

## SOCIALES



JUNTA DE  
CONSEJO  
DIRECTIVO

## EVENTOS



CONSEJO REGULADOR  
D.O. RIBERA DEL DUERO

## AGRICULTURA



LA FAO ANUNCIA SU  
NUEVO MARCO GLOBAL  
EN LA CUMBRE COP22

## JURÍDICO



SUMA SAT 11 MIL  
REVISIONES A  
ESTABLECIMIENTOS

# NOVIEMBRE



# CAPACITACIÓN

## EVENTOS



1ER BAZAR  
DISTRITO CONDESA

## GASTRONOMÍA



NOTAS BREVES SOBRE  
CHOCOLATE

## GASTRONOMÍA



7 GRANOS ESENCIALES  
EN LA COMIDA  
MEDITERRÁNEA

## GASTRONOMÍA



EL AJÍ,  
CONDIMENTO BANDERA  
DE LA COCINA PERUANA



**Buen provecho con Aeromar y la  
Asociación Mexicana de Restaurantes**

Ahora **Aeromar** y la **AMR (Asociación Mexicana de Restaurantes A.C.)** le ofrecen 10% de descuento en el pago de su cuenta en los mejores restaurantes de la Ciudad de México.



[aeromar.com.mx](http://aeromar.com.mx)

## JUNTA DE CONSEJO DIRECTIVO

El pasado martes 15 de noviembre se llevó a cabo la Junta Mensual de Consejo Directivo de la Asociación Mexicana de Restaurantes, en el restaurante El Tinacal.



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, dio a conocer a los asistentes su participación como Juez en el Primer Concur-

so de Tapas de Jamón Consorcio Serrano, mismo que se llevó a cabo en el Colegio Superior de Gastronomía el pasado 9 de noviembre, con la participación de 14 restaurantes.





Por otro lado, agregó que el mes de la capacitación en la AMR ha servido para hacer un análisis de cuáles son los intereses de los participantes. Por su parte, la Dra. Esmeralda Chalita Kaim, recordó que para complementar la capacitación se están llevando a cabo varias pláticas en el Museo del Carmen para el medio restaurantero organizadas por Corbuse y sin costo alguno.

El Lic. Alfonso Flores, Director General de la empresa Customer, presentó los servicios de

su empresa dedicada a medir por medio de una tecnología de vanguardia la experiencia de sus clientes. Así mismo, la Lic. Ariadna Ponce de León del Estudio D, Decoradores de Interiores, presentó los productos que tienen para la decoración de interiores inspirados en textiles mexicanos.

Para finalizar, los miembros del Consejo Directivo e invitados especiales, disfrutaron del exquisito Menú ofrecido por nuestros anfitriones, que consistió en: Guacamole, Chicharrón prepa-

rado; Sopa de Hongos; Mixiote de Carnero y Pechuga Tinacal; y para cerrar con broche de oro Crepas al Pulque y Pastel de Chocolate. El maridaje estuvo a cargo de Vernazza (Cuna de Tierra y Torre de Tierra Semillón).

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.



CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN

# RI BE RA DEL DUERO



El Consejo Regulador Ribera del Duero inicia actividades de promoción con un selecto grupo de empresarios restauranteros en donde la Asociación Mexicana de Restaurantes fungió como anfitriona dentro del restaurante Estoril del Grupo Estoril.

Las bodegas vinícolas de esta importante Denominación de Origen están muy interesadas en el mercado mexicano por lo cual eligieron a esta institución por su real importancia en la industria de hospitalidad.

El presidente de la AMR, Lic. Francisco Mijares, ofreció un mensaje a los restauranteros convocados ya que el buen restaurante y el buen vino forman un binomio imprescindible, tomando en cuenta la relación que hay entre España y nuestro país, valorando también la tradición de los vinos españoles Denominación de Origen Ribera del Duero que fueron enviados a través del Consejo Regulador.





**Ricardo Espíndola**, Sommelier experimentado y especializado en vinos españoles ofreció la selección y explicación de cada uno de los vinos presentados en conjunto con los platos del Chef Pedro Ortega quien con más de 40 años ha deleitado los mejores paladares.

