



Jurídico

APROBACIÓN DE LA REFORMA LABORAL EN LA CÁMARA DE SENADORES Y SE TURNÓ A LA DE DIPUTADOS

LEER MÁS



Industria

CANIRAC Y CHAMBAS AI ANUNCIAN ALIANZA ESTRATÉGICA

LEER MÁS



Tradiciones

CONOCE LA HISTORIA DETRÁS DEL DÍA DE SAN VALENTÍN

LEER MÁS



Capacitación

DESARROLLO DE HABILIDADES DE LIDERAZGO POSITIVO / PRINCIPIOS DE IA EN RESTAURANTES

LEER MÁS



ENVÍA TUS PROMOCIONES

comunicacion@amr.org.mx



El amor se *comparte* en pequeños detalles

ES MOMENTO DE ALIMENTAR EL AMOR



AMR

ASOCIACIÓN MEXICANA DE RESTAURANTES, A.C. DESDE 1948



Nuestros Socios

MR. SUSHI

LEER MÁS



Gastronomía

EL PAPEL DE LAS LEGUMBRES EN EL FUTURO DE LA ALIMENTACIÓN

LEER MÁS



Gastronomía

DINAMARCA PROPONE DECLARAR LA GASTRONOMÍA COMO ARTE OFICIAL

LEER MÁS



Sustentabilidad

CUARESMA 2026: CUÁNDO INICIA Y QUÉ OPCIONES DE PESCA SUSTENTABLE HAY EN MÉXICO

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 para fines informativos y de comparación a partir de \$100 pesos (con pesos 00/100) 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 tarifas informativos 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. *Promoción de la promoción del 0% de comisión de 2024 hasta el 31 de diciembre de 2024. Producto garantizado por el FMI hasta por \$100 mil USD por persona, por banco. Para mayor información consulta la página www.mifel.com.mx. La marca MIFEL es una marca registrada propiedad de GRUPO FINANCIERO MIFEL S.A. DE C.V.



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

La Reforma al Artículo 123 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos que se traduce en la reducción de la Jornada Laboral de 48 a 40 horas semanales, fue aprobada por el Senado de la República el pasado miércoles 11 de febrero de 2026 por unanimidad de todos los Partidos Políticos (MORENA, PAN, PRI, PV, PT y MC), turnándose a la Cámara de Diputados para su aprobación. Posteriormente se turnará a los 32 Congresos de los Estados de la República para que la validen.

La Reforma será gradual entre 2026 y 2030, sin recorte salarial y contemplando un solo día de descanso a la semana. Sobre este último punto, existen discrepancias entre los Partidos, pues hay quien considera que, en la Reducción de la Jornada a 40 horas semanales, se contiene intrínseco el descanso de dos días.

APROBACIÓN DE LA REFORMA LABORAL EN LA CÁMARA DE SENADORES Y SE TURNÓ A LA DE DIPUTADOS

Si la Reforma se aprueba con duración de 40 horas semanales con un día de descanso semanal, la duración diaria de la jornada laboral no podría ser de ocho horas, pues rebasaría el máximo autorizado en la Reforma y los trabajadores no podrían prestar sus servicios por seis días a la semana en ese horario, pues necesariamente se tendría que reducir la jornada diaria a un máximo aproximado de 6.5 horas o un poco más, por seis días a la semana, lo que representan 39 horas semanales trabajadas.

La Reforma Laboral con dos días de descanso a la semana, por cinco días trabajados, permite prestar servicios en un horario de ocho horas diarias por cinco días a la semana, siendo esta la propuesta inicial.

También se contempla la autorización para que los trabajadores presten sus servicios en jornada extraordinaria durante cuatro días a la semana hasta un máximo de doce horas, lo que significa que podrán trabajar tres horas extras cada día de los cuatro autorizados.

Será necesario que la Reforma antes de su aprobación por la Cámara de Diputados, se aclare en lo relativo a los días de descanso.

FUENTE: Jurídico AMR

INICIO



Industria

La Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados (CANIRAC) anunció la firma de un convenio de colaboración con Chambas AI, plataforma especializada en vinculación laboral, como parte de su estrategia nacional para atender uno de los principales retos que enfrenta la industria restaurantera en México: la contratación oportuna, eficiente y confiable de personal.

