



UPRA



BOLETÍN

Precios en primer mercado

Marzo 2025

Segunda quincena

www.upra.gov.co

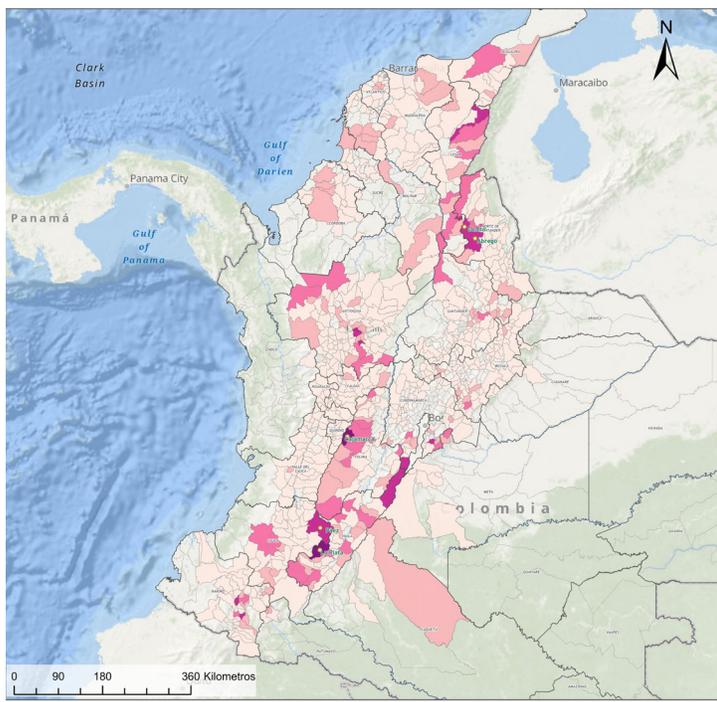
Con el ejercicio de levantamiento de los Precios en el Primer Mercado (PPM), la Unidad de Planificación Rural Agropecuaria (UPRA) acopia información en un grupo de municipios que fueron previamente identificados por ser lugares de concentración de las cosechas obtenidas en zonas de cultivo muy cercanas a ellos. Los productos incluidos en la canasta de recolección de este ejercicio son alimentos de gran importancia en la canasta familiar y son cultivados en su mayoría por pequeños agricultores.

El objetivo central de este trabajo es aportar la información que permita evaluar el comportamiento del ingreso obtenido por sus productores y estimar su participación en el precio que finalmente pagan los consumidores urbanos cuando compran estos productos.

La producción de frijol en Colombia

El frijol es uno de los productos más consumidos en el país; es muy utilizado en distintos platos típicos. En los siguientes mapas, se presenta la información de las EVA para el año 2023, donde se encuentran los principales municipios productores de frijol. Además, se analizó, a la luz de del comportamiento de los precios en primer mercado, el impacto del clima de esta quincena en las cotizaciones; de igual forma, se establecen las variedades más cultivadas en la cobertura del proyecto.

Figura 1. Producción de frijol en Colombia



Producción de Frijol en Colombia

Legenda

0.00 - 210.00
210.01 - 770.00
770.01 - 1812.20
1812.21 - 3540.00
3540.01 - 6585.30

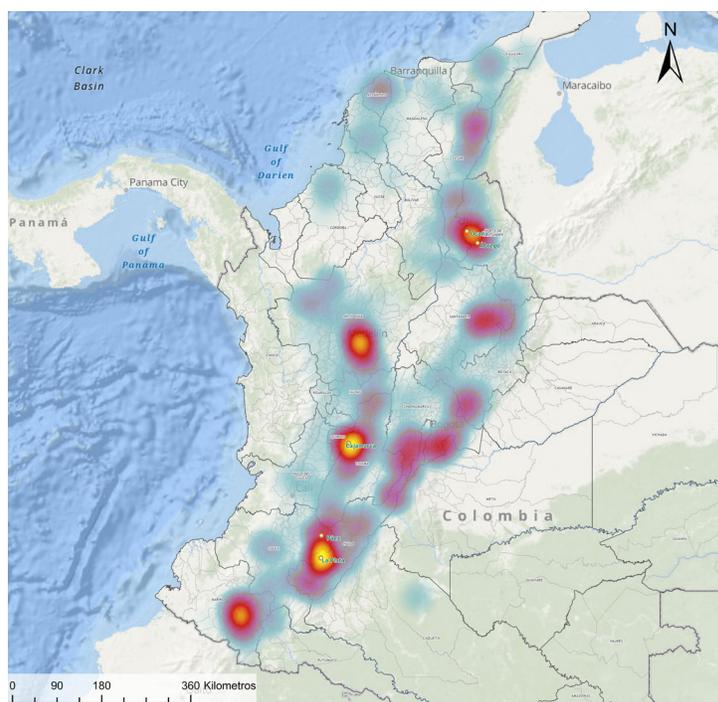
Símbologia

- Límite Departamento
- Límite Municipio

Fuente de Datos: Proyección precios de primer mercado 2023. Evaluaciones Agropecuarias Municipales 2023. Hoja digital de terreno, resolución espacial 30m, SGC (2015) a escala 1:100.000 en Colombia. Servicio Línea: Credits: World Ocean Base (UPRA, 2023). Nota: Los valores de área son de referencia, pueden no coincidir con el área oficial.

Top 5 Municipios productores de Frijol

Departamento	Municipio	Producción (Ton)
Huila	La Plata	6585
Tolima	Cajamarca	6000
Cauca	Paéz	3540
Norte de Santander	Ábrego	3147
Norte de Santander	Ocaña	2950



Producción de Frijol en Colombia

Legenda

- Municipio Top 5 Producción

Símbologia

- Límite Departamento
- Límite Municipio

Fuente de Datos: Proyección precios de primer mercado 2023. Evaluaciones Agropecuarias Municipales 2023. Hoja digital de terreno, resolución espacial 30m, SGC (2015) a escala 1:100.000 en Colombia. Servicio Línea: Credits: World Ocean Base (UPRA, 2023). Nota: Los valores de área son de referencia, pueden no coincidir con el área oficial.

