



UPRA



BOLETÍN

Precios en primer mercado

Octubre 2024

Segunda quincena

www.upra.gov.co

Con este ejercicio de levantar los precios en el primer mercado, la UPRA acopia esta información en un grupo de municipios que fueron identificados previamente por ser lugares de concentración de las cosechas obtenidas en zonas de cultivo muy cercanas a ellos. Los productos incluidos en la canasta de recolección de este ejercicio son alimentos de gran importancia en la canasta familiar y son cultivados, en su mayoría, por pequeños agricultores.

El objetivo central de este trabajo es aportar la información que permita evaluar el comportamiento del ingreso obtenido por sus productores y estimar su participación en el precio que finalmente pagan los consumidores urbanos cuando compran estos productos.



Las papas ancestrales



La papa es un tubérculo de origen andino en América del Sur; ha sido cultivada por más de 10.000 años. Este producto se ha convertido en la base de muchos platos alrededor del mundo. Puede presentar una forma redonda, alargada o cónica; y su color puede variar desde un verde amarillento a un castaño rojizo e, incluso, hasta un violeta. No siempre ha presentado estas formas y colores. En la actualidad, la evolución de las diferentes variedades busca mejorar la productividad y que cada vez la afecten menos algunas enfermedades.

En el presente documento, se muestran algunas variedades que fueron las antecesoras de las variedades que actualmente se siembran. Se busca entender por qué razón, aún hoy, se sigue cultivando.

Buena parte de estas variedades de papas que se venden en el altiplano cundiboyacense se cultivan en

Ubaté, Carmen de Carupa, Villapinzón (Cundinamarca) y Jenesano (Boyacá). Es importante señalar que estas variedades no se comercializan en las plazas de mercado de estos municipios; debido a su costo y a que en el mercado gourmet tiene preferencia.

Hay cultivadores que, además de tener las variedades comerciales, tienen pequeños sembrados con estas variedades tradicionales de papa. De esta manera, a una distancia de aproximadamente 88 kilómetros de Bogotá, en un municipio situado en Ubaté, con amplia vocación agrícola, está Carmen de Carupa. Dentro de sus montañas, varios productores, además de cultivar las variedades que se venden en los mercados — como la papa superior o la única —, tienen cultivos más pequeños con una variedad llamada papa negra española (figura 1).

Figura 1. Papa negra española



Fuente: elaboración propia.

Como esta variedad no se siembra de forma masiva, es necesario tomar la semilla de cultivos anteriores o comprarla a otros agricultores; por lo general, se seleccionan y reservan del cultivo anterior para la próxima cosecha. Esta actividad garantiza que no desaparezcan estas variedades ancestrales.

Esta papa se caracteriza porque su tiempo de cocción es más largo; es muy usada en esta región del país en acompañamientos de asados. Al realizar algunos análisis, puede concluirse que tiene una cantidad menor de almidones. El consumo más importante de esta variedad se da en los restaurantes de esta región;

también la compran los casinos de los hospitales y los comedores escolares de los municipios.

En cuanto a su producción, por cada bulto de semilla, pueden salir 20 bultos; sin embargo, para una variedad comercial, puede estar en 40 bultos. Las labores que conlleva son muy similares a las de las papas que se consiguen en el mercado; pero, en estas variedades se están haciendo algunos experimentos para realizar menos aplicaciones con fertilizantes químicos y cambiarlos por materia orgánica natural, o implantar tecnologías en las cuales se usen otras plantas como la ruda o el ají en el control de las plagas.

Figura 2. Papa corneta morada



Fuente: elaboración propia.

De otra parte, en Villapinzón (Cundinamarca), Jenesano y Soracá (Boyacá), también se encuentran otras variedades; una de ellas se denomina papa

corneta morada; tiene una forma alargada, su cáscara es color café y su pulpa es de color claro con pintas de color morado.

