

PROGRAMA DE PREVENCIÓN DE PÉRDIDAS

PERECEDEROS

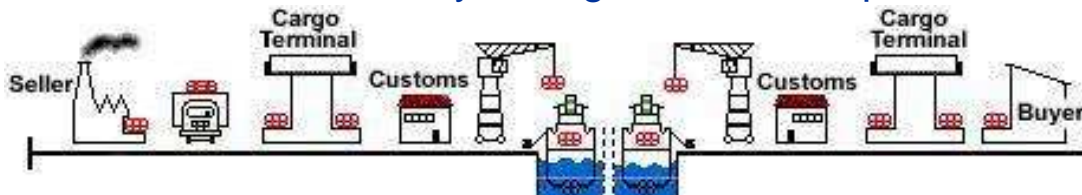
Productos Alimenticios y Mercancías en General Refrigeradas



Cuidados generales de
las mercancías y
prevención de pérdidas

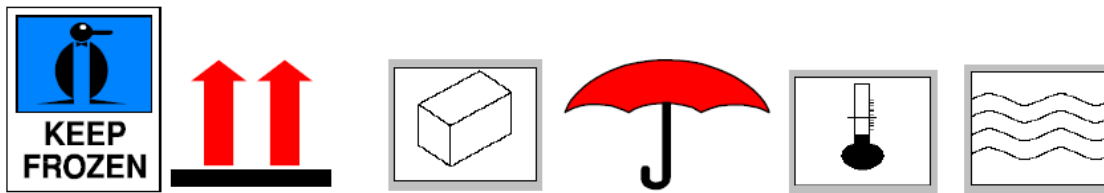
Buenas prácticas para el manejo de control de pérdidas

1. Comprender el negocio: valor y operación de la cadena de abastecimiento.
2. Identificar los factores críticos de riesgo..
3. Estar atento a las leyes: regulaciones, requerimientos y



certificados necesarios.

4. Planear trayecto de la mercancía: origen, ruta, destino, tiempo, terreno y clima.
5. Seleccionar empaque y etiquetas.
6. Seleccionar las condiciones de transporte.



7. Cuidadosa selección de personal: propio y de terceros.
8. Controlar y auditar las operaciones: propias y de terceros.
9. Seguro acorde al riesgo y exposición

10. Comunicación y retroalimentación.

Buenas prácticas para la recepción de Mercancías

En primera instancia, examine los bienes al llegar:
Desempaque y examine la mercancía.



En las entregas por camión verifique, embalaje y contenido se encuentran intactos y si hay faltantes o alguna pérdida.

Al recibir contenedores examine si el precinto de seguridad se encuentra en buen estado, ha sido alterado, está sostenido con sellos irregulares y si el número del precinto es el mismo consignado



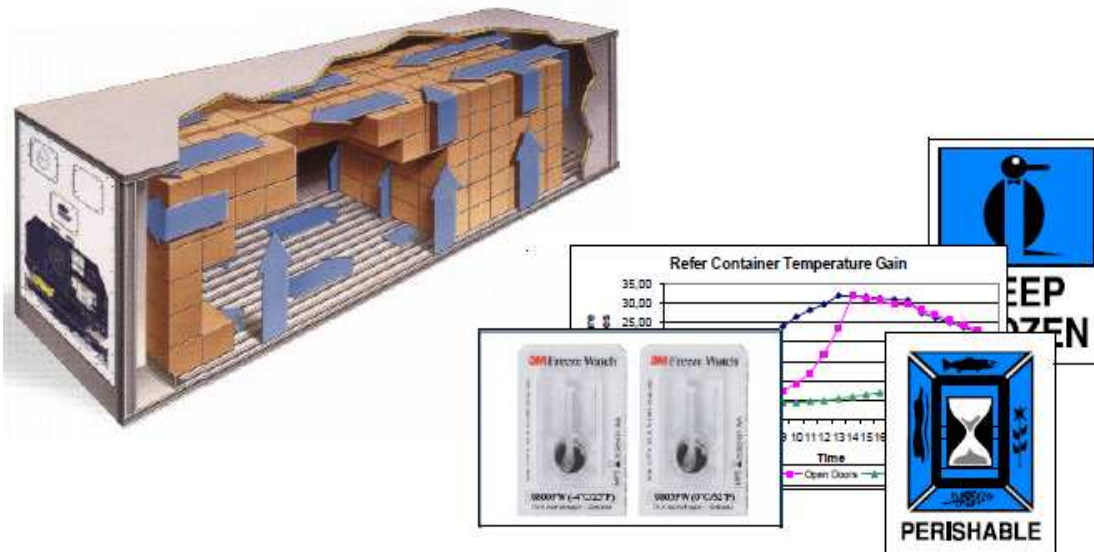
En caso de daños, inmediatamente:

