



Jurídico

PROGRAMA REGULARIZACIÓN
DEL GOBIERNO DE LA CDMX
PARA ESTABLECIMIENTOS
MERCANTILES [LEER MÁS](#)



Economía

¿ADIÓS AL CILANTRO?
PRECIOS DE ALIMENTOS
ALTOS LOS PRÓXIMOS
10 AÑOS [LEER MÁS](#)



Restaurantes

GRUPO ANDERSON'S,
CAMPEÓN DE LOS PREMIOS
#LATAMDIGITAL 2024
[LEER MÁS](#)



Gastronomía

CONOCE UN NUEVO MENÚ
VEGANO: HACIENDA DE
LOS MORALES EXPANDE
SU OFERTA [LEER MÁS](#)

Solicita tu **Cuenta Digital Mifel** y disfruta de:

10% rendimiento anual + **Objetivos**

Tu dinero y rendimiento siempre disponibles. [Solicítala aquí](#)

GAT para fines informativos y de comparación de \$0.05 a \$250,000.00 MIP GAT nominal de 10.52% anual antes de impuestos. GAT real de 6.42%. 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%. De \$250,000.01 MIP en adelante GAT nominal de 0.01% anual antes de impuestos. GAT real de -3.71%. Consulta Términos y Condiciones, requisitos de contratación, Unidad monetaria, cobertura geográfica, sanciones y fidejatos en [www.mifel.com.mx](#) fecha de cálculo de GAT Nominal y Real: 03 de junio de 2024, vigentes al 30 de junio de 2024. Para fines informativos y de comparación. Vigencia de la promoción del 03 de junio de 2024 hasta el 30 de junio de 2024. Producto garantizado por el FNS hasta por 400 mil USD por persona por banco. Para mayor información contacta al programa [www.pis.org.mx](#).



Finanzas

4 MOTIVOS DE PESO PARA
DECIDIR FORMALIZAR UNA
EMPRESA
[LEER MÁS](#)



Gastronomía

CONOCE 3 INGREDIENTES
CLAVE PARA EL PAÍS DENTRO
DEL ATLAS DE GASTRONOMÍA
MEXICANA [LEER MÁS](#)



Capital Humano

AL 50% DE TRABAJADORES
LE PREOCUPA EL EFECTO DE
LA INFLACIÓN EN SU SALARIO
[LEER MÁS](#)



Gastronomía

GASTRONOMÍA TRADICIONAL
DE QUERÉTARO CON EL
CHEF SORIANO
[LEER MÁS](#)

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

48 AÑOS DE EXPERIENCIA EN SERVICIOS DE RESTAURACIÓN

POSGRADOS EN ALIMENTACIÓN

ESPECIALIDADES
19 AGOSTO Alimentación Masiva*
20 AGOSTO Gastronomía Para el Bienestar*
*Parte de la Maestría en Servicios de Alimentación Institucional.

MAESTRÍA
20 AGOSTO Servicios de Alimentación Institucional





Jurídico

Se publicó en la Gaceta Oficial de la Ciudad de México el 28 de junio de 2024 un Acuerdo dictado por el Jefe de Gobierno de la Ciudad de México para la Regularización Administrativa de los Establecimientos Mercantiles con Giro de Restaurantes y Venta de Alimentos Preparados de Bajo Impacto y de Impacto Vecinal.

Que conforme al Sistema Electrónico de Avisos y Permisos de Establecimientos Mercantiles (SIAPEM) de la Secretaría de Desarrollo Económico, actualmente se encuentran registrados un total de 23,585 Establecimientos Mercantiles con Giro de Restaurante o Venta de Alimentos (Impacto Vecinal – Bajo Impacto), que generan aproximadamente 148,605 empleos directos.

PROGRAMA DE REGULARIZACIÓN DEL GOBIERNO DE LA CDMX PARA ESTABLECIMIENTOS MERCANTILES CON GIRO DE RESTAURANTE Y VENTA DE ALIMENTOS PREPARADOS DE BAJO IMPACTO Y DE IMPACTO VECINAL

Que de acuerdo a las cifras del Instituto Nacional de Geografía y Estadística, estima la Autoridad que en la Ciudad de México existen aproximadamente 44,198 Establecimientos Mercantiles con Giro de Restaurante o Venta de Alimentos (Impacto Vecinal – Bajo Impacto), que generan más de 240,000 empleos directos, cuya operación no se encuentra regularizada, funcionando al margen de la Normatividad aplicable (20,613 Establecimientos).





Que, bajo esta premisa, el Gobierno de la Ciudad de México, estableció un Programa de Regularización dirigido fundamentalmente a todos los Establecimientos Mercantiles que no cumplan con alguno de los requisitos para su funcionamiento legal. El Programa incluye acciones de Asesoría Jurídica, Capacitación y Desarrollo Empresarial para el cumplimiento de la Normatividad vigente.

Que, en términos del Programa de Regularización, se propician las facilidades para la regularización de las actividades económicas de todos aquellos Establecimientos irregulares, y así evitar su

clausura y la imposición de multas importantes. Se tiene un plazo razonable, sin que se establezca específicamente de cuanto tiempo, para regularizar y cumplir con las Normas vigentes y de esa forma protegerse el patrimonio y su permanencia de funcionamiento.

