

**10-09-2019**

**PARA EL MMPC**

En vista de que: no hemos logrado conseguir un crédito que nos haga terminar de construir una empresa de hacer harina pre-cocida, voy a exponerle el problema que tenemos

Después de cuatro años y unos meses hemos desarrollado una máquina tipo turbina capaz de producir harina de maíz pre-cocida es decir., le agregamos maíz trillado y sale harina ya lista para hacer arepas, sin agregados ni procesos secundarios.

Esta máquina ha sido desarrollada y fabricada totalmente por nosotros y con nuestros propios recursos capaces de producir 2500 kilogramos diarios y más.

Para el desarrollo de la maquina hemos utilizado tecnología nacional y materia prima nacional, o por lo menos con material que se encuentra en las empresas de producción y son de fácil acceso aunque costosos.

**Una máquina para ser puesta en marcha necesita del siguiente material.**

Un tubo de acero inoxidable de 8 a 12 pul de diámetro

Un metro de plancha de 6mm de espesor de acero inoxidable

Un metro de eje de 11/2 pul de diámetro en acero inoxidable

10 kg de electrodos de acero inoxidable 309L de 1/8 de espesor

02 chumaceras de 11/2 de diámetro interno de 10000 rpm tipo flan che

Un motor de 30 HP y 3500 rpm mínimo

Un contactor con protector de calor hasta 40 Amp

Un acople tipo estrella para un eje de 11/2 pul de diámetro

**NOTA:**

En estos momentos estamos en producción pero., por los costos del maíz trillado hemos tenido que pararla.

Por eso: nuestro pedido es para que se nos haga entrega de un camión 350, y los recursos necesarios para el pago de la operatividad en el traspaso y transporte de la materia prima ya sabemos dónde está el maíz, somos productores (en menor escala) en el Estado Guárico (Calabazo, zaraza, Tucupido (el granero del Guárico)).

Aquí los precios del maíz en concha no tienen comparación con los precios en la ciudad, podríamos bajar los precios hasta un 50% en la harina ya para la venta.

**Por otra parte le estoy enviando copia del proyecto presentado a ciencia y tecnología (no actualizado) para que lo estudien y me den una respuesta.**

Para mayor información quedo de Ustedes.

**0281-2691535/0412-8606041**

**PROYECTO**  
**PRODUCCION DE HARINA DE MAIZ PRECOCIDA**  
**ELEMENTOS DE PRODUCCION Y FACTIBILIDAD**  
**Construcción de planta**



**POR**  
**Ing. Magno Amaricua**  
**Ing. Jorge Amaricua**



## PROYECTO PRODUCCION DE HARINA DE MAIZ

### INDICE GENERAL:

#### ○ Identificación del Proyecto.

- **Nombre del Proyecto:** INSTALACION DE UNA EMPRESA DE PRODUCCION SOCIAL PARA LA PRODUCCION DE HARINA DE MAIZ
- **Tipo de Proyecto:** Este Proyecto se orienta al área alimenticia y producción de harina de maíz pre- cocida
- **Identificación del Proyecto:** El proyecto trata de la construcción de una planta y el desarrollo de la producción de harina de maíz, a partir de maíz producido en el país, con mano de obra venezolana y tecnología venezolana.
- **Lugar de ejecución del Proyecto:** No definido.
- **Tiempo de puesta en marcha:** 90 días
- **Entidad promotora del proyecto:**
  - Ministerio del Poder Popular para el comercio y la alimentación.
- **Entidad responsable del proyecto:**
  - **Nombre:** Empresa de producción social:
  - **R.I.F:** J-29761227-0
  - **Tlf. Contacto:** Ing. Jorge Amaricua 0281-2693655/0426-1803762
  - **Persona Responsable:** Ing.: Magno Amaricua
  - **Profesionales Asesores:** Ing.: Magno Amaricua, C.I: V-8.301.998.
  - **Ubicación y/o Dirección de la Entidad u Organización Responsable del Proyecto:**  
Fundo San Miguel de Arcángel vía Naricual sector las Cocuizas
- **Monto estimado del Proyecto:** Bs. S.207.244.762,80 (doscientos siete millones doscientos cuarenta y cuatro mil setecientos sesenta dos con 80/100 Bolívares).
- **Monto a Financiar:** Bs. S.207.244.762,80 (doscientos siete millones doscientos cuarenta y cuatro mil setecientos sesenta dos con 80/100 Bolívares).

