BOLETÍN SEMANAL

MARZO 1, 2024

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

DICARES Directores de Cadenas de Restaurantes, A.C.

Industria

LXXVI ASAMBLEA GENERAL ORDINARIA DE LA AMR

LEER MÁS

Jurídico

REFORMA A LA LFT QUE DETERMINA SANCIONES PARA LAS EMPRESAS QUE NO SE AFILIEN AL FONACOT

LEER MÁS

Economía

BAJARÁN EL IMPUESTO AL SALARIO A PARTIR DEL PRIMERO DE MARZO

LEER MÁS

Eventos

LUIS CEPEDA PRESENTA SU LIBRO COCINA MEXICANA, MÁS SALUDABLE CON ACEITES DE OLIVA EUROPEOS

LEER MÁS

Gastronomía

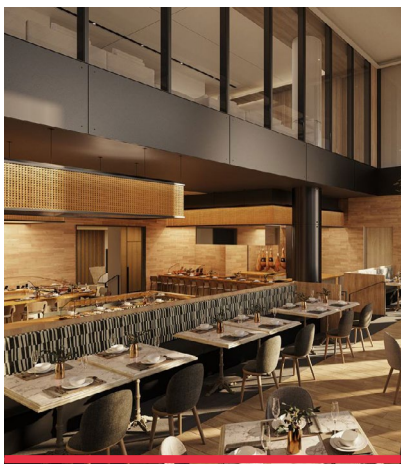
GASTRONOMÍA TRADICIONAL EN RIESGO, ALIMENTOS MEXICANOS EN PELIGRO DE EXTINCIÓN

LEER MÁS

Capital Humano

NO ES MOMENTO DE AUMENTAR AGUINALDO, LLEVARÁ A INFORMALIDAD

LEER MÁS



Restaurantes

JANU TOKYO DESPLEGARÁ UNA NUEVA FASCINACIÓN CULINARIA

LEER MÁS

Gastronomía

QUÉ ES LA CHAYA, LA "ESPINACA MAYA" QUE LE DA VIDA A LA GASTRONOMÍA YUCATECA

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

Industria

LXXVI ASAMBLEA GENERAL ORDINARIA DE LA AMR

El pasado martes 27 de febrero se celebró la septuagésima sexta Asamblea General Ordinaria de la Asociación Mexicana de Restaurantes A.C., en las instalaciones del restaurante L´oie ubicado en Av. Sonora 189B de la colonia Condesa.

En punto de las 13 horas se registraron los asistentes y se nombraron a los dos escrutadores que en esta ocasión fueron la Lic. Gabriela Gómez y el Lic. Alberto Valencia, quienes dieron fe del quórum legal para que se efectuara el desarrollo de la Asamblea. El Ing. Armando Palacios Guerrero, Secretario Técnico de la AMR, explicó el procedimiento a los asistentes y se dio por iniciada la Asamblea a las 13:30 horas.

El Lic. Jorge Mijares Rincón Gallardo, Presidente de la AMR, presentó su Informe de Actividades correspondientes al ejercicio social 2023-2024, siendo aprobado por unanimidad por el Consejo Directivo; en seguida, el Lic. César Balsa Cruz, VP de Asuntos Administrativos, expuso su Informe Financiero correspondiente al periodo 2023-2024 y al finalizar fue aprobado por los asistentes con derecho a voto.

Conforme a la Orden del Día y tomando en cuenta las disposiciones del artículo 22 de los Estatutos de la AMR, se procedió a la Elección del Comité Ejecutivo para el ejercicio 2024-2025. Se informó sobre la decisión del Lic. Mijares Rincón Gallardo para reelegirse un periodo más y se procedió a dar a conocer a su Consejo Directivo:

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

CONSEJO DIRECTIVO 2024-2025

Presidente
Lic. Jorge Mijares Rincón Gallardo

Secretario Técnico
Ing. Armando Palacios Guerrero

Asuntos Gubernamentales
V.P. Lic. Hugo Vela Reyna

Asuntos Administrativos
V.P. Lic. César Balsa Cruz

Promoción de Socios Estratégicos y Proveedores
V.P. Lic. Eduardo Solórzano Barron

Desarrollo y Difusión
V.P. Lic. Diane Martin de Giau

Responsabilidad Social
V.P. Lic. Gabriela Gómez Gutiérrez

Capacitación
V.P. Lic. Fernando del Moral Muriel

Representante ante Delegaciones Políticas en la CDMX
Lic. Daniel Loeza Treviño

Asesores de Presidencia
Lic. Mohamed Mazeh
Lic. Tito Briz
Lic. Rafael Guerrero
Lic. Patrick de Sayve

Comité de Nuevos Proyectos
Lic. Joanna Vallejo Hernández
Lic. Liliana Toledo Figueroa
Lic. Francisco Unzueta Cesaretti
Lic. Pablo Gutiérrez Salorio
Lic. Arturo Anaya Muñoz
Lic. Carlos Roberts Ávalos
Lic. Roberto Alvarado Padilla

