



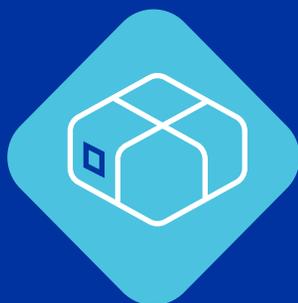
ASPECTOS GENERALES

PARA LA INTERNACIONALIZACIÓN
DE AGROALIMENTOS

Los productos agroalimentarios de Colombia tienen gran demanda a nivel internacional y se ha generado un aumento considerable de las exportaciones en los últimos años, logrando consolidarse como uno de los principales activos económicos del país. **Es por esto que queremos brindarte información sobre los aspectos que debes tener en cuenta al momento de exportar Agro alimentos.**

Cuando tome la decisión de exportar sus productos, es recomendable que usted se constituya como empresa para legitimar la actividad de exportación de bienes colombianos. Puede acercarse a la Cámara de Comercio más cercana y a través de los Servicios Empresariales, le ofrecerán asesoría y apoyo para crear, formalizar y consolidar su empresa.

Adicional En Colombia cualquier empresa o persona natural que pretenda realizar exportaciones, debe tener un Registro único Tributario -RUT- que lo habilite ante la Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales -DIAN-; si ya lo tiene debe verificar que esté registrado como exportador, de lo contrario necesitará actualizarlo; además, al ejecutar operaciones de importación y/o exportación estará obligado a operar bajo Régimen Común, por lo cual debe tramitar ante la DIAN su resolución de facturación. No olvide que tendrá responsabilidad tributaria (declaración de IVA, facturación, retenciones, exógena entre otros) estará inscrito en el Muisca y contará con una firma electrónica (DIAN).



Durante el proceso exportador existen varios pasos que debes adelantar de acuerdo con la etapa en que te encuentres, a continuación, te los detallamos:

Antes de exportar

1. Clasificación arancelaria:

La partida arancelaria es un código de identificación que consta de 10 dígitos, que se asignan a todas aquellas mercancías que vayan a pasar por el proceso de importación o exportación, caracterizando un producto en un sistema ordenado de descripción y codificación, basado en el Sistema Armonizado (SA), desarrollado por la Organización Mundial de Aduanas (OMA). El código de las partidas arancelarias sirve para describir la mercancía con fines de facilitar su identificación en el comercio internacional. Las partidas arancelarias también determinan los requisitos e impuestos a pagar.

2. Solicitud de vistos buenos:

La exportación de ciertos productos exige que el exportador se encuentre inscrito en la entidad encargada de su control y/o del otorgamiento del visto bueno, siendo así, el exportador deberá tramitar ante la autoridad correspondiente y obtener con anterioridad a la exportación, los vistos buenos o requisitos especiales que requiera su producto para ser exportado, teniendo en cuenta las normas vigentes para cada producto. Usted podrá conocer los vistos buenos y trámites específicos en Colombia para exportar o importar, teniendo previamente identificada la partida arancelaria.





Las principales entidades que otorga el visto bueno para Agro alimentos son las siguientes:



Vegetales, animales, subproductos de origen animal, subproductos de origen vegetal y requisitos para empaque de madera.



Productos CITE (convenio sobre el comercio internacional de especie amenazada de fauna y flora silvestre) y productos no CITES.



Medicamentos, bebidas alcohólicas, alimentos, productos electro médicos, cosméticos y productos naturales de uso o consumo humano.

3. Selección de mercados:

Ahora debe iniciar a perfilar los posibles mercados para su producto; en este punto usted ya debe tener claro cuál o cuáles de sus productos desea exportar. Es fundamental conocer acerca de la potencialidad de su producto en los mercados internacionales, es recomendable hacer una investigación sobre las características y aspectos del mercado externo como, por ejemplo: la demanda del país, indicadores económicos básicos (precios, tipo de cambio, inflación, importaciones, exportaciones), costumbres comerciales, competencia, condiciones de acceso, acuerdos comerciales vigentes, tendencias y gustos del mercado objetivo. Todo esto es con el fin de minimizar los riesgos y tomar decisiones con certeza respecto a los potenciales compradores.

