



Jurídico

LEY SECA EN ALCALDÍAS DE LA CDMX CON MOTIVO DE LAS CELEBRACIONES DE SEMANA SANTA [LEER MÁS](#)



Jurídico

DIVERSOS PROYECTOS QUE ESTÁN AVANZANDO Y DISCUTIENDO EN EL PLENO [LEER MÁS](#)



Agricultura

MAYORÍA DE TOMATES IMPORTADOS DESDE MÉXICO TENDRÁN ARANCEL DE 20.91% [LEER MÁS](#)



Gastronomía

SEMANA SANTA 2025: BENEFICIOS DE COMER MOJARRA Y HUACHINANGO [LEER MÁS](#)

TODO ES CUESTIÓN DEL MOMENTO

Cuando tu desayuno está lejos de ser común.

Conozca nuestras máquinas de café

Franke A600



FRANKE



Gastronomía

EL ACEITE DE AGUACATE, EL ORO VERDE DE LA COCINA MEXICANA [LEER MÁS](#)



Restaurantes

XILOTE, EL NUEVO RESTAURANTE DE POLANCO DONDE COMPARTES MESA [LEER MÁS](#)



Capital Humano

FOBO EN EL TRABAJO: EL 64% TIENE ANSIEDAD POR QUEDARSE OBSOLETO [LEER MÁS](#)



Gastronomía

¿QUÉ ES EL CUCAMELON? LA FRUTA MEXICANA QUE MIDE LO DE UNA UVA [LEER MÁS](#)



Diseño y adaptación de restaurantes

www.tarqus.mx

[5554 00 6147](https://www.whatsapp.com/business/profile/5554006147)



UNA TEMPORADA DE CUARESMA MUY



H GRUPO HERDEZ
 EXPERTOS FOOD SERVICE

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



INICIO





Jurídico

Las Alcaldías La Magdalena Contreras, Gustavo A. Madero y Venustiano Carranza emitieron Acuerdos de Ley Seca publicados en la Gaceta Oficial de la Ciudad de México, con motivo de las Celebraciones Religiosas de Semana Santa.

LEY SECA EN ALCALDÍAS DE LA CDMX CON MOTIVO DE LAS CELEBRACIONES RELIGIOSAS DE SEMANA SANTA

ALCALDÍA LA MAGDALENA CONTRERAS

ACUERDO POR EL QUE SE ESTABLECE LA SUSPENSIÓN DE ACTIVIDADES RELACIONADAS CON LA VENTA DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN TODAS SUS GRADUACIONES EN LOS ESTABLECIMIENTOS MERCANTILES Y VÍA PÚBLICA, EN TODA LA DEMARCACIÓN TERRITORIAL LA MAGDALENA CONTRERAS, DURANTE LOS DÍAS INDICADOS, CON MOTIVO DE LA "FESTIVIDAD DE LA SEMANA SANTA".

PRIMERO.- Se suspenden las actividades relacionadas con la venta de bebidas alcohólicas en todas sus graduaciones, desde las 00:00 horas del día jueves 17 de abril del año 2025, hasta las 23:59 horas del día sábado 19 del mismo mes y año, en los establecimientos mercantiles y vía pública ubicados en toda la demarcación territorial

La Magdalena Contreras, que operen como vinaterías, tiendas de abarrotes, supermercados con licencia para venta de vinos y licores, tiendas de autoservicio, tiendas departamentales, aquellos que se instalen temporalmente y en cualquier otro similar, en los que se expendan bebidas alcohólicas de cualquier graduación, incluyendo el servicio a domicilio en el que se comercialicen u obsequien bebidas alcohólicas para el consumo humano.

SEGUNDO.- Toda persona que contravenga el presente Acuerdo será remitida sin dilación al Juzgado Cívico correspondiente para la imposición de la sanción que en derecho corresponda, de conformidad con las disposiciones previstas en la Ley de Establecimientos Mercantiles, la Ley de Cultura Cívica, la Ley de Verificación Administrativa y demás disposiciones legales vigentes y aplicables en la Ciudad de México.



ALCALDÍA GUSTAVO A. MADERO

ACUERDO MEDIANTE EL CUAL SE ORDENA LA SUSPENSIÓN DE ACTIVIDADES PARA VENDER BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN TODAS SUS GRADUACIONES EN LOS ESTABLECIMIENTOS MERCANTILES UBICADOS DENTRO DEL PERÍMETRO QUE COMPRENEN LAS COLONIAS, BARRIOS Y PUEBLOS QUE SE INDICAN DE LA DEMARCACIÓN DE GUSTAVO A. MADERO, EN EL MARCO DE LAS FESTIVIDADES DE JUEVES Y VIERNES SANTO, LOS DÍAS 17 Y 18 DE ABRIL DE DOS MIL VEINTICINCO.

FESTIVIDAD	FECHA	COLONIAS, BARRIOS Y PUEBLOS
Jueves y Viernes Santo	17 y 18 de abril de 2025	En las colonias Ahuehuetes, Cuautepec de Madero, Lomas de Cuautepec, San Miguel Cuautepec, Loma de la Palma, El Carmen, Parque Metropolitano, La Forestal, La Forestal 1, La Forestal 2, La Forestal 3, Arboledas de Cuautepec, Ampliación Arboledas de Cuautepec, La Casilda, General Felipe Berriozábal, Palmatitla, Chalma de Guadalupe, Del Bosque, Gertrudis Sánchez, La Malinche, Gabriel Hernández y Ampliación Gabriel Hernández, todas de la Alcaldía Gustavo A. Madero

