

BOLETÍN SEMANAL

AGOSTO 27, 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



SEDECO E INVEA REALIZARÁN VISITAS DE APERCIBIMIENTO A RESTAURANTES

CDMX



LA CIUDAD DE MÉXICO CONTINÚA EN SEMÁFORO NARANJA

ECONOMÍA



PRESIONES SOBRE INFLACIÓN SON TRANSITORIAS, PERO EL RIESGO ES QUE CONTAMINE FORMACIÓN DE PRECIOS

CAPITAL HUMANO



EN TÉRMINOS ANUALES, CRECE EMPLEO EN JULIO, PERO INFORMALIDAD PEGA A LAS MUJERES



Conoce los hábitos de los clientes al momento de salir a comer

Descarga la información



EVENTOS



INICIA EL FESTIVAL INTERNACIONAL DE GASTRONOMÍA Y VINO MORELIA EN BOCA 2021

GASTRONOMÍA



SIETE ESTADOS EN MÉXICO REACTIVAN SUS RUTAS DEL VINO PARA IMPULSAR ECONOMÍAS LOCALES

AGRICULTURA



GARANTIZAR LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS: DEL CAMPO A LA MESA

GASTRONOMÍA



¿EL MOLCAJETE TIENE DENOMINACIÓN DE ORIGEN? ¡NOOO! TE EXPLICAMOS EL CASO

Son una gran pieza



las empresas porque **generan empleos.**

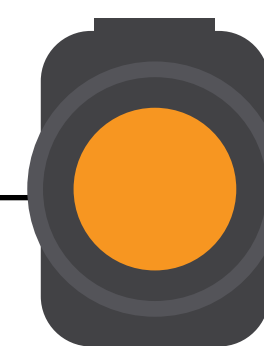
infórmate **Haz click**

Voz de las Empresas Consejo de la Comunicación

EL BIENESTAR DE TODOS ES NUESTRA EMPRESA

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 30 DE AGOSTO AL 5 DE SEPTIEMBRE

SEDECO E INVEA REALIZARÁN VISITAS DE APERCIBIMIENTO A RESTAURANTES



La Secretaría de Desarrollo Económico informó que 953 negocios realizaron su aviso de colocación de enseres e instalaciones en vía pública.

La **Secretaría de Desarrollo Económico (Sedeco)** en colaboración con el **Instituto de Verificación Administrativa (Invea)** aplican un programa de visitas de apercibimiento a restaurantes usuarios del programa de colocación de enseres e instalaciones en vía pública.

El objetivo de estas visitas será hacer del conocimiento de los establecimientos mercantiles las posibles irregularidades en las que hayan incurrido, así como las sanciones por incumplimiento a las que serían acreedores al hacer caso omiso a los apercibimientos por parte de la autoridad verificadora.

El procedimiento de las visitas se hará conforme lo siguiente:

1. La Sedeco -como administradora del Sistema Electrónico de Avisos y Permisos de Establecimientos Mercantiles (Siapem)- enviará al Invea la información de los establecimientos que hayan presentado el aviso en la plataforma del Siapem.
2. El Invea elaborará el Calendario de Visitas conforme a la información recibida y procederá a realizar las visitas de apercibimiento. Las visitas comenzarán el día jueves 26 de agosto del presente.

3. En toda visita el personal del Invea se acreditará e identificará levantando el Acta correspondiente, la cual llevará un folio que identifique a la visita como de Apercibimiento y dejará en poder de los titulares o encargados copia de la misma.

4. Las visitas se apegarán a lo establecido en la Ley de Procedimiento Administrativo, sin la aplicación de sanciones en primera visita.

5. Concluidas las visitas y de manera semanal el Invea procederá a enviar a la Sedeco una relación con los nombres de los establecimientos verificados y en caso de haber detectado irregularidades lo manifestará en el informe.

6. En una segunda visita a los establecimientos que hayan sido avisados de un incumplimiento, estos deberán de tener solventada dicha falta, de lo contrario se les impondrá una sanción por parte de personal del Invea, correspondiente al retiro inmediato de los enseres que falten a lo establecido en el Programa de colocación de enseres e instalaciones en vía pública para establecimientos mercantiles cuyo giro preponderante sea la venta de alimentos preparados.



El titular de Sedeco, **Fadlala Akabani**, mencionó que la aplicación del programa **"Ciudad al Aire Libre"** es un gran acierto que permitió acelerar la reactivación económica principalmente de los negocios dedicados a la venta de alimentos, mismo que se realizó con el acompañamiento y apoyo de los propios restaurantes.

"Unos 953 negocios realizaron su aviso de colocación de enseres e instalaciones en vía pública, principal-

mente en Cuauhtémoc con 511, Miguel Hidalgo con 131, Benito Juárez con 111 y Coyoacán con 77, estas visitas de apercibimiento permitirán vigilar la correcta convivencia de ciudadanía, comensales y restaurantes sin que existan abusos de por medio", comentó.

La Sedeco invitó a la ciudadanía a seguir poniendo en práctica los Lineamientos de Protección a la Salud que se encuentran en: <https://medidassanitarias.covid19.cdmx.gob.mx/>

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 27 de agosto de 2021, sobre el color del semáforo y la actividad Restaurantera, se les informa:

SEMÁFORO NARANJA

DEL 30 DE AGOSTO AL 5 DE SEPTIEMBRE



- Que la Ciudad de México continúa en **SEMÁFORO NARANJA** para la próxima semana del lunes 30 de agosto al domingo 5 de septiembre 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 comensales por mesa;

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.

RECOMENDACIONES 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.

Es de suma importancia cumplir con todos los Lineamientos Sanitarios dictados por las Autoridades, así como con los del Programa **"CIUDAD AL AIRE LIBRE"** autorizado conforme a los Lineamientos específicamente publicados, a fin de evitar sanciones y hasta una clausura por parte del Instituto de Verificación Administrativa, pues a la fecha se han intensificado las Visitas de Verificación sobre el cumplimiento de todas las medidas sanitarias, y pondrán especial cuidado respecto a la colocación de Enseres en vía pública que deben ser desmontables y que no obstaculicen el paso peatonal.

