

Publicarán libro sobre consumo de vino en Zapotlán

“Baco en Zapotlán: Consumidores y vendedores de vino en Ciudad Guzmán”, será coeditado por Ediciones STAUDG, CUSur y Gobierno de Zapotlán

Publicación resultó elegida de entre las diez mejores propuestas registradas en la convocatoria del **Sindicato de Trabajadores Académicos de la Universidad de Guadalajara** (STAUDG), cuya premiación se realizó en el marco de la **Feria Internacional del Libro**. Se trata de una investigación de más de dos años dirigida por el doctor Carlos Hernández Vega, académico del Centro Universitario del Sur (CUSur).

En esta investigación participaron siete restaurantes de Ciudad Guzmán. Tiene prólogo del doctor Vicente Zacarías Preciado, maestro emérito de la UdeG. En el concurso participaron **85 obras**.

Consumo de bebidas en Ciudad Guzmán, citó Hernández Guzmán

- Prefieren bebidas destiladas: **tequila, whisky, ron y mezcal**. O fermentadas: básicamente la **cerveza**.
- Comportamiento de consumo está sujeto a la poca oferta de los restaurantes que cuentan con una carta de vinos, y a la escasa demanda de los consumidores.
- “Nos dimos cuenta de que la **cultura del consumo es muy pobre**, pero está creciendo”, ya que en los últimos dos años se abrieron nuevos restaurantes y se incrementó la venta de vinos en dichos establecimientos.

¿Para qué servirá la publicación?, compartió Hernández Vega

A los consumidores para que se orienten sobre qué vinos consumir y cómo maridarlos con los alimentos; a los vendedores para que sepan qué es lo que la gente demanda. Con el estudio se busca incrementar la **cultura gastronómica** de la población, y principalmente del conocimiento de las bondades del tequila, que para ser considerada vino debe contener al menos nueve grados de alcohol, compartió el académico.

¿Por qué consumir vino en lugar de refresco?

- Mexicanos prefieren refrescos, aunque **no son los mejores acompañantes de los alimentos**, ya que el azúcar que contiene neutraliza las papilas gustativas y de esta forma todo el esfuerzo de un buen chef se aniquila.
- Mejora **digestión**.
- Tiene un mejor aspecto nutricional derivado de la digestión.
- Posee alrededor de 400 componentes químicos a escala menor, y uno que sobresale son los taninos, contenidos en la semilla de la uva y que se pueden encontrar en los vinos. Taninos tienen la bondad de desdoblar las grasas LDL (lipoproteínas) y permite **limpiar la sangre, elimina colesterol y triglicéridos**, y de esta forma hay un mejor rendimiento a nivel cardio”.

- Pero consumo de vino tiene que ser moderado, pues de lo contrario se presentan **daños hepáticos y renales**.

A T E N T A M E N T E

“Piensa y Trabaja”

Guadalajara, Jal., 10 de diciembre 2013

[Ver nota completa](#) [1]

Texto y fotografía: CUSur

Edición web: Andrea Martínez

Etiquetas:

[Carlos Hernández Vega](#) [2]

[STAUdeG](#) [3]

URL Fuente: <https://www.comsoc.udg.mx/noticia/publicaran-libro-sobre-consumo-de-vino-en-zapotlan>

Links

[1] <http://148.202.105.20/prensa/boletines/2013/diciembre/111CUSur.pdf>

[2] <https://www.comsoc.udg.mx/etiquetas/carlos-hernandez-vega>

[3] <https://www.comsoc.udg.mx/etiquetas/staudeg>