



# UNIAGRARIA

LA U VERDE DE COLOMBIA

Institución de Educación Superior  
sujeta a inspección y vigilancia por parte del M.E.N.

# i+alimentos

**Luis Fernando Rodríguez**  
Rector

**Jorge Torres**  
Vicerrector de Formación

**Mauricio Zuñiga**  
Vicerrector de Investigación

**Claudia Toro**  
Vicerrectora de Extensión

**Arturo Fajardo García**  
Vicerrector Financiero

**Adriana Mejía**  
Decana Facultad de Ingeniería

**Heidi Tatiana Jiménez Ariza**  
Directora Programa de Ingeniería de Alimentos

**María Cristina Fierro**  
Editora

## CONTENIDO

SALUDO DE LA DIRECTORA 1

NUESTRO EQUIPO 2

PROCESO DE AUTOEVALUACIÓN 3

INFORME DE INVESTIGACIÓN 4

PROGRAMA IDEAS - Proyectos de Investigación y de Extensión y Relación con el Medio 5

INFORME DE INTERNACIONALIZACIÓN 6

FORTALEZAS DEL PROGRAMA Y PLAN DE MEJORAMIENTO 7

CÁPSULAS I+MAS ALIMENTOS 8

## SALUDO DE LA DIRECTORA



Llena de alegría vuelvo a UNIAGRARIA, a ser participe nuevamente con gran honor, en los procesos de crecimiento y fortalecimiento del Programa de Ingeniería de Alimentos, ahora como su Directora.

En mi arribo veo con inmensa satisfacción los resultados del Proceso de Autoevaluación con fines de la Renovación de la Acreditación del Programa de Ingeniería de Alimentos; grandes logros en las actividades académicas, la Extensión y Proyección social, la Investigación, la Internacionalización, crecimiento de los egresados, y demás actividades desarrolladas.

Todas ellas, producto de un esfuerzo de la comunidad académica que, a través de los 30 años del Programa, han aportado de gran manera, a la formación de Ingenieros de Alimentos, altamente competitivos, comprometidos con el crecimiento de Colombia y que permiten que nuestra institución sea reconocida como de Alta Calidad, en el sector agroalimentario y diferentes entidades a nivel nacional e internacional.

Luego de culminado el proceso de autoevaluación y la evaluación de los 10 Factores de Acreditación, definido por el Consejo Nacional de Acreditación (CNA), el Programa de Ingeniería de Alimentos obtuvo una calificación total de 4,3, que de acuerdo con la escala de evaluación

adoptada en UNIAGRARIA, significa que “cumple satisfactoriamente”. El siguiente paso será recibir la visita de los pares académicos, quienes evaluarán nuestro Programa, para obtener el concepto final de este proceso.

Como bien lo dice el lema de la Renovación de la Acreditación, “Comprometidos por un sueño”, todos interactuamos, Estudiantes, Docentes, Equipo Administrativo, Egresados y Representantes del Sector Productivo, como actores del proceso, y hemos aportado a cada uno de los logros, producto de los resultados de un esfuerzo arduo y de mejora continua, en pro de una formación profesional competitiva.

Reflejo de lo anterior, quiero hacerlos partícipes, de uno de estos logros más recientes y es la obtención del Registro Calificado de la Maestría en Ingeniería, la cual nació de nuestro Programa de Ingeniería de Alimentos y que ahora, también inicia su camino como aportante a la competitividad del país.

Me despido invitándolos a leer el contenido de este boletín, donde podrán ver con mayor precisión, todos los resultados en cada uno de los factores, en estos últimos 4 años, y espero que como a nuestro equipo del programa, los incentive a continuar con la participación en todas las actividades que desarrollamos en el Programa, para el crecimiento de todos.

## NUESTRO EQUIPO DE TRABAJO

Nos es grato presentar el equipo de trabajo de Ingeniería de Alimentos, directora, profesores de planta y personal administrativo, quienes, con el apoyo de los profesores de cátedra, han colaborado en el proceso de renovación de la Acreditación del Programa:



- **HEIDI TATIANA JIMÉNEZ**  
**Directora**  
Ingeniera de Alimentos – Universidad de La Salle  
Especialización en Administración y Gerencia en Sistemas de Calidad  
Maestría en Agroingeniería – Universidad Politécnica de Madrid  
Doctorado en Agroingeniería – Universidad Politécnica de Madrid



- **ANGELA MARÍA FARÍAS**  
**Docente**  
Ingeniera de Alimentos de la Universidad Peruana Unión - Perú  
Maestría en Ingeniería de Alimentos – Universidad Estatal de Campinas - Brasil  
Doctorado en Ingeniería de Alimentos - Universidad Estatal de Campinas - Brasil.



