



Jurídico

REFORMAS Y ADICIONES A LA LEY FEDERAL DEL TRABAJO RELACIONADAS CON LA LEY SILLA [LEER MÁS](#)



Economía

INFLACIÓN CIERRA 2024 CON UNA TASA ANUAL DE 4.21%; LA MÁS BAJA PARA UN CIERRE DE AÑO [LEER MÁS](#)



Tendencias

TENDENCIAS ALIMENTARIAS 2025: 5 PROPUESTAS QUE MARCARÁN EL AÑO [LEER MÁS](#)



Industria

¿QUÉ ES LA PSICOLOGÍA DEL MENÚ Y CÓMO APLICARLA A TU NEGOCIO? [LEER MÁS](#)

toteat Software para restaurantes

Este 2025 **optimiza y gestiona tu restaurante** en tiempo real desde un solo lugar.



Gastronomía

SAKE: UNA BEBIDA JAPONESA PATRIMONIO DE LA HUMANIDAD [LEER MÁS](#)



Tendencias

ALIMENTACIÓN E INTELIGENCIA ARTIFICIAL, ¿DE QUÉ VA? [LEER MÁS](#)



Gastronomía

ATLAQUETZALLI: LA BEBIDA PREHISPÁNICA DE CACAO QUE CAUTIVÓ A LOS GRANDES TLATOANIS [LEER MÁS](#)



Capital Humano

¿POR QUÉ LA ESCASEZ DE TALENTO ES UNA PREOCUPACIÓN EN 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 fidej comision y de compensacion a partir de \$100 pesos lectos pesos 00/100 (1) GAT nominal de 10.52% anual antes de impuestos. GAT real de 6.51%. La GAT real es el rendimiento que obtendras desuando de descontar la inflacion estimada. *La tasa de interes fija anual bruta es de 10.00%. Consulta Terminos y Condiciones, requisitos de contratacion, unidad monetaria, cobertura geografica, comisiones y folio informativo en www.mifel.com.mx. Fecha de calculo de GAT Nominal y Real: 30 de septiembre de 2024, vigentes al 31 de diciembre de 2024. Vigencia de la promocion del 10 de octubre de 2024 hasta el 31 de diciembre de 2024. Producto garantizado por el FMI tasa por 40.0 mil USD por persona, por banco. Para mayor informacion consulta la pagina www.mifel.com.mx. La marca MIFEL es una marca registrada propiedad de GRUPO FINANCIERO MIFEL S.A. DE C.V.





AMR

ASOCIACIÓN MEXICANA
DE RESTAURANTES, A.C.
DESDE 1948

ÚNETE
a la
AMR



amr.org.mx

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

INICIO





Jurídico

Se publicó en el Diario Oficial de la Federación el 19 de diciembre de 2024 un Decreto que reforma y adiciona diversas disposiciones de la Ley Federal del Trabajo que están relacionadas con la Ley Silla también ya aprobada por el Congreso de la Unión, y que obliga a los patrones a proveer asientos o sillas con respaldo a los trabajadores.

El Decreto entrará en vigor a los 180 días naturales siguientes al día de su publicación en el Diario Oficial de la Federación (19 de diciembre de 2024), lo que ocurrirá a partir del 17 de junio de 2025

Las nuevas disposiciones a cumplir por empleadores (patrones) de los trabajadores, son las siguientes:

REFORMAS Y ADICIONES A LA LEY FEDERAL DEL TRABAJO RELACIONADAS CON LA LEY SILLA

Artículo Único.- Se reforman los artículos 132, primer párrafo y fracción V; 133, primer párrafo; 422, primer párrafo y 423, fracciones I, V, VIII y X, y se adiciona una fracción XVII Bis al artículo 133, de la Ley Federal del Trabajo, para quedar como sigue:

Artículo 132.- Son obligaciones de las personas empleadoras:

I.- a IV.- ...

V.- Proveer el número suficiente de asientos o sillas con respaldo a disposición de todas las personas trabajadoras en los sectores de servicios, comercio y centros de trabajo análogos, para la ejecución de sus funciones o para el descanso periódico durante la jornada laboral. En el caso de descansos periódicos, los asientos o sillas con respaldo deberán estar ubicados en áreas específicas que para tal efecto se designen en las mismas instalaciones del lugar de trabajo. La misma disposición se observará en los establecimientos industriales cuando lo permita la naturaleza del trabajo;





VI.- a XXXIII.- ...

Artículo 133.- Queda prohibido a las personas empleadoras o a sus representantes:

I.- a XVI.- ...

XVII.- Realizar cualquier acto tendiente a ejercer control sobre el sindicato al que pertenezcan sus trabajadores;

XVII Bis.- Obligar a las personas trabajadoras a permanecer de pie durante la totalidad de la jornada laboral y prohibirles tomar asiento periódicamente durante el desarrollo de sus funciones, y

XVIII.- ...

Artículo 422.- Reglamento interior de trabajo es el conjunto de disposiciones obligatorias para personas trabajadoras y empleadoras en el desarrollo de los trabajos en una empresa o establecimiento. ...

Artículo 423.- ...

I.- Horas de entrada y salida de las personas trabajadoras, tiempo destinado para las comidas y períodos obligatorios de reposo durante la jornada;

II.- a IV.- ...

V.- Normas que regulen el derecho de las personas trabajadoras para usar los asientos o sillas con respaldo durante la jornada laboral, de conformidad con lo previsto por el artículo 132, fracción V;

VI.- y VII.- ...

VIII.- Tiempo y forma en que las personas trabajadoras deben someterse a los exámenes

médicos, previos o periódicos, y a las medidas profilácticas que dicten las autoridades;

IX.- ...

