
INFORME EVALUACIÓN FINAL

**Proyecto
“Incremento sostenible de los
ingresos económicos y
empleo de pequeños (as)
productores (as) de cacao
orgánico”**

Área de Investigación & Desarrollo



A.B. PRISMA

Delia Haustein Van Ginhoven

Directora Ejecutiva

Fernando Yepes Luna

Jefe del Área de Investigación y Desarrollo

investigacion&desarrollo@prisma.org.pe

Asociación Benéfica PRISMA

Calle Carlos González 251

Urb. Maranga - San Miguel

Lima 32

Teléfonos (51-1-) 6165500 (51-1-) 6165505

Correo Electrónico: prisma@prisma.org.pe

Web site: www.prisma.org.pe

Informe de Evaluación

Proyecto “Incremento sostenible de los ingresos económicos y empleo de pequeños (as) productores (as) de cacao orgánico”

Equipo técnico que participo del estudio:

Investigadores:

Walter Alcantara Villalobos, Fernando Yepes Luna y Giovanna Baltazar

Análisis Estadístico:

Richar Mendoza

Coordinador de Campo:

Clara Cárdenas Bacilio

A.B. PRISMA. Lima-Perú / Mayo-2012

INDICE

INTRODUCCIÓN	5
I. INFORMACIÓN GENERAL DEL PROYECTO	7
II. OBJETIVO GENERAL DE LA EVALUACIÓN	9
2.1 OBJETIVO GENERAL.....	9
2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS	9
III. DISEÑO METODOLÓGICO	10
3.1 TIPO DE ESTUDIO	10
3.2 NIVELES DE INFERENCIA.....	11
3.3 POBLACIÓN DE ESTUDIO.....	11
3.4 MUESTRA.....	11
3.4.1 Marco muestral.....	11
3.4.2 Tamaño de muestra.....	12
3.4.3 Diseño de muestreo.....	12
3.5 ASPECTOS OPERATIVOS DEL ESTUDIO	14
3.5.1 Entrenamiento del personal de campo.....	14
3.5.2 Recolección de los datos	14
3.5.3 Verificación de inconsistencias y procesamiento de datos	14
3.6 ANÁLISIS DE LA INFORMACIÓN.....	14
IV. CONTEXTO DE LA INTERVENCIÓN	16
4.1 DINÁMICA PRODUCTIVA.....	16
4.2 DINÁMICA DEL PROYECTO DESDE LA PERSPECTIVA DEL PRODUCTOR	17
4.2.1 Características del público objetivo en el contexto inicial	19
4.2.2 Factores cambiantes del contexto durante la ejecución del proyecto	20
4.2.3 Expectativas del público objetivo antes y después de la ejecución del proyecto .	24
V. CARACTERÍSTICAS DE LOS PRODUCTORES	28
5.1 CARACTERÍSTICAS SOCIOECONÓMICAS	28
5.2 CARACTERÍSTICAS DE LA VIVIENDA	30
5.3 CARACTERÍSTICAS DE LA UNIDAD PRODUCTIVA.....	33
5.3.1 Actividad agrícola.....	33
VI. SITUACIÓN FINAL DE LOS INDICADORES	36
6.1 INDICADORES DE TERCER NIVEL O IMPACTO	36
6.2 INDICADORES DE SEGUNDO NIVEL O EFECTO.....	37
6.3 INDICADORES DE PRIMER NIVEL O RESULTADO	41
6.3.1 RESULTADO 1: Incremento de niveles de producción y productividad del cacao	41
6.3.2 RESULTADO 2: Productores mejoran la calidad del cacao implementando buenas prácticas de manejo post cosecha y un sistema de control de calidad	46
6.3.3 RESULTADO 3: Productores articulados a mercados especiales de exportación	48
6.3.4 RESULTADO 4: Fortalecimiento de la asociatividad e institucionalidad local.....	51
6.4 LOGROS E IMPACTOS DEL PROYECTO DESDE LA PERSPECTIVA DE LOS ACTORES.....	64
6.5 SITUACIÓN FINAL DE LOS INDICADORES DEL PROYECTO.....	76
VII. CONCLUSIONES	79
VIII. RECOMENDACIONES	82
ANEXOS	83

ANEXO 01: SOBRE LAS PRÁCTICAS REALIZADAS EN EL MANEJO DEL CULTIVO DEL CACAO	83
ANEXO 02: SOBRE LAS PRÁCTICAS REALIZADAS EN EL PROCESO DE CALIDAD DEL CACAO	88
ANEXO 03: LISTADO DE PARTICIPANTES A LOS TALLERES DE ESTUDIO CUALITATIVO.....	93
ANEXO 04: LISTADO DE BENEFICIARIOS ENCUESTADOS.....	97
ANEXO 05: INSTRUMENTO DE RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN	104

INTRODUCCIÓN

El Fondo Nacional de Capacitación laboral y de Promoción del Empleo (FONDOEMPLEO) es una entidad jurídica – privada que tiene como misión desarrollar capacidades laborales y empresariales que contribuyan a promocionar el empleo, con especial atención a grupos vulnerables que se encuentren en situación de pobreza, a través del financiamiento de proyectos de carácter productivo. Dichos proyectos se ejecutan en las regiones que aportan al fondo.

En el 2008 FONDOEMPLEO realizó su octavo concurso de proyectos, como resultado de dicho concurso se seleccionaron 4 proyectos de la región Cajamarca para ser ejecutados en un plazo que va de 2 a 3 años.

Entre los proyectos ganadores encontramos el proyecto presentado por CARE “Incremento sostenible de los ingresos económicos y empleo de pequeños (as) productores (as) de cacao orgánico”, este proyecto tuvo como propósito mejorar la calidad y competitividad del cacao orgánico fino de aroma de 1000 productores para articularse a mercados especiales de exportación, ubicados en los distritos de las provincias de Jaén y San Ignacio, permitiendo el incremento sostenible de sus ingresos económicos y empleo.

Todos los proyectos cofinanciados por FONDOEMPLEO requieren ser evaluados para conocer sus avances, resultados e impactos esperados. La Asociación Benéfica PRISMA fue designada responsable de la evaluación a partir de la cual se podrá medir los indicadores de efecto y resultados propuestos. El diseño de evaluación planteado comprendía en un primer momento el desarrollo de un estudio de línea de base, estudio que ha sido realizado durante el primer año de ejecución del proyecto, y que permitió establecer la situación inicial de los indicadores propuestos en el marco lógico del proyecto, así como una caracterización del contexto social, económico y productivo de la población beneficiada. De la misma manera se definió en el diseño realizar durante el último año de ejecución el estudio de evaluación de los efectos y resultados de la intervención.

El informe se ha dividido en 6 partes:

En la primera parte se hace una descripción general del proyecto, señalando los resultados esperados y los componentes que lo conforman. Del mismo modo, se describe la estrategia y la organización de la implementación del proyecto.

La segunda parte del informe define los objetivos del mismo, tanto generales como específicos.

En la tercera parte se describe el diseño metodológico de la evaluación, resaltando aspectos como el tipo de estudio planteado, el nivel de inferencia, la población en estudio y la muestra utilizada, así también los aspectos operativos del estudio y el análisis de información.

La cuarta parte del informe se describe el contexto en el cual se desarrollaron las actividades del proyecto, basado principalmente en los discursos de los actores involucrados. Se toma en cuenta en este análisis la relevancia de la propuesta del proyecto en el contexto.

En la quinta parte se caracteriza a los productores evaluados, describiremos el nivel socio económico de la población objetivo y de la unidad productiva, antes y después de la intervención.

En la sexta parte se presenta un análisis de los cambios efectuados en los indicadores de impacto, efecto y resultados propuestos en el marco lógico del proyecto.

Finalmente, se presentan las conclusiones y recomendaciones generales del estudio, con los anexos y bibliografía correspondientes.

I. INFORMACIÓN GENERAL DEL PROYECTO

El proyecto estableció como finalidad mejorar las condiciones de vida y reducir la pobreza de 1000 pequeños productores de las provincias de Jaén y San Ignacio en el departamento de Cajamarca. Asimismo, como propósito se definió una mejora de la competitividad y calidad del cacao producido que permita el incremento sostenido de los ingresos económicos y empleo de los productores beneficiados.

El proyecto tuvo un periodo de ejecución de 3 años y ha tenido entre sus socios estratégicos a los gobiernos regionales y locales.

Para el logro de este propósito el proyecto estableció el cumplimiento de los siguientes resultados:

- Pequeños (as) productores (as) de cacao han incrementado su producción y productividad incorporando nuevas tecnologías de manejo del cultivo.
- Pequeños (as) productores (as) de cacao mejoran la calidad del producto implementando buenas prácticas de manejo post cosecha y un sistema de control de calidad.
- Pequeños (as) productores (as) de cacao articulados a mercados especiales de exportación con cacao fino de aroma certificados.
- Organizaciones fortalecidas con capacidades organizacionales y empresariales articuladas a espacios de concertación para el desarrollo de la cadena productiva del cacao.

Estrategias

Los planes de capacitación tomaron en cuenta diversos enfoques, en función al resultado que se esperaba alcanzar, estos enfoques fueron:

Enfoque de Cadenas Productivas; es decir que todas las acciones toman en cuenta a todos los actores de la cadena desde el productor hasta el mercado final.

Enfoque de una Agricultura Orgánica: es decir que todas las acciones a realizar consideraban el cuidado del medio ambiente y la producción de alimentos sanos libres de contaminación o de residuos químicos.

Enfoque de Género: considerando una participación plena e integral de las mujeres en el proceso productivo en aspectos relacionados como toma de decisiones, participación en las juntas directivas de la organización, entre otros.

Enfoque de Cuenca: que permitiera una gestión o aprovechamiento racional de los recursos naturales con los que se cuenta en las zonas productoras, como el suelo y

agua de riego; este constituiría un espacio articulador de la producción de cacao de la zona media y baja de la sub cuenca y su inserción en el mercado.

El uso de estos enfoques como estrategia de intervención buscaba mejorar la calidad y competitividad de los productores de cacao en los distritos de las provincias de Jaén y San Ignacio, quienes mediante las actividades establecidas por el proyecto lograrían mejorar sosteniblemente su nivel de ingresos así como su calidad de empleo.

Por otro lado el proyecto estableció una estrategia de comercialización, la cual se basa en la obtención de un producto de calidad exportable, a través del trabajo con especialistas que debían proporcionar la asistencia mediante los enfoques previamente establecidos, a fin de lograr alcanzar los niveles adecuados para la exportación del producto. Finalmente, se planteaba necesario formar y/o fortalecer organizaciones de productores que a la vez se asocien con organizaciones de segundo nivel, mediante los cuales se podría realizar la comercialización con el mercado internacional.

II. OBJETIVO GENERAL DE LA EVALUACIÓN

2.1 OBJETIVO GENERAL

Establecer mediante la comparación de la situación inicial y final los cambios y efectos de la intervención en la población descrita como ámbito de operaciones de las actividades.

2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Describir las características de los beneficiarios evaluados.
- Estimar el cambio en los índices de pobreza y pobreza extrema de los productores en el ámbito de intervención.
- Estimar los cambios en los ingresos económicos anuales de los pequeños productores producto de la venta de cacao.
- Estimar el incremento en los empleos permanentes al término del proyecto.
- Describir y estimar los cambios en productividad del cacao.
- Describir los cambios en las buenas prácticas del manejo del cultivo de cacao en los productores
- Describir los cambios en el nivel de desarrollo de las capacidades técnicas y empresariales de los productores en la producción de cacao.
- Estimar el cambio en la incidencia de moniliasis.
- Describir la magnitud en la producción de cacao en los mercados externos y de forma asociativa.
- Describir y estimar la magnitud de cambio en los precios del cacao.
- Describir y estimar el nivel de producción y productividad de las organizaciones productoras de cacao de primer y segundo nivel.

III. DISEÑO METODOLÓGICO

3.1 TIPO DE ESTUDIO

El diseño de estudio para la medición de efecto¹ del proyecto “Incremento sostenible de los ingresos económicos y empleo de pequeños productores de cacao orgánico”, fue planteado como una evaluación pre-post medida en beneficiarios directos de la intervención. Este diseño ha permitido estimar la diferencia en el ingreso de los hogares derivado de las actividades de cultivo de cacao, así como la productividad del mismo cultivo.

Gráfico No. 1
DISEÑO DEL PROYECTO



Elaboración propia

El diseño de estudio tuvo dos fuentes principales de información:

La información tomada de fuente primaria que se realizó mediante encuestas a una muestra aleatoria de productores, dichos indicadores fueron observados tanto en la Línea de Base (Pre) como en la Medición Final (Post).

Además se realizó una evaluación cualitativa con la finalidad de abordar los resultados del proyecto de acuerdo a las opiniones y expectativas de los propios

¹ La evaluación se ajusta a la propuesta presentada a FONDOEMPLEO. En términos conceptuales el equipo de PRISMA consideró que una evaluación de impacto responde a una evaluación poblacional, lo cual hubiera requerido realizar un muestreo a nivel de distrito o provincia sin considerar si la población participó o no en la intervención. Mientras que una evaluación de efecto si responde a un estudio sobre la población directamente intervenida y sobre la cual si se puede inferir probables cambios producto de su participación en el proyecto.

En términos de indicadores se ha medido los indicadores en todos los niveles del marco lógico, por lo se tienen indicadores de fin, propósito y resultado medidos sobre la población beneficiaria del proyecto.

beneficiarios del proyecto. Dicha evaluación se realizó en 3 distritos del ámbito de intervención: Pomahuaca en la provincia de Jaén, Huarango y la Coipa en la provincia de San Ignacio; y donde asistieron a los talleres de diagnóstico miembros de 9 organizaciones cacaoteras beneficiarias del proyecto. En este estudio también incluyó la realización de entrevistas con el personal técnico del proyecto.

Por otro lado, se ha usado las fuentes secundarias de información en los que se utilizaron los documentos de trabajo del proyecto, el registro de actividades planeadas y realizadas durante la intervención y la información del sistema de monitoreo del proyecto. Estos documentos han sido revisados principalmente durante la Medición Final (Post) de la evaluación.

Pero es importante mencionar que al momento de la presentación de este informe el proyecto no ha proporcionado todos los reportes técnicos solicitados para esta evaluación. Ante esta situación se ha procedido a realizar estimaciones para el cálculo de algunos indicadores propuestos que deberían haberse recogido a través de estos reportes.

3.2 NIVELES DE INFERENCIA

El nivel de inferencia de la presente evaluación es único, comprende el ámbito general de intervención de los 13 distritos ubicados en las provincias de Jaén y San Ignacio y sus respectivas comunidades.

3.3 POBLACIÓN DE ESTUDIO

La población de estudio comprendió a productores agropecuarios de 13 distritos dentro de las provincias de Jaén y San Ignacio, en el departamento de Cajamarca. El proyecto tiene como población objetivo 1000 productores, quienes vienen a ser los beneficiarios directos de la implementación del mismo.

Tabla N° 1
ÁMBITO DE INTERVENCIÓN DEL PROYECTO

PROVINCIA	DISTRITO
Jaén	Jaén, Bellavista, Santa Rosa, Pucará, Pomahuaca, Colasay
San Ignacio	San Ignacio, Huarango, San José de Lourdes, Namballe, Chirinos, La Coipa y Tabaconas

3.4 MUESTRA

3.4.1 Marco muestral

El estudio de evaluación final requería establecer un marco muestral en función a la población que recibirá la intervención. En este sentido el proyecto proporcionó un listado de 81 centros poblados de 13 distritos de Jaén y San Ignacio, con un número determinado de beneficiarios en cada lugar. El total de productores registrados en este listado fue de 962, que finalmente conformó el marco muestral del estudio.

3.4.2 Tamaño de muestra

El tamaño de muestra requerido ha sido el mismo que el estimado en el estudio de Línea de Base del proyecto, el cual se calculó en función de los indicadores de efecto del proyecto.

El tamaño de muestra ha sido calculado para estimar los cambios en cuatro de los indicadores de resultados. Según el marco lógico del proyecto se han planteado como objetivo: incrementar los ingresos económicos de 1600 soles a 4500 soles por año; incrementar el rendimiento del cultivo de cacao de 350 Kg/ha a 900 Kg/ha al tercer año; incrementar los precios de cacao convencional de 5.20 a 6 soles por kilogramo; incrementar 5.20 a 7 soles en orgánico. Para cada uno de estos indicadores se ha estimado el tamaño de muestra necesario para el estudio de efecto del proyecto.

Para la estimación del tamaño de muestra en los cuatro indicadores se ha tomado en cuenta un nivel de confianza del 95% y un poder de 80%, adicionalmente se realizaron ajustes de 10% por pérdidas en el seguimiento, un factor de 1.2 por efecto de diseño por conglomerados, y finalmente se realizó un ajuste por tamaño poblacional de 1000 beneficiarios. En total, se llegó a un número de 253 productores que serán los participantes en el levantamiento de información muestral.

Se utilizó la siguiente fórmula para el cálculo del tamaño muestral de este indicador:

$$n_1 \frac{(\sigma_1^2 + \sigma_2^2 / r)(z_{1-\alpha/2} + z_{1-\beta})^2}{(\mu_1 - \mu_2)^2}$$

Donde: α es el nivel de confianza, $1-\beta$ es el poder y $r = n_1/n_2$

3.4.3 Diseño de muestreo

En función del marco muestral de productores alcanzado por el proyecto se realizó la selección aleatoria de una muestra de productores. Este método también se realizó en el estudio de Línea de Base, por lo que en la nueva muestra de productores pueden o no estar los que fueron evaluados en aquel entonces.

En una primera etapa se realizó una selección aleatoria de comunidades que se hizo en función del tamaño de la población cacaotera. En la segunda etapa se procedió a distribuir la muestra de productores en forma proporcional al tamaño de las comunidades seleccionadas.

El procedimiento seguido fue el de un muestreo sistemático de arranque aleatorio según el tamaño de muestra requerido y las características de la población de estudio.

Durante el estudio de Línea de Base se tomó información de 246 productores en 15 comunidades seleccionadas, mientras en la Medición Final se entrevistaron 254 productores de 17 comunidades seleccionadas.

Se presenta a continuación el nivel de ejecución en ambos estudios:

Tabla N° 2

LÍNEA DE BASE		
Distrito	Comunidad	Ejecución
Bellavista	Canana	17
Bellavista	La Guayaba	22
Chirinos	Chulalapa	9
Chirinos	Santa Lucía	6
Huarango	CPM Zapotal	25
Huarango	El Convento	1
Huarango	La Totorá	10
Huarango	Nueva Esperanza	4
Pomahuaca	Pomahuaca	80
Pucará	Playa Azul	7
San José de Lourdes	San José de Lourdes	12
San José de Lourdes	Siete de Agosto	16
Santa Rosa	Huallape	15
Tabaconas	Charape	5
Tabaconas	Palla Peña	7
Total		246
MEDICIÓN FINAL		
Bellavista	Inguro Bellavista	5
Bellavista	Santa Cruz	8
Bellavista	Bellavista Viejo	13
Chirinos	Tablón	15
Colasay	Chunchuquillo	7
Huarango	Triunfo	2
Huarango	La Totorá	9
Huarango	CPM Zapotal	21
La Coipa	El Pindo	10
La Coipa	El Rejo	9
La Coipa	Tamboá	20
Pomahuaca	Pomahuaca	69
San Ignacio	Peringos	6
San Ignacio	Flor De La Frontera	21
San José de Lourdes	Siete De Agosto	29
Tabaconas	Panchía	5
Tabaconas	La Florida	5
Total		254

3.5 ASPECTOS OPERATIVOS DEL ESTUDIO

3.5.1 Entrenamiento del personal de campo

El entrenamiento de Encuestadores y Supervisores fue realizado en 5 días, entre el 20 de y el 25 de febrero; cuatro días fueron dedicados a los aspectos conceptuales y de procedimiento para la recolección de datos en los cuestionarios físicos; y, dos días a la recolección de datos durante las pruebas piloto. Al final de la capacitación, las participantes lograron conocer y ser capaces de efectuar el diligenciamiento de los cuestionarios de producción, de manera homogénea y estandarizada. Asimismo, lograron conocer y asumir sus responsabilidades y funciones.

3.5.2 Recolección de los datos

La recolección de datos en los distritos seleccionados en la muestra, se efectuó entre el 26 febrero y el 23 de marzo de 2012, actividad que estuvo a cargo de 01 Equipo de trabajo, integrado por: 01 Supervisor y 03 Encuestadoras.

El control de calidad de la información estuvo a cargo del supervisor y el equipo técnico de investigación, y se realizó durante y después de culminado el proceso de recolección de datos en campo. El procedimiento de monitoreo fue por vía telefónica y consultando y registrando el avance reportado en la implementación de la muestra.

El personal de campo estuvo constituido por residentes habituales de la región, factor que facilitó el contacto con las personas entrevistadas y la captación de información confiable.

3.5.3 Verificación de inconsistencias y procesamiento de datos

El procesamiento de datos comprendió tres actividades: Crítica-codificación, Digitación y Consistencia de Datos.

La crítica de los cuestionarios fue una actividad que se inició en el campo, donde el supervisor revisaba y verificaba la consistencia de la información contenida en los cuestionarios. En la sede central, los cuestionarios fueron codificados y consistenciados en su estructura básica, y agrupados para su digitación.

La digitación de datos se ejecutó mediante una aplicación creada en el programa ACCES, que permitió agilizar el ingreso de información, consistencia y corrección de datos. Para minimizar los errores de digitación, todos los cuestionarios fueron digitados dos veces.

3.6 ANÁLISIS DE LA INFORMACIÓN

Se contempló iniciar la medición final con un análisis exploratorio de datos, esto con el propósito de identificar valores extremos, valores errados y valores missing.

El presente estudio de Medición Final (en adelante **EF**) tiene como principal fuente de información la encuesta aplicada a los productores, la misma que toma de

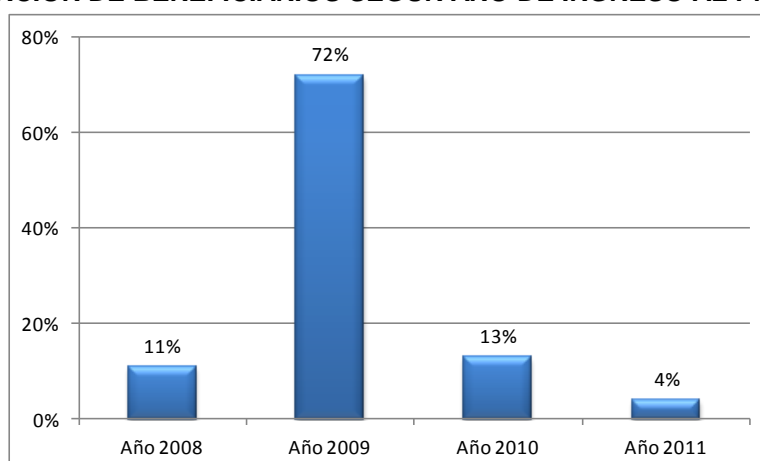
referencia los valores del año previo, es decir el 2011 para de esta manera estimar los valores anuales; asimismo se compara estos resultados con los del estudio de Línea de Base (en adelante **LB**). Otras fuentes de información relevantes en el análisis han sido los informes técnicos del proyecto y los informes de monitoreo realizados por SWISSCONTAC, institución responsable de esta actividad a lo largo del proyecto.

A partir de la información obtenida se estimó el nivel de avance en los indicadores propuestos, en relación a las metas establecidas por el proyecto. Adicionalmente, el estudio cualitativo reforzó el análisis de los resultados obtenidos al proporcionar una mirada desde la perspectiva de los productores y ejecutores sobre los logros y dificultades ocurridos a partir de la intervención.

Un aspecto importante a tomar en cuenta previo a este proceso de análisis es la intensidad de la intervención, sobre esto debemos señalar que no todos los productores ingresaron como beneficiarios en la etapa inicial del proyecto, parte de ellos, aunque minoritaria, se incorporó durante los años posteriores a la ejecución. Ante la pregunta sobre el año en que ingresaron como beneficiarios, entre los productores evaluados en promedio tenían 2.6 años de participación y sus fechas de ingreso variaban entre los años 2008 y 2011. En este sentido tenemos que el 83% de los beneficiarios ya había ingresado en el 2009 y el otro 17% en los siguientes años.

Nótese que un 11% mencionó haber ingresado el año 2008 que corresponde a las etapas previas e inicio del proyecto, periodo en el que los ejecutores inician contacto con las comunidades intervenidas.

Gráfico No. 2
PROPORCIÓN DE BENEFICIARIOS SEGÚN AÑO DE INGRESO AL PROYECTO

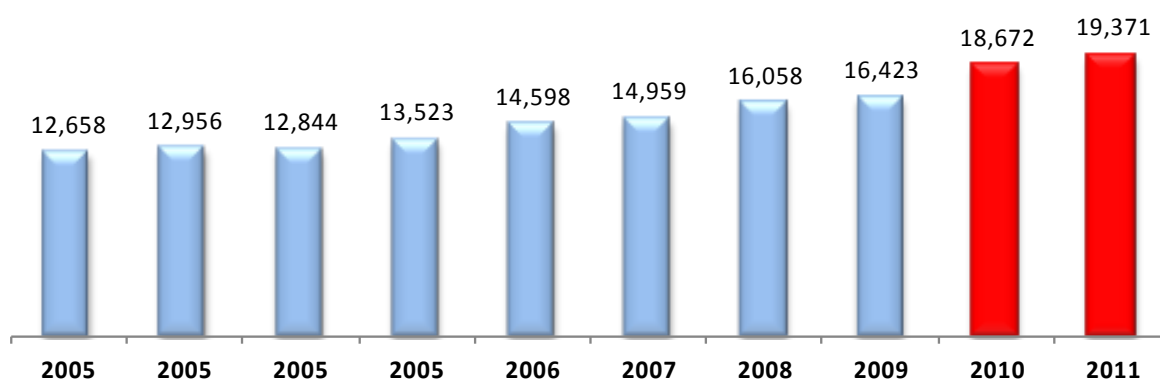


IV. CONTEXTO DE LA INTERVENCIÓN

4.1 DINÁMICA PRODUCTIVA

El sector agropecuario ha mantenido un ritmo de crecimiento sostenido en los últimos años, solo en el 2011 la producción agropecuaria (Valor Bruto de Producción Agropecuaria VBP) registró un incremento de 3.7% con respecto al año 2010, sustentado principalmente por el crecimiento obtenido de los sectores pecuario (5.6%) y agrícola (2.4%).

Gráfico No. 3
EVOLUCIÓN DEL VBP AGROPECUARIO
(Millones de Soles 1994)



Fuente: MINAG – Informe de Seguimiento VBP Agropecuaria (OEEE). 2011

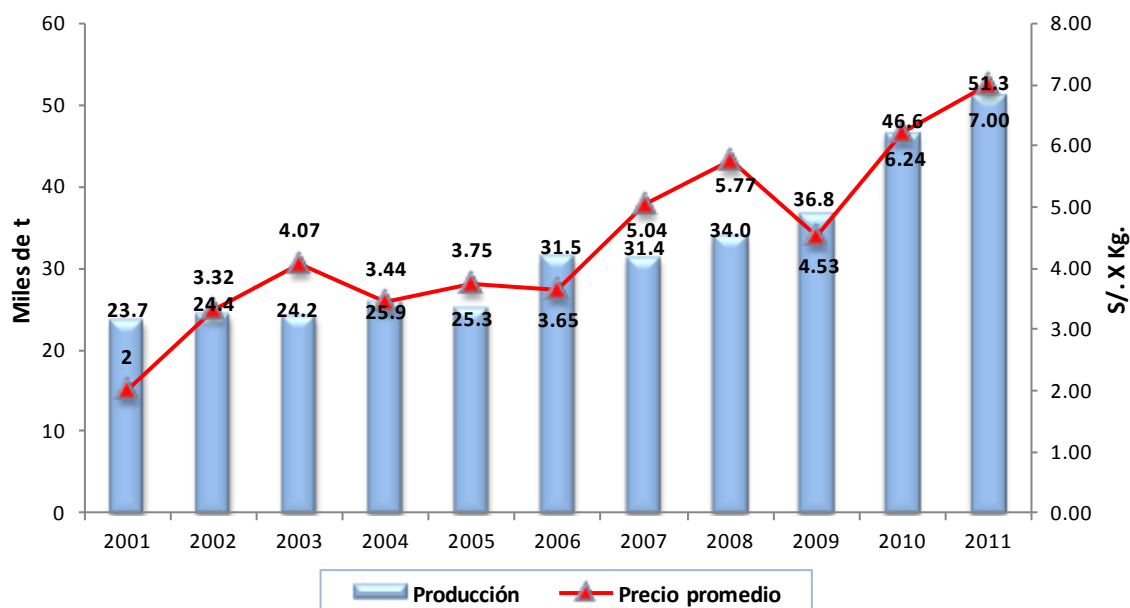
Tabla N° 3
EVOLUCIÓN DEL VBP DEL SUBSECTOR AGROPECUARIO

VBP Agropecuario (Millones de S/. De 1994)			
Sector/subsector	2010	2011	Var. %
Agropecuario	18,672	19,371	3.7
Agrícola	11,131	11,396	2.4
Pecuario	7,541	7,965	5.6

Fuente: MINAG – Informe de Seguimiento VBP Agropecuaria (OEEE). 2011

La producción de Cacao ha ido incrementándose en los últimos años de manera sostenida, entre el 2001 y 2011 se ha duplicado su volumen de producción, asimismo durante el mismo periodo también los precios se incrementaron generando un mayor aporte en términos de valor de producción. Esto genera aproximadamente 5.5 millones de jornales anuales e ingresos a 30 mil pequeños productores (MINAG 2011).

Gráfico No. 4
PRODUCCIÓN NACIONAL DE CACAO
(2001 – 2011)



Fuente: MINAG – Informe de Seguimiento VBP Agropecuaria (OEEE). 2011

También es importante mencionar el crecimiento sostenido de las exportaciones de cacao, en los últimos años se tuvo un nivel de exportación en volumen que ha crecido más de 400%, y solo en el 2011 creció en 50%, esto se traduce en mayores ingresos para el país. Los principales mercados de destino son: Estados Unidos, Alemania, Holanda, Bélgica y Suiza.

Según los reportes al 2011 de la Asociación de Productores Peruanos de Cacao APPCACAO, entre las principales empresas exportadoras se tuvo a SUMAQAO SAC con el 17% del total exportado (174.7 TM), le siguieron Amazonas Trading Perú SAC con el 15% (149.3 TM), Operadores Comerciales y Logísticos Lima con el 13% (128.5 TM) y Rainforest Trading SAC con el 10% (100 TM).

La misma organización reporta para ese mismo año como principales organizaciones de productores a: Cooperativa Agraria Cacaotera Acopagro con el 15% del total exportado (149.9 TM), Cooperativa Agraria Cafetalera El Quinacho con el 5% (49.9 TM), Asociación Central Piurana de Cafetaleros con el 2% (20.4 TM) y la Cooperativa Agraria Cafetalera Pangoa con el 1% (6 TM). En el 78% restante se ubicaron el rubro de otros, conformado por pequeños productores.

4.2 DINÁMICA DEL PROYECTO DESDE LA PERSPECTIVA DEL PRODUCTOR

En el contexto inicial del proyecto, los distritos de las provincias de Jaén y San Ignacio del departamento de Cajamarca presentaban tierras y climas propicios para el cultivo del cacao criollo o de fino aroma, además de que se daban pequeñas

iniciativas de cultivo tradicional de dicho producto. A estos factores favorables se suma el tipo de cacao encontrado en la zona que es de fino aroma incomparable a otras zonas donde intervino CARE PERÚ, según lo mencionan los entrevistados del equipo técnico.

“...la calidad genética que existía en la zona, tengo 18 años trabajando la cadena y encontré un cacao diferente de otros lugares”. (Coord. Técnico CARE PERÚ).

“Un clima favorable para el cultivo del cacao, porque prácticamente tenemos un clima diverso podemos cultivar cultivos de la costa, sierra y selva, y la gran ventaja que podemos cultivar cacao hasta los 1250 metros nivel del mar, porque estamos cerca de la línea ecuatorial...”. (Extensionista, equipo CARE Perú).

