

TURISMO



SECTUR,
ABIERTA A AJUSTAR
REGLAMENTO HOTELERO

ARTE & CULTURA



MÉXICO,
MECA DEL
DISEÑO MUNDIAL

GASTRONOMÍA



LA COCINA,
ATAJO PARA EVITAR
LA FARMACIA

JURÍDICO



CRITERIO PARA
EVITAR PRÁCTICAS
FISCALES INDEBIDAS



ENVÍATUS PROMOCIONES
¡LA AMR CELEBRA A MAMÁ!

MAYO 10

SALUD



¿POR QUÉ LA FALTA
DE SUEÑO TE PROVOCA
TANTOS ANTOJOS?

SALUD



CIENTÍFICOS CREAN BEBIDA
HIDRATANTE PARA DEPOR-
TISTAS A BASE DE AGAVE

MUNDO



EL MILLENNIAL
QUE ENCABEZA LA TRANS-
FORMACIÓN DE ARABIA

VINO



CÓMO PRESERVAR
EL VINO QUE YA
HA SIDO ABIERTO



Busca nuestra App en:



aware Prevenir es vivir...
Prevenir está en ti.
PAD PARA LA AUTO-EXPLORACIÓN DE SENOS

FUENTE
EL ECONOMISTA

SECTUR, ABIERTA A AJUSTAR REGLAMENTO HOTELERO

La Secretaría de Turismo pondrá en pausa el Sistema de Clasificación Hotelera, hará un análisis a fondo y sin prejuicios para tomar la mejor decisión, anunció Enrique de la Madrid Cordero, secretario de Turismo. *“En cierto sentido, empezaremos de cero, para analizar si tiene mérito o no. Si llegamos a la conclusión de que no es conveniente, nos corresponderá hacer los cambios en la legislación para dar marcha atrás a esa iniciativa”,* explicó la máxima autoridad federal del sector turismo.



De la Madrid explicó que esta medida viene de la ley del 2009 donde se modificó y se generó la obligación de establecer un sistema de clasificación del que sólo estaba pendiente emitir el reglamento.

Sin embargo, dijo que desde que llegó a la Sectur, en el diálogo con los hoteleros, se hizo notorio que el tema no estaba todavía resuelto. *“Es un hecho que había molestia y oposición”,* reconoció. Para atender las preocupaciones de algunos hoteleros que podrían perder estrellas en la nueva clasificación, se propuso un programa de financiamiento.

“Me fui primero con la finta de que con eso (los prestamos) íbamos a resolverlo. Resultaron más vivos que yo, porque aún no tenemos resuelto lo de la clasificación y sí anunciamos, la semana pasada, el secretario de Hacienda y yo, el Programa Mejora tu Hotel, para que puedan modernizar su establecimiento. Y no lo condicionamos a la clasificación porque me di cuenta que el tema aún no está maduro (...) lo que menos quiero es entrar en conflicto con un sector al que le está yendo muy bien, pero también reconozco que no todos los hoteleros tienen las ocupaciones de Cancún”.



Momento positivo y contrastes



El sector del turismo de México vive “uno de sus mejores momentos”, explica De la Madrid, “es la cifra de visitantes, las inversiones y las perspectivas a mediano y largo plazo”. Ejemplos de la bonanza es el turismo de negocios en el Bajío; la recuperación de Los Cabos, donde se capta el de mayor poder adquisitivo. A pesar de ello, no quiere decir que a todos les está yendo igual. Una zona que preocupa a la Sectur es Campeche, en particular aquella que está vinculada al turismo de negocios del sector petrolero. “En Ciudad del Carmen hemos estado recientemente. Hay

ocupaciones de 4 o 5 por ciento. Tendremos mucha atención para ver cómo podemos apoyarlos (...) Existe la oportunidad, la obligación de diversificar la actividad”, abundó.

Sobre este mismo punto, el martes, el secretario de Turismo de Campeche, Jorge Manos, reveló que existen negociaciones con la aerolínea TAR para abrir una ruta aérea regional que permita conectar a Campeche con Cancún y pueda así ampliarse el alcance de la Ruta Maya a dicho estado.

