

ECONOMÍA



EL BUEN FIN SUPERÓ META

ECONOMÍA



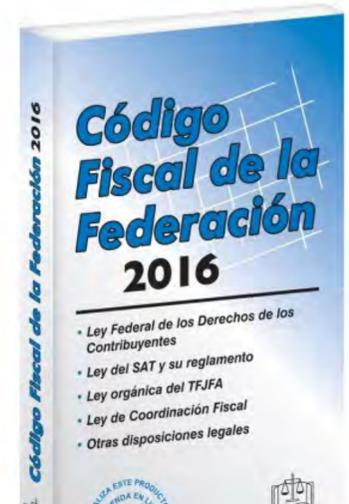
PEGA DÓLAR A PRECIOS

PAÍS



VAN CONTRA EL EMPLEO INFORMAL

JURÍDICO



PROPONDRÁ SAT MODIFICACIÓN AL CÓDIGO FISCAL DE LA FEDERACIÓN

NOVIEMBRE



CAPACITACIÓN

GASTRONOMÍA



UNA CUEVA GASTRONÓMICA CULTURAL EN EL LICEO

AGRICULTURA



RESIDUO CERO EN FRUTAS Y VERDURAS

ECONOMÍA



CONSTITUCIÓN DE EMPRESAS EN 24 HORAS

ECONOMÍA



PREVENIR IMPACTE INFLACIÓN A ALZA SALARIAL

Exp  **ANTAD & Alimentaria**
El mejor Foro de Negocios
MÉXICO 2017

MARTES, MIÉRCOLES Y JUEVES
7 al 9 de marzo
10:00 a 19:00 hrs.
• Expo Guadalajara •

expoantad.net

FUENTE
ANTAD



SUPERÓ META

Las expectativas de ventas se rebasaron al incrementarse en 8%, en lugar del 5% previsto IVETTE SALDAÑA Durante la última edición de El Buen Fin, que concluyó este lunes, las expectativas de ventas se rebasaron al incrementarse 8% en lugar del 5% que se estimó previamente, aseguró la Cámara de Comercio, Servicios y Turismo (Canaco) de la CDMX.

Estimó que al cierre de la sexta edición del programa de descuentos en la capital del país se registraron ventas por 23 mil 142 millones de pesos.

Dicha estimación representaría 25% de las ventas a nivel nacional que se pronosticaron por alrededor de 88 mil millones de pesos.

“Debido a la amenaza de la depreciación del peso frente al dólar, se auguraba un incremento cauteloso de 5%, esperando una derrama económica de 22 mil 500 millones de pesos. Sin embargo, esta misma razón fue factor importante para que los

consumidores decidieran invertir su dinero en determinados bienes durante este fin de semana”, aseveró el órgano.

Expuso que los productos con mayor demanda fueron los electrónicos, electrodomésticos, ropa y calzado, muebles y materiales de decoración.

“Lo más vendido fueron las pantallas en tiendas de autoservicios, departamentales y clubes de precios; seguidas de smartphones, tabletas y computadoras, así como ropa y calzado. En electrodomésticos lo más demandado fueron lavadoras, estufas y refrigeradores”, detalló.

Lozano dijo que en esta edición se sumaron las agencias de viajes, lo que generó también ventas en el turismo con paquetes para los capitalinos o por visitantes a la ciudad.

Hace unos días, la Cámara Nacional de Comercio, Servicios y Turismo en Pequeño de la Ciudad de México (Canacope) dijo que El Buen Fin 2016 “se

caracterizó por consumidores mucho más analíticos”.

Los compradores evaluaron las condiciones de créditos y planes de pago, “por lo que las compras se dirigieron hacia bienes de consumo para el hogar y la familia, como los relacionados a la remodelación y construcción, pisos, ápices y persianas, muebles, electrodomésticos, paquetes de viajes, ropa y calzado”.

De acuerdo con las cifras de dicho organismo, la expectativa de ventas, estimada en 6 mil 231 millones de pesos, se alcanzó gracias a la buena afluencia de consumidores.

Las cifras oficiales se conocerán hasta dentro de una semana, ya que el Centro de Estudios Económicos del Sector Privado (CEESP) deberá procesar la información de la Asociación de Bancos de México, la Asociación Nacional de Tiendas de Autoservicio y Departamentales y del Banco de México (Banxico).

