las principales universidades y sus carreras

uventu



+Cine Spider-Man



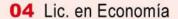


Contenido

6 Especial de las mejores opciones para estudiar Alimentos







06 Lic. en Tecnología y Producción Musical

08 Lic. en Creación Artística para Videojuegos

10 Lic. en Diseño de Moda

12 Lic. en Psicología

50 Horóscopo









EDITOR EN JEFE: Samia Payán GERENTE GENERAL: Leonardo Silva Vielma COORDINADOR DE PRODUCCIÓN: Bertha Ruíz Araluce COORDINADOR EDITORIAL: Enrique Payán Rodríguez CORRECCIÓN DE ESTILO: Punto y Coma GLSR DISEÑO: Arte-Concepto LOGÍSTICA Y VENTAS: S'LAN Publicidad / Eje Publicidad COLABORADORES: Rodrigo Flores Serna, Gelacio Núñez Vargas, Francisco Huerdo Martínez. LOS ARTÍCULOS FIRMADOS SON RESPON-SABILIDAD DE LOS AUTORES Y NO REFLEJAN NECESARIAMENTE EL PUNTO DE VISTA DE ESTA REVISTA. Juventud'es, revista mensual Noviembre del 2021. Editor responsable: Samia Angélica Payán Ramirez. Número de Reserva al Título en Derecho de Autor: 04-2018-071716020300-102 Número de Certificado de Licitud de Título: 10781. Número de Certificado de Licitud de Contenido: 7465. Domicilio de la Publicación: Teya 330-03 Col. Jardines del Ajusco C.P. 14200, México, D.F. Impreso con: SIGRAF Ahuehuete U. Valle de Ecatepec Ecatepec, Edo. de México C.P. 55119 Distribuidor: Asesoría Editorial Especializada, Tenayuca no. 152 Col. Letrán de Valle, México D.F.





bit.ly/juv-nov21

INICIA TU PROCESO DE ADMISIÓN A PROFESIONAL.

 Santa Fe 1.9177 8230 **f**/TecCSF **☑** @Tec_CSF



Economia Economia

Conocer para maximizar

¿Te interesa la economía, las finanzas, la política pública o la ciencia de datos? ¿Quisieras saber cuál es la mejor forma de aplicar la economía y las finanzas para incidir de manera positiva en tu entorno y nuestro país? Para esto es necesario conocer cómo funcionan los



mercados y cómo toman decisiones las personas, las empresas y el gobierno. Los economistas egresados del Tec no sólo son capaces de analizar estos comportamientos a través de modelos, de elaborar políticas públicas, de invertir capitales y hacer pronósticos; sino que pueden ir más allá con el uso de las nuevas tecnologías en fintech y data analytics, economía conductual, entre otras.





 \triangleright

El programa Licenciado en Economía tiene como objetivo formar profesionistas con conocimientos sólidos en teoría económica, competentes en la aplicación de herramientas cuantitativas para el análisis de modelos económicos y especializados en el análisis y diseño de modelos económicos que pueden ser aplicados en la asignación óptima de los recursos físicos, financieros y humanos en los sectores corporativo, gubernamental, social y financiero. Cuenta con una formación multidisciplinaria y tecnológica que le permite dar respuestas estratégicas e innovadoras a los problemas económicos para que

la sociedad alcance mayores niveles de desarrollo económico.



bit.ly/juv-nov21

INICIA TU PROCESO DE ADMISIÓN A PROFESIONAL.

Estado de México € 5864 5536 f/TecCEM ☑ @Tec_CEM 



Licenciatura en

Tecnología y Producción Musical

Transformación que trasciende fronteras

Los avances tecnológicos han impactado también al mundo del entretenimiento, ocasionando que estos se utilicen de manera más diversificada y por más personas a nivel global.



En esta carrera incursionarás en el complejo mundo de la producción sonora, aplicada en diversos ámbitos de las industrias creativas y del entretenimiento con conocimiento profundo en el manejo de tecnología y producción digital para así forjar tu camino hacia el éxito.





El programa de Licenciado en Tecnología y Producción Musical tiene como objetivo preparar profesionistas con una sólida formación multidisciplinaria que les permita innovar en las industrias de la música, de la producción audiovisual y del sonido digital. Sus conocimientos y habilidades en el uso de tecnologías de punta les permiten utilizar creativamente el lenguaje musical para generar propuestas y soluciones sonoras en los campos de los medios audiovisuales e interactivos, el cine, los videojuegos, así como en aplicaciones para dispositivos móviles y la red, y en la mercadotecnia relacionada con la industria de la



música y el entretenimiento.

bit.ly/juv-nov21

INICIA TU PROCESO DE ADMISIÓN A PROFESIONAL.

 Santa Fe **♦** 9177 8230 **f**/TecCSF **☑** @Tec_CSF



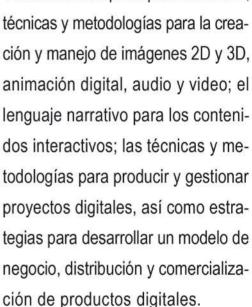


Licenciatura en

Creación Artística para

Videojuegosy







- > Amerike Instituto Universitario
- > SAE Institute México



EL MUNDO ES PARA LOS QUE ESTÁN DISPUESTOS A ABRIR SU MENTE. Estudia las licenciaturas que dominarán el futuro.



