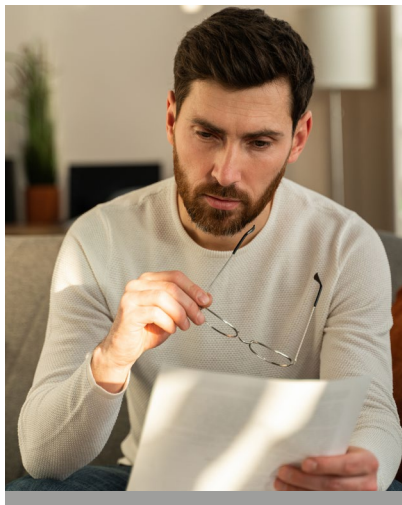




Jurídico

MULTAS DEL SAT POR EXIGIR LA CONSTANCIA DE SITUACIÓN FISCAL PARA OTORGAR UNA FACTURA O PAGO

LEER MÁS



Economía

CONSUMIDORES MEXICANOS INICIARON EL 2026 MÁS PESIMISTAS

LEER MÁS



Eventos

GUÍA MÉXICO GASTRONÓMICO 2026 CORONA A PUEBLA Y OAXACA COMO EPICENTROS CULINARIOS

LEER MÁS



Capacitación

PRÓXIMO CURSO: DESARROLLO DE HABILIDADES DE LIDERAZGO POSITIVO

LEER MÁS



ENVÍA TUS PROMOCIONES

comunicacion@amr.org.mx



El amor se *comparte* en pequeños detalles

ES MOMENTO DE ALIMENTAR EL AMOR





Nuestros Socios

PARRILLA DANESA

LEER MÁS



Gastronomía

QUÉ SE COME Y BEBE EN SANTA CLARA, CALIFORNIA, SEDE DEL SUPER BOWL 2026

LEER MÁS



Capital Humano

MUNDIAL 2026: ¿CUÁLES SON LOS DERECHOS LABORALES EN UN EMPLEO TEMPORAL?

LEER MÁS



Salud

BENEFICIOS DEL JUGO DE MANDARINA, TODO SOBRE ESTA FRUTA REINA DE LA TEMPORADA

LEER MÁS

DIRECTORIO Proveedores

AMR 2025-2026

INSUMOS Y SERVICIOS ESPECIALIZADOS PARA LA INDUSTRIA RESTAURANTERA

CONSULTA AQUÍ



El amor se *comparte* en pequeños detalles

ES MOMENTO DE ALIMENTAR EL AMOR

Feliz San
Valentín



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

**ENVÍA TUS
PROMOCIONES**

comunicacion@amr.org.mx

f @AMRrest

INICIO





Jurídico

El Servicio de Administración Tributaria de la Secretaría de Hacienda y Crédito Público, multará hasta con 122,400.00 pesos a la persona Física o Moral que exija la Constancia de Situación Fiscal como condición para expedir la factura o pagos. Señala que no es una obligación entregar la Constancia de Situación Fiscal para generar las facturas, recibos fiscales y pagos de nómina, pues ello, representa una violación al Código Fiscal.

Considera que esta práctica no es legal y todo el comercio, la industria y patrones que continúen con su política de exigir la Constancia de Situación Fiscal para generar una factura, recibos fiscales o pagos de nómina, serán acreedores a una multa que va desde 21,240.00 pesos, hasta 124,440.00 pesos, según lo dio a conocer el Administrador Desconcentrado del Servicio al Contribuyente del Servicio de Administración Tributaria (SAT).

MULTAS DEL SAT POR EXIGIR LA CONSTANCIA DE SITUACIÓN FISCAL PARA OTORGAR UNA FACTURA O PAGO

Que, para otorgar una factura, sólo se requiere entregar la clave del RFC, Nombre o Razón Social del Contribuyente, Código Postal y Régimen Fiscal, con cuyos datos debe cualquier emisor expedir la factura que corresponda. No es una obligación proporcionar el domicilio del Contribuyente.

Tomando en consideración que estos requisitos aplican para los comprobantes de pago de nómina, los patrones no podrán solicitar a sus trabajadores la Constancia de Situación Fiscal, dado que tienen la facilidad para solicitar directamente al Servicio de Administración Tributaria los datos de los empleados y trabajadores para que realicen el timbrado de nómina.