El menú maridaje de cuatro tiempos, elección del Sommelier Espíndola constó de:

Escargots de la Casa  
**Linaje Garsea 2014**

Crema de queso brie con uvas  
**Balbás 2014 Crianza**

Corazón de filete café de París  
**Torremilano Reserva 2009**

Tarta de nuez  
**Bosques de Matasnos 2013**

Con este evento del Consejo Regulador D.O. Ribera del Duero se encamina en México a un muy productivo 2017 y comienza una serie de actividades que buscan promover tanto los vinos como la Denominación de Origen y por supuesto al Consejo Regulador.

INICIO

FUENTE  
KANOBOSUR  
[www.kanobosur.com](http://www.kanobosur.com)

## LA FAO ANUNCIA SU NUEVO MARCO GLOBAL EN LA CUMBRE COP22



El mundo debe actuar con rapidez para ampliar las acciones y aspiraciones frente al cambio climático, aseguró hoy el Director General de la FAO, José Graziano da Silva, a los delegados que asisten a la Conferencia de las Naciones Unidas sobre el Cambio Climático (COP22) que se celebra en Marruecos.

Al intervenir en el día de acción sobre la agricultura y la seguridad alimentaria, Graziano da Silva señaló que el impacto del cambio climático en la agricultura -incluyendo los cultivos, la

ganadería, silvicultura, pesca, la tierra y el agua- está ya socavando los esfuerzos globales para garantizar la seguridad alimentaria y la nutrición.

Y, en este contexto, los pobres rurales son los más afectados.

Con más del 90 por ciento de los países que reconocen el importante papel de la agricultura en sus planes nacionales de adaptación y mitigación del cambio climático, Graziano da Silva subrayó que *"es hora de invertir en agricultura sostenible*

*y resiliente al clima como parte fundamental de la solución climática"*.

La conferencia del año pasado en París (COP21) condujo al primer acuerdo climático mundial jurídicamente vinculante. La cumbre actual en Marrakech, Marruecos está orientada a implementar las promesas de todos los países firmantes. Haciéndose eco del espíritu predominante en la COP, el Acuerdo de París es irreversible y la inacción sería un desastre para el mundo.



## Transformar la agricultura: maximizar los beneficios

Aunque la agricultura contribuye a cerca del 20 por ciento de las emisiones de gases de efecto invernadero, es una parte fundamental de la solución para fomentar la resiliencia y combatir el impacto del cambio climático, especialmente en los países en desarrollo donde el sector agrícola es con frecuencia la columna vertebral de la economía.

Impulsar la agricultura puede reducir la malnutrición y la pobreza, crear oportunidades económicas y generar un crecimiento más rápido y equitativo, en especial para los jóvenes.

La agricultura sostenible mejora al mismo tiempo la gestión de los recursos naturales, como el agua; ayuda a conservar la biodiversidad y los servicios ecosistémicos; e incrementa el secuestro de carbono, al tiempo que alivia las presiones que provocan la deforestación.

*“Podemos transformar la agricultura para hacerla más productiva y resiliente. Esta transformación puede hacer frente a la triple amenaza del hambre, la pobreza y el cambio climático”,* señaló el Director General de la FAO, asegurando que *“los países están reconociendo este potencial con compromisos sin precedentes”.*

Añadió que para reforzar las actuaciones, es necesario aumentar los flujos internacionales de financiación climática y desbloquear las inversiones adicionales en la adaptación en los sectores agrícolas.

## Esfuerzo concertado para priorizar la agricultura dentro de la acción climática

El evento especial de hoy, organizado por la FAO y el Ministerio de Agricultura de Marruecos, abordó iniciativas climáticas centradas en la agricultura, dentro de la Agenda Global de Acción sobre el Clima, liderada por dos “Campeones climáticos”, Laurence Tubiana (Francia) y Hakima El Haité (Marruecos), con el objetivo de unificar y acelerar los esfuerzos de los sectores público y privado para alcanzar los objetivos climáticos internacionales.

En un intento de hacer frente al impacto de la escasez mundial de agua, la FAO lanzó hoy el Marco de Acción Mundial para hacer frente a la escasez de agua en la agricultura en el contexto del cambio climático.

