



## Industria

JUNTA DE CONSEJO DIRECTIVO DE LA AMR

LEER MÁS



## Jurídico

AVANCE DE IMPLEMENTACIÓN RÉGIMEN DE TRABAJADORES DE PLATAFORMAS DIGITALES

LEER MÁS



## Eventos

CENA MARIDAJE SOBRE LOS VINOS DE RIOJA

LEER MÁS



## Economía

SHEINBAUM BUSCARÁ BAJAR EL PRECIO DE LA TORTILLA UN 10% Y ASÍ PLANEA LOGRARLO

LEER MÁS



## Gastronomía

THE BEST CHEF AWARDS 2024: ESTOS SON LOS 19 CHEFS MEXICANOS QUE ENTRARON A LA LISTA

LEER MÁS



## Industria

EL PODER DE PLANIFICAR: CÓMO CERRAR EL AÑO Y ASEGURAR EL ÉXITO GASTRONÓMICO

LEER MÁS



## Capital Humano

REFORMA PARA DUPLICAR EL AGUINALDO SERÁ EVALUADA HASTA EL 2025

LEER MÁS



## Gastronomía

¿QUÉ ES EL MEMBRILLO?

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](http://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 FIAN por 40.0 mil USD por persona, por banco. Para mayor información consulta la página [www.mifel.com.mx](http://www.mifel.com.mx). La marca MIFEL es una marca registrada propiedad de GRUPO FINANCIERO MIFEL S.A. DE C.V.



# 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](http://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](http://www.ipab.org.mx). La marca MIFEL es una marca registrada propiedad de GRUPO FINANCIERO MIFEL S.A. DE C.V.

INICIO





## Industria

# JUNTA DE CONSEJO DIRECTIVO DE LA AMR

La Asociación Mexicana de Restaurantes (AMR) celebró su última junta de Consejo Directivo del 2024 el pasado miércoles 20 de noviembre en el restaurante Testal Polanco, ubicado en Alejandro Dumas 4, Polanco, Ciudad de México.

La reunión se llevó a cabo bajo estricto seguimiento de la Orden del día y contó con la participación de diversos invitados. Durante la junta, se presentaron varios puntos importantes, incluyendo el informe del Presidente de la AMR, el Lic. Jorge Mijares Rincón Gallardo, y una presentación por parte del Lic. Juan Carlos Tostado, Country Manager de Toteat.

Después de la reunión, los asistentes disfrutaron de una deliciosa comida por parte de nuestro restaurante anfitrión, que consistió en una tostadita de carne apache como entrada, seguida de una sopa campesina, un sople de tuétano y una costilla en salsa manchamanteles. El postre fue un volcán de chocolate y un uchepe con helado. La comida estuvo acompañada de vinos selectos, incluyendo un Pinot Grigio blanco de Castello di Roncade y un Vigna di Pallino Chianti tinto de Tenuta Sette Ponti.





**INICIO**





## Jurídico

*La Reforma de Plataformas Digitales sigue avanzando con un cambio principal que es la ampliación del régimen transitorio, por lo que en cualquier momento podría iniciar su discusión en el Congreso de la Unión.*

Se añadiría un nuevo capítulo a la Ley Federal del Trabajo que sería el de Trabajadores de Plataformas Digitales, lo cual está impulsado por el Gobierno Federal para proteger a repartidores y conductores de aplicaciones con reglas específicas para esa actividad.

Se han venido realizando mesas de trabajo entre la Secretaría del Trabajo y Previsión Social, las empresas y colectivos de trabajadores, y dentro de los puntos consensuados se encuentra el régimen o periodo de transición para otorgar un mayor plazo para su implementación, y las precisiones que garanticen su autonomía y flexibilidad de este esquema de trabajo, así como las sanciones específicas por incumplimiento.

