



Jurídico

1 DE OCTUBRE DE 2024
COMO DÍA DE DESCANSO
OBLIGATORIO POR CAMBIO
DE GOBIERNO

[LEER MÁS](#)



Economía

INFLACIÓN EN PRIMERA
QUINCENA DE AGOSTO
SE MODERA A 5.16%

[LEER MÁS](#)



Economía

PIB DE MÉXICO AUMENTÓ 0.2%
TRIMESTRAL EN EL SEGUNDO
TRIMESTRE DE 2024

[LEER MÁS](#)



Eventos

NOMINADOS MEXBEST 2024:
CONOCE LA LISTA COMPLETA
PARA LA PREMIACIÓN ANUAL

[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, bonos y folletos informativos 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 FOMSA hasta por 400 mil USD por persona por banco. Para mayor información consulta la página [www.pis.org.mx](#).



Industria

ABASTUR 2024: INNOVACIONES
QUE TRANSFORMARÁN LA
INDUSTRIA RESTAURANtera

[LEER MÁS](#)



Eventos

LATIN AMERICA'S 50 BEST
RESTAURANTS REGRESA A
RÍO DE JANEIRO EN 2024

[LEER MÁS](#)



Gastronomía

DANIELA RANGEL,
LA MEXICANA QUE ABRIÓ
UNA TORTILLERÍA EN SUIZA

[LEER MÁS](#)



Capital Humano

EXTENSIÓN DE LA JORNADA
LABORAL: EL PROBLEMA NO
SON LOS CONTRATOS, ES LA
EMPRESA

[LEER MÁS](#)

CESSA universidad

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

48 AÑOS DE EXPERIENCIA

**POSGRADO EN HOSPITALIDAD
ESPECIALIDAD EN TURISMO DE REUNIONES**

INICIO: 3 DE SEPTIEMBRE, 2024





PASTRY
MÉXICO

Congreso de Pastelería y Chocolatería Profesional
28 y 29 de Agosto 2024



EL CLAUSTRO

Sede:
UNIVERSIDAD DEL CLAUSTRO DE SOR JUANA
Centro Histórico CDMX

CHEFS PARTICIPANTES



FRÉDÉRIC BAU



XANO SAGUER



SANDRA ORNELAS



JESÚS ESCALERA



FER PRADO



BERNARDO FLORES



KENNY KURY



ANDREA LÓPEZ



IGNACIO MEDINA



ÁNGEL BETANCOURT

ANFITRIONES



pardefrance



pastrymexico

INICIO



Jurídico

Existen diversas publicaciones donde se señala un cambio sobre los días de descanso obligatorio que se contienen en el Artículo 74 de la Ley Federal del Trabajo, sustituyendo el 1 de diciembre de cada seis años, cuando corresponda a la transmisión del Poder Ejecutivo Federal, por el 1 de octubre de cada seis años por el cambio de Poderes.

De cierta forma, resulta lógico este cambio, pues el 1 de diciembre ya no habrá cambio de Presidente de la República, sino que esto ocurrirá el 1 de octubre de 2024, sin embargo, en la última Reforma al artículo 74 de la Ley Federal del Trabajo publicada el 4 de abril de 2024, sigue vigente el 1 de diciembre de cada seis años como día de descanso obligatorio.

Tomando en cuenta que la Transmisión del Poder Ejecutivo Federal en México será el próximo 1 de octubre de 2024, y dada su importancia, lo más probable es que sea considerado como día de descanso obligatorio, por lo que bajo esta premisa los días de asueto quedarían de la siguiente forma:

1 DE OCTUBRE DE 2024 COMO DÍA DE DESCANSO OBLIGATORIO POR MOTIVO DEL CAMBIO DE GOBIERNO FEDERAL

- 1 de enero
- El primer lunes de febrero en conmemoración del 5 de febrero
- El tercer lunes de marzo en conmemoración del 21 de marzo
- 1 de mayo
- 16 de septiembre
- **1 de octubre de cada seis años, con motivo de la transmisión del Poder Ejecutivo Federal**
- El tercer lunes de noviembre en conmemoración del 20 de noviembre
- 25 de diciembre

De darse oficialmente este cambio, los trabajadores que laboren el 1 de octubre de 2024 de cada seis años, deberán percibir un salario doble por el día feriado, más el pago normal correspondiente a su jornada ordinaria, es decir, salario triple.

Para los trabajadores del Estado que se rigen por el Apartado B) del artículo 123 de la Constitución, sí se publicó un Decreto en el Diario Oficial de la Federación el 12 de julio de 2024 que establece como día de descanso obligatorio el 1 de octubre de cada seis años, por motivo de la Transmisión del Poder Ejecutivo Federal, y desaparece el 1 de diciembre de cada seis años.

Es recomendable se tomen las providencias necesarias, para el caso de que el 1 de octubre de 2024, sea considerado como día de descanso obligatorio para todos los trabajadores de la República Mexicana, que sería lo más probable.

FUENTE: Jurídico AMR

INICIO



Economía

Respecto a la quincena anterior, bajó el precio del chayote, transporte aéreo, jitomate, gas doméstico LP, pollo, tomate verde, otras verduras y legumbres, lechuga y col, chile serrano, y suavizantes y limpiadores.

En la primera quincena de agosto de 2024, el Índice Nacional de Precios al Consumidor (INPC) tuvo una disminución de 0.03% respecto a la quincena anterior; con este resultado, la inflación general anual en México se ubicó en 5.16%, inferior a la de la quincena anterior (5.52%) y el nivel más bajo de las últimas cuatro quincenas, de acuerdo con la información publicada por el Instituto Nacional de Estadística y Geografía (Inegi).

