



## Jurídico

ESTUDIO REALIZADO POR GLASSDOOR SOBRE LOS AMBIENTES LABORALES TÓXICOS

[LEER MÁS](#)



## Economía

ECONOMÍA MEXICANA AVANZA 0.2% EN EL 1T Y LIBRA RECESIÓN TÉCNICA

[LEER MÁS](#)



## País

GRUPO MODELO ANUNCIA INVERSIÓN DE MÁS DE 3 MIL 600 MDD EN MÉXICO

[LEER MÁS](#)



## Capacitación

DESARROLLO DE HABILIDADES DE LIDERAZGO POSITIVO

[LEER MÁS](#)

La AMR *Celebra* a MAMÁ

ENVÍA TUS PROMOCIONES a [comunicacion@amr.org.mx](mailto:comunicacion@amr.org.mx)



## Eventos

EL MEXICANO HANDSHAKE SPEAKEASY ES EL MEJOR BAR DE NORTEAMÉRICA

[LEER MÁS](#)



## Industria

SELECCIÓN DE RESTAURANTES DE LA GUÍA MICHELIN MÉXICO 2025 SE DARÁ A CONOCER EL 3 DE JUNIO

[LEER MÁS](#)



## Capital Humano

DÍA DEL TRABAJO 2025: LAS 10 REFORMAS LABORALES MÁS EMBLEMÁTICAS DE LOS ÚLTIMOS AÑOS

[LEER MÁS](#)



## Gastronomía

POSTRES DE ALEMANIA PARA EL MUNDO: DESDE EL SELVA NEGRA HASTA LA BERLINESA

[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 tasa fijas informativa y de comparación a partir de \$100 pesos (tasa 0.00% mensual). 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 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 folio informativo en [www.mifel.com.mx](http://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 10% de octubre de 2024 hasta el 31 de diciembre de 2024. Producto garantizado por el FIANSA por \$100 mil USD por persona, por banco. Para mayor información consulta la página [www.mifel.com.mx](http://www.mifel.com.mx). La marca MIFEL es una marca registrada propiedad de GRUPO FINANCIERO MIFEL S.A. DE C.V.



♥ La AMR  
*Celebra*  
a **MAMÁ**

1 ENVÍA TUS  
**PROMOCIONES**  
a [comunicacion@amr.org.mx](mailto:comunicacion@amr.org.mx)

2 La AMR dará difusión  
en **REDES SOCIALES**

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



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

**INICIO**



## Jurídico

Conforme a una encuesta Tendencias de Vida Laboral 2025, realizada por Glassdoor, el 65% de los trabajadores se siente atrapado en entornos tóxicos. Que existe un mercado laboral débil y contrataciones lentas, que significa que más personas se vean obligadas a esperar un lugar, y no buscar nuevos empleos que ofrezcan mejores oportunidades de crecimiento y salarios. El empleado espera muchas veces la oportunidad para renunciar por encontrarse en culturas tóxicas, o bien para una salida por venganza.

## ESTUDIO REALIZADO POR GLASSDOOR SOBRE LOS AMBIENTES LABORALES TÓXICOS

En un ambiente laboral tóxico, se manifiesta constantemente a los trabajadores, que no es suficiente lo que hacen, que necesitan más y no se reconocen sus logros, siempre se busca a quién culpar, lejos de buscar soluciones, quitan prestaciones y enfrentan a los equipos.

Bajo este contexto, se presentan los riesgos de renuncia silenciosa a medida que los trabajadores se sienten estancados y el resentimiento acumulado se agudice y la desconexión aumenta, según el Economista principal de Glassdoor.

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





La Norma-035 analiza, identifica y previene 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, creándose entornos tóxicos de trabajo y ambientes propicios para trastornos de ansiedad, problemas de sueño y estrés graves, su desmotivación y menos compromiso en la calidad del trabajo y el rendimiento.

Tener un ambiente sano ganará colaboradores más comprometidos, productivos y leales, beneficiando la cultura interna, así como la imagen en los centros de trabajo.

Para evitar un ambiente 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.** Apreciar 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.

Que 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.



## Economía

*En su comparación trimestral, al interior del PIB solo las actividades agropecuarias crecieron; a tasa anual la economía mexicana se expandió 0.6% e hiló 16 trimestres con avances.*

La economía mexicana avanzó en el primer trimestre 0.2% respecto al periodo previo, de acuerdo con cifras desestacionalizadas del Inegi publicadas este miércoles.

Con el dato oportuno del primer cuarto del año, México libró una recesión técnica toda vez que en el último trimestre de 2025 hubo una contracción de 0.6%.

Al interior del PIB, solo el sector primario o el de las actividades agropecuarias creció al rebotar 8.1% luego de la caída de 8.5% en el periodo previo.

El sector secundario o el de las actividades industriales se contrajo 0.3% e hiló dos trimestres con caídas.

## ECONOMÍA MEXICANA AVANZA 0.2% EN EL 1T Y LIBRA RECESIÓN TÉCNICA

Entanto, el sector terciario o el de las actividades comerciales y de servicios se estancó al tener un nulo crecimiento, luego del avance de 0.2% en el cierre de 2024.

Analistas llevan meses advirtiendo que la economía mexicana podría haberse contraído de nuevo a principios de este año, lo que implicaría una recesión técnica (dos trimestres consecutivos con contracciones).

