DICIEMBRE 2022

Boletín
TENDENCIAS
INVESTIGACIÓN Y
DESARROLLO TECNÓLÓGICO

FUENTE: https://cuidateplus.marca.com/alimentacion/nutricion/2016/02/28/semilla-aguacate-para-sirve-109891.html

GOBERNACIÓN DEL HUILA

HUILA CRECE

Cámara de Comercio del Huila

HUILA EMPRESARIAL
PROGRAMA DE INTELIGENCIA COMPETITIVA Y FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DEL HUILA

CONVENIO DE ASOCIACIÓN No. 1 DE 2022
GENERACIÓN DE CAPACIDADES EN EL SECTOR PRODUCTIVO MEDIANTE METODOLOGÍAS QUE PERMITAN EL DESARROLLO EMPRESARIAL PRODUCTIVO Y EMPRENDEDOR DE ALTO IMPACTO EN EL DEPARTAMENTO DEL HUILA

HUILA EMPRESARIAL

PROGRAMA DE INTELIGENCIA COMPETITIVA Y FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DEL HUILA

Diciembre 2022

Equipo técnico:
Lina Marcela Carrera
Victor Rubiano Zambrano
Cristian Cardozo Trujillo

Contáctenos:
Cámara de Comercio del Huila
Cra. 5 No. 10-38 Piso 11
Neiva – Huila

Convenio de Asociación No. 1 de 2022 entre el Departamento del Huilla y la Cámara de Comercio del Huila.

Generación de capacidades en el sector productivo mediante metodologías que permitan el desarrollo empresarial, productivo y emprendedor de alto impacto en el departamento del Huila

AGUACATE

FUENTE: https://www.cocinayvino.com/en-la-cocina/tips/como-saber-el-aguacate-maduro//

El aguacate colombiano se consolido en el año 2020, como el segundo producto más importante de la canasta agroexportadora no tradicional ,tuvo ventas superiores a los 144 millones de dólares y tiene una participación del 11% del total de las exportaciones no tracciónales del país.

En 2021 se tuvo un crecimiento de aproximadamente el 20% con relación a 2020, exportando cerca de 99.000 toneladas de aguacate Hass por un valor de US$ 206.593.509.

En Colombia hay 4.000 productores de aguacate Hass. Esta cadena genera más de 16.200 empleos directos en las zonas productoras y más de 48 mil indirectos.

El departamento del Huila cumple con todas las condiciones climáticas necesarias para la implementación del cultivo del aguacate, además viene creciendo en su área sembrada en un 26%, cerca de 3.400 hectáreas son las utilizadas por los empresarios del campo para la producción de esta fruta.

Se cuenta con una producción de 20.000 toneladas anuales de aguacate, de las cuales cerca de 1.200 son descartadas por no cumplir con las características exigidas por los compradores internacionales,

TEMÁTICAS DE INVESTIGACIÓN ACADÉMICA (Nivel nacional)

FUENTEhttps://www.centrallecheraasturiana.es/nutricionysalud/nutricion/grupos-de-alimentos/frutas/aguacate/

Gráfica 1. Trabajos académicos a lo largo del tiempo

Fuente:Len.org

INSTITUTOS Y UNIVERSIDADES QUE MÁS INVESTIGAN

- UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA
- UNIVERSIDAD SANTO TOMAS.
- UNIVERSIDAD DE ANTIOQUIA.
- UNIVERSIDAD DE CALDAS.
- UNIVERSIDAD DISTRITAL DE BOGOTA.

FUENTE: https://www.puertocartagena.com/es/sala-de-prensa/noticias/aguacates-colombianos-corea-por-la-mas-expedita

POTENCIAL EXPORTADOR DE AGUACATE COLOMBIANO A COREA DEL SUR

Existe un creciente interés en Colombia por impulsar sus exportaciones agrícolas y diversificarlas en su composición y destinos. El aguacate es uno de los productos con mayor potencial para lograr este cometido. El artículo analiza el mercado del aguacate a nivel global, enfatizando la dinámica de los mercados internacionales, particularmente desde la perspectiva de Colombia como productor y exportador y de Corea del Sur como importador. El análisis concluye que el aumento de la demanda en Corea del Sur muestra el creciente interés del país por el aguacate tanto como producto de consumo como materia prima para otras industrias.

