MiniPlanta de Producción de Harina Integral Multiusos de Maíz

Presentación:

El presente anteproyecto comprende la articulación de un conjunto de saberes y experiencias obtenidos durante la implementación de un proceso de escala artesanal, mediante el cual se logró obtener un resultado formidable. Se trata de un producto alimenticio de alta calidad nutricional cuyas características le brindan un conjunto de cualidades que le permiten ser utilizado como ingrediente principal en la preparación de las recetas más comunes de la gastronomía venezolana y latinoamericana. Este producto es: La Harina Integral Multiusos de Maíz.

Usos Y Aplicaciones de la Harina Integral Multiusos de Maíz:

Por su suavidad y fácil compactación es ideal para la preparación de Arepas, Hallacas, Hallaquitas y Empanadas.

Por su alta calidad Alimenticia (posee carbohidratos complejos y fibra) es ideal para la preparación de Atoles y otros tipos de bebidas para niños y adultos mayores.

Por su rico sabor es ideal para tortas, majaretes, así como una gran variedad de otros postres.

Por todas sus características, la Harina Integral Multiusos de Maíz es altamente recomendada para prevenir y/o superar los trastornos alimenticios y patológicos (diabetes, hipertensión, obesidad, hígado graso, colon irritable, Etc.) producidos por el consumo de harinas refinadas (carbohidratos simples).

Anteproyecto para Miniplanta de Producción de Harina Integral (Multiusos) de Maíz

Procesos, Estructura Operacional y de Costos por Unidad de Producción:

Procesos:

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

Limpieza y selección del Maíz

Lavado del Grano

Pre-cocción del Grano

Escurrido y Aireado del Grano

Triturado del Grano

Deshidratado del Grano

Pulverización del Grano

Empacado

Distribución-Comercialización.

Estructura Operacional:

Área de Recepción y Almacenamiento.

Área de Limpieza y selección del Maíz

Área de Lavado del Grano

Área de Pre-cocción del Grano

Área de Escurrido y Aireado del Grano

Área de Triturado del Grano

Área de Deshidratado del Grano

Área de Pulverización del Grano

Área de Empacado

Área de Distribución-Comercialización.



Equipos Requeridos	Costos de Desarrollo y Construcción		
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.		
Total Costos	73.500.000 Bs.		

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 (24 días hábiles)
1.2 Kg.	120 Kg.	50 Kg.	2.4 sacos	57.6 Sacos

Costo actual del saco de Maíz	450.000 Bs.
Costo de 2.4 Sacos de Maíz	2.160.000 Bs.

Costo 57.6 sacos de	25.920.000 Bs.
Maíz	

Rentabilidad del Proceso:

Costo Kg.	del Maíz por	Costo de Maíz por Kg. de Harina	Costo de Empaque y servicios	Precio sugerido por Kg. De Harina	Ganancia por Kg.
	9.000 Bs.	10.800 Bs.	250 por Kg.	14.000 Bs.	2.950 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 y en una mayor rentabilidad.

Anteproyecto para Miniplanta de Producción de Harina Integral (Multiuso) de Maíz

Total de Inversión por Unidad de Producción:

Desarrollo y Construcción de Equipos	73.500.000 Bs.
Materia Prima (1 mes)	25.920.000 Bs.
Empaque y Servicios	600.000 Bs.
Total	100.020.000 Bs.

Total de Inversión Producción:	para	1	Unidad	de
	100.	02	0.000 E	3s.

Para una Producción de 100 Kgs. De Harina por día se espera un rendimiento Mínimo de 295.000 Bs. Por día. Con un estimado de 24 días por mes, se espera un rendimiento mínimo de 7.080.000 Bs. Mensuales Lo que significa 84.9600.000 Bs. Mínimo en el primer año.

Anteproyecto para Miniplanta de Producción de Harina Integral (Multiuso) de Maíz