4. Términos de negociación – Incoterms:

Previo a cualquier procedimiento aduanero (importación y/o exportación) es necesario celebrar un contrato o acuerdo de compraventa internacional con el cliente que precisa los términos y condiciones tanto para el vendedor como para el comprador. En este contrato o acuerdo incluirá una de las normas de negociación internacional INCOTERMS, los cuales estipulan costos, punto de entrega, documentación y riesgos involucrados en la distribución física de la mercancía, para el importador y el exportador. El término de negociación a escoger dependerá de factores tales como el tipo de producto, el medio de transporte, la capacidad logística del vendedor y del comprador entre otros aspectos.

5. Definición del precio de venta del producto:

Aquí deberás tener en cuenta varios costos, como, por ejemplo: los costos fijos como los servicios públicos, salario, arriendo, entre otros, los costos logísticos que debas asumir de acuerdo al término de negociación, por ejemplo: Manipuleo, transporte, almacenamiento, etc y el % de rentabilidad o margen de ganancia definido.

Importante que el precio de venta que definas este acorde al precio de tu producto en otros países de acuerdo con la investigación de mercados realizada previamente



Al momento de exportar

1. Registro ante la Ventanilla Única de Comercio Exterior- Vuce:

La Ventanilla Única de Comercio Exterior -VUCE- es la principal herramienta de facilitación del Comercio del País, a través de la cual se canalizan trámites de comercio exterior de los usuarios vinculados a 21 entidades del Estado con el fin de intercambiar información, eliminar redundancia de procedimientos, implementar controles eficientes y promover actuaciones administrativas transparentes.

Como exportador deberá inscribirse en la Ventanilla única de Comercio Exterior -VUCE- para lo cual deberá: Adquirir previamente su firma digital (es diferente a la firma electrónica para la DIAN). Cuando obtenga su firma digital, ingrese a la VUCE a través de la página www.vuce.gov.co para solicitar su usuario aportando la información que la plataforma le solicite; al final el sistema le otorgara un usuario y contraseña para acceder a los servicios de la VUCE. En esta ventanilla virtual, mediante el Formulario único de comercio Exterior -FUCE-, los exportadores pueden efectuar algunos trámites asociados a una subpartida arancelaria (Registro de Productores Nacionales, trámite electrónico de autorización previa de exportación, acceso a entidades gubernamentales vinculadas con la gestión de vistos buenos, sistema de inspección simultánea, registro ante Policía antinarcóticos entre otros).

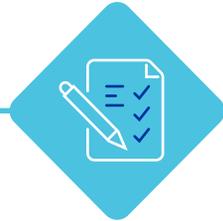


2. Certificado de origen:

Consiste en un documento formal cuya función es determinar el país en el cual ha sido fabricada la mercancía. No se debe confundir entre país de origen con la procedencia o país desde donde ha sido enviada la mercancía.

Dicho certificado es el documento que acredita el producto y certifica que cumple con las reglas de origen y los criterios estipulados para el acuerdo comercial.

El certificado permite acogerse a los beneficios arancelarios de los acuerdos comerciales suscritos entre Colombia y otros países, es decir, para reducir o eliminar el arancel que genera el proceso de importación o exportación.



3. Proceso aduanero de exportación:

Una vez esté lista la mercancía prepare los siguientes documentos:

- Factura comercial incluyendo la siguiente información: escrita en inglés y español (si así se requiere), valor (en moneda o divisa fuerte -USD- por ejemplo), cantidad de producto, subpartida arancelaria, descripción del producto, INCOTERM, forma de pago, etc.)
- Lista de empaque (escrita en inglés y español (si así se requiere)).
- Visto bueno (si es el caso).
- Certificado de origen (si se requiere).
- Otros documentos exigidos para el producto a exportar (fichas técnicas, documento de transporte)

Para el proceso de aduana deberá:



- A.** Aportar los documentos mencionados a la autoridad aduanera o a su agente de aduanas según le sean solicitados.
- B.** El exportador o su agente de aduanas, gestiona la solicitud de autorización de embarque SAE- (trámite electrónico DIAN-MUISCA) ante la Dirección Seccional de Aduanas del puerto o aeropuerto donde se ubique la mercancía.
- C.** La Solicitud de Autorización de Embarque tiene vigencia de un mes, tiempo durante el cual se hará el traslado e ingreso de la mercancía a Zona Primaria (mediante planilla de traslado a través de los servicios informáticos electrónicos).
- D.** Procede el aforo aduanero. El sistema informático de la DIAN arroja tres opciones: aforo físico (revisión física de la mercancía); aforo documental (revisión de documentos) y aforo automático (el sistema informático arroja el número de la Declaración de Exportación -DEX-).
- E.** Conforme a lo declarado y contenido en los documentos soporte de exportación, la aduana autoriza el embarque.
- F.** Surtidos todos estos trámites el exportador o su agente de aduanas, firmará y presentará la Declaración de Exportación -DEX- (forma 600) generada electrónicamente

4. **Logística Internacional para perecederos**

El transporte de este tipo de productos puede ser marítimo o aéreo, si es marítimo se debe hacer en contenedores Reefer y si es aéreo se debe hacer también en contenedores que mantengan la cadena de frío la cual tiene como misión preservar las propiedades del producto, en el caso de frutas y verduras frescas se debe mantener controlada: la temperatura, humedad, Dióxido de carbono CO₂, etileno, oxígeno. En el caso de productos congelados solo se debe controlar la temperatura.



5. **Empaque y Embalaje**

El empaque y el embalaje tiene varias funciones importantes como son:

SEGURIDAD

- Separa el producto del entorno
- Aísla el producto de su entorno para garantizar sus propiedades, como son los riesgos físicos como lluvia, gases, vapor de agua, olores.
- Preserva la calidad del producto de cambios químicos y biológicos
- Para los productos perecederos se debe definir el tiempo de la vida útil, para establecer el tipo de material a ser utilizado en combinación con las tecnologías de envasado

ALMACENAR Y TRANSPORTAR

- Facilita la manipulación de un producto

COMERCIAL:

- Promocionar el contenido
- Mostrar toda la información necesaria como Contenido neto, Código de barras, tabla nutricional, etc.

Adicional el empaque y embalaje deben cumplir ciertas características como:

Impermeabilidad

Proteger los productos de la humedad y agentes externos para garantizar que las propiedades se mantengan intactas en todo momento.

Manejabilidad

El embalaje debe ser diseñado para ser manejado manualmente o por medio mecánicos de forma fácil.

Resistencia

Impactos internos, aceleraciones, vibraciones producidas por motores o esfuerzo como el peso de mercancías apiladas.
Identificación y control - Un buen embalaje comporta todos los datos que le permitan viajar con seguridad y llegar al destino previsto.

Las cajas donde se transportan las frutas y verduras deben cumplir con la norma internacional NTC- ISO 3394, para las estibas, pallets, tarimas también deben cumplir esta norma, adicional a la norma NIF sobre inmunización.

Después de la exportación



1. Documentos de la exportación:

En cada proceso exportador que culmine, usted debe conservar la siguiente documentación que usará como soporte de su actividad exportadora y además necesaria para respaldar el reintegro de divisas. Recuerde guardar estos documentos por cinco años, tiempo en el cual la DIAN puede hacer un proceso de verificación (Art. 147 Decreto 390/2016).



- Factura comercial
- Lista de empaque
- Vistos buenos
- Certificado de origen y demás documentos que utilizó para realizar la exportación
- Documento de transporte (conocimiento de embarque, guía aérea o carta porte).
- Declaración de exportación -DEX- (forma 600).
- Declaración simplificada de exportación -código 610- (en caso de muestras sin valor comercial).

2. Documentos de la exportación:

Según lo acordado con su cliente en el extranjero, deberá realizarle el pago del valor de su mercancía (generalmente en DÓLAR AMERICANO USD) y luego convertir ese monto de dinero expresado en una moneda extranjera a la moneda nacional (PESO COLOMBIANO -COP-); este proceso se le conoce como reintegro de divisas. Es necesario pactar previamente con su contraparte en el exterior el medio de pago a utilizar, ya sea giro directo, o alguno que utilice una cobertura de riesgo, tal como las cartas de crédito, factoring internacional, cobranzas documentarias entre otros, canalizando los pagos a través de intermediarios financieros autorizados. Una vez que las divisas provenientes de la exportación sean canalizadas a través de un intermediario cambiario como un banco comercial, usted deberá diligenciar el Formulario No.2 -Declaración de Cambio por Exportación de Bienes- (el formulario lo proporciona su intermediario cambiario -su Banco, por ejemplo- donde le depositaron el giro), para legalizar el ingreso de las divisas a Colombia, ante el Banco de la República. Normalmente puede acercarse a la entidad bancaria de su preferencia y ellos le guiarán paso a paso con la documentación requerida para realizar el reintegro de divisas; le sugerimos que antes de realizar la exportación verifique con su banco acerca de este trámite.



