



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 mt² de 49,600 mts²
- ✓ Área planta: 3,000 mt² , 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

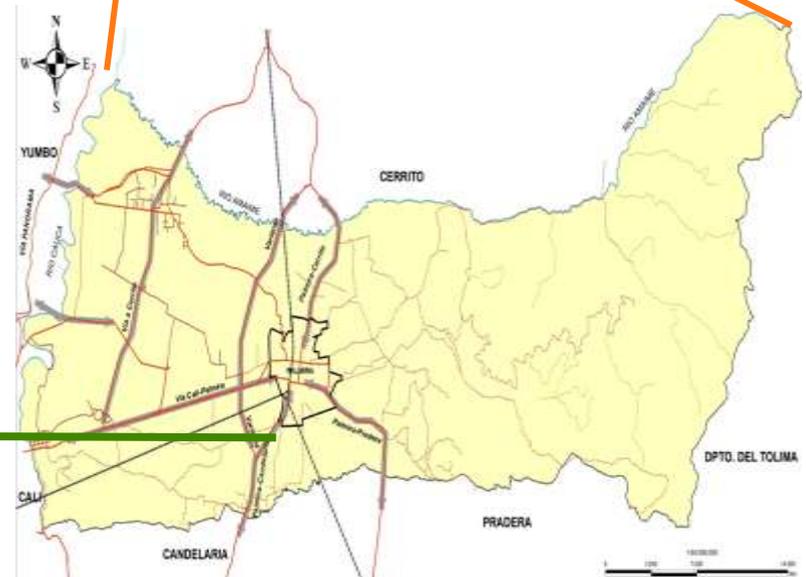


Buenaventura



Cali

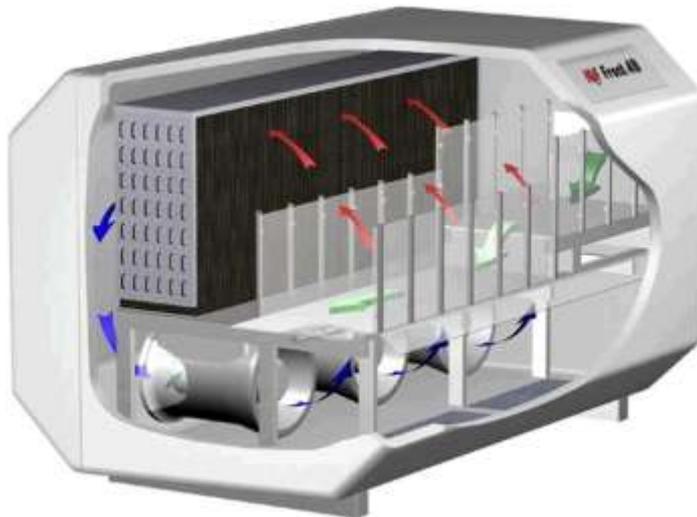
Palmira



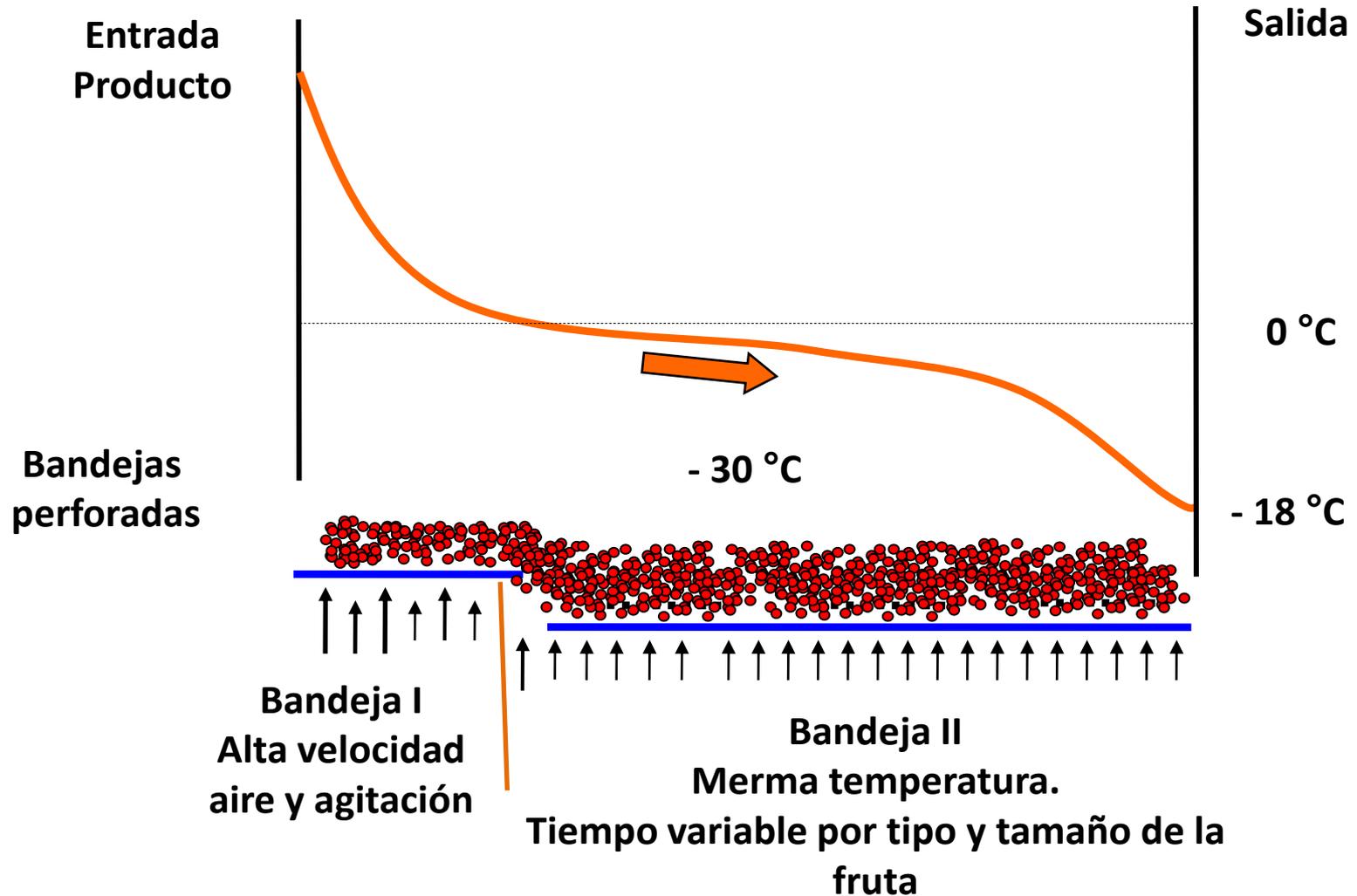
- Cumplimiento de estándares de producto terminado congelado (físicoquímico y microbiológico)
- Cumplimiento de requisitos para producto IQF (-18°C)
- Certificaciones de calidad:
 - HACCP
 - KOSHER
 - HALAL
 - BRC

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

- ✓ Circulación permanente del aire a -35° 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
De patios a motonave	Instalación de termógrafo
	Asegurar la conexión en puerto y el monitoreo de la temperatura del display del contenedor.
Recibo por parte del cliente	Instalaciones en patios tengan las condiciones para inspeccionar mercancía refrigerada y protocolo de cadena de frío.
	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°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°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