Más información en:

https://www.lens.org/lens/scholar/article/196-877-653-549-308/main

ENFERMEDAD COMPLEJA DEL MARCHITAMIENTO DEL AGUACATE, IMPLICACIONES Y MANEJO EN COLOMBIA

El cultivo de aguacate es ampliamente cultivado en Colombia, especialmente la variedad comercial denominada Hass. Este cultivo acelerado de aguacate no ha sido adecuadamente planificado localmente sino influenciado por recomendaciones externas, que en muchos casos no son aplicables a las condiciones locales de Colombia. Esta situación ha llevado al fracaso de muchos cultivos de aguacate, que enfrentan serios rezagos tecnológicos, lo que induce a niveles bajos de sustentabilidad. Entre las limitaciones más graves se encuentra el complejo de marchitez del aguacate (AWC). Este término se utiliza para describir enfermedades multicomplejas asociadas a diferentes agentes causales, que pueden ser de origen biótico y abiótico y pueden afectar raíces y tallo de plantas de aguacate en todas las etapas de desarrollo, causando síntomas aéreos similares. El objetivo de este estudio fue describir el AWC y sus implicaciones en Colombia, enfatizando aspectos esenciales como sintomatología, agentes causales, incidencia, distribución, impacto económico, problemas asociados, factores predisponentes, prácticas de manejo, tecnología de la información y escenarios futuros

Más información en:

https://www.lens.org/lens/scholar/article/039-533-904-787-879/main

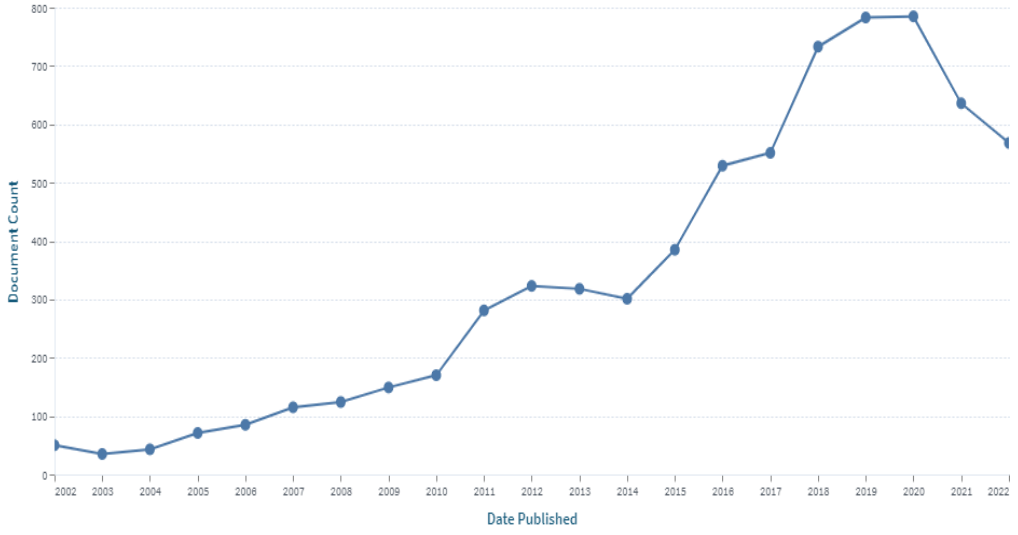
https://culturacientifica.com/2016/12/01/aguacate-deberia-haberse-extinguido-no-lo-sabe-todavia/

TEMÁTICAS DE INVESTIGACIÓN ACADÉMICA (Nivel Internacional)

INSTITUTOS Y UNIVERSIDADES QUE MÁS INVESTIGAN

- CONSEJO SUPERIOR DE INVESTIGACIONES CIENTIFICAS.
- UNIVERSIDAD DE LA FLORIDA.
- UNIVERSIDAD MICHOACANA
- UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA
- UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE MEXICO

Gráfica 2. Trabajos académicos a lo largo del tiempo



Fuente:Len.org

EXTRACCIÓN DE ACEITE DE CÁSCARA DE AGUACATE UTILIZANDO UN EXTRACTOR SOXHLET E INVESTIGACIÓN DE SUS PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS

Este estudio investiga la extracción de aceite de cáscara de aguacate de la cáscara de aguacate usando un extractor soxhlet a diferentes tiempos de extracción, temperaturas y proporciones de solvente a cáscara de aguacate usando hexano como solvente. El tiempo de extracción varía de 2 a 5 h, la temperatura de extracción varía de 60 a 70 °C con una desviación de temperatura de ± 2 °C y la proporción de hexano a cáscara de aguacate varía de 4 a 5 ml/g. Así, el estudio revela que la cantidad máxima de 29,93% p/p de aceite de cáscara de aguacate se extrajo a las 3 h de extracción, en el punto de ebullición del hexano, y en una proporción de 5 ml/g de hexano a cáscara de aguacate.

