



Jurídico

REDUCCIÓN DE LA JORNADA LABORAL DE 48 A 40 HORAS SEMANALES CON DOS DÍAS DE DESCANSO

[LEER MÁS](#)



Industria

DÍA DE LAS MADRES: RESTAURANTES PREVEN DERRAMA DE 12,000 MDP

[LEER MÁS](#)



Turismo

10 NOTICIAS SURGIDAS DEL TIANGUIS TURÍSTICO 2025

[LEER MÁS](#)



Industria

LAS VENTAS EN TU RESTAURANTE PUEDEN MEJORAR: REVIS ESTOS REPORTES

[LEER MÁS](#)



Capital Humano

JORNADA LABORAL DE 40 HORAS: ¿CÓMO PUEDEN PREPARARSE LAS EMPRESAS?

[LEER MÁS](#)



Restaurantes

DE LA BANQUETA A LAS GUÍAS: CÓMO PARGOT SE CONVIRTIÓ EN UN DESTINO MICHELIN

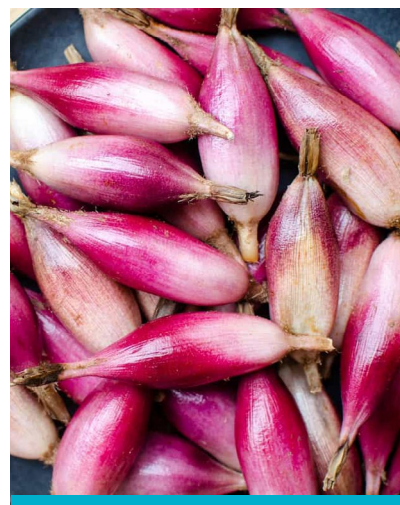
[LEER MÁS](#)



Gastronomía

¿QUÉ ES EL CUAJO? LA SUSTANCIA PARA HACER QUESO, CREMA Y REQUESÓN

[LEER MÁS](#)



Salud

ESTA ES LA ICÓNICA FRUTA YUCATECA QUE PUEDE PREVENIR LA OSTEOPOROSIS

[LEER MÁS](#)



La AMR Celebra a MAMÁ

- 1 ENVÍA TUS
PROMOCIONES
a 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

En los últimos días creció la incertidumbre tanto por parte de los Patrones como de los Trabajadores sobre la reducción de la Jornada Laboral de 48 a 40 horas semanales con dos días de descanso.

Para que se implemente la Reforma será necesario que el Congreso de la Unión la apruebe, y posteriormente la Presidencia de la República la publique en el Diario Oficial de la Federación, adquiriendo fuerza legal. No se puede realizar por voluntad directa del Gobierno.

REDUCCIÓN DE LA JORNADA LABORAL DE 48 A 40 HORAS SEMANALES CON DOS DÍAS DE DESCANSO

Se anunció el 1 de mayo de 2025 por la Presidenta CLAUDIA SHEINBAUM, que comenzarán mesas de diálogo con Empresarios, Sindicatos, Trabajadores y Académicos a partir del 2 de junio de 2025, con la finalidad de implementar la reducción de la Jornada Laboral de manera gradual y como límite al año 2030 para todas las empresas. Por formar parte de los 100 compromisos de campaña de la Presidenta, la probabilidad es que sea aprobada con la mayoría de MORENA en la Cámara de Senadores y Diputados, y así modificar los Artículos 60 y 63 de la Ley Federal del Trabajo, que prevén una jornada laboral de 48 horas semanales por un día de descanso.





Se proponen diferentes etapas de implementación, según la capacidad económica de la empresa:

- Empresas grandes 6 meses
- Empresas medianas 1.5 años
- Empresas pequeñas 2 años
- Microempresas hasta 3.5 años

La reducción de la Jornada Laboral no aplicará a aquellos trabajadores que actualmente ya descansan sábados y domingos, y lo único que se ajustaría sería su horario de trabajo de los cinco días de la semana a 40 horas. Los

trabajadores que disfrutan de una hora diaria dentro de su jornada laboral para tomar alimentos o descansar fuera de la fuente de trabajo, sin estar a disposición, ni subordinación del patrón, ese tiempo de descanso o comidas, no forma parte de su jornada laboral por tratarse de una jornada discontinua, sin embargo, dicho tiempo no puede ser menor a una hora, pues si únicamente es de media hora como lo señala la Ley, se considerará como jornada continua y no le aplica ese beneficio, aun cuando salga de la fuente de trabajo para esos efectos.

FUENTE: Jurídico AMR

INICIO



Industria

La industria restaurantera se alista para uno de sus días más fuertes del año con alta ocupación y un fuerte impacto económico por el 10 de mayo.

Este 10 de mayo, el Día de las Madres se perfila como una de las jornadas más intensas y significativas para el sector restaurantera, no solo en lo emocional y social, sino también en términos económicos.

DÍA DE LAS MADRES: RESTAURANTES PREVÉN DERRAMA DE 12,000 MILLONES DE PESOS

De acuerdo con la Cámara Nacional de la Industria Restaurantera y Alimentos Condimentados (Canirac), compartidos para El Economista en exclusiva, se proyecta una derrama económica nacional de 12,000 millones de pesos.

