



Jurídico

INICIATIVA SOBRE
GARANTIZAR UN SALARIO
MÍNIMO A LOS
TRABAJADORES

[LEER MÁS](#)



Eventos

NOCHE DE PREMIOS Y
CELEBRACIÓN DE LA PASIÓN
POR LA GASTRONOMÍA

[LEER MÁS](#)



País

SHEINBAUM ANUNCIA
18 PROGRAMAS DE ACCIONES
DEL PLAN MÉXICO

[LEER MÁS](#)



CDMX

ACUERDO POR UNA CIUDAD
BAJA EN EMISIONES

[LEER MÁS](#)



País

ADIÓS ULTRAPROCESADOS EN
ESCUELAS: EL NUEVO MENÚ
QUE DESAFÍA A LA INDUSTRIA
DE LOS SNACKS

[LEER MÁS](#)



Gastronomía

CAVIAR MEXICANO: CONOCE
EL AHUAUTLE, UN MANJAR
PREHISPÁNICO DE CUARESMA

[LEER MÁS](#)



Gastronomía

¿QUÉ ES UNA FONDA?
LA HISTORIA NUNCA
ANTES CONTADA

[LEER MÁS](#)



Gastronomía

INGREDIENTES MEXICANOS
EN PELIGRO DE EXTINCIÓN

[LEER MÁS](#)

Diseño y adaptación de restaurantes
www.tarqus.mx  5554 00 6147  





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



PRÓXIMO CURSO

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





Jurídico

Sigue avanzando en la Cámara de Diputados el Proyecto de Reforma a la Ley Federal del Trabajo presentada en meses pasados por el Diputado Pedro Haces (MORENA), sobre garantizar un salario mínimo y el blindaje de las propinas.

La Comisión de Trabajo y Previsión Social de la Cámara de Diputados aprobó el proyecto de Reforma a la Ley Federal del Trabajo para garantizar un salario mínimo en establecimientos de servicio y blindar las propinas que reciben los trabajadores. Todos los grupos parlamentarios se pronunciaron a favor del dictamen.

INICIATIVA SOBRE GARANTIZAR UN SALARIO MÍNIMO A LOS TRABAJADORES Y EL BLINDAJE DE LAS PROPINAS

El dictamen prohíbe que la remuneración se sustituya con propinas y garantiza un pago de por lo menos un salario mínimo a los trabajadores en establecimientos de servicio.

La Reforma aplicará exclusivamente a hoteles, restaurantes, bares, empresas deportivas, de entretenimiento, estaciones de servicio de combustible y otros establecimientos análogos, donde un tercero entrega ciertas cantidades de propina por el servicio prestado.

Se está prohibiendo a los empleadores de este tipo de trabajadores, reemplazar el salario diario que deben percibir por sus servicios prestados, con propinas o con cualquier otro tipo de gratificación.





El proyecto modifica el artículo 90 de la Ley Federal del Trabajo estableciendo que todo trabajador tiene derecho a una remuneración de por lo menos un salario mínimo o un salario mínimo profesional, que no sea sustituido con ninguna forma de contraprestación.

Se aprueba el blindaje del salario mínimo profesional por considerar que algunas actividades del sector de servicios ya se encuentran incluidas en la lista de salarios mínimos profesionales, como: Cantinero, Cocinero, Mayora en Restaurantes, fondas y demás establecimientos de preparación y venta de alimentos, Chofer acomodador de automóviles en estacionamiento, Oficial gasolinero y Recamarera en hoteles y establecimientos de hospedaje.

Adicional a la protección al salario, el proyecto indica que el reparto de las propinas se realizará de manera equitativa y su distribución estará a cargo de los trabajadores.

Se propone en adición al artículo 346 de la Ley Federal del Trabajo, que las propinas deberán integrarse al total del pago del servicio y podrá ser opcional en el caso de que éstas sólo se entreguen de manera directa. (El artículo 346 actual refiere que las propinas son parte del salario).

La Reforma faculta a la Secretaría del Trabajo y Previsión Social para practicar inspecciones de trabajo a los establecimientos de servicio, con atribuciones para vigilar la distribución equitativa de las propinas.

En el dictamen se contempla un plazo de 180 días naturales para que el Poder Ejecutivo realice las adecuaciones reglamentarias y para que las empresas modifiquen su normativa interna. (No se sabe todavía cuándo se apruebe esta Reforma en el Congreso de la Unión, para que pase al Poder Ejecutivo).

FUENTE: Jurídico AMR

INICIO



PREMIOS GASTROLAB 2025

ENALTECIENDO LA PASIÓN POR LA COMIDA



Eventos

Durante la velada, fueron reconocidas Carmen "Titita" Ramírez Degollado y María Elena Lugo Zermeño por su gran labor en la industria.

La noche de ayer tuvo lugar la primera entrega de los "Premios Gastrolab" en Jardín de Eventos Santa Fe, en donde se celebró a la gastronomía mexicana, y cuyo evento contó la presencia de algunos de los chefs más reconocidos del país, además de la familia Andrade, dueños de *El Heraldo de México*.

Asimismo, a la premiación asistieron autoridades de turismo de Nayarit, Colima así como la secretaria de turismo federal, Josefina Rodríguez Zamora, quien mencionó que "Más del 30% del gasto del turista se va a la industria de la gastronomía", así como "Hoy recibimos más turistas que hace 25 años, México está de moda".

NOCHE DE PREMIOS Y CELEBRACIÓN DE LA PASIÓN POR LA GASTRONOMÍA

Para elegir a los ganadores, el suplemento gastronómico conformó a un consejo de expertos en gastronomía, entre quienes se encontraron María Cristina Mieres, Arisbeth Araujo, Blanca Becerril, Gaby Ruiz, Eduardo Morali, Jorge Vallejo, Paulina Abascal, Pepe Salinas, Sophie Avernin, Valentina Ortiz Monasterio, Zaida González y Alejandro Cacho.