Es muy importante, que todos aquellos Establecimientos que no cuenten con los permisos para su funcionamiento legal, se acojan al Programa a través de las Alcaldías que les correspondan, pues es muy probable que, al término del plazo razonable, la Autoridad inicie un Programa de Verificaciones.

FUENTE: Jurídico AMR

INICIO



Economía

Estas son las razones por las que los precios de alimentos continuarán 'por la nubes' en la próxima década, según la OCDE y la FAO.

Los precios de los productos agrícolas podrían mantenerse altos para el consumidor final en la próxima década ante la imposibilidad de reflejar la ligera disminución estimada en las cotizaciones internacionales, alertaron la FAO y la OCDE en sus “Perspectivas Agrícolas 2024-2033”.

“Se proyecta una ligera caída en los precios internacionales reales de referencia de los principales productos agrícolas durante los próximos diez años, pero esto podría no reflejarse en los precios minoristas locales de los alimentos”, señalan en el reporte publicado en conjunto la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO, por sus siglas en inglés), junto con la Organización para la Cooperación y Desarrollo Económico (OCDE).

¿ADIÓS AL CILANTRO? PRECIOS DE ALIMENTOS CONTINUARÁN ALTOS LOS PRÓXIMOS 10 AÑOS, ALERTA LA OCDE

¿Por qué repuntaron los precios en los alimentos?

La pandemia de COVID-19, los desafíos económicos que provocó y algunos que aún persisten, la guerra de Rusia contra Ucrania, las crisis energética y del costo de vida, el conflicto en el Cercano Oriente y la inflación de los precios de los alimentos que promedió casi 15 por ciento durante los últimos tres años, mantienen presión sobre los precios agrícolas internacionales con mayor efecto en los países en donde los hogares destinan una proporción más alta de su ingreso total.

En América Latina y el Caribe la prevalencia de la inseguridad alimentaria disminuyó en el último año, pero aún está por encima de los niveles prepandemia con efectos más graves entre las mujeres y las poblaciones rurales. En promedio en toda la región los hogares destinan alrededor del 16 por ciento de su gasto total en alimentos, con variaciones significativas entre países ante los niveles de ingresos y desigualdad.





“En los países que asignan una mayor proporción del gasto total a los alimentos, el beneficio de moderar la inflación de los precios de los alimentos es sustancial”, recomendaron los organismos.

Los países de ingresos medios altos, en donde el reporte ubica a México, bajarán el porcentaje de su gasto promedio total en alimentos a 11.3 por ciento en el 2033 desde 16.2 por ciento en 2024 y los países de ingresos medios bajos lo harán de 18.3 a 12.7 por ciento. En ambos casos la proporción es más del doble de lo registrado entre los países de ingresos altos como Estados Unidos o Canadá, en donde las proyecciones indican que bajará de 7.45 por ciento en 2024 a 6 por ciento en 2033.

Si bien la expectativa es que el PIB per cápita en América Latina se acerque a 10 mil 900 dólares en 2033, 19 por ciento arriba del 2021-23, es sólo un 9 por ciento más alto que en 2014 y casi un 20 por ciento por debajo del promedio del nivel mundial.

“La mejora de la seguridad alimentaria, a pesar de la alta inflación de los alimentos, es testimonio de la recuperación de los ingresos y del éxito de los planes de protección social implementados para mitigar la crisis”, reconoce el informe presentado este martes simultáneamente en París y Roma.

En Norteamérica el PIB per cápita es el más elevado entre todas las regiones, de 57 mil 300 dólares y se estima aumente en más de 15 por ciento hacia el 2033.

FUENTE: El Financiero

INICIO





**Si ya tienes
tu “primera
chamba”,
checa tu Afore.**

**Las empresas contribuyen
más para tu retiro.**



**La Afore es tu dinero,
es tu futuro.**

Voz de las Empresas

Consejo de la Comunicación



INICIO



Coca-Cola



Mifel

Rappi



Restaurantes

En la edición 2024 de #LatamDigital, una empresa mexicana destacó por encima de todas gracias a la cantidad de galardones recibidos. Nos referimos a Grupo Anderson's, líder en la industria restaurantera en México. Sigue leyendo y entérate de todos los reconocimientos que trajo a nuestro país.

GRUPO ANDERSON'S, CAMPEÓN DE LOS PREMIOS #LATAMDIGITAL 2024

Grupo Anderson's, el gran ganador

Comunicar una idea e incitar al público a descubrir un nuevo producto no es fácil, en especial en la era digital. Constantemente expuestos a mensajes en internet, lograr que una campaña de marketing sea exitosa requiere de talento, ingenio y perseverancia.

Estos fueron elementos que Grupo Anderson's supo aplicar a lo largo del año, y la mejor demostración de lo anterior son los siete premios que esta empresa mexicana obtuvo en la entrega 2024 de #LatamDigital, evento organizado por la plataforma de desarrollo digital INTERLAT.



