

PROYECTO DE DESARROLLO LOCAL

TIERRA Y MAR

MUNICIPIO BOYEROS



Mayo 2023

Sumario

RESUMEN

1. Datos Generales del Proyecto.
2. Diagnóstico del problema y situación a resolver
3. Vinculación del Proyecto con las Estrategias de Desarrollo
4. Objetivo General.
5. Objetivos Específicos. Etapas de desarrollo del Proyecto.
6. Actividades Principales a realizar para cumplir el Objetivo General
7. Principales procesos a desarrollar: Locales y Equipamiento
 - 7.1. Proceso de Comercialización mayorista y minorista de carne de res, de cerdo, y peces de agua dulce y agua salada
 - 7.2. Proceso de producción y comercialización de derivados de carnes y pescados: embutidos, picadillos, ahumados, estofados, croquetas, sardinas y otras producciones derivadas
 - 7.3. Proceso de producción, envase y comercialización mayorista y minorista de productos del agro (frutas, vegetales, viandas y granos) para producir vinos, vinagres, encurtidos, dulces, jugos pulpas harina y otros.
 - 7.4. Proceso de elaboración y comercialización mayorista y minorista de alimentos ligeros a partir de harina, tanto la obtenida en el proceso productivo de la etapa anterior, como la que se comercialice con otros productores. Entre los alimentos a elaborar se encuentran: panes, dulces, pizzas.
 - 7.5. Proceso de elaboración y comercialización mayorista y minorista de pienso para animales.
8. Suministro de materias primas, materiales y otros insumos. Selección, captación y preparación del personal necesario. Permisos y licencias
 - 8.1. Materias primas
 - 8.2. Recursos Humanos
 - 8.3. Permisos a solicitar
 - 8.4. Tratamiento de Residuos
9. Resultados y Beneficios que se esperan
10. Financiamiento Inicial. Flujo de Caja Proyectado
11. Aspectos que pueden poner en riesgo la implementación del proyecto o su sostenibilidad
12. Aporte social del Proyecto
Documentos Consultados

ANEXO 1

RESUMEN

- Nombre del Proyecto: **TIERRA Y MAR**
- Gestor del PDL. Duniesky Milanés Páez, CI: 85091618421, Dirección Particular: Calle Los Mosquitos, # 10 Comunidad Playa Florida, Municipio Florida, Camagüey
- Organismo rector al que pertenece la actividad: MINAGRI, MINAL, MINCIN
- Dirección del PDL. Calle 285 # 10410 entre 104 y 108 Calabazar. Municipio Boyeros
- Modalidad del Proyecto. Económico Productivo
- Objetivo General: Producir (o elaborar) y comercializar con personas naturales y jurídicas, en ventas mayoristas y minoristas: alimentos del agro frescos y procesados; bebidas y derivados del lácteo; envases degradables y biodegradables. Elaborar comidas criollas y prestar servicio gastronómico para ellas y para diferentes tipos de bebidas. Cría de ganado mayor y menor para procesar y comercializar en piezas frescas o en sus derivados. Producción de pienso para la alimentación del ganado. Crear y gestionar un mercado municipal de alimentos en el que puedan comercializarse las producciones de diferentes actores del municipio y de otras localidades, incluyendo las del PDL.
- Beneficios. El Principal beneficio consiste en producir y comercializar alimentos variados para la población del Municipio de forma sostenida, que incluye carnes, lácteos, pescados, conservas, alimento animal. Desarrollar la Agroindustria del Municipio con capacidad para crear alianzas y encadenamientos con diferentes actores económicos. Generar fuentes de empleo. Poner a disposición del municipio la capacidad de emprendimiento y gestión de las personas que están al frente del proyecto, con experiencias ya demostradas en lo que están proponiendo. Es de destacar que a partir del segundo mes de iniciadas las operaciones del proyecto, se pueden comercializar 3 ton de carnes y sus derivados y 5 ton de pescado y derivados, cifras que pueden ser duplicadas antes en los meses siguientes.
- Necesidades del PDL: Un local en el Municipio con las condiciones descritas en el trabajo. El gestor solicita expresamente el arrendamiento de la Pizzería de Wajay por reunir los requisitos necesarios. Aprobación de un crédito inicial al Gobierno Municipal ascendente a 3.5 MMCUP, el que se estima puede ser devuelto antes de concluir el primer año de implementación del PDL.

PROYECTO DE DESARROLLO LOCAL

1. DATOS GENERALES DEL PROYECTO.

- Nombre del Proyecto: **TIERRA Y MAR**
- Gestor del PDL. Duniesky Milanés Páez, CI: 85091618421, Dirección Particular: Calle Los Mosquitos, # 10 Comunidad Playa Florida, Municipio Florida, Camagüey
- Organismo rector al que pertenece la actividad: MINAGRI, MINAL, MINCIN
- Dirección del PDL. Calle 285 # 10410 entre 104 y 108 Calabazar. Municipio Boyeros
- Modalidad del Proyecto. Económico Productivo

2. DIAGNÓSTICO DEL PROBLEMA Y SITUACIÓN A RESOLVER.

Las iniciativas de desarrollo local constituyen una respuesta necesaria a los principales retos que enfrentan las localidades en la solución de sus problemáticas. En este contexto, son cada vez más frecuentes las respuestas espontáneas de quienes sienten las necesidades de cada territorio y se deciden a buscar instrumentos adecuados para la realización de esta nueva estrategia de desarrollo.

