



ZHIT pone en funcionamiento la primera cámara de inspección en frío en un puerto dominicano

HIT, empresa que administra y opera el Puerto Río Haina, pone en funcionamiento la primera cámara de inspección en frío en un puerto dominicano, garantizando que la verificación de los contenedores de productos perecederos se realice en un ambiente óptimo de temperatura controlada, aportando al mantenimiento de la vida útil de los productos e inocuidad, bajo los más altos estándares nacionales e internacionales.

Esta novedosa cámara de inspección en frío robustece la confianza de los compradores y las autoridades internacionales, generando un impacto positivo en la reputación de los productos perecederos dominicanos en tierras extranjeras.

“Con una cadena de frío asegurada, podremos alcanzar los mercados más exigentes con nuestras frutas, nuestros vegetales y nuestros productos pecuarios.”, aseguró Erik Alma, presidente de HIT, durante el acto inaugural.

Entretanto, la embajadora de Estados Unidos, Robin Bernstein, resaltó el auge del comercio bilateral y la importancia de la cámara fría para el fortalecimiento del comercio entre Estados Unidos y República Dominicana. “El comercio agrícola continuará creciendo, especialmente con inversiones como esta instalación, que garantizará importaciones y exportaciones de mayor calidad con una vida útil más larga. Los productos agrícolas y alimenticios tanto estadounidenses como dominicanos serán más seguros y de mayor calidad”.

Verificar diez contenedores refrigerados de manera simultánea, sin que se rompa la cadena de frío, es la capacidad que posee la nueva cámara de inspección; cada una de las puertas tiene un sistema de cierre hermético que evita el flujo de aire desde y hacia la cámara. Allí se inspecciona cualquier tipo de mercancías perecederas, entre ellos frutas, vegetales, lácteos; productos frescos y congelados como carnes y pescados; vinos y flores.

La nueva cámara de inspección en frío está equipada con un innovador sistema de enfriamiento de última generación, de modo que cuando un importador o exportador utiliza el puerto

de Haina para sus embarques, la conservación de sus productos perecederos estará 100% garantizada, y coloca al país a la par de otras naciones y regiones, como Estados Unidos y Europa, en términos de competitividad. “Es un logro para nuestros exportadores contar con una cámara fría con estándares internacionales. Esto fortalece la marca país, maximiza la inversión y aumenta la reputación de los productos dominicanos en el extranjero”, destacó Cristyan Peralta, Director Comercial de HIT.

“La cámara fría para la inspección de las exportaciones es un hito sin precedentes en el país, y para su adecuado funcionamiento, HIT dispone de un personal ampliamente capacitado y entrenado con las más altas exigencias para el manejo de mercancías perecederas, cumpliendo de esa manera con su objetivo de ser el operador portuario líder en servicio, eficiencia y seguridad”, afirmó Armando Rivas, vicepresidente de Operaciones de HIT.