El Inegi señaló que los productos y servicios que tuvieron disminución en sus precios y tuvieron mayor incidencia en el comportamiento del INPC en la primera quincena de agosto fueron: chayote, transporte aéreo, jitomate, gas doméstico LP, pollo, tomate verde, otras verduras y legumbres, lechuga y col, chile serrano, y suavizantes y limpiadores.

FUENTE: Forbes México

INFLACIÓN EN PRIMERA QUINCENA DE AGOSTO SE MODERA A 5.16%

No obstante, lo anterior estuvo parcialmente contrarrestado por precios más altos en: gasolina de bajo octanaje (Magna); electricidad; huevo, servicios de educación en universidad; vivienda propia; detergentes; servicios en loncherías, fondas, torterías y taquerías; calabacita; limón; y servicios educativos de preparatoria.

Inflación subyacente

Al interior del INCP, el índice de precios subyacentes (que excluye precios de bienes y servicios más volátiles, como agropecuarios y energéticos, y que permite tener una mejor perspectiva del comportamiento de la inflación en el mediano plazo) aumentó 0.10% a tasa quincenal y 3.98% a tasa anual.

Al interior del índice subyacente, a tasa quincenal, los precios de las mercancías incrementaron 0.14% y los de servicios, 0.07%.

Inflación no subyacente

En tanto, el índice de precios no subyacente (incluye precios de y energéticos) registró una variación de -0.46% quincenal y de 8.80% anual.

Dentro del índice no subyacente, a tasa quincenal, los precios de los productos agropecuarios retrocedieron 1.30% y los de energéticos y tarifas autorizadas por el gobierno subieron 0.25%. Destaca la disminución de 3.06% en frutas y verduras.

INICIO

Para ahorrar

AGUA

llena la lavadora
hasta que no quepa
ni un calcetín.



#HoySí
la cuidamos **TODOS.**



Consejo de la Comunicación
Voz de las Empresas

INICIO





Economía

El PIB de las actividades primarias descendió 0.2% con respecto al trimestre anterior, pero el de las secundarias aumentó 0.3% y el de las terciarias, 0.1%.

El Instituto Nacional de Estadística y Geografía (Inegi) confirmó que en el segundo trimestre de 2024 y con cifras desestacionalizadas, el producto interno bruto (PIB) de México aumentó 0.2% en términos reales, en comparación con el trimestre previo. Es el nivel más alto de los últimos tres trimestres.

Por componente y con series ajustadas por estacionalidad, en el segundo trimestre de 2024, el PIB de las actividades secundarias (minería; construcción; manufacturas; generación, distribución de agua, luz y gas) creció 0.3% y el de las terciarias (comercio y servicios), 0.1%.

PIB DE MÉXICO AUMENTÓ 0.2% TRIMESTRAL EN EL SEGUNDO TRIMESTRE DE 2024

El PIB de las actividades primarias (agricultura, pesca, ganadería) descendió 0.2% con respecto al trimestre anterior.

A tasa anual y con series desestacionalizadas, el PIB incrementó 1% en términos reales, en el segundo trimestre de 2024. Esta cifra es ligeramente inferior a la estimación oportuna del Inegi del mes pasado, de 1.1% y es el crecimiento anual más bajo desde el primer trimestre de 2021.

El PIB de las actividades terciarias avanzó 1.5% y el de las secundarias, 0.4%. El PIB de las primarias cayó 2.5%.

En el primer semestre de 2024, el PIB ascendió 1.4% con respecto a igual periodo de 2023.

FUENTE: Forbes México

INICIO



Eventos

Aquí todos los restaurantes, hoteles, bares y hasta taquerías nominados a los MexBest.

Llegó la mejor época del año: los MexBest. Nuestra ceremonia anual donde reconocemos a lo mejor de la gastronomía y la hospitalidad en nuestro país. Tras una ardua evaluación por 24 ciudades de México –algo que ninguna otra premiación hace–, con nuestro jurado de expertos, este año llegamos a números récord.

Comimos en 115 restaurantes, nos hospedamos en 100 hoteles, tomamos en 40 bares y probamos panecito en 21 panaderías. Esto significa que viajamos de costa a costa por el país, desde Tijuana hasta la Riviera Maya para probar lo mejor de nuestro hermosísimo México que tiene tanto por ofrecer.

Este año estrenamos premios como Mejor Taquería y Mejor Panadería, ¿estás listo? Conoce a los nominados a MexBest 2024. Listado completo.

NOMINADOS MEXBEST 2024: CONOCE LA LISTA COMPLETA PARA LA PREMIACIÓN ANUAL

NOMINADOS MEXBEST 2024: GASTRONOMÍA

Best of the Best

Máximo Bistrot, CDMX
Koli, Monterrey
Quintonil, CDMX
ARCA, Tulum
Animalón, Valle de Guadalupe

Chef promesa

Ana Dolores González, Esquina Común, CDMX
Gustavo Macuitl, Macuitl Molino, Puebla
Mariana Villegas, Lina, CDMX
Santiago Muñoz, Maizajo, CDMX
Marc Narongchai Muangkaew, Talay, Los Cabos

Mejor Restaurante Nuevo

Ultramarinos Demar, CDMX
Jowong, CDMX
Maizajo, CDMX
La Morocha Resta Bar, Ensenada
Sarde, CDMX





Casual Dining presentado por Beerhouse

El Jonuco, Monterrey
Bruma Wine Garden, Valle de Guadalupe
Makan, CDMX
La Docena Polanco, CDMX
Siete y Medio de Paco, Guadalajara

