BOLETÍN SEMANAL

MARZO 8, 2024

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

DICARES Directores de Cadenas de Restaurantes, A.C.

Jurídico

SIMULACROS EN ESTABLECIMIENTOS, INDUSTRIAS E INMUEBLES EN CDMX

LEER MÁS

Industria

TOMA DE PROTESTA DE LA COMISIÓN EJECUTIVA NACIONAL DE CANIRAC

LEER MÁS

Economía

LA MALA Y LA BUENA: PEPINO SUBE 30%, PERO EL JITOMATE BAJA CASI 42% EN FEBRERO

LEER MÁS

Economía

INFLACIÓN EN MÉXICO DESACELERÓ HASTA EL 4.40% EN FEBRERO

LEER MÁS

Gastronomía

MUJERES AL FRENTE: 5 CHEFS Y COCINERAS TRADICIONALES MEXICANAS

LEER MÁS

Eventos

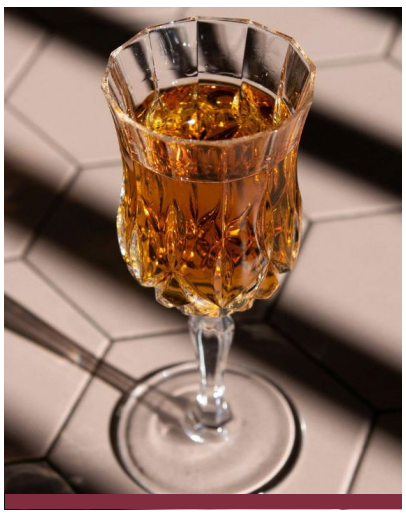
SABOR ES POLANCO: EL IMPERDIBLE FESTIVAL GASTRONÓMICO LLEGA ESTE FIN DE SEMANA

LEER MÁS

Capital Humano

¿CÓMO SE DIAGNOSTICARÁN LAS NUEVAS ENFERMEDADES LABORALES?

LEER MÁS



Vino

LAS DIFERENCIAS ENTRE JEREZ Y OPORTO

LEER MÁS

Av. Insurgentes Sur 1079 Piso 6,
Col. Nochebuena, Benito Juárez, CDMX
Tel. 55 5250 1146

AVISO DE PRIVACIDAD
Juan Carlos Cuéllar
comunicacion@amr.org.mx

Jurídico

NORMA TÉCNICA NT-SGIRPC-NTS-001-2024 SIMULACROS EN ESTABLECIMIENTOS MERCANTILES, INDUSTRIAS E INMUEBLES EN LA CDMX

El pasado 5 de marzo de 2024 se publicó en la Gaceta Oficial de la Ciudad de México, un acuerdo de la SECRETARÍA DE GESTIÓN INTEGRAL DE RIESGOS Y PROTECCIÓN CIVIL, mediante el cual da a conocer LA NORMA TÉCNICA NT-SGIRPC-NTS-001-2024.- SIMULACROS EN ESTABLECIMIENTOS MERCANTILES, INDUSTRIAS E INMUEBLES EN LA CIUDAD DE MÉXICO.

La Ciudad de México por su ubicación geográfica, su densidad población e infraestructura, es amenazada constantemente por diversos fenómenos naturales y antropogénicos, mismos que han ocasionado pérdidas de vidas humanas, económicas y sociales, generan una desestabilidad en la sociedad que habita la Ciudad de México.

Como acciones de preparación y prevención, la SECRETARÍA DE GESTIÓN INTEGRAL DE RIESGOS Y PROTECCIÓN CIVIL emitió diversas disposiciones para el entrenamiento y adiestramiento de grupos especializados, brigadas internas de Protección Civil mediante Simulacros planeados con el propósito de probar la eficiencia de los protocolos de actuación ante los diversos fenómenos naturales.

El objetivo es establecer los parámetros para la planeación, preparación, ejecución y evaluación de simulacros en materia integral de Riesgos y Protección Civil para los Establecimientos Mercantiles y demás industrias e inmuebles que requieran contar con un Programa Interno de Protección Civil en la Ciudad de México.

GRUPO MODELO MÉXICO
Coca-Cola
GRUPO HERDEZ EXPERTOS FOOD SERVICE
SEGUROS sura
Rappi
JAMONES IBÉRICOS de España EMBAJADORES DE EUROPA EN EL MUNDO

LA NORMA TÉCNICA NT-SGIRPC-NTS-001-2024, referida es de observancia obligatoria para Representantes Legales, Administradores, Arrendatarios, Propietarios o Poseedores de Establecimientos Mercantiles, que por sí, o por medio de un Responsable Oficial de Protección Civil con registro y autorización de la Secretaría elaboren los Programas Internos de Protección Civil.

Dentro de la Norma Técnica se establecen diversas disposiciones preventivas y reglamentadas mediante signos de: ALARMA, ALERTA, AVISOS, BRIGADAS, BRIGADISTAS DE PROTECCIÓN CIVIL, CAPACITACIÓN, EVACUACIÓN, GRUPOS DE ATENCIÓN PRIORITARIA, todo a través de un Programa Interno de Protección Civil, que es el Instrumento de Planeación con la finalidad de determinar las acciones de prevención, auxilio y recuperación destinadas a salvaguardar la integridad física de las personas que habitan, laboran o concurren a un Establecimiento Mercantil.

Deberá existir un Responsable Oficial de Protección Civil a través de la persona física Auxiliar de la Administración, con autorización y Registro otorgado por la Secretaría, con la atribución de todas aquellas actividades vinculadas con su Responsiva (Peritos de Protección Civil).

Dentro de la Norma Técnica se establecen los tipos de simulacro y las obligaciones que deben cumplir los Establecimientos Mercantiles según su grado de riesgo determinado en el cuestionario clasificatorio a través del Programa Interno de Protección Civil. Así también las obligaciones y responsabilidades del Representante Legal, Administrador, Propietario, etc., dentro de las etapas de planeación, preparación, ejecución y evaluación de los simulacros.

