

Logística sin rupturas:

cómo asegurar la cadena
de frío en la exportación

Conoce **algunas recomendaciones clave** que tu aliado logístico debe tener en cuenta en las **tres principales etapas de manipulación** de las hierbas aromáticas.

Recepción de la mercancía:

Se recomienda que el aliado logístico implemente:



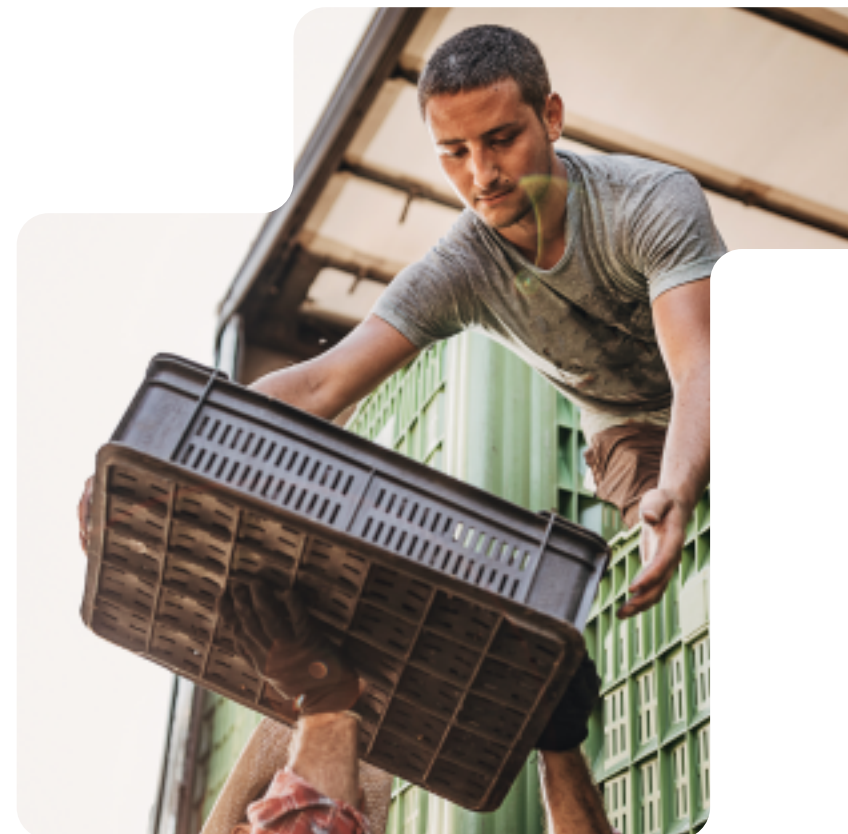
Un procedimiento para garantizar que, al momento de la recepción, **la temperatura de la mercancía no exceda los 6 °C.**



Mecanismos de **monitoreo de temperatura** en diversos puntos del camión.



Utiliza técnicas que aseguren que la **desviación de la temperatura** no supere los 4°C entre unidades.



Ingreso al cuarto frío:

Se recomienda que el aliado logístico implemente:



Procedimientos que **aseguren el control** de la temperatura antes del ingreso de la mercancía al cuarto frío, la cual debe estar entre 2 y 6 °C.



Controles que impidan la permanencia de la mercancía por más de 24 horas.



Técnicas que controlen el tiempo transcurrido desde que se alista la carga hasta que se transporta hacia la aeronave.



Mapectos térmicos que permitan identificar las zonas críticas del cuarto frío.

Handling y carga:

Se recomienda que el aliado logístico implemente:



Garanticen un **tiempo máximo de 25 minutos** para cargar la mercancía en la bodega del avión.



Aseguren que el tiempo entre el cargue del último *pallet* y la activación de la cabina refrigerada del avión **no supere los 3 minutos.**



Verifiquen que cada hierba aromática transportada **se encuentra dentro de su rango máximo y mínimo establecido.**



Establece protocolos con tu aliado logístico que permitan llevar la trazabilidad de la mercancía y la continuidad de la temperatura requerida. De tal manera, que se garantice una cadena de suministro eficiente.

Aliados:



Apoyo técnico:



Clúster
**Logística y
Movilidad**
Bogotá-Región