



Prensa Acuario

01 SEPTIEMBRE | NÚMERO 49

Atrapados por el EMBRUJO de  
**Fernanda Reyes**

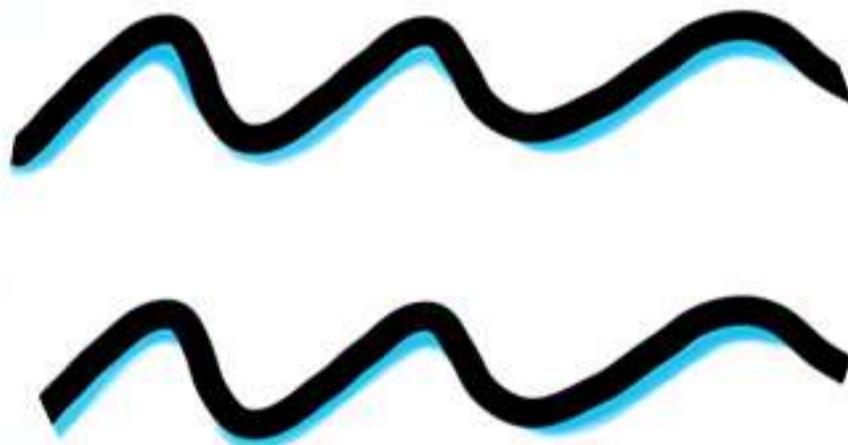
# MENSAJE DE LA DIRECTORA

COMENZAMOS UN NUEVO MES, Y CON EL VIENEN NUEVAS METAS, NUEVAS VISIONES DE FUTUROS PROMETEDORES, VIENE OBJETIVOS NUEVOS Y CON ELLO MISIONES QUE TAMPOCO ESPERAMOS, QUE SIN EMBARGO SUCEDERÁN, PERO TODO ES PARA MEJORAR UNO MISMO, PARA HACERNOS MUCHO MÁS FUERTES.

SIN DUDA ESTE MES TRAERÁ CONSIGO INFINIDAD DE SUCESOS, YA SEAN BUENOS O MALOS, PERO NO DUDEN QUÉ PODRÁN CON CUALQUIER OBSTÁCULOS O RETO QUÉ SE PRESENTE.

LO QUE SI SABEMOS ES QUÉ LES DESEAMOS UN MES LLENO DE BENDICIONES PARA USTEDES.

**ELIZABETH ORTIZ.**



Siguenos



**DIRECTORA GENERAL**  
ELIZABETH ORTIZ

**VENTAS & RELACIONES PÚBLICAS**  
EDNA DINORA RODRÍGUEZ

**DIRECTORA CREATIVA /  
DISEÑO**  
Y. ADRIANA PÉREZ HAM

## CONTACTO

 [+52 812 652 6825](tel:+528126526825)

 [PUBLICIDAD@PRENSAACUARIO.COM](mailto:PUBLICIDAD@PRENSAACUARIO.COM)

 [PRENSAACUARIO@OUTLOOK.COM](mailto:PRENSAACUARIO@OUTLOOK.COM)



# INDEX

**\*Reconoce los links interactivo con este icono y dales click**



### El embellecimiento de la muerte

JESSICA LINARES AGUIRRE

Jessica.linares.ag@hotmail.com | crimi\_jesslag

Cuando una persona fallece y sus familiares o seres cercanos son los encargados de llevar a cabo los actos correspondientes al funeral parte de este proceso abarcará la Taxidermia, es decir, todas aquellas prácticas realizadas en un proceso a medio de embellecer un aspecto que puede ser presentado a sus familiares al momento de darle el último adiós.

Siguramente al escuchar esto te venga a la mente el uso de las maquillajes ya que para la mayoría su función es el de cubrir alguna imperfección de la piel, hacerlos ver más atractivos, resaltar alguna facción, etc. pero ¿alguna vez se han preguntado (¿Cuál es el origen del maquillaje?)

Pues dejen se comentario que su origen se dio en Egipto en 7.000 a.c. y no se ha utilizado para embellecer a las personas sino para distinguir clases sociales. El cosmético conocido en ese entonces como "Khol" consistió en un sulfuro de plomo (mineral de galena), el cual era usado para protegerse de los insectos y bacterias. Con el paso del tiempo la función del maquillaje se transformó en la intención de transmitir diferentes estados anímicos y poder distinguir entre las clases sociales.

A continuación, les mencionaré el siguiente camino que tomé el maquillaje, pero antes me gustaría preguntarles: ¿Serían capaces de tomarse una fotografía al lado de un cadáver? Suena raro, ¿cierto?

Pues bien, si el pensamiento parece un tanto extraño déjenme un comentario y voy en París se llevó a cabo la fotografía de un cadáver.

Famosa en ese entonces a modo de lograr el efecto de la cámara no se pudiera registrar que se encontraba muerta, de esta manera que se podía posar en el lado del difunto.

Al comenzar a ser más y más normal en los cementerios debían inventar nuevas técnicas en la producción del muerto y al ser rodeados logrando incluso que el cadáver se levantara con un aspecto impecable de piel con un aspecto impecable, evidentemente se dejó de hacer.

Es así que mediante esas prácticas y el uso normal incluir maquillaje en el cuerpo está que por modesta sea de por sí para obtener un mejor resultado.

Es importante comentar que siempre se debe hacer la familia rectora final de su ser querido, con sus características y ya desde la oportunidad de conformar a sus deseos.

### Grafología

Karina Linares Aguirre  
Psicóloga Grafóloga

Describe- Grafología

describe\_grafologia  
@karina\_linares\_aguirre

4 ..... EMBELLECIMIENTO DE LA MUERTE

5 ..... ANTES DE PENSAR QUE NO PUEDES

7 ..... SEXUALIDAD EN LA VEJEZ

10 ..... ¿QUÉ ES LA CERVEZA Y CÓMO SE ELABORA?

13 ..... ENTREVISTA A FERNANDA REYES

16 ..... INFORMACIÓN SOBRE LA ALIMENTACIÓN

19 ..... DIFERENCIA ENTRE CONTADOR Y ADMINISTRADOR

21 ..... GRAFOLOGÍA

### 5 banditas de la firma.

CHEF VÍCTOR BAZÁN

Estimados lectores:

Antes de iniciar con esta nueva sección que tenemos para ustedes, les pido un poco de paciencia y me complace comentarles que tenemos preparados muchos temas gastronómicos que estoy seguro de que serán de un gran interés para ustedes. ¡Comencemos!

