



Jurídico

LEY SECA 15 Y 16 DE SEPTIEMBRE DE 2024

[LEER MÁS](#)



Jurídico

PROPINAS DE TRABAJADORES DE RESTAURANTES COMO PARTE INTEGRANTE DE SU SALARIO

[LEER MÁS](#)



País

PROFECO VIGILARÁ A COMERCIOS EN FIESTAS PATRIAS PARA EVITAR ALTOS PRECIOS

[LEER MÁS](#)



Eventos

PASTRY MÉXICO 2024: LOS MEJORES PASTELEROS DE LATAM SE REÚNEN EN LA CDMX

[LEER MÁS](#)

NUESTRAS **Fiestas Patrias** SE CELEBRAN CON ANTOJITOS MEXICANOS

ENVÍA TUS PROMOCIONES a comunicacion@amr.org.mx

COLORES y SABORES DE TEMPORADA QUE REFLEJAN NUESTRA IDENTIDAD

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



Gastronomía

DA EL GRITO DE INDEPENDENCIA CON ESTOS 5 PLATILLOS MEXICANOS

[LEER MÁS](#)



Agricultura

LISTOS EL CHILE VERDE, CEBOLLA, JITOMATE Y NOPALITOS PARA PONER SABOR AL GRITO

[LEER MÁS](#)



Gastronomía

CIERRA TU NOCHE MEXICANA CON BROCHE DE ORO CON ESTOS 6 POSTRES TRADICIONALES

[LEER MÁS](#)



Industria

DE MESEROS A MAESTROS DE LA VENTA: UNA GUÍA PARA TRANSFORMAR TU EQUIPO DE SERVICIO

[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 \$0.01 a \$250,000.00 MOP 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 Eje anual bruta es de 10.00%. De \$250,000.01 MOP en adelante GAT nominal de 0.01% anual antes de impuestos. *GAT real de -3.71%. Consulta Términos y Condiciones 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 FHE hasta por \$50 mil USD por persona, por banco. Para mayor información consulta la página www.poliagria.com





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

Se publicó en la Gaceta Oficial de la Ciudad de México un Acuerdo que ordena Suspensión de Actividades para el consumo y venta de Bebidas Alcohólicas en todas sus graduaciones en los Establecimientos Mercantiles, ubicados en las Alcaldías de Cuajimalpa de Morelos, Iztapalapa, Tlalpan y Xochimilco, durante los días y horarios que se indican.

LEY SECA 15 Y 16 DE SEPTIEMBRE DE 2024

JURISDICCIÓN DE LA ALCALDÍA DE CUAJIMALPA DE MORELOS

PRIMERO. Se ordena la suspensión de actividades para vender bebidas alcohólicas en todas sus graduaciones, a partir de las 00:00 horas del día 15 de septiembre de 2024 y hasta las 23:59 horas del día 16 de septiembre del mismo año, en los establecimientos mercantiles que se ubiquen en la demarcación territorial de la Alcaldía en Cuajimalpa de Morelos, Ciudad de México, comprendidos en y dentro del perímetro que conforman la carretera federal México Toluca, puente el Yaqui, avenida José María Castorena, avenida Jesús del Monte, cerrada Adolfo López Mateos, calle Licenciado Castillo Ledón, avenida México, calle 12 de Diciembre, avenida Juárez y Juárez Poniente, calle Ahuatenco, y la autopista Chamapa La Venta, dentro del que, de manera enunciativa mas no limitativa, se incluyen de entre otras, avenida Veracruz, avenida Tamaulipas, calle Guillermo Prieto, calle Hidalgo, calle 21 de marzo, calle Ocampo, calle Lerdo, calle Puebla, calle Trueno, calle Morelos, calle Guerrero, y calle Coahuila; ya sea que operen como cantinas, pulquerías, bares, cervecerías, peñas, salas de cine con venta de vinos y licores, tiendas de autoservicio, tiendas departamentales, salones de baile, restaurantes, fondas, vinaterías, licorerías, así como cualquier tipo de establecimiento mercantil en que se expendan en envases cerrados o abiertos, o en los que se consuman bebidas alcohólicas de cualquier graduación, o que se instalen temporalmente con motivo de las ferias y tradiciones populares, igualmente que expendan en envases abiertos o cerrados.



SEGUNDO. Las violaciones al presente Acuerdo serán sancionadas pecuniariamente y con clausura, de conformidad con las disposiciones de la Ley de Establecimientos Mercantiles de la Ciudad de México y de la Ley de Cultura Cívica de la Ciudad de México.