Coca-Cola



Mifel

Rappi



Durante 18 años, INTERLAT ha reconocido a empresas privadas, marcas, instituciones educativas y de gobierno que han implementado prácticas y programas de transformación y comercio digital sobresalientes en América Latina. En todos esos rubros destacó Grupo Anderson's, que por tercera vez consecutiva recibe galardones por parte de #LatamDigital y se consolida como punta de lanza en innovación.

¿Cuántos premios recibió Grupo Anderson's en #LatamDigital?

Realizada del 19 al 21 de junio en Bogotá, Colombia, #LatamDigital reconoció a Grupo Anderson's con siete condecoraciones:

- Mejor campaña de marketing y conversión
- Mejor campaña Engagement
- Mejor caso de uso de realidad aumentada
- Mejor proyecto en educación y capacitación digital
- Mejor campaña de Marketing Automation
- Mejor proyecto para la transformación empresarial
- Mejor estrategia digital de fidelización

Cabe destacar que Grupo Anderson's fue nominado en estas siete categorías, resultando ganador en todas ellas.

#LatamDigital: respaldando la innovación

Los encargados de subir a recibir los premios de #LatamDigital fueron Carlos Castro, Director de Marketing; Alicia Ramos, Gerente de Arte, y Viktor Torres, Gerente de Marketing Digital, quienes enfatizaron que la creatividad e innovación son valores indispensables dentro del grupo. También reafirmaron que el compromiso con el desarrollo e implementación de estrategias digitales de vanguardia fueron claves en la obtención de estos premios.

Así, los excelentes resultados obtenidos en #LatamDigital corroboran la capacidad del equipo de marketing digital de Grupo Anderson's para implementar soluciones en el cambiante entorno virtual. Además, la premiación refuerza la posición de liderazgo de Grupo Anderson's como referente en la industria. Sin duda, se trata de un agente de cambio positivo para todos los involucrados en el arte de servir a huéspedes y comensales.

FUENTE: Food and Travel México

INICIO





HACIENDA DE LOS MORALES®
DESDE 1967



ELIGEVEG

Gastronomía

En el corazón de la legendaria Hacienda de los Morales de la Ciudad de México, su restaurante, reconocido desde 1967 por su comida tradicional mexicana y especialidades internacionales, inaugura hoy una nueva propuesta culinaria: un menú 100% plant-based.

A raíz de una plática ofrecida a miembros de la Asociación Mexicana de Restaurantes A.C. (AMR) en diciembre de 2023, se gestó un gran interés por parte del director general de la Hacienda de los Morales, Armando Palacios. Pronto, este interés se convirtió en un ambicioso proyecto. Ante el equipo culinario y los chefs del restaurante, surgió un atractivo reto creativo en el que tendrían que desarrollar deliciosos platillos a base de plantas.

CONOCE UN NUEVO MENÚ VEGANO: HACIENDA DE LOS MORALES EXPANDE SU OFERTA

“En la Hacienda de los Morales siempre estamos al pendiente de las tendencias gastronómicas a nivel nacional e internacional. Es por ello que nos preocupamos por atender los requerimientos de nuestros comensales en relación a la oferta vegana y saludable que buscan cada vez más y que es una tendencia que llegó para quedarse. Impulsemos la carta con nuestro Menú Vegano” - Ing. Armando Palacios, director general.

La nueva experiencia gastronómica, que a partir de hoy, 1° de julio, se comparte con sus leales y potenciales comensales, consta de un menú completo de cuatro tiempos, cada uno con dos platillos. En las entradas, encontramos frescas ensaladas con una fusión de sabores y deliciosos quesos plant-based. En las sopas, encontramos el reconfortante potaje de verduras con un toque de queso tipo parmesano y la sopa de champiñones aromatizada con epazote y un toque picante de chile de árbol. En los platos fuertes, no podía faltar el tradicional chile en nogada en su versión 100% vegetal, con relleno de tipo carne molida a base de proteína de chícharo y nogada libre de lácteos, y la milanesa napolitana a base de proteína plant-based tipo pollo, bañada en salsa de tomate con queso tipo parmesano, acompañada de papas fritas trufadas. Para los amantes de los postres, el mousse de coco y la trufa de chocolate, ambos libres de lácteos, harán que el comensal cierre con broche de oro.



Coca-Cola



Mifel

Rappi



Y no podía faltar: para complementar sus alimentos, el restaurante ofrece una carta de vinos aptos para personas veganas.

El menú vegano se ofrecerá en una carta que tiene su propia identidad: la tapa es de color verde y lleva como título “Menú vegano”. Las alternativas a los quesos tienen un símbolo para indicar que son de origen vegetal, mientras que al pie de página se enfatiza que los platillos están preparados con ingredientes 100% a base de plantas. Además, los vinos aptos para personas veganas podrán conocerse a través de un código QR.

EligeVeg acompañó a Hacienda de los Morales a lo largo de este gran proyecto. Algunas de las actividades fueron: asesoría en el desarrollo de platillos a base de plantas, que incluye la elección y uso de ingredientes de origen vegetal; enlace con proveedores de alimentos a base de plantas; propuesta de platillos alineados a su oferta gastronómica; sugerencias en el lenguaje y arquitectura del menú; identificación de vinos aptos para personas veganas; capacitación a personal de servicio para atender a comensales con diferentes preferencias alimentarias

(personas veganas, flexitarianas, omnívoras y a las personas curiosas por nuevas experiencias gastronómicas); recursos para apoyar las capacitaciones y llevar una adecuada implementación; sugerencias de comunicación y contenido de la oferta vegana, a través de sus redes sociales y comunicados. Pero para EligeVeg la consultoría no termina aquí. Hemos ofrecido dar seguimiento durante la implementación de la nueva propuesta.

