



Jurídico

LEY GENERAL DE LA ALIMENTACIÓN ADECUADA Y SOSTENIBLE

[LEER MÁS](#)



Economía

ALTOS PRECIOS DE PRODUCTOS BÁSICOS SON RIESGOS PARA LA INFLACIÓN

[LEER MÁS](#)



Finanzas

¿CÓMO SABER SI TENGO UNA AFORE NO RECONOCIDA?

[LEER MÁS](#)



Eventos

SALÓN RIOJA MÉXICO

[LEER MÁS](#)



Eventos

NORTH AMERICA'S 50 BEST BARS 2024, ¿EL MEJOR BAR DE NORTEAMÉRICA ESTÁ EN CDMX!

[LEER MÁS](#)



Capital Humano

¿CUÁLES SON LAS VENTAJAS DE LAS MICROCULTURAS ORGANIZACIONALES?

[LEER MÁS](#)



Gastronomía

UN VIAJE GASTRONÓMICO POR LA COCINA DEL MUNDO

[LEER MÁS](#)



Vino

PRODUCCIÓN MUNDIAL DE VINO CAE POR FENÓMENOS METEOROLÓGICOS

[LEER MÁS](#)

 **Refuerza tus Conocimientos**
EN LAS ÁREAS DE HOSPITALIDAD, GASTRONOMÍA, RESTAURANTES, RELACIONES PÚBLICAS Y EVENTOS
narda.rubio@cessa.edu.mx | t. +52 (55) 6673 5278
cessa.edu.mx

Descubre nuestra oferta académica:

- Licenciaturas Presenciales
- Licenciaturas Online
- Posgrados
- Diplomados Online
- Cursos Online
- Talleres Culinarios Online

48 AÑOS NOS RESPALDAN





Jurídico

Se publicó el pasado 17 de abril de 2024 en el Diario Oficial de la Federación, un Decreto de la Presidencia de la República, mediante el cual se expide la Ley General de la Alimentación Adecuada y Sostenible, que tiene carácter general y obligatorio.

Es una Ley enfocada a garantizar el Derecho a la Salud, el Derecho al Medio Ambiente, el Derecho al Agua y el Interés Superior de la Niñez en las políticas relacionadas con la alimentación adecuada por parte del Estado Mexicano. El derecho a disponer de alimentos para su consumo diario, el acceso físico y económico para una alimentación inocua, de calidad nutricional y en cantidad suficiente para satisfacer sus necesidades fisiológicas en todas las etapas de su ciclo vital.

DECRETO DE LA PRESIDENCIA DE LA REPÚBLICA, MEDIANTE EL CUAL SE EXPIDE LA LEY GENERAL DE LA ALIMENTACIÓN ADECUADA Y SOSTENIBLE, QUE TIENE CARÁCTER GENERAL Y OBLIGATORIO

Los diferentes Ordenes de Gobierno, Federal, Estatal y Municipal, adquieren la obligación de garantizar los Derechos Prioritarios que regula la citada Ley en favor de todas las personas, especialmente los grupos de atención prioritaria (niñas, niños y adolescentes, mujeres embarazadas y lactantes, personas adultas mayores, personas refugiadas o solicitantes de refugio, personas desplazadas internamente, personas con discapacidad, personas con enfermedades crónicas y trasmisibles, las víctimas de conflictos armados, la población que viven en condiciones de precariedad económica, los grupos en riesgo de marginación social y discriminación, incluyendo niñas y mujeres rurales, indígenas y afro descendientes, entre otros que puedan considerarse como socialmente vulnerables, así como los considerados en otras disposiciones normativas).





La aplicación a los Restaurantes, considero que es limitada a los siguientes puntos:

- Que garanticen un estándar mínimo de inocuidad alimentaria.
- Ofrezcan agua natural no embotellada, apta para el consumo humano, sin costo para las personas consumidoras.
- Coloquen en lugar visible, y en los menús mensajes que promuevan la alimentación saludable.
- Limiten la reutilización de aceites u otras grasas en frituras, de acuerdo con la disposición reglamentaria.
- Limiten la disposición de sal, salvo a requerimiento de las usuarias y los usuarios, y
- Ofrezcan opciones de alimentos y preparaciones saludables, nutritivas y apropiadas en su menú.

Obliga a que en los centros de trabajo en que existan espacios de distribución de alimentos o bebidas, deberán contar con cuando menos con la opción de adquirir alimentos nutritivos, inocuos y de calidad, y asegurar el acceso a agua potable gratuita.

Las empresas o comercios en cuyas instalaciones se distribuyan alimentos o bebidas para sus personas trabajadoras igualmente tienen la obligación de atender las disposiciones antes referidas.

Con independencia de la citada Ley General de Alimentación Adecuada y Sostenible, es importante consideren lo siguiente:

La conveniencia que en los Establecimientos Mercantiles se pregunte a los comensales sobre las alergias que puedan tener, no debe soslayarse que de ingerirse algún alimento por un comensal que le genere alguna respuesta alérgica, el resultado pudiera ser fatal. De ahí que, aún y cuando legalmente no hay una imposición, si debe asumirse la necesidad de informar a los comensales sobre la existencia de alimentos considerados como potencialmente alérgicos; esto con la finalidad de evitar el posible fincamiento de responsabilidad por omisión en caso de alguna eventualidad, al no haber hecho del conocimiento del comensal la existencia de alimentos potencialmente alérgenos que se expendan.



