

BOLETÍN SEMANAL

AGOSTO 13, 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

EVENTOS



Premio al Mérito
Empresarial
Restaurantero

CONVOCATORIA

30 Años reconociendo a los
mejores de México

PREMIO AL MÉRITO
EMPRESARIAL
RESTAURANTERO

CDMX



LA CIUDAD DE MÉXICO
CONTINÚA EN SEMÁFORO
NARANJA

ECONOMÍA



BANXICO SUBE TASA
POR SEGUNDA VEZ EN EL AÑO,
LA AUMENTA A 4.5%

TURISMO



PIB TURÍSTICO DE MÉXICO
SE DESPLOMA 23.3% EN
PRIMER TRIMESTRE DE 2021

30 Años reconociendo a los
mejores de México



Septiembre 2021

MUNDO



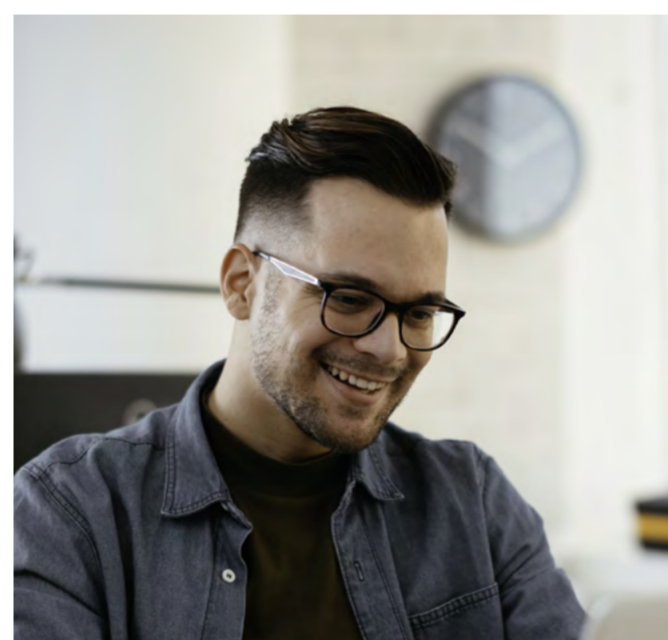
LA DE LOS JÓVENES,
LA CRISIS LABORAL
MÁS AGUDA QUE HA
DEJADO LA PANDEMIA

GASTRONOMÍA



CALPAN, TIERRA DE
INGREDIENTES PARA
LOS CHILES EN NOGADA

CAPITAL HUMANO



FLEXIBILIDAD LABORAL:
¿CÓMO EXTENDERLA A
QUIENES NO PUEDEN
HACER HOME OFFICE?

GASTRONOMÍA



¿QUÉ ES LA MOJAMA?
EL ATÚN VUELTO
DELICATESSEN

¡Ahora es más fácil para el comensal reservar tu restaurante!

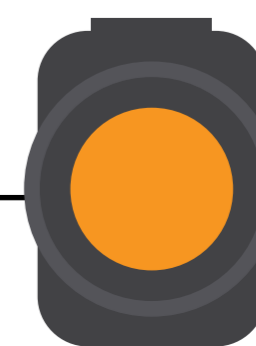
El buen comer nos une, OpenTable y Marco Beteta



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 NARANJA
DEL 16 AL 22 DE AGOSTO



Premio al Mérito Empresarial Restauranero

CONVOCATORIA

30 Años reconociendo a los
mejores de México

septiembre 2021





**Premio al Mérito Empresarial Restaurantero
30 ANIVERSARIO
CONVOCATORIA**

HISTORIA. Desde hace 30 años la CANIRAC reconoce a aquellas personas, físicas y morales, que, por medio de la innovación, la creatividad, el talento, la calidad y la excelencia en el servicio, enaltecen la riqueza culinaria de México y el mundo.

PREMIO. A los ganadores de cada categoría se les hace entrega de una escultura de diseño único, creada por el artista mexicano Miguel Michel.

BASES. El o la interesada tiene la posibilidad de auto promoverse como candidato/a, o bien, los Delegados, Presidentes, Representantes de la Cámara podrán mandar sus propuestas de candidatos.

Se requiere previamente **llenar el formato de inscripción anexo y adjuntar la documentación requerida**, de acuerdo con la categoría en la que se desee participar.

Es posible participar hasta en dos categorías, para esto es necesario que se integre una solicitud y proyecto por cada una de ellas. Toda la información presentada por los participantes será estrictamente confidencial, únicamente para los fines de esta premiación.

Quedan excluidas de participar aquellas personas que obtuvieron el galardón, en cualquiera de las categorías, en los tres años previos a la realización de este certamen.

