

# BOLETÍN SEMANAL

NOVIEMBRE 19, 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



PRESUPUESTO FEDERAL  
Y EVOLUCIÓN DE  
LA CLASE MEDIA

## MUNDO



MÉXICO, EU Y CANADÁ  
ACUERDAN UNA AMÉRICA DEL  
NORTE SEGURA Y PRÓSPERA

## CAPACITACIÓN



CURSO DE CORTE  
DE JAMÓN IBÉRICO



¡Ya disponible,  
Experiencias en OpenTable!

Conoce más



## ECONOMÍA



INFLACIÓN EN NOVIEMBRE  
PODRÍA REBASAR EL 7%

## VINO

RIOJA Denominación de Origen Calificada



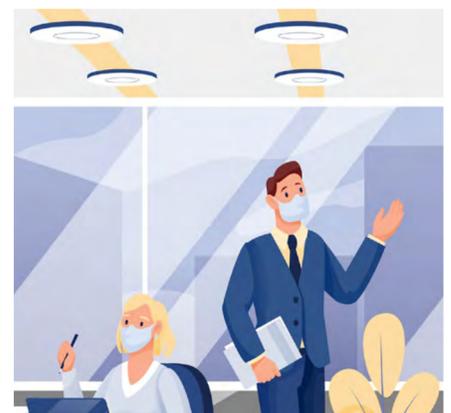
UN VINO DE RIOJA PARA  
CADA MOMENTO DEL DÍA

## GASTRONOMÍA



LOS PLATILLOS QUE  
SE POPULARIZARON EN  
LA REVOLUCIÓN MEXICANA  
Y HOY NOS DAN IDENTIDAD

## CAPACITACIÓN



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

Orgullosa Socio  
Estratégico de la AMR

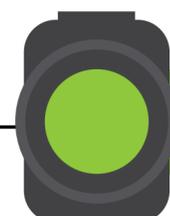
MareARTE  
Mezcal/Joven

marearte.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 VERDE  
DEL 22 AL 28 DE NOVIEMBRE

# 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 19 de noviembre de 2021, sobre el color del semáforo y la actividad Restaurantera, se les informa:*

**SEMÁFORO VERDE**  
DEL 22 AL 28 DE NOVIEMBRE

- La Ciudad de México en la semana comprendida del lunes 22 al domingo 28 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 22 al domingo 28 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](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.



## Tendencias Financieras

### Presupuesto Federal y Evolución de la Clase Media Por: Arnulfo Rodríguez | Director de Análisis de Banco Multiva

La Cámara de Diputados aprobó el Presupuesto de Egresos de la Federación sin que ninguna de las casi 2,000 reservas planteadas por la oposición fuera considerada. Del presupuesto aprobado es destacan los siguientes puntos:

1. El presupuesto que ejercerá el Gobierno Federal será de 7 billones 88,250 millones de pesos. Es 8.6% superior al aprobado para 2021 y un récord histórico en términos nominales. Sin embargo, como proporción del Producto Interno Bruto (PIB) el presupuesto récord de 26.7% se alcanzó en 2016, el de 2021 representará 25.1%.
2. El fondeo del presupuesto prevé que 3.9 billones de pesos (56.6% del total) provendrán del pago de impuestos de los contribuyentes, ya aprobados en la Ley de Ingresos de la Federación. La composición de estos ingresos tributarios se detalla de la siguiente manera:
  - 2 billones de pesos (25%) provendrán del Impuesto Sobre la Renta (ISR).
  - 1.2 billones (15%) del Impuesto al Valor Agregado (IVA).
  - Medio billón (6%) del Impuesto Especial sobre Producción y Servicios (IEPS) que comprende los impuestos a gasolina y diésel, bebidas alcohólicas, cervezas y bebidas refrescantes, tabaco, juegos y sorteos y telecomunicaciones).
3. Los recursos para financiar los otros 3.19 billones de pesos que completan el presupuesto federal se obtendrán de la siguiente manera:
  - 1 billón de pesos (14%) de ingresos petroleros.
  - 1 billón de pesos (14%) de la colocación de deuda pública.
  - 0.9 billones de organismos sujetos a control presupuestal (aportaciones al IMSS e ISSTE) y empresas productivas del estado (CFE).
  - 0.49 billones de otros ingresos no tributarios.
4. Posiblemente con intención de utilizar las finanzas públicas como un mecanismo de impulso a la economía, los diputados aprobaron un moderado déficit primario de -0.3% del PIB que, en opinión de la Secretaría de Hacienda y Crédito Público, preserva la prudencia fiscal y la estabilidad económica.