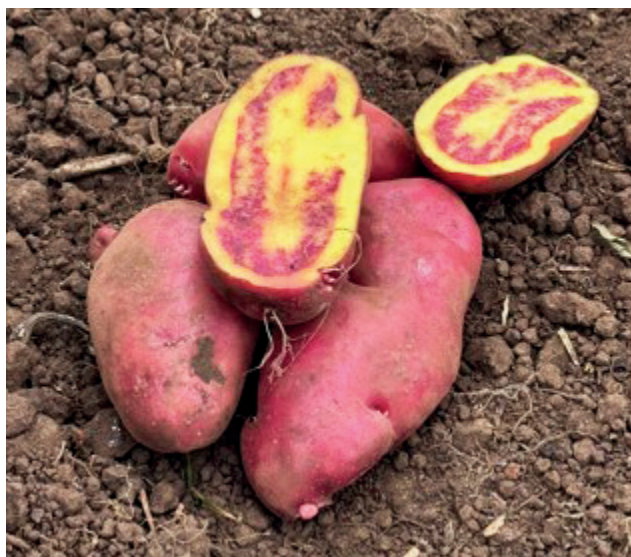
Se cultiva especialmente sobre los 2.400 m s. n. m. Su proceso productivo es similar al de las papas comerciales y requiere la misma cantidad de fertilizaciones. Sin embargo, una de sus características es que el tiempo de cultivo es menor al de la papa comercial; por lo tanto, la cantidad de agroquímicos que requiere es menor. Esta variedad es demandada especialmente en Boyacá y Cundinamarca para acompañar los asados y para freír; y se consume en algunos restaurantes de Tunja.

Estas variedades que no son tan comerciales; no llegan a los mercados y, generalmente, la oferta y la demanda se encuentran directamente generando una cadena comercial corta.

Debido a que no hay una producción industrial y como las siembras se hacen en bajas cantidades, los precios resultan superiores a los registrados para papas como la única o la superior. En efecto, un bulto de papa corneta puede estar alrededor de los \$150.000, mientras la semana del 25 de octubre de 2024 la papa parda pastusa se vendió a \$60.000 en promedio en los mercados de Cundinamarca.

Ya que las cantidades son tan reducidas, tanto el productor como el restaurante coordinan el pedido con antelación para que el agricultor la recolecte y el restaurante pueda contar con las cantidades necesarias para mantener los platos que están en sus menús.

Figura 3. Papa quincha



Fuente: elaboración propia.

Otra de estas variedades es la conocida como quincha; que se caracteriza por su cáscara roja y su contenido interior blanco con franjas rojizas. Se usa para freír y para hacer *snacks*; proviene, especialmente, de Villapinzón (Cundinamarca) y de Jenesano (Boyacá), y es parte de los menús de restaurantes de Tunja y Bogotá.

La papa quincha registra un rendimiento de 10 bultos por cada bulto sembrado; requiere la misma cantidad de fertilizantes y agroquímicos que las papas que llegan a los mercados.

Estos ejemplos permiten ver que, además de las variedades de papa que se encuentran en los diferentes mercados, aún existen variedades que,

aunque tienen un menor rendimiento y que tienen formas extrañas, siguen teniendo importancia en diversos lugares del país. Son variedades de papa que no se resignan a desaparecer y buscan nuevos nichos de mercado que las hagan brillar. Es justo destacar que estas variedades ancestrales tienen características de calidad, tamaño, forma y de sabor que interesan a los chefs de restaurantes de Tunja y Bogotá para realizar preparaciones novedosas que se vuelven insignias de sus menús.

Estas variedades de papa presentan formas de mercado diferentes, tanto la oferta como la demanda acuerdan los precios, generalmente superiores a las de las otras más comerciales.



