

SECRETARÍA DE GOBIERNO



Recortan restaurantes a 50% de su personal

ALEJANDRO LEÓN

Los restaurantes de la Ciudad de México, que ayer realizaron un "cacerolazo" debido a las restricciones de venta, han tenido que despedir a más de la mitad de los trabajadores.

Por ejemplo, la plantilla de los restaurantes Le Pain Quotidien fue reducida aproximadamente de 600 a 200 elementos debido a la crisis económica, explicó Sergio Calvo, subgerente de la sucursal Insurgentes Sur.

Tan sólo en esa sucursal, ubicada en la Alcaldía Benito Juárez, había cerca de 32 trabajadores; ahora, hay aproximadamente 12, agregó Calvo.

Por esto, el personal que quedó ha tenido que absorber más funciones.

"De 600 empleados, aproximadamente, que somos en esta marca, ahorita solamente somos 200.

"Sí tienes que hacer más cosas ahora de las que te corresponden, sabemos que esto es mientras pasa la pandemia, pero preferible mejor así a que nos despidan", contó.

Enrique Rosas, gerente del restaurante Quebracho, en Insurgentes Sur, explicó que debido al recorte de personal que realizaron, ahora sólo laboran 16 empleados en esa sucursal, cuando antes eran cerca del doble de elementos.



Edgar Medel

■ Diversos restaurantes de la Ciudad de México se han unido al llamado "cacerolazo".

"Llegó el momento que ya no se pudo sostener esa plantilla, empezamos a hacer algunos recortes, algunas áreas, pensando en la reconstrucción cuando esto se empiece a regenerar.

"Sí tenemos muchos compañeros que, de los mismos que trabajaban aquí, han estado viniendo a ofrecernos comida, que es fruta, yogur, tortas, cosas para vender, porque no hay una manera más de solventar sus gastos", detalló Rosas.



■ Señalan que la falta de ventas los tienen al límite de la quiebra.



Mantienen restauranteros protestas; se trabaja para un acuerdo: Gobierno

Por segundo día consecutivo, decenas de restauranteros protestaron con cacerolas y bloquearon avenida Presidente Masaryk, en Polanco, durante media hora para exigir la reapertura de sus negocios, aun con semáforo rojo.

Con platos, cacerolas, cucharas y pancartas, los empleados salieron de sus sitios de trabajo y avanzaron sobre Masaryk, a la altura de Alejandro Dumas, para bloquear el paso vehicular.

Pese a la molestia de algunos automovilistas, algunos, como Daniel Páez, dijeron comprender la situación de los restauranteros, a quienes se les debe permitir operar, siempre y cuando cumplan con las medidas de higiene para prevenir contagios.

En tanto, restaurantes como Fisher's y Sonora Grill Reforma, que el lunes fueron apercibidos por atender comensales dentro, sólo ofrecieron servicio a domicilio o para llevar.

La empresa Sonora Grill Group denunció en redes sociales la clausura de su sucursal Miyana el lunes por la noche por verificadores de la alcaldía de Miguel Hidalgo,

pese a que presentaron los documentos y licencias para operar. El órgano político administrativo confirmó que este miércoles retirará los sellos.

En otras partes la ciudad también se realizaron cacerolazos, como en el restaurante San Ángel Inn, en Álvaro Obregón; en Paseo de la Reforma y 5 de Mayo, en la alcaldía Cuauhtémoc; un grupo de 20 trabajadores en Eje 8 Sur y avenida Universidad, y un número similar en la zona de Parque Vallejo y Poniente 122.

Por separado, el secretario de Gobierno, José Alfonso Suárez del Real, aseguró que se trabaja para un acuerdo junto con los representantes del sector restaurantero, con quienes se analiza una primera opción para la reapertura de actividades, a fin de tener un justo equilibrio entre las necesidades de salud y las económicas.

Pláticas con plataformas

De manera adicional, el gobierno inició pláticas con las empresas de aplicaciones telefónicas, como Rappi, Uber Eats y Didi Food,

para que sean solidarias con este sector, dado que son muy altas las comisiones que cobran por llevar alimentos a domicilio.

En la reunión estuvieron presentes integrantes del movimiento Abrimos o Morimos, que si bien en un primer momento manifestaron necesidades económicas, posteriormente se hizo conciencia de que se trata de una situación inédita en el mundo.

"Prácticamente, 99 por ciento operó de conformidad con las indicaciones del semáforo rojo; es decir, solamente vendían comida para llevar, y uno expresó el temor que tiene de que siendo una cadena tan grande no podía, en un momento dado, pensar que tenía que cerrar por una cuestión de crisis económica", expuso.

El Invea informó que dos restaurantes fueron apercibidos por ofrecer servicio en su interior. En total se realizaron 210 visitas a comercios en varias zonas de la ciudad, como parte del operativo para exhortarlos a apegarse a los lineamientos del semáforo rojo.

Sandra Hernández, Rocío González y Elba Mónica Bravo



Y ADEMÁS



Siguen protestas de restauranteros

Representantes de restaurantes de CdMx protestaron otra vez para ser atendidos por autoridades capitalinas y definir la reapertura de negocios tras la suspensión de actividades no esenciales por el semáforo rojo. Los manifestantes se colocaron afuera de sus negocios para mostrar la crisis que vive el sector, como el desempleo y las eventuales quiebras, por lo que piden que se les permita dar servicio con 30% de aforo. La imagen, en Paseo de la Reforma.



**OBEDECEN,
PERO BAJO
PROTESTA**

Restaurantes en la CDMX repitieron su cacerolazo del lunes, pero sólo ofrecieron servicio para llevar.

Dan cacerolazo con servicio para llevar

INVEA SUSPENDIÓ UN ESTABLECIMIENTO

Luego de que el lunes permitieron el ingreso de comensales, restaurantes acataron bajo protesta las medidas sanitarias

POR EFRÉN ARGÜELLES
efren.arguelles@glmm.com.mx

En el corazón de Polanco, garroteros, meseros, ayudantes en general, valet parking, chefs, personal de intendencia y propietarios de restaurantes salieron ayer con sartenes y cacerolas a gritar de nuevo "abrir o morir".

Alrededor de 150 inconformes cerraron Presidente Masaryk y luego Paseo de la



Foto: Quetzalli González

BUSCAN SER ESCUCHADOS. Trabajadores de restaurantes de la zona conocida como Polanquito salieron a las calles a exigir que se les permita ofrecer servicio para superar la crisis económica.



Página: _____

Sección: _____

Fecha: _____

Dan Cacerolazo

Reforma, a la altura de Campo Marte, para exigir a las autoridades que les permitan recibir comensales.

“Vengo desde Neza, hago dos horas para llegar a mi trabajo, la verdad la estamos pasando bien duras, por eso queremos ya abrir o nos vamos a morir de hambre. Mi familia la está pasando muy mal, sobre todo nosotros, que pagamos renta, no sabemos de dónde sacar dinero para sobrevivir”, dijo entre lágrimas Ángela García, quien es ayudante de cocina en uno de los establecimientos cerrados.

