



Jurídico

APROBACIÓN Y REGULACIÓN DE LOS TRABAJADORES DE PLATAFORMAS DIGITALES

[LEER MÁS](#)



Economía

BANXICO EJECUTA ÚLTIMO RECORTE DE 2024 Y DEJA TASA DE INTERÉS EN 10%

[LEER MÁS](#)



Economía

FIESTAS DECEMBRINAS DISPARAN 20% LAS VENTAS DE CARNE CERDO Y PAVO EN MÉXICO

[LEER MÁS](#)



Industria

PRECIOS DINÁMICOS: MODELO DE HOTELES Y AEROLÍNEAS PUEDE FUNCIONAR EN TU RESTAURANTE

[LEER MÁS](#)



Tradiciones

LAS 5 TRADICIONES NAVIDEÑAS TÍPICAS DE MÉXICO

[LEER MÁS](#)



Gastronomía

DE NORUEGA A MÉXICO: ¿POR QUÉ EL BACALAO ES UN PLATO NAVIDEÑO MEXICANO?

[LEER MÁS](#)



Gastronomía

LOS 12 MEJORES LIBROS DE COCINA PARA REGALAR EN EL INTERCAMBIO

[LEER MÁS](#)



Gastronomía

OINOMELO: EL VINO CALIENTE GRIEGO CON GRANDES PROPIEDADES MEDICINALES

[LEER MÁS](#)

toteat software para restaurantes

Con Toteat, tus reportes no toman vacaciones

[Ver más](#)



Queridos Socios y Amigos



QUE LA ALEGRÍA DE ESTA NAVIDAD,
SIMBOLICE EL COMIENZO DE UN AÑO NUEVO
PLENO DE ÉXITOS Y REALIZACIONES

La industria restaurantera cierra un año
lleno de retos, crecimiento, aprendizaje y
con el firme deseo de un excelente 2025
para todos los miembros del gremio

Felices
Fiestas



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

INICIO





Jurídico

Fue aprobada por mayoría de votos y cero abstenciones en la Cámara de Diputados del Congreso de la Unión, la Iniciativa enviada en días pasados por la Presidenta Claudia Sheinbaum sobre Reformas a la Ley Federal del Trabajo en Materia de Plataformas Digitales. Sólo falta la aprobación del Senado, que seguramente será en estos días para que se publique en el Diario Oficial de la Federación y entre en vigencia.

En la Iniciativa se aprueban reglas para el pago de Reparto de Utilidades y el fincamiento de nuevas obligaciones para regular el trabajo a través de aplicaciones de viajes y de reparto, aplicable a todas aquellas empresas que utilicen este tipo de contratación como son UBER, DIDI, RAPPI, y otras según el caso, Seguridad Social y Derechos Laborales, dependiendo del nivel de ingresos que generen, el resto estarán protegidos contra accidentes de trabajo y sanciones en caso de incumplimiento.

APROBACIÓN Y REGULACIÓN DE LOS TRABAJADORES DE PLATAFORMAS DIGITALES POR PARTE DE LA CÁMARA DE DIPUTADOS

La Reforma aprobada contiene entre otras las siguientes obligaciones para este tipo de contrataciones:

1. El pago de un salario mínimo.
2. Acceso a la Seguridad Social y Derechos Laborales a los Repartidores y Conductores de APPS que generen por lo menos un ingreso mensual equivalente a un Salario Mínimo.
3. Las personas que no alcancen dicho nivel de ganancias, serán consideradas trabajadores independientes. Todos estarán protegidos contra accidentes sin importar la cantidad de ingresos.

La plataforma digital en la que se presta el servicio cuando ocurra el riesgo de trabajo será la responsable del pago del aseguramiento en el régimen del seguro social. Esto sólo será aplicable en el tiempo efectivo de trabajo.



4. El tiempo efectivo de trabajo. Es otra clave porque determina los momentos en los que se configura la relación laboral entre apps y repartidores y conductores. Este tiempo abarca el lapso entre la aceptación de un pedido/viaje hasta la culminación de éste.

5. Reglas para el PTU. La participación de los trabajadores en las utilidades (PTU) será aplicable a repartidores y conductores cuando superan las 288 horas anuales de servicio, contabilizadas con tiempo efectivo de trabajo.

De acuerdo con el STPS, el promedio de 288 horas es resultado de un factor de 0.75 de actividad efectivamente laborada; es decir, 45 minutos efectivos de trabajo por cada hora de conexión (los 15 minutos restantes equivalen tiempos de espera).

Si esto se equipara a una jornada laboral tradicional de ocho horas, el tiempo efectivo laborado es de seis horas por día, 36 horas por semana y 144 por mes. En este caso, se mantiene el criterio de un trabajador eventual, el cual recibe PTU cuando haya prestado servicios por sesenta días (dos meses), eso se equipara a 288 horas anuales para repartidores y conductores.

6. Se preserva la flexibilidad del Modelo. En ese sentido, la reforma plantea otorgar la libertad a las personas para decidir cuándo, dónde, por cuánto tiempo y cuántas veces desean conectarse en una o más aplicaciones.

El tiempo de trabajo destinado para la plataforma será definido por la persona trabajadora y tendrá completa libertad para determinarse sin horarios fijos, pudiendo conectarse y desconectarse a discreción cuando así lo requiera.

7. Transparencia en algoritmos. El proyecto busca una transparencia en el uso del algoritmo y en los procesos en los que incide, como la asignación de tareas o servicios.

Para ello, las empresas deben elaborar una política de gestión algorítmica en el trabajo, un documento con el cual, a través de un lenguaje sencillo, se informará a los trabajadores los criterios usados por el algoritmo para la toma de decisiones.

8. Nuevas obligaciones de las empresas. Las plataformas digitales estarán obligadas a pagar los servicios prestados en un plazo no mayor a una semana, emitir recibos de pago, contar

con registro de horas trabajadas y tiempos de espera, tener mecanismos que garanticen la seguridad de la información y datos personales de los trabajadores, informar sobre las medidas de seguridad y salud, establecer mecanismos de atención a casos de acoso u hostigamiento.

Además, deberá crearse un contrato, distinto al de los términos y condiciones, que contenga datos de los repartidores o conductores, el sistema de contabilización de ingresos generados y tiempo efectivo de trabajo, el equipo o insumos que se proporcionen a los trabajadores, mecanismos de contacto y supervisión, entre otros aspectos.

Este modelo de contrato será autorizado y registrado ante el Centro Federal de Conciliación y Registro Laboral (CFCRL).

9. Sanciones por incumplimiento. La reforma también incluye sanciones específicas por incumplimiento que oscilan entre 27,142 y los 2 millones 714,250 de pesos. Estas son las multas:

- De 217,140 a 2 millones 714,250 de pesos por no registrar el contrato ante el CFCRL.
- De 108,570 a 2 millones 714,250 de pesos por no emitir o informar cambios en la política de gestión algorítmica.
- De 54,285 a 2 millones 714,250 de pesos por no contar con los mecanismos de atención para casos que afecten la conexión o vinculación de los trabajadores la aplicación.
- De 27,142 a 2 millones 714,250 de pesos por incumplir con obligaciones especiales, tales como la emisión de recibos de pago, mecanismos de atención a acoso u hostigamiento, o registro de tiempo efectivo de trabajo.

