

# BOLETÍN SEMANAL

OCTUBRE 8, 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

## CDMX



LA CIUDAD DE MÉXICO  
CONTINÚA EN SEMÁFORO  
AMARILLO

## MUNDO



ONU DECLARA QUE  
EL ACCESO A UN  
MEDIO AMBIENTE LIMPIO  
ES UN DERECHO HUMANO

## ECONOMÍA



PRECIOS MUNDIALES  
DE LOS ALIMENTOS  
INCREMENTARON 33%  
EN SÓLO UN AÑO

## ECONOMÍA



INFLACIÓN SUBE 6% A TASA  
ANUAL EN SEPTIEMBRE Y  
EL GAS LP AUMENTA 4.73%



¡Ya disponible,  
Experiencias en OpenTable!

Conoce más



## GASTRONOMÍA



DOS MEXICANOS ENTRE  
LA LISTA DE THE WORLD'S  
50 BEST RESTAURANTS 2021

## GASTRONOMÍA



BEST NEW CHEFS 2021

## CAPITAL HUMANO



¡SE BUSCA EMPLEO DIGNO!  
EL 60% DE LAS PERSONAS  
TRABAJADORAS EN MÉXICO  
NO LO TIENE

## GASTRONOMÍA



GOURMÉTRICA:  
VOLVER A ESTAR JUNTOS  
A TRAVÉS DE LA COCINA

La opción de **financiamiento más flexible para tu restaurante**, vas pagando conforme vas vendiendo



Resolvemos en **5 días** y no solicitamos ninguna garantía  
Costo único, desde un principio, sabes lo que tienes que pagar, sin letras "chiquitas"

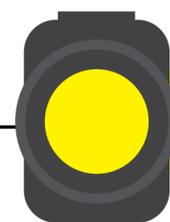
Obtén una cotización en 24 horas

Contacto:  
+52 1 55 8402 1198  
ismael@haycash.com.mx

Consulta nuestro Aviso de Privacidad en [www.amr.org.mx](http://www.amr.org.mx)

Av. Insurgentes Sur 1079, Piso 6, Col. Nochebuena, Alcaldía Benito Juárez, CDMX | Tel. 5250-1146

Juan Carlos Cuéllar | [comunicacion@amr.org.mx](mailto:comunicacion@amr.org.mx)



SEMÁFORO AMARILLO  
DEL 11 AL 17 DE OCTUBRE

CDMX

# LA CIUDAD DE MÉXICO CONTINÚA EN SEMÁFORO AMARILLO



*Derivado de la conferencia de prensa del Gobierno de la Ciudad de México del día de hoy viernes 8 de octubre de 2021, sobre el color del semáforo y la actividad Restaurantera, se les informa:*

## SEMÁFORO AMARILLO DEL 11 AL 17 DE OCTUBRE



- Que la Ciudad de México en la semana comprendida del lunes 11 al domingo 17 de octubre de 2021, permanece en **SEMÁFORO AMARILLO**.

- Continúan vigentes por la semana comprendida del lunes 11 al domingo 17 de octubre de 2021, todas las actividades autorizadas en la Gaceta Oficial del Gobierno de la Ciudad de México, publicada el viernes 10 de septiembre de 2021, conforme a lo siguiente:

**I.** Los establecimientos mercantiles de impacto zonal, cuyo giro principal sea la **venta y/o distribución de bebidas alcohólicas en envase abierto y/o al coqueo** (bares, cantinas, antros, discotecas u homólogos), así como **salones de fiesta**, podrán operar hasta las **12:00 a.m. con un aforo máximo del 50%, priorizando el uso de terrazas o espacios al aire libre;**

**II.** Los establecimientos mercantiles **relacionados** con actividades **o eventos masivos** (como deportivos, culturales, espectáculos, conciertos u homólogos) podrán operar con un **aforo máximo del 75%** conforme al horario permitido en su aviso o permiso de funcionamiento; y

**III.** Los establecimientos mercantiles cuyo giro preponderante sea la **venta de alimentos preparados** continuarán con las reglas previstas en el Programa de Colocación de Enseres e Instalaciones en vía Pública para Establecimientos Mercantiles cuyo giro preponderante sea la venta de alimentos preparados, publicado el 30 de abril de 2021 en la Gaceta Oficial de la Ciudad de México no. 586 Bis.

El resto de sectores y establecimientos, podrán operar con el aforo, horario y disposiciones aplicables a su aviso o permiso de funcionamiento (Restaurantes con Venta de Vinos y Licores con los Alimentos).