“La gran fortaleza que hemos encontrado, la idiosincrasia de la gente, es una población totalmente diferente a otras zonas (...), corresponde con su esfuerzo, su dedicación, sus aportes; incluso algunos gobiernos locales a nivel distrital”. (Edgar Isla Coordinador Técnico CARE PERÚ).

También resaltaron como factores favorables para el inicio del proyecto las primigenias iniciativas de cadena productiva del cacao, resultantes de experiencias de anteriores intervenciones; así como el uso de canales para el riego de sus sembríos, como condicionante asociada a la producción agrícola. En esta situación descrita también se identificaron organizaciones de productores debilitados y sin actividad dirigencial, pero que representaban la base para su reactivación y formalización.

“La diferencia más grande que he podido encontrar en toda esta zona (es que) casi el 80 ó 90% del área productiva es bajo riego mientras que en otros lugares del país es secado, solamente con el agua de lluvia.” (Edgar Isla Coordinador Técnico CARE PERÚ).

“Se han identificado productores de cacao que trabajaron antes el proyecto de PRISMA PROVEL, ADEX, (...) eran netamente zonas cacaoteras, pero en algún momento por la influencia de la moniliasis, eliminaron sus plantaciones y se dedicaron al cultivo de arroz”. (Extensionista, equipo CARE Perú).

“El tema que las áreas de producción de cacao que habían acá era algunas nuevas y no tenían el asesoramiento necesario (...), los agricultores estaban practicando el cultivo del cacao haciendo sus labores como hace 30 ó 40 años atrás”. (Edgar Isla Coordinador Técnico CARE PERÚ).

“...encontramos más de 35 organizaciones bastante débiles, muchas de ellas formadas hace 8 ó 10 años, sin que tuvieran actividad como organización...”. (Edgar Isla Coordinador Técnico CARE PERÚ).

Entre los factores desfavorables se mencionó la gran dispersión de las parcelas que implicó mayor inversión de tiempo y esfuerzo para el desplazamiento, al mismo tiempo sería un factor influyente en la participación de los productores en los espacios de concertación. En esa misma línea, en la zona el cultivo del café es una

producción rentable y prioritaria en los ingresos familiares que podría restarle valor y oportunidad a la actividad cacaotera.

“Lo otro que hay una dispersión geográfica, es un área bastante amplia de más de 300 km, del eje principal desde Tabacona hasta Nambaye frontera con Ecuador y hay ramales hacia la izquierda y derecha; es una zona bastante amplia...”. (Edgar Isla Coordinador Técnico CARE PERÚ).

“Y a un inicio la organización vivía con el tema del café y no trabajaba el tema del cacao, porque no existía profesional técnico que conozca todo el proceso productivo de la calidad del cacao...”. (PAT de la comunidad Tamboa, La Coipa).

“Hemos trabajado con personas que tenían parcelas de cacao, pero asociadas con café, porque sabemos que en la zona de San Ignacio y Jaén se caracteriza por ser una zona caficultora, y su principal actividad era el café...”. (Extensionista, equipo CARE Perú).

4.2.1 Características del público objetivo en el contexto inicial

En ese contexto, los pequeños productores realizaban cultivos diversificados con predominancia del café y el arroz, el cacao era manejado tradicionalmente sin ninguna técnica y con baja producción. Las condiciones en que se encontraba la actividad cacaotera eran nulas o precarias, porque el interés y esfuerzo de los productores se centraba en la actividad cafetalera con un proceso de comercialización y articulación al mercado más desarrollado y rentable. Y las iniciativas institucionales o del sector agrario se dirigían al desarrollo del café, aunque en los talleres con productores estos identificaron algunas acciones promotoras del cultivo del cacao, pero de corta duración y sin sostenibilidad.

“Cuando empezamos a implementar el proyecto, visitamos las parcelas y encontramos bastante déficit en conocimiento en el manejo del cultivo del cacao, porque el agricultor cacaotero, no podaba, no hacía abonamiento, nunca recibieron capacitación, y si en algún momento han tenido capacitaciones por parte del Ministerio de Agricultura, pero nunca fue práctico, mayormente fue puro teoría, no asimilaban lo que recibían en las capacitaciones. Se encontró mucho la incidencia de la moniliasis, escoba de bruja, los productores cosechaban, si su planta producía 100 frutos, 80 frutos era malos y 20 buenos, entonces no había rentabilidad, había mucha pérdida”. (Extensionista, equipo CARE Perú).

“Llegó CARITAS y dio una charla de cacao pero allí nada más quedó... claro que no es igual pero el agricultor que tiene una planta chica de cacao lo cultiva sin asesoría técnica, al intemperie...”. (Productor, comunidad Tamboa, La Coipa).

Los pequeños productores agrícolas reconocieron la situación en que se encontraban inicialmente en el tema del cultivo del cacao, mencionando una serie de características muy similares entre las comunidades de los distritos de Pomahuaca, La Coipa y Huarango. Estas características se describen a continuación:

- No contaban con organizaciones o asociaciones de productores de cacao.
- Primaba entre los agricultores el cultivo diversificado, con predominancia del café y el arroz por su alta comercialización y precio rentable.
- No destinaban áreas exclusivamente para el cultivo del cacao.
- No sabían conservar su suelo.
- El cultivo del cacao se hacía de manera tradicional (cosechaban y lo exponían al sol), desordenada y sin técnica alguna. Tenía poca producción y muchas veces era para consumo.
- No conocían las técnicas del cultivo y manejo del cacao, ni había asistencia técnica local.
- La comercialización de sus productos se realizaba con intermediarios que ofrecían bajos precios y manipulación de los pesos. No tenían una visión de comercialización hacia el exterior.
- En algunas comunidades/ distritos se desarrollaron iniciativas anteriores a la de CARE, de apoyo al cultivo del café y cacao (CARITAS, ADEX, Agencia Agraria, AGRO ambiental,) y que dejaron iniciativas de organizaciones.

“Hay tiempo que da el cacao y tiempo que no da, esa es una dificultad para el productor, y lo que se sacaba era un producto barato”. (Taller con productores de Pomahuaca).

“Carecíamos un poco del manejo del cultivo del cacao, el cultivo lo hacíamos tradicionalmente”. (Taller con productores de Pomahuaca).

“Antes de que viniera el proyecto CARE Perú, no tenía conocimiento del manejo del cacao, las podas, las cosechas selectivas, el fermentado, no se hacía antes del proyecto”. (Taller con productores de Huarango).

Cuando se les preguntó por lo factores ambientales relacionados con la producción del cacao al inicio del proyecto, no reconocieron alguno.

4.2.2 Factores cambiantes del contexto durante la ejecución del proyecto

El cambio climático como la crisis económica mundial son factores propios del entorno que influyeron en el proceso de ejecución del proyecto, reflejándose en la producción y comercialización del producto cacaotero a través de la pérdida de cultivos en estado de instalación (plantíos nuevos)². Sin embargo, el modelo de gestión del proyecto y capacidades de los recursos humanos (equipo técnico y

² A pesar de ello se observó durante el periodo de ejecución del proyecto un contexto económico favorable, de acuerdo al Marco Macroeconómico Multianual 2012 – 2014 en el año 2010 se produjo una recuperación rápida de la economía peruana luego de un complicado año 2009. Se estimó un crecimiento promedio de 6.5% para el año 2011, meta que fue superada al alcanzar este el 7.6%, según información proporcionada por el INEI. Durante el mismo periodo la región Cajamarca registró tasas positivas de crecimiento económico, aunque a un menor ritmo que el crecimiento nacional (3.5% en promedio entre el 2009 al 2011 según reportes del Ministerio de Economía y Finanzas). Parte importante de este crecimiento es sustentado por la actividad minera por medio del cual la región recibe canon y regalías, actualmente es la tercera región del país que más dinero recibe por este concepto, sólo entre el 2006 y 2010 recibió 1,844 millones de soles y en el 2011 este alcanzó los 2,191 millones de soles (MEF).

socios) de algún modo equilibraron la situación local para alcanzar las metas y sostener los compromisos dirigidos a la producción en términos de productividad y calidad.

Como consecuencia del cambio climático, en el 2010 se prolongó más de lo usual la sequía en los ámbitos de intervención, lo que provocó pérdidas de cultivos en estado de instalación (nuevos plantíos)³. Esta adversidad fue un imprevisto no contemplado, si bien es cierto las parcelas contaban con canales de regadíos no se disponían de los reservorios adecuados para abastecer a los nuevos cultivos de cacao. Esta situación trató de ser manejada por el equipo de CARE PERU al gestionar la implementación de un sistema de riego tecnificado para próximas eventualidades, lo que implicó gestionar contrapartidas con FONDOEMPLEO y otros donantes. Otro problema climatológico fue la intensidad de las lluvias que provocó la proliferación de las plagas en los cultivos de cacao.

“...para el año 2010, se presentó una sequía de 8 meses, se perdieron algunas áreas, porque si bien es cierto tenían sus canales de riego y llegaban con poca agua a sus parcelas, se secaron esos canales (...), quebradas, y se perdieron varias áreas nuevas, plantaciones jóvenes de 3 a 6 meses hasta de un año. Ahí es donde nosotros buscamos mucha información para ver la posibilidad de implementar sistema de riego tecnificado, encontramos que se podía instalar sistema de riego tecnificado con pequeños reservorios para esas áreas que estábamos trabajando... (CARE) para el segundo año envía a FONDOEMPLEO proponiendo estas formas de riego pilotos. FONDOEMPLEO me parece que acepta en parte, y CARE Perú, busca fondos de otros donantes y se consigue para dos riegos tecnificados, y FONDOEMPLEO, aporta para 3 riego tecnificado. De esa manera se completa a cinco, y existe un riego tecnificado de un productor lo hizo solo, con el acompañamiento técnico del equipo”. (Edgar Isla Coordinador Técnico CARE PERÚ).

“Abundancia de lluvia, por los meses de octubre, esto afecto a los sembríos”. (Taller de productores de Pomahuaca).

“como la producción está bien bajo este año, por el cambio climático que ha producido mucha humedad, no tenemos conexión con nadie”. (Taller de productores de Pomahuaca).

La crisis en el mercado internacional se dejó sentir en el mercado nacional en la comercialización del cacao y derivados entre el 2011 y el 2012, con la caída del precio de este producto, esto debido a que no es claro hasta qué punto los países avanzados podrán mantener el dinamismo registrado en los años previos. Los pequeños productores que iniciaban sus primeras experiencias de comercialización del cacao sintieron el impacto que provocó desánimo, mientras que otros con mayor

³ Según los reportes del SENAMHI el clima durante el periodo que caracterizó al proyecto fue variado, hubo meses de precipitaciones continuas generalmente entre los meses de octubre y marzo, y por otro lado también se han presentado sequías prolongadas con escasa precipitación, existiendo etapas críticas de disponibilidad de agua, lo que condiciona la poca producción de forrajes para la producción adecuada del ganado.

avance en el proceso de comercialización convencional vieron la diferencia de estar organizados y ofertar un producto de calidad. Ante esta coyuntura, CARE buscó resaltar los beneficios de la cadena productiva del cacao en el largo plazo a través de una estrategia discursiva desprendida de la estrategia de comercialización y el proceso de certificación, del cual se apropiaban los productores más involucrados en el tema. En ese discurso se tomaba en cuenta:

- Sentido de perseverancia: el equipo técnico comparaba las campañas de cosecha del cacao con el de arroz y de los altibajos en la producción frente a una posición firme y perseverante del agricultor para no optar por cambiar de cultivo.

“Porque siempre les digo a los productores de cacao que sean tan perseverante como el productor de arroz; el productor de arroz así este perdiendo 3, 4 campañas, continua sembrando su arroz hasta que en algún momento llega tener su utilidad, va haber años buenos, campañas buenas y campañas malas...”. (Edgar Isla Coordinador Técnico CARE PERÚ).

- Cultivo y producción permanente: se sobrevaloraba los plantíos de cacao por su larga vida que producía al año de manera constante si se le daba el mantenimiento adecuado, en comparación a otros cultivos.

“Están entendiendo que no es un cultivo que es de corto periodo, es un cultivo que es para toda la vida. Si siembra cacao puede estar 40 ó 50 años y sigue produciendo, por toda una vida, a comparación del café, a comparación de otros cultivos anuales, esa es una gran ventaja y la gente que lo ha entendido tienen plantaciones de muchos años, sabe que es cierto...”. (Edgar Isla Coordinador Técnico CARE PERÚ).

“...el cacao es casi continuo, da todo el año, hay tiempo que da más, otras un poco menos”. (PAT, Huarango).

- Rentabilidad del producto a través de un proceso de certificación y comercialización con empresas nacionales e internacionales: para motivar la continuidad del cultivo más allá de culminado el proyecto y de las secuelas de la crisis mundial, CARE promovió procesos de comercialización con PRONATEC a través del centro de acopio de cacao y otras organizaciones pequeñas. Y el proceso de certificación a través de la agencia Bio Latina para acreditar la producción y comercialización de las asociaciones cacaoteras con estándares de calidad para su exportación y promover un comercio justo.

“Porque el producto de cacao de todas maneras a pesar del cambio climático, a pesar de las debilidades de la organización es rentable”. (Taller de productores de Pomahuaca).

“¿cómo afrontar esa caída del precio? Es seguir impulsando con mayor fuerza, el tema de certificaciones orgánicas, el tema de certificación URS, que es el tema de certificación comercial y el tema de comercio justo que ya es un beneficio colectivo,

mientras que el orgánico y URS, son certificaciones individuales de acuerdo a su producción de cada agricultor”. (Edgar Isla Coordinador Técnico CARE PERÚ).

- Información sobre el movimiento económico en el mercado internacional: el equipo técnico de CARE en sus acciones de campo brindaba información a las organizaciones sobre la caída del precio, para identificar las causas ajenas a la rentabilidad del producto en el mercado internacional. En el discurso de los productores se ha encontrado que este problema lo asocian con la bolsa de valores.

“...es algo coyuntural, el precio del cacao no siga cayendo, cuando iniciamos el acopio el precio del cacao llego a S/9.00 nuevos soles, pero ahora está en S/4.00 nuevos soles, pero es coyuntural, porque a nivel mundial es visto entre comillas como un lujo el chocolate, en los países europeos es un lujo, el café es una necesidad y no van a dejar de tomar café, porque hay crisis, en cambio el chocolate si dejan de comer porque hay crisis”. (Edgar Isla Coordinador Técnico CARE PERÚ).

En el mercado local – nacional, impulsar el proceso de comercialización del cacao en donde predominaban las transacciones con acopiadoras intermediarias y empresas industriales ha sido un reto constante. Cambiar ese mercado implicaba que las asociaciones y organizaciones de cacao coloquen el precio justo de su producto en términos de calidad, ante la práctica de técnicas de cultivo y pos cosecha en su actividad agrícola. Entre las dificultades mencionadas estuvieron el bajo precio del cacao sujeto a la voluntad del intermediario, la manipulación del peso del producto en desmedro del agricultor y, la desestimación de la calidad del cacao asociada al precio en agricultores tradicionales e intermediarios informales que genera una desleal competencia. Entre las estrategias empleadas para revertir esta realidad estuvo la creación de un centro de acopio de cacao integrada por asociaciones locales que sea el intermediario entre productores y el mercado nacional e internacional - el cual actualmente se denomina CAXACACAO-, así como impulsar el proceso de certificación orgánica con empresas certificadoras internacionales y, la comercialización convenida con PRONATEC.

“Hubo limitaciones desde un inicio en posicionar el cacao de la zona en el mercado, es una comercialización bastante informal del cacao, y al final estaba siendo absorbida por 3 grandes empresas, que están en todo el Perú, que es ROMEX del grupo Romero, Macchu Picchu y una empresa local CHOCOLATERA DEL PERÚ, además de algunas empresas de Chiclayo que compran el grano (...), son ellas las que mueven todo el negocio del cacao para manteca y a ellos no les interesa el tema de fermentación, o no les interesa el tema del secado porque tal como lo compra lo meten a sus guardiolas...”. (Edgar Isla Coordinador Técnico CARE PERÚ).

Y en el plano político, un factor influyente fue la paralización de los procesos de coordinación con el Gobierno Regional de Cajamarca por el problema minero de Conga que dejó en la mesa de negociación iniciativas como el Centro de Innovación

Tecnológica del Cacao. Y un factor favorable fue la conformación de la Mesa Técnica del Cacao que CARE impulsó para su fortalecimiento como soporte institucional de la cadena productiva del cacao.

“La mesa técnica regional del cacao, ha jugado un rol importante para fortalecer la institucionalidad local”. (Amparo Gonzaga, Jefa del proyecto CARE PERÚ).

“El gobierno regional no puede hacer nada porque está en conflicto”. (Edgar Isla Coordinador Técnico CARE PERÚ).

4.2.3 Expectativas del público objetivo antes y después de la ejecución del proyecto

Las expectativas iniciales de estos pequeños productores se basaron en la novedad del proyecto que apostaba por la actividad agrícola del cacao, el cual estaba abandonado o no se contaba con algún apoyo para darle rentabilidad. Es decir, la expectativa se generó por el apoyo que se brindaría a los agricultores para mejorar su cultivo de cacao como un producto rentable en el mercado y, que podía mejorar su actual situación económica. Aunque mencionaron que para ello debían reunir ciertos requisitos recomendados por CARE, como de destinar media hectárea de sus tierras sólo al cultivo del cacao (nuevos cultivos) y comprometerse en todo el proceso del proyecto que los llevara a apostar por dicho producto. Algunos agricultores mencionaron que debían ser “socios del proyecto”, en referencia a que eran co –responsables y ya no beneficiarios del proceso y los resultados de la actividad cacaotera.

Sin embargo, se presentaron tendencias de resistencia ante la propuesta de incorporar cambios en su modo de trabajo agrícola, esta reacción era consecuencia de su tradición ancestral en el tema, la falta de conocimiento y de asesoría técnica oportuna y permanente. A esto puede sumarse el arraigo de experiencias fallidas de productores de algunas comunidades que participaron en iniciativas pasadas de manejo de cultivo de cacao -como se mencionó anteriormente-, que influyó en desestimar la visión de progreso desde la actividad del cacao, y provocó su desconfianza ante una nueva iniciativa en el tema.

“Ha habido agricultores que estaban reacios al cambio, porque ya habían pasado experiencias pasadas de proyectos anteriores que no habían funcionado, porque no se supieron organizar, hubo malgasto de los materiales, se hicieron préstamos que no llegaban a pagar, por eso pensaban que iba a pasar lo mismo, por eso tenían mucha desconfianza”. (Taller de productores de Pomahuaca).

“El productor en algún momento era reacio al cambio, pero la gran fortaleza se demostraba en las capacitaciones y talleres (...) Sabemos que si al agricultor no se le muestra que el cultivo es rentable, pero siempre y cuando haciendo las buenas prácticas entonces, no lo piensan dos veces, hacen todo su trabajo, para que puedan tener mayor producción”. (Extensionista, equipo CARE PERU).

“De ser socio de ese proyecto para obtener mejores resultados. Poner de nuestra parte, asistir a las reuniones y continuar con esas plantas...”. (Productor agrícola de Tamboa).

“Ellos estaban en una iniciativa, tenemos en las provincias las Agencias Agrarias, tienen la promoción productiva del cacao, han venido trabajando la organización, pero no han estado bien fortalecidas...”. (Extensionista, equipo CARE PERU).

Como parte del análisis del discurso de los productores se identificaron dos formas como entró CARE para desarrollar el proyecto en sus comunidades. La primera aludió a reuniones con la Municipalidad distrital y los productores, la segunda a través de sus extensionistas que brindaban información y motivaban el interés y compromiso. Pero en ambos el inicio formal del proyecto en un distrito se daba con la firma de un convenio entre ambas partes para hacer sostenible el proceso y luego se hizo el empadronamiento de las organizaciones y productores interesados. Seguidamente, con apoyo de algunos productores se realizó un diagnóstico para identificar la situación y el contexto inicial.

“Entraban a través de sus extensionistas, y de manera formal a través de la municipalidad”. (Productor agrícola de Tamboa).

“...para poder implementar este proyecto nuevo a través de su contrapartida, se ha buscado firma de convenio con las municipalidades, ellos son los ejes que se encargan de ayudar a implementar este proyecto...” (Extensionista, equipo CARE Perú).

“Hicieron la visita de recorrer el campo, hicieron el diagnóstico... En cómo estaba la producción, viendo que debilidades teníamos, que trabajos hacíamos, en base a eso se empezó hacer el trabajo en cada asociación”. (Taller de productores de Pomahuaca).

Con respecto al cumplimiento de sus expectativas luego de culminado el proyecto de CARE PERÚ, éstos se interpretan en la satisfacción de los productores al comprobar el aumento de sus cosechas de cacao en términos de cantidad y calidad, como consecuencia de la aplicación de lo aprendido a través de las técnicas de cultivo (podas, abonamiento). Y en sus primeras experiencias de venta de cacao orgánico al evidenciar comparativamente los precios en el mercado.

Otro cambio reconocido por ellos es su nivel de desenvolvimiento en espacios participativos y de valoración del aprendizaje nuevo como signo de progreso y bienestar familiar y comunitario. Esto se evidencia en su propio discurso al apropiarse de conceptos y palabras nuevas que las manejan como parte de la comprensión y asimilación del conocimiento en su tránsito a práctica. Entre estos conceptos apropiados y que se incluyen espontáneamente en su discurso se encuentran:

- **Quebrar** y no cortar las mazorcas para asegurar su buen estado.
- **Selección** de mazorcas por su grado de maduración, ingreso a **post cosecha** y venta en términos de calidad (diferenciación de precios para la negociación).

- Preparación de la tierra y **distanciamiento de los plantíos** entre sí para asegurar un buen cultivo.
- **Podas y sombras** como acciones permanentes para controlar el buen crecimiento y maduración de los cultivos libres de plagas y de la inclemencia del clima.
- **Fermentación y secado** como pasos nuevos de pos cosecha para propiciar la calidad de los granos de cacao. Esto antes no lo sabían.

“Mis cultivos ya estaban avanzados, con CARE lo que he aprendido es la tecnificación y el manejo del cacao; con CARE aprendí más el cultivo hasta el mercado, nos ha ayudado bastante, y nos sigue ayudando”. (Productor, Asoc. Porongito Crece, Huarango).

“En mi sector habría unos 10, y al final hemos terminado con más de 20, ha habido un aumento... La organización en vez de disminuir se ha fortalecido más”. (Socio de la Asociación Poronguito Crece – Huarango).

“(Para el año 2009) Era un costo de s/ 5.00 nuevos soles, para el año 2011 se ha vendido a un costo de s/7.00 nuevos soles el kilo; pero ahora está en el mercado a s/4.00 soles el kilo, ha bajado, pero en la organización se vende en volúmenes grandes, nos pagan un poco más, esa es la ventaja de la organización”. (Socio de la Asociación Poronguito Crece – Huarango).

Aún hay expectativas que surgieron como resultado del proceso de ejecución del proyecto y que están a la espera de ser cumplidas, en la medida que sus organizaciones e instituciones se involucren activamente, pero esta vez sin un apoyo asistencial y articulador como se la dio CARE. Estas expectativas se basan en el centro de acopio que impulse la comercialización en términos de precio justo y calidad certificada al mercado externo, en que sus organizaciones estén encaminadas a la promoción de la participación de sus socios y articuladas al mercado internacional, que disponga de los materiales necesarios para asegurar el proceso de pos cosecha en cada asociación de productores, y de incursionar en la industrialización del cacao y sus derivados.

“Si hay muchas cosas que mejorar, el socio o productor tiene que comprometerse con su organización, vender su producto a la organización para poder tener un buen volumen, y poder exportar nuestro producto. Otro que nuestros representantes no tengan fallas, toda la información se debe dar al productor para que sepa todo el manejo” (Socio de la Asociación Poronguito Crece – Huarango).

“Lo que me gustaría aprender es el manejo industrializado del cacao”. (Productor, Asoc. Poronguito Crece, Huarango)

El proyecto fue relevante en el contexto analizado desde la actividad cacaotera en las provincias de Jaén y San Ignacio, en el sentido que calzó en una situación que presentaba las condiciones favorables para desarrollarla. Pero también se abordaron los factores adversos a través de estrategias que reviertan esa situación.

Ante la inexistencia de un sistema integrado del cacao como actividad agronómica rentable, donde se promoviera las capacidades locales de los productores no sólo en el manejo del cultivo sino en su organicidad para una mejor comercialización frente un mercado convencional, el proyecto fue una gran iniciativa.

Este proyecto ha impulsado nuevos mecanismos y espacios de desarrollo agrícola en la apuesta por el grano de cacao fino de aroma, y en su ejecución se han originado nuevas necesidades y demandas que el pequeño productor debe ir respondiendo con las habilidades desarrolladas y los soportes organizacionales y técnicos dejados en su ámbito local.

“Los productores desconocían el manejo del cultivo por lo tanto tenían rendimientos muy bajos; de los procesos de la post cosecha, por ello se desconocía la calidad del grano de cacao; comercializaban a los intermediarios a precios bajos y no valoraban la asociatividad”. (Amparo Gonzaga, Jefa del proyecto, CARE PERÚ).

“acompañando al extensionista, de chacra en chacra para motivar a los agricultores, por este motivo hemos ido hasta Ninabamba, siempre han tenido información falsa, hemos descubierto que los productores de las zonas alejadas estaban mal informadas y desconocían por completo el manejo del cacao” (Taller de productores de Pomahuaca).

V. CARACTERÍSTICAS DE LOS PRODUCTORES

5.1 CARACTERÍSTICAS SOCIOECONÓMICAS

En esta parte del informe de EF se presenta una descripción general de las condiciones sociales y económicas en el que se encontraron los hogares de los beneficiarios del proyecto. La sección describe las características socioeconómicas de los productores evaluados tanto durante la línea de base y medición final con el objeto de identificar si los dos grupos son similares respecto a estas características. Los datos recogidos por la encuesta nos permitirán primero, conocer las características generales de los jefes de hogar y sus miembros, tales como edad, género, nivel de educación, entre otros aspectos relevantes; asimismo, brinda datos que contribuyen a medir las relaciones que se establecen entre nivel de educación y actividad económica predominante.

Un aspecto importante a mencionar previo a este análisis es que la agricultura es la actividad económica más importante en las provincias de Jaén y San Ignacio, según la Red Marañón el 48% promedio de la superficie provincial corresponde a esta actividad.

En este estudio final (EF) se evaluaron un total de 254 hogares de productores de cacao beneficiarios del proyecto. En cuanto a la distribución por sexo se tiene que de cada 10 beneficiarios 8 son varones y 2 son mujeres, distribución que coincide con la reportada para el ámbito de sierra norte según el Perfil del Productor Agropecuario del 2009 realizado por el Instituto Nacional de Estadística INEI, en donde la proporción es también de 8 varones y 2 mujeres.

Tabla N° 4
DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTORES SEGÚN SEXO

SEXO	LB	EF
	n=246	n=254
Masculino	82%	84%
Femenino	18%	16%
Total	100%	100%

En relación a la edad de los productores participantes del proyecto, podemos mencionar que la mediana de edad reportada durante la LB fue de 48 años, variando entre 17 y 91 años como límites mínimo y máximo, y durante la EF fue de 50 años, con variaciones entre 21 y 94 años.

La composición de los hogares de los productores beneficiarios evaluados durante la EF muestra un promedio de 4 miembros por hogar, composición que no ha variado respecto a la obtenida en LB.

Respecto a la distribución según el tamaño del hogar tenemos que la proporción de hogares con 1 o 3 miembros y los hogares con 4 o 6 miembros es similar en LB y EF, lo que hace que la proporción de hogares sea menor para los hogares más grandes.

Tabla N° 5
DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTORES SEGÚN EL NÚMERO DE MIEMBROS DEL HOGAR

NÚMERO DE MIEMBROS	LB	EF
	n=246	n=254
1 – 3 miembros	35%	34%
4 – 6 miembros	52%	50%
7 o más miembros	13%	16%
Total	100%	100%

Con respecto al nivel educativo de los productores podemos concluir que la distribución es muy similar a la encontrada en la LB en todos los niveles de instrucción.

Ahora bien, si comparamos esta información con lo reportado en el Censo de Población y Vivienda del 2007 en la región Cajamarca, veremos que los productores del área de intervención presentan un mayor nivel educativo, al comparar a la población que no ha realizado estudio alguno estos representaban el 7% de productores contra el 20% de la población de la región. Este resultado pudo ser favorable para el proyecto, ya que un nivel mayor de preparación de los productores permite un mejor grado de internalización de los conocimientos y una mejor adopción de las prácticas que se le exige.

Tabla N° 6
DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTORES SEGÚN NIVEL DE INSTRUCCIÓN

NIVEL DE INSTRUCCIÓN	LB	EF
	n=246	n=254
Ninguno	5%	7%
Primaria	53%	54%
Secundaria	33%	28%
Superior no Univ.	5%	7%
Universitario	4%	4%
Total	100%	100%

También se exploró la condición de empleo de los productores; ante la pregunta sobre de la actividad que se encontraban realizando la semana pasada, 96%

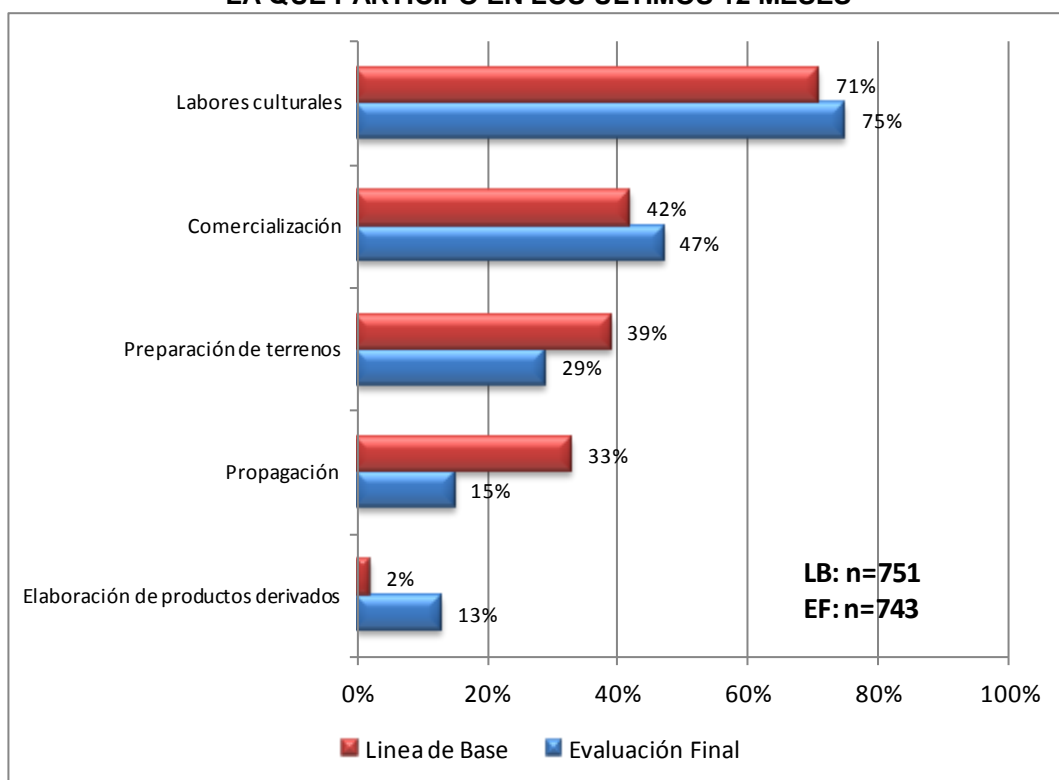
respondió que se encontraba realizando una actividad remunerada, un 2% realizaba los quehaceres del hogar y un 2% algún otro tipo de actividad. La proporción es similar a la registrada en LB.