Soy Víctor Bazán, licenciado en gastronomía y chef de profesión, 35 años de los cuales 5 ya casi 6 felizmente casado, apasionado por la cocina y entregado a la enseñanza, he trabajado en varios restaurantes, pasando prácticamente por todos los puestos de cocina, aprendiz de cocina, ayudante, cocinero, encargado, cubre turno, subchef y hasta que por fin un restaurante me nombro como su chef, título que me ha ganado a pulso, después de mi trayectoria en restaurantes, decidí desarrollarme en la docencia, logrando ser reconocido como chef instructor, lo cual me apasiona, ya que día a día me hace crecer como persona y como profesionalista.

Ya que les conté un poco sobre mí vamos a analizar, y como forma de introducción para esta gran sección, hablaremos de los principios de la gastronomía, por lo tanto, iniciaremos con lo más básico, respondiendo algunas preguntas para ustedes.

¿Qué es alimentación?

La forma más simple de responder esto sería que es el proceso mediante el cual los seres vivos consumen diferentes tipos de productos comestibles con el objetivo de recibir los nutrientes necesarios para sobrevivir.

¿Qué es una dieta?

Sin duda sé que viene a tu mente todo lo que hacemos para perder peso, pero realmente vamos a definir como dieta a todo alimento que consumimos durante nuestro día a día, no tomando en cuenta si es buena o mala alimentación.

¿Por qué es importante una alimentación saludable?

La alimentación es un elemento importante en la buena salud, influye la calidad de los alimentos, la cantidad de comida y los hábitos alimentarios para un bienestar del ser humano, con lo cual se obtiene una nutrición equilibrada. Las frutas y los vegetales contienen vitaminas, minerales, carbohidratos y fibra.

Es éste el que col puede ser y enfermarse cardíaco, culares, de cáncer.

En la Ad es muy etapa se en la cor la, velos famoso el papal es.

La mayo desayuno del día, tirman todo el la para que cliente y cil. Estos son de con consumi

### SEXUALIDAD EN LA VEJEZ

¿Has pensado que empezamos a envejecer desde el momento de nacer? Así es, el envejecimiento biológico comienza en el momento del nacimiento; tenemos cuatro teorías biológicas que explican este proceso:

1. **Firma con nombre y apellidos:** Se compone de al menos un nombre de pila y uno de los apellidos, muestra que la persona se compromete y se hace responsable de sus palabras.
2. **Firma con nombre y apellidos:** Se compone de al menos un nombre de pila y uno de los apellidos, muestra que la persona se compromete y se hace responsable de sus palabras.
3. **Firma ajustada al espacio:** Es cuando la firma queda bien posicionada en el espacio que le corresponde, sin invadir al tanto ni la firma de alguien más, refleja respeto y consideración del espacio y la propiedad ajena.
4. **Firma sin pocos ornamentos:** Pueden encontrarse elementos de adorno, pero sin caer en el exceso, mientras menos, mejor. Muestra naturalidad se deja conocer con facilidad. También se refiere que cree en sí mismo y en sus capacidades.
5. **Firma paralela al texto:** Es aquella en la que los trazos de la componen coinciden con los trazos de la escritura. Muestra más parecido entre mejor igual en el símbolo personal.

### ANTES DE PENSAR QUE NO PUEDES

Recuerda que la mente es la herramienta más poderosa que tienes porque es capaz de crear realidades. Siempre ha sido así, incluso la realidad en la que estás ahora está muy vinculada a los pensamientos que has tenido en los últimos años. Es por eso que conviene aprender a usar su poder creativo a tu favor y dejar de usarlo inconscientemente en tu contra. Recuerda que todo lo creado y logrado por el ser humano, antes de volverse una realidad, fue un pensamiento que se creyó si era posible realizarse.

MARCELA J. AGUIRRE FUENTES  
Psicóloga y Sexóloga Clínica

### ¿SABES CUÁL ES LA DIFERENCIA ENTRE UN CONTADOR Y UN ADMINISTRADOR

LIC. JESSICA VICARRIA

Recuerda que no tienes que basar las decisiones de tu vida en creencias, ya que aunque estas son muy poderosas, existe algo más poderoso, que es la comprobación. Entonces, veremos que no es necesario perder tiempo fantaseando en si podrás lograr algo, o no podrás lograrlo, o si las cosas se darán a tu favor o si se pondrán en tu contra. En lugar de eso, podrás dispónete a comprobar cualquier cosa por ti mismo. No lo pienses tanto, solo inténtalo un par de veces y verás que resultados vas obteniendo, y estos te revelarán más verdad que cualquier creencia, opinión o suposición.

Recuerda que si decides realidad en la que estás, si tomar acciones para el logro, entonces estás sien

as dudas que muchas personas tienen de estas dos carreras.

### ¿QUÉ ES LA CERVEZA Y COMO SE ELABORA?

R. JESSICA PÉREZ MATEOS  
INGENIERA BIOQUÍMICA INDUSTRIAL UAMI

Nunca falta en una reunión entre amigos o familiar para acompañar un delicioso asado o en días cuando el calor es muy sofocante, si me refiero a la cerveza, pero déjame platicarte un poco de cómo se elabora esta bebida alcohólica.

Un vocablo celta llegó al latín como cervisia, un término que, a su vez, derivó en nuestra lengua en cerveza. La cerveza es una bebida alcohólica que se produce a parte de la germinación de granos de cereales que se fermentan en agua con ayuda de levaduras del género Saccharomyces.

Por lo general la cerveza se elabora con granos de cebada, una planta que pertenece al grupo familiar de las gramíneas. El almidón de estos granos es fermentado en agua con levadura. El líquido luego suele aromatizarse con lúpulo.

Más allá de este método de elaboración, existen múltiples variantes a la hora de la producción de cerveza. Según los ingredientes y los procedimientos, es posible obtener cerveza de distintos sabores, aromas, colores y texturas.

La cerveza más popular es amarillada, aunque también hay cervezas negras, cervezas rojas y otras.

La cerveza es gaseosa ya que presenta dióxido de carbono, exhibiendo burbujas cuando se sirve en un vaso o en una copa. Otra característica de la cerveza cuando es servida es su espuma, que puede persistir más o menos tiempo de acuerdo a la variedad de la bebida.

La graduación alcohólica de la cerveza también es variable. Las más habituales tienen una graduación de entre 3 y 9%, aunque algunas cervezas pueden llegar hasta 30%.

