



Ingredientes naturales de Colombia

Aviso Legal

Este Portafolio BIO IN ha sido elaborado en el marco del proyecto BIO IN. Toda la información, imágenes, datos y contenidos presentados en este portafolio están protegidos por el derecho de autor y solo pueden ser utilizados, compartidos o mencionados con la referencia explícita a “Tomado del Portafolio **BIO IN, 2024**, elaborado por Biointropic en el marco del proyecto **BIO IN**, en el que participaron otras entidades mencionadas al interior del Portafolio”. Queda estrictamente prohibida la reproducción parcial o total del contenido sin la debida autorización de Biointropic, así como su uso fuera de las finalidades para las cuales fue creado. Los datos aquí contenidos se proporcionan exclusivamente con fines informativos y no pueden ser modificados ni descontextualizados. Cualquier uso indebido será sancionado conforme a la leyes colombianas aplicables a la infracción particular.

El Portafolio **BIO IN** es una iniciativa que ha sido ejecutada por Biointropic, en colaboración con las Cámaras de Comercio de Aburrá Sur, Bogotá, Cali y Putumayo, y respaldada por Swisscontact, Colombia + Competitiva, la Embajada de Suiza en Colombia y la Oficina de Negocios Verdes del Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible, en el marco del proyecto **BIO IN**.



Ingredientes naturales de Colombia

Instituciones de apoyo

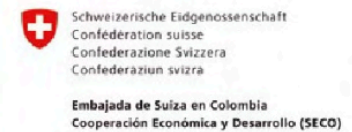




Tabla de Contenido

Introducción	5	Asaí	19
La biodiversidad colombiana y los ingredientes naturales	6	Sacha Inchi	21
Razones para hacer negocios con empresas colombianas de ingredientes naturales	8	Buriti	23
Selección de especies e ingredientes naturales de Colombia y empresas líderes en su desarrollo	9	Maracuyá	25
Jagua	10	Chontaduro	28
Achiote	12	Laurel de cera	30
Cúrcuma	15	Levadura	32
Cacay	17	Hongos	34
		Lista seleccionada de empresas desarrolladoras de ingredientes naturales	38
		Aitia Biotech	39
		Bioingred Tech	39
		Bioingredientes Amazónicos	40

Colorquímica	40
Ecoflora Cares	40
Green Andina Colombia	41
G&M Química	41
Levapan	41
Kahai	42
Laboratorios Phitother	42
Neyber	43
Sumasach'a	43
Trabajemos juntos	44
La iniciativa BIO IN	45



Ingredientes naturales de la biodiversidad colombiana para cosméticos y alimentos

En el corazón de la biodiversidad colombiana, nace el Portafolio BIO IN, una selección de ingredientes naturales diseñados para impulsar la formulación de cosméticos y alimentos a partir del uso sostenible de los recursos naturales.

Gracias a la riqueza natural de Colombia y a su posición geográfica única, ofrecemos una amplia gama de ingredientes respaldados por investigación, desarrollo e innovación (I+D+i). Estos ingredientes son fruto de procesos de encadenamiento, desarrollados en colaboración con comunidades locales y en armonía con el conocimiento ancestral. Cada ingrediente tiene una historia detrás, un propósito y un impacto ambiental y social.

La biodiversidad colombiana y los ingredientes naturales

COLOMBIA un país megadiverso

Colombia es uno de los pocos países en el mundo que, gracias a **su ubicación geográfica**, cuenta con:

- el mar Caribe en el norte
- y el océano Pacífico en el occidente

Alberga más de **67.000** especies de **fauna y flora**

incluidas más de **20.000** plantas, algas, líquenes y hongos registrados

COLOMBIA se posiciona como el segundo país más biodiverso del planeta

Es uno de los **17 PAÍSES** megadiversos

Esto convierte al país en una rica fuente de **INGREDIENTES NATURALES**



Variedad de INGREDIENTES NATURALES



La combinación de diferentes altitudes, climas y suelos en el país



en regiones como la **Andina, la Pacífica, la Orinoquía, la Amazonía y el Caribe**



permite que nuestros ingredientes naturales se desarrollen en **condiciones óptimas**

generando un portafolio diverso para los **SECTORES DE COSMÉTICOS Y ALIMENTOS**



BIO in

PORTAFOLIO

El portafolio hace parte de la Iniciativa **BIO IN** para el impulso de ingredientes naturales de Colombia



Se dispone de un directorio de
30
EMPRESAS
productoras de ingredientes naturales



En BIO IN, identificamos más de
180
INGREDIENTES
COMERCIALES



Estos ingredientes fueron desarrollados a partir de
77 **SPECIES**



De este directorio hicimos una selección de



12
especies



12
empresas



que cuentan con **proveeduría sostenible, en colaboración con comunidades** y que, además, tienen **proyección internacional**



El **PORTAFOLIO** incluye estas categorías



Razones para hacer negocios con empresas colombianas de ingredientes naturales



Regulación y acceso genético

El marco regulatorio colombiano para el acceso a recursos genéticos y la distribución de beneficios está alineado con los estándares internacionales, lo que facilita el desarrollo de negocios que cumplen con las normativas globales de bioética y comercio justo. Además, esta normativa ha sido adaptada e implementada en el país de manera eficiente, con un manual claro y accesible que facilita el proceso de acceso a la información.

Minambiente:
<https://n9.cl/iz2npq>



Manual de solicitud del contrato de acceso a recursos genéticos y sus productos derivados en Colombia:
<https://n9.cl/3eb1r>



Facilidades comerciales

Con varios acuerdos comerciales internacionales, Colombia ofrece condiciones favorables para impulsar negocios con ingredientes naturales, facilitando transacciones comerciales transparentes.

ProColombia
www.procolombia.co



Innovación desde la naturaleza

Varios de nuestros ingredientes naturales están respaldados por patentes, cumplen con regulaciones internacionales y resultan de un interesante trabajo de investigación, desarrollo e innovación (I+D+i) a partir de la biodiversidad colombiana, abriendo nuevas posibilidades en el camino de la innovación.



Colombia y el CBD

Colombia está comprometida con la protección del medio ambiente. Desde 1994, es signataria del Convenio sobre la Diversidad Biológica (CDB), lo que promueve la conservación, el uso sostenible de la biodiversidad y la participación justa y equitativa de los beneficios resultantes de la utilización de los recursos genéticos.

Más información acerca de la adhesión de Colombia al Convenio sobre la Diversidad Biológica (CDB) en **Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible de Colombia**



<https://n9.cl/vh1yh>



Sostenibilidad y bioeconomía

Al elegir nuestros ingredientes, su empresa contribuye al desarrollo de la bioeconomía y los negocios verdes en Colombia, apoyando prácticas sostenibles y responsables.

El uso sostenible de estas especies en el país contribuye a la conservación de la selva amazónica, los bosques tropicales y otros ecosistemas. Además, promueve el desarrollo económico de comunidades vulnerables, como mujeres cabeza de familia, indígenas y campesinos, generando oportunidades económicas, reduciendo la presión sobre los recursos forestales no maderables y preservando, en muchos casos, el conocimiento ancestral.



Diversidad y calidad

Colombia es uno de los países más biodiversos del mundo, ofreciendo una variedad de ingredientes naturales de calidad y con propiedades funcionales para cosméticos y alimentos.

Más información de la biodiversidad colombiana en **Sistema de Información de Biodiversidad de Colombia SIB**



www.biodiversidad.co



Selección de especies, ingredientes naturales y empresas desarrolladoras de Colombia

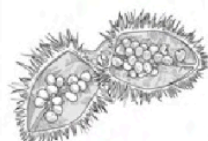
La siguiente es una lista clave de especies, ingredientes naturales y empresas de Colombia con las que puede desarrollar una relación estratégica y comercial para la creación de sus formulaciones de cosméticos y alimentos.

Las especies que se presentan se han clasificado según su funcionalidad, de acuerdo con las siguientes categorías:

COLORANTES NATURALES



Jagua



Achiote



Cúrcuma

ACEITES VEGETALES



Cacay



Asaí



Sacha Inchi



Buriti



Maracuya



Chontaduro

INGREDIENTES FUNCIONALES



Harina de sachá inchi



Harina de cacay

EXTRACTOS BOTÁNICOS



Laurel de cera



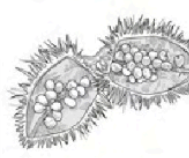
Cúrcuma



Jagua



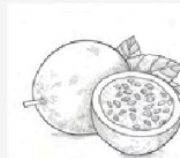
Chontaduro



Achiote



Asaí



Maracuya

INGREDIENTES BIOACTIVOS



Levadura



Hongo reishi



Hongo maitake

JAGUA



Nombre común: **Jagua, huito.**

Nombre científico: **Genipa americana L.**

Tipo de producto: **Producto forestal no maderable del bosque (PFNM).**

Parte usada: **Fruta (excepto la cáscara).**

Descripción:

La jagua es un árbol tropical de 15 a 20 metros de altura, cuyas frutas son valoradas por su alto contenido en genipina, un colorante natural azul, y por sus propiedades antioxidantes. Es utilizada en los sectores de cosméticos y alimentos por sus beneficios naturales y su capacidad de ofrecer color sin tóxicos.