Top 5 Municipios productores de Frijol

Departamento	Municipio	Producción (Ton)
Huila	La Plata	6585
Tolima	Cajamarca	6000
Cauca	Paéz	3540
Norte de Santander	Ábrego	3147
Norte de Santander	Ocaña	2950

Fuente: UPRA (2023).



Clúster Sogamoso-Chiquinquirá

Manuel Fernando Sánchez Carreño

Impacto del invierno en los precios y la calidad del producto de frijol verde variedad cargamanto

El aumento de lluvias en la zona de Chiquinquirá y Sogamoso (Boyacá) ha generado un alza en el precio del frijol verde cargamanto, debido a que se aumenta la incidencia de enfermedades y se afecta la calidad del producto al momento de comercializar.

Durante la cosecha, al presentarse lluvias, estas ocasionan que el producto lleve un elevado índice de humedad; lo que, al momento del empaque, aumenta la probabilidad de propagación de enfermedades en la vaina ante lo cual el comerciante paga un valor menor al esperado.

Descripción del mercado de frijol en la zona de Chiquinquirá y Sogamoso

Para el clúster de Chiquinquirá, los principales municipios productores son Chiquinquirá, Saboyá, Simijaca, Briceño y Buenavista; para el de Sogamoso, los principales municipios productores son Sogamoso, Nobsa, Corrales, Paipa (vereda Palermo) y Duitama.

Manejo del cultivo

El ciclo de cultivo de frijol en Boyacá está entre 90 y 120 días; la variedad dominante en la región es el cargamanto y el sistema del cultivo de frijol se encuentra asociado al cultivo de maíz debido a las características de crecimiento de la planta que, al ser una enredadera, requiere un apoyo o soporte para su desarrollo; también pueden encontrarse cultivos con sistemas de tutorado.

El momento oportuno de la cosecha es cuando, en la planta, se encuentra que la vaina ha alcanzado su mayor tamaño, el color es verde y el grano tiene un gran llenado con textura tierna. La cosecha se realiza de manera manual y se empaca en bultos de 50 kg.

Usos gastronómicos

En la gastronomía boyacense, con frecuencia se usa como plato principal; también se usa como vegetal en la elaboración del maíz.

Clúster Pacho

Paula Urbina Sandoval

El cultivo de frijol en Pacho está ampliamente distribuido en el municipio, pues, puede desarrollarse en diferentes altitudes; no obstante, la mayor producción se encuentra en altitudes superiores a 1.200 m s. n. m., en las veredas: La Compera, Gavilán, Las Águilas, Algodonales, San Miguel, Llano del Trigo, Llano de la Hacienda, Panamá, La Cabrera y Veraguas.

Se usa para seguridad alimentaria de las poblaciones campesinas y como un cultivo de amplia comercialización. En variedades comerciales aproximadamente el 90 % del área cultivada corresponde a la variedad cargamanto y el 10 % a bola roja. Se cultiva en mayor proporción en policultivo siendo el maíz una de las principales asociaciones. Pero se usa mucho como transitorio para aprovechar la densidad de siembra en cultivos como plátano, café, aguacate y otros; cuando el frijol se cultiva así, se aprovecha más el espacio y se genera mayor productividad, además, se usa la materia vegetal resultante al final de su cosecha como abono y, al reincorporarse a la tierra, además, se aprovecha la capacidad de esta leguminosa como fijadora de nitrógeno para obtener suelos mejor nutridos.

En el municipio, no se cultiva en una época específica; pero suele haber un pico de cosecha entre febrero y marzo. Empero, este año, por las fuertes lluvias y falta de horas de Sol, no se obtuvo la cosecha esperada.

Desde la secretaria de agricultura y la Umata de Pacho, se ha trabajado en la recuperación de semillas propias del territorio y en su búsqueda por conservarlas para lograr su readaptación y resistencia ante los eventos climáticos. Se espera recuperar además prácticas culinarias ancestrales y enaltecer las costumbres campesinas. Variedades como el frijol lajero, o arbustivas como el frijol montañero guatecano o el ICA Cerinza, son ejemplo de las variedades que se están procurando en este ejercicio que realiza la administración municipal; son variedades que en el pasado se usaban ampliamente para el consumo de la comunidad. Hoy en día, aunque la presencia de variedades tradicionales es muy escasa, se mantiene en algunos solares y huertas caseras. Se consume diariamente en múltiples preparaciones; en el fiambre de hoja de bijao y en la sopa de ruyas, platos típicos de la región, son las más importantes.

Figura 2. Cultivo de frijol



Fuente: elaboración propia.

Clúster Barbosa-Moniquirá

Luis Hernando Montes Mojica

El municipio donde más se encuentra el frijol, al interior del clúster, es en Vélez, Santander; especialmente, traído de Chipatá (Santander). Llegan al mercado dos variedades de frijol: Calima, en su mayoría, y cargamanto, ocasionalmente. En Vélez, no se observa una diferencia marcada en el precio de ambas variedades y su comercialización es por bultos de 25 kg. En las visitas recientes al mercado de Chiquinquirá, Boyacá, se ha observado que llega variedad de frijol cargamanto y Cerinza; de acuerdo con la consulta realizada a las afueras de la plaza de mercado, el productor señala la diferencia de precio de ambas variedades.

El cargamanto es el “fuerte” del grupo: granos grandes, rojos y planos que aguantan bien la cocción, perfectos para platos como la frijolada o la bandeja paisa, donde queremos que el frijol se mantenga entero; tiene un sabor intenso y es rico en hierro. En cambio, el frijol Cerinza es el “cremoso” de la familia: granos más pequeños, beige con pintas moradas, que se deshacen fácilmente en la olla; ideales para sopas espesas o mazamoras boyacenses, o el mute santandereano; es más dulce y suave, y le va mejor en climas fríos. Los dos son nutritivos y deliciosos, pero cada uno brilla en su propia receta.