Representante de CANIRAC
Lic. Ignacio Alarcón Rodríguez Pacheco

Representante de CANIRAC en CDMX
Lic. Jack Sourasky Olmos

Representante de DICARES
Lic. Mireya Ruiz Vilar

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

Este Comité fue aprobado por unanimidad y se procedió a la lectura del Programa de Actividades para el periodo 2024-2025. El Lic. Jorge Mijares mencionó que su Programa estará basado en 9 pilares fundamentales y que trabajará de la mano con todos sus Consejeros para crear agendas de trabajo específicas y crecer la Asociación en términos de exponencialidad y beneficios tanto a Socios Estratégicos como Socios Restauranteros. Al finalizar agradeció a todo su Consejo, quienes lo apoyaron durante el año 2023. Este programa fue aprobado y el Ing. Armando Palacios procedió a informar que al no presentarse ningún tema en Asuntos Generales dio la palabra al Presidente, quien agradeció a los presentes y recordó a Ramón Alfaro, Consejero Vitalicio de la AMR quien falleció el pasado 19 de febrero.

Se dio por finalizada la Asamblea y se procedió a la foto institucional del Consejo Directivo 2024-2025. Entrada la comida los asistentes pudieron degustar jamón ibérico, cortesía de Jamones Ibéricos de España, Embajadores de Europa en el mundo. El menú ofrecido por nuestro anfitrión el restaurante L'oie constó de: Carpaccio de pulpo, Sopa de cebolla, Pesca del día o Short Rib y para cerrar Tiramisú.

La comida estuvo acompañada de los vinos: Vino Blanco Español, D.O Rioja - Excellens Sauvignon Blanc by Marqués de Cáceres y Vino Tinto Español, D.O. Toro - Matsu El Recio, cortesía de La Castellana.

SUPERIOR de GASTRONOMÍA UNIVERSIDAD
JAMONES IBÉRICOS de España EMBAJADORES DE EUROPA EN EL MUNDO
LA CASTELLANA®
Marqués de Cáceres
MATSU

INICIO

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

Jurídico

REFORMA A LA LEY FEDERAL DEL TRABAJO QUE DETERMINA SANCIONES ESPECÍFICAS PARA LAS EMPRESAS QUE NO SE AFILIEN AL INSTITUTO DEL FONDO NACIONAL PARA EL CONSUMO DE LOS TRABAJADORES

El Congreso de la Unión aprobó una reforma al Artículo 994 de la Ley Federal del Trabajo que determina sanciones específicas para los Centros de Trabajo (Empresas) que no se afilien al Instituto del Fondo Nacional para el Consumo de los Trabajadores.

Las empresas que no estén afiliadas al Instituto del Fondo Nacional para el Consumo de los Trabajadores (FONACOT) podrían hacerse acreedores a una sanción económica de entre un mínimo de $5,000.00 (CINCO MIL PESOS 00/100 M.N.) y hasta $162,000.00 (CIENTO SESENTA Y DOS MIL PESOS 00/100 M.N.), según la gravedad de la falta y la capacidad económica de la empresa. La multa o sanción podrá ser impuesta por cada trabajador afectado.

Se consideró para la aprobación de esta Reforma, el hecho de que la no afiliación de los Centros de Trabajo al FONACOT representa un obstáculo importante que impide el consumo privado, frena la actividad económica y afecta la inclusión financiera de la economía; y que la finalidad de fijar una sanción es para dar certeza a los trabajadores para el acceso a todos los beneficios que les ofrece dicho Instituto.

Se tomaron medidas para flexibilizar el acceso al Instituto a los Centros de Trabajo, por lo que actualmente sólo requieren un año de antigüedad desde el inicio de su operación para afiliarse.

A partir del año 2022, el monto promedio de cada crédito autorizado por el FONACOT fue de $24,000.00 (VEINTICUATRO MIL PESOS 00/100 M.N.), lo que se considera un apoyo real para los trabajadores de menores ingresos.

Debe tomarse en cuenta que desde el año 2012 por Disposición Legal, todas las empresas o patrones están obligados a afiliarse al Instituto del Fondo Nacional para el Consumo de los Trabajadores, para que sus colaboradores puedan ser sujetos de los créditos que proporciona el Instituto.

Sólo está pendiente de que la Reforma se publique en el Diario Oficial de la Federación para que entre en vigencia.

FUENTE: Jurídico AMR

#MeVeo

¿Sientes que te falta algo?

Es tu nueva INE.
Pasa por ella.

Siempre proporciona documentos
e información verídica al INE.

INICIO

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

Economía

BAJARÁN EL IMPUESTO AL SALARIO A PARTIR DEL PRIMERO DE MARZO

La Confederación de Trabajadores de México anunció que el próximo primero de marzo se dará a conocer una baja al impuesto al salario para los trabajadores que ganan entre uno y dos salarios mínimos.