De acuerdo con datos de la Canirac, el 78% de los mexicanos tiene previsto celebrar el 10 de mayo en un restaurante, lo que abarca desde establecimientos familiares hasta propuestas gastronómicas de alto nivel. Esta fecha representa el día con mayor número de reservaciones en el año, lo que convierte al Día de las Madres en una verdadera jornada pico para el sector restaurantera.





Según el organismo, el 46% de las reservaciones se realiza con tres días de anticipación, mientras que un 25% se concreta en las últimas 24 horas, lo que evidencia una marcada tendencia hacia la planeación tardía. Esta dinámica abre oportunidades para implementar promociones de último minuto, esquemas de atención personalizada y ajustes logísticos en tiempo real.

En cuanto al gasto, se estima que el consumo promedio por persona oscila entre 250 pesos en desayunos y hasta 1,250 pesos en cenas especiales o menús con maridaje, lo que no solo representa una alta rotación de mesas, sino también un fuerte reto operativo para los negocios que buscan atender con calidad y eficiencia a miles de familias en un solo día.

La Canirac subrayó que los restaurantes de todos los niveles –desde fondas familiares hasta propuestas gourmet– se están preparando con suficiente personal, insumos y logística para enfrentar la alta demanda que tradicionalmente genera esta fecha. Los horarios de mayor afluencia serán durante los desayunos y las comidas, momentos preferidos por las familias mexicanas para festejar a mamá fuera de casa.

Además de la importancia para el sector restaurantero, esta celebración dinamiza otras industrias como la floricultura, las franquicias de regalos y los servicios especializados, lo que contribuye directamente a la creación de empleo y al fortalecimiento del tejido empresarial del país.

En el caso particular de la Ciudad de México, restauranteros consultados por este medio estiman que se alcanzará una ocupación de hasta el 95% en restaurantes de todos los rangos. La coincidencia con el sábado ha sido clave para que muchas familias planifiquen una salida, lo que se traduce en reservaciones agotadas desde inicios de semana y operaciones que trabajan a máxima capacidad en cocina y servicio.

De forma paralela, la Secretaría de Desarrollo Económico (SEDECO) informó que la derrama económica global prevista en la capital asciende a 4, 561 millones de pesos, de los cuales una proporción significativa se concentra en los sectores de alimentos, servicios y entretenimiento.

En total, esta actividad impactará a más de 75,000 unidades económicas –principalmente micro y pequeñas empresas– en las que laboran 542,000 personas. La SEDECO también reiteró su llamado a la ciudadanía a apoyar al comercio local: desde mercados públicos y tianguis hasta restaurantes de barrio, todos forman parte del motor económico que se activa durante esta celebración.

En definitiva, el Día de las Madres no solo moviliza afectos: también moviliza al país. Desde la cocina hasta la mesa, esta fecha se consolida como un punto de encuentro entre tradición, impulso económico y reconocimiento al papel central de las madres en la sociedad mexicana.

FUENTE: El Economista · Bistronomie

INICIO



Mifel el banco que te paga por ahorrar:

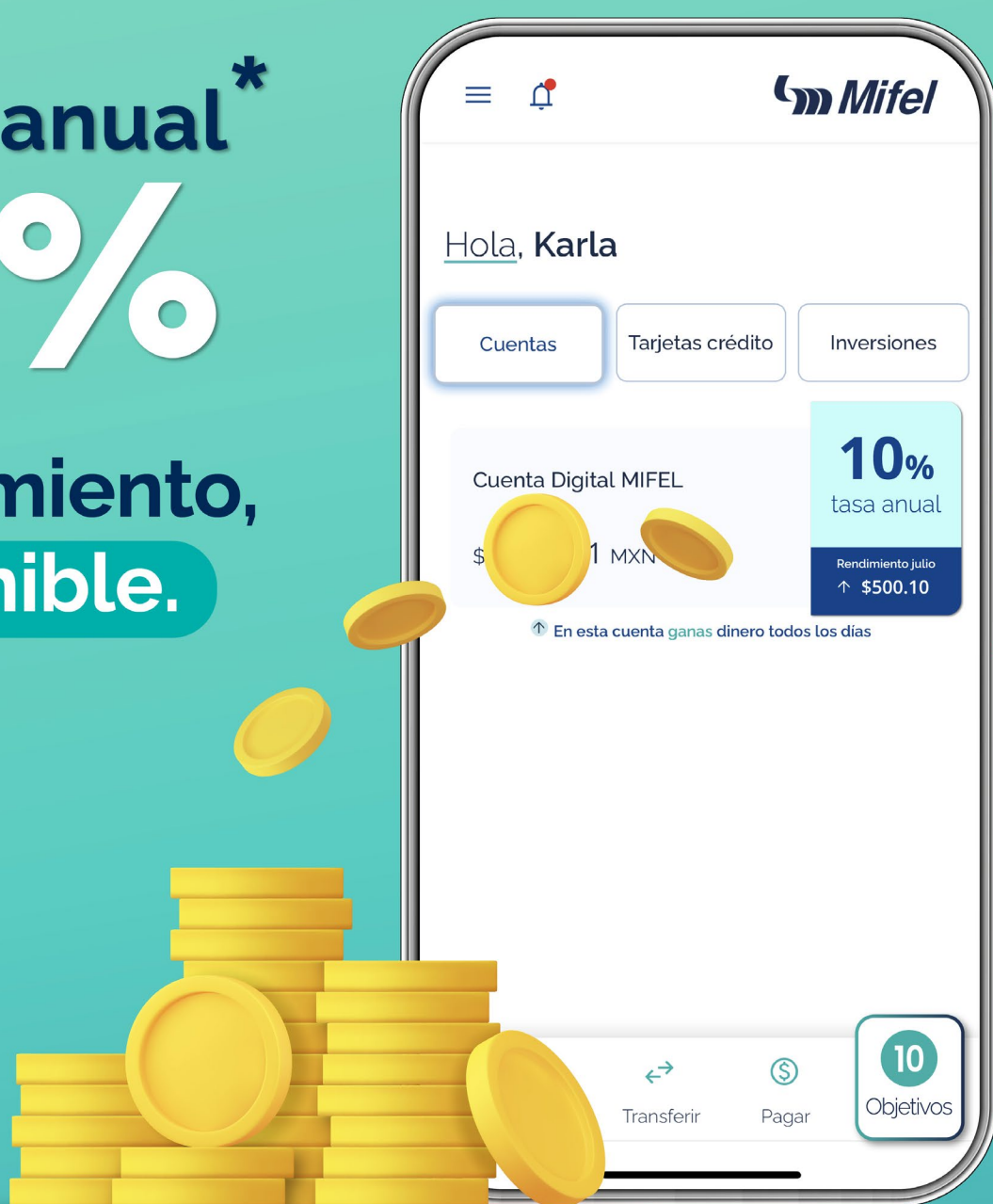
10% anual*

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





Turismo

10 NOTICIAS SURGIDAS DEL TIANGUIS TURÍSTICO 2025

El Tianguis Turístico, el evento que reúne a la oferta y la demanda de la industria turística nacional, se realizó por primera vez en el norte del país y en la frontera con Estados Unidos, por lo que este año fue binacional, con eventos en Tijuana, Rosarito y Ensenada, en Baja California, y en la ciudad de San Diego, Estados Unidos.

Del 28 de abril al 1 de mayo, el Baja California Center, en Rosarito, se llenó de fiesta y de color con los stands de los 32 estados de la República Mexicana, quienes presumieron sus atractivos y novedades. Esto fue de lo que nos enteramos.

Presentan guía turística de Baja California Sur en el Tianguis Turístico

En el marco del Tianguis Turístico, Baja California Sur presentó una guía turística y gastronómica realizada en conjunto con *Food and Travel México*, la cual invita a recorrer atractivos turísticos y gastronómicos de Loreto, Mulegé y Guerrero Negro, entre otros destinos del estado. Esta guía está insertada en la edición impresa abril-mayo de *Food and Travel México* y cuenta con su versión digital en el sitio foodandtravel.mx

Promocionar el istmo de Tehuantepec

Explotar el turismo de nuevas regiones como el istmo de Tehuantepec, en Oaxaca, es uno de los proyectos en los que la Secretaría de Turismo de Oaxaca está trabajando, indicó su titular, Saymi Pineda, a través de una nueva carretera, gracias a la que cual se hacen dos horas y media desde Oaxaca capital, además de una ruta que estarán promocionando.



Jalisco, con miras al mundial de futbol

La ampliación del Aeropuerto Internacional de Puerto Vallarta con una nueva terminal y la apertura de un hotel Chablé, en Costalegre, y los de Thompson y Canopy River en Puerto Vallarta, así como otros 30 en el área metropolitana de Guadalajara con miras al mundial de futbol en 2026, fueron las novedades que Michelle Fridman, secretaria de Turismo de Jalisco, presumió en el Tianguis Turístico.

Puebla, la gastronomía por delante

En el Tianguis Turístico, la ciudad de Puebla presumió su gastronomía y un gran evento que se realizará en septiembre próximo: el **Festival Latino Gastronomic**, el cual congregará cerca de 100 restaurantes locales, nacionales e internacionales, y donde están esperando la participación de 20 chefs de renombre, para seguir consolidándose como la cocina de México, señaló Jaime Oropeza, secretario de Economía y Turismo del ayuntamiento.

Guanajuato volverá a tener festival

Luis Alberto Espinoza, presidente del Consejo de Promoción Turística de la ciudad de Guanajuato, anunció que volverá a realizarse su **Festival Internacional de Cine**, interrumpido después de la pandemia, e invitó a los viajeros a disfrutar del festival patrio **Viva Guanajuato**, en septiembre, así como de las celebraciones de Día de Muertos, a finales de octubre.

Chihuahua anuncia nuevos corredores

El secretario de Turismo de Chihuahua, Edibray Gómez, anunció en el Tianguis Turístico que están desarrollando nuevos corredores turísticos y comerciales en Guachochi y en Hidalgo del Parral, además de que en octubre próximo serán la sede del **Mexico Selection del Concurso Mundial de Bruselas**.

