[notasdeprensa.jpg](http://www.mexicopress.com.mx)Publicado en Merida el 21/09/2017

# [Exportar frutas y verduras a Estados Unidos: El papel de la refrigeración](http://www.notasdeprensa.es)

## Imaginar abandonar el lugar de origen y viajar largas distancias hasta las fronteras de Estados Unidos, pasar por inspecciones y finalmente llegar al destino para, después, ser rechazado solamente por la apariencia o la edad. ¿Suena como una situación conocida? Ésta es la realidad de miles de frutas y verduras que se exportan a USA desde distintos países de América Latina

Las frutas y verduras desacartadas en Estados Unidos puede llegar hasta un 40%. Los Supermercados eligen los, en su criterio, son los mejores productos, basándose en la calidad y en gran medida en su apariencia. Todos los días en un supermercado promedio de Estados Unidos conviven productos provenientes de alrededor de 20 países en todo el mundo. Carnes, enlatados, manufacturas, frutas y verduras… exportar a Norteamérica parece cada vez más accesible para los productores extranjeros y su mercado no deja de ser atractivo. Sin embargo, llevar la cosecha del campo a los supermercados norteamericanos aún presenta obstáculos importantes para los productores. Riesgo sanitario en exportaciones En 2002, un brote de salmonela derivado del consumo de frutas costó la vida de dos personas en Estados Unidos, y hospitalizó a 18 más. Como resultado, la FDA (Food and Drug Administration), rechazó todos los melones cantalupo provenientes de México. En 2007, seis cargamentos de esta misma fruta fueron rechazados por la misma razón. Las frutas en la mira: mayor índice de rechazo que los pescados y mariscos El rechazo de los melones por la FDA no es un caso aislado: las frutas y verduras encabezan la lista de productos de importación que se quedan en las fronteras de Estados Unidos, con un 26.6% de incidencias, arriba de los pescados y mariscos. Las razones de la mayoría de los rechazos en productos de importación en Estados Unidos giran en torno a violaciones sanitarias, daños en la integridad del empaque, errores en el etiquetado de productos y no haber registrado la compañía o sus procesos debidamente. Prevenir un rechazo en la exportación de frutas y verduras Es preferible prevenir la contaminación microbiológica de frutas y hortalizas, que fiarse de las acciones para combatir la contaminación una vez que tiene lugar.La refrigeración durante el transporte: factor clave Cuando las frutas y hortalizas salen del campo hacia el mercado, no están exentas de riesgo de contaminación microbiológica. Se debe mantener los vehículos de transporte limpios y mantener las temperaturas apropiadas para preservar la calidad e inocuidad de las frutas y hortalizas.La regla de oro para la exportación exitosa de frutas y verduras es contar con un producto de excelente calidad. Es verdad: la exportación de frutas y verduras a Estados Unidos requiere de un proceso y trámites en los que muchas veces se centra la atención de los productores. Sin embargo, esto no tiene por qué omitir un punto básico: para una exportación exitosa, lo primero que se debe cuidar es la calidad de los productos. La atención que los productores de frutas y verduras presten a cada uno de estos factores sugeridos por la FDA se reflejará en su calidad, reduciendo el riesgo microbiano y el rechazo del cargamento en aduanas. Lee La nota completa aqui. https://hubs.ly/H08Fxs20 Acerca de Froztec Froztec es una empresa especialista en refrigeración industrial y comercial dedicada a la ingeniería, asesoría y distribución de las mejores marcas de equipos y componentes para los sistemas de refrigeración e intercambio de calor. En Froztec se reconoce que el fortalecimiento de la industria se basa en las relaciones a largo plazo con clientes y proveedores y se trabaja de la mano con ellos para llevar al éxito cada uno de sus proyectos.

**Datos de contacto:**

Lourdes solis

+1 (52) (999) 927 76

Nota de prensa publicada en: [https://www.mexicopress.com.mx/exportar-frutas-y-verduras-a-estados-unidos-el](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorías: Internacional Industria Alimentaria Logística Consumo

[notasdeprensa.jpg](http://www.mexicopress.com.mx)

[**http://www.mexicopress.com.mx**](http://www.notasdeprensa.es)