



## Industria

LXXVII ASAMBLEA GENERAL ORDINARIA DE LA AMR

[LEER MÁS](#)



## Jurídico

INICIATIVA PARA AMPLIAR EL TIEMPO DE DESCANSO DURANTE LA JORNADA DE LABORES

[LEER MÁS](#)



## Industria

A 5 AÑOS DE LA PANDEMIA: 80,000 RESTAURANTES ABRIERON DURANTE 2024 EN MÉXICO

[LEER MÁS](#)




## Capacitación

CURSO CONTROL DE COSTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

[LEER MÁS](#)

**toteat** software para restaurantes



**Haz más, con menos.**  
Menos estrés. Menos clics. Menos errores.  
Todo integrado con Toteat.

[Ver más](#)



## Industria

RESTAURANTES EN CUAUHTÉMOC Y BENITO JUÁREZ PAGAN POR PIPAS DE AGUA

[LEER MÁS](#)



## Industria

¿TU RESTAURANTE APARECE EN CHATGPT? SI NO, ESTÁS PERDIENDO VENTAS

[LEER MÁS](#)



## Capital Humano

¿POR QUÉ EL MAPEO DE TALENTO NECESITA UN CAMBIO?

[LEER MÁS](#)




## Gastronomía

ALIMENTOS PREHISPÁNICOS DE MÉXICO QUE SEGUIMOS CONSUMIENDO EN LA ACTUALIDAD

[LEER MÁS](#)


Mifel el banco que te paga por ahorrar:

# 10% anual\*



tu dinero y rendimiento, siempre disponible.

Abre tu cuenta



en solo 5 minutos

GAT tasa fidejicomisaria y de comparación a partir de \$100 pesos (con pesos 00/100) con GAT nominal de 10.52% anual antes de impuestos. GAT real de 6.51%. La GAT real es el rendimiento que obtendrás después de descontar la inflación estimada. \*La tasa de interés fija anual bruta es de 10.00%. Consulta Términos y Condiciones, requisitos de contratación, unidad monetaria, cobertura geográfica, comisiones y 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 10% de octubre de 2024 hasta el 31 de diciembre de 2024. Producto garantizado por el FIANSA por \$100 millones USD por persona, por banco. Para mayor información consulta la página [www.mifel.com.mx](http://www.mifel.com.mx). La marca MIFEL es una marca registrada propiedad de GRUPO FINANCIERO MIFEL S.A. DE C.V.







La AMR felicita y da la bienvenida a

# HUGO VELA REYNA

por su nombramiento como Presidente de la  
Asociación Mexicana de Restaurantes (AMR)  
para el periodo 2025-2026.

MARZO, 2025



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

Somos  
**Industria**  
#SomosAMR

**INICIO**







## Industria

*El pasado martes 25 de marzo se celebró la septuagésima séptima Asamblea General Ordinaria de la Asociación Mexicana de Restaurantes A.C., en las instalaciones del restaurante Al Andalus ubicado en Av. Insurgentes Sur 2475 piso 1, en la colonia San Ángel de la Ciudad de México.*

En punto de las 13:15 horas se registraron los asistentes y se nombraron a los dos escrutadores que en esta ocasión fueron la Lic. Luz María Ramírez Degollado y el Lic. Eduardo Solórzano Barron, quienes dieron fe del quórum legal para que se efectuara el desarrollo de la Asamblea. El Ing. Armando Palacios Guerrero, secretario técnico de la AMR, explicó el procedimiento a los asistentes y se dio por iniciada la Asamblea a las 13:30 horas.

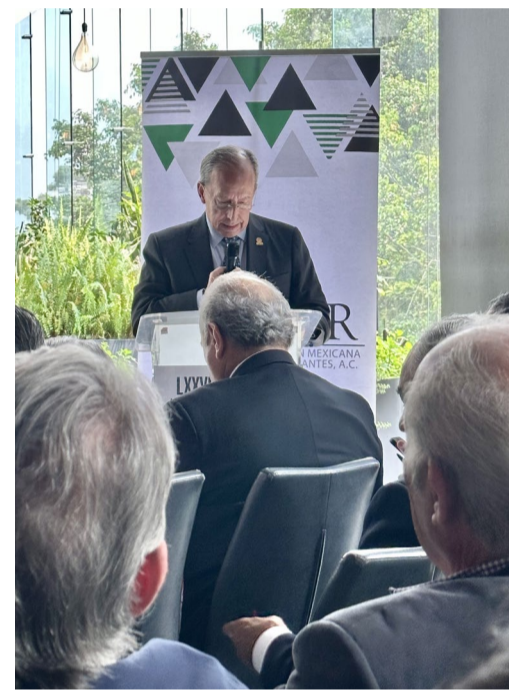
## LXXVII ASAMBLEA GENERAL ORDINARIA DE LA AMR