Usos del fruto a nivel gastronómico

1. El mute santandereano es uno de los más emblemáticos y tradicionales de la región de Santander (Colombia), conocido por su preparación compleja, sabores intensos y uso de ingredientes autóctonos. Es una sopa espesa y sustanciosa, similar a un sancocho pero con una personalidad única. Su nombre proviene de la palabra

indígena mute, que significa mezcla o revoltura; de esta manera refleja la diversidad de ingredientes que lleva, entre ellos, infaltable en la preparación, el frijol verde.

2. La frijolada santandereana o cazuela de frijol es una preparación a base de frijol cocinado con carne únicamente de cerdo, costilla o pezuña. Acompañado con arroz y arepa santandereana y aguacate.

Usos de la vaina para temas industriales, economía circular, etc. En el clúster Barbosa, no se resaltó un uso especial de la vaina del frijol; sin embargo, agricultores pueden utilizar el compostaje de estos residuos para obtener abono compostado.

El compostaje de vainas de frijoles es una alternativa sostenible y beneficiosa para producir abono orgánico por su alto contenido de materia orgánica y nutrientes esenciales como nitrógeno, fósforo y potasio. Al descomponerse, estas vainas enriquecen el suelo, mejorando su estructura, retención de humedad y actividad microbiana, lo que favorece el crecimiento de cultivos. Además, su uso reduce residuos agrícolas y evita la dependencia de fertilizantes químicos promoviendo, así, prácticas agrícolas más ecológicas y económicas.

Sanidad del frijol

Que la vaina venga sana sin rastros de hongos o mohos (manchas negras o blancas).

Dependiendo la variedad, se observa el grosor del frijol y el largo de la vaina; es preciso cosecharlo cuando el clima esté seco y no haya llovido la noche anterior, para evitar guardarlo húmedo.

Las siembras se concentran en los meses de febrero y marzo, cuando se presentan labores de preparación del terreno para iniciar cultivo de frijol, cuando inicie la temporada de lluvia, para los meses de finales de marzo, abril e incluso inicios de mayo. Sin embargo, para los terrenos que cuentan con agua a disposición, puede ser todo el año; por lo cual, se espera la cosecha de gran año para mediados de año en los meses junio y julio.

Figura 3. Frijol Cerinza



Fuente: elaboración propia.

Clúster Ubaté-Villapinzón

Diego Fabian Cuevas Lara

Actualmente, en el clúster de Ubaté-Villapinzón, se produce Actualmente, en el clúster de Ubaté-Villapinzón, se produce el frijol verde cargamanto o frijol verde bola roja, originario de la sabana de Ubaté.

Se sabe que el frijol se usa en la gastronomía local como complemento en diversos platos de la región y que la vaina o cubierta del frijol se emplea en la alimentación de animales domésticos o de consumo.

Se estima que, en la actualidad, se cosechan alrededor de 25.000 toneladas de frijol al año, en aproximadamente 9.000 hectáreas en la región, según un estudio realizado por la Gobernación de Cundinamarca.

El frijol es un producto de ciclo corto que se encuentra en los mercados de los jueves en Ubaté. Sin embargo, de acuerdo con los datos de precios recopilados en la principal plaza de mercado, las cosechas principales se dan en marzo y septiembre, aunque estas pueden variar; ya que su producción depende directamente de las precipitaciones anuales siendo un grano que requiere importantes volúmenes de agua para su desarrollo.

Se sabe que el frijol procede de municipios como Fúquene, Susa, Simijaca, Carmen de Carupa, Tausa, Guachetá y Lenguazaque (Cundinamarca), y de veredas del municipio de Ubaté, como Chirquín y El Volcán.



Clúster Fusagasugá

Juan Carlos Patiño Moller

En marzo de 2025, se mantiene una producción baja y con un precio estable de \$230.000 el bulto de 50 kg.

En San Bernardo y Pasca, existen asociaciones de productores agrícolas donde se reportan productores de frijol cargamanto; pero, al realizar el estudio, se puede verificar que la mayoría de ellos ya no lo cultivan porque rotaron a otros cultivos.

A la Plaza de Mercado de Fusagasugá llega el frijol verde cargamanto en vaina de muy buena calidad.

En la provincia del Sumapaz, el frijol verde cargamanto se utiliza para preparar la típica frijolada, guisados como componente principal de la bandeja o para las sopas como el famoso cuchuco con espinazo.



Figura 4. Cultivo de frijol verde cargamanto



Fuente: elaboración propia.



