



## Industria

JUNTA DE CONSEJO  
DIRECTIVO DE LA AMR

[LEER MÁS](#)



## Jurídico

INDICACIÓN DE LAS CALORÍAS  
DE LOS ALIMENTOS EN  
LOS MENÚS DE LOS  
RESTAURANTES

[LEER MÁS](#)



## Economía

LA ECONOMÍA ESTÁ SÓLIDA,  
AFIRMA SHEINBAUM ANTE  
POSICIÓN DE BANQUEROS

[LEER MÁS](#)



## Eventos

¿CUÁNDO ES EL DÍA DEL  
PADRE 2024 EN MÉXICO?

[LEER MÁS](#)

TENERTE COMO PADRE  
SIEMPRE SERÁ EL MEJOR  
REGALO DEL MUNDO

FELIZ  
DÍA  
PAPÁ



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



## Economía

ESTIMA SEDECO DERRAMA  
ECONÓMICA DE 3 MIL  
874 MDP DURANTE JUNIO

[LEER MÁS](#)



## Eventos

COMEPESCA PRESENTÓ 8VO  
NETWORKING PROMOViendo  
EL COMERCIO Y CONSUMO  
RESPONSABLE

[LEER MÁS](#)



## Gastronomía

GRANADA CHINA Y  
SUS BENEFICIOS

[LEER MÁS](#)



## Capital Humano

LABORAL O PENAL, ¿CUÁL  
ES LA VÍA PARA DENUNCIAR  
LAS JORNADAS DE TRABAJO  
EXCESIVAS?

[LEER MÁS](#)



## CURSOS Y TALLERES ONLINE

APRENDE Y CRECE CON CESSA

Prepárate para evolucionar en la Industria de la Hospitalidad en:

narda.rubio@cessa.edu.mx | t. +52 (55) 6673 5278 | cessa.edu.mx

- ♦ Administración de Personal en Restaurantes
- ♦ Manejo Higiénico de Alimentos
- ♦ Planeación de Eventos
- ♦ Efectividad de la Operación Hotelera
- ♦ Inversión para una Empresa de Banquetes
- ♦ Control de Costos para la Operación del Servicio de Alimentos





## Industria

# JUNTA DE CONSEJO DIRECTIVO DE LA AMR

El pasado martes 11 de junio se llevó a cabo la junta de Consejo Directivo de la Asociación Mexicana de Restaurantes (AMR) y más tarde la Comida Mensual donde contamos con diversos invitados, teniendo como sede el restaurante Bistró 83, ubicado en Amargura 17, San Ángel, Ciudad de México.

La Junta se llevó a cabo bajo estricto seguimiento de la Orden del Día. Se tocaron varios puntos en el Informe del Lic. Jorge Mijares Rincón Gallardo, Presidente de la AMR, como la entrega de diplomas a la quincuagésima sexta generación del Colegio Superior de Gastronomía.

El Lic. Daniel Loeza Treviño, Representante ante Alcaldías de la CDMX, compartió su experiencia como asistente a diversos eventos en la CDMX en representación de la AMR. Por su parte, el Ing. Armando Palacios Guerrero, Secretario Técnico de la AMR, presentó el proyecto para incrementar el número de Socios en la AMR.





Al término de la junta, el Lic. Jorge Mijares agradeció a Horacio Armendáriz, Chef Ejecutivo del restaurante **Bistró 83**, por ser el anfitrión de esta junta-comida y por sumarse a la AMR. De igual manera, dio la bienvenida a **MIFEL** como nuevo Socio Estratégico de la AMR, quienes fueron muy bien recibidos por la industria restaurantera.

Posteriormente, los asistentes pasaron al salón donde pudieron degustar el menú que constó de:

- **ENTRADA:** Queso Brie tibio, Dip de espinaca, Taquitos de camarón, Tostaditas de atún
- **PLATO FUERTE:** Filete de res en su jugo, Huachinango en salsa de cítricos, Coq au vin
- **POSTRE:** Pie de limón, Ferrero, Pastel de zanahoria



El maridaje de la comida estuvo a cargo de los vinos de las bodegas Emilio Moro.

