

ECONOMÍA



NIEGAN NUEVO
IMPUESTO A LÁCTEOS

TRADICIONES



GASTRONOMÍA NAVIDEÑA
EN EL MUNDO

JURÍDICO



ESTRADOS EN LA
PROCURADURÍA DE LA DEFENSA
DEL TRABAJO CDMX



TRADICIONES



6 PLATILLOS TÍPICOS DE
UNA NAVIDAD MEXICANA

RESTAURANTES



JACINTO Y PAZ

CERVEZA



LA CERVEZA BELGA
FUE DECLARADA PATRIMONIO
DE LA HUMANIDAD



 FUENTE
 ANTAD

NIEGAN NUEVO IMPUESTO A LÁCTEOS



Todo se trató de una confusión; no hay un nuevo impuesto a lácteos. El Impuesto Especial a Producción y Servicios (IEPS) a productos lácteos y lácteos combinados ya se paga desde 2015, señalaron el Servicio de Administración Tributario (SAT) y los industriales del sector.

“Las empresas de la industria ya conocían y venían cumpliendo con ese impuesto, lo único que se hizo fue explicarle claramente a las empresas que pudieran tener duda sobre los productos que sí pagan el IEPS”.

“Siempre hacemos este tipo de aclaraciones para uniformar la aplicación de la ley en toda la República, sacamos criterios normativos para que cuando estén en una revisión sean que productos sí están en la Ley de IEPS”, explicó Óscar Molina Chié, administrador general de grandes contribuyentes del SAT.

En la miscelánea 2017 publicada por el SAT, se aclara que se debe pagar un peso de IEPS

a productos lácteos y lácteos combinados que tengan azúcar diluida en agua.

El impuesto no aplica a leches saborizadas, sino únicamente a producto lácteos (que tienen menor porcentaje de proteínas) adicionados con azúcar diluida en agua.

Aunque el anexo a la miscelánea apenas fue publicada el viernes por el SAT, el propio fisco aclaró que se trata de una precisión a un impuesto que ya se cobra desde 2015.

Molina Chié recordó que los impuestos se deben crear a través de una ley en el Congreso de la Unión y este año no hubo ni siquiera una propuesta para hacerlo.

El funcionario recalcó que fueron las propias empresas del sector quienes le pidieron al fisco hacer la aclaración y dejar el texto de la ley del IEPS más claro.

El IEPS a productos lácteos tendrá poca afectación a los precios, explicó la Cámara Nacional de Industriales de la Leche (Canilec).

“Tajantemente no, no hay aumentos por IEPS. “Esto no es una afectación a la leche saborizada a quien aplica esto”, afirmó Juan Carlos Pardo, presidente de Canilec.

Al respecto, René Fonseca director general de la cámara, dijo que del total de productos lácteos y lácteos combinados que existen en el mercado, alrededor del 5 por ciento pagan este impuesto. Refirió que desde el 7 de enero de 2015 se publicó en el Diario Oficial de la Federación (DOF) el Criterio 6/IEPS/N que establece que los productos lácteos y lácteos combinados están afectos al IEPS.

Asimismo, destacó que serían las empresas quienes probablemente absorberían el impuesto, ya que sus productos quedarían en desventaja con el resto.

INICIO

GASTRONOMÍA NAVIDEÑA

EN EL MUNDO



Alemania

Es muy típico disfrutar en estas épocas de los tradicionales Lebkuchen y Welfenspeise ambos muy celebrados en los famosos mercados navideños, sin llegar a mencionar el tradicional Christstollen típico de los mercados navideños de Dresde (Striezelmarkt). En los dulces de esta época se emplea abundante mazapán. Suele beberse un ponche típico denominado Glühwein, así como el famoso Feuerzangenbowle. Entre los dulces más populares en toda Alemania, se tienen los Hexenhäuserl, Springerle, los Plätzchen, etc. Aunque fuera de las tradiciones religiosas existen reuniones culinarias en torno a ciertos platos que por coincidir con las fechas invernales son famosos, como son por ejemplo el Grünkohlessen en el que participa claramente la col verde.

