



Jurídico

INICIATIVAS EN EL CONGRESO DE LA UNIÓN PARA REFORMAR LA LEY FEDERAL DEL TRABAJO

[LEER MÁS](#)



Eventos

NACIÓN DE VINOS 2025: AGÉNDATE ESTE FESTIVAL DEL VINO MEXICANO

[LEER MÁS](#)



Tendencias

5 TENDENCIAS EN COCTELERÍA, ¿HACIA DÓNDE VAMOS ESTE 2025?

[LEER MÁS](#)



Industria

CÓMO MANTENER UN SERVICIO EXCEPCIONAL EN TIEMPOS DE ALTA ROTACIÓN DE EMPLEADOS

[LEER MÁS](#)



lourdes.montoya@cessa.edu.mx
t. +52 (55) 7860 2244
cessa.edu.mx

Estudia Servicios de Alimentación Institucional

Maestría 100% en línea
6 Cuatrimestres Inicio: Sept. 1, 2025

Programa con validez oficial ante la SEP RVOE No. 20241669



Eventos

LOS 250 GRANDES RESTAURANTES DE MÉXICO LLEGAN A OAXACA

[LEER MÁS](#)



Responsabilidad Social

¿QUÉ ES LA MEDALLA DE LA LIBERTAD? CONDECORACIÓN QUE RECIBIÓ EL CHEF JOSÉ ANDRÉS

[LEER MÁS](#)



Gastronomía

EL CACAO ENFRENTA SU PEOR CRISIS EN 50 AÑOS A CAUSA DEL CAMBIO CLIMÁTICO

[LEER MÁS](#)



Capital Humano

¡OTRA VEZ A LA OFICINA! CONSEJOS PARA RETOMAR LA RUTINA LUEGO DE UNAS VACACIONES

[LEER MÁS](#)

WWW.BAKANSTORE.COM.MX | WHATSAPP55.2559.6623 | WWW.BAKAN.COM.MX

BAKAN
INNOVATING FURNITURE SINCE 1964

Mobiliario Contracto

Beko

5 AÑOS DE GARANTÍA





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 encuentran en el Congreso de la Unión diversas Iniciativas para reformar la Ley Federal del Trabajo, que podrían reactivarse en los meses siguientes de 2025.

INICIATIVAS QUE SE ENCUENTRAN EN EL CONGRESO DE LA UNIÓN PARA REFORMAR LA LEY FEDERAL DEL TRABAJO

- **Reducción de la Jornada Laboral.**- Es compromiso de la Presidenta cumplir esa Iniciativa para los trabajadores según lo ha expresado, por lo que tendría prioridad en su análisis para buscar su aprobación que consideran sería escalonado y por sectores.
- **Aguinaldo de 30 días.**- Continúa vigente esta Iniciativa para duplicar el aguinaldo de 15 a 30 días para los trabajadores del sector privado con el fin de mejorar sus condiciones laborales.

- **Permisos por Luto.**- Se busca incorporar a la Ley Federal del Trabajo que los trabajadores tengan un derecho a cinco días de permiso remunerado por el fallecimiento de un familiar.
- **Días de Descanso.**- Se pretende la ampliación de los días de descanso obligatorio actuales para reconocer el 1 y 2 de noviembre por las festividades de días de muertos y el 12 de diciembre por la Virgen de Guadalupe.

FUENTE: Jurídico AMR

INICIO



Eventos

Reconocido como el festival más relevante en su tipo en México, Nación de Vinos regresa este 2025 con su quinta edición. Este evento, que celebra al vino mexicano, promete elevar la apreciación de la industria nacional al reunir lo mejor de la gastronomía y enología mexicanas en una experiencia de primer nivel. Sigue leyendo y conoce los detalles para que puedas asistir.

NACIÓN DE VINOS 2025: AGÉNDATE ESTE FESTIVAL DEL VINO MEXICANO

Una experiencia sensorial completa

El Hotel Presidente InterContinental, en la Ciudad de México, se llenó de entusiasmo al albergar la conferencia de prensa para anunciar la 6° edición de Banorte Nación de Vinos 2025. En ella, Alonso Obregón, director general de Paladar (creadores del evento), subrayó la importancia de este espacio para el reconocimiento del talento nacional: “Nación de Vinos no es solo un escaparate, es un espacio para que enólogos y propietarios de bodegas cuenten sus historias, presenten sus mejores etiquetas y generen conexiones. Es un evento que promueve la conversación, la degustación y la profesionalización de la industria”.





Además, Salomón Abedrop, presidente del Consejo Mexicano Vitivinícola, destacó durante la conferencia de prensa: *“En la última década, las hectáreas de uvas para vino en México han crecido más de 40%, lo que refleja cómo el público mexicano abraza lo propio cada vez más. Hoy, 39 de cada 100 botellas que se abren en el país son de producción nacional, lo cual es un logro enorme para nuestra industria”*. También subrayó el reconocimiento internacional del vino mexicano, afirmando que *“compite a nivel internacional, ganando medallas de oro en certámenes de prestigio como el Concours Mondial de Bruxelles. Esto demuestra que no solo tenemos calidad, sino que estamos a la altura de los mejores del mundo”*.

Con más de 3 mil metros cuadrados de exposición, Nación de Vinos 2025 ofrecerá mucho más que degustaciones. Los asistentes podrán participar en talleres prácticos impartidos por enólogos de renombre, disfrutar maridajes y charlas de sustentabilidad, y explorar los procesos detrás de la creación de un vino de alta calidad.

Además, en Nación de Vinos 2025, la alianza con ocho de los restaurantes más prestigiosos del país, como Quintonil, Rosetta y La Docena, promete llevar la experiencia a nuevas alturas.

“Lo más importante es que se coma con alegría y se tome vino mexicano. Desde hace años, impulsamos este consumo en nuestros restaurantes, incluso producimos nuestro propio rosado junto a Amado Garza, vendiendo más de 600 cajas anuales”, añadió Tomás Bermúdez, chef de La Docena. *“Nación de Vinos es para mí la semana más divertida del año; es el momento en el que celebramos, compartimos y disfrutamos grandes experiencias con amigos cocineros y bodegas, mientras impulsamos el consumo del vino mexicano”*, sumó.

¿Cuándo se celebrará Nación de Vinos 2025?

