

BOLETÍN SEMANAL

JUNIO 4, 2021



AMR
ASOCIACIÓN MEXICANA
DE RESTAURANTES, A.C.
DESDE 1948



DICARES
Directores de Cadenas de Restaurantes, A.C.

f t i @AMRcdmx | www.amr.org.mx

INDUSTRIA



DESPEDIDA A JOSÉ LUIS
MIER Y DÍAZ

CDMX



LA CIUDAD DE MÉXICO
PASA A SEMÁFORO VERDE

CDMX

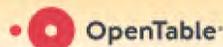


LEY SECA EN LA CIUDAD
DE MÉXICO CON MOTIVO
DE LA JORNADA ELECTORAL

INDUSTRIA



SI SALES A VOTAR,
TE ESPERA UNA 'SORPRESA':
RESTAURANTES OFRECERÁN
DESCUENTOS



Salir a comer está de regreso

Todo lo que necesitas para recuperarte y conectar con tus comensales



Conoce más

ECONOMÍA



LA CONFIANZA DEL
CONSUMIDOR TOCA MÁXIMO
DESDE FEBRERO DE 2020

GASTRONOMÍA



LOS MARAVILLOSOS
INGREDIENTES DE
TEMPORADA EN JUNIO

TURISMO



"OAXACA, SUSPIRO POR
VERTE" CAMPAÑA PARA
LA REACTIVACIÓN TURÍSTICA

CAPITAL HUMANO



¿TE PUEDEN DESPEDIR
POR NO VACUNARTE O
POR AUSENTE PARA
IR A VACUNARTE?

RIOJA

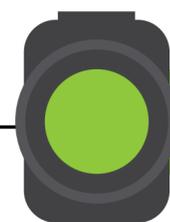
#TeMerecesUnRioja

Los Buenos Vinos se Disfrutan con Moderación

Consulta nuestro Aviso de Privacidad en www.amr.org.mx

General Gómez Pedraza 51 Int. 1, Col. San Miguel Chapultepec, CDMX | Tel.: 5250-1146 / 5531-0911

Juan Carlos Cuéllar | comunicacion@amr.org.mx



SEMÁFORO VERDE
A PARTIR DEL 7 DE JUNIO

DESPEDIDA A JOSÉ LUIS MIER Y DÍAZ

Presidente Ejecutivo CANIRAC



El pasado jueves 3 de junio se reunieron expresidentes de la Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados (CANIRAC), para despedir a José Luis Mier y Díaz, Presidente Ejecutivo de esta Cámara desde el 2007 al 2021.

En una emotiva comida en el Restaurante Morton's, se le reconoció su trayectoria en la CANIRAC trabajando siempre en pro de los intereses de la Industria Restaurantera. Estuvieron presentes cuatro de los cinco expresidentes con los que colaboró durante estos años, Francisco Mijares, Braulio Cárdenas, Manolo Gutiérrez, Hugo Vela y el actual Presidente de CANIRAC, Germán González.

INICIO

CDMX

LA CIUDAD DE MÉXICO PASA A SEMÁFORO VERDE



Derivado de la conferencia de prensa del Gobierno de la Ciudad de México del día de hoy viernes 4 de junio de 2021, sobre el color del semáforo y la actividad Restaurantera, se les informa:

SEMÁFORO VERDE
A PARTIR DEL 7 DE JUNIO



Que la Ciudad de México pasa a SEMÁFORO VERDE a partir del próximo lunes 7 de junio de 2021, bajo el Programa "REACTIVAR SIN ARRIESGAR".

Con el cambio del semáforo a color verde, se amplió únicamente el horario de funcionamiento en interiores de los Restaurantes, así como nuevas actividades en Salones de Fiestas, por lo que seguirán vigentes los siguientes lineamientos:

- El Programa "**CIUDAD AL AIRE LIBRE**" para la colocación de Enseres Fijos. Su registro podrá realizarse en el link siapem.cdmx.gob.mx, y para consulta de los lineamientos técnicos en medidassanitarias.covid19.cdmx.gob.mx
- La colocación de mesas al aire libre no podrá ser mayor al 75% de las mesas disponibles al interior del Establecimiento Mercantil.