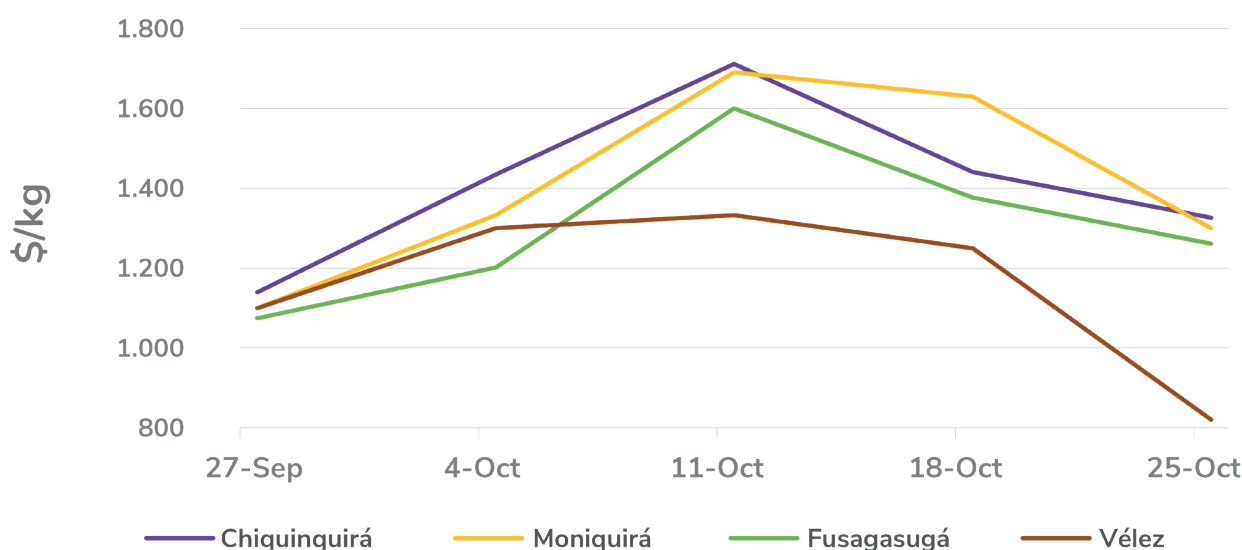
En la segunda quincena de octubre, los precios de los alimentos se redujeron

Para la segunda quincena del mes de octubre se registró, en el ejercicio de Precios en Primer Mercado (PPM) de la UPRA, una reducción en los precios de las hortalizas, las frutas y los tubérculos.

En las **hortalizas**, se registró una caída en las cotizaciones del tomate chonto, el pimentón, el chócolo mazorca, la cebolla cabezona blanca y

la ahuyama. Para el caso del tomate chonto, las cotizaciones se redujeron en nueve de los doce mercados donde se recogen los precios; dicho comportamiento se debe al aumento de la oferta desde los cultivos de Boyacá. La mayor reducción se registró en Vélez (Santander), donde sus precios bajaron el 34,4 %.

Figura 4. Comportamiento de los precios del tomate chonto



Fuente: elaboración propia.

Del pimentón, se registró una reducción en los precios; la mayor, en el mercado de Moniquirá (Boyacá): 20,83 %, debido a que está llegando una mayor cantidad de producto desde Cundinamarca.

También se observó un aumento en la oferta de chócolo mazorca y se registró una reducción de sus precios en cinco de los seis mercados monitoreados; las mayores caídas en los precios se registraron en Sogamoso (Boyacá): 30,76 %.

En este mismo grupo, se presentó incremento en los precios de la arveja verde en vaina, la cebolla junca, el frijol verde cargamanto, el pepino cohombre y la zanahoria. Los precios de la arveja verde en vaina se incrementaron en cinco de los ocho mercados reportados por el ejercicio PPM; el mayor se registró en Ubaté (Cundinamarca): 10,06 %. Igualmente se registró crecimiento en la cotización de la cebolla junca en cuatro de los cinco mercados donde se ofreció; especialmente en Ubaté, donde el incremento fue del 19,29 %.

