



Del campo al mercado:

cómo asegurar la cadena de frío en la exportación



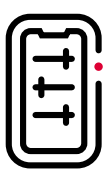
Cámara
de Comercio
de Bogotá

¿Sabías que las hierbas aromáticas tienen **particularidades para su proceso de manipulación y conservación** al momento de realizar una exportación?

Conoce algunas de estas:



Deben contar con temperatura controlada durante el almacenamiento y el transporte, esta **debe oscilar entre los 0 y 4°C**. Ten en cuenta que la temperatura puede variar según la variedad de la hierba aromática.



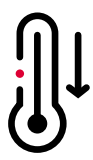
Requieren tener un entorno con humedad relativa en el ambiente que **oscile entre 90-95 %**.



Las hierbas cuentan con un **periodo de vida corto**. Por lo cual, es necesario minimizar el tiempo empleado desde la cosecha hasta la entrega en destino final.



Los empaques utilizados para las hierbas deben permitir **el paso de aire y facilitar el control** de la temperatura y humedad.



Se debe reducir al máximo las fluctuaciones de temperatura, ya que estas pueden acelerar la descomposición y reducir la vida útil de las hierbas.



Las hierbas aromáticas son **extremadamente sensibles al tiempo y la temperatura**, el transporte aéreo suele recomendarse para destinos internacionales.



Para lograr una operación exitosa es necesario que todos los eslabones de la cadena de suministro realicen un proceso integrado que permita garantizar la calidad del producto.

Aliados:



PROCOLOMBIA

COLOMBIA.co

Apoyo técnico:



Clúster
**Logística y
Movilidad**
Bogotá-Región