



## Jurídico

DOCUMENTOS DE FUNCIONAMIENTO PARA LOS RESTAURANTES, SALONES DE FIESTAS Y BARES [LEER MÁS](#)



## Economía

INFLACIÓN TOCARÁ SU MENOR NIVEL DESDE 2021, REVELA ENCUESTA [LEER MÁS](#)



## CDMX

ESPERA SEDECO DERRAMA ECONÓMICA MAYOR A LOS 2 MIL MDP POR DÍA DEL AMOR Y LA AMISTAD [LEER MÁS](#)



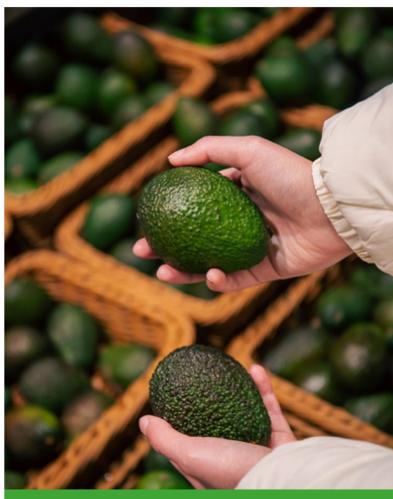
## Economía

BANXICO RECORTA 50 PUNTOS LA TASA Y LA DEJA EN 9.5% [LEER MÁS](#)

**ENVÍA TUS PROMOCIONES**  
comunicacion@amr.org.mx [f](#) [ig](#) [x](#) @AMRrest

**VIBRA CON AMOR**  
FEBRERO, 2025

FELIZ DÍA DE **San Valentín**



## Agricultura

¿POR QUÉ MÉXICO EXPORTÓ MENOS AGUACATE AL SUPER BOWL 2025? [LEER MÁS](#)



## Industria

IMPACTO DEL NUEVO SALARIO MÍNIMO EN LA NÓMINA DE TU RESTAURANTE: CLAVES PARA AJUSTARSE [LEER MÁS](#)



## Gastronomía

BUSCAN LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN DEL CHILE CHIPOTLE [LEER MÁS](#)



## Capital Humano

TELETRABAJO EN 2025, UNA REALIDAD LABORAL CADA VEZ MENOS HOME Y MÁS OFFICE [LEER MÁS](#)

**Menos tiempo contando, más tiempo cocinando**  
Inventarios precisos con Toteat. [Ver más](#)

**toteat**  
software para restaurantes





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

**VIBRA CON  
AMOR**  
FEBRERO, 2025

**FELIZ  
DÍA DE** *San* ♥ *Valentin*

**ENVÍA TUS  
PROMOCIONES**

[comunicacion@amr.org.mx](mailto:comunicacion@amr.org.mx)

**f** **o** **X** **@AMRrest**

**INICIO**





## Jurídico

*Es importante que los Giros Mercantiles de Restaurante, Salón de Fiestas y Bar, cuenten con todos los documentos vigentes para su legal funcionamiento, siendo los siguientes:*

- **Licencia de Funcionamiento o Permiso de Impacto Vecinal vigente.** (Restaurantes con venta de vinos y licores con los alimentos y salones de fiestas). Cada tres años debe Revalidarse a través de la Plataforma del SIAPEM, con quince días hábiles de anticipación a su vencimiento.
- **Licencia de Funcionamiento o Permiso de Impacto Zonal (Bares, Cantinas, etc.)** Cada dos años debe Revalidarse a través de la Plataforma del SIAPEM, con quince días hábiles de anticipación a su vencimiento.
- **No contar con Licencia o Permiso de Funcionamiento vigente en una Verificación del INVEA, es motivo de Clausura Temporal del Establecimiento.**
- **Visto Bueno de Seguridad y Operación.** Se revalida cada tres años a través de la

## DOCUMENTOS DE FUNCIONAMIENTO PARA LOS RESTAURANTES, SALONES DE FIESTAS Y BARES

plataforma del SIAPEM con los datos de la empresa y de un DRO (Director Responsable de Obra) con Registro ante la Autoridad. Aplica para aquellos Giros Mercantiles cuya superficie de servicio sea mayor a 250 metros cuadrados.