PRIMERO.—Se ordena la suspensión de actividades para vender o dar gratuitamente, bebidas alcohólicas, en todas sus graduaciones, **de las 00:00 horas a las 24:00 horas durante los días 17 y 18 de abril de 2025**, en los establecimientos mercantiles o lugares con actividades análogas, ubicados en las colonias y perímetro territorial en los que se llevarán a cabo las festividades de jueves y viernes santo y, sus zonas aledañas, todos de la Demarcación Territorial de Gustavo A. Madero, los cuales realicen operaciones relacionadas con la venta de alcohol, ya sea servido en vaso o recipiente de cualquier tipo, incluso en combinación con otras bebidas, sea en botella cerrada o abierta, en establecimientos tales como vinaterías, tiendas de abarrotes, supermercados con licencia para la venta de vinos y licores, tiendas de autoservicio, tiendas departamentales y cualquier otro lugar que realice actividades similares en el que se venda o expendan bebidas alcohólicas de cualquier graduación o que se instalen temporalmente con motivo de las ferias, festividades y tradiciones populares en la vía pública.

SEGUNDO.— Se exceptúan del presente Acuerdo, a los establecimientos mercantiles señalados en el artículo 21 de la Ley de Establecimientos

Mercantiles para el Distrito Federal, de conformidad con el artículo 24 del mismo ordenamiento.

TERCERO.— Queda prohibido dentro del perímetro territorial en los que se llevarán a cabo cada una de las festividades y sus zonas aledañas, todos de la Demarcación Territorial de Gustavo A. Madero, durante las fechas señaladas, la venta, consumo o distribución de bebidas alcohólicas en todas sus graduaciones en la vía pública, incluyendo ferias, romerías, kermeses, festejos populares y otros lugares con actividades análogas.

CUARTO.— Las violaciones al presente Acuerdo serán sancionadas, de conformidad con las disposiciones de la Ley de Establecimientos Mercantiles del Distrito Federal, la Ley de Cultura Cívica de la Ciudad de México, el Reglamento de Verificación Administrativa del Distrito Federal y demás disposiciones jurídicas aplicables.

NOTA: Los Artículos 21 y 24 de la Ley de Establecimientos Mercantiles para la Ciudad de México, se refieren a los Restaurantes con venta de vinos y licores con Alimentos (Impacto Vecinal), que están exentos de la Ley Seca.





ALCALDÍA VENUSTIANO CARRANZA

ACUERDO POR EL QUE SE ESTABLECE LA SUSPENSIÓN DE ACTIVIDADES RELACIONADAS CON LA VENTA Y DISTRIBUCIÓN GRATUITA DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN TODAS SUS GRADUACIONES, EN LOS ESTABLECIMIENTOS MERCANTILES, ASÍ COMO EN LOS PUESTOS SEMIFIJOS COLOCADOS EN VÍA PÚBLICA, UBICADOS DENTRO DEL PERÍMETRO DE LA DEMARCACIÓN TERRITORIAL VENUSTIANO CARRANZA, DURANTE LOS DÍAS INDICADOS, CON MOTIVO DE LAS FESTIVIDADES DE SEMANA SANTA.

PRIMERO.- Se ordena la suspensión de actividades relacionadas con la venta y distribución gratuita de bebidas alcohólicas en todas sus graduaciones, de las 00:00 horas a las 23:59 durante los días 17, 18, 19 y 20 del mes de abril de 2025, en los establecimientos mercantiles, ubicados dentro del perímetro que comprende la demarcación territorial Venustiano Carranza, que operen como vinaterías, tiendas de abarrotes, supermercados con licencia para venta de vinos y licores, tiendas de autoservicio, tiendas departamentales y en cualquier otro establecimiento mercantil similar o que tengan operaciones relacionadas con la venta de alcohol, en vaso, copa o recipiente de cualquier tipo, en los que se expendan bebidas alcohólicas de cualquier graduación o que se instalen temporalmente con motivo de las festividades y tradiciones populares en la vía pública. Se exceptúa de la prohibición, única y exclusivamente para su venta y consumo en copeo o en bebida embotellada al interior de los establecimientos mercantiles con giro de impacto vecinal previstos en el artículo 19, fracciones II y III de la Ley de Establecimientos

Mercantiles para la Ciudad de México, siendo restaurantes y cualquier otro similar con venta de bebidas alcohólicas que cuenten con la debida autorización, actualizada y/o revalidada en términos de la legislación correspondiente.

SEGUNDO.- Queda prohibida en las 78 colonias y 2 pueblos y barrios originarios, ubicados dentro de la demarcación territorial Venustiano Carranza, en las fechas señaladas en el Apartado Primero; la venta y expendio gratuito de bebidas alcohólicas en todas sus graduaciones en el interior de ferias, romerías, kermeses, festejos populares y otros lugares en que se presenten eventos similares, por este acuerdo y en virtud de la legislación aplicable.

TERCERO.- Los establecimientos Mercantiles que transgredan lo señalados en el Apartado Primero, serán sancionadas de conformidad con las disposiciones de la Ley de Establecimientos Mercantiles para la Ciudad de México, Reglamento de Verificación Administrativa del Distrito Federal y demás disposiciones aplicables.

CUARTO.- Toda persona que contravenga lo establecido en el Apartado Segundo del presente Acuerdo, será remitida sin dilación al Juzgado Cívico correspondiente para la imposición de la sanción que en derecho corresponda, de conformidad con las disposiciones previstas en la Ley de Cultura Cívica vigentes en la Ciudad de México.

NOTA: El Artículo 19 de la Ley de Establecimientos Mercantiles para la Ciudad de México, se refiere a los Restaurantes con venta de vinos y licores con Alimentos (Impacto Vecinal), que están exentos de la Ley Seca.