La Confederación de Trabajadores de México (CTM) anunció que el próximo primero de marzo se dará a conocer una baja al impuesto al salario para los trabajadores que ganan entre uno y dos salarios mínimos.

Esto luego de que a consecuencia del incremento al salario mínimo de 2024 de 20% se presentara un desfase que aumentó la tasa impositiva que se aplica en dichos niveles salariales.

En el marco de su 141 Asamblea General Ordinaria, los secretarios generales adjuntos de la CTM, Fernando Salgado y Tereso Medina, detallaron que se llegó a un acuerdo con autoridades de la Secretaría de Hacienda y Crédito Público y la Comisión Nacional de Salarios Mínimos para evitar que los trabajadores se vean afectados en sus ingresos.

En este sentido, Salgado Delgado, secretario general adjunto de la CTM, se pronunció, además, por la eliminación de otros impuestos que afectan directamente al bolsillo de los trabajadores: *"Basta de impuestos que lastiman la economía de las familias. Basta de impuestos en vacaciones, en aguinaldos y en reparto de utilidades. Los retos están planteados en la CTM"*, dijo.

A su vez, el diputado Tereso Medina señaló que es impensable negar la historia de desarrollo del país sin la participación de la CTM y se refirió a la iniciativa que propone reducir la jornada laboral a 40 horas, aseguró que el sector obrero seguirá luchando por conseguir su aprobación: *"En ese tema no está a discusión de que si queremos o no. Vamos en esa ruta, nada más estamos viendo el cómo. Porque además no sólo queremos la reducción de la jornada, queremos reducción de 40 horas con pago de 56 horas"*.

Finalmente, el secretario de Comunicación Social, Patricio Flores Sandoval enumeró una serie de dificultades que están atravesando los trabajadores, como la deficiencia en la atención a los derechohabientes del IMSS, la falta de medicamentos, así como el acceso a una vivienda digna para los trabajadores de menores ingresos.

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

Eventos

¡Luis Cepeda presenta su libro "Cocina mexicana, más saludable con Aceites de Oliva Europeos" en la gala de los #WorldOliveOilAwards!

#SaboreaLaVida
#EsaEsLaActitudDeEuropa
#AceitesDeOlivaDeEspaña
#EnjoyItsFromEurope
#Euagripromo

LEER LIBRO

LUIS CEPEDA PRESENTA SU LIBRO "COCINA MEXICANA, MÁS SALUDABLE CON ACEITES DE OLIVA EUROPEOS"

Una obra que une la gastronomía española y mexicana a través de uno de los ingredientes estrella de la Dieta Mediterránea: ¡Los Aceites de Oliva europeos! No pierdas la oportunidad de descubrir la reinterpretación de los platillos mexicanos de siempre, con el toque saludable de los Aceites de Oliva de España. Además, el libro, cuenta con el prólogo del chef Ricardo Muñoz Zurita.

¡Saborea ya este recetario que sabe a América y a Europa, a México y a España!

Financiado por la Unión Europea. Las opiniones y puntos de vista expresados solo comprometen a su(s) autor(es) y no reflejan necesariamente los de la Unión Europea o los del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Ni la Unión Europea ni la autoridad otorgante pueden ser considerados responsables de ellos.

ACEITES DE OLIVA DE ESPAÑA
Cofinanciado por la Unión Europea
LA UNIÓN EUROPEA RESPALDA LAS CAMPAÑAS QUE PROMUEVEN LA VIDA SANA.
ENJOY IT'S FROM EUROPE
Grupo Modelo México · Coca-Cola · Grupo Herdez Expertos Food Service · Seguros Sura · Rappi · Jamones Ibéricos de España Embajadores de España en el mundo

Luis Cepeda

COCINA MEXICANA

más saludable con aceites de oliva

WORLD OLIVE OIL AWARDS

saborea la vida

¡El nuevo libro de Luis Cepeda ya está aquí! ¡Entra en la web para visualizarlo!

ACEITES DE OLIVA DE ESPAÑA

Cofinanciado por la Unión Europea

LA UNIÓN EUROPEA RESPALDA LAS CAMPAÑAS QUE PROMUEVEN LA VIDA SANA.

ENJOY IT'S FROM EUROPE

INICIO

Financiado por la Unión Europea. Las opiniones y puntos de vista expresados solo comprometen a su(s) autor(es) y no reflejan necesariamente los de la Unión Europea o los del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Ni la Unión Europea ni la autoridad otorgante pueden ser considerados responsables de ellos.

ACEITES DE OLIVA DE ESPAÑA

Cofinanciado por la Unión Europea

LA UNIÓN EUROPEA RESPALDA LAS CAMPAÑAS QUE PROMUEVEN LA VIDA SANA.

