



ADECUACIÓN DEL SISTEMA DE RACIONAMIENTO NAVAL, ANTE AUMENTO EN LOS NIVELES MUNDIALES DE PRECIOS DE LOS ALIMENTOS

Víctor Larraín Zelada*

El aumento de la población mundial, la disminución progresiva de los inventarios de petróleo, los efectos de fenómenos climatológicos sobre extensas áreas de cultivos, la disminución de tierras cultivables y un crecimiento sostenido de las economías más fuertes del mundo, hacen prever un futuro en el cual la disponibilidad de alimentos se haga crítica.

El presente trabajo se orienta a visualizar una potencial herramienta que permita enfrentar por parte de la Armada de Chile, de manera racional y eficiente, un eventual proceso de alzas constantes de los precios de los alimentos a nivel mundial. Por lo anterior, toda medida tendiente a racionalizar este recurso, permitirá afrontar en forma prudente el desafío que el potencial futuro depara.

- **Introducción.**

La incertidumbre que actualmente enfrenta el mundo frente a una creciente tendencia al alza de los alimentos, abre una serie de interrogantes en relación a los efectos que estos incrementos producirán en la economía mundial.

Este fenómeno global, principalmente se deriva de los efectos de la mayor demanda de alimentos por parte de Asia, la cual se encuentra destinada a satisfacer las necesidades originadas por un sostenido aumento en la masa de personas que han migrado del campo a las ciudades a satisfacer una creciente demanda de mano de obra para la floreciente industria.

De igual forma, se puede enunciar la volatilidad de los precios del petróleo, situación que muestra claramente que este recurso está mostrando una disponibilidad cada día más limitada a nivel mundial, es decir, es un recurso que paulatinamente se está haciendo escaso, lo que consecuentemente incrementa su valor. Este fenómeno, invariablemente tendrá como consecuencia directa, pri-

mero en el incremento en los costos de producción de alimentos y por otra parte, el reemplazo de tierras tradicionalmente disponibles para cultivos de cereales y otros commodities, por plantaciones de insumos base para la producción de Etanol, potencial sustitución del petróleo como fuente motriz mundial.

Por otra parte, se puede señalar la escasez de producción de alimentos, producida por una disminución en la disponibilidad de tierras cultivables, teniendo en consideración los efectos climatológicos en cultivos de cereales y los fenómenos especulativos generados ante la incertidumbre generalizada que se vive actualmente en el manejo de estos commodities.

Los acontecimientos que actualmente se están generando, permiten determinar que los ajustes, en relación a lograr el equilibrio entre la oferta y la demanda de alimentos a nivel mundial, podrían eventualmente prolongarse aproximadamente por 10 años. Esta situación originará específicamente en Chile, una tendencia

* Teniente 1°. AB. Miembro de Número de la Academia de Historia Naval y Marítima.

inflacionaria que definitivamente afectará los precios de los alimentos a nivel nacional, con su colateral efecto macroeconómico, afectando en definitiva, los recursos económicos disponibles por el Estado y por consiguiente los de la Armada de Chile.

En relación a lo expresado en el párrafo anterior, es recomendable deducir que la Armada de Chile, actualmente se encuentra enfrentada a un futuro incierto en lo que respecta al precio de los Alimentos. Por lo anterior, toda medida que permita racionalizar el uso de los recursos para este fin, serán de gran ayuda en la gestión institucional.

- Cadena de abastecimiento para el racionamiento de víveres.

Sobre lo expuesto precedentemente se puede señalar que, ante los escenarios que se prevén a corto plazo, la administración de la cadena de abastecimiento orientada al suministro de alimentación, toma mayor importancia en un mundo globalizado. En Chile, día a día la competencia se hace más ardua, y sólo las empresas o instituciones que logran importantes diferencias contra sus competidores o el entorno económico siempre hostil, aspiran a aumentar su participación en el mercado, simplemente a sobrevivir en él o constituir para los gobiernos, instituciones con un elevado nivel de credibilidad, austeridad y eficiencia. La buena administración de la cadena de abastecimiento en los procesos de alimentación favorece el propósito de lograr racionalizar los recursos económicos, siempre y cada vez más escasos, en pos de lograr suministrar alimentación a la fuerza naval, desde un entorno con contextos siempre fluc-



tuantes y altamente volátiles en relación a los valores en que se tranzan los bienes para este fin.

