

# BOLETÍN SEMANAL

MAYO 13, 2022



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



DICARES  
Directores de Cadenas de Restaurantes, A.C.

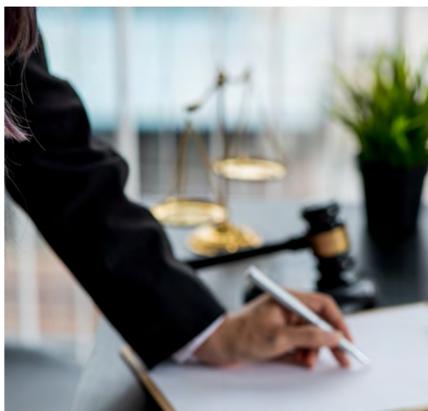
f t i @AMRcdmx | www.amr.org.mx

## ECONOMÍA



LA INFLACIÓN AMENAZA  
CON LLEVAR A NIVELES  
MÁXIMOS LA TASA  
DE INTERÉS DE BANXICO

## JURÍDICO



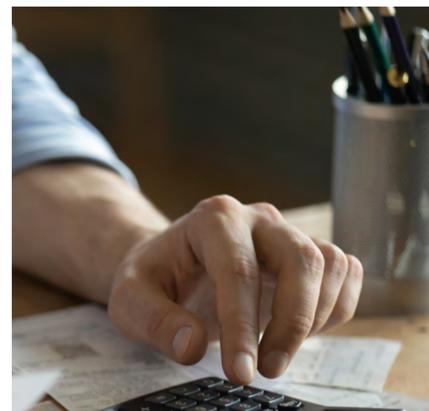
ENTRARÁ EN VIGOR LA ÚLTIMA  
ETAPA DE APLICACIÓN DE  
LA REFORMA A LA LEY  
FEDERAL DEL TRABAJO

## EVENTOS



LANZAMIENTO NACIONAL  
GUÍA VIÑEDOS 2022

## CAPACITACIÓN



MÉTODOS PRÁCTICOS  
PARA EL CONTROL  
DE COSTOS DE AYB

 **FOODSERVICE SOLUTIONS**

**GUACAMOLE Y PULPA DE AGUACATE**  
AHORRA TIEMPO E INCREMENTA  
TUS GANANCIAS

**AGUACATE 100% HASS**



## EVENTOS



FERIA NACIONAL DEL QUESO  
Y EL VINO: GASTRONOMÍA Y  
ARTE EN UN SOLO LUGAR

## GASTRONOMÍA



SAN PASCUAL BAILÓN,  
SANTO PATRONO DE  
LOS COCINEROS

## GASTRONOMÍA



HIERBA DE CONEJO:  
UN SECRETO AROMÁTICO

## GASTRONOMÍA



AMATENANGO DEL VALLE:  
BARRO, MUJERES  
Y HORNOS VISTEN CON  
VAJILLAS ARTESANALES

 **“YO, EMPRENDEDORA,  
ARRIESGADA,  
LA PEOR DE TODAS.”**

**MAESTRÍA EN PLANIFICACIÓN  
Y GESTIÓN DE NEGOCIOS DE  
ALIMENTOS Y BEBIDAS**

**EL  
CLAUS  
TRO**

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)



## LA INFLACIÓN AMENAZA CON LLEVAR

## A NIVELES MÁXIMOS LA TASA

## DE INTERÉS DE BANXICO



*La batalla contra la inflación en el país puede obligar al Banco de México a llevar su tasa de interés de referencia a un nivel histórico de 9.5% este mismo año.*

La declaración del banco central manda una señal de que habrá un incremento en la tasa de 75 puntos base en la próxima decisión de junio y de 25 puntos base al cierre del año.

*“Esta aseveración apunta a una trayectoria posterior compleja que puede llevar la tasa de fondeo a un cierre en este año a 9%, tal vez a 9.25%”, reportó Víctor Ceja, economista en jefe de Valmex.*

El combate a la inflación por parte del Banco de México (Banxico) está por comenzar un camino más agresivo, tanto que la tasa de referencia apunta a un nivel nunca antes visto.

La inflación no bajará del 7%, al menos hasta la recta final de este 2022 y tras el aumento en la tasa de interés de 50 puntos base, los analistas esperan que llegue hasta a 9.5% este mismo año.

*“Que en el mismo comunicado hayan dicho que no descartan la posibilidad de ser más contundentes, habla de que por lo menos los 75 puntos básicos ya van a estar en la mesa si es que las cosas no mejoran en las próximas semanas”, dijo en entrevista Luis Gonzali, codirector de inversiones en Franklin Templeton.*

Banxico informó en su anuncio de política monetaria de este jueves que *“ante un panorama más complejo para la inflación y sus expectativas se considerará actuar con mayor contundencia para lograr el objetivo de inflación”.*

Antes del anuncio de política monetaria, los analistas estimaban que Banxico terminara el año con una tasa de 8.5%.