Tips y recomendaciones para el manejo de productos congelados

Es indispensable para la conservación de este tipo de productos mantener siempre la CADENA DE FRIO, pues permite reducir sustancialmente las pérdidas o desperdicio de alimentos, así como mejorar significativamente la seguridad alimentaria, reduciendo riesgos de contaminación y proliferación de enfermedades.

La cadena de frío es la sucesión de procesos logísticos (producción, almacenaje, distribución, embalajes, transporte, carga y descarga, venta directa) con una temperatura y humedad relativa controlada, desde el momento inicial de la producción hasta el consumidor final:

¿Quiénes intervienen en la cadena de frío?





Factores adicionales durante la cadena de frío

- 1.** Para una óptima conservación del producto, disponga de adecuadas instalaciones en las zonas de producción, centros de abasto e industrias procesadoras.
- 2.** El tiempo necesario para el traslado del producto requiere de transporte especializado y los medios adecuados de distribución.
- 3.** Para garantizar la seguridad alimentaria de los alimentos, todos los eslabones de la cadena deberán estar comprometidos. El consumidor final, último en la cadena, pero no el menos importante, también deberá garantizar la conservación de la cadena de frío.
- 4.** Asegurarse que los materiales y embalajes sean los correctos y la protección del producto la adecuada para la manipulación desde el origen hasta el destino.
- 5.** Existen tecnologías avanzadas en contenedores dirigidas a diferentes productos, algunos de ellos con: atmosfera controlada, alta ventilación, temperaturas ultrabajas.
- 6.** Verificar con el proveedor de transporte nacional e internacional las condiciones mínimas necesarias con las que debe contar el equipo de transporte para asegurar el mantenimiento de la temperatura de acuerdo con el producto y la ruta (transbordos y conexiones).
- 7.** Tener claro cuáles son los documentos y certificaciones que exige el país de origen y destino para evitar retrasos en procesos y ruptura de la cadena de frío.

Naturaleza del producto:

El desconocimiento de buenas prácticas pre-cosechas y post-cosechas que permitan asegurar la vida del producto y conservación de sus propiedades por un mayor tiempo, ocasionan pérdidas considerables.

Es importante tener en cuenta aspectos relacionados con la vida de productos como frutas y hortalizas, en las etapas posteriores a la cosecha, la manipulación en estado fresco, selección, clasificación, empaque, transporte y exhibición en puntos de venta.

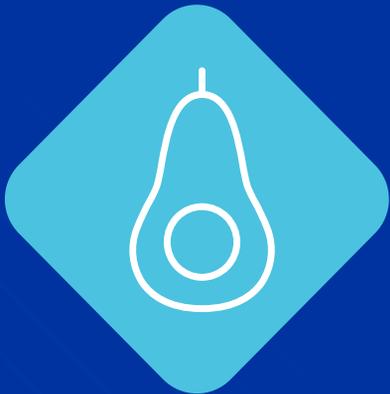


Fisiología post-cosecha:

Por ser organismos vivos las frutas y hortalizas después de su corte, conservan sus procesos fisiológicos como **la respiración, transpiración y producción de etileno, características de la maduración.**

- 1. Respiración:** En este proceso de respiración cuando el producto es cortado de la planta empezara a depender de sus reservas, liberan dióxido de carbono, agua y energía en forma de calor, a mayor manipulación y temperatura mayor es el proceso de respiración, lo que hace que sufran un desgaste, que al no ser bien manejado, causara el deterioro acelerado.

Es importante conocer la velocidad de respiración del producto, si son climatéricos o no y la temperatura de conservación, para que pueda establecer el manejo adecuado que se dará al producto para su conservación.



