

Cadena de Frío

Es un conjunto de procesos y buenas prácticas necesarias aplicados a los productos perecibles que requieren climatización (temperatura conservada, refrigerada, congelada), con el objetivo de garantizar la calidad y seguridad de un producto, desde su origen, procesamiento y su entrega al consumidor final

Los productos perecibles, tienen las siguientes características

- Tienen corto tiempo de vida debido a la pérdida de humedad y líquido
- Son de fácil descomposición
- Sufren cambios físicos y químicos frente a cambios de temperatura
- Requieren ambientes con temperatura climatizada con el fin de retrasar la actividad microbiana

09 puntos importantes a tener en cuenta en los procesos de logística con cadena de frío.

1. Sistema de Aseguramiento de la Calidad
2. Capital Humano en la cantidad necesaria y debidamente entrenado
3. Instalaciones y equipos herméticos, con sensores
4. Embalaje y Material de despacho en función al tipo de producto
5. Distribución y Transporte eficiente
6. Trazabilidad con sensores y dispositivos en línea que permita claridad en las operaciones con cadena de frío
7. Área de Quejas y Reclamos, pues esto permitirá corregir y aplicar mejora continua
8. Área de Devoluciones con control previo de calidad
9. Contratos con proveedores, pues esto permite fijar obligaciones y derechos de ambas partes

Los productos perecibles no se deben climatizar a la misma temperatura. Dependiendo el tipo de producto es necesario aplicar las siguientes temperaturas recomendadas

Productos	°C	°F
Cárnicos, Pollos, Porcinos, Embutidos	0 a 04	32 a 38
Pescados y Mariscos fresco	0 a 04	32 a 38
Frutas y Verduras	09 a 12	46 a 54
Medicamentos temperatura conservada	15 a 25	59 a 77
Vacunas, Insulinas, Oncológicos, Retrovirales y Otros Medicamentos con T° Refrigerada	02 a 08	36 a 46
Leches y Derivados Lacteos, Huevos	02 a 04	36 a 38
Helados, Papas congeladas, Hidrobiológicos congelados	-18	5
Postres, Kekes, Sándwich, Masa Pizza, Ensaladas	0 a 04	32 a 38