Sector LAB

JULIO

Por un modelo de negocio cooperativo que se rige por valores y principios éticos

Gobierno de Puebla

UN GOBIERNO que siente y piensa como la gente

Secretaría de Trabajo

Gobierno de Puebla

UN GOBIERNO que siente y piensa como la gente

Secretaría de Trabajo

CONTENIDO

01 Efeméride del mes

02 ¿Conoces el oficio de la Estilismo?

04 Salud en el Trabajo:

06 Tepexi de Rodríguez, región del mes.

08 Cooperativas en el Estado de Puebla

09 Conoce el Subcomité Especial de Atención al Cambio Climático

10 Trabajos del Futuro Ingeniería en Nanotecnología

11 Sección COTD: El costo de comer bien en México

14 Bibliografía

Sector LAB

La
sociedad cooperativa
es una forma de organización
social integrada por personas físicas con
base en intereses comunes y en los principios de
solidaridad, esfuerzo propio y ayuda mutua, con el
propósito de satisfacer necesidades
individuales ycolectivas, a través
de la realización de actividades
económicas de producción,
distribución y consumo
de bienes y servicios.

Articulo 2
Ley General sociedades cooperativas

02 de julio

Día Mundial de las Cooperativas

¿Conoces el Oficio del Estilismo?

A través del arte y con el pasar de los años nace el culto a la belleza dándole un valor, pasando así por una evolución que va dejando huella a lo largo del tiempo.

En 1910 y 1920 una época de glamour donde las mujeres optaban por llevar un estilo en particular en el cabello, los años 50´s y 60's marcados por cabellos largos y optaban por los accesorios para el cabello, los años 70's y 80's la libertad de los jóvenes encontrando así al fijador de cabello, los rubios de los 90's y 2000 y las nuevas herramientas para que las mujeres no siempre tuvieran que recurrir a los salones de belleza.

En la actualidad el estilismo es el culto a la belleza con dedicación, cuidar de la imagen del cliente, así como la vestimenta, el peinado, desde tener una noción amplia y trascender en el ámbito. Un oficio con inclusión ya que actualmente hombres y mujeres pueden dedicarse a este oficio.

El trabajo de los estilistas incluye acciones relacionadas como lavar el cabello, tratamientos capilares, cambiar su color, corte de cabello, pasar de estilos clásicos a tendencias, desde el cuidado y manejo de herramientas de trabajo y mantener una limpieza constante y servicio al cliente.
Las y los estilista pueden formarse a través de cursos o incluso optar por una carrera de grado superior como a nivel técnico o una licenciatura.

Estilismo

Cada trabajo requiere de tiempo, es por eso que muchas ocasiones los estilistas manejan su control del tiempo en base de citas para darle a cada uno el tiempo que se merecen, una buena gestión y organización dejaran como resultado un mejor desempeño y por ende un buen resultado final hacía al cliente.

Los cursos, especialmente en este oficio, son fundamentales para una actualización ya que va desde el manejo cuidadoso de colores, atención al cliente, tendencias actuales, garantizando siempre la protección de los mismos.

Conoce a . . .

Elizabeth Reyes Zenteno una estilista de la ciudad de Puebla con el que a través de su oficio a ayudado a mejorar la autoestima de muchas personas.

Todo empezó con una pequeña idea y hoy las ganas de crecer son la motivación para visualizar un proyecto aún más grande.

Hace ya 19 años que Ely se dedica al estilismo, con ganas de emprender para generar ingresos y ser autosuficiente, a lo largo de sus experiencias ha logrado enseñar este oficio a su hija y sobre todo asesorar a personas que quieren aprender este oficio.

Gracias a sus tijeras y peine, que son las dos herramientas principales con las que ha podido salir adelante y a pesar de haber iniciado sin conocimientos previos ha desarrollado la experiencia que hoy tiene y como comenta Ely:
"Tus deseos se reflejan en tus resultados".

El tiempo que se le otorga a cada cliente se maneja con cita previa ya que cada uno merece su tiempo, para obtener un resultado satisfactorio pues es su prioridad, porque como ella dice: ***"cada cliente es un nuevo proyecto por empezar."***

¿Quieres contar tu historia?

