


MAYO 22, 2026

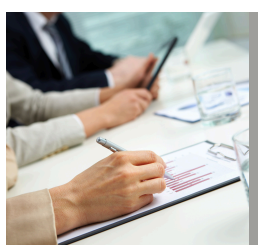
PRÓXIMOS CURSOS

**DIRECTORIO**  
*Proveedores*  
AMR 2025-2026

INSUMOS Y SERVICIOS  
ESPECIALIZADOS  
PARA LA INDUSTRIA  
RESTAURANTERA

[CONSULTA AQUÍ](#)

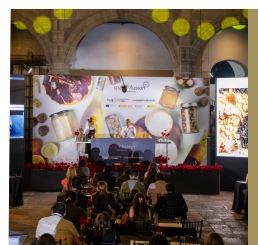




**JURÍDICO**  
Reforma laboral.  
Jornada de trabajo



**TENDENCIAS**  
La Mesa del Verano 2026:  
Color, Texturas y Detalles  
que Inspiran



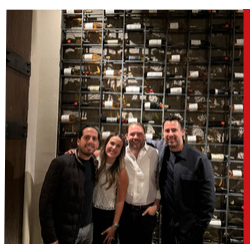
**INDUSTRIA**  
Spain Fusion México  
fortalece el intercambio  
gastronómico entre  
México y España.



**SOCIOS**  
Hacienda de los  
Morales y Sonia.



**CAPACITACIÓN**  
AMR y Consejo Regulator del  
Tequila fortalecen la  
profesionalización del sector  
a través del Distintivo T



**EVENTOS**  
Fortalecemos vínculos y  
generamos comunidad en  
nuestra Comida Mensual de  
Socios.



**VINOS**  
Casta de Vinos y La Disruptiva  
destacan en Eurovino  
Frankfurt 2026: innovación  
mexicana con visión global.



**SOCIOS ESTRATÉGICOS**  
El tequila y sus estilos:  
una bebida que evolucionó  
hasta convertirse en lujo  
mexicano



**EVENTOS**  
Representación,  
presencia y comunidad: la  
AMR en Michelin México  
2026



**ABASTUR**  
by Informa

[SAVE THE DATE](#)

**La Puerta a la Hospitalidad**

26 al 28 de Agosto | 2026 | Centro Banamex | CDMX

De 10 am - 7 pm

Patrocinador Oficial



# 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

# REFORMA LABORAL: JORNADA DE TRABAJO.

POR LIC. FERNANDO TREJO, JURÍDICO AMR



El pasado viernes 1 de mayo de 2026 se publicó en el Diario Oficial de la Federación, una serie de reformas a la Ley Federal del Trabajo que instrumentan lo que previamente se estipuló constitucionalmente en la reciente reforma al artículo 123, apartado A, fracciones IV y XI publicada el 3 de marzo de 2026. La reforma a la Ley Federal del Trabajo tuvo como principal cometido el reducir la jornada laboral a 40 horas; limitar la jornada extraordinaria que podrán desempeñar los trabajadores y fijar como nueva obligación patronal, la de implementar registros de asistencia electrónicos.

## I. Jornada Semanal de Trabajo:

a) La jornada máxima de trabajo será de 40 horas semanales. El cambio de 48 horas semanales a 40 horas semanales será gradual, a partir del año 2027.

Cronología de implementación:

AÑO	JORNADA LABORAL
2026	48 HORAS
2027	46 HORAS
2028	44 HORAS
2029	42 HORAS
2030	40 HORAS

## II. Jornada Extraordinaria.

a) El trabajo extraordinario se topa a un máximo de 12 horas semanales, que podrán distribuirse hasta en cuatro horas diarias, en un máximo de cuatro días en una semana. El pago de las primeras 12 horas semanales se mantiene en un 100% adicional al costo por hora ordinaria.

b) El costo del tiempo extraordinario que supere el umbral de las 12 horas semanales, se mantiene en un 200% adicional al salario por hora que corresponde en jornada ordinaria; empero se topa a un máximo de cuatro horas adicionales a las extraordinarias, a la semana.

c) No se permite que un trabajador preste servicios en más de un total de dieciséis (16) horas extras a la semana (12 horas extras al 100% más 4 horas extras al 200%).

d) ) La suma de jornada ordinaria y extraordinaria no podrá superar doce horas en un día.

