



**DIRECCION DE CADENAS PRODUCTIVAS**  
**Organización Cadena Agroalimentaria de**  
**la Guayaba y su Industria**

**AURELIO IRAGORRI VALENCIA**  
**Ministro de Agricultura y**  
**Desarrollo Rural**

**GUILLERMO L CASTILLO E**  
**Secretario Técnico**

**Bogotá, septiembre de 2015**

# INDICADORES

- Panorama y Cifras a nivel mundial de la guayaba y su industria
- Área, producción y rendimientos de guayaba en Colombia (guayaba común y guayaba pera).
- Distribución porcentual por departamentos
- Consumo.
- Precios.
- Empleo y agregación de valor.
- Coyuntura.
- Estructura Organizacional-Productiva de la Guayaba en Colombia.
- Estructura Organizacional-Productiva de la Guayaba en Boyacá y Santander.

# Panorama Guayaba a nivel Mundial

El mercado mundial de la guayaba es aún restringido en comparación con aquellos otros frutales con producción menos dispersa y más tecnificada. Esta circunstancia se refleja en una generalizada carencia de información estadística específica para la guayaba; las fuentes internacionales, incluyendo la FAO, la consignan en forma agregada con el mango y los mangostanes. (Fuente: <http://fundacionproduceagro.org.mx>. AGENDA DE INNOVACIÓN 2012).

El mercado mundial de la guayaba en fresco es muy pequeño. La participación de la exportación de la fruta en el comercio exterior de los diferentes países que comercializan la guayaba en fresco es notoriamente insignificante, generalmente de un orden menor al 0,1% respecto a su aporte dentro del total de alimentos exportados.

El comercio de procesados a partir de guayaba, aunque menor comparado con el de otros productos tropicales procesados, es mucho mayor que el comercio en fresco y cobra importancia especialmente en Europa, particularmente en la industria juguera.

# Panorama Guayaba a nivel Mundial

Egipto es el mayor exportador de guayaba fresca; le siguen India, Brasil, México, República Dominicana, que son los principales exportadores de procesados de guayaba, cuyo principal mercado es Estados Unidos. (Fuente: <http://fundacionproducegro.org.mx>. agenda de innovación 2012).

Son países productores Egipto, Brasil, Colombia, Perú, Ecuador, India, Sudáfrica, California, Estados Unidos, México, Filipinas, Venezuela, Costa Rica, Cuba y Puerto Rico. Las variedades que se comercializan en Europa se importan principalmente de Sudáfrica y Brasil. Comercialmente se agrupan en blancas y rojas. (Fuente: Guía de frutas Consumer. Fundación Eroski).

El mercado mundial de Guayaba es de aproximadamente 16 mil toneladas, lo cual es muy pequeño comparado con el de mangos. Existen prácticamente dos mercados internacionales para la guayaba: Europa y Norteamérica, incluyendo a Estados Unidos y Canadá. El primer importador mundial es el Reino Unido con aproximadamente el 64% del total de las importaciones.

# Panorama Guayaba a nivel Mundial

El mercado de los Estados Unidos se puede considerar que ha estado desabastecido, debido a que la oferta interna es relativamente baja, donde dominan las variedades de pulpa color de rosa. Por otra parte, las importaciones se ven limitadas por las barreras fitosanitarias impuestas por ese país.

En 2007 se importaron 11,595 Ton de **productos procesados** de guayaba a los Estados Unidos. El principal proveedor fue Brasil con el 22% del total, seguido por República Dominicana con el 19% y Ecuador con el 16%. México con el 9%.

Los **productos procesados** de guayaba importados a los Estados Unidos se clasifican en 3 categorías: Pasta y puré, Los preparados y conservas (es el de segmento de mayor crecimiento), Las mermeladas.

**Perspectivas productos procesados.** Este es un mercado donde se identifican más expectativas que en el mercado de fruta fresca. (Fuente: <http://fundacionproducegro.org.mx>. agenda de innovación 2012).

# Panorama Guayaba a Nivel Mundial

La guayaba es reconocida por su agradable aroma, sabor y alto valor nutricional. Es identificada como la “**reina de las frutas**” por poseer el mayor número de vitaminas reportadas hasta ahora. Además es rica en proteínas, aminoácidos, sales minerales y oligoelementos.

La **FAO** la incluye entre las **frutas tropicales** (junto al mango, piña, papaya, aguacate y maracuyá, entre otras).