Gonzali destacó que la magnitud en el incremento de las tasas no están determinadas al 100%, ya que las presiones inflacionarias, sobre todo las del exterior, podrían ser el impedimento para que la convergencia de la inflación a un 3% con un rango de un punto porcentual hacia arriba o hacia abajo se dé.

Un análisis de un banco señaló que Banxico podría aminorar el incremento de las alzas a la tasa en noviembre.

*“Una pregunta todavía sin resolver en el mercado es si el banco central podría desligarse de dicha institución o no, sobre todo ya que su ciclo restrictivo inició antes que en Estados Unidos. Con base en nuestras proyecciones para el Fed y la inflación, creemos que esto no será necesario ni deseable”.*

Fuente: Expansión

INICIO



## ENTRARÁ EN VIGOR LA ÚLTIMA ETAPA

## DE APLICACIÓN DE LA REFORMA

## A LA LEY FEDERAL DEL TRABAJO

## EN LA CIUDAD DE MÉXICO

*A partir del próximo mes de octubre de 2022 entrará en vigor en la Ciudad de México la última etapa de aplicación de la Reforma a la Ley Federal del Trabajo.*

Los Estados que integran la Tercera y última Etapa de Aplicación de la Reforma Laboral son: Chihuahua, Ciudad de México, Coahuila, Jalisco, Michoacán, Nayarit, Nuevo León, Sonora, Tamaulipas y Yucatán.

Las Juntas Locales y Federales de Conciliación y Arbitraje continuarán conociendo hasta su conclusión, de todos los juicios laborales que se encuentran radicados ante éstas Autoridades, así como de los nuevos que se presenten hasta antes de que entre en vigencia la Reforma en los Estados de referencia. Resueltos que sean todos esos juicios laborales, desaparecerán las Juntas Locales y Federales de Conciliación y Arbitraje. Así también la Procuraduría de la Defensa del Trabajo.

A partir de octubre de 2022, iniciarán actividades los Centros Locales y Federales de Conciliación, y los Tribunales Laborales Federales y Locales.

Los Centros Locales y Federales de Conciliación tendrán como finalidad fundamental, resolver en forma previa y por la vía de la conciliación, todas las quejas que se presenten por los trabajadores aduciendo despidos injustificados. Sin el agotamiento de esta fase previa por parte del trabajador, no se recibirá ninguna demanda en los Tribunales Laborales. Consecuentemente, los patrones recibirán citatorios para atender Audiencias Prejudiciales de Conciliación.

Los Tribunales Laborales Federales y Locales, sustituirán a las Juntas Locales y Federales de Conciliación y Arbitraje, siendo los encargados de la impartición de la Justicia Social mediante los procedimientos correspondientes, los cuales también fueron modificados con la Reforma Laboral, pretendiendo la conclusión de los Procedimientos Laborales en periodos de aproximadamente seis meses.

Es recomendable que todas las empresas implementen la contratación de sus trabajadores, se firmen los Contratos Individuales de Trabajo, los den de alta ante el INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL desde el inicio de la relación laboral. La falta de Contrato es imputable al patrón, no al trabajador.

Las cargas laborales en los nuevos juicios ante los Tribunales Laborales, corresponderán a los patrones, desde acreditar las condiciones de trabajo, como la inexistencia de los despidos que argumenten los trabajadores en sus demandas, es decir, los obligan a acreditar hechos negativos, y de ello los riesgos de éste tipo de juicios, pues si no se acredita la inexistencia de ese despido por parte del patrón, prácticamente la Resolución que se dicte será condenatoria. Desde luego, hay causales de rescisión sin responsabilidad del patrón, pero deben implementarse conforme lo establece la Ley Federal del Trabajo para que se puedan deducir dentro de los juicios laborales.

Fuente: Jurídico AMR

INICIO



*Grupo Editorial Águeda realizó el lanzamiento nacional de la Guía Viñedos 2022 en un evento que reunió a especialistas, productores, funcionarios, medios de comunicación y público en general.*

## LANZAMIENTO NACIONAL

# GUÍA VIÑEDOS 2022

El Museo Soumaya fue el escenario perfecto para presentar esta guía que se realiza como homenaje a todos los personajes relacionados con el vino, a quienes lo producen, lo comercializan y lo consumen, logrando posicionar al vino mexicano a nivel internacional.

Para Víctor Hugo Rodríguez, presidente de Grupo Editorial Águeda, el presentar esta Guía es la oportunidad de aportar a México un nuevo enfoque en el enoturismo, mostrando sus instalaciones, especialidades y servicios ofrecidos.

Luis Eduardo Ros, especialista en turismo, comentó que esta guía también es motivo de orgullo ya que México tiene en las cepas su producto estrella, el vino. logrando una calidad que mejora día con día, mediante el aprovechamiento sustentable de las ventajas competitivas, riqueza cultural y natural.

Asimismo se detalló, que el contenido de la publicación "Guía Viñedos 2022" cuenta con más de 120 páginas impresas en papel de lujo, en las cuales se imprimieron fotografías actuales de más de 200 viñedos, así como la participación informativa editorial de personalidades como el sommelier Pedro Poncelis y el enólogo Camilo Magoni.