Las Brisas, próximos proyectos

Jaime Jaramillo, director corporativo de Operaciones de Grupo Brisas, indicó que tienen interesantes proyectos en puerta. Se trata de 95 residencias de súper lujo en NIZUC Hotel & Spa, en Cancún; un hotel de 30 habitaciones en el Centro Histórico de Ciudad de México, alojado en un edificio histórico, y otro hotel en Los Cabos, con una gran vista al famoso arco.

Experiencia multidestino con JW Marriott Mexico City

Este hotel de Ciudad de México lanzó en Tianguis Turístico un nuevo producto multidestino, con un paquete para hospedarte dos noches en Polanco y dos noches en un hotel boutique en San Miguel de Allende, con transportación de lujo y desayunos incluidos, señaló Rodolfo Mercado, gerente de Mercadotecnia y Relaciones Públicas de JW Marriott Mexico City.



Expansión de Hotel Xcaret México

Grupo Xcaret, en el marco del Tianguis Turístico, anunció la expansión de Hotel Xcaret México, un proyecto que incluye la construcción de 900 habitaciones adicionales, nuevos centros de consumo, servicios en el spa dirigidos a niños, áreas de entretenimiento como una discoteca para adolescentes y un hotel para que los peques jueguen a trabajar en una propiedad.

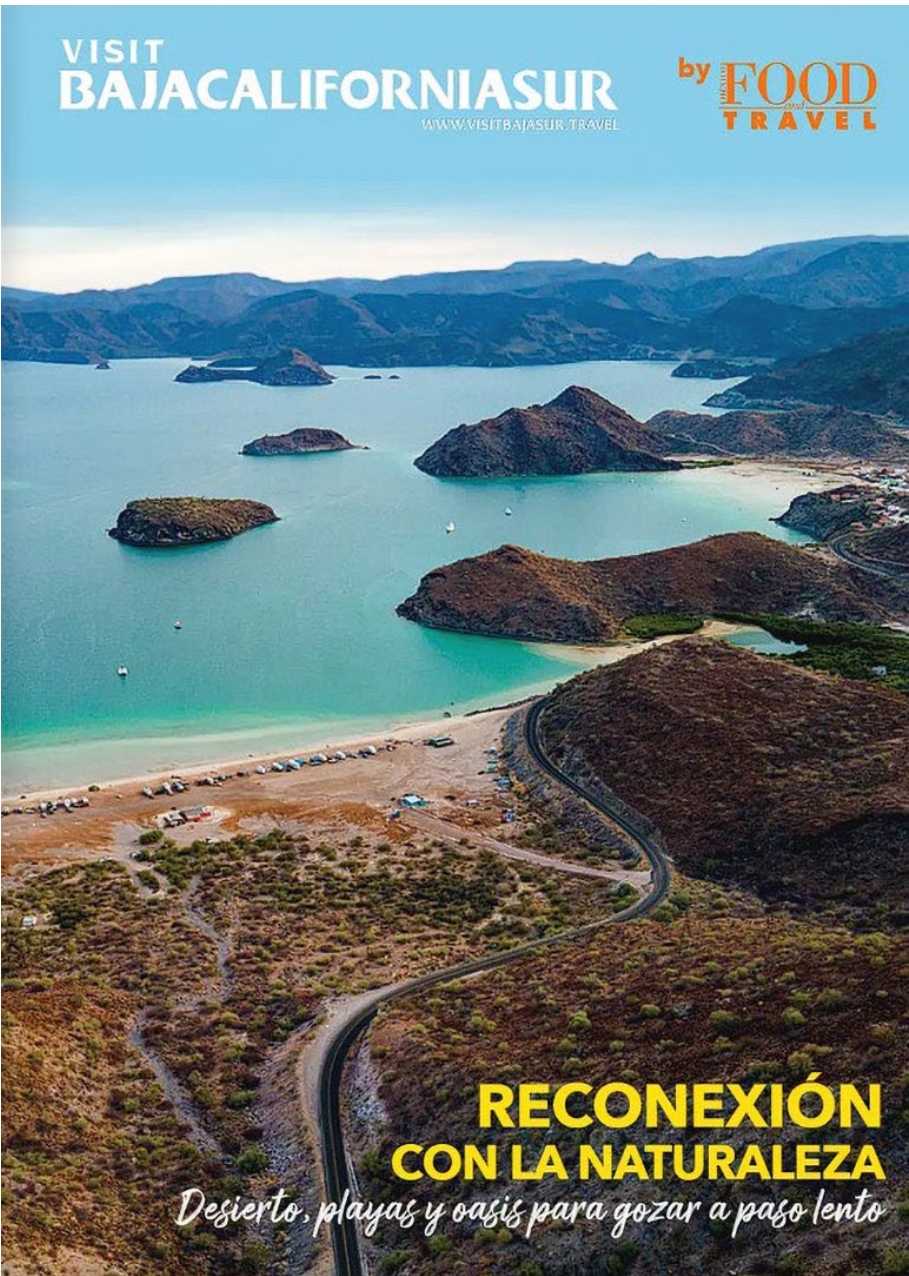
Reconocimiento a El Cielo Resort

Finalmente, también se anunció durante el Tianguis Turístico de Tijuana que *El Cielo Resort* obtuvo el **Four Diamond Award**, otorgado por la American Automobile Association (AAA). Este reconocimiento certifica el lujo en sus instalaciones y servicios, siendo solo tres hoteles en Baja California los que lo poseen, según informó Gustavo Ortega, su fundador.