Uno de los aspectos más importantes del desarrollo que se promueve es la producción de alimentos, que ha pasado de ser un asunto de seguridad alimentaria, a una cuestión de soberanía alimentaria y por tanto de soberanía nacional

La alimentación de la población se hace cada vez más difícil dada la creciente volatilidad de los costos para producir y comercializar los alimentos, como consecuencia de lo anterior el incremento de sus precios y el arreciado bloqueo norteamericano. A esto se añaden los peligros provenientes del cambio climático que hacen disminuir las reservas mundiales de alimentos que llegan a todos los mercados. Los recursos renovables son cada vez menos renovados, especialmente el agua, de la cual la agricultura es un importante usuario.

Sustituir las importaciones y generar exportaciones se ha convertido en una necesidad del país, que permitiría suplir la demanda de alimentos de la población y generar ingresos a la economía.

Como una forma de enfrentar la crisis económica mundial, en nuestro país a finales del año 2009, surgió como herramienta estratégica para el desarrollo de los territorios, la Iniciativa Municipal para el Desarrollo Local (IMDL), activando las economías locales en la búsqueda de una participación activa de los gobiernos en el desarrollo territorial, mediante la gestión y promoción del desarrollo de proyectos económicos rentables capaces de ampliar los productos y servicios que necesita la población, generar ingresos y obtener ganancias las que en determinada proporción se destinen al beneficio local.

Las iniciativas de desarrollo local constituyen una respuesta necesaria a los principales retos que enfrentan las localidades en la solución de sus problemáticas.

3. VINCULACIÓN DEL PROYECTO CON LAS ESTRATEGIAS DE DESARROLLO.

Un elemento considerado como estratégico en el diseño de este emprendimiento es la vinculación del Proyecto con los LINEAMIENTOS DE LA POLÍTICA ECONÓMICA Y SOCIAL DEL PARTIDO Y LA REVOLUCIÓN PARA EL PERÍODO 2021-2026, fundamentalmente en lo referido a los Lineamientos siguientes:

- “Avanzar en la gestión estratégica del desarrollo local a partir de la implementación de la Política de Desarrollo Territorial del País, de modo que se fortalezcan los municipios como instancia fundamental, con la autonomía necesaria, sean sustentables, consoliden gradualmente una sólida base económico-productiva y se reduzcan las principales desproporciones entre ellos, aprovechando sus potencialidades y el uso óptimo de los financiamientos, incluyendo la contribución territorial”.
- “Perfeccionar el modelo de gestión de la Industria Local, a partir de flexibilizar su operación en las actividades de producción de alimentos, materiales de la construcción y de productos varios, incluidos los implementos deportivos, a partir del aprovechamiento de recursos endógenos. Prestar atención a los talleres especiales donde laboran personas con discapacidad”.
- “Implementar en toda su extensión la Política para la Comercialización de Productos Agropecuarios, prestando especial atención al proceso de contratación y su cumplimiento, bajo el seguimiento y control de las estructuras del gobierno en provincias y municipios. Diferenciar el mercado mayorista para la venta de productos agropecuarios a las formas de gestión no estatal del destinado a la población”.

La Agroindustria alimentaria es el eje fundamental del presente proyecto, considerando a esta como las etapas de procesamiento, transformación y manufactura de la cadena de abasto alimentaria que engloba todos los procesos cuya finalidad es transformar materiales alimenticios crudos y frescos en productos propicios para el consumo, la preparación de alimentos o la comercialización.

Referencia a la EDM de San José

Sobre la base de los aspectos antes expuestos y teniendo en cuenta la experiencia que posee el Gestor, se presenta a la Administración Municipal de San José de las Lajas esta propuesta relacionada fundamentalmente con la producción y comercialización de alimentos.

4. OBJETIVO GENERAL.

Producir y comercializar con personas naturales y jurídicas, en ventas mayoristas y minoristas productos varios derivados de frutas, vegetales, viandas y granos (vinos, vinagres, encurtidos, dulces, jugos, pulpas y harinas); comercialización mediante compras y ventas de producciones agropecuarias y de cultivos varios. Elaboración y comercialización de repostería (dulces de todo tipo y otras producciones derivadas de la harina de trigo, arroz maíz y yuca) elaboración y comercialización de comidas criollas. Compra y comercialización de ganado vacuno y porcino, carne de res, de cerdo, pescados de mar y de agua dulce, según las regulaciones y leyes vigentes. Elaboración y comercialización de embutidos, picadillos, ahumados, estofados, sardinas y otras producciones derivadas de carne de res, cerdo y pescados. Compra y comercialización de leche y elaboración y comercialización de productos lácteos. Elaboración y comercialización de pienso con destino al consumo animal. Prestación de servicios de arrendamiento de vehículos de transportación de carga y de pasajeros, de equipos de transporte refrigerados y arrendamiento de contenedores de carga seca y refrigerada.

5. OBJETIVOS ESPECÍFICOS O PARCIALES.

6. (vinos, vinagres, encurtidos, dulces, jugos, pulpas y harinas); comercialización mediante compras y ventas de producciones agropecuarias y de cultivos varios. Elaboración y comercialización de repostería (dulces de todo tipo y otras producciones derivadas de la harina de trigo, arroz maíz y yuca). Cría, compra y comercialización de ganado vacuno y porcino, carne de ganado mayor y menor según las regulaciones y leyes vigentes. Elaboración y comercialización de embutidos, picadillos, ahumados, estofados, y otras producciones derivadas de carne de ganado mayor y menor. Compra de leche para la elaboración y comercialización de productos lácteos. Elaboración de pienso con destino al consumo animal de cría del PDL. Producción y comercialización de bebidas, y envases biodegradables y degradables

entre ellos frutas, vegetales, viandas y granos, carnes y sus derivados, lácteos.

