



Jurídico

VISITAS DE VERIFICACIÓN
A LOS RESTAURANTES POR
PARTE DE LAS ALCALDÍAS

LEER MÁS



Economía

MÉXICO ARRANCARÁ
TRABAJOS EN EU Y CANADÁ
PARA REVISIÓN DEL T-MEC

LEER MÁS



Industria

GABY RUIZ, UNA VISIÓN
FRESCA DE LA GASTRONOMÍA

LEER MÁS



Restaurantes

LA HACIENDA DE LOS
MORALES ESTRENA UN MENÚ
A BASE DE PLANTAS

LEER MÁS



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

ÚNETE
a la
AMR

amr.org.mx



76 AÑOS
Representando a la
industria restaurantera
en México y el mundo



Gastronomía

EL BOOM DE LOS NUEVOS
"HAPPY HOURS"... PARA
APROVECHAR LA COMIDA
SOBRANTE

LEER MÁS



Capital Humano

NO ES FALTA DE INTERÉS,
ES MIEDO AL ÉXITO

LEER MÁS



Gastronomía

6 DATOS CURIOSOS QUE
(TAL VEZ) NO CONOCÍAS
DEL MOLE DE CADERAS

LEER MÁS



Capital Humano

REFORMA DE APPS
PROTEGERÁ PLENAMENTE AL
40% DE LOS REPARTIDORES

LEER MÁS

Mifel el banco que te paga por ahorrar:

10% anual*

tu dinero y rendimiento, siempre disponible.



Abre tu cuenta



en solo 5 minutos

GAT tasa fijas informativa y de comparación a partir de \$100 pesos (límite pesos 00/100) (1) GAT nominal de 10.52% anual antes de impuestos. GAT real de 6.51%. 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%. Consulta Términos y Condiciones, requisitos de contratación, unidad monetaria, cobertura geográfica, comisiones y folleto informativo en www.mifel.com.mx. Fecha de cálculo de GAT Nominal y Real: 25 de septiembre de 2024, vigentes al 31 de diciembre de 2024. Vigencia de la promoción del 10% de octubre de 2023 hasta el 31 de diciembre de 2024. Producto garantizado por el FMI hasta por 40 mil USD por persona, por banco. Para mayor información consulta la página www.mifel.com.mx. La marca MIFEL es una marca registrada propiedad de GRUPO FINANCIERO MIFEL S.A. DE C.V.





AMR

ASOCIACIÓN MEXICANA
DE RESTAURANTES, A.C.
DESDE 1948

ÚNETE
a la
AMR



amr.org.mx

76 AÑOS
Representando a la
industria restaurantera
en México y el mundo

INICIO





Jurídico

Derivado del cambio de Administración en las diferentes Alcaldías de la Ciudad de México, y la llegada de nuevos Alcaldes, se están ordenando Visitas de Verificación a los Restaurantes para constatar su funcionamiento legal.

Por ello, es importante tomen las providencias necesarias para que, en caso de una Verificación, cuenten con los documentos necesarios y actualizados para su legal funcionamiento.

Los puntos más importantes que pudieran ser materia de las Visitas de Verificación son los siguientes:

VISITAS DE VERIFICACIÓN A LOS RESTAURANTES POR PARTE DE LAS ALCALDÍAS DADO EL CAMBIO DE ALCALDES

- Contar con Certificado de Zonificación de Uso de Suelo para el Giro o Actividad que desarrollan. Este documento, debe ser el mismo con base en el cual se otorgó la Licencia de Funcionamiento. En su caso, Certificado Único de Zonificación de Uso de Suelo por Derechos Adquiridos.

- Tener exhibidos a la entrada del Establecimiento, todos los documentos para su funcionamiento, en copia certificada por Notario Público, y que el formato de la Solicitud de Revalidación de la Licencia de Funcionamiento o Permiso de Impacto Vecinal o Zonal ingresado a través del SIAPEM, se encuentre firmado de manera autógrafa por el Apoderado de la empresa que aparece en la solicitud.





- Contar con Póliza de Seguro de Daños a Terceros vigente.
- Que el Restaurante realice su actividad dentro de la misma superficie autorizada en su Licencia de Funcionamiento, pues en la Verificación van a medir la superficie ocupada por el giro, y si es mayor a la que se tiene autorizada en la Licencia de Funcionamiento, pudiera ser motivo de clausura.
- Verificarán si cuenta con salidas de emergencia, y que estas estén debidamente señalizadas al interior del Establecimiento Mercantil y que no estén obstruidas, ni en su interior, ni en su exterior.
- Contar con Programa Interno de Protección Civil registrado y validado por la Alcaldía. Esto en caso de reunir a más de 100 personas entre clientes y empleados y tener una superficie mayor a 250 metros cuadrados, o bien, contar con algún documento que lo exima de esa obligación.
- Si el Establecimiento Mercantil realiza actividades en la vía pública o en pasos peatonales. En caso de ser así, deberá contar y mostrar el Permiso de Enseres vigente.
- Contar con los extinguidores con recarga vigente y colocados de acuerdo a la altura determinada en la Normatividad Aplicable.
- Si se procura la seguridad de los usuarios, empleados y dependientes dentro del Establecimiento Mercantil y si se detectan o no alteraciones al orden público y en áreas aledañas.

