

Capítulo 1.

Comprensión del segmento de la yuca de consumo fresco en Colombia

Katia Vanesa Contreras Valencia

Las preferencias del consumidor de yuca todavía no se han estudiado en Colombia. Existen diversas fuentes que relacionan la importancia del cultivo de yuca con la seguridad alimentaria, las condiciones de los productores y la agregación de valor de este cultivo, como el mercado de los productos de yuca transformados, precocidos y congelados (Stockholm Environment Institute, 2020; Banco de la República, 2012; CIAT, 1997); sin embargo, una ruta concertada que permita comprender los determinantes del universo del consumo y, así, integrar dicho conocimiento de las preferencias del consumidor de yuca previo al mejoramiento genético es un tema en construcción y discusión.

A nivel de mercado, se reconoce que en las cadenas agroalimentarias los agentes de la comercialización mayorista juegan un papel fundamental por su capacidad de conectar con producción agrícola dispersa y ponerla a disposición de las plataformas de consumo en las grandes urbes. Para esto, esta comprensión inicial del mercado de consumo permitió identificar las denominaciones de las variedades de yuca reconocidas por parte de los agentes que intervienen en la comercialización mayorista de yuca (figura 1.1).

Los agentes comercializadores generan denominaciones de la yuca al asociarla, en mayor medida, al lugar de procedencia de la producción, especialmente a escala municipal, y en segundo lugar, a aspectos físicos de la raíz. Así, se resaltan los casos de Tierralta, en el departamento de Córdoba; Saravena, en Arauca; Tumaco, en Nariño, y San Pablo, en el sur de Bolívar.



Figura 1.1. Denominaciones y nombres varietales más comunes para la yuca de consumo humano por parte de los agentes de la comercialización mayorista del país.
Fuente: Elaboración propia

El consumo de yuca en Colombia está determinado por el color blanco de la pulpa; para el caso de la pulpa con coloraciones amarillas, se reconoce que su producción inició en el corregimiento de Llorente, del municipio de Tumaco, Nariño, y en otras regiones estas variedades se cultivan para autoconsumo familiar. Sin embargo, también se ha observado una circulación mayorista de estas variedades hacia la ciudad de Pasto, con influencia en la distribución minorista hacia el departamento del Huila.

Para mayor profundidad, en la tabla 1.1 se detallan los lugares de donde provienen las raíces frescas de yuca preferidas por los comercializadores mayoristas, junto con las denominaciones que tienen para estas, en comparación con la denominación del Sistema de Información de Precios (Sipsa), el cual se construye con las mismas centrales de abastos del país por medio del Departamento Administrativo Nacional de Estadística (DANE).

