



Alimentos frescos y medicamentos, los principales desafíos

| CADENA DE FRIO |

La logística de perecederos, sólo para expertos

De la eficiencia en el movimiento de estos productos depende su calidad y seguridad; requisitos y controles para el transporte y almacenamiento

GRACIELA CAÑETE
PARA LA NACION

La logística de los bienes que requieren frío para su preservación es una de las especialidades del sector, y de su correcto funcionamiento depende la calidad y seguridad de los productos. "No todos los operadores brindan este servicio, que enfrenta cada vez más exigencias y demandas de exportadores, importadores, supermercados, laboratorios, entre otros. El segmento se profesionalizó, incorporó tecnología, y necesita que todos los involucrados estén capacitados", afirmó Luis Schillaci, consultor y profesor universitario. Los cuidados y controles comienzan en la producción, continúan en el transporte, almacenamiento, distribución, exhibición y también alcanzan al consumidor.

"El objetivo principal es que

los productos lleguen en óptimas condiciones, para lo cual se deben mantener las temperaturas desde la elaboración hasta los puntos de venta, que pueden estar en el país o en el exterior. Es necesario planificar y realizar controles en las distintas etapas", explicó Claudio Pérez, gerente de Logística de Multidépósito.

Las temperaturas y procedimientos son diferentes de acuerdo con los productos; en el caso de los alimentos varían, por ejemplo, para quesos entre 2° y 10°; carnes entre 0° y 5°; pescados y diversos productos congelados a -18°, en tanto el pescado fresco requiere cerca de 0°; helados y otros alimentos supercongelados registros inferiores a los -20°.

Para las frutas y hortalizas, las tareas empiezan luego de la cosecha, incluyen la limpieza, selección y almacenamiento en cámaras de frío hasta el transporte.

Para conservar manzanas y peras, entre otras frutas, en la cámara se regulan el oxígeno y la humedad. "Así se retrasa la maduración, disminuye la respiración y prolonga la conservación, además protege contra hongos y bacterias. Las temperaturas para peras y manzanas deben ser cercanas a 0°", señaló Pablo Peruzzotti, inspector técnico del Senasa, y profesor universitario. Agregó que "el mantenimiento de una determinada temperatura desde el origen hasta el destino final es lo que asegura la frescura y calidad de los alimentos, por eso si se afecta alguno de los eslabones que componen la cadena de frío, se perjudica todo el proceso".

Por su parte, Mariano Lechardoy, especialista en logística y distribución de alimentos frescos, explicó que "en frutas y verduras el corte de la cadena de frío lleva a la pérdida de calidad y al descarte, ocasionando un perjuicio económico. Pero en lácteos, carnes o pescado, si se interrumpe el frío en alguna etapa se afecta la salud".

Además de los alimentos, entre los productos que utilizan la cadena de frío están los medicamentos. Los operadores deben cumplir con distintas normas, federales, provincias en las que actúan, y con especificaciones de las empresas farmacéuticas, señaló Julio Rodríguez, director de la Unidad de Negocios Farma del Grupo Logístico Andreani.

"En la empresa tenemos cuatro cámaras con temperaturas entre 2° y 8°, y dos precámaras en las que se preparan los pedidos con registros de 12° a 15°. El acceso está restringido al personal autorizado. El monitoreo de las temperaturas

es constante, se emplean sensores y diversos dispositivos que están distribuidos en las cámaras y que permiten el seguimiento. Si hay variaciones, se activa un sistema de alarmas", explicó Rodríguez. Agregó que ante un corte de luz, las cámaras trabajan con generadores que se encienden en forma automática.

Para la distribución, la empresa cuenta con vehículos con equipos de frío, también con otros en

mantuvo durante todo el trayecto se coloca un termógrafo en la caja del vehículo, en el que se registran las variaciones en el viaje.

Cuando se recibe el camión en los establecimientos, se verifica la temperatura de la caja mediante un termómetro láser, si difiere de la establecida no se acepta la descarga. También se controla la temperatura de los productos con un termómetro de contacto.

Para exportación se utilizan contenedores refrigerados: "Aquí se regulan la ventilación, la humedad y la temperatura según la carga. Además se coloca un termógrafo, lo que permite al exportador, y a quien recibe el contenedor en destino, verificar si la temperatura se mantuvo", señaló Martín Casanova, gerente general de Logitrade. Más de la mitad de lo transportado por la firma son frutas y hortalizas, el principal destino son países de Europa, mientras el resto se compone de carne, pollo y pescado congelado.

"Se adquirió mayor conocimiento de los problemas de calidad derivados de un mal manejo de la cadena de frío, hay más información y tecnologías para el control. Sin embargo, todavía se advierte en algunos casos la falta conciencia de la importancia del proceso, por ejemplo, se puede ver una carga y descarga de productos como fruta al sol en pleno verano. Así el trabajo de todo un año de un productor se puede perder", afirmó Casanova.

En caso de no emplear contenedores, la carga viaja en pallets en las bodegas refrigeradas de los barcos. Para la fruta fina, arándanos y cereza, entre otras, el transporte es aéreo.

Medicamentos biotecnológicos, hemoderivados y vacunas, los productos médicos que necesitan de mayores cuidados en la cadena de frío

los que se traslada el producto en conservadoras con packs de hielo. "Las vacunas, los hemoderivados y los medicamentos biotecnológicos son los que necesitan de mayores cuidados en la cadena de frío", afirmó Rodríguez.

El transporte de productos perecederos a los establecimientos de venta, mercados mayoristas o en caso de exportación, a los puertos o terminales aéreas se realiza en vehículos con equipos de frío. "La temperatura debe ajustarse a lo especificado para cada producto, y el equipo debe estar funcionando antes de la carga. Las operaciones de carga y descarga se deben realizar en áreas acondicionadas para no perder frío", indicó Pérez. Para controlar que la temperatura se

LA NACION **6 AÑOS**

Transporte & Logística

ALMACENAJE | DISTRIBUCIÓN | ABASTECIMIENTO

PAUTE EN EL PRÓXIMO NÚMERO DE LOS 6 AÑOS DEL SUPLE Y OBTENGA MAYOR DIFUSIÓN!

(011) 4779-5300 tyl@expotrade.com.ar

TRANSPORTAMOS POR LAS RUTAS DE NUESTRO PAÍS EL ORGULLO DE SER ARGENTINOS. 1810 - 2010 BICENTENARIO

www.cruzdelsur.com.ar

CRUZ DEL SUR