JURISDICCIÓN DE LA ALCALDÍA DE IZTAPALAPA

PRIMERO. Se ordena la suspensión de actividades para la venta de bebidas alcohólicas en envase cerrado, así como en envase abierto y/o al copeo en todas sus graduaciones, **de las 00:00 horas a las 24:00 horas durante los días 15 y 16 de septiembre del año dos mil veinticuatro**, en los establecimientos mercantiles ubicados dentro del perímetro territorial que comprende la Alcaldía Iztapalapa, que operen como vinaterías, tiendas de abarrotes, supermercados con licencia para venta de vinos y licores, tiendas de autoservicio, tiendas departamentales, y en cualquier otro establecimiento mercantil similar, en el que se expendan bebidas alcohólicas de cualquier graduación o que se instalen temporalmente con motivo de las ferias, festividades y tradiciones populares en la vía pública.

SEGUNDO. Queda prohibido dentro del perímetro que comprenden la demarcación territorial de la Alcaldía Iztapalapa en las fechas señaladas, la venta y expendio gratuito de bebidas alcohólicas en el interior de ferias, romerías, kermeses, festejos populares y otros lugares en que se presenten eventos similares.

TERCERO. Se exceptúa de la suspensión señalada en el numeral PRIMERO el consumo de bebidas alcohólicas en copeo con alimentos (no botanas) al interior de los establecimientos mercantiles con giro de restaurante. La venta en envase cerrado para consumir fuera de éstos deberá entenderse como suspendida.

CUARTO. Toda persona que contravenga el presente Acuerdo, será remitida sin dilación al Juzgado Cívico correspondiente para la imposición de la sanción que en derecho corresponda, de conformidad con las disposiciones previstas en la Ley de Establecimientos Mercantiles, la Ley de Cultura Cívica, la Ley de Verificación Administrativa y demás disposiciones legales vigentes en la Ciudad de México.

JURISDICCIÓN DE LA ALCALDÍA DE TLALPAN

PRIMERO. Se ordena la suspensión de actividades para vender bebidas alcohólicas en todas sus graduaciones, **de las 00:00 horas del día 15 de septiembre de 2024 y hasta las 24:00 horas del día 16 de septiembre de 2024**, en los establecimientos mercantiles ubicados en la Alcaldía Tlalpan, que tengan operaciones relacionadas con el consumo y venta de bebidas alcohólicas, como vinaterías, tiendas de abarrotes, supermercados con licencia para venta de vinos y licores, tiendas de autoservicio, tiendas departamentales y cualquier otro establecimiento mercantil similar; así como en los establecimientos de impacto vecinal como establecimientos de hospedaje, clubs, así como cantinas, pulquerías, cervecerías, peñas, cabarets, centros nocturnos, discotecas, salones de fiestas, de baile, salas de cine y cualquier otra similar, en que se expendan o consuman bebidas alcohólicas.

SEGUNDO. Se ordena la prohibición del consumo y venta de bebidas alcohólicas en todas sus graduaciones en los establecimientos que se instalen temporalmente con motivo de ferias, festividades populares y tradicionales en la vía pública. Igualmente se prohíbe la venta y expendio de bebidas alcohólicas en el interior de las ferias, romerías, kermeses, tianguis, mercados, festejos populares y otros lugares en donde se presenten situaciones similares en cuanto al consumo y venta de bebidas alcohólicas.

TERCERO. Se eximen de la aplicación del presente Acuerdo, a los establecimientos mercantiles de impacto zonal y vecinal que expendan alimentos preparados, autorizados para la venta de bebidas alcohólicas al copeo, solamente durante el horario que les permite su Permiso.

CUARTO. Las violaciones al presente Acuerdo serán sancionadas de conformidad con las disposiciones de la Ley de Establecimientos Mercantiles para la Ciudad de México, la Ley de Cultura Cívica de la Ciudad de México, la Ley de Procedimiento Administrativo de la Ciudad de México, la Ley del Instituto de Verificación Administrativa de la Ciudad de México, el Reglamento de Verificación Administrativa del Distrito Federal, hoy Ciudad de México, y demás disposiciones jurídicas aplicables.





JURISDICCIÓN DE LA ALCALDÍA DE XOCHIMILCO

PRIMERO. Se ordena la suspensión de actividades para la venta de bebidas alcohólicas en todas sus graduaciones, de las 00:00 horas y hasta las 23:59 horas, los días 15 y 16 de Septiembre del año dos mil veinticuatro en los establecimientos mercantiles que operen como vinaterías, tiendas de abarrotes, supermercados con licencia para venta de vinos y licores, tiendas de autoservicio, tiendas departamentales y en cualquier otro establecimiento mercantil similar en el que se expendan bebidas alcohólicas de cualquier graduación o en lugares donde se instale su venta temporalmente ya sea establecimiento mercantil o en vía pública, con motivo de las “Fiestas Patrias 2024”.

