



Jurídico

NUEVA INICIATIVA PRETENDE SE DESTRABE LA REDUCCIÓN DE LA JORNADA LABORAL EN MÉXICO

LEER MÁS



Economía

LA INFLACIÓN ACELERA EN MARZO EN LÍNEA CON LO PREVISTO

LEER MÁS



Gastronomía

ELI MARTÍNEZ BELLO ES CONSIDERADA LA MEJOR BARTENDER DE MÉXICO Y NORTEAMÉRICA

LEER MÁS



Industria

LA IMPORTANCIA DE ESTANDARIZAR TUS RECETAS: AHORRO Y CLIENTES FELICES

LEER MÁS

Mifel el banco que te paga por ahorrar:

10% anual*

tu dinero y rendimiento, siempre disponible.

Abre tu cuenta

en solo 5 minutos

GAT para fines informativos y de comparación a partir de \$100 pesos (límite pesos 00/100 m.n.). GAT nominal de 10.52% anual antes de impuestos. GAT real de 6.51%. La GAT real es el rendimiento que obtendrás después de descontar la inflación ordinaria. La tasa de interés fija anual bruta es de 10.00%. Consulta Términos y Condiciones, requisitos de contratación, unidad monetaria, cobertura geográfica, comisiones y folleto informativo en www.mifel.com.mx. Fecha de cálculo de GAT Nominal y Real: 25 de septiembre de 2024, vigentes al 31 de diciembre de 2024. Vigencia de la promoción del 01 de octubre de 2024 hasta el 31 de diciembre de 2024. Producto garantizado por el IPAB hasta por 400 mil UDIS por persona, por banco. Para mayor información consulta la página www.ipab.com.mx. La marca MIFEL es una marca registrada propiedad de GRUPO FINANCIERO MIFEL, S.A. DE C.V.



Vino

VINOS DE QUERÉTARO, PRIMEROS EN RECIBIR UNA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

LEER MÁS



Industria

RENTAR PARA COCINAR: UN LOCAL EN LA ROMA O CONDESA CUESTA HASTA 100,000 PESOS

LEER MÁS



Vino

CONOCE QUIÉN ES EL MEJOR SOMMELIER DE MÉXICO EN 2025

LEER MÁS



Gastronomía

CHEF'S TABLE LEGENDS: LA SERIE DE CHEFS MÁS VALIOSA E HISTÓRICA HASTA EL MOMENTO

LEER MÁS

WHATSAPP.55.2559.6623 WWW.BAKAN.COM.MX

BAKAN

Anueblamos tu PROYECTO

5 AÑOS DE GARANTÍA*

WWW.BAKANSTORE.COM.MX *APLICAN RESTRICCIONES





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

PROGRAMA SEMESTRAL DE CAPACITACIÓN 2025

MARZO 24 y 25
lunes martes

9:00 a 14:00 hrs.

Control de costos de alimentos y bebidas

Instructor: Fernando del Moral Muriel
Coordinadora: Martha Infante Bernal



MAYO 26 y 27
lunes martes

9:00 a 14:00 hrs.

Desarrollo de habilidades de liderazgo positivo

Instructor: Fernando del Moral Muriel
Coordinadora: Martha Infante Bernal



**JUNIO
JULIO** 30 y 1
lunes martes

9:00 a 14:00 hrs.

Ingeniería del menú

Instructor: Fernando del Moral Muriel
Coordinadora: Martha Infante Bernal



JULIO 28 y 29
lunes martes

9:00 a 14:00 hrs.

Taller de ventas sugestivas para meseros

Instructor: Fernando del Moral Muriel
Coordinadora: Martha Infante Bernal



DEL
MORAL
ASESORES



INICIO





Jurídico

José Alberto Benavides Castañeda, diputado del Partido del Trabajo (PT), presentó una iniciativa en la Cámara de Diputados con la que pretende se destrabe la reducción de la jornada laboral en México y uno de los planteamientos es que se proponen turnos de 7 horas diarias seis días a la semana, lo que representan 42 horas semanales de trabajo en lugar de 48.

La iniciativa plantea que la reducción de la jornada laboral se realice a través de la Ley Secundaria (Ley Federal del Trabajo), lo cual, permitiría continuar con el proceso legislativo con mayor rapidez.

Se considera en la iniciativa, que la reducción de la jornada dependerá del rol de cada trabajador dentro de la empresa, lo que conlleva costos para las empresas por la reducción de horas sin pérdida salarial, generando variaciones en costos operativos. Y que, en ese sentido, es posible realizar la reforma por medio de la Ley secundaria para continuar el proceso legislativo lo más pronto posible y aprobarlo en su caso.

NUEVA INICIATIVA CON LA QUE PRETENDE SE DESTRABE LA REDUCCIÓN DE LA JORNADA LABORAL EN MÉXICO

En la iniciativa, se pretende establecer la jornada diurna en un horario de 7:00 a 20:00 horas. La jornada nocturna de 20:00 a 7:00 horas. Y la jornada mixta que comprende periodos de tiempo de las jornadas diurna y nocturna, señala que no se deberán exceder las tres horas y media del turno nocturno, lo que implica que en ningún horario de trabajo se deberán exceder siete horas diarias, ni una jornada máxima de 42 horas semanales, ya no de 40 horas como se plantea en las iniciativas ya existentes.

Se trata de un proyecto sugiriendo la reducción de la jornada laboral a través de la modificación de la Ley Federal del Trabajo (artículos 60 y 61), y no a través de la Constitución, no obstante, al igual que las anteriores iniciativas, plantea realizar una transición de manera gradual, sugiriendo un plazo de 360 días para que la Secretaría del Trabajo y Previsión Social aplique el decreto y se puedan coordinar los trabajos con las empresas.

Existe la posibilidad de que esta iniciativa sea discutida en la Cámara de Diputados en las siguientes semanas para lograr un avance en el tema de la reducción de la jornada laboral, no obstante, las implicaciones que conlleva, al ser una promesa de campaña de la Presidenta Claudia Sheinbaum.

