

# Cadena de frío

Agosto de 2015



**PROCOLOMBIA**  
EXPORTACIONES TURISMO INVERSIÓN MARCA PAÍS

# PROBLEMÁTICA

- ✓ Desconocimiento del manejo de los productos.
- ✓ Dispersión de la información para el manejo de productos.
- ✓ Falta reunir en una plataforma de información a las empresas que están en capacidad de prestar servicios en este tema.
- ✓ Ausencia de capacitación formal para el tema.
- ✓ Deficiencia cultural para el manejo de perecederos

# OBJETIVO

Recopilar información relevante al tema de cadena frío, apoyados en estudios y documentos de expertos sobre el tema de cadena de frío. Con el objetivo de brindar a las empresas esta información a través de un documento de consulta que les ayudara en su día a día.



**Logística de perecederos  
y cadena de frío en Colombia**

MAYO 2015



# Logística de Perecederos y Cadena de Frío en Colombia.





Usted está en: Inicio > Herramientas > Ruta Exportadora

HERRAMIENTAS PARA  
EL EXPORTADOR  
COLOMBIANO

Ruta Exportadora

Identificador de  
Oportunidades

Logística

## Ruta Exportadora

Me gusta

12

Twitter

6



¿Está listo para  
exportar?



Identifique la potencialidad  
de su producto



Conozca la demanda  
de su producto



Simule sus costos de  
exportación



Conozca las  
herramientas de promoción

### 3. Conozca la demanda de su producto



**PROCOLOMBIA**

EXPORTACIONES TURISMO INVERSIÓN MARCA PAÍS



### Aspectos Logísticos para la exportación de perecederos



CONTÁCTENOS PARA MÁS INFORMACIÓN



## Aspectos Logísticos para la exportación de perecederos

Logre la máxima eficiencia y efectividad en sus exportaciones. La cadena de distribución física internacional y la logística influyen significativamente en el costo final de un producto.



Recomendaciones Logísticas

Entidades Reguladoras

Estadísticas de exportación de productos perecederos

Cartilla Cadena de Frío



Oportunidades y tendencias



Consulte la logística internacional



Aspectos Logísticos para la exportación de perecederos



CONTÁCTENOS PARA MÁS INFORMACIÓN





## CONTENIDO



## CONTENIDO

1.	Panorama del manejo de alimentos en el mundo y en Colombia	4	3.3.	Factores Clave - Etapas y Actores	50
2.	Panorama nacional de productos perecederos	6	3.3.1.	Pos cosecha	52
2.1.	Producción Nacional de frutales, hortalizas y flores	6	3.3.2.	Medición y control de la temperatura	61
2.1.1.	Frutales	6	3.3.3.	Almacenamiento	63
2.1.2.	Hortalizas	7	3.3.4.	Empaque y embalaje	68
2.1.3.	Flores	8	3.3.5.	Factores de ruptura en la cadena de frío	81
2.1.4.	Variables que limitan el manejo de perecederos	9	3.3.6.	Tecnología de Información	82
2.2.	Comercio exterior de perecederos en Colombia	10	3.3.7.	Tablas temperatura	84
2.2.1.	Importaciones	10	3.3.8.	Capacitación e información	86
2.2.2.	Exportaciones	11	4.	Logística y transporte	87
2.2.3.	Sector Acuícola y Pesquero	13	4.1.	Transporte Terrestre:	87
2.2.4.	Sector Agrícola	18	4.2.	Aéreo:	94
2.2.5.	Sector Agroindustrial	26	5.	Infraestructura Nacional de Cadena de Frío	103
2.2.6.	Sector Farmacéutico	31	6.	Encuesta usuarios infraestructura de frío en Colombia	107
2.2.7.	Sector Flores y Plantas Vivas	36	7.	Conclusiones y recomendaciones	108
2.2.8.	Sector Pecuario	42	8.	Glosario Cadena de frío	110
3.	¿Qué es cadena de frío?	49	-	Bibliografía	113
3.1.	Definición	49	9.	Anexos	115
3.2.	Factores adicionales durante la cadena de frío	50	ANEXO 1		115



# Contenido

1. ¿Qué es la cadena de frío?
2. Exportaciones
3. Etapas de la cadena de frío
4. Transporte
5. Proveedores y Servicios Logísticos
6. Conclusiones y recomendaciones
7. Conectividad
8. Herramientas de Procolombia

# 1. Que es la cadena de frío?

# Productos perecederos

Son aquellos que han sido sometidos a un proceso adecuado de refrigeración, congelación o ultra congelación, buscando evitar el crecimiento de microorganismos, reducir la emisión de calor, vapor de agua y el desprendimiento de gas carbónico y oxígeno.

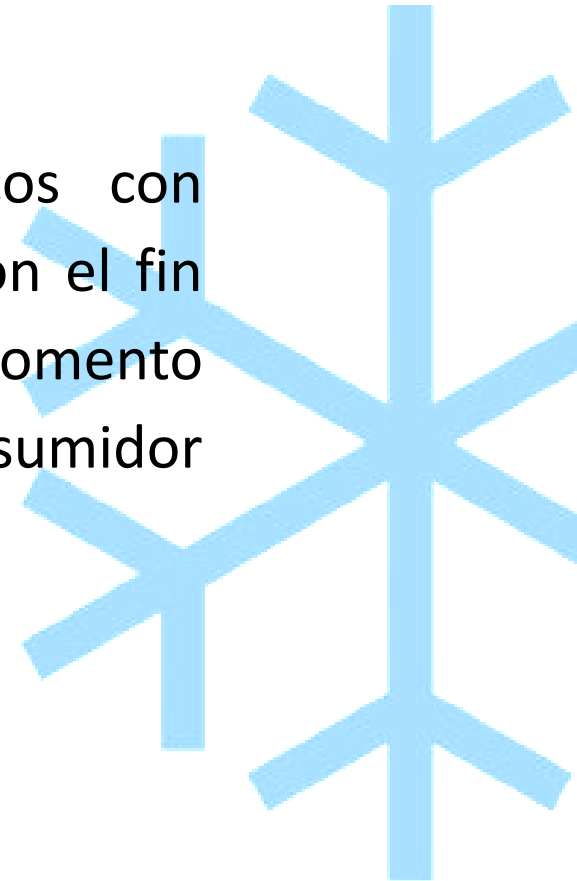
## Ejemplo:

- ❑ **Lácteos:** leche cruda y sus correspondientes derivados lácteos.
- ❑ **Frutas y verduras:** ciertas frutas y verduras requieren de un proceso de maduración y conservación en temperaturas controladas.
- ❑ **Alimentos congelados:** se incluyen helados, algunas carnes para prolongar su vida útil como el pollo y el pescado, alimentos pre-cocidos y apanados, pulpas de fruta, entre otros.
- ❑ **Floricultura:** la temperatura es factor de vital importancia en la preservación de las flores, pues la flor continúa su desarrollo después del corte.
- ❑ **Medicamentos:** aunque la naturaleza y especificaciones de las diferentes vacunas y medicamentos exigen manejos particulares, según la presentación.
- ❑ **Órganos humanos:** los trasplantes de órganos requieren de una logística de cadena de frío muy especial.

