



Industria

JUNTA DE CONSEJO DIRECTIVO DE LA AMR

[LEER MÁS](#)



Jurídico

FOROS REGIONALES PARA LA REDUCCIÓN DE LA JORNADA LABORAL

[LEER MÁS](#)



Economía

PREVENIR DERRAMA ECONÓMICA POR 45,400 MDP POR EL DÍA DEL PADRE

[LEER MÁS](#)



Capacitación

DESARROLLO DE HABILIDADES DE LIDERAZGO POSITIVO

[LEER MÁS](#)

La AMR CELEBRA a Papá

ENVÍA TUS PROMOCIONES a comunicacion@amr.org.mx



Economía

SHEINBAUM FIRMA ACUERDO PARA DISMINUIR EL PRECIO DE LA TORTILLA

[LEER MÁS](#)



Industria

PROTECCIÓN LEGAL DE RECETAS Y MARCA

[LEER MÁS](#)



Restaurantes

LA GUÍA MICHELIN 2025 LLEGÓ A OAXACA Y ESTOS SON LOS RESTAURANTES CON ESTRELLAS

[LEER MÁS](#)



Salud

¿CUÁNTO PLÁSTICO TE COMES AL AÑO?

[LEER MÁS](#)

TODO ES CUESTIÓN DEL MOMENTO

Cuando tu desayuno está lejos de ser común.

Conozca nuestras máquinas de café →

FRANKE



La AMR CELEBRA a Papá

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



INICIO





Industria

JUNTA DE CONSEJO DIRECTIVO DE LA AMR

El pasado martes 10 de junio se llevó a cabo la Junta de Consejo Directivo de la Asociación Mexicana de Restaurantes (AMR) y más tarde, la Comida Mensual con miembros del Consejo Directivo e invitados especiales de la industria restaurantera, teniendo como sede el restaurante El Bajío, ubicado en Av. Cuitláhuac 2709, Alcaldía Azcapotzalco en la Ciudad de México.

La junta se llevó a cabo bajo estricto seguimiento de la orden del día. Se tocaron varios puntos como el informe del Lic. Hugo Vela Reyna, presidente de la AMR, donde compartió su participación en diversos eventos.

El Lic. Daniel Loeza Treviño, representante de la AMR ante Alcaldías Políticas en la CDMX, platicó a los asistentes sobre alianzas y proyectos con Alcaldías en relación con el Punto Violeta y promoción nocturna de la Ciudad de México.

Se agradeció a la familia Ramírez Degollado por ser unos extraordinarios anfitriones.





Al término de la junta, los invitados degustaron el menú ofrecido por el restaurante anfitrión, El Bajío, el cual consistió en Camarones en escabeche rojo, Chileatole oaxaqueño, Conejo pibil y de postre, Frutos rojos con natilla.

INICIO





Jurídico

La Secretaría del Trabajo y Previsión Social, anunció la realización de Foros Regionales para la Reducción de la Jornada Laboral, cuyo objetivo es el dialogo para escuchar las ideas y planteamientos para mejorar el bienestar de los trabajadores que permitirán construir de manera conjunta un proyecto de consenso para que sea analizado por el Congreso de la Unión.

FOROS REGIONALES PARA LA REDUCCIÓN DE LA JORNADA LABORAL

Las fechas y Ciudades para la realización de los Foros Regionales, son:

- Ciudad de México: 19 de junio de 2025
- Monterrey: 23 de junio de 2025
- Guadalajara: 26 de junio de 2025
- Tijuana: 30 de junio de 2025
- Querétaro: 3 de julio de 2025
- Cancún: 7 de julio de 2025

En los Foros participarán Sindicatos, Empresarios, Académicos y Organismos Internacionales, entre otros, con la finalidad de que el proyecto debidamente analizado y consensuado se presente el día 1 de septiembre de 2025 al Congreso de la Unión.

