

Covid-19

Ayudan a Mipymes

- La Universidad Autónoma Metropolitana (UAM) y la Secretaría de Desarrollo Económico (Sedeco), firmaron un convenio para buscar profesionalizar a emprendedores.
- La Sedeco señaló que con esto pretende formar empresarios capitalinos con mejores decisiones para que así las micro, pequeñas y medianas empresas sean más robustas y competitivas.
- Así, las Mipymes serán capaces de hacerle frente a las adversidades futuras.

Orientan a empresarios de micro y medianas empresas.

70%
de Mipymes quiebran.

5
años es el límite fatal.

Arranca verificación

Inicia medición de emisiones contaminantes de vehículos con engomado amarillo bajo medidas sanitarias por el Semáforo Rojo. **PÁGINA 2**

reforma.com/ciudad

CIUDAD

MARTES 19 / ENE. / 2021 / Tel. 555-628-7176 / Editor: Inti Vargas

HOY: **NUBLADO** MIN. 9°C MÁX. 23°C

ciudad@reforma.com

CIUDAD

MARTES 19 / ENE. / 2021 / Tel. 555-628-7176 / Editor: Inti Vargas

HOY: **NO CIRCULA ROSA** ■ 7 y 8 **VERIFICA AMARILLO** ■ 5 y 6

Reviven un poco con las terrazas

Retoman restaurantes actividades en semáforo rojo tras cacerolazo para recibir clientes en las mesas

ALEJANDRO LEÓN

Tras protestar a cacerolazos para reabrir al público, restaurantes volvieron ayer a recibir comensales en pleno semáforo rojo en la CDMX. A la hora de la comida, en varios negocios la demanda fue alta y los encargados aplicaban medidas de prevención sanitaria y distanciamiento entre mesas, que fueron colocadas en terrazas o en banquetas.

Para Adrián Gasca, chef del restaurante Cha Cha Chá, la reapertura del negocio le significará un alivio económico.

"La verdad he escuchado muchos fallecimientos, incluso hasta familiares y, la verdad, si me da un poquito de miedo", reconoció Gasca. El restaurante, ubicado en la Colonia Tabacalera, ha cerrado al público por más de cuatro meses. Aunque en la primera ola de contagios implementaron el servicio para llevar, el proyecto fracasó y cerraron al público.

El chef Gasca tuvo que recurrir a utilizar ahorros económicos, mientras que la pandemia provocó que la plantilla laboral del Cha Cha Chá se redujera de 80 trabajadores a 45 elementos.

"La verdad estoy un poquito frustrado, triste. Cuando cerramos, si me dio mucha nostalgia, ya haber cerrado anteriormente tres meses, después volver a cerrar."

"(Con la reapertura estoy) feliz, con muchas ganas. Más que nada, de hacer lo que me gusta hacer, cocinar y ver al cliente feliz, que

coma y que se la pase bien", expresó el chef.

Los percheros donde los clientes acostumbraban a colgar bolsas o abrigos, ayer cumplieron una nueva función: ahí eran colocados los cubrebocas, mientras los comensales degustan de mezcals, aguachile, guacamole, huachinango o tostadas de camarón.

Eduardo Vázquez y Yádira Sáenz, habitantes de Ciudad Juárez, no pudieron posponer más un vuelo en avión que los trajo a la CDMX para vacaciones.

Llevaron tres días en la Capital y sólo podían ingerir alimentos en el cuarto del hotel debido a las restricciones sanitarias en los negocios.

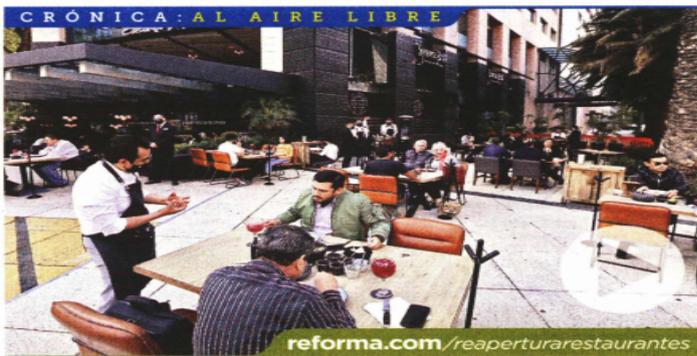
"Estábamos muy limitados y nada más el hotel tenía room service, era lo que usábamos", compartió Yádira.

Cristopher Valencia acudió al restaurante junto con sus papás y su hermana para comer aguachile, pues con el confinamiento, la familia sólo salía a la calle para actividades esenciales, como comprar comida.

Ayer aprovecharon la reapertura de los restaurantes para buscar una distracción en medio del encierro.

"Salimos y tomamos todas las medidas posibles: tenemos el cubrebocas, gel antibacterial, desinfectante. Cuando vamos a salir, rociamos los lugares, no nada más es una cuestión de los restaurantes", mencionó Cristopher.

En contraste, dentro de los restaurantes, las mesas estuvieron vacías.



La condición de las autoridades fue que las mesas estuvieran separadas.

