

HIERBAS AROMÁTICAS

Estado del mercado, buenas prácticas mundiales y recomendaciones logísticas.

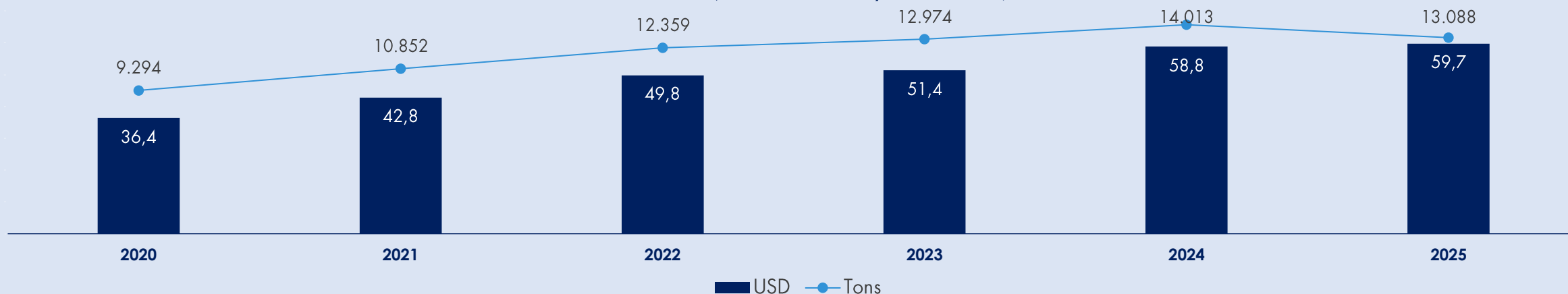

EL PAÍS DE LA BELLEZA

01.

EXPORTACIONES COLOMBIANAS

Las exportaciones colombianas* de hierbas aromáticas han tenido una TCAC de 8,8% entre 2020 y 2025

Exportaciones colombianas de hierbas aromáticas y especias*
2020 – 2025 (USD Millones y toneladas)



Exportaciones por medio de transporte 2024 (USD Millones)

Fuente: DANE 2026
*Ver notas

97,3%



Aéreo

FOB: USD 58,1 millones
TON: 12.193 Toneladas

2,5%



Marítimo

FOB: USD 1,5 millones
TON: 888 Toneladas

0,2%



Terrestre

FOB: USD 136.395
TON: 7 Toneladas

Colombia concentró el 99% de su oferta exportable en diez productos durante 2025

Principales productos exportados por Colombia 2025 (USD Millones)



Los principales destinos de las exportaciones colombianas* de hierbas aromáticas y especias en 2025 fueron Estados Unidos y Canadá

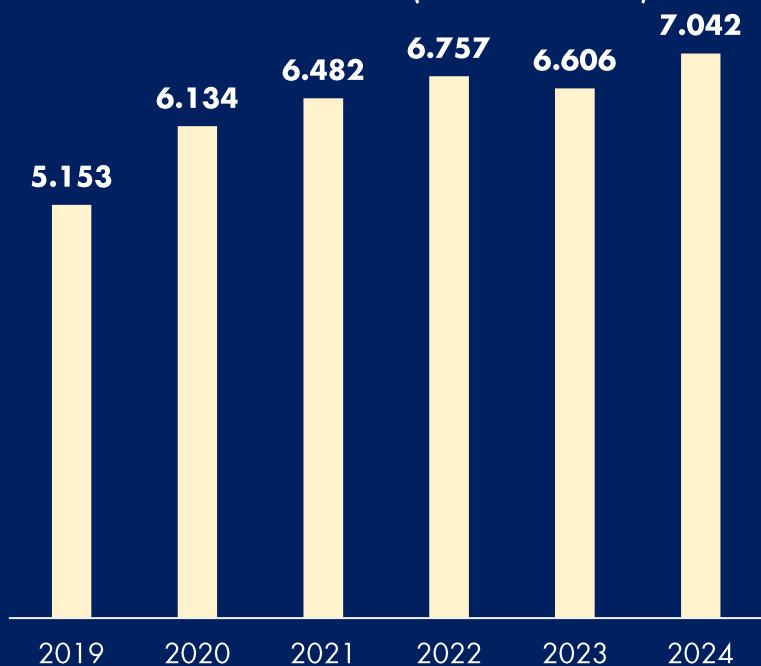
	Principales productos	Principales exportadores	
 <p>Estados Unidos USD 43 millones Part: 71,9%</p>	Albahaca (<i>Ocimum basilicum</i>) USD 13,4 millones	<ul style="list-style-type: none"> • AGROAROMAS S A S • ESHKOL PREMIUM S.A.S • AGRIFRESH S A SOCIEDAD DE COMERCIALIZACION INTERNACIONAL • GOURMET GREENS S.A.S • PLANTAR DE COLOMBIA SAS • AGROFRESH PRODUCTS SAS • SAGRA S A S . • LA CORSARIA S. A. S. • ORGANIC GARDEN S.A.S. • CF GAIA S.A.S. 	<ul style="list-style-type: none"> • COUNTRY FRESH S.A.S. • NALPIHERBS SAS • BIONATURE S.A.S • BOOZ S.A.S • GROWERS 6AS SAS • BASIL FARM SAS • C & G AROMATICS S A S • LA LAGUNA HERBS S A S • G&M REPRESENTACIONES SAS • MESSIS COL S.A.S
	Menta (<i>Mentha spicata</i>) USD 12,7 millones		
	Romero (<i>Rosmarinus officinalis</i>) USD 6,4 millones		
 <p>Canadá USD 5,1 millones Part: 8,5%</p>	Albahaca (<i>Ocimum basilicum</i>) USD 2,5 millones	<ul style="list-style-type: none"> • ESHKOL PREMIUM S.A.S • MESSIS COL S.A.S • CARIBBEAN SPECIALTY COLOMBIA SAS • NALPIHERBS SAS • AGROFRESH PRODUCTS SAS • LA CORSARIA S. A. S. • AGRIFRESH S A SOCIEDAD DE COMERCIALIZACION INTERNACIONAL • GOURMET GREENS S.A.S • THE FRESH WAY S.A.S • GROWERS 6AS SAS 	<ul style="list-style-type: none"> • INVERSIONES PRYT C.I. MIPYME SOCIEDAD POR ACCIONES SIMPLIFICADA • QUALITY COLOMBIAN HERBS S.A.S • G&M REPRESENTACIONES SAS • BOTANIC REPUBLIC SA • BIONATURE S.A.S • PREMIUM FRESH HERBS SAS • BOOZ S.A.S • THIS FRUTA S.A.S • AGRICOLA HIMALAYA S.A. • MEDELLIN FLOWERS & GREENS
	Menta (<i>Mentha spicata</i>) USD 974.960		
	Tomillo USD 625.155		

