



Jurídico

PROYECTO EN SENADO PARA RECONOCER A LA SISIFEMIA COMO ENFERMEDAD LABORAL

[LEER MÁS](#)



Economía

EL BANCO MUNDIAL PRONOSTICA UN ESTANCAMIENTO EN MÉXICO EN 2025

[LEER MÁS](#)



Industria

¿ERES EL TIPO DE LÍDER QUE TU RESTAURANTE NECESITA? DESCÚBRELO AQUÍ

[LEER MÁS](#)



Capacitación

DESARROLLO DE HABILIDADES DE LIDERAZGO POSITIVO

[LEER MÁS](#)



Sistema POS para restaurantes
Todo lo que necesitas para tomar el control total de tu operación, optimizar procesos y hacer crecer tu negocio.

[Ver más](#)



Gastronomía

LA COCINA DEL CÓNCLAVE PAPAL: EL CAMINO A LA "CENA BLANCA"

[LEER MÁS](#)



Gastronomía

CARMEN "TITITA" RAMÍREZ ES RECONOCIDA POR LA GUÍA MICHELIN EN MADRID

[LEER MÁS](#)



Gastronomía

4 CHEFS MEXICANOS CON ESTRELLAS MICHELIN QUE COCINAN EN EL EXTRANJERO

[LEER MÁS](#)



Capital Humano

¿TIENES UN BUEN AMBIENTE DE TRABAJO? 65% ESTÁ EN ENTORNOS LABORALES TÓXICOS

[LEER MÁS](#)



WWW.BAKANSTORE.COM.MX | WHATSAPP55.2559.6623 | WWW.BAKAN.COM.MX

BAKAN
INNOVATING FURNITURE SINCE 1964

Mobiliario Contracto



8 DE CADA 10

EMPLEOS

**como el tuyo, son
generados por las
EMPRESAS.**

**PEPE
y TOÑO**

Censo Económico 2019, INEGI



Voz de las Empresas

Consejo de la Comunicación



INICIO





Se impulsa en el Senado un Proyecto del Partido del Trabajo para reconocer en la Ley Federal del Trabajo, el trastorno de sisifemia como enfermedad laboral que obligará a los patrones a adoptar medidas para su prevención.

La sisifemia es un trastorno laboral que se caracteriza por la sensación de estar atrapado en tareas interminables, generando agotamiento mental y físico, así como desgaste y desmotivación (cansancio del trabajador incansable) y se produce cuando el individuo se siente obligado a realizar tareas repetitivas y aparentemente sin sentido.

El Proyecto trata de evitar la asignación de tareas repetitivas y desconectadas del propósito de la empresa, se incluiría la rotación de tareas, la revisión periódica de contenido laboral y el establecimiento de mecanismos de participación de los trabajadores para darle un sentido a su actividad laboral.

Jurídico

PROYECTO EN EL SENADO PARA RECONOCER A LA SISIFEMIA COMO ENFERMEDAD LABORAL

Quien padece sisifemia no puede distanciarse de su trabajo en sus días de descanso, tampoco cuando se mete a dormir, porque su mente con el paso de los días se ha configurado para ampliar de forma automática y constante sobre las tareas pendientes, sobre lo que podría haber hecho mejor, o sobre si ha respondido bien o no.

Con la Reforma a la Ley Federal del Trabajo se reconocería a la sisifemia como enfermedad laboral y como cualquier trastorno asociado a la pérdida del sentido de propósito en el trabajo.

En la última modificación a la lista de padecimientos en la Ley Federal del Trabajo, se reconoció el estrés laboral, la depresión, la ansiedad y el trastorno no orgánico del ciclo sueño-vigilia como enfermedades patológicas que pueden derivar de las condiciones y entornos laborales. Está también reconocida la neurosis como único padecimiento mental.

FUENTE: Jurídico AMR

INICIO



Economía

Así mismo, la institución recortó los pronósticos de crecimiento para 2026 al 1.1% debido a la ola de proteccionismo impulsada por EU.

El Banco Mundial (BM) recortó este miércoles sus previsiones económicas para México al anticipar ahora un crecimiento cero en 2025, frente al 1.5% previsto en enero, como consecuencia de las tensiones comerciales desatadas tras las medidas proteccionistas impulsadas por Estados Unidos.