- **Programa Interno de Protección Civil.** Deberá revalidarse cada dos años a partir de la fecha de su registro en la Plataforma y deberá implementarse por un Perito en Protección Civil con Registro vigente ante la Alcaldía que corresponda. Integrado el expediente, el Perito lo subirá a la Plataforma Digital de la Alcaldía y el Registro que le expida el propio sistema será el comprobante de cumplimiento del Programa, y posteriormente validarse. Aplica para Giros Mercantiles cuya superficie de servicio sea mayor a 250 metros cuadrados.





- **Certificado de Uso de Suelo Permitido.** Es el documento de origen con el que se tramitó la Licencia de Funcionamiento del Establecimiento Mercantil. Es un documento único que no requiere renovarse.

- **Licencia Única Ambiental.** Deberá tramitarse ante la Secretaría del Medio Ambiente dentro de los tres primeros meses de cada año y su vigencia es anual. Aquellos Establecimientos Mercantiles que no la tengan, pueden solicitarla fuera de esos meses, y generalmente se tramita por un Perito pues requiere de estudios de laboratorio de aguas residuales.

- **Constancia de Seguridad Estructural.** Si el Giro Mercantil tiene una superficie mayor de 3,000 metros cuadrados, deberá contar con una Constancia de Seguridad Estructural cuya vigencia es de cinco años firmada por Peritos Autorizados en Seguridad Estructural, y la instalación de una Alarma Sísmica. Si el Giro Mercantil se encuentra dentro de una Plaza Comercial, estará amparado su funcionamiento con la Constancia de Seguridad Estructural y la Alarma Sísmica de la Plaza Comercial.

- No contar con Programa Interno de Protección Civil vigente en una Verificación del INVEA, es motivo de Clausura Temporal del Establecimiento, y según el criterio del Verificador puede ejecutarla en la propia Acta de Verificación si considera que está en peligro la estabilidad del inmueble y de sus ocupantes.

- **Registro de Apertura Sanitaria ante la Secretaría de Salud de la Ciudad de México.** Este Registro de Apertura es único y no se revalida; aquellos establecimientos que no lo tengan, deben tramitarlo a través de la COFEPRIS en la Plataforma DIGIPRIS vía electrónica. Si su Apertura Sanitaria es muy antigua, es recomendable la renueven conforme a lo anterior.

Actualmente todos los trámites se realizan por vía electrónica a través de la nueva versión de registro SIAPEM (SISTEMA ELECTRONICO DE AVISOS Y PERMISOS DE ESTABLECIMIENTOS MERCANTILES) de la Secretaría de Desarrollo Económico, y deberá contarse con la Llave de la Ciudad de México de su Representante Legal, salvo la Apertura Sanitaria y la Licencia Única Ambiental que es a través de las Autoridades señaladas.

FUENTE: Jurídico AMR

INICIO





## Economía

# INFLACIÓN TOCARÁ SU MENOR NIVEL DESDE 2021, REVELA ENCUESTA

*El mercado espera que la inflación en enero sea de 3.61%, sumando así su tercer mes consecutivo de desaceleración.*

La inflación general de México se habría seguido moderando en enero para alcanzar niveles no vistos en cuatro años, mostró el jueves un sondeo de Reuters, alimentando las perspectivas de que el banco central continuaría recortando su tasa clave de interés.

La mediana de las proyecciones de 14 participantes arrojó una tasa interanual de 3.61% para el índice general de precios al consumidor, en lo que sería su tercer mes consecutivo en descenso, para alcanzar su menor nivel desde enero de 2021.

En cambio, para la inflación subyacente, considerada un mejor parámetro para medir la trayectoria de los precios porque elimina productos de alta volatilidad, las estimaciones indican que habría repuntado a 3.70% desde el 3.65% del mes previo.

Banco de México rebajó en diciembre la tasa de fondeo en 25 puntos básicos 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.

Por lo pronto, su próximo aviso está programado para más tarde en el día y, según un sondeo de Reuters, el mercado anticipa una disminución de medio punto porcentual.

Sólo en enero, los precios habrían crecido 0.31% respecto al mes previo, mientras que para el índice subyacente se prevé un aumento de 0.45%, de acuerdo con el sondeo de Reuters.

El instituto nacional de estadística, Inegi, divulgará el viernes el comportamiento del índice de precios al consumidor durante el primer mes del año.