El grado alcohólico de una bebida en este caso de la cerveza (su graduación alcohólica) es la expresión en grados del número de volúmenes de alcohol contenidos en cien volúmenes del producto, medidos a la temperatura de 20 grados centígrados (20° C) y mide el contenido de alcohol absoluto en 100 cc. de esa bebida. Dicho de otra manera, el porcentaje de alcohol que contiene una bebida, expresado en grados.

**¿Quieres anunciarte con nosotros?**

**Contamos con espacios de un cuarto de página, media cuartilla y página completa dentro de esta revista, y/o menciones dentro de nuestros programas de YouTube!!**

**Comunícate al correo [publicidad@prensaacuario.com](mailto:publicidad@prensaacuario.com)**

# El embellecimiento de la muerte



JESSICA LINARES AGUIRRE



jessica.linares.ag@hotmail.com



crimi\_jessliag

Cuando una persona fallece y sus familiares o seres cercanos son los encargados de llevar a cabo los actos correspondientes al funeral, parte de este proceso abarcará la Tanatoestética, es decir, todas aquellas prácticas realizadas en un cadáver, a modo de otorgarle un aspecto que pueda ser presentado a sus familiares al momento de darle el último adiós.

Seguramente al escuchar esto te venga a la mente el uso de los maquillajes ya que para la mayoría su función es el cubrir alguna imperfección de la piel, hacernos ver más atractivos, resaltar alguna facción, etc. pero... Alguna vez se han preguntado ¿Cuál es el origen del maquillaje?

Pues dejen les comento que su origen se dio en Egipto 7,000 a.c. y no, no fue utilizado para embellecer a las personas o para distinguir clases sociales. El cosmético conocido en ese entonces como "Kohl" contenía sulfuro de plomo (mineral de galena), el cual era usado para protegerse del sol, la arena y bacterias. Con el paso del tiempo la función del maquillaje se transformó con la intención de transmitir diferentes estados anímicos y poder distinguir estatus sociales.

A continuación, les mencionaré el siguiente camino que tomó el maquillaje, pero antes me gustaría preguntarles. **¿Serían capaces de tomarse una fotografía al lado de un cadáver? Suena raro, ¿Cierto??**

Pues bien, si el pensarlo parece un tanto extraño déjenme decirles que en 1839 en París se llevó a cabo la fotografía post mortem.

Famosa en ese entonces con la intención de honrar y recordar a sus difuntos a modo de lograr que a través de la cámara no se pudiera notar que la persona se encontraba muerta, de esta manera que los familiares posaban al lado del difunto.

Al comenzar a ser más y más normal en ese entonces, los funerarios debían inventar nuevas técnicas y mejoras en la producción del muerto y el ambiente que los rodeaba, logrando incluso que el cadáver se encontrara de pie, con un aspecto impecable en el rostro con ayuda del maquillaje, evidentemente tiempo después se dejó de hacer.

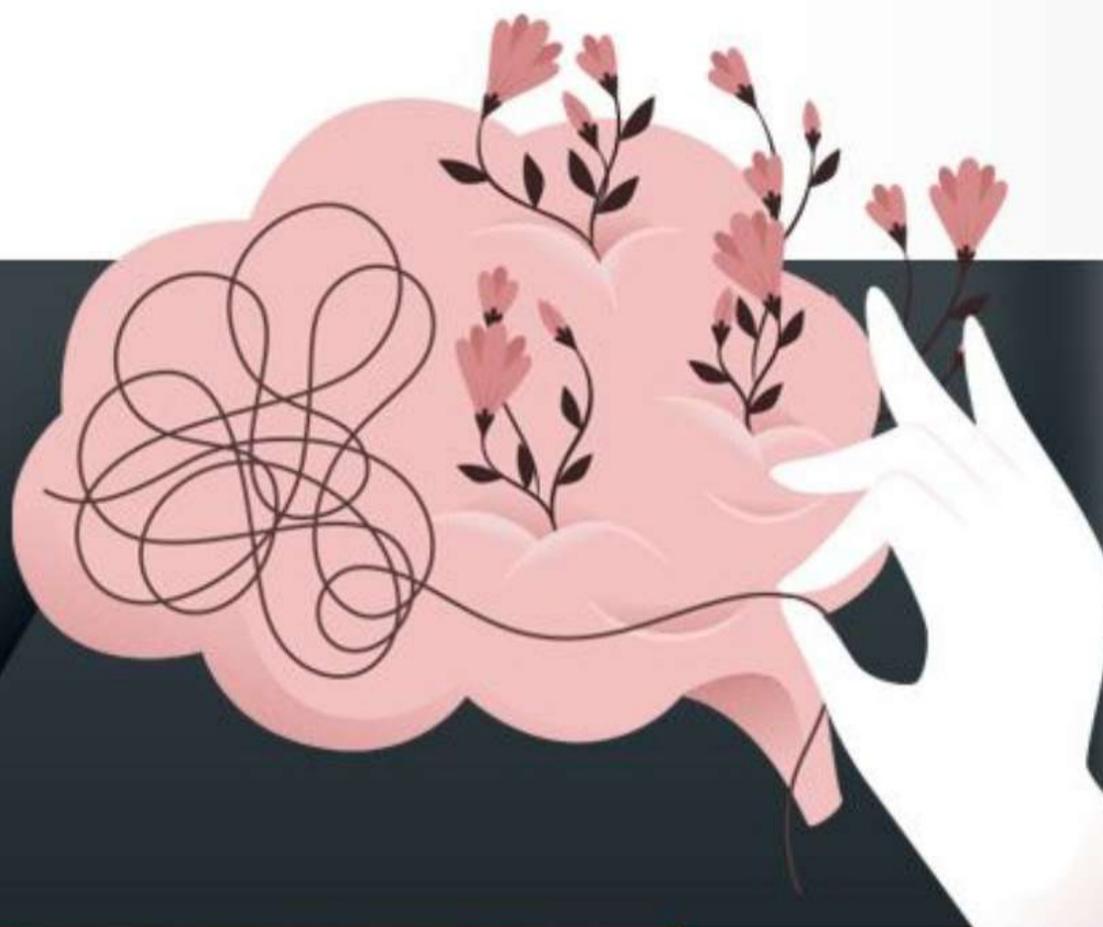
Es así que mediante esas prácticas y hasta la fecha se ha vuelto normal incluir maquillaje en un difunto, claro está que por medio del uso de productos específicos para obtener un mejor resultado.

