



## Jurídico

INICIATIVA EN EL CONGRESO DE LA UNIÓN SOBRE LA IGUALDAD SALARIAL DE GÉNERO [LEER MÁS](#)



## Economía

INFLACIÓN EN MÉXICO SE UBICARÁ EN EL RANGO DE BANCO DE MÉXICO, PREVEN ANALISTAS [LEER MÁS](#)



## Eventos

LOS MEJORES PLANES PARA CELEBRAR EL AÑO NUEVO CHINO EN CDMX [LEER MÁS](#)



## Industria

LA INDUSTRIA RESTAURANTERA CRECERÁ 6% EN 2025: CANIRAC [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 para fines informativos y de comparación a partir de \$100 pesos (límite pesos COT 200 mxn) GAT nominal de 10.52% anual antes de impuestos. GAT real de 6.51%. La GAT real es el rendimiento que obtendrá después de descontar la inflación ordinaria. 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](http://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 PAB hasta por 400 mil UDIS por persona, por banco. Para mayor información consulta la página [www.pab.org.mx](http://www.pab.org.mx). La marca MIFEL es una marca registrada propiedad de GRUPO FINANCIERO MIFEL, S.A. DE CV.



## Industria

CÓMO ATRAER NUEVAS GENERACIONES SIN PERDER A TUS COMENSALES MÁS FIELES [LEER MÁS](#)



## Vino

VINO MEXICANO 2025: UNA COPA DE HISTORIA, CALIDAD Y ACCESIBILIDAD [LEER MÁS](#)



## Gastronomía

LA FRASE "BUEN PROVECHO" ES UNA FALTA DE RESPETO EN ALGUNOS PAÍSES Y ESTA ES LA RAZÓN [LEER MÁS](#)



## Gastronomía

¿QUÉ ES EL CASABE DE YUCA? ASÍ SE PREPARA ESTE PLATILLO [LEER MÁS](#)

**toteat** software para restaurantes **El sistema que lo hace todo:** Acorta las filas, evita errores y reduce los costos operativos. [Ver más](#)





AMR

ASOCIACIÓN MEXICANA  
DE RESTAURANTES, A.C.  
DESDE 1948

ÚNETE  
*a la*  
AMR



[amr.org.mx](http://amr.org.mx)

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

**INICIO**





## Jurídico

*En las Cámaras de Senadores y Diputados existen diferentes propuestas formuladas por los Partidos Políticos, MORENA, PAN y MC enfocados a cerrar la brecha de remuneración entre mujeres y hombres, cuyo interés es propio de la Presidenta de México, y así erradicar la desigualdad en el pago de remuneraciones entre mujeres y hombres.*

## **INICIATIVA EN EL CONGRESO DE LA UNIÓN SOBRE LA IGUALDAD SALARIAL DE GÉNERO**

En los puntos de las propuestas impulsadas se encuentra:

- Prohibir salarios desiguales no justificados, que se contiene en la mayoría de las propuestas planteadas para evitar una inequidad salarial sin justificación y reforzar la obligación de los patrones de ofrecer un salario igual por un trabajo igual, sin distinción de género.
- Contar con un protocolo para reducir y erradicar la brecha salarial de género.
- Prohibir a los empleadores preguntar o investigar sobre el historial salarial de las personas candidatas a una vacante.





- Que las personas afectadas por compensaciones discriminatorias puedan demandar la reparación del daño, en este caso, el pago de las contraprestaciones diferenciadas hasta por dos años anteriores a la presentación de una demanda.

- Establecer mecanismos de transparencia salarial para evitar prácticas desiguales en las remuneraciones, y que las empresas con más de 100 trabajadores publiquen en sus instalaciones informes semestrales que incluyan los sueldos de manera anónima.

- Transparentar los sueldos por género, garantizando el acceso a los trabajadores a la información sobre las remuneraciones y prestaciones con apego a la regulación de protección de datos personales.

- Sistema Público e Inspecciones a los Centros de Trabajo a cargo de la Secretaría del Trabajo y Previsión Social, monitoreando las prácticas discriminatorias en el salario o en las condiciones laborales en contra de las mujeres trabajadoras.

- Multas por brecha salarial de género, que van desde 250 a 500 veces el valor de la UMA para las empresas que mantengan o provoquen la desigualdad en las percepciones.

