

Ingredientes naturales como motor del desarrollo económico de la bioeconomía colombiana.



Introducción

Gracias a la riqueza natural de Colombia, hoy tenemos la oportunidad de convertir esa biodiversidad en un motor de desarrollo sostenible. Esta guía es el resultado de un esfuerzo colectivo que impulsa el crecimiento de la bioeconomía en el país y abre nuevas oportunidades para el desarrollo local y regional, así como para el fortalecimiento productivo de comunidades y empresas.

El objetivo central de este proyecto es crear valor cuidando el planeta. Apostar por los ingredientes naturales no solo implica un uso responsable de nuestros recursos, sino también la promoción de modelos económicos más justos, inclusivos y sostenibles.

En estas páginas vas a encontrar una mirada integral sobre qué son los ingredientes naturales, cuál es su valor en los mercados actuales y cómo pueden actuar como grandes aliados para construir un futuro más verde, próspero y conectado con el territorio.

Lo que encontrarás en esta guía

En esta guía te contamos, de forma breve y clara, qué son los ingredientes naturales, sus usos, beneficios y cómo estamos aportando a la bioeconomía y la sostenibilidad del país. También conocerás las especies y los ingredientes desarrollados por empresas colombianas, seleccionados por su alto potencial.



¿Qué es realmente un ingrediente natural?

La palabra “natural” se ha usado con tanta libertad que, en muchos contextos, corre el riesgo de perder su verdadero significado. Sin embargo, cuando hablamos de ingredientes naturales, nos referimos a sustancias que provienen de fuentes de la biodiversidad, y que se obtienen mediante procesos físicos, sin transformaciones químicas significativas. Estos ingredientes están presentes en una amplia variedad de productos, desde alimentos hasta cosméticos, y suelen estar asociados con prácticas sostenibles y responsables con el entorno.

¿De dónde vienen los ingredientes naturales?

Su origen puede rastrearse a cuatro **grandes fuentes de la naturaleza**



Plantas

Flores, frutos, semillas, raíces y hojas.

Ejemplos: aceite de cacay, extracto de guayusa.



Animales

Productos obtenidos sin causar daño al animal.

Ejemplos: cera de abejas, miel.



Microrganismos

Ingredientes derivados de procesos como la fermentación.

Ejemplo: ácido hialurónico de origen biotecnológico.



Minerales

Elementos como arcillas y sales naturales.

Ejemplo: arcilla del Amazonas.

El valor de lo natural para la economía del país y el planeta



Colombia es el **segundo país más biodiverso del planeta** y **uno de los 17 países megadiversos**, lo que lo convierte en una fuente única de ingredientes naturales.



Se identificaron más de **180 ingredientes comerciales** desarrollados a partir de **77 especies**.



Existe un directorio de **30 empresas productoras de ingredientes naturales**.

La riqueza natural de Colombia, combinada con el conocimiento ancestral y la ciencia moderna, convierte a los ingredientes naturales en una puerta de entrada a una bioeconomía sostenible e inclusiva. Estos ingredientes se han vuelto esenciales para construir un modelo de desarrollo que:

- Sirve como insumo clave para sectores como la cosmética, la alimentación funcional, la farmacéutica y el bienestar.
- Conecta la biodiversidad con modelos de negocio sostenibles e inclusivos.
- Genera empleo rural y fortalece el tejido social, especialmente en comunidades locales y étnicas.

