



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.