España

En España la gastronomía navideña tradicional suele ser de platos humildes y frugales con abundantes dulces. En la actualidad estas costumbres han cambiado y suelen ser comidas familiares abundantes. Existen tres comidas en la celebración culinaria española de las navidades, y son: las celebradas en el día Nochebuena (cena), la de Nochevieja (cena) y la de Reyes (merienda). Se caracteriza por las tradiciones cristianas. Cabe destacar los turrónes (principalmente los tradicionales, turrón blando o de Jijona y turrón duro o de Alicante), los polvorones, dátiles, mazapanes (en sus múltiples variedades como figuritas, Pastel de Gloria, pan de Cádiz), peladillas (afamadas las elaboradas en la población valenciana de Casinos, donde también es tradicional la elaboración de turrón artesanal), alfajores, o

Sopa de almendra (Madrid), entre otros dulces.

También es habitual comer platos típicos de las fechas, tales como el cochinillo, pularda, Pavo, capón, Cordero, Besugo, escudella, carn d'olla (Cataluña) o langostinos, (además de otros mariscos). En Galicia es típico también el bacalao con Coliflor en la cena de Navidad.

El 31 de diciembre (año nuevo) es tradición comerse doce uvas al ritmo de las doce campanadas, una vez que se entra en el año nuevo se suele brindar con cava. En la madrugada o mañana del día 1 de enero se suele tomar chocolate con churros, bien sea en casa con los familiares o en una churrería, chocolatería, cafetería, bar, etc. El día 6 de enero (día de Reyes) suele comerse el tradicional Roscón de Reyes.





Inglaterra

En la culinaria de Reino Unido se encuentra presente el famoso Christmas pudding que es un pudding elaborado con ciruelas generalmente de forma casera. Es frecuente la elaboración de galletas de Jengibre y diferentes pasteles con el muy popular brandy butter, el trifle, el Christmas cake, los Christmas muffins, el yule log (Tronco de Navidad), etc. La tradición anglosajona marca el uso del Pavo asado que es popular además de muy extendido en todos los países de la Commonwealth.

Desde la Edad Media los ingleses realizan los llamados mumings, que son representaciones en que participan personas enmascaradas. Estas obras son tradicionales en las escuelas y en iglesias de pequeños pueblos. Otra costumbre es colgar muérdago en lo alto. Según la tradición, las parejas que se paren bajo el muérdago deben darse un beso. También es tradicional revolver el pudding de Navidad, un postre tradicional.

La mezcla debe ser revuelta en el primer domingo de adviento

por cada miembro de la familia en dirección este-oeste para conmemorar la visita de los Reyes Magos al Niño Jesús, mientras tanto se pide un deseo en forma secreta. El 26 de diciembre es conocido como Boxing Day. Ese día se abren las cajas de caridad de las parroquias para que su contenido se distribuya entre las familias pobres.

Italia

En Italia se consumen bastantes preparaciones dulces como: el Panettone (muy típico de la ciudad de Milán), el Pandoro (en Verona), el Panforte (en la Toscana). Es tradición tomar un plato de Lentejas con Cotechino en nochevieja.

Suecia

En la cocina sueca es muy popular la bebida no-alcohólica julmust (elaborada a base de extractos de malta y lúpulo), así como variante alcohólica el glögg. En el terreno de las comidas saladas es frecuente ver el Julskinka (Jamónnavideño), . Entre los dulces están los knäcker, el pepparkaka (Galleta de Jengibre), el Julgröt (Arroz con leche),

El Salvador

En El Salvador se acostumbra a degustar con toda la familia un buen Pavo horneado con salsa criolla típica de la comida salvadoreña, también hay Tamales de gallina y de Elote. Jamón de pernil glaseado con Piña y de postre Tortade Navidad, que es un pan dulce con Semillas y frutas secas y un toque de ron.

