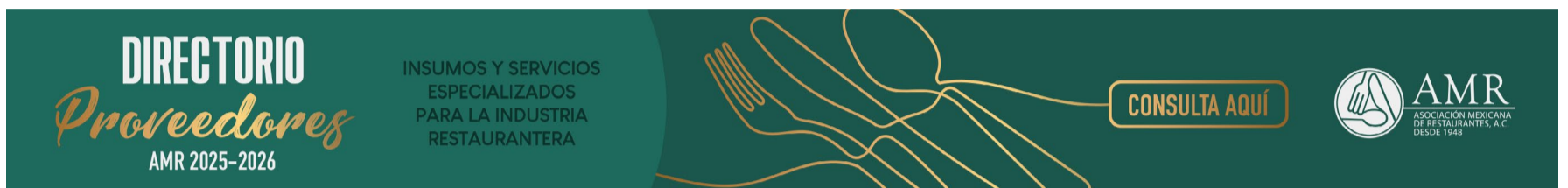


ABRIL 24, 2026

BOLETÍN JURÍDICO


PRÓXIMOS CURSOS



DIRECTORIO Proveedores
AMR 2025-2026

INSUMOS Y SERVICIOS ESPECIALIZADOS PARA LA INDUSTRIA RESTAURANTERA

[CONSULTA AQUÍ](#)




INDUSTRIA

Comida de Socios AMR: fortaleciendo comunidad y alianzas estratégicas



INDUSTRIA

En la Mesa con tu Alcaldía: Diálogo estratégico con Miguel Hidalgo rumbo al Mundial 2026



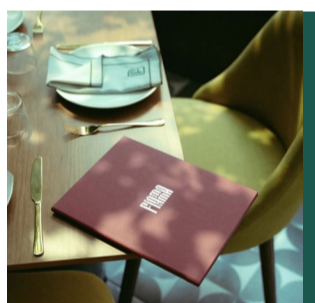
CAPACITACIÓN

Capacitación en tequila: Impulso a la profesionalización del servicio y obtención del Distintivo T



EVENTOS

FranCESSA: Encuentro entre tradición, excelencia y formación gastronómica



NUESTROS SOCIOS FIAMMA



EVENTOS

La Universidad del Claustro de Sor Juana y la Universidad Autónoma de la CDMX apuestan por una alimentación nutritiva



GASTRONOMÍA

Importancia de las guías gastronómicas en la industria restaurantera



VINO

Ampelografía: Leer la vid para entender el vino



KEGO

TU COCINA PROFESIONAL CON ENVÍO GRATIS* A TODO MÉXICO

LAS MEJORES MARCAS PARA EQUIPAR TU NEGOCIO

ENCUENTRA TODO EN UN SOLO LUGAR

KEGO.MX

ESCRIBENOS POR WHATSAPP +52 442 611 4498



www.amr.org.mx

BOLETÍN QUINCENAL

Av. Insurgentes Sur 1079 Piso 6,
Col. Nochebuena, Benito Juárez, CDMX
Tel. 55 5250 1146

[AVISO DE PRIVACIDAD](#)

CRÉDITOS EDITORIALES

Dirección Editorial y Curaduría de Contenidos
Itzel Paniagua Bortolussi

Diseño Editorial, Integración y Diagramación
Juan Carlos Cuéllar

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

BOLETÍN AMR-DICARES

INICIO



NUEVA REFORMA A LA LEY FEDERAL DEL TRABAJO PARA PROHIBIR EL USO DEL BURÓ LABORAL EN LAS CONTRATACIONES

Por Lic. Fernando Trejo, Jurídico AMR



El Senado de la República aprobó por unanimidad una Reforma a los artículos 3º y 133 de la Ley Federal del Trabajo, que prohíbe el uso del Buró Laboral en las contrataciones, cuya práctica consiste en crear listas de trabajadores que renunciaron o fueron despedidos por cualquier causa.

Se considera que la Reforma fortalece la protección de los derechos laborales, y evita prácticas discriminatorias que vulneren la dignidad y el derecho de los trabajadores para desempeñar un trabajo digno en los procesos de contratación. Se obliga igualmente a los patrones a contar con espacios libres de discriminación y violencia.

El uso de las listas negras o el Buró Laboral que contienen información sensible de los trabajadores, no se basa en el consentimiento expreso de los trabajadores, pero se considera que sí se comparten sus datos personales sin su autorización, que permiten a las empresas filtrar candidatos, restringiendo oportunidades.