Respecto al primer trimestre del año pasado, la economía mexicana creció 0.6% y sumó 16 trimestres consecutivos con avances, no obstante, se trata de la expansión más débil para un primer trimestre a tasa anual desde 2021, cuando hubo una caída de 1.6%.

Al interior del PIB, las actividades primarias crecieron 6% anual, las secundarias cayeron 1.4% e hilaron dos periodos con contracciones, y las terciarias avanzaron 1.3% y acumularon 16 trimestres con crecimientos.

Las cifras revisadas del primer trimestre las publicará el Inegi el 22 de mayo.

FUENTE: Forbes México

INICIO



# Mifel el banco que te paga por ahorrar:

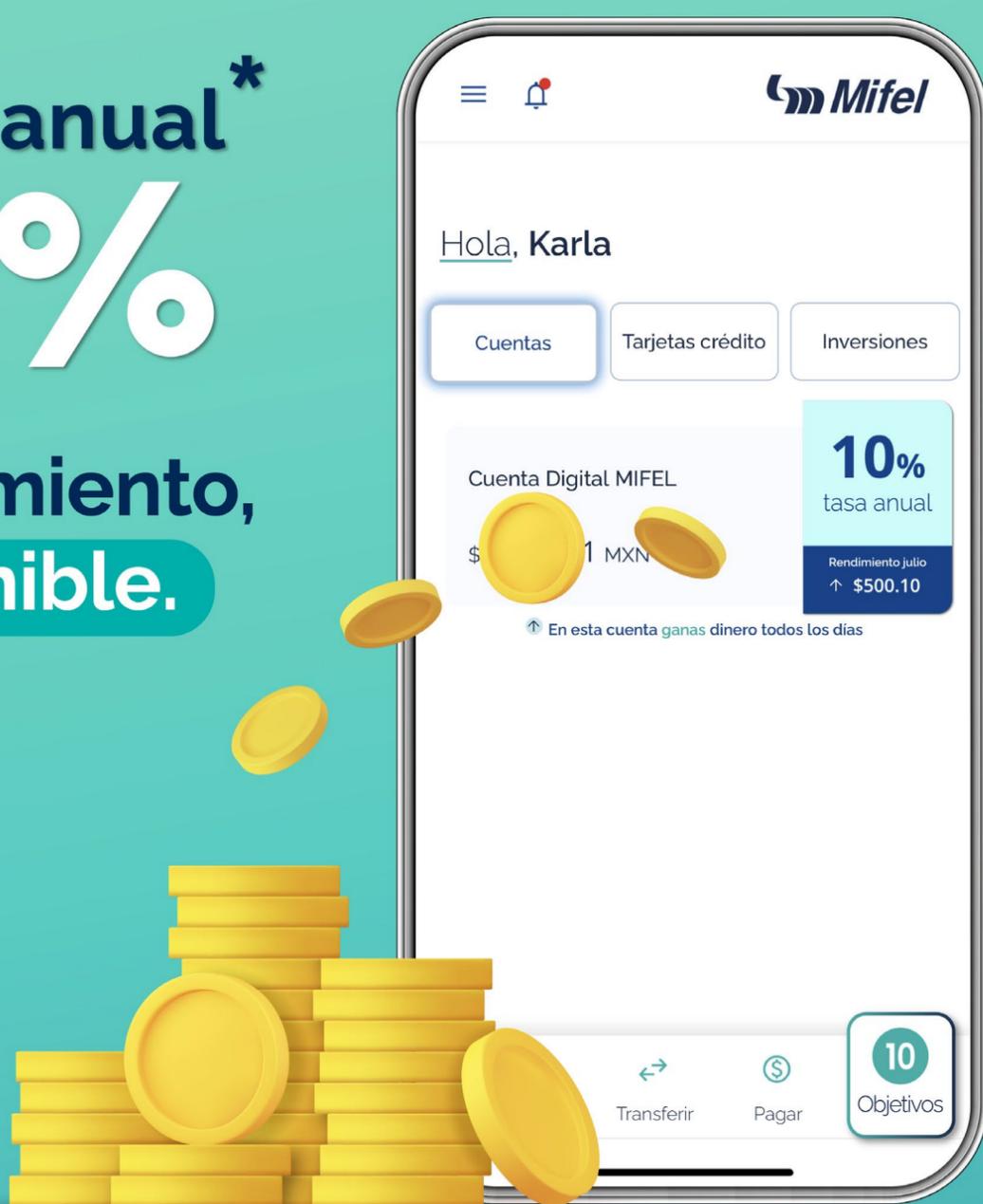
# 10% anual\*

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](http://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](http://www.ipab.org.mx). La marca MIFEL es una marca registrada propiedad de GRUPO FINANCIERO MIFEL S.A. DE C.V.

INICIO





## País

La inversión de la compañía forma parte del Plan México que impulsa el gobierno de Claudia Sheinbaum.

Grupo Modelo invertirá más de 3 mil 600 millones de dólares en México en línea con el Plan México del gobierno de la presidenta Claudia Sheinbaum Pardo, informó Raúl Escalante, vicepresidente Legal y Asuntos Corporativos de la compañía cervecera.

“Hoy señora Presidenta venimos a renovar nuestro compromiso con el país, con mucho orgullo, Grupo Modelo anuncia que en el periodo 2025-2027 realizaremos una inversión de más de 3 mil 600 millones de dólares”, afirmó.