02.

PANORAMA
INTERNACIONAL






Las importaciones mundiales de hierbas aromáticas han tenido una TCAC de 5,3% entre 2019 y 2024

Importaciones mundiales de hierbas aromáticas
2019 – 2024 (USD Millones)








Fuente: TradeMap

Principales importadores 2024

	Estados Unidos USD 846,9 millones Part: 12%
	Alemania USD 574,3 millones Part: 8,2%
	Arabia Saudita USD 522,3 millones Part: 7,4%
	China USD 349,8 millones Part: 5%
	Japón USD 339,7 millones Part: 4,8%

Principales exportadores 2024

	China USD 1.050 millones Part: 15%
	India USD 907 millones Part: 13%
	Guatemala USD 499,7 millones Part: 7,1%
	Vietnam USD 365,6 millones (e) Part: 5,2%
	Alemania USD 297,8 millones Part: 4,3%

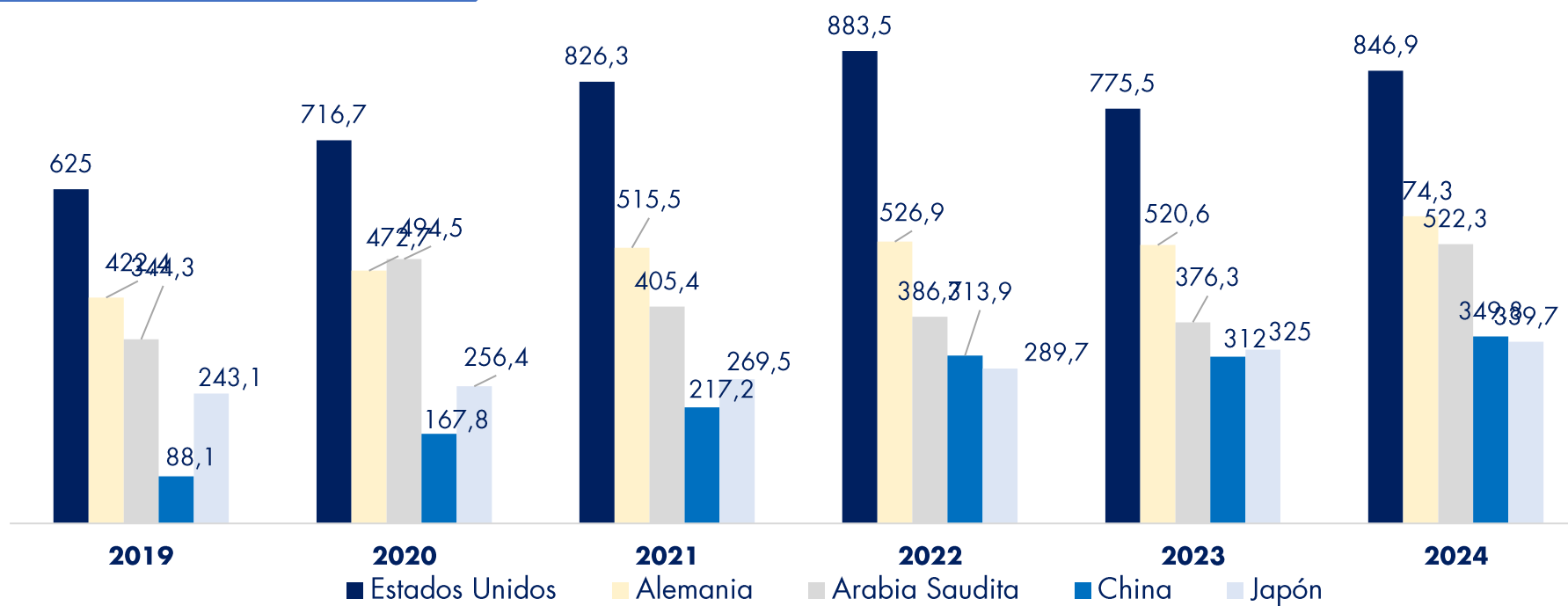


Colombia

El 26° mercado exportador en el mundo

¿Cómo se comportan los principales mercados importadores de hierbas aromáticas?

Importaciones de hierbas aromáticas por mercado 2019 – 2024 (USD Millones)



Fuente: TradeMap



Dentro de los principales mercados importadores de hierbas aromáticas, **se destaca el crecimiento acumulado superior al 10% que ha tenido China y mayor al 4% del mercado japonés.**

¿Cuáles son las principales hierbas aromáticas que está comprando el mundo?

Principales hierbas aromáticas importadas en 2024 por el mundo



1. Vegetales, partes de vegetales, incl. semillas y frutos, utilizados principalmente en perfumería, ...

USD 2024:
4.154
millones

PRINCIPALES IMPORTADORES:



PRINCIPALES EXPORTADORES:



2. Especies

USD 2024:
1.153
millones



PRINCIPALES IMPORTADORES:



PRINCIPALES EXPORTADORES:



3. Cardamomo, sin triturar ni pulverizar

USD 2024:
910 millones

PRINCIPALES IMPORTADORES:



PRINCIPALES EXPORTADORES:



4.



Canela "Cinnamomum zeylanicum Blume"
USD 2024: **298,2 millones**

PRINCIPALES IMPORTADORES:



PRINCIPALES EXPORTADORES:



5.



Canela y flores del árbol de canela