La Reforma prohíbe a las empresas y representantes, emplear el sistema de registro conocido como Buró Laboral donde se contienen, usan y difunden datos personales sensibles de los trabajadores que

renuncien o sean despedidos de su trabajo por cualquier causa, evitando su exclusión a nuevas oportunidades laborales.

El uso del Buró Laboral ya está restringido en la Ley Federal de Protección de Datos Personales en Posesión de Particulares, que refiere que no pueden crearse base de datos que contengan información personal sensible sin justificación, y que para su uso requiere el consentimiento expreso y por escrito del titular para su tratamiento, ya sea mediante firma electrónica o cualquier mecanismo de autenticación. La violación a esta disposición legal contempla la imposición de multas cuantiosas que pueden llegar a millones de pesos.

La iniciativa de Reforma del Buró Laboral se encuentra en la Cámara de Diputados para su discusión y probable aprobación próximamente.



COMIDA DE SOCIOS AMR:

FORTALECIENDO COMUNIDAD Y ALIANZAS ESTRATÉGICAS

Por Itzel Paniagua, Directora Adjunta AMR



El pasado 14 de abril de 2026, la Asociación Mexicana de Restaurantes llevó a cabo su Comida de Socios AMR en el restaurante Fiamma Reforma, un espacio diseñado para fortalecer la relación entre afiliados, aliados estratégicos y autoridades.

En esta edición, se contó con la presencia de Obdulio Ávila, Director General de Gobierno de la Alcaldía Cuauhtémoc, así como de Emilio Guerra, coordinador de la alcaldesa Alessandra Rojo de la Vega. Asimismo, se contó con la participación de Liliana Cuevas, presidenta de la Asociación Barrio Unido, fortaleciendo la vinculación con iniciativas de comunidad y entorno urbano.

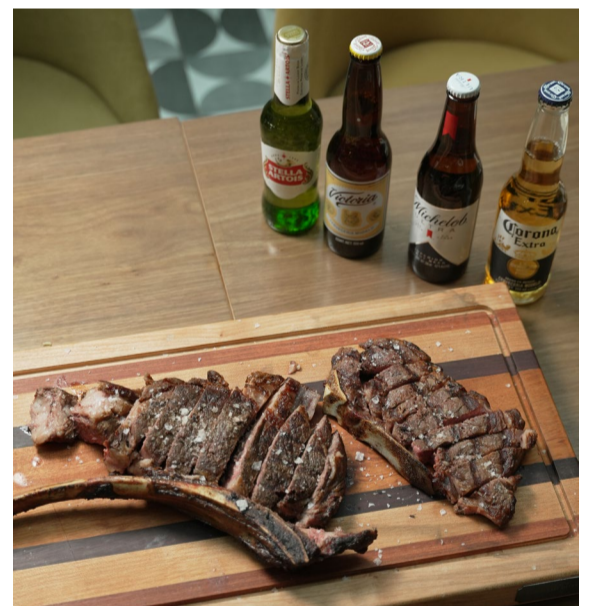


El encuentro reunió a dueños de restaurantes, miembros del Consejo de la AMR, así como a Socios Estratégicos clave de la industria. Destacó la participación de Grupo Modelo, José Cuervo –quien ofreció una degustación de su portafolio de tequilas 1800–, Mizrahi Meats, responsable de la propuesta gastronómica cárnica del evento, y el Club del Gourmet, que acompañó la experiencia con una selección de vinos.

El objetivo central de estas reuniones es generar espacios de networking efectivo entre Socios Estratégicos –tanto del sector público como privado–, nuevos afiliados y socios fundadores, fomentando una comunidad sólida y colaborativa que impulse el crecimiento del sector restauranero.

La Comida de Socios AMR, que se realiza de manera mensual, se consolida como una plataforma clave para fortalecer relaciones, generar sinergias y construir valor real para todos los integrantes de la Asociación.







18 0.4% ALC.VOL ALIMENTATE SANAMENTE

EN LA MESA CON TU ALCALDÍA:

DIÁLOGO ESTRATÉGICO CON MIGUEL HIDALGO RUMBO AL MUNDIAL 2026



En el marco de la iniciativa “En la Mesa con tu Alcaldía”, la Asociación Mexicana de Restaurantes, en conjunto con CANIRAC CDMX, llevó a cabo un encuentro de trabajo con el alcalde de Miguel Hidalgo, Mauricio Tabe, con la participación de 50 restaurantes ubicados en esta demarcación.