Los Lineamientos del **"PROGRAMA AL AIRE LIBRE"** que deben cumplirse, son los siguientes:

- La colocación de enseres e instalaciones en vía pública para la venta de alimentos preparados podrá realizarse en: banquetas, franjas de estacionamiento sobre arroyo vehicular o en carril sobre arroyo vehicular, bajo las reglas establecidas en este Programa. Podrán colocarse enseres en franjas de estacionamiento sobre el arroyo vehicular, incluidas las zonas de parquímetros que determine la Secretaría de Movilidad de la Ciudad de México.
- Los enseres deberán ser desmontables y solo se permitirá la colocación fija de estructuras cuando se trate de toldos ligeros en banquetas y plataformas, barreras físicas o señalética de protección para el caso de enseres en franja de estacionamiento sobre arroyo vehicular. De tal manera que puedan ser eliminados de forma rápida y fácil en caso de una emergencia

Se podrá hacer uso de las siguientes opciones, siempre que observen de manera estricta el orden prelación que a continuación se indica:

BANQUETAS: si el establecimiento mercantil cuenta con banqueta de tres metros o más, que le permita mantener al menos un metro de ancho libre para el paso peatonal;

FRANJA DE ESTACIONAMIENTO SOBRE ARROYO VEHICULAR: si el establecimiento mercantil se encuentra ubicado en una vía secundaria de uno o más carriles de circulación que cuenten con franja de estacionamiento podrá colocar enseres en el espacio frente la fachada del establecimiento mercantil.

CARRIL SOBRE ARROYO VEHICULAR: si el establecimiento mercantil se encuentra ubicado en una vía secundaria que no cuente con carril con franja de estacionamiento.

COMO RESRAURANTEROS DEBEREMOS:

- Realizar registro en la página web <https://siapem.cdmx.gob.mx/>
- Colocar el Aviso de Registro al Programa en un lugar visible del local para conocimiento de autoridades y la ciudadanía.
- Revisar las particularidades del Programa en el documento Oficial **"ESPECIFICACIONES TECNICAS PARA LA COLOCACIÓN DE ENSERES E INSTALACIONAL AIRE LIBRE"** Publicado en la gaceta oficial de la Ciudad de México el 6 de mayo de 2021.
- Garantizar la protección del cliente con barreras físicas y señalética para los casos de enseres en arroyo vehicular.
- Dejar espacio libre para el paso peatonal **de al menos un metro entre la instalación de los enseres y el arroyo vehicular.**
- Respetar el número de mesas autorizadas dentro del Programa, el cual **no podrá ser mayor al 75% de las mesas disponibles al interior del establecimiento.**
- Las mesas deberán colocarse con una distancia de 1.5 metros entre cada una, a fin de mantener la sana distancia.
- Mantener limpios y en buen estado los enseres, así como los espacios de la vía pública destinados al Programa.
- En monumentos históricos, en zonas de monumentos históricos, así como en los inmuebles que estén en colindancia con un monumento histórico, se deberá contar con autorización y/o permiso emitido por el INAH y observar la normativa aplicable.
- **Respetar el nivel máximo de volumen autorizado de música viva, grabada o video grabada de los 62dp.**



RESTRICCIONES:

Queda estrictamente prohibida la colocación de enseres e instalaciones en:

- Arroyo vehicular de vías primarias, vías de acceso controlado, ciclovías, ciclocarril, carriles exclusivos para la circulación de transporte público, bahías de ascenso y descenso, de recepción de valet parking, así como sitios de carga y descarga.
- Áreas verdes; En la banqueta y/o arroyo vehicular del extremo opuesto al de la fachada del establecimiento.
- Accesos de otros comercios o accesos habitacionales.
- Rampas o espacios de accesibilidad para personas con discapacidad.

- Infraestructura y mobiliario urbano; y espacios cuya instalación impida la operación de comercios preexistentes.

- Queda prohibida la preparación y/o elaboración de bebidas o alimentos en el espacio determinado para los fines de este Programa.

- Se prohíbe fumar en espacios cerrados, así como en zonas de enseres al aire libre cuando solo se tenga una opción. En caso de tener más de una opción, podrá destinarse una exclusiva para fumar, siempre existan barreras físicas que garanticen que las personas no fumadoras en espacios abiertos estén 100% libres de humo.

PRESIONES SOBRE INFLACIÓN SON TRANSITORIAS, PERO EL RIESGO ES QUE CONTAMINE FORMACIÓN DE PRECIOS



El Banco de México elevó hace dos semanas por segunda vez, en una decisión dividida, 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.

La mayoría de los miembros de la **Junta de Gobierno del Banco de México** advirtió que las presiones sobre la **inflación** están asociadas a choques "que se espera sean transitorios" y mencionó que el riesgo es que la formación de precios se vea afectada.

De acuerdo con lo descrito en la minuta de la reunión monetaria del 8 de agosto, uno de ellos opinó que "podemos enfrentar choques que pueden resultar en un eslabonamiento de presiones constantes en precios de duración indeterminada".

"Pese a que estos (choques) se pueden digerir, tenemos que estar atentos a que no contaminen la formación de precios", resaltó.

En aquella reunión, donde decidieron por mayoría un segundo incremento consecutivo en la tasa, de 25 puntos base, "algunos subrayaron que más del 50% de los componentes de la canasta de la **inflación subyacente** han registrado variaciones mayores a 4% en los últimos tres meses".

La inflación subyacente elimina de la medición los **precios de bienes y servicios** que suelen ser más sensibles a causas como precios que se comercian en el mercado internacional como el arroz, trigo, maíz; los que dependen de decisiones administrativas por parte del gobierno, como la tenencia, la gasolina o el transporte público y los fenómenos naturales y climatológicos como sequías inundaciones y plagas.