- Se prohíbe fumar en espacios cerrados. En zonas de enseres al aire libre podrá destinarse una zona exclusiva para fumadores, siempre que se garantice que las personas no fumadoras en espacios abiertos estén 100% libres de humo de tabaco.

- Las mesas deberán colocarse con una distancia de 1.5 metros entre cada una y tener un diseño y tratamiento cromático unitario, con colores adecuados a la fachada del Establecimiento Mercantil y a la imagen urbana de la Colonia, Pueblo o Barrio dónde se instalen.

- Para el Centro Histórico, los colores permitidos para enseres y/o estructuras fijas serán: Azul marino, verde bosque, café, terracota y vino, observando el Manual Ciudadano para el cuidado del Centro Histórico, y

- En Monumentos Históricos o colindantes con éstos, deberán contar con Autorización y/o Permiso emitido por el INHA y observar la Normativa aplicable.

- En Restaurantes en **ÁREAS EXTERIORES** continuarán funcionando hasta las **24:00 horas** con servicio de venta de vinos y licores exclusivamente con alimentos (no botanas).

- **LAS MESAS EN ÁREAS EXTERIORES SERÁN HASTA 8 COMENSALES.**

- **LOS RESTAURANTES EN ÁREAS INTERIORES PODRÁN FUNCIONAR HASTA LAS 24:00 HORAS Y CON UN AFORO DEL 50%. (En éste caso se amplió el horario de funcionamiento en áreas interiores de las 23:00 horas que se tenía, a las 24:00 horas).**

- **LAS MESAS EN ÁREAS INTERIORES SERÁN HASTA 6 COMENSALES.**

- Después del cierre de los Establecimientos Mercantiles, podrán implementar el Servicio para Llevar o a Domicilio.

- Se mantiene el distanciamiento entre mesas y el resto de las medidas sanitarias actuales.

- El uso de QR es obligatorio para los Restaurantes.

- Filtro sanitario y uso de cubrebocas al ingresar.

- Queda prohibida la operación y funcionamiento de los Restaurantes así como la venta y consumo de bebidas alcohólicas después de los horarios autorizados (24:00 horas en áreas interiores y exteriores), cuyas instalaciones deberán permanecer cerradas y sin comensales.

- Continúa vigente el Programa **"REABRE"** para los Giros de Bares, Cantinas y Antros, exclusivamente para operar como **RESTAURANTES**, pero únicamente en Áreas Exteriores al aire libre hasta las 24:00 horas, conforme a los lineamientos dictados con anterioridad contenidos en el enlace electrónico <http://medidassanitarias.covid19.cdmx.gob.mx> (No abren como Bares, Antros o Cantinas).

- Continúan vigentes todas las medidas sanitarias dictadas tales como: Tapetes sanitizantes, toma de temperatura, registro de comensales, uso de cubrebocas, gel antibacterial al 70% de alcohol, lavado constante de manos, sana distancia de 1.5 metros entre personas, colocación de mesas de 1.5 metros de separación entre mesas, registro y uso del código

QR para el ingreso al Establecimiento por parte de los clientes, medidas de protección para los trabajadores, cubrebocas, careta, etc.

- Se permiten Fiestas Infantiles en el Interior (aplica para Restaurantes y Salones de Fiestas) conforme a lo siguiente: Uso de cubrebocas permanente. Registrar a los invitados antes o el día del evento. Realización de Pruebas de Antígeno a los invitados para descartar posibles contagios en el evento. No alcohol. No baile. Máximo un aforo de 50 personas garantizándole un mínimo de 9 metros por persona. Las fiestas tendrán una duración hasta las 22:00 horas.

- Los Establecimientos Mercantiles que tienen como Giro principal la Venta de Alimentos Preparados podrán tener música viva, grabada o videograbada, con un límite máximo de volumen de 62 decibeles.

- Oficinas podrán trabajar con un aforo del 30%.

