



## ECONOMÍA

BANXICO VE CRECIMIENTO DE SÓLO 1.3% ESTE AÑO POR EL EFECTO TRUMP



## FRANQUICIAS

PUEDEN FRANQUICIAS SER OPCIÓN PARA MIGRANTES



## JURÍDICO

NUEVAS SANCIONES A QUIEN DISCRIMINE



## LA EUROPEA

POR EXPERIENCIA DESDE 1953

## 4º FESTIVAL Los grandes Vinos del Duero

Del 1 al 31 de marzo

ESPAÑA - PORTUGAL

## CAPACITACIÓN

CONTROL PRESUPUESTAL DE ALIMENTOS Y BEBIDAS



## EVENTOS

ACREDITA EL CONAET A LA LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA DE LA UCSJ



## PAÍS

GOBIERNO FEDERAL FACILITARÁ IMPORTACIÓN DE CARNE DE RES Y ARROZ

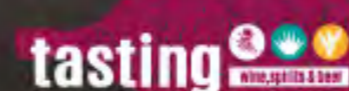


AGRICULTURA EL COSTO DE COMER SIN TRANSGÉNICOS



## AGRICULTURA

BIENESTAR DEL GANADO LECHERO



# BANXICO VE CRECIMIENTO DE SÓLO 1.3% ESTE AÑO

## POR EL EFECTO TRUMP

**Para este año y el 2018, el Banxico continúa esperando un repunte moderado de la economía mundial, debido a la expectativa de políticas más expansionistas por parte del gobierno de Estados Unidos.**

Para este año y el 2018, el Banco de México (Banxico) continúa esperando un repunte moderado de la economía mundial, debido en parte a la expectativa de políticas más expansionistas por parte del nuevo gobierno de Estados Unidos.

Las propuestas de política económica de la administración de Donald Trump sugieren que EU implementará medidas proteccionistas que podrían tener un efecto en sus relaciones comerciales con el mundo, lo que continuará siendo un elemento de riesgo para la reactivación de la economía global, y para el desempeño de nuestra economía en particular.

Ante la incertidumbre que prevalece sobre el alcance y magnitud de estas medidas y sobre las fechas de su posible

implementación, el escenario central de crecimiento para los próximos dos años fue revisado a la baja para incorporar un deterioro en el flujo comercial esperado entre México y Estados Unidos y una menor inversión extranjera directa que la prevista anteriormente.

Así, el intervalo de pronóstico de crecimiento del Producto Interno Bruto (PIB) en 2017 se modifica de uno de entre 1.5 y 2.5% previsto en el Informe anterior, a uno de entre 1.3 y 2.3% en el presente, en tanto que la previsión de crecimiento del PIB para el próximo año se ajusta de una tasa de expansión de entre 2.2 y 3.2% en el Informe previo, a una de entre 1.7 y 2.7% en el actual.

Estas previsiones deben tomarse con cautela, toda vez que se deberán ir revisando conforme se obtenga mayor información sobre el rumbo de las negociaciones de la relación bilateral entre México y Estados Unidos, detalló el Banxico.

Para el banco central mexicano, en enero de este año la inflación general anual se incrementó de manera impor-

tante, ante los cambios en la determinación de los precios de algunos energéticos, destacando los de las gasolinas.

El Banxico prevé que los cambios en precios de las mercancías respecto de los correspondientes a los servicios, derivados de la depreciación que ha tenido el tipo de cambio, y el impacto de la liberalización de los precios de gasolinas, tengan un efecto temporal sobre la inflación general.

El Banco de México espera para este año la inflación se ubique por encima de la cota superior del intervalo de variabilidad asociado al objetivo establecido, retomando una tendencia convergente hacia la meta durante los últimos meses del año, situándose cerca de 3% al cierre del 2018.

Por su parte, se prevé que la inflación subyacente se mantenga en niveles superiores a la meta de 3% en 2017. No obstante, se espera que para los últimos meses de dicho año y en el 2018 retome una tendencia convergente al objetivo de 3 por ciento.