INICIAMOS CLASES EN FEBRERO.

Conoce nuestra oferta educativa en amerike.edu.mx Más información: fmojica@amerike.edu.mx whatsapp 5511249757

LICENCIATURAS

- INGENIERÍA EN DESARROLLO DE SOFTWARE INTERACTIVO Y VIDEOJUEGOS
- PRODUCCIÓN MUSICAL DIGITAL

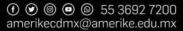
■ CIENCIAS DEL DEPORTE Y DE LA ACTIVIDAD FÍSICA

- COMUNICACIÓN AUDIOVISUAL
- CREACIÓN ARTÍSTICA PARA VIDEOJUEGOS Y MEDIOS DIGITALES

MAESTRÍAS

- ALTA DIRECCIÓN EN COMUNICACIÓN Y PUBLICIDAD
- READAPTACIÓN A LA ACTIVIDAD FÍSICA Y COMPETICIÓN DEPORTIVA
- DISEÑO CREATIVO EN MEDIOS DIGITALES
- PERIODISMO Y COMUNICACIÓN DEPORTIVA







INSTITUTO UNIVERSITARIO



Licenciatura en

Maria de America de Am

El Diseñador de Moda trabaja técnicas exclusivas de ilustración, crea colecciones de moda transformando esencias e innovando estilos en la sociedad. Define tendencias y ofrece nuevas propuestas de diseño siendo objetivo para el negocio de la moda.

de las mejores opciones para estudiar en orden alfabético

- > CECC
- > ISTITUTO di Moda BURGO
- > Universidad Anáhuac
- > Univ. del Valle de México "UVM"
- > Univ. Interamericana para el Desarrollo
- > Univ. Jannette Klein
- > Univ. Tecnológica de México "UNITEC"





Jannette Klein UNIVERSIDAD

- *** LICENCIATURA EN
- • MERCADOTECNIA Y
- PUBLICIDAD

ACUERDO 20101066 FECHA 30.09.2010 CLAVE 2016

- *** LICENCIATURA EN
- DISEÑO Y PUBLICIDAD
- ∷EN MODA

ACUERDO 2022237 FECHA 02 10 2002 CLAVE 2016

We Are Wearemakers

Escríbenos en: admisiones@jk.edu.mx

https://jk.edu.mx

Artemio del Valle Arizpe 22 Col. del Valle. Del. Benito Juárez 03100. CDMX 01 800 821 0555 | 55 23 53 14

A SOCIAL BUBBLE: Fotografía: alumno Alejandro Estévez, Estilismo Rodrigo De Noriega,

Maquillaje y Pelo: Ariell Peimbert, Modelo Leah @ Paragon, Producción: Jessica Escobar, Diseño de set: Rafael Ramos.









Licenciatura en

Psicología



La psicología es una ciencia humanística por excelencia, pues su finalidad es el estudio de los procesos mentales del hombre. La intervención del psicólogo ayuda a comprender las diferencias individuales que se manifiestan en la conducta, logrando de esta manera que el individuo entienda su propio entorno para que pueda relacionarse como individuo y como ente social.

de las **mejores opciones** en orden alfabético

- > Centro Universitario Incarnate Word
- > Tecnológico de Monterrey
- > Universidad Anáhuac
- Universidad del Valle de México "UVM"
- Universidad Intercontinental "UIC"
- > Universidad La Salle
- > Univ. Tecnológica de México "UNITEC"
- Universidad YMCA

Da Clic en cada Opción

Inscripciones abiertas





i Estudia con nosotros!





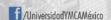
Maestrías

1 Doctorado

Plan + de Becas de hasta 50%

Iniciamos en enero, mayo y septiembre Informes: 55 5255 4719 exts. 103, 114, 123, 218 informes@uniymca.edu.mx













UNIVERSIDAD YMCA



www.uniymca.edu.mx

ymca.org.mx



Sopeeial licenciaturas para Alimentos

de las Mejores Opciones para estudiar

Gastronomía, Nutrición, Ing. en Alimentos y Química de Alimentos



Te invitamos a ver en nuestras siguientes páginas la información que nos comparten algunas de las mejores instituciones.



Tres licenciaturas y una ingeniería

para que puedas explorar un gran número de opciones que tienes para desarrollarte en el mundo de los alimentos; desde su composición química, procesos de producción y balance nutricional hasta la elaboración de deliciosos platillos.





El licenciado en Gastronomía Anáhuac es un profesionista ético que dirige negocios gastronómicos con conciencia social y respeto a su entorno. Investiga productos, costumbres y culturas gastronómicas para comunicarlas y promoverlas a través del desarrollo de platillos.

Aplica técnicas culinarias tradicionales y de vanguardia bajo los máximos estándares de calidad e higiene respetando las características de los productos alimenticios para comunicar ideas y tendencias gastronómicas. Es un emprendedor de negocios gastronómicos que busca ser un referente en su ámbito e innovar en el diseño y desarrollo de productos y procesos culinarios.

icenciatura en





Licenciatura en Gastronomía

elegirnos?

