

BOLETÍN SEMANAL

DICIEMBRE 17, 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

ECONOMÍA



FED ANTICIPA FINAL
DE COMPRAS DE BONOS Y
PREVÉ TRES AUMENTOS
DE TASAS EN 2022

CDMX



NUEVOS IMPUESTOS EN CDMX
PARA APPS DE COMIDA,
CONCIERTOS STREAMING Y
HOSPEDAJE POR APLICACIÓN

ECONOMÍA



ANALISTAS ESTIMAN
QUE LA INFLACIÓN CIERRE
EL AÑO EN 7.6%

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

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

AGRICULTURA



SUPERÁVIT DE BALANZA
COMERCIAL AGROPECUARIA
CAE A LA MITAD, PERO
MANTIENE SALDO POSITIVO

TRADICIONES



¿POR QUÉ SE DAN
AGUINALDOS EN LAS
POSADAS NAVIDEÑAS?

GASTRONOMÍA



CURIOSIDADES QUE NO
SABÍAS DE LA MOSTAZA

TENDENCIAS



VILLAVERDE, EL DISTRITO
DEL FUTURO DE MADRID CON
VEHÍCULOS AUTÓNOMOS
Y ROBOTS DE REPARTO

DESPIERTA TU SENTIDO IBÉRICO

JAMONES IBÉRICOS DE ESPAÑA
EMBAJADORES DE EUROPA EN EL MUNDO

JAMONES IBÉRICOS DE ESPAÑA
EMBAJADORES DE EUROPA EN EL MUNDO

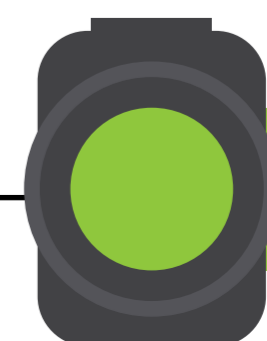
ENJOY IT'S FROM EUROPE

CAMPAÑA FINANCIADA CON LA AYUDA DE LA UNIÓN EUROPEA

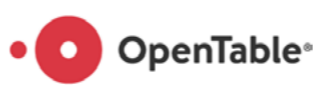
Consulta nuestro Aviso de Privacidad en www.amr.org.mx

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 20 AL 26 DE DICIEMBRE



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 17 de diciembre de 2021, sobre el color del semáforo y la actividad Restaurantera, se les informa:

SEMÁFORO VERDE
DEL 20 AL 26 DE DICIEMBRE



- Que la Ciudad de México en la semana comprendida del lunes 20 al domingo 26 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 20 al domingo 26 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 este 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 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.

FED ANTICIPA FINAL DE COMPRAS DE BONOS

Y PREVÉ TRES AUMENTOS

DE TASAS EN 2022

La Reserva Federal de Estados Unidos, que apuntó a que se alcanzó su meta de inflación, dijo este miércoles que pondrá fin a sus compras de bonos de la era de la pandemia en marzo, allanando el camino para tres alzas de tasas de interés de un cuarto de punto en 2022, su vía de salida a las políticas que adoptó al comienzo de la crisis sanitaria.

El Comité Federal del Mercado Abierto de la Reserva Federal (FOMC por su sigla en inglés) acelerará la reducción en la inyección de liquidez al mercado, de manera que a fines de diciembre bajará en 30,000 millones de dólares las compras de activos desde los 15,000 millones que ya bajó en noviembre.

En el último comunicado del año, el FOMC de la Fed sostuvo que *“los avances en materia de vacunación (contra Covid-19) y el fortalecimiento de la actividad económica y el empleo”* justifican una reducción más ágil en la compra de activos y permiten mantener el rango de la tasa de fondos federales entre 0 y 0.25 puntos, el mismo nivel donde han estado desde hace 22 meses.

Y enfatizaron que la eventual normalización de las tasas estará supeditada a la trayectoria del mercado laboral de Estados Unidos.

En la gráfica de puntos donde los miembros del Comité consideran que estará la tasa en un futuro próximo, 12 de los integrantes ven tres o más incrementos en los tipos durante el 2022 y sólo uno ve un aumento de un cuarto de punto.

