

Editorial

La firma de un Acuerdo para la Paz entre el Gobierno Colombiano y la guerrilla de las FARC, puso fin a un conflicto armado de 52 años y abrió una ventana de nuevas oportunidades para el campo. Estas expectativas surgen al incluirse en el documento varios temas estratégicos que resaltan el papel de los territorios rurales en tiempos de paz.

Las Universidades y Centros de Investigación, deberán desempeñar roles protagónicos en el postacuerdo, su participación demandará el diseño y acompañamiento de programas académicos flexibles para las comunidades campesinas, indígenas y afro, muchas de las cuales han sido excluidas durante décadas de los procesos educativos universitarios por “causa” del conflicto armado; también se tendrán que explorar alternativas para capacitar a los desmovilizados, quienes desde ahora deberán vincularse a proyectos productivos agropecuarios, forestales y agroindustriales, que les permita encontrar nuevas oportunidades sociales y económicas. La investigación de las instituciones de educación superior velará no sólo por generar altos impactos sociales; sino por emprender procesos de desarrollo e innovación orientados a mejorar la competitividad del sector agrario, que al mismo tiempo permitan generar nuevos puestos de trabajo y dinamizar las economías rurales.

En este número de la Revista Biotecnología en el Sector Agropecuario y Agroindustrial de la Facultad de Ciencias Agrarias de la Universidad del Cauca, se presentan un conjunto de 15 artículos que recogen las investigaciones que se han desarrollado en distintas instituciones de educación superior y se focalizan en atender problemáticas y buscar oportunidades para el sector rural.

Un primer grupo de artículos se relacionan con las frutas de Colombia; Corpas, Taborda y Tapasco realizan una aproximación analítica de la fracción volátil que otorga identidad a las características organolépticas del lulo, esta identificación resulta determinante en los criterios de selección del consumidor y en nuevas alternativas de procesamiento agroindustrial; Morillo, Tobar y Morillo realizan una caracterización molecular de la pitahaya amarilla que se produce en la provincia de Lengupá, departamento de Boyacá, con el interés de reconocer la diversidad genética en este territorio; con un propósito similar Gallego et al. realizan estudios genéticos de los patrones de cítricos mediante la identificación de microsatélites amplificados al azar, este trabajo tiene una gran preponderancia en procesos de selección y mejoramiento genético en este tipo de frutas, lo cual tiene un gran impacto no sólo en términos de producción primaria, sino desde el procesamiento agroindustrial.

Los granos andinos tienen una gran relevancia en la Soberanía y Seguridad alimentaria de los países de Suramérica, en este número de la revista se evalúa su comportamiento bajo ciertas variables de procesamiento, esta información resulta necesaria para explorar nuevas oportunidades en la industria alimentaria, en este sentido Roa, Ortiz y Tolaba estudian las propiedades funcionales del Amaranto procesado mediante molienda húmedo - ácida; mientras que Ramos et al. identifican las isotermas y el calor isostérico de absorción de agua del almidón de quinua.

Las tendencias mundiales que buscan contar con alimentos libres de conservantes químicos, han orientado múltiples investigaciones hacia la búsqueda de electrolitos y microorganismos banales que cumplan parcial o totalmente con esta función, bajo esta perspectiva en este número de la revista se presentan dos trabajos muy interesantes, el primero relacionado con la capacidad antimicrobiana de las bacterias ácido lácticas BAL propias del queso doble crema y el quesillo colombiano; y el segundo sobre la incidencia del clavo y la canela en el desarrollo de microorganismos patógenos. La primer investigación fue abordada por Fuentes et al., mientras que la segunda fue realizada por Pastrana, Durango y Acevedo.

Sobre el procesamiento de quesos se presentan los resultados de dos investigaciones muy interesantes, Bejarano, Sepúlveda y Correa exploran las alternativas para producir quesito antioqueño reducido en Sodio y enriquecido probióticamente con Bifido bacterias; De Hombre, Alvis y García evalúan las diferencias en las propiedades mecánicas y viscoelásticas obtenidas entre el queso fresco elaborado con leche de vaca y el preparado con leche de búfala.

Respecto al sector forestal, Ordóñez, Macuacé y Ospina analizan el consumo de leña como fuente de energía en una vereda próxima a la ciudad de Popayán, Colombia; mientras que Alvis, Cabas y Valencia miden las propiedades físico - mecánicas de la madera de Uraco, propia del municipio de Sibundoy, Departamento del Putumayo, estos elementos resultan relevantes para identificar la calidad de este recurso forestal y sus posibles usos.

Respecto al tema sanitario, Monroy et al. participa en esta edición con los resultados de la detección del virus de la Leucosis Bovina por vía serológica en muestras de leche, tomando como muestra vacas Holstein ubicadas en el departamento de Antioquia.

De manera aislada en las temáticas, encontramos la investigación de Pedroza, Romero y Arduz sobre la actividad lipolítica de microorganismos aislados de aguas residuales contaminados con grasas. Zartha et al. realiza un aporte metodológico al método Delphi, empleado como herramienta estudios de prospectiva; mediante el establecimiento de una guía en el cálculo del número de expertos y el coeficiente de competencia experta K.

Esperamos que este nuevo número de la Revista Biotecnología en el sector Agropecuario y Agroindustrial sea de su interés y sea un medio para llevar nuevos conocimiento a los territorios rurales.

Ph.D. José Fernando Grass Ramírez
Profesor titular
Coordinador del Doctorado en Ciencias Agrarias y Agroindustriales
Universidad del Cauca, Colombia