X.- Disposiciones disciplinarias y procedimientos para su aplicación. La suspensión en el trabajo, como medida disciplinaria, no podrá exceder de ocho días. La persona trabajadora tendrá derecho a ser oída antes de que se aplique la sanción.

XI.- ...

Las Fracciones de las Disposiciones Legales señaladas con puntos suspensivos (...), representan que todas esas Fracciones siguen vigentes, y no sufrieron modificaciones.

En cuanto a los descansos periódicos, el Decreto que Reforma la Ley Federal del Trabajo, no establece ni la periodicidad, ni el tiempo que deberán permanecer sentados los trabajadores. Lo mismo sucede con los exámenes médicos previos o periódicos, lo cual deberá aclarar o ajustar en las normas que deberá emitir la Secretaría del Trabajo y Previsión Social en un plazo no mayor a 30 días naturales.

Los trabajadores diariamente disfrutarán dentro de su jornada de trabajo de 30 minutos para tomar sus alimentos o descansar dentro o fuera de la fuente de trabajo según se convenga, sin estar a disposición, ni subordinación del patrón, y ese tiempo de descanso será considerado como trabajado para efectos de su jornada laboral.

Las suspensiones por medidas disciplinarias deberán contenerse en el Reglamento Interior de Trabajo de la Empresa, y no podrán exceder de 8 días, debiendo en todos los casos respetar el derecho del trabajador a ser oído antes de aplicar cualquier sanción, dejando constancia escrita y firmada de todo ese procedimiento.

FUENTE: Jurídico AMR

INICIO





Economía

Los productos y servicios que aumentaron de precio y tuvieron mayor incidencia en la inflación mensual de diciembre fueron, transporte aéreo; servicios en loncherías, fondas, torterías y taquerías; pollo; gas doméstico LP; y vivienda propia.

En diciembre de 2024, el Índice Nacional de Precios al Consumidor (INPC) aumentó 0.38% respecto al mes anterior; con este resultado, la inflación general anual se ubicó en 4.21%, es la tasa anual más baja desde febrero de 2021 y para un cierre de año, la más baja desde 2020 (3.15%), de acuerdo con la información publicada por el Instituto Nacional de Estadística y Geografía (Inegi).

INFLACIÓN CIERRA 2024 CON UNA TASA ANUAL DE 4.21%; ES LA MÁS BAJA PARA UN CIERRE DE AÑO DESDE 2020

Aunque este nivel de inflación aún está fuera del rango objetivo del Banco de México (Banxico), de 3% +/- 1%, está en línea con las proyecciones de la Junta de Gobierno del banco central, quien en su último anuncio de política estimó que “se continúa esperando que las inflaciones general y subyacente presenten una tendencia a la baja hacia adelante”.

Además, la inflación de diciembre de 4.21% fue menor a la prevista por los especialistas en economía del sector privado que consulta el Banxico, cuyo consenso estimó un nivel de 4.37%.





El Inegi señaló que en diciembre de 2024, los productos y servicios que aumentaron de precio y tuvieron mayor incidencia en la inflación mensual fueron: transporte aéreo; servicios en loncherías, fondas, torterías y taquerías; pollo; gas doméstico LP; vivienda propia; restaurantes y similares; carne de res; taxis; uva; y servicios turísticos en paquete.

No obstante, lo anterior estuvo parcialmente contrarrestado por precios más bajos en: papaya, tomate verde, cebolla, papa y otros tubérculos, huevo, chile serrano, zanahoria, nopales, plátanos y otros chiles frescos.

Al interior del INPC, el índice de precios subyacente (que excluye bienes y servicios con precios más volátiles o que no responden a condiciones de mercado, como agropecuarios, energéticos y tarifas autorizadas por el gobierno, y que permite tener una mejor perspectiva de la

trayectoria de la inflación en el mediano plazo) se incrementó 0.51% a tasa mensual.

A su interior, los precios de las mercancías subieron 0.40% y los de servicios, 0.61%.

A tasa anual, la inflación subyacente fue de 3.65%, si bien esta tasa representa un repunte, tras el dato de noviembre de 3.58%, es la más baja para un mes de diciembre desde 2019.

A tasa mensual, el índice de precios no subyacente (que sí incluye precios de bienes y servicios más volátiles) registró una caída de 0.04%. Dentro de éste, los precios de los productos agropecuarios disminuyeron 0.64% y los de energéticos y tarifas autorizadas por el gobierno crecieron 0.45%.

A tasa anual, la inflación no subyacente fue de 5.95%, la más baja desde abril de 2024.

FUENTE: Forbes México

INICIO



Mifel el banco que te paga por ahorrar:

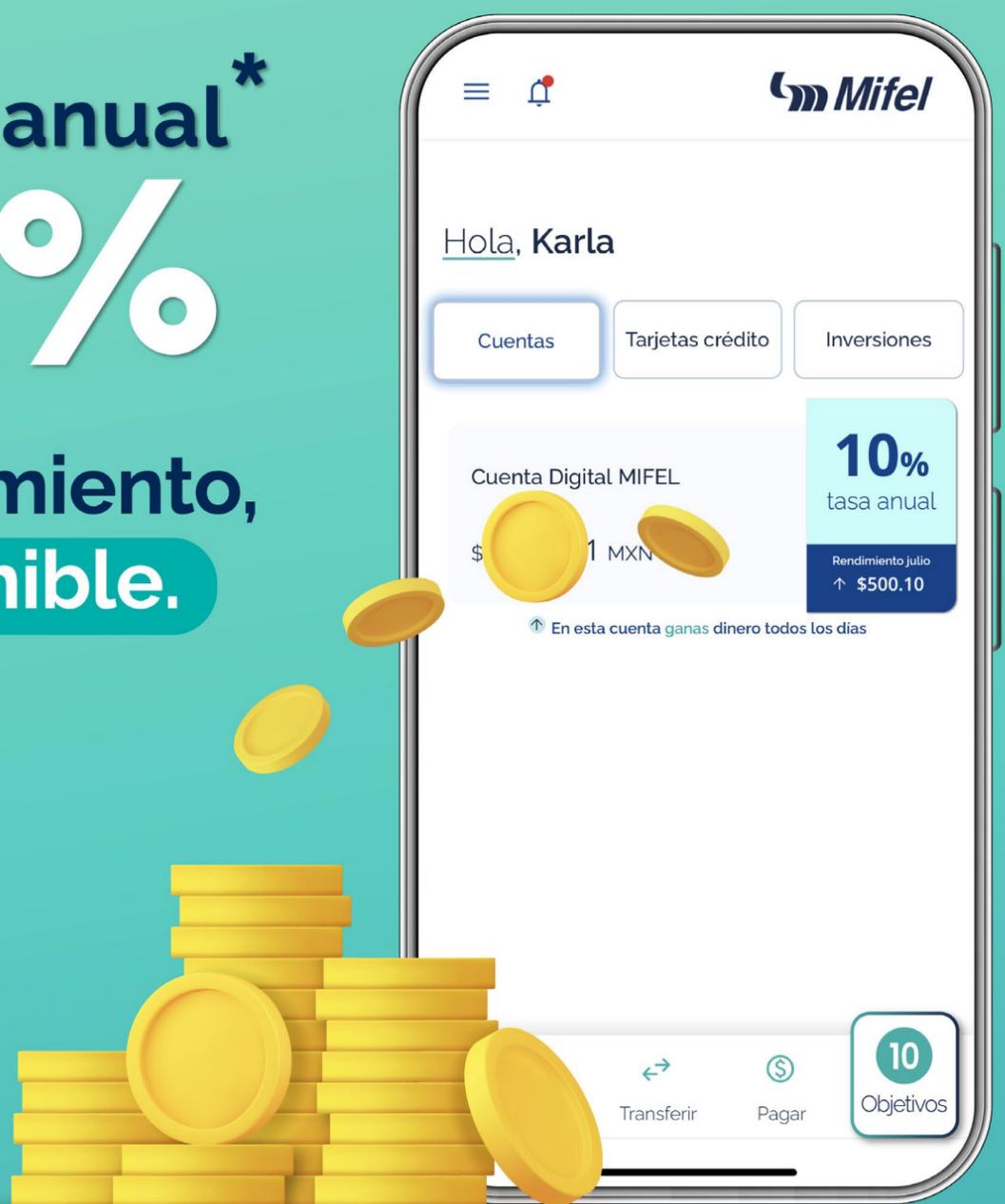
10% anual*

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





Tendencias

Para este 2025 el sector de la alimentación tendrá un cambio sin precedentes, en donde se espera que los consumidores y toda la industria gastronómica vivan una evolución como ninguna antes. Descubre las tendencias alimentarias de este 2025 que marcarán el año.

En el 2024 el sector alimentario tuvo un enfoque específicamente en temas de salud y sostenibilidad. Así como años anteriores, los **alimentos de origen vegetal y alternativas a los llamados cárnicos**, fueron los principales elementos que marcaron el rumbo.

TENDENCIAS ALIMENTARIAS 2025: 5 PROPUESTAS QUE MARCARÁN EL AÑO

Sin dejar de lado, la relevancia de la **alimentación regenerativa y sostenible**, en donde se impulsó la adopción de nuevas técnicas agrícolas para crear alimentos de una forma ética.

En cuanto a lo culinario, la **cocina fusión** tuvo su mayor aprovechamiento en años. La aplicación de **técnicas culinarias** de todas partes del mundo a **ingredientes locales** para crear nuevas inspiraciones.

Aunque uno de los principales objetivos del año pasado, fue **recrear sabores nostálgicos** que evocarán en la memoria del comensal **recuerdos y un sentido de cocina casera**.

Estas fueron algunas de las principales tendencias alimentarias del 2024, aunado a la **influencia de las redes sociales en la creación de recetas**. Los alimentos diseñados para mejorar el estado de ánimo y menús **"zero waste"** para evitar desperdicios.





TENDENCIAS ALIMENTARIAS 2025

En este 2025, las tendencias alimentarias estarán **dirigidas principalmente a cuidar la salud**. Se espera que la industria gastronómica busque algunas alternativas que se adapten y enfoquen a satisfacer las preferencias de los consumidores.

Ante los desafíos que presenta el panorama global, específicamente en temas de **salud y sostenibilidad**, estas son las tendencias alimentarias del 2025:

1. NUTRICIÓN PERSONALIZADA

Los consumidores buscarán productos que se adapten a sus necesidades individuales, por lo que ya se está trabajando en el desarrollo de alimentos diseñados específicamente para cada quien. La intención es que estos alimentos cumplan con objetivos específicos para resolver problemas de salud.

2. REDUCCIÓN DE AZÚCAR Y SAL

Debido al enfoque de los consumidores en el tema de salud, la siguiente tendencia alimentaria en este 2025 será el diseño de menús y alimentos con menor cantidad de estos componentes.