Se pueden clasificar en: frescos, refrigerados y congelados.

# 1. ¿Qué es la cadena de frío?

- Es la sucesión de procesos logísticos con temperatura y humedad controlada, con el fin de preservar el producto, desde el momento inicial de la producción hasta el consumidor final.



## 2. Exportaciones colombianas de la cadena de frío

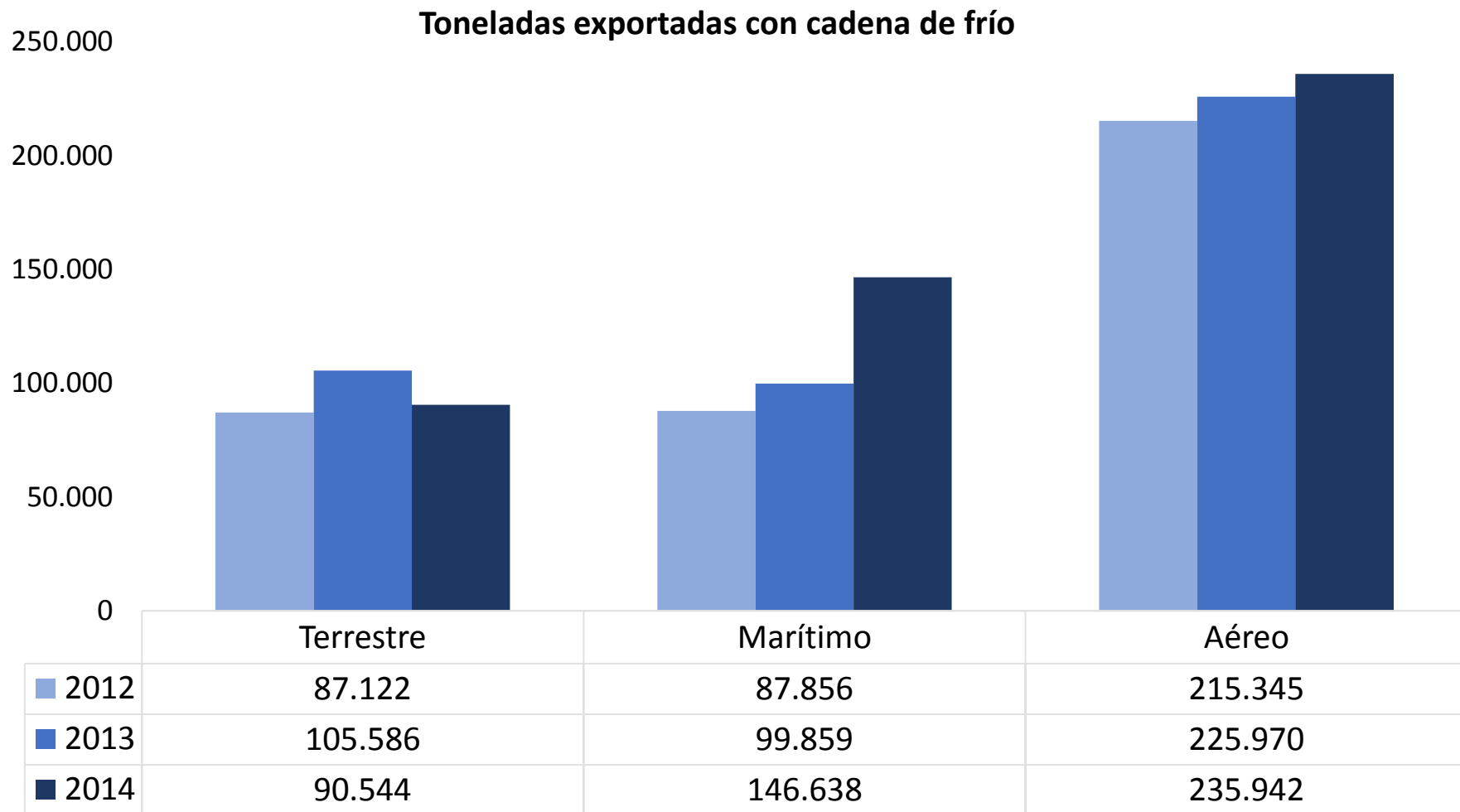
## 2. Exportaciones colombianas con cadena de frío