Fine Dining

Fauna, Valle de Guadalupe
Le Chique, Riviera Maya
EM, CDMX
Rosetta, CDMX
Pujol, CDMX

Experiencia de maíz

Alfonsina, Oaxaca
La Cocina de Humo, Oaxaca
Macuitl Molino, Puebla
Yunaites, Guadalajara
Maizajo, CDMX

Mejor Experiencia de Vino

Pangea, Monterrey
Lunario, Valle de Guadalupe
Koli, Monterrey
Quintonil, CDMX
Cana, CDMX

Mejor Panadería

Bread, Monterrey
Bodæga, Oaxaca
Panadería Rosetta, CDMX
Saint Panadería, CDMX
Eno, CDMX

Mejor servicio

Alcalde, Guadalajara
Vernáculo, Monterrey
Cara de Vaca, Monterrey
Tatanka La Paz, La Paz
Micaela Mar y Leña, Mérida

Mejor Trayectoria Empresarial

Marcela Briz, El Cardenal, CDMX
Carmen "Titita" Ramírez, El Bajío, CDMX
Javier Plascencia, Grupo Plascencia, Tijuana
Federico Rigoletti, Puntarena, CDMX
Mohamed Mazeher, Al Andalus, CDMX

Mejor Restaurante de Tulum

Hartwood
Honorio
ARCA
Mestixa
Italdo

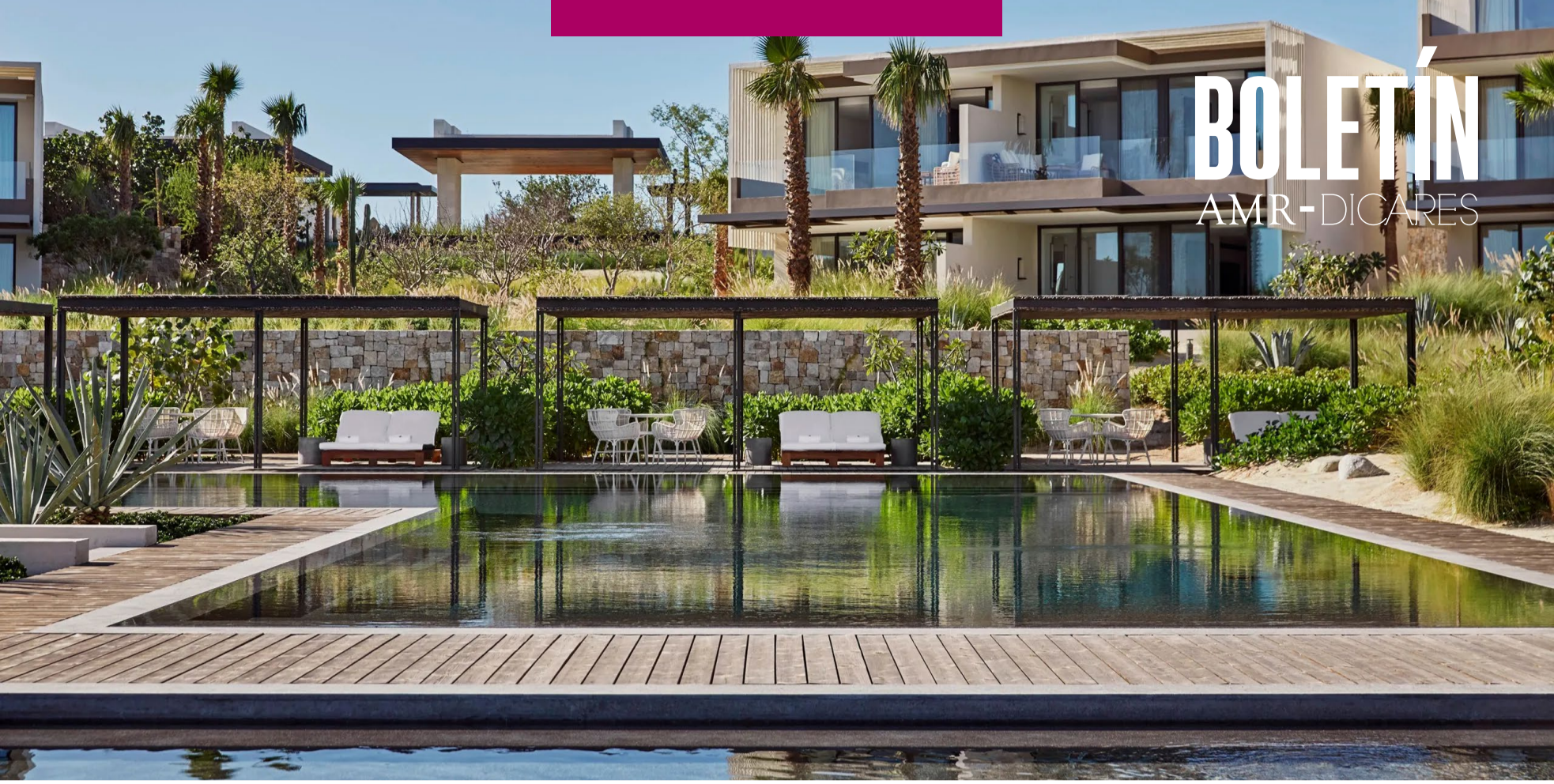
Mejor Taquería

El Hidalguense, CDMX
La Lupita, Mérida
Los Panchos, CDMX
Wayan'e, Mérida
Rincón Tarasco, CDMX