[multiva.com.mx](http://multiva.com.mx) Banco Multiva





## Tendencias Financieras

5. No obstante, se prevé un endeudamiento cercano a 1 billón de pesos como resultado de un déficit financiero de 3.2% del PIB.

El enfoque del presupuesto será el mismo de los tres primeros años de la actual administración federal: Se mantiene el énfasis en el gasto social a través de transferencias directas para apoyar a la población más vulnerable y en los bien conocidos proyectos de inversión estratégicos para el gobierno actual. Además, destacan los recortes presupuestarios con claro sesgo hacia el debilitamiento de instituciones que son independientes del gobierno federal pero que son componente fundamental del estado mexicano; destacan los casos del Instituto Nacional Electoral (INE) y del mismísimo poder judicial, como si la ineficacia en la impartición de justicia no fuera uno de los grandes problemas de este país.

En relación con el sesgo social del presupuesto, el presidente López ha destacado beneficios para 25 millones de familias que se encuentran en pobreza o son de clase media. Sin embargo, el éxito de las políticas públicas del actual gobierno es cuestionable a la luz del ejercicio de cuantificación de la clase media publicado por el INEGI a principios de noviembre. Para el periodo comprendido entre 2018 y 2020 destacan en este estudio, de forma especial, los siguientes aspectos:

1. La clase media en México se redujo de 53.5 millones de personas en 2018 a 47.2 millones en 2020. Una caída de aproximadamente 6.3 millones de personas.
2. Como porcentaje de la población, en esos mismos años la proporción correspondiente a la clase media se redujo de 42.7% a 37.2%.
3. Como porcentaje de los hogares el cambio también fue negativo, de 46.7% a 42.2%.

[multiva.com.mx](http://multiva.com.mx) Banco Multiva



## MÉXICO, EU Y CANADÁ

ACUERDAN UNA AMÉRICA DEL NORTE

SEGURA Y PRÓSPERA



*Los presidentes Andrés Manuel López Obrador, Joe Biden y el primer ministro Justin Trudeau acordaron continuar con el diálogo en la Cumbre de Líderes que tendrán en la Ciudad de México en 2022.*

Los presidentes de México, Andrés Manuel López Obrador; de Estados Unidos, Joe Biden, y el primer ministro de Canadá, Justin Trudeau, acordaron fortalecer la relación trilateral y trazar un nuevo camino de colaboración para lo que suscribieron la declaración conjunta **"Reconstruyendo Mejor Juntos: Una América del Norte segura y próspera"**.

El secretario de Relaciones Exteriores, Marcelo Ebrard, calificó como exitosa la jornada de este jueves en el que la comitiva de México se reunió con la de Estados Unidos y Canadá: *"Ha sido una larga jornada el día de hoy y diría muy exitosa, una reunión trilateral extraordinaria, mucho muy positiva, pudieron dialogar los tres mandatarios de manera muy precisa, pudimos descubrir la química que hay entre ellos"*, dijo.

En el marco de la reanudación de la Cumbre de Líderes de América del Norte, este jueves se reunieron López Obrador, Biden y Trudeau en Washington por más de dos horas en la Casa Blanca, encuentro en el que se alcanzaron estos acuerdos:

- Buscar formas de reforzar las cadenas de suministro médico.
- Reconocimiento de vacunas contra COVID-19 consideradas seguras y eficaces por la OMS.
- Actuar juntos para donar vacunas a América Latina y el Caribe.
- Resolver el problema de que cientos de miles de armas de fuego.
- Unir esfuerzos en tecnología, desarrollo económico, cadenas de suministro y competitividad en sectores prioritarios.
- Atender causas de origen de la migración e invertir en la región, priorizando la cooperación para el desarrollo.
- Aumentar protección a víctimas de trata y tráfico de personas.



Sobre Sembrando Vida, el canciller informó que se decidió que se extenderá hacia Centroamérica, lo que para Estados Unidos se llamará **Sembrando Oportunidades**. También hay un grupo trabajando en las redes de tráfico de personas y otro más en el tráfico de armas.

*“Se estima que el impacto en Centroamérica de estas decisiones es de cerca de 540,000 beneficiarios según nos dijeron el día de hoy”,* precisó.

