

MARÍTIMO • El enclave tarraconense se presenta como puerta de entrada a España de fruta tropical, con 180.000 toneladas al año

El Port de Tarragona aplica la logística 4.0 para afrontar el aumento del tráfico de perecederos

LEILA ESCRIBUELA
BARCELONA

El Port de Tarragona está innovando en sus instalaciones para seguir optimizando los servicios destinados al tráfico de productos perecederos.

Este ámbito cobra cada vez más importancia y requiere de una logística del frío que gestione estas mercancías "altamente sensibles" con la máxima eficiencia. "Los almacenes de Fruport, empresa de almacenamiento de productos refrigerados en el Port de Tarragona, cumplen rigurosos procedimientos de control y de calidad en este tramo de la cadena logística", explica a Diario del Puerto Genoveva Climent, directora del departamento Comercial y de Desarrollo de Negocio del Port de Tarragona.

Estas instalaciones cuentan, entre otros servicios innovadores, con sistemas de seguimiento por RFID (Radio Frequency Identification), que delimita la temperatura requerida por los diferentes productos almacenados. "Esta adaptación a la logística 4.0 ha planteado el reto de favorecer la omnicanalidad real y adaptar los almacenes a esta concepción de la logística", así como permitir "unificar los flujos de gestión de las mercancías acelerando la preparación de pedidos", destaca Climent.

"El Port de Tarragona apuesta por la logística inteligente"

En este sentido, la directora Comercial recuerda que el Port de Tarragona "apuesta por la logística inteligente y por integrar en el día a día todas las posibilidades tecnológicas disponibles en el mercado, sin perder la eficiencia propia de la organización del trabajo en la gestión de grandes volúmenes".

La tendencia de la logística frigorífica y la demanda de este tipo de productos siguen un camino al alza, lo que se traduce en un "aumento de movimiento de perecederos entre países", sobre todo productos cárnicos, frutas y pescados. Ante esta relevancia que adquiere este tráfico, el Port está preparado para asumir esta alta demanda gracias a la puesta en marcha de conexiones ferroviarias multicliente o la comercialización de su ZAL. "Servicios e



La Autoridad Portuaria de Tarragona apunta a una tendencia al alza de la demanda de productos perecederos, reto que se afronta con la adaptación logística.

Port de Tarragona y Fruport, puerta de entrada a España de la fruta tropical



Las instalaciones de Fruport en el Port de Tarragona, donde se recibe producto de Nueva Zelanda y el Caribe.

En el Port de Tarragona, Fruport es la compañía dedicada a la logística del frío de la fruta con origen en Nueva Zelanda y el Caribe. De esta manera, el enclave tarraconense se convierte en puerta de entrada de la fruta tropical para toda la península y para el sur de Europa.

Las conexiones marítimas con los principales exportadores de fruta se traducen en "servicios regulares con Nueva Zelanda, Costa Rica, Colombia y República Dominicana". Las instalaciones y servicios intermodales

posicionan al Port como "una de las mejores opciones en el Mediterráneo" con áreas exclusivamente para el tráfico de fruta, servicios de picking, seguimiento de la mercancía en los almacenes mediante RFID, controles de calidad específicos, controles de temperatura e importantes conexiones con la red de carreteras.

El Port dispone también de un "amplio y moderno" Punto de Inspección Fronteriza (PIF) con instalaciones homologadas para la entrada de fruta a la Unión Europea.

infraestructuras que dan cabida a desarrollos en el futuro inmediato", incide Climent.

El Port de Tarragona fija sus objetivos en sus terminales, "tanto en la terminal de fruta de Fruport, que cuenta con importantes instalaciones de almacenaje refrigerada con naves espe-

cíficas orientadas a la conservación de fruta entre los -1,5 grados y +14 grados, como en la terminal de contenedores DP World en el ámbito específico del transporte de contenedores".

Entre la terminal especializada en frío, la de contenedores y la terminal intermodal de la Boella,

el enclave tarraconense "cuenta con la posibilidad de más de 400 conexiones reefer para dar servicio a la mercancía contenerizada refrigerada", apunta Climent.

Las cifras

Según apuntan desde la Autoridad Portuaria de Tarragona, Fru-

EL DATO

180.000 t

Cada año, el Port de Tarragona, a través de Fruport, recibe alrededor de 180.000 toneladas de fruta, tráfico formado por kiwis, piñas y bananas.

Los servicios intermodales sitúan al Port como "una de las mejores opciones en el Mediterráneo"

port recibe 50.000 palés anuales de kiwi procedentes de Nueva Zelanda, lo que significa unas 60.000 toneladas. Por otra parte, la empresa recibe también 100.000 palés anuales de piña y banana desde el Caribe, lo que se traduce en unas 120.000 toneladas de producto.

Un día antes de que llegue la mercancía, se refrigeran las cámaras a la temperatura adecuada en función del tipo de fruta. De esta manera, cuando Fruport recibe la fruta que llega al muelle, los almacenes ya registran los grados específicos que necesita cada alimento.

Respecto a la logística inversa, Fruport aprovecha los contenedores que han llegado a su terminal para llenarlos de carga seca anulando la refrigeración. De esta manera, alrededor de un 50% de los contenedores pueden aprovecharse a precios más bajos para hacer la vuelta a origen más rentable.