FUENTE: Jurídico AMR

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





Economía

ConcanacoServytur estimó una derrama económica de alrededor de 45,400 millones de pesos, lo que representa un incremento del 8 por ciento respecto a 2024.

La Confederación de Cámaras Nacionales de Comercio, Servicios y Turismo (Concanaco Servytur) estimó un aumento de 8 por ciento en las ventas de los restaurantes, joyerías, perfumerías, zapaterías, hoteles y otros rubros por la celebración del día del padre, aún y cuando la economía mexicana está en franca desaceleración y con signos de un niño crecimiento.

PREVEN DERRAMA ECONÓMICA POR 45,400 MDP POR EL DÍA DEL PADRE

“Con motivo del Día del Padre, que se celebrará este año el próximo domingo 15 de junio, se estima una derrama económica de alrededor de 45,400 millones de pesos, lo que representa un incremento del 8 por ciento respecto a 2024”, dijo Octavio de la Torre de Stéfano, presidente de la Concanaco Servytur.

El empresario recordó que los principales giros económicos beneficiados por la celebración del Día del Padre son las tiendas de ropa y artículos electrónicos y personales, zapaterías, restaurantes y alimentos preparados, joyerías, perfumerías, así como establecimientos de servicios turísticos y esparcimiento.

Agregó que el gasto promedio por persona para esta celebración se estima en 2 mil pesos, lo cual impactará positivamente a cerca de 5.3 millones de unidades económicas en México.





Desde 1972, el tercer domingo de junio se dedica en México a honrar el papel de los padres en la familia y en la sociedad, donde hay 22 millones de hombres que se identifican como tales, con una edad promedio de 47 años.

De ellos, 19 millones de hombres forman parte de la Población Económicamente Activa, mientras que el 97 por ciento se encuentra ocupado en alguna actividad productiva.

Además, se contabiliza a más de un millón de papás solteros que están al frente del cuidado de sus hijos.

De las compras realizadas por el día del padre, el 45 por ciento corresponden al

sector comercio, el 41 por ciento al sector servicios y el 14 por ciento al turismo.

“Fechas como el día del padre no sólo son significativas desde el punto de vista social y familiar, también representan una oportunidad importante para dinamizar la economía local, es una jornada que fortalece a millones de negocios familiares que todos los días abren sus cortinas para servir a México”, comentó el presidente de la Concanaco Servytur.

El empresario dijo que la celebración del día del padre reflejan el arraigo del comercio formal como motor de bienestar y empleo en las comunidades del país.

FUENTE: Forbes México

INICIO



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

CAPACITACIÓN AMR

NUEVA FECHA

Desarrollo de habilidades de liderazgo positivo

JUNIO

30

lunes

JULIO

1

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

f @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

**JUNIO
JULIO**

30 y 1
lunes martes

9:00 a 14:00 hrs.

Desarrollo de habilidades de liderazgo positivo

Instructor: Fernando del Moral Muriel
Coordinadora: Martha Infante Bernal



NUEVA FECHA

JULIO

28 y 29
lunes martes

9:00 a 14:00 hrs.

Ingeniería del menú

Instructor: Fernando del Moral Muriel
Coordinadora: Martha Infante Bernal



DEL
MORAL
ASESORES

INICIO





Economía

El Gobierno federal se ha trazado como meta una disminución paulatina del precio de la tortilla de hasta un 10% durante el sexenio.

La presidenta de México, Claudia Sheinbaum, dio a conocer la firma del **Acuerdo Nacional Maíz-Tortilla** con productores, comercializadores, harineros, nixtamaleros y tortilleros, con el objetivo de “mejorar la cadena de producción y mantener los precios”.

El Gobierno federal se ha trazado como meta una disminución paulatina del precio de la tortilla de hasta un 10% durante el sexenio, dijo Alejandro Habib Nicolás, enlace de la Secretaría de Economía con los sectores productivos.