Propiedades principales:

La Genipa americana es un acondicionador de piel y colorante natural, que ofrece un tono azul estable sin la necesidad de químicos sintéticos. En cosmética, se utiliza en formulaciones de productos del cuidado del cabello y piel, tatuajes temporales, entre otros. En alimentación, se emplea como colorante natural en alimentos y bebidas.

Sectores y algunas aplicaciones:



En alimentos: bebidas, snacks, confitería, panadería y otros.



En cosméticos: champús, jabones, maquillaje, productos con protección solar y productos de aseo, entre otros.

Regiones principales de producción:

Andina y Pacífica

Métodos de cultivo/producción:

La jagua se cultiva en sistemas agroforestales sostenibles.



La JAGUA en Colombia:

La jagua colombiana ofrece un color azul natural de alta calidad, respaldado por estudios científico-técnicos y patentes. Su cultivo sostenible, su capacidad para reemplazar colorantes sintéticos y funcionalidad, la hacen una opción preferente en el mercado global.

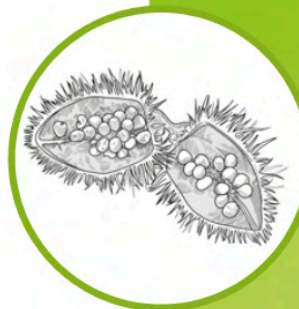
Oferta de ingredientes de jagua de Colombia

Ingrediente	COLORANTE AZUL DE JAGUA
Categoría	COLORANTE NATURAL
Empresa que lo produce	ECOFLORA CARES
Sector	Alimentos
Presentación	- Polvo fino. - Líquido concentrado.
Información técnica	Extracto de Jagua en polvo.
Calidad y seguridad	- Cuenta con TDS, MSDS e información técnica adicional. - No presenta riesgo genotóxico. - Producto patentado.
Certificaciones/sellos	- ISO 22000, Kosher y Halal. - B-Corp y miembro de la UEBT. - Producto vegano, non GMO.
Cumplimiento regulatorio	- Cuenta con aprobaciones regulatorias - FDA, COFEPRIS (México), INVIMA (Colombia), FSSAI (India) y ANVISA (categorías específicas). - En proceso de aprobación EFSA. - Cuenta con permisos de acceso a recursos genéticos (ARG) con fines de investigación y comercialización. - Sigue los parámetros del Convenio sobre la Diversidad Biológica (CDB) y el Protocolo de Nagoya, con la firma de acuerdos de distribución justa y equitativa de los beneficios con comunidades.

Ingrediente	EXTRACTO NATURAL DE JAGUA
Categoría	EXTRACTO BOTÁNICO
Empresa que lo produce	ECOFLORA CARES
INCI name	Genipa Americana Extract.
Sector	Cosmético
Presentación	- Polvo fino. - Líquido concentrado con glicerina.
Información técnica	Extracto de Jagua en polvo y líquido.
Calidad y seguridad	- Cuenta con TDS, MSDS e información técnica adicional. - No presenta riesgo genotóxico. - Producto patentado.
Certificaciones/sellos	- ISO 22000. - B-Corp y miembro de la UEBT. - Producto vegano, non GMO.
Cumplimiento regulatorio	Cumple con los principios básicos de la legislación de la U.E. sobre contaminantes, límites máximos de residuos de plaguicidas y alérgenos para cosméticos.



ACHIOTE



Nombre común: **Achiote, Anato.**

Nombre científico: **Bixa orellana.**

Tipo de producto: **Producto forestal no maderable (PFNM).**

Parte usada: **Semillas y hojas.**

Descripción:

El achiote es un arbusto de hojas perennes cuyas semillas son utilizadas principalmente por su alto contenido en bixina, un colorante natural.

Propiedades principales:

El achiote es un colorante natural no tóxico. La bixina y la norbixina, extraídas de las semillas del achiote, son conocidas por ser colorantes naturales seguros y por sus propiedades antioxidantes, usadas tanto en alimentos como en cosméticos.

Sectores y algunas aplicaciones:



En alimentos:

quesos, mantequillas, salsas, adobos, panadería, snacks, embutidos, carnes procesadas, bebidas, postres y otros.



En cosméticos:

como colorante en labiales, polvos faciales, rubores, cremas, productos para el cabello y otros. Como ingrediente antioxidante, puede contribuir a la formulación de productos antiedad y a la protección contra daños solares.

Regiones principales de producción:

Pacífica y Amazonía.

Métodos de cultivo/producción:

El achiote se cultiva mediante métodos tradicionales y agroecológicos.



El ACHIOTE en Colombia:

El achiote de Colombia destaca por la alta pureza en bixina y norbixina, la calidad certificada y la sostenibilidad de su cultivo. En el Chocó biogeográfico, los cultivos son producidos por pueblos indígenas y afrocolombianos como una planta de uso ancestral. El achiote del portafolio colombiano está respaldado por I+D+i en extracción de pigmentos, estabilización de los colores, el desarrollo de las aplicaciones y en métodos de cultivo.

Oferta de ingredientes de achiote de Colombia

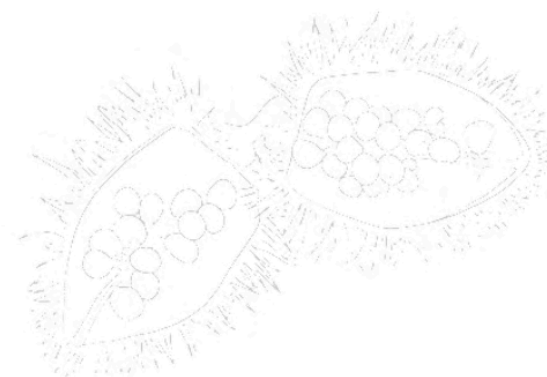
Ingrediente	EXTRACTO DE ACHIOTE	
Categoría	EXTRACTO BOTÁNICO	
Empresa/s que lo producen	G&M QUÍMICA	NEYBER
INCI name	Bixa Orellana Seed Extract	Bixa Orellana Seed Extract Bixa Orellana Leaf Extract
Sector	Cosmético	Cosmético
Presentación	- Extracto hidroglicólico de semillas de achiote. - Extracto glicólico de semillas de achiote. - Extracto oleoso de semillas de achiote. - Presentación: líquido. - Envases de 5, 20 y 200 kilogramos.	- Extracto hidroglicólico de hojas de Bixa orellana. - Extracto oleoso de semillas de achiote chocoano. - Presentación: líquida. - Envases de 5, 20 y 60 kilogramos. - Polvo de semillas de Bixa orellana. - Empaques laminados de aluminio de 1 y 5 kilogramos.
Información técnica	- Composición química del extracto glicólico e hidroglicólico de semillas de achiote: Contiene carotenoides como la norbixina, además de taninos, flavonoides y saponinas, entre otros compuestos. - Composición química del extracto oleoso de semillas de achiote: Incluye carotenoides como la bixina, así como tocotrienoles, terpenos, terpenoides, esteroides y sesquiterpenos, entre otros. Método de extracción: - Extracto hidroglicólico y glicólico: destilación por Soxhlet y percolación. Extracto oleoso: maceración en solvente biodegradable.	- Extracto hidroglicólico de hojas de Bixa orellana: capacidad como Booster de fotoprotección solar en la región UVA y UVB. - Extracto oleoso de achiote chocoano: capacidad como regenerador celular (aumento del 28% en un porcentaje de 0,625%).
Calidad y seguridad	Cuenta con ficha técnica, hoja de seguridad y recomendaciones de uso.	Cuenta con ficha técnica, test de eficacia, hoja de seguridad y recomendaciones de uso.
Certificaciones/sellos		Certificación SEDEX en cumplimiento de estándares de sostenibilidad y ética en la cadena de suministro.
Cumplimiento regulatorio	Cumple con regulaciones cosméticas de la Unión Europea	Cumple con el Sistema Globalmente Armonizado (SGA) de productos químicos, así como con las regulaciones cosméticas de la Unión Europea y Estados Unidos.



Ingrediente	COLORANTE NATURAL DERIVADO DEL ACHIOTE	
Categoría	COLORANTE NATURAL	
Empresa/s que lo producen	COLORQUÍMICA NEYBER	
INCI name	Bixa Orellana Seed Extract CI 75120 (Annatto) o Bixa Orellana Seed Extract	
Sector	Alimentos y Cosmético	Cosmético
Presentación	- Polvo, líquido o dispersiones, que pueden ser solubles o dispersables en agua, medios secos y oleosos. Referencias: - Norbixina Novacolor LQ-4. Garrafas x 4, 10 y 20 kilogramos. - Norbixina Novacolor Polvo WS. Cajas x 1 y 10 kilogramos. - Annatto OS Novacolor CLQ-10. Garrafas x 4 y 20 kilogramos.	
Información técnica	Composición química: - Annatto OS Novacolor CIQ-10: 9 – 10,5% - Norbixina Novacolor LQ-4: 4 – 5% - Norbixina Novacolor AS CIQ: 4,5 – 5,5% - Norbixina Novacolor Polvo WS: 5,5 – 8,5% Datos de estabilidad y solubilidad: - El anato es dispersable en aceite y la norbixina es hidrosoluble. Ambas tienen buena estabilidad a la luz y la temperatura.	
Calidad y seguridad	- Cuenta con ficha técnica, hoja de seguridad y recomendaciones de uso. - Tiene prueba de caracterización de los productos terminados, incluyendo variables colorimétricas y fisicoquímicas. - Calidad para Cosmetics – cumple con E160b	
Certificaciones/sellos	- ISO 14001:2015 (gestión ambiental). - ISO 9001:2015 (gestión calidad). - BPM-HACCP-FSSC 22000 (seguridad alimentaria). - BASC (seguridad en exportaciones). - HALAL/KOSHER (comunidad). - Responsabilidad Integral en el manejo seguro de sustancias químicas.	
Cumplimiento regulatorio	Cumple con requisitos de Estados Unidos y Unión Europea relacionados con ingredientes cosméticos y aditivos alimentarios.	