Tratándose de Establecimientos Mercantiles clasificados como mediano y alto riesgo, el Representante Legal o Administrador suscribirá conjuntamente con el Responsable Oficial de Protección Civil (ROPC) un Acta de Planeación a través de un Escrito Libre, de manera autógrafa y Bajo Protesta de Decir Verdad, comprendiendo lo siguiente: Fecha y hora de ejecución. Nombre de las personas encargadas en la estructura organizativa del simulacro. Objeto del simulacro y su planeación. Descripción de la hipótesis determinando el tipo de fenómeno del que se trate. Enlace del simulacro, parcial o total. Escenario de emergencia. Tipo de simulacro, El guión general. Acciones de comunicación y de seguridad, entre otros requisitos.

Son estas las regulaciones más importantes establecidas en la NORMA TÉCNICA NT-SGIRPC-NTS-001-2024. SIMULACROS, sin embargo, contiene otras disposiciones también de importancia, pero que al ser muy extensas, su conocimiento se les suministra a través del link para su consulta, mismo que se integra a este comunicado y que es precisamente la publicación de la Norma referida en la Gaceta Oficial de la Ciudad de México.

GACETA OFICIAL CDMX

FUENTE: Jurídico AMR

CANIRAC
CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA DE RESTAURANTES Y ALIMENTOS CONDIMENTADOS

Industria

TOMA DE PROTESTA DE LA COMISIÓN EJECUTIVA NACIONAL DE CANIRAC

Germán F. González Bernal concluye periodo como presidente nacional de la CANIRAC (2021-2023); cargo que asume Ignacio Alarcón Rodríguez Pacheco para el periodo 2024-2025.

La Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados (CANIRAC) celebró la Asamblea General Ordinaria Anual, evento en donde se efectuó la Toma de Protesta a los integrantes de la Comisión Ejecutiva Nacional que presidirá el Lic. Ignacio Alarcón Rodríguez Pacheco durante el periodo 2024-2025.

A esta ceremonia asistieron el gobernador de Puebla, Sergio Salomón Céspedes, el secretario general de la CONCAMIN, Alejandro Malagón Barragán, así como autoridades de gobierno, legisladores, cámaras, asociaciones, miembros del sector empresarial y académico; la Comisión Ejecutiva Nacional de la CANIRAC electa rindió protesta y garantizó la continuidad y el enriquecimiento a la estrategia impulsada por la presidencia saliente, encabezada por Germán González Bernal.

GRUPO MODELO MÉXICO · Coca-Cola · GRUPO HERDEZ EXPERTOS FOOD SERVICE · SEGUROS SURA · Rappi · JAMONES IBÉRICOS de España EMBAJADORES DE EUROPA EN EL MUNDO

Ignacio Alarcón reconoció la entrega y compromiso de Germán González, recordando que durante su presidencia la industria enfrentó grandes desafíos, a los que se les hizo frente bajo su liderazgo, mostrando a la sociedad que el sector restaurantero es resiliente. *"Por eso, esta dirigencia que inicia, junto con la Comisión Ejecutiva Nacional y la Presidencia Ejecutiva, daremos continuidad al camino trazado"*, agregó.

El plan de trabajo de Ignacio Alarcón fortalecerá la presencia de la Cámara por medio de la afiliación y la unidad en el gremio, reforzará la profesionalización del sector a través de la vinculación con la academia e impulsará el talento de los jóvenes con interés de formar parte de esta industria, y, a la vez generará condiciones óptimas de trabajo.

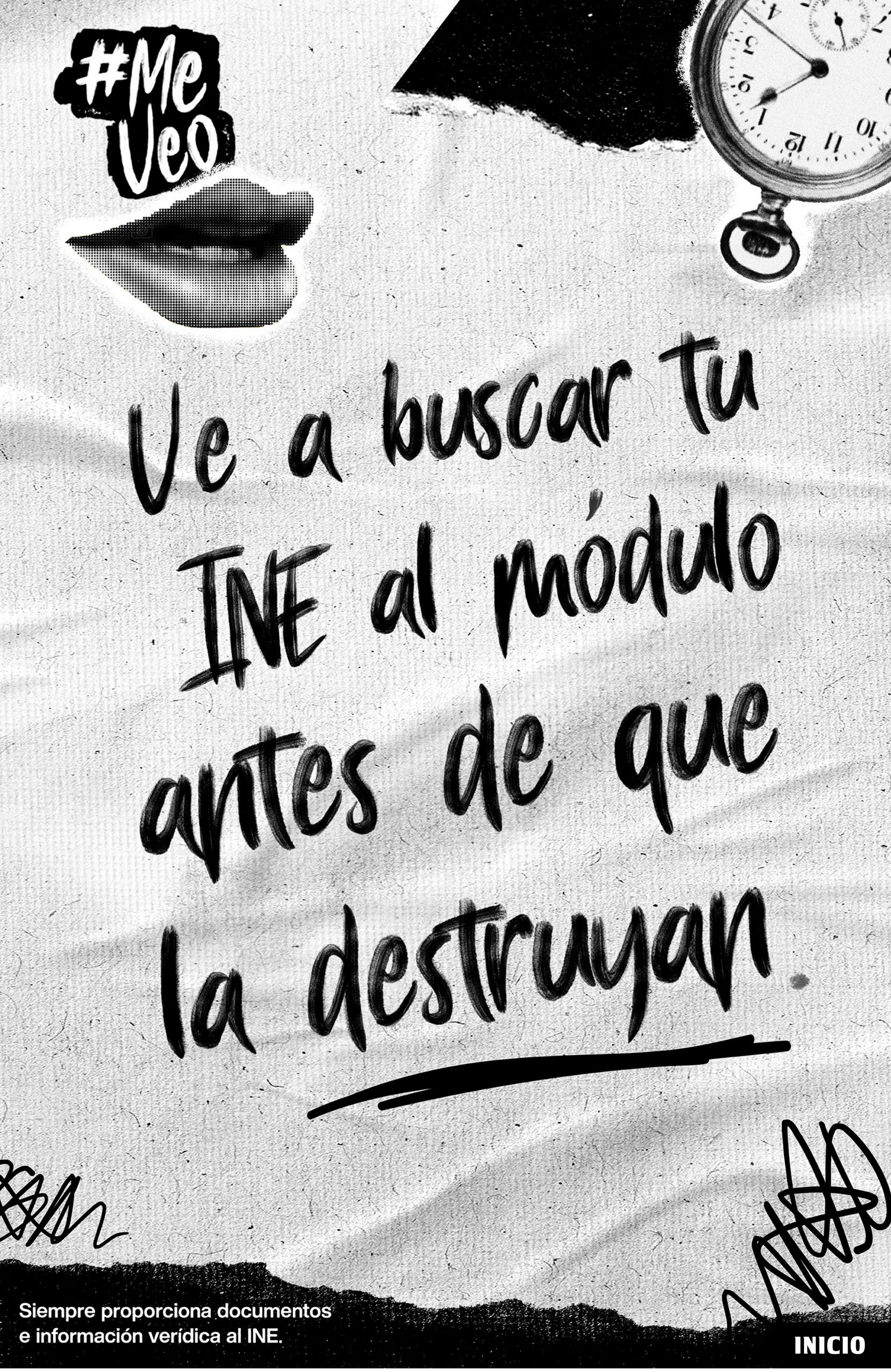
Por su parte, Germán González agradeció el apoyo pleno que recibió por parte de cada uno de los integrantes de la Cámara, así como de la Comisión Ejecutiva Nacional que lo acompañó, afirmó que *"Como industria unida supimos navegar en tiempos de calma y en tiempos de tormenta. La defensa de nuestro sector se convirtió en nuestra bandera. En este periodo atravesamos la pandemia y aunque fue una etapa muy difícil para todo el país, nunca dudamos en honrar el compromiso que teníamos con nuestros colaboradores, clientes, cadena de valor y con México"*.