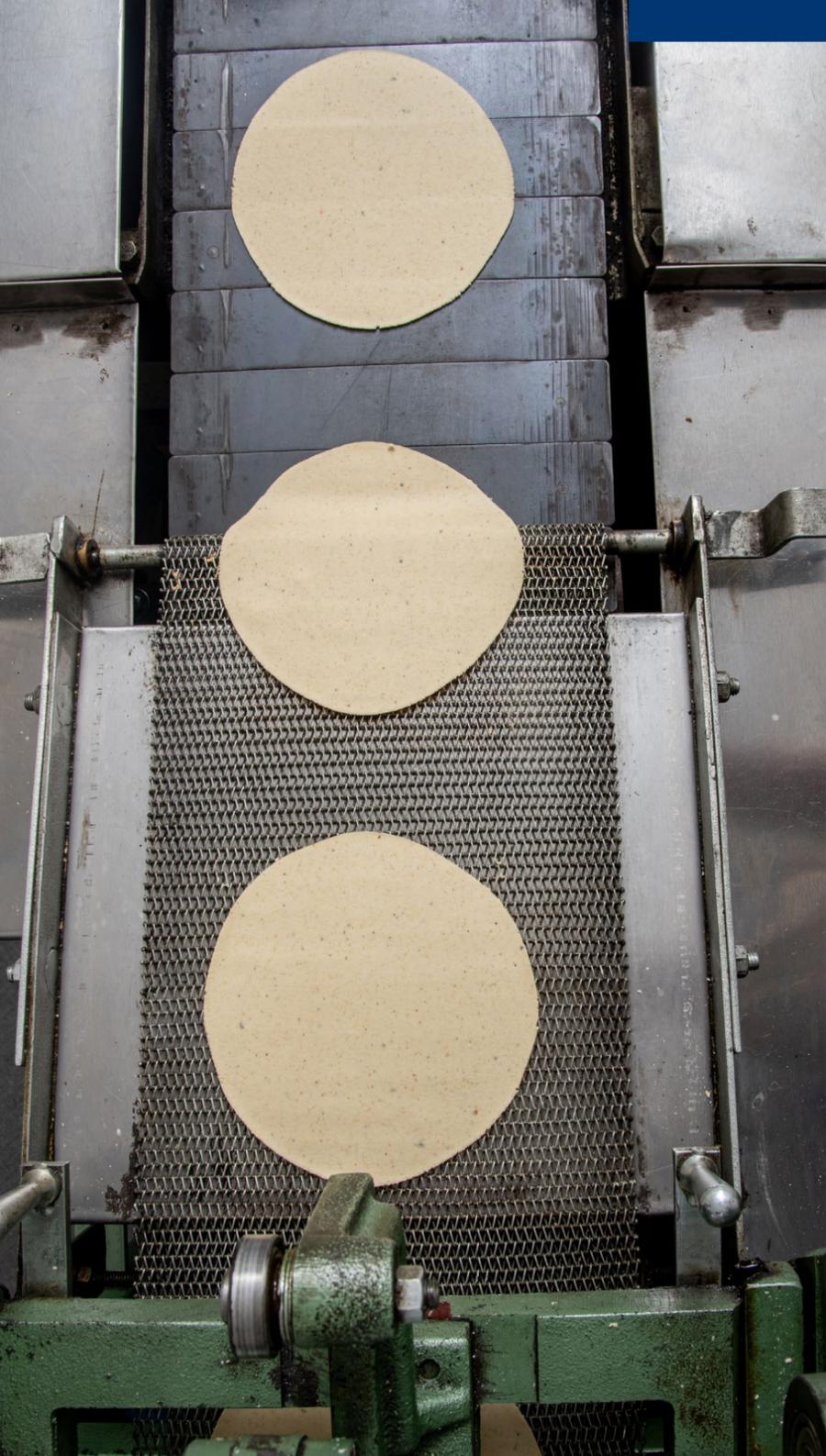
SHEINBAUM FIRMA ACUERDO PARA DISMINUIR EL PRECIO DE LA TORTILLA

La estrategia arrancará de inmediato y contempla una serie de acciones coordinadas entre autoridades, empresas harineras, tortillerías y productores de maíz.