Toneladas exportadas con cadena de frío

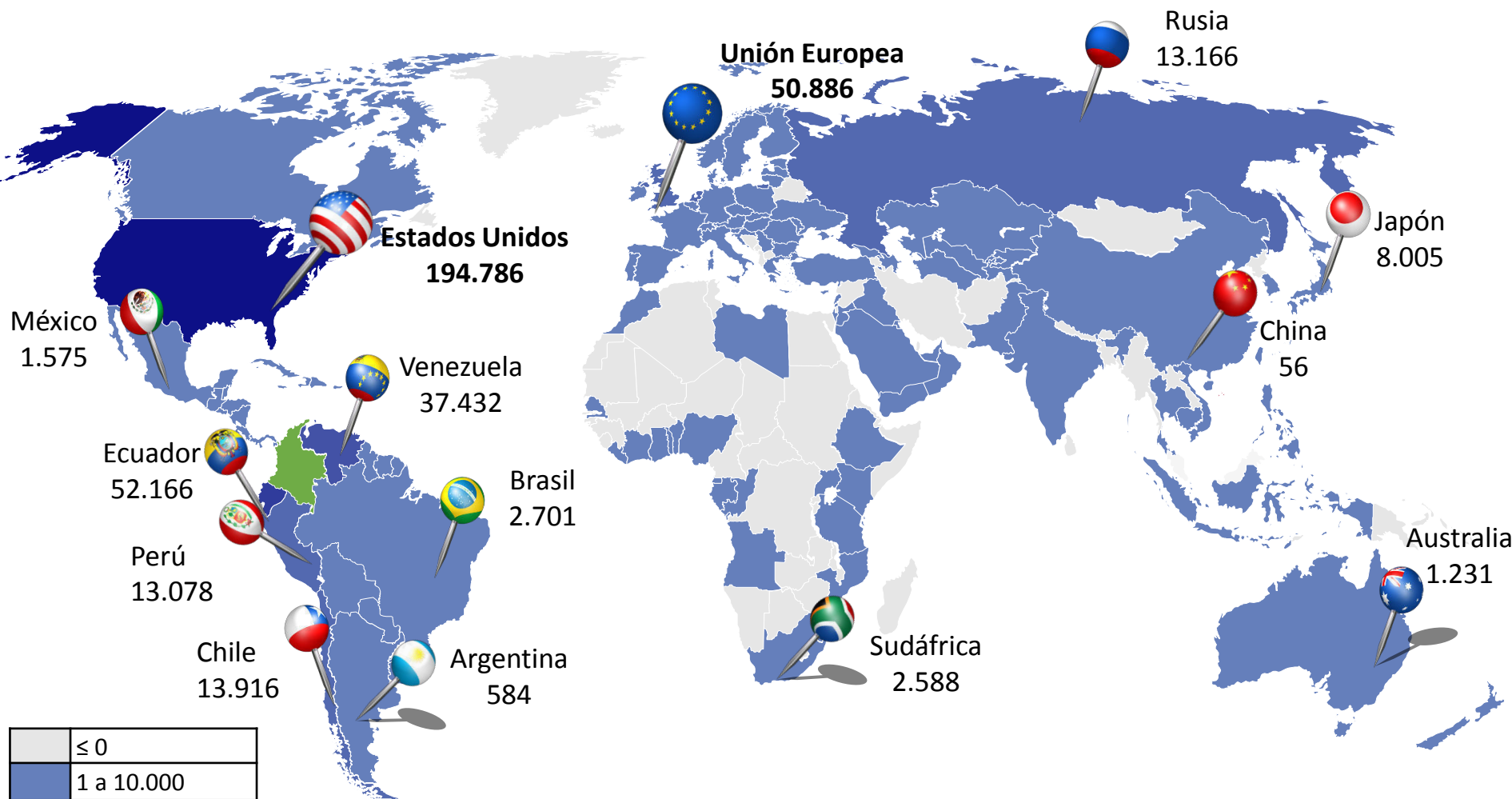


	Pecuario	Farmacéutico	Agrícola	Acuícola y pesquero	Agroindustrial	Flores y plantas vivas
■ 2012	10.695	35.373	41.923	53.334	45.913	203.085
■ 2013	36.027	43.779	39.207	49.370	50.006	213.026
■ 2014	13.292	53.224	55.749	58.899	68.333	223.628

## 2. Exportaciones colombianas con cadena de frío



## 2. Destinos de las exportaciones colombianas con cadena de frío – 2014 (toneladas)



≤ 0
1 a 10.000
10.001 a 30.000
30.001 a 50.000
50.001 a 190.000
> 190.000



# 3. Etapas de la cadena de frío

## 3.1 Pos cosecha

- **Frutos climatéricos:** cuando terminan su proceso de crecimiento y entran en la madurez, aumentan el ritmo de respiración y va disminuyendo con el envejecimiento.



- **Frutos no climatéricos:** son independientes al etileno, tienen menor respiración y por ello tienen una vida más larga.



PROCOLOMBIA.CO

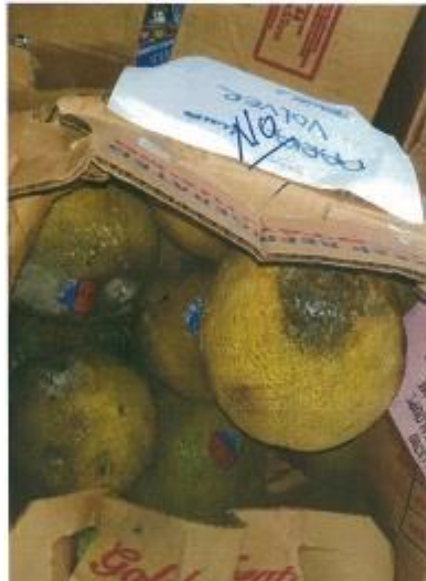


PROCOLOMBIA

## 3.1 Pos cosecha

### Tenga en cuenta la fisiología del producto en cuanto a: (1)

1. Respiración (a mayor manipulación y temperatura mayor es el proceso de respiración).
2. Transpiración (cuando pierde entre 5% y 8% del agua, la fruta u hortaliza se deshidrata y la calidad del producto se ve afectada)
3. Producción de etileno (Existe como gas y actúa estimulando o regulando la maduración de frutos.



## 3.1 Pos cosecha

### 📦 Tenga en cuenta la fisiología del producto en cuanto a: (2)

4. Maduración: cambios internos del producto (especialmente en los frutos), una vez ha cesado su crecimiento, alcanzando el estado óptimo para el consumo por su calidad, aroma, color, textura, consistencia y sabor.



## 3.1 Pos cosecha

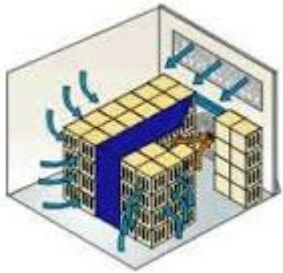
### ▣ Tenga en cuenta la fisiología del producto en cuanto a: (3)

#### 5. Temperatura de conservación

- ▣ **Pre enfriamiento:** se baja en forma rápida la temperatura de los productos hortofrutícolas con el fin de reducir el calor, para desacelerar el proceso de maduración y proliferación de microorganismos.

