

Producción y comercialización de la feijoa en Colombia

La feijoa es un arbusto de la familia de las mirtáceas, originaria de Suramérica más específicamente del sur del Brasil, todo Uruguay y las partes altas de la región occidental de Paraguay, abarcando también el nororiente de Argentina. Es una planta que se caracteriza por su alta capacidad de adaptación a los diferentes tipos de suelos y climas. Asimismo, tolera las sequías y las bajas temperaturas, de hasta -10°C , aunque estas condiciones extremas afectan la flor y el fruto provocando en ocasiones la caída y pérdida de estos. En cuanto a las plagas, es un arbusto notablemente resistente, no obstante lo ataca el hongo *Sphaceloma* que mancha las hojas y la mosca de fruta que ataca directamente los frutos maduros entre otros

La planta inicia su etapa productiva tres años después de ser sembrada y puede llegar a producir durante 30 años. Con respecto a la fruta, su ciclo dura de 120 a 150 días de los cuales los primeros 40 días el desarrollo del fruto es paulatino.

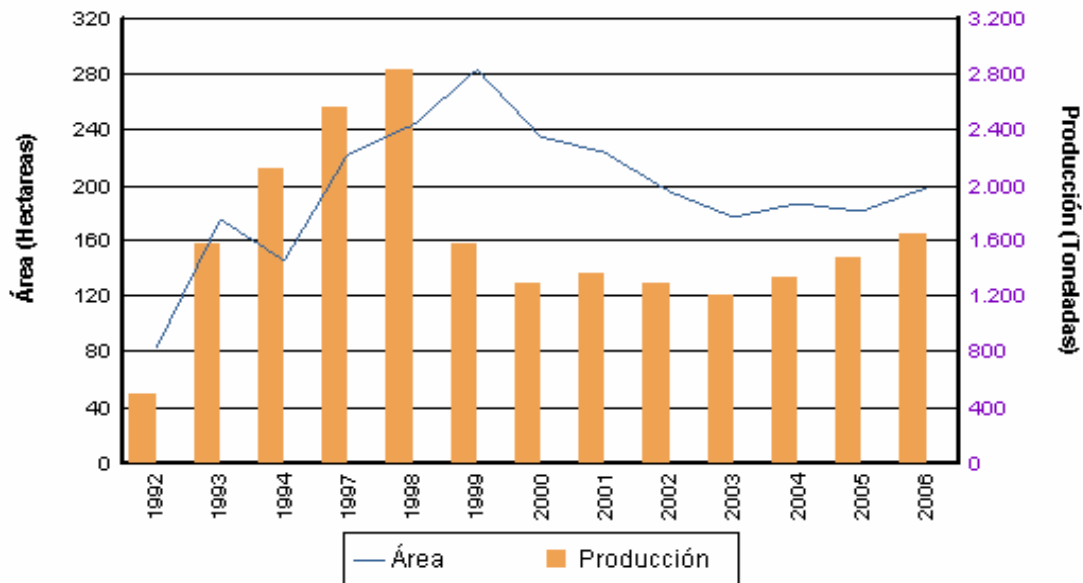
La fruta madura es una baya de color verde intenso en su exterior y blanca al interior, su sabor es agrisado con un aroma agradable y de forma ovoide. Su durabilidad¹ no es muy prolongada después de ser recolectada, lo que la hace una fruta muy perecedera y más en ambiente caluroso. Lo anterior se debe a su alto contenido de agua. Adicionalmente, si se cultiva en regiones de clima templado el sabor de la fruta es mucho mejor.

En Colombia, los cultivos se encuentran en altitudes entre los 1.800 y 2.650 metros sobre el nivel del mar, con temperaturas del orden de 13°C a 21°C . Son plantaciones que requieren entre 700 a 1.200 m.m. de precipitaciones anuales y una buena luminosidad, lo que garantiza una continua producción y buena calidad de la feijoa. Sin embargo, el exceso de agua e incorrecto manejo del drenaje puede ser causante de pérdidas en la cosecha.

En cuanto a la producción y el área cosechada de la feijoa, la gráfica No.1 señala que en los primeros siete años el crecimiento de estas dos variables fue acelerado, seguido de un descenso desde 1999 hasta el 2003 y de ahí en adelante ha venido creciendo lentamente. En general, la tasa de crecimiento promedio anual de la producción y el área cosechada fueron 0,60% y 2,70 %.

¹ Durabilidad hace referencia al período de maduración, después de ser recolectada la fruta.

Gráfica No. 1. Área Cosechada y Producción de Feijoa en Colombia, 1992-2006.



Fuente: Evaluaciones Agropecuarias - Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural.
Elaboró AGRONET

Teniendo en cuenta la información anterior y con base en las estadísticas del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural para el 2006, se encontró que los principales sembradíos se encuentran en Boyacá y Caldas, aunque los departamentos de Antioquia, Cundinamarca y Santander, están incursionando en este tipo de cultivo.

El primer productor del país es Boyacá, con una participación en el total nacional del 82,8% (1.371 t) de la producción y en áreas sembradas representó el 83,3% (165 ha). En lo concerniente al rendimiento, la región boyacense alcanzó 8,3 t/ha. Este último carácter no muy sobresaliente, considerando que Caldas y Santander presentaron rendimiento mayores del orden de 8,8 t/ha y 10 t/ha para el mismo periodo.

