

Culinaria

Revista virtual especializada en Gastronomía.

Normas Editoriales

Normas Editoriales:

- a) La Revista Virtual Culinaria, tiene como objetivo divulgar temas de interés actual relacionados con las diferentes áreas de conocimiento de la Gastronomía desde una óptica tanto académica como científica, a través de la exploración, análisis y discusión de tópicos históricos, contemporáneos y vanguardistas planteados por expertos, profesionales y estudiosos del campo culinario.
- b) Todo texto enviado para publicación en la Revista, deberá ser original e inédito, y tratar una temática actual y/o de interés para la comunidad científica del área, disciplina o línea de investigación que, en este caso, es la Gastronomía.
- c) Podrán ser enviados a dictamen trabajos para cualquiera de las tres secciones – de cuatro- consideradas en la Revista, cuyos lineamientos específicos de edición, se incluyen en el inciso “n”.

Secciones:

- “El plato fuerte”, artículos de interés general en la cultura gastronómica.
 - “Del recetario”, recetas y sugerencias para el quehacer culinario.
 - “Nuestra sazón”, consejos y publicaciones sobre gastronomía.
- d) El documento enviado no deberá estar postulado a dictamen y/o publicación simultánea de otras revistas u órganos editoriales.
 - e) Todo texto recibido deberá ser sometido al proceso de dictamen por pares académicos (modalidad “doble ciego”), quienes pertenecen a reconocidas instituciones educativas tanto públicas como privadas, nacionales o internacionales.
 - f) La identidad tanto del autor, como de los dictaminadores, se mantendrá en estricta reserva.

- g) Podrán presentarse trabajos en idioma español o inglés.
- h) Una vez dictaminado el documento, al autor se le dará a conocer el veredicto vía electrónica, el cual podrá ser:
- Se publica sin modificaciones (aunque el texto podrá ser sujeto de revisión y corrección de estilo).
 - Se publica a reserva de realizar algunas modificaciones señaladas (deberán atenderse las sugerencias de los dictaminadores en un lapso no mayor a 30 días naturales; el documento será enviado de nuevo al Consejo Editorial, que revisará y avalará los cambios realizados; en caso de no ser atendidas las observaciones, se deducirá que el autor renuncia a la publicación).
 - No se publica (con base en el fallo de los dictaminadores, que será inapelable).
- i) Si el documento es publicado, se solicitará con anterioridad al autor (es) una carta de cesión de derechos para la publicación y difusión del material.
- j) Los textos originales que sean publicados no serán devueltos, únicamente aquéllos que hayan sido rechazados siempre y cuando su autor así lo solicite.
- k) Durante el proceso de dictamen, todos los documentos estarán a resguardo del Consejo Editorial de Culinaria.
- l) El Consejo Editorial de la revista se reserva el derecho de hacer la corrección de estilo y cambios editoriales que considere necesarios para la publicación del trabajo, respetando siempre el sentido y el punto de vista del autor.
- m) Todos los textos que se presenten a dictamen para su posible publicación, deberán respetar el siguiente formato:

- Word para Windows o procesador de textos similar, editable.
 - Tamaño carta.
 - Letra Arial de 12 puntos.
 - Interlineado 1.5.
 - Títulos y subtítulos en “negritas” y con altas y bajas (mayúsculas y minúsculas).
 - Sistema de Referencias APA (American Psychological Association), considerando los ejemplos incluidos al final de estos lineamientos.
- n) En cuanto a contenido, los trabajos deberán ajustarse a los criterios siguientes, de acuerdo con la sección en la cual se desee participar.

Para la sección “El plato fuerte”, artículos científicos del área en Gastronomía, de interés general, desde cualquier enfoque o temática relacionada con ella:

1. Título del trabajo, que refleje el contenido del mismo (evitar uso de siglas o abreviaturas en él).
2. Resumen en español de 150 a 200 palabras y abstract (resumen en inglés de igual extensión).
3. Tres palabras clave, en español e inglés (key words).
4. Portada de presentación con los siguientes datos del autor (es) -en página aparte-: Nombre completo, grado académico, institución de adscripción, cargo o función; Línea de Generación y Aplicación del conocimiento o área de investigación. País (nacionalidad), teléfono y/o fax y dirección electrónica (e-mail).
5. Extensión mínima de 18 cuartillas y máxima de 25, incluyendo gráficos, cuadros (que deberán limitarse exclusivamente como apoyo al texto), notas a pie de página; citas y referencias bibliográficas en estilo APA.