EVENTOS

Alfonso Valdez, vicepresidente de Editorial Águeda, resaltó que uno de los grandes objetivos para elaborar la guía, fue documentar la alta calidad en procesos artesanales elaborados por expertos que recogen la tradición heredada de generación en generación.

Durante el mismo evento, se realizó la presentación de la Realidad Aumentada de Infitum, una de las características con las que cuenta esta edición, convirtiéndola en una guía interactiva, única en su tipo.

Esta guía estará a la venta en los locales cerrados de prestigio de México, así como en las mejores expos, eventos internacionales y redes sociales de Editorial Águeda con un costo de \$490.00.



Al finalizar al evento, se realizó un homenaje a la carrera y vida del Sommelier Pedro Poncelis, quien lleva más de 40 años en el ámbito gastronómico como uno de los mejores sommeliers a nivel internacional.



[www.editorialagueda.com](http://www.editorialagueda.com)

INICIO



# CAPACITACIÓN

## MÉTODOS PRÁCTICOS PARA EL CONTROL DE COSTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

### OBJETIVO

Al final del curso los asistentes al curso:

- Conocerán la importancia del control del costo y los gastos de operación en los resultados económicos de la empresa.
- Identificarán las causas más frecuentes para la pérdida del control durante el ciclo de la operación.
- Aprenderán a utilizar indicadores de medición para evaluar resultados y tomar medidas de corrección.
- Realizarán una autoevaluación para identificar las áreas de mejora en el control de costos.

CUPO LIMITADO  
A 20 ASISTENTES

▶▶▶ DIRIGIDO A ◀◀◀

Gerentes de Restaurante, Chefs y Jefes de Cocina,  
Analistas de Costos y toda persona relacionada  
con su control.

### TEMARIO

- La importancia del costo de alimentos y bebidas en los resultados de la empresa.
- Gastos de operación y la importancia en los resultados.
- Definición del concepto del control y sus características.
- Definición del costo de alimentos y bebidas.
- Etapas del control en el proceso operativo.
- Identificación de las causas de desviaciones del costo.
- Costeo de recetas, catálogo de recetas.
- Compras, control, políticas y reportes.
- Almacén, control, políticas.
- Inventarios, toma de inventarios, control, rotación de inventarios.
- Cocina, reportes, recomendaciones de control.
- Ventas y caja, control.
- Reportes mensuales de costos.
- Indicadores e informes para evaluar la eficacia del control de costos.
- Comité de costos.
- Autoevaluación del control de costos.

### PONENTE

**Fernando**  
Del Moral Muriel

### FECHA

**30 y 31**  
de mayo

▶▶▶ HORARIO ◀◀◀

**9:00 a 14:00** horas

### COSTO

**\$2,000** Socios AMR  
**\$2,800** No Socios

### LUGAR

Av. Paseo de la Reforma 373  
Oficina 6A, Col. Cuauhtémoc,  
CDMX

### INFORMES

Noemi Alarcón · nalarcon@amr.org.mx · T. 5250 1146

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

Estacionamiento cercano con tarifa fija en Río Tiber 43, Col. Cuauhtémoc



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



## Fernando Del Moral Muriel

### Estudios

- Egresado de la Escuela Mexicana de Turismo como Técnico en Hotelería.
- Estudios en alta dirección de empresas en el IPADE.
- Cursos de especialización en la Universidad de Cornell (Restaurant Management, Multi Unit Restaurants Operation), Universidad de Houston (Hotel Management) y Disney University (Approch to Quality Service).

### Desarrollo Profesional

- Inició su carrera profesional en 1967 en el Hotel María Isabel Sheraton, pasando tres años en la cocina, restaurante y banquetes.
- Cambiando al Hotel Aristos como Gerente de la Cafetería Los Colorines y posteriormente a la recepción del hotel.
- Ha ocupado diferentes cargos directivos en varias empresas restauranteras tales como: restaurante Del Lago, Suntory, restaurantes Lancers, comerciales, dos puertas, dirección comercial y de operaciones del Grupo Loredó.
- En Aguascalientes desempeñó cargos como Director General del Grupo Hotelero Las Trojes; Presidente de la Asociación de Hoteles del estado; y ocupando posteriormente la Dirección de Turismo del estado de Aguascalientes.
- Regresando a la Ciudad de México, fue Director General del restaurante La Hacienda de Los Morales de 1996 a 2010.
- De 2010 a 2013 fue Director General de Operaciones de International Meal Co. de México, Corporativo de Grupo La Mansión, Casa Ávila, Champs Elysees y Bistrot Mosaico, Carl's Jr., inos, Denny's y varias marcas en un grupo de 50 restaurantes.
- En octubre de 2013 regresa como Director General de La Hacienda de Los Morales.
- Es Consejero de la Asociación Mexicana de Restaurantes (AMR) desde 1976, y presidente de la misma del 2002 al 2004.
- En enero de 2020 se retira de La Hacienda de Los Morales e impulsa Del Moral Asesores S.C., empresa fundada en 1992, especializada en capacitación y consultoría para restaurantes y hoteles.

