



# EL BOGAVANTE AMERICANO

*(Homarus americanus)*

Guía para el comprador



# ÍNDICE

Los siguientes títulos son enlaces directos a sus correspondientes secciones

## EL BOGAVANTE AMERICANO

---

1. UN POCO DE HISTORIA
2. EL BOGAVANTE AMERICANO, SINÓNIMO DE CALIDAD SUPERIOR
3. UNA ACTIVIDAD PESQUERA MUY REGULADA
4. UN VISTAZO RÁPIDO AL BOGAVANTE AMERICANO
5. VALOR NUTRICIONAL

## PRODUCTOS A PARTIR DE BOGAVANTE AMERICANO

---

7. HISTORIA DEL PROCESAMIENTO E INNOVACIONES
8. POR QUÉ COMPRAR PRODUCTOS DE BOGAVANTE AMERICANO
- 9-10. VARIEDAD DE PRODUCTOS
11. PRODUCTOS DE VALOR AÑADIDO
12. EN MOVIMIENTO

## BOGAVANTE AMERICANO VIVO

---

14. PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN Y CLASIFICACIÓN

## GLOSARIO

---

15. GLOSARIO



# EL BOGAVANTE AMERICANO

Un poco de historia



El bogavante americano (*Homarus americanus*) abarca alrededor del 55 % de las existencias de bogavante en todo el mundo. En aguas estadounidenses, el hábitat natural de esta especie se extiende desde el estado de Maine hacia el sur, hasta el estado de Carolina del Norte. Los nativos americanos utilizaban el bogavante como fertilizante. En el siglo XVIII no era nada infrecuente alimentar a los prisioneros con bogavante americano. La pesca comercial del bogavante americano en aguas frías se inició en la década de 1850. Hoy en día, el bogavante americano es un manjar en todo el mundo y la mayoría de los bogavantes recogidos en Estados Unidos proceden de las aguas de Maine y Massachusetts.

La actividad pesquera se desarrolla durante todo el año, pero la mayor parte de la captura se da entre mayo y diciembre. Durante los meses de invierno, se minimiza la actividad pesquera y el transporte debido a los fuertes vientos, la nieve y las temperaturas bajo cero.

# EL BOGAVANTE AMERICANO, SINÓNIMO DE CALIDAD SUPERIOR



- La pesca de bogavante americano es sostenible y trazable a lo largo de toda la cadena de suministro
- El bogavante americano es rico en proteínas y tiene muchos beneficios nutricionales
- Los procesadores de bogavante americano cuentan con estrictas normas de seguridad en lo que respecta a tenencia, procesamiento, transporte y almacenamiento del bogavante
- El bogavante americano tiene una gran versatilidad de aplicación
- Los procesadores de bogavante americano ofrecen toda una gama completa de productos tanto para restauración como para la venta al por menor
- El bogavante americano está disponible todo el año
- Los productos de bogavante americano procesados son fáciles de consumir y preparar, añaden valor a otros productos, tienen perfiles de sabor excepcionales y están envasados pensando en la comodidad del usuario
- Los procesadores de bogavante americano proporcionan productos en formatos innovadores

## GESTIÓN SOSTENIBLE DE LOS RECURSOS

Los bogavantes americanos de agua fría se pescan utilizando nasas metálicas. Las nasas se colocan en el fondo del mar y se sujetan con una cuerda atada a una boya que flota en la superficie.

- **Dimensiones mínimas y máximas de los bogavantes** para la pesca: habitualmente entre 8,3 cm y 12,7 cm medidos desde la cuenca del ojo del bogavante hasta el borde del caparazón.
- **Gracias al uso de nasas, se controla la intensidad de pesca.** Cada pescador puede colocar un número determinado de nasas en el agua
- **Protección de los bogavantes hembra portadores de huevos.** Los pescadores hacen una muesca en forma de V en una de las aletas del bogavante para indicar que está destinado a la cría y no se puede pescar.
- **Los bogavantes deben llegar a tierra vivos y enteros.** La separación de las colas y las pinzas de los bogavantes vivos en los barcos pesqueros está prohibida.