El índice de precios de las materias primas del Banco Mundial se ha mantenido esencialmente sin cambios y suponiendo que no se produzcan nuevos brotes de tensiones geopolíticas, las previsiones del organismo prevén una caída de sólo 3% en los precios mundiales de las materias primas en 2024 y de 4% en 2025.

Si bien los precios de los productos básicos disminuirán 21% respecto al año pasado, continuarán muy por encima de sus niveles promedio del período 2015-2019, eso representa un riesgo para el descenso de la inflación y para la seguridad alimentaria, en un contexto en el que el escenario se podría agravar por los conflictos geopolíticos en Medio Oriente, advirtió el Banco Mundial.

De acuerdo con lo planetario en el documento “Perspectivas de los mercados de productos básicos”, entre mediados de 2022 y mediados de 2023, los precios mundiales de las materias primas disminuyeron casi 40%, lo que contribuyó a impulsar la mayor parte de la reducción de aproximadamente dos puntos porcentuales de la inflación mundial entre 2022 y 2023.

Economía

ALTOS PRECIOS DE PRODUCTOS BÁSICOS SON RIESGOS PARA LA INFLACIÓN Y LA SEGURIDAD ALIMENTARIA: BANCO MUNDIAL

Sin embargo, desde mediados de 2023, el índice de precios de las materias primas del Banco Mundial se ha mantenido esencialmente sin cambios y suponiendo que no se produzcan nuevos brotes de tensiones geopolíticas, las previsiones del organismo prevén una caída de sólo 3% en los precios mundiales de las materias primas en 2024 y de 4% en 2025.

Ese ritmo hará poco para contener la inflación que se mantiene por encima de las metas de los bancos centrales en la mayoría de los países y mantendrá los precios de las materias primas alrededor de un 38% más altos que en promedio en los cinco años anteriores a la pandemia por Covid-19.

Además, añadió el Banco Mundial, se estima que la caída de los precios no brindará demasiado alivio a los casi 350 millones de personas de todo el mundo que sufren inseguridad alimentaria, ya que si bien se prevé que los precios de los alimentos caerán 8% en 2023, serán los segundos más altos desde 1975.





A esto se suma que desde febrero de este año, la inflación anual de los precios de los alimentos se ubica en 20% en todo el mundo, el porcentaje más alto de las últimas dos décadas y en términos reales, los precios de los alimentos seguirán manteniéndose en uno de los niveles más altos de las últimas cinco décadas.

En este contexto, el economista jefe y vicepresidente senior del Grupo del Banco Mundial, Indermit Gill, advirtió que no alcanzar metas de inflación implica que las tasas de interés podrían seguir siendo más altas de lo que se espera actualmente este año y el próximo.

Esto en un momento en el que el mundo se encuentra en un punto vulnerable, donde un shock energético importante podría debilitar gran parte del progreso en la reducción de la inflación en los últimos dos años.

En este sentido, el organismo internacional destacó que el aumento de las tensiones geopolíticas mantiene la presión alcista sobre

los precios de las principales materias primas y aviva el riesgo de movimientos bruscos de precios.

Precisó que una escalada del conflicto en Oriente Medio podría hacer subir los precios del gas natural, los fertilizantes y los alimentos, ya que la región es un proveedor crucial de gas, pues 20% del comercio mundial de gas natural licuado (GNL) transita por el Estrecho de Ormuz.

“Si se interrumpiera el suministro de GNL, los precios de los fertilizantes también aumentarían sustancialmente, lo que probablemente elevaría los precios de los alimentos”, apuntó el Banco Mundial.

Ante este escenario, una de las propuestas del organismo es que los gobiernos eviten aplicar restricciones comerciales y protejan a sus ciudadanos más pobres mediante programas de apoyo a los ingresos, en lugar de establecer controles de precios.

FUENTE: Forbes México

INICIO

♥ La AMR
Celebra
a **MAMÁ**

Socio AMR

1  ENVÍA TUS **PROMOCIONES** 
a comunicacion@amr.org.mx

2 AMR dará difusión 
en **REDES SOCIALES** 

3 Comparte las promociones **Y ETIQUETA A AMR** 
   @AMRrest



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

INICIO



Coca-Cola



Rappi





Finanzas

Hay 18.4 millones de cuentas no reconocidas por los trabajadores, las cuales concentran una cantidad de 200 mil millones de pesos, de acuerdo con la Amafore.

Con 251 votos a favor, 199 en contra y cuatro abstenciones, y en medio de un acalorado debate, esta semana fue aprobado por el pleno de la Cámara de Diputados el Fondo de Pensiones para el Bienestar, propuesto por el presidente Andrés Manuel López Obrador.