Este evento tendrá lugar el **22 y 23 de enero** en los icónicos jardines de Campo Marte, donde reunirá a más de 80 bodegas, chefs y enólogos para celebrar la riqueza y diversidad del vino mexicano. Patrocinado por Banorte y BMW, Nación de Vinos 2025 celebrará la vasta diversidad que caracteriza a la industria vinícola del país. Así, en esta quinta edición, se incluirán bodegas emergentes de estados como Hidalgo y Jalisco, que añadirán un toque fresco al evento al mostrar que el mapa vitivinícola del país sigue en expansión.





Novedades de esta quinta edición

Una de las grandes novedades para 2025 es la apertura de Espacio Nación, un bloque exclusivo diseñado para fomentar relaciones comerciales. Este espacio permitirá que productores y distribuidores interactúen directamente con hoteles, restaurantes y tiendas especializadas. Durante estas horas, de 16:00 a 19:00 horas, se ofrecerán degustaciones privadas y oportunidades para *networking*.

“Será un momento único y directo para que las bodegas mexicanas se conecten con actores clave de la industria. Esto permitirá un diálogo cercano, estratégico y enfocado en hacer crecer la presencia y ventas del vino nacional. Creemos que este espacio complementa perfectamente la experiencia de Nación de Vinos, llevando en 2025 el evento a un nivel más profesional y posicionándolo como un detonador del desarrollo de la industria vinícola en México”, dijo la sommelier Sandra Fernández.

Por otro lado, como parte de su compromiso con la industria, Nación de Vinos 2025 rendirá

homenaje a figuras y empresas que han transformado el panorama vinícola mexicano. Entre los reconocimientos se encuentra un homenaje póstumo a Ricardo Vega, pionero en la viticultura sustentable que perdió la vida el año pasado.

¿Cómo asistir a Nación de Vinos 2025?

Por primera vez en la historia del evento, el acceso al público general marcará un hito. Disponibles a través de *Boletia*, los boletos de Nación de Vinos 2025 tendrán un costo de \$7,890 e incluirán catas ilimitadas y la opción de adquirir botellas a precios preferenciales.

Más allá de un evento de cata, Banorte Nación de Vinos 2025 es una plataforma para contar las historias de esas tierras que nutren las viñas, de las manos que trabajan cada racimo y de las botellas que llegan a nuestras mesas. Esta edición promete ser memorable, un encuentro imprescindible para celebrar la pasión por el vino mexicano. ¡No te la pierdas!

FUENTE: Food and Travel México

INICIO





Mifel el banco que te paga por ahorrar:

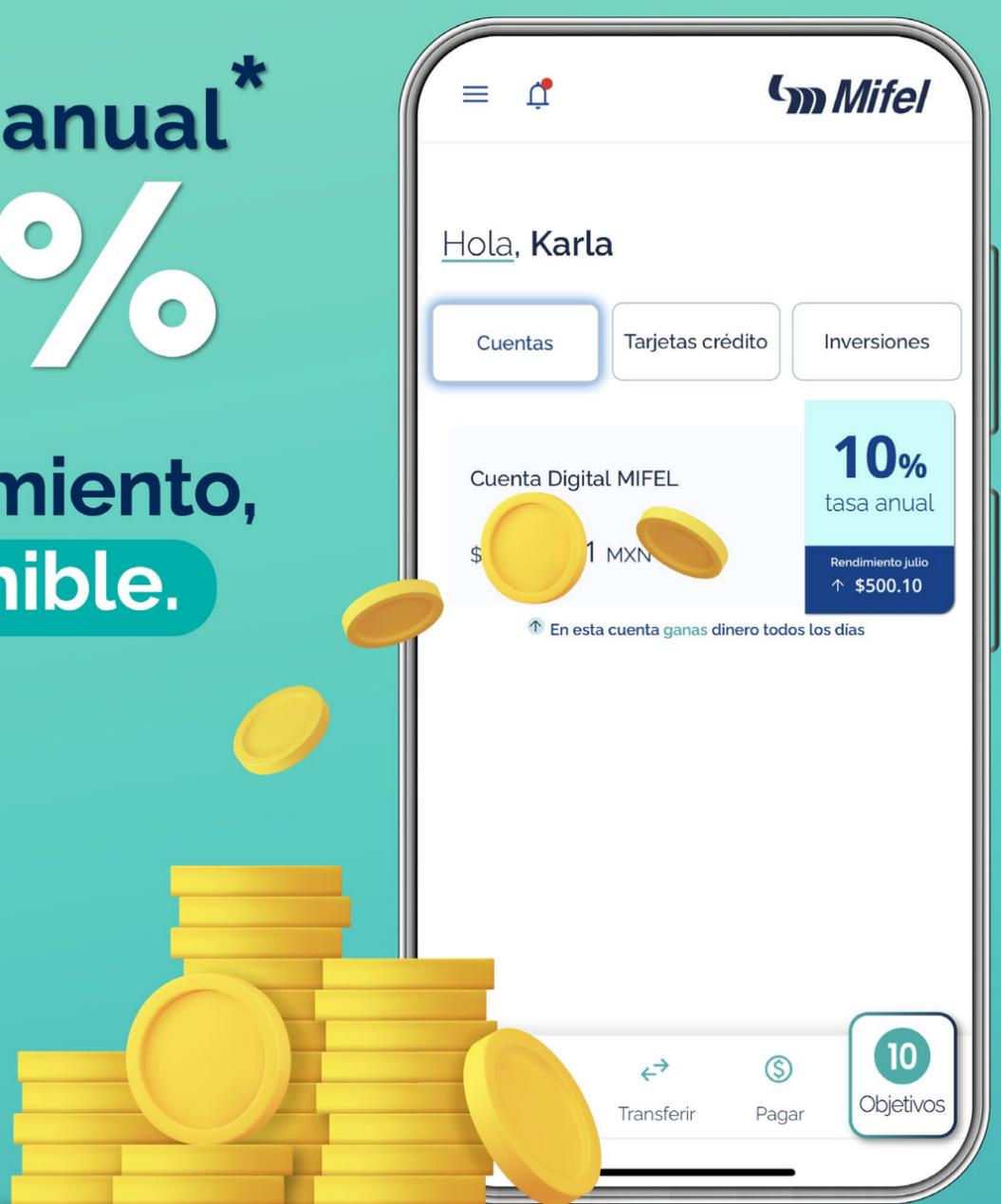
10% anual*

tu dinero y rendimiento,
siempre disponible.