“Bueno, la primera meta es conseguir estabilizar e ir bajando paulatinamente el precio hasta lograr un 5%; si las condiciones del mercado del factor climatológico, financieras, el comercio internacional, todo lo que implica en toda la cadena, podremos llegar a conseguir en tres o cuatro años más otro 5%, que sería el total del 10% como meta sexenal que insisto que si todos trabajamos”, explicó Habib durante una declaración a medios tras la firma del convenio.

Según mencionó que, las medidas anunciadas, están: la fijación de precios para el maíz blanco y la harina, la reducción de costos logísticos como los fletes, el combate a la informalidad en tortillerías, y el fortalecimiento de la seguridad en las cadenas de suministro, incluyendo el transporte del grano.





“Si antes compraban un kilo de harina a cierto precio, ahora se los van a vender un poco más barato. Lo mismo va a pasar con la estabilización del precio del grano”, señaló el funcionario. Además, indicó que se facilitará el acceso a financiamiento a través de FIRA con tasas preferenciales, lo cual permitirá abaratar costos en toda la cadena: desde la producción hasta la comercialización.

La expectativa del Gobierno federal es que, en los próximos meses, en zonas donde la tortilla se vende a 20 pesos por kilo, se pueda reducir a 19.50 pesos. “Ese ahorro de 50 centavos puede parecer mínimo, pero para las familias representa un alivio importante”, aseguró el funcionario.

El plan también contempla aprovechar programas como “Cosechando Soberanía”, que facilitará crédito y reducirá intereses para los pequeños productores. Habib señaló que las condiciones climáticas jugarán un papel relevante: “El año pasado fue malo para las cosechas, pero este año se espera mejor rendimiento, lo cual puede ayudar a contener el precio del maíz”.

Tortilla, base de la dieta mexicana

Altagracia Gómez, titular del Consejo Asesor Empresarial del gobierno de México, subrayó la importancia de reconocer a la tortilla como el alimento principal de la dieta del mexicano y como un producto con profundo valor cultural y económico.

También, resaltó que el objetivo del acuerdo es lograr una reducción del precio de la tortilla sin afectar a ninguno de los actores involucrados en la cadena de valor.

Destacó que las acciones para lograr este objetivo se desarrollarán durante los próximos seis meses, e incluyen mejorar el acceso a financiamientos, aumentar el rendimiento en la producción de maíz y atender las necesidades específicas de cada entidad federativa.

FUENTE: El Economista

INICIO



Industria

Puede que ya tengas una carta increíble, una clientela fiel y un platillo estrella que todos quieren postear. Pero, ¿ya pensaste en cómo proteger eso que te hace único?

Muchos restaurantes en México han invertido años en construir su identidad, pero todavía hay una brecha enorme cuando se trata de protegerla legalmente. Y sí, eso incluye tus recetas (más o menos), tu marca y hasta la estética de tus platillos.

toteat

PROTECCIÓN LEGAL DE RECETAS Y MARCA: LO QUE HACE ÚNICO A TU RESTAURANTE TAMBIÉN SE PROTEGE

¿Se pueden registrar las recetas?

En México, las recetas como tal no son protegibles por derecho de autor, ya que se consideran fórmulas prácticas, no obras creativas. Sin embargo, **sí puede protegerse la forma en que se presenta una receta, su redacción creativa, su nombre distintivo, o incluso su imagen comercial** (como el montaje, si forma parte de una identidad visual).

Más allá del texto o la preparación, lo clave es pensar la receta como parte de un todo más amplio: **la marca, la experiencia gastronómica y la propiedad intelectual que sí puede protegerse.**





¿Qué puedes proteger?