Daniela Mijares, presidenta ejecutiva de la CANIRAC, ratificó plena disposición para trabajar en conjunto con la Comisión Ejecutiva Nacional y el presidente nacional entrante *"enfocados en mantener lo ya trazado, impulsar lo que aún está pendiente y construir más escalones que nos lleven a la consolidación de la industria restaurantera"*.

En su mensaje, el gobernador de Puebla, Sergio Salomón, ratificó su apoyo a la industria, un sector que genera miles de empleos en todo el país, además de reconocer el trabajo y dedicación de Ignacio Alarcón.

La CANIRAC registra más de 16 mil afiliados y representa a más de 670 mil establecimientos en toda la República Mexicana.

TEXTO: Azucena Suárez



Grupo Modelo México · Coca-Cola · Grupo Herdez Expertos Food Service · Seguros Sura · Rappi · Jamones Ibéricos de España Embajadores de Europa en el mundo

Economía

LA MALA Y LA BUENA: PEPINO SUBE 30%, PERO EL JITOMATE BAJA CASI 42% EN FEBRERO

El pepino, el gas LP y la cebolla son los productos que más subieron sus precios en febrero, de acuerdo con el Inegi.

La inflación general de México se moderó en febrero, pues la tasa anual se ubicó en 4.40%, menor a la de enero, cuando fue de 4.88%.

En febrero, el pepino es el que registra una mayor alza, con 30.31%. Caso contrario, el jitomate bajó 41.70%.

Aunque la tasa anual de aumento de los alimentos en febrero quedó en 4.87%, más baja que en enero, supera a la inflación general. A consideración del centro de investigación 'México, ¿cómo vamos?', es preocupante, ya que 4 de cada 10 mexicanos se encuentran en situación de pobreza laboral, es decir, no pueden adquirir la canasta básica con los ingresos laborales de su hogar.

La incidencia de las frutas y verduras se mantiene alta en 2024, las cuales contribuyeron en 0.75 puntos a la inflación general de 4.4%, mientras que los alimentos y las bebidas no alcohólicas contribuyeron en 1.5 puntos.

Además del importante descenso de 41.70% en el precio del jitomate, que llegó a rondar los 70 pesos por kilo en enero, en febrero el tomate bajó 21.06%; el chile poblano fue 20.71% más barato y los nopales 12.06%.

¿Qué alimentos y productos subieron de precio?

La cebolla también tuvo un aumento de 8.6% respecto a enero, en este caso, es de resaltar que en su comparación anual es de 177%, siendo el producto que más ha subido su costo y los mexicanos lo han resentido en sus bolsillo, en algunos centros comerciales oscila entre los 60 y 70 pesos.

El gas LP tuvo una variación mensual de 10.16%, con la mayor incidencia en la inflación general, de acuerdo con los datos del Inegi.

La gasolina de bajo octanaje tuvo un incremento de 2.08%. En el tema de los combustibles, el gobierno mexicano ha venido disminuyendo los incentivos fiscales desde el año pasado.

También los paquetes turísticos fueron de los productos con mayor variación mensual, al subir 4.19%, pero es el de menor incidencia en la inflación general.

FUENTE: Expansión

GRUPO MODELO MÉXICO · Coca-Cola · GRUPO HERDEZ EXPERTOS FOOD SERVICE · SEGUROS sura · Rappi · JAMONES IBÉRICOS de España EMBAJADORES DE EUROPA EN EL MUNDO

Economía

INFLACIÓN EN MÉXICO DESACELERÓ HASTA EL 4.40% EN FEBRERO

La inflación a los consumidores mexicanos reportó en febrero una pronunciada desaceleración, de acuerdo con la información divulgada por el Inegi.