# UNA ACTIVIDAD PESQUERA MUY REGULADA

La pesca del bogavante americano es sostenible y trazable

Cada uno de los estados de la costa noreste de los Estados Unidos cuenta con políticas regulatorias propias, siendo Maine el estado con las políticas más estrictas. Hay siete zonas de gestión de la conservación del bogavante que se gestionan de forma intergubernamental. La pesquería es operada por sus propietarios, que capturan y miden los bogavantes uno por uno. Actualmente, hay más de 7.000 criadores independientes en los EE. UU., de los cuales aproximadamente 5.600 se encuentran en Maine.

- **Las restricciones sobre las artes de pesca** incluyen una limitación del número de nasas que se pueden colocar y de las modificaciones que se les pueden hacer. Es obligatorio que tengan rejillas de escape lo suficientemente grandes como para que los bogavantes más pequeños puedan entrar y salir de las nasas. Los paneles de las nasas son biodegradables y están diseñados para separarse y liberar a los bogavantes en caso de que la nasa se pierda en el mar.
- **Requisitos de supervisión y presentación de informes.** Tanto los capitanes de barco como los comerciantes de bogavantes deben presentar informes de captura a los organismos gubernamentales.



CONOCE A TU  
*Homarus  
americanus*:

Aletas

Cola

Cuerpo  
(Caparazón)

Patas

Nudillos

Pinzas

## Un vistazo rápido al BOGAVANTE AMERICANO

Los bogavantes americanos son de color verde oliva o marrón verdoso con picos rojos. Tienen un cuerpo grande y 10 patas, dos de las cuales son las pinzas. Una pinza les sirve para romper y la otra para rasgar.

- **Los bogavantes americanos suelen medir entre 200 y 610 mm** y pesan entre 450 g y 4,08 kg.
- **Los bogavantes suelen tardar entre 6 y 7 años** en alcanzar un peso de 450 gramos y a menudo viven en profundidades de hasta 700 m.
- **Los bogavantes mudan (se deshacen de su caparazón exterior) para poder crecer, y desarrollan un caparazón más grande.** Lo hacen con bastante frecuencia, de 20 a 25 veces entre que salen de los huevos y alcanzan el tamaño legal para pescarlos (aproximadamente 450 gramos).
- **Una vez apareado, el bogavante hembra puede poner desde 5.000 a más de 100.000 huevos.** Cuanto más grande es la hembra, más huevos es capaz de poner. La hembra lleva los huevos en la parte inferior de la cola durante 9 u 11 meses.
- **Las hembras portadoras de huevos se desplazan hacia la costa para incubarlos,** generalmente en primavera o a principios de verano. Las larvas mudan hasta cuatro veces antes de asentarse en el fondo del mar para crecer hasta que alcanzan el tamaño legal.
- **Los bogavantes jóvenes a menudo se enfrentan a depredadores** como peces, tiburones, rayas, pulpos y cangrejos.

# VALOR NUTRICIONAL

El bogavante americano es uno de los alimentos proteicos más saludables. Una ración de 85 g contiene solo 60 mg de colesterol, 81 calorías y 0,089 gramos de grasa saturada. El bogavante americano contiene zinc (que ayuda a combatir las bacterias y los virus), fósforo (que ayuda a mantener los huesos fuertes), vitamina B12 (que mantiene los nervios y las células sanguíneas en buen estado), vitamina E (un antioxidante), magnesio (necesario para la producción de energía) y 0,1 gramos de ácidos grasos Omega-3 por ración.

## Tamaño de la ración:

85 g de bogavante cocido sin caparazón

Carbohidratos  
1,07 g

Grasa total  
0,49 g  
Grasas saturadas  
0,089 g

Proteína  
17,08 g

Calorías  
81

Sodio  
588 mg

Colesterol  
60 mg

Calcio  
51 mg

Grasas trans  
Grasas poliinsaturadas  
0,076 g  
Grasas monoinsaturadas  
0,133 g