Con Estados Unidos, se trabajará sobre la crisis de opioides, un tema que ha preocupado a la administración de Joe Biden.

*“Tener un enfoque común sobre el aumento que se llama aquí la crisis de los opioides, hay 100,000 muertos en Estados Unidos en un periodo de 12 meses, 100,000 gentes perdieron la vida por sobredosis”,* agregó.

El canciller explicó que la declaración conjunta *“Reconstruyendo Mejor Juntos: Una América del Norte segura y próspera”* es una hoja de ruta del trabajo y colaboración entre las tres naciones.

*“Se hizo una declaración conjunta que llevó varios días de negociación que no es solo un posicionamiento que por sí solo es valioso, sino que es una hoja de ruta de cuáles son los entregables que va a haber, qué va a pasar después de esta Cumbre, qué es lo que tenemos que organizar”,* puntualizó.

Ebrard comentó que para el próximo año, México será la sede de la décima Cumbre de Líderes de América del Norte.

Sobre la reforma eléctrica, el canciller explicó que durante el encuentro no hubo una mesa para hablar de energía, pero aclaró que el presidente López Obrador sí tocó el por qué su administración está impulsando esta iniciativa de reforma que prevé fortalecer a la Comisión Federal de Electricidad (CFE) frente a las empresas privadas.

*“El argumento del presidente es que el modelo actual no es sustentable, es muy caro, implica subsidios cada vez más crecientes, pero no es un tema central porque no era el objetivo discutir una reforma de México, fue eso simple y llanamente”,* sostuvo.

CAPACITACIÓN

# CURSO DE CORTE DE JAMÓN IBÉRICO



El pasado 16 de noviembre se llevó a cabo con gran éxito en las instalaciones de la Asociación Mexicana de Restaurantes el curso de formación de corte de jamón ibérico dividido en dos grupos, para restauranteros y chefs que deseaban conocer más acerca del jamón ibérico, y el otro grupo para charcuteros con un conocimiento previo en la materia.

JAMONES IBÉRICOS de España

Embajadores  
DE EUROPA  
EN EL MUNDO



## Formación de corte de jamón ibérico

Con el objetivo de que los participantes aprendieran del jamón ibérico su apariencia, origen, marca, color, tamaño, sabor, precio y etiquetado. Así como el poder diferenciar los distintos tipos de jamón ibérico dependiendo de la pureza de raza, así como mediante el uso de los sentidos.

También se hizo énfasis en la correcta colocación de la pieza en el soporte para el loncheado, la limpieza de la pieza y su óptima conservación.

Los asistentes tuvieron la capacidad de realizar el loncheado adecuado realizando diferentes cortes. Igualmente se hizo mucho hincapié en la desinfección y limpieza adecuada del equipo.

Al final del curso para el primer grupo que fue de restauranteros y chefs, el Presidente de la ASICI el señor Antonio Prieto, dio un reconocimiento al Lic. Francisco Mijares, presidente de la AMR, por la alianza que se está llevando a cabo, en su representación lo recibió el Lic. Jorge Mijares Rincón Gallardo.



CAPACITACIÓN



INICIO





# Alcancía Digital Unidos y Tercos Servimos a México

Únete a la campaña

## #ORGULLOSAMENTE TERCOS

En la industria restaurantera somos **#OrgullosamenteTercos** cuando se trata de ayudar y sabemos que nuestros comensales también lo son.

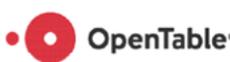
¡Juntos podemos llegar a la meta!  
Con el apoyo de tod@s, **no hay imposibles.**



REALIZA TU DONATIVO



INICIO



## INFLACIÓN EN NOVIEMBRE

## PODRÍA REBASAR EL 7%

*El subgobernador del Banco de México, Jonathan Heath, dijo que esto significa que estamos enfrentando el problema de mayor inflación de los últimos 20 años.*

La inflación general de México podría rebasar un 7% a tasa anual en noviembre, estimó el jueves el subgobernador del Banco de México (Banxico), Jonathan Heath, que calificó el problema del alza sostenida de los precios como "bastante grave", aunque previó que la economía local crecerá en el último trimestre del año.

De cumplirse su estimación, sería el nivel más alto para el indicador mensual desde abril de 2001, cuando se ubicó en un 7.11%, según cifras del Instituto Nacional de Estadística y Geografía (Inegi).

