



Jurídico

APROBACIÓN DE LA LEY SILLA
POR CÁMARA DE DIPUTADOS
DEL CONGRESO DE LA UNIÓN

LEER MÁS



Eventos

MARSIA TAHA ES NOMBRADA
LATIN AMERICA'S BEST
FEMALE CHEF 2024

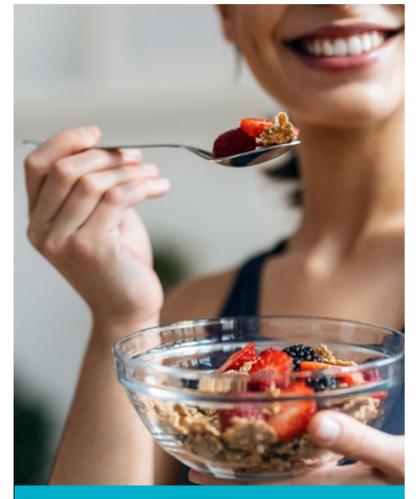
LEER MÁS



Eventos

OKTOBERFEST: EL FESTIVAL
MÁS GRANDE DE EUROPA
SERÁ SOSTENIBLE

LEER MÁS



Salud

OCTUBRE ROSA:
LA IMPORTANCIA DE UNA
ALIMENTACIÓN CONSCIENTE

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 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 rebates y folletos informativos en www.mifel.com.mx fecha de cálculo de GAT Nominal y Real: 01 de junio de 2024, vigentes al 30 de junio de 2024. Para fines informativos y de comparación. Vigencia de la promoción del 01 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 contacta al programa www.pis.org.mx.



Tendencias

FOOD PHOTOGRAPHY:
EL ARTE DE VENDER CON
IMÁGENES

LEER MÁS



Capital Humano

UBER, RAPPY Y DIDI PIDEN
AL GOBIERNO REFORMA QUE
GARANTICE FLEXIBILIDAD

LEER MÁS



Restaurantes

BALDÍO: EL RESTAURANTE
"CERO DESPERDICIO"
EN LA CDMX

LEER MÁS



Capital Humano

SALARIO MÍNIMO TENDRÁ
AUMENTO DE AL MENOS
12% EN 2025

LEER MÁS



Diplomados
en Línea

- ◆ Event Management
- ◆ Restaurant Management
- ◆ Hotel Management
- ◆ Manejo y Organización de Cocinas Profesionales
- ◆ Negocio del Banquete

INICIO:
25 DE SEPTIEMBRE 2024
narda.rubio@cessa.edu.mx
t. +52 (55) 6673 5278
cessa.edu.mx



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:

31 DE
OCTUBRE

Conoce más en:

vozelasempresas.org



Voz de las Empresas

Consejo de la Comunicación



INICIO





Jurídico

En días pasados, se aprobó por la Cámara de Diputados del Congreso de la Unión, la LEY SILLA y de nueva cuenta se envió a la Cámara de Senadores para su aprobación correspondiente. Esto tomando en cuenta que su aprobación por la anterior legislatura fue rechazada, por lo que se está retomando esta iniciativa.

APROBACIÓN DE LA LEY SILLA POR LA CÁMARA DE DIPUTADOS DEL CONGRESO DE LA UNIÓN

Las obligaciones que conlleva la Ley Silla para los patrones son las siguientes:

- Los patrones proveerán el número de asientos o sillas suficientes con respaldo para todos los trabajadores en los sectores de servicios, comercio y análogos tanto para la ejecución de sus funciones como para el descanso periódico durante la jornada laboral. Esta disposición sólo podrá limitarse cuando la naturaleza del trabajo implique riesgos a la seguridad e integridad de las personas trabajadoras derivados de tomar asiento durante el desarrollo de su actividad laboral.
- Queda prohibido a los patrones realizar actos para ejercer control sobre el Sindicato de los Trabajadores.





- Queda prohibido a los patrones obligar a los trabajadores a permanecer de pie durante toda la jornada laboral y, en el caso de funciones incompatibles prohibirles tomar asiento periódicamente durante el desarrollo de sus funciones. En los casos en que la actividad deba hacerse de pie, se fijarán periodos de descanso durante la jornada de trabajo (Debe acordarse entre las partes).

- Las empresas tendrán seis meses a partir de la publicación de la Ley Silla en el Diario Oficial de la Federación para adecuar su Reglamento Interior de Trabajo a fin de dar cumplimiento a esta obligación.

Deberá establecerse en su Reglamento Interior: Hora de entrada y salida, tiempo destinado para las comidas y periodos obligatorios de reposo durante la jornada. Las Normas que regulen el derecho de las personas trabajadoras para usar los asientos o sillas con respaldo durante la jornada laboral. Tiempo y forma en que los trabajadores deben someterse a los exámenes médicos previos o periódicos, y a las medidas profilácticas que dicten las Autoridades.

- Cualquier violación a la Ley Silla será sancionada con una multa por el equivalente de 250 a 2500 veces la Unidad de Medida y Actualización (UMA).