Así mismo, el BM recortó, aunque en menor medida, los pronósticos para 2026 al 1.1%, cuatro décimas menos que lo planteado a comienzos de año.

México es de los países más afectados por esta ola de proteccionismo comercial impulsada por el presidente Donald Trump ya que Estados Unidos es su primer socio comercial, destino del 80% de sus exportaciones, y enfrenta ya una serie de aranceles impuestos por Washington a algunos de sus productos.

EL BANCO MUNDIAL PRONOSTICA UN ESTANCAMIENTO EN MÉXICO EN 2025

“El aparente giro de Estados Unidos hacia mayores aranceles arroja incertidumbre sobre el proyecto de nearshoring, la práctica de llevar operaciones en el extranjero a países cercanos o amigos, y el acceso a los mercados mundiales en general”, aseguró el organismo en su “Reporte económico de América y el Caribe”.

Pronósticos de crecimiento económico del BM y FMI contrastan a los del gobierno de México

El “nearshoring” o relocalización empresarial era uno de los ejes del impulso económico en México dada su proximidad con Estados Unidos, la mayor economía del mundo.

Las previsiones del BM son ligeramente más optimistas que las del Fondo Monetario Internacional (FMI), que, este martes, pronosticó una contracción del 0.3% para la economía mexicana en 2025.

No obstante, los pronósticos de ambos organismos contrastan con los del gobierno mexicano, que a comienzos de mes auspiciaban un rango de crecimiento para 2025 del 1.5% al 2.3% y de entre el 1.5% y el 25% para 2026.

El FMI y el BM celebran esta semana en Washington su asamblea de primavera, en la que se reúnen los principales líderes económicos para discutir sobre los desafíos globales y que en esta ocasión está marcada por la guerra comercial arancelaria desatada por el presidente estadounidense, Donald Trump.

FUENTE: Forbes México

INICIO



Mifel el banco que te paga por ahorrar:

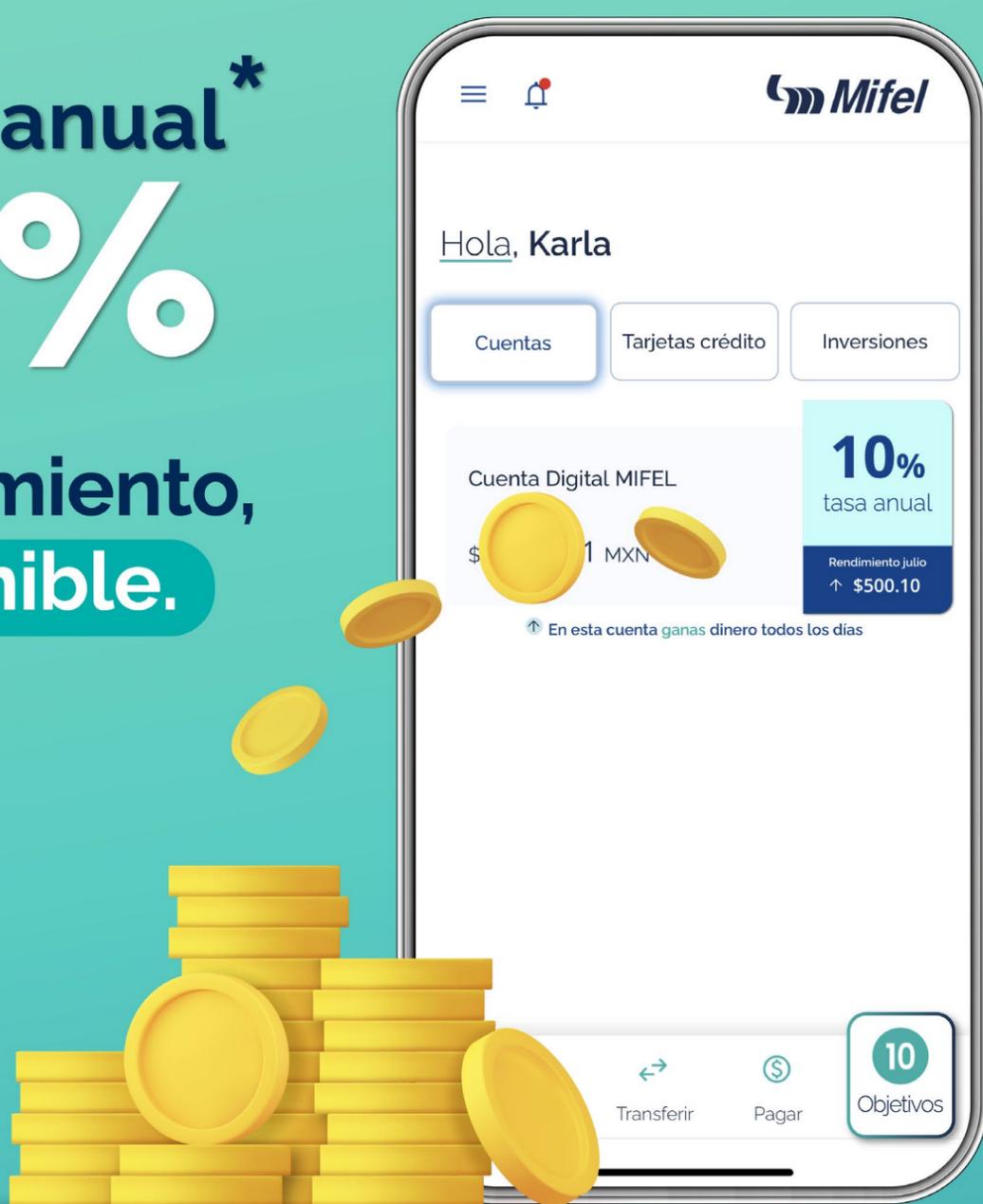
10% anual*

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





toteat

Liderar un restaurante hoy ya no es como antes... y eso es una gran oportunidad.

¿Tienes lo que se necesita para enfrentar equipos cada vez más diversos, una digitalización que no se detiene, clientes con expectativas altísimas y márgenes cada vez más apretados?

Si llevas años al frente de tu negocio, sabes que liderar un restaurante va mucho más allá de supervisar pedidos o revisar el cierre de caja. Hoy, los retos se multiplican: personal joven que piensa distinto, digitalización acelerada, clientes más exigentes... y márgenes cada vez más apretados.

En 2025, el liderazgo efectivo en el sector gastronómico combina algo que aunque muchos conocen, pocos dominan: **experiencia + tecnología + humanidad.**

Encuentra aquí habilidades que todo líder gastronómico necesita dominar para no solo existir, sino crecer su negocio.

Industria

¿ERES EL TIPO DE LÍDER QUE TU RESTAURANTE NECESITA? DESCÚBRELO AQUÍ

Inteligencia emocional: el ingrediente secreto

Un equipo motivado, que confía en ti y se siente valorado, siempre dará lo mejor de sí. Según un estudio de *TalentSmart*, el 90% de los líderes exitosos tienen un alto coeficiente emocional (EQ).

La empatía, la gestión del estrés y la escucha activa son claves para mantener un ambiente de trabajo positivo y productivo.

Un restaurantero empezó a hacer reuniones breves al final de cada turno para escuchar al equipo y reconocer logros. La moral subió notablemente en cuestión de semanas.





Habilidad para liderar el cambio

Desde la pandemia hasta el auge del *delivery*, ya aprendimos que todo puede cambiar en cuestión de meses. El líder de hoy debe saber comunicar, guiar y sostener al equipo en medio de la transición.

Un restaurante familiar reorganizó su cocina para integrar el canal de delivery. Hoy, esa línea de negocio representa el 40% de sus ingresos.

Alfabetización tecnológica

No necesitas ser ingeniero, pero sí entender las herramientas que hoy impulsan el sector: desde *software* de gestión y reportes automáticos, hasta inteligencia artificial. Puedes usar **Toteat**: una plataforma simple, intuitiva y poderosa que te ayuda a tomar mejores decisiones, tener todo en orden y reducir el margen de error en las cocinas.

Por ejemplo, con un software para restaurantes que tenga un módulo de inventario robusto, un dueño de un restaurante puede detectar que los insumos de una estación se usan más de lo necesario. Corrige el proceso y ahorra más del 10% en costos.