Fuente: El Financiero

## PUEDEN FRANQUICIAS SER OPCIÓN PARA MIGRANTES



**Los buenos números que el sector de franquicias sigue ofreciendo en crecimiento y variedad de marcas y giros, obliga a considerarlo como una de las mejores opciones para poner su dinamismo al servicio de migrantes mexicanos que buscan reincorporarse a la economía del país.**

Para una persona que ha estado fuera de México por varios años, es complicado reintegrarse súbitamente y encontrar la fórmula para gestionar un negocio propio. Como sabemos, el éxito de muchos negocios es contextual, en la medida en la que el conocimiento de cierto mercado, más la red de contactos del emprendedor, suelen ser los ingredientes para la supervivencia. Los modelos de

franquicia reducen la dependencia de factores de esta índole, al tratarse de fórmulas probadas que han realizado tareas de adecuación para diferentes formatos y mercados.

No se trata, de ninguna manera, de repetir una experiencia tan desafortunada como el mal habido "Programa nacional de franquicias", que en el sexenio de Calderón se encargó de descarrilar el mercado, fomentar el "desarrollo" de marcas inmaduras, y de financiar a fondo perdido la compra de unidades de franquicia inoperantes. De lo que se trata es que el gobierno sea un simple facilitador para que las marcas sanas que operan en México, puedan acercar sus modelos a compatriotas que regresan

a suelo nacional en busca de oportunidades.

Una circunstancia medianamente similar se vivió en el 2009, cuando miles de trabajadores de Luz y Fuerza se vieron de pronto en las calles. Muchas franquicias se acercaron a ellos para darles la capacitación, organización y disciplina que se requieren para ser empresarios, y a la fecha, muchas de esas unidades siguen operando exitosamente, así como casi la totalidad de esos trabajadores contaban con dinero producto de sus liquidaciones, y no sabían cómo invertir, muchos de los migrantes que regresen probablemente lo hagan con ahorros construidos a lo largo de muchos años que para una contingencia como la que hoy enfrentan.



## FRANQUICIAS



Algunas de las que no prosperaron, hay que reconocerlo, fue precisamente por la gran demanda que se desbordó y que llevo a invertir en modelos no profesionalizados, que no fueron capaces de responder a sus franquiciatarios. En este punto deberá tenerse gran cuidado de operar adecuadamente los filtros.

Otro de los puntos en los que el fenómeno es relevante para el campo de franquicias es el de la captación de emplea-

dos que han sido formados en muchas de las cadenas de franquicia en EUA, y que hoy regresan en busca de un trabajo en nuestro país. Se trata de una mano de obra que tiene ya altos estándares de motivación y resultados, con una capacitación de alto valor. De hecho, muchos de esos empleados conocen tecnologías que aún no son implementadas en el país, y que con ese know how podrían generar procesos virtuosos en muchas industrias mexicanas.

No debemos olvidar que el sector de franquicias ha girado radicalmente en los últimos 15 años, y que de una preponderancia de marcas extranjeras, las nacionales ya conforman hoy la mayor oferta, con números superiores al 80%. Sería esta una forma inteligente de aprovechar recursos que la economía de nuestro "socio" está desechando sin mirar sus valores ocultos.

# NUEVAS SANCIONES A QUIEN DISCRIMINE



La Cámara de Diputados aprobó el dictamen que **modifica el artículo 149 Ter del Código Penal Federal**, a fin de **sancionar a quien por razones de religión o discapacidad, atente contra la dignidad humana, anule o menoscabe los derechos y libertades de las personas.**

Avalado en lo general y particular por 366 votos a favor, 2 en contra y 32 abstenciones y enviado al Senado de la República para sus efectos constitucionales, indica que en tales casos, **se aplicará sanción de uno a tres años de prisión o de 150 a 300 días de trabajo a favor de la comunidad, y hasta 200 días multa, al que discrimine por razones de culto o discapacidad.**

El documento refiere a la discriminación religiosa y por discapacidad como un problema social que afecta la pacífica convivencia entre ciudadanos, en las ciudades y en comunidades rurales, principalmente indígenas.

