



Jurídico

REFORMA AL PRINCIPIO DE PROPIEDAD PRIVADA

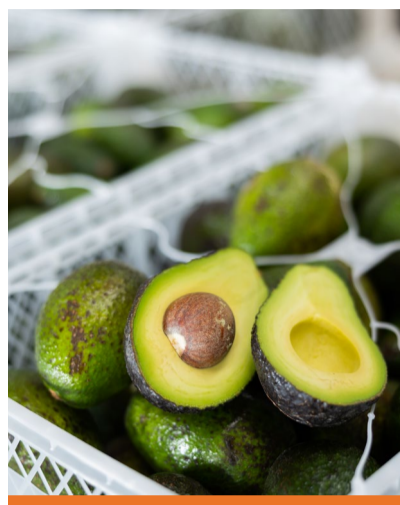
[LEER MÁS](#)



Restaurantes

EXPERIENCIA GASTRONÓMICA DEL CHILE EN NOGADA EN EL RESTAURANTE EL TAJÍN

[LEER MÁS](#)



Gastronomía

DE MÉXICO PARA EL MUNDO: LOS 6 PRODUCTOS MÁS EXPORTADOS

[LEER MÁS](#)



Tecnología

INGREDIENTES MEXICANOS AUTÉNTICOS: EL SECRETO DEL SABOR PARA ESTE 16 DE SEPTIEMBRE

[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, sortidores y folletos informativos en [www.mifel.com.mx](#) fecha de cálculo de GAT Mifel 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](#).



Gastronomía

CONOCE LAS 10 SALSAS INTERNACIONALES QUE DEBERÍAS PROBAR HOY MISMO

[LEER MÁS](#)



Vino

ESTAS SON LAS 14 MEZCLAS DE VINO MÁS IMPORTANTES QUE DEBES CONOCER

[LEER MÁS](#)



Gastronomía

12 ERRORES COMUNES QUE COMETES CON TUS ALIMENTOS SIN SABERLO

[LEER MÁS](#)



Capital Humano

LA CDMX SE POSICIONA COMO EL MERCADO DE TALENTO DIGITAL MÁS GRANDE DE LATAM

[LEER MÁS](#)

toteat software para restaurantes

Reportería en tiempo real.
Toma decisiones basadas en datos y haz crecer tu negocio.

[Ver más](#)





Tercera edición
MANO A MANO
CON



CDMX a 1° de septiembre de 2024.

CONVOCATORIA

Con motivo de la celebración del Día Mundial de la pasta, **Herdez Food Service** convocan a Chefs, dueños, socios y tomadores de decisiones del sector restaurantero, a participar en la tercera edición del evento **"Mano a mano con Barilla®"**; en donde 5 equipos profesionales (conformados por un chef y su asistente), concursarán al presentar un platillo hecho a base de pasta Barilla, mismo que será calificado por un panel de jueces expertos, así como los asistentes al evento, a través de una degustación, con el objetivo demostrar su creatividad y habilidades culinarias, así como promover la propuesta gastronómica del establecimiento al que pertenecen, de la mano de **Barilla®**.

Este evento se llevará a cabo el **25 de octubre en la CDMX, en la Terraza de la Torre Polanco a partir de las 5:00 pm.**

Requisitos para inscribir a tu chef:

1. Utilizar pastas **Barilla®** en el menú de tu restaurante o estar interesado en utilizarlas.
2. Enviar una carta de exposición de motivos al correo: jserving@herdez.com

Bases del concurso:

- Dependiendo del corte de pasta asignado, se tendrá que diseñar una receta que dentro de sus ingredientes contemple pasta **Barilla®** y dos productos de la familia Herdez de tu preferencia (estos productos se te proporcionarán).
- Cocinar tu receta para el panel de 5 jueces, así como degustación para 60 invitados (contarás con ayuda de los Chefs de **Herdez Food Service** y un equipo de practicantes para este fin). Tanto jueces como asistentes, influirán en la determinación del ganador.
- Tener un espíritu creativo e innovador.

Premios:

- 1er lugar. Monedero electrónico con valor de \$15,000 (quince mil pesos 00/100 MXN).
- 2do lugar. Monedero electrónico con valor de \$8,000 (ocho mil pesos 00/100 MXN).
- 3er lugar. Monedero electrónico con valor de \$4,000 (cuatro mil pesos 00/100 MXN).

Los interesados tienen hasta el 1° de Octubre para inscribirse.

¡INSCRIBETE!



OCTUBRE 25



INICIO





Jurídico

Mediante un Decreto del Jefe de Gobierno, publicado en la Gaceta Oficial de la Ciudad de México, se Reformó el Artículo Tercero de la Constitución Política de la Ciudad de México, para homologarlo al Principio de la Propiedad con lo que establece el Artículo 27 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos.