- Coach ejecutivo y de equipos, certificado por International Coaching Community de Londres, Inglaterra.
- Miembro de Consejos Educativos en varias instituciones de enseñanza tales como: ESDAI, Colegio Superior de Gastronomía, Escuela Mexicana de Turismo, Universidad Iberoamericana, Universidad del Claustro de Sor Juana, CESSA universidad.
- Instructor con amplia experiencia en capacitación a nivel nacional e internacional en temas de: Calidad en el Servicio, Mercadotecnia, Control de Costos y Ventas, Planeación Estratégica y Desarrollo de Conceptos de Alimentos y Bebidas.
- Actualmente es Vicepresidente de Capacitación en la AMR y Comisario Nacional de la Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados (CANIRAC).

### Capacitación



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



# FERIA NACIONAL DEL QUESO Y EL VINO 2022

TEQUISQUIAPAN, QRO. PARQUE "LA PILA"

TRES FINES  
DE SEMANA

**DEL 20 DE MAYO  
AL 5 DE JUNIO**

[FERIADELQUESOYVINO.COM.MX](http://FERIADELQUESOYVINO.COM.MX)



INICIO

*Luego de una pausa de dos años por la pandemia, la Feria Nacional del Queso y el Vino de Tequisquiapan regresa este 2022, para ofrecer recorridos guiados, catas, degustaciones, así como actividades artísticas y culturales, con el fin de acercar a los visitantes a la cultura del vino mexicano.*

## FERIA NACIONAL DEL QUESO Y EL VINO:

### GASTRONOMÍA Y ARTE EN UN SOLO LUGAR

En la cartelera de conciertos figuran artistas de talla internacional como Ana Torroja, Matisse, Kápsula, Gabriel C, Koktel, Karina Catalán, DJ Ricardo Muñoz, Show El Divo, entre otros.

#### Región vinícola, la estrella turística de Querétaro

La **región vinícola de Querétaro** se ha convertido en el **segundo producto turístico de mayor relevancia para la entidad** y representa la zona vitivinícola más visitada del país, con más de 1 millón de personas al año, informó la secretaria de Turismo de Querétaro, Mariela Morán Ocampo.

Además, señaló que esta feria vinícola también permite mostrar los atractivos únicos del estado, que incluyen cuatro sitios declarados Patrimonio de la Humanidad, reservas naturales y seis Pueblos Mágicos.

Por su parte, el presidente municipal de Tequisquiapan, José Antonio Mejía Lira, aseguró que la Feria Nacional del Queso y el Vino es una invitación a apreciar y disfrutar sensitivamente los vinos mexicanos.

También, comentó que durante el evento los visitantes tienen la posibilidad de conocer las técnicas básicas para la elección y degustación del vino y el queso por medio de catas y maridajes.

La edición 42 de la fiesta vinícola más grande de México se llevará a cabo los fines de semana del **20 de mayo al 5 de junio**, en el Parque La Pila, ubicado en el Centro Histórico de este Pueblo Mágico de Querétaro.

#### Eventos para toda la familia

La Feria Nacional del Queso y el Vino 2022 contará con 100 eventos como conciertos, exposiciones de quesos, catas de vino, catas-pasarelas a beneficio de diferentes asociaciones civiles, a cargo de reconocidos diseñadores como *Pineda Covalin* y *Sindashi*, así como exhibiciones, experiencias y subastas relacionadas con el arte.

Este año, **el país invitado es España**, por lo que la agenda de la feria incluye muestras de vinos, gastronomía y expresiones artísticas del país ibérico.

EVENTOS



Fines de semana temáticos

Es así, como cada fin de semana de la Feria Nacional del Queso y el Vino tendrá una **temática especial inspirada en los colores del vino:**

- El primer fin de semana: **"Felicidad en Blanco"**, aplaude el regreso de la feria.
- El segundo fin de semana: **"Vida en Rosé"**, enaltece los momentos especiales que ofrece la vida.
- El tercer fin de semana: **"Amor y Tinto"**, exalta el amor y la armonía.

Por su parte, la directora de Turismo del municipio de Tequisquiapan, Janet Lozada Gutiérrez, expuso que en esta edición se espera la asistencia de 60 mil personas, de quienes se estima, dejarán una derrama en el estado de cerca de 120 millones de pesos.

Si quieres conocer más de la cultura del vino, no te pierdas la Feria Nacional del Queso y el Vino.