FUENTE: Jurídico AMR

INICIO



## Economía

*Estiman que el índice nacional de precios al consumidor se ubicará en 3.78% en la primera quincena de enero.*

# INFLACIÓN EN MÉXICO SE UBICARÁ EN EL RANGO DE BANCO DE MÉXICO, PREVÉN ANALISTAS

La inflación general de México habría disminuido en la primera quincena de enero a su nivel más bajo en cuatro años, ubicándose dentro del rango objetivo del banco central, mostró el miércoles un sondeo de Reuters, respaldando la perspectiva de que el banco central seguirá recortando la tasa clave de interés.

La mediana de las proyecciones de 13 participantes arrojó una tasa anual de 3.78% para el Índice Nacional de Precios al Consumidor (INPC), en lo que sería su quinta quincena consecutiva en declive. En 2022 tocó un récord máximo en más de dos décadas del 8.77%.

Para la inflación subyacente, un mejor parámetro para medir la trayectoria de los precios porque elimina productos de alta volatilidad, las estimaciones indican que habría descendido a 3.68%, luego de haber repuntado en las dos quincenas anteriores.

El Banco de México (Banxico), que tiene una meta de inflación de 3% +/- un punto porcentual, rebajó a mediados de diciembre la tasa de fondeo en 25 puntos base por quinta vez en 2024 -para llevarla a 10%- y adelantó que podría seguir reduciendo el costo de los créditos a lo largo de este año, incluso con recortes de mayor magnitud.

En una entrevista con Reuters, el subgobernador Jonathan Heath dijo en ese momento que la junta de gobierno del banco central podría discutir una baja de hasta 50 puntos base en su primera decisión del año programada para el 6 de febrero.

No obstante, el funcionario reconoció esta semana que el escenario que está por materializarse es muy diferente al que se estaba contemplando debido a las políticas que podría tomar el presidente de Estados Unidos, Donald Trump, tras su asunción el lunes.

Aun así, una encuesta entre especialistas económicos divulgada por Citi esta semana mostró que, si bien el consenso anticipa para febrero un recorte de 25 puntos base, gran parte del mercado prevé uno de medio punto porcentual.

Sólo en la primera mitad de enero, los precios al consumidor habrían aumentado 0.29% según la encuesta, mientras que para el índice subyacente la mediana de las proyecciones arrojó 0.23%.

El Instituto Nacional de Estadística y Geografía (Inegi) divulgará el jueves el comportamiento del índice de precios al consumidor durante los primeros 15 días de enero.

