



Jurídico

INICIATIVAS EXISTENTES PARA REFORMAS DIVERSAS A LA LEY FEDERAL DEL TRABAJO

[LEER MÁS](#)



Economía

BANXICO MEJORA ESTIMADO DE CRECIMIENTO ECONÓMICO PARA 2024 Y MANTIENE EL DE 2025

[LEER MÁS](#)



Eventos

CENA MARIDAJE SOBRE LOS VINOS DE RIOJA EN BISTRÓ 83

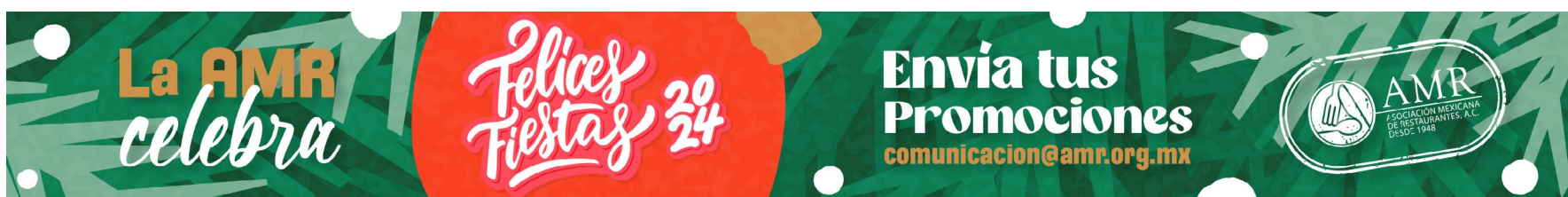
[LEER MÁS](#)



Restaurantes

LATIN AMERICA'S 50 BEST RESTAURANTS 2024 (1 AL 50): RESTAURANTES MEXICANOS PREMIADOS

[LEER MÁS](#)



Economía

¿CUÁNTO COSTARÁ LA CENA NAVIDEÑA? PROFECO MONITOREA PRECIOS DE INGREDIENTES

[LEER MÁS](#)



Industria

RENÉ MARTY: EL COMPROMISO DETRÁS DE TOTEAT

[LEER MÁS](#)



Gastronomía

MARSIA TAHA: LA MEJOR CHEF LATINOAMERICANA BUSCA PONER A BOLIVIA EN BOCA DE TODOS

[LEER MÁS](#)



Vino

EL VINO QUE NO ES DE UVA Y SE HACE A 3,700 METROS DE ALTURA PARA RESTAURANTES PERUANOS

[LEER MÁS](#)



La **AMR** celebra



Envía tus
Promociones

comunicacion@amr.org.mx

f   @AMRrest



INICIO





Jurídico

Con el cierre del año 2024, se posicionan como proyectos prioritarios ante el Congreso de la Unión para su análisis y aprobación en su caso, las Iniciativas sobre la Reducción de la Jornada Laboral y la Regulación del Trabajo en Plataformas Digitales.

Bajo tales circunstancias, la también propuesta para duplicar el aguinaldo de los trabajadores del sector privado será estudiada y en su caso aprobada hasta el año 2025, conforme a la expuesto por la Presidenta de la Comisión de Trabajo y Previsión Social de la Cámara de Diputados Maiella Gómez Maldonado.

En esta nueva Legislatura se han presentado dos proyectos cuyo objetivo es: incrementar de 15 a 30 días el aguinaldo establecido en la Ley Federal del Trabajo, las cuales provienen de Diputados que en la Legislatura pasada impulsaron Iniciativas similares, por lo que, una vez iniciado su estudio, las probabilidades de aprobación son muy altas, dada la conformación de mayoría del Partido Político Movimiento de Regeneración (MORENA), en el Congreso de la Unión, siendo además quién las impulsa.

INICIATIVAS EXISTENTES EN EL CONGRESO DE LA UNIÓN PARA REFORMAS DIVERSAS A LA LEY FEDERAL DEL TRABAJO

Existen en la Cámara de Diputados además de esta propuesta de aguinaldo, otras diversas que plantean propuestas para ampliar los días de descanso, permisos remunerados, licencias de maternidad, pausas activas durante la jornada laboral, entre otras. Existe la supuesta tranquilidad de que esas Iniciativas no serán discutidas en la Comisión de Trabajo y Previsión Social de la Cámara de Diputados en este año, sino en el año 2025.

Por declaraciones de la Presidenta de la Comisión de Trabajo y Previsión Social de la Cámara de Diputados, los temas prioritarios para el cierre del año 2024, son: La reducción de la jornada laboral y la Regulación del Trabajo en Plataformas Digitales, con el objetivo de iniciar por lo menos su análisis antes del cierre del Periodo Ordinario de Sesiones.

Se considera en la Comisión de Trabajo y Previsión Social que los cambios a la Ley Federal del Trabajo continuarán en los siguientes años, ya que, según ellos, su marco normativo todavía tiene márgenes de mejora. Esto implicará más Reformas a la Ley Federal del Trabajo para crear o aumentar obligaciones patronales, bajo la comparación de que otras Naciones de Latinoamérica pagan 30 días de aguinaldo a los trabajadores (Brasil, Venezuela, Colombia).

FUENTE: Jurídico AMR

INICIO



Economía

La mejora en el estimado de 2024 obedece a un mejor desempeño de la economía en el tercer trimestre de 2024 que el observado en los tres trimestres anteriores.