Según la actividad en la que participaron en los últimos 12 meses, se encontró que 87% de los miembros del hogar refiere haber participado en labores agrícolas o pecuarias de la unidad productiva, habiendo sido esta una actividad de dedicación permanente en 58% de los casos. Similar en proporción al de LB.

Entre las actividades agropecuarias que involucran la mayor participación de los miembros del hogar, se observa que siguen siendo las labores culturales como el manejo de sombra la limpia y la poda las principales, aproximadamente $\frac{3}{4}$ lo realizan. Las actividades de comercialización y preparación de terrenos también son frecuentes y en menor medida la propagación.

Es importante mencionar que hubo un ligero incremento en la actividad de elaboración de subproductos, en este caso el chocolate, que contribuye a dar valor agregado a su producto.

Gráfico No. 5
PROPORCIÓN DE MIEMBROS DE HOGAR SEGÚN ACTIVIDAD AGRÍCOLAS EN LA QUE PARTICIPÓ EN LOS ÚLTIMOS 12 MESES



5.2 CARACTERÍSTICAS DE LA VIVIENDA

La vivienda está asociada a las condiciones de vida de los hogares y la población en general. La información de los materiales predominantes en pisos, paredes y

techos de las viviendas y de los servicios con que cuentan tiene una valiosa utilidad para el estudio de tales condiciones y las carencias básicas de la población.

Tanto LB y EF brindan información sobre los materiales predominantes en la construcción en las paredes exteriores, en los pisos y en los techos de las viviendas de los productores beneficiarios del proyecto. Como podemos apreciar al comparar ambos estudios el material predominante de las paredes sigue siendo el adobe, de forma similar el material predominante de los pisos continúa siendo el cemento o falso piso (35%). En cuanto a la condición de los techos de la vivienda, la proporción de viviendas que tienen techo de planchas de calamina/fibra de cemento o similares predomina en casi la totalidad de las viviendas en ambos estudios.

Tabla N° 7
MATERIAL PREDOMINANTE EN LA VIVIENDA DE LOS PRODUCTORES

MATERIAL PREDOMINANTE	LB n=246	EF n=254
Paredes		
Adobe/Tapia	83%	83%
Pisos		
Tierra / Arena / Ripio	58%	61%
Cemento / Falso Piso	41%	35%
Techos		
Plancha de calamina / Fibra de cemento o similares	99%	95%

Los principales servicios evaluados fueron el tipo de abastecimiento de agua, tipo de servicios higiénicos, tipo de alumbrado y tipo de cocina que se usa para cocinar.

La principal fuente de abastecimiento de agua sigue siendo el agua entubada no potable (95%). En relación a los servicios higiénicos presentes en las viviendas es común como en el estudio basal el uso de letrinas y el uso de pozo séptico/pozo ciego/silo.

La electricidad es en la etapa final del proyecto el tipo de alumbrado que se usa mayoritariamente en las viviendas (80%), este aumentó significativamente respecto a la LB (24%). En relación al combustible utilizado para cocinar casi el 80% de hogares señalaron utilizar leña en ambos estudios, situación acorde con la zona rural donde se ubican estas viviendas donde la leña es un insumo de fácil acceso.

Tabla N° 8
PRINCIPALES SERVICIOS DE LA VIVIENDA DEL PRODUCTOR

PRINCIPALES SERVICIOS	LB	EF
	n=246	n=2254
Abastecimiento de agua		
Agua entubada no potable	73%	95%
Servicios Higiénicos		
Letrina/ Pozo séptico / Pozo ciego / silo	80%	81%
Tipo de Alumbrado		
Electricidad	24%	80%
Kerosene / Petróleo / Gas Tejas	30%	1%
Vela	37%	7%
Combustible para Cocinar		
Leña	85%	79%

Hacinamiento

El número de habitaciones en la vivienda es de suma importancia para las personas que comparten dicha unidad habitacional, porque esto implica condiciones de habitabilidad que inciden en el desarrollo de las actividades cotidianas de sus miembros.

El 37% de los productores evaluados señaló contar con 1 o 2 habitaciones en su vivienda y 12% señaló contar con más de 4 habitaciones. A partir del número de habitaciones en la vivienda y el número de miembros del hogar se puede definir si un hogar se encuentra en condición de hacinamiento, considerándose como hacinado aquellos hogares con 3 o más personas por habitación (excluyendo el baño, cocina y garaje). En ese sentido se encontró que el 6% de hogares se encuentran en condición de hacinamiento.

Tabla N° 9
NÚMERO DE HABITACIÓN EN EL HOGAR

NÚMERO DE HABITACIONES	LB	EF
	n=246	n=254
1-2	40%	37%
3-4	40%	53%
Más de 4	20%	12%
Total	100%	100%

Finalmente, para complementar el análisis, se incluyeron en la EF indicadores acerca de la posesión de equipos y/o artefactos electrodomésticos. La investigación muestra que es común el uso de la radio en el 90% de hogares de los productores y en el 50% algún familiar tiene teléfono celular, en tanto la tenencia de teléfono fijo es nula.

Cabe señalar el uso de medios de comunicación - principalmente el del celular – contribuye a elevar la productividad, el uso de este servicio es un aspecto clave dada las limitaciones de distancia y accesibilidad en zonas rurales.

5.3 CARACTERÍSTICAS DE LA UNIDAD PRODUCTIVA

La unidad productiva es todo conjunto de terrenos utilizados total o parcialmente para la producción agropecuaria, entendiéndose a su vez como actividad agropecuaria a las que comprenden labores agrícolas, de cultivo de productos, y labores pecuarias que comprende la crianza de animales.

Respecto a este punto tenemos que de los productores evaluados casi la totalidad se dedicaban a la actividad agrícola tanto durante la LB y la EF y respecto a la actividad pecuaria se reporta una mayor proporción de beneficiarios evaluados que se dedican a la actividad pecuaria durante la EF.

Respecto a la dedicación a la actividad tenemos que en general se ha incrementado en la EF la proporción de beneficiarios que se dedican permanentemente tanto a la actividad agrícola como pecuaria.

Tabla N° 10
PROPORCIÓN DE PRODUCTORES SEGÚN ACTIVIDAD AGROPECUARIA REALIZADA LOS ÚLTIMOS 12 MESES

TIPO DE ACTIVIDAD	LB	EF
	n=246	n=254
Agrícola	100%	99%
Permanente	82%	92%
Eventual	18%	8%
Pecuaria	65%	80%
Permanente	84%	94%
Eventual	16%	6%

El proyecto estableció como población objetivo a los pequeños productores de cacao de la zona de intervención por lo que se puede apreciar un bajo nivel de filtración en la etapa inicial y final del proyecto, pues la totalidad se dedica a la agricultura.

5.3.1 Actividad agrícola

Estructura productiva agropecuaria

El Censo Agropecuario de 1994 determinó que en la región de Cajamarca el 50% de las unidades agropecuarias tenían menos de 3 has, en la presente evaluación tenemos que durante la LB al menos el 72% tenía menos de 3 Ha y durante la EF tenemos alrededor del 80% con menos de 3 Ha, lo que nos pone ante un grupo de

pequeños productores agrícolas bastante grande, que indicaría que se siguió ciertos criterios de inclusión durante la focalización de los beneficiarios.

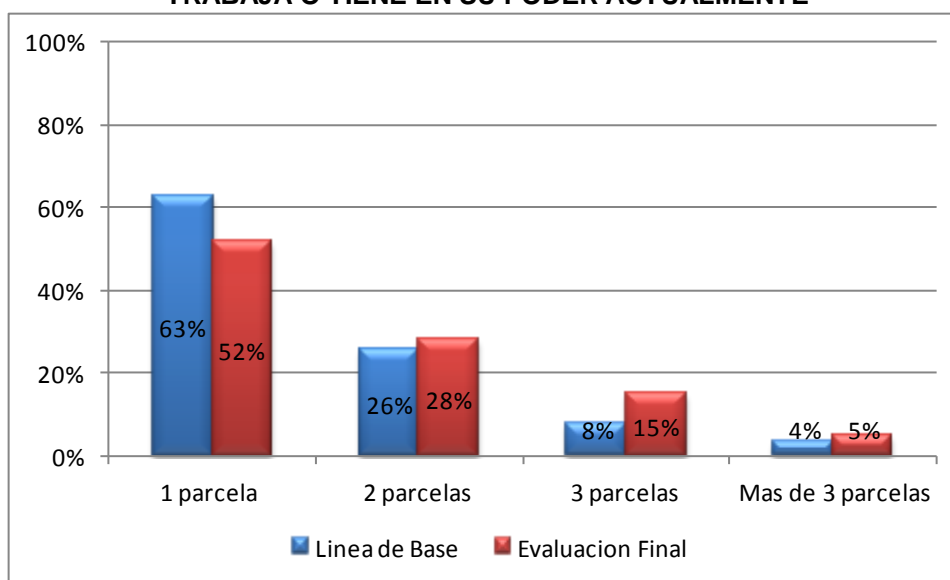
Tabla N° 11
DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTORES SEGÚN TAMAÑO DE LA UNIDAD AGROPECUARIA

TAMAÑO DE LA UA	LB	EF
	n=377	n=446
Hasta 0.25 ha	4%	8%
Más de 0.25 a 0.5 ha	11%	12%
Más de 0.5 a 1 ha	23%	26%
Más de 1 a 3 ha	34%	35%
Más de 3 ha	28%	19%
Total	100%	100%

La unidad agropecuaria está conformada por parcelas, lo cual hace más fragmentada la tenencia de tierras, la mediana del número de parcelas en poder de los productores fue de 1 tanto durante la LB y EF.

Respecto a la distribución de beneficiarios evaluados, según el número de parcelas que manejaban durante la evaluación tenemos que alrededor del 90% de los beneficiarios durante la LB y 80% durante la EF tenían entre 1 y 2 parcelas.

Gráfico No. 6
DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTORES SEGÚN EL NÚMERO TOTAL DE PARCELAS QUE TRABAJA O TIENE EN SU PODER ACTUALMENTE



Uno de los factores fundamentales para el desarrollo de la actividad agropecuaria, es la condición de la propiedad y tenencia de la tierra. De este modo identificamos que una importante proporción de productores cuenta con parcelas que son de su propiedad, el 98% en el caso de los productores evaluados durante la LB y 95% de productores evaluados durante la EF. También se identificó parcelas alquiladas,

prestadas o cedidas y trabajadas al partir con el dueño de la tierra que no muestran cambios entre ambos momentos de evaluación.

Tabla N° 12
PROPORCIÓN DE PRODUCTORES SEGÚN EL TIPO DE TENENCIA DE LA PARCELA

TIPO DE TENENCIA	LB	EF
	n=246	n=254
Propias que trabaja actualmente	98%	95%
Alquilada	3%	3%
Prestada o cedida	2%	3%
Al partir	2%	1%

Principales cultivos

De acuerdo a la EF más del 94% de productores destina algún área de la UA para el cultivo de productos agrícolas.

De acuerdo a los resultados obtenidos no ha diferencias significativas con el estudio basal respecto a los tipos de productos cosechados. En este sentido dentro de los principales cultivos cosechados en los últimos 12 meses tenemos a los frutales (83%), dentro del cual el cacao sobresale como el tipo de mayor cosecha, seguido del plátano. En lo que respecta a los productos industriales (46%) el de mayor cosecha fue el café. Y de los cereales (29%) el arroz fue el que más sobresale.

Tabla N° 13
PROPORCIÓN DE PRODUCTORES SEGÚN TIPOS DE PRODUCTOS COSECHADOS

TIPO DE PRODUCTO	LB	EF
	n=228	n=237
Cereal	21%	29%
Frutal	80%	83%
Hortaliza	0%	0%
Industrial	21%	46%
Menestras	0%	3%
Pastos	0%	0%
Tubérculos	9%	8%

VI. SITUACIÓN FINAL DE LOS INDICADORES

6.1 INDICADORES DE TERCER NIVEL O IMPACTO

El indicador presentado en el fin del proyecto es disminuir los índices de pobreza y pobreza extrema de los pequeños (as) productores (as) de intervención del proyecto. Un enfoque muy utilizado para clasificar a los pobres es el enfoque de las necesidades básicas, el cual clasifica a las personas a partir de la identificación de necesidades cubiertas en el ámbito de vivienda, educación, salud y dependencia económica. En cierto sentido, este enfoque tiene la ventaja de caracterizar a los hogares pobres según el tipo de carencias que presentan, cuestión importante –por ejemplo - a la hora que se requiere identificar grupos objetivo para políticas que alivien específicamente esas necesidades.

Para el análisis seguimos la metodología utilizada por el INEI, el cual define como pobre a los hogares que presenten por lo menos una NBI, considerando como una NBI la carencia de alguno de los siguientes indicadores: Viviendas con características físicas inadecuadas; Hogares en hacinamiento; Vivienda sin servicio higiénico; Hogares con al menos un niño que no asiste a la escuela; Hogares con el jefe de con primaria incompleta y con cuatro personas o más por perceptor de ingreso.

Los datos demuestran una baja proporción en todos los indicadores de NBI en la EF, pero al comparar los resultados con los del estudio basal vemos que el cambio más significativo se ha producido en el indicador de Hogares con alta dependencia económica, el cual ha disminuido de 40% a 1%.

Este último es un indicador compuesto y como mencionamos anteriormente, el hogar debe cumplir dos condiciones para ser reportado con carencia en este NBI; la primera que el jefe de hogar tenga primaria incompleta, al respecto no se han encontrado diferencias respecto a la LB por lo que este factor no ha incidido en el cambio observado; la segunda está relacionada a la condición laboral de los miembros del hogar y se calcula a partir del ratio de tres personas o más por perceptor de ingreso, este factor se ha reducido sustancialmente con respecto a lo reportado en la LB debido a que el número de personas que están trabajando se ha duplicado, siendo así este factor el que explica la reducción de este indicador NBI en la EF.

Tabla N° 14
PROPORCIÓN DE HOGARES SEGÚN NBI

TIPO DE NBI	LB	EF
	n=246	n=254
Hogares con viviendas de características físicas inadecuadas	14%	6%
Hogares con viviendas hacinadas	3%	6%
Hogares sin servicio higiénico	2%	1%
Hogares con niños que no asisten a la escuela	1%	2%
Hogares con alta dependencia económica	40%	1%

De acuerdo a esta información se habría reducido la condición de pobreza en los hogares de los productores en 34 puntos porcentuales, los no pobres pasaron de 51% a 85% entre ambos estudios.

Tabla N° 15
DISTRIBUCIÓN DE HOGARES SEGÚN NIVEL DE POBREZA POR NBI'S

CONDICIÓN DE POBREZA	LB	EF
	n=246	n=254
Pobreza extrema	8%	2%
Pobre	41%	13%
No Pobre	51%	85%
Total	100%	100%

6.2 INDICADORES DE SEGUNDO NIVEL O EFECTO

El propósito del proyecto es mejorar la calidad y competitividad del cacao para articularse a mercados de exportación, permitiendo el incremento sostenible de sus ingresos económicos y los empleos.

Para el cumplimiento de este propósito se han establecido algunas metas que cumplir entre ellas el incremento de los ingresos económicos por la venta de cacao en las familias de los productores evaluados y lograr el liderazgo femenino en los hogares.

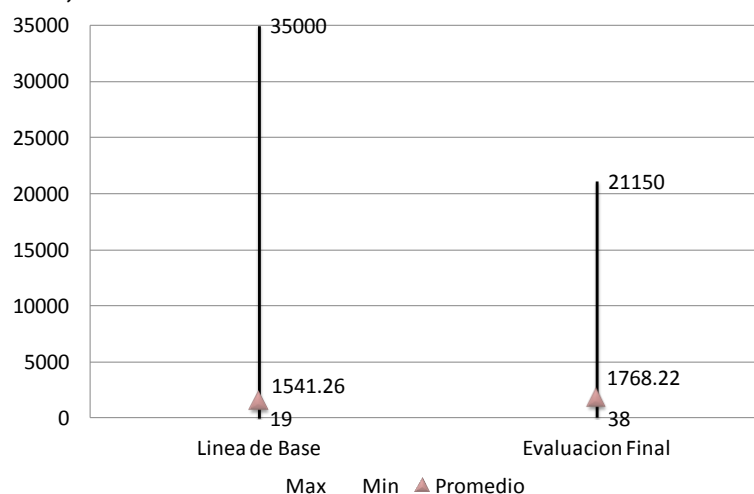
En este sentido tenemos que el promedio de ingresos durante la línea de base por producción de cacao en la campaña previa del productor agropecuario fue de S/. 1,541, y durante la EF fue de S/. 1,768.2.

Tabla N° 16
MEDIA, MEDIANA DE INGRESOS POR PRODUCCION DE CACAO
(Nuevos soles)

Línea de Base				Evaluación final			
Media	Mediana	Mínimo	Máximo	Media	Mediana	Min	Max
1,541.3	888	19	35,000	1,768.2	950	38	21,150

Si observamos gráficamente la información presentada en la tabla anterior podemos apreciar que la dispersión de los ingresos durante la LB era mayor que durante la EF, estas diferencias pueden deberse a múltiples razones. Entre las que proponemos es que los beneficiarios evaluados en la EF son menos diferentes y sus ingresos son más parecidos que durante la LB.

Gráfico No. 7
MEDIA, MEDIANA DE INGRESOS POR PRODUCCION DE CACAO



De acuerdo a las percepciones recogidas de los beneficiarios durante el estudio cualitativo se ha identificado un descenso de los precios del Kg de cacao que podría haber influido en que los ingresos no se hayan incrementado en la medida que esperaba el proyecto.

“(Para el año 2009) Era un costo de s/ 5.00 nuevos soles, para el año 2011 se ha vendido a un costo de s/7.00 nuevos soles el kilo; pero ahora está en el mercado a s/4.00 soles el kilo, ha bajado, pero en la organización se vende en volúmenes grandes, nos pagan un poco más, esa es la ventaja de la organización”. (Socio de la Asociación Poronguito Crece – Huarango).

“...ahora la calidad es buena (pero) el precio está bajo, antes no teníamos calidad y el precio era alto, pero eso es de acuerdo al mercado, a la bolsa de valores, eso nos explican los profesionales porque los países están en crisis”. (Socio de la Asociación Poronguito Crece – Huarango)

A pesar de esta situación los beneficiarios perciben rentabilidad del cacao y la perciben como alternativa complementaria.

Jornales

Para el análisis de la generación de empleo luego de la intervención, se ha procedido a usar la metodología propuesta por FONDOEMPLEO en el manual para la presentación de Proyectos Productivos sostenibles.

Se ha realizado el cálculo tomando como referencia a 1000 beneficiarios intervenidos durante los 3 años del Proyecto.

Por otro lado, se ha considerado en este cálculo los jornales empleados en la actividad agrícola, sin contar las de la actividad pecuaria y tampoco se ha considerado la mano de obra familiar.

Según la información disponible tenemos que el promedio de la suma de jornales utilizados por cada productor durante la línea de base fue de 11 jornales, y durante la evaluación final este promedio fue de 33 jornales, esta información ha sido segmentada por el producto de cacao.

Los resultados obtenidos sobre los empleos incrementales para la producción de cacao como se aprecian en el cuadro, indican que no se ha incrementado en la medida esperada por el proyecto. La observación de los jornales únicamente para producción de cacao nos muestra 83 jornales incrementales.

Por este motivo y con el fin de profundizar el análisis, se ha procedido al cálculo de los jornales de toda la actividad productiva de los productores evaluados, de este ejercicio podemos observar que en conjunto no existe un incremento de los empleos sino más bien una disminución respecto a los que pasaba hace 3 años.

Tabla N° 17
NUMERO DE JORNALES Y EMPLEOS SEGUN TIPO

SITUACION SIN PROYECTO		NUMERO DE JORNALES POR PROYECTO			TOTAL EN LOS 3 AÑOS	JORNALES INCREMENTALES DURANTE EL PROYECTO		JORNALES PERMANENTES INCREMENTALES AL CULMINAR EL PROYECTO	
		Año 1	Año 2	Año 3		Jornales	empleos equival	Jornales	empleos equival
Jornales	empleos equival	Jornales	Jornales	Jornales	Jornales	Jornales	empleos equival	Jornales	empleos equival
TODOS LOS JORNALES									
204,262.0	756.5	74,550.0	74,550.0	74,550.0	223,650.0	-389,136.0	-1,441.2	-129,712.0	-480.4
JORNALES POR CULTIVO DE CACAO									
11,016.0	40.8	33,360.0	33,360.0	33,360.0	100,080.0	67,032.0	248.3	22,344.0	82.8

Una de las razones que sustentaría esta aparente contradicción estaría asociada a la significativa caída del precio del café en los últimos años⁴, cultivo que junto al cacao - también inestable en cuanto a los precios - son los principales productos producidos en la zona. Esto ha derivado en menores ingresos que obligaba a los productores a contratar menos mano de obra calificada.

⁴ Según reportes de análisis del departamento de estudios económicos del Scotiabank, el precio de café venía disminuyendo ligeramente desde el año 2010, pero registró una caída drástica de 40% desde mayo del 2011 hasta marzo del 2012, situación que afectó principalmente a los pequeños productores.

Por otra parte, el proyecto estableció la generación de 120 empleos adicionales provenientes de los PATs capacitados y acreditados manejo integrado del cultivo y manejo post cosecha. Los reportes del proyecto señalan que al término del segundo año se ejecutaron 4 talleres de formación y acreditación de PATs en post cosecha en el que asistieron 185 participantes. Sin embargo, no se dispone de información sistematizada posterior a estos eventos que permitiera estimar si los PATs han podido generar sus propios ingresos a partir de servicios de asesoría técnica brindadas a productores, solo se tiene referencia del estudio cualitativo que se han conformado recientemente 3 organizaciones de PATs que se vienen preparando para brindar servicios.

Por este motivo no se puede determinar en qué magnitud se ha incrementado el nivel de empleo de los PATs, sin embargo no se espera un avance significativo al respecto de acuerdo a la exploración cualitativa.

Capacitación

Otro indicador definido para este nivel es el que establece que los 1000 productores han desarrollado capacidades técnicas y empresariales para hacer competitiva la oferta de cacao.

Para el cálculo de este indicador se ha tomado como referencia la información proveniente de los reportes de monitoreo, así vemos que el nivel de avance para los siguientes indicadores de resultado es:

Tabla N° 18
NIVEL DE AVANCE DE INDICADORES DE CAPACITACIÓN SEGÚN REPORTES DE MONITOREO

INDICADOR	Monitoreo	
	Meta	Avance
Número de productores capacitados implementan buenas prácticas de manejo de cultivo en sus fincas (capacidad técnica)	1000	800
Número de productores capacitados implementan buenas prácticas de post cosecha y control de calidad en sus fincas (capacidad técnica)	1000	750
Número de productores han desarrollado capacidades de gestión organizacional y empresarial (capacidad empresarial)	1000	200

Sexto informe de monitoreo - SWISSCONTACT

Al ser este un indicador compuesto, en el cual se debe cumplir que los productores cumplan tanto el criterio capacidades técnicas y el de capacidades empresariales desarrolladas, se consideró tomar como referencia el valor mínimo de estos indicadores de resultado.

Obtenemos así un valor referencial de 200 (capacidad empresarial) como nivel de avance del indicador de capacitación.

6.3 INDICADORES DE PRIMER NIVEL O RESULTADO

6.3.1 RESULTADO 1: Incremento de niveles de producción y productividad del cacao

En este resultado se refleja el componente productivo del proyecto, el cual estuvo comprendido por las técnicas de manejo de cultivo que va desde la siembra hasta la época de la cosecha, en tal sentido está relacionado a la mejora de las prácticas en el proceso de cultivo de cacao, y entre ellas las buenas prácticas para la disminución de la incidencia de moniliasis. Se espera que a partir de la asimilación de estas buenas prácticas por parte de los productores se alcance mejores rendimientos en la producción y productividad de este producto, situación que exploraremos a continuación.

Buenas Prácticas de cultivo

El cultivo de cacao es una práctica ancestral oriunda de Mesoamérica, se realiza desde épocas remotas en condiciones climáticas tropicales favorables en América. Culturalmente es una práctica familiar que involucra a todos sus miembros por su fácil manejo. En años recientes existe una alta demanda mundial por este producto, pero dado su alto valor social y económico en su proceso productivo, para ingresar a este mercado los ofertantes deben cumplir con estándares de calidad muy exigentes que se orienten a la agricultura orgánica, con certificación internacional para su comercialización. Dicho de otra manera para aprovechar estas oportunidades, en nuestro país los productores locales deberían incorporar buenas prácticas en el proceso de producción de cacao, añadiendo un enfoque empresarial para lograr una alta rentabilidad.

Identificamos entre las principales prácticas de cultivo la presencia de viveros, el control de plagas, el manejo de enfermedades, el manejo de sombras, la fertilización adecuada, la realización de podas y la realización de deshierbos.

Tabla N° 19
PRINCIPALES PRÁCTICAS DE CULTIVO DE CACAO

ITEMS	LB	EF
Presenta viveros en sus unidades productivas	23%	87%
Presenta vivero funcional en su cultivo	92%	87%
No realiza control de plagas	79%	48%
No utiliza método alguno para el manejo de enfermedades	74%	36%
Utiliza sombras temporales	65%	35%
Utiliza sombras permanentes	73%	91%
Realiza fertilización del terreno	26%	53%
Realiza el deshierbo de cultivos	84%	95%
Detectaron presencia de moniliasis en sus cultivos	29%	24%

Viveros; en relación a los viveros, se tiene que solamente el 24% presenta viveros en sus unidades productivas, y de estos, el 87% lo tienen funcional y operativo. Estos datos son similares a lo reportado en el estudio basal.

Control de plagas; en relación a este punto, el 48% no utiliza ningún método de control, situación que ha mejorado en relación al estudio basal donde se reportó un significativo 79%. Aunque debe mencionarse que todavía es baja la proporción de productores que realiza este control con prácticas culturales (22%). Cabe destacar que el 19% utiliza insecticidas, que no favorece las condiciones para producir cacao orgánico.

Manejo de enfermedades; el 36% de productores no utiliza método alguno para el manejo de enfermedades, esta práctica ha mejorado respecto a los resultados del basal (74%). Se destaca un mayor uso en el método de poda fitosanitaria (31%) y las prácticas culturales sobre el manejo de infecciones (23%), que al inicio del proyecto eran poco frecuentes. Sin embargo, aún un 8% de productores utiliza fungicidas como método de control, siendo necesario reducir su uso para poder hablar de una producción orgánica.

Manejo de sombras; la utilización de sombras en el cultivo de cacao es importante, ya que ayuda a mantener la humedad del suelo y evita el crecimiento de malezas que compiten por los nutrientes con el cultivo. Para esto, generalmente se ha utilizado dos tipos de sombra: temporales y permanentes

La utilización de sombras temporales es de corto plazo (periodos vegetativos de 1 año como máximo). Se ha identificado que un 35% de los productores usualmente realiza esta práctica, porcentaje que es menor al reportado en LB (65%). Los principales cultivos utilizados son el plátano (91%) y el frejol de palo (12%).

En relación a las sombras permanentes se encontró que para la etapa final del proyecto, un 91% de productores realizaba esta práctica, porcentaje superior a lo registrado en LB (73%). Y entre los principales cultivos utilizados para esta práctica tenemos la Guaba (85%) y el mango (15%).

Fertilización; en el estudio basal se encontró que solamente el 26% de los productores fertilizaban el terreno, sin embargo en la etapa final del proyecto esta práctica lo realizaban el 53% de los productores. De ellos, el 52% utilizaban abonos de animales (estiércol de animales), mientras una pequeña proporción de productores utilizaba Urea para su fertilización (2%).

Podas; la poda dentro del cultivo de cacao es muy importante y se da durante todo el proceso productivo. En este sentido, se ha trabajado con 5 tipos de poda: formación, mantenimiento, fitosanitaria, rehabilitación y sombra, las cuales se realizan en momentos estratégicos durante la producción.

Para poder mejorar el impacto en este punto es necesario que la mayor cantidad de productores realicen todos los tipos de poda determinados. Así tenemos que dentro de los tipos de poda que menos se realiza, el 6% corresponde a poda de rehabilitación y el 18% al de formación.

Tabla N° 20
PROPORCIÓN DE PRODUCTORES QUE REALIZAN PODA DE CACAO SEGÚN TIPO REALIZADO

TIPO REALIZADO	EF
	n=234
Formación	18%
Mantenimiento	96%
Fitosanitaria	41%
Rehabilitación	6%
Sombra	40%

Deshierbos; los deshierbos como método de control de malezas es importante dentro de las actividades establecidas dentro de las buenas prácticas de cultivo, ya que permite a la planta de cacao crecer de manera sana sin ningún tipo de competencia por los nutrientes del suelo.

En el estudio final se ha determinado que el porcentaje de productores que realizaban esta actividad era de 95%, cifra mayor al de LB (84%), lo que ha beneficiado al proyecto al ser menos la cantidad de productores que tuvieron que ser incentivados para realizar esta actividad.

Tomando en consideración cada uno de los aspectos evaluados determinamos que el 23% de los productores realizan buenas prácticas de manejo de cultivo, es decir, tienen viveros, realizan control de plagas y enfermedades, realizan fertilización y deshierbo de las plantas de cacao⁵. Este valor es superior al 3.2% reportado en LB.

Disminución de la incidencia de Moniliasis

La moniliasis es una enfermedad causada por el hongo *Moniliophthora roreri*, siendo una de las principales causas de pérdida de producción de cacao en la zona⁶.

Para poder aumentar la producción de cacao era necesario disminuir la incidencia de esta enfermedad en la zona, sea con un mejor manejo de la enfermedad, disminuyendo su ataque a las parcelas o evitando que se propague a parcelas libres de esta enfermedad. Para lograr esto era necesario en primer lugar mejorar la información que los productores tenían sobre esta enfermedad, al respecto se

⁵ Este indicador se calculó considerando que el productor debía cumplir con realizar cinco de las principales prácticas: presenta viveros funcionales en su cultivo, realiza control de plagas, realiza el control de enfermedades, realiza la fertilización del terreno, realiza el deshierbo de cultivos.

⁶ Ministerio de Agricultura – Servicio Nacional de Sanidad Agraria

identificó en LB que solamente el 38% de ellos sabían cómo detectarla en campo, proporción que aumentó a 51% al término del proyecto.

Del total de productores evaluados se obtuvo que el 24% detectaron la presencia de la enfermedad en sus cultivos en los últimos 12 meses, proporción que ha sido menor al 29% obtenido en LB. Mientras un 34% no sabe si lo tuvo, y un 42% afirmó no tenerlo.

Del total de productores que si reportaron la enfermedad, el 91% afirma haber realizado algún tipo de control sobre esta, siendo el más utilizado la remoción de frutos contaminados (95%). En esta práctica si se ha presentado un avance respecto a los resultados basales, solamente el 55% realizaba el control por aquel entonces.

En el **Anexo 01** se describe desde la perspectiva de los actores, como se ha desarrollado el proceso de asimilación de buenas de prácticas en el manejo del cultivo desde la siembra hasta la época de cosecha. Sobre este aspecto se analizará los procesos, estrategias y logros suscitados a partir de la intervención del proyecto.

Incremento de rendimientos

A partir de la mejora de buenas prácticas de los productores y de la reducción de incidencia de moniliasis, era de esperar de acuerdo al proyecto un incremento de los rendimientos en la producción de cacao. Sin embargo, no hemos visto en ambos casos cambios favorables significativos, por tanto es de esperar que tampoco lo sea en los rendimientos del cacao.

Tabla N° 21
CUMPLIMIENTO DE BUENAS PRÁCTICAS DE CULTIVO, INCIDENCIA DE MONILIASIS Y RENDIMIENTO DE CACAO

ITEMS	LB	EF
% cumplimiento de buenas prácticas	3%	23%
% de incidencia de monilliasis	29%	24%
Media del rendimiento de la producción de cacao	305 kg/ha	349 kg/ha

Los resultados demuestran esta afirmación, de acuerdo al estudio basal la media del rendimiento fue de 305 kilos por hectárea, mientras que en la EF este rendimiento alcanzó los 349 kilos por hectárea, un cambio poco significativo.