- Verificarán si se genera ruido al exterior del Establecimiento que afecte derecho de terceros, y por encima de los decibeles autorizados.
- Deberá permitirse el acceso al Verificador para practicar la Visita de Verificación Ordenada, revisando que los datos que contenga la Orden de Visita de Verificación sean correctos. En caso de negativa, dará lugar a que se imponga la sanción correspondiente según el criterio de la Autoridad y al Uso de la Fuerza Pública.
- Si se encuentran exhibidos en lugar visible al público en el Establecimiento y con caracteres legibles, el horario de funcionamiento, un croquis de ubicación de las rutas de evacuación como medida preventiva, la prohibición de fumar en el Establecimiento Mercantil, la capacidad de Aforo manifestada en el Aviso o Solicitud de Permiso.
- Contar con medidas preventivas de exhibición del número de emergencia 911 en lugar visible, y de las acciones a seguir en caso de emergencias, en casos de sismos o incendios, número de Taxi Seguro y números de INVEA, LOCATEL, etc.
- Contar con cajones de estacionamiento de acuerdo a los metros de superficie ocupada por el uso. En este caso, es de un cajón de estacionamiento por cada 10 metros cuadrados de superficie destinada a su actividad.
- Evitar aglomeraciones a la entrada del Establecimiento.

Es de suma importancia verifiquen el estado de sus documentos y las condiciones del Establecimiento Mercantil, para evitar sanciones por parte de la Autoridad en caso de una Visita de Verificación.

FUENTE: Jurídico AMR

INICIO





Economía

El subsecretario de Comercio Exterior, Luis Rosendo Gutiérrez, señaló que el panorama para México es alentador, principalmente en inversiones; para semiconductores hay en puerta 10,000 mdd.

La próxima semana una comitiva de la Secretaría de Economía que encabezará el subsecretario de Comercio Exterior, Luis Rosendo Gutiérrez Romano, viajará a Washington para platicar con sus homólogos y formar las coaliciones para la revisión del T-MEC, mientras que en Canadá se irá a fijar una postura.

MÉXICO ARRANCARÁ TRABAJOS EN EU Y CANADÁ PARA REVISIÓN DEL T-MEC

“La verdad es que como va a cambiar el gobierno de Estados Unidos, vamos a empezar a platicar con la gente clave que tenemos allá, de importadores de México, para ver las coaliciones que vamos a estar armando y también vamos estar trabajando ya con gente del gobierno”, adelantó Gutiérrez Romano tras la inauguración del 30 Congreso del Comercio Exterior Mexicano del Comce.

Dijo que México se está preparando para tener una muy buena revisión del tratado, y descarta una apertura para una renegociación.





“Yo no diría la defensa del T-MEC, es la revisión, porque está en muy buenos términos y hemos hablado con Estados Unidos y Canadá para revisar esto de la mejor manera para los tres países”, aseguró.

El funcionario indicó que se trabaja en ver cuáles son los temas para mejorarlo y fortalecerlo, pero la prioridad es mantener lo que ya se tiene: los beneficios en aranceles y que México ya es el principal socio de Estados Unidos.

Los temas que se van a tocar, destacó, son las reglas de origen y tratar que las exportaciones de México sean con componentes de la cadena nacional, *“ese es el reto que tenemos en los próximos años, que muchas de las cosas que vienen de Asia se empiecen a producir en el país”*.

También se está revisando el tema de mecanismo laboral para hacerlo más expedito y fortalecer la supervisión de estos temas, *“vamos también porque las condiciones de nuestros trabajadores sean las mejores no solo en Estados y Canadá, también en México”*.

La visita a Washington se tiene prevista para el próximo miércoles y que dure de tres a cuatro días; luego se hará la de Canadá, donde se fijará una postura, pues ahí no habrá un cambio de gobierno.

Detonar el 'boom' de semiconductores

Por otra parte, el subsecretario de Comercio Exterior mencionó que México tiene grandes oportunidades con el nearshoring, una de estas es el tema de los semiconductores, en el cual empresas mencionan ya en traer al país 10,000 millones de dólares.

Destacó que Estados Unidos quiere traer sus cadenas de suministro y México tiene que ser la gran fábrica de Norteamérica.

“Hay un apetito de inversionistas estadounidenses y mexicanos para hacer un boom de chips”.

De hecho, mencionó que se tiene un plan, el cual ya se presentó a la presidenta Claudia Sheinbaum, quien dio el visto bueno para que México entre en esa transformación.

FUENTE: Expansión

INICIO



Mifel el banco que te paga por ahorrar:

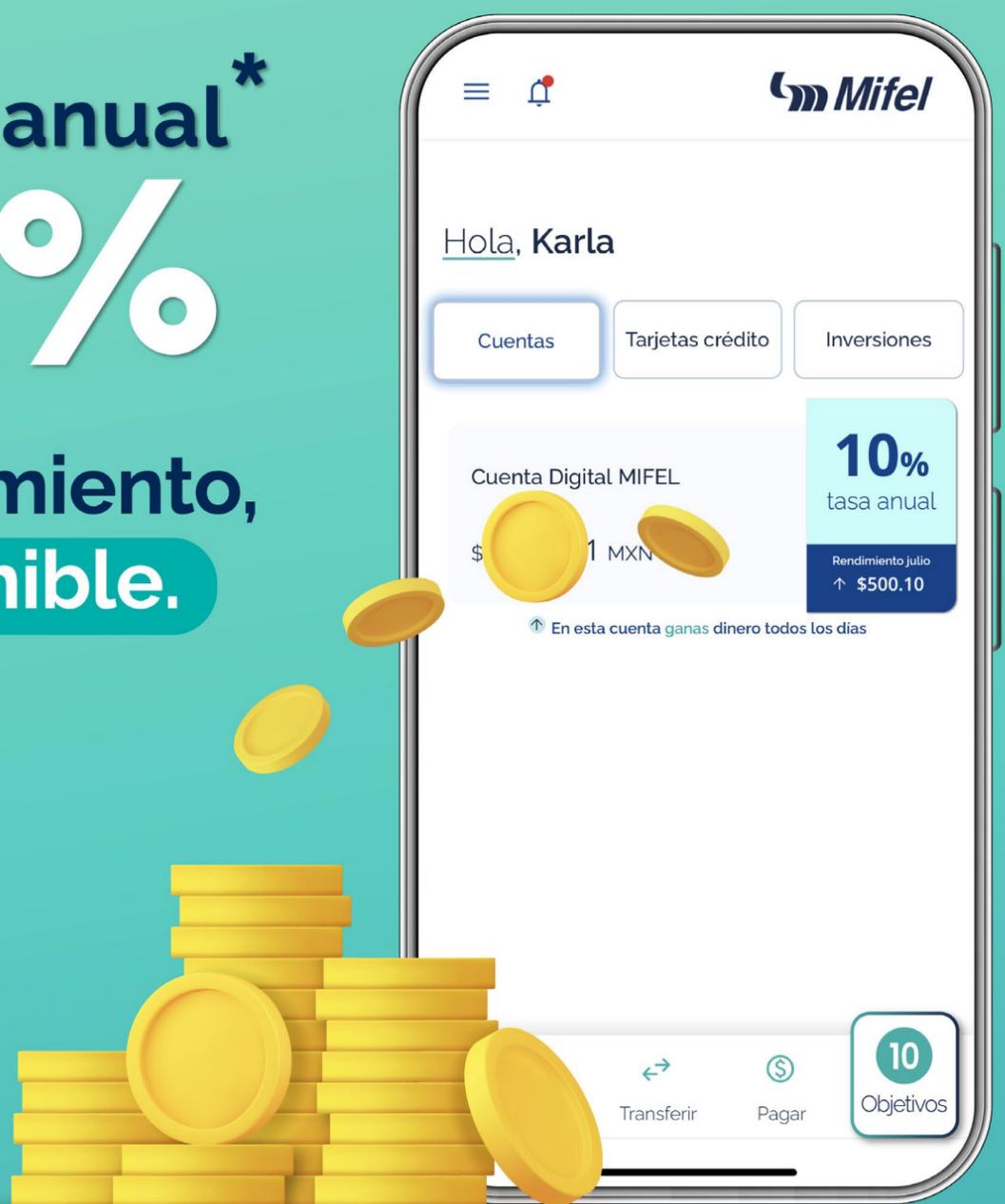
10% anual*

tu dinero y rendimiento,
siempre disponible.

Abre tu cuenta



en solo 5 minutos



GAT para fines informativos y de comparación a partir de \$100 pesos (cien pesos 00/100 m.n.) **GAT nominal de 10.52% anual antes de impuestos. GAT real de 6.51%.** La **GAT real** es el rendimiento que obtendría después de descontar la inflación estimada. *La tasa de interés fija anual bruta es de 10.00%. Consulta **Términos y Condiciones, requisitos de contratación, unidad monetaria, cobertura geográfica, comisiones y folleto informativo** en www.mifel.com.mx. Fecha de cálculo de **GAT Nominal y Real:** 25 de septiembre de 2024, vigentes al 31 de diciembre de 2024. Vigencia de la promoción del 01 de octubre de 2024 hasta el 31 de diciembre de 2024. Producto garantizado por el IPAB hasta por 400 mil UDIS por persona, por banco. Para mayor información consulta la página www.ipab.org.mx. La marca MIFEL es una marca registrada propiedad de GRUPO FINANCIERO MIFEL S.A. DE C.V.

INICIO





Industria

En nuestra más reciente edición, conversamos con Gaby Ruiz, chef y propietaria, sobre sus pasiones, metas y vivencias.

Las mujeres siempre han tenido en sus manos, mente y espíritu, alimentarnos con amor y cuidado. Desde que nacemos lo hacen con la tibieza de su regazo, luego son las que brindan el sabor a esas memorias del paladar que nos acompañarán siempre y nos harán pensar en un cálido abrazo reconfortante. Sin embargo, hasta el siglo XIX la mujer no aparece en libros de recetas ni de cocina. Ellas son imprescindibles para alimentarnos, pero su labor ha sido minimizada durante miles de años.

GABY RUIZ, UNA VISIÓN FRESCA DE LA GASTRONOMÍA

A estas alturas, por fortuna, las cosas han cambiado y la chef Gabriela Ruiz Lugo ha sido considerada la mejor en su gremio por la Guía México Gastronómico 2019, desarrollada en conjunto por S.Pellegrino, Nespresso y Culinaria Mexicana. Además, hoy es una de las mujeres empresarias que está brillando en la gastronomía mexicana. Te contamos más de su historia, sus planes y sus logros.

“Empecé con mis negocios de restaurantes y de banquetes en Tabasco. Inicé haciendo banquetes al líder de la escuela, siempre soñé con irme a los mejores restaurantes del mundo, pero saliendo me puse a trabajar y ya no pude lograr ese plan. Conocí un día en una cena a René Redzepi, con Roberto Solís; ahí le dije que me moría por estar en su restaurante: él me dijo que fuera, y justo cuando me iba a ir, conocí a Rafa, que es mi esposo y mi socio en los restaurantes”, cuenta esta cocinera que hoy es reconocida por su talento y carisma.