Ingrediente	ACEITE DE ACHIOTE
Categoría	ACEITE VEGETAL
Empresa/s que lo producen	G&M QUÍMICA
INCI name	Bixa Orellana Seed Oil
Sector	Cosmético
Presentación	- Aceite. - Presentación: líquido. - Envases de 5, 20 y 200 kilogramos.
Información técnica	Composición química: - Carotenoides como bixina, junto con tocotrienoles, terpenos, terpenoides y esteroides, entre otros. Método de extracción: - Prensado en frío.
Calidad y seguridad	Cuenta con ficha técnica, hoja de seguridad y recomendaciones de uso.



CÚRCUMA



Nombre común: **Cúrcuma.**

Nombre científico: **Curcuma longa.**

Tipo de producto: **planta herbácea.**

Parte usada: **rizoma (raíz subterránea).**

Descripción:

La cúrcuma es una planta herbácea cuya raíz es conocida por su alto contenido en curcuminoides, principalmente la curcumina. La cúrcuma es altamente valorada tanto en la industria alimentaria como cosmética.

Propiedades principales:

La curcumina, principal principio activo de la cúrcuma, es reconocida por sus efectos antioxidantes, antiinflamatorios y antimicrobianos. En alimentos, es un colorante natural y un aditivo funcional. En cosmética, se utiliza para tratamientos antiedad y en productos para pieles sensibles.

Sectores y algunas aplicaciones:



En alimentos:

colorante natural en productos procesados, ingrediente en mezclas de curry, bebidas saludables, suplementos dietéticos, té, salsas, sopas y adobos. También es usada 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.

Regiones principales de producción:

Pacífica y Amazónica.



Métodos de cultivo/producción:

Se cultiva en suelos fértiles y bien drenados, con prácticas agrícolas sostenibles y agroecología que minimizan el uso de agroquímicos. Se prefiere la cosecha manual para preservar la calidad del rizoma.

La CÚRCUMA en Colombia:

La cúrcuma cultivada en Colombia se destaca por su alto contenido en curcumina y la pureza de su procesamiento, respaldada por prácticas agrícolas sostenibles y certificaciones de calidad, lo que la convierte en una opción preferente frente a competidores internacionales.

Oferta de ingredientes de cúrcuma de Colombia

Ingrediente	COLORANTE NATURAL DERIVADO DE LA CÚRCUMA
Categoría	COLORANTE NATURAL
Empresa/s que lo producen	COLORQUÍMICA
Sector	Alimentos y Cosmética
Presentación	▪ Polvo, líquido o dispersiones, que pueden ser solubles o dispersables en agua, medios secos y oleosos. Referencias: ▪ Curcumina novacolor LQ 5 WS ▪ Curcumina novacolor CLQ 10% PWS
Información técnica	Composición química: ▪ Oleorresina con concentración de curcumina 5 – 15%. Método de extracción: ▪ Extracción con solvente y purificación el extracto con evaporación del solvente para asegurar alta concentración de curcumina.
Calidad y seguridad	▪ Cuenta con ficha técnica, hoja de seguridad y recomendaciones de uso. ▪ Tiene pruebas de calidad para la materia prima natural y de caracterización de los productos terminados, incluyendo variables colorimétricas y fisicoquímicas.
Certificaciones/sellos	▪ ISO 14001:2015 (gestión ambiental). ▪ BPM-HACCP-FSSC 22000 (seguridad alimentaria). ▪ BASC (seguridad en exportaciones). ▪ Responsabilidad Integral en el manejo seguro de sustancias químicas.
Cumplimiento regulatorio	▪ Cumple con requisitos de Estados Unidos y Unión Europea relacionados con aditivos alimentarios.

CACAY



Nombre común: **Cacay.**

Nombre científico: **Caryodendron orinocense.**

Tipo de producto: **Producto forestal no maderable del bosque.**

Parte usada: **Nuez.**

Descripción:

El cacay es un árbol nativo de la Orinoquía y Amazonía colombiana, que produce nueces comestibles de las cuales se extraen aceite cosmético y proteína de alto valor nutricional. Puede alcanzar más de 30 metros en el bosque y 12 metros a campo abierto. Este árbol captura grandes cantidades de carbono, mejora suelos y protege cuencas. Es una valiosa fuente de alimentos, del que se obtienen nueces, aceite, proteína, leche y miel.

Propiedades principales:

Las nueces de cacay son ricas en nutrientes, la proteína tiene un alto valor nutricional, ideal para la alimentación saludable, y el aceite es un potente regenerador celular para piel y cabello, superando al aceite de argán en termoprotección y brillo (cabello). Contiene 50% más vitamina E y el doble de ácido linoleico que el argán, tres veces más retinol que el aceite de rosa mosqueta, y la misma cantidad de esqualeno que el aceite de oliva. Además, mejora la hidratación, firmeza y elasticidad de la piel.

Sectores y algunas aplicaciones:



En alimentos:
suplementos
dietarios, snacks
saludables
y bebidas
enriquecidas.



En cosméticos:
cremas y serums
antiedad,
acondicionadores
y tratamientos
capilares, entre otros.

Regiones principales de producción:

Orinoquía y Amazonía.



Métodos de cultivo/producción:

El cacay se cultiva en sistemas agroforestales que promueven la sostenibilidad y la conservación de la biodiversidad amazónica. A diferencia de otras nueces, su cultivo no requiere irrigación y su procesamiento no utiliza agua. Las hojas del árbol de cacay producen un néctar muy dulce que atrae abejas y otros controladores naturales. Estos insectos mejoran la polinización y ante el ataque de plagas, defienden el árbol, generando un control biológico.

El CACAY de Colombia:

Colombia es pionera en la industrialización del cacay y es el mayor productor de este fruto, con alrededor de 1.000 hectáreas sembradas, las cuales benefician a más de 750 familias campesinas e indígenas en zonas tradicionalmente afectadas por el conflicto. Destaca por una producción sostenible en los Llanos Orientales y la Amazonía.

Oferta de ingredientes de cacay de Colombia

Ingrediente	ACEITE DE CACAY	
Categoría	ACEITE VEGETAL	
Empresa/s que lo producen	KAHAI	BIOINGREDIENTES AMAZÓNICOS
INCI name	Caryodendron Orinocense Seed Oil	Caryodendron Orinocense Seed Oil
Sector	Cosmético	Cosmético
Presentación	0,9 kilogramos 4,5 kilogramos 18 kilogramos	0,92 kilogramos 3,68 kilogramos 18,4 kilogramos
Información técnica	- Apto para todo tipo de piel. - No comedogénico. - No fotosensible (seguro para utilizar en exposición solar). - TVU: 36 meses. - Método de extracción: Prensado en frío.	- TVU: 36 meses. - Método de extracción: Prensado en frío.
Calidad y seguridad	- Cuenta con ficha técnica, hoja de seguridad y antes de liberar cualquier lote se mide microbiología, metales pesados y residuos de pesticidas. - Cada lote tiene su respectivo COA. - Estudios de eficacia anti-edad realizados en Alemania y estudios comparativos con el aceite de argán, realizados en Brasil. - Dermatológicamente probado.	- Cuenta con ficha técnica, y hoja de seguridad. - Cada lote tiene su respectivo COA. - Dermatológicamente probado. - No presenta irritación dérmica, no detecta alérgenos y no es foto tóxico.
Certificaciones/sellos	Natrue, Cosmos y Ecocert.	
Cumplimientos regulatorios	Único aceite de cacay aprobado en China.	

Ingrediente	PROTEÍNA DE NUEZ DE CACAY	
Categoría	INGREDIENTE FUNCIONAL	
Empresa/s que lo producen	KAHAI	
Sector	Alimentos	
Presentación	- Polvo fino. - Cajas de 19,5 kilogramos.	
Información técnica	- Contiene 40% de proteína y 27% de fibra. - Es fuente de calcio, magnesio, fósforo, zinc y L-Arginina. - Es mínimamente procesada y baja en sodio. - Proteína ultra limpia: libre de gluten, granos y lácteos. - No contiene conservantes, saborizantes, edulcorantes, azúcares añadidos, goma y rellenos. - Proteína altamente soluble en agua. - TVU: 36 meses. - Método de extracción: prensado en frío de las nueces de cacay.	
Calidad y seguridad	- Cuenta con ficha técnica y hoja de seguridad. - Antes de liberar cualquier lote, se mide microbiología, metales pesados y residuos de pesticidas. - Cada lote tiene su respectivo COA.	
Cumplimiento regulatorio	Cuenta con certificado de libre venta de la autoridad sanitaria en Colombia, INVIMA.	