Promoción del turismo nacional

El anuncio principal del Tianguis de Guadalajara es la ampliación de la estrategia de promoción del turismo nacional. “Al comenzar esta administración, el presidente Peña anunció un enorme plan para impulsar el turismo social. Eso sigue en pie, pero al revisar, nos hemos encontrado con que existen enormes oportunidades en la promoción enfocadas a otros sectores. De eso se trata lo que anunciamos”.

El funcionario reveló que ya son 250 las empresas que se han sumado al programa *Viajemos todos por México*, en el que destacó que no habrá subsidios, pues serán los prestadores de servicios los responsables de diseñar esquemas para ofrecer precios atractivos, que les permitan reducir su capacidad ociosa.

Dudas sobre el próximo Tianguis

Al preguntarle sobre el descontento de algunos empresarios acerca de que Acapulco sea la próxima sede del Tianguis, co-

mentó que fue un compromiso del presidente Enrique Peña Nieto regresar el evento al puerto cada dos años.

“Esta edición salió tan bien que nos pusimos un reto muy importante y por qué no decirlo, con los temas de seguridad y lo que pasó este fin de semana en Acapulco, la gente reacciona, pero por otro lado, yo lo veo como una gran oportunidad, pues si saben que de aquí a un año tenemos otro Tianguis y nos tiene que ir bien, es una gran oportunidad para hacer algo diferente en Acapulco”, afirmó.

Logran 36,000 citas de negocios

Con 36,000 citas de negocios, la participación histórica de 79 países y la comunidad asiática más grande, el 28 de abril concluyó la edición 41 del Tianguis Turístico.

El secretario de Turismo federal, Enrique de la Madrid Cordero, aseguró que el evento ha sido muy exitoso y que los asistentes es-

tán contentos, pues fue un Tianguis diferente, desde la inauguración, donde no hubo una ceremonia protocolaria.

Además el funcionario expuso que esta edición reunió a la comunidad asiática más grande en la historia del Tianguis, con 52 operadores, quienes se mostraron entusiasmados.



INICIO

TEXTO
JAVIER QUESADA
FUENTE
FORBES MÉXICO

MÉXICO, MECA DEL DISEÑO MUNDIAL



La Ciudad de México será la capital mundial del diseño en el año 2018. Todas las miradas confluyen en una industria que mueve millones de pesos, pero muchos siguen considerándola como un lujo y no una necesidad para el bienestar común.

El diseño mexicano conquista el mundo. No se trata de una observación gratuita, sino de una realidad palpable. Los grandes gurús del mundo de la alta gama apuestan por México y por diseñadores industriales como Héctor Esrawe y Sami Hayek. Además, la Ciudad de México ha sido designada como Capital Mundial del Diseño 2018. Se trata de la primera metrópoli en América Latina en ser elegida. Emilio Cabrero, director de Design Week México, quien

presentó la candidatura al Consejo Internacional de Sociedades de Diseño Industrial (ICSID), junto con el gobierno capitalino, nos comenta en exclusiva lo que significará para la industria: *“Este tipo de eventos posiciona a México y a los participantes en el plano internacional. Posiblemente traiga una inversión significativa. La idea es dar a conocer nuestra aportación al diseño internacional y que haya intercambios culturales”.*





¿Qué momento vive México en el ámbito del diseño?

Nuestro país tiene mucho que aportar a nivel internacional. Una de sus virtudes es la incorporación de procesos y materiales que se desprenden de nuestra tradición artesanal, que debemos preservar e integrar. El diseño mexicano logra de manera muy eficaz combinar las tendencias globales con elementos y conceptos nacionales que le dan una identidad muy particular.

¿Qué cifras mueve la industria?

De acuerdo con el Instituto Mexicano para la Competitividad, se estima que en México cerca de 7% del PIB provino de las industrias creativas en los últimos 10 años y que ha crecido un 0.18% en este periodo. Se calcula que, de crecer de acuerdo con su potencial y probabilidades, las industrias creativas podrían tener un incremento en los próximos años de entre 3 y 4% anual. Sin embargo, estas cifras son muy generales. Para dar una idea más específica, podemos utilizar el diseño de interiores. Esta industria representa el 0.14 del PIB. Se encuentra a la alza con una expansión anual estimada de 20%. Diseño es la tercera carrera a nivel nacional con mayor incursión de jóvenes: 46%.