Es importante comentar que siempre se debe respetar la solicitud que hace la familia respecto a la apariencia final de su ser querido, conservando sus rasgos característicos y así darles la oportunidad de despedirse conforme a sus deseos.



# ANTES DE PENSAR QUE NO PUEDES

Recuerda que la mente es la herramienta más poderosa que tienes porque es capaz de crear realidades. Siempre ha sido así, incluso la realidad en la que estás ahora está muy vinculada a los pensamientos que has tenido en los últimos años. Es por eso que conviene aprender a usar su poder creativo a tu favor y dejar de usarlo inconscientemente en tu contra. Recuerda que todo lo creado y logrado por el ser humano, antes de volverse una realidad, fue un pensamiento que se creyó sí era posible realizarse.



Recuerda que no tienes que basar las decisiones de tu vida en creencias, ya que aunque estas son muy poderosas, existe algo más poderoso, que es la comprobación. Entonces, veremos qué no es necesario perder tiempo fantaseando en si podrás lograr algo, o no podrás lograrlo, o si las cosas se darán a tu favor o si se pondrán en tu contra. En lugar de eso, podrías disponerte a comprobar cualquier cosa por ti mismo. No lo pienses tanto, solo inténtalo un par de veces y verás qué resultados vas obteniendo, y estos te revelarán más verdad que cualquier creencia, opinión o suposición.

**Recuerda que si decides quedarte en la realidad en la que estás, sin haber intentado tomar acciones para conseguir algún logro, entonces estás siendo conformista.**



**LUIS GERARDO  
ANDRADE**  
*Psicoterapeuta*



81-1230-1021



psicologoclinicoydelasalud



**Podrías haber hecho un tímido intento o solo uno bien hecho, es un genial comienzo pero detenerse ahí te convertiría en una persona poco constante. Porque no tomas la decisión de tomar al menos tres intentos firmes, serios y con fuerza? Tal vez esto nos acerque más a descubrir qué es lo que está vida tiene esperando para ti.**



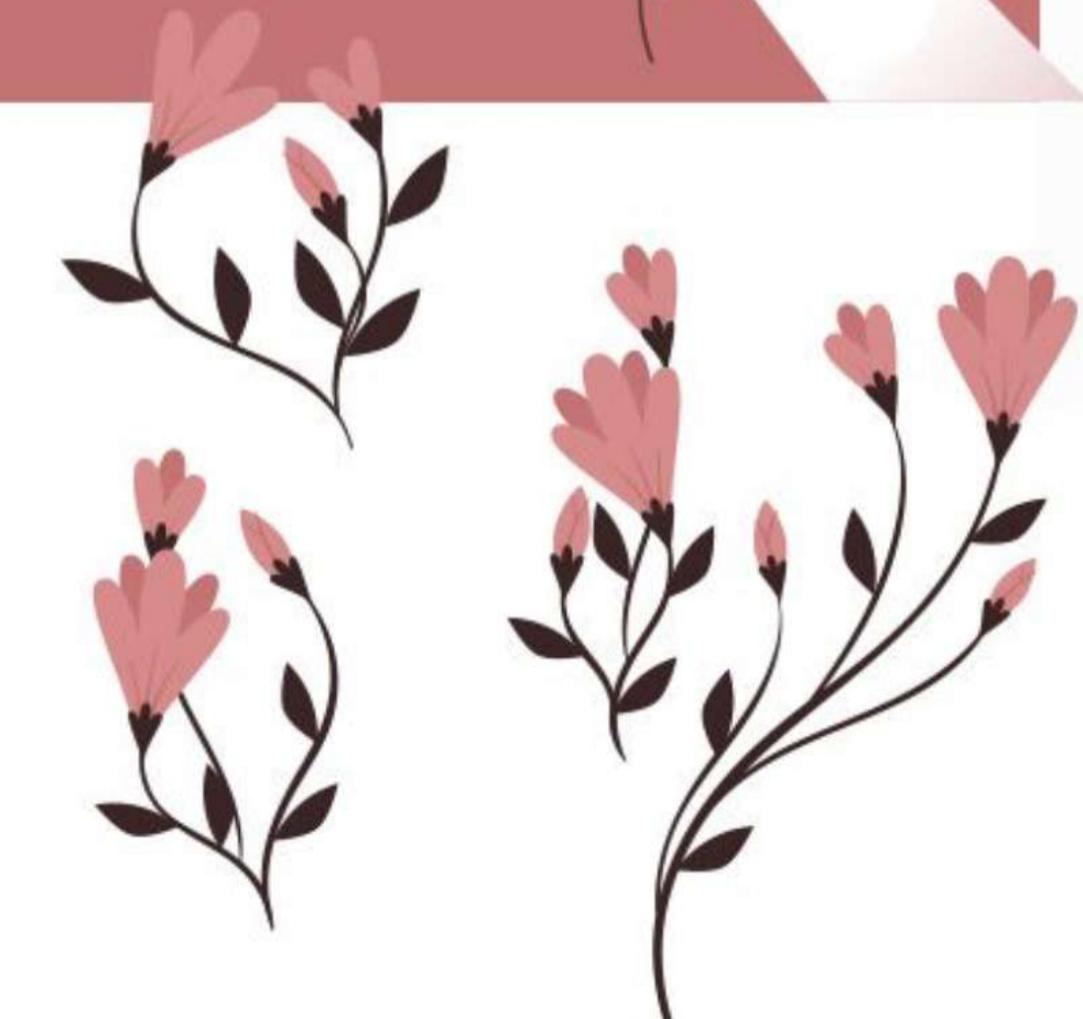
Recuerda que a veces la magia no está solamente en intentarlo 3 veces, sino también en probar varios caminos diferentes, antes de determinar si es posible lograrse algo en esos momentos, o no.

Incluso, si ya realizaste varios intentos serios y probaste distintos caminos y no se obtuvo el resultado esperado, podríamos detenernos ahí para no caer en el estado de la terquedad, ya que esto sería otro tipo de error, pero igual te sugiero no pensar que no puedes lograrlo... en lugar de eso, puedes pensar que aún no sabes cómo lograrlo o aún no están a tu alcance las herramientas necesarias para ello, pero quizá algún día eso sea diferente.

