



## SOCIALES

JUNTA DE CONSEJO DIRECTIVO



## MUNDO

EL DISCURSO DE TRUMP EN 8 FRASES



## ECONOMÍA

RENEGOCIAR TLCAN ES PRIORIDAD



### TIPS ALIMENTACION SALUDABLE

- No te saltes el desayuno
- Más verdura en tus platillos
- Utiliza OLIVO DEL CIELO
- El aceite de oliva tiene propiedades que ayudan al organismo
- Come despacio y de manera consciente

## JURÍDICO

PREVENCIÓN DEL CONSUMO DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN MENORES DE EDAD



## GASTRONOMÍA

LOS OCÉANOS TAMBIÉN SON FUENTE DE ALIMENTOS



## AGRICULTURA

SE INCREMENTA PRODUCCIÓN DE NUEZ MEXICANA



**SALUD** TIPS DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE

## GASTRONOMÍA

CÓMO CATAR UN MEZCAL



Con los nuevos Kits IP de Samsung Wisenet tu negocio está siempre contigo

**SAMSUNG**  
WISENET

¡Adquiérelos ya!

pcastillejos@hanwha-wisenet.com

## SOCIALES

JUNTA DE  
CONSEJO DIRECTIVO

El pasado martes 17 de enero se llevó a cabo la primera Junta Mensual del año del Consejo Directivo de la Asociación Mexicana de Restaurantes, teniendo como sede el Superior de Gastronomía.



En la reunión se tocaron los temas relevantes que competen a la Asociación y al gremio restaurantero y gastronómico de la Ciudad de México. Se presentaron los Estados Financieros actualizados de la AMR, mismos que fueron aprobados por los miembros del Consejo.

El Lic. Francisco Mijares, Presidente AMR, dio detalles sobre la próxima LXIX Asamblea General de la AMR así como cambios en el Consejo Directivo. Invitó a los Socios Restaurantes a ser sede de las Juntas de Consejo para este 2017. Y finalmente, invitó a los asistentes a la conferencia "México: Momento de desafíos" con el

Maestro Alfonso Zárate, organizada por la AMR y Dicares, con el fin de informar el panorama político actual que ha desatado la protesta social. La conferencia tendrá lugar el próximo jueves 2 de febrero a las 8:00 hrs. en el Hotel Presidente Intercontinental Polanco.



## SOCIALES



El Lic. Adrián Pacheco de la empresa Gallantdale, presentó su amplio portafolio de uniformes para la industria restaurantera. Así mismo, el Sr. Alfredo González de Tecni Gas América dio a conocer una válvula ahorradora de gas para los establecimientos.

Para finalizar, los miembros del Consejo Directivo e invitados especiales, disfrutaron del exquisito Menú ofrecido por nuestros anfitriones, que consistió en: Chile Xcatic relleno de cazón y chicharrón prensado, Crema de calabaza violín, Lubina con arroz de la milpa y Parfait de fresa, fram-

buesa y jamaica. El maridaje estuvo a cargo de Vernazza (Torre de Tierra y Leyendas).

Además, como en cada Junta de Consejo contamos con la participación de los Socios Estratégicos: Banorte, Grupo Modelo, Coca Cola y Unilever Food Solutions.



# EL DISCURSO DE *Trump* EN 8 FRASES

Durante su discurso de toma de protesta como el presidente número 45 de Estados Unidos, que duró alrededor de 16 minutos, el tema más relevante fue sobre regresar el poder al pueblo estadounidense. Aquí las frases más importantes.

El discurso inaugural de Donald Trump, tras tomar juramento como presidente de Estados Unidos, giró en torno a proteger los intereses de ese país.

Estas son las frases más relevantes del discurso:

***“Seguiremos dos reglas sencillas: Compren cosas estadounidenses y contraten estadounidenses”***

Señaló que cada decisión sobre comercio, impuestos, migración, asuntos externos se hará para beneficiar a la gente de Estados Unidos.

***“Debemos defendernos de la gente, de los ataques de otros países que se llevan nuestros productos, destruyen nuestras fábricas y atacan nuestros empleos”***

***“Es muy importante recordar algo que nuestros soldados no olvidan: No importa que seamos negros, cafés o blancos, todos sangramos color rojo, el color de los patriotas”***

Dijo que regresará el poder que estaba en un pequeño grupo de la capital de Estados Unidos a las manos del pueblo.