- El nombre de tu platillo o concepto si es distintivo, original y está vinculado a tu marca.
- La marca de tu restaurante ante el IMPI (Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial), incluyendo logotipo, nombre, slogan, e incluso elementos visuales como el diseño del menú o *packaging*.
- La presentación visual de los platillos como parte de un sistema de *branding*, si se demuestra originalidad y coherencia estética.

¿Por qué es importante proteger tu marca?

1. Evitas que otros la copien o usen sin autorización. Las marcas en el sector gastronómico tienen un gran valor comercial y emocional. Son parte del patrimonio del negocio.
2. Te da exclusividad y te permite actuar legalmente en caso de plagio. Registrar tu marca te da derechos legales para detener usos indebidos.

3. Abres la puerta a franquiciar, licenciar o expandirte con seguridad jurídica. Un nombre protegido vale más si buscas inversionistas o crecer.

Digitalizar también es proteger

Más allá de lo legal, hay una protección silenciosa pero igual de poderosa: la organización interna.

Desde **Toteat**, ayudamos a restaurantes de toda Latinoamérica a **gestionar sus recetas con control real**, conectándolas directamente con el inventario y permitiendo rebajes automáticos por cada plato vendido. Esto no solo mejora la operación: evita pérdidas, identifica desvíos y garantiza consistencia.

El **módulo de inventarios y recetas** de **Toteat** permite costear cada preparación con precisión, registrar transformaciones y cargues, y tener visibilidad completa del consumo. Así, tus recetas –aunque no se registren legalmente– quedan respaldadas, controladas y listas para escalar.

FUENTE: Toteat

INICIO

Elaborada de manera **tradicional**



Sabor ideal para distintas preparaciones.



EXPERTOS
FOOD SERVICE



INICIO





Restaurantes

Las estrellas Michelin llegan a Oaxaca, restaurantes reconocidos con este y otros premios que debes conocer. Destacan por su gran calidad y, sobre todo, por una propuesta gastronómica innovadora pero que respeta sus más grandes tradiciones. Estos son los restaurantes en Oaxaca con estrellas Michelin de este año.

LA GUÍA MICHELIN 2025 LLEGÓ A OAXACA Y ESTOS SON LOS RESTAURANTES CON ESTRELLAS QUE SELECCIONÓ

¿QUÉ RESTAURANTES EN OAXACA TIENEN ESTRELLAS MICHELIN?

Los restaurantes en Oaxaca con estrellas Michelin son tan solo dos, Levadura de Olla y Los Danzantes. Lugares que destacan por ofrecer una experiencia auténtica de la comida oaxaqueña.





Levadura de Olla

El restaurante de Thalia Barrios, una mujer que enaltece la gastronomía de su región y que marca el camino para muchas otras personas que desean lograr lo mismo, un verdadero ejemplo a seguir.

Inspirada en la cocina del sur de Oaxaca (San Mateo Yucutindoo), Levadura de Olla es la forma perfecta para enaltecer ingredientes, sabores y técnicas ancestrales de generaciones.

Los Danzantes

Por el otro lado, Los Danzantes (también con estrella verde), es un espacio que venera los sabores de su tierra. Un restaurante con más de 20 años de servicio, que a través de productos de temporada y política “residuo cero” redefine la cocina oaxaqueña.

Buscan crear una experiencia sostenible, consciente y responsable, una forma contemporánea de entender la cocina y acercarse a la realidad social que vive México y el mundo.

Ambos son restaurantes en Oaxaca que han ganado una estrella Michelin, tanto en el 2024, como en este 2025. A pesar de solo tener solo dos lugares con este distintivo, Oaxaca es uno de los más galardonados en la Guía México, con recomendaciones y otros premios.

GUÍA MICHELIN OAXACA 2025: RECOMENDACIONES Y BIB GOURMAND

Más allá de los restaurantes con estrellas Michelin, Oaxaca goza de varios ganadores en las demás categorías. Este año fue uno de los más condecorados en la Ceremonia Michelin 2025.