“Dado que la inflación ha superado el 2% durante algún tiempo, el Comité espera que sea apropiado mantener este rango objetivo hasta que las condiciones del mercado laboral hayan alcanzado niveles consistentes con las consideraciones de máximo empleo por parte del FOMC”, enfatizaron.

Por tratarse del último comunicado del año, divulgaron también sus expectativas de crecimiento, inflación y empleo. El Comité responsable de la política monetaria en Estados Unidos esperan que el Producto Interno Bruto (PIB) del país tendrá una expansión de 5.5% que contrasta con el 5.9% que proyectaron en septiembre pasado y se convierte en la tercera reducción trimestral de sus pronósticos desde el 7% que estimaron en junio.



Inflación más persistente

En el octavo anuncio monetario del año, reconocieron que la inflación se ha mantenido por encima del 2% "por algún tiempo" y evitaron el uso de la palabra transitoria para explicarla.

De acuerdo con sus pronósticos, la inflación promediará en 5.3% al cierre del año, una expectativa que incorpora la tercera revisión al alza consecutiva que realiza el Comité, y confirma la variación más alta de precios en tres décadas.

En la conferencia de prensa al término de la reunión monetaria, el presidente del Fed, Jerome Powell, dijo que el más rápido progreso en el empleo ha impulsado también la inflación que de por sí venía al alza por los problemas de suministro que ha traído consigo la heterogénea recuperación y reapertura de las economías en el mundo.

Sobre la nueva variante Ómicron de Covid-19, el banquero central dijo que en caso de que evolucione de tal modo que motive una nueva interrupción de la cadena de suministro afectará aún más los cuellos de botella y haría más persistente la inflación.

"El riesgo de tener una inflación más persistente y larga es alto en este momento y es parte del argumento del Comité para acelerar el tapering".

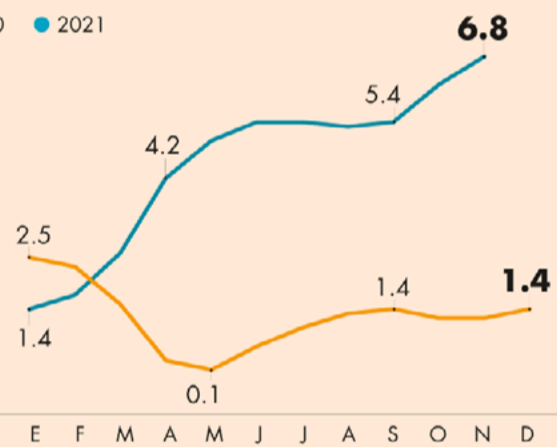
Los precios se van a las nubes

La inflación anual se aceleró. Los precios de los energéticos han sido los más afectados al acumular un alza de 33.3% en los últimos 12 meses con cierre a noviembre.

Variación anual del Índice de Precios al Consumidor |

EN % ANUAL

● 2020 ● 2021



FUENTE: OFICINA DE ESTADÍSTICAS LABORALES DE ESTADOS UNIDOS | EL ECONOMISTA

Mercado laboral sólido

Tal como lo hizo el comunicado, el banquero central refirió que "las ganancias en el empleo han sido sólidas" y que la tasa de desempleo ha caído sustancialmente.

De hecho, en las expectativas del Comité, estiman que este año la tasa de desempleo se ubicará en 4.3%, un nivel que contrasta con el 4.8% proyectado por ellos en septiembre.

Y para el año entrante anticipan que esta misma tasa bajará a 3.5%, desde el 3.8% estimado por ellos hace tres meses.

En la guía de acciones futuras, el Comité detalló que tomarán en cuenta una amplia gama de información incluida la salud pública, condiciones del mercado laboral, presiones inflacionarias y expectativas de inflación y desarrollos financieros e internacionales.

ESTOS SERÁN LOS NUEVOS IMPUESTOS

EN CDMX PARA APPS DE COMIDA,

CONCIERTOS STREAMING Y

HOSPEDAJE POR APLICACIÓN

El pleno del Congreso de la Ciudad de México aprobó el Código Fiscal para el 2022 en el que se incluyen algunos nuevos impuestos.

