

La demanda de contenedores refrigerados crece de la mano del consumo de alimentos frescos

Equipados con las tecnologías más avanzadas, que permiten mantener las cargas congeladas hasta a -70°C y realizar monitoreos en tiempo real del estado de los productos, los *reefers* se han instalado como un negocio que va al alza, empujado por la demanda de frutas frescas y medicamentos.

Son las reglas del mercado. El consumidor marca la tendencia y la creciente exigencia de una mejor nutrición repercute no solo en el mercado agroalimentario, sino también en el sector logístico portuario que moviliza la mayor parte de los alimentos y medicinas de forma segura. Esta tarea la cumplen los contenedores refrigerados o *reefers*, que en los últimos años han experimentado un aumento explosivo, tanto en número como en sofisticación tecnológica, debido a la mayor demanda y las regulaciones de seguridad alimentaria.

Un ejemplo claro de ello es el caso del Terminal Pacífico Sur (TPS) de Valparaíso, donde la carga refrigerada representa actualmente más del 90% del total de carga transferida, según explica Alberto Corvalán, subgerente comercial.

Desde la empre-

sa AGUNSA, uno de los mayores proveedores de *reefers* en Chile, apuntan que el incremento sostenido en la demanda mundial de contenedores refrigerados responde a una convergencia de factores económicos, tecnológicos y logísticos. "El crecimiento del comercio global de alimentos perecibles, junto con el aumento en el consumo de productos congelados y frescos, ha impulsado una mayor necesidad de transporte eficiente con control de temperatura", expone Javiera Amo, gerente de Venta y Arriendo de Contenedores.

Las frutas, verduras y proteínas de origen animal son los productos frescos que más se exportan. "Las frutas y verduras destacan como el principal producto de exportación, con una marcada estacionalidad entre diciembre y marzo, período en el que se concentra gran parte de la actividad, llegando a duplicar los

envíos mensuales del resto del año", agrega Corvalán.

El papel del país como exportador de alimentos frescos se dimensiona a contrapropósito a las importaciones recibidas de carga refrigerada, que -según el subgerente de TPS- representan menos del 2% del total movilizado. Entre mediados de diciembre y marzo se intensifican los envíos de fruta de estación a los mercados de Asia, Europa y Norte América desde el terminal. Como es sabido, la estrella de los últimos años es la cereza, con más de 370.000 toneladas transferidas, seguida por la uva, con cerca de 300.000 toneladas y los nectarines, con unas 235.000 toneladas movilizadas.

En este período el movimiento estal, que se llegan a utilizar hasta 3.000 contenedores semanales, de 20 toneladas cada uno, es decir, 50.000 toneladas semanales de productos re-

frigerados. El resto del año, entre junio y noviembre, TPS moviliza en promedio alrededor 1.300 contenedores de exportación por semana.

Más del 50% de la carga refrigerada exportada desde TPS tiene como destino Asia (sobre las 530.000 toneladas), el principal mercado de Chile. "Le siguen en importancia Europa y Norteamérica que, en su conjunto, recibieron alrededor de 340.000 toneladas durante la última temporada", precisa el subgerente.

A nivel mundial -destaca la gerente de AGUNSA- también hay un incremento del transporte de "productos farmacéuticos y la apertura de nuevas rutas comerciales y mercados emergentes, que han reforzado la importancia estratégica de los contenedores refrigerados".

DEMANDA MUNDIAL

La demanda mundial de contenedores refrigerados llega a tal punto que se están diseñando buques específicos para estas cargas, dotados de un diseño que prioriza el número de enchufes, una mayor eficiencia del

sistema y soluciones refrigeradas más ecológicas. Con esto también se busca paliar los costos operativos que implica su uso: "Los crecientes gastos de energía y el cumplimiento de los estándares de emisiones (estrictas regulaciones ambientales) aumentan el costo del transporte refrigerado", afirma un informe de Kings Research, consultora con sede central en Dubái.

En Chile, desde 2018, con el cierre de la única empresa que fabricaba este tipo de equipos, cesó su fabricación y las unidades se obtienen de proveedores internacionales. "Arrendar es la tendencia más común, ya que posee diversas ventajas, tales como menor inversión inicial, mayor flexibilidad, posibilidad de acceder a tecnología más avanzada, incertidumbre en la demanda o contratos a corto plazo y evitar costos de mantenimiento a largo plazo. Las empresas portuarias no suelen comprar *reefers*, excepto en algunos casos específicos", afirma Amo, de AGUNSA.

Y agrega que el 80% de los congeladores utilizados por las navieras locales son de última tecnología: "Incorporan sistemas avanzados de control de temperatura, eficiencia energética y kits de emergencia, lo que se traduce en una operación más segura y sustentable".

Este mercado se ha clasificado en carreteras, ferrocarriles y marítimo. No obstante, "el segmento marítimo capturó la ma-

yor cuota de mercado de contenedores frigoríficos, con un 70,44 %, en 2023. Impulsado por los avances en la logística marítima y la tecnología de contenedores, este segmento se está expandiendo para satisfacer la creciente demanda", analizó el informe de Kings Research.

Desde AGUNSA, Javiera Amo observa una tendencia a la "sustitución del transporte aéreo por marítimo. Debido a sus menores costos, ha favorecido el uso de contenedores *reefers* en largas distancias. La mejora constante en la tecnología de estos equipos ha ampliado sus capacidades y eficiencia energética, haciéndolos más atractivos para distintas industrias".

¿CÓMO FUNCIONAN?

Un contenedor refrigerado mantiene la carga a una temperatura regulada y fría. Suele funcionar en un rango de temperatura de -30°C a +30°C y maneja mercancías congeladas, refrigeradas o frías. Los especiales o supercongeladores, pueden mantener temperaturas de hasta -70°C.

La evolución de las tecnologías utilizadas para transportar cargas refrigeradas permite monitorear y rastrear en tiempo real las condiciones de los contenedores frigoríficos por dentro a través de microprocesadores y aplicaciones que facilitan la toma de acciones correctivas inmediatas, minimizando pérdidas y mejorando la eficiencia de la cadena de suministro. ■

