

PLAN ESTRATÉGICO COMUNAL DE SOBERANÍA ALIMENTARIA  
PARA LA PRODUCCIÓN DE HARINA INTEGRAL DE MAÍZ

**PECSA**

## Enfoque de Implementación (E.I):

**EFFECTIVIDAD:** EL máximo resultado, con la menor cantidad de recursos y en el menor tiempo posible.

**RESULTADOS INMEDIATOS:** Producción de 100 KG/Día de Harina por comunidad  
En un lapso mínimo de 6 meses y máximo de 9 meses.

**SOSTENIBILIDAD:** Desde el enfoque de Producción de Base Tecnológica Local.

## Áreas Críticas de Atención (A.C.A):

**ALIMENTACIÓN:** Elaboración y acceso sostenible a un alimentode alta calidad nutricional  
(Harina Integral de Maíz)

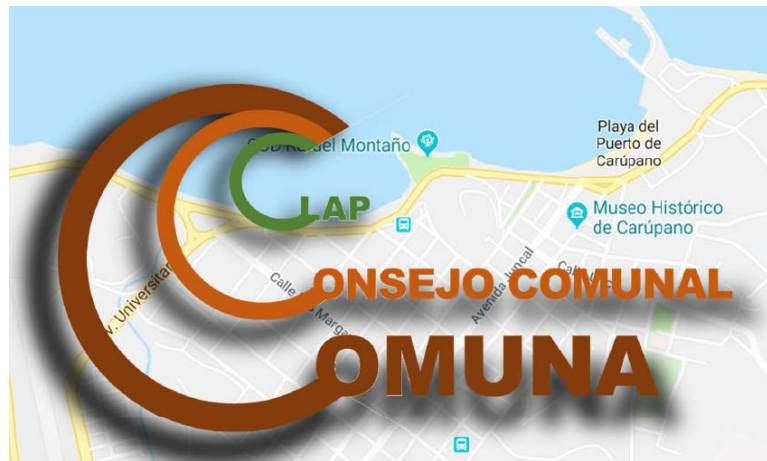
**SALUD:** Prevención de las patologías causadas por el consumo de harinas refinadas  
(Diabetes, Hipertensión, Obesidad, Hígado Graso, Estreñimiento, Cáncer de Colom, Etc.).

**TRABAJO:** 40 puestos de trabajo dignos y autogestionados.

## Plataforma Organizativa de Implementación (P.O.I):

### **CLAP CONSEJOS COMUNALES**

(Comités de: Economía Comunal, Alimentación y Seguridad y Defensa Integral)  
**COMUNAS**



## **Procesos Medulares de Desarrollo (P.M.D):**

**Proceso de Formación-Acción (aprehender-haciendo); Desarrollo y Producción de Medios de Producción** (Pulverizadores, laminadoras, marmitas y calderas), desde el enfoque P.B.T.L (Producción de Base Tecnológica Local). Es decir, desde la garantía de que todos los elementos del proceso, estén presentes en el ámbito geográfico donde este se implementa, haciendo accesible, tanto la tecnología, como los insumos.

**Proceso de Formación-Acción (aprehender-haciendo); Producción de Harina Integral de Maíz.** Desde el P.B.T.L (Producción de Base Tecnológica Local). En el caso de la Harina Integral de Maíz, se descarta el uso de cualquier tipo de aglutinante artificial o cualquier otro tipo de aditivos.

**Proceso de Formación-Acción (aprehender-haciendo-Participación y Acompañamiento Colectivo de los Cultivos) Producción de la Materia Prima.** Desde P.B.T.L (Producción de Base Tecnológica Local). En el caso del cultivo de Maíz, se descarta el uso de agroquímicos y se rescata el cultivo artesanal y orgánico de Participación Colectiva y cultivos combinados.

**Tiempo de Implementación:**

Se estima un plazo de mínimo de 6 meses y un máximo de 9 meses.

**Alcance:**

Se propone una etapa inicial que contemple la conformación de 4 Unidades Comunales de Producción (**U.C.P**) de 10 integrantes cada una (40 personas etapa inicial) con una producción diaria de 100 Kgs./día por **U.C.P**.

**Ámbito Geográfico de Implementación (A.G.I):**

Municipio Autónomo Bermúdez del Edo. Sucre y áreas circunvecinas.

**Áreas de Clasificación Productiva (A.C.P):**

Zona urbana de la ciudad de Carúpano:

Procesamiento y comercialización de la Harina Integral de Maíz (sector secundario y terciario).

Zonas rurales circunvecinas:

Producción de la materia Prima; Cultivos de Maíz (sector primario).

**Alcance Estratégico Complementario (A.E.C):**

Conformación de un Circuito de Articulación Productiva (**C.A.P**) entre las A.C.P's involucradas, desde el cual se coordine el proceso colectivo de producción distribución y comercialización, tanto de la materia prima, como del producto final (Harina Integral de Maíz).

## **Ante-Proyecto Inicial de Implementación (A-P.I.D.I):**

### **Objetivo General**

Involucrar a 4 plataformas organizativas comunales (Clap's, Concejos Comunales o Comunas) del Municipio Autónomo Bermúdez (Edo. Sucre), en la Producción de 100 Kgrs./Día de Harina Integral de Maíz de P.B.T.L (Producción de Base Tecnológica Local).

### **Objetivos Específicos:**

**Obj. 1.-** Desarrollar y Construir los Medios de Producción (Pulverizadores, laminadoras, marmitas y calderas), desde la P.B.T.L (Producción de Base Tecnológica Local).

**Obj. 2.-** Iniciar el Proceso de Producción de Harina Integral de Maíz, desde la realización de un proceso formativo-productivo desde el cual los participantes se apropien del saber hacer necesario para la Autogestión y el sostenimiento del hecho productivo.

