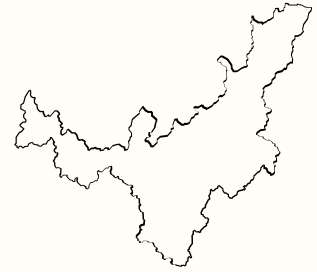




Gobernación de
Boyacá | Desarrollo

BEX
BOYACÁ EXPORTA

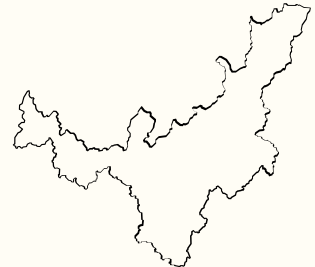
BOYACÁ



“DEL CAMPO BOYACENSE A LAS MESAS DEL MUNDO”



BOYACÁ



“DEL CAMPO BOYACENSE A LAS MESAS DEL MUNDO”

En el corazón de Colombia, Boyacá es una región que se distingue por su espectacular belleza natural y su gran diversidad geográfica. Sus imponentes montañas, que forman parte de la cordillera de los Andes, sus 123 municipios junto a una impresionante variedad de pisos térmicos, hacen de este un territorio altamente productivo; destacando la cosecha de frutas exóticas como la uchuva, gulupa, arándanos, aguacate hass, guanábana, granadilla, pitahaya roja, pitahaya amarilla, tomate de árbol, guayaba, higos, cacao y semillas como la quinua.


Cada uno de estos productos se cultivan con esmero y pasión, reflejando calidad en cuanto a sabor, color, textura y tamaño. "La esencia de la naturaleza en cada fruto", representa la autenticidad y la frescura de los productos agrícolas de Boyacá, cuyo valor es reconocido y demandado cada vez más en mercados internacionales, destacándose por su excelencia y sus buenas prácticas de producción.

Nuestros productores están comprometidos con el desarrollo e innovación del sector agrícola, cumpliendo con certificaciones de sanidad y estándares internacionales.

BOYACÁ




“SABORES ÚNICOS, CALIDAD INIGUALABLE”

UCHUVA	
	<p>La uchuva (<i>Physalis peruviana</i>), también conocida como aguaymanto o goldenberry, es una pequeña fruta redonda y de color amarillo anaranjado, envuelta en una fina cáscara seca que parece un capullito. Pertenece a la familia de las solanáceas, como el tomate y la papa. Es originaria de América del Sur, particularmente de los Andes.</p> <p>La uchuva tiene un sabor dulce y ácido a la vez, lo que la hace refrescante y agradable al paladar. Es muy valorada tanto por su sabor como por sus beneficios para la salud, ya que es rica en vitamina C, vitamina A, antioxidantes y fibra.</p> <p>Esta fruta se consume fresca o deshidratada y es usada en mermeladas, ensaladas, postres y como decoración en platos gourmet. También se puede emplear en la industria de la repostería y coctelería debido a su sabor exótico y su apariencia atractiva.</p>
PARTIDA ARANCELARIA	0810.90.50.00
REQUISITOS DE EXPORTACIÓN	<ul style="list-style-type: none"> • Certificado de exportación • (INVIMA) • Visto Bueno • (INVIMA) • Certificado fitosanitario (ICA)
TIPOS DE EMBALAJE	El embalaje de la uchuva suele utilizar cajas de cartón ventiladas, bandejas de plástico o cartón con cavidades, envases de celofán sellados, bolsas de malla o cajones de madera o plástico para grandes volúmenes. Estos embalajes protegen la fruta, permiten su ventilación y evitan daños durante el transporte y almacenamiento, asegurando que se mantenga en buen estado hasta su consumo o comercialización.
RUTA DE EXPORTACIÓN	<ul style="list-style-type: none"> • Recolección en el predio • Empaque en el predio • Transporte a la comercializadora • Documentación de exportación • Transporte al aeropuerto • Ingreso a la zona de carga aérea • Transporte aéreo • Recepción en destino
MUNICIPIOS DE PRODUCCIÓN	<ul style="list-style-type: none"> • CHIQUINQUIRA • NUEVO COLÓN • VENTAQUEMADA
ALGUNOS MERCADOS POTENCIALES	<ul style="list-style-type: none"> • ALEMANIA • PAÍSES BAJOS • REINO UNIDO • ESTADOS UNIDOS • CANADÁ
CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN	Se estima una capacidad de producción de aproximadamente 400 toneladas anuales de uchuva. Este cultivo se desarrolla en diversas localidades, como Nuevo Colón, Ventaquemada y Chiquinquirá, donde varios productores contribuyen a esta cifra.