ASAÍ



Nombre común: **Asaí, açai, naidí.**

Nombre científico: **Euterpe Oleracea y Euterpe precatoria.**

Tipo de producto: **Producto forestal no maderable del bosque (PFNM).**

Parte usada: **fruto y pulpa.**

Descripción:

El asaí es una palmera nativa de la Amazonía y de la región Pacífica, con un tallo que puede alcanzar hasta 20 metros de altura y que crece cerca de las riberas de los ríos y en zonas inundables. Sus bayas son ricas en antioxidantes y ácidos grasos esenciales. En Colombia se encuentran dos variedades: Euterpe oleracea, que hace presencia en la región Pacífica, y Euterpe precatoria, presente en la región Amazónica. El asaí es muy apreciado tanto en la industria alimentaria como en la cosmética, debido a sus beneficios para la salud y la piel.

Propiedades principales:

El asaí destaca por su alto contenido en antocianinas, que le otorga propiedades antioxidantes potentes, y en ácidos grasos, como omega-9 y omega-6. En cosmética, se utiliza en productos anti-envejecimiento y revitalizantes, mientras que en alimentación es popular en bebidas energéticas y suplementos.

Sectores y algunas aplicaciones:



En alimentos:
jugos,
productos
deshidratados
y snacks.



En cosméticos:
champús,
acondicionadores,
serums, geles, lociones
corporales y faciales, y
emulsiones.

Regiones principales de producción:

Amazónica y pacífico



Métodos de cultivo/producción:

El asaí se cultiva principalmente en sistemas agroforestales que promueven la biodiversidad y la sostenibilidad. Su producción es de bajo impacto ambiental y contribuye a la conservación de la selva amazónica y pacífica.

El ASAÍ de Colombia:

El asaí de Colombia es especialmente valorado por su alta pureza y contenido antioxidante, garantizado por planes de manejo y aprovechamiento sostenible, así como por el compromiso con la reforestación y la conservación de los bosques amazónicos, diferenciándolo de cultivos industrializados.

Oferta de ingredientes de asaí de Colombia

Ingrediente		EXTRACTO DE ASAÍ
Categoría		EXTRACTO BOTÁNICO
Empresa/s que lo producen		BIOINGRED TECH
INCI name		Euterpe Oleracea Fruit Oil
Sector		Cosmético
Presentación		- Bioemulsión asaí. - Líquido homogéneo viscoso, soluble en agua. - Empacado en presentaciones de 1, 5, 10 y 20 kilogramos.
Información técnica		Principales activos: - antocianinas, ácidos clorogénicos, vitaminas (C & E) y aceite de acaí. Contenido natural: - mayor al 98%. Vehículo: - glicerina. Nivel de uso: 1 al 5%.
Calidad y seguridad		Cuenta con ficha técnica, hoja de seguridad, test de eficacia y recomendaciones de uso. - Estudios de eficacia: síntesis de elastina, poder antioxidante, actividad procolágeno, inhibición de MMP-1, síntesis de ácido hialurónico y aumento de firmeza. - Pruebas de seguridad: citotoxicidad y Patch test. - Ensayos eficacia: in-vitro: anti-edad y foto-protección en fibroblastos humanos dérmicos.
Certificaciones/sellos		Certificación SEDEX en cumplimiento de estándares de sostenibilidad y ética en la cadena de suministro.
Cumplimiento regulatorio		Cumple con regulaciones cosméticas de la Unión Europea

SACHA INCHI



Nombre común: **Sacha Inchi, Mani del monte.**

Nombre científico: **Plukenetia volubilis.**

Tipo de producto: **Producto forestal no maderable del bosque (PFNM).**

Parte usada: **semilla.**

Descripción:

El sacha inchi es una planta trepadora originaria de Centro y Suramérica, cuyas semillas son ricas en ácidos grasos omega-3, 6 y 9, y proteínas de alta calidad. En cosmética, es apreciado por sus propiedades hidratantes y antiinflamatorias.

Propiedades principales:

El aceite de sacha inchi es un potente antioxidante y emoliente, ideal para la formulación de productos para el cuidado de la piel y el cabello. En alimentación, se destaca como una fuente vegetal superior de omega 3, 6 y 9 y de proteína libre de gluten con 18 aminoácidos, de los cuales 9 son esenciales.

Sectores y algunas aplicaciones:



En alimentos:

snacks, ensaladas, barras y cereales, suplementos, entre otros.



En cosméticos:

champús y tratamientos capilares y óleos corporales, entre otros.

Regiones principales de producción:

Caribe, Andina, Amazónica y Orinoquía

Métodos de cultivo/producción:

El sacha inchi se cultiva en sistemas agroforestales sostenibles y en monocultivos.



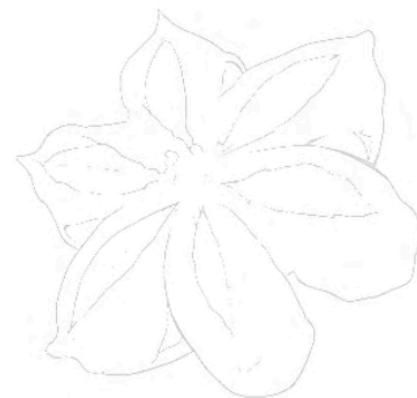
El SACHA INCHI en Colombia:

El sacha inchi de Colombia se distingue por su sabor suave, su alto contenido de omegas 3, 6 y 9, y la pureza de su aceite. En algunas regiones, cuenta con producción orgánica y se ha promovido como una alternativa para la sustitución de cultivos ilícitos. Además, su producción contribuye a la preservación de la Amazonía y el bosque seco tropical en el Caribe.

Oferta de ingredientes de sacha inchi de Colombia:

	Ingrediente	ACEITE DE SACHA INCHI
	Categoría	ACEITE VEGETAL
	Empresa/s que lo producen	SUMASACH'A
	INCI name	Plukenetia Volubilis Seed Oil
	Sector	Cosmético y Alimentos
	Presentación	▪ Aceite líquido en diferentes presentaciones, según demanda.
	Información técnica	Composición química: ▪ Ácidos grasos insaturados: 91-94% (Omega 3: 46-50%, Omega 6: 36-38%, Omega 9: 9-11%). ▪ Soluble en otros aceites vegetales. ▪ Método de extracción: prensado en frío.
	Calidad y seguridad	▪ Cuenta con ficha técnica, hoja de seguridad y recomendaciones de uso. ▪ No presenta irritación dérmica, no detecta alérgenos y no es fototóxico.
	Certificaciones/sellos	▪ Certificación orgánica para la norma NOP y UE.
	Cumplimiento regulatorio	▪ Cuenta con certificado FDA.

	Ingrediente	HARINA DE SACHA INCHI
	Categoría	INGREDIENTE FUNCIONAL
	Empresa/s que lo producen	SUMASACH'A
	Sector	Alimentos
	Presentación	▪ Polvo fino en diferentes presentaciones, según demanda.
	Información técnica	Composición química: ▪ Proteína 58-60%, grasa Total: 6-8% y humedad: 6-8%. ▪ Libre de gluten. ▪ Método de extracción: prensado en frío, cocción al vapor y molienda. ▪ Insoluble en agua.
	Calidad y seguridad	▪ Cuenta con ficha técnica, hoja de seguridad y recomendaciones de uso.
	Certificaciones/sellos	▪ Certificación orgánica para la norma NOP y UE.
	Cumplimiento regulatorio	▪ Cuenta con certificados USDA y FDA.



BURITÍ



Nombre común: **Burití, canangucha.**

Nombre científico: **Mauritia flexuosa.**

Tipo de producto: **Producto forestal no maderable del bosque (PFNM).**

Parte usada: **fruto, pulpa y semillas.**

Descripción:

El burití es una palmera amazónica. Su fruto es extraído de la palmera *Mauritia flexuosa*, conocido por su coloración rojiza y su uso en diversas aplicaciones alimenticias y cosméticas. Su aceite es altamente valorado en productos naturales y tradicionales.

Propiedades principales:

El aceite de burití tiene un alto contenido en betacarotenos y antioxidantes, rico en vitaminas E y A, lo que lo convierte en un excelente ingrediente para productos cosméticos anti-edad, hidratantes y protectores solares. En alimentos, se valora por su perfil nutricional y su aporte de vitamina A y betacarotenos.

Sectores y algunas aplicaciones:



En alimentos:
suplementos
alimenticios,
pulpas, merme-
lada, aceites y
aderezos.



En cosméticos:
productos antiedad,
hidratantes,
protectores solares
y aceites capilares,
entre otros.

Regiones principales de producción:

Amazónica.

Métodos de cultivo/producción:

El burití se cultiva en sistemas agroforestales amazónicos que respetan y promueven la biodiversidad. La recolección de los frutos es realizada por comunidades rurales de forma sostenible, respetando los ciclos naturales de la palma.

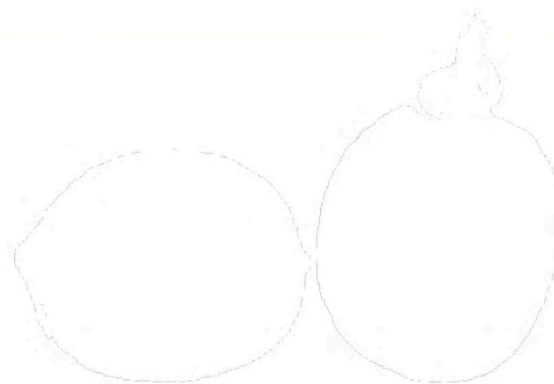


El BURITÍ en Colombia:

El burití colombiano se distingue por su riqueza en betacarotenos y la pureza de su aceite, obtenido a través de una recolección silvestre que respeta los bosques de la Amazonía. Esto lo convierte en una elección preferida para quienes buscan ingredientes naturales con un aprovechamiento sostenible, que además apoye a las comunidades locales e indígenas.