¿Cuál es la inversión mínima para crear una marca de diseño?

Dependerá del alcance y el perfil de la misma. En general, hablaría de tres montos a considerar: los trámites para dar de alta la empresa con acta constitutiva deben rondar los 10,000-15,000 pesos. Además, se debe contar con 50,000 pesos de capital como mínimo. Registrar la marca puede costar 2,500 pesos y tardar hasta seis meses. Una vez registrada y lista para operar de manera legal, la marca deberá considerar su capital y definir sus alcances..



¿Hay algún tipo de nexo entre los diseñadores mexicanos?

Sí. Desde 2014 a través de la plataforma Territorio Creativo se ha dado a conocer el trabajo de diseñadores mexicanos tanto en nuestro país como en el extranjero. Juntos expresamos

nuestro interés por los materiales, el método y el diseño mezclando la innovación, la tradición y la alta calidad como parte fundamental de nuestra filosofía.



¿Qué debe tener una marca mexicana para conquistar el mercado global?

No creo que exista una fórmula para el éxito internacional. Lo esencial para lograr este objetivo son la pasión, el compromiso y ambición. La pasión con la que se hacen las cosas conduce al éxito y a buscar nuevos horizontes. Dar a conocer los productos en ferias y publicaciones internacionales puede ser un buen comienzo. El resto es cuestión de qué tan alto se quiere llegar y de llevar una estructura en todos los procesos para que la marca crezca a la par de sus compromisos.

¿Recibe suficiente apoyo el diseño por parte del gobierno?

Existen apoyos desde la formación para los diseñadores y arquitectos mexicanos tales como la iniciativa Jóvenes Creadores del Fonca. También se apoya la creación de Pymes, que son el punto de entrada a la industria. Junto con DWM, el gobierno de la CDMX impulsó el proyecto para la candidatura de la ciudad como Capital Mundial del Diseño y se ganó la sede para 2018. Todavía falta, pero estamos en constante evolución.

¿Qué marcas o diseñadores han sido los principales precursores?

Sería muy difícil nombrar a todos, sin embargo, en la última década han surgido nombres muy importantes como David Pompa, Alejandro Grande, Déjate Querer, Hector Esrawe, Pirwi, Ad Hoc, MOB, etc. También han sido fundamentales los grandes centros de diseño, que han servido como espacios creativos y de exposición para numerosos diseñadores mexicanos.



¿Un lujo? No, una necesidad

Emilio Cabrero cree que el diseño y la arquitectura se han dejado de ver como un lujo y se han comenzado a entender como disciplinas que participan de la construcción de una sociedad. “Creo que ahora que esto se ha logrado y el país se ha colocado de manera importante en el plano internacional, debemos de tener nuevos obje-

tivos colectivos. El diseño debe tomar en cuenta la sostenibilidad como eje rector y su papel como constructor de tejido social. Los procesos de producción deben reducir su impacto, desarrollando una manufactura más eficiente y utilizando materiales regionales. El buen diseño soluciona problemas en lugar de contribuir a ellos”, asegura.