○

#### ○ Justificación del Proyecto.

- **Importancia del Proyecto:** Contribuir con la producción de harina de maíz, indispensable en la dieta diaria del venezolano.
- **Sector Económico a desarrollar:** producción de alimentos en forma masiva para la distribución en áreas vulnerables y de mayor impacto económico en las zonas urbanas y rurales de todo el estado.
- **Beneficios esperados por el desarrollo del proyecto:** generación de empleos con carácter permanente, convenios institucionales para el ejercicio de pasantías industriales en empresas de la agro-industria nacional, desarrollo potencial de microempresas en el área

deproducción y siembra de alimentos perecederos. Generación y desarrollo de ingeniería básica en el área del desarrollo y la conservación de semillas.

- **Empleos generados:**

**Directos:** La Fábrica permitirá la incorporación de 19 trabajadores:

- Un (6) operadores de planta.
- Un (1) analista de laboratorio
- Un (1) auxiliar de laboratorio
- Un (1) electromecánico
- Un (1) supervisor de planta
- Dos (2) obreros
- Tres(3) Vigilante de las instalaciones.
- Personal Administrativo-Gerencial: Un(1) Gerente de Planta, Un(1) Gte. De Ventas Un (1) Chofer/Comprador y Una(1) Secretaria.

**Indirectos:** Se estima 0,50 persona laborando de manera indirecta a tiempo completo o parcial por cada uno de los trabajadores fijos del Taller Industrial, para un total de seis (6) empleos indirectos.

TOTAL: 30 EMPLEOS DIRECTOS E INDIRECTOS.

- **Descripción del Proyecto.**

**Descripción:**

- El Proyecto consiste en:
- La instalación de una fábrica de producción de harina de maíz.
- Desarrollo de las adyacencias del Municipio Sotillo, en primera instancia.
- **Infraestructura requerida para el proyecto (No existentes):**  
1 Galpón de 20 X 30mts.(Mínimo), con servicios sanitarios y eléctricos. Incluye área de operaciones, área de depósito y área de oficina.
- **Equipamiento requerido para el proyecto:**

Cuatro molinos industriales de moler maíz trillado  
Una cocina industrial  
Horno industrial para el secado del maíz  
Una empaquetadora  
Una estampadora  
Utensilios para cocina  
Un Camión 350  
Bolsas plásticas (pvc) para empaques

- **Objetivo General del Proyecto:** este proyecto está enmarcado en los objetivos generales planteados en el PLAN DE LA PATRIA, en lo correspondiente a contribuir con la transformación del sistema económico, trascendiendo el modelo rentista petrolero de nuestro país, impulsando la diversificación de la producción y la recuperación de

nuestro potencial contribuyendo a generar una política de recuperación de la producción de alimentos de la dieta básica del venezolano.

- **Objetivos específicos del Proyecto:**

- Distribución de harina de maíz pre-cocida a precios justos.
- Desarrollo de toda la infraestructura y equipamiento requerido para la puesta en marcha de una fábrica de producción de harina de maíz pre-cocida.
- Incorporación del Equipo Técnico Operacional en la fábrica.

- **Metas:**

- Instalación y puesta en marcha en un lapso de 90 días una fábrica de producción de harina de maíz pre-cocida, incluido el equipamiento industrial, cocinas para el trabajo y red de distribución.
- Incorporación del Equipo técnico Operacional en la fábrica.
- Adquisición del inventario necesarios para el buen funcionamiento de la fábrica