- **Ventilación natural o en su caso recirculación de un mínimo del 40% hacia el exterior en las áreas de los comensales. Prohibida la recirculación al interior.**

- **La utilización de las áreas de juegos infantiles en los Establecimientos Mercantiles, con uso riguroso de cubrebocas, gel y limpieza constante.**

- **Interiores de Salones con Actividades Permitidas. (Se deberán cumplir las medidas sanitarias).**

- **Se permiten realizar en Salones cerrados lo permitido para las demás actividades económicas, observando las siguientes medidas sanitarias: Uso permanente de cubrebocas. Escaneo de QR al ingresar al Evento. Medidas de ventilación natural en espacios cerrados (CAMBIAR 40%).**

- **Continúan sin abrir Antros, Bares y Cantinas.**

- **Eventos Sociales sin restricciones de horario y aforo. (Considero que deberá ajustarse al horario y aforo permitido en su Licencia de Funcionamiento o Permiso de Impacto Vecinal).**

El día de hoy por la noche, se publicarán en la Gaceta del Gobierno de la Ciudad de México éstas nuevas disposiciones, y de existir algún cambio o ajuste en su redacción, las haremos de su conocimiento el día de mañana.

CDMX

HABRÁ 'LEY SECA' EN LA CDMX

ESTE FIN DE SEMANA POR ELECCIONES



Acuerdo de Ley Seca en la Ciudad de México con motivo de la Jornada Electoral el próximo domingo 6 de junio de 2021, publicado en la Gaceta Oficial del Gobierno de la Ciudad de México.

ACUERDO POR EL QUE SE ESTABLECE LA SUSPENSIÓN DE ACTIVIDADES RELACIONADAS CON LAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN TODAS SUS GRADUACIONES EN LOS ESTABLECIMIENTOS MERCANTILES DE LA CIUDAD DE MEXICO DURANTE LOS DÍAS SABADO 5 Y DOMINGO 6 DE JUNIO DE 2021, CON MOTIVO DE LA JORNADA ELECTORAL.

PRIMERO.- Se suspenden las actividades relacionadas con la venta de bebidas alcohólicas en todas sus graduaciones desde las 00:01 horas del sábado 05 junio y hasta las 23:59 horas del domingo 06 de junio de 2021, en los establecimientos mercantiles que operen como vinaterías, tiendas de abarrotes, supermercados con licencia para venta de vinos y licores, tiendas de autoservicio, tiendas departamentales, aquellos que se instalen temporalmente y en cualquier otro similar en los que se expendan bebidas alcohólicas de cualquier graduación, incluyendo el servicio a domicilio en el que se comercialicen u

obsequien bebidas alcohólicas para el consumo humano. Esta disposición es aplicable en todas las Alcaldías de la Ciudad de México.

SEGUNDO.- Se exceptúa de la suspensión anterior el consumo de bebidas alcohólicas en copeo con alimentos (no botanas) al interior de los establecimientos mercantiles con giro de restaurante. La venta en envase cerrado para consumir fuera de estos deberá entenderse como suspendida.

TERCERO.- Toda persona que contravenga el presente Acuerdo será remitida sin dilación al Juzgado Cívico correspondiente para la imposición de la sanción que en derecho corresponda, de conformidad con las disposiciones previstas en la Ley de Establecimientos Mercantiles, la Ley de Cultura Cívica, la Ley del Instituto de Verificación Administrativa y demás disposiciones legales vigentes en la Ciudad de México.

Fuente: Jurídico AMR

INICIO



SI SALES A VOTAR, TE ESPERA UNA 'SORPRESA': RESTAURANTES OFRECERÁN DESCUENTOS

La Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados invitó a la Industria Restaurantera a esta dinámica que busca incentivar el voto.

Salgamos a
Votar

Si ya estás listo para votar el próximo 6 de junio, la Industria Restaurantera te tiene una sugerencia para después: visitar tu restaurante favorito participante.

Y es que el organismo ofrecerá descuentos a las mexicanas y mexicanos que participen en los comicios intermedios del próximo domingo que serán los más grandes de la historia, con más de 20 mil cargos de elección popular en juego.

