

BOLETÍN SEMANAL

NOVIEMBRE 12, 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 PERMANECE EN SEMÁFORO VERDE

TENDENCIAS FINANCIERAS



AVANZA LA INFLACIÓN Y CONTINÚA EL CICLO ALCISTA EN LA TASA DE BANXICO

ECONOMÍA



EDUCACIÓN FINANCIERA ESTÁ MUY VINCULADA CON LA DIGITALIZACIÓN

CAPACITACIÓN



TRABAJO EN EQUIPO ACORDE A LA NUEVA MODALIDAD DE REAPERTURA EN ÉPOCA DE PANDEMIA

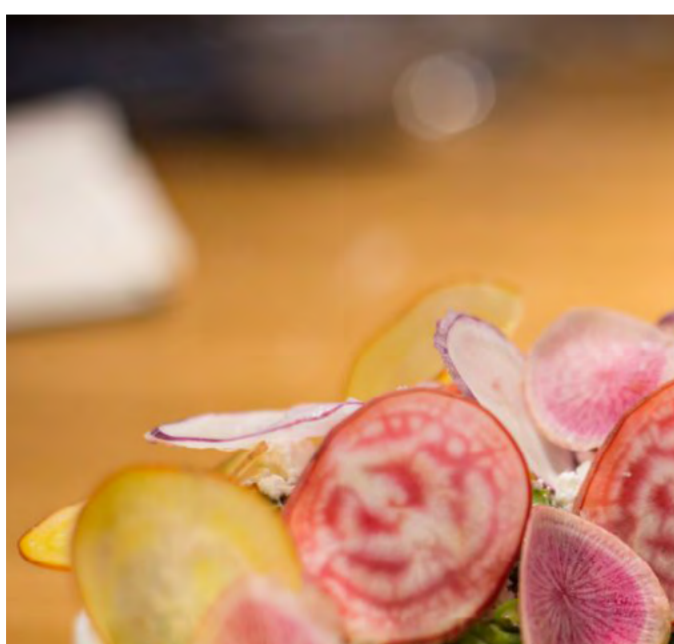


SOCIO AMR
TE INVITAMOS A SUMARTE

AL BUEN FIN
DEL 10 AL 16 DE NOVIEMBRE

ENVÍA TUS PROMOCIONES

EVENTOS



A QUÉ ME SABES CDMX 2021: UNA SEMANA PARA DESCUBRIR RESTAURANTES

VINO

RIOJA Denominación de Origen Calificada



RIOJA: EL ARTE DE LA CRIANZA EN BARRICA

GASTRONOMÍA



COCINEROS MEXICANOS POR EL MUNDO: UNIÓN PARA QUIENES ESTÁN FUERA DE CASA

CAPITAL HUMANO



INCLUYEN REGULACIÓN DEL TRABAJO EN PLATAFORMAS DIGITALES EN AGENDA LEGISLATIVA



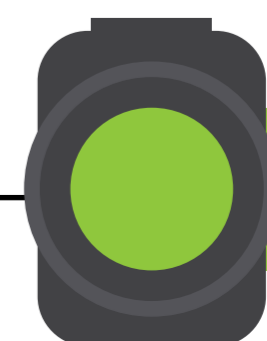
AMR
ASOCIACIÓN MEXICANA DE RESTAURANTES, A.C.
DESDE 1948

»»» La Industria Restaurantera
MÁS FUERTE QUE NUNCA

Consulta nuestro Aviso de Privacidad en 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



SEMÁFORO VERDE
DEL 15 AL 21 DE NOVIEMBRE



CDMX

LA CIUDAD DE MÉXICO PERMANECE EN SEMÁFORO VERDE



Derivado de la conferencia de prensa del Gobierno de la Ciudad de México del día de hoy viernes 12 de noviembre de 2021, sobre el color del semáforo y la actividad Restaurantera, se les informa:

SEMÁFORO VERDE
DEL 15 AL 21 DE NOVIEMBRE



- La Ciudad de México en la semana comprendida del lunes 15 al domingo 21 de noviembre de 2021, permanece en **SEMÁFORO VERDE**.

- No se realizaron modificaciones ni nuevas autorizaciones en la actividad Restaurantera, por lo que en la semana comprendida del lunes 15 al domingo 21 de noviembre de 2021, continúan vigentes las actividades ya autorizadas, 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, y consulta de lineamientos técnicos en 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.