Igualmente ha sido reconocida por la **FAO**, como un **producto alternativo**, junto con la panela, para superar la crisis alimentaria y el desempleo en los países en vía de desarrollo.

A nivel nacional:

El CONPES (Documento 3514 de 2008), la incluye entre **las frutas con potencial productivo**.

La guayaba “es una de las frutas que más se utiliza en procesos agroindustriales para la obtención de una amplia gama de productos”.

**Cinco departamentos**, Boyacá, Meta, Santander, Tolima, y Valle del Cauca, concentran más del 70% del área y la producción de guayaba.

|

# Tendencias Frutas y Vegetales

El promedio mundial de compra de productos frescos es de 2.5 veces por semana, , pero la compra de frutas y vegetales es mas frecuente: 3.2 veces por semana (fuente: Global Insight. 2011).

**La industria de alimentos procesados es una de las más dinámicas del mundo.** En 2011 la producción mundial ascendió a 520 737 millones de toneladas, lo que representó un valor de USD 4443 millones. Se estima que del 2011 al 2020 ambos indicadores van a crecer a una tasa anual de 8.1% (Global Insight, 2011).

las tendencias del mercado señalan un aumento en la demanda de alimentos y otros productos con valor agregado. La **agroindustria**, entonces, se perfila como un mecanismo que puede favorecer el crecimiento económico y la seguridad alimentaria y contribuir a reducir la pobreza.



# Área, Producción, rendimiento

	2011	2012	2013	2014	2015
<b>guayaba común</b>					
Área sembrada (ha.)	9.700	6.779	8.339	8.497	8.743
Producción (ton)	79.917	52.026	69.096	73.573	75.707
Rendimiento (ton/ha)	8.2	7.7	8.3	8.6	8.7
<b>guayaba pera</b>					
Área sembrada (ha.)	2.470	5.841	4.222	4.302	4.400
Producción (ton)	41.557	76.377	63.707	65.505	64.405
Rendimiento (ton/ha)	16.8	13.1	15.1	15.6	14.64
<b>TOTAL AREA (ha)</b>	<b>12.184</b>	<b>12.628</b>	<b>12.646</b>	<b>12.886</b>	<b>13.260</b>
<b>TOTAL PRODUCCION (ton)</b>	<b>121.592</b>	<b>128.423</b>	<b>133.718</b>	<b>136.529</b>	<b>140.211</b>

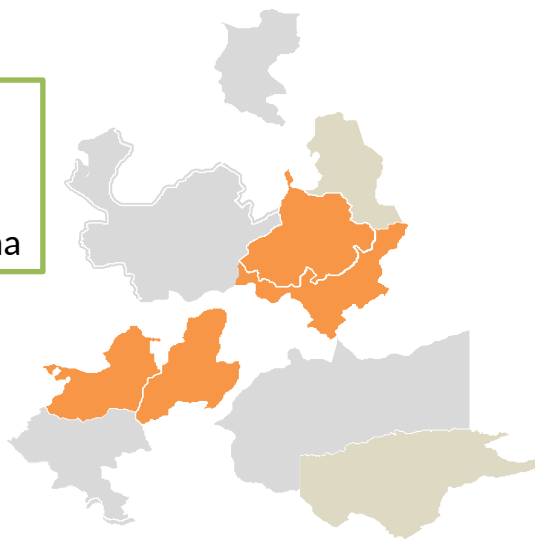
En total área y producción, se incluye otras variedades.

Fuente de la información: AGRONET. MADR



## PARTICIPACIÓN POR ZONAS PRODUCTORAS. GUAYABA COMUN

Departamento: Santander  
35%  
(Participación en la producción nacional)  
Rendimiento Departamental: 7.9 ton/ha



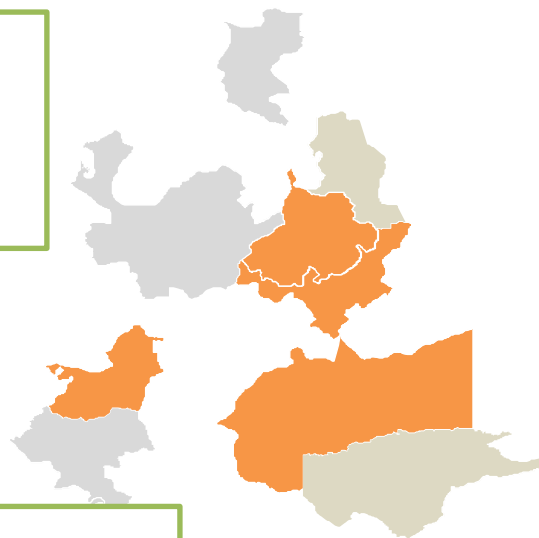
Departamento: Valle del Cauca  
9,8 %  
(Participación en la producción nacional)  
Rendimiento Departamental: 11 ton/ha

