



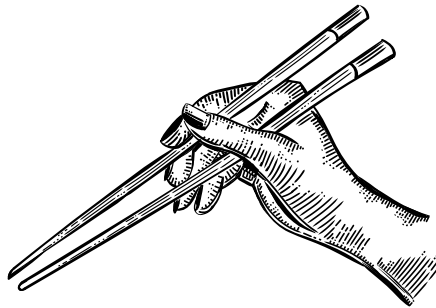
Palillos Chinos



“La hora de comer es un momento de placer y disfrute, no es momento para luchar con los alimentos”

Los palillos más antiguos que se conocen son de bambú, madera o de bronce y se cree que se usaban como pinzas para mover los alimentos dentro de las ollas. Los palillos chinos son una extensión de los dedos de la mano y permite que el comensal disfrute los alimentos sin esfuerzo.

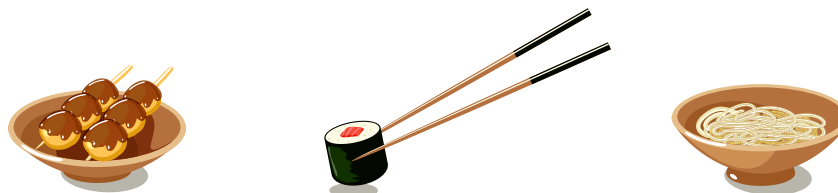
La comida china se caracteriza por ser liviana y servirse en trozos pequeños para no tener la necesidad de cortar o trincar los alimentos con otros elementos de la mesa. Por esta razón, durante la Dinastía Han, se empezó a hacer uso de los palillos chinos para comer porque no maltrataban las vajillas finas y no masacrar la comida en la mesa. El cuchillo es visto como un arma para los asiáticos, por lo que tenerlo en la mesa no es apropiado. Es por eso que el cocinero chino se preocupa por la calidad, sabor y porciones de los alimentos que prepara para el comensal.



Probablemente seas de los que prefiere el tenedor y el cuchillo, pero piensa también que los palillos te permiten comer más despacio, lo que a veces no viene mal, especialmente si buscas perder peso. Sea como fuere, quizá la mejor idea sea saber utilizar ambos utensilios con el fin de poder vivir en cualquier lugar del mundo sin ningún problema.

Aplicamos el concepto de los palillos chinos a las metodologías ágiles (Scrum y XP), donde cada proyecto deja de ser complejo para convertirse en múltiples actividades o tareas.

Con el concepto de **“cocineros y palillos chinos”** atendemos a los clientes y desarrollamos proyectos.



Referencias:

https://www.elconfidencial.com/alma-corazon-vida/2019-11-28/asia-palillos-tenedor-cuchillo-este-oeste-comer_2354612/