Abre tu cuenta



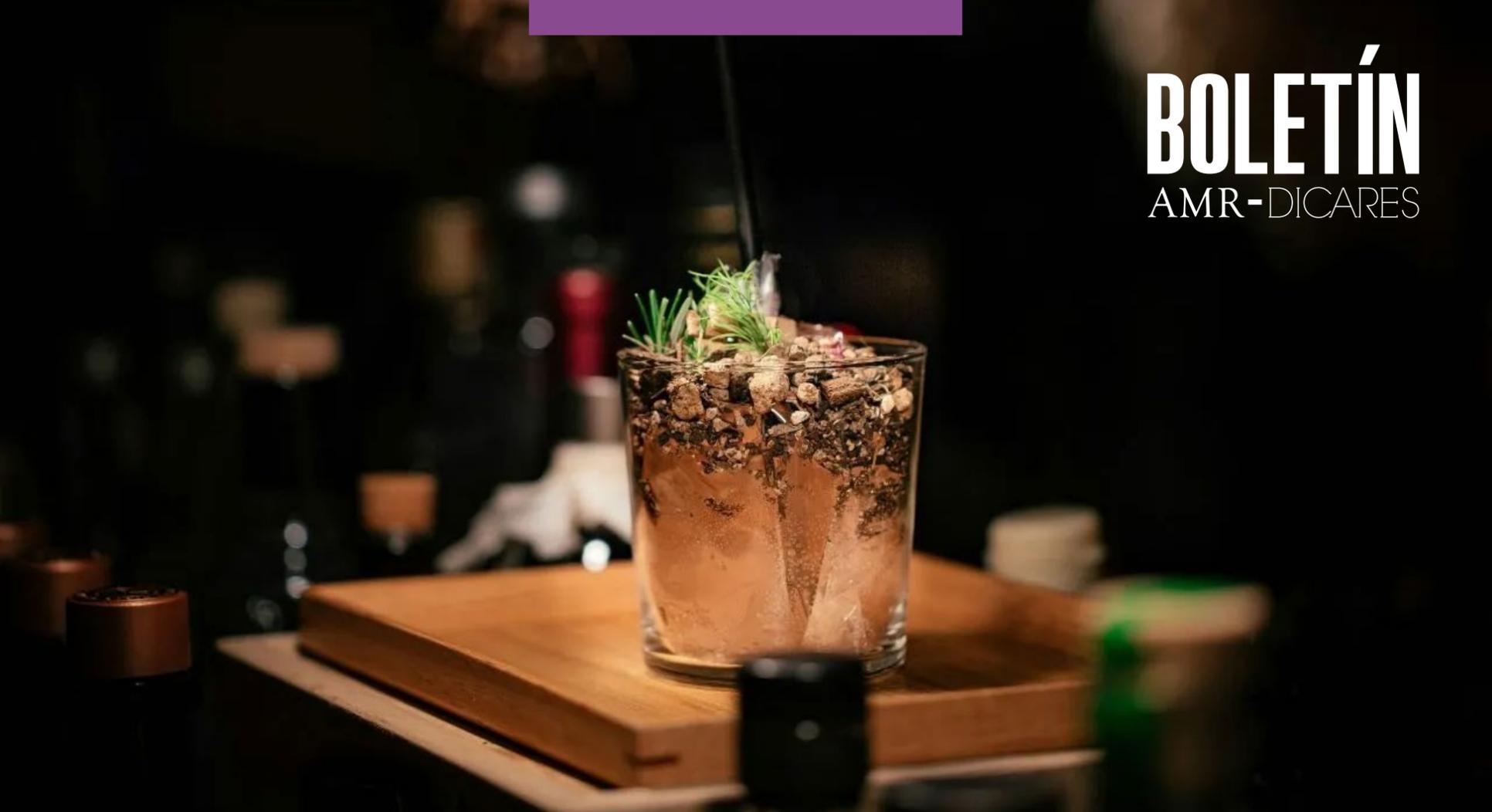
en solo 5 minutos



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

El futuro de la industria se encuentra en manos de quienes apuestan por crear nuevas experiencias e ir más allá de las típicas combinaciones.

Ya desde 2024, en México fuimos testigos de una acelerada transformación en el mundo de los bares y la coctelería. La Ciudad de México no solo experimentó una ola de aperturas de *cocktail bars*, sino que los *all-day drinking*, los *wine bars* y los *cafecitos con onda* se multiplicaron por doquier, trayendo consigo cambios importantes en la escena líquida de la capital que, poco a poco, veremos permear hacia otras ciudades.

Además, es justo reconocer que, con **Handshake Speakeasy** conquistando el primer puesto de la prestigiosa lista **The World's 50 Best Bars**, las miradas del mundo entero se volcaron hacia nuestro país, impulsando aún más el desarrollo de nuevas propuestas, derivadas tanto en menús innovadores como en nuevos establecimientos con ofertas únicas.

5 TENDENCIAS EN COCTELERÍA, ¿HACIA DÓNDE VAMOS ESTE 2025?

Si bien, 2024 fue un año maravilloso para la industria en México, ¿hacia dónde nos moveremos durante 2025?

1. Baja graduación alcohólica

Quienes buscábamos opciones *low-proof*, por mucho tiempo tuvimos que conformarnos con mezclas de jugos de frutas, a manera de *mocktails*. Sin embargo, el auge en la demanda de bebidas con poco o nulo contenido alcohólico, derivado de los patrones de consumo de las nuevas generaciones, ha llevado a una evolución: los *mocktails* ahora se convierten en bebidas tan complejas como el a más sofisticado.

Además, incluso dentro de la coctelería tradicional, cada vez más, los ingredientes juegan un papel más importante que el destilado mismo en la construcción de cada trago, privilegiando la gama de sabores por encima del alcohol. En este rubro veremos de manera frecuente incorporaciones como vinos de Jerez, licores de hierbas y frutas, cordiales, infusiones, y mucho más, dentro de nuestros cócteles preferidos.





