

Te encuentras en Inicio / Secciones / Tecnología y equipamiento /

Etiquetado automático de barquetas, para evitar los riesgos alimentarios en colectividades

## Etiquetado automático de barquetas, para evitar los riesgos alimentarios en colectividades

Domingo, 23 de abril 2023

**Una dieta o plato mal identificado puede suponer el riesgo de un alérgeno fuera de control para el consumidor, dietas incorrectas para pacientes con efectos en su salud, platos con alimentos no admitidos en menús especiales, etc. Existen soluciones automatizadas que se integran en las líneas de producción. Soleti Group diseña sistemas a medida en base a las necesidades reales.**

Un gran porcentaje de colectividades sigue etiquetando de forma ineficiente y con gran probabilidad de errores. Las etiquetas se imprimen en las oficinas. Se introducen apiladas en cajas y se bajan a la zona de producción de las barquetas de comida preparada. Una vez en el lugar donde se aplicarán, los operarios rebuscan a mano entre las cajas llenas de etiquetas hasta encontrar la dieta o plato elaborado que deben identificar, con la lista de órdenes de producción por otro lado.

Si las etiquetas siguen en buen estado y no se han roto al rebuscar, **se colocan a mano** en todas y cada una de las barquetas, con muy pocos segundos para comprobar que sea la correcta y no suponga ningún riesgo para las intolerancias o alergias alimentarias. E incluso en muchas ocasiones no se comprueba que los códigos de barras son legibles al finalizar el proceso.

Esta escena es el día a día de muchas empresas de colectividades que elaboran miles de barquetas de comida por jornada. Lo que se traduce en cifras de entre 6.000 y 8.000 etiquetas diarias a imprimir y aplicar. Unas rutinas pesadas, poco productivas y con errores por la falta de automatización de tareas repetitivas. Desde su experiencia sobre el terreno con grandes empresas de colectividades, Soleti Group, grupo especializado en identificación y trazabilidad, ha detectado que esta es la problemática principal del sector. Un hándicap que encuentra solución con sistemas automáticos de impresión y aplicación instalados en el lugar correcto y con bases de datos compartidas en la nube.

### Sistemas de etiquetado automáticos: solución clave para colectividades

El primero de los pasos para lograr una solución de etiquetado adecuada para las colectividades pasa por imprimir las etiquetas en la zona de producción, en lugar de ubicar las impresoras en las oficinas u otro lugar diferente de las instalaciones. De este modo, se evita tener que apilarlas en cajas para llevarlas posteriormente a la zona donde se colocan en las barquetas.

Pero, además, la aplicación debe ser consecutiva a la impresión. Este segundo paso de mejora es esencial para **evitar errores** de barquetas mal etiquetadas porque no corresponde la orden de producción con la identificación que se le coloca. Este tipo de errores no se deben producir: una dieta o plato mal identificado puede suponer el riesgo de un alérgeno fuera de control para el consumidor, dietas incorrectas para pacientes con efectos en su salud, platos con alimentos no admitidos en menús especiales...

Existen **soluciones automatizadas** que se integran en las líneas de producción. Soleti Group diseña sistemas a medida en base a las necesidades reales, teniendo en cuenta factores como la velocidad de producción, el ambiente de etiquetado, el tipo de envases y productos y muchas otras variables para una identificación exitosa. Con ellos, el personal se puede dedicar a otras tareas de calidad en lugar de etiquetar a mano productos con la posibilidad de equivocación que conllevan estas tareas manuales.

De hecho, estas soluciones se pueden integrar también con las bases de datos para obtener las órdenes de producción que gestionan las diferentes líneas. Gracias a esta centralización de la información, el etiquetado se corresponde siempre con el producto que se está fabricando, se puede etiquetar por bloques de elaborados y la correspondencia entre barqueta y etiqueta es siempre la correcta.

En el caso de no poder contar con sistemas tan avanzados, existen opciones en formato dispensador que se pueden colocar al final de la línea de producción. Pese a que no automatiza todo el proceso y siguen siendo necesarios recursos humanos, ofrece un gran avance para empresas que realizan todo el procedimiento a mano y con falta de organización.

