

TRADICIONES



COLOR, SABOR Y TRADICIÓN. LAS FIESTAS PATRIAS EN LA COCINA

TRADICIONES



5 COSAS QUE NO PUEDEN FALTAR EN UNA NOCHE MEXICANA

TURISMO



¡VIVA TEQUILA!

JURÍDICO



DÍAS DE DESCANSO OBLIGATORIO LEY FEDERAL DEL TRABAJO



CERVEZA



CERVEZA VICTORIA SE VISTE DE DORADO Y LANZA UNA EDICIÓN LIMITADA

MEDIO AMBIENTE



FRANCIA PROHÍBE USO DE PLATOS Y VASOS DE PLÁSTICO

AGRICULTURA



CULTIVOS ANTIGUOS PARA UN FUTURO SOSTENIBLE

TECNOLOGÍA



Los nuevos Kits IP de Samsung Wisenet de 3, 4, 6 o 12 cámaras resuelven el desafío de videovigilancia para PyMes. Si eres socio de la AMR, pregunta por tu 15% de descuento al adquirir tus Kits. ¡Recomiéndanos! Si se concreta la venta de algún Kit con tu referenciado, obtendrás el 20% de descuento en tu 2ª compra. Consulta nuestra base de instaladores certificados con tu distribuidor asignado.

CÁMARAS WISENET LITE Y KITS IP DE SAMSUNG WISENET



TEXTO
CLAUSTRONOMÍA

COLOR, SABOR TRADICIÓN

LAS FIESTAS PATRIAS EN LA COCINA

La celebración del **"Grito de Independencia"** es para México la fiesta más importante. Todos quieren tomar tequila, comer pozole o chiles en nogada, sin olvidar el atuendo que muestre el orgullo de ser mexicano.

¿Pero en realidad sabemos cómo se ha construido esta celebración? Fue la madrugada del 16 de septiembre de 1810 cuando el párroco de la iglesia de Nuestra Señora de Dolores, don Miguel Hidalgo y Costilla, llamó al pueblo a levantarse en contra de la Corona Española y poder lograr la independencia para formar una nueva nación.

Ignacio López Rayón, dirigente del movimiento de Independencia a la Muerte de Miguel Hidalgo, fue el primero en sentar la unificación de los mexicanos. **La celebración del 16 de septiembre** fue establecida en el documento llamado **Elementos Constitucionales**. Dicho personaje en el año de **1812** conmemoró por vez primera en todo el

país, la fiesta de Independencia, con salvas de artillería al amanecer y en el balcón del Chapitel en Huichapan, Hidalgo. El objetivo de este acto fue enviar un mensaje nacionalista para continuar la Consumación de la Independencia, el congreso estableció el 4 de marzo de 1822 que el día 16 de septiembre debía conmemorarse con salvas de artillería y una misa, aquella gloria que coronó al pueblo mexicano. No obstante la formación de la celebración como tal tardaría un poco más en llegar, pues con la lucha para tener una República y no un sistema monárquico, la fiesta se vio desplazada. Fue hasta 1825 cuando en la Ciudad de México se celebró por vez primera, un 15 de septiembre: Con campanadas y fuegos pirotéc-

nicos al amanecer, se anunció la labor del cura Hidalgo años atrás. Al día siguiente la mañana del 16 de septiembre, se hicieron disparos de artillería para recordar el aquel día que llegó la libertad a estas tierras.

Invasiones, revoluciones, reformas, imperios y hasta cambios en el día de conmemoración, han pasado por México, pero esto no ha hecho que la fiesta se haga a un lado. Incluso **durante sus inicios la fiesta de Independencia era muy similar a la realizada por los virreyes para el "Paseo del Pendón"**, el 13 de agosto, cuando cayó Tenochtitlán en manos de los españoles y se funda la Nueva España.





Una parte muy importante durante la fiesta ha sido y es la comida. Dentro de la culinaria nacional tenemos platillos que son indicados para estas fechas como lo es el **chile en nogada, tostadas de tinga o pata, pozole y pambazos** aunque puede variar según la región y economía de las personas. En el norte lo pueden celebrar con un cabrito, discada o carne asada; al centro del país con una barbacoa, tamales, un asado de bodas o mole; en las costas con un pescado a la talla, zarandeado o una langosta con frijoles; más al sur con unos panuchos, sopa de chipilín o un pan de cazón.

