



Jurídico

SESIÓN EN LA QUE LA CORTE DECLARÓ CONSTITUCIONAL EL TOPE MÁXIMO EN EL PAGO DE PTU

[LEER MÁS](#)



CDMX

BENITO JUÁREZ ES LA ALCALDÍA MÁS COMPETITIVA DE LA CDMX

[LEER MÁS](#)



Capacitación

MASTER CLASS SOBRE LOS VINOS DE RIOJA

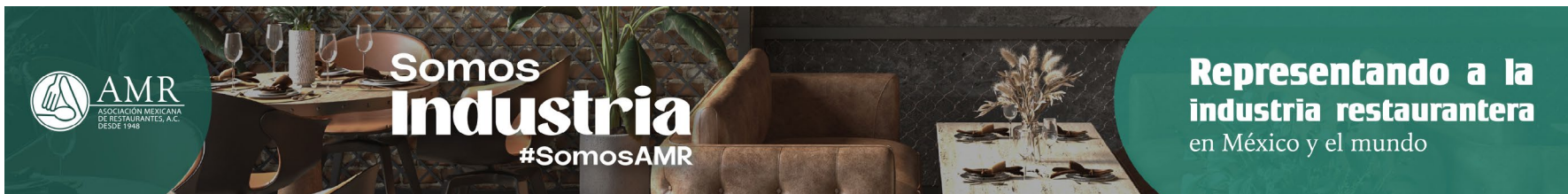
[LEER MÁS](#)



Capacitación

IMPORTANCIA DEL FREÍDO PROFUNDO PARA CRECER TU NEGOCIO

[LEER MÁS](#)



Representando a la industria restaurantera en México y el mundo



Finanzas

DECLARACIÓN ANUAL: ¿SE PUEDE CORREGIR SI NO TE GUSTÓ EL RESULTADO?

[LEER MÁS](#)



Turismo

PRONOSTICAN QUE 2024 SERÁ UN AÑO DE CONTRIBUCIÓN RÉCORD DEL TURISMO AL PIB MUNDIAL

[LEER MÁS](#)



Responsabilidad Social

“MI PESCA DEL DÍA”, CAMPAÑA DE PESCA CON FUTURO

[LEER MÁS](#)



Salud

MUESLI: UN ALIADO PARA LLENARTE DE ENERGÍA DESDE EL DESAYUNO

[LEER MÁS](#)



RIOJA





En Sesión, la Suprema Corte de Justicia de la Nación declaró CONSTITUCIONAL el tope máximo impuesto por la Ley Federal del Trabajo al pago de la Participación de los Trabajadores en las Utilidades, según reforma publicada el 23 de abril de 2021 (reforma del "outsourcing").

Jurídico

SESIÓN EN LA QUE LA CORTE DECLARÓ CONSTITUCIONAL EL TOPE MÁXIMO EN EL PAGO DE PTU

Previo a la reforma en comento, la Ley Federal del Trabajo no preveía ningún límite para el pago de las utilidades a los trabajadores. En este tenor, salvo los casos de excepción previstos en la norma, la utilidad a repartir entre toda la plantilla era del equivalente al 10% de la base gravable, habiéndose de repartir entre los trabajadores hasta agotar el porcentaje.

Derivado de la reforma a la Ley Federal del Trabajo publicada hace casi tres años - 23 de abril de 2021-, el monto de la participación de las utilidades tiene como límite máximo el equivalente a tres meses del salario del trabajador o el promedio de la participación recibida en los últimos tres años, debiéndose aplicar entre estas dos opciones, la que resulte más conveniente al trabajador.

En su momento, se promovieron demandas de amparo argumentando la inconstitucionalidad del tope máximo que ahora dispone la Ley Federal del Trabajo, sin que la Constitución

lo contemplara. El asunto ha quedado ahora zanjado en la Suprema Corte de Justicia de la Nación, cómo máximo Tribunal Constitucional, resolviendo que los topes previstos por el artículo 127 fracción VIII de la Ley Federal del Trabajo son constitucionales, al no transgredir el orden supremo constitucional, ni los principios que de nuestra Carta Magna emanan.

