

## Breves

### BALANZAS

#### CONTROL DEL INTI

El Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI) inició el control anual de balanzas de mostrador, surtidores de combustible y básculas de camiones en 17 bodegas de la provincia de Mendoza.

### MERCEDES-BENZ

#### CON JOHN MCCLANE

Con 14 de sus modelos, desde el auto Clase-C hasta el camión Zetros, la automotriz alemana participó en la quinta edición de la película de *Duro de matar*, protagonizada por el actor Bruce Willis.



### AUTOPARTES

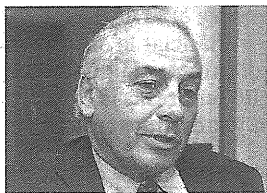
#### FABRICACIÓN NACIONAL

La ministra de Industria, Débora Giorgi, les reclamó a las terminales automotrices y fabricantes de componentes avanzar en el plan de sustitución de importación de autopartes como mazos de cable, ejes y cardanes, engranajes y carcasas de cajas de velocidad, y módulos electrónicos y baterías.

### MOTOROLA

#### NUEVOS EQUIPOS

Motorola Solutions presentó en América latina dos nuevas computadoras móviles de clase empresarial para trabajos en depósitos y centros de distribución. Se trata del terminal "manos libres" WT41N0, que permite operar por comandos de voz ("Speakeasy") y el terminal móvil VC70N0, ultrarresistente, construido para instalarse en vehículos de transporte.



### RUTAS

#### OBRA PÚBLICA

El presidente de la Asociación Argentina de Carreteras (AAC), Miguel Salvia (foto), destacó que en 2013 se continuará con la inversión en obras públicas en rutas.



Las frutas y verduras requieren los máximos cuidados

EXPOTRADE

### LOGÍSTICA

## El camino de los perecederos

Operadores logísticos más especializados y nuevas tecnologías aplicadas a los equipos de frío revelan una evolución en el circuito de distribución de los alimentos.

Los alimentos perecederos atraviesan desde su elaboración hasta el consumo final diversas etapas en las que es imprescindible mantener la cadena de frío para preservar la calidad y seguridad. Los productores, transportistas, operadores logísticos, distribuidores, mayoristas, minoristas y consumidores son eslabones de esa cadena, en la que el conocimiento, la capacitación y la tecnología han evolucionado para asegurar la conservación en óptimas condiciones, de acuerdo con los requerimientos de cada tipo de mercadería.

"En los alimentos hay que distinguir entre frescos y congelados, ya que los requerimientos son diferentes. En los frescos, como frutas, hortalizas o lácteos, las temperaturas parten de 0° y los cuidados son mayores; el frío evita que se deterioren, degraden las proteínas, modifique el sabor y reproduzcan bacterias", explicó Pablo Peruzzotti, inspector técnico del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (Senasa).

Los productos congelados "no se pueden descongelar y volver a congelar, porque se alteran las propiedades organolépticas y existe peligro para la salud, ya que las bacterias retoman su actividad y se multiplican. La operación es más sencilla; el rango de temperatura de congelado es alto y es más difícil que queden expuestos

al deterioro. Se estipulan distintos grados bajo cero, según los productos; por caso, las hamburguesas deben mantenerse a -18°", indicó Peruzzotti.

En frutas y hortalizas los cuidados comienzan después de la cosecha con la limpieza, la selección y el almacenamiento en cámaras de frío. "En las frutas, al terminar la cosecha, se necesita disminuir la temperatura que traen del campo; se realiza un proceso de enfriado que desacelera la maduración y respiración, luego se seleccionan y empacan. De allí se trasladan a las cámaras a la espera del transporte", señaló Peruzzotti.

#### Mercado interno y exportación

El transporte puede ser en camiones refrigerados o con contenedores refrigerados hasta los centros de distribución, el Mercado Central o bien los puertos para la exportación. Martín Casanova, presidente de Logitrade, explicó que "cada clase de fruta y variedad necesita diferentes temperaturas y cuidados". Por ejemplo, "para los espárragos, duraznos y cerezas la temperatura oscila entre 2 y 4°", y los cítricos necesitan alrededor de 6°.

"En el caso de exportación -agregó- llegamos a la planta del cliente con contenedores refrigerados a los que les colocamos por afuera generadores de energía que funcionan todo el trayecto

hasta el puerto. La carga viaja con temperaturas, humedad y ventilación establecidas, por ejemplo, en manzanas a 0°; peras a -1°; mandarinas y naranjas, entre 4 y 5°, y limones, 7°". Río Negro, Tucumán, Corrientes, Misiones, Entre Ríos son algunas de las provincias a las que llega la compañía.

Una vez que los camiones ingresan en el puerto se descargan los contenedores, que se enchufan en la terminal, y después en el barco. "Luego de la descarga se retiran los generadores, y una empresa que realiza la auditoría determina si estuvieron prendidos todo el trayecto. En cuanto al importador, para verificar el mantenimiento de la temperatura revisa el termógrafo colocado en el contenedor, en el que se registra el frío durante el viaje", señaló Casanova.

Los mercados son cada vez más exigentes; por ejemplo, la calidad de las frutas y el ciclo de comercialización están vinculados con el frío que se les aplicó después de la cosecha hasta que se exhiben en las góndolas en el país de destino, indicó Casanova. La compañía exporta a Estados Unidos, Europa, Perú, Ecuador y Brasil, entre otros países de la región.

"Los destinos de exportación se diversificaron, lo cual es posible por el crecimiento del transporte en contenedores refrigerados, que permiten mayor calidad de frío. Hoy el 60% de las frutas viaja en contenedores refrigerados y el 40% en la bodega de barcos", sostuvo Casanova.

En el mercado interno, los camiones refrigerados llegan hasta los centros de distribución, el Mercado Central, mayoristas, minoristas, y se almacenan los productos en una cámara de frío. "Los camiones refrigerados tienen que ser habilitados por Senasa, que verifica las condiciones de la caja térmica, hermeticidad, limpieza y funcionamiento del equipo de frío", indicó Peruzzotti.

Agregó que las empresas para controlar el funcionamiento del equipo de frío instalan un termógrafo o un registrador electrónico que graba la temperatura durante el recorrido.

Para Daniel Louro, coordinador adjunto de Logística de la Universidad Nacional de Tres de Febrero (Untref), "los productos deben llegar en óptimas condiciones hasta el consumo final y para eso hay que planificar la logística: tener en cuenta los caminos por los que se va a circular, las distancias, las temperaturas a mantener. Hay que preservar la calidad del producto y evitar riesgos para la salud. Por ejemplo, una manzana que no conservó el frío no ocasiona un daño a la salud, pero pierde sus posibilidades de comercialización".

En estos años, "los operadores logísticos se especializaron, hay una mayor profesionalización, capacitación, cuentan con más información. A la vez, el transporte es mejor, la tecnología y los equipos de frío evolucionaron", señaló Louro. Agregó que los consumidores deberían tener mayor información y cuidados para conservar los alimentos. Por caso, "hay que minimizar el tiempo entre que retiran un congelado de la góndola y lo guardan en su heladera. Y saber que una vez descongelado un producto no se puede volver a congelar. Son datos que los consumidores muchas veces no conocen". ●

Redacción Expotrade

## T | TRANSPORTE & LOGÍSTICA

ALMACENAJE, DISTRIBUCIÓN Y ABASTECIMIENTO

- 135.000 ejemplares de tirada nacional

- Fecha de cierre: 19/03

- Fecha publicación: 26/03

Publique su aviso / 4779-5300