Al término de la Revolución Mexicana (1910-1920) se inició un movimiento nacionalista, para que los mexicanos se reconocieran a sí mismos, y que el exterior empezara a identificar a México como un país moderno y de progreso. Dicho movimiento llegó a hasta las cocinas.

Durante este periodo surgieron los platillos con la denominación **"a la mexicana"** y tenían como ingredientes base **jitomate, chile verde y la cebolla, que evocaban los colores de la bandera.** Las mesas se empezaron a decorar con rebozos, las porcelanas fueron sustituidas por platos de barro y

los vitroleros de aguas frescas hicieron su aparición.

Varios platillos se tiñeron de verde, blanco y rojo como lo es el pozole, arroz, salsas, ensaladas, aguas y hasta el mismo chile en nogada.

La fiesta mexicana de la noche del 15 y madrugada del 16 de septiembre, es un día en que se conmemora a los libertadores, donde la cocina se viste de talavera, barro y madera para recrear platillos que se han formado en la historia y lucha del país.

5 COSAS QUE NO PUEDEN FALTAR EN UNA NOCHE MEXICANA

La preparación de una fiesta que conmemora la Independencia de México es, precisamente, un hecho histórico. Ser el anfitrión de esta fecha implica más responsabilidad de la que podrías pensar, pues serás el encargado de mantener un ambiente festivo que destaque la identidad nacional desde el más pequeño detalle.



Bien lo expresó el historiador e investigador José N. Iturriaga de la Fuente: La cocina mexicana no es un asunto meramente alimenticio, nutricional o gastronómico, sino es un fenómeno básicamente cultural; tiene que ver con la prehistoria, con la historia, con la antropología, con la religión, con las tradiciones y con las costumbres del pueblo, aquí te decimos lo que no puede faltar en la celebración de las fiestas patrias:

1. Nuevas recetas. Experimenta con las recetas de la abuela o tu mamá e incluye otros sabores como la cerveza. Carlos López Guerrero, chef mexicano sugiere que la cerveza puede reemplazar a la leche, al caldo, al vino y por supuesto al agua, en distintas recetas.

Recuerda que la cerveza está elaborada con productos naturales altamente nutritivos como la cebada. Para esta fecha puede usarse al preparar una salsa martajada, asada en comal o parrilla.

2. Platos típicos. Sabemos que esta será una noche con pozole, tacos, pambazos, sopes, tostadas y chiles en nogada. Aunque los destilados se encuentran en la carta de la Noche Mexicana, te aseguramos que la cerveza será la única que logre complacer al comensal al degustar estos platillos, pues gracias a su variedad de estilos se pueden maridar con todo. Por ejemplo, si ofreces chiles en Nogada, el Libro de la Cerveza mexicana sugiere acompañarlos con un estilo Viena pues combina con los picantes, se aprovecha mejor.





3. Botanas y dulces. El postre no puede faltar en este festejo. Para este caso puedes optar por los tradicionales mexicanos que son característicos del 15 de septiembre como: borrachitos, buñuelos, limón con coco, cocadas, tamarindos. Si quieres maridar este tipo de postres con cerveza te recomendamos hacerlo con una cerveza Stout.

4. Juegos. Este elemento puede ser un salvavidas para que la atención de tus invitados se distribuya mejor y que no se enfoque solo en la comida o bebidas. Te recomendamos recurrir a las loterías, pirinola, hasta trompo o baleros. Invita a que los asistentes vayan disfrazados y prepara una sorpresa para el ganador.

5. Música y decoración. Estos aspectos crearán la atmósfera de tu celebración. Para lo rítmico asegúrate de preparar un playlist con música mexicana; empieza con algo instrumental y deja al final las que son ideales para cantar. En la decoración, no dudes incluir el tricolor de forma discreta y creativa; puedes poner manteles tipo sarape, sombreros de paja, papel picado e incluso flores que complementen la imagen de los alimentos.

FUENTE
EL FINANCIERO

¡VIVA TEQUILA!



Antes, durante o después de las Fiestas Patrias, el pueblo mágico jalisciense siempre es una buena opción para visitar y conocer el proceso de producción de la bebida.