Oferta de ingredientes de burití de Colombia:

	Ingrediente	ACEITE DE BURITÍ
	Categoría	ACEITE VEGETAL
	Empresa/s que lo producen	BIOINGREDIENTES AMAZÓNICOS
	INCI name	Mauritia Flexuosa Fruit Oil
	Sector	Cosmético
	Presentación	▪ Líquido. ▪ 0,92 kilogramos. ▪ 3,68 kilogramos. ▪ 18,4 kilogramos.
	Información técnica	▪ Tiene alta estabilidad natural frente a la oxidación. ▪ TVU: 36 meses. ▪ Método de extracción: obtenido mediante prensado en frío de la pulpa del fruto. ▪ Procedencia: Aceite producido de frutos silvestre recolectadas en las planicies amazónicas colombianas.
	Calidad y seguridad	▪ Cuenta con ficha técnica y hoja de seguridad. ▪ Dermatológicamente probado. ▪ No presenta irritación dérmica, no detecta alérgenos y no es foto tóxico. ▪ Cada lote tiene su respectivo COA.
	Cumplimiento regulatorio	▪ Cumple con regulaciones cosméticas de la Unión Europea.



MARACUYÁ



Nombre común: **Maracuyá.**

Nombre científico: **Passiflora edulis.**

Tipo de producto: **fruta tropical cultivada en plantaciones agrícolas.**

Parte usada: **semillas y fruto.**

Descripción:

El maracuyá es una fruta tropical reconocida por su sabor intenso y su alto contenido de vitamina C y antioxidantes. Es ampliamente utilizado tanto en la industria alimentaria como en la cosmética, donde se aprovecha el aceite de su semilla por sus propiedades humectantes, emolientes y nutritivas.

Propiedades principales:

El maracuyá es rico en vitamina C, betacarotenos, flavonoides y tocoferoles, que aportan beneficios antioxidantes y cuidado de la piel.

Sectores y algunas aplicaciones:



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.

Regiones principales de producción:

Andina y Pacífica.

Métodos de cultivo/producción:

El maracuyá se cultiva en condiciones tropicales con prácticas agrícolas que favorecen la sostenibilidad y el manejo responsable del agua y el suelo. La cosecha se realiza a mano para garantizar la calidad de la fruta.



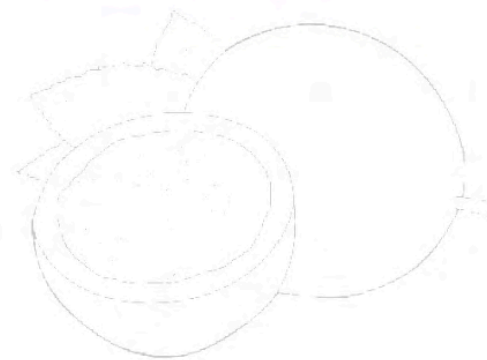
El MARACUYÁ de Colombia:

El maracuyá colombiano es especialmente apreciado por su sabor y olor intensos, así como por su alta concentración de nutrientes. Se cultiva con prácticas sostenibles que garantizan su calidad y frescura, lo que lo distingue en el mercado global.

Oferta de ingredientes de maracuyá de Colombia

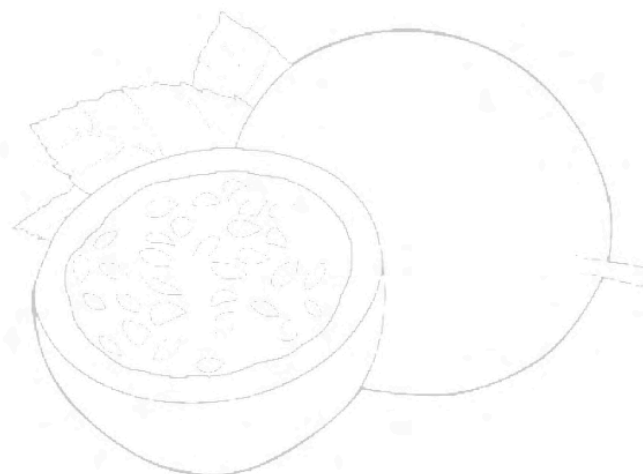
Ingrediente	ACEITE DE MARACUYÁ	
Categoría	ACEITE VEGETAL	
Empresa/s que lo producen	GREEN ANDINA COLOMBIA	G&M QUÍMICA
INCI name	Passiflora Edulis Seed Oil	Passiflora Edulis Seed Oil
Sector	Cosmético	Cosmético
Presentación	- Aceite y mantequilla. - Aceite de semillas. - Líquido: 5, 10 y 20 kilogramos. - Envíos en contenedores sellados y etiquetados, de acuerdo con la norma técnica.	- Mantequilla. - Presentación: sólido. - Envases de 4 y 18 kilogramos. - Aceite. - Presentación: líquido. - Envases de 5, 18 y 180 kilogramos.
Información técnica	Las semillas de maracuyá contienen un aceite vegetal que oscila entre un 16,7% y 33,5%, dependiendo de la técnica de extracción y las condiciones de cultivo, según diversos reportes.	- El aceite y la mantequilla de semillas de maracuyá contienen, principalmente, ácido linoleico, ácido oleico y ácido palmítico. - Método de extracción del aceite: prensado en frío.
Calidad y seguridad	Cuenta con ficha técnica, hoja de seguridad, test de eficacia y recomendaciones de uso.	Cuenta con ficha técnica, hoja de seguridad y recomendaciones de uso.
Cumplimiento regulatorio	- Cumple con el reglamento REACH y el reglamento CLP. - Cumple con regulaciones cosméticas de la Unión europea	Cumple con regulaciones cosméticas de la Unión Europea

Ingrediente	EXTRACTO DE MARACUYÁ
Categoría	EXTRACTO BOTÁNICO
Empresa/s que lo producen	G & M QUÍMICA
INCI name	Passiflora Edulis Fruit Extract
Sector	Cosmético
Presentación	- Extracto hidroglicólico. - Extracto glicólico. - Fitoemulsión.
Información técnica	Método de extracción: - Extracto hidroglicólico y glicólico: por destilación Soxhlet y percolación. - Aceite: Prensado en frío. - Fitoemulsión: por turboagitación con alto cizallamiento.
Calidad y seguridad	Cuenta con ficha técnica, hoja de seguridad y recomendaciones de uso.





Ingrediente	FUNCTIONAL BLEND LUM (LULO, UCHUVA Y MARACUYÁ)
Categoría	EXTRACTO BOTÁNICO
Empresa/s que lo producen	BIOINGRED TECH
INCI name	Solanum quitoense fruit extract, Passiflora edulis fruit extract, Physalis peruviana fruit extract
Sector	Cosmético y alimentos
Presentación	▪ Líquido homogéneo viscoso, soluble en agua. ▪ Empacado en presentaciones de 1, 5, 10 y 20 kilogramos.
Información técnica	▪ Mezcla balanceada entre fruta fresca y deshidratada de lulo, uchuva y maracuyá. ▪ Contenido natural: mayor al 95%. ▪ Vehículo: glicerina. ▪ Nivel de uso: 0,5 al 10%. ▪ Principales activos: saponinas, flavonoides, carotenos, luteína y vitamina C.
Calidad y seguridad	▪ Estudios de eficacia: protección antioxidante, hidratación in-vivo en piel, capacidad desenredante e hidratación del cuero cabelludo. ▪ Pruebas de seguridad: citotoxicidad y Patch test.
Cumplimiento regulatorio	▪ Cumple con regulaciones cosméticas de la Unión Europea



CHONTADURO



Nombre común: **Chontaduro, pejibaye, cachipay, pijuayo y otros.**

Nombre científico: **Bactris gasipaes.**

Tipo de producto: **Producto forestal no maderable del bosque (PFNM).**

Parte usada: **fruto, pulpa y semillas.**

Descripción:

El chontaduro es una palma tropical de crecimiento esbelto y altura variable, que puede alcanzar hasta 20 metros. Perteneció a la especie *Bactris gasipaes*. Es una planta de gran valor ecológico y económico en las regiones donde crece, produciendo racimos de frutos comestibles conocidos como chontaduros.

Propiedades principales:

El chontaduro es conocido por su alto contenido en antioxidantes, betacarotenos y ácidos grasos que nutren y revitalizan la piel. En la alimentación, es valorado por su aporte energético y su perfil nutricional completo, ideal para productos energéticos y fortificados.

Sectores y algunas aplicaciones:



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 serums capilares.

Regiones principales de producción:

Pacífica y Amazónica.

Métodos de cultivo/producción:

El chontaduro se cultiva en sistemas agroforestales, favoreciendo la biodiversidad y preservando el equilibrio ecológico.