Que la Constancia de Situación Fiscal tiene vigencia permanente, y mientras los datos contenidos en ella no hayan cambiado, no existe la obligación de actualizarla, aun cuando esta sea de 5 años.

FUENTE: Jurídico AMR

INICIO



Economía

En México, los consumidores empezaron el 2026 más pesimistas, en medio de un año donde las tensiones comerciales y geopolíticas continúan, de acuerdo con la información divulgada por el Inegi.

En México, los consumidores empezaron el 2026 más pesimistas, en medio de un año donde las tensiones comerciales y geopolíticas continúan, de acuerdo con la información divulgada por el Instituto Nacional de Estadística y Geografía (Inegi).

En enero pasado, el Indicador de Confianza del Consumidor (ICC) se ubicó en un nivel de 44 puntos, con cifras desestacionalizadas, lo que representó una disminución de 0.6 puntos en comparación con diciembre del año pasado.

CONSUMIDORES MEXICANOS INICIARON EL 2026 MÁS PESIMISTAS; CONFIANZA CAYÓ 0.6 PUNTOS EN ENERO

Esta es la mayor caída, para un inicio de año, desde el 2022, cuando la confianza de los consumidores cayó 1.3 puntos en comparación mensual.

En su comparación anual, el reporte que el Inegi hace en conjunto con el Banco de México (Banxico) mostró una disminución de 2.7 puntos.

“La confianza del consumidor inicia el 2026 con una pérdida de optimismo. Si bien, en diciembre se observó una leve mejora en la percepción económica de las familias, el indicador mostró nuevas señales de deterioro y se mantuvo por debajo de los niveles registrados en el año pasado, en un entorno caracterizado por cautela creciente en la valoración”, indicó Monex en un análisis.





Caída generalizada

Al interior del informe se observó que hubo una caída generalizada en los cinco componentes que integran el ICC, donde destacó el retroceso mensual de 0.9 puntos de la percepción que tienen sobre la situación económica actual de los miembros del hogar, con un retroceso de 0.9 puntos.

Le siguió la situación económica esperada de los miembros del hogar en un año, con una caída de 0.7 puntos en enero, mientras que la situación económica del país, tanto actual como esperada, retrocedió 0.5 puntos cada una.

En tanto, las posibilidades de compras de muebles y electrodomésticos retrocedieron 0.4 puntos en enero en comparación con diciembre pasado.

“Persiste un sentimiento pesimista entre los hogares, con un acentuado deterioro en las evaluaciones sobre la situación económica del hogar, tanto en su componente actual como a futuro. Además, la percepción sobre las finanzas del hogar mostró mayor resistencia, con notoria fragilidad en las posibilidades de compra de las familias. Lo anterior, estuvo relacionado a factores internos que acotaron el gasto de consumo en los últimos meses, como el enfriamiento del mercado laboral y la desaceleración de las remesas, un ingreso relevante para las familias mexicanas”, añadió Monex.

FUENTE: El Economista

INICIO



Mifel el banco que te paga por ahorrar:

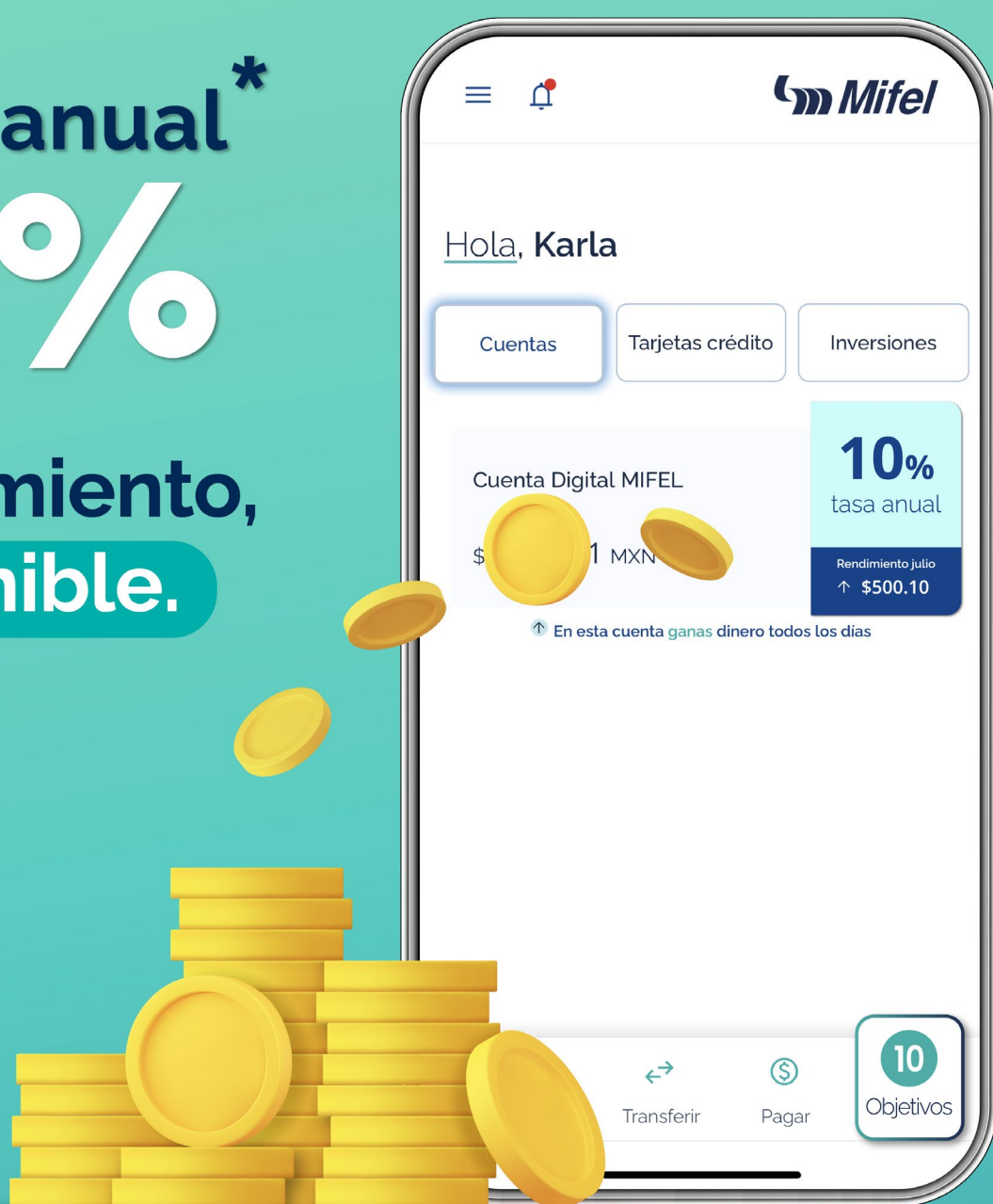
10% anual*

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





Eventos

La Guía México Gastronómico 2026 celebró su 12 edición en Puebla. Ángel Vázquez fue nombrado Chef del Año y Tierra del Sol, de Olga Cabrera, ganó Restaurante del Año.

El protagonismo de la cocina regional mexicana se reafirmó en el Auditorio Metropolitano de Puebla durante la 12 edición de la gala de la Guía México Gastronómico, en donde los máximos galardones de la noche se quedaron en el centro y sur del país, con el chef Ángel Vázquez (Chef del Año) y la oaxaqueña Olga Cabrera (Mejor restaurante de México - Tierra del Sol) llevándose los reconocimientos principales ante una audiencia que reunió a la crema y nata de la industria restaurantera nacional.

LA GUÍA MÉXICO GASTRONÓMICO 2026 CORONA A PUEBLA Y OAXACA COMO LOS EPICENTROS CULINARIOS DEL AÑO

Lejos de ser un listado de popularidad, esta guía, creada por Culinary Mexicana (Claudio Poblete y Dulce Villaseñor), ratificó su estructura democrática: 250 restaurantes presentados en orden alfabético, seleccionados por un consejo de votantes que viaja por todo el territorio para descentralizar el foco de la Ciudad de México y visibilizar la escena nacional.

Los grandes ganadores

Ángel Vázquez, titular de los restaurantes *Intro* y *Augurio*, fue nombrado Chef del Año. El reconocimiento valida una trayectoria que ha mantenido a Puebla en el mapa culinario contemporáneo durante los últimos años.

Por su parte, el premio a Restaurante del Año viajó a Oaxaca de Juárez. *Tierra del Sol*, dirigido por la chef Olga Cabrera, se alzó con el trofeo, subrayando el momento estelar que vive la gastronomía de dicho estado.





