

MACROECONOMÍA

« MEDIO AMBIENTE « EMPLEOS « EDUCACIÓN « MACROFINANZAS

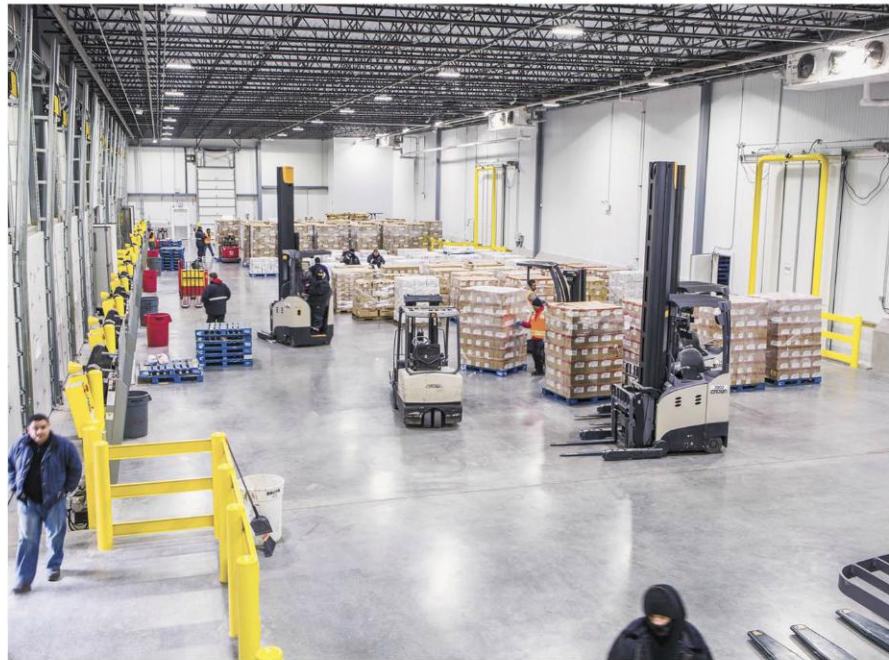
13.9%

Crecimiento del comercio exterior en el 2015

El impuesto sobre comercio exterior y sus transacciones aportó RD\$5,539.7 millones, creciendo 13.9%.

ENFOQUE

EXPORTACIONES AGRÍCOLAS



FUENTE EXTERNA

Importancia. Si se implementase una cadena de frío eficiente, el fruto pudiera permanecer más tiempo en la planta, ganar más tamaño y peso y, en consecuencia, tener un mayor rendimiento.

controlada compartida, bajo la cubierta del barco, normalmente en el puerto de Manzanillo, Montecristi. Esta facilidad ha llevado a la mayoría de los exportadores a no controlar la temperatura del producto desde la cosecha, práctica perjudicial para las exportaciones.

Si se implementase una cadena de frío eficiente, el fruto pudiera permanecer más tiempo en la planta, ganar más tamaño y peso y, en consecuencia, tener un mayor rendimiento. Es decir, se tendrían más cajas exportables con menos plantas cosechadas. Las cajas de exportación poseen un peso específico, por lo regular, de 18 kgs.

Vegetales orientales

La exportación de vegetales orientales aporta cerca de sesenta millones de dólares (US\$60,000,000.00) a la economía nacional. Los vegetales se comercializan principalmente en los Estados Unidos, Canadá y Europa Occidental; y son consumidos por grupos de origen africano y asiático.

Las pérdidas económicas por el manejo postcosecha de estos productos son bastante elevadas, entre otras razones, por las deficiencias en la cadena de frío.

Estos productos son muy sensibles a las altas temperaturas, por su alto contenido de agua. Por lo general, se colocan en espacios de enfriamiento después de entre 18 y 24 horas de ser cosechados. Antes del enfriamiento, permanecen a temperatura ambiente, que oscila entre los 28 grados centígrados y los 35 grados centígrados.

Como, en general, los productos dominicanos resisten menos tiempo en anaquel que los de sus competidores, los distribuidores los venden en el menor tiempo posible a precios con menor margen de utilidad. Esta reducción del precio afecta negativamente a toda la cadena de valor, en especial al exportador y en última instancia, al pequeño productor.

