



## REVISTA TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

[Tecnol. Aliment. (Méx.)]

Órgano Oficial de la Asociación de Tecnólogos en Alimentos de México, A. C.

### INSTRUCTIVO DE AUTORES

#### POLÍTICA EDITORIAL

Es política de esta revista publicar contribuciones originales en los campos de la ciencia y la tecnología de los alimentos. En las categorías de artículos de investigación teórica o experimental, se aceptan trabajos capaces de coadyuvar al avance de los conocimientos sobre principios establecidos y los que identifican problemas aún no resueltos. También son bienvenidos para su publicación los trabajos de difusión y los de revisión sobre áreas específicas de interés para la comunidad científica, además de los trabajos de divulgación tecnológica y las comunicaciones de nuevos desarrollos sobre productos y/o procesos.

Para todas las categorías, el contenido de los artículos será explicado a través de principios teóricos y con información cuantitativa, el tema debe ser de interés actual y que no sea propenso a ser sustituido en lo inmediato por nuevas investigaciones, tecnologías, normas, entre otros.

Al someter un artículo propuesto a consideración del Consejo Editorial, los autores deben garantizar que el manuscrito presentado, o una versión modificada del mismo pero substancialmente similar, no ha sido publicada previamente y/o sometida para su emisión en otra publicación. Las opiniones expresadas en los trabajos publicados son responsabilidad del (de los) autor(es), y de ninguna manera representan opiniones o acuerdos de la Asociación de Tecnólogos en Alimentos de México, A.C., ni de la empresa, dependencia o institución en donde presta sus servicios profesionales el (los) autor(es).

Tecnología de Alimentos publicará solamente trabajos originales de alta calidad. Para mantener los estándares de calidad. Los trabajos de todas las categorías de artículos serán revisados en primera instancia por el Consejo Editorial, quien posteriormente solicitará la revisión del mismo a por lo menos dos revisores calificados *ad hoc*. Estos últimos emitirán una opinión por escrito sobre la aceptación, rechazo o modificación del manuscrito; asimismo, sugerirán e indicarán a los autores posibles correcciones para mejorar la calidad del manuscrito. La decisión final sobre la publicación es tomada por el Consejo Editorial, considerando los dictámenes de los árbitros.

Toda correspondencia e información sobre la situación de un trabajo sometido se realizará por contacto entre el Consejo Editorial y el autor correspondiente indicado en el trabajo.

#### ÁREAS

La revista considerará manuscritos en las siguientes áreas, todas relacionadas con los alimentos para consumo humano: aseguramiento de la calidad, biotecnología, composición química, conservación, evaluación nutricional, evaluación sensorial, higiene y seguridad, ingeniería, métodos analíticos, microbiología, procesamiento, propiedades físicas, propiedades funcionales, normatividad, desarrollo de nuevos productos, toxicología y servicios.

#### FORMATO DE ARTÍCULOS

Los artículos completos y las notas deberán estar claramente organizados, esto es, divididos en secciones apropiadas y sub - secciones para efectos de claridad. El formato típico para los artículos de investigación consiste en las secciones: Introducción, Materiales y Métodos, Resultados y Discusión, Conclusiones y Referencias. El formato para los trabajos de difusión, de revisión y para los de desarrollo de productos y/o procesos es libre, pero el texto también será organizado en secciones.

#### TIPO DE ARTÍCULOS

**Artículos Completos.** Manuscritos con una longitud mínima requerida para una descripción precisa y una clara interpretación de los resultados experimentales, o del estado del arte en los otros tipos de artículos. La longitud recomendada para estos trabajos es de 6 a 12 cuartillas a doble espacio, con caracteres de 12 puntos. Cada cuadro y figura tendrá un equivalente a una cuartilla. Contribuciones más cortas a lo antes establecido serán consideradas como Notas.

**Notas.** Las Notas contienen material de interés pero no suficiente para formar la base de un artículo completo. La longitud recomendada para estas comunicaciones cortas es menor a 6 cuartillas a doble espacio, con caracteres de 12 puntos, incluyendo como máximo uno o dos cuadros (o figuras). Las notas deberán contener un resumen en los dos idiomas oficiales de la revista.