Aquí te van algunos de los ganadores que debes conocer:

BIB GOURMAND EN OAXACA

Premio otorgado a las cocinas que se preocupan por tu bolsillo, sin dejar de lado la calidad. Este curioso reconocimiento va para restaurantes cuyo propósito es ofrecer comida de gran sabor a precios muy accesibles.

Alfonsina

Jorge León, parte clave del éxito de Pujol y su madre Elvia, nos ofrecen un viaje a través de la cocina regional de San Juan Bautista. La cocina de Alfonsina está basada en los platillos más tradicionales y reconfortantes de esta unida familia.

La Olla

De la chef Pilar Cabrera, este restaurante ofrece cocina tradicional oaxaqueña en su máxima expresión. Embajadora y defensora de la gastronomía tradicional con productos locales.





Labo Fermento

La cocina como un espacio de experimentación, en donde la fermentación juega un papel primordial. Especialmente a través de la cocina asiática, un restaurante clave en la Guía Michelin, dirigido por Joseph Gilbert.

Las Quince Letras

La cocina de la chef Celia Florián es la oportunidad de descubrir los sabores de casa. Más allá de las estrellas Michelin, este es uno de los mejores restaurantes de Oaxaca. Con algunos de los platillos regionales más icónicos de la cocina oaxaqueña.

Tierra del Sol

Un pequeño espacio de la chef Olga Cabrera, en el mero centro de Oaxaca que se distingue por ofrecer cocina tradicional oaxaqueña.

Xaok

Restaurante elegante y de cocina refinada, pero que aborda la gastronomía de Oaxaca desde una visión muy contemporánea. Una opción a bajo precio, pero de gran calidad gracias a los productos locales.

RECOMENDACIONES GUÍA MICHELIN OAXACA 2025

La Guía Michelin como cada año realiza un listado con las recomendaciones, en donde destacan

restaurantes de gran calidad, que están en la mira para convertirse en posibles ganadores de las estrellas Michelin en el siguiente año.

Estos son los 15 restaurante recomendados por la guía:

- **Adamá** / Oaxaca Centro / Cocina del Medio Oriente
- **Almoraduz** / Puerto Escondido / Cocina Mexicana Contemporánea
- **Almú** / San Martín Tilcajete / Cocina Oaxaqueña
- **Ancestral Cocina Tradicional** / Oaxaca / Cocina Mexicana
- **Asador Bacanora Oaxaca** / Oaxaca / Cocina Mexicana
- **Atarraya** / Brisas de Zicatela / Cocina del Mar
- **Barbacoa Obispo Cocina Rural** / San Felipe del Agua / Barbacoa Mixteca
- **Brio** / Oaxaca Centro / Cocina Mediterránea
- **Casa Oaxaca** / Oaxaca Centro / Cocina Oaxaqueña Contemporánea
- **Criollo** / Oaxaca / Cocina Tradicional Oaxaqueña
- **Crudo** / Oaxaca / Cocina Fusión
- **Itanoní** / Oaxaca Reforma / Cocina Mexicana enfocada en el maíz
- **Nois** / Oaxaca Centro / Cocina Oaxaqueña Contemporánea
- **Teocintle - Tika'aya** / Oaxaca Centro / Cocina Mixteca
- **Zandunga** / Oaxaca / Cocina Regional Oaxaqueña

Aunque solo hay dos restaurantes con estrellas Michelin en Oaxaca, es importante recordar que los otros premios también tienen un gran valor. Restaurantes que definen la propuesta gastronómica de uno de los estados con mayor tradición culinaria en México.