Turnado al Senado de la República para su discusión y ratificación, el proyecto de reforma tiene como objetivo complementar las pensiones de los trabajadores cuyo monto de jubilación sea menor o igual a 16 mil 361 pesos, lo que supone un beneficio para cerca de 28 millones de trabajadores.

¿CÓMO SABER SI TENGO UNA AFORE NO RECONOCIDA?

El propósito de esta reforma es que los trabajadores accedan a una jubilación digna con el 100 por ciento de su salario y no cerca de la mitad, como ocurre hoy en día. Así, por ejemplo, si un trabajador ganaba 10 mil pesos, al momento de su retiro hoy en día recibiría 6 mil pesos, pero con el Fondo de Pensiones para el Bienestar recibirá los 4 mil pesos restantes.

Los recursos para la creación de este fondo provendrán en su mayoría (75 por ciento) de los recursos derivados de las incautaciones del Instituto para Devolver al Pueblo lo Robado (Indep) y del proceso de liquidación de Financiera Nacional de Desarrollo Agropecuario, Rural, Forestal y Pesquero.

Mientras que el restante 25 por ciento provendrá de las utilidades netas obtenidas de las entidades paraestatales sectorizadas en las secretarías de la Defensa Nacional (Sedena) y de Marina (Semar), además de adeudos de entes públicos al Servicio de Administración Tributaria (SAT) e ISSSTE y de recursos de las cuentas no reclamadas e inactivas de las Afores.





En el caso específico de las cuentas no reconocidas de las Administradoras de Fondos para el Retiro (Afores), éstas serán únicamente las pertenecientes a adultos mayores de 70 años, de las cuales estima el gobierno federal se podrían obtener 40 mil millones de pesos.

Se trata de un número pequeño de este tipo de cuentas, considerando que hay cerca 18.4 millones no reconocidas por los trabajadores, las cuales concentran una cantidad de 200 mil millones de pesos, según datos de la Asociación Mexicana de Administradoras de Fondos para el Retiro (Amafore).

¿Las cuentas de los trabajadores estarán seguras?

La Comisión Nacional del Sistema de Ahorro para el Retiro (Consar) aseguró que las cuentas de los trabajadores estarán totalmente seguras en el Fondo de Pensiones del Bienestar, ya que éstas serán administradas por un comité técnico financiero.

Julio César Cervantes Parra, titular de la Consar, precisó que el grupo estará integrado por la Consar, el Banco de México (Banxico) y la Secretaría de Hacienda y Crédito Público, así como instituciones de seguridad social como el Instituto del Fondo Nacional de la Vivienda para los Trabajadores (Infonavit), el Instituto de Seguridad y Servicios Sociales de los Trabajadores del Estado (ISSSTE) y el Instituto Mexicano del Seguro Social (IMSS).

Durante la conferencia matutina del presidente López Obrador del pasado viernes 19 de abril, el

titular de la Consar especificó que actualmente el Sistema de Ahorro para el Retiro (SAR) administra 6 mil 113 millones de pesos, equivalentes a 19.2 por ciento del PIB del país y contabiliza 74 millones 506 mil 314 cuentas.

Cervantes Parra añadió que las cuentas inactivas de personas de 70 y 75 años para el ISSSTE representan 5.5 por ciento de las cuentas totales que administra el SAR, mientras que los recursos sólo representan 0.4 por ciento de los activos administrados por las Afores, con un saldo promedio de 6 mil 600 pesos por cuenta.

¿Cómo está integrado el SAR?

De conformidad con el artículo 3º, fracción X, de la Ley de los Sistemas de Ahorro para el Retiro, el SAR es el sistema regulado por la Ley del Seguro Social y actualmente está conformado por 10 administradoras:

- Una administradora pública: Pensionssste.
- Una asociación público-privada: Afore XXI Banorte, compuesta por el IMSS y Banorte.
- Cuatro Afores que son entidades privadas nacionales: Profuturo, Inbursa, Azteca y Coppel.
- Tres afores de capital predominantemente estadounidense: InverCap, Principal y Citibanamex.
- Una afore de origen colombiano: Sura

De éstas hay cuatro con activos netos superiores o cercanos a un billón de pesos cada una (Banorte, Profuturo, Citibanamex y Sura) así como otras cuatro que concentran el mayor número de cuentas: Coppel, con 14 millones; Citibanamex, con 10 millones; Azteca, con 9.3 millones; y Banorte, con 8 millones.





¿Cómo sé si tengo una cuenta de Afore y cuánto dinero tengo?

Los trabajadores que desconozcan en qué Afore está su cuenta individual de ahorro para el retiro tienen tres opciones para localizarla: a través de la línea telefónica Sartel (55 1328 5000), en la aplicación Afore Móvil y en el portal Afore Web (aforeweb.com.mx), en donde también podrán conocer su estado de cuenta.

Para realizar este trámite y conocer si el trabajador tiene una cuenta individual, si está registrada en una Afore y, en su caso, los datos de contacto de la Afore que la administra, los requisitos son los siguientes:

- Número de seguridad social (NSS) emitido por el IMSS compuesto por 11 dígitos o CURP emitida por RENAPO a 18 posiciones alfanuméricas.
- Dirección de correo electrónico.

