

ECONOMÍA



EL PESO SE LEVANTA DESPUÉS DEL 'TEMBLOR' PROVOCADO POR CARSTENS

EVENTOS



CAPACITA UNIVERSIDAD DEL CLAUSTRO DE SOR JUANA A CHEFS AÉREOS

GASTRONOMÍA



LOS SABORES MÁS ESPECIALES DE DICIEMBRE

JURÍDICO



VERIFICACIÓN SANITARIA DE LA LEY GENERAL PARA EL CONTROL DEL TABACO



Envía tus **promociones** ¡te invitamos a sumarte!

Fiestas
DECEMBRINAS

amr.org.mx

AGRICULTURA



ÁRBOLES FRUTALES, DELICIAS AL ALCANCE DE LA MANO

SALUD



EN MÉXICO EL 60% DE LA POBLACIÓN PADECE DE SOBREPESO

MUNDO



DUBÁI, EL EMIRATO DEL DISEÑO

TECNOLOGÍA



BUENAS Y MALAS PRÁCTICAS PARA HACER ENCUESTAS



RESTAURANTE Don Paolo

Hanwha Techwin

INGRAM MICRO

Con los nuevos Kits IP de Samsung Wisenet tu negocio está siempre contigo



SAMSUNG
WISENET

¡Adquiere los ya!

pcastillejos@hanwha-wisenet.com

FUENTE
 EL ECONOMISTA

EL PESO SE LEVANTA DESPUÉS DEL 'TEMBLOR' PROVOCADO POR CARSTENS

Este viernes el 'efecto Carstens' sobre la moneda mexicana tiende a diluirse, para centrar la atención en cifras de empleo en Estados Unidos y su posible consecuencia sobre la decisión de la Fed.

En la última jornada de la semana, los participantes aumentan sus posiciones en pesos, animados por la posibilidad de que la **Fed** pueda aplicar una política gradualista en materia de alza en tasas, después de darse a conocer **cifras mixtas en materia de empleo en Estados Unidos**.

El **dólar spot** se intercambia en 20.62 unidades a las 10:00 horas tiempo del centro de México, de acuerdo con datos de Bloomberg. En el día, el peso avanza 0.77 por ciento.

En **ventanilla de los bancos**, el dólar se vende en 20.90 pesos, por debajo de los 21.05 reportado ayer por Citibanamex.

El tipo de cambio del peso con el dólar alcanzó un máximo en 20.8557 a las 5:08 horas de este jueves, para después disminuir como respuesta a la publicación de los datos de **empleo en Estados Unidos**.

La **tasa de desempleo cayó a 4.6 por ciento** en el pasado noviembre, desde el 4.9 anterior, lo cual muestra fortaleza en el mercado laboral norteamericano. En tanto que la generación de empleo en el sector no agrícola fue de 178 mil, prácticamente en línea con lo esperado, de acuerdo a una encuesta levantada por Bloomberg. No obstante, la cifra de octubre fue revisada a la baja, al pasar de 180 mil a 161 mil.

Los datos de empleo confirman que la Fed aumentará su tasa de referencia en su reunión del próximo 14 de diciembre, aunque en 2017 podría aplicar una política gradualista en materia de aumentos en el costo del empleo.

Dicha percepción se refleja en una pérdida de fuerza del dólar en el mercado internacional, situación que ayuda a la recuperación del peso mexicano.

De acuerdo a un índice elaborado por Bloomberg, el billete verde pierde 0.25 por ciento frente a una canasta de diez divisas.

En el lado negativo, la toma de utilidades reportada en el **mercado petrolero** limita el potencial de apreciación de la moneda mexicana.

El **West Texas Intermediate** reporta una marginal alza de 0.49 por ciento a 51.30 dólares por barril, mientras que el **Brent** cae 0.30 por ciento a 54.10 dólares.