El objetivo general anterior pretende ser acometido por etapas según avance el Proyecto en su funcionamiento y se vayan consolidando las distintas etapas. Cada etapa contiene los Objetivos específicos de las etapas anteriores.

PRIMERA ETAPA

- Comercialización mayorista y minorista de ganado vacuno, porcino, carne de res, de cerdo, y peces de agua dulce y agua salada.
- Compra y comercialización de leche y elaboración y comercialización de productos lácteos
- Arrendamiento de contenedores de carga seca y refrigerada.

SEGUNDA ETAPA

- Elaboración, empaquetamiento y comercialización mayorista y minorista de derivados de la carne de res, de cerdo y de pescados de agua dulce y agua

salada, entre otros: embutidos, picadillos, ahumados, estofados, croquetas, sardinas y otras producciones derivadas.

- Procesamiento envase y comercialización mayorista y minorista de productos elaborados a partir de frutas, vegetales, viandas y granos, entre ellos vinos, vinagres, encurtidos, dulces, jugos, pulpas harina y otros
- Producción de pienso criollo
- Comercialización mayorista y minorista de producciones agro y de cultivos varios.

TERCERA ETAPA

- Elaboración y comercialización mayorista y minorista de alimentos ligeros a partir de harina, tanto la obtenida en el proceso productivo de la etapa anterior, como la que se comercialice con otros productores. Entre los alimentos a elaborar se encuentran: panes, dulces, pizzas y otros.
- Elaboración y comercialización de alimentos en general.
- Brindar servicios gastronómicos en cafetería, pizzería y restaurant.
- Arrendamiento de vehículos de transporte de carga y pasajeros

7. ACTIVIDADES PRINCIPALES A REALIZAR

Para el desarrollo del Proyecto se ha elaborado un cronograma de trabajo que abarque la primera etapa que se propone acometer. Las etapas sucesivas, podrán programarse una vez iniciada la misma y en vías de consolidación. Se propone que en el Convenio que se suscriba entre el CAM y el Gestor, se planifiquen las actividades de las etapas de trabajo que correspondan con el plazo de vigencia de dicho Convenio.

El cronograma se ha planificado de forma relativa, es decir con el cálculo de los tiempos estimados, a partir de la fecha de aprobación del PDL.

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES		
TAREA GENERAL	TAREAS DETALLADAS	FECHA DE CUMPLIMIENTO
Aprobación del Proyecto	Elaborar y presentar el Proyecto al Gobierno	MES 1
	Aprobación del Proyecto	MES 1
	Recibir el Acuerdo CAM	10 días después de aprobado
Trámites Iniciales	Inscripción en la ONAT	10 días después de recibir el Acuerdo CAM
	Apertura de Cuenta Bancaria	10 días después de recibir el Acuerdo CAM
	Solicitud de Metro en Línea	10 días después de la Apertura de la Cuenta Bancaria
	Solicitud y Entrega de Tarjeta Magnética para salario de trabajadores del PDL	30 días después de la Apertura de la Cuenta Bancaria
Alistamiento de condiciones para la comercialización	Contratación con proveedores	15 días después de recibir el Acuerdo CAM
	Arrendamiento de local para punto de venta	Sgún gestiones de aprobación del local
	Arrendamiento de contenedor refrigerado.	15 días después de recibir el Acuerdo CAM
	Traslado del contenedor hacia áreas del punto de venta	10 días después de arrendado el contenedor
	Contrato de servicio de transportación refrigerada	15 días después de recibir el Acuerdo CAM
	Contratación y adiestramiento del personal	En los primeros 10 días de inicio de las operaciones

8. LOCALES Y EQUIPAMIENTO. PRINCIPALES PROCESOS A DESARROLLAR

En correspondencia con los objetivos específicos planteados, el PDL realizará varios procesos productivos y comerciales, cada uno de ellos deberá ser gestionado a partir del conocimiento, experiencia de los gestores y sobre la base de las normativas y regulaciones establecidas por el país.

Todas las producciones que se deben realizar para obtener los productos identificados en cada uno de los objetivos antes expuestos, deben realizarse en una misma instalación que permita ser dividida en diferentes áreas de elaboración y comercialización, según los diferentes procesos que deben desarrollarse. Los gestores proponen el arrendamiento de un lugar en el Municipio, que disponga de las condiciones mínimas para lograr este propósito y están dispuestos a acometer las acciones de reconstrucción y remodelación que se requieren así como acondicionar los locales de cada proceso productivo o comercial.

Hasta el momento el gestor propone y solicita aprobación para que ese lugar sea la Pizzería de Wajay, actualmente perteneciente a la Inmobiliaria Provincial de Comercio. Este local por su amplitud tanto en áreas techadas como no techadas, permitiría utilizar los salones que existen en los diferentes centros de elaboración necesarios, área de comercialización y área de servicios gastronómicos. En las áreas exteriores podría depositarse el contenedor refrigerado que será adquirido en

calidad de arrendamiento para la conservación de los productos cárnicos y de pescado, así como puede ser ambientado con bancos y otros muebles para los clientes que acudan a la instalación a adquirir los productos que se comercialicen. El local ya ha sido visitado por el gestor y se ha constatado que tiene muy buenas características para el fin que se persigue.