CDMX



**Los corporativos y oficinas del sector privado** podrán operar **con un aforo máximo del 80% de su plantilla laboral**, debiendo observar lo establecido en los Lineamientos de Protección a la Salud que deberá cumplir el sector de oficinas corporativas para reanudar actividades hacia un regreso seguro a la Nueva Normalidad en la Ciudad de México, disponibles para su consulta en el siguiente enlace electrónico <http://medidassanitarias.covid19.cdmx.gob.mx>

Se deberá cumplir con las siguientes medidas generales de protección a la salud:

**I.** Colocación de filtros sanitarios para la detección de síntomas y toma de temperatura al ingreso del personal, proveedores y clientes. No se permitirá la entrada a quienes presenten temperatura mayor a 37.5 °C;

**II.** Uso obligatorio de cubrebocas en todo momento;

**III.** En su caso, uso de ventilación natural. De no ser posible, el sistema de ventilación sólo podrá operar con recirculación de un mínimo de 40 % hacia el exterior. La recirculación del aire al interior está prohibida. El sistema y los filtros deberán desinfectarse y limpiarse constantemente;

**IV.** Colocación de dispensadores de gel antibacterial con 70 % del alcohol en la entrada y en espacios de uso común;

**V.** Habilitación de sentidos de circulación para la entrada y salida;

**VI.** El personal deberá hacer uso de equipo de protección personal (al menos cubrebocas y careta);

**VII.** Desinfectar constantemente las superficies y objetos con las que las personas tengan contacto, así como las demás áreas de uso común; y

**VIII.** Uso obligatorio del "Sistema para identificación de contagios en espacios cerrados QR".

- Continúa vigente el Programa "**CIUDAD AL AIRE LIBRE**" en los mismos términos en que está Autorizado, conforme a los Lineamientos dictados que ya son de su conocimiento. Verificar el Link [siapem.cdmx.gob.mx](http://siapem.cdmx.gob.mx), y consulta de lineamientos técnicos en [medidassanitarias.covid19.cdmx.gob.mx](http://medidassanitarias.covid19.cdmx.gob.mx)

- Continúa la prohibición de 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.

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

- Se permiten Fiestas Infantiles en el Interior de los Giros Mercantiles, con aplicación de las Medidas Sanitarias establecidas.

- 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.

El Instituto de Verificación Administrativa, en coordinación con las demás autoridades competentes de la Ciudad de México, realizarán las actividades de **supervisión y vigilancia**, a efecto de comprobar el cumplimiento de las acciones específicas de protección a la salud establecidas.

En caso de que en las visitas de supervisión y vigilancia se constate algún incumplimiento, la autoridad verificadora ordenará la **suspensión temporal total o parcial** de la actividad hasta por 15 días naturales, sin perjuicio de cualquier otra sanción que corresponda.

Fuente: Jurídico AMR

INICIO

# ONU DECLARA QUE EL ACCESO A UN MEDIO AMBIENTE LIMPIO ES UN DERECHO HUMANO



*La votación fue aprobada con holgura, a pesar de las críticas de algunos países, sobre todo de Estados Unidos y Reino Unido.*

El Consejo de Derechos Humanos de la ONU reconoció este viernes el acceso a un medio ambiente limpio y saludable como un derecho fundamental, añadiendo formalmente su peso a la lucha mundial contra las dificultades climáticas y el cambio climático.

La votación fue aprobada con holgura, a pesar de las críticas de algunos países, sobre todo de Estados Unidos y Reino Unido.

La resolución, que se debatió por primera vez en la década de 1990, no es jurídicamente vinculante, pero tiene el potencial de dar forma a las normas mundiales. Los abogados que se dedican a los litigios sobre el clima dicen que podría ayudarles a elaborar argumentos en casos relacionados con el medio ambiente y los derechos humanos.

El texto, propuesto por Costa Rica, Maldivas, Marruecos, Eslovenia y Suiza, fue aprobado con 43 votos a favor y 4 abstenciones de Rusia, India, China y Japón, lo que provocó un raro estallido de aplausos en el foro de Ginebra.

Reino Unido, que estuvo entre los críticos de la propuesta en las últimas negociaciones, votó a favor en un movimiento sorprendente de última hora. Estados Unidos no votó, ya que actualmente no es miembro del Consejo de 47 miembros.