De manera automática, quedarán excluidas las propuestas que no reúnan los requisitos expuestos en esta convocatoria.

PROCEDIMIENTO. El envío de las propuestas se hará por medio de cualquiera de las siguientes modalidades:

- A través de las Delegaciones Municipales y Distritales de CANIRAC
- Por medio de los miembros del Consejo Nacional o a la Comisión Ejecutiva Nacional
- Enviarlas a las oficinas Centrales de CANIRAC, ubicadas en Aniceto Ortega 1009, Col. Del Valle, C.P. 03100, Ciudad de México
- O al siguiente correo: desarrollorestaurantero@canirac.org.mx

Fecha límite para recepción de propuestas: 23 de agosto de 2021

JURADO. Integrado por personalidades de la industria restaurantera, de la gastronomía nacional, proveedores, académicos, consultores, periodistas, publicistas y autoridades.

PREMIACIÓN. La premiación se realizará el 30 de septiembre de 2021, sede por confirmar.

CONTACTO

Para cualquier duda, comentario o aclaración, contactar a:
Lic. Alberto Núñez Roa
Tel. (55) 5604 0478 ext. 143

CDMX

LA CIUDAD DE MÉXICO CONTINÚA EN SEMÁFORO NARANJA



Derivado de la conferencia de prensa del Gobierno de la Ciudad de México del día de hoy viernes 13 de agosto de 2021, sobre el color del semáforo y la actividad Restaurantera, se les informa:

SEMÁFORO NARANJA
DEL 16 AL 22 DE AGOSTO



- Que la Ciudad de México continúa en **SEMÁFORO NARANJA** para la próxima semana del lunes 16 al domingo 22 de agosto de 2021.

- **No obstante el Semáforo Naranja, no se determinaron cambios ni restricciones para la próxima semana a ninguna actividad económica autorizada. Por consiguiente:**

Las medidas dictadas para la Actividad Restaurantera continúan vigentes en los mismos términos en que están autorizadas, tales como:

- Los establecimientos mercantiles que tienen como giro principal la venta de alimentos preparados, podrán brindar servicio al público conforme al horario permitido en su aviso o permiso de funcionamiento. Asimismo, podrán operar con un aforo máximo del 60% al interior de su local, con máximo 6 comensa-

les por mesa; y al aire libre con un máximo 8 comensales por mesa.

Las actividades deberán cumplir las medidas específicas de protección a la salud para cada sector, disponibles para su consulta en el enlace electrónico <http://medidassanitarias.covid19.cdmx.gob.mx> así como las siguientes:

- El Programa "**CIUDAD AL AIRE LIBRE**" para la colocación de Enseres Fijos. Verificar el Link siapem.cdmx.gob.mx, y consulta de lineamientos técnicos en medidassanitarias.covid19.cdmx.gob.mx

- Las 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.

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

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

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

- El uso de QR es obligatorio para los Restaurantes.

- Filtro sanitario y uso de cubrebocas al ingresar.

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

En la Gaceta del 12 de marzo de 2021 se autorizó la reactivación del Programa "REABRE" pero únicamente en áreas exteriores al aire libre, encontrándose la Ciudad de México en semáforo naranja. Con el cambio de semáforo a color verde a partir del 7 de junio de 2021 bajo el Programa "REACTIVAR SIN ARRIESGAR", no se hizo ningún cambio al Programa "REABRE" en cuanto a que los Giros de Bares, Antros y Cantinas pudieran trabajar también en espacios cerrados, ni existe a la fecha disposición alguna en ese sentido. Por tanto, considero que EL PROGRAMA "REABRE" es aplicable en Áreas Exteriores.

- 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 que deben portar durante su jornada de trabajo.

- 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).

- Gimnasios podrán funcionar con un aforo del 60%, y las restricciones dictadas en lineamientos anteriores.

DENTRO DE LA MISMA CONFERENCIA DE PRENSA, SE EMITIÓ UN MENSAJE DIRIGIDO PRINCIPALMENTE A LOS JÓVENES EN LAS PRÓXIMAS SEMANAS:

- 1. Evitar Fiestas y Reuniones y Espacios Cerrados.**
- 2. Seguir usando el cubrebocas.**
- 3. Si sales positivo o estuviste en contacto con algún positivo, aíslate por 10 días. Llama a LOCATEL o manda un Mensaje al 51515.**

La Industria Restaurantera NO BAJA LA GUARDIA

“Nuestro compromiso es con tu seguridad y tu tranquilidad”



BIENVENIDA/O



Aún enfrentamos grandes desafíos por la pandemia y el sector restaurantera mantiene y refuerza el protocolo Mesa Segura, que implementa las medidas de higiene de las autoridades mexicanas y de la Organización Mundial de la Salud.

