

BOLETÍN No. 261 ->>

Se presentaron muestras de proyectos de agronegocios, de mercados internacionales, de norma de empaque, así como de tráfico y transporte.

Estudiantes del CCE se capacitan para asegurar producción, rentabilidad, traslado y conservación de la calidad de productos.

Los estudiantes de Agronegocios y Logística Empresarial de la Universidad Autónoma de Aguascalientes se forman para dirigir esfuerzos productivos y así desarrollar cadenas de suministros rentables y de valor, desde el momento de la producción hasta la llegada del producto a un usuario final, pero además se capacitan para la elaboración, presentación y defensa de proyectos ejecutivos, por lo que se realizó en el Centro de Ciencias Empresariales (CCE) del Campus Sur la séptima Muestra de Proyectos de Agronegocios y la Muestra de Logística; ésta última que agrupa a la cuarta de Mercados Internacionales, la primera de Norma de Empaque, así como la primera de Tráfico y Transporte.

Al respecto, el jefe del departamento de Agronegocios, Evaristo Javier Romero Reyes, mencionó que durante esta muestra de Proyectos de Agronegocios se presentaron productos cárnicos de pequeñas especies que no son tan consumidas en México pero que cuentan con un gran potencial respecto a costos de producción y comercialización, como codornices, rata de campo y conejo, el cual es un ejemplo bajo en colesterol y que posibilita una producción masiva.

Además, indicó que los estudiantes de este programa educativo no sólo se pueden desempeñar en la comercialización de productos alimentarios, sino que también se capacitan en productos de comodidad (*commodities*) y de especialidad (*specialities*) para la explotación silvícola, forestal, las industrias textiles, del calzado e incluso la cosmética.

Como parte de la Muestra de Logística, se efectuó la cuarta Muestra de Mercados Internacionales, en la cual los estudiantes presentaron casos prácticos de importación y exportación, para lo cual aplicaron conocimientos de geografía logística específicamente relacionados a la zona Asia-Pacífico; aunque adelantó Romero Reyes que el próximo semestre se expondrán trabajos referentes a la cuenca del mediterráneo que abarca Europa y parte de África.

También por primera vez se realizó la Muestra de Norma de Empaque en la cual se analizan y presentan proyectos sobre embalaje, cajas y palets, considerando la resistencia a humedad, temperatura, presión, a vientos, luz o fauna nociva, para asegurar un traslado y comercialización óptima de los productos.

Por su parte, la primera Muestra de Tráfico y Transporte presenta alternativas para el autotransporte de carga, una forma de trasladar productos de poco tonelaje muy común en

México pero que también es propensa a asaltos y accidentes, por lo que los estudiantes de la licenciatura en Logística Empresarial se capacitan en otro tipo de recursos como tráfico marítimo con buques; y en esta muestra se presentaron casos prácticos como planeación de rutas de café de Colombia a México, de Manzanillo a Hong Kong, y modelos de navíos a pequeña escala, por sólo mencionar algunos ejemplos.

Romero Reyes también señaló que Aguascalientes cuenta con potencial importante debido a su relación con Zacatecas, los Altos de Jalisco y la zona del Bajío donde existe una vocación económica industrial con asentamiento de empresas nacionales y extranjeras, desde el ramo alimentario hasta la robótica; por lo que la UAA como institución pública está formando a profesionistas capaces de brindar soluciones a su región de influencia, aunado a que el estado sigue siendo receptor de migración nacional e internacional, lo cual presenta futuras necesidades de abastecimiento, productos y servicios.

Finalmente el jefe del departamento de Agronegocios de la UAA anunció que este lunes se realizará también una muestra Gastronómica en el lado sur de Ciudad Universitaria, evento a través del cual los estudiantes de la licenciatura en Agronegocios valoran las técnicas de preparación de alimentos para considerar las normas y requerimientos para resguardar la calidad de los insumos para este tipo de sector productivo, por ejemplo la conservación de sabor y aromas, e incluso su eliminación.

