

## https://repository.uaeh.edu.mx/revistas/index.php/icea/issue/archive

## Boletín Científico de las Ciencias Económico Administrativas del ICEA

ISSN: 2007-4913

Publicación semestral, Vol. 12, No. 23 (2023)

## **Editorial**

El Boletín Científico de las Ciencias Económico Administrativas, en su volumen 12 y número 23, reúne diversos productos de investigación de académicos, profesionales y estudiantes, quienes comparten los resultados de los proyectos en los que han trabajado en los últimos años.

Para este número, el boletín está integrado por 6 artículos, 1 reseña, 1 diagrama de aplicación del conocimiento y 4 prácticas de laboratorio del área de Gastronomía que en su conjunto contribuyen a la formación y crecimiento de los profesionales y estudiantes de las diversas áreas de las Ciencias Económico Administrativas; para ello se pone a disposición para la consulta de la comunidad científica.

La sección de artículos se presenta el primer artículo titulado "Las mipymes turísticas en México. Un enfoque desde las políticas públicas" en donde se realiza un análisis de la importancia de las políticas públicas para la creación de ventajas competitivas para este sector turístico de México. En seguida, se presenta el trabajo titulado "Evolución de la desigualdad salarial en México 2016-2020, un problema para el desarrollo económico" que mediante el cálculo del índice de Gini permitio detectar la decreciente evolución de la desigualdad salarial al interior del país y su relación lineal negativa con el desarrollo económico.

El tercer artículo "La gestión estratégica de recursos humanos y el desempeño organizacional de las empresas del sector manufacturero de Aguascalientes" ya que las organizaciones enfrentan desafíos cada vez más grandes con el objetivo claro de ganar superioridad competitiva, y una manera de lograrlo es a través de sus recursos humanos, siendo estos una pieza clave en la mejora del desempeño. El cuarto artículo se titula "Capacidad antioxidante del acaí (*Euterpe Oleracea Mart.*) y su efecto sobre las enfermedades crónica degenerativas" que muestra la importancia del consumo de este producto de manera directa o en algún platillo ya que es una forma natural de proporcionar antioxidantes a la dieta.

En el artículo número cinco denominado "Repensando el Marketing para un Desarrollo Sostenible: Nuevos Enfoques y Estrategias", los resultados principales identifican seis áreas clave en el desarrollo de estrategias de marketing sostenible: el comportamiento del consumidor, el consumo y la participación del consumidor, la sostenibilidad empresarial, la disrupción en el ecosistema y la responsabilidad social corporativa. Por último, en la sección de artículos se encuentra el trabajo titulado "La infraestructura turística ¿militarismo en la administración pública del turismo?" donde los resultados reflejan que las decisiones políticas del gobierno mexicano se extienden al sector turístico y ha generado un militarismo que rompe lo esquemas democráticos de carácter civil al ser dirigidos por cuerpos militares.

En el apartado de "Reseñas", se presenta el trabajo titulado "La competencia y los competidores" cuyo objetivo es conocer las intenciones futuras sobre los competidores, obteniendo sus fortalezas con sus debilidades, ya que esta obra se recomienda para estudiantes y personas que emprendan un negocio. En el documento de diagrama de aplicación del conocimiento se presenta el "Uso del biogás en la Gastronomía Sostenible"; ya que se puede aprovechar lo considerado como basura, en una energía útil y menos contaminante, así como el sector gastronómico puede colaborar en gran medida a cumplir con los objetivos del desarrollo sostenible que tendrían un beneficio importante para la población y el planeta tierra. Finalmente, en el apartado de "Reportes de prácticas", es una sección donde especialistas del área de alimentos y bebidas de la Licenciatura en Gastronomía, muestran diversas recetas que se pueden replicar con la finalidad de conocer y aplicar diversas técnicas culinarias para la obtención de productos aptos para consumo humano. En esta ocasión se presentan cuatro; las cuales son: "Croquembuche", "Falafel, un platillo rico en nutrientes", "Alimentos Fermentados, tíbicos, soda italiana" y "Preparación de discada norteña".