Pensamiento crítico y analítico

No basta con la intuición. Los datos te hablan: qué plato se vende más, cuánto tiempo pasa un comensal en mesa, qué insumo se está desperdiciando. Un *software* como **Toteat** te permite leer esos datos en tiempo real, y tomar decisiones rápidas y efectivas.

Al revisar los reportes, una dueña de una taquería notó que un platillo costoso casi no se vendía. Lo retiró y reutilizó sus ingredientes en otras recetas que encantaron a sus clientes.

Comunicación clara y efectiva

Ya sea con tu jefe de cocina, tu personal de sala o tus clientes, saber comunicar bien evita malentendidos, mejora el ambiente laboral y fideliza. Expresar expectativas, resolver conflictos y dar retroalimentación oportuna es más importante que nunca.

En vez de repetir instrucciones verbalmente y generar confusión, un restaurantero creó un manual visual con fotos para comunicar como esperaba que se vieran los emplatados. En pocos días, todo el equipo estaba alineado y el servicio se volvió más ágil.

Capacidad de adaptarte (y no sufrir en el intento)

La industria cambia rápido: nuevas tendencias, nuevos perfiles de clientes, nuevas formas de operar. Los líderes de hoy necesitan aprender, desaprender y volver a aprender. Ser curioso, estar al día y probar nuevas formas de hacer las cosas no solo es inteligente: es urgente.

Al ver que muchos clientes preguntaban por opciones vegetarianas, un restaurantero añadió una sección especial al menú. Aumentó la rotación de mesas los fines de semana.

Ser un líder en el sector gastronómico en el 2025 requiere nuevas habilidades. No se trata de dejar atrás lo aprendido, sino de sumarle nuevas herramientas que te permitan crecer con tu equipo, adaptarte a los nuevos tiempos y seguir disfrutando de lo que haces.

En **Toteat** creemos en un liderazgo moderno, donde la tecnología es tu aliada y no tu enemiga. A través de nuestras soluciones, ayudamos a restauranteros como tú a tener el control total del negocio, sin perder el lado humano que hace única a esta industria.

¿Listo para llevar tu liderazgo al siguiente nivel? **Escríbenos y te ayudamos a lograrlo.**

FUENTE: Toteat

INICIO



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

CAPACITACIÓN AMR

BOLETÍN
AMR-DICARES

Desarrollo de habilidades de liderazgo positivo

MAYO

26 y 27

lunes

martes

9:00 a 14:00 hrs.



Objetivo

Al final del curso los asistentes identificarán las principales características del líder eficaz y el adecuado manejo de las relaciones con sus colaboradores.

Temario

1. El papel del Gerente como líder.
2. El trabajo en equipo.
3. La supervisión eficaz.
4. La comunicación asertiva.
5. Aplicación de la disciplina.
6. La motivación y el manejo de conflictos.
7. La elección eficaz de colaboradores.
8. Autoevaluación de cada participante para identificar sus áreas de mejora.



Instructor

Fernando del Moral Muriel

Coordinadora:
Martha Infante Bernal

DEL MORAL
ASESORES

Superior de Gastronomía: Av. Sonora 189, Hipódromo Condesa, CDMX

\$2,000 SOCIOS

\$2,800 NO SOCIOS

@AMRrest

INSCRÍBETE

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

INICIO





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



PRÓXIMO CURSO

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





Gastronomía

Durante el cónclave papal, los cardenales se alimentan con menús sencillos en la Casa Santa Marta, reflejando una tradición culinaria de recogimiento y fraternidad mientras eligen al nuevo Papa.

Con el fallecimiento del Papa Francisco, el Vaticano se prepara para uno de sus rituales más solemnes y secretos: el cónclave para elegir a su sucesor. Mientras los ojos del mundo se posan en la Capilla Sixtina, donde se desarrollan las votaciones, hay otra escena menos visible pero igualmente significativa: la cocina de la Casa Santa Marta, donde se alimenta a los cardenales electores.