Cronología de implementación:

AÑO	HORAS EXTRA SEMANALES PERMITIDAS
2026	9 HORAS
2027	9 HORAS
2028	10 HORAS
2029	11 HORAS
2030	12 HORAS



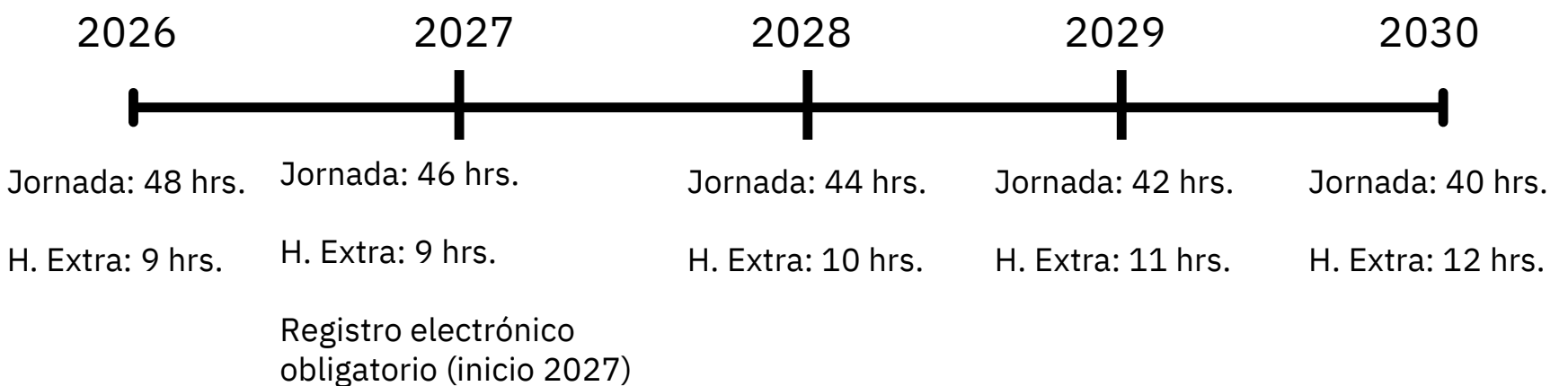
**III. Obligación de controlar asistencia.**

□ A partir del 1 de enero de 2027 los patrones deberán llevar un registro de la jornada laboral de sus trabajadores de manera electrónica, en el que se estipule el horario de inicio y de terminación de la jornada.

□ El registro electrónico de las asistencias deberá pactarse en el contrato de trabajo o en un adendum al contrato de trabajo para que los datos que se obtengan de dicho registro hagan prueba plena ante un Tribunal.

□ La multa por omitir implementar el control electrónico de asistencias en el que se desprenda el horario de inicio y de terminación de la jornada irá, a partir del 1 de enero de 2027 de las 250 a las 5000 UMA ´S.

**IV. Línea del tiempo**



# LA MESA DEL VERANO 2026: COLOR, TEXTURAS Y DETALLES QUE INSPIRAN.

POR: GABY RUÍZ



Este verano 2026 llega con una propuesta mucho más natural y cálida para vestir la mesa., se quedan atrás los montajes excesivos y minimalistas para dar paso a una energía que nos conecte más con composiciones relajadas y llenas de personalidad .

La mesa se convierte en un espacio de experiencia con colores envolventes y materiales nobles.

Regresan a la mesa las rayas, las flores, los limones, las naranjas y los tomates, así como los colores azul océano, verde oliva, beige, ámbar y chocolate, transportándonos visualmente a lugares como la Toscana, Santorini , Mayorca y la Costa Brava en donde todo sabe a sal.

Mesas inspiradas en paisajes naturales en donde el color "cloud dance" es elegido por pantone como una de las tonalidades clave de este año marcando tendencia hacia los blancos cálidos menos rígidos. La textura toma protagonismo este verano, ya no basta con que la vajilla sea bonita , se incorporan superficies irregulares, acabados uniformes y diseños degradados que nos sugieren que es cerámica hecha a mano con las técnicas tradicionales de nuestros antepasados , ayudándonos así a apreciar más el emplatado.

En el tema textil resurgen los caminos de mesa y los individuales tejidos potencializando así los materiales de las mesas al natural , se retoman los estampados clásicos como el cuadro vichy en materiales ligeros y simples., el nuevo lujo está en lo imperfecto y artesanal.