Los boletos ya están disponibles en:  
<https://www.feriadelquesoyvino.com.mx>

Fuente: Food and Travel México

INICIO

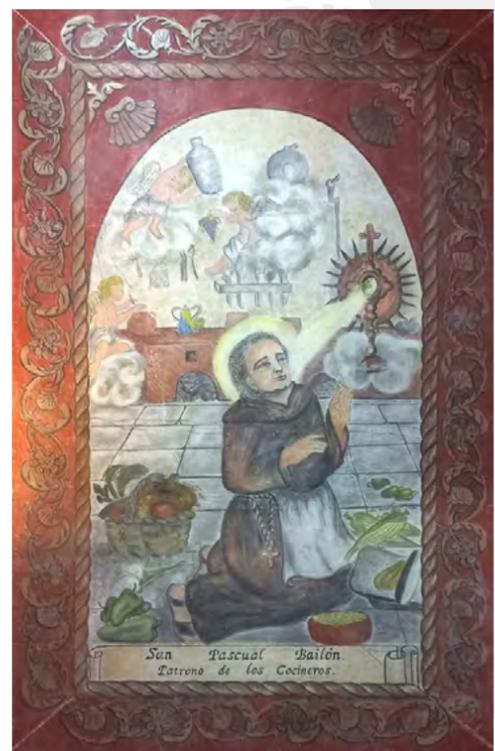




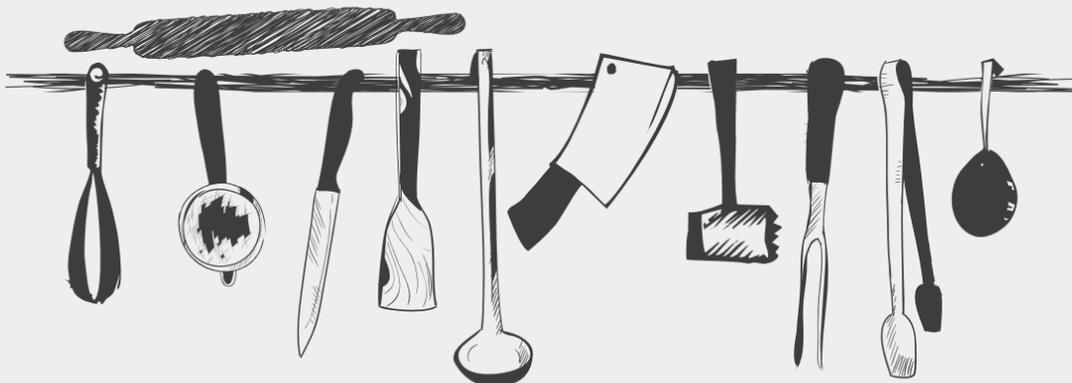
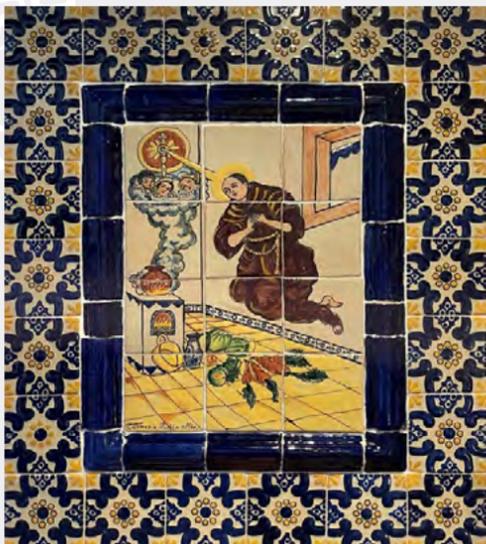
# San Pascual Bailón, santo patrono de los cocineros

La gastronomía mexicana viene en buena medida de la creatividad, así como de la rica y amplia herencia de nuestros antepasados. Una de las principales características son los siglos de historia y mestizaje que la han ido transformando, como lo es la influencia de las órdenes religiosas que llegaron a territorio nacional a evangelizar durante el virreinato. En esas cocinas conventuales se mezclaron deliciosamente ingredientes y técnicas prehispánicas con las europeas y no solo eso, sino que también podemos observar que lo religioso tomó relevancia en la gastronomía, por ejemplo, la misa católica simboliza la Santa Cena y justo en la Eucaristía se ofrece pan y vino.

Por lo tanto, no podía faltar un Santo ampliamente venerado en el antiguo México, que ayudaba con la elaboración de guisos y platillos a monjas y amas de casa en la Nueva España, llamado **San Pascual Bailón, quien es considerado el santo patrón de los cocineros y se celebra su día el 17 de mayo**. Este santo fue originario de Torrehermosa en Zaragoza, comunidad autónoma de Aragón, España. Su nombre le fue otorgado por nacer el día de Pentecostés; de familia de origen humilde se dedicó al pastoreo de los 7 a los 24 años, edad a la que ingresó a la Orden de los Hermanos Menores fundada por San Francisco de Asís. Debido a su poca instrucción académica le fueron



GASTRONOMÍA



encomendados dentro del monasterio los oficios de portero, mandadero, barrendero, limosnero y cocinero, aunque en este último descuidaba los platillos que cocinaba por encontrarse rezando, motivo por el cual los ángeles terminaban los guisos por él.