Al participar en la conferencia matutina de la presidenta Claudia Sheinbaum, Escalante detalló que la inversión contará con cinco ejes como objetivo.

## GRUPO MODELO ANUNCIA INVERSIÓN DE MÁS DE 3 MIL 600 MDD EN MÉXICO EN PERIODO 2025-2027

**1. Modernizar la cervecería y fábricas verticales** para producir más con menor consumo de agua.

“En la última década hemos reducido en un 30 por ciento la cantidad de agua requerida para producir cerveza, lo que nos permitió, a la luz del Acuerdo Nacional por el Derecho Humano al Agua y la Sustentabilidad, ceder de manera definitiva a favor de la Conagua 20 millones de metros cúbicos de agua concesionados”, explicó.

**2. Impulsar la economía circular**, al invertir en más envases retornables y en programas de reciclaje de vidrio.

**3. Modernizar a los clientes.** Principalmente a las 3 mil “tienditas” que venden productos de Grupo Modelo, con tecnología, créditos y mejoras en infraestructura como refrigeradores eficientes y fachadas nuevas.





**4. Reforzar la proveeduría local.** Al rededor del 70 por ciento de los insumos que utiliza la compañía son nacionales, “pero sin duda hay muchas oportunidades para seguir haciendo crecer este número”, dijo Escalante.

**5. Impulsar y patrocinar experiencias** positivas para los mexicanos como festivales, ferias, deportes y entretenimiento, destacando la Copa Mundial y las Olimpiadas.

“Estamos tan convencidos de México que estamos siendo esta fuerte apuesta justamente con esta inversión. Estamos convencidos que el futuro seguirá siendo muy positivo del país”, expresó.

“Señora presidenta en Grupo Modelo confiamos en este país, confiamos en su gente, aquí empezó nuestra historia hace un siglo y aquí seguiremos construyendo con usted los próximos 100 años”, agregó.

## Otros datos de Grupo Modelo

Grupo Modelo representa el 1 por ciento del producto interno bruto (PIB) nacional, con 3 mil colaboradores, bajo la presidencia de Daniel Cocenzo.

- Su primera planta se instaló en Ciudad de México
- Cuenta con presencia en 180 países

De acuerdo con Escalante, para la cervecera México es su principal mercado, donde han encontrado talento que hace a una empresa eficiente, además de que el desempeño de la economía en los últimos años ha sido “muy positivo y benéfico para nuestro mercado”.

“Grupo Modelo ya comenzó con las festividades de su centenario, siendo la primera empresa en sumarse al lanzamiento del programa Hecho en México”, finalizó Escalante.

FUENTE: Milenio

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

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**





## Eventos

No solo es el mejor del mundo sino también el "bicampeón" del subcontinente: Handshake Speakeasy vuelve a hacer historia al convertirse en el primer establecimiento mexicano en coronarse como mejor bar de Norteamérica en dos ocasiones seguidas. Conoce los detalles y mira la lista completa de los North America's 50 Best Bars.

El 29 de abril de 2025 quedará grabado en la memoria de la industria de la hospitalidad y la gastronomía líquida de México. Esta noche, en la ciudad canadiense de Vancouver, se dio a conocer la confirmación de Handshake Speakeasy como el mejor bar de Norteamérica en la edición 2025 de North America's 50 Best Bars, una revalidación de la primera posición de la región septentrional del continente que llega después de haber sido nombrado mejor del mundo en el listado mundial en octubre de 2024.

# EL MEXICANO HANDSHAKE SPEAKEASY ES EL MEJOR BAR DE NORTEAMÉRICA POR SEGUNDO AÑO CONSECUTIVO

¿Cómo es Handshake Speakeasy, el mejor bar de Norteamérica?

Situado en la colonia Juárez bajo un concepto de bar clandestino a la usanza de los años de la prohibición, Handshake Speakeasy se ha ganado tal reputación gracias a su coctelería de altos vuelos y a la experiencia que ofrece a los comensales.

Al mejor bar de Norteamérica se accede tras cruzar una puerta de "salida de emergencia", todo al interior de un hotel en la Zona Rosa. Posteriormente, se desciende por una escalera hasta llegar a un espacio subterráneo en donde la atmósfera íntima y sofisticada es producida tanto por el mármol y el oro típicos de la decoración art déco, como por la propuesta creativa de coctelería que ofrecen detrás de su barra.

Al más puro estilo de un establecimiento japonés, cada invitado a Handshake Speakeasy, considerado por segunda vez seguida el mejor bar de Norteamérica por *North America's 50 Best Bars*, es saludado y despedido en voz alta por el staff de servicio.





Premiado como **Mejor Bar de México en los Food and Travel Reader Awards 2024**, la experiencia dentro del mejor bar de Norteamérica está disponible para solo 30 comensales por turnos de 90 minutos. De agasajarlos y llevarlos por una experiencia sensorial se encarga el director de barra Eric van Beek, quien suele emplear destilados nacionales (tequila, raicilla, sotol...), frutas, hierbas y proteínas frescas para crear bebidas en las que cada sorbo ofrece sabores distintos.

### México de oro y bronce

A esta confirmación en el top de North America's 50 Best Bars 2025 hay que añadir otro gran logro para las barras mexicanas. Nos referimos el meteórico ascenso de otro bar mexicano. **Tlecán**, situado en la colonia Roma, **quedó ubicado en la posición no. 3**, la más alta en su corta historia dentro del listado (ingresó en 2024 en el sitio no. 10).