La idea este verano es crear mesas más orgánicas , menos perfectas buscando menos protocolo y más sensación en donde cada pieza tiene personalidad propia exponenciando el auge del llamado "meximalismo", mucho pero simple y mezclando todos los componentes estrella de esta temporada como son las flores , las frutas, las rayas y los puntos en el mismo espacio, con el famoso "mix and match" que ha llegado desde hace varias temporadas para quedarse.

La principal tendencia este 2026 es la personalización , una mesa con identidad propia, ya no se siguen reglas estrictas, ahora reflejan el estilo de quien las crea, la mesa se transforma en el nuevo escenario del diseño emocional., se propone una nueva forma de disfrutar la mesa , en donde se busca la naturalidad y la autenticidad que nos ayuden a crear un ambiente relajado, sensorial y acogedor ., un espacio que transmita calma y cercanía en la belleza cotidiana, que cuente una historia y genere una experiencia memorable entre los comensales.



**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.

# SPAIN FUSION:

## MÉXICO FORTALECE EL INTERCAMBIO GASTRONÓMICO ENTRE MÉXICO Y ESPAÑA.

La segunda edición de Spain Fusion México reunió a más de 600 asistentes en el Ex Convento de San Hipólito, en la Ciudad de México, consolidándose como uno de los encuentros gastronómicos más relevantes para promover la cultura culinaria y vitivinícola española en el país.



El evento, organizado por Vocento, grupo responsable de congresos internacionales como Madrid Fusión y San Sebastián Gastronomika, ofreció una jornada dedicada a showcookings, catas especializadas, ponencias y encuentros entre chefs, sommeliers, productores, distribuidores e importadores.

Durante el programa participaron reconocidos chefs galardonados con Estrella Michelin, quienes compartieron parte de su visión culinaria y propuestas gastronómicas. Entre ellos destacó Paco Pérez, quien presentó la ponencia “Territorio y Transferencia: Basado en romesco... mole”, explorando los vínculos entre la cocina española y mexicana.

Asimismo, Fernando Mora dirigió distintas catas enfocadas en vinos blancos y tintos españoles, mientras que Iván Cerdeño compartió una experiencia gastronómica inspirada en la cocina tradicional de los cigarrales de Toledo.

El evento también contó con la participación de Paco Roncero, referente de la cocina contemporánea española, así como de Carolina Álvarez, quien presentó un showcooking enfocado en el lenguaje emocional de la cocina y su experiencia al frente del restaurante Flores Raras, en Valencia.





Además de las actividades gastronómicas, se llevó a cabo la primera edición de Spain Food Nation Summit México 2026, organizada por la Oficina Comercial de la Embajada de España (ICEX), Foods & Wines from Spain y Alimentos de España. Este espacio reunió a representantes del sector agroalimentario, distribuidores y expertos para analizar las oportunidades de crecimiento de los productos españoles en el mercado mexicano.

Durante las mesas de diálogo se abordaron temas relacionados con el crecimiento del segmento gourmet y premium en México, las nuevas tendencias de consumo y la importancia de fortalecer la conexión entre las marcas españolas y los consumidores mexicanos.

La jornada concluyó con “The Premium Experience”, una cena exclusiva a ocho manos en la que participaron los chefs invitados Carolina Álvarez, Iván Cerdeño, Paco Pérez y Paco Roncero. El menú de cinco tiempos celebró la riqueza gastronómica española mediante ingredientes y técnicas contemporáneas, en un encuentro que reunió a líderes del sector restaurantero, empresarial y diplomático.

Con esta edición, Spain Fusion México reafirma su papel como una plataforma clave para impulsar el intercambio cultural, gastronómico y comercial entre México y España, promoviendo la excelencia culinaria y el valor de los productos españoles en el mercado nacional.

“Spain Fusion es un ejemplo de unidad entre la industria y los productores para dar realce al país al que pertenecen”.

Esmeralda Chalita



Comunicado de prensa de Spain Fusion México 2026, mayo 2026.

# NUESTRA COMUNIDAD:

## HACIENDA DE LOS MORALES: TRADICIÓN, HISTORIA Y EXCELENCIA GASTRONÓMICA EN LA CIUDAD DE MÉXICO.

POR: ITZEL PANIAGUA



Hablar de la gastronomía en la Ciudad de México es también hablar de aquellos espacios que han marcado la historia culinaria y cultural de la capital. Entre ellos destaca Hacienda de los Morales, un recinto emblemático que ha logrado consolidarse como símbolo de tradición, hospitalidad y excelencia gastronómica.

