



Estados Unidos 2024

Guía informativa
para la exportación
de alimentos
y bebidas



Estados Unidos 2024

Guía informativa para la exportación de alimentos y bebidas

ÍNDICE

Introducción	03
Guía informativa para la exportación de alimentos y bebidas	04
Estados Unidos 2024	06
1. Organismo aduanero interviniente en el proceso de importación	07
2. Requisitos comerciales	10
Contingentes arancelarios	10
3. Requisitos de inocuidad de alimentos	12
Ley de Modernización de la Inocuidad de los Alimentos (FSMA) de los Estados Unidos	12
Frutas y hortalizas frescas	12
Frutas y hortalizas procesadas	12
Alimentos procesados	12
Lácteos, carnes y derivados	12
Productos orgánicos	12
4. Requisitos sanitarios y fitosanitarios	14
5. Tendencias de consumo	15

Introducción



La exportación de productos es un componente crucial para el crecimiento económico de cualquier empresa y país. La posibilidad de expandir los mercados más allá de las fronteras nacionales abre nuevas oportunidades de negocio y permite alcanzar un nivel superior de competitividad en el escenario global.

Sin embargo, para muchas empresas, especialmente las pequeñas y medianas (PYMES), el proceso de exportación puede resultar abrumador y lleno de desafíos desconocidos.

Este documento tiene como objetivo proporcionar información clara y práctica, con el apoyo de enlaces de ruta a sitios webs útiles y de interés, para ayudar a las empresas a comenzar a navegar por el complejo mundo de la exportación.

A lo largo de estas páginas, encontrarán información valiosa, consejos prácticos y recursos útiles para hacer que su viaje hacia la exportación sea lo más fluido y exitoso posible.

Ya sea que esté considerando la exportación por primera vez o buscando mejorar sus operaciones existentes, esta guía está diseñada para ser una herramienta indispensable para cualquier empresa o productor que aspire a alcanzar nuevos horizontes y aprovechar al máximo las oportunidades globales que el comercio internacional ofrece.

Guía informativa para la exportación de alimentos y bebidas



En el ámbito de la exportación de alimentos y bebidas, el entendimiento sólido de los principios básicos y la búsqueda de asesoramiento especializado son elementos fundamentales para alcanzar el éxito. Tanto las pequeñas y medianas empresas (PYMES) como los productores individuales tienen la oportunidad de mejorar su preparación para este desafío, asegurando así una entrada exitosa en el mercado internacional.

Para aquellos que aspiran a iniciar un proceso de exportación, es esencial contar previamente con una serie de conocimientos básicos. A continuación, se presenta una lista de puntos importantes que deberían ser considerados:

- › Investigación de mercado: Antes de comenzar el proceso de exportación, es indispensable realizar una investigación exhaustiva de los mercados objetivo. Esto implica comprender en detalle las preferencias del consumidor, las regulaciones locales, el panorama competitivo y las tendencias del mercado en los países de interés para la exportación.
- › Certificaciones y regulaciones: Es imperativo adquirir un conocimiento profundo de los requisitos de certificación y las regulaciones alimentarias, tanto en el país de origen como en los mercados de destino. Esto incluye comprender en detalle certificaciones de seguridad alimentaria, etiquetado nutricional, así como las regulaciones de importación y exportación pertinentes para garantizar el cumplimiento normativo integral.
- › Logística y cadena de suministro: Poseer un entendimiento profundo de la logística internacional y la gestión de la cadena de suministro es fundamental. Esto abarca desde la selección del embalaje adecuado hasta el transporte, almacenamiento y gestión eficiente del inventario, con el fin de asegurar que los productos sean entregados de manera puntual y en óptimas condiciones a los mercados correspondientes.
- › Incoterms: Es de vital importancia adquirir un conocimiento detallado acerca de los Incoterms (Términos Internacionales de Comercio) para comprender las responsabilidades y los costos asociados con la entrega de productos en transacciones comerciales a nivel internacional.