INICIO

FUENTE
ANTAD



PEGA DÓLAR A PRECIOS



Debido al encarecimiento del dólar, cuya cotización cerró ayer en 21.05 pesos, el aumento de precios de las mercancías en la primera quincena de noviembre lanzó señales de alerta para la inflación general en México. Aun cuando el Índice Nacional de Precios al Consumidor, medido por el Inegi, no se ha desbocado, pues registra una tasa anual de 3.29 por ciento al 15 de noviembre, el subíndice de precios de las mercancías sumó en el lapso un alza de 4.07 por ciento, la más alta en casi cuatro años.

Según aseveraciones del Banco de México, la evolución de precios en ese subíndice es un reflejo de la depreciación del peso.

Los productos que mayor incidencia tuvieron en el crecimiento de precios fueron los automóviles, los suavizantes y limpiadores, la cerveza y la leche, entre otros.

El componente de alimentos, bebidas y tabaco, que forma parte del subíndice de mercancías, lleva cuatro quincenas con tasas anuales arriba del 4 por ciento, y en la primera quincena de noviembre se ubicó en 4.22.

“Los resultados del indicador denotan mayores presiones inflacionarias, las cuales podrían continuar en los siguientes meses ante el mayor debilitamiento del peso en las recientes semanas”, puntualiza un análisis de Citibanamex.

La relación que tiene el alza de precios con el encarecimiento del dólar, conocido como “pass-through”, se debe a que la mayor parte de los productos corresponden a bienes comerciables internacionalmente y su precio se establece en dólares.

El miércoles, el Banxico indicó que el ajuste de los precios ante las variaciones observadas en

el tipo de cambio no parece ser instantáneo, sino que se lleva a cabo en un tiempo amplio.

A lo largo del año, el precio del dólar al mayoreo ha subido 20.56 por ciento al pasar de 17.21 a los actuales 20.75 pesos. En 2015, su valor se encareció 16.71 por ciento.

El dólar al menudeo subió 20.08 por ciento en el mismo lapso al pasar de 17.53 pesos en el último día de 2015 a 21.05 ayer.

Un ejemplo más de ese encarecimiento se reflejará entre enero y febrero del próximo año en los precios de smartphones y tabletas, según la firma IDC México.

“El mercado está sosteniendo una estructura de precios, pero trasladará gradualmente el tipo de cambio al usuario final”, advirtió Óliver Aguilar, gerente de Investigación, Telecomunicaciones y Consumo de la empresa.

INICIO

 FUENTE
 ANTAD

VAN CONTRA EL EMPLEO INFORMAL



Los patrones que mantengan a sus empleados en una condición de informalidad se verán obligados a inscribirlos a la seguridad social a partir de inspecciones que realizará personal de la Secretaría del Trabajo y el IMSS. Rafael Avante, subsecretario del Trabajo, adelantó que desde enero de 2017 iniciarán estas visitas conjuntas con la finalidad de que los trabajadores informales sean afiliados de forma inmediata.

Para ello, el personal del IMSS llevará el sistema necesario para que el empleado sea dado de alta con el salario que aparece en la nómina de las empresas.

“Vamos a suscribir un convenio para que en nuestras tareas de inspección nos acompañe personal del IMSS y cuando detectemos un caso de informalidad en ese momento formalicemos al trabajador. De manera automática e inmediata los funcionarios del IMSS traerán el acceso al sistema y le darán las facilidades al empleador para evitar consecuencias legales derivadas de lo que estamos encontrando. Ya no habrá para dónde hacerse”, señaló Avante en entrevista.

Se considera que la informalidad laboral corresponde a 57.4 por ciento de la población ocupa-

da, al tercer trimestre del año, según el Inegi. Dicho concepto engloba a todas aquellas personas que carecen de un contrato y de prestaciones sociales.

Avante adelantó que el 28 de noviembre la STPS firmará un convenio con el IMSS para iniciar las visitas conjuntas.

El objetivo son empresas mayores de 50 empleados en principio, pero también inspeccionarán a los micro negocios que es donde se concentra en mayor medida la informalidad laboral.

INICIO



Comunicado de prensa 112/2016

Ciudad de México, 20 de noviembre de 2016

Propondrá SAT modificaciones al Código Fiscal de la Federación

El Servicio de Administración Tributaria reitera el respeto a las instituciones y el cabal cumplimiento de la Ley, así como las resoluciones de la Suprema Corte de Justicia de la Nación.