***“La ceremonia de hoy, sin embargo, tiene un significado muy especial porque el día de hoy no nada más estamos transfiriendo poderes de una administración a otra o de un partido a otro, sino estamos sosteniendo el poder de Washington y regresándolo a ustedes... el pueblo”***

***“El 20 de enero de 2017 se recordará como el día en que el pueblo se convirtió en el dirigente de este país una vez más”***

En cuanto a la política interior:

***“En Estados Unidos sabemos que una nación vive mientras siga creciendo, ya no aceptaremos a políticos que hablen sin actuar, se quejen y no hagan nada al respecto”***

Su política proteccionista constantemente relució en el discurso.

***“Por muchas décadas hemos enriquecido a industrias extranjeras a expensas de la industria estadounidense, hemos subsidiado ejércitos foráneos, mientras que hemos permitido que nuestro propio ejército se vaya descomponiendo. Hemos defendido fronteras ajenas, mientras que reusamos defender las propias”***

En cuanto a las relaciones internacionales, dijo que buscará amistad con naciones del mundo.

***“Buscaremos amistad con naciones del mundo, pero lo haremos con la comprensión de que es el derecho de cada país establecer primero sus propios intereses”***

Sobre el terrorismo:

***“Reforzaremos todas las alianzas y crearemos nuevas alianzas y uniremos al mundo civilizado contra terrorismo radical islámico, que erradicaremos completamente de la faz de esta Tierra”***

Fuente: ANTAD

RENEGOCIAR **TLCAN** ES PRIORIDAD

El nominado para secretario de Comercio de Donald Trump, Wilbur Ross, señaló que días después de que el empresario asuma el cargo de Presidente se enviará una carta formal a Canadá y México para iniciar negociaciones por el Tratado de Libre Comercio de América del Norte (TLCAN), publicó el diario canadiense The Globe and Mail. **“La renegociación del acuerdo comercial será la primera prioridad en el gobierno de Trump. El TLCAN es lógicamente lo primero con lo que tendremos que lidiar”**, dijo Ross en una audiencia de confirmación.

“Necesitamos cimentar relaciones de la mejor manera que podamos en nuestro territorio antes de ir a otras jurisdicciones”. Ross informó a Canadá que las reglas de origen y los tribunales de controversias independientes serán centrales en las conversaciones, señaló el rotativo citando a funcionarios canadienses. Canadá envía 75% de sus exportaciones a Estados Unidos y podría verse muy afectado si el republicano cumple con sus promesas de renegociar el TLCAN o imponer un impuesto a las

importaciones. Según el diario, Trump quiere cambiar las normas sobre país de origen y el mecanismo independiente de resolución de disputas establecidos en el acuerdo.

Las reglas sobre país de origen determinan la proporción máxima de contenido que un producto tiene de un país ajeno al TLCAN para que pueda considerarse que fue hecho en alguno de las tres naciones. La determinación de país de origen es fundamental para establecer si un producto puede ser importado sin aranceles aduaneros.

Los funcionarios canadienses consultados consideran que Trump quiere concentrarse en el comercio entre Estados Unidos y México, y no tanto con Canadá. En tanto, el equipo de comercio de Trump indicó que el enfoque del comercio apuntará sobre todo a México, destacó el periódico. El republicano amenazó con anular el acuerdo si no puede renegociar los términos a su favor, lo que golpeó al peso mexicano y provocó incertidumbre sobre la inversión extranjera. México, por su par-

te, está expuesto a cualquier impacto económico porque envía cerca de 80% de sus exportaciones a Estados Unidos. Por otro lado, Ross calificó a China como “el país más proteccionista de las grandes economías” y se manifestó a favor del “comercio sensato que no sea perjudicial” para los trabajadores estadounidenses.

**BIDEN CRITICA EL MURO** El vicepresidente estadounidense, Joe Biden, arremetió duramente contra la construcción de muros desde el Foro de Davos, Suiza, en su último discurso antes de dejar el puesto. Y pidió crear un comercio mundial justo. *“El impulso de esconderse, de construir muros, es precisamente la respuesta equivocada”*, afirmó el vicepresidente sin citar expresamente a Trump. Según Biden, en lugar de levantar muros deben reducirse tendencias económicas *“que generan preocupación en muchos países desarrollados”*. Trump reiteró la noche del martes que México va a pagar por el muro que pretende construir en la frontera y sostuvo, en una entrevista con la cadena Fox.