#### *Métodos más comunes de pre enfriamiento*

Por contacto con aire frío



Vacuum cooling



Contacto con agua fría



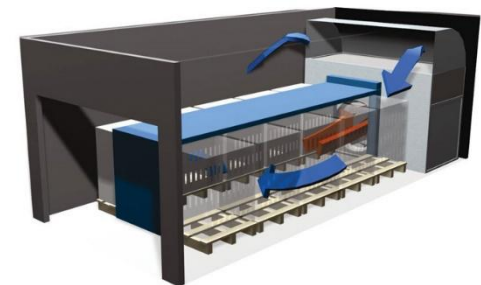
Contacto con hielo



Enfriamiento con cuarto frío



Aire forzado



## 3.1 Pos cosecha

### ■ Tenga en cuenta la fisiología del producto en cuanto a: (4)

#### ■ Pre enfriamiento

**Congelación IQF - Individual Quick Freezing (Congelación rápida de manera individual)**

Fresas



Langostinos



Brócoli



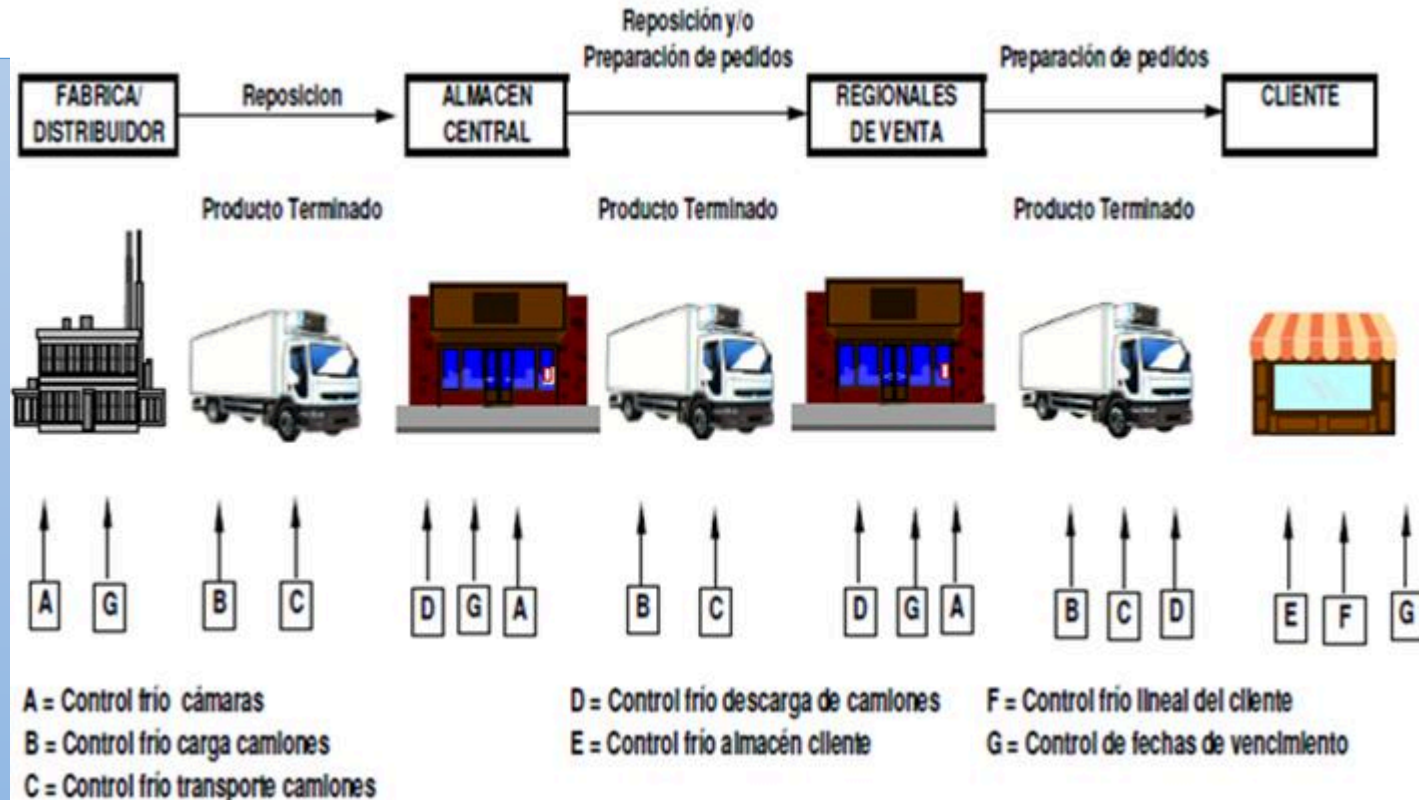
- Proceso rápido de congelación con temperatura de  $-18^{\circ}\text{C}$ .
- Reduce la presencia de microorganismos.
- Conserva las propiedades del producto recién cosechado.
- Garantiza que los productos no necesiten de ningún tipo de químicos para su conservación.

## 3.2 Medición y control de la temperatura

- La medición de la temperatura de los productos perecederos, consiste en registrar la temperatura de una muestra seleccionada.

### Factores a tener en cuenta:

- Características del producto
- Envase
- Inventario
- Control
- Transporte
- Cargas y descargas
- Almacenaje
- Tecnología



## 3.3 Almacenamiento

### Verifique que:

- Antes de almacenar los productos debe realizarse el pre enfriado.
- Los productos agrícolas pierden fácilmente su calidad si se mantienen en condiciones ambientales normales.
- Preferiblemente almacenar los alimentos sobre estibas o estantes en material sanitario.
- Revisar las temperaturas de refrigeración y/o congelación y llevar registro diario.
- No sobrellenar los refrigeradores porque dificultan la circulación de aire frío.
- Inspeccionar, rotular y fechar los alimentos que se almacenen.
- El área de almacenamiento en congelación debe estar seca, bien ventilada y limpia.
- Asegurar que el congelador funcione a la temperatura correcta para garantizar que los productos se mantengan congelados.
- Asegurarse que los artículos recibidos congelados se ubiquen inmediatamente en el congelador.



## 3.3 Almacenamiento

### - *Un correcto control de temperatura:*

- **Disminuye la tasa de respiración y el ritmo de maduración.**
- **Reduce la pérdida de humedad.**
- **Reduce la producción de etileno.**
- **Reduce la propagación de microorganismos.**



## 3.4 Empaque y embalaje

### Empaque

El empaque, además de contener el producto, agrega valor al:

- Garantizar la **no ruptura de la cadena de frío**.
- Evita el maltrato y deterioro de los productos frescos.
- Asegura la calidad del producto.
- Disminuir la posibilidad de rechazo por parte de los clientes.