LA COCINA DEL CÓNCLAVE PAPAL: EL CAMINO A LA “CENA BLANCA”

Una dieta de reflexión

Durante el cónclave, los cardenales se alojan en la Casa Santa Marta, una residencia moderna dentro del Vaticano. Allí, se les ofrece una alimentación sencilla pero cuidada, diseñada para proporcionar energía sin distracciones. Los menús incluyen platos como pasta al dente, pescado al horno, verduras al vapor y frutas frescas. El vino y el café están disponibles, pero el ambiente durante las comidas es de recogimiento y silencio.

Anécdotas de la mesa papal

A lo largo de la historia, la comida durante los cónclaves ha sido objeto de curiosidades y anécdotas. En el siglo XIII, durante un cónclave particularmente prolongado en Viterbo, las autoridades locales, frustradas por la demora en la elección, decidieron racionar la comida de los cardenales, proporcionándoles solo pan y agua para acelerar el proceso. Esta medida extrema fue uno de los factores que llevó a la elección del nuevo Papa y a la institucionalización de normas más estrictas para futuros cónclaves.





En tiempos más recientes, se ha documentado que algunos cardenales llevan consigo pequeñas provisiones personales, como chocolates o galletas, para sobrellevar las largas jornadas de deliberación. Sin embargo, la mayoría se adapta a la dieta ofrecida por la Casa Santa Marta, valorando la simplicidad y la oportunidad de compartir momentos de fraternidad en la mesa.

La cocina del Vaticano en libros

El exguardia suizo y chef David Geisser ha recopilado en su libro *La cocina del Vaticano* diversas recetas y relatos sobre la alimentación en la Santa Sede. Entre ellas, se destacan platos tradicionales como la sopa minestrone, el risotto al azafrán y postres como el tiramisú. Estos

platos reflejan la influencia de la cocina italiana y la diversidad de gustos de los pontífices y cardenales a lo largo de los siglos.

Tras la elección del nuevo Papa, es tradición que comparta una comida con los cardenales electores. Esta primera cena, conocida como la "**cena blanca**", simboliza la unidad y el inicio de una nueva etapa para la Iglesia. El menú suele ser sencillo, reflejando la humildad y el servicio que caracterizan al pontificado.

Así, mientras el mundo espera la fumata blanca que anunciará al nuevo líder de la Iglesia Católica, en las cocinas del Vaticano se continúa una tradición culinaria que, en su sencillez, acompaña uno de los procesos más trascendentales de la fe católica.

FUENTE: El Economista · Bistronomie

INICIO



Gastronomía

Hay 19 sucursales de El Bajío por toda la Ciudad de México, pero solo hay una en Europa. Fundado por Raúl Ramírez Degollado y Alfonso Hurtado Morellón en 1972, este grupo restaurantero es supervisado por Carmen "Titita" Ramírez, reconocida por la Guía Michelin España 2025 por su restaurante El Bajío Madrid. Conoce más sobre esta mujer, icono de la gastronomía en nuestro país y conocida como "La Matriarca del sabor mexicano".

LA MEXICANA CARMEN "TITITA" RAMÍREZ ES RECONOCIDA POR LA GUÍA MICHELIN EN MADRID

QUIÉN ES CARMEN "TITITA" RAMÍREZ RECONOCIDA POR LA GUÍA MICHELIN ESPAÑA 2025

No exageramos al decir que el corazón de El Bajío es Carmen "Titita" Ramírez, una cocinera muy reconocida en la gastronomía mexicana y un referente cuando se habla de nuestro país.

"Titita" nació en 1940 en Xalapa, Veracruz, y creció en un hogar rodeado de aromas a hierba, café, especias, maíz y piedra volcánica. Cobijada por su familia, aprendió a cocinar platillos de la vasta gastronomía jarocho. Años más tarde, conoció a su esposo, Raúl Ramírez Degollado, con quien abrió El Bajío en Cuitláhuac, desde donde ha promovido la sazón y la cultura culinaria de México. En esa primera sucursal, cumplieron un sueño familiar que, con los años, se expandió hasta convertirse en el famoso grupo restaurantero que es hoy.