FUENTE: Expansión

INICIO



# Mifel el banco que te paga por ahorrar:

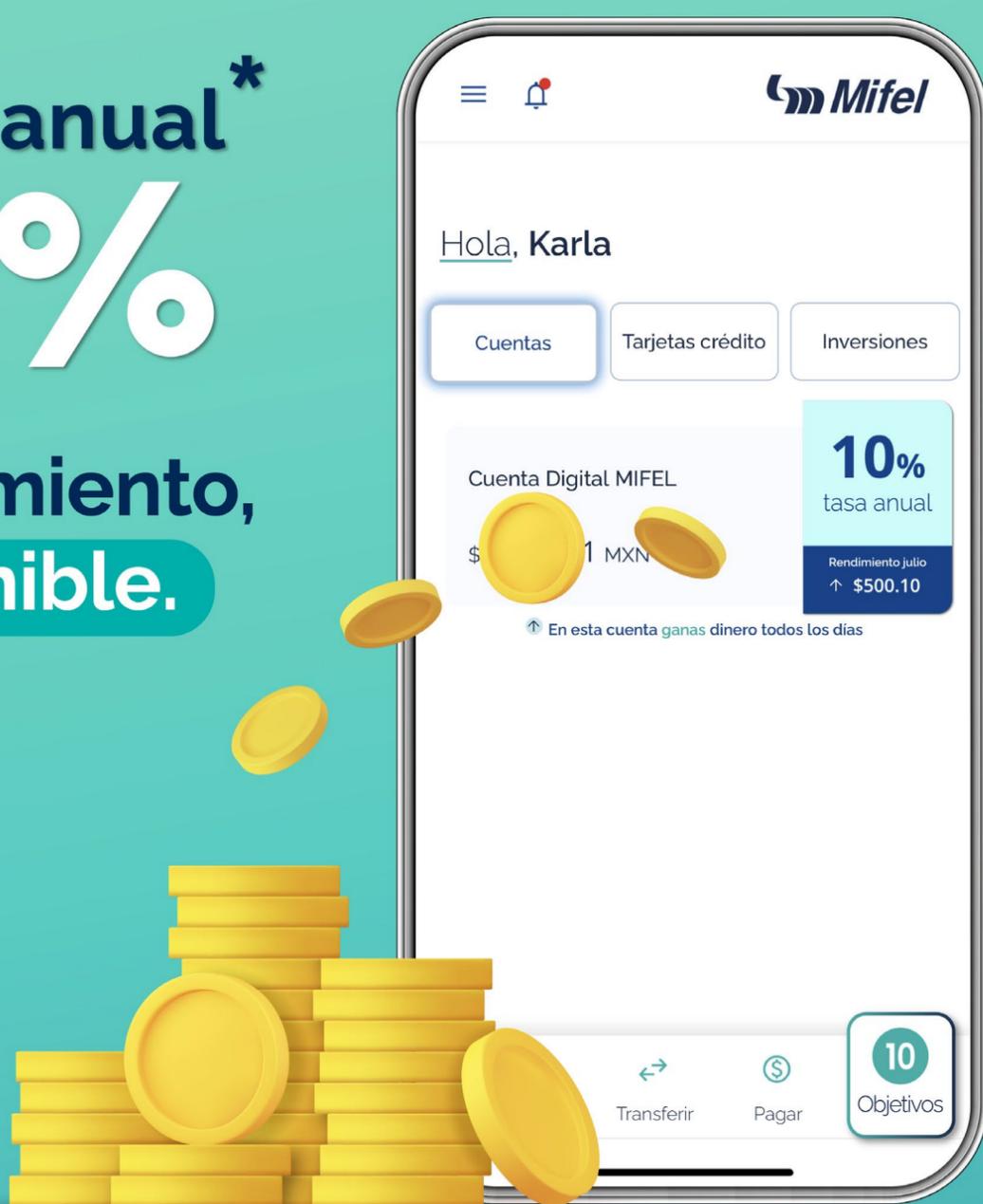
# 10% anual\*

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](http://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](http://www.ipab.org.mx). La marca MIFEL es una marca registrada propiedad de GRUPO FINANCIERO MIFEL S.A. DE C.V.

INICIO





## Eventos

*¡Todo listo para celebrar el Año Nuevo Chino! Este 29 de enero, muchos países de Asia oriental le darán la bienvenida al Año de la Serpiente de Madera, una gran fiesta que se extiende hasta la Ciudad de México, donde se llevarán a cabo eventos, comidas, festivales y actividades llenas de color y tradición. Aquí una agenda con cinco planes para celebrar el Año Nuevo Chino en la ciudad.*

## LOS MEJORES PLANES PARA CELEBRAR EL AÑO NUEVO CHINO EN CDMX

El Año Nuevo Chino, a diferencia del año basado en el calendario gregoriano, de uso extendido en Occidente, se basa en el ciclo lunar. Por eso, su fecha de inicio cambia cada año, situándose a finales de enero y mediados de febrero. Además, cada año se relaciona con un animal y un elemento del zodiaco chino, siguiendo un ciclo de 60 años, ¡esta vez le damos la bienvenida al Año de la Serpiente de Madera!



## 6 PLANES PARA CELEBRAR EL AÑO NUEVO CHINO

Sin más preámbulo, aquí los mejores planes para celebrar el Año Nuevo Chino 2025 en Ciudad de México, ¡no dejes de reservar tu lugar y apartar la fecha!

### Festival en el Centro Nacional de las Artes

Para esta celebración, también se llevará a cabo la cuarta edición del Festival Cultural de Año Nuevo Chino en el Centro Nacional de las Artes. El sábado 25 de enero se realizarán las actividades que conforman este festival, el cual incluye talleres, conferencias, exposiciones y actividades deportivas, además de espectáculos donde se presentarán más de 15 artistas, comida y venta de artesanías típicas de China.

Este encuentro tiene el objetivo de promover el diálogo cultural entre México y China, además de brindar un espacio a toda la comunidad mexicana dedicada a la práctica de las artes marciales chinas, las danzas tradicionales, las artes visuales y la investigación académica relacionada con el país asiático.

**Cuándo:** Sábado 25 de enero  
**Dónde:** Av. Río Churubusco 79  
**Costo:** Entrada libre  
[cenart.gob.mx](http://cenart.gob.mx)

### Menú degustación en Somsaa

En Somsaa celebrarán el Año Nuevo Chino con un menú degustación cuidadosamente elaborado para celebrar los valores de prosperidad, salud y unión. Bajo decoraciones tradicionales que te transportarán a la cultura china, se servirán platillos que combinan ingredientes ancestrales con técnicas culinarias contemporáneas.