El Tianguis Turístico 2025 en números

- 1,187 empresas expusieron su oferta turística.
- Asistieron 1,773 compradores nacionales e internacionales.
- 42% de los compradores eran procedentes de Estados Unidos y Canadá.
- 46 países participantes.
- 8,781 asistentes diarios.
- 71,882 citas de negocios.

Ahora que ya conoces algunas de las novedades presentadas durante la más reciente edición del Tianguis Turístico, toma nota, porque la próxima cita se realizará en Acapulco, donde nació el evento.



FUENTE: Food and Travel México

INICIO



toteat

Industria

Tu más que nadie conoce lo fácil que es caer en la rutina mientras trabajas en un restaurante: revisar ventas totales, contar caja, pagar proveedores y seguir. Pero, ¿cuántas decisiones estás tomando sin ver el panorama completo?

Porque lo que no se mide, no se mejora... y en la gastronomía, cada dato puede significar un plato más vendido o una pérdida evitada.

Aquí te contamos de algunos reportes realmente útiles para gestionar tu restaurante con visión y estrategia:

LAS VENTAS EN TU RESTAURANTE PUEDEN MEJORAR: EMPIEZA POR REVISAR ESTOS REPORTES

1. Reporte de anulaciones

No solo sirve para “auditar al equipo”. Este informe te dice qué se anula, cuándo y quién lo hizo.

¿Un mismo mesero anula seguido? ¿Se anulan siempre los mismos productos? Puedes detectar errores, fraudes internos o fallas en la formación.

2. Detalle de pagos

Saber cuánto ingresó por cada medio de pago (efectivo, tarjeta, apps) te ayuda a verificar ingresos, cuadrar caja y entender con claridad el negocio.





3. Ventas consolidadas por local o canal

Ideal si tienes más de una sucursal. Este reporte permite comparar desempeño por punto de venta, día, canal o incluso por vendedor.

Detectas qué locales están vendiendo más, cuáles tienen baja rotación y dónde enfocar promociones o ajustes de personal.

4. Productos más vendidos (y los que no salen)

Una carta extensa no siempre es rentable. Conocer tus productos estrella y los que apenas se mueven te ayuda a simplificar inventario, mejorar compras y reducir merma.

5. Reportes de costos e inventario

La diferencia entre vender bien y ganar bien está en lo que compras y cómo lo controlas.

Los reportes de costos por receta, compras y variación de inventario son clave para tomar decisiones inteligentes.

¿Y cómo obtener todos estos reportes sin volverse loco?

Hoy existen herramientas como **Toteat**, un **software para restaurantes** diseñado para simplificar la gestión y darte acceso a más de 28 reportes clave, actualizados en tiempo real.

Desde el celular, en tu laptop o desde cualquier sucursal. Porque la digitalización no es un lujo: es lo que te permite dejar de apagar incendios y empezar a dirigir tu restaurante con visión.

¿Te gustaría ver estos reportes funcionando en tu restaurante?

Hablemos y descubre cómo transformar tus datos en decisiones inteligentes.

FUENTE: Toteat

INICIO



El filete puede estar a punto

Pero... ¿Y tus márgenes?

Con Toteat, accede a más de 28 reportes clave y descubre qué está funcionando en tu cocina

Ver más

toteat

software para
restaurantes

INICIO





Capital Humano

Ya con un destino marcado, enero de 2030, las organizaciones deberían comenzar a diagnosticar, medir e implementar modelos que les permitan estar preparados para el día cero donde los mexicanos trabajarán 40 horas semanales.

No hay plazo que no se cumpla y el de la reforma de jornada laboral ya tiene el suyo: enero del 2030, es la fecha en la que, a más tardar, los colaboradores de las empresas ya estarían trabajando 40 horas a la semana.

JORNADA LABORAL DE 40 HORAS: ¿CÓMO PUEDEN PREPARARSE LAS EMPRESAS PARA UN CAMBIO INMINENTE?

Esta iniciativa ha generado revuelo, del lado de los trabajadores con la exigencia de que fuera una realidad e implementarla inmediatamente; del lado de las empresas, tal vez con la esperanza de que siguiera en el tintero, pero lo que sí obtuvieron fue la gradualidad.

En plena conmemoración del Día Internacional del Trabajo, el titular de la Secretaría del Trabajo y Previsión Social (STPS), Marath Bolaños, anunció que en junio comenzarán los foros de diálogo para construir un proyecto que permita reducir la jornada laboral con gradualidad en los siguientes cinco años.





Reducción de jornada laboral, un gran cambio

¿Cómo deberían prepararse las empresas en este periodo? Para Luis Peña, socio del área de People Advisory Services en EY México, **la reducción de la jornada laboral es una factura pendiente** desde hace muchos años, y el anuncio del gobierno dio certidumbre, sobre todo al sector empresarial.