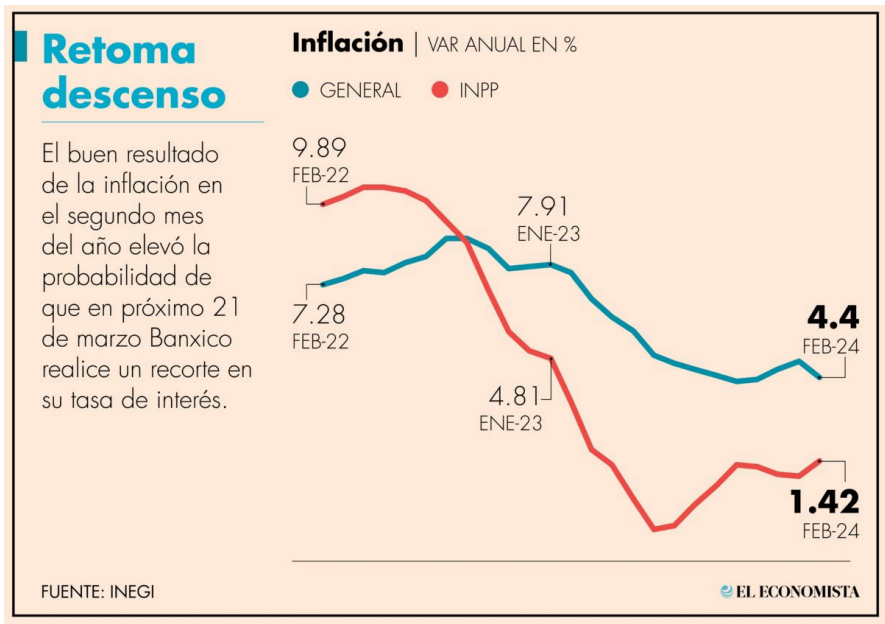
La inflación a los consumidores mexicanos reportó en febrero una pronunciada desaceleración, de acuerdo con la información divulgada por el Instituto Nacional de Estadística y Geografía (Inegi).

Los datos mostraron que el Índice Nacional de Precios al Consumidor (INPC) mostró una variación de 0.09% respecto a enero, mientras que a tasa anual se ubicó en 4.40 por ciento.

El dato anual de la inflación de febrero representó una desaceleración significativa, desde la tasa de 4.88% anual reportada a inicios de año.

De esta manera, la inflación continuaría convergiendo al objetivo del Banco de México (Banxico) de 3% +/-1 punto porcentual; sin embargo, se espera que esto sea cada vez más lento.

"La inflación anual se desaceleró a 4.40%, siendo la menor desde noviembre del 2023 y elevando la probabilidad de que Banco de México (Banxico) haga un recorte en su tasa de interés de 25 puntos base el próximo 21 de marzo", indicó Gabriela Siller, directora de Análisis Económico y Financiero de Banco Base.



Al interior del informe del Inegi se observó que las presiones continúan en el rubro subyacente, que elimina de su cálculo los bienes y servicios con precios más volátiles.

En febrero, la inflación subyacente se ubicó en 4.64% desde la tasa de 4.76% de enero. Así, reportó 13 meses desacelerándose. En este rubro, los precios de las mercancía aumentaron 4.11% mientras que el de los servicios 5.30 por ciento.

La inflación no subyacente, por su parte, mostró una tasa de 3.67% en el segundo mes del año. Esto fue una desaceleración pronunciada luego de que en enero los precios repuntaran en 5.24 por ciento. En este rubro, los precios de los agropecuarios incrementaron 4.77% anual, mientras que el de los energéticos y tarifas de gobierno en 2.75 por ciento.

FUENTE: El Economista

GRUPO MODELO MÉXICO · Coca-Cola · GRUPO HERDEZ EXPERTOS FOOD SERVICE · SEGUROS sura · Rappi · JAMONES IBÉRICOS de España EMBAJADORES DE EUROPA EN EL MUNDO

Aumenta las reservas de tu restaurante

Diplomado de Dirección de Marketing **PARA RESTAURANTES**

Asuntos Digitales

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

INICIO

GRUPO MODELO MÉXICO · Coca-Cola · GRUPO HERDEZ EXPERTOS FOOD SERVICE · SEGUROS SURA · Rappi · JAMONES IBÉRICOS de España EMBAJADORES DE EUROPA EN EL MUNDO

La gastronomía mexicana es grande gracias a sus mujeres. Son ellas las encargadas de preservar recetas de generación en generación, de aportar sazón, sensibilidad y creatividad al acto de cocinar para alimentar el cuerpo y -sobre todo- el alma. En conmemoración del Día Internacional de la Mujer, elaboramos una lista con cinco chefs y cocineras tradicionesles mexicanas que han dedicado su vida a los fogones de manera profesional, transformando en el trayecto no solo sus vidas, sino las de quienes las rodean.

Gastronomía

MUJERES AL FRENTE: 5 CHEFS Y COCINERAS TRADICIONALES MEXICANAS QUE DEBES CONOCER

COCINERAS TRADICIONALES Y CHEFS MEXICANAS QUE SON EJEMPLO A SEGUIR

Maribel Aldaco y su dulce visión

Iniciamos este vistazo a las cocineras y chefs mexicanas que debes conocer con Maribel Aldaco, quien en 2023 fue nombrada por ***Latin America's 50 Best Restaurants*** como la **Mejor Chef Repostera del año**. Sus postres destacan por su equilibrio. Para la originaria de Ensenada, Baja California, el postre perfecto es aquel cuyo dulzor es discreto y siempre va acompañado con un toque de sal. En sus creaciones siempre busca contrastar texturas, ofreciendo al paladar sensaciones crujientes y cremosas en perfecto equilibrio.

Amante declarada del helado, Maribel Aldaco es la **chef repostera de Fauna, Bruma Wine Garden y Mercado Bruma**, en Valle de Guadalupe. Y si se desea disfrutar sus postres fuera de estos restaurantes, se pueden encontrar a la venta en ***Morocha Resta Bar*** (Ensenada), así como en la cantina de estilo norteño ***El Tigre Silencioso***, en la Ciudad de México.

