

Por [QIMA](#)

---

Monitorear activamente los procesos y puntos críticos dentro de la cadena de frío en alimentos y productos perecederos es una forma de proteger la calidad de tu negocio y la salud de tus clientes, así como también evitar pérdidas que se puedan generar en todo proceso logístico.

Comencemos analizando lo que entendemos por “proceso” cuando nos referimos a la cadena de frío de los alimentos.

La cadena de frío, son los pasos necesarios dentro de un proceso logístico que permiten mantener la temperatura del producto dentro de los rangos aceptables, asegurando el buen estado del producto y minimizando o evitando que pierda su condición en el tiempo.

En el caso de productos frescos, hablamos de “demorar” el proceso de pérdida de condición, lo que puede ser medido y evaluado en cualquier punto de la cadena través de indicadores como: aroma, textura, sabor, color entre otros.

Nuestro experto, Sebastián Scheggia, narra cómo la industria de importación y exportación de alimentos frescos debe cumplir con los procesos en la cadena de frío, además del impacto que tiene un adecuado control de calidad para el aseguramiento de la vida del producto en la logística actual.

Cada día se buscan más y mejores opciones de conectividad en función de optimizar y hacer más rentable el transporte de carga. Esta optimización de rutas y el uso de distintos operadores viene de la mano con la implementación de estrictos controles de calidad, sin embargo, van a existir múltiples factores que van en contra de estos controles y procesos, siendo el factor humano el más complejo. En algunos puntos logísticos importantes del mundo está siendo muy difícil encontrar el personal adecuado para asegurar temporadas e incluso cubrir la rotación natural de personas de cada negocio.

Esta complejidad sumada a que en el día a día de cada negocio existen múltiples cambios de prioridad (comercial, operacional, etc.), genera vulnerabilidad en el aseguramiento de cada proceso de calidad al no poder generar los mecanismos de control al cien por ciento. La automatización de procesos ha ayudado a disminuir la dependencia del factor humano, sin embargo, sigue siendo crítica.

En tal sentido, podemos apreciar que mantener un estándar de gestión de calidad no garantiza la continuidad del proceso en la cadena de frío sino se cuenta con el personal adecuado.

Una de las formas demostradas para asegurar la cadena de frío, es a través de un exhaustivo control de calidad, el cual es capaz de entregar desde una evaluación del estado de la carga en un momento de la cadena de frío, hasta una vista completa del proceso origen-destino, siempre y cuando sea implementado de manera correcta en los puntos críticos del transporte.

El proceso de inspección no se limita a verificar que, por ejemplo, la fruta esté más blanda o llevar un registro de fotos durante el proceso, se trata también de detectar a tiempo y generar las alertas necesarias de problemas para poder tomar acción antes que estos se conviertan en un tema mayor o, de reclamo.

La detección temprana de eventos de pérdida de condición es un factor crítico en el proceso de transporte de cargas perecederas. El entender que este proceso ayuda a reducir el porcentaje de pérdidas y reclamos nos conlleva a la necesidad de cuestionarnos la decisión de invertir en personal técnico capacitado para esta operación, lo cual se traduce en una disminución importante de los márgenes de error. Esto protege a la compañía ante reclamos y aumenta sustancialmente la satisfacción comercial.

### **Recomendaciones para las empresas cuya responsabilidad es asegurar la correcta gestión de la cadena de frío:**

- Inversión en personal experto y especializado, en este caso, inspectores de control de calidad, que garanticen la supervisión del procedimiento de manera continua y sin interrupciones.
- Localizar a este equipo en los puntos críticos donde la carga está expuesta a procesos vulnerables, por ejemplo, cuando las condiciones de las instalaciones y el equipamiento no están alineadas con los requerimientos de traslado, como manipulación de carga fuera de temperatura controlada, exposición al sol, congestión, entre otros; o bien que los protocolos de seguridad de los procesos puedan influir significativamente en la pérdida de calidad del producto.
- Definir claramente con el cliente los puntos de traspaso de responsabilidad del producto. Muchas veces al existir múltiples operadores no están claros los protocolos de chequeo al momento de transferir la carga.

**Adicionalmente existen factores externos que podrían influir en la cadena de frío a los cuales se debe prestar atención, como:**

-Procesos aduanales

-Procesos fitosanitarios

Está demostrado que tomar estas acciones a tiempo tiene como resultado ahorros para la organización, traducidos en una reducción importante de reclamos. El proceso se hace y los pasos se cumplen, demostrando que el talento humano siempre será la clave para la efectividad de estos procesos.

En resumen, los principales factores que influyen en un correcto proceso de importación o exportación para el manejo adecuado de frutas, verduras o perecederos, aun cuando exista un adecuado plan de control o monitoreo, pueden verse afectados si existe escases de personal o no se cuenta con la capacitación correspondiente.

Conforme al criterio de nuestro experto, Sebastián Scheggia, la clave de una correcta gestión se basa en detectar los puntos críticos en la cadena de suministro, para así, levantar las alertas tempranas, procurando mitigar cualquier pérdida o reclamo. Por ende, en nuestra conversación él recomienda invertir en expertos calificados, quienes sirven de filtro para llevar a cabo con rigurosidad los protocolos del proceso de control de calidad.

---

Para más información visita nuestro sitio web [www.qima-produce.com](http://www.qima-produce.com) o escríbenos a [produce@qima.com](mailto:produce@qima.com)