APLICAMOS



Filtro sanitario



Gel desinfectante



Uso de cubrebocas obligatorio



Aforo permitido por las autoridades



Menú en pizarrón o QR

ADEMÁS



Capacitación permanente a empleados



Entrega de equipo a personal



Sanitización y limpieza continua

Si al visitar un restaurante detectas que no se aplican las medidas descritas, por favor envíanos tus comentarios a:

>> mesasegura@canirac.org.mx <<



Para mantener una reactivación socioeconómica segura, el compromiso es de todas y todos. Te invitamos a seguir las siguientes recomendaciones:



Mantén la sana distancia



Continúa utilizando el cubrebocas



Lávate las manos frecuentemente



Vacúnate contra COVID-19



No bajemos la guardia
y juntos contribuyamos a controlar esta pandemia



INICIO



BANXICO SUBE TASA

POR SEGUNDA VEZ EN EL AÑO, LA AUMENTA A 4.5%



El banco central citó la necesidad de reforzar la postura monetaria para evitar afectaciones en las expectativas de inflación y propiciar un ajuste ordenado de los precios.

El Banco de México (Banxico) elevó este jueves por segunda ocasión consecutiva la tasa de interés clave en 25 puntos base para ubicarla en un 4.50%, citando la necesidad de reforzar la postura monetaria para evitar afectaciones en las expectativas de inflación y propiciar un ajuste ordenado de los precios.

La decisión, que fue dividida, estuvo en línea con un sondeo de Reuters en el que 17 de 19 analistas consultados esperaban que la autoridad financiera subiera la tasa de fondeo en 25 puntos base.

Los subgobernadores Galia Borja y Gerardo Esquivel votaron por dejarla sin cambios en un 4.25%, según Banxico.

"Si bien se prevé que los choques que han incidido en la inflación sean transitorios, (...) pueden implicar un riesgo para la formación de precios", dijo en un comunicado. "Por ello, se consideró necesario reforzar la postura monetaria a fin de evitar afectaciones en las expectativas de inflación".

En su pasado anuncio de política monetaria, Banxico sorprendió al mercado al subir el costo de los créditos en 25 puntos base a un 4.25%, citando preocu-

paciones similares vinculadas al índice de precios al consumidor.

La inflación interanual de México se moderó ligeramente en julio, aunque menos de lo esperado, al ubicarse en un 5.81%, lejos de la meta del banco central de un 3% +/- un punto porcentual.

"El balance de riesgos respecto a la trayectoria prevista para la inflación en el horizonte de pronóstico es al alza", señaló el banco central, que estimó que será en el primer trimestre de 2023 cuando la inflación anual converja a la meta y que cerrará en un 5.7% en el cuarto trimestre del año.

Banxico prevé que la recuperación de la economía local, que se desplomó un 8.5% en 2020 por los estragos de la pandemia, se mantendrá el resto del año, aunque advirtió que persisten riesgos por el aumento en los contagios de Covid-19.

A fines de julio, la Secretaría de Hacienda ajustó a un 6% su proyección para el crecimiento del PIB en 2021, pese a que tanto el subsecretario Gabriel Yorio como el entonces secretario Arturo Herrera habían adelantado que podría crecer hasta un 6.5%.

PIB TURÍSTICO DE MÉXICO SE DESPLOMA 23.3% EN PRIMER TRIMESTRE DE 2021

El PIB turístico de México cayó 23.3%, durante el primer trimestre de 2021, con respecto al mismo periodo de 2020. Mientras que el consumo de turistas extranjeros en el país disminuyó 51.8%.

Tanto el consumo como el PIB turístico de México registraron fuertes caídas durante el primer trimestre de 2021 (enero-marzo), en su comparación anual. En el caso del PIB (Producto Interno Bruto) del turismo, la caída fue del 23.3%, con respecto al mismo periodo de 2020 y tuvo una variación de -1.8% respecto al trimestre previo (octubre-diciembre de 2020), de acuerdo con el Instituto Nacional de Estadística y Geografía (Inegi).

Como parte de la presentación de los Indicadores trimestrales de la actividad turística, durante el primer trimestre de 2021, el Inegi también informó que **el Consumo Turístico Interior registró una variación de -23.1%** con respecto al primer trimestre de 2020 y de -1.8% respecto al trimestre previo.

La segunda ola del COVID-19 llegó a México, precisamente, durante el primer trimestre del año, ocasionando un nuevo confinamiento en gran parte del territorio nacional. Esto se vio reflejado en el bajo dinamismo del sector. Cabe recordar que las medidas de sana distancia que se establecieron en 2020 comenzaron en abril, es decir, a partir del segundo trimestre del año.

