

MUNDO



LIGAN A CILANTRO MEXICANO CON ENFERMEDAD ESTOMACAL

EVENTOS



EL SABOR DE MÉXICO: SUPERIOR DE GASTRONOMÍA Y LOTERÍA NACIONAL

JURÍDICO



VENTA DE FACTURAS ELECTRÓNICAS ES ILEGAL: SAT

GASTRONOMÍA



CHILES, SEMILLAS Y LOS 7 MOLES OAXAQUEÑOS

SAVE THE DATE
AGOSTO 11, 2015

JORNADAS SUSTENTABLES

ufs.com | Unilever Food Solutions

GASTRONOMÍA



QUÉ COMEMOS CUANDO COMEMOS JAMÓN: LOS PEORES MITOS

GASTRONOMÍA



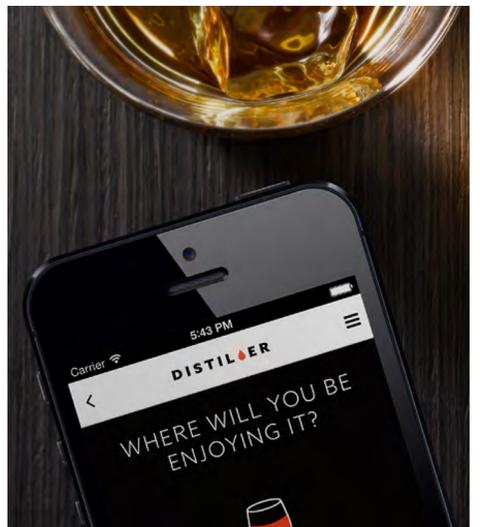
CONSEJOS E IDEAS PARA TU BUFFET

GASTRONOMÍA



LA CEBADA, TU MEJOR ALIADA

TECNOLOGÍA



DISTILLER APP

aware México | Centroamérica

WWW.AWARE.MX

FUENTE
EL UNIVERSAL

LIGAN A CILANTRO MEXICANO

CON ENFERMEDAD ESTOMACAL



Autoridades sanitarias de EU indican que intoxicación registrada en 26 estados pueden vincularse a cilantro contaminado con heces humanas, que fue cosechado en Puebla.



Más de 380 personas en 26 entidades de Estados Unidos han sido diagnosticadas con una enfermedad estomacal vinculada al consumo de cilantro proveniente de México contaminado con heces humanas, informaron el martes dos agencias federales.





Es el cuarto año consecutivo en que se reporta la infección intestinal conocida como ciclosporiasis en Estados Unidos. Los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades y la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA, por sus siglas en inglés) investigan la causa del brote más reciente, que al parecer comenzó después del 1 de mayo. La FDA informó que se sospecha que la contaminación provino de “contacto con un parásito que vive en el tracto intestinal de seres humanos” en los sitios de cultivo, agua contaminada o en actividades de cosecha, procesamiento o empaque. Causa diarrea, náuseas y fatiga que pueden durar entre varias semanas o un mes si no se recibe tratamiento contra él.

Los resultados preliminares indican que los casos en Texas y Wisconsin pueden vincularse a cilantro producido en el estado mexicano de Puebla que fue entregado a restaurantes, varios de cuyos clientes se enfermaron, informó el martes la FDA en su sitio en internet.

Georgia informó a los Centros de Control de Enfermedades que hay algunas zonas del estado donde se ha presentado la enfermedad. Autoridades federales dijeron que hay brotes en 26 estados, pero se negaron a enumerarlos.

Brotos anteriores de esa enfermedad se habían vinculado con productos del campo im-

portados de la misma región de México, entre ellos cilantro, cuyo ingreso fue objeto de suspensión parcial por parte de la FDA el 27 de julio. El cilantro importado de Puebla fue relacionado con brotes de males intestinales en Estados Unidos en 2012, 2013 y el año anterior, informó la FDA.