Tabla 1. Precios promedio del kilo de hortalizas por municipio

Producto	Departamento	Municipio	Precios \$/kg		Var %
			Octubre 5 a 11	Octubre 12 a 25	
Ahuyama	Cundinamarca	Villeta	3.100	3.090	-0,32
	Meta	San Martín	862	1.008	16,92
	Santander	Vélez	1.765	1.600	-9,33
Arveja verde en vaina	Boyacá	Chiquinquirá	4.152	3.913	-5,75
		Chita	2.633	2.629	-0,16
		Paipa	3.633	3.800	4,59
		Sogamoso	3.373	3.101	-8,07
	Cundinamarca	Fusagasugá	2.864	3.083	7,66
		Pacho	4.175	4.567	9,38
		Ubaté	3.975	4.375	10,06
		Zipaquirá	3.650	3.744	2,59
Cebolla cabezona blanca	Boyacá	Chiquinquirá	853	860	0,88
		Chita	693	363	-47,72
		Sogamoso	647	717	10,83
		Tibasosa	650	413	-36,54
	Cundinamarca	Fusagasugá	610	504	-17,37
		Pasca	800	387	-51,67
		Zipaquirá	1.100	1.150	4,55
Cebolla cabezona roja	Boyacá	Chiquinquirá	1.412	1.433	1,50
		Chita	444	402	-9,57
		Sogamoso	750	842	12,22
		Tibasosa	721	525	-27,17
		Aquitania	450	510	13,43
Cebolla junca	Boyacá	Chita	2.021	2.125	5,16
		Sogamoso	883	880	-0,42
		Ubaté	1.167	1.392	19,29
	Cundinamarca	Zipaquirá	1.620	1.903	17,43
		Sogamoso	2.861	3.958	38,35
Cilantro	Boyacá	Sogamoso	2.861	3.958	38,35
	Cundinamarca	Pacho	4.806	4.667	-2,89
		Zipaquirá	4.833	5.000	3,45
Fríjol verde cargamanto	Boyacá	Chiquinquirá	3.499	3.086	-11,82
		Sogamoso	3.122	3.400	8,90
	Cundinamarca	Guaduas	5.825	5.900	1,29
		Pacho	4.000	5.000	25,00
	Santander	Vélez	2.800	2.700	-3,57
Habichuela	Boyacá	Moniquirá	3.200	4.400	37,50
	Cundinamarca	Pacho	5.500	3.600	-34,55
		Barbosa	4.200	3.400	-19,05
	Santander	Vélez	3.200	3.400	6,25
Chócolo mazorca	Boyacá	Chiquinquirá	1.281	1.115	-12,95
		Moniquirá	1.067	1.050	-1,56
		Paipa	950	933	-1,75
		Sogamoso	1.194	827	-30,76
	Cundinamarca	Pacho	1.150	1.200	4,35
		Ubaté	1.050	1.025	-2,38
Pepino cohombro	Boyacá	Moniquirá	1.267	1.483	17,11
	Santander	Barbosa	1.333	1.250	-6,25
		Vélez	1.100	1.200	9,09
Pimentón	Boyacá	Moniquirá	3.333	2.639	-20,83
	Santander	Barbosa	3.333	2.917	-12,50

Continúa en la página siguiente

Inicia en la página anterior

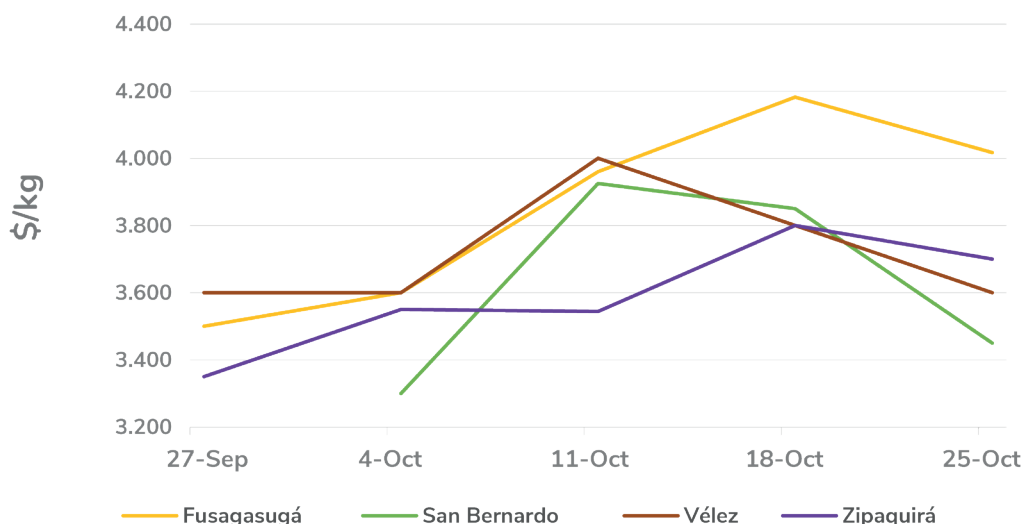
Producto	Departamento	Municipio	Precios \$/kg		Var %
			Octubre 5 a 11	Octubre 12 a 25	
Tomate chonto regional	Boyacá	Boavita	1.364	1.364	0,00
		Chiquinquirá	1.441	1.326	-8,02
		Moniquirá	1.630	1.300	-20,25
		Soatá	1.411	1.417	0,45
		Susacón	1.402	1.477	5,41
		Tibasosa	1.076	1.046	-2,73
	Cundinamarca	Fusagasugá	1.377	1.261	-8,39
		Pacho	1.686	1.574	-6,61
		Ubaté	968	855	-11,74
		Zipaquirá	1.780	1.636	-8,09
Zanahoria	Santander	Barbosa	1.850	1.530	-17,30
	Santander	Vélez	1.250	820	-34,40
	Cundinamarca	Zipaquirá	1.925	1.963	1,95