A continuación, una breve descripción de frutos climatéricos y clasificación para una mayor claridad al respecto:

Frutos climatéricos:

Estos frutos cuando terminan su proceso de crecimiento y entran en la madurez aumentan considerablemente el ritmo de respiración y va disminuyendo envejecimiento. Por ello el su desgaste es mucho más rápido que aquellos frutos no son Climatéricos. **Ejemplo: Aguacate, banano, ciruela, durazno, granadilla, Kiwi, lulo, mango, manzana, maracuyá, papaya, melocotón, etc.**



Frutos que no son climatéricos:

Estos productos son independientes al etileno, tienen menor respiración y por ello tienen una vida más larga. **Ejemplo: Fresa, Frambuesa, Limón, mandarina, mora, naranja, Pepino, pimentón, piña, Sandía, Uva, etc.**



2. Transpiración:

Es el proceso por el cual el producto pierde agua en forma de vapor a través de su piel, cuando pierde entre 5% y 8% del agua interna, la fruta u hortaliza se deshidrata y la calidad del producto se ve afectada.

2. Producción de Etileno:

Actúa fisiológicamente como una hormona en plantas. Existe como gas y actúa a lo largo de la vida de la planta estimulando o regulando la maduración de frutos, en particular de los frutos climatéricos.

En los frutos no climatéricos la producción y concentración de etileno es baja. Las hortalizas son sensibles a este gas, las cuales en su presencia se vuelven amarillas y marchitas, acelera la respiración y la transpiración. Esta condición hace que sea necesario el conocimiento del manejo de los productos de acuerdo con la producción y sensibilidad al etileno.



Medición y control de la temperatura

La temperatura es otro punto importante a tener en cuenta durante la cadena de frío.

La medición de la temperatura de los productos perecederos consiste en registrar exactamente mediante el material adecuado, la temperatura de una muestra seleccionada.



Factores para tener en cuenta:

Características del producto:

Para establecer un correcto control de temperatura y humedad relativa, se debe tener en cuenta las características particulares de los productos, en el caso de las flores, o frutas y verduras, deben ser cuidadosamente almacenadas y las condiciones de operación (temperatura y humedad) son muy estrictas.

Envase:

Los productos deben estar herméticamente envasados para que no sufran cambios de temperatura y garantice su calidad.

Inventario:

Inventario la rotación del debe garantizar la calidad del producto que llega al consumidor final. El sistema FIFO es recomendable para asegurarse de esto (primeros en entrar, primeros en salir).

Transporte:

Los vehículos deben tener instrumentos de medición de temperatura. Nunca transportar en la misma carga productos que no tengan los mismos requerimientos de conservación de temperatura.

Cargas y descargas:

Es importante contar con bodegas con temperatura controlada que garanticen las condiciones óptimas para el producto durante las operaciones de alistamiento, cargue y descargue. Es importante Pre- enfriar los vehículos antes de la carga y por lo tanto sus puertos no deben abrirse hasta que este proceso no esté finalizado.

Almacenaje:

los productos deben almacenarse de tal forma que no se entorpezca el paso del aire que los enfría. Para esto, se recomienda dejar pasillos de circulación y no almacenar el producto obstaculizando la salida del aire que producen los evaporadores.

Tecnología:

la tecnología juega un papel importante en la cadena de frío para asegurar el mantenimiento y control de temperatura durante todo el proceso. Por lo tanto, la inversión de las empresas en tecnología se verá reflejada en productos de óptima calidad y por ende en su rentabilidad.

Almacenamiento para congelados

Los alimentos congelados necesitan una atención especial; el hecho de estar congelados no garantiza la total inocuidad de estos. Por esto es necesario aplicar las siguientes recomendaciones:

- El área de almacenamiento en congelación debe estar seca, bien ventilada y limpia.
- Hay que asegurar que el congelador funciona a la temperatura correcta para garantizar que los alimentos se mantienen congelados.
- Hay que asegurar que las puertas del congelador cierran correctamente y establezca un sistema de inspección periódico.
- La temperatura ideal de almacenamiento en congelación se encuentra entre 0°C a -18°C.
- Nunca supere el límite de carga del congelador y ubique los productos nuevos detrás o debajo de los antiguos para asegurar una buena rotación de stocks.