Autoridades de México y Estados Unidos investigaron 11 granjas y centros de empaque en Puebla y descubrieron heces humanas y papel higiénico en campos de cultivo, y hallaron que algunas granjas no contaban con agua corriente ni sanitarios, indicó la FDA. En ocho granjas se detectaron esos problemas, cinco de ellas vinculadas con los brotes infecciosos en Estados Unidos.

La FDA impuso una suspensión parcial a la importación de cilantro de la región, y durante los meses del verano (boreal) sólo permite que llegue el de compañías aprobadas.

“Si está preocupado, vuelva a la tienda y pregunte al vendedor dónde compra el cilantro”, dijo Lauren Sucher, vocera de la FDA. *“Si tiene dudas, tirelo”.* El lavado o intento de limpieza del cilantro quizá sea insuficiente para retirar el agente patógeno que causa enfermedades, aunque cocinarlo a altas temperaturas reducirá la posibilidad de contagio.



EL SABOR DE MÉXICO: SUPERIOR DE GASTRONOMÍA Y LOTERÍA NACIONAL

Superior de Gastronomía se enorgullece en compartir el entusiasmo que como mexicanos sentimos al rendir homenaje a la Gastronomía Mexicana -reconocida como Patrimonio Intangible de la Humanidad-, y nos honra la invitación que la **Lotería Nacional para la Asistencia Pública** ha hecho a nuestra Institución con el fin de colaborar en la serie denominada **"El Sabor de México"**, emitida para el tradicional Sorteo Magno a celebrarse el próximo 15 de septiembre con motivo de las fiestas patrias.

Como Institución mexicana comprometida con sus raíces, valores y tradiciones, Superior de Gastronomía ha desarrollado platillos re-

presentativos, cuyas fotografías componen la Serie antes mencionada, con el fin de honrar a la Gastronomía Mexicana que ha de ser resguardada, comunicada y, por qué no, disfrutada.

Agradecemos profundamente la invitación a esta sólida Institución Nacional por hacer un digno reconocimiento a la Gastronomía Mexicana.

Encuentra un platillo representativo en cada "cachito" de la serie, con la ilusión que genera el poder ganar y después compartir disfrutando de una buena mesa.



INICIO



VENTA DE FACTURAS ELECTRÓNICAS ES ILEGAL

El Servicio de Administración Tributaria (SAT) alerta a los contribuyentes sobre un esquema de venta de facturas apócrifas que les llega vía correo electrónico, en el que se ofrecen estos comprobantes fiscales para acreditar deducciones falsas con la finalidad de engañar al fisco.

Estas empresas engañan a los contribuyentes ofreciéndoles facturas supuestamente legales que comprueben gastos sin haberlos realizado efectivamente, es decir, simulan realizar operaciones y esta es una actividad sancionada por la Ley.

Las personas que realizan este tipo de prácticas fraudulentas son publicadas en una lista periódica en el Portal del SAT a fin de que la ciudadanía esté informada al realizar sus transacciones comerciales, y quien haya dado utilizado comprobantes fiscales expedidos por un contribuyente incluido **en el listado deberá acreditar que efectivamente adquirió bienes o recibió los servicios que amparan estas facturas.**

Simular operaciones y presentar declaraciones utilizando deducciones amparadas en facturas apócrifas es un delito de categoría grave porque se utiliza información y documentos falsos, por ello se recomienda a los ciudadanos llevar el registro de sus operaciones en forma legal y no emplear ninguno de estos esquemas de defraudación fiscal.

La cuenta que ofrece este tipo de comprobantes falsos es "Gemsa Monterrey" a través del correo **electronicogemsa@gmail.com**, el SAT ya inició una investigación a las personas que ofrecen este tipo de servicios y en particular a quienes tienen una relación de negocios, comercial o en sociedad con los oferentes.

Las penas por defraudación fiscal van de uno a nueve años de prisión. Se exhorta a los contribuyentes a denunciar la venta de facturas electrónicas en el correo **denuncias@sat.gob.mx** y no colaborar con este tipo de empresas que pretenden obtener un beneficio económico a cambio de engañar al fisco y a los propios contribuyentes.