Precisa que el 89.3 por ciento de la población mexicana practica la religión católica, 10.7 por ciento pertenece a otros cultos y 4.9 por ciento de la población no practica ningún credo, y a pesar de que la Constitución vela por la no discriminación, en el país se presentan situaciones de exclusión social por diferencias dogmáticas.

Respecto al dictamen, el diputado Ramón Bañales Arámula (PRI), destacó que la reforma al Código Penal **busca**

**prohibir toda acción discriminatoria o de violencia de cualquier tipo a una persona en razón de sus creencias religiosas o discapacidades físicas.**

*“Todos somos iguales ante la ley y la justicia debe ser impartida sin mirar las características del receptor; por ello, aprobar el dictamen representa combatir actos de intolerancia y dolencia contra cualquier ciudadano”.*

*“La reforma armoniza el Código con el artículo 1 de la Constitución. Actualmente se sancionan casi todas las conductas discriminatorias pero se omitían aquellas a causa de creencias dogmáticas y discapacidades”.*

CAPACITACIÓN

PRÓXIMO CURSO | CONTROL PRESUPUESTAL  
DE ALIMENTOS Y BEBIDAS



OBJETIVO

Que los participantes puedan contar con las herramientas necesarias para crear un sistema de control administrativo dentro de su restaurante... **Lo importante es la unidad no el costo, ¿Costo o rentabilidad?**

TEMARIO

- Cómo hacer un presupuesto.
- Cómo controlar el gasto de mi restaurante.
- Receta estándar con rendimientos.
- Control de unidades / Control de 80\*20.
- Definición de gasto fijo y variable.
- Control de nómina e incidencias.
- Presupuesto de venta por unidades determinando la rentabilidad
- ¿Costo o rentabilidad?

DIRIGIDO A

Gerentes de Restaurante, Chefs, Administradores y Propietarios.

FECHA

Martes 28 y Miércoles 29  
de Marzo

HORARIO

9:00 a 13:00 hrs.

LUGAR

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

COSTO

**\$2,000 + IVA**  
Socios: \$1,500 + IVA

PONENTE

Lic. Manuel Fernández Casanova.

INFORMES

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

INICIO

# ACREDITA EL CONAET A LA LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA DE LA UNIVERSIDAD DEL CLAUSTRO DE SOR JUANA



Después de cumplir con 143 indicadores, el **Colegio de Gastronomía de la Universidad del Claustro de Sor Juana** recibió la constancia de acreditación del Consejo Nacional para la Calidad de la Educación Turística (por sus siglas **CONAET**), organismo avalado por COPAES-RIACES-UNESCO que se constituye como un referente válido de calidad en la educación turística.

Presidió el acto y develó la placa alusiva, la Subsecretaria de Planeación y Política Turística, Lic. María Teresa Solís Trejo, en representación del Lic. Enrique de la Madrid Cordero, secretario de Turismo del gobierno federal, el pasado martes 28 de febrero en el Auditorio Divino Narciso de la UCSJ.

La Mtra. Carmen Beatriz López-Portillo, rectora de la Universidad del Claustro de Sor Juana, recibió de manos del Mtro. Rafael Gutiérrez Niebla, presidente del CONAET, la documentación que acredita la calidad del Colegio de Gastronomía de esta casa de estudios.

Previo al evento, el maestro Gutiérrez Niebla impartió la conferencia magistral **Estudiar gastronomía en una carrera acreditada por el CONAET, ¿la neta, sirve?**

El maestro Miguel Ángel Meza, director del Colegio de Gastronomía, explicó que con esta acreditación se tiene la certeza de que el colegio cuenta con una infraestructura satis-

factoria y suficiente; instalaciones y equipos; claustro de profesores; procedimientos sistematizados y acordes con su normatividad. También favorece la movilidad de estudiantes, académicos e investigadores a nivel nacional e internacional.

