



Jurídico

NUEVA INICIATIVA DE PROPINAS POR PARTE DEL DIPUTADO DE MORENA, PEDRO HACES

[LEER MÁS](#)



CDMX

GOBIERNO DE LA CDMX PONE EN MARCHA OPERATIVO "CERO PIROTECNIA"

[LEER MÁS](#)



Economía

EL IMPUESTO A GASOLINAS, TABACO Y REFRESCOS SUBE 4.3% PARA 2025

[LEER MÁS](#)



Eventos

GRAN INAUGURACIÓN DEL RESTAURANTE LOMA GUARÍN

[LEER MÁS](#)



Industria

SEGURIDAD EN RESTAURANTE ¿QUÉ TAN PREPARADO ESTÁS ANTE ROBOS Y FRAUDES INTERNOS?

[LEER MÁS](#)



Tradiciones

¿CUÁL ES EL ORIGEN DE NOCHEVIEJA Y POR QUÉ SE CELEBRA?

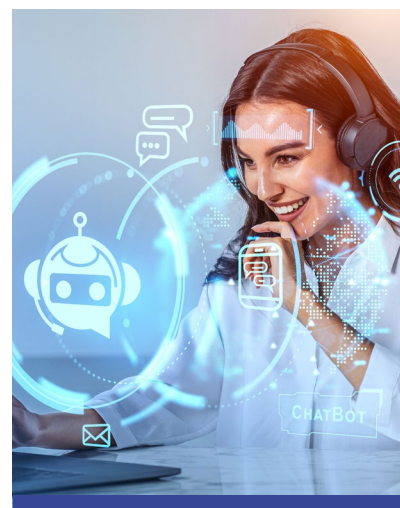
[LEER MÁS](#)



Gastronomía

RETOS PARA 2025: GENTRIFICACIÓN Y MANTENERSE "RELEVANTE" EN LA COCINA

[LEER MÁS](#)



Capital Humano

TENDENCIAS DE CAPITAL HUMANO 2025

[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) con 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 Política Informativa en www.mifel.com.mx. Fecha de cálculo de GAT Nominal y Real: 25 de septiembre de 2024, vigentes al 31 de diciembre de 2024. Vigencia de la promoción del 10% de octubre de 2024 hasta el 31 de diciembre de 2024. Producto garantizado por el FMI hasta por \$100 mil USD por persona, por banco. Para mayor información consulta la página www.mifel.com.mx. La marca MIFEL es una marca registrada propiedad de GRUPO FINANCIERO MIFEL S.A. DE C.V.





BRINDEMOS POR UN AÑO LLENO DE OPORTUNIDADES Y GRANDES ÉXITOS

Feliz Año



INICIO





Jurídico

Se prepara otra Iniciativa para presentarla al Congreso de la Unión, donde es parte importante la Industria Restaurantera. En efecto, el Diputado Pedro Haces de MORENA está preparando una Iniciativa para regular no sólo las propinas en los Restaurantes, los Valet Parking, sino también en las Gasolineras, los "viene viene", en los Centros Comerciales y otras Industrias Análogas, Iniciativa que tiene como finalidad según se dice, ayudar a todas las personas que realicen actividades de esta naturaleza.

NUEVA INICIATIVA DE PROPINAS POR PARTE DEL DIPUTADO DE MORENA, PEDRO HACES

Refiere que las propinas no se van a gravar porque son sagradas para los trabajadores y es voluntad de los clientes otorgarlas, sin embargo, que es injusto que todas esas personas vivan sólo de propinas, y no tengan un salario base diario aun cuando sea el mínimo, y que esto es precisamente lo que se pretende conseguir con la aprobación de esa Iniciativa.

También se incluirá en la Iniciativa, el ámbito deportivo como los Caddies de Golf, los vendedores en los estadios, en las plazas de toros con la finalidad de que todos esos trabajadores tengan también un salario diario base, y desde luego cuenten con Seguridad Social.

Esta Iniciativa representará consecuencias y muchas dudas a las Empresas, pues en varios de los casos, pretenderán plantearles responsabilidades de patrón que permitan que en sus instalaciones se presten servicios de valet parking, lavado de autos, de asistencia para estacionarse ("viene viene") y demás que se derivan de un trabajo irregular no contratado, por terceras personas desconocidas y no contratadas.

FUENTE: Jurídico AMR

INICIO



CDMX

Harán revisiones en todos los mercados públicos para incautar pirotecnia que se estén comercializando de manera ilegal.

El Gobierno capitalino puso en marcha este jueves el operativo “Cero Pirotecnia” contra la venta ilegal de esta mercancía en todos los mercados públicos, romerías, tianguis y centros de abasto popular de la Ciudad de México.