REFORMA AL ARTÍCULO TERCERO DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO, HOMOLOGÁNDOLA AL PRINCIPIO DE PROPIEDAD PRIVADA

La Reforma asume como principios: El respeto a los derechos humanos, la defensa del Estado democrático y social, el diálogo social, la cultura de la paz y la no violencia, el desarrollo económico sustentable y solidario con visión metropolitana, la más justa distribución del ingreso, la dignificación del trabajo y el salario, la erradicación de la pobreza, el respeto a la propiedad en los mismos términos del artículo 27 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, la igualdad sustantiva, la no discriminación, la inclusión, la accesibilidad, el diseño universal, la preservación del equilibrio ecológico, la protección al ambiente, la protección y conservación del patrimonio cultural y natural. Se reconoce la propiedad de la Ciudad sobre sus bienes del dominio público, de uso común y del dominio privado; asimismo, la propiedad ejidal y comunal;





Artículo 27 de la Constitución.- La propiedad de las tierras y aguas comprendidas dentro de los límites del territorio nacional, corresponde originariamente a la Nación, la cual ha tenido y tiene el derecho de transmitir el dominio de ellas a los particulares, constituyendo la propiedad privada.

Las expropiaciones sólo podrán hacerse por causa de utilidad pública y mediante indemnización.

Se señala que con la Reforma se protege a la Propiedad Privada, como a la Pública, y la Social, a fin de salvaguardar el Interés Superior de la Nación, de la Ciudad y de lo público dentro de los principios a nivel Federal. Que esta modificación es el principio de nuevas iniciativas para la construcción del Programa de Reordenamiento Territorial de la Ciudad de México durante los próximos años.

En términos de la Reforma a la Constitución Política de la Ciudad de México, al estarla homologando a lo que establece el Artículo 27 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, se reconoce el respeto a la Propiedad Privada, la cual no desaparece y sólo podrá ser expropiada por causas de utilidad pública y mediante indemnización.

Si durante la Administración del Gobierno entrante, se realizara una nueva modificación tanto a la Constitución Política de la Ciudad de México, como al Artículo 27 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos por el Congreso de la Unión, podrían desaparecer la Propiedad Privada en México, para lo cual cuentan con mayoría calificada, tanto en el Congreso Local de la Ciudad de México, como en la Cámara de Diputados, y prácticamente también en la de Senadores.

FUENTE: Jurídico AMR

INICIO



Restaurantes

La chef Ana Arroyo te invita a disfrutar de las fiestas patrias y la temporada 2024 de los chiles en nogada, que durante septiembre, están incluidos en el menú, para que saborees uno de los platos más icónicos de la cocina mexicana en este espacio que enaltece el valor de la gastronomía de nuestro país.

Desde hace diez años, la chef Ana Arroyo prepara esta receta inspirada en la que plasmó la chef Alicia Gironella De'Angeli (1931-1924), en el Larousse de la Cocina Mexicana (2014), la cual lleva más de 20 ingredientes. Para la temporada 2024, comparte la receta, así como la historia en compañía de la chef Dulce Velasco.

EXPERIENCIA GASTRONÓMICA DEL CHILE EN NOGADA EN EL RESTAURANTE EL TAJÍN, ESTE 12 DE SEPTIEMBRE

Sobre la preparación, la chef Ana Arroyo señala: “Es una receta de familia que con el paso de los años la he adaptado buscando un equilibrio en texturas y sabores para consentir el paladar de los comensales, y que puedan apreciar tanto las notas dulces, como las saladas”.

Para la elaboración de este plato, la chef utiliza los productos autóctonos de Puebla, de San Andrés Calpan, como son la manzana panochera, la pera de San Juan y el durazno criollo, así como los dos tipos de carne: res y cerdo, y en lugar de utilizar el acitrón -que debido a que la biznaga Burra o tonel grande, de donde se extrae, tarda hasta 40 años en madurar, ha sido protegida por la Procuraduría Federal de Protección al Ambiente- le agrega xoconoxtle deshidratado.





La experiencia gastronómica que se desarrollará este 12 de septiembre, a las 19:30 hrs., fusiona una cena maridaje del chile en nogada y una sorpresa muy especial, la venta del libro “Chile en nogada 200 años de leyenda”, de la autoría del chef Gerardo Quezadas, quien incluye en este material, la historia, los ingredientes y el testimonio de 20 reconocidos chefs mexicanos, como Josefina López, Juan Aquino y Ana Arroyo, quienes estarán presentes para firmar los libros en venta.

La cena maridaje iniciará con la creación de la chef Josefina López de Pirul Cocina de Autor, un Carpaccio de betabel con berros y quelites, vinagreta de manzana, granada y nuez de castilla caramelizada, seguido del chile en nogada tradicional y el chile ancho relleno de pato, propuesta de la chef Ana Arroyo que será maridada con Champagne Telmont.

Ten en cuenta que el chile en nogada es un plato que nos hace conectar con el pasado y refuerza nuestra identidad cultural, lo que lo convierte en un emblema de orgullo y tradición para el pueblo mexicano. La temporada estará disponible hasta el próximo 30 de septiembre. Reservaciones al 55700687-13.

Ana Arroyo es chef propietaria del restaurante El Tajín, en 2005 emprendió el arte de la gastronomía al lado de su mentora y madrina Alicia Gironella; incursionó de forma profesional al estudiar el Diplomado de la Cocina Prehispánica y la Nueva España impartido por Cultura Culinaria UNAM y en la Escuela de Gastronomía Ambrosia. El Tajín es un referente de la cocina tradicional de México y se ubica en Coyoacán, Ciudad de México.



TEXTO: Azucena Suárez

INICIO



TE INVITAMOS A PARTICIPAR EN EL:



35 años

PREMIO
NACIONAL
DE CALIDAD

La máxima
distinción
EMPRESARIAL



CONVOCAMOS a empresas,
organizaciones privadas,
públicas, educativas y de la
sociedad civil, de todos los
tamaños y sectores.