Golpeando sus utensilios, recordaron que ellos manejan el protocolo de salubridad que el gobierno local impuso para evitar contagios, como en el restaurante Bello Puerto, que a la entrada tiene con tapetes sanitizantes, gel antibacterial, termómetro digital y código QR para detectar contagios. Y al interior, las mesas están separadas a 1.5 metros de distancia entre una y otra, todo el personal porta cubrebocas y carretas, el área de caja cuenta con acrílicos y las mesas con la carta digital.

El sector restaurantero seguirá con estas protestas hasta conseguir una respuesta favorable por parte de las autoridades. Sin embargo, descartaron recibir a comensales, pues no desean ser clausurados por el Instituto de Verificación Administrativa (Invea).

De acuerdo con la dependencia, ayer visitó 210 restaurantes de los cuales 208 cumplían con el protocolo de comida para llevar, mientras que dos fueron apercibidos a cerrar. De reincidir procederán



Foto: Especial

El restaurante Sonora Grill del centro comercial Miyana fue suspendido por presentar sólo la copia de una licencia.



Consideramos que estamos ante un piso desigual para las empresas de este país, hay una falta de razonabilidad en los procedimientos que se siguen y no hay una estrategia de fondo para contribuir a eliminar los contagios y proteger a la vez la economía.”

SONORA GRILL GROUP COMUNICADO

a la suspensión del establecimiento, advirtieron.

SUSPENDEN AL SONORA GRILL

La sucursal del Sonora Grill del centro comercial Miyana fue suspendida por el Invea tras una verificación.

En un comunicado, la empresa señaló que el personal acudió a las 22:05, cuando ya estaban cerrados, a solicitar los documentos requeridos para cualquier restaurante, incluida una licencia que fue presentada en copia, sin embargo, el Invea la requirió en original. Ante la falta, le fueron puestos los sellos.

La empresa señaló que lamentan el criterio de suspensión, cuando hay ambulantes que se instalan en el tianguis de Parque Lincoln sin ninguna protección ni sanción ni supervisión, donde se acumula gente y existe riesgo de que sea un foco de contagio.

Destacaron que ellos han cumplido todos los protocolos de salud pedidos por las autoridades.



CACEROLAZO

"ABRIMOS O MORIMOS", ADVIERTEN RESTAURANTEROS DE LA CDMX Y EDMEX; HAY NEGOCIACIONES CON AUTORIDADES PARA LA REACTIVACIÓN

Pág. 4



FOTO: LUIS A. BARRERA

HABRÍA ACUERDO HOY

Ven restauranteros luz al final de túnel

HILDA ESCALONA

Prevé el gobierno capitalino determinar una posible fecha de reapertura de los negocios

Hoy miércoles podría determinarse una posible fecha de reapertura para los restaurantes en la Ciudad de México, así lo informó el Gobierno capitalino.

Durante la mesa de negociación que se llevó a cabo la tarde del lunes pasado también se determinó que esta industria no pagará en enero el Impuesto Sobre Nómina (ISN), cantidad que suma 20 millones de pesos, y se beneficiará con los 100 mil apoyos directos por 2 mil 200 pesos a los empleados del sector, que suman 220 millones de pesos.

En atención a la solicitud de la industria restaurantera y con el objetivo de promover su reactivación segura, ante la emergencia sanitaria por Covid-19, las secretarías de Gobierno (SECOB), de Desarrollo Económico (SEDECO), de Turismo (SECTUR), la Agencia Digital de Innovación Pública (ADIP) y Alcaldías sostuvieron el lunes pasado una mesa de trabajo con este sector.

Dicha sesión se llevó a cabo de manera virtual y en su

oportunidad, el secretario de Gobierno, José Alfonso Suárez del Real y Aguilera, celebró la disposición para construir el diálogo entre autoridades y el gremio de alimentos.

El funcionario aseguró que se trabaja para lograr una moderación entre la salud y la economía.

"Yo quisiera que el debate fuera un diálogo constructivo. Nosotros estamos buscando cómo se puede equilibrar perfectamente las necesidades de salud y las económicas y, en ese contexto, contamos con ustedes, pues son el primer contacto que se tiene con estos negocios", expresó Suárez del Real y Aguilera.

Por su parte, el titular de la Secretaría de Desarrollo Económico, Fadlala Akabani Hneide, comentó que la reapertura gradual de restaurantes será un trabajo en conjunto.

"Enfrentar esta pandemia es responsabilidad de todos y sólo de esta manera podremos revertir sus efectos, por lo que nunca vamos a dejar de tener y proponer el diálogo. Por eso, instalaremos las mesas de trabajo que sean necesarias para llegar a un acuerdo", dijo Akabani Hneide.

El Gobierno de la Ciudad de México exhorta a la población a que durante la Emergencia Sanitaria por COVID-19 se quede en casa y, si es indispensable salir, use cubrebocas y gel antibacterial. Para prevenir el contagio de Covid-19 es necesario el lavado de manos frecuente, mantener la Sana Distancia y no asistir ni organizar fiestas o reuniones con amigos o familia.



20

MILLONES DE pesos de Impuesto Sobre Nómina no pagará en enero el sector restaurantero, y se beneficiará con los 100 mil apoyos directos por 2 mil 200 pesos a los empleados del sector, que suman 220 millones de pesos

Trabajadores y dueños de restaurantes de la Ciudad de México protestan en Paseo de la Reforma /FOTO: LUIS A. BARRERA



Padece de abandono el sector: diputados

ARTURO R. PANSZA

El sector restaurantero ya está harto de que lo traten como de segunda y no lo tomen en cuenta en la reactivación económica ante la emergencia sanitaria, cuando es clave para el desarrollo de la capital del país, coincidieron diputados del Congreso de la Ciudad de México, al llamar al gobierno local a tener una mesa de diálogo con los dueños de restaurantes para buscar mecanismos que les permitan abrir sus puertas y dar servicio con todas las medidas sanitarias establecidas, aún con semáforo epidemiológico rojo.

Ante las protestas de trabajadores y dueños de diversos establecimientos en los que se ofrece comida, para que los dejen laborar y que las autoridades los traten por igual, sin darle a unos

preferencia y a otros no, la legisladora panista Patricia Báez Guerrero, consideró prudente que la administración de la metrópoli amplíe los plazos de condonación del Impuesto Sobre Nómina, entre otros gravámenes, así como destinen más recursos para apoyarlos, con la aclaración de que "el dinero está ahí y todavía se puede salvar las fuentes de empleos de miles de capitalinos".

Y declaró: "ya estuvo bueno de que la administración le cargue la mano a quienes generan empleos y se lave las manos de lo que le toca, los gobiernos de Morena están asfixiando a México", al tiempo que consideró existe tibieza en los apoyos destinados a los de ese sector productivo.

En su turno, el diputado del PAN, Jorge Triana Tena, al referirse a la difícil situación económica que se vive en la urbe, expuso que la autoridad capitalina tiene que emprender acciones para darle una ayuda más a empleados de restaurantes. Sugirió ampliar la capacidad de apoyos económicos, refinanciar a negocios que han bajado la cortina y darles un salario solidario a todos los trabajadores del sector.