Habiendo quedado resuelto en definitiva, lo procedente es que, si la individualización de la utilidad a repartir en el proyecto de partición, excede del importe de tres meses de salario del trabajador o del promedio de la participación recibida por el trabajador en los últimos tres años; debe entonces aplicarse el tope máximo. El efecto de no aplicar el tope máximo sería que el excedente pueda ser considerado como una gratificación adicional que integraría el salario tanto para indemnizaciones laborales, como para la fijación del salario base de cotización ante el IMSS.

FUENTE: Jurídico AMR

INICIO



Tláhuac y Milpa Alta son las dos menos competitivas por su baja inversión en infraestructura, alta percepción de inseguridad y poca diversidad económica.

Benito Juárez es la alcaldía con mayor nivel de competitividad de la Ciudad de México, gracias a su posición en infraestructura, sociedad y medio ambiente, y sistema político y gobiernos, de acuerdo con la Radiografía Chilanga elaborada por el Instituto Mexicano para la Competitividad (Imco).

De las 16 alcaldías capitalinas, únicamente tres se encuentran con un nivel de competitividad alta o muy alta: Benito Juárez, Miguel Hidalgo y Coyoacán. En contraparte, Tláhuac y Milpa Alta están en los últimos puestos.

El Imco presentó la primera edición de la **Radiografía Chilanga 2024**, un índice de competitividad que analiza 25 indicadores para las 16 alcaldías de la CDMX. Los criterios abarcan desde innovación y economía, hasta medio ambiente y seguridad.

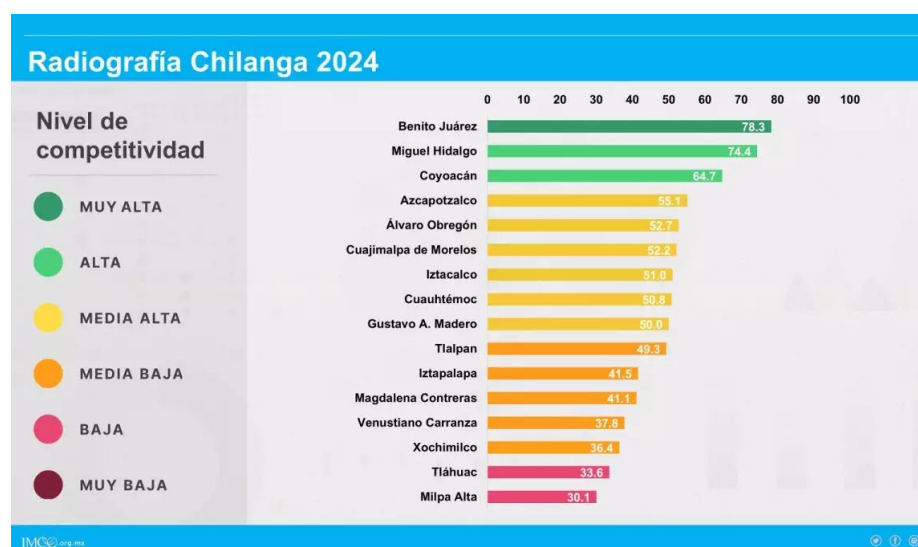
CDMX

BENITO JUÁREZ ES LA ALCALDÍA MÁS COMPETITIVA DE LA CDMX

Alcaldías más y menos competitivas

Además de Benito Juárez como la más competitiva, Miguel Hidalgo y Coyoacán tienen un nivel de competitividad alta por su desempeño en sociedad y medio ambiente e infraestructura.

Tláhuac y Milpa Alta son las menos competitivas, pues registraron cifras bajas en infraestructura, sistema político y gobiernos.