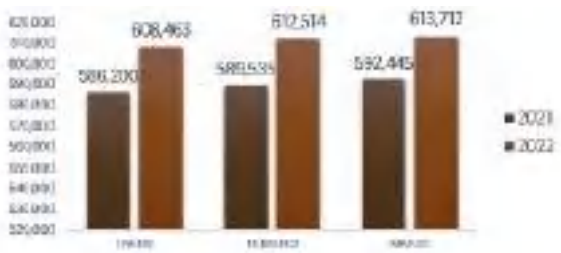
Escribenos a:

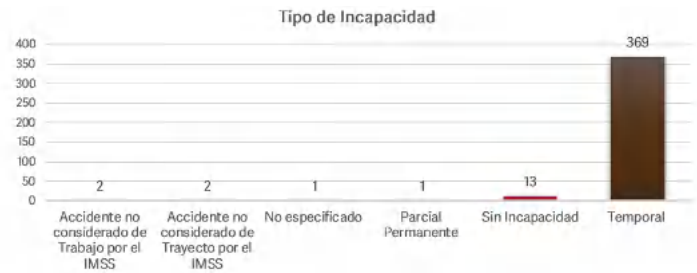
st.contacto@puebla.gob.mx

Salud en el Trabajo

De acuerdo con información del Instituto Mexicano del Seguro Social, en el estado de Puebla al cierre del mes de marzo había un total de 613 mil 712 trabajadores asegurados a un empleo, esta cifra muestra un aumento del 0.2% en comparación con el mes anterior, es decir, se adicionaron mil 198 trabajadoras y trabajadores formales a los 612 mil 514 registrados durante el mes de febrero.

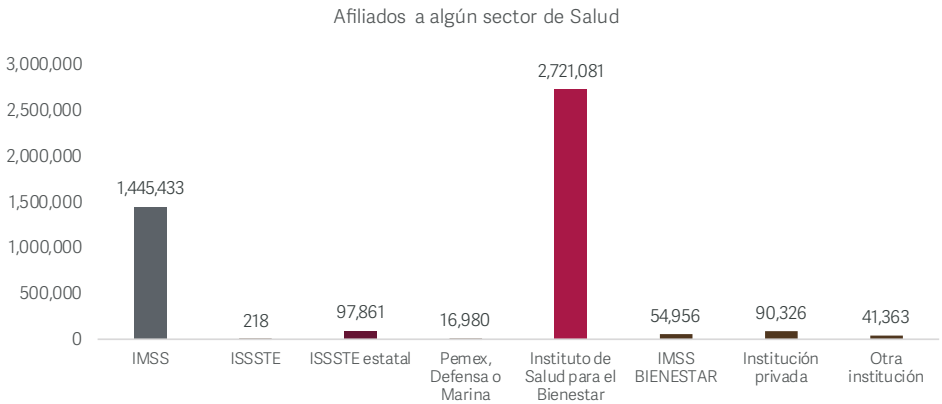
Ahora bien, haciendo una comparación anual de este indicador se tiene un crecimiento de 3.6%, pasando de 592 mil 445 asegurados durante marzo de 2021 a 613 mil 712 durante marzo del año en curso. Las y los trabajadores asegurados durante el mes de marzo, representa la cifra mas alta de este indicador durante el primer trimestre del año. Del total de asegurados registrados durante el mes de marzo, 537 mil 646 corresponden a empleos permanentes y 76 mil 66 a empleos eventuales.





En lo que va del año 2022, de acuerdo con datos del portal de la Secretaría del Trabajo y Previsión Social (STPS) se tuvo un total de 415 accidentes y 388 Incapacidades, con un 58% de incapacidades presentadas por hombres y un 42% de mujeres .

De acuerdo con datos del Censo de Población y Vivienda 2020 del Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI), el total de personas afiliadas a algún centro de salud es de 4,650,982 con 640,690 mujeres aseguradas y 558,830 hombres asegurados.