Una vez iniciada la entrega, ésta fue dividida en bloques, en donde los premios se presentaron por algunos de los miembros del consejo. La primera ronda corrió a cargo de los periodistas Alejandro Cacho y Fernanda Tapia, quienes anunciaron las siguientes categorías con sus respectivos ganadores:

- **Antojitos y changarros "Bueno, bonito y barato"**: Chamorros de Tlacoquemécatl y El Cherán.
- **"El de toda la vida"** (restaurante de gran trayectoria, que ya es ícono y mantiene grandes estándares -con 30 años mínimo de existencia-): El Cardenal.
- **Mejor "Proyecto enológico"**: Bruma, Lulú Martínez.





Posteriormente, tocó el turno de tomar el escenario a la periodista Verónica Sánchez y el chef Pepe Salinas, quienes entregaron los siguientes galardones:

- **Proyecto sustentable:** La Gruta, Teotihuacán.
- **Educación gastronómica:** Universidad del Claustro de Sor Juana.
- **Iniciativa de alimentación saludable e inclusión de dietas saludables:** Angardy Pâtisserie.
- **Reconocimientos a las Trayectorias:** Carmen "Titita" Ramírez Degollado y María Elena Lugo Zermeño.

"Somos amigas y vecinas, durante tantos años nos hemos visto recorrer este camino maravilloso de la gastronomía y aquí estamos todavía, presentes y vigentes", Carmen "Titita" Ramírez Degollado y María Elena Lugo Zermeño.

Prosiguieron la chef Gaby Ruiz y el caricaturista Juan Alarcón, a quienes tocó el turno de anunciar a los siguientes ganadores:

- **Creador de contenido gastronómico:** Soy Parrillero Mx.
- **Influencer gastronómico:** Comidistas.

- **Estado con mejor promoción turística y gastronómica:** Yucatán.
- **Responsabilidad social gastronómica:** Susana y Eduardo Palazuelos.

"Cuando hay una necesidad nos encanta estar ahí para ayudar, se repartieron más de 5 millones de comidas después de Otis con el chef José Andrés", Susana Palazuelos.

Los últimos presentadores de la noche fueron los chefs Paulina Abascal e Israel Aretxiga, quienes cerraron esta primera edición con la entrega de los siguientes reconocimientos:

- **Cocina Dulce:** Maricú Ortiz.
- **Embajadores de su tierra:** Abigail Mendoza (Oaxaca); David Quevedo (Guanajuato); Juan Ramón Cárdenas (Coahuila); Nico Mejía (Colima); Roberto Solís (Yucatán).
- **Propuesta Gastronómica Emergente:** Macuitl Molino.

El galardón entregado a cada ganador fue un cuchillo cuyo mango estaba constituido por arte Wixárika.



Mifel el banco que te paga por ahorrar:

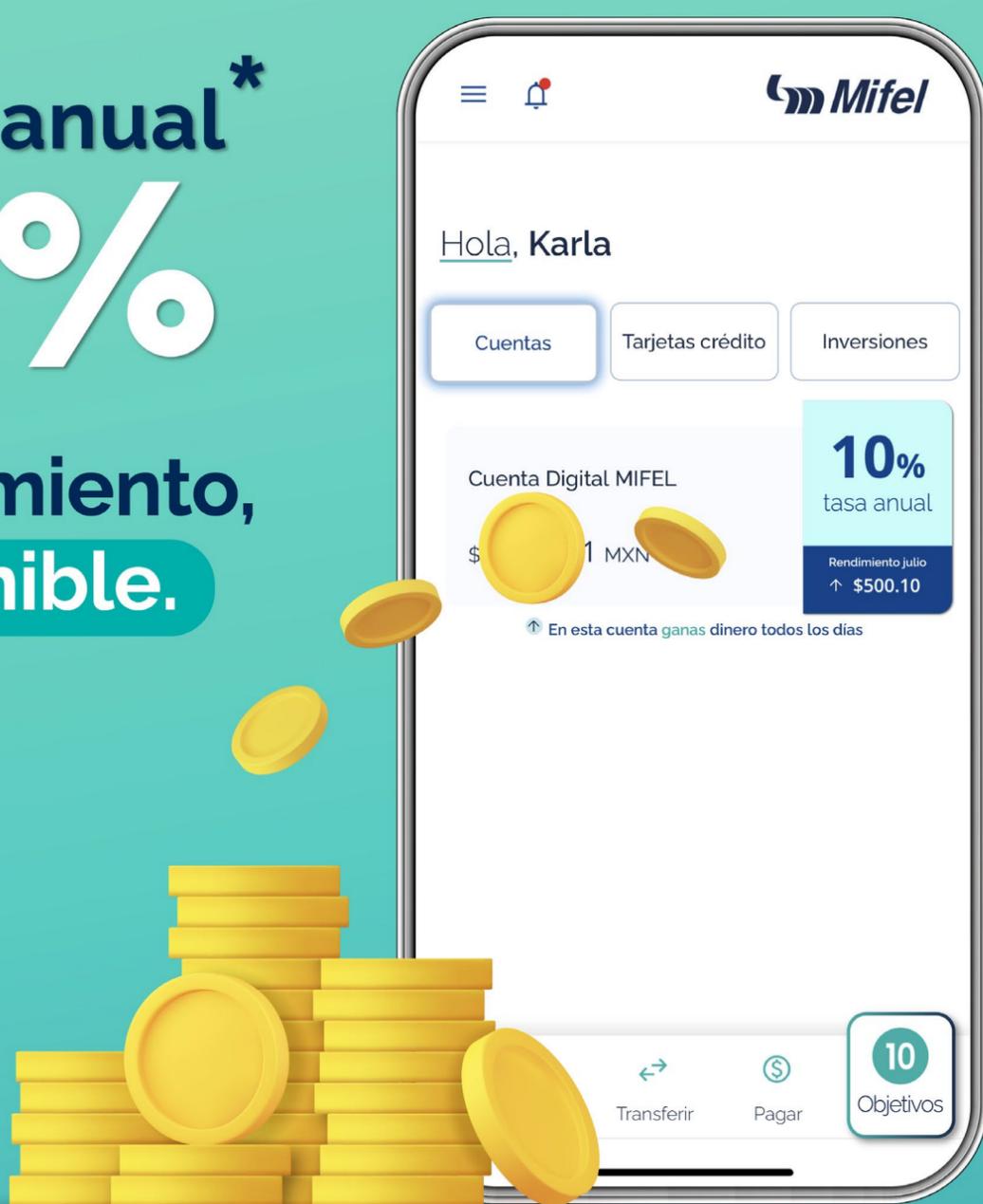
10% anual*

tu dinero y rendimiento,
siempre disponible.

Abre tu cuenta



en solo 5 minutos



GAT para fines informativos y de comparación a partir de \$100 pesos (cien pesos 00/100 m.n.) **GAT nominal de 10.52% anual antes de impuestos. GAT real de 6.51%.** La **GAT real** es el rendimiento que obtendría después de descontar la inflación estimada. *La tasa de interés fija anual bruta es de 10.00%. Consulta **Términos y Condiciones, requisitos de contratación, unidad monetaria, cobertura geográfica, comisiones y folleto informativo en www.mifel.com.mx**. Fecha de cálculo de **GAT Nominal y Real: 25 de septiembre de 2024, vigentes al 31 de diciembre de 2024.** Vigencia de la promoción del 01 de octubre de 2024 hasta el 31 de diciembre de 2024. Producto garantizado por el IPAB hasta por 400 mil UDIS por persona, por banco. Para mayor información consulta la página www.ipab.org.mx. La marca MIFEL es una marca registrada propiedad de GRUPO FINANCIERO MIFEL S.A. DE C.V.

INICIO





País

Entre las acciones, Sheinbaum dijo que buscarán ampliar fabricación de autos en México.

Tras la imposición de los aranceles anunciados por el presidente estadounidense Donald Trump a varios países, la presidenta Claudia Sheinbaum Pardo presentó 18 programas dentro del Plan México para fortalecer la economía y el bienestar.

La estrategia titulada “Plan México, fortaleciendo la economía y el bienestar” fue anunciada en el Museo Nacional de Antropología, donde Sheinbaum encabezó el evento ante políticos, gobernadores, empresarios, representantes de trabajadores y pueblos indígenas.

SHEINBAUM ANUNCIA 18 PROGRAMAS DE ACCIONES DEL PLAN MÉXICO; BUSCA FORTALECER LA ECONOMÍA

“Ampliar la fabricación nacional para el mercado interno de vehículos, robusteciendo innovación, investigación y desarrollo, así como eficiencia energética. Tenemos el plan, hemos hablado con la industria automotriz”, explicó.

“El objetivo es que la mayor parte de los vehículos que se consumen en México sean fabricados en nuestro País con diálogo con los distintos países del mundo, los decretos de este programa que están asociados también al diálogo con los Estados Unidos serán publicados el 16 de mayo”, añadió.

Dentro de las acciones mencionadas, la presidenta destacó la importancia de incrementar la soberanía energética y eléctrica, acelerar los proyectos de obra pública para 2025, fomentar la construcción de viviendas y créditos, y fortalecer y expandir la producción nacional en sectores como la industria textil, calzado, muebles, acero y aluminio, semiconductores, paneles fotovoltaicos, baterías e industrias creativas, entre otros. Además, subrayó que aún persisten varios temas pendientes con Estados Unidos, como los aranceles que afectan a la industria automotriz y a los sectores del acero y aluminio.





Los 18 puntos:

1. Aumentar la soberanía alimentaria.
2. Aumentar la soberanía eléctrica.
3. Acelerar los proyectos de obra pública para 2025.
4. Acelerar la construcción de vivienda y créditos.
5. Fortalecer y ampliar la fabricación de bienes de consumo que generan empleos; textil, calzado, muebles, ropa, juguetes, así como acero y aluminio.
6. Fortalecer y ampliar la fabricación nacional para el mercado interno de vehículos, robusteciendo innovación, investigación y desarrollo, así como eficiencia energética.
7. Programa de Producción Nacional Farmacéutica y Equipo Médico.
8. Aumentar la Producción de Industria Petroquímica y Fertilizantes a través de proyectos mixtos.
9. Aumentar el contenido nacional de compras públicas a través de la nueva Ley de Adquisiciones.
10. Aumentar la venta de productos nacionales en tiendas de autoservicio y departamentales, a través de acuerdos voluntarios.
11. Portafolio de Inversiones y Ventanilla Digital Nacional de Inversiones.
12. Publicación de la licitación de 15 polos de bienestar en distintos estados.
13. Aumentar la creación de al menos 100 mil empleos a partir de bolsas de trabajo y ferias.
14. Programa de facilidades de la Banca de Desarrollo y Banca comercial para micro y pequeñas empresas.
15. Mayor inversión para investigación científica y tecnológica, y simplificación de tiempo para registro de patentes.
16. Renovar permanentemente el Paquete Contra la Inflación y la Carestía de la Canasta Básica (PACIC).
17. Mantener el aumento al salario mínimo hasta llegar hasta 2.5 canastas básicas.
18. Garantizar y ampliar los programas de Bienestar.

