

BOLETÍN SEMANAL

DICIEMBRE 3, 2021



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



DICARES
Directores de Cadenas de Restaurantes, A.C.

f t i @AMRcdmx | www.amr.org.mx

CDMX



LA CIUDAD DE MÉXICO
CONTINÚA EN
SEMÁFORO VERDE

TENDENCIAS FINANCIERAS



AMPLIO ESPECTRO
DE FACTORES DE RIESGO
FINANCIERO

ECONOMÍA



AUMENTO DE SALARIO
MÍNIMO PARA 2022
BENEFICIARÁ A MÁS DE
6 MILLONES DE PERSONAS

PAÍS



CONFIRMAN PRIMER CASO
DE ÓMICRON EN MÉXICO

Socio AMR ¡Envía tus promociones de Navidad y Año Nuevo!

GASTRONOMÍA



10 RAZONES PARA
COMERSE EL TEJOCOTE
DEL PONCHE NAVIDEÑO

RESPONSABILIDAD SOCIAL



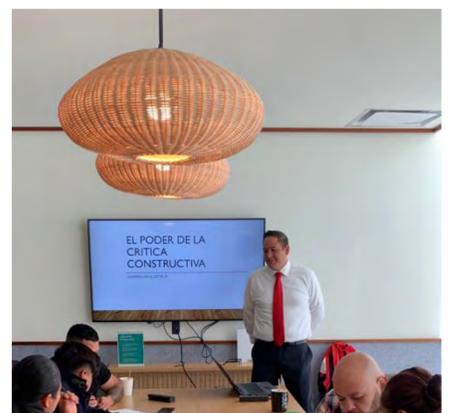
SIÉMBRAME Y VEME CRECER
¡SIEMBRA UN AGAVE!

GASTRONOMÍA

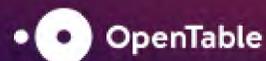


EL MOLE POBLANO:
LA HISTORIA QUE ES AÚN
MÁS INTERESANTE QUE
LAS LEYENDAS

CAPACITACIÓN



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



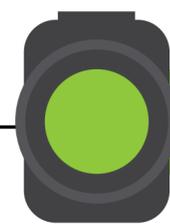
Conecta con tus comensales esta temporada decembrina
Conoce las experiencias que los clientes buscan.

Descarga el estudio

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 6 AL 12 DE DICIEMBRE

LA CIUDAD DE MÉXICO CONTINÚA EN SEMÁFORO VERDE



Derivado de la conferencia de prensa del Gobierno de la Ciudad de México del día de hoy viernes 3 de diciembre de 2021, sobre el color del semáforo y la actividad Restaurantera, se les informa:

SEMÁFORO VERDE
DEL 6 AL 12 DE DICIEMBRE



- Que la Ciudad de México en la semana comprendida del lunes 6 al domingo 12 de diciembre 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 6 al domingo 12 de diciembre 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 cubre-

bocas, 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. Deberá respetarse tanto el Aforo como la superficie autorizada para éste programa.

EL ACUERDO DEL PROGRAMA DE COLOCACIÓN DE ENSERES E INSTALACIÓN EN VÍA PÚBLICA PARA ESTABLECIMIENTOS MERCANTILES CUYO GIRO PREPONDERANTE SEA LA VENTA DE ALIMENTOS PREPARADOS PUBLICADO EN LA GACETA OFICIAL DEL GOBIERNO DE LA CIUDAD DE MEXICO EL 30 DE ABRIL DE 2021, EN SU APARTADO SEGUNDO, ESTABLECE:

LA VIGENCIA DEL PRESENTE PROGRAMA SERÁ DE UN AÑO CONTADO A PARTIR DE SU ENTRADA EN VIGOR.

LO ANTERIOR QUIERE DECIR, QUE EL PROGRAMA DE REFERENCIA, INICIÓ SU VIGENCIA EL 1 DE MAYO DE 2021 Y VENCE HASTA EL 30 DE ABRIL DEL AÑO 2022.

Se hace ésta observación, porque ha habido casos que Verificadores del INVEA han apercibido a Restaurantes para que retiren las instalaciones en vía pública, porque según señalan el programa ya venció.