SEGUNDO. Se exime de la aplicación del presente acuerdo, a los establecimientos mercantiles con giro de impacto vecinal y zonal que

expendan alimentos preparados, autorizados para la venta de bebidas alcohólicas al copeo, solamente durante el horario que les permite su permiso, autorización o documento con el que acredite su legal funcionamiento, previstos en el artículo 19 fracciones II y III de la Ley de Establecimientos Mercantiles para la Ciudad de México.

TERCERO. El presente acuerdo será aplicable, durante las “FIESTAS PATRIAS 2024” a celebrarse los días 15 y 16 de Septiembre de dos mil veinticuatro, en todos los Pueblos, Barrios y colonias que territorialmente conforman e identifican a la Alcaldía Xochimilco.

CUARTO. Las violaciones al presente acuerdo serán sancionadas de conformidad con las disposiciones de la Ley de Establecimientos Mercantiles para la Ciudad de México y demás ordenamientos aplicables.

FUENTE: Jurídico AMR

INICIO



Jurídico

Derivado de una última Jurisprudencia de la Suprema Corte de Justicia de la Nación, misma que están aplicando los Tribunales Colegiados en Materia de Trabajo de la Ciudad de México al resolver Demandas de Amparo promovidas dentro de los diversos juicios laborales radicados en la Ciudad de México, donde se reclama un salario para el pago de las indemnizaciones y salarios caídos, integrado con propinas, fundamentalmente demandas en contra de Restaurantes, Hoteles, Bares y otros Establecimientos análogos, es importante lo siguiente:

NUEVOS CRITERIOS DE LAS AUTORIDADES LABORALES QUE CONSIDERAN LAS PROPINAS DE LOS TRABAJADORES DE RESTAURANTES COMO PARTE INTEGRANTE DE SU SALARIO

Anteriormente la parte demandante (trabajador) tenía la obligación de acreditar en juicio, que el patrón le pagaba propinas, que intervenía en ellas, que las administraba, sin embargo, si no existía algún documento o indicio de donde se pudiera desprender esa responsabilidad, no había mayores consecuencias para los patrones, por el sólo hecho de negar el pago de propinas a los trabajadores, objetándolas y controvirtiéndolas tanto en la cantidad reclamada como en el hecho de que le fueran pagadas o convenidas por el patrón.





Actualmente, los Tribunales Colegiados en Materia de Trabajo de la Ciudad de México con base en la última Jurisprudencia de la Suprema Corte de Justicia de la Nación cambiaron totalmente los criterios anteriores sobre propinas, transmitiendo esa obligación a los patrones, es decir, acreditar en juicio la cantidad que le pagaban al trabajador por concepto de propinas, toda vez que ya están reconocidas como parte integrante del salario de los trabajadores para efectos del pago de sus indemnizaciones.

Bajo estos nuevos criterios fundamentados en la citada Jurisprudencia que ya se están aplicando, la responsabilidad de acreditar el monto de las propinas que recibe el trabajador por sus servicios corresponde exclusivamente al patrón, y si no se acredita el monto, se considera como integrante del salario, la cantidad que se reclame en la demanda por parte del trabajador, siempre y cuando no sea inverosímil en su monto, conforme a la importancia del establecimiento donde se prestan los servicios.

Conforme a la Jurisprudencia emitida por la Suprema Corte de Justicia de la Nación y aplicada por los Tribunales Colegiados en

Materia de Trabajo, actualmente las propinas están reconocidas como parte integrante del salario de los trabajadores que prestan servicios en Restaurantes, Hoteles, Bares y otros Establecimientos análogos, y por tanto para cuantificar las indemnizaciones y/o en su caso salarios caídos en un juicio laboral, es con el salario diario integrado con propinas.

El Artículo 47 de la Ley Federal del Trabajo establece: Que, si no se determina, en calidad de propina, un porcentaje sobre las consumiciones, el patrón y el trabajador fijarán el aumento que deba hacerse al salario de base para el pago de cualquier indemnización o prestación que corresponda a los trabajadores. El salario fijado para esos efectos será remunerador, debiendo tomarse en cuenta la importancia del establecimiento donde se prestan los servicios.

En términos de lo anterior, es importante analicen esa posibilidad para evitar riesgos mayores cuando haya demandas laborales donde se reclaman propinas como integrantes del salario, lo cual sucede en todas las demandas en contra de Empresas Restauranteras.