Por Itzel Paniagua, Directora Adjunta AMR

En la sesión también se contó con la presencia de César Garrido, Director General de Gobierno de la alcaldía, fortaleciendo así el diálogo institucional entre autoridades y sector.

La sesión tuvo como objetivo principal generar un espacio de diálogo directo entre autoridades y restauraneros para abordar los temas prioritarios del sector, particularmente en el contexto de preparación rumbo al Mundial 2026.

Durante la reunión se abordaron los principales retos que hoy enfrentan los establecimientos,

destacando la necesidad de fortalecer las medidas de seguridad, así como de garantizar condiciones de viabilidad operativa en la zona. Asimismo, se discutieron aspectos regulatorios relevantes, como los permisos para la instalación de televisiones en pérgolas autorizadas, en línea con la normatividad vigente.

El encuentro se desarrolló en un ambiente constructivo y colaborativo, permitiendo compartir visiones, planes de acción y fortalecer la relación entre el sector restauranero y el gobierno local.



Principales temas abordados

- **Coordinación rumbo al Mundial 2026:** Se planteó la importancia de una alineación efectiva entre autoridades y sector restaurantero, así como el establecimiento de criterios claros de actuación que brinden certeza operativa.
- **Uso de vía pública:** Se revisaron lineamientos relacionados con pérgolas, enseres, mesas en banquetas y la instalación de televisiones en exteriores, enfatizando la necesidad de apego a la normatividad vigente.
- **Orden e imagen urbana:** Se discutieron acciones para mejorar la experiencia urbana, incluyendo temas de peatonalización, limpieza de calles y espacios bajo pérgolas, manejo

de residuos en zonas de alta afluencia como Polanquito, y mantenimiento de jardineras.

- **Verificaciones y operación:** Se subrayó la relevancia de contar con criterios homogéneos en procesos de verificación, así como mecanismos de coordinación que faciliten la operación diaria de los establecimientos.
- **Seguridad y entorno:** Se destacó la necesidad de reforzar la coordinación con la Secretaría de Seguridad Ciudadana (SSC), así como acciones para el control del ambulante en zonas clave.
- **Acuerdos y seguimiento:** Se acordó la instalación de mesas de trabajo para dar continuidad a los temas tratados y definir próximos pasos de manera conjunta.



Este ejercicio marca un avance relevante en la construcción de una agenda común entre restauranteros y autoridades, orientada a fortalecer la operación del sector y consolidar entornos más ordenados, seguros y competitivos en la Ciudad de México.

CAPACITACIÓN EN TEQUILA:

IMPULSO A LA PROFESIONALIZACIÓN DEL SERVICIO Y OBTENCIÓN DEL DISTINTIVO T

Por Itzel Paniagua, Directora Adjunta AMR



Como parte de las iniciativas orientadas a la profesionalización del sector restaurantero, la Asociación Mexicana de Restaurantes llevó a cabo una capacitación especializada en tequila los días 20, 21 y 22 de abril, en un horario de 8:00 a 12:00 horas, impartida por José Vala, instructor del Consejo Regulador del Tequila.



La capacitación se llevó a cabo en las instalaciones del Colegio Superior de Gastronomía, universidad aliada que constantemente abre sus puertas para la AMR, facilitando espacios de formación que impulsan el desarrollo del sector.

El programa contó con la participación de 50 colaboradores de distintos niveles operativos, incluyendo meseros, garroteros, bartenders, jefes de barra, capitanes y gerentes de unidad, pertenecientes a establecimientos como restaurante El Japonés Artz, Oasis, Polanco y Santa Fe, así como del restaurante Al Andalus Duraznos y Mesa Mexicana.

El objetivo de esta capacitación es fortalecer el conocimiento integral sobre el tequila como una de las bebidas más emblemáticas de México, brindando a los colaboradores las herramientas necesarias para transmitir su valor, origen y características al comensal, elevando así la experiencia en el servicio.



A través del cumplimiento de los lineamientos establecidos en esta formación, los restaurantes participantes avanzan en la obtención del Distintivo T, certificación otorgada por el Consejo Regulador del Tequila, que avala el correcto manejo, conocimiento y promoción del tequila dentro del establecimiento.