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 ex-

terior. 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

Amplio Espectro de Factores de Riesgo Financiero Por: Arnulfo Rodríguez | Director de Análisis de Banco Multiva

El 2021 concluye con un amplio espectro de factores de riesgo financiero. Desde principios de 2020 la evolución y trayectoria de la pandemia del coronavirus es un constante factor de riesgo para los mercados financieros y la economía en general. También lo es la posición de los bancos centrales como la Reserva Federal (Fed) y el Banco Central Europeo (BCE) en cuanto a su política monetaria, por su importante papel en la recuperación de los precios de los activos bursátiles. Además, en 2021 las presiones inflacionarias, que no resultaron tan transitorias y si más fuertes que lo originalmente previsto, se han vuelto un factor de riesgo particularmente importante. En noviembre estos factores de riesgo internacional provocaron un fuerte incremento de la volatilidad de los mercados financieros, particularmente al finalizar el mes:

1. El índice S&P 500 concluyó noviembre con un retroceso de (-)0.70%. Sin embargo, este resultado esconde la volatilidad observada en el índice, solo el 26 de noviembre, este índice retrocedió (-)2.3%, la caída más grande para un día desde enero de 2021.
2. El índice Dow Jones registró un retroceso mensual de (-)3.50%, con lo que fue el más afectado de los tres índices bursátiles de los Estados Unidos (EEUU). El 26 de noviembre tuvo un retroceso de (-)2.5%, el más grande desde octubre de 2020.
3. El índice Nasdaq se mostró resiliente en el mes y registró un ligero avance de 0.34%
4. El Índice de Precios y Cotizaciones (IPyC) de la Bolsa Mexicana de Valores (BMV) debido a los factores de riesgo internacional y agravado por factores de riesgo nacional, inducidos por la administración actual, registró una caída de (-)2.45% en el mes y en dólares un retroceso de (-)6.14%, la caída mas significativa desde marzo de 2020.
5. El peso mexicano registró una depreciación de (-)4.3% contra el dólar de EEUU; es la pérdida de valor más significativa desde abril de 2020; incluso a finales del mes, se observaron cotizaciones intradía por encima de 22 pesos por dólar. El tipo de cambio MXN/USD spot-mid se ubicó en 21.45 al concluir el mes.

Toda vez que el comportamiento de los mercados financieros seguirá condicionado por los factores de riesgo internacional antes mencionados y que, en el caso de México se presentan riesgos locales relevantes; resulta conveniente hacer una revisión más detallada de los mismos.

multiva.com.mx Banco Multiva





Tendencias Financieras

Riesgos Internacionales

1. La evolución de la pandemia del coronavirus sigue siendo un constante generador de aversión al riesgo. En esta ocasión la aparición de la variante Ómicron en Sudáfrica, que de acuerdo con científicos de aquel país cuenta con más de 30 mutaciones, ocasionó un aumento de la volatilidad. Además, este descubrimiento se da en medio de la cuarta ola de contagios que están experimentando países de Europa y el Reino Unido. De acuerdo con la página OurWorldInData al 30 de noviembre, el 54.4% de la población cuenta con al menos una dosis de la vacuna contra el covid-19, mientras que solo el 43.6% cuenta con un esquema de vacunación completo.
2. En China sigue la incertidumbre en cuanto a las regulaciones más estrictas para la expansión y el crecimiento “desproporcionado” de las grandes empresas. A fines de noviembre, reguladores chinos solicitaron a la empresa Didi, que proporciona servicios de transporte privado a través de aplicaciones en celulares, deslistarse de las bolsas de Estados Unidos. Cabe destacar que el valor de capitalización de mercado de Didi es US\$38 mil millones, lo que la ubica dentro de las 500 empresas más grandes en el mundo.
3. La posición de la Reserva Federal (Fed) en cuanto a la política monetaria que seguirá en los siguientes meses para controlar las presiones inflacionarias. En este sentido, el presidente de la Fed, Jerome Powell, mencionó al Congreso de EE. UU. que se retirará el término “transitorio” para describir a las presiones inflacionarias. Además, adelantó que la institución considerará la posibilidad de recortar a un mayor ritmo las compras mensuales de activos.
4. Las presiones inflacionarias a nivel global. En Estados Unidos, en octubre el gasto en consumo personal, un indicador clave de la inflación se ubicó en 5.0%, el nivel más alto desde 1990. El gasto en consumo personal subyacente, que la Fed fija un objetivo de 2.0%, se ubicó en 4.1%.

multiva.com.mx Banco Multiva





Tendencias Financieras

Riesgos Nacionales

1. El imprevisible cambio en la designación del gobernador del Banco de México (Banxico), genera dudas en cuanto a la independencia del banco central respecto del gobierno federal; así como sobre la política monetaria que seguirá en un entorno complejo de fuertes presiones inflacionarias a nivel global y local. En específico, la postulación de Victoria Rodríguez Ceja para la posición de jefe de la Junta de Gobierno de Banxico genera desconfianza por la nula experiencia en política monetaria de la funcionaria y dudas sobre la autonomía del banco central, debido a una trayectoria profesional ligada a la trayectoria política del presidente, en puestos relacionados con las finanzas de la Ciudad de México y el ejercicio del gasto público.

