

CADENA DE FRÍO:

ELEMENTO CLAVE DEL PROCESO LOGÍSTICO

—O CREACIÓN DE UNA EFICIENTE CADENA DE FRÍO EN LA REGIÓN: SUS BENEFICIOS Y RETOS ANALIZADOS EN LOS CASOS DE GUATEMALA Y PANAMÁ.

Por: Elmer Telón
y Elizabeth Cantú Macías

Una ineficiente infraestructura para el almacenamiento, manejo y transporte de productos perecederos puede ser la diferencia entre pérdidas que pueden llegar al 40%, en comparación con procesos eficientes.

La cadena de frío, manejada por algunas empresas por su nombre en inglés, *cool chain*, es descrita como la serie de etapas necesarias para garantizar la calidad de un producto desde la postcosecha o producción, hasta su consumo o utilización.

La logística aplicada en la cadena fría se encuentra dirigida a los productos perecederos

—lácteos, carnes, mariscos, verduras, frutas—, sean de consumo local o exportación, ya que estos son susceptibles a sufrir alteraciones al conservarse o transportarse fuera de los estándares ideales de refrigeración que el producto por sus características necesita.

Someter los alimentos ininterrumpidamente a la acción del frío asegura la salud y abastecimiento alimenticio de la población, mejora la calidad y fres-

cura de los productos, optimizando el periodo de vida y dando acceso a otros mercados, lo que brindará un beneficio para el agricultor, el distribuidor, el comerciante y el consumidor final, según el Ing. Carlos García, subsecretario ejecutivo de la Secretaría de la Cadena de Frío de Panamá, la cual se encuentra adscrita al Ministerio de Desarrollo Agropecuario (MIDA).

Adicionalmente, brindaría la posibilidad a los productores de incrementar su producción, aumentar la capacidad de empleo, la variedad de oferta, así como la inserción de las comunidades al proceso productivo.

De acuerdo con el Instituto Internacional del Frío (IIF), de la producción de alimentos en el mundo, la cual supera los 4000 millones de toneladas anuales y crece a un ritmo del 3%, alrededor de un 30% es sometido a la acción frigorífica, ya sea esta intensa o moderada.





Por tal motivo, es indispensable disponer de instalaciones adecuadas de almacenamiento en las zonas de producción, centros de abasto e industrias procesadoras, así como contar con transporte especializado con temperatura regulada y con los medios apropiados de distribución para la venta.

Los distintos eslabones que forman la cadena de frío son almacenes frigoríficos situados en las zonas productoras; vehículos de transporte frigoríficos; almacenes frigoríficos generales, comerciales y de consumo; transportes frigoríficos urbanos; cámaras y muebles frigoríficos de establecimientos públicos o institucionales, de supermercados y, en el caso de la exportación, almacenes frigoríficos en los puertos.

Indispensable en la exportación

Según Daniel Orellana, funcionario estadounidense y coordinador regional de implementación del Tratado de Libre Comercio entre Estados Unidos y Centroamérica en asuntos Fitosanitarios y Desarrollo de Capacidades, la cadena fría cumple un proceso fundamental en los procesos de exportación.

Los objetivos principales de someter productos a la acción del frío son la inocuidad y el tiempo de vida en anaquel de los productos. La acertada aplicación de cadena fría previene el crecimiento microbiológico que se puede dar en ali-

mentos frescos, los que a su vez puede repercutir en contaminaciones que dañan su composición orgánica y calidad. De acuerdo con el experto, los productos que son expuestos a temperatura ambiente pierden la posibilidad de alcanzar su alto rendimiento y mantener su calidad original. El proceso de frío mantiene la calidad y alarga su tiempo de anaquel, lo que le da un valor extra en el mercado.

Los registros del IIF refieren que el nivel de pérdidas de productores que cuentan con una ineficiente infraestructura en la cadena logística del frío, puede alcanzar hasta un 40% más, en comparación con los productores y exportadores que mantienen eficientes instalaciones de almacenaje, manejo y transporte.

Los retos de los productores centroamericanos, en lo referente a la cadena de frío, es la implementación de mejores instalaciones y ejecución de procesos más eficientes en toda la cadena, según anota el representante de asuntos fitosanitarios del Gobierno de Estados Unidos en la región.

Las apreciaciones del experto en este punto establecen que existen factores que agravan la situación en las zonas de producción: la falta de conocimiento acerca del comportamiento de productos locales frente al frío; la poca integración agroindustrial; la intermediación excesiva y falta de normali-

zaciones están entre los elementos de mayor importancia.

