

Aurelio Domínguez López

Editorial

Ciencia Ergo Sum, vol. 13, núm. 1, marzo-junio, 2006, pp. 3-6,

Universidad Autónoma del Estado de México

México

Disponible en: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=10413101>



Ciencia Ergo Sum,

ISSN (Versión impresa): 1405-0269

ciencia.ergosum@yahoo.com.mx

Universidad Autónoma del Estado de México

México

¿Cómo citar?

Fascículo completo

Más información del artículo

Página de la revista

www.redalyc.org

Proyecto académico sin fines de lucro, desarrollado bajo la iniciativa de acceso abierto



La cocina es uno de los elementos fundamentales que le da identidad cultural a una comunidad, a un pueblo, a una sociedad en general. Se trata de un conjunto de conocimientos que se arraiga a tal grado en los individuos que cuando esta sociedad se desintegra, por emigración de sus miembros, por dominación política extranjera u otros factores, los saberes culinarios prevalecen en ellos aun más que la misma lengua que articulaba su cohesión como comunidad. La cocina mexicana, en particular, se caracteriza por su gran diversidad de sabores, aromas, texturas, en fin, por su enorme variedad de gustos. Además, es una gastronomía viva que se reproduce cotidianamente y que conforma significados especiales, sobre todo en las celebraciones que se llevan a cabo tanto a nivel familiar como en congregaciones enteras. Sin embargo, se encuentra ligada firmemente a la agricultura y específicamente a la agricultura campesina. Es un hecho que constituye una fortaleza para esta manifestación cultural que le ha dado identidad al pueblo mexicano, pero al mismo tiempo es una amenaza: la destrucción de la agricultura campesina augura la desaparición de la cocina mexicana. Podríamos decir, inclusive, que en la medida en que la agricultura se especializa, se tecnifica, se individualiza (en el sentido de que pierde su diversidad), en esa medida la cocina pierde su riqueza y variedad, se vuelve monótona.

El ingrediente fundamental de la cocina mexicana, como la de otros países mesoamericanos, es el maíz. Los modos de preparación de alimentos a partir de este cereal son tan variados como las múltiples recetas y fórmulas gastronómicas que componen esta riqueza cultural. Es probable que la enorme variedad de platillos que se preparan con el maíz o la gran diversidad de formas en las que se convierte este grano para acompañar salsas, carnes, verduras, etc. obedezca a la gran variedad de tipos, razas y variedades que existen en México: los hay blancos, azules, amarillos, pintos, cristallinos y opacos, por mencionar únicamente su apariencia.

Recientemente, la cocina mexicana fue postulada ante la Organización de Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) para formar parte del patrimonio oral e inmaterial de la humanidad. El jurado que evaluó el expediente enviado por los mexicanos, junto con un grupo muy amplio de otras manifestaciones culturales de la humanidad, resolvió no considerar en esta ocasión a la gastronomía mexicana como patrimonio del hombre. Conviene mencionar que quienes se encargaron de hacer llegar la propuesta de la cocina mexicana a la UNESCO llevaron a cabo una

campana en la ciudad de París la víspera de la evaluación. El lema era: "Todos a favor de la candidatura de la comida mexicana como patrimonio mundial de la humanidad". Entre otras actividades, organizaron comidas y cenas que ofrecieron a líderes de opinión, funcionarios de este organismo internacional y la prensa francesa especializada en gastronomía. Como el veredicto no fue favorable, estas personas opinaron que la campaña predispuso a los jueces contra la propuesta mexicana. Posiblemente confundieron la convocatoria con un concurso cualquiera. Si se acepta que la UNESCO no tiene más interés que contribuir a preservar la cultura mundial a partir de estas convocatorias, invitar a grandes personalidades a comer a un lujoso restaurante de París "para ganar posibilidades de que se acepte nuestra cocina dentro del patrimonio de la humanidad" es tanto como representar la celebración del día de muertos de Paztucaro y Janitzio frente a la torre Eiffel. Algo completamente inútil.

