

CAPACITACION I

# Menú logístico al servicio de los alimentos

La Untref presenta una nueva especialización para su segunda edición del ciclo de posgrados, frente al auge agroexportador

**Por Liliana Iglesias**

Para LA NACION

Las exigencias de los mercados en materia logística conducen a la necesidad de integrar los sectores productivo-industrial-comercializador y a considerar toda la problemática vinculada con la cadena, de modo de agregar valor y generar ventas competitivas que se reflejen en la satisfacción del cliente.

A partir de esta premisa, la Universidad Nacional de Tres de Febrero (Untref) lanzará, a partir de 2007, la segunda edición del ciclo de posgrado en Alta Gerencia en Logística y Calidad de Alimentos con una nueva especialización: "Gestión logística y de comercio internacional, con orientación en alimentos".

—¿Cuál es el desafío al lanzar un nuevo ciclo de posgrado?

—Amúque existe una gran oferta

para capacitación sobre temas logísticos en el mercado, en general no la hay con orientación en alimentos. El momento agroexportador que atraviesa la Argentina obliga a las empresas a asumir desafíos tales como la optimización de la logística en época de cosecha, así como la incorporación de los conceptos de previsión y exportación de valor agregado. En este contexto, nuestro desafío es que el alumno pueda integrar la producción (el almacenamiento, los depósitos, el transporte y la cadena de frío) con los alimentos.

—¿Cuáles son los pilares en los que se basa este posgrado?

—En realidad, el curso de posgrado, de un año de duración, apunta a la logística y a la calidad; a la integración de la cadena de alimentos desde el campo al plato, a partir del cuidado de la calidad y la inocuidad de los alimentos. Una etapa posterior de capacitación es la especialización, que se extiende por otro año y está conformada por materias de logística avanzada orientadas al comercio internacional. Entonces, desde esta especialización, nuestros tres pilares son: la calidad, la logística y el comercio internacional.

—¿A quiénes está dirigido?

—Nuestro nicho está orientado a aquellos profesionales y empre-



María Inés Jatib

significan capacitarse un poco más, instrumentar la trazabilidad, por ejemplo, que le permitirá al productor conocer en qué punto de la cadena ocurrió algún problema, y buscar la forma más eficiente de manejar ese producto que, de ser un alimento, deberá tener cuidados especiales. En este sentido, la especialización propone formar técnicos y profesionales del sector que integren el conocimiento sistémico de la gestión de la logística comer-

"Notamos que la mayoría de las pymes no realiza seguimiento del producto", dijo Jatib, directora de posgrado

sarios que se desempeñan en empresas e instituciones del sistema logístico, de la calidad y de la comercialización (exportación-importación) del sector alimenticio, así como los proveedores de productos y servicios del sector público y privado.

—¿Existen "ineficiencias" en la logística internacional?

—A partir de una evaluación, he-

mos notado que la mayoría de las pymes, sean agropecuarias o productoras de alimentos, comienza y termina sus procesos en su lugar y no realiza el seguimiento del producto. Y es, en ese punto, donde interviene lo que tiene que ver con la logística, con la calidad, con la inocuidad y la responsabilidad sobre el producto desde que salió de la empresa. Mirar un poco más allá

cial con el desarrollo de las capacidades necesarias no sólo para su aplicación efectiva sino, también, para generar un aprendizaje sustentable. Creemos que, en la medida en que más gente se capacite y participe en el mejoramiento de los aspectos logísticos, podrá comprometerse, de alguna manera con todo lo que tiene que ver con la cadena del alimento.

**PLAZA LOGISTICA**

**BAHIA SUR**

**BUENOS AIRES 011 4484 3515**  
**BAHÍA BLANCA 0291 4500642**  
**bahiasur@transportevesprini.com.ar**

**Vesprini y Vesprini**

**OFICINAS**

- 8 Oficinas
- en 2 plantas 757 mts<sup>2</sup>
- 2 Vestuarios
- 8 Baños
- Salidas Emergencias
- Red Contra Incendio
- 2 Comedores
- 4 Cocinas
- 4 Recepciones
- Sala de Conferencia

**DEPOSITO**

- 5.400 mts<sup>2</sup> de Depósitos
- Enteros o Fraccionados
- Playa de Estacionamiento
- 4 Entradas