Economía e Innovación

Miguel Hidalgo se posicionó como la mejor alcaldía en este subíndice, seguida de Coyoacán y Benito Juárez, como resultado de sus cifras en centros de investigación, registro de patentes y posgrados de calidad. Miguel Hidalgo, además, es la alcaldía con mayor diversidad económica, al aglutinar a 770 sectores.

Benito Juárez, mejor desempeño en gobierno

Benito Juárez se ubicó como la alcaldía con el mejor desempeño en el subíndice de Sistema Político y Gobiernos, junto a Coyoacán y Miguel Hidalgo, lo que resalta el mejor balance entre aspectos como el efecto de la participación ciudadana, la competencia electoral, las agresiones a periodistas y otros factores.

Para incrementar la competitividad, el IMCO propone a las alcaldías:

- Optimizar el desarrollo de nueva infraestructura urbana, con un énfasis en la provisión de servicios públicos: transporte, mantenimiento de la infraestructura, agua potable y recolección de residuos.
- Impulsar la transparencia en la presentación del gasto.
- Fortalecer la participación ciudadana en la toma de decisiones, mediante el uso de plataformas digitales.
- Promover el desarrollo sustentable en uso de agua, manejo de residuos y uso de energías limpias.

FUENTE: Expansión

INICIO

8 de cada 10 empleos son generados por las empresas.



**ANAY
MARY**

Voz de las Empresas

Consejo de la Comunicación



Censo Económico 2019, INEGI

INICIO



Coca-Cola



SEGUROS | SURA

Rappi



RIOJA

Denominación de
Origen Calificada



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



Financiado por
la Unión Europea



LA DOGA RIOJA

TE INVITA A LA

Master Class

SOBRE LOS VINOS DE RIOJA

IMPARTIDA POR LA SOMMELIER
CLAUDIA IBARRA

Martes **16** Abril

4:00 a 6:00 P.M.

ESDAI HOSPITALITY CENTER

Valencia 101, Col. Insurgentes Mixcoac,
Ciudad de México

INSCRÍBETE

Noemi Alarcón · nalarcon@amr.org.mx · T. 55 5250 1146

INICIO



Coca-Cola



EXPERTOS
FOOD SERVICE

SEGUROS | SURA

Rappi



CURSO LA IMPORTANCIA DEL FREIDO PROFUNDO PARA CRECER TU NEGOCIO

CAPACITACIÓN AMR

FECHA

18 abril

HORARIO

10:00 a 13:00 Hrs.

LUGAR

Lamartine 205, Col. Polanco, CDMX

DIRIGIDO A
CHEFS, COCINEROS
Y OPERADORES
DE COCINA

INSCRÍBETE

Noemi Alarcón
nalarcon@amr.org.mx
T. 55 5250 1146



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





FOODSERVICE
SOLUTIONS



WELBILT®
Bringing innovation to the table

OBJETIVO

Dar a conocer el correcto freído profundo para mayor rentabilidad en tu negocio.

TEMARIO

- ¿Qué es el freído profundo? y sus elementos.
- La importancia de los aceites.
- El equipo correcto para el freído profundo.
- Productos convenientes.

DIRIGIDO A

Chefs, Cocineros y Operadores de Cocina.

INSCRÍBETE

Noemi Alarcón
nalarcon@amr.org.mx
T. 55 5250 1146



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

f i X in @AMRrest

INICIO



Coca-Cola



SEGUROS | SURA

Rappi



Aumenta las reservas de tu restaurante

Diplomado de
Dirección de Marketing
PARA RESTAURANTES



INICIO





Finanzas

Si el saldo a favor o en contra no te convence puedes buscar la forma de hacerle ajustes o correcciones a este trámite fiscal.

A Roberto el resultado de su declaración anual no le convenció. El saldo a favor que el SAT arrojó le pareció muy poco para las deducciones personales que realizó en el 2023, así que verificó la información que tenía precargada y se dio cuenta que no estaba el dato de los intereses por crédito hipotecario, así que pidió asesoría y un contador le ayudó subir la constancia de intereses y el monto de impuestos a recibir se elevó.

