

# BOLETÍN SEMANAL

OCTUBRE 29, 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



JUNTA DICARES - AMR

## CDMX



LA CIUDAD DE MÉXICO  
CONTINÚA EN  
SEMÁFORO VERDE

## CDMX



HABRÁ LEY SECA EN ESTAS  
ALCALDÍAS DE CDMX  
POR DÍA DE MUERTOS

## TRADICIONES



COSAS QUE AMAMOS  
DEL DÍA DE MUERTOS

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

NO OLVIDES ATRASAR 1 HR TU RELOJ

DOMINGO 31 OCTUBRE

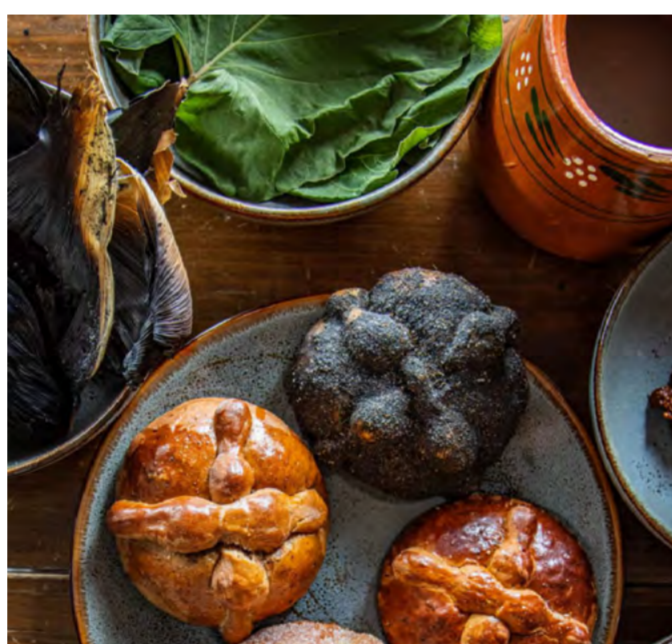
HORARIO DE INVIERNO

## INDUSTRIA



LOS CHEFS DE MASALA Y  
MAÍZ AGRADECEN Y  
DECLINAN NOMINACIÓN  
PARA RECONOCIMIENTO

## GASTRONOMÍA



MOLE, CEMPASÚCHIL Y  
HOJA SANTA: PANES DE  
MUERTO PREPARADOS CON  
ELEMENTOS DE LA OFRENDA

## CAPITAL HUMANO



PANORAMA LABORAL  
DE LOS JÓVENES TARDARÁ  
EN RECUPERARSE MÁS  
DE UNA DÉCADA

## GASTRONOMÍA



FUEGO Y BARRO EN  
LA COCINA MEXICANA:  
UNA HISTORIA COMPARTIDA

CONMEMORAR Y PRESERVAR PARA

MANTENER VIVAS NUESTRAS TRADICIONES

COLORES Y SABORES DE TEMPORADA

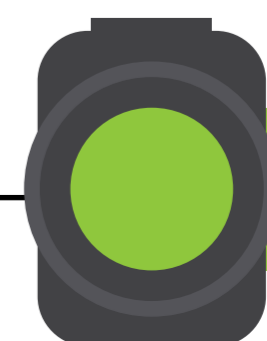
AMR ASOCIACIÓN MEXICANA DE RESTAURANTES, A.C. DESDE 1948

#DíadeMuertos

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 VERDE  
DEL 1 AL 7 DE NOVIEMBRE



## JUNTA DICARES – AMR



*El jueves 28 de octubre se reunieron miembros de DICARES y miembros del Consejo Directivo de la Asociación Mexicana de Restaurantes (AMR) en el Salón Terraza de la Hacienda de los Morales.*

Como invitado especial asistió el Lic. Enrique de la Madrid Cordero, quien ofreció a los asistentes una plática dando un pequeño panorama de cómo se ejerce la política actualmente en nuestro país, y dando su punto de vista sobre las implicaciones de la Reforma Eléctrica que este Gobierno está proponiendo.