Hierro  
0,33 mg

Vitamina A2  
2 mcg

Potasio  
293 mg

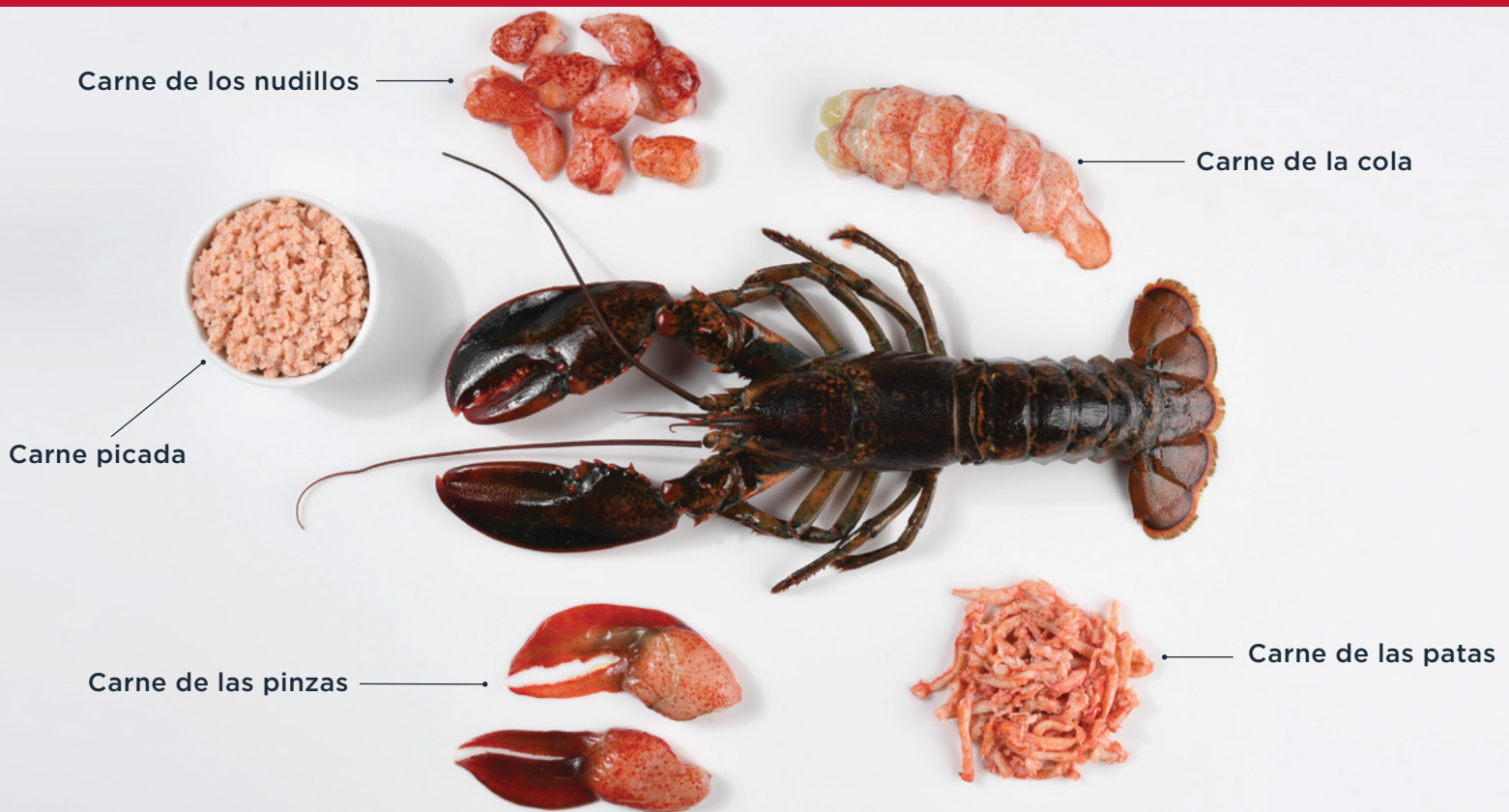


PRODUCTOS A PARTIR  
DE BOGAVANTE AMERICANO





# HISTORIA DEL PROCESAMIENTO E INNOVACIONES



**EL PROCESAMIENTO DEL BOGAVANTE** comenzó a mediados de la década de 1960 en los EE. UU., sobre todo en Maine. **El bogavante entero cocido y congelado por salmuera, así como la carne de bogavante** enlatada, fueron los primeros productos que se elaboraron. La congelación se llevaba a cabo principalmente con amoníaco en túneles de congelación y congeladores de placas, que tardaban de 24 a 48 horas en congelar los productos.

El procesamiento se amplió y modernizó para satisfacer la creciente demanda de colas y carne de bogavante congelada. **Los nuevos métodos de congelación con nitrógeno líquido** permiten ampliar la vida útil y facilitan la preparación del bogavante (simplemente descongelar, hacer al vapor y servir). La congelación con nitrógeno solo tarda dieciocho minutos y mantiene todo el sabor y la ternura del bogavante con una deshidratación mínima.