## AVANCE EN EL CONGRESO DE LA UNIÓN DE LA IMPLEMENTACIÓN DEL RÉGIMEN DE TRABAJADORES DE PLATAFORMAS DIGITALES

En el Proyecto se plantea el reconocimiento de una relación laboral bajo un modelo de subordinación discontinua, así como el acceso pleno a la Seguridad Social y Derechos Laborales de los trabajadores que generen por lo menos un salario mínimo mediante las aplicaciones.

Se considera que los beneficiarios con este cambio serían alrededor de 272,000 trabajadores de un total cercano a 658,000, que estarán protegidos ante un accidente de trabajo sin importar el nivel de ganancias generadas. El criterio de salario mínimo busca diferenciar entre quienes usan las aplicaciones como una fuente principal de ingresos y quienes la usan como una actividad complementaria.

Adicionalmente al interés del Gobierno para la aprobación de la Reforma, se han sumado a la fecha diversas bancadas en el Congreso de la Unión, existiendo seis proyectos con el propósito de regular el trabajo por aplicaciones, las que en su mayoría reconocen la existencia de una relación laboral, desde luego con los beneficios de Seguridad Social correspondientes, y el planteamiento de un nuevo capítulo en la Ley Federal del Trabajo para este tipo de trabajadores.

FUENTE: Jurídico AMR

INICIO

toteat

# Software para restaurantes todo-en-uno



Potencia la operación de tu negocio, toma el control y aumenta tus ventas.

Ver más



INICIO





## Eventos

El jueves 21 de noviembre, el restaurante La Mari fue el escenario perfecto para una cata de vinos de la Denominación de Origen Calificada (DOCa) Rioja en conjunto con la Asociación Mexicana de Restaurantes (AMR). Veinte invitados convocados por la AMR, tuvieron el placer de degustar un exquisito menú elaborado por la extraordinaria Chef Zule Zepeda, diseñado para complementar perfectamente los vinos seleccionados.

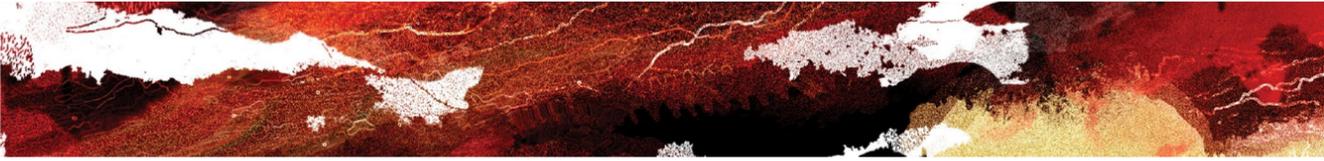
## CENA MARIDAJE SOBRE LOS VINOS DE RIOJA

La velada comenzó con una Croqueta de jaiba maridada con un vino blanco LZ genérico 2021, un excelente inicio para despertar los sentidos. Luego, como primer plato, se sirvió una deliciosa Quesabirria acompañada por un Heraclio Alfaro Crianza, un vino que complementó perfectamente la riqueza de sabores de la birria.

El plato fuerte fue un Filete arriero, un verdadero deleite para el paladar, acompañado por un exquisito Beronia Reserva, un vino que realzó la ternura y sabor del filete.

Para finalizar la velada, los invitados probaron un delicioso Panqué de elote con caramelo y helado, un postre que fue el broche perfecto para una noche inolvidable.





La cata fue conducida de manera amena e interesante por la Sommelier Pilar Meré, quien compartió su conocimiento y pasión por los vinos de la DOCa Rioja, haciendo que la experiencia fuera aún más enriquecedora para los asistentes.



**RIOJA**



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



Financiado por  
la Unión Europea

**WINEinMODERATION**  
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR

**INICIO**





## Economía

*La presidenta Claudia Sheinbaum está trabajando para bajar el precio de la tortilla en un 10%, con la ayuda del Plan Nacional del Maíz y la Tortilla, al ser el alimento de mayor importancia en México y el más consumido.*

Se estima que el consumo promedio per cápita al año es de 196.4 kg de maíz blanco, especialmente en tortillas, representa 20.9% del gasto total en alimentos, bebidas y tabaco realizado por las familias mexicanas.