2. El "Decretazo" que emitió el presidente López en el cual declara de utilidad pública y seguridad nacional todas las obras públicas de su administración. Esta medida deja en total estado de indefensión a los inversionistas privados, por ejemplo, para ampararse ante afectaciones por la obra pública. Además, abre la posibilidad de total opacidad en la rendición de cuentas de un gobierno que se caracteriza por la asignación directa de sus proyectos de inversión. De acuerdo con el Instituto Mexicano para la Competitividad (IMCO), en el primer año de la actual administración (2019) las adjudicaciones directas pasaron de 35% a 39%; y en el primer semestre de 2021, el 80.6% del total de contratos del Gobierno fueron por adjudicación directa.

3. La contrarreforma energética es un generador constante de incertidumbre en el país debido a las nocivas consecuencias que tendría para la economía en el corto, mediano y largo plazo. La iniciativa del ejecutivo propone que la CFE genere al menos el 54% de la energía eléctrica que se produce en el país y la iniciativa privada podrá generar hasta 46% de la energía y venderla al CFE. Además, se cancelarán los permisos, contratos vigentes y certificados de energía limpias; y desaparecerían los órganos autónomos de regulación del sector: Centro Nacional de Control de energía (CENACE), la Comisión Reguladora de Energía (CRE) y la Comisión Nacional de Hidrocarburos (CNH).

multiva.com.mx Banco Multiva



AUMENTO DE SALARIO MÍNIMO

PARA 2022 BENEFICIARÁ

A MÁS DE 6 MILLONES DE PERSONAS



En 2022 el salario mínimo general pasará de 141.70 a 172.87 pesos diarios. Desde 2017, la Conasami utiliza una metodología para calcular el incremento anual que podría estar frenando el avance de otro tipo de remuneraciones.

El incremento al **salario mínimo general (SMG)** para 2022 tendrá un impacto positivo para más de **6 millones de personas**, según la Secretaría del Trabajo y Previsión Social (STPS). Eso significa que el nuevo aumento llegará a 1.5 millones más de trabajadoras y trabajadores que en 2021, cuando abarcó a 4.5 millones.

El ajuste en este referente general implica un **aumento nominal de 22 por ciento**. Sin embargo, el cálculo que se utiliza para construir este crecimiento no se puede utilizar para fijar otros salarios, como los contractuales, federales, estatales, ni municipales, advierte la dependencia.

A partir del siguiente año, el salario mínimo general (SMG) pasará de 141.70 a **172.87 pesos diarios** en la mayor parte del territorio mexicano (5,437 pesos al mes). Para la Zona Libre de la Frontera Norte (ZLFN) el aumento será de 213.39 a 260.34 pesos al día (7,914 pesos al mes). A seis días de haber iniciado de manera formal la negociación, el Consejo de Representantes de la Comisión Nacional de los Salarios Mínimos (Conasami) aprobó de manera unánime el

cuarto aumento anual de doble dígito, y el más alto en 34 años, para este referente.

En diciembre de 2020, cuando el país apenas se recuperaba de la primera gran ola de contagios de covid-19 y se preveía una segunda, el acuerdo fue por mayoría y se logró pactar un aumento de 15 por ciento. En esta ocasión, desde hace semanas la parte patronal manifestó su disposición para un mejor incremento, la representación de las personas trabajadoras llevó una propuesta negociable de 25% y el gobierno también anunció que continuaría con la política de alza salarial significativa.

"Es el incremento nominal más alto desde 1987, alcanzando el nivel del poder adquisitivo que se tenía en 1985", informó la Conasami en un comunicado. Restándole el porcentaje de la inflación, que a inicios de noviembre llegó a 7%, el aumento real será de 15 por ciento. Para construir el monto del SMG el Consejo de Representantes toma en cuenta por lo menos tres factores: el salario mínimo vigente, el Monto Independiente de Recuperación (MIR) y el incremento por fijación.



El MIR es una medida que se comenzó a aplicar en 2017, luego de la desindexación del salario mínimo de aspectos como las multas un año antes. Esa cantidad es absoluta en pesos y sirve para que, de manera gradual, los salarios mínimos recuperen su **poder adquisitivo**, de acuerdo con la Conasami. Pero es sólo para el SMG, no es una referencia para otros salarios.

El incremento por fijación es en realidad el aumento por **la inflación**. En marzo de este año el Congreso modificó la Ley Federal del Trabajo (LFT) para establecer que los aumentos del salario mínimo siempre deben estar por arriba del incremento anual de los precios al consumidor, por lo tanto, este porcentaje siempre será variable.