El Banco de México (Banxico) mejoró su estimado de crecimiento económico nacional, de una cifra puntual de 1.5% hace tres meses, a otro de 1.8%; para 2025, la previsión puntual de 1.2% permaneció sin cambio.

De acuerdo con el “Informe Trimestral, julio-septiembre de 2024”, en este periodo, la actividad económica nacional exhibió una tasa de crecimiento mayor que la observada en los tres trimestres anteriores, en los que se registró una marcada debilidad.

BANXICO MEJORA ESTIMADO DE CRECIMIENTO ECONÓMICO PARA 2024 Y MANTIENE EL DE 2025

El desempeño económico durante el tercer trimestre de 2024 fue reflejo de incrementos en los tres grandes sectores de la actividad económica, pero el mayor dinamismo de la actividad industrial se derivó principalmente de cierta mejoría en el desempeño de las manufacturas, aunque las actividades terciarias han continuado mostrando un comportamiento heterogéneo entre sus sectores.

Banxico destacó que en el bimestre julio-agosto de 2024, el consumo privado revirtió la contracción registrada en el segundo trimestre del año, mientras que la inversión fija bruta se expandió respecto al segundo trimestre, si bien a una tasa de crecimiento menor a las observadas en los tres primeros trimestres de 2023.

Además, en el periodo julio-octubre, el valor promedio en dólares de las exportaciones manufactureras aumentó respecto al del segundo trimestre del año.





En el tercer trimestre de 2024, las fuentes de recursos financieros de la economía siguieron exhibiendo una expansión robusta. El financiamiento interno al sector privado continuó creciendo, si bien a un ritmo menor respecto al dinamismo que mostró en 2023.

Asimismo, la información recabada mediante encuestas sugiere que la reconfiguración de cadenas globales de suministro ha contribuido al incremento en la demanda de financiamiento bancario en México en los últimos dos años, sobre todo entre las empresas grandes.

No obstante, durante el periodo julio-septiembre de 2024, los indicadores del mercado laboral presentaron un comportamiento mixto. Por una parte, las tasas de desocupación permanecieron en niveles bajos; por otra, la creación de empleo se desaceleró.

Riesgos

En este contexto, Banxico señaló que los riesgos para el escenario central de crecimiento de la actividad económica se mantienen sesgados a la baja y se relacionan con la posibilidad de que el crecimiento de la economía de Estados Unidos sea menor al esperado.

Otros factores de riesgos se relacionan con la probabilidad de que se intensifique el actual ambiente de incertidumbre relacionada con las políticas externas que pudieran implementarse

o con factores idiosincráticos, y que la reducción del gasto público resultante de la consolidación fiscal anunciada tenga un mayor efecto sobre la actividad económica y que los diversos conflictos geopolíticos repercutan adversamente en la economía global.

Otros factores de riesgos son que se materialicen episodios de volatilidad en los mercados financieros internacionales y que fenómenos meteorológicos impacten adversamente la actividad económica nacional.

Inflación

Debido a las presiones que han afectado a la inflación no subyacente, el pronóstico actual para la inflación general presenta ajustes al alza en el corto plazo en comparación con el Informe anterior. No obstante, se sigue esperando que la inflación general converja a la meta de 3% en el cuarto trimestre de 2025.

Los principales riesgos para la inflación son: persistencia de la inflación subyacente ante la magnitud, alcance y duración de los choques se han enfrentado; que la moneda nacional muestre una mayor depreciación; mayores presiones de costos que pudieran traspasarse a los precios al consumidor; afectaciones climáticas que pudieran impactar los precios de diversos productos agropecuarios; y un escalamiento de los conflictos geopolíticos o cambios en las políticas comerciales.

FUENTE: Forbes México

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





RIOJA

Eventos

El pasado jueves 28 de noviembre, el restaurante Bistró 83, ubicado en la calle de Amargura en San Ángel, fue el escenario perfecto para una cata organizada por la DOCa Rioja y la Asociación Mexicana de Restaurantes que deleitaron a los asistentes.

Este maridaje encontró el equilibrio exacto para lograr una perfección en textura, ácido, salado, grasitud y dulce. Para maridar los vinos de Rioja es importante saber que la graduación alcohólica y la intensidad aromática de un vino, deberán acompañar al plato siendo parte de él.

CENA MARIDAJE SOBRE LOS VINOS DE RIOJA EN BISTRÓ 83

La velada comenzó con una entrada que ofrecía dos opciones: una Bisque de langostino o Escargots en mantequilla de perejil, acompañados con un maridaje de Nivarius, un Tempranillo Blanco 2022 que complementó perfectamente la riqueza de sabores de la entrada.

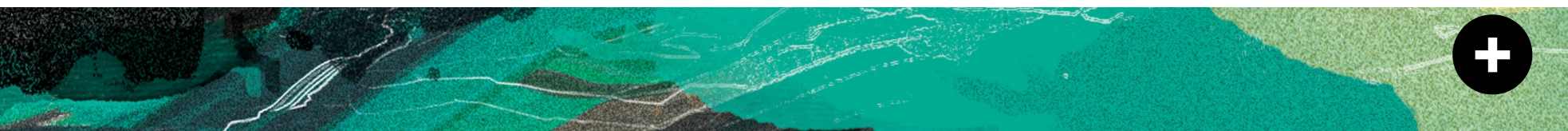
Posteriormente, el plato fuerte fue el protagonista de la noche. Los asistentes pudieron elegir entre un Filete de res a la pimienta o un Pulpo a la plancha con aceite de paprika, acompañado por un vino Lanzaga, un Tempranillo, Graciano y Garnacha con 16 meses en roble francés, que realizó la ternura y sabor de la carne.