En todo caso, el veredicto del jurado no implica que la cocina mexicana no se encuentre en riesgo de desaparecer. Una lección que pudiéramos aprovechar de esta experiencia es el reconocimiento de que mientras se preserve la agricultura mexicana, la cocina seguirá viva para el disfrute de todo el mundo. La realidad mexicana no parece que haya tomado este rumbo. En el presente número de *Ciencia Ergo Sum*, José Alberto García y Samuel Rebollar, nos ofrecen varios escenarios que ilustran cómo la importación de maíz libre de aranceles afecta negativamente a la agricultura nacional maicera y trae como consecuencia la pérdida de competitividad de los campesinos. Por su parte, Tonatiuh Romero y coautores analizan la historia del maíz palomero toluqueño y nos ofrecen un retrato que puede ser similar a tantos otros productos agrícolas alimenticios en riesgo de extinción: ¿cuánto habrá perdido la gastronomía mexicana con la desaparición paulatina de este cereal en particular?

La cocina es una arte que se alimenta de ingredientes producidos por la agricultura y que a su vez se convierten en objetos que procuran placer a los sentidos y que evidentemente sacian el hambre. En la medida en que la agricultura evoluciona, también lo hace la cocina: en un sentido ascendente, enriqueciéndose de especies, gustos, aromas y texturas o descendente, disminuyendo su diversidad por la pérdida de sus componentes de origen.

CIENCIA *ergo sum*: nuevamente una reflexión

Siguendo nuestra tradición, a continuación ofrecemos un balance de las actividades de *Ciencia Ergo Sum* que permita a autores, árbitros y lectores conocer su dinámica y a nosotros, los logros y desaciertos.

1. Artículos recibidos

La composición disciplinaria de los artículos ha cambiado poco en los últimos años. Las áreas de ciencias sociales, naturales y agropecuarias, y humanas y de la conducta son las que registran el mayor número de trabajos recibidos, concentran alrededor del 49%. Por el contrario, las ciencias de la tierra y de la atmósfera y las ciencias de la salud humana continúan con una escasa participación (véase gráfica 1).

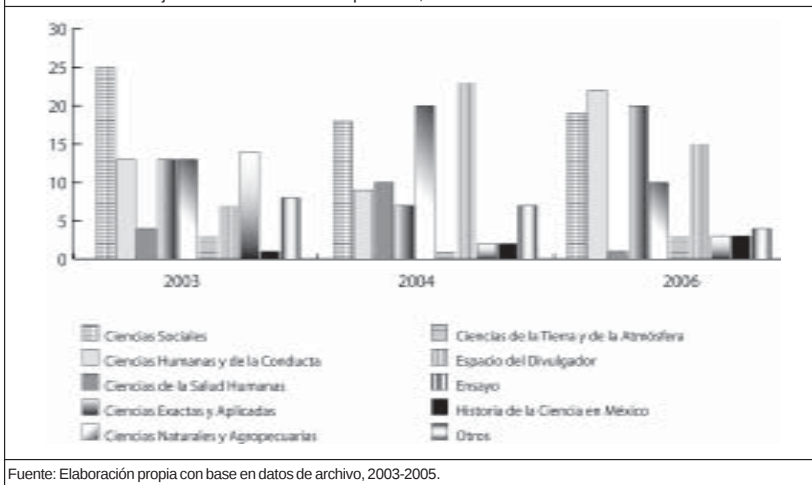
2. Los Autores

Los autores constituyen un grupo muy diverso en cuanto a su procedencia tanto de México como del extranjero. Respecto a la participación de los extranjeros podemos mencionar que ha sido creciente, destacan principalmente las colaboraciones de España, Canadá, Estados Unidos y Cuba (véase gráficas 2 y 3).

El 40% del total de artículos recibidos provienen de instituciones nacionales, principalmente de la Universidad Nacional Autónoma de México y la Universidad Autónoma Metropolitana que en conjunto suman 26% (ver gráfica 4). Del 45% perteneciente a la UAEM, poco más de la mitad son colaboraciones provenientes de las áreas de ciencias humanas y de la conducta, naturales y agropecuarias y exactas y aplicadas (ver gráfica 5).