**INICIO**





## Jurídico

En investigaciones realizadas sobre la obligación de incluir las calorías de los alimentos en los menús de los Restaurantes, tanto en la Ley General de Salud, la Ley de Establecimientos Mercantiles para la Ciudad de México, la Ley Federal de Protección al Consumidor, y diversas Normas Oficiales Mexicanas relacionadas con los alimentos, no se contiene disposición alguna de la que se desprenda la obligación de que en los menús de los Restaurantes deban indicarse las calorías de los alimentos.

## INDICACIÓN O NO DE LAS CALORÍAS DE LOS ALIMENTOS EN LOS MENÚS DE LOS RESTAURANTES

En la Ciudad de México existen Restaurantes que, en sus menús de alimentos, indican tanto los gramajes, como las calorías, sin embargo, se considera que es más bien una decisión de servicio.

Hay un antecedente de que, en junio de 2017, la CANIRAC firmó con el Gobierno Federal un compromiso para impulsar comida saludable, disminuir obesidad y diabetes, recomendando a sus agremiados en ese entonces, incluir en sus menús las calorías de los alimentos como una decisión voluntaria y de apoyo.

FUENTE: Jurídico AMR

INICIO

EL TAMAÑO

PERFECTO

SÍ EXISTE...



CAJA CON 200 SACHETS



[@HerdezFS](#) [@herdezfoodserviceoficial](#) [@herdezfoodservice](#) [Herdez Food Service](#) [Herdez Food Service](#) [www.herdezfoodservice.com.mx](#) Llama al 01 (800) 2289 HFS (437)



INICIO





## Economía

La Asociación de Bancos de México, en voz de su presidente, Julio Carranza, señaló que la volatilidad de los mercados no es signo de alarma para el sistema financiero.

# LA ECONOMÍA ESTÁ SÓLIDA, AFIRMA SHEINBAUM ANTE POSICIÓN DE BANQUEROS

La virtual presidenta electa, Claudia Sheinbaum Pardo, calificó como muy buena la posición de los banqueros que llaman a la tranquilidad ante la volatilidad del peso.

“El comunicado de la asociación de bancos es muy bueno, dicen lo que hemos venido diciendo; que la economía está sólida, que es algo transitorio”, comentó.

En entrevista a su llegada a la casa de transición, dijo que la economía de México está sólida y que la inestabilidad de la moneda mexicana es algo transitorio.

Adelantó que grabará un mensaje para sus redes sociales con diversos temas.

Además, refirió que continuará con reuniones con su equipo para revisar el programa de gobierno 2024-2030. Recordó que iniciará su gira con el presidente Andrés Manuel López Obrador.

FUENTE: Milenio

INICIO



## Eventos

*El Día del Padre es una fecha especial para reconocer la labor y dedicación de los papás.*

El Día del Padre es una fecha especial para reconocer la labor y dedicación de los papás. En 2024, esta celebración tendrá cambios en ciertos estados de México, destacándose Baja California con una nueva fecha para brindar un descanso a los padres.

## ¿CUÁNDO ES EL DÍA DEL PADRE 2024 EN MÉXICO? EN ESTE ESTADO HABRÁ CAMBIO DE FECHA

### ¿Cómo surgió el día del padre?

El Día del Padre es una celebración que, aunque no tiene una fecha fija en México, se ha convertido en un momento esperado para honrar a los papás. La idea de celebrar este día surgió en 1910, gracias a Louise Smart Dood, una mujer estadounidense que buscaba reconocer el papel de los padres en la sociedad. Fue en 1972 cuando se oficializó en Estados Unidos, proclamándose el tercer domingo de junio como el Día del Padre. En México, la celebración no tiene una fecha oficial de inicio, pero se cree que fue adoptada a partir de la influencia estadounidense, comenzando a celebrarse ampliamente desde la década de 1950.





## ¿Cuándo es el Día del Padre 2024 en México?

En México, el Día del Padre se celebra tradicionalmente el tercer domingo de junio, que en 2024 será el 16 de junio. Sin embargo, este año trae una novedad en Baja California. Durante una reunión en abril de 2024, la gobernadora Mariana Del Pilar Ávila Olmeda y el Sindicato acordaron cambiar la fecha de esta celebración en el estado. El Día del Padre se trasladará al tercer viernes de junio, que en 2024 será el 21 de junio. Esta decisión permitirá a los trabajadores disfrutar de un día de descanso y pasar tiempo con sus familias.