El Lic. Jorge Mijares Rincón Gallardo, presidente saliente de la AMR, presentó su Informe de Actividades correspondiente al ejercicio social 2024-2025, siendo aprobado por unanimidad por el Consejo Directivo; en seguida, el Lic. César Balsa Cruz, VP de Asuntos Administrativos, presentó su Informe Financiero correspondiente al periodo 2024-2025 y al finalizar fue aprobado por los asistentes con derecho a voto.

Conforme a la Orden del Día y tomando en cuenta las disposiciones del artículo 22 de los Estatutos de la AMR, se procedió a la Elección del Comité Ejecutivo para el ejercicio 2025-2026. Se informó sobre la decisión del Lic. Jorge Mijares Rincón Gallardo de dejar la presidencia y que con fecha del 14 de marzo del 2025, se recibió en las oficinas de la AMR una única planilla denominada "Restaurantes con Visión 2023". Esta planilla está encabezada por el Lic. Hugo Vela Reyna, como nuevo presidente de la AMR para el periodo 2025-2026 y se procedió a dar a conocer a su Consejo Directivo.







El nuevo Comité fue aprobado por unanimidad y se procedió a la lectura del Programa de Actividades para el periodo 2025-2026 por parte del Lic. Hugo Vela Reyna, el cual fue aprobado por el Consejo Directivo. El Ing. Armando Palacios le dio la palabra al Lic. Jorge Mijares para la entrega oficial de la “Sopera de Plata”, símbolo de mando de la AMR y compromiso con la industria restaurantera, al presidente electo el Lic. Hugo Vela Reyna. Se dio por finalizada la Asamblea y se procedió a la foto institucional del nuevo Consejo Directivo para el 2025-2026.

Al término de la Asamblea, los asistentes disfrutaron del menú ofrecido por nuestro anfitrión el restaurante Al Andalus, el cual constó de entradas libanesas, salmón y medallones de filete, para terminar con dulces típicos libaneses y café. La comida estuvo acompañada por vinos cortesía de Vinos Enteros en donde pudieron degustar un Pinot Grigio Armónico del productor La Bellanotte, un Rosso di Montepulciano de Le Bertille y un Chianti Classico de Sugame. Para finalizar el evento, el Lic. Hugo Vela, agradeció a Mohamed Mazeh por su gran apoyo y compromiso con la AMR, y por las atenciones recibidas en su restaurante.







**INICIO**







## Jurídico

*Movimiento de Regeneración Nacional (MORENA) presentó ante el Congreso de la Unión, una Iniciativa para ampliar el tiempo de descanso durante la jornada de labores de los trabajadores, modificando el Artículo 63 de la Ley Federal del Trabajo.*

El artículo 63 de la Ley Federal del Trabajo precisa que los trabajadores durante la jornada continua de trabajo tienen derecho a un descanso de media hora por lo menos, tiempo que pueden destinar para descansar o tomar alimentos.

## INICIATIVA PARA AMPLIAR EL TIEMPO DE DESCANSO DURANTE LA JORNADA DE LABORES DE LOS TRABAJADORES

La Iniciativa impulsada por MORENA pretende ampliar el tiempo de descanso durante la jornada laboral continua, pasando de treinta minutos a una hora para el reposo a que tienen derecho los trabajadores, por considerar que se trata de una condición mínima e indispensable para el desempeño digno de su trabajo que otorga una mayor protección a su salud física y mental, así como un mejor rendimiento en su productividad laboral.

Se señala que la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos en esta materia no ha sido modificada en 100 años, ni la Ley Federal del Trabajo en más de 50 años, y ante ello, es necesaria esta modificación en beneficio de la productividad.

Se trata de una modificación Constitucional que deberá ser aprobada por la Cámara de Senadores y Diputados del Congreso de la Unión, así como por la mayoría de los Estados de la República Mexicana.