¿Y cómo funcionará la dinámica? German González, presidente de la Canirac, explicó que lo único que tendrás que hacer es mostrar tu dedo marcado con tinta indeleble.

El directivo explicó, que se invitó a los más de 15 mil negocios afiliados, así como a los restaurantes Socios de la **Asociación Mexicana de Restaurantes (AMR)** y de **Directores de Cadenas de Restaurantes (Dicares)** para que participen en esta convocatoria.

"Estamos buscando que la gente que hizo ese esfuerzo y después quiere tomar un café o comer algo desayunar, comer o si lo hacen más tarde, una cena, (se les ofrezca) un descuento, una promoción, algún beneficio", abundó.

González señaló que algunos restaurantes ofrecerán descuentos de hasta 50 por ciento en el consumo, mientras que otros darán postres o digestivos. La oferta, subrayó, la decidirá cada empresa.

Añadió que toda la Industria Restaurantera se está sumando a la campaña.

"Lo que buscamos es que la gente salga a votar el domingo. Creo que es un privilegio tener la oportunidad de elegir a nuestros gobernantes", indicó.

#YoSíVoto 

INICIO

ELECCIONES EN MÉXICO

Este 6 de junio

tendremos las elecciones más
grandes de la historia



¡Es el momento de decidir
qué país queremos! Por eso:

Salgamos a
Votar



La participación de todas y todos es muy importante. No dejemos que nadie decida por nosotros o que gane la indiferencia o la apatía.



EL VOTO LIBRE ES UN DERECHO CIUDADANO
y la **CANIRAC** te invita a:

1

Reconocer

A los clientes que hayan votado con una promoción de acuerdo con tus posibilidades; por ejemplo, café o postre gratis o algún descuento a quien muestre que ejerció su voto con la marca indeleble en su pulgar.

2

Garantizar

Las condiciones para que tus colaboradores acudan a votar: puedes cambiar su horario de entrada o salida o darles un receso.



3

Promover

El voto entre tus amigos, familiares y colaboradores.



4

Difundir

El hashtag **#YoSíVoto** en tus redes sociales para la promoción que apliques.

Con tu ayuda, **este 6 de junio** todas y todos ganamos porque se fortalece nuestra democracia.

#YoSíVoto



CANIRAC
CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA DE
RESTAURANTES Y ALIMENTOS CONDIMENTADOS



AMR
ASOCIACIÓN MEXICANA
DE RESTAURANTES, A.C.
DESDE 1948



DICARES
Asociación de Restaurantes de México, A.C.

LA CONFIANZA DEL CONSUMIDOR TOCA MÁXIMO DESDE FEBRERO DE 2020



En mayo de este año el indicador se ubicó en 42.7 punto, en parte por aumentos en la expectativa de los hogares respecto a la situación económica el próximo año.

En mayo de este año el indicador de confianza del consumidor (ICC) tuvo un crecimiento mensual de .3 puntos, con cifras desestacionalizadas, colocándose en 42.7 puntos, la cifra más alta desde febrero de del año pasado (43.9 puntos), antes de que comenzará México comenzará a aplicar las medidas sanitarias para evitar los contagios de coronavirus.

Entre los componentes del indicador de confianza, la situación económica del país, comparada con la de hace 12 meses tuvo un avance de 1.4 puntos, la situación económica esperada de los miembros del hogar dentro de 12 meses avanzó 1.1 puntos y la situación económica del país dentro de 12 meses aumentó .7 puntos, indicaron en un comunicado conjunto INEGI y Banco de México (Banxico).

Mientras que la situación económica de los miembros del hogar comparada con la que tenían hace 12 meses cayó .3 puntos y la posibilidad de que en el momento actual de realizar compras de bienes duraderos retrocedió 1.7 puntos.

“Si bien la Confianza del Consumidor está retomando sus niveles pre pandemia, aún se ubica 5.6 puntos por debajo del máximo que alcanzó en febrero de 2019 (48.3 puntos). Antes de la pandemia, el indicador ya había disminuido 4.7 puntos respecto de ese máximo

histórico, lo cual muestra que los hogares sentían un deterioro en el entorno económico, incluso antes de que comenzara la crisis del Covid-19”, señaló Gabriela Siller, directora de análisis económico-financiero de Banco Base.