Tendencias Financieras

Avanza la Inflación y Continúa el Ciclo Alcista en la Tasa de Banxico

Por: Arnulfo Rodríguez | Director de Análisis de Banco Multiva

Complicado perfil de inflación

En octubre el Índice Nacional de Precios al Consumidor (INPC) tuvo un incremento anual 6.24%, la mayor tasa anual desde finales de 2017. La inflación subyacente, que excluye los precios más volátiles –agropecuarios, energéticos y tarifas autorizadas por el gobierno– tras 11 meses de alzas continuas se ubica en 5.19% anual, nivel no visto desde 2009.

La inflación en México presenta un preocupante componente inercial debido a que tanto el índice subyacente, como el no subyacente relejan fuertes presiones inflacionarias.

Dentro del índice subyacente; por tercer mes consecutivo la inflación de las mercancías aceleró y se ubicó en 6.58% anual, nivel no visto desde 2009. Por otra parte, los precios de los servicios, tras dos meses de mostrar una relativa estabilidad, en octubre aceleraron y se ubicaron en 3.64% anual. Este es el único componente de los 4 que integran el índice de precios al consumidor (mercancías y servicios dentro del índice subyacente y energía y agropecuarios en el no subyacente) que se encuentra dentro del rango objetivo de Banxico de 3% (+/-) 1 punto porcentual.

El componente no subyacente aceleró por tercer mes consecutivo y se ubicó en 9.47% anual. De los 4 subcomponentes, los precios de los agropecuarios fueron los únicos que mostraron una desaceleración y pasaron de 10.41% en septiembre a 9.47% anual en octubre. Por último, los precios de los energéticos y las tarifas autorizadas por el gobierno mostraron un incremento mensual de 3.22%, la tasa mensual más alta de los 4 componentes. Con esto la tasa de crecimiento anual de la energía se ubicó en 9.82%.

El subcomponente de los energéticos tuvo la mayor incidencia sobre la inflación debido a que culminó la vigencia del programa de tarifas eléctricas de temporada cálida en 18 ciudades del país. Con esto, el producto con la mayor incidencia sobre la inflación fue la electricidad con un incremento mensual de 18.8%. El segundo con mayor incidencia fue el gas doméstico LP con un incremento mensual de 8.20%. Otros productos como la cebolla, huevo y tomate verde también presionaron al alza al INPC.

multiva.com.mx Banco Multiva





Tendencias Financieras

Respuesta del Banco de México.

En este complicado entorno en el que las presiones inflacionarias son mucho más fuertes y menos transitorias que lo originalmente previsto; el pasado 11 de noviembre —con la votación favorable de 4 de sus 5 integrantes—, la Junta de Gobierno del Banco de México (Banxico) decidió incrementar de 4.75% a 5.0% su objetivo para la tasa de fondeo gubernamental en el mercado interbancario al plazo de un día.

La decisión de Banxico refleja el deterioro del balance de riesgos inflacionarios por diversas causas como son los fuertes incrementos en los precios de materias primas, semiconductores y componentes, los elevados costos de transporte y distribución de mercancías, la persistencia y aceleración de la inflación subyacente, la debilidad del peso en el mercado cambiario y los fuertes aumentos en precios de productos agropecuarios y energéticos. Estos elementos han incidido en la revisión de las expectativas de inflación al consumidor para el 2021 de 6.2% a 6.8% y de la inflación subyacente de 5.3% a 5.5%.

multiva.com.mx Banco Multiva



EDUCACIÓN FINANCIERA

ESTÁ MUY VINCULADA

CON LA DIGITALIZACIÓN



En la inauguración del 9º Encuentro de Educación Financiera organizado por Citibanamex, el funcionario destacó que en la medida en que los países hubieran tenido economías más digitalizadas, la resiliencia habría sido mayor a los efectos de la pandemia.

La pandemia del Covid-19 tuvo un efecto importante en la economía digital y generó un uso intensivo de este tipo de plataformas, por ello, la educación financiera está muy vinculada con la digitalización, afirmó Gabriel Yorio, subsecretario de Hacienda.

En la inauguración del **9º Encuentro de Educación Financiera** organizado por Citibanamex, el funcionario destacó que en la medida en que los países hubieran tenido economías más digitalizadas, la resiliencia habría sido mayor a los efectos de la pandemia.

