



Gobierno
Bolivariano
de Venezuela
Ministerio del Poder Popular
Para la Educación Universitaria



Universidad Politécnica Territorial
De los Valles del Tuy



BATALLA NAVAL
DEL LAGO DE MARACAIBO

República Bolivariana de Venezuela
Ministerio del Poder Popular para la Educación Universitaria
Universidad Politécnica Territorial de los Valles del Tuy
Dirección de Acreditación, Convalidación y Equivalencias
Programa Nacional de Formación:
Unidad Curricular: Proyecto Socio- Integrador

**DISTRIBUCION DE PRODUCTOS CARNICOS EN ALIANZA CON EL
CENTRO DE BENEFICIO CACIQUE GUAICAIPURO A TRAVES DE LA
COMUNA COMANDANTE SUPREMO II, UBICADO EN EL SECTOR EL
TAMARINDO, PARROQUIA GUARENAS.**

Tutor:

Turandot Cova Jiménez

Participante:

Elsy del Rosario Vale López

C.I: 7.524.363

Ocumare del Tuy, Septiembre 2025

Índice

	Págs.
- Agradecimientos.....	4
- Dedicatoria.....	5
- Resumen.....	6
- Introducción.....	7
COMPONENTE 1: Aproximación al Objeto de Estudio.....	8
DELIMITACIÓN DEL OBJETO DE ESTUDIO.....	8
- Ámbito Geográfico.....	8
- Dimensión Temporal.....	9
- Contexto Histórico de la realidad de Estudio.....	9
- Diagnóstico.....	12
RECONSTRUCCIÓN DEL OBJETO DE ESTUDIO.....	14
- Acción social problematizada (problema).....	14
- Impacto de la acción social problematizada.....	16
- Socio- indicadores de la realidad en estudio:.....	16
Sociales,.....	17
Económicos,.....	18
Ambientales,.....	19
Tecnológicos.....	19
Perspectivas múltiples:.....	20
Actores sociales en la investigación.....	20
- Autores y referentes del problema en estudio.....	21
- Reflexividad del investigador sobre el contexto de la investigación.....	23
DIRECCIONALIDAD DE LA INVESTIGACIÓN	
- Preguntas de Investigación.....	24
- Finalidad de la Investigación.....	25
- Objetivos de Acción.....	25
- Planes de Acción.....	25
- Cronograma de Actividades.....	31
CAMPO TÉCNICO	
- Unidades curriculares integradas a la Investigación.....	32
- Solución Técnica.....	33

- Alcance.....	35
- Limitaciones.....	36
COMPONENTE 2: Soporte Epistemológico	
Paradigma Socio – Crítico.....	37
- Tejido paradigmático en la Investigación.....	38
- Reflexión del paradigma Socio- critico en la praxis investigativa.....	39
COMPONENTE 3: Contexto Conceptual	
- Valor Teórico.....	39
- Vinculación con los Instrumentos Legales.....	45
COMPONENTE 4: Soporte Metodológico	
- Tipo de Investigación.....	54
- Diseño de la Investigación.....	55
- Técnicas e Instrumentos aplicados en la Investigación.....	57
- Enfoque Metodológico: Sistematización de la Experiencia.....	59
1.) El Punto de Partida.....	59
2.) Experiencias, Preguntas planteadas, reflexionadas.....	60
3.) Recuperación del proceso vivido, Ordenamiento.....	65
4.) Reflexiones de fondo.....	65
5.) Puntos de Llegada (En la experiencia investigativa).....	67
Reflexividad Evaluativa de la Investigación.....	68
- Recomendaciones y Sugerencias.....	69
- Hallazgos.....	70
BIBLIOGRAFIAS REFERENTES.....	72
BIBLIOGRAFIA ELECTRONICA.....	73
ANEXOS.....	74

AGRADECIMIENTOS

Agradecida con Dios por siempre acompañarme,

Agradecida con mi Madre mi mayor apoyo aún en su ausencia,

Agradecida con mi Padre, ya que de él heredé “el nunca rendirme,”

Agradecida con mis hijas que la vida me regaló, Dayeli e Irene Lucia por siempre creer en mí,

Agradecida con la Rectora Adyani Noguera por darme esta oportunidad de cumplir mi sueño,

Agradecida con el Ingeniero Víctor García,

Agradecida con mi Tutora Profesora Tirandot Cova Jiménez,

Agradecida con la Profesora Yris Rivas,

DEDICATORIA

Este proyecto está dedicado a la memoria del comandante Hugo Chávez Frías, que bajo su inspiración del vivir viviendo, me motivo a seguir aprendiendo a través del poder popular, las comunas y sus iniciativas creadoras, pudiendo avanzar hacia el buen vivir de la mano del estado protector más no paternalista que nos da las herramientas para tener el control de la soberanía alimentaria. Al presidente Nicolás Maduro por insistir y profundizar en el empoderamiento del poder popular y las comunas, creer en el empoderamiento del pueblo y proporcionarles herramientas de autogestión a través de las consultas populares.

También quiero hacer mención especial al Mayor General Félix Osorio Guzmán, mi maestro en la Misión Mercal, punta de lanza de la Revolución Bolivariana y Carne Venezuela y a mi Dios todo poderoso, que recarga mi vida con Fè para ser mejor cada día.

RESUMEN

La distribución directa de productos cárnicos, del centro de beneficio (matadero) al consumidor, representa una revolución en la cadena de suministro tradicional. Este modelo eliminaría intermediarios, lo que genera beneficios mutuos tanto para productores como para consumidores finales.

Los consumidores se benefician de carne más fresca y de mejor calidad, con la ventaja de conocer su origen y los procesos de producción. La trazabilidad completa y la reducción del tiempo entre la matanza y la entrega son puntos clave que aumentan la confianza del comprador o consumidor final.

A pesar de las ventajas, este modelo presenta desafíos, principalmente en la logística de transporte y el mantenimiento de la caída de frío para asegurar la calidad y la seguridad alimentaria.

Con la implementación del siguiente proyecto se busca aplicar una alternativa económica, y a la vez promover la eficiencia, la transparencia y la sostenibilidad, acortando la brecha entre el productor y el consumidor final.

INTRODUCCIÓN

El sector cárnico, pilar fundamental de la alimentación humana, ha mantenido durante décadas una cadena de suministro caracterizada por la intervención de múltiples intermediarios. Sin embargo, en la actualidad, se observa una transformación significativa impulsada por la búsqueda de mayor eficiencia, transparencia y calidad. La distribución directa de productos cárnicos del matadero al consumidor final emerge como un modelo disruptivo que desafía la estructura tradicional, acortando la cadena de valor y redefiniendo la relación entre productores y consumidores.

Este enfoque no es solo una alternativa logística, sino una respuesta a las demandas del mercado moderno: los consumidores exigen productos más frescos, con plena trazabilidad y a menudo provenientes de producción local y sostenible. Para los productores, la venta directa ofrece la oportunidad de maximizar sus ganancias y establecer un vínculo de confianza con su clientela, en este caso la comuna que actuaría como consumidor final. A través de la implementación de tecnologías de transporte y sistemas de pedido, este modelo estaría logrando superar las barreras geográficas y logísticas que pueden verse limitadas, posicionándose como una solución innovadora que beneficia a todas las partes involucradas.

COMPONENTE 1

APROXIMACIÓN AL OBJETO DE ESTUDIO

1.1 DELIMITACIÓN DEL OBJETO DE ESTUDIO

✓ ÀMBITO GEOGRÀFICO

El ámbito geográfico de los Consejos Comunales, en Venezuela, se define como el territorio atendido por los mismos integrantes que forman la comunidad. Este territorio se delimita mediante la participación de la comunidad en una asamblea, donde se define el perímetro de la zona bajo su jurisdicción.

Esta propuesta abarcaría una participación activa de la comuna Comandante Supremo II, ubicada en el Municipio Plaza, Parroquia Guarenas en el Estado Bolivariano de Miranda, dicha comuna se encuentra constituida por 32 Consejos Comunales.

Es importante resaltar, que en estas comunidades existen hogares conformados por niños y adultos mayores considerados como población vulnerable.

La propuesta consiste en generar una distribución de productos cárnicos en alianza de la comuna y los centros de beneficios Cacique Guaicaipuro, en el Sector San Pedro, Municipio Guaicaipuro, así se lograría un costo justo del producto, rompiendo la especulación en la cadena de distribución.

✓ DIMENSIÓN TEMPORAL

Esta propuesta sobre distribución de productos cárnicos podría tener una dimensión temporal a corto plazo, implementándose en la comuna con el apoyo de las consultas populares, logrando los recursos a través del Gobierno Nacional para la adecuación en la comuna de un cuarto de frío que garantice la conservación de

estos productos y un vehículo de transporte (cava frigorífica) con las condiciones óptimas de refrigeración.

Cabe destacar, que el periodo de tiempo dependerá del interés, la necesidad y decisión de los miembros de la comunidad.

Esta dimensión temporal se domina longitudinal, debido a que se busca analizar el objeto de estudio a lo largo del tiempo, con el objetivo de obtener cambios y evoluciones positivas en la comunidad programada, una vez ejecutado el proyecto.

✓ **CONTEXTO HISTÒRICO DE LA REALIDAD DE ESTUDIO**

El 24 de abril de 2003 fue creado el programa Misión Mercal por el Gobierno del Presidente de la República Bolivariana de Venezuela Hugo Rafael Chávez Frías, como una empresa estatal para garantizar la seguridad alimentaria en el país, especialmente para la población de menores recursos. Se originó como una respuesta a la crisis alimentaria y el desabastecimiento que afectaba al país, buscando suplir la falta de acceso a alimentos a precios accesibles.

Antes de Mercal, la producción y distribución de alimentos en Venezuela estaban principalmente en manos del sector privado, lo que generaba dificultades de acceso para la población más vulnerable.

El objetivo principal de Mercal era ofrecer alimentos a precios subsidiados por el estado Venezolano a través de una red de tiendas y establecimientos comerciales, así como promover la producción local de alimentos.

Mercal se amplió en un momento determinado en unas bodegas llamadas "Mercalitos", que eran administradas por cooperativas en los cuales sus establecimientos y operativos móviles ofrecían productos de la cesta básica a bajo costo, entre ellos productos cárnicos.

Mercal ha sido considerada una de las iniciativas más exitosas del gobierno venezolano en términos de seguridad alimentaria, especialmente para la población más vulnerable.

Junto a la Misión Mercal se fue desarrollando un proyecto llamado Carne Venezuela, que consistía en distribuir cárnicos y ofrecerlos al pueblo a bajos costos, todo esto con el apoyo de la producción nacional.

El proyecto buscaba incrementar la producción local de carne bovina, aviar y porcina, promoviendo prácticas agropecuarias sostenibles y el uso eficiente de recursos. Se intentaba reducir la dependencia de las importaciones, limitadas para el momento por la crisis económica.

Se ofreció incentivos y apoyo a los productores locales, como acceso a financiamiento, insumos y capacitación técnica, con el fin de mejorar la calidad, la cantidad, y la distribución de productos cárnicos.

Luego de los sucesos verificados a partir del Paro Petrolero del año 2002 y los hechos de desabastecimiento y acaparamiento vividos durante el año 2007, el Gobierno de la República Bolivariana de Venezuela dispuso una serie de acciones con miras a combatir esas contingencias y lograr una disponibilidad continua de los productos de la cesta básica. En ese marco, desde principios del año 2008, y en cumplimiento con las Líneas Estratégicas del Plan de Desarrollo Nacional con miras a lograr el "Desarrollo en el ámbito económico, social, político, territorial e internacional de proyectos apalancados por PDVSA", este Organismo inició la consolidación de filiales en el área industrial, agrícola y de servicios, entre otras. En ese sentido, se adquirieron y crearon empresas que comprenden actividades de construcción, ingeniería, urbanismo, agricultura, manufactura y comercialización de bienes de consumo masivo, todas en regímenes de libre competencia con el sector privado respectivo.

El día 06 de Enero de 2008, el Presidente de la República Bolivariana de Venezuela, Hugo Chávez Frías anunció la creación de la Productora y Distribuidora Venezolana de Alimentos (PDVAL) con el objetivo de garantizar el abastecimiento de los

alimentos, durante el Aló Presidente 299 que fue realizado desde el Centro de Formación Socialista Ezequiel Zamora, ubicado en Charallave, Estado Miranda.

En consonancia con el lineamiento político de construir una economía socialista, teniendo presente que el eslabón comercializador de alimentos tiene alto poder negociador frente a la industria y está altamente concentrado, se ha determinado que el dominio de la red comercial facilita la socialización del sector de la industria de alimentos, el cual está altamente concentrado en capitales foráneos y está altamente dominado por el sector privado. Todos los hechos descriptos fueron la consonante que motivó la creación de PDVAL (Productora y Distribuidora Venezolana de Alimentos) desde finales del año 2007 como filial de PDVSA.

La inauguración del primer PDVALito Comunal se realizó el 23 de Enero de 2008 en la parroquia 23 de Enero. Se encargaba de la producción y distribución de alimentos, especialmente de productos de la cesta básica; sin embargo destacando los productos bovinos y avícolas.