Al arrancar la estrategia, que estará vigente del 26 de diciembre al 7 de enero de 2025, el secretario de Gobierno, César Cravioto, hizo un llamado a los trabajadores de los mercados públicos a no participar en la venta de pirotecnia.

“Queremos cuidar a nuestras familias y que este fin de año no haya accidentes, no haya incendios, no haya ninguna persona quemada por la pirotecnia. Divirtámonos de manera segura y sin poner en riesgo a ninguna familia y ninguno de nuestros hijos e hijas”, indicó.

GOBIERNO DE LA CDMX PONE EN MARCHA OPERATIVO “CERO PIROTECNIA” EN MERCADOS, TIANGUIS Y ROMERÍAS

Por su parte, el jefe de la Policía, Pablo Vázquez Camacho, dio a conocer que más de 100 elementos participarán de manera permanente en este operativo que hará revisiones en todos los mercados públicos para detectar e incautar cualquier elemento de pirotecnia que se esté comercializando de manera ilegal.

En su oportunidad, la titular de Protección Civil, Myriam Urzúa Venegas, señaló que el objetivo principal es cuidar que los habitantes de la capital se puedan divertir sin necesidad de comprar pirotecnia, al que consideró un producto “tan nocivo y tan peligroso para los niños, para los adultos mayores y también para nuestras mascotas”.

En su oportunidad, la titular de la Secretaría de Desarrollo Económico, Manola Zabalza Aldama, reiteró que la prioridad de este gobierno es tener mercados y canales de abasto seguros, por lo que también desde esta dependencia se estará apoyando en el operativo.

FUENTE: El Universal

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





Economía

A partir del primero de enero los comerciantes deberán cobrar las cuotas actualizadas incluidas en el precio final de los productos.

Como cada año, la Secretaría de Hacienda y Crédito Público (SHCP) publicó las cuotas por el Impuesto especial Sobre Producción y Servicios (IEPS) actualizadas por inflación que cobra a las gasolinas, diésel, tabaco, refrescos y aguas saborizadas.

Las tasas se actualizaron de acuerdo al Índice Nacional de Precios al Consumidor de noviembre del año pasado a noviembre de 2024, y lo dispuesto en el Código Fiscal de la Federación. El ajuste al IEPS para 2025 es de 4.3%.

EL IMPUESTO A GASOLINAS, TABACO Y REFRESCOS SUBE 4.3% PARA 2025

IEPS para gasolinas

A partir del primero de enero de 2025, los comercializadores deberán cobrar en el precio final en estaciones de servicio y tiendas las cuotas actualizadas.

A cada litro de gasolina Magna, Premium y diésel en México se le cobran tres cuotas IEPS: la federal, la estatal y por emisión de CO₂. Todas se actualizan para 2025 en 4.3%.

Por cada litro de gasolina Magna y por las tres cuotas IEPS el pago pasará de 6.88 pesos en 2024, a 7.19 pesos en 2025. El de la Premium pasará de 6.03 pesos a 6.31 pesos, y para el diésel de 7.43 pesos por litro a 7.76 pesos por litro.



Actualización a cuotas IEPS a gasolinas 2025

Como cada año las tres cuotas IEPS que se cobran a las gasolinas y diésel se actualizan para 2025, el ajuste fue de 4.3% al igual que a finales del año pasado para el ejercicio 2024.

	Magna		Premium		Diésel	
	2024	2025	2024	2025	2024	2025
IEPS federal por litro	6.17	6.45	5.21	5.45	6.78	7.09
IEPS estatal por litro	0.55	0.56	0.66	0.69	0.45	0.47
IEPS CO2 por litro	0.16	0.17	0.16	0.17	0.19	0.20
Pago total IEPS por litro	6.88	7.19	6.03	6.31	7.4309	7.76
Por un tanque lleno de 41 litros		294.79		258.84		318.52

Fuente: SHCP, DOF, 27 diciembre 2024.

EXPANSION

Los ajustes a las cuotas del IEPS a gasolinas se hacen desde 2016, de acuerdo con la inflación, mientras el IVA, que también se cobra a las gasolinas y diésel, se mantiene en 16% sobre el precio del producto, previo a impuestos.

Para 2025 la cuota estatal, cuyos recursos se van para las entidades federativas, quedó de 54.50 centavos por litro a 56.97 centavos de gasolina verde; para la roja pasó de 66.50 centavos por litro a 69.52, y para el diésel quedó de 45.23 centavos por litro a 47.28.