Argentina

En Argentina generalmente se comen platos fríos y diversos, la tradición tiene muchas influencias italianas-españolas y se suele servir el Panettone al final de las comidas navideñas, a veces junto una copa de cava. Generalmente, al ser verano se prefieren los platos fríos, entre los que se puede encontrar la llamada "ensalda rusa": Papa, zanahoria, arveja, Mayonesa; vitel tonnè: carne vacuna en salsa de Atún; a veces Pavo o Pollo o el tradicional asado. El postre incluye ensalada de frutas y helado. Y a pesar de estar en un clima cálido se sigue la costumbre europea de comer turrone, panettone (pan dulce), con confituras.





Guatemala

En Guatemala se acostumbra a cenar con toda la familia a media noche, los platillos acostumbrados son Pavo Relleno Cerdo horneado que se suelen acompañar con pure de Papa, ensalada de zanahoria con pasas y una salsa hecha de cola de res. También se preparan Tamales colorados o negros, la variación esta en el recado y en el Relleno que puede llevar pasas, ciruelas y aceitunas; se hacen de Pollo o Cerdo y algunas veces de Pavo. Suele acompañarse la cena con ponche de frutas, una bebida caliente hecha de manzana, Piña, Papaya, Ciruela, pasas, canela y en algunos casos lleva Plátano, Coco y ron.

México

En México se prepara una bebida llamada ponche, que consiste en una mezcla de frutas de temporada hervidas en agua y endulzada al gusto con Piloncillo. Entre los ingredientes están principalmente el tamarindo, Guayaba, caña de azúcar, Ciruela pasa, manzana, tejocote, canela y agua, en algunas zonas de México también se prepara agregando gajos de naranja. Se sirve caliente. Lo más común en México es cenar con la ensalada de nochebuena (ensalada hecha a base de manzana, nuez y Apio con Crema, y la preparación del Pavo o guajolote como se le conoce en México, así como los romeritos (Guiso hecho a base de pan hierba preparado con mole, Papa, Nopales y camarones secos) y el bacalao. También son muy populares los Tamales y el champurrado.

Chile

La Nochebuena en Chile se toma la tradicional cola de mono acompañado de un trozo de Pan de Pascua.

Colombia

En la noche buena en Colombia se come Pavo Relleno (en la región Caribe más que todo), lechona (Cerdo Relleno y horneado), pernil de Cerdo, Pavo asado o Tamales. Para beber hay vino, vinos blancos, tintos o espumosos Y no puede faltar la inigualable chicha (bebida hecha de maíz fermentado que se puede tomar como alcohol) y diversos jugos de frutas. Como postres se encuentran los buñuelos, las natillas, galletas, dulces caseros y frutas, especialmente uvas (usualmente se acompaña con: nueces, aceitunas, uvas pasas y Alcaparras).





Venezuela

En las noches del 24 y del 31 de Diciembre es común hacer reuniones entre familias en las cuales se comparte el plato tradicional que consiste en hallaca la cual varía su preparación dependiendo de la región del país, pan de Jamón, el característico pernil navideño aderezado con sus jugos y/o una salsa de Ciruela, acompañado de ensalada de gallina y rodajas de Jamón navideño, también se comen dulces tradicionales para esta fecha como lo son la Tortanegra, el dulce de lechoza, y/o el panettone. Los frutos secos tampoco se quedan atrás entre ellos se destacan nueces y avellanas.

Las bebidas por excelencia para estas fechas son el ponche Crema, el vino y el whisky escocés que dispara su consumo en navidad. Sin olvidar de las típicas 12 uvas que se comen el 31 de diciembre cuando faltan 5 para las 12 en donde se recibe al año nuevo. El 25 de diciembre se prepara la Sopa "san-cocho" contiene carne de res o de gallina, diferentes vegetales, maiz, Yuca y Papa, al igual que el 1 de enero.

Perú

La tradición es comer pavonavideño o Lechón y tomar champagne, y al final se sirve el panettone con chocolate caliente. Además en la mayoría de hogares se acostumbra a que todo la familia se reúna y cada invitado traiga un plato, por ejemplo el Arroz navideño, el pure de manzana, ensalada con fruta seca, etc.