EligeVeg reconoce a Hacienda de los Morales como una empresa innovadora que está considerando las nuevas tendencias y la inclusión de diferentes necesidades alimentarias. Además del director general y los chefs, el gerente de restaurante y personal de servicio abrazan con entusiasmo y seguridad este delicioso menú para ofrecerlo a cualquier comensal.

Felicitemos a Hacienda de los Morales y a sus equipos por tomar este reto de manera decisiva y optimista. Estamos seguros que los cinco meses de trabajo resultarán en agradables y deliciosas experiencias gastronómicas. Agradecemos la confianza depositada en EligeVeg.

FUENTE: EligeVeg

INICIO



UNA POLÍTICA DE HUEVO LIBRE DE JAULA GENERA **CONFIANZA** ENTRE TUS CONSUMIDORES.



LIDERA EL CAMINO HACIA UNA
CADENA DE SUMINISTRO
MÁS TRANSPARENTE Y ALINEADA
CON TUS CLIENTES.

Conoce más en mercyforanimals.lat/politicasinjaulas/



MERCY FOR
ANIMALS

INICIO



Coca-Cola



Mifel

Rappi



Finanzas

Los beneficios que puede tener el negocio al volverse formal son varios, como acceder a financiamiento, ser proveedor para grandes compañías y deducciones fiscales.

En México el 76% de los negocios cierra en los primeros tres años, mientras que solo uno de cada 10 supera los cinco años de vida. Las razones de fracaso son diversas, entre ellas la falta de acceso de acceso a crédito, el cual se limita cuando el negocio vive en la informalidad.

Pero la formalidad no es tan sencilla. A pesar de que ya es posible crear una empresa como Sociedad por Acciones Simplificada (SAS) en un día, cuando el negocio se quiere dar de alta ante el Sistema de Administración Tributaria, los procesos pueden ser de meses.

4 MOTIVOS DE PESO PARA DECIDIR FORMALIZAR UNA EMPRESA

De hecho, una de las preguntas que se hacen lo emprendedores cuando están iniciando es: ¿vale la pena constituir el negocio como una empresa? Pablo Rocha, CEO y cofundador de Tally Legal dice que a ningún emprendedor le encanta la idea de ver aumentar sus gastos fijos con impuestos que en el corto plazo podrían omitirse sin mayores contratiempos.

Sin embargo, los beneficios que puede tener el negocio al volverse formal son mayores, como acceder a financiamiento, ser proveedor para grandes compañías y beneficio fiscales, incluso la formalidad ayuda que el negocio crezca de forma internacional.

Si aún no sabes si constituir la empresa, Pablo Rocha brinda cuatro razones a tomar en cuenta para decidirte.





1. Establece responsabilidades y obligaciones con los socios

Si estas iniciando el negocio con amigos o familiares, constituir la empresa ayudará a dar certeza a todos los miembros, pues se establecen los términos importantes en un acta constitutiva que puede incluir no sólo los porcentajes de propiedad de la empresa de cada socio, sino también las responsabilidades y obligaciones que se determinen.

“Esto evita muchas disputas potenciales que pueden estropear la relación personal y el funcionamiento mismo del negocio. La historia de la amistad inquebrantable que se echa a perder para siempre por diferencias o malentendidos en los negocios es tristemente más común de lo que se piensa”.

2. Protege el patrimonio

Constituir una empresa no solo establece las responsabilidades y obligaciones de los socios, también permite proteger el patrimonio, porque se separa los bienes personales de los de la compañía.

Esto significa que si el negocio sufre alguna crisis el patrimonio estará protegido porque no estará ligado a la compañía, lo cual le da al empresario mayor seguridad.

3. Ve por lo grandes clientes

Pablo Rocha dice que los emprendedores necesitan “pensar en grande”, y para ello requieren terminar con sus propias ideas limitantes, pues muchas veces no consideran que tienen las habilidades necesarias para que el negocio crezca.

“Si realmente crees que tienes un buen producto o servicio y te has asegurado de estudiar si hay condiciones de mercado favorables, deberías ser el primero en apostar por tu idea. Ve por los grandes clientes y consigue el financiamiento que necesitas para llevar tu modelo al siguiente nivel con el apoyo de inversionistas”.

Es importante precisar que, para convertirte en un proveedor de otras empresas, es necesario emitir facturas, y aunque es posible hacerlo como persona física, se estarán desaprovechando beneficios fiscales importantes.

4. Beneficios y deducciones

Existe la noción de que no hay forma de pagar menos en impuestos, que intentar operar como persona física, Pablo Rocha dice que esto es falso en muchísimos casos, y es una idea que tiende a obstaculizar el crecimiento de los negocios.