ENJOY IT'S FROM EUROPE

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

En los últimos años, comunidades mexicanas se han visto afectadas por la desaparición de productos típicos de su región. Alimentos que han sido parte fundamental de su desarrollo económico y cultural. Alimentos mexicanos en peligro de extinción que su paulatina ausencia dejan un impacto negativo en la identidad gastronómica del país.

La extinción de estos ingredientes va más allá del impacto gastronómico, repercute en el estilo de vida de las comunidades. La pérdida de insectos, plantas, frutos y más, reduce los ingresos y empleos de miembros de las comunidades del centro del país.

La pérdida de biodiversidad y de identidad cultural son dos efectos negativos de la desaparición de estos productos. A través de esta nota conocerás cuáles son estos ingredientes y qué podemos hacer para cambiar esta situación.

Gastronomía

GASTRONOMÍA TRADICIONAL EN RIESGO, ALIMENTOS MEXICANOS EN PELIGRO DE EXTINCIÓN

CUÁLES SON LOS ALIMENTOS MEXICANOS EN PELIGRO DE EXTINCIÓN

Sonia Montero, ex-profesora de la Universidad de Guadalajara (UDG) y especialista en gastrodiplomacia, nos ayuda a entender esta problemática desde la raíz. Para nuestra experta, el problema de los alimentos mexicanos en peligro de extinción está relacionado principalmente con el descuido humano.

Cada uno de los productos tiene sus propias circunstancias, sin embargo, el principal problema es la desinformación, desde el productor hasta el consumidor. Con especial hincapié en la industria alimentaria, donde miembros promueven el consumo de ciertos productos sin conocer de fondo sus circunstancias y contexto actual.

Es por ello que resulta importante conocer un poco de cada uno de estos alimentos mexicanos en peligro de extinción y entender cuáles son las circunstancias de su posible desaparición.

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 ACITRÓN Y CÓMO SE OBTIENE DE LA BIZNAGA

Dulce cristalizado, es uno de los típicos que puedes encontrar en diferentes ferias del país. Pero el acitrón, más allá de su importancia gastronómica, es un ingrediente que desafortunadamente está a punto de desaparecer.

De acuerdo con Sonia Montero, el principal problema del acitrón es que la biznaga, planta de la cual se elabora, toma cerca de 14 a 40 años para desarrollarse. Lo que provoca que existan pocos productores que quieran dedicarse a esta planta.

El acitrón se obtiene gracias a la extracción de la pulpa de esta cactácea. Después se cristaliza, proceso en el que se cuece lentamente con agua y azúcar. Es un alimento dulce, de textura firme y que se utiliza principalmente en la elaboración de chiles en nogada y principalmente en las roscas de reyes.

No podemos dejar de mencionar que otros factores para su posible extinción, es la deforestación y el saqueo ilegal de esta planta.

MOLE OAXAQUEÑO EN PELIGRO DE EXTINCIÓN

Este chile es uno de los más relevantes para la cocina oaxaqueña. El chile chilhuacle es muy conocido a nivel local, es un producto endémico de la región de San Juan Bautista Cuicatlán en Oaxaca.

Es un ingrediente clave en la elaboración del tradicional mole negro oaxaqueño. De acuerdo con nuestra experta, este chile ha disminuido su producción por los saqueos y altos precios en los que se ofrecen. Hoy en día el kilogramo de este chile está valuado en más de $1,000 pesos.

La causa de su extinción es el elevado costo de mantenimiento. El chile chilhuacle es un producto en el que se desarrollan fácilmente hongos y plagas. Proteger la producción de este ingrediente, puede costarle a los productores miles de pesos.

QUÉ SON LOS QUELITES Y CUÁLES EXISTEN

Quelite significa "tierra comestible" y hacen referencia a las plantas que se pueden encontrar en la milpa. Los quelites son un tipo de planta tierna que solía ser indispensable en la cocina prehispánica. Año con año, la producción de este tipo de alimentos se reduce y ha sido trabajo de muchos agricultores mantener esta tradición culinaria a flote.

El bajo consumo de estos productos es la principal causa de la desaparición. Ante la baja demanda de quelites, muchos productores desistieron en producirlos y buscaron alimentos más rentables. A través de esfuerzos públicos y privados se busca motivar al consumo de quelites en la cocina mexicana.

Se tiene considerado que existen más 350 especies de quelites, estas plantas comestibles han funcionado como parte de la dieta diaria de un sector de la población. Algunos de los quelites más conocidos que se encuentran en peligro de extinción son:

- Huauzontle
- Flor de Calabaza
- Verdolaga
- Lenguas de vaca
- Pápalo
- Romerito
- Pipicha
- Chepile
- Alache
- Quintonil
- Amaranto Rojo

Cada una de estas plantas comestibles tiene sus propias causas de extinción, sin embargo, para Sonia Montero, el caso del amaranto rojo puede servir como ejemplo: *"Es un producto tóxico para el ganado, así que impiden sembrarlo para evitar que se mueran los ganados"*. Existen factores específicos de cada planta, que hace que sean inadecuados para poder utilizarlos.

