

DIRECCIÓN

Luis Ortega San Martín (PUCP) 

COMITÉ EDITORIAL LOCAL

Nadia Gamboa Fuentes (PUCP) 

Patricia Gonzales Gil (PUCP) 


Yves Coello de la Puente (PUCP) 

Yulán Hernández García (PUCP) 

COMITÉ EDITORIAL EXTERNO

Javier Sánchez Benítez (Universidad

Complutense de Madrid) 

Vanessa Gil (Fundación Hidrógeno Aragón) 

Esthephany Marillo Sialer (PerkinElmer,

Australia) 

Dr. Arkaitz Fidalgo Marijuan, Universidad

del País Vasco (UPV / EHU) 

DISEÑO GRÁFICO Y MAQUETACIÓN

Evelyn Salazar Palomino

REDES SOCIALES

Yulán Hernández García 

EDITA

Departamento de Ciencias,

Sección Química,

Pontificia Universidad Católica del Perú

Av. Universitaria, 1801

San Miguel, Lima 32,

Lima, Perú

Encuentra todo nuestro contenido en:

<https://revistas.pucp.edu.pe/quimica>

<https://doaj.org/toc/2518-2803>

CONTACTO

revista.quimica@pucp.pe

El contenido de los artículos publicados es responsabilidad exclusiva de los autores. La PUCP no necesariamente comparte ni hace suyos los conceptos expresados en los artículos. La posición institucional ante cualquier asunto que lo amerite es expresada por sus máximas instancias de gobierno: la Asamblea Universitaria y el Consejo de Gobierno.

Salvo indicación contraria, los contenidos de esta revista se rigen por la licencia Creative Commons CC-BY 4.0. Esta licencia no aplica a contenidos de terceras partes reproducidos con permiso.



EDITORIAL

La química de la comida

Un tema siempre controvertido y que genera mucha quimiofobia es el de los “químicos” en la comida. Como químicos que somos, entendemos que esa idea de “químicos en la comida” no se refiere a nosotros como profesionales y lectores de la revista metiéndonos dentro de los platos, sino a sustancias químicas en nuestros alimentos. Sin embargo, la sola mención de “químicos” es tan confusa como ausente suele ser el conocimiento por parte de quienes usan este concepto de forma tan despectiva, más aun teniendo en cuenta que, en gran parte, nuestra supervivencia depende, precisamente, de innumerables sustancias químicas artificiales.

Eso se hace evidente en una época como la actual, cuando la invasión rusa a Ucrania ha alterado completamente el poco equilibrio que existía entre naciones, especialmente en lo que corresponde al aseguramiento alimentario. La producción agrícola se está viendo afectada por la falta y carestía de fertilizantes, cuya producción masiva depende de manera crítica de la fabricación de urea, la cual, a su vez, depende de la síntesis de amoníaco. ¿Qué sería de la humanidad si Bosch y Haber, ambos premios Nobel de Química, no hubieran desarrollado el método que lleva su nombre para la fabricación de amoníaco?

La química impregna toda nuestra alimentación y un aspecto importante de la misma se encuentra en el lado de los preservantes, esas sustancias indispensables si queremos que nuestros alimentos no se pudran o se malogren rápidamente en nuestras alacenas. Ese tema es, precisamente, el que desarrolla el [Dr. Alfredo Ángeles Boza en este número](#), en un artículo tan ameno como informativo donde se nos informa del papel de los preservantes, sus tipos e, incluso, sus controversias.

En este número también nos acompañan diversos artículos que nos hacen ver lo amplia que es la química y su aporte para solucionar problemas. Por un lado, [Sandra Loera y Adriana Osornio escriben acerca de la importancia de las redes metal-orgánicas](#) de plata en nuestra constante lucha contra las bacterias, en un mundo donde el abuso de antibióticos convencionales ha llevado a que estas se vuelvan resistentes a los mismos. También tenemos la contribución de [Francisco Cen y Fernando C. López, que nos descubren los métodos modernos basados en Resonancia Magnética Nuclear](#) para resolver la configuración espacial de los diferentes carbonos en moléculas complejas, y el aporte de [Viviana Acosta y Alexia Esther Nardín, quienes escriben acerca de la importancia del tratamiento químico físico del agua](#) usada en los sistemas de refrigeración de motores para evitar que esta sea una fuente de corrosión. Finalmente, no podemos dejar de mencionar el aporte de [Carlos Alfonso Escobar, quien en este número nos cuenta algunos aspectos de la química de la Flor Nacional de Chile, el Copihue](#). En su aporte, descubriremos, por ejemplo, las sustancias que le dan ese color vistoso a las flores de esta planta.

Entre las novedades introducidas este año, dentro de nuestro compromiso de mejora, se encuentra un rediseño de los artículos en formato PDF. Desde ahora, agruparemos las referencias al final de los artículos siguiendo la costumbre que se ha hecho casi universal entre las revistas científicas. Este año también estrenamos nuestra indexación en el índice de revistas de acceso abierto [DOAJ](#) y seguimos incorporando colegas de instituciones internacionales para que propongan sus aportes de mejora a la revista con el fin de seguir contribuyendo a la divulgación de la química.

Luis Ortega San Martín