COMIDA, SÓLO A DOMICILIO

Suenan ollas, pero no alzan cortinas

CLAUDIA MENDOZA

Sucursales que el lunes abrieron pese a la prohibición ya no lo repitieron ayer ante las revisiones del Invea

Trabajadores de restaurantes de la zona de Polanco realizaron esta tarde un cacerolazo para presionar a que el gobierno de la Ciudad de México les permita su reapertura, durante el segundo día de protestas de este sector. *21-Mar*

Sin embargo, las cadenas restaurantes que iniciaron este movimiento y que el pasado lunes abrieron sus puertas a los comensales con el lema "abrir o morir" pese a la prohibición de las autoridades, ayer decidieron mantenerse a la espera

del diálogo que tienen pactado ya que algunos fueron apercibidos por el Instituto de Verificación Administrativa (Invea).

Un trabajador de la cadena Fisher's manifestó a **El Sol de México** que ayer no realizaron el cacerolazo porque no tenían ninguna indicación al respecto. En un recorrido realizado por la colonia Nápoles los restaurantes Sonora Grill, Potzolcalli e IHOP sólo mostraban el letrero de comida para llevar. Muy cerca de ahí, el Suntory del Valle, también hacía lo mismo.

Mientras esto sucedía, había quienes no perdían el tiempo para atraer clientes y vender comida para llevar.

En avenida Insurgentes esquina con Nueva York, con dirección al sur, dos hombres vestidos con filipina y gorro de chef se colocaban cada que estaba el semáforo en rojo frente a los vehículos y promocio-

PLAZOS

RAPPI ofreció a los restaurantes tres meses para pagar sólo la mitad de las comisiones generadas, el lunes inició este periodo de gracia



/MAURICIO HUIZAR

Polanco se transformó en orquesta de sartenes y cucharones

naban 10 empanadas por 160 pesos del restaurante La Vid Argentina.

En Polanco, en punto de las 13:00 horas, cerca de 80 empleados de los restaurantes Garabatos, Porter, Quezeria, Pato Manila, Pardo, El Chanclas, Villa Rica, Maison Kayser, La Reforma, Fogo de Chao, Bellopuerto, Butchers & Sons, Jaleo, Karisma, Spuntino, Mandolina, Sugar Partners, Capri, Mallorquina, Casa Portuguesa, El Sella Y Tlaco tomaron la avenida Presidente Masaryk a la altura de Alejandro Dumas en ambos sentidos.

En ese lugar permanecieron cerca de 20 minutos e hicieron sonar las cacerolas con utensilios de cocina. Luego se movie-

ron hacia Reforma frente a Campo Marte y estuvieron ahí cerca de media hora para finalmente a sus restaurantes a ofrecer comida para llevar.

APPS COMO APOYO

El gobierno de la Ciudad de México y las aplicaciones de *food delivery* sostuvieron una primera reunión en la que atendieron el llamado para que apoyen a restaurantes y a capitalinos con la reducción del cobro del servicio a domicilio de alimentos preparados, todavía no hablan de cuánto.

Uber, DiDi y Rappi confirmaron a este diario que aún analizan las medidas a tomar para ayudar al sector.



#DERESTAURANTES

EMPUJAN APERTURA GRADUAL

“
VÍCTOR HUGO ROMO
ALCALDE DE MIGUEL HIDALGO

● LO QUE SE BUSCA CON EL DIÁLOGO CON EL SECTOR ES UN PUNTO MEDIO PARA QUE LA SALUD SEA LO PRIORITARIO”.

AUTORIDADES PRIORIZAN LA SALUD EN EL DIÁLOGO; ALGUNOS RESTAURANTEROS ACUMULAN IRREGULARIDADES Y QUEJAS

POR MANUEL DURÁN

30

● RESTAURANTES PARTICIPARON EN LA PROTESTA.

FOTO: DANIEL OJEDA



500

● ESTABLECIMIENTOS DEL RAMO ABRIERON.

SIN PROPINAS

● Los trabajadores de restaurantes se manifestaron al estilo sudamericano.



EMPUJAN



o obstante que el Gobierno de la CDMX apostó por el diálogo y la reapertura gradual del sector restauran-

tero, así como la entrega de apoyos económicos para los trabajadores del ramo, ambas acciones con el fin de mitigar los daños económicos generados por la pandemia, algunos negocios, como Sonora Grill de Polanco, desafían a la autoridad e incumplen con la normatividad.

La víspera, en Miguel Hidalgo abrieron dos negocios y fueron apercebidos. En entrevista con Salvador García Soto, para **El Heraldo Radio**, el alcalde Víctor Hugo Romo recordó que ha mantenido un diálogo constante con las cámaras del ramo. Confirmó que hoy habrá una reunión con autoridades centrales para acordar el día de la reapertura gradual de restaurantes, pero con un equilibrio entre la salud y la activación económica.

Lo anterior, subrayó, podría darse a partir de la próxima semana.

A pesar de eso, agregó, existen sitios como Sonora Grill de Polanco, que fue el que más se opuso a cumplir reglas sanitarias, a pesar de las prohibiciones.

"Veo sensibilidad por parte de ambas partes, de los restaurantes y del gobierno, por lo que se busca el punto medio para que la salud sea lo prioritario", agregó.

Sobre el apercebimiento que se le hizo a los restaurantes de su demarcación, dijo que se trata de un exhorto a que únicamente provea alimentos para llevar y con servicio a domicilio.

Desde 2013, Sonora Grill suma al menos 16 quejas ante la Profeco por diversos presuntos abusos.

Además, hay otras dos ante la Conapred por presuntos actos de discriminación contra el grupo operador del restaurante.

Los arquitectos José Sánchez y Moisés Ison comparten acciones en cuatro empresas con Ricardo Añorve, quien se ostenta como dueño y fundador de Sonora Grill.

Lo primeros también son fundadores y directores de Central de Arquitectura, firma especializada en plazas comerciales.

Entre sus proyectos está Urban Center, que se financia a través de una Fibra (Fibra Shop), que usa el Sistema de Transferencia de Poten-

TOMAN LA CALLE

1

• Participaron en la protesta establecimientos como Garabatos Masaryk, Porter y Ouzeria.

2

• También, Pato Manila, Pardo, El Chanclas, Villa Rica, Maison Kayser y Fogo de Chao.

3

• En Polanco cerraron el cruce de Masaryk con Alejandro Dumas y Julio Verne.

cialidades, que les permite exceder los pisos de construcción de una zona específica a cambio de una contraprestación.

La figura se asocia con abusos y privilegios de las inmobiliarias en proyectos como *Ámsterdam 191*.

Todo lo anterior, de acuerdo con datos a los que tuvo acceso **El Heraldo de México**.

En 2017, la Agencia de Protección Sanitaria le impuso una amonestación con apercebimiento al Sonora Grill Prime de Polanco por faltas, omisiones, irregularidades, cumplimientos parciales e incumplimientos, (DDR/EM-2579/2017).

ARMAN CACEROLAZO

Durante el primer Cacerolazo: *Abrimos o Morimos*, empleados de restaurantes de lujo, sobre todo de la zona de Polanco, exigieron un plan de reapertura en semáforo rojo con el bloqueo y cierre de calles y avenidas.