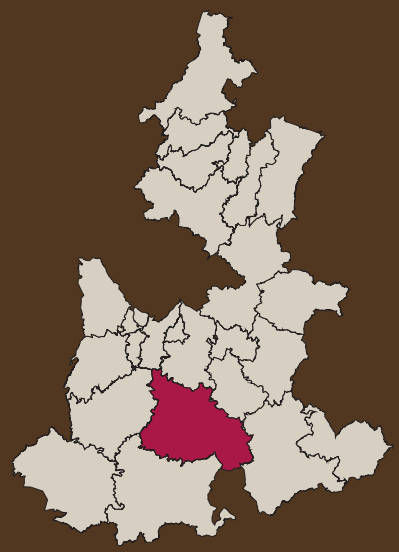


De acuerdo con el Censo de Población y vivienda 2020, en el Estado de Puebla, se tiene un porcentaje mayor de asegurados por el Instituto de Salud para el Bienestar (INSABI), seguido de asegurados al IMSS (1,445,433) y 97,861 asegurados por el ISSSTE Estatal y se tiene una población no afiliada de 1,921,945.

PERIÓDICO DE

OFERTAS DE EMPLEO

Más opciones,
más oportunidades de **empleo.**



Danza Regional, Tepexi de Rodriguez.

Región del Mes

TEPEXI DE RODRÍGUEZ

Población Total

1113,003 personas

Cuayuca de Andrande

Municipio con menor Tasa de participación

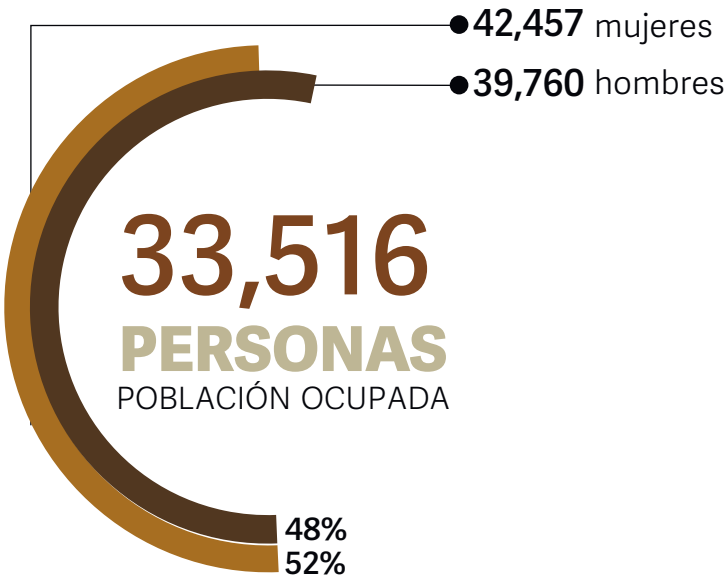
26.9%

Región 18 | TEPEXÍ DE RODRÍGUEZ

La región número 17 del Estado de Puebla, se conforma por 17 municipios; y está encabezada por el municipio que lleva su nombre.

0-11 años	12-17 años	18-29 años	30-59 años	60 + años	No especificado
18,366	9,330	14,342	26,993	13,127	59

6 Sociedades Cooperativas



Remesas 2021 **14.2** (Millones de dólares)

23,734 Niños y niñas nacidos vivos

Lenguas Indígenas Predominantes

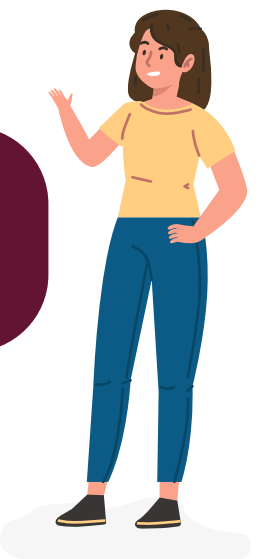
Mixteco, Nahuátl y Popolaco

Cooperativas en el Estado de Puebla.