FUENTE: Forbes México

INICIO





CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

SECRETARÍA DEL
MEDIO AMBIENTE

SECRETARÍA DE
ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS

CDMX

ACUERDO POR UNA CIUDAD BAJA EN EMISIONES

La jefa de Gobierno, Clara Brugada Molina, encabezó la firma del Acuerdo por una Ciudad Baja en Emisiones, marcando el inicio de una alianza entre los sectores público, privado y social a fin de enfrentar el cambio climático. Destacó que la estrategia se basa en seis ejes principales: movilidad sustentable, ciudad solar, calidad del aire, basura cero, manejo sustentable del agua y revegetación del campo y la ciudad.

“Este acuerdo que hoy hemos firmado muestra la necesidad de colaborar entre gobierno e iniciativa privada. Así que solos no vamos a poder. Y tiene el objetivo de reconocer la crisis climática como uno de los principales desafíos contemporáneos; de colaborar en la transición hacia una economía baja en emisiones e iniciar una etapa de cooperación y corresponsabilidad entre los sectores y con el gobierno”, aseguró.

Desde el Centro de Cultura Ambiental, ubicado en la Segunda Sección del Bosque de Chapultepec, la mandataria capitalina destacó que este acuerdo contempla seis acciones clave. Entre ellas, la inversión de 500 millones de pesos para la construcción de una planta de tratamiento en el Cerro de la Estrella, la cual permitirá aumentar la capacidad de manejo de agua de mil 200 litros a 4 mil 500 litros por segundo.

“Este año lanzaremos una serie de programas para la implementación de energías renovables en desarrollos inmobiliarios y comercios. Además, fortaleceremos las plantas de compostaje con tecnologías avanzadas para convertir los residuos en biofertilizantes y energía renovable”, explicó.

El plan también contempla la expansión del transporte público sustentable, incluyendo nuevas rutas de Cablebús, Metrobús y la renovación del Metro. Además, se promoverá el uso de bicicletas, la instalación de paneles solares en edificios públicos y privados, entre otros: “Lanzaremos programas para impulsar energías renovables en desarrollos inmobiliarios y fortaleceremos las plantas de compostaje con tecnología avanzada”, explicó la mandataria.

Como parte del programa Basura Cero, se busca reducir en 50 por ciento las 13 mil toneladas diarias de residuos que genera esta capital, priorizando el reciclaje. “En 2025 construiremos dos plantas de selección de residuos con tecnología de punta para aumentar la recuperación de materiales reciclables”, destacó.





La jefa de Gobierno resaltó que entre las acciones de su administración para mitigar los gases de efecto invernadero, la Ciudad de México se unió a al menos 11 entidades del país que aplican ya el impuesto verde para empresas que produzcan más de una tonelada de CO2 al año.

“Esta ciudad se une a 11 estados de la República que ya tienen este tipo de impuestos, y que se trata entonces de garantizar una conciencia con un apoyo, que va a ser destinado justamente para agua, para el tema de basura cero, para movilidad”. Brugada Molina recordó que la Ciudad de México genera cuatro por ciento de las emisiones de gases de efecto invernadero del país, cifra que podría triplicarse a mediados de este siglo si no se realizan acciones para detener esa situación.

Ante diversos organismos empresariales, la mandataria refirió que el Acuerdo por ser una Ciudad Baja en Emisiones representa la primera ocasión en que la iniciativa privada y la autoridad capitalina se unen de esta forma para ayudar al ambiente y refirió que es el punto de partida para elaborar un programa conjunto de mitigación del cambio climático, con miras hacia el 5 de junio próximo, cuando se conmemora el Día Mundial del Medio Ambiente.

En su mensaje, la titular de la Secretaría del Medio Ambiente (SEDEMA), Julia Álvarez Icaza Ramírez, recordó que aún es tiempo de que los sectores público y privado trabajen en conjunto *“para la construcción de una nueva alianza por la reducción de los gases de efecto invernadero en la Ciudad de México y hoy se inicia el camino*

hacia la actualización del Programa de Acción Climática de la Ciudad de México”, destacó.

Durante su intervención, el titular de la Secretaría de Administración y Finanzas, Juan Pablo de Botton Falcón, comentó que la institución tiene el compromiso de trabajar para reducir la contaminación en la capital, lo cual se ha visto reflejado en decisiones fiscales e ingresos, como el impuesto verde asignado al sector privado, el presupuesto destinado a proyectos ecológicos, ambientales y de electromovilidad, entre otros.

“Vamos a seguir trabajando para que cada vez sean menos las toneladas de CO2 en nuestra ciudad; por supuesto, en colaboración con la Secretaría de Medio Ambiente, con la Secretaría de Desarrollo Económico, con la Secretaría de Turismo, con todas las secretarías, pero también con el sector privado”, mencionó.

El presidente del Consejo Coordinador Empresarial (CCE), Francisco Cervantes, destacó la importancia de la cooperación entre el sector empresarial, los grupos vecinales y el Gobierno de la Ciudad de México para preservar el medio ambiente y mejorar la calidad de vida en la capital.

El líder empresarial subrayó que esta iniciativa forma parte de un esfuerzo mayor para garantizar el bienestar de los habitantes de la Ciudad de México y prevenir problemas ambientales que ya afectan a otras regiones del país. *“Nos sumamos con toda determinación a esta tarea que forma parte del desarrollo sostenible con bienestar para todos los capitalinos”*, agregó.

FUENTE: Jefatura de Gobierno CDMX

INICIO



PARA GENERAR

+ EMPLEOS

**México necesita
EMPRESAS.**

**PEPE
y TOÑO**



Voz de las Empresas

Consejo de la Comunicación



INICIO





País

La SEP prohibió la venta de comida chatarra en más de 258 mil escuelas de México. La medida transforma el menú escolar hacia alimentos tradicionales y saludables, y obliga a la industria de snacks a reformular sus productos.