Participa en las
siguientes categorías:

1. Empresas pequeñas de industria y servicios
2. Empresas medianas de industria y servicios
3. Empresas grandes de industria y servicios
4. Instituciones de Salud privadas o públicas
5. Instituciones Educativas privadas o públicas
6. Organizaciones no lucrativas
7. Ecosistemas

Cierre de inscripciones:

**04 DE
OCTUBRE**

Conoce más en:

vozelasempresas.org



Voz de las Empresas



Consejo de la Comunicación

INICIO





México es un país productor agrícola de primer nivel, uno de los mayores a nivel mundial. Por ello, la exportación de varios de sus productos insignia ha representado una increíble ganancia de dólares y el prestigio internacional. En esta nota haremos un ranking de los 6 productos más exportados por México en los últimos años.

México se ha postulado como un gran exportador, en los últimos años la venta de productos agroalimentarios de México para el mundo corresponde a un 72% del total de las divisas. Actualmente ocupa el lugar 20 a nivel mundial como el país con más trabajadores del sector agropecuario y pesquero. Lo que lo hace el 12vo país con mayor producción mundial de alimentos.

Gastronomía

DE MÉXICO PARA EL MUNDO: LOS 6 PRODUCTOS MÁS EXPORTADOS

En el 2022 se exportaron cerca de 5,600 millones de dólares por productos de origen agroalimentario. Siendo Estados Unidos, Japón, China y Canadá, los principales destinos de estos productos mexicanos.

El desarrollo de los mercados locales ha propiciado que las exportaciones beneficien la producción y comercialización de algunos productos. Los bienes agropecuarios representan el 4.6% del total de mercancías exportadas.

Conoce los 6 productos más exportados de México al mundo según la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural. Organismo que indica que en el 2023 las ventas al extranjero de alimentos superaron los 51 mil 874 millones de dólares.





6 PRODUCTOS MÁS EXPORTADOS DE MÉXICO EN EL MUNDO

CERVEZA

En el 2023, la cerveza representó el producto más exportado de México. Cerca de 6 mil 163 millones de dólares, según Banxico. Esto convierte a México en el mayor exportador de cerveza en todo el mundo. La mayoría de estas exportaciones va dirigida a Estados Unidos.

TEQUILA

Es el segundo producto más exportado por México, tan solo el año pasado se mandaron 4 mil 429 millones de dólares. Lo que también lo hace el mayor exportador de este producto en el mundo.

CARNE BOVINA

Uno de los productos que recientemente se ha posicionado de México a nivel mundial. La carne bovina representa 3 mil 262 millones de dólares para la economía del país y esto es un incremento del 9.1% a diferencia del año anterior.

TOMATE

El cuarto producto más vendido con 3 mil 048 millones de dólares en el 2023. Con un incremento de 13% con respecto al 2022. Siendo Estados Unidos el principal importador de este producto.

AGUACATE

El quinto lugar es uno de los más conocidos, pero que debido a la inseguridad y sequías ha registrado un disminuyó en la venta del 8.8%, lo que representan 3 mil 030 millones de dólares para el país.

FRESAS Y BERRIES

Por último, 2 mil 907 millones de dólares se han obtenido de la venta en el extranjero de berries. Un producto que en los últimos años representa un creciente interés en el mundo. Frambuesas, moras, arándano y fresas son las más demandadas.

FUENTE: Animal Gourmet

INICIO



Tecnología

Es una tarde calurosa de mediados de septiembre. El bullicio en los mercados de México se intensifica, y los vendedores -con sus rostros curtidos por el sol- pregonan los ingredientes que hacen latir el corazón de la gastronomía nacional. Hay algo en el aire que anuncia la llegada del 16 de septiembre: el día en que las cocinas de todo el país se preparan para rendir homenaje a una tradición tan compleja y llena de historia como el propio México.

toteat

INGREDIENTES MEXICANOS AUTÉNTICOS: EL SECRETO DEL SABOR PARA ESTE 16 DE SEPTIEMBRE

En esta fecha, las cocinas se llenan de colores, aromas y sabores que celebran mucho más que la independencia del país. Para los restaurantes, este día no es solo una fiesta más en el calendario, sino una oportunidad extraordinaria para atraer a aquellos comensales que, en la modernidad, siguen anhelando el sabor inconfundible de la tradición.

Cada platillo mexicano cuenta una historia. Los chiles en nogada, por ejemplo, son más que una receta: son el relato de un país que busca en su historia los sabores que lo definen. Los colores del chile poblano, la granada y la nogada no solo evocan la bandera nacional, sino que nos recuerdan la habilidad de las cocineras mexicanas para convertir ingredientes sencillos en obras maestras.





Y en esa celebración, la autenticidad lo es todo. La gastronomía mexicana es conocida por su respeto a los ingredientes locales y de temporada. No es casualidad que el **68% de los comensales mexicanos**, según la Asociación Mexicana de Restauranteros, prefiera los platillos elaborados con ingredientes frescos.

Pero ¿qué significa, en estos tiempos, ser auténtico? Significa usar ingredientes como el maíz, el nopal, el chile y el aguacate –todos fundamentales en la cocina mexicana– no solo porque son deliciosos, sino porque son el alma de la tierra mexicana.