Departamento: Tolima  
8.78 %  
(Participación en la producción nacional)  
Rendimiento Departamental: 5.6 ton/ha

Departamento: Boyacá  
7.49 %  
(Participación en la producción nacional)  
Rendimiento Departamental: 7.8 ton/ha

## ÁPARTICIPACIÓN POR ZONAS PRODUCTORAS. GUAYABA PERA

Departamento: Meta  
65,5%  
(Participación en la producción nacional)  
Rendimiento Departamental: 19.7 ton/ha



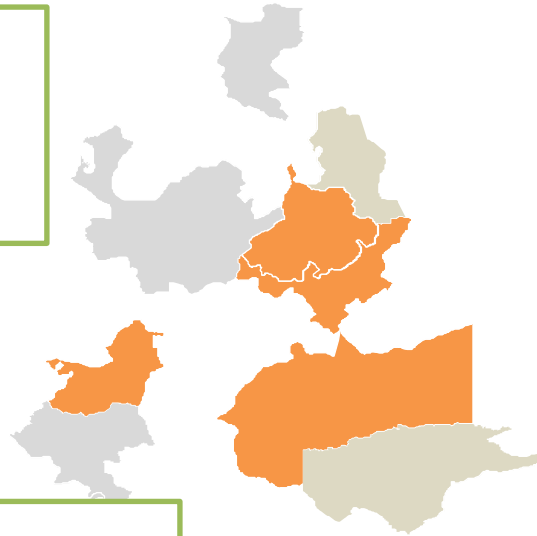
Departamento: Santander  
20 %  
(Participación en la producción nacional)  
Rendimiento Departamental: 10.5 ton/ha

Departamento: Boyacá  
7.8 %  
(Participación en la producción nacional)  
Rendimiento Departamental: 8.7 ton/ha

Departamento: Valle del Cauca  
7.7%  
(Participación en la producción nacional)  
Rendimiento Departamental: 14.4 ton/ha

## PARTICIPACIÓN POR ZONAS PRODUCTORAS. GUAYABA TOTAL

Departamento: Meta  
31,25%  
(Participación en la producción nacional)  
Rendimiento Departamental: 19.7 ton/ha



Departamento: Santander  
27,45 %  
(Participación en la producción nacional)  
Rendimiento Departamental: 10.5 ton/ha

Departamento: Boyacá  
7.43%  
(Participación en la producción nacional)  
Rendimiento Departamental: 8.7 ton/ha

Departamento: Valle del Cauca  
6.33%  
(Participación en la producción nacional)  
Rendimiento Departamental: 14.4 ton/ha

## PARTICIPACIÓN POR ZONAS PRODUCTORAS. GUAYABA TOTAL

### **ANÁLISIS:**

-Cuatro (4) departamentos tienen el 72.45%, de la producción nacional total. En su orden: Meta, Santander, Boyacá, valle del Cauca.

-Cuatro (4) departamentos tienen el 68.60%, del área productiva nacional. En su orden: Santander, Meta, Boyacá, Tolima.

### **Principales Municipios, productores (en su orden), por departamentos:**

**Meta:** Lejanías, Granada, Villavicencio, San Juan de Arama.

**Santander:** Guavatá, Vélez, San Benito, Puente Nacional, Albania, Jesús María, Girón.

**Boyacá:** Moniquirá, Briceño, Pauna, Tunungua.

**Valle del Cauca:** La Unión, Bolívar, Roldanillo.

**Tolima:** Guamo, Ortega, Villarrica.

**Huila:** Rivera, Pitalito, La Argentina.

## **PARTICIPACIÓN POR ZONAS PRODUCTORAS. GUAYABA TOTAL.....**

### **ANÁLISIS.....:**

-la Región donde se le dá mayor valor agregado a la GUAYABA, es Boyacá-Santander. La transforma en BOCADILLO VELEÑO. Se produce 25.000 Tns/año; para lo cual la agroindustria, necesita 46.800 Tns./año de fruta de guayaba; alrededor del 35% de la producción nacional.