La escasez de agua, que ya es un problema global importante, se intensificará con el cambio climático y las presiones vinculadas al crecimiento demográfico. Desde California hasta las provincias orientales de China, y desde Jordania hasta el extremo sur de África, se calcula que 4 000 millones de personas -casi dos tercios de la población mundial- padecen una grave escasez de agua, al menos de forma temporal.

La escasez de agua *“es uno de los principales desafíos para la agricultura sostenible”,* subrayó Graziano da Silva, al invitar a países y asociados a unirse a esta iniciativa.

En otro evento paralelo de alto nivel, el Director General de la

FAO elogió el oportuno lanzamiento de la Iniciativa a Favor de la Adaptación de la Agricultura Africana, un programa emblemático del Reino de Marruecos y que ha sido ya aprobado por 27 países.

La denominada Triple A *“impulsará la acción precisamente en las áreas que necesitamos para transformar los sectores agrícolas -gestión sostenible de la tierra y del suelo, mejor gestión del agua y gestión integral del riesgo climático - y la FAO colaborará firmemente para ampliar la iniciativa”.*

Ello requerirá mayores flujos de financiación climática para la adaptación, y para la agricultura en particular, dijo Graziano da Silva, señalando que actualmente tan sólo el 2% de los fondos para frenar el cambio climático se destinan al sector agrícola. *“Eso -añadió- es extremadamente poco, y muy por debajo de nuestras necesidades”.*

## El coste de la inacción supera al de la acción

El mundo ha firmado los ambiciosos objetivos de la Agenda de Desarrollo Sostenible 2030 y el Acuerdo de París para luchar contra el hambre, la pobreza y el cambio climático.

*“Para millones de personas, nuestras acciones pueden suponer la diferencia entre la pobreza y la prosperidad, y entre el hambre y la seguridad alimentaria”,* concluyó el Director General de la FAO.



Comunicado de prensa 105/2016

Ciudad de México, 11 de noviembre de 2016

## **Suma SAT 11 mil revisiones a establecimientos por no expedir factura**

- *Durante el año se han realizado operativos en todas las entidades del país, en coordinación con los gobiernos estatales*

El Servicio de Administración Tributaria (SAT) informa que se están realizando operativos a nivel nacional para comprobar que los contribuyentes cumplan con la obligación fiscal de expedir facturas electrónicas por las ventas que realizan o por la prestación de servicios.

Estos operativos se realizan en conjunto con las autoridades estatales y del 1 de enero al 20 de octubre de 2016, se han realizado alrededor de 11,000 revisiones, se han aplicado 5,358 multas por un total de 55.8 millones de pesos y se han clausurado 565 establecimientos.

Estas revisiones se realizan en forma permanente, a establecimientos de diversos giros, como hoteles, restaurantes, bares, negocios que rentan vehículos, estacionamientos, tiendas departamentales, consultorios médicos u otras actividades o profesiones en todo el país.

Los auditores revisan que se estén emitiendo facturas electrónicas, y en los casos que se detecta incumplimiento a esta obligación, el contribuyente cuenta con un plazo de tres días hábiles para desvirtuar las observaciones, presentando las que considere.

En caso de que el contribuyente no justifique la irregularidad detectada por el SAT, se aplican multas que van de \$1,210 a \$77,580, y a los contribuyentes reincidentes en un mismo incumplimiento ya observado, se les clausura preventivamente el establecimiento por un plazo de 3 a 15 días.

--0--

INICIO

# 1ER BAZAR DISTRITO CONDESA

Arte – Gastronomía – Moda – Belleza



Distrito Condesa Cholula 62, Condesa @DistritoCondesaB&B / @DistritoCondesa [www.distritocondesa.com](http://www.distritocondesa.com)

**Distrito Condesa, el Bed & Breakfast por excelencia en la Ciudad de México, presenta su primer bazar enfocado a impulsar el consumo local este 19 y 20 de noviembre de 11 a 18 horas.**

Gastronomía, Moda, Belleza y Arte son los principales temas que en conjunto ofrecerán una serie de productos y servicios

que cumplen con la garantía de costo - beneficio.

Entre las marcas participantes están @VanguardiaPieIDF con accesorios en piel hechos en la llamada capital del cuero. @Larraiza tendrá bolsos reutilizando textiles de comunidades indígenas Mayas.

