

## Editorial

---

El Boletín Científico de las Ciencias Económico Administrativas, en su volumen 14 y número 26, 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 7 artículos y 5 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.

Comenzamos con el análisis de los hábitos de consumo de carne de conejo entre estudiantes universitarios, un estudio que expone la desconexión entre los beneficios nutricionales de este alimento y su escasa aceptación en México. A ello se suman propuestas culinarias innovadoras, como el mixiote de conejo con setas, que rescatan técnicas tradicionales y las adaptan a las necesidades nutricionales actuales.

El impulso a la eficiencia empresarial también es un eje central en esta edición. La investigación sobre el uso estratégico de la inteligencia artificial en logística demuestra cómo la adopción tecnológica transforma radicalmente los procesos productivos, mejorando tiempos, reduciendo costos y replanteando el futuro de las operaciones comerciales. De manera complementaria, el estudio sobre el impacto de los aranceles en la industria textil nos recuerda que las decisiones políticas siguen teniendo un peso crucial en el desarrollo de sectores económicos clave.

En el ámbito rural, el reportaje sobre los ladrilleros de El Arenal destaca la persistencia del conocimiento tradicional frente a los cambios tecnológicos, mostrando cómo las empresas familiares preservan técnicas ancestrales que siguen dando sustento a sus comunidades. Asimismo, la propuesta de viabilidad para una ruta turística accesible en Teotihuacan visibiliza la urgente necesidad de construir espacios culturales incluyentes, en los que todas las personas puedan disfrutar y participar plenamente.

La gastronomía, como arte y ciencia, también ocupa un lugar especial. Desde el redescubrimiento de la riqueza sensorial de productos emblemáticos como la vainilla de Papanla en la elaboración de éclairs, hasta el análisis del color y el sabor como elementos expresivos en la cocina contemporánea, los artículos reunidos resaltan la profunda conexión entre el patrimonio cultural, la creatividad y la identidad culinaria. Recetas emblemáticas como la selva negra y la sopa de cebolla son revisadas no solo desde su técnica, sino también desde su valor histórico y cultural.

Cada uno de estos trabajos invita a reflexionar sobre el papel de la tradición y la innovación en la construcción de un futuro más consciente, sustentable y accesible para todos. Con esta diversidad de temas, esta edición pretende abrir espacios para el diálogo crítico, el reconocimiento de nuestras raíces y el impulso a nuevas formas de pensar y actuar en nuestros entornos académicos, profesionales y sociales.