BOYACÁ




“SABORES ÚNICOS, CALIDAD INIGUALABLE”

GULUPA	
	<p>La gulupa (<i>Passiflora edulis</i>), también conocida como maracuyá morado, es una fruta exótica originaria de América del Sur. Tiene una cáscara dura y de color púrpura oscuro cuando madura, con un interior lleno de semillas negras rodeadas de una pulpa jugosa y ácida, de sabor dulce y refrescante. Es rica en vitaminas A y C, antioxidantes y fibra. Se utiliza comúnmente en jugos, postres y preparaciones culinarias por su sabor único.</p>
PARTIDA ARANCELARIA	0810.90.10.30
REQUISITOS DE EXPORTACIÓN	<ul style="list-style-type: none"> • Certificado de exportación • (INVIMA) • Certificado de no obligatoriedad (INVIMA) • Certificado fitosanitario (ICA)
TIPOS DE EMBALAJE	<p>Se recomienda utilizar cajas de cartón corrugado con ventilación, divisores internos para proteger la fruta y un recubrimiento de film plástico perforado para controlar la humedad. Las cajas deben estar etiquetadas adecuadamente y cumplir con normas de peso y tamaño para facilitar el transporte aéreo.</p>
RUTA DE EXPORTACIÓN	<ul style="list-style-type: none"> • Recolección en el predio • Empaque en el predio • Transporte a la comercializadora • Documentación de exportación • Transporte al aeropuerto • Ingreso a la zona de carga aérea • Transporte aéreo • Recepción en destino
MUNICIPIOS DE PRODUCCIÓN	<ul style="list-style-type: none"> • CHIQUINQUIRA • SUTAMARCHÁN • SOMONDOCO • TINJACÁ
ALGUNOS MERCADOS POTENCIALES	<ul style="list-style-type: none"> • PAÍSES BAJOS • ESTADOS UNIDOS • CANADÁ • REINO UNIDO • BÉLGICA • ALEMANIA • ESPAÑA • EMIRATOS ÁRABES UNIDOS • FRANCIA
CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN	<p>Se produce aproximadamente 348 toneladas anuales de gulupa. Este cultivo destaca por su relevancia económica y se cultiva en diversas localidades como Chiquinquirá, Somondoco, Tinjacá y Saboyá.</p>

BOYACÁ




“SABORES ÚNICOS, CALIDAD INIGUALABLE”

ARÁNDANOS	
	<p>Las tierras y condiciones geográficas de los páramos tropicales de Boyacá potencializan la producción de arándanos de la mejor calidad a nivel nacional. Desde la gobernación de Boyacá se le apuesta a la apertura de nuevos mercados, año tras año, brindando asistencia técnica y acompañamiento empresarial.</p> <p>Este fruto dulce no es simplemente apetecido por su extraordinario sabor, sino también por su gran fuente de antioxidantes y nutrientes, al prevenir múltiples enfermedades.</p>
PARTIDA ARANCELARIA	0810.40.00.00
REQUISITOS DE EXPORTACIÓN	<ul style="list-style-type: none"> • Certificado de exportación • Certificado fitosanitario (ICA) • Visto bueno (INVIMA)
TIPOS DE EMBALAJE	Pequeños envases de plástico semirígidos que mantienen unida tapa y base denominados Clamshell o pots almeja.
RUTA DE EXPORTACIÓN	<ul style="list-style-type: none"> • Recolección en el predio • Empaque en el predio • Transporte a la comercializadora • Documentación de exportación • Transporte al aeropuerto • Ingreso a la zona de carga aérea • Transporte aéreo • Recepción en destino
MUNICIPIOS DE PRODUCCIÓN	Sotaquirá, Saboyá, Tunungua, Cucaita, Buenavista, Cómbita, Chiquinquirá, Pesca, Úmbita, Sutamarchán, Jenesano, Tinjacá, Ventaquemada, Sogamoso, Duitama.
ALGUNOS MERCADOS POTENCIALES	<ul style="list-style-type: none"> • Alemania • Francia • China • México • Países Bajos • EEUU • Arabia Saudita • Curazao • Costa Rica • Emiratos Árabes Unidos.
CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN	21 toneladas anuales.