Durante las festividades patrias, la demanda por estos insumos alcanza su punto más alto, y es aquí donde la modernidad se convierte en una aliada inesperada.

Platillos Tradicionales + Tecnología: La Clave para Vender Más

El 16 de septiembre no solo es una oportunidad para rendir homenaje a los sabores tradicionales, sino también para que los restaurantes maximicen su potencial. La combinación de estos ingredientes con las herramientas tecnológicas adecuadas es, quizá, la receta menos tradicional pero más efectiva para el éxito.

Gestionar inventarios con precisión, especialmente en días de alta demanda, puede marcar la diferencia entre un restaurante que cumple y uno que deslumbra.

Aquí es donde **Toteat**, una plataforma que permite el control en tiempo real de los insumos, entra en escena. No se trata solo de tecnología por tecnología, sino de una herramienta que permite a los restaurantes reducir el desperdicio, ajustar sus compras a las cantidades exactas y asegurar que nunca falten ingredientes esenciales en el momento más crítico.

El monitoreo detallado y las alertas automatizadas ofrecen a los chefs un respiro. Este 16 de septiembre, ningún restaurante debería quedarse sin los chiles, el maíz o el aguacate necesarios para preparar esos platillos que, más que comida, son un homenaje a la historia y la cultura de México. Y, gracias a la reportería avanzada de **Toteat**, los dueños de los restaurantes pueden acceder a información vital: qué platillos son los más rentables, qué ingredientes requieren más control y cómo optimizar sus compras.

En un país donde la tradición culinaria es motivo de orgullo nacional, la tecnología se convierte en una herramienta para no perder el hilo de esa rica herencia. Este 16 de septiembre, la clave para un restaurante exitoso será encontrar el equilibrio entre el sabor auténtico y la eficiencia que ofrece la modernidad.

Este año, no se trata solo de cocinar bien, sino de hacerlo con precisión, asegurando que cada bocado esté cargado de historia, sabor y eficiencia.

¡Viva México!

FUENTE: Toteat

INICIO



Reportería en tiempo real.

Toma decisiones basadas en datos y haz crecer tu negocio.

[Ver más](#)

toteat

software para restaurantes

INICIO





Gastronomía

Las salsas del mundo son mucho más que simples acompañamientos; son los héroes no reconocidos de la gastronomía global. Porque, seamos sinceros, ¿qué sería de unas papas fritas sin ketchup o de un taco sin su buena dosis de salsa picante?

Desde la Sriracha tailandesa, que podría despertar a un muerto, hasta el mole mexicano, con más ingredientes que la receta secreta de tu abuela, te llevaremos en un recorrido por las 10 salsas más reconocidas y queridas en el mundo.

CONOCE LAS 10 SALSAS INTERNACIONALES QUE DEBERÍAS PROBAR HOY MISMO

SALSA DE SOJA (CHINA/JAPÓN)

La salsa de soja es un pilar de la cocina asiática, utilizada tanto como condimento como en marinadas y salsas. Elaborada a partir de la fermentación de soja, trigo, agua, y sal, esta salsa agrega el sabor umami que se ha convertido en un esencial en cada cocina del mundo, no solo Japón y China.

PESTO (ITALIA)

Originario de la región de Liguria, el pesto es una salsa verde vibrante que combina albahaca fresca, piñones, ajo, queso parmesano, y aceite de oliva. El pesto es un acompañante perfecto para pastas, pero también se usa en pizzas, sándwiches y ensaladas.





SRIRACHA (TAILANDIA)

Esta salsa, hecha de chiles, ajo, vinagre, azúcar y sal, es ideal para darle un toque picante a sopas, fideos, salsas, y más. Su popularidad es testimonio de la capacidad de esta salsa para realzar cualquier plato.

CURRY (INDIA)

El curry es más que una salsa; es una danza de especias como cúrcuma, comino y garam masala. Puede ser picante o suave, cremoso o caldoso, y es fundamental en la cocina india, acompañando carnes, vegetales y más.

MOLE (MÉXICO)

El mole es una compleja salsa mexicana hecha con chiles, chocolate, y especias. Con muchas variantes, el mole poblano es quizás el más famoso, conocido por su sabor profundo y su papel en celebraciones.

HOLLANDAISE (FRANCIA)

Esta salsa es una emulsión cremosa de yemas de huevo, mantequilla y limón. Famosa por acompañar los huevos benedictinos, pero también se utiliza en verduras y pescados, aportando un toque lujoso en cada plato.

ALIOLI (ESPAÑA)

El alioli es una salsa de la región mediterránea, hecha con ajo y aceite de oliva. Es intensa, perfecta para acompañar mariscos, carnes y papas, y una verdadera joya de la cocina española.

CHIMICHURRI (ARGENTINA)

Hecha a base de perejil, ajo, vinagre y ají molido, utilizada principalmente como acompañamiento de carnes asadas. Es vibrante, fresca y esencial en cualquier parrillada argentina.

ROMESCO (ESPAÑA)

La salsa Romesco, originaria de Cataluña, se elabora con tomates asados, pimientos, almendras y pan. Es ahumada, perfecta para acompañar pescados, y vegetales, agregando sabor a cada plato.