FUENTE: Jurídico AMR

INICIO



Economía

LA INFLACIÓN ACELERA EN MARZO EN LÍNEA CON LO PREVISTO

El índice general de precios al consumidor se ubicó en 3.80% a tasa anual, en línea con lo esperado, aunque por arriba del 3.77% de febrero, de acuerdo con cifras del Inegi.

La inflación general de México aceleró en marzo, pero se mantuvo dentro del rango objetivo oficial, y alimenta las expectativas de que Banxico recortará nuevamente su tasa clave en medio punto porcentual en su decisión de mayo.

El índice general de precios al consumidor se ubicó en 3.80% a tasa anual, en línea con lo esperado, aunque por arriba del 3.77% de febrero, de acuerdo con cifras divulgadas este miércoles por el Instituto Nacional de Estadística y Geografía (Inegi).

En cambio, la inflación subyacente, considerada un mejor parámetro para medir la trayectoria de los precios porque elimina productos de alta volatilidad, se moderó marginalmente a 3.64% desde el 3.65% del mes anterior.

Sólo en marzo, los precios crecieron 0.31% respecto al mes previo, mientras que el índice subyacente arrojó una tasa de 0.43%.

El Banco de México, que tiene una meta de inflación del 3% +/- un punto porcentual, recortó el mes pasado su tasa de interés de referencia en 50 puntos base para ubicarla en un 9%, su nivel más bajo desde 2022.

Se trató de la segunda rebaja consecutiva de medio punto porcentual y dijo que en sus próximas decisiones la junta de gobierno prevé considerar reducciones de similar magnitud si el entorno inflacionario lo permite.

La baja de tasas también ayudaría a dar un impulso a la debilitada economía del país latinoamericano, que como otras naciones está lidiando con las amenazantes políticas comerciales del presidente estadounidense, Donald Trump.

Según una encuesta de Citi divulgada esta semana, el mercado espera que el Producto Interno Bruto de México se expanda este año apenas 0.3%, por debajo del 0.6% estimado en su sondeo anterior.

FUENTE: Expansión

INICIO



Mifel el banco que te paga por ahorrar:

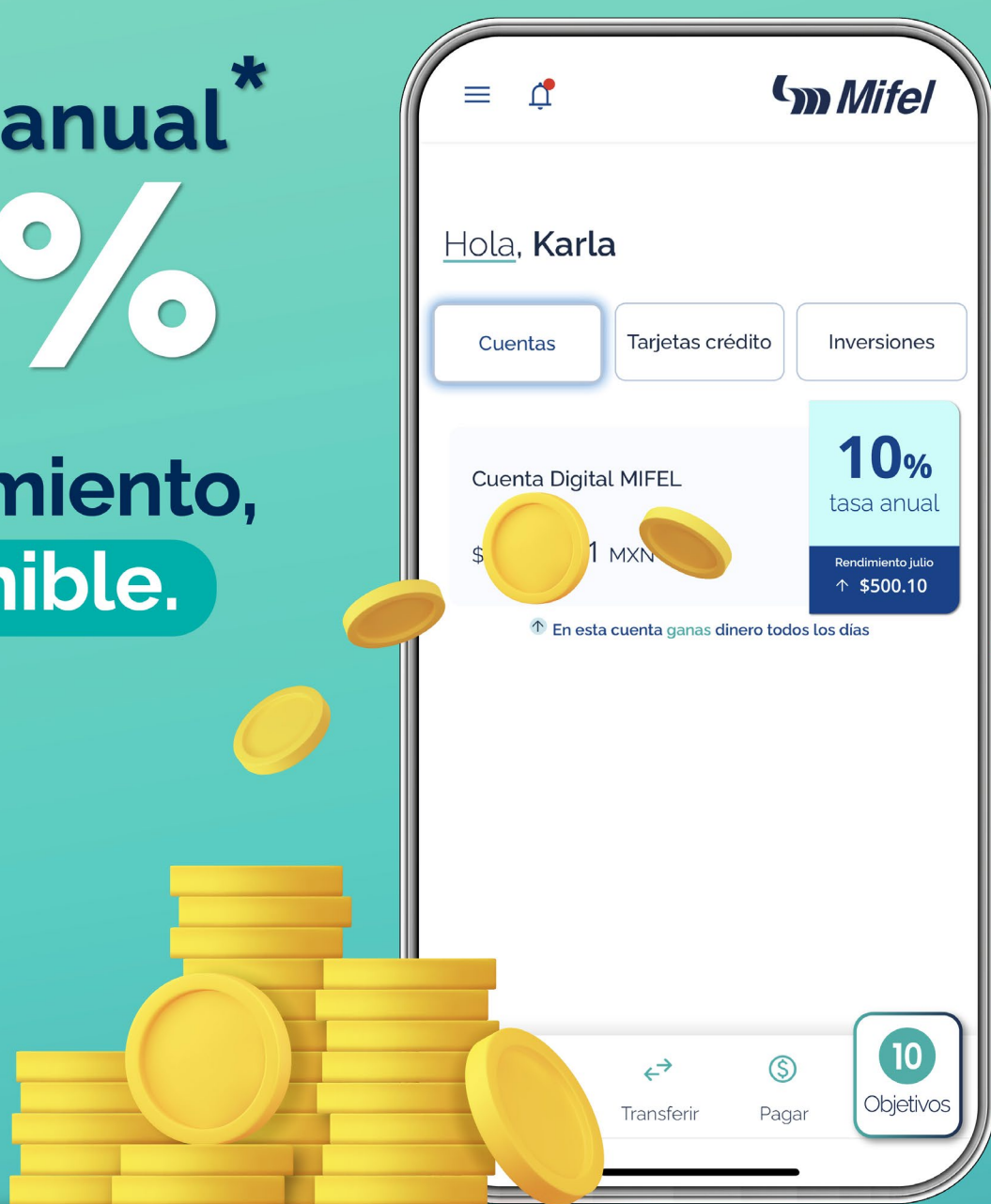
10% anual*

tu dinero y rendimiento,
siempre disponible.