BOYACÁ




“SABORES ÚNICOS, CALIDAD INIGUALABLE”

AGUACATE HASS	
	<p>En el departamento de Boyacá se ha venido uniendo esfuerzos en el fortalecimiento de la producción de aguacate hass. La región occidente se consolida como nodo productivo de aguacate hass, debido a sus favorables cualidades geográficas para el cultivo, al encontrar niveles de altura idóneos, desde los 1000 metros de altura sobre el nivel del mar, hasta los 2300 metros. Dentro de esta región se reúnen 30 toneladas cosechadas al año por productor. Contamos con 45 productores aproximadamente, es decir que al año se producen 1.350 toneladas. Un 40% de los productores cuentan con certificado predio exportador y certificado fitosanitario ICA. El aguacate hass se ha caracterizado por ser un producto exótico, versátil y rico en vitaminas y minerales, como vitamina K, vitamina C, vitamina E, vitamina A, vitamina B6, ácido fólico, potasio, magnesio, hierro, zinc y cobre, bastante atractivos para la salud. Su textura, tamaño, calidad y fuente natural de energía han consolidado a esta fruta como la número uno en exportaciones de Colombia, ya que ha registrado un crecimiento del 9% por año.</p>
PARTIDA ARANCELARIA	0804.40.00.00
REQUISITOS DE EXPORTACIÓN	<ul style="list-style-type: none"> • Certificado de exportación • Certificado fitosanitario (ICA)
TIPOS DE EMBALAJE	<p>El embalaje de tipo alvéolo es el empaque más utilizado para este tipo de mercancía dado que asegura la protección del aguacate dentro de toda la cadena logística. También se puede utilizar embalaje tipo caja de cartón, el cual lo protege de daños y permitirá la circulación de aire frío. El embalaje tipo kit 1000 protege al aguacate de muchos más factores externos, caída, presión y salpicaduras, además, es de plástico y reciclable. En óptimas condiciones el aguacate debe ser transportado entre los 5 y 7 grados centígrados, un estado de maduración óptima del aguacate Hass es la proporción de color (cuanto más oscuro, más maduro), tacto el cual debe ser duro teniendo en cuenta los tiempos de transporte y el tallo debe ser retirado dejando un rastro verde, lo que nos indica que aún le hace falta tiempo para madurar (tiempo de distribución y consumo).</p>
RUTA DE EXPORTACIÓN	<ul style="list-style-type: none"> • Recolección en el predio • Empaque en el predio • Transporte a la comercializadora • Documentación de exportación • Transporte al aeropuerto • Ingreso a la zona de carga aérea • Transporte aéreo • Recepción en destino
MUNICIPIOS DE PRODUCCIÓN	<ul style="list-style-type: none"> • Buenavista • Coper.
ALGUNOS MERCADOS POTENCIALES	Alemania, Francia, China, México, Canadá, Países Bajos, EEUU, Reino Unido, Bélgica, España.
CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN	47 toneladas anuales.