FUENTE: Jurídico AMR

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







## Industria

*Industria restaurantera crece impulsada por la digitalización, el delivery y un consumidor más exigente.*

Han pasado cinco años desde que la pandemia de COVID-19 golpeó con fuerza a la industria restaurantera en México. Durante la crisis sanitaria, alrededor de 120,000 restaurantes cerraron sus puertas entre marzo de 2020 y marzo de 2021, lo que significó la pérdida de aproximadamente 500,000 empleos. Sin embargo, el sector ha demostrado su capacidad de resiliencia y adaptación, y hoy se encuentra cerca de recuperar su dinamismo por completo.

De acuerdo con Claudia Ramírez del Palacio, Presidenta Ejecutiva de la Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados (Canirac), “al cierre de 2024 existían aproximadamente 730,000 establecimientos en el país, lo que representa la apertura de 80,000 nuevos negocios en el último año”. Si bien aún faltan, “el crecimiento y la consolidación de nuevas unidades han sido fundamentales para la reactivación económica del sector”, señaló.

# A CINCO AÑOS DE LA PANDEMIA: 80,000 RESTAURANTES ABRIERON DURANTE 2024 EN MÉXICO

## El impacto del delivery y la tecnología

Uno de los grandes aprendizajes de la pandemia fue la aceleración en la adopción de tecnología y plataformas digitales para la venta y distribución de alimentos. Actualmente, “más del 80% de los restaurantes en el país continúan ofreciendo servicio a domicilio, con un impacto significativo en sus ventas. En muchos casos, el delivery representa entre el 30% y 40% de sus ingresos totales, y ha sido clave para la supervivencia de miles de negocios”.

Los restauranteros también han identificado qué productos son más rentables para la entrega a domicilio y cómo ofrecer experiencias atractivas a través de las plataformas de delivery. “Esta innovación ha permitido que la industria se transforme y encuentre nuevas maneras de satisfacer a un consumidor cada vez más exigente y consciente del valor gastronómico”, afirma Ramírez del Palacio.

## Clientes más exigentes y la transformación del sector

La pandemia no solo cambió la forma en que los restaurantes operan, sino también el comportamiento de los comensales. Hoy en día, los consumidores buscan experiencias gastronómicas de mayor calidad, valoran la innovación en los menús y esperan un servicio profesionalizado. La digitalización y el fortalecimiento del turismo gastronómico han sido clave en este proceso de reconstrucción del sector.

“El optimismo predomina entre los restauranteros para 2025, pues se espera que la industria no solo haya recuperado por completo su nivel de actividad previo a la pandemia, sino que también continúe creciendo”, asegura Ramírez del Palacio. “La profesionalización del servicio, la adaptación a nuevas tendencias y el impulso del turismo gastronómico son algunas de las estrategias que fortalecerán a este sector fundamental para la economía mexicana”.

FUENTE: El Economista · Bistronomie

INICIO







## Capacitación

El pasado 24 y 25 de marzo se llevó a cabo con gran éxito el curso *Control de Costos de Alimentos y Bebidas en la cava del restaurante Nido dentro del Superior de Gastronomía*, quienes amablemente prestaron sus instalaciones para su realización. Con este curso se reactiva la capacitación en la AMR para este 2025, teniendo un resultado muy satisfactorio.

## CURSO: CONTROL DE COSTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

El curso fue impartido por el Lic. Fernando del Moral Muriel, V.P. de Capacitación de la AMR y la coordinadora Lic. Martha Infante Bernal, quienes hablaron de la importancia del control del costos y los gastos de operación en los resultados económicos de la empresa, así como el costeo de recetas, compras, almacén, inventarios y reportes mensuales de costos.

Al término del curso los asistentes recibieron una constancia que acredita su participación. Seguiremos adelante con la capacitación del personal restaurantero, consulta las fechas de nuestros próximos cursos y talleres.

INICIO







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

# PROGRAMA SEMESTRAL DE CAPACITACIÓN 2025

**MARZO** 24 y 25  
lunes martes

9:00 a 14:00 hrs.

**Control de costos  
de alimentos y bebidas**

Instructor: Fernando del Moral Muriel  
Coordinadora: Martha Infante Bernal



**MAYO** 26 y 27  
lunes martes

9:00 a 14:00 hrs.

**Desarrollo de habilidades  
de liderazgo positivo**

Instructor: Fernando del Moral Muriel  
Coordinadora: Martha Infante Bernal



**JUNIO  
JULIO** 30 y 1  
lunes martes

9:00 a 14:00 hrs.