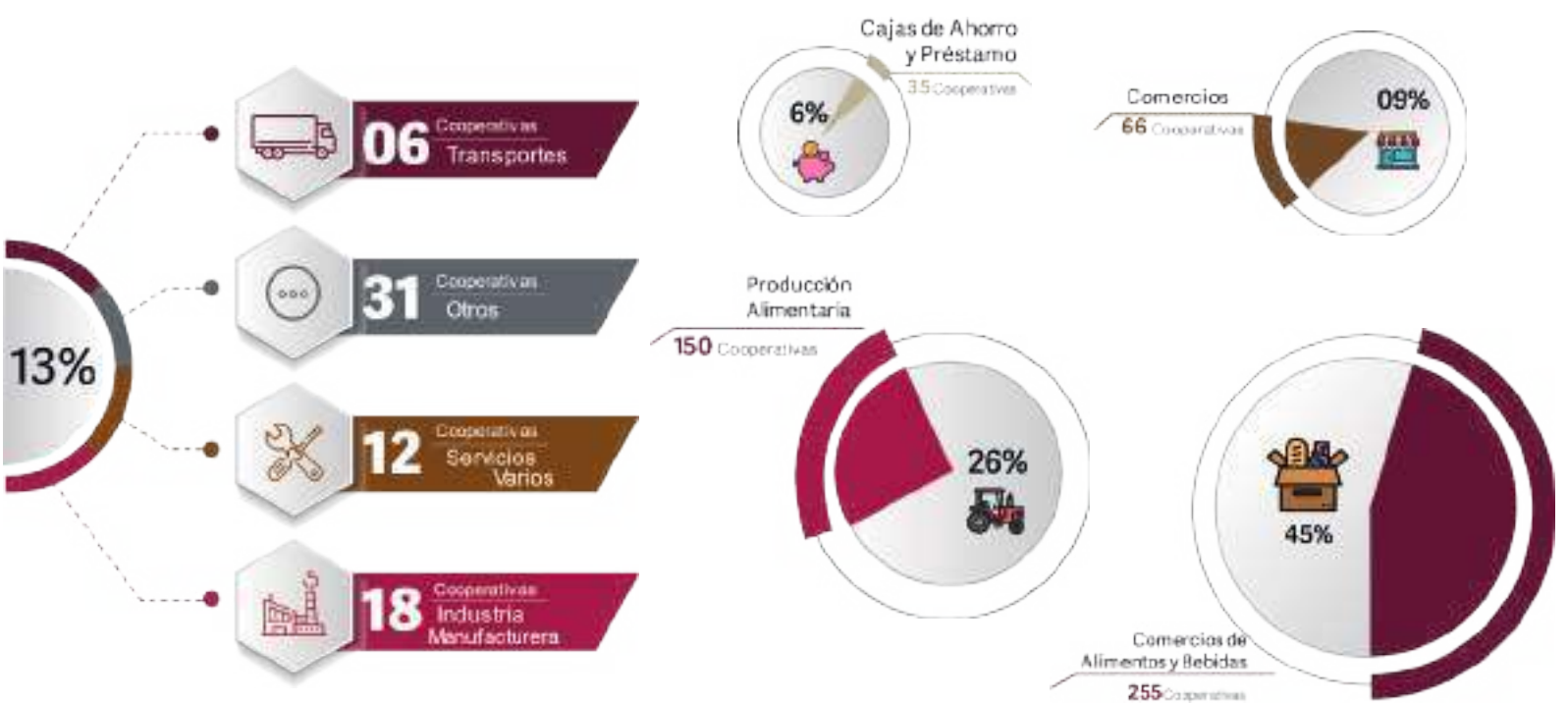
Las ***sociedades cooperativas*** son asociaciones de tipo mercantil en donde muchas personas con intereses comunes se agrupan para realizar actividades ya sean agrarias o de comercio, con el fin de dar un bien y/o un servicio al consumidor.

¿Cuantas cooperativas existen actualemtente en el Estado de Puebla?

En el Estado de Puebla hay un total de 569 cooperativas, registrando un aumento del 18% en comparación con la línea base 2018.



Las sociedades cooperativas están conformadas por varias personas fisicas con intereses comunes, donde cada una de ellas ponen esfuerzo y ayuda mutua para la realización de actividades económicas de producción, distribución y consumo de bienes y servicios.