GRUPO MODELO MÉXICO · Coca-Cola · GRUPO HERDEZ EXPERTOS FOOD SERVICE · SEGUROS sura · Rappi · JAMONES IBÉRICOS de España EMBAJADORES DE EUROPA EN EL MUNDO

Ricarda Jiménez, la guardiana de los sabores zoques

Si bien la elegimos para destacar en esta lista de chefs y cocineras mexicanas, en realidad, Ricarda Jiménez no es ninguna de las anteriores: nacida en Cocoya, Chiapas, a ella la conocen y reconocen como una verdadera "comidera tradicional". Del contacto estrecho con su abuela aprendió no solo el arte de cocinar las recetas de la comunidad zoque, sino también a preservarlas y difundirlas, convirtiéndose en guardiana de saberes que se remontan a varias generaciones en el pasado.

Algunos de los platillos más emblemáticos de su repertorio tradicional son el cochito horneado; la chanfaina; el *ninguijuti* (platillo que emplea carne de cerdo y mole), el pescado baldado, y el chipilín con elote. También es reconocida por sus deliciosos tamales, entre los que destacan los de picte, mole, cambray, cilantro, hierba santa, frijol *patashete* y flor de *cuchunuc*. Su destreza y apego a recetas originarias le han llevado a diversas partes del país. ¿Su mayor sueño? Fundar una escuela en donde pueda transmitir sus saberes a jóvenes cocineras.

Xrysw Ruelas: el maíz criollo como bandera

Desde que en 2021 **llegó a la final de S. Pellegrino Young Chef**, realizada en Milán, la carrera de Xrysw Ruelas ha ido en ascenso. Ella es originaria de Guadalajara, Jalisco, y aunque la gastronomía no fue su primera elección vocacional, al decidirse por la cocina lo hizo a lo grande, trabajando para reconocidos restaurantes y como cocinera en un crucero. De vuelta en tierra firme, esta joven y talentosa chef abrió una dulcería, para después inaugurar junto con su pareja, el también chef Óscar Segundo, el restaurante ***Xokol***, en Guadalajara.

Este espacio, que nació como antojería ha madurado y crecido como concepto, aunque no ha hecho a un lado su promesa inicial: honrar al maíz criollo en toda su gama de colores y sabores. También se pueden degustar sus creaciones en ***Nejayote Molino***, en donde todo gira en torno al maíz, el nixtamal, la masa, las tortillas y las garnachas.

GRUPO MODELO MÉXICO · Coca-Cola · GRUPO HERDEZ EXPERTOS FOOD SERVICE · SEGUROS SURA · Rappi · JAMONES IBÉRICOS de España EMBAJADORES DE EUROPA EN EL MUNDO

Dalia Rodríguez: con el maíz en el corazón

A los 8 años de edad, Dalia Rodríguez aprendió a hacer tortillas, pero nunca se imaginó que este aprendizaje la llevaría tan lejos. Es hija de Nicolasa Hernández, cocinera tradicional, de manera que forma parte de la quinta generación de una familia de mujeres artesanas de telar de pedal y cocineras de Contla de Juan Cuamatzi, en Tlaxcala, dedicadas también a conservar las recetas originales de su pueblo; entre los platos que han rescatado del olvido se encuentran el mole prieto, los tamales tontos y, su especialidad, el tamal de venas. Ahora también pertenece al grupo ***Guardianas del maíz***, un colectivo femenino dedicado a la protección de la diversidad de maíces mexicanos.

Cada vez más involucrada en el resguardo del patrimonio culinario de su comunidad, Dalia y su madre participan en un festival de pipianes y moles del chef Ricardo Muñoz Zurita. Adicionalmente, han proporcionado la masa que se utiliza en el restaurante *Nico's* del chef Gerardo Vázquez Lugo.

Cristina Hanhausen y la cocina de trayectoria

A la lista de cocineras y chefs mexicanas debemos agregar a Cristina Hanhausen, quien **fue finalista regional en S. Pellegrino Young Chef 2022**. Ella trabajó en las cocinas de ***Piazza Duomo*** y en la ***Osteria Francescana*** (ambos formando parte de la lista *The World's 50 Best Restaurants* y poseedores de estrellas Michelin), y es mexicana de madre panameña, así que tiene influencias de ambos países, a lo que hay que sumar que ha aprendido e incorporado todo el aprendizaje de su historia profesional. Es por ello que, para referirse a su cocina le gusta emplear el término de "cocina de trayectoria", pues tiene elementos de todo lo que ha vivido y de lo que le gusta. Actualmente tiene un proyecto que se llama ***Momiji*** que opera como un *speakeasy* en el que la especialidad es el ramen y los menús experimentales, ofreciendo uno diferente siempre que vayas.

Desde luego, ellas son solo una diminuta selección de las millones de chefs y cocineras mexicanas que, desde sus restaurantes, proyectos y hogares, hacen de nuestra gastronomía no solo una de las más deliciosas, sino también un legado vivo y en constante evolución.

FUENTE: Animal Gourmet

GRUPO MODELO MÉXICO · Coca-Cola · GRUPO HERDEZ EXPERTOS FOOD SERVICE · SEGUROS SURA · Rappi · JAMONES IBÉRICOS de España EMBAJADORES DE EUROPA EN EL MUNDO

Eventos

SABOR ES POLANCO: EL IMPERDIBLE FESTIVAL GASTRONÓMICO LLEGA ESTE FIN DE SEMANA

Si eres un foodie, sabes bien que la colonia Polanco es uno de los epicentros gastronómicos más sobresalientes de la Ciudad de México, que nos deleita con lo mejor de la cocina de distintos rincones del mundo. Por eso, desde el 2013, el festival Sabor es Polanco -que antes recibía el nombre de Gourmet Polanco- es el escaparate de la variada oferta gastronómica de la zona.

La décima edición de ***Sabor es Polanco*** se celebrará **este sábado 9 y domingo 10 de marzo** en su acostumbrada sede, **Campo Marte**. Te esperan comida y bebida excepcionales en un ambiente de fiesta con música en vivo. He aquí todo lo que debes saber para disfrutar al máximo de esta fiesta sibarita.

¿Quiénes participarán en Sabor es Polanco?