Este cambio en Baja California no se aplicará a todos los estados de la República Mexicana, ni a todos los padres trabajadores. Sin embargo, marca un precedente importante y abre la posibilidad de que otras regiones consideren ajustar la fecha en el futuro. La iniciativa ha sido bien recibida por muchos, quienes la ven como un avance hacia una mejor conciliación

entre trabajo y vida personal, aunque también hay quienes opinan que debería ser una medida adoptada a nivel nacional.

## El Día del Padre en otros países

El Día del Padre se celebra en diferentes fechas alrededor del mundo. En España, Italia y Portugal, coincide con el Día de San José, el 19 de marzo. En Estados Unidos, Colombia, Argentina, Venezuela, Chile y Reino Unido, se celebra el tercer domingo de junio. En países como Líbano, Egipto y Jordania, se celebra el primer día de verano, mientras que en Estonia, Suecia, Finlandia y Noruega, se celebra el segundo domingo de noviembre.

El Día del Padre es una oportunidad para reconocer y celebrar a los papás por su amor y dedicación. El cambio de fecha en Baja California para 2024 refleja un esfuerzo por brindarles un día especial en compañía de sus familias. A medida que se acerca esta fecha, la celebración sigue siendo una ocasión importante para todos, sin importar cuándo se conmemore.

FUENTE: El Universal

INICIO





FELIZ DÍA  
PAPÁ

TENERTE COMO PADRE  
SIEMPRE SERÁ EL MEJOR  
REGALO DEL MUNDO



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

INICIO



Coca-Cola



Mifel

Rappi



## Economía

La Secretaría de Desarrollo Económico (SEDECO) informa que las actividades con motivo de la celebración del Día del Padre el próximo domingo 16 de junio, dejarán una derrama económica por 2 mil 785 millones de pesos (mdp); mientras que, el 29 junio, la realización de la Marcha del Orgullo LGBTTTIQ+ producirá mil 89 mdp, lo que representa una derrama combinada de 3 mil 874 mdp, que beneficiará principalmente a los sectores del comercio y servicios.

El titular de SEDECO, Fadlala Akabani Hneide, explicó que, en comparación con 2023, el festejo del Día del Padre generará 7.6 por ciento más, es decir, 200 mdp adicionales. Mientras que, en el caso de la Marcha del Orgullo LGBTTTIQ+, crecerá en un 11.2 por ciento, lo que representa un aumento de 110 mdp.

## ESTIMA SEDECO DERRAMA ECONÓMICA DE 3 MIL 874 MDP DURANTE JUNIO CON MOTIVO DEL DÍA DEL PADRE Y MARCHA LGBTTTIQ+

“El Día del Padre estará beneficiando a 59 mil 520 unidades económicas en las que laboran 444 mil personas, siendo los giros más recurridos restaurantes, bares, tiendas departamentales y aparatos electrónicos.

Mientras que la Marcha del Orgullo LGBTTTIQ+ beneficiará a 14 mil negocios dedicados al entretenimiento nocturno, bares, venta de disfraces y consumibles de temporada, en los que trabajan 136 mil personas”, detalló.

Fadlala Akabani señaló que hacia el término del primer semestre de 2024, el acumulado de derramas económicas por días festivos suma 28 mil 592 millones de pesos, y han beneficiado a 363 mil 926 negocios capitalinos, así como a 2 millones de trabajadores, lo que confirma el gran momento que vive la Ciudad de México en términos económicos en todos los sectores.

Finalmente, la SEDECO invita a la ciudadanía a realizar sus compras en lugares establecidos, así como en micro y pequeños negocios locales, con el fin de contribuir a la economía de los Mercados Públicos y negocios ubicados al interior de las calles y colonias en la Ciudad de México.

FUENTE: Secretaría de Desarrollo Económico (SEDECO)

INICIO



**COMEPESCA**  
CONSEJO MEXICANO DE PROMOCIÓN DE LOS  
PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUÍCOLAS, A.C.