Algunos miembros de la Junta indicaron que el componente no subyacente disminuyó apoyado por el descenso de los precios de los energéticos, que fue contrarrestado parcialmente por mayores variaciones en los **precios agropecuarios**.

LOS VOTOS DISIDENTES

En el sustento de los dos votos disidentes, que tuvieron los subgobernadores **Galia Borja** y **Gerardo Esquivel**, la banquera central consideró que "existe poca certidumbre sobre cuál será su duración por la situación inédita que enfrentamos".

"Sigo considerando que (los choques de precios) serán de carácter transitorio. En un marco de alta incertidumbre, optar por una postura de decisiones graduales permite establecer una mejor guía de comunicación y evitar confundir un reforzamiento con un ciclo alcista de tasas".

En tanto, el subgobernador Esquivel sustentó que "aumentar nuevamente la tasa de interés podría transmitir la señal incorrecta de que la inflación actual tiene un carácter más permanente, lo que a su vez podría afectar las expectativas de corto y mediano plazo así como el proceso de formación de precios".

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



EN TÉRMINOS ANUALES, CRECE EMPLEO EN JULIO, PERO INFORMALIDAD PEGA A LAS MUJERES



Durante julio de este año, el Instituto Nacional de Estadística y Geografía contabilizó 56.4 millones de personas con empleo, lo cual representa un aumento de 6.8 millones de personas en su comparación anual. No obstante, la informalidad laboral se incrementó en 1.4 puntos porcentuales frente a julio de 2020; siendo el sector de las mujeres el más afectado.

De acuerdo con las cifras oportunas de la Encuesta Nacional de Empleo y Ocupación de julio de 2021, por sexo, hubo 34.4 millones de hombres ocupados y 22 millones de mujeres; esto representa un incremento de 3.1 millones de hombres y de 3.7 millones de mujeres, con respecto a julio de 2020. Con ello, la tasa de desempleo cayó de 5.4%, en julio de 2020, a 4.4%, durante julio de 2021.

Sin embargo, dentro de la población ocupada, la informalidad creció en términos generales, pero afectó en mayor medida a las mujeres. La población ocupada en la informalidad laboral considera, sin duplicar, a los que son laboralmente vulnerables por la naturaleza de la unidad económica para la que trabajan, con aquellos cuyo vínculo laboral no es reconocido por su fuente de trabajo.

La Tasa de Ocupación creció un punto porcentual en julio de 2021, frente al mismo mes de 2020. Pero también creció la Tasa de Informalidad, siendo las mujeres las más afectadas.

Y, mientras en julio de 2020 la Tasa de Informalidad Laboral (TIL) fue de 55%, en julio de este año, ésta se ubicó en 56.4%. Por sexo, la Tasa de Informalidad Laboral pasó de 55.8%, en el caso de los hombres, a 55.9%, en la comparación anual; mientras que la de las mujeres pasó de 53.5%, en julio de 2020, a 57.2%, en julio de este año.

En términos absolutos, la TIL se ubicó en 31.8 millones de personas durante el mes pasado. Cabe recordar que este indicador incluye a la gente que labora en micronegocios informales, ocupados por cuenta propia en agricultura de subsistencia y trabajadores que laboran sin protección social.



Decrece la tasa de subocupación

El total de personas empleadas representa el 95.6% de la PEA o Población Económicamente Activa (personas de 15 o más años que están en búsqueda de trabajo); un porcentaje superior al 94.6% registrado en julio de 2020. Pero, entre las personas que cuentan con empleo, 7.5 millones de personas (13.2% de la población ocupada) manifestaron la necesidad y disponibilidad para trabajar más horas; esto significó un decremento de 1.6 millones de personas subocupadas, en comparación con julio de 2020.

En contraste, la población desocupada se estableció en 2.6 millones de personas e implicó una tasa de 4.4% de la PEA. Respecto a julio de 2020 la población desocupada disminuyó en 218 mil personas y la Tasa de Desocupación fue menor en 1 punto porcentual.

En su comparación mensual, durante julio de 2021, la Tasa de Desocupación se incrementó 0.1 puntos porcentuales, para ubicarse en 4.1% y la Tasa de Subocupación aumentó 0.3 puntos porcentuales, para ubicarse en 12.7%.

La Población Económicamente Activa fue de 59 millones de personas, durante julio de 2021. Por sexo, la tasa de participación de los hombres fue de 76.6%

y la de las mujeres de 44.7%; con relación al mismo periodo de un año antes, la de los hombres creció 4.4 puntos porcentuales y la de las mujeres 5.5 puntos.

Hay señales de desaceleración en la recuperación del empleo

De acuerdo con Banco Base, *“el mercado laboral continúa su recuperación, pero muestra señales de una desaceleración. Al aproximar el número de afectados laboralmente por la pandemia, se obtiene que del máximo de 20.49 millones de afectados al mes de abril 2020, a julio 2021 la cifra ha disminuido a 4.96 millones, con lo que se puede decir que se tiene una recuperación del 76%”.*

En un comunicado, la institución agregó que, *“por segundo mes consecutivo, el número de afectados incrementó, lo cual se debió a un aumento de 0.65 millones de personas en la población subocupada”.* **La recuperación enfrenta un riesgo importante por la tercera ola de contagios, pues muchos estados del país han regresado a semáforo rojo, y el cierre total o parcial de establecimientos de servicios podría resultar en un repunte en el desempleo o en la subocupación.**

INICIA EL FESTIVAL INTERNACIONAL DE GASTRONOMÍA Y VINO DE MÉXICO MORELIA EN BOCA 2021



MEB
MORELIA EN BOCA
Festival Internacional de
Gastronomía y Vino
de México

Las experiencias culinarias llegarán a diferentes regiones del país del 23 de agosto al 26 de septiembre.