Fuente: elaboración propia.

Para el grupo de **las frutas**, se destacó la reducción en los precios del lulo, la papaya melona, la naranja común, el maracuyá, el mango Tommy, el mango Kent, la mandarina arrayana, el limón común, la

guanábana y el banano criollo. De los precios del lulo, la mayor reducción se registró en San Bernardo (Cundinamarca): 10,39 %, debido al incremento en la producción de esta fruta en el departamento.

Figura 5. Comportamiento de los precios del lulo



Fuente: elaboración propia.

Los precios de la papaya melona bajaron en todos los mercados donde PPM toma información; las mayores caídas se registraron en Soatá (Boyacá): 10,91 %.

Se redujeron los precios de la naranja común en siete de los once mercados donde se levantó la información; las mayores caídas se registraron en Sasaima (Cundinamarca): 21,57 %. Este comportamiento se debe al incremento en las cosechas tanto en Cundinamarca como en Caldas.

Se registró incremento en la oferta de maracuyá, en dos de los tres mercados donde se ofreció este producto; en Acacías (Meta) se registró la mayor reducción de sus precios; de 10,8 %. Este comportamiento se explica por el incremento en la oferta desde Meta.

También bajaron los precios del mango Tommy en todos los mercados donde se registró información de PPM. Las mayores reducciones se registraron en

La Mesa (Cundinamarca): 31,75 %; la producción se incrementó en Cundinamarca y Tolima. Una de las mayores zonas productoras de esta variedad de mango está en Cundinamarca y gran parte de esta producción abastece al mercado de Corabastos.

En cambio, en este grupo, se incrementaron los precios del aguacate, Hass y papelillo; la fresa; el limón, mandarina y Tahití; y la mora de Castilla.

Los precios del aguacate papelillo se incrementaron en todos los mercados, porque la oferta procedente de Tolima se redujo. El mayor aumento de los precios se registró en Fusagasugá (Cundinamarca): 9,55 %.