Como todos los años, Sabor es Polanco congregará a los mejores restaurantes de Polanco en un solo lugar, cuya propuesta podrás disfrutar gracias al concepto todo incluido de tu boleto de entrada por día. Pero debido al éxito del festival, se ha ampliado la participación a algunas propuestas gastronómicas de otras zonas de la Ciudad de México, del país y del extranjero, como Puebla, Oaxaca o San Diego, California, así que prepárate para deleitar tu paladar como nunca.

Más de 70 restaurantes estarán presentes con la cocina de distintos países (mexicana, francesa, griega, italiana, española, japonesa, indo-pakistaní y más), así que habrá algo para todos los gustos. *1985 Antifine, Au Pied de Cochon, Balcón del Zócalo, Bulla, Campomar, Chapulín, El Bajío, Guzina Oaxaca, Holstein's, Los Panchos, Porfirio's, Rocasal, Ryoko, Sepia Cucina Italiana, Tandoor, Tatel* y *The Palm* son tan solo algunos de los restaurantes participantes.

GRUPO MODELO MÉXICO · Coca-Cola · GRUPO HERDEZ EXPERTOS FOOD SERVICE · SEGUROS SURA · Rappi · JAMONES IBÉRICOS de España EMBAJADORES DE EUROPA EN EL MUNDO

Los tragos también se harán presentes con excelentes opciones como Tequila Cuervo, Tequila ArteNOM, Freixenet, Hacienda del Marqués, Puerta del Lobo, Las Canteras Mezcal y Sunora Bacanora, entre muchas más.

Y para que el deleite no sea solo para grandes, los más peques de la familia tendrán espacios y actividades especiales para ellos como una ludoteca de *Sonora Kids*, la interacción con animalitos de *Granja de las Américas* y clases de cocina por *Grupo Ambrosía*.

¿El broche de oro? El sábado en la noche, todos los asistentes podrán disfrutar del *show de Myst*, un original espectáculo que captura cinco décadas musicales con excelentes músicos y bailarines en escena.

Los invitados especiales que aterrizarán en Ciudad de México

Por segundo año consecutivo, Baja California será el estado invitado a Sabor es Polanco, llevando hasta Campo Marte lo mejor de su propuesta gastronómica, como el restaurante *Malva* y el legendario *Caesar's*. Esta experiencia solo podría ir acompañada del mejor vino proveniente de sus reconocidos siete valles vinícolas, así que prepárate para catas espectaculares.

Además, la ciudad de San Antonio estará presente para demostrar que está lista para cautivar los corazones de los turistas de todo el mundo e invitar a la afluencia a visitar este destino texano en donde podrán sumergirse en una variedad de nuevas experiencias culturales y delicias culinarias, además de conocer todas las restauraciones históricas que se han realizado en San Antonio recientemente.

Y en representación de Costa Rica, el *chef Santiago Fernández Benedetto* participará en Sabor es Polanco, compartiéndonos un poco de la cocina de su país que explora y promueve en su restaurante *Silvestre*, ubicado en San José.

Grupo Modelo México · Coca-Cola · Grupo Herdez Expertos Food Service · Seguros Sura · Rappi · Jamones Ibéricos de España Embajadores

Un merecido reconocimiento

Sabor es Polanco reconoce con admiración y agradecimiento la trayectoria de quienes han enaltecido la gastronomía mexicana. Por eso, el domingo brindarán un **homenaje a Carmen "Titita" Ramírez Degollado** por sus 86 años de vida y por los 51 años del restaurante *El Bajío* que hoy cuenta con 19 sucursales en la Ciudad de México.

Fundado en 1972 en la entonces zona industrial de Cuitláhuac, El Bajío es todo un referente de la cocina nacional gracias al sello de Titita: el profundo respeto a las recetas tradicionales que se transmiten de generación en generación al interior del hogar. Ella misma tuvo como maestras en la cocina a su madre y a su nana Amparo, de quienes aprendió *"a ser una mujer de trabajo, cumplida y muy honesta"*, nos dijo en entrevista. Y agregó: *"también es muy importante ser amable con el cliente, recibirlo con una sonrisa y dar lo mejor de ti"*.

Su exitosa trayectoria la ha llevado a viajar por el mundo como embajadora de la cocina mexicana, pero a ella le interesa sobre todo ser reconocida como *"una mujer alegre, amiguera y enfocada en difundir los sabores de nuestro país"*. Por eso, para ella *"es un orgullo que Sabor es Polanco se fije en mí y me den este reconocimiento. Es muy satisfactorio porque es un ejemplo para mis hijos y nietos, y estoy muy agradecida"*.

¿Y lo que más le gusta de este festival gastronómico? *"Que en Polanco hay mucha variedad de cocinas –mexicana, italiana, francesa, húngara, árabe y muchas otras que son riquísimas– y Sabor es Polanco lo reúne todo en un solo lugar para que el comensal pueda ir probando y conociendo"*.

Manos a la obra: ¡elige tu tipo de boleto y compra tus entradas!

Para asistir a Sabor es Polanco, tienes dos opciones: el boleto general que incluye todas las degustaciones al aire libre de alimentos, bebidas y postres, además de las experiencias musicales; y el boleto premium que además de todo lo anterior, incluye acceso preferente al evento, espacios exclusivos de descanso, servicio de *concierge*, sanitarios privados, red wifi, degustaciones especiales y bebidas de alta gama, además de experiencias gastronómicas premium como *masterclasses* con reconocidos chefs, entre otras.

www.saborespolanco.mx

FUENTE: Food and Travel México

Grupo Modelo México · Coca-Cola · Grupo Herdez Expertos Food Service · Seguros Sura · Rappi · Jamones Ibéricos de España Embajadores de Europa en el mundo

GRUPO HERDEZ
EXPERTOS FOOD SERVICE

@HerdezFS @herdezfoodserviceoficial @herdezfoodservice Herdez Food Service Llama al 01 (800) 2289 HFS (437)
Escríbenos al 56 1724 1151 www.herdezfoodservice.com.mx Herdez Food Service

INICIO

EXPERTOS FOOD SERVICE
SEGUROS sura
Rappi

BOLETÍN
AMR-DICARES

Capital Humano

¿CÓMO SE DIAGNOSTICARÁN LAS NUEVAS ENFERMEDADES LABORALES? ASÍ SON LAS CÉDULAS DE VALUACIÓN

La Secretaría del Trabajo finalizó la elaboración del Catálogo de Cédulas de Valuación, instrumento que ayudará a los médicos del trabajo en el diagnóstico de las enfermedades laborales.