Comparado con mayo del año pasado, cuando el indicador tocó su punto más bajo al ubicarse en 31.2 puntos, el indicador mostró un avance de 11.5 puntos, de acuerdo con el Instituto Nacional de Estadística y Geografía.

Abril y mayo del año pasado fueron los meses en los que más se sintieron los efectos de la pandemia, perdiendo 12 millones de empleos –más de 1.1 millones eran empleos formales–.

“Se espera que la confianza se recupere a medida que la actividad económica regrese a la normalidad, aunque las elecciones que se llevarán a cabo este 6 de junio podrían tener un impacto importante en ello, dado que esto influye significativamente en las expectativas de los consumidores”, señaló Siller.

“En julio 2018, justo tras la victoria de AMLO y Morena en las elecciones, el indicador de confianza del consumidor dio su mayor incremento mensual en registro de 6.0 puntos. Sin embargo, esto no se vio reflejado en el consumo ni en el crecimiento económico”, concluyó.

Fuente: Expansión

INICIO

LOS MARAVILLOSOS INGREDIENTES DE TEMPORADA EN JUNIO



Lo mejor de cocinar con los alimentos de temporada es que siempre se obtienen los mejores sabores, más jugosos y con texturas increíbles, lo que permite hacer maravillas en la cocina. Aquí encontrarás los ingredientes que junio tiene para ti.

VERDURAS

Acelga: Disfruta su gran aporte de hierro en unas pechugas de pollo rellenas de acelgas o su contrario rollitos de acelga rellenos de pollo. Son muy saludables y ricas.

Apio: Comienza el día con un jugo verde que te dará toda la energía que necesitas. Una ensalada de palmitos y apio será ideal para una cena ligera. Puedes cosecharlo en casa para que nunca te hagan falta.

Berro: Si no eres muy partidario de la comida saludable, intenta con esta ensalada de berros con papa y tocino, lo mejor de dos mundos en un plato.

Calabaza: Tienes que probar la sopa esmeralda de cilantro y calabaza, una de nuestras favoritas. También las calabacitas rellenas de arroz y verduras quedan muy buenas y les encantan a los niños.

Chayote: Esta verdura es muy fresca y sencilla de cocinar. Te recomendamos la ensalada de chayotes al orégano para aquellas tardes en que se antoja algo distinto y delicioso.

Chile poblano: No sabes lo que te estás perdiendo si no has probado el rico pastel de elote con rajas. Consíentete con la receta de la abuela y disfruta unas rajas con crema o una crema poblana.

Espinaca: Para el desayuno, unos huevos pochados con espinacas te harán comenzar con el pie derecho y una tarta de espinacas con queso de cabra te alegrará la tarde. Si quieres algo más elaborado, los hongos rellenos de pesto de arúgula y espinaca o la lasaña boloñesa con espinacas que te van a enamorar.

Zanahoria: Córtalas en tiras y agrega chile y limón, serán el snack perfecto. 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

Aguacate: Esta fruta es una de nuestras favoritas, no puede faltar en los platillos mexicanos acompañando unas ricas tortillas calientes, la tártara fresca de salmón y aguacate es muy saludable y la sopa fría de aguacate con yogurt, deliciosa. Otra forma muy rica de comerlos es rellenos.

Chabacano: ¿Se les antoja una rica y crujiente tarta? Puedes saborearlo en pays, galletas y mermeladas. Utilízalo para dale sabor al pollo o para preparar unas chuletas ahumadas en salsa de chabacano.

Ciruella: Tanto las amarillas como las rojas son muy carnosas en esta época. Pruébalas asadas con yogurt natural y te van a fascinar. Arriésgate un poco y agrégalas a lo que puedas, postres, salsas para carne y ensaladas.

Durazno: No lo pienses más y prepara una rica gelatina de durazno con mascarpone, otra buena idea es rostizarlos con miel, quedan muy buenos.