La embajadora de Costa Rica, Catalina Devandas Aguilar, dijo que la decisión "enviará un poderoso mensaje a las comunidades de todo el mundo que luchan contra las dificultades climáticas, de que no están solas". Los críticos habían planteado varias objeciones, diciendo que el Consejo no era el foro apropiado y citando preocupaciones legales.

Los defensores del medio ambiente habían dicho que la anterior postura crítica de Reino Unido estaba socavando sus promesas de cara a la conferencia mundial sobre el clima de la que será anfitriona en Glasgow, Escocia, el mes próximo.

John Knox, ex relator especial de la ONU sobre derechos humanos y medio ambiente, dijo antes de la votación que quienes habían criticado la resolución estaban "en el lado equivocado de la historia".

La Organización Mundial de la Salud calcula que unos 13.7 millones de muertes al año, es decir, alrededor del 24.3% del total mundial, se deben a riesgos medioambientales como la contaminación atmosférica y la exposición a sustancias químicas.

Por otra parte, se espera que el viernes se vote una propuesta liderada por las Islas Marshall para crear un nuevo relator especial sobre el cambio climático.

## PRECIOS MUNDIALES DE LOS ALIMENTOS

INCREMENTARON 33%

EN SÓLO UN AÑO



*El indicador, que mide la variación mensual de los precios internacionales de una canasta básica de alimentos, sigue acercándose a su nivel máximo (137.6 puntos), registrado en febrero de 2011.*

Los precios mundiales de los alimentos volvieron a aumentar en septiembre, “debido a la restricción de la oferta y a la fuerte demanda” de productos básicos como el trigo y el aceite de palma, anunció jueves la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO).

El índice de precios de los alimentos de la FAO aumentó 1.2% en comparación con agosto, a 130 puntos, y 32.8% en un año.

El indicador, que mide la variación mensual de los precios internacionales de una canasta básica de alimentos, sigue acercándose a su nivel máximo (137.6 puntos), registrado en febrero de 2011.

**En septiembre, el precio global de los cereales aumentó 2%** en comparación con el mes anterior. El

precio mundial del trigo subió 4% en un mes y 41% en un año. El precio del arroz también aumentó. En cambio, el del maíz registró un aumento moderado del 0.3% en un mes (+38% en un año).

*“La mejora de las perspectivas de las cosechas mundiales y el inicio de las cosechas estadounidense y ucraniana han compensado ampliamente el impacto de las perturbaciones portuarias relacionadas con los huracanes en Estados Unidos”, explica la FAO.*

*“Entre los cereales, el trigo será el punto de mira en las próximas semanas, ya que la demanda debe ponerse a prueba ante el rápido aumento de los precios”, indica el economista principal de la FAO, Abdolreza Abbassian, citado en el comunicado.*

La FAO prevé una producción de cereales sin precedentes en 2021, pero siempre inferior a las necesidades de consumo.

En cuanto a los aceites vegetales, el precio mundial aumentó 1.7% en un mes (+60% en un año). El aceite de palma alcanzó “un máximo en diez años debido a la fuerte demanda mundial y a la escasez de mano de obra migrante que afecta a la producción en Malasia”, explica la FAO.

Fuente: El Economista

INICIO

# INFLACIÓN SUBE 6% A TASA ANUAL EN SEPTIEMBRE Y EL GAS LP AUMENTA 4.73%



*A tasa mensual, el INPC registró un incremento de 0.62%, la mayor alza para el mes de septiembre desde 2016, según datos del Inegi.*

En septiembre, el Índice Nacional de Precios al Consumidor (INPC) registró un crecimiento del 0.62% mensual y de 6% anual, de acuerdo con el Instituto Nacional de Estadística y Geografía (Inegi). El impulso del INPC puede atribuirse, en parte, a un incremento del 4.73% a tasa mensual, del precio del gas LP.

De este modo, la inflación retomó una dirección alcista, después de que, en agosto, la variación anual se ubicó en 5.59% y la mensual en 0.19%.