6. Un mínimo de cuatro apartados: Introducción, Desarrollo, Conclusión y Referencias consultadas (bibliografía).

Para la sección “Del recetario”, trabajos de divulgación que expongan recetas y sugerencias culinarias de interés general:

1. Título de la receta.
2. Lista de ingredientes (conteniendo número de porciones, medidas y pesos aproximados, presentados en kilogramos; si la receta proviene de otro país, dichos parámetros deberán presentarse tanto en las unidades de medida de origen, como en las unidades propias del país –México-).
3. Tiempos aproximados de preparación y cocción.
4. Modo de preparación (conteniendo la explicación breve de los pasos a seguir) y recomendaciones para la presentación del platillo.
5. Consejos o sugerencias para sustitución de ingredientes, para ajuste de medidas, degustación, etc.
6. Extensión mínima de 3 cuartillas y máxima de 5.
7. Integración de una imagen ilustrativa del platillo y/o del proceso de preparación como mínimo, máximo 3, en formato JPEG/ RTF.

Para la sección “Nuestra Sazón”, consejos sobre gastronomía o publicaciones recomendadas:

1. Tema específico a tratar (consejos específicos/reseña de la publicación).
2. Para Consejos relacionados con la gastronomía:
 - a) En esta sección se reciben “trucos” o secretos de cocina relacionados con algún producto, cocina o platillo.

- b) Puede contener: características nutricionales, precios o costos aproximados; maridajes o combinaciones con otros productos o elementos culinarios, procesos y técnicas; tipos de utensilios ideales para su preparación, formas de presentación etc.).
 - c) Mínimo 5 consejos.
 - d) Extensión máxima: 5 cuartillas.
 - e) Imágenes opcionales. Si se incluyen, mínimo 2, máximo 4 en formato JPEG/ RTF.
3. Para Publicaciones:
- a) Reseña de la publicación recomendada, indicando su mérito, y acompañándolo de la interpretación y evaluación crítica de quien la realiza (tratando de evitar comentarios subjetivos).
 - b) Incluir datos como el título, autor, editorial u organismo responsable de la publicación, así como número total de páginas.
 - c) Extensión máxima: 8 cuartillas.
 - d) Imágenes opcionales. Si se incluyen, mínimo 2, máximo 4 en formato JPEG/ RTF.
- o) Cualquier texto deberá ser enviado por correo electrónico -con archivo adjunto o attachment-, a la siguiente dirección electrónica: revista_culinaria@uaemex.mx y culinaria_uaemex@hotmail.com. También serán recibidos los archivos físicamente en el Centro de Investigación y Estudios Avanzados de la Facultad de Turismo y Gastronomía (CIETUR) de la Universidad Autónoma del Estado de México. En este caso, el documento físico deberá acompañarse del soporte electrónico correspondiente (disco flexible, CD, USB) de acuerdo con los lineamientos ya señalados. Cuadros o gráficas, deberán incluirse en el mismo texto, y acompañarse con las leyendas o pies de foto correspondientes.

- p) Todas aquellas contingencias no consideradas en esta normatividad, serán resueltas por el Consejo Editorial.

Ejemplos sistema de citación y referencias APA (American Psychological Association)

Para citas:

Considérese que una cita textual es la copia fiel, de manera literal –letra por letra- de lo que dice un autor o de lo que se plasma en el documento consultado. Debe ir siempre acompañada de la referencia correspondiente, es decir, de los datos mínimos de la fuente de consulta que se pondrán entre paréntesis, ya sea antes de iniciar la transcripción, o al final de ella. Estos datos pueden ser tres: apellido del autor, año de edición del texto de donde se extrae la información, y si lo hay, número de página (s). Existen dos tipos de cita: la corta, que contiene menos de 40 palabras, y la larga, de más de 40 vocablos, las cuales se ejemplifican a continuación.