La incertidumbre provocada por la renuncia de Agustín Carstens al Banco de México, la cual será efectiva hasta mediados del 2017, tiende a diluirse. La volatilidad puede seguir siendo una constante en el mercado cambiario. En la parte alta, el nivel a cuidar se encuentra en 21.39 y en la baja en 20.13 unidades, en el mercado de mayoreo.

INICIO

CAPACITA

UNIVERSIDAD DEL CLAUSTRO DE SOR JUANA



A CHEFS AÉREOS

El curso teórico-práctico tuvo como base la alimentación mesoamericana; busca difundir las principales técnicas de la cocina mexicana, Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. Participaron cocineras y tlacualeras tradicionales de la zona chinampera, productores de amaranto y chefs mexicanos.

Con el objetivo de conocer las tendencias gastronómicas, ingredientes y sabores, diversos chefs ejecutivos de la empresa Sky Chefs recibieron el curso de capacitación "Culinary Excellence Workshop. México de sabores 2016", en la Universidad del Claustro de Sor Juana, los días 22, 23 y 24 de noviembre.

LSG Sky Chefs inició hace 50 años como subsidiaria de Lufthansa como Lufthansa Bordiens, en 4 ciudades de Alemania para convertirse en el principal proveedor de servicios a bordo (catering de alimentos y bebidas, equipo, logística y asesoría), actualmente opera en 201 cocinas en 50 países bajo

la tutela de LSG Group, cuenta con 34,000 empleados a nivel mundial y son proveedores de las industrias de aviación, trenes y retail.





Cada año LSG Sky Chefs elige diversos destinos para conocer más sobre la industria, las tendencias y novedades con el fin de ofrecer menús que se adapten a las necesidades del comensal viajero, lo cual permite "tropicalizar" los platillos mediante el uso de ingredientes o técnicas típicas de cada región. Por esta razón el Workshop surge en Europa en su Instituto Culinario de LSG Sky Chefs y se ha replicado este modelo de taller en Latinoamérica y EU., y en diversas ciudades como Buenos Aires, Nueva York y San Paulo.

En esta ocasión la Ciudad de México fue elegida como sede para el 7° workshop, por ser una ciudad altamente reconocida y competitiva en materia gastronómica, además de ofrecer una

amplia gama de opciones para degustar un buen platillo en una amplia gama de sitios gastronómicos, desde un mercado hasta un reconocido restaurante.

Impartido por el Centro de Investigación y Capacitación en Gastronomía de la Universidad del Claustro de Sor Juana, el curso tuvo **como tema central la base de la alimentación mesoamericana; el objetivo de la capacitación es difundir las principales técnicas de la cocina mexicana**, así como sensibilizar a los chefs participantes sobre la **cocina mexicana como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad**.

Ingredientes esenciales de la alimentación como **el maíz, el chile, el frijol, el tomate, el ca-**

cao, la vainilla y el amaranto, fueron los ejes de abordaje teórico-práctico de las actividades. De esta forma, el programa estuvo compuesto de conferencias como "México, centro de origen", "Grandes cocinas; cultura y natura" y "Monedas, flores y alimentos", impartidas por la Mtra. Mariana Coria; un taller de molienda en metate y molcajete, a cargo de tlacuileras de la zona chinampera de la Ciudad de México; una demostración y degustación de moles, adobos y pipianes realizada por cocineras tradicionales de dicha zona; así como un taller de reventado de amaranto, impartido por productores y transformadores de amaranto.





En cuanto a la práctica, los chefs y profesores de la Universidad del Claustro de Sor Juana, Roberto Rangel, Mario Celis y Andrés Álvarez impartieron tres clases intensivas para mostrar la preparación de platillos típicos como sopa de piedra, tlacoyos de haba y frijol, enchiladas potosinas, zacahuil, uchepos, pinole, tamales, escamoles, barbacoa, mixiotes, chilorio, calabaza en tacha, tablillas de chocolate, alegrías, atole de amaranto, pan de muerto y de elote, tarta de amaranto y xocostle, entre otros.