En otros puntos, comentó el retraso en temas de salud y educación. Invitó a que seamos la sociedad la que participe para un nuevo cambio. Subrayó el potencial que tiene nuestro país y la responsabilidad de los mexicanos para hacer que este país crezca y vivamos en una auténtica democracia. Comentó sobre la importancia de

suelos bien remunerados para de esta manera activar la economía. Subrayó la importancia de apoyar a la industria restaurantera y a la iniciativa privada, y reconoció la respuesta del sector durante la pandemia y la manera en que está saliendo adelante.

Finalmente, el Lic. Hans Kritzler, director de Anfora, quien fue anfitrión de este evento, dio las gracias al Lic. de la Madrid y dio una presentación de esta empresa por su 100 aniversario. Al término de la reunión, el Lic. Fernando Saucedo, presidente de DICARES, agradeció a los presentes su asistencia para seguir con el banquete ofrecido por la Hacienda de los Morales.



CDMX

# LA CIUDAD DE MÉXICO CONTINÚA EN SEMÁFORO VERDE



*El día de hoy viernes 29 de octubre de 2021, no hubo conferencia de prensa de la Jefa de Gobierno sobre el color del semáforo y la actividad Restaurantera en la Ciudad de México para la próxima semana, pues no estuvo disponible esa página, por tanto:*

**SEMÁFORO VERDE**  
DEL 1 AL 7 DE NOVIEMBRE



- La Ciudad de México en la semana comprendida del lunes 1 al domingo 7 de noviembre de 2021, continúa en **SEMÁFORO VERDE**.

- No se realizaron modificaciones ni nuevas autorizaciones en la actividad Restaurantera, por lo que en la semana comprendida del lunes 1 al domingo 7 de noviembre de 2021, continúan vigentes las ya autorizadas, tales como las siguientes:

**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 copeo** (bares, cantinas, antros, discotecas u homólogos), así como **salones de fiestas**, podrán operar hasta la **01:00 horas a.m.** con un aforo máximo del 50%, priorizando el uso de terrazas o espacios al aire

libre, manteniéndose la obligación del uso de cubrebocas, escaneo de QR, filtro sanitario y ventilación natural o recirculación de un mínimo del 40% hacia el exterior. Prohibida la recirculación interior.

**II.** Los establecimientos mercantiles **relacionados con actividades o eventos masivos al aire libre** (como deportivos, culturales, espectáculos, conciertos u homólogos) podrán operar con el aforo autorizado al 100%, 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).

**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 seguir cumpliendo 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.

# HABRÁ LEY SECA

## EN ESTAS ALCALDÍAS DE CDMX

## POR DÍA DE MUERTOS

*Algunas demarcaciones informaron que implementarán la restricción a la venta de bebidas alcohólicas para este fin de semana. Te contamos cuáles son.*

Los festejos por el Día de Muertos en la Ciudad de México se realizarán procurando la integridad y seguridad de la población, por lo que algunos alcaldes tomaron la decisión de implementar ley seca en las demarcaciones que dirigen. Te contamos cuáles son y qué restricciones plantearon.

**Tláhuac:** Para el caso de Tláhuac, la alcaldesa informó que la ley seca tendrá vigencia del 31 de octubre al 2 de noviembre.

**Tlalpan:** La demarcación implementará la ley seca desde el viernes 29 de octubre y hasta el 2 de noviembre. Asimismo informó que los panteones permanecerán abiertos de las 07:00 a las 19:00 horas y habrá operativos de seguridad.

**Xochimilco:** Esta demarcación suspenderá la venta de alcohol y los panteones permanecerán cerrados el 1 y 2 de noviembre.

**Miguel Hidalgo:** La alcaldía aplicará ley seca durante el fin de semana e implementará vigilancia en panteones.

**Coyoacán:** La demarcación tendrá ley seca desde este fin de semana y hasta el 2 de noviembre, además, el alcalde informó que se desplegarán operativos de seguridad en los cementerios.

**Iztapalapa:** En el territorio habrá ley seca y los 10 panteones de la alcaldía permanecerán abiertos, sin embargo, la alcaldesa llamó a la población a no llevar a niños y seguir las medidas sanitarias.

**Cuauhtémoc:** La alcaldía implementará la ley seca y en los panteones se proyectarán contenidos digitales de Día de Muertos.