- › **Cultura empresarial y etiqueta:** Contar con un entendimiento fundamentado sobre la cultura empresarial y la etiqueta comercial en los mercados de destino es indispensable para forjar relaciones comerciales exitosas y evitar posibles malentendidos culturales.
- › **Asociaciones y apoyo gubernamental:** Explorar oportunidades de asociación con entidades gubernamentales, cámaras de comercio, asociaciones comerciales y otros actores clave puede proporcionar un respaldo estratégico y recursos adicionales, facilitando así el camino hacia la exportación de manera más eficaz y sostenible.
- › **Marketing internacional:** La concepción y ejecución de una estrategia de marketing internacional, adaptada detalladamente a los mercados de destino, es un pilar fundamental. Esto puede incluir desde la adaptación del embalaje y etiquetado hasta la participación en ferias comerciales internacionales, misiones comerciales y la implementación de herramientas de marketing digital efectivas.
- › **Gestión financiera:** Comprender de manera integral los aspectos financieros inherentes a la exportación, como los costos asociados, la gestión de divisas, los términos de pago y las opciones de financiamiento comercial, es esencial para garantizar la rentabilidad y la sostenibilidad financiera de las operaciones de exportación.



Estados Unidos 2024



Exportar alimentos y bebidas hacia Estados Unidos requiere una comprensión sólida de los requisitos regulatorios, los estándares de calidad y las prácticas comerciales internacionales. Con una planificación cuidadosa y el cumplimiento de las regulaciones pertinentes, los productores argentinos pueden aprovechar al máximo este mercado competitivo.

Es importante tener en cuenta que cada tipo de alimentos y bebidas pueden tener requisitos específicos adicionales, por lo tanto, será necesario investigar y obtener asesoramiento profesional en caso de ser necesario.

Para asegurar el cumplimiento de todos los requisitos y regulaciones necesarias para exportar alimentos y bebidas desde Argentina hacia Estados Unidos, es imprescindible contar con un agente de aduanas o un consultor especializado en comercio internacional. Además, de considerar la posibilidad de buscar orientación específica según el tipo de productos que se desea exportar.

1. Organismo aduanero interviniente en el proceso de importación



Para asegurar una exportación exitosa hacia los Estados Unidos, es importante que el exportador esté bien informado sobre diversos aspectos clave. Esto incluye comprender la demanda de sus productos en el mercado estadounidense, identificar estratégicamente dónde promocionarlos, establecer relaciones con potenciales importadores y asegurarse de cumplir con todos los requisitos de importación pertinentes. Además, es fundamental conocer y estar al tanto de cualquier restricción que pueda afectar la exportación del producto. Esto podría incluir cuotas arancelarias, barreras sanitarias o fitosanitarias, así como medidas de defensa comercial.

La importación de alimentos y productos agropecuarios en los Estados Unidos está regulada y supervisada por diversas agencias gubernamentales. Las siguientes entidades desempeñan roles específicos tanto en el ámbito del comercio de alimentos como en la protección de la salud humana, animal y vegetal:

► [Departamento de Agricultura / U.S. Department of Agriculture \(USDA\)](#)

- › [Servicio de Inspección de la Sanidad Animal y Vegetal / Animal and Plant Health Inspection Service \(APHIS/USDA\)](#)
- › [Servicio de Inspección de la Inocuidad de los Alimentos / Food Safety and Inspection Service \(FSIS/USDA\)](#)
- › [Servicio de Comercialización Agrícola / Agricultural Marketing Service \(AMS/USDA\)](#)
 - Estándares de calidad
 - **Productos orgánicos.** Agencias certificadoras aprobadas bajo este programa en Argentina:
 - [Organización Internacional Agropecuaria](#)
 - [EcoCert S.A.](#)
 - [Letis S.A.](#)
 - [Food Safety S.A.](#)
 - Órdenes de mercado (Marketing Orders)
 - Informes de precios y movimiento de producto