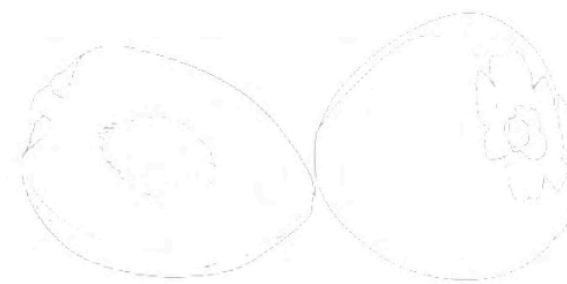
El CHONTADURO de Colombia:

El chontaduro en Colombia ha adquirido gran importancia en la dieta de los pobladores del Pacífico, quienes reconocen su alto valor nutricional y lo consideran un superalimento. Investigaciones de varias universidades han demostrado sus beneficios nutricionales, así como sus propiedades para aplicaciones cosméticas y de salud.

Oferta de ingredientes de chontaduro de Colombia:

Ingrediente	EXTRACTO DE CHONTADURO	
Categoría	EXTRACTO BOTÁNICO	
Empresa/s que lo producen	LABORATORIOS PHITOTHER	G&M QUÍMICA
INCI	Bactris Gasipaes Fruit Juice	Bactris Gasipaes Fruit Juice
Sector	Cosmético y Alimentos	Cosmético
Presentación	- Extracto líquido. - Envases de 1, 10 y 20 kilogramos.	Extracto hidroglicólico, extracto glicólico y fitoemulsión. Presentación: Líquido. Envases de 5, 20 y 200 kilogramos.
Información técnica	Se puede fabricar en los siguientes solventes: - Propilenglicol (PHITOEX -P) - Glicerina agua (PHITOEX-GW) - Oleosos (PHITOEX-O) - Alcohol-agua (PHITOMIX WOH) - Método de extracción: Combinación de metodologías de maceración estática y dinámica con temperatura regulada.	Composición química de extractos hidroglicólico y glicólico: - Flavonoides y antocianinas. - Composición química de fitoemulsión: betacaroteno, licopeno, ácidos grasos, como el ácido oleico, palmítico, palmitoleico, linolénico y linoleico. Método de extracción: - Extractos hidroglicólico y glicólico: Destilación por Soxhlet y percolación. - Fitoemulsión: Turboagitación con alto cizallamiento.
Calidad y seguridad	Cuenta con ficha técnica, hoja de seguridad, test de hidratación y antioxidante, y recomendaciones de uso. Identificación botánica y análisis fisicoquímicos y microbiológicos.	Cuenta con ficha técnica, hoja de seguridad y recomendaciones de uso.
Certificaciones/sellos	Certificación ISO 9001:2015.	
Cumplimiento regulatorio	Cumple con regulaciones cosméticas de la Unión Europea.	Cumple con regulaciones cosméticas de la Unión Europea

Ingrediente	ACEITE DE CHONTADURO
Categoría	ACEITE VEGETAL
Empresa/s que lo producen	G&M QUÍMICA
Sector	Cosmético
Presentación	- Mantequilla. - Presentación: Sólido. - Envases de 4 y 18 kilogramos. - Aceite. - Presentación: Líquido. - Envases de 5, 18 y 180 kilogramos.
Información técnica	- Altamente emoliente, ideal para la piel reseca y agredida por el sol o el frío. - Composición química: carotenoides como betacaroteno y licopeno, ácidos grasos como el ácido oleico, palmítico, palmitoleico, linolénico y linoleico. - Método de extracción: presión en frío.
Calidad y seguridad	Cuenta con ficha técnica, hoja de seguridad y recomendaciones de uso.



LAUREL DE CERA



Nombre común: **Laurel de Cera.**

Nombre científico: **Morella pubescens.**

Tipo de producto: **Producto forestal no maderable del bosque (PFNM).**

Parte usada: **cera que recubre los frutos.**

Descripción:

El laurel de cera es un árbol de tamaño mediano que puede alcanzar entre 6 y 10 metros de altura. Produce pequeños frutos esféricos recubiertos de cera. Es común en las zonas montañosas de Colombia, donde crece en suelos bien drenados y en altitudes elevadas.

Es valorado en la industria cosmética por sus propiedades hidratantes y protectoras.

Propiedades principales:

La cera de laurel de cera es altamente emoliente y ofrece una barrera protectora para la piel. Es ideal para productos cosméticos, como bálsamos labiales, cremas protectoras y formulaciones para pieles sensibles. También actúa como un agente espesante natural.

Sectores y algunas aplicaciones:



Cosmética:

Cremas para el cuerpo, productos capilares, bálsamos labiales y jabones.

Regiones principales de producción:

Pacífica y Andina.

Métodos de cultivo/producción:

El laurel de cera se cultiva de manera sostenible en zonas montañosas, utilizando prácticas agroforestales que promueven la conservación del suelo y la biodiversidad. La extracción de cera se realiza manualmente, asegurando la pureza del producto.

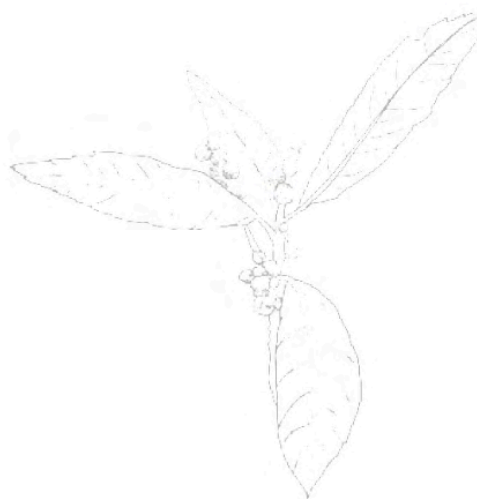


El LAUREL DE CERA de Colombia:

La cera del laurel colombiano se distingue por su pureza y sostenibilidad, gracias a prácticas de cultivo responsables en departamentos como Nariño, lo que la convierte en una opción natural superior frente a ceras sintéticas o menos sostenibles.

Oferta de ingredientes de laurel de cera de Colombia

Ingrediente	EXTRACTO DE LAUREL DE CERA
 Categoría	EXTRACTO BOTÁNICO
Empresa/s que lo producen	ECOFLORES CARES
INCI	Myrica Pubescens Fruit Wax
Sector	Cosmético
Presentación	- Bloque sólido, color verde o café claro. - Presentación: 500 gramos
Información técnica	- Cera con un 98% de grasas saturadas, obtenidas mediante procesos de extracción física. - Punto de fusión: 35-45°C. - Índice de acidez: (mg KOH/g): 5-25. - TVU: 24
Calidad y seguridad	- Cuenta con ficha técnica, hoja de seguridad, y recomendaciones de uso. - Procesos de producción estandarizados.
Cumplimiento regulatorio	Derivado natural exento de REACH según el Anexo V, NO-GMO, Vegano.



LEVADURA



Nombre común: **Levadura.**

Nombre científico: **Saccharomyces cerevisiae.**

Tipo de producto: **microorganismo cultivado.**

Descripción:

La levadura es un microorganismo esencial con usos versátiles en diversas industrias. Es clave en la producción de alimentos y bebidas fermentadas gracias a su capacidad para transformar azúcares en dióxido de carbono y alcohol. Además, en la industria cosmética, se valora por sus compuestos con propiedades hidratantes y regeneradoras.

Propiedades principales:

La levadura es rica en antioxidantes que combaten los radicales libres y protegen las células de la piel del daño causado por los rayos UV y la contaminación, ayudando a prevenir el envejecimiento prematuro, reducir arrugas y mejorar la luminosidad de la piel. Además, su alto contenido de proteínas, vitaminas del complejo B y aminoácidos esenciales la convierte en un ingrediente valioso para enriquecer productos alimenticios.

Por otro lado, los productos derivados de la levadura, como los betaglucanos, promueven beneficios para la salud al fortalecer el sistema inmune.

Sectores y algunas aplicaciones:



En alimentos:

panadería,
cervecería y alimentos
funcionales.



En cosméticos:

cremas y serums
faciales, lociones y
geles, entre otras.

Regiones principales de producción:

Pacífica y Andina.

La producción de levadura en Colombia depende más de las capacidades industriales y la infraestructura de las empresas que la fabrican, que de las regiones geográficas específicas o de la biodiversidad local.



Métodos de cultivo/producción:

La producción de la levadura *Saccharomyces cerevisiae* en Colombia se realiza principalmente mediante los métodos de cultivo en batch y continuo. La elección del método depende de factores como la escala de producción, la calidad requerida y los recursos disponibles.

La LEVADURA de Colombia:

Los productos de levadura se han utilizado tradicionalmente en la industria de alimentos; sin embargo, recientemente se ha impulsado la investigación y el desarrollo para innovar en aplicaciones cosméticas y en la industria de la salud.

Oferta de ingredientes derivados de levadura de Colombia

Ingrediente	YEAST BETAGLUCAN		YEAST EXTRACT + COFFEA CHERRY	
	INGREDIENTE BIOACTIVO			
	Empresa/s que lo producen		COMPañÍA NACIONAL DE LEVADURAS, LEVAPAN	
	INCI Name		Coffea cherry and Yeast extract bioemulsion	
	Sector		Cosmético	
	Presentación		Cosmético	
	Información técnica		Cosmético	
	Calidad y seguridad		Cosmético	
	Certificaciones/sellos		Cosmético	
	Cumplimiento regulatorio		Cosmético	

HONGOS

HONGO REISHI



Nombre común: **Reishi, Ling-zhi.**

Nombre científico: **Ganoderma lucidum.**

Tipo de producto: **ingrediente fúngico funcional.**

Parte usada: **micelio.**

Descripción:

Este es uno de los hongos medicinales más populares y estudiados, con un uso documentado en la medicina tradicional asiática que data de hace más de 2.000 años. Los beneficios de su consumo se han asociado a la actividad biológica de varios compuestos, entre ellos terpenoides, polisacáridos, proteoglicanos, ergosteroles y nucleósidos.