CANIRAC Y CHAMBAS AI ANUNCIAN ALIANZA ESTRATÉGICA PARA FORTALECER EL EMPLEO EN LA INDUSTRIA RESTAURANTERA

Durante la conferencia de prensa, en la que participaron la Presidenta Ejecutiva Nacional de CANIRAC, Claudia Ramírez del Palacio; el CEO de Chambas AI, Max Werner; la Presidenta de DICARES, Mireya Ruiz; la Directora de Mercadotecnia e información de Asociación Mexicana en Dirección de Recursos Humanos (AMEDIRH), Lía Durán; y el Presidente de la Asociación Mexicana de Restaurantes (AMR), Hugo Vela, se presentaron los alcances de esta alianza, diseñada para acercar de manera directa a los empleadores con personas interesadas en incorporarse al sector, facilitando procesos de contratación haciéndolos más rápidos, simples y accesibles para los restaurantes del país, particularmente para micro y pequeños establecimientos.



La industria restaurantera es uno de los principales motores de empleo en México, al generar más de 2.5 millones de empleos directos y millones de empleos indirectos a lo largo de toda la cadena de valor –proveedores, productores, logística, servicios y turismo–, con un impacto directo en la economía de las familias mexicanas y en el desarrollo de las comunidades.

No obstante, pese a su relevancia económica y social, el sector enfrenta retos estructurales importantes. Actualmente, se estima que alrededor del 80% de los restaurantes opera con plantillas incompletas, lo que afecta la productividad, la calidad del servicio, la experiencia del comensal y la estabilidad de los negocios, especialmente en las micro y pequeñas empresas que conforman la mayoría de la industria.

Ante este escenario, Claudia Ramírez del Palacio, Presidenta Ejecutiva Nacional de CANIRAC, subrayó la necesidad de impulsar soluciones concretas que respondan a la realidad operativa del sector:

“En CANIRAC estamos convencidos de que fortalecer el empleo en los restaurantes es fortalecer a toda la industria. Esta alianza nos permite acercar herramientas reales para que los restauranteros puedan completar sus equipos de trabajo de forma ágil y segura, elevar la calidad del servicio y preparar a México para recibir al mundo con la hospitalidad que nos caracteriza”, afirmó.



Por su parte, el Director de Chambas AI, destacó que esta colaboración permite poner la tecnología al servicio de uno de los sectores que más empleo genera en el país, contribuyendo a una contratación más ágil y alineada a las necesidades reales de los establecimientos restauranteros.

“Los restaurantes son un pilar clave de los empleos en México y tienen un reto enorme para completar sus plantillas. En este contexto la CANIRAC es un gran aliado para atacar este problema. Tenemos una plataforma con más de un millón de candidatos que facilita el reclutamiento por WhatsApp y con esta alianza vemos una gran oportunidad de conectar a los candidatos con empleos en restaurantes. Queremos que cualquier restaurante, desde los pequeños a las cadenas más grandes, pueda encontrar personal de forma simple y confiable”, afirmó Max Werner, CEO de ChambasAI.

Como parte de este convenio, Chambas AI se integra como aliado estratégico de CANIRAC, aportando su experiencia y tecnología para facilitar la vinculación laboral en la industria

restaurantera. A través de su plataforma, los establecimientos podrán publicar vacantes, difundirlas principalmente vía WhatsApp, filtrar candidatos con apoyo de inteligencia artificial, validar perfiles y agendar entrevistas de manera automática, todo desde un solo panel.

La plataforma permite además recibir perfiles verificados, con información estandarizada y datos comparables, lo que contribuye a procesos de contratación más eficientes, reduciendo tiempos, rotación y riesgos operativos para los negocios.

Con esta alianza, CANIRAC reafirma su compromiso con la industria restaurantera, no solo como organismo de representación, sino como un aliado activo que impulsa acciones concretas para fortalecer el empleo, la productividad y el crecimiento del sector.

La Cámara continuará promoviendo alianzas estratégicas que permitan atender los retos actuales del mercado laboral y consolidar a la industria restaurantera como un pilar clave del desarrollo económico y del empleo en México.