**Obj. 3.-** Conformar un Circuito de Articulación Productiva (**C.A.P**) entre las Unidades Comunales de Producción (**U.C.P**) y los productores de Maíz de las Áreas de Clasificación Productiva seleccionadas (**A.C.P**), desde el cual se coordinen todas las actividades colectivas pertinentes, dirigidas a garantizar tanto, la materia prima necesaria para el sostenimiento del hecho productivo, como la distribución y comercialización del producto final.

### **Fortalezas:**

La presente propuesta se deriva de un Proceso Productivo de Escala Familiar, el cual se encuentra en pleno funcionamiento y desde el que se han desarrollado, tanto la fórmula de elaboración de la Harina Integral de Maíz, como la maquinaria necesaria para su elaboración.

El proceso Formativo de los participantes se realizará desde el Método SAFP (Sistema Alternativo de Formación Para la Producción) el cual se ha venido aplicando en distintos ámbitos, brindando excelentes resultados y está contenido en el libro **Autoliberación: Revolución Interna desde lo Colectivo**, pag. 65, Proyecto SAFP-L (Ojeda Noel, Editorial El Perro y la Rana, 2012).

Las zonas circunvecinas del municipio Bermúdez han sido tradicionalmente productoras de Maíz en la modalidad de Conucos.

La planta física para el funcionamiento de las UCP's, no requiere un desarrollo adicional de infraestructura ya que se puede utilizar en la infraestructura existente.

La **UPT “Luis Mariano Rivera”** ha venido desarrollando tecnologías de pulverización de granos, lo que comprende un avance sustancial en la realización de esta propuesta.

Existe muy buena disposición a la participación de distintos sectores en esta propuesta, lo cual se puso de manifiesto en el **Segundo Encuentro Sub-Regional de Experiencias Socio-Productivas Carúpano 2018**, realizado entre el 31 de Mayo y el 01 de Junio en la sede de la **UPT “Luis Mariano Rivera”**.

La programación Cultural desde la cual se ha impuesto como patrón de consumo habitual, el consumo de harinas refinadas, se ha visto vulnerado por la poca, escasa y/o inexistente disponibilidad de ese producto en nuestras comunidades, lo cual ha hecho migrar el consumo de carbohidratos a alternativas más artesanales como la masa de maíz, el casabe, el consumo de tubérculos como la yuca, el ocumo, el ocumo chino, Etc. Dándole pertinencia al surgimiento de propuestas como la nuestra.

En la medida en que se garanticen los cultivos de Maíz de forma artesanal, orgánica y colectiva, el costo de la materia prima se mantendrá dentro de los niveles necesarios, para hacer de la Harina Integral de Maíz una alternativa asequible a nuestras comunidades.

La alta calidad alimenticia de la Harina Integral de Maíz, la convierte en un rubro estratégico para el logro de la Soberanía Alimentaria de nuestras Comunidades.

## **Estructura Operacional y de Costos por Unidad Comunal de Producción:**

Estructura Operacional:

### **Procesos:**

Procura (compra y/o producción) de la Materia Prima (sacos de Maíz en concha de 50 Kgrs.)

Limpieza y selección del Maíz

Lavado del Grano

Pre-cocción del Grano

Escurreido y Aireado del Grano

Triturado del Grano

Deshidratado del Grano

Pulverización del Grano

Empacado

Distribución-Comercialización.



<b>Equipos Requeridos</b>	<b>Costos de Desarrollo y Construcción</b>
Limpiador de Granos	4.500.000 Bs.
Lavador de Granos	7.000.000 Bs.
Marmita de Pre-cocción	12.000.000 BS.
Cilindro de Aireado	9.000.000 Bs.
Triturador de Granos	15.000.000 Bs.
Secador-Deshidratador	10.000.000 Bs.
Pulverizador-Empacador	16.000.000 Bs.
<b>Total Costos</b>	<b>73.500.000 Bs.</b>

### Costos Operativos (Materia Prima para un Mes):

Kilos de Maíz por Kilo de Harina	Kilos de Maíz para 100 Kg. de Harina	Kilos de Maíz por Saco	Sacos de Maíz para 100 Kg de Harina	Sacos de Maíz para 1 Mes de trabajo (20 días hábiles)
1.2 Kg.	120 Kg.	50 Kg.	2.4 sacos	48 Sacos

Costo actual del saco de Maíz	450.000 Bs
Costo de 4.8 Sacos de Maíz	2.160.000 Bs.
Costo 48 sacos de Maíz	21.600.000 Bs.

### Rentabilidad del Proceso:

Costo del Maíz por Kg.	Costo de Maíz por Kg. de Harina	Costo de Empaque y servicios	Precio sugerido por Kg. De Harina	Ganancia por Kg.
9.000.000 Bs.	10.800 Bs.	200 por Kg.	14.000 Bs*	3.000 Bs.

\* En la medida en que se garantice el acceso a materia prima a un menor costo (convenios con productores locales de Maíz), esto redundará en un precio más accesible a la población.

**Total de Inversión por Unidad de Producción:**

<b>Desarrollo y Construcción de Equipos</b>	<b>73.500.000 Bs.</b>
<b>Materia Prima (1 mes)</b>	<b>21.600.000 Bs.</b>
<b>Empaque y Servicios</b>	<b>400.000 Bs.</b>
<b>Total</b>	<b>95.500.000Bs.</b>

<b>Total de Inversión para 4 Unidades de Producción:</b>
<b>382.000.000 Bs.</b>

Para mayor información sobre esta propuesta se agradece contactar al correo electrónico: [noelando2003@yahoo.es](mailto:noelando2003@yahoo.es)