En este sentido, acata la resolución emitida el pasado 16 de noviembre por la máxima autoridad judicial, a través de la cual se indica que la disposición contenida en el Código Fiscal de la Federación, que obliga a los contribuyentes a presentar la información de operaciones relevantes, es violatoria de las garantías de legalidad y seguridad jurídica.

Dada la importancia de las operaciones relevantes, la autoridad fiscal solicitará a la Subsecretaría de Ingresos de la Secretaría de Hacienda y Crédito Público la elaboración de una propuesta de reforma al Código Fiscal de la Federación, a fin de que sea sometida al proceso legislativo correspondiente y en la que se subsanen los vicios de inconstitucionalidad señalados por nuestro Máximo Tribunal al otorgar el amparo.

El SAT continuará tutelando los intereses de los contribuyentes y población en general para brindar certeza jurídica a las disposiciones fiscales que combatan frontalmente conductas tendientes a realizar prácticas fiscales ilegales.

--0--



INICIO

FUENTE
EL PAÍS

UNA CUEVA

GASTRONÓMICA CULTURAL

EN EL LICEO

El teatro abre un nuevo espacio con los chefs Roca como asesores.

No es un restaurante, pero se comen platos elaborados, no es un teatro pero es un espacio escénico en el que se representan cosas, no es un espectáculo audiovisual pero la imagen resulta envolvente. Es una "chaladura", en palabras de Franc Aleu, el artista que ha concebido el diseño de Ópera Samfaina, un nuevo espacio que ha ganado el Liceo de Barcelona. Y no es pequeño: 950 cuadrados que estuvieron ocupados por una cafetería, una librería y espacios interiores de trabajo del teatro. Una cueva que se adentra en las entrañas del teatro en la que la música y la ópera también estarán presentes. Ópera Samfai-

na es el conjunto de cinco zonas: La Vermuteria, Rocambolesc —la heladería marca de la casa de Jordi Roca—, la Odissea, la Diva y el Mercat. Todos han sido diseñados por Aleu, escenógrafo de óperas que colabora con la Fura dels Baus y autor de la película El Somni conjuntamente con los hermanos Roca, del Celler de Can Roca. Los chefs se han involucrado asesorando la puesta en escena y contenido gastronómico de Odissea, el espacio más espectacular de la Ópera Samfaina —y también el más caro, no bajará de 40 euros— que se abrirá la próxima semana. 16 comensales se sentarán en una mesa circular dentro de una sala completamente aislada que asemeja un mini teatro y rodeada con pantallas en 360 grados que mostra-

rán una película de 20 minutos sobre la historia de la gastronomía catalana. "Hemos querido participar asesorando pero no cocinando", matizaba Joan Roca. "Es una experiencia ocio gastronómica animada", resumía Jordi Armengol, de la firma Tast Barcelona que ha sido la promotora del nuevo espacio y la que ha afrontado la inversión de 4,2 millones de euros que ha costado. El Liceo ingresará un alquiler anual de 220.000 euros. Más allá de los números, el director general del Liceo, Roger Guasch, argumentó que se optó por esa propuesta hace tres años —y no por una tienda de ropa deportiva o un restaurante normal— porque consideraron que aportaba un "plus cultural al propio teatro y al entorno de La Rambla".





“Se podría decir que es una historia surrealista y transgresora en principio dirigida a un público local porque explica elementos de la gastronomía catalana”, resumía su promotor.

Lo que se puede asegurar es que Ópera Samfaina es un espacio que impacta: se accede por unas escaleras negras y un pasadizo que relata cinco escenas de un imaginario creado para ir introduciendo algunos de los productos estrella: el aceite de oliva, las anchoas, la escalivada y los embutidos para culminar en un cuadro, denominado Catalactic en el que no cabe más representación kitsch de Barcelona. La Vermuteria es el primer espacio que se encuentra antes de iniciar el descenso y es una oferta variada de tapas.