Este año, Morelia en Boca continúa su labor de enaltecer lo mejor de la gastronomía mexicana con un formato innovador y de mayor alcance. La experiencia del Festival abarcará 5 diferentes destinos del país con el desarrollo de menús, experiencias gastronómicas y activaciones.

La primera etapa del Festival Internacional de Gastronomía y Vino de México "MEB en todo México" comenzó oficialmente este 23 de agosto. El primer destino es la Ciudad de México, seguido por la Península del 30 de agosto al 5 de septiembre, Puebla del 6 al 12 de septiembre, Guadalajara del 13 al 19 de septiembre y Baja del 20 al 26 de septiembre.

Durante cada semana de Morelia en Boca podremos disfrutar de menús especiales en diferentes restaurantes de la ciudad destino y Michoacán. Todas las

experiencias están inspiradas en la gastronomía mexicana y han sido creadas por reconocidos chefs de todo el país.

Te presentamos la lista de los participantes de cada semana que han sido anunciados en las redes sociales del Festival:

Del 23 al 29 de agosto

- Armando Acosta, Cerrajería (CDMX)
- Lucho Martínez, EM (CDMX)
- Lucero Soto, LU Cocina Michoacana (Michoacán)
- Annie Young, Makan (CDMX)
- Mariana Valencia, Cocina M (Michoacán)
- Josefina Santa Cruz, SUPRA (CDMX)
- Daniel Aguilar, Chango (Michoacán)

EVENTOS



Del 30 de agosto al 5 de septiembre

- Regina Escalante, Merci (Yucatán)
- Rebeca de Anda, Micaela Mar y Leña (Yucatán)
- Christian Bravo, San Bravo / Matilda (Yucatán)
- Juan Pablo Loza, Mayakoba (Yucatán)
- Cesar Castañeda, Nu, Tulum (Yucatán)
- Rubi Silva, Los Mirasoles (Michoacán)
- Beatriz Chávez, Hotel Cantera 10 (Michoacán)

Del 6 al 12 de septiembre

- Liz Galicia, Mezcalli (Puebla)
- Graciela Sierra, Moyuelo (Puebla)
- Fernando Hernández, Moyuelo (Puebla)
- Ángel Vázquez, Intro (Puebla)
- Karina Silva, La Herencia (Michoacán)
- Fermín Ambas, Tata (Michoacán)
- Jorge Obregón, Mansión Solis (Michoacán)

Del 13 al 19 de septiembre

- Xrysw Ruelas, Xokol (Guadalajara)
- Fabián Delgado / Samadhi Odette Gonzáles, Pal Real (Guadalajara)
- Marilú Sánchez, Salón Candela (Guadalajara)
- Fabián Delgado, Yunaites (Guadalajara)
- Nico Mejía, Mexia (Guadalajara)
- Oscar Garza, Bruna (Guadalajara)
- Cynthia Martínez, La Conspiración 1809 (Michoacán)
- Josafat Zalapa, Josafat (Michoacán)
- Victoria González, La Tradición de Aparzingán (Michoacán)
- Mariana Valencia, Cocina M (Michoacán)

Del 20 al 26 de septiembre

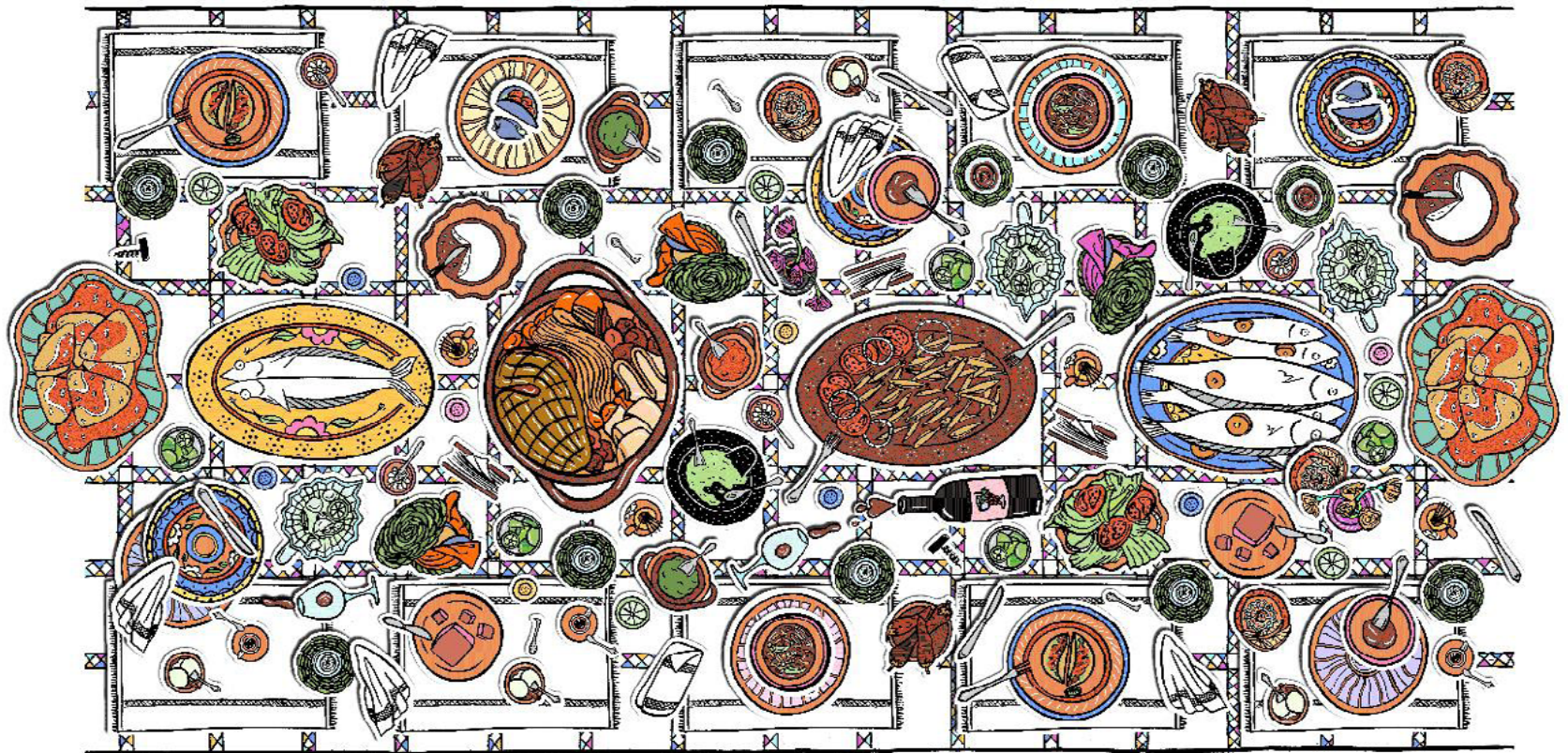
- Adria Montaña, Georgina (Baja California)
- Victor Morales, Atrio (Baja California)
- Carlos Valdés, Tatanka (Baja California)
- Javier Plascencia, Animalón (Baja California)
- Lucero Soto, Lu (Michoacán)
- Josafat Zalap, Josafat (Michoacán)
- Rubi Silva, Los Mirasoles (Michoacán)