- >>Estamos acreditados a nivel nacional e internacional.
- >>Nuestra alianza con Le Cordon Bleu te permite recibir clases con metodología basada en el conocimiento, aplicación y perfeccionamiento de la técnica en nuestros campus.
- >>Contamos con cuatro certificados: Cocina Básica, Cocina Intermedia, Pastelería Básica y Pastelería Intermedia.
- >>Puedes obtener el Grand Diplome, máximo reconocimiento de Le Cordon Bleu, al cursar seis meses más.
- >>Puedes optar por doble titulación con la Universidad Francisco Vitoria en España.
- >>Puedes tener una doble titulación con la Licenciatura en Dirección de Restaurantes.

Conoce Proyecta Trasciende

Tenemos 45 opciones para respaldar tus sueños.

¡Inicia tu proceso en línea desde casa escaneando este código!





CAMPUS NORTE

LICENCIATURAS

Actuaría

Administración Pública y Gobierno

Administración Turística

Administración y Dirección de Empresas

Arquitectura

Artes Visuales

Comunicación

Derecho

Dirección de Empresas de Entretenimiento

Dirección de Restaurantes

Dirección del Deporte

Dirección Financiera

Dirección Internacional de Hoteles

Diseño de Moda e Innovación

Diseño Gráfico

Diseño Industrial

Diseño Multimedia

Finanzas y Contaduría Pública

Gastronomía

Historia

Inteligencia Estratégica

Lenguas Modernas y Gestión Cultural

Médico Cirujano

Médico Cirujano Dentista

Mercadotecnia Estratégica

Música Contemporánea

Negocios Internacionales

Nutrición

Pedagogia Organizacional y Educativa

Psicología

Relaciones Internacionales

Responsabilidad Social y Sustentabilidad

Teatro y Actuación

Terapia Física y Rehabilitación

INGENIERÍAS

Engineering Management

Ingenieria Ambiental

Ingeniería Biomédica

Ingeniería Civil

Ingeniería Industrial para la Dirección

Ingeniería Mecatrónica

Ingenieria Quimica

Ingeniería en Sistemas y Tecnologías de Información

LICENCIATURA EMPRESARIAL

Administración de Negocios

Licenciatura en

Gastronomía

Tú puedes realizar el manejo de ingredientes y productos perecederos, especializarte en panadería y repostería, administración de alimentos y bebidas, cocina nacional e internacional, etc.

de las mejores opciones para estudiar en orden alfabético

- Centro Universitario Incarnate Word
- > CESSA Universidad
- > Superior de Gastronomía
- > Univ. Anáhuac
- > Univ. del Claustro de Sor Juana
- > Univ. del Valle de México "UVM"
- > Univ. Tecnológica de México "UNITEC"



Da Clic



UVM/PREPÁRATE



EN ALIANZA CON



Kendall College™

INSUMOS INCLUIDOS DURANTE TODA LA CARRERA*



¿Estás pensando en estudiar Nutrición?

Conoce por qué Incarnate Word es una opción ideal



¿Sabías qué uno de los pilares para mejorar la salud y ayudar al planeta, está en manos de los nutriólogos?



La nutrición es indispensable para la salud, pero pocas veces se piensa en la forma en la que son producidos los alimentos y su valor nutritivo para el organismo.



Profesiones

De acuerdo con la OMS,
1900 millones de personas tienen sobrepeso
o son obesas, mientras
que 426 millones de
personas llevan una alimentación insuficiente:
en todo el mundo la malnutrición es parte de los
principales factores de
riesgo para la salud.





Una mala alimentación no sólo es un factor de riesgo para distintos padecimientos del ser humano, sino también, la forma de producir y consumir alimentos conlleva un efecto en el planeta.

¿Es tu vocación? Nuestros alumnos de la Licenciatura en Nutrición egresan siendo capaces de crear, gestionar y evaluar programas de alimentación, nutrición y educación, con el fin de diagnosticar el estado nutricional de una persona o una comunidad.

Además, como parte de una Universidad Norteamericana, al egresar de la Licenciatura podrás recibir una Doble Titulación México-Estados Unidos, lo que te permitirá ejercer tu profesión en estos países.



Tus acciones son tu futuro y estudiar Nutrición puede ser el camino correcto para tu vida profesional.









Licenciatura en Nutrición

Son profesionistas que intervienen en el proceso nutricional de las personas, así como crear, administrar y evaluar programas de alimentación, nutrición y educación, con el fin de diagnosticar el estado nutricional de una persona o una comunidad.



Da Clic en cada Opción

>Univ. del Valle de México "UVM"

>Univ. Tecnológica de México "UNITEC"





Licenciaturas

EARLY ADMISSION

con Doble Titulación (México - E.U.A.)*

- Actuaría
- Psicología
- Nutrición
- Mercadotecnia

- Animación y Efectos Visuales
- Derecho con ciencias políticas
- Gastonomía Internacional
- Negocios Internacionales

Administración y Finanzas

*Pregunta por programas participantes.