- **DIANA CRISTINA MONCAYO**  
**Docente**  
Ingeniera Química - Universidad Nacional de Colombia  
Especialización en Ciencia y Tecnología de los Alimentos - Universidad Nacional de Colombia  
Maestría en Ciencia y Tecnología de los Alimentos - Universidad Nacional de Colombia.



- **GLORIA HELENA GONZÁLEZ**  
**Docente**  
Ingeniera Química - Fundación Universidad de América  
Estudios de Maestría en Ingeniería Química - Universidad Nacional de Colombia



- **LUISA FERNANDA RIVERA**  
**Docente**  
Ingeniera de Alimentos - Fundación Universitaria Agraria de Colombia  
Maestría en Metrología Calidad e Innovación - Pontificia Universidad Católica de Rio de Janeiro - Brasil



- **PEDRO ALEJANDRO GARCÍA**  
**Docente**  
Ingeniero Químico de la Universidad Nacional de Colombia  
Especialización de Administración en el Colegio Mayor Nuestra Señora del Rosario, Maestría en Ingeniería Ambiental de la Universidad Nacional de Colombia



- **JHOANA YAMILET COLINA**  
**Docente**  
Ingeniera Química - Universidad Nacional Experimental Politécnica Antonio José de Sucre  
Maestría en Ciencia de los Alimentos – Universidad Simón Bolívar  
Doctorado en Ciencia de los Alimentos – Universidad Simón Bolívar



- **EILEEN RODRÍGUEZ**  
**Secretaria Académica**  
Ingeniera Industrial - Universidad Los Libertadores  
Especialista en Gerencia de Proyectos – Universidad El Bosque



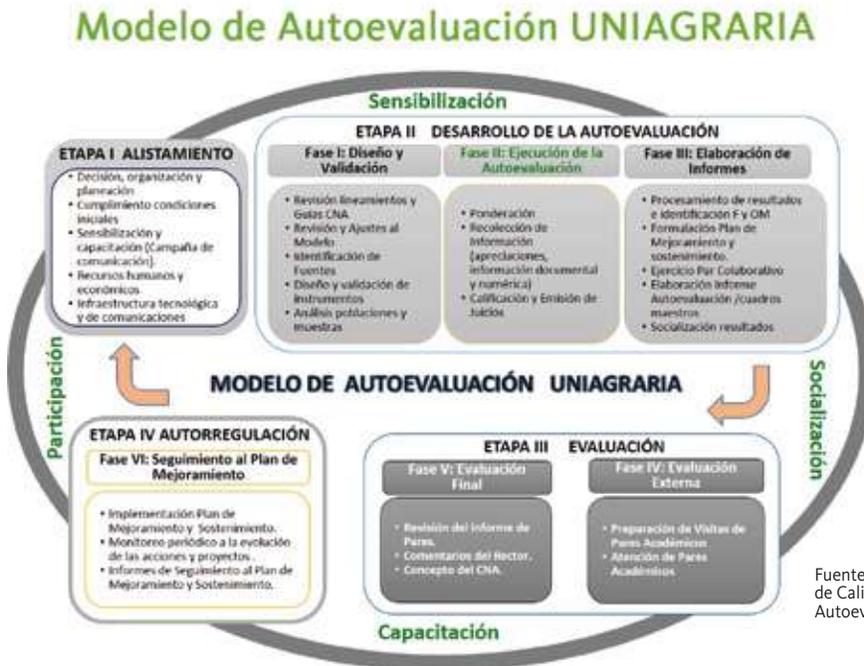
- **MARÍA ACENET URUEÑA**  
**Secretaria Administrativa**  
Tecnóloga en Gestión Documental

# PROCESO DE AUTOEVALUACIÓN

Los procesos de aseguramiento de la calidad de UNIAGRARIA, se han fundamentado en la misión, la visión y el PEI; y adicionalmente en las normas establecidas por el Gobierno Nacional, y generalmente han tomado como referente los lineamientos y guías promulgados por el Consejo Nacional de Acreditación (CNA) y la cultura la autoevaluación se evidencia, tanto en los Programas como en las unidades académicas y administrativas, la cual ha facilitado la implementación de

procesos, el levantamiento de registros y la definición de mecanismos de medición y seguimiento.

