



## **OLMUE COLOMBIA**

**LLEGANDO CON ÉXITO AL MUNDO CON PRODUCTO  
COLOMBIANO, CONTROLANDO LA CADENA DE FRIO**

**Mayo 2013**

---

*• Promoção de Turismo, Investimento e Exportações • Förderung von Tourismus, Investition und Export • Promotion du Tourisme, de L' Investissement et des Exportations • Tourism, Foreign Investment and Exports Promotion • Toeristische, Buitenlandse Invetiringen en Export Promotie • Promoción de Turismo, Inversión y Exportaciones • Promoção de Turismo, Investimento e Exportações • Förderung von Tourismus, Investition und Export • Promotion du Tourisme, de L' Investissement et des Exportations • Tourism, Foreign Investment and Exports Promotion • Toeristische Buitenlandse Invetiringen en Export*



**Olmue**  
Colombia

**Fruto del trabajo por  
conservar intacto el  
sabor de nuestra tierra**



Compartir la experiencia de Olmué Colombia en el desarrollo de un nuevo negocio en el que se integran los sectores agrícola, industrial y transporte, enfrentando un gran reto como el manejo impecable de la cadena de frío a lo largo de todo el proceso y distribución para llegar a mercados internacionales.

# QUE ES OLMUÉ COLOMBIA



En 2012 entra en el negocio de congelados IQF.



- Oriente S.A. es una organización agroindustrial centenaria, que provee de manera integral y competitiva, productos y servicios.

-  Congela desde 1994
-  18.000 Tons.
-  > USD 50 millones
-  100% exportación

# QUIENES SOMOS

- ✓ Área construida: 18,690 mt<sup>2</sup> de 49,600 mts<sup>2</sup>
- ✓ Área planta: 3,000 mt<sup>2</sup> , 2 IQF
- ✓ Capacidad: 42 Ton día, 2 turnos





# QUIENES SOMOS

- ✓ Declarada zona franca permanente el 24 de Junio 2011.
- ✓ Primera Zona franca agroindustrial especial del país dedicada a la transformación de frutas
- ✓ Usuario operador Zona Franca Palmaseca.



# UBICACIÓN

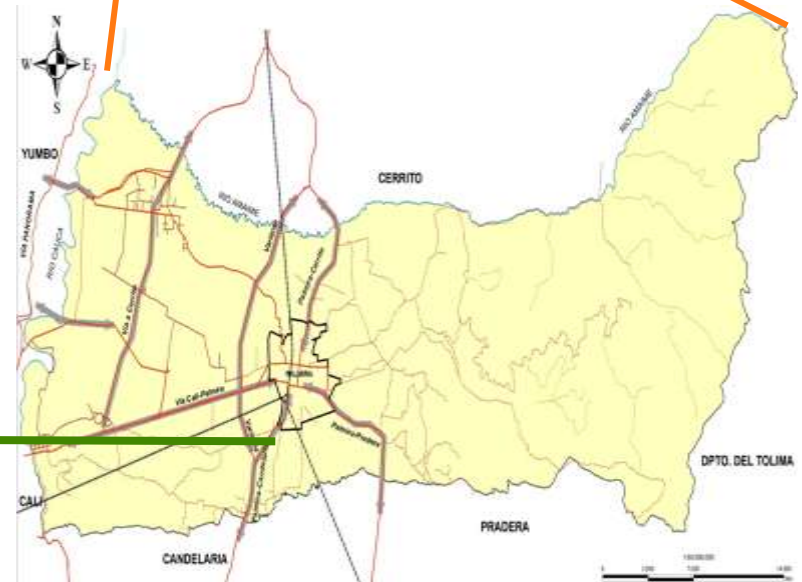


Buenaventura



Cali

Palmira

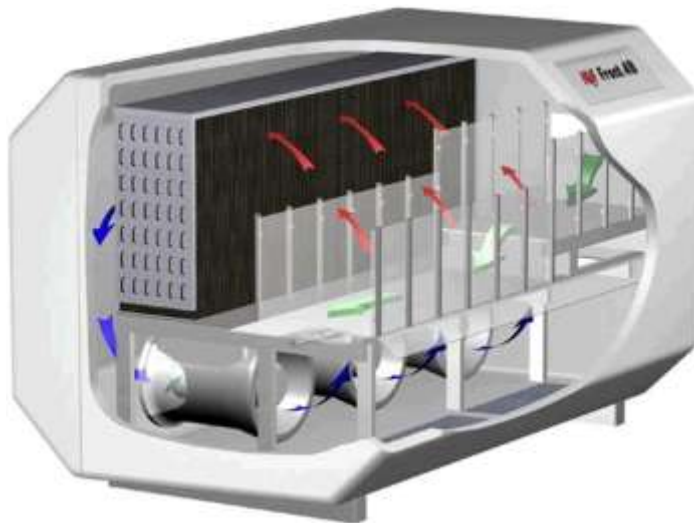


- Cumplimiento de estándares de producto terminado congelado (físicoquímico y microbiológico)
- Cumplimiento de requisitos para producto IQF (-18°C)
- Certificaciones de calidad:
  - HACCP
  - KOSHER
  - HALAL
  - BRC