10. Motivos de desconexión. La regulación aprobada por la Cámara de Diputados también contempla los motivos por los cuales se puede desconectar a un trabajador por causa justificada, entre esto se encuentra: el incumplimiento reiterado y sin justificación de pedidos o servicios aceptados, las faltas de probidad, honradez y actos de violencia, la presentación de documentación falsa o comprometer por imprudencia o descuido inexcusable la seguridad o privacidad del usuario (cliente).

Las empresas deberán contar con mecanismos de atención a los repartidores y conductores para la revisión de decisiones que afecten su conexión o vínculo con la app, estos canales de seguimiento deberán ser gestionados por personal con autonomía y no por algoritmos.



Economía

Sin sorpresas para el mercado, el Banco de México (Banxico) hizo el cuarto recorte consecutivo a la tasa de referencia y advirtió de riesgos por aranceles.

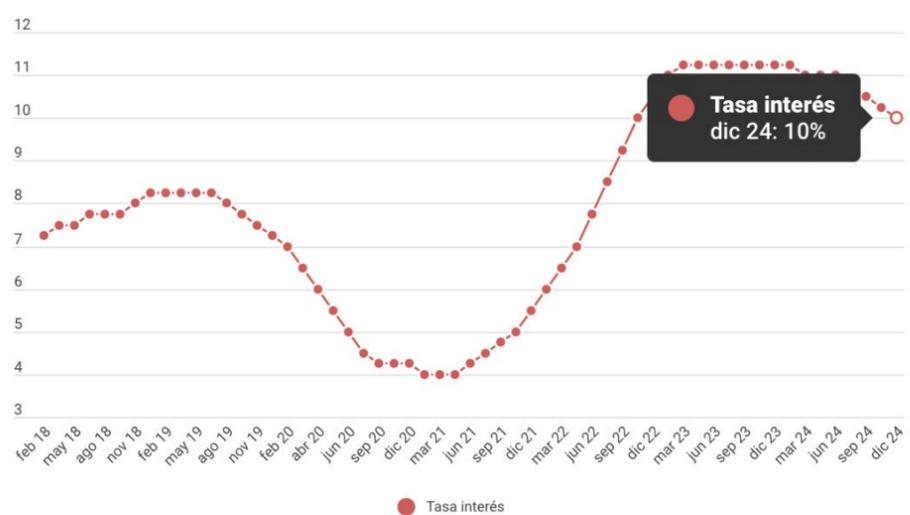
El Banco de México (Banxico) bajó por cuarta ocasión consecutiva la tasa de interés de referencia y la ubicó en 10%.

Los miembros de la Junta de Gobierno votaron por unanimidad este jueves por reducir la tasa en 25 puntos base, tal y como esperaba el mercado ante una inflación que se ha desacelerado.

“Si bien el panorama inflacionario aún amerita una postura restrictiva, su evolución implica que es adecuado continuar con el ciclo de recortes y reducir el grado de apretamiento monetario”, apuntó Banxico.

BANXICO EJECUTA ÚLTIMO RECORTE DE 2024 Y DEJA TASA DE INTERÉS EN 10%

Trayectoria de la tasa de interés en México



Fuente: Banco de México (Banxico).

Banxico prevé que el entorno inflacionario permita seguir reduciendo la tasa de referencia en los siguientes meses.





En noviembre, la inflación se ubicó en 4.55%; sin embargo, este dato aún se ubica lejos de la meta del banco central del 3%.

Banco de México espera que tanto la inflación general como la subyacente presenten una tendencia a la baja hacia delante.

“La posibilidad de que se implementen aranceles a las importaciones de Estados Unidos provenientes de México ha añadido incertidumbre a las previsiones (de inflación)”, destacó el banco central.

Recorte de Banxico ante un Fed 'hawkish'

Esta semana, la Reserva Federal (Fed) también votó por bajar la tasa de interés en 25 puntos esta semana y la ubicó entre 4.25% y 4.50%.

La Fed revisó sus previsiones macroeconómicas y ajustó la guía futura de la política monetaria. Se espera que el banco central estadounidense solo haga dos recortes de tasas de un cuarto de punto porcentual en algún punto de 2025.

En su conferencia de prensa Jerome Powell, presidente de la Fed, dijo que con este último recorte, la postura monetaria es menos restrictiva, por lo que ahora el Comité tiene que ser más cauteloso para los próximos ajustes.

“Si la Reserva Federal recorta poco pone un piso a los demás bancos centrales en la conducción de política monetaria. En este caso, una mayor ampliación del diferencial de tasas entre la Reserva Federal y el Banco Central Europeo supone una mayor depreciación del Euro en los próximos meses”, destacó Intercam.



Mifel el banco que te paga por ahorrar:

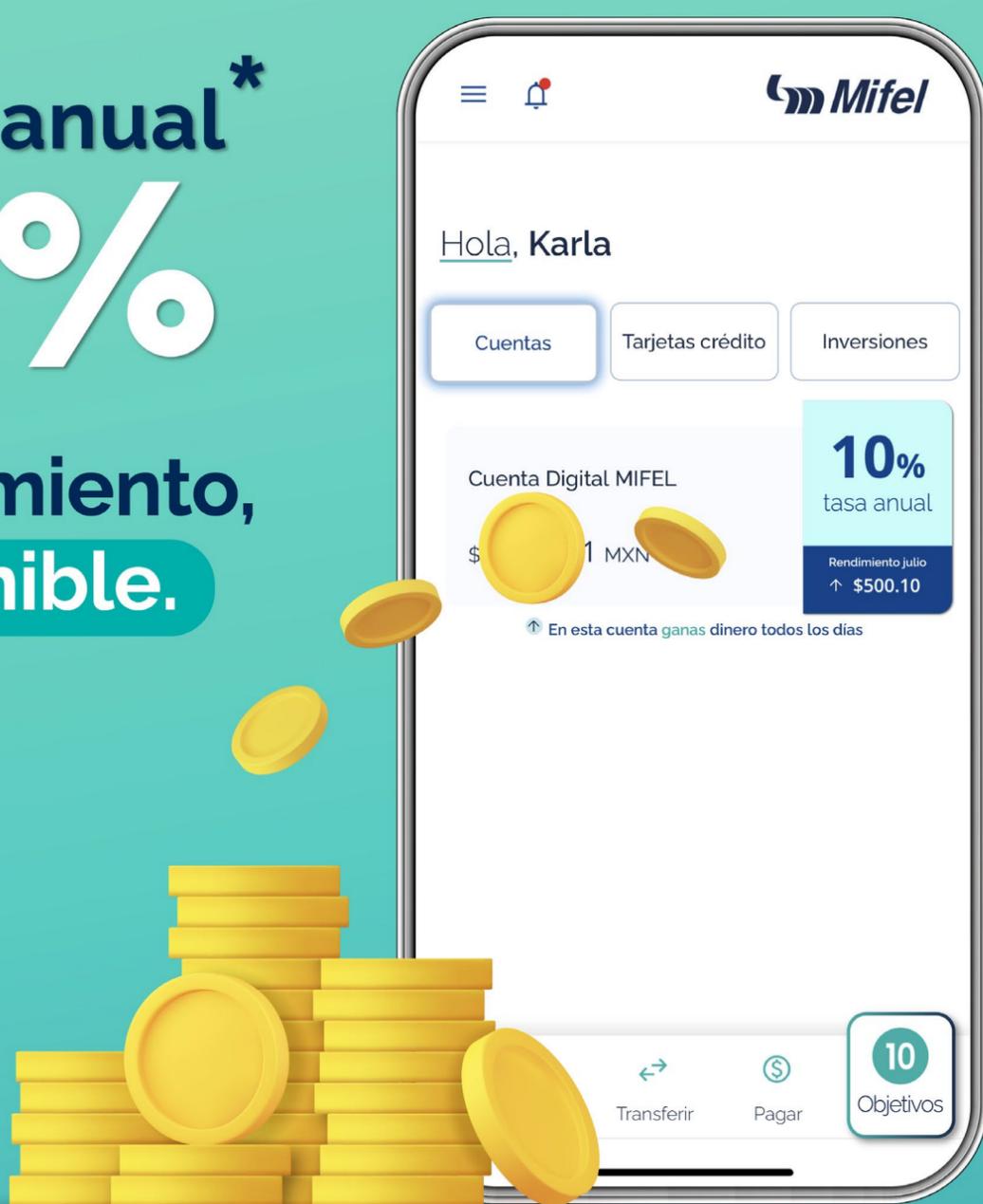
10% anual*

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





Se han registrado disminuciones de precios de las principales proteínas a la primera quincena de diciembre, dijo la Asociación Nacional de Establecimientos Tipo Inspección Federal.

Habrà un incremento de hasta 20 por ciento en consumo y ventas de carne de pavo y cerdo, por lo que està garantizado el abasto de una manera segura y confiable, asegurò Alonso Fernández Flores, presidente de la Asociación Nacional de Establecimientos Tipo Inspección Federal (ANETIF).

“En diciembre del 2023 (y ahora) se registrò un aumento en el consumo de carne de cerdo y pavo en alrededor del 20 por ciento, mientras que la carne de res incrementò un 15 por ciento y la carne de pollo fue del 10 por ciento”, dijo el empresario.

En México, dijo, fueron producidas 197 mil toneladas de carne de res, 164 mil toneladas de carne de cerdo, 341 mil toneladas de carne de pollo y 2 mil toneladas de pavo, de este último, para cubrir el consumo nacional, se requiriò la importación del 88 por ciento del total consumido en nuestro país.

Economía

FIESTAS DECEMBRINAS DISPARAN 20% LAS VENTAS DE CARNE CERDO Y PAVO EN MÉXICO

“Este fin de año estimamos que el consumo de carne de pavo y cerdo sea en los mismos números que el año pasado, a pesar de los índices inflacionarios, los consumidores hacen el esfuerzo por adquirir este tipo de proteínas para celebrar las fiestas decembrinas”, señaló.

El directivo agregó que con datos del monitoreo semanal de precios de productos cárnicos, se observò que en la primera semana de diciembre, con respecto a la última semana de noviembre del 2024.

“El precio del lomo de cerdo tuvo una disminución del 3 por ciento, la chuleta de cerdo no tuvo variación, el diezmillo de res bajò 2.9 por ciento, la pechuga de pollo redujo su precio 1.8 por ciento, así como la pierna y muslo de pollo cayò 4.9 por ciento. La chuleta de res aumentò 1.3 por ciento por ciento”, informò.

“Este año estamos preparados para seguir atendiendo los requerimientos de higiene e inocuidad en los productos cárnicos para consumo nacional e internacional, con la certificación de 10 nuevos establecimientos TIF en el país, llegando a un total de 440 establecimientos con dicha certificación de sanidad e inocuidad”, estimò Fernández Flores.

FUENTE: Forbes México

INICIO



Industria

toteat

Si las aerolíneas llenan vuelos y los hoteles ocupan cada habitación ajustando sus precios según la demanda, ¿por qué no aplicarlo en tu restaurante? No estamos hablando de descuentos caóticos, sino de una estrategia inteligente que puede hacerte ganar más, a cualquier hora del día.

La industria hotelera y aérea ha perfeccionado el arte de cobrar lo justo, en el momento justo. Sus precios fluctúan según la demanda, los horarios y la disponibilidad. En un restaurante, la lógica es la misma: llenar tus mesas en horas de baja demanda, maximizar tus ingresos en los picos de actividad y asegurarte de que ningún asiento se quede vacío sin razón.

PRECIOS DINÁMICOS: ¿POR QUÉ EL MODELO DE LOS HOTELES Y AEROLÍNEAS PUEDE FUNCIONAR EN TU RESTAURANTE?

¿Por qué funciona? Los números no mienten

El concepto es simple: si ajustas tus precios según la demanda, tus mesas siempre trabajan para ti. Los datos muestran que:

- Los restaurantes que implementan precios dinámicos aumentan sus ingresos hasta un 15% anual, según estudios de la consultora Revenue Management Solutions.
- El 70% de los clientes están dispuestos a comer en horarios menos concurridos si se les ofrece un beneficio claro, como descuentos o promociones especiales.
- Reducir las horas muertas en un 20% equivale a un mes adicional de ventas al año.





¿Cómo aplicar precios dinámicos en tu restaurante?

1. Identifica tus horarios clave:

Divide tu día en tres segmentos:

- Alta demanda (horas pico): Los precios pueden mantenerse o incluso subir ligeramente por la alta demanda.
- Media demanda: Pequeños incentivos para asegurar que las mesas se llenen (menús especiales, paquetes atractivos).
- Baja demanda: Horas estratégicas para ofrecer descuentos, combos o beneficios que atraigan a más clientes.

Por ejemplo:

Si entre 4 y 6 de la tarde tu restaurante está vacío, ofrece un 10-15% de descuento en bebidas y aperitivos para incentivar visitas. La idea no es “regalar” tus productos, sino hacer que tus mesas trabajen todo el día.

2. Crea incentivos que generen valor:

En lugar de descuentos agresivos, piensa en estrategias atractivas como:

- Menús dinámicos: Ofertas que se ajustan por horarios (happy hour temprano, cenas especiales en la noche).
- Paquetes exclusivos: Combos para familias o parejas en horarios menos concurridos.
- Beneficios diferenciados: Por ejemplo, una botella de vino gratis si reservas en la primera hora del servicio nocturno.

3. Apóyate en la tecnología:

La clave para implementar precios dinámicos sin volverte loco es tener un sistema inteligente que te permita:

- Analizar tus ventas en tiempo real.
- Identificar los horarios menos rentables.
- Ajustar tu oferta rápidamente.

Plataformas como **Toteat** te permiten monitorear estos datos al minuto, creando una estrategia sólida y eficiente sin complicaciones.

¿Los clientes lo aceptan? Sí, si se hace bien

Si alguna vez reservaste un vuelo a mitad de precio por ajustarse al horario más conveniente, sabrás que los clientes **valoran el beneficio**. En restaurantes, el modelo funciona igual: si la oferta es clara y bien comunicada, los comensales no solo aceptan los precios dinámicos, **los aprovechan**.

La clave está en presentarlo como un **beneficio para ellos**: precios atractivos, experiencias personalizadas y mesas disponibles cuando más las necesitan.

