

SIGUIENDO EL RASTRO DE LOS ALIMENTOS

La trazabilidad es una herramienta que garantiza la seguridad alimentaria, otorgando productos confiables y minimizando riesgos, a través de un control que se realiza a lo largo de toda la cadena de valor.

Por: Carolina Lago, Marketing de Twins Informática

Fotos: Twins

El rápido y constante aumento de la población derivó en el incremento de la producción alimentaria. Para poder satisfacer la creciente demanda, las empresas debieron aumentar su productividad. Toda esta situación obliga a adoptar modelos de gestión ágil y flexible que se adapten a los nuevos retos y problemas que surgen.

Las empresas de producción se enfrentan al conflicto de encontrar el equilibrio entre el incremento de los costos y mantener la sostenibilidad de sus actividades. Y es por ello que se ven obligadas a establecer nuevos procedimientos para controlar su cadena de valor, desde antes de su producción hasta la distribución y venta, para resguardar la seguridad y la calidad de todos sus productos.

Por estas razones es imprescindible disponer de toda la información referente al histórico, ubicación y trayectoria de un producto o lote de productos, que se inicia desde la recepción, producción o transformación, hasta su distribución; lo que se conoce como trazabilidad.

“Trazabilidad es la capacidad para seguir el movimiento de un producto a través de las etapas de la producción, transformación y distribución”, mediante la lectura de códigos de barra, QR, etc., en los que se puede identificar número de lote, fecha de caducidad, fecha de fabricación, número de serie y la descripción del producto.

Seguir el rastro de los alimentos desde sus orígenes hasta el punto de venta ayuda a encontrar posibles puntos frágiles que vulneran la seguridad en el consumo.

La finalidad de la trazabilidad es mejorar la eficacia del sistema de control de la inocuidad de los alimentos a lo largo de la cadena alimentaria, al aportar transparencia al producto (información sobre cómo y dónde se produjo).

En un mundo globalizado en el que la competencia es cada vez más intensa, es necesario que las empresas desarrollen y mejoren continuamente sus procesos y productos para

“La finalidad de la trazabilidad es mejorar la eficacia del sistema de control de la inocuidad de los alimentos a lo largo de la cadena alimentaria”



mantener su competitividad en un mercado cada vez más saturado de opciones de consumo.

La trazabilidad otorga una visión de los productos desde tres puntos de vista:

- **Visión hacia atrás.** Donde se tiene en cuenta la información de los productos antes de llegar a la empresa (dónde, cómo y cuándo son fabricados, cómo se transportan y toda información relevante antes de su recepción en la empresa).
- **Visión interna.** Todos los procesos y actividades relacionados con los productos, una vez llegan a la empresa. Hay que tener en cuenta la recepción y almacenaje, si se mezcla con otros productos, si se les aplica algún proceso o tratamiento, en definitiva, toda acción que involucre a los productos dentro de la empresa.
- **Visión externa.** Una vez los productos salen de la empresa debe quedar constancia sobre su transporte y a quién y cuándo se venden, realizando un seguimiento post venta.

LOS CONSUMIDORES ESPERAN TRANSPARENCIA

En los últimos años se ha hecho más notable también el grado de exigencia de los consumidores sobre los productos que adquieren, de ahí surge la expresión “de la granja al plato o del campo a la mesa”.

“Una de las grandes ventajas de implementar la trazabilidad, es que nos permite detectar el origen del problema para poder establecer medidas correctivas para evitar que se repita”

Sugiere la necesidad por parte de los consumidores de conocer el origen de los productos utilizados a lo largo de toda la cadena de producción, desde las materias primas que se utilizan en la elaboración de los productos hasta la distribución de los mismos.

Hoy en día, el sector agroalimentario se enfrenta a nuevos problemas y retos que afectan a toda la cadena de producción. El consumidor es cada vez más exigente. Quiere saber lo que tiene en su plato, comer más sano y a menor costo.

Hoy, más que nunca, los consumidores exigen garantías sobre el origen y la calidad de los productos. La transparencia de la información es el núcleo de las cuestiones de seguridad alimentaria. Todos los participantes que intervienen en la cadena de producción deben conocer los pasos y tratamientos a los que se somete al producto con el fin de ofrecer a los consumidores finales la seguridad y calidad del producto que solicitan.

Esta visibilidad y seguimiento ha sido posible gracias a la implantación de soluciones de trazabilidad, que permiten encontrar y seguir el rastro de un alimento en particular. Estas soluciones buscan esencialmente reducir la inseguridad



alimentaria en todas las etapas de la cadena de producción.

Si se manifiesta alguna alerta, una de las grandes ventajas de implementar la trazabilidad, es que nos permite detectar el origen del problema para poder establecer medidas correctivas para evitar que se repita.

Las tendencias de consumo de alimentos están evolucionando rápidamente y tienden hacia el deseo de comer de forma responsable. ●

Más información:
www.twins.com.ar

80 años en el barrio de Mataderos brindando soluciones para la industria frigorífica

NUEVA LÍNEA DE DESCARTABLES



Para distribuir nuestros productos escaneá el código QR o envíanos un mail a info@casa-torres.com.ar



- Manga polietileno
- Cofias plisadas
- Barbijo tricapa con clip nasal
- cubre calzado de polietileno
- Delantal polietileno
- equipo completo polietileno
- Obturator de culata

prevemax

Av. Lisandro de la Torre 2078 / CP 1440 - C.A.B.A.
(011)4687-9988 - (011)4687-0400



info@casa-torres.com.ar
www.casa-torres.com.ar

CASA TORRES