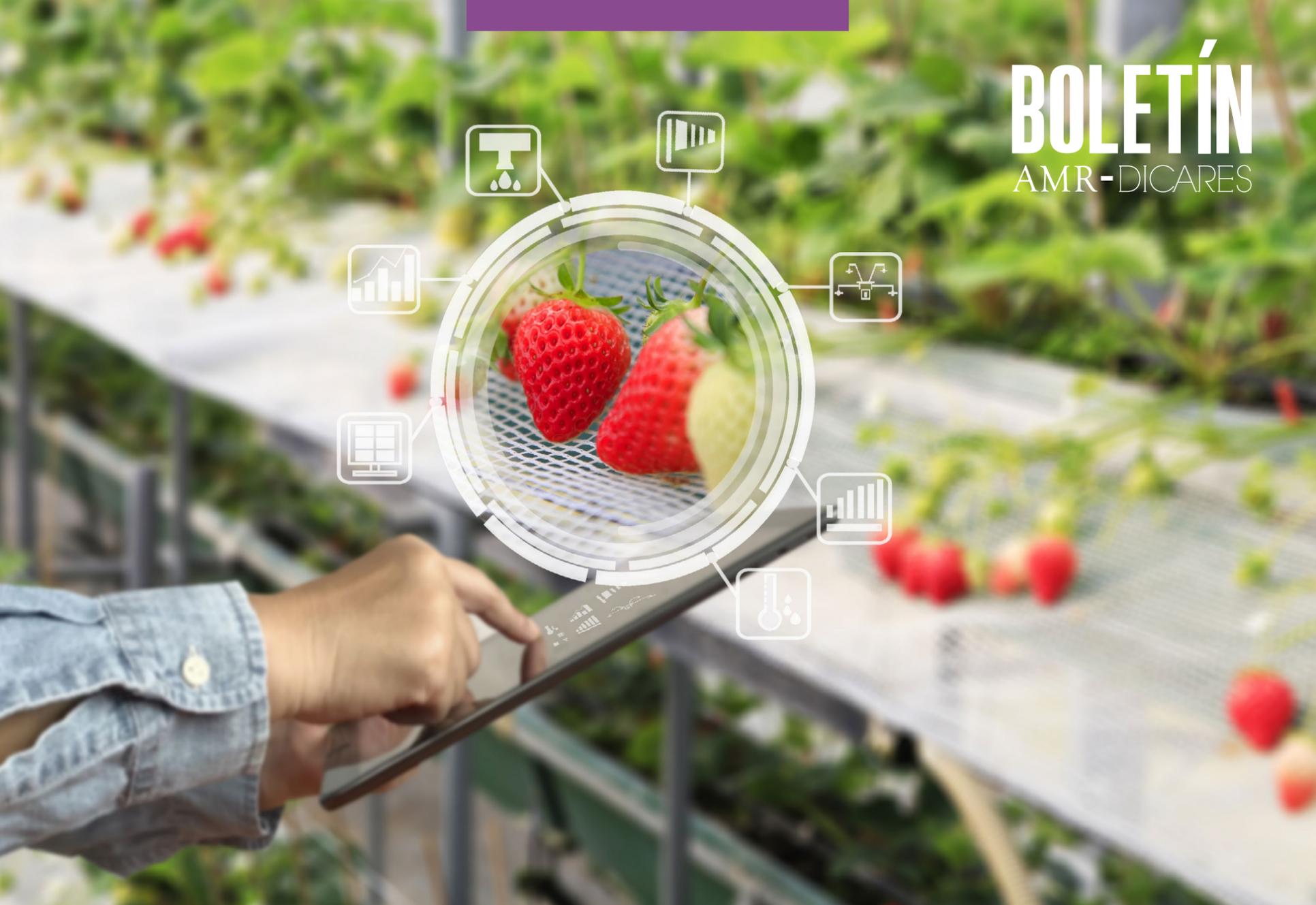
Inclusive impulsado por compromisos del gobierno para impulsar las políticas que han buscado disminuir el consumo de sal y azúcar en años anteriores. Esto motivará al sector alimentario a encontrar alternativas y diseñar productos atractivos, con la reducción de estos ingredientes.

3. EXPECTATIVA ANTE EL INCREMENTO DEL MEDICAMENTO GLP-1

Este medicamento es utilizado para adelgazar y el año pasado tuvo un gran impacto, por lo que se prevé que tenga un incremento de uso para este 2025. Esto implica que su uso en una población mayor a la del 2024, aumente la probabilidad de cambios en el consumo de alimentos.

La industria alimentaria tendrá que adaptar muchos de los productos existentes para crear nuevos que sirvan de complemento al medicamento.





4. INTELIGENCIA ARTIFICIAL EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

El empleo de la inteligencia artificial será uno de los principales protagonistas en el 2025, pues funcionará como una herramienta para el desarrollo de recetas adecuadas a las necesidades individuales del público.

Además, la tecnología sirve para optimizar las funciones de quien prepara y encontrar alternativas de sustitutos de ingredientes que cumplan con expectativas ambientales y nutricionales impuestas.

Habrá un aumento de dietas personalizadas y alineadas a los perfiles de quienes lo necesiten, no solo en un aspecto físico, también mental. El empleo de IA en la alimentación será uno de los principales protagonistas este año.

5. BEBIDAS SOSTENIBLES PARA CONVENCER A LOS JÓVENES

En este 2025, las marcas de bebidas alcohólicas necesitan conectar con un sector del público joven que aún no han logrado convencer. Las nuevas generaciones, especialmente la “Generación Z”, no ven en el alcohol un producto que se alinee a sus valores.

Es por ello que la industria del alcohol está diseñando nuevas estrategias de venta, en las que se busca darle a sus productos un propósito con visión hacia el futuro.

Por lo que están trabajando para reducir su huella ambiental, crear vinos naturales y orgánicos, así como productos que adopten prácticas regenerativas con envases de menor impacto.

Estas son algunas de las tendencias alimentarias del 2025, muchas de ellas con el propósito de cumplir objetivos que permitan solucionar problemas de salud o sostenibilidad.

La realidad es que, dentro de estas tendencias, habrá muchas otras que surjan a lo largo del año para resolver otras necesidades. Esperamos que, entre ellas, esté la aplicación de buenas prácticas laborales en la industria restaurantera, un aspecto urgente a resolver.