- **Descripción del Proceso de Producción de harina de maíz pre-cocida:**

- **Proceso de procesamiento y producción de la harina de maíz pre-cocida:**

- Identificación de la materia prima (maíz sano), su cosecha, su traslado de las zonas de producción a la puerta de la fábrica. Tomar datos de todas las características alimenticias y vulnerables del maíz a utilizar, las cuales serán señaladas en el libro de vida que queda en manos de la fábrica.
- Realizar la escogencia del maíz para ser tratado.
- Realizar traslado del maíz a los silos de almacenamiento.
- Realizar la evaluación y diagnóstico del estado del maíz almacenado, otros.
- Si se evidencia en la evaluación mal estado del maíz, se procede al proceso de cambio del mismo, si no se procederá al inicio de operaciones en el desarrollo de la harina de maíz.
- Se procede al secado en hornos del maíz seleccionado, pasándolo a través de los hornos de secado.
- Se procede a colocación del maíz seco en las torvas de la molienda.
- Se lleva una nota diaria para la manipulación de la harina en estado natural.
- Se agregan las vitaminas necesarias para su traslado y conservación.
- Se traslada a las máquinas empacadoras y selladoras
- Se procede a la distribución del producto terminado en los puntos ya seleccionados con posterioridad.
- Reinicio del Ciclo.
- **Proceso de Detención de las posibles Fallas en la producción de harina de maíz pre-cocida**
- Identificación del producto de maíz a ser utilizado: Tomar datos de todas las características naturales del maíz a diagnosticar.
- Verificar su humedad antes de la selección
- Realizar las pruebas de homogeneidad y compactibilidad del producto ya terminado.
- Reinicio del Ciclo.

- **Plan de Producción Mensual:** 24000Kg de harina de maíz pre-cocida mensual

- 

- 

- **Parte E: RECURSOS NECESARIOS**

- **Materias Primas Necesarias**

Materia Prima (1 Meses)	Unidad	Cantidad	Precio	TOTAL
Maiz Blanco o Amarillo	Kg	24000	1.200,00	28.800.000,00
Agua Potable	Lts	20000	0,06	1.140,00
Gas (propano 18 Kg)	Bom	5	5.000,00	25.000,00
Bolsas plastica de 1 kg	und	25000	15,00	375.000,00
Mascarillas 3M	und	30	1.500,00	45.000,00
SUB-TOTAL, COSTO DE MATERIALES:				29.246.140,00

#### ○ Insumos menores

Insumos	Unidad	Cantidad X Mes	Precio	TOTAL
Lanillas	Und	20	2.500,00	50.000,00
Articulos de limpieza	UND	16	5.000,00	80.000,00
Solventes	Lt	12	36.000,00	432.000,00
TOTAL COSTO INSUMOSxMES:				562.000,00
TOTAL 1 MESES:				562.000,00

#### ○ Muebles y Equipos de Oficina

DESCRIPCION	ESPECIFICACIONES	CANTIDAD	UNITARIO .	TOTAL BS.
<b>Mobiliario Y Equipo de Oficina</b>				
Escritorio		2	12.000.000,00	24.000.000,00
Archivo		2	12.000.000,00	24.000.000,00
Silla Ejecutiva		2	1.500.000,00	3.000.000,00
Silla Visitantes		2	1.500.000,00	3.000.000,00
Aire Acondicionado	18.000 BTU	1	17.000.000,00	17.000.000,00
Articulos Varios Oficina		1	5.500.000,00	5.500.000,00
TOTAL COSTO MUEBLES Y EQUIP. OFIC.:				76.500.000,00

DIRECCION: Sector las Delicias Local N° 13 en la calle las Garzas cruce con calle Andrés Bello PLC Estado Anzoátegui Venezuela Telf.: 0281-2691535/0412-8606041Email: [balcasa1@gmail.com](mailto:balcasa1@gmail.com)

## Servicios y Alquileres

### Equipos de Trabajo;

- **Maquinarias, Equipos, Herramientas e implementos de seguridad e higiene industrial.**

DESCRIPCION	ESPECIFICACIONES	CANT	PRECIO UNITARIO	TOTAL BS.
Equipo de Seguridad: Braga, botas, guantes, mascarillas, lentes, casco	SG	1	5.373.000,00	5.373.000,00
Botiquin de Primeros Auxilios	SG	1	13.500.000,00	13.500.000,00
<b>SUB-TOTAL COSTO EQUIPOS:</b>				18.873.000,00

