



Guía para autores

1. Tipos de contribuciones:

La Revista Investigación y Desarrollo en Ciencia y Tecnología de Alimentos contribuye con la difusión del conocimiento científico y tecnológico en alimentos. Los mejores trabajos presentados en el Congreso Nacional en Ciencia y Tecnología de Alimentos, Congreso Internacional Sobre Innovación y Tendencias en Procesamiento de Alimentos son seleccionados para su publicación.

Los artículos de investigación, revisiones científicas y avances científicos, seleccionados permiten favorecer la difusión y divulgación de la investigación y el desarrollo en el área de alimentos en México.

2. Las categorías que abarca la Revista Investigación y Desarrollo en Ciencia y Tecnología de Alimentos son: Cereales, leguminosas y oleaginosas, Microbiología y biotecnología, Frutas y hortalizas, Nutrición y nutracéuticos, Lácteos, Evaluación sensorial, Cárnicos, Desarrollo de nuevos productos, Alimentos funcionales y Otros (en esta categoría se encuentran los trabajos que no se pueden clasificar en las categorías anteriores pero están relacionadas con la Ciencia y Tecnología de Alimentos).

3. Preparación de las contribuciones

El manuscrito debe cumplir con las siguientes características generales:

- Tipo de letra: Times new Roman
- Tamaño 10 pt de letra para el **RESUMEN:** y **ABSTRACT:** justificado, utilizar dos puntos al final.
- Tamaño de letra: para el manuscrito generalmente en tamaño 11 pt,
- Para los subtítulos, **RESUMEN, ABSTRACT, INTRODUCCIÓN, MATERIAL Y MÉTODO, RESULTADOS Y DISCUSIÓN, CONCLUSIÓN** y **BIBLIOGRAFÍA**, letra en tamaño 12 pt y en negritas.
- El título con tamaño 13 pt, mayúsculas y minúsculas en negritas y centrado
- Las afiliaciones en tamaño 10pt.
- Espaciamiento: sencillo.
- Márgenes de la página: inferior y superior 2.54 cm; derecho e izquierdo 1.9 cm.
- Extensión de la contribución: No deberá ser menor de cuatro ni mayor de 15 cuartillas incluyendo las tablas y figuras.
- Cada página debe estar numerada en la esquina inferior derecha

Los manuscritos deberán incluir los siguientes elementos (si de acuerdo a la temática no es posible cumplirlo se deberá justificar, en su caso podrán aceptarse revisiones científicas con una aportación crítica, analítica y documentada):

Título. Deberá ser breve y claro que refleje el contenido del trabajo. No exceder de 20 palabras, escrito en español.

Nombre(s) del/los Autor(es). Presentar en primer orden el nombre completo del autor principal, comenzando con el apellido e iniciales del nombre en mayúsculas y posteriormente los demás autores (sin grado académico), su afiliación (institución, dependencia y departamento) y correo electrónico. Seleccionar con un asterisco al autor para correspondencia y las afiliaciones con superíndices numerados.

RESUMEN: Deberá ser un sólo párrafo que sintetice el propósito del trabajo y reúna las principales aportaciones del artículo en un máximo de 200 palabras, sin subdivisiones y sin citas

Guía para autores

bibliográficas. Esta sección se iniciará con la palabra Resumen al margen izquierdo, con letras negritas y sin punto. Todo manuscrito debe incluir una versión en inglés del resumen (abstract).

Palabras clave: Incluir seis palabras clave relacionadas con el contenido del trabajo, escritas en español y su versión en inglés (key words).

Categoría. El autor principal debe seleccionar la categoría en la que clasifica su trabajo, descritas en el punto 2.

INTRODUCCIÓN

Señalar en qué consiste el trabajo completo, antecedentes, estado actual del problema y el objetivo o hipótesis del trabajo.

MATERIALES Y MÉTODOS

Describir en forma precisa el procedimiento realizado y los recursos empleados en ello.

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Describir los resultados de la investigación. Se podrán presentar datos de medición o cuantificación en tablas o figuras. Presentar la interpretación de los resultados de acuerdo con estudios similares, es decir, correlacionando el estudio con otros realizados, enunciando sus ventajas y aportaciones. Al referirse a una ecuación en el manuscrito debe escribirse de la siguiente manera: Ec. (1) o bien ecs. (1)-(5). Al referirse a una figura, seguir la misma regla, por ejemplo: Fig. 1, o bien figs(1)-(5).

CONCLUSION

Precisar qué resultados se obtuvieron y si permitieron verificar el objetivo.

BIBLIOGRAFÍA

Todas las referencias en el texto deberán aparecer en esta sección y viceversa. Es necesario notar que los títulos de las revistas no se abrevian, que hay espacios entre las iniciales y que se deben nombrar todos los autores.

Si una cita bibliográfica incluye a más de dos autores, debe referenciarse mencionando el primer apellido del primer autor, seguido de “*et al.*” y el año de publicación. Por ejemplo:

Reid *et al.*, (1999).

Se anotarán en orden alfabético utilizando el siguiente formato:

De publicaciones periódicas: Autor(es) comenzando con el apellido e iniciales del nombre en mayúsculas, año, título del artículo, revista (en cursivas), volumen, número, páginas.

Libros especializados: Autor(es) con el apellido e iniciales del nombre en mayúsculas, año, título del capítulo consultado seguido de “En (Título del libro, editado por: Nombre de editores)”, editorial, páginas consultadas. Sólo en caso estrictamente indispensable citar sitios de la red.

Bibliografía (ejemplo)

de Vust, L., & Vandamme, E. (1994). Nisin, a lantibiotic produced by *Lactococcus lactis* subsp. *lactis*: properties, biosynthesis, fermentation and applications. En *Bacteriocins of lactic acid bacteria*, Editado por L. de Vust, & E. J. Vandamme. Londres: Blackie Academic and Professional, pp. 152-159.

Guía para autores

Martín, A., Serrano, S., Santos, A., Marquina, D., & Vázquez, C. (2010). Bioluminiscencia bacteriana. *Reduca*, 3 (5), 75-86.

4. Envío de contribuciones

Los autores deben mandar su contribución al correo, que se publique en la convocatoria del Congreso Nacional en Ciencia y Tecnología de Alimentos, Congreso Internacional Sobre Innovación y Tendencias en Procesamiento de Alimentos.

El envío de contribuciones fuera de la convocatoria del Congreso Nacional en Ciencia y Tecnología de Alimentos, Congreso Internacional Sobre Innovación y Tendencias en Procesamiento de Alimentos, se debe realizar al siguiente correo:

ideyta@gmail.com