La lista de premiados también destacó la proyección internacional y la sostenibilidad:

- **Restaurante Mexicano en el Extranjero:** KoL, el proyecto de Santiago Lastra en Londres que busca representar la sazón mexicana con ingredientes locales.
- **Sustentabilidad:** Olivea Farm to Table, ubicado en el Valle de Guadalupe, Baja California, fue premiado por sus prácticas responsables.
- **Fenómeno Gastronómico:** La polémica taquería La Once Mil, del chef César de la Parra, capturó la atención de la crítica llevándose este galardón.
- **Mejor Carta de Vino Mexicano:** Fue para el Mural de los Poblanos, otro acierto para la sede anfitriona.
- **Homenaje a la Trayectoria a un Restaurantero:** Francisco Cheschitz, de Los Panchos.
- **Apertura del Año:** La Cocina del Bizco (CDMX).
- **Restaurante de Investigación:** Aldea Xbatún (Valladolid, Yucatán).
- **Hotel Gastronómico del Año:** Nizuc (Cancún).
- **Mejor Experiencia Gastronómica del Año:** La Aldea Avándaro, de Celia Marín y Sonia Ortiz.
- **Sommelier del Año:** Ludovic Anacleto, de Grand Cru.
- **Wine Bar del Año:** Brutal (CDMX).
- **Mejor Programa de Bebidas de un Restaurante:** Xokol (Guadalajara).
- **Bartenders del Año:** Edson Sánchez y Carlos Mora, de ARCA.
- **Chef Revelación:** José Hau Vidal, de Sikil.
- **Familia Gastronómica del Año:** Thierry, Rosé y Vanessa Blouet.
- **Panaderos del Año:** Julio y Ariana González, de Buñuelo.
- **Mayora del Año:** Mildred del Pilar Castillo, de Marganzo.
- **Jefe de Sala del Año:** Enrique Farjeat, de Lunario.
- **Mesera del Año:** María Zenen Núñez Yáñez, del Ehden.
- **Mejor Servicio en un Restaurante:** Mardel (Veracruz).

- **Mejor Carta de Postres:** Bruna (Guadalajara, Jalisco).
- **Periodista Gastronómica del Año:** María Forcada, directora editorial de Food and Wine en español.
- **Creadores de Contenido del Año:** Comidistas (Sofía Velasco y Guillermo Villarreal).
- **Proveedor del Año:** Rancho Cuatro Encinos (Matlahuacala, Puebla).

Medallas Especiales

- **Medalla Culinaria Mexicana:** A la cocinera tradicional Rosalba Morales Bartolo (Michoacán) por la promoción de los productos de su estado, como los charales.
- **Medalla Ricardo Muñoz Zurita (Mérito en promoción):** Irad Santacruz Arciniega, por la cocina de Tlaxcala.
- **Medalla Ricardo Muñoz Zurita (Mérito editorial):** Adriana Guerrero Ferrer.

La industria debate su futuro

Previo a la gala, el congreso "Oficios Culinarios" sirvió como termómetro del sector bajo la temática "Casos de éxito, historias que inspiran". Figuras como Andoni Luis Aduriz (Mugaritz), Santiago Lastra, Martha Zepeda, Luis Osuna y Enrique Olvera debatieron sobre la viabilidad, crisis y hasta longevidad de sus proyectos.

La elección de Puebla no fue fortuita. Carla López-Malo, secretaria de Turismo del estado, enfatizó que "Puebla es la cocina de México", un lugar donde tradición e innovación conviven.

A partir del 15 de febrero, podrás encontrar la Guía México Gastronómico 2026 en las Librerías Gandhi de todo el país, tiendas especializadas en gastronomía de las principales ciudades de México y a través de las redes sociales [@los250mx](https://twitter.com/los250mx).

FUENTE: El Economista · Bistronomie

INICIO





CAPACITACIÓN

Desarrollo de habilidades de liderazgo positivo

Para propietarios de restaurante, gerentes, capitanes y chefs

FEBRERO **23** **y** **24**
lunes martes

9:00 a 14:00 hrs.

\$2,000 SOCIOS

\$2,800 NO SOCIOS

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

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

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

f i X in @AMRrest





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

PROGRAMA SEMESTRAL DE CAPACITACIÓN 2026

PRÓXIMO CURSO

FEBRERO

23 y 24
lunes martes

9:00 a 14:00 hrs.