Advirtieron que todos los días buscarán llamar la atención de las autoridades sobre la crisis que vive el sector, pues el cierre los condena al desempleo, y a los restaurantes, a la quiebra. 📍



SERÍA EL LUNES

Se alistan para reabrir restaurantes

**HÉCTOR CRUZ,
SALVADOR CORONA Y
EDUARDO HERNÁNDEZ**

A
Pese al hermetismo de la reunión que la Secretaría de Gobierno capitalina sostuvo con empresarios y alcaldes —la noche del lunes pasado—, se filtró la posibilidad de que el sector restaurantero reabra el próximo lunes.

Las partes quedaron en establecer las condiciones de operación y las harían públicas para el viernes, aunque el acuerdo fue “guardar lo establecido, por el momento, hasta tenerlo listo”.

Se supo que la reapertura de los restaurantes constaría de cuatro puntos y, por ahora, acordaron el primero: el consumo será hasta las 16:00 horas y luego continuará la venta de comida para llevar. Las mesas tendrán que estar en el exterior y no más de cuatro personas por mesa.

Los siguientes tres puntos serían acordados hoy por las autoridades capitalinas y los restauranteros; no descartaron apoyos a la industria.



Quedan sin chamba 50% en restaurantes

ALEJANDRO LEÓN

Los restaurantes de la Capital, que ayer y antier realizaron un “cacerolazo” contra las restricciones de venta, han tenido que despedir a más de la mitad de sus trabajadores.

Por ejemplo, la plantilla de los restaurantes Le Pain Quotidien, fue reducida aproximadamente de 600 a 200 elementos.

Enrique Rosas, gerente de Quebracho, en Insurgentes Sur, explicó que ahora sólo laboran 16 empleados, cuando antes eran el doble.

“Llegó el momento que ya no se pudo sostener, empezamos a hacer algunos recortes, algunas áreas, pensando en la recontratación cuando esto se empiece a regenerar”, explicó Rosas.



■ Ante el amago de abrir en semáforo rojo, el Invea lleva a cabo operativos.



■ Los encargados señalan que la falta de ventas los tienen al límite de la quiebra.



SE UNEN AL #ABRIROMORIR

Comerciantes en el Centro exigen abrir



Los locatarios ⁽⁴⁰⁰⁾ advirtieron que bloquearán Eje Central y Juárez para inconformarse con las medidas de cierre

POR GERARDO JIMÉNEZ
gerardo.jimenez@gimm.com.mx

Con el lema #AbriroMorir Centro Histórico, al menos seis organizaciones de comerciantes establecidos y empresarios de esta zona advirtieron que realizarán una manifestación y bloqueo hoy por la mañana en el cruce de Eje Central y avenida Juárez, con el objetivo de tener un diálogo con el gobierno que permita que abran sus establecimientos, como lo hicieron los restaurantes.

A esta movilización, convocada para las 09:00 horas, llegarán comerciantes de Madero, Moneda, Manuel Doblado, Peña y Peña, así como de Mesones, Regina, El Salvador, República de Perú, Independencia e Isabel La Católica.

De acuerdo con el pliego petitorio elaborado por los inconformes se demandará al gobierno capitalino que los locales abran en horarios escalonados de lunes a viernes, mientras el

EL
DATO

Imitarán cacerolazos

Los inconformes podrían protestar como lo hace el sector restaurantero para establecer mesas de diálogo.

semáforo epidemiológico esté en rojo, de lo contrario abrirán al público como lo hicieron los restaurantes.

“Queremos soluciones, trabajar. No vamos a tirarle a nadie, nos vamos a concentrar en lo que estamos pidiendo: que nos marquen como negocio de barrio, eso específica la *Gaceta* y así podemos trabajar como está trabajando la ciudad”, expuso uno de los líderes consonantes a esta movilización, quien pidió omitir su nombre.

También exigen descuento en el pago de impuestos, luz, agua, predial y telefonía, “ya que no existe la solvencia actualmente para esos gastos”, se destaca en el escrito.

Además, piden que se retiren las vallas y filtros que evitan el libre tránsito, provocando aglomeraciones y que se abran todas las estaciones del Metro y libre paso peatonal y vehicular para mejorar la movilidad.



Foto: Elizabeth Velázquez

Comerciantes formales del Centro han señalado que los cierres que ha provocado la pandemia los han dejado sin liquidez.



PROPONE NUEVAS REGLAS

El alcalde de Benito Juárez, Santiago Taboada, planteó que los restaurantes tengan la oportunidad de abrir, aún con semáforo rojo pero con medidas más estrictas, para dejar de afectar la economía de la industria y tener un piso más parejo con el comercio informal.

"Esta industria que tiene que ver con valet parking, con garroteros, con meseros, con cocineros, con proveedores, con contadores, con administradores, con gerentes, está en un grito de desesperación", señaló en entrevista para **Imagen**, con Francisco Zea.

Taboada dijo que luego de tres semanas con la mayor restricción los contagios están peor, por lo que se deben replantear las reglas de este escenario para no ahogar en deudas al sector formal.



13.com

Estoy siendo sumamente empático, porque entiendo la situación en la que estamos. De mi parte no va a haber una sanción (si abren los restaurantes)."

SANTIAGO TABOADA

ALCALDE DE BENITO JUÁREZ

"La situación es sumamente complicada en materia económica. ¿Qué vas a hacer con los miles de empleos que generan directamente e indirectamente esta industria? ¿Por qué? Porque no hay apoyos, porque no hay subsidios, porque con dos mil 200 pesos no alcanza lo que un mesero tenía o repartían prácticamente todos los días de propinas".

— De la Redacción



CRÓNICA

Llegan a ofrecer 2x1 por la poca clientela

Establecimientos lanzan promociones para obtener recursos; en otros sólo para llevar

HÉCTOR CRUZ 17.1.21
—metropoli@eluniversal.com.mx

Cuando Elena ve acercarse a potenciales clientes sobre 5 de Mayo los invita a pasar al Potzollcalli: “¡Amigos, aprovechen! ¡Estamos al 2x1! ¡Pásenle!”, dice con súplica y entrecortada voz, dado que es poca la gente que recorre las calles del Centro Histórico, que son vigiladas por decenas de policías.

La pareja la ignora y decide meterse a los Tacos Tlaquepaque para echarse unos de suadero y un par de Cocas, ante la tibia mirada de los uniformados que saben de las restricciones sanitarias del Gobierno capitalino por estar en semáforo rojo.

A los lejos, como lamento, es

constante el llamado de una grabación, que hacen sonar por pequeños megáfonos trabajadores de Protección Civil: “¡Alerta! ¡Alerta! ¡Estás ingresando a una zona con emergencia sanitaria por el Covid-19...!” para luego dar una serie de recomendaciones que pocos las respetan.

Mientras, restaurantes como El Cardenal y Sanborns de la calle Palma mantienen grandes letreros: “Comida sólo para llevar”.

Al taquero al pastor de la calle Motolinía lo tiene sin cuidado las restricciones sanitarias, puesto que su fiel clientela llega y acepta la oferta de “5x\$20”.

“La ventaja es que aquí no nos toman la temperatura, ni nos dan ese líquido viscoso, por lo que todo el día nos molestan las moscas”, comenta con sonrisa Lupita, empleada de una tienda de conveniencia sobre 5 de Mayo, mientras le sirven sus tacos “con mucha piña y los demás; poca salsa”, exige a Lucio, quien invita a los contada gente que camina sobre la desolada calle, acompañada de los gritos de volanteros de las ópticas de Tacuba.