Se requiere algo más que voluntad

Los exportadores también deben enfrentar barreras, como el alto costo de la energía y de los combustibles, que dificultan el desarrollo de una cadena de frío eficiente y limitan la competitividad nacional. Para desarrollar la cadena de frío se necesita la colaboración de los sectores público y privado. Existen diferentes mecanismos para que las autoridades impulsen cadenas de frío eficientes.

Uzbekistán, por ejemplo, exoneró los impuestos a la importación de equipos y materiales para la industria durante un período de tiempo determinado. En nuestra región, Panamá estableció los "Mercados Nacionales de la Cadena de Frío Panamá" para reducir las pérdidas por merma de producto, manejando los artículos perecederos en centros de acopio compartidos con el fin de lograr economías de escala en los costos y una mayor calidad.

Como la energía es el principal insumo de una cadena de frío eficiente, se debe pensar en la posibilidad de flexibilizar el costo energético para el sector agroexportador.

**El autor es facilitador de las cadenas de valor de vegetales orientales y vegetales de invernadero del Programa ECI.*

CADENA DE FRÍO

DESAFÍO DE LAS AGRO EXPORTACIONES

Los exportadores enfrentan barreras como el alto costo de energía y de los combustibles, que dificultan el desarrollo de una cadena de frío eficiente y limitan la competitividad.

Emmanuel Guzmán

Especial para LISTÍN DIARIO
Santo Domingo

Las agroexportaciones son muy importantes para la balanza comercial y, en general, para la economía del país, sobre todo, porque impactan de forma directa e indirecta en las comunidades rurales donde se desarrollan las actividades productivas. El banano de la línea noroeste, el mango y el aguacate del sur, y los vegetales orientales de la Vega, forman parte del mapa de las agro exportaciones.

Pero, durante los últimos años, los exportadores se han quejado de los descuentos y reclamaciones sobre los productos que comercializan en Europa, Canadá y los Estados Unidos. Entre los factores que afectan la calidad y la rentabilidad de las agro exportaciones se encuentran: una cultura de negocios desfasada, debilidad en el manejo de la mercadería por parte de las autoridades, poca fiabilidad de los

compradores y fallas de la cadena de frío.

En este artículo nos enfocaremos la cadena de frío, un elemento poco conocido y de gran impacto en las agro exportaciones. La cadena de frío es un conjunto de prácticas y medidas que se aplican a lo largo de la cadena logística para controlar la temperatura y la humedad de los productos frescos.

Estas prácticas preservan el aspecto físico del producto, lo protegen de la contaminación microbiológica y extienden su vida de anaquel. Dependiendo del tiempo que dure el producto en la góndola, el distribuidor podrá establecer precios con mayor o menor rentabilidad.

Entre compradores internacionales se comenta que "además de lo difícil que es hacer negocios



Productos. Las berenjenas hindúes son uno de los productos agroexportables que ameritan una buena cadena de frío.

con los exportadores dominicanos, por alguna razón, sus productos tienen menor vida de anaquel y su aspecto físico es, muchas veces, menos atractivo que el de los provenientes de Honduras o México". Así nos lo dijo un comprador estadounidense que recientemente visitó el país para explorar la posibilidad de abastecer su demanda con oferta dominicana.

Algunos exportadores consideran que es normal que frutas y vegetales solo preserven su calidad comercializable por cinco o seis días. Sin embargo, este tiempo se puede extender con mejores prácticas de cadena de frío.

A continuación, algunos ejemplos de cómo las debilidades

de la cadena de frío afectan las agro exportaciones.

Banano

Las exportaciones de banano, que se realizan principalmente en Europa, representan cerca de trescientos millones de dólares (US\$ 300,000,000.00).

Es común que la cosecha del producto no se realice en su momento óptimo de madurez y tamaño. Si se cosechara de forma apropiada, disminuiría la posibilidad de una maduración temprana del fruto, que debe ser introducido en cámaras de etileno para su maduración uniforme y colorida, en sus distintos mercados de destino.

Además, gran parte de las exportaciones de banano no se realizan en contenedores, sino en cámaras de temperatura

CALIDAD

Exportadores consideran que es normal que frutas y vegetales solo preserven su calidad comercializable por cinco o seis días.