Con respecto al equipamiento necesario para desarrollar la Agroindustria, resultan de una gran variedad, dados los productos que se aspira obtener en cada etapa. En el presente documento se exponen los equipos industriales que se utilizan en industrias similares a los cuales el proyecto aspira. Sin embargo para comenzar las producciones propuestas no está disponible el financiamiento para adquirir los mismos y se comenzará a producir con equipos de producción artesanal que cumplen los requisitos higiénicos y sanitarios establecidos por las normativas vigentes en el país, lo cual será avalado al obtener las licencias y permisos correspondientes, pero tienen el inconveniente de que su productividad no es alta. En la medida en la que el proyecto se desarrolle, el equipamiento se irá sustituyendo por equipos profesionales y de mayor productividad.

A continuación se describen los principales procesos que serán gestionados para obtener los productos que se desean, así como será identificado el equipamiento para cada uno de ellos.

Los utensilios y las herramientas requeridas para cada proceso consistentes en cuchillos, hachas, machetes, afiladores, cocinas, cacerolas, bandejas y sartenes, entre otros son propiedad del gestor o se encuentran en proceso de adquisición.

Proceso de Comercialización mayorista y minorista de ganado vacuno, porcino, carne de res, de cerdo, y peces de agua dulce y agua salada

La adquisición de animales, carnes y peces se realiza a partir de proveedores nacionales que incluyen a MIPYMEs, CCS, Empresas Estatales y PDLs que se encuentran básicamente en la parte oriental y central del país. Con estos proveedores ya existen relaciones de trabajo por cuanto el Gestor, procede de una MIPYME que sostenía relaciones contractuales con dichos proveedores.

Cuando la compra que se realice sea de animales vivos, se procederá al sacrificio de los mismos para lo cual se dispondrá de una losa sanitaria que cumpla con todos los requisitos de higiene requeridos para estos casos, demostrados a través de los permisos que sean solicitados y otorgados.

Una vez obtenidas o adquiridas las piezas que serán comercializadas, se realiza la transportación refrigerada de las mismas con entidades que ofrecen servicios de

transportación refrigerada. Ya existen relaciones de trabajo con la Empresa ATLAS, empresa estatal que se dedica a la transportación refrigerada.

Los productos se trasladan desde el almacenamiento en el contenedor refrigerado, hacia el Punto de Venta ubicado en la misma instalación arrendada y se ubican los productos en neveras de exhibición y otros medios similares.

El punto de preparación para la venta estará equipado con mesas de trabajo de acero inoxidable, fregadero, refrigerador, nevera de exhibición, pesas, envasadoras y selladoras, y otros utensilios para cortar y limpiar la carne y el pescado que se comercialice.



Mesa y fregadero



Mesa y utensilios



Nevera Sierra, Lasqueadora, Moledora Envasadora-Selladora, Pesa

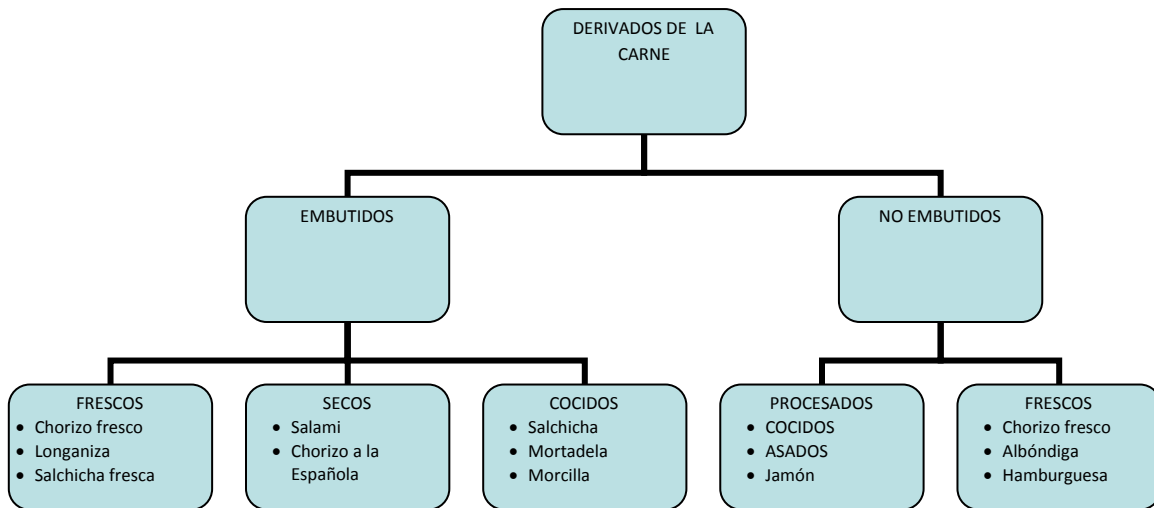
El producto terminado sería pesado, envasado y sellado para ser comercializado.



Proceso de producción y comercialización de derivados de carnes y pescados: embutidos, picadillos, ahumados, estofados, croquetas, sardinas y otras producciones derivadas.

Una vez adquirida la materia prima principal (carnes y pescado) será necesario proceder a contratar otros insumos tales como, sal, condimentos, grasas, harina,

y preservantes, así como envases y material de envases, todo ello en dependencia de la variada producción de derivados que se puede producir. A continuación un esquema que muestra la amplia variedad de productos que pueden ser obtenidos de la carne de cerdo.