Higo: Esta fruta es muy buena para la salud. Termina tu comida de forma deliciosa con un postre de yogurt e higos. Si te fascinan, prepara una conserva de higo para que te duren aún fuera de temporada.

Mamey: Esta fruta tiene increíbles propiedades, anímate a cocinar una sopa de frutas para que las aproveches al máximo.

Mango: Desayuna un smoothie de mango con yogurt griego, para la hora de la comida anímate a probar una rica sopa de frutas y para el postre el dulce de tapioca con mango nos encanta.

Pera: El pay de pera con limón te va a encantar. Te recomendamos preparar el budín de peras, que es tan rico como fácil de hacer y las peras pochadas con anís que te van a enamorar.

Pitahaya: Cómetela a cucharadas muy fría. Una gelatina de esta fruta es increíble, también la puedes comer en crema, en agua fresca en jalea e incluso en tamalitos.

Uva: Jugosas y llenas de sabor, no lo pienses dos veces y aprovecha junio para saborear los mejores ingredientes en una ensalada de queso de cabra con uvas, compotas, mermeladas, pays, o simplemente comerlas con la mano.

Fuente: Animal Gourmet

INICIO

“OAXACA, SUSPIRO POR VERTE”

CAMPAÑA PARA LA REACTIVACIÓN TURÍSTICA



Esta campaña busca crear el deseo de viajar a Oaxaca y revivir las experiencias que sus destinos ofrecen.



Con el fin de reactivar paulatinamente el turismo en la entidad se creó la campaña **“Oaxaca, suspiro por verte”**, material que busca crear el anhelo en los viajeros por visitar los principales destinos y permanecer entre las preferencias de viaje.

La iniciativa de la Secretaría de Turismo del Gobierno del Estado de Oaxaca busca crear recuerdos y el deseo de volver a los sitios emblemáticos de la entidad, a aquellos lugares que visitantes de todas partes del país y del mundo ya conocen o que aspiran a conocer.

La campaña se basa en diferentes aspectos como las sensaciones que se reviven al ver una fotografía; transmitir el anhelo de estar en ese lugar y de vivir las experiencias que el destino ofrece; mostrar la calidez y seguridad de los servicios; y hacer saber al turismo que Oaxaca les espera para compartir lo que tiene.