- ▶ [Servicio Agrícola Exterior / Foreign Agricultural Service \(FAS/USDA\)](#)

- ▶ [Departamento de Salud / U.S. Department of Health and Human Services \(HHS\)](#)
 - › [Administración de Alimentos y Medicamentos / U.S. FOOD AND DRUG \(FDA\)](#)

- ▶ [Servicio de Pesca y Vida Silvestre / U.S. Fish & Wildlife Service \(FWS\)](#)

- ▶ [Agencia de Protección del Medio Ambiente / U.S. Environmental Protection Agency \(EPA\)](#)

- ▶ [Departamento de Justicia / U.S Department of Justice](#)
 - › [Agencia de Alcohol, Tabaco, Armas de Fuego y Explosivos / Bureau of Alcohol, Tobacco, Firearms and Explosives \(ATF\)](#)

- ▶ [Oficina del representante comercial de los Estados Unidos / Office of the United States Trade Representative \(USTR\)](#)

- ▶ [Aduanas y protección fronteriza / U. S. Customs and Border Protection \(CBP\)](#)

Importante: Las agencias que tienen mayor injerencia en la importación de productos alimenticios son el Departamento de agricultura (USDA) y la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA).

2. Requisitos comerciales



Para un exportador que desea exportar alimentos y bebidas desde Argentina a Estados Unidos, el proceso comienza con una investigación de mercado para comprender las tendencias de consumo y la demanda en el mercado estadounidense. Es fundamental conocer las regulaciones de la FDA y el USDA para asegurarse de que los productos cumplan con todas las normativas pertinentes, como así también, obtener las certificaciones relevantes, por ejemplo: USDA Organic o Non-GMO (Non Genetically Modified Organism / Sin organismos genéticamente modificados); y registrar tanto la empresa como los productos en la FDA, obteniendo el Número de Registro de Establecimiento (FEI).

Es importante preparar toda la documentación requerida, incluyendo la factura comercial, la lista de empaque, el certificado de origen y el certificado de sanitización. Durante la producción, se debe garantizar que los productos mantengan altos estándares de calidad y seguridad alimentaria, y diseñar etiquetas que cumplan con los requisitos de la FDA, incluyendo información nutricional y advertencias necesarias.

Para la logística y el envío, se debe elegir un transportista confiable que maneje envíos internacionales de alimentos y asegurar que los productos estén adecuadamente empaquetados para mantener su calidad durante el transporte. Es vital tener todos los documentos de envío en orden, como el conocimiento de embarque. Contratar un agente de aduanas en Estados Unidos puede facilitar el proceso de importación y ayudar a superar la inspección aduanera, asegurando el cumplimiento de todas las normativas.

El pago de aranceles y tarifas aplicables es obligatorio antes de que los productos puedan ser distribuidos. Los aranceles varían de acuerdo al país de origen de los productos y de la existencia de algún tipo de beneficio o acuerdo de preferencia comercial. Se pueden consultar en el **Sistema Armonizado de Estados Unidos/ Harmonized Tariff System of the US**

La consulta se puede realizar por código o por descripción del producto.

Estados Unidos estableció contingentes arancelarios (o cuotas arancelarias) que limitan las importaciones de algunos productos provenientes de Argentina.

Los canales de distribución en Estados Unidos pueden ser a través de distribuidores locales, tiendas especializadas, supermercados o plataformas de comercio electrónico. Finalmente, implementar una estrategia de marketing efectiva es esencial para promocionar los productos y asegurar su aceptación en el competitivo mercado estadounidense.

3. Requisitos de inocuidad de alimentos



Ley de Modernización de la Inocuidad de los Alimentos (FSMA) de los Estados Unidos

Los requisitos sanitarios para la exportación pueden variar según el tipo de producto, por lo tanto, se recomienda encarecidamente verificar los requerimientos específicos aplicables a los productos de su interés antes de proceder con la exportación.