2. La cocina y sus técnicas se cuelan en la barra

La línea entre la barra y la cocina cada vez es más difusa. Los *bartenders* emplean nuevas técnicas e ingredientes para enriquecer la experiencia sensorial de cada cóctel, ya sea añadiendo texturas, puliendo la percepción visual, elevando determinados sabores o creando capas de complejidad; aunque muchas de estas técnicas han pertenecido a la cocina desde siempre. Tal vez te parezca familiar haber leído en la carta de tu bar de confianza alguna técnica como el *fat washing*, la clarificación, alguna reducción, gelificación, encurtido, espuma o aire.

Otro factor donde la cocina se vincula con la coctelería es en la construcción de las garnituras. “Colocar un ramillete de hierbabuena medio marchita para adornar un cóctel quedó atrás. El *garnish* es un elemento más que suma a la experiencia sensorial del cóctel. En lo personal, me gusta trabajar con un *pastry chef* para diseñar un elemento que complemente la parte líquida de mis cócteles y maximice la experiencia añadiendo otro tipo de texturas y detonando más sabor”, explica Tito Pin Pérez, Mixólogo del Año por la Guía México Gastronómico 2024.

“Colocar un ramillete de hierbabuena medio marchita para adornar un cóctel quedó atrás. El *garnish* es un elemento más que suma a la experiencia sensorial del cóctel...”- Tito Pin Pérez, Mixólogo del Año por la Guía México Gastronómico 2024.

Por otro lado, los bares están incorporando programas de alimentos cada vez más sofisticados, diseñados para estar a la altura de la calidad de su coctelería. Estas propuestas, desarrolladas

en colaboración con reconocidos chefs, buscan enriquecer la experiencia gastronómica de los clientes. Un ejemplo destacado es el de Handshake Speakeasy, quienes, según cuenta Rodrigo Urraca, “queríamos que la cocina estuviera a la altura de las bebidas, por eso pedimos ayuda de Fernando Martínez Zavala de Migrante con quien ya habíamos trabajado en ocasiones anteriores y somos fans de su comida, él es experto en comida, en conjunto desarrollamos un menú que fuera más allá del *finger food* para que la gente tuviera una gran experiencia”.

3. Lo local, lo auténtico, lo real

El redescubrimiento de los destilados y licores mexicanos ha marcado un fuerte patriotismo en la coctelería. El tequila y el mezcal han abierto camino a otras bebidas antes relegadas al consumo regional, tales como el sotol, la raicilla, la charanda, el bacanora o incluso el pulque y el tepache, y que ahora vemos como protagonistas de las barras. Esto no sólo genera nuevas ocasiones de consumo, sino un nuevo discurso y percepción de la coctelería contemporánea mexicana a nivel mundial.

De igual forma, los ingredientes con historia, es decir, aquellos con un origen único o que se vincula a comunidades específicas, están siendo muy valorados e incorporados en la coctelería. Por ejemplo, las mieles meliponas, las hierbas y raíces recolectadas de forma sustentable o las frutas endémicas y de temporada. Un claro ejemplo de ello es el menú de Bekeb en San Miguel de Allende que lleva por nombre México Ancestral. Esto no solo aporta autenticidad sino también puede significar un trabajo hacia la sostenibilidad.



4. Experiencia personalizada y de conexión

En 2025, los comensales no buscarán experiencias masivas o altamente replicables, en su lugar, optarán por experiencias que resulten entrañables y memorables. Los menús efímeros o diseñados por temporada, se convertirán en una tendencia importante, donde los *bartenders* desarrollarán propuestas exclusivas, pero sin dejar de lado las cartas tradicionales que mantendrán secciones dedicadas a los clásicos del lugar con los que han construido su reputación, como el salón de la fama de Baltra Bar.

Este equilibrio entre innovación y familiaridad será un factor clave en atraer y, al mismo tiempo, fidelizar a los comensales. Mientras que los curiosos y aventureros saciarán su sed de cosas nuevas, los cócteles insignia mantendrán cautivos a los comensales de toda la vida, que buscan confort y nostalgia en “lo de siempre”.

La posibilidad de conocer la historia detrás del bar, a sus *bartenders* y a sus propietarios le dará un sentido mucho más humano a la experiencia, permitiendo al comensal conectar de manera más profunda y vincularse de forma emocional con el establecimiento; como ejemplo destaca Bar Mauro, que se inspira en la historia del abuelo de los hermanos Nava al frente del bar. La personalización también será muy evidente en la calidad de la atención al cliente, con preparaciones que responderán a los gustos y necesidades de cada individuo.

5. Los clásicos jamás morirán

La reinterpretación de los cócteles clásicos como el Negroni, el Old Fashioned o el Martini será una constante en las cartas de bar. Café de Nadie, por ejemplo, tiene en carta una serie de Martinis con encurtidos provenientes de Arca Tierra que hace un *twist* maravilloso a este clásico. No obstante, para quienes aprecian la elegancia de lo atemporal será muy importante la excelente ejecución de estos cócteles, el redescubrimiento de clásicos olvidados y el engrandecimiento de recetas previamente glorificadas a través de destilados premium que enaltecen su calidad.

Sin lugar a dudas, el futuro de la industria se encuentra en manos de quienes apuestan por crear nuevas experiencias para sus comensales e ir más allá de las típicas combinaciones contando historias a través de sus tragos. Aquí la pregunta es: ¿qué sorpresas nos esperan al sentarnos a descubrir el siguiente bar?



FUENTE: Food & Wine en Español

INICIO





Industria

La alta rotación en el sector gastronómico, con cifras que superan el 75% anual, pone en riesgo uno de los activos más valiosos de un restaurante: la calidad del servicio.

Cuando los equipos cambian constantemente, se pierde consistencia, lo que afecta la experiencia del cliente y la reputación del negocio.

Para los dueños de restaurantes, garantizar un servicio excepcional en un entorno de cambios constantes requiere estrategias bien definidas y centradas en el equipo. Aquí te contamos cómo lograrlo.

toteat

CÓMO MANTENER UN SERVICIO EXCEPCIONAL EN TIEMPOS DE ALTA ROTACIÓN DE EMPLEADOS

1. Capacita desde el primer día

El servicio comienza con la preparación del equipo. Cada nuevo empleado debe entender los estándares y la esencia de tu restaurante desde el inicio.

- Implementa programas de **inducción detallados** para transmitir las expectativas del servicio y los valores del negocio.
- Refuerza las habilidades críticas del personal, desde el manejo de mesas múltiples hasta la comunicación efectiva con los clientes.