CARMELA Y SAL

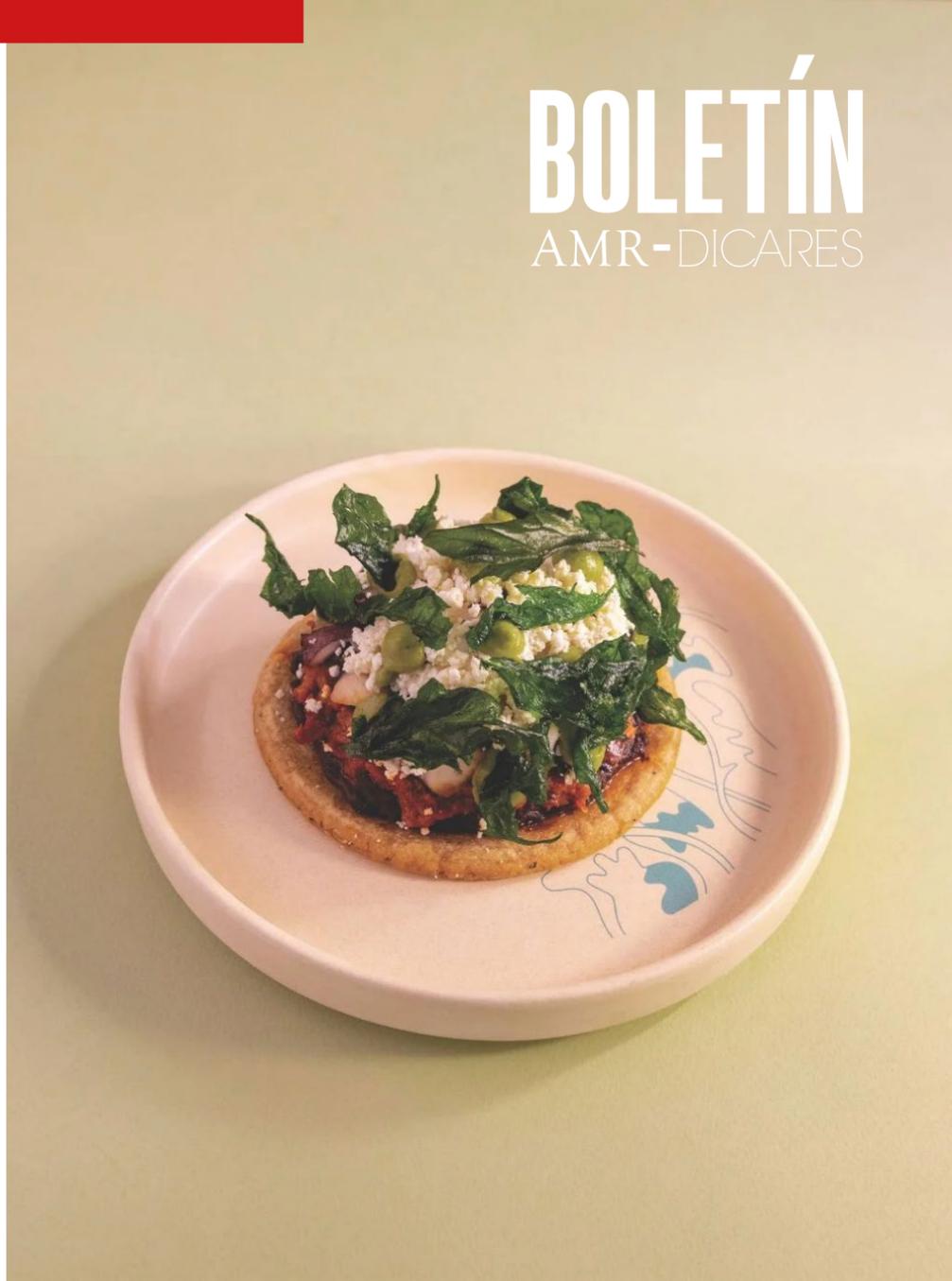
Después de los aciertos y errores durante su crecimiento en Tabasco, Gaby continuó emprendiendo con el apoyo de su compañero de vida, Rafael: “Mi papá tenía unos amigos y un día me los presentó. Nos juntamos, comimos y me cayeron muy bien, son unos hermanos que se apellidan González. El primer acercamiento fue cuando mi papá invitó a comer a uno de los hermanos a mi restaurante, a él le encantó, y al poco tiempo me hicieron la propuesta de abrir un restaurante en México. Para entonces habíamos recibido muchas ofertas, pero no queríamos a alguien que sólo aportara económicamente, sino del que también pudiéramos aprender. Ellos tienen Maison Kayser, una empresa grande, así que aceptamos porque en principio queríamos aprender y ver cómo funcionaba, cómo lograban que todos los lugares supieran igual y tuvieran la misma calidad. Nos venimos a abrir Carmela y Sal, que es el restaurante que tenemos en la Torre Virreyes”, narra con mucha emoción Gaby.

EL AMOR POR LA NARRATIVA

Gaby cuenta que inventó un personaje que se llama “Carmela” y lo conectó con toda la comida: “A mi papá le encanta contar cuentos y cuando éramos niñas, nos contaba todo el tiempo historias a mi hermana y a mí, sobre todo a la hora de comer porque había ciertas cosas que no nos gustaban; por ejemplo, los frijoles con muchísimo epazote que hacía mi mamá. Entonces mi papá inventaba que era tierra de la luna y nos decía que pocos niños los podían comer. A mí se me quedó muy grabado que la comida con una historia sabe mucho más rica, por eso todas las Carmelas cuentan siempre alguna historia”.

Para Gaby, hasta el momento, Carmela es el personaje que ha hilado sus creaciones gastronómicas. “Quería que me conectara con todo lo que hiciera”, aunque hoy considera que tal vez deba sumar otro personaje más para expandir su narrativa.





VUELA CARMELA

Al poco tiempo, después del gran éxito de Carmela y Sal, se presentó la oportunidad de abrir un restaurante en el aeropuerto de la CDMX, que hoy en día se llama Vuela Carmela. Es un concepto de comida de 24 horas con comida mexicana que te apapacha. “Es como una despedida si te vas en un viaje largo a otro país”. El proceso de adaptación fue un reto para Gaby y su equipo. Los protocolos del aeropuerto son sumamente estrictos, lo que los ha orillado a ser más rigurosos, cuidadosos y disciplinados. “Ha sido mucha logística, desde la construcción, que fue únicamente de madrugada, los horarios de servicio para introducir los alimentos, los formatos. Por temas de seguridad, la producción la hacemos en un comisariato, así que preparamos todo cada día solamente para terminar y montar los platillos en el restaurante”.