El mercado avanza, y las estrategias que alguna vez fueron exclusivas de otras industrias ya son accesibles para restaurantes como el tuyo. La tecnología está aquí para ayudarte a aplicar precios dinámicos de manera inteligente, **sin perder el control ni la rentabilidad**.

¿Listo para llenar tus mesas con más clientes y más ganancias? **Toteat** está aquí para ayudarte a implementar la estrategia que hará despegar tu restaurante.

FUENTE: Toteat

INICIO

Si quieres comerte al mundo, empieza por comerte lo del refri.



PACTO *por la* COMIDA
JUNTOS VS. LA PÉRDIDA
Y EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS
enmexicolacomidanosetira.org



INICIO





Tradiciones

La Navidad cuenta con tradiciones únicas que fusionan elementos religiosos y culturales en México. He aquí algunas de las más populares en el país.

La Navidad es una festividad cristiana que celebra el nacimiento de Jesús, el líder religioso del cristianismo. Aunque se centra en ese momento de la historia, las tradiciones para recordarlo pueden variar entre diferentes países.

En México, la temporada navideña se inicia nueve días antes del 24 de diciembre, señala un artículo publicado por el Servicio Postal Mexicano. El 16 de diciembre comienzan oficialmente las tradiciones con las famosas posadas y el armado del nacimiento.

LAS 5 TRADICIONES NAVIDEÑAS TÍPICAS DE MÉXICO

National Geographic reunió algunas de esas costumbres propias de la temporada decembrina. Desde las posadas hasta las pastorelas, descubre 5 de las tradiciones que marcan la época navideña en México:

1. Posadas

Las posadas son celebraciones en las que se representa el camino de la Virgen María y José hasta Belén mientras buscaban asilo antes del nacimiento del Niño Jesús, explica un artículo publicado en el sitio web del Estado de México (Edomex).

La procesión puede variar en tamaño y los participantes suelen llevar velas encendidas y cantar villancicos. Al finalizar el recorrido, ingresan a la casa de uno de ellos, donde comparten alimentos, bebidas calientes y danzas.





2. Piñatas

Finalizada la Posada, es tradición romper una piñata hecha de una olla de barro rellena de dulces y adornada con papeles multicolores. La piñata generalmente tiene la forma de una estrella de 7 picos que representan los 7 pecados capitales (soberbia, avaricia, lujuria, ira, gula, envidia y pereza).

“Al romperla simula la fuerza con la que se vence al mal y se destruye la falsedad y el engaño” y los dulces demuestran la recompensa por lograrlo, afirma el Servicio Postal Mexicano. La ruptura se realiza con los ojos vendados, como una manera de simbolizar que la búsqueda del bien se realiza “ciegamente”.

No se sabe con certeza cómo las piñatas llegaron a México, aunque algunas versiones indican que pudo llegar con el mercader y viajero italiano Marco Polo o gracias al Galeón de Manila, una nave española que atravesaba el océano Pacífico una o dos veces al año.

Lo que sí es posible precisar, es que la costumbre proviene de China, afirma la etnohistoriadora Amparo Rincón Pérez en un artículo de la Secretaría de Cultura titulado *Navidad Mexicana*. En el pasado, en el país asiático se rellenaba con diferentes clases de semillas.

Aunque inicialmente tenía motivos evangelizadores, *“con el paso del tiempo la práctica de romper la piñata adquirió una razón más festiva”* y su contenido también se diversificó, agrega la fuente.

3. Nacimientos

Tal como recoge el artículo del Estado de México, los nacimientos son una parte integral de la cultura mexicana durante la Navidad. Se trata de representaciones de la escena del pesebre.

Al igual que las posadas, se colocan el 16 de diciembre, y se guardan el 2 de febrero. Otra fecha importante en el armado del Nacimiento es el 24 de diciembre, momento en que se agrega la figura del Niño Jesús, simbolizando su nacimiento.

4. Pastorelas

Se trata de *“representaciones escénicas en las que se narran las peripecias que encaran los fieles pastores para llegar a adorar al Niño Jesús”*, define la Secretaría de Cultura.

“En su camino a Belén, los pastores se encuentran con el demonio, quien, para evitar que lleguen hasta su destino, les presenta muchos obstáculos, trampas y tentaciones contra las que tienen que luchar”, explica Rincón Pérez.

5. Corona de Adviento

Otra tradición de Navidad que tiene lugar en México es el uso de una corona de Adviento. Se trata de una rosca de ramas (generalmente de pino) sobre la cual se colocan cuatro velas de distintos colores que se encienden paulatinamente los domingos previos a la Navidad.

Algunas coronas de Adviento incluyen una quinta vela que representa a Cristo y se enciende en Nochebuena.

FUENTE: National Geographic

INICIO



Gastronomía

Desde los mares helados de Noruega hasta convertirse en protagonista de las fiestas decembrinas en México, el bacalao es un símbolo de sincretismo. La historia de este pescado es un viaje fascinante y, probablemente, la receta a la vizcaína, sea un invento 100% mexicano.

En cada bocado de bacalao servido en una mesa mexicana durante las fiestas decembrinas, se esconden siglos de historia, exploraciones marítimas y mestizaje cultural. Lo que hoy conocemos como uno de los platillos más emblemáticos de Navidad y Año Nuevo en México tiene un origen tan lejano como fascinante: los mares fríos de Noruega y la tradición culinaria del norte de España.

DE NORUEGA A MÉXICO: ¿POR QUÉ EL BACALAO ES UN PLATO NAVIDEÑO MEXICANO?

El bacalao llegó a México a bordo de los barcos españoles durante el periodo virreinal, aunque su rastro inicial es difícil de precisar. “Podríamos decir que llegó probablemente accidentalmente a bordo de un barco en el siglo XVI, aunque no tenemos registro de su consumo”, explica Alberto Peralta de Legarreta, vocero para el Norwegian Seafood Council, Doctor en Historia y Etnohistoria por la Escuela Nacional de Antropología e Historia, y profesor-investigador de la Universidad Anáhuac.

El pescado salado y seco, imprescindible para soportar las largas travesías marítimas, no era inicialmente de consumo popular. Provenía de regiones como Flandes y el País Vasco, y su preparación en aquel entonces era muy sencilla: “solamente cebolla, manteca, pimienta, nuez moscada, jengibre y leche. La leche, creo, se utilizaba para desalar o bajarle lo salado al pescado”, añade Peralta de Legarreta.





La transformación mexicana

A finales del siglo XVIII, el bacalao comenzó a aparecer en los primeros recetarios mexicanos. En uno de los registros más antiguos, si no es el que más, el recetario de Doña Dominga de Guzmán (1780-1790), ya se observa el toque mexicano: chiles anchos, clavo, canela, vinagre, aceitunas y especias. El Dr. Peralta de Legarreta lo explica con claridad: *"todo lo que nos llega de fuera lo mexicanizamos con chile. Es una manera en que los mexicanos nos podemos identificar a nosotros mismos en lo que comemos"*.

Hacia principios del siglo XX, la receta de bacalao a la vizcaína tomó forma. Sin embargo, el investigador lanza una observación fascinante: *"Es probable que ya en Europa se utilizara jitomate, pero también es probable que sea un invento mexicano totalmente"*. Así, lo que comenzó como una necesidad en los barcos españoles terminó por convertirse en un platillo que lleva la firma inconfundible de México.