"(En) la economía digital, que es uno de los sectores que más creció durante la pandemia, las familias que tenían mayor conectividad pudieron llevar mejor los efectos", dijo.

Agregó: "esto obviamente genera un tema de desigualdad: las personas o familias que no tenían conectividad o no tenían infraestructura, probablemente no pudieron enfrentar de la misma manera los retos de Covid-19 como los de educación, los asociados también a vender sus productos; y obviamente las estrategias de comunicación como el aseguramiento".

De esta forma, señaló, el Covid da también la oportunidad de repensar el uso de las tecnologías. *"Los canales de tecnología abaratan y también permiten llegar a un mayor número de personas, y es ahí donde creo que tenemos que comenzar a utilizar la tecnología, la digitalización, como una herramienta".*

Vinculación con el desarrollo

El subsecretario de Hacienda resaltó que la educación financiera también tiene una vinculación con el desarrollo, la productividad y la resiliencia.

"Prácticamente genera inclusión financiera, abre acceso a herramientas financieras, a tomar mejores decisiones, y esto obviamente va a tener un impacto importante en la productividad y competitividad de un país", enfatizó.

Comentó que aunque en México se han tenido avances muy importantes en términos de educación financiera, aún hay mucho camino por andar.

Destacó que los temas en esta materia ya se incluirán en los libros de texto, pero al mismo tiempo se está repensando en cómo poder utilizar la educación financiera como una de las armas más poderosas para generar desarrollo y resiliencia.

Como ejemplo, mencionó que no sólo debe ir dirigida a niños y jóvenes, sino también a adultos mayores, y también enfocarse en las micro, pequeñas y medianas empresas (mipymes), además de incorporar otros elementos como la sustentabilidad y digitalización.



Solución tiene que ser multidimensional

Gabriel Yorio manifestó que la solución de educación financiera tiene que ser multidimensional al enfrentarse diferentes realidades incluso dentro de un mismo país, además de que también debe tener un elemento de prevención.

“En la medida en que las personas, los individuos, las familias, las empresas, tengamos más información sobre la forma en que trabaja el sector financiero, bancario, podemos tomar ventaja de él; vamos a estar menos expuestos, vamos a mitigar riesgos, vamos a tomar decisiones de aseguramiento y también vamos a tomar decisiones de inversión”, enfatizó.

Agregó: *“como países enfrentamos distintos retos, pero también distintas situaciones, realidades; Méxi-*

co es un país que enfrenta distintos retos y las soluciones no son únicas en educación financiera, tiene que ser multidimensional”.

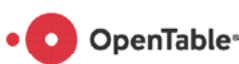
Permite mejorar calidad de vida

Manuel Romo, director de Citibanamex, coincidió en que la educación financiera es indispensable para el desarrollo sostenible, ya que permite optimizar recursos y mejorar la calidad de vida.

Aseguró que este banco ha sido un gran promotor de esta materia, y prueba de ello es que fue el que abrió el primer programa de educación financiera, además de que creó un premio para estos temas, y un centro especializado en el que se espera capacitar a un millón de personas al año.

Fuente: El Economista

INICIO



CAPACITACIÓN

TRABAJO EN EQUIPO



ACORDE A LA NUEVA NORMALIDAD

DE REAPERTURA EN ÉPOCA DE PANDEMIA

OBJETIVO

El curso está estructurado en concientizar al personal de todas las áreas en retomar una forma de trabajo armónica y en beneficio al centro de trabajo, se maneja de una forma teórica práctico dinámico, teniendo como objetivo incrementar las ventas de una forma saludable.

TEMARIO

- Formación y trabajo en equipo.
- Construyendo equipo dentro del centro de trabajo.
- Manos a la obra.
- Higiene y prevenciones en época de pandemia.
- ¿Qué apporto a mi centro de trabajo?
- Beneficios de conocer y aplicar una nueva modalidad de trabajo en época de pandemia.