Suben los precios de los alimentos

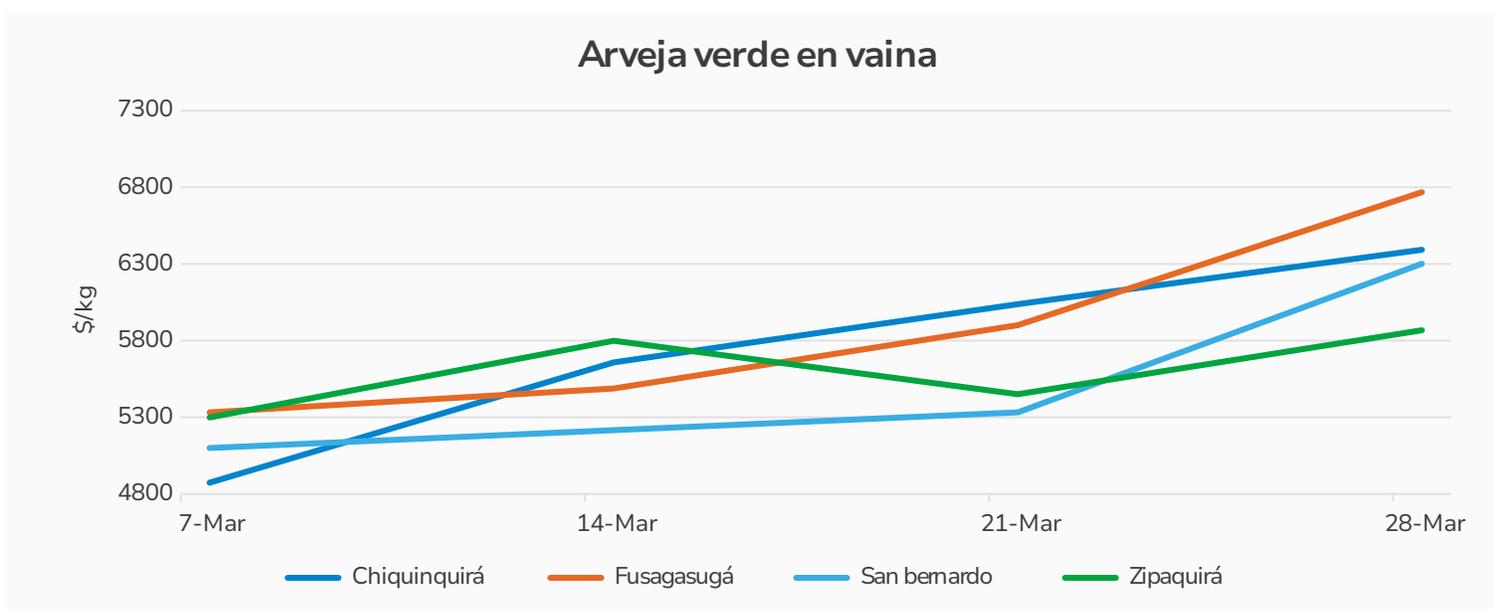
Para el periodo comprendido entre el 15 de marzo y el 28 de marzo, el ejercicio de Precios en Primer Mercado (PPM) de la UPRA registró un aumento en los precios de las verduras, las frutas y los tubérculos.

En las **hortalizas**, se registró un aumento de los precios de la arveja verde en vaina, la cebolla cabezona blanca, el fríjol verde cargamanto, la zanahoria y el tomate chonto. En el caso de la arveja verde en vaina, los precios subieron en nueve de los diez mercados donde PPM toma información siendo en el mercado de San Bernardo (Cundinamarca) donde suben más los precios, en un 18,13 %. La cebolla cabezona blanca registró un aumento de los precios en cuatro de los seis mercados donde se ofrece este producto, ya que se redujo la producción en Boyacá. El mercado de Pasca (Cundinamarca) registra el mayor aumento, con

45,46 %. Igualmente, subieron los precios del fríjol verde cargamanto; comportamiento que se presenta en cuatro de los siete mercados donde se ofreció el producto siendo en el mercado de Sogamoso (Boyacá) donde se registraron los mayores incrementos con un 27,66 %.

Asimismo, se incrementaron los precios de la zanahoria; comportamiento que se registró en todos los mercados donde se ofreció, siendo el de Zipaquirá (Cundinamarca) el que registró los mayores incrementos, con un 11,89 %. También subieron las cotizaciones del tomate chonto en doce de los trece mercados donde se ofreció, ya que se redujo la producción en Boyacá; los mayores aumentos se presentaron en Ubaté (Cundinamarca) con un 122,03 %.

Figura 5. Comportamiento de los precios de la arveja verde en vaina



Fuente: elaboración propia.

En cambio, en este grupo, se redujeron los precios de la cebolla cabezona roja, el cilantro y el pimentón. Para el caso de la cebolla cabezona roja, las cotizaciones bajaron en dos de los tres mercados donde se tomaron los datos; y la mayor reducción se registró en Sogamoso (Boyacá),

donde sus precios cayeron en un 9,84 %. Para el caso del pimentón, se registró una reducción en los precios en todos los mercados donde se ofreció siendo el mercado de Chiquinquirá (Boyacá) el que registró la mayor caída: 39,33 %.

Tabla 1. Precios promedio del kilo de hortalizas por municipio

Producto	Departamento	Municipio	Precios \$/kg		Var %
			Marzo 15 a 21	Marzo 22 a 28	
Ahuyama	Santander	Vélez	1.250	1.200	-4,00
	Tolima	San Sebastián de Mariquita	450	475	5,56
Arveja verde en vaina	Boyacá	Chiquinquirá	6.038	6.392	5,87
		Chita	5.658	6.467	14,29
		Paipa	5.600	5.850	4,46
		Sogamoso	5.408	5.688	5,16
	Cundinamarca	Fusagasugá	5.900	6.767	14,69
		La Palma	6.000	6.500	8,33
		Pacho	6.000	6.000	0,00
		Pasca	5.000	5.100	2,00
		San Bernardo	5.333	6.300	18,13
		Villa de San Diego de Ubaté	4.987	4.500	-9,76
Zipaquirá	5.450	5.867	7,65		
	Chiquinquirá	1.067	939	-11,98	
Cebolla cabezona blanca	Boyacá	Chita	793	975	22,90
		Paipa	800	792	-1,04
		Sogamoso	771	794	2,96
		Fusagasugá	713	975	36,84
	Cundinamarca	Pasca	550	800	45,46
Cebolla cabezona roja	Boyacá	Chiquinquirá	1.450	1.467	1,15
		Chita	1.583	1.567	-1,05
		Sogamoso	1.313	1.183	-9,84
Cebolla junca	Boyacá	Chita	1.688	1.863	10,37
		Sogamoso	1.515	1.465	-3,33
	Cundinamarca	Ubaté	2.000	2.083	4,17
		Zipaquirá	2.222	2.333	5,00
Cilantro	Boyacá	Paipa	2.500	1.667	-33,33
		Sogamoso	4.032	2.500	-38,00
	Cundinamarca	Pacho	4.667	3.319	-28,87
		Ubaté	5.563	4.375	-21,35
		Zipaquirá	2.625	2.625	0,00
Frijol verde cargamanto	Boyacá	Chiquinquirá	4.467	4.433	-0,75
		Sogamoso	3.133	4.000	27,66
	Cundinamarca	Fusagasugá	4.761	4.556	-4,32
		La Palma	5.000	5.500	10,00
		Pacho	3.640	4.213	15,73
		Zipaquirá	3.300	4.000	21,21
Santander	Vélez	3.583	3.350	-6,51	