El Modelo Institucional de Autoevaluación, gira en torno a los factores, características y aspectos que hacen parte de los lineamientos propuestos por el Consejo Nacional de Acreditación (CNA), e incluye cuatro etapas: Alistamiento, Desarrollo del Proceso de Autoevaluación, Evaluación y Autorregulación.



Fuente: Sistema Integral de Calidad y Modelo Autoevaluación UNIAGRARIA

En el proceso de Autoevaluación 2017 – 2018 del Programa de Ingeniería de Alimentos, participaron estudiantes, docentes, administrativos, egresados y miembros del sector productivo, y los resultados de dicho ejercicio, se pueden apreciar en la siguiente tabla.

## Ponderación y Calificación obtenida por el Programa

No.	FACTOR	PONDERACIÓN (%)	CALIFICACIÓN
1	Misión, Proyecto Institucional y de Programa	11,1	4,6
2	Estudiantes	9,2	4,2
3	Profesores	9,9	4,3
4	Procesos Académicos	10,2	4,3
5	Visibilidad Nacional e Internacional	9,1	4,3
6	Investigación, Innovación y Creación Artística y Cultural	10,8	4,6
7	Bienestar Institucional	9,1	4,1
8	Organización, Administración y Gestión	9,9	4,4
9	Impacto de los Egresados en el Medio	10,1	4,1
10	Recursos Físicos y Financieros	10,6	4,2
<b>TOTAL</b>		<b>100,0</b>	<b>4,3</b>

Fuente: Proceso de autoevaluación 2017-2018

# INFORME DE INVESTIGACIÓN

Con respecto a la investigación, el Programa cuenta con estrategias y actividades que tienen como objetivo principal fortalecer la actividad investigativa, desarrollar una cultura investigativa y el pensamiento crítico, para presentar soluciones a problemas agroalimentarios. Las líneas, los grupos y las diferentes actividades de investigación, se encuentran articuladas al Plan de estudios, con cursos definidos de investigación e innovación, orientados a desarrollar en el futuro egresado, las competencias investigativas para el ejercicio profesional.

De igual manera, los proyectos de investigación se encuentran acordes con las necesidades del sector, proyectados y transferidos a la comunidad beneficiada, de tal manera que se ha logrado financiación y co-financiación de los mismos, por entidades externas. Se apoya a los grupos de investigación, con semilleros de investigación, realización de foros, seminarios, simposios y participación de estudiantes y profesores en congresos de carácter nacional e internacional. Los resultados de la investigación se difunden a través de artículos, libros y capítulos de libros, entre otros.

4

ITEM	DESCRIPCIÓN
LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Biotecnología</li> <li>● Producción sostenible e innovación</li> <li>● Calida de inocuidad</li> </ul>
GRUPOS DE INVESTIGACIÓN RECONOCIDOS Y CATEGORIZADOS POR COLCIENCIAS	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Grupo de Investigación Biotecnología UNIAGRARIA Categoría C de Colciencias.</li> <li>● Grupo de Investigación en Conservación de Frutas y Hortalizas Categoría C de Colciencias.</li> </ul>
INVESTIGADORES DE LOS GRUPOS	<p><b>GRUPO DE INVESTIGACIÓN BIOTECNOLOGÍA UNIAGRARIA-4</b> Docentes:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Mary Luz Olivares.</li> <li>● Diana Cristina Moncayo.</li> <li>● Jesús Antonio Galvis.</li> <li>● Gloria Helena González.</li> </ul> <p><b>GRUPO DE INVESTIGACIÓN EN CONSERVACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS- 10</b> Docentes:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Jesús Antonio Galvis.</li> <li>● Nidia Casas Forero.</li> <li>● Pedro Alejandro García.</li> <li>● Diana Cristina Moncayo.</li> <li>● Gloria Helena González.</li> <li>● Ángela María Farías.</li> <li>● Jhoana Colina Moncayo.</li> <li>● Luisa Fernanda Rivera.</li> <li>● Diego Alberto Castellanos.</li> </ul>
SEMILLEROS DE INVESTIGACIÓN	<b>PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN</b>
PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>10 PROYECTOS</b></li> </ul>
PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN COFINANCIADOS	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Siete Proyectos: <b>7</b></li> </ul>
PUBLICACIONES	<p><b>PERIODO 2008 – 2017:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Artículos publicados en revistas: <b>25</b></li> <li>● Libros: <b>16</b></li> <li>● Capítulos de libros: <b>14</b></li> <li>● Artículos en memorias de eventos: <b>15</b></li> </ul>
PONENCIAS	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Nacionales e Internacionales: <b>38</b></li> </ul>
EVENTOS	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Eventos académicos realizados el Programa: <b>35</b></li> <li>● Participación del Programa en eventos: <b>36</b></li> </ul>
PREMIOS Y RECONOCIMIENTOS	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Premios y reconocimientos en Investigación: <b>9</b></li> </ul>