**Ingeniería del menú**

Instructor: Fernando del Moral Muriel  
Coordinadora: Martha Infante Bernal



**JULIO** 28 y 29  
lunes martes

9:00 a 14:00 hrs.

**Taller de ventas  
sugestivas para meseros**

Instructor: Fernando del Moral Muriel  
Coordinadora: Martha Infante Bernal



DEL  
MORAL  
ASESORES

**INICIO**







## Industria

**Negocios de comida en CDMX enfrentan altos costos por la falta de agua. La infraestructura y ubicación los dejan al final del suministro oficial.**

En las alcaldías Cuauhtémoc y Benito Juárez, comercios dedicados a la venta de alimentos enfrentan una realidad cada vez más complicada: la escasez de agua. Restaurantes, cafeterías, fondas, cantinas y bares que operan en zonas como la Roma, la Condesa, Del Valle o Narvarte están siendo forzados a comprar pipas privadas para poder seguir operando con lo mínimo indispensable.

El problema no es nuevo, pero en temporada de estiaje y calor el gasto se incrementa. Algunos establecimientos con capacidad para más de 50 comensales llegan a pagar hasta 3,000 pesos por una pipa de 10,000 litros, cada dos días.

# RESTAURANTES EN CUAUHTÉMOC Y BENITO JUÁREZ PAGAN HASTA 12,000 PESOS MENSUALES POR PIPAS DE AGUA

### Costo operativo al alza

Aunque no existe un registro público exacto del número de negocios que deben recurrir a esta alternativa, los restauranteros entrevistados de ambas alcaldías coinciden: cada semana, o incluso cada tres días de manera regular, deben comprar agua para limpiar utensilios, cocinar, mantener sanitarios en operación y cumplir con los estándares mínimos de salubridad.

*“Lo más duro es cuando hay eventos o fines de semana largos. Nos ha tocado pagar hasta 9,000 pesos en una semana sólo en pipas”, cuenta el gerente de una cantina en la Condesa. “Y eso sin contar que, muchas veces, las pipas tardan horas en llegar”.*







## ¿Por qué no hay agua?

Francisco Núñez Escudero, experto en temas hídricos, explica que las colonias más afectadas se encuentran al final del recorrido del Sistema Cutzamala, uno de los principales proveedores de agua al Valle de México.

*“Cada vez que hay una reparación o cambio en el sistema, los primeros en quedarse sin agua son quienes están pegados a Insurgentes: Benito Juárez, Cuauhtémoc, la Roma, la Condesa. Y cuando regresa, son también los últimos en recibirla”,* detalla.

Además, el especialista subraya que el diseño del sistema hídrico hace que estas alcaldías dependan de los remanentes:

*“El sistema que abastece el poniente se divide en varios ramales. Uno llega hasta Cuajimalpa, otro a Miguel Hidalgo, Azcapotzalco, Cuauhtémoc y la última parte de ese ramal apenas alcanza a Benito Juárez y las colonias cercanas. Eso significa que si hay baja presión, mantenimiento o fugas, el agua simplemente no llega a estas zonas. No es un tema de falta absoluta de agua, sino de cómo está distribuido el sistema”.*

## Inequidad hídrica

La situación es más crítica para los restauranteros si se compara con el costo para las casas particulares, a pesar de estar en el mismo lugar. Mientras que una pipa para uso doméstico puede costar entre 1,000 pesos y 1,500 pesos, un comercio debe pagar el doble, debido a la urgencia, volumen, horarios nocturnos y la logística de descarga.

Esto repercute directamente en los costos operativos y eventualmente en el precio de los platillos, el servicio o incluso en la viabilidad de mantener abierto un negocio pequeño o mediano.

Aunque la Secretaría de Gestión Integral del Agua de la Ciudad de México ha anunciado programas emergentes de reparto gratuito de agua en pipas, estos suelen priorizar hospitales, escuelas y zonas habitacionales con reportes de desabasto. Los comercios, al no ser considerados prioritarios, deben pagar por su cuenta.

FUENTE: El Economista · Bistronomie

INICIO





## Industria

*Un turista llega a Monterrey por primera vez y le pregunta a ChatGPT: "¿Dónde puedo probar auténtico cabrito al pastor en la ciudad?" Si tu restaurante no aparece en la respuesta, acabas de perder un cliente. Y lo peor: probablemente ni siquiera te diste cuenta.*

La forma en que los clientes buscan dónde comer ha cambiado. Ya no solo recurren a Google o redes sociales, sino que ahora también consultan a ChatGPT y otras inteligencias artificiales para obtener recomendaciones. Si tu restaurante no está optimizado en línea, simplemente no existe para estos sistemas.