FUENTE: Expansión

INICIO



# Mifel el banco que te paga por ahorrar:

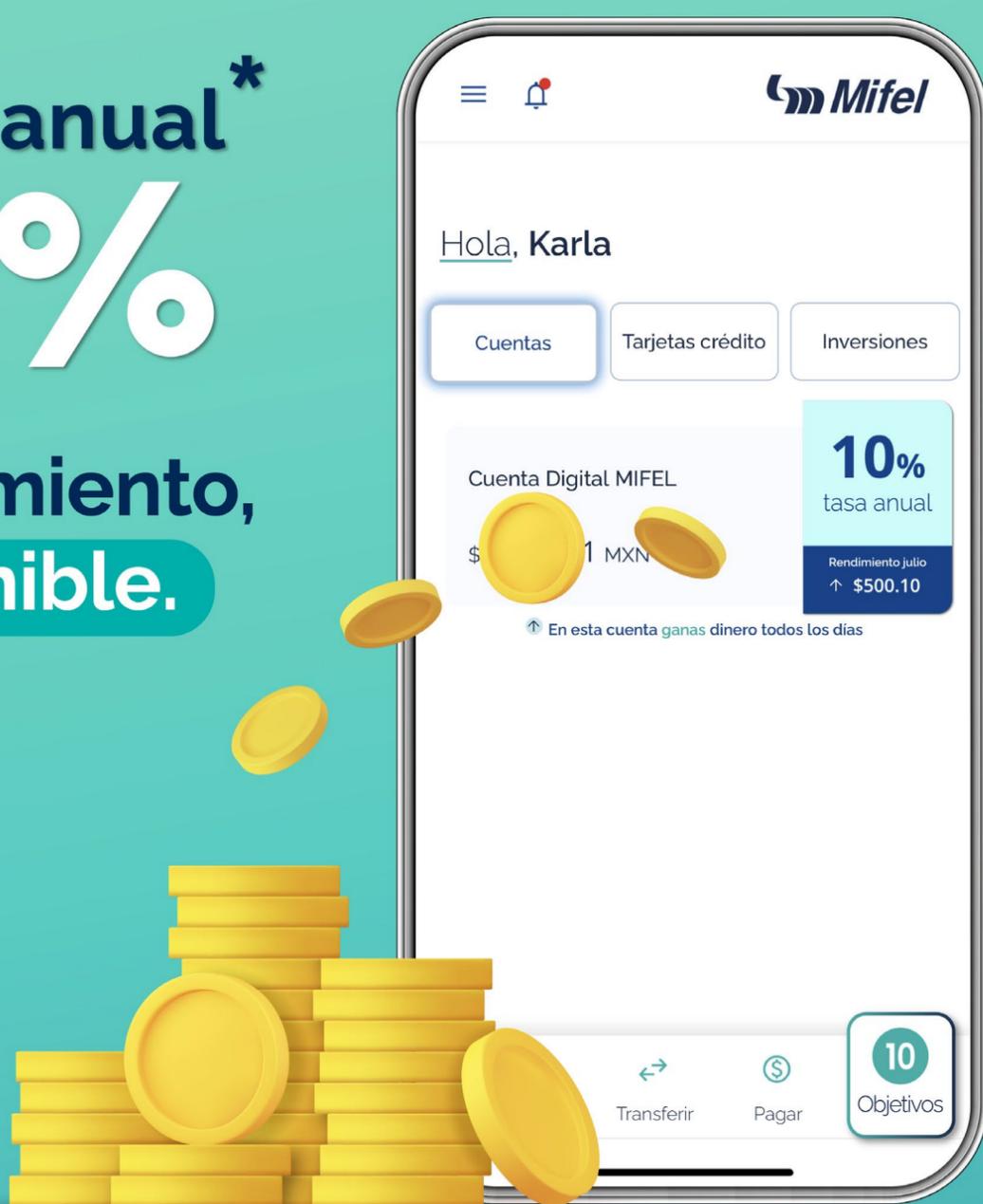
# 10% anual\*

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





## CDMX

La Secretaría de Desarrollo Económico (SEDECO), estima que las actividades comerciales y de esparcimiento relacionadas con el Día del Amor y la Amistad 2025, a celebrarse el 14 de febrero, dejarán una derrama económica de 2 mil 68 millones de pesos, lo que significa un aumento de 103 millones de pesos en relación con el año pasado, equivalente al 3.6 por ciento.

La titular de SEDECO Manola Zabalza Aldama, informó que los sectores que reportarán la mayor demanda serán: el gastronómico y de alojamiento temporal, mientras que los giros más beneficiados serán: restaurantes, hoteles, discotecas, bares, centros nocturnos, florerías, joyerías, tiendas departamentales, cines, teatros, dulcerías y materias primas.