Cabe destacar que estos restaurantes se perfilan como los primeros en la Ciudad de México en obtener el Distintivo T, marcando un precedente en la industria y consolidando una medida que enaltece el fortalecimiento de capacidades y la profesionalización del servicio en el sector restaurantero.

La AMR extiende un agradecimiento especial al Colegio Superior de Gastronomía por su constante disposición y compromiso con la formación de talento en la industria, siendo un aliado clave en la construcción de una comunidad más profesional y preparada. Asimismo, agradece al Consejo Regulador del Tequila por hacer posible esta alianza estratégica, fundamental para seguir impulsando la capacitación y profesionalización del sector.





**DALE JUEGO A TU NEGOCIO,
ASEGURA EL MARCADOR CON**



IMPULSO MIFEL

**EL CRÉDITO QUE PAGAS
CON TUS VENTAS**

MIFEL es una marca registrada propiedad de GRUPO FINANCIERO MIFEL, S.A. DE C.V.

FRANCESSA:

ENCUENTRO ENTRE TRADICIÓN, EXCELENCIA Y FORMACIÓN GASTRONÓMICA

Por Itzel Paniagua, Directora Adjunta AMR



Del 22 al 24 de abril, el campus San Ángel de CESSA Universidad fue sede del festival gastronómico FranCESSA, un evento que celebró la riqueza de la cocina francesa y su diálogo con la formación académica en México.

El encuentro se llevó a cabo en el restaurante-escuela Scola, donde se ofreció un menú de siete tiempos a cargo del chef de cuisine Guy Santoro, quien plasmó técnica, tradición y creatividad en cada plato, brindando una experiencia culinaria de alto nivel.

El evento contó con la distinguida presencia de personalidades del ámbito diplomático, académico y del sector turístico, entre ellas:

- Exc. Emb. Delphine Borione, Embajadora de Francia en México
- Dra. Nathalie Desplas Puel, Subsecretaria de Turismo del Gobierno de la Ciudad de México

- Exc. Emb. María Teresa Mercado Pérez, Subsecretaria para Europa de la Secretaría de Relaciones Exteriores
- Luz María Arteaga de Guerrero, Fundadora y Rectora Emérita de CESSA Universidad
- Rafael Guerrero Villalobos, Presidente de la Junta de Gobierno de CESSA Universidad
- Alonso Guerrero Arteaga, Rector y Director de CESSA Universidad
- Dominique Berthelot, Fundación Miguel Alemán

Así como destacadas figuras del sector restaurantero y turístico como Hugo Vela Reyna, Francisco Mijares, Jorge Mijares, José Manuel Delgado, Rafael García González, Juan Ignacio Steta Gándara y Javier Puente García.



Más allá de la experiencia gastronómica, FranCESSA reafirma la importancia de generar espacios donde convergen estudiantes y profesionales de la industria. Este tipo de iniciativas fortalece el ecosistema restaurantero, impulsa la profesionalización y posiciona a la gastronomía como un eje clave de desarrollo cultural, económico y turístico.

En escenarios como este, la industria cobra relevancia no solo por su capacidad de crear experiencias memorables, sino por su papel como punto de encuentro entre el talento en formación y quienes hoy lideran el sector.



FIAMMA

Estilo Culinario: Italiana Contemporánea · fiamma.mx · [@fiamma.rest](https://www.instagram.com/fiamma.rest)

Grigliata cocina de fuego

Fiamma es una auténtica grigliata italiana en la Ciudad de México. La cocina se inspira en el fuego y en la experiencia de compartir.

Nuestro concepto es un choque entre nostalgia y contemporaneidad, queremos provocar y preservar la sensación de compartir comida tradicional italiana, en un lugar cálido y vivo.

Un espacio para los fanáticos de la indulgencia y la diversión. Una celebración de la vida donde la comida y bebida son piezas clave del disfrute mismo.

Cada platillo se prepara al calor de las brasas, revelando aromas, sabores y texturas que evocan la tradición italiana de reunirse alrededor de la mesa para compartir. Fiamma es un espacio para la indulgencia, donde abunda la comida, la bebida y el disfrute.



Abel Hernández, Chef Corporativo

Chef y propietario de Eloise Chic Cuisine, Loretta Chic Bistro y Roof Top at Selina SMA. Con una trayectoria de más de 20 años en el mundo gastronómico.