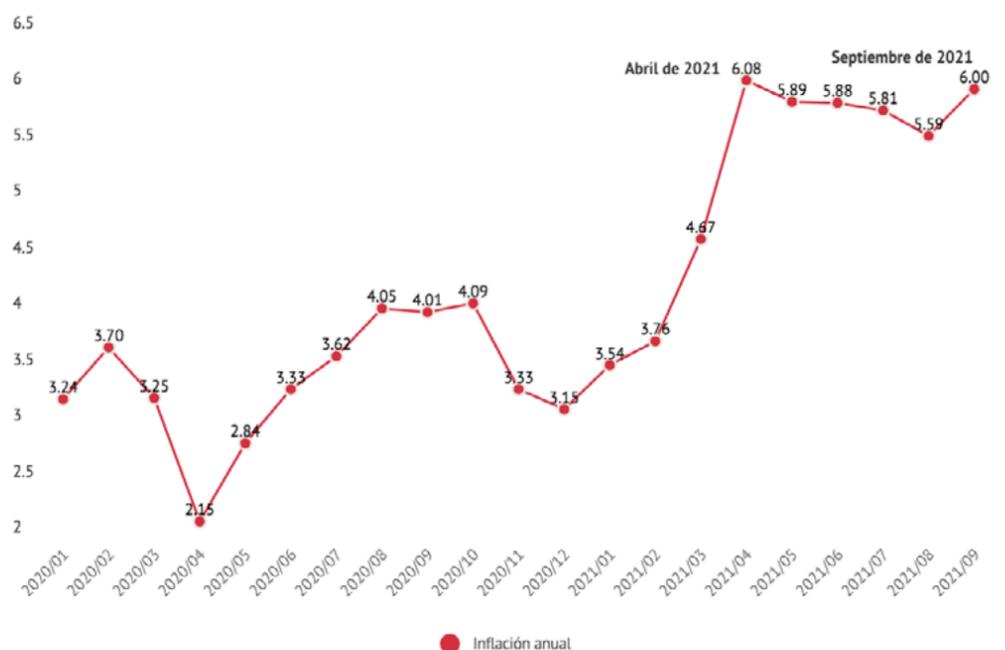
**La variación mensual del INPC en el noveno mes de 2021 es la más alta para septiembre desde 2008.** Ya desde la primera quincena de septiembre de 2021, el INPC registró un crecimiento de 0.42%, debido, en parte, al nuevo crecimiento de los combustibles como el gas LP.

La inflación anual que publicó el Inegi este jueves, de 6%, concuerda con las expectativas de 21 exper-

tos consultados por Reuters, los cuales, en promedio, proyectaban que la inflación anual se ubicara en 5.99%.

Así, el incremento de la inflación anual del mes patrio es el más alto en lo que va del año, después del observado en abril (6.08%). Por otro lado, es importante recordar que la inflación de septiembre de 2020 fue de 0.23% mensual y de 4.01% anual.

Índice Nacional de Precios al Consumidor  
(Inflación anual, %)



Fuente: INEGI





## Inflación subyacente y no subyacente

El índice de precios subyacente no contiene los bienes y servicios cuyos precios son más volátiles o bien que su proceso de determinación no responde a condiciones de mercado. Este índice, según las cifras del Inegi, se incrementó 0.46% mensual y 4.92% anual.

Por su parte, la inflación no subyacente mostró un incremento del 1.10% mensual y del 9.37% anual. Este índice estuvo impulsado por un crecimiento en los precios de los productos agropecuarios y de los energéticos y tarifas autorizadas por el gobierno, los cuales crecieron 1.38% y 0.87% a tasa mensual.

## Gas LP sube 4.73% a tasa mensual

A pesar de la política de precios máximos implementada por la Comisión Reguladora de Energía y la irrupción de la empresa del gobierno 'Gas Bienestar', los precios del gas LP se incrementaron a una tasa mensual de 4.73% durante septiembre.

Desde la primera quincena de septiembre se observó un incremento en los precios del gas LP del 2.26%, luego de haber registrado una disminución de 14.46% durante agosto.

De acuerdo con un análisis de Gabriela Siller, directora de análisis económico-financiero de Banco Base, el gas natural mostró una inflación mensual de 3.20% y la electricidad de 0.51%, mientras que los precios de las gasolinas de alto octanaje se incrementaron en 0.20%.

***"En el acumulado del año, las mayores inflaciones de energéticos se observan en el gas doméstico LP (20.63%), gasolina de alto octanaje (16.84%) y el gas doméstico natural (15.25%). Debido a que se identifican mayores riesgos al alza para la inflación, se ajusta la proyección de inflación anual hacia el cierre del año a 6.60%", apunta el informe de Banco Base.***

Este energético fue uno de los que registró mayor incidencia en la determinación del INPC, junto con el alza mensual de los precios de algunos productos agropecuarios como el jitomate (13.06%), la cebolla 27.05%), los aceites vegetales (5.26%) y la carne de res (1.11%).