Para este objetivo, se requiere un local que debe ser acondicionado para cumplir con las regulaciones vigentes referidas a la producción de alimentos.

Entre los principales equipos necesarios para elaborar los derivados, tanto de res, como de cerdo o pescado se encuentran los siguientes:



La comercialización minorista de los derivados se realizará en el mismo punto de venta ya identificado y además se realizarán envíos a solicitud de clientes que soliciten de forma mayorista estos productos.

Los derivados producidos serán igualmente pesados, envasados y sellados de manera similar a la del proceso anterior.

Proceso de producción, envase y comercialización mayorista y minorista de productos del agro (frutas, vegetales, viandas y granos) para producir vinos, vinagres, encurtidos, dulces, jugos pulpas harina y otros.

Las industrias y mini industrias que procesan productos del agro emplean procedimientos diversos en dependencia de la materia prima que se procese y del producto terminado que se desea obtener por lo que no es posible describir las particularidades y secuencia de operaciones de cada uno.

La variedad de procesos es muy amplia y en general se clasifican por niveles de agregación de valor a los productos del agro.

En la segunda etapa de desarrollo del proyecto, se pretenden abarcar la comercialización mayorista y minorista de todos los niveles de elaboración de la agroindustria alimentaria, entre ellos:

Nivel 1: Productos frescos y limpios a granel o montón.

Nivel 2: Productos lavados (si se requiere), clasificados y envasados

Nivel 3: Harinas, pastas, jugos, encurtidos, dulces elaborados en la Agroindustria

Nivel 4: Vinagres, vinos, dulces y encurtidos elaborados en la Agroindustria

Para implementar este objetivo se requerirá de una instalación que logre reunir los requisitos higiénicos y sanitarios establecidos, así como estar dotada de diversos equipos entre los que se encuentran:

Esteras de clasificación

Fregaderos de beneficio

Mesas de trabajo

Marmitas de cocción

Despulpadoras

Moledoras-Picadoras

Mezcladoras

Tanques de almacenamiento

Fregadoras de pomos y botellas

Envasadoras, selladoras y tapadoras

Algunos de los equipos necesarios se muestran a continuación:



Peladora de Fruta



Embotelladora-Tapadora



Mezcladoras

Proceso de elaboración y comercialización mayorista y minorista de alimentos ligeros a partir de harina, tanto la obtenida en el proceso productivo de la etapa anterior, como la que se comercialice con otros productores. Entre los alimentos a elaborar se encuentran: panes, dulces, pizzas.

En general el proceso de elaboración del pan se realiza en varias operaciones consistentes en

- Amasar
- Porcionar
- Fermentar
- Moldear
- Hornear

En dependencia de la variedad de pan que se elabore y del equipamiento que se utilice, podrán modificarse estas operaciones básicas o el orden en que se realicen las mismas, el tiempo de duración de cada una dependerá igualmente de las características del equipamiento y de la variedad de pan que se elabore.

En general el proceso de elaboración de dulces se realiza en varias operaciones consistentes en:

- Dosificación y pesaje de los ingredientes
- Mezclado
- Amasado
- Cortado y pesado
- Moldeado
- Horneado
- Adiciones de Cremas y Decoración
- Enfriamiento

La variedad de dulces que pueden ser elaborados es amplia y dependerá fundamentalmente de las materias primas que puedan ser adquiridas, entre ellas cremas, saborizantes, siropes, frutas, mermeladas, entre otras. Es vital tanto para el mantenimiento de la calidad del pan como el de la pastelería, la fuerza de trabajo

que se emplee que debe ser conocedora de recetas, equipos, características de las materias primas que se reciban y fundamentalmente rigurosos cumplidores de las reglas de higiene para la elaboración de alimentos-

El equipamiento necesario para ambos procesos consiste fundamentalmente en: amasadora, batidora, máquina seccionadora de masa, maquinas moldeadoras o conformadoras, equipos de fermentación, hornos, mesas de trabajo, estantes porta bandejas, balanzas y variados utensilios de cocina entre otros.



Algunos de los equipos necesarios para la industria de pan y dulce

Prestación del servicio gastronómico.

El servicio será prestado en un área destinada para este fin la misma será acondicionada debidamente con clima, mesas sillas, ambientada en correspondencia con los productos que se elaboran y comercializan. El personal que atienda será seleccionado y debidamente capacitado en las normas de respeto, educación formal, cobros, devoluciones y atención a los clientes en sentido general.

Proceso de elaboración y comercialización mayorista y minorista de pienso para animales.

La materia prima fundamental para la producción del pienso serán los mismos desperdicios de los anteriores procesos agroindustriales, entre los que estarán, residuos cárnicos, de pescado, cáscaras de frutas y viandas, hojas, semillas y todos los desechos que por merma o pérdida de calidad no puedan ser comercializados. Estos residuos serían molidos, mezclados y empaquetados posteriormente para su comercialización.

El equipo fundamental para la producción de pienso criollo es el molino del cual existe una gran variedad.



ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD

Todos los procesos antes mencionados estarán basados en el cumplimiento estricto de las normas de calidad, para lo cual está previsto al comienzo de cada etapa de implementación del PDL, el diseño y aplicación de un sistema de gestión basado en las normas de calidad, que establezcan las prácticas correctas de almacenamiento, elaboración, envase, exhibición, conservación y comercialización de cada producto o grupo de ellos, que permita medir y controlar cualitativa y cuantitativamente cada una de las operaciones que se realice, así como registrar toda la información necesaria que garantice la trazabilidad de la producción y los lotes de productos que se elaboren y comercialicen.