## 3.4 Empaque y embalaje

### Empaque

- El empaque debe ser compatible con el producto, para evitar que se transmitan aromas o microorganismos que contaminen el producto.
- Cada empresa deberá escoger el empaque más adecuado de acuerdo a su producto y sus características como:
  - Temperatura.
  - Tiempo de conservación.
  - Condiciones ambientales.
  - Condiciones de transporte.



## 3.4 Empaque y embalaje

### Embalaje

- ✓ Los embalajes deben permitir la circulación adecuada del flujo de aire que está dentro del cuarto.
- ✓ Para productos frescos se utilizan embalajes de ventilación lateral.
- ✓ Para congelados se utilizan empaques colados duros. Las canastillas plásticas se pueden utilizar en ambos tipos de productos.
- ✓ Se recomienda que la medida de los embalajes sean acordes a las estibas, para obtener una mayor optimización de la misma.
- ✓ Las estibas deben ser de material plástico o metálicas; Las estibas de madera propician la acumulación de bacterias.
- ✓ El embalaje de los productos en envío aéreos juega un papel importante por las características de este transporte, en algunos casos las aerolíneas no prestan servicios de control de temperatura.



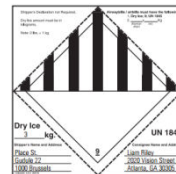
## 3.4 Empaque y embalaje

Colocar adecuadamente las etiquetas de envío (flechas hacia arriba o **This End Up**) incrementa las posibilidades para una orientación preferente.

Etiqueta de hielo seco (cuando sea necesario).

El hielo seco está considerado como **mercancía peligrosa** para el transporte aéreo y necesita una manipulación especial.

### Modo H de empaquetado



# 4. Transporte



## 4.1 Transporte terrestre

El transporte terrestre de perecederos exige estrictas medidas de control de temperaturas y adecuación de normas para los vehículos que han de ser utilizados.



**MinTransporte**  
Ministerio de Transporte

El Ministerio de Transporte a través de la **Resolución 002505 de 2004**, reglamenta las condiciones que deben cumplir los vehículos para transportar perecederos y productos que requieran refrigeración o congelamiento.

## 4.2 Transporte

Tenga en cuenta :

- Pre enfriar la carga que se va a transportar. No usar el vehículo como método de pre-enfriamiento.
- El contenedor mantiene la temperatura de la carga, no la disminuye.
- Disponer la carga de manera que el aire pueda regresar al evaporador, evitar los puntos calientes dentro del vehículo y/o contenedor.
- Utilizar cortinas plásticas para evitar la introducción de aire del medio ambiente al vehículo.





## 4.2 Transporte

Al momento de contratar el transporte asegúrese que cumplan con:

- La reglamentación establecida por el Ministerio de Transporte o las entidades competentes, para el transporte de alimentos refrigerados o congelados.
- Contratar un operador logístico calificado, confiable y con respaldo, al cual usted pueda confiar la operación de su carga.
- Que la compañía transportadora cuente con todo el respaldo e idoneidad en su flota y empleados capacitados en manejo de la carga.
- Revisar con anterioridad el contenedor para garantizar tanto las condiciones de aseo como las mecánicas.
- Pre enfriar el contenedor a la temperatura recomendada de transporte.



## 4.2 Transporte

Al momento de contratar el seguro, tenga en cuenta:

- ✓ Tránsito hacia el destino final para poder definir el riesgo de la carga y lograr una cobertura optima en la póliza.
- ✓ La vida útil de su producto perecedero.
- ✓ No subestime el riesgo de su carga, informe todos los riesgos al momento de contratar el seguro de transporte.
- ✓ Documéntese de factores externos, como el estado de las vías nacionales, legislación sobre transporte, tiempos de transito, etc.



## 4.2 Transporte

### Principales hallazgos de la investigación...

#### Consolidación de carga

Se constituye en una necesidad para los empresarios, si:

- El volumen de la producción no alcanza para lograr el llenado de un contenedor completo.
- La necesidad de los compradores no es de un solo producto, sino requiere pequeñas cantidades de frutas y hortalizas u otros productos en un solo pedido.

Es entonces cuando los empresarios se enfrentan a retos cómo:

- Compatibilidad de los productos en términos de respiración, temperatura, humedad, ventilación y producción de etileno entre otros.

## 4.2 Transporte

### Consolidación de carga

En las siguientes fotografías se pueden observar algunos de productos que por no atender las condiciones particulares de cada producto y características para consolidación, llegaron al destino en mal estado.



## 4.2 Transporte

### Recomendaciones de transporte y vida útil de frutas

Frutas	Tiempo máximo de transito y almacenamiento*	Temperatura °C	Humedad Relativa %	Producción de etileno	Sensibilidad al etileno
Maracuyá Parchita	21 - 35	12°C	85 - 95	x	x
Guanabana, Chirimoya	28 - 42	12°C	85 - 90	x	x
Gulupa	21 - 35	12°C	85 - 95	x	x
Granadilla	21 - 28	10°C	85 - 90	x	
Tomate de Arbol	27 - 42	0°C	85 - 95		x
Curuba	21 - 35	12°C	85 - 95	x	x
Uchuva	20 - 42	10°C	65 - 80	n/a	n/a
Limón	30 - 180	10°C	85 - 90		x
Banano	7 - 28	14°C	85 - 95	x	
Melon	10 - 14	3°C	90 - 95	x	
Higo	7 - 10	0°C	85 - 90	x	
Mango	14 - 25	6°C - 13°C	85 - 95	x	
Papaya	7 - 21	7°C - 13°C	85 - 90	x	
Pera	60 - 90	-1°C - 0°C	90 - 95	x	
Cereza	14 -21	-1°C - 0°C	90 - 95	x	
Sandia	14 -21	10°C	85 - 95		x