Conoce el Subcomité Sectorial de

Desarrollo Ecónomico para todas y todos

03

Subcomité Sectorial de Desarrollo Económico para Todas y Todos

El Subcomité Sectorial de Desarrollo Económico para todas y todos tiene como objetivo estimular el crecimiento de la economía de las diferentes regiones del estado, con una perspectiva de inclusión, consideración y transversalidad.

Conformación

- Secretaría de Economía — Gobierno de Puebla
- Secretaría de Trabajo — Gobierno de Puebla
- Secretaría de Turismo — Gobierno de Puebla
- Secretaría de Desarrollo Rural — Gobierno de Puebla
- Agencia de Energía del Estado de Puebla — Gobierno de Puebla
- Secretaría de Planeación y Finanzas — Gobierno de Puebla
- Secretaría de Movilidad y Transporte — Gobierno de Puebla
- Secretaría de Educación — Gobierno de Puebla
- Instituto Poblano de los Pueblos Indígenas — Gobierno de Puebla
- Secretaría de Infraestructura — Gobierno de Puebla
- Secretaría de Igualdad Sustantiva — Gobierno de Puebla
- Secretaría de Medio Ambiente, Desarrollo Sustentable y Ordenamiento Territorial — Gobierno de Puebla
- Sector Social
- Otros Invitados
- Sector Privado

Acciones del Subcomité

TRABAJOS DEL FUTURO

Profesionalización dedicada a **Ingenieríaen Nanotecnología**

La ingeniería en nanotecnología o también denominada como nano-ingeniería es la ciencia que se encarga de diseñar y desarrollar diversas herramientas en diminutos tamaños los cuales poseen en su interior sistemas a pequeña escala.

El ingeniero en nanotecnología manejara los conocimientos suficientes como para aplicarlos en tratamientos médicos, fabricación y estructura de insumos para la salud, industrias de cosmética y elaboración de nano materiales.

Ingeniería en Nanotecnología
140
Empresas En el país

650
Investigadores Especilizados en el País

Centros de investigación en el País
50

$15,500
ingreso Mensual Promedio

El ingeniero en nanotecnología podrá contribuir en el desarrollo de productos farmacéuticos, cosméticos, biométricos, materiales, nano materiales, e innovaciones con alto impacto científico, dispositivos electrónicos, tecnológico y económico, un átomo a la vez, transformar el mundo para bien.

¿Cómo la Nanotecnología puede ayudar a las personas?
Tiene un enorme potencial para el cuidado de la salud, desde una distribución más eficaz de los medicamentos, el diagnostico de enfermedades con mayor rapidez y sensibilidad, y la distribución de vacunas vía aerosoles y parches.

Específicamente, en las metas de reducción de la mortalidad infantil, disminución de la mortalidad materna y combate al VIH/SIDA, malaria y otras enfermedades.

Según el sitio web The Balance Careers -dedicado a entregar información práctica para quienes buscan trabajo o quieren desarrollar su carrera-, estos deberes y responsabilidades que se necesitan mercado laboral internacional:

- *Realizar proyectos de investigación complejos, como desarrollar nuevos productos y probar nuevos métodos.*
- *Proporcionar instrucciones sobre las pruebas químicas adecuadas y los procedimientos de procesamiento, incluidos los tiempos de mezcla, las temperaturas de funcionamiento y los ingredientes.*
- *Preparar compuestos, reactivos y soluciones utilizados en procedimientos de laboratorio.*
- *Analizar varias sustancias para encontrar su composición.*
- *Sustancias y materiales de ensayo para la seguridad química*
- *Escribir informes técnicos para describir sus métodos y hallazgos.*
- *Presentar sus hallazgos a ingenieros, científicos y otros colegas.*

COTD
Centro de Observación para el Trabajo Digno

El costo de comer bien en México

Miguel Calderón Chelius
Lizbeth Diaz Cruz
Observatorio de Salarios
Ibero Puebla

El costo de comer bien en México

En México, poner el bienestar como centro de toda discusión política, económica y social es indispensable. Históricamente, las experiencias en la construcción de canastas han sido imprescindibles para la determinación de los umbrales de satisfacción de las necesidades alimentarias, utilizadas para la medición de la pobreza. Sin embargo, no todas ellas han considerado una satisfacción adecuada de las necesidades específicas de la población mexicana.