### ¿A quiénes aplica?

A los establecimientos mercantiles de las 16 demarcaciones territoriales, que operen como vinaterías, tiendas de abarrotes, supermercados con licencia para venta de vinos y licores, tiendas de autoservicio, tiendas departamentales, lugares en los que se expidan bebidas alcohólicas de cualquier graduación, incluyendo el servicio a domicilio en el que se comercialicen u obsequien bebidas alcohólicas para el consumo humano, no podrán distribuir cualquier tipo de alcohol.

Fuente: Milenio

INICIO

# COSAS QUE AMAMOS DEL DÍA DE MUERTOS



*Una de nuestras épocas favoritas es la temporada de octubre-noviembre, porque además de que disfrutamos el otoño en su máximo esplendor, hay tradiciones que llegan para hacernos recordar la importancia de la vida y nuestros seres amados.*

El **Día de Muertos** es una de las tradiciones más coloridas y emotivas de México. Imaginar la visita de los que ya no están durante el **1 y 2 de noviembre** significa mucho para los mexicanos. Este año recordamos esas cosas que amamos del Día de Muertos.



## Pan de muerto

Amamos el aroma y sabor de los panes de muerto. Su consistencia suave y esponjosa se logra gracias a la frescura de los ingredientes; algunos de los sabores que resaltan son naranja, anís y azahar, va decorado con mantequilla y azúcar.

## TRADICIONES

### Ofrenda con los platillos favoritos

Para preservar la tradición, los mexicanos ponemos una ofrenda a nuestros seres amados, para honrarlos y recordarles el cariño que les tenemos, aunque ya no se encuentren entre nosotros. Normalmente se ponen los platillos y bebidas favoritas, flores de cempasúchil, veladoras, dulces y frutas. ¿Qué es lo que no puede faltar en tu ofrenda?



### Flores de cempasúchil

La leyenda popular dice que las flores de cempasúchil iluminan el camino de regreso a los difuntos durante el 1 y 2 de noviembre. Normalmente se acostumbra colocarlas en las ofrendas y como plantas ornamentales en las casas o jardines. Su color anaranjado es inconfundible, tiene aromas cítricos y suaves que la hacen perfecta incluso para preparar pan, helado o panqué.



### Calaveritas de azúcar

Desde tiempos prehispánicos era común encontrar calaveritas de barro en rituales y ofrendas a los dioses. Con la llegada de los españoles, llegó, entre otras cosas, la técnica árabe del alfeñique (trabajo con azúcar), misma que los indígenas adaptaron a sus costumbres para dar como resultado las primeras calaveritas de azúcar, con las que se rendía tributo a los difuntos. Hoy en día, existen muchas variaciones: de amaranto, chocolate, pepitas, caramelo y hasta calaveritas veganas que hacen con agua de garbanzos cocidos ¿cuáles son tus favoritas?

Fuente: Food & Wine en Español

INICIO





AMR

ASOCIACIÓN MEXICANA  
DE RESTAURANTES, A.C.  
DESDE 1948

# HORARIO DE INVIERNO



NO OLVIDES  
**ATRASAR 1 HR**  
TU RELOJ



INICIO



# LOS CHEFS DE MASALA Y MAÍZ

AGRADECEN Y DECLINAN NOMINACIÓN

PARA RECONOCIMIENTO



Así como en muchas otras industrias, en los restaurantes se ha fomentado un ambiente de trabajo que implica mucho sacrificio físico y mental, en donde el que más duro trabaja, el que se queda más tiempo y el que tiene más disposición es el que sobresale. Por ello, no es sorpresa que este modus operandi ha cobrado factura en la salud mental y calidad de vida de los involucrados.

Esta situación se ha visibilizado –además de otras como sexismo y abuso de poder– gracias a diferentes activistas alrededor del país, quienes han estado detrás de los fogones, mesereando o en la administración de diferentes proyectos gastronómicos. Y gracias a esto se ha trabajado en crear consciencia respecto a la cantidad y calidad de trabajo de quienes operan los restaurantes.