En Fiamma, los viejos tiempos se eternizan y los nuevos se crean con experiencias compartidas.

Reforma: Av. Paseo de la Reforma 390, Col. Juárez, CDMX

Pedregal: Av. San Jerónimo 369, Tizapán San Ángel, CDMX

Impulsando
el **SABOR**



EXPERTOS
FOOD SERVICE

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

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



BOLETÍN AMR-DICARES

INICIO



LA UNIVERSIDAD DEL CLAUSTRO DE SOR JUANA Y LA UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE LA CDMX APUESTAN POR UNA ALIMENTACIÓN MÁS NUTRITIVA, SOSTENIBLE Y DELICIOSA

Por Universidad del Claustro de Sor Juana

En un esfuerzo conjunto por fortalecer el puente que une los conocimientos gastronómicos con los nutrimentales, la Universidad del Claustro de Sor Juana (UCSJ) y la Universidad Autónoma de la Ciudad de México (UACM), firmaron un convenio de colaboración en materia de prácticas profesionales.



En un acto realizado en el Aula Magna de la UCSJ, el doctor Rafael Tovar y López-Portillo, rector de esta casa de estudios, destacó los alcances del convenio, entre los que se encuentra la articulación disciplinaria e integración del conocimiento clínico nutricional con la práctica gastronómica, su traducción a la vida cotidiana, el desarrollo de propuestas culinarias que conviertan esas recomendaciones nutricionales en prácticas accesibles y factibles.

De esta forma, el acuerdo permitirá que estudiantes de la Licenciatura en Nutrición y Salud de la UACM y de la Licenciatura en Gastronomía de la UCSJ, realicen actividades formativas que fomenten un diálogo interdisciplinario urgente en el contexto de la alimentación nacional actual.

“La firma de este convenio tiene especial relevancia por el momento en el que vivimos en México, siendo el país que ocupa muy lamentablemente el primer lugar en la obesidad infantil y en el cual el 44.6 de los hogares viven por inseguridad alimentaria”, acotó.

Y afirmó que, en primer lugar, un enfoque multisectorial es la atención

a la alimentación como fenómeno que involucra dimensiones de salud, pero también tomando en cuenta nuestra cultura, nuestras tradiciones, la educación y sobre todo un contexto social.

Indicó que el poder planear entre instituciones hermanas, sean públicas o privadas, este tipo de unión de voluntades es de absoluta importancia y de total necesidad para poder cambiar la manera en la que se concibe a la gastronomía y a la nutrición.

“El convenio posiciona a ambas instituciones como actores claves en la generación de modelos integrales, prácticos, para poder atender los retos alimentarios que preocupan tanto en el país”, enfatizó.

En su oportunidad, el maestro Juan Carlos Aguilar Franco, rector de la Universidad Autónoma de la Ciudad de México (UACM), expuso que el convenio signado es una apuesta compartida por la formación de las y los estudiantes, a quienes se busca abrirles oportunidades para que realicen sus prácticas profesionales en espacios reales, lo que fortalecerá su aprendizaje al acercarlos de manera directa al ejercicio de su profesión.



“Pero, sobre todo, este convenio representa algo más profundo, la convicción de que la educación se construye en colaboración. Para la Universidad Autónoma de la Ciudad de México este momento tiene un significado especial, porque se da en el marco de nuestros 25 años”, compartió.

Hoy –prosiguió–, al encontrarnos en la Universidad de Claustro de Sor Juana, reconocemos que compartimos una vocación común: la de formar personas con conocimiento, pero también con sensibilidad, con pensamiento crítico y con compromiso social.

“Particularmente valioso es que este convenio fortalece áreas como la gastronomía, donde convergen la cultura, la identidad y la creatividad, elementos fundamentales para comprender y transformar nuestro entorno”, finalizó.

La firma de este instrumento busca superar el paradigma tradicional que trata la alimentación como un asunto estrictamente bioquímico. Mientras que la Licenciatura en Nutrición y Salud de la UACM se enfoca en formar profesionales capaces de controlar regímenes alimentarios mediante conocimientos sólidos en procesos metabólicos e investigación clínica para impactar la salud poblacional, la Licenciatura en Gastronomía de la UCSJ aporta una visión multidisciplinaria que abarca lo administrativo, científico, culinario y cultural. Ambas miradas

permitirán atender retos actuales con una mirada integral.