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

ENTOMOFAGIA: ALIMENTO MEXICANO EN PELIGRO DE EXTINCIÓN

La entomofagia en México ha sido de gran relevancia desde tiempos ancestrales. Las culturas prehispánicas que habitaron el Valle de México encontraron en el consumo de insectos una excelente fuente de proteína durante tiempos de escasez.

A lo largo de los años, el consumo de estos animales ha disminuido, sin embargo, aún siguen siendo representativos de la cocina prehispánica. Desgraciadamente, en los últimos años, no solo existe un cierto desinterés por estos productos, sino que muchos están por desaparecer.

Cada insecto encuentra una particularidad para su posible desaparición, pero sobre todo se debe a la contaminación, sequías, recolección ilegal y comercialización no controlada.

Algunos insectos en peligro de extinción son:

· **Ahuautles:** conocido como el "caviar mexicano", es la hueva del mosco para pájaros.
· ***Hormigas Chicatanas:*** una especie de hormigas que se consume desde épocas prehispánicas.
· **Escamoles:** larvas de las hormigas, un producto icónico de la cocina mexicana tradicional.
· **Chinicuiles:** el gusano rojo de maguey, un producto clásico de las cantinas.
· **Ajolote:** una especie de salamandra con la que antiguamente se hacía el mixmole, un mole de pescado.
· **Acociles:** son crustáceos de río, también conocidos como chacales y solían consumirse en el norte del país.
· **Tepocates:** unos renacuajos que se consumían desde la fundación de Tenochtitlán.

CÓMO PUEDO CONTRIBUIR COMO CONSUMIDOR A LA CONSERVACIÓN DE ESTOS PRODUCTOS

Para evitar la desaparición de estas especies, es necesario tomar ciertas medidas que nos permitan proteger sus ecosistemas. Pues la extinción de estas especies es algo irreparable que sufrirá México en el futuro.

La gastronomía prehispánica en México se constituyó en parte por el consumo y comercialización de estos productos. Son ingredientes identitarios de nuestra cocina que representan parte del legado ancestral de las civilizaciones que habitaron este valle.

Existen programas del gobierno que pueden ayudarnos a estar mejor orientados, reportar malas prácticas y prevenir sobre el consumo responsable. La PROCER y la CONAP, son programas de conservación de las especies en riesgo, buscan recuperar y proteger a estas especies y sus entornos.

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

Algunas acciones que podemos implementar en nuestro día a día para promover y proteger este tipo de alimentos son:

· **Investigar:** estar enterados de las circunstancias de cada producto ayudará a tener todos los elementos para tomar una correcta decisión. Infórmate a través de expertos para identificar la situación de dicho producto.
· **Comprar solo legalmente:** si son productos que pueden ser comercializados y su compra beneficia a las comunidades, entonces evita atajos para conseguirlos y solo compra a vendedores certificados.
· **Sustituir:** para los productos que no pueden ser comercializados, sustituye por alternativas sostenibles.
· **Temporada:** consumir únicamente alimentos de temporada de productores locales.

Por otro lado, el gobierno y sus instituciones debe alentar otro tipo de acciones como:

· **Sensibilizar:** educar a la población sobre las circunstancias específicas de cada producto ayudará a protegerlos de su extinción.
· **Fomentar:** la recolección y consumo responsable es la clave para reducir la sobreexplotación.
· **Reforestación:** promover la conservación de los bosques y selvas.
· **Readaptación:** para los productores será necesario encontrar nuevas técnicas agrícolas menos invasivas con el medio ambiente.

LA ESPERANZA MUERE AL ÚLTIMO

Para Sonia Montero la clave está en respetar y escuchar a las comunidades originarias: *"Ellos saben como producir sus productos, como consumirlos y como regenerarlos"*. Sería importante que más cocineros investigadores se involucren con humildad en estas comunidades para comprender los métodos correctos de producción y de preparación.

La cocina prehispánica está basada en el aprovechamiento de los recursos disponibles. Los insectos fueron un claro ejemplo de ello, sin embargo, hoy existe la posibilidad de crear una alimentación responsable y consciente. Por ello es importante proteger estos alimentos mexicanos en peligro de extinción, para poder disfrutar del legado gastronómico de nuestros antepasados.

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

Capital Humano

NO ES MOMENTO DE AUMENTAR AGUINALDO, LLEVARÁ A INFORMALIDAD

La Coparmex consideró que no es el momento de incrementar el pago de aguinaldos a los trabajadores, pues acentuará las cargas a las empresas, en particular sobre las pymes.

La propuesta de aumentar de 15 a 30 días de salario en el **pago de aguinaldo** acentuará las cargas a las empresas –en especial a las mipymes–, impactará en otros costos como el de pensiones y vacaciones, pero, sobre todo, "detonará la informalidad" al disminuir las contrataciones, advirtieron diversos organismos empresariales.