## ¿TU RESTAURANTE APARECE EN CHATGPT? SI NO, ESTÁS PERDIENDO VENTAS

**La clave para aparecer en ChatGPT: tu presencia online**

A diferencia de Google Maps o TripAdvisor, ChatGPT no tiene un directorio propio de restaurantes. Sus respuestas se basan en información recopilada de múltiples fuentes en internet. Entonces, ¿cómo logras que la IA recomiende tu negocio? Mejorando tu presencia digital.

ChatGPT no "descubre" lugares por sí solo. Usa información de:

- Páginas web indexadas en buscadores como Bing.
- Perfiles en directorios como Google Business Profile, TripAdvisor y Bing Places.
- Reseñas en plataformas reconocidas.
- Menciones en blogs y medios gastronómicos.

Si no estás en estos espacios, la IA simplemente no te encontrará.

**toteat**







## Pasos para que ChatGPT recomiende tu restaurante

### 1. Asegúrate de que los buscadores te reconozcan

Aunque la mayoría optimiza su presencia para Google, ChatGPT usa datos de Bing, así que debes asegurarte de que tu restaurante sea visible en ambos motores de búsqueda.

#### Cómo hacerlo:

- Registra tu web en Bing Webmaster Tools y envía tu sitemap para que indexe tu contenido.
- Crea o actualiza tu perfil en Bing Places, la versión de Google Business Profile en este buscador.

### 2. Completa y optimiza tu perfil en Google

Google sigue siendo una referencia importante para ChatGPT. Asegúrate de que tu perfil en Google Business Profile tenga:

- Información actualizada (horarios, contacto, dirección).
- Fotografías atractivas de tu restaurante y platillos.
- Opiniones de clientes con detalles específicos.

*Tip: Responder las reseñas demuestra que te interesa la experiencia del cliente y mejora tu reputación online.*

**[Ver: Google Maps: El GPS que lleva clientes directo a tu restaurante](#)**

### 3. Ten presencia en redes sociales y directorios gastronómicos

Los usuarios comparten sus experiencias en plataformas como Instagram, Facebook, OpenTable, Rappi y Uber Eats. Además, blogs y medios especializados suelen hacer listados con recomendaciones.

#### Cómo aprovecharlo:

- Publica contenido atractivo y relevante en redes sociales.

- Invita a influencers gastronómicos a conocer tu restaurante.
- Registra tu negocio en directorios populares.

### 4. Cuida tu reputación online

Las reseñas son fundamentales para que la IA te recomiende. Si un usuario le pregunta a ChatGPT por “el mejor restaurante de comida italiana en Guadalajara”, lo más probable es que tome en cuenta los lugares con más y mejores opiniones.

#### Cómo mejorar tus reseñas:

- Pide a tus clientes que dejen comentarios detallados.
- Responde todas las reseñas, incluso las negativas.
- Incentiva a tus clientes fieles a compartir su experiencia.

### 5. Optimiza tu página web para atraer más clientes

Si tienes una web, asegúrate de que sea clara, rápida y útil. ChatGPT puede extraer información de tu sitio si está bien estructurado.

#### Lo que no puede faltar en tu web:

- Menú actualizado con fotos y precios.
- Información de contacto y ubicación visible.
- Opciones de reserva o pedidos en línea.
- Palabras clave como “restaurante de mariscos con terraza en Cancún” para posicionarte mejor en búsquedas.

#### ***¡Toteat te ayuda a destacar en la era digital!***

Toteat te da acceso a datos clave sobre tus clientes, permitiéndote entender qué platillos destacar y qué estrategias funcionan mejor. Con esta información, puedes optimizar tu visibilidad online y asegurarte de que tu restaurante esté en el radar de quienes buscan recomendaciones en ChatGPT y otras plataformas de IA, porque el futuro, ya llegó.