FUENTE: Animal Gourmet

INICIO



Industria

Tu menú tiene que ser como un vendedor silencioso en donde cada palabra, cada imagen y cada distribución hace parte "de la magia" que motiva al cliente para que tome la decisión de compra.

¿QUÉ ES LA PSICOLOGÍA DEL MENÚ Y CÓMO APLICARLA A TU NEGOCIO?

La psicología del menú: ¿De qué se trata?

La psicología del menú es el arte y la ciencia de diseñar menús que guíen la elección de los clientes hacia los platos más rentables o los que deseas destacar. Este enfoque combina principios psicológicos con diseño estratégico para maximizar la rentabilidad y mejorar la experiencia del cliente.

Según estudios, el 70% de las decisiones en un restaurante se toman en menos de dos minutos. ¡Eso significa que tienes menos de 120 segundos para captar la atención y persuadir a tus clientes! Un menú bien diseñado puede aumentar tus ventas hasta en un 15%..

toteat





Cómo aplicar la psicología del menú en tu negocio

- 1. Organización estratégica:** Coloca los platos más rentables o populares en las zonas de mayor visibilidad del menú, como la esquina superior derecha o el centro. Esto se conoce como "zonas de calor visual".
- 2. Evita el exceso de opciones:** La "paradoja de la elección" demuestra que demasiadas opciones pueden abrumar a los clientes. Limita el menú a entre 6 y 10 opciones por categoría.
- 3. Usa descripciones atractivas:** Un estudio de la Universidad de Illinois reveló que los platos con descripciones evocadoras ("cremoso risotto de setas silvestres" vs. "risotto") venden un 27% más. Evoca emociones y sensaciones con palabras clave.
- 4. Crea "áncoras":** Coloca un plato caro al inicio de la carta. Esto hará que otros platos, aunque sigan siendo costosos, parezcan una ganga en comparación.
- 5. Usa colores sabiamente:** El rojo estimula el apetito y crea urgencia, mientras que el amarillo llama la atención. Usa estos colores en el diseño del menú de manera sutil para resaltar secciones importantes.
- 6. Incorpora "combos" o platos destacados:** Ofrecer combinaciones o platos recomendados hace que la elección sea más sencilla y puede aumentar el ticket promedio.

FUENTE: Toteat

Beneficios de la psicología del menú

- **Aumenta el ticket promedio:** Al guiar las elecciones hacia platos más rentables, incrementarás tus ganancias.
- **Mejora la experiencia del cliente:** Un menú claro y bien diseñado reduce el tiempo de decisión y mejora la satisfacción.
- **Optimiza la gestión:** Identificar qué platos son los más rentables te ayuda a tomar decisiones informadas sobre inventarios y costos.

En **Toteat**, entendemos que cada decisión en tu restaurante cuenta. Nuestro software te permite analizar qué platos son los más vendidos y cómo optimizar tu menú. Además, te brindamos herramientas para gestionar costos, inventarios y mucho más, asegurando que tu menú sea tan efectivo como rentable.

La psicología del menú no es solo una moda; es una estrategia probada que puede marcar la diferencia entre un cliente indeciso y una venta exitosa. Tómame el tiempo para analizar y rediseñar tu menú con estas técnicas, y verás cómo tu negocio se beneficia.

¡Conéctate con nosotros y da el siguiente paso hacia un restaurante más rentable y profesional!

[Agenda una demo](#)

EVITA EL EXCESO



TRADICIÓN Y CALIDAD
EN UNA BOTELLA.



 @mezcal.delirio

 www.mezcaldelirio.com

 5532738189

 info@espiritus-mexicanos.com

INICIO





Gastronomía

Si hablamos de productos milenarios con procesos de producción artesanales, uno debe ser el sake. De origen japonés, es la bebida más popular para acompañar la comida en aquel país de Asia, pero también para brindar y celebrar. A propósito de que está inscrito a la lista de Patrimonio Inmaterial de la Humanidad, te contamos algunos datos que te harán descubrirlo y seguro querer probarlo.

SAKE: UNA BEBIDA JAPONESA PATRIMONIO DE LA HUMANIDAD

¿Qué es el sake?

Esta bebida surgió aproximadamente en el siglo III, cuando llegó a Japón el arroz desde China. La palabra sake en japonés significa “bebida alcohólica”; de forma más precisa, la manera en que lo conocen en aquel país es como *nihonshu*, es decir, “sake de Japón”.

Una de sus peculiaridades es la producción: a base de arroz, agua y un hongo llamado *koji*, con el cual se hace la transformación del almidón en azúcares. Al final, el sake es una bebida de sabor más cercano a lo dulce que puede servirse frío, a temperatura ambiente e incluso caliente.

Puede acompañar todo tipo de comida (se recomienda en extremo con *sushi* y *sashimi* para limpiar la boca y armonizar con el arroz y el pescado) y en festividades, que pueden ser desde ídoles religiosas hasta sociales.





¿Cómo se produce?

Para su elaboración, se pule el arroz hasta deshacerse de la grasa y dejar solo el grano; por tanto, entre más pulidos sean los granos, el sake será más fino. A diferencia de otras bebidas, es totalmente natural y no se le agregan conservadores ni extras como sulfitos. De hecho, no es un licor, sino un fermento, cuyo proceso conlleva varios días: desde cocer los granos, hasta prensarlos, fermentar y decantar.

Su graduación alcohólica suele estar en los 15° y, al igual que sucede con el vino, existen varios tipos de arroz aprobados para su producción, así como regiones de Japón que elaboran su propio sake con variaciones en función del clima. También podemos encontrar distintos tipos de esta bebida según la técnica que se haya usado.