Tabla 2. Precios promedio del kilo de frutas por municipio

Producto	Departamento	Municipio	Precios \$/Kg		Var %
			Octubre 5 a 11	Octubre 12 a 25	
Aguacate común	Cundinamarca	La Palma	6.000	4.533	-24,44
		Pacho	4.125	4.103	-0,53
		Sasaima	4.250	4.500	5,88
		Villeta	4.000	4.100	2,50
Aguacate Hass	Cundinamarca	Fusagasugá	5.556	6.368	14,63
		Pacho	3.000	3.639	21,30
		San Bernardo	5.361	5.750	7,25
		Fusagasugá	7.056	7.729	9,55
Aguacate papelillo	Cundinamarca	Sasaima	4.250	4.250	0,00
		Villeta	9.500	9.500	0,00
		Acacías	5.956	6.009	0,89
	Tolima	Fresno	8.625	8.667	0,48
		San Sebastián	8.600	8.758	1,84
	Boyacá	Moniquirá	1.606	933	-41,89
Banano criollo	Cundinamarca	Anolaima	1.400	1.389	-0,79
		Guaduas	1.950	1.200	-38,46
		La Palma	1.120	1.420	26,79
		Pacho	1.159	1.116	-3,69
		Villeta	1.425	1.400	-1,75
	Santander	Viotá	1.200	1.650	37,50
		Puente Nacional	1.389	1.500	8,00
		Vélez	1.347	1.397	3,72
	Tolima	Fresno	1.238	1.000	-19,19
		Líbano	1.078	1.206	11,92
Breva	Boyacá	Chita	5.178	4.500	-13,09
Durazno nacional	Boyacá	Susacón	6.824	7.250	6,25
Fresa	Cundinamarca	Pacho	4.750	5.000	5,26
		Ubaté	2.386	2.841	19,05
Guanábana	Tolima	Fresno	3.467	2.688	-22,48
		San Sebastián	3.085	3.042	-1,42
Guayaba común	Santander	Vélez	933	1.060	13,57
Limón común	Cundinamarca	Fusagasugá	1.067	1.033	-3,13
Limón mandarina	Boyacá	Moniquirá	235	675	187,23
	Cundinamarca	Guaduas	1.400	1.250	-10,71
		La Palma	1.120	1.200	7,14
		Pacho	1.350	1.400	3,70
		Sasaima	1.075	1.200	11,63
		Villeta	1.200	1.167	-2,78
	Tolima	Líbano	799	828	3,62
		San Sebastián	1.000	1.067	6,67

Continúa en la página siguiente

Inicia en la página anterior

Producto	Departamento	Municipio	Precios \$/Kg		Var %
			Octubre 5 a 11	Octubre 12 a 25	
Limón Tahití	Boyacá	Boavita	1.689	1.657	-1,94
		Soatá	1.515	1.553	2,50
		Susacón	1.591	1.439	-9,52
	Cundinamarca	Anolaima	1.600	2.167	35,42
		Fusagasugá	2.100	1.922	-8,47
		La Mesa	2.133	2.044	-4,20
		La Palma	1.267	1.133	-10,53
		Pacho	1.400	1.611	15,08
		Meta	Acacías	1.720	1.893
	Granada	1.621	1.665	2,74	
Lulo	Boyacá	Moniquirá	3.600	3.600	0,00
	Cundinamarca	Fusagasugá	4.183	4.017	-3,98
		Pacho	3.944	3.889	-1,41
		San Bernardo	3.850	3.450	-10,39
		Zipaquirá	3.800	3.700	-2,63
	Santander	Barbosa	3.600	3.600	0,00
		Vélez	3.800	3.600	-5,26
Mandarina común	Boyacá	Chiquinquirá	3.125	3.125	0,00
Moniquirá		1.350	1.350	0,00	
Soatá		2.746	1.856	-32,41	
Mandarina arrayana	Cundinamarca	Anolaima	950	967	1,75
		La Mesa	1.050	1.000	-4,76
		Pacho	1.075	1.178	9,55
		Viotá	1.250	1.025	-18,00
		Santander	Puente Nacional	933	1.400
	Vélez	1.200	1.150	-4,17	
Mango Kent	Cundinamarca	La Mesa	1.977	1.931	-2,33
Maracuyá	Meta	Acacías	3.763	3.356	-10,80
		Granada	3.073	2.865	-6,75
	Tolima	Líbano	3.000	3.000	0,00
Mora de Castilla	Boyacá	Chiquinquirá	3.550	4.028	13,46
		Moniquirá	1.700	1.500	-11,77
		Paipa	1.833	1.933	5,46
	Cundinamarca	Fusagasugá	2.292	2.750	20,00
		Pacho	2.750	2.792	1,52
		Pasca	1.917	2.153	12,32
		San Bernardo	1.937	1.735	-10,44
		Silvania	2.136	1.956	-8,44
		Zipaquirá	2.367	2.731	15,38
	Santander	Barbosa	1.600	1.500	-6,25
Naranja común	Boyacá	Moniquirá	650	825	26,92
	Cundinamarca	Guaduas	1.225	1.150	-6,12
		La Palma	1.167	1.109	-4,95
		Pacho	875	780	-10,84
		Villeta	1.163	1.150	-1,08
	Santander	Puente Nacional	480	650	35,42
		Vélez	720	685	-4,86
	Tolima	Líbano	1.008	867	-14,05
	Tangelo	Cundinamarca	San Sebastián	900	1.000
Anolaima			1.350	1.558	15,43
La Mesa			1.660	1.517	-8,64
Papaya melona	Boyacá	Boavita	1.765	1.654	-6,30
Soatá		1.618	1.441	-10,91	
Piña gold	Meta	Fuente de Oro	2.091	2.219	6,11
Tomate de árbol	Cundinamarca	Fusagasugá	2.011	2.000	-0,55
		San Bernardo	1.923	1.950	1,39

Fuente: elaboración propia.