- Estandarización de procesos en beneficio de la racionalización de recursos económicos.

Para la consumación de fórmulas que promuevan un racional uso de los recursos, destinados al racionamiento de alimentos a las fuerzas navales de Chile, se debe considerar de manera muy importante, la resistencia al cambio para el uso de nuevos procesos administrativos. Su aplicación, será un factor importante a tomar en cuenta en el cual, los mandos y sus correspondientes segundos comandantes, a la sazón responsables de la alimentación de las dotaciones, deberán aplicarse, puesto que el éxito de los nuevos procesos, está estrechamente ligado a la actitud del personal para su implementación y uso adecuado y la aceptación por parte de la organización de un nuevo sistema.

En base a lo anteriormente señalado, se puede prever que cualquier cambio que se plantee realizar, se encontrará con ciertas reticencias, es por ese motivo que la aplicación del nuevo método que se planteará en la presente monografía, deberá ser trazada por los mandos directos de las agrupaciones correspondientes, sean estas Fuerzas Operativas o Zonas Navales.

El presente trabajo, pretende delinear el concepto de "Estandarización de la Alimentación" a diferentes niveles administrativos, por ejemplo, a nivel Escuadra, Fuerzas Especiales, Zona Naval o en el mejor de los casos, a nivel Institucional como es el caso argentino. Este proceso estandarizado, invariablemente tendría derivaciones en la cadena de

abastecimiento, provocando de manera espontánea y no inducida, acomodos y ajustes dentro de los usuarios en relación a racionalizar procesos logísticos y administrativos en beneficio de los recursos asignados.

- Actual situación de los procesos de determinación de necesidades y entrega de víveres.

Actualmente, el racionamiento de víveres para el personal de la Armada de Chile, responde a un proceso iniciado por la confección de un menú mensual (determinación de necesidades). De este menú, se desprende la correspondiente minuta con la cual es posible determinar los insumos que se requerirán para la confección de la alimentación durante el período de vigencia del menú. Esta información, permite en definitiva determinar la cantidad de víveres requeridos para el mes y programar las faenas que permitirán el acopio correspondiente. De la misma manera, se permitirá determinar y cotizar proveedores para productos de origen hortofrutícola o cuyo expendio, está sólo circunscrito al comercio local y no es suministrado por el sistema naval. Lo anterior, determina de manera somera los inventarios que se requerirán para satisfacer las necesidades a largo plazo, por lo tanto, la tarea de programar flujos de carga, distribución y suministro por parte de proveedores o faenas a los centros de abastecimiento, se ve reducida sólo al mes en curso. Asimismo, se ve limitada la posibilidad de reducir stock con el consiguiente riesgo por la mantención de víveres en pañol.

Por la experiencia del suscrito en la Escuela Naval "Arturo Prat" y en la Dirección de Abastecimiento de la Armada, se ha podido constatar la reducida eficacia del sistema actualmente en uso en la Institución. El proceso de obtención, distribución y almacenamiento se ve disminuido en la medida que no existe una verdadera programa-

ción a largo plazo por parte de los que generan las necesidades.

- Centros de Abastecimiento.

Actualmente los Centros de Abastecimiento muestran cierta limitación de determinar, con antelación, quienes realizarán faenas y en qué magnitud. Esta incapacidad, es provocada por diferentes factores, entre los cuales se determina, la falta de disponibilidad de transporte para ejecutar la distribución de víveres desde los Centros de Abastecimiento hasta las Unidades y Reparticiones. Es por este motivo que, en oportunidades, el tiempo entre la determinación de la necesidad y la satisfacción misma, es en extremo extensa, produciéndose problemas de inventario que afectan a los usuarios y a la administración misma de los stocks.