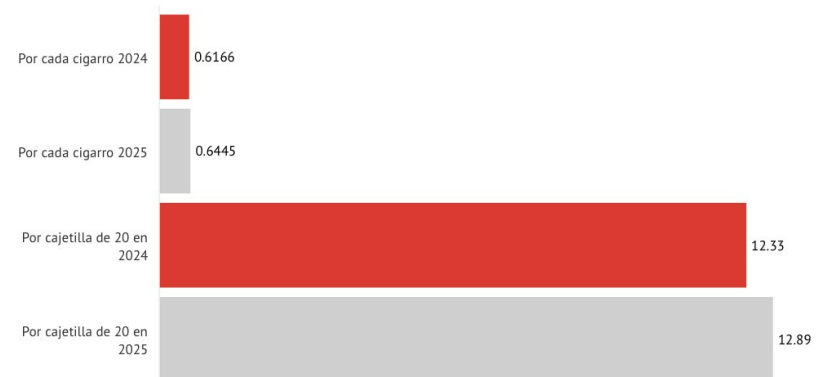
¿De cuánto será el IEPS para tabaco y refrescos en 2025?

Para los consumidores de refresco y tabaco también aplica una actualización por inflación a sus IEPS.

Para el tabaco, por cada cigarrillo se cobrarán 0.6445 pesos en 2025, desde una cuota de 0.6166 pesos que se incluye en el precio final en 2024. El pago de IEPS por cajetilla de 20 piezas pasará de 12.33 pesos este año a 12.89 pesos en el nuevo 2025, con un aumento de 4.3%.

¿Cuánto se paga por impuesto IEPS al tabaco?

Cada fin de año, la secretaria de Hacienda pública en el Diario Oficial de la Federación (DOF) publica los ajustes por inflación a las cuotas IEPS a productos dañinos para la salud como cigarrillos y refrescos. El ajuste será de 4.3%. Cifras en pesos.

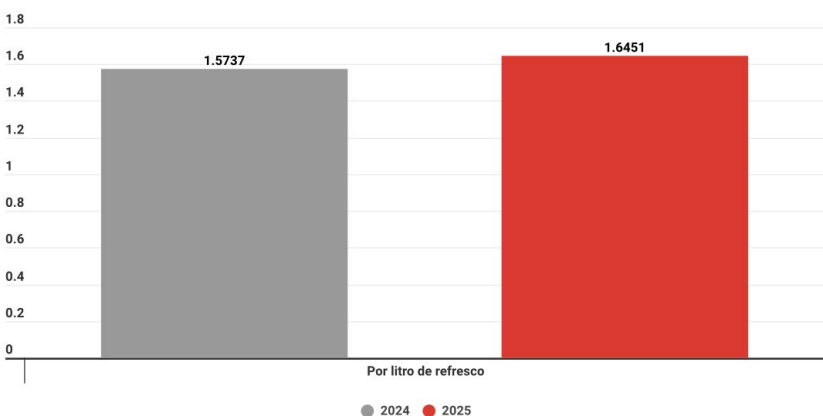


Fuente: SHCP, DOF, 27 diciembre 2024. Estimación Expansión.

EXPANSION

Impuesto IEPS a refresco

Con el objetivo de reducir su consumo, Hacienda cobra una cuota IEPS por litro de refresco y la actualiza cada año de acuerdo a la inflación.



Fuente: SHCP, DOF, 27 diciembre 2024.

EXPANSION

En tanto, el IEPS para las bebidas saborizadas como jugos y refrescos por litro pasará de 1.5737 pesos a 1.6451 pesos en 2025.

FUENTE: Expansión

INICIO





Eventos

El pasado jueves 19 de diciembre se llevó a cabo con gran éxito la inauguración del restaurante Loma Guarín, se contó con la presencia de familiares y amigos, así como de importantes celebridades como Francisco Suárez "el mago Frank", Iván Vega "el payaso Bobo" y Paty Delgadillo, productora de Televisa.

En Loma Guarín creemos en la magia de los momentos compartidos, fundado en 2024 nuestro restaurante combina tradición y modernidad para ofrecerte una experiencia única en un entorno natural incomparable. Cada detalle de nuestro espacio y menú está diseñado para conectar los sentidos, celebrar la vida y hacerte sentir como en casa.

 /LomaGuarín
 @loma.guarin

GRAN INAUGURACIÓN DEL RESTAURANTE LOMA GUARÍN

Escápate del bullicio de la ciudad y déjate envolver por la serenidad de Loma Guarín, rodeado de amplias áreas verdes y con vistas panorámicas que quitan el aliento, nuestro restaurante es el refugio perfecto para reconectar con la naturaleza, mientras disfrutas de una atmósfera cálida y relajante. Cada visita es una invitación a desconectar, recargar energía y vivir momentos memorables.

Haz de tus celebraciones algo inolvidable en Loma Guarín, ofrecemos espacios versátiles para eventos privados, corporativos, bodas, cenas de fin de año y mucho más. Nuestro equipo está comprometido con cada detalle, desde la decoración hasta la gastronomía, para que disfrutes de una experiencia personalizada y sin preocupaciones.