Reader's Choice Gastronomía

Botánico, CDMX
Siete y Medio de Paco
Lina, CDMX
Quintonil, CDMX
Habibi, Mérida





NOMINADOS MEXBEST 2024: HOTELERÍA

Best of the Best

Las Ventanas al Paraíso, A Rosewood Resort, Los Cabos
Four Seasons Resort Los Cabos at Costa Palmas, Los Cabos
Four Seasons Resort Tamarindo, Jalisco
Chileno Bay Resort & Residences, Auberge Resorts Collection, Los Cabos
Hotel Montage Los Cabos, Los Cabos

Mejor Experiencia Gourmet, presentado por Nespresso

Chablé Yucatán, Yucatán
One&Only Mandarin, Nayarit
Chileno Bay Resort & Residences, Auberge Resorts Collection, Los Cabos
The Riviera Maya EDITION at Kanai, Riviera Maya
The Cape, A Thompson Hotel, Los Cabos

Mejor Hotel Boutique

Hotel Hércules, Querétaro
Colima 71 Art Community Hotel, CDMX
Mira Earth Studios, Valle de Guadalupe
Japoneza Retreat Centro Mérida, Mérida
Casona Sforza, Puerto Escondido

Hotel de Playa

Banyan Tree Mayakoba, Riviera Maya
One&Only Palmilla, Los Cabos
Maroma, a Belmond Hotel, Riviera Maya
The St. Regis Punta Mita Resort, Punta Mita
Conrad Tulum Riviera Maya, Riviera Maya

Mejor Servicio presentado por Hospitality & Butler

Las Ventanas al Paraíso, A Rosewood Resort, Los Cabos
Rosewood Mayakoba, Riviera Maya
Waldorf Astoria Los Cabos Pedregal, Los Cabos
Four Seasons Resort Cabo San Lucas at Cabo Del Sol, Los Cabos
Rosewood San Miguel de Allende, San Miguel de Allende

Escape Romántico

Esperanza An Auberge Resort, Los Cabos
Susurros del Corazón, Auberge Resorts Collection, Punta Mita
Naviva, A Four Seasons Resort, Punta Mita
Casa Chablé, Riviera Maya
Casa de Sierra Nevada, A Belmond Hotel, San Miguel de Allende

Mejor Spa

Banyan Tree Mayakoba, Riviera Maya
Hotel Montage Los Cabos, Los Cabos
Nizuc Resort & Spa, Riviera Maya
Hotel Rodavento, Valle de Bravo
SHA México, Riviera Maya

Mejor Diseño y Arquitectura

The Riviera Maya EDITION at Kanai, Riviera Maya
One&Only Mandarin, Nayarit
Otro Oaxaca, Oaxaca
Four Seasons Resort Tamarindo, Jalisco
The St. Regis Kanai Resort, Riviera Maya

Mejor Programa de Sostenibilidad

Zadún, a Ritz-Carlton Reserve, Los Cabos
Chablé Yucatán, Yucatán
Our Habitas Tulum, Tulum
Banyan Tree Veya Valle De Guadalupe, Valle de Guadalupe
Naviva, A Four Seasons Resort, Punta Mita



Hotel Urbano

Las Alcobas, CDMX
Four Seasons Hotel Mexico City, CDMX
The Ritz Carlton Mexico City, CDMX
Alexander Hotel, CDMX
Sofitel Mexico City Reforma, CDMX

All Inclusive

La Casa de la Playa, Riviera Maya
Atelier Playa Mujeres, Riviera Maya
Hotel Xcaret Arte, Riviera Maya
Impression Isla Mujeres by Secrets, Isla Mujeres
Hotel Xcaret México, Riviera Maya

Experiencia Infantil

Hotel Xcaret México, Riviera Maya
Fairmont Mayakoba, Riviera Maya
Nickelodeon Hotels & Resorts Riviera Maya,
Riviera Maya
Cinco Rodavento, Valle de Bravo
Grand Luxxe Nuevo Nayarit-Vallarta,
Riviera Nayarit

Reader's Choice Hotelería

Impression Isla Mujeres by Secrets, Isla Mujeres
Hotel Xcaret México, Riviera Maya
Hotel Las Brisas, Acapulco
Mira Earth Studios, Valle de Guadalupe
Palafitos Overwater Bungalows, Riviera Maya

NOMINADOS MEXBEST 2024: BARES

Mejor Wine Bar

Vigneron, CDMX
Pinto Bar, Monterrey
Plonk, CDMX
Brutal Vinata de Barrio, CDMX
Loup Bar, CDMX

Best of the Best

Handshake Speakeasy, CDMX
Zapote Bar, Riviera Maya
Salón Rosetta, CDMX
Brujas, CDMX
Licorería Limantour, CDMX

Mejor Bartender

Eric Van Beek, Handshake Speakeasy
Daniela Negrete Leal, Brujas
Jun Kwon, Jowong
José Luis León, Licorería Limantour
Joshua Monaghan, Zapote

Reader's Choice Bares

Si Mon Vinos Mexicanos, CDMX
Tierras de Uva, CDMX
Somma Wine Bar, CDMX
Zapote Bar, Riviera Maya
Plonk, CDMX



FUENTE: Quién

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





ABASTUR

Industria

¿Quieres que tu restaurante sea el más exitoso de la ciudad? Entonces no te puedes perder la versión 2024 de ABASTUR donde encontrarás todas las novedades, proveedores e ingredientes que necesitas.

ABASTUR es más que una feria; es una puerta de entrada al futuro de la industria. Aquí no solo se habla de las tendencias que están marcando el ritmo, sino que se viven en primera persona: Desde kioscos de autoatención, y robots camareros hasta la gestión de inventarios y creación de experiencias personalizadas para tus clientes.