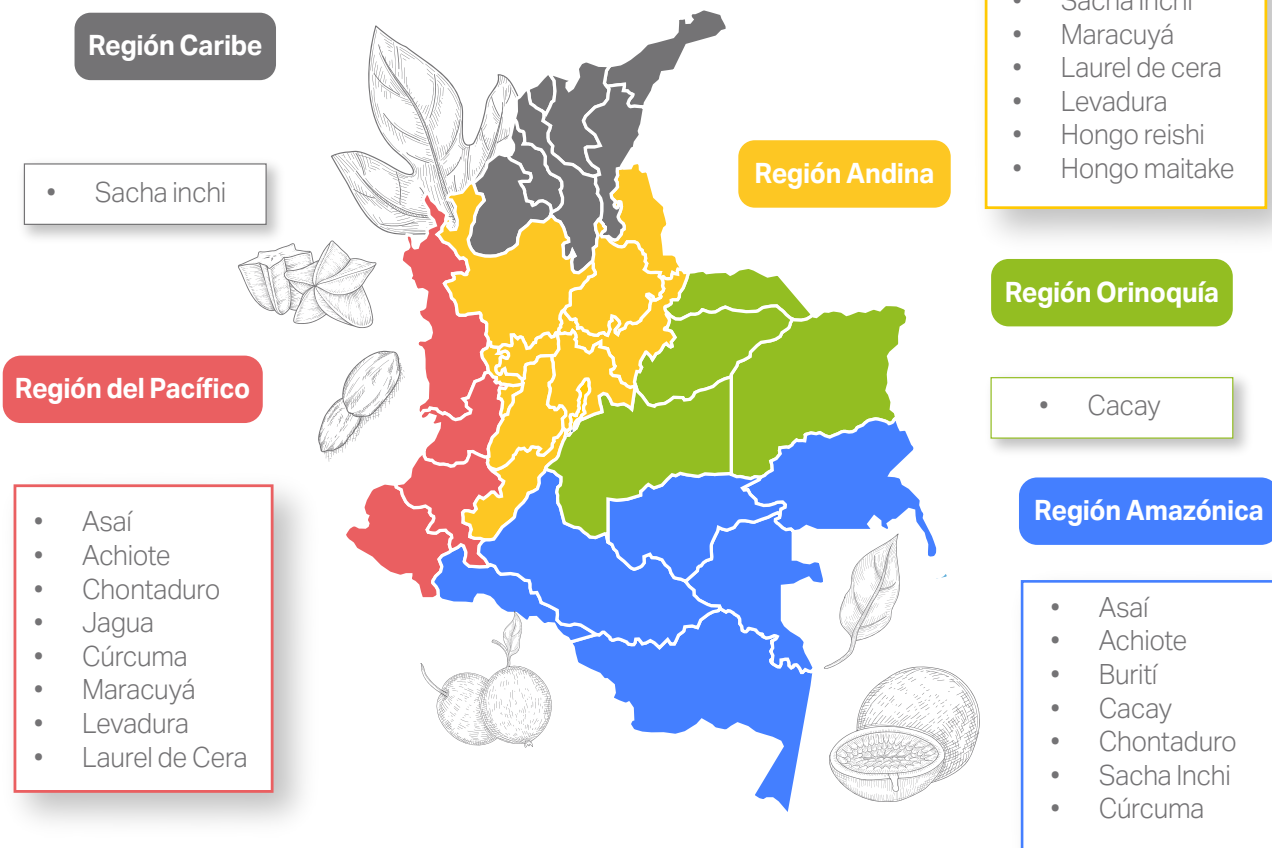


Dato clave:

La cadena de ingredientes naturales en Colombia se proyecta como un sector estratégico dentro del modelo de desarrollo sostenible hacia 2030 (Fuente: BioIn + Colombia Más Competitiva)



El mapa de la biodiversidad



Usos y beneficios de los ingredientes naturales colombianos

Colombia ofrece ingredientes con alto valor funcional, comercial y simbólico. A continuación, te mostramos algunos ejemplos y sus beneficios:

Ingrediente	Descripción	Usos
Jagua	Destaca por su alto contenido de genipina, un colorante natural azul con propiedades antioxidantes.	• Cosméticos: Champús, jabones, maquillaje, productos con protección solar y productos de aseo, entre otros. • Alimentos: Bebidas, snacks, confitería, panadería y otros.
Achiote	Las semillas de esta planta se utilizan principalmente por su alto contenido de bixina, un colorante natural.	• En alimentos: Quesos, mantequillas, salsas, adobos, panadería, snacks, embutidos, carnes procesadas, bebidas, postres y otros. • En cosméticos: Colorante en labiales, polvos faciales, rubores, cremas, productos para el cabello, productos antiedad y protección contra daños solares.
Curcuma	Esta raíz se destaca por su riqueza en curcuminoides, especialmente curcumina, el compuesto responsable de su color intenso y sus reconocidas propiedades antiinflamatorias y antioxidantes.	• En alimentos: Colorante natural en productos procesados, ingrediente en mezclas de curry, bebidas saludables, suplementos dietéticos, té, salsas, sopas y adobos. También actúa como conservante natural. • En cosméticos: Cremas antienvjecimiento, mascarillas faciales, productos para el tratamiento del acné, sueros iluminadores, jabones naturales, exfoliantes, tónicos para la piel, productos para reducir manchas y cicatrices, y aceites esenciales.