# PREVENCIÓN DEL CONSUMO DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN MENORES DE EDAD

El programa está enfocado en disminuir el consumo de bebidas alcohólicas en menores de edad tanto en tiendas de conveniencia, así como en establecimiento como Restaurantes, Discotecas, Centros Cerveceros en general en cualquier establecimiento que expendan bebidas alcohólicas. El programa es a Nivel Nacional, en el cual participan COFEPRIS, SECRETARÍA DE SALUD de cada entidad y CONADIC.

En este sentido se están realizando visitas de verificación de Fomento, las cuales se están realizando hasta el 28 de febrero del presente año, y a partir del mes de marzo se iniciarán visitas de verificación de manera formal.

## EN CASO DE QUE TENGAS UNA VISITA DE FOMENTO SANITARIO

Las visitas de fomento sanitario no tienen carácter regulatorio, sin embargo, permiten promover las mejores prácticas sanitarias mediante diversas acciones como pueden ser, entrega de instrumentos de difusión, capacitación, asesoría, así como pláticas y retroalimentación de las dudas que puedes presentar como propietario o responsable de un establecimiento. Cuando recibas una visita de fomento sanitario:

**1. Solicita la identificación del personal que te visita.** Te deberá mostrar su credencial vigente, expedida por la autoridad sanitaria competente.

**2. Establecer la causa.** La persona que te visita debe precisar el objeto y alcance de la misma, aclarando que es una visita de fomento sanitario.

## EN CASO DE QUE TENGAS UNA VISITA DE VERIFICACIÓN SANITARIA

A continuación, te informamos los derechos que tienes cuando se presenten en tu establecimiento con el propósito de llevar a cabo una verificación sanitaria, la cual sí tiene carácter regulatorio.

**1. Solicita la identificación del personal verificador.** Deberán

mostrar su credencial vigente, expedida por la autoridad sanitaria competente que los acredite legalmente para desempeñar dicha función. Ésta deberá contener:

- Nombre y firma autógrafa de la autoridad sanitaria y del verificador.
- Número de folio.
- Fecha de expedición.
- Fecha de vigencia.
- La leyenda: Válida sólo cuando se exhibe la orden de visita.
- Teléfono para aclaraciones y quejas.

**2. Recibir la orden de verificación.** El personal verificador te deberá entregar el original de la orden escrita, expedida por la autoridad competente con firma autógrafa, con las disposiciones legales que la fundamenten, y recabar en la copia de la orden, tu nombre, fecha y firma de recibida.



**3. Conocer el propósito y alcance de la visita.** En la orden de visita se debe precisar el objeto de la misma, su alcance, y los datos del establecimiento que se va a verificar.

**4. Conocer el tipo de medidas de seguridad que se pueden aplicar.** El personal verificador deberá explicarte las medidas de seguridad que, en su caso, se puedan aplicar al momento de llevar a cabo la visita de verificación, mismas que se encuentran establecidas en la normativa vigente aplicable.

**5. Designar dos testigos que deberán permanecer durante la visita.** Al inicio de la visita designarás dos testigos que deberán permanecer durante el desarrollo de la misma. Si no deseas hacerlo, serán designados por el verificador, circunstancia que se hará constar en el acta.

**6. Conocer los hechos o circunstancias que se encuentren en la verificación.** En el acta que se levante con motivo de la verificación, se harán constar las circunstancias de la misma, las deficiencias o irregularidades

observadas, así como las medidas de seguridad que, en su caso, se determinen en apego a la normativa vigente aplicable.

**7. Manifestar en el acta lo que a tu derecho convenga.** Al concluir la verificación tendrás la oportunidad de manifestar lo que a tu derecho convenga asentándolo por escrito en el acta.

**8. Leer el acta de verificación y recibir copia.** Al concluir la visita deberás leer el acta, se recabarán las firmas de las personas que intervinieron y recibirás copia de la misma. Si por algún motivo te niegas a firmar o recibir la copia del acta o de la orden de visita el verificador lo hará constar en la propia acta y no se afectará su validez, ni la de la visita practicada.

#### MEDIDAS DE SEGURIDAD EN CASO DE ENCONTRAR MENORES CONSUMIENDO BEBIDAS ALCOHÓLICAS:

- SUSPENSIÓN PARCIAL, SUSPENSIÓN TOTAL O DEFINITIVA.
- MULTA ADMINISTRATIVA POR UN IMPORTE DE \$ 876,480.00

(OCHOCIENTOS SETENTA Y SEIS MIL CUATROCIENTOS OCHENTA PESOS 00/100 M.N.)