## SHEINBAUM BUSCARÁ BAJAR EL PRECIO DE LA TORTILLA UN 10% Y ASÍ PLANEA LOGRARLO

### ¿CÓMO REDUCIR EL PRECIO DE LA TORTILLA? ESTE ES EL PLAN NACIONAL DEL MAÍZ Y LA TORTILLA

Sheinbaum presentó en su conferencia de prensa programas enfocados a la agricultura y la suficiencia alimentaria. Uno de los programas es el Plan Nacional del Maíz y la Tortilla, que tiene por objetivo lograr la **autosuficiencia alimentaria de maíz blanco** no transgénico y reducir el precio del kilo de tortilla.

Julio Berdegué Sacristán, secretario de Agricultura y Desarrollo Rural, indicó que el programa tendrá **cobertura nacional**, poniendo en marcha acciones como el ordenamiento de la comercialización del maíz blanco, un acuerdo nacional con productores, comercializadores, industriales y tortillerías y todos los actores a lo largo de la cadena maíz-tortilla.





Otras acciones que se podrán en marcha son un acuerdo con la Procuraduría Federal del Consumidor (Profeco) el monitoreo permanente de precios de la tortilla a nivel nacional. Además, se busca establecer acuerdos directos de comercialización del maíz entre quienes lo producen y lo compran.

La meta es reducir el precio de la tortilla en términos reales en un 10%, asegurando precios justos a productores y productoras. Actualmente, el kilo de tortilla está en 22 pesos aproximadamente en tortillerías de la Ciudad de México.

Para alcanzar esta meta, entre otras medidas, el gobierno de Sheinbaum implementará el programa “Cosechando soberanía” para elevar la producción de maíz, frijol, arroz, leche, sorgo, cebolla, tomate y chile.

## AUMENTO EN LA PRODUCCIÓN DE FRIJOL, LECHE Y ARROZ

Otro de los objetivos es aumentar la producción de arroz a 250 mil toneladas al año, con la siembra de 60 mil hectáreas con semillas de alta calidad. Mientras que la meta de leche es la producción de hasta 10 litros diarios por cada vaca.

Para incentivar la producción, la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (Sader) identificó mil 200 municipios con pobreza donde hay pequeña y mediana agricultura comercial donde ofrecerán créditos, apoyo a la comercialización y programas sociales para incentivar la producción y venta.

También continuarán los programas sociales que implementó López Obrador, como Producción para el Bienestar y Fertilizantes del Bienestar, con más de dos millones de beneficiarios cada uno.

Asimismo, el secretario prometió un plan para “producir más con menos impacto ambiental”, al reconocer que el 75% del agua del país se destina a agricultura.

FUENTE: Animal Gourmet

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

Los prestigiosos *The Best Chef Awards 2024* se celebraron el pasado 6 de noviembre en Dubai. En esta increíble gala dieron a conocer al mejor chef del mundo, el danés Rasmus Munk. Pero también fue un momento histórico para México, pues 19 chefs mexicanos entraron en la selecta lista, ¿ya los conoces a todos?

# THE BEST CHEF AWARDS 2024: ESTOS SON LOS 19 CHEFS MEXICANOS QUE ENTRARON A LA SELECTA LISTA DE LOS MEJORES DEL MUNDO

### AQUÍ LOS 19 MEXICANOS QUE SON PARTE DE LOS MEJORES CHEFS DEL MUNDO

Como cada año, México da mucho de qué hablar. La cocina mexicana destaca en cualquier lugar y nuestros mayores representantes lo saben.

