dentro de la zona lacustre y que sirvieron para cultivar flores, verduras y hortalizas, así como para ampliar el territorio en la superficie de lagos y lagunas del Valle de México convirtiendo a México-Tenochtitlan una ciudad flotante.





El libro *Chinampas de la Ciudad de México*, es una obra del arquitecto Jorge Legorreta, uno de los más grandes conocedores de esta ciudad e impulsor del conocimiento y protección de su zona chinampera.

A lo largo del libro el autor refleja la necesidad de rescatar las chinampas principalmente por su importancia como productoras de verduras, hortalizas y flores que abastecen a la metrópoli.

Para reforzar su trabajo, Legorreta expresa en su obra los testimonios de varios chinamperos y chinamperas de cinco pueblos del sur de la Ciudad de México: Ricardo Flores, Guillermina Vázquez, Lucas Godoy, Félix Venancio, Juana Godoy, Juan Flores, Francisco Godoy, José Genovevo Pérez, y Baruc Martínez, habitantes de los pueblos de Mixquic, San Gregorio Atlapulco, San Luis Tlaxialtemalco, Tláhuac y Xochimilco, cuyas chinampas son reconocidas como patrimonio de la humanidad por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO).

Y no era para menos, el pueblo de Mixquic conserva alrededor de 50 hectáreas de chinampas produc-

toras y 10 kilómetros de canales prehispánicos; San Gregorio Atlapulco donde la tradición es la lucha y defensa de la tierra, cuenta con una de las zonas más hermosas y productivas de la región lacustre; Tlahuac y Xochimilco son grandes referentes de la chinampería a nivel nacional e internacional gracias a sus canales prehispánicos que forman parte del paseo obligado para todo aquel que visita esta zona.

A pesar de los problemas y disminución de la actividad agrícola en todo el valle de México, las chinampas de los cinco pueblos que se nombran siguen cosechando alimentos que se comercializan en diferentes mercados, principalmente la Central de Abastos. Estas zonas son sitios únicos donde todavía es posible ver, conocer y visitar las chinampas tradicionales que forman parte de nuestra herencia cultural y alimentaria.

Fuente bibliografía.

Legorreta, Jorge. *Chinampas de la Ciudad de México: un acercamiento histórico-ambiental a través de Mixquic, San Gregorio Atlapulco, San Luis Tlaxialtemalco, Tlahuac y Xochimilco*. México: UACM, 2013. Clasificación: TD392 L45.

TEXTO
 LUIS MIGUEL AUZA

DIRIGENTES Y EMPRESARIOS DE GUADALAJARA

Plática ante empresarios y dirigentes de Guadalajara sobre la corrupción como efecto de la tramitología en la Industria Restaurantera.



El pasado 18 de agosto el Lic. Francisco Mijares Noriega, presidente de la Asociación Mexicana de Restaurantes expuso una charla ante Dirigentes y Empresarios de Guadalajara la Corrupción como Efecto de la Tramitología en la Industria Restaurantera. "No es de sorprenderse que México aparezca en el lugar 95 de 165 en corrupción junto a países como Mali, Bolivia, Nigeria y Armenia en un estudio publicado por la Organización de Transparencia Internacional Corrupción (IPC). En otro estudio no menos importante, se demuestra que México ocupa el 6º lugar en un ranking global

sobre el tema de Sobornos como prácticas habituales para hacer negocio dentro del país. En este estudio aparece Brasil en primer lugar, Ucrania en segundo, Nigeria en tercero, Tailandia en cuarto y Kenia en quinto". Comentó.

"El tema de la corrupción en México despierta muchas interrogantes entre los ciudadanos, es un tema tan complejo como delicado que urge abordar frontalmente, para poder lidiar con él de manera efectiva. Los mexicanos nos hemos visto profundamente afectados por la propagación y



de seguir así, para la práctica permanente de la corrupción; en temas como tráfico de influencias, contrabando, soborno, peculado son algunas de las prácticas conocidas por todos, y que en algunos casos son formas de conductas familiares en las que de una u otra forma incurrimos la gran mayoría de la población. En lo anterior, no podríamos afirmar que la corrupción que nos aqueja viene de una supuesta "naturaleza del mexicano"- el mexicano es corrupto porque su sociedad (instituciones, figuras públicas, organización política y social, vida cultural y académica etc.) están corrompidas. Un claro ejemplo de la falta de credibilidad, son las inesperadas reacciones

de los ciudadanos ante las elecciones. Un estudio realizado recientemente, expuso que la percepción de los mexicanos sobre las instituciones más corruptas quedó de la siguiente manera: en primer lugar los Partidos Políticos, en segundo la Policía, los Funcionarios Públicos en tercer lugar, en cuarto lugar el Poder Legislativo y en quinto lugar el Poder Judicial". Añadió.

"La política, el dinero y el poder siempre han estado mezclados aún en los países que parecen ser más democráticos y civilizados, los intereses privados de corporaciones o particulares han logrado penetrar en las decisiones del gobierno. Sabemos que el

poder económico siempre ha manipulado gran parte del poder político, pero claro, no en todos lados funciona igual. Algunos países se caracterizan por sostener instituciones democráticas fuertes que controlan la toma de decisiones. Lamentablemente en otros países las decisiones las toman quienes tienen dinero y/o poder". Subrayó.

"Ante este panorama expuso la problemática sobre los efectos de la tramitología, particularmente en la Industria Restaurantera de México en donde se exalta el uso y abuso de poder escondido tras máscaras de trámites, en muchos casos absurdos e innecesarios, que facilita que funcionarios





utilicen su criterio y discrecionalidad de manera intransigente, lo que desgraciadamente conlleva a la práctica de la corrupción. Según cifras del Instituto Mexicano para la Competitividad, la corrupción cuesta al país aproximadamente 178 mil millones de pesos al año. Este Instituto, reconoció que la corrupción está alentada por normas excesivas, opacas e ineficientes, que el ciudadano tiene pocas posibilidades de conocer, y que están asociadas a trámites como licitaciones públicas, licencias de funcionamiento y uso de suelo". Comentó.

"Para la apertura de un negocio de comida se requieren casi 300 trámites y gestiones, algunos federales otros municipales, estatales o delegaciones. Ante el Gobierno Federal existen 14 instituciones involucradas en este SEGOB, IMSS, STPS, SE, INAH, PROFECO, COFEPRIS, ST, SHCP, CFE, IFAI, IMPI, NOMs, SACM y ante el Gobierno de la CDMX son 9 las Instituciones involucradas en la sobrerregulación restaurantera estas instituciones son SEDUVI, MA SACM Finanzas

SEDECO SALUD Protección Civil, INVEA y la Delegación o Municipio Correspondiente. Algunos casi imposible de llevar a cabo por la complejidad y dificultad que representan y debido a las sanciones desproporcionadas e impuestas a criterio y discrecionalidad llevan a casi al 95% de los restaurantes a llevar a cabo prácticas de corrupción". Añadió.

"Lo que requerimos los restauranteros son regulaciones más sencillas, homogéneas y transparentes que eliminen barreras y la posibilidad de corrupción. Estoy seguro que mientras más información pública verificable y consultable exista, menores opciones habrá para prácticas indebidas. La tecnología, más transparencia y máxima publicidad, puede ayudar a evitar espacios que generen opacidad y prácticas indebidas. Todo lo anterior me lleva a la reflexión que mientras no existan leyes y reglamentos claros y una verdadera simplificación en todos los trámites, seguramente seguiremos viviendo en la corrupción". Concluyó.



INICIO