La declaración anual de impuestos te puede provocar mucha felicidad cuando el resultado de ésta es un saldo a favor importante, pero también causar incertidumbre si lo que arroja no te convence o es impuesto a pagar.

DECLARACIÓN ANUAL; ¿SE PUEDE CORREGIR SI NO TE GUSTÓ EL RESULTADO?

A pesar de que la probabilidad de que las personas que realizan su declaración anual tengan devolución de impuestos es alta, existen quienes deberán pagarle al Servicio de Administración Tributaria (SAT).

Esta dependencia federal tiene habilitado el microsítio de Declaración Anual 2023 donde ya se encuentra tu información fiscal precargada y ahí puedes revisar qué se está tomando en cuenta para definir tu saldo en contra o a favor.

Es decir, que se refleja un resultado de tu declaración con la información pre cargada, la cual puedes aceptar así o hacerle ajustes.

Es importante que te des el tiempo de revisar estos datos porque pudiera suceder que algunas de tus deducciones personales no se cargaron por lo que deberás subirla de forma manual. Si desconoces cómo hacerlo un contador o contadora podría colaborarte con este proceso y además ayudarte a presentar tu declaración anual de una forma segura.





¿No estás de acuerdo con el resultado?

Si el resultado de tu declaración anual no te gustó y quieres ver la manera de modificarla, puedes hacerlo.

Existen dos formas, la primera y la ideal es antes de presentarla, revisa antes de la información precargada en el micrositio Declaración Anual y corrigiendo o sumando alguna información que le falte. Esto lo puedes hacer tú o solicitar la ayuda de un experto.

Si no convence la cifra que arroja tu declaración, habrá que verificar la información que se tiene en los visores, ya sea de nómina o de deducciones personales, destacó Norma Cruz, fundadora de la consultoría Autonomía Fiscal para Mujeres.

“Puede ser que alguna factura no se esté considerando porque le pusieron en la factura que se pagó en efectivo, pero si tenemos la certeza con el estado de cuenta de que se pago por transferencia la podemos agregar y así se modifica el resultado”, explicó la especialista.

Otra forma de corregir el resultado de la declaración anual es después de presentarla. En caso de que te des cuenta que se presentó pero faltó información, se pueden corregir algunas cuestiones mediante una declaración complementaria por modificación de obligaciones, dijo Norma Cruz.

¿Saldo en contra? Págalo en parcialidades

Si el resultado, con todas las correcciones realizadas, es saldo en contra, existe la opción de pagarle al SAT mediante parcialidades. La dependencia federal da hasta seis meses para que los contribuyentes paguen ese dinero siempre y cuando sean puntuales de no hacerlo se cancela ese beneficio y se cobran intereses.

“En caso de no cubrir en tiempo y forma las parcialidades, se cobrarán recargos por falta de pago oportuno. La última parcialidad debe cubrirse a más tardar el 30 de septiembre del 2024, incluyendo, en su caso, los recargos señalados anteriormente”, detalló el SAT.

¿Quiénes sí deben presentar la declaración?

Si eres un trabajador asalariado y ganas menos de 400,000 pesos al año la declaración anual no es una obligación para ti, sin embargo, si realizaste deducciones personales durante el año fiscal puedes presentarla de forma voluntaria y obtener saldo a favor.

Quiénes sí tienen que presentarla de forma obligatoria son quienes perciben más de 400,000 pesos al año, tienen dos o más jefes, los trabajadores independientes que emiten facturas por honorarios o freelance, también algunas personas pensionadas y si ganaste algún premio o si recibiste indemnización por término laboral.

FUENTE: El Economista

INICIO



El sector contribuirá con 11.1 bdd, un alza de 7.5% respecto a los niveles máximos de 2019, según el Consejo Mundial de Viajes y Turismo.

Este año se establecerá un año récord para los viajes y el turismo porque contribuirá con 11.1 billones de dólares (bdd) al PIB mundial, lo que representará un aumento de 7.5% respecto a los niveles máximos de 2019, previó el Consejo Mundial de Viajes y Turismo (WTTC, por sus siglas en inglés).