Ven y descubre por qué somos más que un restaurante **SOMOS UN DESTINO.**

Ubicado en Santa Cruz Ayotuxco, Huixquilucan, Estado de México.



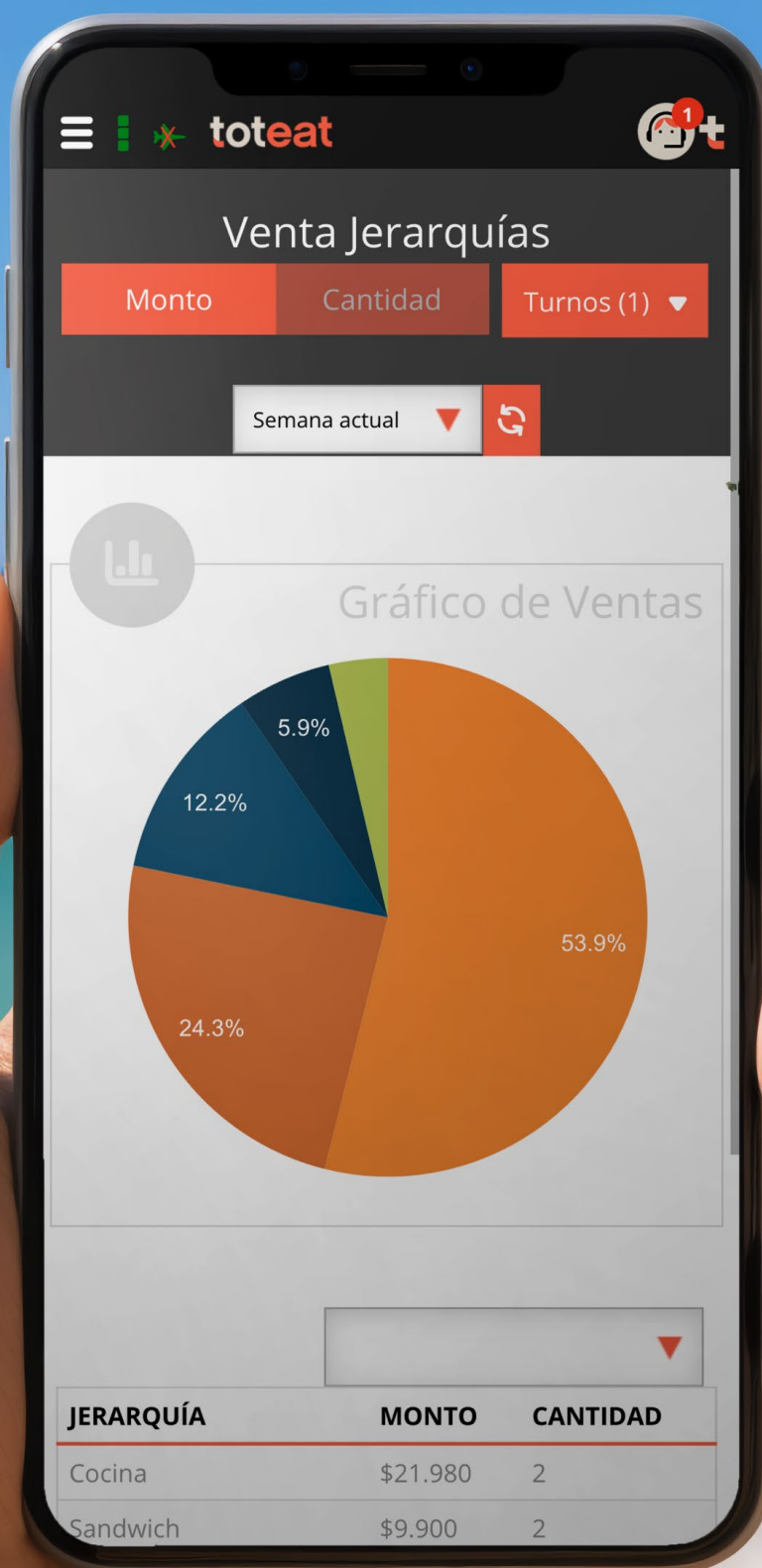
FUENTE: Restaurante Loma Guarín

INICIO



Con Toteat, tus reportes no toman vacaciones

Ver más



toteat

software para
restaurantes

INICIO





Industria

toteat

Si crees que los robos solo vienen de afuera, estás dejando abierta la puerta a uno de los problemas más silenciosos -y costosos- en la industria restaurantera: el fraude interno y el robo hormiga. No importa cuántos años lleves en el negocio, las pérdidas están ahí, y lo más preocupante es que, la mayoría de las veces, pasan desapercibidas.

Según la National Restaurant Association, el 75% de los fraudes en restaurantes vienen de adentro, y el robo interno puede representar hasta el 6% de las ventas anuales. En un negocio donde los márgenes son ajustados, ese porcentaje hace una diferencia.