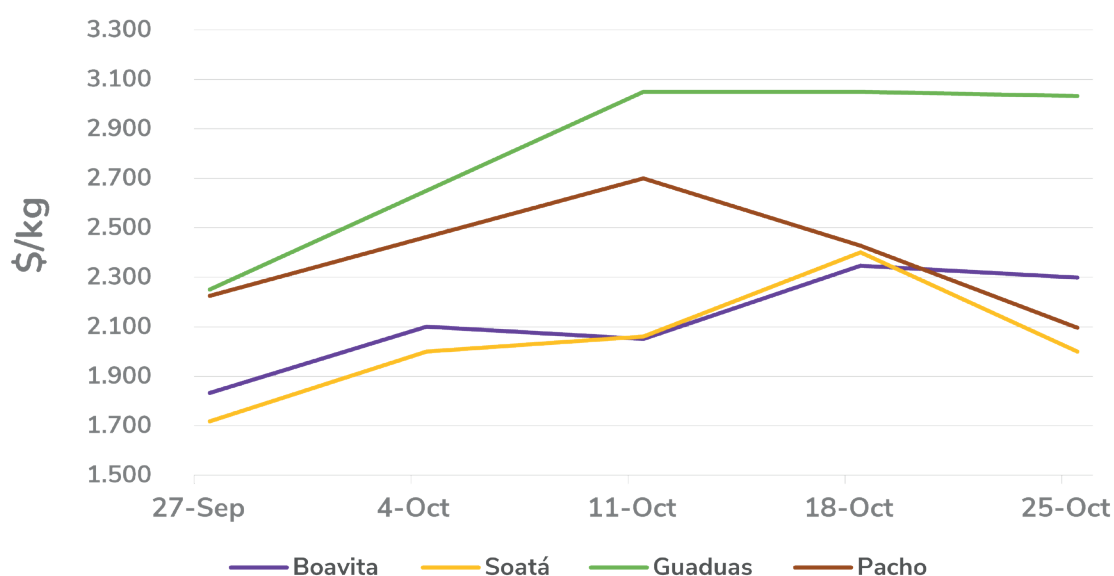


En el grupo de **los tubérculos**, se redujeron los precios de la yuca, el plátano dominico hartón verde, la papa parda pastusa y la papa única.

De la yuca, en siete de los doce mercados donde se toma información, se registró una reducción en las cotizaciones; las más notables en Soatá (Boyacá): 16,67 %; por causa de la salida de las cosechas en Boyacá y Meta.



Figura 6. Comportamiento de los precios de la yuca



Fuente: elaboración propia.



Del plátano dominico hartón verde, los mayores incrementos de los precios se registraron en el mercado de Acacías (Meta): 24,22 %; debido a la salida de cosechas en el Meta.

Por otra parte, en nueve de los trece mercados donde PPM tomó información, los precios de la papa parda pastusa registraron una reducción; la más notable en el mercado de Guachetá (Cundinamarca): 30,74 %.

Mientras los precios de la papa criolla (sucía y limpia), y del plátano guineo se incrementaron. Para el caso de la papa criolla sucía, las cotizaciones subieron en cuatro de los cinco mercados monitoreados por PPM; y el mayor incremento se registró en Zipaquirá (Cundinamarca): 34,17 %.