La historia de esta hacienda se remonta al siglo XVI, cuando sus terrenos eran utilizados para el cultivo de moreras destinadas a la producción de seda, origen de su nombre. Con el paso de los años, el lugar evolucionó hasta convertirse en uno de los restaurantes y centros de eventos más representativos de la Ciudad de México, preservando gran parte de su arquitectura colonial y su valor histórico.

Más allá de su relevancia arquitectónica, Hacienda de los Morales se ha distinguido por ofrecer una experiencia gastronómica que honra la cocina mexicana tradicional con un enfoque elegante y contemporáneo.

Su propuesta culinaria combina recetas emblemáticas, ingredientes nacionales y altos estándares de servicio, convirtiéndose en un referente tanto para visitantes nacionales como internacionales.

A lo largo de las décadas, el recinto también se ha consolidado como un importante punto de encuentro para eventos sociales, empresariales y diplomáticos, fortaleciendo su papel dentro de la industria de la hospitalidad y el turismo en México.

En un entorno donde la industria restaurantera enfrenta constantes cambios y nuevos retos, Hacienda de los Morales representa la importancia de preservar la identidad, la calidad y la tradición como elementos fundamentales para mantenerse vigente.

Hoy, este emblemático espacio continúa siendo un referente de la gastronomía mexicana y un ejemplo de cómo la historia, la cultura y la excelencia culinaria pueden convivir en un mismo lugar, consolidándose como parte esencial del patrimonio gastronómico de la Ciudad de México.

# NUESTRA COMUNIDAD:

## SONIA: COCINA MEXICANA CONTEMPORÁNEA CON IDENTIDAD Y CREATIVIDAD.

La escena gastronómica de la Ciudad de México continúa posicionándose como una de las más dinámicas e innovadoras del mundo. Dentro de esta evolución culinaria, Sonia se ha consolidado como una propuesta que celebra la cocina mexicana contemporánea desde una visión creativa, cercana y profundamente conectada con el producto local.

Ubicado en la colonia Juárez, Sonia ha llamado la atención por ofrecer una experiencia gastronómica que combina técnica, sensibilidad y respeto por los ingredientes mexicanos. Su propuesta se caracteriza por reinterpretar sabores tradicionales a través de una cocina actual, fresca y en constante exploración, manteniendo siempre la esencia de la identidad culinaria nacional.

Uno de los elementos que distingue al restaurante es su enfoque en el producto de temporada y el trabajo con productores locales, una práctica que refleja el creciente interés de la industria restaurantera por impulsar cadenas de valor más sostenibles y responsables. Esta visión permite que cada menú evolucione continuamente y ofrezca nuevas experiencias a los comensales.

Además de su propuesta culinaria, Sonia destaca por crear un ambiente íntimo y contemporáneo donde el diseño, la hospitalidad y la atención al detalle forman parte integral de la experiencia. El restaurante representa una nueva generación de espacios gastronómicos en la Ciudad de México: conceptos que priorizan la autenticidad, la creatividad y la conexión emocional con el comensal.

En un contexto donde la gastronomía mexicana sigue ganando reconocimiento internacional, restaurantes como Sonia demuestran cómo la innovación puede convivir con la tradición para construir propuestas sólidas, relevantes y con identidad propia.

Más que una tendencia, Sonia refleja el momento actual de la cocina mexicana: una gastronomía orgullosa de sus raíces, abierta a la experimentación y comprometida con ofrecer experiencias de alto valor culinario y cultural.



NUEVA  
**Modelo0%**

100% SABOR MODELO  
0% ALCOHOL



18 0.4% ALC.VOL. ALIMENTATE SANAMENTE

# DISTINTIVO T:

## AMR Y CONSEJO REGULADOR DEL TEQUILA FORTALECEN LA PROFESIONALIZACIÓN DEL SECTOR.

POR: ITZEL PANIAGUA



**El tequila es una de las bebidas más representativas de México: es un símbolo de identidad, cultura y tradición reconocido a nivel internacional. Con el objetivo de garantizar el correcto servicio, conocimiento y promoción de esta bebida emblemática, el Consejo Regulador del Tequila desarrolló el Distintivo T, una iniciativa que busca profesionalizar a quienes tienen contacto directo con el consumidor y elevar la experiencia alrededor del tequila dentro de la industria restaurantera.**

Este distintivo surge como una herramienta de capacitación y certificación que fortalece el conocimiento sobre la historia del tequila, sus procesos de elaboración, categorías, denominaciones, servicio responsable y maridaje, permitiendo que meseros, bartenders, capitanes, gerentes y colaboradores se conviertan en verdaderos embajadores de esta bebida mexicana.

