

Edición N° 154

PAGINA 2 Nacional

-Danone Ingresará a
Propiedad de Vialat
Para Enfrentar Fusión
Soprole-Nestlé

PAGINA 3 Nacional

-Biocombustibles Aliviarán
Matriz Energética del País
-Agrosuper Fue Multada en
500 UTM por No Cumplir
Medidas Sanitarias
-Importación Bovina
Aumentó 10,7% en Primer
Trimestre

PAGINA 4 Nacional

-Ministerio de Agricultura e
Indap Lanza Plan
Genético que Mejorará la
Calidad de la Carne
Chilena
-Nacional al Día

PAGINA 5 Internacional

-Suben 34% Las
Exportaciones de
Productos
Lácteos Argentinos
-Internacional al Día

PAGINA 6 Estadísticas

Los exportadores ahora pueden estar contentos. O quizás se comiencen a preocupar, si no acostumbran a actuar de la mejor manera. Ahora sus embarques de frutas o alimentos perecibles, pueden estar bajo un mayor control durante toda su cadena de frío, con el sistema de trazabilidad térmica en base a la radiofrecuencia, que la empresa chilena Grantt junto con Cool Chain lanzaron al mercado a fines de enero, y que adquirió popularidad al obtener el galardón de la feria RFID World 2007, que se desarrolló en Dallas durante abril.

En conversación con Estrategia@agro, Cristóbal Vigil y Alex Salomon -gerentes generales de ambas compañías, destacaron la importancia del

A Través de la Radiofrecuencia se Controlan Exportaciones de Perecibles

Sistema de Trazabilidad Térmica, ganador del premio a la innovación en la feria RFID World 2007, permite realizar el seguimiento completo a los embarques de frutas, verduras, alimentos y otros productos perecibles.



TRANSPARENCIA TOTAL. Con este sistema no se puede engañar en ningún momento con el embarque de productos, debido a que guarda todos los detalles de la cadena de frío, aseguran Cristóbal Vigil y Alex Salomon.

producto y las implicancias que puede tener en el mercado exportador nacional.

El sistema funciona por medio de sensores que se colocan en los *containers* donde van los productos. Estos gra-

Estos graban toda la información de lo que ocurre en el viaje, y cuando llegan a destino son leídos por un aparato de tamaño no mayor al de un libro.

ban toda la información de lo que ocurre en el viaje, y cuando llegan a destino son leídos por un aparato de tamaño no mayor al de un libro.

Según Salomon, este TAG cumple la función total de la trazabilidad térmica, desde que se

inicia el embarque hasta el final. “Es posible ocupar el TAG como una foto puntual de lo que está pasando en un momento dado y ahí ves los datos enseguida, en la pantalla del lector, o en tu pantalla del PC. Pero además obtienes el historial de todo lo que haya pasado antes, por lo que cumple dos funciones: Como termómetro, que indique en ese momento la temperatura, y de termógrafo, que da el histórico”.

Esta característica es la que permite que tanto el que recibe el embarque, como quien lo despacha, tenga los datos exactos de la mercadería enviada. “Para el receptor es importante el estado en que llega el producto, porque eso determina la durabilidad que tiene ese producto para ser comercializado, y la calidad en que llega a sus manos. Porque un producto que ha estado sometido a altas temperaturas disminuye la calidad radicalmente, junto con acortar el tiempo que se tiene para venderlo”, asegura Vigil.

Pero esto es viable considerarlo como un arma de doble

filo, porque si es posible controlar cómo arribó el producto, también es factible que el exportador controle que su embarque haya sido bien recibido. “Porque si va a ver los datos al país donde llegó su embarque, puede verificar que el receptor haya tomado un buen control del producto cuando este llegó. Que no lo dejó al aire libre, por ejemplo, para así no reclamar en forma abusiva. Por lo que la transparencia es total, ya que los datos se registran”, afirma el ejecutivo de Cool Chain.

Otros usos que se le dan a este TAG, están en el área de salud. El traslado de medicamentos, vacunas y sangre, elementos cuya temperatura no puede ser descuidada en ningún minuto, están aprovechando las ventajas de estos sensores. “Los movimientos de sangre y de vacunas y el hecho que cualquier exceso de los rangos ideales de temperatura causen daños irreversibles, son realmente donde el uso de este TAG se ve más”, asegura Salomon.

Es tanta la importancia, que ya consiguieron la aprobación de la Cruz Roja en Estados Unidos y están realizando pruebas con el Departamento de Sangre del Ministerio de Salud francés.

Obtener el galardón en la feria de radiofrecuencia más importante del mundo, es uno de los logros más destacables de este TAG. Según Vigil, “es la validación del producto en sí”. Además de conseguir reconocimiento mundial, significó atender solicitudes de nuevos y potenciales clientes. “El hecho de haber ganado un premio en este evento es fundamental, porque tenían más de 100 proyectos. Entonces el haber tenido el que resultó ganador fue un gran honor”, puntualizó Salomon. @agro