BOYACÁ




“SABORES ÚNICOS, CALIDAD INIGUALABLE”

GUANÁBANA	
	<p>La Guanábana, una fruta popular y exótica; es de color verde, de forma oval, recubierta de unas espinas muy particulares; tiene una pulpa blanca, dulce, aromática, con huesos negros y lisos. La guanábana, conocida científicamente como <i>Annona muricata</i>, es una especie tropical cuyos frutos contienen numerosas propiedades saludables. Se cultiva en zonas con un clima cálido y, como toda plantación, requiere de unas condiciones especiales para un desarrollo óptimo.</p> <p>Dentro de la región Boyacense su oferta exportable se ubica en los municipios de Pauna y Tunungua, fincas que cuentan con certificado predio exportador.</p>
PARTIDA ARANCELARIA	0810.90.20.00
REQUISITOS DE EXPORTACIÓN	<ul style="list-style-type: none"> • Certificado de exportación (INVIMA) • Certificado de no obligatoriedad (INVIMA) • Certificado fitosanitario (ICA)
TIPOS DE EMBALAJE	Se recomienda utilizar un tipo de embalaje como cajas de cartón corrugado con ventilación y adicional utilizar separadores o bandejas internas para que las guanábanas no se golpeen entre sí, esto para exportaciones a mercados cercanos y que estén vigilados. Para mercados con distancia más lejos se recomienda embalaje con atmosfera modificada.
RUTA DE EXPORTACIÓN	<ul style="list-style-type: none"> • Recolección en el predio • Empaque en el predio • Transporte a la comercializadora • Documentación de exportación • Transporte al aeropuerto • Ingreso a la zona de carga aérea • Transporte aéreo • Recepción en destino
MUNICIPIOS DE PRODUCCIÓN	<ul style="list-style-type: none"> • Pauna • Tunungua
ALGUNOS MERCADOS POTENCIALES	<ul style="list-style-type: none"> • Estados Unidos • Canadá • Reino Unido • Suiza • Portugal • Emiratos Árabes • Unión europea (Francia, Alemania, España)
CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN	2.400 Toneladas anuales.

BOYACÁ




“SABORES ÚNICOS, CALIDAD INIGUALABLE”

GRANADILLA	
	<p>La granadilla (<i>Passiflora ligularis</i>), también conocida como granadilla china, granadilla dulce o fruta de la pasión amarilla, es una fruta de forma oval o circular con una cáscara de tonalidad amarilla o naranja, acompañada de una pulpa jugosa y dulce con varias semillas adecuadas para su consumo. Su sabor estimulante lo hace apto para bebidas, zumos, postres, ensaladas y salsas. Es rico en vitaminas A y C, que fortalecen el sistema inmunológico, y su alto contenido de fibra fomenta la digestión y se emplea en terapias naturales para problemas digestivos.</p>
PARTIDA ARANCELARIA	0810.90.10.10
REQUISITOS DE EXPORTACIÓN	Certificado fitosanitario (ICA)
TIPOS DE EMBALAJE	Se emplean principalmente cajas de cartón corrugado con divisiones internas para asegurar que las frutas no se rocen durante su transporte. Estas cajas suelen tener ventilación para mantener el producto fresco. Además, se pueden envolver las granadillas en mallas plásticas individuales o papel de seda para brindar un resguardo adicional, evitando cortes y preservando su calidad durante su traslado.
RUTA DE EXPORTACIÓN	<ul style="list-style-type: none"> • Recolección en el predio • Empaque en el predio • Transporte a la comercializadora • Documentación de exportación • Transporte al aeropuerto • Ingreso a la zona de carga aérea • Transporte aéreo • Recepción en destino
MUNICIPIOS DE PRODUCCIÓN	<ul style="list-style-type: none"> • Saboyá • Buenavista • Jenesano • Chiquinquirá • Briceño • Pisba
ALGUNOS MERCADOS POTENCIALES	China, Estados Unidos, Alemania, Países Bajos, Canadá, Reino Unido, España, Francia
CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN	La producción anual aproximada de guayaba en la región se sitúa en 13.9 toneladas, sumando todas sus variedades (guayaba común, guayaba pera y guayaba de dos cosechas). La fruta se cultiva principalmente en los municipios de Moniquirá, Tununguá, Pauna, Berbeo y Miraflores, donde las condiciones agrícolas son favorables para su desarrollo, contribuyendo significativamente a la producción local.