La Ley de Modernización de la Inocuidad de los Alimentos (FSMA) fue promulgada en enero de 2011 por el Presidente Obama y estableció un nuevo sistema de control de los alimentos con el objetivo de evitar su contaminación. La Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos (FDA, por sus siglas en inglés) es la responsable de implementar esta nueva ley que representa la modificación más significativa de los últimos 70 años en el sistema de control de los alimentos.

Esta ley está basada en la prevención de la contaminación y si bien algunos alimentos no se encuentran alcanzados por esta ley, es de cumplimiento obligatorio para todos los establecimientos nacionales y extranjeros que elaboran, procesan, envasan y almacenan alimentos destinados al consumo humano y animal. Para instrumentar la nueva ley, la FDA ha redactado siete normas y varias notificaciones y guías de procedimientos.

› [Food Safety Modernization Act \(FSMA\)](#)

A continuación, se enumeran las normas que instrumentan la ley:

1. Seguridad de los productos agrícolas (norma definitiva)
2. Agua para uso agrícola antes de la cosecha (norma definitiva)
3. Certificación de terceros acreditada (regla final)
4. Trazabilidad de los alimentos (norma definitiva)
5. Programas de verificación de proveedores extranjeros (FSVP) para importadores de alimentos para humanos y animales (norma definitiva)

6. **Acreditación de Laboratorios para Análisis de Alimentos (LAAF) (Norma Final)**
7. **Estrategias de mitigación para proteger los alimentos contra la adulteración intencional (norma definitiva)**
8. **Controles preventivos para alimentos destinados al consumo humano (norma definitiva)**
9. **Controles preventivos para alimentos de origen animal (norma definitiva)**
10. **Transporte sanitario de alimentos para consumo humano y animal (Norma definitiva)**

Argentina es un importante exportador de alimentos tales como: miel, té, pera, manzana, arándanos, aceite de oliva, azúcar, productos de maní, entre otros.

Alimentos no contemplados

Vale recordar que esta ley no se aplica en los siguientes casos:

- › Carnes, aves, ni huevos procesados, cuya inocuidad es actualmente regulada por el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos, Agencia de Inspección de la Inocuidad de Alimentos (USDA/FSIS).
- › Productos de la pesca y jugos, que ya cuentan con un programa de análisis y control de puntos críticos que fue exigido por la FDA hace algunos años.
- › Frutas y hortalizas que no son consideradas frescas.
- › La categoría de “frutas y hortalizas que rara vez se consumen crudas” quedan excluidas de la norma y son las siguientes: espárragos, porotos negros, porotos Grandes del Norte, judías, habas, porotos blancos, porotos pintos, remolacha de jardín (raíces y tops), remolacha azucarera, castañas, guindas, garbanzos, granos de cacao, granos de café, berzas, maíz, arándano rojo, dátiles (semilla y tallos), berenjenas, higos, rábanos picantes, avellanas, lentejas, oca, maníes, nueces de pecán, menta, papas, calabaza, zapallo, batata y castañas de agua.
- › Los cereales, incluyendo: cebada, sorgo, avena, arroz, centeno, trigo, quínoa, amarantos y las oleaginosas (Ej.: semillas de algodón, de lino, colza, soja y girasol).

- › Frutas y hortalizas frescas que se destinen para consumo personal.
- › Bebidas alcohólicas.
- › Alimentos enlatados con un bajo contenido ácido.

PREGUNTAS FRECUENTES

¿Cuál es el primer paso?

Las empresas deben inscribirse en la FDA.

La inscripción de las empresas ante la FDA es gratuita. La misma se puede realizar desde el siguiente link: [Registro de instalación de alimentos para animales y certificación de instalación calificada](#)

Para exportar, se debe asignar un agente en Estados Unidos, que puede ser cualquier persona de residencia legal.

Controles Preventivos para Alimentos de consumo humano

¿Quién elabora el plan de Inocuidad?