DIRIGIDO A

Cocineros, Gerentes,
Capitanes y Meseros

PONENTE

Chef José Luis Copca y
Chef Mariza González

FECHA

Lunes 29 de noviembre

LUGAR

Av. Insurgentes Sur 1079,
Piso 6, Col. Nochebuena,
Alcaldía Benito Juárez, CDMX

HORARIO

10:00 a 15:00 horas

INFORMES

Noemi Alarcón
nalarcon@amr.org.mx
Tel. 555250 1146

COSTO

\$300 más IVA

    @AMRcdmx | www.amr.org.mx

INICIO



RIOJA

Denominación de Origen Calificada



OpenTable





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!**

• • •



A QUÉ ME SABES CDMX 2021:

UNA SEMANA PARA DESCUBRIR RESTAURANTES



Por segundo año, en 2021 llega el festival A qué me sabes CDMX con la intención de fortalecer la industria restaurantera y dar a los comensales nuevos platillos y experiencias.

AQUÉ FOOD FEST ME SABES CDMX

Del 22 al 28 de noviembre, 60 restaurantes ofrecerán menús y tragos especiales que inviten a la gente a descubrir y redescubrir los restaurantes y bares de su ciudad. No se limita a una especialidad de cocina en especial: hay tacos -como los árabes Alay Alay-, desayunos deliciosos en Motín o Cuina; pizzas como las recién llegadas de Atlante; arroces de Treze con Z, y muchas más.

LA VOCACIÓN DE A QUÉ ME SABES CDMX 2021

La idea principal es celebrar la diversidad y creatividad culinaria de la ciudad, dicen los voceros de Enlaces Gastronómicos, organizadores del evento.

Después de casi dos años que inició la crisis sanitaria, los restaurantes chilangos están más vivos que nunca y la oferta es más abundante que nunca. Fue creado en 2020 con la voluntad de reavivar una industria debilitada y exponenciar la vitalidad y diversidad de los establecimientos de la ciudad.

El objetivo de esta semana de muestra gastronómica es probar, descubrir y volver a descubrir una variedad de lugares de la CDMX con menús exclusivos, y especialmente pensados para el festival por los chefs, reconocidos o jóvenes talentos, que hacen hoy el escenario gastronómico chilango.

Cada uno de los restaurantes participantes creó un menú de tres tiempos -basándose en su carta habitual- con un maridaje especial diseñado por mixólogos y sommeliers para vivir una experiencia única y redescubrir la magia de salir a comer.

Algunos de los restaurantes participantes son: Alay Alay Taquería, Alba Cocina, Aleli Rooftop, Amaya, Artículo 123; Atlante Pizzas, Bou Panadería, Broka; Bruno, Casa Awolly, Casa Kun, Casa Olympia, Cascabel, Catamundi, Catorze, Comal de Ceci, Con Vista al Mar, Cuina; Dr. Pizza, Eloise, Fonda Fina, Forever, Galanga, Helena, Imbiss, Kiin Thai Viet, Londres 207, LF La Fortuna; Luzia, Loretta, Los Sirenos; Madereros, Malex, Marea, Merotoro, MO+F, Motín, Ornella, Pat Patz, Pehua, Petit Roquefort; Plantasia, Pisco, Pollo Brutto, Sesame, Si Mon, Siembra, Simple Niss, Tamar, Ticuchi, Treze con Z, Xuva, Zea es Arraigo y 1985 Antifine Dining.

EVENTOS



Y AÚN HAY MÁS

Además de eso, durante el fin de semana habrá varias actividades como:

- Prime Time, Prime Wine: una celebración de *Thanksgiving* en el nuevo *hotspot* l'Hermitage. Durante una noche, los amantes del vino podrán descubrir por medio de una cata y una cena una selección de vinos premium e icónicos de California con un menú inspirado en los típicos platos del día de Acción de Gracias.

- Festival Climats: La importadora de vinos lanza su primer festival para dar a conocer más de 20 etiquetas de su selección de vinos franceses en un ambiente casual y relajado.

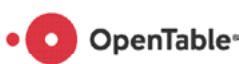
- Una cata de Champagnes del Domaine Henri Giraud con el viticultor.

- Una noche de carne americana con un menú especial.

Todos los eventos tendrán los protocolos correspondientes para prevenir los contagios de COVID-19.

Fuente: Animal Gourmet

INICIO



RIOJA: EL ARTE

DE LA CRIANZA EN BARRICA

Rioja es el mayor parque de barricas del mundo, con más de 1,300,000 piezas resguardadas en todas y cada una de sus bodegas. Sólo conociendo esta cifra es posible comprender la influencia que tiene el roble sobre el estilo, expresión sensorial y calidad de sus grandes vinos.