Abre tu cuenta



en solo 5 minutos



GAT para fines informativos y de comparación a partir de \$100 pesos (cien pesos 00/100 m.n.) **GAT nominal de 10.52% anual antes de impuestos. GAT real de 6.51%.** La **GAT real** es el rendimiento que obtendría después de descontar la inflación estimada. *La tasa de interés fija anual bruta es de 10.00%. Consulta **Términos y Condiciones, requisitos de contratación, unidad monetaria, cobertura geográfica, comisiones y folleto informativo** en www.mifel.com.mx. Fecha de cálculo de **GAT Nominal y Real:** 25 de septiembre de 2024, vigentes al 31 de diciembre de 2024. Vigencia de la promoción del 01 de octubre de 2024 hasta el 31 de diciembre de 2024. Producto garantizado por el IPAB hasta por 400 mil UDIS por persona, por banco. Para mayor información consulta la página www.ipab.org.mx. La marca MIFEL es una marca registrada propiedad de GRUPO FINANCIERO MIFEL S.A. DE C.V.

INICIO





Gastronomía

La mexicana es la mejor bartender de Norteamérica, un premio histórico que se entrega por primera vez. El jurado son sus propios compañeros de profesión, lo que lo hace un premio mucho más emotivo. Ella es Eli Martínez Bello, la mejor bartender de México.

¡PREMIO HISTÓRICO! ELI MARTÍNEZ BELLO ES CONSIDERADA LA MEJOR BARTENDER DE MÉXICO Y NORTEAMÉRICA POR SUS PROPIOS COLEGAS

¿QUIÉN ES LA MEJOR BARTENDER DE MÉXICO?

Eli Martínez Bello, la bartender mexicana es ganadora del premio **Bartender's Bartender de los 50 Best Bars 2025**. Lo que la hace la mejor bartender de Norteamérica, por lo tanto también de México.

Este es un premio a su trayectoria de 13 largos años en el mundo de la mixología. **Martínez Bello es la cofundadora del bar Tlecan**, un espacio que rinde tributo a los destilados mexicanos.

La votación es realizada única y exclusivamente entre colegas *bartenders* de toda Norteamérica. La elección de Eli se debe a su gran trabajo como expositora de la mixología mexicana en el mundo.

¿QUIÉN ES ELI MARTÍNEZ BELLO?

Eli Martínez Bello es una bartender que se enfoca en el detalle a través de los colores y las texturas. Una digna y valiosa

representante de la mixología mexicana en el mundo.

Por un largo período fue parte del proyecto Pujol, como directora de bebidas. También ha sido asesora en otros proyectos como el de la chef Daniela Soto Ines, Rubra.

La bartender mexicana ha sido una gran referente para miles de mujeres en la industria restaurantera, alzando la voz en la lucha por romper la cultura machista del país.

Eli Martínez se ha convertido en una genuina expositora de las tradiciones y costumbres mexicanas en torno a sus destilados y fermentados.

Originaria de Orizaba en Veracruz, Eli se convirtió en una amante del mezcal y la cultura ancestral de México. Por lo que vio como siguiente paso natural la creación de **Tlecan Mezcalería**.

Un laboratorio activo en investigación continua sobre el legado cultural y culinario del mezcal y otros destilados.





TLECAN: EL BAR MEXICANO QUE FORMA PARTE DE 50 BEST BARS

La única mezcalería que pertenece a **The World's 50 Best Bars**, Tlecan es reconocido como uno de los mejores bares del mundo.

Ubicado en la Ciudad de México, Tlecan es un tributo a los destilados mexicanos. Una propuesta que enaltece los productos e ingredientes locales.

Siendo el mezcal la pieza clave que destaca como parte del legado gastronómico de las tradiciones mexicanas.

En Tlecan encontrarás destilados de diversos estados de México, desde Sonora, pasando por Durango y hasta Oaxaca. Todo tipo de mezcales que componen una carta como ninguna otra en todo el país.

Tlecan se ha posicionado como uno de los mejores bares del mundo gracias a su coctelería, en donde puedes disfrutar bebidas como:

- **Margarita Texcoco:** miel de agave, licor de naranja, jugo de limón y mezcal.

- **Tascalate Sour:** la tradicional bebida de cacao de Chiapas, es un atrevido cóctel con jarabe de agave, clara de huevo, mezcal y cacao fermentado.
- **Mojito Quetzal:** jugo de limón, hoja santa, licor de damiana y mezcal.
- **Pulque Colada:** la versión mexicana de la piña colada, con pulque natural, agua de coco, espadín con aceite de coco.
- **Ocelóyotl:** un carajillo ancestral que lleva mezcal espadín infusionado con anís, canela, clavo, licor de elote, jarabe de piloncillo y café cold brew.

Una experiencia única en la Ciudad de México, el sueño llevado a la realidad de Eli Martínez Bello con todo su equipo de trabajo.

Un espacio para honrar a México, con una propuesta poderosa que enaltece los sabores ancestrales de nuestra gastronomía.

Av. Álvaro Obregón 228-Local 2,
Roma Norte, Ciudad de México
[@tlecan](#)
[tlecan.com](#)

FUENTE: Animal Gourmet

INICIO





Industria

“¿Por qué aquí sabe distinto que en la otra sucursal?”

Esa simple pregunta —que seguro has escuchado más de una vez— puede costarte más de lo que imaginas.

Si diriges un restaurante, o varios, sabes que la magia está en la constancia. La **estandarización de recetas** no es solo un tema de cocina; es la diferencia entre un negocio bien afinado y uno que pierde dinero sin darse cuenta.

Cuando cada platillo varía según el turno, el cocinero o la ubicación, la rentabilidad se empieza a desmoronar silenciosamente.