La Alcaldía Cuajimalpa, emitió un Acuerdo de Ley Seca publicado en la Gaceta Oficial de la Ciudad de México del día 15 de abril de 2025, con motivo de las Celebraciones Religiosas de Semana Santa, en el que determinó lo siguiente:

- Prohibir el consumo y la venta de bebidas alcohólicas de cualquier graduación a partir de las 00:00 horas del jueves 17 de abril y hasta las 23:59 horas del domingo 20 de abril del 2025.
- La prohibición para venta y consumo de bebidas alcohólicas abarca a todo tipo de establecimientos mercantiles, sin hacer excepción ninguna, por lo que se encontrarían considerados en la prohibición los restaurantes; inclusive se prohíbe la venta a domicilio.
- Las personas o establecimientos mercantiles que violenten esta disposición se harán acreedores a las sanciones correspondientes.

Se revisó la información con la Dirección de Comunicación Social, quien nos confirmó que este año los Restaurantes sí se encontrarían incluidos en la prohibición para venta o consumo de bebidas alcohólicas.

Estaremos atentos a la información que se publique por los canales oficiales, pues en ocasiones anteriores, en que también, de inicio, se había prohibido la venta o consumo de bebidas alcohólicas en restaurantes, por gestiones de las Asociaciones del Gremio Restaurantero, se logró revertir condicionándola al consumo de alimentos.

Para más información, les referimos textualmente los resolutivos de la publicación emitida el día de hoy por la Alcaldía Cuajimalpa en la Gaceta Oficial de la Ciudad de México.

ALCALDÍA CUAJIMALPA

PRIMERO.- Se suspenden las actividades relacionadas con la venta de bebidas alcohólicas en todas sus graduaciones a partir de las 00:00 horas del jueves 17 de abril y hasta las 23:59 horas del domingo 20 de abril del año 2025 en los establecimientos mercantiles ubicados en la demarcación territorial Cuajimalpa de Morelos, que operen como vinaterías,

tiendas de abarrotes, tiendas de conveniencia, supermercados con licencia para venta de vinos y licores, tiendas de autoservicio, tiendas departamentales, cantinas, pulquerías, bares, cervecerías, peñas, salas de cine con venta de vinos y licores, salones de baile, así como en cualquier tipo de establecimiento mercantil en el que se expendan o consuman bebidas alcohólicas de cualquier graduación o que se instalen temporalmente con motivo de las ferias y tradiciones populares, incluyendo el servicio a domicilio en el que se comercialicen u obsequien bebidas alcohólicas para el consumo humano.

SEGUNDO.- Toda persona que contravenga el presente Acuerdo será sancionada conforme a derecho corresponda, y de ser el caso, será remitida sin distinción al Juzgado Cívico correspondiente para la imposición de la sanción que proceda, de conformidad con las disposiciones previstas en la Ley de Establecimientos Mercantiles para la Ciudad de México, la Ley de Cultura Cívica de la Ciudad de México, la Ley del Instituto de Verificación Administrativa de la Ciudad de México y demás disposiciones legales vigentes en la Ciudad de México.

Las Alcaldías Iztapalapa y Tláhuac emitieron Acuerdos de Ley Seca publicados en la Gaceta Oficial de la Ciudad de México, con motivo de las Celebraciones Religiosas de Semana Santa.

ALCALDÍA IZTAPALAPA

ACUERDO POR EL QUE SE ESTABLECE LA SUSPENSIÓN DE ACTIVIDADES PARA LA VENTA DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN TODAS SUS GRADUACIONES, EN LOS ESTABLECIEMIENTOS MERCANTILES UBICADOS DENTRO DEL PERÍMETRO TERRITORIAL QUE COMPRENDE LOS 8 BARRIOS: BARRIO SAN IGNACIO, BARRIO SANTA BÁRBARA, BARRIO LA ASUNCIÓN, BARRIO SAN LUCAS, BARRIO SAN PEDRO, BARRIO SAN MIGUEL, BARRIO SAN PABLO Y BARRIO SAN JOSÉ DE LA ALCALDÍA IZTAPALAPA, LOS DÍAS 17 Y 18 DE ABRIL DE LAS 00:00 HORAS A LAS 23:59 HORAS, CON MOTIVO DE LA CELEBRACION DE LA SEMANA SANTA 2025.





PRIMERO.- Se ordena la suspensión de actividades para la venta de bebidas alcohólicas en envase cerrado, así como en envase abierto y/o al copeo en todas sus graduaciones, de las 00:00 horas a las 23:59 horas durante los días 17 y 18 de abril del año dos mil veinticinco en la zona conocida como 8 barrios de la Alcaldía Iztapalapa, en los establecimientos mercantiles ubicados dentro del perímetro territorial ya comentado, que operen como vinaterías, tiendas de abarrotes, supermercados con licencia para venta de vinos y licores, tiendas de autoservicio, tiendas departamentales, y en cualquier otro establecimiento mercantil similar, en el que se expendan bebidas alcohólicas de cualquier graduación o que se instalen temporalmente con motivo de las ferias, festividades y tradiciones populares en la vía pública. Días en el que con motivo de los actos que año con año realizan los habitantes de la Alcaldía Iztapalapa, relacionados con la denominada semana santa.

SEGUNDO.- Queda prohibido dentro del perímetro que comprende los 8 Barrios: Barrio San Ignacio, Barrio Santa Bárbara, Barrio la Asunción, Barrio San Lucas, San Pedro, Barrio San Miguel, Barrio San Pablo y Barrio San José de la Alcaldía Iztapalapa, en las fechas señaladas, la venta, expendio gratuito y expedición de bebidas alcohólicas en el interior de ferias, romerías, kermeses, festejos populares y otros lugares en que se presenten eventos similares.