FUENTE: CANIRAC

INICIO



18 0.4% ALC.VOL ALIMENTATE SANAMENTE

INICIO





Tradiciones

Globos, flores y chocolates... Actualmente, el 14 de febrero, Día de San Valentín, es una fecha para celebrar la importancia del amor en nuestras vidas, tanto de pareja como de amigos. Pero, ¿conoces la historia detrás de esta fecha? Esta vez te llevamos en un recorrido por el origen de esta romántica festividad.

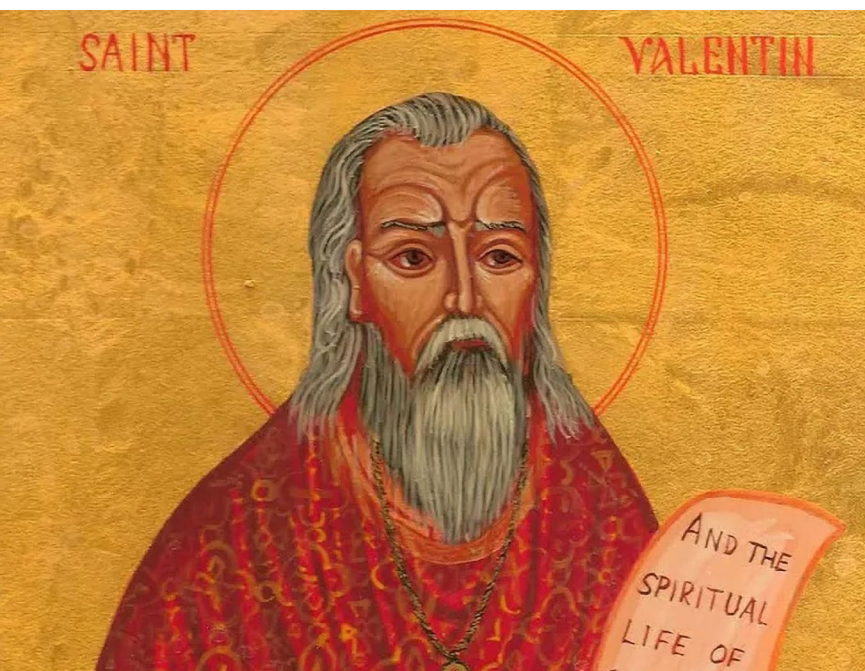
CONOCE LA HISTORIA DETRÁS DEL DÍA DE SAN VALENTÍN

La historia detrás del Día de San Valentín

Aunque es difícil conocer el origen exacto de esta festividad, las teorías más populares sobre la historia del Día de San Valentín se remontan a la antigua Roma, específicamente al siglo III. En esa época, el emperador Claudio II “el Gótico” había prohibido los matrimonios entre los jóvenes, pues aseguraba que los soldados solteros y sin familia eran más valientes y leales en el campo de batalla.

Ante esa situación, aparece en los relatos la figura de un sacerdote cristiano llamado Valentín, quien se opuso rotundamente al decreto del emperador Claudio II. No solo se negó, sino que comenzó a casar a parejas jóvenes en secreto, argumentando que el amor era un derecho fundamental y que el matrimonio era una unión sagrada que no debía ser prohibida.





El emperador se enteró de los actos realizados por Valentín, ordenando su arresto y ejecución. Confinado en un calabozo, el oficial encargado de su custodia le pidió devolverle la vista a su hija Julia, que había nacido ciega. El sacerdote accedió y, en nombre de Dios, le devolvió la vista a la joven. Sin embargo, eso no evitó que fuera martirizado y decapitado un 14 de febrero del año 269.

Después de los hechos, su figura se convirtió para la historia en un símbolo de amor y rebeldía. Fue en el año 494 cuando el papa Gelasio declaró el 14 de febrero como el Día de San Valentín.

Celebrar el amor y la amistad

Con el paso de los años, esta fecha hizo historia y se convirtió en una festividad popular en la

que las personas expresan su amor y cariño a través de regalos, cartas, poemas, flores y cualquier detalle que funcione como símbolo de amor, tanto en relaciones de pareja como de amistad. Por ejemplo, ¿sabías que alrededor de 145 millones de tarjetas se comparten cada Día de San Valentín?

Se trata, además, de una festividad que con el paso de los años ha ganado relevancia a nivel mundial. No solo se celebra en Occidente, también en países como Japón, Corea del Sur y China el Día de San Valentín tiene una gran importancia y se celebra de manera especial.