Cabe señalar que si se desea localizar una cuenta ISSSTE y nunca se ha cotizado para el IMSS sólo es necesario proporcionar la CURP.

Si se opta por la opción en línea los pasos a seguir para realizar la consulta son:

1. Ingresar a la página de Afore Web.
2. Seleccionar el recuadro “¿No recuerdas en qué Afore estás?”.

3. En el menú desplegable “Selecciona una opción” elegir el dato con el que se realizará la búsqueda.

4. Capturar el NSS o CURP y el correo electrónico en el que se desea recibir la información.

5. Da clic en el botón “Siguiente”, tras lo cual aparecerá alguno de los siguientes mensajes: “Consulta exitosa” o “El NSS o CURP que escribiste no fue encontrado. Intenta de nuevo...”.

En el primer caso se debe ingresar al correo electrónico proporcionado y revisar el mensaje proveniente de la dirección de correo portalsar-noreply@aforeweb.com.mx. El contenido del éste indicará el estatus de la cuenta individual: “Estás registrado (a) en: (seguido por el nombre de la Afore, su logotipo y sus datos de contacto)”.

Mientras que el segundo mensaje se refiere a que con los datos proporcionados no existe una cuenta individual en el SAR. Si el trabajador no se ha registrado en una Afore lo que debe hacer es escoger una y darse de alta.

“Una vez que conozcas cuál es la Afore que administra tus recursos, comunícate con ella para que recibas información sobre tu cuenta Afore”, puntualiza la Consar.

Esto último es primordial, ya que las Afore son las únicas instancias que pueden emitir estados de cuenta, constancias de saldo o detalles de movimientos de las cuentas de ahorro para el retiro de los trabajadores.

FUENTE: Milenio

INICIO





Eventos

SALÓN RIOJA MÉXICO

Este 24 de abril se vivió por primera vez en México el Salón Rioja. Un tasting que reunió a más de 40 Bodegas.

Durante este evento los asistentes pudieron disfrutar de más de 100 etiquetas de la primera Denominación de Origen Calificada. Entre las cuales se encontraban rosados, blancos y tintos de las distintas categorías (Genérico, Crianza, Reserva y Gran Reserva) y como monovarietales de distintas uvas autorizadas por el Consejo Regulador.

Sin duda un gran evento que reunió a distribuidores, importadores, sommeliers y gente del sector HORECA.





INICIO



Refuerza tus Conocimientos

**EN LAS ÁREAS DE HOSPITALIDAD,
GASTRONOMÍA, RESTAURANTES,
RELACIONES PÚBLICAS Y EVENTOS**

Descubre nuestra oferta académica:

- Licenciaturas Presenciales
- Licenciaturas Online
- Posgrados
- Diplomados Online
- Cursos Online
- Talleres Culinarios Online

narda.rubio@cessa.edu.mx
t. +52 (55) 6673 5278

cessa.edu.mx

INICIO



En 2022 debutó por primera vez el listado North America's 50 Best Bars, en la ciudad de Nueva York, reconociendo y celebrando a las principales estrellas de la coctelería en el norte del continente. Este 2024, en su tercera edición y por segundo año consecutivo, la ceremonia de premiación de los North America's 50 Best Bars se llevó a cabo en San Miguel de Allende. Y sí, ¡el mejor bar de norteamérica está en Ciudad de México! Te contamos los detalles de estos bares que sí o sí deben estar en tus planes de viaje cuando visites las ciudades de norteamérica.

Eventos

NORTH AMERICA'S 50 BEST BARS 2024, ¡EL MEJOR BAR DE NORTEAMÉRICA ESTÁ EN CDMX!

México siempre es una buena idea

Este martes 23 de abril, los ojos de la industria de la coctelería a nivel internacional estuvieron puestos en Rosewood San Miguel de Allende, lugar donde se llevó a cabo la premiación en vivo de los North America's 50 Best Bars 2024, presentados por Perrier, revelando una nueva lista con una cuenta regresiva desde el establecimiento clasificado en el puesto 50 hasta el codiciado puesto número 1.

En medio del característico ambiente festivo mexicano, al aire libre y con un hermoso atardecer de fondo, los asistentes a este evento pudimos disfrutar de una amplia variedad de cocteles preparados a base de Nikka Whisky, Mezcal Siete Misterios, Campari, Torres Brandy, Amaro Lucano, Naked Malt, Disaronno y Olmeca Altos Tequila. Todo acompañado de bocadillos como las bolitas de carne tártara o las canastas de jocoque con nuez.

Con coctel en mano, como tiene que ser en medio de una premiación de los North America's 50 Best Bars, ahora sí estábamos listos para conocer a los mejores bares de Norteamérica.





Handshake, el mejor bar de Norteamérica está en CDMX

Handshake se coronó como el mejor bar de Norteamérica! Liderando el listado de North America's 50 Best Bars 2024, en este bar ubicado en la Ciudad de México, escondido detrás de una enigmática puerta negra en la colonia Juárez, encontrarás una lista de cocteles cuidadosamente elaborada por el director del bar, Eric Van Beek. Creaciones que podrían parecer simples, sin embargo, al beberlas son una explosión de sabores inesperados. No dejes de probar el coctel Matcha Dame Blanche con (ginebra Bombay Sapphire, té matcha, yogurt griego y chocolate blanco), inspirado en un postre holandés.