Pocas palabras tienen tantos significados. Lo mismo es emblema nacional que bebida espirituosa, o el nombre de un pueblo mágico. Tequila, en Jalisco, es también un destino turístico de primer nivel dispuesto a compartir sus bellezas naturales, cultura e historia con el visitante, que seducido por sus atractivos llega para vivir una experiencia muy mexicana.

Ubicado a tan sólo una hora en auto desde Guadalajara y

a cuatro desde Puerto Vallarta, también se puede arribar en tren, a bordo del José Cuervo Express, que sale en la estación Ferromex de Guadalajara. Tiene capacidad para 375 pasajeros en siete vagones y viaja todos los sábados a este destino que es, desde 2006, Patrimonio de la Humanidad declarado por la Unesco.

Al llegar, un grupo de mariachis y bailarines típicos deleitan los sentidos con odas a México. Las

prósperas tierras de este lugar han consolidado una industria. Sus 35 mil habitantes se dedican en su mayoría a laborar en las 28 fábricas de la bebida o en el sector turístico.

Aunque se tiene registro del manejo del agave desde la época prehispánica, se estima que su domesticación data de aproximadamente 10 mil años; pasó por manos de toltecas, olmecas y mexicas.





Tequila, el pueblo, tiene 400 años de historia y tradición, conserva su esencia provincial con calles empedradas y un kiosco donado por Porfirio Díaz, que se ubica en la plaza principal. A escasos metros de ahí está la iglesia de Santiago Apóstol, que data del siglo XVII y tardó más de 100 años en ser edificada. Entre las múltiples historias que guarda están los túneles secretos que desembocan aquí y conectan los puntos más importantes del pueblo; se extienden como venas debajo de la tierra para comunicarse con las tequileras. Aquí se venera a Santo Toribio Romo y González, popular entre los migrantes, a quienes, dicen, les ha ayudado a cruzar la frontera rumbo a Estados Unidos.

Existen varias opciones para pernoctar. Una de las mejores es el hotel Solar de las Ánimas, incorporado en febrero de este año a la Asociación de Hoteles Relais & Châteaux, cuyo riguroso proceso de selección verifica que cumpla con las 5C, por sus siglas en inglés: Courtesy, Charm, Character, Calm and Cuisine. Ubicado enfrente de la plaza principal ofrece 93 habitaciones de lujo, experiencia que completa con servicios de spa, gimnasio, alberca, el restaurante de alta cocina mexicana Antigua Casona, y numerosas experiencias para conocer puntos emblemáticos de Tequila. Lugar imperdible es su Sky Bar, que regala una de las mejores vistas del poblado. Aquí se puede apreciar el

atardecer saturado de rojos y naranjas, y el ocaso detrás del volcán de Tequila, que forma parte de la Sierra Madre.

Muy cerca de ahí se ubica La Rojeña, la destilería más antigua, fundada en 1758. Al llegar a sus puertas se percibe un olor dulce producto de la cocción de los agaves que más tarde se convertirán en tequila; la fábrica nunca deja de trabajar, ya que tiene tres turnos. Su bebida espirituosa llega a más de 100 países, el recorrido incluye la explicación del proceso del destilado. También se pueden visitar las cavas que guardan miles de litros en barricas de roble francés y americano.



Mención aparte merece la visita a la cava Reserva de la Familia, donde se encuentra el tequila premium de la casa, el cual se atesora en los recovecos subterráneos, frescos y oscuros que resultan el lugar ideal para guardar las damajuanas (nombre que reciben las botellas en las que se aloja el tequila), reliquias del propietario de Mundo Cuervo.

Enfrente de esta fábrica se encuentra la hacienda El Centenario, especialmente diseñada para eventos sociales. Sus cuidados jardines están adornados con esculturas de Sergio Bustamante y Leonora Carrington; la plaza principal está custodiada por la reina y el rey del tequila, creaciones de Bustamante. Este es también el lugar ideal para realizar convencio-

nes y catas, tiene la barra más grande de América Latina, que fue recreada con artículos de principios de siglo para poder simular lo que se vendía en las tiendas de raya.



¿QUÉ HACER?