Considera que México está poniendo sobre la mesa temas que también se están abordando en otros países, aunque ellos, España, por ejemplo, ya están en la discusión para reducir la jornada de 40 horas; sin embargo, lo califica como un buen avance.

Advierte que, si las empresas se están enfrentando a este ritmo de cambios en materia laboral sin hacer absolutamente nada, de entrada, ya van tarde.

Opina que para estar preparados para 2030, lo que en definitiva tienen que hacer es una evaluación, ¿dónde están paradas?

“Muchas empresas piensan que su reto será pasar de las 48 a las 40 horas; no obstante, hoy tenemos a muchas que ni siquiera están en ese nivel, por eso la valoración de las áreas y el diagnóstico de dónde están parados sería el primer paso”, comenta.

El siguiente paso, recomienda, será involucrar a todos los actores relevantes dentro de la organización como a los expertos en relaciones laborales, gestión de talento, operaciones, finanzas, porque el cambio que vivirán las organizaciones será muy grande, advierte.

“Es una de las reformas de más alto calado, es todavía más grande que la reforma de subcontratación”, afirma.

Y el tercer paso que recomienda es realizar un análisis de qué se puede modificar y que no. *“En el cuarto paso, yo podrían empezar a pilotear de manera anticipada y no esperar hasta que llegue el plazo de 2030”.*





Reducir la jornada laboral "es lo que necesitamos"

Para Melhina Magaña, fundadora de Daucon y especialista en alto rendimiento y cambio de comportamiento, reducir la jornada laboral "es lo que necesitamos", refiere.

Explica que los mexicanos experimentan lo que se denomina la pobreza de tiempo, y ésta tiene impacto en el estilo de vida, el sedentarismo, el agotamiento, la desmotivación que finalmente los lleva al burnout.

"Hay altos índices de rotación porque estás quemado, harto, emocionalmente fatigado. Lo que hace que los niveles de compromiso se caigan, y todo esto, independientemente del impacto que tienen el trabajador, también tiene un impacto operativo enorme en las compañías", advierte.

En cuestión de cultura organizacional recomienda enfocarse en productividad, dice que los colaboradores veteranos serán clave al transferir conocimiento porque no sólo enriquecerán el acervo de habilidades del equipo, sino que fortalecerán el tejido colaborativo.

La comunicación es una parte primordial en la cultura organizacional, pero curiosamente es una de las mayores deficiencias. *"Si logramos*

que las personas se comuniquen mejor, podemos eficientar las barreras que surgen por problemas de comunicación y es que los problemas que más le cuestan una compañía tienen que ver con una comunicación deficiente".

Finaliza, estimando que habrá errores en el proceso de construcción, pero, dice, estos pueden ser las mejoras del futuro, porque nadie en México sabe cómo hacer esto.

"La reducción es una realidad y es pues todo proceso de transformación, por lo que se requiere entender que va a tener altas y bajas", considera.

Se tienen que crear comités que monitoreen, chequen el feedback y realicen estas mejoras en el sistema, también que vayan vigilando también cómo la gente está recibiendo las prácticas.

Además, señala, el escalamiento debe ser adaptativo, según el sector, el tamaño, la madurez y los contextos, *"no todas las empresas están en el mismo lugar y no todo podemos entrar al mismo tiempo".*

Finalmente, considera que es fundamental una estrategia de ecosistema productivo alineada a todo el tema de la tecnología, de reducir y eliminar pasos y hacer a las organizaciones más rápidas, así como anticipar todos los riesgos y cómo se van a sortear.

FUENTE: El Economista

INICIO



Restaurantes

Alexis Ayala transformó un local de no más de 14 metros en uno de los destinos reconocidos por la Guía Michelin. Esta es la historia de Pargot, el restaurante que desafió las reglas.

En el universo de la alta cocina, hay historias que, como los platillos mejor concebidos, combinan talento, intuición y una pizca de locura. La de Alexis Ayala, chef y fundador de **Pargot**, es una de ellas. De cocinar en un local de 14 metros con cuatro mesas sobre la banqueta, pasó a obtener el codiciado reconocimiento **Bib Gourmand de la Guía Michelin**. Y todo en menos de cuatro años.

DE LA BANQUETA A LAS GUÍAS: CÓMO PARGOT SE CONVIRTIÓ EN UN DESTINO MICHELIN

Pargot nació en un espacio de apenas 14 metros cuadrados. Alexis Ayala recuerda perfectamente cómo comenzó: “con cuatro mesas colocadas en la calle, sin extractor, sin experiencia previa como empresario y con una única certeza: Confío en lo que hago y en mi visión”, asegura el chef. Desde el inicio, fue claro con su objetivo: Pargot no sería un restaurante de 50 o 60 comensales, sino un espacio íntimo, donde pudiera cuidar cada detalle al milímetro: desde la cocina hasta el vino, desde el servicio hasta la vajilla. “Hubo un momento que dije: chingue su madre, voy a abrir, va a pasar lo que tenga que pasar”.