Este año la feria pone el foco en la tecnología que está redefiniendo la forma en que operan los restaurantes. Aquí viene un spoiler de lo que podrás encontrar:

ABASTUR 2024: INNOVACIONES QUE TRANSFORMARÁN LA INDUSTRIA RESTAURANtera

Soluciones Tecnológicas Integradas para Restaurantes

ABASTUR destaca la convergencia de tecnologías avanzadas para mejorar la experiencia del cliente pero también de los negocios.

Menús digitales inteligentes que permiten personalizar las opciones de manera fácil, robots que mejoran la eficiencia operativa en la cocina y en el servicio al cliente y otras herramientas más.

Además, mucha tecnología de autoatención, como los kioscos interactivos y los sistemas de pedidos y pagos con QR, que están transformando la forma en que los clientes interactúan con los restaurantes, ofreciendo una experiencia más rápida, personalizada y satisfactoria.



Networking

La feria es el lugar ideal para conectar con otros profesionales del sector, intercambiar ideas y conocer de primera mano las últimas innovaciones tecnológicas. Participar en sesiones de networking te permitirá estar al tanto de las tendencias emergentes y forjar alianzas estratégicas que pueden llevar tu negocio al siguiente nivel.

Proveedores Innovadores

Conoce a los proveedores que están a la vanguardia de la tecnología en la industria. Desde soluciones de software hasta equipos de última generación, esta es la oportunidad perfecta para descubrir productos que pueden mejorar la eficiencia y la rentabilidad de tu restaurante.

Vive la Experiencia en el Stand de Toteat

Si hay un lugar que debes visitar en ABASTUR 2024, es el stand de Toteat. Como pioneros en soluciones tecnológicas para la industria restaurantera, Toteat ofrece la oportunidad de ver en acción cómo puedes optimizar cada aspecto de tu operación.

- **Explorar Soluciones en Vivo:** No hay mejor manera de entender cómo funciona el software de Toteat que viéndolo en acción.
- **Asesoría Personalizada:** Los expertos de Toteat estarán allí para ofrecerte una asesoría a la medida de tu negocio. Si buscas reducir costos, mejorar la experiencia del cliente o simplemente aumentar tus ventas, el equipo de Toteat tiene justo lo que necesitas
- **Networking y Tendencias:** Este es tu momento para conectar con otros profesionales del sector, compartir ideas y estar al tanto de las tendencias que seguirán transformando la industria en los próximos años.

ABASTUR 2024 es mucho más que una feria; es una plataforma para transformar tu negocio y llevarlo al siguiente nivel.

La cita este año es del 28 al 30 de agosto en el Centro Citibanamex. No olvides pasar por el stand 2140 de Toteat y descubrir cómo la tecnología puede llevar tu restaurante al futuro.



AMERICA'S
50
BEST
RESTAURANTS

BOLETÍN
AMR-DICARES



La esperada premiación realizará por segunda ocasión la entrega de reconocimientos en la ciudad brasileña.

Latin America's 50 Best Restaurants 2024, patrocinado por S.Pellegrino & Acqua Panna, regresará a las vibrantes costas de Río de Janeiro el 26 de noviembre de 2024 por segundo año consecutivo. El evento culinario más prestigioso de América Latina, que culmina con la revelación de la lista de Latin America's 50 Best Restaurants 2024, reunirá a íconos de la industria en The ROXY.

Esta es la segunda vez desde la creación de Latin America's 50 Best Restaurants en 2013, que el evento se celebrará en Brasil, consolidando aún más la posición del país como un destino gastronómico de clase mundial. La 12 edición sigue a un ilustre programa en 2023, que contó con restaurantes de 23 ciudades de América Latina en la clasificación del 1 al 50, y en la que Maido de Lima reclamó la codiciada posición No.1.

Eventos

LATIN AMERICA'S 50 BEST RESTAURANTS REGRESA A RÍO DE JANEIRO EN 2024

William Drew, director de contenidos de Latin America's 50 Best Restaurants, señaló: *"El año pasado, quedamos cautivados por la energía contagiosa de Río de Janeiro y su pasión por la gastronomía. Nos sentimos honrados de regresar a esta emocionante ciudad, un lugar que verdaderamente encarna el espíritu y la riqueza de la región latinoamericana, para otra celebración inolvidable de la excelencia culinaria"*.

Con vistas a la ceremonia de premiación, 50 Best anunciará una serie de premios especiales en los próximos meses, incluidos Latin America's Best Female Chef Award, Gin Mare Art of Hospitality Award y American Express One To Watch Award. Continuando con su misión de destacar una mayor variedad de restaurantes, 50 Best también revelará su tercera lista anual de restaurantes clasificados del 51 al 100 el 14 de noviembre.





Otros reconocimientos que se presentarán en la ceremonia de premiación incluyen, **Beronia Latin America's Best Sommelier Award**, **Woodford Reserve Icon Award**, **Estrella Damm Chefs Choice Award**, **Latin America's Best Pastry Chef Award**, patrocinado por República del Cacao, y **Highest New Entry Award**, patrocinado por Aspire Lifestyles.

El programa del evento en Río de Janeiro también contará con las charlas culinarias **#50BestTalks**, que se llevarán a cabo el 25 de noviembre, proporcionando una plataforma para que algunas de las figuras más influyentes de la gastronomía mundial discutan temas clave que enfrenta la comunidad gastronómica. Para aumentar la emoción, las **50 Best Signature Sessions** regresarán a Río después de un año de debut sumamente exitoso en América Latina. Esta serie de experiencias culinarias colaborativas

verá a chefs reconocidos de listas anteriores de Latin America's 50 Best Restaurants, unir fuerzas con aclamados restaurantes de Río de Janeiro para ofrecer experiencias gastronómicas exclusivas e inigualables para el público.