INICIO

TEXTO

LOURDES LÓPEZ ACOSTA
Publicado originalmente en
www.clastronomia.mx

CHILES, SEMILLAS Y LOS 7 MOLES OAXAQUEÑOS

Oaxaca es uno de los estados más grandes de la República Mexicana, y es el que tiene un mayor número de municipios; para ser exactos, 570 [1] divididos en ocho regiones: cañada, costa, istmo, mixteca, cuenca del Papaloapan, sierra sur, sierra norte y los valles centrales.

Parece que el siete es un número místico para este estado, pues cuenta también con siete moles tradicionales.

El mole, platillo típico de nuestro país que surgió en la época del virreinato, es una representación culinaria que “une al Viejo y al Nuevo Mundo en una cazuela ligeramente burbujeante”[2].

Los moles oaxaqueños son conocidos por su sabor y por la complejidad que lleva prepararlos. Enseguida se enlistan cada uno:



Mole negro oaxaqueño

Es el más destacado, pues es el el platillo típico para el Día de Muertos, (y también el más complejo) ya que se necesitan más de 30 ingredientes para poder prepararlo: chiles tostados (chihuacle negro, chilhuacle rojo, mulato, pasilla; otras recetas incluyen guajillo, chipotle y ancho), tortilla quemada, pan de yema, plátano macho, ajonjolí, pepita de calabaza, almendras, nueces, cacahuates, cebolla, jitomate, hoja de aguacate, tomillo, clavo, pimienta, orégano, chocolate, uvas pasa, canela, sal y azúcar. Los ingredientes deben freírse para obtener sabores más intensos.

Mole amarillo o amarillito

Es uno de los moles más versátiles pues la carne puede elegirse según la preferencia de cada persona e inclusive hay una opción vegetariana. El resultado es interesante pues se mezclan los sabores de los ingredientes (chile ancho, guajillo, chilcostle y costeño amarillo; otras versiones incluyen chilhuacle amarillo), jitomate, cebolla, ajo, comino, clavo, pimienta, tortilla, cilantro, chochoyotes y hierba santa.



Mole coloradito

Se le llama así por el color que tiene la salsa. Es representativo de la región de los Valles Centrales. Es un mole espeso (de consistencia) pero ligero y dulce. Los ingredientes principales son chilcostle, guajillo (algunas recetas emplean chile ancho y pasilla), pan de yema, chocolate, jitomate, ajo, sal y azúcar. Puede servirse con carne de pollo, puerco o res, espolvorear ajonjolí tostado encima y acompañarse con arroz blanco.

Algunos investigadores hacen referencia al mole almendrado en lugar del coloradito, señalando que esta preparación se elabora con almendras y chile ancho. Otros indican que se elabora con jitomate, ajonjolí y especias. Se sirve con carne de cerdo, pollo o chorizo, así como almendras, pasas, aceitunas, alcaparras y chiles jalapeños. El mole almendrado es conocido en algunas regiones de Oaxaca como estofado.

Mole verde

Es el único en el cual los ingredientes se usan frescos y en donde puede hacerse una variante con pescado en vez de carne de res, puerco o pollo. Su sabor, por tanto, es herbal y sus ingredientes son pepitas, tomate, chile verde, epazote, perejil, hierba santa, cebolla, ajo, clavo y masa de maíz. Algunas personas le agregan frijol blanco para darle mayor consistencia.



Chichilo (chichilo negro)

Es el menos común de los moles, pero con un gran sabor debido a la combinación de las carnes y verduras, además de las hojas de aguacate. Los ingredientes incluyen chile chihuacle negro, pasilla, mulato (algunas recetas sólo llevan chihuacle negro y chile guajillo), miltomate, jitomate, especias (como mejorana, pimienta, clavo) y tortillas que se ponen a tostar (esto le dará su color tan especial).

Manchamanteles

Este mole puede llegar a ser controversial, pues algunos cocineros y expertos en materia culinaria consideran que "no es estrictamente un mole, sino un guiso de carne de puerco copiosamente condimentado"[3]. Este platillo se acompaña de plátano macho frito y piña madura, aunque en ocasiones también se añade camote, manzana, pera y durazno; se usa carne de cerdo para un mejor sabor. El ingrediente principal es el chile chihuacle rojo, pero existen recetas que usan chile ancho, guajillo, mulato o pasilla.