Es por ello que, ante la urgencia de la elaboración de canastas desde un enfoque normativo y de bienestar, que pongan en el centro el respeto a los derechos humanos de la población mexicana, el Observatorio de Salarios de la Universidad Iberoamericana Puebla, presentó su Informe "El Costo de Comer Bien en México: Canasta Integral Normativa Alimentaria (CINA)." En esta nueva propuesta metodológica, los mínimos de bienestar tienen como parámetro normativo cumplir adecuadamente con el Derecho Humano a la Alimentación. A lo largo de este texto, se presentarán los principales resultados del citado Informe, en el cuál, se presentó el cálculo de la CINA para la Ciudad de México y las Zona Metropolitanas de Guadalajara, Monterrey, Puebla y Saltillo.

Para empezar, se encuentra como antecedente que la (CNA-DF) (Evalúa DF, 2011), innovó modificando la estructura tradicional con la que se elaboran las canastas alimentarias, al buscar establecer la canasta a partir de una dieta nutritiva, sana, adecuada, culturalmente aceptada, variada, con normas de higiene apropiadas, y, además, sabrosa. En su elaboración, se consideraron las normas nutricionales, la disponibilidad de alimentos y la cultura culinaria.

A su vez, esta metodología, buscó enfrentar dos aspectos problemáticos para la medición de pobreza: El primero, se refiere al uso de un sólo estrato de referencia, en el que se toman como patrón para la estructura de la canasta los consumos observados en grupos de la población que se encuentran en condiciones de pobreza, cuya alimentación es deficiente, dado que incluye alimentos de alta densidad energética y baja calidad nutricional (como los refrescos y bebidas azucaradas), es poco variada y refleja hábitos adaptativos a las condiciones de carencia, constituyendo tradicionalmente canastas pobres para pobres. El segundo problema, se refiere al uso de grandes promedios en la conformación de las canastas, pues normalmente son estructuradas para el hogar promedio. Pero la composición de las familias mexicanas se ha vuelto muy compleja ya que las familias promedio reflejan cada vez menos a las familias reales. Su estructura demográfica es muy variada en edades, número de integrantes y sexo.

Ante esto la CINA hace dos cosas: Genera una canasta considerando una dieta adecuada y de bienestar acorde al Derecho Humano a la Alimentación y calcula canastas individualizadas por sexo, edad, condiciones de actividad y embarazo haciendo posible el cálculo de la canasta y su costo para cualquier hogar observado.

De esta manera, la CINA toma como punto de partida la CNA-DF (Evalúa DF, 2011) y actualiza a precios anuales del costo de:

. Los alimentos que constituyen la canasta alimentaria
. Costo de los condimentos
. Costo del agua potable
. Costo para miembros que trabajan o estudia por consumo fuera del hogar
. Costo por condición de embarazo

De igual manera, corrige aspectos en su conformación, añade una lista de alimentos equivalentes y la

especificación nutrimental de alimentos genéricos.

Para obtener el costo adicional por condimentos, se hizo un análisis del consumo a partir de la ENIGH 2008 y se siguió la metodología establecida por Evalúa-DF (2011). La CINA actualiza los costos con base en dicho análisis. Dadas las cantidades tan pequeñas de compra y su carácter ocasional, no fue posible establecer un costo a nivel individual por lo que se calculó un costo por hogar. Este costo adicional se considera en todas las canastas de 4 años en adelante.

Respecto al costo adicional por agua potable, se optó por considerar la satisfacción por medio de garrafones de agua que se adquieren en el comercio, reconociendo que no es una opción ideal, pues las zonas pobres tienen menor cobertura de la red de agua potable y un funcionamiento inadecuado con un líquido no potable. El costo del agua está determinado, por lo tanto, por el costo de un mililitro de agua de garrafón y es multiplicado por el consumo necesario para cada grupo de edad. Con excepción de la canasta 0, el contenido de las canastas debe ser complementado con agua potable para satisfacer las necesidades de consumo de los individuos de referencia. Estos consumos varían entre 651 a 2473 ml diarios. Además, se consideró el costo del garrafón con una vida útil de 3 años.