Durante más de una década, Latin America's 50 Best Restaurants ha reconocido y celebrado el talento, la innovación, el patrimonio y la variedad de la escena gastronómica de la región. El papel de la organización 50 Best en la promoción de restaurantes y en la exhibición del talento culinario es más importante que nunca, continuando su apoyo al sector de la hospitalidad al inspirar a los comensales a buscar experiencias gastronómicas emocionantes.

[@TheWorlds50Best](https://www.instagram.com/TheWorlds50Best)

¿YA CUENTAS CON UN MENÚ A BASE DE PLANTAS?

¡HACIENDA DE LOS MORALES SÍ!



Foto: Hacienda de los morales

“...es una tendencia que llegó para quedarse”.

- Ing. Armando Palacios

DECÍDETE A INNOVAR COMO ESTE EMBLEMÁTICO RESTAURANTE Y RECIBE ASESORÍA EN:

Elección y versatilidad de ingredientes de origen vegetal

Propuesta y desarrollo de platillos alineados a tu oferta gastronómica

Sugerencias en el lenguaje y arquitectura del menú

Capacitación a personal de servicio y equipos internos

Sugerencias de comunicación y contenido de la nueva propuesta

Acompañamiento en la implementación y mucho más

Inspírate como los grandes y acércate a EligeVeg.



INICIO





Gastronomía

La tapatía Daniela Rangel, impulsada por la nostalgia y el amor por su tierra, decidió abrir una tortillería en Suiza, a más de 9 mil kilómetros de distancia de la tierra del maíz criollo.

En un rincón de Suiza, donde la ausencia de tortillas auténticas se hacía sentir, ella encontró su propósito: crear una tortilla que no solo resistiera el paso del tiempo, sino que también capturara el verdadero sabor del maíz.

Así, hace cinco años, nació **Masamor**, una tortillería y molino de nixtamal que no solo sacia el anhelo de los mexicanos lejos de casa, sino que también invita al mundo entero a descubrir el sabor de una buena tortilla.

DANIELA RANGEL, LA MEXICANA QUE ABRIÓ UNA TORTILLERÍA EN SUIZA

“Si me hubieran preguntado hace 8 o 10 años a qué me iba a dedicar, jamás hubiera pensado que iba a tener una tortillería. Nunca me hubiera cruzado por la mente, obviamente. Como mexicana siempre he disfrutado una buena tortilla”, señala Daniela.

La joven de 32 años está a la espera de su segundo bebé, ya que asegura que el primero es **Masamor**. Su historia en esta tierra extranjera comenzó hace ocho años, cuando decidió seguir su corazón y casarse con su novio suizo, después de haber culminado sus estudios en Gastronomía en Guadalajara.



SIN TORTILLA NO HAY TACO

Cuando Daniela Rangel decidió mudarse a Suiza, sabía que no sería sencillo adaptarse a un país tan avanzado y diferente al suyo. Suiza la recibió con los brazos abiertos, ofreciéndole nuevas experiencias y oportunidades, pero había algo que ni siquiera el paisaje alpino podía llenar: la ausencia de los sabores que ella tanto amaba. Las comidas de su infancia, esos guisos caseros, las salsas picantes, y, sobre todo, las tortillas frescas.

“Yo cuando venía las primeras veces me traía tortillas de México porque siempre ha sido de lo más importante para mí y de lo que más extraño cuando he estado fuera de México, entonces iba a la tiendita a comprar mis tortillas, las separaba en paquetitos y a congelar para tener suficiente [...] las tortillas son la base de muchísimas preparaciones y de nuestra alimentación”.

El maíz, ese grano sagrado en la cocina mexicana, era parte de su identidad, un alimento que nunca falta en la mesa mexicana. Sin embargo, para Daniela, el verdadero significado de estas palabras no se hizo claro hasta que puso un pie en Suiza. Allí, entre platillos típicos como el *muesli*, *raclette* y el *rösti* se dio cuenta de que algo fundamental faltaba en su vida. Ninguno de esos manjares, por más deliciosos que fueran, podría reemplazar el calor y la textura de una tortilla recién hecha.

Aunque la cocina mexicana ha ganado fama mundial y hoy es común encontrar restaurantes mexicanos en casi cualquier rincón del planeta, Daniela recuerda con claridad que hace siete años la historia era muy diferente.

Encontrar un buen taco fuera de México era casi una misión imposible. Las tortillas que se conseguían en ese entonces simplemente no cumplían con las expectativas; eran tan frágiles que, al primer bocado, el relleno se deslizaba, robándole al taco su esencia.

“La necesidad que vivía sobre todo para la gastronomía de tener una buena tortilla disponible porque los pocos restaurantes más auténticos mexicanos que había en ese momento, ahorita ha habido un boom en los últimos años ha crecido muchísimo, pero todavía hace 7 años, pues si eran pocos y todos estaban prácticamente importando tortillas de otros países, porque aquí en Suiza no había. Había una marca, pero hechas solamente de Maseca entonces, pues la calidad como tal no es lo que buscas”.

Esta nostalgia fue la chispa que encendió en Daniela la necesidad de traer un pedacito de México a su nuevo hogar.



MASAMOR: LA TORTILLERÍA EN SUIZA QUE PONE EN ALTO EL NOMBRE DE MÉXICO

Era 2016 cuando Daniela decidió dar un gran paso y comenzar una nueva vida en Suiza. Con la ilusión de encontrar nuevas oportunidades, comenzó a trabajar en un restaurante mexicano.