## **ESTILO DEL MANUSCRITO Y REQUERIMIENTOS**

**Idiomas.** Los manuscritos deberán ser escritos en español o en inglés, los idiomas oficiales de la revista.

**Título.** El título deberá reflejar el contenido del trabajo sin ambigüedades. Se escribirá en español y en inglés. No deberá contener contracciones o términos que no sean del dominio público.

**Autores.** Los nombres y apellidos de los autores, así como los nombres y direcciones de las instituciones de adscripción deberán ser incluidos a continuación del título. Deberán usarse exponentes (numerados consecutivamente en arábigos) para indicar las instituciones de los autores, después del nombre de cada coautor. El autor responsable de la publicación será el corresponsal. Su filiación completa (nombre, dirección postal, teléfonos, faxes, e-mail) deberá estar indicada al final de la primera página.

**Resúmenes.** El resumen se presentará en español e inglés. Cada resumen de trabajo en extenso constará de 80 - 125 palabras sobre el contenido e indicaciones de la relevancia del trabajo, incluyendo las conclusiones. La extensión del resumen para las notas es de 50 - 80 palabras.

**Título resumido.** A continuación se presentará un título resumido, en español y en inglés, cada uno con una extensión máxima de 35 caracteres, incluidos los espacios.

**Términos claves.** Se incluirán 4 - 6 términos claves extraídos del título y/o del resumen, los cuales describan el área y el tópico del trabajo.

**Manuscrito.** El texto deberá ser escrito a doble espacio, en hojas tamaño carta (21.6 x 27.9 cm), con márgenes mínimos de 2.5 cm. Las páginas del texto tendrán numeración consecutiva. Deberá estar impreso en papel de buena calidad. Sólo deberá usarse una cara del papel. Cada trabajo sometido consistirá de un original y dos copias de alta calidad.

Se aceptan tres niveles de subtítulo. El primer nivel se escribirá en mayúsculas y letra negra, justificado a la izquierda, en renglón separado. El segundo nivel será casi igual, pero sin letra negra. El tercer nivel se escribirá con letras cursivas (itálicas), en mayúsculas y minúsculas, alineado a la izquierda y al mismo nivel del texto. El primer párrafo después de cada subtítulo iniciará sin sangría. Los subsecuentes párrafos iniciarán con una sangría y se evitará dejar un retorno entre ellos. El texto se escribirá en letras tipo Times New Roman o Arial, de 12 puntos, a doble espacio y justificado a la izquierda. Cuando se envíe el trabajo por vía electrónica, el interlineado debe ser sencillo, para reducir espacio.

Es responsabilidad de los autores cuidar la calidad de la redacción y de la ortografía del texto en los idiomas utilizados.

**Cuadros y figuras.** Los cuadros y figuras (fotografías, dibujos, diagramas, diapositivas, impresiones de archivos electrónicos de dibujo o fotografía) deberán estar separados del manuscrito y se presentarán al final del mismo. Todos los cuadros y figuras serán referidos dentro del texto.

En el margen izquierdo del texto deberá indicarse con lápiz el lugar en el cual se desea se incluyan las figuras o los cuadros. Los datos no deben presentarse repetidos en el texto, en cuadros y en figuras. Los cuadros y figuras serán material original; de no ser así, el (los) autor(es) será(n) responsables de conseguir y

anexar la autorización expresa del propietario legal, para su publicación en esta revista. Los cuadros y figuras serán impresos en blanco y negro.

Los cuadros serán numerados con letras arábigas antes del título y se reducirán al mínimo las líneas verticales y horizontales internas. Los pies de cuadro serán referenciados dentro del mismo exponentes exentos con letras arábigas. Las figuras serán numeradas de manera independiente a los cuadros con letras arábigas y se presentarán en blanco y negro o a color, ya sea como trazos de alta calidad artística sobre papel fino, como fotografías de alto contraste o como impresiones por computadora en calidad laser. En el reverso de cada figura se escribirá con lápiz suave el número y el título correspondiente. Las leyendas de las figuras deberán ser concisas y con connotaciones; se escribirán en una hoja por separado, al final del texto.

**Unidades.** El Sistema Internacional de Unidades (Système International d'Unités, SI) deberá ser usado para describir datos experimentales. Si es necesario, puede escribirse un glosario con los términos técnicos y unidades utilizadas en el texto.