FUENTE
INFORMADOR.MX

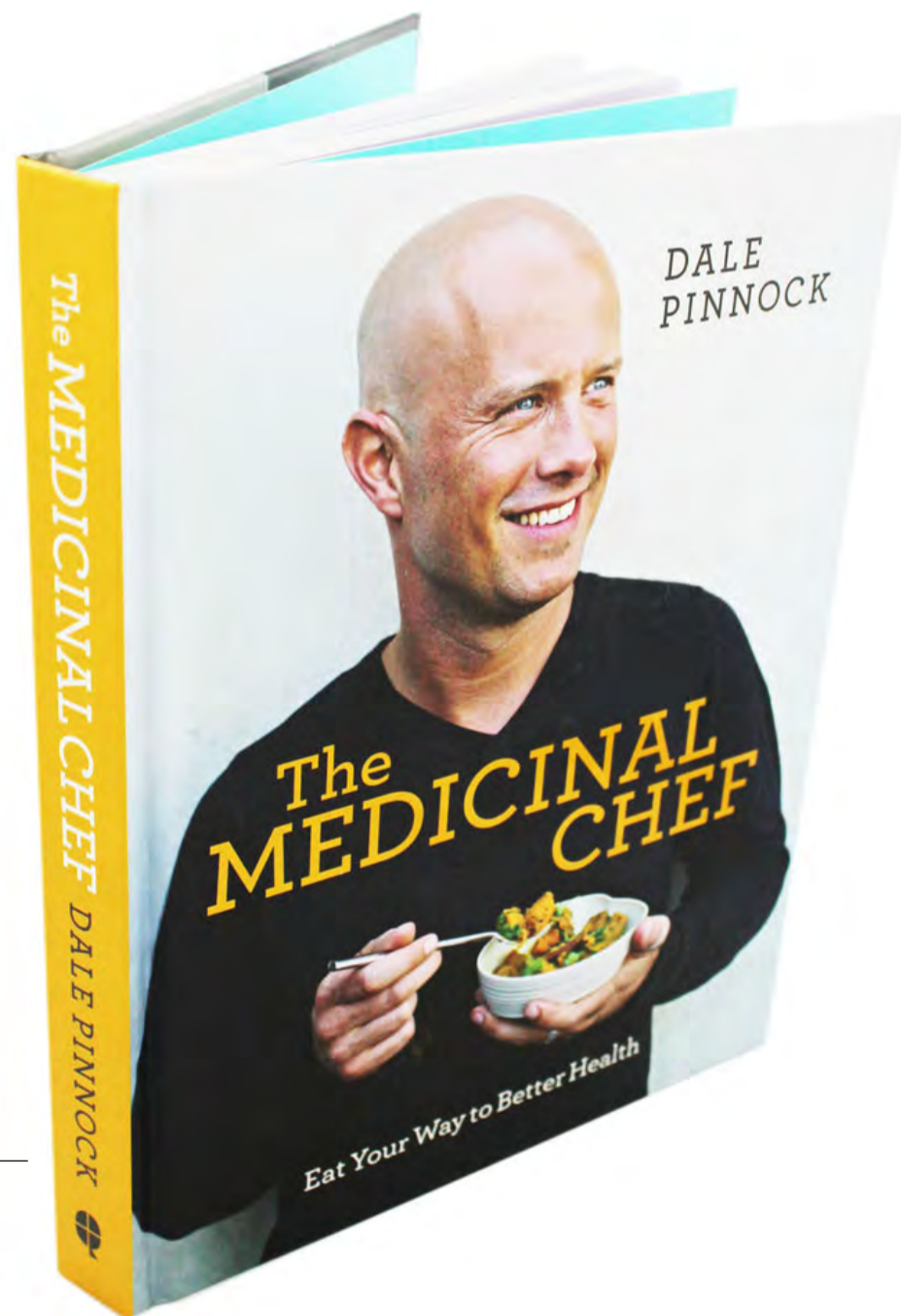
LA COCINA, ATAJO PARA EVITAR LA FARMACIA

Dale Pinnock es un virtuoso del arte de combinar los alimentos para estar sano.

Conocido como el “chef medicinal” por el aporte de sus recetas a la salud, el británico Dale Pinnock es una especie de virtuoso del arte de combinar los alimentos como la manera más eficaz de evitar las visitas a la farmacia.

“La salud empieza por lo que se come, la comida saludable es el camino más corto para evitar la farmacia, los alimentos tienen un impacto en la bioquímica de nuestro organismo”, asegura el autor del libro “El Chef Medicinal 2”, de la editorial Planeta, que aparece desde hace unas semanas en librerías de México.

El volumen incluye 80 recetas que Pinnock aconseja para comenzar el día, para llevar, picar o comer rápido, y además hace propuestas de fines de semana relajados y tentaciones saludables, entre otras sugerencias.