*"Realmente es un problema bastante grave. Significa que estamos enfrentando el problema de mayor inflación de los últimos 20 años, sin lugar a duda",* dijo Heath durante un evento del Instituto Mexicano de Ejecutivos de Finanzas (IMEF).

El índice general de precios al consumidor (INPC) **se ubicó en octubre en un 6.24%, su mayor nivel desde diciembre de 2017**, superando nuevamente por mucho el objetivo oficial de 3% +/- un punto porcentual y las expectativas del mercado.

El subgobernador de Banxico **agregó que la estimación de la autoridad monetaria para diciembre es que la inflación se ubique entre un 7.1% y un 7.3%.**

Atribuyó sus causas a una combinación de choques de oferta y de demanda y a cambios en los patrones que han sido *"muy difícil de entender"*.

Sobre la actividad económica, que en el tercer trimestre tuvo su primer retroceso pospandemia, prevé que culmine con una tasa positiva en el último cuarto del año.

*"La tasa que tuvimos en el tercer trimestre primeramente fue apenas negativa, tampoco fue una caída, pero sí nos está indicando que la recuperación económica como qué medio se estancó",* dijo. Destacó que "el gran ausente" para que la economía se recupere y crezca es la inversión.

Banxico proyectó que este año el Producto Interno Bruto (PIB) local se recuperará un 6.2%, tras desplomarse un 8.5% a tasa anual en 2020, y un 3% en el 2022.

Fuente: Forbes México

INICIO



VINO

# UN VINO DE RIOJA

PARA CADA MOMENTO DEL DÍA

*El lunch del mediodía pide Rioja, al igual que la comida, la sobremesa y la cena en restaurante. Literalmente, la primera Denominación de Origen Calificada de España tiene un exponente para cada momento del día, desde vinos jóvenes y crianza ideales para un coctel veraniego, hasta grandes etiquetas para una cena romántica en pareja.*

**RIOJA** | Denominación de Origen Calificada

¡Piénselo! El reloj marca las 12:00 horas, el sol brilla a toda potencia y el almuerzo está casi listo... La respuesta son vinos blancos jóvenes bien fríos, listos para desplegar toda su frescura, notas de fruta madura y ligeros tonos florales, éstos que sólo pueden hallarse en la Viura y la Malvasía de Rioja. Éste es el perfil que ubica justamente a la DOCa Rioja entre las opciones idílicas para cualquier brunch, reuniones de fin de semana, parrilladas entre amigos e incluso una ceremonia religiosa o celebración en la playa o en jardines al aire libre.

Los rosados de Rioja también tienen cabida. Sus tonos rubí y cereza, seductores a la vista, son perfectos para disfrutar al mediodía gracias a sus intensas notas de frambuesa madura, granada, grosella y arándanos frescos, con ese inconfundible matiz láctico que recuerda al yogurt de frutos rojos. En boca, estos fermentados son capaces de hacer frente a casi cualquier almuerzo o celebración de mañana gracias a su estructura, amplitud aromática, vibrante y placentera acidez, perfectos para acompañar platillos especiados, bien cargados de sabor o con ligerísima sensación picante.





Conforme avanza el día, el paladar exige comidas un poco más pesadas y vinos mucho más potentes y briosos. Los tintos Crianza reúnen frutalidad, y también el fascinante aporte de la madera; vainilla, cuero, tabaco y humo se cuentan entre los matices necesarios para acompañar carnes medianamente grasas, estofados de buena complejidad e incluso charcutería, ésa que no puede faltar en una sobremesa al atardecer. Nada como un par de rodajas de chorizo maduro, una rebanada delgada de queso de oveja curado, montadas sobre pan con tomate fresco, y una copa de Rioja Crianza bien fresquito para redondear esta fascinante experiencia.

Si de una noche de contemplación, cena romántica o plática de tono solemne se trata, la respuesta es tintos Reserva y Gran Reserva, los grandes íconos del *saber hacer* de Rioja. Estos fermentados emplazan dentro de sus botellas los más finos aromas de roble tostado, pasando por el cedro y el sándalo, especias como pimienta negra y deliciosos matices frutales, de ciruela y frutos negros, cuero curtido y hierbas balsámicas. La gran diversidad del terruño de Rioja permite encontrar todo tipo de estilos y tipologías particulares: grandes exponentes con frescas notas mentoladas, resultado del intenso frío que domina en Rioja Alta; etiquetas

que muestran un delicioso perfil de rosas secas y naturaleza muerta, en Rioja Alavesa, y vinos de una incomparable frutalidad, con agradables matices especiados, de pimienta, clavo de olor y eneldo deshidratado, en Rioja Oriental.