El reconocimiento llegó rápido, incluso antes de que él lo esperara. Al mes de abrir comenzaron a salir notas periodísticas. Sin saberlo, periodistas y críticos lo visitaban, para ver si era cierto que un *fine dining* se abría paso al filo de una banqueta.





BOLETÍN

AMR-DICARES

El crecimiento no fue inmediato, pero sí constante. Poco a poco, gracias a la prensa y al boca a boca de los clientes, Pargot fue posicionándose como un proyecto fuera de lo común. Después de unos meses, llegó la invitación a formar parte del elenco de **Best New Chefs de Food & Wine**, el premio al **Joven Talento de Millesime** y el reconocimiento de **Gentleman** como uno de los mejores nuevos restaurantes.

Del caos a la estructura

Durante los primeros tres años de operación, Pargot no generó ganancias para su creador. Alexis lo dice con total claridad: “no gané un solo peso. Todo lo invertía en mejorar el restaurante: la loza, los uniformes, los ingredientes, todo”. Era, en sus palabras, “sembrar” para construir un lugar con identidad.

Pero esa forma de operar tenía límites. Alexis no sabía costear platillos, no usaba ni un Excel y no tenía un control real sobre la rentabilidad. “Yo no soy de Excel, no me siento a costear. No sabía hacerlo”. Con el tiempo, entendió que no podía continuar así: contrató a alguien específicamente para ayudarlo con los números, y poner orden.

Este proceso, aunque difícil, le permitió profesionalizar Pargot sin perder el control creativo. “Me dije, ya no se puede improvisar

tanto. Tienes que saber hacia dónde vas. Si no lo haces, con todo y el éxito esto va a tronar”. Fue un aprendizaje forzado, pero necesario: “antes íbamos mucho al día, la administración fue clave”.

El parteaguas Michelin

El punto de inflexión llegó en 2023. A un año de haber abierto, y tras un crecimiento constante, Pargot fue incluido en la **Guía Michelin** con el reconocimiento **Bib Gourmand**. Alexis no se lo esperaba. “Nos pidieron fotos, pero no sabíamos nada. Solo llegó la confirmación”, recuerda. Fue una sorpresa que no vino con visita oficial ni cena formal, pero que marcó un antes y un después.

El reconocimiento no fue solo para Pargot. También **Tacos Los Alexis**, su segundo proyecto, fue premiado con otro **Bib Gourmand**. Una taquería bien pensada, con diseño, técnica y respeto por el producto, que abrió como una alternativa más relajada, pero con la misma atención al detalle. “El taco es nuestra base como cultura”, dice convencido.

Ambos reconocimientos llegaron al mismo tiempo, validando lo que ya había construido con tanto esfuerzo y un poco de caos. Fue también el momento en que se hizo evidente que Pargot necesitaba evolucionar en espacio y estructura.





Una nueva sede, la misma visión

Con estos logros en mano, Alexis decidió mudarse a una nueva sede: una casona de 140 años justo enfrente del primer local. El cambio fue sustancial en metros cuadrados, pero no en visión. “Aunque ahora tengo 90 metros, Pargot sigue sin ser un restaurante grande. No quiero tener un salón de 60 personas. Esto no es un grupo restaurantero. Es un proyecto personal”.

Hoy el equipo creció: diez personas en cocina y seis en servicio. Su esposa, Alexis, lo ayuda a mantener los pies en la tierra, fue con ella quien inició el proyecto de los tacos y es ella también quien “me baja cuando vuelo demasiado”, dice entre risas.

En este nuevo espacio hay cocina abierta, terraza y más capacidad operativa, pero Alexis insiste en mantener el control. Todo sigue siendo minuciosamente cuidado.

Lo que viene

Ahora trabaja en un menú degustación de siete tiempos. También planea una sándwichería que ocupará el primer local de Pargot, con pan, mayonesa y mermeladas hechos en casa. “Quiero que sea muy mexicano, no quiero que parezca gringo”.

Los premios como el Bib Gourmand abren puertas, generan atención y validan una visión. Pero para sostener un restaurante como Pargot, eso no basta. Lo que realmente ha mantenido en pie el proyecto ha sido la disciplina diaria, el aprendizaje forzado de la administración, la capacidad de delegar y la humildad de reconocer que nadie puede hacerlo todo solo.

Hoy, diversificar no es solo una estrategia creativa, sino una vía de estabilidad. Tacos Los Alexis y la futura sándwichería no son proyectos paralelos, sino extensiones de una misma manera de entender la cocina: con orden, con oficio y con claridad. Porque, al final, más allá del reconocimiento, lo que hace que un restaurante crezca no es el brillo de una guía, sino la fuerza que lo sostiene todos los días desde adentro.

FUENTE: El Economista · Bistronomie

INICIO

Elaborada de manera **tradicional**



Sabor ideal para distintas preparaciones.



EXPERTOS
FOOD SERVICE



INICIO





Gastronomía

¿Te has preguntado cómo es que el queso llega hasta tu mesa? Existe una sustancia que hace posible que este delicioso manjar sea el protagonista de muchos platillos. A continuación te cuento sobre qué es el cuajo y sus diferentes tipos.