15 mexicanos dentro del aclamado listado

El nombre de México se gritó y celebró en 15 ocasiones más durante la revelación de la lista.

Nueve de los bares que conforman los North America's 50 Best Bars 2024 están ubicados en la Ciudad de México, uno más en Tulum, otro en Oaxaca, en Tijuana, Guadalajara, Playa del Carmen, y en San Miguel de Allende, el destino anfitrión. Esto corroborando que México está en las grandes ligas de la coctelería, en el mapa de la mixología a nivel mundial, y un hot-spot para todo amante de la buena bebida.

- *Brujas* (No. 45), CDMX
- *Hanky Panky* (No. 42), CDMX
- *Arca* (No. 37), Tulum
- *Selva* (No. 34), Oaxaca
- *Kaito del Valle* (No. 28), CDMX
- *Bekeb* (No. 27), San Miguel de Allende
- *Baltra* (No. 26), CDMX
- *Café de Nadie* (No. 17), CDMX
- *Aruba Day Drink* (No. 16), Tijuana
- *El Gallo Altanero* (No. 14), Guadalajara
- *Zapote Bar* (No. 11), Playa del Carmen
- *Tlecán* (No. 10), CDMX
- *Licorería Limantour* (No. 9), CDMX
- *Rayo* (No. 5), CDMX
- *Handshake Speakeasy* (No. 1), CDMX



Mejores bares de Norteamérica por región

Continuando con los ganadores de esta entrega de North America's 50 Best Bars, el **Mejor Bar del Noreste de Estados Unidos**, patrocinado por Disaronno, fue **Superbueno** (No. 2), Nueva York; mientras que El **Mejor Bar del Oeste de Estados Unidos**, patrocinado por Rémy Martin fue **Thunderbolt** (No. 8), Los Ángeles. Siguiendo con El **Mejor Bar del Caribe**, patrocinado por Amaro Lucano fue **La Factoría** (No. 18), San Juan; El **Mejor Bar del Medio Oeste de Estados Unidos**, patrocinado por Torres Brandy fue **Kumiko** (No. 19), Chicago; y el **Mejor Bar en Canadá**, patrocinado por Naked Malt: **Civil Liberties** (No. 21), Toronto.

Reconocimientos especiales durante esta tercera edición

Por otro lado, la mixóloga mexicana **Claudia Cabrera** recibió el reconocimiento Roku Industry Icon Award 2024. La co-fundadora de Kaito del Valle, el primer bar completamente dirigido por mujeres en América Latina, es líder y mentora de muchos bartenders, un verdadero ícono de la industria reconocido durante los North America's 50 Best Bars 2024.

Mientras que el reconocimiento North America's Favourite Bartender 2024 se fue hasta Canadá a manos de **Kate Boushel**, una de las bartenders más queridas y con visión de futuro de ese país.

Finalmente, el reconocimiento Michter's Art of Hospitality Award 2024 se lo llevó el bar **Jewel of the South**. Ubicado en Nueva Orleans, específicamente en el Barrio Francés, se ha convertido en el más elogiado por su combinación única de encanto sureño y cocteles excepcionales e innovadores.

¿Cómo se elige a los 50 mejores bares de Norteamérica?

Para realizar la clasificación de los 50 mejores bares de Norteamérica, se recopilan los votos de la Academia, conformada por 270 personas. Se trata de un panel equilibrado conformado por expertos en cocteles, autores, periodistas y bartenders de todo el continente. A su vez, la Academia de Votación está dividida en siete regiones: Este de Canadá, Oeste de Canadá, Noreste de Estados Unidos, Medio Oeste de Estados Unidos, Oeste de Estados Unidos, Sur de Estados Unidos y México y el Caribe.

También debes saber que cada región está dirigida por un presidente de la Academia, que se considera experto regional en la escena de cocteles.