Así se forma el ajuste al SMG

De acuerdo con Andrés Peñaloza, quien presidió la Conasami entre diciembre de 2018 y octubre de 2020, para llegar a la cantidad final del aumento del salario mínimo se suma del salario vigente más el MIR. De esa cantidad se calcula el porcentaje del incremento por fijación. El resultado de esa operación se suma a la cifra original de salario vigente más MIR.

Entonces, el salario vigente hasta el 31 de diciembre de este año es de 141.70 pesos y de 213.39 pesos para el norte del país. Para 2022, el Consejo de Representantes –integrando por gobierno, empresas y sector obrero– acordó que el MIR será de 25.45 pe-

sos para la ZLFN y de 16.90 pesos para el resto del país.

Tomemos como ejemplo el salario para la mayor parte del país. El monto vigente es de 141.70 pesos, más 16.90 pesos del MIR, eso da un monto de **158.60 pesos**. Respecto de esa cantidad calcularon el 9%, monto que resulta de sumar dos puntos a una inflación anual estimada de 7%, para que el aumento del salario esté por encima de este indicador.

El 9% de 158.60 pesos equivale a 14.27 pesos, lo que representa el incremento por fijación. Esta última cifra se suma al del salario más el MIR y el resultado son los **172.87 pesos diarios** del salario mínimo aprobado para 2022.

“Este aumento se suma a los que se otorgaron en 2019, de 16.2%, en 2020, 20%, y en 2021, de 15%”, celebró la Conasami. De enero a octubre, el poder adquisitivo del salario mínimo “logró una recuperación de 8.7%”, de acuerdo con el Informe Anual sobre el Comportamiento de la Economía en 2021. Y el incremento al salario mínimo en la frontera norte ha recuperado el 118.4 por ciento.

“Aunque nominalmente es atractivo y rompe la inercia de un aumento de 15%, lo cierto es que no se recupera lo perdido. Apenas va a representar un aumento de dos veces, cuando en el 2020 logramos un incremento fue de seis veces”, señala el economista el Andrés Peñaloza.



El MIR: un modelo joven, pero ya con agotamiento

Los **salarios mínimos profesionales**, que corresponde a profesiones, oficios y trabajos especiales, *"también recibirán un incremento de 22% a partir del 1 de enero del próximo año"*, informó la Conasami.

Sin embargo, Peñaloza estima que siguen habiendo pendientes, como la creación de una **zona libre en frontera sur**, como sucede en el norte y que el presidente Andrés Manuel López Obrador se comprometió a abrir hace un tiempo. Además, si bien hasta ahora la política salarial se ha mantenido en los incrementos, siguen estando por debajo de lo que mandata la Constitución, señala.

La Carta Magna establece que el salario mínimo debe alcanzarle a una persona trabajadora para mantenerse a sí misma y a su familia. Pero los incrementos se han calculado para que la manutención de una fa-

milia promedio de cuatro personas se logre con el ingreso de dos de ellas. *"El gobierno tiene de dos: o modifica la Constitución o se apega a lo que dice"*.

Por otro lado, el MIR, así de joven, se comienza a agotar, opina. Fue creado como un dispositivo para asegurar la recuperación del poder adquisitivo, pero sólo del salario mínimo y no de otras remuneraciones, como las que se negocian de manera colectiva en los sindicatos. Por supuesto que ha ayudado al SMG, pero ha *"generado una contención en los salarios en el ámbito contractual"*.

En la medida en que las negociaciones de los **salarios contractuales** no partan del aumento al salario mínimo, sino de la inflación, *"se seguirán rezagando o frenando cualquier intento de mejora de estos montos que recibe una buena parte de la clase trabajadora en México"*. Por el momento, pondera, no es posible reemplazar el MIR, pero habría que ir pensando en otra solución, pues *"sólo aguantará una dos fijaciones más"*.

Fuente: El Economista

INICIO



CONFIRMAN PRIMER CASO

DE ÓMICRON EN MÉXICO

Se trata de una persona de 51 años que vino de Sudáfrica, quien presenta enfermedad leve y está internada voluntariamente en un hospital de la Ciudad de México.

El subsecretario de Prevención y Promoción de la Salud, Hugo López-Gatell Ramírez, **confirmó el primer caso de Covid-19 producido por la variante Ómicron** en México.

Dijo que se trata de una persona de 51 años que vino de Sudáfrica, **quien presenta enfermedad leve y está internada voluntariamente** en un hospital de la Ciudad de México.