Se dice que era tal su fervor por la vida religiosa que su tiempo libre lo dedicaba a la adoración Eucarística, de rodillas con los brazos en cruz, por lo que se le representa de rodillas, adorando al santísimo sacramento, con una cocina virreinal al fondo, así como ingredientes que se multiplican, ya que entre sus milagros se le atribuyen el de multiplicar el pan, sacar agua de una piedra y curar enfermos. Por todo ello es común escuchar que se encomiendan a él con versos y frases como:

“ San Pascualito Bailón, báilame en este fogón. Tú me pones la sazón y yo te bailo un danzón. ”

“ Pascualito muy querido, mi Santo Pascual Bailón, yo te ofrezco este guisito y tú pones la sazón. ”

“ Ay San Pascual Bailón, que por ollas y cazuelas brincas, corres, casi vuelas, dale a mi pipián sazón. ”

**Para tener éxito en la comida se cree que es necesario tener una imagen de San Pascual Bailón en la cocina** y en Fundación Herdez contamos con varias que te invitamos a conocer. Una de ellas es un mural brindando la bienvenida en la Biblioteca de la Gastronomía Mexicana, así como un mosaico de talavera -que es una reproducción del original del siglo XVI ubicado en la Iglesia del Pueblito en la capital de Querétaro-, el cual lo tenemos en nuestra sala de cocina virreinal en el museo Galería Nuestra Cocina Duque de Herdez. Si quieres saber un poco más sobre San Pascual Bailón, visítanos y cautívate con nuestras representaciones.



@FundacionHerdezAC

@fundacion.herdezac

@HerdezFundacion

Fundación HERDEZ



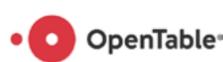
FUNDACIÓN  
HERDEZ



EXPERTOS  
FOOD SERVICE

Fuente: Fundación Herdez

INICIO





# HIERBA DE CONEJO:

## UN SECRETO AROMÁTICO

*Las cocinas de las abuelas oaxaqueñas guardan con sigilo una hierba que da un toque distintivo a sus recetas.*

Las recetas oaxaqueñas son reconocidas por el uso constante de hierbas que, como la hoja santa o los chepiches, aportan sabores, aromas peculiares y característicos a los platillos de ese estado multicolor. Pero hay hierba de la que poco se habla, pues su uso se ha mantenido como un secreto culinario que da un toque inigualable, nos referimos a la hierba de conejo.

Se trata de un quelite salvaje (o silvestre) nativo, de la familia de las asteráceas, siendo una pequeña mata de hojas similares al pasto con una pequeña flor amarilla de tallo largo que crece al centro; a primera vista recuerda al diente león sin aquellas hojas gruesas de que lo caracterizan. Pero ¿por qué *hierba de conejo*? La razón de su nombre no podría ser más literal; es una plantita que, naturalmente, los conejos comen en el campo o en cautiverio.

Este quelite crece de forma esporádica en los Valles Centrales, y abunda en temporada de lluvias por lo que, para su mala suerte, se considera una especie invasora o un hierbajo que hay que retirar de los jardines; quienes la identifican y aprovechan es la gente del campo y quienes se han dedicado a averiguar con curiosidad qué están comiendo.

### Remedio y alimento

Aunque no se tiene claro cuándo comenzó a incorporarse en las cocinas, se intuye que su uso en la vida cotidiana podría remontarse de la época prehispánica y que los saberes entorno a la *hierba de conejo* se han pasado de voz en voz, de generación en generación, especialmente entre las curanderas pues, para la medicina tradicional, la hierba de conejo ayuda a aliviar los cólicos menstruales y puede prepararse en ungüento pues tiene propiedades antiinflamatorias. Y así como las ellas, las cocineras y las abuelas han pasado el uso de este quelite para darle un toque único a sus preparaciones.

La hierba de conejo se utiliza diversos platillos de la cocina tradicional como el mole chichilo o verde (que no es la regla, pero hay poblaciones en la sierra que la incorporan, distinguiéndose del mole de otras regiones), aportar aroma a salsas martajadas y para sazonar caldos o pastas de leguminosas, especialmente, aquellos donde el frijol de bolita –o negro– es el ingrediente estrella dándole un sazón ácido y herbal especial que se queda en la memoria.

Finalmente, quizá no se trate realmente de un secreto pues esta planta se distribuye en gran parte del territorio mexicano. Según la CONABIO, ésta se puede encontrar en Aguascalientes, Chiapas, Durango, Guanajuato, Hidalgo, Tlaxcala, Veracruz, Oaxaca, Ciudad de México, entre otros. Entonces ¿Por qué es tan poco conocida en la cocina? ¿Podría ser que su nombre no resulte atractivo para consumirla? Estas preguntas no dejan reflexionar de cuánto falta por explorar dentro de las propias cocinas de México, de sus ingredientes, sus sabores y sus aromas, especialmente cuando de quelites se trata pues aún queda más que investigar de estas hierbas de dan identidad culinaria.