Mole rojo

Esta preparación emplea chihuacle rojo, chile ancho (otras versiones usan guajillo, pasilla, chile cascabel y chino), ajonjolí, almendra, chocolate, ajo, cebolla y epazote. Se le pueden agregar camarones secos y pepitas de calabaza para obtener un mejor sabor.

Al igual que el manchamanteles, el mole rojo ha sido puesto en duda por unos cuantos autores, como Mario Beteta [4], quien opta por el estofado de pollo y aceitunas en vez del mole rojo, como uno de los siete moles. Probablemente estos autores se refieren al mole almendrado que se mencionó anteriormente.



En particular los moles, tienen un nivel alto de dificultad en cuanto su preparación, pues necesitan de tiempo, y los ingredientes, casi siempre endémicos de México, generalmente requieren algún trato individual; esto es lo que les aporta su complejo sabor a cada una de estas preparaciones.

En Oaxaca, se lleva a cabo durante el mes de julio, el Festival de los 7 moles. En este evento se pueden probar diferentes variacio-

nes de estas recetas, en donde algunos chefs juegan con los ingredientes y agregan otros componentes (como alubias, carnes, especias y semillas) creando sus propias versiones de los tradicionales platillos. La presentación es uno de los elementos más importantes y cada vez nos encontramos con presentaciones más arriesgadas, creativas e innovadoras. En todo caso, para decirse conocedor de la gastronomía mexicana, es básico probar cada uno de estos manjares oaxaqueños.



1. INEGI, "El INEGI te informa", INEGI, en <http://www.inegi.org.mx/inegi/contenidos/espanol/prensa/Contenidos/capsulas/2002/geografica/municipios.asp>.
2. Trilling, Susana, "Las siete regiones y culturas gastronómicas de Oaxaca", Sazón de mi corazón, México, Diana, 2003, p. 266.
3. De' Angeli, Giorgio, Et. Al., Cocina mexicana para el mundo, España, Everest, 2002, p. 30.
4. Beteta, Marco, "Los 7 moles de Oaxaca", Marco Beteta, <http://www.marcobeteta.com/blog/los-7-moles-de-oaxaca/>.

FUENTES DE CONSULTA

- De' Angeli, Giorgio, Et. Al., Cocina mexicana para el mundo, España, Everest, 2002, 352 pp.
- Long Solis, Janet, Alimentos de México, México, Clío, Segunda edición, 1999, 309 pp.
- Puig, Socorro, Et. Al., Especialidades regionales: cocina mexicana, España, Everest, 2008, 230 pp.
- Trilling, Susana, "Las siete regiones y culturas gastronómicas de Oaxaca", Sazón de mi corazón, México, Diana, 2003, 379 pp.

FUENTE
EL CONFIDENCIAL

QUÉ COMEMOS CUANDO COMEMOS JAMÓN:

*LOS PEORES MITOS
SOBRE EL MEJOR ALIMENTO*



El jamón no engorda

“100 gramos de jamón tienen 300 calorías. En una dieta de adelgazamiento, una persona normal consume entre 2.000 y 2.500 calorías al día, así que por mucha vuelta que le des, es como el banco: si ingresas más de lo que gastas, tu cuenta engorda, y si no, adelgaza. Si al cuerpo le metes más calorías de las que el metabolismo de tu cuerpo consume, engordas. Pero el jamón tiene las mismas calorías que cualquier tipo de carne proteínica. Yo hice dieta con jamón y perdí peso igual. La grasa sí que engorda”.

La materia prima no es lo más importante

“Los fabricantes de jamón son cocineros. Un buen cocinero con unas gambas de primera te hace una maravilla y un mal cocinero, un desastre. Intento decir que si bien es importante que la materia prima en origen sea buena, el proceso de fabricación es mucho más importante. Hay una cosa curiosa en el mundo del jamón: la calificación se realiza sobre la materia primera, no por el bruto final. Y eso no tiene sentido. Si dejas pudrir el jamón al sol, el certificado lo tienes igual”.