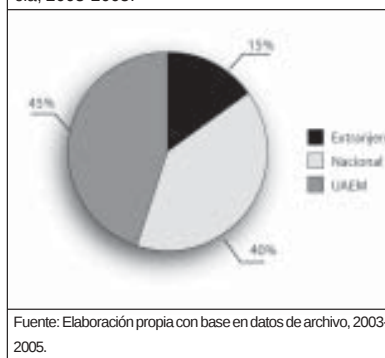
Es importante mencionar que una proporción importante de los autores son miembros del Sistema Nacional de Investigadores y de la Academia Mexicana de Ciencias, quienes le han conferido a nuestra publicación un

Gráfica 1. Porcentaje de artículos recibidos por área, 2003-2005.



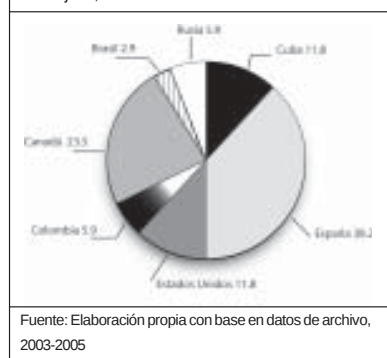
Fuente: Elaboración propia con base en datos de archivo, 2003-2005.

Gráfica 2. Artículos recibidos según procedencia, 2003-2005.



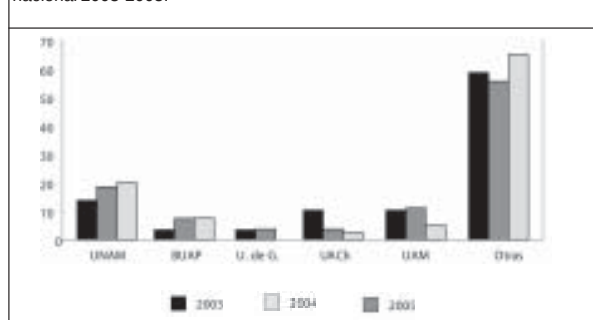
Fuente: Elaboración propia con base en datos de archivo, 2003-2005.

Gráfica 3. Artículos recibidos de procedencia extranjera, 2003-2005.



Fuente: Elaboración propia con base en datos de archivo, 2003-2005.

Gráfica 4. Porcentaje de artículos recibidos según procedencia a nivel nacional 2003-2005.



Fuente: Elaboración propia con base en datos de archivo, 2003-2005.

papel destacado y relevante en el espectro de revistas del país.

3. Visibilidad electrónica

En la búsqueda constante por aumentar su visibilidad, recientemente *Ciencia Ergo Sum* se incorporó a dos bases de datos más: *Directory of Open Access Journals* (DOAJ) y *Online Computer Library Center* (OCLC).

Por otro lado, el impacto que nuestra revista ha tenido en la *Red AlyC*, de acuerdo con las estadísticas disponibles en su página electrónica,¹ permite evidenciar que *Ciencia Ergo Sum* es la revista más consultada de las 204 publicaciones periódicas indizadas.² Además, en el rubro de consultas por país se muestra que México concentra el mayor número (61%), mientras que Europa representa el 21% del total, de donde además tenemos una cantidad importante de colaboraciones (ver gráfica 6).

De hecho, esta base de datos permite no sólo hacer visitas en línea, sino también analizar estadísticas generales y de cada autor; por lo que se ha convertido en una opción muy relevante para el análisis bibliométrico de las publicaciones, de las instituciones y de los autores.