MAQUINARIAS Y EQUIPOS					
DESCRIPCION	ESPEC.	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	TOTAL BS.	
Molino industrial		4	9.590.000,00	38.360.000,00	
Trilladora		1	6.000.000,00	6.000.000,00	
Horno de secado		1	2.000.000,00	2.000.000,00	
Empaquetadora		1	5.500.000,00	5.500.000,00	
Estampadora		1	5.600.000,00	5.600.000,00	
Utensilios varios		1	5.000.000,00	5.000.000,00	
Camion 350 usado		1	12.330.000,00	12.330.000,00	
				0,00	
<b>TOTAL COSTO EQUIPOS:</b>				74.790.000,00	

### ○ Mano de Obra

- **Mano de Obra Directa**

ACTIVIDAD	CARGO	CANTIDAD	salario Integral	TOTAL Bs./MES
Prod. de harina de maiz	Sup. De Planta	1	30.000,00	30.000,00
	Analista de Lab.	1	30.000,00	30.000,00
	Auxiliar de Lab.	1	30.000,00	30.000,00
	Oper. de Planta	6	30.000,00	180.000,00
	Electromecanico	1	30.000,00	30.000,00
Total Parcial x Mes				300.000,00
TOTAL 1 MESES				1.200.000,00

## Mano de Obra Indirecta

ACTIVIDAD	CARGO	CANTIDAD	salrio integral	TOTAL Bs./MES
Transporte, Mantenimiento y Vigilancia	Chofer-Distribuidor	1	30.000,00	30.000,00
	Obrero (a) Mtto/Ayudante	2	18.000,00	36.000,00
	Vigilante	3	18.000,00	54.000,00
Total parcial x Mes				120.000,00
TOTAL 1 MES				120.000,00

## • Mano de Obra Administrativa y Gerencial

ACTIVIDAD	CARGO	CANTIDAD	salario integral	TOTAL Bs./MES
Administracion/Gerencia Tecnica	Gte de operaciones	1	30.000,00	30.000,00
	Gte de Ventas	1	30.000,00	30.000,00
	Secretaria	1	30.000,00	30.000,00
Total Percial x Mes				90.000,00
TOTAL 1 MESES				90.000,00

## • CUADRO RESUMEN COSTOS DE MANO DE OBRA

DESCRIPCION	Nº EMPLEOS	COSTO X MES	COSTO 1 MESES
MANO DE OBRA DIRECTA	<b>10</b>	1.200.000,00	1.200.000,00
MANO DE OBRA INDIRECTA	<b>6</b>	120.000,00	720.000,00
MANO DE OBRA ADMINISTRATIVA Y GERENCIAL	<b>3</b>	90.000,00	90.000,00
TOTAL COSTO PARCIAL POR MES			1.410.000,00
<b>TOTAL COSTO MANO DE OBRA 1 MESES</b>			2.010.000,00

## Parte G: RECAUDOS FINANCIEROS

- **Plan de Inversión y Capital Requerido**
- El Plan de Inversión comprende todas las inversiones necesarias para acometer el proyecto. Las mismas se detallan en el siguiente cuadro:



RUBRO A FINANCIAR	MONTO ESTIMADO DE INVERSION(BS)	PARTICIPACION(%)
MATERIAS PRIMAS	29.246.140,00	14,11
INSUMOS MENORES	562.000,00	0,27
MANO DE OBRA	2.010.000,00	0,97
SERVICIOS Y ALQUILERES	18.873.000,00	9,11
MUEBLES Y EQUIPOS DE OFICINA	76.500.000,00	36,91
CONSTRUCCIONES-MEJORAS	1.200.000,00	0,58
MAQUINARIAS Y EQUIPOS	74.790.000,00	36,09
IMPREVISTOS	4.063.622,80	1,96
TOTAL INVERSION:	207.244.762,80	100,00