A continuación se muestran el avance en los indicadores propuestos en el marco lógico para este resultado:

R1.1 Incremento de los rendimientos de cultivo de 350 kg/ha a 900 kg/ha al tercer año

La media de rendimiento del cultivo de cacao encontrada en la EF fue 349 kg/ha, lejana a la meta establecida de 900 kg/ha.

Sin embargo, los datos de rendimiento de los cultivos que son reportados en el informe de monitoreo, recogidos a partir de las muestras tomadas por los ejecutores, arrojan resultados distintos que difieren según el tipo de instalación de cultivo. Estos se muestran a continuación:

Tabla N° 22

NIVEL DE AVANCE DE INDICADORES DE RENDIMIENTO DE CULTIVO DE CACAO SEGÚN REPORTES DE MONITOREO

INDICADOR	Monitoreo		
	Meta	Avance	% Avance
Incremento de los rendimientos del cultivo en el tipo de instalaciones de mantenimiento	900 kg/ha	500 kg/ha	56%
Incremento de los rendimientos del cultivo en el tipo de instalaciones en renovación	600 kg/ha	400 kg/ha	67%
Incremento de los rendimientos del cultivo en el tipo de instalaciones nuevas	300 kg/ha	200 kg/ha	67%

Sexto informe de monitoreo - SWISSCONTACT

R1.2 Al menos 900 productores (as) de cacao participantes implementan buenas prácticas de manejo de cultivos en sus fincas

El 23% de productores implementaban buenas prácticas de manejo de cultivos en sus unidades agrícolas, según los resultados de la EF. Se esperaba alcanzar al 90% de productores al término del proyecto.

No obstante, los reportes de monitoreo señalan un nivel de avance de 80% para este indicador.

R1.3 Disminución de la incidencia de moniliasis hasta un 20% el tercer año

Este indicador según los resultados de EF reporta una incidencia de 24% de moniliasis al término del proyecto. Este valor es cercano al valor de 20% de incidencia que se estableció como meta del indicador.

6.3.2 RESULTADO 2: Productores mejoran la calidad del cacao implementando buenas prácticas de manejo post cosecha y un sistema de control de calidad

Este resultado está relacionado con la implementación de buenas prácticas post cosecha que conlleven a una mejora de la calidad del cacao; por ende viene ligado con los procesos de fermentación, secado, selección, clasificación del grano, encostalado y almacenado del producto. En el estudio de EF se ha obtenido que el 74% de los productores realizaban procesos post cosecha al término del proyecto, el 26%, un porcentaje importante de beneficiados directamente, no lo hacían⁷. Dicho de otra manera, 1 de cada 4 productores que producen cacao no realizaban esta práctica, lo que incide negativamente en este resultado. A pesar de esta situación se reporta una leve mejora con respecto a lo observado en LB, en donde el 63% de productores realizaban esta práctica.

Todos los productores que realizaron procesos post cosecha lo hacían mediante el proceso de **fermentación**, siendo el método más utilizado la fermentación en costales (62%), seguido del realizado en bolsas plásticas (19%) y en cajones de madera (14%). Si comparamos estos resultados con los de LB podemos apreciar una mejora relativa en esta práctica, ahora es mayor la proporción de productores que utilizan los últimos métodos mencionados.

En lo que respecta al **secado** del cacao, todos realizaban este proceso, siendo el método de secado natural (a la luz del sol) el utilizado por todos (100%). Estos datos son similares a los de LB.

Asimismo, el 23% de los productores realizó la **selección** de los granos de cacao y un 6% de ellos realizó su **clasificación**, siendo el tamaño (59%) y el color (51%) las principales características que tomaron en cuenta para esta clasificación. Se observa cierta mejora en esta práctica con respecto a los resultados de LB.

En lo que respecta al tipo de envase utilizado para el proceso de **encostalado** de cacao, se tiene que el 43% utilizó costales tipo rafia, mientras que el 10% utilizó costales de yute, esto casi no ha variado con respecto a LB, sin embargo la EF muestra un 45% de productores que ha empezado a utilizar bolsas de plástico. De igual manera, en lo relacionado con el **almacenamiento** del cacao, se tiene que aún un significativo 55% lo hacía al aire libre, mientras que solo un 13% lo almacenaba en un ambiente exclusivo para dicho fin. Se observó una leve mejora con respecto a los datos de LB.

⁷ Este indicador se calculó considerando que el productor debía cumplir con 4 de 5 principales prácticas: realiza proceso de fermentación, realiza proceso de secado, realiza selección del cacao, realiza la clasificación del cacao y no hace el almacenamiento al aire libre.

Tabla N° 23
PRÁCTICAS POST COSECHAS

PRÁCTICAS	LB	EF
	n=154	n=176
FERMENTACIÓN		
Realiza proceso de fermentación	94%	100%
SECADO		
Realiza proceso de secado	100%	100%
SELECCIÓN		
Realizan selección del cacao	11%	23%
CLASIFICACIÓN		
Realizan clasificación del cacao	9%	6%
ENCOSTALADO		
Utilización de costales tipo rafia	51%	43%
Utilización de costales de yute	49%	10%
Utilización de plástico	0%	45%
ALMACENAMIENTO		
Al aire libre	70%	55%
En un ambiente común (junto a otros productos)	28%	32%
En un ambiente exclusivo	2%	13%

Se estableció como criterios para establecer buenas prácticas de post cosecha la realización de las siguientes actividades fermentación, secado y selección de granos; bajo estos criterios se identificó que el 17% de productores realizaban buenas prácticas de post cosecha al término del proyecto. Los datos de LB reportaron para este indicador que solo el 6% cumplía con estos criterios.

En el **anexo 02** se describe desde la perspectiva de los actores, como se ha desarrollado el proceso de asimilación de buenas de prácticas en el manejo post cosecha del cultivo de cacao. Sobre este aspecto se analizará los procesos, estrategias y logros suscitados a partir de la intervención del proyecto.

A continuación se muestran el avance en los indicadores propuestos en el marco lógico para este resultado:

R2.1 900 productores (as) implementan buenas prácticas de post cosecha y control de calidad en sus fincas

El 17% de productores implementaban buenas prácticas de post cosecha y control de calidad del cacao en sus unidades agrícolas, según los resultados de la EF. Se esperaba alcanzar al 90% de productores al término del proyecto.

Los datos proyectados por monitoreo se presentan más optimistas, se menciona un avance de 75% para este indicador.

R2.2 240 TM de producción cumple con los parámetros de calidad exigidos por los mercados especiales de exportación (grado 1)

De acuerdo a los reportes del proyecto, en el tercer año un total de 160 TM producidas cumplían con los estándares con los estándares de calidad exigidos por los mercados especiales de exportación. Para el caso los parámetros exigidos de acuerdo a la documentación proporcionada son:

- Fermento: mínimo 80-90%
- Granos violetas: máximo 10-15
- Granos pizarrosos: máximo 5
- Hongos: cero
- Defectos: máximo 5
- Calibre: 100 granos en 100 gramos
- Humedad: 7.5 – 8.0
- Características: grano uniforme de color, olor y sabor a chocolate

R2.3 Un sistema interno de control funcionando que asegura la calidad del producto

Los reportes del proyecto señalan el pleno funcionamiento de este sistema, por lo que se habría cumplido lo esperado.

6.3.3 RESULTADO 3: Productores articulados a mercados especiales de exportación

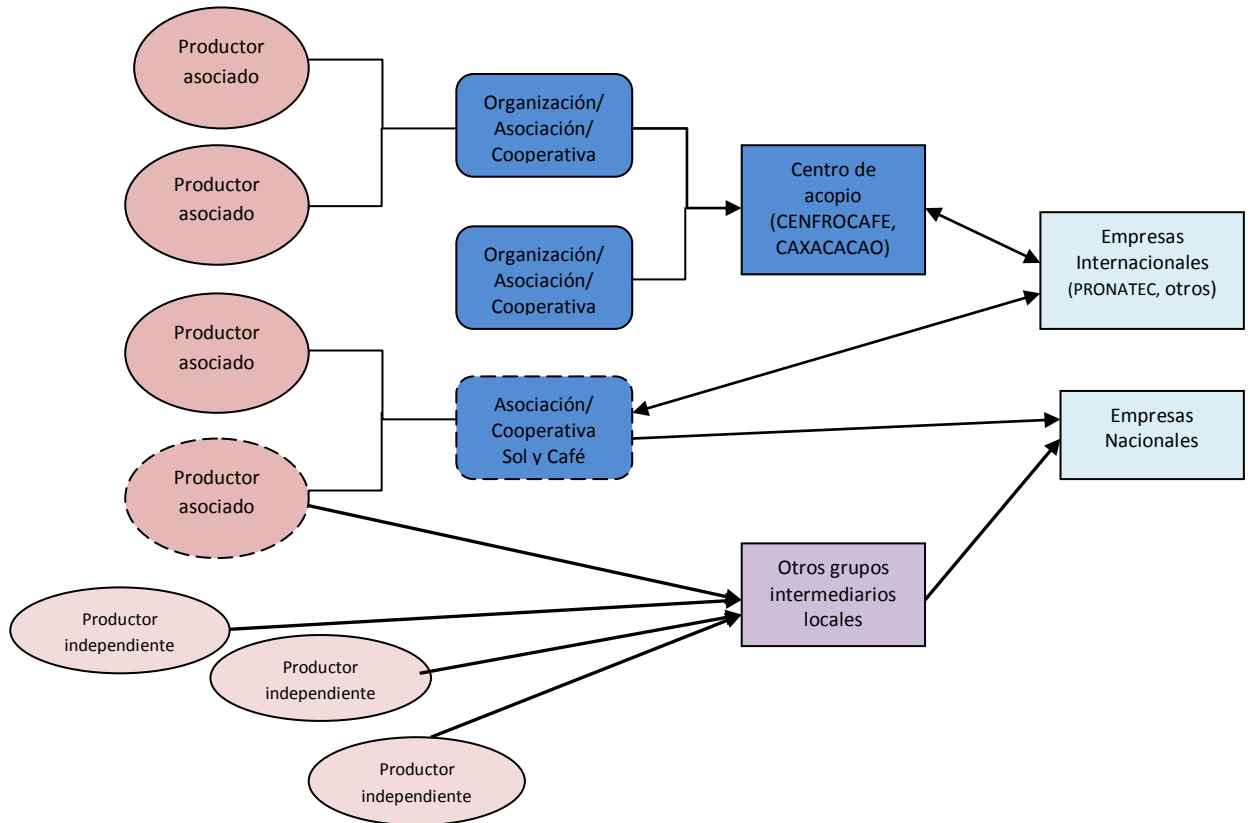
La comercialización de cacao en Jaén y San Ignacio se realizaba a través de intermediarios locales, a bajos precios, de trato directo con el pequeño productor, con baja calidad y volumen. Por tanto no existía una cadena productiva de cacao con sentido de exportación, como un eje potencial de desarrollo económico para la región y, por ende, de mejora de los ingresos de las familias de los pequeños productores en armonía con el medio ambiente.

Ante ello, CARE trabajó de manera simultánea en dos frentes a nivel local y a nivel regional para institucionalizar e impulsar el tema de cacao como un producto rentable y productivo. A nivel local se identificó la conformación de organizaciones de productores inactivas y sin formalización legal para acoger lo ya existente y fortalecerlo para la comercialización del cacao en asociatividad. Y a nivel regional a través de la Mesa Técnica Regional del Cacao que desarrolle espacios de concertación y promoción de la cadena productiva del cacao, desde el involucramiento de todos los actores institucionales y socios de productores.

Para la comercialización y exportación de cacao se estableció una red de actores organizacionales que debería canalizar el producto hasta el mercado internacional. Para ello se realizaron alianzas con centros de acopio formales que cumplieran con

la certificación de calidad y el almacenamiento del cacao, a su vez se contactó a la empresa suiza PRONATEC como comprador del producto final a precio justo.

Gráfico No. 8
FLUJO DE INTERACCIÓN COMERCIAL DEL CACAO CRIOLLO EN JAÉN Y SAN IGNACIO - CAJAMARA



Elaboración propia

En el gráfico anterior se observa dos flujos comerciales, el convencional y el del comercio justo. El convencional con mayor arraigo en el mercado local, está controlado por los intermediarios, es este ámbito donde hace primar en sus transacciones el bajo precio por granos de cacao sin ningún estándar de calidad. Esto es lo opuesto al flujo de comercio justo que se impulsa directamente desde las organizaciones de pequeños productores hasta la empresa PRONATEC, para lo cual se vale de centros de acopio con certificación orgánica y de precio justo que garantice la calidad del producto comercializado.

En el primer nivel de este flujograma se coloca a los productores de cacao que se asocian para comercializar por volumen y calidad, que al no contar con un centro de acopio se alían con organizaciones cafetaleras como CENFROCAFE para facilitarles ese proceso y vender a PRONATEC. Hay organizaciones que cuentan con centro de acopio y realizan de manera directa la venta de su producto a las empresas nacional y a PRONATEC, como es el caso de la cooperativa SOL y CAFÉ.

Aquí se tiene al productor que estando asociado continúa con el comercio convencional por el debilitamiento de su organización; como también lo hay de aquellos que lo usan para comercializar los granos no calificados a los intermediarios. También están los otros productores que permanecen comercializando de manera individualizada y con intermediarios.

Para observar los logros alcanzados por CARE en este resultado, es importante determinar primero la magnitud de la producción que es destinado a la venta, así como el tipo de comprador, adicionalmente se debe encontrar la cantidad de productores que comercializan de manera asociativa. Como parte de los indicadores se debe determinar el precio obtenido por los productores para su producción convencional de cacao.

Resultados

En lo que corresponde a la cantidad destinada para la venta, se ha encontrado que la mediana de la cantidad comercializada mediante una asociación temporal fue de 395 kilos, mediana superior a la reportada en LB.

De otro lado los reportes del proyecto señalan un alto nivel de asociatividad de los productores, 863 de ellos pertenecen a algún tipo de organización/asociación/cooperativa, lo que representa el 86% de los beneficiarios.

El estudio también indica que los acopiadores siguen siendo los principales compradores de la producción de cacao de la zona (93%)

En lo que corresponde al precio que los productores obtienen por producción de cacao, se tiene una mediana de 5.0 Nuevos Soles por kilo de cacao orgánico según la EF, no se reportó este dato en el estudio basal al no producirse aún cacao orgánico de parte de los productores. Y respecto al cacao convencional, la mediana del precio al que fue vendido por kilogramo fue de 5.0 Nuevos Soles, menor al precio de 6.0 Nuevos encontrado en el estudio basal.

Tabla N° 24
MEDIANA DEL PRECIO DE VENTA DEL CACAO SEGÚN TIPO

TIPO DE CACAO	LB	EF
Cacao organico	n=0 -	n=26 S/. 5
Cacao convencional	n=176 S/. 6	n=157 S/. 5

A continuación se muestran el avance en los indicadores propuestos en el marco lógico para este resultado:

R3.1 240 TM de producción es articulada a los mercados de exportación al tercer año

No se tiene información disponible en los reportes del proyecto.

R3.2 240 TM de producción se comercializa de manera asociativa al tercer año

Para el cálculo de este indicador se tomó como referencia el nivel anual de acopio de seco de cacao en el 2011, registrado por la Central Cajamarquina de Productores de Cacao (CAXA CACAO), el cual está conformado por un total de 400 productores beneficiarios asociados que a la vez son los mismos proveedores de este producto.

Según los reportes del proyecto en CAXA CACAO se acopió un total de 50.7 TM de seco de cacao entre los meses de marzo a diciembre del 2011. Al no contar con información de los meses enero a marzo, se procedió a realizar una proyección anual de acopio tomando de referencia el valor reportado en los 9 meses.

De esta manera el valor anual proyectado para este indicador es de $50.7 \times (12/9) = 67.6$ TM de seco de cacao, al tercer año.

Este valor representa el 28.1% de la meta establecida en el marco lógico (240 TM).

Otro dato referencial del avance de este indicador es el reportado por monitoreo, de acuerdo a este informe se ha llegado a comercializar asociativamente 80 TM de producción, representando esto un avance de 34%.

R3.3 Incremento de los precios convencionales de 5.20 a 6 soles por kilogramo; y de 5.20 a 7.50 soles en orgánico al tercer año

Al finalizar el proyecto la mediana del precio del cacao convencional por kilogramo era de 5.0 Nuevos Soles.

Y en el caso del cacao orgánico la mediana del precio por kilogramo recibida fue también de 5.0 Nuevos Soles.

6.3.4 RESULTADO 4: Fortalecimiento de la asociatividad e institucionalidad local

Cambios en el nivel de productores

Para verificar al cumplimiento de este resultado es necesario explorar el nivel de auto percepción que tiene el productor respecto a sus capacidades organizacionales y empresariales. Dentro de estas capacidades se tiene el conocimiento del mercado, la toma de decisiones en base a información manejada, el conocimiento de algún tipo de asociación empresarial y finalmente la capacidad del productor para comprender el uso de los principales reglamentos internos en las organizaciones.

Así, se tiene que el 20% de los productores conocían y manejaban información del mercado del cacao. De estos, el 86% tenía como medio de obtención de

información la radio, 8% la televisión, 4% de los tabloneros informativos y 4% de internet. No se observa variación significativa respecto a los datos de LB.

Tabla N° 25

PROPORCIÓN DE PRODUCTORES SEGÚN EL TIPO DE MEDIO QUE UTILIZA PARA OBTENER INFORMACIÓN DEL MERCADO DE CACAO

MEDIO	LB	EF
	n=50	n=49
Radio	86%	86%
Televisión	2%	8%
Periódicos	2%	0%
Tablón informativo	5%	4%
Internet	4%	4%

En relación a la toma de decisiones, el 37% de los productores indicaron que toman decisiones de negocio con algún tipo de información relevante (43% en LB), teniendo como dato de mayor revisión el precio del producto (37%), seguido por el comportamientos del mercado (11%), los costos de producción (8%) y los canales de comercialización (7%).

Finalmente, en cuanto al conocimiento de algún tipo de asociación empresarial, el 24% de los productores indicó tener conocimiento de algún tipo, proporción que aumento desde los reportes de LB (8%). De este grupo solo 11% indicó tener conocimientos sobre el uso de reglamentos internos, estatutos dentro de las organizaciones.

Estos valores nos muestran que al término del proyecto todavía existe poco conocimiento de parte de los productores, sobre los tipos de asociatividad y documentación existentes.

Establecimos como parámetros para determinar si los productores han desarrollado capacidades de gestión organizacional y empresarial, en primer lugar que en la toma de decisiones de comercialización hayan usado algún criterio económico como costo, precio, etc., y en segundo lugar, que conozcan de alguna forma de asociación empresarial o uso de reglamentos internos en una organización.

Considerando estos criterios se encontró en la EF que solo un 13% de productores cumplían con estos parámetros de manera simultánea. Proporción que no aumentó significativamente respecto a LB (4%).

Cambios en organizaciones de primer nivel: asociaciones de pequeños productores

Los pequeños productores son aquellos agricultores que cuentan con parcelas de poca extensión, y diversifican la agricultura –usualmente sin tecnificación- para tener campañas continuas que comercializar al año, y a su vez generarse ingresos de manera constante. Para el caso de Jaén y San Ignacio, el café y el arroz son los

cultivos de mayor predominancia, por su alto precio en el mercado con cadenas productivas conformadas para su comercialización. Al que complementaban con cultivos temporales de pan llevar. El cacao también se cultivaba con apoyo de la familia sin un orden o manejo técnico, porque no cobraba mayor rentabilidad por tanto no destinaban áreas de siembra.

El estado inicial en que se encontraban primaba el debilitamiento y desactivación de organizaciones a causas de la baja valoración de la participación y en algunos casos por la desconfianza hacia sus dirigentes, la predominancia de la micro comercialización individualizada, la dispersión geográfica de los asociados, y la visión nula de la calidad del cacao y su exportación. Según los entrevistados, representantes del equipo CARE, se identificaron 35 organizaciones con esas características⁸.

“Posteriormente trabajamos paralelamente el tema de organización, porque encontramos más de 35 organizaciones bastante débiles (...). Trabajamos fuerte el tema de formalización, el tema de instrumentos de gestión para estas organizaciones pequeñas, pero trabajamos el tema institucional con la visión de la comercialización del cacao de manera asociativa”. (Edgar Isla Coordinador Técnico CARE PERÚ).

En el marco del proyecto y frente a esta caracterización del pequeño productor, la base para la comercialización del cacao a precio justo y rentable partía de la conformación de organizaciones de pequeños productores frente a intermediarios, centros de acopios y empresas industriales. Es decir, pasar de lo familiar a un enfoque empresarial.

Con las ya existentes organizaciones en la zona por anteriores iniciativas, incluso organizaciones cafetaleras que querían incursionar en el tema, y aquellas otras que se iban conformando como nuevas, se desarrolló un proceso de capacitación y asesoría en gestión y comercialización. No se pudo recabar información sobre lo aprendido en dicha capacitación, porque los entrevistados lo asociaban de manera indirecta desde los beneficios encontrados en el cambio adoptado.

“Donde no había organización se tenía que organizarse, y los que estaban organizados reforzar la organización”. (Taller de productores de Pomahuaca).

El fin de la asociatividad, desde la interpretación de los entrevistados, era crear volumen para comercializar al exterior en busca de un mercado más competitivo que otorgue mayor rentabilidad a sus socios. Esta forma de conceptualización tiene un trasfondo, el que los socios se centren en la etapa de la recolección y acopio de los granos para su comercialización y, se corre el riesgo que el valor de la participación e integración pasen a un segundo plano en temporadas de cultivo, sin darse una constante por falta de un mayor compromiso, debilitando a la organización. El sentido de pertenencia e identidad debe ser trabajada con los

⁸ En los documentos técnicos del proyecto se reporta un número de 30 las organizaciones fortalecidas.

socios de cada organización para que la participación sea una consecuencia de ello y no una condición para comercializar.

“El fin de todas las organizaciones, la meta final es buscar un buen mercado, porque todo el tiempo estamos siendo manejado por un mercado de baja calidad”. (Taller de productores de Pomahuaca).

“... porque sabemos que los proyecto no llegan para una sola persona, llega por persona que están organizadas, para que puedan fortalecer en la cuestión de comercialización...”. (Extensionista equipo CARE PERÚ).

De las intervenciones de los entrevistados, la organización constituida o fortalecida por CARE es de tipo asociación, pero también las hubo del tipo cooperativa porque así trabajaban el tema del café y deseaban incursionar en el cacao. Sin embargo, la orientación estaba dada por su mayor simplicidad y organicidad en conformar asociaciones, las cuales fueron registradas para contar con personería jurídica y realizar la comercialización de manera legal.

“El acompañamiento que estamos haciendo, que comprendan bien el tema de comercialización, que lo conozcan bien afondo porque muchos querían formar cooperativas de cacao (...) y hay que tener todo un aparato administrativo bien armado, en cambio a nivel de una central con 3 ó 4 personas que pueden ser la parte gerencial de la central, se maneja... y podrá exportar directamente algún cliente en algún lugar del mundo”. (Edgar Isla Coordinador Técnico CARE PERÚ Ú).

A través de los discursos sobre la dinámica de la organización y su situación descrita, se ha consolidado una tipología estándar caracterizada por:

Tabla N° 26

Estructura organizativa	Servicios que brinda	Apoyo y asistencia que recibe	Infraestructura y equipo
<ul style="list-style-type: none"> •Socios que se reúnen periódicamente. •Cuentan con directivos elegidos en asamblea por determinados periodos. •Manejan ciertos instrumentos de gestión (plan, registro). •Esta constituida legalmente, tiene personería jurídica. •Cuenta con representación en la Mesa Técnica Regional del Cacao. 	<ul style="list-style-type: none"> •Cuentan con viveros de plántones de cacao fino de aroma. •Comercializa grano de cacao en baba o seco, ello depende si cuenta con centro de acopio propio. 	<ul style="list-style-type: none"> •Cuenta con PAT's acreditados en su jurisdicción. •Capacitación de agencia agraria, articulada al centro de acopio CAXACACAO. •Es certificada por CENFROCAFE o SOL y CAFÉ. 	<ul style="list-style-type: none"> •Administra insumos para fermentación y secado. •En algunos casos cuentan con local comunal.

En los aportes de los productores entrevistados se analizó una serie de aspectos que determinaba su membrecía en la organización por normas implícitas que miden su compromiso, pero que también se ve retribuida por recompensas al ser parte de ella. Llama la atención entre las dificultades, la falta de equipamiento e infraestructura de la organización que limita el operar en toda su potencialidad, y que demanda una inversión mayor como es la movilidad para acopiar los granos y que de algún modo en las primeras prácticas de comercialización contó con apoyo de la municipalidad y CARE; pero se dan otras dificultades que es consecuencia del

enfoque empresarial de la producción del cacao y que es un riesgo potencial para su sostenibilidad como es la participación de los socios y la actividad directiva. En el siguiente cuadro comparativo se detalla a modo de beneficios y dificultades lo que significa para el productor integrarse a una organización:

Gráfico No. 9
BENEFICIOS Y DIFICULTADES DE INTEGRAR UNA ORGANIZACIÓN DE PRODUCTORES DE CACAO

Dificultades	Beneficios
Tienen que producir granos de calidad según técnicas y procedimientos	Negociar un mejor precio del cacao
Vender sus productos sólo a la organización	Seguridad y control en la comercialización
Invertir mayor tiempo en reuniones de la organización	Representatividad para acceder a mercados sin intermediarios
Asistencialismo de algunos productores	Obtener capacitación, asistencia técnica oportuna y créditos
No se da una comunicación o coordinación oportuna entre socios	Cuenta con reconocimiento legal en el mercado
Débil compromiso de directivos	Acredita calidad del producto
Poco respaldo de los socios a los directivos.	Articulación a centro de acopio y empresas industriales.
Equipamiento e infraestructura no disponibles para operar en algunas organizaciones	Facilita relaciones con otras organizaciones locales
Desconfianza e individualismo de algunos socios	Gestionar apoyo a organismos públicos y privados
Dificultad para aplicar lo aprendido	

Elaboración propia⁹

La tarea de ir involucrando más productores a través de organizaciones irá dándose en la medida que se vayan controlando las dificultades y divulgándose los beneficios, incluso la misma práctica de comercializar favorecerá esa labor para hacer más efectiva la sensibilización y reafirmar estos enunciados:

- Para comercializar y lograr un mayor beneficio sólo es posible a través de una organización.

“Entonces se llegó a comercializar de manera asociativa grupo de organizaciones pequeñas, a través de una de ellas se logró comercializar y recién entendieron cuán importante era estar organizado, para llegar al objetivo de comercializar y beneficiar a sus socios”. (Edgar Isla Coordinador Técnico CARE PERÚ).

- Para exportar y acceder al mercado internacional sólo será posible con el apoyo de productores y el reconocimiento legal que genere respaldo para la gestión frente a otras instituciones.

“...un solo agricultor no puede vender su producto, lo puede vender a un intermediario y jamás podrá exportar, pero si podemos hacerlo como organización...”. (Extensionista, equipo técnico CARE PERU).

⁹ Este cuadro fue elaborado desde las matrices de fortalezas y debilidades que cada organización de productores trabajó en la plenaria de los talleres participativos de sistematización.

“Para ser beneficiados por parte del Estado, tiene que estar uno organizado (...), ahora somos una organización reconocida”. (Productor, Asoc. Poronguito Crece, Huarango).

La gestión de las organizaciones de productores de cacao se pone a prueba ante los efectos de la crisis económica mundial que afecta los precios del producto y que se encuentra en descenso. Situación que genera desmotivación e incertidumbre entre asociados que inician su apuesta por el cultivo y comercio de este producto. Pero que los más experimentados tratan de perseverar pues saben que es coyuntural ante factores externos del mercado internacional. Frente a ello las organizaciones más fortalecidas buscan otras iniciativas como abrir la cartera de clientes y buscar apoyo con instituciones públicas y privadas en el tema.

“La organización es buena (...) tenemos apoyo de diferentes instituciones tanto privadas como del Estado, y se encuentra fortalecida para el negocio. En lo que no se siente tan fortalecida la organización es en los precios, que baja el precio del producto...”. (Socio de la Asociación Poronguito Crece – Huarango).

“Se ha buscado y se sigue buscando, un mercado mejor, porque de acuerdo a la bolsa de valores están los precios a nivel nacional en nuestro país, hemos negociado con varias instituciones, como EXPORTACAO, pero no ofrecen más...”. (Socio de la Asociación Poronguito Crece – Huarango).

A los productores asociados se les brindó capacitación en gestión organizacional a través de un especialista, pero en la práctica les cuesta establecer una dinámica continua de participación que involucre a todos. Si los dirigentes no mantienen un liderazgo activo y asesoría continua desde otros actores institucionales -pues CARE culminó el proyecto-, se corre el riesgo que vuelva a debilitarse y afecte los procesos iniciales de comercialización. Los posibles factores que influyen a esa situación son: el nivel educativo de los productores, la falta de experiencia en dirigencia, la idiosincrasia de la población que les dificulta deliberar en espacios de congregación, la dificultad para registrar y procesar información que les ayude a medir los avances y evidenciar logros en términos productivos, así como de acceder a información comercial sobre el mercado. La capacitación es un estadio temporal, lo que se requiere en este caso es un proceso formativo continuo para productores organizados. Cuanto más asociados haya en la organización más y mejores canales de comunicación se tiene que desarrollar, que implica superar la brecha de la dispersión geográfica, lo cual evitará las deserciones.

“Si hay muchas cosas que mejorar, el socio o productor tiene que comprometerse con su organización, vender su producto a la organización para poder tener un buen volumen, y poder exportar nuestro producto. Otro que nuestros representantes no tengan fallas, toda la información se debe dar al productor para que sepa todo el manejo”. (Socio de la Asociación Poronguito Crece – Huarango).

“se unieron varios, pero luego se retiraron... porque a veces el campesino tiene una idea de querer abarcar todo, quieren cultivar de todo, eso es algo malo que se tenga, y nunca vamos a mejorar de esa forma...”. (Taller de productores de Huarango).

Con CARE se llegaron a asociar 400 pequeños productores en los centros de acopio, que representa aproximadamente la cuarta parte de la población de agricultores de la zona, quedando la tarea de continuar extendiendo la cadena productiva del cacao.

El modelo de la intervención del proyecto facilitó la transición de la compra – venta del cacao de manera doméstica y de subsistencia a la comercialización con productos de calidad articulada al mercado nacional y de exportación. Que se ha construido aprovechando ciertas ventajas basadas en experiencias de productores asociados de organizaciones cafetaleras (habilidades para el cultivo, centros de acopio), porque para el tema del cacao tiene que insertarse en la rueda de negocios, pero con el riesgo de que eso también sea una amenaza cuando el café sea más rentable en el mercado internacional relegando o sustituyendo el cacao.

“El tema de asociatividad todavía se necesita trabajar más, si bien es cierto se ha formado la central. La central tiene 400 socios, pero aquí existen un aproximado de 1500 productores de esta zona, en algún momento se les tiene que ir articulando a la central (...), porque si no siempre van a estar con el problema para entrar al mercado.” (Edgar Isla Coordinador Técnico CARE PERÚ).

“...por la coyuntura misma del precio del café que se disparó tan alto, CENFROCAFE ya no vio al cacao como opción inmediata sino al café y todos sus recursos lo volcaron al café...” (Edgar Isla Coordinador Técnico CARE PERÚ).

Cambios en organizaciones de segundo nivel: centros de acopio

Los centros de acopio son un eje movilizador del comercio en la cadena productiva del cacao. Para su constitución se requiere de una estructura orgánica compleja y de inversión para su equipamiento y funcionamiento apropiado. Desde el modelo de intervención del proyecto se concibió que cada organización de pequeños productores cuente con su propio centro de acopio o al menos desarrollarlo a nivel distrital de tal modo que puedan impulsar sus propios mecanismos de negociación y comercialización que minimice la intervención de otros intermediarios.