# La Industria Restaurantera **NO BAJA LA GUARDIA**

“Nuestro compromiso es con tu seguridad y tu tranquilidad”

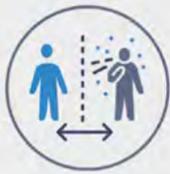


## BIENVENIDA/O



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



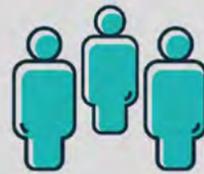
Filtro sanitario



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



DOS MEXICANOS ENTRE LA LISTA

DE THE WORLD'S 50 BEST

RESTAURANTS 2021

*Después de dos años de espera, Antwerp fue la sede de la entrega de premios The World's 50 Best Restaurants 2021, los cuales reconocen a los mejores restaurantes del mundo a través de la votación de un comité formado por expertos gourmet, críticos, analistas, chefs y escritores.*

Este año el mayor reconocimiento por su servicio, gastronomía y experiencia en general se la llevó **Noma** del chef **René Redzepi** y se coronó como el mejor restaurante del mundo.

LOS MEXICANOS GANADORES

¡Buenas noticias para México! **Pujol** escaló tres posiciones y ahora es el noveno mejor del mundo. También recibió el premio por ser el **mejor restaurante de Norteamérica**.

El chef **Jorge Vallejo** y su jefa de sala -y también esposa- **Alejandra Flores** también hicieron su aparición en la lista de The World's 50 Best Restaurants 2021 con el restaurante **Quintonil** que ahora se posicionó en el **número 27** (en 2019 estuvo en el 24).

Y aunque no está en México, sino en Nueva York, Estados Unidos, el restaurante **Cosme** (también con la curaduría de **Enrique Olvera**) se colocó en el **sitio 22**.

En la lista del **51 al 100** también aparecen dos mexicanos: **Sud 777** en CDMX y **Alcalde**, en Guadalajara.



## ALGUNAS NOVEDADES

Se hizo un nombramiento especial a los restaurantes que cerraron durante la crisis sanitaria cerraron sus puertas y hubieran aparecido en la lista de 2020; entre ellos están Favikken (en Noruega), Tickets y Enigma, del chef Albért Adriá en Barcelona.

El premio al mejor chef, elegido por sus colegas cocineros se lo lleva Vítor Arguinzoniz, del Asador Etxebarri, en el País Vasco.

También entró a la lista en la posición número 50 el mejor restaurante de África llamado Wolfgat, ubicado en Paternoster, Sudáfrica.

Ya lo sabíamos de avanzada, pero vale la pena recordar que la peruana Pía León es la mejor mujer chef del mundo este año según esta lista.

El premio al mejor chef pastelero en 2019 se lo llevó Will Goldfarb. Ella es la jefa de pastelería en el Room-4Dessert en Indonesia.

El premio al chef ícono se lo llevó Dominique Crenn, la francesa que revolucionó a San Francisco con su restaurante Atelier Crenn.

## LOS 10 MEJORES RESTAURANTES DEL MUNDO

A continuación te presentamos los 10 mejores restaurantes del mundo según la lista patrocinada por San Pellegrino:

10. The Chairman en Hong Kong, China
9. Pujol, en CDMX.
8. Odette, en Singapur.
7. Maido, en Lima, Perú.
6. Frantzen, en Estocolmo, Suecia.
5. Disfrutar, en Barcelona, España.
4. Central, en Lima, Perú.
3. Asador Etxebarri en Axpe, España.
2. Geranium Copenhague, Dinamarca.
1. Noma, en Copenhague, Dinamarca.

Conoce la lista completa de los 50 mejores restaurantes del mundo en:

<https://www.theworlds50best.com/#>



## BEST NEW CHEFS 2021



*Best New Chefs es una iniciativa cuyo objetivo es promover a cocineros y cocineras que abrieron un restaurante o proyecto gastronómico en los últimos dos años, con una propuesta distinta y emocionante.*

Y si a esta fórmula le agregamos que tres cuartas partes de ese periodo ha sido el tiempo de vida de la pandemia, entonces hablamos de talentos que, además, han tomado la adversidad como una verdadera oportunidad.

Para encontrarlos, contamos con el apoyo de un gran grupo de expertos (chefs consagrados, miembros de generaciones anteriores de BNC, periodistas de gastronomía y conocedores de la industria) quienes escogieron a carta abierta a sus favoritos, para que luego el equipo de Food & Wine en español evaluara a quienes obtuvieron más votos. Entonces los visitamos, platicamos con ellos, entendimos de dónde vienen y queremos acompañarlos hacia donde van.