Además, actualmente se busca darle más valor agregado, con la obtención del sello de “Denominación de origen del bocadillo veleño”.

# Consumo de guayaba

Las frutas más consumidas por la población colombiana entre 2 y 64 años prefirió principalmente: limón (18%), banano (15%), mango (15%), guayaba (14%), tomate de árbol (14%), y mora (12%), piña (9%), maracuyá y naranja (8%), coco (7%). (Perfil nacional de consumo de frutas y verduras. FAO, 2005). Es decir, la guayaba ocupa el cuarto puesto (junto con tomate de árbol), en consumo, a nivel nacional.

El consumo de guayaba se verá beneficiado, por la política pública de Seguridad Alimentaria y Nutrición. En el PLAN NACIONAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL. 2012-2019, está incluida en el grupo de alimentos priorizados en Colombia.

La guayaba “es una de las frutas que más se utiliza en procesos agroindustriales para la obtención de una amplia gama de productos. En la actualidad, la industrialización de la guayaba se divide en dos perfiles de clientes, el primero son las fábricas de alimentos muy tecnificadas que exigen una fruta de óptima calidad.... El segundo, es el resultado del desarrollo de una agroindustria artesanal dedicada a producir... bocadillo... que consumen primordialmente la variedad común” (CCI).

## Consumo de guayaba común, como materia prima industrial

Las principales fábricas productoras de bocadillo (veleño), se encuentran en Vélez, Barbosa, Guavatá, en Santander y Moniquirá Boyacá, es decir, en la principal región productora de la fruta.

### Cifras del sector agro-empresarial del bocadillo veleño

#### CONCEPTO

#### CIFRAS

Número de empresas:

131 (210 a nivel nacional)

Número de empleos:

7.000

Consumo de guayaba/año,  
producción bocadillo:

46.800 toneladas/año  
(Valor \$31.200.000.000)

Producción/ventas/año de  
bocadillo:

25.000 Toneladas/año  
(Valor \$75.000.000.000).

A nivel nacional se producen  
35.000 Toneladas de bocadillo.

Fuente: Consejo Guayaba



# Precios

## Comportamiento precios promedios

Promedio año	PRECIO NACIONAL \$			
	2012	2013	2014	2015*
Nacional (\$/kilo)	1.500	1.620	1.530	1.850
Boyacá-Santander (\$/kilo)	850	900	900	1.100
Internacional. México (\$/kilo)	1.000	1.100	1.100	1.200

\* A julio.

FUENTE: AGRONET. Consejo Guayaba.

# Empleo y agregación de valor

Como agroindustria alimentaria (guayaba, bocadillo, nectares, pulpas, entre otros), se estima hoy 15.000 empleos.

Como Agroindustria guayaba-bocadillo, se estima en 7.000 empleos; de los cuales participa la producción de guayaba, hoja de bijao, cajitas de madera y producción y comercialización de bocadillo.

El núcleo productivo Boyacá-Santander, se destaca por su producción, área y por dar valor agregado a la fruta, convirtiéndola en **bocadillo veleño**. Este hecho le da una ventaja comparativa relevante. Y con la protección de la Superintendencia de Industria y Comercio, con la **denominación de origen del bocadillo veleño**, producto agroalimentario, muy propio de esta región, le dará a la fruta transformada y con alto valor agregado, una competitividad en los mercados nacionales e internacionales (especialmente con los TLC, con E U, UE y Canadá). La protección de la denominación de origen, mejora precios, tanto del bocadillo, como de las materias primas, guayaba, hoja de bijao y cajitas de madera; además mejora empleo, producción, áreas y rendimientos de las mismas.

# Análisis coyuntural

**Tamaño productores:** pequeño productor. El 90%, posee menos de 2 Has.

**Sistema de producción:** 80% silvopastoril. 20% tecnificado.

**Asistencia Técnica:** UMATAS, SENA, ASOHOFRUCOL, EPSAGROS.

Es imperioso seguir fortaleciendo la cultura de la tecnificación, de las BPA, BPM, del compromiso ambiental y de fortalecer los procesos de Asociatividad y comercial, en forma gremial.