Es un hombre que se mantiene en buena forma física gracias a que se entrena en un gimnasio, en Cambridge, donde vive. Visite a la moda y no tiene puntos en común con los defensores a ultranza de las dietas aburridas ni los regímenes veganos o vegetarianos que algunos asumen como actos de sacrificio.

“La idea es que la gente aumente su información. Hay muchos luchando con problemas de salud, ellos o sus familiares o amigos, y en el libro se habla de la importancia de comer saludable”, cuenta.

Pinnock, quien acaba de visitar México, comenzó lo que hoy es el motor de su vida cuando era un adolescente apenado por sufrir acné. Acudió a médicos,

escuchó consejos, pero ni bajó la agresividad del padecimiento ni su tristeza juvenil.

Pronto se dio cuenta de que lo que comía hacía la diferencia y comenzó a estudiar hasta alcanzar altos grados en medicina herbolaria, medicina nutricional y nutrición, después de lo cual ha usado los conocimientos para crear recetas de apariencia festiva, sabores variados y efectos saludables.

Una sopa de tomate y frijol blanco, una ensalada de pollo con toronja rosa, un bacalao siciliano con espinaca, una ensalada de atún con ensalada de frijoles a las hierbas y una pasta de chícharos, hinojo, menta y perejil son algunas de las recetas más llamativas del

segundo libro de Pinnock en México.

Su obra ha sido traducida a 18 idiomas en 22 países y goza de un gran reconocimiento dentro y fuera del Reino Unido, pero Dale asegura que su gran pendiente es seguir aprendiendo para mejorar sus producciones culinarias.

“Un requisito es que la comida esté fresca y un menú será mejor cuantos más colores tenga porque ellos determinan más variedad de nutrientes. Yo me cocino todos los alimentos que como y nunca hago comida para dos días, así que me meto en la cocina a diario, salvo excepciones como cuando estoy de viaje”, revela.

Uno de esos momentos ocurrió con su recién finalizado viaje a México, donde probó el mole negro y los tacos, y disfrutó del chile mexicano, del cual elogió sus múltiples beneficios para la salud por ser antioxidante, cicatrizante y antiinflamatorio, entre otras propiedades.

Es muy disciplinado en su alimentación, pero no un militar de

la cocina y, a veces, como en Nochebuena, viola la alimentación sana y la renueva al otro día. *“Mis platillos no son aburridos; si lo fueran, ya no estuviera en esto. Disfrutar la comida es clave”, asevera.*

Está al tanto del liderazgo mundial de México en el negativo aspecto de la obesidad, lamenta los números, pero no

los ve como una tragedia. *“La gente con problemas de sobrepeso tiene a la mano la oportunidad de un cambio. El tema de la alimentación a veces se vuelve psicológico y, con educación y paciencia, se puede dar la vuelta”, dice con la autoridad de quien está dictando un atajo al mejor destino: la salud.*



Comunicado de prensa 048/2016

Ciudad de México, 27 de abril de 2016

Publica el SAT criterio para evitar prácticas fiscales indebidas a través de sindicatos

- *El criterio está dirigido a empleadores que utilizan a sindicatos para dispersar el pago de sueldos y salarios o asimilados a éstos.*
- *Se busca evitar la dispersión del pago de sueldos a los trabajadores a través de presuntas cuotas sindicales, gastos por servicios o de previsión, entre otros.*

El Servicio de Administración Tributaria (SAT) hizo público en Internet el criterio para evitar prácticas fiscales indebidas que cometen algunas empresas a través de esquemas de subcontratación.

Se trata de un criterio no vinculativo que se encuentra en el Anexo 3 de la Resolución Miscelánea Fiscal para 2016, dirigido a aquellos empleadores que utilizan a sindicatos para dispersar el pago de sueldos y salarios o asimilados a éstos, a través de presuntas cuotas sindicales, gastos por servicios o de previsión social o apoyos previstos de manera general en el contrato colectivo de trabajo.