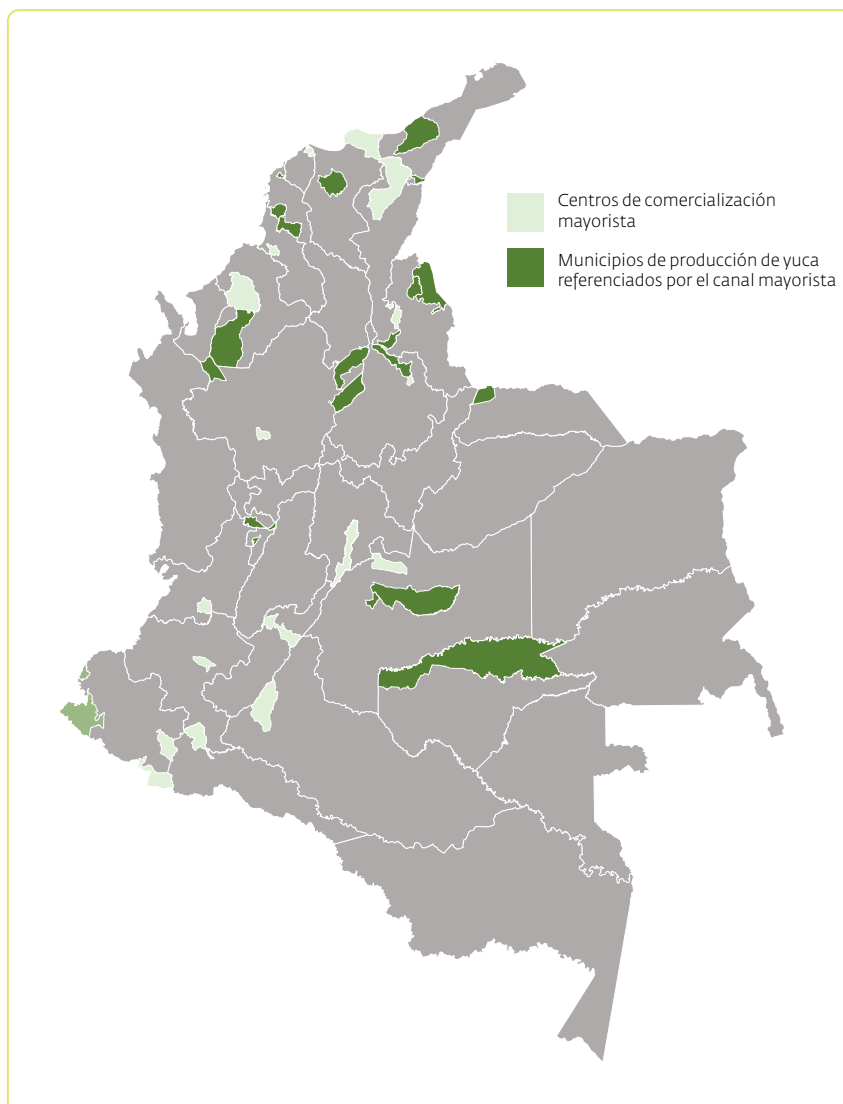


Figura 1.2. Especialización de los lugares de producción más relevantes para la comercialización mayorista de la yuca que llega a los hogares.

Fuente: Elaboración propia

Tabla 1.1. Origen de la yuca que circula por las centrales mayoristas del país y su denominación

N.º	Nombre de la central de abastos	Ubicación de comercialización mayorista	Origen de la yuca		Denominaciones para la yuca		Color de la pulpa
			Municipio	Departamento	Sipsa	Comercializadores	
1	Corabastos	Bogotá	Llanos Orientales	Ecuador	Llanera	Tierra playera Tierra mona Tierra gris Tierra negra Tierra roja Ecuatoriana	Blanca
2	Granabastos	Soledad	Atlántico	Córdoba	Criolla	Tierraltera	Blanca
3	Abastos del Llano	Villavicencio	Meta	Guaviare Meta Arauca	Criolla N. R.	Playera	Blanca
4	Mercabastos	Valledupar	Cesar	Criolla			Blanca
5	Abastos de Sincelejo	Sincelejo	Sucre	Córdoba	Criolla		Blanca
6	Cavasa	Cali	Valle del Cauca	ICA			Blanca

N.º	Nombre de la central de abastos	Ubicación del centro de comercialización mayorista	Origen de la yuca		Denominaciones para la yuca		Color de la pulpa
			Municipio	Departamento	Sipsa	Comercializadores	
7	Centroabastos	Bucaramanga	Saravena	Arauca			
			El Playón	Santander		La Armenia, chile o chilonga;	
			Rionegro	Santander		cacota; gigantona; saravenera, tierra firme; concha de coco	Blanca
				Ecuador			
				Venezuela			
			Granada	Meta			
			San Pablo	Bolívar			
8	Mercasa	Pereira	San Alberto	Cesar			
			Tierralta	Córdoba			
9	Cenabastos	Cúcuta			ICA		Blanca
10	Mercar	Armenia					
11	Surabastos	Neiva					
			Mocoa	Putumayo		Mocoana	Amarilla
			Pasto	Nariño		De Tumaco	Amarilla
			Armenia	Quindío		Quindiana	Blanca
			Florencia	Caquetá		N. R.	Blanca

N.º	Nombre de la central de abastos	Ubicación del centro de comercialización mayorista		Origen de la yuca		Denominaciones para la yuca		Color de la pulpa
		Duitama	Boyacá	Municipio	Departamento	Sipsa	Comercializadores	
12	Centroabastos			Llanos Orientales		Yuca llanera	Llanera	Blanca
13	Mercado público	Santa Marta	Magdalena	Pivijay	Magdalena	N. R.		Blanca
14	Mercado público	Montería	Córdoba	Tierralta	Córdoba	N. R.	Chirosa	Blanca
15	Mercado de Bazurto	Cartagena	Bolívar	Clemencia, El Carmen de Bolívar, María La Baja	Bolívar	Criolla	Chirosa, la Venezolana, blanca-mona	Blanca
16	Mercado publico	Pasto	Nariño	Tierralta	Córdoba	N. R.	Tierralta	Blanca
17	Mercado publico	IpiALES	Nariño	Llorente, Tumaco	Nariño	N. R.	De Tumaco	Amarilla
				Ecuador		N. R.	Ecuatoriana	Blanca