- Visitar las destilerías
- Participar en las catas
- Hacer el recorrido turístico por sus calles llenas de leyendas
- Cabalgata por los campos de agaves, que incluye conocer el proceso de la jima
- Visitar el campo de golf, El Río, diseñado por Jack Nicklaus
- Viaje en globo por los campos de agave

RECORRIDOS EN TREN

- Express: \$1,800
- Premium: \$2,000
- Premium plus: \$2,200

FIESTAS PATRIAS

Hay dos opciones para disfrutarlas al máximo, las cuales incluyen verbenas populares o cena, transportación desde Guadalajara en tren, juegos pirotécnicos y experiencias musicales. Patria Lounge tiene un costo de 2 mil 650, y Viva México, 2 mil 950 pesos.

INICIO

DÍAS DE DESCANSO OBLIGATORIO LEY FEDERAL DEL TRABAJO

ARTÍCULO 74. SON DÍAS DE DESCANSO OBLIGATORIO:

I. EL 1º. DE ENERO;

II. EL 5 DE FEBRERO;

III. EL 21 DE MARZO;

IV. EL 1º. DE MAYO;

V. EL 16 DE SEPTIEMBRE;

VI. EL 20 DE NOVIEMBRE;

VII. EL 1º. DE DICIEMBRE DE CADA SEIS AÑOS, CUANDO CORRESPONDA A LA TRASMISION DEL PODER EJECUTIVO FEDERAL; Y

VIII. EL 25 DE DICIEMBRE.

IX. EL QUE DETERMINEN LAS LEYES FEDERALES Y LOCALES, ELECTORALES, EN EL CASO DE ELECCIONES ORDINARIAS, PARA EFECTUAR LA JORNADA ELECTORAL.

LOS TRABAJADORES QUEDARÁN OBLIGADOS A PRESTAR LOS SERVICIOS Y TENDRÁN DERECHO A QUE SE LES PAGUE, INDEPENDIEMENTE DEL SALARIO QUE LES CORRESPONDA POR EL DESCANSO OBLIGATORIO, UN SALARIO DOBLE POR EL SERVICIO PRESTADO.

INICIO

CERVEZA



SE VISTE DE DORADO Y LANZA UNA EDICIÓN LIMITADA INSPIRADA EN LA RECETA DE 1910: VICTORIA ORO

Victoria lanza una edición especial como la que presentó hace más de 100 años, para celebrar uno de los monumentos más emblemáticos de los mexicanos. Cerveza Victoria, la primera cerveza de México, lanza un nuevo líquido en el mes más mexicano de todo el año. Esta innovación está limitada a un número de latas y estará en el mercado hasta agotar existencias.

La edición de Victoria Oro, no solamente tiene un diseño de empaque único con el cual conmemora haber estado presente en las celebraciones de los mexicanos por más de 150 años, también modifica su sabor al convertirse en una cerveza **100% clara**. Esta es la segunda ocasión en la historia de la cerveza con mayor tradición en México que cambia el líquido original del producto.

“Si alguien puede hablar de tradición y de acompañar en las celebraciones a los mexicanos somos nosotros, Victoria cuenta con más de 150 años en México y ha estado presen-

te en los acontecimientos más importantes del país. Es por eso, que decidimos traer de vuelta, una edición limitada con la que Cerveza Victoria participó en la celebración de uno de los momentos más emblemáticos de México”, comentó **Edson Noyola, Director de Victoria en México.** *“Los mexicanos estamos orgullosos de nuestra herencia y tradición, aspecto que la marca busca enaltecer, tenemos cosas que mejorar pero tenemos muchas más cosas que celebrar”,* agregó el directivo.

Victoria Oro, estará disponible en cadenas de autoservicio, Extra y 7 Eleven. La presentación

de la edición especial será únicamente en lata de 473ml. Es importante señalar para las personas que gusten de cerveza Victoria, que al ser una edición limitada, la Victoria tipo Vienna continuará con su producción y abastecimiento normal.

Este es solamente el inicio de las acciones que la marca empleará para celebrar con humor y frescura las tradiciones y lo mejor de México. Si quieres saber más de futuras promociones, eventos e información sobre la campaña de fiestas patrias, no dejes de visitar las redes sociales de la marca.