A partir del 29 de marzo, la venta y promoción de alimentos con bajo valor nutricional ha sido oficialmente prohibida en las más de 258 mil escuelas públicas y privadas del país inscritas en el Sistema Educativo Nacional. La medida, impulsada por la Secretaría de Educación Pública (SEP), modifica de forma drástica el paisaje alimentario de los planteles y obliga a repensar qué comemos y qué enseñamos a comer desde las aulas.

Más allá del enfoque médico y epidemiológico –conocido y urgente ante la prevalencia de obesidad infantil en México–, el impacto de esta decisión tiene una lectura profunda en el ámbito gastronómico: los sabores que alimentan la infancia están cambiando, y con ellos, los hábitos y tradiciones que definen a generaciones completas.

ADIÓS ULTRAPROCESADOS EN ESCUELAS: EL NUEVO MENÚ QUE DESAFÍA A LA INDUSTRIA DE LOS SNACKS

Del antojo empaquetado al alimento tradicional

La nueva normativa excluye del entorno escolar todos los productos ultraprocesados: refrescos, jugos azucarados, pastelillos, donas, papas fritas, frituras de harina, chicharrones, dulces, golosinas, cereales endulzados, hot dogs y hamburguesas. En su lugar, la SEP impulsa un repertorio de preparaciones con base en ingredientes naturales, mínimamente procesados y, en muchos casos, profundamente arraigados en la cocina mexicana.

En los lineamientos del documento “Recetas para la escuela y el hogar”, elaborado por la Secretaría de Educación Pública, destacan opciones como:

- **Tortas de frijoles:** bolillo pequeño con frijoles cocidos y machacados, queso panela y vegetales frescos.
- **Tortas de pollo** con aguacate y pico de gallo.
- **Tlacoyos** de requesón acompañados con ensalada de nopales.
- **Quesadillas** de verduras con requesón.
- **Palomitas naturales** y alegrías de amaranto.
- **Yogurt natural** sin azúcares añadidos.
- **Frutas de temporada** como papaya, mango, naranja, sandía, melón o piña, servidas en porciones individuales.

El nuevo menú no solo atiende criterios de nutrición; también plantea un giro cultural: reemplazar productos globalizados y altamente industrializados por recetas tradicionales mexicanas, elaboradas con ingredientes frescos, asequibles y llenos de identidad.





Un golpe seco para la industria de los snacks

La eliminación de estos productos del entorno escolar plantea un desafío directo para la industria de alimentos y bebidas. De acuerdo con un reporte de The Food Tech, medios especializados en el sector, compañías como Grupo Bimbo, Nestlé y Kellogg's ya trabajan en reformular sus líneas de snacks infantiles para mantenerse dentro de los nuevos márgenes regulatorios.

El reto no es menor. Reformular implica sustituir harinas refinadas, azúcares añadidos y aceites hidrogenados por ingredientes más naturales —como avena, quinoa, chía, amaranto o frutas deshidratadas— sin perder sabor, textura ni duración en anaquel. Además, estos insumos elevan los costos operativos y requieren tecnologías específicas que muchas empresas aún no dominan.

La aceptación del consumidor infantil representa otro obstáculo clave. Durante años, el gusto se moldeó con productos hipersazonados, dulces o crocantes gracias a aditivos y potenciadores artificiales. Cambiar esos hábitos implica reeducación del paladar y una estrategia integral de comunicación.

¿Oportunidad o castigo?

La prohibición también abre una ventana de oportunidad para emprendedores y microindustrias que históricamente han trabajado con ingredientes tradicionales y procesos artesanales. Un caso ejemplar es el de Alimentos Maika, en México, que elabora snacks escolares con base en amaranto, miel y quinoa, respetando los criterios nutricionales y sanitarios. En Chile, la marca Tika Chips ha ganado mercado con botanas de vegetales horneados sin aditivos.

La consultora Mordor Intelligence estima que el mercado de snacks saludables en América Latina

crecerá a una tasa anual compuesta (CAGR) de 7% hasta 2030. En este contexto, adaptarse a la nueva regulación puede no solo evitar pérdidas, sino abrir nuevas líneas de negocio enfocadas en escuelas, familias y consumidores conscientes.

¿Qué viene para las cooperativas escolares?

El cambio también sacude a las cooperativas escolares y tienditas al interior de las escuelas, que deben dejar de vender productos que tradicionalmente garantizaban ventas seguras. Muchos encargados de estas tiendas no cuentan con capacitación culinaria o insumos para preparar alimentos frescos al momento. La transición requerirá inversión en equipamiento, refrigeración y capacitación.

La SEP recomienda la preparación de alimentos sencillos que no requieran cocción en el lugar, como tortas frías, ensaladas, frutas, yogurt y cereales naturales. Pero también propone la colaboración con proveedores locales o familiares que puedan surtir productos caseros bajo lineamientos sanitarios.

Más que una medida sanitaria, esta transformación tiene el potencial de cambiar la memoria gastronómica de una generación. La infancia ya no recordará la hora del recreo por los pastelitos, sino por el sabor de un tlacoyo tibio con ensalada de nopales o una torta de frijoles con queso y jitomate, en el mejor de los casos.

Se trata de una disputa simbólica entre el producto industrializado y el antojito mexicano; entre lo masivo y lo local; entre lo procesado y lo hecho a mano.

Queda por ver si el nuevo menú logra mantenerse en el tiempo, con aceptación real de estudiantes, padres y proveedores. Pero por ahora, en las loncheras escolares de México comienza a abrirse espacio una nueva gastronomía: más simple, más fresca y más nuestra.

