

Desde 1988 se exporta uchuva colombiana hacia la Unión Europea. Según cifras de ProColombia, actualmente los 10 países con más demanda de esta fruta, llamada en inglés *golden berry*, por orden de mayor a menor, son Países Bajos, Estados Unidos, Alemania, Canadá, Bélgica, Brasil, Emiratos Árabes Unidos, Francia, Italia y España. Brasil ha tenido un crecimiento de demanda del 100,7%; Emiratos Árabes Unidos, 67% y, sin estar en lista de los 10 destinos, en Guatemala las exportaciones de uchuva crecieron 960%.

El Comité de Exportadores de Uchuva de Analdex pronostica que el crecimiento será del 18% en los próximos meses, lo cual es fundamental para alcanzar la meta de superar los USD 100 millones en exportaciones en los próximos cinco años. Dicho objetivo es alcanzable por tratarse de un producto estable y con gran valor agregado por su aporte social y de desarrollo rural. Según el Instituto Colombiano Agropecuario (ICA), el 45% de los costos de producción de la uchuva corresponden a la mano de obra, la cual está mayoritariamente compuesta por mujeres cabeza de familia.

## **Los mercados de mayor interés**

Estados Unidos es la clave para fortalecer las exportaciones, pues es el primer importador mundial de esta fruta con una participación de USD 4,13 billones. Colombia se ubica como el segundo país de destino, con compras por USD 4,8 millones y un incremento significativo de 33,5% frente al año anterior. De igual forma, los países que han mostrado aumento en importaciones son Países Bajos (1,7%), Brasil (100,7%), Emiratos Árabes (67%), Italia (30%) y Kwait (29,9%). Según estudio de ASOHOFRUCOL y ProColombia, el foco de la estrategia serán personas entre los 55 y 75 años.

## **Encantos de la Uchuva**

Incluir la uchuva en la alimentación beneficia la salud, pues la fruta tiene un alto contenido de fibra dietaria y de vitaminas A y C. Una porción de 85 g de uchuva aporta el 35% de la vitamina A, el 25% de la vitamina C y el 25% de la fibra dietaria del porcentaje del valor diario (%VD) que el cuerpo necesita.

Información Nutricional	
Nutrition Facts	
Tamaño por Porción / Serving Size 85 g (15 unid. aprox.)	
Porciones por envase / Servings Per Container: 1	
Calorías / Calories	35 kcal
Calorías de grasa / Calories from Fat	0 kcal
Cantidad por porción / Amount Per Serving	% Valor Diario* / Daily Value*
Grasa total / Total Fat	0 g 0 %
Colesterol / Cholesterol	0 mg 0 %
Sodio / Sodium	5 mg 0 %
Carbohidrato Total / Total Carbohydrate	4 g 1 %
Fibra dietaria / Dietary fiber	5 g 25 %
Proteína / Protein	<1 g
Vitamina A / Vitamin A	35 %
Vitamina C / Vitamin C	25 %
No es fuente significativa de Grasa, Grasa Saturada, Colesterol, Grasa Trans, Hierro y Calcio.	
*Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2.000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores, dependiendo de sus necesidades calóricas.	
Calorías por gramo: Grasa 9 Carbohidratos 4 Proteína 4	

**Foto: Tabla nutricional uchuva colombiana.**

Adicionalmente, por su sabor ácido y dulce es ideal para hacer salsas, glaseados o chutneys. También se usa en la repostería para preparar helados, yogures y postres. Puede ir acompañada de otras frutas, quesos e incluso para decorar algunos platos. Entre otras propiedades se destaca que fortalece el nervio óptico y disminuye el azúcar en la sangre.

Como inversión, es un negocio con una buena proyección, pues el 60% de la uchuva que se cultiva es destinada para exportación. El otro 40% se transforma en productos como mermeladas, almíbares y fruta deshidratada, los cuales se comercializan en el mercado nacional.

Como resumen, aunque la uchuva se ubica en el cuarto renglón de frutas más exportadas, éste es uno de los productos que pueden ayudar a incrementar el ingreso de divisas para Colombia, ya que en su cadena de producción, comercialización y exportación se benefician varios actores y, al ser un producto de fácil transformación, tiene mayor opción de venta.