BOYACÁ




“SABORES ÚNICOS, CALIDAD INIGUALABLE”

PITAHAYA ROJA	
	<p>La Pitahaya roja, es una fruta exótica que ha logrado ser un producto llamativo para muchas familias, el cual se consume especialmente en fresco o procesado como pulpa, que se utiliza en la elaboración de bebidas refrescantes y cócteles, también se utiliza como materia prima en la industria de la repostería. Se reconocen dos variedades principales, la roja y la amarilla con forma ovoide. Dentro de la región Boyacense su oferta exportable se ubica en el municipio de Buenavista, fincas que cuentan con certificado predio exportador.</p>
PARTIDA ARANCELARIA	0810.90.40.00
REQUISITOS DE EXPORTACIÓN	<ul style="list-style-type: none"> • Certificado de exportación (INVIMA) • Certificado de no obligatoriedad (INVIMA) • Certificado fitosanitario (ICA)
TIPOS DE EMBALAJE	<p>Se recomienda utilizar un tipo de embalaje como cajas de cartón corrugado con ventilación y adicional utilizar separadores o bandejas internas para que las pitahayas no se golpeen entre sí, esto para exportaciones a mercados cercanos y que estén vigilados. Para mercados con distancia más lejos se recomienda embalaje con atmosfera modificada.</p>
RUTA DE EXPORTACIÓN	<ul style="list-style-type: none"> • Recolección en el predio • Empaque en el predio • Transporte a la comercializadora • Documentación de exportación • Transporte al aeropuerto • Ingreso a la zona de carga aérea • Transporte aéreo • Recepción en destino
MUNICIPIOS DE PRODUCCIÓN	Buenavista
ALGUNOS MERCADOS POTENCIALES	<ul style="list-style-type: none"> • Japón • Corea del sur • China • Emiratos Árabes • Indonesia • Singapur • Brasil • Canadá • Estados Unidos. • Unión Europea(Francia, Alemania, España, Países Bajos)
CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN	2 Toneladas anual.

BOYACÁ




“SABORES ÚNICOS, CALIDAD INIGUALABLE”

TOMATE DE ÁRBOL	
	<p>El tomate de árbol (<i>Solanum betaceum</i>) (<i>Cyphomandra betacea</i>), que frecuentemente se conoce como mango nórdico, tomate de palo o tamarillo, es una fruta exótica que proviene de las naciones situadas en la región andina de América. En la etapa madura, presenta una cáscara brillante y lisa de color rojo o anaranjado, con estrías de tonalidad más tenue. La pulpa es suave, un poco ácida, con un matiz entre el naranja y el rojo, con diversas semillas en su interior. Los frutos pueden consumirse directamente crudos o en ensaladas, o se opta por prepararlos para elaborar zumos, dulces y postres. Ofrecen minerales como el hierro, el potasio, el magnesio, el fósforo y las vitaminas A, C y E.</p>
PARTIDA ARANCELARIA	0810.90.30.00
REQUISITOS DE EXPORTACIÓN	<ul style="list-style-type: none"> • Certificado de exportación (INVIMA) • Certificado de no obligatoriedad (INVIMA) • Certificado fitosanitario (ICA)
TIPOS DE EMBALAJE	<p>Se recomienda la utilización de cajas de cartón corrugado que posean ventilación y separadores internos para proteger la fruta, además de un revestimiento de film plástico perforado para controlar la humedad. Es esencial que las cajas se etiquetan correctamente y cumplan con las normas de peso y tamaño, lo que facilita su transporte aéreo y garantiza la frescura del producto durante su traslado.</p>
RUTA DE EXPORTACIÓN	<ul style="list-style-type: none"> • Recolección en el predio • Empaqueen el predio • Transporte a la comercializadora • Documentación de exportación • Transporte al aeropuerto • Ingreso a la zona de carga aérea • Transporte aéreo • Recepción en destino
MUNICIPIOS DE PRODUCCIÓN	Arcabuco, San Eduardo, Saboyá, Buenavista, Sutamarchán
ALGUNOS MERCADOS POTENCIALES	Francia, Alemania, Inglaterra, Países Bajos, Canadá, Suecia, Suiza, Austria y Bélgica
CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN	La producción anual aproximada de tomate de árbol en la región es de 150 toneladas

BOYACÁ




“SABORES ÚNICOS, CALIDAD INIGUALABLE”