**Literatura Citada.** Las referencias a trabajos publicados deberán ser indicadas en el lugar apropiado en el texto, empleando el apellido del autor (es) y el año de publicación. Sólo utilice dos apellidos como máximo (v.gr. Smith y Jones, 1990). En caso de existir más de dos autores, utilice el apellido del primer autor, seguido de la abreviación *et al.* Note que este sistema de citas es el conocido como Harvard. Liste las referencias en riguroso orden alfabético por autor al final del texto y antes de las ilustraciones.

Los títulos abreviados de las revistas periódicas deberán seguir el formato usado en el Chemical Abstracts. En el caso de citar artículos, incluya el apellido completo y las iniciales del (los) autor(es), seguido del año de publicación, el título exacto y completo del trabajo, el número del volumen, el número de la revista entre paréntesis y las páginas iniciales y finales del trabajo.

Para citar libros, incluya el apellido completo y las iniciales del (los) autor(es) o editores, en su caso, seguido del año de publicación, título, nombre de la editorial, ciudad, país y el número de las páginas. En el caso de citar una página electrónica, escriba el nombre del responsable de la misma (persona moral o física), el título de la página, la dirección electrónica completa y la fecha de elaboración de la página. Considere los siguientes ejemplos:

Charm, S.E. 1971. The Fundamentals of Food Engineering, 2nd. Ed., The AVI Publishing Co., Inc., Westport Conn. p. 56.

Meerdink, G and van't Riet, K. 1966. Prediction of product quality during spray drying, Trans. I. Chem. E., 73, Part C, pp. 165-170.

Morris, E.R. 1990. Mixed polymer gels. In Food Gels, ed. P. Harris, Elsevier Applied Science, London, G.B. pp. 291-359.

Los datos no publicados previamente, comunicaciones privadas, reportes de laboratorio e información en folletos no deberán ser citados y por consecuencia, no deberán aparecer en la lista de referencias.

## ENVÍO DE MANUSCRITOS

Un original y dos copias de alta calidad del manuscrito, incluyendo el texto, cuadros y figuras deberán ser enviados directamente a las oficinas de la Asociación: **Asociación de Tecnólogos e n Alimentos, A. C. Revista Tecnología de Alimentos.** Mar del Norte No. 5, Col. San Álvaro. Deleg. Álvaro Obregón. D. F. C. P. 02090. Tels.: (5) 386-42-25, 26, 27. FAX: (5) 386-51-22. *e-mail:* [revista@atam.com.mx](mailto:revista@atam.com.mx)

También puede enviarse a algún miembro del Consejo Editorial. Se recomienda enfáticamente enviar además el trabajo en archivos anexos de un correo electrónico, indicando los formatos utilizados. No se considerarán trabajos enviados por FAX, o a través de personas ajenas, o únicamente por vía electrónica.

**Acuse de recibo.** El Consejo Editorial enviarán acuse de recibo del manuscrito al autor corresponsal por correo, por vía electrónica, o por FAX.

**Corrección de trabajos.** El Consejo Editorial enviará al autor corresponsal el trabajo que después de ser sometido y evaluado, requiera ser modificado en el formato o en aspectos del contenido no substanciales. Se anexarán las sugerencias de modificación y una carta del Director del Consejo Editorial.

**Versión electrónica final.** Cuando el trabajo sea totalmente aceptado, el corresponsal enviará un disco flexible con el o los archivos que contengan el trabajo en la versión final aceptada, junto con una impresión final de buena calidad. Se aceptan versiones compatibles con PC o Macintosh. El texto, los cuadros y las leyendas de las figuras deberán presentarse en dos formatos: Word versión 5.0 o menor y Sólo - Texto. Las figuras, fotos, logotipos o cualquier tipo de ilustración, que se incluyan en el disco deberán estar en archivos tipo: jpg o jpeg, tiff, gif, o eps. Es responsabilidad del autor corresponsal que el disco esté libre de virus. No se publicarán trabajos que no cumplan con estos requisitos.

**Trabajos rechazados.** El Consejo Editorial regresará el trabajo que hubiera sido rechazado al autor corresponsal, junto con los comentarios de los revisores y una carta del Director del Consejo Editorial.