**Recuerda que no lograr algo no tiene nada de malo, y esto no determina tu potencial ni tu valor como persona. En realidad, nadie dijo que tenías que poder con todo y qué tenías que coleccionar todos los logros habidos y por haber como si fueran Pokémon. Si no pudiste lograr algo en cierto momento, esta bien, sigues siendo valioso y capaz. Sólo fluye con las oportunidades que la vida te presente y avanza a tu manera. Ya lograrás otras cosas más adelante.**

**Solo que, si vas a declarar que no puedes, espero antes hayas recordado y considerado todo lo que te escribí en este artículo.**

***¡Te deseo éxito en la vida!***



# SEXUALIDAD EN LA VEJEZ

¿Has pensado que empezamos a envejecer desde el momento de nacer? Así es, el envejecimiento biológico comienza en el momento del nacimiento; tenemos cuatro teorías biológicas que explican este proceso:



**MARCELA J. AGUIRRE FUENTES**  
Psicóloga y Sexóloga Clínica

**Teoría mitocondrial:** Sostiene que el envejecimiento es el resultado del deterioro de las mitocondrias (orgánulos celulares que brindan la energía necesaria para el funcionamiento, crecimiento y reparación de la célula); una de las sustancias derivadas de la producción energética mitocondrial son los radicales libres, mismos que dan lugar a un ciclo de oxidación que afecta a las mitocondrias, resultando enfermedades cardiovasculares y neurodegenerativas, así como daño hepático.

**Teoría de los radicales libres:** explica que en las células se producen moléculas inestables de oxígeno que conocemos como radicales libres; estas moléculas viajan por las células dañando el ADN produciendo enfermedades como cáncer y artritis.

**Teoría del reloj celular:** Afirma que las células se pueden dividir un máximo de 75 a 80 veces y que al envejecer pueden dividirse en un número menor de veces; esto repercute en la capacidad de recuperarse del estrés y en aumento de probabilidad de cáncer.

**Teoría del estrés hormonal:** Se basa en que el envejecimiento del sistema hormonal disminuye la resistencia al estrés e incrementa el riesgo de trastornos cardiovasculares, cáncer, diabetes, hipertensión y déficit en el sistema inmunológico.

Conforme a esto ¿Cómo podemos envejecer de manera positiva, minimizando los cambios fisiológicos asociados con la edad? Aquí algunas recomendaciones:

**Ejercicio físico:** Mantenerse con actividad física mejora el estado de salud física, mental, emocional y sexual.

**Nutrición:** Con un aporte adecuado de vitaminas y minerales y con un peso sano.

**Tratamiento médico:** Personalizado y con seguimiento permanente.

**Apoyo psicológico:** Personalizado y abierto a las diferentes situaciones que se atraviesan en la trayectoria de vida.

**Vínculos afectivos sanos y sólidos:** Constituyen una red de apoyo emocional y afectivo muy importante para el bienestar de la persona.

**Estimulación de capacidades cognitivas:** Fomentar aspectos como la atención, la memoria y la creatividad.

**Capacidad de adaptación:** Para entender y acomodarse a los cambios propios de la vida, por ejemplo, la salud, el movimiento, el aspecto físico y las capacidades en las actividades que se pueden realizar. Envejecer conlleva cambios, pero no es el final de experiencias placenteras.

El envejecimiento provoca algunos cambios en el rendimiento sexual, más evidentes por supuesto en hombres que en mujeres; ellos necesitarán estimulaciones más directas para tener erección y puede haber dificultades para alcanzarla o mantenerla. Las mujeres tendrán cambios en su lubricación. En esta etapa será importante acudir a terapia sexual para recibir educación sexual y alternativas propias para cada caso.

Es importante erradicar los mitos de que las personas adultas en plenitud son asexuales, que no experimentan deseo sexual y que esta esfera de su vida va terminando conforme avanzan los años.

La sexualidad se extiende a lo largo de toda la vida, de tal forma que no se reduce al coito en sí; se disfruta la cercanía, los besos, los abrazos, las caricias, las palabras, la intimidad, la sensualidad, el amor y la complicidad. El cuerpo se transforma, pero sigue siendo bello en esencia, hay que honrarlo, disfrutarlo y amarlo.

En la siguiente edición continuaremos con la segunda parte de este interesante tema.



**¿Quieres anunciarte con nosotros?**

**Contamos con espacios de un cuarto de página, media cuartilla y página completa dentro de esta revista, y/o menciones dentro de nuestros programas de YouTube!!**

**Comunícate al correo [publicidad@prensaacuario.com](mailto:publicidad@prensaacuario.com)**

R. JESICA PÉREZ MATEOS  
INGENIERA BIOQUÍMICA  
INDUSTRIAL. UAMI



## ¿QUÉ ES LA CERVEZA Y COMO SE ELABORA?

Nunca falta en una reunión entre amigos o familiar para acompañar un delicioso asado o en días cuando el calor es muy sofocante, si me refiero a la cerveza, pero déjame platicarte un poco de cómo se elabora esta bebida alcohólica.

Un vocablo celta llegó al latín como cervesia, un término que, a su vez, derivó en nuestra **lengua** en **cerveza**. La cerveza es una **bebida alcohólica** que se produce a partir de la germinación de granos de cereales que se fermentan en agua con ayuda de levaduras del género *Saccharomyces*.

Por lo general la cerveza se elabora con granos de **cebada**, una planta que pertenece al grupo familiar de las gramíneas. El almidón de estos granos es **fermentado en agua** con **levadura**. El líquido luego suele aromatizarse con **lúpulo**.

Más allá de este método de elaboración, existen múltiples variantes a la hora de la producción de cerveza. Según los ingredientes y los procedimientos, es posible obtener cerveza de distintos **sabores**, aromas, colores y texturas.

La cerveza más popular es amarillenta, aunque también hay cervezas negras, cervezas rojas y otras.

La cerveza es **gaseosa** ya que presenta dióxido de carbono, exhibiendo burbujas cuando se sirve en un vaso o en una copa. Otra característica de la cerveza cuando es servida es su **espuma**, que puede persistir más o menos tiempo de acuerdo a la variedad de la **bebida**.

La graduación alcohólica de la cerveza también es variable. Las más habituales tienen una graduación de entre **3° y 9°**, aunque algunas cervezas pueden llegar hasta **30°**.

El grado alcohólico de una bebida en este caso de la cerveza (su graduación alcohólica) es la expresión en grados del número de volúmenes de alcohol contenidos en cien volúmenes del producto, medidos a la temperatura de 20 grados centígrados (20° C) y mide el contenido de alcohol absoluto en 100 cc de esa bebida. Dicho de otra manera, el porcentaje de alcohol que contiene una bebida, expresada en grados.



jesi\_perez67



jesicaperez67

Las bebidas con grado alcohólico superior en volumen al 1,2 % deberán incluir la indicación del grado alcohólico volumétrico adquirido en su etiquetado. El grado alcohólico viene expresado en los envases como (°) o bien como vol %.

