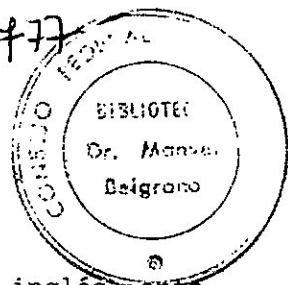


1798

3477



Trabajo presentado por el señor Richard C. Wayne, en idioma inglés, ante el Cónsul General de la República Argentina en Atlanta, Georgia, señor Juan Carlos Vignaud.

Título original: "Study of Potential Marketing of Fresh Fruits and vegetables, During the "Off-Season", within the United States, by Argentina".

Traducción: Lic. Marina Pulkrabek

H 12221  
H 1222  
H 41121  
O 322.12) 0.1232  
Z 704

ESTUDIO SOBRE LA POSIBILIDAD DE  
COMERCIALIZACION DE PRODUCTOS ARGENTINOS EN  
EL MERCADO ESTADOUNIDENSE DE FRUTAS Y  
HORTALIZAS FRESCAS DE CONTRA-ESTACION

PANORAMA GENERAL DE LA INDUSTRIA DE LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS EN LOSESTADOS UNIDOS

La industria de las frutas y hortalizas frescas de los Estados Unidos está consolidada y firmemente arraigada y se halla abastecida por millares de productores sobre bases anuales. Se trata de una industria que se mueve en base al producto y presenta grandes fluctuaciones de precios durante todo el año, en directa relación con la oferta y la demanda.

Con la llegada de la primavera, los estados de California, Texas y Florida, favorecidos por sus condiciones climáticas, comienzan a ingresar sus cosechas al mercado estival estadounidense. A medida que avanza el verano y ascienden las marcas térmicas, la producción se extiende hacia el norte y abarca todos los estados. Hacia fines del verano y la llegada del otoño la línea ascendente de la producción comienza a declinar y regresa a su punto de partida, que son los productores de Florida, Texas y California. Algunos productos, como la papa, se cultivan durante todo el año. La distribución se realiza mediante una compleja red de corredores/agentes, agentes mayoristas y encargados de compras de las grandes cadenas de almacenes. Se trata de personas muy experimentadas y aviesas, y son piezas importantes dentro de la maquinaria de esta industria. La demanda y el consumo de frutas y hortalizas frescas continúan en constante aumento. Debido a los factores nutricionales, el crecimiento del mercado de hortalizas en fresco es mucho mayor que el de procesados. Mientras se están produciendo grandes cambios en lo referente a esta demanda, tales como las cada vez mayores exigencias respecto a la calidad e inocuidad de los alimentos, no ocurre lo mismo con la innovación y los nuevos usos del producto en fresco, los que se encuentran en sus primeras fases de desarrollo.

Como en ciertas épocas del año se producen excesos de producción, los pro-