- **Cita textual corta:** Debe contener menos de 40 palabras, e ir incorporada al texto, utilizando comillas. Los elementos de la cita pueden colocarse en distinto orden, ya que esto se relaciona con lo que se quiere enfatizar (el contenido, el autor o el año de publicación). Ejemplo:

En dicho Seminario se presentaron ponencias sobre aspectos muy diversos de la gastronomía; a decir de la Dra. Baciliza Quintero (2010): “Este evento académico que destacó por su carácter multidisciplinario, permitió corroborar una vez más que el estudio de la gastronomía puede realizarse desde varias perspectivas: patrimonio gastronómico, turismo, antropología de la alimentación, nutrición, salud y tecnología de los alimentos, etc.”.

Nótese que en dicha cita, se resalta a la autora, y por ello se coloca primero el nombre; el año de edición se coloca entre paréntesis, y como se trata de una publicación electrónica, que en este caso carece de paginación, no se reporta el número preciso de página de donde se obtuvo el texto.

Si quisiera destacarse el contenido, los datos del apellido de autor y el año irían después de las comillas, entre paréntesis. Tomando el mismo ejemplo: "... los alimentos, etc." (Quintero, 2010). Y si lo que pretende enfatizarse es el año, entonces con dicho dato se iniciaría el texto: En el 2010, la autora Baciliza Quintero señaló, en relación con el Seminario que: "Este evento académico, que destacó por..."

- **Cita textual larga:** Incluye más de 40 palabras, y el texto transcrito no debe llevar comillas. Debe insertarse después del texto que se viene desarrollando, se da "enter" al teclado, utilizando sangría únicamente en el margen izquierdo del párrafo citado. Debe evitarse el cambio de tipo de letra (se sugiere omitir cursivas, o modificar el tamaño de letra). Ejemplo:

Del 22 al 24 de noviembre de 2010, en las instalaciones de la Facultad de Turismo y Gastronomía, de la Universidad Autónoma del Estado de México tuvieron lugar: el "VI Seminario Internacional de Estudios Turísticos", el "VIII Foro de Investigación Turística" y el "III Seminario de Investigación en Gastronomía". De acuerdo con la autora Baciliza Quintero (2010), dicho evento:

[...] destacó por su carácter multidisciplinario, y permitió corroborar una vez más que el estudio de la gastronomía puede realizarse desde varias perspectivas: patrimonio gastronómico, turismo, antropología de la alimentación, nutrición, salud y tecnología de los alimentos, etc. las cuales complementan y enriquecen a esta disciplina de estudio en expansión.

Como puede observarse, se desarrolla el texto, y en la siguiente línea se continúa con la cita, dejando el margen izquierdo respectivo, para indicar que se trata de una cita textual larga. Dicha sangría ya indica el carácter del texto, por lo que resulta innecesario colocar comillas. Y tal cual se ejemplifica en la cita textual corta, si se desea resaltar el contenido, entonces los datos de autor van al final de la última palabra citada; y si lo que se quiere enfatizar es el año de edición, entonces se inicia con dicho dato.

En el caso de que el texto citado, independientemente de que la cita fuera larga o corta, tuviere un número de página específico, éste debe ir dentro del paréntesis, con los datos mínimos de la referencia. Ejemplo: (Quintero, 2010, p. 23). Si se tratara de la consulta y transcripción de un texto que ocupe dos o más páginas, se incluye la numeración de ambas: (Quintero, 2010, pp. 23-24).

Debe destacarse que todas las referencias incluidas en el texto, deberán ser desglosadas en el apartado correspondiente de “Referencias consultadas”, o “Bibliografía”, y deberán colocarse en orden alfabético; si se incluye más de una referencia de un mismo autor, se deben poner en orden cronológico, primero la más reciente y luego la más antigua. En caso de que se estuvieran referenciando dos trabajos del mismo autor, y ambos publicados en el mismo año, al final de cada año se deben agregar las letras a, b, c, etc., según corresponda. Diversos ejemplos de organización y presentación del listado final de referencias se incluyen a continuación:

Referencias de un libro (impreso)

Los datos a incorporar deben ser los siguientes, en dicho orden, y a renglón seguido:

1. Apellido e inicial(es) de los nombre(s) del autor (es).
2. Año de publicación (entre paréntesis).

3. Título del trabajo en letra cursiva, o “negrita” (no los dos tipos al mismo tiempo, uno u otro estilo).
4. Número de edición; a partir de la segunda edición, se debe incluir la abreviatura (ed.) (con minúsculas y entre paréntesis).
5. Lugar de publicación.
6. Editorial u organismo responsable de la publicación.