La capacitación continua no solo asegura un servicio consistente, sino que también genera confianza y orgullo en el equipo.





2. Mantén procesos claros y ágiles

La rotación puede generar caos si los procesos no están estandarizados.

- Documenta y comunica los procedimientos de atención al cliente, tiempos de servicio y manejo de situaciones comunes.
- Utiliza tecnología como **Toteat** para optimizar tareas como la asignación de mesas, la toma de pedidos y el seguimiento de comandas.

Cuando el personal tiene acceso a herramientas claras y eficientes, el servicio se mantiene sólido, incluso durante los períodos de transición.

3. Alivia la carga operativa con tecnología

El estrés de un equipo sobrecargado afecta directamente la experiencia del cliente. Aquí es donde la tecnología marca la diferencia.

- **Sistemas de gestión integrados:** Por ejemplo, **Toteat** simplifica la operación diaria, desde la reserva hasta el pago.
- **Gestión de mesas y pedidos optimizada:** Menos tiempo en tareas operativas significa más tiempo para enfocarse en el cliente.

Un equipo menos estresado puede ofrecer un servicio más atento y personalizado.

4. Reconoce y valora el esfuerzo del equipo

El personal motivado es la clave para un servicio impecable.

- Reconoce el buen desempeño con incentivos

inmediatos, como turnos flexibles o bonos por alcanzar metas de servicio.

- Organiza reuniones regulares para celebrar logros y abordar desafíos en equipo.

Los empleados que se sienten valorados están más dispuestos a dar lo mejor de sí, lo que impacta directamente en la experiencia del cliente.

5. Escucha a tu equipo y resuelve con rapidez

Un servicio excepcional comienza con un equipo que se siente escuchado.

- Implementa reuniones breves para obtener retroalimentación sobre los desafíos en el servicio.
- Actúa rápido ante problemas operativos o de personal, mostrando que el bienestar del equipo es una prioridad.

El impacto de un servicio consistente

Mantener altos estándares de servicio, incluso en tiempos de alta rotación, puede ser la diferencia entre un cliente que regresa o uno que no. Restaurantes que invierten en su equipo y en procesos claros no solo mejoran la satisfacción del cliente, sino que también fortalecen su rentabilidad a largo plazo.

En **Toteat**, trabajamos contigo para garantizar que tu equipo tenga las herramientas y procesos necesarios para ofrecer un servicio impecable, siempre.

¿Listo para llevar tu restaurante al siguiente nivel?

FUENTE: Toteat

INICIO

Betty Crocker™

DIVIÉRTETE

Creando tus postres favoritos



Atrévete a probar el
NUEVO SABOR

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



INICIO





Eventos

Culinaria Mexicana y Despacho Gastronómico presentan Oficios Culinarios y la entrega de la Guía México Gastronómico #Los250mx en el "Fin de semana gastronómico 2025" del 24 al 28 de enero.

La magia, cultura y riqueza gastronómica de las ocho regiones de Oaxaca destacarán durante el "Fin de semana gastronómico 2025" con un programa de actividades para la sexta edición de Oficios Culinarios y la onceava entrega de la Guía México Gastronómico #Los250mx; Claudio Poblete, director general y Dulce Villaseñor, directora editorial de Culinaria Mexicana, expresaron que con este tipo de iniciativas buscan hacer comunidad y sumar, "enaltecer los talentos y sueños de quienes luchan, día con día, tras los fogones y en las salas de servicio.

LOS 250 GRANDES RESTAURANTES DE MÉXICO LLEGAN A OAXACA

Buscamos aplaudir con nombre y apellido a los cocineros, investigadores, periodistas, meseros, jefes de sala, sommeliers, restauranteros y a todos aquellos que respiran gastronomía, que viven de ella y la hacen también revivir. En Culinaria Mexicana contamos historias gastronómicas desde hace 17 años y es nuestro deseo que perduren en la memoria de un país cuya gastronomía es un tesoro invaluable, en constante evolución y Patrimonio Cultural de la Humanidad".

La gran Gala: 11 Años de #Los250mx

El "Fin de semana gastronómico 2025" culminará con la gran Gala de presentación de la Guía México Gastronómico #Los250mx que se servirá el 27 de enero por las 10 principales Maestras Cocineras Tradicionales del estado de Oaxaca. Ahí, los representantes de los 250 restaurantes galardonados subirán al escenario para recibir la placa que acredita su lugar en esta Guía.





En la Gala entregarán los 20 premios especiales de 2025, entre ellos, Chef del año, Chef revelación, Restaurante del año, y más de cinco categorías nuevas que muestran el crecimiento de la industria restaurantera en los últimos años. Como cada año, el Consejo Editorial de Votantes de Culinaria Mexicana conformado por 80 reconocidos representantes del medio gastronómico, periodístico, empresarial y el top 10 de sommeliers en México, seleccionó a los restaurantes.

Cabe destacar que la Guía no es un ranking, sino un listado en estricto orden alfabético donde se busca que los restaurantes incluidos innoven constantemente en la cocina, el servicio y en temas de desarrollo sostenible como el cuidado del medio ambiente, la equidad de género, la diversidad y la lucha por contribuir a sus comunidades. Por primera vez, los 32 estados de la República Mexicana tendrán presencia en esta celebración.

A partir del primero de febrero la Guía estará a la venta en librerías y tiendas departamentales de todo el país y por segundo año consecutivo contará con versiones impresas en español y en inglés; de forma digital para formatos como Kindle, a través de Amazon o bien con entrega física en todo el mundo a través del portal ellibrero.com

Medalla Ricardo Muñoz Zurita 2025

Durante la velada se otorgará la Medalla Ricardo Muñoz Zurita 2025, símbolo del compromiso de Culinaria Mexicana y el chef investigador Muñoz Zurita por reconocer a aquellos que difunden de manera incansable los baluartes culinarios de México. Los ganadores de este año son:

- Al mérito en educación gastronómica: Susana Trilling, Oaxaca

- Al mérito en promoción gastronómica: Roger Merlín Arango, Oaxaca
- Al mérito editorial, al maestro Claudio Sánchez Islas, Oaxaca

Entre los restaurantes que han figurado en la Guía México Gastronómico están Alfonsina de Elvira y Jorge León, Almoraduz de Quetzalcóatl Zurita y Shalhaly Macías, Ancestral Cocina Tradicional de Miguel Mijangos, Casa Oaxaca de Alejandro Ruiz, Criollo de Luis Arellano, La Olla de Pilar Cabrera, La Teca de Deyanira Aquino, Las Quince Letras de Celia Florián, Levadura de Olla de Thalia Barrios, Origen de Rodolfo Castellanos, Pitona de José Manuel Baños, Tierra del Sol de Olga Cabrera, Tlamanalli de Abigail Mendoza, XA' de Carlos Gaytán, XUVA' de Juan Aquino y Zandunga de Aurora Toledo.