La experiencia comenzará con un coctel de té de crisantemo y bayas de goji, infusionado con bourbon. Seguirán los *dumplings* de pato, una sopa de pollo con ginseng y el clásico yusheng. Para el plato fuerte, habrá panceta de cerdo con hojas de mostaza encurtida y *ribeye chow*. El dulce final: pudín de mandarina con yuzu y *kumquat*.

**Cuándo:** Miércoles 29 de enero de 2025  
**Costo:** \$1,200 pesos por persona  
**Dónde:** Orizaba 219, Roma Norte  
[@somsaamx](https://www.instagram.com/somsaamx)





## Delicioso menú en Asian Bay

Otra forma de celebrar el Año Nuevo Chino en Ciudad de México es con el menú especial que servirán en Asian Bay, todo en el marco de un evento cultural y gastronómico donde también habrá danzas tradicionales y rituales para atraer buena suerte.

Entre los platillos que podrás disfrutar están los *dumplings* picantes de cerdo, lingotes fritos, rollitos primavera, pescado *tang*, pato Sichuán, camarones linterna, arroz frito con piña; y, para el postre, bao de Nutella. Todo en un ambiente que te transportará a la esencia de esta celebración milenaria.

**Cuándo:** 29 y 30 de enero  
**Dónde:** Tamaulipas 95, Condesa  
**Costo:** \$1,050 pesos por persona  
[@asianbay](#)

## Desfile en el Centro Histórico

Otro de los eventos ya tradicionales para celebrar el Año Nuevo Chino en Ciudad de México es el desfile organizado por el Museo Nacional de las Culturas del Mundo, donde paralelamente se realizan talleres, conferencias, visitas guiadas, muestras de artes marciales y otras sorpresas. En las calles del Centro Histórico verás desfilar dragones y leones al ritmo de la música tradicional de este país asiático.

**Cuándo:** Sábado 1 de febrero  
**Dónde:** Moneda 13, Centro Histórico  
**Costo:** Entrada libre  
[@mnculturasmundo](#)

## Menú tradicional del chef Wang Haidong

La Hacienda de los Morales festeja por primera vez el Festival de China como una forma de reforzar los lazos culturales entre el país asiático y el nuestro. Para ello, hicieron una alianza con

China Cultural Center, tras la cual el reconocido chef chino Wang Haidong fue invitado para compartir sus conocimientos culinarios. Así, el festival consta de un menú exclusivo del restaurante compuesto por 17 platillos que expresan una cocina milenaria.

*“Hemos traído los platos auténticos chinos, no son tropicalizados, y que son de diferentes provincias como Guangdong, Shandong o Zhejiang, y también de Pekín”,* cuenta el chef. Entre ellos están la ensalada de salmón fresco con pimienta Sichuan y hierbas aromáticas; y el bacalao plateado acompañado con panceta, *shiitake*, brotes de bambú y pasta de soya. ¿Se te antoja para celebrar la llegada del Año Nuevo Chino en CDMX? ¡No te lo pierdas!

**Cuándo:** disponible hasta el 28 de febrero.  
**Dónde:** Juan Vazquez de Mella 525, Polanco  
**Cheque promedio:** \$1,100 pesos  
[@hdlosmorales](#)

## Programa de actividades en el Barrio Chino

Finalmente, como cada año, el Barrio Chino de la Ciudad de México se convertirá en uno de los mejores sitios para celebrar el inicio de un nuevo ciclo. Repleto de decoraciones tradicionales y símbolos alusivos a la Serpiente de Madera, durante la fiesta del Año Nuevo Chino se vivirá un ambiente festivo familiar a través de actividades como la danza del león y del dragón, música tradicional, exhibiciones de artes marciales y degustación de comida típica en los restaurantes de la zona, donde también servirán menús especiales, artesanías y talleres.