FUENTE: Jurídico AMR

INICIO

POSGRADOS

Panamericana

Escuela de
Hospitalidad
ESDAI



UNIVERSIDAD
Panamericana

Especialidad en Emprendedores de Negocios de Alimentos y Bebidas

Iniciamos
21 octubre 2024



Diego Mathus

📞 55 7940 0988



INICIO





El operativo se llevará a cabo 14, 15 y 16 de septiembre y Profeco dijo que las propinas en bares y restaurantes son opcionales.

La Procuraduría Federal del Consumidor (Profeco) informó este miércoles que realizará un operativo de vigilancia a nivel nacional los próximos días 14, 15 y 16 de septiembre, para impedir que los establecimientos comerciales cometan abusos en estas Fiestas Patrias, como incluir propina en la cuenta o cobrar comisión por pago con tarjeta.

“Con ese propósito, las Oficinas de Defensa del Consumidor (ODECO) en las 38 principales ciudades del país instrumentarán acciones de verificación y supervisión, apoyadas por más de 270 defensores de la confianza adscritos a ellas, para atender denuncias en contra de proveedores de bienes, productos y servicios”, declaró la institución, dirigida por David Aguilar Romero.

País

PROFECO VIGILARÁ A COMERCIOS EN FIESTAS PATRIAS PARA QUE “EL GRITO” NO SEA POR ALTOS PRECIOS

La Procuraduría hizo un llamado a los consumidores que, en restaurantes, bares y otros establecimientos, la propina es voluntaria, por lo que no se las pueden ni exigir ni incluir en la cuenta sin su consentimiento.

Entre enero de 2023 y lo que va de este año, Profeco ha recibido 2,371 denuncias por cobro de propina, de las cuales 1,412 corresponden a 2023 y 959 a lo que va de 2024.

En el Programa de Verificación y Vigilancia “Fiestas Patrias 2024”, que instruyó el titular de la Profeco, se pondrá atención también a que los precios estén a la vista y que los mismos se encuentren indicados en los menús, y que al pagar no se cobre comisión por uso de tarjeta, pues ésta corre a cuenta del negocio, destacó la institución.





“La Procuraduría reitera su llamado a los proveedores para que ajusten su comportamiento a lo dispuesto por la Ley Federal de Protección al Consumidor, que los bienes, productos y servicios cumplan con la información comercial y las especificaciones de las Normas Oficiales Mexicanas aplicables, y que los precios estén exhibidos y que los mismos sean respetados”, indicó.

El operativo tendrá especial vigilancia en instrumentos de medición como básculas y relojes registradores de tiempo empleados en las transacciones comerciales, para verificar que estos estén ajustados y calibrados.

Entre los giros comerciales a vigilar se encuentran tiendas de autoservicio y departamentales; tiendas con ventas de chiles secos y semillas; tiendas de conveniencia, hoteles; tiendas de disfraces y/o ropa típica; vinaterías, pulquerías, mezcalerías (venta de vinos y licores); restaurantes, bares y cantinas.

Además de materias primas, carnicerías y/o pollerías; dulcerías, salones para eventos, alquiler de mobiliario para eventos, estacionamientos públicos, y mercados y/o centrales de abasto.

FUENTE: Forbes México

INICIO



El pasado 28 y 29 de Agosto del 2024, la Ciudad de México se convirtió en el epicentro de la pastelería y chocolatería latinoamericana gracias a la celebración de Pastry México 2024. Este prestigioso congreso, realizado en la Universidad del Claustro de Sor Juana, reunió a los más destacados chefs y profesionales de la cocina dulce, quienes compartieron sus conocimientos y últimas tendencias con más de 300 asistentes.

Eventos

PASTRY MÉXICO 2024: LOS MEJORES PASTELEROS DE LATINOAMÉRICA SE REÚNEN EN LA CIUDAD DE MÉXICO

Durante dos días intensos, los participantes disfrutaron de 7 clases magistrales y una mesa redonda, impartidas por reconocidos chefs como Jesús Escalera, mejor pastelero de América Latina 2018, Xano Saguer y Fernanda Prado creadores de Çuina en Ciudad de México, Bernardo Flores co-propietario de "BreAD Panaderos" especialista en fermentación natural o "Masa Madre" y Frederic Bau, uno de los mejores chocolateros del mundo, fundador de la École Valrhona y creador del libro "La Gula Razonada". Los asistentes tuvieron la oportunidad de aprender nuevas técnicas y conocer las últimas tendencias en la elaboración de postres y chocolates.