BÉARNAISE (FRANCIA)

La salsa béarnaise es una variante de la hollandaise, con estragón y chalotas. Es aromática, ideal para carnes rojas y realzar su sabor con un toque de elegancia.

FUENTE: Animal Gourmet

INICIO



Vino

Algunos de los vinos más emblemáticos del mundo son mezclas de varias uvas, pero la historia es mucho más profunda. A continuación, te contamos qué puedes esperar de cada uno.

Cada botella de vino se clasifica en una de dos categorías: **varietal** o **mezcla**. En una botella varietal, solo se utiliza una variedad de uva para elaborar el vino, mientras que las mezclas incorporando más variedades de uva diferentes. Ciertas regiones y denominaciones son sinónimos de vinos varietales: pensemos en los famosos Pinot Noir y Chardonnay de Borgoña, en cómo Barolo se convirtió en sinónimo de Nebbiolo y en la relación de Brunello di Montalcino con Sangiovese. Sin embargo, otras regiones, como Burdeos y Côtes du Rhône, encuentran su título de fama en el arte de elaborar la mezcla perfecta.

ESTAS SON LAS 14 MEZCLAS DE VINO MÁS IMPORTANTES QUE DEBES CONOCER

Un enólogo que utiliza múltiples variedades en una mezcla es como un chef que busca varias especias o ingredientes en la cocina. Cada variedad (o ingrediente) aporta algo específico a la receta, como acidez, taninos, estructura o predominio de la fruta. En última instancia, es el estilo único del enólogo el que determinará el perfil de sabor.

Es importante tener en cuenta que los vinos varietales no son mejores que los de mezcla, ni viceversa: algunos de los vinos más famosos del mundo se pueden encontrar en cualquiera de los dos estilos. ¿Quieres adentrarte más en el mundo de los vinos de mezcla? Aquí te contamos sobre algunas de las mezclas de vinos más famosas del mundo.





Burdeos (tinto)

Se podría decir que Burdeos es la región más popular del mundo para los vinos de mezcla. Aunque hay 13 variedades de uva permitidas que se pueden utilizar en una mezcla de Burdeos, las más comunes para las mezclas de tintos son: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc y Petit Verdot.

La composición de estas mezclas se suele describir en función de en qué lado de los ríos Dordoña y Garona se producen. Los vinos del margen izquierdo de Burdeos suelen estar dominados por Cabernet Sauvignon, mientras que las mezclas elaboradas en el margen derecho de la región se basan en Merlot. Si bien siempre hay excepciones a estas mezclas (e incluso algunos vinos varietales intercalados allí), esta sigue siendo la clasificación más común de los vinos de gran prestigio de la región.

Bordeaux Blanc

Además de sus emblemáticos vinos tintos, los vinos blancos de Burdeos (a los que se suele denominar Bordeaux Blanc) gozan de igual prestigio. Las mezclas de vinos blancos de Burdeos más habituales suelen estar compuestas por: Semillon y Sauvignon Blanc, aunque también se permiten pequeñas cantidades de Muscadelle, Colombard y/o Ugni Blanc.

Champaña

Aunque existen varios vinos varietales populares en Champaña (en concreto, Blanc de Blancs y

Blanc de Noirs), la mayoría de las mezclas que no son de añada se elaboran a partir del trío de variedades de uva características de la región: Chardonnay, Pinot Noir y Pinot Meunier. Si bien algunas fincas utilizan partes casi iguales de las tres variedades, los porcentajes específicos los decide en última instancia cada enólogo.

Chianti

A menudo se habla de Chianti y Sangiovese como si fueran sinónimos, lo que tiene sentido, ya que esta uva tiende a dominar las expresiones tanto de la zona más amplia de Chianti como de las producidas bajo la DOCG Chianti Classico. Sin embargo, hasta un 30% de Chianti y hasta un 20% de Chianti Classico se pueden mezclar con otras variedades, incluidas Canaiolo Nero, Colorino, Merlot, Syrah y Cabernet Sauvignon, así como con un puñado de otras variedades locales e internacionales.

Côtes du Rhône

La denominación de origen Côtes du Rhône, situada en el sur de Francia, es conocida por producir tintos afrutados y económicos a partir de un puñado de variedades de uva permitidas, como la garnacha (la variedad dominante en la mayoría de las zonas de Côtes du Rhône), la Syrah, la Monastrell, la Cinsault, la Cariñena, la Counoise y la Piquepoul Noir. En el sur del Ródano, los vinos de la prestigiosa denominación de origen Châteauneuf-du-Pape se pueden elaborar con hasta 13 variedades, incluidas la mayoría de las mencionadas anteriormente, así como un puñado de otras variedades locales.





Côtes du Rhône Blanc (blanco)

Los blancos de Côtes du Rhône también son predominantemente mezclas, sin embargo, las reglas que los rigen difieren ligeramente. Las directrices de producción establecen que al menos el 80% del jugo utilizado para elaborar los vinos blancos del Ródano en las mezclas de la región debe proceder de una o una combinación de las seis variedades principales de uva del Ródano. Estas variedades son Bourboulenc, Clairette, Grenache Blanc, Marsanne, Roussanne y/o Viognier. Se permiten las uvas complementarias Piquepoul Blanc y Ugni Blanc en cantidades más pequeñas.