El Claustro sostiene que, para combatir problemas como la obesidad y el sobrepeso –que afectan a tres de cada cuatro adultos mexicanos –, no basta con dictar recomendaciones de nutrimentos. Es necesario entender que las personas comen historias, sabores y texturas. En este sentido, la colaboración permitirá:

- **Traducir recomendaciones en transformaciones:** El nutriólogo conoce los requerimientos energéticos y riesgos metabólicos, mientras que el gastrónomo domina las técnicas para que un plato saludable sea realmente apetecible y culturalmente relevante.
- **Abordaje multisectorial:** Reconocer que la mala nutrición es el resultado de fallos educativos y culturales que requieren acercamientos más allá del discurso médico tradicional.
- **Sostenibilidad:** Integrar criterios ambientales, como la huella hídrica y las emisiones de carbono, en la preparación diaria de alimentos.

Con esta alianza, ambas instituciones reafirman su compromiso con la investigación, la docencia y el desarrollo social de México, apostando por una cocina que sea, al mismo tiempo, nutritiva, sostenible y deliciosa.

IMPORTANCIA DE LAS GUÍAS GASTRONÓMICAS EN LA INDUSTRIA RESTAURANTERA

Por Juan Carlos García, Consejo MB

Hay algo que todos hemos hecho alguna vez: desbloquear el celular, buscar dónde comer y dejarnos llevar por las primeras opciones que aparecen. Fotos atractivas, comentarios rápidos, calificaciones que prometen mucho. Y, sin embargo, no siempre salimos convencidos de esa experiencia. Porque elegir un restaurante hoy parece fácil, pero en realidad nunca había sido tan complejo.



En medio de esa sobreoferta, las guías gastronómicas se han vuelto más relevantes que nunca. No como una lista más, sino como un filtro. Un punto de referencia que ayuda a distinguir entre lo que está de moda y lo que realmente vale la pena.

A lo largo del tiempo, guías como Michelin, MB100, Guía México Gastronómico “Los 250 Restaurantes de México” o Zagat han logrado algo que no es sencillo: construir confianza. Detrás de cada recomendación hay método, repetición, criterio y, sobre todo, una intención clara de evaluar con seriedad. No se trata de una visita aislada ni de una impresión momentánea, sino de entender la propuesta completa que ofrece un restaurante.

Dentro del gremio, se percibe con mayor claridad lo que implica aparecer en una de estas guías. No es casualidad ni suerte. Es el resultado de un trabajo constante, de cuidar cada detalle, de mantener un nivel que no depende de un solo día, ni de una sola persona. Por eso, más allá del reconocimiento, representan un estándar al que muchos aspiran y que, en consecuencia, eleva a toda la industria.

Al mismo tiempo, vivimos en una época donde la opinión se ha vuelto inmediata y masiva. Cualquiera puede recomendar o descartar un lugar en segundos. Y eso tiene valor, sin duda, porque amplía la conversación. Pero también puede generar ruido. La experiencia de un día no siempre refleja la esencia de un proyecto, así como la popularidad no necesariamente es sinónimo de calidad.

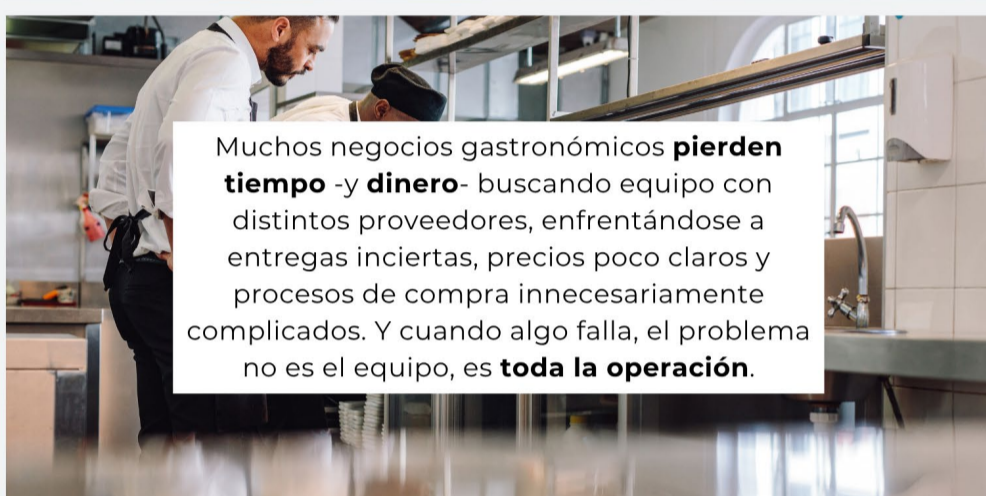
Ahí es donde el papel de las guías cobra verdadero sentido. Funcionan como un contrapeso. Como una voz que, más allá del entusiasmo o la decepción momentánea, busca consistencia, profundidad y contexto. No sustituyen al comensal, lo acompañan.