“El primer caso positivo de la variante ómicron en México es una persona de 51 años proveniente de Sudáfrica; tiene enfermedad leve y voluntariamente se internó en un hospital privado en la Ciudad de México para evitar contagiar. Su pronóstico de recuperación es favorable”, publicó en Twitter.

En un comunicado, la Secretaría de Salud (Ssa) informó que hasta el momento, las personas que tuvieron contacto con el primer caso no registran síntomas, signos de alarma o positividad al virus SARS-CoV-2.

La dependencia dijo que **el 30 de noviembre se recibió la muestra en el Instituto de Diagnóstico y Referencia Epidemiológicos (IndRE)**, donde inició su análisis con el nuevo protocolo establecido el 26 de noviembre.

“Los resultados preliminares son positivos para el gen N2, y se observa que la muestra presenta falla en la diana del Gen S: negativo a gen S, positivo al gen ORFab y positivo al gen N), características de la variante Ómicron”, explicó.

La Ssa recordó que el pasado 26 de noviembre la Organización Mundial de la Salud (OMS) **reconoció a Ómicron como “variante de preocupación”, el sector Salud en México** actualizó los protocolos de vigilancia genómica para efectuar la búsqueda intencionada de dicha variante.

La dependencia señaló que hasta el momento ha identificado la circulación de las variantes de preocupación, denominadas **Alfa, Beta, Gamma, Delta y la reciente Ómicron** y reiteró que el cierre de fronteras no es útil para detener la propagación del virus.

“Como se ha informado en ocasiones anteriores, una vez que se detecta una variante nueva en el mundo, ésta ya habría estado circulando en diferentes países, y es cuestión de tiempo encontrar los casos. Medidas como el cierre de fronteras, el bloqueo de personas o bienes, no son útiles y son más perjudiciales que benéficas”, aseguró.



Teletón
CAPACIDAD/ESTRES/VIDA

CANIRAC
CENTRO NACIONAL DE LA INDUSTRIA DE RESTAURANTES Y SERVICIOS CONEXIONADOS

¡CONTIGO NO HAY IMPOSIBLES!

Súmate a la alcancía digital de la industria restaurantera

“Unidos y Tercos servimos a México”

y recibe una cortesía en recompensa a tu solidaridad.



ALCANCÍA
DIGITAL
Teletón 

REALIZA TU DONATIVO



INICIO



10 RAZONES PARA COMERSE

EL TEJOCOTE

DEL PONCHE NAVIDEÑO

Aprovecha la temporada y todos los beneficios de este fruto.

Un buen ponche navideño necesita tejocote, ese pequeño fruto mexicano delicioso que llega cada temporada a nuestras cocinas. Si eres de los que aún no se convence de comerlos al tomar un ponche o no te agrada la idea de verlo en los aguinaldos de las posadas, lee todos sus beneficios y cambiarás de opinión.

El tejocote se cosecha desde agosto, aunque es un fruto muy popular en los últimos meses del año. Se te conoce como manzanita, manzanilla o manzana de indias, su nombre proviene del náhuatl *texocotl* que significa piedra agria o fruto duro de sabor agrio. Además de ser delicioso y aportar un buen sabor a postres y bebidas, está cargado de nutrientes que vale la pena aprovechar.

10 razones para comer tejocote

1. Gracias a su alto contenido de hierro ayuda a producir hemoglobina, lo que fomenta una buena circulación sanguínea.
2. Es una gran fuente de calcio, por lo que fortalece huesos y dientes.
3. El tejocote es rico en vitamina C, la cual ayuda a fortalecer las defensas del organismo previniendo enfermedades respiratorias comunes en la temporada invernal. De hecho, también suele usarse como remedio natural para tratar malestares como tos y congestión nasal.
4. Su complejo B mejora el funcionamiento del sistema nervioso.
5. Ayuda a disminuir los niveles de glucosa en la sangre, por lo que es recomendado para diabéticos.
6. Tiene un efecto diurético natural que facilita la eliminación de toxinas y combate la retención de líquidos.
7. Al ser un buen coagulante natural, el tejocote es bueno para acelerar la cicatrización de heridas.
8. Ayuda a neutralizar los efectos de los radicales libres en el cuerpo y protege las células.
9. Debido a los compuestos fenólicos presentes tanto en las hojas como el fruto del tejocote, posee una actividad microbiana que inhibe el crecimiento de algunas bacterias y hongos.
10. Suele ser un relajante natural, gracias a sus efectos analgésicos es bueno para tratar el insomnio y reducir el estrés.

Fuente: Food & Wine en Español

INICIO

“Siémbrame y Veme Crecer”



¡SIEMBRA UN AGAVE CON NOSOTROS!