FUENTE: El Economista · Bistronomie

INICIO



Gastronomía

Cuando pensamos en caviar, generalmente lo asociamos con los esturiones. Sin embargo, las culturas prehispánicas tenían su propia versión: el ahuate, también conocido como el caviar mexicano. Estos huevecillos se consumen secos, hervidos, asados, en tamales o en tortas capeadas con romeritos para el revoltijo de Cuaresma. Sigue leyendo para conocer más de este ingrediente.

CAVIAR MEXICANO: CONOCE EL AHUAUTLE, UN MANJAR PREHISPÁNICO DE CUARESMA

¿QUÉ ES EL AHUAUTLE, CONSIDERADO EL CAVIAR MEXICANO?

Se conoce como ahuate (del náhuatl *atl*, agua, y *hauhtli*, bledo) a los huevecillos de una chinche acuática llamada *corixidae*, en náhuatl denominada *axayácatl*, que habita en los lagos de México, especialmente en la región de Xochimilco o Texcoco, famosos por su biodiversidad.

Aunque muchas personas podrían no conocer este caviar mexicano, es un manjar que ha estado presente en la dieta de los mexicanos desde tiempos ancestrales. Varios pueblos indígenas lo consideraban un platillo de lujo y, por lo mismo, se utilizaba en rituales y celebraciones de emperadores, como Moctezuma, o de dioses.

¿CÓMO SE COME EL AHUAUTLE?

El ahuate se puede disfrutar de diversas maneras y su versatilidad es uno de los factores que lo hace tan atractivo en la cocina mexicana. Tradicionalmente, este caviar mexicano se utiliza en sopas, como relleno de tamales, tacos, quesadillas y empanadas, y el más común, en tortitas capeadas que se incorporan a los romeritos y moles para hacer un platillo tradicional de Cuaresma llamado "revoltijo".

El ahuate no solo es apreciado por su sabor, sino también por sus nutrientes y proteínas, pues contiene una cantidad significativa de ácidos grasos omega-3, vitaminas y minerales, como el calcio y el hierro.

En últimos años, se ha convertido en un ingrediente que ha llamado la atención de cocineras y chefs que quieren preservar las recetas tradicionales de los pueblos originarios, pues reconocen que más allá de ser un elemento para preparar un platillo es un símbolo de resistencia de la cultura prehispánica. ¿Lo probarías?

FUENTE: Animal Gourmet

INICIO



SINCE 1804

SALSA TIPO INGLESA

Ingredientes naturales

Espicias naturales

Soya natural

Anchoas

Azúcar (No High Fructose Syrup)

Extracto natural de tamarindo



GLUTEN FREE



EXPERTOS FOOD SERVICE

@HerdezFS

@herdezfoodserviceoficial

@herdezfoodservice

Herdez Food Service

Herdez Food Service

Escribenos al 56-1724-1151

herdezfoodservice.com.mx

Llama al 01 (800) 2289 HFS (437)



INICIO





Gastronomía

Tributo a la comida casera en la fonda mexicana, un oasis temporal que te transporta a casa por unos segundos, mientras el caos citadino sigue su curso. Estos clásicos restaurantes de México son la oportunidad de alimentarse de forma barata y deliciosa. Esta es la historia nunca antes contada de la "comida corrida".

¿QUÉ ES UNA FONDA? LA HISTORIA NUNCA ANTES CONTADA DE ESTOS RESTAURANTES CLÁSICOS DE MÉXICO

¿QUÉ ES UNA FONDA MEXICANA?

Las fondas son estos pequeños restaurantes que puedes encontrar en las grandes urbes de México. Locales en donde se ofrece comida casera, con platillos típicos y tradicionales de la región.

En estos pequeños locales, generalmente negocios familiares, se ofrece la tradicional "comida corrida", un menú completo y nutritivo con sopa, guisado, salsas, guarniciones, agua de sabor y postre.

En la clásica fonda mexicana no puede faltar el pizarrón con el menú del día, mesas con manteles de plástico, una televisión y una cocinera o cocinero que atiende de forma veloz para tener a todos los comensales felices.

Es común ser cliente frecuente de una fonda, la ubicación de tu trabajo puede dictaminar la elección del lugar en donde quieres comer.

Diseñado como un espacio para la clase trabajadora, la fonda mexicana ofrece platillos tradicionales y del gusto popular a un precio razonable.





¿CUÁL ES EL ORIGEN DE LAS FONDAS MEXICANAS?

El origen de la tradicional fonda mexicana nos lleva al siglo pasado, durante el Porfiriato, una época de una gran división social y cultural.

La urbanización de la Ciudad de México hizo que muchos tuvieran que desplazarse “a las afueras” del Centro Histórico.

Por lo que colonias como Tacuba, Tacubaya, Mixcoac, Narvarte, Portales, entre otras, se poblaron con personas de la clase trabajadora. Sin embargo, su trabajo aún se mantenía en el centro de la ciudad.

Al estar lejos de sus hogares, se vieron obligados a encontrar alternativas económicas y ricas cerca de sus lugares de trabajo para comer.

Viendo esta necesidad, familias del centro de la ciudad crearon negocios que ofrecieran comida de forma rápida y a un costo accesible. A estos lugares también se les llama cocinas económicas.

Así es como nacen las fondas, pequeños restaurantes con comida corrida que ofrecen platillos que podrías encontrar en tu propia casa.

¿POR QUÉ SE LE DICE “COMIDA CORRIDA”?

Se le dice “comida corrida” como expresión a la necesidad por comer de forma rápida

e inmediata. La mayoría de sus comensales pertenecían a la clase trabajadora y no contaban con mucho tiempo para comer.

Por lo que se tenía que crear un menú completo pero que se pudiera comer en poco tiempo. Es así como se creó el “menú del día”, un listado de pocos platillos a elegir para ofrecer un servicio más eficiente.