Para finalizar la velada, el postre fue una deliciosa Tarta Ferrero de tres texturas, acompañada por un Excellens Cuvèe Especial Crianza 2019, que fue el broche perfecto para una noche inolvidable.





La cata fue conducida de manera experta por el Sommelier Raúl Vega, Embajador de Rioja para México. La cena estuvo amenizada por un grupo de jazz con melodías suaves para deleitar el ambiente y hacer que la experiencia fuera aún más enriquecedora para los asistentes.



RIOJA



Financiado por
la Unión Europea



INICIO





Restaurantes

Uno de los rankings más prestigiosos de la alta cocina en el mundo celebró su gala anual para reconocer los restaurantes mejor valorados de Latinoamérica. Los premios de Latin America's 50 Best Restaurants 2024 (parte 2 - del 51 al 100) han sido una gran sorpresa para todos, donde 10 restaurantes mexicanos destacaron entre los 50 mejores de América Latina.

LATIN AMERICA'S 50 BEST RESTAURANTS 2024 (1 AL 50): ESTOS SON LOS 10 RESTAURANTES MEXICANOS PREMIADOS

Aunque México no tuvo una gran participación este año, fueron varios los restaurantes mexicanos galardonados. Siendo el país con más posicionados, por encima de Perú o Argentina.

El momento de la noche se lo llevó el ganador al mejor restaurante de Latinoamérica, siendo el restaurante argentino Don Julio. Pero el momento más emotivo fue el conmovedor discurso del colombiano Harry Sasson, reconocido con el Icon Award 2024.

Descubre quiénes fueron los mejores restaurantes de Latinoamérica.





LATIN AMERICA'S 50 BEST RESTAURANTS 2024: 10 LUGARES MEXICANOS PREMIADOS

- No. 48 - Rosetta (Ciudad de México)
- No. 47 - Sud 777 (Ciudad de México)
- No. 43 - Máximo Bistrot (Ciudad de México)
- No. 36 - Hunik (Mérida, Yucatán)
- No. 32 - Arca (Tulum, Quintana Roo)
- No. 24 - Pujol (Ciudad de México)
- No. 23 - Villa Torél (Ensenada, Baja California)
- No. 17 - Fauna (Valle de Guadalupe, Baja California)
- No. 12 - Alcalde (Guadalajara, Jalisco)
- No. 9 - Quintonil (Ciudad de México)

OTROS RECONOCIMIENTOS OTORGADOS A MEXICANOS

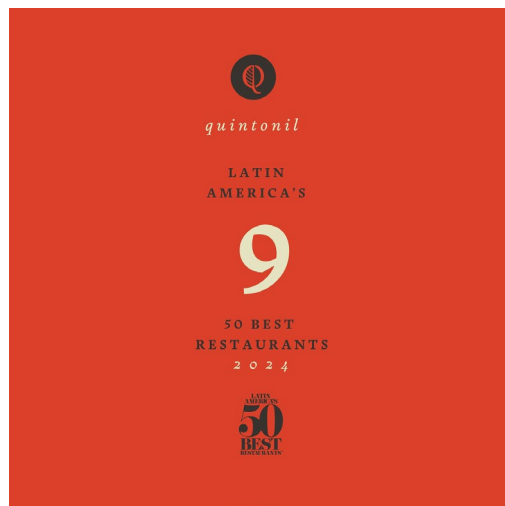
- **Santiago Lastra**, el chef mexicano que cocina en Londres fue reconocido por su trabajo en Kol.
- **Sustainable Restaurant Award 2024**: el ganador fue el restaurante mexicano Lunario en Valle de Guadalupe, liderado por la chef Sheyla Alvarado.
- **El Mejor Restaurante de México**: Quintonil (Ciudad de México).

LA LISTA COMPLETA DE LATIN AMERICA'S 50 BEST RESTAURANTS 2024 (DEL 50 AL 1)

- No. 50 - Kotori (Sao Paulo, Brasil)
- No. 49 - Mil (Moray, Perú)
- No. 48 - Rosetta (Ciudad de México, México)
- No. 47 - Sud 777 (Ciudad de México, México)
- No. 46 - Aramburu (Buenos Aires, Argentina)
- No. 45 - Humo Negro (Bogotá, Colombia)
- No. 44 - Cordero (Caracas, Venezuela)
- ***El Mejor Restaurante de Venezuela**
- No. 43 - Máximo Bistrot (Ciudad de México, México)
- No. 42 - Manuel (Barranquilla, Colombia)
- No. 41 - Lo De Tere (Punta del Este, Uruguay)
- ***El Mejor Restaurante de Uruguay**
- No. 40 - Cantina del Tigre (Panamá City, Panamá)
- No. 39 - Mercado 24 (Ciudad de Guatemala, Guatemala)
- No. 38 - Gustu (La Paz, Bolivia)
- ***El Mejor Restaurante de Bolivia**
- No. 37 - Julia (Buenos Aires, Argentina)
- No. 36 - Hunik (Mérida, México)
- No. 35 - Maní (Sao Paulo, Brasil)
- No. 34 - Niño Gordo (Buenos Aires, Argentina)
- No. 33 - Trecha (Buenos Aires, Argentina)
- No. 32 - Arca (Tulum, México)
- No. 31 - El Preferido de Palermo (Panamá City, Panamá)
- No. 30 - La Mar (Lima, Perú)
- No. 29 - Mishiguene (Buenos Aires, Argentina)
- No. 28 - Cosme (Lima, Perú)
- No. 27 - Metzi (São Paulo, Brasil)
- No. 26 - Nelita (São Paulo, Brasil)