La madrugada del miércoles, con el apoyo de Morena, PT, Partido Verde, PRI, PT y Mujeres Demócratas, **el pleno del Congreso de la Ciudad de México aprobó el Código Fiscal para el 2022** en el que se incluyen algunos nuevos impuestos, o aprovechamientos y multas para los habitantes de la capital del país.

En un debate que casi duró cinco horas sobre el dictamen del Código Fiscal, solamente se aceptaron dos reservas, pero **se mantienen el impuesto de 2% a aplicaciones de reparto de comida y productos;** multas que van de los 521 y hasta los 911 pesos a los ciudadanos que no emplaquen sus automóviles en la CDMX a partir del 2022 y se les compruebe su residencia en la capital.

En este dictamen, también se incluye un **nuevo gravamen** a quienes transmitan **espectáculos vía streaming** y una tasa impositiva a las personas físicas o morales que participen como intermediarios en hospedajes a través de la aplicación.

De todas las reservas o propuestas de modificación presentadas, solamente dos fueron avaladas y fueron de la diputada del PRD, Polimnia Sierra Bárcena, para

adicionar al artículo 307 Ter, que tiene que ver con el **impuesto a las APPs** para que *“el aprovechamiento previsto en el presente artículo, podrá destinarse de manera preferente al mantenimiento de la infraestructura de la Ciudad de México”*, que fue apoyada por mayoría.

Mientras que la segunda reserva, fue la presentada por la vicecoordinadora del PRI, Mónica Fernández César, sobre un artículo transitorio para que las multas impuestas a los propietarios o poseedores de automóviles que circulan en la Ciudad con placas de otras entidades, *“no podrá aplicarse de manera retroactiva”*.

*“Esto significa que las multas aplicarán **para quienes emplaquen en otras entidades** con domicilio en la Ciudad de México a partir de enero de 2022 y no antes”*, aclaró la priista.

Está aclaración en el decreto, *“impide de facto que se puedan abrir nichos indebidos en el proceso de la aplicación de la ley, por lo que la propuesta concreta que presentó es la siguiente: En el transitorio no se aplicará de manera retroactiva la multa prevista en el artículo 464, fracción 3, del presente Decreto”*.



Impuestos para apps de comida por aplicación

El artículo 307 TER quedó así después de su aval primero en comisión: *“Las personas físicas o morales que operen, utilicen y/o administren aplicaciones y/o plataformas informáticas para el control, programación y/o geolocalización en dispositivos fijos o móviles, a través de las cuales los usuarios puedan contratar la **entrega de paquetería, alimentos, víveres** o cualquier tipo de mercancía con entrega en el territorio de la Ciudad de México, siempre que actúen con carácter de intermediarias, promotoras o facilitadoras, deberán pagar mensualmente por concepto de aprovechamiento por el uso y explotación de la infraestructura de la Ciudad de México **el 2% del cobro total** antes de impuestos por cada entrega realizada.*

El aprovechamiento a que se refiere este artículo, deberá pagarse en las formas y medios que establezca la Secretaría, a más tardar el día quince de cada mes por el total que corresponda al mes inmediato anterior, especificando el número de entregas en el periodo indicado”.

Asimismo, en el artículo 464, se define que habrá infracciones o la **imposición de un multa** de \$521.00 a \$911.00, en los siguientes casos: *“III. No obtener las placas de circulación ante las autoridades competentes, de conformidad con el párrafo primero del artículo 160, del presente Código”.*

En el artículo 134 se hizo una modificación para quedar así: *“Se considera **espectáculo público** todo acto, función, diversión o entretenimiento al que tenga acceso el público, el cual puede ser de manera presencial o **transmitido en vivo a través de medios digitales**, y se cubra una cuota de acceso, entrada, donativo, cooperación o cualquier otro concepto, ya sea directamente o por un tercero.*

Tratándose de eventos a través de medios digitales, se considerarán como tal, aquellos cuya transmisión se haga en vivo o en directo en el territorio de la Ciudad de México y por el cual se realice un pago para obtener una liga de acceso, usuario y contraseña o cualquier método que se emplee para poder ingresar a la transmisión del evento”.