Más información en:

https://www.lens.org/lens/scholar/article/120-442-798-981-118/main

FUENTE: https://mejorconsalud.as.com/aceite-aguacate-cabello

FUENTE: https://www.directoalpaladar.com/recetas-de-legumbres-y-verduras/aguacate-temporada-que-que-propiedades-tiene-como-utilizarlo-cocina-estas-n-recetas-guacamole

LA POTENCIA DE LAS SEMILLAS DE AGUACATE COMO FUENTE DE TÉ ANTIOXIDANTE

El procesamiento de aguacate en jugo de aguacate producirá desechos orgánicos, a saber, piel de aguacate y semillas. Este potencial de los desechos orgánicos de las semillas de aguacate se puede explotar convirtiéndolos en productos de té. Este estudio empleó la semilla de aguacate como fuente de antioxidantes que se convirtió en productos procesados, a saber, el té. Esta investigación tuvo como objetivo descubrir la influencia de la temperatura con semillas de aguacate en los antioxidantes, así como la calidad de los productos de té resultantes y determinar las mejores condiciones para el proceso de secado del té de semillas de aguacate.

Más información en:

https://www.lens.org/lens/scholar/article/112-238-691-178-714/main

BIOMASA DERIVADA DEL AGUACATE COMO FUENTE DE BIOENERGÍA Y BIOPRODUCTOS

El aguacate (Persea americana Mill.) es un árbol originario de México y Guatemala. El consumo de aguacate, fresco o en forma de productos procesados, está creciendo en todas partes y ha provocado que un gran número de países inviertan fuertemente en la producción de aguacate. La industrialización del aguacate da como resultado una enorme cantidad de residuos, no solo de cáscara y hueso, sino también de los residuos generados por las prácticas de poda y extracción de aceite.

Estas biomasas podrían convertirse en materias primas para obtener diferentes tipos de coproductos, pero esto implica cambios en el uso de estos recursos, el diseño de sistemas de producción eficientes y la integración para aprovecharlos al máximo, por ejemplo, mediante el desarrollo de modelos de biorrefinería. . Por lo tanto, esta revisión en primer lugar ofrece una instantánea de los residuos generados en la industria del aguacate y proporciona su composición química.

Más información en:

https://www.lens.org/lens/scholar/article/040-340-053-656-655/main

FUENTE: https://agrotendencia.tv/agropedia/tendencias/la-bioeconomia/

FONDOS
Que más invierten en este tema

FUENTE:https://www.lainformacion.com/practicopedia/como-saber-aguacate-bueno-sin-abrir/2843540/