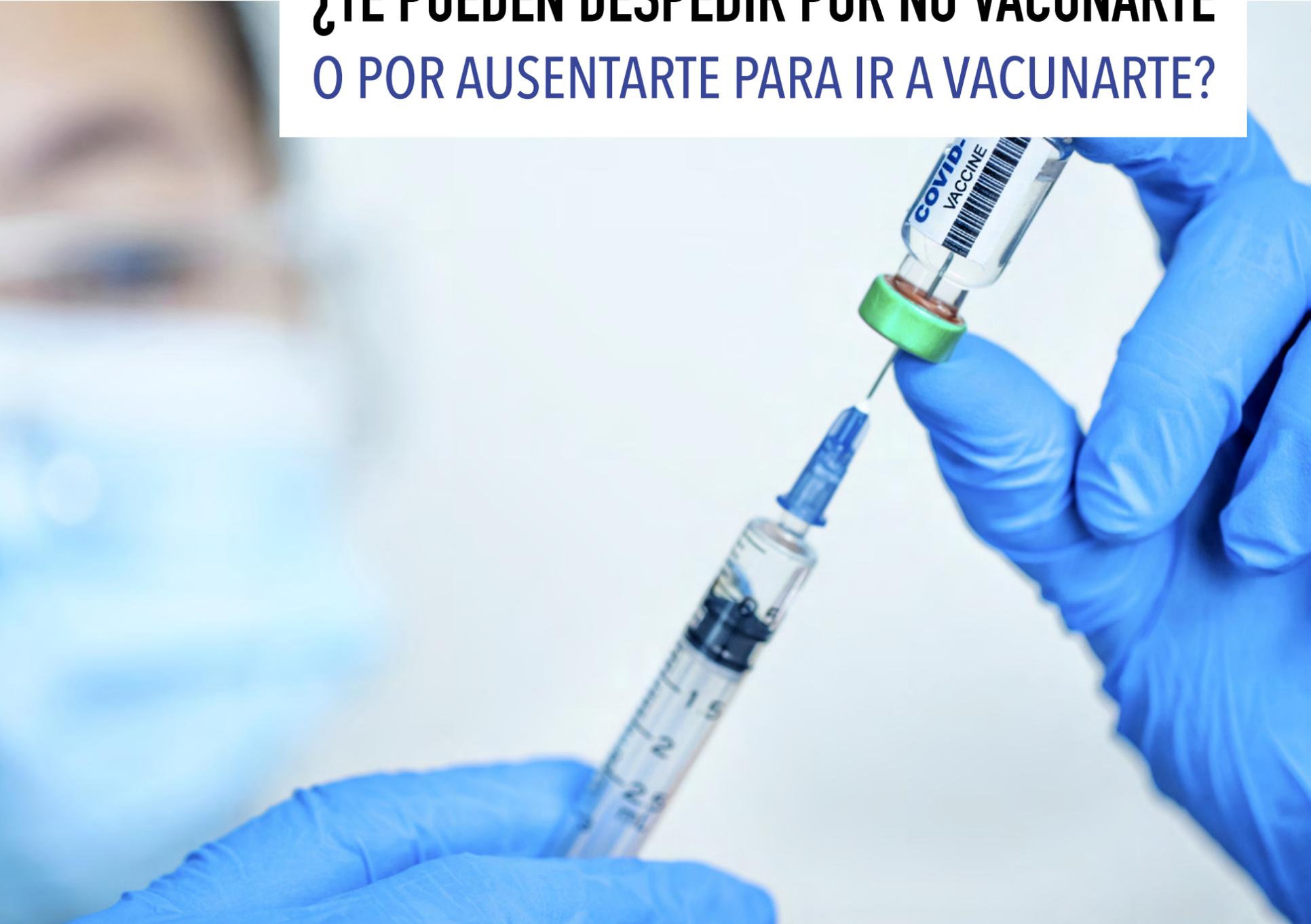
El material impactará a nivel estatal y nacional en diversos medios y plataformas digitales; también se enfocará en el turismo que actualmente predomina, como el de viajes en pareja y en grupos pequeños, para promover las visitas a Oaxaca con las medidas sanitarias establecidas.

La emergencia sanitaria por COVID-19 continúa, pero la reactivación de los servicios turísticos basados en los protocolos de bioseguridad permite que exista un incremento en el flujo de turistas nacionales y extranjeros; quienes buscan lugares que sigan las medidas de seguridad, como es el caso de Oaxaca, una de las entidades que se encuentra en fases de bajo riesgo en el sistema de semaforización del Gobierno Federal.

Texto: Azucena Suárez

INICIO

¿TE PUEDEN DESPEDIR POR NO VACUNARTE O POR AUSENTARTE PARA IR A VACUNARTE?



La Secretaría del Trabajo informó que las empresas no pueden ni negarle a nadie el permiso ni descontarle el día a las personas trabajadoras que decidan vacunarse. En caso contrario, se puede presentar una denuncia ante la Profedet.

En México, la población que tiene **entre 30 y 49 años de edad** conforma el grupo más grande de personas trabajadoras según Instituto Nacional de Estadística y Geografía (Inegi). Y son a quienes, finalmente, han comenzado a vacunar contra la covid-19 esta semana, partiendo con las personas de entre 40 y 49 años. Antes de que otra cosa ocurra, la Secretaría del Trabajo y Previsión Social (STPS) advierte que las empresas no pueden negarle a nadie el permiso para acudir a inocularse.

De acuerdo con la fracción XIX Bis del **artículo 132 de la Ley Federal del Trabajo (LFT)**, es obligación de las empresas *“cumplir con las disposiciones que en caso de emergencia sanitaria fije la autoridad competente”*. Ese mismo apartado señala que las personas empleadoras deben *“proporcionar a sus trabajadores los elementos que señale dicha autoridad, para prevenir enfermedades en caso de declaratoria de contingencia sanitaria”*.