La comida corrida eran platillos típicos que se solían disfrutar en casa, por lo que el cocinero o cocinera de la fonda, los tendría listos en todo momento o sabría prepararlos en menos tiempo del habitual.

En la entrada, la fonda ofrecería alguna sopa de verduras, fideos o crema. Como guarnición podrías encontrar una ensalada, arroz, pasta o frijoles.

El plato fuerte podría ser un clásico guisado como: chicharrón en salsa verde, tortas de papa, picadillo, tinga, cerdo en verdolagas, chiles rellenos y muchos más.

Nunca debía faltar agua de sabor, salsas picantes, tortilla para acompañar y al último un postre sencillo como flan, gelatina o arroz con leche.

La comida corrida que podrías encontrar en una fonda mexicana es casi como un glosario de la identidad culinaria de cada región. Además de una muestra de la verdadera esencia de la gastronomía mexicana, el sabor del hogar.

FUENTE: Animal Gourmet

INICIO



Gastronomía

Te contamos acerca de los alimentos en riesgo de desaparición en México, así como las técnicas para su preservación.

La riqueza gastronómica de México se refleja en cada plato elaborado con todos los ingredientes que se producen y comercializan en nuestro país. Nuestras cocinas son reconocidas como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad, por la UNESCO, en gran medida gracias a la gran variedad de ingredientes autóctonos que conforman cada receta.

Desde el maíz, todas las semillas, pasando por frutas, verduras y hierbas nativas, los ingredientes y alimentos mexicanos son fundamentales en la construcción de la identidad culinaria que nos representa a nivel mundial. Desafortunadamente, en la actualidad hay una variedad de productos que están en peligro de extinción debido a factores como el cambio climático, la deforestación, la urbanización y la pérdida de prácticas agrícolas ancestrales.

INGREDIENTES MEXICANOS EN PELIGRO DE EXTINCIÓN

Alimentos en riesgo: el caso del maíz

El ingrediente más emblemático de la gastronomía de nuestro país es el maíz; sin embargo, variedades ancestrales como el maíz rojo, azul y el de grano largo, están desapareciendo debido a la contaminación genética con variedades transgénicas y a la sobreexplotación de cultivos comerciales.

Otros factores de amenaza para el maíz son la introducción de variedades híbridas y transgénicas, los monocultivos y la agricultura industrial, así como la pérdida de prácticas tradicionales de cultivo.

Los chiles nativos

México es el hogar de más de 60 tipos de chile, pero varios de ellos están en peligro de extinción. El chile de árbol, el mirasol y el chipotle son algunos ejemplos que han visto reducida su producción debido a la falta de interés en su cultivo y la competencia con variedades más comerciales y de fácil manejo. Otras amenazas son los cambios en el clima que afectan su producción, así como la pérdida de interés en el cultivo tradicional.





Frutas y verduras endémicas

Las frutas nativas como el nanche, la guayaba, el mamey, el zapote negro y algunas especies de calabaza son fundamentales en diversas tradiciones culinarias mexicanas, no obstante, su cultivo ha ido disminuyendo debido a la preferencia por frutas comerciales más rentables y resistentes a las plagas, además de la pérdida de la diversidad genética en los cultivos y la destrucción de hábitats. Aunque aún se cultivan en algunas regiones rurales, su disponibilidad es limitada y su preservación está en riesgo.

Esto sólo para mencionar algunos de los ingredientes más populares que hoy se encuentran en peligro de extinción, lo cual no sólo afectaría el sabor de platillos tradicionales, sino que también pondría en riesgo la identidad cultural del país. La preservación de estos productos debe ser una prioridad para todos los que están involucrados (directa o indirectamente) en la industria gastronómica.

Técnicas para preservar los ingredientes en peligro de extinción en México

Existen diversas perspectivas sobre cómo preservar los insumos en peligro de extinción,

desde la revalorización gastronómica hasta el uso de tecnologías modernas y el respeto por los saberes tradicionales.

Por su parte, tanto el gobierno mexicano como organizaciones no gubernamentales y comunidades locales, están trabajando para conservar estos productos mediante iniciativas que incluyen el fomento de la agricultura sustentable, el fortalecimiento de las prácticas tradicionales y el desarrollo de programas de educación y sensibilización. Proyectos como la certificación de productos agroecológicos, la creación de bancos de semillas y la promoción de mercados locales son pasos importantes en la preservación de estos ingredientes fundamentales.

Otra acción importante para la conservación de estos alimentos es su revalorización. Es decir, no sólo protegerlos, sino también darles su justo valor y volvernos una especie de embajadores de su consumo, ya que muchas veces, los menos conocidos o menos comercializados, caen en el olvido.

En este sentido, ferias y encuentros gastronómicos a nivel local y nacional son fundamentales para la promoción de ingredientes en peligro de extinción al permitir la conexión directa entre productores, cocineros y consumidores, y fomentar su utilización en la cocina moderna.





El papel de los restaurantes en la conservación de ingredientes

En el caso de los restaurantes, al utilizar estos ingredientes y promover su uso entre los chefs, se crea una demanda que puede estimular su cultivo y consumo.

Tal es el caso del restaurante *Ya'axche*, del chef Wilson Alonzo, ubicado en la comunidad de Halachó, Yucatán, donde se encargan de implementar técnicas de cultivo de ingredientes endémicos de la región con el objetivo de promover su preservación, así como de consumir a productores locales para apoyar la producción y la comercialización de ciertos insumos que están en riesgo de desaparecer.