CONSEJO NACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGIA

CONSEJO DE INVESTIGACIONES EN BIOTECNOLOGIA Y CIENCIA BIOLOGICAS

CONSEJO DE INVESTIGACION MEDICA

CONSEJO NACIONAL DE DESARROLLO CIENTIFICO Y TECNOLOGICO

FUNDACION NACIONAL DE CIENCIAS NATURALES DE CHINA

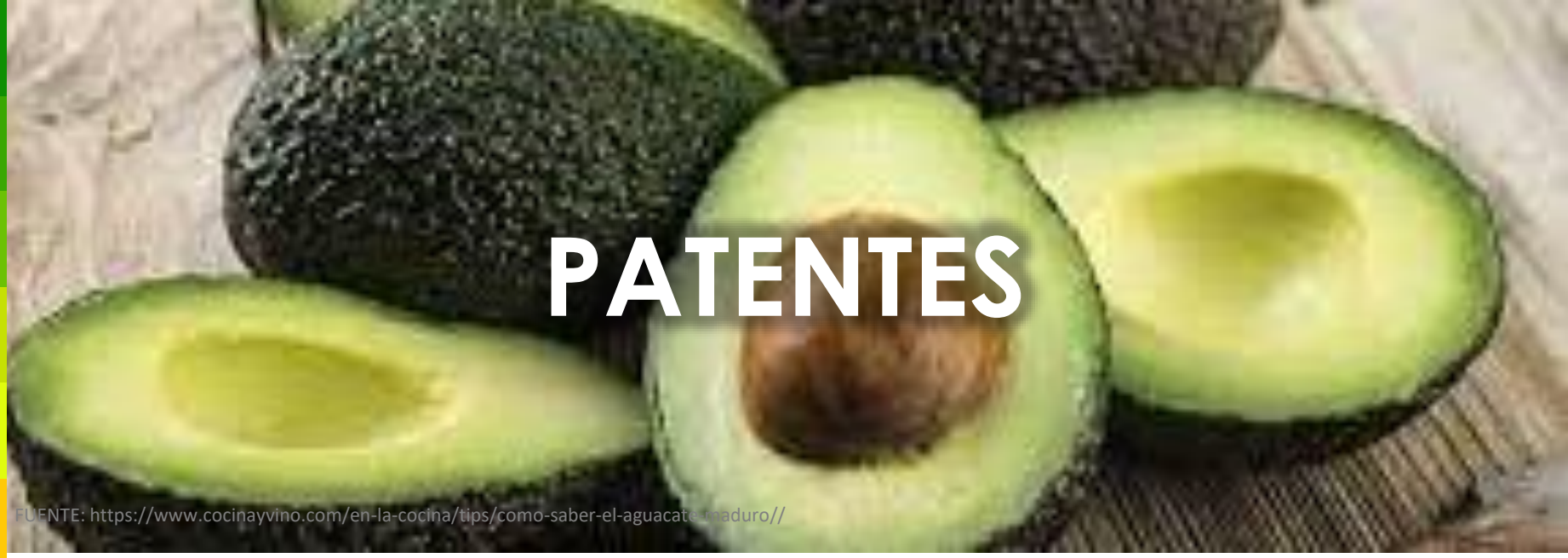
CONACYT

CNB
CENTRO NACIONAL DE BIOTECNOLOGIA

MRC Medical Research Council

CNPq
Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico

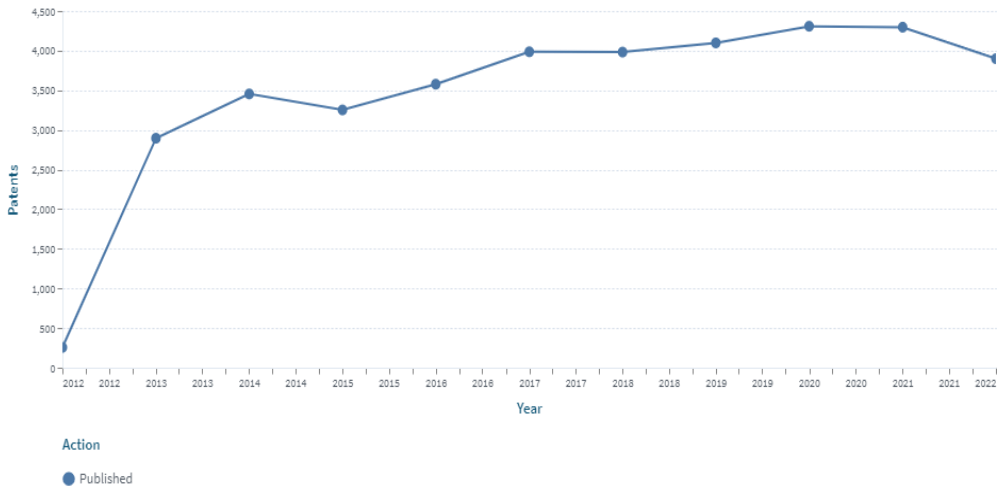
O.R.C.P



PATENTES

FUENTE: https://www.cocinayvino.com/en-la-cocina/tips/como-saber-el-aguacate-maduro//

Gráfica 2. Tendencia de patentes publicadas



Fuente: Lens.org

INSTITUTO Y/O UNIVERSIDADES QUE MÁS PUBLICAN PATENTES

- L`OREAL
- SYNGENTA PARTICIPAONES AR
- BASF SA
- PROCTER & GAMBLE

Método de circulación de gas para controlar la maduración acelerada de aguacates.

- La invención da a conocer un método de circulación de gas para controlar la maduración acelerada de aguacates, en donde el método comprende los pasos: selección de aguacate y almacenamiento, ajuste de humedad, ajuste de temperatura, ajuste de concentración de etileno y dióxido de carbono, y realización del tratamiento de circulación de gas; el paso de selección de aguacate y almacenamiento comprende los pasos que se seleccionan los aguacates maduros sin ataque de insectos, se prensa la cáscara de los aguacates, y si la pulpa es suave y elástica, se indica que los aguacates están maduros, los aguacates duros generalmente se frutas crudas y no se pueden comer, los aguacates sin madurar son frutas verdes frescas, y los aguacates verdes y duros frescos se almacenan, donde el ajuste de humedad es que la humedad en el almacenamiento se ajusta para ser 90%-98%,

- ***Más información: https://www.lens.org/lens/patent/172-957-942-816-360/frontpage?l=en***

Conservante para el almacenamiento postcosecha de aguacates, así como método de preparación y método de uso del conservante.