Los uniformados condicionan a la gente caminar por calles del Centro Histórico, por momentos se ve a personas paradas afuera de los negocios cerrados, para luego ingresar en ellos sigilosa y rápidamente, sin ser molestados por autoridad alguna.

Locales de zapaterías, joyería,

ropa y telas, entre muchos otros ubicados en esa zona, permanecen cerrados, las tiendas de conveniencia son las únicas que mantienen actividad “normal”, aunque son contados los clientes que ingresan en ellas.

En tanto que los restaurantes, sin importar el tamaño, también registran movimiento; sin embargo, solamente para vender comida para llevar, por lo que afuera de los inmuebles están estacionados, lo mismo que jóvenes en bicicleta o motocicleta, que esperan sus pedidos.

“Definitivamente este virus nos jodió por donde se le vea”, denuncia con coraje don Pancho, el eterno lustrador de calzado que diariamente se instala afuera del restaurante El Cardenal de la calle Palma.

Lamenta que para ese momento —12:00 horas—, “solamente usted y dos más han venido. Ya hasta estoy pensando en botar todo y quedarme en mi casa. Todo está cerrado, no hay gente. Vea, esto está para llorar”, señala mientras se esmera en sacarle brillo a los zapatos de su solitario cliente.

Don Pancho asegura que “si ve gente, es porque los camiones que vienen de Tasqueña, Huipulco y Xochimilco, sólo llegan a Pino Suárez, y al no dar servicio el Metro, pos todos tienen que caminar buen trecho”, comenta con irónica sonrisa. ●



Se alistan gimnasios; alzarán voz por ayuda



ARELY SÁNCHEZ

Con 35 por ciento de los gimnasios cerrados en el País a causa del semáforo rojo en la capital y el Estado de México, empresas de este giro alzarán la voz para pugnar por apoyos gubernamentales.

Hasta ahora, el Gobierno de la CDMX decidió apoyar a los dueños de los restaurantes para no pagar en enero el Impuesto sobre Nómina.

“Los de los restaurantes gritan y les dan descuento de impuestos en enero, nosotros respetamos y no nos dan nada, desde el punto de vista gubernamental ya vimos que los que más gritan, más ganan”, afirmó Rodrigo Chávez, presidente de la Asociación Mexicana de Gimnasios y Clubes (Amegyc).

En entrevista, informó que mañana la Asociación tiene programada

una reunión con autoridades en las que plantearán la necesidad urgente de ser beneficiarios de descuentos en pago de servicios o impuestos, pero sobre todo en que se les permita reabrir, aun con aforos reducidos.

“Si necesitamos ser ruidosos, estamos listos para salir a la calle. De ninguna manera vamos a violar la ley, no vamos a abrir los gimnasios sin el permiso correspondiente ni vamos a bloquear las calles, pero si es necesario hacernos oír, saldremos a manifestarnos, por ejemplo, en los semáforos”, expuso.

Consideró que si algún gremio recibe apoyos del Gobierno otras industrias que siguen sin operar también. “Además, los gimnasios deberían ser beneficiados porque solo damos salud”, recalzó.

Destacó que hasta ahora se han perdido más de 3 mil empleos directos, sobre todo en gimnasios de barrio.

**SECRETARÍA DE GESTIÓN INTEGRAL DE RIESGOS Y
PROTECCIÓN CIVIL**



Covid-19
Servicio Meteorológico Nacional

/// Frío al amanecer con posibles heladas en zonas altas, así como temperaturas que pueden alcanzar menos 5 grados en zonas montañosas del Estado de México.

Padecen frío en hospitales Covid-19

IVÁN SOSA

Los pacientes de los hospitales Covid-19 sufren también el frío, reportó el Servicio Meteorológico Nacional (SMN).

Al ofrecer un pronóstico por hospital, el SMN anticipó que en los hospitales Enrique Cabrera o Fernando Quiroz registrarían hoy temperaturas mínimas de 4 a 6 grados, con una máxima de 19.

Una alerta amarilla por bajas temperaturas en la madrugada y el amanecer de hoy fue emitida por la Secretaría de Gestión Integral de Riesgos y Protección Civil, para las alcaldías Álvaro Obregón, Cuajimalpa, Magdalena Contreras, Tlalpan, Milpa Alta, Tláhuac y Xochimilco.

En las instalaciones ubicadas en zonas montañosas se espera más frío, como en los hospitales generales de Tláhuac y Milpa Alta, donde registrarán temperaturas mínimas de 5 a 6 grados, con una máxima de hasta 18.

El SMN pronosticó una temperatura mínima de cero grados, con una máxima después del mediodía de 17 grados, en la zona donde se ubica el Hospital Materno Infantil de Magdalena Contreras, el cual tiene el área Covid-19 al interior de una carpa.

El frío del invierno en este 2021 viene acompañado de rachas de viento.

Para el Hospital General del Ajusco Medio, el SMN pronosticó una temperatura mínima de 2 grados, con una máxima de 16, en tanto que en los institutos nacionales de la Alcaldía Tlalpan también padecerán el frío.

En la unidad del Centro Citibanamex se prevé una mínima de 6 grados y para el hospital temporal del Autódromo Hermanos Rodríguez esperan 8 grados al amanecer, según el SMN.

SECRETARÍA DE DESARROLLO URBANO VIVIENDA



Desacatan suspensión y arrestan a 2 en obra

VÍCTOR JUÁREZ *ve*

Al hacer caso omiso de los sellos de suspensión y órdenes de demolición, trabajadores de la torre de departamentos prevista en Bosques de Laureles 278, en Bosques de las Lomas, continuaron con actividades de obra, lo que derivó en la detención de un responsable de obra y un albañil, informaron autoridades y vecinos.

El operativo se llevó a cabo ayer al mediodía, en conjunto con el Instituto de Verificación Administrativa (Invea), la Fiscalía Especializada en Delitos Ambientales (Fedapur) y la Secretaría de Seguridad Ciudadana (SSC).

“A petición del Verificador Cuauhtémoc Sánchez, Coordinador de Verificación, se traslada al Ingeniero y el vigilante a la Fedapur... por la realización de trabajos en torre principal y ruptura de sellos de Suspensión de Actividades”, reportó la SSC tras la movilización.

La construcción de esta obra en la llamada “Colina del Perro”, donde antes estuvo la casa del ex Presidente José López Portillo, ya ha tenido como consecuencia la destitución e inhabilitación de cinco funcionarios de la Secretaría de Desarrollo Urbano y Vivienda (Seduvi) por conceder permisos para desarrollar la torre.

El proyecto ha sido motivo de discordia con vecinos de la zona, quienes aplaudieron la movilización de las autoridades.

“Realmente está habiendo mano dura en materia de administración del desarrollo urbano y en contra de la impunidad”, refirió un administrador del residencial La Toscana.



Da juez revés al gobierno sobre la construcción de nosocomio en Cuajimalpa

ALEJANDRO CRUZ FLORES
Y LAURA GÓMEZ FLORES ^{2ª} _{col}

La juez primero de distrito en materia administrativa declaró infundado el incidente de modificación a la suspensión del Hospital de Cuajimalpa presentado por el Gobierno de la Ciudad de México, con el que pretendía dejar sin efecto el amparo otorgado a vecinos de los pueblos de Contadero y San Pedro que se oponen a la obra.

