

Propuesta de mejora en el proceso de almacenamiento de productos perecederos en el programa del banco de alimentos

DOI: <https://doi.org/10.17981/bilo.4.2.2022.08>

Fecha de Recepción: 20/10/2022. Fecha de Publicación: 11/04/22

Diana Silvana Barrios Muñoz¹, Wendy Paola Barrios Guerrero², Aratxa Andrea Cerinza Barrero³, Linda Gabriela Hernández Calvo⁴

¹Universidad de la Costa, dbarrios8@cuc.edu.com.co, (Colombia) dianabarrios@gmail.com

²Universidad de la Costa, Lean Staffing. Barranquilla, (Colombia) wendypao.wb@gmail.com

³Universidad de la Costa, Secretariado de Pastoral Social, Caritas. Barranquilla, (Colombia) arcebarrero.bvb09@gmail.com

⁴Universidad de la Costa, Farmacapsulas, Barranquilla, (Colombia) lindagabriela54@gmail.com

Resumen

A través del tiempo, las empresas han prestado poca atención al desempeño eficiente de sus bodegas, esta área ha sido considerada como una zona de poca importancia y por ende, se ha concebido popularmente que no requiere métodos, técnicas y procedimientos para su manejo o control de los productos allí almacenados especialmente los relacionados con productos perecederos, sin embargo, debe existir una serie de normas referente a la inocuidad y calidad de entrega de productos de diferentes categorías según la escala de alimentos a procesar. El proceso de distribución en este contexto, debe ejecutarse en el mínimo tiempo posible ya que si no se cuenta con la infraestructura (cuarto frío) para mantener la cadena de frío en los productos frutas y verduras, estas se deterioran rápidamente. Tomando dicha descripción como base y enfocándonos en el proceso de distribución, tomamos como objetivo principal, después de realizar el análisis pertinente de las problemáticas actuales dentro de la operatividad del programa, se pretende proponer diversas estrategias o posibles recomendaciones para mejorar o minimizar el cuello de botella que se presenta en el tiempo de entrega de productos Fruver y en el proceso en general, ya que debido a esto retrasa netamente la operatividad de la dinámica.

Palabras clave

Almacenamiento, Distribución, Estrategias, Cadena Logística, Productos Alimenticios, Área de Fruver, Dinámica Operativa, Problemática, Cuello de botella.

Abstract

Nowadays, companies pay more attention to the effective and efficient performance of their warehouses, this area has been considered an area of higher importance that does not require methods, techniques and procedures for its management.

It is important to highlight the process of storage and distribution of food products of the archdiocesan institution Food Bank Program. After all this dynamic, there must be a series of standards regarding the safety and quality of delivery of products of different categories according to the food scale, since when it comes to products for immediate consumption due to the considerably limited expiration time, the chain supply in general, must meet the minimum standards of quality and safety. The distribution process in this context must be carried out in the shortest time possible since if there is no infrastructure (cold room) to maintain the cold chain in fruit and vegetable products, they deteriorate rapidly. Taking this description as a basis and focusing on the distribution process, we take as the main objective, after carrying out the pertinent analysis of the current problems within the operation of the program, it is intended to generate various strategies or possible recommendations to improve or minimize the neck of bottle that is presented in the delivery time of vegetables and fruits in the process in general, since due to this it clearly delays the operation of the dynamics.

Key Words

Storage, Distribution, Strategies, Logistics Chain, Food Products, Fruver Area, Operational Dynamics, Problematic, Bottleneck.

I. INTRODUCCIÓN

El concepto de logística se define como la forma de organización que adquieren las empresas para planificar las actividades referentes al aprovisionamiento de materiales, organización del almacén y distribución de los productos. [1] Concepto que ha ido evolucionando en su campo de aplicación valorando hoy en día tres ámbitos importantes que son: la distribución física, la integración de las actividades internas y la integración de las actividades internas y externas en relación a la cadena de suministros. [2]

Cada día, las empresas son más conscientes de la importancia y criticidad de sus bodegas para el debido tratamiento y conservación de los productos, siendo este un factor clave del éxito para el control y reducción de los niveles de pérdidas en su inventario debido a la mala conservación, la cual afecta directamente la rentabilidad de las organizaciones. Por lo tanto, se observa como actualmente las empresas están invirtiendo más en mejorar sus procesos de almacenamiento.

Uno de los factores más importantes dentro de la logística de frutas y verduras consiste en no romper la cadena de frío. El proceso de refrigeración de los alimentos perecederos es necesario para que lleguen en buen estado a su lugar de destino. La principal razón para conservar la cadena de frío es evitar la proliferación de microorganismos nocivos para la salud.

En este artículo investigativo, se realizan propuestas de mejoramiento del proceso de almacenamiento, teniendo en cuenta los detalles que pueden afectar a la conservación de los productos, como por ejemplo el reducido espacio que se tiene para todos los productos y tiempo que tardan en llevarlos hacia el cuarto frío.

