

Editorial

El Boletín Científico de las Ciencias Económico Administrativas, en su volumen 15, número 28, reúne diversos trabajos académicos desarrollados por investigadores, docentes y estudiantes, quienes comparten resultados derivados de proyectos recientes enfocados en problemáticas sociales, económicas, gastronómicas y alimentarias. Estas contribuciones reflejan el interés por vincular la investigación con las necesidades actuales de la sociedad y del sector productivo, integrando perspectivas orientadas a la mejora de la calidad de vida, la sostenibilidad, la innovación y la salud pública.

Los primeros siete trabajos corresponden a artículos científicos que analizan fenómenos contemporáneos desde enfoques cuantitativos, comparativos y aplicados. En primer término, el estudio sobre la calidad del servicio y la satisfacción del paciente en el área de farmacia de un hospital público destaca la relevancia de la atención centrada en el usuario dentro de los servicios de salud, evidenciando la estrecha relación entre percepción de calidad y satisfacción del paciente. Por otra parte, la investigación referente al impacto de la pandemia en las MiPymes mexicanas examina las consecuencias económicas derivadas de la crisis sanitaria y la capacidad de resiliencia empresarial desarrollada entre 2019 y 2024, aportando elementos relevantes para el diseño de políticas públicas y estrategias de recuperación económica.

En el ámbito social y económico, el análisis comparativo de los regímenes de pensiones en México expone las diferencias estructurales entre las leyes de 1973 y 1997, mostrando las implicaciones de los modelos de capitalización individual y solidaridad colectiva sobre la seguridad social y la calidad de vida de los trabajadores jubilados. Asimismo, el artículo relacionado con la propuesta de reducción de la jornada laboral a 40 horas semanales aporta una reflexión pertinente sobre bienestar social, productividad y redistribución del ingreso, incorporando evidencia económica y argumentos teóricos que enriquecen el debate actual en México.

Desde el área gastronómica y alimentaria, destacan investigaciones enfocadas en innovación culinaria, percepción del consumidor y desarrollo de productos. El estudio sobre conocimiento y aceptación de técnicas de cocina molecular en consumidores de Pachuca de Soto evidencia el interés creciente por experiencias gastronómicas innovadoras y la integración de la ciencia en la cocina contemporánea. Por su parte, la caracterización sensorial de un pan tipo baguette elaborado con fermentos de fruta resalta el potencial de las fermentaciones naturales y el aprovechamiento de frutas para generar productos con perfiles sensoriales diferenciados y de mayor valor artesanal. Finalmente, la caracterización fisicoquímica del shrub como bebida alternativa plantea una propuesta innovadora frente al consumo de refrescos comerciales, enfatizando el desarrollo de productos mínimamente procesados con potencial impacto positivo en la salud pública.

Los cuatro trabajos restantes corresponden a reportes de prácticas académicas enfocadas en gastronomía y manipulación de alimentos, donde se abordan temas relacionados con higiene alimentaria, pastelería, sostenibilidad y panificación. En conjunto, estas prácticas fortalecen competencias técnicas y profesionales, además de promover la innovación, el aprovechamiento de recursos y la aplicación de conocimientos en contextos reales.

En suma, esta edición refleja el compromiso académico con la generación de conocimiento multidisciplinario, pertinente y aplicado, contribuyendo al fortalecimiento de las ciencias económico-administrativas y gastronómicas desde una perspectiva crítica, innovadora y socialmente responsable.