La Confederación Patronal de la República Mexicana (Coparmex) dijo estar en favor de las reformas que benefician a los trabajadores, sin embargo, *"no es el momento para incrementar los días de aguinaldo"*, respondió a la iniciativa de reforma a la Ley Federal de Trabajo que fue aprobada en Comisiones en el Congreso.

Los patrones del país manifestaron estar conscientes de que esta iniciativa dignificaría a los colaboradores de las empresas y garantizaría una mejor calidad de vida, pero es necesario considerar las complejas condiciones actuales del empresariado en México.

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

"Nos parece inconveniente seguir acrecentando los costos a la generación de empleos en un momento de complejidad económica para el país y en el que se viene asimilando un consistente incremento al salario mínimo", reprobó la Cámara Nacional de la Industria de la Transformación (Canacintra).

Por ello, instó a que se considere la opinión del sector privado y se contemplen las afectaciones a la productividad, en particular de las mipymes, ya que sin duda serán las mayormente afectadas con este incremento.

"Es momento de hacer un alto en el camino en esta legislatura para que acaben de madurar las reformas laborales que se han aprobado y el empresariado termine de adaptarse a las nuevas medidas", demandó la Coparmex.

Explicó que la propuesta implica un aumento del 100% en el costo del aguinaldo a las empresas que ya están presionadas con las obligaciones de índole fiscal, la informalidad, la competencia desleal y las cargas laborales.

El aumento de 15 a 30 días de aguinaldo *"impactaría de manera más peligrosa y agresiva a las MiPymes que representan más del 99% de las empresas del país"*.

Los industriales de México exhortaron a todas las fuerzas políticas a generar una mesa de diálogo para encontrar el punto de encuentro respecto a la agenda laboral que México necesita, para enfocar los esfuerzos legislativos de la manera más adecuada para el país pensando en todo momento en trabajadores y empleadores.

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

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

Restaurantes

JANU TOKYO DESPLEGARÁ UNA NUEVA FASCINACIÓN CULINARIA

A través de una sólida propuesta gastronómica, este hotel cautivará los sentidos, y el paladar, mediante un viaje de sabores por Europa y Asia.

La fascinación gastronómica alcanzará su epítome en el nuevo Janu Tokyo, en donde la emoción por lo desconocido se despertará a través de una exitante experiencia culinaria. Esta augura una travesía inolvidable por los sabores de oriente y occidente.

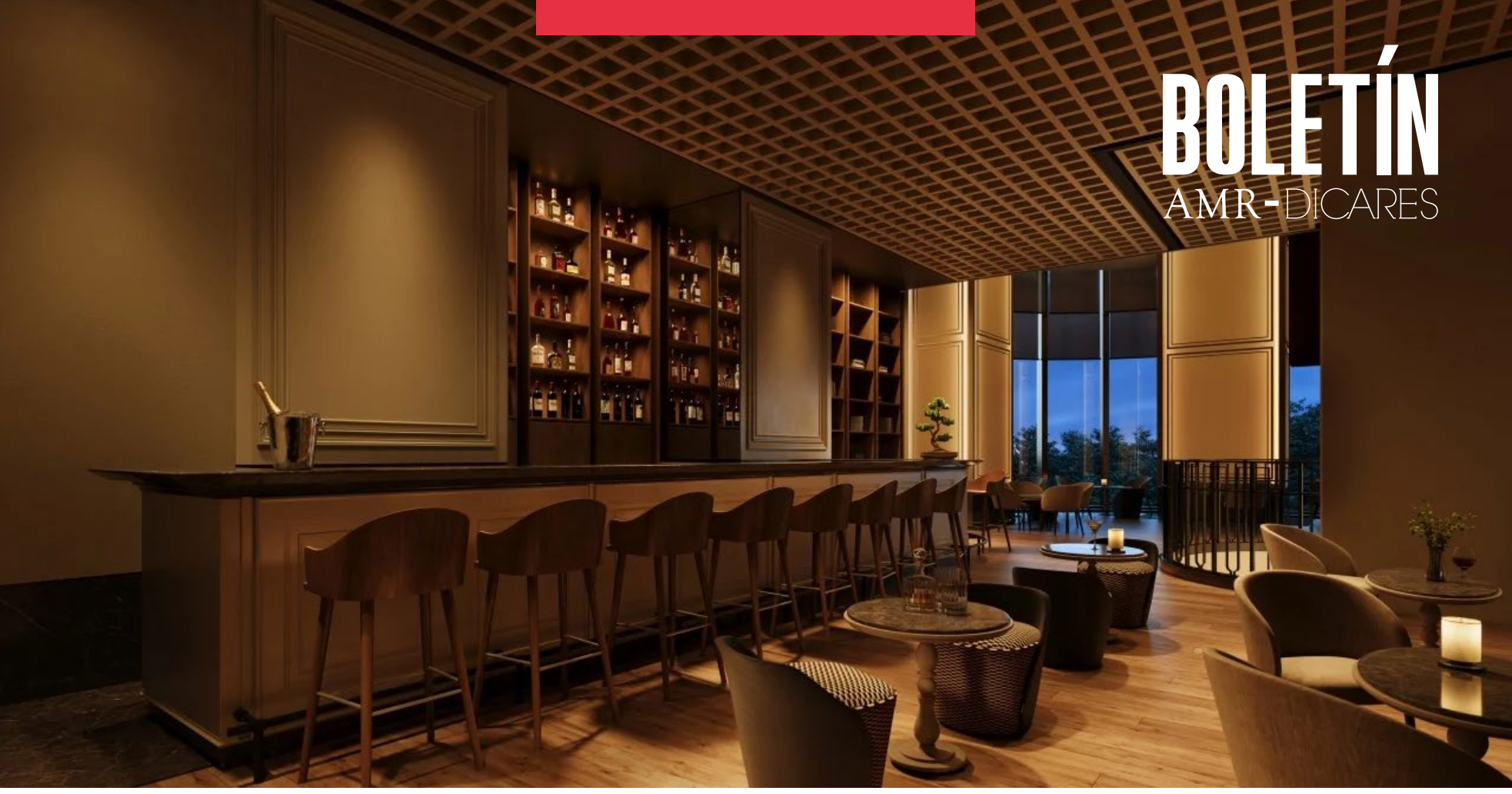
Sumergido en la vibrante escena de Azabudai Hills, la naturaleza, la cultura, el arte y el deseo irrefrenable por las compras convergen en este hotel de Grupo Aman –programado para abrir sus puertas este mes de marzo 2024– mismo que terminará por seducir los sentidos de los viajeros por medio de una robusta propuesta de destinos gastronómicos.