LA SEGURIDAD EN TU RESTAURANTE ¿QUÉ TAN PREPARADO ESTÁS ANTE ROBOS Y FRAUDES INTERNOS?

Los puntos ciegos donde más se pierde dinero

El problema no está en tener un equipo poco confiable, sino en los “puntos ciegos” operativos donde las pérdidas ocurren sin que nadie lo note. Por ejemplo:

Caja registradora floja: Ese billete que nunca se registró o un ticket que “se olvidó” cobrar en caja. Parece insignificante, pero si sucede todos los días, las pérdidas suman al final del mes.

El robo hormiga en la cocina: Un tomate aquí, un trozo de carne allá, o insumos que “desaparecen”. Estos pequeños desfalcos diarios se traducen en miles de pesos al año.

Comandas no registradas: Clientes que pagan en efectivo y pedidos que nunca entraron al sistema. ¿El resultado? Alguien más se quedó con el dinero.





Descontrol en el inventario: Pedidos inflados con proveedores, porciones mal calculadas o mermas excesivas. Lo que no está controlado, se pierde.

En resumen, **lo que no se registra, no existe.** Y lo que no existe, termina por salir de tu bolsillo.

La tecnología: tu mejor defensa

Evitar estas pérdidas no se trata de desconfianza, sino de tener control y transparencia en cada rincón del restaurante. La buena noticia es que la tecnología ya hace este trabajo por ti. Un sistema automatizado como **Toteat** te permite:

- Monitorear **cada venta en tiempo real**, para saber exactamente qué entra y qué sale.
- Digitalizar el control de inventario para evitar mermas inexplicables y registrar el uso de insumos al detalle.
- Generar reportes claros y automáticos para detectar cualquier irregularidad.

No se trata de perseguir a tu equipo, sino de **cerrar los huecos** donde el dinero puede escapar sin que te des cuenta. La transparencia no solo protege tu negocio, también mejora la eficiencia de todo el equipo.

El control protege tu rentabilidad

Un negocio bien gestionado es un negocio que cuida cada peso. Cuando tienes las herramientas correctas, puedes operar con tranquilidad, sin sorpresas a fin de mes y con la certeza de que lo que se sirve y se cobra está bajo control.

Porque al final, **la confianza es buena, pero el control es mejor.**

¿Estás preparado para proteger tu restaurante? Con **Toteat**, no solo recuperas el control, sino también los márgenes que creías perdidos.

FUENTE: Toteat

INICIO



Tradiciones

La Nochevieja o víspera de Año Nuevo es la última noche del año en el calendario gregoriano. Una festividad que se celebra prácticamente en todo el mundo el 31 de diciembre con diferentes y muy variadas costumbres para celebrar la entrada del año que está por comenzar.

Las tradicionales uvas en Argentina, México y España, lo toques de campana en Japón, romper platos en Dinamarca y usar ropa interior de diferentes colores en varios países de América Latina son solo algunos de los rituales en honor a la llegada de un nuevo ciclo.

¿CUÁL ES EL ORIGEN DE NOCHEVIEJA Y POR QUÉ SE CELEBRA?

¿Cuál es el origen de esta tradición?

Lo primero que hay que saber es que el Año Nuevo no siempre comenzó el 1 de enero, en la antigüedad esa fecha estaba marcada por eventos astronómicos o agrícolas.

El registro más antiguo de una festividad de Año Nuevo se remonta al año 2000 a. C. en Mesopotamia, en donde se celebraba el Akitu, una fecha que marcaba la primera luna nueva después del equinoccio de primavera. Para los egipcios, fenicios y persas el año comenzaba en el equinoccio de otoño, el 21 de septiembre, mientras que para los primeros griegos iniciaba el 21 de diciembre con el solsticio de invierno.



Según la Enciclopedia Británica, durante su reinado del 715 al 673 a. C., el rey romano Numa Pompilio revisó el calendario republicano y romano convirtiendo a enero en el primer mes del año en lugar de marzo. Con esa nueva tradición se rendía honor a Jano, el dios romano de todos los comienzos.

No obstante, de acuerdo con la Enciclopedia, existe evidencia de que el 1 de enero no fue el inicio oficial del año romano hasta el 153 a. C.

En el año 46 a. C., el emperador Julio César hizo otros cambios: consultó a astrónomos y matemáticos y añadió 90 días al año de modo que tuviera 365 días y presentó su nuevo calendario juliano, en el que también se estableció al 1 de enero como el primer día del año.

Con la expansión del Imperio Romano, también se extendió el calendario juliano, pero tras la caída de Roma en el siglo V d. C., diversos países cristianos alteraron el calendario para reflejar fechas religiosas como el 25 de marzo (día de la Anunciación) y el 25 de diciembre (nacimiento de Jesús).