Bolivia

Existe la costumbre de servir un plato de: picana tras el brindis navideño y consiste en un Caldo que tiene un sabor característico entre picante y dulce en el que se puede ver algunos pedazos de carne de vaca y Pollo, zanahoria, choclo, maíz, cebollas, papas, tomates.

Puerto Rico

Algunos de los platos más famosos por esta fecha son el 'Arroz con gandules', los pasteles, Lechón, morcillas, cuajitos, coquito, dulces típicos de Puerto Rico y ron dan sabor boricua a la comida navideña. Los pasteles son hechos de masa de Plátano verde, Relleno con carne de Cerdo guisada con papas y mucho Pimiento morrón y envueltos para su cocción en la

hoja del Plátano. El coquito es una bebida imprescindible durante la Navidad, y se elabora con leche de Coco, yema de huevo azúcar, vainilla, canela, y a la que a veces se echa ron blanco o ron cañita (ron típico puertorriqueño). La forma de asar el Lechón a la vara en Puerto Rico proviene de los antiguos bucaneros del Caribe y no existe en otras partes del mundo. El jíbaro puertorriqueño preparaba dos jorquetas (palos de madera que terminaban en forma de y) donde se apoyaba una vara en la que se asaba el Cerdo al fuego de la leña durante siete u ocho horas, luego de haber sido sazonado el día anterior con sal, Pimienta, ajo y orégano. En la cocina moderna de Puerto Rico se ha mantenido también la tradición de los postres hechos con Coco, como el Arroz con dulce, el tembleque y el majarete.

Filipinas

En Filipinas existe una tradición desde la llegada de los colonos de España hasta finales del siglo XIX que hoy en día se recuerda en platos navideños como la Ensaymada, el Jamón en dulce (lit.), etc. Llegando a existir incluso el popular "roscón de reyes".

INICIO

ESTRADOS EN LA PROCURADURÍA DE LA DEFENSA DEL TRABAJO CDMX

SE PUBLICÓ EN LA GACETA OFICIAL DE LA CDMX DEL 09 DE DICIEMBRE DEL 2016, AVISO POR EL CUAL SE DA A CONOCER LA UBICACIÓN DE LOS ESTRADOS EN LA PROCURADURÍA DE LA DEFENSA DEL TRABAJO, ADSCRITA A LA SECRETARÍA DE TRABAJO Y FOMENTO AL EMPLEO.

La Secretaría de Trabajo y Fomento al Empleo, es una Dependencia de la Administración Pública de la Ciudad de México, a la que corresponde el despacho de las materias relativas al trabajo, previsión social y protección al empleo, de conformidad con lo dispuesto por el artículo 23 TER de la Ley Orgánica de la Administración Pública del Distrito Federal.

Que para el despacho de los asuntos de su competencia, se auxilia de la Procuraduría de la Defensa del Trabajo, a la que le corresponde establecer medidas para prevenir y en su caso, conciliar los conflictos obrero-patronales; asesorar y representar a los trabajadores en sus conflictos laborales, cuando éstos lo soliciten; asesorar y en su caso representar a los trabajadores que lo soliciten en controversias que se relacionen con la aplicación de las normas de trabajo en el ámbito local; orientar y asesorar a los trabajadores y patronos, para las revisiones y

cumplimientos de los contratos colectivos en el ámbito de su competencia, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 119 SEPTIMUS del Reglamento Interior de la Administración Pública del Distrito Federal.

Que es derecho de todo gobernado, ser debidamente notificado en su domicilio de los actos administrativos y/o jurídicos que emite la autoridad y que pueden incidir en su esfera jurídica, con las formalidades exigidas y salvaguardando en todo momento, las garantías de legalidad, seguridad jurídica, audiencia e irretroactividad, que deben observarse en la actuación de la administración pública de la Ciudad de México.