II. METODOLOGÍA

El programa Banco de alimentos, es una institución de la iglesia católica perteneciente a la arquidiócesis local (Barranquilla), que tiene como misión impactar a las familias, poblaciones vulnerables (niños, madres cabeza de hogar, ancianos, casos especiales en condición de pobreza extrema etc.) de todo el departamento del atlántico con los alimentos que recibimos de las diferentes grandes empresas que nos apoyan en esta labor, siempre al servicio de los más necesitados.

Como toda organización, la institución cuenta con procesos estratégicos, procesos misionales y procesos de apoyo que día a día desarrollan sus respectivas labores para sacar adelante la empresa en general, cumplir con metas y propósitos.

III. PROPUESTAS

1. Se propone la expansión o reubicación del cuarto frío existente dentro de la institución. La opción de reubicación a un espacio con mayor zona, es una posibilidad, sin embargo se debe revisar los costos que esto implica. La expansión del cuarto frío también sería una opción viable ya que cuando se realizó el recorrido por la zona logística se observó que alrededor del cuarto frío existe espacio para expandir, principalmente hacia la parte de atrás cerca del muelle de cargue y descargue; allí se encuentra una bodega de chatarra que bien se puede reubicar. Es importante resaltar que el cuarto frío presenta poca capacidad de almacenamiento, de lo cual dentro de la dinámica operativa diaria, se da prioridad a los productos lácteos para guardarlos allí que a las frutas y verduras. Debido a ésto solo se almacena fruver en el cuarto frío cuando no hay otros productos en almacén, o bien se guarda las frutas y verduras que presentan mayor deterioro con el clima ambiente.
2. Realizar un estudio de métodos y tiempo en el proceso de manipulación y distribución de la bodega de fruver (frutas y verduras), ya que es el proceso que presenta retrasos al momento del despacho hacia los beneficiarios (clientes). De igual manera retrasa el proceso de cobro o recaudo de dinero en el área de tesorería y genera un cuello de botella en los tiempos estipulados de entrega dentro de la programación que se realiza diariamente.

Dentro de la dinámica de la bodega de fruver el proceso cuenta con poca personal para realizar la selección y manipulación de frutas y verduras. Comúnmente se asignan voluntarios (1 o 2) para apoyar en esta bodega, sin embargo no da basto para manipular las grandes cantidades que se recibe de fruver; en promedio es la bodega que más recibe productos (de 8 a 10 estibas).

IV. CONCLUSIONES

Interrumpir la cadena de frío en un alimento puede suponer desde un dolor leve hasta una intoxicación alimentaria importante. Perder el frío en los alimentos limita su conservación, lo que implica una pérdida de las propiedades organolépticas. Esto viene directamente asociado a una disminución de la calidad

del producto y por lo tanto una pérdida de la seguridad.[3]

Como resultados del trabajo desarrollado dentro de la institución arquidiocesana del programa banco de alimentos sobre su cadena logística se pudo identificar que no cuentan con el personal de trabajo necesario y con los espacios apropiados (cuarto frío) para un adecuado almacenamiento de los productos alimentario sobre todo en los productos que deben mantener la cadena de frío como fruta y verduras, teniendo en cuenta que son productos de consumo inmediato y si no cuenta con una refrigeración adecuada su tiempo de caducidad es limitado. Llevando así al despacho inmediato de los productos en los cuales se genera retrasos porque no cuentan con el personal suficiente para que puedan entregar la cantidad de productos antes que se deterioren, por la poca capacidad que tiene el cuarto frío actualmente en el banco de alimentos. Es así cómo se afecta el proceso de distribución y entrega de productos al cliente final ya que estos no llegan en el tiempo requerido.

Por lo anterior sugerimos al programa banco de alimentos ampliar el área del cuarto frío para que puedan tener más capacidad de almacenamiento y los productos se conserven por más tiempo hasta que puedan ser despachados, permitiendo la durabilidad de frutas y verduras. Adicionalmente la contratación de nuevo personal para mejorar la operatividad del proceso y los tiempos de entrega en los despachos. Esto ayudará a optimizar los tiempos de entrega de sus productos, a mantener una mejor organización, a evitar retrasos en las entregas y a un adecuado almacenamiento de productos, lo cual les permitirá ser más productivos y eficientes en su proceso logístico.

REFERENCIAS

[1] Ballou, R. H. Logística. Administración de la cadena de suministro. México: Prentice Hall. Pearson Educación. 2004

[2] Servera- Francés, D. "Concepto y evolución de la función logística". INNOVAR. Revista de Ciencias Administrativas y Sociales. Bogotá, Colombia. Revista de Ciencias Administrativas y Sociales. vol 20. sep 2010.

[3] "Conservación de alimentos: la cadena de frío". HANNA Instruments. [artículo electrónico]. Disponible:
www.hannainst.es/blog/1743/conservaci%C3%B3n-de-alimentos-la-cadena-de-fr%C3%ADo