Ejemplo:

Quintero S., B. (2010). *Reseña del Tercer Seminario Internacional de Gastronomía*. 2° (ed.). México: Universidad Autónoma del Estado de México.

Si se trata de un libro electrónico, a los datos anteriores deben adicionarse la fecha de recuperación del texto, junto con la dirección electrónica.

Ejemplo:

Quintero S., B. (2010). *Impactos del Tercer Seminario Internacional de Gastronomía*. 2° (ed.). México: Universidad Autónoma del Estado de México. Recuperado el 12 de junio de 2014, de: http://www.uaemex.mx/Culinaria/uno_ne/sab_01.pdf

Referencias de capítulo de libro

Los datos a incorporar deben ser los siguientes, en dicho orden, y a renglón seguido:

1. Apellido e inicial(es) de los nombre(s) del autor (es) **DEL CAPÍTULO DE LIBRO**.
2. Año de publicación (entre paréntesis).
3. Número del capítulo, y título del capítulo del libro consultado (con letra normal).
4. La palabra “En”, seguido del nombre del editor, compilador o coordinador de la publicación, colocando dicho cargo entre paréntesis y de manera abreviada (coord.), (ed.), (comp.).
5. Título del libro donde viene el capítulo, con letra cursiva o “negrita”.

6. Páginas que comprende el capítulo consultado, entre paréntesis.
7. Lugar de publicación.
8. Editorial u organismo responsable de la publicación.

Ejemplo:

Viesca, F. C. (2010). Cap. 2. La multidisciplinariedad de la Gastronomía. En Quintero, B. (coord.) Impactos del Tercer Seminario Internacional de Gastronomía (pp. 122-135). Toluca, Estado de México: Ediciones de la Universidad Autónoma del Estado de México.

Referencias de Tesis

Los datos a considerar deben ser los siguientes, en dicho orden:

1. Apellido e inicial del nombre del autor (a).
2. Año de publicación (entre paréntesis).
3. Título del trabajo en letra cursiva, o “negrita”.
4. Licenciatura o carrera a la cual corresponde la tesis, acompañada de la dependencia académica específica.
5. Lugar de publicación.
6. Institución académica responsable del trabajo.

Ejemplo:

Castro, D. (2014). La oferta gastronómica de las universidades del centro del país y su pertinencia social. Tesis. Licenciatura en Gastronomía de la Facultad de Turismo y Gastronomía. Toluca, Estado de México: Universidad Autónoma del Estado de México.

Referencias de artículos de revistas

Los datos a considerar deben ser los siguientes, en dicho orden:

1. Apellido e inicial del nombre del autor o autores.
2. Año de publicación (entre paréntesis).
3. Título del artículo consultado en cursiva.
4. La palabra “En”, seguido del título de la revista o publicación periódica.
5. Número de volumen y año.
6. Rango de páginas que comprende el artículo consultado.
7. Lugar de publicación.
8. Editorial u organismo responsable de la publicación.

Ejemplo:

Ríos, P. (2008). La seguridad y salud en el trabajo en la industria de los restaurantes. En Revista Virtual “Culinaria”, vol. 3, año II. 45-59. Estado de México: Universidad Autónoma del Estado de México. Recuperado el 12 de junio de 2014, de: http://www.uaemex.mx/Culinaria/uno_ne/sab_01.pdf

Para dudas acerca de la citación y la referenciación en relación con textos más específicos, consultar:

APA (2010). Manual de Publicaciones de la American Psychological Association. 2° (ed.). México: Ediciones Manual Moderno.

Contacto

Con el propósito de enriquecer la Revista Virtual Culinaria, ponemos a su disposición las siguientes direcciones de correo electrónico en espera de recibir sus comentarios o colaboraciones:

revista_culinaria@uaemex.mx

culinaria_uaemex@hotmail.com