Estos son los 19 cocineros profesionales que entraron a la lista:

#### TRES CUCHILLOS

- Jorge Vallejo – Quintonil (CDMX)
- Santiago Lastra – Kol (Londres)
- Paco Méndez – Come (Barcelona)

#### DOS CUCHILLOS

- Edgar Núñez – Sud 777 (CDMX)
- Eduardo Rukos y Pedro Evia – Kuuk (Mérida)

- Enrique Olvera – Pujol (CDMX)
- Karime López – Gucci Osteria (Florencia)
- José Luis Hinostroza – Arca (Tulum)
- Roberto Solís – Huniik (Mérida)
- Wilson Alonzo – Ya'axché (Halachó)
- Xrysw Ruelas y Óscar Segundo – Xokol (Guadalajara)

#### UN CUCHILLO

- David Castro Hussong – Fauna (Valle de Guadalupe)
- Francisco Ruano – Alcalde (Guadalajara)
- Jonatan Gómez – Le Chique (Puerto Morelos)
- Luis Ronzon – Chablé Yucatán (Yucatán)
- Rodrigo Rivera-Río – Koli (Monterrey)
- Tomás Bermúdez – La Docena (Guadalajara)

Con 16 chefs mexicanos que trabajan en el país y 3 en el extranjero, la lista de los mejores chefs de México, luce sumamente prometedora para el futuro de la cocina de nuestro país.





# The BEST CHEF Dubai 2024



## ¿QUIÉN ES EL MEJOR CHEF DE MÉXICO?

A pesar de la destacada presencia de los chefs yucatecos Wilson Alonzo, Eduardo Rukos y Pedro Evia, el que es considerado como el **Mejor Chef Mexicano que labora en México según The Best Chef Awards 2024**, es Jorge Vallejo.

Mientras que el **Mejor Chef Mexicano que labora en el extranjero** es un premio compartido. Entre **Santiago Lastra**, que con su propuesta de ingredientes de temporada y técnicas mexicanas ha conquistado Inglaterra y **Paco Méndez**, el chef que ha revolucionado la cocina en Barcelona.

## ¿QUÉ ES THE BEST CHEF Y CÓMO SE CLASIFICA?

Esta es una premiación gastronómica que se celebra cada año. Una ceremonia que da el reconocimiento al trabajo de cientos de chefs. En concreto a 550 de 61 países diferentes, los cuales buscan exponer su gran trabajo al mundo entero.

The Best Chef Awards tiene un sistema de clasificación que consiste en un **ranking de uno a tres cuchillos**. La forma de evaluar el desempeño de los chefs está basada en una votación realizada por 568 votantes, entre los que destacan chefs y profesionales del medio.

Esta es la octava edición, la anterior se celebró en Mérida, Yucatán y la ganó el español Dabiz Muñoz.

La clasificación de los chefs es la siguiente:

- **Tres Cuchillos (The Best):** es el nivel más alto y lo posee aquel que tiene una maestría culinaria única, además de un **80% de los votos**. Este año 97 chefs lo lograron.
- **Dos Cuchillos (World Class):** los experimentados que ofrecen una experiencia de talla mundial y con el **40% de los votos**. 177 chefs fueron considerados para este premio.
- **Un Cuchillo (Excellent):** son aquellos chefs destacados y que hacen notables aportaciones, además de un **20% de los votos**. Fueron 276 los chefs que alcanzaron este honor.

FUENTE: Animal Gourmet

INICIO





## Industria

Cerrar el año de tu restaurante, no es solo hacer inventario y aguardar las cifras de diciembre; es una oportunidad crucial para planificar un 2025 que no solo mantenga la calidad, sino que también impulse el crecimiento. En un sector tan cambiante, donde cada decisión importa, tomar tiempo para evaluar proveedores, empleados, metas y tecnología es una de las inversiones más seguras para afrontar los retos de un nuevo año. Pero, ¿cómo optimizar el cierre de año para asegurar un inicio estratégico y fuerte?