## ESPERA SEDECO DERRAMA ECONÓMICA MAYOR A LOS 2 MIL MILLONES DE PESOS CON MOTIVO DEL DÍA DEL AMOR Y LA AMISTAD

“Estimamos que este Día de San Valentín estará repercutiendo de manera positiva a 75 mil 836 establecimientos, desagregados de la siguiente manera: 70 mil 664 microempresas, 4 mil 135 de tamaño pequeño, 692 mediadas y 345 consideradas de gran tamaño”, indicó.

Cabe mencionar que el desagregado de la derrama económica está integrada de la siguiente forma: 42.6 por ciento (881.4 millones) será destinado a restaurantes y servicios de preparación de alimentos, el 26.4 por ciento (546.25 millones) para el alojamiento temporal, es decir hoteles, moteles y cabañas, mientras que el 13.8 por ciento (284.7 millones) se dedicará a compras en tiendas departamentales, un 9 por ciento (186.5 millones) para el comercio de artículos de temporada, centros nocturnos, cafeterías, bares y comercio de plantas de ornato.

La SEDECO invita a la ciudadanía a consumir en Mercados Públicos y negocios locales, sitios tradicionales e icónicos con diversos servicios para celebrar este Día del Amor y la Amistad.

FUENTE: Secretaría de Desarrollo Económico

INICIO



## Economía

El Banco de México (Banxico) votó por hacer un ajuste más agresivo a la tasa de referencia luego de que Estados Unidos pospuso los aranceles a México.

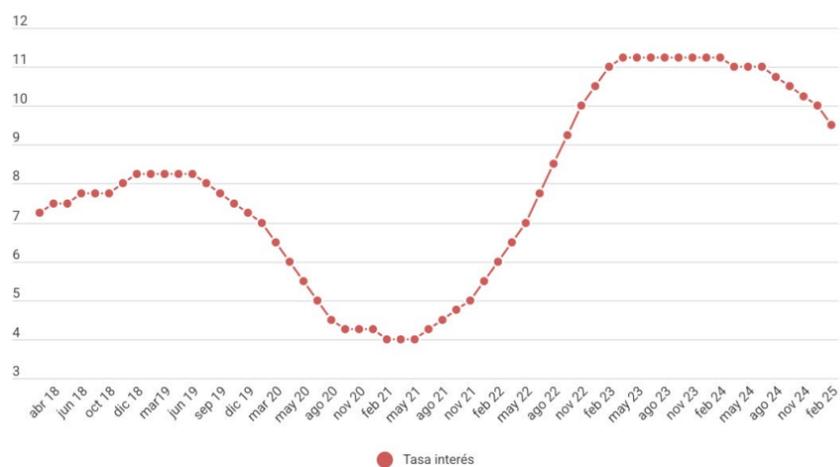
El Banco de México (Banxico) hizo un ajuste a la tasa de interés más agresivo al recortar la tasa en 50 puntos. Con esta decisión la tasa de interés de referencia se ubica en 9.5%.

La decisión no fue unánime y contó con el voto de José Gabriel Cuadra. Jonathan Heath votó por reducir la tasa sólo en 25 puntos base.

Se trata del quinto recorte que hace el banco central de manera consecutiva y se da luego de que el fin de semana pasado el gobierno de Donald Trump anunciara que impondría aranceles a productos mexicanos y luego aplazara esta decisión por un mes.

## BANXICO RECORTA 50 PUNTOS LA TASA Y LA DEJA EN 9.5%

### Trayectoria de la tasa de interés en México



Fuente: Banco de México (Banxico).

“La Junta de Gobierno estima que hacia delante podría continuar con la calibración de la postura monetaria y considerar ajustarla en magnitud similar. Prevé que el entorno inflacionario permita seguir con el ciclo de recortes a la tasa de referencia, si bien manteniendo una postura restrictiva”, argumentó el banco central.

En la primera quincena de enero, la inflación se ubicó en 3.69%. Un dato dentro del rango que tiene el banco central, pero aún lejos de la meta puntual del 3%.

Los analistas consideran que la inflación bajará debido a la desaceleración de la economía pero no llegará a la meta. Incluso, para el siguiente año, se espera que haya un repunte a niveles del 4%.