Los que quieran hacer una degustación en Diva —que es el centro de la Ópera Samfaina— ocuparán unas mesas circulares con un sistema audiovisual

que muestran la esencia de los platillos que van a degustar. Lo que denominan la “experiencia completa” pagarán entre 25 y 30 euros. De momento, la consumición mínima es de 19 euros. En esa cueva del Liceo también hay varias barras temáticas: la del vino y el cava y otra de cervezas. Continuando con el paseo a través de la cueva se accede al Mercat: unas barras gastronómicas temáticas, también con una escenografía que no deja indiferente. La del Sotomar, de productos del mar, es una recreación del mar, la Mantança está presidido por un techo atiborrado de butifarras y todo tipo de embutidos de cerámica. Hespérides es el espacio de la huerta, Catalactic el de los quesos y Dolça Catalunya reúne la oferta de dulces. Como última gamberrada antes de salir de la Ópera Samfaina hacia la calle de Sant Pau han colocado un inmenso caganer que premia con una tifa —de chocolate— a quien acierte introducir una pelota de tenis en su boca.

Una pequeña zona de productos de alimentación y un prolífico merchandising de todo tipo de gadgets alusivos al espacio pone punto final al paseo.

Los que lo han promovido consideran que es un espacio orientado hacia el público local. *“Es difícil pensar que vengan turistas porque esto no es un restaurante típico de menú. Aunque puede ser un lugar interesante para otro tipo de visitante de la ciudad, como los congresistas, más interesados en conocer productos de la gastronomía catalana”,* apuntaba una de las personas que estará detrás de las barras que integran la Ópera Samfaina. El aforo máximo del local es de 220 personas. *“Se piensa en una capacidad máxima para poder ofrecer en buenas condiciones un producto que es de calidad”,* señalaba Armengol. Lo que es seguro es que la visita al espacio será una experiencia singular.

FUENTE
2000AGRO

RESIDUO CERO EN FRUTAS Y VERDURAS



La Fundación Cajamar Comunidad Valenciana presentó el resultado de sus trabajos de investigación agroalimentaria, entre los cuales destacan la obtención de más de 300 variedades hortofrutícolas y nuevas líneas de cultivo que permiten obtener frutas y verduras con residuo cero.



Para ello, el Centro de Experiencias de la Fundación Cajamar en Paiporta, Valencia, ha dedicado una hectárea de sus instalaciones a investigar las técnicas para conseguir dicho residuo cero. Concretamente, se ha ensayado en ocho cultivos: cuatro de verano (tomate, calabaza, melón y sandía) y cuatro de invierno (alcachofa, coliflor, hinojo y col china). En el 90 por ciento de los casos los ensayos han permitido reducir a cero la presencia de fitosanitarios en las frutas y verduras.

Para conseguir este residuo cero, se utilizan varias estrategias auxiliares, como el uso de insectos y ácaros que potencian la presencia de organismos favorecedores de la eliminación

de plaguicidas. También se emplean técnicas biotecnológicas basadas en la confusión sexual o la captura masiva, que respetan a la fauna útil.

Según explica el director del Centro de Experiencias de Cajamar, Carlos Baixauli, *“los fitosanitarios o insecticidas se utilizan solo si es necesario y en las primeras fases del cultivo, de modo que las técnicas investigadas aplicadas a la curva de degradación del producto consiguen que no haya residuos en el momento de la recolección”*.

La entidad tiene previsto transferir todo este conocimiento a las cooperativas y agricultores interesados por medio de cursos de formación y publicaciones

especializadas. La aplicación en el campo de la investigación y el conocimiento es una de las premisas que caracterizan los centros experimentales de Cajamar.

Entre otras variedades figuran las obtenidas en berenjena, calabaza, melón, albaricoque y granado. Para este último cultivo se ha desarrollado una planta más vigorosa.

En los primeros seis meses de este año, se han impartido 23 jornadas formativas, tanto en este Centro de Experiencias como en 19 localidades de la Comunidad Valenciana, a las que han asistido cerca de mil 550 técnicos y agricultores.



INICIO

 FUENTE
 ANTAD

PROMUEVE SECRETARÍA DE ECONOMÍA CONSTITUCIÓN DE EMPRESAS EN 24 HORAS

Promueve Secretaría de Economía constitución de empresas en 24 horas Tijuana, Baja California, noviembre 23 (UIEM) La subsecretaría de Competitividad y Normatividad de la Secretaría de Economía, Rocío Ruiz Chávez, realizó una visita a Tijuana para dar a conocer las acciones que la administración federal ha puesto en marcha para impulsar la competitividad del país.