El 27 de Julio de 2010 PDVAL es adscrita al Ministerio del Poder Popular para la Alimentación, según Gaceta Oficial 39.474, mediante el Decreto 7.540. En la actualidad, PDVAL sigue operando, y ha participado en la distribución de combos CLAP.

En Venezuela, existen proyectos de distribución cárnicos de diferentes tipos, desde carnicerías populares comunales hasta empresas de embutidos. Estos proyectos buscan satisfacer la demanda de productos cárnicos, generar empleo y apoyar a la comunidad.

Entre estos proyectos de distribución cárnicos en Venezuela; se pueden mencionar:

- **Carnicerías populares comunales:**

Se enfocan en la venta de carne y otros productos cárnicos a precios accesibles, con el objetivo de generar empleo y apoyar a la comunidad local.

- **Embutidos y derivados cárnicos:**

Empresas como Embutidos Cumbre Fresca C.A. implementan planes de mejora para optimizar la logística y distribución de sus productos.

- **Proyectos de ampliación y diversificación:**

Algunas carnicerías, como la del Municipio Colón del Estado Zulia, buscan ampliar su oferta y diversificar sus productos para atraer más clientes.

- **Proveedores y distribuidores:**

Empresas como Comercial Sintra, Delicatesses Azor y Distribuidora Jarema, entre otras, se dedican a la distribución de productos cárnicos y embutidos en diferentes regiones de Venezuela.

Los proyectos de carne en Venezuela enfrentan desafíos como la escasez de insumos, la baja productividad, la falta de infraestructura y las fluctuaciones económicas. Sin embargo, pueden tener un impacto positivo en la seguridad alimentaria, la generación de empleo, la reducción de importaciones y el desarrollo económico regional.

✓ **DIAGNÒSTICO**

La producción de alimentos de orígenes vegetales y animales, que sean de calidad e inocuos, es responsabilidad de todos los actores a lo largo de la cadena alimentaria. De ahí que los responsables de la producción primaria, transformación, distribución y el mismo consumidor, incluyendo a las amas de casa deben cumplir las normas que garanticen que el producto que consume no represente riesgo alguno a su salud.

De acuerdo a la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), establece que la carne tiene que ser inocua e idónea para el consumo humano, y todos los sectores interesados incluyendo el Gobierno Nacional, la industria, y los consumidores, deben contribuir con su parte para poder lograr este objetivo. Cumpliendo con el Reglamento General de Alimentos y las normativas sanitarias para la elaboración, almacenamiento, conservación, envasado y distribución.

La distribución de alimentos juega un papel crucial para garantizar que los productos lleguen frescos y en buen estado desde los agricultores hasta nuestras mesas. Entender cómo funciona la distribución de alimentos es esencial para apreciar la complejidad y la importancia de esta cadena.

La distribución de productos cárnicos en Venezuela, incluyendo carne de res, pollo y cerdo, se realiza a través de una variedad de canales, tanto dentro del país como a través de importaciones.

El comercio interno de carne bovina en Venezuela se ve afectado por una serie de factores, incluyendo la producción nacional, la importación y el consumo. Aunque Venezuela produce carne bovina, las importaciones también juegan un papel importante en la oferta del mercado interno.

La producción de carne bovina en Venezuela ha experimentado fluctuaciones a lo largo del tiempo. Factores como la inversión en genética bovina y bufalina han contribuido al crecimiento de la producción. Se conoce que las principales áreas de producción bovina están ubicadas en la región llanera, en estados como Apure, Guárico, Cojedes, Barinas y Portuguesa.

Cabe resaltar que Venezuela importa carne bovina para suplir la demanda interna. Las importaciones han sido significativas, especialmente en los últimos años; países como Brasil, y Uruguay han sido importantes proveedores de carne bovina para Venezuela.

El consumo de carne bovina en Venezuela se había recuperado en los últimos años después de haber tocado fondo en 2018.

En 2022, el consumo total de carne per cápita alcanzó aproximadamente 28,7 kg, creciendo un 62% desde su mínimo histórico en 2017.

La carne aviar es la carne más consumida en Venezuela, seguida de la bovina y la porcina. La misma se distribuye a través de carnicerías, supermercados, abastos e hipermercados.

En resumen, el comercio interno de carne bovina en Venezuela se caracteriza por una combinación de producción interna, importaciones y consumo. Los factores económicos, políticos y de mercado, así como la situación general del país, influyen significativamente en el comportamiento de este mercado.

Es por ello, que surge la necesidad de realizar una propuesta que impacte en la distribución de estos productos cárnicos, en el comercio interno que beneficie directamente a las comunidades enfocándose en adultos mayores y niños, que puedan consumir con más frecuencia proteína animal.

En este proyecto de investigación, se propone retomar estrategias para la distribución de productos cárnicos a bajos costos, en las comunidades organizadas del Estado Bolivariano de Miranda.

Tomando en cuenta la situación económica actual de Venezuela, es necesario implantar técnicas que minimicen las cadenas de distribución entre el productor y el consumidor final.

1.2 RECONSTRUCCIÓN DEL OBJETO DE ESTUDIO

✓ ACCIÓN SOCIAL PROBLEMATIZADA (PROBLEMA)

La acción social problematizada, también conocida como investigación-acción participativa, es un enfoque metodológico que busca transformar realidades sociales mediante la participación activa de los actores involucrados en la identificación y resolución de problemas.

La distribución, en el contexto de marketing y negocios, se refiere a las actividades y estrategias que aseguran que los productos o servicios lleguen al consumidor final de manera eficiente. Varios autores definen este proceso de diferentes maneras, pero en esencia, se trata de poner los productos a disposición de los clientes en el momento y lugar adecuados.

Algunas definiciones más específicas de distribución según el autor **Ferrell, Hirt, y Ramos (2004)**:

Definen la distribución como el acto de hacer que los productos estén disponibles para los clientes en las cantidades necesarias.

Mientras que los autores **Kotler y Armstrong (2008)**:

Consideran que los canales de distribución son conjuntos de organizaciones interdependientes que intervienen en el proceso de poner un producto o servicio a disposición del consumidor final.

Partiendo de estas definiciones, se concluye que las estrategias de distribución, se conocen como planes diseñados para llevar los productos desde el productor o fabricante hasta el consumidor, pero entre ellos existe un intermediario, el cual encarece el costo del producto. Y es allí donde se hará hincapié, debido a que el objetivo de esta investigación se centra en la distribución de productos cárnicos que beneficien a las comunidades sin intermediarios, acudiendo directamente a los centros de beneficios existente en el Estado Bolivariano de Miranda; logrando así una reducción en el costo de estos productos y facilidad de obtener con mayor frecuencia esta proteína animal, tan necesaria para el consumo humano, especialmente a los más vulnerables como lo son niños, jóvenes y adultos mayores.

Desde el mandato del Presidente Hugo Rafael Chávez Frías, se ha trabajado en la implementación de estrategias para la reconstrucción de la Economía Venezolana, demostrando siempre máximo interés por los más vulnerables, y por la población más necesitada.

La situación de la distribución de carne en Venezuela a las comunidades es compleja y presenta desafíos. Si bien se han implementado iniciativas para mejorar el acceso a este alimento, como centros de desposte comunales, persisten problemas de producción, distribución y precios.

✓ **IMPACTO DE LA ACCIÓN SOCIAL PROBLEMATIZADA**

En investigación, el impacto de la acción social problematizada se refiere a los cambios o efectos positivos y duraderos que la intervención social, realizada a partir de una reflexión crítica sobre una problemática específica, genera en la comunidad o en el entorno estudiado.

Es importante destacar, que en el plan especial de Desarrollo Productivo Económico 2019-2025 la agenda económica Bolivariana, tiene como uno de sus vértices fundamentales la protección social a través del Carnet de la Patria y los CLAPS con su organización comunal, producción soberana y justa distribución.

En este sentido, con la implementación de esta propuesta se busca favorecer a la comunidad, obteniendo así el beneficio para todos y cada uno de los integrantes de estas comunas conformadas, atendiendo la necesidad de adquisición de proteína animal, debido al alto costo en el mercado nacional que actualmente presentan estos productos de suma importancia para el consumo humano.

Este impacto de la acción social problematizada, al mismo tiempo se verá reflejado en las mejoras en la calidad de vida para los integrantes de las comunas, además se espera mayor cohesión social, este proyecto también busca aumentar la participación ciudadana, debido a que los miembros con más habilidades y capacidades puedan colaborar en el desarrollo e implementación del mismo, puesto que será un beneficio colectivo.

El nuevo camino está echado, pero demanda organización, la conformación de nuevos equipos, con gente trabajadora y con el compromiso de ir a las comunidades junto a los humildes.

✓ SOCIO-INDICADORES DE LA REALIDAD EN ESTUDIO

Existen socio-indicadores conocidos como medidas que permiten evaluar el impacto social y comunitario de una iniciativa. Estos indicadores se enfocan en aspectos cuantitativos y cualitativos en la comunidad, ya que a través de estas herramientas se logra entender como un proyecto afecta a las personas y a su entorno.

Entre ellos se pueden mencionar de tipos sociales, económicos, ambientales y tecnológicos, los cuales se desarrollan a continuación:

- **Sociales:**

Se pueden implementar indicadores sociales que midan tanto el impacto del proyecto en la comunidad como la eficiencia de su funcionamiento. Estos indicadores pueden abarcar aspectos como el acceso a alimentos, la participación comunitaria, el impacto económico y la sostenibilidad.

- Acceso a alimentos: Debe existir disponibilidad controlada de productos cárnicos, con el fin de proporcionar a todas las familias que conforman la comunidad, y que puedan acceder a estos productos a través del proyecto.

Además se debe mantener una variedad de carne, disponibles al momento de la venta y distribución manteniendo los estándares de calidad establecidos, tales como nivel de refrigeración adecuado, cortes de carne por piezas o kilos, todo esto tomando en consideración el precio accesible con el cual será ofertada la carne, logrando así una reducción de inseguridad alimentaria en los hogares de dicha comunidad.

- Participación Comunitaria: Esta comuna se encuentra constituida por diecisiete (17) consejos comunales, incorporados en una sala de

autogobierno que a su vez está conformada por un coordinador, una secretaria, varios misioneros, varios sistematizadores, y voceros del gabinete popular; los cuales serán los encargados de tomar las decisiones y asignar responsabilidades en la ejecución y gestión del proyecto, fomentando la transparencia y la inclusión. Tomando en consideración el nivel de experiencia y capacidad, en cuanto al tema de manipulación y distribución de productos cárnicos que posean entre los miembros de estas comunas.

- **Sostenibilidad:** Con la implementación de este proyecto se busca asegurar la distribución de forma permanente, a los consumidores o miembros de la comunidad con el objeto que puedan obtener estos productos de manera constante y de acuerdo a su disponibilidad de conservación, debido a que no toda la población cuenta con equipos de refrigeración (nevera, freezer) y por lo tanto, se ven en la necesidad de adquirir con menos frecuencia los alimentos perecederos y que requieran de conservación prolongada.

- **Económicos:**

El mayor número de personas que habitan en la comunidad, son venezolanos que apuestan a la economía y progreso del país, que buscan día a día satisfacer sus necesidades diarias, trabajando y obteniendo sus recursos económicos, así como también existe un alto porcentaje de población constituida por niños y adultos mayores, que dependen del ingreso de protección social a través del Carnet de la Patria y los CLAPS mensualmente.

Sin embargo, existen actividades económicas conocidas como jornadas, que se llevan a cabo en la comunidad en estudio, tales como jornadas de combos proteicos que incluyen huevo, pollo, mortadela con el objeto de complementar la cesta básica de cada hogar. Dichas jornadas son actividades planificadas con los institutos regionales, como la Alcaldía en conjunto con los miembros de los consejos comunales que existen en esta comunidad.

Cabe destacar, que la carne es un producto más delicado de distribuir, es por ello que en estas jornadas no se incluyen este tipo de productos.

- **Ambientales:**

La implementación de estos indicadores permite evaluar el impacto socio-ambiental de las actividades de este proyecto, identificar áreas de mejora y promover prácticas más sostenibles en la distribución de carne, contribuyendo al bienestar de la comunidad y al cuidado del medio ambiente. Además, es crucial considerar el impacto en la salud pública y la seguridad alimentaria.

Se debe vigilar la calidad higiénico-sanitaria de la carne distribuida a estas comunas, asegurándose que cumpla con los estándares de calidad alimentaria, minimizando riesgos de contaminación. Aunado a esto, se debe controlar los residuos sólidos orgánicos (restos de carne, sangre de la misma carne), con el fin de evitar malos olores, proliferación de plagas, contaminación de suelos y aguas, afectando la salud y calidad de vida en la comunidad a futuro.

- **Tecnológicos:**

La comunidad en estudio cuenta con centros de acopios, sala de autogobierno en el cual se puede aprovechar dichos espacios para la implementación de una cava cuarto de refrigeración, que cumpla con la función de almacenar y refrigerar la carne que será distribuida, a través de un vehículo de transporte (vehículo con cava frigorífica) con condiciones de refrigeración para conservar la carne en estado óptimo.

