

Fecha 03.08.2022	Sección Noticias de Primera Plana 1	Página PP-4
----------------------------	---	-----------------------

Sube 10% el precio de las tortas por el incremento de los insumos



SERGIO VAZQUEZ

EN LOS ULTIMOS 12 MESES El precio de tacos y tortas sube 10.32%, reporta Inegi

AURELIO SÁNCHEZ

El aumento fue motivado por el alza en ingredientes para su preparación, como las carnes, tortillas, limones, entre otros insumos, que al cierre de año aumentaron hasta 84 por ciento

Antonio Rodríguez disfruta a diario preparar tortas, un oficio que dice lo satisface mucho y lo hace con mucho empeño cada vez que prepara una para los clientes.

"La verdad es un oficio que me agrada mucho, es satisfactorio para uno preparar tortas", dijo con mucho entusiasmo.

"La neta sí me agrada", señaló Antonio Rodríguez, quien lleva nueve años como tortero y dice que esta profesión le agrada mucho, por la elaboración de las tortas y sobre todo por la variedad de los ingredientes.

El Índice Nacional de Precios al Consumidor (INPC), el Instituto Nacional de Estadística y Geografía (Inegi) reportó que, el precio de los tacos, tortas y tamales registró un aumento promedio de 6.26% en los primeros seis meses de 2022 y 10.32% en los últimos 12 meses.

Dice que durante la pandemia por el Covid-19, su patrón lo descansó, pero lo volvió a contratar, por lo que lleva tres años atendiendo en un puesto de la calle

de Hidalgo.

Dice que las tortas que más le piden los clientes son la "Tatiana", "Lucia" y "Cubanas", "son las que preparo más diariamente".

Por su parte, Miriam Gutiérrez, quien degustaba una torta, dijo que de vez en cuando se come una torta "es muy rico comer una torta de vez en cuando, me gusta mucho la cubana y la disfruto cada vez que puedo".

A finales de 2021, el precio promedio nacional de los tacos y las tortas en México aumentó hasta nueve por ciento, el más alto desde que se tiene registro para un cierre de año, según datos del Instituto Nacional de Estadística y Geografía (Inegi).

El aumento en estos alimentos fue motivado por el alza en los ingredientes de su preparación, como las carnes, chiles, tortillas, limones, entre otros insumos, que al cierre de año aumentaron hasta 84 por ciento anual.

En las torterías y fondas de la capital la orden de una torta de jamón con queso y

Continúa en siguiente hoja



Fecha 03.08.2022	Sección Noticias de Primera Plana 1	Página PP-4
----------------------------	---	-----------------------

un refresco ahora vale casi 60 pesos, pero en diciembre de hace un año su precio iba desde los 54 pesos.

UN SECTOR QUE CRECE DURANTE LA CRISIS

De acuerdo con la Encuesta Nacional de Ocupación y Empleo (ENOE) del INEG la cifra de ocupados como preparadores de comida rápida es casi de 1.6 millones en el país.

La edad promedio de estos ocupados es de 41.9 años; 57% son mujeres y 43% hombres y en promedio, laboran 39.1 horas a la semana y ganan 32 pesos por hora trabajada.

Los preparadores de comida rápida son trabajadores que se encargan de múltiples actividades para poder cumplir con eficiencia sus labores, las cuales comienzan con la adquisición de los alimentos que posteriormente transforman en venta de comidas rápidas. Para su preparación cortan, pelan, lavan y organizan todos los ingredientes, ya sea de forma anticipada o en el lugar donde tienen su establecimiento; también se encargan del cobro del importe de las ventas.

GANAN \$32.00 POR HORA TRABAJADA

LA EDAD promedio de estos ocupados es de 41.9 años; 57% son mujeres y el 43 por ciento son hombres; en promedio, laboran 39.1 horas a la semana y ganan 32 pesos por hora trabajada

Los platillos principales consisten en: antojitos, tacos, tortas, pizzas, hamburguesas, hot dogs, pollos rostizados, jugos, café, fruta picada, elotes, licuados, etcétera.

Para englobar todas sus actividades, es importante señalar otros productos que venden y no requieren mayor preparación, solo exhibirlos al cliente, entre ellos: dulces, chicles, refrescos, o frituras como cacahuates, papas fritas, etcétera.

Las condiciones laborales, así como la falta de tiempo, hacen que la comida rápida o fast food sea elegida por muchas personas para comer a bajo costo. Los canales de venta suelen ser vendedores ambulantes,

locales de "comprar y llevar", locales ubicados en lugares de ocio y restaurantes de servicio rápido. Se reconoce como un estilo de alimentación donde el alimento se prepara y sirve para consumir rápidamente en establecimientos generalmente callejeros o a pie de calle.

Las jornadas de trabajo más largas entre los preparadores de comida rápida los experimentan los que trabajan en establecimientos, pues 64.8% laboran más de 35 horas a la semana. En el caso de los que preparan y venden alimentos en forma ambulante, 57.4% laboran más de 35 horas a la semana y 42.6% menos de 35 horas a la semana.

Entre los que preparan comida rápida en establecimientos y los que la preparan y venden de manera ambulante, también se observan diferencias importantes. Destaca que estos últimos registran una mayor proporción dentro de los que trabajan por cuenta propia (68.2%), respecto de los que se desempeñan en esta misma posición en establecimientos (46.5 por ciento).



Las tortas que más le piden los clientes a don Antonio Rodríguez, señala con mucho entusiasmo, son la Tatiana, Lucía y las cubanas

Fecha 03.08.2022	Sección Noticias de Primera Plana 1	Página PP-4
---------------------	--	----------------



Antonio Rodríguez lleva nueve años como tortero y dice que esta profesión le agrada mucho