

VISITA DE CAMPO: UNA ESTRATEGIA DIDÁCTICA FUERA DEL AULA

RESUMEN.

Una de las experiencias más gratificantes para los estudiantes es visitar una planta manufacturera de producción, un centro de distribución logístico, o una empresa comercializadora o distribuidor autorizado por una marca de renombre. En esta experiencia se han cumplido varios de esos criterios partiendo de lograr un aprendizaje significativo a partir del aprendizaje colaborativo. Quizás luce ser ambiguo, pero explicaremos de una manera sencilla y funcional en el presente artículo.

*“LA DISCIPLINA TARDE O TEMPRANO
VENCERÁ LA INTELIGENCIA”
PROVERBIO JAPONÉS.*

Al visitar la planta de “Agroindustrial Los Ángeles”, ubicada en el municipio de Ramón Santana, provincia de San Pedro de Macorís, reconocemos que los aprendizajes estuvieron a flor de piel, ¿por qué? Todas las teorías vistas en clase sobre la cadena de abastecimiento fueron recobrando sentido al ir formando el rompecabezas de los criterios mentales propios, que cada estudiante iba formándose a lo largo del semestre de clase. Desde la compra y suministro de materias primas y, en específico, en el departamento de acopio o recepción de leche fresca (con un estándar de calidad establecido) atendiendo a protocolos de manejo de la leche desde las fincas hasta la entrega en las instalaciones de la empresa. Normativas que son indispensables para colocar en el mercado un producto de calidad exigida por el consumidor.

Luego ver el área de procesos del queso Patrón de Oro: cheddar, gouda, danés, crema y blanco de freír, (además de otros productos lácteos de fabricación como son: la crema de leche y el requesón) revivimos todas las experiencias en el área de empaçado, apreciando los procesos autónomos y automáticos de fabricación en el área de Yogurt Elite: yogurt Frupy, el cual está dirigido al segmento de niños y Elite, marca insignia para los demás segmentos de mercados.

Posterior a este aprendizaje pudimos disfrutar el área de productos terminados y su proceso de cuarentena para ambos productos (21 días para el yogurt, 31 días para el queso madurado y de 24 a 72 horas para quesos frescos). El Sr. Benjamín Morales, gerente de producción, y su equipo, nos recibieron al final del tour con una degustación de Quesos y Yogurt para probar todos los quesos descriptos anteriormente, luego de haber percibido los aromas naturales del campo que emanan del proceso de producción de cualquier fábrica láctea a nivel mundial.

Sostener una experiencia en el aula y aplicar dicho aprendizaje va de la mano con las competencias que desarrollan las empresas a nivel gerencial, la cual es: **entendimiento del negocio** del área de distribución y logística, partiendo de la cadena de abasto, es

una primera fase del proceso de fabricación, que genera conocimiento básico y primario para entender el plano comercial y operativo a la vez en cualquier empresa. Todo profesional del área comercial debe comprender y asimilar el uso de los competentes logísticos, y nos referimos a los costos de servir, desde que el producto está terminado en Almacén de Productos Terminados en fábrica, hasta llegar a la despensa de los hogares (tratándose de un producto de consumo masivo) y los costos asociados que existen (mercadeo, ventas, distribución, trade marketing).

Esperando que nuestra experiencia de aprendizaje sea un aprendizaje significativo.

Anthony Caraballo, docente escuela de mercadeo UNIBE

PERFIL: ANTHONY CARABALLO



Profesional orientado al Marketing y la Administración Gerencial por objetivos e indicadores de desempeño, con experiencia Dirección comercial, administración de Ventas, Trade Marketing, promoción de ventas, implantación de sistemas de investigación de mercados(SIM) Investigación y Desarrollo (I&D). Experiencia en formación y entrenamiento de equipos de ventas, trade marketing y merchandiser.