Es poco conocido todo lo que conlleva un servicio de alimen-

tos en las alturas, pues la comida del avión tiene fama de ser poco apetecible e insípida, de tal forma que el trabajo de los chefs no se limita a la preparación. La planeación de los menús implica factores de diseño (temporada, disponibilidad de ingredientes y características de comensales) y debe tomar en cuenta otros factores como los espacios disponibles y la funcionalidad en el servicio. Por otra parte, la presión y la humedad son relevantes a la hora de “comer en el aire”, puesto que causan disminución de hasta un 30% en la percepción y degustación de sabores dulces y salados, de tal forma que es

un gran reto conquistar el paladar del comensal en las alturas.

El curso teórico-práctico “México de Sabores”, fue tomado por chefs de países como Argentina, Alemania, Brasil, Chile, Panamá, Perú y Venezuela. Con este tipo de capacitaciones, la Universidad del Claustro de Sor Juana refrenda su compromiso con la difusión de la riqueza culinaria de nuestro país como un fenómeno que abarca la totalidad de las experiencias culturales del ser humano.

INICIO

FUENTE
ANIMAL GOURMET

LOS SABORES MÁS ESPECIALES DE DICIEMBRE

Diciembre es uno de los meses más golosos. Las fiestas de fin de año, las posadas y las grandes cenas de Navidad y Año Nuevo hacen que las mesas se engalanen. Únete a los festejos y elige los ingredientes más frescos de la temporada. Atrévete a aprovecharlos al máximo para potenciar los sabores en tus platillos, ya verás que harán tu cocina más intensa y llena de vida.



Ingrediente estrella

Esta pequeña fruta es la consentida de diciembre. Es pieza clave del ponche de frutas y con ella se preparan jaleas, mermeladas y postres. El dulce de tejocote es una receta tradicional muy rica.

Tejocote



Verduras



Acelga: Por su intenso sabor y su excelente fuente de hierro no dejes de probar las pechugas de pollo rellenas de acelgas o su contrario rollitos de acelga rellenos de pollo.

Camote: El puré de camote es perfecto para acompañar la carne, es una gran idea para servir en la cena de Navidad. Prepara unos ricos latkes de camote y papa o una crema de camote. También puedes disfrutarlo frito con salsa tártara, en

tortitas o como postre con un toque de dulce de piloncillo.

Lechuga: La maravilla con la lechuga es que puedes echar a volar la imaginación y crear cientos de ensaladas, te recomendamos seguir la receta de la deliciosa Niçoise, y llevarla a todos lados en un práctico bote.

Romeritos: Uno de los quelites que no pueden faltar en las fiestas decembrinas son los ro-

meritos, bien preparados con sus camarones hacen la celebración inolvidable.

Zanahoria: Son tan versátiles que existen muchas formas de comerlas, puedes simplemente cortarlas en tiras y agregar chile y limón, son deliciosas crudas. Si quieres hacer algo especial no dudes en disfrutarlas rostizadas, también puedes hacer algo muy simple y delicioso para consentirte como unos muffins de zanahoria.



Frutas



Caña: En esta época del año en que hace tanto frío, no podemos dejar pasar la oportunidad de disfrutar un ponche caliente con trozos de fruta, en especial la caña.

Chicozapote: La pasta preparada en Campeche es una delicia, atrévete a desafiar el frío y cómetela en paletas de hielo y helados, es una fruta muy cremosa que te encantará.

Dátil: Este ingrediente se encuentra muy presente en la gastronomía árabe, puedes saborearlo con un poco de jamón serrano o agregarlo a las ensaladas para hacerlas más dulces o a los estofados para darles un toque muy especial.

Fresa: Se trata de un fruto muy peculiar que se puede comer de

distintas maneras, es el acompañante perfecto para un fondue de chocolate, ideal para acompañar postres como un rico panna cotta y hacer mermeladas, excelente para hacer lassi y qué decir de las acompañadas con crema y azúcar, también es muy bueno para blanquear los dientes.