LA IMPORTANCIA DE ESTANDARIZAR TUS RECETAS: CONSISTENCIA, AHORRO Y CLIENTES FELICES

¿Qué significa estandarizar una receta?

Mucho más que anotar ingredientes en un papel.

Una receta estandarizada define cantidades exactas, técnicas, presentación, tiempos y costos. Es tu garantía de que cada plato se ejecute como fue concebido, sin importar quién esté en la cocina.

Esto te da algo que todos los restauraneros quieren: **control total**.

toteat





El costo silencioso de la improvisación

Según RestaurantOwner.com, los restaurantes con recetas estandarizadas reportan hasta **15% más de rentabilidad**. ¿Por qué? No es solo que el cliente se queje del sabor:

Es la merma.
Es el sobreuso de insumos.
Son las porciones mal servidas.
Y es el personal que duda cada vez que prepara un plato.

Todo esto se traduce en costos innecesarios y en una experiencia inconsistente para tu cliente.

Peor aún: si no estandarizas, te será casi imposible replicar el éxito de un platillo estrella en diferentes sucursales. Y si piensas crecer, este es un problema serio.

Beneficios reales de estandarizar

Control preciso de costos

Sabrás exactamente cuánto cuesta cada plato. Y no solo eso: podrás ajustar precios con información real, no con suposiciones.

Menos merma, más margen

Cuando todos siguen la misma receta, la eficiencia se multiplica y se reducen esos “errores humanos” que terminan en pérdidas.

Clientes más felices y leales

Tu mejor embajador es la experiencia que entregas. Si unos tacos al pastor son espectaculares en una sucursal, deben ser igual en todas.

Operación más fluida

Capacitar al equipo será más fácil. La dependencia de ciertos cocineros se reduce, y la cocina fluye con ritmo y claridad.

¿Cómo hacerlo más fácil?

Con un buen software para restaurantes

Aquí es donde entra la tecnología como aliada. Con **Toteat**, no solo estandarizas, sino que conectas cada receta directamente con tu inventario, tus costos reales y tus reportes de rentabilidad.

Así, puedes:

Subir y actualizar recetas en segundos.
Replicar tu menú en todas tus sucursales de manera sencilla.
Detectar cuáles platos necesitan ajustes de costos.

No tienes que hacerlo solo, y tampoco necesitas perder noches de sueño calculando rendimientos o revisando planillas y hojas de cálculo en excel.

Toteat es un software para restaurantes diseñado para ayudar a negocios gastronómicos a optimizar cada parte de su operación. Y la estandarización de recetas es una de esas bases que separa a los restaurantes bien gestionados de los que viven apagando incendios.

La estandarización no limita tu creatividad, la profesionaliza

No se trata de robotizar tu cocina, sino de garantizar que tu propuesta gastronómica se ejecute como tú la pensaste, sin importar quién esté al frente del fogón.

Y en un contexto donde los insumos suben, el equipo rota y los clientes comparan... Tener recetas estandarizadas ya no es una opción: es una necesidad.

¿Listo para estandarizar y escalar? Hablemos y veamos juntos cómo optimizar la operación de tu restaurante.

FUENTE: Toteat

INICIO



AMR

ASOCIACIÓN MEXICANA
DE RESTAURANTES, A.C.
DESDE 1948

ÚNETE *a la* AMR



amr.org.mx

76 AÑOS
Representando a la
industria restaurantera
en México y el mundo

INICIO





Vino

Hoy es un día histórico para los amantes del vino en México, porque por primera vez se ha otorgado la Indicación Geográfica Protegida para los vinos del estado de Querétaro. Este reconocimiento marca un parteaguas para la industria enológica y para los consumidores de vino mexicano, ya que ahora se distinguirá el origen. ¡Te revelamos las razones de la creación de esta certificación de origen!

¡HISTÓRICO! VINOS DE QUERÉTARO, PRIMEROS EN RECIBIR UNA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA EN EL PAÍS

¿Qué es la Indicación Geográfica Protegida Vinos en Querétaro?

El anuncio de esta declaratoria se hizo oficial este 24 de marzo de 2025, fecha en que se dieron cita autoridades y representantes de la industria vinícola en la Secretaría de Economía. El Consejo Mexicano Vitivinícola, en colaboración con el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI), realizaron la entrega de la declaración de la Indicación Geográfica Protegida Vinos de la Región Vitivinícola de Querétaro, la cual representó la primera certificación de este tipo de vinos en México. Este nombramiento también es una de las acciones del programa Hecho en México, una de las estrategias del Plan México que busca fortalecer la soberanía económica.





Durante el evento, Eugenio Parrodi Wiechers, presidente del Clúster Vitivinícola de Querétaro, mencionó que este esfuerzo conjunto entre la iniciativa privada, el gobierno y la academia no fue un hecho aislado, sino el resultado del trabajo que los vinicultores del estado han realizado durante años.

Parrodi compartió que todo comenzó en 2018, cuando buscaron elaborar un vino con uvas de distintas casas vinícolas queretanas, dando origen al vino Q. A partir de ello, en 2021, se llevó a cabo un estudio técnico de la región vinícola queretana en colaboración con la doctora María de la Soledad del Río y la Universidad Estatal de Arkansas Campus Querétaro.

Durante más de dos años, se recabaron datos satelitales, meteorológicos y análisis de suelos, generando una investigación de zonificación. Más adelante, se inició el camino hacia la **Indicación Geográfica Protegida Vinos de Querétaro**.

¿Qué significa que los vinos de Querétaro tengan la Indicación Geográfica Protegida?

Que los vinos queretanos cuenten con la **Indicación Geográfica Protegida** permite diferenciarlos en el mercado global y fortalecer su presencia en el mapa mundial del vino. Esta certificación les da una plataforma para mostrar lo que Querétaro tiene para ofrecer y garantiza

a los consumidores que cada botella refleja autenticidad, calidad y la historia de la región. Además, confirma que las cualidades de estos vinos son resultado exclusivo del territorio, su clima, su suelo y el trabajo de sus vinicultores.