El trabajo de Culinaria Mexicana y Despacho Gastronómico es impulsado y reconocido por marcas como Hachette Livre, Larousse Cocina, Audi de México, Estudio La Carmela, S. Pellegrino, Nespresso, USA Rice, US Meat, US Pork, US Beef, Hotel Grand Fiesta Americana Oaxaca; Asociación de Hoteles y Moteles de Oaxaca; H. Ayuntamiento del Municipio de Oaxaca de Juárez; BLN Brands (Torres Altaluz, Buffalo Trace, Casa Lumbre, Ron Flor de Caña, Louis Roederer); Ánfora, Ranieri, Bonna, Industria Mexicana de Coca-Cola, Open Table, Domecq, Grupo Alpha, Anchor, Grupo Modelo, Consejo Mexicano Vitivinícola, Casa Madero, L' Bistrot by Clinik, Sigma Alimentos, Totoaba Santomar, El Tequileño, COMEPESCA y Pesca con Futuro, organismo que impulsa el consumo de pescados y mariscos mexicanos.

Grand Hotel Fiesta Americana, sede del evento, se ubica frente al hermoso parque "El Llano" en el centro histórico de la ciudad de Oaxaca. Su imponente fachada invita a explorar su interior, mientras su patio principal cautiva la mirada de sus visitantes gracias a su arquitectura y diseño.

TEXTO: Azucena Suárez

INICIO





Responsabilidad Social

El pasado 4 de enero, el chef José Andrés recibió la Medalla Presidencial de la Libertad de manos del presidente Joe Biden en la Casa Blanca.

La labor altruista lo hizo acreedor sumándose a la lista de otras 18 personalidades que han recibido la condecoración, como Leo Messi, el cantante Bono o los actores Michael J. Fox y Denzel Washington.

La Medalla de la Libertad se entrega a personas “que han hecho contribuciones ejemplares a la prosperidad, los valores o la seguridad de Estados Unidos, la paz mundial u otros esfuerzos sociales, públicos o privados importantes”.

¿QUÉ ES LA MEDALLA DE LA LIBERTAD? CONDECORACIÓN QUE RECIBIÓ EL CHEF JOSÉ ANDRÉS

“Con su inigualable personalidad y corazón, José Andrés nos enseña que hay un sitio para todos en la mesa”, destacó el presidente Joe Biden al entregarle al chef español la medalla.

Horas después de la ceremonia, José Andrés publicó imágenes de la medalla acompañado de un texto en el que recordó su llegada a Estados Unidos hace más de treinta años.

“Los chefs como yo alimentamos a unos pocos, pero nuestro destino es alimentar a muchos. Ser un ejército de bondad donde un plato de comida se convierte en un plato de esperanza... una luz en tiempos oscuros. Juntos, podemos cambiar el mundo a través del poder de la comida”, se lee en la publicación.





¿QUÉ HIZO JOSÉ ANDRÉS?

José Ramón Andrés Puerta fue uno de los alumnos prodigio de la meca de la alta gastronomía, *El Bulli* de Ferrán Adriá. José Andrés había estado temporalmente en el epicentro del boom gastronómico, cuando empezó a convertirse en una profesión mediática y donde la alta cocina tomaba una gran relevancia mundial.

Con la mayoría de edad recién cumplida, realizó un viaje que cambiaría su vida por completo, Estados Unidos se convertiría en su nuevo hogar permanente. Trabajó en reconocidos restaurantes de Nueva York y Washington, siendo este último el lugar donde se instaló y vive actualmente.

En Estados Unidos no solo se dedicó a la administración de restaurantes, además de supervisar lugares de diferentes especialidades también se dedicó a la televisión. Colaboró con la Radio y Televisión Española y la CNN en varios programas de cocina y de estilo de vida. Ha estado en múltiples episodios colaborativos con personas del espectáculo. Inclusive estuvo como colaborador del *The Tonight Show* con Jimmy Fallon.

WORLD CENTRAL KITCHEN: COCINA Y SOLIDARIDAD

Probablemente su logro más grande hasta la fecha es la formación de la organización no gubernamental y sin fines de lucro, *World Central Kitchen*. Un proyecto creado en 2010 que aboga por la seguridad alimentaria de las personas.

Esto es, según el Comité de Seguridad Alimentaria Mundial de las Naciones Unidas, el acceso físico, social y económico de todas las personas en todo momento, a alimentos suficientes, seguros y nutritivos que cumplan nuestras preferencias alimentarias y necesidades dietéticas para llevar una vida activa y saludable.

World Central Kitchen es un proyecto creado para resolver esta problemática especialmente en casos de desastre natural. Una ONG que busca colaborar con el gremio de cocineros locales de las regiones afectadas. Con la intención de crear una sinergia que aporte soluciones al problema del hambre.

Ante el caos, el organismo del *World Central Kitchen* está dispuesto a proveer de comida a los damnificados y cumplir una de las necesidades básicas del ser humano. No olvidemos su relevante participación durante la pandemia por la COVID-19.

El equipo de WCK no solo presta sus servicios ante desastres naturales, sino que también colaboran en países inmiscuidos en guerras, como la situación actual en Gaza, donde han alimentado a miles de familias afectadas por el conflicto bélico.

El chef José Andrés junto con su proyecto se sumaron a la lista de personas que ayudaron a Acapulco después de que el huracán Otis impactara trágicamente las costas del estado de Guerrero.

FUENTE: Animal Gourmet

INICIO





Variedad zwantástica
**CON EL MEJOR SABOR PARA
TUS PLATILLOS!**



Calidad premium

INICIO





La crisis del cacao amenaza con transformar para siempre la industria chocolatera. Armando Muñoz y Lizbeth Hernández, dos actores clave del sector, cuentan cómo esta crisis, que parecía lejana, llegó más rápido de lo esperado.