Ingrediente	Descripción	Usos
Cacay	Son nueces comestibles de las que se extraen aceite y proteína de alto valor nutricional. El cacay es rico en nutrientes y contiene vitamina E, además de retinol y ácido linoleico.	- En alimentos: Suplementos dietarios, snacks saludables y bebidas enriquecidas. - En cosméticos: Cremas y sérums antiedad, acondicionadores y tratamientos capilares, entre otros.
Asaí	Sus bayas son ricas en antioxidantes y ácidos grasos esenciales. Existen diferentes variedades de esta fruta, y se destaca por su alto contenido de antocianinas, que le otorgan potentes propiedades antioxidantes, así como por su aporte en ácidos grasos.	- En alimentos: Jugos, productos deshidratados y snacks. - En cosméticos: Champús, acondicionadores, serums, geles, lociones corporales y faciales, y emulsiones.
Maracuyá	Es una fruta tropical reconocida por su sabor intenso y su alto contenido de vitamina C y antioxidantes. También es rica en betacarotenos, flavonoides y tocoferoles, que aportan importantes beneficios antioxidantes.	- En alimentos: Bebidas, postres y polvos deshidratados, entre otros. - En cosméticos: Cremas hidratantes, exfoliantes, mascarillas faciales y corporales, geles de baño, serums faciales y capilares, champús y acondicionadores.
Chontaduro	Es un fruto del que se aprovechan la pulpa y las semillas, con alto contenido de antioxidantes, betacarotenos y ácidos grasos.	- En alimentos: Harinas nutritivas, purés y snacks, bebidas energéticas y fermentadas, producción de aceites y colorantes naturales. - En cosméticos: Jabones, cremas, lociones, perfumes, champús, protectores solares, aceites corporales, mascarillas faciales y corporales, bronceadores, geles de baño y tratamientos, mascarillas y sérums capilares.

Los ingredientes naturales, además de sus propiedades funcionales, aportan al desarrollo rural, promueven la equidad de género y valorizan el conocimiento ancestral.

Bioeconomía y sostenibilidad: el futuro está en lo natural

Los ingredientes naturales son una pieza clave en la bioeconomía colombiana, una estrategia nacional que busca generar valor económico a partir del uso responsable y sostenible de la biodiversidad. El objetivo es desarrollar mercados de nicho a nivel internacional y dinamizar el mercado local, fortaleciendo así la especialización y el posicionamiento competitivo de los ingredientes naturales del país.

Con este proyecto, impulsado por BioIn y Colombia Más Competitiva, se espera:

- Crear un modelo de gobernanza consolidado, pensado para perdurar más allá de los proyectos y servir como referente para otros actores del sector.
- Lograr tener capacidades empresariales fortalecidas con empresarios mejor preparados y una red de actores más conectada y colaborativa.
- Crear un portafolio con mayor visibilidad y posicionamiento, que abra puertas en mercados nacionales e internacionales y genere nuevas oportunidades comerciales.

El camino hacia el 2030: visión y oportunidades

Para el 2030, se proyecta que la cadena de ingredientes naturales en Colombia sea reconocida a nivel internacional por su sostenibilidad, su oferta diferenciada y su modelo de negocio inclusivo. Esto implica:



Fortalecer clústeres regionales con logística y servicios especializados.



Apostar por especies nativas con valor comercial y sello colombiano.



Invertir en I+D+i (Investigación, Desarrollo e Innovación) con enfoque local y participación comunitaria.



Evitar competir por volumen y **enfocarse en mercados que valoren lo natural** como lo son Estados Unidos, Europa y Asia.

Invertir en ingredientes naturales colombianos no es solo una decisión comercial inteligente; es una apuesta por un modelo de desarrollo que transforma vidas, cuida los territorios y protege el planeta. Colombia no exporta solo insumos: exporta historias, tradiciones y el conocimiento ancestral de sus comunidades. Cada producto lleva consigo la esencia de un país que reconoce en su biodiversidad su mayor riqueza.



GRACIAS