¿Por qué los vinos de Querétaro tienen la Indicación Geográfica Protegida?

Para responder a esta pregunta, Santiago Nieto Castillo, director general del IMPI, ofreció interesantes cifras sobre los vinos de Querétaro. Mencionó que el estado es el primer productor de vino espumoso y el tercer productor de vino en el país, y añadió que existen registros desde el siglo XVI de la siembra de las primeras vides, mismas que han sobrevivido a sucesos como la prohibición del vino durante el virreinato.

Sumado a ello, la doctora en física María de la Soledad explicó en entrevista que los vinos de Querétaro deben su calidad a lo que se conoce como *terroir* —con suelos franco-arcillosos—, la altitud, que supera los 1,820 m s. n. m., y el trabajo de los vinicultores.

“Querétaro es la región más al sur del hemisferio norte donde se puede producir vino, muy fuera de la franja vitivinícola que llega hasta los 30° de latitud norte. Esa combinación de tradición e innovación es lo que da su esencia a los vinos de Querétaro”.

FUENTE: Food and Travel México

INICIO





Industria

Abrir un restaurante se ha vuelto una hazaña. Las altas rentas en zonas de gran demanda, contratos frágiles, pagos "dobles" y la especulación inmobiliaria amenazan con desfigurar la oferta gastronómica de la capital.

En la Ciudad de México, tener un restaurante ya no se trata solamente de servir buena comida, sino de resistir un mercado inmobiliario volátil y en muchos casos hostil. “Si tu lugar empieza a tener éxito, te suben la renta”, cuenta uno de los tres restauranteros entrevistados, quienes relatan cómo sus rentas en la colonia Roma y Condesa rebasaron los 100 mil pesos mensuales, obligándolos a renegociar, mudarse e incluso pensar en cerrar.

RENTAR PARA COCINAR: UN LOCAL EN LA ROMA O CONDESA CUESTA HASTA 100,000 PESOS AL MES

Paradójicamente, el sector gastronómico fue el más fuerte del año en 2024 dentro del mercado comercial, de acuerdo con el informe Panorama Inmobiliario México 2025. Superó a otros giros como entretenimiento, fast fashion o wellness. Esto demuestra que los restaurantes, cafeterías, panaderías y reposterías siguen siendo los grandes motores de vida urbana y consumo. Sin embargo, ese crecimiento no se ha traducido en mejores condiciones para quienes los operan.

Según el presidente de la Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados (CANIRAC), Ignacio Alarcón, en los últimos meses las rentas comerciales han incrementado hasta 25%, en un entorno donde lo recomendable es no dedicar más del 8% de las ventas anuales a este concepto. La inflación, que cerró en 4.21% en enero, no ha servido como tope. “Hay contratos que vencen y se renuevan con aumentos de hasta 50%. Si vendes bien, el dueño lo nota... y sube el precio”, dice otro restaurantero afectado.





50% más cara en un año

Pedro Santibáñez, asesor inmobiliario en Benito Juárez, lo advierte: *“En esta alcaldía, los contratos se firman por un año y si el negocio tiene éxito, el incremento de renta puede llegar hasta 50% en la renovación”*. Esta lógica, donde el éxito se castiga con aumentos, ha empujado a muchos restauranteros a zonas con menor plusvalía o, directamente, al cierre.

Uno de los entrevistados vivió ese cambio: su renta pasó de 60 mil a 90 mil pesos en menos de 12 meses. *“No nos alcanzaba ni con casa llena”*, dice. En otras zonas como Doctores o el corredor Reforma, la gentrificación ha multiplicado otro problema: el pago doble, donde parte de la renta se liquida en efectivo y por fuera del contrato, encareciendo aún más la operación.

La capital más cara de América Latina

Según datos de las plataformas Lamudi, Trovit y Properati, la CDMX es ya la ciudad más cara para rentar locales comerciales en América Latina. Las alcaldías Miguel Hidalgo, Cuauhtémoc y Álvaro Obregón concentran los precios más altos, mientras en Tlalpan o Tláhuac aún se pueden encontrar espacios desde 6,000 pesos.

Las cifras lo confirman: las rentas han aumentado 53% en cinco años, con picos de 63% en Gustavo A. Madero y 41% en Benito Juárez, según reportes de Inmuebles24. En contraste, los salarios y las ventas no crecen al mismo ritmo. Dulce, una comerciante entrevistada, relata cómo su renta pasó de 9,000 a 14,000 pesos mientras su salario permanecía estancado. Hoy, busca local en Iztacalco o Venustiano Carranza.

El Centro Histórico tampoco escapa. Ahí, comerciantes han denunciado aumentos de hasta 10,000 pesos de un mes a otro, desplazando proyectos tradicionales y afectando el tejido culinario del primer cuadro. *“Nos están sacando para meter tiendas grandes, bodegas de productos asiáticos o cadenas extranjeras. No tenemos cómo competir”*, comparte una empresaria de comida tradicional.

Hoy, la Ciudad de México es reconocida por su vibrante escena gastronómica, pero también por un entorno que dificulta sostenerla. Mientras los chefs buscan ingredientes locales, técnicas ancestrales y nuevas narrativas de cocina, la renta se ha convertido en el insumo más caro y menos controlable.

FUENTE: El Economista · Bistronomie

INICIO



Hornea y disfruta en minutos

Fácil preparación

Betty Crocker™

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

Yemina Embasa FRANK'S RedHot Doña Maria MCCORMICK Reynolds Barilla KIKKOMAN Buitoni French's HERDEZ CARLOTTA BLASÓN Betty Crocker NATURE VALLEY Pillsbury HOLULA TAMPICO

INICIO





Vino

Estamos en la cava más grande de Latinoamérica, en el Hotel Presidente InterContinental en Polanco: un promedio de 2 mil etiquetas de más de 24 países en unas 40 mil botellas que pueden incluir joyas como un Romanée-Conti (valuado en más de \$600,000 pesos). Desde aquí, charlamos con el responsable de esta curaduría de vinos que abastece los siete restaurantes del Grupo: Luis Morones, quien tiene el título de Mejor Sommelier de México en 2025.