Como parte de la misión de la Asociación Mexicana de Restaurantes (AMR) de impulsar la profesionalización y brindar herramientas de valor a sus socios, se consolidó un convenio de colaboración estratégico con el Consejo Regulador del Tequila, permitiendo acercar esta capacitación a los restaurantes afiliados y generar oportunidades de desarrollo para sus equipos de trabajo.



Del 18 al 20 de mayo se llevó a cabo la segunda edición del curso para la obtención del Distintivo T, reuniendo a 47 participantes provenientes de restaurantes como El Japonés, Brunno, Atenti, Estoril, Ofelia Botanero, Papa Bils, Scozzi y Claustro de Sor Juana, quienes fortalecieron sus conocimientos y habilidades alrededor del servicio especializado del tequila.

La capacitación tuvo como sede el Colegio Superior de Gastronomía, institución aliada de la AMR que continúa abriendo sus puertas para impulsar iniciativas enfocadas en el desarrollo y crecimiento profesional de la industria gastronómica.

El interés y la respuesta positiva obtenida en estas primeras ediciones confirman la relevancia de seguir impulsando programas que generen valor real para el sector, por lo que ya se encuentra programada la tercera edición del curso los próximos 8, 9 y 10 de junio, reafirmando el compromiso de la AMR con la capacitación continua y con la construcción de una industria restaurantera cada vez más preparada rumbo a los retos y oportunidades que vienen para el país. Porque profesionalizar al talento también es fortalecer el futuro de nuestra industria.



# COMIDA MENSUAL:

## FORTALECEMOS VÍNCULOS Y GENERAMOS COMUNIDAD.

En la Asociación Mexicana de Restaurantes (AMR) llevamos a cabo el pasado martes 12 de mayo de 2026 una nueva edición de nuestra Comida Mensual de Socios, teniendo como sede el restaurante Tigre de Grupo Costeño, un espacio que nos permitió reunir a socios afiliados, aliados estratégicos y representantes de distintos sectores vinculados con la hospitalidad y el turismo.

POR: ITZEL PANIAGUA



En esta edición contamos con la presencia de nuestros afiliados, así como del equipo comercial de Grupo Modelo, equipo de Mifel y con la presencia del Subdirector de Promoción Turística de la Ciudad de México, quienes compartieron con nosotros una jornada de diálogo, cercanía y construcción de relaciones que fortalecen nuestro sector.

La experiencia estuvo acompañada por una selección especial de bebidas que enriquecieron el encuentro. Iniciamos la comida compartiendo una Michelob Ultra bien fría, creando el ambiente perfecto para comenzar una tarde de conversación y networking. Posteriormente disfrutamos Tequila 1800 de Jose Cuervo, además de una propuesta vinícola presentada por Chuy Rivera con etiquetas Grenache y Malbec, generando una experiencia que impulsó la convivencia y el intercambio entre los asistentes.



Más allá de un encuentro social, nuestras comidas mensuales buscan generar espacios de valor donde se fortalezcan alianzas, se compartan ideas y se creen oportunidades para nuestra industria.

Creamos comunidad porque creemos que cuando trabajamos en equipo, la industria se fortalece. Seguiremos construyendo espacios que nos permitan conectar, colaborar y crecer juntos.

Porque unidos somos más fuertes.



# 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



# CASTA DE VINOS Y LA DISRUPTIVA DESTACAN EN EUROVINO FRANKFURT 2026: INNOVACIÓN MEXICANA CON VISIÓN GLOBAL.

POR: CLAUDIA HORTA



En un contexto donde la industria vitivinícola evoluciona hacia nuevos formatos y experiencias de consumo, Casta de Vinos y La Disruptiva participaron en Eurovino Frankfurt 2026, una de las ferias especializadas más importantes del sector en Europa, celebrada el 1 y 2 de marzo en Frankfurt, Alemania. La presentación estuvo encabezada por la winemaker Claudia Horta Meza, quien representó a Casta de Vinos mostrando una propuesta que integra identidad mexicana, innovación y visión comercial internacional.