**LA COCINA AL VAPOR** ha sustituido a la cocción de bogavantes vivos en agua hirviendo. Esto permite una cocción más uniforme y continua y evita el exceso de cocción. Las instalaciones de procesamiento han adoptado planes y normas de seguridad alimentaria mucho más concienzudos. A medida que las técnicas de cocción y congelación se han vuelto más sofisticadas, la atención se ha centrado más en los mercados internacionales. La llegada del **envasado al vacío nos** ha aportado un envasado más atractivo y resistente a la humedad. Además, la introducción de bolsas de nylon de alta barrera ha mejorado la protección de la carne durante el almacenamiento en frío y ha prolongado su vida útil hasta 2 años.

**EN 2006, SE INTRODUJO EL HPP (PROCESAMIENTO DE ALTA PRESIÓN)** en la industria del bogavante. El HPP, que originalmente se utilizaba en España para extender la vida útil de las carnes, proporciona un producto de bogavante sabroso, consistente, seguro y de calidad. También se descubrió que el HPP alarga la vida útil de los productos de bogavante cocido una media de veintiún días. Con el HPP, el bogavante muere inmediatamente al aplicársele agua a alta presión. El HPP aumenta el valor del producto, ya que el rendimiento de la carne es casi del 100 % y el usuario final puede retirar fácilmente la carne de bogavante del caparazón. La carne cruda de las pinzas y los nudillos procesada con HPP no se cocina previamente y aporta una gran versatilidad a la preparación de platos y demás aplicaciones de los chefs.

— **Métodos avanzados de procesamiento**

La cocción al vapor produce una cocción uniforme. La congelación con nitrógeno produce productos de alta calidad.

— **Formatos modernos**

Los procesadores ofrecen muchos formatos de productos diferentes, así como el uso de productos de HPP (procesamiento de alta presión).

— **Sabor inmejorable**

Temporada de procesamiento: de mayo a diciembre. La mayoría de los bogavantes se procesan durante el verano y el otoño, cuando suelen desarrollar un nuevo caparazón. La carne de estos bogavantes es más tierna y dulce, con un sabor y textura ligeramente salados.



# POR QUÉ COMPRAR PRODUCTOS DE BOGAVANTE AMERICANO



— **Envases innovadores y prolongación de la vida útil**

El envasado al vacío prolonga la vida útil y evita la pérdida de humedad. Los productos cocinados tienen una vida útil de 18 meses, mientras que la de los crudos es de 2 años.

— **Seguridad alimentaria y calidad constante**

Los procesadores de bogavantes utilizan tecnologías de procesamiento avanzadas para garantizar el mayor bienestar de los animales.

— **Disponibilidad**

Los productos procesados congelados están disponibles durante todo el año.








— **Versatilidad del producto**

La carne de bogavante se utiliza en productos de valor añadido que utilizan carne de bogavante picada para ampliar las posibilidades culinarias. Gama de productos de comida preparada (sopas, pastas, pasteles, salsas).

— **Aumento de la demanda de los consumidores**

Aumento de la demanda de marisco congelado y refrigerado. En el sector de la restauración se ofrecen productos de bogavante descongelados y listos para consumir.

# PRODUCTOS DE BOGAVANTE AMERICANO COCIDO

Descripción del producto	Tamaño	Peso total del envase	Restauración	Venta al por menor
Entero, cocinado	450-794 g	4,54 kg		
Pinza y nudillo cocidos	907 g/227 g	5,44 kg / 3,63 kg		
Carne de cola cocida	907 g	5,44 kg		
Carne de bogavante picada	2,27 kg	15,88 kg		
Carne de patas cocida	907 g	5,44 kg		

**PCN cocido  
(pinza, cola y nudillo)**



**PN cocido  
(pinza y nudillo)**



**Cola entera  
cocida**



**Colas partidas  
cocidas**











**Entero  
cocinado**

**Picado**



# PRODUCTOS DE BOGAVANTE AMERICANO CRUDO

Descripción del producto	Tamaño	Peso total del paquete	Restauración	Venta al por menor
Entero, crudo/escaldado	450-680 g	4,54 kg		
Crudo partido con pinza	450-567 g	4,54 kg		
PN crudo partido en cuerpo	192-220 g	4,54 kg		
Colas de bogavante crudas enteras y partidas	56-340 g	4,54 kg / 2,38 kg, 2,72 kg		
Carne de las patas cruda	907 g	5,44 kg		
Carne cruda de pinza y nudillos	907 g	5,44 kg		