Bajo esta premisa, **los chefs Norma Listman y Saqib Keval**, creadores del **restaurante Masala y Maíz**, han declinado una reciente nominación otorgada por **The World's 50 Best Restaurants** para uno de sus reconocimientos en Latinoamérica. Esta fue su declaración:

INDUSTRIA

Nos sentimos profundamente honrados de ser seleccionados por colegas íconos de la industria gastronómica en América Latina. Apreciamos mucho esta nominación por parte de los 50 mejores restaurantes del mundo para el premio Macallan Icon Award 2021 para América Latina, estamos agradecidos de ser reconocidos entre tan increíbles creadores de cambios y desde este lugar grato y humilde elegimos declinar a esta nominación.

A nuestro juicio, instituciones como The World's 50 Best fomentan una cultura fracturada a causa del abuso y el sexismo (entre otros). Estamos convencidos de que para lograr el cambio que nuestra industria necesita, requerimos dejar de contribuir con un sistema que recompensa y prospera a partir de la explotación de los trabajadores.

Estamos llenos de esperanza por los cambios que están ocurriendo en nuestra industria, deseamos continuar trabajando en comunidad y equipo para seguir apostando por un futuro saludable y justo para todos.

Gracias nuevamente por el honor y el reconocimiento.

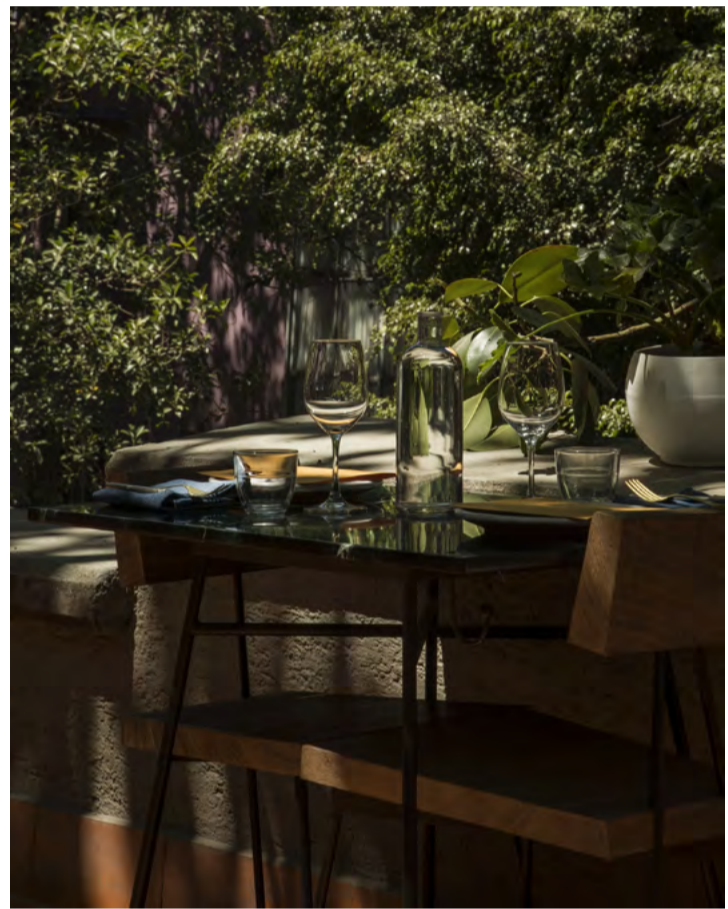
En comunidad y en la cocina,

**Norma Listman y Saqib Keval**  
**Masala y Maíz**



*Compartieron su declaración en su cuenta de Instagram.*

Estamos seguros que acciones como esta contribuirán a que la calidad de vida de los trabajadores dentro de los restaurantes mejore. Y que las grandes instituciones como The World's 50 Best reestructuren la forma y las normas para reconocer mejor a la industria.