Asimismo dijo que el CONAET toma en cuenta diez categorías, de acuerdo al Marco General de COPAES 2015, y son: personal académico, estudiantes, plan de estudios, evaluación del aprendizaje, formación integral, servicios de apoyo para el aprendizaje, vinculación-extensión, investigación, infraestructura y equipamiento, así como gestión administrativa y financiamiento.



## EVENTOS

Meza señaló que la acreditación es un proceso al que pueden someterse voluntariamente los planes de estudio de licenciatura, entre sus beneficios sobresale la obtención de un reconocimiento a nivel nacional.

El CONAET envía un Equipo de Pares Evaluadores de Programa que realiza entrevistas a profesores, estudiantes y egresados, así como a empleadores; revisa la información documental y física

pertinente, con la intención de constatar lo indicado en el Autoestudio.

Hasta el momento se cuenta con 26 programas educativos pertenecientes al perfil de egreso de gastronomía. Entre algunas instituciones públicas acreditadas por el CONAET, se encuentran las universidades Tecnológicas de Quintana Roo, Puebla, Sonora y Yucatán; Autónoma de Baja California, Autónoma del Estado de México y de Colima.

En la zona metropolitana de la Ciudad de México se encuentran: las universidades Anáhuac, Del Valle de México, CESSA Universidad y ESDAI.

A mediados de junio de 2016, el CONAET había dictaminado más de 140 procesos de sendos programas educativos, de los cuales 133 obtuvieron la acreditación, algunos por primera vez y otros más por segunda o tercera ocasión.



## LA HISTORIA

La Universidad del Claustro de Sor Juana ha marcado una gran diferencia con su carrera en Gastronomía: fue una de las primeras en impartir esta licenciatura, única en su género. De aquí han egresado 22 generaciones desde 1993. Sus estudiantes han obtenido premios y distinciones en México y en el extranjero.

RESTAURANTE  
ESCUELA ZÉFIRO

Desde 2009 abrió sus puertas el Restaurante Escuela Zéfiro,

que es operado por estudiantes de los últimos ciclos de la licenciatura. Cuenta con el *distintivo H* vigente, reconocimiento otorgado por las secretarías de Turismo y Salud, a establecimientos fijos de alimentos y bebidas por cumplir los estándares de la NMX-F-605-NORMEX-2015, norma voluntaria que promueve las buenas prácticas de higiene y sanidad. Asimismo, forma parte de la marca *Premium* de la Secretaría de Turismo Tesoros de México. La CANIRAC le otorgó el Premio al Mérito Empresarial Restaurantero 2012, en la categoría de Concep-

tos Tradicionales Mexicanos *María Aguirre de Arroyo*.

En 2004, la Universidad del Claustro de Sor Juana fue la cuarta institución de educación superior del país, en ese entonces de un total de mil 800 instituciones privadas, en ingresar en el Padrón de Excelencia de la SEP. En 2007 fue acreditada por la Federación de Instituciones Mexicanas Particulares de Educación Superior (FIMPES) de forma lisa y llana. En 2012 fue reconocida por la Secretaría de Educación Pública como una Institución de Calidad Asegurada.



Fuente: El Informador

# GOBIERNO FEDERAL FACILITARÁ IMPORTACIÓN DE CARNE DE RES Y ARROZ



**Países con los que no se tiene tratado podrán ingresar estos productos sin el pago de aranceles.**

Para reducir los aumentos de precios de la carne de res y diversificar las importaciones de arroz ante la dependencia que México tiene de Estados Unidos, el Gobierno Federal permitirá que entren esos dos productos de países con los que no tenemos tratado de li-

bre comercio, sin el pago de aranceles.

Se permitirá la entrada de 200 mil toneladas de carne en trozos, deshuesada o en canal a fin de reducir los precios de la carne que acumulan un aumento de 55.19% de diciembre de 2011 al mismo mes de 2016.

En tanto que se abrirán las puertas al arroz con cáscara o descascarillado procedente

de países con los que no tenemos tratados a fin de reducir la dependencia de las importaciones estadounidenses, ya que 82.62% del consumo nacional se cubre con producto del exterior.