## **COSTOS DE IMPRESIÓN**

No hay cargos por página publicada. La impresión voluntaria de sobretiros se cobrará de acuerdo con los costos de impresión. El autor corresponsal recibirá información detallada al respecto, una vez que el manuscrito haya sido aceptado.

## **CONSEJO EDITORIAL**

### **Director:**

**M. en C. Rafael C. Marfil Rivera.** Grupo SINERGIA, Consultores en Calidad. Tenango 114. Col. La Loma, Tlalnemex. C.P. 54070 Tlalnepantla, Edo. de México. Tel.: (55) 53-90-97-56. FAX: (55) 53-84-15-13. *e-mail:* [sinerg@prodigy.net.mx](mailto:sinerg@prodigy.net.mx)

### **Consejeros:**

**Dra. Sara E. Valdés Martínez.** Lab. de Control de Calidad. Campus I. F.E.S. - Cuautitlán. UNAM. Cuautitlán, Edo. de México. Tel. (55) 56-23-20-45. *e-mail:* [sara@servidor.unam.mx](mailto:sara@servidor.unam.mx)

**Dr. Pedro Valle Vega.** Unilever de México, S.A. de C.V. Av. Río Consulado No. 715. Col. Santa María Insurgentes. C. P. 06430. México, D.F. Tel.: (55) 52-38-21-21. FAX: (55) 55-41-38-45. *e-mail:* [pedro.valle@unilever.com](mailto:pedro.valle@unilever.com)

**Ing. Q. Manuel Tuñas Quiroga.** Industrias Tuñas, S. A. de C. V. Altamirano No. 1. Rancho La Joya. C. P. 62790. Xochitepec, Morelos. Tel. (777) 361-31-60 / 37-17 / 38-38.

**Dr. Antonio José Pérez Alonso.** Industrias ROKO, S.A. C/ Peña Bravo, 25 33192 Pol. Ind. Silvota Llanera, Asturias, España. *e-mail:* [antoniojpa@hotmail.com](mailto:antoniojpa@hotmail.com)

**Dra. María de Lourdes Escamilla Hurtado.** Depto. Biotecnología. UAM-I. Av. Michoacán y Purísima. Col. Vicentina. Deleg. Iztapalapa. A. P. 55-535. C. P. 09340. México, D. F. Tel. (55) 58-04-47-22. *e-mail:* [mleh@xanum.uam.mx](mailto:mleh@xanum.uam.mx)

**M. en C. Hermilo Sánchez Pineda.** Ingeniería de Alimentos. UPIBI. IPN. Av. Acueducto S/N. Barrio La Laguna Ticomán, C.P. 07340. México, D. F. Tel. (55) 57-29-60-00. Exts. 56343, 56345. FAX: 56339 y 56305. *e-mail:* [hsanchez@acei.upibi.ipn.mx](mailto:hsanchez@acei.upibi.ipn.mx)

**M. en C. Ángela Rivera Reyes.** Fábrica de Harinas Elizondo. Tel. (55) 21-22-60-70, Fax: 01 (55) 21-22-60-81. Ferrocarril de Cuernavaca 887, C.P. 11500, Col. Irrigación, México, D.F. *e-mail:* [arivera@harinaselizondo.com](mailto:arivera@harinaselizondo.com)

**Mtro. José Palomares Santos.** Teléfono y FAX: (55) 55-47-83-71. *e-mail:* [jpalomares@yahoo.com](mailto:jpalomares@yahoo.com)

**Ing. Luis Arturo Saucedo Pérez.** Asesores en Alimentos de México, S.A. de C.V. Fundación Universidad de las Américas - Puebla, Ap. P. 115. Ex-Hacienda Santa Catarina Mártir. Cholula, Puebla. Tel. (55) 58-55-54-80, Fax (55) 58-55-09-06. *e-mail:* [director@asesores-alimentos.com](mailto:director@asesores-alimentos.com)

**M. en C. Florencia Meza Escamilla.** Tel. 5-645-04-45. [florenciame@yahoo.com](mailto:florenciame@yahoo.com)

**M. en C. Josefina Morales.** Depto. Ciencia y Tecnología de Alimentos. Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición "Salvador Zubirán". Vasco de Quiroga # 15. C.P. 14000. D.F. *e-mail:* [jmorales@quetzal.innsz.mx](mailto:jmorales@quetzal.innsz.mx)