

FICHA DE PROYECTO

INFORMACIÓN GENERAL		
Línea de Financiamiento	Concursal	
Concurso	08°	
Línea de Proyecto	Proyectos Productivos Sostenibles.	
Código del Proyecto	C-08-34	
Nombre del Proyecto	Fomento de una mayor competitividad de las organizaciones de productores de cacao en la Región Tumbes.	
Institución Ejecutora	Programa Integral para el Desarrollo Café – PIDECAFÉ.	
Duración del Proyecto	36 meses	
Fecha de Inicio	20 de enero 2010	
Fecha de Término	19 de enero 2013	
Tipo de Beneficiarios	Productores de cacao.	
Número de Beneficiarios	300	
Ámbito Geográfico de Intervención	Región:	Tumbes
	Provincia:	Tumbes, Zarumilla.
	Distritos:	San Jacinto, Pampas de Hospital, Papayal y Aguas Verdes.
INFORMACIÓN TÉCNICA		
Finalidad	Contribuir a mejorar las condiciones de vida de las familias productoras de cacao de Tumbes.	
Propósito	Indicador	
Mejorar la competitividad de las Organizaciones de productores de cacao de la Región Tumbes, para lograr el mejoramiento del empleo e ingresos.	<ul style="list-style-type: none"> Al finalizar el proyecto se han generado 100 nuevos empleos temporales y 31 empleos permanentes, por la actividad cacaotera en el ámbito del proyecto, equivalentes a 27,159 y 8,400 jornales, respectivamente. Al finalizar el proyecto, 450 personas en total entre beneficiarios y jornaleros han incrementado sus ingresos: 300 familias beneficiadas incrementan sus ingresos anuales por los cultivos de banano y cacao de S/. 5, 527.85 a S/. 6 ,900 (en 25%). 150 jornaleros capacitados durante el desarrollo del proyecto incrementan sus días laborables de 5 a 10 días por mes incrementando sus ingresos de S./ 100 a S./ 200 mensuales (en 100%). Al finalizar el proyecto se han capacitado 450 personas (productores y 150 jornaleros capacitados), en manejo de cultivo, 300 proceso pos cosecha, gestión empresarial y gestión administrativa. 	
Componentes	Indicador	
1. Las organizaciones de productores de cacao de la Región Tumbes, realizan una gestión organizativa eficiente.	<ul style="list-style-type: none"> 01 sistema eficiente de comunicación e información en la organización implementado, al segundo año del proyecto 08 organizaciones de base han implementado y mantienen actualizados sus instrumentos de gestión: MOF, padrón de socios, libros de actas, al término del proyecto Al término del proyecto la organización de productores de cacao de la Región Tumbes participa en espacios regionales y locales con 2 propuestas para el desarrollo de su sector Al término del proyecto, en Tumbes, se ha constituido 01 organización de segundo nivel que cuenta con 8 organizaciones de base y agrupa a 300 familias (actualmente organización de primer nivel y 5 sectores agrupados). 	

FICHA DE PROYECTO

<p>2. Los productores de cacao organizados Incrementan la oferta de cacao de calidad.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Al término del proyecto se ha incrementado el área certificada de cacao criollo orgánico de 79.5 a 150 has (incremento de 89%). • Al finalizar el proyecto, el promedio de producción de cacao fresco de los predios con densidad de 400 plantas por ha, se incrementa de 1,046 a 1,644 kg/ ha (de 440 a 690 kg/ha de cacao seco) equivalente a un incremento del 57%. • Al finalizar el proyecto, el promedio de producción de cacao fresco de los predios con densidad de 700 plantas por ha, se incrementa de 1,580 a 2,100 kg/ha (de 600 a 798 kg/ha de cacao seco) equivalente a un incremento del 32.9%. • Al finalizar el proyecto, se han instalado 50 has nuevas de cacao. • Al finalizar el proyecto, se han tecnificado 200 has de cacao, incluyendo las 50 has nuevas.
<p>3. Los productores de cacao organizados a Mejorado la calidad del cacao.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Al finalizar el proyecto las organizaciones de productores de cacao de Tumbes cuentan con 3 infraestructuras adecuadas (fermentación, secado, almacenamiento) y 100 módulos de cosecha y pos cosecha, ubicadas estratégicamente. • Al finalizar el proyecto, 130 toneladas de cacao ofertadas por la organización, cumplen con los estándares de calidad mínimos exigidos: fermentación mayor a 85%, humedad 7.5 %, granos pizarrosos y violáceos 5%, presencia de hongos 0%. • Al término del proyecto, los productores han validado el proceso de fermentación. • Al término del proyecto, los productores cuentan con 01 manual de procedimiento, que les permite conservar las características organolépticas deseables (acidez adecuada, sabores a fruta y olor floral).
<p>4. Organizaciones mejoran la comercialización.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Al finalizar el proyecto, los productores de cacao organizados, mediante alianzas con la CEPICAFE, han establecido relaciones comerciales de largo plazo con al menos 02 importadores de cacao fino. • Al segundo año del proyecto, la organización de productores de cacao de la Región Tumbes, cuentan con al menos 03 instrumentos de gestión empresarial implementados (la estructura de costos, plan de negocios, libro caja). • Al finalizar el primer año del proyecto, las organizaciones acceden a financiamiento de S./ 178 mil. • Al finalizar el proyecto, los productores organizados de cacao de Tumbes han conseguido precios de venta FOB, 25% mayores (aprox. de USD \$ 2,500 TM a US\$ 3,125 TM). • Al finalizar el proyecto los productores organizados de cacao de Tumbes han comercializado en forma organizada 130 toneladas de grano seco (1er año 30 TM, 2do año 40 TM, 3er año 60 TM).
<p>Productos</p>	<p>Indicador / Actividades</p>
<p>INFORMACIÓN FINANCIERA</p>	
<p>Monto Total del Proyecto</p>	<p>S/. 1'658,234.41</p>
<p>Monto Solicitado a FONDOEMPLEO</p>	<p>S/. 909,993.10</p>
<p>Fecha de elaboración de la Ficha Técnica</p>	<p>Junio de 2013</p>
<p>Unidad responsable de la elaboración de la Ficha Técnica</p>	<p>Gerencia de Gestión de Proyectos</p>