**[Escríbenos](#)** y descubre cómo podemos ayudarte a aprovechar la tecnología para mejorar tu rentabilidad.

FUENTE: Toteat

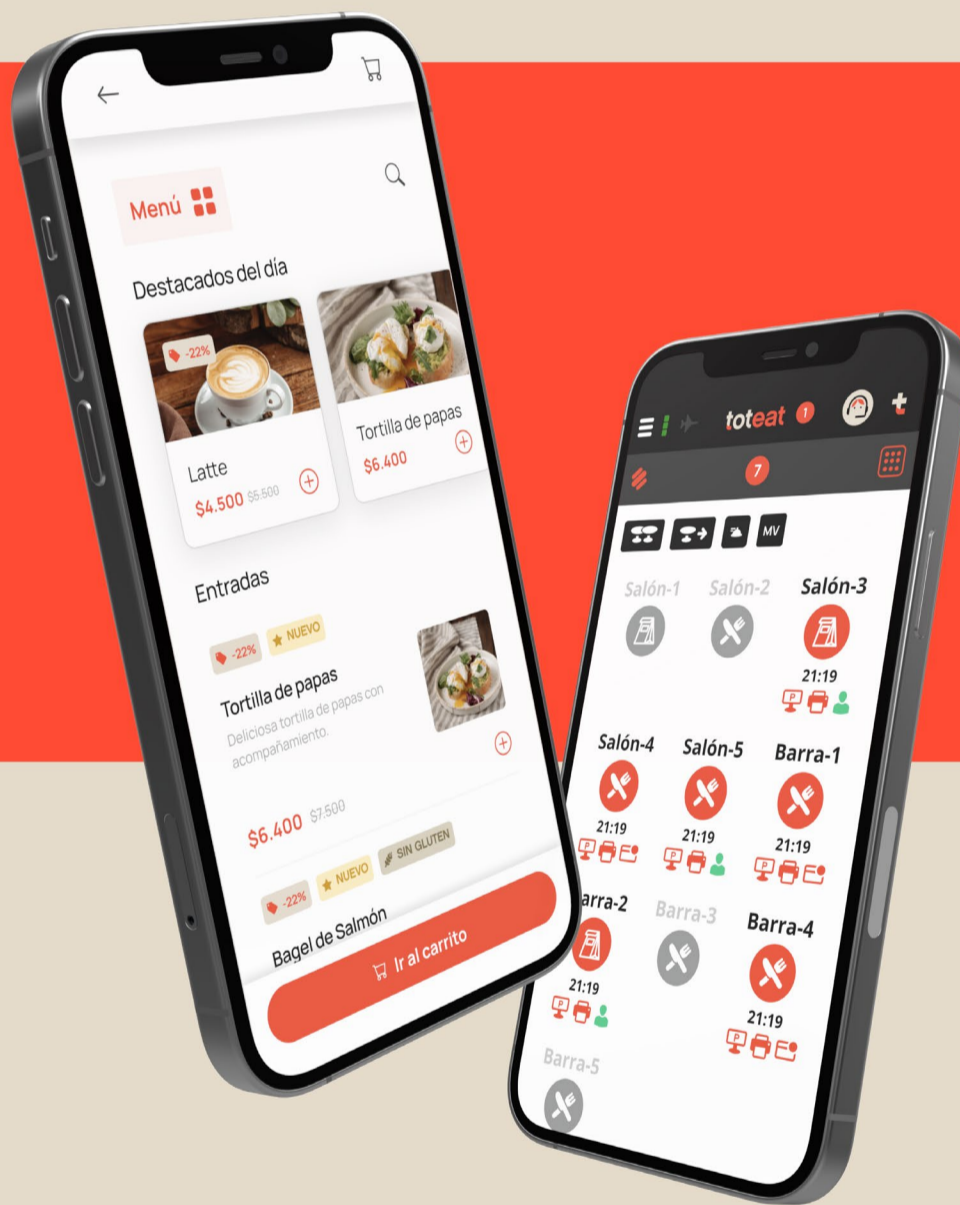
**INICIO**





# Haz más, con menos.

Menos estrés. Menos clics. **Menos errores.**



Todo integrado **con Toteat.**

Ver más

**INICIO**





## Capital Humano

*La selección de talento en las empresas hoy presenta muchas áreas de oportunidad por tres factores: por falta de objetividad, por poca conexión con el futuro del negocio o porque los líderes no lo ven como una prioridad.*

Es una realidad para muchas organizaciones que la gestión del talento representa desafíos importantes, considerando sobre todo el nivel de dificultad de contratar los perfiles requeridos, y mucho más frente al crecimiento de la demanda por personas que puedan manejar de forma más integral y con mayor habilidad la creciente complejidad de las empresas.