RIOJA

Denominación de
Origen Calificada

Dejando de lado su función de almacenaje, es importante apuntar al efecto que tiene la crianza en roble sobre los vinos de la primera Denominación de Origen Calificada de España, la esencia más noble de su gran éxito alrededor del mundo. Y es que, desde una mirada estrictamente enológica, la barrica favorece la clarificación del vino, decantando sedimentos con el paso del tiempo; aporta sustancias aromáticas y gustativas placenteras, como taninos; contribuye al balance y complejidad, y permite la microoxigenación y estabilización de color en cada fermentado.

En la DOCa Rioja, la crianza se realiza de forma minuciosa en barricas de roble de 225 litros, con trasiegos periódicos que permiten separar los sedimentos del vino que se van depositando naturalmente en el fondo. Después de siglos de tradición productiva y *saber hacer* local, los productores de Rioja determinaron que las barricas de esta capacidad ofrecían la mejor relación entre el líquido y la superficie de madera con la que está en contacto, dando como resultado vinos cargados de frutalidad, pero estructurados, elegantes y complejos en boca. ¡Es cierto! En la DOCa Rioja el roble es un elemento de afinamiento, siempre al servicio de la propia uva y de su terruño.



“¿Son todos los vinos capaces de madurar positivamente en bodega?” ¡No!, sólo los grandes ejemplares del mundo pueden hacerlo. De hecho, uno de los rasgos diferenciadores de los vinos de la DOCa Rioja es su gran aptitud para el envejecimiento; el meticuloso proceso de crianza exalta su propia esencia territorial, les otorga apetecibles tonos aromáticos y gustativos, y les permite subsistir al paso del tiempo. Tan fascinantes fueron los resultados en copa, que la Denominación de Origen Calificada Rioja cimentó su categorización vínica original en el propio envejecimiento en bodega: Genérico, vinos en su primer o segundo año, que conservan sus características primarias de frescura y frutalidad; Crianza, vinos al menos en su tercer año, que han permanecido un año como mínimo en bodega de roble, en el caso de los tintos, y 6 meses, en el caso de los blancos; Reserva, con una crianza mínima entre bodega de roble y botella de tres años de los cuales uno al menos se realiza en roble, en tintos, y 6 meses en blancos; y Gran Reserva, vinos de cosechas verdaderamente excepcionales que se crían durante un

período total de sesenta meses con un mínimo de dos años en bodega de roble, en tintos, y 6 meses, en blancos.

Sí, la influencia de la madera es fascinantemente perceptible en todos los sentidos. Los tintos Crianza de la DOCa Rioja, por ejemplo, despliegan una explosiva frutalidad y acidez vibrante al compás de placenteros recuerdos de vainilla, coco y especias sutiles. Los Reserva, por el contrario, entregan una excepcional complejidad aromática y gustativa, con potentes tonos de fruta madura y hierbas balsámicas a las que se suma un elegantísimo fondo de maderas finas, cuero nuevo y agradables tostados.

Sin lugar a duda, el arte de la crianza en bodega puede palpase a través de los Rioja Gran Reserva, auténticos tesoros líquidos, bien estructurados y complejos, con dominantes aromas de frutos negros y rojos maduros que evolucionan hacia deliciosos tonos de especias dulces, chocolate negro, tabaco oscuro, cuero curtido y vainas frescas de vainilla. Delicioso, ¿verdad?

Fuente: DOCa Rioja

INICIO

COCINEROS MEXICANOS

POR EL MUNDO:

UNIÓN PARA QUIENES

ESTÁN FUERA DE CASA

Cocineros Mexicanos por el Mundo: el colectivo que facilita ingredientes, recetas y une a quienes están fuera de casa.

Cuando Soledad Ornelas salió de México hace ocho años, sabía que no volvería en un rato; lo que no se imaginó fue que una crisis sanitaria la separaría más tiempo de lo que imaginó y que esa misma crisis la motivaría a crear una red para conectar miles de migrantes mexicanos que, como ella, se dedicaban al oficio de la cocina.

Dubai es un lugar donde no se encuentran tan fácilmente productos mexicanos; tampoco Uruguay, Argentina, España, Sudáfrica y Marruecos, donde vivió previo a llegar a los Emiratos Árabes Unidos hace dos años. Ingredientes como los tomatillos de milpa, los chiles o los mariscos de su tierra natal, La Paz, BCS, solo quedaban en su memoria.

