

Fast Reference Sheet - Loss Control

Control Productos - Carga Refrigerada



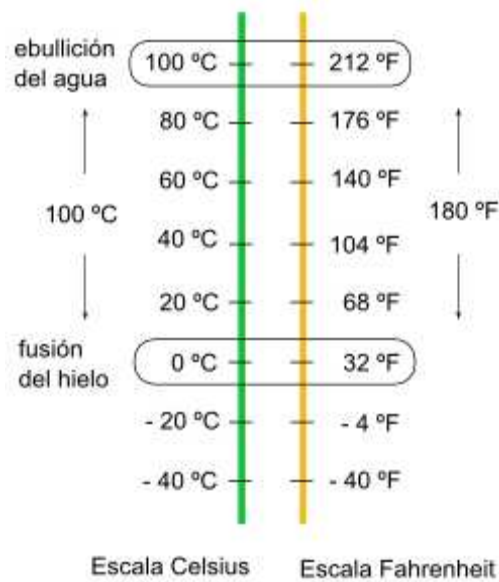
Cuidados generales de las mercancías y prevención de pérdidas

CLAVES EN EL ESQUEMA DE CONTROL DE FRÍOS

- Consulta permanente de Ficha Técnica
- Observación Rigurosa de las Instrucciones de:
 - Compra
 - Empaque
 - Contenerización
 - Transporte
 - Almacenamiento
 - Recibo
- Cumplimiento con Etiquetas de Prevención
- Exigir Registros de Temperatura de Contenedores
- Registro de inconsistencias, novedades o eventualidades

EQUIVALENCIAS DE TEMPERATURAS

Centígrados – Fahrenheit



°C	-14	-13	-12	-11	-10	-9	-8	-7	-6	-5	-4	-3	-2	-1	0
°F	7	9	10	12	14	16	18	19	21	23	25	27	28	30	32

°C	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
°F	34	36	37	39	41	43	45	46	48	50	52	54	55	57	59

CLAVES EN EL MANEJO DE PRODUCTOS REFRIGERADOS

- El manejo de temperaturas en rangos de 0°C a –18°C, sugieren el término CONGELACION, el cual no necesariamente indica que el producto se encuentre en ese estado. En transporte internacional, el termino MANTENGASE CONGELADO (Keep Frozen) se emplea para alertar que se debe/puede manejar por debajo de 0°C.
- Ceñirse estrictamente a los rangos de temperatura establecidos en cada caso.
- Evitar cambios de temperatura severos en cortos periodos de tiempo.
- Una vez superado el límite de en importaciones, No se debe intentar bajar la temperatura teniendo en cuenta:
 - Ante la detección de cualquier eventualidad, debe avisarse al Departamento Técnico y elevar el reclamo ante el transportador.
 - Las aperturas de contenedor entre Puertos y Ciudades, no deben superar los 90 minutos en descargues parciales, teniendo en cuenta de mantener el mayor tiempo posible las puertas del contendor cerradas.
 -
 - Una vez finalizado el proceso de descargue parcial del contenedor, no debe alterarse la temperatura del equipo de refrigeración ni apagarse el equipo de refrigeración, sino dejar que este mantenga la temperatura fijada automáticamente. De esta manera la recuperación del nivel de Frió será gradual y proporcional a la masa contenida. De otro modo puede alterarse negativamente el producto puntualmente por recibir corrientes frías de forma directa en temperaturas inferiores a las ideales.
- Debe tenerse especial precaución en no confundir la lectura de las temperaturas en escalas Celsius o centígrados (°C) y Fahrenheit (°F).

INSTRUCCIONES DE COMPRA

- Preferir contratación tanto de Importación como de Exportación en condiciones FOB (Free On Board).
- Exigir temperaturas mínimas para cada producto en Puerto de Embarque con registro del buque.
- Exigir aparatos de Monitoreo de Temperatura.
- Solicitar aviso de despacho desde planta.
- Solicitar Certificado/Conocimiento de Embarque.
- Solicitar documentos adicionales (permisos, certificados, etc.).

INSTRUCCIONES TRANSPORTE DE IMPORTACIÓN

- Enviar carta de instrucciones a Transportadores, SIA, Agente Marítimo, Almacenadora.
- Tipo de Vehículo
 - Contenedor Refrigerado
- Temperatura de Transito
- Temperatura de Pre-enfriamiento Contenedor
- Edad Máxima aceptada del contenedor 5 AÑOS
- Paradas desde Puerto hasta Destino Final 1, con tiempo de descargue igual o menor a 2 Horas, sin dejar subir la temperatura del rango establecido.
- Localizar posibles Señales de Deterioro Exterior (Visual) Humedad, agua, cartón deteriorado
- Tiempo de Vida Útil del producto

- Tiempo de Transito Aceptado en Cada Medio
 - 21 Días Marítimo, 3 Días Complementario
 - Exigir registros impresos del Sistema de Control de Temperatura de Cada
- Contendor. Periodo normal de 1440 Horas, mínimo desde desembarque en Colombia
 - Durante todos los trayectos la unidad debe mantenerse en funcionamiento el 100% del tiempo.

INSTRUCCIONES DE RECIBO

- Revisión de Estado Exterior del Contenedor
- Revisión de Funcionamiento de Equipo de Refrigeración, antes de la apertura.
- Solicitar registros de Control de Temperatura
 - Si el conductor no está capacitado para imprimir/retirar el registro, debe exigirse a la transportadora entregar el original en un plazo de 24 Horas, registrando el numero de contenedor y dejando constancia de reserva de derechos de reclamo y recepción con beneficio de inventario sobre el producto, hasta comprobar el nivel de temperaturas con los registros específicos.
- Revisión de estado de Sellos de Seguridad
 - Es recomendable si hay aperturas entre puerto y Destino Final, instalar precintos, con acta de colocación, registrando hora y temperatura al momento de cerrarlo por última vez.
- Revisión de Hermeticidad de Puertas y correcto ajuste y aplicación de seguros
- Revisión de Humedad o Acumulación de Agua por Condensación
- Medición de temperatura interior a la apertura de puertas.
- Levantar acta de recibo con inconsistencias y/o protestas.
- Rechazar el producto si la temperatura interior del contenedor es superior a al rango superior informado.

INSTRUCCIONES DE ALMACENAJE

- Mantener Temperaturas de tránsito
- Observar y cumplir con Rótulos y Sellos de Prevención, observando límites de Vida Útil
- Control de Humedad en Cartones, Papeles, Películas plásticas, madera, etc.
- Revisión periódica de Estado de Paredes, Hermeticidad de Puertas y funcionamiento del equipo de refrigeración
- Control de Sellos de Seguridad
- Levantar actas de recibo y entrega del producto con Fecha y Soporte de Registros de temperatura.

PROGRAMA DE PREVENCIÓN DE PÉRDIDAS

FAST REFERENCE SHEET - LOSS CONTROL

Control Productos - Carga Refrigerada

© Copyright 2012

Imágenes:

<http://www.sprbun.com/corporativa/corporativa/fotos.php>

www.montindustria.com/granos.jpg

<http://blowitupbob.buzznet.com/user/photos/>

www.nyksud.cl/images/adr_graneles.jpg

www.arrakis.es/~portillo/gruatolvadoble.jpg