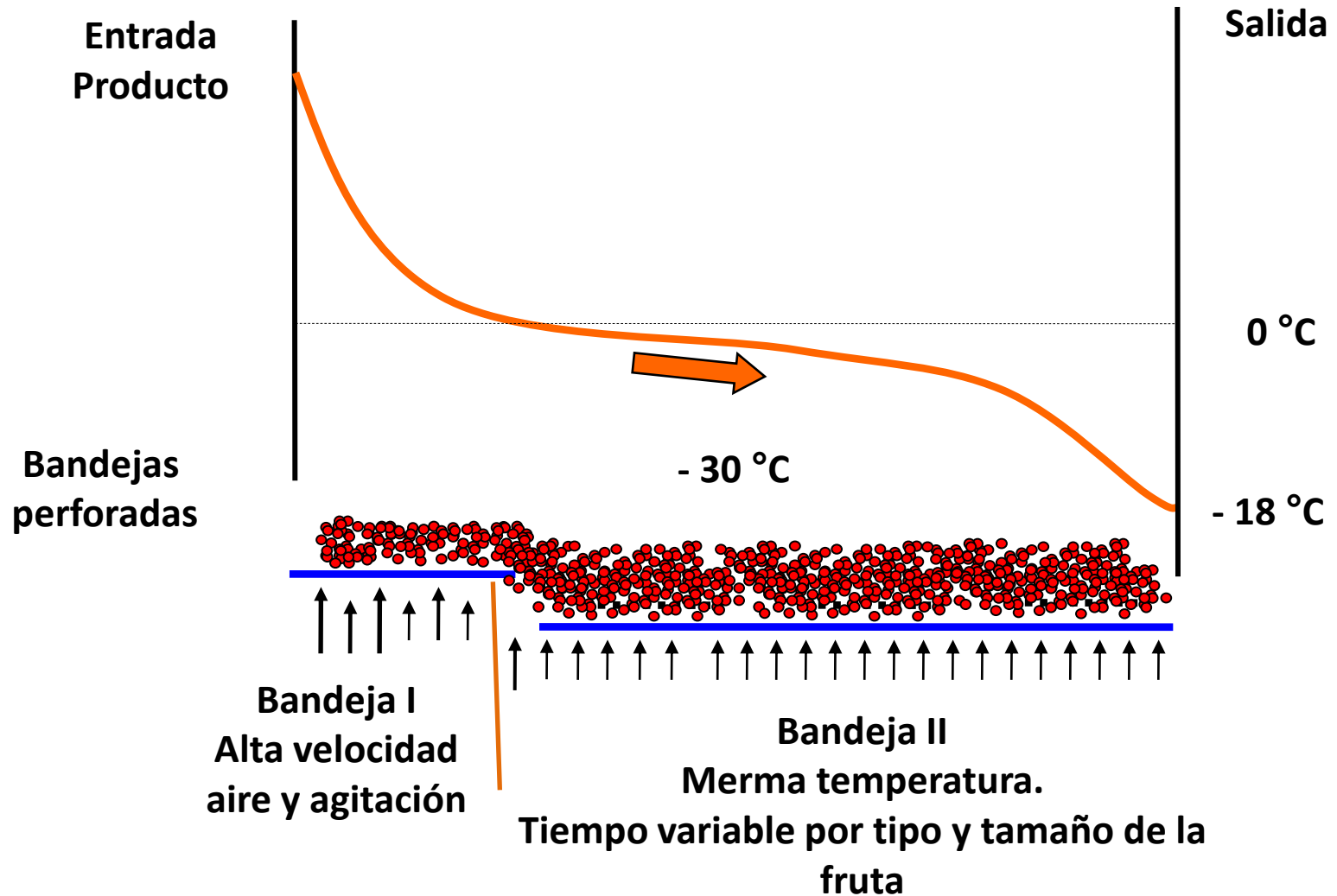


Congela fruta en trozos bajo tecnología IQF (Individual Quick Frozen)