- En caso de reincidencia y a juicio de la Inspección Laboral, se podrá ordenar la Suspensión Temporal de las Actividades, hasta en tanto no se realicen las acciones necesarias para garantizar a los trabajadores los derechos contenidos en esta Ley.

- La probabilidad es, de que la Ley Silla entre en vigor a partir del mes de noviembre de 2024.

La Secretaría del Trabajo y Previsión Social emitirá las Normas correspondientes sobre los factores de riesgos de trabajo y las características del equipo aplicables que deriven de esta Ley en un plazo de treinta días posteriores a su entrada en vigor.

Tomando en cuenta que la Cámara de Senadores tiene mayoría calificada por parte de los Partidos Políticos Morena, Partido del Trabajo y Partido Verde Ecologista de México, sin lugar a duda en los próximos días se aprobará esta Ley que entrará en vigencia al día siguiente de su publicación en el Diario Oficial de la Federación.

FUENTE: Jurídico AMR

INICIO



Eventos

La boliviana Marsia Taha Mohamed ha sido anunciada como la ganadora del Latin America's Best Female Chef Award 2024. Conoce más sobre la trayectoria de esta talentosa chef, quien recibirá el galardón en la ceremonia de premios de Latin America's 50 Best Restaurants 2024 que se celebrará en Río de Janeiro el 26 de noviembre.

MARSIA TAHA ES NOMBRADA LATIN AMERICA'S BEST FEMALE CHEF 2024

Promesa cumplida

El talento para cocinar es innato para la chef boliviana Marsia Taha Mohamed, quien a temprana edad hizo sus primeras preparaciones. Su vocación aparentemente era la odontología, pero al comenzar los estudios tardó poco en reconsiderar y dirigir su camino hacia la gastronomía. En 2017 fue finalista en el concurso S. Pellegrino Young Chef Academy, y en 2021, galardonada como la chef femenina más prometedora del mundo. Este 3 de octubre de 2024, Marsia Taha fue nombrada Latin America's Best Female Chef, un reconocimiento otorgado por *Latin America's 50 Best Restaurants* a sus habilidades y a los 10 años durante los cuales dirigió *Gustu*, en La Paz.





La curiosidad insaciable de Marsia Taha

Nacida en Bulgaria de padre palestino y madre boliviana, Marsia Taha creció en Bolivia, país al cual ha dedicado su investigación sobre los productos, técnicas y culturas ancestrales de la Amazonía. Interesada en profundizar en la riqueza de los Andes, su objetivo es la diversidad ecológica de Bolivia centrada en la relación entre las montañas andinas y las selvas del país.

En sintonía con lo anterior, Marsia Taha es cofundadora de **Sabores Silvestres**, una iniciativa de investigación y educación que promueve la conservación de la biodiversidad, la preservación del patrimonio alimentario y la exaltación de la cultura gastronómica boliviana. A través de esta plataforma, ha trabajado con más de 50 comunidades indígenas en la Amazonía boliviana desde 2018, teniendo también como objetivo impulsar que los consumidores y chefs bolivianos se animen a emplear ingredientes nativos en sus cocinas. Con ello, pretenden facilitar el acceso a estos productos y lograr un consumo sostenible a largo plazo.

Actualmente, Marsia Taha está también dedicada a la apertura de su primer restaurante en solitario, **Arami**, un espacio ubicado en el barrio de Achumani (La Paz) cuyo nombre en quechua significa “fragmento de cielo” donde la chef pondrá sobre la mesa platos casuales acompañados por vinos de gran altitud.

Visibilidad e inclusión

Sobre el nombramiento de Marsia Taha como Latin America's Best Female Chef, William Drew, Director de Contenidos de Latin America's 50 Best Restaurants, comentó: *“Marsia Taha Mohamed, además de ser una chef excepcional, es también una investigadora, colaboradora y constructora de comunidades con un compromiso inquebrantable en preservar y promover la cocina prehispánica de su país. Elogiamos su misión y trayectoria al tiempo que celebramos el undécimo año de logros sobresalientes de talentosas chefs en la región, que están ayudando a llevar la gastronomía a una era emocionante”*.

Al respecto, la mejor chef femenina de nuestra región agrega: *“Es un gran honor ser considerada junto a una larga lista de mujeres inspiradoras que han impulsado la evolución de nuestra industria y han sentado las bases para que yo y futuras chefs mujeres podamos prosperar. Como siempre, estoy agradecida por la plataforma que 50 Best ofrece para difundir la relevancia de la inclusión y la importancia de mantener viva nuestra rica herencia culinaria”*.

Así, Marsia Taha se une a un selecto grupo de cocineras receptoras de este premio, cuyo propósito es el empoderamiento femenino. Entre ellas destacan las chefs Janaína Torres, Manoella 'Manu' Buffara, Narda Lepas, Pía León, Leonor Espinosa y Helena Rizzo.

FUENTE: Food and Travel México

INICIO



¡Te invitamos a ser un aliado culinario con Médicos Sin Fronteras!



Médicos Sin Fronteras (MSF) es una organización médico-humanitaria de carácter internacional que **aporta su ayuda en México y en más de 70 países** a poblaciones que se enfrentan a las consecuencias de las catástrofes de origen natural o humano en conflictos armados, pandemias, violencia social, exclusión sanitaria, entre otros, sin ninguna discriminación por origen, religión o ideología política.