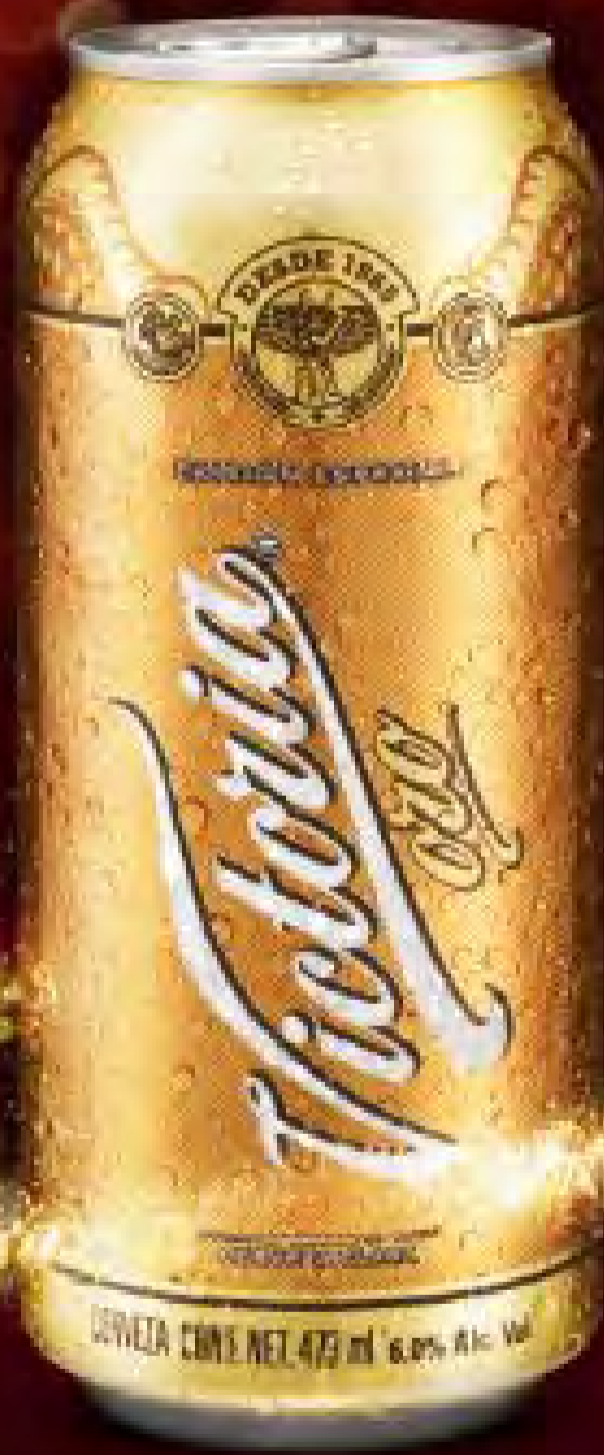


NUEVA

Victoria[®]

oro

EDICIÓN LIMITADA
LÍQUIDO DORADO



INSPIRADA EN LA RECETA DE 1910

TODO CON MEDIDA

INICIO

FUENTE
LA JORNADA

FRANCIA PROHÍBE USO DE PLATOS Y VASOS DE PLÁSTICO

Los recientes esfuerzos de Francia para reducir la contaminación también afectarán a los que disfrutan de comer al aire libre, ya que bajo una nueva y controvertida ley, los que vayan de picnic ya no podrán usar vasos de plástico para su vino, tampoco cubiertos ni platos de ese material para sus baguettes.

Y la vida en la oficina también será diferente, porque las máquinas expendedoras de café ya no darán vasos de plástico.

La nueva medida, que entró en vigor en agosto, dará a los productores hasta el año 2020 para asegurarse de que todos los platos vendidos en Francia provengan de fuentes biológicas y puedan usarse en la composta. Esto sigue a la prohibición de las bolsas de plástico vigente desde julio.

Aunque varios países han prohibido también las bolsas plásticas, Francia parece ser el primero en introducir una restricción a los utensilios de plástico. La medida llega después de que París fue sede de una importante conferencia el mes pasado sobre cambio climático, y mientras el gobierno socialista trata de poner

a Francia al frente de la lucha ambiental.

Mientras las organizaciones ecologistas aplaudieron la ley francesa y esperan que sea ejemplo para otras naciones, los que se oponen argumentan que afectará a los consumidores y viola las normas de la Unión Europea del libre movimiento de los bienes.