Originales ilustraciones serán parte de @AriCollage y para

consentir el cuerpo @CieloMentaSpa ofrecerá masajes y embellecimiento en manos y pies.

La oferta culinaria como las Tortas Ahogadas de @ElBiroteRojo y los sabores dulces de @EmporioCapistrano con pastelillos y macarrones que juntos maridarán con @RonLaGloria en su versión solera y puro, directo de Veracruz a Distrito Condesa.



**LARRAIZA**



**INICIO**



FUENTE  
REVISTA HOJA SANTA

## NOTAS BREVES

SOBRE

# CHOCOLATE

Chocolate, la palabra, apareció en francés la primera vez en 1598. Al principio llevaba una e al final; después la fue perdiendo. Según el Robert Historique, *“la difusión de la palabra y el consumo de la sustancia (primero como bebida, después como pasta) acaso fueron favorecidos por el matrimonio de Luis XIV con la infanta de España”*. Schokolade en alemán, según el diccionario Kluge, está registrada en el siglo XVII, pero no da el año exacto ni el texto en que apareció. También en inglés la primera aparición está al prin-

cipio del XVII: exactamente en 1604, en la traducción de la historia de las Indias de Acosta: *The chiefe vse of this Cacao is in a drinke which they call Chocolate, que decía en el original: “El principal beneficio d’este cacao es un brebaje que hacen, que llaman Chocolate, que es cosa loca lo que en aquella tierra le precian, y las Españolas hechas a la tierra se mueren por el negro chocolate.”*

En inglés el ‘cacao’, previsiblemente, había aparecido un rato antes, por ejemplo en The deca-

des of the newe worlde or west India de 1555: *In the steade [of money] the halfe shelles of almonds, whiche kynde of Barbarous money they caule cacao or cacanguate: en lugar de dinero, se usaban mitades de almendras, moneda bárbara que los mexicanos llaman cacao o cacanguate... (Paréntesis: el de Diccionario de Autoridades aclara, en 1729, que “en algunas partes de las Indias” ese dinero sirve “para pagar los picos y restos de las cantidades mayores, y acabar las partidas”.)*



Obviamente, cacao y chocolate llegaron primero al español. Ya están en las cartas de Cortés (1519-1526): *“Esta provincia de Cupilco es abundosa desta fruta que llaman cacao y de otros mantenimientos de la tierra y mucha pesquería”* o *“y que los de Ystapan y los de aquel pueblo los habían asegurado y se venían con ellos aquella gente en cuatro canoas a verme y me traían maíz y miel y cacao y un poco de oro”*. Y por supuesto en La Historia general de las cosas de la Nueva España (1540-1585) de fray Bernardino, tal vez el mejor libro de la Colonia, donde enumera los chocolates que *“usavan los señores en acabando de comer”*; el catálogo es sonoro y bello y antojable: *“Sacavan muchas maneras de cacao, hechos muy delicadamente, como son xoxouhqui cacaoacintli, ca-*

*cao hecho de maçorca tierna de cacao, y es muy sabrosa de beber; cuauhnechuy cacáuatl, ‘cacao hecho con miel de avejas’; xochy cacáuatl, ‘cacao hecho con ueinacatzli’; xoxouhqui tlilxochy, ‘cacao hecho con tlixóchitl tierno’; chichiltic cacáuatl, ‘cacao hecho colorado’; uitztécul cacáuatl, ‘cacao hecho bermejo’; xuchípal cacáuatl, ‘cacao hecho naranjado’; tlític cacáuatl, ‘cacao hecho negro’; ítzac cacáuatl, ‘cacao hecho blanco’.* Y dávanlo en unas xícaras con que se bebía, y son de muchas maneras...”

Así describe fray Bernardino la actividad de *“la que vende cacao hecho para beber”*:

Muólo primero en este modo: que la primera vez quiebra y machuca las almendras; la se-

gunda vez van un poco más molidas; la tercera y postrera vez muy molidas, mezclándose con granos de maíz cocidos y lavados; y así molidas y mezcladas les echan agua en algún vaso. Si les echan poca, hazen lindo cacao, y si mucha, no hazen espuma. Y el que lo sabe hacer bien hecho, vende cacao lindo, y tal que los señores lo beven blando, espumoso, bermejo, colorado y puro sin mucha masa. A las veces les echan especies aromáticas, o alguna agua rosada. Y el cacao que no es bueno tiene mucha masa y mucha agua, y así no hace espuma, sino unos espumarajos.