Sin embargo, no pasó mucho tiempo antes de que notara una carencia importante: la falta de una buena tortilla. Incluso en un lugar que pretendía ofrecer cocina mexicana, la esencia de un buen taco se perdía por la fragilidad de las tortillas. Fue en ese momento que Daniela tuvo una idea que cambiaría su vida: ¿por qué no crear una tortillería en Suiza?

¡Manos a la obra! Pero lo que podría parecer una tarea sencilla en México, resultó ser un desafío en Suiza. Abrir una tortillería en un país donde todo es eléctrico requería más que solo ganas; tomó un año y medio de planificación, estudio y adaptación para que el sueño se hiciera realidad. Desde la viabilidad del proyecto hasta las modificaciones necesarias para producir tortillas en un entorno tan distinto, cada paso fue un reto.

Finalmente, en julio de 2019, nació **Masamor**. Cada tortilla que sale de su molino es un tributo a las raíces de Daniela, un puente que une culturas, demostrando que el amor por la cocina puede trascender cualquier frontera.



TORTILLAS HECHAS CON MAÍZ ORGÁNICO LIBRE DE PESTICIDAS

Daniela explica que el maíz utilizado para sus tortillas es un producto orgánico importado de Estados Unidos, certificado en Suiza como libre de pesticidas. Aunque el corazón quisiera maíz mexicano, la realidad era que los costos eran demasiado elevados, y no había proveedores de maíz orgánico en México, solo de maíz criollo.

La diferencia entre un orgánico y un criollo está en la práctica de selección de semillas que realizan los agricultores cada año. Un maíz criollo o maíz nativo es denominado a las variedades autóctonas que se han desarrollado de manera tradicional, a diferencia de un maíz híbrido que tienen un ADN homogéneo, es decir, que todas las semillas son iguales. El maíz orgánico es híbrido, pero tiene la certificación de que todo el proceso desde el cultivo y las semillas son orgánicas, o sea, no ocupan pesticidas.

“Con el paso de los años logramos encontrar un productor aquí en Suiza que estuviera dispuesto a cultivar el maíz para nosotros, pero este productor no tiene la capacidad de proveer todo el maíz que necesitamos para el año porque solo es una cosecha al año. No tiene las capacidades, aparte de que el riesgo es muy grande, desgraciadamente en parte por el cambio climático, que los últimos dos años ha habido de repente en junio, tormentas muy fuertes, frío y ya van dos veces que se pierde una parte de la cosecha”.

MASAMOR ES MÁS QUE UNA TORTILLERÍA

Masamor es una tortillería única en Suiza, y su singularidad no termina con su ubicación. A diferencia de las tortillerías tradicionales en

México, Masamor no está abierta al público en general. Sí, leíste bien. En un país donde las tortillas no son parte de la cultura alimentaria, Daniela sabía que no encontraría a personas haciendo fila para comprarlas. Por eso, decidió enfocar su negocio de manera diferente, adaptándose a las realidades suizas.

Masamor opera bajo un modelo de pedidos, abasteciendo a restaurantes que buscan ofrecer auténticas tortillas mexicanas. Actualmente, exportan tortillas de maíz amarillo, blanco y azul a países como Dinamarca, Suecia y Alemania.

“Tenemos la “desventaja” de que Suiza es uno de los países con mayor poder adquisitivo en Europa entonces por ese sentido no es tan fácil poder llegar a otros mercados, porque los costos de producción son altos, entonces se vuelve poco competitivo con otros mercados de Europa”.

El kilo de tortilla en Masamor está alrededor de los 14 francos (316 pesos mexicanos), un precio, que, en palabras de Daniela, es competente en el mercado suizo, alemán y en República Checa.

Masamor no se limita solo a tortillas; también ofrece totopos y masa envasada al vacío. Con la creciente demanda de productos mexicanos en la región, hace tres años, Daniela y su equipo fundaron **Del Barrio** una tienda que vende productos totalmente frescos como son queso Panela, quesillo, chorizo, chapulines, salsas de molcajete, etc.

El equipo de **Masamor** y **Del Barrio** está formado por mexicanos y latinos, quienes aportan su talento y pasión para crear tortillas y productos artesanales llenos de sabor y amor. Juntos, están construyendo una comunidad y creando lazos entre culturas muy diferentes, unidas por el amor a la comida.

FUENTE: Animal Gourmet

INICIO





Capital Humano

Una cultura que vincula la productividad y el compromiso con las horas de trabajo, con una baja capacitación de los líderes y entrenamiento para los empleados, son factores que influyen en la prolongación del tiempo laboral.

Si de un tema se ha hablado (y escrito) en los últimos meses, es de la jornada laboral. Ya sea por el esfuerzo legislativo por reducirla o por la reforma que tipificó los horarios de trabajo excesivos como delito de explotación laboral. Pero mucho de la extensión del tiempo de trabajo tiene más relación con las culturas organizacionales que con aspectos legales.

EXTENSIÓN DE LA JORNADA LABORAL: EL PROBLEMA NO SON LOS CONTRATOS, ES LA CULTURA DE LA EMPRESA

“Hay una cultura arraigada de que las personas que se van antes que el jefe, no tienen compromiso con el trabajo. Esto se tiene que cambiar, cuando se gestiona por objetivos o resultados, se pueden pensar jornadas de menor tiempo e incluso en semanas de cuatro días”, afirma Olivia Segura, socia de Asesoría en Capital Humano y Gestión de Talento de KPMG México.