Ingeniería en

Alimentos

El Ingeniero en Alimentos es el profesionista de alto nivel que aplica las ciencias de los alimentos y la ingeniería de procesos para producir bienes y servicios con tendencia a la conservación, transformación y comercialización de alimentos, que ofrezcan al consumidor la calidad, inocuidad y el equilibrio nutricional, así como el diseño y desarrollo de nuevos productos alimenticios.



- > Instituto Politécnico Nacional
- > Tecnológico de Monterrey
- > Univ. Iberoamericana
- > Univ. Nacional Autónoma de México
- > Univ. Simón Bolívar "USBMéxico"







Estudia una de nuestras más de 40 licenciaturas e ingenierías

- Económico -Administrativas
- Ingeniería
- + Sociales
- + Ciencias de la Salud
- Mercadotecnia y Comunicación
- Turismo y Gastronomía
- Diseño









El reto del Ingeniero en Alimentos ante el <u>nuevo</u> etiquetado de alimentos

Vas a tu tienda por tu snack favorito y de pronto... ¿Exceso de calorías, exceso de azúcares, exceso de grasas trans? ¿Qué significa? La NOM 051 es-



Planta piloto

tablece la implementación de sellos en las etiquetas de los alimentos preenvasados cuyo consumo excesivo se considera dañino por su alto contenido de nutrientes críticos: calorías, azúcares, etc.





En palabras sencillas, mientras más sellos, más potencialmente dañino será el producto ¿Por qué implica un reto para los Ingenieros en Alimentos? Porque se necesita la reformulación de productos sin perder sus características importantes ¿Te imaginas un jugo dulce, pero sin azúcar?



Planta piloto

no sólo obtener nuevas formulaciones sino su implementación a nivel industrial para que el consumidor disponga de alimentos de calidad, seguros y con las mismas carac-

Los conocimientos del Ingeniero en Alimentos, le permiten

terísticas sensoriales, aunado a su constante participación y compromiso en las políticas regulatorias de alimentos.









El Ingeniero en Alimentos

- Desarrolla, controla y evalúa procesos industriales de transformación física, química y microbiología para la obtención de alimentos procesados.
- Planea, implementa, controla y supervisa los procesos de elaboración de alimentos, conservación y empaque de alimentos.
- Diseña y dirige plantas de procesamiento de alimentos.
- Investiga, formula y desarrolla nuevos productos alimenticios, como respuesta a las nuevas tendencias, así como su proceso de industrialización.
- Controla la calidad y seguridad de los alimentos en el mercado.
- Trabaja en plantas de procesamiento de alimentos, dependencias gubernamentales, áreas de ventas de equipo y materia prima de alimentos, centros de investigación, instituciones escolares; y también, puede emprender a través de la generación de empresas del rubro alimenticio.

- Desarrolla muchos de los nuevos productos que están en el mercado, bebidas a base de proteínas vegetales, pan sin gluten, productos bajos en calorías, etc.
- Trabaja de forma interdisciplinaria con profesionales de la nutrición, de la rama industrial, médica y afines en el desarrollo de productos para poblaciones específicas como veganos, diabéticos, etc.
- Brinda asesoría a empresas en el desarrollo y escalamiento de sus productos con base a las necesidades del cliente.
- Se mantiene en constante aprendizaje derivado de las necesidades cambiantes del mercado.
- Regula, controla e implementa normativas para el control de la calidad alimentaria.
- Diseña sistemas de calidad para eficientar procesos de alimentos.

Conoce la licenciatura en Ingeniería en Alimentos y agenda un recorrido por nuestra planta de procesos:

© 55 1079 6673

ন্ধ 55 5629 9750

□ admisiones@usb.edu.mx

⊕ ⊕ ⊕ #USBMéxico usb.edu.mx



Licenciatura en

A l'imica de A limentos

Este profesionista cuenta con las habilidades y las actitudes que le permiten, de manera interdisciplinaria, investigar, analizar, desarrollar, administrar y evaluar los procesos químicos en el área de la tecnología de alimentos, enfocando su actividad hacia la obtención de productos alimenticios de mejor calidad que contribuyan a elevar el nivel de vida de la población, en un marco de calidad, cuidado y preservación del medio ambiente.

de las mejores opciones para estudiar > Univ. La Salle en orden alfabético > Univ. Nacional Autónoma de México









Grandes ideas futuros posibles La Salle.



- Actuaría
- Administración
- Arquitectura
- Ciencias en el Deporte (nuevo programa)
- · Ciencias Religiosas (semi abierto)
- · Comercio y Negocios Internacionales
- · Contaduría y Finanzas
- Derecho
- · Diseño de Ambientes Interiores y Exteriores
- Diseño de Productos
- Diseño Gráfico y Digital
- Educación Primaria
- Educación Preescolar
- Enfermería
- Filosofía (escolarizado)
- · Fisioterapia y Promoción para la Salud
- · Ingeniería Ambiental
- Ingeniería Biomédica

Examen de admisión Ingreso agosto 2022

- 5 de febrero
- 25 de junio
- 5 de marzo
- 9 de julio
- 9 de abril
- 16 de iulio
- 7 de mayo
- 23 de julio
- 4 de junio
- 30 de julio