Para el funcionamiento eficiente de un centro de acopio, desde la definición que le da el coordinador técnico del proyecto debe estar constituida por tres áreas: una área técnica *“para seguir dando asistencia técnica (...) utilizando el servicio de los PATS; debe haber un área comercial y gerencial necesariamente porque la comercialización es un tema muy aparte; y la certificación es un área de sistema interno de control, en la cual no se descuide todo el proceso de certificación para lograr como central y con beneficio para todos los socios.”*

Y el contexto para la conformación de una central de acopio en la cadena productiva del cacao presentaba ciertas características que debían tomarse en cuenta para ser atendidos en sus planes de negocio y comercializar de manera competitiva. El coordinador del proyecto Edgar Isla al respecto nos comenta algunas de estas

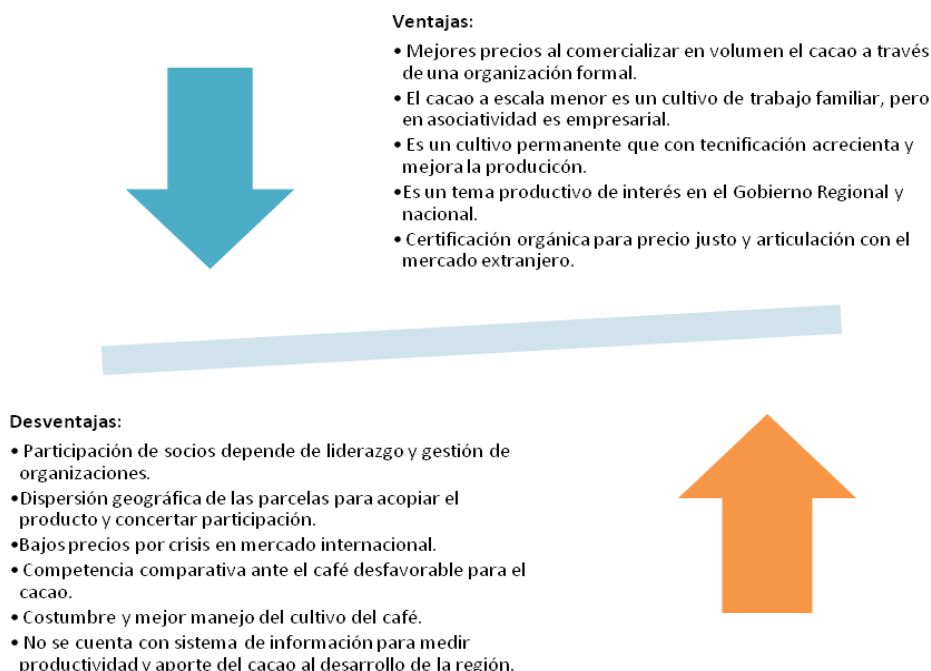
características importantes de la acción de acopiar desde una asociación que impulsará un flujo comercial más justo frente al convencional, a saber:

- *“El acopiar implica movimiento de personal, implica traslado, eso es un costo inmenso, por eso falta trabajar con organizaciones que están aparentemente más juntas donde puedan hacer fácilmente volumen (...), y quizás otra condición que no ha ayudado a incorporar organizaciones a la central, a parte de la cuestión geográfica, es el cultivo del café... (donde) porque eso si conocen los agricultores cafetaleros, y mucho de ellos pertenecen a las asociaciones, cooperativas...”*
- *“Hubo limitaciones desde un inicio en posicionar el cacao de la zona en el mercado, es una comercialización bastante informal del cacao, y al final estaba siendo absorbida por 3 grandes empresas, que están en todo el Perú, que es ROMEX del grupo Romero, Macchu Picchu y una empresa local CHOCOLATERA DEL PERÚ, además de algunas empresas de Chiclayo que compran el grano (...) de cacao para manteca y a ellos no les interesa el tema de fermentación, o el tema del secado porque tal como lo compran lo meten a sus guardíolas”.*
- *“Para que pueda comercializarse de manera asociativa, necesariamente se tiene que pasar por todo el proceso, primero la parte productiva, luego la pos-cosecha y luego hacer volumen para poder ofertar el cacao. El hacer volumen implicaba asociatividad...”*

A continuación se detalla las ventajas y desventajas que se presenta en el contexto para comercializar el cacao, que se muestra en el siguiente diagrama:

Gráfico No. 10

VENTAJAS Y DESVENTAJAS PARA LA COMERCIALIZACIÓN DEL CACAO



Elaboración propia

En estos tres años de ejecución del proyecto se fortalecieron organizaciones de productores de cacao y conformaron nuevas a demanda, pero no se contaba con un centro de acopio central para la cadena productiva del cacao. Para realizar las primeras campañas de comercialización en el 2010 y el 2011, CARE contactó a CENFROCAFÉ y la cooperativa SOL y CAFÉ para que dieran el respaldo de la certificación de calidad y precio justo, reconocido por Bio Latina, a las organizaciones de cacao que comercializarían su producto a la empresa suiza PRONATEC. En esas experiencias se trató de acopiar el cacao en baba para uniformizar el proceso de calidad, se captó fondos de la empresa PRONATEC para que beneficie a sus socios y fortalezca la gestión, y de ese modo se definieron procedimientos de comercialización desde la práctica.

“Aún no estamos exportando, solo le vendemos al exportador”. (Socio de la Asociación Poronguito Crece – Huarango).

“Lo que ha sido motivador, es que la empresa exportadora haya facilitado acopio para las organizaciones, y el haber recibido fondo y dinamizar el acopio de la comercialización quizás eso hay sido el punto motivador para que la gente empiece a trabajar...”. (Coord. Técnico CARE PERÚ).

Hay organizaciones que no cuentan con centro de acopio pues ello les demanda mayor inversión y asumir otras funciones, por ello CARE ha optado realizar alianzas con organizaciones cafetaleras como CENFROCAFE para que les brinde el apoyo de la certificación del proceso y producto en términos de calidad y le facilite el almacenamiento de los granos hasta su venta final. En la práctica, los productores

que están asociados han optado por dos mecanismos de tratamiento final al grano de cacao según la dinámica que le funciona en su contexto y tipo de organización:

- Hay productores asociados que realizan la cosecha y venta del grano de cacao en baba (almendras con una cubierta mucilaginosa, mielosa, extraídas de las mazorcas) a sus organizaciones, en donde se encargan del proceso de pos cosecha para uniformizar el procedimiento y evitar una reducción de tiempo para sus asociados.

“El acopio como organización lo estamos haciendo en forma organizada, por decir la campaña del año pasado hemos empezado con el sector de Huarango, cada productor hace su cosecha en su chacra, hace la quiebra, hace el desgrane y trae el cacao en baba, cosa que aquí le hacemos el proceso de beneficio (...), de ahí el personal que trabaja está capacitado para que vea la humedad, porque la humedad que nosotros empleamos es el 7%”. (Taller de productores de Huarango).

- Otros productores realizan el proceso de post cosecha y venden el grano seco para comercializarlo a través de sus organizaciones a centros de acopio locales.

“...pero cuando empezaron con las asociaciones en Huarango, Poronguito, traían bien seco el cacao pero se les pagaba el precio justo, se ha volcado todo eso, porque les robaban en peso porque las balanzas no estaban controladas, habido casos que los agricultores no querían vender a las organizaciones, en sus casas pesaban 120 kilos, y en el intermediario pesaba 100 kilos, eran 20 kilos que les robaba, y lo que hacía se regresaban lo hacían secar más y lo vendían a su organización porque con los intermediarios perdían...”. (Extensionista, equipo CARE PERU).

En el último año de cierre del proyecto se creó formalmente la central de acopio CAXACACAO para articular a las organizaciones de pequeños productores de cacao, con proyección a brindar los servicios de certificación, almacenamiento y entrega del producto. Su operatividad se realizará después de culminado el proyecto, quedando la tarea titánica a los representantes de las organizaciones continuar con ella para hacerla viable, más aún si en este año 2012 tienen que cumplir con la entrega de granos de cacao de calidad a PRONATEC.

“La central esta fortalecida, porque con las 4 organizaciones fuertes que vendían cacao, Huallanca, Pomahuaca, Huallape y Huarango, han podido articularse,(...) para que puedan ayudarse e implementar el proyecto, en la comercialización (y) poder acopiar en volumen el cacao (y) vender al exterior”. (Extensionista, equipo CARE PERÚ).

“Poco a poco se está siendo reconocido por los productores, estamos esperamos que la central CAXACACAO se fortalezca más...”. (PAT de la Asociación Acción Verde, Huarango).

“...ya habíamos avanzado el tema organizativo a nivel de los pequeños, hicieron su primera experiencia de comercialización y luego ellos mismos formaron (...) la Central Cajamarquina Productores de Cacao, la sigla es CAXACACAO, esta formalizada, han firmado un primer contrato con la empresa PRONATEC de Suiza, en la cual van hacer una

entrega de 80 toneladas en este periodo 2012...". (Edgar Isla Coordinador Técnico CARE PERÚ).

Esta iniciativa CAXACACAO esta operativa en su área comercial con apoyo de CARE para realizar el acopio de los granos de cacao de las parcelas y almacenarlas para su comercialización en su primera campaña con PRONATEC; y para suplir sus actuales limitaciones se ha impulsado alianzas con otras asociaciones de acopio hasta ir generando sus propios fondos para equiparla y contar con infraestructura propia.

"El presidente (de la central de acopio) y con el acompañamiento nuestro se ha estado haciendo todo el tema comercial, pero principalmente el tema de acopio y entrega de cacao en grano. Ahora en esta oportunidad y fuera del proyecto es posible que sigamos acompañando, hasta que puedan conseguir armar este grupo de gente (del área comercial) que se necesita para manejar la parte empresarial". (Edgar Isla Coordinador Técnico CARE PERÚ).

"... por ejemplo la central estuvo conversando con la asociación central de arroceros, que tiene un local bastante grande y posiblemente ellos les facilite un espacio... Pero hasta ahora se ha ido haciendo la mayoría de veces (...) el traspaso de carro a carro". (Edgar Isla Coordinador Técnico CARE PERÚ).

"CENFROCAFE que es una cooperativa cafetalera que la inicio era nuestro aliado y sigue siendo nuestro aliado en el tema de certificaciones, ellos quieren entrar al tema de comercialización de cacao, en una primera experiencia quieren colocar un primer contenedor de 16 toneladas, y están buscando a CAXACACAO para que firmen un tipo de acuerdo". (Edgar Isla, Coordinador Técnico CARE PERÚ).

"...Conforme vaya madurando y mejorando el centro de acopio, el volumen vaya creciendo, vaya aumentando nuevos socios, y vaya creciendo todo el tema de acopio, se va dar la posibilidad de tener nuevos clientes". (Edgar Isla Coordinador Técnico CARE PERÚ).

Como parte del discurso de los productores no se mencionó el sistema de control interno que CENFROCAFÉ desarrolla para asegurar el proceso de certificación a través de sus operadores locales para garantizar los procedimientos de cultivo, cosecha y post cosecha del grano de cacao en términos de calidad. Tampoco se mencionó sobre el manejo o elaboración de planes de negocio para la comercialización y articulación al mercado.

A continuación se muestran el avance en los indicadores propuestos en el marco lógico para este resultado:

R4.1 1 Central de productores (as) de cacao consolidada

En el tercer año del proyecto se conformó la Central de Acopio CAXACACAO, para articular a las organizaciones de pequeños productores de cacao. Para medir el avance en la consolidación y fortalecimiento de esta organización tomaremos en consideración su nivel de formalización vigente, el número de asociados en relación al total de beneficiarios, la participación en capacitaciones (manejo integrado de cultivo, manejo post cosecha y control de calidad, acopio y comercialización de

cacao, gestión organizacional y empresarial), el nivel de certificación que poseen (certificación orgánica, certificación UTZ y certificación de comercio justo) y el grado de implementación de instrumentos de gestión (Plan estratégico actualizado, Planes operativos formulados, Reglamento interno definido, MOF definido). Estos criterios son observados en el siguiente cuadro:

Tabla N° 27

NIVEL DE FORTALECIMIENTO DE CENTRAL DE ACOPIO CAXACACAO

CRITERIO	MONITOREO	
	Resultado	Avance
Inscrita en registros públicos	Si	100%
Cuenta con RUC	Si	100%
Productores asociados	400	40% (Respecto a 1000 beneficiarios)
Productores asociados capacitados en los 4 temas	200	50% (Respecto a 400 asociados)
Certificación en los 3 niveles	2 (Orgánica y UTZ)	67% (Respecto a las 3 certificaciones exigidas)
Implementación de 4 instrumentos de gestión	1 (Plan estratégico actualizado)	25% (Respecto a los 4 instrumentos de gestión)
Promedio de avance		62%

Se ha propuesto como umbral para el cumplimiento de este indicador, un nivel de avance de al menos 80% en los criterios establecidos. Los datos muestran que el nivel de avance promedio es de 62%, por lo que se concluye que la central de productores aún no se encuentra consolidada.

R4.2 1 organización de segundo nivel y 30 organizaciones de productores manejando sus instrumentos de gestión

Al tercer año del proyecto se conformaron 33 organizaciones de productores de cacao. Para medir el avance en este indicador se tomará en consideración el manejo de 3 instrumentos de gestión a nivel organizacional y empresarial: los estatutos y reglamentos, el plan estratégico e instrumentos jurídicos, y el uso de mecanismos de control.

Los reportes de monitoreo señalan que 24 asociaciones manejan los 3 instrumentos, esto representa un avance de 80% para este indicador.

R4.3 1000 productores (as) han desarrollado capacidades de gestión organizacional y empresarial

Según los reportes de monitoreo 200 participantes han desarrollado capacidades de gestión organizacional y empresarial.

R4.4 30 organizaciones de primer nivel sensibilizadas participan en espacios de concertación institucional

De acuerdo a los reportes de monitoreo, la participación de las organizaciones en los procesos de concertación local ha sido activa a partir del tercer año. Así tenemos que 20 organizaciones en aquel año, al menos habían participado en algún proyecto y actividad relacionada a la actividad de cacao promovida por alguna Municipalidad y el Gobierno Regional. Esto representa un avance de 67% para este indicador.

R4.5 1 Coordinadora Regional de la cadena productiva de Cacao funcionando como espacio de concertación interinstitucional

Los reportes del proyecto señalan que se realizaron reuniones de coordinación con la Mesa Técnica Regional del Cacao, a fin de coordinar la construcción de un Plan Estratégico Regional de la cadena productiva del Cacao. El Plan ha sido elaborado y validado durante el tercer trimestre del último año de ejecución del proyecto.

Sin embargo, al término del presente informe no se venían realizando las actividades definidas en este plan, según refieren los miembros del proyecto. Por este motivo no se consideró cumplida la meta para este indicador.

6.4 LOGROS E IMPACTOS DEL PROYECTO DESDE LA PERSPECTIVA DE LOS ACTORES

Para la sistematización se tomó como muestra organizaciones de tres distritos de las provincias de Jaén y San Ignacio. De las cuales según las intervenciones de los entrevistados, se observa que el distrito de Huarango presenta mayor iniciativa y experiencia en el tema, cuenta con el respaldo de su municipalidad, donde se encuentra la asociación Fronteras de Chinchipe que participó en la primera campaña de comercialización. Seguidamente, vienen las organizaciones de la comunidad de Tamboa (distrito La Coipa) por presentar experiencia organizacional en el tema del café y que incursionan con instalaciones de plantones de cacao; y después las organizaciones del distrito de Pomahuaca donde se percibió mayores problemas de organización.

En las opiniones y percepciones de los productores se ha evidenciado logros alcanzados que genera en ellos satisfacción por sus expectativas cumplidas, pero también les ha generado oportunidades a nuevos retos ante los compromisos asumidos en la dimensión empresarial. Entre los logros reconocidos como resultado de su participación en el proyecto se encuentran:

- Accedieron a técnicas para el manejo del cultivo, cosecha y post cosecha del cacao cuya aplicación en sus parcelas se ha demostrado a través del incremento de su producción en términos de cantidad y calidad por la reducción de las enfermedades.

“En el 2009, cosechábamos solo para el mercado al vuelo, como no sabíamos nada del manejo, ni teníamos cajones, todo los precios eran malos, el precio era pésimo de 4.00 y 5.00 soles el kilo; en cambio ahora vendemos a 8.00 soles el kilo, pero el precio ha bajado a 6.00 soles, pero no ha bajado por su calidad ni producción, sino está bajo a nivel nacional y por la exportación”. (Productor, Asoc. Poronguito Crece, Huarango).

“En Jaén hay unos productores de Canana de cultivo de cacao que solo a ellos les venden, y ellos compran a 2.50 soles el kilo de baba, pero con el presupuesto sale el secado un precio de 7.00 soles el kilo”. (Productor, Asoc. Poronguito Crece, Huarango).

“Dentro de 5 a 10 años vamos a ver que el café va a sufrir bastante por el cambio climático, y ya lo estamos viendo ahora. Y con esto de las sombras y las podas va a ver un mejoramiento en la calidad de vida de las plantas del cacao (a comparación del café)”. (Taller de productores de Tamboa).

“Mis cultivos ya estaban avanzados, con CARE lo que he aprendido es la tecnificación y el manejo del cacao; con CARE aprendí más el cultivo, hasta el mercado, nos ha ayudado bastante, y nos sigue ayudando”. (Productor, Asoc. Poronguito Crece, Huarango).

- A nivel organizativo han obtenido beneficios al comprobar que al conseguir un mayor volumen con la suma de sus productos con estándares de calidad,

certificada por un centro de acopio acreditado para tal fin, han entrado a negociar con la empresa suiza PRONATEC, lo que redundó en un precio justo superior al de los intermediarios.

*“Las organizaciones son muy buenas... para exportar nuestros productos porque los intermediarios son los que más se benefician y los perjudicados somos nosotros”.
(Taller de productores de Tamboa).*

“Para comercializar teníamos que estar formalmente constituidos, pero nos dimos la sorpresa que nuestra organización existía pero no tenía vigencia, entonces no había credibilidad, mediante una organización que hay en el distrito de Huarango, mediante ellos canalizamos un fondo, para ver con PRONATEC. Con esa venta adquirimos un fondo.” (Taller de productores de Pomahuaca)

“El sistema interno de control SIC lo hace CENFROCAFE para 505 agricultores, era la meta”. (Coord. Técnico CARE PERU).

- Desde la diferenciación de los precios entre el manejo convencional por intermediarios y la cadena productiva del cacao impulsada por el proyecto, se han evidenciado cambios sustanciales sobre todo entre 2010 por intervención de PRONATEC. Hay una diferencia de s/. 4.00 soles en aumento entre el 2009 y el 2010 para aquellos productores que llegaron a comercializar a través de sus organizaciones con la empresa suiza.

“Se tiene más trabajo (con el cultivo del cacao), pero el agricultor puede exigir un buen precio, en cambio lo tradicional no se puede hacer eso”. (Taller de productores de Pomahuaca).

“...como CARE nos enseñó el manejo de la fermentación, secado, sacar una mejor producción para luego sacar un mejor precio. Ahora ya no vendo mi cacao rápido al comercio, le hago todo el proceso al cacao, y los llevo a los amigos chocolateras, que me pagan el kilo a s/7.00 soles, mientras que en el mercado el precio está s/4.00 soles, eso es lo que he aprendido, el cacao no lo vendo por vender”. (Productor, Asoc. Porongito Crece, Huarango).

Tanto en Pomahuaca como en Tamboa, los productores han esquematizado los cambios por precio, calidad y cantidad de cacao, por año dentro del marco del proyecto hubo cambios progresivos en pequeña escala, entendiéndose que hay plantaciones nuevas como otras maduras. Para los agricultores ha sido difícil este ensayo de procesar información sobre sus avances, pues tenían que uniformizarlos tomando en cuenta que cada productor tiene diferentes tamaños de parcelas al igual que el estadio de ciclo de vida de sus plantas de cacao.

En Pomahuaca, se percibe mayor variación en el precio ante su descenso por efectos de la crisis mundial. Y en la cantidad de lo producido hay ligeras mejorías referida a la producción en términos de volumen para la comercialización para las organizaciones que cuentan con plantíos maduros y que fueron rehabilitados. En la calidad hay una diferencia gradual desde la aplicación de las técnicas de post

cosecha o beneficio del cacao, y que es percibido por todos los productores involucrados como mejoría en términos de ganancias.

Tabla N° 28

ASOCIACION DE PRODUCTORES AGROPECUARIOS VALLE DEL MANTA – ATOYE, distrito de Pomahuaca			
	2009	2010	2011
PRECIO	Mercado intermediarios S/. 6.00 x kg	Mercado local intermediario S/. 6.60 x kg	Mercado suizo cacao convencional
CALIDAD	Regular (secado al sol)	Mejora (cajones fermentadores y secado)	Mejora (cajones fermentadores y secado)
CANTIDAD	regular	Mejora 50%	70%

Fuente: Productores del distrito de Pomahuaca, en taller participativo de sistematización, abr. 2012

Tabla N° 29

ASOCIACION DE PRODUCTORES AGROPECUARIOS VALLE DEL MANTA – ATOYE, distrito de Pomahuaca				
	2009	2010	2011	2012
PRECIO	S/. 7.00 x kg	S/. 6.50	S/. 5.50 S/. 5.00	S/. 4.00 S/. 3.80 S/. 4.30
CALIDAD	Regular	Regular	Buena	Regular
CANTIDAD	Regular	Alta	Alta	Muy baja

Fuente: Productores del distrito de Pomahuaca, en taller participativo de sistematización, abr. 2012

Tabla N° 30

ASOCIACIÓN CHICHAGUA, distrito de Pomahuaca				
	2009	2010	2011	2012
PRECIO	S/. 6.00	S/. 8.00	Abril postores en Jaén: S/. 7.90 Octubre PRONATEC: S/. 6.20	S/. 4.60
CALIDAD	Pésimo	Regular	Buena	Buena
CANTIDAD	Individualmente. No hay estimación 7 quintales	Lo mismo que el 2009 8 quintales	Organización y acopio 40 quintales	No precisa

Fuente: Productores del distrito de Pomahuaca, en taller participativo de sistematización, abr. 2012

En la comunidad de Tamboa, es una zona con mayor presencia de plantíos nuevos que iniciaron su apuesta por viveros durante la ejecución del proyecto de CARE. Además que por estar en tiempo de cultivo, aún no cuentan con un mercado a comercializar. El registro de datos en los cuadros siguientes, se da tomando como referencia aquellos plantíos maduros o que estaban en plantones al ingresar CARE, pero que de todos modos se beneficiaron con la tecnificación. De allí que las cantidades registradas son pocas que no representan el volumen de la suma de varias cosechas de productores. Para el caso del comité de San Antonio, en el año

2010 el precio subió porque como organización se integra a la cooperativa de Sol y Café a quien le ofertó su cacao para comercializarlo a PRONATEC, a comparación de Brisas de Vicua que no lo hizo y mantuvo un comercio tradicional.

Tabla N° 31

COMITÉ SAN ANTONIO, comunidad de Tamboa, distrito La Coipa				
	2009	2010	2011	2012
PRECIO	S/. 3.50 x kg.	S/. 5.00 y 6.00 x kg.	S/. 2.50 x kg.	S/. 4.00 x kg.
CALIDAD	Buena	Buena	Regular	Regular
CANTIDAD	15 quintales	16 quintales	10 quintales	No precisa

Fuente: Productores del distrito de Huarango, en taller participativo de sistematización, abr. 2012

Tabla N° 32

BRISAS DE VICUA, comunidad de Tamboa, distrito La Coipa				
	2009	2010	2011	2012
PRECIO	S/. 3.00	S/. 4.00	S/. 6.00	S/. 3.50
CALIDAD	Convencional	Convencional	Convencional	Convencional
CANTIDAD	3 quintales	4 quintales	3 quintales	1.5 quintales

Fuente: Productores del distrito de Huarango, en taller participativo de sistematización, abr. 2012

Sostenibilidad

De los procesos, estrategias y logros analizados desde las percepciones de los actores involucrados, hay aprendizajes y prácticas ya realizadas por los productores como parte de un sistema productivo en construcción que se busca reafirmar en su contexto, al cierre del proyecto. Entre los procesos que se han fortalecido y continúan dando soporte a la cadena productiva del cacao se encuentran:

- La apuesta creciente entre los productores por el cultivo del cacao como inversión rentable con alta demanda en el mercado internacional, por ser un cultivo permanente con un genotipo fino de aroma el mejor en calidad y sabor para chocolate y derivados, por ser un producto tradicional que crece en un ambiente favorable como el de Jaén y San Ignacio, y por contar con un contexto institucional favorable para su desarrollo como cadena productiva.

“El ingreso de dinero en efectivo, ahí la coyuntura está jugando una mala pasada... en ese caso sucedió que cayó el precio, pero si hemos llegado a vender lo que nos hemos propuesto, estaba 4 a 5 nuevos soles en el mercado local, hemos logrado colocar a 8 ó 9 nuevos soles al precio de exportación.” (Taller de productores de Huarango)

- El manejo de técnicas de cultivo reconocida específicamente por la instalación y mantenimiento de plantíos de cacao antes de pasar a campo definitivo, así como el de renovación – rehabilitación a través de podas y abonamientos, que se centra en su foco de atención por ser productores con habilidades para la siembra en café, como experiencia de cultivo. El manejo de la post cosecha es valorada por incrementar el costo del grano de cacao

en relación a su calidad, pero implica mayor inversión de tiempo y esfuerzo además de insumos como cajas fermentadoras y carpas solares, y que será viable en la medida que se active el mercado de exportación para dinamizarlo e involucrar a otros productores no asociados.

- Aquellas organizaciones fortalecidas por su asociatividad en café y que incursionan en el tema del cacao ante la diversificación de sus cultivos, característica que prima en los productores de la zona. Un caso es la cooperativa Sol y Café integrada por bases sociales o comités y cuenta con certificación, interesada en comercializar cacao. Otro caso son las organizaciones del distrito de Huarango que mantiene un nivel de coordinación más eficiente por el grado de involucramiento e interés de sus socios, además de contar con el apoyo de su gobierno local.
- La articulación de la recién operativa Central de Acopio de Cacao CAXACACAO con la empresa suiza PRONATEC para comercializar granos fino de aroma con estándares de calidad y certificada por CENFROCAFÉ. En la construcción de la cadena productiva del cacao, este centro de acopio es un potencial eje dinamizador conformada por organizaciones de pequeños productores de cuatro distritos, que buscan impulsar la comercialización, al contar con los beneficios adicionales que le otorgará PRONATEC (fondos, capacitación).
- El reconocimiento formal de la cadena productiva de cacao de calidad en Cajamarca a través de mecanismos de diversas instancias que la acrediten para la comercialización en el ámbito nacional y extranjero. En el ámbito nacional, la Mesa Técnica Regional del Cacao dará soporte institucional, y en el ámbito extranjero la certificación orgánica y de precio justo de la central de acopio y agrupaciones de pequeños productores a través de la certificadora Bio Latina.

“...dentro del proceso se organizó y se logró construir la mesa técnica regional del cacao, que está reconocida con una resolución del gobierno regional... se han organizado en diferentes reuniones, cursos, casi se ha institucionalizado los festivales regionales del cacao 2009, 2010 y 2011 (...) se impulsó en trabajar un plan estratégico para desarrollar la cadena productiva a nivel nacional... hemos avanzado hasta tal nivel que la mesa es miembro de la mesa nacional del cacao y del chocolate, (...) también está reconocido como miembro de la mesa nacional”.
(Edgar Isla, Coordinador Técnico CARE PERÚ).

Entre los factores externos que pueden impedir la continuidad o desarrollo de la cadena productiva se encuentra la crisis económica mundial con la caída de precios que no se hace competitivo a la larga frente a los intermediarios locales, y el cambio climático al cual está más expuesto América del Sur, y en su polo de desarrollo

sobre todo el sector agrario, por su alta sensibilidad ante las alteraciones climáticas (afecta la productividad).

“Los factores desfavorables, la coyuntura de precios, la crisis mundial, el gobierno regional no puede hacer nada porque está en conflicto, ahora hay una especie de contratiempo para continuar”. (Edgar Isla, Coordinador Técnico CARE PERÚ).

Impactos

Desde el análisis de los impactos suscitados por el desarrollo de una cadena productiva de cacao articulado al mercado, los involucrados han percibido cambios en su comunidad desde la producción y comercialización cacaotera, las cuales son:

- Mejora de la productividad del cacao a través del uso de la tecnificación en el cultivo y manejo de los recursos desde los principios orgánicos en las parcelas de los productores asociados. Más producción con control de plagas y enfermedades en la misma proporción de tierras.

“... trabajábamos de una forma empírica, al fruto antes lo jalábamos, la planta se maltrataba, no producía lo que produce ahora, no se daba un buen secado como le damos ahora, esto es para la calidad. Antes, en el 2009, por hectárea estábamos produciendo un promedio de 200 a 300 kilos por hectárea, ahora estamos a un promedio de 800 kilos, todo eso ha incrementado en la misma cantidad de tierra, hemos mejorado a la planta...”. (Socio de la Asociación Poronguito Crece – Huarango).

“Se ha reducido bastante la incidencia de las enfermedades, que ha incrementado la producción, ahora los productores que eran socios del proyecto ya no cosechan poco, sino ahora cosechan más (...), se hace un buen manejo al cultivo del cacao, entonces realizan las buenas prácticas agronómicas, como fertilización, se les ha adiestrado desde un inicio el manejo del cultivo hasta la etapa final que es la comercialización”. (Extensionista, equipo CARE Perú).

- Movimiento comercial en las comunidades en temporadas de cosechas por el cacao a través de organizaciones de productores para la venta en volumen. Así como las frecuentes reuniones colectivas de productores en campo para recibir charlas sobre el cacao durante el proyecto, que era aparentemente un tema de poco interés entre la población pero generaba convocatoria y movilización.

“Están viendo organizaciones que si bien es cierto no existían o estaban dormidas, están activas, están en centros de acopio de cacao en baba que nunca han visto. Están viendo que constantemente hay traslado de grano de cacao en camiones pagada por los agricultores o con apoyo del municipio (...) Y lo otro que les ha causado impacto son las capacitaciones que (fueron) reuniones grandes en su propio lugar”. (Coord. Técnico CARE PERÚ).

“En mi sector habría unos 10, y al final hemos terminado con más de 20, ha habido un aumento... La organización en vez de disminuir se ha fortalecido más”. (Socio de la Asociación Poronguito Crece – Huarango).

- La valoración del aprendizaje, a través de las capacitaciones, como buena inversión de tiempo y medio de mejora en el desempeño laboral que convergieron en la producción. Favoreció su desenvolvimiento y diálogo participativo en espacios de reunión y que ha despertado en ellos la necesidad de seguir capacitándose para progresar, así como valorar a la mujer en la igualdad de oportunidades.

“Nosotros pensábamos que ir a capacitarnos era perder el tiempo, pero de cada reunión nos han inculcado que uno aprende algo cada día más. De esa forma hemos incrementando ideas y dando un mejor resultado del trabajo del cacao”. (Taller de productores de Huarango).

“Antes éramos un poco tímidos, ahora desde la esposa participa; sabemos participar en una reunión, podemos participar en todo lo que sea necesario en la organización (...) un buen tratado de nuestra planta y una mejor producción. Y un cambio importante que la familia se siente feliz...”. (Taller de productores de Huarango).

“Lo que me gustaría aprender es el manejo industrializado del cacao”. (Productor, Asoc. Poronguito Crece, Huarango).

La actividad cacaotera ha generado empleos a través de jornales sobre todo en los procesos de cosecha y pos cosecha, consecuencia de las primeras campañas de comercialización con la empresa PRONATEC promovida por CARE durante el ciclo del proyecto. Hay factores que influirán en la continuidad de generación de empleos en la cadena productiva del cacao -en la medida que siga la comercialización con empresas industriales extranjeras-, como es la extensión de la tierras destinadas al cultivo según la capacidad de administración del productor y su familia, la diversificación de otros cultivos frente a las laborales culturales continuas que requiere las plantas de cacao, el requerimiento de asistencia técnica como actividad remunerada, la aplicación del proceso de pos cosecha a cargo del productor o de la organización en proporción a lo cosechado, el proceso de certificación de la actividad cacaotera de los socios a cargo de operadores locales, el acopio y comercialización de los granos de cacao por la asociación o central de acopio.