TERCERO.- Se eximen de la aplicación del presente Acuerdo, a los establecimientos mercantiles de impacto zonal y vecinal que expendan alimentos preparados, autorizados para la venta de bebidas alcohólicas al copeo, solamente durante el horario que permite su permiso.

CUARTO.- Toda persona que contravenga el presente Acuerdo, será remitida sin dilación al Juzgado Cívico correspondiente para la imposición de la sanción que en derecho corresponda, de conformidad con las disposiciones previstas en la Ley de Establecimientos Mercantiles, la Ley de Cultura Cívica, la Ley del Instituto de Verificación Administrativa y demás disposiciones legales vigentes en la Ciudad de México.

ALCALDÍA TLÁHUAC

ACUERDO POR EL QUE SE ORDENA LA SUSPENSIÓN DE ACTIVIDADES PARA VENDER BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN TODAS SUS GRADUACIONES EN LOS ESTABLECIMIENTOS MERCANTILES UBICADOS DENTRO DEL PERÍMETRO QUE COMPRENDEN LAS COLONIAS Y BARRIOS DE LOS PUEBLOS EN LA ALCALDÍA TLÁHUAC, DE ACUERDO CON LAS FECHAS ESTABLECIDAS PARA CADA UNA DE LAS FESTIVIDADES.



FESTIVIDAD	FECHA	COLONIAS, BARRIOS Y PUEBLOS
“Carnaval Infantil San Francisco Tlaltenco 2025”	26, 27 y 28 de abril de 2025	Colonias y barrios del pueblo de San Francisco Tlaltenco
“Festividad Religiosa de Semana Santa”	17, 18, 19 y 20 de abril de 2025	Colonias y barrios del pueblo de San Andrés Mixquic
“Festividad Religiosa de Semana Santa”	17, 18, 19 y 20 de abril de 2025	Colonias y barrios del pueblo de San Nicolás Tetelco
“Festividad Religiosa de Semana Santa”	17, 18, 19 y 20 de abril de 2025	Colonias y barrios del pueblo de San Juan Ixtayopan
“Festividad Religiosa de Semana Santa”	17, 18, 19 y 20 de abril de 2025	Colonias y barrios del pueblo de San Pedro Tláhuac
“Festividad Religiosa de Semana Santa”	17, 18, 19 y 20 de abril de 2025	Colonias y barrios del pueblo de San Francisco Tlaltenco
“Festividad Religiosa de Semana Santa”	17, 18, 19 y 20 de abril de 2025	Colonias y barrios del pueblo de Santa Catarina Yecahuizotl
“Festividad Religiosa de Semana Santa”	17, 18, 19 y 20 de abril de 2025	Colonias y barrios del pueblo de San Santiago Zapotitlán
“Tradicional XL Feria de la Nieve Anual”	del 25 de abril al 05 de mayo, 2025	Colonias y barrios del pueblo de San Pedro Tláhuac

PRIMERO.- Se ordena la suspensión de actividades para la venta de bebidas alcohólicas en envase cerrado, así como en envase abierto y /o al copeo en todas sus graduaciones, **de las 00:00 horas a las 24:00 horas durante los días indicados del año 2025, en los establecimientos mercantiles ubicados dentro del perímetro territorial en los que se llevaran a cabo cada uno de los carnavales** y sus zonas aledañas, todos de la Alcaldía Tláhuac, que operen como vinaterías, tiendas de abarrotes, supermercados con licencia para venta de vinos y licores, tiendas de autoservicio, tiendas departamentales y en cualquier otro establecimiento mercantil similar en el que se expendan bebidas alcohólicas de cualquier graduación o que se instalen temporalmente con motivo de las ferias, festividades, y tradiciones populares en la vía pública.

SEGUNDO.- Queda prohibido dentro del perímetro que comprende la demarcación

territorial en Tláhuac en las fechas señaladas, la venta y expendio gratuito de bebidas alcohólicas en el interior de ferias, romerías, kermeses, festejos populares y otros lugares en que se presenten eventos similares.

TERCERO.- Se eximen de la aplicación del presente Acuerdo, a los establecimientos mercantiles de impacto vecinal que expendan alimentos preparados (no botana) que cuenten con autorización para la venta de bebidas alcohólicas al copeo, solamente durante el horario que les permite su Permiso.

CUARTO.- Las violaciones al presente Acuerdo, serán sancionadas de conformidad con las disposiciones de la Ley de Establecimientos Mercantiles para la Ciudad de México, la Ley de Cultura Cívica de la Ciudad de México, el Reglamento de Verificación Administrativa del Distrito Federal y demás disposiciones aplicables.



Jurídico

Existen en la Cámara de Diputados y el Senado diversos proyectos que se están avanzando y discutiendo en el Pleno, tales como: Blindaje del Salario Mínimo en Restaurantes y Hoteles, Permisos para Exámenes Médicos, Fomento del Primer Empleo, Permisos por Luto, la Regulación de Propinas en el Sector de Servicios e Inspecciones enfocadas en la Brecha Salarial de Género, con el compromiso de su impulso en la Agenda Laboral para su discusión.

DIVERSOS PROYECTOS QUE ESTÁN AVANZANDO Y DISCUTIENDO EN EL PLENO, TANTO EN LA CÁMARA DE DIPUTADOS COMO EN EL SENADO

También se encuentran corriendo plazos la implementación de la Ley Silla, y la Regulación del Trabajo en Plataformas Digitales, que ya fueron aprobadas y están en proceso de aplicación a partir del mes de junio de 2025.