Tras una exploración intensa y palpitante por la capital de Japón y su cautivadora cultura ancestral, será el momento ideal para sentarse apaciblemente y permitir que el paladar se rinda ante una emocionante danza de sabores.

Para ello, Janu Mercato celebrará la herencia culinaria italiana a través de un amplio menú compuesto por pastas caseras, pescados y mariscos preparados al momento, así como embutidos y quesos europeos. Todo ello, en un espacio especialmente diseñado para acompañar un momento de total satisfacción: bien sea en un área interior con paredes acristaladas, desde donde la contemplación de las vistas exteriores resultará hipnotizante, o en una terraza inspirada en París, pero con una atmósfera oriental, para conformar una experiencia sin igual.

El momento puede culminar en Janu Patisserie. Ahí se servirá una exquisita selección de manjares horneados y *parfaits*, prolongando así el instante sublime de la degustación; abrazados por un entorno de paredes de mármol, rinde así un homenaje a las tradiciones europeas de pastelería.

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



Sabores orientales

Sin embargo, nadie va al país del sol naciente sin darse la oportunidad de vivir su verdadera cultura. Por esta razón, Janu Tokyo también contará con dos restaurantes de cocina japonesa. Estos revisan con maestría lo mejor de la gastronomía asiática, por medio de una reinterpretación del *sushi Edomae* en el Ligura, en donde los visitantes podrán elegir entre una exquisita selección de *sashimis,* platos pequeños o cenas *omakase.*

Por su parte, Sumi se erigirá como un spot culinario destinado a realizar una interpretación moderna de la parrilla tradicional de *sumibiyaki,* con ingredientes orgánicos preparados sobre carbón. Maridará la propuesta un vino selecto o *sake premium.* En tanto, Janu Grill y Hu Jing se especializarán en cocina cantonesa.

El día podría terminar el Janu Lounge y Garden Terrace, en donde se servirá té por las tardes o el Janu Bar para entregarse al placer de probar una curada selección de cocteles artesanales.

Este nuevo refugio de hospitalidad deleitará los sentidos en un espacio único que llenará el alma, como su nombre, a través de un diseño arquitectónico y de interiores que despertará la curiosidad de los visitantes.

FUENTE: Forbes México

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

En el rincón culinario de Yucatán, un tesoro verde se erige como la estrella indiscutible de la gastronomía local: ¡la chaya! Esta joya de la naturaleza no solo deleita los sentidos con su exquisito sabor, sino que también despliega un poderoso arsenal de beneficios para la salud. Acompáñanos en un recorrido por los secretos y encantos de esta maravilla botánica, mientras exploramos cómo la chaya se ha convertido en el ingrediente imprescindible de la cocina del sureste mexicano.

Originaria de las tierras peninsulares sagradas, la chaya no solo es un ingrediente, ¡es un pilar cultural! Sus hojas, utilizadas con maestría por los chefs locales, son la esencia misma de una variedad de platos tradicionales. Desde clásicos guisos, hasta aguas revitalizantes, esta maravillosa hortaliza se adapta a todos los caprichos culinarios. Sin embargo, lo que distingue verdaderamente a esta planta es la relación única que los yucatecos han forjado con ella.