Una estrategia fiscal adecuada debe valorar el giro y características de modelo de negocios para encontrar la forma más favorable de operar en cumplimiento con las leyes y regulaciones fiscales, empezando por el tipo de régimen de la compañía.

Aunque depende del tipo de régimen, las compañías pueden obtener deducciones de impuestos por conceptos como compra de seguros, vehículos o por la depreciación del equipo que se haya comprado para operar el negocio.

“Todas estas son sumas importantes que podrían traducirse como saldo a tu favor ante el SAT y que no debes desaprovechar”.

FUENTE: El Economista

INICIO

La milpa:

nuestro eje gastronómico

3 ingredientes sin los cuales no habría cocina mexicana. Descubre recetas auténticas que celebran productos de la milpa por su riqueza endémica y sustentabilidad con el Atlas de la Gastronomía Mexicana de Knorr y WWF.

Un aporte mexicano para el mundo

En México, *la milpa* no solo representa una técnica de cultivo tradicional y productos endémicos, sino que es el eje fundamental de toda su gastronomía. Este antiguo sistema agrícola de Mesoamérica, que combina el cultivo de maíz, frijol y calabaza, ha sostenido a las comunidades indígenas durante siglos, proporcionando una base alimentaria nutritiva y diversa.

Los ingredientes derivados de la milpa, como jitomate, quelites, chayote y aguacate, son componentes vitales de la dieta mexicana con una larga tradición y valiosas propiedades medicinales. No obstante, también son la base de numerosos platillos típicos que han evolucionado de la mano de chefs y cocineros a lo largo de la historia.

Gastronomía

CONOCE 3 INGREDIENTES CLAVE PARA EL PAÍS DENTRO DEL ATLAS DE LA GASTRONOMÍA MEXICANA

Por ello, el Fondo Mundial para la Naturaleza (WWF) y la empresa agroalimentaria Knorr, en colaboración con universidades como la Panamericana, Anáhuac, El Claustro de Sor Juana, UVM y UNITEC, crearon el **Atlas de la Gastronomía Mexicana**, un esfuerzo por documentar la importancia cultural y culinaria de estos ingredientes que representan un futuro con seguridad alimentaria, producción sostenible y conservación de la biodiversidad.

Estos son solo tres productos de la milpa que han moldeado la cocina mexicana a lo largo del tiempo. En las páginas del libro *Atlas de la Gastronomía Mexicana* puedes descubrir recetas auténticas que muestran su versatilidad y sabor presentes en este.





3 PRODUCTOS DE LA MILPA QUE CONOCERÁS EN ATLAS DE LA GASTRONOMÍA MEXICANA

Ayocotes: un tesoro de las montañas

También conocidos como frijoles grandes, los ayocotes son una de las 150 variedades de esta legumbre en el mundo y una de las 50 originarias de México. Su tamaño de hasta dos centímetros y diversidad de colores los han hecho un componente esencial en la dieta de culturas como la náhuatl. Esta legumbre se cultiva principalmente en las regiones montañosas del Altiplano Central de México, en estados como Puebla, Hidalgo y Tlaxcala.

Los ayocotes son una fuente rica en proteínas, fibra, hierro y antioxidantes; ideales para reducir el colesterol, mantener una dieta equilibrada y combatir enfermedades como la anemia y problemas digestivos. Su importancia en la milpa se refleja en su capacidad de fijar nitrógeno y minerales en la tierra, lo que beneficia a los suelos. Además, un sinnúmero de platillos mexicanos lo llevan como acompañamiento.

Un ejemplo son las tortitas de ayocote con mole negro, de Mary Carmen Hinojosa y Ariadna Cruz Rebollo, y la pizza de ayocote con calabaza y chía, de Elizabeth del Carmen García Cho y Dafne Pineda Corona, estudiantes de la Universidad Panamericana, cuyas recetas se incluyen en el Atlas de la Gastronomía Mexicana de Knorr y WWF.

Chiles: el alma picante de México

El chile es uno de los ingredientes más icónicos de la gastronomía mexicana. Variedades como el jalapeño, el serrano y el habanero son conocidas por su sabor y picor característicos. Su uso en la cocina data de miles de años y es fundamental en la preparación de salsas, moles y adobos, que son la base de cientos de platillos.

Ricos en vitamina C, vitamina A, betacarotenos y capsaicina (el compuesto con propiedades antiinflamatorias, antioxidantes, analgésicas y anticancerígenas que le proporciona su picor), los chiles también ayudan a mejorar la circulación sanguínea, el sistema inmunológico, el corazón, la vista y el metabolismo.

Con hasta 30 especies silvestres, desde el sur de Estados Unidos hasta las tierras bajas de la Amazonía, es uno de los cultivos domesticados más antiguos, con dataciones de hasta 6,000 años. Se cultivan en casi todos los estados de México, con una notable producción en Puebla y Oaxaca.

Variados en color, aroma, textura y sabor, los chiles son indispensables para todo tipo de platillos mexicanos, desde salsas hasta moles. Prueba de ello es la crema de castaña con aceite de tres chiles, de Carlos Santos, de la Universidad Anáhuac, también presente en el Atlas de la Gastronomía Mexicana.