8. SUMINISTRO DE MATERIAS PRIMAS, MATERIALES Y OTROS INSUMOS. SELECCIÓN, CAPTACIÓN Y PREPARACIÓN DEL PERSONAL NECESARIO. PERMISOS Y LICENCIAS.

8.1. Materias primas e insumos.

Las materias primas fundamentales (animales, carne, pescado, frutas, viandas, granos) serán adquiridas a partir de MIPYMEs, Cooperativas Agropecuarias, Campesinos y Pescadores autorizados, Empresas Estatales y otras entidades. El gestor tiene relaciones con varias de estas entidades dada su experiencia de trabajo anterior.

Los restantes insumos necesarios a la producción como sal azúcar, aceite, condimentos, preservantes, harinas y otros, serán adquiridos a través igualmente de entidades comercializadoras, dando prioridad a la producción nacional y accediendo también cuando sea necesario a MIPYMEs que importan dichos recursos.

También se considera como una posibilidad que puede establecerse en el Convenio que se suscriba con el CAM una vez aprobado el PDL, la inclusión del Proyecto en los planes económicos del Territorio, para la obtención de productos

de asignación centralizada como pudiera ser el caso de la harina, el azúcar, la sal y otros ingredientes.

Un aspecto importante a considerar es la adquisición de envases que, en este caso por la variedad de productos que se propone ofertar el proyecto, son también muy variados.

La obtención de envases es difícil en la situación actual ya que la demanda es muy superior a la oferta de ellos. Se han usado fórmulas que atenúen los efectos del déficit de envases como son la reutilización, la recuperación, la sustitución de diferentes materiales. No obstante es un punto al que el Gestor le prestará la mayor atención.

8.2. Recursos Humanos

Un requisito primordial de toda la industria alimentaria, es la limpieza que se requiere mantener en todas las instalaciones, equipos y utensilios vinculados a la producción y comercialización de los productos, así como el cumplimiento estricto de todas las medidas higiénico-sanitarias por parte del personal que labore en la misma.

Quiere esto decir que la selección, entrenamiento y capacitación del personal que labore en el PDL, será de vital importancia y estos aspectos estarán garantizados permanentemente. Las acciones de capacitación estarán dirigidas a propósitos tales como:

- Conocimientos generales de Alimentos y Agroindustria
- Conocimientos de Higiene , Inocuidad y Trazabilidad de los Alimentos
- Riesgos en la producción de Alimentos
- Buenas Prácticas de almacenamiento, producción, comercialización de alimentos

Para la primera etapa se aspira contar con 5 trabajadores y para la segunda etapa se estima un total de 25 incluyendo a los 5 contratados en la primera etapa. Las sucesivas etapas serán planificadas en la medida en la que el PDL avance. De manera estimada se espera que el total de trabajadores sea alrededor de 50, de los cuáles el 50% pudieran ser mujeres por el tipo de trabajo que se realiza

8.3. Obtención de permisos que deben ser solicitados a entidades municipales, provinciales o nacionales.

Para la implementación del PDL será necesario solicitar y recibir permisos de diferentes instancias, entre ellas de Salud Pública para aprobar la losa sanitaria,

las condiciones de elaboración y comercialización de alimentos. Del Registro Comercial para tener autorizado el comercio mayorista y minorista, entre otros.

8.4. Tratamiento de residuos

Los residuos sólidos que se generen en todos los procesos de elaboración, serán reutilizados para producir pienso que es uno de los objetivos del PDL, por ello está previsto desde la segunda etapa del PDL, iniciar la producción del Pienso Criollo con lo cual serán reutilizados los residuos sólidos y una parte de los residuos líquidos.

Los residuos líquidos que se generen serán evacuados en dependencia de las características de las redes sanitarias que tenga la instalación que sea arrendada. De ser necesario se construirá una fosa con las características necesarias para asimilar los desechos líquidos del proceso. Este aspecto no podrá ser definido hasta que no se identifique la instalación que servirá de sede al Proyecto.

9. RESULTADOS Y BENEFICIOS QUE SE ESPERAN.

El PDL tiene beneficios tanto en el orden económico como en el orden social.

Las producciones que se desarrollen y la consiguiente comercialización de los productos dejarán resultados económicos ventajosos.

A partir de los resultados económicos que se obtengan serán beneficiados los gestores, el Gobierno Municipal que recibirá un aporte, según sea acordado, a la Cuenta de Fideicomiso para el financiamiento y desarrollo de otros proyectos.

El PDL servirá para la reanimación de otros productores, fundamentalmente agropecuarios, con los que se crearán alianzas y encadenamientos productivos.

Los productos que se obtengan podrán ser comercializados en tiendas en MLC, en el Sector del Turismo y potencialmente podrán ser exportados, lo que propiciará un ingreso en MLC o USD que beneficiará tanto al PDL como al Municipio.

El PDL generará nuevas fuentes de empleo lo que incrementa el poder adquisitivo de la población y por lo tanto mejora en alguna medida la circulación monetaria.

Desde el punto de vista social, los Clientes resultarán beneficiados con la posibilidad de adquirir los productos y servicios que genera el PDL que al ser alimentos resultan de primera necesidad y en extremo deficitarios.

Para el Municipio, la Provincia y el País desarrollar la Agroindustria incide directamente en el cumplimiento de la Ley de Soberanía Alimentaria, lo cual repercute muy favorablemente en la sociedad.