Los viajes y el turismo contribuirán con 770 mil millones de dólares adicionales, de manera que 1 de cada 10 dólares que genera la economía mundial corresponderán al sector de viajes y turismo, según la Investigación de Impacto Económico (EIR) 2024, elaborada por el organismo mundial de turismo en asociación con Oxford Economics.

Asimismo, WTTC espera que 142 países de 185 analizados rebasen sus récords de contribución al PIB durante este año.

Lo anterior, respaldado en la estimación de que el gasto de los visitantes internacionales alcance los niveles de 2019, con 1.89 bdd, mientras que se prevé que el gasto por turismo interno alcance un récord histórico de 5.4 bdd.

Turismo

PRONOSTICAN QUE 2024 SERÁ UN AÑO DE CONTRIBUCIÓN RÉCORD DEL TURISMO AL PIB MUNDIAL

Al dar a conocer sus estimaciones, el WTTC destacó que 2023 sentó las bases para el impulso en la demanda de viajes, allanando el camino para un año récord en 2024. Recordó que el año pasado hubo una inyección económica de casi 10 bdd, con lo que el sector igualó sus niveles anteriores a la pandemia, demostrando su resiliencia y su papel fundamental en la economía mundial.

Además, dijo, en 2023 el sector turístico representó el 9.1% del PIB mundial, con poco más de 9.9 bdd, con la contribución del sector solo un 4% por debajo del máximo histórico de 2019. El sector también reforzó su fuerza laboral en 27.4 millones de puestos de trabajo adicionales, impulsando el total a casi 330 millones de puestos de trabajo en todo el mundo.

“En el contexto de incertidumbre, el sector de viajes y turismo sigue siendo una potencia económica mundial”, dijo Julia Simpson, presidenta y CEO del WTTC.

Viajes y turismo dentro de 10 años

El WTTC pronostica un futuro prometedor para la próxima década, caracterizado por un sólido crecimiento y oportunidades profesionales sin precedentes. Se estima que para 2034, el sector superará sus niveles de contribución a la economía mundial con 16 bdd, lo que supondrá el 11.4% de todo el panorama económico.

Esta industria en auge también se convertirá en un pilar para la generación de puestos de trabajo, proporcionando empleo a 449 millones de personas en todo el mundo. De esta manera, el 12.2% de la fuerza laboral estará representado por el sector de viajes y turismo, completó el consejo.

FUENTE: Forbes México

INICIO



¿SABÍAS QUE ADOPTAR UNA
POLÍTICA DE HUEVO LIBRE DE JAULA

PUEDE **AMPLIAR**
TU NICHOS DE MERCADO?



3 de cada 4

personas afirman que los
animales en granjas son
capaces de sentir dolor.



El 84%

de los consumidores
pagaría más por
huevos libres de jaula.

Fuente: Ipsos (2020)

Conoce más en
mercyforanimals.lat/politicasinjaulas/



MERCY FOR
ANIMALS

INICIO



Coca-Cola



EXPERTOS
FOOD SERVICE

SEGUROS | SURA

Rappi





"Mi Pesca del día" es una iniciativa del movimiento #PescaConFuturo que invita a los chefs, cocineros, cocineras y toda persona que guste de cocinar, a que compartan la información completa del producto que presentan y preparan, creando así una cadena de acciones que nos lleven a tener una mejor trazabilidad de los ingredientes, a conocer el origen de nuestros alimentos y a honrar a los productores y a quienes los llevan a nuestras mesas.

El consumo de pescados y mariscos proporciona grandes beneficios para la salud ya que aportan proteínas, ácidos grasos como el Omega 3 y minerales como el hierro, magnesio y calcio que ayudan a disminuir problemas cardiovasculares, entre otras afectaciones.

Los recetarios mexicanos contienen deliciosas recetas en donde los pescados y los mariscos son protagonistas en las mesas de los hogares y restaurantes.