El Consejo Mexicano de Promoción de los Productos Pesqueros y Acuícolas (COMEPESCA) presentó el 8vo Networking denominado Promoviendo el comercio y consumo responsable de especies mexicanas que tiene por objetivo fortalecer el consumo de pescados y mariscos de forma sustentable al establecer un vínculo entre productores, compradores y comercializadores; en cada mesa de negocio se concretaron transacciones para la compra y venta de alimentos nacionales como ostión, pulpo, camarón, tilapia, trucha, jaiba y huachinango.

## Eventos

# COMEPESCA PRESENTÓ “8VO NETWORKING PROMOVRIENDO EL COMERCIO Y CONSUMO RESPONSABLE DE ESPECIES MEXICANAS”

Álvaro de Tomás Kutz, secretario de COMEPESCA, explicó que este formato permite conocer de primera mano los productos que genera este sector ya que los productores tienen oportunidad de presentar información sobre el origen, características, forma de pesca y precios de sus productos a los posibles compradores generando así una relación comercial de forma directa.



Coca-Cola



Mifel

Rappi

# MAPA de proyectos PESQUEROS Y ACUÍCOLAS SOSTENIBLES y en procesos de SOSTENIBILIDAD\*

**COMEPESCA**  
COMISIÓN NACIONAL PARA EL DESARROLLO SOSTENIBLE DE LA PESQUERÍA

**PESCA CON FUTURO**  
COMUNIDAD NO SÓLO DE PESCA

**CONOCE NUESTRAS HERRAMIENTAS DE CONSULTA**

**DICIEMBRE 2023**

En el 8vo Networking Promoviendo el comercio y consumo responsable de especies mexicanas participaron cinco compradores: Grupo Presidente, Grupo Santa Fe, Aeroméxico, Grupo Accor y Cambalache restaurantes y más de 20 productores y comercializadores de pescados y mariscos como el bagre, totoaba de cultivo, atún aleta amarilla, lobina rayada y barrilete. Los productores ofertan productos de calidad que benefician la salud de los consumidores.

El programa incluyó el desarrollo de la “Primera Mesa Redonda de Sostenibilidad” que generó un diálogo entre las organizaciones y participantes del sector pesquero y acuícola para conocer e identificar las acciones que están implementando en pro de la sostenibilidad, además de establecer alianzas para el desarrollo de un sector más competitivo y el cuidado del medio ambiente.

Participaron en las mesas de negocio los productores Santomar, Omega Azul, SSCP

Inglogar de Nayarit, SSCP Punta Sacrificio, Pulmero, Grupomar, Manta Bay, Sol Azul, Baja Shellfish, Todo Marisco, Bluefiná, Regal Springs, Orca Seafoods, Truchas sustentables, Pacífico Aquaculture, IMIPAS y CONMECOOP y, los comercializadores: Pesca Pacífico, Santa María de la Baja, El Sargazo, Tapias Seafoods, Neve Palmas Manjares del Océano, Kun Products y El Arrecife.

COMEPESCA dará seguimiento a las negociaciones generadas en este encuentro que se presenta en su octava edición y que se ha destacado por la relación directa entre los participantes quienes también reciben información desarrollada por #PescaConFuturo como el Fichero de Especies y el Mapa de Proyectos Pesqueros y Acuícolas Sostenibles y en Proceso de Sostenibilidad que registra 59 productos y señala la zona de origen de cada uno de ellos.

[www.pescaconfuturo.com](http://www.pescaconfuturo.com)

TEXTO: Azucena Suárez

INICIO



# QUESO EXTRAORDINARIO TODOS LOS DÍAS



**SARTORI**



**INICIO**





Rígida por fuera con una pulpa gelatinosa con sabor dulce por dentro, la granada China o granadilla, como popularmente la conocemos en México, es una fruta con un aspecto único y con un sabor exótico. Mide más o menos lo mismo que una naranja. Su cáscara es lisa, delgada, rígida y quebradiza, de color anaranjado.

No nos dejemos engañar por el nombre, es una fruta originaria del centro de México, América Central y Sudamérica, desde Colombia, Venezuela, Ecuador, hasta el sur de Perú.

*Passiflora ligularis* y pertenece a la misma familia del maracuyá, sin embargo, son diferentes especies. Cuáles son las diferencias, la pulpa que envuelve a las semillas dentro de la granadilla es de color gris, algo transparente. Mientras, que en el maracuyá es naranja, y aunque es más brillante la pulpa es más densa.