Las Reformas Laborales con mayor avance en lo que va del 2025 son:



Cámara de Diputados

Salario mínimo en restaurantes y hoteles. Garantizar un salario mínimo o un salario mínimo profesional para los trabajadores y la prohibición que la remuneración se sustituya con propinas o gratificaciones. Que la distribución de las propinas esté a cargo de los trabajadores y se realice de manera equitativa prohibiendo a los patrones participar en ellas bajo cualquier concepto.

Permisos para exámenes médicos. La Reforma incorpora un nuevo permiso remunerado para los trabajadores, el cual consiste en dos días al año para realizarse exámenes y estudios médicos preventivos. También aplica para el acompañamiento a estudios de los hijos o personas sobre las que se ejerza tutela legal.

Fomento del primer empleo. Que el Servicio Nacional de Empleo, diseñe, conduzca y evalúe programas específicos para generar oportunidades de empleo para jóvenes y grupos

en situación vulnerable, con énfasis en medidas que apoyen el primer empleo y la inclusión de jóvenes en el mercado laboral.

Senado

Permisos por luto. Reconocer el derecho a permisos de luto equivalente a cinco días con goce de sueldo por muerte de un familiar en primer grado de línea directa, de manera inmediata al deceso de algún familiar (madre, padre, hija, hijo, hermana, hermano, persona cónyuge o concubina).

Inspecciones enfocadas en brecha salarial. Señala la obligación de la Secretaría del Trabajo y Previsión Social de realizar inspecciones sobre incumplimiento al principio de igualdad salarial (hombres y mujeres), así también detectar, corregir y prevenir discriminaciones, promover la transparencia salarial y empoderar a las mujeres en el ámbito laboral.

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. 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





Agricultura

La administración de Donald Trump detalló que dichos aranceles se impondrían a partir del 14 de julio.

El Departamento de Comercio de Estados Unidos anunció el lunes que la mayoría de los tomates importados desde México tendrán aranceles del 20.91% desde el 14 de julio, tras retirarse de un acuerdo que, según afirma, no protegió a los productores nacionales.

“Esta medida permitirá a los productores estadounidenses de tomates competir de forma justa en el mercado”, declaró la cartera en un comunicado.

MAYORÍA DE TOMATES IMPORTADOS DESDE MÉXICO TENDRÁN ARANCEL DE 20.91%

En 2019, los productores mexicanos de tomate llegaron a un acuerdo con la primera administración del presidente Donald Trump para evitar una investigación antidumping y poner fin a una disputa arancelaria.

En aquel momento, Estados Unidos afirmó que el acuerdo cerraba lagunas legales e incluía un mecanismo de inspección.

La Secretaría de Economía de México, encargada de las negociaciones comerciales del país, no respondió de inmediato a una solicitud de comentarios.

FUENTE: El Economista

INICIO



Gastronomía

Durante la Semana Santa 2025, pescados como la mojarra y el huachinango no solo respetan la tradición, también nutren y conectan con lo mejor de la cocina mexicana. Aquí te contamos por qué son las mejores opciones para esta temporada.

Cuando llega la Semana Santa, las cocinas mexicanas se llenan de aromas de la tierra y del agua. La carne se ausenta, y los pescados toman el protagonismo en una celebración que mezcla fe, sabor y comunidad. En este contexto, la mojarra y el huachinango destacan no solo por su arraigo en la tradición, sino por su riqueza nutricional y su versatilidad gastronómica.

SEMANA SANTA 2025: BENEFICIOS DE COMER MOJARRA Y HUACHINANGO; SALUD, PRECIOS Y GRAN SABOR

Mojarra o tilapia: un clásico accesible y saludable

La mojarra, de carne blanca y textura suave, es ideal para toda la familia. Su bajo contenido en grasa y su alto valor proteico la hacen perfecta para quienes buscan una alimentación ligera pero sustanciosa. Rica en omega 3, fósforo y vitamina D, la mojarra fortalece el sistema inmune, el corazón y el cerebro. Además, es una de las especies más accesibles en precio y con gran disponibilidad en mercados locales, ya que se produce en criaderos de estados como Veracruz, Michoacán y Sinaloa, impulsando así la economía pesquera nacional.





Huachinango: sabor de fiesta en cada bocado

Si la mojarra es sinónimo de tradición cotidiana, el huachinango representa el lujo y el festín. Este pescado de carne firme y delicado sabor es uno de los más valorados en la gastronomía mexicana de Cuaresma. Preparado entero al horno, a la veracruzana con jitomate, aceitunas y alcaparras, o simplemente a las brasas, el huachinango celebra el encuentro entre el mar y la cocina casera. Nutricionalmente, es una excelente fuente de proteínas, vitaminas del complejo B y minerales como el selenio, esenciales para el metabolismo y la regeneración celular.

El ritual del viernes sin carne

Tanto la mojarra como el huachinango nos recuerdan que la Semana Santa es más que una pausa religiosa: es una reafirmación de identidad cultural. En muchas regiones del país, las familias se reúnen alrededor de una mojarra frita con arroz y ensalada, o de un huachinango preparado con esmero para el Viernes Santo.

Elegir pescados nacionales durante esta temporada no solo beneficia la salud, también tiene impacto en el entorno. Apoyar a productores locales reduce la huella ambiental, promueve el comercio justo y permite acceder a productos más frescos. Además, la acuicultura responsable de mojarra y la pesca regulada del huachinango son pasos clave hacia un consumo más sostenible.

En rangos de precios...

Mojarra (Tilapia)

- Precio mínimo: \$80 MXN por kilo en pescaderías de la Central de Abasto, CDMX.
- Precio promedio: Entre \$100 y \$120 MXN por kilo en mercados locales.
- Precio en supermercados: Hasta \$160 MXN por kilo.

