

**PROYECTO**  
**PROCESAMIENTO DE MAÍZ PARA LA ELABORACIÓN DE HARINA PRE-COSIDA**

**Responsables del Proyecto**

<b>Cedula</b>	<b>Nombres y Apellidos</b>	<b>Teléfono</b>	<b>Correo Electrónico</b>	<b>Dirección</b>
V-17.324.995	Janniel José Ortega Morillo	0416-3856991	Janniel247@hotmail.com	Calle Guaniamo
V-19.167.254	Yasmil José Rodriguez Morillo	0426-7980240	Yasmil2100@hotmail.com	Calle Guaniamo

## **DESCRIPCIÓN GENERAL**

El maíz es un grano de mucha importancia y de gran consumo en nuestro país, siendo procesado para cereales, aceites, comida reelaborada para animales, alimentos pre cocidos y otros. El maíz es un producto muy importante en nuestra alimentación y actualmente se ha incrementado su demanda de producción y procesamiento por el incremento demográfico de la población sumando a esto los distintos ataques de acaparamiento y especulación de precios lo que dificulta la adquisición de muchas familias de este rubro, lo que trae como consecuencia su escases. La población de Caicara del Orinoco ubicada en el Estado Bolívar y en el epicentro del país, tiene recursos naturales (tierra y agua) para su producción lo cual cada ciclo de siembra el maíz blanco y amarillo es colocado a la venta en el mercado en forma de granos siendo este adquirido mayormente para consumo animal, lo que limita su aprovechamiento como alimento para consumo humano ya que se necesita de maquinarias para ser procesado en forma de harina pre cosida.

Es por esta necesidad que se emprende la constitución de un proyecto para la producción local de harina pre cosida en la ciudad de Caicara del Orinoco, con la cual se busca abastecer con dicho producto a la capital como a sus parroquias y demás poblaciones cercanas. Lo que permitirá ofertar en el mercado y colocar en el hogar familiar tal producto, convirtiéndose en un factor que permita contra restar el fenómeno del bachaqueo que tanto daño causa a la economía nacional y familiar; también tendrá un impacto positivo al ser una fuente de empleos directos e indirectos. La proyección esperada de proveedores es que sean de las localidades pertenecientes al municipio y Estado Bolívar, incentivándose la producción agrícola auto sustentable y de forma independiente de componentes importados y aditivos importados los cuales incrementan el costo de la producción.

Para la materialización de dicho proyecto se ha adquirido el siguiente inventario de máquinas y equipos:

Maquina / Equipo	Función	Capacidad	Cantidad
Molino de Martillo	Pulverizador	300 Kg / Hs	01
Trilladora	Desconchar Maíz	100 Kg / Hs	01
Secadora/Deshidrator	Deshidratar Maíz	200Kg /Hs	01
Motor Trifásico	Generar Potencia	3Hp	01
Local- Galpón	Depósito de materia prima y área de trabajo	20mtrs de largo x 10mtrs de ancho	01
Cilindros de GLP	Recepción de GLP para el proceso de cocción	43kg	02
		27kg	02
		18kg	01
Cable alta tensión N°06		600vol	100 mts

## 2. DESCRIPCION DE LOS EQUIPOS YA OBTENIDOS:

- I. **TRILLADORA DE MAIZ:** Forma parte del primer eslabón en la cadena de producción debido a que con esta máquina una vez obtenido el maíz por el proceso de compra al productor este tiene que ser limpiando y pilado (trillado) para librarlo de su concha natural y este quede totalmente libre para su cocción lo cual esta máquina permite realizar esta actividad Operacional.
- II. **DESHIDRATADOR DE GRANOS:** Una vez trillado el maíz y pre cocido este tiene que secarse de forma rápida para dar paso a la actividad de la molienda, este tiene que ser deshidratado para retirar toda la humedad dentro del grano adquirida por el efecto del agua durante la cocción. La máquina mencionada permite realizar esta actividad.
- III. **MOLINO PULVERIZDOR:** Como su nombre lo indica una vez secado el maíz se procede a una de las últimas actividades de producción como lo es la molienda la cual se vacía el grano en el molino que a su vez este mediante un motor y una serie de cuchillas internas (martillos) trituraran y molerán el maíz y este pasara a través de una lámina micro perforada llevando así al producto a un tamaño milimétrico con respecto a su granulometría dejándolo en la presentación de harina.

- IV. LOCAL/ DEPOSITO:** El local mencionado está ubicado en la Calle Guaniamo del Barrio Guaniamo el cual este sector se encuentra muy cerca de la zona céntrica de la Ciudad logrando así un libre acceso y ubicación de la población que quiera adquirir el producto, así como el acceso a unidades de carga y descarga de materia prima y producto terminado una vez iniciado el proceso de Operaciones y comercialización.
- V. Acta de Registro Comercio:** Se tiene un registro de actividad económica bajo la figura de (U.P.F) Unidad Producción Familiar, la cual tiene por nombre “Granos del Sur 8789”.

**MEMORIAS FOTOGRAFICAS**  
***Trilladora de maíz, capacidad de trillado 100 Kg / Hrs***



***Deshidratador, Capacidad de secado 200Kg /Hrs***



**Molino de Martillos, *Capacidad de molienda 300 Kg / Hrs***





*Local/ Deposito*



*Cilindros de Gas*



Por lo tanto, haciendo mención a lo Operacional a continuación, se describen los materiales y equipos que se requieren para poner en funcionamiento el proyecto:

<b>Maquina / Equipo</b>	<b>Función</b>	<b>Capacidad</b>	<b>Cantidad</b>
Calderos Industriales	Cocción del maíz	120 litros	04
Breaker Interruptor Trifásico	Distribución interna de corriente	40 amp	03
Breaker Industrial Trifasico 150	Distribución interna de corriente	250 amp	01
Reverberos con quemadores Industriales	Pre-cocción del maíz	—	03
Tablero de Circuitos	Breaker principal		01
Válvulas para quemadores			06
Rabo de Cochinos			03
Contactador Trifásico 50 Amperio			06
Peso		20 Kilogramos	01
Romana		200 Kilogramos	01
Maquina Selladora De Bolsa		200mm-20cm	
bolsas de kilo para empaquetar y sellar			
tanque de agua 5000 litros plástico			
Empaquetadora	Empaquetar la harina procesada	Semi industrial	01
Semillas Granos de Maíz			

Es importante mencionar que es necesario hacer ajustes de acoplamiento para reducir la velocidad al motor que moverá al Deshidratador, necesitando de un sistema de poleas para la reducción de la velocidad, también de la instalación de cobre para el gas del horno y de los calderos, así también se requiere del acondicionamiento del local ya que no está en las condiciones más optimas e cuanto a pintura y condición del techo el cual ya cumplió su tiempo de vida útil y es necesario cambiarlo ya que presenta filtraciones de agua en tiempos de lluvia.