CARMELA DEMORADA

“Carmela DeMorada se llama así porque estamos en un edificio morado, pero también porque esta Carmela llegó tarde; o sea, si a mí me hubieran dado a escoger, esta hubiera sido mi primera

ubicación: la Roma, porque me encanta, siento que en cada cuadra suceden cosas increíbles, hay mucha creatividad, mucho arte y cosas peculiares”, cuenta esta chef tabasqueña. Para Gaby las casualidades no existen. Al empezar el proyecto Carmela DeMorada, se enteró de que estaba embarazada: “Ahí se me ocurrió hacer este concepto que gira alrededor de mi hija. Elegí el color rosa porque me dijeron que iba a ser niña. Y la comida se inspira en todos los antojos que tuve durante el embarazo, fui anotando cada uno de ellos y sus porciones cuando me lo cocinaba en las noches”.

MANCUERNA EMPRESARIAL

Para la chef Gaby, su faceta empresarial está complementada gracias a su esposo Rafael. “Me encanta crear conceptos y cocinar, me esfuerzo en que la comida siempre sea consistente, que siempre esté bien, pero haciendo equipo con las personas que saben más de áreas en las que a lo mejor a mí me cuestan un poco más. Creo que no hay que tenerle miedo a intentar nuevas cosas. Rafa es super estratega, él es muy hábil con el tema administrativo y empresarial, me ha enseñado mucho”.

FUENTE: Food & Wine en Español

INICIO



Restaurantes

La Hacienda de los Morales ha dado un nuevo giro en su larga historia culinaria al presentar su primer menú 100% a base de plantas. Esta nueva propuesta no solo reafirma su compromiso con la innovación y la sostenibilidad, sino que responde a la creciente demanda de opciones más saludables e inclusivas. Conoce los detalles y ¡descúbrelo pronto!

LA HACIENDA DE LOS MORALES ESTRENA UN MENÚ A BASE DE PLANTAS

Hacienda de los Morales y su nuevo menú

Con el apoyo de [EligeVeg](#), una organización especializada en consultoría de *alimentación plant-based*, Hacienda de los Morales ha logrado crear un innovador menú de cuatro tiempos. Incluye platillos como el chile en nogada vegano, el cual estará disponible todo el año, y una milanesa napolitana a base de plantas que conserva todo el sabor original de una proteína animal y la textura que los comensales esperan.

Los postres, como la *mousse* de coco y la trufa de chocolate semiamargo, aportan un final dulce y sorprendente a una experiencia gastronómica única, diseñada para complacer tanto a veganos como a aquellos que buscan explorar nuevos horizontes culinarios.



HACIENDA DE LOS MORALES
DESDE 1967





La unión hace la fuerza

El éxito de este proyecto radica en el esfuerzo coordinado entre los chefs y el equipo de servicio de Hacienda de los Morales, quienes recibieron una completa formación de la mano de EligeVeg para crear el menú.

Mariana Issa, gerente senior en Innovación Alimentaria de EligeVeg, destaca que *“...la capacitación fue crucial para asegurar que el equipo pudiera transmitir de manera efectiva la filosofía detrás de los platillos y garantizar que cada comensal, sin importar sus preferencias alimentarias, disfrute de una experiencia inolvidable”*.

Lo anterior fue logrado por medio de talleres que se enfocaron no solo en la elaboración de los platillos, sino en mejorar la atención al cliente, permitiendo que el equipo de servicio brinde un acompañamiento especializado.

La difusión de este nuevo menú ha sido estratégica, aprovechando tanto las plataformas de Hacienda de los Morales como las de EligeVeg para llegar a un público más amplio. Mariana Issa subraya que *“esta colaboración es un ejemplo de cómo se puede fusionar la tradición gastronómica con las tendencias actuales, creando una oferta que beneficia tanto al restaurante como al medio ambiente”*.

El comienzo de una nueva etapa

Con esta propuesta, Hacienda de los Morales refuerza su papel como un referente en la cocina mexicana, ofreciendo una alternativa deliciosa y respetuosa con el entorno. Así, su menú *plant-based* marca un antes y un después en su oferta gastronómica y, sin duda, promete ser solo el comienzo de una nueva etapa en la historia de 57 años del restaurante.

¿Se te antojó conocer este menú a base de plantas?

Visítalos pronto y disfrútalo
Juan Vázquez de Mella 525, Polanco, CDMX
[@hdelosmorales](#)



FUENTE: Food and Travel México

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:

**31 DE
OCTUBRE**

Conoce más en:

vozelasempresas.org



Voz de las Empresas

Consejo de la Comunicación



INICIO





Gastronomía

Quedan pocas horas para terminar la jornada, y tu cocina aún tiene muchas preparaciones deliciosas... que obviamente no quieres perder. ¿Por qué no darles una segunda oportunidad? Así nace el fenómeno de las "Happy Hours" de comida sobrante, una tendencia que combina sostenibilidad y una oportunidad de ingresos extra que está dando de qué hablar. Porque aquí, nada se desperdicia y todo se transforma en una experiencia deliciosa (¡y económica!) para el cliente.

toteat

EL BOOM DE LOS NUEVOS "HAPPY HOURS" ... PARA APROVECHAR LA COMIDA SOBRANTE

La hora del rescate

Tradicionalmente, los sobrantes en los restaurantes eran considerados una pérdida inevitable. Sin embargo, hoy en día, esos mismos platillos tienen el potencial de convertirse en el plato fuerte de una Happy Hour de descuento, ofreciendo a los comensales la oportunidad de disfrutar sabores a precios reducidos y ayudando a reducir el desperdicio de alimentos. ¿El secreto? La exclusividad de lo inesperado.