En este sentido, la fuerte caída de la actividad turística, registrada por el Inegi durante el periodo de ene-

ro-marzo de este año, tiene que ver con que en el primer trimestre de 2020 sí hubo actividades abiertas, mientras que el segundo gran confinamiento de la pandemia llegó justo en el primero de 2021.

Esto explicaría también la fuerte contracción del Consumo Turístico Interior, especialmente en el componente de **Consumo Turístico Receptivo, el cual experimentó una caída del 51.8% con respecto al mismo trimestre del 2020.** Este indicador nos muestra cuál fue el consumo de los turistas que llegaron a México desde el extranjero.

Por otro lado, al interior del Indicador Trimestral del Producto Interno Bruto Turístico, el rubro de Bienes Turísticos descendió 4.1% y el de los Servicios cayó 0.5% frente al trimestre previo. Mientras que, en su comparación anual, estos componentes tuvieron caídas del 24.9% y 22.8%, respectivamente.

Se espera que el segundo trimestre de 2021, las cifras para el turismo mexicano tengan una considerable mejora. Así lo sugiere, por ejemplo, la última cifra de las **Encuestas de Viajeros Internacionales del Inegi**, donde se registró un incremento del 99.53% en el número de visitantes internacionales que ingresaron al país durante junio, en su comparación anual.

Fuente: Expansión

INICIO

WEBINAR

MENÚS DIGITALES

DE ALTO IMPACTO;
TENDENCIAS Y
APLICACIONES
PRÁCTICAS

**FECHA:**

Miércoles
18 de agosto

**HORA:**

8:30 a.m.
Hora México

CONTENIDO



Panorama de la señalización digital en la industria restaurantera.

Tendencias y avances tecnológicos: Interactividad, integración con POS, triggers, ingeniería de menús.



Los "por qué, para qué y cómo" de la señalización digital en los restaurantes.

Aspectos prácticos de la inversión: selección del hardware/software, la implementación, la gestión de contenidos, la analítica y los resultados.

SPEAKER 1



Carlos Roa: Socio y co-fundador de OOH Redes Digitales en Colombia; es el Director Comercial Corporativo del Grupo, socio en EyeCatch Networks USA y EyeCatch México. Comunicador Social de la Universidad Javeriana, Bogotá D.C., con una trayectoria de más de 14 años en el sector de las tecnologías de la información; está especializado en Marketing y Publicidad, Web Design y plataformas digitales de gestión de contenidos CMS. Responsable de la estrategia comercial para Colombia, Perú, Panamá y México, y desarrollo de proyectos en distintos segmentos de mercado.

SPEAKER 2



Jean Pierre Albrecht: Co-Fundador y Director General de EyeCatch Networks en los Estados Unidos y socio de EyeCatch México. Con más de 10 años de experiencia en la industria de la señalización digital. B.A en Negocios y Finanzas Internacionales de Florida International University. Lidera las operaciones estratégicas y comerciales de EyeCatch Networks USA, con un enfoque en el crecimiento de la vertical de Restaurantes "Fast Casual & Quick Service", impulsado por un portafolio de soluciones innovadoras para menús digitales de alto impacto.

SPEAKER 3



Luis Miguel Florez: Socio y Director General de EyeCatch México, abogado y administrador, MBA en Alta Dirección del TEC de Monterrey. Con más de 15 años de experiencia liderando empresas de contenidos profesionales y tecnologías de la información en México; los últimos 4 años se ha enfocado en el sector específico de la señalización digital, desarrollando proyectos en distintas verticales de negocio.

ACCESO

INICIO

LA DE LOS JÓVENES, LA CRISIS LABORAL MÁS AGUDA QUE HA DEJADO LA PANDEMIA



Las personas de entre 20 y 29 años de edad han sido de las más afectadas por el impacto de la covid-19 en el empleo y, a un año de la emergencia sanitaria, todavía 8.3% de quienes estaban ocupados no han regresado a un trabajo.

Era mayo de 2020, el confinamiento le había quitado el empleo a una de cada seis personas jóvenes a nivel mundial, según la Organización Internacional del Trabajo (OIT). Agosto de 2021, México: todavía cerca de **un millón de jóvenes entre 20 y 29 años** no han podido volver a trabajar. Es la población en el país con mayor número de desempleados y desempleadas por la Covid-19.