¡Conoce más de Masala y Maíz!  
[www.masalaymaiz.com](http://www.masalaymaiz.com)  
[@masalaymaiz](https://www.instagram.com/masalaymaiz)

# MOLE, FLORES DE CEMPASÚCHIL Y HOJA SANTA:

## PANES DE MUERTO PREPARADOS CON ELEMENTOS DE LA OFRENDA

*Un pan de muerto, dice el panadero Carlos Ramírez Roure, debe ser floral, esponjoso y llevar a la memoria de la mano hacia las fiestas tradicionales. Todas estas características las encontramos en una versión completamente distinta a las demás, donde los elementos de la ofrenda -como el mole, las flores de cempasúchil o el pulque- construyen masas únicas que saben al día de muertos.*

El lugar es Texcoco, en un café a un costado del Mercado de Productos del Campo, donde Juan José Valencia echa a volar la imaginación y la consume con su experiencia como panadero para hacer varios panes que salen de lo convencional pero permanecen en lo tradicional.

En las vitrinas de **Extravaganza Café** se encuentra la versión aromatizada con flor de azahar y cubierta con azúcar; también recreó la versión con ceniza de totomoxtle inventada por **Elena Reygadas en 2017**. Pero al lado de ellos hay otros panes, sin escarcha, que llaman la atención por su forma y colores.

Texcoco es un reflejo del país cuando se habla de pan de muerto. Allí se encuentran **piezas de todos estilos**: con forma humana, de animales y la tradicional emulando al cráneo. En sabores también hay variedad: de anís, de piloncillo y azahar. Con ajonjolí, sin nada, con azúcar, con ceniza. A ese paisaje gastronómico cotidiano llegaron estas nuevas interpretaciones para presentar sabores que siempre han estado ahí, pero desde otra perspectiva.

### LA OFRENDA, SUS ELEMENTOS Y EL PAN DE MUERTO DE JUAN JOSÉ

En las ofrendas se ponen velas, papel picado, sal, flores de cempasúchil y fotografías. Para alentar a los muertos a que sí vengán, los ingredientes son lo principal: mole, un pulque, especias, chocolate.

Ocurrió en la mente de Juan José aprovechar algunos de estos y mezclarlos en lo que él llama una *brioche estricta*, que no es nada más que la receta con la que se elabora el pan de muerto cuya peculiaridad es la gran proporción de huevo y mantequilla que produce piezas esponjosas, húmedas y sabrosas.

La levadura es fundamental en la panadería ya que es ésta la responsable de fermentar los azúcares de la masa y convertirlos en dióxido de carbono que quedará atrapado formando la migaja.

## GASTRONOMÍA



Además de la tradicional levadura de panadero, Juan José vio en la ofrenda algo que también ayuda a la fermentación pues tiene el mismo origen: el pulque. Así también, crea un vínculo con el pan de pueblo hecho a base de este producto y aporta notas dulces y herbales a la preparación.

No todo es azahar y naranja. Para dar sabores y aromas distintos sin salirse del tema central aprovecha la untuosidad y densidad de la pasta de mole para usarla como sustituto de cierta proporción de mantequilla y así dar aroma y color a uno de sus panes.

El resultado es una pieza igual de esponjosa que huele a chiles y especias sin acentuar sus notas saladas. Para complementar agrega un poco de hoja santa que da los toques de anís propios también, del pan de pueblo texcocano.

El cempasúchil es protagonista de otra de sus creaciones y lo que sucede en esta receta es completamente distinto. Además de utilizar harina de trigo aprovecha maíz azul en polvo, lo cual hace una masa con sabores dulces y textura terrosa. Después de la primera fermentación de la masa se incorporan los pétalos, de modo que aparecerán enteros desde la primera mordida.

El cacao, un elemento importante en las ofrendas del sur y sureste del país, también aparece las creaciones de Juan José. No en forma de chocolate ni de conejito sino más bien en su estado más puro: el grano molido e incorporado a la masa. Los aromas no son particularmente dulces pero sí frutales y ácidos, iguales al fruto.

EL PLACER POR FESTEJAR  
A LOS MUERTOS

*Mi cumpleaños es el primero de noviembre, y de unos años para acá siempre he trabajado en cosas alusivas a esta celebración, así que me emociona más comer pan de muerto que soplar velas.*

A pesar de que Juan José ha migrado de oficios en su vida, la temporada de muertos siempre ha tenido que ver en todos ellos. Arrancó con el negocio de café y pan en 2017, lo que le ha dado tiempo suficiente como para conocer sus recetas, ajustar proporciones y jugar un poco con los ingredientes de temporada.