GUAYABA	
	<p>La guayaba también conocida como Psidium guajava, es una baya de forma circular o piriforme con una cáscara de tonalidades amarillas y rojas, y una pulpa que puede variar de rosada a roja, blanca, amarilla o anaranjada, en función de la especie. Este fruto se utiliza para elaborar zumos, pasteles, aperitivos dulces y salsas, gracias a su sabor dulce y agradable. La guayaba es especialmente valorada por su alto contenido de vitamina C, que potencia el sistema inmunológico, sumado a las vitaminas A y E y antioxidantes que benefician la piel. Su alto contenido de fibra también fomenta la digestión y se emplea en terapias caseras para trastornos gastrointestinales.</p>
PARTIDA ARANCELARIA	0810.90.50.00
REQUISITOS DE EXPORTACIÓN	<ul style="list-style-type: none"> • Certificado de exportación (INVIMA) • Certificado de inspección sanitaria exportación de alimentos y materias primas (INVMA) • Certificado fitosanitario (ICA) • Certificado de no obligatoriedad (INVIMA)
TIPOS DE EMBALAJE	<p>Se emplean cajas de cartón corrugado de alta resistencia, con sistemas de ventilación para promover el flujo de aire y evitar la acumulación de agua. Normalmente, las guayabas se protegen en los recipientes a través de separadores o individualmente envueltas en papel de seda o mallas de plástico, lo que contribuye a prevenir daños y mantener la frescura de la fruta hasta su destino final.</p>
RUTA DE EXPORTACIÓN	<ul style="list-style-type: none"> • Recolección en el predio • Empaque en el predio • Transporte a la comercializadora • Documentación de exportación • Transporte al aeropuerto • Ingreso a la zona de carga aérea • Transporte aéreo • Recepción en destino
MUNICIPIOS DE PRODUCCIÓN	<ul style="list-style-type: none"> • Moniquirá • Tununguá • Pauna • Berbeo • Miraflores
ALGUNOS MERCADOS POTENCIALES	Alemania, Países Bajos, Reino Unido, Estados Unidos, Canadá
CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN	<p>La producción anual aproximada de guayaba en la región se sitúa en 13.9 toneladas, sumando todas sus variedades (guayabacomún, guayaba pera y guayaba de dos cosechas). La fruta se cultiva principalmente en los municipios de Moniquirá, Tununguá, Pauna, Berbeo y Miraflores, donde las condiciones agrícolas son favorables para su desarrollo, contribuyendo significativamente a la producción local.</p>

BOYACÁ




“SABORES ÚNICOS, CALIDAD INIGUALABLE”

PITAHAYA AMARILLA	
	<p>También conocida como “fruta del dragón”, es un fruto exótico que proviene de un cactus originario de América del Sur. Tiene una cascara gruesa y espinosa de color amarillo brillante, con una pulpa blanca y jugosa en su interior, que contiene pequeñas semillas negras comestibles. Su sabor es dulce y refrescante, lo que la hace muy apreciada en postres, batidos y ensaladas. Es una fuente rica en vitamina C, antioxidantes, fibra, hierro, magnesio y calcio, lo que la convierte en una fruta beneficios para la digestión, el sistema inmunológico y la salud en general. Además, es baja en calorías y contiene compuestos que ayudan a la regulación del azúcar en la sangre. La pitahaya amarilla crece en climas cálidos y es una de las variedades más valoradas debido a su dulzura y sabor nutritivo.</p>
PARTIDA ARANCELARIA	0810.90.40.00
REQUISITOS DE EXPORTACIÓN	<ul style="list-style-type: none"> • Certificado fitosanitario (ICA) • Tratamientos fitosanitarios (algunos mercados) • Normas de calidad específicas, dependiendo del mercado. (tamaño, color, madurez) • Certificaciones Global Gap. Dependiendo del mercado.
TIPOS DE EMBALAJE	<p>Se recomienda utilizar un tipo de embalaje con cajas de cartón corrugado, aberturas para ventilación y separadores o bandejas internas, para que las pitahayas no se golpeen entre sí. Cuando el transporte es a un mercado muy lejano, se recomienda un embalaje con atmosfera modificada.</p>
RUTA DE EXPORTACIÓN	<ul style="list-style-type: none"> • Recolección en el predio • Empaque en el predio • Transporte a la comercializadora • Documentación de exportación • Transporte al aeropuerto • Ingreso a la zona de carga aérea • Transporte aéreo • Recepción en destino
MUNICIPIOS DE PRODUCCIÓN	<ul style="list-style-type: none"> • Miraflores • Zetaquirá
ALGUNOS MERCADOS POTENCIALES	<ul style="list-style-type: none"> • Estados Unidos • Canadá • Unión Europea (España, Países bajos, Francia, Alemania e Italia) • Emiratos Árabes Unidos • Singapur • Hong Kong • China • Japón • Corea del Sur • Chile