Además, es una comunidad que posee servicios públicos como electricidad, agua, necesarios para la implementación y mantenimiento de dichos equipos que se deberán adquirir para la realización de este proyecto.

1.3 PERSPECTIVAS MÚLTIPLES

❖ ACTORES SOCIALES EN LA INVESTIGACIÓN

Los actores sociales son aquellas personas, grupos u organizaciones que tienen un interés o influencia en el proyecto, y que pueden ser beneficiados con el desarrollo del mismo. En este proyecto, los principales actores serían los habitantes que constituyen los consejos comunales, conocidos como organismos de participación ciudadana que representan a la comunidad y gestionan recursos y proyectos locales, que se denominarían actores internos, y los externos serían las alcaldías o gobernaciones que brinden el apoyo requerido para la ejecución de este proyecto, una vez aprobado por los mismos miembros de la comunidad, a través de asambleas.

En esta comuna conocida como Comandante Supremo II, los habitantes de la zona donde se desarrollará el proyecto, incluyen a líderes comunitarios, adultos mayores, jóvenes y niños considerados los más vulnerables, los cuales radican en la importancia y necesidad de consumo de proteína animal, además se lograría la reducción de enfermedades alimentarias, como desnutrición que puedan estar presentes en la actualidad.

Cabe destacar, que la comuna tomada para el desarrollo del proyecto está conformada por 17 consejos comunales y una sala de autogobierno constituida por: un coordinador, una secretaria, varios (as) misioneros (as), varios (as) sistematizadores (as), y voceros (as) del gabinete popular.

❖ AUTORES Y REFERENTES DEL PROBLEMA EN ESTUDIO

Existen ciertos proyectos de distribución aplicados y ejecutados, para el beneficio de comunidades, que facilitan el consumo y adquisición de productos cárnicos, entre ellos se encuentran:

1.- Centro de Desposte y Empaquetado de la Comuna El Panal 2021:

El Centro de Desposte y Empaquetado de Carne, una iniciativa estratégica ubicada en la Comuna Productiva El Panal 2021 de la parroquia 23 de Enero, avanza con éxito en su primera fase, logrando la distribución de 16 toneladas de carne a 500 bodegas comunales en Caracas.

Este proyecto comunal no solo fortalece la cadena de abastecimiento, sino que también genera empleos dignos y garantiza el procesamiento diario de 10 reses, lo que se traduce en dos mil empaques destinados a la población.

El presidente de la República Bolivariana de Venezuela, Nicolás Maduro, subrayó la importancia de este proyecto como parte fundamental de la articulación de los 13 Motores Económicos y su impacto directo en el desarrollo del Estado Comunal. Durante su programa «Con Maduro+», el Jefe de Estado expresó:

«Así es como vamos a articular, en circuitos virtuosos con los 13 Motores Económicos, para que tengan una verdadera presencia en todo el territorio nacional». La visión presidencial enfatiza la necesidad de construir una economía productiva y funcional, superando el modelo rentista.

Impacto comunal:

Desde la Comuna El Panal 2021, el vocero comunal Roberth Longa, destacó el impacto positivo de esta estrategia productiva en la consolidación económica de las comunidades. «Desde 2008 hemos trabajado en distintos procesos productivos, evolucionando hacia una plataforma económica sostenible. En esta primera fase, distribuimos 16 toneladas de carne a 500 bodegas comunales en Caracas, asegurando el abastecimiento directo en los territorios», precisó Longa.

Asimismo, explicó que el plan de distribución incluye la articulación con iniciativas como «Barrio Adentro» y el fortalecimiento del Plan Bodegas, lo que permite que las carnicerías comunales garanticen el suministro de alimentos a precios accesibles para la población.

Las autoridades nacionales resaltan que este modelo de producción y distribución fortalece la seguridad alimentaria y fomenta la participación activa de las comunidades, consolidando un sistema económico autónomo y autosustentable, en línea con los principios de la Revolución Bolivariana.

2.- El Plan Carne en Venezuela:

También conocido como el "Plan Directo de Proteína", fue una iniciativa gubernamental que buscaba asegurar el abastecimiento de carne y otros productos proteicos a precios regulados, especialmente en los mercados populares. Se implementó a través de la distribución directa de carne a mercados municipales y la regulación de precios para ciertos productos, incluyendo pollo y huevos.

Detalles del Plan Carne:

- Distribución Directa:

El plan implicó la distribución de carne a través de mercados municipales específicos, como los de Coche, Cochequito, La Veguita, Quinta Crespo, Las Flores, San Martín y Antímano.

- Precios Regulados:

Se establecieron precios controlados para la carne, pollo y huevos, buscando garantizar el acceso a estos productos a precios más asequibles para la población.

- Participación de FEGAVEN:

La Federación Nacional de Ganaderos de Venezuela (FEGAVEN) participó en el plan, enfocándose en medidas a mediano plazo para aumentar la producción nacional de carne y leche.

- Impacto en la Producción Nacional:

El plan también buscaba incentivar la producción nacional de carne, aunque se enfrentó a desafíos como la reducción de la oferta endógena y la dependencia de las importaciones.

El plan se enmarcó dentro de una estrategia general para abordar la seguridad alimentaria y garantizar el acceso a productos básicos para la población, especialmente la más vulnerable.

3.- Influencia de Brasil en la distribución de carne bovina en Venezuela:

Brasil es un actor importante en la distribución de carne bovina en Venezuela, tanto como proveedor como por su influencia en el mercado global. La producción y exportación de carne brasileña afectan los precios y la disponibilidad de este producto en Venezuela, especialmente durante periodos de escasez o cuando la producción nacional no satisface la demanda.

La disponibilidad de carne brasileña puede influir en los precios locales, ya que compite con la producción nacional y puede ayudar a estabilizar los precios cuando la oferta interna es limitada.

La carne de Brasil, uno de los mayores productores y exportadores mundiales, es reconocida por sus estándares de calidad y seguridad alimentaria, lo que la convierte en una opción atractiva para los consumidores venezolanos.

❖ REFLEXIVIDAD DE LA INVESTIGADORA SOBRE EL CONTEXTO DE LA INVESTIGACIÓN

Observando en algunas comunas ya organizadas, sobre el tema de distribución de cárnicos a través de las bodegas comunales, que permiten ofrecer productos a

precios más accesibles para los habitantes de las comunidades, contrarrestando la inflación y la escasez.

Tomando como referencia la situación actual que vive la comunidad del sector El Tamarindo, ubicada en el Municipio Plaza, Parroquia Guarenas, en el Estado Bolivariano de Miranda, se consideró este proyecto de suma importancia, ya que con la ejecución del mismo se busca crear sistemas económicos más autosuficientes dentro de las comunidades, reduciendo la dependencia de intermediarios y promoviendo la distribución local.

La finalidad de la propuesta, consiste en generar una distribución de productos cárnicos en alianza con la comuna Comandante Supremo II y el centro de beneficio Cacique Guaicaipuro, ubicado en el sector San Pedro, Municipio Guaicaipuro; con el objetivo de garantizar el acceso de estos productos a precios justos, rompiendo la especulación en la cadena de distribución.

1.4 DIRECCIONALIDAD DE LA INVESTIGACIÓN

✓ Preguntas de Investigación:

Las siguientes preguntas de investigación, permitirán evaluar el desarrollo y resultados de este proyecto, entre ellas surgen:

- 1.-** ¿Qué se conoce sobre la obtención de productos cárnicos de los centros de beneficio y que disponibilidad poseen?
- 2.-** ¿Cómo se realizara el proceso de distribución, refrigeración y almacenamiento de productos cárnicos?
- 3.-** ¿Cómo se podría optimizar la distribución de productos cárnicos desde el centro de beneficio Cacique Guaicaipuro, ubicado en el sector San Pedro, Municipio Guaicaipuro; en alianza con la comuna Comandante Supremo II, ubicada en el sector El Tamarindo, parroquia Guarenas, Municipio Plaza?

✓ **Finalidad de la Investigación**

Realizar una propuesta de distribución de productos cárnicos desde el centro de beneficio Cacique Guaicaipuro, ubicado en el sector San Pedro, Municipio Guaicaipuro; en alianza con la comuna Comandante Supremo II, ubicada en el sector El Tamarindo, parroquia Guarenas, Municipio Plaza, garantizando la calidad, la inocuidad y una mayor asequibilidad para los consumidores finales.

○ **Objetivos de Acción:**

1.- Formalizar acuerdos de suministro directo con al menos dos (2) centros de beneficio certificados, para asegurar la disponibilidad constante y la calidad sanitaria de la carne fresca a distribuir.

2.- Diseñar e implementar una cadena logística de frío que garantice el transporte y almacenamiento adecuado de la carne fresca desde el origen hasta los puntos de entrega en la comunidad, minimizando pérdidas por deterioro y manteniendo la inocuidad del producto.

3.- Optimizar la distribución de productos cárnicos desde el centro de beneficio Cacique Guaicaipuro, logrando reducir los tiempos de entrega para la comunidad Comandante Supremo II, parroquia Guarenas, mediante el diseño e implementación de una ruta logística colaborativa que involucre activamente a representantes de ambas entidades.

○ **Planes de Acción:**

Objetivo 1: Formalizar acuerdos de suministro directo:

***Fase 1: Identificación y pre-selección de centro de beneficios potenciales**

1.- Investigar y listar los centros de beneficio certificados:

Actividad: Recopilar un listado de centros de beneficio certificados que operen en la región de Miranda o estados cercanos con capacidad de suministro a Guarenas.

Priorizar aquellos con buena reputación sanitaria y experiencia en procesamiento de carne fresca.

2.- Criterios de pre-selección:

Actividad: Establecer criterios claros de pre-selección como capacidad de producción, tipo de carnes, certificaciones sanitarias vigentes, condiciones de transporte actuales.

***Fase 2: Evaluación detallada y visitas de campo:**

1.- Solicitud y revisión de documentación:

Actividad: Solicitar y revisar exhaustivamente la documentación legal y sanitaria de los mataderos (licencia de funcionamiento, registros sanitarios, permisos, certificaciones de calidad).

2.-Visita de campo y auditorias iniciales:

Actividad: Programar y realizar visitas presenciales de al menos cinco centros de beneficio pre- seleccionados. Durante las visitas, evaluar las instalaciones, los procesos de sacrificio y faenado, las condiciones de higiene, el manejo de la cadena de frio, la capacidad de almacenamiento, y las prácticas de control de calidad.

3.- Evaluación de capacidad y potencial de suministro:

Cuantificar la capacidad de real de suministro de carne fresca que cada centro de beneficio podría destinar al proyecto de forma constante y según los estándares de calidad requerido.

***Fase 3: Negociación y formalización de acuerdos:**

Actividad: Preparar propuestas detalladas de acuerdo de suministro directo para los centros de beneficio finalistas. Estas propuestas deben incluir volúmenes de

compras, precios unitarios, condiciones de pago, estándares de calidad y sanidad, condiciones de entrega y responsabilidades de ambas partes.

- **Plan de Acción: Diseño e Implementación de Cadena Logística de Frío**

***Fase 1: Diagnóstico y Diseño de la Cadena de Frío:**

1. Evaluación de Puntos Críticos y Equipos Actuales:

Actividades: - Realizar visitas a los centros de beneficio aliados para evaluar sus capacidades de pre-enfriamiento, empaque y carga refrigerada.

-Evaluar las condiciones de los vehículos de transporte disponibles para determinar su capacidad de mantener temperaturas de frío, aislamiento y estado general (ejemplo: existencia de camiones refrigerados, isotermos con gelpacks)

-Identificar y evaluar los puntos de entrega en la comunidad (centros de acopio temporal) para determinar si cumplen con los requisitos mínimos de almacenamiento en frío o si necesitan adecuaciones.

2.-Definición de Requisitos Técnicos y Operativos:

Actividades: - Establecer los rangos de temperatura óptimos para la carne fresca en cada etapa de la cadena (carga, tránsito, descarga, almacenamiento temporal).

-Determinar el tipo y cantidad de equipos de refrigeración necesarios (ej. camiones refrigerados, cavas de frío, congeladores, termómetros calibrados) para asegurar la cadena de frío ininterrumpida.

3.- Diseño de Rutas y Protocolos:

Actividad: Optimizar las rutas de transporte para minimizar el tiempo de tránsito y la exposición a temperatura ambiente.

***Fase 2: Adquisición y Adecuación de Equipos e Infraestructura:**

1.- Adquisición de Equipos de Frío:

Actividad: Investigar proveedores y adquirir los equipos de transporte y almacenamiento refrigerado definidos en la fase de diseño (ej. alquiler o compra de camiones refrigerados, adquisición de cavas o contenedores isoterms, compra de termómetros digitales).

2.- Adecuación de Puntos de Entrega:

Actividades: -Realizar las adecuaciones necesarias en los puntos de entrega en la comunidad para garantizar el almacenamiento temporal de la carne a temperaturas adecuadas (ej. instalación o mejora de congeladores/neveras industriales, áreas de descarga protegidas).