Entre los temas destacados del congreso se encontraron:

- La importancia de la calidad del ingrediente, así como el profundo conocimiento del producto para enfatizar sus características naturales de sabor y textura para la creación de postres.
- El sabor, la textura y técnica como base fundamental para la creación e innovación.
- Tendencias en fermentación natural "Masa Madre".
- Nuevas tendencias y técnicas en pastelería saludable.
- El conocimiento del origen del cacao para resaltar sus perfiles y notas como base creativa para la creación en la chocolatería.

Para cerrar con broche de oro, Frederic Bau compartió su visión sobre el futuro de la pastelería, enfatizando la responsabilidad de los profesionales en crear postres golosos y más saludables. **"Imaginar un futuro mejor para nuestra salud, es nuestra responsabilidad como pasteleros"**, afirmó el reconocido chef. Su mensaje inspiró a los asistentes a seguir innovando y a crear postres que deleiten sin comprometer la salud y el bienestar de los comensales.

Los asistentes no solo disfrutaron de demostraciones y degustaciones, sino que también escucharon a los expertos en una mesa redonda donde se debatió el futuro de la cocina dulce en México, los puntos más importantes fueron:

- La pastelería en México está evolucionando y poco a poco ha ido adoptado tendencias mundiales dirigidas más hacia lo natural, más saludable y postres creados conscientemente con ingredientes de calidad.
- La importancia de la responsabilidad y el desafío de los profesionales para lograr reducir el azúcar y grasas sin perder el deleite o golosidad de un postre.
- El conocimiento profundo y el respeto por los ingredientes, junto con la mejora continua de las técnicas culinarias, impulsan la creatividad, la innovación y la adopción de tendencias más naturales y sostenibles.
- El uso de la tecnología y desarrollo del conocimiento en pro de un mejor producto en términos de digeribilidad, nutrición y disponibilidad.

El evento superó todas las expectativas, consolidando a **PASTRY** como el congreso de pastelería y chocolatería más importante de Latinoamérica. Los participantes destacaron la calidad de las ponencias y la inspiración para la creación de nuevos postres.

¡Nos vemos pronto para una nueva edición de Pastry México!

Pastry México, agradece a Valhrona, República del Cacao y Par de France por hacer posible este gran evento. Agradecemos profundamente a la Universidad del Claustro de Sor Juana por recibirnos en tan majestuoso espacio. Gracias a: Grupo Alpha, Sosa Ingredientes, Norohy, Permacheff, Illy, Nestlé y Libros de Gastronomía.

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

FUENTE: Pastry México

INICIO

USA LA BICI Y LIBÉRATE DE LO QUE TE DETIENE

La actividad física **mejora la salud mental**



CONOCE MÁS
BENEFICIOS



ACTÍVATE
30 MINUTOS 5 DÍAS
DE TU SEMANA



Consejo de la Comunicación
Voz de las Empresas

INICIO





No podría estar más orgullosa de ser mexicana, de mi país, de mi tierra, y este 15 de septiembre, te quiero compartir los platillos mexicanos para dar el grito que deben estar sobre tu mesa. Cada año, aprovecho la fecha como un recordatorio de lo bello que es nuestro país, la gente que lo habitamos, sus hermosas playas, la naturaleza, cada uno de los estados y su gastronomía, y la enorme variedad de antojitos, comida callejera, garnachas, y los platillos típicos con los que nos identificamos.

En honrar nuestras tradiciones, nuestra cultura por medio de nuestra gastronomía, las cocineras tradicionales, las chefs y los chefs que ponen en alto nuestra gastronomía, nuestros productos locales, y más. Cada uno de estos platillos mexicanos lo encontramos en cualquier época del año, pero en las fiestas mexicanas, son sin duda los protagonistas.

Gastronomía

DA EL GRITO DE INDEPENDENCIA CON ESTOS 5 PLATILLOS MEXICANOS

POZOLE

Mi papá decía que solamente comía pozole una vez al año, y es el 15 de septiembre, así que si eres de su equipo, no te quedes con las ganas de comer un rico pozole o de prepararlo en casa. En México, y la creatividad mexicana, cuenta con diferentes tipos y preparaciones de pozoles: de mariscos, blanco, verde, rojo, vegetariano, ¿cuál vas a probar este año?.

CHILES EN NOGADA

Los que nos consideramos amantes del chile en nogada, sabemos que la temporada ya lleva más de un mes, sin embargo, este platillo también es uno de los protagonistas para vestir las mesas y celebrar las fiestas del 15 de septiembre. ¿Cuál prefieres chile en nogada capeado o sin capear?.