La nueva norma de INOCUIDAD de los Estados Unidos adopta un enfoque PREVENTIVO. Ese enfoque se lleva a la práctica a través de un Plan de Inocuidad Alimentaria.

De acuerdo a las Normas de Controles Preventivos de Alimentos para Consumo Humano y Animal, este Plan tiene que ser desarrollado e implementado por una persona que, por formación o experiencia, esté calificada en controles preventivos. Se la denominará INDIVIDUO CALIFICADO EN CONTROLES PREVENTIVOS - PCQI por sus siglas en inglés.

El PCQI puede tomar un curso específico de formación en FSMA o bien, contar con la experiencia para realizar las tareas. La FDA no evalúa la capacitación del individuo sino el plan de inocuidad.

La norma no define si el PCQI debe ser personal externo o en relación de dependencia. La ley no especifica si el PCQI puede trabajar para varias empresas o no.

Si bien no es obligatorio, existen diversas opciones de capacitación para PCQI. Éstas se detallan en el [ANEXO I](#).

Además, el plan debe estar firmado por el propietario o máximo responsable de las instalaciones.

¿En qué consiste el plan de inocuidad?

En primer término, debe identificar los peligros asociados con un cierto alimento.

Se deben considerar los peligros que ocurren naturalmente (alteraciones), los que se producen accidentalmente (contaminaciones) y también los introducidos intencionalmente a fin obtener ganancias económicas.

La identificación de peligros se hará extensiva tanto a los agentes biológicos, físicos y como a los químicos, incluye los radiológicos. También se evaluarán los peligros relacionados con alérgenos.

Una vez identificados los peligros, se debe determinar qué controles se aplicarán. En el plan deben describirse detalladamente los pasos (etapas, procesos, operaciones) para asegurarse que el alimento se fabrique de una manera sanitaria.

Seguidamente, se deben determinar los controles que se aplicarán a fin de eliminar o minimizar los posibles peligros presentes en los alimentos.

¿Qué hacer una vez que fueron determinados los controles?

Una vez determinados, los controles deben ser validados. Se debe demostrar que cumplen de manera eficaz el objetivo por el cual se implementan.

En el plan de inocuidad se debe especificar cómo realizar el monitoreo de los controles preventivos y con qué frecuencia se realizan.

Debe constar quién es el responsable de las tareas de monitores. La persona responsable debe saber cuáles son los valores esperables y qué acciones correctivas se tomarán cuando el resultado no cumple con lo esperado.

Se deben mantener registros de todos los monitoreos realizados, que estarán disponibles para su revisión.

Complementariamente, los instrumentos empleados en el monitoreo deben estar calibrados.

Además, se hará muestreo y prueba de productos.

El plan de inocuidad debe incluir los pasos que describen el retiro de productos del mercado ante la ocurrencia de un incidente relacionado con la inocuidad.

- **Programa de cadena de suministro**

En el programa de cadena de suministro se deben verificar los controles preventivos aplicados por los proveedores de la empresa.

Si del análisis surge que los proveedores no realizan los controles necesarios para eliminar los peligros, la empresa podrá realizar sus propios controles preventivos.

Como en el caso anterior, se deben determinar las actividades adecuadas de verificación de los controles y mantener la documentación y registros de respaldo.

- **Plan de retiro del mercado**

El Plan de inocuidad debe incluir los pasos que describen el retiro de productos del mercado ante la ocurrencia de un incidente relacionado con la inocuidad.

Estos pasos incluyen:

- › Notificar a los destinatarios directos del alimento que va ser retirado.
- › Notificar al público sobre cualquier peligro presente en el alimento cuando sea apropiado para proteger la salud pública.
- › Realizar seguimiento efectivo para verificar que el retiro se está llevando a cabo y
- › Disponer apropiadamente del alimento retirado – por ejemplo: por medio de re-proceso, destinar otro uso que no signifique un riesgo de inocuidad o destrucción del alimento.