Como esta cadena productiva en las provincias de Jaén y San Ignacio esta en un proceso de transición, por tanto las valoraciones y necesidades de los productores irán en crecimiento al punto de romper tradiciones como los “favores o ayuda comunitaria” para reconocer el conocimiento y la habilidad del otro en el tema como prestación de servicios remunerada y una fuente alterna de ingresos en la comunidad.

“para esta campaña esperamos que haya el apoyo para pagar un empleado, todavía no he contratado a nadie, solo hemos sido mi familia y yo, y amistades que venían a trabajar voluntariamente”. (Productor, Asoc. Poronguito Crece, Huarango).

Si ha generado empleo, entre nosotros, si un vecino no tiene trabajo, lo llamo para que me ayude en mi parcela, jornales los llamamos... en época de cosecha, de cultivo, de riego, en varias etapas". (Socio de la Asociación Poronguito Crece – Huarango).

*"En el tema de las actividades familiares que realizan las parcelas, ante el hombre lo mucho que hacía era cosechar, y la mujer a cortar el cacao, secarlo para vender, pero ahora como hay más actividades, si bien es cierto no solo cosecha, el hombre ahora poda, abona, sus tareas se han multiplicado, esto significa jornales, y el hacer jornales se genera empleos".
(Coord. Técnico, equipo CARE).*

Algunas organizaciones activas y formalizadas se han asociado para constituir a la Central de Acopio CAXACACAO en su proyección de articulación al mercado internacional sin intermediarios, es decir de lo local hacia el extranjero. Es un proceso que se encamina para generar cambios aún no suscitados. Pero que se han dado en el plano nacional con la empresa suiza PRONATEC al cumplir con sus requerimientos en calidad certificada desde organizaciones pequeñas, pero con CAXACACAO se dará como primera experiencia en el presente 2012.

"Puede ser que consigamos también eso, industrializar y buscar el mercado internacional, los intermediarios nos robaba a la hora de pesar el cacao, nos robaba 10, 20 kilos, eso no era justo..." (Productor, Asoc. Poronguito Crece, Huarango)

"Aun no estamos exportando, solo le vendemos al exportador." (Socio de la Asociación Poronguito Crece – Huarango)

Estos cambios, consecuencia de la actividad cacaotera, han afectado positivamente su condición económica al percibir ciertas mejoras en su canasta familiar y en las posibilidades de acceso a mejores estudios de sus hijos. La producción permanente del cacao por la mejora en el cultivo de las plantas sumado a su rentabilidad en el mercado internacional es una inversión segura para los productores asociados, que re -direcciona su capacidad al compartir este cultivo con el café como dos fuentes de ingresos que pueden convivir, para favorecer su desarrollo familiar y comunal.

"Si siento que hay cambios, en mi hogar ya no siento que haya pobreza, cada quince días tengo mi producto y si necesito plata lo vendo, pero a veces guardo unos 200 ó 300 kilos, para recién vender". (Productor, Asoc. Poronguito Crece, Huarango).

"Si hay ese cambio, cuando uno llega con la familia, los hijos y la esposa se sienten contentos porque hay mejora en la canasta familiar. Se come mejor, el hijo puede tener mejor estudio, se trata de mejorar la canasta familiar". (Socio de la Asociación Poronguito Crece – Huarango).

Y esta tendencia de la caída de precios del cacao se amortigua con la venta de sus productos a sus asociaciones o centros de acopio donde se busca comercializar a un precio justo, además que es un cultivo aún complementario a otros que tienen mejores ingresos en el mercado interno, en donde descansa su economía familiar. Se espera que cuando produzcan las hectáreas de plantíos nuevos de cacao el mercado se haya estabilizado para comercializarlo a un precio más rentable al

actual, pues comprenden que esto escapa a sus capacidades y organización, que son riesgos propios de la inversión empresarial.

“(Para el año 2009) Era un costo de s/ 5.00 nuevos soles, para el año 2011 se ha vendido a un costo de s/7.00 nuevos soles el kilo; pero ahora está en el mercado a s/4.00 soles el kilo, ha bajado, pero en la organización se vende en volúmenes grandes, nos pagan un poco más, esa es la ventaja de la organización”. (Socio de la Asociación Poronguito Crece – Huarango).

Los productores reconocen la contribución de CARE en estos cambios favorables en su entorno, al percibirlo como un agente promotor de desarrollo, que tendió canales de apoyo e información para interconectar a las organizaciones y comunidades al mercado nacional a través del comercio del cacao de calidad en la apuesta por un producto bandera de su localidad.

“...ahora la calidad es buena (pero) el precio está bajo, antes no teníamos calidad y el precio era alto, pero eso es de acuerdo al mercado, a la bolsa de valores, eso nos explican los profesionales porque los países están en crisis”. (Socio de la Asociación Poronguito Crece – Huarango).

“El factor clave fue CARE Perú, que nos incentivó a dar un mejor manejo a la planta, a la cosecha, al secado incluso hasta la comercialización... y certificación orgánica”. (Socio de la Asociación Poronguito Crece – Huarango).

“La presencia de CARE hizo mucho bien a los asociados, con abonamiento incentivaron, motivaron inclusive nos hicieron donación de abonos y se obtuvo muy buena calidad los dos años consecutivos”. (Talle de productores de Pomahuaca).

Los cambios positivos que originó el proyecto se evidencian más en el distrito de Huarango, desde las percepciones de sus productores entrevistados, del cual se desprende que no hubo un proceso uniforme en el desarrollo de la cadena productiva del cacao en todas las zonas de la intervención. Las razones son obvias cada una tiene una propia caracterización particular desde la idiosincrasia de su población. Es decir, que algunas comunidades u organizaciones presentan actualmente mayor dificultad para continuar con el proceso desde los niveles de participación de sus socios.

Desde ese análisis, el coordinador técnico al cierre del proyecto –como parte de la entrevista-, ha definido tres tendencias sobre las diversas reacciones que asumirán los pequeños productores de cacao como socios de esta iniciativa, con miras a la continuidad de la producción y comercialización del cacao como medio de superación de la pobreza. Estas tendencias son:

- Perciben la rentabilidad del cacao a largo plazo: los grupos más entusiastas, positivos, que están conscientes que es una gran alternativa el trabajar el cacao, de asociarse, comercializar asociativamente, porque se dan cuenta que el precio por más que ahora está bajo, siempre es mejor que el acopiador local o los intermediarios locales.

- El cultivo del cacao como alternativa complementaria: hay algunos si bien es cierto tienen cacao, también tienen café o arroz, como están el proyecto le dan la importancia al desarrollo del cacao, y cuando el proyecto no sale o cuando no hay continuidad en la comercialización a través de la central o de las organizaciones, se dedican a sus otros cultivos, porque está más acostumbrados a eso. Ellos son un poco indiferentes, que funcione o no funcione les es indiferente, siempre van a seguir aprovechando de alguna manera.
- Sustitución del cacao por factores negativos: hay gente -que son pocos- que lo ven con una visión negativa, dicen que el precio cayó, no es rentable, mejor van a cambiar de cultivo, hay que trabajar con esa gente, porque siempre les digo que los productores de cacao, sean tan perseverante como el productor de arroz.

A esto se suma la posición de la gestión municipal de turno sobre el tema del cacao, que desde la ejecución misma del proyecto ya se mostraba con compromisos debilitados en algunos distritos, pero que sin su actuación enfocada al desarrollo agrícola mas en este contexto económico mundial, le restará fuerza a las iniciativas de las organizaciones de productores. Ante esta situación se buscará impulsar las alianzas a través del soporte institucional que debe generar la Mesa Técnica Regional de Cacao.

“...así como habido gobiernos locales que han apoyado, también habido gobiernos locales que no se han interesado, estamos hablando de un 50% de los 13 distritos que hemos trabajado”. (Edgar Isla, Coordinador técnico CARE PERÚ).

Un impacto inesperado pero positivo es el interés del Gobierno Regional centrado en las bondades económicas del cultivo del cacao para el desarrollo de la región, por la respuesta de CARE ante la agresiva sequía del 2010 para salvar los cultivos con riego tecnificado. Según el coordinador técnico del proyecto están en conversaciones para impulsar la creación de un centro de formación tecnológica que movilice recursos humanos y generación de ingresos en un polo de desarrollo en crecimiento.

“...el gobierno regional con la nueva gestión, vio con buenos ojos el trabajo de la cadena productiva del cacao que estábamos desarrollando, y nos convocaron para formar un grupo impulsor de un centro de formación tecnológica para el cacao. A partir de los sistemas de riego que hemos instalado, hay iniciativas de agricultores por sus propios medios están instalando sus propios riegos tecnificados”. (Edgar Isla, Coordinador técnico CARE PERÚ).

Reflexiones finales:

Han quedado procesos que continúan después del cierre del proyecto y que CARE PERÚ de algún modo apoyará para que se mantengan y suscitar otros como

impulsar el mercado interno a través del consumo. A continuación en palabras del coordinador técnico Edgar Isla se detallan estos procesos:

- *“En este caso CARE PERU sigue ahí, buscando fondo para seguir acompañando, pero en realidad no piensa dejarlos a la deriva, porque están en un punto bastante frágil, que si no tienen ese acompañamiento, no estuviera PRONATEC, si no estuviera alguna institución o la mesa pueda estar ahí, esta asociatividad puede caer, los esfuerzos económicos de gente se puede caer”.*
- *“Una de ellas es no descuidar el tema de sellos orgánicos, comercio justo, que dan un precio adicional en la bolsa; y trabajar el tema de transformación interno, para el consumo transformado, que realmente le da el valor agregado al producto”.*
- *“Lo que debe continuar es la asociatividad, debe continuar el fortalecimiento amarrado al tema de comercialización, porque si no hay comercialización se cae la asociatividad; el tema de fertilización en labores culturales, el fertilizar si bien el proyecto ha facilitado abono y los agricultores han puesto su contrapartida, ahora van a tener que hacerlo ellos solos, y con los precios caídos ojalá que los agricultores puedan continuar con la actividad de sus parcelas”.*
- *“Lo que se necesita trabajar si bien es cierto es un consumo interno..., porque acá hay un cacao fino a comparación de otros valles que no se parece a ninguno (...), y el valor agregado pasa por trabajar el tema de transformación...”.*

Tabla N° 33
CUADRO RESUMEN

PROYECTO	PEQUEÑO PRODUCTOR LOCAL	CONTEXTO	CARE PERÚ
ANTES	<ul style="list-style-type: none"> Abandono o cambio de cultivo del cacao por otros productos. Desconocimiento del manejo técnico del cacao. Principal actividad agrícola centrada en el café/ arroz. Nula participación en organizaciones. Organizaciones constituidas sin vigencia ni actividad dirigencial. Iniciativas de comercialización de cacao a nivel individual con intermediarios locales. Incipiente producción local de chocolate artesanal. 	<ul style="list-style-type: none"> Clima tropical seco Suelos. Canales de riego. Lluvias estacionales. Presencia de genotipo de cacao fino y de aroma. Cultivo tradicional del cacao como actividad ancestral. Alta dispersión geográfica de las parcelas. Mercado comercial sin exigencia de calidad en el grano del cacao. 	<ul style="list-style-type: none"> Realiza diagnóstico de campo. Sensibilización en campo a través de extensionistas. Coordinación y firma de convenios con municipalidades para promoción del desarrollo agrícola. Modelo de intervención según características de la zona.
DURANTE	<ul style="list-style-type: none"> Interés por apoyo en técnicas de cultivo de cacao hasta su comercialización. Dificultad para aprender en espacios de capacitación convencional, que incide en la asistencia. Temor o rechazo al cambio en el manejo del cultivo del cacao (podas por rehabilitación o mantenimiento de cacao). Compromiso creciente al evidenciar los cambios en sus cultivos. Incorporación a espacios de participación de sus organizaciones para comercialización Mayor valor al rol de la mujer en la actividad cacaotera. Participación de mujeres como PATs Pérdida de plantones de cacao en instalación por alteración climática. Rotación de cajas fermentadoras entre productores. Dificultad en coordinación oportuna y adecuada por dispersión geográfica. 	<ul style="list-style-type: none"> Cambio climático: prolongación de sequías. No lluvias, ni reservorios para proveer agua a campos agrícolas. Verano intenso favorece incremento de plagas. Primeras campañas de grano de cacao seco de algunas organizaciones comercializado a PRONATEC. Crisis económica mundial afecta comercio nacional del cacao. Conflicto minero Conga. Centros de acopio local con certificación incursiona en la compra del cacao de calidad. 	<ul style="list-style-type: none"> Enfoca capacitaciones con talleres prácticos en campo para manejo de cultivo y pos cosecha. Asesorías técnicas continuas en campo. Formación de promotores locales de asistencia técnica (PAT). Realiza pasantías para presenciar experiencias exitosas Facilita participación de organizaciones en evento nacional del cacao, con premios obtenidos a mejores puestos. Formalización y fortalecimiento de organizaciones. Dos experiencias de comercialización entre organizaciones de productores y asociaciones/ cooperativas acopiadoras. Fortalecimiento de la Mesa Técnica. Inicia proceso de certificación de calidad del cacao. Motiva la asociatividad de organizaciones de distritos para conformar centro de acopio de cacao (CAXACACAO).
DESPUÉS	<ul style="list-style-type: none"> Expectativa creciente ante mejora de producción. Preocupación por el control de plagas en sus cultivos de cacao. Valora el proceso para asegurar la calidad del cacao y su precio diferenciado al convencional. Incertidumbre de la rentabilidad por bajos precios del cacao. Nuevos socios que no recibieron capacitaciones presentan dificultades para producir cacao orgánico. Organizaciones fortalecidas presentan dificultades en gestión: baja participación de socios, escaso respaldo. Continúan con la comercialización a intermediarios por falta de volumen y mayor liderazgo de organizaciones. 	<ul style="list-style-type: none"> Cambio climático. Crisis económica mundial afecta precios del cacao en el mercado. PRONATEC comercializa con organizaciones de pequeños productores para la compra de cacao de calidad. 	<ul style="list-style-type: none"> Negociación con actores locales para realización de proyectos que fortalezca el proceso productivo del cacao. Continuación del proceso de certificación orgánica con Bio Latina. Centro de acopio CAXACACAO inicia actividades para articularse al mercado.

6.5 SITUACIÓN FINAL DE LOS INDICADORES DEL PROYECTO

Tabla N° 34
MATRIZ DE INDICADORES

INDICADORES	META	LÍNEA DE BASE	EVALUACIÓN FINAL	OBSERVACIONES
DE FIN: Contribuir a mejorar las condiciones de vida y reducir la brecha de la pobreza de 1000 pequeños productores de las provincias de Jaén y San Ignacio				
Disminuir los índices de pobreza y pobreza extrema de los pequeños productores (a) de intervención en la zona del proyecto.	-	Pobre : 40% Pobre extremo: 8.1%	Pobre: 13% Pobre extremo: 2%	Si bien se evidencian cambios en el indicador de pobreza según NBI, no se puede atribuir directamente a la intervención, sin embargo podemos afirmar que existe una mejora en la calidad de vida entre los productores evaluados.
DE PROPÓSITO: Mejorar la calidad y competitividad del cacao orgánico fino de aroma de 100 productores para articularse a mercados especiales de exportación ubicados en los distritos de las provincias de Jaén y San Ignacio permitiendo el incremento sostenible de sus ingresos económicos y empleos				
1000 familias han incrementado en 181% sus ingresos económicos de 1,600 a 4,500 soles anuales, de los cuales al menos 250 son mujeres jefas de hogar al finalizar el proyecto.	4,500 soles anuales	1,541 soles anuales	1,768 soles anuales	El cálculo de los ingresos se ha basado en los productores de cacao para la campaña previa a las visitas de LB y EF. Los cambios en el indicador no se reportan según lo esperado por el proyecto y podemos atribuir a diferentes razones, el primero es la baja de precio del Kg de cacao en los últimos años que no les permitió a los productores obtener mejores ingresos por la venta de este producto. El segundo debido a que los niveles de producción se vieron afectados por los bajos niveles de productividad, la todavía prevalente incidencia de moniliasis, la baja proporción de productores que realiza buenas prácticas pre y post cosechas, y la baja capacidad de las organizaciones de primer nivel conformadas para articularse al mercado.
98,500 jornales equivalentes a 365 empleos aplicados al finalizar el proyecto.	365 empleos equivalentes	40.8 empleos equivalente	82.8 empleos equivalentes	Se ha realizado el cálculo de los empleos equivalentes de todos los jornales empleados en la actividad productiva de cacao en la campaña previa
120 empleos de asistencia técnica privada (PATs) insertados en el mercado local al tercer año del proyecto.	06 empleos permanentes	0	--	En los registros de las PATs se cuenta con información de conformación de las organizaciones y de las capacitación desarrolladas pero no existe información de las operaciones de los mismos por lo que no se ha podido determinar si se encuentran operando o no
1000 productores (as) han desarrollado capacidades técnicas y empresariales para hacer competitiva la producción de cacao.	1000 productores	0	200 productores	Para la determinación del indicador se ha utilizado la información de Monitoreo, a partir de la cual se ha contabilizado la cantidad de beneficiarios que han sido capacitados en los siguientes temas: - Buenas prácticas de manejo de cultivos en sus fincas (capacidad técnica) - Buenas prácticas de post cosecha y control de calidad en sus fincas (capacidad técnica) - Gestión organizacional y empresarial (capacidad empresarial) Se ha considerado como Productor con capacidades técnicas y empresariales a todos lo que asistieron a la capacitación en los 3 temas.
RESULTADO 1: Pequeños productores de cacao han incrementado su producción y productividad incorporando nuevas tecnología de manejo de cultivo				

INDICADORES	META	LÍNEA DE BASE	EVALUACIÓN FINAL	OBSERVACIONES
Incremento de los rendimientos de cultivo de 350 kg/ha a 900 kg/ha al tercer año.	350 kg/ha	Media: 305 kg/ha Mediana: 200 kg/ha	Media: 349 kg/ha Mediana: 160 kg/ha	Los rendimientos calculados son diferentes a los planteados por el proyecto, se ha procedido al cálculo tanto de medias como medianas por lo heterogéneo del grupo. El indicador evidencia que la información planteada como base era bastante alta para el grupo y la meta bastante alta. Sería conveniente considerar la revisión de las metas.
Al menos 900 productores (as) de cacao participantes implementan buenas prácticas de manejo de cultivos en sus fincas.	900 productores	30	230 productores	Para el cálculo se ha procedido a establecer la proporción de productores evaluados que cumplan con los criterios de buenas prácticas de manejo de cultivos en sus fincas. Posteriormente se ha procedido en función a esta proporción a la estimación del número absoluto a partir de los beneficiarios esperados que son 1000. Sin embargo según la información del Monitoreo del Proyecto indica que el 80% de los beneficiarios cumplen con el indicador.
Disminución de la incidencia de moniliasis hasta un 20% al tercer año.	50% de incidencia	29%	24%	Para la determinación de la presencia de moniliasis se ha usado la información dada por el productor se ha establecido un cambio entre el basal y final pero no al nivel esperado por el Proyecto. Es conveniente que para establecer los puntos de partida y metas usar información más cercana a la realidad.
RESULTADO 2: Pequeños productores han mejorado la calidad de su producto implementando buenas prácticas de manejo post cosecha y un sistema de control de calidad				
900 productores (as) implementan buenas prácticas de post cosecha y control de calidad en sus fincas.	900 productores	60 productores	170 productores	Para establecer las buenas prácticas post cosecha se ha establecido que los productores debe cumplir con las siguientes actividades: Fermentación, Secado y Selección de granos. Según este criterio el número alcanzado es inferior al propuesto por el Proyecto. Según la información de Monitoreo se determina que 750 productores cumplen con el criterio pero no se tiene clara la definición utilizada para la construcción del indicador.
240 TM de producción cumple con los parámetros de calidad exigidos por los mercados especiales de exportación (grado 1).	240 TM	0	160 TM	Esta información ha sido tomada de los reportes de Monitoreo del Proyecto y se ha establecido la cifra consignada, sería pertinente una revisión de las metas de los proyectos.
01 sistema interno de control funcionando que asegura la calidad del producto.	1	0	1	Actualmente se encuentra operando el sistema de control interno para garantizar la calidad del proyecto.
RESULTADO 3: Pequeños productores articulados a mercados especiales de exportación con cacao fino de aroma certificados				
240 TM producción es articulada a los mercados de exportación a partir del tercer año.	240 TM	0	--	En el proyecto no se cuenta con esta información, se conoce el volumen de cacao destinado a la comercialización pero se desconoce el mercado en el que se ofrecerá.
240 TM de la producción es comercializada de manera asociativa.	240 TM	0	67.6TM	Para el cálculo de este indicador se ha usado la fuente secundaria, según el volumen de acopio en el año 2011, este valor representa el 21% de lo propuesto por el Proyecto. Según la información de Monitoreo el alcance para este indicador es de 80TM que representa el 34% de lo esperado. Es necesario, debido a estas diferencias, que se replanteen las metas del Proyecto.
Incremento de los precios de cacao convencional de 5.20 a 6 soles por kilogramo; y de 5.20 a 7 soles en orgánico.	5.2 soles / kilogramo	6 soles/kilogramo	5 soles/kilogramo	Según los reportes del mercado, del proyecto y los de la LB el precio del cacao ha disminuido, por lo que el comportamiento del indicador no es el esperado por el Proyecto A este fenómeno se atribuye el hecho de que los

INDICADORES	META	LÍNEA DE BASE	EVALUACIÓN FINAL	OBSERVACIONES
				ingresos no se hayan incrementado en la medida de lo esperado
RESULTADO 4: Organizaciones fortalecidas con capacidades organizacionales y empresariales articuladas a espacios de concertación para el desarrollo de la cadena productiva del cacao.				
01 Central de productores (as) de cacao consolidada.	1 organización	0	0	Para el cálculo de este indicador se ha usado la fuente secundaria, según los criterios establecidos para definir el nivel de consolidación de la organización no se alcanzó el estándar mínimo requerido (80%) El nivel de avance alcanzado por la organización fue de 62%
01 organización de segundo nivel y 30 organizaciones de productores manejando instrumentos de gestión.	30 organizaciones	0	24 organizaciones	Según la información de monitoreo, 24 son las asociaciones que manejan los 3 instrumentos de gestión a nivel organizacional y empresarial (estatutos y reglamentos, plan estratégico e instrumentos jurídicos, uso de mecanismos de control)
1000 productores (as) han desarrollado capacidades de gestión organizacional y empresarial.	1000 productores	0	200 productores	Para determinar el indicador se ha considerado como productor con capacidades de gestión organizacional y empresarial desarrollados a aquellos que asistieron al taller de gestión empresarial. Existen diferencias entre los esperado y lo reportado, por lo que se evidencia la necesidad que mediante el monitoreo se lleve un seguimiento más cercano de los productores que se van capacitando por tema para hacer un seguimiento más estrecho.
30 organizaciones de primer nivel sensibilizadas participan en procesos de concertación local.	30 organizaciones	0	20 organizaciones	Los reportes de monitoreo indican que desde el tercer año 20 organizaciones participaron en al menos una actividad de cacao promovida por la Municipalidad y el Gobierno Regional, pero no se tiene clara la definición utilizada para la construcción del indicador
01 coordinadora regional de desarrollo de la cadena productiva del cacao funcionando como espacio de concertación de acciones interinstitucional.	1 coordinadora	0	0	Al término del proyecto la Mesa Técnica Regional del Cacao había elaborado y validado su Plan Estratégico, sin embargo la información proporcionada por el equipo técnico señala que las actividades programadas en este plan aún no vienen siendo ejecutadas. Por tanto el indicador no habría cumplido Sería conveniente establecer criterios para medir el avance de este indicador

VII. CONCLUSIONES

Efectos y resultados del proyecto

1. Respecto a las características socio demográficas de los productores tenemos que ambos grupos, tanto el de LB como el de EF, son similares.
2. Han habido cambios a partir de la intervención pero lejos de la magnitud establecida en el proyecto como meta, con algunas diferencias entre componentes.
3. A nivel de del indicador de **finalidad**, si bien se observa un cambio favorable significativo en el indicador de pobreza, esta no se puede atribuir directamente a la intervención, existen factores externos como el aumento del empleo temporal en un determinado periodo que explicarían este cambio.
4. En este mismo nivel podemos mencionar lo siguiente: el giro que dio el modelo del proyecto a la dinámica de la zona, al estilo de trabajo de los pequeños productores y a la organización comunitaria en el tema de cacao fue innovador y desafiante. Era pasar de un enfoque tradicionalmente familiar al de gestión empresarial basada en la asociatividad con créditos para todos los involucrados, lo que conllevó a asumir cambios en las actitudes y prácticas de los productores. Este proceso implicó demostrar continuamente en campo los beneficios a obtenerse con la cadena productiva, para superar dificultades basadas en la desconfianza por experiencias fallidas en iniciativas pasadas sobre la producción del cacao, y en la inversión de tiempo y esfuerzo que implicaba una actividad agrícola replanteada y con nuevos espacios de participación (capacitaciones, espacios de concertación de los socios).
5. A nivel de **propósito**, en lo relacionado al *empleo* se ha encontrado un incremento del número de empleos equivalentes durante la EF, pero lejana a la meta establecida en el marco lógico.

Al respecto la información cualitativa refiere que la generación de empleos en la cadena productiva del cacao se dará en la medida que se dinamice el mercado desde el enfoque empresarial, se incremente el número de asociados para aumentar el volumen y con ello los procesos de producción demandarán más inversión de tiempo y esfuerzo en costo/hombre para asegurar su calidad y comercialización. Mientras tanto el actual proceso de la cadena en estado de transición sólo seguirá con una producción atendida por la familia del asociado para reducir costos (empleos no remunerados), y empleando mano de obra sólo en los procesos de post cosecha y acopio (empleos remunerados), a través de sus asociaciones.

6. Con respecto al indicador de *ingresos* en el nivel de propósito, los cambios en el indicador no se reportan según lo esperado por el proyecto. Esto se puede atribuir a diferentes razones, el primero es la baja de precio del Kg de cacao en los últimos años que no les permitido a los productores obtener mejores ingresos por la venta de este producto. El segundo debido a que los niveles de producción se vieron afectados por los bajos niveles de productividad, la todavía prevalente incidencia de moniliasis, la baja proporción de productores que realiza buenas prácticas pre y post cosechas, y la baja capacidad de las organizaciones de primer nivel conformadas para articularse al mercado.

Sobre este mismo indicador, el estudio cualitativo señala que la percepción de bienestar familiar a través de la mejoría en los niveles de ingresos de los pequeños productores es aún baja debido a un ligero cambio en los precios del cacao que muestra diferencias mínimas a comparación con lo ofertado por los intermediarios locales -consecuencia de la crisis económica mundial-, incluso permanece menos atractivo frente a la comercialización del café. Además que la exportación de sus productos sólo se hace desde un solo cliente y desde el ámbito local, sin ingresar realmente al mercado internacional. Los socios de organizaciones más fortalecidas, son los que mantienen una actitud positiva y de espera en proyección a lo demostrado por sus primeras campañas de comercialización del cacao en el año 2010 con PRONATEC.

7. Otro indicador de propósito plantea mejorar las *capacidades técnicas y empresariales* de los productores, al respecto se observa también un avance poco significativo en lo referido a las buenas prácticas de manejo de cultivo, post cosecha, control de calidad y gestión organizacional y empresarial, esto de acuerdo a la información cuantitativa.

No obstante de la observación cualitativa se concluye que existe una apropiación paulatina de las técnicas y procedimientos para el cultivo, cosecha y post cosecha del cacao con estándares de calidad y productividad, los cuales fueron asumidos por pequeños productores con mayor involucramiento en el proceso.

8. Respecto al **resultado 1**, relacionado al manejo del cultivo tenemos que no se cumplió la meta en los indicadores de rendimientos de cacao e implementación de buenas prácticas, ambos están lejanos a la magnitud de cambio esperada.

Si observa una reducción poco significativa en la incidencia de moniliasis.

9. En cuanto al **resultado 2**, que se refiere a la mejora de la calidad del producto tenemos que el indicador de buenas prácticas post cosecha y control de calidad no ha variado significativamente. Si en cambio en el nivel de producción de cacao que cumple los estándares de calidad exigidos para

la exportación. Favorece aquello que se encuentre funcionando un sistema de control que asegura la calidad del producto.

10. Los cambios también parecen ser poco favorables en el **resultado 3**, relacionado a la articulación con los mercados de exportación. Su bien no se cuenta con información de la producción exportada, en términos de producción comercializada de manera asociativa los niveles de producción son todavía bajos y los precios se han reducido a lo largo del proyecto.
11. Los pocos cambios en el **resultado 4** se explican porque todavía se tienen aspectos pendientes en la consolidación y fortalecimiento de las organizaciones, si bien se ha avanzado en los aspectos de formalización, en términos de gestión y de vinculación asociativa para aprovechar oportunidades de mercado es aún débil.

Perspectiva de los actores

12. El proyecto de CARE PERÚ es el primer proceso con enfoque de cadena productiva que los pequeños productores de las zonas de Jaén y San Ignacio reconocen desde su innovación técnica y orientación empresarial, que parte de la asociatividad para la comercialización en volumen del grano de cacao fino de aroma.
13. En el contexto inicial el cultivo del cacao no era una actividad económica principal de los pequeños productores de las zonas de Jaén y San Ignacio. Con la intervención de CARE se construye una cadena productiva del cacao aprovechando los factores favorables y revirtiendo los desfavorables a través de diversas estrategias.
14. Se genera un nuevo modelo de desarrollo local que enfoca la actividad agrícola del cacao desde la producción familiar hacia la producción empresarial con sentido de asociación.
15. Apropiación de los pequeños productores de las técnicas y procedimientos para el cultivo, cosecha y post cosecha del cacao con estándares de calidad y productividad.
16. Los resultados en el mediano y largo plazo son medios poderosos de divulgación y persuasión para incrementar el número de socios que se integren al proceso de la producción cacaotera. Sin embargo, este cambio debe ir acompañado de espacios que evidencien los beneficios en todas sus dimensiones desde el enfoque de desarrollo local. La percepción es alentadora pero hay que acrecentarla y fortalecerla desde un acompañamiento técnico y organizacional que siga impulsando.

VIII. RECOMENDACIONES

1. Es necesario definir criterios para establecer las metas del Proyecto, puesto que no siempre se ajustan a la realidad de lo que se puede lograr. En algunos casos los cambios en el mercado influyen en estos pero existen los que resultan siendo poco objetivos para los productores.
2. Sería conveniente que el documento del Proyecto cuente con una matriz de indicadores con definiciones operativas que ayude al cálculo durante la evaluación y hacerlos comparables.
3. La información de Monitoreo disponible no es uniforme en todos los proyectos, por lo tanto no siempre sirve de referencia para la evaluación, por lo que sería conveniente considerar la estandarización de los registros de información clave como por ejemplo la lista de beneficiarios, las lista de participantes a las actividades de capacitación, etc.
4. La mayoría de los indicadores de desarrollo de capacidades resultan siendo indicadores compuestos por el cumplimiento de diferentes criterios, es necesario que para el Sistema de Monitoreo se establezca un sistema de seguimiento, mediante un código único, del cumplimiento de los criterios por cada productor.
5. Lo propuesto anteriormente indicaría que es necesario que para el cumplimiento de los resultados relacionados a desarrollo de capacidades se establezcan indicadores de eficiencia y eficacia para la medición.

ANEXOS

ANEXO 01: SOBRE LAS PRÁCTICAS REALIZADAS EN EL MANEJO DEL CULTIVO DEL CACAO

Entre las actividades para promover la producción agronómica y productividad del cacao, se buscó realizar la instalación del área con plántones nuevos de cacao, para lo cual los productores voluntariamente destinaban media hectárea de sus tierras. Y aquellos productores que contaban con plántos de cacao maduros realizaban las técnicas de renovación - rehabilitación a través de las podas, abonamiento y control de plagas y enfermedades.