Colas

Entero crudo

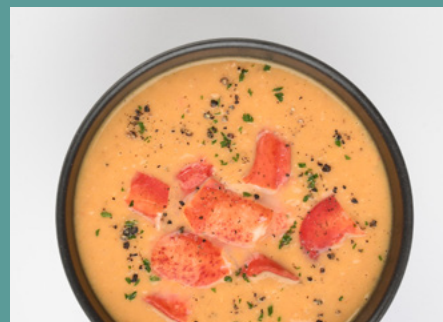
PCN crudo (pinza, cola y nudillos)

**EL CONSUMIDOR PUEDE  
DISFRUTAR DE UNA  
EXPERIENCIA DE ALTA  
GASTRONOMÍA EN EL  
CONFORT DE SU CASA  
Y A CUALQUIER HORA  
DEL DÍA.**



## RODUCTOS DE VALOR AÑADIDO

Los productos de valor añadido están de moda en las tiendas de alimentos, los mercados de alimentos especializados, los supermercados gourmet y los vendedores minoristas en línea. Estos productos utilizan la carne picada de bogavante, la carne de las patas y la carne del cuerpo como ingredientes adicionales en pastas, risottos, pasteles y tartaletas, y sopas. Los alimentos de bogavante vienen totalmente preparados y solo hay que calentarlos y servirlos. En la sección de mariscos y de congelados también se pueden encontrar diversos productos de bogavante. Gracias a las innovaciones y mejoras en los métodos de envío y envasado, tanto los ingredientes del bogavante como las comidas preparadas pueden enviarse a los consumidores aún congelados desde las plataformas de comercio electrónico.



# EN MOVIMIENTO

## Transporte de productos congelados



Los productos de bogavante congelados se transportan a las cámaras frigoríficas o directamente a los clientes en camiones refrigerados a una temperatura de  $-18^{\circ}\text{C}$  o menos. Para el transporte internacional, hay varias opciones:



**Por aire:** El producto se empaca en cajas isotérmicas para el transporte, palés aislados o en contenedores de avión con hielo seco.



**Por mar:** Los productos de bogavante se cargan en cámaras frigoríficas en uno o varios contenedores refrigerados a una temperatura de  $-18^{\circ}\text{C}$  o menos y luego se entregan en los muelles de embarque, donde se cargan en buques portacontenedores para su transporte.



Es importante asegurarse de que se mantiene la temperatura adecuada en todo momento. Muchos exportadores utilizan termómetros para controlar la temperatura. **NO SE DEBE VOLVER A CONGELAR NINGÚN PRODUCTO PREVIAMENTE DESCONGELADO.**



# BOGAVANTE AMERICANO VIVO





**EN BARCO:** A medida que se extraen los bogavantes de las trampas y se miden, se colocan bandas en las pinzas para facilitar su manipulación y evitar daños. Cada bogavante se manipula con cuidado y se inspecciona antes de colocarlo en tanques con agua salada gasificada.



**POR TIERRA:** A medida que los bogavantes se descargan del barco y se llevan al centro de compra, se pesan, se colocan en cajas en agua salada gasificada hasta que se envían en camiones refrigerados a salas con tanques para su posterior clasificación por tamaño o calidad de cáscara. Los mayoristas de bogavante controlan la salinidad, la gasificación y la temperatura del tanque de manera regular antes de su envío.



**EN CAMIONES PARA ENVÍOS NACIONALES E INTERNACIONALES:** Para envíos internacionales, los bogavantes se refrigeran al menos a 4,4°C (40°F) antes de empaquetarlos. Luego se entregan en camiones refrigerados a los transportistas para los envíos aéreos internacionales. Los bogavantes vivos destinados a la entrega nacional a larga distancia o a los mercados internacionales se empaquetan con la cola hacia abajo las pinzas hacia arriba en una caja con ranuras para el envío. Una vez que la caja está embalada, se coloca una almohadilla húmeda encima de la caja interior junto con paquetes de gel congelado para mantener a los bogavantes en frío durante el transporte.

# PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN Y CLASIFICACIÓN

para bogavantes vivos

**LOS BOGAVANTES DE CÁSCARA DURA** se venden principalmente vivos. Están disponibles durante todo el año en todo el mundo, pero en cantidades limitadas durante los meses de invierno.

**LOS BOGAVANTES DE CÁSCARA FIRME** se utilizan tanto en los mercados de procesados como de producto vivo. En otoño y a principios de invierno, la mayoría de los productos procesados en cáscara provienen de bogavantes de cáscara firme.

**LOS BOGAVANTES DE CÁSCARA NUEVA** se envían principalmente a procesadores para convertirlos en carne de bogavante y colas de bogavante. La dulce y delicada textura combinada con un sabor salado hace que estos bogavantes sean los favoritos de los procesadores de bogavantes americanos.

## CLASIFICACIÓN POR TAMAÑO:

Nombre del tipo de bogavante	Gramos	Libras
Chix	450 - 544 g	1 - 1,20 libras.
Quarters	567 - 658 g	1,25 - 1,45 libras.
Halves	680 - 771 g	1,5 - 1,7 libras.
Selects	794 - 1361 g	1,75 - 3 libras.
Jumbos	1361 - 2722 g	3 - 6+ libras.

## CLASIFICACIÓN POR CALIDAD DE LA CÁSCARA:

Calidad de la cáscara	Época del año en que pescó	% de carne
Cáscara dura	enero - junio	25 - 27%
Cáscara firme	octubre - enero	20 - 22%
Cáscara nueva	julio - septiembre	15 - 17%



# GLOSARIO DE TÉRMINOS

**Agua salada gasificada:** Proceso de infusión de agua con aire para permitir el intercambio de oxígeno y la liberación de gases de dióxido de carbono y metano a la superficie. El agua salada gasificada se utiliza en los criaderos de bogavantes en la costa y en las zonas de cría.

**Comisión de Pesca Marina de los Estados del Atlántico:** Los recursos y la pesca de bogavante americano son gestionados de forma cooperativa por diez estados y por NOAA Fisheries para promover, proteger y preservar los recursos pesqueros costeros del Atlántico.

**Congelación por salmuera:** Inmersión de los productos de bogavante en salmuera fría de flujo rápido (solución de cloruro de sodio) seguida de un enjuague de agua refrigerada. El proceso congela los productos y crea una película de agua que protege de la pérdida de humedad. El proceso suele durar 24 horas.

**Caparazón:** Cáscara dura superior del bogavante. Sección dorsal del exoesqueleto.

**Trampas fantasma:** Trampas que se pierden cuando se cortan los cabos de las boyas. Todas las trampas para bogavantes deben contar con paneles biodegradables que se liberan para evitar que los bogavantes queden atrapados en las trampas.

**Plan HACCP:** Análisis de Peligros, Puntos Críticos de Control

Un enfoque preventivo de la seguridad alimentaria, identificando los peligros biológicos, químicos y físicos con medidas correctivas. Incluye desde la preparación de los productos alimentarios hasta el envasado y la distribución. El proceso implica la realización de análisis de riesgos, la identificación y el establecimiento de límites críticos, el establecimiento de procedimientos de vigilancia, medidas correctivas, validación, verificación y documentación de los registros. Todos los procesadores de bogavantes deben implementar un plan HACCP.

**Procesamiento de alta presión HPP:** Técnica de pasteurización en frío que utiliza un alto nivel de presión isostática transmitida por

el agua para matar al bogavante y liberar la carne del caparazón. El HPP extiende la vida útil, garantiza la seguridad de los alimentos y mantiene la textura y el sabor originales del producto. La carne se extrae cruda y entera de la cáscara.

**Larvas:** Cría de bogavante lista para empezar a alimentarse

**Zonas de gestión de la conservación del bogavante:** Zonas de evaluación de las poblaciones de peces del Atlántico y de ordenación pesquera. Incluyen la costa del golfo de Maine, la costa sur de Nueva Inglaterra, las aguas de mar adentro, la costa norte del Atlántico medio, la costa sur del Atlántico medio, las aguas de los estados de Nueva York y Connecticut, y la zona exterior del Cabo Cod en Massachusetts. Los representantes de la industria de cada zona de regulación formulan recomendaciones a la Comisión de Pesca Marina de los Estados del Atlántico en relación con la regulación de la zona y el cambio de los planes de las pesqueras. Responsable de las restricciones de tamaño, de trampas, y la muesca en forma v de las hembras portadoras de huevos.