Huitlacoche: el hongo de los dioses

El huitlacoche, también conocido como “la trufa mexicana”, es un hongo que crece en el maíz y transforma los granos en una delicadeza culinaria de color negro. Aunque no siempre ha sido apreciado, ya que muchas culturas lo consideraron una plaga del maíz, hoy se considera una delicia culinaria que puede llegar a tener un alto costo en los mercados internacionales.

Este hongo es una excelente fuente de proteínas, fibra, vitaminas del complejo B, minerales como fósforo y magnesio, y aminoácidos como lisina. Sus componentes antioxidantes son beneficiosos para la salud ya que ayudan a disminuir el colesterol, a fortalecer el sistema inmunológico y a la recuperación muscular.

El huitlacoche se encuentra principalmente en las zonas donde se cultiva maíz, como Puebla, Estado de México y Tlaxcala, favorecido por

climas templados y húmedos. Es comúnmente utilizado en quesadillas, sopas y guisos como la clásica quesadilla de huitlacoche; sin embargo, la chef Mariana Orozco lo utiliza para crear su risotto negro de huitlacoche con elotes, que te enseña a preparar en el Atlas de la Gastronomía Mexicana.

Como te hemos contado, el Atlas de la Gastronomía Mexicana es un documento de gran valor para todas las personas interesadas en la protección y disfrute del legado culinario de México, desde chefs e investigadores hasta estudiantes y el público en general. ¿Lo mejor? Que es completamente gratis.

¡Descárgalo aquí!

<https://wwflac.awsassets.panda.org/downloads/atlas-de-la-gastronomia-mexicana---valor-de-la-biodiversidad-en-la-alimentacion.pdf>

FUENTE: Food and Travel México

INICIO

Betty Crocker™

DESCUBRE

los 3 nuevos sabores



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



INICIO





Capital Humano

El salario es uno de los tres principales factores de atracción y retención de talento; y en el contexto actual, se encuentra en una batalla contra la inflación, los colaboradores no creen que pueda ganar.

Casi la mitad de los trabajadores en México están preocupados por su salario y que éste pierda poder adquisitivo frente a la inflación, de acuerdo con un estudio realizado por Indeed.

Según el análisis, al menos 49% de los empleados mexicanos que piensa en su futuro profesional, coincide en que los salarios no tendrán el mismo crecimiento que la inflación.

AL 50% DE LOS TRABAJADORES LE PREOCUPA EL EFECTO DE LA INFLACIÓN EN SU SALARIO

Y es que en los últimos meses las frutas y verduras se han convertido en los productos que más han incrementado sus precios. En la primera quincena de junio, a tasa anual la inflación se colocó en **4.78%**, un nivel por encima de la meta del Banco de México. Este escenario genera incertidumbre entre la fuerza laboral sobre sus ingresos frente al aumento de los precios al consumidor.

Pese a ello, sus expectativas a futuro son positivas pues en los próximos cinco años consideran que sus salarios mejorarán (63%), según la encuesta del sitio de empleo.

El sueldo se encuentra entre los tres factores que más influyen en la atracción y retención del talento, de acuerdo con la encuesta de *La Revolución Invisible*, realizada por Page Group.





La consultora indica que el impacto de la inflación en la vida cotidiana de los mexicanos se refleja en:

- 75% precios más altos en los supermercados
- 52% más en el costo de la gasolina
- 33% más en las facturas de energía y servicios

Además, 48% de los trabajadores busca otro empleo diversificar su ocupación debido al efecto de la inflación en su poder adquisitivo. Las cifras de la Page Group refieren que 66% de los mexicanos está buscando salarios más altos.

Por otra parte, se observa que en los casos de negociación de sueldos, paradójicamente el 66% de los candidatos no aprovecha el incremento de los precios al consumidor como un argumento persuasivo.

En el caso de los incrementos salariales en 2024, AON estima aumentos en las remuneraciones del personal no sindicalizado de entre 6.6% y 7.0%, de acuerdo con su Encuesta de Compensación.

Competencias tecnológicas serán relevantes

La encuesta de Indeed también indagó sobre la percepción de la fuerza laboral en México en torno a la tecnología, el 84% las personas considera que las competencias necesarias en su puesto de trabajo cambiarán en los próximos años.

Una idea latente entre los trabajadores es que la tecnología automatizará algunas actividades, con lo que su posición se volverá irrelevante (17%), además de que sus habilidades quedarán obsoletas (10%).

Hasta 2023, sólo 1.5% de los trabajadores habría desarrollado las habilidades para resolver problemas en entornos con altos niveles de tecnología como el uso de herramientas de inteligencia artificial (IA), según la Organización

para la Cooperación y el Desarrollo Económicos (OCDE).

Esto demuestra que, en esta transformación, los empleados requieren más capacitación y aprendizaje de nuevas tecnologías, dice Indeed.

La fuerza laboral está consciente y reconoce que en este entorno, es relevante aprender sobre nuevas tecnologías, mejorar el análisis crítico y la interpretación de datos, e incorporar inteligencia artificial en el trabajo, según lo que los mexicanos consideran como competencias necesarias para mejorar o desarrollar en los próximos años.