Limón: El sabor cítrico nos encanta a los mexicanos, hay tantas formas de comerlo que sería imposible aburrirse de él, por ello es uno de los imprescindibles de la despensa. Para un día especial prepara un pez espada con hinojo y limón o un salmón empapelado. Si lo que buscas es un buen acompañante de la carne asada unos pimientos tiernos asados con soya y limón, y para el pescado o un pollo al horno los limones confitados van

perfecto. Por supuesto es momento de disfrutar un Limoncello.

Naranja: Al ser tan rica en vitamina C puede ser gran aliada en contra de los cambios bruscos de temperatura, prepárala con un rico pollo a la naranja o como puré para acompañar unas costillitas de cordero. En postre te recomendamos unas naranjas especiadas como en Medio Oriente o una rosca de naranja.

Papaya: Esta fruta tiene grandes propiedades, resulta muy refrescante si la consumes en agua fresca con un toque de limón.

INICIO

VERIFICACIÓN SANITARIA DE LA LEY GENERAL PARA EL CONTROL DEL TABACO Y SU REGLAMENTO



COFEPRIS, se encuentra realizando visitas de Verificación Sanitaria referente a la Ley General para el Control del Tabaco y su Reglamento, esto debido a las constantes denuncias por parte de la ciudadanía.

En las visitas de verificación los inspectores han detectado que no se cuentan con la totalidad de los señalamien-

tos que establece la Ley en la materia, en cuanto a las terrazas o áreas destinadas para fumar que no cumple con los lineamientos técnicos han tenido que ser suspendidas.

Las visitas tienen como objeto y alcance:

OBJETO: VISITA DE VERIFICACION SANITARIA, ALCANCE: VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO

DE LA LEY GENERAL PARA EL CONTROL DEL TABACO Y EL REGLAMENTO DE LA LEY GENERAL PARA EL CONTROL DEL TABACO, IDENTIFICAR ANOMALIAS Y APLICAR LAS MEDIDAS DE SEGURIDAD QUE CORRESPONDAN CON FUNDAMENTO EN LOS ARTICULOS 402, 404, 411 Y 412 DE LA LEY GENERAL DE SALUD.



PUNTOS A VERIFICAR:

CALIFICACIÓN:	(2) Cumple Totalmente	(1) Cumple Parcialmente	(0) No cumple	(---) No aplica
---------------	-----------------------	-------------------------	---------------	-----------------