-Establecer un sistema para el registro y monitoreo constante de las temperaturas a lo largo de toda la cadena.

***Fase 3: Capacitación y Puesta en Marcha**

1.- Capacitación del Personal:

Actividad: Desarrollar e impartir un programa de capacitación intensivo al personal involucrado en todas las etapas de la cadena de frío. La capacitación debe incluir:

-Importancia de la cadena de frío y sus riesgos.

-Uso correcto de equipos de refrigeración y monitoreo.

-Protocolos de manipulación higiénica de la carne.

-Manejo de emergencias (ej. fallas eléctricas, averías del transporte).

- **Plan de Acción: Optimización de la distribución de productos cárnicos para la comunidad**

El objetivo principal de este plan es mejorar la distribución de productos cárnicos desde el centro de beneficio hasta la comunidad, beneficiando a la misma y logrando reducir los tiempos de entrega.

***Fase 1: Diagnóstico y análisis inicial**

Actividad 1.1: Recopilación de datos actuales

Recopilar datos históricos sobre rutas actuales, tiempos de entrega promedio, volumen de productos distribuidos y frecuencia de entregas a la comunidad.

Actividad 1.2: Establecimiento de contacto y primeras reuniones con la comunidad.

Identificar y contactar a los líderes comunitarios o representantes claves de la comuna El Tamarindo interesados en la optimización. Realizar una reunión inicial para presentar el proyecto y entender sus necesidades y capacidades logísticas (por ejemplo: puntos de distribución, disponibilidad de mano de obra para descarga, horarios preferidos).

Actividad 1.3: Evaluación de la Flota de transporte y recursos del centro de beneficio.

Evaluar la capacidad y el estado de la flota actual en Los Teques, la disponibilidad de personal (conductores, cargadores) y el espacio de almacenamiento/ despacho.

***Fase 2: Diseño de la estrategia colaborativa y rutas**

Actividad 2.1.: Taller de co - creación de rutas con la comunidad:

Organizar talleres participativos con representantes del centro de beneficio y la comunidad para diseñar conjuntamente posibles rutas de distribución, considerando

factores como el tráfico, estado de las vías, puntos de entrega y horarios. Explorar opciones de consolidación de carga o puntos de acopio intermedio.

Actividad 2.2: Selección y formalización de la ruta y el modelo colaborativo:

Elegir la ruta y el modelo de operación (por ejemplo, con qué frecuencia, tipo de vehículo, roles de la comunidad en la descarga / almacenamiento temporal) que mejor cumplan con los objetivos de reducción de tiempo y costos. Formalizar los acuerdos con la comunidad mediante un memorándum o convenio simple.

***Fase 3: Implementación y monitoreo**

Actividad 3.1: Capacitación del personal involucrado:

Capacitar e informar al personal del centro de beneficio y a los colaboradores de la comunidad sobre la nueva ruta, procedimientos de entrega, manejo seguro de productos y protocolos de comunicación.

Actividad 3.2: Implementación de la nueva ruta piloto:

-Iniciar las operaciones de distribución utilizando la ruta y el modelo colaborativo acordado.

-Realizar una evaluación formal pasado un tiempo estimado, comparando los resultados obtenidos con los objetivos de reducción de tiempo y costo.

-Identificar las desviaciones y proponer ajustes necesarios para optimizar aún más el proceso.

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

FASE	ACTIVIDADES	DURACION / SEMANAS															
		Mayo				Junio				Julio				Agosto			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
Identificación y pre-selección de centro de beneficios potenciales	Recopilar un listado de los centros de beneficios certificados, que operen en la región de Miranda o estados cercanos con capacidad de suministro a Guarenas.	■															
	Establecer criterios claros de pre-selección como capacidad de producción, tipo de carnes, certificaciones sanitarias vigentes.	■															
Evaluación detallada y visitas de campo	Solicitar y revisar exhaustivamente la documentación legal y sanitaria de los mataderos		■														
	Cuantificar la capacidad real de suministro de carne fresca que cada centro de beneficio podría destinar al proyecto de forma constante		■														
Diseño e Implementación de Cadena Logística de Frío	Evaluación de Puntos Críticos y Equipos Actuales: Realizar visitas a los centros de beneficio aliados para evaluar sus capacidades de pre-enfriamiento, empaque y carga refrigerada			■													
	Identificar y evaluar los puntos de entrega en la comunidad (centros de acopio temporal) para determinar si cumplen con los requisitos				■												
	Definición de Requisitos Técnicos y Operativos: Establecer los rangos de temperatura óptimos para la carne fresca en cada etapa de la cadena				■												
	Determinar el tipo y cantidad de equipos de refrigeración necesarios (ej. camiones refrigerados, cavas de frío, congeladores, termómetros calibrados) para asegurar la cadena de frío ininterrumpida.					■											
Adquisición y Adecuación de Equipos e Infraestructura	Realizar las adecuaciones necesarias en los puntos de entrega en la comunidad para garantizar el almacenamiento temporal de la carne a temperaturas adecuadas						■										
	Investigar proveedores y adquirir los equipos de transporte y almacenamiento refrigerado							■	■								
Capacitación y Puesta en Marcha	Desarrollar e impartir un programa de capacitación intensivo al personal involucrado en todas las etapas de la cadena de frío.									■	■						
Optimización de la distribución de productos cárnicos para la comunidad	Recopilar datos históricos sobre rutas actuales, tiempos de entrega promedio, volumen de productos distribuidos y frecuencia de entregas a la comunidad.											■	■	■			
	Identificar y contactar a los líderes comunitarios o representantes claves de la comuna El Tamarindo interesados en la optimización.														■	■	

CAMPO TÉCNICO

✓ Unidades curriculares integradas a la investigación

En esta etapa de la investigación, se hizo necesario consultar trabajos afines para ser tomados como punto de referencia dentro del estudio; entre ellos se pudo apreciar el trabajo de grado presentado por:

1.- Autor: Ochando A. Juan Jose: “Sistema de planificación, gestión y control de los procesos de distribución de materia prima en las plantas de beneficio caso: PROTINAL PROAGRO, C.A.” Presentado como requisito parcial para optar al título de Ingeniero En Computación.

Explica que su proyecto de investigación se desarrolló en la empresa Protinal Proagro C.A, la cual es una empresa del sector de agroindustrial dedicada a la producción y comercialización de productos para el consumo humano y consumo animal, el objetivo general es el de: crear un sistema que le permita a la empresa realizar la planificación, control y gestión de los procesos de distribución de la materia prima en sus plantas de beneficio. Metodológicamente, el presente informe permanece dentro de la línea de investigación de la Universidad José Antonio Páez en la facultad de Ingeniería de la escuela de Computación, en el área de Ciencias Cognitivas y Aplicadas. La investigación es de tipo proyecto factible, apoyado de un diseño de investigación de campo y documental y de nivel descriptivo, la población la constituye la empresa y la muestra el departamento de operaciones de planta. Para el alcance de los objetivos se emplearán técnicas de recolección de datos basadas en la observación directa y la entrevista no estructurada. Se presentan cuatro fases metodológicas alineadas con los objetivos específicos de la investigación.

2.- Autores: E. Segovia López, D. Contreras Peña, D. Marcano Pivoto y R. Pirela Hernández. “Análisis de la distribución de carne roja bovina por las carnicerías del área urbana de Maracaibo.”

Con el objeto de analizar la distribución de carne roja bovina realizada por las carnicerías en el municipio Maracaibo, estado Zulia, e identificar los problemas y proponer acciones estratégicas, se realizó el presente estudio descriptivo no experimental. Se consideró una población de 554 carnicerías, distribuidas en las 18 parroquias, y se tomó una muestra del 20% (110 carnicerías) seleccionada aleatoriamente al azar, y estratificada por parroquias. Como instrumento de recolección de datos se utilizó la encuesta, y los datos se analizaron con estadísticas descriptivas no paramétrica: análisis de frecuencias y pruebas de independencia; utilizando el programa SAS. Este comercio responde a la caracterización del comercio detallista tradicional del municipio, realizado por personas venezolanas, con bajo nivel tecnológico. Entre los principales problemas identificados, destacan: bajo nivel educativo, deficiente capacidad de negociación, falta de organización, falta de promoción e información, venta desproporcionada de los distintos cortes, distribución desproporcionada de las carnicerías por parroquias; caracterizando como "deficiente la distribución urbana de carnes rojas bovina realizada por las carnicerías". Las acciones estratégicas para mejorar esta etapa del proceso se fundamentan en: organización de los comerciantes, capacitación del recurso humano, integración de la cadena comercializadora, aplicación de la normativa existente.

✓ **Solución Técnica**

La presente solución técnica tiene como objetivo principal la implementación de un sistema de distribución eficiente y seguro de productos cárnicos, directamente desde el centro de beneficio hasta los consumidores finales, es decir la comunidad.

Esto busca reducir los costos de intermediación, garantizar la frescura y calidad del producto.

Se proponen componentes, para el desarrollo de una solución técnica, tales como:

1.- Sistema de transporte refrigerado:

El corazón de la solución es la implementación de un sistema de transporte que garantice la cadena de frío ininterrumpida. Esto Implica:

- Vehículos equipados: Adquisición de camión con cámara frigorífica y equipos necesarios. Estos vehículos deben ser de bajo consumo y tamaño adecuado para la distribución urbana y rural de los productos cárnicos.
- Monitoreo de temperatura: Asegurarse que posean sensores de temperatura instalados dentro de los vehículos para un control constante. O poseer termómetros digitales con los cuales se pueda realizar de forma manual la toma de temperatura de los productos cárnicos.
- Rutas de distribución: Diseño de rutas logísticas eficientes para minimizar el tiempo de entrega y el consumo de combustible. Es decir, se deben optimizar las rutas más cercanas para la ejecución de la entrega.

2.- Infraestructura de almacenamiento:

Para asegurar un flujo constante, se necesita un espacio adecuado para la recepción, preparación y entrega de los productos cárnicos.

- Area de selección y recepción: Una sala con control de temperatura para la recepción y selección de los productos. Esto con el fin de asegurar en todo momento la frescura de la carne, a través del monitoreo de temperatura.
- Cámaras de refrigeración: Asegurarse que el centro de beneficio posea espacios de almacenamiento temporal con temperaturas controladas antes de la carga y distribución. Una vez recibido los productos en la comuna, también se debe asegurar un espacio o cava de refrigeración, para el almacenamiento de dichos productos bajo vigilancia de la temperatura.

- Higiene y sanidad: Cumplimiento estricto de las normas sanitarias (uso de acero inoxidable, pisos antideslizantes, lavamanos, entre otros) para evitar la contaminación cruzada y garantizar la inocuidad de los alimentos en todo momento.

Este proyecto no es solo una solución técnica a un problema existente, sino que tiene un profundo impacto social e integrador al:

- Eliminar intermediarios: Una vez que se adquieren los productos cárnicos a través del centro de beneficio Cacique Guaicaipuro, este ofrece la adquisición de la res completa directamente con el productor, cabe destacar que por ser un ente propiedad del municipio, como aporte en el desarrollo de dicho proyecto se compromete a prestar el servicio de la matanza sin costo alguno, en el caso del ganado vacuno.
- Fomentar la seguridad alimentaria: La distribución controlada y refrigerada reduce el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.
- Apoyar a la economía local: Se fortalece el lazo entre el centro de beneficio y la comunidad objeto de estudio.

✓ Alcances

Se pretende alcanzar los objetivos planteados, además de dar solución a la problemática expuesta anteriormente, con el desarrollo de una propuesta de distribución de productos cárnicos en alianza con la comunidad, y el centro de beneficio Cacique Guaicaipuro ubicado en la Parroquia San Pedro, Municipio Guaicaipuro del Estado Bolivariano de Miranda.

Aunado a esto, dicha propuesta busca beneficiar a la comuna Comandante Supremo II, ubicada en Parroquia Guarenas, Municipio Plaza, Estado Bolivariano de Miranda; dicha comuna es el actor principal de esta investigación; de tal modo que puedan obtener con mayor frecuencia y a precios accesibles estos productos

cárnicos directamente desde el centro de beneficio; además se requiere capacitación del equipo asignado por la comuna, con conocimientos en manipulación de alimentos y distribución, con el fin de facilitar el proceso.

✓ **Limitaciones**

Durante el desarrollo del trabajo de investigación se presentaron ciertas limitantes, una de ellas es el tiempo disponible, ya que se considera insuficiente para el desarrollo del proyecto, por lo cual se genera la propuesta y se entregara a la comunidad para su ejecución e implementación.

Otra de las limitaciones, se observara de no aprobarse los recursos para los requerimientos necesarios en la implementación del proyecto en la comunidad, siempre y cuando exista el interés y la decisión de los miembros de la comunidad.

COMPONENTE 2

SOPORTE EPISTEMOLÒGICO

PARADIGMA SOCIO- CRÍTICO

La investigación acción participativa se relaciona estrechamente con el paradigma socio crítico al enfocarse en la transformación social a través de la participación activa de los sujetos en la investigación. En el paradigma socio crítico, se busca cuestionar las estructuras de poder y promover la emancipación de la sociedad a través de la reflexión crítica y la acción transformadora. Por otro lado, la investigación acción participativa implica un proceso colaborativo y participativo donde los individuos involucrados en la investigación son agentes activos en la transformación de su realidad social.