Continúa en la página siguiente

Inicia en la página anterior

Producto	Departamento	Municipio	Precios \$/kg		Var %
			Marzo 15 a 21	Marzo 22 a 28	
Habichuela	Boyacá	Moniquirá	4.000	4.000	0,00
	Cundinamarca	Pacho	4.500	6.500	44,44
	Santander	Barbosa	4.200	4.000	-4,76
Chócolo mazorca	Boyacá	Chiquinquirá	2.200	1.850	-15,91
		Moniquirá	1.800	1.000	-44,44
		Paipa	2.233	2.200	-1,49
		Soatá	2.000	2.200	10,00
	Cundinamarca	Ubaté	1.150	1.158	0,73
	Santander	Vélez	1.200	1.400	16,67
Pepino cohombro	Boyacá	Moniquirá	1.300	1.400	7,69
	Santander	Barbosa	1.300	1.267	-2,56
Pimentón	Boyacá	Chiquinquirá	3.077	1.867	-39,33
		Moniquirá	2.800	2.400	-14,29
	Santander	Barbosa	2.600	2.400	-7,69
Tomate chonto regional	Boyacá	Boavita	2.727	2.727	0,00
		Chiquinquirá	3.111	3.488	12,11
		Moniquirá	2.350	2.850	21,28
		Paipa	2.528	3.551	40,45
		Soatá	1.443	2.801	94,09
		Sogamoso	2.346	3.561	51,80
		Susacón	1.667	2.568	54,09
	Cundinamarca	Fusagasugá	2.731	2.911	6,59
		Pacho	2.893	3.555	22,86
		Ubaté	1.300	2.886	122,03
		Zipaquirá	2.292	3.485	52,07
	Santander	Barbosa	2.300	2.250	-2,17
		Vélez	2.250	2.450	8,89
Zanahoria	Cundinamarca	Zipaquirá	1.500	1.678	11,89

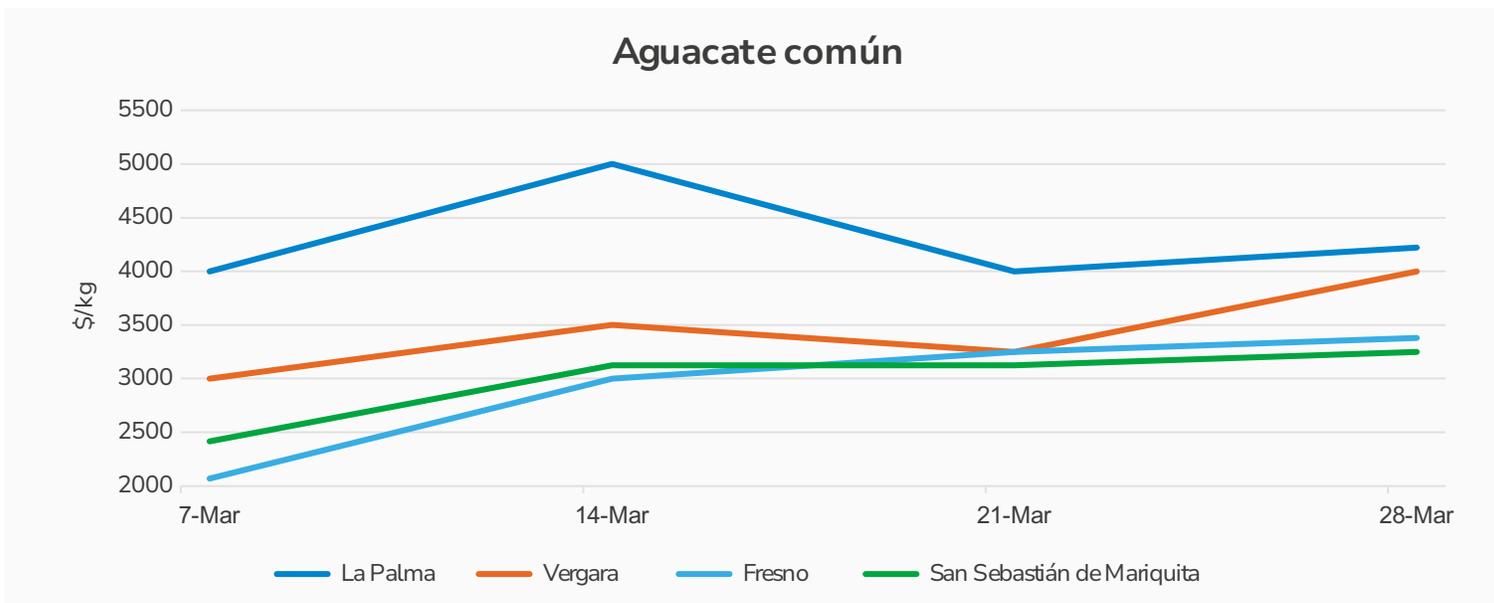
Fuente: elaboración propia.



También, en el grupo de las **frutas** se destacó el aumento de los precios del aguacate común, el aguacate papelillo, el durazno nacional, la guanábana, la guayaba común, el limón mandarino, el lulo, la mandarina arrayana y el mango Tommy. Para el caso del aguacate común, el aumento de

las cotizaciones se registró en tres de los cuatro mercados donde PPM tomó información siendo el mercado de Vergara (Cundinamarca) el que registró el mayor aumento: 23,08 %.