El sake es una bebida Patrimonio Inmaterial

Cada año, la Unesco suma a la lista de Patrimonio Inmaterial de la Humanidad aquellas prácticas

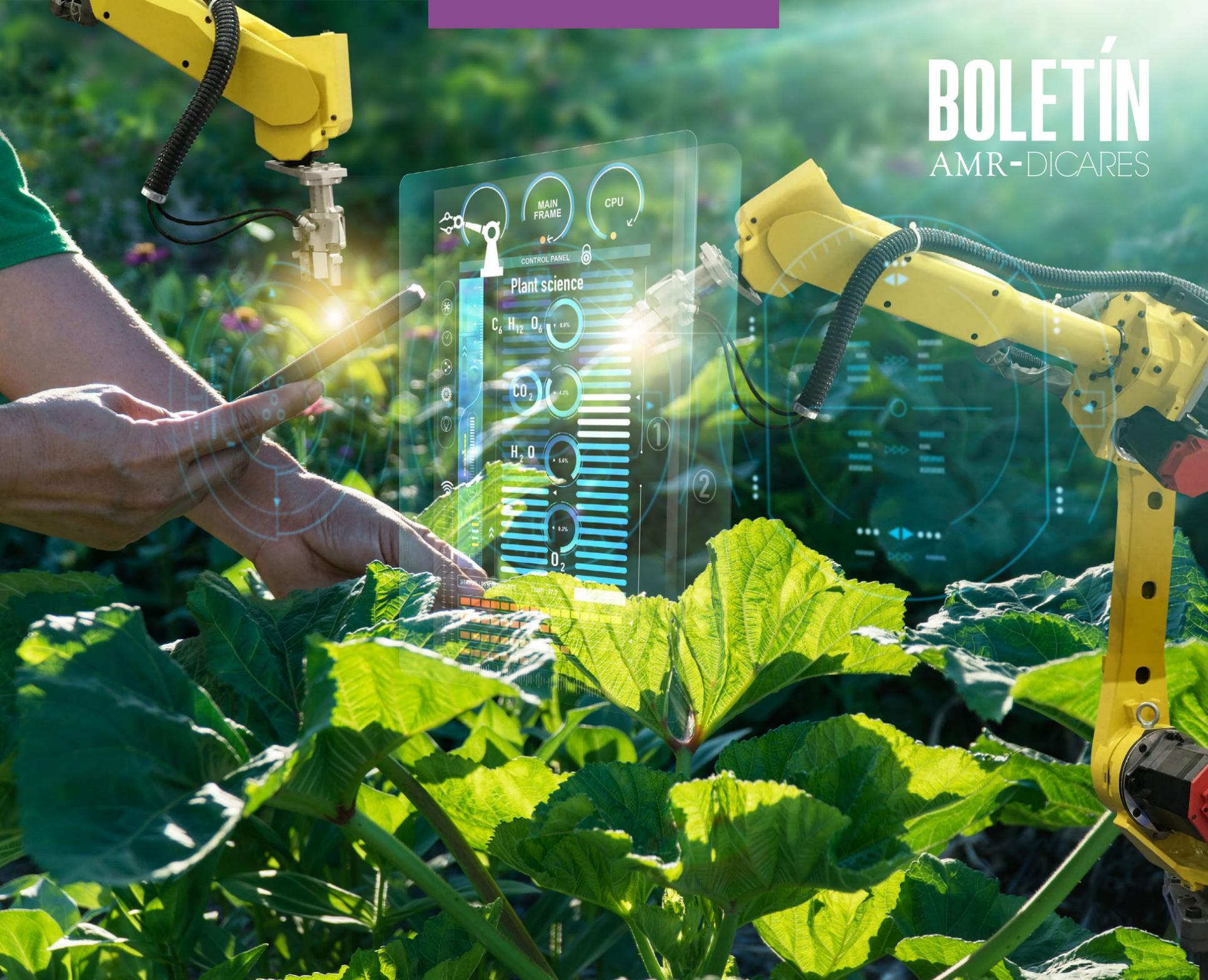
y expresiones que dan cuenta de la diversidad cultural del mundo y que son inherentes a las comunidades para darles identidad. Hasta ahora son 788 elementos de 150 países, y México tiene entre estas menciones a la charrería, el mariachi, la fiesta tradicional de Chiapa de Corzo y las fiestas indígenas dedicadas a Día de Muertos.

En diciembre de 2024 se hizo el anuncio global de los nuevos integrantes de la mención de Patrimonio Inmaterial, en la cual se incluyó al sake. ¿Por qué? Por los conocimientos y habilidades para trabajar con el hongo *koji* en la elaboración de la bebida.

El *koji* se espolvorea sobre el arroz pulido para que puedan descomponerse los almidones y luego sean digeridos por las levaduras, pero el proceso debe ser en extremo cuidado y controlado a nivel de temperatura y humedad. Además, la forma de producir sake sigue manteniéndose entre generaciones y prácticamente no se ha alterado hasta nuestras fechas, a pesar de que ya se produce en otras zonas del mundo y que se ha popularizado.

FUENTE: Food and Travel México

INICIO



Tendencias

Entre las tendencias alimentarias recientes destaca el creciente uso de herramientas propias de la IA, te contamos más sobre esto.

La introducción de la Inteligencia Artificial alcanza múltiples campos de la vida cotidiana, lo que ha generado opiniones tanto a favor como en contra. Y entre las últimas novedades de la industria alimentaria destaca precisamente que algunas empresas cada vez son más partidarias en la utilización de herramientas de la IA para generar alimentos.

ALIMENTACIÓN E INTELIGENCIA ARTIFICIAL, ¿DE QUÉ VA?

De acuerdo con el estudio *Artificial Intelligence in Food Safety: A Decade Review and Bibliometric Analysis*, "China y Estados Unidos encabezan las investigaciones así como estudios publicados referentes a la aplicación de la IA en la industria alimentaria".