Este enfoque se basa en la idea de que la investigación debe ser un proceso democrático y participativo, donde los sujetos tienen un papel protagónico en la generación de conocimiento y la toma de decisiones que impactan en su entorno. Ambos enfoques comparten la visión de empoderar a las comunidades y fomentar la reflexión crítica como base para la transformación social.

Las características del paradigma socio crítico incluyen:

- Auto reflexivo: Promueve la reflexión interna de la sociedad para identificar y abordar conflictos.
- Carácter participativo: Destaca la importancia de la participación activa de los individuos en la transformación social.
- Carácter emancipador: Busca la liberación y empoderamiento de los individuos frente a estructuras de poder.

- Decisiones consensuadas: Propicia la toma de decisiones basada en acuerdos y consensos comunitarios.
- Visión crítica: Se fundamenta en la crítica social y la comprensión de las formas de dominación en la sociedad.

Estas características reflejan la orientación del paradigma socio crítico hacia la transformación social mediante la reflexión crítica, la participación activa y la búsqueda de la emancipación de los individuos.

✓ **Tejido Paradigmático en la Investigación**

El tejido paradigmático de la investigación se refiere a la estructura o marco conceptual que guía y define cómo se aborda un problema de investigación.

En el planteamiento de este problema de investigación, se tomó en cuenta a la comuna Comandante Supremo II, ubicada en Guarenas, Municipio Plaza, como actor social principal la cual está compuesta por 17 consejos comunales, quienes se involucraron de manera activa y participativa, por medio del programa de consultas populares; en la búsqueda de una posible solución para esta problemática existente en dicha comunidad. Como instrumento de recolección de datos se utilizó la encuesta (Anexo N° 1), aplicada a un grupo considerable de la comunidad, donde se plasmaron interrogativas con referencia al consumo de productos cárnicos en dicho sector. Mediante el cual, se pudo conocer los distintos puntos de vista que estos habitantes tienen de la importancia de adquirir productos cárnicos con frecuencia, y el beneficio que implica a nivel económico dada la situación actual con los precios de la carne bovina, que se maneja en el mercado local.

✓ **Reflexión del paradigma socio – crítico en la praxis investigativa**

Una vez reflejada la idea principal en el tejido paradigmático, el investigador observó con mucha relevancia la necesidad de realizar visitas guiadas, tanto a la comunidad como a el centro de beneficio Cacique Guaicaipuro, ubicado en la Parroquia San Pedro, Municipio Guaicaipuro, con el fin de obtener detalles sobre la situación actual de ambos sectores, y de esta manera plantear soluciones beneficiosas para la comunidad en estudio. Dando a conocer esta investigación como una solución a la problemática presente en la Comuna Comandante Supremo II, ubicada en Guarenas, Municipio Plaza.

Y a la vez brindarles más oportunidades de gestión a los integrantes que participaran directamente en el proceso de distribución de productos cárnicos, directamente desde el Centro de Beneficio hasta la comunidad en estudio.

COMPONENTE 3

CONTEXTO CONCEPTUAL

✓ Valor Teórico

El valor teórico amplía la descripción del problema. Integra la teoría con la investigación y sus relaciones mutuas”, según Tamayo (2008, p.148).

Es, así pues, que el valor teórico consiste en integrar el tema de la investigación con las teorías, enfoques teóricos, estudios y antecedentes que compartan nuevos e innovadores aportes, y a su vez, que guarden relación con el problema de investigación.

¿Qué es Distribución?

La distribución se refiere al proceso de hacer que un producto o servicio esté disponible para los consumidores, abarcando desde la producción hasta la entrega final.

¿Qué es Transporte?

Se define como la acción de trasladar personas o bienes de un lugar a otro.

¿Qué es Transporte de Carne bovina?

El transporte de carne bovina se refiere al proceso de trasladar la carne desde el lugar de sacrificio (matadero o planta de procesamiento) hasta los puntos de venta,

como carnicerías, supermercados y distribuidores. Este proceso requiere una planificación cuidadosa y medidas específicas para mantener la calidad e inocuidad de la carne durante todo el traslado.

- **Consideraciones importantes en el transporte de carne bovina**

Control de temperatura:

La carne bovina, especialmente si está refrigerada o congelada, debe transportarse a temperaturas específicas para evitar su deterioro. Se utilizan vehículos refrigerados o frigoríficos para mantener la cadena de frío.

Higiene y seguridad:

Se deben utilizar vehículos, remolques o contenedores que cumplan con los estándares de higiene y seguridad alimentaria para evitar la contaminación de la carne.

Manipulación:

La carne debe manipularse con cuidado para evitar daños físicos o contaminación.

Documentación:

Es importante contar con la documentación necesaria, como certificados sanitarios y de calidad, para garantizar el cumplimiento de las regulaciones.

Trazabilidad:

Se debe asegurar la trazabilidad de la carne, desde el animal hasta el consumidor final, para identificar su origen y garantizar la seguridad.

Consideraciones ambientales:

En algunos casos, el transporte de ganado bovino puede tener impactos ambientales, por lo que es importante considerar prácticas sostenibles.

¿Por qué es importante realizar el transporte de carne correctamente?

Realizar el transporte correctamente es esencial para preservar la calidad del producto y, principalmente, para evitar riesgos a la salud pública.

La carne es un alimento altamente perecedero por eso cuando se transporta en condiciones inadecuadas, puede sufrir alteraciones que comprometen su sabor, su textura y su seguridad alimentaria.

Mantener la temperatura adecuada es el factor principal para evitar que microorganismos patogénicos, como Salmonella y E. coli produzcan contaminación.

Además, el incumplimiento de las normas sanitarias puede acarrear multas, pérdida de credibilidad y, en casos más graves, brotes de enfermedades alimentarias.

Almacenamiento en lugar limpio:

Mantener siempre limpios los vehículos y los lugares de almacenamiento de la carne es fundamental para evitar contaminaciones.

El transporte de carne exige que las cámaras de congelamiento y los compartimentos de los vehículos sean higienizados antes y después de cada viaje. Por otro lado, la carne debe almacenarse de forma organizada, evitando que entre en contacto con superficies sucias o contaminadas.

En locales de almacenamiento temporario, como depósitos, es importante que el ambiente esté seco, limpio y bien ventilado, con sistemas de control de temperatura adecuados.

¿Qué es un Centro de Beneficio?

Un centro de beneficio bovino, también conocido como matadero o rastro, es una instalación donde se sacrifican animales bovinos (vacas, toros, etc.) para su posterior procesamiento, almacenamiento y comercialización de la carne y otros productos derivados. Estos centros son fundamentales para la cadena de suministro de carne, asegurando que el sacrificio y procesamiento se realicen de manera higiénica y eficiente.

*Características clave de un centro de beneficio bovino:

- Instalaciones:

Cuentan con áreas específicas para la recepción de animales, sacrificio, despiece, enfriamiento y almacenamiento de la carne.

- Proceso:

Implica la insensibilización del animal, el sangrado, el desollado, la evisceración, el lavado y el enfriamiento de la canal.

- Control Sanitario:

Se implementan medidas de control sanitario para garantizar la calidad e higiene de la carne y prevenir enfermedades transmitidas por alimentos.

- Subproductos:

Además de la carne, se obtienen otros subproductos comestibles y no comestibles como cueros, huesos y vísceras, que pueden tener diversos usos.

- Clasificación:

Pueden ser municipales, cooperativas, privados o paraestatales, dependiendo de su gestión y propiedad.

- Importancia:

Son cruciales para el suministro de carne a la población y la economía local, especialmente en áreas con producción ganadera.

Definición de Consulta Popular:

Una consulta popular es un mecanismo de participación ciudadana que permite a los electores pronunciarse directamente sobre un asunto de interés público, ya sea de carácter nacional, departamental, municipal o local. A través de la consulta, el pueblo aprueba o rechaza una propuesta específica, manifestando su voluntad por medio de votaciones.

Definición de Comunidad:

Una comunidad se define como un grupo de individuos que comparten características, intereses, valores, o un territorio en común, y que a menudo desarrollan un sentido de pertenencia e identidad colectiva.

Definición de Desposte:

El desposte es el procedimiento por el cual se separan y clasifican los distintos músculos, huesos y tejidos de un animal faenado para transformarlos en cortes comerciales de carne.

Definición de Productos Cárnicos:

Los productos cárnicos son alimentos elaborados total o parcialmente a partir de carne de animales de abasto, como vacuno, cerdo, aves, etc., y pueden incluir grasas, condimentos y aditivos. Estos productos pueden someterse a diversos

procesos como curados, cocción, desecación, embutido o ahumado, entre otros, para su conservación y consumo.

Definición de Temperatura:

La temperatura es una magnitud física escalar que está relacionada con la energía interna de un sistema termodinámico, concretamente con la energía cinética media de sus partículas, referida al movimiento de éstas.

Definición de Termómetro digital:

Un termómetro digital es un dispositivo electrónico que mide la temperatura y muestra el resultado en formato digital, generalmente en una pantalla. Utiliza sensores electrónicos, como termistores o termopares, para detectar cambios de temperatura y convertirlos en señales eléctricas que se procesan para mostrar la lectura en la pantalla.

Definición de vehículo con cava de refrigeración:

Un vehículo con cava de refrigeración, también conocido como vehículo frigorífico o refrigerado, es aquel que cuenta con un sistema de aislamiento y refrigeración para mantener una temperatura específica en su compartimento de carga. Esto permite transportar productos perecederos como alimentos, medicamentos o productos químicos que requieren condiciones de temperatura controlada para mantener su calidad e integridad.

Definición de sistema de refrigeración con amoníaco:

El sistema de refrigeración con amoníaco en un vehículo generalmente incluye un compresor, un condensador, un evaporador y una válvula de expansión, similares a otros sistemas de refrigeración, pero utilizando amoníaco como refrigerante.

Un vehículo con cava de refrigeración que utiliza amoníaco como refrigerante es un tipo de transporte equipado con un sistema de refrigeración que emplea amoníaco (NH₃) como agente refrigerante para mantener una temperatura baja en la caja o compartimento de carga. Este tipo de sistema se utiliza comúnmente para el transporte de productos perecederos que requieren temperaturas controladas, como alimentos, medicamentos o productos químicos sensibles al calor.

✓ **Vinculación con Instrumentos Legales**

En Venezuela, la distribución de carne está regulada por varias leyes y normativas que abarcan desde la producción hasta el consumo. Estas incluyen la Constitución, la Ley Orgánica de Seguridad y Soberanía Agroalimentaria, el Reglamento General de Alimentos, Normas Técnicas como las COVENIN y regulaciones específicas para el transporte y comercialización.

***Marco legal principal:**

- Constitución de la República Bolivariana de Venezuela:

El artículo fundamental sobre soberanía alimentaria en la Constitución de la República Bolivariana de Venezuela es el Artículo 305, el cual establece que el Estado promoverá la agricultura sustentable para garantizar la seguridad alimentaria, fomentando la producción interna y el autoabastecimiento. Para lograrlo, el Estado debe desarrollar la producción agropecuaria, implementar medidas financieras y tecnológicas, apoyar a pescadores artesanales y promover la reforma agraria.

Detalles del Artículo 305;

Este artículo define la soberanía alimentaria como el derecho del Estado a garantizar la disponibilidad suficiente y el acceso oportuno a los alimentos, priorizando la producción agropecuaria nacional.

Importancia del marco legal;

La Constitución venezolana sentó las bases para la Ley Orgánica de Seguridad y Soberanía Alimentaria (LOSSA), que se enfoca en la implementación de estas políticas para garantizar el derecho a la alimentación de la población.

- Ley Orgánica de Seguridad y Soberanía Agroalimentaria:

Busca fortalecer el sistema agroalimentario nacional, incluyendo la producción y distribución de carne.

Se trata de Seguridad Alimentaria cuando todas las personas tienen en todo momento acceso físico y económico a suficientes alimentos inocuos y nutritivos para satisfacer sus necesidades alimenticias y sus preferencias en cuanto a los alimentos con el fin de llevar una vida activa y sana.

- Reglamento General de Alimentos:

Regula la calidad, rotulado y condiciones de los alimentos, incluyendo los cárnicos.

- Normas COVENIN:

Son normas técnicas venezolanas que establecen requisitos para la calidad, producción y comercialización de productos cárnicos, como el rotulado y la carne deshuesada mecánicamente.

Las Normas COVENIN aplicadas a la distribución de productos cárnicos en Venezuela abarcan:

- Normas Generales y de Higiene:

- **COVENIN 794-86 (Código de prácticas de higiene para mataderos):** Establece directrices para garantizar la calidad y seguridad de los productos cárnicos desde el matadero, buscando proteger la salud pública y el bienestar animal.

Detalles de la Norma COVENIN 794-86:

- **Objeto:**

Regula la industria cárnica en Venezuela, proporcionando directrices para los mataderos.