Años más tarde, se determinó que el calendario juliano requería cambios adicionales debido a un error de cálculo relacionado con los años bisiestos. Según la Britannica, este error acumulativo a lo largo de varios siglos causó que varios acontecimientos tuvieran lugar en la estación equivocada.

De esa forma, el papa Gregorio XIII introdujo un calendario revisado en el año 1582 (conocido como gregoriano) con el que además de resolver el problema de los años bisiestos, restablecía el 1 de enero como el inicio del año nuevo.

¿Por qué celebramos la Nochevieja?

Desde hace muchos años, las celebraciones de fin de año han pasado por múltiples cambios; sin embargo, sea la época que sea las personas alrededor del mundo han buscado un significado especial para esta fecha.

El 31 de diciembre, diversas culturas de Occidente despiden el año con la Nochevieja, que simboliza el final de un ciclo y con ello la expectativa de cosas mejores en el año que está por comenzar. Es un momento para cerrar capítulos, dejar atrás las cosas negativas y comenzar con la esperanza renovada.

Esta es la razón por la que en distintas partes del mundo se llevan a cabo rituales para esta celebración que tiene como objetivo atraer cosas buenas para el año que comienza.

La Nochevieja culmina a medianoche con la cuenta regresiva, fuegos artificiales, brindis y abrazos que marcan el inicio de un ciclo.

¿En dónde no se celebra la Nochevieja?

Varios países del mundo no celebran la Nochevieja por razones culturales o religiosas:

- **China:** el año nuevo se celebra en febrero con una fecha determinada por el calendario lunar.
- **Etiopía:** Enkutatash es el día del año nuevo que ocurre el 11 de septiembre en el calendario gregoriano y es el primer día del mes del Meskerem.
- **Irán:** el 21 de marzo celebran el Nouruz que significa “nuevo día” y también es conocido como el Año Nuevo persa.
- **Arabia Saudita:** los musulmanes celebran la llegada del año nuevo islámico en el mes de julio.
- **India:** celebran el año nuevo del 21 de octubre al 19 de noviembre por razones culturales.

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

La gentrificación transforma a la Ciudad de México en un epicentro gastronómico, pero plantea retos para mantener la esencia de toda una comunidad. El chef Oswaldo Oliva reflexiona sobre cómo equilibrar la autenticidad y la relevancia en un mercado saturado y en constante cambio.

La culinaria en la Ciudad de México, actualmente uno de los epicentros más vibrantes de la gastronomía global, se encuentra ante una encrucijada. A medida que el panorama urbano se transforma por la gentrificación, la industria se enfrenta al reto de mantenerse relevante y ser socialmente responsable ante un mercado cada vez más competitivo y voraz, ¿cómo hacerle frente en 2025?, ¿es posible?

RETOS PARA 2025: GENTRIFICACIÓN Y MANTENERSE “RELEVANTE” EN LA COCINA

En este contexto, Oswaldo Oliva, chef del reconocido restaurante Lorea, galardonado por múltiples guías gastronómicas entre ellas la Guía Michelin, reflexiona sobre los profundos cambios que están redefiniendo la relación entre cocina, comunidad y economía. Así, explora cómo la gentrificación, la saturación del mercado y las nuevas dinámicas de consumo están configurando el presente y el futuro de la gastronomía en México, con miras a 2025.

El ejemplo más palpable en la ciudad es la colonia Roma. La Roma ha vivido, desde hace ya varios años, al menos ocho, un renacimiento que la ha posicionado como el epicentro cultural y gastronómico de la Ciudad de México. Lo que una vez fueron calles tranquilas, salpicadas de pequeños negocios tradicionales como recauderías y zapaterías, ahora son avenidas vibrantes llenas de restaurantes de autor, cafeterías de especialidad y bares con propuestas innovadoras. Sin embargo, este auge ha llegado acompañado de tensiones. Para Oliva, quien ha sido testigo y protagonista de esta transformación, la gentrificación representa una paradoja: “por un lado, revitaliza la economía local; por otro, erosiona el tejido comunitario que daba identidad al barrio”, asegura.





“Estamos perdiendo los negocios que hacían de la Roma un lugar auténtico. Al mismo tiempo, como chef y empresario, no puedo ignorar que esta transformación también ha beneficiado a proyectos como el mío. Es una contradicción enorme”, explica Oliva. El chef reconoce que su propia presencia es parte de esta dualidad. “Yo también soy parte del problema. Mi restaurante, al igual que otros proyectos similares, ha contribuido a esta transformación. Sin embargo, trato de enfrentar esta contradicción con una visión clara: ser consciente del impacto que generamos y buscar formas de aportar positivamente, no solo en términos económicos, sino también culturales y sociales”.