## EL PODER DE PLANIFICAR: CÓMO CERRAR EL AÑO Y ASEGURAR EL ÉXITO GASTRONÓMICO EN EL 2025

### 1. Evaluación de Proveedores y Costos

Con la fluctuación de precios de alimentos y el auge de la sostenibilidad como valor esencial para los comensales, una revisión detallada de los proveedores no puede faltar. Un estudio reciente de la National Restaurant Association de EE. UU. reveló que el 58% de los restaurantes que renegocian contratos logran reducir costos operativos hasta en un 12%. ¿La clave? Identificar productos que ofrecen mejor relación calidad-precio y repensar contratos con aquellos que ofrezcan propuestas de valor alineadas con los objetivos de sostenibilidad y frescura.

**Tip:** Dedicar tiempo a hablar con tus proveedores y revisar opciones para colaboraciones más profundas o alianzas estratégicas que aseguren consistencia en calidad y costos.





## 2. Revisión del Equipo y Evaluación de Desempeño

La rotación de personal es uno de los dolores más grandes de la industria. Según el libro *Setting the Table* de Danny Meyer, el éxito de un restaurante depende, en gran medida, de “cómo se siente el equipo en cada turno”. Revisar el desempeño y las necesidades del equipo ahora ayudará a tomar decisiones informadas para el próximo año: considerar ajustes en salarios, definir incentivos de desempeño y encontrar modos de mantener alta la moral en momentos críticos.

**Tip:** Planifica reuniones individuales y grupales para recibir feedback y establecer metas que fortalezcan el compromiso del equipo.

## 3. Tecnología y un 2025 Digital

La digitalización está redefiniendo la operación de restaurantes, y **Toteat** se ha posicionado como el aliado experto en este cambio. Desde la gestión inteligente de inventarios hasta reportería detallada e integraciones con apps de delivery, **Toteat** ofrece herramientas que no solo reducen errores, sino que proporcionan datos en tiempo real para tomar decisiones estratégicas. Según Deloitte, las empresas que adoptan tecnología de manera efectiva logran optimizar procesos clave, mejorando la eficiencia y la satisfacción del cliente, algo que Toteat ayuda a alcanzar cada día. En un 2025 donde la tecnología será imprescindible, contar con un experto en digitalización como Toteat marcará la diferencia.

**Tip:** Apóyate en Toteat para llevar la gestión operativa de tu restaurante al siguiente nivel, con soluciones diseñadas para hacer más fácil y eficiente tu día a día.

**toteat**

FUENTE: Toteat

## 4. Análisis de Metas y Objetivos

Cerramos el año y es momento de evaluar qué metas se lograron y cuáles se quedaron en el tintero. Un análisis profundo de tus objetivos anuales, tanto los cumplidos como los pendientes, es esencial para planificar metas realistas y alineadas con la evolución del mercado.

**Tip:** Usa métricas claras y específicas como el ticket promedio, la tasa de fidelización y los márgenes de ganancia por producto para tener una visión completa del rendimiento y establecer nuevos objetivos de negocio para el año entrante.

## 5. Revisión de la Carta y Precios

Evaluar los precios y la oferta gastronómica es vital. Factores como inflación, demanda de platos específicos y márgenes de ganancia deben guiar los ajustes. Una práctica recomendada por el chef Thomas Keller en su libro *The French Laundry Cookbook* es la de equilibrar platos insignia con propuestas de alta rentabilidad que fidelicen y sorprendan al cliente.

**Tip:** Analiza el rendimiento de cada plato y decide si merece estar en el menú, si necesita ajustes o si hay oportunidades para incorporar ingredientes de temporada para ofrecer platos frescos y rentables.

## Mirando Hacia Adelante

Cerrar el año con una planificación clara para el 2025 es mucho más que una necesidad en el sector gastronómico; es la base para el éxito en un mercado cada vez más competitivo y en constante transformación. Recuerda que cada decisión estratégica fortalece no solo la rentabilidad, sino también la relación con el equipo y los clientes. Al final, la atención a los detalles, la disposición para innovar y el compromiso con la excelencia son los ingredientes esenciales para hacer crecer el negocio año tras año.