Desarrollo de habilidades de liderazgo positivo

Instructor: Fernando del Moral Muriel
Coordinadora: Martha Infante Bernal



ABRIL

27 y 28
lunes martes

9:00 a 14:00 hrs.

Ingeniería del menú

Instructor: Fernando del Moral Muriel
Coordinadora: Martha Infante Bernal



MAYO

25 y 26
lunes martes

9:00 a 14:00 hrs.

Taller de técnicas de ventas sugestivas

Instructor: Fernando del Moral Muriel
Coordinadora: Martha Infante Bernal



JUNIO

29 y 30
lunes martes

9:00 a 14:00 hrs.

Cómo desarrollar el área de banquetes en tu restaurante

Instructor: Fernando del Moral Muriel
Coordinadora: Martha Infante Bernal



DEL
MORAL
ASESORES



INICIO



NUEVA

Modelo0%

100% SABOR MODELO
0% ALCOHOL



18 0.4% ALC.VOL ALIMENTATE SANAMENTE

INICIO





PARRILLA DANESA



Situado en el corazón de Lindavista, existe un restaurante cuyas especialidades son los tacos, quesos y carnes al carbón. Platos que han sido la delicia de muchos comensales, a lo largo de 53 años de cumplir con los más altos estándares de calidad, higiene, servicio, hospitalidad y un exclusivo sazón.



Este restaurante es la **Parrilla Danesa**, que desde su fundación en 1973 por Sr. Jorge Hagstotz Espinoza, ha mantenido el trato personalizado y la excelencia en el servicio como su principal responsabilidad.

No es extraño entonces que las recomendaciones boca a boca de los clientes y la calidad de sus cortes y cocina hayan hecho de la **Parrilla Danesa**, un lugar en donde cerrar un buen negocio, disfrutar con la familia o simplemente deleitarse con el ambiente y decoración que ni el mismo Hans Christian Andersen hubiera podido imaginar.

Parrilla Danesa cuenta con un menú de más de 80 platillos de gran variedad, donde uno puede

escoger entre una selección de parrillas, filetes, costillas, cortes especiales y quesos fundidos para ser acompañados con los vinos y licores de su predilección. Además de una amplia variedad de saludables y deliciosa ensaladas. Hace diez años amplió sus instalaciones al doble de su capacidad y con ello dio el giro a Restaurante Bar. Así mismo se inauguró dentro de sus instalaciones del Bar Vikingo, con capacidad para 80 personas.

Actualmente la administración y el servicio operativo, están a cargo de los dos hijos de Don Jorge Hagstotz, que los esperan con gusto para atenderles personalmente junto con su equipo de colaboradores.



Lindavista: Matanzas 669, Lindavista, CDMX

Satélite: Manuel E. Izaguirre 7, Ciudad Satélite, Estado de México

Pachuca: Blvd. Luis Donaldo Colosio 2003, Pachuca, Hidalgo

Estilo Culinario: Comida Mexicana, cortes de carne, asados al carbón y taquería de especialidad

Sitio Web: parrilladanesa.com.mx · **IG:** [@parrilladanesa_oficial](https://www.instagram.com/parrilladanesa_oficial)

INICIO





Gastronomía

El Super Bowl 2026 es más que fútbol, también es sabor local, así que checa esta guía gastronómica de lo que se come y bebe en Santa Clara, California.

Santa Clara, California, en el corazón del Silicon Valley, es mucho más que tecnología: su escena gastronómica refleja la diversidad cultural de la región de la Bahía de San Francisco. Para quienes irán al Super Bowl 2026 o lo verán desde sus casas con una botanita, saben que comer y beber también forma parte esencial de la experiencia del conocido “deporte nacional” de Estados Unidos. Esta es una guía gastronómica de lo que encontrarán en la sede, desde *street food* y comida informal en el estadio hasta sabores tradicionales y cocina global que representan la fusión culinaria californiana.

QUÉ SE COME Y BEBE EN SANTA CLARA, CALIFORNIA, SEDE DEL SUPER BOWL 2026

Qué se come y bebe en Santa Clara, California, sede del Super Bowl 2026

Cuando se piensa en qué comer y beber en Santa Clara, California, sede del Super Bowl 2026, no basta con el clásico “*bar food*”; esta ciudad y su región ofrecen desde delicias locales hasta cocina global para todos los gustos.