EVENTOS



| | | | | |
|---|------------------|----------------|---|---|
| PROGRAMACIÓN MEB EN TODO MÉXICO | CIUDAD DE MÉXICO | 23- 29 AGO | TODO MÉXICO EN MICHOACÁN Festival con cupo limitado y programa cultural gratuito | 3 - 5 NOV Plaza Magna del Centro de Convenciones y Exposiciones de Morelia CECONEXPO |
| | PENÍNSULA | 30 AGO - 5 SEP | | |
| | PUEBLA | 6 - 12 SEP | | |
| | GUADALAJARA | 13 - 19 SEP | | |
| | BAJA | 20 - 26 SEP | | |



www.moreliaenboca.com
EN LA MISMA MESA

Consulta nuestro programa en:
www.moreliaenboca.com

ENCUENTRANOS EN:

/meboficial

/moreliaenboca

La segunda etapa de Morelia en Boca "Todo México en Michoacán", se llevará a cabo del 5 al 7 de noviembre. Presentarán un programa cultural gratuito y abierto al público en la ciudad de Morelia. Además de 3 eventos gastronómicos exclusivos con chef reconocidos de los destinos gastronómicos invitados y Cocineras Tradicionales de Michoacán, así como un catálogo de experiencias, catas, talleres y degustaciones.

Desde hace once años Morelia en Boca se ha posicionado como uno de los festivales culinarios más importantes de México y en esta edición continúa

exponiendo la riqueza gastronómica de Michoacán y todo el país.

Este año el eje central de este festival gastronómico es la sustentabilidad. El objetivo para Morelia en Boca 2021 es impulsar proyectos que más allá de tener una responsabilidad ambiental busquen cuidar y preservar el origen de sus ingredientes y procesos culturales, al tiempo que fomentan la economía local.

Para más información sobre los programas y participantes visita: festivalmoreliaenboca.com



INTERNATIONAL
HOSPITALITY EXHIBITION

22-26
OCTOBER
2021
fieramilano

NEW SHAPES OF HOSPITALITY

#BetterTogether

TUTTOFOOD MILANO + host Milano

host.fieramilano.it



ITA
ITALIAN TRADE AGENCY



FIERA MILANO

INICIO

SIETE ESTADOS EN MÉXICO REACTIVAN SUS RUTAS DEL VINO PARA IMPULSAR ECONOMÍAS LOCALES



El 22 de marzo de 2020 fue el último recorrido que Cristina Mateos dio por los viñedos en los que trabajaba como guía de turistas antes del confinamiento por COVID. Pasó de dar tres tours al día en fin de semana -con salario y propinas por sus servicios- a no recibir nada, aunque mantuvo su empleo.

También fue el último fin de semana en el que chefs como **Benito Molina** y **Drew Deckman** en el Valle de Guadalupe recibían comensales en sus restaurantes al 100% de su aforo. No fue el fin del enoturismo ni las rutas de vino en México, pero de las 170 mil personas que visitaban Ensenada cada año, la cifra cayó un 80%.

Tres meses pasaron sin actividad ni ingreso alguno. Aunque se retomaron las visitas en julio, no fue hasta entrado el 2021 que el sector vinícola y gastronómico vio su mejor momento tras la pandemia y para esta temporada de vendimias esperan por lo menos retomar actividades al 50% de capacidad.

En un país donde la cerveza y el agave son los reyes que se ponen en copas y tarros, el vino ha aparecido en el juego como un tático competidor: no solo nos referimos a que el consumo de esta bebida se ha duplicado en los mexicanos en los últimos 10 años

según el Consejo Mexicano Vitivinícola (pasamos de 690 mililitros per cápita anual a 960), sino también a todas las actividades turísticas que desencadena su producción y los empleos -directos e indirectos- que genera, que DATATUR calcula son de alrededor de casi un millón.

Y sí. El vino, la comida y los ingredientes de una región son motivos suficientes para viajar, por lo que este sector económico es un motor de reactivación económica.

Un año y medio después del confinamiento y aún con la amenaza del virus, el enoturismo en México aparece en siete estados como una forma de reactivar la industria restaurantera y de servicios por estar al aire libre e integrar la tierra con los ingredientes que se utilizan en la cocina. Son varios los proyectos que miran a la nueva normalidad como una alternativa de reactivación económica.



EL PARADIGMA DE LAS RUTAS DE VINO EN GUANAJUATO

Cristina radica en Dolores Hidalgo, Guanajuato y el viñedo donde trabaja queda a unos kilómetros de su casa. Aunque esta región antes se vestía con milpa y hortalizas, hace 15 años arrancó un proyecto vitivinícola que aprovechaba el auge turístico del estado.