**INICIO**

EN ESPÍRITUS  
MEXICANOS, CONTAMOS  
CON LAS MEJORES  
MARCAS DE MEZCAL  
PARA TU RESTAURANTE

ENCUÉNTRANOS EN:

- 📍 LA NAVAL
- 📍 LA EUROPEA
- 📍 AMAZON
- 📍 LA DIVINA



  
**DELIRIO**  
DE OAXACA  
MEZCAL ARTESANAL

**URAKĀN**<sup>®</sup>  
MEZCAL

**AGUA  
BENDITA**  
MEZCAL JOVEN

📞 +52 5532738189

🌐 [www.espiritus-mexicanos.com](http://www.espiritus-mexicanos.com)

✉ [info@espiritus-mexicanos.com](mailto:info@espiritus-mexicanos.com)

**INICIO**





## Capital Humano

*De cara al cierre de año, la reducción de la jornada laboral y la regulación del trabajo en plataformas digitales se posicionan como los proyectos prioritarios para iniciar con el análisis.*

Las propuestas para duplicar el aguinaldo de los trabajadores del sector privado serán evaluadas hasta el siguiente año junto con otros proyectos, afirma la diputada Maiella Gómez Maldonado, presidenta de la Comisión de Trabajo y Previsión Social de la Cámara de Diputados.

## REFORMA PARA DUPLICAR EL AGUINALDO SERÁ EVALUADA HASTA EL 2025

En lo que va de la nueva legislatura, en la Cámara Baja se han presentado dos proyectos con el mismo objetivo: **eleva**r de 15 a 30 días el aguinaldo establecido en la Ley Federal del Trabajo (LFT). Ambas propuestas son de diputados que en la legislatura pasada impulsaron iniciativas similares.

*“Por ahora lo más importante es presentar el plan de trabajo y revisar cuáles iniciativas que son turnadas a la comisión podamos aprobar lo antes posible. Pero son temas que aún están frescos, necesitamos más tiempo para determinar, todavía no tenemos elementos para poder decir que en diciembre se aprueba”, dice Maiella Gómez.*





Al igual que los proyectos para mejorar el aguinaldo, en la Cámara de Diputados se han planteado propuestas para ampliar los días de descanso, permisos remunerados, licencias de maternidad, pausas activas durante la jornada laboral, entre otras iniciativas. Estos temas no se discutirían en la Comisión de Trabajo y Previsión Social antes de finalizar el año.

La LXVI legislatura tuvo un arranque importante en propuestas laborales, de octubre a la fecha se han presentado más de 30 proyectos, de los cuales poco más de 10 ya fueron turnados a la Comisión que preside Maiella Gómez. Además de esto, la primera reforma aprobada en la Cámara de Diputados –fuera del paquete de reformas del expresidente Andrés Manuel López Obrador– fue la Ley Silla, la cual está en espera de discusión en el Senado.

Los temas prioritarios de cara al cierre del 2024, señala la presidenta de la Comisión, es la reducción de la jornada laboral y la regulación del trabajo en plataformas digitales, en ambos casos, el objetivo es por lo menos iniciar el análisis antes de que culmine el periodo ordinario de sesiones.

*“Tenemos iniciativas que forman parte de los compromisos del gobierno federal y que llegarán a la Cámara en algún momento, como lo son la regulación del trabajo en aplicaciones y otro tema que es importante es la reducción de la jornada laboral, es lo que nosotros estamos preparando en el plan de trabajo”,* apunta.

Sin embargo, puntualiza la legisladora, los cambios a la Ley Federal del Trabajo continuarán en los siguientes años, pues el marco normativo aún tiene márgenes de mejora.