De acuerdo a lo publicado por el SAT, los siguientes supuestos se consideran prácticas fiscales indebidas:

- Que tratándose de pagos a trabajadores asalariados, estos conceptos, cualesquiera que sea su denominación, no se incluyan en comprobante fiscal digital respectivo.
- No se realice la retención a los trabajadores para efectos del ISR, no realicen los enteros al SAT, o lo hagan en una cantidad menor a la que corresponda en términos de la Ley del ISR.
- Pretendan deducir las erogaciones realizadas por conceptos de cuotas sindicales, apoyos o gastos de cualquier índole incluso de previsión social, para pagar a través de sindicatos sueldos, salarios o asimilados, a los asalariados.
- Pretendan deducir erogaciones efectuadas a los trabajadores cuando se trate de ingresos exentos para los mismos trabajadores, en términos del artículo 28, fracción XXX de la Ley del ISR.





A través de este criterio no vinculativo, trabajado de manera conjunta con la Procuraduría de la Defensa del Contribuyente (Prodecon), se desconocen las deducciones del ISR que se realicen al amparo de este mecanismo.

Los antecedentes de este criterio fueron denuncias de varios contribuyentes respecto a esta práctica, y a consultas que recibió la Prodecon donde se cuestionaban si dichas erogaciones eran deducibles para ISR, al ser estrictamente indispensables por ser obligatorias.

En reuniones entre ambas instituciones se concluyó que con esas prácticas se erosionaba principalmente la base de ISR, pues los empleadores, de manera indebida, no realizaban la retención de este impuesto o lo hacían por una cantidad menor a la correspondiente; deducían en forma total o parcial el pago, aun cuando se trataba de ingresos exentos parcialmente para el trabajador, y deducían el monto de la factura emitía el sindicato o el expresado en el contrato de trabajo.

--0--

Administración Central de Comunicación Institucional | Av. Hidalgo núm. 77, módulo 1, planta baja,
Col. Guerrero, C.P. 06300, Del. Cuauhtémoc, Ciudad de México | MarcaSAT: 627 22 728 desde la Ciudad de
México, o 01 55 627 22 728 del resto del país. | sat.gob.mx |
youtube.com/satmx | twitter.com/satmx | facebook.com/satmexico

INICIO



FUENTE
 QUEREMOS COMER

¿POR QUÉ LA FALTA DE SUEÑO TE PROVOCA TANTOS ANTOJOS?

- La ciencia responde esta pregunta. -



Típico que te vas de fiesta o te quedas trabajando hasta muy tarde, duermes casi nada y al día siguiente estás lleno de antojos, ¿por qué pasa esto?

Un nuevo estudio publicado en la revista *Sleep* encontró qué le pasa a nuestros cuerpos. Existe un químico cerebral llamado 2-AG que es parecido a los químicos encontrados en la cannabis y que afectan la función cerebral del placer, dolor y el apetito. El estudio encontró que los niveles de este

químico en el cerebro son muy bajos por la noche, aumentan durante el día y alcanzan su punto más alto a medio día. Las personas que no duermen bien experimentan altos niveles del químico durante todo el día, alcanzando su punto más alto tiempo después que el resto de las personas que duermen bien.

No sólo eso, se encontró que la gente que duerme mal comía el doble de alimentos grasos comparados con aquellos que sí dormían ocho horas al día.

Por lo tanto, el mejor consejo que da el Dr. Hanlon, responsable del estudio, es alejarse de las tentaciones cuando has tenido un mal día de sueño: *"Si te comes un chocolate Snickers y has dormido suficiente, puedes controlar tu respuesta natural. Pero si has dormido poco, tu antojo por ciertos alimentos será más fuerte y tu habilidad para resistirlos se verá imposibilitada. Así que comerás más y más. Lo harás más y más y entonces, subirás de peso"*.

INICIO

 FUENTE
 2000 AGRO

CIENTÍFICOS CREAN BEBIDA HIDRATANTE PARA DEPORTISTAS A BASE DE AGAVE



El Instituto Tecnológico de Jiquilpan (ITJ), Michoacán, desarrolló una bebida hidratante para deportistas a base de fructanos del agave, que además de proporcionar los niveles adecuados de agua en el organismo ofrece beneficios como fibra dietética.