USD 2024: **294,8 millones**

PRINCIPALES IMPORTADORES:



PRINCIPALES EXPORTADORES:



6.



Canela y flores de canelero, trituradas o pulverizadas
USD 2024: **194,7 millones**

PRINCIPALES IMPORTADORES:



PRINCIPALES EXPORTADORES:



Productos disponibles en el mercado estadounidense



Tomillo orgánico

Marca: Fresh (Amazon)
Precio: USD 2,29
Cantidad: 14 g
Precio por g: USD 0,16
Origen: USA, México, Perú, **Colombia**



Tomillo orgánico

Marca: Rock Garden
Precio: USD 2,99
Cantidad: 14 g
Precio por g: USD 0,21
Origen: USA



Romero orgánico

Marca: Fresh (Amazon)
Precio: USD 2,29
Cantidad: 14 g
Precio por g: USD 0,16
Origen: USA, México, **Colombia**



Romero orgánico

Marca: Rock Garden
Precio: USD 2,99
Cantidad: 14 g
Precio por g: USD 0,21
Origen: USA



Orégano orgánico

Marca: Rock Garden
Precio: USD 2,99
Cantidad: 14 g
Precio por g: USD 0,21
Origen: USA



Orégano orgánico

Marca: Fresh (Amazon)
Precio: USD 2,29
Cantidad: 14 g
Precio por g: USD 0,16
Origen: USA, México, **Colombia**, Perú



Albahaca orgánica

Marca: Fresh (Amazon)
Precio: USD 2,29
Cantidad: 14 g
Precio por g: USD 0,16
Origen: USA, México, Perú, **Colombia**



Cebollín orgánico

Marca: Rock Garden
Precio: USD 2,99
Cantidad: 14 g
Precio por g: USD 0,21
Origen: USA



Albahaca orgánica

Marca: Rock Garden
Precio: USD 2,99
Cantidad: 14 g
Precio por g: USD 0,21
Origen: USA



Cebollín orgánico

Marca: Fresh (Amazon)
Precio: USD 2,29
Cantidad: 14 g
Precio por g: USD 0,16
Origen: USA, México, Perú, **Colombia**, Ecuador, Israel



Estragón orgánico

Marca: Rock Garden
Precio: USD 2,99
Cantidad: 14 g
Precio por g: USD 0,21
Origen: USA

- En el mercado estadounidense existe una tendencia en el uso de empaques tipo clamshell para la presentación de hierbas aromáticas.
- Dos de las principales marcas de hierbas aromáticas en el mercado son Fresh de Amazon y Rock Garden.