Propiedades principales:

Ganoderma lucidum (Reishi) destaca por sus propiedades terapéuticas, incluyendo efectos inmunomoduladores, antitumorales, antioxidantes, antimicrobianos, antialérgicos y beneficios cardiovasculares. Estudios clínicos han demostrado que el consumo de este hongo aumenta la concentración de células del sistema inmune en sangre, mejorando la respuesta inmune adaptativa.

Sectores y algunas aplicaciones:



En alimentos:

suplementos dietarios, bebidas y productos alimenticios funcionales.



En cosméticos:

productos anti-envejecimiento y de acondicionamiento de la piel.

Regiones principales de producción:

Andina.



Métodos de cultivo/producción:

El hongo Reishi, producido localmente mediante procesos biotecnológicos de fermentación sumergida, ofrece ventajas clave para las industrias de alimentos y cosméticos. Este método asegura alta solubilidad, termoestabilidad y preservación de las características organolépticas del producto final, además de mejorar la biodisponibilidad de sus moléculas beneficiosas.

El HONGO REISHI de Colombia:

El hongo reishi colombiano se cultiva mediante procesos biotecnológicos sin alteraciones genéticas, preservando los beneficios naturales de este hongo milenario y asegurando que esté libre de toxinas y metales pesados.

Oferta de ingredientes de hongo reishi de Colombia

Ingrediente	HONGO REISHI
Categoría	INGREDIENTE BIOACTIVO
Empresa/s que lo producen	Aitia Biotech
INCI name	Ganoderma Lucidum Mycellium Fermented Filtrate
Sector	Cosmético y Alimentos
Presentación	1 – 20 kilogramos
Información técnica	- Mayor biodisponibilidad (mejora la absorción en el cuerpo). - TVU: 2 años. - Termoestable y soluble. - No aporta cambios en sabores, texturas o colores. - Producción por fermentación en sumergido.
Calidad y seguridad	- Cuenta con ficha técnica, hoja de seguridad y recomendaciones de uso. - Procesos de producción estandarizados.
Certificaciones/sellos	Cuenta con Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).
Cumplimiento regulatorio	Productos terminados con registro sanitario INVIMA para uso en alimentos.



HONGOS

HONGO MAITAKE



Nombre común: **Maitake, Gallina de los bosques.**

Nombre científico: **Grifola frondosa.**

Tipo de producto: **ingrediente fúngico funcional.**

Parte usada: **micelio.**

Descripción:

Es un hongo nativo de China y Japón, apreciado tanto por su valor nutricional como por ser una rica fuente de compuestos bioactivos. Su consumo se ha extendido a nivel global, destacándose en aplicaciones nutracéuticas y farmacéuticas por sus potentes propiedades beneficiosas.

Propiedades principales:

El hongo Maitake es rico en compuestos bioactivos, especialmente en polisacáridos como los betaglucanos y heteroglicanos, conocidos por sus propiedades antitumorales, inmunomoduladoras, antivirales, antidiabéticas y antiinflamatorias. Además, contiene proteínas, glicoproteínas, esteroides y compuestos fenólicos que contribuyen a sus efectos antioxidantes y antitumorales. En la industria cosmética, los polisacáridos del Maitake se valoran por su capacidad antioxidante, su activación en la síntesis de colágeno, la proliferación celular y la inhibición de la melanogénesis.

Sectores y algunas aplicaciones:



En alimentos:

suplementos dietarios, bebidas y productos alimenticios funcionales.



En cosméticos:

productos antiedad y humectantes.

Regiones principales de producción:

Andina.



Métodos de cultivo/producción:

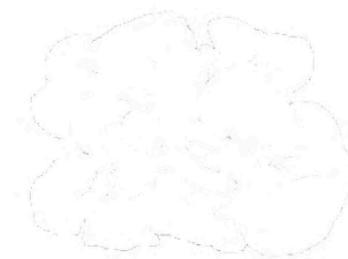
El hongo Maitake se produce localmente mediante fermentación sumergida, un proceso biotecnológico que asegura alta solubilidad, termoestabilidad y pureza del producto final. Este método mejora la biodisponibilidad de los compuestos bioactivos y garantiza la ausencia de compuestos tóxicos, como metales pesados, asegurando un ingrediente seguro y eficaz para diversas aplicaciones.

El HONGO Maitake en Colombia:

El hongo Maitake colombiano es cultivado bajo procesos biotecnológicos, sin alteraciones genéticas, brinda los beneficios naturales de este hongo milenario, libre de toxinas y metales pesados.

Oferta de ingredientes de hongo Maitake de Colombia

Ingrediente	HONGO MAITAKE
Categoría	INGREDIENTE BIOACTIVO
Empresa/s que lo producen	AITIA BIOTECH
INCI name	Grifola frondosa Mycellium Fermented Filtrate
Sector	Cosmético y Alimentos
Presentación	1 – 20 kilogramos.
Información técnica	- Mayor biodisponibilidad (mejora la absorción en el cuerpo). - Vida útil de 2 años. - Termoestable y soluble. - No aporta cambios en sabores, texturas o colores. - Producción por fermentación en sumergido.
Calidad y seguridad	- Cuenta con ficha técnica, hoja de seguridad, y recomendaciones de uso. - Procesos de producción estandarizados.
Certificaciones/sellos	Cuenta con Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).
Cumplimiento regulatorio	Productos terminados con registro sanitario INVIMA para uso en alimentos





Lista seleccionada de empresas desarrolladoras de ingredientes naturales

A continuación, le presentamos una lista de empresas colombianas productoras de los ingredientes naturales a partir de las especies nombradas, para la formulación de sus cosméticos y alimentos.

Se presentan en orden alfabético.

AITIA BIOTECH

Razón social: **Aitia Biotech S.A.S.**

Contacto

 www.aitia.bio

 gerencia@aitia.bio



Deberías saber que...

Aitia Biotech es una empresa de base tecnológica que implementa procesos de innovación y desarrollo para la aplicación de ingredientes y aditivos obtenidos biotecnológicamente a partir de hongos (reino Fungi) para sectores clave como alimentos, cosméticos, farmacéutico y químico. La empresa fue creada en el 2013.



Sostenibilidad:

Aitia minimiza el impacto ambiental al cultivar hongos en condiciones controladas. Este proceso garantiza la calidad y propiedades del producto, reduce la contaminación química y acorta los tiempos de producción.

empresarial TIG. Fue creada para promover y dinamizar el mercado de los ingredientes naturales colombianos, a través de tecnologías disruptivas que combinan el conocimiento científico de la fitoquímica y la nanotecnología, bajo prácticas de innovación abierta.



Sostenibilidad:

Bioingred Tech está comprometida con la conservación del medio ambiente, al proteger más de 400 hectáreas de bosque de asái silvestre. Esta iniciativa no solo contribuye a preservar el paisaje y la biodiversidad de aves de la zona, sino que también ayuda a mitigar la deforestación causada por la expansión de la ganadería.

BIOINGRED TECH

Razón social: **Bioingred Tech S.A.S.**

Contacto:

 www.bioingred.co

 lcarrillo@bioingred.co



Deberías saber que...

Bioingred Tech es una spin off colombiana que nace en el 2017 de la alianza entre la Universidad de Antioquia y el grupo

BIOINGREDIENTES AMAZÓNICOS

Razón social: **Bioingredientes Amazónicos (Bioincos) S.A.S.**
ZOMAC BIC

Contacto:

 www.bioingredientesamazonicos.com

 comercial@bioingredientesamazonicos.com



Deberías saber que...

Bioingredientes Amazónicos produce ingredientes naturales para la industria cosmética, con un enfoque especial en productos antiedad. Esta empresa indígena, ubicada en el Piedemonte Andino Amazónico del Putumayo, Colombia, opera bajo el modelo de Beneficio e Interés Colectivo (BIC). Es una empresa pionera autorizada para el aprovechamiento forestal no maderable en colaboración con una comunidad indígena, para la recolección sostenible del fruto del cacay (Corpoamazonía). Fue fundada en 2021.

Sostenibilidad:

Los productos de la empresa provienen de la gestión sostenible de los bosques de cacay y burití, lo que asegura la preservación de los ecosistemas y la biodiversidad. La empresa trabaja de manera articulada con 200 familias, localizadas en los municipios de Villa Garzón y Mocoa, (Putumayo). Bioingredientes Amazónicos realiza procesos de acompañamiento a las comunidades y lleva a cabo acciones de reforestación de áreas degradadas, contribuyendo a la generación de oportunidades de desarrollo económico en la Amazonía.

COLORQUÍMICA

Razón social: **Colorquímica S.A.S.**

Contacto:

 **www.colorquimica.com.co**
 **avelez@colorquimica.com.co**



Deberías saber que...

Colorquímica ofrece un portafolio de soluciones para diversos sectores. En el marco del Portafolio BIO IN, destacan sus colorantes naturales para alimentos y bebidas. La empresa impulsa la siembra sostenible de cúrcuma y achiote en Colombia, apoyando la agricultura local, mediante el acompañamiento técnico a los cultivadores. Colorquímica fue creada en 1976.