Figura 6. Comportamiento de los precios del aguacate común



Fuente: elaboración propia.

Igualmente, subieron los precios del aguacate papelillo en cinco de los seis mercados donde se ofreció, el mercado de Pacho (Cundinamarca) registró los mayores incrementos, de 226,39 %. También subieron los precios del durazno nacional; comportamiento que se presentó en todos mercados donde se ofreció el producto; la mayor alza en los precios se registró en Susacón (Boyacá): 4,85 %.

También, se incrementaron los precios de la guayaba común; así se registró en todos los mercados donde se ofreció el producto siendo en el mercado de Vélez (Santander) donde se registraron los mayores aumentos, con un 1,79 %, ya que se están terminando las cosechas en la zona. De la misma forma subieron los precios del limón mandarino en seis de los ocho los mercados donde PPM recabó información; en Moniquirá (Boyacá) se registraron los mayores aumentos: 37,5 %.

Además, se aumentaron las cotizaciones del lulo en tres de los cuatro mercados donde se ofreció este producto; en Vélez (Santander) se registró el mayor aumento: 14,29 %.

También para este periodo, se incrementaron los precios de la mandarina arrayana; este comportamiento se presentó en siete de los nueve mercados donde PPM tomó información siendo Anolaima (Cundinamarca), el mercado que registró los mayores aumentos en los precios: 36,36 %. Y se incrementaron los precios del mango común, en tres de los cuatro los mercados donde se ofreció el producto; el mayor incremento registró en Anolaima (Cundinamarca), donde los precios cayeron en un 33,33 %.

En cambio, los precios del limón Tahití se redujeron; así se registró en seis de los diez mercados donde se ofreció el producto; este comportamiento se explica por la salida de las cosechas. La mayor reducción en los precios se registró en Anolaima (Cundinamarca), donde las cotizaciones cayeron en 42,86 %. También se reducen los precios de la mora de Castilla, según se observó en seis de los diez mercados donde se registró la información de PPM; en el mercado de San Bernardo (Cundinamarca) se registraron las mayores caídas: de 22,38 %, debido a que se incrementó la producción en Cundinamarca, ya que las lluvias provocaron que los productores aumentaran la recolección para evitar

afectar la calidad del producto. Igualmente disminuyeron los precios del tangelo, comportamiento que se registró en tres de los cuatro mercados donde se ofreció; la mayor reducción se registró en La Mesa (Cundinamarca), donde los precios bajaron en un 20,21 %.



Tabla 2. Precios promedio del kilo de frutas por municipio

Producto	Departamento	Municipio	Precios \$/kg		Var %
			Marzo 15 a 21	Marzo 22 a 28	
Aguacate común	Cundinamarca	La Palma	4.000	4.222	5,56
		Pacho	4.292	4.083	-4,85
		Vergara	3.250	4.000	23,08
	Tolima	San Sebastián de Mariquita	3.125	3.250	4,00
Aguacate Hass	Cundinamarca	Fusagasugá	5.563	5.455	-1,94
		Pacho	2.659	4.167	56,70
		San Bernardo	3.297	5.250	59,24
	Tolima	Fresno	3.300	3.067	-7,07
Aguacate papellillo	Cundinamarca	Cachipay	5.000	4.583	-8,33
		Fusagasugá	6.269	6.318	0,78
		Pacho	1.200	3.917	226,39
		Viotá	4.250	5.250	23,53
	Tolima	Fresno	5.750	5.563	-3,26
		San Sebastián de Mariquita	5.775	6.175	6,93
Banano criollo	Boyacá	Moniquirá	1.380	1.212	-12,21
	Cundinamarca	Anolaima	1.700	1.600	-5,88
		Cachipay	1.600	2.100	31,25
		La Palma	1.100	1.380	25,46
		Pacho	1.202	1.313	9,22
		Viotá	1.367	1.300	-4,88
	Santander	Puente Nacional	1.088	1.430	31,53
		Vélez	1.364	1.146	-15,97
	Tolima	Fresno	1.075	1.033	-3,88
		Líbano	1.150	1.272	10,60
San Sebastián de Mariquita		1.096	1.088	-0,76	
Breva	Boyacá	Chita	2.000	1.000	-50,00
Curuba larga	Boyacá	Moniquirá	1.400	1.400	0,00
Durazno nacional	Boyacá	Susacón	5.444	5.708	4,85
Guanábana	Tolima	Fresno	3.421	3.775	10,35
		San Sebastián de Mariquita	3.619	3.683	1,77
Guayaba común	Santander	Vélez	1.120	1.140	1,79
Limón común	Cundinamarca	Fusagasugá	1.170	1.675	43,16

Continúa en la página siguiente

Inicia en la página anterior

Producto	Departamento	Municipio	Precios \$/kg		Var %
			Marzo 15 a 21	Marzo 22 a 28	
Limón mandarino	Boyacá	Moniquirá	800	1.100	37,50
	Cundinamarca	La Palma	1.100	1.189	8,08
		Pacho	892	917	2,80
		Vergara	733	1.000	36,36
		Santander	Puente Nacional	600	625
	Tolima	Fresno	688	688	0,00
		Líbano	730	443	-39,27
San Sebastián de Mariquita		613	560	-8,50	
Limón Tahití	Boyacá	Boavita	1.553	1.477	-4,88
		Moniquirá	800	2.100	162,50
		Soatá	1.167	1.189	1,95
		Susacón	1.394	1.303	-6,52
	Cundinamarca	Anolaima	1.400	800	-42,86
		Fusagasugá	738	917	24,25
		La Mesa	1.123	1.053	-6,18
		Pacho	1.107	1.000	-9,64
		Viotá	787	653	-16,95
	Tolima	San Sebastián de Mariquita	929	964	3,85
Lulo	Cundinamarca	Fusagasugá	4.833	4.747	-1,79
		Pacho	4.800	4.800	0,00
		San Bernardo	3.787	3.875	2,33
	Santander	Vélez	4.200	4.800	14,29
Mandarina arrayana	Boyacá	Boavita	1.665	1.761	5,80
		Moniquirá	1.550	1.794	15,75
		Soatá	1.682	1.803	7,21
	Cundinamarca	Anolaima	2.200	3.000	36,36
		La Mesa	1.775	2.159	21,62
		Pacho	1.254	1.183	-5,65
		Viotá	1.850	1.433	-22,52
	Santander	Barbosa	800	1.200	50,00
Puente Nacional		1.267	1.867	47,37	
Mango común	Boyacá	Boavita	1.248	1.220	-2,27
		Soatá	1.025	1.267	23,58
	Cundinamarca	Anolaima	1.093	1.800	64,63
		La Mesa	1.800	1.200	-33,33
Mango Kent	Cundinamarca	Anolaima	1.034	579	-44,03
		La Mesa	1.033	1.121	8,51