### • Cuadro de Ingresos estimados Anuales

PRODUCTO	UND	CANTIDADx MES	CANTIDAD x AÑO	PRECIO DEL SERVICIO (Bs)	TOTAL (Bs)
Venta de harina pre-cocida	Kg	24000	288000	1.800,00	518.400.000,00
TOTAL INGRESOS ESTIMADOS ANUALES:					518.400.000,00

### • Cuadro de Egresos estimados Anuales

EGRESOS			
COSTO DE INVERSION:	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3
MATERIAS PRIMAS	29.246.140,00	29.246.140,00	29.246.140,00
INSUMOS MENORES	562.000,00	562.000,00	562.000,00
MANO DE OBRA	2.010.000,00	2.010.000,00	2.010.000,00
SERVICIOS Y ALQUILERES	18.873.000,00	18.873.000,00	18.873.000,00
MUEBLES Y EQUIPOS DE OFICINA	76.500.000,00	0,00	0,00
CONSTRUCCIONES-MEJORAS	1.200.000,00	0,00	0,00
MAQUINARIAS Y EQUIPOS	74.790.000,00	0,00	0,00
IMPREVISTOS	4.063.622,80	1.013.822,80	1.013.822,80
COSTOS DE FINANCIAMIENTO			
	207.244.762,80	51.704.962,80	51.704.962,80
Total Cuotas anuales	118.820.330,67	118.820.330,67	118.820.330,67
TOTAL EGRESOS	326.065.093,47	170.525.293,47	170.525.293,47

## Flujo de caja Proyectado a tres años

Anual	0 año	1er Año	2do Año	3er Año
<b>CONCEPTOS</b>				
MONTO PROYECTO	207.244.762,80			
MONTO FINANCIAMIENTO	207.244.762,80			
<b>INGRESOS</b>				
Venta de harina pre-cocida		518.400.000,00	518.400.000,00	518.400.000,00
<b>TOTAL INGRESOS</b>		518.400.000,00	518.400.000,00	518.400.000,00
<b>EGRESOS</b>				
COSTO DE INVERSION:	207.244.702,80			
MATERIAS PRIMAS		29.246.140,00	29.246.140,00	29.246.140,00
INSUMOS MENORES		562.000,00	562.000,00	562.000,00
MANO DE OBRA		2.010.000,00	2.010.000,00	2.010.000,00
SERVICIOS Y ALQUILERES		18.873.000,00	18.873.000,00	18.873.000,00
MUEBLES Y EQUIPOS DE OFICINA		76.500.000,00	0,00	0,00
CONSTRUCCIONES-MEJORAS		1.200.000,00	614.144,03	614.144,03
MAQUINARIAS Y EQUIPOS		74.790.000,00	0,00	0,00
IMPREVISTOS		4.063.622,80	1.026.105,68	1.026.105,68
		207.244.762,80	52.331.389,71	52.331.389,71
<b>COSTOS DE FINANCIAMIENTO</b>				
Total Cuotas anuales		118.820.330,67	118.820.330,67	118.820.330,67
<b>TOTAL EGRESOS</b>		326.065.093,47	171.151.720,38	171.151.720,38
<b>INGRESOS- EGRESOS</b>		311.155.237,20	466.068.610,29	466.068.610,29
<b>ING- EGRE ACUMULADOS</b>		192.334.906,53	539.583.186,15	886.831.465,76

Valor Actual neto (VAN): 1.005.737.795,39

Tasa Interna de Retorno (TIR): 101%

**Nota:** el Monto solicitado en financiamiento es de Bs S.207.244.702,80



EPS BALCASA Sum, Mantt y Servicios Navieros CA

J-29761227-0

<<LA SOBERANIA ALIMENTARIA EN CONJUNTO CON LA EDUCACION DELA GENTEDEBE SER LA PRIORIDAD  
DE UN GOBIERNO REVOLUCIONARIO, AMANTE DE LA PAZ Y DE SU PUEBLO>>

# PROYECTO:

FABRICA DE PRODUCCION DE HARINA DE MAIZ  
COSECHA DE SEMILLAS NACIONALES



## PROPONENTES:

Ing. Magno Amaricua

Ing.: Jorge Amaricua

DIRECCION: Sector las Delicias Local N° 13 en la calle las Garzas cruce con calle Andrés Bello PLC Estado  
Anzoátegui Venezuela Telf.: 0281-2691535/0412-8606041Email: [balcasa1@gmail.com](mailto:balcasa1@gmail.com)

## **INTRODUCCION**

El paso del tiempo nos ha dado la razón, un pueblo con hambre es vulnerable de cualquier intimidación venga de donde venga, pierde la razón y de la iniciativa., aunque las propuestas se hagan en su propio beneficio.