Aprendió por necesidad más que por gusto, y hoy es ya una vocación. Desde horas prácticas con amigos expertos hasta adentrarse en los textos más complejos de panaderos del mundo, perfeccionó sus piezas y hoy tiene el conocimiento suficiente como para hacer lo que más le gusta: ser creativo.

*Lo importante del pan de muerto es que desde la primera mordida tu mente regrese a ese misticismo de las ofrendas, los muertos, la comida y las flores. Creo que con el paso del tiempo he logrado transmitir eso en los que preparo.*

*Primero comenzamos con el tradicional, aunque hemos hecho modificaciones. Nos dimos cuenta, por ejemplo, que la astringencia de la naranja no gustaba tanto, así que le dejé solo el aroma a azahar.*

## DE LA TIERRA PARA LOS QUE SE ADELANTARON

Las recetas de cada uno de sus panes de muerto también tienen una conexión con el suelo y sus productos. Gracias al EcoTianguis de Chapingo, Valencia conoció artesanos, agricultores, ganaderos y se esmera en que los ingredientes sean de la mejor calidad. *Una ventaja de mi pueblo, dice, es que por aquí hay de todo y a un precio más accesible que en la Ciudad de México.*

*Una de mis prioridades es no poner nada que sea o pueda ser tóxico para quien lo come; evito vegetales cultivados con químicos o pesticidas, así como productos animales con hormonas.*

Sin embargo, esto supone un reto a la hora de darle valor a los panes terminados pues los precios suelen variar. *No puedes, por ejemplo, presionar a la gallina de traspatio para que ponga huevos, más bien los pagas más caros porque son más escasos pero bien que lo vale.*

El trigo con el que se hace la harina es cosechado y molido en la región, igual que la mantequilla de aromas muy lácteos y consistencia perfecta para panificación que consigue de un rancho en Puebla.

El maíz azul y evidentemente el totemoxtle -que es su empaque natural y que quema hasta formar las cenizas que cubrirán una de sus versiones de pan de muerto- también provienen de un viejo conocido de Juan José.

A la entrada del EcoTianguis de Chapingo está la familia de Pablo preparando taquitos de guisado con unas tortillas de un tono verde pálido. Él es un agricultor que trabaja en un terreno ubicado en la parte más alta de Tlaxcala, donde los maíces son *criollitos* y cada año cosecha colores, tamaños y sabores únicos. Aparta el azul para el pan de muerto con ingredientes de la ofrenda de Juan José y el resto lo muele y nixtamaliza todo junto para hacer la masa característica de su puesto de comida.



La hoja santa que aromatiza otra de sus piezas se cosecha justo ahí, a espaldas del terreno del EcoTianguis. Las matas crecen a merced del clima y la naturaleza, sin ningún aditivo para hacerlas más grandes o más abundantes. El resultado es un aroma intenso y genuino que se pone a la mesa con el pan de muerto enriquecido también con mole, ambos ingredientes de la ofrenda.

Juan José encontró en el pan de muerto un lugar donde podía ser él mismo y hacer lo que le gustaba. En su taller -ubicado a un costado de su casa- no solo recibe a obradores de pan sino que también crea lazos familiares. Su esposa, quien es también mente creativa en su cafetería, apoya con diseños e ideas; su hija de seis años aprende, a base de tocar, amasar, oler y probar, el encanto de vivir las tradiciones ancestrales.

*Mi motor es mi familia, mi impulso, la creatividad y la inercia es la satisfacción de ver a alguien vivir el día de muertos de una manera diferente al probar mis panes.*

Las cuatro variedades de pan de muerto con ingredientes de la ofrenda se venden en Texcoco pero también llegan a la ciudad de México. Durante los fines de semana de octubre y noviembre está disponible en **La Rifa Chocolatería** y también en **Café Bajo Sombra**. Se pueden hacer pedidos especiales que también se entregan en el área metropolitana.