El mismo artículo revela que si bien el uso de estas herramientas en un plano individual aún no alcanza madurez, sucede todo lo contrario a gran escala, con grandes firmas aplicando este conocimiento y tomando decisiones a partir de análisis de data arrojados por la misma IA. Específicamente, y de acuerdo con CAS (división de la American Chemical Society), las grandes corporaciones están interesadas en su uso para:





- Generar **análisis predictivos avanzados**, que pronostican con precisión los patrones climáticos, mejorando la resiliencia y el rendimiento de los cultivos. Los sistemas de IA pueden analizar grandes cantidades de datos para detectar signos tempranos de enfermedades e infestaciones de plagas, lo que permite intervenciones oportunas y específicas. Además, el monitoreo impulsado por la IA de los niveles de suelo y nutrientes conduce a un uso optimizado de fertilizantes, lo que contribuye a cultivos más saludables y a una reducción del gasto de recursos.

- **Fabricación de alimentos** más eficaz y segura. Los sistemas de inspección automatizados impulsados por IA están revolucionando los procesos de control de calidad. Al emplear análisis predictivos, estos sistemas pueden identificar de manera preventiva los riesgos de contaminación y optimizar la gestión de la cadena de suministro. Los sistemas de visión artificial con IA son expertos en examinar la calidad del producto, lo que garantiza que solo los productos de la más alta calidad lleguen a los consumidores.

- El **descubrimiento de nuevos ingredientes** de una forma más rápida que a través de métodos de investigación tradicionales ha sido también un punto a favor. CAS pone de ejemplo el caso de The Not Company, que a través de su plataforma de inteligencia artificial, “Giuseppe”,

han desarrollado rápidamente productos alternativos de origen vegetal. Giuseppe analiza información sobre la composición, el sabor, la textura y la apariencia de los productos animales y produce una serie de recetas de origen vegetal para recrear las mismas experiencias. Luego, estas recetas se prueban y la información de las revisiones se envía a Giuseppe, lo que permite que la plataforma aprenda y sea más precisa con cada producto que desarrolla.

Los partidarios de esta herramienta, apuntan a que su uso es un detonante de una **revolución de la manufacturación de alimentos**, pues de acuerdo a sus argumentos, implica una ventaja competitiva que acelera el mercado, con una rápida introducción de ingredientes sostenibles e innovadores. No sorprende que empresas como Nestlé ya se hayan subido al barco.

Cabe destacar que esta tendencia sucede a la par de la **apreciación por lo artesanal**, así como un constante esfuerzo por apoyar a productores locales, quienes desde luego no cuentan con la tecnología ni los recursos para competir en un mercado impulsado por la IA. Ante este panorama son más las interrogantes que se surgen en torno al uso de estas herramientas y cómo este transforma el escenario de la producción de alimentos, más allá de sus beneficios, sino hablando en términos socioculturales. ¿Tú qué opinas?

FUENTE: Food & Wine en Español

INICIO

EL TAMAÑO

PERFECTO

SÍ EXISTE...



CAJA CON 200 SACHETS



[@HerdezFS](#) [@herdezfoodserviceoficial](#) [@herdezfoodservice](#) [Herdez Food Service](#) [Herdez Food Service](#) [www.herdezfoodservice.com.mx](#) Llama al 01 (800) 2289 HFS (437)



INICIO





Gastronomía

Sorbo a sorbo su poder curativo sanaba hasta el más incrédulo. El "agua preciosa" no era para cualquiera, digna exclusivamente para los grandes tlatoanis, esta bebida prehispánica cautivó a quien la tomara. El atlaquetzalli, elaborado de cacao, protegía solo a los más nobles de los mexicas, conoce su increíble historia.

En la actualidad pocos conocen el valor y relevancia de esta bebida. Es complicado encontrar quien la sepa preparar correctamente y mucho menos, a quien comprenda su valor histórico.

ATLAQUETZALLI: LA BEBIDA PREHISPÁNICA DE CACAO QUE CAUTIVÓ A LOS GRANDES TLATOANIS

El atlaquetzalli es casi una bebida en peligro de extinción, pues pocos conocen de su existencia. Pero afortunadamente para los amantes del cacao, se ha buscado revalorizar este producto, por lo que en algunas comunidades se siguen preparando bebidas ancestrales como esta.

¿CUÁL ES SU ORIGEN?

Su significado es "agua preciosa" y se trata de una bebida prehispánica que estaba destinada su preparación exclusivamente para los grandes tlatoanis, sacerdotes o algunos nobles.

A diferencia del pozol, tejate o tascalate, el atlaquetzalli es una bebida que desapareció en el tiempo, posiblemente por su valor segregativo. Principalmente consumida en lugares como Tenochtitlán y Teotihuacán.





¿CUÁLES SON LOS INGREDIENTES DEL ATLAQUETZALLI?

Se prepara con semillas de cacao, vainilla, chile, hoja santa, miel de abeja, flor de magnolia, acuyol, teonacaztle y orejuela. Originalmente se consumía después de varias semanas de fermentar, lo que le aportaba un sabor muy ácido.

Los ingredientes se molían, para después remojar, filtrar y, por último, espumar. Se consumía fría, en una jícara con un alcahuete para batir al gusto.

ATLAQUETZALLI: EL LEGADO DE AMOR ENTRE LOS DIOS Y EL SER HUMANO

Alrededor del cacao existen cientos de leyendas, un producto cuyo valor cultural y poder divino para los pueblos prehispánicos es sin límite. El atlaquetzalli guarda entre sus miles de años de preparación una historia imperdible.

