

especializadas en temas cambiarios. Utiliza coberturas financieras para fijar precios y tasas.

5. Acompañamiento experto.

Tener aliados expertos que entiendan tu operación, como un banco especializado en comercio exterior, te permite tomar decisiones informadas y simples, ya que pueden ser esa extensión de tu tesorería para llevar procesos del día a día para descargar carga, monitorear el mercado e identificar oportunidades.

Planificación financiera sólida en un entorno volátil

Para realizar una planificación financiera estratégica basta sólo con números en Excel. El factor clave es la integración de elementos que reflejen la realidad del negocio en el entorno económico y estén preparadas para reaccionar ante imprevistos.

Para ello, pueden hacer un análisis de 7 pasos principales:

Tener un tipo de cambio presupuestado es clave para tener un punto de partida y mantener un margen de utilidad.

Proyecciones de flujo de efectivo. La tesorería sabe mejor que nadie en la empresa qué tenemos, qué vamos a necesitar, cuánto flujo necesitamos disponible mes a mes, etc.

Supuestos macroeconómicos y política global. Por ejemplo,

las negociaciones del T-MEC en 2026 podrían afectar en las reglas comerciales, por lo que es importante considerar en la planeación acciones ante una circunstancia adversa.

Escenarios alternativos ("what if") que se derivan del punto anterior, es decir, qué pasa si me encuentro con X barrera (por ejemplo, un nuevo arancel), qué alternativas tengo, etc. Considerar el uso de cobertura financiera tanto para tipo de cambio como para tasas de interés, ya sea para pasivos financieros o para inversiones.

Definir los límites y políticas base de liquidez que debemos seguir para no salirnos del plan.

Los puntos anteriores deben llevarnos a la alineación y enfoque de la estrategia establecida para el negocio.

En resumen, pasar de una tesorería operativa a una tesorería estratégica no es un cambio inmediato, pero sí es un proceso necesario en el contexto global actual, ya que una tesorería estratégica permite ser ese eslabón que tiene soluciones oportunas, eficaces y a bajo costo para cada situación generando valor para el negocio, a diferencia de una operativa que normalmente suelen ser reactivas (apagafuegos) que conlleva costos no planeados. Lo más importante: no se trata sólo de administrar dinero, sino de anticipar, planear y acompañar el crecimiento del negocio.

La cocina que salta: chapulines en movimiento gastronómico

Por el Staff de El Inversionista

El Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo (CIAD), subsección Hidalgo, llevó a cabo la presentación de una colaboración académica y culinaria que coloca a la entomofagia en el centro de una propuesta gastronómica innovadora y con arraigo regional. El proyecto, titulado "Diseño de un alimento a base de pasta fermentada de chapulín", se desarrolló en conjunto con la Universidad Tecnológica del Valle del Mezquital (UTVM) y reunió a especialistas en ciencia de los alimentos, gastronomía y cultura culinaria del estado de Hidalgo. Este proyecto es parte del Laboratorio de Nuevos Alimentos (Lanua), que es una iniciativa del Gobierno del Estado de Hidalgo en colaboración con el CIAD.

La iniciativa surge de la investigación doctoral del estudiante Luis Ángel Sánchez Cruz, quien, bajo la dirección de la profesora María Mayra de la Torre Martínez, académica del CIAD, ha trabajado en el desarrollo de una pasta fermentada a base de chapulines. Este producto representa una propuesta alimenticia que combina innovación científica con la tradición gastronómica, al aprovechar un ingrediente altamente valorado en diversas regiones del país por su aporte nutricional, su sabor distintivo y su relevancia cultural.

Con la intención de ampliar los alcances del proyecto y generar nuevas aplicaciones culinarias, el equipo de investigación estableció una colaboración con especialistas en gastronomía de la UTVM, encabezados por la chef Tatiana Soto, de la Unidad Académica Tezontepec de Aldama. Este trabajo interdisciplinario permitió explorar nuevas posibilidades de uso de la pasta fermentada, integrándola en

preparaciones contemporáneas sin perder la esencia de la cocina tradicional hidalguense.

Durante el evento se realizó una degustación y presentación de un recetario especialmente diseñado para mostrar la versatilidad del producto. Los platillos elaborados combinaron la pasta fermentada de chapulín con ingredientes emblemáticos de la región, lo que derivó en propuestas culinarias que destacan tanto por su creatividad como por su profundidad cultural. Entre las preparaciones se incluyeron gorditas, tacos, milanesas, pan y bebidas, todos ellos enriquecidos desde el punto de vista sensorial, nutricional y gastronómico.

La presentación del recetario no sólo exhibió el potencial del chapulín como ingrediente sustentable, sino que también abrió la puerta a una conversación más amplia sobre la relevancia de explorar fuentes alternativas de proteína. Asimismo, se subrayó la importancia de integrar el conocimiento científico con la experiencia gastronómica para generar alimentos innovadores que respondan a las necesidades actuales de nutrición, sostenibilidad y preservación cultural.

Representantes del CIAD destacaron que este proyecto reafirma el compromiso de la institución con el desarrollo de alimentos funcionales y propuestas científicas que aporten soluciones basadas en ingredientes locales y prácticas tradicionales. Por su parte, la UTVM destacó el valor de vincular a sus estudiantes y especialistas con proyectos de investigación de alto impacto, que permiten fortalecer la formación académica y propiciar la innovación en la cocina regional.