El cacao, un ingrediente esencial en la historia gastronómica de México, atraviesa una de las crisis más graves que se recuerdan. Lo que se esperaba como una amenaza para el futuro, impulsada por la alteración de los ciclos climáticos (2024 fue el año más caluroso jamás registrado en el mundo), llegó antes de lo previsto.

Las cosechas de cacao en nuestro país han disminuido drásticamente (80%) debido a las sequías prolongadas, las lluvias intensas y enfermedades como la *moniliasis* del cacao, que afectaron a los cultivos de forma devastadora. Con una demanda global de cacao en aumento y una oferta que no alcanza a cubrirla, el precio del cacao ha subido exponencialmente, colocando a la industria frente a una encrucijada.

Gastronomía

EL CACAO ENFRENTA SU PEOR CRISIS EN 50 AÑOS A CAUSA DEL CAMBIO CLIMÁTICO

De acuerdo con la Organización Internacional del Cacao (ICCO), la producción mundial de cacao disminuyó 11% en la temporada 2023/2024, lo que representa un déficit de 374,000 toneladas, una situación que no se había vivido en más de 50 años. Este fenómeno global está afectando fuertemente a los productores mexicanos, quienes enfrentan sequías extremas e inundaciones repentinas, alterando su capacidad de producción y elevando los precios de este superalimento.

Este problema tiene un impacto profundo no solo en los productores, sino en todos los eslabones de la cadena, desde los agricultores hasta los chocolateros y consumidores. En México, donde el cacao tiene raíces profundas en las civilizaciones prehispánicas, la crisis no solo afecta la economía, sino también la identidad cultural. En este contexto, dos figuras del mundo chocolatero mexicano, Armando Muñoz Vasconcelos, fundador del DRUPA Museo Interactivo del Chocolate, y Lizbeth Hernández Torres, maestra chocolatera, nos ofrecen su perspectiva sobre este momento tan complejo.





La llegada precipitada de la crisis

Cuando Armando Muñoz habla sobre la crisis del cacao, lo hace con una mezcla de resignación y determinación. “Este tema nos agarró como un golpe directo. Sabíamos que iba a llegar, pero pensábamos que sería en unos 10 o 15 años, ya está aquí y muy probablemente sea irreversible”, comenta. En su opinión, el cambio climático ha acelerado un proceso que los productores conocían, pero nunca imaginaron que se daría con tal rapidez. En lugar de ser una preocupación a largo plazo, la crisis se presentó de forma repentina, alterando las cosechas, la producción y el mercado de manera dramática.

Lizbeth Hernández, por su parte, explica cómo el cacao mexicano ha sido golpeado por fenómenos climáticos extremos, como las sequías prolongadas seguidas de lluvias intensas. “Los sembradíos de cacao, que dependen de las lluvias, se han visto muy afectados. Si las sequías son demasiado largas, las plantas no se hidratan bien. Y cuando llueve en exceso, los cultivos se inundan, lo que hace que se pierdan”, explica. Esta variabilidad climática ha impactado las cosechas, con pérdidas que rondan entre el 65 y el 80% en algunas regiones productoras de cacao.

La enfermedad que empeora la situación

El cacao no solo se enfrenta a la variabilidad climática; también lucha contra una enfermedad antigua y difícil de controlar: la *moniliasis* del cacao. Esta enfermedad causada por un hongo, afecta las mazorcas y ha sido particularmente destructiva cuando las lluvias intensas favorecen su propagación. Muñoz Vasconcelos explica: “La *moniliasis* del cacao, con la humedad excesiva, se ha vuelto un problema recurrente que muchos productores no han logrado controlar”. Los efectos de esta enfermedad, junto con el cambio climático, han reducido drásticamente la producción, lo que genera un aumento de precios a nivel mundial.

El desabasto y los precios récord

Las consecuencias de esta crisis ya son palpables en los mercados. El precio del cacao ha subido de manera vertiginosa, pasando de los 60-80 pesos por kilo a entre 220 y 250 pesos en la actualidad. Para la industria chocolatera, esto es un gran golpe. La escasez de cacao ha generado un desequilibrio entre oferta y demanda, lo que ha obligado a los chocolateros a tomar decisiones difíciles. Armando Muñoz menciona que los precios récord no solo afectan a los productores, sino que repercuten en todos los eslabones de la cadena de valor. “Hay una demanda tremenda y poca oferta. Las industrias enfrentan una disyuntiva: o bajan el contenido de cacao en sus productos o recurren a sucedáneos como las mantecas vegetales y los sabores artificiales”, explica.





Este aumento de precios y la falta de acceso al cacao pone en peligro la producción de chocolates de alta calidad, especialmente aquellos con un porcentaje elevado de cacao. Lizbeth Hernández reconoce que es probable que, en un futuro cercano, el cacao puro sea un lujo al que pocos puedan acceder. *“Comer una barra con 70% de cacao será un lujo dentro de 10 años”*, predice. Para muchos chocolateros, esta crisis ya ha alterado su visión de la industria, haciendo que los costos de producción sean más elevados y poniendo en riesgo la viabilidad de las pequeñas empresas chocolateras.

Desde el lado más amable, tanto Armando Muñoz como Lizbeth Hernández coinciden en que esta crisis podría ser una oportunidad para darle al cacao mexicano el lugar que merece en el mercado nacional. *“El cacao mexicano tiene una historia milenaria y debe ser valorado como el superalimento que es. Los consumidores deben aprender a reconocerlo y valorar el trabajo que hay detrás de cada semilla”*, señala Lizbeth.

El futuro del cacao mexicano

Para los chocolateros mexicanos, esta crisis no es solo una preocupación económica, sino una llamada de atención. A pesar de la adversidad, Armando Muñoz se muestra optimista sobre el futuro del cacao en México, pero reconoce que será necesario un esfuerzo conjunto entre productores, consumidores y autoridades para que el cacao recupere su valor. *“No solo es un ingrediente cultural, también un producto económico clave. Si los mexicanos consumen más cacao de calidad, apoyarán a toda la cadena productiva”*, afirma.