- No altere las condiciones del empaque o la mercancía. Separe cajas húmedas o contaminadas, de esas en buen estado.
- Tome fotos.
- Notifique al transportador por escrito las mercancías dañadas bajo su responsabilidad.



Manipulación de mercancía con temperatura controlada

- Consultar permanentemente ficha técnica.
- Observación rigurosa de las instrucciones de almacenamiento, empaque y recepción de mercancías.
- Cumplimiento de control de pérdidas.
- Revisión de los registros históricos de temperatura.

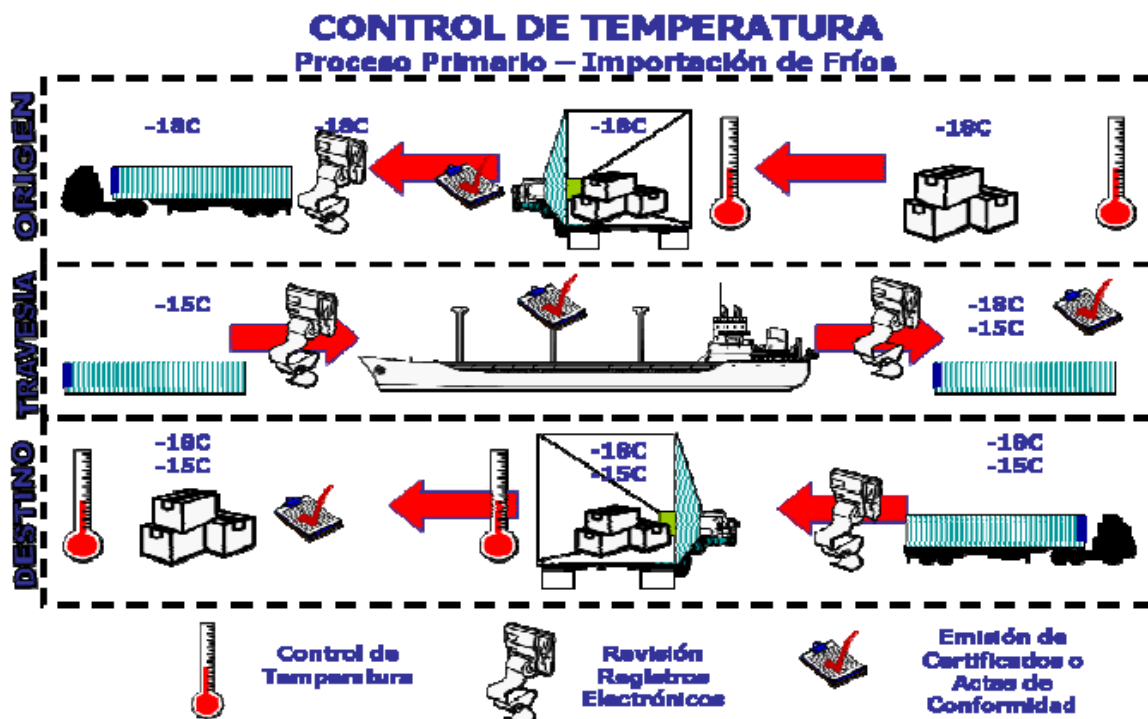


- Registro de novedades, eventos o discrepancias.
- Equipo de transporte flexible.
- Contar con el equipo apropiado para realizar las operaciones.
- Coordinar el equipo de trabajo para manejar la mercancía.
- Reducir el tiempo de pesaje de mercancía.
- Integrar el equipo de trabajo al sistema de mantenimiento.