Etna Rosso y Bianco

En la última década, los vinos de Sicilia han crecido enormemente en popularidad, y las mezclas de la región volcánica del Etna no son una excepción. Los tintos más populares, llamados Etna Rosso, se elaboran con un mínimo del 80% de Nerello Mascalese, redondeado con hasta un 20% de Nerello Cappuccio. Las famosas mezclas blancas de la denominación, llamadas Etna Bianco, se producen con un 60-100% de Carricante, con hasta un 40% de Catarratto y hasta un 15% de Trebbiano y/o Minella Bianca.

GSM

GSM significa Grenache, Syrah y Mourvèdre. Estas mezclas de tintos son similares a las de Côtes du Rhône (y a menudo también se producen allí), pero también han ganado popularidad en Australia, Estados Unidos, España, Sudáfrica y otros lugares, donde a menudo se las menciona utilizando los nombres de las variedades locales.

Meritage

El Meritage, que es una mezcla de las palabras “mérito” y “herencia”, es una categoría especial de vino que surgió en los Estados Unidos a fines de la década de 1980 y designa un vino del Nuevo Mundo creado al estilo de Burdeos, en el que se deben usar al menos dos uvas nobles de Burdeos y ninguna uva puede representar más del 90% de la mezcla. Las uvas tintas permitidas incluyen Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc y Petit Verdot, así como Malbec, Saint-Macaire, Gros Verdot y Carmenère. El Meritage blanco generalmente debe ser una mezcla de Sauvignon Blanc y Semillon, con pequeñas cantidades de Muscadelle du Bordelais incluidas ocasionalmente.

Para usar el término Meritage en una botella, se deben cumplir ciertos estándares de producción y obtener la aprobación de la Meritage Alliance, aunque muchos productores que crean vinos al estilo optan por usar sus propias marcas registradas.

Oporto

El valle del Duero, en Portugal, cuenta con una profunda conexión histórica con el arte de la mezcla de vinos. Aquí, se pueden utilizar más de 80 variedades de uva para crear los venerados vinos fortificados de la región. Entre ellas, la Touriga Nacional, la Touriga Franca, la Tinta Roriz (también llamada Aragonez o Tempranillo), la Tinta Barroca, la Tinta Cão y la Tinta Amarela son algunas de las variedades más populares para el Oporto. Al igual que sus homólogos fortificados, los vinos tintos secos del Duero suelen vinificarse como mezclas y utilizan las mismas variedades de uva que las que se utilizan en el Oporto.





Rioja

La Rioja es una de las regiones vinícolas más populares de España, y sus mezclas exclusivas son una de las principales razones de ello. Los famosos vinos tintos de Rioja se pueden elaborar a partir de cinco variedades de uva tinta aprobadas y, por lo general, se basan en Tempranillo, aunque también se permiten en las mezclas Garnacha Tinta, Mazuelo (también conocida como Cariñena), Graciano y Maturana Tinta.

Las mezclas blancas de Rioja permiten nueve variedades aprobadas y se elaboran principalmente a partir de Viura (también conocida como Macabeo), aunque también se permiten Tempranillo Blanco, Verdejo, Malvasía, Sauvignon Blanc, Garnacha Blanca, Maturana Blanca, Torrontés y Chardonnay.

Soave

Soave (pronunciado so-ah-vay) es el vino blanco característico de la región italiana del Véneto. Según los requisitos de la DOC, la mezcla debe comprender un mínimo de 70% de Garganega, y hasta un 30% debe consistir principalmente en Trebbiano di Soave y/o Chardonnay. Sin embargo, dentro de ese 30%, se permite hasta un 5% de un puñado de otras variedades, entre ellas Pinot Blanc, Pinot Grigio, Riesling y Friulano. ¿Complicado? Claro, pero bueno, no hemos hecho las reglas.

Super Tuscan

Como su nombre lo indica, los Super Tuscan provienen de la famosa región de Toscana, en Italia. Como se trata de una categoría no regulada, las definiciones exactas de un Super Tuscan pueden ser difíciles de precisar, pero el término ganó prominencia, particularmente en la década de 1990, para describir los vinos toscanos creados con uvas no autóctonas. Principalmente, estas incluían variedades populares en las mezclas de Burdeos, como Cabernet Sauvignon, Merlot y Cabernet Franc, así como otras como Syrah.

Además de las uvas internacionales, los Super Tuscan también suelen incorporar la uva italiana nativa Sangiovese, creando una categoría que ha generado muchos embotellados muy buscados que muestran el poder de los vinos mezclados.

Valpolicella y Amarone

Producidos en la región italiana de Veneto, los vinos Valpolicella y Amarone se elaboran principalmente a partir de Corvina, con Rondinella y Molinara completando el resto de la mezcla. Aunque ambos estilos de vino utilizan las mismas variedades, los vinos Valpolicella tienen un cuerpo más ligero que sus contrapartes Amarone, y suelen estar destinados a servirse jóvenes con poco o ningún envejecimiento, al igual que muchos de los vinos de Beaujolais.

Aunque el Amarone utiliza la misma combinación de uvas, la fruta se crea utilizando el método appassimento, en el que las uvas se secan para concentrar sus azúcares. Esto eleva el grado alcohólico final y crea un vino más adecuado para el envejecimiento a largo plazo.