Operan 10 mil al aire libre

SELENE VELASCO

En el primer día de reapertura de restaurantes en semáforo rojo, las autoridades capitalinas contabilizaron 9 mil 568 restaurantes y comercios con servicio de consumo al aire libre.

Esto representa casi la mitad (48 por ciento) de las unidades económicas (19 mil 845 comercios) que la Secretaría de Desarrollo Económico había registrado con intención de operar bajo esta modalidad, informó el Gobierno capitalino.

Las restricciones sanitarias para consumo en el lugar aplicaban desde el 19 de diciembre, en CDMX y Edomex.



Dentro de las instalaciones, no hubo servicio ni clientes.



Los comensales atendieron el llamado de auxilio.



Tras el accidente, el chofer huyó y no hay detenidos.

Tiran 150 kg de cocaína al volcar en San Joaquín

VIRIDIANA MARTÍNEZ

Más de 150 kilos de cocaína escondidos en una camioneta fueron descubiertos cuando el conductor perdió el control del volante y volcó en Avenida Río San Joaquín y Tercer Arriño de Circunvalación, en Colonia Lomas de Sotelo, en la Alcaldía Miguel Hidalgo.

La unidad de color blanco de la marca Hyundai, con número de matrícula NYT-8991 quedó acostada sobre su toldo alrededor de las 18:50 horas. Se presume que la camioneta venía del Estado de México, cuando el conductor perdió el control y terminó volcándose.

De acuerdo con reportes policiales, el chofer de la unidad tomó algunos objetos y huyó tras el accidente.

Los elementos de la Secretaría de Seguridad Ciudadana iniciaron la revisión.

En el interior de la camioneta había entre 150 y 250 tabiques de polvo blanco con características similares a la cocaína, reportaron elementos de la Secretaría de Seguridad Ciudadana por lo que acordaron el lugar.

También llegaron elementos de la Cruz Roja, pero no había nadie a quien atender.

Elementos de la Fiscalía General de Justicia acudieron para llevar a cabo las pesquisas correspondientes.

Aunque hasta el momento no hay detenidos, se abrió una carpeta de investigación por la FGR.

avisos

Encuétralos en la página 4

55-5140-5140

Reabre 30% en Edomex

La Asociación de Bares y Restaurantes del Estado de México reportó que sólo el 30 por ciento de los restaurantes establecidos en la entidad cuentan con espacios

La recuperación será lenta en territorio mexiquense.

al aire libre para poder reabrir. El 70 por ciento son negocios familiares, micro y pequeñas empresas que carecen de espacio al aire libre. Ante este panorama, Patricio

8,000
locales en Ecatepec.

6,000
restaurantes en Neza.

Dzohara Limón

No hemos pagado extras en las obras.- Sheinbaum

SELENE VELASCO

Tras el reclamo de la constructora Prodemex por costos adicionales por la ampliación de la Línea 12 del Metro, la Jefa de Gobierno, Claudia Sheinbaum, aseguró que su Administración no ha pagado ni pagará costos extras en obras públicas sin ser evaluados.

REFORMA publicó ayer que, aunque se desconoce públicamente el monto, la diferencia con el contrato original es de al menos 25 por ciento, según expuso el Gobierno capitalino en la adjudicación directa de un servicio de peritaje de ingeniería. "Nunca aceptamos una

deuda nada más porque la empresa dice que hay una deuda. Tiene que hacerse una revisión técnica de costos porque aquí no hay corrupción, ése es el tema central", afirmó.

También hubo reclamos por pagos millonarios en el Tren Interurbano y el Parque La Mexicana, dijo, pero que al final no se sostuvieron. "De igual manera la Línea 12, había reclamos al Gobierno de la Ciudad para que se pagara un monto muy importante y no se pagó", recordó Sheinbaum.

Al no conciliar, ahora el Gobierno capitalino esperará la resolución de la Secretaría de la Función Pública.



Ventanilla tradicional

B.J. La Tesorería registra largas filas, con sana distancia, a pesar de las alternativas que Finanzas ofrece para realizar pagos en línea.

Recupera Línea 1 el suministro eléctrico

AMALLELY MORALES

La Línea 1 del Metro ya cuenta con energía eléctrica, alumbrado y fuerza, en espera de que el próximo lunes inicie su funcionamiento.

La directora del Sistema de Transporte Colectivo (STC), Florencia Serranía, explicó en conferencia que ya se hicieron las pruebas de alumbrado y fuerza, con lo que el domingo en la noche se pudo encender el circuito de luz y fuerza de la Línea 1, para que pueda arrancar el servicio el próximo lunes.

Joel Carmona, titular de la dirección de Ingeniería y Desarrollo Tecnológico del STC Metro, detalló en entrevista que el reto ahora será adaptarse al nuevo sistema tecnológico, pues el equipo se



En la sede del STC Metro se habilitaron los nuevos controles.

actualizado y modernizado.

Con el proyecto de mejora de la Línea 1 y de la Subestación Buen Tono se da el salto tecnológico planeado desde 2019. "Se actualizaron los interruptores, los controladores y

las baterías. Los interruptores son los que reciben la energía, los controladores son de última tecnología, ya digitales, con monitoreo en una computadora, a través de un control remoto", precisó el funcionario.