Lo anterior manifiesta una inexistencia de programación regular de entregas y recepciones, no permitiendo generar procesos dinámicos que permitan un flujo racional y eficiente de los medios con los que cuenta el Centro de Abastecimiento o los servicios de transporte. En ese sentido, la distribución, es un proceso que carece de programación racional.

La inexistencia de una programación en las faenas, responde a que, quienes determinan la demanda, no realizan una determinación de necesidades que les permita hacer más eficiente el uso de los recursos asignados. Para tal efecto, no se han adoptado las medidas necesarias para conocer cuales serán los retardos logísticos y realizar las coordinaciones que permitan la utilización eficiente de los medios. En resumen, actualmente las Unidades y Reparticiones realizan sus determinaciones y faenas de manera inorgánica, respondiendo a demandas parciales realizadas en base a menús parciales mensuales.

En la figura Nº 1 se puede ilustrar la situación actual en relación a los flujos implicados en la satisfacción de las nece-

sidades de las Unidades y Reparticiones. Del mismo modo se observa un proceso de pertrechamiento desordenado e individual en donde cada Unidad o Repartición utiliza un gran esfuerzo en el proceso de acopiar los víveres necesarios para su

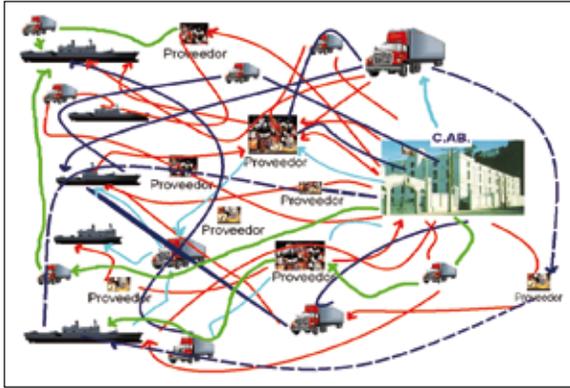


Figura N° 1.

demanda individual. Esta demanda implica el contacto con proveedores locales, proveedores terceristas o distribuidores sin mayor respaldo o calidad y que suman costos a los valores de los bienes.

También se puede observar el proceso de determinación de necesidades representado por "vectores" de diferentes características. Éstas representan los requerimientos de víveres al centro de abastecimiento o a proveedores locales. Cada "vector" considera los costos correspondientes y en donde subyacen determinación de la necesidad y los procesos para obtener finalmente el producto puesto en la unidad a flote o repartición. Del mismo modo es posible determinar los flujos de pertrechamiento representado por camiones, los que de manera desordenada distribuyen para satisfacer la demanda planteada.

- Plan de mejoramiento de proceso.

Con el objeto de hacer más eficiente la gestión de alimentación y los efectos asociados a este proceso, se determina como condición "sine qua non" el hecho de buscar la estandarización y normalización de algunos procesos. El más básico y del cual se desprende la determinación final de los insumos para la elaboración de la alimentación, es la disposición de un menú estándar y a largo plazo.

Se define "MENÚ" como la estructura ordenada de los componentes de una

comida, sea cual sea el momento de consumo. Desde el desayuno hasta la cena, el menú ordena las preparaciones de acuerdo a la cantidad y secuencia de servicio preestablecida. Dado que el menú es la base sobre la cual cada Unidad o Repartición

compra, mueve personal, almacena, se genera una dinámica que puede tener éxito o ser un rotundo fracaso por lo que éste debe ser cuidadosamente planificado.

Entre las medidas tendientes a optimizar el proceso se detallan las siguientes:

- **Homologación de proceso de alimentación a nivel Fuerza o Zona Naval:**

La homologación de los procesos de alimentación consiste en adoptar las medidas necesarias que permitan estandarizar el uso de los menús.