*“El gobierno saliente dejó un trabajo claro tanto en la administración como en la parte legislativa; las reformas han sido importantes en la parte laboral, nos toca mantenerlo, continuarlo y prepararnos para lo que viene, como el nearshoring (...). La tarea de nosotros es revisar qué es lo que hace falta, tomar una ruta, y plasmarla en un plan de trabajo para estos tres años”,* asegura Gómez Maldonado.

### Aguinaldo: Los nuevos esfuerzos

En la legislatura pasada, en ambas Cámaras del Congreso de la Unión se presentaron propuestas para mejorar la prestación, el Senado tuvo el mayor avance con la dictaminación del proyecto en la Comisión de Trabajo, pero la discusión no llegó al pleno.

Los nuevos esfuerzos no distan mucho de los últimos intentos, de hecho, el diputado Manuel Baldenebro Arredondo (Morena) y la diputada Gabriela Benavides (PVEM) –senadora en la legislatura anterior– ya habían presentado propuestas previamente.

Uno de los principales argumentos, es la brecha que existe entre la prestación en el sector privado (15 días) en el sector público (40 días). Además de esto, exponen los legisladores, la base de cálculo del aguinaldo no se ha modificado desde 1970, cuando fue reconocido como un derecho laboral.

De acuerdo con Neeyamo, esta prestación está protegida en legislaciones de al menos 15 economías en Latinoamérica, México es uno de los países con el piso mínimo más bajo para este beneficio. En naciones como Brasil, Venezuela o Colombia, el aguinaldo es equivalente a 30 días.

FUENTE: El Economista

INICIO





Todos o la mayoría de nosotros hemos probado alguna vez el dulce de membrillo, ¿pero qué es el membrillo y de dónde viene? El membrillo es una fruta originaria de Asia y del Cáucaso, conocida científicamente como *Cydonia oblonga*. Tiene una forma similar a la pera, pero con una textura mucho más dura y un sabor astringente cuando está cruda, por lo que suele cocinarse antes de consumirla. Al madurar y cocinarse, el membrillo adquiere un color amarillo dorado y desprende un aroma fragante y dulce.

## Gastronomía

### ¿QUÉ ES EL MEMBRILLO?

#### SABORES Y CARACTERÍSTICAS

El membrillo tiene un sabor entre ácido y dulce, pero con una fuerte astringencia que hace que no sea agradable al comerlo crudo. Al cocinarse, su pulpa se ablanda y su sabor se vuelve mucho más dulce y fragante, lo que lo hace ideal para mermeladas, jaleas, salsas y dulces.

El membrillo, como fruta, tiene un sabor característico que es ácido, dulce y aromático, pero en México suele encontrarse principalmente en forma de productos que amplían su gama de sabores.





## DULCE DE MEMBRILLO NATURAL

El sabor natural del dulce de membrillo es dulce y ligeramente ácido, con notas agrídulces. Este es el sabor base que proviene del propio fruto cocido con azúcar. Es común en barras o bloques que se pueden consumir solos o con quesos.

## MEMBRILLO CON CHILE

En algunas regiones de México, se le añade un toque de chile al dulce de membrillo, dándole un sabor picante que contrasta con su dulzura. Este sabor es popular en dulces regionales, combinando lo dulce y lo picante.

## ATE DE MEMBRILLO

Además del ate tradicional, el membrillo puede combinarse con otras frutas para crear sabores variados, como ate de membrillo con guayaba o con tejocote. Estas combinaciones le dan un sabor más complejo y frutal.

## MERMELADA DE MEMBRILLO

En presentaciones más artesanales, la mermelada de membrillo puede mezclarse con canela o vainilla, lo que le da un sabor más especiado y cálido. Es común encontrar este tipo de mermeladas en mercados locales o ferias.

Estas combinaciones reflejan la versatilidad del membrillo y cómo en México se adapta a distintos gustos, desde lo tradicional hasta lo picante y especiado. Esta fruta se puede agregar incluso al ponche navideño.

FUENTE: Animal Gourmet

INICIO



# TRADICIÓN HECHA **QUESO**



**INICIO**