THE BEST RESTAURANT IN MEXICO 2024



LOS 25 MEJORES DE LATINOAMÉRICA

- No. 25 - Sikwa (San José, Costa Rica)
***El Mejor Restaurante de Costa Rica**
- No. 24 - Pujol (Ciudad de México, México)
- No. 23 - Villa Torél (Ensenada, México)
- No. 22 - Sublime (Ciudad de Guatemala, Guatemala) ***El Mejor Restaurante de Guatemala**
- No. 21 - Oteque (Rio de Janeiro, Brasil)
- No. 20 - Evvai (São Paulo, Brasil)
- No. 19 - Rafael (Lima, Perú)
- No. 18 - Gran Dabbang (Buenos Aires, Argentina)
- No. 17 - Fauna (Valle de Guadalupe, México)
- No. 16 - Tuju (São Paulo, Brasil)
- No. 15 - A Casa Do Porco (São Paulo, Brasil)
- No. 14 - Maito (Panamá City, Panamá)
***El Mejor Restaurante de Panamá**
- No. 13 - Mayta (Lima, Perú)
- No. 12 - Alcalde (Guadalajara, México)
- No. 11 - Nuema (Quito, Ecuador)
***El Mejor Restaurante de Ecuador**
- No. 10 - Leo (Bogotá, Colombia)
- No. 9 - Quintonil (Ciudad de México, México)
***El Mejor Restaurante de México**

- No. 8 - Mérito (Lima, Perú)
- No. 7 - Lasai (Rio de Janeiro, Brasil)
***El Mejor Restaurante de Brasil**
- No. 6 - Celele (Cartagena, Colombia)
- No. 5 - Boragó (Santiago, Chile)
***El Mejor Restaurante de Chile**
- No. 4 - Kjolle (Lima, Perú)
- No. 3 - El Chato (Bogotá, Colombia)
***El Mejor Restaurante de Colombia**
- No. 2 - Maido (Lima, Perú)
***El Mejor Restaurante de Perú**
- No. 1 - Don Julio (Buenos Aires, Argentina)
***El Mejor Restaurante de Argentina**

Los Latin America's 50 Best Restaurants 2024 es una celebración de la culinaria de los países latinoamericanos. Un verdadero reconocimiento a la alta cocina de cada uno de estos países, un pequeño reflejo de la verdadera esencia gastronómica de cada uno de sus países.

Esta lista es una gran vitrina para los chefs y sus equipos mexicanos. Esperemos que en la siguiente premiación de The World's 50 Best Restaurants 2025, tengamos a más mexicanos en la lista.

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





Economía

La institución vigila 197 productos de temporada en 32 ciudades del país para ayudar a los consumidores a tomar las mejores decisiones de compra durante las fiestas decembrinas.

La temporada navideña se acerca, y con ella la oportunidad de preparar recetas tradicionales que reúnen a familiares y amigos. Para ayudar a los consumidores a seleccionar los mejores ingredientes al precio más conveniente, la Procuraduría Federal del Consumidor (Profeco) está monitoreando los precios de 197 productos navideños en 500 establecimientos de 32 ciudades de México.

Desde el 19 de noviembre y hasta el 24 de diciembre, personal de Profeco visita supermercados, tiendas departamentales, mercados tradicionales y vinaterías. Entre los productos monitoreados se encuentran el bacalao, vinos de mesa, sidra, aceite de oliva, chiles güeros en escabeche y aceitunas.

¿CUÁNTO COSTARÁ LA CENA NAVIDEÑA? PROFECO MONITOREA LOS PRECIOS DE LOS MEJORES INGREDIENTES

Precios de productos navideños

Para ayudarte a planificar tu menú festivo sin exceder tu presupuesto, compartimos algunos precios mínimos registrados por Profeco en productos clave:

- Sidra (700 ml): desde \$99 MXN
- Aceite de oliva: desde \$115 MXN
- Aceitunas (180 g): desde \$20 MXN
- Chiles güeros (1 kg): desde \$150 MXN
- Bacalao (1 kg): desde \$365 MXN
- Rompope (1 l): desde \$153 MXN
- Vino de mesa (750 ml): desde \$122 MXN

Estos precios te ofrecen una referencia para comparar y seleccionar los mejores ingredientes para tus recetas navideñas. Recuerda que los precios pueden variar según el establecimiento y la región, por lo que es recomendable consultar la herramienta en línea de Profeco para información actualizada.





Consejos para tus compras navideñas

- 1. Comparación Inteligente:** Antes de adquirir tus ingredientes, visita al menos tres establecimientos. Esto te permitirá encontrar no solo el mejor precio, sino la mejor calidad y frescura en los productos.
- 2. Lectura Detallada de Etiquetas:** Presta especial atención a las etiquetas. Verifica las fechas de caducidad o consumo preferente, y examina los ingredientes para asegurarte de que se ajustan a tus estándares culinarios.
- 3. Planificación Anticipada:** Adquiere tus productos con anticipación. Esto te dará tiempo para explorar opciones, comparar información nutricional y elegir las marcas que mejor se adapten a tus necesidades.