Pensó en los millares de personas que quizás compartían su frustración y fue entonces que arrancó un proyecto para dar cobijo a migrantes mexicanos que

cocinaban en países ajenos, compartir tips y recetas para sentirse como en casa.

Hoy, la comunidad de Cocineros Mexicanos por el Mundo es tan grande que no solo es un espacio de interacción e intercambio de recetas, ahora también es una casa editorial con libros publicados, una guía de proveedores y restaurantes mexicanos auténticos; una aplicación que ubica a distintos proveedores de materias primas en todo el planeta y también una escuela online de gastronomía.

No es solo comida, es identidad, familia, es cada persona. Solo un mexicano sabe lo importante que es la comida para otro mexicano.

Para Soledad, el objetivo es muy claro: hacer equipo con los mexicanos migrantes y darles visibilidad.

GASTRONOMÍA



ACERCAR AÚN EN LA DIFICULTAD

A falta de ingredientes, tuvo la idea de experimentar con lo que tenía a la mano para regresar, aunque fuera en un vistazo de sabores, a su tierra natal.

Yo no vivo sin mi comida y desde el primer lugar fuera de mi país -que fue Uruguay- me di cuenta de que no había nada para cocinar como en casa. Hice recetas clásicas sustituyendo ingredientes y explorando posibilidades con lo que sí había a la mano.

El primer logro: una salsa verde sin tomatillos que sí sabía como las tradicionales. Después de eso, la cosa se puso interesante: descubrió los diferentes matices de la paprika, el pimienta morrón, los frutos secos y se aventuró a hacer mole sin tener chiles mexicanos. La cereza del pastel fue una receta de birria que le emocionó tanto como la nacional, por lo que sintió que debía compartirla; fue entonces que abrió el grupo Cocineros Mexicanos por el Mundo en Facebook.

Las tres recetas las compartió el mismo día por la noche, y tan solo al siguiente había logrado crear una comunidad de dos mil personas que siguieron sus tips y se afiliaron.

La interacción entre personas dedicadas a la cocina en esta plataforma creó una inquietud más

en Soledad: publicar un libro donde compartiera historias y recetas de diferentes perfiles que se las arreglaban para hacer comida mexicana en otros países.

Y DE PRONTO, LLEGÓ LA PANDEMIA

Con ella, el confinamiento, que aseguraba un par de años lejos a quienes viven fuera. La plataforma entonces, se convirtió en un lugar en el que proveedores, cocineros y productores encontraban ideas para sobrellevar el cierre de sus negocios. El libro gestado en la mente de Ornelas se transformó en un proyecto que cuenta historias de lucha de tantos y tantos migrantes mexicanos que sobrevivieron a la pandemia cocinando fuera de casa.

La misma red de personas que ella comenzó a tejer años antes fue la columna vertebral de este proyecto. Surgieron talentos de aquí y de allá: una editora en Irlanda, una diseñadora en España... y de pronto **Los de Afuera en Tiempos de COVID-19** se imprimió y divulgó en diferentes formatos.

Para marzo de 2021, la plataforma tenía ya más de 12 mil miembros de todos los rincones de la Tierra. Hoy ya es un punto en común para encontrar proveedores y productores de insumos mexicanos en diferentes países y también un lugar donde se han hecho negocios.

GASTRONOMÍA

LA GUÍA, EL TACO DE ORO
Y LA REVISTA MENSUAL

Cualquier iniciativa que surge en este colectivo puede hacerse realidad; es decir, es un espacio horizontal donde lo que vale son las ganas de hacer cosas.

Con toda la experiencia para imprimir y difundir un libro, el siguiente paso fue crear una revista impresa y digital que ya se distribuye en más de veinte países y se traduce a dos idiomas. Igual que como sucedió la primera vez, este proyecto se gestó, pagó y logró gracias a la unión de talentos entre los mismos miembros de la comunidad.

Hay una peculiaridad con este proyecto editorial: está construido en su totalidad por mujeres. A México llegó hace un par de meses y su directora, Brenda Vega, trabaja de la mano con las editoras de todos los países para lograr portadas, historias y temas de interés.

Diana Beltrán, la cocinera mexicana que triunfó en Roma y El Vaticano, platica que pertenecer a esta red le abrió un mundo de posibilidades para innovar en sus prácticas diarias como cocinera, además de que se abrió mundo y conoció muchas personas que hoy son valiosas para su trabajo.