El bacalao y la Navidad mexicana

¿Por qué el bacalao es un plato navideño en México? La respuesta, según Peralta de Legarreta, está en las tradiciones religiosas: *"La Navidad era un día de ayuno, de vigilia, y dado que no podíamos comer güey, pues el bacalao es el güey de la vigilia"*. Lo que comenzó como un sustituto de la carne se transformó en una celebración culinaria que une a familias enteras en torno a una misma olla.

La consolidación de esta tradición podría datar de mediados del siglo XX, cuando la influyente autora Josefina Velázquez de León publicó sus recetarios: *"Esta mujer tuvo la virtud de regionalizar la cocina mexicana y de poner fechas para los platillos, como la Navidad"*, subraya Peralta de Legarreta.

El camino moderno: de Noruega a México

Hoy, Noruega es el principal proveedor de bacalao para el mercado mexicano. *"México consume el 20% de la producción de bacalao noruego, somos su mercado número uno"*, destaca Peralta de Legarreta. El camino que sigue el bacalao desde los mares fríos hasta nuestras mesas es un legado de siglos, y la tradición de desalar el pescado persiste como un ritual familiar que conecta generaciones.

La cocina mexicana siempre encuentra nuevas formas de reinventarse. Aunque el bacalao a la vizcaína sigue siendo el protagonista, Peralta de Legarreta vislumbra un futuro lleno de posibilidades: *"ahora nos llegan las lonjas frescas, por primera vez en 500 años, poco a poco conocemos el bacalao fresco. No sé si acabará en tostadas o pescadillas, pero lo haremos funcionar para México"*.

Así, el bacalao, con su historia de navegantes, mestizaje y tradiciones religiosas, ha encontrado su hogar en las mesas mexicanas, donde cada preparación cuenta una historia que trasciende generaciones y está más viva que nunca.

FUENTE: El Economista

INICIO



EXPERTOS
FOOD SERVICE

BUSCANOS EN:

You **Tube**

@HerdezFoodService

Ahí encontrarás, recetas,
tips, novedades y

MÁS

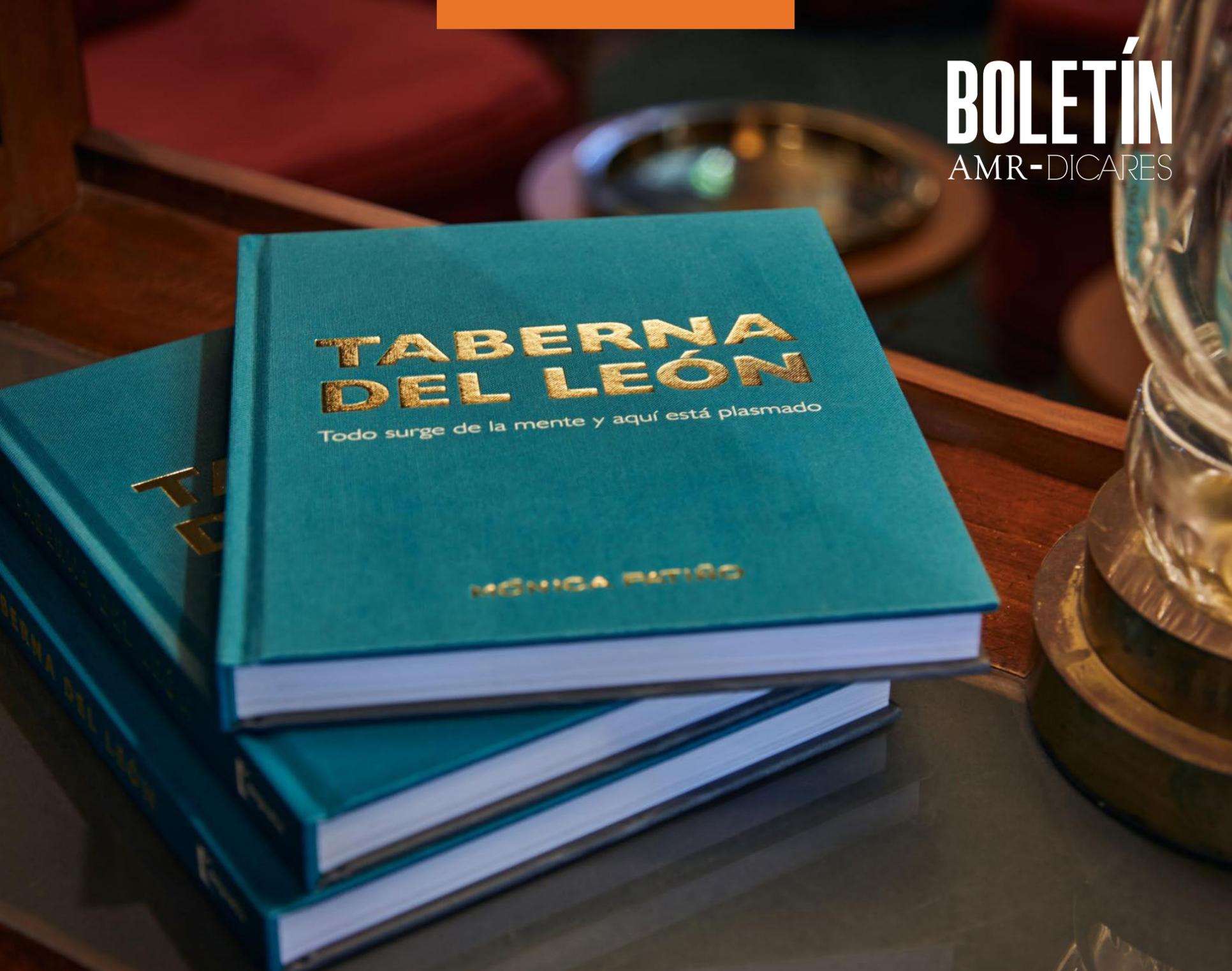


[@HerdezFS](#) [@herdezfoodserviceoficial](#) [@herdezfoodservice](#) [Herdez Food Service](#) [Escribenos al 56 1724 1151](#) [Herdez Food Service](#) [www.herdezfoodservice.com.mx](#) Llama al 01 (800) 2289 HFS (457)