En este concepto un grupo de profesionales nos hemos unido para hacer la siguiente propuesta y demostrar que: solos no lograremos la estabilidad del estado, de la familia y mucho menos de la persona individual es necesario que entendamos que la soberanía alimentaria parte de la creación de una conciencia racional, con criterios propios y sin manipulaciones. El estado se conforma para darle respuestas a su gente, a su población y., con más ahínco a los más vulnerable quienes deben de ser los de mayor atención, ya que somos la mayoría.

Es así que: viendo los incrementos irracionales en los alimentos y principalmente en la harina de maíz y granos, con tierras para producir, con mano de obra para producir y con grandes almacenamiento de aguas dulces en nuestros estados nos han sometido a este indoctrinado e irracional desabastecimiento. El estado se encuentra impotente pues, nunca había sucedido algo parecido aunque, hay muchos que ya lo predestinaban, el hambre acaba, tarde o temprano, con cualquier sistema de gobierno que no se someta a las órdenes de los más poderosos en dinero e información, mas no en conocimiento.

Los granos siempre han sido uno de los productos más consumibles de cualquier país de Suramérica pero, los gobiernos han venido y los gobiernos han pasado y no ha sido fácil hacerles entender que, no existe una forma de sostenerlo sino tienes el control de los alimentos básicos, en una población sometido por la corrupción, por la mala práctica de la información y por el bajo conocimientos de los recursos naturales que tenemos, nosotros mismos hemos caído en las garras del desorden y la avaricia, enfermedades que corrompen y atarragan a cualquiera. No hemos podido darle una solución a nuestros agricultores, pescadores y criadores de ganado que vayan en función de la estabilidad de una alimentación propia del venezolano y con suficiente proteínas para nuestros hijos., tampoco hemos logrado encausar a los jóvenes con una educación hacia lo nuestro, nuevamente prevalece el egoísmo y la miseria y nos hemos conformado con mantenernos mientras podamos.

## **POSIBILIDADES Y VULNERABILIDADES DEL PROYECTO**

### **En la mesa de Guanipa**

Allá en las tierras que quedan linderas con los Estados Miranda y Guárico está la mesa de Guanipa, comprendida desde el municipio Miranda allá en Pariaguan y San Miguel, pasando por Onoto Municipio San Rafael de Onoto hasta llegar a Cupira pueblo del Municipio Pedro Gual del Estado Miranda, allí existen tantas hectáreas de terrenos fértiles con 17 embalses de aguas dulces donde florecen especies de animales y plantaciones vegetales de todo tipo y de todo tamaño. También existen las grandes cosechas de maíz, del mejor maíz producido en el País. Desde el pueblo de la Danta pasando por el de las Trincheras y llegar hasta GuaribeTenepe. Es en GuaribeTenepe desde donde se harán sonar las trilladoras y las desgranadoras, maquinaria que serán desarrolladas por los ingenieros en cuestión especialistas en desarrollo y fabricación de maquinarias con apoyo de la maquinaria y equipos existente en la Escuela Técnica Industrial "SIMON RODRIGUEZ" ubicada en la Ciudad de Puerto la Cruz. Desde esos Municipios pensamos traer el maíz ya trillado y para lo cual, tendremos el maíz a precios justos, tenemos el personal que cosecha, tenemos los depósitos, construiremos la maquinaria con desechos proporcionados por la Escuela Técnica Industrial mencionada. Los molinos serán producidos en la misma ESCUELA TECNICA INDUSTRIAL, solo necesitamos acondicionarlos y, para lo cual anexo presupuesto de lo necesario para ello.