“El proyecto se estaba implementando en 3 actividades, se tenía lo que es instalación de 200 hectáreas, mantenimiento de las 200 hectáreas, y 100 hectáreas en rehabilitación, por eso se buscó organizaciones y se empezó a sensibilizar...”. (Extensionista equipo CARE).

“Durante los 3 años nos enseñaron, primero el manejo de hacer un plantón, hacer instalación de plántones, y el que tenía su chacrita de planta, nos enseñaron el manejo, las podas, lo necesario para que la planta produzca mejor”. (Socio de la Asociación Poronguito Crece – Huarango).

Se dio el caso de productores que decidieron cultivar el cacao destinando áreas exclusivas al encontrar beneficios como la producción permanente y progresiva, a comparación de los cultivos diversificados. Esta fue la reacción de productores que aún no apostaban por el cacao hasta la intervención de CARE.

“Nosotros cultivábamos plátanos, yuca, maíz, son cultivos que se gana por una campaña, son cultivos temporales, decidimos con mi esposa porque era una finca ya. Era una finca que no se tenía que estar sembrando cada año, es decir sigue produciendo”. (Socio de la Asociación Poronguito Crece – Huarango).

Para conocer la eficiencia de este modelo en su componente productivo, desde las percepciones del público objetivo, se trabajó con los productores de la comunidad de Tamboa, en el distrito de La Coipa, el reconocimiento de actividades que lo comprende como resultado de lo aprendido y de lo que les es útil en su aplicación práctica en el campo.

Para que los productores identificaran lo nuevo que habían aprendido durante su participación en el proyecto, se realizaron trabajos de grupo por organizaciones para facilitarles la reconstrucción colectiva del proceso. De ese modo, ellos reconocieron que el aprendizaje nuevo fueron las técnicas de cultivo descrito a través de un procedimiento secuencial, como resultado de los talleres de capacitación y asistencia técnica que recibieron durante la ejecución del proyecto. A continuación se describe dicho procedimiento en sus propios términos empleados en la plenaria del taller aplicado:

Tabla N° 35

Procedimiento para cultivo de cacao	Descripción
Preparación de tierras	<i>“Consiste en la limpieza, mezclar la tierra con sustancias adecuadas para sacar un buen plantón, trazado que acá lo hacemos mayormente a 3 m. de distancia (entre uno y otro sembrío), la sombra permanente (eritrina, guaba) y la temporal (frejol, yuca, plátano) que son de pan llevar”</i>
Vivero	<i>“Selección de semilla que sacamos de las mejores plantas de cacao, le llevamos a un pre germinado para que salga la purita (brote para saber su dirección), luego hacemos llenado de bragas, tinglado, embolsado y repique”</i>
Campo definitivo	<i>“Siembra – abonamiento, y aquí mayormente algunos hemos hecho injertos, de allí permanecen en cuidados y de acuerdo al tiempo del cacao se hacen las podas, cultivos, y también mayormente manejar plagas.”</i>

Productores de la comunidad de Tamboa, en taller participativo de sistematización abril 2012

Para medir sus avances o cambios en la vida práctica como resultado de su participación en el proyecto, los productores usaron la comparación del antes y después en sus actividades agrícola. Han ido reconociendo diversas técnicas que deben aplicar en todo el ciclo de vida de la planta del cacao.

“Antes como no teníamos todo el conocimiento no hacíamos nada de lo que hemos aprendido, no hacíamos poda de raíz, y hacer trazos al campo porque al cacao no se puede sembrar por sembrar, debe ser con distancias, ya cuando el cacao ya está de 9 meses se le trata con podas leves. Nos han dicho que cada 3 meses debemos estar con las podas”.
(Taller de productores de Huarango).

“Se ha aprendido la forma de abonar, porque antes no se abonaba, la producción era netamente a fuerza de tierra, solo el arroz se abonaba, pero el cacao no se abonaba”.
(Taller de productores de Pomahuaca).

“Poco conocimiento del cacao, no sabíamos controlar las enfermedades”. (Taller de productores de Pomahuaca).

Ahora **cuánto de lo aprendido está siendo practicado** realmente para asegurar una buena producción de cacao. Es decir, de todo lo descrito y definido en el procedimiento del cultivo cuáles han sido incorporados en su rutina. En los diferentes discursos de los productores se ha dado de manera reiterativa cuatro técnicas que hayan sido posiblemente mencionados, porque generaron mayor impacto en ellos por su carácter innovador, pero que también es considerado por ellos como condición importante para aumentar la producción del cultivo y diferenciarse de la convencional. Éstos son:

- Hay grupos de productores que maneja la **instalación de viveros** como una etapa previa para la siembra definitiva en campo. Los viveros permiten que las semillas seleccionadas de mazorcas buenas germinen en condiciones favorables y manipulables por el productor. Antes no hacían nada de eso, la siembra era directa en campo. Incluso los PATs y algunos productores

mencionaron que a través de esta técnica se generaban ingresos al vender sus plántones a otros agricultores que no estuvieron en el proyecto.

“Primero se hace el sembrío en los viveros para luego llevarlos a la chacra, antes no se hacía este proceso, de frente lo sembrábamos a la tierra”. (Taller de productores de Pomahuaca).

“CARE llegó nos enseñó a hacer unas plantaciones, los viveros de cacao, luego dieron asesoramiento técnico mensual, y después el manejo del vivero de plánton de cacao...”. (Taller de productores de Tamboa).

“...desde la selección de la semilla para ser nuestros viveros, que tiempo llevar el plánton al campo definitivo...”. (Talita Saldaña, Taller de productores de Huarango).

- Tanto para productores que iniciaban el cultivo exclusivo del cacao como aquellos que ya contaban con plántos maduros, el **abonamiento** con insumos orgánicos fue la forma más práctica y segura de hacer descansar la tierra, y mejorar la producción de las plantas de cacao. Aquí llama la atención que se halla enfatizado en lo “orgánico” como uso de sustancias no contaminantes para el medio ambiente. El abonamiento está asociado directamente con la producción del cacao.

“En el taller a parte que nos dieron insumos, no enseñó a elaborar abonos orgánicos, insecticidas orgánicos”. (Taller de productores de Pomahuaca).

“En el 2009 hubo abonamiento y nos dieron insumos para el abonamiento, todo esto en el campo”. (Taller de productores de Pomahuaca).

“El abonamiento si da resultado en la planta, esto se ve en el fruto, hace que floree de nuevo y de fruto, porque la planta tiene un tiempo que descansa, todo el tiempo no produce, con el abono descansa pero lo hace recuperar con buena producción”. (PAT, Huarango).

- El más mencionado por las resistencias encontradas en su aplicación en campo, las **podas**. Esta técnica refieren que es usada para que la planta de cacao alcance un tamaño máximo de altura de 3 m. con el fin de controlar mejor las plagas (hormigas y chinches) y enfermedades, y realizar la cosecha de los frutos.

La poda es considerada una labor cultural por ser una práctica constante a realizarse por el productor, y que es más eficiente a comparación del uso de recursos químicos. Se aludieron a las podas en la instalación de viveros y de mantenimiento, y quizás las que más resistencia provocó las de rehabilitación – renovación para plantas en estado de abandono.

“... es que no dejamos que crezca grande, la planta es pequeña hasta donde se pueda alcanzar podarla, se despunta todo eso y cosechar, la planta no crece tanto, todo el crecimiento lo bota en producción”. (PAT de la Asociación Acción Verde, Huarango).

“Una manera de controlar las plagas es mediante el manejo de las podas, y con eso hay que estar constante”. (Taller con productores de Tamboa).

- Una preocupación constante entre los productores de cultivo tradicional como en la transición del cultivo orgánico son las enfermedades del cacao como la **moniliasis** y escoba de bruja y las plagas como chinches y hormigas. Para ello mencionan que las técnicas aprendidas para el control de dichos problemas son un aliciente a través de las acciones de podas, insecticidas orgánicos, control de maleza, manejo de sombras. Y que estas acciones deben ser continuas.

“Lo que se está haciendo ahora es controlar, haciendo podas continuas, manejo de sombras, se le hace eso para darle el clima apropiado para ese tipo de enfermedades, control de maleza, la parcela tiene que estar limpia, con eso se controla un poco.” (Taller de productores de Huarango)

Además, se mencionó que CARE brindó insumos y materiales para aplicar las técnicas de cultivo como el abonamiento, el control de plagas y enfermedades e injertos en viveros para mejorar la producción y la calidad del grano del cacao.

“Las varitas que las trajeron de Bagua (para injertos) en el transcurso cuando lo trajeron acá con el calor se maltrató, pero algunas prendieron”. (Taller de productores de Tamboa).

“Le ayuda a la planta (del cacao) a fortalecerse, a defenderse del clima, hay meses donde hubo un ataque de verano y los injertos la mayoría se ha secado, y en zona elevada no hay mucho riego y la sombra es importantísimo, pero también hay que saberlo manejarlo”. (Taller con productores de Tamboa).

**ANEXO 02: SOBRE LAS PRÁCTICAS REALIZADAS EN EL
PROCESO DE CALIDAD DEL CACAO**

En esa misma lógica, los productores continuaron describiendo el conjunto de acciones necesarias para asegurar la calidad del cacao a través de técnicas de cosecha y pos cosecha. Ésta era una etapa totalmente nueva para ellos, pues antes sólo cortaban las mazorcas, las mezclaban sin ninguna selección previa, y las dejaban secar al sol para su posterior venta.

“...antes se cosechaba y se mezclaba todo en un solo saco, lo bueno con lo malo, pero con esta técnica se selecciona los granos grandes y pequeños se separan. Antes la gente lo votaba a la tierra para secarlos, pero ahora se utiliza carpas, se hace un secado de varios días, de manera que salga un producto de calidad”. (Taller de productores de Pomahuaca).

“Para la cosecha, por ejemplo cortarle con tijera, porque antes jalábamos al cacao y rompíamos la planta, ahora solo es con tijera, separar los cocos buenos de los cocos malos”. (Taller de productores de Pomahuaca).

En este proceso los productores tenían claro que el valor agregado como producto final sería la calidad, calificado en términos de fermentado y secado de los granos. Pero para CARE el concepto de calidad que posicionó desde el fortalecimiento de organizaciones de primer nivel y centros de acopio locales, estaba definido en términos de genotipo, técnicas de cosecha y post cosecha, que reunían condiciones o parámetros expresados en la humedad y secado del grano, para cumplir con los estándares de comercialización del mercado internacional.

“A nivel de calidad de grano, está dado por dos temas principales, la humedad del grano y lo otro por el porcentaje de fermentación. Un cacao con más de 80% de fermentación es un cacao de alta calidad y hasta 7.5 de humedad es un cacao grado 1, con calidad de exportación”. (Edgar Isla, Coordinador Técnico CARE PERU).

A través de este proceso se busca mejorar la calidad del grano del cacao que pasan de una selección de mazorcas y almendras por sus características de color, madurez, tamaño, al de aroma y sabor a chocolate. En el siguiente cuadro se explica las técnicas de cosecha y post cosecha (fermentado, secado y almacenamiento) como parte del procedimiento secuencial que construyeron los productores de Tamboa en el taller participativo, y que es descrito desde las intervenciones en plenaria:

Tabla N° 36

Procedimiento de cosecha y post cosecha del cacao	Descripción
Cosecha	<i>“Antes de cosechar tenemos que ver la mazorcas porque hay veces mezclamos las buenas y malas. Las mazorcas secas se saca a parte y se vende como el café cacao de segunda, y llevando el manejo de cacao orgánico (selección de mazorcas). Luego la quiebra es quebrar la mazorca antes lo hacíamos directo con el machete, pero ahora se hace un corte vertical a lo largo de la mazorca con machete chico sin filo para no lastimar el grano si no le entra el hongo”</i>
Fermentado	<i>“Es un proceso de acuerdo el clima varía los días, puede ser siete u ocho días. El agricultor tiene que saber el manejo de la cosecha y el fermentador, tiene que tener sus cajones fermentadores su carpa solar, y estar dándole la vuelta para tener su proceso y sacar un cacao de buena calidad. Cada tres días, dependiendo del clima y la variedad del cacao, porque el cacao criollo tiene su etapa, por ejemplo hay un tipo de café que tiene más miel (mucilago)... Y para saber si ya está hay que hacer un corte para ver el color del grano”</i>
Secado	<i>“Es para un cacao de buena calidad, hay que saber secar en el sol con una carpita solar, y debe tener unos 5 cm. de espesor el grano (grosor del tendido) y eso ayuda a la coloración”</i>
Almacenamiento	<i>“...como no tenemos mercado de exportación así nada más lo almacenamos, porque así como nos han enseñado tenemos que tener parihuela que no tome contacto con el piso.”</i>

Productores de la comunidad de Tamboa, en taller participativo de sistematización, abr. 2012

La forma como lo estructuraron manteniendo una secuencia, explicando el por qué de cada paso en su comprensión de la dimensión total y de la proyección del resultado final, muestra su alto grado de aceptación e identificación con el proceso. El manejo de estas técnicas eran totalmente ajenas en la actividad agrícola de los productores, el hecho de que ya las mencionen y comprendan su importancia es un gran avance.

Por cada acción se mencionaron tiempos, clima, condiciones, instrumentos, secuencias, que han aprendido a diferenciar, estimar y aplicar. Es decir este proceso de aprendizaje ha desarrollado en los productores distintas habilidades en el tema del cacao. Sin embargo, el aprendizaje no es un proceso uniforme que beneficie a todos los socios por igual, es gradual con una mayor aprehensión desde su puesta en práctica continua y reforzada. En el discurso de los productores entrevistados se identificaron una serie de características que fueron encontrándose en ese proceso como resultado de la confrontación entre el conocimiento tradicional y el nuevo aprendizaje:

- La inserción de la calidad en su actividad desde los **beneficios obtenidos** traducidos en mejora de la producción y la mayor participación de la familia, desde el reconocimiento del aporte de sus miembros que la unifica desde una actividad económica.

“El 2009 no le dábamos el cuidado debido, pero ahora sí. Toda la familia tiene el conocimiento, como cosechar una mazorca, como partir una mazorca, como

fermentar el cacao, como solearlo. Ahora estamos sacando un jornal de producción, la familia participa”. (Socio de la Asociación Poronguito Crece – Huarango).

- Asociado con la **valoración del trabajo** ante una mayor inversión de tiempo, conocimiento práctico y esfuerzo, y que se compensa con elevar el costo del producto final. Reconocen el valor de su trabajo para exigir el precio ante un mercado cambiante.

“... el trabajo que implica sacar un producto de mejor calidad, hace que nos demos cuenta que podemos conseguir un mejor precio, el intermediario ahora si quiere que le vendamos tiene que pagarnos el precio que pedimos, porque sabemos que nuestro producto cuesta más de lo que él nos pueda pagar”. (Taller de productores de Pomahuaca).

- Exige desarrollar **mayores habilidades** que sume experiencia y compromiso en el productor para garantizar calidad, pero también genera una diferenciación en la comunidad desde el status como referente en el tema frente a sus conciudadanos. Y que se evidencia al incorporar esos nuevos aprendizajes en sus discursos.

“Que hacía el productor, agarraba el fruto enfermo con el fruto bueno, los mezclaban ni lo fermentaban y lo ponían un día de sol y a vender al mercado, sacaban un cacao de mala calidad...”. (Extensionista, equipo técnico CARE PERU).

“La calidad se incrementa de acuerdo a la cosecha, si se cosecha frutos maduros se tiene cerezas bien maduras, se da un buen fermentado de 3 a 4 días, porque de acuerdo a eso se da el pre secado, en un ambiente en las carpas solares, este cacao ya está mejorando. Todo depende del buen manejo, del tiempo adecuado”. (Socio de la Asociación Poronguito Crece – Huarango).

Este proceso de calidad requería de nuevos materiales e instrumentos para su implementación como las cajas fermentadoras, los cuales inicialmente CARE brindó por cada socio, pero ante el incremento de asociados se optó por entregárselos por organización para su adecuada administración. Además de brindarles carpas solares construidos con materiales caseros para facilitar el secado y, motivar la aplicación de manera organizada. Lo cual ha llevado a los dirigentes de dichas organizaciones a determinar la calidad de los granos de cacao para su comercialización en parámetros de humedad y secado, ayudados con instrumentos.

“Se había destinado cajones fermentadores para cada familia, se había destinado secadores para algunas familias, pero el primer año cuando vimos una respuesta grande, modificamos el segundo año y se hicieron módulos de grupo de cajones para las organizaciones, secadores solares en diferentes lugares, módulos grandes, pequeños. Esto ha sido una situación que no estaba pensado (...), pero ha habido bastante respuesta, el impacto ha sido mayor porque se ha visto mucha expectativa”. (Edgard Isla, Coordinador Técnico CARE PERU).

“Se implementó con los módulos de post cosecha para las organizaciones (...) con cajones fermentadores, (...) secadores solares..., ellos administraban a los agricultores...”.
(Extensionista, equipo CARE PERÚ).

Sin embargo, los productores reconocen que continúa el proceso de apropiación e incorporación de este conjunto de técnicas en su actividad cacaotera, por encontrarse en una situación de trance, con iniciativas encaminadas y por afianzarse ante un proyecto que ya culminó. Reconocen de entre los asociados, hay tendencias de productores que por carecer de los insumos para cumplir con todo el proceso de calidad continúan con el secado tradicional, y hay de otros que prefieren evitar todo ese proceso ante un mercado local donde sigue primando el precio y no la calidad.

“Lo que yo estoy explicando es lo que debe hacerse lo correcto, pero acá como no hay eso, no hay cajón entonces se seca nada más...”. (Taller de productores de Tamboa).

“No quieren hacer las buenas prácticas de post-cosecha, como el fermentado porque todavía existen empresas que compran el cacao sin que les haya hecho el proceso debido, no hay cambio pero no son todos, si hablamos del 100%, habrá un 20%, pero si ya se ha concientizado un 80% es buen logro...”. (Extensionista, equipo CARE PERÚ).

“Luego la fermentación, lo que escuchamos es que mayormente no tenemos el tanque fermentador a veces lo secamos en bolsas plásticas y al otro día va ya al pampillo y no tenemos todavía secado con carpa solar, así que lo secamos en carpa de polietileno y en el piso nada más”. (Taller de productores de Tamboa).

ANEXO 03: LISTADO DE PARTICIPANTES A LOS TALLERES DE ESTUDIO CUALITATIVO



LISTA DE PARTICIPANTES

GRUPOS
FOCOLES
CARE

Fecha: 26/4/2012

Sede: Lugar: Local comunal de Comunidades Huarango

Programa: Proyecto: Categoría:

Actividad:

Materiales Entregados:

Hora de Inicio: 09:45 a.m. Hora de Término: 12:00 a.m.

N°	Apellidos y nombres	SEXO		D.N.I.	Código Cargo	Lugar de procedencia	Firma	Recibió Material
		M	F					
1	Saravaya Bollemin Rafael	X		27855816		C.P. El Comenir	<i>Rafael</i>	
2	Cardozo Olivera Rogelio	X		27842860		C. San Miguel	<i>Rogelio</i>	
3	Kochard Saldana Silvia	X		6022115		Santa Clara	<i>Silvia</i>	
4	TAPIA PÉREZ ELI	X		90615523		NUEVA ESPERANZA	<i>Eli</i>	
5	CALLAO SILVA MARIO	X		27842129		C. Sordillo	<i>Mario</i>	
6	Gil Gil Rafael	X		27829285		C. Panigoga	<i>Rafael</i>	
7	Jose Ramón Tompos	X		27839731		C. HALAQUITO	<i>Ramón</i>	
8	JUAN Sarmiento Pintado	X		27850243		Huarango	<i>Juan</i>	
9	Talita Saldana Delgado		X	27855205		La jalquillo	<i>Talita</i>	
10	Pablo Pampas Iniza	X		22857200		Zos Ninos	<i>Pablo</i>	
11	Mely Estino Aquito	X		10612534		Poronguito	<i>Mely</i>	
12	Arcio Ana Herrera	X		27824944		Poronguito	<i>Arcio</i>	
13	Albano Cristóbal			27842230		Poronguito	<i>Albano</i>	
14	Agurt Lopez ISABEL	X		27717614		Poronguito	<i>Isabel</i>	
15	Isabel Molocco Maldonado	X		27708712		Santa Clara	<i>Isabel</i>	
16	Barbara Nuano Yarnika	X		10666523		amr	<i>Barbara</i>	
17								
18								
19								
20								



LISTA DE PARTICIPANTES

Fecha: 25/14/2012

Sede: Lugar: Municipalidad de Pomahuaca

Programa: Proyecto: Categoría:

Actividad:

Materiales Entregados:

Hora de Inicio: 10:00 a.m. Hora de Término: 01:00 p.m.

Nº	Apellidos y nombres	SEXO		D.N.I.	Código Cargo	Lugar de procedencia	Firma	Recibió Material
		M	F					
1	Huanay Huaman Simon	X		40243915		Las Tunas	[Firma]	
2	Huanay Reyes Juan	X		53900771		Pomahuaca	[Firma]	
3	Baltasar chucas Martin			27688048		Pomahuaca	[Firma]	
4	Corjo Bernillo Simon			27688592		Atayo	[Firma]	
5	CANO REYES FLORENCIO	X		27688135		POMAHUACA	[Firma]	
6	Petrosino Guo Kuy	X				Atayo	[Firma]	
7	JOSÉ R			27687773		Atayo	[Firma]	
8	Ana del Carmen Campos			27688185		Pomahuaca	[Firma]	
9	M. ZOLA Gaspar R.			27688945		Huabo	[Firma]	
10	Lorenzo Recalde Gilberto	X		27696354		Atayo	[Firma]	
11	Lorenzo Recalde Aguilino	X		27687774		Atayo	[Firma]	
12	Tomasa Chayra Trindades					Atayo	[Firma]	
13	Humberto Reyes Rivas	X		27688000		Atayo	[Firma]	
14	Barbara Navarro Yelmine	X		10666563		Lima	[Firma]	
15								
16								



LISTA DE PARTICIPANTES

Fecha: 27/4/2012

Sede: Lugar: Local comunal de Comunidad Tambo

Programa: Proyecto: Categoría:

Actividad:

Materiales Entregados:

Hora de Inicio: 10:00 a.m. Hora de Término: 01:00 p.m.

Nº	Apellidos y nombres	SEXO		D.N.I.	Código Cargo	Lugar de procedencia	Firma	Recibió Material
		M	F					
1	Florencia Churruarín Heredia					Camba	<i>[Firma]</i>	
2	Hector RAMÍREZ SIVANO	M		27832215		Tambo	<i>[Firma]</i>	
3	Mosé Miguel Jacarilla Portilla	M		02772121		Tambo	<i>[Firma]</i>	
4	ELUIS JIMENEZ ZACAN						<i>[Firma]</i>	
5	Santa Rafael Meléndez Díaz			97027401		Tambo	<i>[Firma]</i>	
6	Carlos de los Angeles Ramirez			44390020			<i>[Firma]</i>	
7	Benny Silva Igüedo	M		45217061		Tambo	<i>[Firma]</i>	
8	Luis Martínez Lucero	M		27714485		Tambo	<i>[Firma]</i>	
9	Eduardo Ramirez Sano	M		97851515		Tambo	<i>[Firma]</i>	
10	Olmes Chantz Ibarra Quiro	M		42640664		Tambo	<i>[Firma]</i>	
11	Fredy Silva Sosa	M		97193920		Tambo	<i>[Firma]</i>	
12	Gallardo Alvarado Barboza	X		27661442		Tambo	<i>[Firma]</i>	
13	Luis Ricardo Lizana R.			97702500	Coord.	Camba	<i>[Firma]</i>	
14	Miguel Ángel...						<i>[Firma]</i>	
15	Barbara Navano Yuliana		X	10666563		Camba	<i>[Firma]</i>	
16								
17								
18								
19								
20								

ANEXO 04: LISTADO DE BENEFICIARIOS ENCUESTADOS

N°	Provincia	Distrito	Comunidad	Nombres	Apellido Paterno	Apellido Materno
1	San Ignacio	San Ignacio	Peringos	José Natividad	Brito	Aranda
2	San Ignacio	San Ignacio	Peringos	Francisco	Aranda	Rodríguez
3	San Ignacio	San Ignacio	Peringos	José Reynaldo	Robledo	Brito
4	San Ignacio	San Ignacio	Peringos	Jesús	Brito	Aranda
5	San Ignacio	San Ignacio	Peringos	Francisco	Robledo	Toledo
6	San Ignacio	San Ignacio	Peringos	Miguel Ángel	Aranda	Sarmiento
7	San Ignacio	San Ignacio	Flor de La Frontera	Máximo	Vela	Guevara
8	San Ignacio	San Ignacio	Flor de La Frontera	Antobeli	Arévalo	Calle
9	San Ignacio	San Ignacio	Flor de La Frontera	Edy	Vásquez	Díaz
10	San Ignacio	San Ignacio	Flor de La Frontera	Reynaldo	Jiménez	Córdova
11	San Ignacio	San Ignacio	Flor de La Frontera	Sergio	Villegas	Domínguez
12	San Ignacio	San Ignacio	Flor de La Frontera	José Concepción	Arévalo	Martínez
13	San Ignacio	San Ignacio	Flor de La Frontera	Aduar	Cotrina	Carranza
14	San Ignacio	San Ignacio	Flor de La Frontera	Celinda	Dávila	Rodríguez
15	San Ignacio	San Ignacio	Flor de La Frontera	Manesio	Cabrera	Cerna
16	San Ignacio	San Ignacio	Flor de La Frontera	Juan Segundo	Cotrina	Huamán
17	San Ignacio	San Ignacio	Flor de La Frontera	Jhon	Cotrina	Carranza
18	San Ignacio	San Ignacio	Flor de La Frontera	Jhoni	Flores	Campos
19	San Ignacio	San Ignacio	Flor de La Frontera	Francisco Javier	Córdova	Córdova
20	San Ignacio	San Ignacio	Flor de La Frontera	Alcides	Arévalo	Aguirre
21	San Ignacio	San Ignacio	Flor de La Frontera	José Rosas	Ordonez	Espinoza
22	San Ignacio	San Ignacio	Flor de La Frontera	Luis	Cotrina	Carranza
23	San Ignacio	San Ignacio	Flor de La Frontera	Elver	Vásquez	Díaz
24	San Ignacio	San Ignacio	Flor de La Frontera	Oscar	Carranza	Dávila
25	San Ignacio	San Ignacio	Flor de La Frontera	Juanito	Ocupa	Ocupa
26	San Ignacio	San Ignacio	Flor de La Frontera	Félix	Cotrina	Mejía
27	San Ignacio	San Ignacio	Flor de La Frontera	Hely	Vela	Rivera
28	Jaén	Bellavista	Santa Cruz	Ana María	Guerrero	Reyna
29	Jaén	Bellavista	Santa Cruz	Belnida	Bravo	Ayala
30	Jaén	Bellavista	Santa Cruz	Lesly	Guevara	Millán
31	Jaén	Bellavista	Santa Cruz	Asunción	Cotrina	Montenegro
32	Jaén	Bellavista	Santa Cruz	Gilmer Asunción	Sánchez	Bustamante
33	Jaén	Bellavista	Santa Cruz	Floro	Guevara	Delgado
34	Jaén	Bellavista	Santa Cruz	Juan Francisco	Domínguez	Sánchez
35	Jaén	Bellavista	Santa Cruz	Lauriano	Mendoza	Herrera
36	Jaén	Bellavista	Bellavista Viejo	Dora Bertha	Quijano	Castro
37	Jaén	Bellavista	Bellavista Viejo	María Ela	Meléndez	Herrera
38	Jaén	Bellavista	Bellavista Viejo	José Manuel	Paredes	Bustamante
39	Jaén	Bellavista	Bellavista Viejo	Rosa Elsa	Castañeda	Méndez
40	Jaén	Bellavista	Bellavista Viejo	Gabriela	Becerra	Tantalean
41	Jaén	Bellavista	Bellavista Viejo	Felipe	Flores	Soto
42	Jaén	Bellavista	Bellavista Viejo	Sixto	Chávez	Uriarte
43	Jaén	Bellavista	Bellavista Viejo	Julio Edilbrando	Cabrera	Campojo
44	Jaén	Bellavista	Bellavista Viejo	José Santos	Villalobos	Cadenas
45	Jaén	Bellavista	Bellavista Viejo	David	Medina	Peralta
46	Jaén	Bellavista	Bellavista Viejo	Ernestina	Quijano	Castro

N°	Provincia	Distrito	Comunidad	Nombres	Apellido Paterno	Apellido Materno
47	Jaén	Bellavista	Bellavista Viejo	Alejandro	Villalobos	Gabriel
48	Jaén	Bellavista	Bellavista Viejo	Manuel Mesías	Bustamante	Lozano
49	Jaén	Bellavista	Inguro Bellavista	Carlos	Castillo	Rodríguez
50	Jaén	Bellavista	Inguro Bellavista	Humberto	Abad	Ortega
51	Jaén	Bellavista	Inguro Bellavista	Félix	Granda	Jiménez
52	Jaén	Bellavista	Inguro Bellavista	Felizardo	Heredia	Peralta
53	Jaén	Bellavista	Inguro Bellavista	Juan Pablo	Flores	Correa
54	San Ignacio	Huarango	La Totora	Aparicio	Vargas	Coba
55	San Ignacio	Huarango	La Totora	Lorenzo	Olano	Hernández
56	San Ignacio	Huarango	La Totora	Eduver	Vargas	Pérez
57	San Ignacio	Huarango	La Totora	Catalino	Barbosa	Mansalva
58	San Ignacio	Huarango	La Totora	José	Herrera	Tarrillo
59	San Ignacio	Huarango	La Totora	Felipe	Hernández	Díaz
60	San Ignacio	Huarango	La Totora	Joel	Julca	Fernández
61	San Ignacio	Huarango	La Totora	Segundo Juanito	Díaz	Campos
62	San Ignacio	Huarango	La Totora	Segundo Eliseo	Olivos	Suarez
63	San Ignacio	Huarango	Triunfo	Luci Aide	Lizana	Terán
64	San Ignacio	Huarango	Triunfo	Santos Isidoro	Lizana	Barrios
65	San Ignacio	Huarango	Cpm Zapotal	Jaime	Malca	Delgado
66	San Ignacio	Huarango	Cpm Zapotal	Leoncio Lázaro	Román	Valverde
67	San Ignacio	Huarango	Cpm Zapotal	Rolar	Vilchez	Castillo
68	San Ignacio	Huarango	Cpm Zapotal	Manuel Antonio	Rivera	Rivera
69	San Ignacio	Huarango	Cpm Zapotal	Jacobo	Rivera	Yahuará
70	San Ignacio	Huarango	Cpm Zapotal	Augusto Javier	Román	Valverde
71	San Ignacio	Huarango	Cpm Zapotal	Hugo	Vilchez	Castillo
72	San Ignacio	Huarango	Cpm Zapotal	José Jesús	Alarcón	Cubas
73	San Ignacio	Huarango	Cpm Zapotal	Luis Agustín	Malca	Delgado
74	San Ignacio	Huarango	Cpm Zapotal	Nerio	Malca	Chamba
75	San Ignacio	Huarango	Cpm Zapotal	Haroldo Isaac	Torres	Alarcón
76	San Ignacio	Huarango	Cpm Zapotal	Olga	Rivera	Yahuará
77	San Ignacio	Huarango	Cpm Zapotal	Dorinda	García	López
78	San Ignacio	Huarango	Cpm Zapotal	Margarita	Román	Valverde
79	San Ignacio	Huarango	Cpm Zapotal	Yolanda	Rivera	Yahuará
80	San Ignacio	Huarango	Cpm Zapotal	Sergio Antonio	Díaz	Córdova
81	San Ignacio	Huarango	Cpm Zapotal	Percy	Vilchez	Castillo
82	San Ignacio	Huarango	Cpm Zapotal	Nicanor	Pérez	Cubas
83	San Ignacio	Huarango	Cpm Zapotal	Avon Yolvi	Montes	Dávila
84	San Ignacio	Huarango	Cpm Zapotal	Yolanda	Zamora	Rivera
85	San Ignacio	Huarango	Cpm Zapotal	Pedro Pablo	Ocupa	Yparraguirre
86	Jaén	Colasay	Chunchuquillo	Gabriel	Hurtado	Gonzales
87	Jaén	Colasay	Chunchuquillo	Alindor	Guevara	Millan
88	Jaén	Colasay	Chunchuquillo	Levi	Mori	Arévalo
89	Jaén	Colasay	Chunchuquillo	Segundo Godofredo	Horna	Dávila
90	Jaén	Colasay	Chunchuquillo	Juan Francisco	Horna	Vela
91	Jaén	Colasay	Chunchuquillo	Gregorio	Hurtado	Gonzales
92	Jaén	Colasay	Chunchuquillo	José Máximo	Oliva	Delgado
93	San Ignacio	Chirinos	La Florida	Luis Beltrán	Peña	Peña
94	San Ignacio	Chirinos	La Florida	Javier	Toro	Nuñez