Consideraciones para el manejo de la mercancía refrigerada

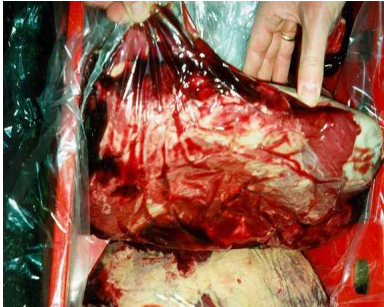
- Mantener estándares precisos de temperatura.
- Evitar cambios severos de temperatura.
- Una vez se exceda el límite de temperatura, en el transporte o en la bodega, se debe tener en cuenta para el almacenamiento:
- Evitar exceso de luz, oxígeno, calor o agua.
- Mantener la mercancía fuera del alcance del material inflamable.
- La mercancía es sensible de contaminación odora por carnes, pescados, frutas o quesos.
- Cualquier novedad en la cadena de fríos debe ser reportado.

Se debe tener especial cuidado en no confundir la lectura de temperatura en dos escalas: Celsius o Fahrenheit.



PERECEDEROS

Productos Alimenticios y Mercancías en General Refrigeradas



disminuida.

CARNE

- No transportar carne cuando haya presencia de sangre, ya que aumenta considerablemente el riesgo de descomposición.
- Debe ser protegida en ambientes húmedos, ya que la calidad puede verse



PESCADO

- Controlar la temperatura durante el transporte ya que los cambios pueden ocasionar re cristalización, causando daños a la carne y pérdida de fluidos debido a la fusión.



larvas ó crecimiento de moho.

QUESO

- El empaque no debe mostrar signos de deterioro causado por humedad, contaminación o daño físico.
- Los daños en el empaque generalmente causan riesgo de contaminación por



MANTEQUILLA

- Dado que la mantequilla es un producto de alta sensibilidad al impacto, se debe tener especial precaución en la manipulación.
- Las siguientes etiquetas aplican para empaques de mantequilla y quesos.



PERECEDEROS

Productos Alimenticios y Mercancías en General Refrigeradas

ALCACHOFAS (ALCAUCILES)



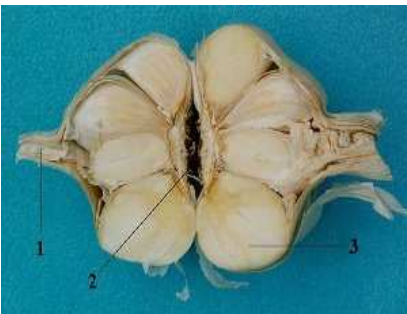
- Almacenar las alcachofas por un largo periodo ocasionará que las puntas de las hojas se tornen secas y quebradizas.
- No debe haber agua o rocío entre las hojas, pues esto permite el crecimiento de moho.

ZANAHORIA



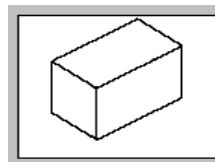
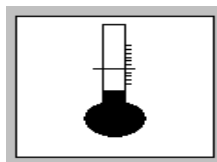
Durante el transporte de zanahorias, se deberá controlar el ambiente a fin de evitar emisión de gas etileno debido a la maduración y que las zanahorias se tornen amargas.

AJO



- Se deberá garantizar que el ajo se mantenga libre de humedad en el almacenamiento.
- El ajo se puede mantener hasta por 7 meses a temperaturas de 0° a 1°C y una humedad relativa de 65—70 %.

Se debe mantener la cadena de frío, de lo contrario, el ajo germina (como se observa en la foto) dando lugar a la contaminación por insectos. Como medida preventiva, es preciso mantener las etiquetas de transporte, especialmente la de temperatura controlada



PROGRAMA DE PREVENCIÓN DE PÉRDIDAS

PERECEDEROS

Productos Alimenticios y Mercancías en General Refrigeradas

© 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