No se trata de encontrar nuevos manteles largos ni las técnicas más complicadas ni rebuscadas. La pandemia nos ha enseñado que hay que regresar a lo esencial, así que lo valioso de su visión es el origen de los ingredientes que usan, cómo promueven la calidad de vida de su equipo, qué prácticas de sostenibilidad tienen y cómo crean comunidad con su entorno.

El resultado: una generación de actitud decidida, arriesgada, valiente y apasionada, que deja atrás el sentido de competencia para convertirse en colegas, compañeros y amigos, que comparten una misma ideología: ofrecer comida memorable en un ambiente cómodo y reconfortante, donde compartir un platillo, una copa de vino, una cerveza o unas risas es lo más importante en estos tiempos tan retadores.

Fuente: Food & Wine en Español

INICIO

# ¡SE BUSCA EMPLEO DIGNO!

EL 60% DE LAS PERSONAS

TRABAJADORAS

EN MÉXICO

NO LO TIENE

*El trabajo decente es una de las asignaturas pendientes en nuestro país, más de la mitad de la fuerza laboral carece de al menos una de las condiciones para calificar a una actividad laboral como digna.*

*“Se busca trabajo decente que ofrezca salario justo, seguridad social, prestaciones, respeto a la dignidad y libertad para asociarse”. Si los trabajadores fuesen quienes publicaran un anuncio para buscar empleo, éste sería el modelo básico en un país donde la mitad de la fuerza laboral, ya sea por falta de acceso a una institución de salud, condición de informalidad o ausencia de prestaciones o contrato, no conoce lo que es un trabajo digno en la práctica.*

De acuerdo con la Organización Internacional del Trabajo (OIT), **el trabajo decente o digno** es el que se realiza con un ingreso justo, garantiza la seguridad en el lugar de trabajo y la protección social para las familias, brinda mejores perspectivas de desarrollo personal e integración social, libertad para que los individuos expresen sus opiniones, se organicen y participen en las decisiones que afectan sus vidas, y la igualdad de oportunidades y trato para todos.:

*“El trabajo decente es algo que todos queremos. El futuro que queremos para nuestros hijos está vinculado al trabajo decente, es todo lo que queremos para cualquiera”, pues permite un digno desarrollo humano, afirma en entrevista Pedro Américo Furtado de Oliveira, director de la Oficina de la OIT en México, en el marco del **Día Mundial por el Trabajo Decente** que se conmemora el 7 de octubre de cada año.*



Sin embargo, a pesar de la importancia del trabajo decente en la vida laboral, el 61% de la población ocupada en el país no cuenta con acceso a una institución de salud, de acuerdo con la Encuesta Nacional de Ocupación y Empleo (ENOE), una de las condiciones de empleo digno.

Pedro Américo Furtado explica que una persona tiene un trabajo digno cuando se cumplen todos los criterios. Pero si una sola condición falta, entonces *“es como una silla que sólo tiene tres patas, puedes inclinarte hacia la izquierda o derecha para no caerte, pero al final se romperá”*.

Al menos 6 de cada 10 personas con una actividad productiva en el país carece de la condición de protección social y la realidad no cambia si se contemplan otras características. El 34% de los asalariados en México labora sin prestaciones.

*“Hay un componente de trabajo informal en el sector formal que también es importante. Sabemos que no todos los trabajadores informales trabajan en negocios informales, hay personas en la informalidad en empresas que pueden ser grandes. Hay cierto nivel de contratación por parte de empresas formales que no cumplen con los derechos laborales ni con la ley laboral al momento de contratar a todos sus trabajadores”*, expone Ana Gutiérrez, coordinadora de Comercio Exterior y Mercado Laboral del Instituto Mexicano para la Competitividad (IMCO).

La **dignificación del trabajo** es uno de los objetivos prioritarios de la Secretaría del Trabajo y Previsión Social (STPS) en su programa sectorial para la

segunda mitad del sexenio. Para alcanzar esta meta, la dependencia ha contemplado estrategias como el combate de la informalidad en la formalidad, la mejora de las inspecciones, la promoción de programas de autogestión y autocumplimiento de las empresas, y el fomento de la seguridad y salud en el trabajo.

*“La Secretaría busca que el trabajo digno o decente sea una creciente realidad para un mayor número de trabajadores, en un amplio conjunto de ocupaciones, entre ellas, las personas trabajadoras del hogar, los jornaleros agrícolas, y los trabajadores en instituciones formales pero contratados bajo esquemas y prácticas que excluyen la seguridad social”*, indica la STPS en su programa sectorial.