PROTECCION CONTRA LA EXPOSICIÓN AL HUMO DE TABACO

PUNTO A VERIFICAR	Valor
I. GENERALES	
1.- En el acceso al establecimiento se cuenta con cenicero	
2.- En el acceso al establecimiento se cuenta con letrero "APAGA TU CIGARRO O CUALQUIER PRODUCTO DEL TABACO ANTES DE ENTRAR"	0
3.- En caso de existir publicidad de productos del tabaco, se emplea únicamente en revistas y en lugares con acceso exclusivo para mayores de edad	--
4.- La publicidad de productos del tabaco que existe en el establecimiento es solamente en medio impreso	--
II.- DE LAS AREAS 100% LIBRES DE HUMO DE TABACO	
5.- Se cuenta con señalamiento visible en el acceso al establecimiento que indique que se trata de un espacio 100% libre de humo de tabaco.	
6.- En el interior existen letreros, logotipos o emblemas visibles que indique la prohibición de fumar en espacios 100% libre de humo de tabaco	
7.- Se cuenta con letreros en el interior del establecimiento con el número telefónico para denuncias en caso de	
PUNTO A VERIFICAR	
incumplimiento de la Ley General para el Control del Tabaco y su Reglamento	
8.- Se cuenta con señalamiento o letrero en el interior del establecimiento que se trata de un espacio 100% libre de humo de tabaco	
9.- Se cuenta con letreros al interior que contengan leyendas de advertencia sobre el incumplimiento de la prohibición de fumar en espacios 100% libres de humo de tabaco	
10.- Se observan personas fumando o con productos del tabaco encendidos en espacios 100% libres de humo de tabaco. (Revisar: Todas las áreas del establecimiento: Baños, Almacenes, Cocina, Áreas Administrativas y otras)	
11.- Se percibe olor a humo de tabaco	
12.- Se observan rastros de cigarrillos o restos de productos del tabaco	
13.- Se observan ceniceros	
III.- DE LAS AREAS DE FUMAR	
14.- En caso de contar con área exclusivamente para fumar, tiene letreros visibles que indican esta condición	
IV.- ESPACIOS PARA FUMAR AL AIRE LIBRE	
15.- Se encuentra físicamente separada e incomunicada de los espacios 100% libres de humo de tabaco	
16.- El área para fumar se encuentra en paso obligado para las personas	
17.- El espacio al aire libre no tiene techo (No incluye sombrillas, palapas, tejabanos, techos abatibles o desmontables y lonas)	
18.- El espacio al aire libre no está limitado por más de una pared o muro	
19.- El área para fumar se encuentra en accesos o salidas de los inmuebles	
20.- Cuenta con señalamiento donde se prohíba la entrada o permanencia de menores de edad	
21.- En el espacio designado para fumar no hay menores de edad	
22.- Cuenta con señalamiento donde se advierte a las mujeres embarazadas del riesgo de permanecer en este espacio	
V.- ESPACIOS PARA FUMAR INTERIORES AISLADOS	
Superficie total del establecimiento en m ² : _____ (No se considera la superficie de las áreas de cocina, preparación de bebidas, equipo de sonido y sus operadores, sanitarios, terrazas o estacionamiento)	
Superficie del área exclusiva para fumar en m ² _____	--
23.- La superficie del área de fumar, es máximo del 33 por ciento del total del espacio destinado para la prestación del servicio	
24.- Se encuentra totalmente separado de piso a techo y de pared a pared de los espacios 100% libres de humo de tabaco por todos sus lados	--
25.- Cuentan con puerta de apertura y cierre automática con mecanismo de movimiento lateral, no abatible que permanece cerrada	--