### ¿Cómo se elabora la cerveza?

Te mencionare y explicare brevemente el proceso de la elaboración de la cerveza

#### 1 - Malteado

Durante el malteado los granos de cereal, normalmente de cebada, atraviesan un proceso de germinación controlada con el fin de activar las enzimas presentes en el grano, que luego serán necesarias durante la maceración. Dependiendo del grado de tostado obtenido durante el malteo, conseguiremos maltas más claras u oscuras, que aportarán el color de la cerveza.

#### 2 - Molienda y Maceración

Una vez hemos molido el grano de cereal, es hora de

mezclarlo con agua para preparar el **mosto cervecero**. El agua es el ingrediente mayoritario representando entre el 85%-90% del contenido de la cerveza final. Para el proceso de macerado, la malta se mezcla con el agua a diferentes tiempos y temperaturas, produciendo las transformaciones necesarias para convertir el almidón en azúcares fermentables.

#### 3 - Filtración de mosto

Tras la maceración, se separa el mosto líquido de los restos de malta. Para ello filtramos el mosto a través de una cuba filtro o de un filtro prensa, en ambos casos se separa el líquido del sólido, a este último le llamamos bagazo y normalmente es reaprovechado para alimentación animal.

#### 4 - Cocción

El mosto se lleva a ebullición con el objetivo de aportar amargor y aroma presentes en el lúpulo. Además, durante esta etapa se esteriliza el mosto, se coagulan proteínas y se evaporan aromas indeseables. Normalmente este proceso dura en torno a una hora o más,

dependiendo del estilo de cerveza que se esté elaborando. Posteriormente el mosto final es sometido a una especie de centrifugado o whirlpool.

### 5 - Fermentación de la cerveza

Finalmente llegó el momento de enfriar y airear el mosto para luego sembrar la levadura. Durante la fermentación se transforman los azúcares fermentables en alcohol y CO<sub>2</sub>, al tiempo que se generan una gran variedad de compuestos, muchos de los cuales contribuyen a darle los aromas característicos tan populares de la cerveza. Usualmente en el proceso cervecero se utilizan dos grandes familias de levaduras: **lager y ale**. Este proceso se desarrolla en tanques de fermentación que en ocasiones son conocidos como **fermentadores**.

### 6 - Maduración

El líquido resultante requiere de un período de maduración, donde la cerveza es sometida a bajas temperaturas para que el sabor y los aromas logrados durante el proceso se estabilicen y se consiga el justo balance entre los diferentes matices.

### 7 - Envasado

Generalmente al terminar la maduración la cerveza es sometida a un proceso de filtración para separar pequeñas partículas de levadura y compuestos que aún se encuentran en suspensión. Una vez filtrada se obtiene la **cerveza brillante**, la cual se envasa en diferentes formatos para su consumo y en muchos casos se pasteuriza para luego poner a disposición de los **Cervecistas**, que sólo tendrán que preocuparse de **abrir, servir y disfrutar**.

La principal materia prima para la producción de cerveza es el agua, entre un 90% y 95% de una cerveza es agua, por eso la gran importancia que las grandes industrias cerveceras tengan conciencia de esto y busquen alternativas en su proceso debido a la problemática actual del vital líquido.

### Pero ahora comentemos un poco acerca de la llegada de la cerveza a nuestro país.

Todo comenzó en 1542 cuando Alfonso Herrera, uno de los emisarios de Hernán Cortés, solicitó al emperador Carlos V un permiso para abrir un establecimiento para producir cerveza; este se encontraría al pie de los volcanes Popocatepetl e Iztaccíhuatl en la Hacienda El Portal, lo que es actualmente Amecameca, Estado de México.

Esta primera cervecería mexicana permaneció entre cuatro o cinco años, ya que no tenía las condiciones para subsistir, la cerveza era muy cara y la producción era mínima.

Al ser muy cara su producción nacional, durante esta época se importaron a nuestro país 619 barriles y un poco más de 71 mil botellas de cerveza; estas importaciones no fueron por que el consumo de esta bebida fuera popular en México, sino que era para que los ricos pudieran beberla.

Con el paso de los años, se establecieron varias cerveceras en el país, pero no prosperaban porque debían importar el lúpulo y la cebada; esto llevó a México a la necesidad de cultivar cebada.

Fue hasta finales del siglo XVIII que las cervecerías empezaban a hacerse más populares en México, a mediados del siglo XIX se industrializó la producción nacional de esta bebida alcohólica y en el siglo XX comenzaron a surgir las grandes cerveceras mexicanas.

Actualmente México es toda una estrella en la producción de cerveza, pues en 2018 generó 120 millones de hectolitros, de los cuales 40 millones fueron exportados; esto permitió que nuestro país se colocara como el 1° exportador de cerveza y el 4° productor de cerveza a nivel mundial.



# El Embrujo de Fernanda Reyes



Fernanda Reyes, nacida en la Ciudad de México, radicando actualmente en la ciudad de Monterrey, es una artista completa ya que entre sus actividades es pintora, cuenta cuentos, maestra de arte, actriz y dramaturga teatro regiomontano.

Desde hace algunos años la pasión por escribir fue algo que la motivaba a mostrar su trabajo, pero por una u otra cosa el momento no llegaba. Hasta este 2022, su sueño se vio cristalizado al encontrar a las personas correctas para poder montar su obra de EMBRUJO; Una obra que te muestra la vida de una gitana (Balbina Sada) emocionada por encontrar el amor nuevamente (Allan Durell), hasta que las cosas no salen como ella quiere y recurre a un "Embrujo" muy usual para ella y que su madre (Fernanda Reyes) no tenía idea que ella lo realizaba.





El trabajo detrás de esta puesta en escena ha sido de años, la historia pasó por diferentes cambios, desde el nombre hasta la creación de nuevos personajes para poder armonizarla, sin embargo, desde el momento que te sientas en la butaca del teatro para poder disfrutarla, comienza a envolverte desde los bailables flamencos que te sumergen aún más en la vida de aquellas gitanas.



Sin lugar a dudas, es una puesta entrañable y no lo digo solo porque tengo la fortuna de que Fernanda sea mi amiga, ella sabe que nuestra crítica siempre es de forma constructiva y asertiva, no alabamos de más ni de menos, solo lo justo. Pero aún así, para que conozcas un poco mejor a Fernanda Reyes y conozcas todo el detrás de Embrujo, te invitamos a darle click al link de abajo para que sea la misma Fernanda quien te cuente todo a detalle.