Oliva no niega los beneficios que esta gentrificación ha traído consigo, pero enfatiza la necesidad de un equilibrio. *“La gentrificación no es intrínsecamente mala, pero cuando no hay una estrategia, es complicado. Necesitamos modelos donde los nuevos negocios convivan y colaboren con los antiguos, para preservar el alma de la comunidad y fomentar su crecimiento”.*

Este dilema no es exclusivo de la Roma; se repite en ciudades de todo el mundo que han

experimentado procesos similares. Sin embargo, lo que diferencia a estos casos es la planificación.

Otros modelos: del País Vasco a Dinamarca

En su análisis, el chef Oliva señala ejemplos internacionales donde la gentrificación se ha manejado de manera más efectiva. Ciudades como San Sebastián y Copenhague han logrado convertir su auge gastronómico en un modelo de desarrollo sostenible gracias a la colaboración entre instituciones públicas y privadas. *“En Dinamarca, comenzaron a trabajar en una agenda conjunta hace más de dos décadas. Hoy, ese esfuerzo se traduce en una red de restaurantes, granjas y proyectos que sostienen una economía robusta y cohesionada”,* comenta.

En México, la falta de una visión a largo plazo ha resultado en un crecimiento desordenado. *“Es como ganar la lotería sin saber gestionarla”,* dice Oliva. Propone que la solución no está exclusivamente en las instituciones públicas, sino en crear alianzas entre sectores que trasciendan los ciclos políticos y se enfoquen en el bien común.





Saturación y competencia feroz

El auge de la gastronomía en la Ciudad de México ha llevado a un incremento exponencial en la apertura de nuevos restaurantes. Según Oliva, solo en 2024 se registró un aumento del 15% en comparación con el año anterior. Aunque esta proliferación de opciones puede parecer un indicador de vitalidad económica, también representa un desafío significativo. *“La oferta se multiplica, y aunque tengas clientes fieles, la novedad siempre los atrae. Esto diluye a los proyectos establecidos y obliga a replantear estrategias constantemente”*, señala.

El chef también destaca la dificultad de competir en un mercado dominado por grandes grupos gastronómicos que cuentan con recursos sustanciales para marketing y comunicación. *“La ciudad ama la novedad, pero mantener la atención requiere un esfuerzo enorme. No basta con tener un buen producto; necesitas saber contar tu historia antes de que el cliente cruce la puerta”*, esto también será todo un reto de narrativa gastronómica para 2025.

Congruencia y resiliencia, para mantenerse relevante

Para Oliva, la respuesta a estos desafíos radica en la congruencia y la resiliencia. Desde su apertura, Lorea ha sido un reflejo de sus valores fundamentales: ofrecer una experiencia auténtica y conectar con su comunidad. *“Lo que cocinamos refleja quiénes somos. Sabemos lo que*

somos y, más importante, lo que no somos. Esa claridad nos permite mantenernos firmes incluso en tiempos difíciles”, afirma.

La resiliencia ha sido un elemento crucial en la historia de Lorea. Desde el terremoto de 2017 hasta la pandemia de 2020, el restaurante ha enfrentado adversidades que pusieron a prueba su modelo de negocio. A pesar de ello, Oliva y su equipo han encontrado formas innovadoras de adaptarse, como la creación de un espacio en la azotea del restaurante durante la pandemia, Alelí Rooftop, que ahora forma parte integral de su propuesta.

Otro factor clave ha sido la cultura laboral de Lorea, que prioriza el bienestar de su equipo. Con jornadas laborales dignas, salarios competitivos y un enfoque en la retención del talento, el restaurante ha logrado construir un ecosistema positivo. *“Cuando el equipo está feliz, eso se refleja en todo lo que hacemos”*, dice el chef Oliva. Este enfoque no solo ha permitido a Lorea sobrevivir, sino también destacarse en un mercado saturado.

A medida que la industria avanza hacia 2025, el desafío será equilibrar el crecimiento con la sostenibilidad. Para Oliva, esto implica adoptar una visión más integral que considere no solo la rentabilidad, sino también el impacto social y cultural de cada proyecto. *“Lo positivo es que la gastronomía tiene el poder de transformar comunidades, con planificación, colaboración y un compromiso genuino con el entorno, claro que es posible”*, concluye.

FUENTE: El Economista

INICIO



Capital Humano

Los avances tecnológicos han propiciado un fuerte cambio en la gestión del talento, lo que demandará en el corto plazo nuevas habilidades para el liderazgo, mayor adaptabilidad de las organizaciones y estrategias más focalizadas en la capacitación del personal.