## Gastronomía

# GRANADA CHINA Y SUS BENEFICIOS

La podemos encontrar en los supermercados o mercados de la CDMX con un rango de \$120-\$130 pesos mexicanos el 1kg de granada china.

### BENEFICIOS DE LA GRANADA CHINA O GRANADILLA

Se consume fresca, y se recomienda disfrutarla en todas las etapas de la vida, ya que tiene mucha vitamina C y potasio.

La granada China contiene flavonoides, antioxidantes, antiinflamatorias, digestivas y ansiolíticas, vitaminas A y C, y minerales como magnesio, fósforo, potasio y calcio. Favorece la pérdida de peso, regular la presión arterial, favorecer el desarrollo y crecimiento en niños, ayuda a disminuir el estrés y la ansiedad.





## EN QUÉ ALIMENTOS LA PODEMOS CONSUMIR

Cuando alcanza su maduración no se nota ya que el aspecto de su cáscara no cambia.

La *granada China* es jugosa y aromática. La podemos consumir de muchas formas divertidas, se puede comer fresca simplemente abriendo la cáscara, en jugos, en aguas frescas, cocteles, nieves, mermeladas, helados, soufflés, salsas y yogurt.

## HELADO DE MANGO CON GRANADA CHINA

**Tiempo de preparación:** 5 minutos

**Tiempo total:** 3 horas

4 porciones

### Ingredientes:

- 100 g de pulpa de granada China
- 1 mango natural (pulpa)
- 200 g de yogurt natural (de preferencia bajo en azúcar)

### Preparación:

1. Licuar todos los ingredientes, colocar en recipientes individuales o en las formas de paletas de helado.

2. Congelar durante al menos 3 horas y consumir.

Otra forma de prepararlo, es licuando solo el yogurt con el mango y luego agregar la pulpa de la granada China, de esta forma quedarán las semillas enteras.

FUENTE: Animal Gourmet

INICIO





*Como otros delitos de explotación laboral, los horarios de trabajo que exceden los límites legales ya pueden ser denunciados por la vía laboral y penal.*

Las jornadas laborales que exceden el límite legal son consideradas como un delito de explotación laboral, ¿cómo puede un trabajador denunciar que está siendo víctima de esta situación?

Una vez publicada en el Diario Oficial de la Federación (DOF) la reforma a la Ley General para Prevenir, Sancionar y Erradicar los Delitos en Materia de Trata de Personas y para la Protección y Asistencia a las Víctimas de estos Delitos, entró en vigor en junio de este año, entre las modificaciones se incorporaron las jornadas de trabajo superiores al máximo legal establecido en la Ley Federal del Trabajo (LFT) como un delito.

## Capital Humano

# LABORAL O PENAL, ¿CUÁL ES LA VÍA PARA DENUNCIAR LAS JORNADAS DE TRABAJO EXCESIVAS?

En ese sentido, la Ley Federal del Trabajo establece un límite legal de 48 horas semanales, y posterior a esto, el tiempo extraordinario no puede exceder las nueve horas por semana.

De esta manera, los horarios de trabajo que superen el máximo de tiempo extraordinario considerado en la LFT, pueden ser considerados como un delito de trata de personas. Aquí te decimos cuál es el proceso para denunciarlo:





## Dos vías de denuncia

Para Diego García Saucedo, socio director de García Velázquez Abogados, hay dos vías para denunciar la explotación laboral: la primera es hacer una denuncia ante la Secretaría del Trabajo y Previsión Social (STPS) para que su dirección de inspección haga una visita, sobre todo de las condiciones generales de trabajo.

*“Esto, primero para acreditar que no existe la formalidad de la estipulación de las jornadas, porque evidentemente cuando hay una jornada excesiva, pues no están pagando horas extras, seguramente no hay un contrato individual de trabajo estipulado por escrito y en manos de ambas partes, y todas son violaciones a la legislación, de lo cual derivarán las multas”, explica.*

Los trabajadores pueden reportar a la STPS de manera anónima vulneraciones de derecho al correo electrónico [inspeccionfederal@stps.gob.mx](mailto:inspeccionfederal@stps.gob.mx), compartiendo el motivo de denuncia, el nombre de la empresa, la dirección, entre otros datos que ayuden a la dependencia a analizar el caso. Esto puede derivar en una inspección extraordinaria.