El doctor Nahum Castellanos Pérez, jefe del departamento de Ingeniería Química y Bioquímica de esta institución educativa, explicó que no se debe confundir a las bebidas hidratantes con las energizantes, ya que estas últimas proveen un alto nivel de energía, pero no compensan la pérdida de agua que con la actividad física intensa puede ser hasta de un litro por hora.

Refirió que las bebidas hidratantes que existen en el mercado son elaboradas a base de agua, azúcares (glucosa,

fructosa, sacarosa, altodextrina) y electrolitos (sodio, potasio, magnesio, calcio), necesarias para tener una hidratación adecuada. Sin embargo, no existe un producto para deportistas de alto rendimiento que tenga el balance adecuado que favorezca una rápida hidratación, a la vez que cuente con la capacidad de regular el pH (nivel de acidez) estomacal, proporcione un plus de energía y aporte los prebióticos y probióticos necesarios para una vida saludable.

Por ello, en esta institución educativa desarrollaron la tecnología para extraer fructanos de agave (agave tequilana weber variedad azul) que: favorezcan una rápida hidratación, ofrezcan el aporte de la energía necesaria para recobrar la fortaleza física, regulen la acidez causada por el ejercicio extremo que suele provocar la formación de ácido láctico y calambres musculares, y que, mediante una fructosa de fácil absorción proporcionada por la miel de agave, no incrementen los índices glicémicos.





Los fructanos son considerados como prebióticos, y por consiguiente benéficos para el organismo al comportarse como fibra dietética, que llega a ser fermentada por las bifidobacterias en el colon, lo que aporta una vida saludable. Además, no añaden calorías como otros endulzantes y favorecen la aceleración del tránsito del bolo fecal en el intestino.

Al aportar fibra soluble en las bebidas hidratantes no solamente se mejora la función digestiva, sino que además se disminuyen los niveles de triglicéridos y colesterol en sangre, y se regula la presión arterial, agregó el investigador.

Adicionalmente, los fructanos se sometieron en el ITJ a un proceso biotecnológico para el desarrollo de probióticos, microorganismos vivos que, adicionados a la bebida, estimulan el sistema inmune del deportista, pues son utilizados tradicionalmente para combatir la diarrea.

Esta bebida que conjunta probióticos y prebióticos, denominada Pro-water, con base en las preferencias del mercado se presenta en sabores cítricos (naranja y limón), complementados con jugo y miel de agave clarificado, además de las sales minerales que, por norma, toda bebida hidratante debe contener.

El investigador aseguró que Pro-water ofrece ventajas competitivas en el mercado de las bebidas hidratantes, ya que estimula el sistema inmune del deportista, facilita la absorción de los minerales contenidos en toda bebida hidratante, al tiempo que mejora la absorción de calcio y elimina los microorganismos patógenos en el colon.

Actualmente hay una colaboración entre el Instituto Tecnológico de Jiquilpan y la empresa Productos Selectos de Agave en esa ciudad para impulsar un sistema de innovación al respecto. Además, con base en fructanos del agave se desarrollaron en el

ITJ otros alimentos alternativos como un chocolate tipo gourmet, en cuya elaboración se sustituyó la grasa por la fracción cremosa de los fructanos y se endulzó con miel de agave en vez del azúcar que se usa en un chocolate convencional. También se creó un pan que proporciona prebióticos del agave y probióticos. La consistencia cremosa de los fructanos se utilizó para sustituir la grasa en el pan, se formuló un relleno de cajeta de agave y se le dio la presentación como "cuernito".

Castellanos Pérez informó que actualmente el Instituto Tecnológico de Jiquilpan y el Centro de Interdisciplinario de Investigación para el Desarrollo Integral Regional, del Instituto Politécnico Nacional, con sede en la misma entidad, colaboran en el desarrollo de alimentos funcionales, como es el caso de un tipo de queso estilo manchego.