Porque al final, todos queremos lo mismo: comer bien, descubrir lugares que valgan la pena y confiar en que nuestra elección será acertada.

En tiempos donde todos podemos opinar en línea, el criterio experto bien fundamentado y honesto, sigue y seguirá siendo irremplazable.



TU OPERACIÓN NO NECESITA
MÁS PROVEEDORES.
NECESITA UNA MEJOR FORMA
DE EQUIPARSE



Muchos negocios gastronómicos **pierden tiempo -y dinero-** buscando equipo con distintos proveedores, enfrentándose a entregas inciertas, precios poco claros y procesos de compra innecesariamente complicados. Y cuando algo falla, el problema no es el equipo, es **toda la operación**.



Una plataforma que sí entiende cómo funciona tu cocina. Con **KEGO**, no solo compras equipo, resuelves todo el proceso:

• **ENTREGA SIN COMPLICACIONES**

Sabemos cómo manejar equipo profesional, sin riesgos ni sorpresas. Recibe tu equipo rápido y, en muchos casos, sin costos de envío.

• **INSTALACIÓN QUE TE DEJA LISTO PARA OPERAR**

No es solo entregar; es dejar tu cocina funcionando con técnicos que sí saben lo que hacen.

• **REFACCIONES DISPONIBLES CUANDO LAS NECESITAS**

Porque un equipo parado no es una falla, es dinero perdido. Aquí encuentras respaldo real, no excusas.

• **COMPRA CON CERTEZA TOTAL**

Lo que ves, está disponible. Precios claros, sin letras chiquitas, sin intermediarios.



BENEFICIOS:

✓ **CONTROL**

Sabes qué compras y cuándo llega.



SIMPLIFICACIÓN

Un solo proveedor, todo resuelto.



ESCALABILIDAD

Crece sin complicar tu operación.



Cotiza tus equipos y profesionaliza tu cocina

ESCRÍBENOS POR WHATSAPP +52 442 611 4498

KEGO.MX

SÍGUENOS EN REDES @KEGO_MX @KEGOMEXICO

AMPELOGRAFÍA:

LEER LA VID PARA ENTENDER EL VINO

Por Diana Villanueva



Como parte de mi desarrollo educativo y profesional en la industria vitivinícola, hace algunos años decidí explorar líneas de formación más allá del análisis sensorial. Mi curiosidad me llevó hacia enfoques técnicos, culturales y científicos, con la intención de comprender el vino desde una perspectiva más integral. Porque entender el vino no comienza en la copa, sino en su origen, y con la protagonista de esta industria: la vid.

Dentro de este camino, hubo una disciplina que captó por completo mi atención y que continúa fascinándome: la ampelografía de la Vid. La palabra proviene del griego *ampelos* (vid) y *graphos* (escritura). En esencia, es la disciplina que describe y clasifica las variedades de vid a partir de sus características visibles: hojas, sarmientos, racimos y bayas. Lo que históricamente fue un ejercicio de observación detallada, hoy se complementa con mediciones precisas y e incluso con marcadores de ADN. Su importancia es fundamental, pues permite identificar variedades, aclarar identidades, proteger los recursos genéticos y garantizar la autenticidad tanto de los vinos como de su material vegetal. En conjunto, es una pieza clave en la conservación del patrimonio vitícola (OIV, 2019). Desde 1873 existen normas internacionales para su estudio, y actualmente se utilizan alrededor de 150 descriptores que abarcan desde brotes y hojas, hasta racimos, bayas y madera. En este contexto, la Organización Internacional de la Vid y el Vino (OIV) estableció un protocolo de identificación de variedades mediante su resolución OIV-VITI 609-2019 (OIV, 2019).