Fuente: Elaboración propia

Es así como el Sipsa se convierte en una fuente de información para la cadena de la yuca en Colombia, aunque solo refleja los precios de la yuca que se transan en los mercados mayoristas. En la figura 1.3 se muestra el comportamiento y la variación de precios en el periodo 2013-2024 en la ciudad de Bogotá, siendo el suministro desde la región de la altillanura. Esta amplia variación en los precios está asociada, en general, a la oferta disponible, pues cuando hay abundancia los precios disminuyen.



Figura 1.3. Comportamiento y variación del mercado de la yuca transada en el principal centro de abastos del país, 2013-2024.

Fuente: DANE (2024)

Agregación de valor

La producción de yuca que se destina a los hogares para procesos de cocción o para establecimientos gastronómicos se está diversificando desde el punto de vista de la conservación. La técnica de parafinado o encerado es la que comúnmente se aplica para conservar su vida útil, y es común encontrarla en lugares de distribución minorista del mercado nacional. Aunque este tipo de conservación permite la exportación de este producto como alimento a mercados internacionales, Colombia no ocupa un lugar representativo en la exportación de yuca si se la compara con países como Costa Rica. Para el mercado tipo exportación, este producto se transa con el código de partida 0714100000, que corresponde a raíces de mandioca (yuca) frescas, refrigeradas, congeladas o secas; incluso troceadas o en pélets. En las figuras 1.4 y 1.5 se observa el comportamiento de la exportación de yuca en el periodo 2019-2023 y los países que más exportan.

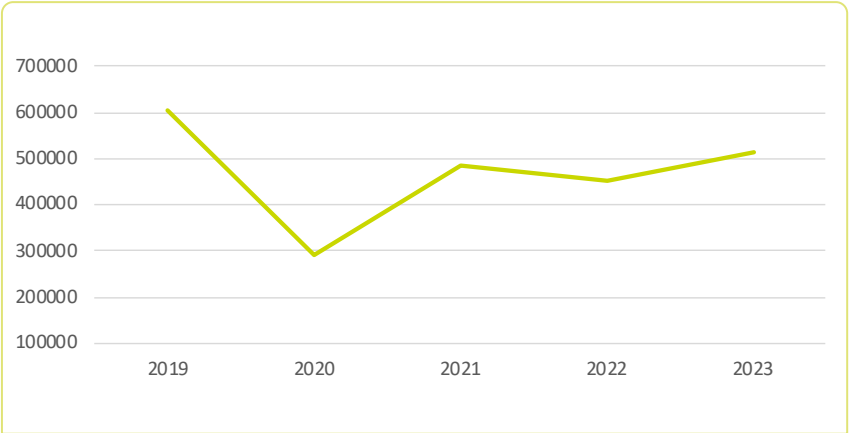


Figura 1.4. Comportamiento de la exportación de yuca parafinada desde Colombia, 2019-2023 (toneladas exportadas).
Fuente: Elaboración propia a partir de Legiscomex (2023)

En cuanto a los países que más exportan este producto, la lista es liderada por el Sudeste Asiático, con Tailandia, Laos y Vietnam, y en cuarto lugar está Costa Rica.

Sin embargo, en los últimos años se observa, en grandes ciudades como Bogotá, Medellín, Barranquilla y Cartagena, una ampliación de la oferta de productos alimenticios a base de yuca para el mercado nacional, cuyo suministro proviene de los materiales de yuca comúnmente denominados como dulces o de consumo. Al realizar el rastreo de la ubicación de las fábricas¹ y su lugar de operación, se encuentra que Antioquia es el mayor centro, seguido de Cundinamarca (figura 1.6). La intensidad de color y el número en el mapa representan la presencia de empresas identificadas en cada departamento.