Inspirado en la visión que tienen los nahuas del fuego, este bar y mezcalería en la colonia Roma se especializa en crear cocteles con destilados de agave artesanales; además, suele emplear otras bebidas tradicionales de México para sus preparaciones, como suele ocurrir con el tascalate, elaborado con achiote, cacao y maíz.

### Los mejores bares de México según North America's 50 Best Bars 2025 son:

Además de Handshake Speakeasy y Tlecán, los otros bares mexicanos incluidos dentro de North America's 50 Best Bars 2025 son:

- El Gallo Altanero (Guadalajara, no. 8)
- Licorería Limantour (CDMX, no. 9)
- Bar Mauro (CDMX, no. 14)
- Baltra Bar (CDMX, no. 20)
- Aruba Day Drink (Tijuana, no. 22)
- Arca (Tulum, no. 27)
- Selva (Oaxaca, no. 29)
- Bijou Drinkery Room (CDMX, no. 34)
- Hanky Panky (CDMX, no. 35)
- Kaito Del Valle (CDMX, no. 40)
- Café de Nadie (CDMX, no. 47)
- Bekeb (San Miguel de Allende, no. 49)

Sin duda alguna, tanto la inclusión de tantos establecimientos mexicanos como el nombramiento de Handshake Speakeasy como mejor bar de Norteamérica por segundo año consecutivo, confirman el excelente momento que vive nuestro país en términos de creatividad líquida.



# THE LIST NORTH AMERICA'S 50 BEST BARS 2025

NORTH AMERICA'S  
**50**  
BEST BARS  
2025  
sponsored by  
Perrier

<b>1</b> Handshake Speakeasy MEXICO CITY	THE BEST BAR IN NORTH AMERICA & THE BEST BAR IN MEXICO, SPONSORED BY PERRIER	<b>26</b> Botanist Bar VANCOUVER	
<b>2</b> Superbueno NEW YORK	THE BEST BAR IN NORTHEAST USA, SPONSORED BY NAKED MALT	<b>27</b> Arca TULUM	
<b>3</b> Tlecān MEXICO CITY		<b>28</b> The Keeper Bar VANCOUVER	
<b>4</b> Jewel of the South NEW ORLEANS	THE BEST BAR IN SOUTH USA, SPONSORED BY AMARO LUCANO	<b>29</b> Selva OAXACA	
<b>5</b> Sip & Guzzle NEW YORK	DISARONNO HIGHEST NEW ENTRY AWARD	<b>30</b> Library by the Sea GRAND CAYMAN	THE BEST BAR IN THE CARIBBEAN, SPONSORED BY SCRAPPY'S BITTERS
<b>6</b> Overstory NEW YORK		<b>31</b> Cloakroom MONTREAL	
<b>7</b> Bar Pompette TORONTO	MICHTER'S ART OF HOSPITALITY AWARD THE BEST BAR IN CANADA, SPONSORED BY TORRES BRANDY	<b>32</b> La Factoría SAN JUAN	
<b>8</b> El Gallo Altanero GUADALAJARA		<b>33</b> Maison Premiere NEW YORK	
<b>9</b> Licorería Limantour MEXICO CITY	RÉMY MARTIN LEGEND OF THE LIST AWARD	<b>34</b> Bijou Drinkery Room MEXICO CITY	NEW ENTRY
<b>10</b> Kumiko CHICAGO	THE BEST BAR IN MIDWEST USA, SPONSORED BY TIA MARIA	<b>35</b> Hanky Panky MEXICO CITY	
<b>11</b> Clemente Bar NEW YORK	NEW ENTRY THREE CENTS BEST NEW OPENING AWARD	<b>36</b> Atwater Cocktail Club MONTREAL	
<b>12</b> Mírate LOS ANGELES	NIKKA HIGHEST CLIMBER AWARD THE BEST BAR IN WEST USA, SPONSORED BY NIKKA WHISKY	<b>37</b> Bar Mordecai TORONTO	
<b>13</b> Café La Trova MIAMI		<b>38</b> Meadowlark CHICAGO	
<b>14</b> Bar Mauro MEXICO CITY	NEW ENTRY	<b>39</b> Bisous CHICAGO	NEW ENTRY
<b>15</b> Martiny's NEW YORK		<b>40</b> Kaito del Valle MEXICO CITY	
<b>16</b> Pacific Cocktail Haven SAN FRANCISCO		<b>41</b> Yacht Club DENVER	RE-ENTRY
<b>17</b> True Laurel SAN FRANCISCO		<b>42</b> Katana Kitten NEW YORK	
<b>18</b> Employees Only NEW YORK		<b>43</b> Angel's Share NEW YORK	
<b>19</b> Double Chicken Please NEW YORK		<b>44</b> Mother TORONTO	RE-ENTRY
<b>20</b> Baltra Bar MEXICO CITY		<b>45</b> Allegory WASHINGTON DC	
<b>21</b> Civil Liberties TORONTO		<b>46</b> Dante NEW YORK	
<b>22</b> Aruba Day Drink TIJUANA		<b>47</b> Café de Nadie MEXICO CITY	
<b>23</b> Service Bar WASHINGTON DC		<b>48</b> Silver Lyan WASHINGTON DC	NEW ENTRY
<b>24</b> Thunderbolt LOS ANGELES	KETEL ONE SUSTAINABLE BAR AWARD	<b>49</b> Bekeb SAN MIGUEL DE ALLENDE	
<b>25</b> Best Intentions CHICAGO		<b>50</b> Cure NEW ORLEANS	

FUENTE: Food and Travel México

INICIO





*Michelin se complace en anunciar que la Ciudad de México ha sido seleccionada como sede de la próxima Ceremonia de la Guía MICHELIN 2025 en México..*

La ceremonia de premiación, durante la cual se dará a conocer la nueva selección de restaurantes para la Ciudad de México, Oaxaca, Baja California, Baja California Sur, Quintana Roo y Nuevo León, se llevará a cabo el 3 de junio de 2025 en el Foro Codere.