**You** 

**Entrevista completa**





## CHEF VÍCTOR BAZÁN



DISEÑO ADRIANA HAM

### Estimados lectores:

Antes de iniciar con esta nueva sección que tenemos para ustedes, les platicare un poco de mí, y me complace comentarles que tenemos preparados muchos temas gastronómicos que estoy seguro de que serán de un gran interés para ustedes. ¡Comencemos!

Soy Víctor Bazán, licenciado en gastronomía y chef de profesión, 35 años de los cuales 5 ya casi 6 felizmente casado, apasionado por la cocina y entregado a la enseñanza, he trabajado en varios restaurantes, pasando prácticamente por todos los puestos de cocina, aprendiz de cocina, ayudante, cocinero, encargado, cubre turno, subchef y hasta que por fin un restaurante me nombro como su chef, título que me he ganado a pulso, después de mi trayectoria en restaurantes, decidí desarrollarme en la docencia, logrando ser reconocido como chef instructor, lo cual me apasiona, ya que día a día me hace crecer como persona y como profesionista.

Ya que les conté un poco sobre mi vamos a analizar, y como forma de introducción para esta gran sección, hablaremos de los principios de la gastronomía, por lo tanto, iniciaremos con lo más básico, respondiendo algunas preguntas para ustedes.

### ¿Qué es alimentación?

La forma más simple de responder esto sería que es el proceso mediante el cual los seres vivos consumen diferentes tipos de productos comestibles con el objetivo de recibir los nutrientes necesarios para sobrevivir.

### ¿Qué es una dieta?

Sin duda sé que viene a tu mente todo lo que hacemos para perder peso, pero realmente vamos a definir como dieta a todo alimento que consumimos durante nuestro día a día, no tomando en cuenta si es buena o mala alimentación.

### ¿Por qué es importante una alimentación saludable?

La alimentación es un elemento importante en la buena salud, influye la calidad de los alimentos, la cantidad de comida y los hábitos alimentarios para un bienestar

del ser humano, con lo cual se obtiene una nutrición equilibrada. Las frutas y los vegetales contienen vitaminas, minerales, carbohidratos y fibra.

Existe evidencia sólida que demuestra que comer una dieta saludable puede reducir su riesgo de obesidad y enfermedades tales como diabetes, cardiopatía, accidentes cerebrovasculares, osteoporosis y algunos tipos de cáncer.

En la Adolescencia Alimentarse bien es muy importante Durante esta etapa se producen grandes cambios en la composición corporal y aumenta la velocidad de crecimiento: "el famoso estirón". La nutrición juega un papel esencial en ambos procesos.

La mayoría de nosotros sabe que el desayuno es la comida más importante del día. Existen estudios que lo confirman y los médicos nos lo dicen todo el tiempo. Sin embargo, organizarse para que ese primer bocado sea suficiente y saludable sigue siendo difícil.

Estos son sólo algunos de los beneficios de conocer los alimentos que consumimos:



- Podría ayudarte a vivir más tiempo
- Mantiene la piel, los dientes y los ojos saludables
- Apoya a los músculos
- Estimula la Inmunidad
- Fortalece los huesos
- Reduce el riesgo de las enfermedades del corazón, la diabetes tipo 2 y algunos cánceres
- Apoya los embarazos saludables y la lactancia
- Ayuda al sistema digestivo a funcionar
- Ayuda a lograr y mantener un peso saludable
- Mantiene la piel, los dientes y los ojos saludables
- Apoya a los músculos
- Ayuda a lograr y mantener un peso saludable
- Fortalece los huesos
- Apoya el desarrollo del cerebro
- Apoya el crecimiento saludable
- Estimula la Inmunidad
- Ayuda al sistema digestivo a funcionar

Y bueno esto entre muchas cosas más.

Diariamente, al consumir alimentos no hay conocimiento claro de sus contenidos nutricionales, calorías, cantidades de sodio o azúcar y se habla que es preferible consumir más proteínas que harinas o que son mejores las dietas recomendadas por los conocidos o encontradas en páginas de internet que consultar a un especialista.

Generalizando, se puede decir que la alimentación saludable es aquella que proporciona los nutrientes que el cuerpo necesita para mantener el buen funcionamiento del organismo, conservar o restablecer la salud, minimizar el riesgo de enfermedades, garantizar la reproducción, gestación, lactancia, desarrollo y crecimiento adecuado. Para lograrlo, es necesario el consumo diario de frutas, verduras, cereales integrales, legumbres, leche, carnes, aves y pescado y aceite vegetal en cantidades adecuadas y variadas. Si lo hacemos así, estamos diciendo que tenemos una alimentación saludable.

Bueno todo esto es solo una pequeñísima parte para que logremos entender porque es bueno alimentarse de la manera mas adecuada. Y mi aportación para que puedan alimentarse de una forma saludable y sin dejar de comer delicioso, es esta receta que tengo para ustedes.

## PORTOBELLO CON ENSALADA DE AGUACATE

### Ingredientes:

300 gr de aguacate.  
20 gr de serrano rojo.  
400 gr de portobello.  
200 gr de papa.  
200 gr de espinaca.  
100 gr de rábanos.  
200 gr de berros.  
Aceite de oliva.

### Preparación:

Lavar y desinfectar las verduras.  
Cortar la papa en cubos medianos y hervir hasta que se encuentren tiernas.  
Cortar la cebolla en pluma.  
Cortar los rábanos en cubos pequeños.  
Cortar las espinacas en tiras.  
Quitar las hojas de los berros.  
En un recipiente mezclar el aguacate, cebolla, berros, espinacas y los rábanos junto con sal, pimienta y aceite de oliva.  
Apretar con las manos hasta que el aguacate se encuentre bien incorporado.  
En una charola colocar el portobello con sal, pimienta y aceite de oliva y hornear durante 15 min a 180 °C.  
Sobre el portobello colocar la preparación anterior.

A disfrutar de una receta saludable y deliciosa.