En tanto, en el artículo 164 se hizo la siguiente modificación: *“Tratándose de los supuestos contemplados en la fracción III del artículo 162 de este Código, el facilitador, promotor, intermediario, administrador, propietario, o quien cobre las contraprestaciones por los servicios de hospedaje, calculará el impuesto aplicando la tasa del 5%, debiéndolo pagar a más tardar el día quince de cada mes mediante una sola declaración por el total de las contraprestaciones percibidas en el mes inmediato anterior, en las formas y medios que para tal efecto establezca la Secretaría de conformidad con lo establecido en el párrafo primero de este artículo. Los propietarios de los inmuebles donde se presten **servicios de hospedaje** en la Ciudad de México, se considerarán como obligados solidarios en el entero del impuesto”.*

ANALISTAS ESTIMAN

QUE LA INFLACIÓN CIERRE EL AÑO

EN 7.6%

Previo a las celebraciones de Navidad, la inflación a tasa anual en noviembre registró su mayor nivel en 20 años; 7.73%.

Las expectativas de la inflación para terminar el año 2021 aumentaron a 7.60% en diciembre desde 7.22% del mes previo, reveló la más reciente Encuesta sobre las expectativas de los especialistas en economía del sector privado. del Banco de México (Banxico).

Los analistas del sector privado que participaron en el ejercicio del banco central esperan que el índice de precios termine 2022 en 4.16%, estimación mayor al 4.03% de la encuesta de noviembre; siendo hasta 2023 cuando el indicador esté dentro del rango de Banco de México (3.60%).

Previo a las celebraciones de Navidad, la inflación a tasa anual en noviembre registró su mayor nivel en 20 años (7.73%), lo que ha puesto en apuros a miles de mexicanos que han tenido que buscar alternativas económicas para las cenas de fin de año.

Para la inflación subyacente -que no incluye los productos con mayor volatilidad en los precios-, los participantes de la encuesta muestran optimismo, pues esperan que termine 2021 en 5.60%, cifra menor al 5.70% de la encuesta de noviembre; estiman que el indicador cerrará el próximo año en 4% y 3.63% en 2023.

En noviembre el índice subyacente se ubicó en 5.678%.

Para llevar la inflación a su meta (3% +/- un punto porcentual) Banxico elevó el jueves su tasa de interés de referencia 50 puntos base, dejándola en 5.5%.

Baja expectativa para la economía

En lo que respecta al crecimiento económico, el panorama no luce tan bien, pues la encuesta revela que se espera un crecimiento de 5.6%, menos que el 5.7% de noviembre.

Para 2022 la expectativa bajó de 2.8% a 2.77%, y para 2023 se espera 2.15% de crecimiento del producto interno bruto, ligeramente más que en noviembre (2.1%).

Los analistas esperan que el tipo de cambio cierre el año en 21 pesos por dólar, para el próximo año estiman 21.65 pesos y para 2023 prevén 21.90 pesos por dólar.

Fuente: Expansión

INICIO



Coca-Cola

BANCO MULTIVA



RIOJA

Denominación de Origen Calificada

Rappi

OpenTable



Socio AMR

¡Envía tus promociones

de
*Navidad
y
Año Nuevo!*

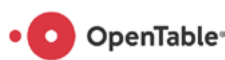
Para difusión en nuestras redes
sociales y canales de comunicación.



AMR

ASOCIACIÓN MEXICANA
DE RESTAURANTES, A.C.
DESDE 1948

INICIO



SUPERÁVIT DE BALANZA COMERCIAL

AGROPECUARIA CAE A LA MITAD,

PERO MANTIENE SALDO POSITIVO



Juan Carlos Anaya, director de Grupo de Consultores de Mercados Agrícolas estimó que al cierre del año las exportaciones podrían cerrar con una cifra récord de más de 43 millones de dólares.

En los primeros 10 meses de 2021, la **balanza comercial agroalimentaria de México** (agropecuaria y agroindustrial) alcanzó un superávit de 5,707 millones de dólares; pero es casi la mitad de la que se registró en el mismo periodo de hace un año, informó la **Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (Sader)**.