TOSTADAS

Las tostadas sin duda, son mi platillo favorito, son muy versátiles, incluso ligeras, se pueden preparar diferentes tipos de guisados para montarlos encima de unas buenas tostadas de maíz, con crema y queso, puedes preparar de tinga de pollo, mis favoritas, de pata de cerdo, de picadillo, de rajas con crema, de falda de res, muchos guisos y muchas recetas.

PAMBAZOS

El secreto de los pambazos, está en la salsa y el saber que se pueden encontrar en casi cualquier puesto de garnachas en la calle durante todo el año, pero el 15 de septiembre, también forman parte de los platillos más consumidos en las fiestas. Ya sea tradicional, de carne o vegetariano, no de aburras de las mismas recetas, aquí abajo te dejo algunas ideas de cómo prepararlos.

TAMALES

Los tamales son un platillo que podemos encontrar en cualquier época del año. En las fiestas patrias, también forman parte de las mesas mexicanas en las noches del grito, no te quedes con antojo. Alrededor de todo México tenemos una enorme variedad de sabores de tamales: de elote, verde, de mole, de suadero, vegetarianos, dulces, aquí abajo te dejo una lista de dónde venden los mejores en la CDMX.

Ah, ah, no olvidemos contemplar las bebidas dentro de nuestra celebración del 15 de septiembre, sobre todo para pasarnos los bocados de todos nuestros deliciosos platillos. ¿Qué tal un buen mezcal, tequila o alguno de nuestros deliciosos cocteles mexicanos?.

FUENTE: Animal Gourmet

INICIO



Agricultura

La producción nacional de chile verde, cebolla, jitomate y nopalitos se encuentra lista para dar color y sabor a la diversidad de platillos que se elaboran durante del mes patrio, y que están disponibles como resultado del esfuerzo y el compromiso de los productores del país, informó la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural.

La dependencia federal señaló que se tiene garantizada la disponibilidad de chile verde, que al mes de julio del presente año registraba la producción de un millón 244 mil toneladas, de acuerdo con cifras del Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera (SIAP).

LISTOS EL CHILE VERDE, CEBOLLA, JITOMATE Y NOPALITOS PARA PONER SABOR AL GRITO DE INDEPENDENCIA

Los estados de Sinaloa, Sonora y Chihuahua se posicionaron como los tres principales productores con 709 mil 427 toneladas, 95 mil 167 toneladas y 81 mil 864 toneladas, respectivamente.

En México se cosechan más de 40 variedades de chile y entre ellas se encuentran el jalapeño, poblano, habanero, chiltepín, morrón y guajillo, que son esenciales en los platillos de la cocina mexicana, apuntó. Puntualizó que el chile jalapeño es el de mayor producción, al sumar 909 mil 225 toneladas en 2023, y se caracteriza por su picor moderado y versatilidad de consumo.

Agricultura expuso que durante el año pasado el chile poblano, ingrediente principal para la preparación de los tradicionales chiles en nogada, registró una producción de 480 mil 937 toneladas.





Durante todo el año están disponibles prácticamente todas las variedades de chile verde, que en fechas de celebración, como las que tienen lugar en septiembre, presentan un repunte en su consumo, toda vez que suelen acompañar platillos como chiles rellenos de carne de puerco, res, pollo y quesos; rajas con crema; salsas y crudos o asados en sopas o caldos.

Adicional al picor que proporcionan los chiles, la cebolla es base aromática para darle sazón a los platillos y su consumo también es de alta demanda, como destacan las cifras 2023 de su producción, que fue de un millón 801 mil toneladas.

Para el noveno mes del presente año, cuando se celebra el Grito de Independencia, se tiene garantizado el abasto de esta hortaliza, de la que al mes de julio se habían cosechado 952 mil 975 toneladas.

Chihuahua, Zacatecas y Baja California figuran entre las principales entidades productoras con 311 mil 350 toneladas, 112 mil 313 toneladas y 90 mil 125 toneladas de cebolla, respectivamente.

La cebolla es la base de guisos, sopas, sofritos, complemento de tacos con todo tipo de proteína animal, mariscos y ensaladas, al aportar sabor, textura y color a los platillos.

El jitomate es también indispensable para la gastronomía mexicana, en cuyos platillos da espesor, acidez, dulzor y, sobre todo, un color rojo intenso que evoca a la bandera mexicana.

De esta hortaliza, que es nombrada tomatl (fruto gordo de agua) en náhuatl, al cierre de 2023 se reportó la producción de tres millones 367

mil toneladas. Hasta el mes de julio de 2024 se tenía el registro de un millón 563 mil toneladas cosechadas, cantidad que permitirá atender la demanda de los consumidores, destacó.