Lizbeth Hernández comparte esta visión y añade que, para superar la crisis, es fundamental que los consumidores entiendan que *“cuando se consuma una barra de chocolate, se busque que tenga un alto porcentaje de cacao y, mejor aún, que sea cacao mexicano. Esto ayudará a que la cadena se mantenga viva”*, concluye.

FUENTE: Bistronomie · El Economista

INICIO



Capital Humano

Las empresas pueden realizar algunas reuniones con todos los trabajadores, para hablar sobre qué viene al regreso y no tomarlos por sorpresa.

El regreso al trabajo después de algunos días de descanso como la temporada decembrina, Semana Santa o el verano, son pesados para algunos los trabajadores, ya que retomar los pendientes después de la desconexión siempre cuesta más.

Normalmente los colaboradores retornan cansados de las fiestas, desvelados o mal alimentados, por lo que regresar y dar el 100% en el trabajo es más complicado de lo que se puede imaginar. En ese sentido, es importante contar con una estrategia para retomar las actividades.

¡OTRA VEZ A LA OFICINA! CONSEJOS PARA RETOMAR LA RUTINA LUEGO DE UNAS VACACIONES

“Hay tres cosas clave como empresa: uno, tiene que ver con la planificación en general de la estrategia de regreso, que exista un plan de reincorporación, y esto implica cosas simples como comunicación, que tengamos la información necesaria preparada para poder informar sobre fechas clave, necesidades, estrategias, etcétera”, indica Alex Ureña, director de Innovación y cofundador en Evolutive Agency.

El experto indica que, si un jefe o encargado ofrece y manda un mensaje de bienvenida a los trabajadores, puede ser una buena idea, ya que todo el tema de comunicación es totalmente importante.





“Otra cosa que pueden hacer las empresas tiene que ver con esta famosa cultura del bienestar, no importa si tienes una operación de fábrica, el promover momentos de salud es adecuado; venimos enfiestados, de repente con una dieta no tan positiva durante un mes al menos, entonces es bueno poner un programa de cuidado”, comenta.

Nefris Ventura, CEO de la firma Más Humanos, señala que las empresas deben ofrecer actividades, como gestos que acompañen a la colectividad para que las personas no extrañen la desconexión, y se enfoquen en un propósito mediante la contención y el apoyo.

“Qué pasa cuando las personas regresamos de un periodo de descanso, por ejemplo, de dos semanas, prácticamente es como: ‘tengo que volver únicamente a desarrollar una parte de mí, y la otra se queda guardada’, de alguna manera lo interrumpo, es decir, cuidar en el grado necesario la parte de la independencia de la persona y la interdependencia”.

Algunas medidas, ejemplifica la experta, incluyen realizar reuniones con los trabajadores para hablar sobre qué viene al regreso como equipo de trabajo, lo anterior con el objetivo de ofrecer solidez y tranquilidad a los colaboradores.

“Porque luego cometemos el error de, alguien ya regresó de vacaciones y como la maquinita, eres la parte independiente y quién sabe cómo te fue. Los líderes son un factor clave, es cómo dar esta conexión nuevamente humana, que las personas sepan que pueden contar profundamente con la conexión”, indica.

Alex Ureña expone que revitalizar el espacio de trabajo es una idea positiva, ya que, al renovar, generar motivación, propiciar un ambiente más fresco, alguna acción que eleve el ánimo, puede ser una gran idea en las compañías.

“Creo que lo que no hay que hacer es tratar de correr, tratar de ir y acelerar cosas que no están claras, básicamente tiene que ver con avanzar sin haber priorizado antes. Entonces creo que el realinear a dónde vamos es fundamental. Y otra cosa que creo que no hay que hacer es, olvidarnos de que la gente necesita un proceso de transición, y ese proceso puede ser una semana, pero, sí es necesario”, afirma.

Nefris Ventura agrega que una de las cosas que las empresas deben hacer al regreso de las vacaciones de los colaboradores es dar un tiempo para que las personas empiecen a conectarse poco a poco.

“Porque queremos llenar la agenda al 200%, es ir de a poco en algún momento. Yo creo que el regreso debería de ser así: primeramente, sondear cómo está la persona, hasta incluso preguntar. Porque muchos dicen, no me pude cambiar de trabajo, ya no me gusta, ya no me siento bien, etcétera, sondear y atrevernos a hablar de estas conversaciones incómodas como jefes como o líderes de equipos”, apunta.

Situaciones como las multitareas laborales, la sobrecarga cognitiva, el estrés, la ansiedad entre otros, actualmente la padecen millones de trabajadores y aumenta en los centros de trabajo, lo anterior sumado a temas económicos, cierre de año e inicio de otro, afectan a los colaboradores, sobre todo al regresar de las vacaciones.





Tomar medidas al regreso, la corresponsabilidad

Un trabajador que está a punto de regresar de un periodo de descanso también puede hacer más fácil la reincorporación a la jornada laboral.

En ese sentido Alex Ureña recomienda que los colaboradores planifiquen la semana antes de su regreso, revisando pendientes, correos, mensajes, entre otros más.

“Si lo planificaron desde antes, es ir ajustando el horario de sueño, eso es algo simple, pero de repente ya nos acostumbramos a acostarnos tarde y a levantarnos tarde, entonces tener un par de días al menos antes para ajustar el horario. He visto que gente que

hace home office ordena el espacio de trabajo, el simple hecho de dónde están mis cosas, quitar archivos, dedicar un rato a personalizar el área de trabajo, eliminar el desorden, renovar, puede ser una gran idea”, comenta.

Nefris Ventura destaca que un colaborador puede iniciar a buscar sus líneas de fuga, *“este equilibrio entre tu independencia como ser humano y como un ser profesional, es decir, cómo vas alimentando en el día a día, porque eso es responsabilidad de cada uno de nosotros”.*

“No cometer el error individualmente de decir ‘ah, ya tengo que regresar al trabajo’ y aislarnos, al contrario, buscar siempre esa red de apoyo que tenemos, y si no construirla, y empezar siempre con aquello que te gusta”, dice la experta.

FUENTE: El Economista

INICIO



**¡CONVIVE CON
TUS HIJOS
Y REALICEN
ACTIVIDADES
JUNTOS!**

NO ESTÁ 
Chido

**QUE BEBAN ALCOHOL
SIENDO MENORES DE EDAD**

INFÓRMATE AQUÍ



Consejo de la Comunicación
Voz de las Empresas

INICIO