¡Ah, mi reino por un chocolate blando, espumoso, bermejo, colorado y puro sin mucha masa!

## 7 GRANOS ESENCIALES



## EN LA COMIDA MEDITERRÁNEA

De la dieta mediterránea se ha hablado mucho. Y es que es una de las más cercanas a nosotros y con muchos beneficios, incluso ha sido **considerada por la Unesco como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad**. De acuerdo al artículo *Adopta una dieta mediterránea ahora para una mejor salud después*, publicado por la Escuela de Medicina de Harvard, se reconoce el poder de este tipo de alimentación para ayudar a prevenir los ataques cardíacos, accidentes cerebrovasculares y muerte prematura.

Aquí se cita un estudio de acuerdo al cual, si bien los beneficios de este tipo de alimentación son mayores si se empie-

za desde joven, incluso hacerlo de adulto es algo bueno. Pero, ¿qué implica la dieta mediterránea? Tener en cada comida —como base— frutas, vegetales, granos enteros, aceite de oliva, nueces, legumbres, semillas, hierbas y especias y acompañar los alimentos con una copa de vino o cerveza.

Además de comer pescado al menos dos veces a la semana, ingerir porciones moderadas de queso y yogurt a diario así como comer porciones moderada de carne roja, entre otros hábitos. ¿Cuáles de estos alimentos son fáciles de comer, y además, de disfrutar? Sí, los granos, pilares de esta dieta.

Uno de ellos la **cebada**, que además de ser la base de un delicioso pan e ingrediente importante de la cerveza, se combina muy bien con las típicas ensaladas mediterráneas: tomate, queso y aceite oliva. Otro grano básico de esta dieta es el **arroz**, el segundo cereal más cultivado luego de la cebada, y que se disfruta en platillos típicos como la paella, en España; el mujaddara, de la cocina libanesa, y en los diferentes tipos de risotto, en Italia. Se recomiendan entre 4 y 6 raciones al día de arroz.





Luego está el **mijo**, que como bien se recuerda en un artículo del sitio *Ella es*, se relaciona mucho con la polenta y el cus cus, y es con el que se hace un postre italiano llamado migliaccio, pastel esponjoso que se elabora principalmente en época de carnaval y además en Semana Santa. Por otra parte, el **maíz** (herencia latinoamericana que cruzó el Atlántico para llegar hasta el Mediterráneo) se usa para elaborar harina, además ser la base de ciertos platos en varios países de la zona.

El **trigo** es útil tanto para la elaboración de pan como para

diferentes platos, entre ellos uno de la cocina marroquí que se combina con verduras o carne de cordero, ¡qué delicia! Otro es el **farro**, una cebada a medio moler después de remojada y quitada la cascarilla, que es considerado como el cereal más antiguo de la historia y con el que se hacía pan en otros tiempos en Grecia y Roma. Actualmente es el ingrediente de una rica sopa.

Otro es el **bulgur**, grano de trigo que se cocina a medias, que se deshidrata y posteriormente se muele para adicionarlo a platillos como ensaladas. Es uno

de los ingredientes principales del famoso tabule, muy representativo de la comida libanesa, y claro, es un cereal muy frecuente en las gastronomías de países de Medio Oriente, Asia y, por supuesto, Europa.

Al conocer estos granos y las comidas que se elaboran a partir de ellos es fácil comprender por qué han trascendido siglos. Y mejor aún, lo seguirán haciendo por un buen rato.

FUENTE  
EL FINANCIERO

## EL AJÍ,



## CONDIMENTO BANDERA DE LA COCINA PERUANA

La comida peruana no sería la misma sin el ají. Conoce un poco más de la historia de este ingrediente que llegó a usarse para rituales sagrados además de en la cocina.

Fuera de nuestras fronteras también existe una cultura que emplea el factor pungente como un potenciador de sabores y experiencias gastronómicas;

la cocina del Perú es un claro ejemplo de este amor por lo picante.

