

Formulación de Proyectos  
Socio-Productivo.

EL HATILLO

## **TABLA DE CONTENIDO**

<b>CAPITULO I. IDENTIFICACIÓN DEL PROYECTO.....</b>	<b>4</b>
Nombre del Proyecto .....	4
Datos de organización, tipo de propiedad y razón social.....	4
<b>CAPITULO II. ANTECEDENTES DEL PROBLEMA, NECESIDAD OPOTENCIALIDAD DE LA COMUNIDAD.....</b>	<b>4</b>
2.1.    Reseña histórica de la comunidad .....	4
2.2.    Identificación del problema o potencialidad .....	5
Escasez de nutrientes esenciales en la dieta básicas de los habitantes de la comuna. ..	5
2.3.    Diagnóstico de la situación actual (causas y consecuencias) .....	5
<b>CAPITULO III. OBJETIVOS DEL PROYECTO .....</b>	<b>6</b>
Objetivo general: .....	6
<b>CAPITULO IV. ESTUDIO DE VIABILIDAD Y FACTIBILIDAD .....</b>	<b>7</b>
Cálculo de la Necesidad del Producto .....	8
<b>CAPITULO V. ASPECTOS ESPECÍFICOS A DESARROLLAR EN LAS PROPUESTAS TÉCNICAS DE PROYECTOS SOCIO-PRODUCTIVOS.....</b>	<b>9</b>
<b>CAPÍTULO VI: TAMAÑO Y LOCALIZACIÓN DE LA FÁBRICA .....</b>	<b>10</b>
6.1.    Capacidad de producción de la fábrica.....	10
<b>CAPÍTULO VII: ESTUDIO TÉCNICO.....</b>	<b>12</b>
7.1.    Lista de equipos y maquinarias.....	12
7.2.    Distribución de maquinaria y equipo; Flujo de materiales y personas.....	12
<b>CAPITULO VIII. IMPACTO AMBIENTAL .....</b>	<b>13</b>
<b>CAPITULO IX. RELACIÓN SOCIALISTA DE PROPIEDAD .....</b>	<b>13</b>
<b>CAPITULO X. MANO DE OBRA .....</b>	<b>15</b>
<b>CAPITULO X. DISTRIBUCIÓN DE LOS EXCEDENTES (PLUSVALÍA) .....</b>	<b>16</b>
10.1    Fondos internos (hacia la unidad productiva) .....	16
10.2.    Fondos externos (hacia la comunidad) .....	16
<b>CAPITULO XI. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES .....</b>	<b>17</b>
<b>CAPITULO XII. PRESUPUESTO DE INVERSIÓN Y COSTOS OPERATIVOS .....</b>	<b>18</b>
12.1. Costo de Máquinas, Materiales y Herramientas .....	18
.....	18
12.3. (Capital de Trabajo) Costo Materia Prima y Insumos.....	18

## CAPITULO I. IDENTIFICACIÓN DEL PROYECTO.

### Nombre del Proyecto

“EMPRESA DE PROPIEDAD SOCIAL SOMOS DE CHOCOLATE “

### Datos de organización, tipo de propiedad y razón social

- ✓ **Organización y/o comunidad:** Empresa de Propiedad social Somos con Chocolate
- ✓ **Nombre de la Organización:** Consejo Campesino de productores y productoras luchadores y luchadoras sociales.

✓

**Tabla 1.2 Ubicación geográfica**

Estado	Municipio	Parroquia	Comunidad
Miranda	El Hatillo	El Hatillo	Corralito

**Tabla 1.3 Responsables del proyecto**

Nombres y Apellidos	Cédula de Identidad	Dirección	Teléfono	Responsabilidad	Experiencia
<i>Rosaura Funes</i>	<i>5.601727</i>	<i>El Hatillo</i>	<i>0412.991.44.62</i>		
<i>María Ramírez</i>	<i>16.246.622</i>	<i>El hatillo</i>	<i>0412.375.52.69</i>		
<i>María León</i>	<i>5.977.258</i>	<i>El Hatillo</i>	<i>0412.619.95.81</i>		
<i>Heidi Guerrero</i>	<i>15.546.446</i>	<i>El Hatillo</i>	<i>0412.206.96.05</i>		
<i>Vianey León</i>	<i>4.356.681</i>	<i>El Hatillo</i>	<i>0416.531.53.89</i>		
<i>Miguel Angel Mariño</i>	<i>6.296.466</i>	<i>El Hatillo</i>	<i>0412.708.76.20</i>		

## CAPITULO II. ANTECEDENTES DEL PROBLEMA, NECESIDAD OPOTENCIALIDAD DE LA COMUNIDAD.

### **2.1. Reseña histórica de la comunidad**

Al sur este de lo que es hoy estado Miranda se encuentra la zona montañosa las que fueron habitadas por los aborígenas como lo fueron Sorocaima Conopoima Aricabacuto,

Tapiaracay, hombres de lucha y siembra legítimos y únicos poseedores con sus cultivos asentamientos y lucha.