- **Alcance:**

Aplica a los mataderos y establece estándares para garantizar la calidad y seguridad de los productos cárnicos.

- **Requisitos:**

- **Higiene en el faenado:** Se deben cumplir prácticas específicas para evitar la contaminación.

- **Inspección de animales:** Se debe realizar un examen clínico a los animales antes del sacrificio, como se indica en la COVENIN 2071-83.

- **Eliminación de elementos contaminantes:** Las ubres lactantes y enfermas deben ser separadas y eliminadas para prevenir la contaminación de la canal.

- **Evitar la contaminación:** Se deben tomar medidas para evitar que las secreciones de los animales o las aguas de lavado contaminen la carne.

- **Normas para Productos Cárnicos Específicos:**

- **COVENIN 1602:2024 (Jamón cocido):** Define los requisitos de calidad, ingredientes, aditivos y procesos de elaboración para el jamón cocido.

- **COVENIN 412:2024 (Salchicha cocida):** Establece las especificaciones para la elaboración de salchichas cocidas.

- **COVENIN 3124-2001 (Fiambre):** Regula el proceso de elaboración, ingredientes, aditivos y criterios microbiológicos y químicos del fiambre.

- **COVENIN 2127:1998 (Hamburguesas)**: Define los requisitos para la fabricación de hamburguesas, incluyendo la especie de carne utilizada.
- **COVENIN 1944 (Mortadela)**: Contiene los requisitos para la mortadela, un producto cárnico específico.
- **COVENIN 2180:2005 (Carne de almuerzo)**: Establece las especificaciones para la carne de almuerzo.

También existen requisitos para el rotulado de alimentos envasados (COVENIN 2952) y normas para el aislamiento e identificación de microorganismos como Salmonella (COVENIN 1291) y Staphylococcus aureus (COVENIN 1292) en alimentos.

- **Ley de Alimentación de los Trabajadores:**

En algunas circunstancias, esta ley aplica a la distribución de alimentos en el ámbito laboral, especialmente en empresas que brindan comidas a sus empleados.

- **Ley Constitucional de los CLAP:**

Regula la distribución de alimentos a través de los Comités Locales de Abastecimiento y Producción.

- **Reglamento Técnico de Productos Cárnicos:**

Este reglamento, actualmente en consulta pública, establecerá requisitos para productos cárnicos destinados al consumo humano, incluyendo fabricación, procesamiento, envasado, transporte, comercialización y expendio.

- **Plan de la Patria:**

El Plan de la Patria es el instrumento de planificación estratégica y la hoja de ruta del gobierno de Venezuela, que establece lineamientos para el desarrollo económico y social del país, y se ha actualizado en varias versiones, incluyendo la de las 7 Transformaciones (7T) rumbo al 2030. Este plan, convertido en ley orgánica, busca consolidar la independencia nacional, la soberanía, el estado comunal y la construcción de un país potencia con enfoque eco socialista y de justicia social.

¿Qué es y para qué sirve?

- Es el plan estratégico que guía las políticas públicas y el desarrollo de Venezuela, con un enfoque socialista y de poder popular.
- Su objetivo es transformar estructuralmente el Estado y la sociedad venezolana para lograr un progreso sostenible, inclusivo y autónomo.

Objetivos y Pilares principales (Ejemplos de versiones):

- **Independencia y Soberanía:**

Defender, expandir y consolidar la soberanía nacional frente a agresiones externas.

- **Construcción de una Sociedad Nueva:**

Fomentar la igualdad, la justicia social y un modelo de gobierno popular y comunal.

- **Desarrollo Ecosocialista:**

Integrar la dimensión ecológica y la ciencia y tecnología con las necesidades del pueblo.

- **Economía Productiva:**

Fortalecer la producción comunal, la economía social y las cadenas productivas para la soberanía económica.

- **Ciudades y Servicios:**

Mejorar la infraestructura, los servicios públicos y la construcción de viviendas para garantizar el bienestar colectivo.

- **Seguridad y Paz:**

Articular políticas de seguridad ciudadana, prevenir el delito y garantizar la convivencia pacífica.

- **Suprema Felicidad Social:**

Consolidar y expandir programas sociales, priorizando la atención a la población vulnerable.

- **El Plan de la Patria de las 7 Transformaciones (7T)**

Es el programa de gobierno para Venezuela que busca la transformación profunda del país a través de siete líneas estratégicas para el periodo 2025-2031, estas incluyen la Economía, la Independencia plena, la Paz, seguridad e integridad territorial, el Social, lo Político, la Ecología y la Geopolítica. Este plan se basa en la participación popular para consolidar un nuevo modelo económico, fortalecer la soberanía, garantizar el desarrollo social y promover la democracia participativa y protagónica.

Las 7 Transformaciones (7T) son:

1. **Economía:**

Modernizar la producción y la economía para diversificarla y orientarla hacia el modelo exportador, con un enfoque en el desarrollo pleno del país.

2. **Independencia plena:**

Consolidar la soberanía venezolana expandiendo la Doctrina Bolivariana en las dimensiones política, científica, cultural y tecnológica.

3. Paz, seguridad e integridad territorial:

Perfeccionar la convivencia ciudadana, asegurar la justicia y los derechos humanos, y defender la paz y el territorio venezolano.

4. Social:

Impulsar la recuperación del estado de bienestar, las Misiones y Grandes Misiones, y afianzar los valores socialistas para el desarrollo social del pueblo.

Esta 4ta. Transformación trata sobre la recuperación de la protección social, busca modificar de manera total el modelo de protección humanista, se puede señalar que las consultas populares están marcadas en esta transformación, ya que a través de las comunas pueden trabajar en la recuperación de su soberanía alimentaria.

5. Político:

Avanzar hacia la consolidación de la democracia directa, participativa y protagónica, con un proceso de repolitización y empoderamiento del pueblo en la gestión pública.

6. Ecosocialismo / Ecología:

Combatir la crisis climática, promover la conciencia ambiental, proteger el pueblo de los impactos ambientales y salvaguardar las reservas naturales.

7. Geopolítica:

Promover alianzas internacionales basadas en la Paz y el desarrollo compartido, en pleno respeto de la independencia y soberanía de Venezuela.

En conclusión, la distribución de carne en Venezuela está sujeta a un marco legal complejo que busca garantizar la seguridad alimentaria, la calidad de los productos y la eficiencia de la cadena de suministro. Los diferentes instrumentos legales y normativos abarcan desde la producción hasta el consumo, incluyendo aspectos como el registro de productos, el transporte, el rotulado y la distribución a través de diferentes canales.

Es de suma importancia, asegurar que se cumpla a cabalidad con estas Normas y Reglamentos Legales aplicables durante el desarrollo de este proyecto de investigación, según corresponda, debido a que de esta manera se certificara la calidad e inocuidad en la distribución de dichos productos cárnicos provenientes directamente del centro de beneficio Cacique Guaicaipuro, parroquia San Pedro, Municipio Guaicaipuro, para la comunidad Comandante Supremo II, ubicada en la parroquia Guarenas, Municipio Plaza.

COMPONENTE 4

SOPORTE METODOLÒGICO

✓ Tipo de Investigación

En un proyecto socio integrador (PSI) se utiliza principalmente la Investigación-Acción Participativa (IAP) como tipo de investigación, un enfoque colaborativo que integra saberes de la academia y de la comunidad para abordar problemas sociales, generar soluciones sostenibles y promover transformaciones sociales mediante ciclos de diagnóstico, planificación, acción y reflexión, involucrando a la comunidad en todo el proceso para empoderarla y mejorar sus condiciones de vida.

Características de la IAP en un Proyecto Socio Integrador:

- **Participación Activa:**

La comunidad es co-investigadora y participa plenamente en el análisis de su realidad y la búsqueda de soluciones.

- **Enfoque Colaborativo:**

Se fomenta la colaboración entre los investigadores y los miembros de la comunidad, creando un diálogo horizontal y equitativo.

- **Transformación Social:**

El objetivo final es generar un cambio en las condiciones de vida y el entorno, no solo producir conocimiento académico.

- **Ciclos Iterativos:**

La IAP se desarrolla a través de ciclos de acción y reflexión, donde se planea, se actúa, se observa y se reflexiona sobre los problemas y las intervenciones.

- **Integración de Saberes:**

Se combinan el conocimiento científico con el conocimiento empírico y la historia social de la comunidad para abordar las problemáticas de manera integral.

- **Empoderamiento:**

El proceso busca empoderar a los participantes, desarrollando su capacidad para actuar y transformar su propia realidad.

- **Rol del Investigador:**

El investigador actúa como un facilitador, ayudando a analizar la información, capacitando a la gente para actuar y acompañando la reflexión colectiva.

El proyecto desarrollado contiene una investigación -acción participativa, ya que este se basó en la propuesta de distribución de productos cárnicos desde el centro de beneficio Cacique Guaicaipuro ubicado en la Parroquia San Pedro, Municipio Guaicaipuro en alianza con la comuna Comandante Supremo II, ubicada en el Sector El Tamarindo, Municipio Plaza; garantizando la calidad, la inocuidad y una mayor asequibilidad para los consumidores finales.

Dicha comunidad presenta un déficit en el consumo de productos cárnicos y esto afecta de manera directa a la población que conforma dicha comunidad, ya que no están ingiriendo las cantidades necesarias de proteínas requeridas por el ser humano para obtener una buena alimentación; debido a esto la intención es solucionar tal deficiencia mediante la recolección de datos que permitan analizar y describir todas las variables que influyen en esta problemática.

- ✓ **Diseño de la Investigación**

Un diseño de investigación emergente para un proyecto socio integrador es flexible y no lineal, adaptándose a medida que surgen nuevos hallazgos durante el estudio de un problema social. Este enfoque cualitativo permite la modificación de los procedimientos de recopilación y análisis de datos para dar cabida a información imprevista, enriqueciendo la comprensión del contexto y las necesidades de la

comunidad. Se integra bien con el enfoque participativo y transformador de los proyectos socio integradores, ya que facilita la colaboración con la comunidad y la integración de saberes para generar soluciones sostenibles.

Características clave del diseño emergente en un proyecto socio integrador:

- **Flexibilidad y no linealidad:**

A diferencia de los diseños estructurados, se adapta a los descubrimientos que surgen en el proceso, permitiendo ajustar el rumbo de la investigación.

- **Contextualizado y holístico:**

Busca comprender los fenómenos sociales en su entorno natural, valorando la interacción entre los diversos elementos de la comunidad.

- **Interpretativo:**

Se enfoca en la comprensión de los significados y perspectivas de los actores sociales, enriqueciendo la investigación con la información que ellos aportan.

- **Adaptabilidad a imprevistos:**

Da la bienvenida a información inesperada que pueda surgir, lo cual es valioso en proyectos sociales donde la realidad es dinámica.

Cómo implementar un diseño emergente en un proyecto socio integrador:

- 1. Fase exploratoria:**

Comienza con la identificación del problema social y la delimitación de la comunidad beneficiaria.

- 2. Adaptación a la realidad:**

Durante la ejecución del proyecto, los datos recogidos y las observaciones permiten refinar las preguntas de investigación y los objetivos iniciales.

- 3. Iteración en la recopilación de datos:**

Se pueden modificar los instrumentos y técnicas de recolección de datos según la información que emerge, para profundizar en aspectos relevantes.

4. Análisis constante:

Los datos se analizan de forma continua y el análisis puede dar pie a nuevas líneas de investigación que enriquezcan el proyecto.

5. Participación activa de la comunidad:

La comunidad participa en la identificación de problemas y en la generación de soluciones, aportando conocimientos que enriquecen el proceso investigativo de forma emergente.

Este proyecto está sustentado en una investigación de tipo emergente ya que todos los datos recogidos son reales, el investigador se dirigió a la comunidad y pudo constatar que allí existía la necesidad de adquisición de estos productos cárnicos tan importantes para el consumo humano.

✓ Técnicas e Instrumentos aplicados en la investigación

En investigación, las técnicas son los procedimientos o métodos para obtener datos, mientras que los instrumentos son las herramientas concretas que se utilizan para aplicar esas técnicas. En resumen, las técnicas son el "cómo" y los instrumentos son el "con qué" de la investigación.

Según Fideas Arias (2006), "Las técnicas de recolección de datos son las distintas formas o maneras de obtener la información". (p.53).

Sabino, 2000 "Un instrumento de recolección de datos es, en principio cualquier recurso que pueda valerse el investigador para acercarse a los fenómenos y extraer de ellos información".

Para realizar el levantamiento o recolección de la información en el presente estudio, las técnicas empleadas fueron: la observación directa, un análisis documental, la encuesta a través de un cuestionario aplicado a la comunidad que conforma la comuna Comandante Supremo II, ubicada en el Sector El Tamarindo, Municipio Plaza.

Observación

Según Fideas Arias (2006), “Es una técnica que consiste en visualizar o captar mediante la vista, en forma sistemática, cualquier hecho, fenómeno o situación que se produzca en la naturaleza o en la sociedad, en función de unos objetivos de investigación preestablecidos” (p. 69).