### El ají, picoso pero sabroso

Alrededor del ají hay cultura presente y pasada. Su importancia desde tiempos ancestrales es tal que este producto era utilizado como moneda de cambio por la cultura inca, al igual que otros productos como las hojas de coca.

“La comida que no pica no me sabe”, es una frase común entre las personas que disfrutan los efectos colaterales de la pungencia de este bendito fruto del género capsicum; una descarga de endorfinas “alivia” el dolor que genera el enchilamiento, provocando una gran recompensa a quien suda y la grimea luego de hincar el diente en un rocoto relleno.





## El ají y los rituales sagrados

El ají siempre se ha tenido en alta estima en Perú; privarse de este ingrediente implica mayor castigo que el dolor que produce en la boca su consumo excesivo.

Los incas limpiaban su espíritu y lo preparaban para rituales sagrados, dejando de consumir picante, sal y absteniéndose de tener relaciones sexuales. De la misma forma, lo utilizaban para infligir castigos usando sus propiedades picantes para provocar asfixias y aplicándolo en punta de flechas que usaban en combate.

La conquista trajo consigo nuevos ingredientes y en un continente donde escaseaban los condimentos, el ají fue uno de los grandes descubrimientos del Nuevo Mundo que la reina Isabel La Católica recibió con agrado. Rápidamente el ají se incluyó en la olla colonial y se popularizó en el Viejo Mundo en muchas preparaciones como el sancochado. Así fue adoptando nombres con los que podemos encontrarlo en estantes alrededor de todo el mundo: guindilla, pimiento, peperoncino y muchas más.

## Distintos tipos de ají en la cocina peruana

Existe una cantidad impresionante de ajíes en Perú; sin embargo, el grupo de los más consumidos se reduce a cinco variedades principales que bien pueden consumirse frescos o deshidratados. Los hay desde muy picantes como el ají rocoto, hasta los de picor más moderado como el ají panca. Son utilizados en preparaciones variadas, convirtiéndose así en el condimento por excelencia del mundo andino. Su extraordinario sabor puede disfrutarse en grandes platos como las causas rellenas, el ají de gallina, el tacu tacu, los famosos cebiches o las papas a la huancaína.

TECNOLOGÍA



## NUEVAS FORMAS DE HACER NEGOCIO (LA ERA DEL INTERNET)

Hoy en día hay muchas formas de hacer negocios y el Internet se ha convertido en la herramienta #1 para promover cualquier producto o servicio. Aprende a utilizar medios electrónicos para llegar a tus clientes e incluso eleva la seguridad de tu negocio a través de estos medios.

**9**  
NOVIEMBRE  
10-14HRS.

GASTRONOMÍA



## COCTELERÍA DE AUTOR

Crear barra con firma propia, es lo más reciente entre los bartenders en el mundo. Los asistentes tendrán las herramientas necesarias para crear coctelería con insumos locales, haciendo el buen uso de los mismos, y así fomentar la cultura del buen beber.

**17**  
NOVIEMBRE  
9-13HRS.

SALUD



## HIGIENE EN LOS ALIMENTOS

Conocer las prácticas adecuadas para la manipulación de Alimentos y Bebidas, de acuerdo a los estándares de seguridad y sanidad para ofrecer seguridad alimentaria a los comensales.

**22**  
y  
**23**  
NOVIEMBRE  
9-13HRS.

GASTRONOMÍA



## PERIODISMO GASTRONÓMICO

Establecer y familiarizarse con herramientas que ayuden a difundir el conocimiento generado en el mundo gastronómico y de viajes. Detectar de forma oportuna noticias y tendencias del medio así como saber comunicarlas de forma sencilla. A este taller pueden asistir cocineros, restauranteros, administrativos, y periodistas que busquen especializarse en esta disciplina.

**29**  
NOVIEMBRE  
y  
**1**  
DICIEMBRE  
9-12HRS.

ADMINISTRACIÓN



## EMPODERA A TU EQUIPO

La fortaleza más grande de cualquier empresa es su equipo, es lo que hace que cualquier negocio salga a flote. La mala comunicación entre las áreas genera enormes problemas y el primer afectado es el cliente y hay que entender que el verdadero JEFE es él. La responsabilidad de que el equipo funcione es de la cabeza.

**30**  
NOVIEMBRE  
10-14HRS.

INICIO