FUENTE: Food & Wine en Español

INICIO

QUESO EXTRAORDINARIO TODOS LOS DÍAS



INICIO





Gastronomía

Existen errores que solemos cometer al cocinar, almacenar o simplemente comprar nuestros alimentos. Es importante conocerlos para evitar pasarlos por alto. Estas cosas que haces mal con tus alimentos, pueden ser muy comunes y en ocasiones ni darte cuenta. Pero cambiar estos pequeños malos hábitos, ayudará a que tus alimentos duren más, sepan mejor o simplemente no quieran "matarte" a la hora de que los consumas.

12 ERRORES COMUNES QUE COMETES CON TUS ALIMENTOS SIN SABERLO

ESTAS SON LAS 12 COSAS QUE HACES MAL CON TUS ALIMENTOS Y NO LO SABÍAS

GUARDAR LOS ALIMENTOS EN ENVASES NO APTOS

Dile adiós al bote de crema donde guardas esos frijolitos o al bote de yogur en el que guardas el caldito de pollo. Guardar alimentos en envases no aptos puede ocasionar que se deterioren más rápido. El reuso repetitivo de estos envases para alimentos cocinados también pueden ocasionar que ciertos químicos se transfieran a los alimentos. Usa contenedores herméticos que sean aptos para un buen almacenaje.





COMPRAR FRUTAS Y VERDURAS FUERA DE TEMPORADA

Comprar productos fuera de su temporada puede resultar en alimentos caros y con menos nutrientes. Tener en cuenta las temporadas y el ciclo de producción de cada región, te permitirá disfrutar alimentos con mayor valor nutricional.

ALMACENAR LOS PRODUCTOS SIN LAVAR

La mayoría de las personas suele llegar del supermercado, tianguis u otros para inmediatamente guardar frutas y verduras en el refrigerador. Pero la realidad es que hacerlo de esta manera hace que se acumule una gran cantidad de bacterias y se puedan contaminar varios alimentos. Así que mejor, lava antes de almacenar.

DEJAR LA TAPA DE ALUMINIO A LOS PRODUCTOS

Varios de los alimentos refrigerados suelen tener esta tapa de aluminio para evitar que se contaminen. La crema y el yogur son un ejemplo de ello. Pero dejarle esta tapa, cuando ya están abiertos y refrigerados, puede promover la proliferación de microorganismos. Esto por tener contacto con el aire y el alimento, en un ambiente húmedo.

DESCONGELAR ALIMENTOS A TEMPERATURA AMBIENTE

Así es, podría ser algo muy práctico, pero realmente puede ser muy peligroso. Descongelar los alimentos a temperatura ambiente promueve el crecimiento bacteriano, es mejor hacerlo en el refrigerador o en el microondas.

NO ROTAR LOS ALIMENTOS ALMACENADOS

En la industria alimentaria a esto se le conoce como PEPS o primeras entradas/primeras salidas. Esto es, colocar los alimentos recién comprados detrás de los más antiguos. No se le suele dar un orden a los productos cuando los almacenamos, pero hacerlo de esta forma, disminuye la posibilidad de que se caduquen sin ser usados.

SATURAR EL REFRIGERADOR

Poner muchos productos en el refrigerador podría resultar contraproducente, pues pueden interrumpir la corriente de aire del refrigerador. Por lo que se recomienda no encimar alimentos. Se pretende que tengan suficiente espacio entre sí y una buena organización, para evitar que la temperatura varíe de una zona a otra, lo que puede ocasionar que se deterioren los alimentos más rápido.





CORTAR LA CARNE SIN DEJARLA REPOSAR

Cortar la carne inmediatamente después de retirarla de la parrilla, plancha, sartén o asador es el peor error de todos. Esto provoca que los jugos internos salgan y la carne quede muy seca. Dale 5 o 10 minutos para reposar y que los jugos se distribuyan por toda la pieza.

LAVAR LA CARNE DE POLLO

Se recomienda descongelar el pollo antes de cocinarlo, pero por ningún motivo se debe lavar. La carne de pollo no se debe lavar nunca, pues este acto propicio la posible contaminación de las zonas de trabajo. Pues al lavar el pollo o cualquier otro tipo de producto cárnico, el agua salpica y es posible que esa agua pueda contener microorganismos que se pueden desarrollar rápidamente en la superficie.

PONER LA LECHE EN LA PUERTA DEL REFRIGERADOR

Esta es la peor zona para colocar cualquier tipo de lácteos o inclusive huevos, pues es la parte que

tiene mayor fluctuación de temperaturas. Los cambios repentinos de temperatura en algunos alimentos sensibles, como la leche, pueden ocasionar que se eche a perder más rápido de lo habitual. Colócala en la parte de en medio del refrigerador.

ABRIR ALIMENTOS EN LATA Y REFRIGERARLOS EN LA MISMA

Cuando abres un alimento en lata, de ninguna manera quieras refrigerarlo con la misma lata. Transfiérela a un recipiente hermético. Hacer esto propicia malos olores y, además, disminuye la vida útil del producto.

USAR LA MISMA CUCHARA PARA DIVERSAS PREPARACIONES

Una de las más comunes y que todos, por flojera hacemos. Usar la misma cuchara para diferentes preparaciones puede ocasionar contaminación cruzada de los alimentos y con ello, disminuye el tiempo de vida útil del alimento. Esto también puede propiciar el desarrollo de microorganismos de un alimento a otro. Usa una cuchara para cada preparación.