INICIO





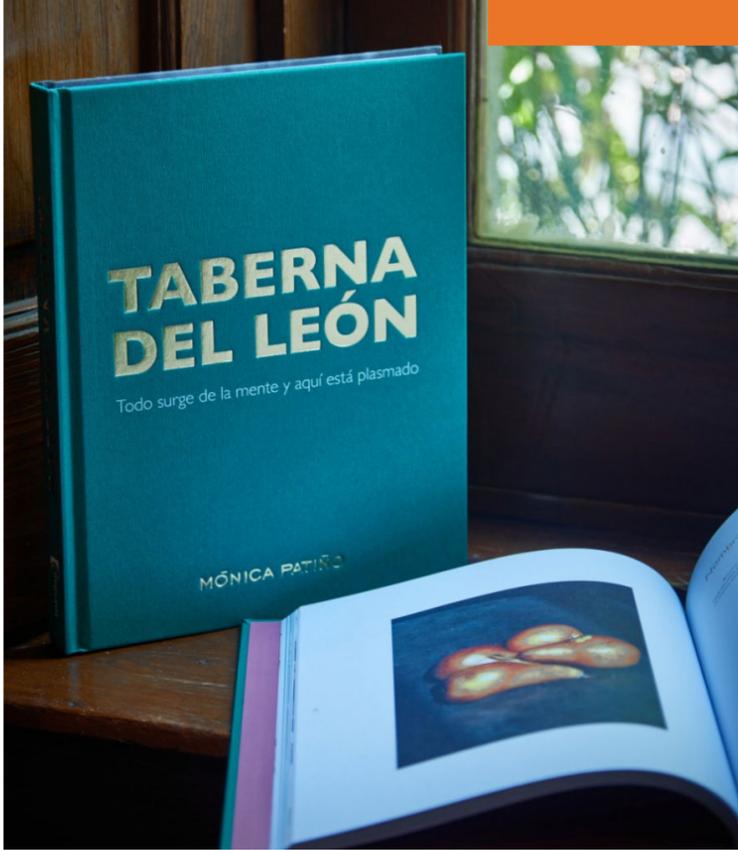
Desde recetarios con historia hasta técnicas innovadoras, esta selección de libros de cocina reúne lo mejor de la gastronomía global y mexicana. Perfectos para sorprender a gourmets, chefs y amantes de la buena mesa

Gastronomía

LOS 12 MEJORES LIBROS DE COCINA PARA REGALAR EN EL INTERCAMBIO

La cocina es un viaje que combina ciencia, historia, innovación y memoria. En esta selección, encontrarás libros que van desde exploraciones científicas del sabor hasta homenajes a platillos icónicos y recetarios que celebran la tradición y la sostenibilidad. Cada título es una ventana al universo personal de chefs y autores que, con creatividad y pasión, nos invitan a descubrir nuevas formas de entender y disfrutar la gastronomía. Perfectos para regalar, estos libros son una fuente inagotable de inspiración para gourmets, cocineros experimentados y quienes buscan en cada plato una historia que contar.



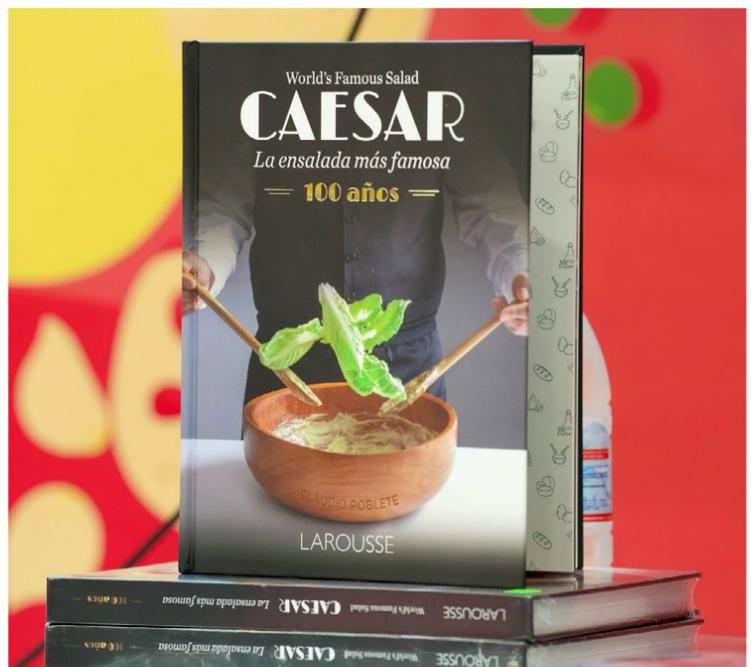


1. Taberna del León - Mónica Patiño

Este libro es un homenaje a la icónica Taberna del León, un lugar que ha marcado la historia de la gastronomía mexicana. Mónica Patiño plasma en sus páginas recetas exclusivas que combinan tradición e innovación, así como anécdotas que revelan la esencia del restaurante. Con su cuidada edición en pasta dura, es una obra que no solo enseña a cocinar, sino que transporta a los lectores al universo creativo de Patiño. Además, celebra a las personas detrás de la taberna: desde el equipo hasta los comensales que han construido este legado culinario. Es ideal para quienes buscan una experiencia íntima y auténtica en la cocina.

2. Caesar. La ensalada más famosa del mundo: 100 años

Conmemora el centenario de la ensalada César, creada en Tijuana, México, y que se ha convertido en un ícono gastronómico global. Este libro bilingüe incluye una historia documentada de su origen, las adaptaciones que ha tenido a lo largo del tiempo y la receta original utilizada en el restaurante Caesar's. Además, cuenta con 27 recetas de chefs internacionales que reinterpretan este clásico, convirtiéndolo en un recetario único. Perfecto para los amantes de la historia culinaria y quienes buscan perfeccionar sus habilidades con un plato que simboliza elegancia y sencillez.

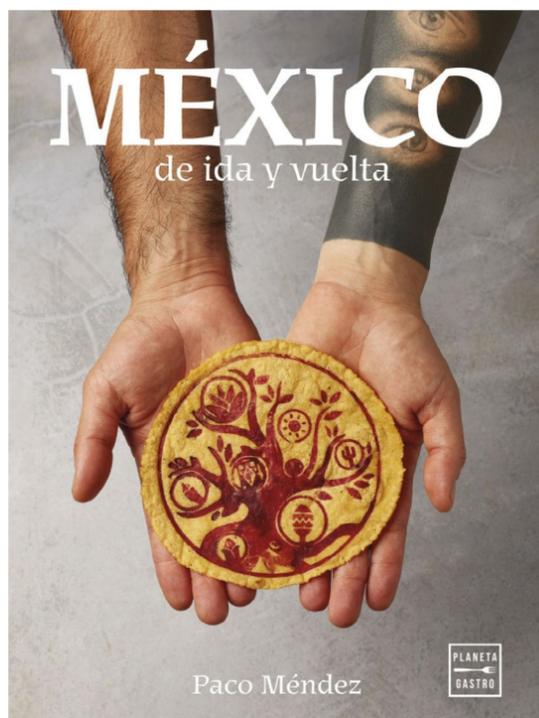


3. Cuchara y memoria - Benito Taibo

Más que un recetario, este libro es un viaje por los recuerdos, las emociones y los sabores que han marcado la vida del autor. Benito Taibo entrelaza anécdotas de su infancia, celebraciones familiares y momentos inolvidables con recetas que evocan amor, nostalgia y alegría. Desde guisos cotidianos hasta platillos que celebran la riqueza de la cocina mexicana, Cuchara y memoria invita a cocinar con el corazón. Es un regalo ideal para quienes ven la gastronomía como una conexión entre el pasado y el presente.