A la ceremonia serán invitados todos los chefs que dirigen un restaurante recomendado por la Guía MICHELIN en su edición 2025, así como medios de comunicación, socios y líderes de la industria. Durante el evento se presentarán los nuevos establecimientos Seleccionados, Bib Gourmand, con Estrella MICHELIN y con Estrella Verde, junto con los 5 Premios Especiales MICHELIN: el Premio MICHELIN al Chef Joven (con el apoyo de Reserva de la Familia), el Premio al Sommelier (patrocinado por Casa Madero), el Premio al Servicio, el Premio al Cóctel Excepcional y el Premio a la Apertura del Año.

## **Industria**

# **LA SELECCIÓN DE RESTAURANTES DE LA GUÍA MICHELIN MÉXICO 2025 SE DARÁ A CONOCER EL 3 DE JUNIO DE 2025 DESDE LA CIUDAD DE MÉXICO**

Gwendal Poullennec, Director Internacional de la Guía MICHELIN, comentó: *“Después de nuestro lanzamiento inicial en México el año pasado, estamos absolutamente encantados de regresar a la Ciudad de México para presentar nuestra segunda selección de restaurantes. Viva, cosmopolita y profundamente arraigada en la tradición, la Ciudad de México ofrece una combinación única de herencia e innovación que continúa inspirando a los chefs y deleitando a los comensales. Desde su vibrante escena de comida callejera hasta sus restaurantes de alta cocina de clase mundial, es un cruce dinámico de sabores y creatividad, y por lo tanto, el escenario ideal para celebrar el increíble talento y la pasión que impulsan la escena gastronómica del país. Nuestros inspectores están trabajando activamente en la selección 2025, la cual estamos ansiosos por revelar”.*





*“En la Ciudad de México, la cocina es cultura viva, memoria colectiva e innovación constante, con raíces ancestrales que siguen dando vida a nuestras mesas. La presencia de la Guía Michelin confirma que nuestra gastronomía no solo alimenta, sino que conecta a nuestra ciudad con el mundo y fortalece su posición como un destino clave del turismo global”, afirmó la Lic. Alejandra Frausto Guerrero, Secretaria de Turismo de la Ciudad de México.*

La ceremonia de lanzamiento de la Guía MICHELIN México 2025 será transmitida en vivo a través del canal de YouTube de la Guía MICHELIN, permitiendo que todos puedan compartir la emoción de este prestigioso evento.

### Acerca de Michelin

Michelin está construyendo un fabricante líder mundial de compuestos y experiencias que transforman la vida. Con más de 130 años como pionero en materiales de ingeniería, Michelin está

en una posición única para hacer contribuciones decisivas al progreso humano y a un mundo más sostenible.

Gracias a su profundo conocimiento en compuestos poliméricos, Michelin innova constantemente para fabricar llantas y componentes de alta calidad destinados a aplicaciones críticas en sectores exigentes como la movilidad, la construcción, la aeronáutica, las energías bajas en carbono y la atención médica.

El cuidado que dedica a sus productos y su profundo conocimiento del cliente inspiran a Michelin a ofrecer experiencias de excelencia. Esto abarca desde soluciones conectadas basadas en datos e inteligencia artificial para flotas profesionales, hasta la recomendación de restaurantes y hoteles excepcionales seleccionados por la Guía MICHELIN.

Con sede en Clermont-Ferrand, Francia, Michelin está presente en 175 países y emplea a 132,200 personas.

FUENTE: Guía Michelin

INICIO





EXPERTOS  
FOOD SERVICE



Sencillo  
de preparar



Cremoso y listo  
para ser el mejor  
acompañante

Un sabor inesperado  
con Salsa Red Hot

FRANK'S  
SINCE 1920  
**RedHot**

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



**INICIO**





## Capital Humano

*Desde el nuevo modelo de justicia laboral hasta la Ley Silla, los últimos años se han caracterizado por una tendencia de cambios en la legislación de trabajo.*

Si hablamos de reformas laborales, el 2019 puede ser quizá un punto de quiebre, ese año comenzó una ola de cambios a la Ley Federal del Trabajo (LFT), las modificaciones a la legislación laboral pasaron de la ausencia a reflectores constantes, con ajustes a disposiciones que no se habían movido en más de cinco décadas.

El Informe de la Comisión de Trabajo y Previsión Social del Senado en la LXIV y LXV legislaturas lo confirman: en seis años se aprobaron 14 reformas laborales, esto equivale al 35% de todas las modificaciones que ha tenido la Ley Federal del Trabajo desde 1970.