- Todos los alimentos congelados tienen una vida útil en congelación (periodo en el que se mantienen aptos para el consumo humano), tiempo que debe ser inspeccionado regularmente.
- Asegurarse que los artículos recibidos congelados se ubican inmediatamente en el congelador.
- Mantener el interior del congelador limpio y lavar frecuentemente sus superficies.
- El manejo del congelador es responsabilidad del almacenista y del auxiliar de almacén, a este congelador van los alimentos que serán utilizados.

Empaque

Dentro de la cadena de frío, el empaque juega un papel importante, porque además de contener el producto, agrega valor al momento de garantizar la NO ruptura de la cadena de frío y por ende al maltrato y deterioro de los productos frescos, asegura la calidad del producto y disminuye la posibilidad de rechazo por parte de los clientes.

El empaque debe ser compatible con el producto, para evitar que se transmitan aromas o microorganismos que contaminen el producto. No existe una fórmula general para asegurar la cadena de frío, cada empresa deberá escoger el empaque más adecuado de acuerdo con su producto y sus características: temperatura y tiempo de conservación, condiciones ambientales, condiciones de transporte, entre otros. A lo largo del tiempo se han desarrollado tecnologías de envasado, basadas en atmósfera protectora con el fin de alargar la vida útil de alimentos frescos y mínimamente procesados. **A continuación, una breve descripción de algunos ejemplos:**

- **Envasado al vacío:** consiste en la eliminación del aire contenido en el interior del envase.
- **Envasado en atmósfera modificada:** una vez eliminado el aire contenido en el interior del envase se inyecta un gas o mezcla de gases adecuada para la conservación del alimento.

Embalaje

Para productos que requieran cadena de frío, los embalajes deben permitir la circulación adecuada del flujo de aire que está dentro del cuarto

Las canastillas plásticas se pueden utilizar para congelados

Se recomienda que la medida de estos embalajes sea acordes a las estibas, para obtener una mayor optimización de la misma; es decir 60 cm X 40cm, la altura depende del tipo de producto que se esté almacenando.

Las estibas deben ser de material plástico o metálicas. Las estibas de madera propician la acumulación de bacterias. Cuando se afectan con la humedad se parten con facilidad, generando riesgos de manipulación.

Embalaje de productos perecederos en transporte aéreo

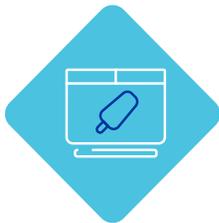
El embalaje de sus productos en envío aéreo juega un papel importante por las características de este transporte, los tiempos de tránsito, escalas, manipulación y envíos exprés puede darse que las aerolíneas no presten servicios de control de temperatura. Para ello con un embalaje adecuado, podrá proteger sus productos y asegurar la temperatura requerida.

Durante el envío de perecederos vía aérea, el aislamiento y refrigeración son clave para preservar productos, con la combinación adecuada de aislamiento y refrigeración, puede mantener los productos dentro de los rangos específicos de temperatura, mantener los productos congelados, evitar la fusión y el deshielo en clima caluroso y minimizar el efecto de pequeñas variaciones de temperatura.



Aislamiento

Se recomienda el aislamiento para reducir la transferencia de calor a través de las paredes del contenedor. Los materiales de aislamiento más comunes son el polietileno expandido (EPS) espuma, espuma rígida de poliuretano y materiales reflectantes (películas de barrera radiante).



Refrigerantes

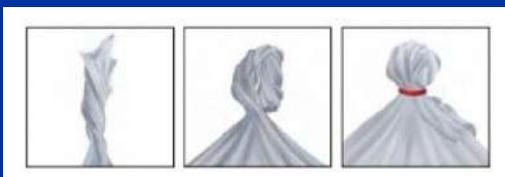
Se recomienda refrigerantes como gel o hielo seco. El hielo seco tiene varias desventajas, incluido el peso y embalajes especiales resistentes al agua, deben ser utilizados si son aprobados previamente por la empresa transportadora.

