



RUBEN GARCIA

Diego Undurraga resaltó la ubicación estratégica de la empresa de servicio.

Goldenfrost cuenta con más de 30 años de experiencia en el rubro

Expertos en la cadena de frío

NICOLAS HEUFEMANN

Goldenfrost, empresa chilena con más de tres décadas de experiencia, se ha consolidado como un referente en logística frigorífica. Ubicada en el sector de Renca, la compañía destaca por su infraestructura de última generación y su ubicación estratégica que facilita la distribución rápida de productos en todo el país. Además de carnes, pescados, mariscos y lácteos, la compañía almacena frutas, verduras y medicamentos, productos todos que requieren estrictos controles de temperatura. "Nuestra principal ventaja es la

ubicación dentro de Santiago, que nos permite llegar de manera rápida a cualquier punto, estando también cerca del aeropuerto y accesos a puertos y rutas nacionales", explica Diego Undurraga, gerente Comercial y de Operaciones de Goldenfrost.

Para asegurar la calidad de los productos, Goldenfrost cuenta con cámaras de diferentes tamaños y temperaturas, donde se pueden congelar o refrigerar los productos según sus características. Este enfoque integral de almacenamiento permite manejar productos en distintas condiciones y formatos, desde pallets completos hasta unidades individuales, adaptándose a las diversas necesidades de los clientes.

Para Goldenfrost, la cadena de frío es esencial en cada etapa. "Desde la entrada de los productos, hacemos registros de temperatura para chequear que se encuentren en óptimas condiciones", comenta Undurraga. El sistema centralizado de monitoreo permite mantener el control sobre las condiciones de almacenamiento mediante sensores de temperatura ubicados estratégicamente, que alertan ante cualquier desviación. Este sistema de alarmas es fundamental para actuar de forma inmediata y evitar riesgos para la calidad del producto. Para el transporte, Goldenfrost utiliza camiones bitemperatura equipados con sensores que permiten monitorear en

tiempo real la posición y temperatura del producto, lo que asegura que la cadena de frío se mantenga desde el inicio del viaje hasta la entrega final.

La empresa se ha adaptado a las cambiantes necesidades del mercado, comenzando en los años 90 con el manejo de pallets completos, y luego evolucionando hacia servicios específicos para cada cliente. La compañía también cuenta con la capacidad de realizar procesos de transformación como el "blast freezing" o congelación rápida, y el servicio de "refresh", en el cual productos congelados, como carnes o frutas, son descongelados para su venta en formato fresco. Además, la empresa ofrece un sistema de comercio electrónico para el canal B2B, donde los clientes pueden monitorear el stock y gestionar pedidos y precios de forma directa y segura.

La combinación de tecnología avanzada, infraestructura especializada y protocolos de calidad que Goldenfrost implementa en sus operaciones le permite responder a las exigencias del transporte de productos perecibles en el país. Con estos servicios, la empresa aporta a la continuidad de una cadena de frío eficiente en un mercado donde la seguridad y conservación de los productos es clave para cumplir con los estándares nacionales e internacionales.



Goldenfrost

► Contacto:
 mail@goldenfrost.cl
 ► +562 2486 0000