Tomando como ejemplo las unidades de la Escuadra Nacional, esta estandarización produce como efecto directo la utilización de medios de manera eficiente para la obtención y distribución de los víveres.

Para el éxito de esta homologación y posterior estandarización de los procesos de alimentación, se requiere considerar las exigencias que se detallan a continuación:

- **Determinación de menú anual considerando 4 menús base aplicable a cada mes del año. (Fig. N°2).**

Este tipo de minuta no afecta al bienestar del usuario puesto que, éste no percata que la alimentación está siendo repetida una vez al mes. Permite la determinación de insumos necesarios para el periodo que comprende la correspondiente minuta.

Menú General							
1ª Semana del Mes							
Menú lun	Menú mar	Menú mié	Menú jue	Menú vie	Menú sáb	Menú dom	
2ª Semana del Mes							
Menú lun	Menú mar	Menú mié	Menú jue	Menú vie	Menú sáb	Menú dom	
3ª Semana del Mes							
Menú lun	Menú mar	Menú mié	Menú jue	Menú vie	Menú sáb	Menú dom	
4ª Semana del Mes							
Menú lun	Menú mar	Menú mié	Menú jue	Menú vie	Menú sáb	Menú dom	
necesidades buenos del mes	necesidades medios del mes	necesidades malos del mes	necesidades jueves del mes	necesidades viernes del mes	necesidades sábado del mes	necesidades domingo del mes	total necesidades

Figura N° 2.

➤ **Determinación de flujos de suministro de víveres por parte del Centro de Abastecimiento o proveedores.**

Con un conocimiento de las necesidades específicas y teniendo claramente establecido los momentos en que se requieren, se programan los flujos de suministro con proveedores o Centro de Abastecimiento, permitiendo la utilización del concepto "JUSTO A TIEMPO" para hacer de la cadena específica de abastecimiento de víveres en cantidad, tiempo y lugar.

➤ **Coordinación de transporte para suministro a unidades en puerto o bien en dependencias del Centro de Abastecimiento.**

Con la determinación de la "demanda adicionada" por parte de los usuarios previamente homologados en su proceso de alimentación, es posible determinar la coordinación de transporte para la distribución programando rutas, periodos, volúmenes de transporte y consumo de recursos.

➤ **Determinar un órgano responsable de realizar el correspondiente menú.**

La determinación de las correspondientes minutas estandarizadas será realizada por un organismo responsable que arbitre esta información comunicando al resto de los usuarios.

➤ **Conformar una sección que centralice la demanda.**

En lo posible se deberá contar con un ente centralizador de demanda de los

usuarios estandarizados en los procesos de alimentación. De no existir esta sección, los resultados de igual forma serán óptimos puesto que los beneficiarios sin mayor presión se darán cuenta de que asociándose y sumando esfuerzos y recursos, acceden a mayores facilidades en lo que respecta al suministro.

• **Determinación de necesidades de forma agregada.**

Esta determinación agregada es la sumatoria de cada necesidad particular. Es decir la sumatoria de cada una de las potenciales faenas de víveres en una integral que permita la unificación en la demanda de transporte y almacenamiento y los consiguientes procesos de obtención y entrega por parte del Centro de Abastecimiento correspondiente. Para lo anteriormente expuesto se requiere las siguientes medidas:

- Designar un órgano encargado de centralizar las demandas de las unidades demandantes.
- Determinación de periodicidad de faenas y tasa de consumo de víveres de mayor demanda.
- Confección de pedimentos agregados con desintegración de entrega por UURR.