## 4.2 Transporte

### Recomendaciones de transporte y vida útil de hortalizas

Hortalizas	Tiempo máximo de transito y almacenamiento	Temperatura °C	Humedad relativa %	Producción de etileno	Sensibilidad al etileno
Zanahoria	120 - 180	0°C	95 - 100		x
Cebolla	30 - 240	0°C	65 - 75	n/a	n/a
Coliflor	14 - 28	0°C	95 - 98		x
Calabaza	60 - 150	10°C	50 - 70		x
Tomates	14 - 28	12°C	85 - 95	x	x
Remolacha	120 - 180	0°C	95 - 100	n/a	n/a
Aguacate	14 - 42	4°C - 13°C	85 - 90	x	
Frijol	7 - 14	4°C - 7,5°C	95 - 98		x

n/a: No aplica

\* Tiempo en días

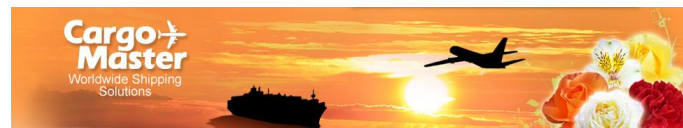
Fuentes:

- Hamburg Sud
- Mediterranean Shipping
- Australian Shipping

# 5. Proveedores y servicios

- └ logísticos

- ❑ Cada sector presenta unas particularidades, ya sea de distribución o de aprovisionamiento, distintas, y específicas; esto genera que las empresas aún desconfíen en subcontratar el picking, el reparto urbano u otros procesos por la posibilidad de la ruptura de la cadena de frío.
- ❑ En Colombia, la mayoría de los operadores solo ofrecen servicios exclusivos de almacenamiento o transporte, existen pocos que han desarrollado el verdadero concepto de operador logístico.
- ❑ La subcontratación de estos servicios ofrecería a los clientes no solo la posibilidad de reducir costos, al convertir los fijos en variables, sino también de dedicarse por completo a la fabricación o venta de sus productos.





# 6. Conclusiones y recomendaciones

# Conclusiones y Recomendaciones

- Temperatura: conozca las características y tiempos de conservación de su producto y estudie el tipo de refrigerante y el control de temperatura que requiera



- Empaques: de acuerdo al producto, empaquetar herméticamente para evitar cambios de temperatura.

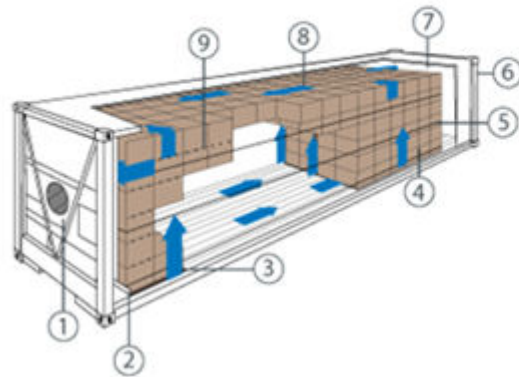
- Incorpore tecnologías para conocer la trazabilidad y la temperatura de la mercancía en su tiempo real.



# Conclusiones y Recomendaciones

- ❑ Pre enfríe el contenedor y asegúrese que haya suficiente espacio para que los flujos de aire circulen alrededor de los productos.
- ❑ La carga refrigerada como frutas y verduras generan calor, ya que respiran. Por lo que es esencial asegurarse que una gran proporción del aire frío circule pasando a través de (y no sólo en torno a) la carga.

Forma correcta de flujo de aire frío



1. La unidad de refrigeración
2. Las cajas no se extienden más allá del pallet.
3. Espaciamiento que permite flujo de aire vertical
4. Cajas ventiladas para que corra flujo de aire vertical
5. La carga está asegurada
6. Puertas traseras selladas
7. El espacio de aire por encima de la carga,



- ❑ Establezca alianzas para la consolidación de carga perecedera, esto le ayudará a reducir costos.
- ❑ Conozca muy bien las empresas logísticas que trabajaran con usted (nivel de servicio, confiabilidad, costos, etc)

# Conclusiones y Recomendaciones

- Transporte: conozca la ruta de tránsito que realizara su carga y la empresa que lo transportara.



- Seguro: Verifique las especificaciones de la póliza que le ofrece la compañía de seguros y si se ajusta a sus requerimientos.

- Identifique los puntos críticos durante el transporte y procedimientos de las entidades de control de los países (Origen y Destino), para prever ruptura de la cadena de frío.



