

Hace parte del lenguaje cotidiano hablar de inteligencia artificial, de robótica, de innovación de biotecnología, energías renovables, agroindustria, producción limpia y de otros tantos temas, que en gran medida son resultado de la impronta que le pone la generación **millennials—los nacidos entre 1981 y 2000, generación que ha modificado las interacciones sociales, dando paso a** la mundialización de las culturas que **exigen** formas y comportamientos diferentes de ver y vivir la vida con ritmo frenéticamente acelerado, resultando una mixtura entre el pasado - futuro que es el presente, entre lo complejo - simple como real, entre lo corporal - etéreo que es lo material y lo cerca - distante sin distancias.

Es así como en el marco de este escenario, las temáticas expuestas en esta edición especial de la revista Biotecnología en el Sector Agropecuario y Agroindustrial que son el resultado de investigaciones realizadas en hechos cotidianos, son de gran interés porque contribuyen a las dinámicas de los nuevos contextos. El frijol caupí como cultivo de importancia social, económica y alimenticia del Caribe colombiano por Araméndiz, Espitia y Cardona; La cuantificación de coliformes para actividades agrícolas y para la vida urbana por Molina, Jiménez y Acevedo. Así mismo, Tofiño, Ortega, Herrera, Fragoso, Pedraza, presentan como los aceites esenciales de *T. vulgaris* y *E. caryophyllata* pueden ser una alternativa como conservantes en embutido cárnico artesanal y Ruiz, Cortes, Gil, muestran la estabilidad de las propiedades del polvo de aguacate adicionado con vitaminas y minerales (PA+CA) empleando secado por atomización, bajo diferentes temperaturas de almacenamiento.

De igual manera, Argote Suarez Tobar Perez Hurtado Delgado, investigaron las propiedades bactericidas, fungicidas y antioxidantes de los aceites esenciales. Hleap, Burbano, Mora estudiaron como la harina de quinua puede utilizarse como sustituta total de harina de trigo en embutidos y Ruales, Rojas, Cardona presentan como los escobajos y las semillas de (**uva isabella** (*vitis labrusca*)) podrían ser empleados en la formulación de cremas, alimentos funcionales y alimentos enriquecidos.

Resultado de estas nuevas dinámicas organizacionales que trae consigo certezas y expectativas, sólo queda preguntarse: ¿Será que la generación Z – nacidos a partir de 1995, los hermanos menores de los Millenials, tendrán la misma capacidad de proponer trasformaciones que conlleve a nuevas formas de vida?

SONIA GAVIRIA ARMERO<sup>1</sup>

1 Profesora de la Fundación Universitaria de Popayán, FUP, Magister en Educación y Desarrollo Humano. Integrante del grupo de Investigación en Producción Agropecuaria Sostenible GINPAS de la FUP.