La actualización de la tabla de enfermedades de trabajo ya está vigente, el diagnóstico de estos padecimientos se realizará con el apoyo de unas cédulas elaboradas por la Secretaría del Trabajo y Previsión Social (STPS), las cuales ya fueron concluidas.

Las Cédulas para la Valuación de las Enfermedades de Trabajo contienen el nombre del padecimiento y su número de identificación acorde a la Clasificación Internacional de Enfermedades, los agentes causales, los puestos de trabajo o actividades más expuestas, elementos clínicos, paraclínicos y de exposición laboral, y los criterios de valuación.

Dicho de otra forma, estas cédulas son una herramienta para los médicos del trabajo que permite conocer los factores que causan la enfermedad, los síntomas más comunes, las pruebas clínicas que pueden ayudar a diagnosticar el padecimiento, entre otros aspectos.

La STPS ya envío el proyecto a la Comisión Nacional de Mejora Regulatoria (Conamer) para su evaluación. Estos son algunos ejemplos:

GRUPO MODELO MÉXICO · Coca-Cola · GRUPO HERDEZ EXPERTOS FOOD SERVICE · SEGUROS SURA · Rappi · JAMONES IBÉRICOS de España EMBAJADORES DE EUROPA EN EL MUNDO

Endometriosis

Es la cédula 190, de acuerdo con la ficha, el cuadro clínico se compone por dismenorrea, dolor en abdomen, dolor en la región lumbar, dolor en la pelvis, dispareunia, síndrome miccional, hipermenorrea, metrorragia e infertilidad.

Los agentes causales son las dioxinas tales como policlorodibenzo-p-dioxinas (PCDDs) y policlorodibenzofuranos (PCDFs). En ese sentido, las personas trabajadoras más propensas a desarrollar la enfermedad son las laboran en procesos industriales relacionados con el cloro y en procesos térmicos.

Para el diagnóstico de este padecimiento se recomiendan estudios como la determinación de Antígeno CA-125, ultrasonografía pélvica y abdominal, y resonancia magnética nuclear.

Ansiedad

Es la cédula 78 del catálogo. En este caso, los *"síntomas no son una manifestación de otra afección médica y no se deben a los efectos de una sustancia o medicamento en el sistema nervioso central"*, indica la ficha.

El cuadro clínico se compone por trastorno de pánico o crisis de angustia, trastorno de ansiedad generalizada, presencia de agorafobia (ansiedad al encontrarse en un lugar donde la sensación de escapar es difícil), preocupación excesiva, aprehensión, nerviosismo, miedo a perder el control, miedo a volverse loco, miedo a morir, miedo a perder el empleo, afectaciones en la capacidad de concentrarse, fallas en la memoria, insomnio, irritabilidad, respuesta de sobresalto exagerada, aislamiento social, entre otros.

De acuerdo con la ficha, algunos agentes causales son el trabajo indigno, condiciones peligrosas e inseguras, condiciones deficientes e insalubres, trabajos peligrosos, cargas de trabajo elevadas, ritmo de trabajo acelerado, falta de control y autonomía sobre el trabajo, jornadas laborales mayores a las que establece la ley, interferencia en la relación trabajo-familia, liderazgo negativo en el trabajo.

Además de algunos estudios de laboratorio y de gabinete para descartar causas orgánicas, se recomiendan estudios como la Escala de Hamilton para Evaluación de la Ansiedad, Escala de Ansiedad de Beck (BAI), Escala de MADRS Montgomery-Asberg, Escala de Kessler (K10), Escala Sintomática de Estrés (SEPPO-ARO), Escala de Estrés Percibido de Cohen (EEP), Inventario de Ansiedad Rasgo Estado (IDARE) y Pruebas psicométricas de Bender y/o WAIS.

GRUPO MODELO MÉXICO
Coca-Cola
GRUPO HERDEZ EXPERTOS FOOD SERVICE
SEGUROS SURA
Rappi
JAMONES IBÉRICOS de España EMBAJADORES DE EUROPA EN EL MUNDO

Covid-19

Su cédula es la número 7 y su agente causal es la exposición al virus SARS-CoV2. Aunque toda la población es propensa a desarrollar la enfermedad, la ficha señala que los trabajadores más expuestos son los "contacto directo con fuentes confirmadas o sospechosas al agente durante procedimientos médicos o de laboratorio" (riesgo muy alto) y las actividades que "brindan atención al público en unidades médicas donde se encuentran fuentes confirmadas o sospechosas al agente" (riesgo alto). El resto de los empleos se clasifican en un riesgo de medio a bajo.

El cuadro clínico se compone de disnea, artralgias, mialgias, ardor faríngeo, rinorrea, conjuntivitis, dolor torácico y en algunos casos, dolor abdominal tipo cólico, náuseas, vómito y diarrea.

Para el diagnóstico del Covid-19 como padecimiento laboral, la cédula sugiere estudios como exudado nasofaríngeo para Reacción en Cadena de Polimerasa, RCP, en transcripción reversa específica para el virus, pruebas rápidas de antígeno específico, pruebas de función respiratoria, radiografía de tórax, pulso-oximetría, biometría hemática completa, creatinfosfoquinasa, entre otros.

¿Cuántas enfermedades de trabajo se agregaron?

El año pasado se incorporaron 88 nuevos padecimientos a la tabla de enfermed ades de trabajo, la lista de patologías asociadas a las actividades laborales. Con esta actualización, la Secretaría del Trabajo y Previsión Social adquirió la obligación de publicar un catálogo de cédulas de valuación, la herramienta de apoyo para los médicos del trabajo y que deberá ser revisada por la dependencia por lo menos cada cinco años.