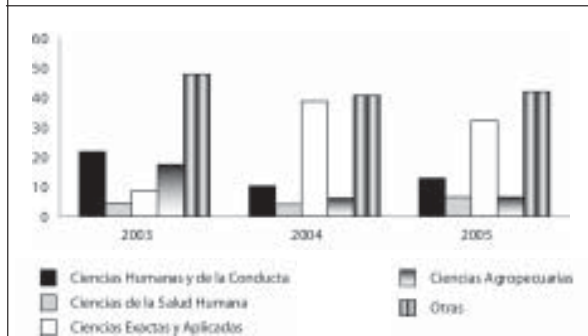
4. El proceso de arbitraje

El proceso de arbitraje es esencial en la vida de una publicación porque asegura la pertinencia y la calidad de los trabajos. En esa virtud, hemos mantenido un nivel de rechazo que promedia 24% en el periodo de análisis (véase gráfica 7). Pero esto nunca ha representado prohibir o excluir colaboraciones; por el contrario, los dictámenes de rechazo siempre han tratado de estimular a los autores a realizar los cambios pertinentes para someterse nuevamente. En ese sentido, la revista ha contribuido al intercambio anónimo de ideas que han servido para mejorar los trabajos e incluso elevar los términos del debate académico.

5. Tiempo de respuesta a los autores

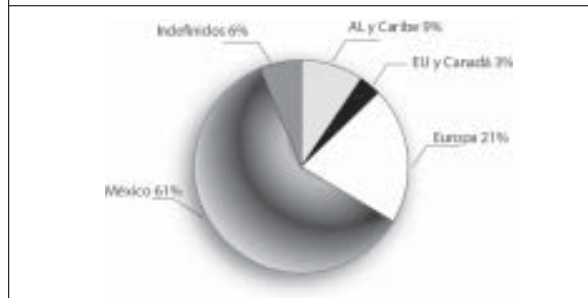
Siempre nos ha preocupado mantener plazos mínimos en la respuesta a los autores. Sin embargo, frente a la delicada disyuntiva de nunca retrasar la publicación y del trabajo generoso de los árbitros, quienes realizan este trabajo de manera gratuita, en algunas ocasiones los hemos 'presionado' para acelerar los procesos de revisión. Desde que recibimos un artículo hasta que el autor conoce el dictamen, el tiempo promedio es de 68 días naturales; sin embargo, no debemos olvidar que por las características específicas de áreas como las ciencias de la salud hu-

Gráfica 5. Porcentaje de artículos recibidos procedentes de la UAEM según área del conocimiento, 2003-2005.



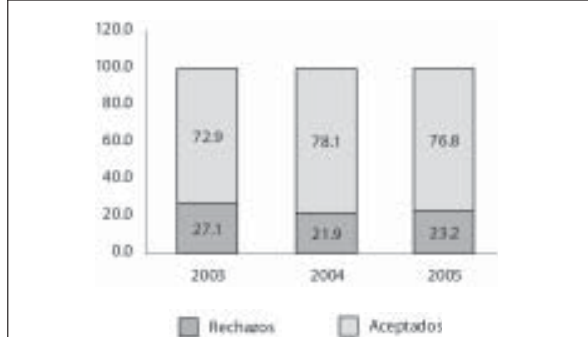
Fuente: Elaboración propia con base en datos de archivo, 2003-2005.

Gráfica 6. Consultas a artículos de *Ciencia Ergo Sum* a través de la Red AlyC por bloques de países.



Fuente: Elaboración propia con información de la Red AlyC (del 1 de octubre de 2004 al 23 de enero de 2006).

Gráfica 7. Porcentaje de rechazo, 2003-2005.

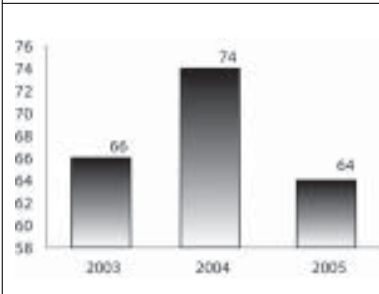


Fuente: Elaboración propia con base en datos de archivo, 2003-2005.