Este 12 de agosto se celebró el **Día Internacional de la Juventud** y, al igual que el año pasado, la conmemoración ocurre en medio de una pandemia que no termina. Ante el cierre de negocios para contener los contagios, la población joven ha sido uno de los grupos más vulnerables, ya que junto con la emergencia sanitaria se acrecentaron problemas que ya vivían, como el desempleo, la informalidad laboral y la subocupación, especialmente las mujeres.

Las dificultades para seguir estudiando y preparándose para **conseguir trabajo digno** también se agregan a esta lista de desventajas. Y se acumulan otras más: el género, las condiciones migratorias y socioeconómicas, la etnia y si no estudiaban ni trabajaban.

Aunque, sobre esto último, ocho de cada 10 jóvenes sin empleo y que no cursaban la escuela, son mujeres, quienes en su mayoría realizan trabajo de cuidados y del hogar sin remuneración.

Ante el *"abandono escolar creciente por la pandemia"*, advirtió Tere Lanzagorta, directora de YouthBuild México, *"lo que sigue será **perpetuar la pobreza**, porque el tipo de trabajos a los que pueden acceder son limitados, con salarios insuficientes. Por eso es necesario redoblar los esfuerzos por una mayor cobertura educativa, pero que además esté vinculada a las necesidades de los empleadores"*, indicó al presentar un pronunciamiento de la Alianza de Jóvenes con Trabajo Digno.

Además de la exclusión, está la **precariedad laboral** de quienes sí tienen trabajo, apuntó Daniel Serrano, director de la organización Interculturalidad, Salud y Derecho. Y este problema tiene varias causas, una de ellas es la indefensión de las personas trabajadoras, como la falta de organización sindical, dijo. Más de 6 millones de jóvenes asalariados no tienen contrato estable y 11 millones no están afiliados a ningún sindicato, agregó.





En México hay más de **16.3 millones de mujeres y hombres** entre 20 y 29 años de edad, según el Instituto Nacional de Estadística y Geografía. En el primer trimestre de 2020, justo antes de que llegara la pandemia a México, casi 12.4 millones tenían un trabajo o una actividad económica.

Para el mismo periodo de 2021, sólo un poco más de 11.3 millones de personas de este grupo estaban ocupadas, de acuerdo con la Encuesta Nacional de Ocupación y Empleo (ENOE), lo que representa una **caída anual de 8.3%** entre dicha población.

En términos porcentuales, este grupo es sólo superado en el retroceso en el empleo de las **personas de 60 años y más**, pues de las más de 5.6 millones que trabajaban antes de la pandemia, el 13.6% no ha podido volver a hacerlo. Es decir que, para el primer trimestre de 2021 apenas 4.9 millones se encontraban en una ocupación.

Todos los otros grupos de edad ya muestran avances en la ocupación comparándolo con las cifras reportadas por el Inegi para el primer trimestre del año pasado: personas ocupadas entre 30 a 39 años, con un crecimiento de 0.7%; de entre 40 a 49 años, 2.6% y de entre 50 a 59 años, 1.3 por ciento.

La informalidad, el problema de siempre

Según la OIT, la tasa de ocupación de jóvenes de 15 a 24 años disminuyó 8.7% el año pasado a nivel mundial. Para las personas adultas la caída fue de 3.7 por ciento. *“Ello pone de relieve un riesgo muy elevado de una generación perdida”.*

En la región, el **16% de las personas jóvenes** perdieron su trabajo, les suspendieron el contrato o trabajaron menos horas, según la Encuesta de las Naciones Unidas sobre Juventudes de América Latina y el Caribe dentro del Contexto de la Pandemia del Covid-19.

Antes de la pandemia, casi 77% de la población juvenil mundial, 328 millones de personas, tenía un **trabajo en el sector informal**, frente a alrededor del 60% por ciento de las personas adultas, según la OIT.

Eso quiere decir que **7 de cada 10 jóvenes** que logran *“insertarse en los mercados laborales solamente encuentran ocupación en condiciones de informalidad, lo cual los dejaba en condiciones de vulnerabilidad ante la pérdida de empleos y la pérdida de ingresos de una crisis como la que se desató a partir de marzo”* de 2020, destaca el organismo.



Por ejemplo, uno de los sectores que suelen ocupar la fuerza de trabajo joven es el **turismo**. En México, el 20% del personal en las empresas dedicadas a este giro tiene menos de 24 años, según el reporte *Hacia una recuperación sostenible del empleo en el sector del turismo en América Latina y el Caribe*, de la OIT.

De esos y esas jóvenes que laboran en hoteles, restaurantes u otro comercio turístico, casi el **60% no tiene un contrato** formal. Así que carecen de seguridad social, de seguridad laboral y acceso a los servicios de salud.

De acuerdo con el organismo, los planes que los gobiernos en general han puesto en marcha para fomentar la conservación del empleo han sido menos eficaces para proteger el de la población joven.