Comida típica del Levi's Stadium

En Levi's Stadium, sede del Super Bowl, los concesionarios ofrecen una mezcla de clásicos del fútbol americano y opciones más diversas. Desde los *hot dogs*, nachos y *pretzels*, que no pueden faltar en ningún gran evento deportivo, hasta una fuerte presencia latina y mexicana con tacos, burritos y *bowls*. También hay espacio para sabores asiáticos en los *poke bowls*, que combinan diseño moderno con ingredientes frescos, y opciones premium como carnes a la parrilla o tablas compartidas, pensadas para *upgrade* gastronómico dentro del estadio.





Street food en Santa Clara, California

La zona de Santa Clara y sus alrededores está influenciada por la diversidad. Así que es común encontrar puestitos callejeros con comida mexicana y centroamericana, con tacos al pastor, carnitas y salsas caseras que reflejan tradiciones importadas. La población asiática también es muy fuerte en la región, así que podrás probar *dumplings* y *noodles* estilo Taiwan o Sichuan hasta fideos ramen o *bowls* inspirados en la comida callejera de Asia. La presencia de comunidades asiáticas en Silicon Valley hace que estos sabores sean cada vez más populares.

Cocina contemporánea y fusión

La gastronomía en Santa Clara es un crisol de influencias que va más allá de lo 'estadounidense' tradicional. Así como sucede con el *street food*, las propuestas de *fine dining* muestran platos fusión con ingredientes y técnicas japonesas, chinas y coreanas, como ramen artesanal, *dumplings* o combinaciones creativas mediterráneas y latinas.

Qué se bebe durante el Super Bowl

Aunque Santa Clara no es famosa por sus bodegas urbanas, la cercanía con San José y la región vinícola de California permite disfrutar cervezas artesanales, coctelería y vinos locales. La bebida reina de Super Bowl, sin duda, es la cerveza; y en la región hay muy buenas cervezas artesanales frescas y ligeras (pilsners, hazy IPAs) que acompañan bien los sabores intensos de tacos, nachos o carnes asadas. Pero no olvidemos que California es una región de vino por excelencia que se reconoce por sus blancos refrescantes hasta tintos ligeros, reflejando la larga tradición vinícola del estado. También hay buenas opciones para los amantes de la coctelería clásica y de autor.

En el área encontrarás bares y espacios con buenas cartas de *drinks* para acompañar tus comidas o celebrar después del partido. Además, *spots* de *brunch* como Bloom ofrecen desde mimosas hasta cócteles ligeros con desayunos y platillos *brunch*.

Una mini guía gastronómica de los lugares más representativos en Santa Clara, California

- **Puesto Santa Clara:** uno de los favoritos para quienes quieren una versión elevada de los tacos y sabores mexicanos tradicionales con un *twist* moderno. Sus tortillas de maíz azul hechas a mano y margaritas artesanales lo convierten en un *stop* ideal para el *lunch* o cena pre-partido.
- **GIWA:** *diner* clásico de Santa Clara con una carta amplia que va de desayunos contundentes a platos sureños y americanos, perfecto para *brunch* o comida reconfortante después de eventos.
- **Katsu Burger y Amazing Katsu:** para los amantes de las hamburguesas con giro global, *katsu* japonés crujiente sobre jugosas *burgers* o platillos estilo japonés-coreano para llevar o comer entre partido y fiesta.
- **Home Eat:** restaurante chino con excelente reputación local, ideal para grupos o familias que buscan *dumplings*, fideos o platillos clásicos bien ejecutados.
- **Kunjip:** opción casual de cocina coreana con platos como BBQ y ramen, acompañados de cervezas o vinos ligeros, perfecta para cena relajada tras el Super Bowl.
- **Mio Vicino:** para quienes prefieren cocina italiana con pastas caseras y aperitivos tradicionales.
- **Hello Kitty Cafe:** Santa Clara también ha atraído conceptos curiosos como este café en Westfield Valley Fair Mall, con bebidas dulces, *espresso drinks* y experiencias temáticas que mezclan postres con bebidas especiales, una parada divertida si viajas con familia o quieres un *break* dulce.