Que conforme a las reglas que rigen el procedimiento administrativo y sus formalidades, es factible prevenir por escrito y por una sola vez al interesado, en el supuesto de que no señale domicilio para recibir notificaciones, por lo cual, resulta necesario establecer un lugar en el cual se fijen, para conocimiento público, los actos administrativos y/o jurídicos que emite ésta autoridad.

PRIMERO.- Por medio del presente Aviso, se fijan los estrados para uso de la Procuraduría de la Defensa del Trabajo.

SEGUNDO.- Los estrados se ubicarán en el interior de las instalaciones que ocupa la Procuraduría de la Defensa del Trabajo, sita en Calzada San Antonio Abad No. 122, Piso 4, Colonia Tránsito, Delegación Cuauhtémoc, Código Postal 06820, en esta Ciudad de México, a un costado de la entrada de la citada Unidad Administrativa.

TERCERO.- El horario para su consulta y acceso al público, quedará comprendido de lunes a jueves, de las 9:00 a las 18:00 horas y los viernes de las 9:00 a las 15:00 horas.

CUARTO.- Las notificaciones por estrados se realizarán fijando durante 30 días naturales, el documento que se pretenda notificar; el plazo referido contará a partir del día siguiente a aquél en que el documento fue fijado y serán retirados una vez vencido el mismo, de conformidad con la normatividad vigente y aplicable a la materia. El documento notificado por estrados, una vez retirado de los mismos, se integrará al expediente que corresponda para su debido resguardo.

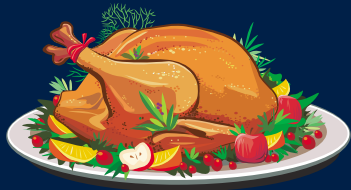
El presente Aviso entrará en vigor a partir del día de su publicación.

INICIO

NAVIDAD MEXICANA

La Navidad en México es una de las fechas más importantes y esperadas, llena de tradiciones y mucho sabor.

6 PLATILLOS TÍPICOS DE UNA Navidad Mexicana



46.4 % del consumo mexicano.

Platillo emblemático de las fiestas decembrinas, cuyos ingredientes básicos son: Pavo, Vino blanco dulce, carne de res y cerdo molida, tocino, pasas, orejones, almendras.

16.1% del consumo mexicano.

Uno de los más exquisitos platillos en la cena navideña y en el famosísimo recalentado. El adodo es parte fundamental del sabor compuesto de una mezcla de chile ancho, pasilla y guajillo, ajo, cebolla y especias.

1 PAVO RELLENO

5.1% consumo mexicano.

Esta preparación tiene una herencia culinaria española, traída a nuestro país por los conquistadores y la adaptación de las ollas de cocción por cazuelas de barro desde hace cientos de años le dio el toque mexicano para quedarse como un platillo emblemático. Sus principales ingredientes son: bacalao noruego, los chiles güeros, los jitomates, ajo cebolla, especias, alcaparras, aceitunas y almendras.

2 PIERNA AL HORNO

La tradición de comer **romeritos** en Nochebuena tiene sus orígenes en el virreinato, formando parte imprescindible hasta nuestros días.

Los romeritos son un quelite que crece en la milpa y se sirve en mole con **nopalitos, papas y tortitas de camarón**.

3 BACALAO



Receta de origen estadounidense que poco a poco se ha ido modificando para las costumbres mexicanas. Hoy en día los ingredientes principales constan de: manzana, pasas, apio, piña en almibar, crema, mayonesa y nuez.

4 ROMERITOS



Se piensa que esta deliciosa bebida llegó a nuestro país en la época de la colonia, la cual sufrió una completa transformación al elaborarla con ingredientes típicos del país y de la temporada. **Manzana, guayaba, tejocote, caña de azúcar, ciruela, tamarindo, canela, piloncillo.**

5 ENSALADA DE MANZANA

6 PONCHE

INICIO



JACINTO Y PAZ

R E S T A U R A N T



La reciente propuesta gastronómica al Sur de la Ciudad.