Población con potencial

Otro problema que les trajo la Covid-19 fue la interrupción de sus programas educativos o de formación. De acuerdo con la encuesta de las Naciones Unidas, en junio del año pasado, tres de cada 10 jóvenes en el mundo ya no siguieron con sus estudios una vez que cerraron las aulas y comenzaron las clases en línea.

En México, en 2019 había más de 5.2 millones de estudiantes de nivel medio superior, de acuerdo con la Secretaría de Educación Pública (SEP). La mayoría estaba inscrita en el bachillerato general, casi 3.3 millones; lo que representa casi 63 por ciento.

En cuanto a la **formación superior**, las cifras están así: hay más de 3.9 millones de alumnas y alumnos. La gran mayoría estudiaba una licenciatura. Con más de 3.6 millones de jóvenes, este nivel de estudios representa el 91.6 por ciento de la matrícula nacional.

Para la Alianza Jóvenes con Trabajo Digno, *“esta generación tiene mayor escolaridad, mejor salud y mayor exposición y contacto con las nuevas tecnologías”*. Su potencial productivo es enorme, sin embargo, **8 millones de jóvenes** entre 15 y 29 años de edad están excluidos y excluidas de la economía.

Por ello, hicieron un llamado al gobierno federal a continuar con el programa **Jóvenes Construyendo el Futuro** y ajustarlo para que dé mejores resultados en la inserción laboral quienes tienen mayores desventajas sociales.

CALPAN, TIERRA DE INGREDIENTES PARA LOS CHILES EN NOGADA



De finales de julio hasta principios de octubre, el centro del país viste sus platos de ingredientes verde, blanco y rojo para los chiles en nogada. La tradición nació en Puebla y es justamente en Calpan, a 30 kilómetros de la capital del estado, donde se cultivan casi todo lo necesario para prepararlos.

¿CUÁLES SON LOS INGREDIENTES TRADICIONALES DE LOS CHILES EN NOGADA?

No se debe utilizar cualquier manzana, ni cualquier durazno y mucho menos cualquier chile. ¿La razón? El territorio da los sabores característicos y la identidad que necesita para ser un señor chile en nogada.

Un buen **chile poblano** debe ser aproximadamente del tamaño de la palma de una mano; el color, verde oscuro brillante y un aroma herbal.

Es importante saber la procedencia de los chiles. ¿Sabías que mucho de producto se cultiva en China y viene hasta México? Imagínate lo carente de frescura y de sabor.

Por las carreteras que conectan San Mateo Ozolco y Calpan se ven copas de árboles que también aportan algo a los chiles en nogada. Muchos son de manzanas, pero no cualquier variedad; aquí les dicen **manzanas panocheras**.

Se trata de un fruto redondo de un tamaño mediano.

La peculiaridad a la vista es su piel bicolor, la firmeza de su pulpa que no se deshace al cocinarse y también su nivel de dulzor.

El relleno también incluye **peras de leche o de San Juan**. Debe ser firme al tacto; no se mayuga tan fácilmente pero de todos modos hay que tratarla con cariño. Es un fruto dulce y jugoso que también dará textura al relleno.

Un par de hectáreas por aquí y otras por allá son el lugar donde Cecilio Morales decidió sembrar **duraznos criollos**. Tiene alrededor de 400 árboles y nadie los conoce como él; sabe cuándo y cómo florecen, el tamaño específico del fruto al cosecharse y la forma de hacerlo.

Son muy dulces aún antes de madurar. Son jugosos pero de piel firme; dulces con toques ácidos.

La piel de estas frutas va del verde al amarillo intenso; el interior anaranjado brillante te habla de su sabor, justo a tiempo para preparar chiles en nogada.

¡Para más detalles da *play* en el siguiente video!





Boletín Informativo a Socios de AMR

Estimado socio de AMR,

Tenemos el gusto informarles que la empresa **HAYCASH** se ha integrado como nuevo **"Socio Proveedor"** de la **AMR**. La nueva alianza con **HAYCASH**, es una nueva e innovadora opción de financiamiento para todos nuestros asociados.

HAYCASH, está especializada en atender las necesidades de capital de aquellos restaurantes que tengan ingresos a través de **Terminales Punto de Venta (TPV)**.

La magia de **HAYCASH** es que se adapta al flujo de TU restaurante, ya que el financiamiento se va pagando conforme se va vendiendo.

¡Con HAYCASH es posible contar con un adelanto de hasta 2.5x meses de tus ventas por TPV en menos de 5 días!