Lo anterior, se explica en gran medida a que las importaciones de productos como maíz, soya o carne de cerdo se incrementaron arriba del 60 por ciento.

No obstante, la dependencia resaltó que es el séptimo año consecutivo en el que la balanza comercial presentó superávit, resultado de 36,383 millones de dólares de exportaciones y 30,675 millones de dólares de importaciones, de acuerdo con cifras del **Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera (SIAP)**.

Asimismo, se trata del tercer mayor saldo positivo en 27 años, mientras que, el valor de las exportaciones agroalimentarias de México a octubre, fue el más alto reportado en 29 años.

De acuerdo con cifras del Banco de México (Banxico), en los primeros diez meses del año el comercio total agroalimentario de México con sus socios comerciales alcanzó 67,058 millones de dólares. El 54.26% correspondió a las ventas realizadas por nuestro país.

A su vez, la balanza agropecuaria y pesquera para dicho periodo presentó un saldo positivo de 852 millones de dólares, con ventas por 15,989 millones de dólares y compras del exterior por 15,137 millones de dólares, pese a un mayor aumento en estas últimas.

La Sader indicó que, en el rubro de productos agroindustriales, las exportaciones alcanzaron 20,393 millones de dólares y las importaciones 15,538 millones de dólares, resultando así un superávit comercial de 4,856 millones de dólares en el lapso enero-octubre de 2021.

Juan Carlos Anaya, director de Grupo de Consultores de Mercados Agrícolas estimó que al cierre del año las exportaciones podrían cerrar con una cifra récord de más de 43 millones de dólares.



AGRICULTURA



El top de exportaciones

Los productos que lograron las mayores exportaciones fueron: las bebidas, hortalizas y frutas, ya que concentraron más del 61% del total, con 23, 19 y 19 por ciento de participación, respectivamente.

De manera específica, las exportaciones de productos agropecuarios y pesqueros con mayor crecimiento respecto a igual periodo de 2020 fueron: miel natural de abeja, con 77.46%; cítricos, 38.01%, y frambuesas frescas, con 28.49 por ciento.

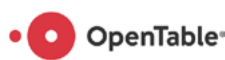
En cuanto a productos agroindustriales, registraron el mayor crecimiento las ventas al exterior de tequila y mezcal, 37.68 por ciento; aguas y refrescos, con alza de 35.44%, y jugo de naranja congelado, con 32.21 por ciento.

Mientras que los productos nacionales con mayor valor de exportación fueron la cerveza, con 4,639 millones de dólares; tequila y mezcal, con 2,710 millones de dólares, y aguacate, 2,513 millones de dólares.



Fuente: El Economista

INICIO





Las posadas son una de las tradiciones navideñas más populares en México y diferentes países de América Latina. Esas fiestas en las que año con año las personas se reúnen para cantar, romper piñatas, tomar ponche, comer deliciosos antojitos y, por supuesto, recibir los aguinaldos.

¿POR QUÉ SE DAN AGUINALDOS

EN LAS POSADAS NAVIDEÑAS?

Una de las mejores partes de esta temporada.

La entrega de aguinaldos, que consiste básicamente en pequeñas bolsas o paquetes con frutas, dulces, galletas y cacahuates, es una de las partes más esperadas durante las posadas. Pero como todo en esta tradición, tiene un importante significado que vale la pena conocer.

Los misioneros fueron quienes comenzaron a celebrar las posadas en México durante el periodo de la Conquista española, como un método más de evangelización. Sin embargo, la tradición de los aguinaldos es mucho más antigua, se remonta a la época de los antiguos romanos, específicamente al reinado de Rómulo, primer gobernante de esta gran civilización. Se dice que los sirvientes de Rómulo le llevaban algunas ramas de un árbol frutal del bosque de Strenia, diosa de la salud y la suerte. Esto se consideraba una ofrenda que le auguraba al gobernante buena suerte para iniciar el año.