¿Qué es el Programa de verificación de proveedores extranjeros (FSVP)?

Es un programa que los importadores cubiertos por la norma deben tener establecido para verificar que sus proveedores extranjeros producen alimentos de manera tal que proporcionen un adecuado nivel de protección de salud pública.

¿Es obligatoria una Certificación de productos alimenticios?

La certificación es voluntaria, NO es un requisito de la FDA. La FDA no exige que los alimentos importados que ingresan a los Estados Unidos estén acompañados de un certificado emitido por un Organismo de Certificación.

Sin embargo, esta certificación es un requisito para participar del Programa Voluntario de Importadores Calificados que ofrece ingreso de alimentos en forma expeditiva. Por otro lado, la FDA puede requerir esta certificación en el caso de alimentos potencialmente perjudiciales.

¿Qué organismos realizan las certificaciones?

La FDA cumple el rol de reconocer a los Órganos de Acreditación (Accreditation bodies) independientemente si es una agencia del gobierno o un representante del sector privado de un país extranjero. Estos tienen la potestad de acreditar a los “Órganos de Certificación” (Certification bodies), quienes en última instancia son los responsables de llevar a cabo las auditorías y certificar a los establecimientos que exportan alimentos a los Estados Unidos.



Los Órganos de Acreditación como los de Certificación pueden ser del sector privado o público. [*Food Safety Modernization Act \(FSMA\)*](#)

4. Requisitos sanitarios y fitosanitarios



El Servicio de Inspección de la Sanidad Animal y Vegetal del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA/APHIS) establece requisitos de importación para vegetales, animales y sus productos con el objetivo de evitar la introducción de enfermedades vegetales o animales.

Frutas y hortalizas frescas

En la base de datos del USDA se pueden consultar cuáles son las frutas y hortalizas que se pueden exportar a los Estados Unidos y sus requisitos. [Requisitos de importación de productos agrícolas / Agricultural Commodity Import Requirements](#)

Las frutas y hortalizas frescas que no figuran en dicha base de datos no se pueden exportar a los Estados Unidos.

Frutas y hortalizas procesadas

Dentro de esta categoría se consideran las frutas y hortalizas desecadas (pasas de uvas, ciruelas secas, etc.), las frutas secas (nueces, almendras, etc.), las procesadas (jugos de frutas y hortalizas, mermeladas, aceitunas, etc) y las frutas y hortalizas congeladas.

El Servicio de Inspección de la Sanidad Animal y Vegetal del Departamento de Agricultura de Estados Unidos (APHIS/USDA) no posee limitaciones fitosanitarias para los productos de esta categoría ya que el desecado, procesamiento y el congelamiento se consideran tratamientos cuarentenarios que elimina las plagas vegetales. APHIS considera que un producto es congelado cuando posee una temperatura no mayor de 20 Fahrenheit al momento de ingreso.

Como regla general estos productos deben cumplir con los requisitos generales de los alimentos de la Administración de Alimentos y Drogas (FDA) y con los requisitos específicos para cada uno de ellos.

Alimentos procesados

Los alimentos procesados en general están regulados por la Administración de Alimentos y Drogas (FDA). Esta agencia no posee regulaciones específicas de acceso a mercado por producto, sino requerimientos generales de los alimentos de FDA para los alimentos bajo su jurisdicción como los productos procesados.

Los productos procesados que contienen más de 2% de carne cocida o 3% de carne cruda no entran dentro de la jurisdicción de esta agencia y deben cumplir con los requisitos del Departamento de Agricultura.

Lácteos, carnes y derivados

Por cuestiones sanitarias, el ingreso a los Estados Unidos de productos lácteos, así como de carnes y sus derivados está limitado y en algunos casos prohibido.