Productos disponibles en el mercado alemán



Menta

Marca: NA
Precio: USD 1,06
Cantidad: 15 g
Precio por g: USD 0,07
Origen: Alemania, España, Israel, Kenia, Italia o Marruecos



Cebollín

Marca: NA
Precio: USD 1,06
Cantidad: 25 g
Precio por g: USD 0,04
Origen: Alemania, España, Israel, Italia o Marruecos



Tomillo

Marca: NA
Precio: USD 1,06
Cantidad: 15 g
Precio por g: USD 0,07
Origen: Alemania, Italia, Kenia, Marruecos, España o Israel



Romero

Marca: NA
Precio: USD 1,06
Cantidad: 15 g
Precio por g: USD 0,07
Origen: Alemania, España, Israel, Kenia, Italia o Marruecos



Menta

Marca: NA
Precio: USD 1,92
Cantidad: 100 g
Precio por g: USD 0,02
Origen: Marruecos, Alemania o España

Productos disponibles en el mercado francés

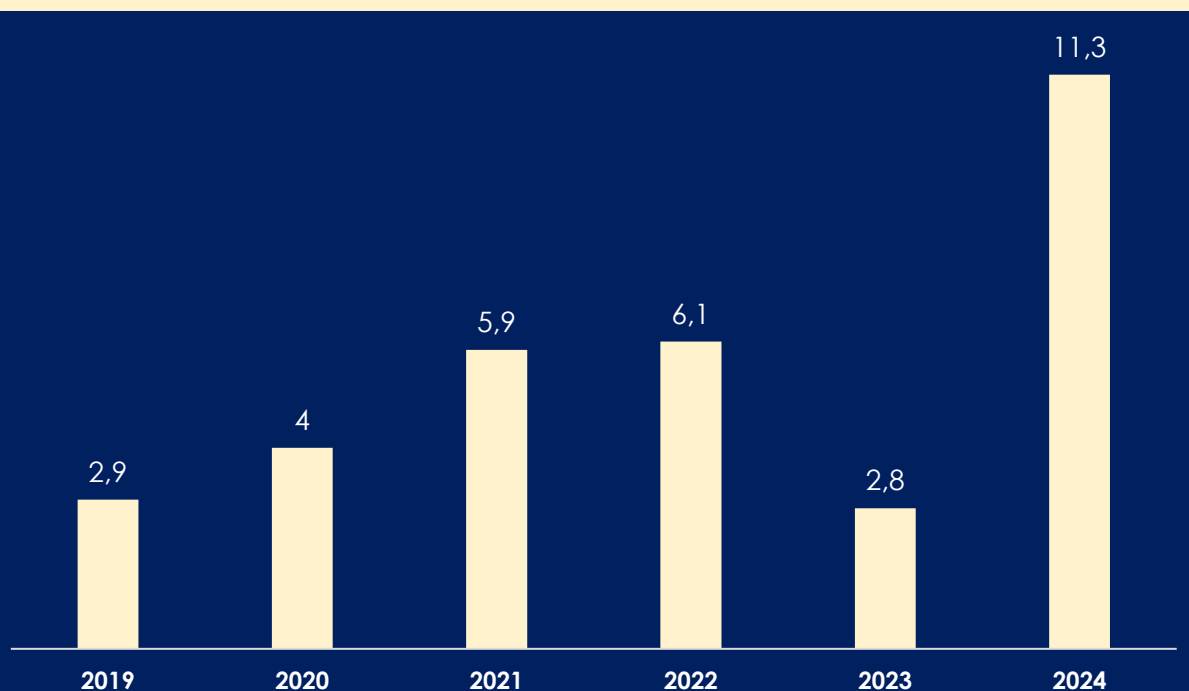
 <p>Fresh Moroccan Organic Mint Plant</p> <ul style="list-style-type: none"> • Marca: Tout frais tout bio • Precio: EUR 1,99 / USD 2,14 • Cantidad: 500 g • Precio por g: EUR 0,004 / USD 0,004 • Empaque: Matera • Origen: Francia 	 <p>Fresh mint</p> <ul style="list-style-type: none"> • Marca: ND • Precio: EUR 0,99 / USD 1,06 • Cantidad: ND • Precio por g: ND • Empaque: Manojó • Origen: Francia 	 <p>Chives in organic CARREFOUR BIO pot</p> <ul style="list-style-type: none"> • Marca: CARREFOUR BIO • Precio: EUR 1,99/ USD 2,14 • Cantidad: ND • Precio por g: ND • Empaque: Matera • Origen: Francia 	
 <p>Zero pesticide chives LES CRUDETTE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Marca: LES CRUDETTE • Precio: EUR 1,75 / USD 1,87 • Cantidad: 11 g • Precio por g: EUR 0,16 / USD 0,17 • Empaque: Bandeja • Origen: Francia 	 <p>Basil in organic pot CARREFOUR BIO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Marca: CARREFOUR BIO • Precio: EUR 1,99/ USD 2,14 • Cantidad: ND • Precio por g: ND • Empaque: Matera • Origen: Francia 	 <p>Fresh Basil FLORETTE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Marca: FLORETTE • Precio: EUR 1,95 / USD 2,1 • Cantidad: 11 g • Precio por g: EUR 0,18 / USD 0,19 • Empaque: Bandeja • Origen: Francia 	
 <p>Fresh basilic</p> <ul style="list-style-type: none"> • Marca: ND • Precio: EUR 0,99 / USD 1,06 • Cantidad: ND • Precio por g: ND • Empaque: Manojó • Origen: Francia 		 <p>Menta orgánica</p> <ul style="list-style-type: none"> • Marca: CARREFOUR • Precio: EUR 1,01 / USD 1,08 • Cantidad: 20 g • Precio por g: EUR 0,05 / USD 0,05 • Empaque: Bandeja • Origen: ND 	

03.