**Dónde:** Barrio Chino, Centro Histórico  
**Costo:** Entrada libre  
[turismo.cdmx.gob.mx](#)

**¿Cuál de estos planes te convenció para celebrar a lo grande el Año Nuevo Chino en Ciudad de México?**

FUENTE: Food and Travel México

INICIO



## Industria

*La industria restaurantera en México proyecta un crecimiento del 5.5% al 6% en 2025, impulsada por el turismo gastronómico y la tecnología, pero enfrenta retos como la inseguridad y el aumento de costos operativos, según Canirac.*

La industria restaurantera en México enfrenta un 2025 con expectativas positivas, aunque no exenta de retos significativos. De acuerdo con Claudia Ramírez del Palacio, presidenta ejecutiva de la Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados (Canirac), se proyecta un crecimiento nacional del 5.5% al 6% en este sector. Este panorama refleja la fortaleza y adaptabilidad de los restauranteros mexicanos frente a un entorno económico y social en constante cambio.

## LA INDUSTRIA RESTAURANTERA CRECERÁ 6% EN 2025: CANIRAC

*“Las proyecciones para 2025 son alentadoras, pero es importante reconocer que nuestra industria debe mantenerse en constante adaptación frente a los cambios del entorno”, comentó Claudia Ramírez. Esta adaptación no solo está relacionada con los retos macroeconómicos, también con las condiciones locales que afectan el desempeño del sector.*

Por ejemplo, estados como Puebla, Querétaro, Veracruz, Mérida y Oaxaca han experimentado un auge gracias al turismo gastronómico, una tendencia que ha fortalecido la actividad restaurantera en esas regiones. “Al cierre de 2024, estos estados reportaron incrementos de actividad del 30% al 40%, en buena medida gracias a su capacidad para atraer a turistas nacionales e internacionales que buscan experiencias culinarias”, destacó Ramírez del Palacio. Además, la colaboración con plataformas digitales de reservación y delivery ha sido clave, duplicando el número de clientes en muchas de estas zonas.





Sin embargo, el panorama no es uniforme en todo el país. La inseguridad sigue siendo un obstáculo importante para el crecimiento en ciertas regiones. Estados como Tabasco y Sinaloa han sido los más afectados, con numerosos cierres de restaurantes debido a la violencia y a problemas relacionados con el cobro de derecho de piso. “El tema de seguridad ha impactado a muchos estados, obligando a algunos establecimientos a cerrar sus puertas. Es una situación que debemos atender de manera integral, en colaboración con las autoridades”, explicó la presidenta ejecutiva de Canirac. La cámara ha trabajado en capacitaciones junto con la Secretaría de Seguridad y Protección Ciudadana para orientar a los restauranteros sobre protocolos y estrategias de prevención.

A pesar de estos desafíos, la industria muestra una gran resiliencia. El sector ha sabido capitalizar oportunidades en regiones con un entorno más favorable, al tiempo que refuerza su preparación para enfrentar adversidades. La Canirac también

se ha enfocado en fomentar la innovación y el uso de tecnología como herramientas clave para fortalecer la competitividad. “El uso de plataformas tecnológicas, tanto para reservaciones como para delivery, se ha convertido en una estrategia esencial para aumentar ventas y optimizar la operación”, señaló Ramírez del Palacio, subrayando la importancia de estas herramientas en el crecimiento del sector.

Aunque el 2025 presenta desafíos importantes para la industria restaurantera, como la inseguridad y la inflación en algunos insumos, las expectativas de crecimiento se mantienen optimistas. La capacidad de adaptación, el apoyo de plataformas tecnológicas y la colaboración con el gobierno y las autoridades locales serán clave para aprovechar las oportunidades y superar los retos. “Estamos confiados en que estos niveles positivos de crecimiento se mantendrán, pero es fundamental estar atentos a las disposiciones legales y los cambios en el mediano y largo plazo”, concluyó la presidenta ejecutiva de Canirac.

FUENTE: Bistronomie · El Economista

INICIO



# El sistema que lo hace todo:

Acorta las filas, evita errores y reduce los costos operativos.



Interfaz intuitiva  
y fácil de usar



Atención rápida  
y sin errores



Integración con  
métodos de pago

Ver más

**toteat**

software para  
restaurantes

**INICIO**





Existen muchos tipos de clientes, están quienes han sido parte de tu viaje desde el primer día, fieles a tus sabores y experiencias; y están quienes buscan algo nuevo, fresco y emocionante. ¿Cómo lograr que ambas generaciones encuentren su lugar en tu restaurante?

Mientras que tus comensales más leales buscan consistencia, calidad y quizás, un ambiente familiar, las nuevas generaciones, como los millennials y la Generación Z, priorizan la innovación, la experiencia y la conexión digital.

