

# MODO ¡AP!



ACTITUD Y PROTAGONISMO

TEMA 6

# CADENA DE FRÍO

¡Qué no  
se rompa!



**DANONE**  
ONE PLANET. ONE HEALTH



SOLO UNO  
ES DEMASIADO



**¿COMERÍAS  
UN YOGUR  
QUE ESTUVO 4 HS  
AL RAYO DEL SOL?**

**¿O UNA MANTECA TODA  
DERRETIDA PORQUE  
ESTUVO MUCHO TIEMPO  
FUERA DE LA HELADERA?**

## **LA RESPUESTA ES NO**

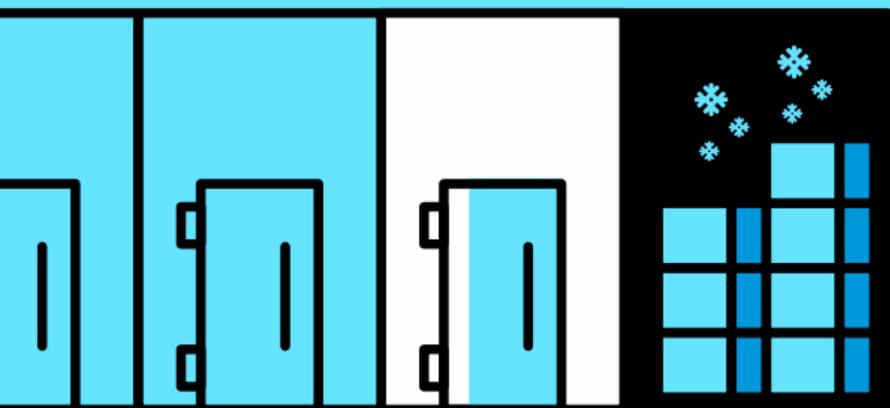
Porque los alimentos refrigerados necesitan como condición fundamental no perder la cadena de frío en todo su recorrido, para asegurar su calidad e inocuidad.

Así, logramos garantizar la seguridad alimentaria, y como empresa que almacena y transporta productos lácteos refrigerados, **esta debe ser nuestra meta principal.**



Para lograrlo hay acciones que debemos realizar tanto en las cámaras de nuestros Centros de Distribución como en los transportes.

# EN LAS CÁMARAS



## El frío importa y mucho

Es fundamental controlar y registrar la temperatura de los productos al ingresar a cámara o al reingresar en vacíos, utilizando siempre instrumentos calibrados.



## En puertas cerradas no entra calor

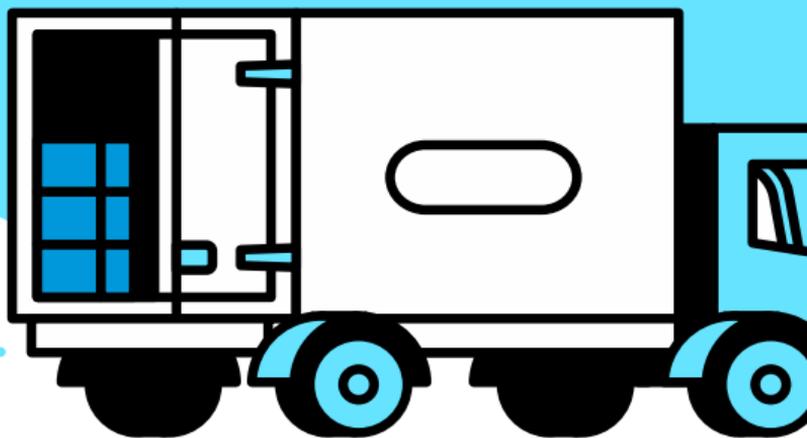
Las puertas de acceso a las cámaras y docks de carga deben permanecer siempre cerradas para evitar pérdida de frío.



## ¡Avisá siempre!

Dar aviso cuando detectemos rotura de burletes u otra alerta de calidad.

# EN LOS TRANSPORTES



## Siempre limpio



Es fundamental asegurar y mantener una correcta limpieza de los transportes para evitar olores extraños y desarrollo de plagas o microorganismos indeseables.

## Cada cosa en su lugar



No colocar productos químicos en el transporte junto a los alimentos ya que podemos provocar una contaminación de los mismos.

## Bien cerrado



Así como lo hacemos con la heladera de casa, las puertas de los transportes deben estar cerradas, para conservar la temperatura de los productos.



# LA TEMPERATURA ÓPTIMA:



2°/8°



La temperatura de almacenamiento y transporte de los alimentos refrigerados **debe ser entre 2 y 8°C.**



En Logística La Serenísimas, contamos con monitoreo online de temperatura de todos los Centros de Distribución con envío de alertas ante algún desvío y de las unidades de reparto en GBA, a través de GPS y GPRS con geolocalización.

# EL CIRCUITO DEL FRÍO

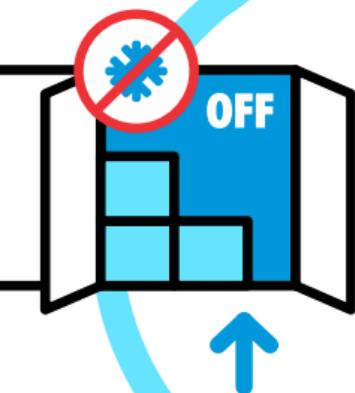


## Antes de cargar

Se debe pre-enfriar la caja al menos durante 20 minutos. Además, si la caja estaba abierta y con altas temperaturas en el interior, se debe prender el equipo de frío con las puertas abiertas 5 minutos para sacar el aire caliente del interior y luego proceder a pre-enfriar.



**PRENDER  
5 MIN  
SI LA CAJA  
ESTABA  
ABIERTA**



## Durante la carga

El equipo de frío debe estar apagado. Finalizada la misma, se debe prender el equipo refrigerante y mantener las puertas cerradas.

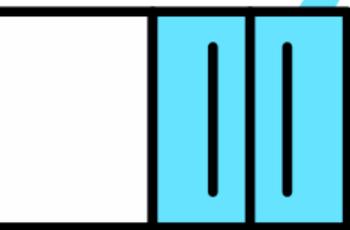


**EQUIPO  
PRENDIDO**



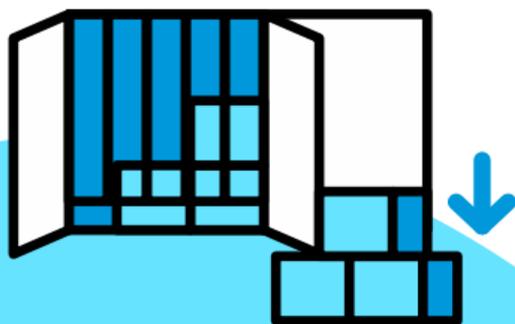
### En el viaje

Siempre las puertas bien cerradas y el equipo de frío prendido.



### En la entrega

La puerta puede estar abierta, pero debe estar colocada la cortina plástica para evitar el ingreso de aire caliente del exterior.



## ADEMÁS



Desde el punto de vista técnico, siempre tenemos que controlar el estado de las **puertas del transporte, burletes, fuelles, compresores, evaporadores, condensadores, baterías de enfriamiento, gas refrigerante, paneles**, entre otros.

# TODOS OCUPAMOS UN ROL MUY IMPORTANTE EN ESTA CADENA



Es fundamental  
que sepamos  
**cómo asegurar**  
la calidad  
del producto  
que entregamos.



# MODO ¡AP!



ACTITUD Y PROTAGONISMO

