

PORQUE LA UNAM NO SE DETIENE, CONOZCAMOS



10

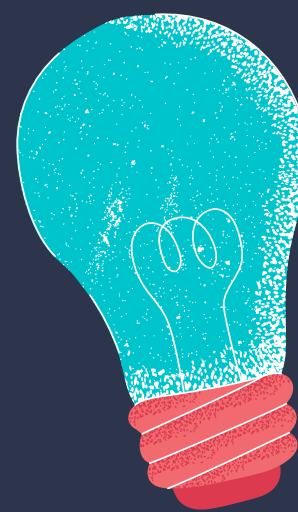
# Datos curiosos de los alimentos

para compartir con los niños y niñas

Estimadas madres usuarias, mientras continuamos cuidándonos en casa, haciendo frente a la pandemia por COVID-19, la Dirección General de Personal, la Dirección de los CENDI y Jardín de Niños a través de la Coordinación de Nutrición ponen a su disposición estos datos curiosos de los alimentos para compartir con los niños y las niñas fomentando la convivencia familiar.



# ¿Sabías que?...



1

El sándwich le debe su nombre a John Montagu Conde de Sandwich.

Le gustaba mucho jugar a las cartas, un día con mucha hambre, ordenó que pusieran carne entre dos panes para comer con una sola mano y no dejar sus cartas sobre la mesa.



El algodón de azúcar fue inventado por un dentista.

En 1897, el dentista William Morrison inventó el postre Fairy Floss, tiempo después otro dentista patentó la máquina para producir esta golosina como la conocemos hoy en día.

2

Al rededor de 1800 la cátsup era conocida como un remedio contra la indigestión.

Incluso se vendió como pildoras para tratar la diarrea en los Estados Unidos.

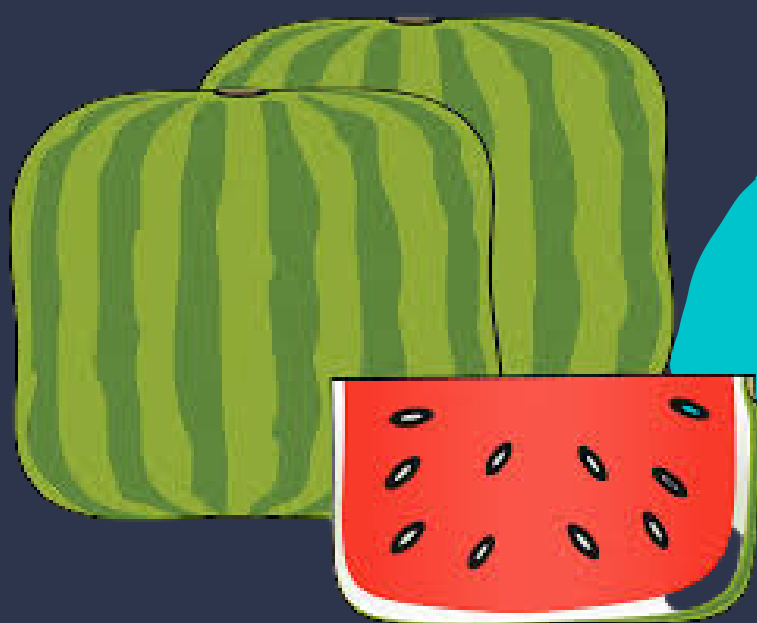


3

En Japón cultivan sandías ¡cuadradas!

Las cultivan dentro de cubos cuadrados de cristal que les dan su forma, de esta manera facilitan su almacenamiento en el refrigerador y para cortarla en trozos cuadrados más pequeños.

4



5

La palabra bombón es de origen francés

donde lo llamaron "bon bon", que significa "dos veces bueno".





# ¿Sabías que?...



La miel de abeja no tiene caducidad.

Debido a su acidez y ausencia de agua, la miel se cristaliza pero nunca se echa a perder.

6

7

Un elote nunca tiene un número impar de filas.

Esto se debe a las características de las semillas del maíz.



El tamaño de los chiles nos indica cuanto pican.

El color de los chiles no nos dice nada sobre su picor, pero su tamaño si, mientras más pequeño más picante e intenso será su sabor.

8

9

No se puede cultivar zanahorias bebé (baby)

Ya que estas son zanahorias normales que se pelan y cortan. A mediados de los años 80s se popularizaron para dar uso a las hortalizas deformadas y disminuir los desperdicios.



La cocina mexicana es patrimonio cultural

En 2012 la ONU y la UNESCO la declararon como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por su creatividad, historia, diversidad y trascendencia.

10