En la resolución, fechada el 8 de enero de 2021, establece que el argumento presentado por la administración local respecto del término anticipado de las licitaciones que dieron origen a dicha obra, celebrados en la anterior administración, no constituye un hecho superviniente que modifique la situación jurídica de quienes se oponen al proyecto y deje sin efectos la posible afectación al medio ambiente y se preserve el equilibrio ecológico.

En otro tema, policías de investigación, detuvieron al director responsable de obra y a un albañil por violar los sellos de suspensión de obra y aseguramiento y la orden de demolición dictada el 30 de diciembre por el Tribunal de Justicia Administrativa de la construcción de una torre de 34 pisos que se realizaba en Paseo de los Laureles 278, colonia Bosques de las Lomas, en Cuajimalpa.

SECRETARÍA DE MEDIO AMBIENTE



Elevan PM 2.5 mortalidad por Covid-19

Equivale a inmunizar bajar contaminación

Piden especialistas implementar diversos programas e invertir en transporte

IVÁN SOSA

Respirar la contaminación de forma habitual, en especial partículas finas, menores de 2.5 micrómetros, producidas por camiones y autobuses diesel, ha elevado la mortalidad por Covid-19 y disminuirlas equivale a aplicar vacunas, plantearon expertos.

“En las regiones con más contaminación por PM 2.5 hay una mayor tasa de mortalidad. Con Covid-19 son resultados preliminares, pero también sugieren que hay mayores tasas de casos y de mortalidad por Covid-19”, planteó la investigadora Leo-

nora Rojas Bracho.

La Ciudad de México dejó de ser una de las urbes más contaminadas del mundo, como lo señalaba la Organización Mundial de la Salud (OMS), agregó la especialista del International Council on Clean Transportation (ICCT), Kate Blumberg.

Pero después de Guangzhou y Shanghai, en China; y Tokio, la CDMX es la cuarta metrópoli en el mundo con mayor contaminación por partículas finas producida por camiones, autobuses y tractocamiones con motor diesel, anotó Blumberg en un foro de WRI.

“Exponernos a largo plazo a PM 2.5 incrementa nuestra vulnerabilidad al Covid-19, afecta nuestro sistema inmunológico y por lo tanto hace que seamos más susceptibles

a contraer infecciones en vías respiratorias”, subrayó Rojas Bracho.

Hay tecnologías para integrar en los motores sistemas de filtros que, complementados con un diesel de ultrabajo azufre, es posible disminuir las emisiones de PM 2.5, coincidieron Rojas Bracho y Blumberg.

Las expertas precisaron que deben existir programas de inversión pública para financiar entre los transportistas el uso de estos filtros, mejorar la calidad del aire y de vida de los habitantes de la Capital.

“Reducir las emisiones de PM 2.5 a cero sería como una vacuna, para no tener las enfermedades que contraemos, por estar expuestos de manera crónica a la contaminación del aire”, definió ayer Leono-

ra Rojas Bracho.

En tanto, la directora de Planeación de la Secretaría de Movilidad, Daniela Muñoz, explicó que 307 mil vehículos, sólo representan 5.7 por ciento del parque vehicular en circulación en Ciudad de México y la zona conurbada, pero constituyen una fuente principal de emisiones.

Desde la crisis por PM 2.5, en mayo de 2019, añadió la funcionaria de Semovi, se les intenta regular. Sin embargo, el retraso en la norma federal 044, la fragmentación del número de empresas, el costo de los filtros y la pandemia por Covid-19, han evitado la reducción de la contaminación generada.

Altamente nocivas

Las PM 2.5 son partículas tóxicas.

- Inflaman de forma continua el sistema respiratorio.
- La inflamación causa problemas en los pulmones, como obstrucción crónica al respirar, cáncer, infecciones agudas en niños y efectos cardiovasculares,
- con infartos al corazón y cerebrovasculares en adultos.
- Aumentan la vulnerabilidad ante la diabetes y anticipan el nacimiento de bebés.
- Las PM 2.5 pueden ser controladas con filtros en camiones y autobuses.



Polinizante

En Chapultepec fueron hallados murciélagos mexicanos de lengua larga.

- Se trata de un avistamiento relevante, pues es una especie polinizadora que, sin embargo, está considerada "bajo amenaza".
- Se ubicaron en cactus columnares en el albergue de las hienas cafés del Zoológico.
- Mediante redes de niebla colocadas cerca del cactus y con todas las medidas sanitarias, se capturaron algunos ejemplares para pesarlos y medirlos.
- Además de personal de Zoológicos y Conservación de la Fauna Silvestre, participaron Rodrigo Medellín, experto en murciélagos, e investigadores del Laboratorio de Ecología de la UNAM.



SECRETARÍA DE SALUD



En Hospital de La Villa rechazan la reconversión

Personal protesta por falta de insumos para atender Covid-19; la Sedesa descarta riesgo

**SALVADOR CORONA
Y EDUARDO HERNÁNDEZ**

—metropoli@eluniversal.com.mx

Trabajadores del Hospital General de La Villa, de la Secretaría de Salud (Sedesa) de la Ciudad de México, se manifestaron contra una nueva reconversión para sumar más camas para pacientes con Covid-19, ya que presuntamente no tienen las condiciones para atenderlos.

De acuerdo con la dependencia, la unidad mantendrá su carácter híbrida e incrementará en 30 el número de camas con ventilador para atender a pacientes con la enfermedad.

Alrededor de las 11:00 horas de ayer, el personal de salud bloqueó por varias horas el cruce de la calzada de San Juan Aragón y Gaviotas, en la alcaldía Gustavo A. Madero, y con pancartas mostraron su inconformidad por la reconversión total. "No a la conversión, somos urgencias", "no hay insumos", fueron algunas de las exigencias.

Médicos y enfermeras dijeron que no cuentan con el equipo necesario para la reconversión, además, varios de sus compañeros, entre ellos especialistas, se

han contagiado de Covid-19.

La titular de la Sedesa, Oliva López Arellano, aseguró que el grupo que se manifestó en las inmediaciones del nosocomio está vinculado a intereses sindicales, pero que no hay riesgo para los trabajadores.

"No está en riesgo, esta protesta es de un grupo pequeño de personas que está vinculado a algunos intereses sindicales, pero de todos modos nosotros siempre tenemos un vínculo y un espacio para dialogar con los trabajadores, se hará una mesa de trabajo, vemos sus demandas y damos salida a lo que sea posible de atender", expuso y reiteró que la Ciudad requiere de la ampliación hospitalaria.

En una tarjeta informativa, la Sedesa aseguró que el hospital cuenta con abasto suficiente de insumos y medicamentos, así como equipos de protección personal que cumplen con los estándares internacionales para atender la pandemia por Covid-19, los cuales son proporcionados al personal sanitario en tiempo y forma. ●



El personal bloqueó el cruce de San Juan Aragón y Gaviotas.