*Usos y costumbres. Así se rigen la mayoría de las comunidades rurales de los Altos Chiapanecos, región a la que pertenece Amatenango del Valle. La vocación de este lugar es alfarera y agrícola; la tradición dicta que las mujeres hacen los platos y los hombres cultivan lo que se pone en ellos. Pero de pronto existió la posibilidad de cambiar -aunque fuera un poco- el discurso de los oficios e integrar a todas las personas.*

## AMATENANGO DEL VALLE:

### BARRO, MUJERES Y HORNOS

### VISTEN CON VAJILLAS ARTESANALES

### LA COCINA CHIAPANECA

Paulina Jiménez nació en una casa donde, al igual que el resto del pueblo, su madre se dedicaba a trabajar el barro. *Gracias a Dios somos puras hermanas mujeres, así se hace más fácil entre todas. Mi papá se dedicaba a sembrar y cosechar la milpa pero ahora mi esposo no se dedica al campo sino que nos ayuda en muchos mandados del taller de alfarería.*

El camino entre Comitán y San Cristóbal de las Casas -misma que pasa por a Amatenango- tiene un pano-

rama curioso. A pie de carretera se ven vasijas, platos, ranas y jaguares pintados a mano y hechos de barro rojo a manos de esta comunidad. Es la forma de obtener dinero todos los días y complementar los salarios que se obtienen, solo una o dos veces al año, en el trabajo del campo.

*A una pieza le sacamos apenas lo que gastamos en la comida de un día... y nos tardamos en hacerla más de tres, con todo y el horneado.*

## GASTRONOMÍA



## UNA TRADICIÓN ANCESTRAL

Las figuras, así como el modelado y técnica para esculpir en arcilla es un vistazo a la historia de la región y a su forma de interpretar el mundo.

De acuerdo con César Aceves, cocinero tradicional de San Cristóbal de las Casas e investigador etnográfico de la región, la vocación alfarera de Amatenango del Valle data incluso desde la era precolombina y, aunque no haya documentación ni evidencias al respecto, todo en las figuras de barro habla de usos y costumbres milenarias.

*Tradicionalmente se modelan y pintan jaguares, el animal sagrado de los mayas; esta es la cultura madre de los tzetzales y ellos habitan en esta región. La ironía es que acá hoy no existe ese animal; entonces, el moldeado en barro responde a la relación ancestral entre los humanos, el cosmos y la naturaleza.*

La variedad se ha ampliado con el paso del tiempo y hoy responde a otro tipo de necesidades más allá de evocar a seres supremos. Junto a los felinos moteados ya aparecen pistas del mestizaje de la conquista: gallinas, lunas; vasijas decorativas, cruces cristianas y vajillas artesanales que completan el paisaje gastronómico en Amatenango del Valle.

Aquí el barro es rojo y se recolecta en las montañas, específicamente en un cerro que queda camino a la comunidad de Teopisca. Esta labor también responde a los usos y costumbres ya que solo son mujeres quienes la practican *porque ellas saben cómo hacerlo mejor y en el orden social los hombres no participaban hasta hace muy poco*, dice Aceves.

EL TALLER DE PAULINA  
EN AMATENANGO DEL VALLE

Rodeado por una barda, pegada a un cerro y con suficiente espacio al aire libre está la casa de las cinco hermanas Jiménez. Son tres las casitas construidas: una funciona de bodega para los platos y figuras terminadas que están listas para vender; otra más es el taller de alfarería y la última y más pequeña es el espacio donde viven ellas, el esposo de Paulina y sus dos hijos.

El taller lleva por nombre *Antzetik Spas*, que en el lenguaje tzetzal significa *mujeres que trabajan con las manos*, aunque esta aseveración ya no es del todo cierta pues es de los primeros en donde el trabajo es colaborativo entre hombres y mujeres.

*Cuando yo me casé, mi esposo Francisco se vino a vivir a la casa y decidió que iba a hacer crecer el negocio. Ahora él y los chiquillos nos ayudan a traer el barro y también a la hora de hornear las piezas.*

Además de su ayuda en la elaboración, Francisco se dedica a vincular a las hermanas Jiménez para conseguir mejores ingresos por su trabajo.

Antzetik Spas ha colaborado con la Escuela Nacional de Cerámica y también se ha vuelto conocido en la región porque trascendió a los usos y costumbres; ya no solo son mujeres, la y tampoco se elaboran solo piezas decorativas. De hecho, uno de los mejores ingresos los obtienen a través de la venta de vajillas artesanales y artículos de cocina.

Cuando hace sol y es la hora de descansar y comer un taco, la mesa se pone al aire libre para todos los que trabajan ahí; son de arcilla roja, pintados a mano los platos que se llenan con frijoles de la olla, guisados de chile simojovel, atole salado, huevito revuelto y tortillas recién salidas del comal.

## GASTRONOMÍA

## EL PLATO Y LO QUE SE SIRVE EN ÉL

Conocimos a Paulina y a sus hermanas hace unos años porque nos gusta presentar a Chiapas tal como es y la loza es importantísima a la hora de servir comida, entonces buscábamos artesanos de la región; cuenta Kievf Rueda, chef del restaurante Tierra y Cielolubicado en San Cristóbal de las Casas.

No son perfectos, ni uno igual a otro; a veces hay que regresar alguna pieza porque tiene algunos detalles pero en términos generales nos parece importante servir un mole ningüijuti o un tamal colado en platos que hagan sentido con la tierra en la que se cocinan.