Posteriormente, esta tradición fue modificándose y en lugar de ramas, se comenzaron a entregar diferentes regalos que podían ir desde comida y ropa hasta piezas de oro, todo con la intención de desear buena fortuna para un nuevo año. La práctica de entregar aguinaldos poco a poco se fue cambiando, pero perduró por siglos y con la Conquista, los monjes y frailes optaron por repartirlas en las misas de aguinaldo que posteriormente se conocieron como posadas, para representar los dones y gracias que Dios daba a sus feligreses por el nacimiento de su hijo Jesús.

La palabra aguinaldo se deriva de la expresión latina **hoc in anno** que significa en este año, por lo que los aguinaldos simbolizan un presente especial que se le otorga a las personas durante las fechas decembrinas, es por eso que en el tema laboral, los trabajadores reciben como aguinaldo una porción de su sueldo.



CURIOSIDADES QUE NO SABÍAS DE LA MOSTAZA

El sabor peculiar de la mostaza le aporta personalidad a los platos y lo hace infalible como un condimento que se disfruta picante y cremoso, ya sea en su forma tersa o granulada.

Mostaza: su historia siglos atrás

Españada en todo el mundo, desde Europa hasta China, esta **fue la primera especia picante que se empleó**. Los hallazgos de semillas de mostaza en asentamientos prehistóricos validan el hecho de que tiene un lugar especial en el paladar desde tiempos inmemorables. **Fue gracias a los antiguos romanos que recibió el nombre con el que la conocemos, que hace referencia al condimento que se hacía desde antaño con semillas picantes y vino recién fermentado: mustum.**

De hecho, en el pasado su importancia era tal que las cortes europeas medievales a menudo contrataban a un **mustardarius**, una especie de funcionario que supervisaba su cultivo y preparación. También cuenta la leyenda que, en el año 334 a. de C. Alejandro el Grande le envió a Darío III de Persia una bolsa grande de semillas de mostaza. Esto para indicar no solo el número de hombres bajo su mando, sino también su fuerza.

Así, **el condimento como lo conocemos se hace mezclando semillas ligeramente trituradas con vinagre**. Estas provienen de plantas pequeñas que alcanzan un tamaño de hasta 75 centímetros de altura y son de la familia de las coles.





La mostaza en el mundo y sus beneficios

Hay tres especies principales: la mostaza blanca y la negra comparten orígenes mediterráneos, pero las primeras tienen semillas más grandes, de color amarillo pálido y de sabor relativamente suave. Mientras que el tercer tipo, la parda, se encuentra en un punto intermedio y es ampliamente utilizada en la cocina india como aceite. En Pakistán sirve para preparar pescados y encurtidos; sin embargo, hay países de Occidente en donde su comercialización no está permitida.

Los condimentos de mostaza preparada se pueden hacer con su polvo o con las semillas, que no son picantes, pero cuando se remojan, sueltan este potencial. No hay de qué preocuparse: al cocinarse se eliminan todas las sensaciones molestas e irritantes. Las francesas están hechas de semillas pardas y negras; las que contienen semillas enteras o ligeramente trituradas se han vuelto tan populares como aquellas que están hechas con semillas finamente molidas.

¿Motivos para consumirla? Uno de los principales atributos es que estimula la circulación. **Sus poderosas y diminutas semillas poseen vitamina C y B6, así como valiosos minerales como sodio, fósforo, potasio y calcio.** Además, se dice que su acidez ayuda a la digestión de los alimentos grasos y que es buena para el reumatismo.

Mostazas especiales

La mostaza de *Borgoña IGP* es la única que tiene denominación de origen y se produce en *Bourgogne-Franche-Comté*. Tiene la peculiaridad de que, para su elaboración, se utiliza vino blanco de Borgoña AOC en lugar de vinagre, lo cual le confiere un carácter único.

La antigua de grano entero, como la Moutarde de Meaux de Pommery, se elabora con una mezcla de semillas blancas y negras. A veces se describe como à l'ancienne y tradicionalmente se vende en frascos de cerámica con tapas de cera roja. Este tipo de mostaza tiene un ligero sabor a nuez.