## PROGRAMA IDEAS

### ● PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN Y DE EXTENSIÓN Y RELACIÓN CON EL MEDIO

En la siguiente tabla se listan los proyectos más destacados de los últimos cinco años, que constituyen el resultado del Programa IDEAS – Ingeniería de Alimentos para la Sociedad – el cual integra el conocimiento generado por el Programa de Ingeniería de Alimentos, tanto desde sus

Líneas de investigación, como producto de la Extensión, en el marco de los convenios de cooperación, nacionales e internacionales, para ser transferido a la sociedad, teniendo en cuenta las necesidades de seguridad alimentaria, acceso a mercados y sostenibilidad ambiental.

NOMBRE DE LA INSTITUCIÓN	PROYECTO	PARTICIPANTES	AÑO
WAGENINGEN UNIVERSITY	Stability of health promoting compounds in Colombia Cape gooseberry ( <i>Physalis peruviana</i> L.) and its products from a supply chain perspective.	Docente: ● Mary Luz Olivares	2012 – 2017
GOBERNACIÓN DE CUNDINAMARCA	Obtención de productos con base en quinua y mango.	Docentes: ● Nidia Casas ● Diana Moncayo ● Sandra Cote ● Pedro García ● Gloria González Natalia Jóvenes investigadoras: ● Natalia Salgado ● Noralda Díaz	2015 – 2016
INNPULSA – MINISTERIO DE COMERCIO EXTERIOR	Fortalecimiento en la innovación de procesos y productos obtenidos a partir de la quinua.	Docentes: ● Nidia Casas y Jesús ● Antonio Galvis	2014
MINISTERIO DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL Y CENIRED	Desarrollo tecnológico para el mejoramiento de la competitividad de las cadenas agroalimentarias de mango y mora.	Docentes: ● Nidia Casas y Jesús ● Antonio Galvis Egresada: ● Marcela Guzmán	2013
MINISTERIO DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL Y CENIRED	Aprovechamiento de los subproductos provenientes del procesamiento de la tilapia nilótica ( <i>Oreochromis niloticus</i> L.).	Docentes: ● Patricia Miranda ● Gloria González Egresada: ● Juliana Pardo	2013
CÁMARA DE COMERCIO DE BOGOTÁ PROGRAMA MEGA	Estandarización de procesos de la línea de vegetales mínimamente procesados.	Docentes: ● Nidia Casas y Jesús ● Antonio Galvis Egresada: ● Helen Estefany Cepeda	2013
NEUBRANDENBURG UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCE ALEMANIA	Estudio del comportamiento de <i>Listria innocua</i> en el zumo de zanahoria ( <i>Daucus carota</i> L.) a dos temperaturas.	Docente: ● Gloria González Estudiante: ● Nathaly Castañeda	2012 – 2013

# INFORME DE INTERNACIONALIZACIÓN

El Programa de Ingeniería de Alimentos, cuenta con el Plan Estratégico de Desarrollo 2017– 2021. Dicho Plan ha permitido el desarrollo de actividades de internacionalización, enmarcadas en los pilares institucionales, y con el apoyo de la Oficina de Relaciones Internacionales - ORI, tendientes a fortalecer la internacionalización desde la gestión, la cooperación, el currículo, la vinculación a redes, la investigación, la extensión, la movilidad académica, la exportación de servicios educativos, la capacitación del recurso humano y el bilingüismo; las cuales se muestran en la siguiente tabla.