En dependencia de la instalación que se obtenga para sede del PDL, el gestor tiene la disposición de remodelar y reconstruirla en caso necesario, por lo que también esto constituirá un aporte social del proyecto.

10. FINANCIAMIENTO REQUERIDO PARA INICIAR EL PROYECTO. FLUJO DE CAJA PROYECTADO

El gestor ha realizado inversiones en equipamiento, herramientas y utensilios para acometer la primera etapa del proyecto. Este equipamiento se encuentra en la provincia de Camagüey y será trasladado para el Municipio, tan pronto estén creadas las condiciones del local que solicita en arrendamiento. Para iniciar la comercialización de carnes de res y cerdo, así como la elaboración de algunos derivados de estos productos. El Gestor solicita al Gobierno de Boyeros un préstamo del Fondo de Fideicomiso, ascendente a 3 500 000 CUP para ser utilizado básicamente como Capital de Trabajo.

Este financiamiento permitiría dar inicio a la primera etapa del proyecto consistente en:

- Compra y comercialización mayorista y minorista de carne de res, de cerdo, y peces de agua dulce y agua salada, elaboración y comercialización de derivados de ellos.
- Compra y comercialización de leche y elaboración y comercialización de productos lácteos

El financiamiento inicial permitirá la adquisición de aproximadamente 3 toneladas de carne, 5 toneladas de pescado y 1 tonelada de derivados de la leche, fundamentalmente queso.

Estos productos serían trasladados desde las provincias centrales y orientales y comercializados aquí en la Habana a través de contratos que ya se han suscrito con empresas como PRODAL. Una parte importante de la venta se realizaría en el Municipio a través fundamentalmente de la Empresa de Comercio.

Para explicar la evolución económica de la primera etapa del PDL, lo que incluye la devolución del crédito y la creación de reservas propias para desarrollar las etapas siguientes, se muestra en el ANEXO 1 el Flujo de Caja Proyectado que refleja la forma en la que se producirán las entradas y salidas del dinero inicial del PDL.

Para la mejor comprensión del Flujo de Caja Proyectado se realizan las anotaciones siguientes:

- El Saldo Inicial del Mes 1 se planifica a partir del crédito solicitado ascendente a 3 500 000 CUP´.
- Ese crédito será invertido en su totalidad ese mismo mes para la adquisición de carnes de res, cerdo y derivados, así como sufragar gastos de transportación, comercialización y otros derivados del procesamiento de algunos de esos productos. El total de gastos planificados coincide con los 3 500 000 CUP aprobados por el crédito.
- Ese primer mes no se obtienen ingresos ni utilidades.
- En el segundo mes se planifica comercializar los productos adquiridos y elaborados en el mes 1 obteniéndose un ingreso ascendente a 5 500 000CUP. Este ingreso permitiría invertir nuevamente en adquisición de productos cárnicos y pescado por el mismo valor y cantidad que el mes anterior y adicionar la compra y elaboración de productos lácteos considerándose gastos totales por un valor de por 4 150 200, lo que arrojaría una utilidad al concluir el mes ascendente a **1.349.800,00 CUP**
- Esa utilidad permitiría comenzar a devolver el crédito en una primera cifra planificada en 300 000 CUP y pagar el interés bancario correspondiente.
- A partir del segundo mes y hasta el mes 8 los ingresos crecen de forma sostenida por la comercialización de 1.5 veces y hasta dos veces los valores iniciales. En esta misma proporción se incrementan los gastos. Las utilidades también se mantienen creciendo de manera sostenida hasta el mes 8 con lo que se logra amortizar el crédito totalmente en el mes 7.
- A partir del mes 8 se comienza a planificar montos de reserva para el desarrollo de las siguientes etapas del proyecto, siendo estos valores fluctuantes entre 2 000 000 y 5 000 000, según se los saldos iniciales y utilidades obtenidas en cada mes.
- Con estas reservas se estima acondicionar el local que quede finalmente arrendado y comenzar la adquisición del equipamiento, utensilios y herramientas necesarias para las etapas siguientes.
- Se propone que la planificación de las etapas sub siguientes, se consideren en períodos más cercanos al inicio de las mismas, considerando la fluctuación actual de precios y costos en el mercado.

11.ASPECTOS QUE PUEDEN PONER EN RIESGO LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROYECTO O SU SOSTENIBILIDAD.

Los gestores están decididos a materializar el proyecto y serían poco los obstáculos que frenaran el mismo, fundamentalmente porque ya tienen experiencia en la gestión de lo que proponen y porque disponen de contratos, recursos y capacidades para llevarlo a cabo.

La existencia de condiciones adversas tales como:

- No aprobación del financiamiento
- Imposibilidad de contratar los insumos
- Dificultades en la adquisición del equipamiento
- Agravamiento de la situación económica general del país

podrían generar demoras y atrasos en lograr los objetivos propuestos pero difícilmente arriesgarían el PDL al punto de que no se desarrollara más tarde o más temprano.

12. APORTE SOCIAL.

Desde el inicio de las operaciones el PDL se propone dar atención priorizada a necesidades de alimentación que sean planteadas por el Municipio las que podrán ser debidamente coordinadas entre el Gestor y las autoridades correspondientes. Estos beneficios pueden abarcar a sectores tan importantes como el de la Salud, incluyendo asignaciones conveniadas para Hospitales, Casas de Abuelos, Hogares Materno; o como el Sector de Educación que incluya a Círculos Infantiles, Escuelas Primarias, Escuelas Especiales u cualquier otra instalación de cualquier sector que se decida por el Municipio.