ARMANDO MARTÍNEZ EL UNIVERSAL



Protesta personal del hospital La Villa por reconversión

ALEJANDRO CRUZ FLORES Y ROCÍO GONZÁLEZ ALVARADO

Trabajadores del Hospital General La Villa del gobierno capitalino protestaron por la reconversión del nosocomio para atender a enfermos de Covid-19 sin contar, dijeron, con protocolos de protección civil, insumos, medicamentos y personal suficiente.

Alejandro Mayens, miembro del directorio que tiene a su cargo la sección 12, servicios médicos, del Sindicato Único de Trabajadores del Gobierno capitalino, señaló que el hospital prácticamente se reconvertirá al 100 por ciento, pues de las 130 camas con que cuenta, 96 serán para pacientes con el nuevo coronavirus.

Aclaró que los empleados no están en contra de la reconversión, sino que se pretende hacer sin las medidas de seguridad necesarias para el personal operativo y usuarios del nosocomio que se atienden por enfermedades distintas al Covid-19.

Decenas de personas se manifestaron frente a las instalaciones del nosocomio, ubicado en calzada San Juan de Aragón, colonia Granjas Modernas, en Gustavo A. Madero, quienes además se quejaron de malos tratos por los directivos del hospital.

Al respecto, la secretaria de Salud, Oliva López Arellano, aseguró que no está en riesgo la reconversión del Hospital General La Villa y que los inconformes son



un grupo reducido con intereses sindicales, pero indicó que se instalará una mesa de trabajo para dialogar con los trabajadores, ver sus demandas y darles salida.

La funcionaria comentó que el hospital tiene posibilidad de crecimiento y hay disposición de la mayor parte del personal de salud a seguir trabajando en lo que sea necesario para enfrentar la pandemia de Covid-19, por lo que ya están probando los ventiladores.

Más tarde, en un comunicado, la dependencia aseguró que se cuenta con abasto suficiente de insumos y medicamentos, así como equipos de protección personal que cumplen con los estándares internacionales para

▲ Personal médico del Hospital General La Villa bloqueó el exterior del nosocomio para denunciar la falta de equipo para atender a personas con Covid-19. Foto Alfredo Domínguez

atender la pandemia, los cuales son proporcionados al personal médico en tiempo y forma.

Comentó que el hospital mantendrá su carácter de híbrido, es decir que atenderá a pacientes con otro tipo de enfermedades y de Covid-19, por lo que incrementará el número de camas con ventilador, para pacientes que requieren de terapia intensiva.



Piden 'armas' para combatir COVID en Hospital La Villa

TRISTAN VELÁZQUEZ

A casi 11 meses de que inició la pandemia y con el índice de hospitalizaciones más alto en la CDMX, médicos, enfermeras, camilleros, paramédicos y personal administrativo del Hospital General La Villa protestaron para exigir mayores medidas de protección para realizar su trabajo.

Los manifestantes aseguraron que pese a no ser considerados un

hospital Covid están dispuestos a serlo, si los dotan de insumos, medicamentos y del personal necesario para esta batalla.

Sin embargo, el personal médico teme por su salud y la de sus familias; creen que de volverse un centro totalmente de atención a pacientes con SARS-COV-2 colapsaría la atención de personas que requieren otro tipo de cuidados.

"No hay personal suficiente para cubrir todas las áreas, además de

que sigue habiendo pacientes quirúrgicos y pues se tendrían que canalizar a otros hospitales", comentó un médico.

También exigieron la destitución del director general, el doctor Esteban Pedro Cordero Luna, a quien calificaron con falta de liderazgo, poco profesional y prepotente. Además, afirmaron que el director ha hecho despidos injustificados de quienes enferman del propio virus que combaten.



El personal médico también
exigió la destitución del director.



Edomex devuelve favor a la CDMX; recibe a los capitalinos con COVID que no alcanzan hospital

En 2020, el flujo fue en sentido inverso; reciben sobre todo a pacientes graves

Edomex devuelve favor a la CDMX: recibe a capitalinos que no alcanzaron hospital

► La crisis de camas COVID en la capital ha revertido el flujo de pacientes que fue, durante meses, desde el Edomex hacia hospitales de la capital. Ahora los mexiquenses han entrado al quite para salvar cientos de vidas que no lograban lugar para ser atendidos

[Alejandro Páez y Arturo Ramos]

El envío de paciente COVID de Edomex a hospitales de la capital ha sido habitual durante toda la pandemia, pero ahora ese flujo se ha invertido por una razón dramática, la imposibilidad de asignar una cama de hospital a capitalinos gravemente afectados por el coronavirus. Con un margen de acción reducidísimo, apenas del 10 por ciento de las camas hospitalarias en la CDMX disponibles, el Edomex

es ahora la entidad que recibe chilangos cuya vida pelagra por haberse contagiado del nuevo virus.

Los nosocomios mexiquenses han recibido en 2021 un total de 611 capitalinos para darles la oportunidad de salvarse (probablemente son muchos más, pues las cifras oficiales se actualizan con mucha len-

titud). La coordinación por radio de las ambulancias está optando por este traslado interestatal, para evitar que pacientes mueran esperando camas frente a una instalación de la Ciudad de México. El ritmo estimado al que puede llegar este flujo de pacientes capitalinos a hospitales mexiquenses, de acuerdo a lo que muestran los datos oficiales, es de cien trasladados semanales.

El Estado de México llegó a remitir hasta 2 mil pacientes a la capital del país por razones de derechohabencia (por ejemplo, asegurados del IMSS que viven en municipios conurbados, pero trabajan en la capital), y ahora la entidad que gobierna Alfredo del Mazo Maza se ve en oportunidad de devolver el favor. Después de la etapa crítica de abril-mayo, cuando también el flujo interestatal de pacientes fue muy dinámico, la cifra de residentes de la CDMX que eran redirigidos a



Edomex devuelve

hospitales mexiquenses llegó a los 30 semanales (otra vez por razones de derechohabencia o familiares), pero esta cifra se triplicó rápidamente desde diciembre.

Los tiempos de espera para asignación de una cama COVID en la capital se han incrementado hasta las 12 horas, demasiado para casos graves de COVID. En septiembre se había logrado que este tiempo de espera rondara dos horas.

Información del Centro de Comando, Control, Cómputo, Comunicaciones y Contacto Ciudadano de la CDMX (C5) al que Crónica tuvo acceso, hace ver esta situación, además de que el sistema de salud de Edomex ha confirmado a nuestro diario que el flujo de pacientes desde la capital está activo prácticamente desde el primer día del año. No se trata de cantidades exorbitan-