¡Sí!, del mediodía al crepúsculo, siempre podrá encontrar una etiqueta de la DOCa Rioja ideal para cada ocasión, que además de expresividad en copa e insuperable relación precio-calidad, le brindará la garantía que sólo puede ofrecer la primera y más exigente Denominación de Origen Calificada de España.

## LOS PLATILLOS QUE SE POPULARIZARON

## EN LA REVOLUCIÓN MEXICANA

## Y HOY NOS DAN IDENTIDAD



*La Revolución Mexicana permeó en todos los ámbitos sociales, culturales y económicos de quienes la vivieron. No solo trajo la promesa de tierra y libertad: también fue un momento clave en la cocina mexicana pues nacieron platillos que hoy dan fondo y forma a la comida tradicional.*

Se popularizaron los tacos de guisado; las tortas se ganaron el gusto de los viajeros, y surgieron recetas íntimamente ligadas con las comunidades rurales del país como la discada norteña o el reconfortante café de olla que, hasta la fecha, son vigentes.

La manera de hablar, de vestir, de tener contacto social y hasta de comer cambiaron para siempre en este momento histórico. Aunque, de acuerdo con Ricardo Muñoz Zurita, chef e historiador gastronómico, el grueso de la población atravesó hambruna, algunos otros estudiosos describen platillos que se crearon con la intención de cubrir las necesidades de quienes estaban en línea de batalla.

LA BRECHA SOCIAL Y  
LA COMIDA CALLEJERA

La Ciudad de México era, desde inicios del siglo XX, la más poblada de América; esto según la doctora Laura Adriana Rueda Ruvalcaba, profesora del Departamento de Estudios Políticos y de Gobierno de la Universidad de Guadalajara.

En ella -como hasta ahora- existían toda clase de corrientes de pensamiento y costumbres a la hora de sentarse a la mesa. Por un lado, aquellos que podían pagar la comida francesa tan de moda en la época y quienes encontraban un manjar en un taco con frijolitos y salsa de chiles.

El doctor José Eduardo Vidaurri Aréchiga, Historiador y Cronista de la Ciudad de Guanajuato platica que, antes de la Revolución Mexicana, la comida de las clases altas eran platillos como carnes bañadas en salsas francesas y bebidas como Cognac o Brandy.

## GASTRONOMÍA



En el otro lado de la moneda, según Rueda, la población más pobre iba a los mercados a comprar sus alimentos para prepararlos en fogones y braseros de carbón y leña. Como las viviendas humildes no contaban con un cuarto destinado a la cocina, estas se instalaban en los traspatios.

Tal vez por esta situación, a algunas cocineras se les ocurrió comenzar a vender comida en las calles, cuyos clientes eran los peones, en especial los que vivían fuera de la ciudad y tenían que trasladarse a ella para trabajar, además de mendigos y vagabundos; es decir, los menos favorecidos.

Los productos eran variados y tenían precios accesibles: tamales, atole, e infinidad de tacos: de chile relleno, de moronga, de mole colorado, de piltrafa de tripas, de nenepil; así como platillos como entomatadas, enfrijoladas, manitas de puerco y menudo. Nada se comía en sitio, la tortilla servía de contenedor para *ir comiendo*.



**LAS COCINERAS DE ENTONCES BUSCARON PLATILLOS LLENADORES Y BARATOS TAMBIÉN DE PREPARAR. TODOS ESTOS AÚN SE ENCUENTRAN POR LAS CALLES Y EN LAS BOCAS DE METRO, Y TUVIERON SU ORIGEN EN ESTE MOMENTO HISTÓRICO**

La mayoría de la comida a pie de calle está elaborada con subproductos cárnicos o ingredientes de bajo costo como la moronga, las tripas, el nenepil, las manitas o la panza, ya que, quienes vivían en el privilegio lo percibían como desperdicio y las personas en situación de pobreza aprovechaban por ser mucho más económicos que la carne magra.

La clase alta consideraba bárbarico que las clases bajas consumieran estos alimentos y no le gustaba ver sus calles invadidas por este tipo de puestos, por lo que intentaron reglamentarlos sin éxito.