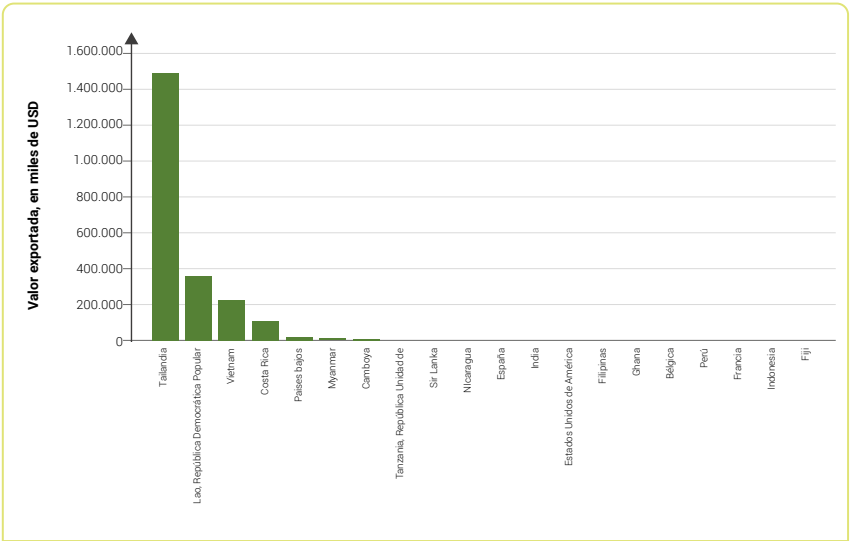


Figura 1.5. Países líderes en exportación para el código de partida 0714100000, raíces de mandioca (yuca) frescas, refrigeradas, congeladas o secas; incluso troceadas o en pélets en 2023.

Fuente: Legiscomex (2023)

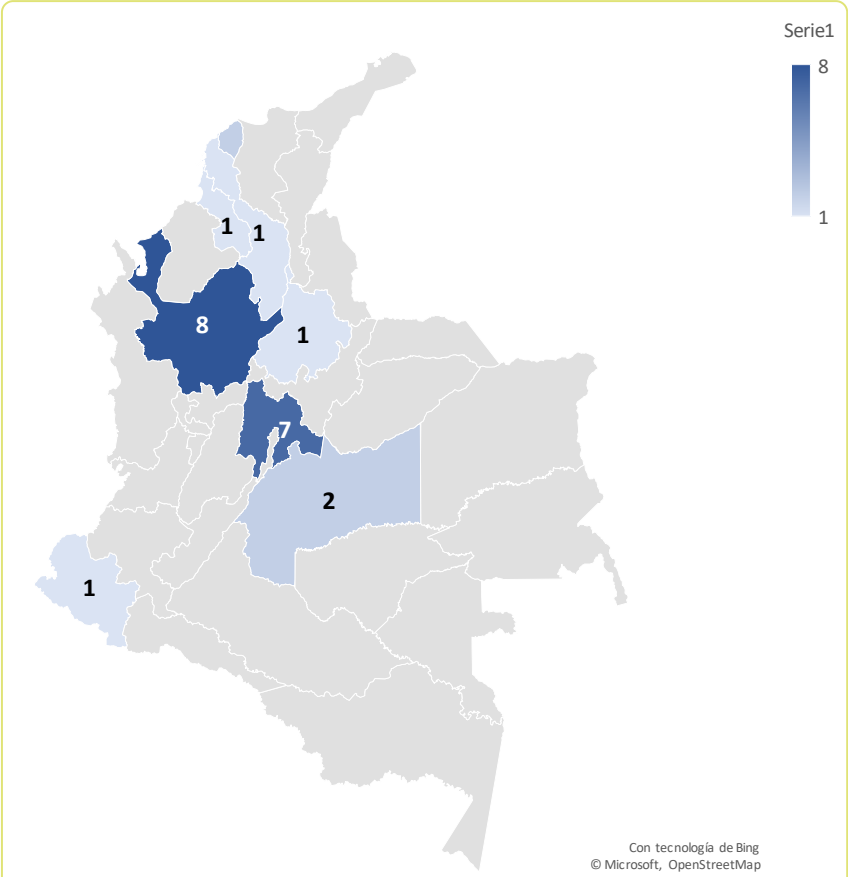


Figura 1.6. Ubicación de las empresas que agregan valor para ampliar la oferta de alimentos a base de yuca.

Fuente: Elaboración propia

Estos productos que amplían el espectro de consumo de yuca se basan en usar una masa, harina o pasta de yuca para elaborar productos como waffles, chips, pasabocas, deditos, entre otros, cuyos canales de comercialización son fundamentalmente los almacenes de cadena como plataforma de distribución masiva. Así, en la figura 1.7 se resumen los encadenamientos de la producción agrícola de yuca en el país y los eslabones que intervienen para llegar al destino del consumo y la alimentación.