El 75% de los millennials elige un restaurante basándose en recomendaciones en redes sociales, mientras que los clientes mayores valoran más la reputación y las recomendaciones boca a boca.

**Industria**

**toteat**

## CÓMO ATRAER NUEVAS GENERACIONES SIN PERDER A TUS COMENSALES MÁS FIELES

### Calidad: el pilar que nunca falla

Tus comensales de siempre regresan porque confían en ti. No sacrifiques la calidad que les enamoró, desde la preparación de platillos hasta el servicio al cliente. Mantén vivos esos clásicos del menú que son tu sello distintivo.

Un estudio reciente señala que el 68% de los comensales mayores de 45 años eligen un restaurante por la consistencia en la calidad de su comida y servicio.



## Un menú que hable a todos

La variedad en el menú no solo atrae a las nuevas generaciones, sino que también mantiene a tus clientes fieles interesados. Incluir opciones modernas como bowls saludables, alternativas veganas o platillos con ingredientes locales puede ser un gran acierto.

Si decides incorporar algo nuevo, hazlo con equilibrio. Por ejemplo, acompaña un menú de degustación innovador con un maridaje clásico que aprecien tus comensales de toda la vida.

## La tecnología como ventaja, no como barrera

Las nuevas generaciones valoran la rapidez y la simplicidad que ofrece la tecnología. Desde menús digitales hasta sistemas de pago sin contacto, estas herramientas pueden mejorar la experiencia sin dejar de lado a tus clientes más tradicionales.

Eso sí, ofrecer un servicio personalizado sigue siendo esencial para todos.

## Redes sociales: tu vitrina moderna

Hoy en día, estar presente en redes sociales no es opcional. Las nuevas generaciones buscan experiencias antes de vivirlas, y plataformas como Instagram o TikTok son el lugar perfecto para mostrar tu propuesta.

Comparte historias auténticas: resalta tus platillos estrella, tu equipo en acción y la esencia de tu restaurante. Esto no solo atraerá a nuevos clientes, sino que reforzará la conexión con quienes ya te conocen.

## Experiencias que dejan huella

Organiza eventos que generen conversación: noches temáticas, catas, música en vivo o talleres culinarios. Estas experiencias son atractivas para los jóvenes, y seguro que también ofrecen algo fresco para tus comensales habituales.

Un buen ejemplo es invitar a tus clientes más fieles a ser parte de las novedades, como probar un nuevo menú antes de lanzarlo oficialmente. Esto los hará sentir valorados y parte del cambio.

## Evoluciona respetando tu esencia

Adaptarse a los cambios no significa abandonar lo que te hace único. Se trata de encontrar ese punto medio donde la tradición y la innovación se encuentran. Así, tu restaurante será el lugar favorito tanto para los comensales que llevan años contigo como para las nuevas generaciones que buscan descubrirlo.

En Toteat, entendemos estos desafíos y estamos aquí para ayudarte a convertirlos en oportunidades.

¿Listo para conquistar a todos tus comensales?

FUENTE: Toteat

INICIO



## Vino

*¿Qué tan costoso será disfrutar de vino mexicano en 2025? Entre historia y cifras, exploramos cómo el vino nacional sigue ganando terreno.*

Calidad, volumen y diversificación son los pilares que, en 2025, permiten derribar el mito de que el vino mexicano es inaccesible. Con una oferta más variada y una producción creciente, los consumidores encontrarán una relación calidad-precio más competitiva que nunca.

## VINO MEXICANO 2025: UNA COPA DE HISTORIA, CALIDAD Y ACCESIBILIDAD

### Fervor por México

En las últimas dos décadas, el vino mexicano ha ido ganando protagonismo en las mesas del país. Según datos del Consejo Mexicano Vitivinícola, hace 20 años, sólo el 10 por ciento de las botellas abiertas en México eran nacionales. En 2025, esa cifra ha aumentado a 39 por ciento, es decir, 4 de cada 10 botellas son de terruños mexicanos.

Este aumento en la preferencia por el vino mexicano también ha impulsado el crecimiento del mapa vitivinícola, en 2024 se pudieron contabilizar 17 estados del país dedicando tierras al cultivo de vid, un cambio notable respecto a hace 10 años, cuando solo 6 estados estaban involucrados. La superficie dedicada a la producción de vino ha crecido un 40% en este tiempo, pasando de 6 mil 800 hectáreas en 2014 a 9 mil 430 en 2024.