Lo que comenzó como una posibilidad de tener alimentos de forma accesible y rápida en la ciudad, se convirtió en la columna vertebral de la alimentación de la mayoría de quienes se mueven por la ciudad y hoy incluso es un atractivo turístico.

La existencia de la comida callejera ha permeado en la sociedad porque ¿quién no saborea un buen taco de canasta por seis pesos, unas papitas con chile por quince, un esquite con *chile del que pica* a 25 el vaso chico o *uno de suadero con longaniza, jardín y mucha sal-sita* de a 3×20?

GASTRONOMÍA



**LAS ADELITAS Y SU COMIDA:  
LAS VERDADERAS HEROÍNAS  
DE LA REVOLUCIÓN MEXICANA**

La doctora Rueda comenta que este vaivén de anafres y fogones continúa en los campos de batalla por las Adelitas, quienes acompañaban casi siempre a sus parejas con la intención de satisfacer necesidades básicas, entre ellas alimentarse.

Fueron ellas quienes cambiaron la perspectiva de la cocina y dieron comida a la Revolución Mexicana. ¿Sus ingredientes? Los que tuvieran a la mano.

Según Alberto Peralta de Legarreta, doctor en Historia por la Escuela Nacional de Antropología e Historia, autor de *La mesa de todos, historia de*

*la gastronomía callejera en la Ciudad de México, los tacos y las tortas surgen o se afianzan en el gusto popular en la era revolucionaria, justamente por su portabilidad.*

*“Nos encantaría pensar que muchos de nuestros alimentos emblemáticos eran prehispánicos, pero existen materiales escritos sobre tacos y tortas, justamente a partir de la época de la Revolución”.*

Le teoría de Peralta es que durante la Revolución Mexicana no hubo hambre porque no se interrumpieron las labores del campo; lo que marcó esta época en el sentido gastronómico, es que hubieron muchas cocinas migrantes y la capital se consolidó como un centro de atracción económica y zona de oportunidades que concentró las gastronomías de varias partes del país.



## GASTRONOMÍA

**EN LA CALLE YA NO SOLO HABÍA SUADERO SINO COCHINITA, BIRRIA, MOLE OAXAQUEÑO Y MARISCOS NORTEÑOS**

Por su parte, Vidaurri menciona que, durante la Revolución Mexicana también existía una clase media, no muy extendida, que en su comida incluía algo de carne, de manera eventual en su alimentación, como con el puchero de res, algunas sopas como el arroz, o el fideo seco o caldoso.

*“La primera mención que tenemos del taco es de 1848 en un recetario jalisciense y son específicamente unos tacos de jitomate, de Josefita Gordo, que aclara que es como los envueltos o las enchiladas. Quiere decir que en ese momento nació el término aunque no necesariamente el concepto”.*

La primera taquería registrada es en 1906 pero, con los movimientos sociales, y sobre todo con la Revolución Mexicana, la comida se tuvo que hacer portable pues la gente se trasladaba con más frecuencia de lo habitual y aquí también nace la popularidad de las tortas que facilitaban el trabajo de las Adelitas.

Según Peralta, la premisa era la siguiente: *“Si tengo un poquito de guisado que me sobró en esta parada del tren, lo meto en una tortilla o un pan y lo guardo en una canasta con trapitos, para que se mantenga caliente y lo pueda comer después”.*

Otro elemento que pudo haber surgido en esa época es el café de olla: *“El café nos llega por 1830 y fue afianzándose en las clases altas, que lo bebían a la europea, pero la canela, el piloncillo y el piquete parecen ser una adición popular, de principios del Siglo XX”.*

*“Mi idea es que el piloncillo era un azúcar de las clases bajas, quienes eran de clase alta usaban azúcar refinada. De alguna manera el café llegó a las manos de la gente menos privilegiada que lo hirvieron en un pocillo -porque no tenían prensas- le sacaron del hervor y lo corrigieron con piloncillo, el toque de canela era como un lujito”.*

*Es probable que el café tuviera una baja recepción entre la gente pobre, por amargo, pero si le pones piloncillo, medio amarra”.*

*“También considero que esos platos como de abuelita, caldositos, nacen durante la época de la Revolución mexicana”.*

**EN TODOS LADOS SE CUECEN HABAS**

Vidaurri agrega que la gente de bajos recursos de la zona centro, durante la Revolución Mexicana, se alimentaba de la gran trilogía mexicana: maíz, frijol y chile. *“Quizás, en algunas fiestas, si tenían un huerto familiar o traspatio, complementaban los productos de la milpa con un poco de carne, que no era común; sólo se consumía para la celebración de alguna festividad, matar algún puerquito o alguna gallina vieja, para hacer caldo”.*

Se comía mucha tortilla, algo de pan, que era regalado por las autoridades porfiristas y muchas legumbres como habas, lentejas o frijoles, de distintas formas: refritos en manteca o de la olla, acompañados con una salsa molcajetada.

