

CARTA EDITORIAL

Sean bienvenidas y bienvenidos a Enfoques Transdisciplinarios: Ciencia y Sociedad, la revista digital del Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco (CIATEJ). En CIATEJ planteamos Enfoques Transdisciplinarios: Ciencia y Sociedad como un instrumento de análisis y discusión inter y transdisciplinario sobre los sistemas agroalimentarios, salud, medio ambiente, tecnología y ciencias sociales. Los artículos publicados se orientan hacia el análisis inter y transdisciplinarios vinculados a la incidencia, efectos y cambios sociales a partir de investigaciones científicas, tecnológicas y sociales. Las colaboraciones se sujetan a un estilo de divulgación, con un lenguaje accesible y ensayístico, con la intención de permitir su lectura a todos los lectores que tengan acceso a la revista.

Nuestro primer número aborda, como eje principal, la región Pacífico sur (Chiapas, Oaxaca y Guerrero), cuyos patrones históricos han estado asociados a un rezago en términos de productividad, competitividad, pobreza y afectación a los recursos naturales. Las aportaciones de los autores abordan análisis sobre materias primas de importancia económica y cultural procedentes de esta región: mango, frijol, café y agave. Siendo esta región una de las zonas con mayor biodiversidad y riqueza cultural del país.

Por la relevancia cultural y biodiversidad de los estados de la región Pacífico sur, Enfoques Transdisciplinarios: Ciencia y Sociedad dedica este primer número a los Diálogos horizontales para el desarrollo sostenible de la Región Pacífico sur, que busca llevar a cabo estrategias para el aprovechamiento y valorización de materias primas producidas en la región.

Enfoques Transdisciplinarios: Ciencia y Sociedad está conformada por cuatro secciones principales. La primera sección es Desarrollo y procesos científicos y tecnológicos, en ella se convoca a la publicación de documentos sobre resultados de investigación, proyectos de investigación finalizados o reflexiones en torno a la generación de planteamientos científicos y tecnológicos. En este primer número la conforman cinco artículos. El artículo que abre, Los agaves del sur y sus fructanos, explica la variedad de agaves encontrados en el sur de México, el proceso para extraer sus fructanos y las características químicas estructurales de estos. Los siguientes tres artículos: Compuestos fenólicos de especies criollas de frijol de la región Pacífico sur de México, El frijol endémico de la región Pacífico sur: color y potencial beneficio a la salud y Desarrollo de un proceso para la producción de ingredientes funcionales de proteína de frijol encontraremos un estudio acerca del poder antioxidante y color de los compuestos fenólicos de variedades nativas de frijol de la región Pacífico sur de México, así como una caracterización de especies endémicas de la región y su potencial beneficio a la salud. Por otro lado, se abordará el desarrollo de un proceso para la producción de concentrados de proteína de frijol. La sección cierra con el artículo titulado Acoplamiento molecular de proteínas cristalográficas y modelos construidos de hemaglutinina se presenta la comparación de acoplamiento molecular de dos proteínas creadas con herramientas bioinformáticas a partir de secuencias de hemaglutinina, contra acoplamiento hechos con proteínas de hemaglutinina cristalizadas y descargadas del PDB.

Nuestra segunda sección Alimentación, salud y medio ambiente presenta investigaciones, análisis y reflexiones actuales en torno al tema de la alimentación, salud y medio ambiente a partir de trabajos realizados por investigaciones científicas y tecnológicas, así como por estrategias que converjan entre actividades de investigación e iniciativas. En este número la integran dos artículos. El primer artículo Enfermedad renal en la región occidente y Pacífico sur de México: impacto en la sociedad, ciencia y recomendaciones describe el impacto de la ERC en la zona del occidente (Jalisco) y del Pacífico sur (Chiapas, Oaxaca y Guerrero) del país, donde la incidencia se ha incrementado debido a factores socioeconómicos que limitan la atención primaria a la salud y conllevan a una detección tardía que se traduce en mayores complicaciones en la población afectada. Por su parte, en Evaluación in vitro del efecto antiviral del Litocoiloleato frente al Virus de Herpes Simplex 1 se realiza un estudio sobre la capacidad antiviral del Litocoiloleato frente al Virus de Herpes simplex 1.

La tercera sección de Horizontes Transdisciplinarios, la más amplia en este número, es Sociedad y sistemas agroalimentarios, en ella se integran propuestas con una perspectiva sociocultural, orientada al análisis, reflexión y estudios de casos. Esta sección se conforma de 11 artículos. El artículo que apertura la sección se titula Dolores comunes y sueños colectivos. La experiencia metodológica de una red de tejidos locales agroalimentarios en Guerrero, en él los colaboradores exponen la experiencia metodológica del proyecto conocido a nivel territorial como Telar (Tejidos Locales Agroalimentarios en Red), muestran las aristas que implica proponer la creación de una Red de colaboración en materia de soberanía alimentaria, energética, hídrica, salud comunitaria y economía solidaria en Guerrero. El artículo Interconexiones de acceso universal del conocimiento: La experiencia de trabajo en la universidad Ayuuk y el control microbiológico de plagas diseñado en CIATEJ describe la experiencia de trabajo, el diálogo, la enseñanza y las acciones que se gestaron entre el Instituto Superior Intercultural Ayuuk y el Centro de Investigación en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco mediante la propuesta del desarrollo de laboratorios comunitarios para el control microbiológico de plagas.