FUENTE: Animal Gourmet

INICIO



Salud

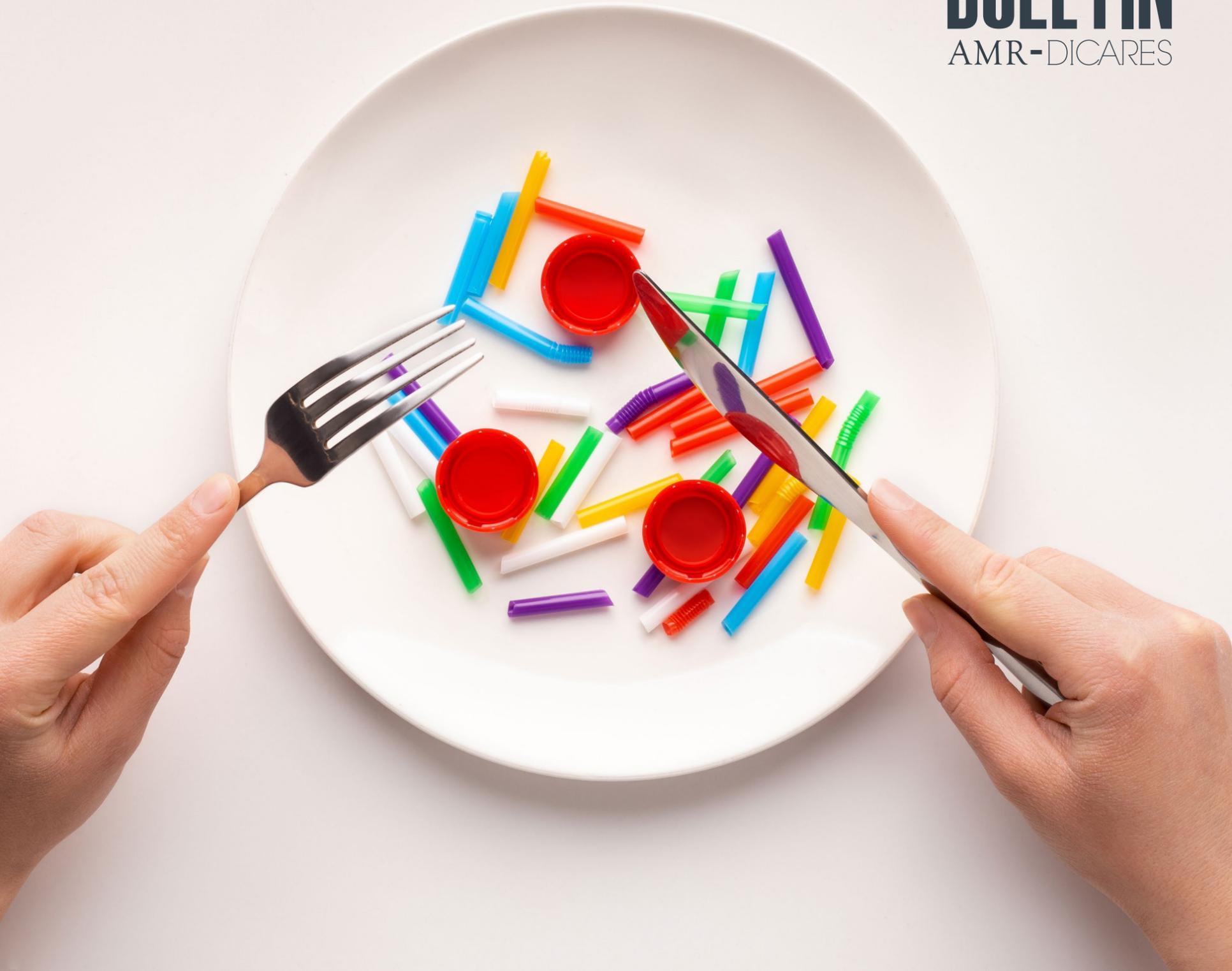
Están en el agua, en el aire y en casi todo lo que comemos. Cada persona consume más de 50,000 partículas de microplásticos al año. Aquí te contamos cómo impactan tu salud y qué puedes hacer para evitarlos.

Vivimos rodeados de plástico. Está en el aire que inhalamos, en el agua que bebemos, en la comida que calentamos, y ahora –según un creciente número de investigaciones– también en nuestros cuerpos. Las partículas diminutas conocidas como **microplásticos** y **nanoplásticos** han sido halladas en pulmones, intestinos, sangre, tejidos cerebrales e incluso en la leche materna. Y aunque su estudio aún está en proceso, lo que se sabe ya resulta alarmante.