- Ingeniería Cibernética y Sistemas Computacionales
- Ingeniería Civil
- Ingeniería Económica y Financiera
- Ingeniería Electrónica
- Ingeniería Industrial
- Ingeniería Mecánica y en Sistemas Energéticos
- Ingeniería Mecatrónica
- Ingeniería Química
- Medicina Dental (nuevo programa)
- Médico Cirujano
- Mercadotecnia
- Pedagogía (nuevo programa)
- Psicología
- · Química de Alimentos
- Químico Farmacéutico Biólogo
- · Relaciones Internacionales
- Tecnologías de la Información
- Teología (nuevo programa)

Examen de admisión al Curso Premédico Facultad Mexicana de Medicina

- 10 de junio

Duración del curso julio - noviembre 2022

Profesionales con Valor

Sesiones por videoconferencia en lasalle.mx/visitas-guiadas Conoce Campus La Salle en lasalle.mx/recorridovirtual

lasalle mx LASALLE

promocion.pregrado@lasalle.mx





La Salle contribuye a la formación de Profesionales en la Química de Alimentos para la industria



La química de alimentos es una ciencia que estudia las características de las sustancias químicas que forman parte de los productos alimenticios ya sea por su composición original, por los ingredientes añadidos o por los procesos de preparación o producción que se dan en ellos. Incluye también el comportamiento de esas sustancias durante toda la vida útil del producto, desde su fabricación o su recolección hasta la propia digestión en el organismo, pasando por las etapas de almacenamiento, procesado, cocinado, envasado, etc.



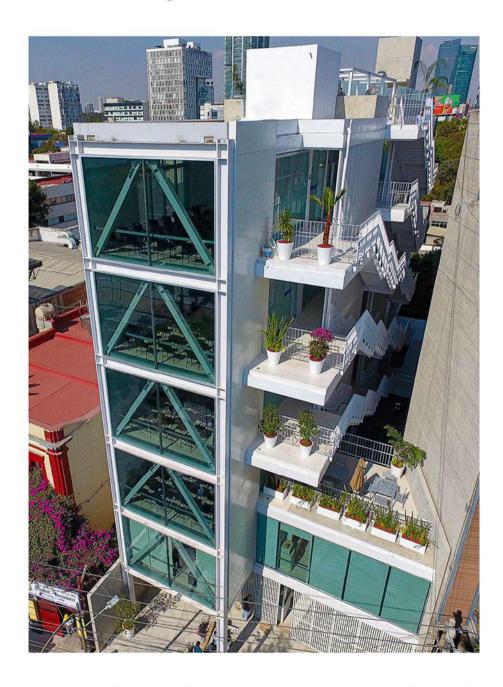
Estos compuestos químicos los encontramos en todos los alimentos de manera natural y la mayoría son nutrientes que cumplen una función necesaria en nuestra nutrición y salud. Estos ingredientes pueden estar de forma natural en el alimento o pueden haberse añadido o reducido o eliminado en un proceso de producción para mejorar las propiedades nutricionales.



A medida que la sociedad ha evolucionado con el tiempo, nuestro sistema alimentario también ha evolucionado durante siglos hasta convertirse en un sistema global inmenso y complejo. Desde hace más de dos décadas, la industria de alimentos ha presentado un crecimiento acelerado en materia de tecnología alimentaria y en la mejora de la calidad nutricional de los alimentos.

Esta evolución, no sólo en la producción de alimentos, sino también en los estándares de calidad y en la legislación alimentaria, que han permitido una mayor disponibilidad de productos frescos y empacados de calidades nutricionales muy diversas, cuya información y uso por parte del consumidor requiere de prácticas educativas más amplias y precisas. Este desarrollo vertiginoso es una respuesta a las tendencias cambiantes del mercado.

La década de los 70's se caracterizó por un marcado interés de la población en consumir alimentos con poco procesamiento o "naturales", tales como jugos de frutas, yogurt y productos de panificación elaborados con grano entero. Esta tendencia de con-



sumo no fue suficiente para compensar la adopción de hábitos de alimentación poco saludables y los cambios generales en el estilo de vida, los cuales favorecieron el incremento en la incidencia de enfermedades crónicas.



THE STATE OF THE PERSON OF THE

Fue así como en la década de los 80's se presentó la segunda generación de alimentos procesados, modificados en el contenido de grasa y azúcar. Es así como surgen en el mercado los productos con los conceptos "light", "bajos" en calorías", "bajos en grasa" y "bajos en azú-



car" y paralelamente se destacan aquellos productos "ricos en fibra". Esta época fue muy significativa para la industria alimentaria en lo que a desarrollo tecnológico y productivo se refiere, ya que se tuvo que llevar a cabo investigaciones sobre los sustitutos de grasa y azúcar, su caracterización, implicaciones en la salud, procesos tecnológicos y pruebas de aceptabilidad con los consumidores.

Profesiones

El fortalecimiento de alimentos modificados, obligó a las entidades relacionadas con la regulación de alimentos a definir la normativa de productos modificados, lo cual significó un gran progreso en el etiquetado nutricional de los productos procesados.

La tercera generación surge en la década de los 90's con el concepto de propiedades funcionales y la demanda de alimentos con características especiales y/o protectoras en la salud. Esta tendencia, la cual se ha fortalecido en los últimos años, ha promovido la formulación de productos con características especiales, así como el uso de componentes nutricionales y no nutricionales, pero con un efecto benéfico para la salud humana.



