

Estimadas y estimados lectores:

En este número 36 de La Granja, presentamos con mucho gusto nuestro Número Especial en Productos Naturales. Se entiende como Producto Natural a toda biomolécula que tenga un beneficio para los seres humanos en ámbitos como: el farmacéutico, cosmético, alimenticio-funcional e industrial en general. La abundancia de Productos Naturales está en concordancia con la biodiversidad que pueda tener una región o país, son por ende bienes valiosos para aquellas naciones que cuentan en su territorio con estos recursos.

En este número de la revista La Granja queremos dar relevancia a los trabajos en esta temática. Tenemos en primer lugar a un trabajo proveniente de Panamá, en donde los investigadores Karol Gutiérrez-Pineda y Misay Herrera describen la fitoquímica cualitativa de la especie *Terminalia Catappa* L. (Almendro de Panamá), en varios extractos, dando un primer vistazo a posibles aplicaciones de la planta. Este estudio se lleva a cabo desde la Fundación Pro-Conservación de los Primates Panameños (FCPP), y la Sociedad Mesoamericana para la Biología y la Conservación de la Naturaleza (SMBC).

Desde Ecuador, en un trabajo interuniversitario Anderson Pazmiño y su equipo de la Universidad Técnica de Manabí, la Universidad Agraria del Ecuador y la Escuela Superior Politécnica del Litoral, trabajan con aceites esenciales de canela y orégano, incorporados en películas biodegradables para medir su potencial en la inhibición bacteriana y proponerlos como aditivos de conservación en la industria de los alimentos.

Siguiendo con el formato de miscelánea de nuestros artículos, desde el área de la conservación, investigadores de la Universidad Antonio Nariño y la Fundación Universitaria Agraria de Colombia, liderados por Olga Lozano Camelo, nos presentan estrategias para la preservación modificada y la descripción de la *Fungalisina Batrachochytrium Dendrobatidis*. Desde la temática del desarrollo sosteni-

ble, Miguel García-Parra liderando investigadores de prestigiosas universidades: la Universidad del Cauca, la Fundación Universitaria Juan de Castellanos, Universidad Nacional Abierta y a Distancia y la Universidad Nacional de Colombia, juntamente con la Universidad de Concepción de Chile nos presenta una revisión bibliográfica sobre una de las temáticas más actuales: los Objetivos de Desarrollo Sostenible en la región de América.

Siguiendo con las temáticas de actualidad, Adán Ramírez García y su equipo de Universidad Autónoma Chapingo, junto con el Instituto Tecnológico de Sonora de México y la Escuela Superior Politécnica del Litoral del Ecuador, nos presentan las capacidades de adaptación de los cultivos de café y cacao, ante los posibles escenarios de Cambio Climático, una de las principales preocupaciones dentro del ámbito de la soberanía alimentaria. Mientras que, en el área de la Hidrología, Mario Guallpa, Rolando Céleri y Patricio Crespo de la Universidad de Cuenca y ETAPA del Ecuador, nos muestran el efecto del coeficiente teórico de descarga de vertederos sobre la medición de caudales en nuestros ríos andinos.

En el ámbito de la contaminación ambiental, contamos con dos contribuciones, la primera se refiere a la efectividad del uso de diatomeas en la filtración de aguas residuales, un estudio liderado por Cristian Joao Vázquez, desde el Ministerio de Salud Pública en colaboración con la Universidad Nacional del Chimborazo del Ecuador. La segunda nos muestra los efectos contrastivos de la contaminación ambiental en el Distrito Metropolitano del Quito, una investigación liderada por Daniel Cornejo-Vásconez, desde la Universidad de las Fuerzas Armadas y la Pontificia Universidad Católica del Ecuador. Ambos estudios nos ayudan a dimensionar los ámbitos en los que la contaminación afecta el agua y aire.

Finalmente, en el área de las ciencias veterinarias, Teodosio Huanca, desde el Instituto Nacional de Innovación Agraria del Perú nos muestra el efecto de factores embriotróficos a diferentes tensiones de oxígeno in vitro sobre el desarrollo embrionario de alpacas en la región andina. Mientras que, desde

la Ciencia de Alimentos, Sixto Reyna y José Arteaga de la Universidad Técnica de Manabí, nos presentan un extenso estudio sobre los riesgos de la contaminación de la leche y sus derivados. Sin duda, este material será de utilidad en las investigaciones que se llevan a cabo en la región y en sus comunidades.

Cordialmente,

MsC. Sheila Serrano Vincenti
Universidad Politécnica Salesiana
Editora en jefe

Dr. Ignacio de los Ríos Carmedano
Universidad Politécnica de Madrid
Editor en jefe

Dr. Paco Noriega
Universidad Politécnica Salesiana
Editor Invitado/Adjunto