- **Explicación del diagrama.**

Los vectores que se desprenden de las Unidades y Reparticiones repre-

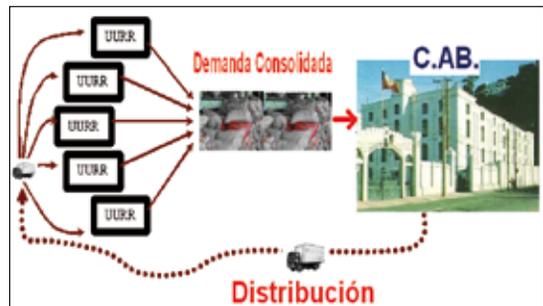


Figura N° 3.

sentan las necesidades y requerimientos efectuados. Éstos conforman una demanda consolidada, la que puede o no ser centralizada en un órgano externo. La aplicación de un sistema homologado impulsará gestiones independientes que, invariablemente encontrarán puntos de intersección que orientará a los usuarios a tomar medidas que permitan hacer eficiente los procesos individuales.

- **Ventajas de homologación de procesos de alimentación.**

Esta homologación permite hacer más eficiente el proceso de alimentación de Unidades y Reparticiones. La mayor eficiencia en el proceso, puede resumirse en dos grandes áreas, las administrativas propiamente tal y las logísticas.

• **Ventajas administrativas.**

Las ventajas administrativas, tienen que ver con el proceso de confección de los documentos y menús que son la base misma de la determinación de las necesidades. Esta documentación, se genera a partir de los requerimientos planteados por los respectivos departamentos de abastecimiento, los que generan menús mensuales, visados a su vez por los respectivos Jefes de Departamento y los Segundos Comandantes. Esta documentación hasta ahora se realiza mensualmente.

En consecuencia, se puede determinar que con una homologación del proceso de alimentación, estos problemas tienden a reducirse y se limitan a una aprobación semestral o anual de los procesos que normalmente se ejecutan de manera mensual.

Otro aspecto a mencionar es la confección de minutas que determinen en forma agregada las cantidades de víveres que se deberán requerir para los plazos propuestos como límites de los menús, sean éstos trimestrales, semestrales o anuales. Esta determinación de necesidades establece la totalidad de

viveres que se necesitarán para cada semana, permitiendo proyectar estas necesidades a largo plazo contribuyendo a lo siguiente:

➤ **Estandarización de normas y productos.**

Con un proceso homologado de alimentación para una fuerza o zona, se puede lograr estandarizar productos y normalizar los procesos de entrega y distribución.

➤ **Contar con un mayor volumen de demanda.**

El mayor volumen de demanda permite obtener un mayor poder de negociación frente a los proveedores, con lo cual se logran economías de escala enfocada a las adquisiciones. Un mayor volumen de demanda, implica un conocimiento profundo de las tasas de consumo, los requerimientos de almacenamiento y los flujos de entrega y recepción, lo que permite programar los ingresos y salidas de los correspondientes almacenes de víveres.

➤ **Disminución en los tiempos de adquisición.**

Las compras parciales, por meses o quincenas se eliminan, optándose por compras a mayor escala y contratos de suministro mediante "convenios marcos" o bien por órdenes de compra pactadas mediante CHILECOMPRA. Este sistema disminuye los tiempos invertidos en el proceso de cotizaciones, adjudicaciones y recepción de los víveres adquiridos. Del mismo modo, los costos y tiempos dedicados a los procesos de certificación se disminuyen ostensiblemente, limitando el proceso a certificar y controlar contablemente menos documentación.

➤ **Disminución del costo de emisión del proceso propiamente tal.**

El costo de emisión hace referencia al costo social y económico que con-

lleva la administración documental del proceso de alimentación. En otras palabras, es igual al tiempo utilizado, el costo de oportunidad existente en ese tiempo, los recursos computacionales, los costos fijos y la tramitación propia de este proceso. Todo este tiempo y recursos puede ser redestinado y es lógico que el costo de oportunidad no está evaluado.

➤ **Mayor eficiencia de compra.**

El conocimiento general de los requerimientos agregados y estandarizados, otorgan a medida que se avanza en el tiempo, determinar estadísticas más afinadas que permiten la determinación de necesidades, frente al mercado, más ajustadas a las exigencias de las fuerzas. Del mismo modo, es posible determinar programas de órdenes de compra y entregas parciales que se ajusten a las capacidades de los Centros de Abastecimiento en lo que a almacenamiento y distribución respecta.