Huachinango

- Precio mínimo: \$100 MXN por kilo en el mercado de La Nueva Viga, CDMX.
- Precio promedio: Entre \$170 y \$299 MXN por kilo en supermercados.

FUENTE: El Economista · Bistronomie

INICIO

Si quieres comerte al mundo, empieza por comerte lo del refri.



PACTO *por la* COMIDA
JUNTOS VS. LA PÉRDIDA
Y EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS
enmexicolacomidanosetira.org



INICIO



Gastronomía

Versátil, saludable y nacional: el aceite de aguacate conquista las cocinas de México en 2025. Pero no todo lo que brilla es oro.

En la era de la cocina consciente, el aceite de aguacate se posiciona como uno de los ingredientes favoritos tanto de chefs como de consumidores. Este 2025, su presencia en supermercados, restaurantes de autor y recetarios caseros ha dejado de ser una moda para convertirse en un estándar de calidad, salud y sabor. ¿Pero qué hay detrás del auge de este “oro verde líquido”? ¿es realmente tan bueno como parece?

EL ACEITE DE AGUACATE, EL ORO VERDE DE LA COCINA MEXICANA

Mucho más que una grasa vegetal

El principal atractivo del aceite de aguacate es su perfil nutricional. Al ser rico en grasas monoinsaturadas –especialmente ácido oleico– ayuda a reducir el colesterol LDL (“malo”) y aumentar el HDL (“bueno”), lo que favorece la salud cardiovascular. También contiene vitamina E y luteína, antioxidantes que apoyan la salud ocular y combaten el estrés oxidativo.

“El aceite de aguacate es una alternativa saludable al aceite de oliva, especialmente cuando se cocina a altas temperaturas, ya que su punto de humo es más elevado”, explica la nutricionista Mariela Gutiérrez, consultora de alimentación funcional en Ciudad de México.

Este punto de humo alto (aproximadamente 250 °C) lo hace ideal para freír, hornear y asar sin perder sus propiedades, a diferencia de otros aceites vegetales que se degradan más rápido.





Un mercado que florece y factura

México no solo lidera la producción de aguacates, también comienza a consolidarse como potencia en el segmento del aceite derivado. De acuerdo con la firma IMARC Group, el mercado mexicano de aceite de aguacate alcanzará un valor estimado de 52.3 millones de dólares para 2033, con un crecimiento anual compuesto del 5.2% entre 2025 y ese año.

Detrás de este crecimiento hay un cambio de hábitos de consumo: el aceite de aguacate se percibe como una opción “más limpia”, “más local” y “más saludable” frente a otras grasas de origen animal o vegetal. Además, el auge de la cocina basada en plantas lo ha colocado como una grasa gourmet en recetarios veganos y vegetarianos.

El futuro verde del sabor

El aceite de aguacate ha dejado de ser un ingrediente exótico para convertirse en un básico de la cocina contemporánea mexicana. Con beneficios respaldados por la ciencia y usos que van de la cocina profesional a la doméstica, su auge parece tener raíces profundas.

Eso sí: como ocurre con todos los productos en tendencia, el reto está en informarse, elegir con criterio y no dejarse seducir únicamente por etiquetas llamativas. Porque el verdadero valor

del aceite de aguacate no está solo en su color o en su precio... sino en su origen, su proceso y, claro, en su sabor.

Uno de los factores clave en su ascenso ha sido su adaptabilidad. Su sabor neutro pero untuoso lo convierte en una base ideal para aderezos, salsas, marinados o incluso como *topping* directo en platos como ceviches, carpaccios o ensaladas.

Chefs de talla internacional han señalado que lo utilizan para sellar atún fresco, preparar emulsiones sin huevo y hasta en repostería. Señalan que tiene esa textura elegante del aceite de oliva, pero sin robar protagonismo a los ingredientes. Es como el aguacate en sí: acompaña y realza.

El lado B: mitos y desinformación

No todo lo que brilla en el mercado del aceite de aguacate es tan puro como parece. Un estudio de la Universidad de California detectó que hasta el 82% de los aceites de aguacate comercializados en Estados Unidos estaban rancios o adulterados con otros aceites vegetales, como el de soya o canola.

Aunque México es el principal productor mundial de aguacate, no escapa de esta problemática. Hay que leer etiquetas y buscar sellos de calidad. No es lo mismo un aceite prensado en frío y sin refinar, que uno industrializado sin trazabilidad.

FUENTE: El Economista · Bistronomie

INICIO



Restaurantes

Si algo define a este nuevo restaurante en Polanco es su capacidad para transportarte a la cocina familiar, a un local de mercado donde compartes mesa con desconocidos y a las mismas calles de Oaxaca para disfrutar un tejate y una tlayuda. Todo eso y más es Xilote, un proyecto con esencia mexicana en el que vas a comer delicioso, pasar un rato agradable y recordar esos platos que tanto nos gustan por su significado para el paladar y el alma. ¿Vamos a conocerlo?

XILOTE, EL NUEVO RESTAURANTE DE POLANCO DONDE COMPARTES MESA CON OTROS COMENSALES

Xilote: un comedor hecho por manos oaxaqueñas

Aunque puede parecer que este nuevo restaurante de Polanco muestra las recetas más conocidas del estado de la Guelaguetza, su esencia va más allá. Para empezar, está el nombre, que hace referencia a ese momento en el cultivo del maíz cuando ya se han formado los primeros dientes de la mazorca y se asoman en la punta los pelos amarillos. Esa es la señal de que el maíz ya se ha logrado, y que en próximas semanas estará listo para cosecharse.