ESPERA

Los tiempos de espera a bordo de ambulancias consumen horas vitales del paciente

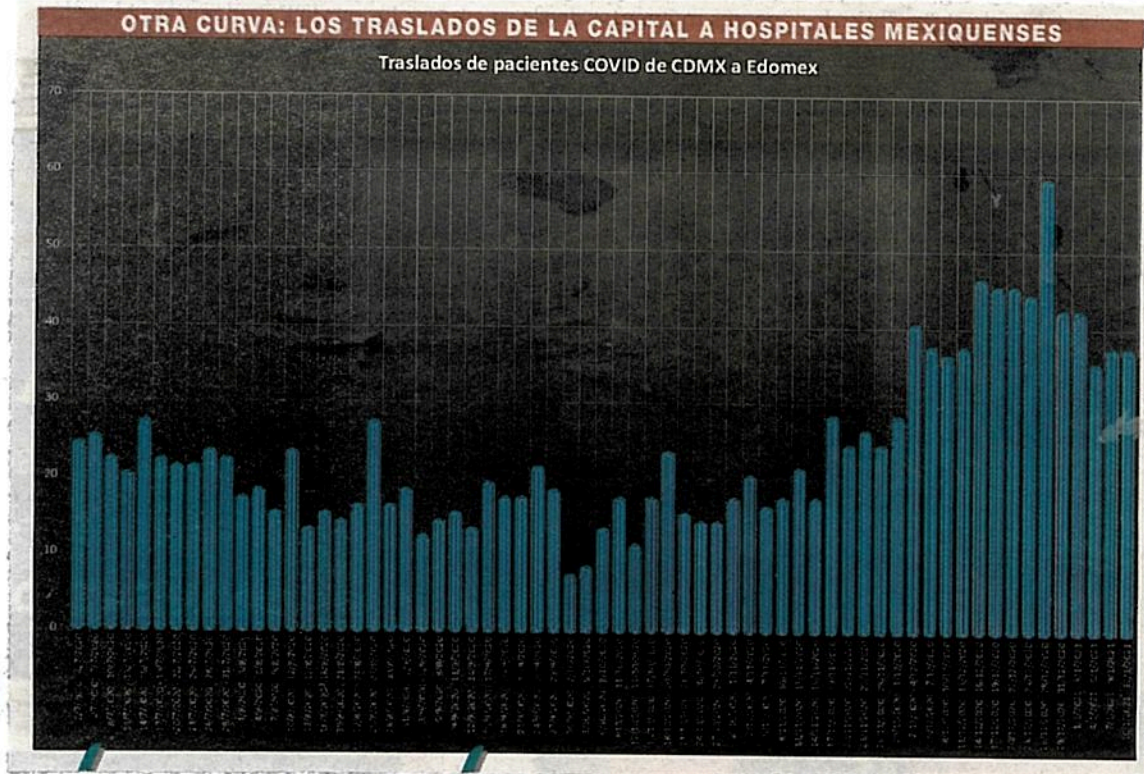
tes de pacientes, sino de decenas o acaso centenas, pero son justamente los enfermos graves que no pueden ser recibidos. Son vidas que pueden ser salvadas por ese traslado interestatal.

En el C5 capitalino se reporta que aún hay rechazos a esta opción "por lo lejos" o porque la familia simplemente prefiere esperar a que haya lugar en la capital del país. Esta situación es poco recomendable para el paciente, pues hay reportes de muerte de pacientes a la espera de un lugar en hospitales de la capital.

"No quieren ir a los hospitales del Estado de México, nos dicen que se esperan, dejan pasar la oportunidad y cuando les hablamos al otro día, nos dice su familiar que ya murió...", relata a uno de los operadores del C-5 que a diario está atendiendo llamadas de familiares o de las personas con COVID que, desesperados, buscan una cama donde puedan ser atendidos.



Edomex devuelve



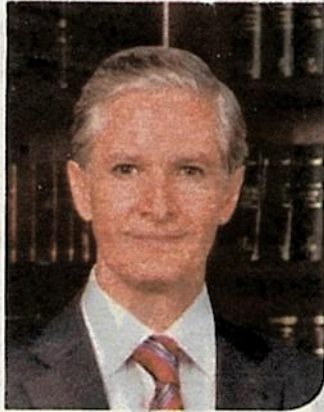
➔ La Ciudad de México, registra más de 23 mil defunciones y se mantiene en semáforo rojo con una saturación hospitalaria del 90% en camas generales, y de 85% en camas con ventilador, según autoridades federales.

➔ La actualización de datos de la CDMX y autoridades federales indican que la ocupación de camas en la ciudad es superior a 92%

➔ "Muchos rechazan el hospital del Estado de México y nos dicen que se esperan, pero al otro día cuando les hablamos para informarles que ya conseguimos en la ciudad de México, nos dice la familia: gracias, ya murió", relatan operadores del CS, coordinación de emergencias. "No entienden que cuando tienes Covid, tu saturación (nivel de oxigenación) puede bajar en unas horas a niveles donde no sobrevivirás".

En la imagen de la parte superior, un paciente de COVID espera un traslado a algún hospital capitalino en el que haya una cama con las características adecuadas.

Evitar estas esperas es la razón para que los traslados de pacientes capitalinos al Estado de México se hayan reanudado e incrementado. La gráfica de barras muestra, de julio 2020 a enero 2021 (cada barra son tres días). El incremento en este año es evidente. Algo parecido se había vivido entre abril y mayo, en otro periodo crítico.



**ALFREDO DEL
MAZO**

2

ARRIBA

El gobernador del Estado de México está correspondiendo a la ayuda que en la primera oleada de COVID-19 le dieron las autoridades de la Ciudad de México, y en este momento de semáforo rojo, donde no hay cupo para dar atención en hospitales capitalinos a afectados por coronavirus, el mandatario mexiquense abrió las puertas de la entidad para que pacientes con COVID reciban atención en nosocomios del Edomex... Amor con amor se paga



**PAÚL
VELÁZQUEZ**

ABAJO

El polémico bloguero, quien se dice periodista y ser uno de los asistentes cotidianos en las conferencias del presidente Andrés Manuel López Obrador, no sólo se ha distinguido por ser uno de los tantos apagafuegos que tiene el mandatario al hacerle preguntas a modo, sino que ahora con la bendición del mandatario quiere ser diputado federal abanderado por los colores de Morena, que de esta manera lo quieren premiar por su "desinteresada" labor de desviar la verdadera labor de los verdaderos periodistas.



1,314 MUERTES MÁS

INCREMENTO DE CASOS:

0.9%

ACTIVOS ESTIMADOS: **91,566**



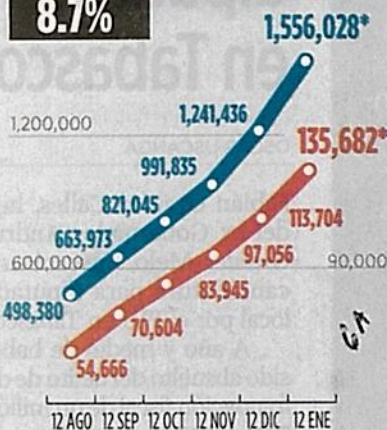
*Incluyen casos y decesos confirmados por dictaminación y asociación epidemiológica, según nueva metodología de Ssa.

** Activos estimados

Casos confirmados y muertes en México en los últimos 150 días, según la Ssa.

LETALIDAD: Contagios Muertes

8.7%



ENTIDADES CON MAYOR TASA DE MORTALIDAD:
(Decesos por cada 100 mil habitantes)

CDMX	181.4
Baja California	164.2
Sonora	137.7
Coahuila	135.6
Sinaloa	134
Tabasco	122.6
Hidalgo	118.9

MUNICIPIOS CON MÁS CASOS ACTIVOS

Querétaro	1,350
Monterrey	1,108
León	1,014
Centro (Villahermosa)	948
Puebla	945
Guadalajara	904

Fuente: UNAM