Desde que existe la relación con Tierra y Cielo, la alfarería de Paulina Jiménez ha vestido más y más mesas donde la gastronomía mexicana es el hilo conductor, incluyendo la suya.

El contenido en los platos cambia poco; las tortillas de nixtamal y los productos de la milpa son los elementos principales que se ponen en ellos independientemente de la forma en la que estén cocinados o la técnica culinaria que se haya utilizado.

UN OFICIO QUE SOBREVIVE  
AL PASO DEL TIEMPO EN  
AMATENANGO DEL VALLE

El proyecto de alfarería en Amatenango del Valle no solo se queda en vajillas u ornamentos. Desde la participación con la ENC, existe interés por profesionalizar a los artesanos de la comunidad y mejorar su calidad de vida.

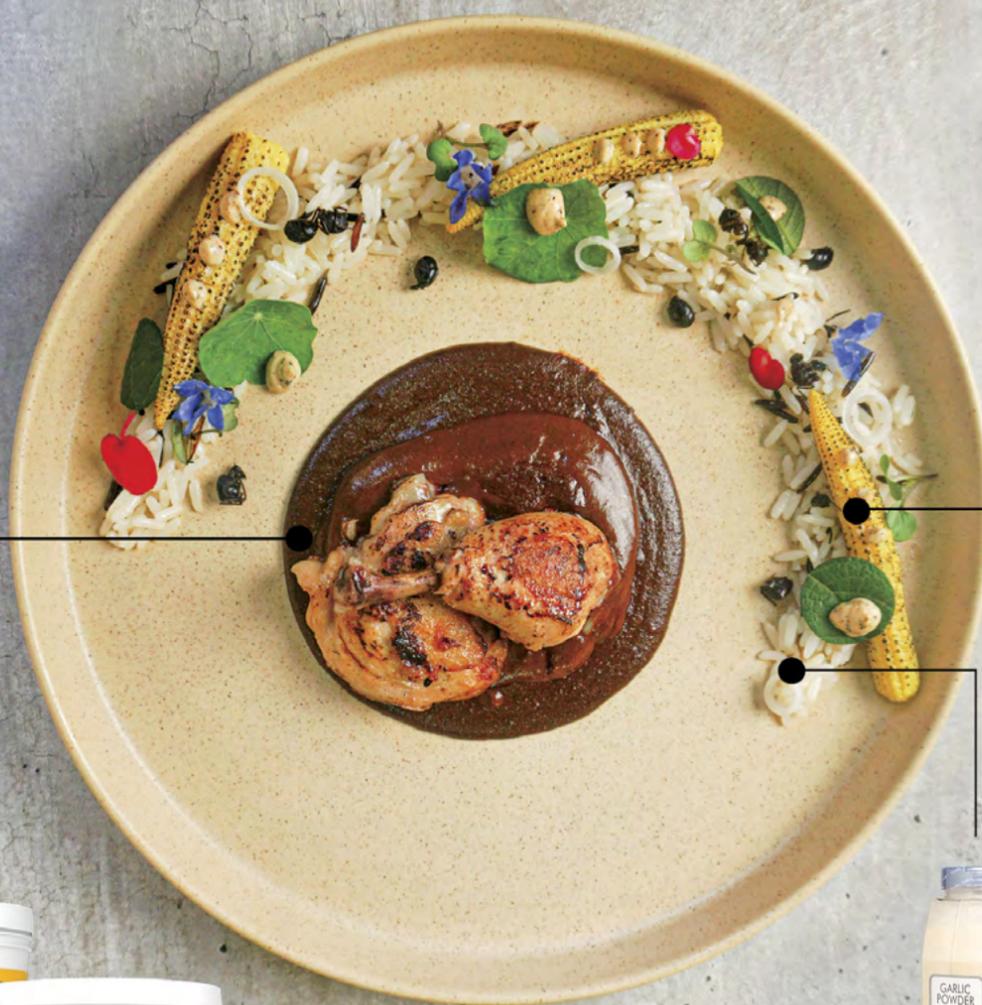
La idea principal tiene que ver con el manejo de los hornos y temperaturas; esto con la intención de disminuir los riesgos de trabajo que puedan tener quienes practican la alfarería. Al igual que Francisco, ya son varias las personas de la comunidad que han sido capacitadas para construir infraestructura que permita el trabajo artesano pero al mismo tiempo facilite las labores finales.



Fuente: Animal Gourmet

INICIO

# El secreto de hacerlo increíble



ADEREZO DE  
MAYONESA  
McCormick®



MOLE  
Doña María®



AJO EN POLVO  
McCormick®

Platillo: Rock Cornish



EXPERTOS  
FOOD SERVICE



[@HerdezFS](#)  
 [@herdezfoodserviceoficial](#)  
 [@herdezfoodservice](#)  
 Herdez Food Service  
 Llama al 01 (800) 2289 HFS (437)

Esríbenos al 56 1724 1151  
 www.herdezfoodservice.com.mx  
 Herdez Food Service