Conoce el listado completo de North America's 50 Best Bars 2024

1. *Handshake Speakeasy*, CDMX
2. *Superbueno*, Nueva York
3. *Overstory*, Nueva York
4. *Martiny's*, Nueva York
5. *Rayo*, CDMX
6. *Jewel of the South*, Nueva Orleans
7. *Double Chicken Please*, Nueva York
8. *Thunderbolt*, Los Angeles
9. *Licorería Limantour*, CDMX
10. *Tecán*, CDMX
11. *Zapote Bar*, Playa del Carmen
12. *Katana Kitten*, Nueva York
13. *Café La Trova*, Miami
14. *El Gallo Altanero*, Guadalajara
15. *Employees Only*, Nueva York
16. *Aruba Day Drink*, Tijuana
17. *Café de Nadie*, CDMX
18. *La Factoría*, San Juan
19. *Kumiko*, Chicago
20. *Dante*, Nueva York
21. *Civil Liberties*, Toronto
22. *Service Bar*, Washington DC
23. *Allegory*, Washington DC
24. *Botanist Bar*, Vancouver
25. *Herbs & Rye*, Las Vegas
26. *Baltra Bar*, CDMX
27. *Bekeb*, San Miguel de Allende
28. *Kaito del Valle*, CDMX
29. *Bar Pompette*, Toronto
30. *True Laurel*, San Francisco
31. *Attaboy*, Nueva York
32. *Meadowlark*, Chicago
33. *The Dead Rabbit*, Nueva York
34. *Selva*, Oaxaca
35. *Library by the Sea*, Gran Caimán
36. *Century Grand*, Phoenix
37. *Arca*, Tulum
38. *Pacific Cocktail Haven*, San Francisco
39. *Cloakroom*, Montreal
40. *Bar Mordecai*, Toronto
41. *Maison Premiere*, Nueva York
42. *Hanky Panky*, CDMX
43. *Angel's Share*, Nueva York
44. *Milady's*, Nueva York
45. *Brujas*, CDMX
46. *Mírate*, Los Angeles
47. *Cure*, Nueva Orleans
48. *Best Intentions*, Chicago
49. *The Keefer Bar*, Vancouver
50. *Atwater Cocktail Club*, Montreal

FUENTE: Food and Travel México

INICIO





Las microculturas pueden crear buenos ambientes de trabajo; sin embargo, también corren el riesgo de opacar a la cultura organizacional, la clave es encontrar el equilibrio.

La cultura organizacional es la columna vertebral de cualquier negocio próspero. De ahí se desprenden los valores, comportamientos y creencias que dan forma al trabajo, **interacción y comunicación** entre los colaboradores. Pero en las empresas se presenta un fenómeno, el de las microculturas en los equipos de trabajo, ¿cuándo son positivas?

Juan Carlos Cerón Miranda, estratega de Carrera y Marca Personal, afirma que una cultura sólida que se alinee con los valores y objetivos de una empresa puede mejorar significativamente el compromiso, la productividad y el **desempeño de los empleados**.

*“Es crucial que las empresas fomenten una cultura positiva y saludable para crear un **ambiente de trabajo próspero** que promueva la creatividad, la innovación y el crecimiento”, señala.*

Capital Humano

TRABAJAR EN TRIBU: ¿CUÁLES SON LAS VENTAJAS Y RETOS DE LAS MICROCULTURAS ORGANIZACIONALES?

¿Cómo crear, fomentar y mantener una **cultura sólida** cuando en la organización se desarrollan formas y enfoques diferentes sobre el trabajo en cada equipo? Un ejemplo de esto son expresiones como “en mi sede hacemos las cosas así”, “mi equipo está acostumbrado a trabajar de esta forma”, “nosotros ponemos más enfoque en esto”, ejemplifica Renato Cabrera Seminario, especialista en Gestión de Cultura y Clima Organizacional.

*“¿Por qué ellos trabajan diferente? Quizá porque la **microcultura** le ha ganado terreno a la cultura organizacional. Esto pese a que una gran aspiración para cualquier organización es construir una cultura organizacional sólida”, dice.*

El especialista asegura que en toda organización existen microculturas, diseminadas por diferentes áreas, gerencias, zonas geográficas y niveles jerárquicos.





Los líderes, embajadores de la cultura organizacional

Para Ariana González, especialista en Atracción de Talento, son los líderes los que permiten o los que permean la cultura y valores de las organizaciones. También son ellos los que contagian de manera positiva a otros.

Entre las situaciones positivas que traen las microculturas, considera que *“cuando el **clima laboral** de estos líderes es muy bueno, se convierten en una inspiración para los demás, y aunque ellos ya no estén en la organización, se replica su manera de trabajar”*.

Por su parte, Renato Cabrera Seminario opina que cada colaborador llega de casa con creencias, ritos y **costumbres definidas**, y cuando las personas empiezan a interactuar se dan cuenta que existen individuos en la organización que piensan igual que ellos.

*“En este punto inicia el intercambio de ideas entre dos personas que después se convierten en tres, cuatro o más. Posteriormente estas interacciones de oficina se transforman en vínculos que van creando, inconscientemente, para los colaboradores y para la organización, una micro cultura o como algunos autores la llaman, una cultura informal. Las microculturas o **culturas informales** son bastas dentro de una organización, además son reales y auténticas porque se ejercen libremente”*, afirma.

El especialista en Gestión de Cultura y Clima Organizacional dice que la existencia de microclimas organizacionales es algo inevitable, **las personas necesitan socializar** y crean estos espacios para desarrollar actividades propias que en la teoría deberían ser influenciadas por la cultura organizacional.

Pero Renato Cabrera advierte que existe un riesgo en las microculturas, si los líderes se aíslan en estas, pierden la conexión con la organización y sus principios. *“Las microculturas son inevitables, pero si empiezan a afectar el cumplimiento de los objetivos de la organización, debería existir un plan de intervención con la finalidad de resguardar las metas que se han planificado”*.

