



ALMACENAMIENTO
DE LOS CONGELADOS
Foto: CEDISUR

Prácticas en Seguridad Alimentaria

Comahue Nuestra Región se acercó a una importante planta de distribución de alimentos que hace 28 años desarrolla su actividad.

Guillermo Avaca, presidente de Cedisur, relata las ventajas y el potencial de desarrollo económico de esta actividad en Norpatagonia.

En el mercado alimentario, las tendencias indican que el consumidor elige cada vez más productos que se adaptan a su estilo de vida; busca calidad y quiere saber acerca del contenido nutricional de los alimentos y la historia detrás de ellos. Argentina es el tercer país, después de México, en el consumo de calorías compradas en alimentos envasados y bebidas sin alcohol *per cápita*.

En particular los productos congelados marcan tendencia por sus ventajas que hacen a una conservación prolongada del producto desde la planta de procesamiento hasta las manos del consumidor. Un estudio realizado en 2016 reveló que se registra un crecimiento

sostenido de este sector. Los motivos principales son la practicidad, que supera el 60% de la intención de compra, y la posibilidad de conservar los productos por más tiempo y en mejores condiciones.

Las principales limitantes del mercado son la relación sabor-precio de los productos, factores que influyen directamente en la elección; un emprendedor que busca posicionar un negocio de distribución de alimentos al por mayor debe apuntar a cubrir las actuales exigencias de calidad e información.

En nuestra región la empresa Cedisur es una importante planta distribuidora de alimentos (secos y congelados) que desde 1989 tiene su sede en la localidad de General Roca;

el área de influencia se extiende a todo el territorio de las provincias de Río Negro y Neuquén lo que implica un alcance de 300.000 km² y ciudades aledañas de la Pampa y sur de la provincia de Buenos Aires.

La Empresa ofrece marcas y productos seleccionados por su calidad y fortaleza en el mercado. Los clientes conforman un diverso abanico de servicios alimentarios, desde Clínicas y Hospitales hasta carnicería, panaderías y supermercados.

La selección de los proveedores está basada en un estándar de calidad propio. Sus condiciones son: saber de dónde vienen los productos, cómo y quienes los elaboran, y con qué ingredientes. El objetivo es llevar al

ACCIONES PARA EL MEDIO AMBIENTE

En los últimos años la planta central y sus puntos de venta asumieron acciones que disminuyen el consumo de energía, la aplicación de un plan de manejo de residuos peligrosos para lubricantes de la flota y uso de gases refrigerantes ecológicos.

La selección de proveedores y clientes también se basa en la política ambiental que estos llevan a cabo en los procesos de producción.

consumidor calidad tanto desde el placer de un buen alimento como en sus características saludables.

Por ello la empresa selecciona aquellos productos que cumplen con las normativas vigentes del Código Alimentario Nacional; y considera en especial aquellos productos que contienen estándares mínimos de agregados y aditivos conservantes; el producto orgánico es el más valorizado en cuanto a su relación precio-calidad y el concepto de producto saludable.

La columna vertebral de la empresa consiste en ofrecer un servicio eficiente de distribución que asegura la calidad y conservación. Actualmente cuenta con la capacidad de distribuir 65.000 kilogramos de alimentos secos y/o congelados en simultáneo con una flota de 17 unidades de entrega de pedidos. Además, ofrece servicios de equipos de refrigeración, hornos convectores, y máquinas de expendio de café en calidad de comodato semestral.

Guillermo Avaca cuenta que la empresa inicio sus actividades como comercializadora de alimentos congelados que incluía el servicio de almacenamiento para asegurar la cadena de frío. Con el correr de los años se abrieron nuevas oportunidades de negocios y

se sumaron servicios que van desde financiamiento a Pymes, gestión del equipo para conservación de los productos, asesoramiento en los puntos de venta y capacitaciones para mejorar el rendimiento económico.

Un factor fundamental para la empresa en su tarea es la tecnología, en especial por la variedad de alimentos que comercializa de tal manera que sea posible que los productos lleguen al consumidor en las mejores condiciones. Esto significa aplicar procesos como el supercongelado, el liofilizado, o alta presión hidrostática que son tecnologías avanzadas que favorecen la vida útil, el traslado y la entrega sin que el producto vea alteradas sus características originales.

En particular, el supercongelado es un proceso de congelación rápida de alimentos a -18°C para llevarlos, en cámara, a -35°C . El liofilizado es una técnica de deshidratación por frío o secado por congelación que se realiza al vacío; tiene por objeto mantener el máximo de las propiedades organolépticas de los alimentos. Por último, el procedimiento de alta presión hidrostática, es un proceso que se realiza en frío; somete a los alimentos -previamente sellados en su envase final flexible- a altos niveles de presión transmitida por el agua de hasta 600MPa/87000 psi. El

efecto es una pasteurización que representa una alternativa a los procedimientos térmicos y químicos tradicionales.

Un paradigma sostiene que determinadas tecnologías van en contra de la denominada 'impecabilidad sanitaria'; Guillermo asegura que, más allá de las valoraciones subjetivas producto de la desinformación o malas experiencias particulares; hay disponibles adelantos de última generación que muestran mejores resultados en la industria alimentaria que en décadas pasadas en esta materia.

Cedisur tiene presente que las tendencias del mercado están dirigiéndose hacia la búsqueda de productos más naturales y orgánicos, con menor intervención química y que sean más frescos. El consumidor de este siglo demuestra un particular interés en conocer más y mejor la información de los alimentos que consume. El desafío de la empresa es consolidar la mejora continua en los procesos de almacenamiento y distribución de los alimentos, la innovación técnica y tecnológica adecuada, y comunicar estos procedimientos con claridad al consumidor en respuesta a sus necesidades. ●

CEDISUR FUE ELEGIDO PROVEEDOR OFICIAL DE ALIMENTOS DE LA FERIA SEMILLA 2017, APOYANDO LA GASTRONOMÍA A TRAVÉS DE SU SELECCIÓN DE ALIMENTOS COMO: MERLUZÓN, BÚFALO, LANGOSTINOS Y MARISCOS CONSERVADOS EN LAS MEJORES CONDICIONES.



apoyar la educación



En PAE, contribuimos al fortalecimiento de las comunidades educativas: brindamos becas secundarias y universitarias y desarrollamos capacitaciones y espacios pedagógicos de intercambio para docentes.

Para producir. Para crear. Para desarrollar.

**La energía
nos pone en acción.**

**Pan American
ENERGY**



Conocenos