Por su parte, la Dijon también contiene semillas blancas, pero puede variar en color, desde gris hasta amarillo. Es de intensidad media, pero con un sabor más limpio que resalta la naturalidad de la comida que acompaña. **La mostaza oscura de Burdeos** obtuvo su nombre del puerto desde el cual se exportó. **Tiene un sabor suave y es adecuado para comer con alimentos que necesitan un refuerzo similar a un pepinillo, como las salchichas y el salami.** Estas son similares a las alemanas dulces.

La inglesa generalmente se elabora con las variedades parda y blanca, mezcladas con harina y cúrcuma o algún ingrediente similar. **La de Tewkesbury es aderezada con rábano picante, y tenía la reputación de ser la más fina de Inglaterra,** lo que tal vez permitió que la gente pudiera comer la carne salada de la Edad Media con más gusto de lo que hubiera sido posible de otra manera. Es justo en ese país donde la carne de res con salsa de mostaza es un platillo legendario.

GASTRONOMÍA

Conoce sus variedades

Hay tres tipos principales de mostaza que son de interés culinario, de las cuales se pueden aprovechar las hojas, los tallos y las semillas, dependiendo del tipo que se trate.

Negra: Tiene origen en Eurasia y es interesante por su gran potencial picante. Sin embargo, no ha ganado popularidad porque su cultivo es un poco difícil. Tradicionalmente se utiliza para condimentos.

Parda: Se trata de un híbrido del nabo y la mostaza negra, pero es menos picante. Es famosa en Europa, pues casi todas las mostazas preparadas la utilizan. Su cultivo y cosecha es fácil, por lo que se ha extendido a otras latitudes, aunque con mayor aprovechamiento de las hojas y no por sus semillas.

Blanca o amarilla: Es nativa de Europa y puede resultar más suave que las anteriores, por lo que su uso en Estados Unidos es común en mostazas preparadas y en encurtidos. Sus semillas molidas pueden servir para hacer embutidos, debido a que poseen un mucílago que les concede el poder de aglutinar.

Usos culinarios

En México, sus usos radican en untar y aliñar ensaladas, usándolas como parte de vinagretas, así como para crear salsas con cuerpo. El chef Alejandro Cabral, de *Alba Cocina Local* es seguidor de las recetas desde cero; por eso emplea su base de cocina francesa para tener siempre mostaza hecha en casa.

Cuando se desea un marinado fácil, lo mejor es untar un poco de mantequilla con mostaza, tanto para pescado como para filetes de carne y chuletas de cordero. Una *beurre blanc à la moutarde* con pollo o vegetales al vapor es uno de los platillos clásicos de la cocina francesa, y la venerable salsa Robert combina a la perfección con cerdo y ganso rostizados.

El conejo *à la moutarde* con Dijon, crema y hierbas también sigue siendo un plato insignia de la cocina francesa. Otros platillos lo incluyen de forma divertida como sucede en el jamón glaseado con maple y mostaza de grano entero, del chef Gordon Ramsay. El glaseado de mostaza incluye salsa Worcestershire

y salsa de soya, y algunas especias extra como canela, granos de pimienta, semillas de cilantro, hojas de laurel y clavo.

El chef Ramsay también sugiere una salsa de champiñones, jerez y mostaza de grano para preparar un gran T-bone. Y esto se ha convertido en un asunto más complejo a medida que ha evolucionado la mostaza; semillas inglesas, francesas, amarillas, pardas, blancas, negras; de sabor herbáceo, dulce, suave y con notas a miel y rábano picante. Todas le aportan un toque picante, aroma y profundidad a la comida que acompañan.

Cómo usarla en tu cocina

Emplea su carácter fuerte para darle un toque interesante a tus platillos. Prepara un glaseado dulce para tus alitas de pollo a la parrilla con mostaza Dijon, azúcar morena, salsa de soya, pasta de anchoas y chile en polvo. Si quieres usar mostaza en polvo, las conservas de pepinillo, echalotes, tomates cherry, floretes de coliflor, pepino y alcaparras son una buena opción para emplearla. Otra buena alternativa es untar las chuletas de cordero con un toque de mostaza, aceite de oliva, sal y pimienta negra por cada lado antes de asar.