¿QUÉ ES EL CUAJO? LA SUSTANCIA PARA HACER QUESO, CREMA Y REQUESÓN

¿QUÉ ES EL CUAJO?

El cuajo es una enzima que se utiliza para coagular la caseína de la leche, una de las primeras etapas para la elaboración de productos como el queso.

Al verter el cuajo sobre la leche se genera un cambio en su estructura proteica que hace que la materia líquida y la sólida se separen, dando lugar al suero y a la cuajada.





DIFERENTES TIPOS DE CUAJO

El cuajo puede ser de origen animal, vegetal, microbiano o genético (sintético o químico).

CUAJO DE ORIGEN ANIMAL

El cuajo de origen animal se extrae de la mucosa del abomaso de las crías lactantes de algunos mamíferos rumiantes. Se encuentra en el cuarto estómago de los mamíferos lactantes y es la que les facilita la digestión de la leche materna.

De acuerdo con *Formaje*, artesanos queseros, existen muchas teorías sobre cómo el ser humano llegó a la conclusión de que esta enzima, proveniente del estómago de animales lactantes, cuajaba la leche.

Lo más probable es que, al matar a un animal joven para comérselo se dieran cuenta de que en el interior de su estómago había restos de leche coagulada.

También es posible que, ya que utilizaban estómagos desecados para transportar líquidos (hablamos del neolítico), la microbiología existente en las paredes de aquellos estómagos convertidos en zurrón hiciese que la leche allí transportada coagulase automáticamente en su interior.

Esta enzima, la quimosina (también presente en los estómagos de bebé) deja de producirse en el estómago cuando el mamífero deja de consumir leche materna.

CUAJO DE ORIGEN VEGETAL

El cuajo de origen vegetal se extrae principalmente de la flor del cardo cuyos pistilos poseen propiedades coagulantes. La técnica de elaboración de queso con cuajo vegetal se remonta al Imperio romano, sin embargo, está claramente asociada a la Península Ibérica: España y Portugal tienen las máximas manifestaciones del uso de cuajo vegetal en el mundo.

El cardo se recoge fresco durante la primavera, cuando la flor ya está abierta, y después se seca y almacena hasta ser utilizado para la elaboración. Para obtener la infusión de cuajo, se macera en agua durante veinticuatro horas antes de añadirse a la leche en las cantidades necesarias: unas gotas son suficientes para coagular un litro de leche.

CUAJO MICROBIANO O GENÉTICO

También existe el cuajo microbiano, formulado químicamente en laboratorios, y que no puede ser considerado una opción natural.

FUENTE: Animal Gourmet

INICIO



Salud

La piñuela es un superalimento con increíbles propiedades nutricionales que pueden ayudar a prevenir enfermedades como la osteoporosis y la anemia. Reconocida en la cocina yucateca, esta fruta poco conocida en todo México es una pequeña maravilla.

SE PELA COMO UN PLÁTANO, SABE A PIÑA Y PARECE UN DIENTE DE AJO, ESTA ES LA ICÓNICA FRUTA YUCATECA QUE PUEDE PREVENIR LA OSTEOPOROSIS

¿QUÉ ES LA PIÑUELA? LA FRUTA YUCATECA CON GRANDES BENEFICIOS

Sabe a piña, parece ajo y se pela como plátano, la fruta piñuela proviene de una planta conocida como bromelia, la cual se da mucho en la península de Yucatán y el Caribe colombiano.

Aunque también se puede encontrar en Nayarit como “cucustle”, pero destaca por ser representativa en la cocina yucateca. En lengua maya se les denomina como “ch’om”.

Se le dice piñuela por su sabor similar a la de la piña, esto es porque contiene enzimas muy similares a las de esta fruta, pero en grandes cantidades.





De color verde brillante en su nacimiento y rosa en su madurez, las piñuelas o piñuelillas son un fruto carnoso típico de las zonas tropical de América que se esconde entre los montes selváticos.

Es parte de la cocina de recolección, en Yucatán las familias salen a obtenerlas entre diciembre y febrero, cuando más se dan. Se lavan dos veces en el chorro de agua para eliminar todas las impurezas.

En Yucatán se suele cocinar con frijol, tomate o queso fresco, aunque también son parte de los codzitos. Se elaboran vinagres, salsas, aguas frescas, jugos y tepaches con ella.

Aunque la forma más común para comerlas, es sancochadas con limón y chile en polvo.

¿PARA QUÉ SIRVE LA FRUTA PIÑUELA?

La piñuela es una fruta con abundante fibra lo que ayuda a regular el tránsito intestinal, así que al comer este producto despídete del estreñimiento.

Pero no sólo eso, las piñuelas son un superalimento, su composición nutricional es elevada en minerales como magnesio, calcio y hierro, por lo que su consumo previene la osteoporosis y la anemia.

Este es un alimento con grandes beneficios a la salud, el consumo de piñuelas fortalece los huesos y músculos, además de que contribuye a un funcionamiento muscular y nervioso óptimo.

Usado en la medicina tradicional para tratar el escorbuto y para expulsar los parásitos internos, la piñuela es una fruta con grandes cualidades nutricionales.

FUENTE: Animal Gourmet

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



CUPO LLENO

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