Fuente: Animal Gourmet

INICIO



## PANORAMA LABORAL DE LOS JÓVENES

### TARDARÁ EN RECUPERARSE

### MÁS DE UNA DÉCADA

*Sarah Kups, de la dirección de Empleo, Trabajo y Asuntos Sociales de la OCDE, expuso que lo más previsible es que los efectos de la pandemia sean perdurables en sectores que normalmente son los más afectados, como es el caso de los jóvenes.*

En un contexto en el que se podría **recuperar el empleo juvenil** en más de una década, tal y como lo prevé la OCDE, ya que así fue el comportamiento en la crisis de 2008-2009, los jóvenes tienen que centrar su desarrollo en habilidades blandas y capacitación permanente que les permita incursionar en el mercado de trabajo.

Sarah Kups, de la dirección de Empleo, Trabajo y Asuntos Sociales de la OCDE, expuso que lo más previsible es que los efectos de la pandemia sean perdurables en sectores que normalmente son los más afectados, como es el caso de los jóvenes.

*"Podemos constatar que durante la crisis de la Covid-19 la tasa de desempleo ha aumentado en muchos países, en México ha sido menos marcado; pero*

*el impacto en los jóvenes ha sido mayor, incluso más persistente", destacó.*

En el marco del 2º Foro de empleabilidad "Retos y Desafíos tras la pandemia", la especialista de la OCDE señaló que a menudo el empleo de los jóvenes se realiza en sectores que fueron muy afectados por la pandemia como el alojamiento, servicio de alimentación y comercio minorista; *"como resultado las tasas de desempleo juvenil aumentaron en toda la OCDE y la promedio alcanzó de 16.6% de jóvenes de 15 a 29 años, casi el doble a la tasa que había previo a la pandemia".*

Incluso, dijo hay 3 millones más de jóvenes que no estudian, ni trabajan; como consecuencia del confinamiento y cierre de empresas por la pandemia.



Los países deben esforzarse más, dijo, y prestar apoyo a los trabajadores que puedan verse desplazados y recuperar sus ocupaciones originales.

Gerson Martínez, de la OIT, resaltó que una quinta parte de los jóvenes se consideraban ninis, lo que significaba que no recibieron educación o cuentan con experiencia laboral; *“es preocupante que las condiciones de trabajo, pueden tener efectos perjudiciales de largo plazo”*.

En este nuevo contexto se debe tener en cuenta la **brecha digital** entre generaciones y regiones en el mundo, *“los países en desarrollo tienen menos acceso a la tecnología y eso puede llevarlos a un trabajo precario”*.

En su turno, Emma Rosa Tenorio, de la STPS, habló de las tendencias que el mercado mundial ve como el desafío en la automatización de los servicios, en hacer más ágiles nuestros esquemas de trabajo, y en cómo incorporar a la población a un empleo.

*“El desarrollo de las habilidades socioemocionales son la clave para incorporarse al mercado laboral, esto porque puedes ser expertos técnicos, pero si no tenemos la facultad para comunicar y desarrollar proyectos, será complicado insertarnos a estas necesidades del mercado laboral”,* destacó.



# FUEGO Y BARRO

## EN LA COCINA MEXICANA:

### UNA HISTORIA COMPARTIDA



*Desde tiempos prehispánicos, el hombre y la mujer mexicanos han tenido como centro de su vida comunitaria y familiar el fogón. Frente a él nos hemos sentado para echar las tortillas, para calentar el pozole y para preparar el venado o la codorniz recién cazados. La cocina mexicana ha sido atestiguada por dos productos: barro y fuego.*

Alrededor del primero nos hemos acomodado para comer, convivir, platicar y negociar. Es su calor los olores que de ahí salen y las delicias que ahí se preparan, lo que nos atrae y nos reúne.

Ahí en el hogar, en el centro de la casa, se ha cocinado la historia de la culinaria mexicana sobre ollas y comales de barro. Desde sus comienzos, estas piezas se han caracterizado por ser coloridas, y acompañar bien lo condimentada y picante de las preparaciones.

#### EL BARRO, TESTIGO Y PARTE DE LA COCINA MEXICANA

Con las 64 variedades de maíz nativo, los casi 50 tipos diferentes de chiles, el cacao, el tomate, la calabaza, el amaranto, la chía y los quelites, las mujeres de esta tierra se han dado a la tarea de alimentar y cuidar a

su descendencia con recetas que se han convertido en **patrimonio inmaterial de la humanidad**.