A pesar de su importancia socioeconómica, el cultivo de la guayaba presenta un retraso tecnológico que afecta su competitividad en los mercados y se refleja en la baja producción, bajos rendimientos del cultivo, problemas en la comercialización de la fruta, deficiencias de calidad y en la inestabilidad de la oferta y los precios. Debido principalmente a problemas fitosanitarios y a la baja tecnificación en el proceso productivo.

No se cuenta con sistemas de centros logísticos, que organice la oferta, precios, poder de negociación, épocas de cosecha. Sin embargo, se cuenta con un mercado natural (fábricas bocadillo) y debemos pensar en los mercados de fruta en fresco.

# Análisis coyuntural.....

En materia de agroindustria, las unidades productivas empleadas para la transformación del producto presentan un mediano desarrollo tecnológico. .

## **Retos:**

La formación, capacitación, recursos financieros y de gestión, y la transferencia de tecnología se constituyen en la apuesta de esta cadena productiva, con el fin de alcanzar profundas transformaciones en las actividades agrícolas, industriales y comerciales, conducentes al mejoramiento continuo de los niveles de competitividad alcanzados. (programa transformación productiva)

Además, se hace necesario Focalizar políticas existentes (Leyes, CONPES, Planes nacionales). Estructurar Modelo de negocio para Guayaba e industria. Fortalecer y aprovechar la experiencia exportadora de industriales del bocadillo,

La Organización Cadena Agroalimentaria de la Guayaba y su Industria y su secretaria técnica, se concentra en desarrollar procesos de articulación institucional, en la identificación y ejecución de proyectos, encaminados al mejoramiento de la competitividad de los eslabones de la cadena.

# Análisis coyuntural.....

## **Gestión de la Organización Cadena Agroalimentaria de la Guayaba y su Industria y su secretaria técnica**

se concentra en desarrollar procesos de articulación institucional, en la identificación y ejecución de proyectos, encaminados al mejoramiento de la productividad y competitividad de los eslabones de la cadena. Desarrolla el proceso de formalización de la Organización de Cadena del orden nacional. Actualmente como Comités Departamentales, están conformados los de Boyacá y Santander. Se hace gestión para la conformación de los Comités del Meta, Huila, Tolima y Valle del Cauca.

### **Apoyos gubernamentales:**

**A-. Plan de prevención, vigilancia y control de problemas fitosanitarios de la guayaba, de la zona productora en los Departamentos de Santander y Boyacá- ICA.**

**Objetivo:** realizar acciones de prevención, vigilancia y control de problemas fitosanitarios de la guayaba en la zona productora de los Departamentos de Santander y Boyacá. Además, se conformó el “**Consejo de sanidad vegetal**” y el “**Comité de Seguimiento**”.

# Análisis coyuntural.....

## **B-. Programa IPDR (implementación de proyectos de desarrollo rural)- INCODER:**

Actualmente se desarrolla la fase II. Se focalizó a la cadena productiva de la guayaba y su industria, con el fin, fortalecer el potencial productivo regional de productores de guayaba y hoja de bijao, en la provincia de Vélez, Santander. Va dirigido a 200 familias campesinas que estén inscritas en el SISBEN, que tengan no más de 50 puntos. El INCODER, invertirá en cada familia 12 millones de pesos, para un valor total de 2.400 millones de pesos.

El proyecto productivo contendrá los siguientes componentes: **técnico, comercial, ambiental, social cultural y organizativo, seguridad alimentaria y financiero.**

## **C- Agenda nacional de C+T+I de la guayaba (OC agroalimentaria de la guayaba y su industria). CORPOICA.**

Se basa en la articulación de los diferentes actores del SNCTA. Esta articulación opera sobre la base de una Agenda de Investigación Única de I+D+i Sectorial, en la que igualmente se propone identificar las limitaciones de la cadena productiva en términos de competitividad y que puedan ser superadas mediante la investigación, el desarrollo tecnológico y la innovación.

## Análisis coyuntural.....

**d-. Proyecto “DENOMINACIÓN DE ORIGEN DEL BOCADILLO VELEÑO”. Proyecto IPI-COLIPRI. Proyecto de cooperación internacional,** entre el gobierno suizo y el gobierno nacional.

El objetivo principal es el de Proteger el origen del bocadillo veleño, producido en la Región del Rio Suarez (provincia de Vélez Santander y Ricaurte de Boyacá).