Desde el terremoto de 1985 que sacudió a la Ciudad de México, MSF ha brindado servicios médicos y humanitarios en el país con diferentes proyectos e intervenciones de emergencia.

Nos encantaría que formes parte de nuestra segunda edición de la campaña **"Platillo Solidario: de la pasión culinaria a la acción humanitaria"** que busca recaudar fondos para apoyar la labor de Médicos Sin Fronteras a través de la venta de un platillo especial seleccionado por los restaurantes participantes.

Un porcentaje de las ventas de este platillo se destinará directamente a nuestra organización para continuar brindando atención médica de calidad a las personas más vulnerables en México y alrededor del mundo.

Se llevará a cabo del 1ro de noviembre al 15 de diciembre de 2024.

Registrarse es muy fácil:

1. Selecciona tu platillo estrella.
2. Regístrate en la siguiente liga y espera nuestra confirmación.
3. Comparte la campaña en tus redes sociales.
4. Involucra a todo tu equipo de trabajo en esta iniciativa y juntos promuevan esta campaña entre sus comensales.
5. Al finalizar la campaña realiza tu aportación y te enviaremos tu recibo deducible de impuestos.

¡Gracias a tu ayuda, brindaremos atención sanitaria a personas que viven en crisis humanitarias diariamente en México y el mundo!

¡Contamos contigo!

Si deseas más información contacta a
Mari Villagómez | Major Donor Officer
Mob. +52 55 2130 1542
Email. mari.villagomez@mexico.msf.org

INICIO





Eventos

Cerca de 6 millones de litros de cerveza corren indiscriminadamente durante este festival. El Oktoberfest es una fiesta pública como ninguna otra. Pero a lo largo de sus más de 200 años de existencia, nunca había estado tan comprometida con el medio ambiente como en este 2024. Este macroevento ha cambiado y el Oktoberfest es más sostenible pone el ejemplo rumbo al futuro.

OKTOBERFEST: EL FESTIVAL MÁS GRANDE DE EUROPA SERÁ SOSTENIBLE

¿QUÉ ES EL OKTOBERFEST Y CUÁNDO SURGIÓ?

Cada año, durante octubre, la ciudad de Múnich recibe alrededor de 6 millones de visitantes de todas partes del mundo. El Oktoberfest es sin duda uno de los eventos más importantes de Europa y también uno de los más antiguos.

El “Festival de Octubre” se celebra desde 1810 en la capital de Bavaria, Múnich. Es probablemente la fiesta de pueblo más grande de Alemania y una de las más conocidas a nivel internacional.





El Oktoberfest se festeja durante los meses de septiembre y octubre, suele durar entre 16 y 17 días. Iniciando el tercer sábado de septiembre y siempre concluyendo el primer domingo de octubre.

Esta fiesta es una celebración de las tradiciones y costumbres bávaras, de aquellos grupos que pertenecen a la región cultural de Baviera. En este evento se disfruta una gran cantidad de cerveza, pretzels y salchichas, pues son productos que fortalecen la identidad cultural de la región.

Siendo uno de los festivales más grandes, la producción de desechos generales resultaba en un gran problema cada año. Pero desde hace varios años, el consejo organizador ha tomado la iniciativa de crear un evento mucho más sostenible, dando el primer paso para ser el primer gran festival que contribuya a reducir su huella ecológica.

OKTOBERFEST: POR UN FESTIVAL MÁS SOSTENIBLE

El festival de octubre lleva años intentando reducir su huella de carbono. La adopción de energías limpias y el reciclaje de todos sus residuos, fue el inicio. Un evento que tradicionalmente ha sido sinónimo del exceso, tanto en bebidas como comida, ha pasado a replantearse su organización.

Los platos y cubiertos desechables dejaron de ser aceptados desde 1991. Ahora los clientes dejan un depósito para adquirir jarras de cerveza temporales, en lugar de las engorrosas latas de aluminio.

El consumo de agua no es libre, se monitorea constantemente, así se evita un gran desperdicio de este recurso. Lo mismo sucede con la compra

de productos y gestión de los residuos. Año con año las políticas se han tornado más estrictas.

Solo se aceptan productos locales, sobre todo la cerveza, que aunque sube de precio radicalmente, benefician la economía circular. Mientras que se ha implementado multas costosas para aquellos que hagan un mal uso de los residuos generados. Los puestos de comida, son los responsables de separar los residuos que serán destinados a ser compostados.

Por si fuera poco, el Oktoberfest fomenta considerablemente el consumo de alimentos orgánicos, inclusive los “eco-puntos” diseñados para los proveedores, los cuales incentivan el uso de materiales biodegradables y el ahorro energético, es una estrategia para darles grandes beneficios.

LA PRUEBA DE QUE LAS TRADICIONES PUEDEN EVOLUCIONAR

Adoptar energías limpias y reducir su huella de carbono es uno de los principales objetivos para el futuro. A medida que pasen los años, se tomarán decisiones más estrictas. En un lapso de 15 años redujeron de 247 toneladas de residuos a solo 88 toneladas, las cuales son recicladas.