# 7. Conectividad con el mundo



## 7. Conectividad con el mundo

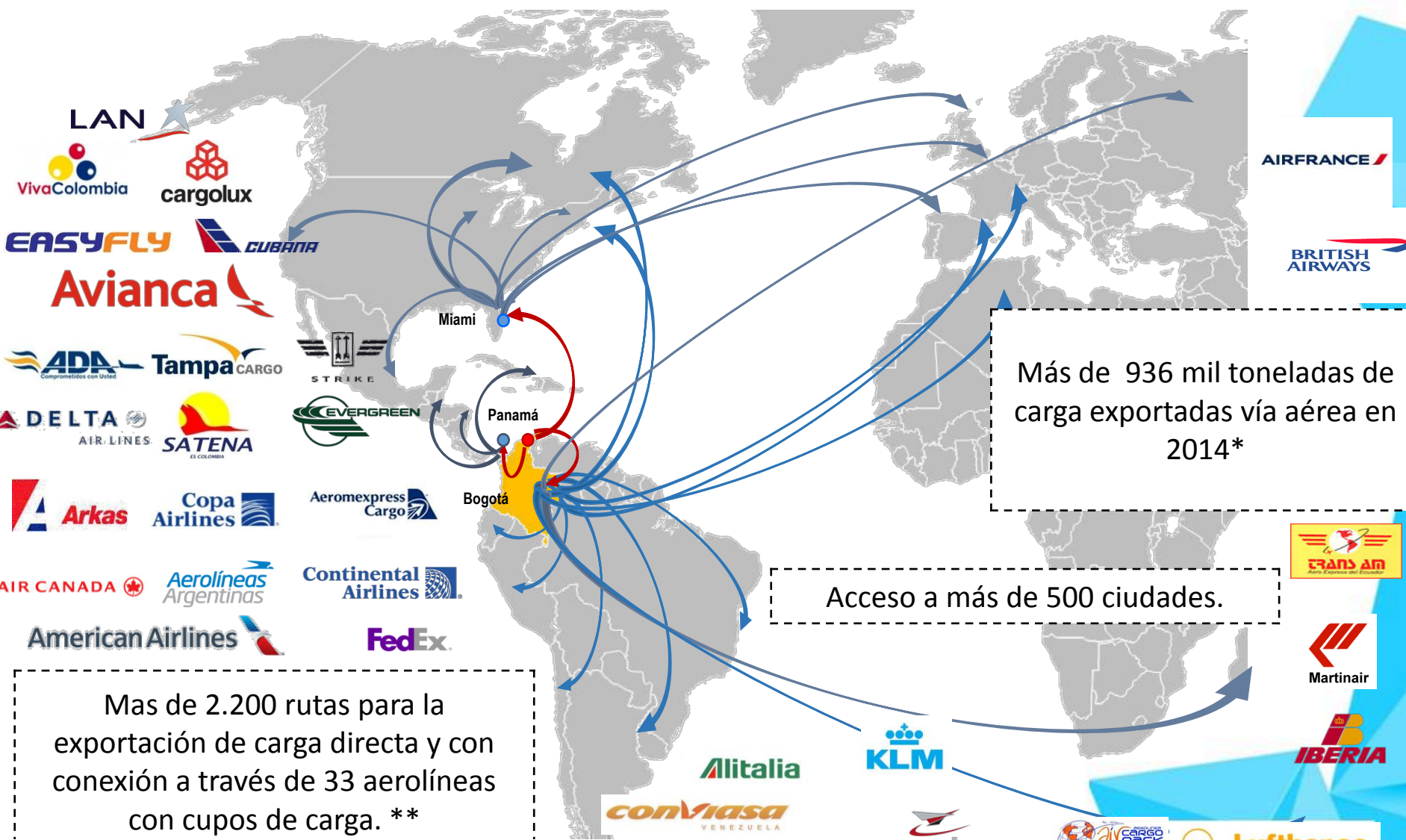
- Desde los puertos colombianos, conectan más de 3.700 rutas marítimas de exportación en servicio regular, directas y con conexión, ofrecidas por más de 34 navieras con destino a más de 670 puertos en el mundo.\*
- En 2014 por vía marítima, Colombia movilizó por sus zonas portuarias más de 184 millones de toneladas de carga y recibió alrededor de 61 mil buques en las costas atlántica y pacífica, alcanzando los 2 millones de contenedores al año.\*
- El Aeropuerto Internacional el Dorado localizado en la ciudad de Bogotá, se ubica como el de mayor movimiento de carga en América Latina, con 636 mil toneladas de carga movilizadas.\*\*
- En 2014 Colombia movilizó más de 900 mil toneladas vía aérea, entre carga nacional, internacional, chárter y correo.
- Colombia cuenta con más de 2.200 rutas de exportación para carga, directas y con conexión prestadas por 33 aerolíneas con acceso a 503 ciudades\*\*\*

\*Superintendencia de puertos y transporte y sistema de rutas y tarifas de Procolombia. \* Incluye cabotaje, fluvial, impto, expo y transitorio, transbordo.

\*\*Fuente: Aeronáutica Civil 2015 - Información procesada por PROCOLOMBIA

\*\*\* Rutas y tarifas - Herramientas para el exportador colombiano procesada por PROCOLOMBIA

# 7.1 Conectividad aérea



Más de 936 mil toneladas de carga exportadas vía aérea en 2014\*

Acceso a más de 500 ciudades.

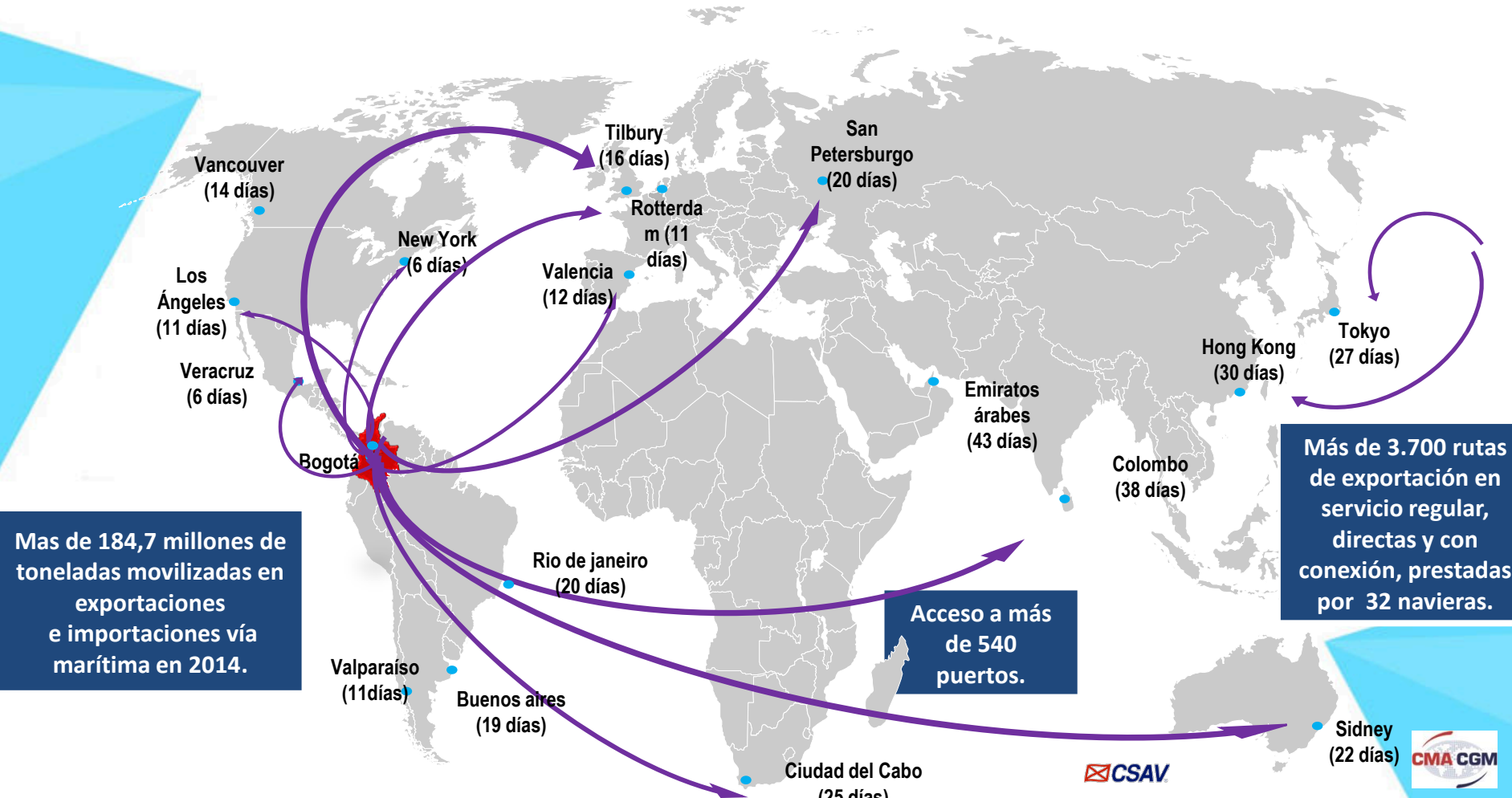
Mas de 2.200 rutas para la exportación de carga directa y con conexión a través de 33 aerolíneas con cupos de carga. \*\*

\*Representa el valor de las exportaciones en el 2014.