## DÍA DEL TRABAJO 2025: LAS 10 REFORMAS LABORALES MÁS EMBLEMÁTICAS DE LOS ÚLTIMOS AÑOS

Desde el nuevo modelo de justicia laboral (una reforma tan grande que requirió tres años de transición) hasta la Ley Silla, los últimos años se han caracterizado por una tendencia de cambios en la legislación de trabajo.

Tan sólo en 2024 se aprobaron dos reformas más: la Ley Silla, que reconoce el derecho al descanso en un asiento, y la regulación del trabajo en plataformas digitales.

Las propuestas por seguir actualizando la LFT no se han frenado. El Monitor Laboral de El Economista tiene un registro de más de 150 iniciativas laborales presentadas en el Congreso de la Unión en lo que va de la LXVI legislatura.

Este 1 de mayo se conmemora el Día del Trabajo, una fecha para recordar las luchas por la reivindicación de los derechos de los trabajadores, y en ese contexto, estos son las reformas laborales más emblemáticas que ha tenido México en los últimos años:





## 1. Justicia laboral y negociación colectiva

Posiblemente la gran reforma laboral de las últimas dos décadas, si bien fue cambio impulsado por las presiones del tratado comercial con Estados Unidos y Canadá (T-MEC), se trató de una transformación tanto en el modelo de justicia, como en las relaciones colectivas.

Por una parte, la modificación del 2019 dio un mayor peso a la conciliación como medio de resolución de conflictos obrero-patronales, una apuesta por soluciones más rápidas. De esta manera, se crearon Centros de Conciliación y tribunales laborales a cargo del Poder Judicial, estos últimos son los que se encargan de dirimir los asuntos que no alcanzan una mediación.

Los cambios también incluyeron nuevas reglas para la democracia sindical y la negociación colectiva, además de la no interferencia de los empleadores en la vida gremial de los empleados, se sumó el voto libre, personal, directo y secreto como vía para respaldar las negociaciones y revisiones de contratos colectivos, así como para la elección de dirigentes sindicales.

## 2. Trabajadoras del hogar

Fue un cambio legislativo que atendió a una de las poblaciones más olvidadas y castigadas en derechos laborales: las trabajadoras del hogar.

También en 2019 se promulgó la reforma que reconoció los derechos de las trabajadoras del hogar, como el acceso a prestaciones y contrato por escrito. El Instituto Mexicano del Seguro Social (IMSS) creó un programa piloto de afiliación y en 2022, se aprobó la reforma para garantizar el acceso a la seguridad social.

## 3. Reconocimiento del teletrabajo

En 2021 entró en vigor la reforma de teletrabajo, con ello se agregó un nuevo capítulo a la Ley Federal del Trabajo para reconocer el esquema y los derechos especiales que tienen los trabajadores en home office, tales como la desconexión digital o el pago proporcional por gastos de luz e internet.

Derivado de este cambio, se diseñó la NOM-037 para regular las condiciones de seguridad y salud en teletrabajo, incluyendo las obligaciones de los trabajadores remotos.

## 4. Prohibición de la subcontratación (outsourcing)

Se trata también de una reforma de gran magnitud. La reforma de subcontratación prohibió el outsourcing basado en suministro de personal y creó una nueva figura, los servicios especializados, con reglas específicas como la inscripción al Repse, un padrón operado por la Secretaría del Trabajo y Previsión Social.

En ese contexto, y como parte de la negociación con el sector empresarial y sindical, se estableció un tope de tres meses o el promedio del pago de los últimos tres años al reparto de utilidades.

## 5. Blindaje del salario mínimo

En línea con la política de recuperación salarial, la cual se focalizó en incrementos al salario mínimo, en 2021 se estableció en la LFT que el incremento al salario mínimo nunca esté por debajo de la inflación, esto para garantizar que no pierda su poder adquisitivo con el tiempo.

Años después, específicamente en 2024, este blindaje se incluyó en la Constitución.



## 6. Seguridad social para parejas del mismo sexo

A finales del 2022, el Congreso de la Unión aprobó que las parejas del mismo sexo puedan tener acceso a todos los beneficios de la seguridad social, como pensiones y guarderías, luego de reconocer la figura de unión civil.

## 7. Vacaciones dignas

Luego de poco más de 50 años sin actualizarse, en 2023 entró en vigor la reforma de vacaciones, la cual duplicó el piso mínimo de días libres a los que tiene derecho un trabajador en su primer año de antigüedad.

Antes de la modificación, México reconocía sólo seis días de vacaciones en el primer año de labores de una persona, eso posicionaba al país como una de las economías con menos días de descanso, similar a naciones como Uganda, Brunei o Malasia.

## 8. Actualización de la tabla de enfermedades

También se trató de una actualización que cerró una brecha de más de cinco décadas. En 2023 también se aprobó la ampliación de la tabla de enfermedades de trabajo, la herramienta que permite diagnosticar padecimientos derivados de los entornos laborales.

Entre los cambios más destacados se encuentran el reconocimiento de trastornos mentales, la ampliación de los tipos de cáncer de origen laboral y la incorporación de enfermedades de la mujer.

La STPS la calificó como una de las tablas de enfermedades más avanzadas de Latinoamérica, ya que su actualización estuvo acompañada de la emisión de cédulas de valuación, las cuales

facilitan a los médicos del trabajo el diagnóstico de las patologías.