**CASO DE ÉXITO:
ISRAEL**

Las exportaciones de hierbas aromáticas y especias de Israel han tenido una TCAC de 25,2% entre 2019 y 2024

Exportaciones israelíes de hierbas aromáticas 2019 – 2024 (USD Millones)



Fuente: TradeMap

Principales destinos 2024



Principales hierbas exportadas 2023

Vegetales, partes de vegetales, incl. semillas y frutos, utilizados principalmente en perfumería, ...

USD 11,3 millones

Especias
USD 8,3 millones

Canela "Cinnarmomum zeylanicum Blume"
USD 1,8 millones

Algunas empresas exportadoras de hierbas aromáticas

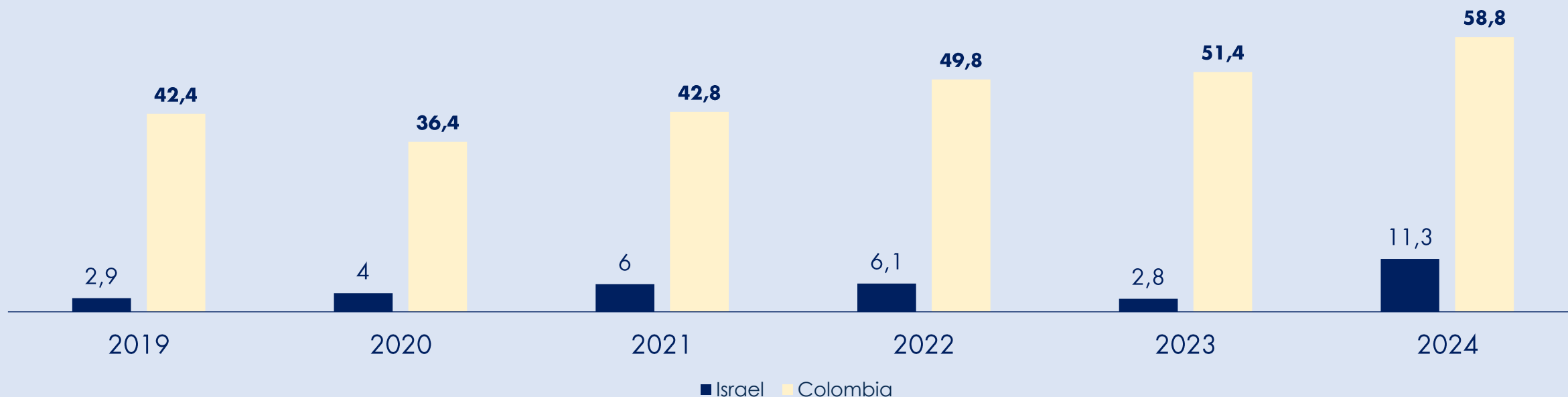
			
<p>Siete de los más grandes exportadores de hierbas aromáticas en Israel se unieron en 2016 para exportar sus productos directamente y tener oferta durante todo el año.</p>	<p>Establecida en 2006, exporta productos agrícolas de alta calidad a Rusia, Unión Europea, Estados Unidos y Medio Oriente. Dentro de su catálogo se encuentran hierbas frescas como romero, menta, orégano, entre otros.</p>	<p>Subsidiaria de Teshuva Agricultural Projects produce una variedad de hierbas y micro vegetales para el mercado local e internacional. Exportan a más de 30 mercados en Europa, Asia y Estados Unidos.</p>	<p>Establecida a finales de los 80's por un grupo de agricultores del Valle de Arava, inicio como comercializadora de melones y pimentones y hoy es una de las compañías líderes en cultivo y exportación de perecederos. Dentro de su portafolio se encuentran hierbas aromáticas como laurel, limoncillo, mejorana, entre otros. Sus productos llegan a diferentes regiones como Estados Unidos, Europa y Medio Oriente.</p>

Algunas empresas exportadoras de hierbas aromáticas

			
<p>Constituida en 2005, provee a comercializadores alrededor del mundo con una oferta de productos frescos. Cuenta con una subsidiaria ubicada en Países Bajos encargada de manejar el proceso logístico. Dentro de sus productos cuentan con diferentes hierbas frescas como laurel, hierbabuena, entre otros.</p>	<p>Uno de los líderes de exportación en Israel, Agriver se especializa en la exportación de productos agrícolas, especialmente flores, hierbas y frutas exóticas.</p> <p>Tienen presencia en Londres, Ámsterdam, Moscú, Praga, Colombia, Johannesburgo, Ciudad del Cabo y Kenia.</p> <p>Atiende mercados en Europa, Norteamérica y Medio Oriente.</p>	<p>Cuenta con una amplia oferta de hierbas frescas como orégano, limoncillo, romero, tomillo, entre otros. Exporta principalmente a Ámsterdam, Moscú y otras ciudades en el este de Europa.</p>	<p>Con capacidad para producir anualmente 1.600 toneladas Sole se enfoca en la comercialización de hierbas frescas que pueden ser producidas en Israel. Dentro de su catálogo se encuentran menta, mejorana, romero, entre otros.</p>

En 2024, Colombia exportó cinco veces más hierbas aromáticas y especias comparado con Israel

Exportaciones israelíes y colombianas de hierbas aromáticas y especias 2019– 2024 (USD Millones)



04.