- INICIO DE LA DENUNCIA ANTE EL MINISTERIO PÚBLICO.

Artículo 220 de la Ley General de Salud señala que “en ningún caso y de ninguna forma se podrán expendir o suministrar bebidas alcohólicas a menores de edad. La violación a esta disposición será equiparable con el delito de Corrupción de Personas Menores de Dieciocho Años de Edad o de Personas que no tienen Capacidad para comprender el Significado del Hecho o de Personas que no tienen Capacidad para Resistirlo”, al respecto el Código Penal Federal (CPF), señala en su artículo 201 como “delito de corrupción, quien obligue, induzca, facilite o procure a una o varias personas menores de 18 años de edad o una o varias personas que no tienen capacidad para comprender el significado del hecho o una o varias personas que no tienen capacidad para resistirlo a realizar cualquiera de los siguientes actos: a) Consumo habitual de bebidas alcohólicas...”.

**Texto:** Abraham Maldonado  
Publicado originalmente en  
[www.clastronomia.mx](http://www.clastronomia.mx)

# Los Océanos

## TAMBIÉN SON FUENTE de alimentos



Los seres vivos formamos parte de una cadena alimenticia que nos permite subsistir. Obtenemos nuestros alimentos de las especies halladas en determinados ecosistemas creando así un equilibrio para subsistir en los diferentes medios.

Con el paso del tiempo, el ser humano ha aprendido a explotar y desarrollar actividades para un aprovechamiento óptimo de estos ecosistemas para abastecer la demanda que año tras año va en aumento a una tasa media del 1.1 % anual.

El océano ocupa tres cuartas partes de la superficie de la Tierra, por lo que es una fuente importante de alimentos de origen animal así como de especies vegetales acuáticas.

La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) señala que más del 15 % de las proteínas de origen animal se obtienen de la pesca de captura y la acuicultura.

De acuerdo a la FAO, la acuicultura *“es el cultivo de organismos acuáticos tanto en zonas costeras como del interior que implica intervenciones en el proceso de cría para aumentar la producción”*. Actualmente, cerca de 567 es-

pecies acuáticas son las que se obtienen por este medio.

La Organización de las Naciones Unidas (ONU) prevé que para el año 2050 existirán 9000 millones de personas en la Tierra, lo que se traduce a una necesidad de aumentar la producción de alimentos en un 70%. Los océanos son la solución necesaria para lograr abastecer una demanda tan grande. Sin embargo, se ha detectado un grave peligro para esta fuente de vida.



## GASTRONOMÍA

Cocineros y Oceana  
en busca de un futuro

Oceana es una organización internacional que surgió en 2001 para conservar los océanos. En su sitio oficial este organismo señalan cómo la actividad humana ha alterado y destruido diversos ecosistemas marinos al grado de llegar al borde de la extinción de algunas especies como el atún, pez espada, salmón y langostinos, por mencionar algunos.

La disminución de especies y degradación de ecosistemas están vinculadas a la sobreexplotación de los recursos pesqueros, la contaminación de los océanos, el no aprovechamiento de todas las especies marinas y la destrucción de la gran biodiversidad marina y sus hábitats, según datos de Oceana.

Como medio para empezar a combatir parte de estos problemas, Oceana junto con la colaboración de activistas culinarios y reconocidos chef del mundo como Joan Roca, Enrique Olvera, Massimo Bottura, Ferran Adrià, Gastón Acurio, entre otros, lanzaron en 2015 la campaña "Save the ocean and feed the world", que en español se traduce como "Salva los océanos y alimenta al mundo", con el objetivo de concientizar y educar a las personas involucradas en la importancia de una correcta explotación de los océanos, el consumo responsable de las especies marinas así como las acciones necesarias para poder aprovechar y mantener mejor este recurso.

Acciones para salvar  
a las especies marinas

*The perfect protein* es un libro que forma parte de esta campaña de concientización y educación del uso de estos recursos. En colaboración con 20 chef reconocidos a nivel mundial, Oceana realizó esta compilación de recomendaciones que pretende fomentar la toma de conciencia, movilización social y gubernamental a favor de la vida marina.