Un menú vegetariano o vegano parece ser el siguiente paso para el Oktoberfest, pero parece una imposición compleja de cumplir, pues el consumo de carne es una arraigada tradición bávara. La realidad es que el festival está cambiando, demuestra año con año que la tradición no debe estar peleada con las necesidades actuales.

La evolución de una fiesta tan emblemática y tradicional como esta, con prácticas más sostenibles y necesarias en la actualidad, invita a pensar que tendremos Oktoberfest para rato.

FUENTE: Animal Gourmet

INICIO





Salud

La alimentación consciente juega un papel importante en la prevención y apoyo durante el tratamiento del cáncer de mama. Aunque no existe una dieta específica que garantice la prevención o cura del cáncer, ciertos patrones alimentarios y elecciones de alimentos pueden ayudar a reducir el riesgo y apoyar la salud general.

OCTUBRE ROSA: LA IMPORTANCIA DE UNA ALIMENTACIÓN CONSCIENTE

CONSEJOS SOBRE LA ALIMENTACIÓN CONSCIENTE PARA EL CÁNCER DE MAMA

1. AUMENTAR EL CONSUMO DE FRUTAS Y VERDURAS

Frutas y verduras ricas en antioxidantes, como las bayas, cítricos, zanahorias y espinacas, ayudan a combatir el daño celular causado por los radicales libres.

Vegetales crucíferos como el brócoli, col rizada y coles de Bruselas contienen compuestos que pueden reducir el riesgo de cáncer.

2. ELEGIR GRANOS ENTEROS

Alimentos integrales como la avena, quinoa, arroz integral y pan de trigo integral proporcionan fibra, que se asocia con una reducción en el riesgo de ciertos tipos de cáncer, incluyendo el cáncer de mama.





3. LIMITAR LAS GRASAS SATURADAS Y TRANS

El exceso de grasas saturadas y grasas trans en la dieta puede estar relacionado con un mayor riesgo de cáncer de mama. Se recomienda optar por fuentes de grasas saludables como el aguacate, aceite de oliva y frutos secos.

4. CONSUMIR PROTEÍNAS MAGRAS

Pescados grasos (salmón, sardinas) son ricos en ácidos grasos omega-3, que pueden tener un efecto protector. También son buenas fuentes las legumbres y frutos secos.

Limitar carnes rojas y procesadas, ya que su consumo elevado se ha relacionado con un mayor riesgo de cáncer.

5. INCLUIR ALIMENTOS RICOS EN FITOESTRÓGENOS

Los fitoestrógenos, que se encuentran en alimentos como las semillas de lino, tofu, tempeh y otros productos de soya, pueden ofrecer beneficios al balancear los niveles de estrógeno en el cuerpo.

6. REDUCIR EL CONSUMO DE AZÚCARES REFINADOS Y ALIMENTOS PROCESADOS

Los alimentos *ultraprocesados* y con azúcares añadidos pueden contribuir a la inflamación, lo que puede influir en el desarrollo de cáncer.

7. MANTENERSE HIDRATADO

Agua y té naturales son opciones saludables para mantener el cuerpo hidratado y funcionando correctamente. Evitar las bebidas azucaradas y con edulcorantes artificiales.

8. MODERACIÓN EN EL CONSUMO DE ALCOHOL

El consumo de alcohol está relacionado con un mayor riesgo de cáncer de mama. Lo ideal es limitar o evitar su consumo para minimizar este riesgo.

9. PRÁCTICA DE LA ALIMENTACIÓN CONSCIENTE

Comer de manera consciente implica prestar atención al momento de comer, estar presente, disfrutar de la comida y escuchar las señales de hambre y saciedad del cuerpo, lo que ayuda a mantener una dieta equilibrada.

SUPLEMENTOS Y OTROS ENFOQUES:

Aunque los alimentos son la principal fuente de nutrientes, algunos médicos pueden recomendar ciertos suplementos en función de las necesidades de cada persona. Siempre es importante consultar con un especialista antes de hacer cambios importantes en la dieta o comenzar con suplementos.

Una alimentación equilibrada y consciente no solo puede ayudar a reducir el riesgo de cáncer de mama, sino también mejorar la calidad de vida de las personas que lo padecen o están en recuperación.

FUENTE: Animal Gourmet

INICIO

Betty Crocker™

DIVIÉRTETE

Creando tus
postres favoritos



Atrévete a
probar el

NUEVO SABOR

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



INICIO





toteat

- "¿Qué cenamos hoy?"
 - "No sé... déjame ver"
- Deslizan por la pantalla, revisando opciones. De repente, uno de los platillos aparece vibrante, perfectamente capturado, como si pudiera saltar del teléfono al plato.
- "¡Mira esto, se ve increíble! Pidamos aquí"

En el mundo gastronómico actual, las imágenes no solo abren el apetito, también hacen sonar la caja registradora. Bienvenidos a la era de la food photography, donde una foto bien tomada puede transformar un simple vistazo en un pedido inmediato.