No todo el jamón es bueno

“Estas serían grosso modo las cinco categorías de jamón en España: hay jamón de bellota, jamón ibérico, jamón de gran reserva de quince meses, un jamón reserva bodega y jamón de primer precio. La denominación dice que para ser serrano tiene que tener más de nueve meses, y no siempre se hace así. El italiano estaría en medio, con unos 12 ó 14 meses. No especulan, no hacen prosciutto de cuatro meses, y la regularidad los ha llevado al éxito: se venden barbaridades de prosciutto por el mundo. En España no, porque damos a probar el de bellota, pedimos el precio del ibérico y damos el del país. Llega fuera en mal estado y por diez o quince veces el precio de aquí”.

Casi no se exporta jamón

“Se vende muy poco. Sólo exportamos el producto, pero no el know-how, y así no se puede hacer nada. A nosotros nos parece increíble porque lo tenemos a mano, pero das un jamón en el extranjero y no saben cómo se come, he visto casos de meterlo en la olla al baño María. Eso hay que entenderlo. Hay que quitarse las manías y los miedos: cortamos la pata al jamón que exportamos a los americanos, pero así no lo van a entender nunca. Pero cuando vienen aquí van a los bares que están llenos de patas de jamón y no pasa nada”.



No todo lo que se llama jamón es jamón

“Cuando comes jamón de a un euro, estás comiendo carne de pierna de cerdo curada. Pero igual que hay jamones que cuestan 15 euros los 100 gramos, hay otros que cuesta un euro los 100 gramos. También se llaman “coche” tanto un Twingo como un Ferrari, pero mientras en los coches la gente tiene clara la diferencia, en el caso del jamón no. La filosofía que defiende es que el jamón, como mínimo, tiene que dar placer; el bocadillo más barato de mi tienda vale dos euros con veinte, pero está bueno. Hay un límite. Ese otro jamón es de un cerdo que lo puedes matar con 9 meses, tirando por lo alto, y que puede hacerse en tres o cuatro meses. Un jamón de bellota son 18 meses el animal, 36 meses la curación”.

El mejor jamón no siempre es el más acertado para determinados platos

“Si te lo puedes permitir, puedes hacerte un plato que a mí me fascina como son los huevos estrellados con jamón ibérico, pero no es necesario. Si lo vas a calentar, hazlo con bacon que está buenísimo, porque si no, estás alterando el sentido. El jamón es curado con sal y tiempo, natural, no lo cambies. Si tú echas una gamba muy buena a una paella estás trasladando el sabor de la gamba a la paella. El jamón ya está cocinado, no hace falta volver a cocinarlo, así que no lo calientes”.

La grasa no es buena

“¿Cómo va a ser buena? La grasa da colesterol. Para vivir necesitas grasa y azúcar, pero que lo necesitas no quiere decir que tengas que tomar cucharadas de azúcar. Necesitas

una dosis. La propia carne del jamón de bellota es grasa. 100 gramos de carne de ternera tienen 200 calorías, 100 gramos de jamón ibérico tienen 300 calorías. ¿Por qué tiene más? Por la infiltración de grasa, que es lo que es bueno, no la grasa de al lado. ¿Qué está buena? Sí, está buenísima, pero de eso a que sea saludable dista un mundo”.

En el jamón, los preliminares también importan

“Para hacer bien el amor tiene que haber un buen preámbulo. Con el jamón ocurre lo mismo, tienes que preparar los sentidos. Es como el descorche del vino, que está demostrado que no sirve para nada y en todo caso puede hacerle daño. Todo eso son tonterías, pero hay parte de verdad: es como una predisposición. Lo mismo ocurre con el jamón, por eso intento hacer saber que el último paso es muy importante”.