Luego, viene el corazón del proyecto: todos los involucrados son de Oaxaca, así que cada plato que se cocina tiene esa sazón característica y la confluencia de ingredientes de la región. De hecho, el chef a cargo de Xilote es Carlos Galván, el mismo que está al frente de *Guzina Oaxaca*, un restaurante con reconocimiento en la Guía Michelin 2024 por una propuesta vanguardista que recorre todas las regiones de Oaxaca.





Además, en Xilote está el énfasis en recuperar sabores de casa. El menú de este nuevo restaurante en Polanco se alimenta de los recuerdos del equipo de cocina para ofrecer al comensal platos que nos llevan a una comida en casa de la abuela o de nuestros padres, donde abundan recetas sencillas hechas con mucho corazón y elementos comunes de toda la vida: maíz, chiles y frijoles.

Finalmente, Xilote es un homenaje a la experiencia de comer en un mercado. El equipo de diseño, Espacio 18, se inspiró en el tradicional pasillo de humo del mercado 20 de noviembre, en la capital oaxaqueña, y llevó esa idea a una atmósfera simple pero confortable, con varios acentos marcados por piezas artesanales y de tradición. Pero, quizá lo más importante, es que compartirás la mesa con otras personas, y que los asientos son bancas comunitarias al estilo de los locales mexicanos. Así que prepárate para hacer amigos mientras comes.



XILOTE



¿Qué comer en este nuevo restaurante de Polanco?

Nuestra experiencia fue amplia y con muchas porciones del menú: comenzó con una mezcalita a base del destilado de la casa, traído de San Dionisio Ocotepec, Oaxaca, y hecho con maguey espadín joven. El resultado es un coctel que abre muy bien el apetito, porque combina el sabor saladito y picante en el escarchado, con un preparado en el que se matiza la potencia del mezcal.

Después elegimos un poco de todo: tlayudas de setas al ajillo y otra de tripa con chorizo oaxaqueño, todas con su respectivo asiento, frijoles y quesillo que le dan el toque especial. También probamos una tostada de salpicón de cecina de Yecapixtla, y los tacos dorados con pollo y mole negro oaxaqueño, en los que comprobamos por qué el mole es esa receta que siempre nos alegra el paladar.

Para los fuertes, hubo tres guisados a los que podríamos volver una y otra vez: costilla de puerco en salsa morita, chile de agua relleno

de picadillo y el pipián verde con res. Los acompañantes fueron arroz, frijoles y tortillas.

Y de postre, algo refrescante y con esencia oaxaqueña: nieve de leche quemada. También, disfrutamos del agua de la casa hecha con maíz, aunque si buscas algo de alcohol, está el mezcal derecho y dos opciones de vino mexicano en lata: uno rosado y otro blanco.

De todo este festín, sería difícil elegir un favorito. Pero lo cierto es que cada bocado es una mezcla de colores, texturas y sabores inolvidables. Así que la recomendación es que vayas con varias personas para poder disfrutar del mayor número de platillos y no te quedes con las ganas de nada.

En síntesis: Xilote es más que un nuevo restaurante oaxaqueño en Polanco; más bien es ese espacio reconfortante en el que seguro vas a comer muy bien y disfrutar como si te sentarás a la mesa en tu casa (o en Oaxaca). ¿Ya se te antojó probarlo?

Dónde: Lago Filt, Granada, CDMX

CH: \$400 pesos

IG: [xilote.cdmx](https://www.instagram.com/xilote.cdmx)

FUENTE: Food and Travel México

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



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





Capital Humano

El 64% de los trabajadores en México reconoce que experimenta ansiedad por volverse obsoleto en el mercado laboral, y otro 54% afirma que a menudo pierde el sueño pensando en su relevancia profesional.

FOBO EN EL TRABAJO: EL 64% TIENE ANSIEDAD POR QUEDARSE OBSOLETO EN EL MERCADO LABORAL

El FOBO (Fear of Becoming Obsolete por sus siglas en inglés) es el temor a quedarse obsoleto y está más vivo que nunca frente a los cambios tan rápidos en el mercado laboral impulsados por la tecnología. La acelerada transformación de procesos, el surgimiento de nuevos empleos y una gran demanda por desarrollar nuevas habilidades tiene a las personas con ansiedad y pérdida de sueño.





De acuerdo con el *Informe sobre el Progreso Humano 2025*, elaborado por ETS, el 64% de los trabajadores en México reconoce que experimenta ansiedad por volverse obsoleto en el mercado laboral, y otro 54% afirma que a menudo pierde el sueño pensando en su relevancia profesional.

“Una vez que estás contratado y tienes una rutina de trabajo, llegas a un punto en el que aspiras a nuevas posiciones o ves que otras personas llegan más rápido a otros puestos y se genera este temor a quedar obsoleto. Y la mayoría de las personas no saben por dónde empezar ni qué hacer. Esa ansiedad se acumula y paraliza a las personas”, afirma Rodrigo Rivera, director ejecutivo de Productos Institucionales de ETS para América Latina.

Los trabajadores están adaptándose constantemente a transformaciones en los espacios laborales. Según el informe de *Tendencias globales de capital humano 2025* de Deloitte, cada año en promedio una persona experimenta 10 cambios empresariales planificados.

La disrupción de la inteligencia artificial generativa ha presionado aún más las transformaciones en el entorno laboral, cambiando las formas de trabajo y el portafolio de habilidades que demandan las empresas. De hecho, el 77% de los encuestados por ETS asegura que esta tecnología requerirá de nuevas competencias para mantenerse relevante en el mundo del trabajo.

Desde la perspectiva de Rodrigo Rivera, el temor por quedarse obsoleto en el mercado de trabajo en buena medida se vincula con una ausencia de cultura de aprendizaje permanente; es decir, el desarrollo constante de nuevas competencias, más allá de los conocimientos que se adquieren con la formación académica.