Gastronomía

QUÉ ES LA CHAYA, LA "ESPINACA MAYA" QUE LE DA VIDA A LA GASTRONOMÍA YUCATECA

Crece de forma silvestre en toda la península, desde Tabasco, Yucatán hasta otros lugares en Centroamérica, en las regiones costeras del Golfo de México y el Mar del Caribe. Se trata de un arbusto pequeño, familia de las euforbiáceas, que tiene hojas de cinco picos.

Es una herencia mesoamericana, que además de utilizarse como alimento, también solía usarse como forraje y medicina.

La chaya no es simplemente cosechada, es respetada. Antes de aventurarse a cortar sus hojas, es costumbre dirigir unas palabras de respeto a la planta. Según la creencia local, esta interacción es esencial para evitar que la planta despliegue sus espinas y cause picazón a quienes no han obtenido su consentimiento previo. Un ejemplo fascinante de cómo la tradición y la naturaleza se entrelazan de manera mágica.

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

LOS MÚLTIPLES BENEFICIOS DE LA CHAYA

Pero, ¡espera, hay más! La chaya no solo es un deleite para los sentidos, sino también una fuente de bondades para el cuerpo. Investigaciones sugieren que su consumo puede ayudar a reducir los niveles de triglicéridos y colesterol en la sangre. ¿Un beneficio adicional de sabor? ¡Exacto!

De acuerdo al CONACYT, la chaya tiene mayores propiedades que la espinaca, amaranto, col y lechuga. Entre sus nutrientes destaca el hierro, proteína, fibra, calcio, potasio, vitaminas A y C.

Su perfil nutricional, junto con su sabor único, hacen de la chaya un tesoro en el mundo de la alimentación. Un consumo moderado de chaya puede ayudar a:

1. La chaya puede **ayudar a reducir los niveles de triglicéridos y colesterol** en la sangre.

2. Gracias a su contenido de vitamina C, la chaya puede **fortalecer el sistema inmunológico**.

3. Algunos estudios sugieren que la chaya podría tener un **efecto positivo en la regulación de los niveles de azúcar en sangre**, lo que podría ser beneficioso para las personas con diabetes.

4. Su alto contenido de calcio y vitamina K **contribuye a mantener huesos fuertes y saludables**, y podría ser especialmente útil en la prevención de enfermedades como la osteoporosis.

5. La fibra presente en la chaya puede **promover la salud digestiva al favorecer el tránsito intestinal** y prevenir problemas como el estreñimiento.

6. La chaya contiene antioxidantes que ayudan a **combatir el estrés oxidativo en el cuerpo**, contribuyendo a la prevención de enfermedades crónicas.

EXPLORANDO RECETAS Y ANTOJITOS PENINSULARES QUE UTILIZAN ESTA "ESPINACA MAYA"

Esta “espinaca maya” también posee una historia botánica fascinante. Nativa de las tierras fértiles de Tabasco y la Península de Yucatán, su influencia en la cocina local trasciende las fronteras geográficas. Sus hojas, al igual que las espinacas tradicionales, se convierten en delicias irresistibles cuando pasan por manos hábiles y experimentadas.

AQUÍ TIENES UNA LISTA DE RECETAS EMBLEMÁTICAS DE LA PENÍNSULA QUE HACEN MAGIA CON LA CHAYA:

· **Papadzules:** Estos suaves y reconfortantes antojitos yucatecos consisten en tortillas rellenas de huevo cocido y bañadas en una exquisita salsa de chaya con semillas de calabaza.

· **Sopa de Lima:** Un clásico que no puede faltar en la mesa yucateca, esta sopa de pollo a base de caldo de lima se realza con hojas de chaya para una dosis extra de sabor y nutrición.

· **Rellenos Negros:** Un platillo de celebración, los rellenos negros son bolitas de masa rellenas de carne y condimentadas con una rica salsa de chaya.

· **Salbutes:** Pequeñas tortillas de maíz fritas que se coronan con carne de pavo, aguacate, cebolla morada y, por supuesto, una generosa porción de chaya para un toque de color y sabor.

· **Agua:** Una bebida refrescante y saludable que combina las propiedades de sus hojas con ingredientes como limón, hierbabuena y azúcar para crear un elixir revitalizante.

· **Tamales:** En esta versión de tamales, las hojas de chaya se utilizan para envolver una mezcla de masa y relleno, creando una explosión de sabor en cada bocado.

· **Chayitas Rellenas de Queso:** Las hojas de chaya se convierten en un envoltorio de queso fresco, que luego se fríen para obtener una deliciosa botana crujiente.

FUENTE: Animal Gourmet

INICIO

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

8 de cada 10 empleos son generados por las empresas.

PEPE y TOÑO

Voz de las Empresas

Consejo de la Comunicación

Censo Económico 2019, INEGI

INICIO

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