

La logística en la alimentación según Christian Castellini

El transporte de alimentos no es igual a otras categorías dentro de la logística. Requiere de cuidados que van más allá de la carga y descarga de los productos, para poder mantener la integridad y las propiedades de cada cosa y garantizar, así, la salud y el bienestar de las personas. En esta ocasión, Christian Castellini cuenta todo lo que hay que saber sobre la logística de alimentos

La pandemia ha impactado en los distintos sectores de la sociedad. Sin embargo, debido a la importancia de la alimentación para todas las personas, el sector de los alimentos ha podido sostenerse. Pese a ello, también se han dado pérdidas en este sentido. Por eso, de acuerdo a Christian Castellini, es un sector que requiere de tomar ciertas medidas y adoptar determinados desafíos para poder recuperarse luego de la crisis. Estas son:

Adaptación: el sector de alimentos ha necesitado reubicar muchos de sus productos y adaptarse a nuevas formas de comercio en un contexto donde se redujeron las compras de manera presencial. Fue necesario, además, incorporar medidas destinadas al transporte para hacer de este una actividad segura.

Inocuidad: en escenarios de contingencia sanitaria, es necesario garantizar la calidad de los productos, para lo que fue y será necesario invertir en infraestructura estratégica tanto en camiones de transporte como en almacenes y contenedores.

Proyección: vislumbrar el futuro de la logística de alimentos durante la pandemia ha sido difícil, pero también es un desafío para la adopción de nuevas tecnologías en la cadena de suministros para garantizar una mayor seguridad y calidad en el transporte de alimentos.

¿Cómo tiene que ser una logística de alimentos de calidad?

Logística Castellini SPA desarrolla distintos transportes, especializándose en el transporte de alimentos. Entendiendo la importancia que el transporte tiene en la calidad de los alimentos y, por tanto, en la salud de los consumidores, Christian Castellini explica las claves que debe tener una buena logística de alimentos.

Conocer las cargas

De acuerdo con Christian Castellini, es muy importante conocer las cargas que se van a trasladar para

poder adaptar el transporte de la mejor manera para cada caso. En este sentido, las cargas se pueden clasificar entre carne, aves y subproductos, moluscos y pescados, crustáceos y otros mariscos, frutas y hongos, huevos, vegetales, levadura y fermentos y alimentos congelados y súper congelados.

Identificar las cargas es muy importante ya que cada una requiere de precauciones específicas que se deben tomar a la hora de adaptar el transporte. En caso de perder de vista un factor necesario para un tipo de carga, podría echarse a perder la carga completa.

Equipamiento adecuado

No todos los vehículos de transporte de alimentos están equipados como es necesario para ello. Una de las características que no puede faltar es el control de temperatura interna. Lo mejor es hacerlo con un termómetro profesional que sea fácil de leer, pudiendo controlar desde la cabina la temperatura de la carga. A esto se recomienda sumar un control de humedad. Hay que tener en cuenta que las cargas refrigeradas no son las únicas que se deben controlar de esta manera. También es necesario hacerlo con enlatados y con alimentos secos, puesto que pueden sufrir cambios en su consistencia si la temperatura no es la recomendada.

Vehículos en buen estado

Finalmente, se debe hablar de cómo los vehículos están adaptados. Como se ha dicho, cada alimento tiene sus propios estándares de cuidado y es necesario que los vehículos puedan adaptarse a ellos, tanto en su buen estado como en su limpieza. Además, es importante, cuenta Christian Castellini, que las cargas estén transportadas por especialistas en la materia.

Algunas de las condiciones que se deben tener en cuenta incluyen no mezclar productos crudos y listos en el mismo vehículo, transporte de carga perecedera con personas, entre otras cosas que puedan poner en riesgo la calidad y la integridad de las cargas.

Conclusiones

De acuerdo a Christian Castellini, el transporte de alimentos es algo que se debe hacer con especial cuidado y teniendo en cuenta distintos criterios de protección. Es importante que las empresas de logística se comprometan con las medidas de cuidado necesarias para cada tipo de producto.

Datos de contacto:

Pedro López Huerta
628786521

Nota de prensa publicada en: [Chile](#)

Categorías: [Gastronomía](#) [Industria Alimentaria](#) [Logística](#) [Consumo](#) [Movilidad y Transporte](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>