Las producciones de Boyacá, Caldas y Cundinamarca proveen las diferentes centrales de abastos y plazas de mercados del país; por ejemplo en las centrales mayoristas de Bogotá y Tunja se comercializa la feijoa de Duitama, Nuevo Colón, Tibaná y Jenesano (Boyacá), Fusagasugá, Silvania y Sibaté (Cundinamarca).

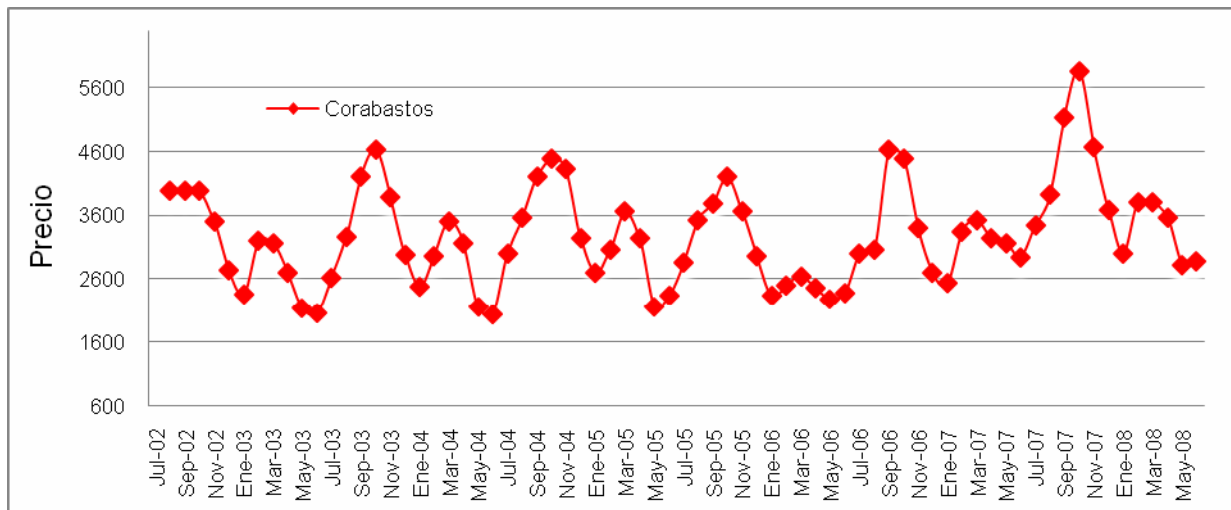
Con respecto al abastecimiento en la central de Corabastos, se puede indicar que la fruta se encuentra permanentemente, buena parte de las cosechas boyacenses llegan a esta central de acopio por dos posibles razones: la primera es un precio más alto con respecto al general del país, por ejemplo en lo corrido de este año en la capital boyacense, el kilo se comercializó a \$1.511 mientras que en Bogotá se vendió a \$3.316, en promedio, es decir, un 120%

por encima del valor de Tunja. En el caso de Manizales, el precio fue un 33%² menor al de Bogotá. Y segundo las condiciones climatológicas de Bogotá son favorables a la vida útil de la fruta, lo que permite un almacenamiento hasta por doce días.

En cambio si el producto se enviará a una central mayorista como Bucaramanga, la durabilidad se reduciría a cuatro días, pues el ambiente cálido madura muy rápido la feijoa, además en el interior toma un color marrón a pesar de que luzca intacta en el exterior. Igualmente el porcentaje de desperdicio se incrementa por su baja durabilidad.

La feijoa llega a la central mayorista de Bogotá en camiones con capacidad para seis toneladas, no obstante dichos vehículos no llegan sólo con feijoa, sino con otros productos como mora, lulo, plátano guineo y, en ocasiones, con cebolla cabezona. Las canastillas tienen un peso de diez y veinte kilos, y viene seleccionada desde las fincas de producción, de modo que el mayorista puede ofrecer a sus clientes diferentes calidades y precios de la fruta.

Gráfica No. 2. Precio de la Feijoa en Corabastos, 2002-2008.



Fuentes: SIPSA, Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural - CCI

Actualmente, esta fruta se ubica entre las diez especies frutícolas agroindustriales promisorias en Colombia, pues se destaca por ser una fruta exótica, con gran potencial en los mercados extranjeros. Sin embargo, la feijoa no cuenta con una partida arancelaria específica con la cual se logre contabilizar o registrar las ventas en el exterior. Por el momento la partida 08.10.90.90.00 es la encargada de registrar las exportaciones de esta fruta, con el imprevisto de ser una partida que corresponde a las demás frutas del arancel armonizado colombiano, lo que impide un análisis específico del flujo de las exportaciones de feijoa a países extranjeros.

Grosso modo la feijoa es una fruta que aún puede ser sujeto de varios estudios y posteriores implementaciones de procesos productivos, buscando mejorar la

² Datos del SIPSA, cálculos CCI.

calidad y cantidad; tanto para abastecer el mercado nacional como las exportaciones. Pues su potencial como especie frutícola agroindustrial promisorio aún no se ha consolidado e incluso no sea propiciado una industrialización importante de la feijoa con el fin de obtener mermeladas, jugos procesados, saborizantes y demás procesados. Con los que aprovecharían ampliamente las propiedades organolépticas³ de esta fruta y se le daría una posible solución a su corta vida útil que es un problema constante para el productor y el comercializador. Pues hasta ahora el proceso agroindustrial con mayor auge ha sido la obtención de pulpa de feijoa para jugos naturales, en el que el producto se debe mantener congelado, así como la elaboración de sabajón.

³ Organolépticas hace referencias a las características de olor, color, sabor, textura en otros.