Responsabilidad Social

"MI PESCA DEL DÍA", CAMPAÑA DE #PESCACONFUTURO PARA IMPULSAR EL CONOCIMIENTO Y CONSUMO DE PESCADOS Y MARISCOS MEXICANOS

Es importante reflexionar sobre la diferencia entre la frase "sopa del día" y "pesca del día"... por la sopa del día siempre preguntaremos, pero por la pesca no. ¿Por qué sucede esto? ¿Por qué cuando nos dicen "sopa del día" o "agua del día" nos tomamos el tiempo de cuestionar sobre el ingrediente, de qué es, cuál es su preparación o qué otros frutos están presentes, pero cuando nos dicen "pesca del día" rara vez lo hacemos? Porque estamos acostumbrados a asumir que todos los productos de la pesca que nos presentan en un plato son un pescado y no surge la duda sobre la variedad o especie, el lugar de donde viene y cuál es su temporada.

Tampoco preguntamos si el producto fue legalmente pescado, si tuvo un manejo responsable, si es mexicano, si llegó de aguas interiores, si proviene de cultivo o del mar o si fue capturado ese mismo día.





COMEPESCA, a través de #PescaConFuturo, presenta la campaña “Mi pesca del día” una invitación para que solicitemos la información del ingrediente del mar que llega a nuestra mesa, a tener curiosidad sobre su origen y hacer de esta pregunta una cotidianidad cuando nos ofrezcan en restaurantes, centros de consumo o autoservicio un producto pesquero o acuícola.

Es importante acercarnos y conocer la enorme variedad de pescados y mariscos nacionales y todo aquello de lo que nos estamos perdiendo por voltear a ver especies que muchas veces llegan de otros países, como importaciones, generando una huella de carbono mucho mayor a la del producto mismo. Hay tantas especies de pescados y mariscos mexicanos que nos harían falta varias cuaresmas para probar todas.

El Mapa de Proyectos Pesqueros y Acuícolas Sostenibles de #PescaConFuturo registra 59 especies de pescados y mariscos, entre ellas, Totoaba de cultivo de BCS, kampachi, trucha arcoiris, pulpo maya, camarón blanco de cultivo, ostión japonés de BCS, jurel, camarón, rocote bermejo, robalo garabato, tilapia/mojarra y camarón azul del Pacífico.

Preguntemos por el nombre y origen de la “pesca del día” o los platillos con mariscos que nos ofrecen, si lo hacemos con la sopa, las aguas frescas y a veces, hasta con los helados, ¿por qué no lo haríamos con nuestra pesca?

[@pescaconfuturo](#)
[#PescaConFuturo](#)

TEXTO: Azucena Suárez

INICIO





Salud

¿Te has preguntado alguna vez qué es lo que lleva ese delicioso y saludable plato de fruta (con algo que parece granola) que te encuentras en el desayuno de los restaurantes o que ves en los supermercados? ¡Eso es el muesli!

Este alimento, lleno de nutrientes y sabor, está ganando cada vez más popularidad como una **opción de desayuno nutritiva y deliciosa**. Pero, ¿qué es exactamente y por qué deberías considerarlo como tu nuevo aliado para comenzar el día con energía y vitalidad? ¡Sigue leyendo para descubrirlo!

MUESLI: UN ALIADO PARA LLENARTE DE ENERGÍA DESDE EL DESAYUNO

¿QUÉ ES EL MUESLI?

El muesli es una mezcla de **cereales integrales** como la avena, el trigo, la soja o el maíz integral al que se le añaden frutas deshidratadas como el plátano, las fresas, las pasas o frutos secos como las nueces, almendras o cacahuates.

Esta mezcla, llena de texturas y sabores, se puede consumir de diversas formas y es conocida por ser una **opción saludable y deliciosa para el desayuno**.

