

ÍNDICE

CAPÍTULO UNO – Producción :	
El mercado mundial de frutas.....	p 1
Análisis de la exportación de manzanas.....	p 4
Cultivo de manzanas – Pronósticos cosecha.....	p 6
Producción mundial de manzanas	p 9
Variedades de manzanas.....	
Producción mundial de peras.....	p 13
Pera fresca, aranceles.....	p 15
Variedades de peras.....	
Manzanas y peras en Francia.....	p 16
Francia – producción de frutas y hortalizas frescas.....	p 19
Producción mundial de uva de mesa.....	p 20
CAPÍTULO DOS – Comercialización :	
Pasos a seguir en una exportación.....	p 24
Planificación de las operaciones para la exportación.....	p 26
La comercialización de fruta fresca en la Unión Europea.....	p 27
Sistemas de comercialización y transporte.....	p 30
Conquistar mercados internacionales.....	p 33
Barreras a las exportaciones.....	p 36
CAPÍTULO TRES – Transporte y Logística :	
Soportes logísticos de plataforma (SPL).....	p 37
La logística como punto clave del comercio internacional.....	p 42
La logística en la Unión Europea.....	p 45
Transporte de productos perecederos.....	p 54
Transporte en contenedores frigoríficos.....	p 57
Contenedores.....	p 60
Contenedor térmico de Atmósfera Controlada.....	p 64
Control de temperatura en flete aéreo.....	p 65
Transporte globalizado.....	p 66
Términos del transporte multimodal.....	p 71
El transporte marítimo de frutas.....	p 77
Puerto de Buenos Aires : futuro HUB logístico.....	p 81
Puerto de Róterdam.....	p 84
Terminales Río de la Plata.....	p 85
Desregulación del mercado de cargas.....	p 86
Aviones cargo.....	p 87
Flete aéreo.....	p 88
CAPÍTULO CUATRO – Cosecha y empaque	
Cosecha de manzanas.....	p 90
Determinación de madurez.....	p 92
Pérdidas poscosecha.....	p 93
Galpón de empaque.....	p 95
Reducción de daños en la manipulación de frutas.....	p 97
Inspección de empaque.....	p 99

Manejo poscosecha de fruta fresca.....	p 100
Empaque de fruta automatizado.....	p 104
Cajas de empaque Defor.....	p 105
Envases y embalajes.....	p 106
Paletización automatizada.....	p 111
Almacenaje refrigerado.....	p 112
Almacenamiento de fruta fresca.....	p 116
Uso de Ozono en cámaras frigoríficas.....	p 119

CAPÍTULO CINCO - Estandarización

Estandarización y control de calidad.....	p 120
Normalización de productos perecederos.....	p 123
Límites máximos de residuos de pesticidas.....	p 125
Calidad de la fruta fresca.....	p 127
Calidad en la cadena agroalimentaria.....	p 129
Rungis París.....	p 132
Empresarios Rungis.....	p 133
<i>Comercio electrónico</i>	p 134
Uso de tecnología moderna en las comunicaciones.....	p 137