FUENTE: Expansión

INICIO

SE CARACTERIZA  
POR SU SABOR

AHUMADO

Y TEXTURA GRANULADA



NET.: 32 oz / 907 g



EXPERTOS  
FOOD SERVICE

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



INICIO





## Agricultura

**México exporta el 83% de su producción de aguacate a los Estados Unidos y para el Super Bowl 2025 disminuyó en casi 20 mil toneladas.**

México exportó aguacate suficiente para llenar 30 millones de cascos de futbol americano con guacamole. De acuerdo a cifras de la Asociación de Productores y Empacadores Exportadores de Aguacate de México (APEAM), para la edición del Super Bowl 2025 se enviaron a Estados Unidos 110 mil toneladas del llamado 'oro verde', alrededor de 20 mil toneladas menos que los dos años anteriores.

El aguacate mexicano se ha posicionado como un elemento tradicional en las mesas de los aficionados al futbol americano en los Estados Unidos. Se tiene considerado un consumo per cápita de 4.1 kilogramos por habitante, pero en la edición del Super Bowl 2025 habrá una reducción de la oferta, comparada con los años anteriores.

## ¿POR QUÉ MÉXICO EXPORTÓ MENOS AGUACATE AL SUPER BOWL 2025?

De acuerdo con cifras de la APEAM, México exportó, aproximadamente, 130 mil toneladas de aguacates para el Super Bowl en el 2023, mientras que un año después (2024) la cifra aumentó a 137 mil 500 toneladas. En el 2025 hubo una reducción de casi 20 mil toneladas, debido a diferentes factores.

*“La sequía o los eventos climáticos en general, juegan un rol, en el volumen de exportación de aguacate. Todos los commodities agrícolas. Particularmente, en la región de Michoacán existen temas con el contexto de seguridad, pueden impactar en la exportación. Hubo un evento en el que se suspendieron las inspecciones que hace Estados Unidos en este cultivo y eso tuvo una repercusión en los volúmenes del 2024. Esperamos que este 2025, esta temporada que esté llegando a su fin, pueda retomar los volúmenes que estamos viendo y siga la tendencia creciente de los últimos años”,* comenta Sebastián Kontarovsky, co-founder y Chief Operations Officer (COO) de MUNDI, una de las plataformas que apoyan la exportación de aguacate a los Estados Unidos, en entrevista con ESPN.

A mediados del 2024, el gobierno de los Estados Unidos anunció que se suspenderían las inspecciones de aguacate en Michoacán, el principal productor, por alertas de seguridad. Los productores, junto con las autoridades, de inmediato buscaron medidas para reanudar las operaciones. Ese es uno de los factores que afectó la exportación.





También, diversos agricultores consultados por ESPN, que pidieron resguardar su identidad, reconocieron que la sequía y el aumento de costos en los últimos meses, provocaron que las cifras de exportación se vieran reducidas.

“Creo que como mencionamos, hay factores de largo plazo y factores de corto plazo, como puede ser el clima y la suspensión de las inspecciones. En el largo plazo, hay un crecimiento, si comparamos la proyección actual con 10 años atrás, los números son cinco veces mayores, creemos que a largo plazo esa tendencia va a continuar”, asegura Sebastián Kontarovsky.

### ¿Aranceles pueden afectar la exportación de aguacate a los Estados Unidos?

En México se eligió a Rob Gronkowski, ex jugador de los New England Patriots, como su imagen para promover el consumo del aguacate en el Super Bowl 2025. Michoacán y Jalisco son los principales productores de este fruto y están a la expectativa de un posible aumento de aranceles el próximo mes.

“Desde la asunción de Donald Trump, este tema viene muy fuerte. Nuestra hipótesis es, con incertidumbre y con panorama poco claro hacia dónde va a conducir, pero creemos que difícilmente tendrá un impacto elevado en la exportación mexicana, particularmente en aguacate. Principalmente las tarifas impactan en bienes que tienen una diferencia comparativa con otros exportadores. No creemos que tenga un impacto comparativo. El segundo son los bienes que Estados Unidos tenga producción propia, ninguno es el caso de los aguacates, por lo que tenemos un futuro próspero para el aguacate mexicano”, explica Sebastián Kontarovsky, especialista en comercio internacional.

Para los aguacateros mexicanos, Estados Unidos representa el destino del 83 por ciento de su producción y un mercado de dos mil 629 millones de dólares, a pesar de la disminución de exportaciones que hubo en el 2025 durante la temporada del Super Bowl, se espera que al final del año se cumplan las metas de crecimiento del 2025.

Por ahora, no faltará el aguacate mexicano en el Super Bowl 2025.