“Las habilidades digitales son cruciales en el entorno laboral moderno debido a su aplicabilidad en diversas industrias y roles. Éstas permiten realizar tareas de manera independiente y eficiente, demostrando una rápida retención de información y la capacidad para ejecutar procesos complejos”, refiere la plataforma de búsqueda de empleo.

Por ejemplo, la gestión de correo electrónico, uso de software de presentación, edición de audio y video, manejo de redes sociales, coordinación de proyectos y relaciones con clientes, pueden considerarse como aptitudes básicas que requieren el uso de herramientas digitales.

Cada una de ellas contribuye a una organización, comunicación, y ejecución efectiva de tareas, aumentando la productividad y eficiencia dentro de un entorno profesional.

La buena noticia es que los trabajadores que han sido encuestados, confían en que podrán desarrollar estas habilidades por su cuenta (52%) o a través de la capacitación proporcionada por sus empleadores (30%).

Este optimismo refleja un panorama alentador, ya que para los próximos cinco años, existe un sentimiento de motivación, seguridad y capacidad de enfrentar cualquier reto profesional.

FUENTE: El Economista

INICIO





Gastronomía

La gastronomía queretana está constantemente en cuestionamiento, al menos por la mirada juzgona del turista. Puedes escuchar algunas frases como: "en Querétaro no hay comida, su platillo tradicional es la pizza". Una perspectiva muy errada, pero que para ser honestos, también hay pocas formas de rebatir en ocasiones. En esta entrega nos adentraremos en una de las cocinas menos conocidas y resolveremos de una vez por todas, cuál es la gastronomía tradicional de Querétaro.

GASTRONOMÍA TRADICIONAL DE QUERÉTARO CON EL CHEF SORIANO ¿POR QUÉ LA GENTE DICE QUE NO EXISTE?

VINO Y QUESO: IDENTIDAD CULINARIA QUERETANA

La gastronomía en el Estado de Querétaro, desde hace casi 30 años ha estado asociada principalmente con el vino y el queso. Industrias que proliferan gracias a las increíbles condiciones climáticas de la región.

Hoy en día existen más de 41 viñedos y 13 queserías que se encuentran regadas en 10 municipios. Son cerca de 3.5 millones de botellas y 30 toneladas de queso los que se producen al año.

Ambas industrias se convirtieron en el corazón gastronómico de la región, pero esto lleva pocos años. La realidad es que la industria vitivinícola y quesera en Querétaro se crearon con fines meramente turísticos, un proyecto gubernamental que buscaba impulsar la economía de la región.

Pero ¿cuál es la verdadera gastronomía local y tradicional de Querétaro?





GASTRONOMÍA TRADICIONAL DE QUERÉTARO: ¿EXISTE?

Para poder entender el tema, Israel Soriano, chef del restaurante Casa Concheros en el Centro Histórico de Querétaro y presidente de la Asociación Queretana de Cocineros, nos tiene una respuesta.

“Si hacemos un recuento de cómo ha crecido la población de 1985 a la fecha, es un crecimiento exorbitante, el queretano está en peligro de extinción y esto ha llevado a perder sus costumbres alimenticias, como la mayoría de sus tradiciones”.

De 1980 a 2020 Querétaro ha demostrado un crecimiento poblacional sustancial, pasando de 740 mil habitantes a 2.3 millones. Una tasa de crecimiento poblacional anual del 2.7%, la segunda de todo el país. Al día llegan 120 personas de otros estados a vivir, esto ha pasado durante los últimos 13 años.

Así que lo que comenta el chef Soriano tiene mucho sentido. Querétaro, especialmente la capital, ha perdido identidad y se ve reflejado en la industria restaurantera, pues puedes encontrar gastronomías de todos los países y estados.

“Simplemente en esta calle te encuentras un restaurante de cocina yucateca, dos de cocina oaxaqueña, uno de cocina guerrerense y es una de las principales calles de Querétaro”.

¿Y qué tiene que ver la llegada de nuevos residentes con la pérdida de identidad culinaria de la capital? Mucha de la cocina tradicional ha quedado en el olvido. Para el chef Soriano está muy claro el motivo:

“Quienes hablan mal de la comida queretana es la gente que llega a vivir de fuera, pues añora la cocina de su lugar de origen, especialmente en la capital. Pero las demás regiones gastronómicas están intactas. Si tú vas a Amealco, todos los martes te encuentras mole. Vas a Tolimán, el garbanzo en amarillo, etc.”

Por ello para el chef Israel Soriano era necesario reivindicar a la cocina queretana. Aunque suene a burla, no lo es, su restaurante Casa Concheros es el primer restaurante de cocina contemporánea queretana en Querétaro. Un acto que puede resultar impactante y que demuestra la pérdida de tradiciones y costumbres en la capital.





REGIONES GASTRONÓMICAS DE QUERÉTARO

En Casa Concheros se busca rescatar las tradiciones gastronómicas de la región. Se ha realizado un extenso trabajo de investigación a través de las 5 regiones gastronómicas de Querétaro.

“Tenemos los Valles Centrales, la cocina del Semidesierto, la Sierra de Querétaro, la Sierra Gorda o Huasteca y la cocina del Bajío”.