### Comprobación del etiquetado para evitar devoluciones costosas

A estos dos se suma un tercer paso imprescindible: la lectura de los códigos de barras antes de que las barquetas etiquetadas salgan hacia su destino final. Un proceso al que no se le da la debida importancia pero que puede evitar que se desperdicien líneas

completas de barquetas por estar mal etiquetadas y no poderse leer. Cuando esto ocurre y llegan al cliente con errores, los elaborados se devuelven por no ser aptos para la venta, con las respectivas consecuencias para los costes y el medio ambiente.

El cliente no volverá a etiquetar los productos, sino que esta tarea corresponde al productor. Si se trata de alimentos con fecha de caducidad cercana y el trayecto es largo, esa producción ya no será aprovechable y terminará en desperdicio, y la empresa deberá asumir una nueva producción y distribución.

No solo se trata de barquetas etiquetadas de forma incorrecta, sin correspondencia entre el contenido del recipiente y la identificación aplicada. Las impresoras pueden fallar en el punto de calor y los códigos de barras pueden resultar defectuosos e ilegibles. Un sistema de lectura manual con escáneres de mano o automatizado mediante soluciones de lectura avanzadas evita que estos problemas queden sin ser detectados hasta que es demasiado tarde.

### Software de etiquetado pensado para colectividades

Para el diseño y la gestión de las etiquetas es necesario un control total de los datos que carga de las ordenes de producción o las bases de datos del cliente. Para cubrir esta cuarta necesidad de mejora, existen **softwares especializados** que tienen en cuenta estas variables y se adaptan a la perfección a los cambios constantes de barquetas de comida producidas.

'Labelsoft' es un *software* intuitivo y muy fácil de utilizar, que permite la creación de etiquetas que cumplen con las actuales normativas. Ofrece la posibilidad de introducir campos personalizados como pesos, descripciones, precios, logotipos, imágenes de producto, códigos de barras, etc. Además, garantiza la integración con aplicaciones de terceros, así como la opción de recoger información de ficheros con textos planos procedentes de otros programas o aplicaciones. Asegurar la conectividad es esencial para ganar en productividad y reducir los errores de etiquetado.

### Cada ambiente, producto y envase tiene su etiqueta

Finalmente, elegir la etiqueta correcta para la producción se convierte en un quinto paso que traslada a la excelencia en el etiquetado. Ninguna etiqueta debe desprenderse de su barqueta hasta que el producto ya se ha consumido. Por ello, es vital seleccionar a la perfección el material y el adhesivo que las conforman. Una empresa formada por profesionales con más de 30 años como Soleti Group tiene el bagaje necesario para saber qué solución encaja para cada necesidad.

Por ejemplo, la humedad o la temperatura del entorno de producción se convierten en factores decisivos. Pero también entran en juego las manipulaciones por las que pasarán las barquetas, con adhesivos específicos para los alimentos que pasarán por microondas, congeladores, frigoríficos... y que deben resistir frío, calor, humedad, entre otros. E incluso el tipo de envase: las barquetas irregulares pueden necesitar gramajes más bajos.

### Noticias Relacionadas

- [¿Sabes cómo distinguir si una etiqueta es ecológica o no? ¿Qué tipos existen?](#)
- ["La excelencia en las cocinas profesionales no se puede concebir sin un buen etiquetado"](#)
- [La Generalitat recuerda las recomendaciones de seguridad alimentaria en actividades de verano](#)
- [Calor y toxiinfecciones alimentarias, la 'canción del verano' en las cocinas profesionales](#)

**Marcel Abarca** lleva más de 30 años de su vida profesional en el sector de la trazabilidad y la identificación. Actualmente es el director general de **Labelfood**, una firma especializada en aportar soluciones globales de identificación y etiquetado a las empresas del canal horeca para asegurar la trazabilidad y la seguridad alimentaria, utilizando la innovación y las tecnologías existentes. @: [info@labelfood.es](mailto:info@labelfood.es)