FUENTE: Animal Gourmet

INICIO

Impulsando el SABOR



herdezfoodservice.com.mx | Call Center: 800-228-9437

@HerdezFS @HerdezFoodServiceOficial @HerdezFoodService Herdez Food Service Herdez Food Service



INICIO





Capital Humano

El Mundial de futbol 2026 contará con la creación de miles de empleos en México; sin embargo, muchos de ellos se realizarán de manera temporal, lo cual causará dudas en cuanto a los derechos laborales y protecciones para esta modalidad de trabajo.

El Mundial 2026 arrancará en junio con el partido de México contra Sudáfrica en el Estadio Banorte y se disputarán partidos en diversas ciudades de Estados Unidos y Canadá, además de Guadalajara y Monterrey. Se trata de un evento deportivo que prevé la creación de miles de empleos, la mayoría temporales.

MUNDIAL 2026: ¿CUÁLES SON LOS DERECHOS LABORALES EN UN EMPLEO TEMPORAL?

Un trabajo temporal es aquel que tiene una fecha de inicio y una de finalización para atender la demanda de empleo en ciertas temporadas o eventos; por ejemplo, cubrir puestos de hospitalidad o servicio en temporadas vacacionales, de comercio en fechas especiales, o de atención y turismo como se dará en el Mundial de Futbol de este año.

Más allá de los beneficios que implican este tipo de actividades por tiempo determinado, es importante precisar que los trabajadores eventuales, además de tener el derecho a recibir un salario por la actividad que desempeñen, tienen otras protecciones por las leyes laborales e incluso de seguridad social.

El abogado laboralista, Eduardo García, socio en Mx Legal, puntualiza que “los trabajadores eventuales tienen las mismas prestaciones que aquellos que están por tiempo indeterminado”.





Derechos laborales de los trabajadores eventuales

La Ley del Seguro Social (LSS) en su artículo 5 A reconoce la figura de los trabajadores eventuales, los define como aquellos que tienen una relación laboral por obra o tiempo determinado. Asimismo, la legislación apunta que este tipo de empleados tienen derecho a la seguridad social.

Con el derecho a ser asegurados al régimen obligatorio, también tienen acceso a los cinco seguros del Instituto Mexicano del Seguro Social (IMSS), que consisten en: Riesgos de trabajo, enfermedades y maternidad, invalidez y vida, retiro, cesantía en edad avanzada y vejez, guarderías y prestaciones sociales.

Pese a la duración de su empleo, los empleados temporales también tienen derecho a participar en las utilidades de la empresa que los contrate; no obstante, el artículo 127 de la Ley Federal del Trabajo (LFT) refiere que esto solo es aplicable si han trabajado por lo menos 60 días en el año.

Asimismo, Eduardo García explica que los eventuales también tienen derecho a su parte proporcional del pago de aguinaldo, vacaciones y prima vacacional, así como a prestaciones extralegales como las propinas en caso de existir. Además, también requieren un contrato donde se detalle la temporalidad, el salario y las actividades a realizar.

En el documento se habrá de detallar el tiempo en el que se prestará el servicio, si es por uno, dos o tres meses y se ahondará en para qué; por ejemplo, en el caso del Mundial 2026, se detallará que la prestación aplicará de junio a julio, temporada en la que se celebrará el evento deportivo.

“Las empresas van a tener que emitir contratos individuales de trabajo por tiempo determinado y justificar por qué se está dando esta temporalidad. ¿Qué se va a hacer? Por ejemplo, una remodelación o actividad en los estadios, cuántos partidos van a haber en este estadio”, señala el abogado.

¿Por qué se requiere un contrato temporal en trabajo eventual?

Contar con un contrato de trabajo temporal que explícitamente tenga los datos requeridos es necesario porque si las organizaciones no fijan una fecha específica, podría considerarse como un contrato de tiempo indeterminado, entonces su tratamiento cambia, y si al terminar la actividad se despide al personal, ellos podrían denunciar un despido injustificado y acceder a una indemnización.

“En un contrato por tiempo determinado, cuando termina el proyecto ya no es rentable tener esa plantilla porque no los vas a poder reasignar y vas a tener que finalizar la relación de trabajo, pero si tiene una relación por tiempo indeterminado, no los puedes dar de baja así nada más”.

Ahora bien, si en el contrato se especifica la fecha de término, pero por alguna razón el empleador continúa asignando actividades al trabajador temporal, entonces se reconfigura la relación según lo indica el artículo 39 de la LFT, que alude a que cuando termina el plazo de una relación laboral, si el trabajo sigue existiendo, la relación laboral se extiende y se vuelve indeterminada.