Mare**ARTe**





“Siémbreme y veme Crecer”

La nueva manera de Mezcal MareARTE de presentarse con sus Clientes y Amigos como una empresa que cuida la Naturaleza.

Mezcal MareARTE, es una empresa Socialmente Responsable. No solamente sembramos 10 agaves por cada uno que utilizamos en nuestros procesos de producción, sino que vamos más allá. Somos conscientes, de que el medio ambiente y la naturaleza son temas que Todos tenemos que cuidar, hemos decidido arrancar una nueva manera de ir haciendo partícipes a todos nuestros clientes; es por ello que a partir del mes de noviembre 2021 empezamos una nueva manera de presentar nuestro mezcal.

Incluimos en cada una de nuestras botellas un par de semillas de Agave Espadín, para que la gente en casa las siembre y tenga su propio Agave. Lo cuide, lo vea crecer a lo largo del tiempo. Esta novedosa manera de hacer conciencia social, no es simplemente una campaña por tiempo determinado, es y será nuestra manera de cooperar y ayudar a la madre naturaleza que tanto nos da.

Nosotros seguiremos sembrando 10 agaves por cada uno que utilicemos en nuestros procesos productivos, pero ahora, nuestros clientes pueden hacer lo mismo y tener un agave en su propia casa y/o jardín.

Te invitamos ser partícipe de nuestra cultura de Responsabilidad Social y a que siembres en casa las semillas de agave que encontrarás ya en todas nuestras botellas.

No dejes pasar la oportunidad de ayudar al medio ambiente de una manera sencilla y divertida.

Cuidar y proteger el medio ambiente es Responsabilidad de Todos.

EL MOLE POBLANO:

LA HISTORIA QUE ES AÚN MÁS

INTERESANTE QUE LAS LEYENDAS

Los mitos y leyendas siempre rodean a los íconos, pero el mole poblano tiene su historia más allá de ellos.

Existen diferentes relatos con intervenciones divinas y hasta demoniacas, pero en este caso, la historia real es mucho más interesante que la ficción.

Entre los mitos y leyendas que envuelven al mole poblano, sobresale una historia que recuerda el chef e historiador gastronómico, Ricardo Muñoz Zurita, que asegura que el mole fue creado en el Convento de Santa Rosa, 1681, por Sor Andrea de la Asunción.

Esta monja creó el mole con inspiración divina y el aroma que se esparció por el lugar y fue tan intenso que la madre superiora rompió su voto de silencio, gritando: "Hermana, ¡qué buen mole!", mientras que las demás monjas la corregían diciendo: "se dice muele".

Cristina Barros, divulgadora de la cocina, historia y cultura popular mexicana, complementa que este texto, que lleva por nombre *Santa Rosa de Lima y el mole de guajolote*, es de Carlos de Gante.

Esta versión se publicó en Excelsior, y que poco después, en agosto de 1927, El Universal, publicó la misma fábula, esta vez escrita por Artemio de Valle Arizpe, con algunas variantes.

Por su parte, José Eduardo Vidaurri, historiador, de la Universidad de Guanajuato y cronista de esta ciudad, recuerda otro mito, el de Pascualillo, que cuenta que el mole fue creado por accidente cuando se preparaba una cena para el obispo Juan de Palafox.

Entonces, el diablo hizo tropezar a Fray Pascual cuando iba a guardar algunos chiles e ingredientes en la alacena, ocasionando que éstos cayeran sin querer en la olla donde se cocinaba el guajolote.

Evidentemente, los tres historiadores concuerdan con que estos relatos deben ser tomados como algo anecdótico y divertido, pero sin ningún rigor histórico.



PUEBLA: CAPITAL DEL BARROCO VIRREINAL Y CUNA DEL MOLE POBLANO

La historia verdadera del mole poblano, comienza en la época prehispánica, pero fue en el virreinato que este plato alcanzó su mayor complejidad gastronómica, tanta, que se podría comparar con los retablos y fachadas de esos tiempos.

Puebla es el bastión por excelencia de este movimiento artístico, arquitectónico, cultural y, ¿por qué no decirlo?, gastronómico en nuestro país. Y el mole poblano, uno de sus mayores referentes.

¿Una de las razones? Puebla Es la cuna de la gastronomía virreinal. Allí, el metate y el molcajete se incorporaron a las cocinas y técnicas europeas, así como a las costumbres españolas del siglo XVI.

Además, según Ricardo Muñoz Zurita, la ciudad de los Ángeles funcionaba como centro de acopio de todos los ingredientes y productos obtenidos en las colonias españolas para distribuirse y ser enviadas al resto del país.