BOYACÁ




“SABORES ÚNICOS, CALIDAD INIGUALABLE”

HIGOS	
	<p>Los Higos son frutos dulces y suaves que provienen de la higuera (ficus carica). Tiene una forma ovalada o de pera, con una piel delgada que varía de color desde verde hasta púrpura oscuro, dependiendo de la variedad. La pulpa, que es jugosa y contiene pequeñas semillas comestibles, suele ser de color rosado a rojo y es muy dulce.</p> <p>Son 4icos en fibra, potasio, calcio y vitaminas como la A, Z y K. Se consumen frescos o secos, y se utilizan en ensaladas, mermeladas postres y como acompañamiento en platos gourmet. Además de su gran sabor, los higos favorecen a la digestión, ayudan a regular la presión arterial y fortalecen los huesos.</p>
PARTIDA ARANCELARIA	0804.20.00.00
REQUISITOS DE EXPORTACIÓN	<ul style="list-style-type: none"> • Certificado fitosanitario (ICA) • Tratamientos fitosanitarios (algunos mercados) • Normas de calidad específicas, dependiendo del mercado. (tamaño, color, madurez) • Certificaciones Global Gap. Dependiendo del mercado.
TIPOS DE EMBALAJE	Se recomienda utilizar un tipo de embalaje con cajas de cartón corrugado, aberturas para ventilación y separadores o bandejas internas, para que los higos no se golpeen entre sí. Cuando el transporte es a un mercado muy lejano, se recomienda un embalaje con atmósfera modificada.
RUTA DE EXPORTACIÓN	<ul style="list-style-type: none"> • Recolección en el predio • Empaque en el predio • Transporte a la comercializadora • Documentación de exportación • Transporte al aeropuerto • Ingreso a la zona de carga aérea • Transporte aéreo • Recepción en destino
MUNICIPIOS DE PRODUCCIÓN	Villa de Leyva
ALGUNOS MERCADOS POTENCIALES	<ul style="list-style-type: none"> • Estados Unidos • Alemania • Francia • Reino Unido • Italia • España • Canadá • Países Bajos • Emiratos Árabes Unidos • China

BOYACÁ




“SABORES ÚNICOS, CALIDAD INIGUALABLE”