Con un aviso en redes sociales, historias en Instagram o WhatsApp Business, puedes despertar la curiosidad de tus clientes con la promesa de un "menú sorpresa" en horas de descuento. ¿El resultado? Clientes felices que encuentran delicias a precios más accesibles, y platillos que ya no van directo a la basura, sino al plato del cliente.





Dulce desperdicio: Panaderías y pastelerías las más beneficiadas

Las panaderías y pastelerías también están encontrando en las Happy Hours un dulce final para esos productos que, aunque recién horneados, pueden quedar sin vender al final del día. Imagina ofrecer croissants, galletas y panes a un precio especial justo antes del cierre, y ver cómo el cliente entra a buscar su bocado perfecto. Las nuevas generaciones de clientes, valoran mucho tu intención de evitar desperdicios, y más aún si les permite encontrar calidad a bajo precio.

Estrategias para una Happy Hour de Sobrantes

1. Comunicación en tiempo real: Haz que la hora feliz sea parte de la rutina digital. Utiliza redes sociales para anunciar los platillos que estarán en oferta y despierta el interés de los comensales en tiempo real. Historias de Instagram y mensajes en tu perfil de WhatsApp pueden ser claves para captar su atención.

2. Crea expectativa con el elemento sorpresa: Permitir a los clientes que descubran platos sorpresa puede añadir un toque especial. “Esta noche: Happy Hour de platillos favoritos” puede generar expectativa y hacer de esta oferta un evento que todos esperan.

¿Por qué apostar por la tecnología?

Implementar una Happy Hour de comida sobrante puede sonar tan fácil como anunciar un descuento, pero la clave para que funcione está en la organización. Y aquí es donde la tecnología se convierte en tu mejor aliada. Con un sistema de gestión como **Toteat**, organizar estos momentos de descuento es sencillo. La plataforma permite personalizar los descuentos y ajustar el inventario para que todo funcione sin esfuerzo extra.

Además, con las funcionalidades de **Toteat**, puedes controlar en tiempo real qué platillos están listos para entrar en la Happy Hour, asegurando que cada porción encuentre su destino sin complicaciones. Porque a fin de cuentas, las Happy Hours no sólo deben beneficiar al cliente, sino facilitar la operación y rentabilidad de tu restaurante, y **Toteat** lo hace posible, ¡sin sacrificar calidad ni sabor!

FUENTE: Toteat

INICIO



Capital Humano

El miedo al éxito impide que los colaboradores alcancen su máximo potencial, por ello las empresas necesitan crear una cultura que apueste por el aprendizaje y no castigar el fracaso.

Procrastinar, llegar tarde o entregar un trabajo sin calidad podrían ser señales de **falta de interés**; sin embargo, estos actos pueden ser reflejo del miedo al éxito, así lo señala Saskia de Winter, fundadora y directora general de Saskia de Winter Training.

El miedo al éxito puede pasar desapercibido, porque los actos son similares a la falta de interés, pero muchas veces es el **miedo a triunfar** lo que está paralizando al colaborador.

“Cuando no está en juego nuestra supervivencia, el miedo puede tener un impacto devastador, ya que nos inmoviliza y nos enferma física y psicológicamente. También nos quita asertividad en la toma de decisiones. Suele ser subjetivo, estar relacionado con nuestra autoestima y se origina en nuestro sistema de creencias”, afirma.

NO ES FALTA DE INTERÉS, ES MIEDO AL ÉXITO: RECOMENDACIONES PARA IMPULSAR AL TALENTO

Impacto en la organización

Este miedo se convierte en un problema para la organización, porque impide que los colaboradores alcancen su máximo potencial, lo impacta en la moral del equipo, la creatividad, la innovación y la productividad.

La afectación también es financiera, debido a que el ausentismo y la rotación aumentan los errores, la falta de innovación y se alargan los plazos en las entregas de tareas.

“Los colaboradores que sufren de miedo al éxito pueden experimentar ansiedad, irritabilidad e hipersensibilidad, incluso desarrollar comportamientos que interfieren con sus responsabilidades, como la procrastinación e inclusive resistencia”, precisa Saskia de Winter.

Asimismo, el miedo al éxito puede crear un efecto dominó en el resto de la organización, porque cuando el colaborador baja el rendimiento aumentan las tareas del equipo y pueden caer en burnout.





¿Por qué se tiene miedo al éxito?

Saskia señala que, en algunos casos, el miedo al éxito está intrínsecamente ligado al temor al logro y tiene raíces complejas que se manifiestan en personas que evitan responsabilidades o metas.

“A menudo, quienes lo experimentan se sienten abrumados por las expectativas, la presión constante y la carga emocional que conlleva alcanzar el éxito, lo que puede llevarlos a adoptar una mentalidad de ‘esfuerzo mínimo’ para evitar lo que perciben como un futuro de mayores demandas y menos libertad”.

¿Cómo puede ayudar la organización a enfrentar este miedo al éxito?

Este miedo provoca resistencia, ansiedad e irritabilidad en los colaboradores, mientras que, a nivel organizacional, decae la calidad del trabajo y predomina el estancamiento.

Por ello la especialista comparte una serie de recomendaciones para que las empresas ayuden a sus colaboradores a **enfrentar este miedo**.

La primera recomendación es **fomentar una cultura de apoyo**, pues es fundamental que los colaboradores sientan que tienen el respaldo de sus líderes y compañeros. La empresa puede empezar por establecer canales de comunicación abiertos para discutir preocupaciones y expectativas a fin de reducir la presión sobre el éxito individual.