De acuerdo con un estudio de Manpower, la escasez de talento en México alcanzó en 2025 uno de sus niveles más altos, con lo cual la demanda de personas con las capacidades para suplir al negocio se vuelve un factor crítico en el crecimiento y logro de resultados.

## ¿POR QUÉ EL MAPEO DE TALENTO NECESITA UN CAMBIO?

En este sentido, parte del desafío está en que muchas veces la calibración del talento deja muchas áreas de oportunidad, ya sea por falta de objetividad, por poca conexión con el futuro del negocio o simplemente porque los líderes no lo ven como una prioridad.

El talento en una empresa es un activo realmente valioso, solamente que es el único sobre el que muchas veces no se “rinde cuentas”. Es más, es el único activo que pareciera que es propiedad de las áreas de capital humano y no del líder de equipo. ¿Qué pasaría si los recursos financieros se vieran como propiedad del área de finanzas? ¿Qué autonomía realmente tendría un ejecutivo sobre su función?

Cuando un nuevo líder recibe un área, frecuentemente se le definen los objetivos o resultados que se esperan de su gestión y se le asigna el presupuesto que debe administrar; solo en algunos casos se le entrega el “inventario de talento” que este líder debe cuidar y potenciar. Esto último no es únicamente contarle qué personas le van a reportar y qué perfil tiene cada una, realmente significa que en la “entrega del equipo” le ayudamos al líder a analizar qué tiene y qué necesita.

Por lo anterior, la responsabilidad en el desarrollo de las capacidades de las personas se ve más como una tarea del área de capacitación, ¡cuando no hay nada más alejado de la realidad!





Imagina que tienes tu propio negocio y que éste crece de forma muy positiva, tienes que atender nuevos clientes con necesidades cada vez más complejas; ya no puedes hacerlo por ti mismo, necesitas “manos adicionales”. La pregunta es: ¿si la capacidad de estas manos puede impactar en que tu negocio siga dando los mejores resultados?

Entonces hay que tomar un momento para pensar realmente qué necesitas para crecer, pues esas nuevas personas deben ser capaces de hacer las cosas logrando que el cliente siga comprando tu producto o servicio.

El problema está en que en la medida en que las organizaciones crecen, los líderes tienen menos tiempo para pensar en qué personas lograrán generar los resultados que se necesitan o a veces simplemente se dan por vencidos en el esfuerzo de conseguir lo que es necesario.

Y también hay que decirlo, muchas veces la falta de talento se subsidia con cargas de trabajo más altas para las personas más competentes, generando con esto un círculo vicioso que afecta a las personas y al negocio.

## El replanteamiento del mapeo de talento

Entonces, ¿qué cambios necesita el mapeo de talento?:

### 1. Necesitas definir el inventario "meta" de talento para saber qué hacer para tenerlo

Los ejercicios de calibración necesitan partir de una reflexión estratégica del futuro del negocio para poder establecer el tipo de equipos que se van a necesitar, esto ayuda a clarificar si se requiere fortalecer ciertas capacidades, inyectar otras o incluso desaprender algunas.

Este análisis permite proyectar tanto las competencias (muy específicas) como la cultura y el diseño de organización más efectivo para lograr ese futuro.

### 2. El alto potencial lo puede todo

Ya está demostrado que el tipo de talento depende del reto del negocio, el alto potencial puede ser muy valioso en un momento de innovación o desafíos con incertidumbre; pero en un momento de consolidación de la ejecución el talento experto será el más necesario.

### 3. Lo contrato y luego veo si funciona

Con la velocidad de los negocios, la planeación de talento se ha vuelto un ejercicio de prueba y error, el problema es que sufre el negocio y sufren las personas.

Por esto, la definición del tipo de capacidades que se requiere integrar al equipo es una responsabilidad estratégica del líder, nadie mejor que él conoce la necesidad y por eso es su tarea, sólo que tenemos que darle herramientas para que la pueda hacer fácilmente.

Hoy la definición del perfil futuro se hace más fácilmente a través de experiencias y conocimientos clave, ya que las competencias son elementos muy conceptuales si no se aterrizan.

Finalmente, no basta con hacer una buena ingeniería del talento, se requiere también que la gestión de cada grupo se alinee con la propuesta de valor al colaborador, pues es la única forma en que será posible asegurar que se desata el máximo rendimiento o potencial de la estrategia de talento.