Los llanos del Bajío se llenaron de vides y alcanzaron las 350 hectáreas hasta el año 2020. El sector turístico enfocado al vino creció de tal suerte que, según el Observatorio Turístico del estado, el 6% de las personas que llegan a él son solo con motivos gastronómicos o enológicos.

El Bajío no es tierra para vinos decían los expertos a principios de los 2000. Pero había dos cosas que le daban la capacidad de serlo: inversión y trabajo en equipo entre la iniciativa privada y el gobierno.

Siguiendo los pasos del éxito en la Ruta del Vino de Ensenada y el entonces emergente proyecto enológico en Tequisquiapan y Ezequiel Montes en Querétaro, La Ruta del Vino de Guanajuato, al igual que muchos más en otros cinco estados del país, vieron la posibilidad de desarrollar viñedos que también tuvieran vocación turística.

Es rentable por los dos lados, dice el exsecretario de Turismo del estado, Fernando Olivera Rocha: la producción de vino y cultivo de uva como un modelo de negocio por uno y el desarrollo de productos turísticos competitivos por otro.

En algunos casos, como sucede con los Viñedos San Lucas y la Santísima Trinidad también en Dolores, hasta se ha planteado para bienes raíces y entonces

se le suma valor a una tierra que antes no tenía ningún uso extraordinario. Estamos hablando de una plusvalía de más del 200% sobre el precio original de los terrenos al plantear rutas del vino en México.

En las cinco diferentes rutas del vino del estado se conjuntan más de 14 bodegas de vino abiertas para visitar. El objetivo es que los turistas conozcan sobre su elaboración, generen un ingreso extra al de la producción vitivinícola y además, aumente la demanda de vino de forma indirecta.

Cristina Mateos es una en casi un millón de empleados -directos e indirectos- que genera el turismo en su estado. Perteneciente a una comunidad otomí, es la primera en su familia con la posibilidad de tener estudios superiores y ejercer su profesión y esto gracias a que en Dolores Hidalgo y San Miguel el turismo sí ha permeado en la población local para bien, dice.

“La pandemia fue complicada porque si no hay visitas tampoco hay sueldo. Pero el campo no conoce de pandemias así que la producción y cosecha de uva siguió como si nada. Cuando nos dieron luz verde para reanudar actividades, la cosa había cambiado y la gente no venía con tanta frecuencia... pero eso también cambió y cada vez hay más visitantes los fines de semana”, Cristina Mateos, guía turística.

Durante el verano y hasta el 10 de octubre, todo el estado se viste de luces pues se organizó el primer evento masivo después de la crisis sanitaria y tiene que ver con el turismo enológico: **Guanajuato, Tierra de Vinos** es un cúmulo de actividades culturales y gastronómicas que giran en torno a las vendimias y que impulsan al sector; todas planteadas con todas las medidas de salubridad y al aire libre porque así lo permiten los viñedos.

EL CAMINO ANDADO: ENSENADA

Nunca nos había ido peor, aseguraba el chef Drew Deckman en abril de 2020. Estamos en la rayita, haciendo todo lo posible para salvar al Valle y salvarnos a nosotros.

A casi un año de enfrentar una de las peores crisis, Ensenada apenas retoma las actividades gastronómicas que antes eran el pan de cada día en sus valles vitivinícolas en época de vendimias. Y aunque se asume que es un camino más sencillo que el de los estados con rutas del vino emergentes en México, la cosa no está nada sencilla pues también perdieron al 80% de sus visitantes y sus ingresos.

Baja California es el estado con más territorio sembrado de vides y con mayor número de bodegas de vino según SAGARPA. De las 6,474 hectáreas para este fin en el país, tan solo esta región tiene el 57%, lo que les da una ventaja en experiencia y creación de empleos en torno a la cultura del vino.

Ese fue el laboratorio del turismo enológico de México y hoy ya está posicionado como un referente mundial por la estrecha relación que hay con los ingredientes y la cocina.

Hay algo que reconocerle al destino: fue esta región la que dio una primera definición al vino nacional. Aquí no hay cabida para las catas con quesos españoles y jamón serrano sino la búsqueda de maridajes endémicos; se olvidaron las tradiciones francesas y se empoderó lo auténticamente mexicano.

A partir de los años 90, los valles de Ensenada -que comprenden a Guadalupe, Ojos Negros, Santo Tomás y San Antonio de las Minas- no solo pusieron la atención en el vino sino en todo lo que lo rodea.

Huertos, restaurantes, hoteles y carretas callejeras con producto fresquísimo construyeron algo que parecía pandearse el año pasado pero hoy se recupera por su aire libre, sus maravillosos paisajes y su oferta

gastronómica; tanto que al día de hoy constituye el 10% del Producto Interno Bruto estatal y se compone de más de 250 establecimientos disponibles al visitante entre viñedos, restaurantes, alojamientos y comercios.

Al día de hoy, las actividades y eventos se retomaron igualmente y el destino, aunque con aforo limitado y muchas restricciones para asegurar la salud de los invitados muestra la mayor ocupación en los últimos dos años según Datatur.

LA REGIÓN MÁS ANTIGUA Y LAS RUTAS DE VINO MÁS NUEVAS EN MÉXICO

En la fachada de Casa Madero se lee la cifra 1597. Es el año de la fundación de la bodega de vino más antigua de Latinoamérica y también una de las más visitadas por turistas.

La pandemia, igual que en el resto del mundo, dejó sinsabores y saldos negativos. Pero no solo de Casa Madero se bebe en Coahuila; hasta 2019, la división de turismo del estado tenía trazadas ya tres rutas de vino en México que viajaban por 10 viñedos distintos.