En reunión con empresarios y miembros de la Cámara Nacional de Comercio, Servicios y Turismo (Canaco), la funcionaria federal indicó que la competitividad de México va en función de las inversiones las cuales dependen de dos factores principalmente: La estabilidad macroeconómica y el costo de producción, lo cual se logra mejorando el ambiente de negocios.

En ese sentido, dio a conocer el nuevo decreto Sociedad por Acciones Simplificada (SAS) de la Ley General de Sociedades

Mercantiles, un régimen que beneficia la constitución de empresas en 24 horas y de manera gratuita desde una computadora o teléfono inteligente, sin la necesidad de acudir con un notario.

La SAS favorece a todo empresario y emprendedor que quiera impulsar su empresa, aunque también viene a dar un fuerte apoyo al sector informal para formalizarse y contar con los beneficios y derechos que la Ley General de Sociedades Mercantiles otorga.

Ruiz Chávez refirió que en otros tiempos este proceso llegaba a tardar incluso 2 meses y un costo en promedio de 30 mil pesos, no así con este sistema de simplificación que prácticamente requiere la firma FIEL de parte de los socios, mientras que la Secretaría de Economía se encarga de los demás procedimientos para obtener la acta constitutiva en un lapso de 24 horas.





Por su parte, el delegado Federal de la Secretaría de Economía en Baja California, Rufobarra Batista, destacó que la dependencia que encabeza el Dr. Ildelfonso Guajardo Villarreal trabaja en acciones concretas para fortalecer la competitividad del país, por lo que la visita de Ruiz Chávez también fue en razón al seguimiento del programa “Ciudad Competitiva”.

Este fue puesto en marcha en esta ciudad para detectar y eliminar los inhibidores del desarrollo económico, en éste trabajan los tres niveles de gobierno así como la academia y el sector empresarial, entre otros puntos se ha puesto énfasis en la aduana por lo que ya se trabaja en medidas como la ampliación de horarios.

El delegado federal reiteró ante los presentes el interés de la dependencia de seguir trabajando de manera conjunta en los temas que implican el desarrollo de Tijuana y del estado; durante la reunión los empresarios recibieron la noticia de la publicación del decreto de frontera en la que se modificaron fracciones arancelarias en beneficio de los sectores textil y calzado.

FUENTE
ANTAD

PREVEN IMPACTE INFLACIÓN A ALZA SALARIAL



El aumento en el salario mínimo a 89.35 pesos diarios que propuso la IP es positivo pero tendrá poco impacto en el bolsillo, de acuerdo con analistas. *“La ganancia real del salario no sería grande, viene un aumento en la gasolina muy importante, en la electricidad, aumento en el precio de las materias primas y viene una incertidumbre tremenda para la economía”*, dijo Raúl Feliz, académico del Centro de Investigación y Docencia Económicas (CIDE).

“Me parece que buena parte del aumento en el salario se lo va a comer la inflación”, explicó.

De hecho, aseguró que si el sector privado aceptó un aumento en el salario mínimo de esa índole es para poder transferir

parte de sus costos a los consumidores el siguiente año.

El sector patronal propuso que haya un alza en los mínimos para 2017 en dos partes: un primer ajuste será de 4 a 4.5 por ciento sobre el mínimo actual de 73.04 pesos en enero. Un siguiente aumento sería nominal, de entre 13.02 y 13.28 pesos a lo largo del año.

“Puede ser una iniciativa irresponsable porque ya esperamos una mayor inflación el próximo año y un aumento al salario mayor al esperado por los agentes económicos añadirían presión a la inflación”, comentó Alejandro Cervantes, director de Estudios Económicos de Banorte.

En tanto, Salomón Chertorivski, Secretario de Economía del Gobierno de la Ciudad de México, dijo que hay un gran acuerdo nacional respecto al alza en el salario mínimo, porque ya se habían manifestado a favor la academia, gobiernos, el Congreso de la Unión y faltaba el empresariado.

Alfonso Navarrete Prida, Secretario del Trabajo, opinó que es positivo que el sector patronal se haya pronunciado por un ajuste al salario mínimo, pero éste debe darse en consenso con el sector obrero y el Gobierno.

También comentó que los empresarios deben comprometerse a contener los precios en caso de una eventual alza en los mínimos.

INICIO

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