Estamos terminando el primer cuarto del siglo XXI. Probablemente imaginábamos que para esta época estaríamos rodeados por robots voladores en oficinas y fábricas, y aunque no es necesariamente así, es una realidad que el futuro del trabajo presenta un panorama tecnológico que impacta la forma en que trabajamos y, a su vez, permite mejorar la calidad del ambiente laboral para los seres humanos

En ese sentido, hay cuatro grandes tendencias de capital humano a considerar para los próximos años:

TENDENCIAS DE CAPITAL HUMANO 2025

1. Líderes meta humanos

El mayor desafío que estamos enfrentando tiene que ver con el impacto que la IA está teniendo en las organizaciones; cambios acelerados en el manejo de la información, automatización de procesos y robotización de actividades, son factores que generan mayor productividad, pero también mayor incertidumbre para las personas. Pero es una realidad y frente a esto los líderes deben ser capaces de armonizar la inteligencia humana y la artificial, pues sin duda la integración de la tecnología impactará de forma significativa el empleo.

Como se plantea en el informe “La IA generativa y los empleos en América Latina y el Caribe: ¿La brecha digital es un amortiguador o un cuello de botella?” de la OIT, se estima que “un total de entre el 26% y el 38% de los empleos en América Latina y el Caribe podría verse expuesto a la inteligencia artificial generativa (GenAI). Así mismo, la GenAI podría mejorar la productividad de entre el 8% y el 14% de los puestos de trabajo, con una probabilidad mayor en los sectores urbano, educativo y formal, y entre las personas de ingresos más altos”.





La biotecnología y las plataformas de interconexión cerebro-máquina implicarán un diseño diferente del ambiente laboral y en él, la capacidad de los líderes por gestionar el balance entre tecnología, ética y propósito será un factor fundamental para la sostenibilidad de los negocios. En otras palabras, esta nueva era va a generar desafíos sin precedentes para los responsables de los equipos y las organizaciones.

2. Negocios líquidos capaces de adaptarse y organizarse por soluciones más allá de las funciones

La agilidad seguirá siendo un concepto clave en el diseño organizacional, pero ahora con un enfoque sin fronteras organizacionales, donde los equipos tengan la capacidad de auto-organizarse más enfocados en la contribución de valor que en el tiempo o cantidad de tareas, lo que implicará nuevas formas de contratación y compensación mucho más flexibles, pero también sistemas de medición y esquemas de liderazgo totalmente volcados al cliente.

3. Hipersegmentación de la propuesta de valor al colaborador

Con la potencia de análisis de datos que trae la IA, las organizaciones serán capaces de gestionar segmentos mucho más finos que respondan de forma más cercana y flexible a las necesidades de los colaboradores.

Adicional a este enfoque más granular, las empresas podrán medir de forma continua y en tiempo real el nivel de bienestar y compromiso de los empleados, con lo que serán capaces de maximizar su propuesta de valor y darle herramientas al líder para conectar más efectivamente a las personas.

De acuerdo con el estudio de Gartner “RR. HH. en 2025: Áreas de interés y estrategias para el éxito”, “el 55 % de los responsables de Recursos

Humanos afirma que su tecnología no satisface las necesidades empresariales actuales o futuras, y muchas herramientas están infrautilizadas”. En esta línea, las organizaciones necesitan invertir en la transformación de los procesos de capital humano y así mejorar la experiencia del colaborador.

4. Meta skilling y personalización masiva del desarrollo de talento

El metaskilling, término presentado en “*Metaskills: Five Talents for the Robotic Age*” (Marty Neumeier) aparece en el marco de la integración de neurotecnología para optimizar el aprendizaje. La realidad mixta, los simuladores ultra-realistas para practicar habilidades complejas, entre otros, son herramientas que permiten acelerar el aprendizaje de conocimientos y habilidades críticas en el lugar de trabajo.

Hoy los “*journey*” de desarrollo evolucionaron a sistemas denominados gimnasios o laboratorios de competencias, que generan una efectividad mucho mayor con menor tiempo de exposición para las personas, lo que permite que la productividad aumente por cuenta de una mejor preparación de los equipos de trabajo.

En esta línea surge el “*mind-mapping*” como herramienta para identificar y desarrollar potencial oculto, lo cual permite ir más allá en la gestión estratégica del talento, buscando el desarrollo de meta habilidades como la capacidad de desaprender y aprender de acuerdo con los cambios del entorno.

Todo lo anterior nos demuestra que el nombre del juego para el próximo tiempo será “*adaptabilidad*”, sólo que ahora a nivel exponencial, por lo que el gran reto organizacional estará en la integración de la tecnológica avanzada en balance con el humanismo, dentro de marcos éticos que ayudarán a mantener el propósito del ecosistema laboral, generando mayor valor a los seres humanos y al planeta.

FUENTE: El Economista

INICIO





TRADICIÓN HECHA **QUESO**



EXCESO SODIO
SECRETARÍA DE SALUD

EXCESO SODIO
SECRETARÍA DE SALUD

INICIO