Estos molinos se instalarán con ayuda del crédito pedido a través de este proyecto al estado específicamente al Ministerio para el poder popular para la alimentación.

## **EL PRODUCTO**

El producto es harina de maíz pre-cocida, producto que cumple con todos los estándares de alimento comestible y con sus balances proteínicos deseables (ya está en venta en pequeña escala).

En estos momentos, es un producto totalmente hecho a mano, sin agregados extraños para aumentar ni sus ventas, ni sus propiedades., su producción es directa de los molinos, tampoco poseemos una rigurosa fiscalización del mismo pues., estamos en una etapa de pruebas y análisis de la harina producida de forma artesanal.

Sabemos de las necesidades que existen en las zonas altas de las grandes ciudades esta es la razón por la cual queremos pasar de una forma de producción artesanal a una forma de producción industrial, con precios sumamente bajos y accesibles a las habitantes de las grandes zonas más vulnerables de las grandes ciudades y, por lo tanto los que más la consumen.

Se debe iniciar la producción de un molino en funcionamiento por lo tanto, garantizar 3000 kg de harina pre-cocida mensuales.

## **VULNERABILIDAD**

Existen tres (3) causales que no dejan arrancar el proyecto

- 1.- Nuestra falta de recursos para el aumento de la producción y la distribución del producto
- 2.- La falta de un transporte seguro y propio para traer directamente del productor la materia prima
- 3.- Los ladrones de las carreteras aliados a las mafias de los granos

Es de recordar que como productores y miembros de las etnias existentes en estas zonas no tenemos problemas en la adquisición de la materia prima, los conocemos y nos conocen en toda la zona productora de inmensos maizales y demás granos y, además de la carne vacuna que se vende en todo estos territorio. Estamos ubicados en la zona del Guarataro, Las Trincheras, La Danta mas no estamos ajenos a los malhechores venidos de otras zonas y que han invadido nuestros territorios, esta es la razón por la cual las cosecha deben ser protegidas y escoltadas con sus propios transporte hasta el sitio de almacenamiento en la ciudad

## **POSIBILIDADES PROPIAS**

EPS BALCASA CA posee equipos de fabricación propios, posee sus propios mecánicos automotrices para el mantenimiento de sus vehículos, soldadores profesionales los cuales están a disposición en caso de aprobación del proyecto nosotros pondremos toda la mano de obra necesaria para su debida fabricación e instalación.

En nuestros análisis no incluimos ni la mano de obra ni los equipos a usar en el desarrollo de la planta, este será nuestro aporte al proyecto, costharemos la fabricación, montaje y puesta en marcha de la planta con nuestro propio esfuerzo. A través de la Escuela Técnica Industrial "SIMON RODRIGUEZ" lograremos la utilización de maquinaria y equipos necesarios para el desarrollo de la planta, contamos con el personal y su disposición a tal iniciativa, lo demás la empresa promotora lo suministrara a la medida de sus posibilidades.

Por su apoyo incondicional, incluye su personal de dirección, de la Escuela Técnica Industrial recibirá un porcentaje mensual de las ganancias producidas por la fábrica

## **BENEFICIOS Y CONCLUSION**

Con la aprobación de este proyecto estaremos en condiciones de producir harina de maíz (3000 kg de harina en la etapa de inicio, 24000Kg en su etapa de arranque con planta en total funcionamiento) consumible para ser distribuidos por los CLAP, por las bodegas solidarias en no menos el 60% de la franja de las partes más vulnerables de las Ciudades de Puerto la Cruz y Barcelona, dándole un duro golpe a los especuladores y revendedores.

La producción y venta de la semilla y granos también será de gran impacto en la zona Sembrada la semilla podrá ser distribuida rápidamente en la zona sin intermediarios Y a los precios establecidos

La Escuela Técnica Industrial de Puerto la Cruz "SIMON RODRIGUEZ" recibirá sus beneficios como parte integral del proyecto, siendo clave miembro activo del mismo, se convertirá en la institución principal como componente en el desarrollo y fabricación de las nuevas maquinarias destinadas al desarrollo y la producción de alimentos.