Y desde antiguo, esta creatividad se ha contenido y se ha preparado en el barro, un material que cocido al fuego soporta las altas temperaturas que se necesitan para cocinar una y otra vez nuestro sagrado sustento.

Moldeada de distintas formas, esta materia primordial se convierte en cazuelas, vaporeras, ollas y comales, cuya técnica y diseño ha respondido a las necesidades y a la cosmovisión de cada época y región en la que han sido fabricadas.

Así, los antiguos mexicanos elaboraban su alfarería con diseños complejos que hacían alusión a su vida religiosa y a su entorno natural; preferían el bruído para dar brillo e impermeabilizar sus piezas.

## GASTRONOMÍA



## CAMBIOS Y AMENAZAS

Esta técnica, que consiste en pulir la superficie del barro con una piedra con semillas o bien con pedazos de madera, fue casi por completo sustituida por el vidriado con óxido de plomo, una novedad que introdujeron los españoles.

A los talleres alfareros novohispanos no solo llegó el óxido de plomo; los cambios impuestos por la conquista, los obligaron a eliminar los diseños realistas y los temas religiosos de su producción artesanal. En cambio, los diseños geométricos y las formas asociadas al entorno doméstico permanecieron y se adaptaron a la nueva forma de vida impuesta por los españoles.

Si bien el celo religioso de los españoles violentó la cosmovisión de los indígenas al punto de desterrar a sus dioses, y con ellos a todas las imágenes y diseños alfareros asociados; no pudo acabar con el ámbito de lo doméstico, con las relaciones de parentesco y amistad que continuaron gestándose alrededor del fogón, la cazuela, el comal, los moles, las salsas y los platos de pozole.

El arribo del óxido de plomo a los talleres alfareros indígenas representó un riesgo de salud constante. Afectó tanto a productores como a comensales novohispanos -cuya dieta, mucho más rica en calcio y otros minerales que la que dicta nuestro actual estilo de vida- pudo compensar la gravedad del problema.

LA PERSISTENCIA DEL BARRO  
Y EL FUEGO

Este problema comenzó a resolverse hasta muy entrada la segunda mitad del siglo XX; fue ahí cuando el gobierno mexicano se dio a la tarea de que los productores locales hicieran esmaltes libres de plomo.

Comales, ollas, platones, cucharas y jarras, continuaron fabricándose en los talleres alfareros y vendiéndose en los mercados populares; ahí, las mujeres compran hasta la fecha sus enseres domésticos para seguir cocinando en el fogón, la culinaria mexicana.

Esta mezcla de culturas gastronómicas resultó por demás afortunada y dio a la cocina mexicana un sello inconfundible; éste se reconoce internacionalmente y hoy día evoluciona de la mano de las nuevas tendencias de vanguardia.

Así, la nueva cocina mexicana es, sin duda, la pareja perfecta de una alfarería **100% libre de plomo** que proteja la salud de los comensales y de las comunidades alfareras, al mismo tiempo que preserva para las futuras generaciones, una memoria culinaria que está escrita en barro y en fuego.

Nuestro arte culinario, es pues, una deliciosa herencia que se gesta en el fogón. En él se mezclan y cocinan los ingredientes y las técnicas de dos culturas opuestas y solo se entiende y se disfruta a cabalidad preparada y servida en la proverbial alfarería tradicional mexicana. Ella es, después de todo, el ajonjolí de todos los moles.

Fuente: Animal Gourmet

INICIO





TIANGUIS DE  
**PUEBLOS  
MÁGICOS**

*Hidalgo*

2021

DIGITAL

Del 29 al 31 de octubre



[tianguispueblosmagicos.mx](http://tianguispueblosmagicos.mx)



GOBIERNO DE  
**MÉXICO**

**TURISMO**  
SECRETARÍA DE TURISMO

[f](https://www.facebook.com/gob.mx/sectur) [i](https://www.instagram.com/gob.mx/sectur) [y](https://www.youtube.com/gob.mx/sectur) [gob.mx/sectur](http://gob.mx/sectur)

INICIO