El mayor peligro para el jamón, las temperaturas

“La temperatura es lo que más daño hace al jamón, tanto cortado como entero. Si está cortado y no está envasado al vacío y se mete en la nevera, se reseca y se muere. Has matado el sabor. El jamón tiene que aceitar. Si es un jamón de bellota es más sencillo, pero aunque no lo sea también se tiene que notar ese brillo, que es lo que se funde en el paladar. ¿Qué ocurre? Si tú lo alteras calentando el plato, como hacen algunos restaurantes, creas una explosión pero no es natural. El mayor daño para el jamón es que no esté a la temperatura adecuada”.





Cómo hay que comer el jamón

“Imagina que lo cortamos ahora mismo, ocurre con cualquier producto, y lo pones en contacto con cualquier otra superficie, con una madera, con una cerámica, con un acero, ya no te digo servilleta o papel: no hay nada que mejor cortar y comer. Eso sería lo perfecto. El mayor enemigo es el oxígeno: cuanto menos tiempo esté en contacto con el oxígeno, mejor”.

Cómo distinguir un jamón ibérico de otro de bellota

“Para comprobar la diferencia, tendrías que hacer un análisis clínico, y entonces ves si ha comido bellota o no. Lo más habitual es hacer pasar un jamón ibérico por otro de bellota. Es el mayor fraude del mundo del jamón”.

Cerdo feliz, jamón bueno

“El cerdo ibérico de bellota es feliz, está en manos de familias que lo aman y lo cuidan, no son familias ricas. El cerdo necesita que le dejes que vaya a su aire. Es un mini dictador, sale, se tumba, corre... Y a la vista está: todos los inventos que han intentado hacer con el cerdo no han funcionado y por eso la gente

hace pollo y pavo. De la pechuga de pavo, el 50% es agua: venden agua a precio de jamón. Hay que proteger el jamón, o nos lo cargamos. Como todo lo especial, no puedes alterarlo, porque lo conviertes en otra cosa”.

El mejor acompañamiento

“Para mí las mejores bebidas de acompañamiento son el cava y el fino, pero yo recomiendo el cava porque es más regular, el vino puede cambiar en poco tiempo. También, vino blanco y vino con burbujas que te hace limpieza cada vez que tomas un trago. En nuestras tiendas, el número uno de consumo es cerveza, luego cava y luego los refrescos (porque hay muchos niños), y lo último es el vino, que es de crianza. Ojo con estos datos: como consumidor, a mí me gusta el vino, pero cuando tomo un vino no quiero nada que lo moleste. Una cata de vino se hace con picos de pan. A un bruto con tanta entidad como un buen vino hay que darle todo el protagonismo, no le pongas nada al lado que te haga variar el sabor. Con el jamón igual, lo que bebas tiene que ser suave, una comparsa, porque estás haciendo el esfuerzo de comer un buen jamón”.

CONSEJOS E IDEAS PARA TU

BUFFET

Por Chef Alejandra Contreras
Chef Regional Sureste UFS®

El año 2015 será testigo de un rápido crecimiento en experiencias personalizadas. Los hoteles deberán brindar servicios de este tipo a todos sus huéspedes o visitantes. Todos aquellos que conozcan las necesidades y deseos de sus huéspedes tendrán la clave que les permitirá sostener los niveles de atención actual y generar una mayor demanda en un futuro.

El uso de herramientas tecnológicas que mejoran la comunicación, como el Internet y las redes sociales, entre otros, permiten a los visitantes y usuarios de hoteles conocer de manera más directa y visual la selección de sus destinos para la planeación de sus vacaciones. El poder tomar una fotografía y subirla en pocos minutos a la red eleva la posibilidad de mostrar los servicios que ofrecen dichos lugares, elevando con esto su reputación en línea a través de los seguidores en las redes sociales.

Hoy en día han aumentado las opciones de lujo que mejoren las experiencias en viajes, ya sean de negocios o de placer, como el ecoturismo, ofertas gastronómicas y/o islas que sugieran distintas propuestas de comida tradicional, regional e internacional; barras de postres, panes, menús saludables y alternativas en dietas especiales como *gluten free*

o vegetarianas, sin olvidar una personalización del servicio hacia el cliente en la cocina en directo.