Las leyes que implementa el hombre blanco da paso al arrebato de sus tierras lo que con idiomas y costumbres llega casi al punto de la exterminación. Tras el paso de los siglos tanto aborígenes y el blanco dejan descendientes en dichas tierras trayendo como consecuencias cambios de vida en el idioma, leyes, costumbres, y creencias. La comunidad que habita en corralito denominada el cují se encuentra ubicada en el municipio El Hatillo del estado Miranda. En el sector de corralito la unión del municipio el hatillo era una gran hacienda donde se cultivaba café, naranjas, mandarinas, yuca, piña, cacao, mango, diferentes tipos de tubérculos y flores entre otras. Y estas cosechas eran distribuidas para abastecer a la gran caracas. Nuestras tierras son extremadamente fértiles para el cultivo de cualquier siembra. La comunidad de corralito tiene una población de 500 habitantes aproximadamente. Con un potencial agro turístico ecológico y cultural. Es un municipio con un clima entre cálido y frío, montañoso, con una fauna y flora agradable al turista.

## **2.2. Identificación del problema o potencialidad**

Nuestro proyecto se basa en la implementación de una chocolatería, que, es así que aprovechando la fertilidad de la región se realizó un estudio de mercado que reveló resultados favorables lo cual nos motivó a desarrollarlo. Tomando en consideración que no hay una competencia directa, ya que no existe en la ciudad de una chocolatería, llegamos a una conclusión de que el negocio es factible y además con una proyección creciente de modo que resultaría ser un negocio muy interesante para la inversión de parte de cualquier capitalista. En nuestra gama de exquisitos productos contamos con: confites, pasteles, tartas, dulces, bombones personalizados y para ocasiones especiales, entre otras originales delicatessen; de las que en su mayoría son creaciones de recetas exclusivas de nuestro Chef Chocolatero, lo que nos hace únicos en la ciudad y probablemente en el país. Siendo esto una ventaja estratégica en el mercado. Lo más destacado en nuestro proyecto es que la recuperación de inversión es acelerada y de que no es necesario un capital de trabajo para el inicio del proyecto.

**Falta de independencia económica y alimentaria de los habitantes del Municipio El Hatillo especialmente en las zonas rurales,**

## **2.3. Diagnóstico de la situación actual (causas y consecuencias)**

Los Consejos Comunales de El Hatillo, han presentado varios proyectos, a diferentes instituciones del estado ejecutándose alguno de ellos exitosamente: proyectos de Sustitución de Ranchos por Vivienda Digna, la construcción de una Casa Comunal. Sin embargo es mucho lo que nos queda por hacer, más aún tomando en cuenta, que en nuestro Municipio no se han hecho efectivas las políticas públicas a causa de la omisión del Gobierno Local en las zonas rurales y/o en las clases populares, ya que parecieran no existir o no tener derecho a los beneficios de tales políticas públicas, restándole importancia al hecho de que la zona rural representa un 80% del territorio municipal.

### **CAPITULO III. OBJETIVOS DEL PROYECTO**

#### **3.1. Objetivos del proyecto:** Estos se dividen en dos tipos:

##### ***Objetivo general:***

Desarrollar una Red de Innovación Productiva, que contribuya con el desarrollo integral de los ciudadanos y ciudadanas, para el aprovechamiento de forma sostenible y sustentable de los recursos humanos, económicos, de infraestructura y agrícolas, mediante la capacitación, asistencia técnica e investigación, a fin de conformar y consolidar un sistema de economía participativa y colectiva, donde se beneficien los habitantes de los sectores populares de la Parroquia El Hatillo municipio El Hatillo Edo Miranda.

##### ***Objetivos específicos:***

- Incentivar la cultura de la siembra del CACAO en función de la producción y la didáctica-pedagógica, dirigida inicialmente a la subsistencia en lo local y la distribución de los excedentes.
- Recuperar, preservar y socializar en cultivo del cacao y mejorarlo para los cultivos.
- Fomentar, laboratorios de bioinsumos, sistema de riego adecuado, galpones y centros de acopio.