Durante el evento se presentaron vinos de mínima intervención de Baja California; destacaron etiquetas como Flor de Roca, Casta Blanca, Petit Verdot, Domina y Casta Tinta Syrah, además de la nueva línea experimental "Te la Exprimo", enfocada en la expresión auténtica del viñedo y procesos respetuosos con el origen. Estos vinos despertaron un notable interés entre profesionales europeos, especialmente en mercados como Alemania y Escandinavia, donde crece la demanda por vinos naturales, honestos y con identidad territorial.

Como parte de la estrategia internacional, se presentó también un modelo comercial orientado a distribuidores europeos bajo formato Ex Works (EXW), facilitando acceso directo desde origen y optimizando costos logísticos. Este esquema incluyó tanto los vinos de Casta de Vinos como los productos de La Disruptiva, proyecto presentado por Ana Sofía Castañeda Horta, quien mostró su línea de vinos premium en lata: blanco, espumoso, tinto y rosado. La Disruptiva destacó por su enfoque hacia nuevos hábitos de consumo, ofreciendo un formato práctico y sostenible ideal para espacios HoReCa, eventos y contextos lifestyle.

El vino en lata permite servicio rápido, control por unidad, reducción de merma y consistencia en la experiencia del consumidor. Uno de los elementos más valorados durante la feria fue la narrativa del proyecto: mujeres mexicanas elaborando vino en España, una historia que conecta con valores actuales del mercado global como autenticidad, diversidad, origen y propósito. Asimismo, la sostenibilidad fue un eje central de la propuesta. Los vinos cuentan con certificaciones ecológicas europeas, producción responsable y certificación vegana, factores cada vez más relevantes para consumidores internacionales que priorizan la trazabilidad y el impacto ambiental.

La participación en Eurovino Frankfurt 2026 consolidó a Casta de Vinos y La Disruptiva como proyectos mexicanos capaces de integrarse a las nuevas tendencias del vino mundial, demostrando que México no solo produce vinos de calidad, sino que también impulsa nuevas formas de entender, distribuir y consumir el vino a nivel global.



# EL TEQUILA Y SUS ESTILOS:

## UNA BEBIDA QUE EVOLUCIONÓ HASTA CONVERTIRSE EN LUJO MEXICANO

POR: ITZEL PANIAGUA



**Hablar de tequila ya no es hablar únicamente de una bebida tradicional mexicana: hoy es hablar de herencia, técnica, identidad y sofisticación. Desde los campos de agave azul en Jalisco hasta las barras más exclusivas del mundo, el tequila ha evolucionado hasta convertirse en uno de los destilados premium más reconocidos a nivel global. Pero, ¿qué hace diferente a cada tipo de tequila?**

**Blanco:** la expresión más pura del agave

El tequila blanco representa la esencia original del agave azul. Al no pasar por procesos de añejamiento, conserva perfiles frescos, herbales y cítricos, con notas intensas de agave cocido y un carácter limpio en boca. Es ideal para quienes buscan sabores vibrantes y auténticos, ya sea derecho o en coctelería fresca. En el caso de Tequila 1800, este perfil nace desde la selección de agaves maduros cultivados en las faldas del Volcán de Tequila y un proceso tradicional que incluye hornos de mampostería y doble destilación en alambiques de cobre.

**Reposado:** equilibrio entre frescura y madera

El tequila reposado permanece un tiempo en barricas de roble, lo que le aporta mayor suavidad y complejidad aromática. Aquí aparecen notas dulces, especiadas y frutales que conviven con la frescura del agave.

Los reposados suelen ser la puerta de entrada para consumidores que comienzan a explorar tequilas más elegantes y estructurados. En 1800 Reposado, las barricas de roble americano y francés generan aromas de miel, frutas tropicales y especias suaves.

**Añejo:** el tequila que transformó la industria

El tequila añejo marcó un antes y un después en la percepción global del tequila. Mientras otros destilados envejecidos como el whisky o el cognac dominaban el segmento premium, el tequila aún era subestimado.

Fue entonces cuando nació el primer tequila añejo de la historia: 1800 Añejo. Su proceso de maduración en barricas durante al menos doce meses permitió desarrollar perfiles más complejos, profundos y sofisticados, con notas de cacao, café, frutos secos y roble tostado.





**Cristalino: la nueva cara del tequila contemporáneo**

Uno de los estilos más modernos es el tequila cristalino: un añejo filtrado cuidadosamente para retirar su color, pero conservando la complejidad adquirida en barrica.