El tema sobre agave es abordado por los artículos Situación del picudo del agave y alternativas de control en las zonas productoras de mezcal del Pacífico sur, donde se describen los daños, biología y algunas alternativas de manejo de los picudos del agave que se observaron en los recorridos de campo realizados de 2018 a 2022 en las principales zonas de producción de mezcal en Oaxaca, Guerrero y Michoacán. Saberes y tradiciones que dan identidad y sabor a los mezcales en Guerrero y Oaxaca hace una revisión de los principales elementos culturales, normativos y tecnológicos que en la actualidad posicionan al mezcal como una bebida con identidad. En Caracterización de agaves endémicos del estado de Chiapas se centra en la identificación y caracterización de tres especies de maguey endémicas del estado de Chiapas como lo son el *Agave americana*, *Agave chiapensis* y *Agave grijalvensis*.

El frijol es uno de los productos ejes de estudio dentro de este número. El objetivo del artículo Aspectos nutricionales y sociales del frijol criollo de la región Pacífico sur fue realizar un recorrido por las zonas productoras de frijol de la región para conocer los aspectos territoriales y sociales que giran en torno a la producción del frijol. El segundo artículo de esta sección

que aborda el tema del frijol se titula Experiencias y aprendizajes en la difusión de ciencia y tecnología sobre frijol y calabaza en el estado de Guerrero como parte de la apropiación social del conocimiento tiene como objetivo compartir los resultados de los proyectos tecnológicos financiados por el Consejo Nacional de Humanidades, Ciencia y Tecnología (CONAHCYT) sobre calabaza y frijol con las comunidades productoras de frijol y calabaza, con jóvenes estudiantes y personal académico de centros universitarios del estado de Guerrero como parte de un ejercicio de difusión, divulgación y apropiación social del conocimiento.

Por su parte, *Café: rompiendo el paradigma de su potencial en la salud*, más allá de la bebida presenta una exploración alternativa e innovadora para el aprovechamiento de las semillas de café, más allá de uso común, considerando la cultura cafetícola en la región Pacífico sur (Chiapas, Guerrero y Oaxaca). La temática sobre mangos se plantea en los artículos *Caracterización y transformación de mangos de traspatio del sureste mexicano*, el cual se centra en la transformación de cuatro variedades de mango de traspatio, conocidos como Manilla, Payasito, Piña y Kamico en productos artesanales como mermelada, salsa, mango en almíbar, jalea, entre otros; así como el aprovechamiento de los residuos como la cáscara, hueso y almendra para la producción de extractos antioxidantes. El segundo artículo sobre mango, *Alianza estratégica para la producción y aprovechamiento del mango en la región Costa Grande de Guerrero*, visibiliza y discute sobre los elementos de organización en comunidades de aprendizajes y de acción territorial de los productores de mango en la Costa Grande de Guerrero. Por último, en un trabajo donde se engloba el estudio de agave, mango, café y frijol, el artículo *Avances y retos en la producción de cultivos en México: caso del agave, café, mango y frijol* analiza los cambios en la producción y retos de los cultivos agave, café, mango y frijol en México, donde se destaca el papel de los estados Chiapas, Guerrero y Oaxaca en su producción.

La cuarta sección que conforma *Enfoques Transdisciplinarios: Ciencia y Sociedad es Voces y diálogos divergentes*, donde se reúnen las voces de actores sociales de diferentes sectores de producción (campesinos, emprendedores, productores, comerciantes, organizaciones civiles, jóvenes, mujeres, empresas, gobiernos, entre otros). El documento de esta sección titulado *La lucha contra el glifosato y el intento de una transformación en el sistema alimentario mexicano nos costó un secretario. Entrevista con Cecilia Elizondo* es una entrevista realizada a la Dra. Cecilia Elizondo en el marco del proyecto CONAHCYT de Ciencia Básica y de Frontera “*Prospección sobre la reconfiguración de los sistemas alimentarios a partir de soberanía, derecho humano y justicia alimentaria fortalecida por una política alimentaria fundamentada en justicia social*”. En ella, las autoras abordan el tema de un futuro alimentario justo, sano y sostenible, puntualizando las modificaciones sustantivas en la política alimentaria, prospectando cambiar el paradigma del modelo de producción, transformación y consumo alimentario actual.

Reiteramos nuestra bienvenida a este espacio de análisis y debate, que sirva como un medio para difundir resultados de proyectos científicos y tecnológicos, así como actividades de incidencia social.

Dr. Luis Alfonso Mojica Contreras
Dr. Gustavo Adolfo Castillo Herrera
Editores en jefe