FUENTE
 EL FINANCIERO

MOHAMED BIN SALMÁN, EL MILLENNIAL QUE ENCABEZA LA TRANSFORMACIÓN DE ARABIA

El príncipe de Arabia Saudita, Mohamed bin Salmán, es un millennial que busca cambiar la economía del reino con un programa que pretende reducir la dependencia del país a las exportaciones de crudo.



Millennial

Se le conoce así a la generación que llegó a la vida adulta con el nuevo milenio, es decir aquellos quienes nacieron a partir de 1982. Los expertos califican el fin de esta generación a partir de las personas que nacieron desde 1994, quienes ahora se les conoce como la generación Z.



Mohamed bin Salmán, príncipe de Arabia Saudita, es un **millennial** que encabeza los planes a futuro del país.

El proyecto, llamado 'Visión Saudí 2030', busca reducir la dependencia del país de los ingresos derivados de las exportaciones de crudo, en la mayor reforma económica desde la fundación de Arabia en 1932.



¿Quién es Bin Salmán?

- > Es el segundo heredero del rey Salmán, después del príncipe Mohammad bin Naif bin Abdulaziz Al-Saud.
- > Nació el 31 de agosto de 1985.
- > Estudió leyes en Arabia Saudita, en la Universidad King Saud (Fue el segundo alumno más destacado de su generación).
- > Luego de graduarse laboró en el sector privado, antes de ingresar al Gobierno.
- > Ha tenido cargos como asesor especial para la Provincia de Riad cuando su padre fue gobernador.
- > Actualmente es ministro de Defensa, jefe del Consejo Económico y Presidente de la Corte de la Corona del Príncipe.
- > Desde que su padre, el rey

- Salmán, subió al trono el año pasado, el príncipe ha acumulado facultades sin precedentes, las cuales dice que ocupara para poner fin a la "adicción" saudí al petróleo y desarrollar un sector privado moderno.
- > Es conocido como MbS entre los diplomáticos y observadores saudíes.
- > Está detrás del plan que busca sacar a Bolsa a la gigante petrolera Saudi Aramco.
- > Salmán cree que para 2020, Arabia Saudita podrá vivir sin petróleo.
- > El plan que encabeza prevé dotar de más efectivo a la gente de bajos ingresos y reestructurar los subsidios. "Digamos que el precio internacional de la electricidad es mil riyales y que usted sólo paga 50, le dare-

- mos los mil riyales y aumentaremos el precio de la electricidad (...) Usted tendrá dos opciones: o gasta los mil en facturas de electricidad como antes, o puede bajar su consumo de electricidad y usarlos en otra cosa".
- > El proyecto también busca ejercer presión a los ricos.
- > Dará impulso al sector Defensa, incluso con un Consejo que supervisará un holding que invertirá en empresas del rubro.
- > Proyecta recortar gastos militares innecesarios, y pone como ejemplo que en las bases militares de su país los pisos tienen baldosas y mármol, a diferencia de las de Estados Unidos, en las que "se ven tuberías en el techo".

 FUENTE
 QUEREMOS COMER

CÓMO PRESERVAR EL VINO QUE YA HA SIDO ABIERTO

Estos tips te evitarán echar a perder buenas botellas.



Los editores de **Wine Enthusiast** reunieron una serie de tips que evitarán que eches a perder botellas que no te terminaste y que esperas disfrutar conservando su máxima calidad:

Tápalo bien

La primera regla es tapanlo bien, aunque lo más fácil pueda ser meter el corcho del lado limpio, haz el esfuerzo porque el lado que ya tiene vino ya ha sido expuesto al líquido y estará más limpio.

Huye del aire

Pásalo a una botella más pequeña donde tenga menos contacto con el aire, usa un embudo al vaciarlo.

Refrigéralo

Aunque el refrigerador no lo salvará, sí hará más lento su proceso de deterioro. Sólo no lo dejes por días ahí olvidado.

Invierte

Si acostumbras beber vino muy seguido pero no te terminas la botella completa, compra un Coravin, es un aparato que perfora el corcho con una aguja y llena el espacio de aire en la botella con gas argón. Cuando dejas de servir vino, el corcho se sella automáticamente.

Basado en un texto en inglés publicado en Wine Enthusiast.

INICIO