SISTEMA DE VENTILACIÓN Y PURIFICACIÓN DE AIRE	
26.- Se cuenta con sistema de purificación de aire:	--
27.- El sistema de purificación de aire, funciona:	--
28.- Se cuenta con sistema de ventilación de aire	--
29.- El sistema de ventilación de aire, funciona:	--
30.- Se cuenta con manual de operación y servicio del proveedor del sistema de ventilación y purificación de aire	--
31.- Se cuenta con registros y bitácoras del mantenimiento	--
32.- Recambio de aire limpio, continuo y permanente, que corresponda al total del volumen interior por cada 20 min	--
33.- Se cuenta con equipos de recirculación de aire	--
34.- El suministro mínimo de aire está consignado en el certificado de ocupación	--
35.- La expulsión al exterior del aire filtrado en el área designada para fumar, se encuentra a más de 6 metros de la puerta o salidas del edificio, de patios libres de humo o del nivel de la calle.	--
PUNTO A VERIFICAR	Valor
36.- En caso de que no pueda cumplir con lo dispuesto en el punto anterior, la expulsión del aire se encuentra a por lo menos 3 metros de la puerta o salidas del edificio, de patios libres de humo o de nivel de la calle y el aire es filtrado tanto para partículas como para gases	--
37.- Mantiene el aporte mínimo que asegure 30 Lts de aire por segundo por persona dentro del espacio, sobre la base de un índice de aforo de 1 persona por cada 1.5 m ²	--
38.- Se cuenta con filtración adecuada del aire contaminado.	--
39.- Cuenta con bitácora de registro de los cambios de filtros	--
40.- Se mantiene una presión negativa con el resto del establecimiento no inferior a 6 Pascales	--
41.- Se cuenta con registros electrónicos de la presión diferencial durante la jornada laboral.	--
42.- Los registros de la presión negativa se conservan por 2 años	--
43.- Se cuenta con monitor de la diferencia de presión en el exterior del área y se encuentra cerca de la entrada del área de fumar	--
44.- Se cuenta con alarma audible dentro y fuera del área de fumar, que detecte diferencias de presión	--
45.- La alarma se activa cuando la presión diferencial es menor a 5 Pascales.	--
46.- Se cuenta con filtración adecuada del aire contaminado	--
47.- Se cuenta con cartel externo que informe que no se puede ingresar al área mientras la alarma esté activada	--
48.- Se cuenta con cartel interno que informe que las personas que se encuentren en el área deben apagar sus cigarrillos o cualquier otro producto del tabaco y salir inmediatamente cuando se active la alarma	--
49.- El aire del área de fumar no es reciclado	--
50.- El aire del área de fumar sale invariablemente al exterior del inmueble	--
HOSPEDAJE	
51.- Se fuma en habitaciones solo destinadas para ello	--
No. De habitaciones donde se permite fumar: _____ No. De habitaciones totales del establecimiento: _____	--
52.-El número de habitaciones para fumar representa como máximo el 25% del total de habitaciones del establecimiento	--
53.- Se prohíbe el acceso a menores, aún en compañía de un adulto	--
54.- Las habitaciones para fumar están identificadas permanentemente en el exterior y en el interior, con señalamientos ubicados en lugares visibles	--
55.- En el interior de las habitaciones se cuenta con señalamientos de los riesgos y enfermedades que provoca el consumo de tabaco	--
56.- Las habitaciones para fumar se encuentran aisladas físicamente de las demás habitaciones	--
57.- Las habitaciones para fumar se ubican por piso, bloque o edificios completos	--
58.- Las habitaciones para fumar cuentan con ventilación al exterior	--
59.- Las habitaciones para fumar cuentan con sistema de extracción de aire y lo expulsa al exterior	--
60.- Las habitaciones de fumar no se utilizan como sitio de recreación	--
61.- Las habitaciones de fumar cuentan con señalamiento de prohibición de fumar, cuando cualquier trabajador del establecimiento se encuentre en el interior	--
62.- Contiene señalamientos de forma permanente con la prohibición de acceso a menores de edad	--

FUENTE
2000AGRO



ÁRBOLES FRUTALES,

DELICIAS AL ALCANCE DE LA MANO

Son árboles frutales todas aquellas plantas con flores que producen una fruta que es utilizada por los seres humanos para consumo.

Los árboles frutales se clasifican en función de los frutos que producen, y para poder reconocerlos es fundamental conocer primero las partes que forman una fruta.

Árboles de frutos tiernos y hueso en su interior. Se trata de los árboles que producen frutos carnosos y que en su interior cuentan con semillas dentro de un hueso duro. Los árboles frutales que entran en este grupo son: el ciruelo, el cerezo, el mango, el olivo y el albaricquero.

Árboles de frutos tiernos y pepita en su interior. En este caso se trata de un grupo de árboles frutales carnosos y que en su interior cuentan con semillas que están dentro de un endocarpio coriáceo. Entre los árboles más destacados en este grupo encontramos el manzano, el peral y el níspero.

Árboles de frutos secos. Este tipo de frutales se distinguen de los demás ya que producen frutos que están encerrados en una cáscara. Entre los más representativos podemos mencionar al avellano, el nogal, el castaño, el roble, el almendro o la encina.

Los árboles frutales son muy valiosos porque al cultivarlos en los huertos familiares permiten ahorrar un poco de dinero,

además de la posibilidad de disfrutar de muchas variedades de frutas, así como del aporte alimenticio que brindan.

