



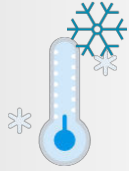
PROCOLOMBIA

EXPORTACIONES TURISMO INVERSIÓN MARCA PAÍS

Recomendaciones logísticas

Agosto 2016

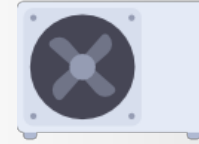
Recomendaciones logísticas



Temperatura: conozca las características y tiempos de conservación de su producto y estudie el tipo de refrigerante y el control de temperatura que requiera.



Empaques: de acuerdo al producto, empaquetar herméticamente para evitar cambios de temperatura.



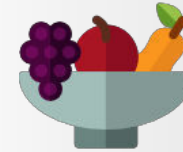
Pre enfríe el contenedor y asegúrese de que haya suficiente espacio para que los flujos de aire circulen alrededor de los productos. Es esencial asegurarse de que una gran proporción del aire frío circule pasando a través y no solo en torno a la carga.



Incorpore tecnologías para conocer la trazabilidad y la temperatura de la mercancía en tiempo real.



Establezca alianzas para la consolidación de carga perecedera, esto le ayudará a reducir costos.



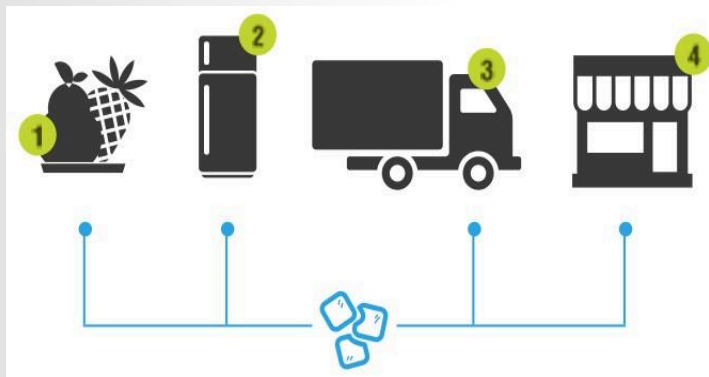
La principal causa de deterioro de los alimentos es el ataque enzimático y la proliferación de microorganismos que degradan la composición de los mismos (entre -4°C y -7°C se inhibe el crecimiento de los microorganismos patógenos).

Recomendaciones logísticas

- ❑ Es importante asegurarse de que los materiales y embalajes sean los correctos y que aseguren adecuadamente la protección del producto en la manipulación desde el origen al destino.
- ❑ Existen tecnologías avanzadas en empaques dirigidas a diferentes productos, algunas de ellas son atmósfera modificada, alta ventilación y temperaturas ultrabajas, entre otras.
- ❑ Asegúrese de que todos los actores que intervienen en la manipulación de su productos tengan toda la información sobre el manejo y las condiciones requeridas para el mismo.
- ❑ Verificar con el proveedor de transporte nacional e internacional las condiciones mínimas necesarias con las que debe contar el equipo de transporte para asegurar el mantenimiento de la temperatura de acuerdo al producto y la ruta (trasbordos y conexiones).

Recomendaciones logísticas

Pasos vitales de la cadena



- Pre enfriamiento
- Almacenamiento en frío antes del transporte para la comercialización.
- Transporte refrigerado.
- Cuartos refrigerados en los puntos de venta.
- Exhibición y venta en equipo refrigerado.

Tenga en cuenta:

- Las pérdidas de producto por el inadecuado manejo de almacenamiento y transporte.
- Para una óptima conservación del producto, disponga de adecuadas instalaciones en las zonas de producción, centros de abasto e industrias procesadoras.
- El tiempo necesario para el traslado del producto requiere del transporte especializado los medios adecuados de distribución
- Para garantizar la seguridad alimentaria, los eslabones de la cadena deberán estar comprometidos con la misma. El consumidor final también deberá garantizar la conservación de la cadena de frío.

ありがとう TERIMA KASIH DZIĘKUJĘ GRACIAS MERCI THANK YOU OBRIGADO
DANKE 감사합니다 СПАСИБО 谢谢 TEŞEKKÜRLER ありがとう TERIMA KASIH
MERCİ THANK YOU OBRIGADO DANKE 감사합니다 СПАСИБО 谢谢 TEŞEKKÜRLER
ありがとう TERIMA KASIH DZIĘKUJĘ GRACIAS MERCI THANK YOU OBRIGADO
DANKE 감사합니다 DANKE СПАСИБО 谢谢 TEŞEKKÜRLER
MERCİ THANK YOU 谢谢 TEŞEKKÜRLER
ありがとう MERCİ OBRIGADO
DANKE СПАСИБО 谢谢 TEŞEKKÜRLER
DANKE СПАСИБО 谢谢 TEŞEKKÜRLER
MERCİ OBRIGADO
DANKE СПАСИБО 谢谢 TEŞEKKÜRLER
ありがとう TERIMA KASIH DZIĘKUJĘ GRACIAS MERCI THANK YOU OBRIGADO
DANKE 감사합니다 СПАСИБО 谢谢 TEŞEKKÜRLER ありがとう TERIMA KASIH
MERCİ THANK YOU OBRIGADO DANKE 감사합니다 СПАСИБО 谢谢 TEŞEKKÜRLER

GRACIAS



PROCOLOMBIA
EXPORTACIONES TURISMO INVERSIÓN MARCA PAÍS



MINCOMERCIO
INDUSTRIA Y TURISMO



**TODOS POR UN
NUEVO PAÍS**
PAZ EQUIDAD EDUCACIÓN