Otra recomendación es **celebrar los procesos**, no solo los resultados, de esta forma, el miedo a mantener altos estándares se reduce, ya que los colaboradores entienden que lo importante es el progreso constante.

Finalmente, las empresas pueden apostar por **recompensar el aprendizaje y el fracaso**, para ello es necesario cambiar la percepción del error dentro de las organizaciones. *“Si los empleados sienten que pueden aprender de sus errores sin consecuencias negativas, estarán menos inclinados a temer el éxito”.*

FUENTE: El Economista

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





Gastronomía

Dicen que un buen caldo cura el alma, y pocos platillos lo demuestran tanto como el mole de caderas. Este plato tradicional poblano se elabora con paciencia, dedicación, carne de chivo y una inigualable sazón que se ha convertido en símbolo de identidad y orgullo para el estado. El origen del mole de caderas se remonta varios siglos atrás, ¡y está lleno de sabor y de historia! Por eso, esta vez te compartimos seis datos curiosos que (tal vez) no conocías sobre este manjar poblano.

6 DATOS CURIOSOS QUE (TAL VEZ) NO CONOCÍAS DEL MOLE DE CADERAS

Primero, debes saber que el mole de caderas es un platillo de temporada, ya que se elabora durante los meses de octubre y noviembre. Es justo en estas fechas cuando los restaurantes y puestos de comida de Puebla ofrecen el tradicional mole de caderas.

También se le conoce como huaxmole, y es considerado uno de los platillos más importantes de la zona mixteca de los estados de Puebla y Oaxaca. Su inconfundible sabor ahumado y especiado te transporta a las cocinas de antaño, y lo mejor es que al probarlo contribuyes a mantener viva esta invaluable tradición.

6 datos curiosos sobre el mole de caderas

¿Cuándo y dónde se creó? ¿Cuáles son los ingredientes típicos para prepararlo? Ahora sí, acompáñanos a conocer los secretos y curiosidades del mole de caderas.





1. El antecesor del mole de caderas

Aunque en la región mixteca se acostumbraba a comer chivo desde tiempos novohispanos, no existía la tradición de un guisado estandarizado o una receta que definiera la manera de cómo debía prepararse. Durante el siglo XIX y principios del XX, se solía preparar un caldo muy particular llamado “mole de espinazo”, el cual se convirtió en el patrón a seguir por los cocineros hasta que, en 1870, se transformó en el guisado tradicional de la temporada de matanza en Tehuacán, que hoy conocemos como mole de caderas.

2. Crianza especial de los chivos

Su sabor tan particular tiene que ver con muchos factores, sobre todo, con la crianza especial que tienen los chivos que utilizan. Su alimentación a base de hierbas silvestres, como el orégano de monte y el cazahuate, le otorga a la carne de chivo un sabor especial, mismo que se intensifica durante el largo proceso de cocción.

3. Los ingredientes (más) típicos

Y es que sí, la preparación del mole de caderas es un proceso largo y laborioso, que incluso puede durar varios días. Los ingredientes utilizados en las recetas típicas y ancestrales que se han compartido de generación en generación, son caderas de chivo, chile serranito, chile guajillo, chile costeño, ajo, tomate verde, jitomate, cebollas, guajes, cilantro, hojas de aguacate secas.

4. Su relación con el Festival de la Matanza

Otro dato importante es que el mole de caderas se disfruta principalmente durante los meses de octubre y noviembre, coincidiendo con la temporada de sacrificio. El mole de caderas está íntimamente ligado al Festival de la Matanza, esta tradición que se celebra en el Valle de

Tehuacán para conmemorar el ciclo de la vida y agradecer las cosechas.

Durante este festival, que se lleva a cabo en la segunda quincena de octubre, se sacrifican chivos criados especialmente para la ocasión, y se llevan a cabo diversas actividades culturales y gastronómicas. De hecho, en 1996 esta fiesta se incluyó en el directorio de festivales de CONACULTA, y en 2004 fue declarada Patrimonio Cultural del Estado de Puebla.

5. Las regiones donde más se consume

Aunque se consume en todo el estado de Puebla, el mole de caderas es especialmente popular en las regiones de Tehuacán y la Mixteca. En cada región, existen variaciones en la receta, lo que hace que cada mole de caderas sea único. Por ejemplo, en la Mixteca Poblana los habitantes locales suelen agregar chile pasilla y epazote, además de cocinar la carne de chivo en grandes cazos de barro. Mientras que en Tehuacán, considerada la cuna del mole de caderas, combinan chiles secos, especias y una cocción lenta sobre leña.

6. Es Patrimonio Cultural Intangible de Puebla

Finalmente, debes saber que, además de ser un platillo delicioso, el mole de caderas es también un tesoro cultural invaluable de Puebla. En 2023, el gobierno estatal lo declaró oficialmente Patrimonio Cultural Intangible, un reconocimiento que resalta su importancia histórica, social y simbólica para la entidad. También reconoce que su preparación es una práctica social compleja que engloba conocimientos, habilidades, expresiones, tradiciones y costumbres transmitidas de generación en generación.

¡Planea tu escapada a Puebla para disfrutar de un auténtico mole de caderas durante esta temporada! En visitpuebla.mx podrás encontrar las mejores recomendaciones de este destino para completar tu itinerario.

FUENTE: Food and Travel México

INICIO



La Secretaría del Trabajo presentó el proyecto para regular el trabajo en plataformas digitales a través de un nuevo capítulo en la legislación laboral con reglas específicas para este modelo.

El gobierno federal presentó el proyecto de reforma para regular el trabajo en plataformas digitales. Aunque todos los repartidores y conductores tendrán una protección por accidentes de trabajo, la seguridad social plena y los derechos laborales sólo abarcarán al 40% de los trabajadores, aproximadamente.