Usamos de pretexto su reciente nombramiento, pero también preguntamos de su trayectoria y retos, del vino mexicano, y hasta sus planes en una carrera que burbujea igual que el champagne.

CONOCE QUIÉN ES EL MEJOR SOMMELIER DE MÉXICO EN 2025

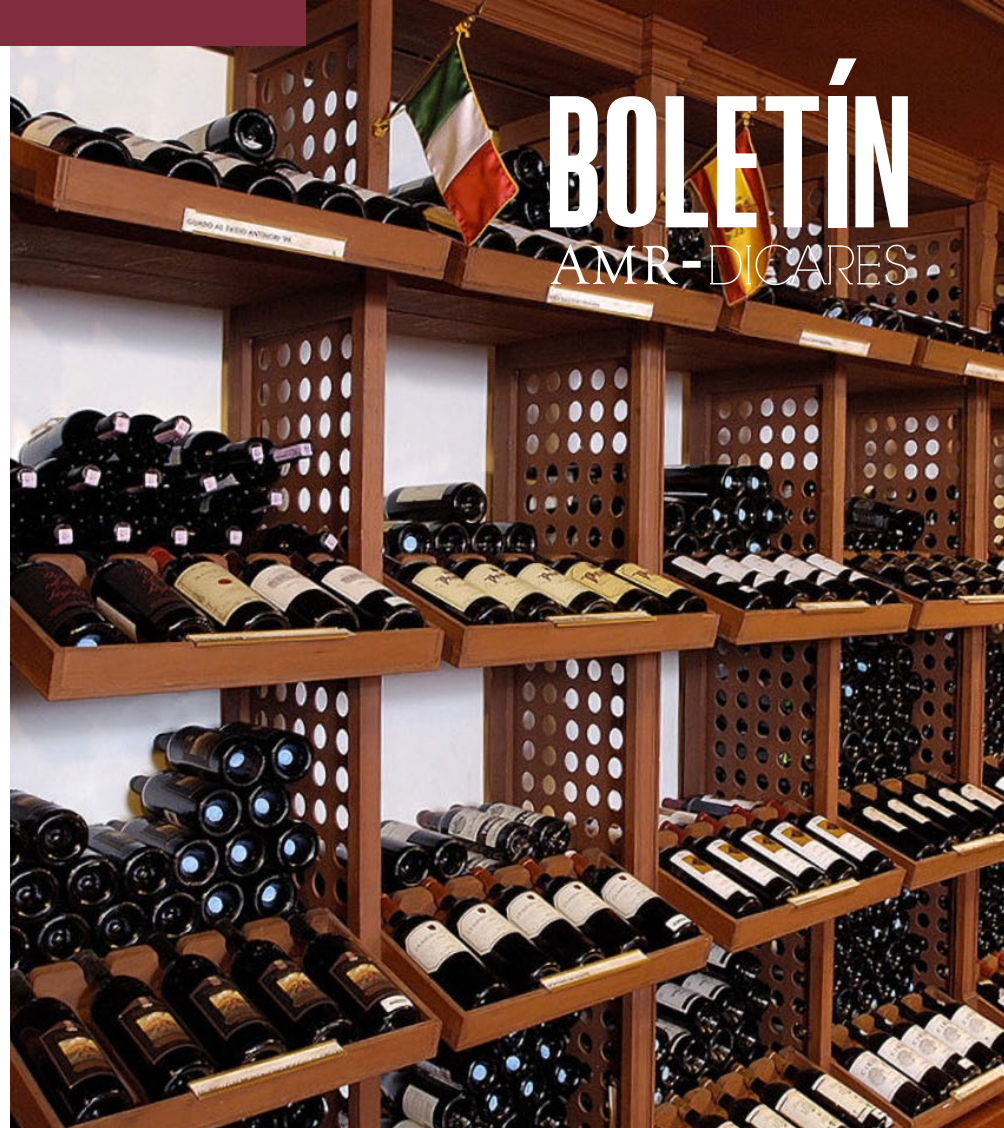
Ser el Mejor Sommelier de México

Luis Morones obtuvo este nombramiento en enero de 2025 por parte de Culinaria Mexicana, el sitio especializado en gastronomía nacional que se encarga de editar anualmente la guía de los 250 restaurantes que hay que visitar en México. Esta distinción se le atribuye a su trabajo personal, pero también a la visibilidad y apoyo que tiene en Grupo Presidente: “creo que se han fijado en mí por la cava que tenemos, por los restaurantes y, a su vez, por los reconocimientos personales o concursos que he ganado a nivel nacional o internacional”.

Además, dice, significa un paso importante en su carrera, algo así como el fruto de una larga trayectoria que comenzó por allá de 2005 y lo coloca ahora como un referente en esta industria. Y es que Luis Morones tiene 20 años dedicándose a lo que él llama ser un guía, pero con el premio de Mejor Sommelier de México, entiende que su responsabilidad se multiplica.

“Siempre servimos como guías, pero con este reconocimiento servimos como una guía para muchos sommeliers que hay, que trabajan conmigo. Yo, por ejemplo, tengo un equipo de 16 sommeliers en el hotel, más dos o tres foráneos, y soy la imagen para ellos como alguien que ama lo que hace día a día: el servir a la gente en los restaurantes, el hacer recomendaciones correctas de vino, hacer cenas, que la gente disfrute; guiar en el tema didáctico y teórico para llevar a todos de la manera más profesional”, asegura.