Puebla fue epicentro de sabores, aromas y productos de casi todo el mundo que hoy convergen en ese único platillo.

ENTONCES, ¿CÓMO ES QUE HAY HISTORIA DEL MOLE POBLANO EN LA ÉPOCA PREHISPÁNICA?

Muñoz Zurita encontró en sus investigaciones que las primeras menciones del mole que conocemos se encuentran en la Historia General de las Cosas de la Nueva España de Fray Bernardino de Sahagún.

El mole tiene raíces ancestrales, ya que el término mole, está derivado de la voz nahua mulli, que por coincidencia significa moler en castellano, ya que los ingredientes del mulli eran molidos en el metate y/o el molcajete.

Los moles tenían un carácter ritual, como en el caso de los aztecas que lo ofrendaban como agradecimiento a Xiuhtecuhtli, Dios del fuego, por eventos tanto trascendentales, como nacimientos y matrimonios, como cotidianos, como haber realizado bien una encomienda.

Desde entonces, el mole es el platillo festivo por antonomasia a lo largo y ancho del país, aunque muy distinto a como se conoce actualmente.

No llevaba ingredientes como manteca de cerdo, cebolla ni frutos secos. Tampoco se acompañaba con cerdo o pollo pues no existían en el paisaje gastronómico prehispánico.

Era entonces, la conjunción de cenizas, chiles y hierbas que se parecía más a una pasta.



EL TRIUNFO DEL MOLE Y SU TRASCENDENCIA A LAS LEYENDAS

Es en la época colonial en la que el mole poblano se acerca más a la receta que conocemos actualmente.

También es en ese tiempo en el que comienzan a surgir los diferentes mitos que rodean su nacimiento y que se difundieron a fines de los veinte del siglo pasado.

Según José Eduardo Vidaurri, las cocineras indígenas fueron quienes llevaron el ancestral *molli* a los conventos del centro de México, específicamente a los de Puebla, desde los inicios del Virreinato.

Muñoz Zurita afirma: *"Hay que recordar que el estado de Puebla en la época Virreinal, se extendía desde el Océano Pacífico hasta el Golfo de México, hasta que, en 1849 fue creado el estado de Guerrero"*.

"GRACIAS A ELLO, TAMBIÉN SE INCORPORARON AL MOLE POBLANO ALGUNOS ELEMENTOS TRAÍDOS POR EL GALEÓN DE MANILA, MEJOR CONOCIDO COMO LA NAO DE CHINA"

El mole poblano incorpora condimentos orientales como clavo, canela, comino, pimienta negra, anís, semilla de cilantro y hierbas de olor de origen europeo como tomillo y mejorana.

Esto es lo que lo diferencia de otros moles a lo largo del país, que permanecen casi idénticos a sus versiones prehispánicas.

También durante esta etapa histórica se comenzaron a agregar al mole el puerco y su manteca, la gallina y el pollo, el "tlalito" o chivo, la carne seca y la oveja, que llegan con Cortés y toman poco a poco el lugar del guajolote, la iguana, el pato, el armadillo, el xoloizcuinle o el tlacuache.

GASTRONOMÍA

LOS UTENSILIOS Y VIDA COTIDIANA
QUE RODEAN AL MOLE POBLANO

Cuenta Vidaurri que a partir de 1550, se comenzaron a usar las cazuelas de barro o de mayólica de Talavera, que hace gala de las influencias indígenas, árabes, flamencas y chinas del siglo XVIII.

Sin embargo, cocinarlo era parte de la tradición oral de aquellos que vivían tras los fogones, quizás porque casi ninguno de ellos tenía acceso a la educación, por lo que no podían ponerlo en papel.

Cristina Barros menciona que el primer antecedente del mole poblano, tal como lo conocemos ahora, se encuentra en *Recetario Novohispano*, de 1791, doscientos años después de lo que las leyendas cuentan.

Este manuscrito, que se encuentra en el Archivo General de la Nación, menciona al clemole poblano, cuyos ingredientes son:

“Ajonjolí tostado, pepitas de chile, cilantro, cominos, ajo, clavo, pimienta, canela, jengibre, chile ancho remojado, chile ancho tostado, tomates y jitomates cocidos, que se muelen y se fríen en manteca bien caliente”.

Los tres especialistas están de acuerdo en que ni este manuscrito ni en algún otro libro conocido se menciona el lugar específico donde se creó el mole poblano.

Muñoz Zurita confirma que no fue en el Convento de Santa Clara, ni en el de Santa Rosa de Lima, agregando que estas son sólo leyendas.