El consumo de vino también ha crecido, pasando de 200 mililitros a 1.3 litros per cápita en menos de una década. Sin embargo, según el Consejo Mexicano Vitivinícola, el consumo se concentra en solo 8 millones de mexicanos, lo que sugiere un mercado con un gran potencial de expansión.

## Retos y oportunidades

A pesar de un crecimiento sin precedentes, la industria del vino mexicano se enfrentó a un importante desafío a finales de 2023, cuando la caída del dólar permitió la entrada de vinos extranjeros a precios muy bajos.

*“Durante el primer trimestre de 2024, el tipo de cambio -\$16.50 por dólar – afectó gravemente la competitividad de nuestros vinos, ya que los importados se vendían a precios más bajos, lo que desestabilizó el mercado. Los vinos que regularmente se vendían en \$200 llegaron hasta los \$160.*

*No es malo que haya vinos extranjeros en México ni que sean muy accesibles, pero esta situación desequilibró el mercado. Ya que el tipo de cambio se ajustó existe una competencia más sana y el vino mexicano se reposicionará con fuerza en 2025 y 2026”,* agrega Abedrop.

## Valor y calidad: la clave del éxito

Según Abedrop, tres factores clave permiten que el 79 por ciento del vino mexicano se venda por debajo de los \$500: la calidad, la diversificación de estilos y el aumento en el volumen de producción de las grandes bodegas.

*“Los productores mexicanos hemos entendido que hay un mercado en crecimiento, lo que nos permite ofrecer una mayor variedad y, al mismo tiempo, ajustar los precios para hacerlo más accesible. Aumentar la oferta también da pie a la diversificación, un vino con menos barrica cuesta menos que uno de larga guarda. Esto también influye en que podamos vender a mejores precios”.*

Además, las grandes bodegas han logrado reducir costos sin sacrificar calidad, permitiendo que más etiquetas se ofrezcan a precios competitivos.

*“Hemos cuidado la imagen del vino mexicano. Mandamos etiquetas a muchos concursos alrededor del mundo y siempre traemos medallas de oro, eso implica que nuestros vinos se pueden codear con el que sea en cualquier lado a pesar de que algunos vinos extranjeros sean muchos más caros, y el público ya se dio cuenta de eso”.*

## En números

- Uno de cada dos vinos vendidos en México se encuentran en el rango de precio de \$300 a \$500.
- El 25 por ciento de las ventas corresponden a vinos de menos de \$200.
- Sólo el 21 por ciento de los vinos mexicanos superan los \$500 en precio.

Con una oferta de calidad a precios más accesibles, el vino mexicano sigue conquistando corazones y copas. El 2025 promete ser un año clave para consolidar su presencia en el mercado, y los consumidores podrán disfrutar de un vino nacional que no solo es complejo y de gran calidad, también accesible.

FUENTE: Food & Wine en Español · Consejo Mexicano Vitivinícola

INICIO



EXPERTOS  
FOOD SERVICE

BUSCANOS EN:

You Tube

@HerdezFoodService

Ahí encontrarás, recetas,  
tips, novedades y

MÁS



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



INICIO





## Gastronomía

La frase "buen provecho" que solemos decir los mexicanos antes o después de haber comido para desear una buena digestión es algo que nos caracteriza, y que desde niños se nos inculcó como un buen modal. Sin embargo, alguna vez te has preguntado de dónde proviene esta frase y por qué realmente la decimos. Aquí te explico un poco del significado de "buen provecho".

## LA FRASE "BUEN PROVECHO" ES UNA FALTA DE RESPETO EN ALGUNOS PAÍSES Y ESTA ES LA RAZÓN

Aunque en México "buen provecho" lo relacionamos a algo positivo, se conoce que esta expresión era utilizada en la época romana por los Césares durante un Bacanal (fiesta en honor al dios Baco o Dionisio, en las que había banquetes y bebidas sin medida), en la cual cada vez que se decía "provecho", las personas debían vomitar para poder seguir comiendo.

En países como Uruguay o Argentina, la palabra tiene una connotación negativa, pues hace referencia al eructo que emite un lactante y, por lo tanto, se estaría haciendo la referencia a un acto que se consideraría mala educación en la sociedad occidental.





## ORIGEN DE LA FRASE "BUEN PROVECHO"

De acuerdo con *Larousse*, la frase "buen provecho" viene de una tradición de los moros durante la ocupación de España. Esta tradición, que consistía en eructar después de comer y responder "provecho" o "que aproveche", fue signo de educación y buen gusto. Aunque los Reyes Católicos sacaron a los moros, no pudieron eliminar esa costumbre de la sociedad.

