

Editorial

El Boletín Científico de las Ciencias Económico Administrativas, en su volumen 14 y número 27, 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 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.

El estudio “Impacto de los aranceles en los sectores favorecidos de la economía mexicana 2018–2024” examina las políticas arancelarias implementadas durante el actual sexenio, destacando su efecto en la protección de sectores estratégicos y en la competitividad nacional; mientras que “Estado de la práctica de la Auditoría” analiza la evolución y los enfoques contemporáneos de la disciplina, resaltando la importancia de la ética y la formación profesional en la transparencia organizacional. Por otro lado, el artículo “Impacto de la sequía en la disponibilidad de agua y la producción agrícola en la Región VII Actopan” evidencia las repercusiones ambientales y económicas de la crisis hídrica, proponiendo políticas sostenibles de gestión del agua. A su vez, “Índice de Fortaleza de Marca Imagen aplicado en Pachuca de Soto” ofrece un diagnóstico sobre el posicionamiento turístico de la ciudad, subrayando la necesidad de estrategias integrales para su desarrollo; y finalmente, “Percepción de marca y boicots económicos” reflexiona sobre la influencia del comportamiento ético empresarial en la lealtad del consumidor, especialmente frente a conflictos internacionales. La reseña “La tiranía de las métricas” de Jerry Z. Muller analiza la obsesión actual por la medición cuantitativa y sus efectos en las organizaciones, como la pérdida de innovación y cooperación. El autor propone un uso más crítico y contextual de las métricas, subordinado al juicio profesional.

Los reportes de prácticas incluidos en esta edición reflejan la diversidad e innovación gastronómica contemporánea. “Aplicación de la deconstrucción como técnica culinaria: cochinita pibil” presenta una reinterpretación moderna de la cocina tradicional mexicana mediante técnicas como la esferificación y el sous vide, transformando sabores clásicos en experiencias sensoriales novedosas. “Preparación de Chutney de Manzana como un método efectivo de conservación de alimentos” expone una alternativa técnica sustentada en procesos térmicos y reducción de actividad de agua para prolongar la vida útil de las frutas. “Ópera” describe la elaboración de uno de los pasteles franceses más emblemáticos, símbolo de precisión y refinamiento en la repostería clásica. “Tarta de garmbullo” introduce el uso del fruto *Myrtillocactus geometrizans* en repostería contemporánea, destacando su valor funcional y antioxidante. Finalmente, “Mole de garmbullo con codorniz” fusiona ingredientes endémicos con proteína magra, revalorizando sabores tradicionales y promoviendo la innovación dentro de la gastronomía mexicana.

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.