Ahora que conoces la historia del Día de San Valentín, no olvides expresar tus sentimientos y hacer sentir especiales a las personas que tanto quieres. *Love is in the air!*

FUENTE: Food and Travel México

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





CAPACITACIÓN

Principios de Inteligencia Artificial aplicada a la Operación y Administración de Restaurantes

Para propietarios, gerentes, administradores y jefes de área

lunes **9 MARZO**

9:00 a 14:00 hrs.

\$2,000 SOCIOS

\$2,800 NO SOCIOS

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

- Temario**
1. IA sin miedo: qué es y qué NO es la Inteligencia Artificial.
 2. IA aplicada a la operación diaria del restaurante.
 3. IA para administración, finanzas y toma de decisiones.
 4. IA para experiencia del cliente, marketing y ventas.
 5. HONHAB: IA aplicada a la creación de platillos.

Instructor

Mtro. César Emilio
Tena Rodríguez



Consultor en desarrollo de negocios con más de 12 años de experiencia ayudando a empresas a crecer, ordenar su operación y tomar mejores decisiones con datos.

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

f o 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



MARZO

9

lunes

9:00 a 14:00 hrs.

Principios de IA aplicada a la operación y administración de restaurantes

Instructor: César Emilio Tena Rodríguez



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



EXPERTOS
FOOD SERVICE



Impulsando el SABOR



EXPERTOS
FOOD SERVICE

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

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



INICIO



EXPERTOS
FOOD SERVICE





MR. SUSHI



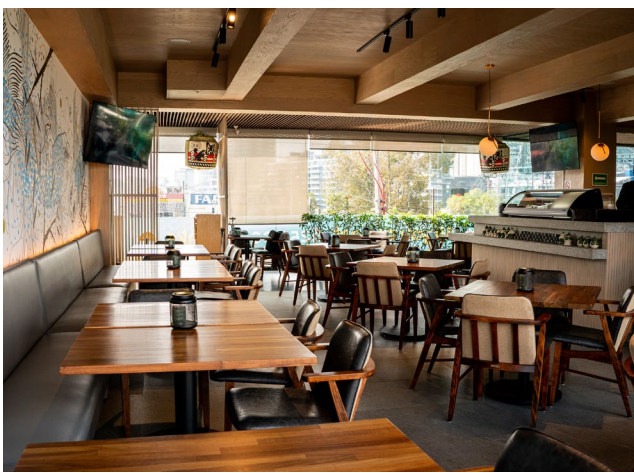
Con más de 30 años de trayectoria, *Mr. Sushi* se ha consolidado como uno de los referentes de la gastronomía japonesa en México. Su propuesta se distingue por una fusión única entre la tradición nipona y los sabores mexicanos, creando platillos que sorprenden tanto a los amantes del sushi clásico como a quienes buscan nuevas experiencias culinarias.





El menú ofrece una amplia variedad de opciones, desde rollos tradicionales hasta creaciones con un giro innovador, integrando ingredientes locales que resaltan la frescura y el sabor en cada bocado. Además, **Mr. Sushi** se caracteriza por su ambiente familiar y acogedor, pensado para disfrutar desde un almuerzo casual hasta una celebración especial.

Más que un restaurante, **Mr. Sushi** representa un punto de encuentro entre culturas, donde la calidad, la innovación y la pasión por la cocina se mantienen como el sello distintivo que lo ha mantenido vigente por más de tres décadas.



Estilo Culinario: Cocina Japonesa
Sitio Web: mrsushi.mx · IG: [@mrsushimex](https://www.instagram.com/mrsushimex)

INICIO



Gastronomía

Las leguminosas (plantas) tienen un efecto medioambiental muy importante porque en sus raíces crean una simbiosis con bacterias que son capaces de fijar al suelo el nitrógeno atmosférico, reduciendo así la necesidad del uso de fertilizantes. Esta simbiosis o convivencia favorable se ha empleado desde tiempos remotos en la "milpa", sistema de cultivo que se utilizaba en Mesoamérica mucho antes de la llegada de los españoles.