Este tipo de relaciones se fomentan mediante una guía en la cual, cada miembro de la comunidad se registra para formar parte de un directorio. El objetivo de esto, dice Soledad, es centralizar la información lo más posible para brindar visibilidad y apoyo a los mexicanos que lo necesiten.



RECONOCIMIENTO PARA TODOS

A la par de esto, surgió el proyecto **El Taco de Oro**, el cual reconocerá, de manera anual, a los restaurantes más auténticos y con mejores prácticas con el fin de motivar el esfuerzo de una sana difusión de la cocina mexicana. El premio, otorgado por la embajada de los Emiratos Árabes Unidos, será un viaje todo pagado a Dubai y un trofeo que pretende ser, en palabras de Soledad, el *Óscar de la cocina mexicana*.

LOS PROYECTOS QUE ARRANCAN

En septiembre se abrió formalmente una escuela *online* de gastronomía mexicana que imparte cursos de distintas temáticas en cinco idiomas.

Esto se logró en gran medida por las redes que cada cocinero teje en su comunidad. Ellos ponen el conocimiento y siempre suele haber alguien a su alrededor interesado en traducir las clases o aportar algo nuevo.

A la par de esto, en 2022 se pretende lanzar una aplicación de *e-commerce* enfocada solamente en cocina mexicana, en la que proveedores puedan vender sus productos y tengan contacto directo con los cocineros. De esta manera, si una persona vive en Siberia y necesita un molcajete, por ejemplo, podrá saber dónde conseguirlo lo más cercano a su lugar de residencia sin tener que gastar una fortuna en ello.

En Cocineros Mexicanos por el Mundo el trabajo es inconmensurable y cada vez surgen más ideas y, por ello, más cosas que hacer. La buena noticia es que somos una red tan grande que trabajamos duro por nuestro país aún estando lejos y sabemos la importancia del trabajo en equipo; es por eso que se han logrado tantas cosas.

Fuente: Animal Gourmet

INICIO



INCLUYEN REGULACIÓN DEL TRABAJO

EN PLATAFORMAS DIGITALES

EN AGENDA LEGISLATIVA

El Congreso de la Unión acumula siete iniciativas que buscan reconocer la relación de trabajo de repartidores y conductores con las aplicaciones, garantizando sus derechos laborales. El interés legislativo se amplió ahora también a la agenda local.

El debate sobre el reconocimiento legal de **repartidores y conductores por aplicación** como trabajadores subordinados se amplió a la agenda legislativa local y el Congreso de la Ciudad de México (CDMX) incorporará en su lista de temas la regulación de estas nuevas modalidades de trabajo.

*“La Ciudad de México fue la primera ciudad en América Latina en reglamentar los servicios de esas plataformas. Como pioneros en las regulaciones sobre estas nuevas plataformas laborales, nos corresponde a las y los diputados del Congreso de la Ciudad de México continuar con los esfuerzos para garantizar los **derechos laborales** de todas y todos los trabajadores”,* afirmó la diputada local Isabel Rosales Herrera, presidenta de la Comisión de Asuntos Laborales, Trabajo y Previsión Social.

Durante el foro **Trabajadores y trabajadores por aplicación: rumbo al reconocimiento de nuestros derechos laborales** en el Congreso de la Ciudad de México, las autoridades capitalinas coincidieron en

que la negación de la **relación de trabajo** que hacen las plataformas digitales con conductores y repartidores se traduce en la denegación de derechos y precarización de sus actividades.

*“Hay quienes todavía no lo consideran como un trabajo o es un complemento, pero no lo es, por lo menos en más del **80% de las personas** que realizan esta actividad. Hoy en día es innegable que tenemos plataformas millonarias y tenemos personas precarizadas, personas empobrecidas y en una situación de riesgo permanente en el espacio público”,* señaló José Luis Rodríguez Díaz de León, titular de la Secretaría del Trabajo y Fomento al Empleo de la CDMX (STyFE).

De acuerdo con un estudio de la STyFE y el Colegio de México (Colmex), los trabajadores por aplicación laboran más de nueve horas diarias, como una **actividad de tiempo completo**. El 30% que cuenta con seguridad social es porque tiene otro empleo o está asegurado por un familiar.