Sinaloa, San Luis Potosí y Sonora se colocaron como los principales estados con mayor aportación a la producción nacional de jitomate, con más de 593 mil toneladas, 206 mil toneladas y 155 mil toneladas, respectivamente.

La Secretaría de Agricultura subrayó que la hortaliza roja es empleada para la elaboración de salsas, caldillos y guisos, ensaladas, asados, puré, jugos y dan sabor a platillos como chiles rellenos en caldillo, enchiladas, albóndigas, picadillo, sopa de tortilla, tortas y tacos ahogados, entre otros.

Otro producto con alta demanda en septiembre son los nopalitos, que son un alimento esencial en las parrilladas mexicanas y es un referente cultural e histórico de México.

Esta verdura posee un alto contenido en zinc, fósforo, calcio y vitamina C, lo que la convierte en un aliado de la soberanía alimentaria.

Agricultura remarcó que los productores han redoblado esfuerzos para atender la alta demanda de esta cactácea, puesto que en 2023 fueron cosechadas 863 mil 758 toneladas y a julio del presente año se contabilizaron 601 mil 438 toneladas.

En lo que va del presente año, Morelos destaca como el principal productor, con 373 mil 853 toneladas, y le siguen Ciudad de México, con 112 mil 404 toneladas, y Michoacán, con 25 mil 740 toneladas, añadió.

FUENTE: Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural

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





Con las Fiestas Patrias a la vuelta de la esquina, la emoción de celebrar la rica cultura mexicana se apodera de nosotros. Después de haber disfrutado de clásicos como el pozole, las tostadas y, por supuesto, el tequila, es hora de cerrar con broche de oro nuestra noche mexicana: con auténticos postres mexicanos.

La buena noticia es que hemos seleccionado para ti una colección de postres mexicanos que no solo son deliciosas, sino también fáciles de preparar en una tarde, ideal para compartir con la familia y amigos en esta temporada de festividad. Desde el clásico arroz con leche hasta el jugoso pan de elote, te invitamos a explorar estos sabores tradicionales que completarán tu mesa festiva con un toque dulce y auténtico de México.

Gastronomía

CIERRA TU NOCHE MEXICANA CON BROCHE DE ORO CON ESTOS 6 POSTRES TRADICIONALES MEXICANOS

PAN DE ELOTE

Este dulce pan de maíz nos lleva a los días de abuela y a las cocinas llenas de aromas. Su textura suave y su sabor dulce son perfectos para acompañar una taza de chocolate caliente en las frías noches mexicanas.

ARROZ CON LECHE

Un postre clásico que se encuentra en muchas mesas durante las fiestas. La cremosidad del arroz con leche, a menudo aromatizado con canela, evoca recuerdos de la niñez y la calidez de la familia reunida. Es una receta ligera ya que no es muy llenadora, solamente para disfrutar de un pequeño antojito dulce.





BOLETÍN

AMR-DICARES



CHURROS CON AZÚCAR Y CANELA

¿Quién puede resistirse a un churro crujiente y recién hecho? Ya sea en un puesto callejero o en casa, estos churros son un placer irresistible que nos transporta a las animadas calles, con puestitos callejeros y luces bajas, en un paseo por las calles de nuestro país. Acompáñalos con una taza de café o chocolate caliente.

BUÑUELOS

Una auténtica joya de la repostería mexicana, los buñuelos son crujientes y dorados, cubiertos de miel y canela. Su sabor nos recuerda la diversidad y riqueza de la cocina tradicional mexicana.

GORDITAS DE NATA

Estas pequeñas delicias rellenas de crema dulce son un homenaje a la generosidad y la calidez que caracterizan las celebraciones mexicanas. Son el regalo perfecto para compartir con los seres queridos.

FLAN NAPOLITANO

El flan, con su textura suave y su caramelo dorado, es un clásico indiscutible de la repostería mexicana. Cada cucharada nos lleva al corazón de la cultura culinaria de México, haciéndolo el broche de oro para cualquier celebración de la Noche Mexicana.

FUENTE: Animal Gourmet

INICIO





Industria

En tu restaurante, los meseros no están solo para tomar pedidos, ¡son tus mejores vendedores! Si no están vendiendo, estás perdiendo dinero. Esta guía es todo lo que necesitas para que tu equipo transforme cada interacción con los clientes en una oportunidad de venta. Así que, antes de que termines de leer esto, mándaselo a tu equipo, porque cuando ellos venden más, **TODOS** ganan.

toteat

DE MESEROS A MAESTROS DE LA VENTA: UNA GUÍA PARA TRANSFORMAR TU EQUIPO DE SERVICIO EN EXPERTOS VENEDORES

1. Conoce tu producto como un chef conoce sus ingredientes

Un mesero que domina el menú no es solo un toma-pedidos, ¡es un experto! Conocer los ingredientes y la preparación de cada platillo le permite ofrecer recomendaciones con confianza y seguridad, generando una experiencia de mayor valor para el cliente.