Platicamos con el chef Wilson Alonzo, para conocer su perspectiva sobre este tema y nos compartió su experiencia desde las acciones con las que trabaja todos los días, dentro y fuera de la cocina: *“En el restaurante tenemos la oportunidad de sembrar algunos de los productos con los que cocinamos. Ahora mismo estamos tratando de rescatar semillas y árboles endémicos, así que cuando vemos un árbol que no tenemos y que es de la zona, tratamos de conseguirlo para sembrarlo, obtener el producto, y poder sacar semillas porque también hacemos semilleros y regalamos las semillas”*.

Hablando directamente a los consumidores que están interesados en sumarse a las acciones en pro de la preservación de alimentos en peligro

de extinción: *“Yo les recomendaría fijarse si el restaurante al que les gusta ir tiene bien definida su cadena de producción; es decir, de dónde vienen sus ingredientes”*, puntualiza Wilson.

“En Ya'axche nos gusta mucho compartir las descripciones de los productos que se utilizan en cocina. De igual forma, cuando salgo de México y llevo ingredientes de aquí, siempre lo menciono; por ejemplo, si llevo habanero, hago hincapié en que se trata de un chile de Cepeda (Halachó), o si llevo longaniza de Valladolid, también lo menciono. Para mí no sólo se trata de utilizarlos en las recetas, es importante también resaltar de dónde viene el producto con el que estás trabajando”.

“Me motiva y me interesa difundir la idea de que la cocina tradicional, hecha con ingredientes endémicos y técnicas ancestrales puede estar en las grandes mesas. Sé que si yo lo he logrado con Ya'axche, aun estando en una población en donde no hay turismo, otros chefs pueden conseguirlo. De esta forma todos nos beneficiamos: empoderamos a las comunidades, apoyamos en la economía local, preservamos los ingredientes, y por si esto fuera poco, comemos más sano y vivimos mejor”, agrega el chef.

La intención de cuidar estos ingredientes en peligro de extinción, no es sólo conservar la biodiversidad agrícola, también preservar los sabores de las cocinas de México.

[@y.axche](https://www.instagram.com/yaxche)

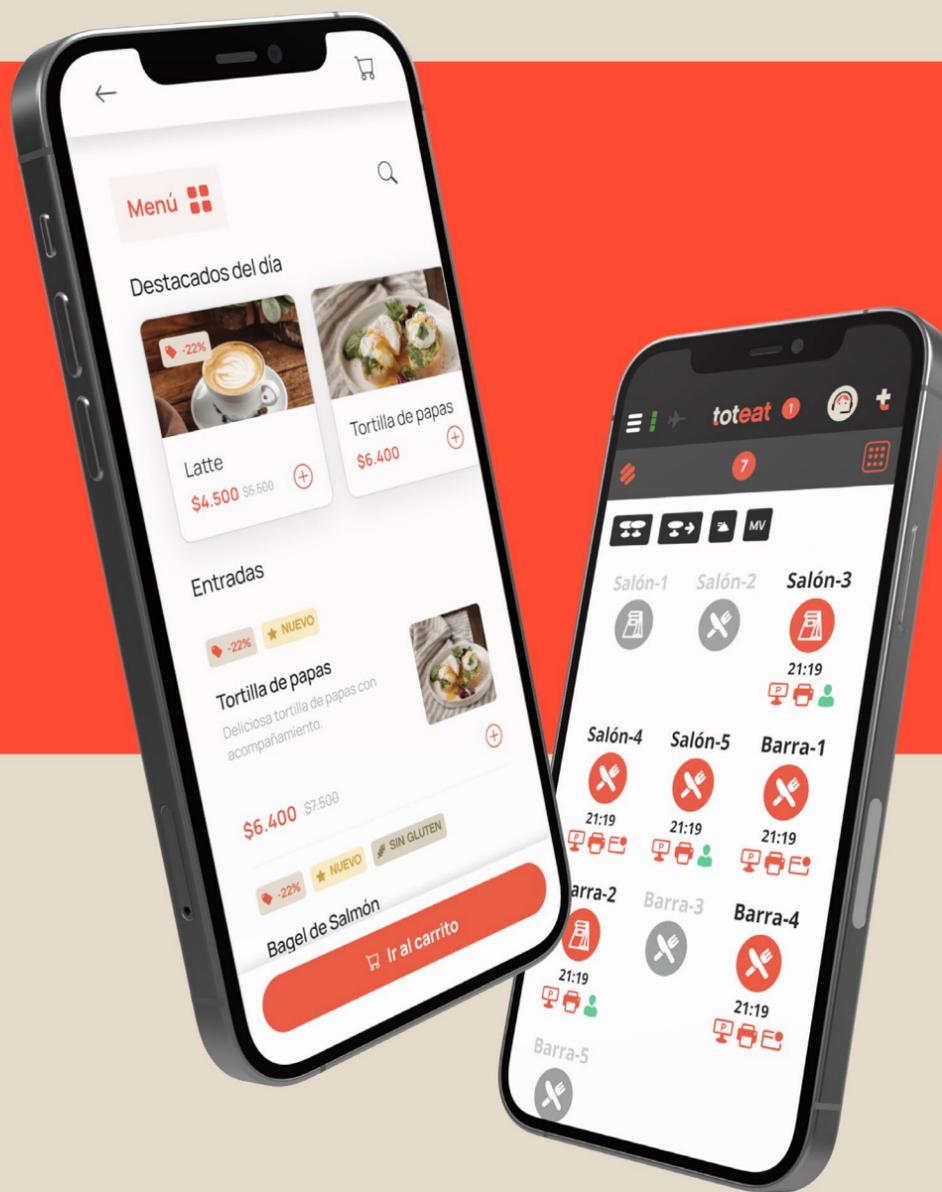
FUENTE: Food & Wine en Español

INICIO



Haz más, con menos.

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



Todo integrado **con Toteat.**

Ver más

INICIO