“Derivado del propio análisis hay quien considera que lo procedente es justo una reforma de carácter federal, pero hay que recordar que el Congreso de la Ciudad hoy en día cuenta con facultades para presentar iniciativas ante el Congreso de la Unión, esa parte es muy importante. El resultado de este foro seguramente tendrá una incidencia directa”, apuntó Rodríguez Díaz de León.

En ese sentido, la diputada Marce Fuente aseguró que la cuarta revolución industrial, caracterizada por el acelerado desarrollo tecnológico, ha dado pie a **nuevas dinámicas de trabajo** en las que se desconoce la relación laboral.

Las demandas del sector

El pasado 3 de noviembre fue un día emblemático en materia de trabajo, no sólo por la entrada en vigor de la segunda etapa de implementación de la reforma laboral de 2019, sino también porque ese mismo día se llevó a cabo un paro internacional de trabajadores por aplicaciones al que se sumaron repartidores y conductores de México.

Entre las **demandas de esta fuerza laboral** se encuentra el pago de un sueldo base, la dotación de equipo de trabajo, el mantenimiento del equipo y los

insumos como vehículos y mochilas, pago por horas extra y días festivos, seguro contra accidentes y de gastos médicos, licencias pagadas por enfermedad, maternidad o paternidad, puntos de espera para los trabajadores acondicionados con baño, comedor, estacionamiento y puntos de carga de celular, entre otros aspectos que piden los trabajadores para garantizar su acceso a un trabajo decente.

Y es que al ser calificados por las propias aplicaciones como “socios”, “prestadores de servicio” o “trabajadores autónomos”, algunos de los problemas que enfrentan los repartidores y conductores es que no tienen garantizado un ingreso por una incapacidad, ellos deben poner las herramientas de trabajo como bicicletas, motos y vehículos y hacerse cargo de su mantenimiento, y tampoco cuentan con seguridad social y prestaciones de ley.

Diversos estudios de organismos internacionales y privados han evidenciado que detrás del trabajo autónomo que supuestamente realizan los repartidores y conductores existen algunos **criterios de subordinación**; por ejemplo, la penalización por rechazar viajes o entregas, el impedimento para fijar el costo del servicio, el protocolo o lineamientos que debe seguir el trabajador mientras presta el servicio, el sistema de calificación, entre otros elementos.





Aumenta el interés legislativo

En el Senado de la República se inscribió una nueva iniciativa para reconocer legalmente a los **repartidores y conductores** como empleados de las aplicaciones como Uber, Didi, Beat o Rappi y, por lo tanto, garantizar sus derechos laborales.

El senador Gilberto Herrera Ruíz de (Morena) presentó un proyecto para reformar la Ley Federal del Trabajo, reconociendo como relación de trabajo las actividades que realizan repartidores y conductores y, asimismo, agregando un nuevo capítulo para contar con una regulación específica.

La propuesta del legislador prohíbe a las plataformas considerar las actividades como una **relación civil o mercantil** y, al mismo tiempo, limitar el acceso al trabajo con base en el número de servicios, ejercer control sobre la prestación del servicio y desconectar de manera unilateral por más de 72 horas a los trabajadores, una acción que sería catalogada como despido injustificado.

“Cualquier contrato, cláusula o reglamento que contravenga las disposiciones del presente capítulo, o pretenda limitar o desconocer las mismas, se consi-

derarán nulas de pleno derecho y por consecuencia inexistentes”, se establece en el artículo 330-P que integra la propuesta.

Herrera Ruíz indicó en su proyecto que los servicios que se prestan existen gracias a la plataforma y, por lo tanto, los repartidores y conductores no son quienes construyen la clientela, tampoco fijan libremente sus tarifas y las condiciones en las que realizarán la actividad.

*“Sin importar el tipo de **trabajo digital** que sea realizado, debe considerarse que esos trabajadores tienen los mismos derechos que aquéllos que realizan trabajo sin uso de plataformas digitales”,* apuntó el legislador.

Con este proyecto, el segundo promovido por el partido mayoritario en el Senado, el Congreso de la Unión acumula siete iniciativas en el mismo sentido, la mayoría de éstas se encuentran inscritas en la Cámara Alta.

Aunque algunas cuentan con una regulación más completa, todas coinciden en algo: el trabajo en plataformas digitales debe ser reconocido como una **relación laboral formal**.