PRÁCTICAS PARA HACER MÁS
EFICIENTE LA LOGÍSTICA DE
EXPORTACIÓN

CARGOLITE - HERBOX



Herbox es un empaque donde la base puede ser comprimida manteniendo la parte superior intacta, obteniendo una caja de forma trapezoidal.

La parte superior de la caja de 1 Kg es donde se ubican las hojas y la parte inferior está diseñada para ubicar el tallo el cual puede ser comprimido, a diferencia de las hojas, sin riesgo a causar cualquier daño al producto.

Cuando las cajas se apilan se forman espacios triangulares entre estas, permitiendo que el aire frío circule, manteniendo la calidad de las hierbas.

Esta forma de apilado y la mejora en el enfriamiento permite reducir el peso volumétrico de las cajas de 1 Kg en un 20% sin provocar un aumento en la temperatura al interior de la caja y comprometer la calidad.



CARGOLITE - HERBOX

Cajas de cuatro tamaños

195x165x210H (1 kg)



Esta especialmente diseñada para albahaca, sin embargo, funciona bien para otro tipo de hojas largas y cortas como menta, estragón, romero, tomillo, entre otras.

400x165x105H (1 kg)
- Caja larga



Especial para cebollín, pero funciona para tomillo, romero, orégano, entre otros. Tiene capacidad para 3kg de limonaria.

250x400x210H
- 3 Kg bulk Box



Puede ser utilizada para diferentes hierbas empacadas en bolsas de atmosfera controlada. Soporta carga vertical y cuenta con huecos de ventilación en los costados permitiendo la circulación optima de aire a través del producto.

400x500x210H
- 6Kg Bulk Box



Puede ser utilizada para diferentes hierbas como albahaca y menta. Cuenta con ventilación que pueden estar abiertas o cerradas según el contenido de las cajas. Tiene un master propio que permite agrupar cuatro cajas.

CARGOLITE - HERBOX



HERBOX desarrolló un master que permite agrupar 24 cajas de 1 kg reduciendo el aumento de la temperatura y el impacto en la calidad que se presenta actualmente por cajas mal diseñadas.



Además, el diseño permite un proceso logístico optimizado logrando enviar cajas individuales o master de 24 Kg que permite el correcto apilado para el transporte aéreo.

BOLSAS DE ATMOSFERA MODIFICADA (MAP*)

- El empaque de atmosfera modificada busca **manipular la atmosfera que rodea el producto** a través de su empaque impactando significativamente su vida útil luego de cosecha.
- **Reduce la concentración de oxígeno y aumenta la concentración de dióxido de carbono** dentro del empaque, alcanzando un equilibrio que reduce la respiración del producto y por tanto aumenta la vida útil.
- Además de esto, el empaque permite **mantener una humedad relativa ideal** lo cual previene la pérdida de volumen y cualquier tipo de daño en el producto como marchitamiento.



ESTERILIZACIÓN CON VAPOR

- La **esterilización con vapor** es un proceso natural altamente efectivo para eliminar microorganismos de hierbas altamente sensibles.
- El proceso consiste en aplicar vapor de alta temperatura, entre **102 °C y 122 °C** permitiendo así descontaminar las hierbas sin tener efecto en su calidad.
- Además de la eliminación de microorganismos, la esterilización con vapor permite la **preservación del sabor**, aumenta la vida útil de las hierbas, controla alérgenos y es un método sostenible y libre de químicos.
- Pruebas realizadas a hierbas como salvia, albahaca y orégano permitieron evidenciar que la esterilización con vapor reduce la actividad de oxidación especialmente en la albahaca.



ESTERILIZACIÓN CON VAPOR

1. Preparación: Se limpian las hierbas, esto incluye el lavado, clasificación y secado para asegurar que están libres de contaminantes visibles.

2. Carga: Las hierbas preparadas se ubican en la cámara de esterilización, la cual es sellada y presurizada.

3. Esterilización: El vapor de alta temperatura ingresa a la cámara aumentando su temperatura rápidamente. Cuando las hierbas son expuestas al vapor por un tiempo determinado se asegura que todos los microorganismos son destruidos efectivamente.

4. Enfriamiento: Posterior al proceso de esterilización las especias se enfrían a una temperatura que permita su manejo y empaque seguro.