También coinciden en que el mole poblano es el legado de una larga travesía culinaria que comienza en la época prehispánica, alcanza su cúspide en el virreinato, pero sigue evolucionando hasta nuestros días.

LOS RECETARIOS DE COCINA
MEXICANA EN LOS SIGLOS
SIGUIENTES

Según Barros, a partir de la Independencia, comienza un proceso de orgullo y difusión de la cocina mexicana en libros como *El Cocinero mexicano*, de 1831, en el que aparecen distintos moles, entre ellos, el poblano.

Vidaurri agrega que, en la época de la Revolución Mexicana, se afianza la comida portable gracias a los eternos peregrinantes de los guerreros y sus Adelitas.

En la época que siguió al movimiento armado y la formación del actual PRI, se crean todo tipo de instituciones para afianzar la “identidad nacional” con un peso especial a la gastronomía.

En las épocas post revolucionarias, la suma de inspiraciones de casi tres siglos ya nos perfila un prototipo de mole poblano:

“Lleva cuatro variedades de chiles: anchos, pasillas, mulatos y chipotles; semillas de ajonjolí, almendras, nueces y cacahuates; chocolate; especias orientales (clavo, pimienta y canela); pan de trigo y tortilla de maíz tostados; anís, pasas, cilantro, cebolla y ajo; tomate y jitomate. Por supuesto, se prepara con manteca de cerdo, azúcar y sal. Todo esto suma 25 ingredientes”.



LA REVALORACIÓN DEL MOLE EN NUESTROS DÍAS

Ser mayora en un restaurante de cocina tradicional no es cualquier cosa: ellas se encargan de dar sabor y ajustar, como dictan las costumbres no escritas, las recetas que han pasado de generación en generación.

Delfina Rosas tiene dos platillos importantes que mantener en el restaurante donde trabaja actualmente: los chiles en nogada y la sazón perfecta del mole poblano.

Este último necesita una atención puntual porque se ofrece durante todo el año y los ingredientes no siempre están en su punto. Sin embargo, con alquimia, busca la manera de equilibrar aromas y sabores para que sea el protagonista de la escena en el restaurante.

Delfina nos cuenta que los ingredientes del mole varían y en cada casa lo hacen de diferente manera, pero lo que siempre lleva (al menos en Puebla) es:

Chile ancho, chile mulato, chile pasilla, chipotle, clavo, pimienta gorda, comino, canela, anís, chocolate,

cacahuete, almendra, nuez pecana, pepitas, ajonjolí, pasas, jitomate, tomate, ajo y cebolla.

YO LO HAGO COMO ME ENSEÑARON EN MI CASA Y TAMBIÉN CON LO QUE HE APRENDIDO TRABAJANDO EN UNA COCINA. CADA QUIÉN TIENE SU PROPIA RECETA PERO AL FINAL HACEMOS CASI LO MISMO; SE TRATA DE DARLE EL TOQUE PERSONAL QUE MUESTRE CÓMO ES UNO.

A pesar de que las leyendas tienen un sitio entrañable en el corazón de las personas, el hecho de que muchas de ellas tomen por ciertos estos mitos, contribuye a restarle valor al legado ancestral e histórico de este platillo.

Para darle a la cocina mexicana el lugar que le corresponde como una de las mejores del mundo, y la primera reconocida por la UNESCO como tal, es indispensable reconocer sus orígenes, evolución, y la fuerza tanto de su arraigo, en los casos en que se mantienen las recetas originales desde épocas prehispánicas en muchos rincones de nuestro país; como de su continuidad cultural, que supo adaptar los legados extranjeros para enriquecer, aún más, los sabores ancestrales del *molli* prehispánico.

Fuente: Animal Gourmet

INICIO

CURSO TRABAJO EN EQUIPO

ACORDE A LA NUEVA MODALIDAD DE REAPERTURA EN ÉPOCA DE PANDEMIA



El pasado lunes 29 de noviembre se llevó a cabo con gran éxito el curso Trabajo en Equipo acorde a la Nueva Normalidad de reapertura en época de pandemia, en las oficinas de la Asociación Mexicana de Restaurantes (AMR).



El objetivo de este curso fue concientizar al personal de todas las áreas, en retomar una forma de trabajo armónica y en beneficio al centro de trabajo.

El curso fue impartido por José Luis Copca Chef Ejecutivo, quien habló del trabajo en equipo, higiene y prevenciones, así como los beneficios de conocer y aplicar una nueva modalidad de trabajo en época de pandemia.

En esta nueva etapa seguiremos implementando cursos para reactivar a la industria e impulsar nuevas estrategias para seguir adelante con la capacitación del personal restaurantero.



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!**

• • •

