



Cómo publicar en

*International Journal of
Gastronomy and Food Science*

Guía para autores

Por qué publicar

Si tienes información que permita avanzar en el campo de la gastronomía y la ciencia de los alimentos, debes considerar los beneficios de publicarla en una revista científica

Puedes hacerlo de distintas formas:

- Revisando un campo o tema en concreto
- Presentando metodologías y resultados científicos originales
- Describiendo nuevos e innovadores conceptos culinarios

Cómo publicar

Decide qué formato es el más apropiado:

- Para compartir la visión sobre un tema o campo de trabajo: artículos de revisión
- Para presentar resultados científicos originales: en forma de artículo científico
- Para comunicar conceptos culinarios innovadores: en forma de comunicación corta

Artículo de revisión

- Contiene: una síntesis crítica de un tema o campo específico dentro de *Gastronomy in perspective*
- Estructura típica: 6.000-10.000 palabras, 5-8 gráficos, 50 referencias
- Acordados previamente con los editores de la revista mediante el envío de un resumen para comentarios
- Un buen medio para consolidar la visión sobre un tema o campo científico

Posibles temas:

- Cocina al vacío; Cocina clásica: salsas; Técnicas de cocina oriental
- El diseño de alimentos
- Tendencias en alimentación

Artículo científico

- Para la difusión de resultados de investigación
- Estructura típica: 4.000-6.000 palabras, 3-5 gráficos, 25 referencias
- Enviar el artículo a los editores de la revista para su revisión
- Un buen medio para construir una carrera científica en *Science and Gastronomy*

Posibles títulos:

- “Texture agents in gastronomy”
- “Creaminess in relation to consistency and particle size in stirred fat-free yogurt”

Comunicación corta

- Para comunicar conceptos culinarios innovadores
- Estructura típica: 2.000-4.000 palabras, 2-4 fotos, 5-10 referencias
- Enviar el artículo a la revista para el análisis de su innovación
- Un buen medio para difundir las innovaciones y reivindicar la autoría sobre nuevos conceptos en la cocina

Posibles títulos:

- “Patatas caolín: interpretación de la naturaleza en el diseño de un plato”
- “Congelación combinada con filtración aplicada a salsas”

Algunas pautas para el lenguaje

Para asegurar que utilizamos el lenguaje más apropiado:

- Construye frases cortas que incluyan 1 idea o información, evitando múltiples declaraciones en una única frase
- Utiliza el tiempo presente de los verbos para presentar hipótesis, hechos conocidos y conclusiones
- Utiliza el pasado para comunicar experimentos o pruebas realizadas y los resultados obtenidos
- Comprueba que el inglés utilizado es el correcto utilizando personas que lo dominen para revisarlo antes de enviar el artículo o comunicación a la revista

Estructura de un artículo

Cada sección tiene un propósito definido

- Title
 - Abstract
 - Keywords
-

Título, Resumen (1 párrafo, 50-300 palabras) y Palabras clave: Hazlos sencillos para facilitar su búsqueda y clasificación (informativos, atractivos, efectivos)

- Main text (IMRAD)
 - Introduction
 - Methods
 - Results
 - And
 - Discussions
-

El espacio en una publicación es muy importante. Escribe tu artículo tan breve como sea posible. Para las comunicaciones cortas, los contenidos de estos puntos pueden agruparse en una única sección denominada "New culinary concept description "

- Conclusion
- Acknowledgement
- References
- Supporting Materials

Conclusión y Referencias: necesarias
Agradecimientos y material de soporte: opcionales

Introduction

Objetivo: Describir el contexto para convencer a los lectores de que tu trabajo es útil y valioso

- Sé breve
- Responde claramente a:
 - ¿Cuál es el problema?
 - ¿Existen soluciones en la actualidad?
 - ¿Qué soluciones son las mejores?
 - ¿Cuáles son las principales limitaciones?
 - ¿Qué esperas conseguir?
- Enfoca la descripción dentro del objetivo general de la publicación

Methods

Objetivo: Describir la metodología o procedimientos utilizados en el trabajo

- Incluye información detallada
- No describas extensamente procedimientos o metodologías que ya han sido publicadas previamente. En este caso, descríbelas brevemente indicando las referencias bibliográficas pertinentes
- Identifica los equipos y materiales utilizados

Results and Discussion

Objetivo: Mostrar lo encontrado y explicar su significado

- Presenta los resultados más relevantes utilizando figuras e ilustraciones (gráficas, tablas, fotos)
- Discute los resultados obtenidos en tu trabajo comparándolos con los obtenidos por otros autores

Conclusion

Objetivo: Describir el avance que ha supuesto el trabajo en el campo actual de conocimiento de *Gastronomy and Food Science*

- Descripción clara de lo conseguido
- Justifica tu trabajo en el campo gastronómico y de la ciencia de alimentos
- Incluye sugerencias sobre trabajos futuros

Acknowledgments

Objetivo: Asegurar que los que han ayudado en el trabajo son reconocidos

Nombra las personas o entidades que han ayudado en alguna fase del trabajo, incluyendo:

- Asesores
- Soporte financiero
- Revisores
- Proveedores que hayan donado equipos o materiales

References

Objetivo: Citar las publicaciones principales que han servido de base o las más relacionadas con el trabajo

- Utiliza sólo las referencias necesarias y evita citar un nº excesivo de veces: al mismo autor, a publicaciones de la misma zona geográfica o a sí mismo
- Utiliza siempre el estilo convenido en *International Journal of Gastronomy and Food Science*. Ejemplos:

References

- [1] B. Hardow, D. Schulze, J. Schwedes, An experimental analysis of the 'silo quaking' phenomenon, Proc. Of the 3rd World Congress on Particle Technology, Brighton, England, 1998.
- [2] S. Jahagirdar, An experimental study of sound emission during granular flow, Department of Chemical Engineering, Indian Institute of Science, Bangalore, India, 1999.
- [3] J. Kmita, Silo as a system of self-induced vibration, ASCE J. Struct. Eng. 111 (1985) 190.
- [4] R. Moriyama, G. Jimbo, Reduction of pulsating wall pressure near the transition point in a bin, Bulk Solids Handl. 8 (1988) 421.
- [5] M. Niedostatkiewicz, J. Tejchman, Experimental and theoretical studies on resonance dynamic effects during silo flow, Powder Handl. Proc. 15 (1) (2003) 36.
- [6] C.E.S. Phillips, Electrical and other properties of sand, Proc. R. Inst. G. B. 19 (1910) 742.
- [7] J. Tejchman, G. Gudehus, Silo-music and silo-quake, experiments and a numerical cosserat approach, Powder Technol. 76 (1993) 201.
- [8] C.M. Wensrich, Experimental behaviour of quaking in tall silos, Powder Technol. 127 (2002) 87.
- [9] C.M. Wensrich, Analytical and Numerical Modeling of Quaking in Tall Silos, PhD thesis, University of Newcastle, Australia (2002).

Revision

Finalmente recuerda revisar antes de enviar

- Revisa el artículo o la comunicación antes de enviarlo, y si es posible solícítaselo también a colegas o asesores

Finalmente, envía el artículo a ijgfs@azti.es con un mensaje indicando el área del *International Journal of Gastronomy and Food Science* a la que va dirigida tu artículo:

- . **Gastronomy in perspective**
- . **Science and gastronomy**
- . **Innovation in gastronomy**

y espera la respuesta de los editores...