En esta investigación se aplicó la observación directa, para identificar la problemática existente y predominante en cuanto al déficit en la adquisición de productos cárnicos en la comunidad, que afecta a la población más vulnerable.

Análisis Documental

Este consistió en la lectura y posterior análisis de material bibliográfico y demás documentos relacionados con el objeto de la investigación, por medio del cual se obtuvo una visión general de las causas que generan el problema tratado, así como de algunas ideas para su solución.

Encuesta

Una encuesta es una operación estadística que utiliza un conjunto de preguntas estandarizadas (cuestionario) para recopilar datos de una muestra representativa de una población más amplia, con el objetivo de explorar, describir, predecir o explicar ciertas características o comportamientos de esa población. En esencia, es una técnica de investigación que permite obtener información cuantitativa y cualitativa sobre un tema específico.

Para efectos de este estudio, se aplicó una encuesta a través de un cuestionario formulado de forma sencilla y aplicada a un grupo de veinte (20) personas, los cuales eran habitantes que conforman la comuna, para conocer sus

necesidades e intereses, siempre enfocándose en obtener información valiosa referente a la investigación. Dicha encuesta aplicada arrojó un porcentaje del 56,25% de los encuestados indicó la baja frecuencia que consumen productos cárnicos en su hogar, mientras que el 15% de los encuestados indicó que no perciben el beneficio desde hace más de 1 mes aproximadamente, y el otro 28,75% restante indicaron saber cuál es la importancia de consumir proteínas para el organismo.

Aunado a esto el investigador (ra) mantuvo reuniones con el Director del centro de beneficio Cacique Guaicaipuro, con el objeto de conocer la logística empleada a la hora de distribuir los productos cárnicos, la capacidad actual del centro de beneficio, la documentación legal requerida para beneficio y distribución de los productos cárnicos, constatando que el centro de beneficio si cumple con los requerimientos y capacidad para surtir a la comuna Comandante Supremo II de dichos productos con la frecuencia requerida según las necesidades de los habitantes de la zona.

Enfoque Metodológico

Sistematización de la experiencia es:

1.) El punto de partida:

El investigador se enfocó en la Comuna Comandante Supremo II, por tener contacto directo con dicha comunidad ya que se han venido desarrollando actividades en este sector y por lo tanto, es considerada de forma activa y participativa, allí existe una población constituida por niños, jóvenes, adultos, y adultos de tercera edad que también participan en dichas actividades realizadas con mucha receptividad y compromiso. Es por ello, que el investigador decide tomar la iniciativa de brindarles una propuesta de valor que los beneficie, y a su vez puedan solucionar una problemática el cual se encuentra afectando a esta comunidad en general. Cabe destacar, que conociendo las carencias de esta comuna ubicada en el Municipio Plaza,

Parroquia Guarenas en el Estado Bolivariano de Miranda, surge la necesidad de apoyarlos con los proyectos comunales que son realizados cada cierto tiempo, a través de Consultas Populares Nacionales. Conocidas como un método que promueve la participación activa, democrática y protagónica de las comunas que tiene como objetivo principal consolidar un nuevo modelo de Gobierno en donde el bienestar social del pueblo venezolano sea la prioridad.

2.) Experiencias, preguntas planteadas, reflexionadas:

2.1.) ¿Para qué queremos hacer esta sistematización?

El objetivo principal de esta sistematización consiste en realizar una propuesta que impacte en la distribución de productos cárnicos, en el comercio interno que beneficie directamente a las comunidades enfocándose en adultos mayores y niños, que puedan consumir con más frecuencia proteína animal.

En este proyecto, se propone retomar estrategias para la distribución de productos cárnicos a bajos costos, obtenidos directamente desde el centro de beneficio sin intermediarios, en alianza con la comunidad organizada del Estado Bolivariano de Miranda, rompiendo de esta manera con la especulación que se vive actualmente en la cadena de distribución.

Este proyecto también busca aumentar la participación ciudadana, debido a que los miembros de la comuna con más habilidades y capacidades puedan colaborar en el desarrollo e implementación del mismo, puesto que será un beneficio colectivo.

2.2.) ¿Qué experiencia(s) queremos sistematizar?

Esta propuesta abarcaría una participación activa de la comuna Comandante Supremo II, ubicada en el sector El tamarindo en el Municipio Plaza, Parroquia Guarenas en el Estado Bolivariano de Miranda, dicha comuna se encuentra constituida por 17 Consejos Comunales.

Dicho proyecto sobre distribución de productos cárnicos podría tener una dimensión temporal a corto plazo, implementándose en la comuna con el apoyo de las Consultas Populares Nacionales, logrando los recursos a través del Gobierno Nacional para la adecuación en la comuna de un cuarto de frío que garantice la conservación de estos productos y un vehículo de transporte (Cava de refrigeración) con el objetivo de garantizar las condiciones óptimas de refrigeración para los productos cárnicos. Cumpliendo de esta manera con el marco legal, específicamente con el Reglamento General de Transporte de ganado y carne bovina. El cual establece requisitos para la movilización y transporte de animales vivos y productos cárnicos, incluyendo normas de bienestar animal, higiene, y documentación necesaria.

2.3.) ¿Qué aspectos centrales de esas experiencias nos interesa sistematizar?

El eje principal de sistematización de esta experiencia, no es más que la participación comunitaria en la toma de decisiones, debido a que la comuna Comandante Supremo II se involucró desde la primera convocatoria donde fue planteada la idea, de manera participativa y positiva; inclusive en la aplicación de la encuesta formulada, como instrumento de recolección de datos, para conocer sus necesidades e intereses siempre enfocado en obtener información valiosa referente a la investigación.

Cabe destacar, que dicha comunidad se encuentra muy bien organizada, y cuenta con miembros capacitados con interés de aportar todos sus conocimientos en cuanto al transporte y conservación de productos cárnicos.

2.4.) ¿Qué fuentes de información vamos a utilizar?

Se utilizaron diversas fuentes de información, incluyendo fuentes primarias como encuestas, entrevistas y testimonios de la comunidad, así como fuentes secundarias como artículos digitales, libros, informes, bibliografías, proyectos de referencias donde se logró ampliar la investigación, y recopilar los datos necesarios

con el fin de desarrollar todos y cada uno de los detalles requeridos en esta investigación.

A través de la encuesta se pudo constatar sobre sus opiniones y necesidades de la población objetivo, que poseen en cuanto a la importancia del consumo de productos cárnicos para el ser humano y la adquisición de dichos productos.

También se realizó entrevista al Comisionado de la Dirección de productos cárnicos del centro de beneficio Cacique Guaicaipuro, ubicado en la parroquia San Pedro del Municipio Guaicaipuro para conocer la capacidad, el proceso de matanza, y permisología que deben tener con el fin de garantizar la inocuidad e higiene de estos productos cárnicos.

2.5.) ¿Qué procedimientos vamos a seguir?

Una vez aplicado el plan de sistematización en la distribución de productos cárnicos directamente desde el centro de beneficio a la comunidad, se considera crucial para asegurar la eficiencia, la trazabilidad y la calidad en cada etapa. A continuación se define el plan operativo, detallando tareas, en cuatro fases principales:

Fase 1: Diagnóstico y Levantamiento de Información

Antes de implementar cualquier sistema, es fundamental entender el proceso actual.

- **Objetivo:** Identificar las razones específicas por las cuales el proceso se está viendo afectado, los puntos críticos y las necesidades de información.
- **Actividades:**
 - **Mapeo de la Cadena de Valor:** Diseñar el proceso completo,
 - desde que el producto sale del centro de beneficio hasta que llega al consumidor final. Identificar los actores claves.

- **Análisis de datos existentes:** Revisar los registros actuales (manuales o digitales) sobre distribución, y transporte. ¿Qué información se recopila y cual falta?
- **Entrevistas y Encuestas:** Hablar con el personal involucrado en cada etapa para entender sus necesidades, problemáticas, y sugerencias.
- **Recursos:** Formatos de mapeo de procesos, cuestionarios, análisis según experiencia.

Fase 2: Diseño de la experiencia de sistematización

Con base en el diagnóstico, se diseña la estructura del nuevo sistema.

- **Objetivo:** Crear una sistematización de información y seguimiento que integre todas las etapas de distribución.
- **Actividades:**
 - **Definición de indicadores claves:** Establecer métricas para medir la eficiencia, como el tiempo de entrega, la cantidad de productos distribuidos, la merma o los costos de transporte.
 - **Selección de Tecnologías:** Decidir que herramientas se usaran. Tales como hojas de cálculo (Excel), con formatos estandarizados.
 - **Creación de formatos:** Diseñar los formularios y registros que se utilizaran en cada punto de la cadena (ordenes de salida, guías de transporte, registros de entrega)

Fase 3: Implementación y Capacitación:

Esta es la fase de puesta en marcha de la propuesta diseñada.

- **Objetivo:** Colocar en funcionamiento el sistema y asegurar que todo el personal participativo esté capacitado y conozca a cabalidad los detalles del proceso sistematizado.

- **Actividades:**
 - **Desarrollo de la sistematización:** Si se realiza con hojas de cálculo, se crean las plantillas o formatos y base de datos de ser necesarios.
 - **Capacitación del Personal:** Organizar talleres o sesiones de formación para todos los involucrados y de esta manera todos puedan dominar el tema en estudio.
 - **Pruebas Piloto:** Implementar el sistema o propuesta en una ruta o con un grupo pequeño de productos para identificar y corregir errores antes de la implementación total.

Fase 4: Seguimiento, Monitoreo y Mejora continua.

Una sistematización no es estática, debe evolucionar a largo plazo con el proyecto planteado.

- **Objetivo:** Asegurar que el sistema (proyecto) funcione correctamente y ajustarlo según las necesidades. Es decir, inicialmente se sugiere empezar con la adquisición de un vehículo o cava frigorífica, también llamada camión o cava de refrigeración.
- **Actividades:**
 - **Sesiones de retroalimentación:** Organizar reuniones con la comunidad involucrada para discutir el uso del sistema y recoger sugerencias para mejorarlo.
 - **Mejoras y adaptaciones:** Si se identifican cuellos de botellas o nuevas necesidades, implementar ajustes que permitan desarrollar a cabalidad el proyecto.
 - **Formulación de propuesta:** Se propone como primera adquisición una cava frigorífica y como segunda adquisición una cava cuarto de congelación, conocidos como sistemas diseñados para almacenar productos a temperaturas controladas, ideales para la conservación de alimentos y otros materiales sensibles.

3.) Recuperación del proceso vivido:

- **Recopilación de información:** Una vez identificado el centro de beneficio con el cual se pretendía realizar alianzas, se recopilaron documentos como hojas de rutas, registros de temperatura, recibos de entrega, listas de distribución, sistema aplicado en el despacho de productos cárnicos. Y todos los detalles necesarios para formular la mejor estrategia aplicable a esta propuesta de distribución de productos cárnicos, sin intermediarios.
- **Entrevistas a actores clave:** Se sostuvo reunión con los miembros del centro de beneficio específicamente con el Comisionado de la Dirección de productos cárnicos, los líderes de la comunidad quienes serán los encargados de recibir y distribuir los productos cárnicos. Aunado a esto, se aplicaron encuestas y mesas de trabajo a través de las consultas populares que permitieron conocer en primer lugar las necesidades de la comunidad y priorizarlas de acuerdo a su participación activa.
- **Grupos focales:** Se organizaron sesiones con consumidores finales (Comuna Comandante Supremo 2) para conocer su percepción sobre la calidad, el precio y la regularidad de los productos cárnicos que más les beneficie a la hora de adquirirlos.

4.) Reflexiones de Fondo:

Con la optimización de la distribución de productos cárnicos, desde el centro de beneficio Cacique Guaicaipuro, ubicado en el Municipio Guaicaipuro para la comuna Comandante Supremo II, ubicada en la parroquia Guarenas, Municipio Plaza; se busca resolver la problemática existente en la comunidad, y al mismo tiempo aportar valor y aprendizaje a la comunidad en estudio, debido a que serán los

encargados de velar por el buen funcionamiento de este proyecto, una vez aprobados los recursos.

Es importante describir, el proceso mediante el cual el centro de beneficio (matadero) utiliza en sus operaciones cumpliendo con los lineamientos establecidos.

El transporte de productos cárnicos desde un matadero en Venezuela, al igual que en otros lugares, requiere seguir protocolos estrictos para asegurar la calidad e inocuidad del producto. El proceso involucra varios pasos, desde la recepción y preparación de los animales en el matadero, hasta el transporte y entrega en los puntos de distribución acordados, en esta investigación sería directamente al consumidor final a través de una comuna organizada.