FUENTE: ESPN

INICIO



## Industria

### El nuevo costo de operar un restaurante en México

Desde el 1 de enero de 2025, el salario mínimo en México aumentó un 12%, pasando de \$248.93 a \$278.80 pesos. Este incremento, aunque busca mejorar el poder adquisitivo de los trabajadores, representa un desafío financiero para la industria restaurantera, que ya enfrenta márgenes de ganancia reducidos.

Para muchos dueños de restaurantes, este ajuste se traduce en una nómina más alta, costos operativos mayores y la necesidad de tomar decisiones estratégicas para mantener la rentabilidad sin comprometer la calidad del servicio. Entonces, ¿cómo ajustarse sin perder competitividad?

**toteat**

## IMPACTO DEL NUEVO SALARIO MÍNIMO EN LA NÓMINA DE TU RESTAURANTE: CLAVES PARA AJUSTARSE

### Analiza cada gasto operativo como si fuera tu carta de presentación

Si bien el aumento del salario es una realidad, lo que no se mide no se puede mejorar. Ahora más que nunca, es clave realizar un análisis detallado de costos operativos:

- Evalúa cada gasto fijo y variable en tu restaurante.
- Reduce desperdicios optimizando procesos en cocina y servicio.
- Negocia con proveedores para obtener mejores condiciones en insumos clave.

Los márgenes en la industria restaurantera ya son ajustados, y con este incremento, un desperdicio del 10% en alimentos puede significar una gran pérdida anual. Implementar un control estricto de inventarios y evitar compras excesivas es esencial para compensar estos nuevos costos.





### Costear el menú con lupa: cada platillo debe ser rentable

El costo de la nómina afecta directamente el precio de venta de los platillos. Pero, ¿se deben aumentar los precios sin más? No tan rápido.

- Primero, revisa el costo real de cada platillo con base en los nuevos costos laborales.
- Identifica los productos de mayor margen y promócelos estratégicamente.
- Analiza si hay ingredientes que puedas sustituir sin afectar la calidad.

Ajustar precios sin una estrategia clara puede ser un error que aleje a los clientes. En cambio, es más efectivo crear combinaciones de menús, empaquetar platillos con márgenes más altos y ofrecer experiencias que justifiquen los nuevos costos.

Un ejemplo de esto es el caso de un restaurante francés de mantel largo, ubicado en Chile, que decidió dar un giro innovador a la estructura de su nómina. En lugar de depender de las propinas, implementó un modelo en el que los meseros reciben un salario competitivo directamente en su nómina y la propina está incluida en el precio de los platillos.

¿El resultado? Cero rotación de meseros, un servicio de primer nivel y clientes satisfechos, quienes disfrutaban de una experiencia excepcional sin la presión de dejar propina adicional. Este enfoque no sólo permitió atraer y retener a los mejores meseros de la ciudad, sino que también garantizó estabilidad y calidad en el servicio.

Si bien no todos los restaurantes pueden replicar exactamente este modelo, la lección clave es que hay formas de absorber los costos laborales sin comprometer la rentabilidad ni la satisfacción del cliente.

### Tecnología y eficiencia: menos fricción, más rentabilidad

El aumento del salario mínimo no tiene que significar un golpe directo a la rentabilidad, pero sí obliga a buscar eficiencias en cada rincón del restaurante.

- Automatiza procesos con herramientas como sistemas POS, comandas digitales y gestión de inventarios en tiempo real.
- Reduce tiempos muertos con una mejor distribución de turnos en cocina y servicio.
- Optimiza las horas pico con menús más ágiles y procesos de producción más eficientes.

Restauranteros que han implementado herramientas como **Toteat** han logrado un control más preciso de costos, inventarios y reportes, aumentando su rentabilidad hasta un 20%.

La clave no está en recortar costos a ciegas, sino en encontrar equilibrios inteligentes que permitan absorber el impacto sin comprometer la calidad ni la experiencia del cliente.

### ¿Tu restaurante está listo para afrontar el 2025?

En **Toteat**, ayudamos a restauranteros a optimizar sus procesos y mejorar su rentabilidad con tecnología diseñada para la industria gastronómica.

[Hablemos y descubre cómo podemos ayudarte a enfrentar los retos de este año con innovación y eficiencia.](#)

FUENTE: Toteat

INICIO



# Menos tiempo contando, más tiempo cocinando

Inventarios precisos con Toteat.