También era costumbre que se comieran muchos vegetales de recolección: quelites, flor de calabaza, verdolagas, nopales, xoconostle y chile, tortillas enchiladas, atoles, pulque, tequila y fritangas. Había muchas *fritangerías* que vendían el pan enchilado, que posteriormente va a ser conocido como pan bajo o pambazo.

Hay otros platillos que tienen que adaptarse a estas épocas de la guerra, en las que las Adelitas son responsables de cocinar para los involucrados en la revolución, que van a poner los fogones donde preparaban gorditas. En el Bajío se acostumbran de huevo, de papa y de garbanzo, (que es la carne de los pobres) o tamales.

Por otro lado, en la zona norte, los campesinos tuvieron la iniciativa de tomar las navajas de los azadones grandes de los tractores, y en ese disco, siendo una zona ganadera por excelencia, preparaban una combinación de carnes con chile, conocido como la discada norteña y que en nuestra época se acostumbra para celebraciones.

También en el norte, eventualmente, se tomaba cerveza, cuyo consumo no estaba tan extendido; se introdujo una vez que los norteamericanos decidieron participar en la minería, por 1870, *“ya que los gringos, en sus ratos libres, juegan beisbol, mastican chicle y toman cerveza”.*

Según la doctora Rueda, en la zona sur, la Revolución Mexicana prácticamente no llegó, por lo que la alimentación de esta parte del país no se vio influenciada por el movimiento.

## GASTRONOMÍA



## LA HERENCIA GASTRONÓMICA DE LA REVOLUCIÓN MEXICANA

Según Alberto Peralta, los guisados que comemos de forma cotidiana en nuestros días, como las **calabacitas con carne de cerdo, el chicharrón en salsa verde o roja y las albóndigas**, surgen en la década de los 30.

Cuando empieza el proceso de reconstrucción nacional, el gobierno busca reeducar a los mexicanos en cultura alimenticia a través de campañas para preparar los alimentos con buenas condiciones de higiene, lavar, hervir o freír, para evitar enfermedades, ya que la Revolución dejó más de un millón de muertos, muchos de ellos por enfermedades gastrointestinales.

Según Vidaurri, esta reinención de la gastronomía nacional se dio hasta dos décadas más tarde del fin del movimiento armado; esto debido a que en la época posterior reinó la incertidumbre, el hambre y la sequía, lo que impidió que mucha gente aprendiera a cocinar.

En esta época también surgen las instituciones en el país, un poco simbolizando el triunfo de la Revolución Mexicana y se busca conseguir un hipernacionalismo.

Como consecuencia surgen los aderezos tricolores del pozole y los chiles en nogada, para plasmar la bandera nacional hasta en la comida. También nacen las recetas que llevan el apellido *a la mexicana*, que generalmente quiere decir con jitomate, cebolla y chile.

Un platillo que surge más tarde, específicamente, durante el sexenio Alemanista, son los tacos de canasta, que entonces se conocían como tacos mineros, como una respuesta a la clase obrera que estaba realizando trabajos de construcción importantes en la Ciudad de México.

*“Se parecían a las enchiladas mineras del bajo y el norte de la república. Seguramente algún migrante reprodujo una enchilada al estilo nortero, los itacates de los mineros, que se envolvían en trapitos, y las volvió portátiles”.*

## ALGUNA DE NUESTRA COMIDA MÁS ENTRAÑABLE SURGE DE LA REVOLUCIÓN MEXICANA

Todos los movimientos sociales, sobre todo los del calibre de la Revolución Mexicana, tienen consecuencias en todos los ámbitos de la vida. Para los mexicanos, la gastronomía que surge y se consolida, antes, durante y después de la Revolución es una de las más queridas y significativas.

Fuente: Animal Gourmet

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](http://www.amr.org.mx)

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!**

• • •