Ariana González considera que el reclutamiento es un punto clave para fortalecer la cultura organizacional, pues deben buscar líderes que tengan capacidad de adaptación, aprendizaje, apertura, lo que la impulsará entre sus **equipos de trabajo**.

Finalmente, Renato Cabrera Seminario afirma que las organizaciones pueden frenar o inhibir el desarrollo en exceso de microculturas desde sus **procesos de selección**; es decir, al analizar a los candidatos y su alineación con la cultura organizacional, para ello existen test que te ayudan a saber si la persona que están contratando hace *“match”* con los valores de la empresa.

FUENTE: Food and Travel México

INICIO

Betty Crocker™

DESCUBRE

los 3 nuevos sabores



@HerdezFS | @herdezfoodserviceoficial | @herdezfoodservice | Herdez Food Service | Herdez Food Service | www.herdezfoodservice.com.mx | Llama al 01 (800) 2289 HFS (437)



INICIO



Gastronomía

Deléitate con los sabores auténticos de México, Tailandia, Japón, India e Italia en un viaje culinario inolvidable.

UN VIAJE GASTRONÓMICO POR LA COCINA DEL MUNDO

Desde las calles rebosantes de especias de Marrakech hasta los callejones llenos de delicias de Bangkok, la cocina del mundo es un universo infinito de sabores, aromas y texturas que esperan ser descubiertos. En esta travesía culinaria, nos aventuramos a explorar las maravillas gastronómicas de diferentes países, desde platos tradicionales hasta creaciones contemporáneas que deleitan los sentidos y celebran la riqueza cultural de cada región.

Comenzamos nuestro viaje en las coloridas calles de México, donde el aroma de las tortillas recién hechas y el chile picante dan la bienvenida a los paladares aventureros. La cocina mexicana, reconocida como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO, es un festín de sabores audaces y

técnicas ancestrales que se entrelazan en platos como los tacos al pastor, el guacamole fresco y el mole poblano. Cada bocado es una explosión de sabor que nos transporta a los mercados callejeros de Oaxaca y las cocinas familiares de Puebla.

Continuamos nuestra exploración en Tailandia, donde los mercados callejeros están llenos de vida y los sabores son tan vibrantes como los colores que los rodean. Aquí, nos sumergimos en la complejidad de la cocina tailandesa, donde la mezcla perfecta de dulce, salado, amargo y picante se encuentra en platos como el curry de coco, la sopa tom yum y el pad thai. Cada plato es una obra maestra de equilibrio y armonía, llevándonos en un viaje sensorial a través de la cultura y la tradición tailandesa.





Dejando atrás las bulliciosas calles de Asia, nos dirigimos hacia el Lejano Oriente para descubrir los secretos de la cocina japonesa. Desde el sushi delicadamente preparado hasta el ramen reconfortante, Japón ofrece una experiencia culinaria única que se basa en la frescura de los ingredientes y la precisión en la preparación. Nos aventuramos en los mercados de pescado de Tsukiji y nos maravillamos con la habilidad de los chefs que transforman simples ingredientes en obras de arte comestibles.

Nuestra siguiente parada nos lleva a las exuberantes tierras de la India, donde las especias dan vida a cada bocado y los curries son una obra maestra de sabor y aroma. Exploramos los mercados llenos de color y nos sumergimos en la rica historia culinaria de este país, probando platos como el pollo tikka masala, el paneer tikka y el biryani. Cada plato nos cuenta una historia de tradición y pasión, transportándonos a los palacios de los maharajás y los puestos callejeros de Mumbai.

Continuando nuestro viaje, nos encontramos en Italia, donde la simplicidad de los ingredientes se combina con la pasión por la comida para crear una cocina que es tanto reconfortante como sofisticada. Desde la pasta al dente hasta la pizza recién salida del horno de leña, Italia nos invita a saborear la vida con cada bocado. Nos perdemos en los viñedos de la Toscana y nos deleitamos con los sabores de la costa de Amalfi, descubriendo la magia de la cocina italiana en cada plato.

Finalmente, regresamos a casa con una nueva apreciación por la diversidad culinaria del mundo y la capacidad de la comida para unir a las personas a través de fronteras y culturas. En cada plato probado, encontramos un fragmento de historia, un destello de tradición y una explosión de sabor que nos recuerda la belleza de la cocina del mundo. Este viaje gastronómico nos ha enseñado que la comida es mucho más que nutrición; es un lenguaje universal que conecta a las personas de todo el mundo en una experiencia compartida de placer y satisfacción.

FUENTE: Food & Wine en Español

INICIO





Vino

La producción mundial de vino, perturbada por diferentes fenómenos meteorológicos, cayó un 10% en 2023, tocando un mínimo desde 1961, y el consumo se redujo un 3%, indicó la organización internacional del sector, OIV.

La producción mundial de vino, perturbada por diferentes fenómenos meteorológicos, cayó un 10% en 2023, tocando un mínimo desde 1961, y el consumo se redujo un 3%, indicó este jueves la organización internacional del sector, OIV.

Los viticultores de todo el mundo produjeron un total de 237 millones de hectolitros, su vendimia más baja desde 1961.