• **Ventajas logísticas.**

Las ventajas logísticas tienen que ver con la mejora en los procesos de almacenamiento, transporte y distribución.

• **Almacenamiento.**

Considerándose menús parciales, enmarcados en años, trimestres o semestres, permite estar al tanto de los volúmenes totales para atender a estos requerimientos agregados. De esta forma y logrando un buen acuerdo de suministro, es posible contar con flujos de mercadería en los momentos que se requiere, disminuyéndose el almacenamiento de víveres con el consiguiente menor costo, ya sea por costos fijos de almacenamiento asociados o bien por potenciales mermas de estos materiales. La experiencia vivida por el suscrito en la Escuela Naval "Arturo Prat", señala la conveniencia de estos

procesos agregados, puesto que en un año fue posible adecuar las demandas a proveedores que suministraban los víveres en base a calendarios de entrega, prescindiéndose de almacenes, los que posteriormente se redestinaron a otros usos.

• **Transporte.**

Un menú estándar, permite determinar flujos de requerimientos en comercio local o en los respectivos Centros de Abastecimiento, objeto pertrechar a las Unidades y Reparticiones. Es decir, el conocimiento de necesidades anuales, trimestrales o semestrales, facilitan programar los días de faenas y transporte de estos víveres permitiendo a su vez programar la distribución.

• **Distribución.**

El proceso de distribución, tiende a la simplificación y al logro de acuerdos espontáneos entre usuarios, consiguiéndose ordenar sus medios en pos de un mayor aprovechamiento de vehículos, tiempo a bordo y "HH".

• **Faenas.**

Sobre un menú estándar, es posible reducirlas y limitarlas a días específicos con el fin de mantener stock o bien, para pertrechar ante una eventualidad. Lo anterior contribuiría a reducir faenas en cantidad de personas y en los medios de transporte necesarios.

- **Aplicación.**

Para iniciar el proceso de homologación se deben seguir los procedimientos que a continuación se detallan:

• **Confección de menús.**

Se debe considerar la confección para el mes completo considerando un menú especial para cada semana de este período (ver figura 2). Este menú podrá mantenerse en vigencia ya sea trimestral, semestral o anualmente.

- **Determinación de necesidades agregadas.**

Este menú, se constituye entonces en la determinación básica de las necesidades de los períodos de vigencia de éstos y por tanto, es base para la determinación agregada de insumos necesarios para la satisfacción de las necesidades de alimentación.

Nota: en caso de realizar el proceso de manera individual como Unidades y Reparticiones, los siguientes pasos tienen aplicación: En caso de ser centralizado éste, ya sea por una Comisaría o un Departamento de Abastecimiento que agrupe varias reparticiones, se deberá realizar los mismos procesos determinando el volumen total que demandan los usuarios.

- **Programación de adquisiciones.**

Con la demanda determinada con mayor detalle, se deberá programar las adquisiciones, con el propósito de hacerlas coincidir con los requerimientos de alimentación correspondientes. En palabras más simples, se deberá intentar contar con faenas o distribución con la debida antelación, que permita mantener el menor tiempo posible estos inventarios en stock o en el mejor de los casos contar con la faena, horas antes que los usuarios lo requieran. Esto es aplicable sólo a reparticiones de tierra, considerando la necesidad de las unidades a flote de contar con inventario permanente.

- **Programación de suministro y faenas.**

Con una demanda determinada para un periodo de tiempo preestablecido, es posible determinar cuales serán los flujos de carga necesarios. Para lo anterior, el tiempo será un factor importante para ajustar las necesidades ya sea de faenas o transporte. Es decir, que cuando el sistema esté en funcionamiento con bastante tiempo, la organización tenderá a ajustar éste a necesidades que responden a un comportamiento orgánico, ordenado y eficiente.