BOLETÍN

AMR-DICARES

Veinte años de profesión

La visibilidad que hoy tiene Luis ni siquiera estaba en su mente cuando se acercó por primera vez a las uvas hacia 2005. Su vida en aquel momento pasó de dedicarse al servicio en restaurantes y banquetes inscribirse al diplomado de vinos en la Asociación de Sommeliers Mexicanos por recomendación de un veterano en el ramo: Gerardo Téllez.

“Prácticamente era nulo mi conocimiento en el mundo del vino y me empieza a gustar lo que me platica él (Téllez) sobre el diplomado: las clases, catar y degustar, y entonces tengo un primer acercamiento en una cata: me gusta, pido informes y me inscribo”.

Al concluir su formación, según recuerda con conocimientos básicos, su primer empleo fue como sommelier de piso en La Castellana. Pero Gerardo Téllez nuevamente intervino en su destino y lo invitó a trabajar con él en Grupo Presidente, hacia 2006. *“Entré a The Palm como ayudante de sommelier y el primer día de trabajo fue migraña para mí”*, recuerda.

Premios, sueños y varios desafíos

Su cosecha de éxitos llegó en 2009, cuando ganó su primer concurso, convocado por Sopexa para elegir al Embajador de vinos del Sud de France 2009. Luego, consiguió el primer lugar en el Concurso Nacional de Sommeliers en tres años diferentes (2010, 2012 y 2014), y sumó otros premios más en competencias panamericanas y a nivel mundial.

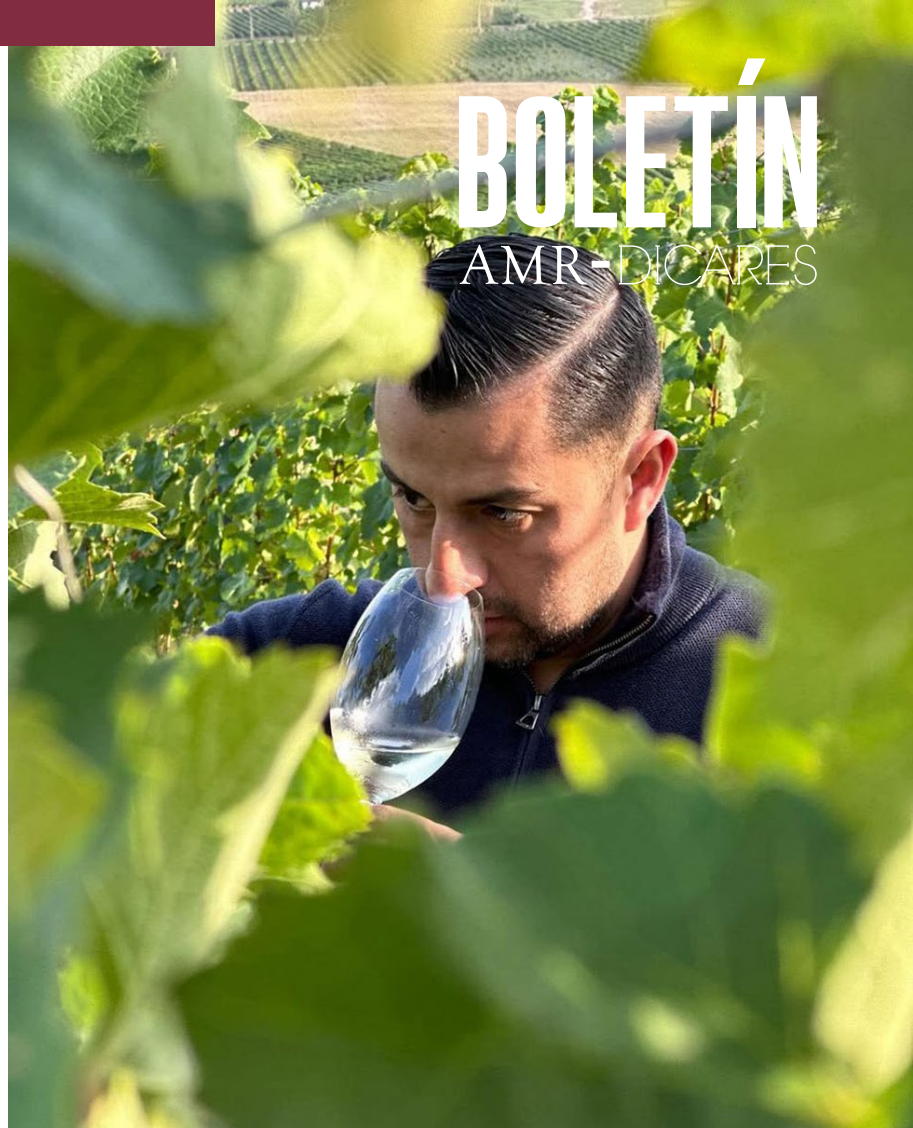
A la par, comenzó a escalar posiciones en Grupo Presidente con una fórmula clara: primero, se planteó apasionarse y ser el mejor desde su primer día caótico, aquel de la migraña. Pero también estuvo el apoyo por parte de su familia, el respaldo de la empresa y el aprendizaje constante en una actividad en la que cree que es indispensable sumar saberes.

“El conocimiento vasto de tu área es súper importante. Yo le digo a mis sommeliers que nunca den una información que no están seguros de que es correcta. Además, es necesario saber transmitir y que el comensal reciba la información, las recomendaciones y una experiencia única. Es súper importante que seamos auténticos, esto lleva a la confianza de las personas”, comparte Luis Morones.

Por supuesto que en el camino ha habido retos. Uno de los más importantes es su mismo entorno: los huéspedes y visitantes del hotel. *“El reto es estando diario en el servicio de un restaurante, porque los clientes viajan a los viñedos y regiones vinícolas, entonces regresan platicándote y además preguntándote, y a veces hasta probándote”.*

Otro reto de su profesión ha sido el estar en contacto con los viñedos, viajar y conocer in situ cómo se materializa la magia de esta bebida. *“Veía que los sommeliers viajaban a los países vinícolas, entonces vino ese reto de ahorrar. Hice un primer viaje dos años después de estar trabajando como sommelier aquí en el grupo, y fue la primera experiencia en viñedos que me hizo enamorarme de ser un viajero del mundo del vino”*, afirma.





