



Infraestructura quita frescura a cadena de frío

» **Punto y Aparte** | Por **Ángeles Aguilar**

aguilar.thomas.3@gmail.com

Ice, Ice, Baby... El uso del hielo para conservar alimentos surge de la necesidad de transportar perecederos a regiones lejanas para su comercialización.

Antiguamente para mantener en buen estado la carne y hortalizas se les untaba sal ó eran puestas en vinagre.

Posteriormente, en el siglo XIX nació la técnica de cosecha de nieve que consistía en almacenar grandes cantidades de nieve para mantener la frescura de la comida.

Pero no fue sino hasta 1855 que surgió la máquina de refrigeración de vapor comprimido, con lo que Francia recibió su primer envío de carne de res desde Sudamérica en 1880...

Más fresco que una lechuga. Actualmente en el mundo las cadenas de frío transportan una producción que ronda los 80 mil 660 millones de dólares, sin contar a los productos farmacéuticos. Además se calcula que cerca del 40% de lo que se consume en el orbe pasa por algún proceso de enfriamiento.

En México este negocio creció de forma exponencial y actualmente representa el tránsito de 35 mil camiones hacia EU y al interior de la República, así como 5 mil contenedores principalmente a Europa.

En este negocio la zona del bajío lleva **la voz cantante** al movilizar unas 544 mil millones de toneladas, un incremento del 3% vs los 528 mil millones del 2012.

De esta mercancía 15% son cárnicos, 8% lácteos y el 77% hortalizas. De hecho nuestra distribución de legumbres es tal que representa el 70% del consumo de verduras congeladas en EU.

Este año a pesar de la coyuntura económica el negocio va a crecer. **Norma Quintero** del Consejo Nacional de la Industria Maquiladora

y Manufacturera de Exportación, calcula que se estará por arriba del 3% del 2013. Si bien el consumo interno no ha sido el más boyante, en EU el **horizonte comienza a clarear...**

La manzana podrida. en esta actividad, resulta que es el enorme desperdicio que prevalece en la cadena de frío.

¡Imagínese! Que 50% de los pescados y mariscos se echan a perder en el camino.

Por lo que hace a los lácteos el porcentaje se ubica en un 35% y para los vegetales es del 12%.

Patricia Cervantes, directora general de Ibiza International Group, explica que el verdadero problema es la falta de infraestructura carretera, trenes y puertos, que hacen que la distribución sea 30% más costosa.

Por si fuera poco según el Global Resilience Index elaborado por **FM Global**, México apenas alcanzó una calificación de 44.5 de 100 en infraestructura logística, lo que deja claro que a la SCT de **Gerardo Ruiz Esparza** aún le falta **mucho camino por andar...**

ENCUENTRO NACIONAL DE VIVIENDA

Mañana... arranca el XXVII Encuentro Nacional de Vivienda organizado por la CANADEVI de Fernando Abu-said. Hay todo que platicar de esa actividad: el papel de la banca de desarrollo, el crédito y los desafíos legislativos para el sector.

Por ahí andarán el titular de Hacienda **Luis Videgaray**, **Jorge Carlos Ramírez** cabeza de la Sedatu, **Luis Robles Maja** presidente de BBVA, **Alejandro Murat** de INFONAVIT, **José Reyes Baeza** del FOVISSSTE, **Jesús Alberto Cano** de la SHF y **Samuel Suchowick** de la AMFE. **Reunión a todo lujo...**

@ÁngelesAguilar3