## 9. Ley Silla

La Ley Silla es una reforma que reconoce el derecho al descanso en un asiento durante la jornada laboral, entrará en vigor el 17 de junio de este año y prohíbe a los empleadores obligar a los trabajadores a permanecer de pie la totalidad del horario de trabajo.

El objetivo de la modificación es prevenir riesgos asociados a la postura vertical por tiempos prolongados. Aunque hay economías en Latinoamérica que cuentan con regulación desde inicios de 1900, México no contaba con un marco regulatorio.

## 10. Regulación del trabajo en plataformas digitales

La reforma impulsada por el gobierno contempló la incorporación de un nuevo capítulo en la Ley Federal del Trabajo para reconocer derechos de repartidores y conductores de aplicaciones.

El marco legal otorga seguridad social plena a los trabajadores que generen ganancias de al menos un salario mínimo al mes, aunque todos, sin importar su nivel de ingresos, estarán protegidos contra accidentes.

Por otra parte, le otorga la libertad de elegir a los conductores y repartidores el momento, el tiempo y la cantidad de veces que deseen prestar servicio, así como la conexión en más de una plataforma digital.

En junio el Instituto Mexicano del Seguro Social echará a andar un programa piloto de afiliación obligatoria, una prueba que concluirá en diciembre y permitirá proponer al Congreso de la Unión las modificaciones necesarias para la Ley del Seguro Social.





## Reformas laborales en el horno

En medio de la ola de propuestas, hay una serie de reformas que ya están avanzadas tanto en la Cámara de Diputados como en el Senado y están listas para ser discutidas en el pleno.

Sólo con excepción de la reforma para garantizar el salario mínimo y blindar las propinas en establecimientos de servicio, la cual fue aprobada en San Lázaro antes de cerrar el periodo ordinario de sesiones, estos son los dictámenes que ya esperan su votación en el pleno:

### Cámara de Diputados

- **Permisos para exámenes médicos.** Incorpora un permiso remunerado para los trabajadores tanto del sector público como privado, el cual consiste en dos días al año para realizarse exámenes y estudios médicos preventivos.
- **Fomento al primer empleo.** Obliga a la Secretaría del Trabajo y Previsión Social a diseñar programas específicos para generar oportunidades de empleo para jóvenes y grupos

en situación vulnerable, con énfasis en medidas que apoyen el primer empleo y la inclusión de jóvenes en el mercado laboral.

### Senado

- **Permisos por luto.** Reconoce el derecho de los trabajadores a ausentarse por el fallecimiento de un familiar con un permiso de al menos cinco días, la prestación es aplicable a empleados del sector privado y gobierno.
- **Inspecciones de brecha salarial de género.** Obliga a la STPS y a las entidades federativas a realizar inspecciones enfocadas en incumplimiento al principio de igualdad salarial.
- **Protección de trabajadores del arte.** Amplía la protección laboral a todos los trabajadores del arte, además, permite que el salario pueda fijarse por obra, y no sólo por tiempo, temporadas o funciones.

Desde las presidencias de las Comisiones de Trabajo en ambas cámaras se ha puntualizado que seguirá la tendencia de ajustes a la legislación laboral.

FUENTE: El Economista

INICIO



## Gastronomía

Si cuando piensas en Alemania solo imaginas enormes castillos, mucha cerveza artesanal y hasta algunos de los autos más lujosos del mundo, te hace falta voltear a los tesoros dulces que este país le ha regalado al mundo. Sigue leyendo y descubre estos 7 postres de Alemania famosos y algunos que no lo son tanto.

## POSTRES DE ALEMANIA PARA EL MUNDO: DESDE EL SELVA NEGRA HASTA LA BERLINESA

### 7 POSTRES DE ALEMANIA QUE NO TE PUEDES PERDER

#### Selva negra, el rey de los postres de Alemania

El Selva Negra, Schwarzwäld en alemán, es quizá uno de los pasteles más famosos del mundo y uno de los miembros más honorables de la repostería de este país. Su origen se remonta a los años 30 y su popularidad comenzó en la posguerra. Hay dos diferentes historias sobre su creación, una que nos lleva al Café Agner y la segunda a la zona montañosa de Baden-Württemberg, donde abundan las cerezas. Y es que este último es uno de los ingredientes principales de este pastel que se compone de varias capas de bizcocho genovés, nata montada, cerezas, chispas de chocolate y 'kirsch', que es un famoso licor de cereza.



## Berlinesa

Este manjar que, como su nombre lo dice, tiene origen en Berlín, también se atribuye a Austria. Según se cuenta, fue creado por un panadero de Berlín a mediados del siglo 17 como una forma de rendir homenaje a los soldados prusianos. Las berlinesas son una delicia que todo fanático de las donas ama, ya que es de sabor parecido, solo que sin el orificio del centro. Estas bombas circulares y esponjosas pueden llevar relleno o no y las encuentras en decenas de versiones: rellenas de mermelada, crema, chocolate o hasta donde la imaginación del panadero nos lleve.