Preocupada de que la medida francesa pueda expandirse a otros países, Pack2Go Europe, una organización con sede en Bruselas que representa a fabricantes de empaques europeos, dijo que seguirán luchando contra ella.

"Estamos exhortando a la Comisión Europea a que haga lo correcto y tome acción legal contra Francia por violar la ley europea", dijo el secretario general de Pac-

k2Go Europe, Eamonn Bates, a The Associated Press. *"Si ellos no lo hacen, nosotros lo haremos".*

La prohibición fue propuesta en un principio por el Partido Europa Ecología Los Verdes y fue adoptado por legisladores franceses con el objetivo de reducir el consumo de energía y desperdicio de la industria procesadora de plástico, además de la contaminación causada por los plásticos desechados.

Los ecologistas querían que la medida entrara en vigor en 2017, pero se pospuso hasta 2020 porque la ministra del medioambiente Segolene Royal se oponía en un principio a la medida al considerarla "antisocial". Ella argumentó que las familias con menos recursos económicos usan frecuentemente los utensilios de plástico.

INICIO

FUENTE
KANOBOSUR
www.kanobosur.com

CULTIVOS ANTIGUOS PARA UN FUTURO SOSTENIBLE



Las propiedades de las legumbres son conocidas desde hace siglos. En su *Rerum Rusticarum* (37 a.c), el antiguo erudito romano, Marco Terencio Varrón, recomendaba plantarlas en suelos pobres, ya que estos no requieren muchos nutrientes. Según advertía Varrón, estas leguminosas no sólo ofrecen resultados inmediatos en forma de granos, sino suelos enriquecidos para cultivos subsiguientes.

Sin embargo, los granos son más viejos que el Imperio Romano. Estos cultivos están indisolublemente unidos a las primeras civilizaciones desarrolladas en el Creciente Fértil durante el Neolítico, así como a los orígenes de la agricultura.

Gracias a un aumento de la temperatura durante aquella era, así como a la abundancia de agua de la región y otros

recursos naturales, grupos de cazadores-recolectores nómadas aprenden a cultivar cosechas y domesticar animales, convirtiéndose en los primeros agricultores que se establecieron en la historia. Entonces la agricultura definitivamente había comenzado.

A partir de entonces, los agricultores empiezan a cultivar legumbres y cereales, y también inician la cría de ganado, tales como ovejas, cabras y vacas. Entre las primeras grandes cosechas de leguminosas cultivadas en esta región están las habas, los garbanzos, guisantes y lentejas. Los frijoles y el caupí son cultivados en América Latina y África, respectivamente.

Como alimento básico, las legumbres jugaron un papel crucial en las dietas antiguas. Comparados con otros cultivos,

estos eran fáciles de almacenar gracias a su larga vida en contenedores -recordemos que la refrigeración no existía- demostrando así ser aliadas clave contra el hambre.

Las legumbres, tal como las conocemos hoy en día, evolucionaron a través de la selección genética de los agricultores. Esto se puede confirmar en el hecho de que las legumbres domesticadas presentan características que no pueden encontrarse en las variedades silvestres, como por ejemplo: cáscara más delgada; mayor tamaño de la semilla; falta de diseminación (es decir, rotura de la vaina) y mecanismos de latencia (es decir, la inhibición de la germinación) y determinado hábito de crecimiento (como por ejemplo, el que las semillas germinan todas juntas).





Hagamos un viaje por la historia de los más grandes cultivos de legumbres

Habas (*Vicia Faba*)

Entre los cultivos más antiguos del mundo está el de las habas. Durante las edades del Neolítico, Bronce y del Hierro, jugaron un papel importante en la difusión de la agricultura a lo largo de Eurasia y el norte de África, junto con otras legumbres y cereales. Se pueden encontrar en numerosos yacimientos arqueológicos.

Guisantes (*Pisum sativum*)

Los guisantes también pertenecen a uno de los cultivos domesticados más antiguos. La evidencia arqueológica de su existencia se remonta a 10 mil años antes de Cristo en el Oriente Cercano y Asia Central. Durante la edad de piedra y bronce se extendieron a Europa y el Mediterráneo y luego a la India en 200 a.c.