Tendencias

FOOD PHOTOGRAPHY: EL ARTE DE VENDER CON IMÁGENES

El poder de una imagen: Vende sin palabras

Hoy en día, las fotos de tus platos son mucho más que un adorno en tu página web o redes sociales. Estudios recientes muestran que el 59% de los consumidores afirman que las imágenes influyen directamente en sus decisiones de compra. Para los restaurantes, esto significa que una foto irresistible puede ser el toque final que convierte a un curioso en cliente habitual.

Las plataformas de delivery como UberEats o Rappi han elevado la vara en cuanto a la calidad visual que se exige: si tu plato no se ve espectacular en pantalla, es probable que tu competidor se lleve esa venta. Sí, la fotografía no solo vende, ¡vende mucho!





Cómo la tecnología impulsa la fotografía gastronómica

Gracias a las nuevas herramientas tecnológicas, capturar el “bocado perfecto” en una foto nunca ha sido tan fácil. Aplicaciones como VSCO y Adobe Lightroom Mobile permiten a los restauranteros editar sus fotos como si fueran profesionales, directamente desde sus celulares. Y con herramientas como Canva, puedes diseñar promociones visuales que atraen y seducen en redes sociales.

Además, la tecnología avanza rápidamente. Algunas startups ya utilizan inteligencia artificial para optimizar automáticamente las fotos de los platillos, logrando que cada uno luzca como recién salido de la cocina. El resultado: más clics, más ventas.

El futuro: ¿Y si la comida pudiera saltar de la pantalla?

Si crees que lo has visto todo, espera un poco más. La realidad aumentada y la inteligencia artificial están revolucionando el mercado. Algunos restaurantes ya permiten a sus clientes ver versiones 3D de sus platillos antes de ordenar. No estamos lejos del día en que tu comida “salte” de la pantalla y conquiste a los comensales con solo una mirada.

Pero aunque esto suene futurista, la clave sigue siendo la misma: si se ve bien, se venderá mejor.

Consejos rápidos para fotos que venden

- 1. Luz natural:** Es la mejor aliada de la comida. Resalta colores y texturas sin necesidad de filtros exagerados.
- 2. Simplicidad ante todo:** Que los ingredientes hablen por sí mismos. Menos es más.
- 3. Ángulos creativos:** Juega con las perspectivas. A veces, una toma desde arriba es todo lo que necesitas.
- 4. Edición sutil:** Ajusta brillo y saturación, pero mantén la autenticidad del plato.





Toteat, un aliado perfecto

¿Te imaginas un menú digital lleno de imágenes que hacen que hasta un taco sencillo se vea digno de un chef con estrella Michelin? Con **Toteat**, puedes personalizar tu menú con fotos que harán salivar a tus clientes incluso antes de que lleguen al restaurante.

Además, gracias a su integración con códigos QR, los comensales pueden escanear y ver el menú en segundos, eligiendo lo que más les atrae con solo un vistazo. Todo, desde la pantalla hasta la mesa, gestionado de manera eficiente. ¿Lo mejor? Las fotos están ahí, listas para enamorar a tus clientes y aumentar tus ventas.

La fotografía gastronómica es el ingrediente secreto que puede llevar a tu restaurante al siguiente nivel. Ya no se trata solo de cocinar bien, sino de presentar visualmente tus platillos de una forma que capte la atención de tus clientes desde la primera mirada. Con herramientas como **Toteat**, que te ayudan a personalizar tu menú y mostrar lo mejor de tus creaciones, estarás listo para conquistar tanto el paladar como la billetera de tus clientes.

Si estás buscando inspiración visual o simplemente quieres estar al tanto de las últimas tendencias en food photography, estos fotógrafos gastronómicos son imprescindibles en tu feed:

1. **David Loftus** – El fotógrafo de confianza de Jamie Oliver. Su estilo vibrante y natural hará que cada plato cobre vida.
Instagram: [@davidloftus](#)
2. **Penny De Los Santos** – Con un enfoque documental y cultural, sus fotos capturan la esencia de la comida en todo el mundo.
Instagram: [@pennydelosantos](#)
3. **Thomas Schauer** – Reconocido por su trabajo con chefs de renombre, su estilo artístico eleva la fotografía gastronómica a otro nivel.
Instagram: [@thomasschauer](#)
4. **Ditte Isager** – Su estética minimalista y uso de luz natural la han convertido en una referencia para quienes buscan fotos llenas de elegancia y simplicidad.
Instagram: [@ditteisager](#)
5. **Andrew Scrivani** – Fotógrafo de *The New York Times*, su enfoque en texturas y colores hará que quieras morder la pantalla.
Instagram: [@andrewscrivani](#)

FUENTE: Toteat

INICIO



Las aplicaciones mantienen su disposición de dialogar con el gobierno, pero mantienen su postura de construir una reforma que permita la flexibilidad y la independencia en el modelo de trabajo.

Las plataformas digitales reiteraron la disposición de colaborar con el gobierno para construir una reforma que garantice seguridad social a repartidores y conductores de aplicaciones; sin embargo, proponen centrar la discusión de la modificación legal en la flexibilidad y la independencia.