“Un mesero que conoce la carta puede hacer que el cliente sienta que está en buenas manos.” –David H. Sandler, “El Arte de Vender sin Vender”.



2. El poder del storytelling en la mesa

La gente no compra platillos, compra experiencias. Enseñar a los meseros a contar pequeñas historias sobre los platos o los ingredientes genera un vínculo emocional con el cliente y aumenta las ventas de manera natural. La magia de vender está en los detalles y en cómo se presenta el menú.

“Las historias venden, los datos solo informan.”
–Paul Smith, “Storytelling en Ventas”.

3. Escucha antes de ofrecer

Los meseros que escuchan mejor, venden más. Si un cliente menciona que quiere algo ligero, el mesero debe ofrecerle la opción adecuada, en lugar de empujarle un plato pesado. Escuchar activamente permite personalizar la recomendación, creando una conexión más auténtica y efectiva.

“Los meseros que escuchan pueden captar pistas clave para cerrar ventas con recomendaciones precisas.” –Mark Roberge, “Ventas Basadas en la Empatía”.

4. El efecto 'solo por hoy'

El concepto de urgencia es una herramienta poderosa. Un platillo disponible solo por tiempo limitado o una recomendación especial del chef genera una sensación de exclusividad que puede motivar al cliente a tomar una decisión rápida.

“El concepto de urgencia impulsa a los clientes a tomar decisiones rápidas.” –Robert Cialdini, “La Psicología de la Persuasión”.

5. Meseros capacitados + tecnología avanzada

Vender no solo se trata de habilidades, también de contar con las herramientas adecuadas. Sistemas como **Toteat** permiten a los meseros saber en tiempo real si un plato está agotado o si hay modificaciones en los pedidos, lo que evita errores y acelera el servicio. Cuando el mesero puede enviar la orden directamente a la cocina con especificaciones claras, sin retrasos, todo fluye mejor, y eso se traduce en ventas más efectivas. La tecnología no solo simplifica, ¡potencia el proceso de venta!

6. Caso real: El restaurante en CDMX que aumentó sus ventas

Un restaurante en Ciudad de México entrenó a sus meseros para que describieran los platillos de forma más atractiva. El cambio fue simple: en lugar de decir “ensalada de pollo”, decían “fresca ensalada de verdes orgánicos con pollo marinado en cítricos”. El resultado fue un incremento del 20% en las ventas en solo un mes. Imagina eso combinado con la tecnología adecuada. ¡La combinación perfecta!

7. Crea vendedores apasionados, no robots

Nadie quiere un servicio que suene mecánico. Tus meseros deben recomendar los platos que más les gusten y hacerlo con entusiasmo. Un cliente siente la diferencia entre una recomendación genuina y un guion memorizado. Deja que tus meseros sean auténticos y los resultados se verán reflejados en las ventas.

“Los clientes pueden notar la diferencia entre un discurso memorizado y una recomendación genuina.” –Ari Galper, “Vendiendo con Corazón”.

8. Incentivos inteligentes para motivar la venta

Pequeños incentivos como una bonificación por vender más postres o botellas de vino pueden ser un gran impulso para tus meseros. El truco está en que estos incentivos no deben sentirse como presión, sino como un reconocimiento a su habilidad para vender y mejorar la experiencia del cliente.

“Los incentivos alineados con el valor que aportan al cliente generan ventas naturales y efectivas.”
–Daniel Pink, “La Ciencia de los Incentivos”.

¡Actúa ahora!

¿Todavía estás dudando? Comparte esta guía con tu equipo **hoy mismo**. Dale las herramientas para vender mejor, capacitándolos con sistemas tecnológicos como **Toteat** que facilitan el trabajo. ¡Cuando tus meseros venden más, tu restaurante crece! Este es el momento de convertir a tu equipo en expertos vendedores. **Comparte esta guía ya, y prepárate para ver cómo las ventas despegan!**

FUENTE: Toteat

INICIO



TRADICIÓN HECHA **QUESO**



EXCESO SODIO
SECRETARÍA DE SALUD

EXCESO SODIO
SECRETARÍA DE SALUD

INICIO