El libro recomienda aventurarnos a consumir pescado salvaje de especies locales, pequeñas y menos conocidas por dos razones. Primero, porque el pescado salvaje vive en libertad en los océanos y no en criaderos. Segundo,

porque las especies de talla pequeña son desechadas por la industria pesquera debido a que la mercadotecnia ha educado al consumidor para que opte por piezas de mayor tamaño.

Además, estas industrias desperdician partes del animal que bien podrían comerse, por ejemplo, cuando se compran pescados como salmón o atún las cabezas se tiran a pesar que también se pueden usar.

Cabe mencionar que Oceana hace hincapié en no consumir suplementos alimenticios derivados del pescado como

el Omega 3, ya que para obtenerlos se emplean anchoas y sardinas, dos especies que están sobreexplotadas.

Nosotros como consumidores debemos tomar conciencia de la situación de nuestros océanos, pues son fuente de vida para el planeta.

Las soluciones para un futuro próspero en la alimentación de la humanidad están en nuestros océanos y depende de nosotros conservarlo, cuidarlo y siempre tener en nuestras acciones un gran respeto por la vida en el planeta.

# SE INCREMENTA PRODUCCIÓN de nuez mexicana



**De enero a octubre de 2016, se reportó una producción de 38 mil 660 toneladas.**

La producción de nuez en México registró un aumento de 83 por ciento entre enero y octubre de 2016, en comparación con el mismo lapso de 2015, informó la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (Sagarpa).

En el acumulado hasta el mes de octubre de 2016, el Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera (SIAP) reportó una producción de 38 mil 660 toneladas, lo que representa un aumento de más de 17 mil 500 toneladas, con relación a lo reportado en el mismo periodo del año previo.

En este lapso, las cinco principales entidades productoras de nuez en el país fue-

ron Chihuahua, con 45.6 por ciento; Sonora, 25.4 por ciento; Coahuila, 12.5 por ciento; Nuevo León, 7.6 por ciento, e Hidalgo, 3.8 por ciento.

De esta forma, los estados referidos aportaron el 95 por ciento de la producción nacional reportada, lo que representa un volumen de 36 mil 679 toneladas de nuez.

El resto de las entidades que conforman la producción de nuez son Aguascalientes, Baja California, Ciudad de México, Durango, Guanajuato, Jalisco, Estado de México, Morelos, Oaxaca, Puebla, Querétaro, San Luis Potosí, Tamaulipas y Zacatecas.

Entre 2014 y 2016 (enero-octubre), la producción de nuez en el país registró un aumento de 102.9 por ciento, al pasar de 19 mil 50 toneladas a 38 mil 660 toneladas.

México envía este producto a 19 destinos internacionales: Estados Unidos, Canadá, Rusia, Japón, China, Hong Kong, Vietnam, Colombia, España, Panamá e Italia, entre otros.

Respecto a la nuez pecanera, en 2015 México se convirtió en el principal exportador de este producto con 22 mil 738 toneladas, que representan el 56 por ciento del volumen comercializado internacionalmente.

Se estima que se producen al año 40 mil 824 toneladas de nuez pecanera, que equivale al 40.1 por ciento de lo que se cultiva en el mundo.

La nuez pecanera puede distinguirse por su cáscara delgada, denominada también cáscara de papel, misma que facilita el proceso de quebrado. Este cultivo se caracteriza por su sabor y aroma.



# TIPS

## DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE

Con el actual ritmo de la vida, estamos en constante búsqueda de una mayor calidad de vida, tratamos de elegir opciones de ejercicio y alimentación saludable que más se ajustan a nuestras necesidades.

Expertos en nutrición aseguran que llevar una alimentación saludable es vital para mantener una buena salud y representa más del 85% de la importancia para bajar de peso y/o mantenerte estable. Por lo que si pensabas que con sólo hacer ejercicio y seguir comiendo antojitos te ayudará a mantener una buena figura, estás equivocad@, debemos aprender a llevar una buena alimentación que, combinada con una buena rutina de ejercicio nos permitirán mantenernos más alerta, activos y sentirnos mejor durante el día.

Para que aprendas a mejorar tu dieta, Olivo del Cielo te da

estos 10 consejos para llevar una alimentación saludable:

### 1. Desayuna

Nunca olvides ingerir alimentos en la mañana, debido a que te darán la energía necesaria para realizar tus actividades. Puedes prepararte un yogurt con trozos de fruta fresca y granola.