A pesar de los avances tecnológicos, la ampelografía y su observación de la vid en campo sigue siendo el primer filtro en la identificación varietal. Permite recuperar variedades autóctonas o silvestres, detectar errores de etiquetado, apoyar procesos de certificación clonal y conectar el material vegetal actual con descripciones históricas. En el caso de vides silvestres, incluso aporta herramientas para identificar cultivares con potencial de adaptación frente al cambio climático (This et al., 2006). Uno de los ejemplos más emblemáticos de su relevancia es la identificación de la uva Carmenere en Chile.

A finales de 1994, el ampelógrafo francés Jean-Michel Boursiquot la identificó en el Valle del Maipo, particularmente en Viña Carmen, demostrando que lo que durante décadas se había cultivado y promovido como Merlot correspondía, en realidad, a Carmenere.

Su investigación comenzó precisamente al observar diferencias en los brotes y flores, lo que lo llevó a concluir que se trataba de esta variedad de origen en Burdeos que se consideraba extinta en su lugar de origen (Martínez, 2018). Otro ejemplo más cerca de nosotros, en Baja California, es

el caso igualmente revelador con la llamada “Nebbiolo mexicana”. Durante años, esta variedad fue identificada y comercializada como Nebbiolo; sin embargo, estudios ampelográficos y genéticos realizados por la Universidad de California, Davis, determinaron en 2021 que en realidad corresponde a la variedad italiana Lambrusca di Alessandria (De la Fuente, 2021).

En Francia se encuentra la colección ampelográfica más grande del mundo, ubicada en el INRAE, en Montpellier. Aquí se conservan registros de una vasta diversidad de variedades, portainjertos, híbridos y especies relacionadas con vitis

vinifera (INRAE, s.f.), lo que permite a los investigadores consultar, comparar y complementar con sus propios casos de estudio. En esta misma línea, la OIV, en colaboración con el INRAE, impulsa uno de los programas formativos más especializados a nivel internacional: el curso, que se lleva a cabo cada dos años en un país distinto, reúne a científicos, investigadores, académicos, entre otros, con el objetivo de fortalecer la identificación de variedades en campo y su comprensión a través de análisis científicos en laboratorio (OIV, s.f.).



Motivada por esta búsqueda constante de aprendizaje, decidí aplicar al Cours International d’Ampélographie de l’OIV, donde fui seleccionada para formar parte de su edición en Chile 2023. Fui la primera mexicana en participar en esta formación, y pude apreciar el nivel y la trayectoria de mis compañeros de curso: científicos, investigadores, académicos quienes, además de su trayectoria y experiencia, compartieron una gran calidad humana. Hasta hoy, muchos de ellos se han convertido en grandes amistades. Sin duda, una experiencia muy significativa que marcó mi camino profesional y reafirmó mi interés por seguir

aprendiendo y compartiendo el conocimiento del vino desde diversos enfoques. Así, la ampelografía ha evolucionado de estar basada en la observación del ampelógrafo a ser una disciplina cuantitativa y estandarizada, apoyada en herramientas como la ampelometría, los marcadores moleculares y, más recientemente, la inteligencia artificial. Sin embargo, su esencia permanece intacta: observar la vid en campo, leer su estructura e interpretar sus formas sigue siendo el punto de partida para comprender, identificar y garantizar la autenticidad del vino. Porque entender el vino, es aprender a leer la vid.

CAPACITACIÓN

Ingeniería del Menú

ABRIL 28 y 29
martes miércoles

9:00-14:00 HRS.

Dirigido a

Propietarios, gerentes y personal responsable
de evaluar la operación del restaurante

INSTRUCTOR

Fernando del Moral Muriel

Coordinadora:
Martha Infante Bernal

Superior de Gastronomía [Salón La Cava]
Av. Sonora 189, Hipódromo Condesa, CDMX

\$2,000 SOCIOS

\$2,800 NO SOCIOS

TEMARIO

1. Definición de la ingeniería del menú.
2. Antecedentes.
3. Información necesaria.
4. Recolección de estadísticas.
5. Análisis de la popularidad.
6. Identificación del margen de utilidad.
7. Definición de precios.
8. Diseño del menú.



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

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

Instagram Facebook X LinkedIn @AMRrest



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

ÚNETE
a la
AMR



77 AÑOS
Representando a la
industria restaurantera
en México y el mundo

amr.org.mx

BOLETÍN AMR-DICARES

INICIO