Selección de ingredientes de calidad

- **Pavo:** El protagonista de muchas mesas navideñas debe tener un color rosado pálido, casi blanco, y estar libre de moretones. Esto indica fresca y una correcta manipulación, factores cruciales para lograr una cocción perfecta y un sabor inigualable.
- **Vinos y Sidras:** Al elegir la bebida que acompañará tus platillos, revisa que el tapón de la botella esté en perfecto estado: que no esté salido, abombado o sumido, y sin manchas en el cuello y boca de la botella. Un buen vino o sidra realzará los sabores de tu cena y brindará una experiencia completa a tus comensales.
- **Bacalao:** Algunas etiquetas indican la especie y el lugar de captura, lo que puede ser útil para garantizar su calidad. El bacalao debe tener una carne firme y un color blanco nacarado. Evita piezas con manchas oscuras, decoloraciones o textura pegajosa.

FUENTE: El Economista

INICIO



Industria

René Marty no es un nombre conocido en el mundo gastronómico, pero su impacto se siente en más de 4,000 restaurantes en América Latina. Como fundador de Toteat, una plataforma que está transformando la operación de restaurantes en México, Chile, Colombia, Argentina y Perú, René combina tecnología y un enfoque humano para resolver los desafíos del sector. Desde sus inicios, Toteat ha marcado la diferencia no solo por su innovación, sino por su compromiso cercano con cada cliente. En esta entrevista, René comparte cómo una simple frustración personal lo llevó a crear una herramienta que empodera a los restauranteros y ayuda a mejorar la experiencia de los comensales.

RENÉ MARTY: EL COMPROMISO DETRÁS DE TOTEAT, EL SOFTWARE QUE REVOLUCIONA LA GASTRONOMÍA LATINOAMERICANA

AMR: René, pocos saben que Toteat nació de una frustración personal. ¿Cómo pasaste de ser un comensal molesto a fundar una empresa que hoy opera en cinco países?

René Marty: Todo empezó en 2013, mientras vivía en España. Iba a restaurantes y siempre me encontraba con los mismos problemas: tardaban en tomarme la orden, llegaban pedidos equivocados y era un suplicio pedir la cuenta. Me frustraba perder tanto tiempo en lo que debería ser una experiencia agradable. Fue ahí cuando me pregunté: ¿cómo podemos hacer esto mejor? Esa idea fue el germen de Toteat.

AMR: No es fácil llevar una idea al mercado, especialmente en una industria que a veces es resistente al cambio. ¿Qué desafíos enfrentaron en los inicios?



toteat

René: ¡Muchos! En esa época, la idea de un sistema en la nube era casi ciencia ficción para los restaurantes. La mayoría usaba servidores locales y desconfiaba de tener su información online, me miraban como si estuviera loco cuando les hablaba de la nube. Nos preguntaban: “¿Qué pasa si se corta el internet?”. Pero algo que nos ayudó mucho fue nuestro compromiso con los clientes. Estuvimos ahí para acompañarlos en cada paso. Al principio, incluso usé mi número celular personal por años como línea de soporte. Creo que eso marcó la diferencia: los clientes sabían que no solo les estábamos vendiendo un software, sino que éramos parte de su equipo, comprometidos con su éxito.

AMR: Ese acompañamiento cercano parece haber sido clave para el crecimiento de Toteat. ¿Qué más los diferencia en un mercado tan competitivo?

René: Desde el principio, diseñamos Toteat como un sistema nativo en la nube. Eso nos permite ofrecer estabilidad y rapidez, algo que todavía muchos competidores no logran. Pero lo que realmente nos distingue es cómo trabajamos con los restaurantes. No solo vendemos tecnología, nos aseguramos de que realmente puedan usarla y sacarle provecho. La implementación es sencilla, el sistema es intuitivo, y nuestro equipo está ahí para resolver dudas y ajustar la solución a cada cliente. Además, integramos herramientas clave como pantallas de cocina, e-commerce y conexiones con plataformas como Uber Eats y Rappi, todo pensado para optimizar sus operaciones. La satisfacción que da ver como un dueño de restaurante que antes dedicaba horas a cuadraturas y labores administrativas al final del día, ahora con Toteat lo resuelve en un par de minutos y tiene así más tiempo para estar con sus seres queridos, es impagable.





AMR: ¿Cómo impacta Toteat en los resultados de los restaurantes?

René: De muchas maneras. Los restaurantes que usan Toteat reducen sus probabilidades de quiebra del 40% al 5% en su primer año. También ven un aumento en ventas de entre un 5% y un 40%, dependiendo de las herramientas que implementen. Un buen ejemplo es el menú QR interactivo, que no solo mejora la experiencia del cliente, sino que también eleva el ticket promedio porque los comensales tienen más tiempo para explorar los platos y tomar decisiones informadas.

AMR: Hoy en día están presentes en México, Chile, Colombia, Argentina y Perú, con más de 4,000 restaurantes. ¿Qué sigue para Toteat?

René: Queremos seguir innovando. Estamos explorando cómo integrar inteligencia artificial para personalizar aún más la experiencia del cliente. Imagina entrar a un restaurante y que el sistema te recomiende qué pedir, basado en tus gustos y lo que otros clientes valoran. La frase que

siempre uso y que resume este sueño es: “Toteat te conocerá mejor que tu mamá”. También nos interesa usar los datos que generamos para impactar positivamente en la salud de los comensales. Mi sueño es que la tecnología no solo sirva para optimizar operaciones, sino también para mejorar vidas.

AMR: ¿Qué mensaje les darías a los restauranteros sobre la adopción de tecnología?