En México, la frase se emplea para desear una buena digestión a alguien que come y va a comer (o ha eructado). La frase no es exclusiva de México también está en el idioma francés, pues

la frase *Bon appétit* se usa para desear el disfrute de los alimentos. Esta frase también es popular en Estados Unidos, gracias a que entre los años 60 y 70, la conductora y chef Julia Child cerraba con ella sus programas transmitidos por televisión.

## SIGNIFICADO DE PROVECHO

De acuerdo con la Real Academia Española (RAE), la palabra "provecho" se utiliza como fórmula de cortesía para desearle a alguien que la comida le siente bien o que otra cosa que va a disfrutar sea buena para su salud o bienestar. "*Hasta luego, me voy a comer. Buen provecho*".

FUENTE: Animal Gourmet

INICIO



*"Torta hecha con harina de mandioca o yuca que se consume en algunas zonas de América", así define la RAE el casabe de yuca que comparten Honduras, Cuba, Haití, Venezuela y República Dominicana.*

El pasado 4 de diciembre, la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (Unesco) reconoció oficialmente los conocimientos y prácticas tradicionales para la elaboración y el consumo del casabe como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, luego de que fuera elegida mediante votación la propuesta multipaís presentada por la República Dominicana, Cuba, Haití, Honduras y Venezuela.

El casabe es un alimento plano y circular de textura crujiente y sabor neutro, que se prepara con yuca o mandioca. Se asa en un budare, comal o a la plancha; su producción y consumo se remonta a tiempos prehispánicos.

## Gastronomía

# ¿QUÉ ES EL CASABE DE YUCA? ASÍ SE PREPARA ESTE PLATILLO DECLARADO PATRIMONIO CULTURAL DE LA HUMANIDAD

La Unesco justificó la declaración del casabe como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, destacando su relevancia como símbolo de identidad, cohesión social y desarrollo sostenible en las comunidades del Caribe.

Según el organismo, este pan redondo refleja un legado indígena y africano transmitido de manera informal en los hogares y formalmente en las escuelas; promueve valores como la tolerancia, el respeto mutuo y la unidad; y contribuye a la seguridad alimentaria y el sustento económico de miles de familias.

La decisión también subraya el rol del casabe en la preservación de la paz y el diálogo entre comunidades, al igual que su importancia como referente identitario cultural en la región.





## EL CASABE DE YUCA, SÍMBOLO DE IDENTIDAD

Se dice que la yuca fue uno de los primeros cultivos domesticados en América. Los españoles conocieron el casabe a su llegada incorporándolo a su dieta por su durabilidad una vez horneado.

En Venezuela muchos grupos étnicos indígenas hacen casabe y constituye el alimento o pan principal. Para muchos indígenas en Colombia el casabe de yuca es parte de la dieta diaria.

En Honduras se le conoce como la comida tradicional de la población afrodescendiente, lo utilizan como acompañante en sus platillos. Puerto Príncipe, Haití, el casabe es preparado con una técnica que mezcla tradiciones taínas y africanas. En Cuba se cocina a menudo sobre fogones de leña.

## RECETA DE CASABE DE YUCA

### Ingredientes

- 1 raíz de yuca
- 1 pizca de sal fina
- 1 cucharada de aceite de oliva virgen extra

### Preparación

1. Retira la piel de la yuca con un cuchillo.
2. Corta la yuca por la mitad y lávala.
3. Abre la yuca de forma longitudinal, retírale el núcleo fibroso y ralla cada trozo con un rallador de gramaje fino.
4. Prensa la yuca con una manta de cielo (tela) hasta extraerle todo el líquido posible.
5. Extiende la yuca prensada en una bandeja y refrigérala durante 4 horas. Remuévela cada hora.
6. Tras este proceso tendremos la yuca lista para hacer el casabe.
7. Engrasa con aceite una sartén de 10 cm de diámetro y cuando esté caliente añade una porción de yuca rallada y aplástala.
8. Cocina el casabe por ambos lados durante 1 minuto o hasta que se dore.
9. Procede de la misma manera con toda la yuca rallada y conserva el casabe en un recipiente seco.

FUENTE: Animal Gourmet

INICIO

# QUESO EXTRAORDINARIO TODOS LOS DÍAS



**SARTORI**



**INICIO**