Ver más

**toteat**

software para  
restaurantes

INICIO



## Gastronomía

*¿Qué sería de la tinga o las albóndigas sin el chipotle? Este chile es un ingrediente indispensable en nuestra gastronomía y eso lo saben bien en el municipio de Camargo, en Chihuahua, es por ello que están en busca de la denominación del origen del chile chipotle.*

La Secretaría de Innovación y Desarrollo Económico, a través de Economía Social, están apoyando el proceso. Se prevé que en un mes esté listo el papeleo de la Cooperativa para enviarla a la Secretaría de Economía, y así continuar con la marca de origen, luego la investigación de la historia del chipotle y el IMPI otorgue la denominación de origen.

## BUSCAN LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN DEL CHILE CHIPOTLE POR SU APORTACIÓN A LA GASTRONOMÍA MEXICANA

La declaración de la denominación de origen del chile chipotle brindará apertura a la exportación, comercialización, estandarizar procesos, el cliente tendrá mejor calidad y atraerá a más turismo a Camargo.

El chile chipotle es secado y ahumado, es de color café oscuro y de textura arrugada. Es uno de los chiles secos más picosos de México. La técnica de ahumar los chiles chipotles data de la época prehispánica. Actualmente, existen muchas recetas que lo tienen como ingrediente principal: chipotles navideños, en nogada, pollo al chipotle y muchas más.





## FESTIVAL DEL CHIPOTLE EN CHIHUAHUA

En marzo de 2023, regidores del municipio de Camargo aprobaron que el chile chipotle fuera declarado patrimonio biocultural inmaterial municipal y todo su proceso.

En octubre de 2024 se realizó la tercera edición del Festival del Chipotle con el objetivo de promocionar la cultura, la historia y la tradición gastronómica. Se fomenta el conocimiento del chipotle, se honra a los productores y jornaleros agrícolas, así como el proceso de producción artesanal que impulsa la economía.

También existe la Ruta del Chipotle que quienes asisten viven una experiencia gastronómica única. Recorren los campos de cultivo y conocen el proceso artesanal de producción del chipotle.

## ¿QUÉ SIGNIFICA UNA DENOMINACIÓN DE ORIGEN?

Se entiende por Denominación de Origen, el nombre de una región geográfica del país que

sirva para designar un producto originario de la misma, y cuya calidad o característica se deban exclusivamente al medio geográfico, comprendido en éste los factores naturales y los humanos.

Su uso y aprovechamiento generan ganancias económicas importantes en la comercialización y exportación de productos. Como el caso del tequila, bebida tradicional en la que no solo existe inversión en el producto sino en toda su cadena productiva, impactando incluso al sector del turismo.

## ¿CUÁNTAS DENOMINACIONES DE ORIGEN HAY EN MÉXICO EN 2024?

Nuestro país tiene 18 denominaciones de origen: Ámbar de Chiapas, arroz de Morelos, bacanora, cacao Grijalva, café de Chiapas, café Veracruz, café Pluma y charanda de Michoacán.

A ellas se suman el chile de Yahualica, chile habanero de Yucatán, mango Ataulfo del Soconusco, Chiapas, mezcal, olinalá, raicilla, sotol, talavera, tequila y vainilla de Papantla.

FUENTE: Animal Gourmet

INICIO



## Capital Humano

Una investigación de Accenture señala que el 83% de los empleados en todo el mundo considera que un modelo de trabajo híbrido que permita algunos días de labores a distancia es el mejor esquema.

La pandemia de Covid-19, que azotó a todo el mundo y obligó a millones de personas a permanecer en sus casas, llevó a miles de empresas a adoptar la modalidad de teletrabajo o *home office* con el fin de continuar operando y no despedir a un mayor número de personas.

Durante la contingencia sanitaria, el trabajo remoto fue pieza clave para las compañías; sin embargo, en muchos lugares no se tenía regulaciones, provocando en los colaboradores afectaciones mentales y físicas al permanecer más horas de las habituales frente a sus computadoras o dispositivos electrónicos.

## TELETRABAJO EN 2025, UNA REALIDAD LABORAL CADA VEZ MENOS HOME Y MÁS OFFICE

Sin embargo, a prácticamente cinco años de lo más fuerte de la pandemia, la modalidad de *home office* o teletrabajo, ya no es una herramienta que las empresas quieran implementar en su totalidad, e incluso algunas buscan regresar al 100% en sus operaciones presenciales en oficinas o plantas.

Un estudio de Gallup revela que 38% de los empleados totalmente remotos preferiría el trabajo híbrido; es decir, casi cuatro de cada 10 renunciarían a su tiempo exclusivamente en casa para combinar la flexibilidad del teletrabajo con la interacción social y la convivencia del entorno en las oficinas.