Para el cálculo del costo adicional por consumo fuera del hogar, sólo se considera normativo el tiempo de la comida del mediodía, cinco días a la semana. El resto de los tiempos de comida no se consideraron necesarios. Así mismo, sólo se considera para quienes tienen que trabajar fuera de casa y los estudiantes de preparatoria y de universidad. Dado que los estudiantes de preparatoria y universidad pueden trasladarse fuera de sus instituciones para comer, se tomó como referencia el mismo costo de los alimentos que a quienes trabajan fuera del hogar. Para obtener el cálculo del costo diario por consumo de alimentos fuera del hogar se tomó el costo adicional de comer fuera de casa de cinco días y se dividió entre los siete días de la semana. Adicionalmente, se consideró una comida fuera del hogar a la semana (o en su caso la compra de alimentos preparados para consumir en el hogar) para todos los miembros de 4 años en adelante.

Por otro lado, la CINA introduce como novedad metodológica los costos de preparación, consumo y conservación de los alimentos. Las canastas tradicionales consideran el costo de los alimentos crudos, ignorando los costos de preparación, consumo y conservación, que van desde un plato hasta un refrigerador o estufa, o el costo energético, tanto de gas como de electricidad.

Para obtener el costo adicional, primero se definieron los costos promedio actuales de los utensilios. En el caso de artículos de uso individual, se multiplicó el costo del artículo por el número de integrantes de la familia promedio y este fue considerado el costo del artículo. Se obtuvo el costo diario de uso al dividir el costo del artículo entre los días de vida útil de mismo, obtenidos de estudios del Observatorio de Salarios y de Study of Life Expectancy. Posteriormente, se sumó el costo de todos los utensilios y enseres considerados para obtener el costo diario por hogar. El costo diario por hogar se dividió entre el número de integrantes de la familia promedio para obtener el costo per cápita.

El costo per cápita de los utensilios y enseres, se agregó al del costo energético, para el cual, se determinó el consumo energético de gas (kg) y electricidad (kw/hora) para preparar y consumir la canasta, al consultar datos de la Comisión Federal de Electricidad (CFE) y Comisión Reguladora de Energía (CRE) sobre uso diario promedio y costos actuales de consumo kg/hora y kw/hora. Después, se divide el costo energético por hogar entre el número de miembros del hogar promedio con lo que se obtiene el costo per cápita de energía. De esta manera, se obtiene el costo adicional de preparación, consumo y conservación de los alimentos, que se sumará a cada canasta individual.

La CINA también introduce el costo del trabajo para la preparación y compra de alimentos, a partir del costo de tiempo estimado en estas actividades. Para obtenerlo, se consultó el precio del salario mínimo cuyo valor es de $172.7 precios diarios para 2022 y se multiplicó por un tiempo estimado de 2 horas, obtenido de los resultados de la Encuesta Nacional de Uso de Tiempo (ENUT, 2014), para finalmente, dividirlo entre 8 horas que conforman una jornada laboral de acuerdo con la Ley Federal del Trabajo. Considerar este costo adicional en la CINA, es un paso muy importante que aporta tanto a la discusión de la determinación de los salarios mínimos, como sólo a la medición de la pobreza y de la desigualdad social dentro de la diversa población mexicana. Incluso, estos costos adicionales suman al estudio de las políticas con perspectiva de género, pues históricamente, la división sexual del trabajo ha delegado a las mujeres la responsabilidad social del trabajo doméstico sin ser remunerado.