Arteaga y Parras son los municipios con mayor tradición vinícola y sorprendentemente, es donde la producción no se ha interrumpido desde hace 500 años que llegaron las vides a América, asegura Francisco Rodríguez, enólogo de Casa Madero desde hace 43 años. En Saltillo la cosa es distinta pues el terruño es muy similar a estos dos aunque las visitas se deben más a los fósiles encontrados ahí que al cultivo de viñedos.

Vinos y Dinos es la ruta donde convergen las dos vocaciones de la zona y el producto turístico más novedoso del norte del país. Se espera que complemente a los atractivos del estado y reciba por lo menos medio millón de visitantes en el siguiente año y reivindique al turismo en toda la región.

GASTRONOMÍA



EN BÚSQUEDA DE LA IDENTIDAD, LAS RUTAS DEL VINO EN QUERÉTARO

La justificación es un microclima similar al del Mediterráneo lo que permite la siembra de parras en los municipios de Tequisquiapan, Bernal y Ezequiel Montes. La tácita razón, analiza Damiá Serrano, sommelier y experto en turismo del Basque Culinary Center, es la cercanía a una de las ciudades más pobladas del mundo lo que le permiten a Querétaro tener un producto turístico consolidado.

Los primeros en llegar fueron los vinos de Freixenet, con la intención de experimentar el cultivo de uvas y copiar los espumosos que esa misma marca produce en España. La tierra se adaptó poco a poco y hoy sí es un terruño ideal especialmente para las variedades blancas, tanto que al día de hoy son 18 los viñedos que producen especies como Sauvignon Blanc, Chardonnay y Macabeo.

De estas, ocho están inscritas en la **Ruta Arte, Queso y Vino**, un emprendimiento que comenzó solo como la Ruta del Queso y el Vino en 2009 y hoy ve su mejor momento por tener el respaldo de la Secretaría de Turismo del estado para atraer visitantes de todas las latitudes del país.

El objetivo de este producto es familiarizar a las personas con la cultura del vino, enseñarles los viñedos, el proceso de elaboración y todo aquello que es de pronto tan lejano para la cotidianidad del mexicano, afirma Adolfo Barrón, director del proyecto.

Este cúmulo de bodegas, vinícolas y queserías también se ha enriquecido con fábricas de cerveza artesanal, restaurantes, asadores y destiladores. Con esto, Querétaro está cada vez más cerca de la autenticidad en sus rutas del vino.

UNA NUEVA ESPERANZA: CHIHUAHUA, AGUASCALIENTES Y ZACATECAS

En 2019, Aguascalientes anunciaba a México y al mundo que lanzaría su primer proyecto sobre rutas del vino la cual unía a 18 vinícolas y 7 atractivos complementarios. Con la pandemia, el proyecto paró unos meses pero en las vendimias de 2021 ya es un destino turístico disponible para visitar.

Chihuahua y Zacatecas tienen un escenario parecido. Los tres estados tienen una tradición importante en el cultivo de uvas de mesa y en muchos casos, también de variedades para vino que suelen vender a bodegas de Baja California o Coahuila para complementar sus producciones.

Los tres estados, igual que todos aquellos que descubrieron el turismo enológico como una alternativa, han sabido aprovechar las condiciones propias de las bodegas y viñedos para incentivar y reactivar la economía en sus territorios.

A pesar de no ser potencias en la producción de vino, la mayoría de las rutas del vino en México encontraron, mediante alianzas entre las empresas y el gobierno, una forma de reivindicar su turismo, ahora apostando por los visitantes nacionales que poco a poco viajan de nuevo.

Fuente: Animal Gourmet

INICIO

GARANTIZAR LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS: DEL CAMPO A LA MESA



Cómo lograr sistemas sustentables y seguros en la producción de alimentos.

Las Naciones Unidas han propuesto 17 Objetivos de Desarrollo Sustentables para el mundo en 2015, que son considerados como la forma de lograr un futuro mejor y más sustentable para todos que es con intención de lograr estos objetivos para 2030. La segunda meta es "Hambre Cero". Para alimentar a una población que se estima que crecerá a diez mil millones para 2050, se necesita garantizar sistemas de producción de alimentos seguros y sustentables. De acuerdo con la OMS, *"los gobiernos deben hacer que la seguridad de los alimentos sea una prioridad de la salud pública, ya que juega un rol fundamental en las políticas en desarrollo y en los marcos reglamentarios y establecer e implementar sistemas de alimentos seguros y eficientes"*.

En la medida que las agencias gubernamentales (y las principales empresas de *retail*) implementan normas cada vez más estrictas y requieren información cada vez más detallada, se vuelve más complejo cumplir con estas normas para la seguridad de los alimentos. Lograr el cumplimiento de la seguridad de los alimentos es aún más complicado con el aumento de riesgos debido a la globalización del origen y distribución de alimentos, y también debido a la posible contaminación y enfermedades que cruzan las fronteras. Esto refuerza que la seguridad de los alimentos y su trazabilidad son ahora más importantes que nunca y son algo que se volverá aún más importante en el futuro. Tomar las acciones necesarias para garantizar la seguridad de los productos alimenticios desde la materia prima hasta la mesa de los consumidores debe ser una prioridad de las empresas de manufactura de alimentos y bebidas.



Aunque muchas de las empresas de manufactura de alimentos y bebidas mejoran continuamente sus procesos en el manejo de los alimentos, es casi imposible prever todas las circunstancias que pueden surgir y afectar la seguridad del alimento. Igual de importante que evitar que estas circunstancias surjan en primer lugar, es el manejo preciso de la situación crítica cuando esta ocurre. Los clientes, consumidores y reguladores todos esperan que los que manufacturan alimentos y bebidas cuenten con una estrategia proactiva y responsable con respecto a la calidad de los alimentos. Cuando algo no funciona, es imperativo encontrar rápidamente la razón, identificar qué clientes fueron impactados, notificar enseguida y controlar el tema.