Muchos de los almacenes frigoríficos que operan en la región son polivalentes y están destinados a conservar toda clase de productos en un amplio intervalo de temperatura. Aunado a esto, no se han tomado en cuenta las normas básicas de diseño y construcción.

Las normas mínimas a cumplir por las instalaciones que contengan carga refrigerada, según los estándares de las Comisiones de Alimentos, Bebidas y Frutas de la Asociación de Exportadores de Guatemala (Agexport), son la normativa general de transporte de mercaderías regulada por el Acuerdo sobre Transporte Internacional de Mercancías Perecederas y sobre Vehículos Especiales Utilizados.

Además, se debe cumplir con normativas y controles sanitarios que para la manipulación o transporte de cada mercancía puedan existir en el país de origen y de destino.

En este punto, el jefe del área de inocuidad de Guatemala aporta que en ausencia de normas nacionales, como es el caso de Guatemala, se establece como valederas las normas del Codex Alimentarius Internacional, del cual su país es miembro desde 1982. El Codex Alimentarius establece los rangos de temperatura a que debe someterse cada tipo de producto con base en su destino y tonelaje de refrigeración.

En Panamá, son varias las dificultades que se han presentado en este proceso en particular, teniendo como consecuencia una merma del 30 al 40% en productos agrícolas. La problemática se circunscribe en infraestructura inexistente o inadecuada, falta de cultura de manejo, carencia de controles y personal preparado para asegurar la integridad de los alimentos, incumplimiento de regulaciones internacionales para los procesos de conservación

de productos alimenticios perecederos para el mercado doméstico e internacional.

El Ing. Carlos García sostiene que para reducir esta problemática en Panamá se creó la Secretaría, mediante el decreto ejecutivo No. 20 del 2 de julio del 2009, con el propósito de ofrecer a los productores un mecanismo que contribuya a reducir el alto porcentaje de pérdida o merma en el proceso de producción y comercialización de sus productos, con el propósito de promover la seguridad alimentaria de la población, la calidad de los alimentos, especialmente los que conforman la canasta básica, e incentivar la producción nacional.

No cumplir las normas internacionales referentes a la cadena de frío provoca la pérdida de socios fuera del país, así como de competitividad internacional, enfatizó Víctor Guzmán, coordinador del sector de vegetales frescos de Agexport, por lo que contratar a una empresa especializada y con experiencia en este tipo de exportaciones es indispensable.

La orientación de los exportadores

guatemaltecos sugiere que las variantes a tomar en cuenta para elegir la compañía idónea en el proceso de exportación e importación, así como el medio de transporte, dependerán en gran medida de los productos comercializados, las necesidades y las preferencias del exportador y las exigencias de sus clientes. Entre los factores a valorar para elegir un transporte de cadena de frío se encuentran el precio, plaza o lugar de entrega (conocimiento de los canales de distribución adecuados), selección correcta de distribuidores, conocimiento de la mejor forma de efectuar contratos y exigencias especiales del producto.

Al respecto Carlos García agregó que el proceso de establecer un sistema adecuado de manejo de productos alimenticios perecederos, el cual en Panamá es parte de una iniciativa gubernamental, busca cumplir las regulaciones internacionales para el manejo de alimentos mediante la creación de infraestructuras estratégicas en áreas productivas y de comercialización de todo el país. Además busca atraer inversión privada de todos los sectores,



a pesar que la creación de la cadena de frío es una iniciativa gubernamental, mediante fondos de estado, buscando incentivar la inversión privada de los sectores que se verán ampliamente beneficiados con el programa.

Adicionalmente, el Estado panameño busca promover la cooperación conjunta y enfocada entre instituciones del Estado como el MIDA, IMA, BDA, Inadeh, ARAP, Idiap; municipios, corregimientos, comarcas; asociaciones, ONG, organismos internacionales; productores, distribuidores, cadenas de supermercados, exportadores.

Un producto refrigerado sin ningún *shock* térmico —proceso de enfriarse, calentarse y volverse a enfriar— puede garantizar dos o incluso tres semanas la vida de anaquel, con lo cual se da más probabilidades de que las mercancías terminen en el mercado de consumidores y no en los depósitos de devoluciones. Establecer un alto conocimiento a nivel regional de los diferentes mecanismos existentes en la cadena de frío, la utilización y procesos en los puertos, y una asesoría profesional en el diseño de bodegas frías y centros de distribución, aunado a la contratación de personal con experiencia en su respectiva área, puede agregar competitividad internacional a sus procesos de exportación e importación, de acuerdo con los expertos.