Sostenibilidad:

Colorquímica ha liderado iniciativas para restaurar ecosistemas degradados en el departamento colombiano del Chocó. La empresa también contribuye a fortalecer las cadenas



productivas mediante la implementación de prácticas agrícolas sostenibles que benefician tanto al medio ambiente como a las comunidades locales.

ECOFLOA CARES

Razón social: **Ecoflora Cares S.A.S.**

Contacto:

 **www.ecofloracares.com**
 **sales@ecofloracares.com**



Deberías saber que...

Ecoflora Cares desarrolla tecnologías naturales de color para las industrias de alimentos y cuidado personal, con énfasis en prácticas ambientales sostenibles y socialmente responsables. La empresa fue creada en 1998.

Sostenibilidad:

Ecoflora Cares ha sembrado y cosechado cerca de 100.000 árboles en colaboración con comunidades agrícolas e indígenas en el marco de acuerdos agroforestales, silvopastoriles y de restauración productiva. Cuenta con el respaldo de 3 patentes de proceso y producto, registradas en Estados Unidos y con permisos de acceso a recurso genético (ARG). Cuenta con acuerdos de distribución justa y equitativa de los beneficios con las comunidades, en cumplimiento del Convenio de Diversidad Biológica y del Protocolo de Nagoya.

GREEN ANDINA COLOMBIA

Razón social: **Green Andina Colombia Ltda.**

Contacto:

 www.greenandinacolombia.com

 Info@greenandinacolombia.com



Deberías saber que...

Green Andina Colombia es una empresa dedicada a desarrollar, producir y comercializar productos naturales y materias primas para la industria cosmética y agroindustria, utilizando química verde y tecnologías limpias que respetan el medio ambiente.



Sostenibilidad:

Green Andina impulsa la economía circular utilizando los residuos del maracuyá para producir aceite, reduciendo el consumo de recursos naturales y minimizando su impacto ambiental. La empresa trabaja en alianza con las comunidades, apostando por un enfoque socialmente sostenible en toda la cadena productiva. Green Andina Colombia fue creada en 2011.

G&M QUÍMICA

Razón social: **G&M Química S.A.S.**

Contacto:

 www.gmqimica.com

 gerencia@gmqimica.com



Deberías saber que...

G&M Química desarrolla, fabrica y comercializa ingredientes naturales para productos cosméticos y de cuidado del hogar. Produce extractos

naturales, leches vegetales cosméticas (fitoemulsiones), aceites esenciales y vegetales, entre otros. La mayoría de estas materias primas son elaboradas a partir de diversas fuentes vegetales de la biodiversidad colombiana. G&M Química fue creada en 2005.



Sostenibilidad:

La empresa transforma residuos agroindustriales en productos naturales mediante el upcycling, eliminando la generación de desechos. Sus procesos de extracción son amigables con el medio ambiente y contribuyen a la conservación de los recursos naturales. La empresa impacta a comunidades del Putumayo, ofreciendo una alternativa para la sustitución de cultivos ilícitos.

LEVAPAN

Razón social: **Compañía Nacional de Levaduras, LEVAPAN S.A.S.**

Contacto:

 www.levapan.com

 biolev@levapan.com



Deberías saber que...

Levapan es una empresa de base tecnológica que implementa procesos de innovación y desarrollo para la producción de ingredientes y aditivos destinados a los sectores de alimentos y cosmética. Estos ingredientes son obtenidos a partir de levaduras activas e inactivas, a través de procesos biotecnológicos. La empresa fue creada en 1953.

Sostenibilidad:

Levapán ha sembrado más de 28.000 árboles, contribuyendo a la captura de carbono y al desarrollo de las comunidades. Además, sus extractos de levadura combinados con café colombiano aprovechan el 100 % del fruto del café, comprado directamente a familias dedicadas a esta práctica.

KAHAI

Razón social: **Kahai S.A.S.**

Contacto:

 www.kahai.co
 kahaioil@kahai.co



Deberías saber que...

Kahai es la primera empresa en el mundo en industrializar el cacay. Gracias a su trabajo, a la fecha se han creado más de 10 nuevas empresas que se benefician de esta especie. Kahai es el mayor productor de cacay con una plantación propia de 650 hectáreas. Exporta sus productos a más de 20 países, incluyendo: Estados Unidos, Reino Unido, Alemania, Francia, Corea, Japón, Australia y China. La empresa fue creada en 2009.

Sostenibilidad:

De la mano de entidades de Cooperación Internacional, Kahai entrega árboles de cacay a comunidades campesinas e indígenas en zonas de conflicto. Actualmente, está impactando más de 500 familias en proyectos para la reforestación, la sustitución de cultivos ilícitos, la seguridad alimentaria y el desarrollo económico. Kahai ha reforestado 650 hectáreas con cacay y conserva 350 hectáreas adicionales de bosque nativo en la misma región.

LABORATORIOS PHITOTHER

Razón social: **Laboratorios Phitother S.A.S.**

Contacto:

 www.phitother.com
 comercialcomex@phitother.com



Deberías saber que...

Desde hace 25 años, Laboratorios Phitother ha enfocado su misión en la investigación y desarrollo de biomoléculas presentes en plantas y frutos cultivados en Colombia y otros países. Phitother elabora y comercializa extractos botánicos, mientras promueve un estilo de vida que celebra y respeta la riqueza natural del planeta. La empresa fue creada en el año 2000.

Sostenibilidad:

Laboratorios Phitother se abastece de materias primas con el menor impacto ambiental posible, garantizando la conservación de los recursos naturales y la protección del ecosistema. La empresa ha implementado un sistema avanzado de tratamiento de aguas, logrando reutilizar el 80 % en sus procesos. Además, transforma los residuos sólidos en abonos de alta calidad para nutrir las plantaciones. Con la implementación de procesos verdes, ha reducido el uso de reactivos tóxicos y el consumo energético.

NEYBER

Razón social: **Neyber S.A.S.**

Contacto:

 www.neyber.co
 proyectos@neyber.co



Deberías saber que...

Neyber es una empresa especializada en el suministro de materias primas naturales para la industria cosmética, con sede en Cundinamarca, Colombia. Fundada en 1996, ofrece una amplia gama de extractos lipo, hidro, en polvo y mezclas.

Sostenibilidad:

Neyber realiza una gestión eficiente de residuos, promoviendo el compostaje y reduciendo significativamente su huella de carbono. En 2021, su inventario de gases de efecto invernadero fue de 30,43 toneladas de CO₂e, lo que refleja un bajo impacto ambiental en sus operaciones.

SUMASACH'A

Razón social: **SumaSach'a S.A.S. BIC (iniciativa clúster)**

Contacto:

 www.sumasacha.com.co
 administracion@sumasacha.com
maria.porras@sumasacha.com



Deberías saber que...

SumaSach'a apoya a las comunidades de los Montes de María, en la región Caribe, y de otras partes de Colombia, trabajando con más de 1.800 productores que cultivan productos orgánicos de Sacha Inchi. Además, promueve la propiedad colectiva de la industria mediante un modelo de clúster. La empresa fue creada en 2021.

Sostenibilidad:

SumaSach'a promueve la sostenibilidad mediante la agroforestería, con más de 100.000 árboles de matarratón sembrados y el uso de subproductos agrícolas -como abono-, contribuyendo a la conservación del suelo y a la restauración de ecosistemas. Además, impulsa la equidad de género con el proyecto SúmateMujer, respalda a jóvenes de zonas rurales con la iniciativa Corazón del Monte y apoya a personas de zonas de conflicto con el programa Filimar Paz.

Gracias por explorar nuestro portafolio de ingredientes naturales inspirados en la biodiversidad de Colombia.

Ahora que ha conocido las opciones que ofrecemos, le invitamos a dar el siguiente paso: ¡Descubrir cómo estos ingredientes pueden transformar y enriquecer sus formulaciones!

Estamos aquí para acompañarle en este viaje, aportando calidad, sostenibilidad e innovación a sus productos.

¡Trabajemos juntos!





Este Portafolio se ha realizado en el marco del proyecto **BIO IN**, que tiene como objetivo promover el sector de los ingredientes naturales de Colombia para cosméticos y alimentos a nivel nacional e internacional.

BIO IN es una iniciativa ejecutada por Biointropic en alianza con las Cámaras de Comercio Aburrá Sur, Bogotá, Cali y Putumayo, que cuenta con el respaldo de Swisscontact, a través de su programa Colombia + Competitiva, la Embajada de Suiza en Colombia y la Oficina de Negocios Verdes del Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible del Gobierno de Colombia.

Estas son las entidades que hacen posible este proyecto y portafolio:

Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible

 www.minambiente.gov.co



Biointropic

 www.biointropic.com



Swisscontact

 www.swisscontact.org



Cámara de Comercio Aburrá Sur

 www.ccas.org.co



Colombia+Competitiva

 www.colombiamascompetitiva.com



Cámara de Comercio de Bogotá

 www.ccb.org.co



Embajada de Suiza en Colombia

 www.eda.admin.ch/bogota



Cámara de Comercio de Cali

 www.ccc.org.co



SIPPO Colombia

 www.sippo.com.co



Cámara de Comercio del Putumayo

 www.ccputumayo.org.co







www.colombiamascompetitiva.com/portafolio-bio-in