- Impulsar la producción de bienes alimenticios bajo la perspectiva de los valores de uso y no como una mercancía.
- Emplear tecnología propia, producto de los adelantos científicos y del conocimiento empírico, en el proceso de transformación y de agregación de valor de la producción.
- Apoyar los canales de distribución que permita enfrentar la especulación y el acaparamiento, constituyendo redes productivas socialistas.
- . Promover el desarrollo endógeno turístico cultural, formando integralmente a los ciudadanos y ciudadanas en los ejes curriculares, Socio-Político y Técnico Productivo de acuerdo al contexto de la comunidad.
- Impulsar la creación y consolidación de Empresas de Propiedad Social Productivas y de Servicios, para el desarrollo comunal y local.
- Rescatar las recetas de productos elaborados con CACAO.
- Socializar e intercambiar los saberes y sabores de los habitantes del municipio.
- Desarrollar un modelo organizativo y de producción socialistas.
- Adecuar los espacios productivos con las condiciones sanitarias, de seguridad e higiene industrial necesarias.

### 3.2. Información de la actividad económica

**Tabla 4.1 Identificación de la actividad económica.**

SECTOR ECONOMICO		ACTIVIDAD ECONOMICA	
Agricultura Vegetal		¿Qué vamos a cultivar o producir?	<b>Cacao.</b>
Agricultura Animal		¿Qué vamos a criar o pescar?	
Manufactura		¿Qué vamos a producir?	<b>Procesar el, cacao, productos derivados de los mismos.</b>
Servicios		¿Qué servicio vamos a prestar?	

Comercio		¿Qué vamos a comprar o vender?	Venta de chocolates para el consumo. A su vez productos artesanales derivados del cacao y su concha será utilizada al 100 %
----------	--	--------------------------------	---

## CAPITULO IV. ESTUDIO DE VIABILIDAD Y FACTIBILIDAD

### 4.1. El producto

**Tabla 4.2 Características de los productos principal, subproducto y complementari**

PRODUCTO PRINCIPAL		SUBPRODUCTO		PRODUCTO COMPLEMENTARIO
Producto	Descripción	Producto	Descripción	Descripción
Cacao	Cacao rojo que se concierte en morado y cacao verde que al madurar se convierte en verde,	Chocolate	Chocolate para consumo y producto artesanales	Postres y dulces, chocolate magro, bebidas achocolatadas. Productos de tocador

### 4.2. Materia prima e insumos y posibles proveedores

**Tabla 4.3. Producto principal**

PRODUCTO PRINCIPAL				
Producto	Insumos	Posibles proveedores nacionales	Posibles proveedores internacionales	Calidad
Cacao	Productos para consumo	Otras empresa de producción social a nivel nacional	Países latinoamericanos	Excelente
	Productos artesanales	Otras empresa de producción social a nivel nacional	Países latinoamericanos	Excelente

#### 4.3. Necesidad del producto

#### Cálculo de la Necesidad del Producto

#### 4.4. Distribución geográfica de los beneficiarios potenciales

Tabla 4.5 Distribución geográfica de los beneficiarios del producto

DISTRIBUCION GEOGRAFICA DE LOS BENEFICIARIOS DEL PRODUCTO				
COMUNAL	PARROQUIAL	MUNICIPAL	ESTADAL	NACIONAL
		X		

Marque con una (x) la(s) respuestas:

#### 4.5. Cantidad de competidores y existencia actual del producto en el entorno

Tabla 4.6 Estudio del mercado competidor.

ESTUDIO DEI MERCADO COMPETIDOR						
COMPETIDOR CERCANO	PRODUCTOS QUE OFRECEN	ESTIMADO DE CLIENTES QUE ATIENDEN (1)	CANTIDAD ADQUIRIDA POR CLIENTE (2)	PRODUCCIÓN ENTREGADA (1*2)	LOCALIZACIÓN	PRECIOS
Inexistente	Inexistente					



**bla 4.7 Colocación, Distribución y Condiciones de Intercambio**

<b>ESTUDIO DE MERCADO DEL PRODUCTO</b>			
<b>COLOCACIÓN</b>	<b>Beneficiario</b>	<b>Minorista</b>	<b>Mayorista</b>
	<b>X</b>	<b>X</b>	<b>X</b>
<b>DISTRIBUCIÓN COMERCIAL</b>	<b>X</b>		
<b>CONDICIONES DE INTERCAMBIO</b>	<b>Crédito</b>	<b>Contado</b>	<b>Trueque</b>
	<b>X</b>	<b>X</b>	<b>X</b>

Marque con una (x) la(s) respuestas

## **CAPITULO V. ASPECTOS ESPECÍFICOS A DESARROLLAR EN LAS PROPUESTAS TÉCNICAS DE PROYECTOS SOCIO-PRODUCTIVOS.**

### **5.1. Cadena socio-productiva:**

**Cultivo-** procesamiento- producto - comercialización-

La historia económica venezolana identifica el cacao como el primer bien agrícola exportable, generador de considerables ingresos e impulsador de la actividad económica de nuestro país. En el siglo XVIII Venezuela era un importante productor de cacao tanto por su volumen como por su altísima calidad, considerado como uno de los más finos del mundo. A partir del siglo XIX el café origina un vuelco en la actividad agrícola, ya que este rubro comienza a desplazar al cacao disminuyendo su importancia en los mercados internacionales, y consecuentemente declinando su producción y valor exportado.