Hoy los líderes deben ser expertos gestores de su inventario de personas, logrando dominar herramientas que antes eran del manejo de las áreas de Recursos Humanos.





## Gastronomía

¿Qué sería del mundo sin el chocolate o la salsa de tomate? Seguro un lugar muy triste; por eso, nunca nos cansaremos de reconocer que gracias a decenas de alimentos prehispánicos de México, existen muchos platillos a los que estamos acostumbrados hoy. Sigue leyendo y descubre cuáles son.

## 10 ALIMENTOS PREHISPÁNICOS DE MÉXICO QUE SEGUIMOS CONSUMIENDO EN LA ACTUALIDAD

### ¿QUÉ ALIMENTOS PREHISPÁNICOS DE MÉXICO SEGUIMOS CONSUMIENDO?

Aparte de los obvios como el aguacate, el chile, el frijol, el cacao, el jitomate y el maíz, existe un listado de productos endémicos de México presentes en nuestra alimentación desde hace cientos de años (algunos hasta de miles de años, como el maíz, cuyo primer vestigio de domesticación data de hace ¡7 mil años!)

**1. Calabaza:** es uno de los productos endémicos de México más antiguos en domesticación, cerca de 10 mil años. Es prima del chayote y parienta lejana del pepino, del melón y de la sandía. Se le aprovecha todo, su cáscara madura se usa como jícara y recipiente; y las semillas, forma parte de diversos guisos, moles, pipianes, botanas y postres; y ni qué decir de la flor, un manjar que no puede faltar en quesadillas.

**2. Chayote:** su nombre proviene del náhuatl *hitzayotli*, que significa calabacita espinosa. Es un alimento con pocas calorías, y su composición es 90% agua y mucha fibra, que lo hacen una excelente opción para diversos platillos.







**3. Vainilla:** una vaina que, al secarse, se transforma en un regalo muy preciado para el mundo, ya que no solo es uno de los sabores favoritos de postres también aromas de cientos de perfumes.

**4. Quelites:** es el nombre genérico que nuestros ancestros le daban a las yerbas comestibles que se encontraban en el monte. Hay de muchos tipos, pero los más conocidos son el pápalo; las verdolagas, que además son increíbles para espesar salsas y guisos, por su gran cantidad de mucílago; hoja santa; chipilín/chepil; chaya, muy consumida en el sur del país; quintoniles, huauzontles y epazote.

**5. Amaranto:** lo amamos en las alegrías, pero desde tiempos ancestrales se consumía por la cantidad de proteínas y nutrientes que contiene. Nuestros ancestros solían amasar las semillas de amaranto con miel y dale mayor consistencia.

**6. Insectos:** el consumo regular de insectos, arácnidos y artrópodos se conoce como entomofagia y era común en la dieta cotidiana de toda Mesoamérica. Incluso hoy en día los seguimos viendo en platillos de todas las regiones de nuestro país, entre los que se destacan los chapulines, saltamontes, abejas, avispa, guachichiles, abejorros, hormigas chicatanas, escamoles, chinches (jumiles, xamues y el ahuautle, conocido como el caviar mexicano),

escarabajos, libélulas, cigarras, gusano de nopal, gusano blanco y rojo de maguey.

**7. Hongos y setas:** lo que para unos es una plaga, para otros es un manjar (pensemos en el huitlacoche). Tal es el caso de muchos hongos y setas que crecen en nuestro país, donde son conocidos como nanácatl, del náhuatl *nácatl*, 'carne'. La mayoría son nombrados por el lugar donde crecen o por alguna característica física.

**8. Cacahuatle:** no hay reunión o botana de bar sin ellos; por eso, hay que agradecer al mundo mesoamericano por darnos el *cacáhuatl*, que se traduciría como grano de la tierra.

**9. Miel melipona:** la particularidad de este tesoro de las abejas *beecheii*, endémicas de Yucatán, es que su uso no se restringe en la cocina. Los mayas las consideraban sagrada por sus propiedades curativas y antibacteriana, y la usaban para curar heridas y quemaduras, para aliviar la inflamación de la garganta. Esta miel es muy nutritiva y cuenta con un sabor único ácido y umami.

**10. Nopal:** amados por muchos y odiados por otros, no podemos negar que esta cactácea está presente en muchísimos platillos y es tan nutritiva que se hacen muchísimo productos derivados, como la harina. Incluso, es difícil pensar en un taquito sin ellos.

FUENTE: Animal Gourmet

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