**Muda:** Despojarse de la cáscara para volver a desarrollar una nueva

**Congelación con nitrógeno:** Método de congelación rápida mediante la congelación continua con espray de nitrógeno con formación de cristales de hielo. Asegura un producto de alta calidad con un alto contenido de humedad.

**NOAA Fisheries:** Administración Nacional del Océano y la Atmósfera, Departamento de Comercio de los Estados Unidos. Proporciona datos, instrumentos y servicios para dar apoyo al transporte y el comercio seguros y eficientes, la preparación y la reducción de los riesgos de la pesca, la administración, la recreación y el turismo.

**Salinidad:** Concentración de sales disueltas en el agua

**Procedimientos Operativos Estándar de Saneamiento (SSOP):** Documentación escrita de los procedimientos de saneamiento para mantener el equipo sanitario y el entorno para el procesamiento de alimentos de manera que no se produzca la adulteración del producto.

El proceso incluye procedimientos de limpieza y saneamiento en relación con la frecuencia, la vigilancia, el mantenimiento de registros, las medidas correctivas y la confirmación del equipo y los productos químicos utilizados.

**Cocinar al vapor:** Uso de cocina de vapor continua para cocinar el bogavante entero crudo, la carne de la cola, pinzas y nudillos. El resultado es una cocción homogénea de alta calidad y que cumple con las normas de seguridad de los alimentos. El producto mantiene una textura húmeda y no demasiado cocida.

**Pleópodos:** Apéndices plumosos situados debajo de la cola de un bogavante. Los pleópodos ayudan al bogavante a nadar. El bogavante hembra lleva los huevos entre los pleópodos.

**Envasado al vacío "skin":** Sella el producto en la bandeja usando una película especial como si fuera una "segunda piel". Prolonga la vida útil del producto al eliminar el oxígeno y evita el crecimiento de bacterias.





## QUIÉNES SOMOS

Food Export USA-Northeast es una organización sin ánimo de lucro compuesta por diez agencias de promoción agrícola de los estados del noreste que utilizan recursos federales, estatales e industriales para ayudar a las empresas a aumentar las ventas de sus productos en el extranjero. Food Export USA-Northeast administra muchos servicios a través del Programa de Acceso al Mercado (MAP), financiado por el Servicio Agrícola Exterior (FAS) de la USDA.

**RENTABLE • SOSTENIBLE • DELICIOSO**

Food Export USA® — Northeast

One Penn Center • 1617 JFK Boulevard, Suite 420 • Philadelphia, PA 19103, USA  
telephone 215.829.9111 • fax 215.829.9777 • [www.foodexport.org](http://www.foodexport.org)

Food Export-Midwest y Food Export-Northeast administran muchos servicios a través del Programa de Acceso al Mercado (MAP), financiado por el Servicio Agrícola Exterior (FAS) de la USDA. Food Export-Midwest y Food Export-Northeast prohíben la discriminación en todos sus programas y actividades por motivos de raza, color, origen nacional, religión, sexo, identidad de género (incluida la expresión de género), orientación sexual, discapacidad, edad, estado civil, estado familiar/parental, ingresos derivados de un programa de ayudas públicas, creencias políticas, o represalias por una actividad previa de derechos civiles. Las personas con discapacidades que necesiten adaptaciones razonables o medios de comunicación alternativos deben ponerse en contacto con nosotros para consultar la información del programa. La información del programa puede estar disponible en otros idiomas además del inglés. Food Export Midwest y Northeast no toleran el fraude y velan por prevenir el fraude en todos sus programas. Food Export se reserva el derecho exclusivo de aceptar o rechazar a las empresas el acceso a sus programas. Para consultar las políticas de participación completas y nuestro código de ética, visite: [www.foodexport.org/termsandconditions](http://www.foodexport.org/termsandconditions) Para presentar una reclamación por discriminación en el programa, vaya a <https://www.ascr.usda.gov/filing-program-discrimination-complaint-usda-customer> Food Export-Midwest y Food Export-Northeast son empleadores y proveedores de igualdad de oportunidades.