#### *Importancia*

Se beneficiara a un grupo considerable de familias agro productoras de Cacao en el estado Miranda específicamente en el sector de barlovento Municipio Brion, ya que los cuatro (4) primeros años se comercializara con los productores de cacao del sector. Con el diagnostico regional se ha venido recuperando la confianza del productor logrando la sinergia entre los actores de la cadena cacao. El acompañamiento al productor en el proceso productivo del cacao, desde el diagnostico, estructuración y formulación del plan, capacitación, formulación de proyectos productivos, seguimiento, control y evaluación; lo cual redundara en una mejor calidad de vida. La capacitación se lograra mejorar la productividad y la comercialización en el mercado para su venta. Determinar

los problemas y los puntos de los eslabones de la cadena, buscando estrategias para superar estas deficiencias e implementarlas.

### *Logros*

Directo con los actores principales de la cadena de cacao, lo que se traduce en una mejor relación Organización, Técnico y Productores. Recopilación, actualización y análisis de información básica para el cumplimiento de las acciones del proyecto. Selección de escenarios para ejecutar los talleres cursos charlas e identificación de los actores a participar.

### *Resultados*

Salida de campo, recorrido por las áreas Cacaoteras de la región Mirandina ,realizando un contacto previo con los diferentes sectores productivos del rubro Cacao. Realización de reuniones participativas con los actores de las cadenas con el propósito de identificar los productores, problemas y potencialidades del sector. Recorrido con los productores, finca por finca para realizar evaluación fitosanitaria y reconocimiento de la problemática en cuanto al manejo del cultivo. Discusión y análisis de la información obtenida en el campo para reflejarla en el documento final.

### *Metodología de Trabajo*

Observación directa de campo (área de producción y visita finca por finca). Conversaciones informales y discusión en grupo. Revisión de material bibliográficos y digital. Reflexión colectiva utilizando dinámica participativa. .- Análisis de la información (clasificar y ordenar la información recopilada). Entrevistas abiertas (hechos, testimonios, opiniones, sugerencias). Entrevistas focalizadas (temas específicos del entorno y relacionadas a la cadena). Conversaciones informales (asistencias a reuniones programadas y no programadas).

### *Temática Para la Capacitación*

.- Curso de actualización sobre el cultivo de cacao. Vivero y preparación de semilla y establecimiento de plantaciones de cacao. .- Propagación del cacao (Injertación, polinización). Poda del cacaotero y fertilización química y orgánica en cacao. Compostaje. Plagas y Enfermedades asociadas al cultivo del cacao. Beneficio: fermentación, secado, clasificación, almacenamiento de almendras secas de cacao. Calidad y características sensoriales de almendras de cacao. Comercialización e industrialización del cacao.

### *Proyectos Socio Productivos*

Mantenimiento y rehabilitación de plantaciones. De apoyo a la producción (Central de beneficio, centro de acopio). .- Construcción de viveros regionales. .- Plantas semi-industriales e industriales, procesadoras de cacao. .- Proyecto artesanal para el manejo de los desechos de la mazorca del cacao.

## **5.2. Diagrama de proceso**

## **CAPÍTULO VII: ESTUDIO TÉCNICO**

---

### **7.1. Lista de equipos y maquinarias**

Horno horizontal rotativo: para tostar cacao, capacidad: 20 kg. 150 a 200 kg función a gas, fabricado en acero inoxidable 304, lamina 4,mm; precio 40.000 Bf

Descascarilladora y limpiadora: fabricada en acero inoxidable; 15000 Bf

Molino: fabricado en acero inoxidable, capacidad: 200 kg diarios moto monofásica e hp/200 VTS; precio: 45.000.

Maquinaria refinadora de rodillo vertical y boll rotativo fabricado en acero inoxidable 304 laminas, 6 mm. Capacidad: 30 k por carga; precio: 60.000

Prensa hidráulica: con sus accesorios para extracción de manteca, 20 T fabricado en acero inoxidable 304 las partes en contacto con el producto; precio 30.000 Bf-

Maquina pulverizadora y servidora: fabrica en acero inoxidable 304 en contacto con el producto; precio 25.000

Carrito para la distribución

Camión 350

Vehículo para trasladar al personal a las tierras (mini bus de 34 puestos)

