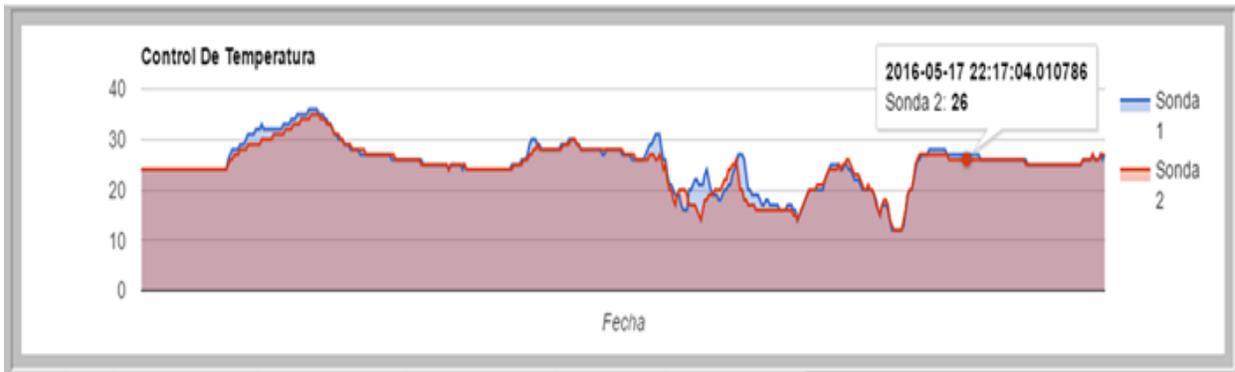


LA CADENA DE FRIO

Garantizar la seguridad alimentaria de los alimentos, es fundamental mantener la cadena de frío, por lo que todas las etapas implicadas, desde productores hasta distribuidores deben poner especial atención en mantenerla. La cadena de frío constituye todo el sistema formado por cada uno de los pasos que constituyen el proceso de refrigeración o congelación necesario para que los alimentos lleguen de forma segura al consumidor, además de todas las otras actividades necesarias para garantizar la calidad y seguridad de un alimento, desde su origen hasta su consumo; si alguno de los puntos de la cadena de frío se llegase a romper o alterar, toda ella se vería afectada, perjudicando la calidad y seguridad del producto.



<p>El frío actúa inhibiendo total o parcialmente los procesos alterantes como la degradación metabólica de las proteínas de los alimentos y otras reacciones enzimáticas, con el consiguiente retraso en la degradación del propio alimento y de sus propiedades sensoriales (olor, sabor, gusto). Entre -4°C y -7°C se inhibe el crecimiento de los microorganismos patógenos. A -10°C se inhibe el crecimiento de los microorganismos alterantes responsables de la degradación de los alimentos</p> <p>Monitoreamos el transporte y almacenamiento de las primas.</p>	MATERIA PRIMA
<p>Durante el proceso del tratamiento de las materias primas y a lo largo del proceso productivo, es importante mantener el control de la cadena de frío, mantener el producto a -18°C durante todo el proceso hasta el empaquetamiento hermético del producto.</p> <p>Monitoreamos en el punto de producción</p>	PROCESO
<p>Dependiendo de las características intrínsecas de los alimentos, programamos las bandas de temperatura y humedad, en las que deben ser almacenados, disparando las alertas cuando la temperatura tiende a salir del rango establecido.</p>	ALMACENAMIENT O

	
<p>De acuerdo con la legislación, para asegurar el correcto transporte de alimentos manteniendo intactas todas sus propiedades, los alimentos perecederos frescos se deben mantener a una temperatura de 0°C a 7°C y los productos congelados o ultracongelados a temperaturas de entre -12°C y -18°C.</p>	<p>TRANSPORTE DEL PRODUCTO</p>
<p>La manipulación de alimentos donde quiera que ésta suceda, plantea riesgos de contaminación, que puede ser causa de enfermedades en el consumidor. Esa contaminación puede ocurrir en el propio vehículo de transporte, en equipos o utensilios o en el mismo personal que maneja los alimentos en esta etapa. Monitoreo permanente durante el transporte vigilando cuidadosamente las temperaturas, lugares y tiempos de parada.</p>	<p>MONITOREO</p>
<p>Controle desde la web, toda su cadena de frío, garantizando a sus clientes la calidad de los productos y el cumplimiento de las recomendaciones de la Organización panamericana de la salud.</p>	<p>TRAZABILIDAD</p>
<p>Monitoree la temperatura y humedad de las neveras de almacenamiento en su punto de venta, controlando a demás las aperturas de puertas, encendido, apagado y tiempos de operación de las unidades refrigerantes,</p>	<p>PUNTO DE VENTA</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Alimentos y bebidas • Cárnicos • Avícolas • Medicamentos • Vacunas (“red de frío”) • Químicos 	<p>CADENAS DE FRÍO POR SEGMENTO</p>