Garbanzos (*Cicer arietinum*)

Los garbanzos se originaron en una zona situada entre el suroeste de Turquía y la parte occidental de la Media Luna Fértil. Estos fueron domesticados cerca del 7 mil a.c. Esta es la razón por la cual los garbanzos están ligados culturalmente al Oriente Medio y Asia, porque son un componente básico de su dieta.

Lentejas (*Lens culinaris*)

Las lentejas también fueron domesticadas en el Creciente Fértil, en lo que hoy es Irak. Evidencias arqueológicas confirman la existencia de las lentejas alrededor del 8 mil 500 y 6 mil a.c. Al igual que los garbanzos, las lentejas son un ingrediente básico en la dieta asiática.

Frijol común (*Phaseolus vulgaris*)

El género *Phaseolus* se originó hace aproximadamente hace 7 millones de años. Las formas silvestres del frijol común pueden encontrarse desde el noroeste de Argentina hasta el norte de México. Entre los principales cul-

tivos alimentarios, los frijoles comunes muestran la mayor tasa de variación. Eran un constituyente básico de la dieta de varios grupos de nativos americanos y son en la actualidad uno de los cultivos más importantes de América.

Como ya se ha dicho en esta breve reseña histórica, las legumbres han sido uno de los principales impulsores de la civilización. La vida tal como la conocemos hoy en día no sería posible sin estas pequeñas pero poderosas aliadas.

Sin embargo, el papel de las legumbres está lejos de terminar. Éstas no sólo contribuyen a la seguridad alimentaria y la salud, por su alto valor nutritivo, sino además por su capacidad de incrementar la biodiversidad y ofrecer una importante contribución a la adaptación al cambio climático y su mitigación. A pesar de que han existido durante siglos, los cultivos de leguminosas jugarán un papel fundamental en nuestro futuro sostenible.

INICIO

INFORMACIÓN

www.tuereslacamara.com



SAMSUNG

WISeNET

CÁMARAS WISENET LITE Y KITS IP SOLUCIÓN DE VIDEO DE ALTA CALIDAD

Las cámaras de esta línea son la versión "ligera" de las reconocidas cámaras WiseNet III de alta gama de Samsung Wisenet, y cuenta con once modelos entre minidomos y bullets de 2 megapíxeles y 1.3 megapíxeles, que pueden adquirirse a un precio accesible para aplicaciones medianas y pequeñas, como Pymes, oficinas o residencias.

"Nuestra tecnología de punta WiseNet III nos ha permitido crear una solución un poco más sencilla que ofrece la misma calidad de video que otros dispositivos de alta gama, a bajo costo, lo cual permite una mayor penetración de mercado", indica Paola Castillejos, Coordinadora de Marketing de Hanwha Techwin México.

Como parte de la estrategia para acercar el CCTV a los

usuarios finales y que se convierta en parte de su día a día, Hanwha Techwin creó a su vez los Kits IP Samsung Wisenet diseñados para simplificar una solución de seguridad a aquellos usuarios finales que no requieren alta sofisticación técnica pero necesitan proteger sus activos más valiosos, como los segmentos de Pymes y residencial.

Los nuevos KITS IP de SAMSUNG de 4, 8 y 16 canales **resuelven situaciones de vigilancia para las medianas y pequeñas empresas. Son muy fáciles de armar y de instalar;** en tan solo unos minutos es posible tener la solución funcionando. Red o computadora no son necesarios.

Entre las características más destacadas de la línea Wisenet Lite está la 'vista de corredor', para monitoreo de espacios estrechos como corre-

dores o túneles y software de detección de movimiento.

A su vez, Oswaldo Lafaez, Director de Marketing para Latinoamérica de Hanwha Techwin, destaca que "los kits están diseñados para facilitar la vida a este segmento de clientes. En ellos se encuentra todo lo necesario para instalar: cámaras, grabadora IP, incluso los cables". Así, cualquier usuario de un local comercial pequeño o de un hogar puede adquirir uno de estos kits para instalarlo rápidamente, sin conocimientos técnicos específicos.

"Además de sensores infrarrojos con alcance de hasta 20 metros y sus versiones para exteriores están certificadas con IP66 (protección contra la intemperie) y IK10 (anti-vandalismo)", indica Michael Aguilar, Gerente de desarrollo de Negocios de Hanwha Techwin México.

#Tuereslacámara

INICIO