Producto, cuya calidad y características, se deben exclusivamente al saber ancestral, el conocimiento tradicional y la cultura de esta región. Igualmente esta protección, generará valor agregado, en cuanto a la calidad del producto, dado que este mecanismo verifica la excelencia y los atributos que lo hacen único.

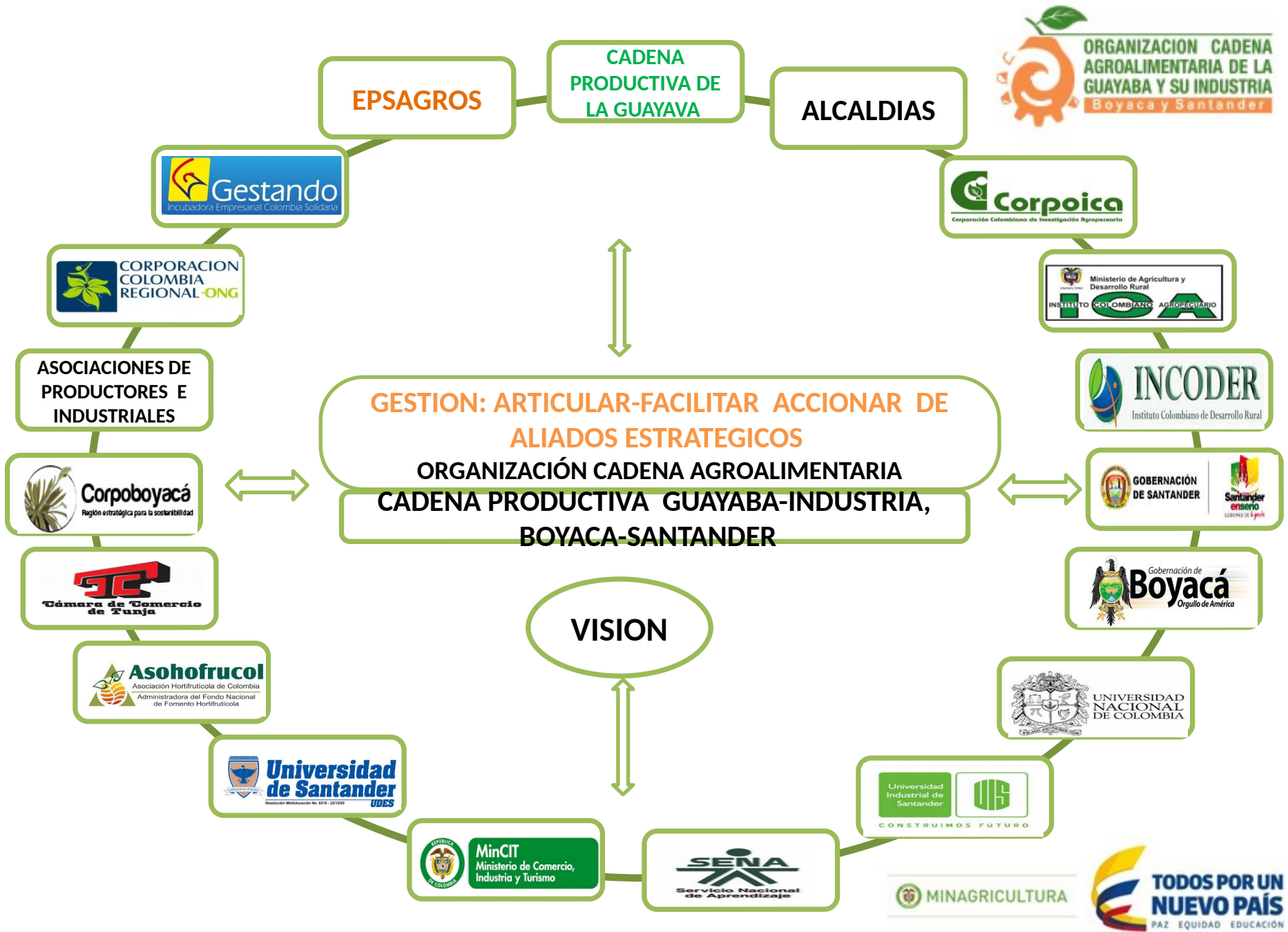
La DO sirve para que los productores diferencien sus productos en los mercados nacionales e internacionales, bajo una sola imagen, que facilita al consumidor final, no solo el reconocimiento si no también, la calidad del producto.



# Estructura Organización de Cadena

T





**GRACIAS**

E

Texto