EL BAJÍO MADRID, DÓNDE ESTÁ Y QUÉ COMER

En noviembre de 2023 abrió El Bajío Madrid en El Españolto 10, en el barrio de Chamberí. Contrario al estereotipo de un restaurante mexicano lleno de colores, la sucursal europea cuenta con una decoración elegante, sobria y con bóvedas enladrilladas, que son un guiño a la historia del edificio y hacen referencia a México.

Repartido en varias plantas, El Bajío Madrid ofrece un menú con platillos bien conocidos por los mexicanos: carnitas, enmoladas de Xico, huaraches de solomillo, dorada en pipián verde, aguachiles, pozole y otros clásicos de nuestra gastronomía, pero adaptados al paladar español.

Tal y como sucede con otras de sus sucursales, las mayores (mujeres mexicanas que velan por el respeto de los sabores tradicionales) supervisan la sazón. En tu siguiente visita a Madrid no olvides ir este restaurante mexicano, cuya propuesta te hará sentir como en casa.

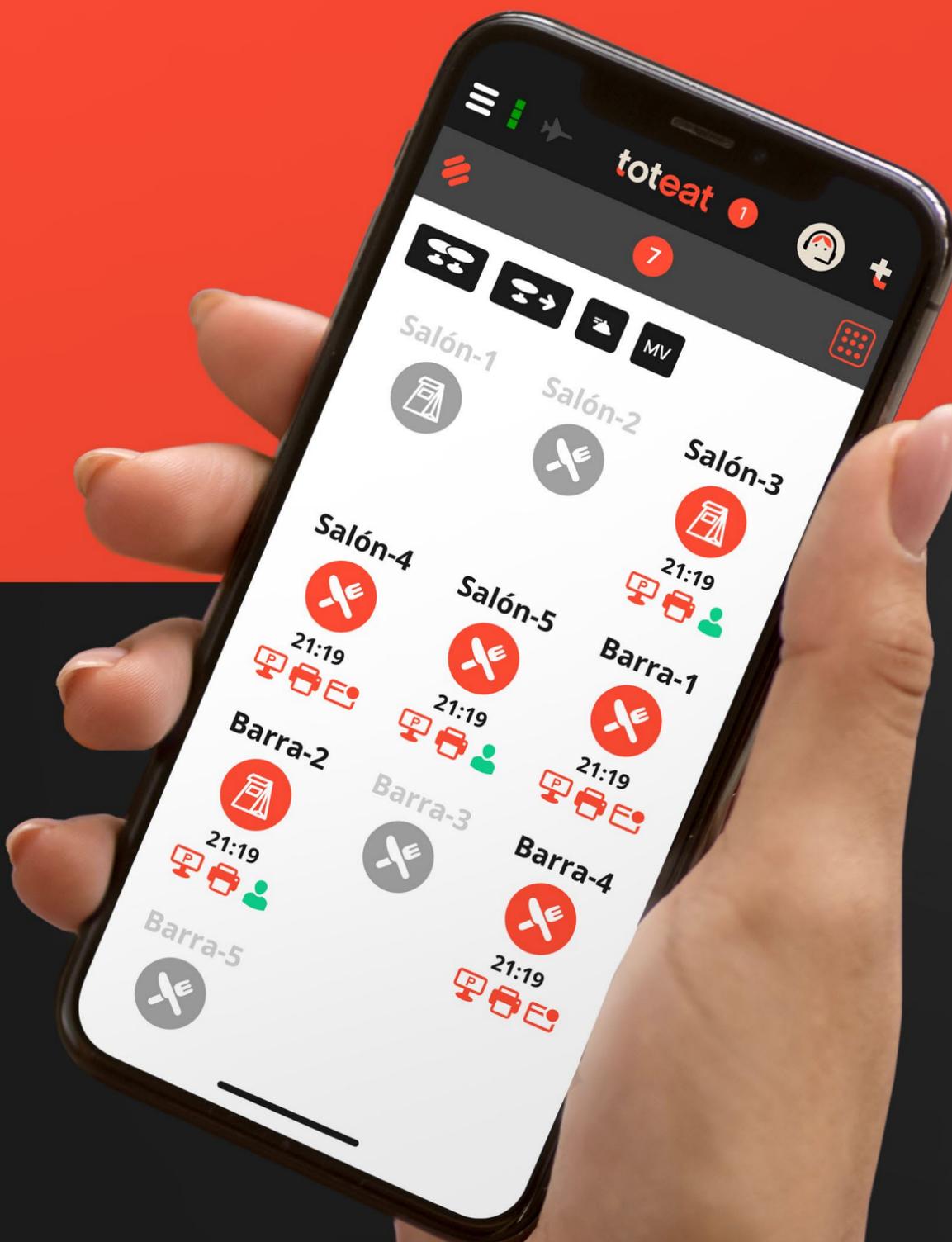
FUENTE: Animal Gourmet

INICIO



Sistema POS para restaurantes

Todo lo que necesitas para tomar el control total de tu operación, optimizar procesos y hacer crecer tu negocio.



Ver más

INICIO



Gastronomía

Descubre la historia de estos 4 chefs mexicanos que aún no son tan famosos pero que ya han sido premiados con estrellas Michelin. Su trabajo habla por sí solo y estos representantes de México en el extranjero ponen el nombre de nuestro país en lo más alto.

Conoce a estos mexicanos que más allá de las estrellas Michelin, son reconocidos gracias a su talento y dedicación.

4 CHEFS MEXICANOS CON ESTRELLAS MICHELIN QUE COCINAN EN EL EXTRANJERO (MÁS ALLÁ DE LOS FAMOSOS)

4 CHEFS MEXICANOS CON ESTRELLAS MICHELIN NO TAN FAMOSOS

Willy Monroy

Originario de Colima, el chef Willy Monroy se convirtió en el primer mexicano en ganar una estrella Michelin en Japón.

Milpa, ubicado en Osaka, es una experiencia gastronómica como ninguna otra, en donde se expone la cocina mexicana prehispánica con un toque de modernidad.

Su trabajo ha cautivado al público japonés atraído por la gastronomía de México. En Milpa se cocina con técnicas y productos ancestrales, aunque se combinan con ingredientes típicos de Japón.