EL PAPEL DE LAS LEGUMBRES EN EL FUTURO DE LA ALIMENTACIÓN; NUTRICIÓN, SOSTENIBILIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

Su cultivo requiere de una cantidad menor de agua que la necesaria para producir carne, lo que representa una ventaja en cuanto a la sostenibilidad. Además, su relativamente bajo precio de venta en el mercado, aunado a la posibilidad de hacer autocultivo, hace de legumbres como el frijol, un alimento capaz de contribuir positivamente a la seguridad alimentaria de familias.

Cabe puntualizar que es incorrecto referirse al frijol o garbanzo como una "leguminosa" porque esta palabra se refiere a toda la planta (tallo, hojas e inclusive vainas). El término correcto para referirse a este grupo de semillas es el de "legumbre", como es el caso del haba, lenteja, garbanzo, soya y hasta el cacahuate.

En el contexto del Día Mundial de las Legumbres, que se celebra cada 10 de febrero (proclamado por la ONU) para resaltar su papel crucial en la nutrición, la seguridad alimentaria y la sostenibilidad agrícola, el maestro Miguel Ángel Meza, académico del Colegio de Gastronomía de la Universidad del Claustro de Sor Juana (UCSJ), recomendó incluirlas en la dieta diaria, ya que son un grupo alimentario que por lo general contienen hasta un 24% de proteínas (el doble que los cereales).



Sin embargo, expuso, a razón de su origen vegetal, las proteínas no son tan “asimilables” como las de origen animal debido a que se encuentran dentro de estructuras celulares complejas.

Para conseguir el mejor efecto nutrimental de las legumbres, se deben acompañar de algún cereal –como maíz o trigo– en la preparación, con lo que se obtiene una proteína de buena calidad. “En nuestra gastronomía cotidiana tenemos ejemplos como los tlacoyos (de haba o frijol), así como los molletes. No es indispensable consumir alimentos de origen animal para conseguir las proteínas necesarias para mantener el cuerpo, solamente hay que saber combinarlas y consumirlas en suficiente cantidad”.

“Mientras que la industria de la carne interviene en ecosistemas para construir potreros y zonas de pastoreo a costa de selvas o bosques, lo que a su vez contribuye a mediano plazo al agotamiento de los suelos, las plantas leguminosas contribuyen a su enriquecimiento gracias a la fijación del nitrógeno atmosférico”, expuso el profesor del Colegio de Gastronomía de la UCSJ.

El maestro Meza explicó que, aunque las legumbres contienen una proporción importante de almidón (60-65%), que es en general fuente importante de energía en la dieta, tienen una proporción importante de almidón resistente a la digestión, por lo que no genera los llamados “picos glicémicos”, lo que hace que se consideren un alimento apto para personas que viven con diabetes tipo II.

“También tienen una fracción de almidón que no se alcanzan a digerir y absorber, de manera que llega íntegro al colon donde sirve como alimento para la microbiota, lo que favorece el equilibrio microbiano, pues evita la colonización de bacterias patógenas (previene contra enfermedades diarreicas) y promueve la síntesis de nutrimentos importantes como ácidos grasos de cadena corta (AGC) y vitaminas (K y B12)”, detalló.

En general, prosiguió, las legumbres contienen lectinas, compuestos químicos que en un momento de la historia se consideraron anti-nutrimientales, pero hoy se sabe que cuando son cocinadas tienen efectos antitumorales y específicamente protegen contra el cáncer de colon. De igual forma, algunas legumbres son ricas en compuestos antioxidantes, como es el caso de las antocianinas (pigmento azulado) en el frijol negro o taninos, en general.

Advirtió que, como parte de su composición, también contienen algunos oligosacáridos como la rafinosa o estaquiosa que, al no ser digeribles por nuestro cuerpo, llegan íntegros al colon donde sirven de alimento para la microbiota y a consecuencia generan gas, lo que se traduce en la molesta distensión abdominal que, a su vez, suele desmotivar su consumo por la incomodidad que provoca.

“Es sencillo eliminar o reducir su efecto. Si las legumbres se remojan por al menos 8 horas, cambiando el agua en al menos una ocasión, hará no solamente a los frijoles más ‘nobles’ para su consumo, sino también acorta el tiempo de su cocción porque hay que tomar en cuenta que, si se cuecen desde ‘secos’, los primeros minutos se emplean en la hidratación”, compartió.

Finalmente, Miguel Ángel Meza destacó que las legumbres son un alimento que es recomendable incluir en la dieta cotidiana, e incluso, es mejor si se cocina en casa porque se puede asegurar una reducción de la cantidad de azúcares que forman los molestos gases, mediante un remojo adecuado.