¿CUÁNTO PLÁSTICO TE COMES AL AÑO? SE ALOJA EN TUS INTESTINOS, PULMONES Y HASTA EN EL CEREBRO

Un estudio publicado en *Nature Medicine* halló restos de plástico en cerebros humanos, con una concentración hasta 30 veces mayor que en órganos como el hígado, lo que equivale –a escala micro– a tener el contenido de una cucharadita de plástico acumulado en el tejido cerebral, una cantidad impensable si se tratara de cualquier otro contaminante. Además, las personas con diagnóstico documentado de demencia presentaban niveles de tres a cinco veces más microplásticos que el resto de la muestra analizada.





Un problema global

De acuerdo con el Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente (PNUMA), se producen más de 400 millones de toneladas de plástico al año, de las cuales menos del 10% se recicla. Al menos 11 millones de toneladas terminan en lagos, ríos y océanos anualmente. La descomposición de estos residuos en partículas microscópicas es lo que da origen a los microplásticos, presentes en prácticamente todo lo que consumimos.

El Secretario General de la ONU, António Guterres, advirtió que esta contaminación “está asfixiando al planeta” y se infiltra “desde la cima del Everest hasta las profundidades del océano; desde el cerebro humano hasta la leche materna”. Según cálculos del organismo, cada persona ingiere más de 50,000 partículas de plástico al año, y muchas más si se toma en cuenta lo que se inhala.

¿Qué hacen los microplásticos en el cuerpo?

Aunque aún faltan estudios concluyentes, se sabe que, si las partículas son lo suficientemente pequeñas, pueden atravesar las paredes del intestino, llegar al torrente sanguíneo y desplazarse a distintos órganos. Investigaciones preliminares en animales y cultivos celulares sugieren que pueden provocar estrés oxidativo, inflamación, disfunción inmunológica, alteraciones metabólicas e incluso proliferación celular anormal.

Además, los microplásticos no están solos: suelen ir acompañados de aditivos químicos tóxicos como el bisfenol A (BPA), que podría tener efectos aún más nocivos para la salud.





Cómo reducir el consumo de microplásticos

Aunque es prácticamente imposible evitarlos por completo, hay medidas domésticas que pueden ayudar a reducir la exposición:

- **Evitar el agua embotellada.** Se estima que una persona adulta puede ingerir hasta 127,000 partículas al año solo por beber agua en botella. Filtrar el agua del grifo reduce esta cifra a alrededor de 4,000.
- **No calentar comida en recipientes de plástico.** El calor acelera el desprendimiento de partículas que luego pasan al alimento.
- **Usar utensilios de vidrio o metal.** También aplica para café y té: mejor una taza de cerámica que un vaso de papel plastificado o de plástico.
- **Reducir el consumo de alimentos ultraprocesados,** mariscos filtradores (como mejillones y ostras), enlatados y alcohol.
- **Evitar bolsas de té plásticas.** Un solo saquito puede liberar más de 11,000 millones de partículas plásticas y nanométricas por taza.
- **Cocinar en casa.** Entre más pasos industriales atraviese un alimento, mayor es la posibilidad de contaminación.

Una solución más allá del hogar

El Día Mundial del Medio Ambiente 2025, celebrado el pasado 5 de junio y liderado por la ONU desde 1973, se enfocó este año en la campaña **#BeatPlasticPollution**, con el llamado a alcanzar un acuerdo global ambicioso que regule todo el ciclo de vida del plástico. António Guterres instó a los gobiernos a crear un tratado que sea “creíble, justo y aplicable”, que apueste por la economía circular y atienda tanto las necesidades de las comunidades como los objetivos ambientales del planeta.

FUENTE: El Economista · Bistronomie

INICIO

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