René: Que la tecnología ya no es opcional, pero tampoco tiene que ser algo complicado. Debes escoger si surfeas esta ola de la digitalización desde su cresta o si dejas que te reviente la ola encima. Lo importante es elegir herramientas que realmente hagan la diferencia en su operación, que simplifiquen procesos y ayuden a su equipo a enfocarse en lo que mejor saben hacer: ofrecer una gran experiencia a sus clientes. Y en Toteat, estamos aquí para acompañarlos en ese camino.

Esta versión mantiene el dinamismo de la entrevista y refuerza la diferenciación de Toteat con un enfoque en la cercanía y el compromiso.

FUENTE: Toteat

INICIO

toteat

Software para restaurantes todo-en-uno



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

Ver más



INICIO





Nombrada Latin America's Best Female Chef 2024 en octubre de este año, la chef Marsia Taha afirma sentirse feliz y sorprendida por el galardón, al mismo tiempo que reconoce que con ello vienen grandes privilegios y responsabilidades.

El momento de Bolivia

Recibir la distinción como Latin America's Best Female Chef no solo coloca a la **chef Marsia Taha** en una posición de mayor visibilidad, dentro de un círculo al que pertenecen instituciones como las chefs Janaína Torres, Pía León o Elena Reygadas. Su nombramiento es, quizás, uno de los mayores impulsos que la cocina boliviana ha experimentado a nivel mundial este 2024, toda vez que puede considerársele una de las culturas gastronómicas más emocionantes; un territorio aún por explorar y exhibir por parte de los comensales, quienes tienen en creadores como la chef Taha a los mejores guías. Así define ella lo que distingue a la cocina de su país:

Gastronomía

MARSIA TAHA: LA MEJOR CHEF LATINOAMERICANA BUSCA PONER A BOLIVIA EN BOCA DE TODOS

“Bolivia es uno de los países más biodiversos del mundo. No tenemos salida al mar, pero sí contamos con un mar verde amazónico, en el cual enfoco mi trabajo. Es curioso porque Bolivia, en el imaginario popular, se considera un país andino, pero nosotros somos en verdad un país amazónico... Más del 60% de nuestra geografía forma parte de la Amazonía, además de contar con 1,700 ecosistemas. Todo lo anterior nos da una diversidad de insumos enorme, infinita, a la que tenemos que sumar la diversidad cultural de Bolivia. Tenemos 37 naciones indígenas, de las cuales una gran mayoría están en estas tierras bajas amazónicas. Son comunidades indígenas que consumen los productos que ellos producen, recolectan, transforman, dándole un valor agregado a esos insumos con técnicas que ejecutan desde cientos y cientos de años atrás, nuestra cocina prehispánica”.



De Sofía a La Paz

Por supuesto, las raíces del Medio Oriente (su padre nació en Palestina) de la chef Marsia Taha, sumadas a la primera infancia que vivió en Europa del Este, forman parte de las influencias de la que ha sido nombrada **Latin America's Best Female Chef 2024**. Sin embargo, ella tiene claro dónde se ubica la línea entre sus orígenes y lo que la inspira a cocinar hoy en día:

“La cocina que hago siempre está enfocada en la Amazonía y las Tierras Bajas. Así ha sido siempre con mi cocina, basada en Bolivia, su historia, sus productos. He separado de alguna manera la influencia árabe con la que crecí hasta mis seis años en Sofía, Bulgaria, donde consumía el aceite de oliva y las aceitunas que producían mis abuelos en Palestina. Pan árabe, za’atar, hummus, baba ganush... Crecí con los sabores de todas esas maravillas, las cuales sigo consumiendo para reconectar un poquito con mi ADN. No tengo la experiencia de haber vivido en Palestina y Medio Oriente, pero la comida me vincula con esas raíces”, comenta Marsia Taha, al mismo tiempo que reconoce la necesidad de revincularse con esa herencia dado el momento actual:

“He pensado seriamente en hacer una propuesta que sea cien por ciento de Medio Oriente; quiero realizarlo también como una manera de poder preservar la cultura palestina gastronómica que, por la coyuntura política que se vive, está en peligro de desaparecer. Yo creo que todos podemos poner nuestro granito para que esta cultura se mantenga viva”, enfatiza sobre la responsabilidad de llevar en las venas y en el corazón varios legados gastronómicos.

Marsia Taha: bacterias, montañas y perros

Dedicada y disciplinada, la chef Marsia Taha también se revela en la charla como una persona con dotes para comunicar, para narrar. Con esa facilidad enumera todo aquello que la emociona y que le gusta hacer cuando no viste una filipina de cocina:

“Yo siempre digo como que soy una abuelita: me encanta estar en casa. Vivo con ocho perros porque mi mamá es rescatista, entonces mi terapia es estar con mis animales. Estar con ellos me transmite mucha paz y le ayudo a mi mamá a llevar comida a las calles. Es algo que hacemos en común porque es un trabajo duro cocinar y después repartir en el barrio. También disfruto salir a la naturaleza; en La Paz tenemos la suerte de estar muy cerca al campo. Me gusta estar en contacto con los Achachilas, divinidades representadas por las montañas que rodean al valle donde se localiza La Paz. Son dioses que te protegen, pero que también tú tienes que respetar, entonces busco siempre tener un momento con la montaña, relajarme y meditar. Tener un momento para agradecer a la Pachamama por todo lo que nos da”.