“Son una buena fuente de proteínas que, al combinar con cereales en algún platillo, permiten la ingesta de los aminoácidos que el cuerpo necesita; consumirlas contribuye positivamente al cuidado del medio ambiente y de nuestra salud”, concluyó.

FUENTE: Universidad del Claustro de Sor Juana

INICIO



Mifel el banco que te paga por ahorrar:

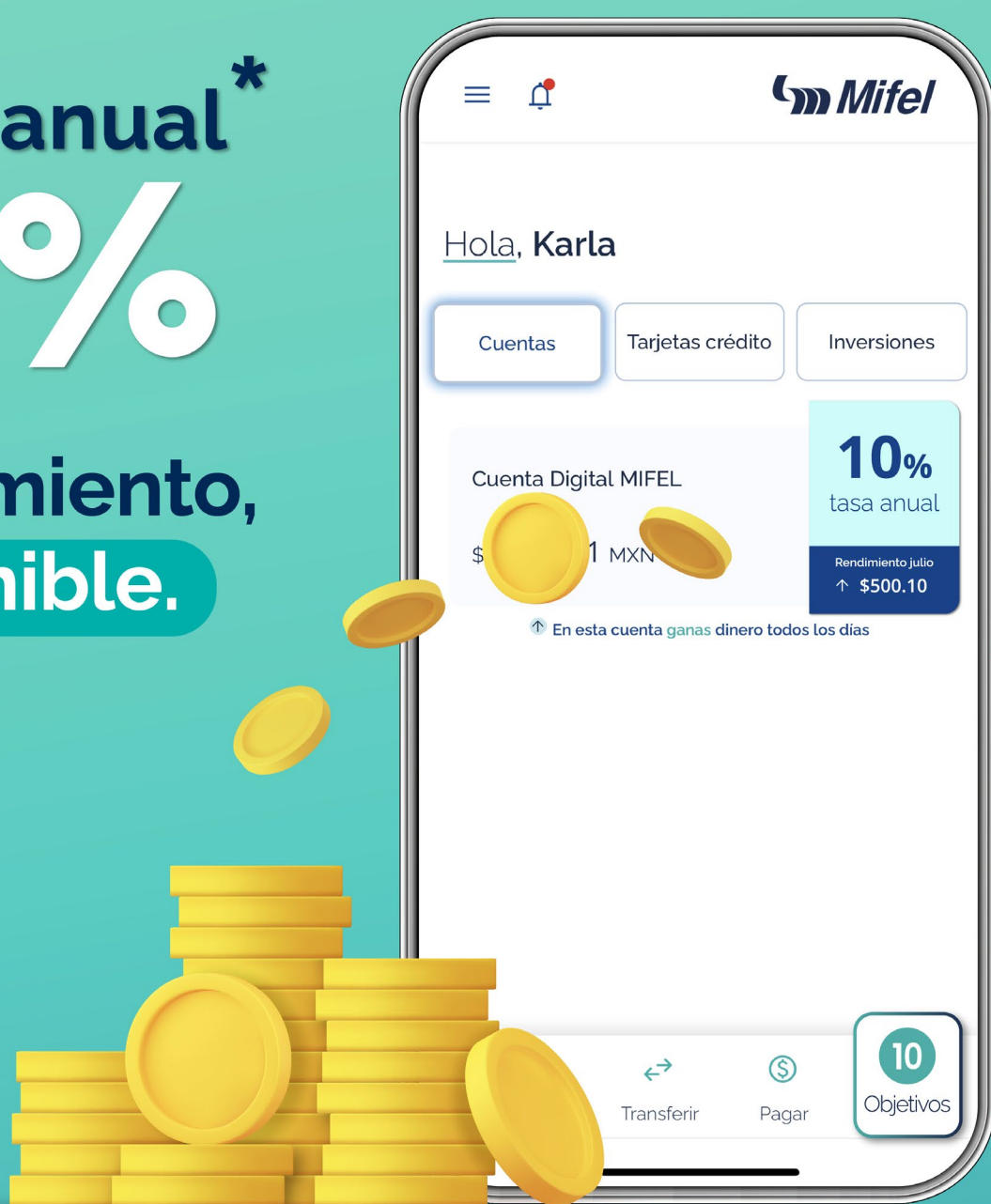
10% anual*

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





Gastronomía

El debate existe desde hace siglos, ¿la gastronomía es un tipo de arte o solo un oficio? Dinamarca reaviva la discusión al proponerlo oficialmente como una categoría de arte.