Las empresas que están preparadas podrán minimizar el impacto en los tiempos de detención y costos de la producción, como también disminuir el daño a la marca. El retiro de productos del mercado es una medida reactiva y no beneficia a la organización, excepto para aprender del tema y evitar un mal mayor en el futuro. La mayoría del tiempo no existe un aviso previo de que ocurrirá una situación que exige el re-

tiro de los productos, y puede a veces ser la causa de un gran daño para las empresas. Esto ya ha ocurrido antes, y probablemente vuelva a pasar. Estar un paso adelante es la única opción.

No es difícil anular la trazabilidad de una empresa. Por ejemplo, si un lote específico se asigna para producción, traslado o envío, pero se designa otro lote en su lugar y ese cambio no se registra en el sistema ERP para la gestión de los recursos empresariales, la trazabilidad de la empresa será ahora errónea.

La visibilidad y transparencia de toda la cadena de suministro ayudará a acelerar todo el proceso de retiro de los productos y evitar que, por ejemplo, productos contaminados lleguen a los clientes, una medida para proteger la integridad de la marca, la confianza de los clientes y la rentabilidad. Una solución moderna de trazabilidad, se ocupará de estos temas con precisión brindando información detallada rápidamente para aislar y retirar los productos terminados y la materia prima asociada con los productos sospechosos de tener un defecto de calidad o seguridad.

Fuente: 2000Agro

INICIO

¿EL MOLCAJETE TIENE DENOMINACIÓN DE ORIGEN?

¡NOOO! TE EXPLICAMOS EL CASO

En redes sociales aseguran que los artesanos de la comunidad de Comonfort, en Guanajuato, lograron que el molcajete fuera certificado con denominación de origen. Pero es falso. Los artesanos solicitaron este nombramiento, mas no se les ha entregado.

Lo que les dieron es una certificación como marca colectiva, es decir, entre los artesanos registraron una marca, de manera que nadie podrá emular exactamente sus productos. Esta certificación la puedes consultar en el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI).

La marca se llama "MCG Molcajetes de Comonfort, Guanajuato" y el permiso fue entregado a la Asociación Civil "Artesanos de Piedra Volcánica de Comonfort, Guanajuato, Tradición Mexicana Milenaria", integrada por 20 artesanos de dicha comunidad.

Este nombre de marca les pertenece desde noviembre de 2020 y permanecerá así hasta diciembre de 2029.

Por el hecho, el gobierno de Guanajuato reconoció en un comunicado que el pasado 9 de agosto realizó el acto de entrega oficial de la marca.

Tú podrás comprar los molcajetes Comonfort y para estar seguro de que se trata de dicha marca, deberá tener la siguiente etiqueta:



GASTRONOMÍA

ENTONCES,
¿QUÉ CON LA DENOMINACIÓN
DE ORIGEN DEL MOLCAJETE?

Los pobladores de Comonfort sí solicitaron desde 2019 la certificación como denominación de origen, aunque de momento no ha procedido.

El IMPI solo les ha entregado la marca colectiva. Para que de esta manera se reconozca a estos **utensilios prehispánicos** de Comonfort como artículos únicos, pues su elaboración está estrechamente relacionada con la región.

En Comonfort el molcajete se elabora de manera artesanal desde épocas ancestrales y sus procesos y materiales son específicamente obtenidos en ese lugar, este es un motivo por el que es posible pensar en una denominación de origen en el futuro.

Lo que buscan los pobladores con la denominación de origen es que sus artesanías sean reconocidas como un producto originario y exclusivo de esa región geográfica.

Algunos de los productos en México que cuentan con denominación de origen son el café de Veracruz, café de Chiapas, la vainilla de Papantla y el chile habanero de la Península de Yucatán.

EL MOLCAJETE Y SUS ARTESANOS

Juan Manuel Quintero es la tercera generación de una familia de molcajeteros en Comonfort. Él, junto con otros 19 personas que comparten su oficio, presentaron ante el IMPI el expediente para acreditar sus artesanías como únicas en el mundo.

Buscaron la denominación de origen porque la competencia china apareció en los supermercados con opciones económicas pero de baja calidad. Ellos aseguran que no son de los materiales tradicionales y que duran poco pero que la gente los compra por ser más asequibles.

Quintero, junto con el colectivo de molcajeteros, realizan la producción desde el origen: el trabajo comienza con una excursión al monte para buscar piedra volcánica que labrarán con herramientas que ellos mismos fabrican. Pulir, cincelar, esculpir delinear y terminar; hacer un molcajete auténtico es casi una obra de arte en la que tardan hasta 4 días y venden por 200 pesos.

Al obtener la marca colectiva del IMPI, este grupo de personas puede aumentar el precio de venta hasta un 25%. Este excedente asegura también cosas al comprador: certeza, calidad y artesanía.





¿QUÉ ES LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN?

El reconocimiento para un producto que es elaborado en un país, estado o región y forma parte de la identidad de sus habitantes. Generalmente es algo que posee características que lo diferencian de otros semejantes elaborados en otras regiones.

Estos nombramientos se reconocen en todo el planeta y se obtienen mediante un trámite ante la Organización Internacional de la Propiedad Intelectual, la cual recibe anualmente los expedientes de cada país. En el caso de México, estos documentos los gestiona el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial y la denominación de origen debe reconocerse primero a nivel federal para poder aspirar a la protección en todo el mundo.

No es fácil obtenerla, así que existen otras figuras como las marcas colectivas y las indicaciones geográficas. Estas sirven para preservar productos con alto valor cultural en una región determinada.

Para acreditar la máxima protección, representantes de un territorio determinado deben comprobar con un expediente la autenticidad del objeto, ingrediente, bebida o platillo en cuestión.

En el caso de Comonfort, la producción de **molcajete**s tiene tanta historia que se relaciona íntimamente con la cultura del lugar y la dinámica social. Cocineiras tradicionales y artesanos han sido artífices de su producción y aprovechamiento.

Fuente: Animal Gourmet

INICIO



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!**

• • •