“Como punto de partida propone centrar la discusión en los elementos que más aprecian los repartidores: flexibilidad e independencia, buscando trabajar juntos en el diseño de una política que preserve elementos fundamentales del modelo”, indicó la Alianza In México en un comunicado, asociación que aglutina a Uber, Rappi, Didi y Cabify.

Capital Humano

UBER, RAPPI Y DIDI PIDEN AL GOBIERNO REFORMA QUE GARANTICE FLEXIBILIDAD Y TRABAJO INDEPENDIENTE

La asociación también pidió una **reforma en consenso** con empresas propietarias de aplicaciones y trabajadores de plataformas. “*El mejor diseño de una política pública es aquel que se centra en responder a las necesidades no atendidas de la población, y uno que se construye a través de un proceso participativo e incluyente. Creemos que México tiene una oportunidad histórica para ser referente internacional y lograr un acuerdo único en su tipo que involucre al gobierno, a las comunidades de repartidoras y repartidores, y a las plataformas digitales*”, expresó Guillermo Malpica, director ejecutivo de Alianza In México.

De acuerdo con un estudio de la firma Buendía & Márquez -financiado por las plataformas- las aplicaciones “*ofrecen oportunidades de ingresos de manera independiente para 2.5 millones de personas en nuestro país*”.





El posicionamiento es una respuesta a las declaraciones de la presidenta Claudia Sheinbaum durante su mensaje en el zócalo de la Ciudad de México. En ese espacio, la mandataria reiteró que durante su gobierno se buscará una reforma que proteja a los repartidores y conductores de aplicaciones. Pero esta no es la primera vez que la titular del Ejecutivo habla sobre el tema, tampoco es la primera petición de las plataformas por conservar un modelo flexible e independiente.

La Alianza In México también destacó la reciente reforma a la Ley del Seguro Social que permitió la **afiliación voluntaria** de trabajadores independientes al régimen obligatorio del IMSS, como un avance importante en un pendiente de la agenda pública. *“En el caso de los repartidores, las plataformas tecnológicas estamos dispuestas a contribuir para que ese objetivo se logre”*, subrayó la organización.

Las plataformas digitales han planteado la posibilidad de aportar a la seguridad social de repartidores, sin que sean reconocidas como empleadores, limitando el beneficio sólo para quienes trabajen.

¿Por qué piden conservar el trabajo independiente y flexible?

La flexibilidad es la gran demanda de los trabajadores de plataformas, y es incluso el aspecto más valorado del modelo de trabajo, y una de las disrupciones más positivas del esquema.

Por otra parte, la figura de trabajo independiente es lo que ha permitido la operación sin un reconocimiento de relación laboral, y con lo que ello implica.

Las propias empresas de aplicaciones han reconocido que el modelo de negocio no está diseñado para que los repartidores y conductores sean trabajadores subordinados, y que no cuentan con la capacidad de absorber la carga laboral de todos.

Esta no es la primera vez que desde el gobierno se impulsa la regulación del trabajo en

plataformas digitales. La Secretaría del Trabajo y Previsión Social –en su momento encabezada por Luisa María Alcalde Luján– planteó el interés por proponer una reforma que reconociera los derechos laborales de repartidores y conductores de apps. Sin embargo, el proyecto no ha visto la luz.

¿Socio o trabajador?

En diversas investigaciones, organismos internacionales como la Organización Internacional del Trabajo (OIT) o la Comisión Económica para América Latina y el Caribe (Cepal) han evidenciado que existen condiciones de trabajo que acercan a los repartidores y conductores a una situación de empleo subordinado, aunque la narrativa de las plataformas digitales se refiera a los conductores o repartidores como “socios” o “usuarios”.

Por ejemplo, el algoritmo y las capacidades de supervisión o penalización son similares a las de un jefe que da instrucciones y puede imponer medidas administrativas en caso de incumplir la tarea asignada.

“Esa flexibilidad también es una fuente de restricciones y controles ocultos del tiempo de trabajo, en especial cuando va ligada a unos ingresos irregulares e imprevisibles. Cabe señalar también la presión derivada del uso de los algoritmos, que lleva a los trabajadores a permanecer conectados para evitar ser penalizados”, destaca la OIT en el informe Hacer realidad el trabajo decente en la economía de plataformas.

De acuerdo con la investigación del organismo, las jornadas laborales de conductores de aplicaciones son de 67 horas semanales en promedio, y en el caso de los repartidores, la media es de 59 horas por semana. Es decir, tiempo de trabajo similar (o mayor) al de un empleado subordinado de tiempo completo.

Aunque la flexibilidad es uno de los mayores atractivos para las personas que laboran a través de este tipo de aplicaciones, el algoritmo dificulta el trabajo flexible y la conciliación vida-trabajo en la práctica.

FUENTE: El Economista

INICIO





Variedad zwantástica

CON EL MEJOR SABOR PARA
TUS PLATILLOS!



Calidad premium

INICIO





Restaurantes

El restaurante Baldío, ubicado en la Ciudad de México, es un espacio que se distingue por su enfoque en la sustentabilidad y la cocina de temporada. Utilizan ingredientes locales y frescos, provenientes de las chinampas de Xochimilco.