Monserrat Estrada y Enrique Casarrubias

Los chefs del restaurante Oxte, ubicado en París, son parte de la Guía Michelin desde el 2021. Los mexicanos han mantenido su estrella Michelin por 5 años consecutivos.

La propuesta de Oxte, abierta en 2018, se enfoca en la auténtica comida mexicana a través de las técnicas tradicionales de la cocina francesa.

Llegaron desde Cuernavaca en el 2007 para perseguir su sueño, aprender sobre la gastronomía francesa. Lograron abrir un restaurante con que homenajean sus raíces y las de sus padres.

Fidel Caballero

Cerca de Chinatown, se encuentra Corima, un restaurante mexicano en la ciudad de Nueva York con una estrella Michelin.

El chef Caballero creció entre Ciudad Juárez (Chihuahua) y El Paso (Texas), por lo que creó una visión muy particular de la cocina mexicana.

Su cocina está afianzada en la tradición gastronómica de México, un tributo al desierto chihuahuense, con ingredientes locales del noreste de Estados Unidos.



FUENTE: Animal Gourmet

INICIO



Capital Humano

Muchos empleados esperan en sus trabajos una oportunidad para renunciar porque están en culturas tóxicas, lo que también puede provocar que la salida sea por venganza.

¿Qué es un ambiente laboral tóxico? Es una organización que constantemente les dice a sus colaboradores que no es suficiente lo que dan, que necesitan más; que no reconoce sus logros, que siempre busca a quién culpar en lugar de encontrar soluciones, y, por otro lado, quita prestaciones, genera *burnout*, y enfrenta a sus equipos.

¿TIENES UN BUEN AMBIENTE DE TRABAJO? 65% ESTÁ ATRAPADO EN ENTORNOS LABORALES TÓXICOS

De acuerdo con la encuesta *Tendencias de la vida laboral 2025*, realizada por Glassdoor, 65% de los colaboradores se siente atrapado en entornos tóxicos.

En ese contexto, hay un mercado laboral débil con contrataciones lentas, lo que significa que más personas se ven obligadas a esperar un lugar, en lugar de buscar nuevos empleos que ofrezcan mejores oportunidades de crecimiento y salarios.