FUENTE: Animal Gourmet

INICIO



Capital Humano

La cantidad de perfiles especializados en tecnologías de la información con los que cuenta la capital de México supera la de los mercados laborales de Estados Unidos de ciudades como Washington, Los Ángeles, Dallas, Seattle o Boston.

Este año, la Ciudad de México (CDMX) se posicionó como el mercado de talento digital más grande de Latinoamérica, con un gran crecimiento en la oferta de trabajo relacionado con tecnología y un alza en los salarios de estos perfiles, de acuerdo con el informe *Scoring Tech Talent 2024* de CBRE. La cantidad de especialistas es una buena señal para las nuevas inversiones, según la investigación.

LA CDMX SE POSICIONA COMO EL MERCADO DE TALENTO DIGITAL MÁS GRANDE DE LATAM

La CDMX tiene una reserva de talento digital cercana a los 300,000 especialistas; la segunda urbe latinoamericana con mayor número de perfiles tecnológicos es Sao Paulo con 240,227 personas. El año pasado, la ciudad brasileña ocupaba la primera posición.

“La Ciudad de México sigue creciendo como centro tecnológico, con una gran cantidad de graduados de talento de las principales universidades de la ciudad y con costos laborales y de bienes raíces asequibles en comparación con muchos mercados norteamericanos”, Yazmín Ramírez, directora senior de Analíticas Laborales y Consultoría al Cliente de CBRE Latam.

La cantidad de perfiles especializados en tecnologías con los que cuenta la capital de México supera incluso mercados laborales de Estados Unidos, como Washington, Los Ángeles, Dallas, Seattle o Boston.





Pero la Ciudad de México no sólo lidera en la reserva de talento, también se ubica como la urbe con mayor formación de profesionistas en tecnología. En el último año, la capital del país reportó 24,050 graduados de áreas tecnológicas; esto representa 50% que lo observado en Sao Paulo, el segundo mercado latinoamericano con mayor preparación de nuevos perfiles.

“La creciente reserva de mano de obra tecnológica de la ciudad sigue atrayendo a fabricantes, firmas de ingeniería y otras compañías que buscan traer operaciones de regreso a Latinoamérica desde el extranjero”, dice Yazmín Ramírez.

En cuanto a salarios, el mercado de talento digital en la CDMX también tiene buenos resultados. Las remuneraciones de los perfiles tecnológicos en la ciudad crecieron 42% en los últimos cinco años. Este incremento es mayor al promedio de Latam (36%) y que el de Estados Unidos (18%), la reserva de talento más grande, según lo hallazgos de CBRE.

Diversas mediciones confirman la creciente demanda en el país por perfiles especializados. Por ejemplo, datos de LinkedIn Economic Graph, ubican a México como la economía con mayor crecimiento en búsqueda de especialistas en ciberseguridad en el último año.

Por otra parte, el informe *El futuro del trabajo en el área de Ciencia de Datos e Inteligencia Artificial* del Observatorio del Conocimiento de la UNIR, muestra un incremento de 96% en la oferta de trabajo en México en campos como la inteligencia artificial o el análisis de datos.

A medida que las empresas aceleran sus procesos de transformación digital, sin importar la industria en la que operan, incrementa la demanda de talento digital. Como resultado de esto, la reserva de especialistas se expande.

Talento digital en México, el nearshoring sonríe

La expansión de perfiles digitales es una buena noticia para que México aproveche el *nearshoring*, ya que una parte de la demanda de mano de obra con la relocalización de empresas en el país estará enfocada en profesionistas en tecnología.

Las empresas de tecnología recurren al *nearshoring* para cubrir sus necesidades de talento, ya que buscan lugares menos costosos y con trabajadores disponibles que cumplan requisitos de formación, certificación y dominio del inglés, de acuerdo con el estudio *Total Workforce Index 2024* de ManpowerGroup.

“La planificación de la localización es ahora un punto central para las empresas TI. Es probable que el talento de un mercado no esté disponible en otro. Las empresas buscan una visión más precisa del talento”, afirma Carlos Bueso, director de Experis de ManpowerGroup para México.

Si bien Estados Unidos e India mantienen la mayor contratación de perfiles digitales altamente calificados, son mercados laborales más costosos. En cambio, México tiene una gran reserva de talento y con fortalezas en bases de datos, SQL y desarrollo de software, indica la firma.

“Se busca cubrir grandes volúmenes de puestos especializados que van desde analistas de seguridad o ingenieros de ciberseguridad, arquitectos de la nube y científicos de datos hasta soporte técnico y de centros de llamadas. Buscan profesionales con habilidades especializadas, experiencia y conocimientos en un mercado en el que la competencia es fuerte, los retos se intensifican y los presupuestos son limitados”, detalla Carlos Bueso.

FUENTE: El Economista

INICIO





EXPERTOS
FOOD SERVICE

BUSCANOS EN:

You Tube

@HerdezFoodService

Ahí encontrarás, recetas,
tips, novedades y

MÁS



[@HerdezFS](#) [@herdezfoodserviceoficial](#) [@herdezfoodservice](#) [Herdez Food Service](#) [Escribenos al 56 1724 1151](#) [Herdez Food Service](#) [www.herdezfoodservice.com.mx](#) Llama al 01 (800) 2289 HFS (457)



INICIO