\*\* La información toma en cuenta las rutas que salen desde los aeropuertos internacionales de Barranquilla, Bogotá, Cali y Medellín.

Fuente: rutas y tarifas- Herramientas para el exportador colombiano. Procesadas por ProColombia

# 7.2 Conectividad marítima



Mas de 184,7 millones de toneladas movilizadas en exportaciones e importaciones vía marítima en 2014.

Acceso a más de 540 puertos.

Más de 3.700 rutas de exportación en servicio regular, directas y con conexión, prestadas por 32 navieras.

\* La información toma en cuenta las rutas que salen desde los puertos de Barranquilla, Buenaventura, Cartagena y Santa Marta. Fuente: Rutas y Tarifas- Herramientas para el Exportador Colombiano. Procesadas por PROCOLOMBIA.



# 8. Herramientas de Procolombia



# 8. Herramientas de Procolombia - Logística

➤ EN EL PORTAL COLOMBIATRADE ENCUENTRA:



Directorio de  
Distribución  
Física  
Internacional

Buscador de información de empresas proveedoras de servicios logísticos en Colombia y en el mundo



Rutas y  
Tarifas de  
Transporte

Servicios y tarifas para las diferentes modalidades de transporte, hacia los mercados de mayor interés para Colombia



Simulador  
de Costos

Calcula costos de exportación con información didáctica y práctica para cada eslabón de la cadena.



Perfiles de  
Logística

Contienen información sobre las características del acceso físico desde Colombia hacia cada mercado de interés

# 8. Herramientas de Procolombia – Directorio DFI

## Empresas proveedoras de servicios logísticos:

- Embalaje
- Empaque
- Transporte
- Agentes de Aduana
- Certificadoras

**Directorio DFI- Búsqueda**

Identificación tributaria (NIT):  Clase de servicio:  País:

Nombre (Razón Social):  Tipo de servicio:  Ciudad:

Certificación o Autorización:

Seleccione al menos un campo para realizar la búsqueda

**Resultados de la búsqueda**

NIT	T	Razón Social	T	País	T	Ciudad	T	Servicios	T
900605442		3D BOOGAS PERSONALES		Colombia		Cartagena		1	
90062917		4-72 postal		Colombia		Bogota		1	
9002674745		A&M transalid		Colombia		Bogota		1	

**Datos Generales**

Identificación tributaria: 830054060    Nombre (Razón social): Proexport colombia    País: Colombia

---

Ciudad: Bogota    Teléfono 1: 5600100    e-mail: [logistica@proexport.com.co](mailto:logistica@proexport.com.co)  
 Dirección: Calle 28 # 13a-15 piso 35-36    Teléfono 2: 5600104    Página web: <http://www.proexport.com.co/>  
 Fax: 5600104    Teléfono 3:    Alias: Empresa 8326

Servicios   Representadas   Autorizaciones y certificaciones   Contactos comerciales   Sucursales

Tipo de servicio	T	Clase de servicio	T
Entidades relacionadas con el comercio exterior		Entidades gubernamentales	

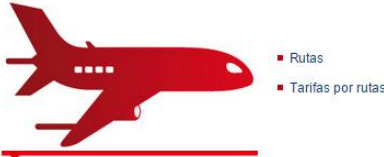
Elementos mostrados 1 - 1 de 1

450 empresas de servicios logísticos incluidas en el Directorio de DFI.



# 8. Herramientas de Procolombia - Sistema de rutas y tarifas

## Reportes de transporte Aéreo



## Reportes de transporte Marítimo



## Reportes de transporte Terrestre



32 nuevos itinerarios como fuente de información de la conectividad de Colombia con el mundo. (**143 Países**).

- ✓ Más de **5.700 rutas** aéreas y marítimas al mundo desde Colombia.
- ✓ Más de **500 ciudades y puertos** conectados con Colombia.
- ✓ Más de **70 proveedores** directos de información aérea y marítima de carga.

MERCI THANK YOU OBRIGADO DANKE 감사합니다 СПАСИБО 谢谢 TEŞEKKÜRLER  
ありがとう TERIMA KASIH DZIĘKUJĘ GRACIAS MERCI THANK YOU OBRIGADO  
DANKE 감사합니다 СПАСИБО 谢谢 TEŞEKKÜRLER ありがとう TERIMA KASIH  
MERCI THANK YOU OBRIGADO DANKE 감사합니다 СПАСИБО 谢谢 TEŞEKKÜRLER  
ありがとう TERIMA KASIH DZIĘKUJĘ GRACIAS MERCI THANK YOU OBRIGADO  
DANKE 감사합니다  
MERCI THANK YOU  
ありがとう MERCI  
DANKE 감사합니다  
MERCI THANK YOU  
L GRACIAS R  
DANKE СПАСИБО  
谢谢 TEŞEKKÜRLER  
MERCI OBRIGADO  
DANKE СПАСИБО  
谢谢 TEŞEKKÜRLER  
ありがとう TERIMA KASIH DZIĘKUJĘ GRACIAS MERCI THANK YOU OBRIGADO  
DANKE 감사합니다 СПАСИБО 谢谢 TEŞEKKÜRLER ありがとう TERIMA KASIH  
MERCI THANK YOU OBRIGADO DANKE 감사합니다 СПАСИБО 谢谢 TEŞEKKÜRLER  
ありがとう TERIMA KASIH DZIĘKUJĘ GRACIAS MERCI THANK YOU OBRIGADO  
DANKE 감사합니다 СПАСИБО 谢谢 TEŞEKKÜRLER ありがとう TERIMA KASIH



**PROCOLOMBIA**  
EXPORTACIONES TURISMO INVERSIÓN MARCA PAÍS