Cómo mantener los productos **REFRIGERADOS** durante el tránsito

1. Refrigerantes de gel



Instrucciones para cerrar la bolsa



- Congelar los refrigerantes de acuerdo con las instrucciones de los fabricantes.
- Pre enfriar el contenedor aislante, si es posible.
- Si el envío contiene líquido o productos perecederos, envolver dos veces los productos utilizando como mínimo una bolsa de plástico hermética y forrar el interior del envase de espuma utilizando como mínimo una bolsa de plástico hermético y material absorbente.
- Organizar los productos dentro del contenedor aislante, dejando espacio para los refrigerantes.
- Colocar un número suficiente de refrigerantes en la parte superior y alrededor del producto.
- Rellenar todos los espacios vacíos con poliexpan para prevenir que los productos se muevan.
- Cerrar la bolsa de forma segura.
- Situar el contenedor aislante dentro de una caja exterior de cartón ondulado.
- Cerrar y sellar la caja de cartón ondulado de forma segura con cinta de plástico. Aplicar la cinta en todas las solapas y juntas de la caja.

2. Hielo seco



- Congelar los refrigerantes de acuerdo con las instrucciones de los fabricantes.
- Pre enfriar el contenedor aislante, si es posible.
- Si el envío contiene líquido o productos perecederos, envolver dos veces los productos utilizando como mínimo una bolsa de plástico hermética y forrar el interior del envase de espuma utilizando como mínimo una bolsa de plástico hermético y material absorbente.
- Organizar los productos dentro del contenedor aislante, dejando espacio para los refrigerantes.
- Colocar un número suficiente de refrigerantes en la parte superior y alrededor del producto.
- Rellenar todos los espacios vacíos con poliexpan para prevenir que los productos se muevan.
- Cerrar la bolsa de forma segura.
- Situar el contenedor aislante dentro de una caja exterior de cartón ondulado.
- Cerrar y sellar la caja de cartón ondulado de forma segura con cinta de plástico. Aplicar la cinta en todas las solapas y juntas de la caja.

*Cómo mantener los productos **CONGELADOS** durante el tránsito*

- Congelar los productos antes de embalarlos.
- Pre enfriar el contenedor aislante, si es posible.
- Si el envío contiene líquido o productos perecederos que puedan fundirse o derretirse, empacar los productos o forrar el contenedor aislante utilizando por lo menos una bolsa hermética de plástico estanca.
- Cuando se organicen los productos dentro del contenedor aislante, dejar suficiente espacio para el hielo seco.
- Ubicar una cantidad suficiente de hielo seco en la parte superior del contenedor aislante y alrededor de los productos.
- Rellenar todos los espacios vacíos con relleno tal como poliexpan para prevenir que los productos se muevan.
- Cerrar la bolsa revestida de goma (si se utiliza) pero no la selle por completo, como el gas de dióxido de carbono creado por el hielo seco debe permitir que se ventile.
- Colocar la tapa en el contenedor aislante.
- Colocar el contenedor aislante dentro de la caja exterior de cartón ondulado.
- Cerrar y envolver la caja de forma segura con cinta de plástico. Aplicar cinta en todas las solapas y juntas.
- Completar la documentación necesaria, etiqueta y marcas de mercancías peligrosas

Qué tener en cuenta a la hora de transportar la carga refrigerada o congelada, vía aérea.

- Acompañar la carga hasta ser entregada al agente de carga en el aeropuerto.
- Los productos deben llegar al aeropuerto con suficiente tiempo a la hora de partida del vuelo.
- Dependiendo de la infraestructura del aeropuerto, la carga debe estar en áreas refrigeradas o bajo la sombra.
- Verificar las condiciones de temperatura y presión durante el transporte: las bodegas de carga frecuentemente se mantienen a la misma temperatura y presión que el área de pasajeros, pero en los vuelos de carga arrendados puede que esto no suceda. A grandes altitudes, las muy bajas temperaturas y presiones pueden causar daño irreversible al producto por congelamiento.
- En lo posible se deben contratar vuelos directos para evitar demoras, deterioro y pérdidas económicas. El cambio del producto fresco de un vuelo a otro en el aeropuerto de un país intermedio genera una mayor manipulación, cambios en las condiciones de almacenamiento y hasta puede ocasionar la pérdida del embarque.



sura 

segurossura.com.co/empresasura