Durante el acto de inspección, se puede dar vista al Ministerio Público por posible comisión de delitos contemplados en esta Ley General. *“De tal manera que habría multa por el lado de la STPS, que posteriormente le llegara al patrón, toda vez que se detectaron esas violaciones a la legislación laboral”,* refiere el socio director de García Velázquez Abogados.

Por otra parte, al dar aviso al Ministerio Público se toma la segunda vía: la laboral-administrativa por parte de la Secretaría del Trabajo; y por el otro lado, el acuerdo penal que se tramita ante el Ministerio Público, quien abrirá una carpeta de investigación por la posible comisión del delito de explotación laboral.

Al abrir esta carpeta se van a solicitar diversos medios de prueba, para que el Ministerio Público de la Fiscalía investigue el caso, una de ellas, y que será medular, será el resultado de esas inspecciones laborales.

*“Con base en esto, en que existe una actuación de una autoridad de la Secretaría del Trabajo donde se verificó que sí existen violaciones a la legislación laboral y que se cometen abusos contra las personas, entonces se solicitará que se haga una denuncia penal”,* señala Diego García Saucedo.





## Acompañamiento del Consejo Ciudadano

Salvador Guerrero Chiprés, presidente del Consejo Ciudadano para la Seguridad y Justicia de la Ciudad de México, afirma que la entrada en vigor de esta reforma ayuda a tener sanciones y penas mayores para quienes incurren en delitos de explotación laboral.

*“Es importante que se incrementen las acciones que permitan generar la impresión de que se puede erradicar la impunidad, que se fortalezca el marco normativo”, dice.*

En este tenor, el Consejo Ciudadano es otra instancia que puede dar acompañamiento a las personas víctimas de delitos de explotación laboral a través de la línea telefónica 800-5533-000.

*“Nosotros podemos ayudar con la guía o con el acompañamiento al Ministerio Público a las familias o personas que dan testimonio para denunciar casos de explotación laboral”, comenta.*

## Explotación laboral de niños, otro delito a seguir

Uno de los delitos de trata de personas con fines de explotación laboral es el trabajo infantil.

Salvador Guerrero Chiprés pide no perder de vista esta situación y reportarla a la línea telefónica de la organización.

El Consejo Ciudadano es parte de una academia de auxilio y colabora con el Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia (DIF) nacional y su sistema de procuradurías, con el DIF local, con la Fiscalía General de Justicia en la Ciudad de México y otras instancias que garantizan la protección de la niñez.

Sin embargo, agregó que es importante conocer todo el contexto, la situación en la que viven muchas familias, esto es que 33% de las familias está sostenida solamente por la mamá.

*“Entonces hay ocasiones en que la mamá está abrumada por cuestiones económicas y pide a los niños que la ayuden, puesto que no hay papá, abuelito, no hay nadie más”, comparte.*

El 34% de los reportes que recibe el Consejo Ciudadano de todo el país, provienen del trabajo ilegal infantil en las calles, entonces es ahí donde está el problema central, dice Salvador Guerrero Chiprés.

En general nosotros creemos que esta decisión fortalece el marco normativo, pero ahora hay que fortalecer la capacidad institucional, afirma.

FUENTE: El Economista

INICIO



**CESSA**  
universidad  
Online

# CURSOS Y TALLERES ONLINE

## APRENDE Y CRECE CON CESSA



Prepárate para evolucionar en la  
Industria de la Hospitalidad en:

- ♦ Administración de Personal en Restaurantes
- ♦ Control de Costos para la Operación del Servicio de Alimentos
- ♦ Manejo Higiénico de Alimentos
- ♦ Planeación de Eventos
- ♦ Efectividad de la Operación Hotelera
- ♦ Inversión para una Empresa de Banquetes

narda.rubio@[cessa.edu.mx](mailto:cessa.edu.mx)  
t. +52 (55) 6673 5278  
[cessa.edu.mx](http://cessa.edu.mx)

**INICIO**

