



CADENA DE FRÍO PARA LA VIDA

QUÉ ES LA CADENA DE FRÍO Y POR QUÉ ES IMPORTANTE



La Cadena de Frío es un conjunto de acciones y de equipos utilizado para mantener un producto alimenticio dentro de un rango especificado de temperatura baja, desde su recolección/elaboración hasta su consumo. Algunos ejemplos incluyen: pesca, procesamiento de alimentos, almacenamiento en frío, transporte, servicios alimentarios, usos domésticos y productos especiales, tales como los medicinales y las vacunas.



LA CADENA DE FRÍO SALVA VIDAS

EL 50 % DE LOS MEDICAMENTOS DEBEN ALMACENARSE Y TRANSPORTARSE A TEMPERATURAS CONTROLADAS



EL 40% DE LAS VACUNAS NO PUEDE UTILIZARSE, DEBIDO A LA FALTA DE UNA CADENA DE FRÍO CONFIABLE EN MUCHAS PARTES DEL MUNDO



LA CADENA DE FRÍO REDUCE EL HAMBRE



Se estima que la población mundial aumentará en

2.000 millones

para 2050



MÁS DE
800 MILLONES
DE PERSONAS ESTÁN DESNUTRIDAS

EL 50 % DE TODO EL ALIMENTO DEBERÍA MANTENERSE FRÍO; PERO SOLO EL 25 % SE MANTIENE FRÍO ACTUALMENTE



Si se eliminara la pérdida de alimentos y los residuos, se podría alimentar a hasta
950 MILLONES DE PERSONAS



CADENA DE FRÍO PARA LA VIDA

EL ROL DE LA CADENA DE FRÍO EN LOS ODS Y QUÉ PUEDE HACER USTED PARA AYUDAR

EJEMPLOS DE LA CONTRIBUCIÓN DE LA CADENA DE FRÍO A LOS OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE (ODS)



Los sistemas de Cadena de Frío que operan eficientemente reducen la pérdida de alimentos
➔ **Cómo alimentar a más personas**

Conservación y transporte adecuados de medicamentos
➔ **Cómo salvar más vidas**


Cómo expandir los servicios de cadena de frío para conservar alimentos
➔ **Ofrece más oportunidades laborales y apoya el crecimiento económico**

Almacenamiento de alimentos y prácticas de venta minorista responsables
➔ **Reducción de residuos alimenticios**

Utilización de sistemas eficientes en el uso de energía y de refrigerantes que produzcan bajo potencial de calentamiento atmosférico
➔ **Reduce al mínimo las emisiones a la atmósfera, para mitigar así el cambio climático**

CÓMO PUEDE REDUCIR SUS RESIDUOS ALIMENTICIOS




Asegúrese de que los alimentos estén almacenados a la temperatura correcta 

Controle las fechas de vencimiento de los productos alimenticios



Compre solo las cantidades necesarias

Reduzca el tiempo entre la compra y el almacenamiento 



QUÉ NECESITA TENER EN CUENTA EL GOBIERNO

Establecer los códigos y la normativa para las mejores prácticas de conservación y exigir su cumplimiento

Promover a nivel nacional la concientización y las campañas de capacitación entre el público y los especialistas

Implementar programas de incentivos para promover prácticas y tecnologías sostenibles

QUÉ PUEDEN HACER LOS PROFESIONALES DE LA CADENA DE FRÍO



A la hora de comprar o de reemplazar equipos o componentes, evalúe las tecnologías más eficientes y de bajo PCA

Asegúrese de que la operación y el servicio de los equipos sean llevados cabo por profesionales y de que ambas acciones queden registradas.

Monitoree las temperaturas de almacenamiento, de transporte y del equipo de venta minorista.