El proceso general consta de:

a.) Recepción y preparación en el matadero:

Los animales son recibidos, inspeccionados y preparados para el sacrificio. Se les permite un período de descanso y recuperación, se les da agua y se les realiza una inspección ante-mortem.

b.) Sacrificio y beneficio:

Se realiza el sacrificio siguiendo las normas de higiene y bienestar animal. La canal (cuerpo del animal) se somete a procesos de despiece y enfriamiento.

c.) Almacenamiento temporal:

La carne se almacena en condiciones de refrigeración adecuadas para evitar su deterioro antes del transporte.

d.) Transporte:

Se utilizan vehículos con sistemas de refrigeración para mantener la temperatura adecuada durante el transporte. La carne se transporta en condiciones higiénicas y protegida de la contaminación.

e.) Entrega y recepción:

En el punto de destino, se verifica la temperatura de la carne, su calidad organoléptica (olor, color, textura) y la documentación correspondiente.

Es de suma importancia capacitar a toda la comunidad involucrada con esta información relevante, para que de esta manera cumplan con todos los lineamientos necesarios garantizando la inocuidad y conservación de los productos cárnicos a obtener en cada negociación directa.

5.) Puntos de Llegada

Formulación de conclusiones y recomendaciones:

- Realizada la visita a el centro de beneficio Cacique Guaicaipuro se planteó al Comisionado de la Dirección de productos cárnicos (Eduard Osorio), sobre el proyecto de distribución de productos cárnicos a través de la comuna, en el cual se concluyó que es bastante viable debido a que el centro de beneficio serviría de intermediario con el productor para la adquisición del ganado vacuno y esto generaría un costo más bajo del producto. Además se acordó prestar el servicio de matanza a la comuna sin costo alguno, debido a que es un centro de beneficio (matadero) propiedad del Municipio, solamente se beneficiarían con la piel y las vísceras.
- Se acordó que se garantizara la adquisición de carne Tipo A, pues con la obtención de una res de 500 kg. se obtienen aproximadamente 250 kg. de carne de tipo: solomo, costillas, muchacho redondo y cuadrado, falda, pulpa negra, lomito, punta trasera, lagarto.
- También realizan matanza porcina, el cual tendría un costo de 5,8\$ por cerdo, cabe resaltar que este producto solamente tiene una merma del 20% del

producto final, es decir que también sería una opción viable para la adquisición y distribución a la comunidad.

- Presupuestar un vehículo de transporte tipo cava con sistema de refrigeración, como parte del plan de consultas populares para las comunas, el cual sería aprobado por el Gobierno Nacional.
- Se recomienda a la hora de presupuestar el vehículo que serviría como transporte de estos productos cárnicos, sea una cava con sistema de refrigeración con amoníaco, ya que funciona a través de un ciclo cerrado que involucra un compresor, un condensador y un evaporador, permitiendo que la merma del producto sea menor que una cava con sistema de refrigeración a gas.

En Venezuela, las cavas (cuartos fríos o cámaras frigoríficas) que utilizan amoníaco como refrigerante son comunes en la industria alimentaria, especialmente para el almacenamiento de productos lácteos y otros productos perecederos. El amoníaco, un refrigerante natural, se utiliza en un ciclo termodinámico para mantener temperaturas bajas dentro de la cava, permitiendo la conservación de los productos.

- Se logró constatar que el centro de beneficio cuenta con su permisología legal exigida por el Ministerio de Sanidad, cumpliendo así con todas las normativas sanitarias y de transporte establecidas por las autoridades venezolanas, como la Resolución 240 de 2013.
- Es importante mencionar, que una de las fortalezas del proyecto se observan con la implementación del sistema de distribución de proteína animal a la comunidad, se pretende la ejecución de forma permanente, mas no por medio de jornadas eventuales, tomando en consideración que existen personas o casos en los que no se cuenta con capacidad de refrigeración para grandes cantidades de productos cárnicos, y por lo tanto se ven en la necesidad de adquirir pocas porciones de consumo rápido.

✓ Reflexividad Evaluativa de la Investigación

Recomendaciones y Sugerencias:

- Recomendaciones para el transporte:

Se deben cumplir ciertas recomendaciones para garantizar un adecuado transporte, tales como:

- **Limpieza:** Los vehículos deben estar limpios y desinfectados antes y después de cada transporte.
- **Temperatura:** Mantener la temperatura adecuada durante el transporte es crucial para la conservación de la carne. Se recomienda utilizar vehículos con sistemas de refrigeración y monitorear la temperatura constantemente.
- **Embalaje:** La carne debe ser embalada de forma segura para evitar su contaminación y deterioro durante el transporte.
- **Documentación:** Es importante contar con la documentación necesaria, como guías de transporte, registro sanitario y número de lote.
- En cuanto a la cava con sistema de refrigeración con amoníaco, se debe tener en cuenta que el amoníaco es un refrigerante eficiente pero requiere manejo especializado debido a su toxicidad y potencial peligro de fuga.
- En Venezuela, como en otros países, existen regulaciones y normas para el diseño, instalación y mantenimiento de sistemas de refrigeración con amoníaco, con el objetivo de garantizar la seguridad y la eficiencia.
- Las empresas que utilizan amoníaco en sus cavas deben contar con personal capacitado para la manipulación y mantenimiento del sistema.

El transporte de productos cárnicos es una parte esencial de la cadena de suministro y requiere de un manejo cuidadoso para garantizar la calidad y seguridad del producto final.

- Recomendaciones para la Comuna:

- Se brinda este proyecto enfocado en la comunidad y en las necesidades que actualmente presentan en cuanto al consumo de carne bovina, por los altos costos que se observan en el mercado global (incluyendo carnicerías, supermercados, abastos).
- Se brinda la oportunidad de capacitarse, a través de cursos implementados en el centro de beneficio, sobre desposte o despiece de carne y fabricación de embutidos.
- Una vez adquirido el vehículo de transporte, se recomienda presupuestar una nevera o cava cuarto de refrigeración, la cual puede ser implementada en la misma comunidad con el objetivo de aumentar el stock de productos cárnicos, y variedad disponible para toda la población que conforma la comuna Comandante Supremo II, ubicada en el Sector El Tamarindo, Parroquia Guarenas, Municipio Plaza.
- Se recomienda adquirir termómetro digitales, con el objetivo de verificar la temperatura del producto y tener un control al momento de recibir la carne bovina, además implementar controles a través de formato sencillo que permita registrar y llevar su seguimiento y control por cada distribución realizada.

HALLAZGOS

La implementación de un plan operativo de sistematización para la distribución de productos cárnicos es fundamental para lograr la eficiencia y la seguridad alimentaria en toda la cadena de suministro. Este plan, que abarca desde la recolección de datos hasta el monitoreo continuo, no solo optimiza los procesos logísticos, sino que también garantiza la trazabilidad del producto, un aspecto crítico para la confianza del consumidor.

Al establecer procedimientos claros, utilizar herramientas tecnológicas adecuadas y capacitar al personal, se minimizan las pérdidas y se reducen los costos operativos, beneficiando y solucionando a la vez la problemática presente en la población que conforma la comuna Comandante Supremo II, ubicada en el sector El Tamarindo, Parroquia Guarenas, Municipio Plaza. En última instancia, este enfoque integral no solo mejora la rentabilidad del proyecto, sino que también asegura que los productos cárnicos lleguen a la comunidad en óptimas condiciones, cumpliendo con los más altos estándares de calidad y sanidad.

Es importante destacar que el nuevo camino está echado, pero demanda organización, la conformación de nuevos equipos, con gente trabajadora y con el compromiso de ir a las comunidades junto a los más humildes; cumpliendo con la instrucciones del Ejecutivo Nacional.

BIBLIOGRAFIAS REFERENTES

- Calello, H y Neuhaus,S (1996). La Investigación en las Ciencias Humanas.
- Jaimes, R (1998). Origen y destino del conocimiento científico. Tropykos.
- Boggino, N. y Rosekrans, K. (2004). Investigación-acción: Reflexión crítica sobre la práctica educativa. Rosario: Homo Sapiens
- Delgado de Smith, Yamile (2010) La investigación Social en Proceso. Ejercicios y Respuestas. 3era edición. Universidad de Carabobo. Valencia. Venezuela
- Rojas Belkys (2010). Investigación Cualitativa. Fundamentos y Praxis. Fondo Editorial de la Universidad Pedagógica Experimental Libertador. Caracas. Venezuela.
- Samaja, J. (2002). Epistemología y metodología. Buenos Aires: Eudeba.
- Becerra, R. y Moya A. (2010). Investigación acción participativa, crítica y transformadora. Un proceso permanente de transformación. Integra Educativa III (2). Recuperado en iiicab.org.bo/imágenes/docpics/doculineas/integras/RevistaIntegra8.pdf
- ARJÉ. Revista de Postgrado FaCE-UC. Vol. 9 N° 17. Julio– Diciembre 2015/ pp.48-64. ISSN Versión electrónica 2443-4442 , ISSN Versión impresa 1856-9153. Aportaciones teóricas de Kurt Lewin al aprendizaje y la Investigación socio-educativa. Marlene Oliva.
- ALVAREZ GAYOU-JURGENSSON,J.L. (2006). Como hacer investigación cualitativa. Fundamentos y Metodología. Paidós, México.
- A. Noboa.: Universidad de la Republica. Diseño cualitativo de investigación social.
- Ortiz Marielsa, Borjas Beatriz. Octubre- Diciembre 2008. Vol. 17 N° 4.La Investigación acción participativa: Aporte de Fals Borda a la Educación popular.

BIBLIOGRAFIA ELECTRÒNICA

-Biblioteca Electrónica sobre Sistematización de Experiencias:

www.cepalforja.org/sistematizacion

- Páginas Web. Wikipedia.com.ve

- Dirección electrónica, link directo:

https://es.wikipedia.org/wiki/Investigaci%C3%B3n_de_acci%C3%B3n_participativa#:~:text=La%20investigaci%C3%B3n%20de%20acci%C3%B3n%20participativa,la%20reproducibilidad%20de%20los%20hallazgos.

https://www.google.com/search?q=articulo+de+constitucion+sobre+soberania+alimentaria&oq=articulo+de+constitucion+sobre+soberania+alimentaria&gs_lcrp=EgZjaHJvbWUyBggAEEUYOdIBCjE0MzAyajBqMTWoAgiwAgHxBdKL6Xcba9R8&sourceid=chrome&ie=UF-8

- El paradigma crítico y los aportes de la investigación acción participativa...

<https://idus.us.es/handle/11441/12861>

- [PDF] La Investigación Acción como herramienta para Formación

<https://repositorio.unan.edu.ni/6266/1/272-982-1-PB.pdf>

- Una síntesis crítica mínima de las portaciones de los paradigmas...

<https://www.redalyc.org/journal/259/25973280002/html/>

- [PDF] paradigmas, enfoques y métodos en la - investigación educativa

<https://revistasinvestigacion.unmsm.edu.pe/index.php/educa/article/download/8177/7130/28543>

- El paradigma crítico y los aportes de la investigación acción participativa...

<https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=4164422>

ANEXOS

ENCUESTA

Distribución de productos cárnicos a la comunidad.

A continuación se presentan una serie de preguntas de selección simple, marcar las respuestas con una X.

1.- ¿Con que frecuencia consume productos cárnicos (carne de res) en su hogar?

- a.) Semanal
- b.) Mensual
- c.) Poco frecuente.

2.- ¿Conoce la importancia de consumir proteínas para el organismo o el ser humano?

- a.) Si
- b.) No
- c.) Un poco

3.- ¿Desde cuándo no percibe el beneficio?

- a.) Hace 1 mes
- b.) Hace más de 1 mes
- c.) No llega a la comunidad el beneficio

4.- ¿Le gustaría adquirir nuevamente carne bovina beneficiada a través de un programa que beneficie a la comunidad?

- a.) Si quiero el beneficio
- b.) No quiero el beneficio
- c.) Tal vez

ENCUESTA

5.- ¿Cuál es el motivo principal, por el cual, consumes carne bovina?

- a.) Nutrición
- b.) Más accesible
- c.) Tradición cultural

6.) ¿Qué números de personas integran tu hogar?

- a.) 1- 2 personas
- b.) 3 - 4 personas
- c.) 5 personas o mas

7.) ¿Dónde acostumbra adquirir la carne bovina para su consumo?

- a.) Supermercados
- b.) Bodegas comunales
- c.) Carnicerías

8.) ¿Le gustaría participar en un proyecto con su comuna, sobre distribución de carne bovina?

- a.) Si me gustaría participar
- b.) Tal vez participaría
- c.) No me gustaría participar

Anexo 1: Encuesta aplicada a la comunidad

Fuente: Elaboración Propia



Anexo 2: Visita al centro de beneficio socialista Cacique Guaicaipuro



Anexo 3: Vehículo de refrigeración, en las instalaciones del centro de beneficio Cacique Guaicaipuro.



Anexo 4: Recorrido por las instalaciones externas del centro de beneficio Cacique Guaicaipuro





Anexo 5: Visita a las oficinas del centro de beneficio Cacique Guaicaipuro.





Anexo 6: Sala de autogobierno, comuna Comandante Supremo Hugo Chávez II, planteamiento del proyecto a desarrollar.





Anexo 7: Fachada de la Sala de autogobierno comunal





Anexo 8: Modelo de vehiculo con refrigeracion, para transporte de productos carnicos



Anexo 9: Vehiculo con sistema de refrigeracion, parte interna.