Vino mexicano: los mitos y las verdades

Luego de la Indicación Geográfica que recibieron los vinos de Querétaro, aprovechamos la plática con Luis para conocer su opinión acerca del buen momento que pasa el vino nacional:

“Veo el auge del mundo del vino en México desde hace unos ocho o 10 años; la gente está apoyando muchísimo las vinícolas mexicanas y eso es el mejor momento. Ahora lo que nos falta quizá sería tener una legislación, denominaciones de origen bien establecidas que realmente nos hagan estar en el mapa del mundo del vino”.

Además, enlista varios mitos que la gente tiene sobre las producciones mexicanas. Primero, dice, todo parte de que quizá el consumidor no ha probado suficiente vino nacional para descubrir que hay proyectos de mucha calidad. De la mano a este punto, otro mito que descarta es el precio, pues a veces se cree que las botellas mexicanas son más caras que las de otras regiones del mundo.

También añade la creencia de que los vinos de otros países son mejores que los nacionales, lo cual, reitera, no es cierto. Y cierra con una ficción más entorno al vino mexicano: la imposibilidad para maridarlos con platos internacionales. *“Si maridamos etiquetas de otros países con comida mexicana, ¿por qué no podríamos maridar nuestros vinos con cocinas de otros países”.*

Próximos planes del Mejor Sommelier de México

¿Qué sigue para alguien con una trayectoria como Luis? Su meta es muy clara: actualmente se está certificando en el nivel tres en The Court of Masters Sommeliers, una organización ubicada en Londres que busca fomentar la mejora de los estándares en el maridaje de vinos y alimentos.

“Ya tuve mi momento en los concursos nacionales e internacionales y creo que ya cerré ese ciclo, pero las certificaciones como sommelier profesional es en lo que me estoy enfocando ahora”, comparte Luis Morones.

También, quiere seguir viajando a las zonas vinícolas en el mundo. Su país favorito es Francia, por la extensión y producción, mientras que la región que más le gusta es Ribera del Duero, pero sueña con visitar lugares vinícolas tan remotos como Nueva Zelanda y Australia. Y por supuesto, seguir probando, descubriendo y guiando a las personas por el fascinante universo de las copas.

“A mí me gusta mucho el servicio, me gusta mucho el compartir mi conocimiento con la gente y creo que me veo en algún momento en un bar de vinos, todos los días llenando a la gente de cultura del vino con una buena selección”, concluye.

Mientras tanto, puedes disfrutar de su trabajo en algunos de los restaurantes del Hotel Presidente InterContinental y, con suerte, recibir las sugerencias del Mejor Sommelier de México para acompañar tu experiencia.

FUENTE: Food and Travel México

INICIO



Gastronomía

La legendaria serie sobre chefs de todas partes del mundo lanza una nueva temporada. Esta vez será como ninguna otra que hayas visto. *Chef's Table: Legends* abre la puerta para conocer a 4 de los cocineros más importantes en la historia. Aquí te digo cuándo y dónde podrás verla.

CHEF'S TABLE LEGENDS: LA SERIE DE CHEFS MÁS VALIOSA E HISTÓRICA HASTA EL MOMENTO

¿DÓNDE Y CUÁNDO VER CHEF'S TABLE: LEGENDS?

Posiblemente la temporada más importante de *Chef's Table* hasta este momento, llega este 28 de abril del 2025 a Netflix.

Esta es la serie con chefs internacionales más importante de streaming. Una verdadera obra maestra de lo visual y la narrativa. En *Chef's Table: Legends* encontrarás los relatos de 4 personajes históricos de la gastronomía mundial.

Cocineros exitosos con un legado culinario como pocos en el medio. En el décimo aniversario de la serie, tiraron la casa por la ventana y apuntaron a adentrarnos en las cabezas y corazones de estos icónicos chefs.





LA SERIE DE CHEFS MÁS ESPERADA EN EL AÑO 2025

Chef's Table: Legends es un acercamiento como nunca antes se había visto a las carreras y vidas personales de estos 4 personajes:

JAIME OLIVER

El carismático chef británico, conocido por ser uno de los presentadores más exitosos de la BBC. Oliver se convirtió en uno de los cocineros más emblemáticos del Reino Unido.

JOSÉ ANDRÉS

El cocinero español cuyo trabajo como presentador de televisión lo catapultó a ser uno de las 100 personas más influyentes del mundo, según Time. Su trabajo humanitario lo llevó a crear la ONG World Central Kitchen, una organización que abastece de comida al mundo después de desastres naturales.

ALICE WATERS

Chef, activista, escritora y educadora que fundó *Slow Food*, un movimiento internacional que invita a salvaguardar las tradiciones gastronómicas de cada parte del mundo. Walters es una de las chefs más influyentes en Estados Unidos y una de las primeras mujeres en la alta cocina.

THOMAS KELLER

Para muchos Keller define al prototipo de cocinero del *fine dining*. En su restaurante *The French Laundry* ha creado un estilo muy estadounidense de abordar la cocina francesa. Considerado como uno de los mejores del mundo, Keller es un recurrente de la Guía Michelin.

Chef's Table es una invitación para adentrarse en la historia de la gastronomía mundial. Son estos 4 perfiles tan diferentes entre sí, los que redefinen la relevancia cultural de esta bella profesión.

En esta increíble serie, se abordan temas políticos, culturales, históricos y personales de icónicos personajes a modo de celebración dentro de la excelencia culinaria mundial.

FUENTE: Animal Gourmet

INICIO



COLABORADORES

Y EMPRESARIOS

**hacen productos y
servicios importantes
para ti y tu familia.**



Voz de las Empresas

Consejo de la Comunicación



INICIO