En México el 42% de la fuerza de trabajo subordinada labora sin un contrato por escrito que dé certeza a la relación laboral, sus condiciones y hasta las actividades que desempeñan.

Desde la perspectiva de Axel Eduardo González, investigador de la organización México ¿Cómo Vamos? el empleo formal sólo garantiza que se reconoce el vínculo laboral y, por lo tanto, que el empleador debe cumplir los derechos laborales, pero esto no siempre se relaciona con un **ingreso justo** para tener una vida digna.

El trabajo digno en México es una asignatura pendiente, a pesar de los esfuerzos en políticas públicas como los incrementos históricos del salario mínimo, el 25% de los ocupados en el país gana hasta 4,307 pesos al mes, un ingreso que aún está por debajo de la línea de bienestar.

## ¿Qué no es trabajo digno?

*“El trabajo no decente es el que no permite un sueldo justo y proporcional a tu esfuerzo. El concepto de ingreso justo es un tema de justicia en cuanto a lo que uno cobra en relación con el esfuerzo al trabajo realizado. Hay trabajos que son peligrosos, hay horas extras, nocturnas y muchos elementos que deben estar vinculados a lo que uno cobra”, explica Pedro Américo Furtado.*

Además del ingreso justo, los empleos que no ofrecen condiciones dignas son aquéllos donde se tolera y permite la discriminación, se impide la libertad de asociarse y no se otorga protección social. *“Si no están presentes esos cuatro principios, entonces no es un trabajo decente”,* apunta el representante de la OIT en nuestro país.

Es decir, no basta con tener un trabajo bien remunerado, al momento de carecer de elementos de certeza laboral, como falta de estabilidad o limitación al desarrollo, la actividad no cumple con los criterios para ser considerada decente.

*“Hay una parte de la población ocupada que tiene jornadas laborales extensas y no necesariamente recibe un ingreso acorde a la magnitud de horas y otras prestaciones como el acceso a una pensión. Ahí tenemos un tema por atender”,* indica Ana Gutiérrez.

Para Axel González, los **ingresos laborales** son uno de los mayores desafíos que tiene México en materia de trabajo digno, donde el salario del trabajador no sólo alcance para la canasta básica, sino para bienes y servicios que permitan tener una mejor vida y, adicional a esto, el acceso a servicios de salud.

*“Uno de los puntos en los que se está avanzando a partir de la reforma laboral es en relación al diálogo social, el poder de negociación de los trabajadores en sus sindicatos y centros de trabajo. El diálogo social y tripartita es como los trabajadores pueden acceder a mejores condiciones de trabajo”,* afirma el investigador de México ¿Cómo Vamos?



## El aspecto de la informalidad

En el otro mundo laboral, la **informalidad** es quizá el universo con más desafíos. *“Por definición no es trabajo digno, no tienen cumplidos los derechos laborales, no tienen prestaciones, acceso a días de vacaciones que de por sí son pocos, no hay contratos firmados, ni nada que les dé certeza o seguridad”,* subraya la especialista del IMCO.

La informalidad en México abarca al 56% de la fuerza laboral, es un problema estructural del mercado de trabajo en México que se acentuó con la pandemia. Según la ENOE, hay 321,474 personas más en esta condición de las que se observaban antes de la crisis sanitaria por la covid-19, para llegar a un universo de 31.3 millones de personas ocupadas en esta condición.

*“El gran desafío y lo que dispara todo ese trabajo no decente es la informalidad. El trabajo informal por definición carece de los pilares centrales del trabajo decente. Muchos no están sindicalizados, no tienen protección social, tienen contratos precarios cuando los tienen porque todo se paga en efectivo”,* puntualiza Furtado de Oliveira.

En ese tenor, el director de la OIT en México afirma que nuestro país se ha esforzado por hacer frente al desafío de la informalidad fortaleciendo el empleo formal y con las reformas legales recientes.

# GOURMÉTRICA:

## VOLVER A ESTAR JUNTOS A TRAVÉS DE LA COCINA



*Llevamos año y medio aislados. Gourmétrica es esa pieza que puede ayudarnos a volver a estar (en vivo o de forma virtual) con nuestros compañeros de trabajo, amigos o familiares a través de sus dinámicas de integración y aprendiendo a cocinar algo muy rico.*



GOURMÉTRICA

Esto te puede interesar si tienes personas a tu cargo y te gustaría realizar actividades de *teambuilding* para que, después de no verse durante todo este tiempo, re afiancen sus vínculos personales y laborales... el momento ideal para pensar en tu fiesta de fin de año.