El simposio **Convergence**, celebrado en Copenhague, ha sido testigo de un evento histórico para la gastronomía mundial. Siendo el escenario perfecto para reavivar el debate sobre si la gastronomía debe ser considerada un arte.

DINAMARCA PROPONE DECLARAR LA GASTRONOMÍA COMO ARTE OFICIAL: UN CAMBIO HISTÓRICO

Dinamarca: la revolución culinaria que nadie vio venir

El anuncio llega a través del ministro de Cultura danés, Jakob Engel-Schmidt, quien durante el simposio expuso si la gastronomía debería recibir el mismo reconocimiento legal y financiero que muchas otras disciplinas.

Esto pone el foco sobre la relevancia y el gran valor que tiene esta profesión en nuestra sociedad. La iniciativa busca que la gastronomía “sea reconocida oficialmente como una expresión artística” y no solo como un oficio o artesanía.





¿Cuál es la importancia de este reconocimiento?

Que el gobierno danés esté abierto a estudiar la opción de que la gastronomía sea considerada una forma de arte incita a varias conversaciones y especialmente, beneficios para quienes trabajan en esta industria.

Más allá de que podría posicionar a Dinamarca como un país consolidado en el turismo culinario mundial, invita a algo mucho más grande.

La intención de posicionar a la gastronomía en el mismo estatus cultural que otras disciplinas artísticas ofrece lo siguiente:

- Que la profesión obtenga mayor apoyo institucional (becas, subsidios, fondos y programas).
- La cocina dejaría de verse solo como un servicio o entretenimiento.
- Desarrollar nuevos espacios de experimentación.
- Mayor investigación destinada a una alimentación sostenible.
- Un marco sólido en materia de “Protección del Patrimonio Culinario”.
- Mejores condiciones laborales para cocineros.
- Programas de educación alimentaria en espacios de aprendizaje.
- “Cambiar la forma en que comemos”: el acto de comer se vuelve más consciente.

Parecería un debate absurdo, sin embargo, es mucho más relevante de lo que muchos podrían pensar. **Reconocer a la gastronomía como una forma de arte abre la oportunidad de crear un cambio de raíz en la industria.**

Dinamarca goza de reconocimiento internacional en materia de innovación culinaria, gracias a la llamada **Nueva Cocina Nórdica**, se ha posicionado como un espacio de experimentación en la alta cocina.

Es así como a partir de la identidad cultural danesa se ha permitido la creación de propuestas gastronómicas que busquen solucionar problemas, no solo experiencias atractivas.

Hoy por hoy, Dinamarca es punta de lanza en **materia de investigación para una alimentación sostenible**. Proyectos como Noma de René Redzepi o Alchemist de Rasmus Munk, invitan a “pensar fuera de la caja” en la creación de alternativas rumbo al futuro.

Es por ello que suena lógica la propuesta del parlamento danés, pues reconocer a la gastronomía, de forma oficial, como una disciplina artística, rompe el paradigma de que los proyectos gastronómicos solo buscan ofrecer experiencias culinarias.

¿La gastronomía puede ser arte?

La realidad es que la gastronomía al igual que el arte, es una expresión personal que cuenta una historia y busca evocar sensaciones. Pero también plantear crear soluciones a través de la reflexión.

La composición sensorial juega un papel fundamental en la gastronomía. En donde la intención creativa y el mensaje que comunica puede hablar de identidad y memoria.

La comida entonces se convierte en lenguaje y una experiencia estética provocada por el sabor, aroma, sonido, textura y aspecto.

Es así como la gastronomía, al igual que la música, escultura o pintura desarrolla expertos que dominan a través de la técnica, práctica y conocimiento de los materiales un estilo de trabajo particular.

En la cocina se crean obras originales, que provocan emociones profundamente humanas como: sorpresa, alegría, nostalgia e incomodidad. Si el arte busca emocionar, la cocina lo logra todos los días.

¿Tú qué piensas?

¿La gastronomía es un arte o no?