En junio, el tema del tiempo de trabajo retornó a la discusión pública luego de la entrada en vigor de la reforma a la Ley de Trata de Personas que incluyó las jornadas excesivas como explotación laboral y con implicaciones penales. Un cambio que no demoró mucho en generar ruido en un país donde la prolongación de los horarios laborales son una característica del mercado de trabajo, los mexicanos destinan 26.6% más horas al trabajo que el promedio de las economías que integran la Organización para la Cooperación y Desarrollo Económicos (OCDE).





Y aunque en este escenario, es importante la revisión de los contratos de trabajo, la otra cara de la moneda es que en la mayoría de los casos la extensión de las jornadas laborales se relaciona más con la gestión práctica de los empleados.

“Lo que sucede en el día a día dista mucho de lo que se establece en un contrato. Las personas que determinan la duración de la jornada de trabajo, la distribución de roles, y quiénes sí trabajan tiempo extra, son los jefes directos, la gente que está en el día a día, y no siempre tienen presente los principios establecidos desde Recursos Humanos”, apunta Luis Peña, socio de People Advisory Services, Seguridad Social y Compensación de EY México.

Las áreas de Recursos Humanos están conscientes que el cumplimiento de los límites legales de horas de trabajo es un asunto que no puede abordarse sin cambios a nivel organizacional, además de los ajustes legales.

De acuerdo con un sondeo realizado por la Asociación de Relaciones Industriales de Occidente (ARIOAC) sobre los impactos de la reforma a la Ley de Trata de Personas, la segunda medida que las empresas prevén adoptar es la capacitación y formación del personal, incluyendo los líderes. La primera acción son los ajustes de horarios.

“Trabajar 12 o 14 horas todos los días de lunes a sábado, rolar del turno de la noche a la mañana, eso sucede en el día a día en las empresas”, expone Luis Peña.

Según la encuesta Termómetro Laboral de OCC, los factores -reportados por los propios trabajadores- que más inciden en la extensión de la jornada laboral son una mala organización, falta de personal, mala planeación de los jefes y errores durante el horario laboral.

Desde la perspectiva de Olivia Segura, el teletrabajo en algunos casos se convirtió en un factor más de extensión del horario de trabajo. *“Los correos y mensajes llegan a cualquier hora. Es una barrera que se desdibujó, en la virtualidad pareciera que la gente debe estar disponible todo el tiempo y si no contesta, se piensa que no hay compromiso”.*

Para Luis Peña, uno de los retos que tiene México para alcanzar un respeto en el tiempo de trabajo es gestionar la productividad de las personas, y no las horas de entrada y de salida. *“Hay que darnos cuenta que en la mayoría de las industrias, para la fuerza laboral de primera línea el 98% de las prestaciones están ligadas a conceptos fijos, eso quiere decir que en México no sabemos compensar la productividad”.*

Cifras de la Encuesta Nacional de Ocupación y Empleo (ENOE) muestran que 4.8 millones de trabajadores subordinados tienen una jornada laboral que supera las 56 horas por semana; es decir, exceden el límite legal de 48 horas y el tiempo extraordinario permitido.





Y el tiempo adicional no siempre se compensa

La extensión del tiempo de trabajo no es el único reto relacionado con las horas laborales. De acuerdo con una encuesta de Indeed, el 60% de los trabajadores labora tiempo extra en sus empresas, de ese universo, cuatro de cada 10 no recibe la compensación correspondiente.

La Secretaría del Trabajo y Previsión Social (STPS) identifica el pago de horas extra como el cuarto incumplimiento más frecuente identificado en las inspecciones de condiciones generales de trabajo en las empresas.

La reforma a la Ley de Trata de Personas, que avivó la discusión en torno a la jornada laboral, está enfocada en los horarios de trabajo que exceden el tiempo extraordinario, situación que puede configurar un delito de explotación laboral.

“Debe interpretarse de conformidad con la legislación laboral vigente, la cual permite que una persona pueda trabajar horas extras y percibir una remuneración a cambio; por tanto, si voluntariamente opta por trabajar en un horario o jornada mayor a la habitual, tendrá derecho a una remuneración por el excedente”, indica el dictamen aprobado por el Congreso de la Unión que dio vida a la reforma.

¿Cómo avanzar en menos tiempo de trabajo?

Olivia Segura considera que la capacitación del personal es una medida importante para evitar

la extensión del tiempo de trabajo. En algunos casos, la prolongación del horario laboral se debe a que las personas no cuentan con las habilidades necesarias para ejecutar sus actividades.

“Otro punto importante es el impacto de la tecnología, con la implementación de nuevas herramientas existe un reto para el famoso upskilling y reskilling, para saber cómo se usarán estas herramientas, que la gente no tenga que adivinar lo que debe hacer con los nuevos sistemas y que eso, alargue la jornada laboral”, señala la especialista.

Y la implementación de herramientas digitales, agrega Olivia Segura, puede contribuir a medir el desempeño de las personas y también las cargas de trabajo. *“Este tipo de sistemas permiten entender cuando las cargas laborales no están bien distribuidas”.*

Para Luis Peña, en México parte del atraso en reducción de jornada laboral se debe a que *“premiamos durante muchos años ser un país de mano de obra barata”,* y en ese escenario, lo importante en las empresas era *“tener muchas manos”,* no los procesos. *“Hoy si queremos competir en una cancha de alto nivel, tenemos que invertir en tecnología para optimizar procesos y demandar una mano de obra más especializada”.*

Los factores clave, afirma el especialista, es inversión en digitalización y automatización de procesos, y el desarrollo de nuevas habilidades en el talento. Mientras no se cuente con esa fórmula, *“no vamos a poder hablar de reducción de jornada y de orientación al bienestar de los colaboradores”.*

FUENTE: El Economista

INICIO

SARGENTO®

CREEMOS EN EL PODER
DE LO NATURAL



INICIO