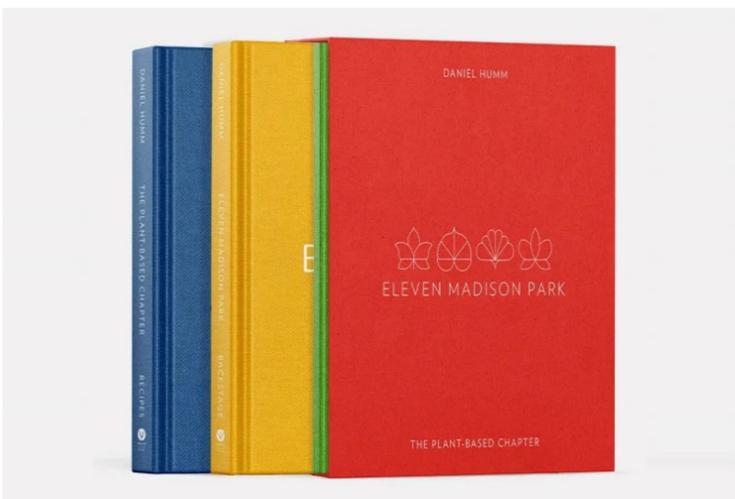
4. México de ida y vuelta - Paco Méndez

El chef mexicano Paco Méndez, galardonado con una estrella Michelin, presenta un recetario que captura la esencia de la cocina mexicana adaptada a ingredientes mediterráneos. Desde su perspectiva en Barcelona, Méndez reinventa los sabores de México con un enfoque innovador, respetando la tradición. El libro incluye recetas caseras que destacan por su equilibrio entre técnica y autenticidad. Es perfecto para quienes buscan explorar nuevas maneras de preparar platillos mexicanos, sin renunciar a su alma.



5. Flavorama - Dr. Arielle Johnson

Un fascinante recorrido por la ciencia del sabor, este libro combina química, neurociencia y gastronomía para explicar cómo percibimos los alimentos. Dr. Arielle Johnson, experta en fermentación y colaboradora de Noma, desglosa las leyes del sabor y ofrece recetas prácticas para aplicar sus descubrimientos. Desde cocteles innovadores hasta platos complejos, Flavorama es una obra ideal para quienes buscan entender la gastronomía desde una perspectiva científica.

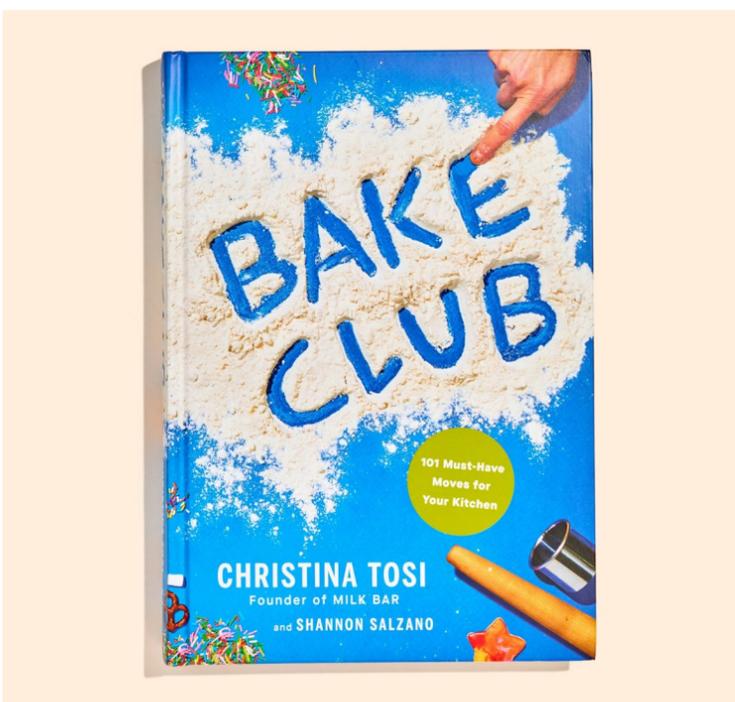


6. Eleven Madison Park: The Plant-Based Chapter - Daniel Humm

Este libro documenta la transformación de Eleven Madison Park hacia una cocina completamente basada en plantas. En sus tres volúmenes, incluye recetas, fotografías artísticas y detalles detrás de la creación de platos emblemáticos. Solo 11,000 copias están disponibles, lo que lo convierte en un artículo de colección. Con su exquisita presentación y contenido, es perfecto para los amantes de la alta cocina y la sostenibilidad.

7. Burnt Ends Book - Dave Pynt

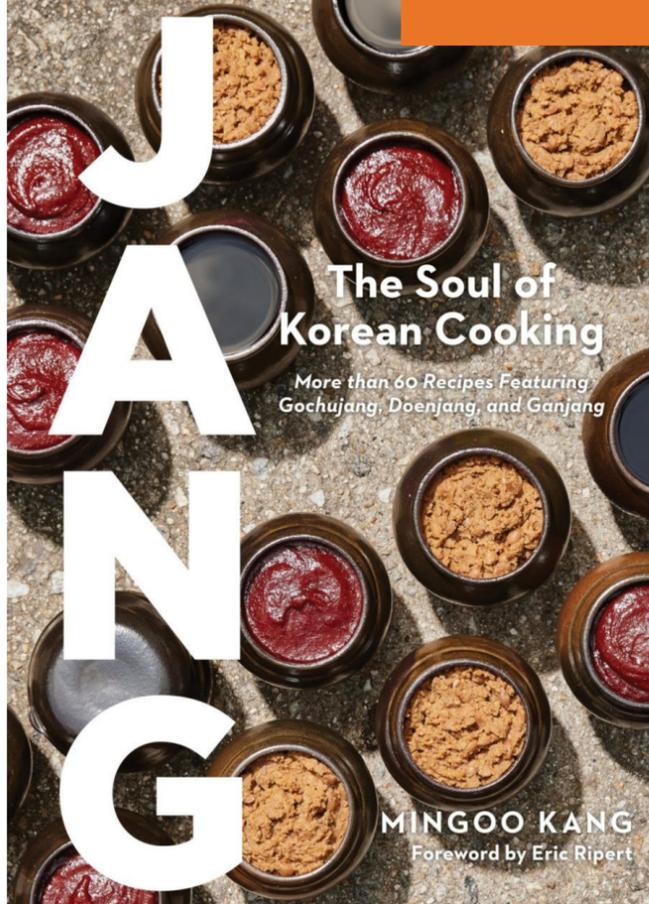
Dave Pynt, chef del restaurante Burnt Ends en Singapur, presenta un libro que celebra la cocina al fuego. Con 70 recetas basadas en técnicas de parrilla, desde costillas hasta el famoso sándwich Burnt Ends Sanger, esta obra es ideal para los entusiastas del BBQ. Además, incluye anécdotas y consejos del chef, así como fotografías e ilustraciones que capturan la esencia de la cocina al carbón.



8. Bake Club: 101 Must-Have Moves for Your Kitchen - Christina Tosi

La creadora de Milk Bar comparte recetas accesibles que van desde panecillos de canela hasta postres clásicos reinventados. Este libro reúne los favoritos de su comunidad en línea, Bake Club, y ofrece tips prácticos para principiantes y expertos. Con un enfoque desenfadado y divertido, Tosi invita a experimentar y disfrutar en la cocina.