Cada una de estas regiones atiende a tradiciones y costumbres muy valiosas para las diversas localidades. Pero en sí, comparten una gastronomía muy similar a regiones del Bajío como Guanajuato y San Luis Potosí.

La gastronomía queretana se distingue como muchas otras cocinas del país, por el uso del maíz. El desarrollo de la ciudad de Querétaro se dio durante el Virreinato, por lo que mucha de su cocina es colonial y conventual.

Las otras cuatro regiones gastronómicas, aún comparten un mismo origen, basado en las tradiciones y costumbres de los pueblos chichimeca y hñähñu. Estas culturas tenían como base alimenticia, el consumo de nopal y chile.

VALLES CENTRALES

Esta es la región que actualmente se destaca por la producción de vinos y quesos de oveja o cabra. Parte de su gastronomía está compuesta por el consumo de animales criados en rancho. El chicharrón de res, asado de puerco y carnitas son preparaciones muy importantes. Las tradicionales gorditas de migajas (chicharrón de cerdo) son un fiel representante de esta cocina.

- **Municipios:** Pedro Escobedo, San Juan del Río, Tequisquiapan y Ezequiel Montes.

- **Platillo más representativo:** Barbacoa de Borrego (cocinada en un hoyo en la tierra y con pencas de maguey, la barbacoa está compuesta de carne de borrego y se consume en tacos).

SEMIDESIERTO

Es conocida por ser una cocina de aprovechamiento, pues recurre a la recolección de flores y fauna local. Los ingredientes más utilizados son el maguey, tuna, xoconostle, biznagas, nopales huamishes y mezquites. Se cazan animales como conejo y liebre, aunque la preparación de res y cabrito también es muy común. Mención especial al garbanzo en amarillo, un parillo icónico de la comida local.

- **Municipios:** Cadereyta, Colón y Tolimán.

- **Platillo más representativo:** Nopales en Penca (penca de nopal con jitomate, chile de árbol y cebolla, bañada en salsa de cacahuete y chapulines).

SIERRA QUERETANA

Gastronomía prehispánica de la cultura hñähñu en la que se disfruta del consumo de diversos tipos de quelites, maíz quebrado, nopales y picante. Las tostadas de arriero y el pulque o aguamiel son preparaciones típicas. Pero es el mole, el principal atractivo culinario, especialmente en Amealco, donde se tiene la tradición de comerlo cada día martes.

- **Municipios:** Huimilpan y Amealco de Bonfil.

- **Platillo más representativo:** Mole de Guajolote (mole rojo con guajolote, en ocasiones pollo).





SIERRA GORDA O HUASTECA

La sinuosa topografía de la región, rodeada de montañas hace que sea complicada la agricultura, sin embargo, se ha perfeccionado el uso del chile y maíz. El huevo en salsa verde o guajillo, es uno de los clásicos de la región. Además de una gran variedad de tipos de gorditas, como las pacholas, migadas, mamanxás y gorditas de horno. Otro de los platillos más representativos son las albóndigas de garbanzo y camarón, así como el bistec en amarillo y las acayamas almendradas.

- **Municipios:** Arroyo Seco, Landa de Matamoros, Peñamiller, Pinal de Amoles, San Joaquín y Jalpán de Serra.
- **Platillo más representativo:** Chivo Tapeado (carne de chivo adobado con salsa de chile ancho y guajillo, cocinado en olla de barro sellada con masa de maíz).

COCINA DEL BAJÍO

Esta es principalmente conventual, una mezcla de lo español con lo indígena desde las técnicas hasta los productos. Fueron en los conventos donde se crearon una gran parte de los platillos típicos de la ciudad. Recetas como sopa de camote, mole de betabel, carne virtuosa, chamorro adobado, tamal canario, camote achicalado, helado de mantecado, pedos de monja y panqué de natas, fueron muy relevantes aquí.

- **Municipios:** Querétaro, El Marqués y Corregidora.
- **Platillo más representativo:** Enchiladas Queretanas (tortillas embadurnadas en adobo y rellenas de pollo, cubiertas de lechuga, crema y queso fresco).

EL FUTURO GASTRONÓMICO DE QUERÉTARO

Querétaro se postula para ser un nuevo pilar muy valioso de la gastronomía mexicana. Ha ganado con los años terreno y se ha postulado como un interesante atractivo turístico. La Real Academia Iberoamericana de Gastronomía en este 2024 ha nombrado a Querétaro como “La Capital Iberoamericana de la Gastronomía” y proyectos como el próximo Museo de la Gastronomía Mexicana, reafirman la relevancia gastronómica del estado.

A través del chef Soriano, Querétaro parece encontrar nuevamente una nueva ruta para reencontrarse a través de la cocina contemporánea. La gastronomía tradicional de Querétaro se encuentra resguardada en Casa Concheros, un espacio de investigación y que representa dignamente al estado.

Aunado al corredor turístico del vino y el queso, Querétaro está postulado para ser un referente gastronómico del país. Un estado innovador en materia de turismo rural y en experiencias culinarias, no tardará en ser un destino culinario y cultural mundial.

FUENTE: Animal Gourmet

INICIO



TRADICIÓN HECHA **QUESO**



INICIO