Sin embargo, no debemos olvidar que aún se continúan buscando servicios gratuitos en desayunos y todo incluido, que garanticen bienestar y vida saludable. Además, los huéspedes prefieren establecimientos que cuenten con servicios de tecnología y actividades recreativas.

Por ello, los hoteles deben comprender cuáles son las preferencias y deseos de los huéspedes, para lograr impactar en sus emociones. **Unilever Food Solutions®** te da algunos consejos para crear estrategias enfocadas en un buffet innovador con cambios sencillos que garanticen el éxito en tu servicio.



01 Esmérate en el diseño día a día.

La presentación de los platillos es clave. Deben de ser frescos, de alta calidad, en porciones pequeñas o individuales (entre 35 y 50 gr.); utiliza platones grandes con formas interesantes, o montajes en vasos transparentes o equipos modulares. Mezcla utensilios de diferentes materiales y dispensadores vque a la vez garanticen la inocuidad de los alimentos.



02 Atiende los deseos y necesidades de tu cliente.

Ofrece menús que no solo sean opciones locales, sino también internacionales con presentaciones que despierten el apetito y llamen la atención. En la organización en islas incluye alternativas de menús equilibrados y cocina en directo, que permitan interactuar con el cliente y los cocineros; preparaciones al momento buscando crear un impacto positivo en el cliente.





03 Varía el menú.

Ten presente las tendencias alimenticias e incluye opciones relacionadas, como las libres de gluten o veganas, para niños o aquellas que por creencias religiosas dejan fuera ciertos ingredientes.



No olvides tener siempre presente **ideas innovadoras** que llamen la atención, despierten el interés de tus huéspedes y los motiven a regresar en sus próximas vacaciones o actividades de trabajo.



04 Aumenta las opciones frescas.

Considera montajes con frutas y verduras, así como estaciones o islas con jugos energéticos, ensaladas o licuados; las estadísticas muestran que los comensales buscan cada vez más propuestas saludables sin sacrificar sabor.



06 Haz montajes de fácil acceso.

Antes de montar un buffet, considera el espacio donde se estarán moviendo los comensales. La ruta de servicio debe ser clara y definida, permitiendo que el comensal fluya sin generar tráfico. El orden de la comida debe ir de acuerdo a las temperaturas; procura tener el personal suficiente para reponer toda la oferta de alimentos en exhibición.



05 Aprovecha recursos que fomenten la sustentabilidad.

Utiliza contenedores pequeños que permitan el cambio constante de ingredientes, manteniendo su frescura; el uso de dispensadores que garanticen la medida exacta para el comensal, reduciendo consumos excesivos de alimentos y eliminando productos o complementos innecesarios que generalmente se desperdician. Mientras menos comida lleve el comensal a su mesa, menos desperdicios generará.



07 Crea atmósferas y estilo.

Utiliza los montajes en alturas, juega con la iluminación, mezcla distintos materiales, como madera, bambú y acrílicos en distintas formas. Personaliza con tarjetas la descripción de cada platillo y si tienen alguna restricción alimenticia.



Cocinando Soluciones

INICIO

LA CEBADA, TU MEJOR ALIADA



Además del placer que produce tomar una cerveza, su ingrediente principal, la cebada, ofrece los numerosos beneficios de un producto natural. La cebada es un cereal que contiene vitaminas, minerales, aminoácidos y proteínas, además, es una importante fuente de fibra soluble y de carbohidratos complejos. Es por esta razón que es incluida en la dieta diaria y es consumida de diferentes formas.

Según cita Walter Newman C. en el libro *Health Benefits of Barley Foods*, la cebada ayuda a nivelar los niveles de azúcar en la sangre y a desintoxicar el organismo, debido a que actúa como alimento para las bacterias buenas del intestino grueso, de manera que facilita el tránsito intestinal, ayudando a la digestión. Todo esto viene gracias a su contenido enzimático, clorofila, vitaminas y minerales. Por otro lado, la cebada facilita la movilización de

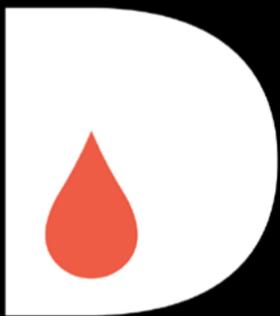
los líquidos que ayudan a controlar el peso y aportan energía.