Y bajo este contexto, tendencias como la renuncia silenciosa vuelven a asomarse, esto, a medida que los trabajadores se sienten estancados y el resentimiento acumulado se agudiza, la desconexión aumenta, dice Daniel Zhao, economista principal de Glassdoor.





“Cuanto más tiempo se mantenga la debilidad del mercado laboral, más trabajadores se verán obligados a quedarse, incluso si llega el momento de irse. Una vez que el mercado laboral se reactive, se abrirá una válvula de escape para liberar la presión acumulada, dando a los trabajadores la opción de renunciar en busca de mejores opciones en el mercado”, advierte Daniel Zhao

Pese a los entornos laborales tóxicos, los empleadores pueden estar beneficiándose de tasas de rotación inusualmente bajas, pero recomienda que no se confíen, porque viene una ola de renuncias por venganza.

Los efectos en el bienestar de los ambientes laborales tóxicos

La Norma-035 es el referente para identificar, analizar y prevenir factores de riesgo psicosocial en el trabajo, promoviendo un entorno organizacional favorable y combatiendo la violencia laboral. La normativa incluye los ambientes de trabajo tóxicos como un elemento que puede afectar la salud mental de las personas.

Y es que el desgaste de los colaboradores por entornos tóxicos de trabajo crea ambientes propicios para trastornos de ansiedad, problemas de sueño y estrés graves.

Además de los efectos que un ambiente tóxico de trabajo tiene en la salud mental de los colaboradores, también se pueden observar desmotivación, menos compromiso, lo que trae consecuencias en su calidad de trabajo y rendimiento.

El liderazgo es fundamental, si este es negativo, caracterizándose por actitudes agresivas o impositivas, falta de claridad en las funciones o escaso reconocimiento, afectará mucho más el entorno.

De acuerdo con Cobee, se puede hacer diferencia entre estar en una empresa tóxica y en un ambiente tóxico.

La primera se refiere a la presión, las obligaciones, los tiempos asfixiantes que produce la organización, es decir, es parte de la cultura organizacional.

Mientras que, en el segundo caso, son las personas que trabajan en ella, los compañeros, los jefes o los clientes, quienes producen ese malestar en el trabajo.





Adaptarse a las necesidades de los colaboradores

La consultora Affhor Health advierte que la fuerza laboral hoy valora el equilibrio, el respeto y la inclusión, y las empresas enfrentan el desafío de adaptarse a esa nueva mentalidad.

“Aquellas que se esfuercen por crear un ambiente sano ganarán colaboradores más comprometidos, productivos y leales, lo que beneficia tanto a la cultura interna como a la imagen de la organización”, refiere.

Para que las empresas no se ganen la etiqueta de ser un trabajo tóxico, recomienda:

- **Cuidar la salud mental de los colaboradores.** Implementar políticas que ofrezcan acceso a recursos de apoyo psicológico, espacios de desconexión.
- **Fomentar una cultura de respeto y comunicación abierta.** Es fundamental que el equipo sienta que puede expresar sus opiniones y preocupaciones.

- **Capacitar a los líderes en gestión de personas.** Los gerentes y líderes son clave para mantener una cultura saludable. Invertir en su capacitación para que desarrollen habilidades de empatía, liderazgo positivo y manejo de conflictos contribuye a reducir la toxicidad.

- **Reconocer y recompensar el esfuerzo.** Apremiar el trabajo bien hecho y ofrecer incentivos fomenta un ambiente motivador de reconocimiento. Esto reduce la frustración y el sentimiento de invisibilidad que muchas veces provocan la toxicidad.

- **Establecer políticas claras contra el acoso y la discriminación.** Crear protocolos claros para manejar situaciones de acoso y discriminación es muy importante. Esto garantiza un entorno seguro para todos y evita que se perpetúen comportamientos tóxicos.

Un ambiente laboral no sólo se refleja directamente en la salud mental y física de los trabajadores, sino que también tiene repercusiones económicas para las empresas, dice la consultora.

FUENTE: El Economista

INICIO

Para los que
cocinan
para muchos



Para los que
necesitan
poquito



EXPERTOS
FOOD SERVICE

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



INICIO



EXPERTOS
FOOD SERVICE

Mifel

Rappi