Según la Organización Internacional de la Viña y el Vino, las cosechas fueron particularmente flojas en Italia, donde se redujeron un 23% respecto a 2022, situándose en 38 millones de hectolitros; y en España, donde hubo una caída del 21%, a 28 millones de hectolitros.

LA PRODUCCIÓN MUNDIAL DE VINO CAE A MÍNIMO DESDE 1961 POR LOS FENÓMENOS METEOROLÓGICOS

La caída de la producción mundial es una consecuencia directa de “condiciones medioambientales extremas” que incluyeron sequías o inundaciones, olas de calor o heladas tempranas e incendios, y afectaron tanto al hemisferio norte como al sur, indicó el director de la OIV, John Barker, a la prensa.

Así, la cosecha cayó un 11% en Chile, en Australia y un 10% en Sudáfrica, los tres mayores productores del hemisferio sur. Argentina registró una bajada del 23%, tocando su mínimo desde 1957, a causa de las heladas en primavera y del granizo; mientras que en Brasil la producción de vino aumentó un 12.1% respecto al 2022 y un 31.4% respecto a la media de los últimos cinco años.

Con las vendimias a punto de terminar, se espera que la producción en el hemisferio sur repunte un 5% en 2024, según las primeras estimaciones de la OIV. La OIV ya había anticipado una caída de la producción en una estimación divulgada en noviembre, pero menor (entre 241.7 y 246.6 millones de hectolitros).

En cambio, en Francia la cosecha creció un 4%, hasta los 48 millones de hectolitros, y se convirtió en el mayor productor.





El menor consumo desde 1996

Por su parte, el consumo se redujo el año pasado un 3%, a 221 millones de hectolitros, su nivel más bajo desde 1996.

España fue uno de los pocos mercados en los que el consumo de vino no se redujo en 2023, con un consumo total de 9.8 millones de hectolitros, un 1.7% más que en 2022.

En Sudamérica, el consumo cayó en Argentina un 6.2%, su nivel más bajo de la historia reciente, pero en Brasil aumentó un 11.6%, recuperando niveles de 2020-2021.

La tendencia a la baja se arrastra desde 2018, salvo por el repunte de 2021 debido al levantamiento de las principales restricciones vinculadas al Covid-19, y se debe en parte a la inflación, que hizo que aumentaran los costos de producción y los precios al consumo. En China, azotada por una desaceleración económica, el consumo de vino se desplomó un 25 por ciento.

Esta menor demanda también se debe “a los cambios demográficos y del modo de vida de la gente”, admitió John Barker.

Los portugueses, franceses e italianos son, por habitante, los mayores consumidores.

Las exportaciones de vino cayeron un 6% en volumen, hasta tocar su nivel mínimo desde 2010.

Según la OIV, quizá lo que disuadió a los compradores fue el precio medio a la exportación, pues subió hasta los 3.62 euros (unos 3.87 dólares) el litro, un récord y un 29% más que en 2020.

Menor superficie

La superficie dedicada a las viñas, ya sea para la producción de vino o de uva de mesa, disminuyó por tercer año consecutivo un 0.5% en 2023, hasta los 7.2 millones de hectáreas.

En España, el mayor viñedo del mundo, con 945,000 hectáreas, la superficie se redujo un 1%, como también lo hizo en Argentina (1.1%) y en Chile (5.6%). Brasil, sin embargo, incrementó su superficie por tercer año consecutivo, hasta las 83,000 hectáreas, un 1.5% más que en 2022.

En India también aumentó la superficie, un 3%, y el país entró en la clasificación de los 10 mayores viñedos del mundo.

En el caso de Italia, que registró su producción más baja desde 1950, no se espera que esta caída desemboque en un abandono masivo de los viñedos, según John Barker.

Con las lluvias, que favorecieron la aparición del hongo mildiu en las regiones del centro y del sur; el granizo y las inundaciones, la caída “claramente estuvo relacionada con las condiciones meteorológicas”, por lo que en principio debería ser momentánea, apuntó Barker.

Los problemas que afectaron a la viña este año son dispares y la influencia del cambio climático no se ha demostrado en todos los casos. Fenómenos como la impermeabilización de los suelos en Italia, debido a las construcciones, pudieron agravar las consecuencias de la lluvia.

Con todo, “actualmente, el mayor desafío para el sector es el cambio climático”, pues “afecta gravemente a la viña, una planta perenne que se suele cultivar en zonas vulnerables” al calentamiento global, destacó el director de la OIV.

FUENTE: El Economista

INICIO

¿Sabes cuántos colaboradores y empresarios hay detrás de este concierto?

BOCINAS Y MICRÓFONOS
+ 90 Empresas
+ 55,000 Empleos

ESCENARIO
+ 700 Empresas
+ 5,000 Empleos

INSTRUMENTOS MUSICALES
+ 1,500 Empresas
+ 10,000 Empleos

ESCANÉAME



vozdelasempresas.org

Las **EMPRESAS** generan
8 de cada 10 **EMPLEOS**.

Censo Económico 2019, INEGI

Voz de las Empresas 
Consejo de la Comunicación

INICIO