5. Empaque: Las hierbas se empaquetan para su distribución.

CONGELACIÓN IQF

- La **congelación IQF** ha aumentado su popularidad en los últimos años.
- Permite **mantener la frescura y beneficios** de las hierbas, además de su calidad.
- La congelación aumenta la **vida del producto** hasta por años.
- Esta modalidad de congelación no crea cristales de hielo que pueden dañar estructuralmente el producto.
- El proceso consiste en mover las hierbas a través de un **tanque de lavado y una tabla vibradora** para remover el exceso de humedad. Posterior a ello pasa son repartidas en una cinta transportadora que las mueve en un congelador profundo a temperaturas bajo cero para luego ser empacadas.



NATURAL OFFSET FARMING

- **Uso de dióxido de carbono** como solución avanzada de enfriamiento, mejorar el crecimiento de las plantas y su longevidad.
- Se realiza una intervención que toma de 1 a 3 horas el cual **permite extender la vida útil** entre 2 y 7 días con una reducción del 35% en la pérdida de alimentos.



VACUUM COOLING

- **Reducción de la temperatura** a través de la evaporación del agua propia del producto.
- A través de la reducción constante y rápida **se reduce la formación de impurezas.**



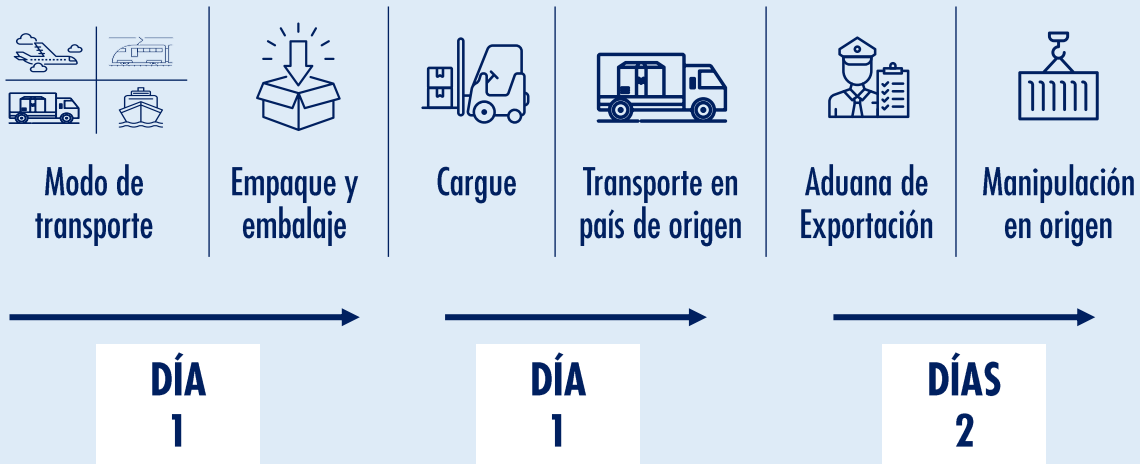


05.

RECOMENDACIONES LOGÍSTICAS: **CADENA DE FRÍO**

ACTORES Y PROVEEDORES DE LA DFI

PAÍS DE ORIGEN (EXPORTACIÓN)



TRÁNSITO (FRONTERA)



PAÍS DE DESTINO (IMPORTACIÓN)



Algunos Proveedores...

Agentes de Aduanas

Agente de Carga Internacional

Operador Logístico

Transportadores Locales

IMPORTANCIA DE LA CADENA DE FRÍO PARA HIERBAS AROMÁTICAS Y PLANTAS MEDICINALES

Particularidades



Las hierbas aromáticas tienen un **periodo de vida muy corto** y son extremadamente sensibles a **variaciones de temperatura y tiempo**.



El transporte aéreo es el método recomendado para **garantizar la llegada en óptimas condiciones** a destinos internacionales.

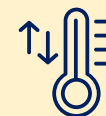
Requerimientos ambientales generales



Requieren temperaturas controladas entre **0°C y 4°C** durante almacenamiento y transporte



Humedad relativa ideal en el ambiente entre el **90% y 95%**



Importancia de **reducir las fluctuaciones térmicas** para evitar la descomposición acelerada.

FLUJOGRAMA DE VALOR: CADENA DE FRÍO Y LOGÍSTICA DE EXPORTACIÓN



BUENAS PRÁCTICAS EN COSECHA Y POSTCOSECHA

Prácticas en campo



Realizar la **recolección en las horas más frescas del día** (madrugada o primera mañana) para reducir el estrés térmico.



Utilizar tijeras de **corte limpio** para no dañar los tallos.



Fuente: Del campo al mercado: claves para una postcosecha exitosa (CCB, ProColombia)

Logística hacia la poscosecha



La **sala de postcosecha** debe estar lo **más cerca posible de la zona de cultivo**.



El tiempo máximo entre la cosecha y la llegada a la sala debe ser de **aproximadamente 30 minutos en climas cálidos** (15 minutos como estándar ideal).



Empleo de **empaques perforados** para permitir la **circulación de aire**.



Monitoreo continuo de **condiciones del producto**.