La chinampa es un método de cultivo que se utilizaba por los mexicas para ampliar el territorio en lagos y lagunas del Valle de México y en las que cultivaban flores y verduras.

Su propuesta culinaria se enfoca en crear platos con una profunda visión sobre el movimiento 'Zero Waste' o cero desperdicios, que tengan una fuerte conexión con la naturaleza y la cultura gastronómica mexicana.

BALDÍO: EL RESTAURANTE "CERO DESPERDICIO" EN LA CDMX

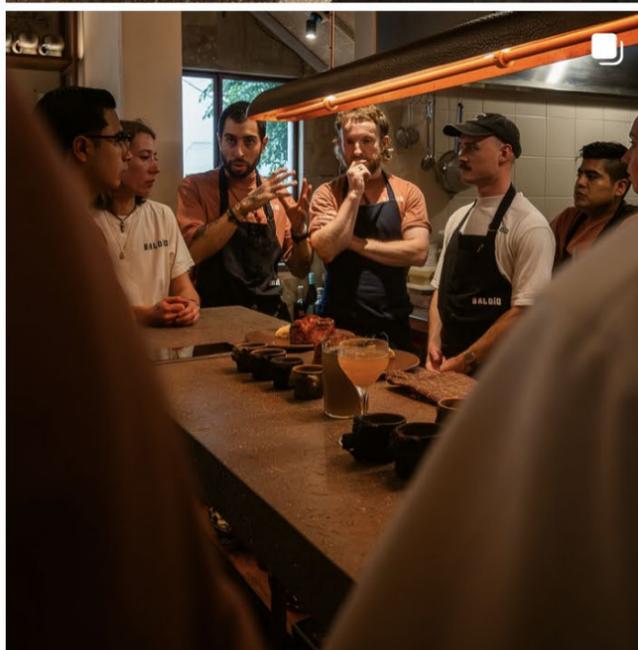
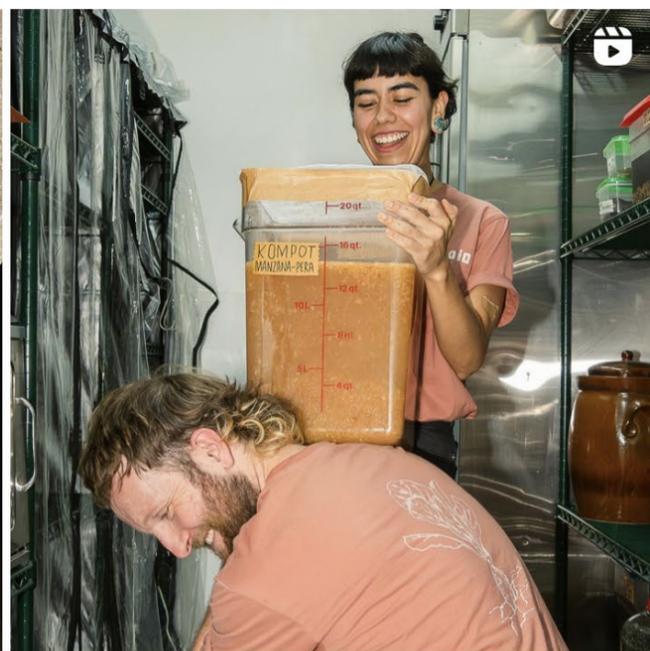
El ambiente de Baldío es moderno, con un diseño que refleja la simplicidad y la elegancia, haciendo énfasis en la experiencia de los comensales más allá de la comida, una experiencia que refleje el origen de los ingredientes, de la tierra a la mesa, creando un entorno más consciente lleno de sabores de raíces mexicanas.

"Las chinampas de Xochimilco son el corazón de Baldío", Baldío.

El movimiento 'zero waste' (cero desperdicios) es una filosofía de vida que busca reducir al mínimo la generación de desechos.

Su enfoque está en evitar que los residuos terminen en vertederos o incineradores, promoviendo un ciclo de vida circular para los productos, es decir, que estos se puedan reutilizar, reciclar o compostar en lugar de desecharse.





PRINCIPIOS DEL ZERO WASTE:

1. **Rechazar (Refuse):** Evitar productos innecesarios, especialmente aquellos de un solo uso, como bolsas de plástico, botellas, popotes, empaques y otros productos no reutilizables.
2. **Reducir (Reduce):** Minimizar el consumo, comprando solo lo que es necesario y eligiendo productos duraderos y de alta calidad, con preferencia por aquellos con menos embalaje.
3. **Reutilizar (Reuse):** Optar por productos que se puedan usar repetidamente. Esto incluye el uso de envases, ropa de segunda mano o productos reparables en lugar de desecharlos.
4. **Reciclar (Recycle):** Separar adecuadamente los residuos reciclables (como vidrio, papel, plástico y metales) para que puedan ser reprocesados en nuevos materiales.
5. **Compostar (Rot):** Compostar los residuos orgánicos como restos de comida, cáscaras de frutas, y otros materiales biodegradables, que pueden volver a la tierra como abono natural.