Además, de acuerdo con el análisis de *Making the Case for the Office* de Ipsos, 62% de los trabajadores que asisten a la oficina entre uno y tres días tienen percepción de mejora en su bienestar.





En entrevista con El Economista, Blanya Cristina Correal, consultora Sr TAMIM HR Consulting, señala que la pandemia dejó un cambio en la realidad y sobre todo en la expectativa del trabajador, sin embargo, las culturas organizacionales no se transformaron en la misma medida.

*“Creo que la pandemia nos obligó a estar todos desde la casa, pero creo que con esa poca planeación también se está generando el retorno de la gente. Y creo que el aprendizaje para mí en pandemia fue que, si hubiéramos podido planear mejor eso, nos hubiera salido mejor”,* comenta.

Una investigación realizada por Accenture señala que el 83% de los trabajadores en todo el mundo considera que un modelo de trabajo híbrido sería lo ideal en el futuro.

Olivia Segura, socia de Asesoría en Capital Humano y Gestión del Talento de KPMG México, indica que se está experimentando cada vez más la presencialidad y una disminución de la modalidad a distancia; sin embargo, la flexibilidad se ha convertido en un diferenciador importante en la propuesta de valor al talento, en el que los días y los horarios del esquema presencial se han modificado y adaptado a las necesidades del negocio y a las expectativas del talento.

*“Encontrar un balance entre ambas será clave para cuidar el bienestar del personal y la integración con su vida personal, sin descuidar las metas de negocio, y es importante destacar que las capas de liderazgo han sido sensibles a*

*esta flexibilidad en horarios y días, para lograr una mayor satisfacción, compromiso y con ello disminuir la rotación de personal en las posiciones que es posible el trabajo híbrido”,* apunta.

De acuerdo con la *Guía salarial 2024* de Adecco, las empresas han comenzado a normalizar y estandarizar el tema del *home office* o teletrabajo ofreciéndolo a las posiciones que pueden llevar sus actividades desde casa, con una modalidad promedio de tres días presenciales y dos días desde el hogar.

Agrega que algunas empresas seleccionan los días en que deben de presentarse a la oficina y otras los dejan abiertos al trabajador.

## Argumentos de las empresas

Blanya Cristina expone que muchas veces el mismo colaborador no quiere trabajar desde casa, incluso dice que la modalidad de trabajo híbrida o virtual es vista hoy como un beneficio.

*“Encontré tres argumentos de fondo. El primero tiene que ver con este tema de la identidad de las compañías, el cómo está impactando esta conexión con las personas; la segunda tiene que ver con la innovación, lo que pretenden las compañías es que, retornando la gente, se puedan generar espacios donde volvamos a conectar; y la tercera habla de que presenciales somos más productivos. Yo pienso que ese tema está más relacionado a un tema muy difícil que es un tema de control”,* resalta.





## Futuro del home office

Olivia Segura apunta que el *home office* pasó de ser la regla para convertirse nuevamente en un diferenciador que permite mejorar la experiencia del personal, y que desafortunadamente no todas las empresas están considerando para mantenerlo como parte de sus beneficios.

*“Es una realidad que hay empresas que redujeron su huella inmobiliaria y, por lo tanto, no existe el número de estaciones de trabajo o el espacio disponible para que todas las personas puedan estar en modo presencial todos los días de la semana, por ello, los horarios escalonados, la flexibilidad y la organización para distribuir y programar el uso de las instalaciones se convierte pieza clave*

*para continuar trabajando de manera efectiva”, afirma.*

Blanya Cristina considera que el futuro del teletrabajo será bajo un entorno más presencial, *“sin duda, pero yo creo que, aunque el entorno va a ser mucho más presencial, sí creo que vamos a poder tener esquemas híbridos”.*

*“Vamos hacia la presencialidad, solamente que creo que este tema de la poca disponibilidad de lugares de trabajo seguramente va a presionar que haya un poco un balance. Entonces, muy probablemente vamos a terminar con esquemas tipo cuatro días en la oficina, un día remoto, que creo que sigue siendo una combinación interesante. Pero yo sí veo y anticipo un poco que estamos regresando a la presencialidad”, destaca la experta.*

FUENTE: El Economista

INICIO

# EL REY DEL HOTDOG NO FALLA



OBSESIONADOS CON EL SABOR DESDE 1945



INICIO