Actualmente, existen percepciones negativas sobre el "procesado alimentos", sin embargo, en situaciones de crisis como lo es la emergencia mundial ocasionada por COVID-19, el abastecimiento de alimentos procesados en la cadena de suministro se convierte en una herramienta de primera necesidad. Aunque el consumo de alimentos frescos es parte importante de una dieta saludable, en épocas de crisis o en situaciones de emergencia es difícil poder dispensar alimentos frescos a todas las personas.



El procesado de alimentos, incluye cualquier cambio determinado en un alimento que se produzca entre el punto de origen y su disponibilidad para el consumo. El cambio puede ser tan simple desde un lavado y envasado por el fabricante de alimentos para garantizar que el alimento no se dañe antes de que el consumidor lo adquiera, o tan complejo como formular el



producto con aditivos específicos (naturales o artificiales, autorizados para su uso en alimentos y que han sido sometidos a una evaluación exhaustiva de posibles riesgos para la salud) para el control de microorganismos, manteniendo los atributos de calidad, o proporcionar un beneficio nutricional más allá de los que el producto en fresco o elaborado en casa pueda proveer, seguido por envases que pueden jugar un papel importante en el control microbiano o conservación de la calidad de los productos.

Aunado a esto, el 1ro, de octubre del 2020 entró en vigor la NOM 051, con lo que se establece un etiquetado frontal a través de cinco sellos de advertencia con forma octagonal que indican los nutrimentos críticos del producto envasado y que la industria alimentaria debe cumplir. También, incluye dos leyendas precautorias sobre el contenido de edulcorantes y cafeína. De acuerdo a esto, las etiquetas serán más claras y fáciles de entender. Sin embargo, es importante mencionar que estas etiquetas están basadas en porciones de 100g o 100 mL y, no todos los alimentos por empague cuentan con esta cantidad, por lo tanto, la importancia de la educación nutricional y de valorar la calidad de los alimentos (ingredientes) más que la cantidad de calorías que contienen nos permitirá clasificar desde el propio criterio si es la opción que se está buscando o no.

A pesar de estos importantes avances que la industria alimenticia ha mostrado, aún enfrenta el reto constante de satisfacer las expectativas y necesidades de los consumidores. La actual industria de alimentos busca contribuir a la educación nutricional al ofrecer productos que respondan a las necesida-



des actuales de los consumidores, informando sobre los ingredientes del producto y sus características nutricionales. Teniendo en cuenta el importante papel que desempeña la industria en el suministro de alimentos al consumidor, la educación es considerada como una de sus responsabilidades sociales.



Dado que se espera que la población mundial alcance los 9 mil millones para 2050, es necesario encontrar un medio para producir de manera sostenible alrededor del 50% más alimentos de los que se producen actualmente.



Informes:

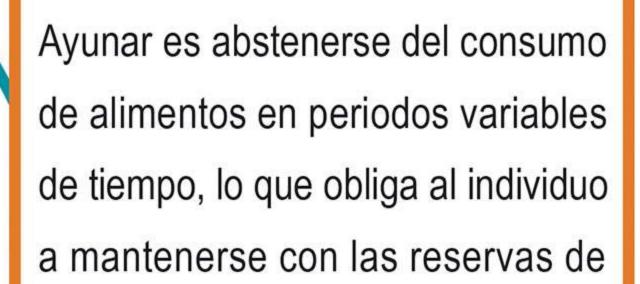
promocion.pregrado@lasalle.mx www.lasalle.mx whatsapp 55 7383 8048





¿Es saludable el Ayuno Intermitente?

Escrito por: Dra. C. Marcela Rangel González Docente y Coordinadora Médica del Diplomado en Bariatría Clínica de Saint Luke, Escuela de Medicina





energía que tiene en el interior de su cuerpo, lo cual puede representar un reto físico y psicológico para quien lo practica. En la actualidad, el ayuno de manera "intermitente" se ha popularizado en las redes sociales como una moda para perder peso.



Sin embargo, ¿hay evidencia científica que indique que produce algún beneficio en la salud?; El ayuno intermitente a corto plazo en un esquema guiado por profesionales, no implica matarse de hambre, sino restringir las horas al día en las que consumimos alimentos de manera ordenada, con aporte de bebidas, vitaminas



y minerales, que permite que el organismo consuma la grasa que sirve como almacén de energía y por lo tanto ha demostrado disminuir el peso, reducir marcadores sanguíneos asociados a enfermedades cardiovasculares, cambiar la microbiota intestinal entre otros, por lo cual, es un mecanismo que puede ayudar a perder peso, siempre y cuando sea supervisado por un profesional de salud.



Spider-Man: Sin camino a casa

estreno 16/12/2021

Por primera vez en la historia cinematográfica de Spider-Man, nuestro amistoso héroe y vecino es desenmascarado, y ya no puede separar su vida normal de los altos riesgos de ser un súper héroe. Cuando pide ayuda al Doctor Strange, estos riesgos se vuelven más peligrosos, forzándolo a descubrir lo que realmente significa ser Spider-Man.