Continúa en la página siguiente

Inicia en la página anterior

Producto	Departamento	Municipio	Precios \$/kg		Var %
			Marzo 15 a 21	Marzo 22 a 28	
Mango Tommy	Boyacá	Boavita	2.067	2.250	8,87
		Soatá	1.867	2.400	28,57
	Cundinamarca	Anolaima	2.083	2.778	33,33
		La Mesa	2.472	2.454	-0,75
Mora de Castilla	Boyacá	Chiquinquirá	2.333	2.300	-1,43
		Moniquirá	2.400	2.267	-5,56
		Paipa	3.333	3.500	5,00
		Sogamoso	3.267	3.675	12,50
	Cundinamarca	Fusagasugá	3.444	2.806	-18,55
		Pacho	3.000	4.000	33,33
		Pasca	2.813	2.735	-2,75
		San Bernardo	2.742	2.128	-22,38
		Silvania	2.946	2.503	-15,04
		Zipaquirá	3.100	3.325	7,26
Naranja común	Boyacá	Chiquinquirá	1.000	827	-17,33
		Moniquirá	850	950	11,77
	Cundinamarca	La Palma	833	933	12,00
		Pacho	732	713	-2,65
	Santander	Puente Nacional	700	700	0,00
		Vélez	750	800	6,67
	Tolima	Líbano	540	465	-13,81
Tangelo	Cundinamarca	Anolaima	2.200	2.600	18,18
		La Mesa	3.133	2.500	-20,21
		Pacho	1.158	1.133	-2,16
		Viotá	2.200	1.800	-18,18
Papaya melona	Boyacá	Boavita	1.588	1.314	-17,28
		Soatá	1.544	1.257	-18,57
Pitahaya	Santander	Puente Nacional	2.000	3.000	50,00
Tomate de árbol	Cundinamarca	Fusagasugá	1.097	887	-19,19
		San Bernardo	903	1.000	10,70

Fuente: elaboración propia.

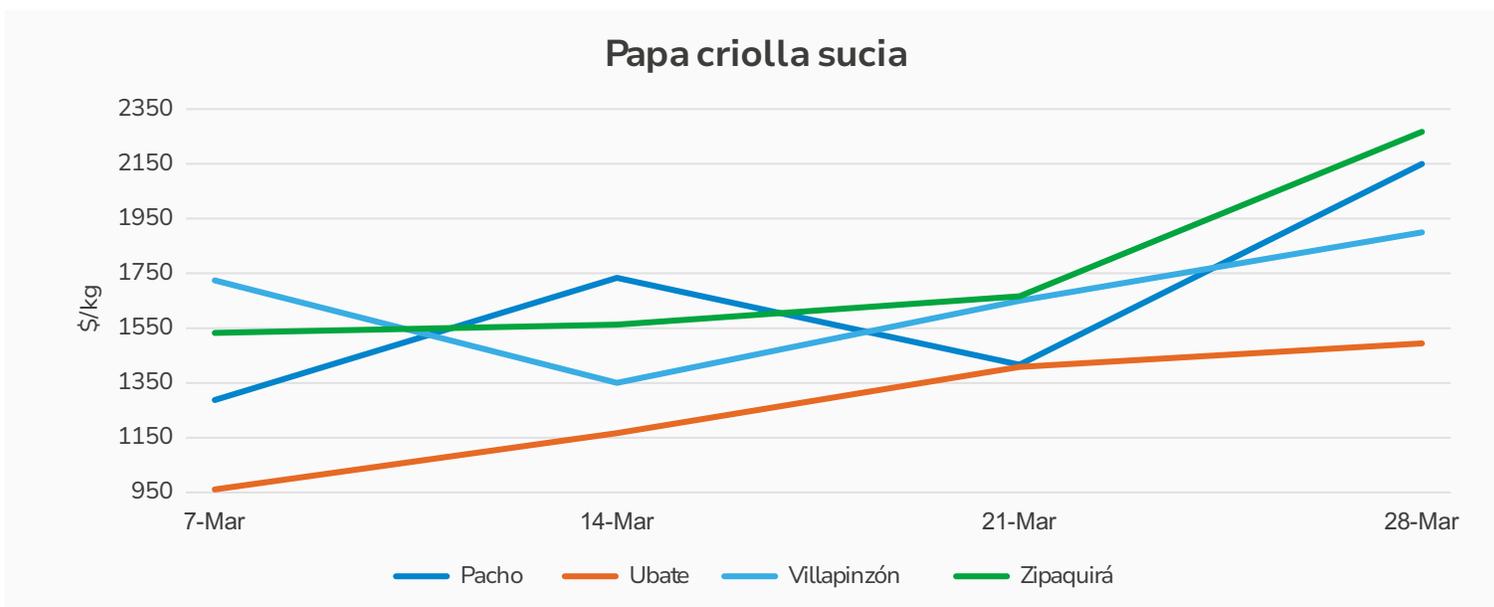


En el grupo de los **tubérculos**, subieron los precios de la arracacha amarilla en todos los mercados donde se ofreció; dicho comportamiento obedece a que se redujo la producción, especialmente, en Boyacá. El mercado de Pacho (Cundinamarca) registró los mayores aumentos: de 5,88 %.