### 2. Sustituye lo frito por lo asado

Evita los alimentos fritos o que se cocinen con mucho aceite, en su lugar ingiere platillos hechos en parrilla, al horno o hervidos. Y si deseas algo frito, te recomendamos hacerlo con aceite de oliva OLIVO DEL CIELO.

El aceite de oliva es la grasa más estable frente a las grasas animales y los aceites de semillas, pues es más rico en ácido oleico, así como en vitamina E y polifenoles que lo protegen de la oxidación. El aceite de oliva es el más ade-

cuado, él más ligero y él más sabroso para freír, utilizándolo adecuadamente

### 3. Recuerda esta regla

CCF (calidad, cantidad y frecuencia): No existen alimentos malos, sólo debes saber combinarlos a la hora de ingerirlos, para que no te comas una bomba de calorías. De igual manera, comer despacio, ya que al hacerlo estamos dándole lugar a una buena digestión y por lo tanto, no solo que es mucho más saludable para nosotros, sino que también nos ayuda a saciarnos más rápido y con menos comida.

### 4. Plato colorido

Incluye la mayor cantidad de los colores del arcoíris en tu alimentación saludable, debido a que los pigmentos son ricos en fito- nutrientes y hacen una comida atractiva para la vista.

**5. Come pescado**

Incluye salmón, sardina y atún fresco en tus alimentos. Este tipo de productos del mar son altos en nutrientes esenciales como el Omega 3, que ayuda a prevenir las enfermedades del corazón.

**6. No te olvides de la cena**

Por las noches ingiere alimentos ligeros, que no alteren tu sueño, como una pequeña ración de nueces.

**7. Reduce la ingesta de carne**

Trata de no consumirla dos o tres veces a la semana; puedes sustituirla con legumbres y granos. También, disminuye tu consumo de grasas, colesterol y aumenta el de vitaminas, minerales y fibra.

**8. Elige las grasas adecuadas**

Cambia las opciones de lácteos bajos en grasa y elige opciones saludables para el corazón tales como las grasas insaturadas (aceite de canola, oliva y maní).

**9. Disminuye las calorías**

Al reducir 100 calorías en tu ingesta diaria de alimentos, puedes perder hasta 4.5 kilos en un año. Por ejemplo, reemplaza una taza de crema por una de sopa de verduras o consomé; además, omite el consumo de queso en las hamburguesas, sándwiches o ensaladas.

**10. Aumenta la fibra**

El consumo promedio de alimentos de este tipo es de 20

a 38 gramos por día para hombres y mujeres. Se considera que un alimento es rico en fibra cuando tiene cinco o más gramos de ésta por porción. En una alimentación saludable, puedes comer cinco frutas o verduras al día.

El reto del comensal es Re-encontrar el Placer de comer delicioso y sano, a la vez de consumir un gran producto mexicano, Olivo del Cielo, mismo que puede combinarse con muchas de las opciones que te hemos mencionado anteriormente.

**Acerca de Olivo del Cielo**

Facebook: OLIVODELCIELO

Twitter: olivodelcielo

Tienda en línea: [www.olivodelcielo.com.mx](http://www.olivodelcielo.com.mx)

**Acerca de OlivoMx**

Linkedin: olivo-mx

Twitter: mx\_olivo



Fuente: 2000Agro

# Cómo CATAR UN MEZCAL

**El mezcal es una de las bebidas más representativas de nuestro país, actualmente son nueve los estados que cuentan con denominación de origen.**

En México hay 157 especies distintas de mezcal y puede ser elaborado de manera ancestral, artesanal, tradicional e industrial.

Para catar un mezcal es importante hacerlo en una

copa alta y sosteniéndola del cuello, así evitas que se caliente y podrás detectar sus cualidades.

**Vista:** Una buena elaboración se refleja en el color, la limpidez, el brillo, la transparencia y el cuerpo que se percibe por la densidad de las "lágrimas" que genere.

**Olfato:** La intensidad del aroma dependerá del agave con el que fue destilado. Al aspirarlo, no lo hagas de gol-

pe porque no podrás apreciar sus componentes.

**Gusto:** Antes de probarlo, agita la copa y vuelve a olerlo, desprenderá esencias que no habías descubierto. Así podrás identificar su dulzor, acidez o amargura.

**Tacto:** Al probarlo podrás sentir el calor, el frío, la astringencia de la bebida o bien si es picante, quemante o abrasivo.



INICIO