Para contar con este financiamiento no es necesario contar con una garantía y/o aval adicional; y no necesitas tener un historial crediticio perfecto. Adicional, **HAYCASH** ofrecerá condiciones especiales en los términos del financiamiento para nuestros asociados.

Para mayores informes o bien, iniciar con el proceso de financiamiento favor de contactar a:



Ismael Huitrón
Cel. (55) 8402-1198
Tel. (55) 2727-4586
ismael@haycash.com.mx
info@haycash.com.mx

FLEXIBILIDAD LABORAL: ¿CÓMO EXTENDERLA A QUIENES NO PUEDEN HACER *HOME OFFICE*?



Diversos estudios apuntan a la misma conclusión: **el teletrabajo** es una modalidad concentrada sólo en algunas actividades económicas y en trabajadores con mejores ingresos y mayor nivel educativo. Es decir, es un esquema que ha aumentado las desigualdades entre la fuerza laboral y en la medida que se discute su permanencia después de la pandemia, las organizaciones enfrentan el desafío de flexibilizar aquellos puestos que no se prestan para el *home office*, para que ninguna persona se quede atrás.

En nuestro país, el teletrabajo es una medida únicamente adoptada por el 5.7% de los negocios en México, según la Encuesta sobre el impacto generado por la Covid-19 en las empresas (ECOVID-IE). Esta proporción ha disminuyó en comparación con la primera medición, cuando 7.6% de las unidades económicas reportó tener trabajo remoto en respuesta a las medidas de confinamiento por la pandemia.

Dentro de ese universo pequeño, el teletrabajo se ha acotado aún más. De acuerdo con un análisis de Evaluar, las **áreas con mayor proporción** de colaboradores trabajando desde casa son las de administración de empresas (35%), ingeniería en sistemas (13%), informática (12%), contabilidad (12%), legal (11%), finanzas (10%) y tecnologías de la información (10%).

El teletrabajo es una modalidad que deja fuera a un amplio número de personas que, por la naturaleza de sus actividades, no puede trabajar desde casa. El desafío para las empresas es también flexibilizar esos puestos.

*“Son áreas que no requieren de tanta atención al público o trabajo de primera línea. Se trata de posiciones con **trabajo basado en conocimiento** y que se puede realizar a través de una computadora, responden a un nivel de escolaridad, conocimiento y ejecución”, explicó Gabriela Rodríguez, directora para Latinoamérica de Evaluar.*

En el otro polo se encuentran las áreas donde hubo poco o cero acceso al teletrabajo, entre las que destacan las de abastecimiento y compras, salud, gestión pública, ingeniería civil y arquitectura, manufactura y producción y *retail*.

Pero los departamentos y actividades no son los únicos elementos que evidencian la segmentada adopción del trabajo remoto. *“Observamos que las **personas altamente calificadas** tienen más probabilidades de obtener acuerdos de trabajo remoto”,* expone Adecco en su estudio *Cómo hacer que el trabajo remoto funcione para todos.*



Aunado a esto, la **brecha digital** y de **habilidades** entre las personas trabajadoras son aspectos que también han generado una implementación desigual del home office.

“No todos los trabajadores tienen la misma posibilidad de trabajar de forma remota. Una forma de abordar este problema es repensar y rediseñar la forma en que realizamos el trabajo”, destacó la firma.

Flexibilidad para todos

A medida que los planes de vacunación avanzan y la pandemia se contiene, la posibilidad de retornar a las actividades presenciales es cada vez mayor. En ese contexto se discute la permanencia del teletrabajo, ya sea en un modelo híbrido o a tiempo completo. Sin embargo, el mayor desafío que tienen las organizaciones es que la **flexibilidad laboral** alcance para todos, incluyendo a aquellas personas que, por la naturaleza de su trabajo no aspiran a realizar sus labores desde casa.

En ocasiones, la flexibilidad es vinculada únicamente al trabajo remoto, una situación que deja rezagado a los trabajadores que no pueden migrar a esta modalidad. Mauricio Reynoso, director general de la Asociación Mexicana en Dirección de Recursos Humanos (Amedirh), consideró que las empresas deben reflexionar sobre las alternativas que hay para ese grueso de la fuerza laboral.

*“La preparación, la educación y las habilidades de la gente son uno de los retos que enfrentan las organizaciones. Las **competencias digitales** son indispensables en el entorno actual, porque permitirán tener mayor flexibilidad”,* apuntó.

Algunas alternativas para flexibilizar los puestos de trabajo con actividades más repetitivas, no requieren de una gran inversión, subrayó Mauricio Reynoso. *“Hay que ser creativos e innovadores”.*

Opciones laborales flexibles

Los horarios y días de trabajo escalonados son sólo algunas **opciones de flexibilidad** para aquellas funciones que no pueden realizarse de manera remota, destacó Siegfred Seedorf, especialista en Recursos Humanos de la Universidad La Salle.