Igualmente en este grupo, suben los precios de la papa criolla sucia, la papa parda pastusa, la papa tocarreña y la yuca. Para el caso de la papa criolla sucia, el aumento de

las cotizaciones se registró en cinco de los seis mercados donde se ofreció el producto; en el mercado de Pacho (Cundinamarca) se registraron los mayores incrementos, de hasta un 51,77 %. Igualmente, subieron los precios de la papa parda pastusa; así se registró en once de los trece mercados donde se ofreció producto; el mayor aumento se registró en Guachetá (Cundinamarca): 34,49 %.

Figura 7. Comportamiento de los precios de la papa criolla sucia



Fuente: elaboración propia.

También subieron los precios de la papa tocarreña en todos los mercados donde se tomó información, el mayor aumento se registró en Ubaté (Cundinamarca): del 25,75 %.

También, se incrementaron los precios de la yuca, así se registró en ocho de los once mercados donde se ofrece este producto; en el de San Sebastián de Mariquita (Tolima), se presentó el mayor aumento de las cotizaciones: 130,64 %.

En cambio, en este grupo se redujeron los precios de la papa única, el plátano guineo y el plátano dominico hartón verde. Para el caso de la papa única, las cotizaciones se redujeron en todos los mercados en los que se ofreció; la mayor reducción se registró en Villapinzón (Cundinamarca), con un 14,43 %.

También, se redujeron los precios del plátano guineo; la mayor caída se registró en el mercado de Puente Nacional (Santander): 26,03 %.

Otro producto del cual se observó una caída en sus precios fue el plátano dominico hartón verde, en siete de los doce mercados monitoreados; la mayor reducción en las cotizaciones se registró en Viotá (Cundinamarca): del 58 %.



Tabla 3. Precios promedio del kilo de tubérculos por municipio

Producto	Departamento	Municipio	Precios \$/kg		Var %	
			Marzo 15 a 21	Marzo 22 a 28		
Arracacha amarilla	Cundinamarca	Pacho	3.400	3.600	5,88	
	Boyacá	Chiquinquirá	1.483	1.437	-3,15	
		Sogamoso	1.317	1.800	36,71	
Papa criolla sucia	Cundinamarca	Pacho	1.417	2.150	51,77	
		Ubaté	1.408	1.494	6,11	
		Villapinzón	1.650	1.900	15,15	
		Zipaquirá	1.667	2.267	36,00	
		Chita	2.333	2.400	2,86	
Papa criolla limpia	Boyacá	Paipa	2.033	1.492	-26,64	
	Cundinamarca	Sogamoso	1.644	1.510	-8,17	
		Fusagasugá	1.350	1.996	47,84	
Papa única	Cundinamarca	Villapinzón	1.188	1.017	-14,43	
		Belén	1.288	1.413	9,71	
		Chiquinquirá	1.510	1.519	0,58	
		Chita	1.900	1.880	-1,05	
		Boyacá	Paipa	1.350	1.350	0,00
	Papa parda pastusa	Cundinamarca	Soatá	1.558	1.677	7,59
			Sogamoso	1.295	1.384	6,87
			Susacón	1.433	1.617	12,79
			Guachetá	1.147	1.543	34,49
			Pacho	1.283	1.283	0,00
Papa tocarreña	Cundinamarca	Pasca	1.225	1.150	-6,12	
		Ubaté	1.343	1.365	1,62	
		Villapinzón	1.386	1.734	25,09	
		Zipaquirá	1.300	1.600	23,08	
		Boyacá	Paipa	1.350	1.400	3,70
Plátano guineo	Santander	Puente Nacional	1.042	771	-26,03	

Continúa en la página siguiente



Producto	Departamento	Municipio	Precios \$/kg		Var %
			Marzo 15 a 21	Marzo 22 a 28	
Plátano dominico hartón verde	Boyacá	Moniquirá	1.387	1.171	-15,61
		Cachipay	2.100	2.050	-2,38
		La Palma	1.620	1.738	7,25
	Cundinamarca	Pacho	1.857	1.981	6,67
		Vergara	1.950	1.800	-7,69
		Viotá	2.000	840	-58,00
	Santander	Yacopí	1.867	2.000	7,14
		Puente Nacional	1.234	1.217	-1,43
		Vélez	1.292	1.250	-3,21
	Tolima	Fresno	1.138	1.221	7,33
		Líbano	1.181	1.137	-3,71
		San Sebastián de Mariquita	1.325	1.344	1,42
Yuca	Boyacá	Boavita	2.467	2.500	1,35
		Moniquirá	1.000	1.320	32,00
		Soatá	2.400	2.500	4,17
	Cundinamarca	La Palma	2.050	2.533	23,58
		Pacho	2.042	2.400	17,55
		Vergara	1.760	1.733	-1,52
	Santander	Yacopí	2.500	2.200	-12,00
		Puente Nacional	958	1.100	14,78
		Fresno	609	650	6,86
	Tolima	Líbano	663	577	-12,96
		San Sebastián de Mariquita	361	833	130,64



Responsables del boletín

Profesional especializada: Lucía Mahecha Silva

Equipo base: Esteban David Figueroa, Gabriela Domínguez Guzmán, Herbert Orlando Sánchez, Liliana Ruíz Barrios y Miguel Ángel Ortiz

Gestores territoriales: Alejandra Gaitán Vallejo, Cesar Augusto Daza, Diego Fabian Cuevas, Juan Carlos Patiño, Luis Alfonso Acero, Luis Hernando Montes, Manuel Fernando Sánchez y María Paula Urbina