Según información de *The Gourmet Journal*, este platillo destacó en el mapa en los Alpes suizos, cuando al médico Maximilian Oskar Bircher-Benner le ofrecieron como cena, después de una caminata, un plato con trigo, leche, miel y una manzana.

El médico, después de consumirlo y de investigar su calidad nutricional, comenzó a ofrecerlo a sus pacientes como complemento de la dieta. Así fue progresivamente fue haciéndose popular como un **alimento sano, nutritivo, energético y saciante**.





¿QUÉ DIFERENCIA EL MUESLI DE LA GRANOLA? ¿SERÁ QUE EL MUESLI ES MÁS SALUDABLE QUE LA GRANOLA?

A menudo se confunde el muesli con la granola, pero tienen algunas diferencias clave. Mientras que el muesli se consume crudo y sin cocer, la granola se hornea y generalmente se endulza con miel u otros edulcorantes. En realidad, la granola es uno de esos desayunos que parecen ser saludables, pero que no lo son.

Esto hace que el muesli sea una opción más ligera y saludable, ya que no contiene los azúcares añadidos que a menudo se encuentran en la granola.

Además, el muesli tiende a tener un contenido de grasa más bajo en comparación con la granola, lo que lo convierte en una opción más saludable para aquellos que buscan controlar su ingesta de grasas.

BENEFICIOS DEL MUESLI PARA LA SALUD

El muesli es una excelente fuente de nutrientes esenciales como los hidratos de carbono, las proteínas, las vitaminas y los lípidos.

Como esta receta no lleva un proceso de cocción, se aprovechan todos sus nutrientes. Estos nutrientes proporcionan energía y vitalidad para comenzar el día con buen pie y mantenernos activos durante toda la jornada.

Además, incluir más cereales integrales te aportarán vitaminas del grupo B, esenciales para obtener energía de los alimentos; además, fortalecen el corazón y el sistema nervioso.

Algunos de los principales beneficios de incluir muesli en tu dieta diaria son:

- Contiene fibra que ayuda a mejorar tu digestión.
- Ayuda a reducir el colesterol malo y mantiene tu corazón sano.

- Te da energía durante el día.
- Es una buena fuente de vitaminas, minerales como hierro, antioxidantes, proteína y ácidos grasos omega-3.

¿QUÉ COSAS Y ALIMENTOS PUEDES UTILIZAR PARA PREPARAR MUESLI CASERO?

¡Preparar muesli en casa es fácil y divertido!

No necesitas comprar una bolsita de muesli en el supermercado cuando puedes crear tu propia mezcla deliciosa y personalizada con ingredientes que ya tienes en casa.

AQUÍ ALGUNAS IDEAS PARA PREPARAR MUESLI CASERO

- **Copos de avena:** la base del muesli, los copos de avena son ricos en fibra y nutrientes y proporcionan una textura deliciosa y satisfactoria.
- **Frutas deshidratadas:** como el plátano, las fresas, las pasas o los arándanos, añaden un toque dulce y jugoso al muesli y proporcionan una explosión de sabor. Aprovecha también para incluir frutas de temporada.
- **Frutos secos:** como nueces, almendras, avellanas o cacahuetes, agregan un crujido delicioso y un impulso de proteínas y grasas saludables.
- **Semillas:** como semillas de girasol, sésamo o calabaza, añaden un toque crujiente y un montón de nutrientes, incluyendo ácidos grasos omega-3 y antioxidantes.
- **Endulzantes naturales:** como miel, jarabe de arce o azúcar de coco, si prefieres un toque dulce en tu muesli.
- **Leche o yogur:** puedes acompañarlo con leche o yogurt, ya sea de vaca o de origen vegetal, como almendra, soja o coco, para un desayuno lleno de sabor y textura.

¡Con estas ideas, puedes crear tu propio muesli delicioso y personalizado en casa, para comenzar el día con energía y vitalidad!

FUENTE: Animal Gourmet

INICIO



Nueva Imagen

Hornea
y disfruta
en minutos

Fácil preparación



Betty Crocker™



INICIO