“Los trabajos que no se realizan frente a una computadora también pueden ser flexibles”, afirmó el académico.

Verónica Alaimo, especialista senior, y María Noel Chaves, consultora externa, ambas de la División de Mercados Laborales del Banco Interamericano de Desarrollo (BID), plantean que los **acuerdos de trabajo flexibles** son herramientas que permiten definir días y horarios laborales diferentes a los modelos tradicionales de trabajo.

Estos acuerdos son arreglos entre patrones y trabajadores que permiten flexibilizar las funciones que no se pueden ejecutar a distancia.

Algunas alternativas, de acuerdo con las especialistas, son:

- **Bancos de horas:** Un acumulado de tiempo extra trabajado (sin exceder el límite legal) que pueden usar los colaboradores como tiempo libre.
- **Semanas comprimidas:** Permite trabajar las mismas horas semanales, pero en menos días.
- **Trabajo compartido:** Esquema que distribuye un trabajo de tiempo completo entre dos personas.
- **Horarios flexibles:** Permite a los trabajadores elegir su horario de inicio y finalización de su jornada dentro de parámetros determinados por la empresa.

Sin embargo, puntualizan las especialistas, implementar esquemas flexibles no basta para alcanzar una conciliación entre la vida laboral y personal, es necesario que la adopción de estas alternativas esté acompañada de un cambio en la **cultura organizacional**, de lo contrario, los objetivos de estos acuerdos no serán alcanzados.

¿QUÉ ES LA MOJAMA?

EL ATÚN VUELTO DELICATESSEN



Imagínate un lomo de atún fresco, recién ronqueado y perfecto para comer. Una pieza de arte para cualquier amante de los pescados con su seductor color rojo intenso y el aroma a mar que lo caracteriza. Tal tesoro no se mantiene así por mucho tiempo pero puede convertirse en mojama y mantener sus sabores intactos.

Es un plato típico en Huelva, España y generalmente se sirve como aperitivo. Una vez listo, el lomo de atún se corta en lajas muy finitas y se disfruta sobre un pan con algo de jitomate rallado o molido y unas gotitas de aceite de oliva extra virgen.

TODO LO QUE DEBES SABER DE LA MOJAMA

Igual que sucede con los embutidos o con la pata de jamón ibérico, este pescado tiene la capacidad de absorber la sal y deshidratarse. A este proceso se le llama curado y el producto necesita enjuagarse después él para que quien lo coma perciba sus maravillosos sabores.

Aunque su elaboración está íntimamente ligada con España, su verdadero origen es árabe. La preparación inicia en la pesca, que se realiza con una técnica llamada almadraba y que consiste en instalar un laberinto donde los túnidos quedan capturados.

El Mediterráneo es un lugar en el que desovan especies de atún aleta azul -también conocidos como atún rojo- cuyo valor gastronómico es altísimo. La pesca debe ser cautelosa para no dañar la carne y también favorecer a la preservación de la especie.

A partir de que sale del mar, **el pescado se ronquea** y se sacan diferentes cortes, del que se aprovecha principalmente el lomo para hacer mojama. Se prensa lo más posible sin hacer que pierda su forma y se pone en salazón durante un día. Posteriormente hay que lavarlo y dejar secar hasta tres semanas.

El proceso debe estar muy cuidado para evitar que contraiga bacterias, hongos y sustancias tóxicas, así que el precio suele ser elevado.

El sabor es a sal pero no demasiado para que las características del atún prevalezcan: es un bocado que sabe a agua de mar y que se disfruta más en un día de calor al maridarse con una cerveza clara. Se corta en lajas de no más de 3 milímetros.

Para catarlo es importante saber cómo: primero se toma una porción y se observa el color, que debe ser de rojo oscuro a café. No huele mucho, así que lo que sigue es comerlo. Mueve entre la lengua y el paladar para eliminar que el exceso de sal -si es que lo tiene- y entonces saldrán sus verdaderos sabores.

Se percibe una textura cremosa, intensa en umami y en salinidad aunque de pronto delata algunos sabores dulces. Si le falta alguno de estos elementos, se puede agregar aceite de oliva, tomate o pan.



USA correctamente el
CUBREBOCAS



No saludes de beso, ni de mano y
GUARDA TU DISTANCIA



LÁVATE LAS MANOS
frecuentemente



NO SALGAS
con síntomas o enfermo



VACÚNATE
contra **COVID-19**

• • •

**¡Sé responsable
y cuídate!**

• • •