DOCUMENTOS CONSULTADOS

- Decreto 33 del Consejo de Ministros para la Gestión Estratégica del Desarrollo Territorial.
- Resolución 29/21 del Ministerio de Economía y Planificación para Aprobar las bases generales de la organización del sistema de trabajo para la gestión estratégica del desarrollo territorial, así como la gestión de la financiación del desarrollo local
- Resolución 147/21 del Banco Central de Cuba para Establecer el procedimiento bancario para la gestión del financiamiento de los Proyectos de Desarrollo Local, atendiendo a su clasificación, titulares y fuentes de financiamiento.
- Resolución 114/21 del Ministerio de Finanzas y Precios para establecer el Procedimiento para el financiamiento presupuestario del desarrollo territorial y el tratamiento tributario, financiero, de precios y contable aplicable a los proyectos de desarrollo local
- Acuerdo no.70 del 27 de abril del 2021 del Consejo Provincial del Poder Popular para la Gestión del Desarrollo Territorial en La Habana.

ANEXO 1 FLUJO DE CAJA PROYECTADO

FLUJO DE CAJA												
MESES	mes 1	mes 2	mes 3	mes 4	mes 5	mes 6	mes 7	mes 8	mes 9	mes 10	mes 11	mes 12
Saldo Inicial	3.500.000,00	-	909.800,00	2.499.600,00	1.914.300,00	2.376.300,00	5.062.300,00	6.180.300,00	5.130.300,00	4.080.300,00	4.030.300,00	4.980.300,00
Ingresos												
Venta Cárnicos		3.000.000,00	3.000.000,00	3.000.000,00	4.500.000,00	6.000.000,00	6.000.000,00	6.000.000,00	6.000.000,00	6.000.000,00	6.000.000,00	6.000.000,00
Venta Pescado		2.500.000,00	2.500.000,00	2.500.000,00	3.750.000,00	5.000.000,00	5.000.000,00	5.000.000,00	5.000.000,00	5.000.000,00	5.000.000,00	5.000.000,00
Venta Lacteos			800.000,00	800.000,00	1.200.000,00	1.200.000,00	1.600.000,00	1.600.000,00	1.600.000,00	1.600.000,00	1.600.000,00	1.600.000,00
TOTAL INGRESOS		5.500.000,00	7.209.800,00	8.799.600,00	11.364.300,00	14.576.300,00	17.662.300,00	18.780.300,00	17.730.300,00	16.680.300,00	16.630.300,00	17.580.300,00
Gastos												
Adquisición cárnicos	1.500.000,00	1.500.000,00	1.500.000,00	2.250.000,00	3.000.000,00	3.000.000,00	3.000.000,00	3.000.000,00	3.000.000,00	3.000.000,00	3.000.000,00	3.000.000,00
Transportación	450.000,00	450.000,00	450.000,00	675.000,00	900.000,00	900.000,00	900.000,00	900.000,00	900.000,00	900.000,00	900.000,00	900.000,00
Adquisición pescados	1.000.000,00	1.000.000,00	1.000.000,00	1.500.000,00	2.000.000,00	2.000.000,00	2.000.000,00	2.000.000,00	2.000.000,00	2.000.000,00	2.000.000,00	2.000.000,00
Transportación	300.000,00	300.000,00	300.000,00	450.000,00	600.000,00	600.000,00	600.000,00	600.000,00	600.000,00	600.000,00	600.000,00	600.000,00
Adquisición lácteos		500.000,00	500.000,00	750.000,00	750.000,00	1.000.000,00	1.000.000,00	1.000.000,00	1.000.000,00	1.000.000,00	1.000.000,00	1.000.000,00
Transportación		200,00	200,00	300,00	300.000,00	400.000,00	400.000,00	400.000,00	400.000,00	400.000,00	400.000,00	400.000,00
Gastos Generales	250.000,00	400.000,00	400.000,00	600.000,00	750.000,00	750.000,00	750.000,00	750.000,00	750.000,00	750.000,00	750.000,00	750.000,00
TOTAL DE GASTOS	3.500.000,00	4.150.200,00	4.150.200,00	6.225.300,00	8.300.000,00	8.650.000,00	8.650.000,00	8.650.000,00	8.650.000,00	8.650.000,00	8.650.000,00	8.650.000,00
UTILIDADES		1.349.800,00	3.059.600,00	2.574.300,00	3.064.300,00	5.926.300,00	9.012.300,00	10.130.300,00	9.080.300,00	8.030.300,00	7.980.300,00	8.930.300,00
Devolución del préstamo												
PAGO DEL PRINCIPAL	-	300.000,00	450.000,00	550.000,00	600.000,00	800.000,00	800.000,00					
PAGO DEL INTERÉS	-	140.000,00	110.000,00	110.000,00	88.000,00	64.000,00	32.000,00					
RESTO DEL CRÉDITO		3.200.000,00	2.750.000,00	2.200.000,00	1.600.000,00	800.000,00	-					
Saldo final	-	909.800,00	2.499.600,00	1.914.300,00	2.376.300,00	5.062.300,00	8.180.300,00	10.130.300,00	9.080.300,00	8.030.300,00	7.980.300,00	8.930.300,00
Reserva para el desarrollo		-					2.000.000,00	5.000.000,00	5.000.000,00	4.000.000,00	3.000.000,00	2.000.000,00