POSTCOSECHA: PREENFRIAMIENTO Y CLASIFICACIÓN

Preenfriamiento



El objetivo es estabilizar la temperatura del producto entre **4°C y 6°C** en un **tiempo máximo que podría oscilar de 40 a 60 minutos**.



Es esencial que el aire frío circule **alrededor de los productos** y no solo en torno a la carga.



Se baja la temperatura de los productos con el fin de **reducir el calor**, para **desacelerar el proceso de maduración y proliferación de microorganismos**.



Recomendaciones

- Cuantifique cuál es el porcentaje de la **tasa de rechazo por daños o plagas** específicas de su producto.
- Asegurar **tiempos de ejecución inferiores a 15 minutos** por caja o canastilla para **evitar que el producto se caliente**.
 - Hacer uso de tecnologías o procesos que **optimicen tiempos operativos**.

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Operación



Ejecución de lavado y desinfección en **menos de 1 minuto por unidad** para evitar el choque térmico negativo.



Uso de **soluciones desinfectantes controladas (cloro o alternativas naturales)** para la eliminación de microorganismos y contaminantes visibles.



Implementación de **centrifugado o secado** técnico para retirar la humedad superficial, evitando la proliferación de hongos.

Fuente: Del campo al mercado: claves para una postcosecha exitosa, Manual para la implementación del modelo estandarizado del manejo de frío en la exportación de hierbas aromáticas en Bogotá y la Región (CCB, Analdex, ProColombia)

Estándares de calidad



Inspección rigurosa **antes y después del proceso** para validar la efectividad de la limpieza.



Aplicación estricta de **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)** en todas las etapas del proceso.



Capacitación constante del personal en técnicas de manipulación segura e inocuidad alimentaria.

EMPAQUE Y CONSERVACIÓN

Especificaciones técnicas



- Uso de bolsas microperforadas (MPA) o materiales como **LDPE**, seleccionados específicamente según el tipo de hierba.
- Empaques que garantizan ventilación y uso de **material absorbente** para evitar el **exceso de humedad** que acelera la pudrición.
- Estandarización de pesos y presentaciones (ej. gramos o libras).

Integridad de la cadena



Control de temperatura desde la salida del preenfriamiento hasta el cuarto frío, permitiendo **una fluctuación máxima de 4°C**.



Inclusión de etiquetas con instrucciones claras sobre las **condiciones de temperatura** requeridas para cada variedad.



El empaque es el factor clave para **prolongar la vida útil** y **mantener la calidad** hasta el destino final.

LOGÍSTICA DE EXPORTACIÓN Y ENTREGA EN AEROPUERTO

Transporte terrestre al aeropuerto

- El camión debe mantener la carga con registros de temperatura verificables.
- Las rutas deben cumplir con los tiempos estimados (**desviación máxima del 20%**).

Operación en terminal



Tiempo máximo de 30 minutos para la recepción y descarga en el muelle del aeropuerto.



El ingreso al cuarto frío del aeropuerto debe ser inmediato y la mercancía no debe permanecer allí **más de 24 horas**.



Cargue en Avión: Máximo 25 minutos para cargar la bodega y activación de sistema refrigerado en menos de 3 minutos luego de cargar el último pallet.

RECOMENDACIONES EN TRANSPORTE AÉREO

Embalaje

- El aislamiento y la refrigeración son clave para preservar el producto ya que mantiene rangos de temperatura y minimiza variaciones de temperatura.
- Los materiales de aislamiento más comunes son el polietileno expandido (EPS) espuma, espuma rígida de poliuretano y materiales reflectantes.
- Se debe empaquetar el producto para un tiempo mínimo de tránsito de 30 horas.



Sellar y etiquetar

- Aplicar al menos tres bandas de cinta autoadhesiva en la parte superior e inferior de la caja.
- Colocar etiquetas del envío en la parte superior de la superficie más grande.

HERRAMIENTAS LOGÍSTICAS PARA EL EXPORTADOR

HERRAMIENTAS WEB DE LOGÍSTICA



Directorio de Distribución Física Internacional

Listado de proveedores de servicios logísticos.



Sistema de Rutas y Tarifas

Conozca cómo se conecta Colombia con el mundo, los servicios de transporte aéreo y marítimo.



Simulador de Costos Logísticos

Software para calcular los costos desde que la mercancía sale de la fábrica hasta su entrega.



Tour de Logística Virtual

ProColombia, en alianza con DHL Express, desarrolló un video 360 sobre logística de exportación vía Courier.



Tour 360 Marítimo

Recorrido logístico de sus productos a exportar, desde su ingreso al puerto hasta su embarque en el buque.

CONTENIDOS ESPECIALIZADOS



Perfiles logísticos de exportación por país

Información de la conectividad aérea y marítima, y demás aspectos claves para exportar.



Publicaciones

Cartillas con contenido especializado como cadena de frío y empaque y embalaje y comercio electrónico.

ALIANZAS LOGÍSTICAS



Programa Acuerdo entre ProColombia y Empresas de Courier

para otorgar tarifas preferenciales a las cuentas de ProColombia.



GRACIAS

COLOMBIA 
EL PAÍS DE LA BELLEZA