El laboralista recomienda que en el caso de los trabajos eventuales que se popularizarán debido al Mundial, los empleadores especifiquen claramente las actividades y cumplan con las leyes, mientras que, a los trabajadores, sugiere que, tras la firma de su contrato, pidan la copia y verifiquen que contenga especificadas las condiciones de trabajo, temporalidad y el pago.

“Que te hagan llegar los recibos de nómina correspondientes, porque si bien es cierto, es un trabajo temporal, ellos te tienen que dar de alta ante el Instituto Mexicano del Seguro Social porque pueden llegar a ocurrir accidentes”.

FUENTE: El Economista

INICIO





Salud

Es la reina de la temporada por una sencilla razón: la mandarina no solo es deliciosa, también tiene muchos nutrientes que la hacen ideal para la temporada invernal.

Para mí, el aroma de una mandarina recién pelada es un recuerdo directo a la temporada invernal. Más allá de su sabor dulce y refrescante, el jugo de mandarina se ha ganado un lugar especial en las mesas por sus propiedades, su versatilidad para hacer platillos o postres y su profundo vínculo con la cultura cítrica de nuestro país. Más que una bebida de temporada, es una expresión de la riqueza agrícola del país y una forma sencilla de incorporar fresca, sabor y nutrientes a nuestra rutina diaria. Bien aprovechado, puede convertirse en un aliado delicioso. Acá te dejo los beneficios del jugo de mandarina.

BENEFICIOS DEL JUGO DE MANDARINA, TODO SOBRE ESTA FRUTA REINA DE LA TEMPORADA INVERNAL

Beneficios del jugo de mandarina

No solo es delicioso, el jugo natural de mandarina, recién exprimido y sin azúcar añadida, tiene muchos beneficios:

- 1. Fuente natural de vitamina C:** la mandarina es rica en vitamina C, un antioxidante que contribuye al buen funcionamiento del sistema inmunológico y ayuda a proteger las células del estrés oxidativo. Un vaso de jugo puede aportar una parte importante de la ingesta diaria recomendada.
- 2. Hidratación con sabor:** gracias a su alto contenido de agua, el jugo de mandarina ayuda a mantener una correcta hidratación, especialmente para quienes buscan alternativas naturales a bebidas industrializadas.
- 3. Aporte de antioxidantes:** contiene flavonoides y carotenoides, compuestos que ayudan a combatir el daño celular y que están asociados con una dieta rica en frutas y verduras frescas.
- 4. Energía ligera y natural:** sus azúcares naturales proporcionan energía rápida, ideal para el desayuno o después de una actividad física ligera. Por ello, es común verlo como parte de jugos matutinos en hogares mexicanos.





Tips para aprovechar al máximo el jugo de mandarina

Para disfrutar realmente de sus beneficios, la clave está en cómo y cuándo consumirlo, así que toma nota.

- **Exprímelo al momento:** el jugo recién hecho conserva mejor sus vitaminas y antioxidantes. Con el paso del tiempo y la exposición al aire, parte de la vitamina C se oxida.
- **Evita colarlo:** la pulpa aporta fibra soluble, que ayuda a una digestión más lenta de los azúcares naturales y genera mayor sensación de saciedad.

- **Combínalo inteligentemente:** puedes mezclar jugo de mandarina con zanahoria, jengibre o cúrcuma para crear bebidas funcionales, llenas de sabor y con perfiles nutricionales más completos.
- **Úsalo más allá del vaso:** el jugo de mandarina funciona muy bien para glasear carnes blancas, preparar vinagretas, aromatizar postres o darle un giro fresco a cocteles con o sin alcohol. Incluso puedes usar su cáscara para hacer aromatizante del hogar.

FUENTE: Animal Gourmet

INICIO

FILE

FERIA INTERNACIONAL
■ DE INNOVACIÓN ■
Y EMPRENDIMIENTO



ENCUENTRA

TODO PARA QUE

TU EMPRESA

siga creciendo



ENTRADA LIBRE
¡REGÍSTRATE!

fiiecoparmex.com



WTC
CDMX



11 y 12
FEBRERO
2026

ANA y
MARY

PEPE
y TOÑO

Voz de las Empresas

Consejo de la Comunicación



INICIO



EXPERTOS
FOOD SERVICE