1. <http://redalyc.uaemex.mx/redalyc/src/estadisticas>

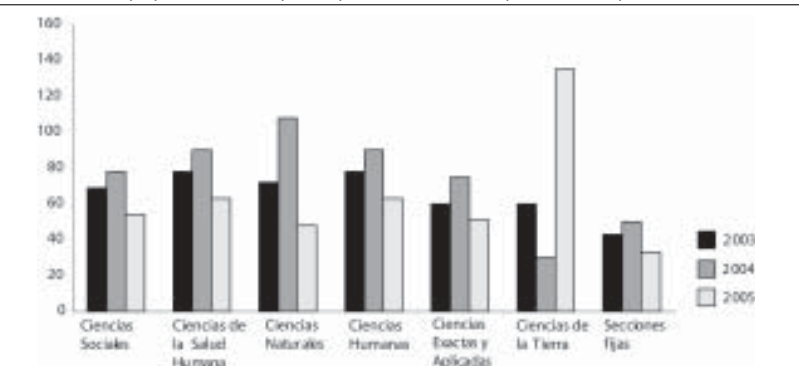
2. Cada consulta implica que el usuario abrió un artículo en formato pdf, por lo que tuvo la posibilidad de imprimirlo o guardarlo.

Gráfica 8. Tiempo promedio de respuesta a los autores, 2003-2005 (días naturales).



Fuente: Elaboración propia con base en datos de archivo, 2003-2005.

Gráfica 9. Tiempo promedio de respuesta por área, 2003-2005 (días naturales).



Fuente: Elaboración propia con base en datos de archivo, 2003-2005.

mana o las ciencias exactas, requieren de mayor tiempo. Además, podemos observar que el tiempo de respuesta en el año reciente ha disminuido en la mayoría de las áreas (véase gráficas 8 y 9).

Aprovechamos este espacio para reconocer y hacer patente nuestro enorme agradecimiento a los siguientes investigadores que durante el año 2005 aportaron su tiempo y su conocimiento en el arbitraje de los artículos:

Alma R. Mancilla
Adrián I. Rojas
Adriana H. Vilchis
Alberto Saladino
Alejandro Gutiérrez
Alfonso Iracheta
Amado A. Espinoza
Ana I. Ramírez
Antonio Arellano
Aron Jazcilevich
Artemio Balbuena
Arturo Martínez
Beatriz Albores
Carlos González
Carlos G. Martínez
Daniel Moreno
David J. Fernández
Edgar E. Ramírez
Edgar J. Morales
Eduardo A. Rincón
Eduardo Morales
Efraín Zamora
E. Patricia Melin
Emilio G. Arriaga
Enrique Castañeda
Ernesto González
Eusebio Cárdenas

Fernando Ongay
Francisco Sierra
Gustavo A. Segura
Héctor Fávila
Héctor J. Flores
Hilario Topete
Horacio Ramírez
Humberto González
Jaime De la Colina
Jaime de Pablo
Jean Pierre Lévy
Jesús H. Florencia
Jorge Fujioka
Jorge L. Cervantes
José A. Aguilar
José Gasca
José L. Borquez
José L. Valdez
José R. Gil
Juan Gaytán
Juan L. Ramírez
Karo Mikaelian
Laura M. Morales
Leif Korsbaek
Lidia Carvajal
Liliana I. Ávila
Lois M. Jaeck

Luis A. Briseño
Luis Huesca
Luis Quintana
Luz del C. Cortés
Magdalena Pacheco
Manola Sepúlveda
Marcos Mejía
M. del Pilar Arango
M. Luisa Bacarlett
Mariana Vargas
Mariano Rodríguez
Mario A. Rodríguez
Miguel Alcubierre
Miguel Á. Díaz
Noel B. Pineda
Nora Bretón
Oscar Castillo
Oscar Sánchez

Patricia Ramírez
Pedro Canales
René L. Sánchez
Ricardo García
Roberto González
Roberto Franco
Rodolfo Serrato
Rubén Martínez
Rubén Mendoza
Salvador Uribe
Saúl Hurtado
Sergio Guerra
Sergio Miranda
Tatiana Belyaeva
Thomas H. Norman
Valeri Dvoeglazov
Verónica Martínez
Yolanda Carbajal

Finalmente, agradecemos la valiosa coordinación de Horacio Ramírez de Alba en el área ciencias aplicadas y damos la bienvenida al nuevo coordinador Jaime De la Colina Martínez.

Eduardo Loría
Editor