Zendaya







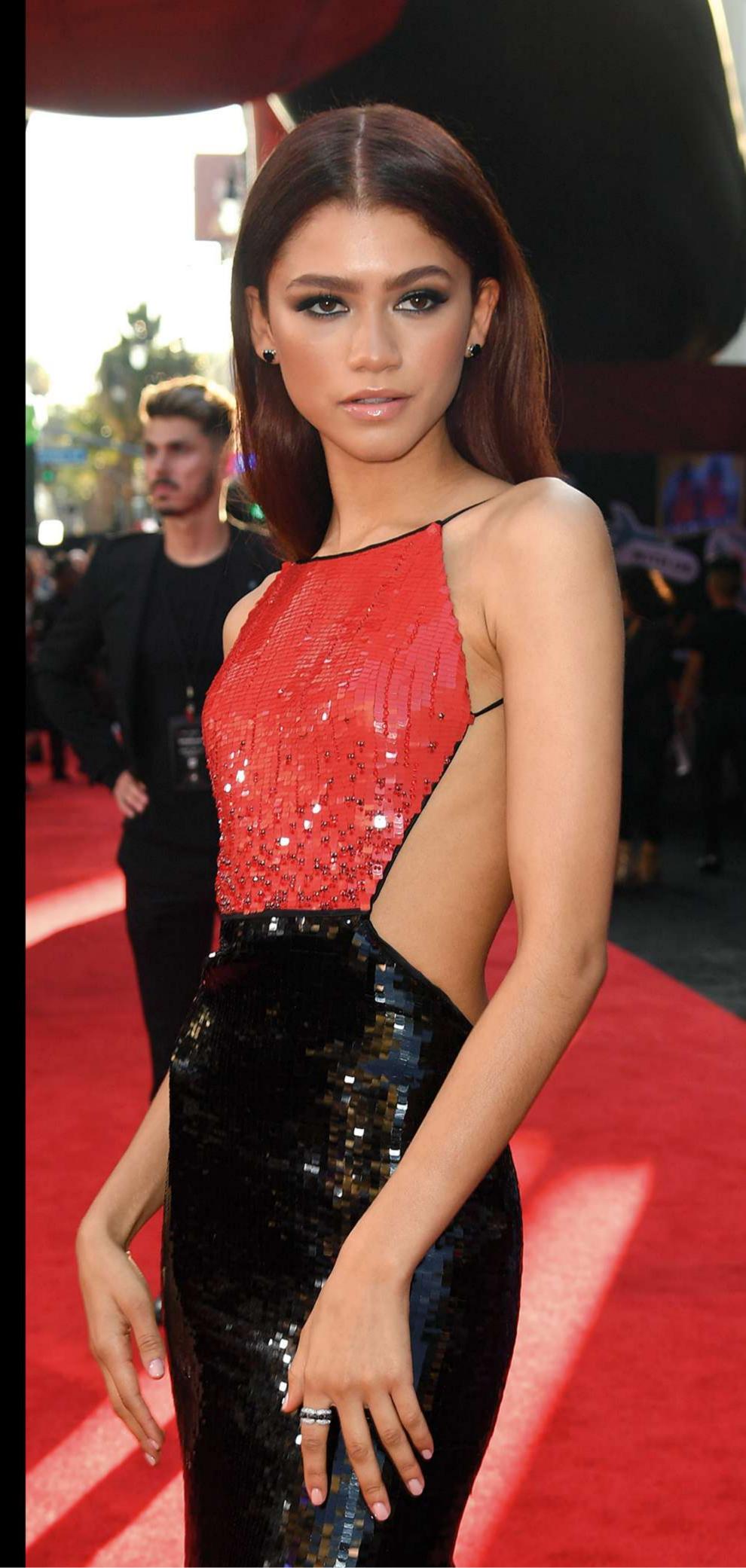
Fecha de Nacimiento: 01-09-1996 Lugar de Nacimiento: Estados Unidos

Signo Zodiacal: Virgo

La podemos ver en: Spider-Man

Zendaya Maree Stoermer Coleman es conocida simplemente como Zendaya. Es actriz, cantante, bailarina, modelo y productora. Su padre es afroamericano, mientras que su madre tiene ascendencia alemana y escocesa. Zendaya ha declarado que su nombre deriva de tendai que significa «dar gracias» en shona, un idioma bantú nativo del pueblo shona de Zimbabue. Comenzó su carrera de actuación interpretando a Rocky Blue en la serie original de Disney Channel, Shake It Up (2010-2013). Hizo su gran avance cinematográfico en 2017 y 2019, interpretando a «MJ» en las películas de Spider-Man del Universo cinematográfico de Marvel. En el año 2019, se convirtió en la protagonista de la serie de HBO, Euphoria. En 2020, se convirtió en la actriz más joven en ganar el Emmy.















ARIES (del 21 de marzo al 20 de abril)

Aunque eres un signo muy amiguero, te dará por estar ausente durante este mes, y si tienes pareja sólo querrás estar con ella, tendrás muchos compromisos. Como eres muy creativo, si te aplicas podrás lograr tus metas y te será muy gratificante, aprovéchalo. Practica algún deporte ya que te dará bastantes beneficios.