CACAO	
	<p>El cacao es un árbol originario de América que produce un fruto del mismo nombre que puede utilizarse como ingrediente para alimentos, entre los que destaca el chocolate. También tiene usos en la industria cosmética y su hoja tiene varios beneficios medicinales.</p>
<p>PARTIDA ARANCELARIA</p>	<p>1801.00.01</p>
<p>REQUISITOS DE EXPORTACIÓN</p>	<ul style="list-style-type: none"> • REGISTRO DE LA EMPRESA: trámite realizado ante la cámara de comercio para formalizar la empresa y obtener asesoramiento. • INSCRIPCIÓN COMO EXPORTADOR: inscripción en el RUT. • CLASIFICACIÓN ARANCELARIA DEL PRODUCTO: clasificación arancelaria correcta del producto a exportar. 18.01.00.01 • SOLICITUD DE VISTOS BUNEOS: Invima • REGISTRO EN VUCE: ventanilla única de comercio exterior.
<p>TIPOS DE EMBALAJE</p>	<p>Se recomienda guardar el cacao en una bolsa o recipiente hermético. Una bolsa o contenedor hermético puede mantener el envío de granos de cacao o cacao en polvo seco y fresco, mientras está en tránsito. Además de mantener fresco el cacao, este tipo de recipiente también puede evitar derrames y evitar que los insectos, roedores y otras alimañas dañen el envío.</p>
<p>RUTA DE EXPORTACIÓN</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Preparación y Documentación • Empaque Adecuado • Selección de la Ruta de Transporte • Trámites Aduaneros • Etiquetado y Documentación Requerida • Certificaciones de Calidad • Transporte y Seguro • Cumplimiento de Regulaciones del País de Destino.
<p>MUNICIPIOS DE PRODUCCIÓN</p>	<p>Actualmente, la producción de cacao en Boyacá se concentra en el occidente de la provincia, en los municipios de Maripí, Muzo, Pauna, San Pablo de borbur.</p>
<p>ALGUNOS MERCADOS POTENCIALES</p>	<p>Holanda y Alemania fueron catalogados como los mayores consumidores de cacao en el mundo para 2021; estos países podrían ser potenciales clientes de este producto, según Procolombia.</p>
<p>CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN</p>	<p>Según Agro net (2021), Boyacá mantuvo una producción superior a 1.500 t durante el periodo analizado (2010-2020), con el pico más alto registrado en 2018 con 2.777 t. En contraste con las cifras de Fedecacao, el departamento tuvo una producción de cacao para 2020 de 2.347 t, 6,4% más que en 2019.</p>

BOYACÁ



“SABORES ÚNICOS, CALIDAD INIGUALABLE”

QUINOA	
	Planta anual de la familia de las Chenopodiáceas, de la que existen varias especies, que tiene flores pequeñas dispuestas en racimos, hojas rómbicas, comestibles cuando están tiernas, y semillas muy abundantes y pequeñas, también comestibles. Tiene un alto contenido en minerales como fósforo, potasio, magnesio y calcio. Es rica en vitaminas del complejo B, C y E. Es rica en aminoácidos, buenos para el desarrollo cerebral.
PARTIDA ARANCELARIA	10.08.50.01
REQUISITOS DE EXPORTACIÓN	<ul style="list-style-type: none"> • REGISTRO DE LA EMPRESA: trámite realizado ante la cámara de comercio para formalizar la empresa y obtener asesoramiento. • INSCRIPCIÓN COMO EXPORTADOR: inscripción en el RUT. • CLASIFICACIÓN ARANCELARIA DEL PRODUCTO: clasificación arancelaria correcta del producto a exportar. 10.08.50.01 • SOLICITUD DE VISTOS BUNEOS: Invima • REGISTRO EN VUCE: ventanilla única de comercio exterior.
TIPOS DE EMBALAJE	La quinua se puede embalar en distintos tipos de envases, como bolsas de plástico o de papel, recipientes de vidrio o de plástico, sacos de yute o cabuya, cajas de cartón y bolsas de papel Kraft. El embalaje debe proteger el producto de daños durante el transporte, manejo y distribución.
RUTA DE EXPORTACIÓN	<ul style="list-style-type: none"> • Preparación y Documentación • Empaque Adecuado • Selección de la Ruta de Transporte • Trámites Aduaneros • Etiquetado y Documentación Requerida • Certificaciones de Calidad • Transporte y Seguro • Cumplimiento de Regulaciones del País de Destino.
MUNICIPIOS DE PRODUCCIÓN	Siachoque, Tibasosa, Tuta, Floresta, Chivatá, Socará, Monguí, Sogamoso, Saboyá.
ALGUNOS MERCADOS POTENCIALES	<ul style="list-style-type: none"> • Estados Unidos • Canadá • Francia

Nuestro departamento abre sus puertas para acceder a mercados extranjeros como estrategia sostenible para el campo boyacense.

Si buscas productos frescos y de origen confiable
¡contáctanos!

CORREOS

direccion.inversionycomercio@boyaca.gov.co
cindy.bohorquez@boyaca.gov.co

TELÉFONO

(+57) 3173756951

Cindy Yohana Bohórquez Garzón
Directora de Inversión y Comercio

Secretaría de Desarrollo Empresarial
Gobernación de Boyacá