BENEFICIOS DEL ZERO WASTE:

- **Impacto ambiental:** Reduce la contaminación, tanto en la tierra como en los océanos, al disminuir la cantidad de basura que se genera.
- **Ahorro de recursos:** El enfoque está en aprovechar al máximo los recursos disponibles, como el agua, la energía y los materiales.
- **Consciencia social y ambiental:** Promueve un consumo más consciente, fomentando un estilo de vida que respeta los límites del planeta.
- **Economía circular:** Se busca un modelo de producción y consumo donde los productos y materiales se mantengan en uso el mayor tiempo posible, regenerando sistemas naturales.

Cada vez más restaurantes y empresas, como Baldío y otros en la CDMX, están adoptando prácticas de 'Zero Waste' para reducir el impacto ambiental, desde el uso de ingredientes locales hasta la minimización de empaques.

CONOCE MÁS SOBRE SU PROYECTO

Dónde: Antonio Sola 26, Colonia Condesa, Cuauhtémoc, 06140, Ciudad de México, CDMX
Precio: \$\$
[@baldio.mx](https://www.baldio.mx)
www.baldio.mx

FUENTE: Animal Gourmet

INICIO





Capital Humano

En su conferencia de prensa matutina, la presidenta Sheinbaum destacó que para lograr la meta sexenal de que el salario mínimo equivalga a 2.5 canastas básicas en 2030, se buscarán aumentos anuales promedio de 12%, empezando en las negociaciones para 2025.

La presidenta Claudia Sheinbaum Pardo puntualizó este jueves que el salario mínimo tendrá un aumento inicial de al menos 12% el próximo año, con lo que se mantendrían los incrementos de doble dígito en su administración.

SALARIO MÍNIMO TENDRÁ AUMENTO DE AL MENOS 12% EN 2025

En la conferencia mañanera en Palacio Nacional, la mandataria detalló que el proyecto de su gobierno es que al terminar el sexenio el salario mínimo equivalga a 2.5 la línea de pobreza por ingresos urbana (LPIU), esto implicaría tener aumentos de al menos 12% cada año, empezando con este monto en los acuerdos para 2025.

“Nuestro objetivo es que cada salario mínimo llegue a 2.5 canastas básicas; en este momento está en 1.6 canastas básicas. Eso significaría –y esto lo trabajamos en su momento con economistas, porque lo importante es que esto no afecte la inflación– que sea gradual hasta llegar a 2.5 canastas básicas”.





“¿Cómo se haría? También en un proceso de consenso. La mayoría de los empresarios y las empresarias están de acuerdo. Eso significaría un aumento salarial de alrededor de 12% para el próximo año, y así cada año alrededor del 12%. Y eso lo estaríamos trabajando, consensando, para que pueda ser una realidad”, detalló la presidenta de la República.

El proyecto de Sheinbaum Pardo contempla dos metas en esta materia. Primero, que para el año 2026 el salario mínimo sea equivalente a por lo menos dos veces la LPIU.

De acuerdo con los últimos cálculos del Consejo Nacional de Evaluación de la Política de Desarrollo Social (Coneval), la LPIU registra actualmente un valor de 4,564 pesos mensuales. De manera que, en valores nominales actuales, el referente general de las remuneraciones sería de al menos 9,128 pesos mensuales, o 301.20 pesos al día, en el año 2026.

En 2024, el salario mínimo es de 248.90 pesos al día (7,568 pesos por mes). De esta manera, con esta primera fase del proyecto, el aumento acumulado sería de al menos 20% en los primeros años de gobierno.

La segunda es la meta para el cierre del sexenio. Para el 2030, se plantea que este indicador sea “suficiente para que una familia tenga acceso a los productos básicos y una vivienda digna”, lo que implicaría llevarlo a por lo menos a 2.5 veces la LPIU, lo que en valores actuales equivaldría a 11,410 pesos mensuales, o 380.30 pesos diarios.

Salario mínimo en México: ¿Cuánto ha crecido entre 2018 y 2024?

Salario mínimo general | VALOR NOMINAL EN PESOS PARA CADA AÑO



FUENTE: CONASAMI

EL ECONOMISTA

La primera fase de la recuperación del salario mínimo

En la administración del presidente Andrés Manuel López Obrador se puso en marcha una política para la recuperación del poder adquisitivo del salario mínimo con aumentos de doble dígito en cada año del sexenio. Con ésta, el referente general en el país pasó de 88.90 a 248.90 pesos diario entre 2018 y 2024, lo que implica un crecimiento en términos reales de 110% aproximadamente.

De acuerdo con un análisis realizado por México, ¿Cómo Vamos?, con estos ajustes, el nivel del poder adquisitivo del salario mínimo en la actualidad es similar al que tenía en el año 1982.

Cabe destacar que de acuerdo con una reforma al artículo 90 de la LFT promulgada en marzo de 2021, los incrementos anuales del salario mínimo no pueden quedar nunca por debajo del aumento de la inflación.

¡QUÉ CHIDO SERÍA COCINAR COMO MI MAMÁ!



NO ESTÁ
Chido

**BEBER ALCOHOL
SIENDO MENOR DE EDAD**

INFÓRMATE AQUÍ



Consejo de la Comunicación
Voz de las Empresas

INICIO