En la época dorada de los mexicas, los dioses decidieron premiar a su pueblo con un regalo divino. La leyenda del “agua preciosa” inicia con Quetzalcóatl, quien robó un árbol de cacao del paraíso de los dioses.

Quetzalcóatl decidió plantarlo en Tula y pedirle al gran Tláloc que enviara lluvia a la tierra para que la planta pudiera crecer. Quetzalcóatl al ver la planta crecer, pidió a Xochiquetzal, diosa del amor y la belleza, que le diera a esa hermosa planta unas hermosas flores.

Al ver la planta llena de frutos, el dios selección y limpió una a una las vainas. Extrajo cada una de las semillas, dejó que se fermentaran, secan y por último tostaran. Quetzalcóatl pidió a las mujeres que las molieran y de estas obtuvo un licor para preparar la bebida de los dioses.

El atlaquetzalli es el reflejo del trabajo entre el hombre y los dioses, una unión que preserva hasta los días. Amantes y protectores del cacao, aún preservan la tradición de esta legendaria preparación. A pesar de su poco consumo, la relevancia cultural de esta bebida prehispánica vive en comunidades de los pueblos originarios.

El Instituto Nacional de los Pueblos Indígenas (INPI), dio a conocer una pequeña historieta ilustrada que vale la pena conocer. En ella se narra la historia de Atlaquetzalli, “la que prepara el agua preciosa”, una educativa historia que habla sobre la relevancia cultural de esta bebida.

FUENTE: Animal Gourmet

INICIO



Capital Humano

Alrededor de siete de cada 10 empresas tienen dificultad para encontrar perfiles adecuados y esto, se agrava más con factores como la llegada de nuevos competidores y una mayor decisión de las personas por renunciar.

Factores como la digitalización, la adopción de la inteligencia artificial (IA), el fenómeno del *nearshoring*, están generando una mayor demanda de perfiles especializados, y con ello la escasez de talento se agudiza en algunos sectores. La baja disponibilidad de mano de obra calificada en una preocupación en 2025.

¿POR QUÉ LA ESCASEZ DE TALENTO ES UNA PREOCUPACIÓN EN 2025?

De acuerdo con ManpowerGroup, la escasez de talento afecta al 68% de las empresas en México. Los sectores de la tecnología de la información, bienes de consumo y servicios, y logística, son los que más dificultades tienen para encontrar perfiles adecuados.

La baja oferta de talento especializado es una preocupación en 2025 porque la retención es cada vez más difícil. Esto plantea un escenario en el que es más probable que un perfil clave se vaya y más complejo de reemplazar.

El estudio de *Market Research 2025* elaborado por Pandapé, indica que cada fin de año, las empresas en México enfrentan un fenómeno recurrente denominado “rotación decembrina”.





Explica que este término describe el momento en que muchos colaboradores dejan sus empleos tras recibir el aguinaldo, impulsados por factores como la búsqueda de mejores oportunidades, la reflexión de fin de año o el simple deseo de cerrar ciclos.

“El llamado éxodo de final de año puede ser una cuestión estacional en un momento crítico, pero también representa una señal de cambio más profunda en las expectativas laborales, por lo que es fundamental entender estos comportamientos para crear estrategias orientadas a la fidelización y la sostenibilidad organizacional en el nuevo año”, comenta Ivonne López, gerente de marca y experiencia del candidato de Pandapé.

Explica que los resultados del estudio arrojan datos contundentes sobre las principales razones detrás de las renuncias en el país.

“En primer lugar, los mexicanos buscan salarios más competitivos que reflejen el valor de su trabajo, pero también, en el top de razones, se encuentra que priorizan oportunidades de desarrollo profesional”, resalta.

El análisis revela que en México y la región de Latinoamérica, 63% de las renuncias se relaciona con la búsqueda de mejores ingresos, mientras que 46% ocurre por la falta de posibilidades de crecimiento interno.

“Frente a esta situación, las empresas tienen la oportunidad de actuar. Adaptar esquemas salariales para alinearse al mercado, diseñar planes claros de desarrollo profesional y fomentar un clima organizacional positivo son medidas esenciales. Estas acciones no solo evitan la pérdida de talento, sino que posicionan a las empresas como espacios donde las personas desean crecer”, apunta la plataforma de Recursos Humanos en su informe.

Nearshoring, el otro factor

El *nearshoring* se presenta como una oportunidad para reactivar la economía, pero enfrenta el desafío de la escasez de talento calificado, destaca el *Estudio de Remuneración 2024-2025*, realizado por Page Group.

En ese sentido, la llegada de nuevas empresas a México puede presionar aún más un mercado de talento que ya es ajustado.

Expone que las empresas deben invertir en la capacitación del personal porque en un entorno donde la eficiencia y la especialización son esenciales, la falta de talento adecuado puede convertirse en un obstáculo importante para aprovechar las oportunidades que ofrece esta tendencia.

“El talento bien calificado y capacitado es esencial para las empresas en el momento económico que vive México. De hecho, al preguntar a los empleadores cuál es el principal desafío para sumarse a esta tendencia, 38% identificó la dificultad para encontrar talento calificado como su mayor obstáculo”, comenta Fabio Zapata, executive director de PageConsulting.

Destaca que para maximizar el impacto positivo del *nearshoring* en México, es crucial que el sector privado, público y educativo colaboren de manera conjunta.

“Esta cooperación garantizará que podamos contar con el talento necesario, con las competencias adecuadas, para satisfacer la creciente demanda de personal calificado y bilingüe”, comenta.

Indica que es fundamental que todos los sectores actúen con rapidez y dedicación para optimizar los beneficios económicos y fortalecer nuestra competitividad en el mercado global.

FUENTE: El Economista

INICIO

SARGENTO®

CREEMOS EN EL PODER
DE LO NATURAL



INICIO