- **Ventajas.**

En base a las experiencias obtenidas por el suscrito en la Escuela Naval "Arturo Prat" entre los años 2003 y 2005 y las observadas en la Escuela de Grumetes, plantel que durante el año 2007 adoptó este sistema se pueden enunciar las siguientes ventajas:

- Disminución de los costos de emisión de la documentación.
- Disminución de los costos, HH y tiempos destinados al control contable y certificación de facturas.
- Se promueve la relación comercial con proveedores de gran envergadura, deseosos de participar en negocios con volúmenes atractivos.
- Se disminuyen los stock en inventario, promoviéndose el pertrechamiento "justo a tiempo" y la disminución de los costos de almacenamiento. A modo de ejemplo, se plantea la eliminación de almacenes en la Escuela Naval "Arturo Prat", lo cual permitió transformar un antiguo pañol en una cantina seca en beneficio del personal de planta de este plantel matriz.
- Mejores costos de adquisición al negociarse con volúmenes de demanda más atractivos para productores o distribuidores de mayor escala.

Las ventajas anteriormente señaladas, permiten racionalizar los diferentes mecanismos del proceso de alimentación naval. Su aplicación, especialmente en zonas o sectores que agrupen una cantidad importante de personal naval, cuya alimentación no sea en base a empresas concesionarias, permitirá hacer eficiente los siguientes procesos:

- **Determinación de necesidades.**

Se determina una necesidad consolidada (figura 3) obteniéndose mayor volumen de negociación.

- **Emisión del proceso administrativo.**
El proceso de emisión se centraliza en un organismo especializado, no teniendo ingerencia otras UURR, reorientando el tiempo disponible en otras actividades.
- **Cotizaciones y Adquisiciones.**
Las cotizaciones serán realizadas en forma agregada, en el mejor de los casos por el órgano comprador a nivel agregado.
- **Recepción.**
La recepción puede ser centralizada o bien distribuida por los proveedores a los usuarios. En esta parte del proceso el "Justo a Tiempo" cumple un rol preponderante.
- **Almacenamiento y estiba.**
El almacenamiento tiende a reducirse considerando flujos de suministro previamente establecido.
- **Distribución.**
La distribución se circunscribe a lugares, horas y cantidades específicas en base a programación de faenas o entregas por parte del proveedor.
- **Proceso de control contable.**
El proceso de control contable tiende a simplificarse al reducirse la cantidad de facturas y pagos a realizar.
- **Conclusión.**
En tiempos en que se advierte una inestabilidad generalizada en los precios de los alimentos a nivel mundial y considerando que nuestra dependencia energética, hará permeable a nuestra

economía a los embates de estos fenómenos, es importante que nuestra Institución busque alternativas tendientes a racionalizar los recursos destinados a la Alimentación, necesidad básica en todo combatiente.

En base a lo anterior, podemos señalar que las tendencias en el mercado mundial, obligan a los Estados y organizaciones a estandarizar procesos con el fin de obtener las tan debatidas "Economías de Escala". Como ejemplo, el nacimiento mismo de la Comunidad Europea en el mundo, como un potencial eje, responde a esa búsqueda de normalizar esfuerzos y cánones con el fin de incrementar los resultados económicos de las naciones de esa comunidad y aprovechar los recursos, siempre escasos, para necesidades que con el tiempo se incrementan.

En un mundo que se caracterizará, en el corto plazo, por un acrecentamiento de la carestía de muchos bienes y commodities, especialmente de alimentos, empresas e instituciones públicas del mundo y de nuestro país, deberán buscar alternativas que permitan ajustarse a los nuevos escenarios adversos. De otra forma, perecerán invariablemente.

Sobre lo anterior, en la Armada de Chile, la adecuación del sistema de racionamiento naval de alimentos, frente a un aumento sostenido en los niveles mundiales de precios de éstos, podría permitir racionalizar los recursos económicos, logísticos y humanos en beneficio de optimizarlos. Su aplicación, acotará tiempos y esfuerzos, logrando en definitiva, enfrentar un futuro altamente incierto.

* * *