GÉMINIS (del 21 de mayo al 20 de junio)

En el amor las estrellas te harán especialmente atractivo, dándote nuevas relaciones o consolidando la que tienes. Es un mes en el que comenzarás con el pie adecuado en el que actuarás con inteligencia y mejorando tu situación actual. Lograrás un gran físico, belleza y espíritu positivo, que te darán la fuerza para resolver tus problemas.



TAURO (del 21 de abril al 20 de mayo)

Si tienes pareja desde hace tiempo, es momento de borrar rencores y tomar decisiones importantes para futuro. Es buen momento de solucionar tus problemas económicos y se abrirán puertas con muy buenas ganancias, y es buen momento para promover iniciativas. Será mejor que dejes esa gula y realices algún ejercicio desintoxicante.



CÁNCER (del 21 de junio al 20 de julio)

Comenzarás el mes de manera tranquila, pero a finales de mes deberás hacer algo para no alejar la comunicación que queda entre tu pareja y tú. Si trabajas en conjunto podrás obtener grandes logros. Últimamente te has cuidado físicamente y sólo hay que ayudarle a tu organismo para estar en perfectas condiciones.







LEO (del 21 de julio al 21 de agosto)

A mediados de mes tendrás que aprovechar, ya que se encenderá la pasión y el dialogo con tu pareja. Seria buena opción que trabajaras en equipo y así tus propuestas e ideas serán bien vistas y te ganarás a tus profesores. Es un mes en el que proyectarás mucha luz y eso es porque así de bien te sientes. Recuerda apoyar a tu familia.



LIBRA (del 23 de septiembre al 22 de octubre)

Tu relación con los demás será armónica y llegarán personas interesantes a las cuales les encantará estar a tu lado. Será un mes en el que tendrás mucha conciencia de tu fuerza en lo que realizas y rápidamente identificarás y le darás solución a tus obstáculos. Probablemente te sientes mal de las vías respiratorias pero no será grave.

Fuego





VIRGO (del 22 de agosto al 22 de septiembre)

En el amor tendrás varias discusiones con tu pareja y lo mejor será que tengas una actitud más abierta, para arreglar las diferencias. Debes ser muy transparente y poner mucho empeño en los trabajos que realices para evitar problemas con tus compañeros. En cuanto a tu salud es mejor que te realices un chequeo general.



ESCORPIÓN (del 23 de octubre al 22 de noviembre)

Tendrás un mes de mucha suerte y sobre todo a finales de mes le harás ver a tu pareja que tu personalidad vale mucho y que quieres ser su punto de atención. En tus estudios habrán trampas que pondrás superar gracias a un compañero que te dará muy buenos consejos y también poniendo mucho interés en lo que haces.







En este mes vivirás un periodo malo en el amor y un humor fluctuante, el cual te llevará a no querer salir y apartarte de tus amigos. Desde hace tiempo haz tenido en mente iniciar una actividad independiente o cambiarte de escuela, verás realizadas todas expectativas. Trata de buscar el equilibrio y de hacer a un lado tus altibajos.



Estarás cansado de tu relación de pareja, pero para superarlo es mejor que tomes en cuenta a tu pareja en cosas que les conciernen a los dos. Estarás aportando grandes ideas a tus compañeros, pero dudarán un poco de ti, así que pon en una balanza los pro y los contras. Cuida tu alimentación ya que no le pones límites a tu gula.

Fuego





CAPRICORNIO (del 22 de diciembre al 19 de enero)

Tendrás que limar asperezas con tu pareja ya que el motivo de tanto pleito es tu mal carácter; hay que hacer cambios en él y así no provocarás dificultades. Confía en tu pareja y podrás vivir mejor. No te confíes, hay una persona que quiere dañarte. En cuanto a tu salud, tendrás que calmarte para no tener acontecimientos desagradables.



PISCIS (del 19 de febrero al 20 de marzo)

Se avecina mucha tensión con tu pareja por diferentes problemas acumulados ya que no se hablaron en su momento. Trata de profundizar en los problemas y entre los dos propongan nuevas cosas. Últimamente te haz excedido en tu alimentación y ahora es momento de parar para no provocar más adelante un problema gástrico.



Sabías que...



En la UDelP puedes estudiar:



CONTADURÍA PÚBLICA Y DIR. FINANCIERA





DISEÑO DE INTERIORES

MERCADOTECNIA INTERNACIONAL



Inicia tu proceso de admisión Agosto 2022



Conoce nuestras 9 licenciaturas y los beneficios que tenemos para ti



S5 2502 0047





Juventudes Juventudes LAS PRINCIPALES UNIVERSIDADES

Pídela con tu
Orientador Vocacional

Versión Digital en: juventudes.com.mx

- > Redes Sociales:
- 🚮 juvmexico
- @revjuventudes
- 穿 🧧 juventudes_revista
 - **56 1131 4424**



Licenciaturas <> Ingenierías <> Becas Salud <> Ecología <> Horóscopos <> Cine Zona X <> Eventos Universitarios <> Tips



¿Estás buscando una licenciatura, maestría, becas, financiamientos educativos, o estudiar en el extranjero, pero de una manera más ágil y rápida?

Verzity es la aplicación ideal



¡Descárgala ya!