FUENTE: Animal Gourmet

INICIO





Sustentabilidad

La temporada de Cuaresma 2026 está por comenzar. Para acompañarte en este periodo, en el que mucha gente limita el consumo de carnes rojas, te damos opciones de pesca sustentable en México, ideales para consumir durante los siguientes días.

CUARESMA 2026: CUÁNDO INICIA Y QUÉ OPCIONES DE PESCA SUSTENTABLE HAY EN MÉXICO

¿Qué significa y cuándo inicia la Cuaresma 2026?

Dentro del catolicismo, la Cuaresma se entiende como un periodo de preparación espiritual, asumido como etapa de prueba y purificación. Recibe su nombre por los 40 días que Jesús pasó en el desierto –ante limitaciones en la alimentación– y culmina antes de culminar en el domingo de Resurrección o de Pascua.

Este año 2026, la temporada de Cuaresma comienza el 18 de febrero, día del Miércoles de Ceniza, y culmina el 2 de abril, Jueves Santo.





¿Por qué sí se puede comer pescados y mariscos?

El consumo de pescado y mariscos se permite porque, históricamente, se consideraba un alimento accesible para comunidades con menos recursos, que podían obtenerlo directamente de ríos y costas. Esta práctica refleja sencillez y tradición; además, durante mucho tiempo, el pescado resultó más económico que otros tipos de carne. Por contrario, las carnes rojas se asociaban a la impureza, y evitar su consumo era una muestra de austeridad y humildad.

Si bien la temporada de Cuaresma comprende 40 días en los que se promueve la limitación del consumo de carnes rojas y aves, la invitación se enfatiza de manera particular el Miércoles de Ceniza, todos los viernes de Cuaresma y el Viernes Santo. En esas fechas, la Iglesia católica invita a vivir la abstinencia con un sentido social y con prácticas altruistas, como ejercer solidaridad con las personas más necesitadas.

Opciones de pesca sustentable en México

En el contexto de la temporada de Cuaresma 2026, cuando aumenta el consumo de productos del mar, también cobra relevancia el origen de lo que llega a la mesa.

De acuerdo con datos de **#PescaConFuturo**, iniciativa impulsada por el Consejo Mexicano de Promoción de los Productos Pesqueros y Acuícolas (COMEPESCA), hasta el 80% del producto del mar que consumen los mexicanos

es importado. Esta cifra subraya la relevancia de identificar y elegir pesca y mariscos sustentables. Por ello, te compartimos algunos ingredientes de mar por los cuales comenzar:

- **Abulón rojo:** De Ensenada, Baja California, respaldado por Seafood Watch, programa de conservación.
- **Bagre:** Proveniente de Michoacán y otros estados de la República, respaldado por Seafood Watch.
- **Baqueta:** De Sonora y Baja California Sur, respaldada por Fishery Progress.
- **Barrilete negro:** De Puerto Ángel, Oaxaca, con respaldo de Fishery Progress.
- **Cadernal:** Proveniente de Baja California Sur, avalado por Fishery Progress.
- **Camarón blanco:** De Sonora y de la Reserva de la Biósfera Marismas Nacionales, Nayarit, así como de la Reserva de la Biósfera La Encrucijada, Chiapas, avalado por Fishery Progress.
- **Corvina plateada:** Del Alto Golfo de California, avalada por Fishery Progress.
- **Huachinango del Pacífico:** Originario de Baja California Sur, respaldado por Fishery Progress.
- **Jaiba azul:** De Tabasco y Yucatán, avalada por Fishery Progress.
- **Totoaba de cultivo:** De La Paz, Baja California Sur, con respaldo de Best Aquaculture Practices (BAP).
- **Trucha arcoíris:** De Zitácuaro, Michoacán, y otros estados de la república, respaldada por Seafood Watch.

En esta Cuaresma 2026, piensa en el medio ambiente al comprar tus pescados y mariscos: elige las opciones sustentables. No olvides apuntar las fechas y planear tus comidas durante este periodo.

FUENTE: Food and Travel México

INICIO

DIRECTORIO

Proveedores

AMR 2025-2026

INSUMOS Y SERVICIOS ESPECIALIZADOS
PARA LA INDUSTRIA RESTAURANTERA

CONSULTA AQUÍ



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

#SomosAMR

INICIO

