



Culinaria. Revista virtual especializada en Gastronomía

CRITERIOS EDITORIALES

- A) Todo texto enviado para publicación en la Revista deberá ser original e inédito, y tratar una temática actual relacionada con el área, disciplina o línea de investigación de la Gastronomía, y que pueda ser de interés para aficionados, conocedores, chefs, cocineros; comunidad académica y/o científica.
- B) Podrán presentarse trabajos en idioma español o inglés.
- C) El trabajo académico y/o científico que sea enviado para publicación, deberá corresponder a cualquiera de las tres secciones siguientes consideradas en la Revista:
- ✓ “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) **Sólo los artículos que aspiren a ser publicados en la sección “El plato fuerte”, serán sometidos a dictamen** de dos pares académicos en la modalidad “doble ciego”; los expertos o conocedores considerados conforman el Comité Científico de esta publicación.



E) Los dictámenes emitidos podrán corresponder a los siguientes juicios:

- Aprobado para publicación.
- Aprobado con correcciones.
- Rechazado.

F) En cualquiera de los casos, el autor (es) será notificado con oportunidad vía correo electrónico, ya sea para notificarle la posible fecha de publicación, para solicitarle la corrección pertinente del texto o para llevar a cabo su devolución y pueda disponer del documento como considere.

G) El documento enviado a dictamen no deberá estar postulado a evaluación y/o publicación simultánea de otras revistas u órganos editoriales.

H) Los criterios de dictamen a considerar, serán:

- ✓ Relevancia temática y originalidad.
- ✓ Discusión de la materia y contribución para el conocimiento de la disciplina.
- ✓ Consistencia de los objetivos con la exposición explicativa y argumentativa del texto.
- ✓ Explicación adecuada de la metodología de la investigación o de la reflexión teórica, no sólo de los resultados.
- ✓ Calidad y estilo literario.
- ✓ Uso de fuentes científicas y/o académicas, actualizadas.



I) 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.

J) 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*).

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 10 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).
7. En caso de tratarse de un artículo científico para difusión de resultados, incluir Introducción, Desarrollo, Metodología, Resultados, 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. Reseña histórica que dé cuenta del origen y/o evolución del platillo.
3. 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-).
4. Tiempos aproximados de preparación y cocción.
5. Modo de preparación (conteniendo la explicación breve de los pasos a seguir) y recomendaciones para la presentación del platillo.



6. Consejos o sugerencias para sustitución de ingredientes, para ajuste de medidas, degustación, etc.
7. Extensión mínima de 2 cuartillas y máxima de 5.
8. 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:

Para consejos:

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.



Para Reseña de 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.

TODOS LOS TEXTOS QUE ASPIREN A SER PUBLICADOS EN CULINARIA, deberán ser enviados por correo electrónico -con archivo adjunto o *attachment*-, a la siguiente dirección electrónica: revista_culinaria@uaemex.mx.

También podrán ser 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.

TODAS AQUELLAS CONTINGENCIAS NO CONSIDERADAS EN ESTA NORMATIVIDAD, SERÁN RESUELTAS POR EL CONSEJO EDITORIAL.