Los poros, las cebollas y los ajos tienen una gran afinidad, y el sabor de nuestro ingrediente realza la dulzura del ajo. Hornea tus poros con caldo o vino, mostaza y mantequilla. También resulta bien contrastarla con algo dulce, como sucede con un salmón a la parrilla con miel, limón y mostaza. La pasta de estilo austrohúngara te servirá para untar tus panes de centeno o galletas saladas. Solo mezcla un queso suave o azul con mostaza, anchoas, semillas de alcaravea y pimienta. O bien, empléala como costra para un lomo al horno en esta Navidad.

¡Deja que la mostaza se convierta en uno de tus ingredientes favoritos de la cocina!



Fuente: Food and Travel México

INICIO



“

El Ayuntamiento espera crear entre 3.000 y 5.000 puestos de trabajo, sobre todo tecnológicos.

”

VILLAVERDE,

EL DISTRITO DEL FUTURO DE MADRID

CON VEHÍCULOS AUTÓNOMOS Y

ROBOTS DE REPARTO

El futuro ya ha llegado a Villaverde, el distrito madrileño que más se acerca al siglo XXII en el que sus vecinos verán circular en las próximas semanas vehículos autónomos, drones de reparto de mercancías, un robot autónomo de última milla para reparto de productos de supermercado a domicilios y un *foodtruck* autónomo que recoge comida de restaurantes para su venta posterior en la vía pública.

Estos son los primeros proyectos piloto que realizarán sus pruebas en el Sandbox de Movilidad de Villaverde. Una suma de *“tecnología disruptiva e innovación en movilidad y sostenibilidad”* que en palabras del concejal delegado de Innovación y Emprendimiento, Ángel Niño, son el *“pilar clave de la transformación urbana”*.

El Ayuntamiento de la capital ha dado luz verde para que en pocas semanas arranquen las pruebas en una zona acotada que, a su juicio, se convertirá *“en un punto muy atractivo para que empresas de todo el mundo se establezcan en Madrid”*.

Según los primeros cálculos oficiales, el Consistorio dirigido por José Luis Martínez Almeida espera crear *“entre 3.000 y 5.000 puestos de trabajo”,* sobre todo tecnológicos, y *“posicionarse entre las diez primeras ciudades inteligentes del mundo, generando una inversión de más de 300 millones de euros de grandes empresas y startups”*.



TENDENCIAS



20 kilómetros cuadrados

Para ello, el Ayuntamiento capitalino ha habilitado un espacio seguro con una superficie de 20 kilómetros en el que pueden probarse innovaciones tecnológicas en entornos controlados y con población real antes de ser comercializadas o implantadas masivamente.

Actualmente, solo existen dos áreas de referencia con estas características, Singapur y California, donde se prueban exclusivamente coches autónomos. Pero el de Villaverde será el espacio de pruebas más grande de Europa.

Cambios en la ordenanza de movilidad

La colaboración público-privada ha llevado al Consistorio a aprobar la ordenanza de movilidad que otorga cobertura jurídica para pruebas de movilidad autónoma, abriendo la puerta a actuaciones en esta línea, y a Madrid Futuro, a través de sus cerca de 100 entidades socias y su propio equipo de consultores, a contribuir al diseño del ecosistema e identificar los proyectos.

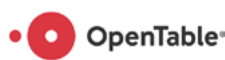
Ahora comienza una primera fase previa a la implementación oficial que será a partir de enero de 2022.

Durante esta fase inicial, el Ayuntamiento otorgará licencias específicas para testar cada uno de los productos en un entorno seguro y durante un periodo de tiempo limitado.



Fuente: La Vanguardia

INICIO





USA correctamente el
CUBREBOCAS



No saludes de beso, ni de mano y
GUARDA TU DISTANCIA



LÁVATE LAS MANOS
frecuentemente



NO SALGAS
con síntomas o enfermo



VACÚNATE
contra **COVID-19**

• • •

**¡Sé responsable
y cuídate!**

• • •



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



CANIRAC
CAMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA DE
RESTAURANTES Y ALIMENTOS CONDIMENTADOS



DICARES
Distribución de Alimentos y Bebidas de la Industria de Restaurantes, A.C.