

Más conocimientos y mejores habilidades en los laboratorios de Logística Empresarial y Valor Agregado



Con el propósito de enriquecer la formación de los estudiantes del Centro de Ciencias Empresariales, se logró la instalación de los laboratorios de Logística Empresarial y Valor Agregado, los cuales fueron equipados con recursos del Programa de Fortalecimiento de la Calidad Educativa (PFCE) de la Secretaría de Educación Pública.



En el espacio de Valor Agregado se pretende dar características adicionales a los productos del campo. En este laboratorio los estudiantes adquieren las habilidades y conocimientos para generar una marca y hacer proyecciones financieras, elaborar productos como queso y cajeta, hacer cortes de carne, realizar procesados básicos, proponer el empaque más adecuado para el producto, ya sea con tratamientos térmicos o envasado al vacío, y el etiquetado correspondiente. Javier Eduardo Vega Martínez, jefe del Departamento de Agronegocios, mencionó que este laboratorio cuenta con equipo de cocina industrial, una empacadora al vacío, marmita y báscula; además, enfatizó que los alumnos pueden hacer proyectos integrales, que van desde la constitución de la empresa, la inversión inicial, análisis del mercado actual, desarrollo de productos innovadores, hasta la delimitación de

estrategias de comercialización. Lo importante es que los estudiantes puedan elaborar un *dummy* o maqueta de su producto lo más real posible.



El laboratorio de Logística Empresarial permite la simulación de líneas de producción y el armado de tarimas completas con cajas, también se realizan prácticas sobre normatividad de centros de distribución, empaque y embalaje, trazabilidad, condiciones térmicas para exportación de producto o seguridad aduanal. Lo anterior es posible a través de instrumentos como un vibrómetro de menor escala, que se utiliza en la banda transportadora para extrapolar la vibración que tendrían las cajas con cierto producto durante su distribución vía terrestre; además, se tiene una cámara bioclimática que permite evaluar la resistencia del alimento para establecer su vida de anaquel; herramienta y equipo de seguridad, banda transportadora, una videocámara de seguridad para supervisión de *pallets* y un mini vehículo auto-guiado para transporte de productos. La instalación de estos dos laboratorios ha facilitado el desarrollo de sus productos como parte del currículo de las carreras, así como la vinculación con el sector empresarial del estado, ya que se han hecho propuestas para

solucionar problemáticas como estrategias de distribución y de mercado, mejoramiento de empaque y etiquetado; además de fomentar la cultura emprendedora, ya que los jóvenes pueden emplear estos espacios para trabajar sus ideas de nuevos productos.