Lo anterior lo informó la Secretaría de Economía en el Diario Oficial de la Federación en el acuerdo por el que se dan a conocer los cupos de importación.

INICIO

Fuente: 2000Agro

# EL COSTO *de comer* SIN TRANSGÉNICOS



**Una dieta sin transgénicos costaría 3 mil dólares extras al año para una familia.**

Un estudio realizado por investigadores de la Universidad Estatal de Carolina del Norte demostró que evitar los alimentos elaborados con cultivos transgénicos aumentaría el presupuesto familiar alimentario en alrededor de tres mil dólares por año en los hogares de Estados Unidos.

Los investigadores examinaron las consecuencias del costo para el consumidor al elegir alimentos elaborados sin materia prima procedente de cultivos transgénicos por sobre

los alimentos que sí contienen materia prima derivada de cultivos transgénicos.

Al utilizar algoritmos de minería de textos aplicados a descripciones detalladas de productos contenidos en una base de datos de alimentos individuales con transgénicos y sin ellos en el retail, encontraron que cuando se comparan directamente entre sí, los alimentos libres de transgénicos cuestan un 33 por ciento más que un producto alimentario comparable que sí contiene transgénicos.

Cuando se comparan en una base por onza (28.7 gramos),

los alimentos sin transgénicos cuestan un promedio de 73 por ciento más. Generalizando al costo de una canasta típica de mercado de alimentos consumidos por los hogares estadounidenses, el consumo de alimentos libres sin transgénicos aumentaría el presupuesto promedio de alimentos desde nueve mil 462 a 12 mil 181 dólares por año.

De acuerdo con el estudio, este costo extra no conllevaría ningún beneficio anexo, ya que los cultivos transgénicos han demostrado ser tan seguros como sus pares convencionales.

INICIO

Fuente: 2000Agro

## BIENESTAR DEL



## GANADO LECHERO

**Ganado de leche presenta altos niveles de estrés por grandes cantidades de leche que deben producir.**

Las vacas lecheras representan una entrada rápida de ingresos, tienen un costo razonable de alimentación; en términos generales son una buena inversión, por lo tanto, para los productores es muy importante el bienestar de estos animales.

El ganado de leche es sometido a altos niveles de estrés por las grandes cantidades de leche que deben producir, y los problemas de bienestar suelen aparecer con más frecuencia durante el periodo de estabulación, que va de los cuatro a los ocho meses al año, dependiendo de la ubicación geográfica.

Casi todos los sistemas de cría de ganado imponen restric-

ciones a los animales, lo que puede causar molestias o inquietudes, pues impiden que estos puedan satisfacer sus necesidades básicas. Por lo tanto, se les deben proporcionar medios para poder satisfacer estas necesidades, incluyendo:

- Comodidad y refugio.
- Fácil acceso a agua para beber.
- Alimento para mantener a los animales en plena salud y vigor.
- Libertad de movimiento.
- Proporcionar la compañía de otros animales de la misma clase.
- Darles la posibilidad de ejercer sus patrones más habituales de conducta.
- Luz durante las horas de luz, e iluminación disponible para que los animales puedan ser inspeccionados en cualquier momento.
- Un tipo de suelo que no dañe a los animales ni cause

una tensión indebida.

- Prevención o diagnóstico rápido y tratamiento de vicios, lesiones y enfermedades.
- Prevención de mutilaciones

Muy pocos sistemas de cría de ganado utilizados actualmente proporcionan todas las necesidades fisiológicas y de comportamiento de los animales, y por lo tanto es probable que causen problemas de bienestar.

Es importante recordar que el bienestar de los animales se refleja directamente en: mayor mortalidad, animales enfermos que deben ser expurgados, pérdidas de peso, lesiones corporales (hematomas y abscesos) y cambios bioquímicos que afectan negativamente en la calidad organoléptica (color, sabor, aroma, textura, jugosidad) y tecnológica (pH, capacidad de retención de agua) de la carne.