El resultado es una bebida suave, elegante y visualmente cristalina, diseñada para consumidores que buscan sofisticación y versatilidad. En el caso de 1800 Cristalino, el proceso incluye un terminado en barricas de Oporto que aporta notas de frutos rojos, miel y chocolate.

**Más que una bebida, una expresión cultural**

Cada tipo de tequila cuenta una historia distinta: del campo, del tiempo, de la barrica y de la evolución de México como referente mundial en destilados premium.

Hoy, el tequila no solo representa tradición; también innovación, lujo y orgullo nacional. Y detrás de cada botella existe un proceso artesanal que comienza muchos años antes de llegar a la copa.



# REPRESENTACIÓN, PRESENCIA Y COMUNIDAD:

## LA AMR EN MICHELIN MÉXICO 2026

Por: Itzel Paniagua



Tuve la oportunidad de asistir a la ceremonia Michelin México 2026 representando a la Asociación Mexicana de Restaurantes, en una noche que celebró el talento, la disciplina y el trabajo que impulsa a nuestra industria gastronómica.

La edición de este año reconoció nuevas propuestas que continúan fortaleciendo la escena culinaria del país, destacando restaurantes como Gaba y La Once Mil en Ciudad de México, así como Huniik, La Barra de Huniik, Ixi'im en Yucatán, Alcalde y Xokol en Jalisco que obtuvieron su primera estrella Michelin.

Asimismo, Pujol y Quintonil refrendaron sus dos estrellas, consolidando su posición como referentes de la gastronomía mexicana.

Más allá de los reconocimientos, me quedo con algo importante: la industria restaurantera necesita representación, cercanía y presencia en los espacios donde se construyen las conversaciones que marcarán su futuro. Desde la AMR seguiremos impulsando comunidad, fortaleciendo vínculos y generando puentes entre restauranteros, chefs, aliados y líderes de nuestra industria.

Porque la restaurantería también se construye estando presentes.



# CAPACITACIÓN

## Taller de Técnicas de Ventas Sugestivas

**MAYO 26 y 27**  
martes miércoles

9:00-14:00 HRS.

Dirigido a  
Capitanes, meseros y personal de servicio de restaurantes

### INSTRUCTOR

**Fernando del Moral Muriel**  
Coordinadora:  
Martha Infante Bernal

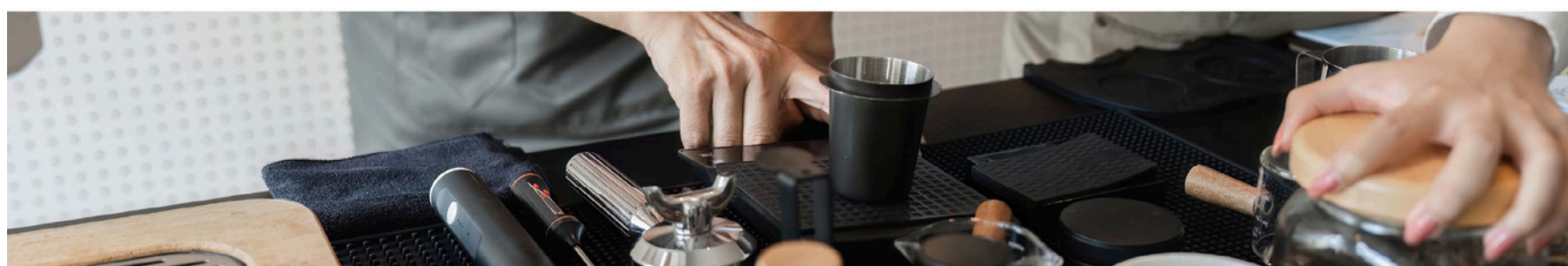
Superior de Gastronomía  
Av. Sonora 189, Hipódromo Condesa, CDMX

\$2,000 SOCIOS

\$2,800 NO SOCIOS

### TEMARIO

1. Diferencia entre comprar y vender. 2. Conocimientos necesarios para el vendedor profesional en un restaurante.
3. Diferencias entre tomar una orden y vender sugestivamente.
4. Cómo sugerir de forma apetitosa. 5. Técnicas de venta sugestiva.
6. Descripción atractiva de platillos y bebidas. 7. Tipos de clientes y cómo atenderles. 8. Las 4 C de la propina. 9. Autoevaluación final.



**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](http://amr.org.mx)

**BOLETÍN** AMR-DICARES

**INICIO**