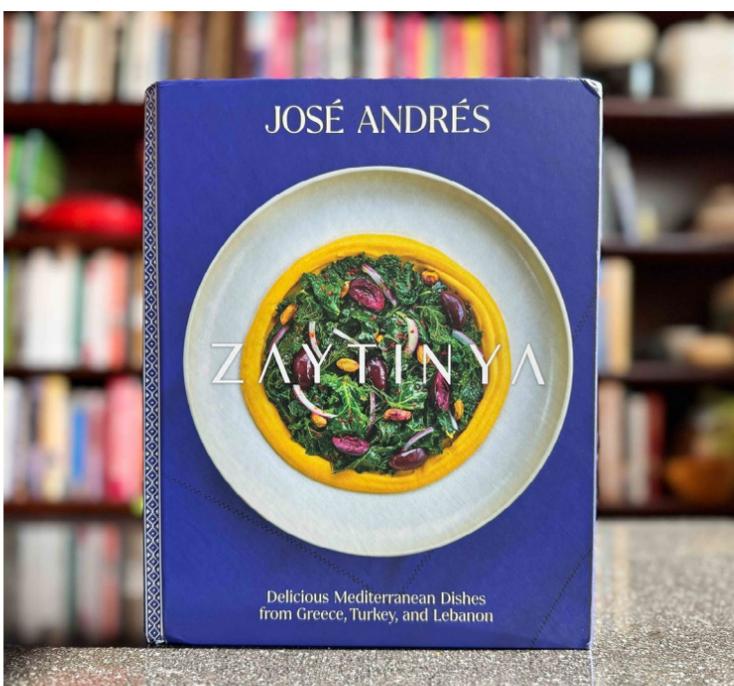
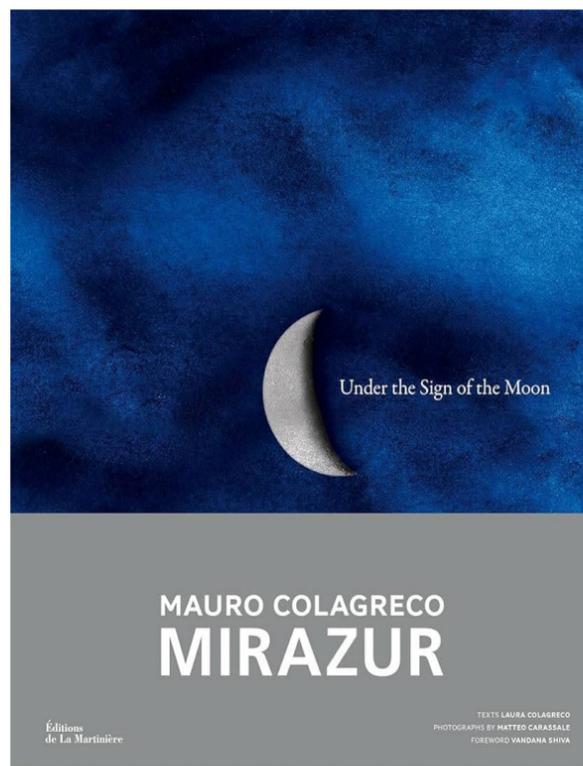


9. Jang: The Soul of Korean Cooking - Mingoo Kang

El chef de Mingles, en Seúl, explora los “jangs”, las salsas esenciales de la cocina coreana. Este libro combina historia, tradición y recetas modernas que incorporan estas salsas en platillos coreanos y de fusión. Ideal para quienes buscan profundizar en la gastronomía asiática y experimentar con sabores fermentados únicos.

10. Under the Sign of the Moon: Mirazur - Mauro Colagreco

El chef Mauro Colagreco, de Mirazur, presenta un libro inspirado en el calendario lunar. Organizado en capítulos según raíces, hojas, flores y frutos, este recetario celebra la conexión entre la naturaleza y la cocina. Las recetas, acompañadas de fotografías espectaculares, reflejan la creatividad y sostenibilidad que han hecho de Mirazur un referente mundial.



11. Zaytinya: Delicious Mediterranean Dishes - José Andrés

José Andrés reúne recetas del Mediterráneo oriental, con un enfoque en los sabores de Grecia, Turquía y Líbano. Desde ensaladas frescas hasta panes planos, este libro celebra la riqueza de la cocina mediterránea con un toque moderno y accesible. Perfecto para quienes buscan explorar nuevas culturas a través de sus platos.

12. Brunch in London - OnePlate

Un libro que celebra el *brunch* con recetas de chefs icónicos como Jamie Oliver y Heston Blumenthal. Cada compra apoya proyectos sostenibles en Asia y África, convirtiéndolo en un regalo con propósito. Desde hotcakes hasta huevos benedictinos, es una guía deliciosa para los amantes de las mañanas gastronómicas.



FUENTE: Bistronomie · El Economista

INICIO



Gastronomía

Apenas hace unos días, el famoso ranking Taste Atlas daba a conocer que en sus registros la cocina de Grecia era considerada la mejor del mundo. Sin embargo, acá en Latinoamérica es muy poco conocida. Así que, para dar ese primer paso, calentarte en el invierno y divertirte en la cena navideña, conoce el oinomelo un vino caliente fácil de preparar.

OINOMELO: EL VINO CALIENTE GRIEGO CON GRANDES PROPIEDADES MEDICINALES

¿QUÉ ES EL OINOMELO?

Es una bebida tradicional griega que se suele preparar con vino y miel. Su significado es oinos (vino) y meli (miel). Es conocido por su sabor dulce, especiado y muy reconfortante.

El oinomelo se suele tomar en la época invernal y en ocasiones, funciona como una especie de remedio casero para aliviar los resfriados.

Aunque se sabe muy poco sobre esta bebida tradicional, se cree que su invención se remonta a la época clásica. Su creación se atribuye a Hipócrates, padre de la medicina, quien descubrió sus grandes valores medicinales.





¿CÓMO SE HACE ESTE VINO CALIENTE DE GRECIA?

Al igual que el *glühwein* de Alemania o el *mulled wine* de Inglaterra, el oinomelo de Grecia es una bebida que se hace con vino tinto o blanco y diversas especias.

El oinomelo se suele hacer con canela, clavo y en ocasiones, se complementa con cáscara de naranja, jugo de limón y cardamomo. La gran diferencia con otros vinos, es que simplemente en lugar de utilizar azúcar, se usa miel para endulzarlo.

Se calienta hasta llevarlo a ebullición y se mantiene a temperatura hasta el momento de consumirlo. Esta es una bebida alternativa muy interesante y perfecta, que aprovechan los países europeos del Mediterráneo durante la época navideña.

RECETA DE OINOMELO

Ingredientes:

- 1 botella de vino tinto semi dulce
- 5 cucharadas de miel de abeja natural
- 2 ramas de canela
- 4 piezas de clavos de olor
- 1 pieza de anís estrellado
- 1 rodaja de piel de naranja

Preparación:

1. En una cacerola vierte todo el vino.
2. A fuego bajo, caliéntalo sin llegar a ebullición.
3. Añade todos los ingredientes antes mencionados y calienta por 15 minutos.
4. Mueve constantemente para permitir que la miel se disuelva fácilmente.
5. Retira del fuego y permite que se infusione por al menos dos horas.
6. Antes de servir, retira las especias y vuelve a calentar si lo deseas caliente.

No dejes de preparar este delicioso vino caliente griego, una divertida y muy reconfortante forma de pasar la Navidad.

FUENTE: Animal Gourmet

INICIO



QUESO EXTRAORDINARIO TODOS LOS DÍAS



SARTORI



INICIO