Tabla 3. Precios promedio del kilo de tubérculos por municipio

Producto	Departamento	Municipio	Precios \$/kg		Var %
			Octubre 5 a 11	Octubre 12 a 25	
Arracacha amarilla	Santander	Vélez	3.750	3.750	0,00
Papa criolla sucia	Boyacá	Chiquinquirá	2.025	2.356	16,38
	Cundinamarca	Pacho	2.067	2.633	27,42
		Ubaté	2.717	2.900	6,75
		Villapinzón	2.308	1.733	-24,91
		Zipaquirá	2.067	2.775	34,27
Papa criolla limpia	Boyacá	Sogamoso	2.950	2.950	0,00
	Cundinamarca	Fusagasugá	1.915	2.446	27,70
Papa única	Cundinamarca	Ubaté	772	551	-28,67
		Villapinzón	710	550	-22,54
Papa parda pastusa	Boyacá	Belén	950	919	-3,29
		Chiquinquirá	1.348	1.239	-8,06
		Chita	791	825	4,27
		Paipa	1.100	817	-25,76
		Soatá	1.200	983	-18,06
		Sogamoso	996	835	-16,17
		Susacón	800	1.050	31,25
	Cundinamarca	Guachetá	1.434	993	-30,74
		Pacho	1.350	1.400	3,70
		Pasca	1.042	1.060	1,74
		Ubaté	1.000	947	-5,29
		Villapinzón	1.055	870	-17,56
		Zipaquirá	1.525	1.400	-8,20
	Cundinamarca	Ubaté	2.500	1.625	-35,00
Papa tocarreña	Cundinamarca	Ubaté	2.500	1.625	-35,00
Plátano guineo	Boyacá	Moniquirá	800	833	4,17
	Cundinamarca	Villeta	1.400	1.436	2,55
	Santander	Puente Nacional	967	1.000	3,45
Plátano dominico hartón verde	Boyacá	Moniquirá	1.160	1.333	14,94
	Cundinamarca	Guaduas	1.867	1.740	-6,79
		La Palma	2.133	2.017	-5,47
		Pacho	2.024	2.024	-0,03
		Sasaima	1.913	1.778	-7,04
		Villeta	1.967	2.022	2,83
		Viotá	1.800	1.900	5,56
		Yacopí	2.360	2.387	1,13
	Meta	Acacías	2.890	2.190	-24,22
		Fuente de Oro	1.940	1.713	-11,68
		Granada	1.638	1.603	-2,16
	Santander	Puente Nacional	1.200	1.400	16,67
		Vélez	1.583	1.523	-3,79
	Tolima	Fresno	1.258	1.428	13,47
		Líbano	1.414	1.444	2,10
		San Sebastián	1.454	1.476	1,49
		Palocabildo	30.000	1.400	-95,33

Continúa en la página siguiente

Inicia en la página anterior

Producto	Departamento	Municipio	Precios \$/kg		Var %
			Octubre 5 a 11	Octubre 12 a 25	
Yuca	Boyacá	Boavita	2.347	2.298	-2,08
		Moniquirá	1.083	1.083	0,00
		Soatá	2.400	2.000	-16,67
	Cundinamarca	Guaduas	3.050	3.033	-0,55
		La Palma	2.267	2.329	2,75
		Pacho	2.427	2.096	-13,65
		Sasaima	3.050	3.050	0,00
		Yacopí	2.600	2.600	0,00
	Meta	Acacías	1.756	1.931	9,93
		Granada	1.530	1.647	7,65
	Santander	Puente Nacional	1.167	1.500	28,57
	Tolima	Fresno	610	531	-12,93
		Líbano	826	745	-9,87
		San Sebastián	703	680	-3,34

Fuente: elaboración propia.

Responsables del boletín

Profesional especializado: Lucía Mahecha Silva.

Equipo base: Carlos Arturo Téllez, Esteban David Figueroa, Gabriela Domínguez Guzmán, Herbert Orlando Sánchez, Liliana Ruiz Barrios y Miguel Ángel Ortiz.

Gestores territoriales: Alejandra Gaitán Vallejo, Carmen Elisa Pérez, Cesar Augusto Daza, Diego Fabian Cuevas, Juan Carlos Patiño, Lina Marcela Sánchez, Luis Alfonso Acero, Luis Hernando Montes, Luisa Marcela Cifuentes, Manuel Fernando Sánchez y María Paula Urbina.

Corrección de estilo: Óscar Enrique Alfonso

Diagramación: Lorena Rodríguez Martínez