@Chef Víctor Bazán



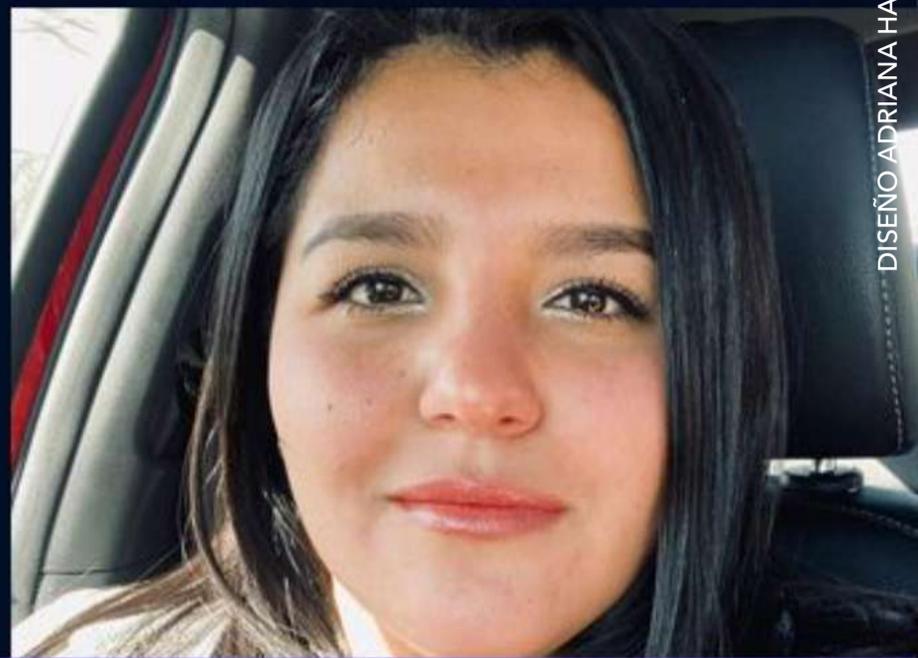
5584533181

**¿Quieres anunciarte con nosotros?**

**Contamos con espacios de un cuarto de página, media cuartilla y página completa dentro de esta revista, y/o menciones dentro de nuestros programas de YouTube!!**

**Comunícate al correo [publicidad@prensaacuario.com](mailto:publicidad@prensaacuario.com)**

# ¿SABES CUÁL ES LA DIFERENCIA ENTRE UN CONTADOR Y UN ADMINISTRADOR



¿Los confundes y crees que hacen lo mismo?

No te preocupes, aquí te explicare y aclarare las dudas que muchas personas tienen de estas dos carreras.

Primero que todo, empezaremos por describir la función que cada uno tienen:

**El contador público** es un profesional que ejerce la disciplina de la contabilidad o contaduría dentro de un ámbito económico. Habitualmente, se desarrolla dentro de empresas, organizaciones e incluso para ayudar personas en sus finanzas personales o sus empresas.



**El contador público** es un profesional que ejerce la disciplina de la contabilidad o contaduría dentro de un ámbito económico. Habitualmente, se desarrolla dentro de empresas, organizaciones e incluso para ayudar personas en sus finanzas personales o sus empresas.



Con esta pequeña introducción a las funciones que cada uno ejerce, podrás tener un panorama más amplio y descriptivo de estos dos puestos. Ahora bien, te ejemplificare a más detalle lo antes mencionado.

Aunque se trata de dos carreras muy afines, son licenciaturas con un objetivo diferente. En el caso de la **Contaduría o Contabilidad**, la meta es formar profesionales para gestionar, asesorar y aconsejar en el sector público o privado, en empresas de seguros, banca y de valores. Es decir, todo lo relacionado con la contabilidad y el financiamiento de negocios.

**La Administración**, por su parte, se basa en adquirir los conocimientos amplios sobre los negocios para crear soluciones a los problemas empresariales actuales. Los estudiantes de esta carrera aprenden las habilidades necesarias para integrar la gestión, la comercialización, la contabilidad y las finanzas para que puedan desarrollar estrategias y mejorar el desempeño de la organización. En conclusión, la Contabilidad está más enfocada a las finanzas de las empresas o negocios y la carrera Administración a la gestión de los negocios o las empresas.

# Grafología

DISEÑO ADRIANA HAM

Karina Linares Aguirre  
Psicóloga Grafóloga



Describe-Grafologia



@describe\_grafologia  
@karina\_linares\_aguirre

## 5 banderita verdes en la firma.

Últimamente se ha popularizado el uso de las expresiones en inglés red flags y green flags, que literalmente se traducen como banderas rojas y banderas verdes. Sin embargo, más allá de lo literal, refieren en el primer caso a señales de alerta y en el segundo a indicadores saludables y/o positivos. Si bien estas expresiones pueden aplicar a múltiples ámbitos, su uso se ha acrecentado en el terreno de las relaciones interpersonales, especialmente las amorosas, con el objetivo de describir fácilmente comportamientos que pueden considerarse como tóxicos o, por el contrario, madurez y responsabilidad afectiva.

En esta ocasión nos centraremos en señalar banderitas verdes en la firma que nos pueden indicar que nuestro interés amoroso, posible socio, jefe o amistad tiene atributos de personalidad positiva.

**1. Firma legible:** Se refiere a que la firma se puede leer claramente y se entienden las letras que la componen. Indica que la persona es honesta y muestra sus intenciones a los demás.

**2. Firma con nombre y apellidos:** Se compone de al menos un nombre de pila y uno de los apellidos, si es el nombre completo ¡mejor! Esta característica muestra que la persona se compromete y se hace responsable de sus palabras.

**3. Firma ajustada al espacio:** Es cuando la firma queda bien posicionada en el espacio que le corresponde, sin invadir el texto ni la firma de alguien más. Refleja respeto y consideración del espacio y la propiedad ajena.

**4. Firma con pocos ornamentos:** Pueden encontrarse elementos de adorno, pero sin caer en el exceso, mientras menos, mejor. Muestra naturalidad y pocas barreras defensivas, por lo tanto, el individuo se deja conocer con facilidad. También se infiere que cree en sí mismo y en sus capacidades.

**5. Firma parecida al texto:** Es aquella en la que los trazos que la componen coinciden con los trazos de la escritura. Mientras más parecido exista, mayor será la autenticidad de la persona y se comportará igual en el ámbito personal y en el social, mostrando gran coherencia.

Espero que, con estas banderitas verdes, tengas elementos para identificar con facilidad a las personas que, por su honestidad, respeto y coherencia, vale la pena tener al lado. Para cualquier pregunta o comentario, no dudes en contactarme por cualquiera de mis redes sociales.



Prensa Acuario

**ANÚNCIATE  
CON NOSOTROS**

[publicidad@prensaacuاريو.com](mailto:publicidad@prensaacuاريو.com)