- ✓ Circulación permanente del aire a  $-35^{\circ}$  a través de las bandejas perforadas
- ✓ Capacidad 1.4 ton/hr
- ✓ El producto viaja suspendido en el aire congelado
- ✓ Tecnología Sueca



# PROCESO PRODUCTIVO



# CADENA DE FRIO EN EL PROCESO DE PRODUCCIÓN



Pelado-Corte (10°C)



Empaque (5°C)



Almacenamiento (-20°C)



Distribución (-20°C)

# PROCESO PRODUCTIVO

## 1. Recepción y Clasificación



## 2. Limpieza y Desinfección



## 3. Pelado y Corte



## 4. Congelado





# PROCESO PRODUCTIVO

## 5. Empaque



## 6. Almacenamiento



## 7. Despacho



# Pineapple Tidbits



**Variety: Manzana**

**Thickness 9-20 mm, Inside 8-12 mm, length 24-38 mm, Outside 17-26 mm**



# Pineapple Dices



**Variety: Manzana**

**Dices 10X10 mm  $\pm$ 3mm**

# Papaya Chunks (Handmade)



**Variety: Tainung**  
**Chunks handmade**



# Banana Slices



**Variety: Cavendish  
Slices**

# Goldenberry Whole



**Variety: Alquequenje**  
**Whole**



# Strawberry Whole



**Variety: Alquequenje**  
**Whole**

# LA CADENA DE FRIO EN MERCADO INTERNACIONAL

ETAPA	ASPECTOS A TENER EN CUENTA
Cargue del contenedor	Inspección y registro de temperaturas durante el cargue
Tránsito en contenedores refrigerados a -20°C	Probar el sistema de frío -20°C Verificar que al finalizar el cargue alcance -20°C Integridad del contenedor Instalación de termógrafo
De patios a motonave	Asegurar la conexión en puerto y el monitoreo de la temperatura del display del contenedor. Instalaciones en patios tengan las condiciones para inspeccionar mercancía refrigerada y protocolo de cadena de frío.
Recibo por parte del cliente	Revisión de sellos por parte de la aduana y cliente. Revisión de termógrafos y verificación del comportamiento del frío.



# OPORTUNIDADES DE LA CADENA DE FRIO EN MERCADO NACIONAL

ELEMENTO	OPORTUNIDADES
Vehículos refrigerados	Escasa oferta de vehículos refrigerados que mantengan $-20^{\circ}\text{C}$ .
Transbordos	Desconocimiento de los protocolos para mantenimiento de cadena de frio
Oferta en retail	Manejo inadecuado de exhibidores de producto Mantenimiento técnico de neveras Conocimiento del producto por parte del consumidor.
Uso industrial	Bodegas de almacenamiento con capacidad de conservación $-20^{\circ}\text{C}$ Diseño de procesos
Catering	Escasa oferta de producto que ofrezca transporte con regularidad. Conocimiento del manejo de producto

- Para Olmué Colombia fue posible estructurar un proceso de cadena de frío trabajando en equipo con todos los entes de la cadena logística, sin embargo aun hay muchas oportunidades de desarrollo del sector logístico, especialmente en mercado interno.
- Hemos avanzado pero con limitadas posibilidades, por la falta de oferta de servicios y la baja educación y habito de consumo de productos congelados.

Gracias Спасибоありがとう Merci Danke 감사합  
Thank you Teşekkürler Danke **Thank you** Obrigado Спасибо  
ke **Obrigado** Merci 감사합니다 Gracias Merci Thank  
がとう Gracias Merci Danke Obrigado **감사합니다** Da  
Thank you 감사합니다 Thank you Danke Teşekkürler Gracias  
ci **Merci** Спасибо Merci Obrigado Merci Thank you  
Gracias ありがとう **Gracias** Danke ありがとう  
감사합니다 Спасибо Thank you Gracias **Danke** Me  
Danke Merci **Obrigado** Teşekkürler 감사합니다 Спасибо  
ias Thank you **Спасибо** Gracias 감사합니다 Teşekkürler  
ありがとう Teşekkürler 감사합니다 Thank you Gracias Danke  
асибо **Teşekkürler** Gracias Danke ありがとう Mer  
Merci Danke ありがとう Спасибо Obrigado Thank you



MinComercio  
Ministerio de Comercio,  
Industria y Turismo

PROSPERIDAD  
PARA TODOS

PROEXPORT  
COLOMBIA  
PROMOCIÓN DE TURISMO, INVERSIÓN Y EXPORTACIONES