### ¿Y CÓMO FUNCIONA ESTO DEL TEAMBUILDING CULINARIO?

Según Ricardo Fabre, socio y director ejecutivo de Gourmétrica, la finalidad de estas dinámicas es imitar el ambiente laboral en la cocina para concientizar a los participantes del poder que tiene el trabajo y la colaboración en equipo.

*“La actividad de Gourmétrica le da a los colaboradores un sentimiento de empowerment, difícil de replicar dentro de la empresa, que lo lleva a realizar propuestas y conclusiones honestas a sus compañeros de trabajo”.*

### CHEF POR UN DÍA

Después de colocarte tu mandil y tu gorro de chef (y, en estas extrañas circunstancias, tu cubrebocas), comienza el reto con cuatro diferentes programas:

**Chef por un día:** el objetivo es que cada equipo pueda sacar adelante el menú asignado sólo con la supervisión de un chef. El trabajo en equipo es lo que hace posible completar el programa.

Todos los equipos cocinan el mismo menú gourmet que puede ser español, oriental, internacional, italiano o mexicano y tienen límites de recursos y de tiempo.

**Aprende con un chef:** Una clase de cocina. Se recomienda para grupos de no más de 30 personas.

**Reto Gourmétrica:** No se determina el menú, sino que a cada equipo se le da ingredientes para crear un menú completo. Se recomienda para fomentar la creatividad y toma de decisiones, una vez que se haya realizado cualquiera de los dos programas anteriores.

## GASTRONOMÍA



## ¿CÓMO ES UN DÍA CON GOURMÉTRICA?

Cualquiera de las experiencias comienza con dinámicas para romper el hielo y de confianza. Más tarde, los participantes se ponen sus gorros y delantales, son divididos en equipos con cocinas móviles equipadas con los utensilios necesarios.

Las cocinas se colocan de tal manera que todos puedan convivir con los demás. Posteriormente, el chef da una demostración en donde se incluyen consejos básicos y explica las medidas de higiene y seguridad.

Cuando el chef termina su explicación empieza a correr el tiempo. Los equipos deberán ponerse de acuerdo sobre cómo dividirse el trabajo.

Cuando termina el tiempo se presentan los platillos en buffet para que todos puedan disfrutarlos. Al terminar la comida, se da una plática de acuerdo a los objetivos, se discuten las conclusiones vivenciales y se expone cómo los participantes pueden aplicar lo aprendido en su vida laboral diaria.

COLABORACIÓN POR ENCIMA  
DE COMPETENCIA

Ricardo Fabre insiste en que lo que hace único el método de Gourmétrica es que fomenta la colaboración por encima de la competencia pues no hay jerarquías y todos trabajan al mismo nivel.

Además, cocinar juntos permite romper estereotipos de los compañeros de trabajo ayudando a que convivan en un escenario neutral, amigable y más real *"pues la cocina es un microcosmos de la vida laboral"*.

El gran aprendizaje se da cuando los equipos completan en tiempo y en forma el menú. Así, los participantes pueden constatar que si trabajan en equipo se logra una recompensa, que en este caso es disfrutar degustando todos juntos lo que ellos mismos prepararon.

APRENDE A PREPARAR Y DEGUSTAR  
TRAGOS COQUETOS ONLINE

Si todavía le sacas a encontrarte con tu gente en persona, con esta experiencia podrás adquirir todos los conocimientos básicos de la mixología desde la comodidad de tu casa.

Con la guía profesional de un mixólogo, algunos ingredientes clave y técnicas como humificación, shaking, e integración, aprenderás a elaborar deliciosas bebidas clásicas o las bases de una cata.

La actividad es muy flexible, y seguramente cuentas con todos los ingredientes en tu casa, y de no ser así, los puedes sustituir con algún otro, lo que da lugar a la creatividad.

Los mixólogos y sommeliers son expertos en el manejo de grupos online para fomentar la integración de los participantes.

Si estás interesado en contactar a Gourmétrica:

[www.gourmetrica.com](http://www.gourmetrica.com)

[contacto@gourmetrica.com](mailto:contacto@gourmetrica.com)

WhatsApp: +52 1 55 4194 6403

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!**

• • •



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



**CANIRAC**  
CAMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA DE  
RESTAURANTES Y ALIMENTOS CONDIMENTADOS



**DICARES**  
Dicarios de la Industria de la Cerveza, S.C.