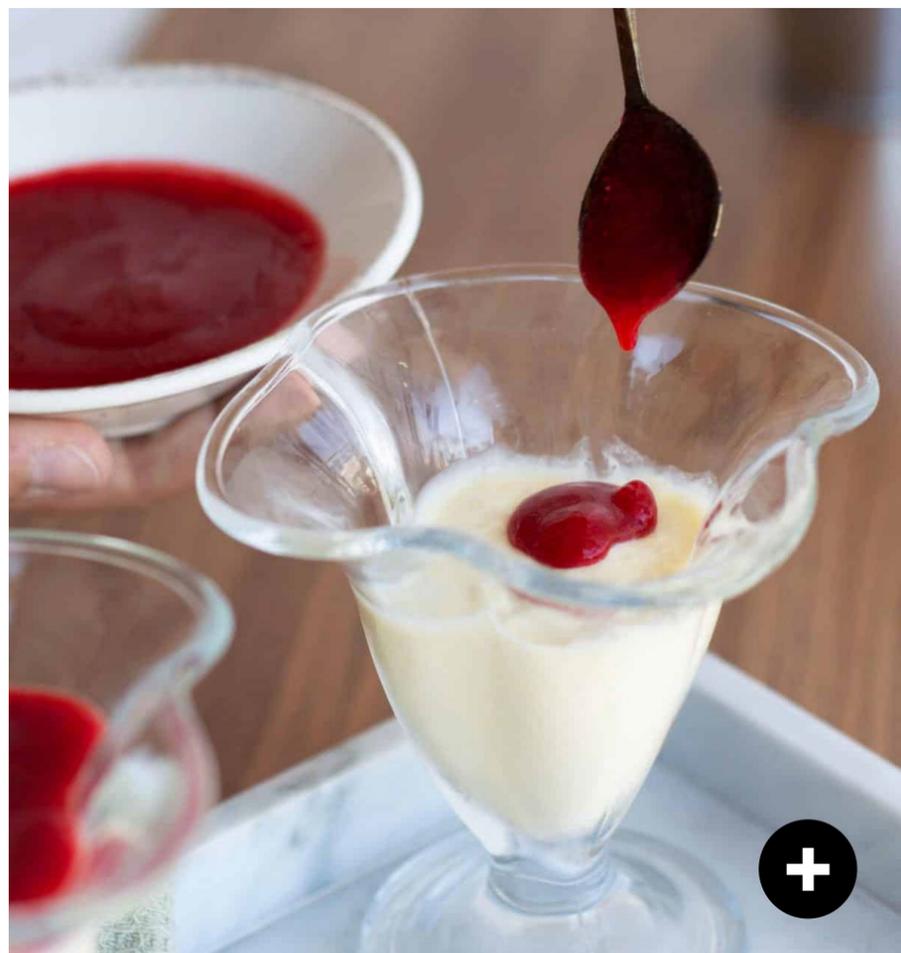
## Strudel de manzana

El *Apfelstrudel* forma parte de la repostería tradicional de Alemania y es uno de los postres más conocidos y queridos alrededor del mundo. Se caracteriza por tener como base una masa hojaldrada muy fina que rodea un relleno dulce hecho con manzana y especias. Se dice que es pariente del baklava que se hace con pasta filo (creada por los otomanos y transmitida a los bizantinos, quienes finalmente la introdujeron a Europa) y que llegó a la cocina de la corte de la emperatriz María Teresa de Austria y Borbón, en donde se preparó con manzana, azúcar y canela, convirtiéndose en un postre nacional e internacional.



## Bavaroise o Crema bávara

Su origen es incierto, ya que muchos afirman que es francesa, pero otros aseguran que se trata de un postre creado en Alemania, debido a que su nombre remite a la región de Baviera, en dicho país. En esencia, la crema bávara se compone de crema inglesa, gelatina o nata montada, y suele acompañarse de purés de distintas frutas que le dan mucho más sabor. El resultado es aterciopelado, cercano al mousse, pero mucho menos aireado y con más cuerpo. Gracias a su cremosidad y consistencia, puede usarse como relleno, decoración o consumirse sola acompañada de frutas.





## Stollen

Se trata de un dulce navideño que compite con el panettone italiano o el fruit cake. El stollen, weihnachtsstollen o christstollen tiene una larga tradición en la repostería de Alemania y su primera mención data del siglo 13 en Naumburg. Su forma imita la de un bebé recién nacido envuelto en su pañal y su preparación incluye frutos secos macerados en ron, una cantidad importante de mantequilla, mazapán y bastante azúcar glass al exterior.

## Milchreis

Si no has probado ninguno de los postres anteriores, este seguro sí, pues se trata de lo que nosotros conocemos como arroz con leche. El arroz llegó a Europa a través de las rutas comerciales provenientes de Asia y en Alemania se convirtió en uno de los protagonistas de su repostería. Los habitantes cocían el grano con leche, azúcar y una pizca de sal, para luego servirse con canela o alguna compota de frutas como cerezas o manzanas. Al ser un plato cálido es especialmente popular durante los meses fríos.



## Bratapfel

Seguro también has probado este postre navideño o, por lo menos, alguna versión. Esta delicia consiste en una manzana horneada y rellena de mazapán, crema de avellanas, almendras, pasas y especias, como clavo de olor y canela. Una vez servidas pueden acompañarse con helado o crema de vainilla.

¿Cuántos de estos postres de Alemania has comido y cuál se te antojaría probar?



FUENTE: Animal Gourmet

INICIO

# ¡CONVIVE CON TUS HIJOS Y REALICEN ACTIVIDADES JUNTOS!

**NO ESTÁ**  
**Chido**

**QUE BEBAN ALCOHOL  
SIENDO MENORES DE EDAD**

INFÓRMATE AQUÍ



Consejo de la Comunicación  
Voz de las Empresas

**INICIO**