Para mayor información se puede consultar en los sitios:

- › [Lácteos](#)
- › [Carnes y derivados](#)
- › [Carne bovina fresca](#)

Productos orgánicos

Quienes deseen exportar productos orgánicos a los Estados Unidos, deben cumplir con el Programa Nacional de Orgánicos (NOP por sus siglas en inglés). Este programa autoriza la venta de los productos agrícolas en los Estados Unidos si el producto es certificado por un agente certificador acreditado y reconocido por los Estados Unidos.

Mayor información en:

- › [Programa Orgánico](#)
- › [Electronic Code of Federal Regulations \(Código de Regulaciones Federales\)](#)

5. Tendencias de consumo



En el competitivo mercado estadounidense, la demanda de alimentos y bebidas que promuevan la salud y el bienestar está en constante ascenso.

Los consumidores están adoptando un enfoque más consciente hacia su alimentación, buscando opciones que no solo satisfagan sus necesidades nutricionales, sino que también respaldan un estilo de vida saludable. Los consumidores están cada vez más interesados en opciones saludables, naturales y orgánicas. Esto incluye productos sin aditivos artificiales, con menos azúcar y grasas saturadas, y con etiquetas claras sobre su origen y producción.

La demanda de alimentos basados en plantas, como carnes vegetales y productos lácteos alternativos (leches de almendra, avena, etc.), está en auge. Los consumidores valoran cada vez más la sostenibilidad y la ética en la producción de alimentos. Prefieren productos con certificaciones como Fair Trade, Non-GMO, y de prácticas agrícolas sostenibles. Los consumidores buscan snacks saludables y comidas preparadas que sean fáciles y rápidas de consumir.

Existe una creciente popularidad por las cocinas internacionales y exóticas, lo que incluye ingredientes y platos de diferentes culturas, los consumidores encuentran gran interés en el origen de sus alimentos y en su producción. Las marcas que proporcionan esta información de manera clara cuentan con una ventaja competitiva en el mercado.

Como empresa, es importante reconocer y capitalizar estas tendencias. Ofrecer productos que se alineen con las demandas del mercado actual no solo genera oportunidades de crecimiento, sino que también demuestra un compromiso con la salud y el bienestar de los consumidores. Por otro lado, la preocupación por el medio ambiente está en constante aumento. Es evidente que estamos en medio de un cambio de paradigma, donde la sostenibilidad y la responsabilidad ambiental son elementos clave en las decisiones de compra (desde productos reciclables hasta aquellos obtenidos a través del comercio justo y con una menor huella de carbono).

La tecnología también está desempeñando un papel fundamental en la transformación de la industria alimentaria. La entrega de alimentos a domicilio, la compra en línea de comestibles y el desarrollo de alternativas alimentarias basadas en plantas están ganando rápidamente popularidad. Estas tendencias no solo ofrecen conveniencia a los consumidores, sino que también presentan oportunidades emocionantes para reducir el desperdicio de alimentos y mejorar la eficiencia en toda la cadena de suministro. Ofrecer productos y servicios que sean tanto sostenibles como tecnológicamente innovadores, puede diferenciar su marca en un mercado cada vez más competitivo y responder de manera efectiva a las demandas de los consumidores modernos y conscientes del medio ambiente.

Más información:

Antes de concretar la exportación se recomienda tomar contacto con la Consejería agrícola dado que muchos de los requisitos se modifican periódicamente.

Los medios de contacto de la consejería agrícola argentina en Estados Unidos son:

Teléfono: (202) 238-6444 | Fax: (202) 332-1324

agricola@consejeria-usa.org

Consejería Agroindustrial

Argentina Trade Net. Estados Unidos

Nota: Este documento es de carácter informativo y sirve como guía introductoria y orientativa. Está sujeto a constantes actualizaciones. Se recomienda verificar previamente la disponibilidad de mercados abiertos para determinar si nuestro país tiene establecidos requisitos acordados con el país de destino para el producto a exportar.



**Ministerio
de Economía**
República Argentina

**Secretaría de Agricultura,
Ganadería y Pesca**