Por ello, dentro del Proyecto Estratégico de Seguridad Alimentaria (PESA), la Sagarpa tiene considerado un beneficio que consiste en un módulo de producción de frutales que incluye: infraestructura, equipo para producción, equipo para poda y plántulas de frutales.

En México, entre los frutales más importantes destaca la producción, en primer lugar, de mango con más de un millón de toneladas, le siguen: manzana (700 mil toneladas), guayaba (300 mil toneladas), durazno (173 mil toneladas), nuez pecanera (108 mil toneladas) y pera (24 mil toneladas).

INICIO

 FUENTE
 MAMÁ NATURAL

EN MÉXICO EL 60% DE LA POBLACIÓN PADECE DE **SOBREPESO**



El factor número 1 de muertes a nivel nacional es a causa de enfermedades cardiovasculares derivadas en gran porcentaje de una falta de cultura alimenticia, mucho menor es el índice de muertes por accidentes, atentados y la delincuencia, pueden corroborarlo en INEGI.

La acumulación de grasa en el cuerpo y la consecuente obesidad acarrea complicaciones como la hipertensión arterial, la diabetes mellitus y las enfermedades coronarias, además de un sin número de alteraciones metabólicas, problemas respiratorios, osteoarticulares, digestivos, renales, cutáneos, sexuales, hematológicos, psicológicos y sociales.

¿Solución?

Es muy fácil, no es una fórmula mágica, simplemente es comer lo que debemos de comer tal como lo debemos de comer. ¿A qué me refiero con esto? simple; nuestro organismo está diseñado para consumir aproximadamente un 90% de vegetales, hojas verdes, frutos, en fin productos que puedan molerse, masticarse, que no necesiten “desgarrarse”, esto que te platico es completamente proporcional a nuestra dentadura, únicamente contamos con 4 caninos ósea el 10% total de dientes que están diseñados para “desgarrar”. Como sabes ni los plátanos, ni las espinacas necesitan desgarrarse.

Observen la dentadura de los conejos (herbívoros) y la de los lobos (carnívoros). ¿A cuál se parece la nuestra?

Desde el punto de vista anatómico, los parientes más cercanos que tenemos son los primates: monos, chimpancés y gorilas.

La similitud de nuestra estructura y la de los chimpancés es la mayor de todo el planeta, compartimos un 99.4 % de la secuencia del ADN.

INICIO

 FUENTE
 EL PAÍS

DUBÁI



EL EMIRATO DEL DISEÑO

Este oasis de rascacielos en pleno desierto inaugura un nuevo distrito dedicado al diseño y aspira con la Dubái Design Week a convertirse en referente de la disciplina. En su reciente edición, talentos internacionales mostraron creaciones que buscan satisfacer necesidades reales.

DUBÁI ha surgido en el desierto y eso es algo que la arena que rodea los icónicos rascacielos recuerda a cualquier visitante. Que se levantó en dos décadas lo confirma su continuo aspecto inacabado. El trajín de las obras, retomadas tras la última crisis, invita a preguntarse si esta ciudad está obligada a vivir en permanente construcción. También ha empujado a la dinastía Al Maktoum a tratar de convertir su metrópolis en referente de diseño para Oriente Próximo.

Los mandatarios que dirigen tanto el país como sus principales empresas constructoras quieren dotar de contenido a su ciudad. Con muchos temas sociales todavía por resolver – de la accesibilidad a la inclusión –, la apuesta por el diseño revela una voluntad de ir más allá de la colección de récord Guinness que representan sus principales activos turísticos: el edificio más alto del mundo, el acuario más grande o el mayor centro comercial. Por eso, con un flamante nuevo distrito dedi-

cado al diseño y con el anuncio del inminente Dubai Institute of Design and Innovation (DIDI), una universidad asesorada por el Pratt Institute de Nueva York y por el Massachusetts Institute of Technology, esta disciplina se ha convertido en una de las prioridades del emirato, que aspira a ser referencia antes de 2020, el año de su exposición universal. La Dubai Design Week invitó a un centenar de periodistas internacionales.