6

CARACTERÍSTICA	DESCRIPCIÓN		
<b>INSERCIÓN DEL PROGRAMA EN CONTEXTOS ACADÉMICOS NACIONALES E INTERNACIONALES</b>	COOPERACIÓN INTERNACIONAL	Convenios	18 con países como: <ul style="list-style-type: none"> <li>● India,</li> <li>● Francia,</li> <li>● Cuba,</li> <li>● México,</li> <li>● Bolivia,</li> <li>● Chile,</li> <li>● Costa Rica,</li> <li>● Perú</li> </ul>
	INTERNACIONALIZACIÓN DEL CURRÍCULO	Nuevos conocimientos	17 conferencistas y expertos nacionales y extranjeros.
		Gestión curricular	● Actualización de microcurrículos
		Apoyo desde la ORI	Tres Jornadas de capacitación de internacionalización del currículo y su articulación con las funciones sustantivas.
VINCULACIÓN A REDES NACIONALES E INTERNACIONALES	Directivos, docentes y estudiantes	9 Redes y/o asociaciones: ACOFI, <ul style="list-style-type: none"> <li>● IFT</li> <li>● ACTA</li> <li>● ACAC</li> <li>● Open Innovación Abierta Argenbio</li> <li>● ISEKI</li> <li>● Food AssociationVirtual Pro</li> <li>● Procesos Industriales Sociedad Latinoamericana de Nutrición –SLAN (Capítulo Venezuela).</li> </ul>	
<b>RELACIONES EXTERNAS DE PROFESORES Y ESTUDIANTES</b>	MOVILIDAD ACADÉMICA	Eventos y actividades	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 10 Eventos</li> <li>● 10 Actividades de movilidad entrante y saliente de docentes y estudiantes</li> <li>● 42 Actividades de cooperación académica</li> </ul>
	INVESTIGACIÓN	Proyectos con internacionalización	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 14 Proyectos</li> <li>● 10 publicaciones conjuntas</li> </ul>

# FORTALEZAS DEL PROGRAMA Y PLAN DE MEJORAMIENTO

## ● FORTALEZAS DEL PROGRAMA DE INGENIERÍA DE ALIMENTOS DE UNIAGRARIA:

- Continúa siendo coherente con el Proyecto Educativo Institucional.
- Ha consolidado la cultura de la calidad y el mejoramiento continuo. Mantiene su reconocimiento y alta calidad, sustentado en los aportes y avances de la disciplina.
- Su estructura organizacional está claramente definida y se tiene el compromiso institucional con la implementación de un sistema de gestión de procesos.
- El número y calidad de estudiantes, tanto antiguos como nuevos, es compatible con la capacidad institucional.
- Su equipo de profesores, continúan siendo su fuerza motora, con alto sentido de pertenencia, compromiso y vocación investigativa.
- Se ha incrementado el nivel de formación de los docentes.
- Se ha consolidado y enriquecido la productividad investigativa.
- Se han fortalecido las relaciones de cooperación con entidades nacionales, de diferentes regiones del país, para la realización de actividades académicas, investigativas y de extensión y proyección social.
- Cuenta con el Programa IDEAS, el cual integra la totalidad de trabajos de extensión y proyección social, lo cual ha permitido la identificación de las problemáticas y situaciones reales del sector y la formulación de propuestas de solución
- Se ha fomentado la visibilidad nacional e internacional.
- Sus egresados mantienen excelente reconocimiento en el medio agroalimentario y gubernamental.