	Costo CINA		Costo CINA-T		*Salario Mínimo*		*CINA´s por SM*		*CINA´s-T por SM*	
	2021	2022	2021	2022	2021	2022	2021	2022	2021	2022
Ciudad de México	85.60	98.44	96.12	111.27	*141.70*	*172.87*	*1.66*	*1.76*	*1.47*	*1.55*
ZM Guadalajara	84.50	97.21	94.46	109.38	*141.70*	*172.87*	*1.68*	*1.78*	*1.50*	*1.58*
ZM Monterrey	88.39	98.80	98.41	111.01	*141.70*	*172.87*	*1.60*	*1.75*	*1.44*	*1.56*
ZM Puebla*	84.94	96.59	94.52	109.30	*141.70*	*172.87*	*1.67*	*1.79*	*1.50*	*1.58*
ZM Saltillo	85.86	95.70	95.88	108.05	*141.70*	*172.87*	*1.65*	*1.81*	*1.48*	*1.60*
Costo promedio	**85.86**	**97.35**	**95.88**	**109.80**	***141.70***	***172.87***	***1.65***	***1.78***	***1.48***	***1.57***

La CINA está prevista a actualizar su costo cada dos o tres años. Sin embargo, el panorama inflacionario actual ha impulsado la actualización a un año de su presentación, pues se busca observar el efecto inflacionario sobre niveles de vida y salarios (en particular el salario mínimo).

	Costo de los alimentos (adulto equivalente)	Agua	Condimentos	Consumo fuera del hogar (Mín de 4 años)	Preparación Consumo Conservación	Costo CINA	Costo del Trabajo	Costo CINA-T	*Costos específicos***	
									Consumo fuera del hogar por trabajo o estudio	*Escolaridad*
Ciudad de México	84.05	5.23	0.23	4.43	4.51	**98.44**	12.82	**111.27**	*22.16*	*11.28*
ZM Guadalajara	83.22	5.23	0.22	4.39	4.15	**97.21**	12.17	**109.38**	*21.94*	*11.17*
ZM Monterrey	84.59	5.23	0.22	4.46	4.30	**98.80**	12.21	**111.01**	*22.30*	*11.35*
ZM Puebla*	82.58	5.23	0.23	4.35	4.21	**96.59**	12.71	**109.30**	*21.77*	*11.08*
ZM Saltillo	81.45	5.23	0.22	4.29	4.50	**95.70**	12.35	**108.05**	*21.47*	*10.93*
Costo promedio	83.18	5.23	0.22	4.39	4.33	**97.35**	12.45	**109.80**	*21.93*	*11.16*

A modo de conclusión, es importante seguir promoviendo la elaboración de canastas desde un enfoque normativo y de bienestar, que pongan en el centro el respeto a los derechos humanos de la población mexicana.

La CINA propuesta por el Observatorio de Salarios, es una metodología innovadora que puede ayudar a estudiosos y tomadores de decisiones respecto a la situación alimentaria, no sólo para las cuatro ciudades más grandes del país, sino que este ejercicio puede ser replicado para beneficio de toda la población mexicana. Actualmente, algunos de los pendientes de la CINA en los que se están trabajando para futuras actualizaciones son: Establecer canastas para todos los estados, construir canastas rurales y comunitarias y construir una CINA sustentable.

11 de Julio Día mundial de la Población

Bibliografía

Censo de Población y Vivienda, 2020 https://www.inegi.org.mx/programas/ccpv/2020/

Fuente: Gobierno de Puebla Planeader https://planeader.puebla.gob.mx/pagina/sectorial03.html

Diagnóstico y Prospectiva de la Nanotecnología en Méxicohttp://www.2006-2012.economia.gob.mx

¿Qué es el estilismo? https://sananastasio.com/que-es-estilismo/

https://dle.rae.es/estilismo?m=form

NEGI. Encuesta Nacional de Ocupación y Empleo (Nueva Edición) (ENOEN). Indicadores estratégicos. Primer trimestre de 2022 https://www.inegi.org.mx/programas/enoe/15ymas/#Tabulados

Gobierno de Puebla

UN GOBIERNO que siente y piensa como la gente

Secretaría de Trabajo

Sector LAB

Sector LAB

Publicación sobre el acontecer laboral y las acciones de la Secretaría de Trabajo

www.st.puebla.gob.mx
Línea directa: (222) 2 46 44 57

Callejón de la 10 Norte 806, Paseo de San Francisco, Barrio El Alto, Puebla, Pue.