- La invención describe un conservante para el almacenamiento poscosecha de aguacates, así como un método de preparación y un método de uso del conservante. Se agregan un extracto de hueso de aguacate, un extracto de hoja de perilla y un extracto de raíz de regaliz al conservante para el almacenamiento poscosecha de los aguacates, de modo que la respiración de los frutos de aguacate se puede reducir de manera efectiva, se ralentiza el progreso de maduración de los frutos de aguacate y se prolonga el tiempo de conservación de los frutos de aguacate.

- ***Más información:*** **https://www.lens.org/lens/patent/001-632-477-662-207/frontpage?l=en**

Té de hoja de aguacate y bebida del mismo y producto obtenido por evaporación del extracto del mismo hasta sequedad

- Obtener té de hoja de aguacate y bebida de té de hoja de aguacate, cada uno de los cuales actúa como antioxidante y, por lo tanto, tiene la acción de eliminar oxígeno activo mediante el uso de hojas crudas de aguacate, y obtener a bajo costo el producto en cuestión como sustituto de SOD (superóxido dismutasa).) (sustancia activa similar a la SOD) como sustancia antioxidante y que tiene la acción de eliminar el oxígeno activo al evaporar a sequedad el extracto fácilmente obtenible a partir de hojas crudas de aguacate o té de hojas de aguacate.

- ***Más información:*** **https://www.lens.org/lens/patent/142-992-593-541-738/frontpage?l=en**

FUENTE: https://www.donaguacato.com/descubre-todos-los-beneficios-del-aguacate-organico/

Método de extracción de aceite de aguacate.

- La invención se refiere a un método de extracción de aceite de aguacate. El aceite de aguacate se obtiene mediante los procesos de remojo, hidrólisis enzimática, horneado y extracción por reflujo. El aceite de aguacate se extrae mediante los procesos de prensado y lixiviación de manera compuesta, los componentes de nutrientes naturales del aguacate se mantienen en la mayor medida posible, el residuo de solvente del aceite de aguacate extraído se elimina, el aceite volátil del aceite de aguacate se puede mantener por Se proporciona el proceso de tratamiento a baja temperatura y el sabor fresco.

- ***Más información: https://www.lens.org/lens/patent/189-523-070-362-224/frontpage?l=en***

Método De Producción De Cosméticos De Aguacate Y Cosméticos De Aguacate Producidos Por El Mismo

- Se proporciona un método para fabricar un producto cosmético de aguacate para mejorar las funciones de hidratación y blanqueamiento de la piel. CONSTITUCIÓN: Un método para fabricar un producto cosmético de aguacate comprende: una etapa de quitar las semillas y cáscaras del aguacate y cortar la pulpa del aguacate en un tamaño predeterminado; una etapa de mezclar el aguacate y la miel en una relación de peso de 1:1; y un paso de sellar el aguacate y la miel en un refrigerador por un período predeterminado. El producto cosmético de aguacate se utiliza en forma de packs, cremas, lociones o skins

- ***Más información https://www.lens.org/lens/patent/057-852-180-732-768/frontpage?l=en***

Vino de aguacate

- El vino se caracteriza porque el vino se elabora disolviendo aguacate en polvo o extracto del mismo y similares en varios tipos de vino tales como baijiu, vino de arroz, vino y cerveza. Los aguacates tienen un valor nutricional y un valor medicinal extremadamente altos, y la investigación muestra que los aguacates tienen múltiples efectos medicinales de oxidación y resistencia al envejecimiento, en los que los aguacates contienen ácido glicérico rico, proteínas y vitaminas, y se puede reducir la velocidad de envejecimiento de las células;

- ***Más información:*** **https://www.lens.org/lens/patent/136-679-862-129-39X/frontpage?l=en**

FUENTE: https://www.elindependiente.com/vida-sana/2018/02/10/aguacate-bueno-para-salud-malo-planeta

HUILA EMPRESARIAL

PROGRAMA DE INTELIGENCIA COMPETITIVA
Y FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DEL HUILA

GOBERNACIÓN DEL HUILA

HUILA CRECE

Cámara de Comercio del Huila