“¡También amo la recolección! Nos gusta ir a Hampaturi, una de las represas de agua más grandes del país que alimenta a toda la ciudad de La Paz. Con mi equipo en Gustu acudíamos a cosechar cosechamos unas murmunta, que son cianobacterias que crecen en charcos de agua mineral, de deshielo de montaña”, revela Marsia Taha con visible emoción.



Hacerse preguntas... Y responderlas con acciones

Hongos, raíces, microorganismos... La boliviana Marsia Taha, nombrada Latin America's Best Female Chef 2024, no deja lugar a dudas: adora la investigación y la ciencia, intereses que ha llevado al campo culinario pero que surgen de motivaciones muy particulares:

“Desde niña he sido muy curiosa, pero de cosas desde las más estúpidas hasta las más interesantes. Y creo que esa curiosidad me ha llevado mucho a la investigación y a la cocina. Yo no tenía pensado estudiar Gastronomía hasta que cumplí 18 años. Mi mamá es quien me propone estudiar Gastronomía porque ella me veía feliz en la cocina y me encantaba complacer a la gente por una cosa súper intuitiva, no porque conociera muchos restaurantes, sino porque me nacía del corazón cuidar y satisfacer a la gente. Desde ahí, volví a canalizar esa curiosidad hacia la investigación, pero por necesidad. En 2017 y 2018 nos quedamos un poco estancados en el restaurante [Gustu] porque dejaron de llegar insumos nuevos y me dije: ‘Pero tiene que haber más insumos, no puede ser que solo esto haya en Bolivia’. Ahí empecé a trabajar con OLSS yendo con ellos a comunidades indígenas para luego crear la iniciativa de Sabores Silvestres, que es un proyecto que empezamos con Wildlife Conservation Society, una ONG que lleva más de 20 años trabajando en Bolivia con naciones indígenas, abriendo mercado para que los productores puedan llevar esos insumos a las ciudades”.

“Empezamos a hacer investigación in situ en comunidades indígenas, a trabajar con ellos y entender cómo recolectaban, cómo cazaban, cómo transformaban sus productos, cómo vivían, la manera en que estos pensaban. Fue así como me empecé a meter a la investigación, y el fruto de todo ello es lo que voy a hacer ahora en Arami”, relata la chef Marsia Taha haciendo mención al nombre de su próximo concepto culinario.

Los desafíos de ser la mejor chef de Latinoamérica

“Yo creo que el reto más grande para el tipo de cocina que yo hago ha sido el de formar logísticas sostenibles para que este tipo de productos lleguen hasta el restaurante. Es muy fácil decir que trabajo

con productos nativos, pero luego no vemos toda la logística que debe haber detrás de ese uso. En Bolivia, como muchos países de Latinoamérica, hay un problema de logística. ¿Cómo llega ese paiche (pez amazónico) hasta el restaurante viajando 15 horas con una cadena de frío? Tiene que mantenerse congelado, tiene que pasar por un peque-peque, que son unos botecitos de río súper precarios, y después a un camión, un bus y después un taxi. El desafío es que llegue fresco y en buen estado para mantener esa calidad; el otro, que podamos ponernos en los zapatos de esas personas que piensan completamente diferente y que ven la vida de una manera muy distinta: entender su cosmogonía”, asegura Marsia Taha.

“He tenido la fortuna de viajar mucho por Latinoamérica y conozco chefs increíbles, y realmente que me hayan puesto en primer lugar y me hayan elegido es un honor enorme. En Latinoamérica tenemos mujeres detrás de una cocina y que me elijan entre todas ellas es como ‘¡wow, qué honor’. Estoy muy feliz y me siento muy responsable. En mi carrera entera, no solamente con este premio, siempre he puesto a mi país enfrente de todo, así que este premio me visibiliza a mí y a mi cocina, pero por sobre todo visibiliza a Bolivia. necesitamos más personajes que sean comunicadores, que sepan comunicar bien todo lo que tenemos. Las cosas ya están hechas, tenemos los recursos, la gente, la naturaleza, comida tradicional... La cosa es poder comunicarlo y seguir apostando por las economías naranjas”, refiere Marsia Taha, la ganadora de Latin America's Best Female Chef 2024 en relación con un modelo en el que los conocimientos y valores culturales se transforman en un producto o servicio que genera beneficios.

“México y Perú han apostado en ellas [en las economías naranjas], y por algo sus gastronomías son reconocidas mundialmente: vos te puedes comer un taco en la China y un ceviche en Francia. Yo con esto quisiera hacer una marca país para Bolivia, porque el boliviano ha empezado a ver hacia adentro, algo que antes era un poco lo contrario. Yo, siendo honesta, a los 18 años no quería quedarme en este continente; quería ir a España, como muchos compañeros. El latinoamericano veía a Europa y a Estados Unidos como el futuro, y el gastrónomo latino que egresa hoy es afortunado porque ha nacido en una época donde vos te vas a Brasil, México, Perú o Uruguay y tienes un restaurante hermoso, donde puedes aprender técnicas excelentes al igual que en Europa”.





El viaje trascendental a México de Marsia Taha

Al hacer un recuento de sus inicios y reconocer la solidez gastronómica que nuestra región ha ido adquiriendo, la chef Marsia Taha puntualiza sobre un país en particular:

“Para mí, México es un punto de inflexión muy importante. Hace 17 años, durante mis estudios, gané un concurso y nos fuimos a cocinar a México, el país que me hizo dar cuenta de que yo quería hacer eso toda la vida. En el evento tuve el privilegio de estar con grandes chefs internacionales y de aprender de su sabiduría, técnica y creatividad. Después, salir a las calles y comer fue muy revelador: pude ver el orgullo alrededor de comer comida mexicana. Me permitió notar que todos los estratos sociales de México comen un buen taco y que todos se sienten igual de orgullosos; ver cómo te habla desde el taxista hasta el empresario con entusiasmo y conocimiento sobre su cocina”, recuerda.