Y uno de esos elementos es el **permiso para recibir la vacuna**, comenta en entrevista el laboralista Carlos Reynoso Castillo. *“En estricto sentido, los trabajadores justifican su ausencia con un comprobante emitido por el Instituto Mexicano del Seguro Social (IMSS). En este caso el comprobante de registro o de la cita para recibir la vacuna debería ser suficiente”,* añade el abogado.

Las empresas *“no podrán legalmente negar el acceso programado al esquema de vacunación”,* señala una comunicación de la STPS, encabezada por Luisa María Alcalde. No pueden hacerlo porque *“la salud de los trabajadores es de interés público”,* conforme al artículo 132 de la LFT y al 408 de la Ley General de Salud (LGS).

El numeral II de ese último artículo en la LGS indica que las autoridades sanitarias ordenarán la vacunación *“en caso de epidemia grave”.* Así que si a una persona le niegan el permiso o le descuentan el día, debe acudir a la Procuraduría Federal de la Defensa del Trabajo (Profedet), indica la STPS. Puede llamar a los números **(800) 911-7877** o al **(55) 5998-2000**.

Vacuna de covid-19 en el CV

De acuerdo con la Encuesta Nacional de Ocupación y Empleo (ENOE), el **46% de la población trabajadora** tiene entre 30 y 49 años de edad. Es el grupo más grande, le sigue el de las personas jóvenes de entre 20 y 29 años. En tercer lugar se encuentra la gente de 50 a 59 años. Quienes tienen más de 60 años representan el 10% de la masa trabajadora y, por último, con 6%, adolescente de entre 14 y 19 años de edad.

En México, las autoridades sanitarias comenzaron a aplicar las vacunas a finales de febrero a las personas mayores de 60 años. Según el artículo 408 de la LGS, *“las acciones de inmunización extraordinaria serán obligatorias para todos los individuos en el territo-*

rio nacional”. El gobierno federal no está forzando a nadie a recibirla, por lo que las empresas tampoco podrán rechazar a las personas que por alguna circunstancia decidan no vacunarse.

“Estarían incurriendo en discriminación”, puntualiza Carlos Reynoso, doctor en Derecho y académico de la Universidad Autónoma Metropolitana (UAM). El artículo 2 de la LFT garantiza el derecho a un trabajo decente, que es aquél en el no existe la exclusión, por ejemplo, por alguna condición de salud.

En conversación con El Economista, Bettina Scheller, presidenta de la Confederación Mundial del Empleo (WEC, por sus siglas en inglés), indicó que las **empresas no le pueden exigir** a las trabajadoras y los trabajadores que reciban la vacuna.

“En las democracias, el derecho a la privacidad y la libertad de decidir sobre su propio cuerpo” son fundamentales, declaró en ese entonces. Por otro lado, sin la vacuna, el riesgo de continuar propagando esta enfermedad que ha matado a casi 3 millones de personas en el mundo podría no aminorar. *“Estamos ante un conflicto ético. Por eso tendremos que ir viendo”* todos los ángulos de esta historia, agregó.

Pero, además de la vacunación, *“como sector de empleadores pensamos que idealmente se tienen que tomar tres medidas”,* todas de manera simultánea: la prevención, las pruebas para detectar el virus y la trazabilidad. Nada nuevo, pero acciones que poco a poco se han ido dejando de lado, lamentó.

Para Carlos Reynoso todo pasa por el **diálogo entre personas trabajadoras y empleadoras** y, si es el caso, sindicatos. *“Es mejor llegar a consensos, acordar turnos, si es posible, para las ausencias por la vacunación, y respetar los protocolos de seguridad sanitaria. Una confrontación puede acabar mal para todo mundo”.*

host | Milano

INTERNATIONAL
HOSPITALITY EXHIBITION

22-26
OCTOBER
2021

fieramilano

NEW SHAPES OF
HOSPITALITY

#BetterTogether

TUTTOFOOD + host | Milano
MILANO

host.fieramilano.it

f t i in p y

ITA
ITALIAN TRADE AGENCY



FIERA MILANO

INICIO



RIOJA

Denominación de
Origen Calificada

