

*Novacampo es una empresa colombiana con sede en Funza, dedicada a la producción y venta de **frutas exóticas** del país. Hasta ahora, la compañía a exportado sus frutas en fresco a destinos como Alemania, Países Bajos, Canadá y Estados Unidos. Sin embargo, esto podría cambiar en el corto plazo, ya que la empresa tiene en sus planes ofrecer un nuevo concepto de negocio con valor agregado, snacks con frutas exóticas.*

La **uchuva, pitahaya, feijoa y bananito**, son frutas exóticas poco conocidas sobre todo en países del Hemisferio Norte. Los volúmenes que se exportan en fresco no son demasiado grandes, ya que los consumidores no conocen estas frutas. Pero el hombre es un animal de costumbre, y Novacampo propone cambiar este contexto aprovechando la tendencia de snacks saludables y las frutas exóticas.



Uchuvas deshidratadas Novacampo

En el marco de la misión comercial organizada por el Programa Suizo de Promoción a las Importaciones (SIPPO por sus siglas en inglés) y ProColombia, hablamos con Andrés Riaño, gerente de Novacampo, quien indicó que la empresa comenzó los ensayos de fruta deshidrata el año pasado, enviando volúmenes pequeños a EE.UU., a granel y en formatos de 10 kilos. Es en EE.UU. donde la fruta es procesada para desarrollar productos con valor agregado.

Pero ahora, bajo la marca propia Ola, **la compañía apuesta por hacer sus propios snacks de mix con frutas exóticas deshidratadas** para enviarla a los mercados de exportación.

“La empresa espera iniciar en el próximo año el desarrollo de estos snacks, comenzando con la uchuva y pitahaya, y posteriormente seguiremos con la piña, bananito, feijoa y con el tamarillo. Una vez listos estos productos, **los snacks se comercializarán bajo la marca Ola, de Novacampo**”, informó Riaño.

Si bien la fabricación de **snacks en base a fruta deshidratada** no es algo nuevo, sí lo es que sean frutas tan desconocidas como la pitahaya, uchuva o feijoa. Además, no se puede olvidar **la creciente tendencia por probar cosas nuevas** e incluso pagar precios más altos por estos productos para los cuales, los famosos Milleennials son grandes consumidores.



Pitahayas deshidratadas Novacampo

Por eso, Novacampo quiere aprovechar la oportunidad de satisfacer una demanda creciente por **productos saludables, en base a frutas aún poco comunes**.

“Es una mezcla entre comida rápida pero saludable, es decir, que se puede transportar y consumir fácilmente. Ese es el concepto que queremos lograr”.

Por otro lado, Riaño explica que dado las adversidades climáticas, cada día resulta más complicado poder llegar a los mercados con la fruta fresca, ya que dado este cambio climático, la producción también se ha visto disminuida, por lo que deshidratarla resulta una buena opción.



Instalaciones Novacampo, Colombia.

Riaño expresa que están entusiasmados con este negocio, “nos ha llamado la atención porque cada vez las **condiciones de clima son más adversas**, por lo que aumentan las exigencias de la fruta”, además añadió que los volúmenes destinados a la exportación han disminuido de un 65% (de lo que se produce) a un 50%, por las condiciones climáticas.

Riaño sugiere que **una buena mezcla para los snacks podría ser de uchuva con piña y pitahaya junto a algún fruto seco** para bajar la acidez de las otras frutas.