## ● PLAN DE MEJORAMIENTO

OPORTUNIDAD DE MEJORA	METAS
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Continuidad de la aplicación de los mecanismos y estrategias de divulgación del PEI, PEP, misión, visión, reglamentos estudiantil y docente y de las demás normas, lineamientos, procedimientos y servicios institucionales entre los miembros de la comunidad académica y el sector externo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Realizar por lo menos dos actividades de divulgación en cada ciclo lectivo, dirigidas a los miembros de la comunidad académica del Programa.</li> <li>● Incrementar la publicación de información alusiva al Programa, a través de redes sociales.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Nivel de demanda de aspirantes y número de estudiantes del Programa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Definir e implementar el Plan de Mercadeo del Programa</li> <li>● Establecer alianzas con Programas técnicos y tecnológicos.</li> <li>● Mantener anualmente, por lo menos un programa de financiación de matrículas, desde entes territoriales u otros organismos.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Mantenimiento del número de profesores adscritos al programa que ostentan título de doctor.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Conservar la relación de un docente con doctorado adscrito al Programa, por cada 50 estudiantes.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Efectividad de los esfuerzos institucionales para la formación de docentes y estudiantes en una segunda lengua.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Para el 2021, el 25% de los docentes TC y MT, deberá tener nivel B2 o superior y en estudiantes el 30% que presenten la Prueba Saber Pro, deberá tener nivel A2 o superior.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Sostenimiento del apoyo al fortalecimiento y consolidación de los Grupos de Investigación del Programa, semilleros y docentes.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Ejecutar el Plan de Desarrollo de Investigación del Programa.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Impacto del programa IDEAS</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Ejecutar entre 2018 y 2021, cuarenta (40) actividades de extensión, proyección social visibilidad y transferencia del conocimiento, a través del programa IDEAS.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Continuidad en las acciones y proyectos encaminados a fortalecer la visibilidad nacional e internacional.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Definir e implementar anualmente el Plan de Internacionalización del Programa (PIPA).</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Participación en convocatorias que permitan la obtención de recursos para la financiación y cofinanciación de proyectos de investigación, extensión y proyección social.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Participar en tres convocatorias entre 2018 –2021, para la obtención de recursos para la financiación y co-financiación de proyectos de extensión e investigación.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Efectividad de las estrategias que faciliten el paso del estudiante al mundo laboral y la actualización de los egresados en el campo disciplinar, a través de programas formales o de educación continuada</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Establecer estrategias para lograr incrementar en al menos un 6% anual la inserción laboral de los egresados de la Institución.</li> <li>● Continuar realizando anualmente, por lo menos dos programas de educación permanente, dirigidos a los egresados, en temáticas propias de la disciplina.</li> <li>● En coordinación con la Facultad de Ingeniería, poner en marcha el Programa de Maestría en Ingeniería.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Continuidad en la ejecución de los proyectos de desarrollo y mantenimiento de las condiciones de infraestructura física de la institución y del Programa.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Cumplir con los proyectos previstos en los planes de infraestructura y de mantenimiento en la planta física institucional.</li> </ul>

# Cápsulas **i**+alimentos

## ALIMENTEC 2018

Alimentec es el escenario perfecto para el encuentro del sector de alimentos y bebidas del Colombia y el mundo. Participan diversos sectores de la industria de alimentos como lácteos, panadería y pastelería, carnes, maquinarias y equipos, entre otros.

Su última versión se realizó del 5 al 8 de del 2018 en Corferias (Bogotá) y contó con la participación de más de 300 expositores nacionales e internacionales y más de 28.000 visitantes.

Como cada dos años, Alimentec busca fortalecer la imagen de las empresas a través del posicionamiento de la marca, lanzamiento de nuevos productos y permite presentar las nuevas tendencias de la industria. Así mismo, promueve la interacción con el canal institucional debido a la participación de misiones comerciales, distribuidores nacionales e internacionales, mayoristas y especialistas; entre otras actividades.

Fuente: <https://feriaalimentec.com/>



## COLOMBIA DUPLICA LA EXPORTACIÓN DE AGUACATE “HASS” A ESTADOS UNIDOS

Entre 2012 y 2016, la importación de aguacate Hass colombiano por Estados Unidos pasó de 913,7 a 1,993 millones de dólares. De acuerdo con la Cámara Colombo Americana (Amcham), entre las causas que promueve un aumento del consumo de aguacate colombiano se destacan el aumento de la población hispana, la tendencia de consumo de alimentos saludables y la promoción del producto.

Las características que hacen apetecible a este producto son su contenido graso, sabor, tamaño y valor nutricional. Según Amcham, el pico de producción de aguacate Hass (entre octubre y marzo) y su producción durante casi todo el año, favorecen el acceso al mercado internacional.

Sin embargo, a pesar del evidente aumento de la exportación de aguacate Hass, Colombia aún no es uno de los grandes exportadores de aguacate. En 2016, Colombia contribuyó con el 5,7% del total de la exportación de este producto.



Fuente: [www.amchamcolombia.co](http://www.amchamcolombia.co), [www.portafolio.co](http://www.portafolio.co)