Entre la actualización de la tabla de enfermedades destaca el reconocimiento de los trastornos mentales como padecimientos desencadenados por las condiciones laborales, la ampliación de cánceres de origen laboral de cuatro a 30 tipos, y el reconocimiento de enfermedades de la mujer como la endometriosis.

Hasta ahora, la lista de padecimientos laborales no se había actualizado en poco más de cincuenta años pese a los avances en la medicina ocupacional, con la reforma a la Ley Federal del Trabajo (LFT) se incorporó también la obligación de revisar la tabla cada cinco años.

En la actualización de la tabla de enfermedades participaron más de 50 especialistas del Instituto Mexicano del Seguro Social (IMSS), peritos dictaminadores de la Junta Federal de Conciliación y Arbitraje, médicos de salud ocupacional y otras especialidades, asociados en las agrupaciones médicas de salud en el trabajo del país.

FUENTE: El Economista

GRUPO MODELO MÉXICO · Coca-Cola · GRUPO HERDEZ EXPERTOS FOOD SERVICE · SEGUROS SURA · Rappi · JAMONES IBÉRICOS de España EMBAJADORES DE EUROPA EN EL MUNDO

Vino

LAS DIFERENCIAS ENTRE JEREZ Y OPORTO

Antes de pedir uno de estos vinos fortificados, esto es lo que debe saber.

Una de mis cosas favoritas para hacer al final de una comida es examinar la sección de bebidas del menú de postres. Ya sabes, el lugar en la parte inferior de la pequeña tarjeta donde encontrarás bebidas espresso y cócteles dulces que te retarán a continuar la noche, así como aperitivos más suaves y vino fortificado. Si bien a menudo tengo una idea de lo que me apetece antes de echar un vistazo, nunca perderé la oportunidad de charlar con el sommelier sobre lo que le entusiasma.

"Al considerar una bebida para después de la cena, no sólo se tienen en cuenta los perfiles de sabor, sino todo el recorrido de la comida", dice Catherine Fanelli, directora de vinos de Al Coro, un restaurante italiano en la ciudad de Nueva York que cuenta con cinco bebidas verdaderamente notables *"A una persona que ha tomado principalmente cócteles con su comida probablemente no le interesará ningún vino dulce con el postre. Sin embargo, alguien que haya buscado un vino fuera de lo común o algo con una edad significativa probablemente estará más abierto a un Sauternes interesante, una grappa o un Madeira añejo"*, explica Fanelli.

Cuando se trata de elegir entre oporto y jerez (dos pilares que personalmente disfruto para tomar un sorbo después de la cena), hay algunos matices a considerar antes de decidirse por uno u otro.

GRUPO MODELO MÉXICO
Coca-Cola
GRUPO HERDEZ EXPERTOS FOOD SERVICE
SEGUROS sura
Rappi
JAMONES IBÉRICOS de España EMBAJADORES DE EUROPA EN EL MUNDO

¿Qué es el vino de Oporto?

El Oporto es un tipo de vino generoso del valle del Duero en Portugal. *"Los oportos Ruby se envejecen en grandes barricas de roble, lo que permite que este estilo mantenga su color vívido y juvenil y sus sabores afrutados, ya que tiene un contacto mínimo con el roble y el oxígeno. Los oportos Ruby tienen un promedio cercano al 20% ABV"*, escribe Gabrielle Nicole Pharms, colaboradora de Food & Wine. Los oportos leonados tienen un color marrón rojizo (fiel a su nombre) y un sabor magro a nuez. El oporto blanco, un estilo más raro, suele tener notas de manzana y frutas de hueso, seguidas de un final similar a nuez y almendra. El Oporto Blanco se utiliza a menudo como ingrediente de cócteles, por ejemplo, en un Gin & Tonic clásico o como aperitivo.

¿Qué es el jerez?

El jerez es un tipo de vino generoso producido en Jerez, en la costa sur de Andalucía, España. Normalmente se elabora con uvas Palomino, aunque a veces se utilizan uvas Pedro Ximénez y Moscatel. Dependiendo de las uvas utilizadas y de cómo se añeje el vino, el jerez puede ser seco o dulce. Los jerez fino, oloroso, amontillado y manzanilla son estilos de jerez seco, mientras que los jerez dulces típicamente elaborados con uvas Pedro Ximénez y Moscatel llevan el nombre de la variedad en la botella.

¿Cuál es la diferencia entre el vino de Oporto y el de Jerez?

"Una forma básica de pensar en las diferencias de sabor es que el oporto se elabora principalmente con uvas rojas y el jerez, con uvas blancas. Para mí, el oporto tiene que ver con los tonos de frutas oscuras y especiadas y, a veces, con notas de caramelo", dice Fanelli. *"Si bien el oporto se define en dos categorías principales, Ruby y Tawny, las complejidades realmente se reducen al proceso de añejamiento. Si bien un oporto añejo puede ser una experiencia increíble (y excelente para tomarlo o acompañarlo con postres dulces), para mí, el jerez es donde las cosas se vuelven un poco más interesantes. Los principales estilos de jerez se reducen al proceso de elaboración del vino y envejecimiento, pero están mucho más influenciados por la naturaleza"*.

Fanelli personalmente considera que el jerez es un poco más versátil y variado que el oporto. *"Mi forma favorita de beber jerez es con mariscos frescos o incluso mezclados en un cóctel"*.

FUENTE: Food & Wine en Español

¿SABÍAS QUE ADOPTAR UNA POLÍTICA DE HUEVO LIBRE DE JAULA PUEDE AMPLIAR TU NICHO DE MERCADO?

3 de cada 4
personas afirman que los animales en granjas son capaces de sentir dolor.

El 84%
de los consumidores pagaría más por huevos libres de jaula.

Fuente: Ipsos (2020)

Conoce más en
mercyforanimals.lat/politicasinjaulas/

MERCY FOR ANIMALS

INICIO