Cuando las semanas del diseño se cuentan por docenas en el mundo, es clave diferenciarse. Sobre todo en un momento en el que la propia disciplina se debate entre ser herramienta para aumentar las ventas o intentar solucionar los grandes problemas del mundo. En Dubái han querido cubrir todos los frentes: de las grandes marcas a los proyectos idealistas. Ha sido este segundo grupo –la aportación del talento joven y la artesanía– el que ha centrado la muestra. Ambos diseños combinan las mayores aspiraciones con el respeto por la lógica de las materias primas y las tradiciones locales.

Así, en la exposición que reunió propuestas de los mejores re-

cién graduados de diseño del mundo sobresalen productos para un mercado con necesidades reales: lavadoras que requieren poca agua y nada de electricidad –como la ideada por Balungile Mahlangu, de la Universidad Tecnológica de Tshwane, en Sudáfrica– o dispositivos que limpian las compresas reutilizables, ideados por Mariko Higaki Iwai, del Art Center College of Design, en Pasadena (California). Esta diseñadora estudió el tratamiento de la menstruación en los países pobres y descubrió que el periodo impide a miles de niñas ir al colegio durante una semana al mes.

Si la mayoría de los jóvenes equiparan diseño al deseo de

un mundo mejor, en países con lazos con Dubái, como India, Argelia o Irak, la falta de industria hace que el diseño dé la mano a la artesanía, la gran olvidada en las naciones industrializadas. Así, las pieles de fruta reconvertidas en materia prima por la libanesa Muriel Kaib comparten idioma con las cerámicas tradicionales de Baréin, rediseñadas ahora a la carta a partir de un programa informático.

Las ideas por encima de las formas, la investigación antes que el capricho y la tradición como patrimonio han sido los platos fuertes de esta semana del diseño en Dubái. Queda por ver si esas inquietudes consiguen trasladarse al imparable urbanismo de la ciudad.

INICIO

CONTACTO

info@custometer.com.mx

CUSTOMETER



BUENAS Y MALAS PRÁCTICAS PARA HACER ENCUESTAS



Nos guste o no, actualmente las personas se identifican más con medios digitales para expresar su opinión, el ejemplo más claro son las Redes Sociales y sitios de reservaciones (Opentable, Queremos Comer, Trip Advisor, etc.). Es por esto, que modelos obsoletos como encuestas en papel, no proporcionan valor alguno y difícilmente van a transmitirnos datos fidedignos de oportuna.

Un error común, es mezclar programas de lealtad y de redención con la evaluación de nuestros servicios, ambos esquemas requieren acciones posteriores a la visita de nuestros clientes, y al buscar incentivarlos con estos esquemas, promovemos que el cliente sesgue su opinión. De esta forma perdemos la oportunidad de interactuar con los clientes si

hubiera alguna inconformidad y nos enteramos demasiado tarde, sin contar que es posible que el cliente no regrese.

Otra mala práctica al aplicar una encuesta, es la de pedir datos personales. Hoy día, las personas están muy conscientes del valor de su información personal, y ya casi nadie revela estos datos, al menos no de forma confiable. Si pedimos información personal, desanimamos a los clientes a expresarse e incluso habrá quien prefiera mejor no responder, y para aquellos que nos respondan, probablemente lo hagan usando datos poco confiables.

La base del éxito cuando queremos conocer la opinión del cliente a través de encuestas la

podemos dividir en dos acciones: interactuar con los clientes en el momento y por las razones indicadas, y contar con datos estadísticos derivados de cada encuesta realizada; esto se logra sólo con el uso de un medio adecuado, fácil, anónimo y eficiente. Podemos tomar como referencia el Ecosistema de Evaluación Continua de Custometer, que nos brinda estas mejores prácticas sin requerir invertir en infraestructura.

Tengamos siempre en mente que la opinión del cliente es lo más valioso para evolucionar nuestros negocios.

INICIO