Sin embargo, aunque las personas están conscientes de la importancia de desarrollar nuevas habilidades y piensan frecuentemente en cómo mantenerse competitivas en el mundo del trabajo, cuatro de cada 10 trabajadores adquieren nuevas competencias sólo cuando tienen la necesidad en el mercado laboral.

Frente a esto, Rodrigo Rivera considera que desde las empresas se debe fomentar la capacitación de la fuerza laboral, y el otro camino, es la automotivación de las personas para aprender nuevas habilidades.

Para abordar el temor a la pérdida de competitividad en el mundo del trabajo, el ejecutivo de la organización global destaca que las personas deben tener presente que no existen fórmulas únicas. *“Este temor va muy relacionado con tantas opciones en el mercado(...) hay que hacer una autoevaluación e identificar las habilidades que hacen falta, y comenzar por ahí”.*

Economía de habilidades

Con el paso de los años, el mercado laboral irá dando más peso a las microcredenciales y al aprendizaje continuo. De hecho, el 84% de los trabajadores en México afirma que en un futuro las certificaciones serán una forma valiosa de demostrar las habilidades.

“Para 2030, más del 60% de las personas en México cree que las credenciales tendrán el mismo o mayor valor que los títulos universitarios”, se destaca en el informe.

Por otra parte, el 85% opina que después del 2030 las certificaciones de habilidades serán igual de importantes que los títulos universitarios.

Este panorama, puntualiza Rodrigo Rivera, no implica una sustitución de carreras formales por microcredenciales, sino una mayor integración de nuevas competencias con la educación académica formal.

“Hay una serie de características que normalmente un título universitario o una carrera no te garantizan, y esa es la evolución que tiene el mundo, las curvas de aprendizaje con más cortas y tienes que buscar que las personas encajen en ese engranaje de necesidades de la organización”, explica.

Las microcredenciales, agrega, permitirán tener una gestión de talento basada en habilidades; por ejemplo, ubicar a las personas con las competencias adecuadas para cambiar de rol o entender qué necesita un colaborador para moverse de área.

FUENTE: El Economista

INICIO





Gastronomía

Casi como las aguas del Chavo del 8, el cucamelón es un producto "camaleónico" que debes conocer. Esta es una pequeña fruta mexicana del tamaño de una uva, pero su sabor es similar al del pepino con limón.

Conoce más de esta sandía que puedes echarle como botana, encurtidos o en ensaladas. Aquí te digo cómo puedes comprarla u obtenerla.

¿QUÉ ES EL CUCAMELON? LA FRUTA MEXICANA QUE MIDE LO DE UNA UVA, PARECE SANDÍA Y SABE A PEPINO

¿QUÉ ES EL CUCAMELON?

Una de esas frutas mexicanas que seguro no conocías, el cucamelón es una pequeña cucurbitácea denominada como sandía ratón.

Suele ser refrescante porque guarda una gran cantidad de agua. Proviene de una planta trepadora y su sabor es muy similar al pepino.

También se le conoce como **pepinillo agrio** o **pepino amargo**, pero el cucamelón es uno de esos productos que cautivan a todos por su increíble sabor.

La sandía ratón se suele ocupar para elaborar ensaladas, en encurtidos o como una especie de botana fresca que puedes acompañar con chile y limón.





¿CUÁNTO CUESTA Y DÓNDE COMPRAR EL CUCAMELON?

Del tamaño de una uva, el cucamelon suele venderse como un producto orgánico, sin embargo, su precio por kilogramo es muy elevado.

Puede llegar a costar entre \$500 y \$800 pesos, al no ser un producto tan conocido, son pocos los productores que lo ofrecen.

Generalmente se encuentran en huertos especializados que siembran esta sandía ratón en pequeñas cantidades. Pero para ser honestos, sembrarlas es mucho más fácil.

Atrévete a comprar las semillas de cucamelon y sigue estos pasos:

¿CÓMO SEMBRAR SEMILLAS DE SANDÍA RATÓN EN CASA?

Comprar la sandía ratón o cucamelon en algún huerto especializado puede salirte en un “ojo de la cara”, así que por una pequeña inversión de \$80, ten una pequeña porción en casa.

El cucamelon es una planta rastrera por lo que crecerá fácil en tu huerto en casa, solo debes:

1. Durante la época de calor (marzo a junio) debes sembrar en un espacio techado.
2. Colocar la semilla en una maceta con abundante tierra húmeda.
3. Esperar a que germine por 7 o 10 días.
4. Mueve la planta al exterior en donde tenga acceso a sol diario.
5. Regar con regularidad, recuerda que el cucamelon es una planta tropical por lo que necesita condiciones cálidas.
6. El suelo debe drenar bien y al menos 6 horas de luz solar directa todos los días.
7. Una vez que la planta crezca debes darle una estructura para que la planta trepe.
8. Al tener el tamaño de una uva y tenga una consistencia firme, es momento de retirar la sandía ratón.

FUENTE: Animal Gourmet

INICIO

EN ESPÍRITUS
MEXICANOS, CONTAMOS
CON LAS MEJORES
MARCAS DE MEZCAL
PARA TU RESTAURANTE

ENCUÉTRANOS EN:

- 📍 LA NAVAL
- 📍 LA EUROPEA
- 📍 AMAZON
- 📍 LA DIVINA




DELIRIO
DE OAXACA
MEZCAL ARTESANAL

URAKĀN[®]
MEZCAL

**AGUA
BENDITA**
MEZCAL JOVEN

 www.espiritus-mexicanos.com

INICIO

