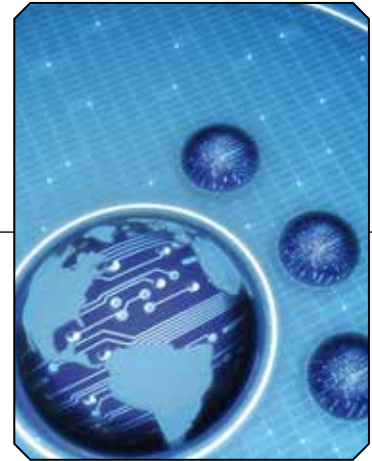


[TECHSOLUTIONS]

Por Jaime A. Jiménez Núñez *



Beneficios de la Cadena de Frío

La cadena de frío tiene estándares establecidos mediante normas sanitarias, y todos los proveedores deben mantenerlos y observarlos tanto como los procesos. No hacerlo sacaría de balance el proceso de producción y venta de cualquier producto sensible a los cambios de temperatura.

Mucho se ha hablado de la conservación de alimentos y su influencia directa en la reducción de mermas durante el proceso de distribución. Un paso importante para los productos perecederos es la correcta ejecución de la Cadena de Frío.

Retrocediendo un poco, la cadena de frío es el proceso completo desde la cosecha o elaboración de los productos, hasta que llega a manos del consumidor final. Mantener las temperaturas adecuadas puede ser la diferencia entre ganancias de doble dígito o pérdidas de igual proporción, tanto para los productores como para los distribuidores.

Para los productores, la correcta manipulación de sus productos les permite ofrecer mayor cantidad al mejor precio, haciendo más eficiente su proceso de producción y evitándoles esfuerzos adicionales para sobre producir, y lograr con esto la meta acordada con los proveedores.

Por su parte, los transportistas cargan la mayor responsabilidad por ser la parte más delicada del proceso, ya que si en algún momento -ya sea por fallas mecánicas, humanas o de control- se rompe la Cadena de Frío, el producto puede sufrir desde pequeñas alteraciones hasta la descomposición total.

Desde el punto de vista de los consumidores un producto que se mantuvo correctamente a la temperatura idónea, representa por un lado mayor calidad al consumirlo, y por el otro, mejores precios, pues al disminuir la merma, los vendedores pueden ajustarse a los precios del mercado e incluso generar promociones que no se vean bloqueadas por el margen de ganancia.

VISIBILIDAD DE LA CADENA EN TIEMPO REAL

Muchos operadores han descubierto las ventajas del costo y la eficiencia, así como la seguridad y calidad en las mer-



cancias cuando se adoptan soluciones de control y monitoreo de temperatura por medio de redes para habilitar su visibilidad a lo largo de la Cadena de Frío.

Algunas capacidades avanzadas proveen a los transportistas monitoreo vía remota en cada eslabón de la Cadena de Frío, así como control y visibilidad de la mercancía dentro de los vehículos durante todo su recorrido.

Estas soluciones avanzadas y fáciles de usar utilizan datos GPS (*Global Positioning System* por sus siglas en inglés) y tecnología avanzada de comunicación inalámbrica

para brindar a los operadores información en tiempo real e histórica acerca de la temperatura de la carga, así como para geolocalización de los activos, tanto para un solo tráiler como para una flota completa.

Mediante paneles de control intuitivos, los operadores pueden monitorear la temperatura y otras variables, ajustar los límites y otros parámetros de control, descargar reportes, cambiar los modos de operación y responder a alarmas usando cualquier computadora, tableta o teléfono celular que esté conectado a su red de seguridad.

Este tipo de sistemas también monitorea y registra la ubicación de la

mercancía en el camino, proporcionando datos exactos que pueden ser utilizados para mejorar la eficiencia operativa, aumentar la exactitud de las rutas y horarios, además de reducir costos.

Con estas capacidades, los operadores cuentan con las herramientas que necesitan para proteger sus activos y cargas, mejorar el tiempo de respuesta, administrar combustible y otros costos operativos, y por ende, tal y como mencionamos anteriormente, proteger la calidad y seguridad de las cargas sensibles a la temperatura.

Las soluciones avanzadas para manejo de cargas habían recaído históricamente en comunicaciones vía satélite o celular para conectar los tráileres refrigerados a la plataforma web, aun cuando los tráileres estuvieran estacionados en los patios de operación de las empresas.

Para atender a esta necesidad, algunos distribuidores de soluciones de transporte refrigerado desarrollaron tráileres que pudieran conectarse vía red inalámbrica (Wi-Fi). Este tipo de redes en su mayoría son más baratas y confiables que un celular o las tecnologías de comunicación por satélite. Adicionalmente, muchos operadores cuentan con este tipo de redes para soportar sus operaciones de back-office,

haciendo la implementación más fácil y menos cara, y garantizando que las cargas se mantengan a la temperatura adecuada. Ciertamente, hay productos como el helado, que por sus características de elaboración y mantenimiento se deben mantener bajo un estricto control de temperatura para garantizar que llegue al consumidor final manteniendo sus atributos.

Para finalizar, la cadena de frío en México tiene estándares establecidos mediante las normas sanitarias correspondientes, y todos los proveedores deben mantenerlos y observarlos tanto como los procesos para evitar, en la medida de lo posible, el impacto de las mermas en el ingreso de algún eslabón o incluso de la cadena completa, pues no hacerlo sacaría de balance el proceso de producción y venta de cualquier producto sensible a los cambios de temperatura. ■

* Jaime A. Jiménez Núñez, Ingeniero Civil con maestría en Administración de Empresas por el ITESM, es Director General de Thermo King México. Con más de 25 años de experiencia en una amplia gama de negocios consolidados, fue nombrado Vicepresidente del sector HVAC & Transport Mexico de Ingersoll Rand a cargo de las empresas Thermo King y Trane en marzo de 2012.