Calles empedradas, grandes casonas de la época colonial y coloridos jardines son el sello de San Ángel, uno de los barrios más en Ciudad de México. Aquí el tiempo transcurre sin prisa y se disfruta el momento.

Es así como Jacinto y Paz llega a cautivar todo aquel paladar con una propuesta creada por el chef Michael Álvarez que promete convertirse en el próximo referente culinario, definiéndose como una cocina libre.

Variedad de ingredientes con origen integran las especialidades que el cocinero mexicano-americano crea en su men-

te y materializa en emplatados visualmente considerados una obra de arte y en boca una oda a los sabores.

Por dentro te recibe una amplia e iluminada terraza, tres salones privados equipados con la más alta tecnología en audio y video, así como una barra donde se degustará lo mejor de la mixología de Israel Estrada.





Su carta retoma recetas que la mamá de Michael le preparaba de pequeño y donde los frijolitos, el chile y maíz eran parte de la dieta diaria, hoy son reinterpretados con técnicas adquiridas en su paso por Mexique de Carlos Gaytán en Chicago, reconocido con estrella Michelin.

La experiencia de Jacinto y Paz comienza cuando se invita al comensal a la cocina donde le es preparado el appetizer del día, mientras se explica el concepto del lugar.

Entradas como Elote y Pork Belly con mayonesa, epazote y chile guajillo o el Steak Tartar

con huevo pochado, aceitunas y escabeche de hongos, funcionarán para abrir apetito.

Filete y Cenizas con jitomate, guías de chícharo, hoja de plátano y recado negro; Pecho y Cachete de Ternera montado con mole, papa y camote; Ravioles con chile xcatic, hongos silvestres y parmigiano reggiano, son considerados los fuertes del menú.

Cuando la sobremesa se torna interesante basta acompañarla con postres de la casa como la Esponja de cacahuete y Leche o la Selección de Quesos de Temporada.

Todo buen restaurante pone atención, no sólo en su comida, sino en las opciones de maridaje por lo que el complemento recae en su cava con un total de 102 etiquetas. Se recomiendan: Aqua (Blanco, 2014), Aeris (Tinto, 2014), Ignis (Tinto, 2014) y Terra (Tinto, 2012) de la vinícola mexicana Casa Origo.

El sueño que comenzó con el deseo de aprender se convirtió en una realidad ahora llamada Jacinto y Paz, una cocina conformada con historias de vida.

Avenida de la Paz 45, San Ángel
Ciudad de México
T. 7090 0277
@Jacintoypazrestaurant / @Jacintoypaz
www.jacintoypaz.com



INICIO

FUENTE
LA NACIÓN

LA CERVEZA BELGA FUE DECLARADA PATRIMONIO DE LA HUMANIDAD



La Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (Unesco) declaró la tradición de la cerveza belga Patrimonio Inmaterial de la Humanidad.

La decisión se adoptó durante la reunión anual del Comité Intergubernamental para la Salvaguardia del Patrimonio de la Unesco, que se celebra en Addis Abeba.

La Unesco acordó proteger esta tradición cultural alcohólica, que

involucra a quienes producen, disfrutan y promueven la producción artesanal de esta bebida.

Los expertos reunidos en la capital de Etiopía han valorado la extrema diversidad del arte cervecero en Bélgica, así como la intensidad con la que es consumida e integrada en la vida diaria y festiva de sus habitantes (incluyendo el posible transporte por cañerías directo a los hogares).

Bélgica cuenta con casi 200 fábricas de cerveza que produ-

cen 1500 tipos distintos de esta bebida hecha con cebada fermentada, agua y lúpulo, muchas de ellas artesanales o cervezas especiales.

En este país europeo, la cerveza se somete hasta a cuatro procesos distintos de fermentación: la espontánea, empleada en la cerveza "lambic" (única en Europa); la alta o "ale"; la mixta, propia de las cervezas "tostadas"; y la "baja" o "lager", utilizada en la modalidad "pilsner".

INICIO