La cebada cuenta con un alto contenido en vitamina C que fortalece el sistema inmune y combate las bacterias o infecciones que suelen provocar las gripes o resfriados. Además, contiene más calcio que la leche y tiene un alto contenido en hierro.

De acuerdo al Libro Blanco de la Cerveza, la cebada también nos proporciona notorios beneficios a nivel estético pues sus enzimas, vitaminas y minerales favorecen el estado celular de la piel y combaten las arrugas prematuras.

La cebada no sólo proporciona beneficios para nuestra salud, también **¡es el ingrediente fundamental de la cerveza!**

INICIO



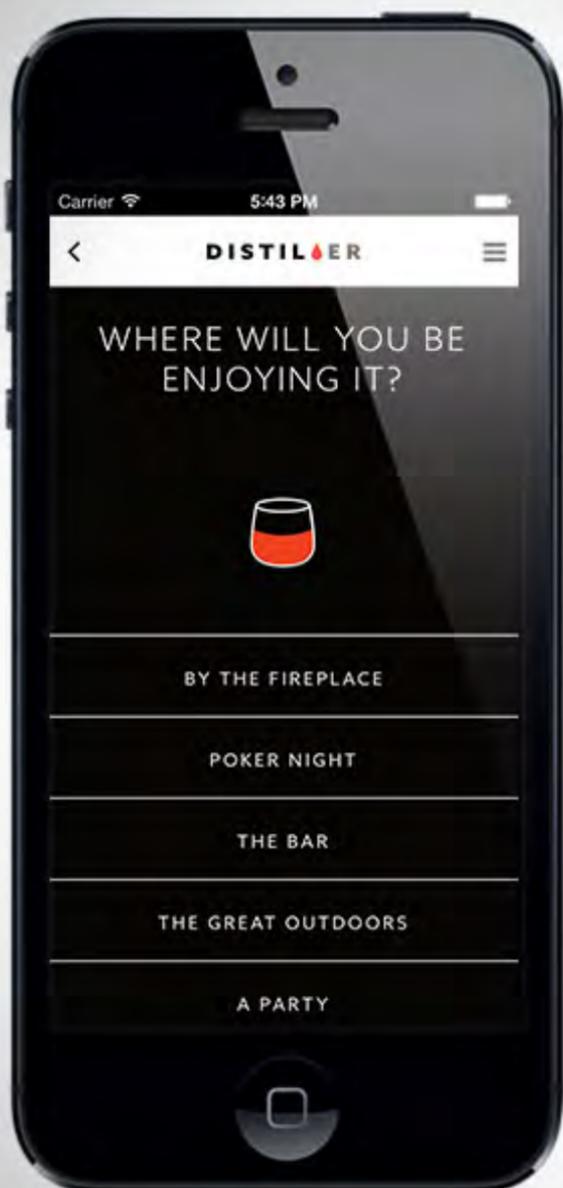
DISTILLER

Aclamado, mimado y resguardado por décadas, el **whisky** es una de las bebidas más prestigiosas del mundo. Tanta es su fama que a su alrededor se alzan mitos y leyendas urbanas referentes a su consumo, pero, definitivamente, el mundo evoluciona con esta bebida.

Lo vimos en la moda y en el arte, ahora lo vemos en la tecnología. Si eres un experto en este destilado debes conocer **DISTILLER**, una app para **iOS** y **Android** que ayuda a

ubicar nuevas marcas de whisky y la posibilidad de calificar los que ya has tomado. Muchos la consideran **"La Biblia del whisky"**, porque permite conocer secretos y compartir novedades de este producto. La base de datos se actualiza con frecuencia y ofrece debates, datos curiosos, los procesos de creación, métodos y tipos de whiskys.

Una app que, sin duda, tendrá muchos adeptos.



INICIO