El proyecto elaborado por la Secretaría del Trabajo y Previsión Social (STPS) busca reconocer la relación de trabajo de las aplicaciones con los repartidores y conductores, y se basa en dos dimensiones: salario mínimo y tiempo efectivo de trabajo. En términos generales, las empresas tendrán la obligación de aportar a la seguridad social de los trabajadores cuando la persona genere un ingreso equivalente a un salario mínimo.

Capital Humano

REFORMA DE APPS PROTEGERÁ PLENAMENTE AL 40% DE LOS REPARTIDORES

De acuerdo con el proyecto, los trabajadores que generen ganancias igual o superior al referente mínimo tendrán todos los derechos establecidos en la Ley Federal del Trabajo (LFT) y seguridad social plena. La STPS estima que este esquema beneficiará a 272,000 de los 658,000 repartidores y conductores de apps que se calcula que hay en el país.

Por otra parte, la subordinación se configurará durante el tiempo efectivo de trabajo, entendido como el tiempo que pasa el repartidor desde que acepta un pedido hasta que completa la entrega.

Esto no significa que cuando los ingresos no alcancen el salario mínimo los trabajadores queden desprotegidos por un accidente, estarán asegurados ante el Instituto Mexicano del Seguro Social (IMSS) durante el tiempo efectivo de trabajo. Esto beneficiará a todos los que laboren en las plataformas sin distinción.





“Estamos proponiendo una reforma a la Ley Federal del Trabajo, porque tenemos la necesidad de formalizar y de dignificar el trabajo mediante regulaciones innovadoras y específicas para el sector, manteniendo la flexibilidad, la autonomía, que son características propias de este modelo de negocio”, dijo Marath Bolaños, titular a la STPS durante la presentación de la iniciativa.

En ese sentido, la presidenta Claudia Sheinbaum, denunció que la mayoría de las aplicaciones incorpora a los repartidores de una forma ajena a lo estipulado en la LFT, esto con el propósito de no reconocer las obligaciones que tiene un empleador con sus colaboradores.

“Se contratan como socios, que no son socios, solamente para evitar incorporar a las y los trabajadores a los derechos que deben tener. Si fueran socios, deberían tener también reparto de utilidades. Entonces, el objetivo es regular y permitir que las y los trabajadores repartidores tengan derechos amparados por la ley”, puntualizó la mandataria.

Por otra parte, el proyecto garantiza la flexibilidad del trabajo, pues les permitirá a las personas conectarse a una o más apps en el momento que prefieran. Además, se incorporan reglas para el pago de reparto de utilidades (PTU).

En caso de aprobarse la reforma en el Congreso, el IMSS deberá implementar un programa piloto de 180 días para evaluar las adecuaciones que se requerirán para cumplir con el aseguramiento de repartidores y conductores.

Las reglas son positivas y prudentes

Graciela Bensusán, profesora de la UAM-Xochimilco, afirma que la propuesta encamina a México a una tendencia global de reconocer como

asalariados a los trabajadores de plataformas digitales.

“Es una iniciativa prudente, necesaria y viable porque tiene los criterios adecuados. Tiene la prudencia de exigir un salario mínimo para acreditar que una persona trabaja de manera habitual en una plataforma, se reconoce el trabajo discontinuo y el tiempo efectivo, que, si bien es una limitante, también es algo prudente”, expresa.

A decir de la especialista, la propuesta permite diferenciar entre quienes tienen en las plataformas digitales una actividad principal y quienes las usan ocasionalmente. Una queja de las aplicaciones subraya, era la posibilidad de otorgar seguridad social cuando se le destinan pocas horas a las actividades. *“Con este proyecto, las personas que hacen ese trabajo muy ocasional no tendrían ese derecho”.* Este era un reclamo razonable, afirma.

Para Ana Suárez Zamudio, directora de ZEa Consultoría Social, la regulación de plataformas digitales en México inició una ruta sin retorno. *“Ya está casi dado, no se ve mucho espacio para modificarlo”.*

Y aunque la reforma es positiva y retoma aspectos valorados por los repartidores y conductores, como la flexibilidad o el contacto humano para resolver conflictos, la especialista considera que aún se requiere un mayor diálogo con los trabajadores.

“Es bueno que la reforma no sólo se centre en la seguridad social, sino en aspectos de bienestar de la relación de trabajo. Pero lo ideal es escuchar a las partes interesadas, hubo sensibilidad al no importar modelos de otros países, pero sí es necesario involucrar a los repartidores que no están representados en sindicatos y colectivos”, opina Ana Suárez Zamudio.





¿Qué dicen las plataformas?

La Alianza In México, organización que aglutina a las principales plataformas digitales, ha insistido en el llamado al diálogo social y en construir una reforma que conserve la flexibilidad y el trabajo independiente.

“Reconocemos la complejidad de esta discusión y buscamos presentar propuestas que compartan la visión de la presidenta de la República, Claudia Sheinbaum Pardo, en torno a mejorar las condiciones sociales de las y los repartidores mediante el acceso a la seguridad social, y al mismo tiempo, mantener la flexibilidad e independencia, tomando en cuenta el contexto de cada persona, sus necesidades y decisiones de

vida específicas”, dijo la organización en un comunicado.

La preocupación de las empresas es en torno al reconocimiento de la relación laboral. En 2022, Nicolás Sánchez, director de Políticas Públicas de Uber México, admitió que el modelo de negocio no está pensando para tener trabajadores subordinados.

“Lamentablemente, este modelo no está pensado para tener empleados. Imaginemos que tres empresas absorben 500,000 personas, eso es absolutamente inviable. Imagina una industria que asume cargas y un costo de seguridad social para una persona que se conecta una hora al mes”, dijo en una entrevista con El Economista.

FUENTE: El Economista

INICIO



TRADICIÓN HECHA **QUESO**



INICIO