Arami: una mirada a la Amazonía desde el sabor

Con fecha de apertura programada para el 30 de noviembre de este año, **Arami es el nombre del nuevo restaurante de la chef Marsia Taha**, el primero que dirigirá en solitario tras su exitoso paso por Gustu. Sobre lo que servirá en las mesas de este espacio, la chef asegura:

“La propuesta de Arami será de una cocina más amable, causal y pensada para el local.

Queremos divertirnos haciendo un menú en el que puedas comer y compartir al centro, como nos gusta a los latinos: todos nos servimos un pedazo y comemos lo que podemos, lo que cabe en la panza. Allí quiero hacer una cocina muy enfocada en pescados y en hongos. No soy mucho de trabajar con proteína vacuna, porque la ganadería masiva y la deforestación para el cultivo de soya está causando desastres en mi país y en toda la Amazonía. Arami será todo lo contrario; buscaremos servir un pedacito de la Amazonía para contribuir con la conservación de nuestros paisajes, concientizar a la gente e incentivar a las comunidades indígenas a que sigan produciendo lo que siempre han hecho; que sigan pescando, que sigan recolectando frutos en vez de meterse en una mina”.

Preocupada por los alcances sociales de la gastronomía, la chef Marsia Taha también incluye en su visión al gremio, en particular a los jóvenes en quienes, a pesar de su corta edad, ya ha dejado impresa la huella de su mentoría:

“Un ejemplo de cómo la cocina genera cambios positivos es Kenzo Irose, quien vivió en el Amazonas y es una enciclopedia amazónica. Él fue el primer alumno de nuestra fundación y ahora estará a cargo de la cocina de Gustu junto con Jairo Michel, quien proviene de la región vitivinícola boliviana. Mi mensaje final sería hacia los jóvenes, decirles a que miren el ejemplo de estos dos cocineros para que puedan encontrar su motivación, porque, si Kenzo y Jairo pudieron, ellos también lo podrán lograr”, concluye Marsia Taha, la mejor chef de Latinoamérica de acuerdo con Latin America’s 50 Best Restaurants.

FUENTE: Food and Travel México

INICIO



Vino

El vino que no es de uva, ni siquiera de fruta, sino de oca amarilla (un tubérculo), es uno de los mayores descubrimientos para los restaurantes de lujo en Perú. El mejor restaurante del 2023, según *The World's 50 Best Restaurants*, Central del chef Virgilio Martínez, ha sido uno de los principales promotores de esta curiosa bebida.

EL VINO QUE NO ES DE UVA Y SE HACE A 3,700 METROS DE ALTURA PARA RESTAURANTES DE LUJO PERUANOS

¿QUÉ ES EL OXALIS?

El oxalis es un vino de tubérculos, se elabora a partir de la oca amarilla, una especie papa que suele encontrarse en los campos del Valle Sagrado en Perú.

Nadie produce más variedades de papa en el mundo que Perú, cerca de 4,000 tipos de tubérculos crecen en sus nutridos campos. Eso tiene que ver seguramente con la mineralidad de la tierra.

En la localidad de Huatata en Chinchero, sobre los 3,700 metros del nivel del mar, un ingeniero agrónomo de Cusco supo hacer algo diferente.

Manuel Choque supo aprovechar el legado de los agricultores cusqueños. Esta bebida, no puede ser considerada técnicamente vino, pero funciona como tal.



¿CÓMO SE HACE EL VINO QUE NO ES DE UVA, SINO DE TUBÉRCULO?

El oxalis de Manuel Choque se hace entre las montañas de Cusco, en donde se aprovechan los saberes legendarios que su familia le ha compartido.

Para hacer un litro de oxalis, Manuel debe recolectar por lo menos entre 8 y 10 kilogramos de ocas. Por lo que la producción de esta bebida es limitada, esto de acuerdo a una entrevista realizada por El País.

A través de la técnica ancestral de los incas, conocida como “soleado”, el productor deja las ocas por 30 días en el sol. Las papas no deben fermentar, solo es necesario que aumenten sus azúcares y reduzcan su acidez.

Posteriormente se prensa para obtener el líquido, se añaden levaduras y posteriormente se deja

fermentar. Esta es una de las invenciones más ingeniosas elaboradas en los últimos años.

Un vino que no es de uva, pero que marida a la perfección con la verdadera esencia inca y con todos los platillos típicos de la región.

CENTRAL Y MAIDO, LOS PRINCIPALES IMPULSORES DEL VINO DE TUBÉRCULO

El proyecto de Manuel Choque ha llegado a los oídos de grandes chefs, muchos especializados en la alta cocina, como Virgilio Martínez.

A manera de respetar el legado culinario de Perú, restaurantes como Central y Maido han decidido acoger esta bebida como parte de la casa.

La innovadora bebida ofrece una muestra del sabor de la tierra peruana. Un vino de tubérculo de notas ácidas y que refleja el método artesanal de un hombre con un profundo apego a su tierra.

FUENTE: Animal Gourmet

INICIO

EL REY DEL HOTDOG NO FALLA



OBSESIONADOS CON EL SABOR DESDE 1945



INICIO