N°	Provincia	Distrito	Comunidad	Nombres	Apellido Paterno	Apellido Materno
95	San Ignacio	Chirinos	La Florida	Héctor	Flores	Chinguel
96	San Ignacio	Chirinos	La Florida	Julio Roger	Toro	Núñez
97	San Ignacio	Chirinos	La Florida	Manuel Jesús	Núñez	Guerrero
98	San Ignacio	Chirinos	Tablón	Felizardo	Samaniego	Solís
99	San Ignacio	Chirinos	Tablón	Celestina	Cruz	García
100	San Ignacio	Chirinos	Tablón	Carmen Rosa	Cruz	García
101	San Ignacio	Chirinos	Tablón	Jacinto	Jiménez	Huamán
102	San Ignacio	Chirinos	Tablón	Napoleón	Sánchez	Ocupa
103	San Ignacio	Chirinos	Tablón	Carloman	Guevara	Núñez
104	San Ignacio	Chirinos	Tablón	Segundo Octavio	Ramírez	Campoverde
105	San Ignacio	Chirinos	Tablón	Josefa	Quevedo	Pintado
106	San Ignacio	Chirinos	Tablón	Juan	Troncos	Vicente
107	San Ignacio	Chirinos	Tablón	Vicente Alberto	Peña	Pusma
108	San Ignacio	Chirinos	Tablón	Rodolfo	Fuentes	Chocan
109	San Ignacio	Chirinos	Tablón	Luis	Sánchez	Ocupa
110	San Ignacio	Chirinos	Tablón	Cesar Melanio	Ramírez	Ocupa
111	San Ignacio	Chirinos	Tablón	Teófilo	Cruz	García
112	San Ignacio	Chirinos	Tablón	Godofredo	Sánchez	Ocupa
113	San Ignacio	La Coipa	El Pindo	Eulogia	Laban	Velásquez
114	San Ignacio	La Coipa	El Pindo	Jacinto	Campoverde	Jaimes
115	San Ignacio	La Coipa	El Pindo	Exaltación	Castillo	Labao
116	San Ignacio	La Coipa	El Pindo	Faustino	Guerrero	Maticorena
117	San Ignacio	La Coipa	El Pindo	Tarcila	Meza	Núñez
118	San Ignacio	La Coipa	El Pindo	Miguel Ángel	Correa	Castillo
119	San Ignacio	La Coipa	El Pindo	Adelmo	Guzmán	Cruz
120	San Ignacio	La Coipa	El Pindo	Alberto	Córdova	Humbo
121	San Ignacio	La Coipa	El Pindo	Elmer	Calva	Zurita
122	San Ignacio	La Coipa	El Pindo	Tito	Meza	Concha
123	San Ignacio	La Coipa	El Rejo	Juan Francisco	Camizán	García
124	San Ignacio	La Coipa	El Rejo	Florentino	Alvarado	Guerrero
125	San Ignacio	La Coipa	El Rejo	Lucrecio	Alvarado	Guerrero
126	San Ignacio	La Coipa	El Rejo	José Edilberto	Bobio	Alvarado
127	San Ignacio	La Coipa	El Rejo	José Demesio	Bobbio	Alvarado
128	San Ignacio	La Coipa	El Rejo	Leonardo	Alvarado	Julca
129	San Ignacio	La Coipa	El Rejo	Mariza	Cieza	Coronel
130	San Ignacio	La Coipa	El Rejo	Moisés	Ruíz	Neyra
131	San Ignacio	La Coipa	El Rejo	Alipio	Alvarado	Guerrero
132	San Ignacio	La Coipa	Tamboa	José Adalberto	Ramírez	Silvero
133	San Ignacio	La Coipa	Tamboa	Nelson	Elera	Ramírez
134	San Ignacio	La Coipa	Tamboa	Luis Alfredo	Sobaron	Chinchay
135	San Ignacio	La Coipa	Tamboa	Jobino	Correa	Córdova
136	San Ignacio	La Coipa	Tamboa	José Luis	Lizana	Ramírez
137	San Ignacio	La Coipa	Tamboa	Victor	Ojeda	Peña
138	San Ignacio	La Coipa	Tamboa	Martin	Campoverde	Cano
139	San Ignacio	La Coipa	Tamboa	Yhony	Ocupa	Rodríguez
140	San Ignacio	La Coipa	Tamboa	Flavio	Chanta	Moreto
141	San Ignacio	La Coipa	Tamboa	Leoncio Hildebrando	Silva	Martínez
142	San Ignacio	La Coipa	Tamboa	Willy Noe	Ramírez	Ramírez

N°	Provincia	Distrito	Comunidad	Nombres	Apellido Paterno	Apellido Materno
143	San Ignacio	La Coipa	Tamboa	Luis Ricardo	Lizana	Ramírez
144	San Ignacio	La Coipa	Tamboa	Tony	Campoverde	Guerrero
145	San Ignacio	La Coipa	Tamboa	José Orlando	Ramírez	Silvero
146	San Ignacio	La Coipa	Tamboa	Benner Maxwell	Silva	Izquierdo
147	San Ignacio	La Coipa	Tamboa	José Miguel	Jaramillo	Portilla
148	San Ignacio	La Coipa	Tamboa	Edgardo	Ramírez	Cano
149	San Ignacio	La Coipa	Tamboa	Doris	Ocupa	Iparraguirre
150	San Ignacio	La Coipa	Tamboa	Reynerio	Melendres	Clemente
151	San Ignacio	La Coipa	Tamboa	Samuel	Ramírez	Nolasco
152	Jaén	Pomahuaca	Pomahuaca	Élida Rosa	López	Cajo
153	Jaén	Pomahuaca	Pomahuaca	Édgar	Leonardo	Reyes
154	Jaén	Pomahuaca	Pomahuaca	Abdón	Rodríguez	Díaz
155	Jaén	Pomahuaca	Pomahuaca	Luis Alberto	Salgado	Huamán
156	Jaén	Pomahuaca	Pomahuaca	Doroteo	Cajo	Pariacuri
157	Jaén	Pomahuaca	Pomahuaca	Marino	Flores	Toro
158	Jaén	Pomahuaca	Pomahuaca	Antonia	Chávez	Flores
159	Jaén	Pomahuaca	Pomahuaca	María	Dávila	Noriega
160	Jaén	Pomahuaca	Pomahuaca	Simona	Cajo	Bernilla
161	Jaén	Pomahuaca	Pomahuaca	Heriberto	Reyes	Barrios
162	Jaén	Pomahuaca	Pomahuaca	Rigoberto	Reyes	Antonio
163	Jaén	Pomahuaca	Pomahuaca	José	Huayama	García
164	Jaén	Pomahuaca	Pomahuaca	Alejandro	García	Chaquilla
165	Jaén	Pomahuaca	Pomahuaca	Eloísa Luisa	Durand	Reyes
166	Jaén	Pomahuaca	Pomahuaca	Melanio	Manayay	Huamán
167	Jaén	Pomahuaca	Pomahuaca	José	Tantarico	Reyes
168	Jaén	Pomahuaca	Pomahuaca	Hipólito	Carrillo	Pariacurí
169	Jaén	Pomahuaca	Pomahuaca	Ivis	López	Cajo
170	Jaén	Pomahuaca	Pomahuaca	Guzmán	Cajo	Reyes
171	Jaén	Pomahuaca	Pomahuaca	Patrocinio	Cajo	Reyes
172	Jaén	Pomahuaca	Pomahuaca	Adriano	Gómez	Morí
173	Jaén	Pomahuaca	Pomahuaca	Abad	Barboza	Medina
174	Jaén	Pomahuaca	Pomahuaca	María Zulema	Hernández	Reyes
175	Jaén	Pomahuaca	Pomahuaca	Alexander	Reyes	Díaz
176	Jaén	Pomahuaca	Pomahuaca	Elena	Rinza	Pariacuri
177	Jaén	Pomahuaca	Pomahuaca	Aurelio	Reyes	Quincho
178	Jaén	Pomahuaca	Pomahuaca	Alindor	Herrera	Reyes
179	Jaén	Pomahuaca	Pomahuaca	Guillermo	Manayay	Reyes
180	Jaén	Pomahuaca	Pomahuaca	Namberto	Recalde	Rinza
181	Jaén	Pomahuaca	Pomahuaca	Ernesto	Santos	Cajo
182	Jaén	Pomahuaca	Pomahuaca	Martín	Barrios	Chucas
183	Jaén	Pomahuaca	Pomahuaca	Porfirio	Reyes	Antonio
184	Jaén	Pomahuaca	Pomahuaca	Mercedes	Reyes	Hernández
185	Jaén	Pomahuaca	Pomahuaca	César Oswaldo	Orellano	Arboleda
186	Jaén	Pomahuaca	Pomahuaca	Antonia	Recalde	Gonzales
187	Jaén	Pomahuaca	Pomahuaca	Andrés Avelino	García	Cajo
188	Jaén	Pomahuaca	Pomahuaca	Pablo	García	Chaquilla
189	Jaén	Pomahuaca	Pomahuaca	Simeón	Manayay	Huamán
190	Jaén	Pomahuaca	Pomahuaca	Francisco	Reyes	Quincho

N°	Provincia	Distrito	Comunidad	Nombres	Apellido Paterno	Apellido Materno
191	Jaén	Pomahuaca	Pomahuaca	Pedro	Dávila	Cajo
192	Jaén	Pomahuaca	Pomahuaca	Leyton	Carrillo	Reyes
193	Jaén	Pomahuaca	Pomahuaca	Alejandro	Herrera	Torres
194	Jaén	Pomahuaca	Pomahuaca	Pepe	Cusque	García
195	Jaén	Pomahuaca	Pomahuaca	Tula	Reyes	Martínez
196	Jaén	Pomahuaca	Pomahuaca	Lorenzo	Ramos	Tantarico
197	Jaén	Pomahuaca	Pomahuaca	Emiliano	Germán	Rinza
198	Jaén	Pomahuaca	Pomahuaca	Grimael	Hernández	Recalde
199	Jaén	Pomahuaca	Pomahuaca	Erick Tommy	Cervera	Huamán
200	Jaén	Pomahuaca	Pomahuaca	María Zoila	Gaspar	Reyes
201	Jaén	Pomahuaca	Pomahuaca	Clementina	Rinza	De Recalde
202	Jaén	Pomahuaca	Pomahuaca	Osvaldo	Noriega	Arbaiza
203	Jaén	Pomahuaca	Pomahuaca	Leonides	Olano	Hernández
204	Jaén	Pomahuaca	Pomahuaca	Aquilino	Lorenzo	Recalde
205	Jaén	Pomahuaca	Pomahuaca	Wilmer	García	Ventura
206	Jaén	Pomahuaca	Pomahuaca	Valerio	López	Tantarico
207	Jaén	Pomahuaca	Pomahuaca	Víctor	Leonardo	Díaz
208	Jaén	Pomahuaca	Pomahuaca	Ramiro	Hernández	Reyes
209	Jaén	Pomahuaca	Pomahuaca	Maximandro	Lorenzo	Reyes
210	Jaén	Pomahuaca	Pomahuaca	Luz Catalina	Huamán	Hernández
211	Jaén	Pomahuaca	Pomahuaca	Arusman	García	Ventura
212	Jaén	Pomahuaca	Pomahuaca	Froylán Alama	Reyes	Neyra
213	Jaén	Pomahuaca	Pomahuaca	Narciso	Olano	Herrera
214	Jaén	Pomahuaca	Pomahuaca	Gilberto	Lorenzo	Recalde
215	Jaén	Pomahuaca	Pomahuaca	Rosalía	Hernández	Reyes
216	Jaén	Pomahuaca	Pomahuaca	Óscar	Sánchez	Olano
217	Jaén	Pomahuaca	Pomahuaca	Eleuferio Aquilino	Cajo	Bernilla
218	Jaén	Pomahuaca	Pomahuaca	Segundo Román	De La Cruz	Germán
219	Jaén	Pomahuaca	Pomahuaca	Florencio	Cajo	Reyes
220	Jaén	Pomahuaca	Pomahuaca	Eloisa	Olano	Herrera
221	San Ignacio	Tabaconas	Panchia	Dorotea	Huayama	Facundo
222	San Ignacio	Tabaconas	Panchia	Eliseo	Alberca	Adrianzen
223	San Ignacio	Tabaconas	Panchia	Juan	Julca	Ticleahuanca
224	San Ignacio	Tabaconas	Panchia	Afranio	Rivera	Alberca
225	San Ignacio	Tabaconas	Panchia	Miguel Ángel	Castillo	Alvarado
226	San Ignacio	San José De Lourdes	Siete De Agosto	Domingo	Huatangari	Peña
227	San Ignacio	San José De Lourdes	Siete De Agosto	Andrés	Chumacero	Córdova
228	San Ignacio	San José De Lourdes	Siete De Agosto	Willian	Dávalos	Huatangari
229	San Ignacio	San José De Lourdes	Siete De Agosto	Apolinar	Vargas	Vásquez
230	San Ignacio	San José De Lourdes	Siete De Agosto	Luis Patrocinio	Quevedo	Campos
231	San Ignacio	San José De Lourdes	Siete De Agosto	Wildo Jamer	Dávalos	Huatangari
232	San Ignacio	San José De Lourdes	Siete De Agosto	Juan	Santur	Córdova
233	San Ignacio	San José De Lourdes	Siete De Agosto	María Isidra	Huatangari	Peña
234	San Ignacio	San José De Lourdes	Siete De Agosto	José	Huatangari	Peña
235	San Ignacio	San José De Lourdes	Siete De Agosto	Rodorico	Vásquez	Coronel
236	San Ignacio	San José De Lourdes	Siete De Agosto	Agustín	Rodrigo	Montoya
237	San Ignacio	San José De Lourdes	Siete De Agosto	Gamaniel	Peña	Aguirre
238	San Ignacio	San José De Lourdes	Siete De Agosto	Crispín	Soto	Valencia

N°	Provincia	Distrito	Comunidad	Nombres	Apellido Paterno	Apellido Materno
239	San Ignacio	San José De Lourdes	Siete De Agosto	Simeón	Guzmán	Ruíz
240	San Ignacio	San José De Lourdes	Siete De Agosto	Román	Velásquez	Peña
241	San Ignacio	San José De Lourdes	Siete De Agosto	Juan Del Carmen	Rodrigo	Fernández
242	San Ignacio	San José De Lourdes	Siete De Agosto	Esau	Dávalos	Huatangari
243	San Ignacio	San José De Lourdes	Siete De Agosto	Lenin Elkin	Mena	Rodrigo
244	San Ignacio	San José De Lourdes	Siete De Agosto	César	Mauriola	Peña
245	San Ignacio	San José De Lourdes	Siete De Agosto	Edyn	Mena	Rodrigo
246	San Ignacio	San José De Lourdes	Siete De Agosto	Santos Teodomiro	Abad	Mulatillo
247	San Ignacio	San José De Lourdes	Siete De Agosto	Salomón	Rodrigo	Montoya
248	San Ignacio	San José De Lourdes	Siete De Agosto	Segundo	Mena	Obregón
249	San Ignacio	San José De Lourdes	Siete De Agosto	Moisés	Rodrigo	Fernández
250	San Ignacio	San José De Lourdes	Siete De Agosto	Rodolfo	Cubas	Coronel
251	San Ignacio	San José De Lourdes	Siete De Agosto	Jorge	Rodrigo	Cubas
252	San Ignacio	San José De Lourdes	Siete De Agosto	Miguel	Sauma	Chamba
253	San Ignacio	San José De Lourdes	Siete De Agosto	Isabel	Dávalos	Castillo
254	San Ignacio	San José De Lourdes	Siete De Agosto	Florencio	Rodrigo	Hernández

ANEXO 05: INSTRUMENTO DE RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN



ESTUDIO DE EVALUACION

"INCREMENTO SOSTENIBLE DE LOS INGRESOS ECONOMICOS Y EMPLEO DE PEQUEÑOS(AS) PRODUCTORES (AS) DE CACAO ORGANICO"

										Proy	Distrito	Comunidad	N° de Productor				
										Código							
DATOS GENERALES																	
PROVINCIA																	
DISTRITO																	
COMUNIDAD													CODIGO UBIGEO				
SECTOR																	
NOMBRES Y APELLIDOS DEL PRODUCTOR															Ilo. ORDEN		
DOCUMENTO DE IDENTIDAD																	
DIRECCION (Calle, Jr., Carretera / N° /Km)																	
TIPO DE INTERVENCION:		1 Promotor Agricola					3 Productor Agricola										
MUESTRA		1 Muestra		2 Reemplazo		Codigo del productor reemplazado											
Si marco "2" en Muestra mencionar el motivo de reemplazo		1 Rechazo		2 Inubicado		3 Ausente		4 Otro.....									
¿VIVE EN LA UNIDAD AGROPECUARIA?		1 Si					2 No										
AÑO QUE INGRESO AL PROYECTO		1 2008		2 2009		3 2010		4 2011									
AÑOS QUE PARTICIPO		1 2008		2 2009		3 2010		4 2011									
FECHA DE ENCUESTA						RESULTADO						ESPECIFIQUE					
Día		Mes		Año		1. Completa		2. Parcial		3. Otro							
						1		2		3							
						1		2		3							
IDIOMA DEL INFORMANTE						DATOS DEL ENCUESTADOR											
1 Castellano							NOMBRE:										
2 Quechua							APELLIDO:										
3 Otro:							CODIGO:										
I. CAPACITACIÓN DEL PRODUCTOR AGROPECUARIO																	
101. Desde el año 2008 participó UD. En alguna charla, visita de asistencia técnica o pasantía de:				102. ¿En que tipo de evento participó? (Leer Alternativas)				103. Fue brindada por:				104. ¿Como calificaria usted dicha actividad?					
1. Sí 2. No				1. Capacitación 2. Asistencia Técnica 3. Pasantía 4. Otro				1. Promotor formado por CARE. 2. Promotor formado por otra institución. 3. Personal técnico de CARE. 5. Personal técnico de otra institución. 6. Otro.				1. Bueno 2. Regular 3. Malo					
1. Riego tecnificado (por aspersión y/o presurizado)		1 2		1 2 3 4		1 2 3 4		1 2 3 4		1 2 3 4 5 6		1 2 3					
2. Instalación de cacaotales		1 2		1 2 3 4		1 2 3 4		1 2 3 4		1 2 3 4 5 6		1 2 3					
3. Conservación y manejo de suelos		1 2		1 2 3 4		1 2 3 4		1 2 3 4		1 2 3 4 5 6		1 2 3					
4. Instalación de sombras temporales - permanentes		1 2		1 2 3 4		1 2 3 4		1 2 3 4		1 2 3 4 5 6		1 2 3					
5. Manejo de Post-cosecha y control de calidad		1 2		1 2 3 4		1 2 3 4		1 2 3 4		1 2 3 4 5 6		1 2 3					
6. Manejo ecológico de cacaotales / Tecnicas Culturales		1 2		1 2 3 4		1 2 3 4		1 2 3 4		1 2 3 4 5 6		1 2 3					
7. Control biológico de enfermedades y plagas		1 2		1 2 3 4		1 2 3 4		1 2 3 4		1 2 3 4 5 6		1 2 3					
8. Tecnologías productivas de derivados del cacao		1 2		1 2 3 4		1 2 3 4		1 2 3 4		1 2 3 4 5 6		1 2 3					
9. Gestión empresarial y comercialización		1 2		1 2 3 4		1 2 3 4		1 2 3 4		1 2 3 4 5 6		1 2 3					

Código de identificación			
Proy	Distrito	Comunidad	Nº del Productor

105. Id. Informante	106. Responsable de la UA	<p>107. ¿ Quisiera hacer una lista completa de todas las personas que viven en el hogar del productor?</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 5px 0;"> <p>HACER UNA LISTA COMPLETA DE ESTAS PERSONAS ANTES DE PASAR A LAS PREGUNTAS, EN EL ORDEN SIGUIENTE:</p> </div> <p>A. JEFE DEL HOGAR B. CONYUGE C. HIJOS E HIJASTROS SOLTEROS Y CASADOS EN ORDEN DESCENDENTE D. OTROS PARIENTES</p>
		NOMBRES Y APELLIDOS
1	1	
2	2	
3	3	
4	4	
5	5	
6	6	
7	7	
8	8	
9	9	
10	10	
11	11	
12	12	
13	13	

OBSERVACIONES

CAPITULO 100 : CARACTERISTICAS GENERALES DEL PRODUCTOR Y MIEMBROS DE SU HOGAR																					
Prov.		Distrito		Comunidad		N° de Productor															
DE 2 AÑOS A MAS																					
108. ¿Relación de parentesco con el PRODUCTOR (a)? 1. Productor (a) 2. Cónyuge 3. Hijo (a) o Hijastros 4. Yerno / nuera 5. Nieto (a) 6. Padre / Madre 7. Hermano (a) 8. Abuelo (a) 9. Familia Política 10. Otro..... 11. Sin parentesco	109. Sexo		110. Edad en años cumplidos		111. Sabe leer y escribir		112. ¿Cuál es el último año y nivel de estudios que aprobó?		113. ¿En el año 2011 asistió a un centro de enseñanza regular?		114. ¿La semana pasada que actividad se encontraba realizando?										
	M	F			1 Si 2 No -9 NS/NR		1 Ninguno 2 Inicial 3 Primaria 4 Secundaria 5 Superior no Universitario 6 Universitario 7 Otro - 9 NS/NR		1. No asistió pero asistió 2. No asistió 3. Asiste al Centro Educativo		1. Trabajando por algún ingreso 2. No trabajo pero tiene un empleo fijo 3. Trabajo familiar no remunerado 4. Buscando trabajo 5. Realizando los quehaceres del hogar 6. Estudio 7. Vivia de jubilación 8. Vivia de sus rentas 9. Otro..... -9 NS/NR										
DE 6 AÑOS A MAS																					
N° de Orden	108. ¿Relación de parentesco con el PRODUCTOR (a)?		109. Sexo		110. Edad en años cumplidos		111. Sabe leer y escribir		112. ¿Cuál es el último año y nivel de estudios que aprobó?		113. ¿En el año 2011 asistió a un centro de enseñanza regular?		114. ¿La semana pasada que actividad se encontraba realizando?		115. ¿En los últimos 12 meses de Enero a Diciembre de 2011, participo en las labores agrícolas o pecuarias de la UA?		116. La Dedicación a la actividad agrícola es:		117. ¿En que actividades agropecuarias participó?		
	1		M F				1 Si 2 No -9 NS/NR		1 Ninguno 2 Inicial 3 Primaria 4 Secundaria 5 Superior no Universitario 6 Universitario 7 Otro - 9 NS/NR		1. No asistió pero asistió 2. No asistió 3. Asiste al Centro Educativo		1. Trabajando por algún ingreso 2. No trabajo pero tiene un empleo fijo 3. Trabajo familiar no remunerado 4. Buscando trabajo 5. Realizando los quehaceres del hogar 6. Estudio 7. Vivia de jubilación 8. Vivia de sus rentas 9. Otro..... -9 NS/NR		1 Si 2 No Pase sgt. Miembro 6 cap. 200 -9 NS/NR		1. E.ventual 2. Permanente		1. Preparación de terrenos 2. Propagación 3. Labores culturales 4. Cosecha 5. Elaboración de productos derivados 6. Comercialización 7. Otro		
1	1	2	1	2			1	2	-9			1	2	3	4	5	6	7			
2	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	1	2									
3	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	1	2									
4	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	1	2									
5	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	1	2									
6	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	1	2									
7	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	1	2									
8	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	1	2									
9	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	1	2									
10	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	1	2									
11	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	1	2									
12	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	1	2									
13	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	1	2									

CAPITULO 200: CARACTERÍSTICAS DE LA VIVIENDA DEL PRODUCTOR (A)

Proy	Distrito	Comunidad	N° del Productor				

201 ¿Cuál es el material predominante en las PAREDES EXTERIORES de la vivienda?

- Ladrillo/ bloque cemento
- Adobe/ tapia
- Quincha (cana con barro)
- Piedra con barro
- Madera
- Estera
- Otro (especifique)

202 ¿Cuál es el material predominante de los PISOS de la vivienda?

- Parquet/ madera pulida
- Laminas asfálticas/ vinílicos/ similares
- Losetas/ terrazos/ similares
- Madera/ entablados
- Cemento/ falso piso
- Tierra/ arena/ ripio
- Otro (especifique)

203 ¿Cuál es el material predominante en los TECHOS de la vivienda?

- Concreto armado
- Madera
- Tejas
- Planchas de calamina/ Fibra de cemento o similares
- Caña o estera con torta de barro / paja / hoja de palmeras
- Cartón, Plástico
- Otro (especifique).....

204 TIPO DE VIVIENDA (OBSERVAR)

- Casa independiente
- Departamento en edificio
- Vivienda en quinta
- Vivienda en casa de vecindad (callejón, solar, o vecindad)
- Choza o cabaña
- Vivienda improvisada
- Local no destinado para habitación
- Otro (especifique).....

205 ¿Cuántas HABITACIONES hay en su hogar?
(sin contar: baño, pasadizo, cocina, depósito o garaje)

--	--

 habitaciones

206 ¿Cuántas de las habitaciones son EXCLUSIVAMENTE para dormir?

--	--

 habitaciones

207 ¿Cuál es la fuente principal de abastecimiento de agua que utilizan en su hogar?

- Red pública dentro de la vivienda
- Red pública fuera de la vivienda
- Pilón
- Pozo
- Río/ acequia/ puquio
- Camión tanque/ aguatero
- Agua entubada no potable
- Otro (especifique).....

208 ¿Qué tipo de SERVICIO HIGIÉNICO tiene Ud. en su hogar?

- A red pública dentro de la vivienda
- A red pública fuera de la vivienda
- Letrina
- Pozo séptico / pozo ciego negro / silo
- Sobre acequia o canal
- No tiene servicio higiénico
- Otro.....

209 ¿Qué tipo de ALUMBRADO tiene en su hogar?

- Electricidad
- kerosene / petróleo / gas
- Vela
- Ninguno
- Otro.....

210 ¿Qué COMBUSTIBLE usa para cocinar?

- Electricidad
- kerosene / petróleo / gas
- Carbón
- Leña
- No cocina
- Otro.....

211 a. ¿Algún miembro de su hogar tiene:?

		SI	NO
1	Radio	1	2
2	Televisor color	1	2
3	Televisor B/N	1	2
4	Equipo de sonido	1	2
5	Teléfono fijo	1	2
6	Teléfono celular	1	2
7	Plancha	1	2
8	Licudadora	1	2
9	Refrigeradora	1	2
10	Computadora	1	2
11	Máquina de coser	1	2
12	Plancha de carbón	1	2

b. ¿Algún miembro del hogar tiene?

		SI	NO
1	Tractor	1	2
2	Bicicleta / triciclo	1	2
3	Motocicleta	1	2
4	Carro	1	2
5	Otro	1	2

212 ¿En su hogar tienen empleado(a) doméstico(a)?

- Si Sin parentesco con el Productor(a)
- No

Observaciones:

CAPITULO 300 : CARACTERÍSTICAS DE LA UNIDAD AGROPECUARIA

301. ¿Qué tipo de actividad AGROPECUARIA realizó en los últimos 12 meses?

+1	
TIPO	
1	Agrícola
2	Pecuaria

302. ¿Su actividad agropecuaria la realiza en forma?

TIPO	
1	Permanente
2	Eventual

303. ¿Cuántas parcelas trabaja o tiene en su poder actualmente?

1. Propias que trabaja actualmente	
2. Alquilada	
3. Prestada o cedida	
4. Al partir	
5. Otro	
TOTAL	

Tenencia

1. Propia 2. Alquilada 3. Prestada o cedida 4. Al partir 5. Otro

1. Tecificado
2. Por gravedad
3. Solo Secano
Pase a sgt. Parcela o cap. 400

1 Río
2 Manantial / puquio
3 Lago / laguna
4 Reservorio
5 Pozo
6 Otro

304a N° De Parcela	304b Tipo según tenencia	305. ¿Cuál es el área TOTAL de la PARCELA?		306. ¿Cuál es el área dedicada a CACAO		307. ¿Cuál es el área dedicada a OTROS CULTIVOS?		308. ¿Cuál es el área en BARBECHO y/o DESCANSO ?		309. Otros		310. ¿ N° de campañas al año ?	311. El tipo de RIEGO es:	312. ¿ De donde viene el agua para el riego de su parcela?
		Área	UM	CODIGO	Área	UM	CODIGO	Área	UM	CODIGO	Área			
1													1 2 3 1	2 3 4 5 6
2													1 2 3 1	2 3 4 5 6
3													1 2 3 1	2 3 4 5 6
4													1 2 3 1	2 3 4 5 6
5													1 2 3 1	2 3 4 5 6
6													1 2 3 1	2 3 4 5 6
7													1 2 3 1	2 3 4 5 6
8													1 2 3 1	2 3 4 5 6
9													1 2 3 1	2 3 4 5 6
10													1 2 3 1	2 3 4 5 6
11													1 2 3 1	2 3 4 5 6
12													1 2 3 1	2 3 4 5 6

OBSERVACIONES

CAPITULO 400: GASTOS DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA

Proy	Distrito	Comunidad	N° del Productor		

PERIODO DE REFERENCIA ENERO A DICIEMBRE 2011

Código

Cultivo :

GASTO AGRÍCOLA

PRODUCCIÓN Y MANTENIMIENTO		Costo Total
1	Semillas y/o plántones	
2	Alquiler de terreno de cultivo	
3	Abonos	
4	Fertilizantes	
5	Insecticidas	
6	Fungicidas	
7	Acaricidas	
8	herbicidas	
9	Agua o sistema de riego	
10	Alquiler de maquinaria, Herramientas	
11	Alquiler de Bueyes	
12	Pago por mantenimiento y reparación	
13	Asesoramiento Técnico	
14	Transporte (compra de combustible, lubricantes, alquiler de carro,etc y/o pago de fletes , etc.)	
15	Otros	
16	Otros	
SUB TOTAL		

COMERCIALIZACIÓN		Costo Total
17	Almacenamiento del producto	
18	Compra de sacos,canastas,cajones u otros envases	
19	Transporte (compra de combustible, lubricantes, alquiler de carro,etc y/o pago de fletes , etc.)	
20	Otro	
21	Otro	
SUB TOTAL		

TRANSFORMACIÓN		Costo Total
22	Almacenamiento	
23	Insumos para Subproductos	
24	Agua para Subproducto	
25	Alquiler y/o compra de equipos para Subproductos	
26	Otros	
27	Otros	
28	Otros	
SUB TOTAL		

	JORNAL	Número de jornales	Días al mes	Meses al Año	Costo por jornal	Gastos de jornal	Mano de Obra Familiar	Días al mes	Meses al año
		(A)	(B)	(C)	(D)	(A x B x C x D)			
1	Jornales para preparación								
2	Jornales para Siembra								
3	Jornales para Aporque								
4	Jornales para Deshierbe								
5	Jornales para Cosecha								
6	Jornales para Mantenimiento								
7	Jornales de Corte								
8	Otros Jornales								

COMERCIALIZACIÓN									
9	Jornales (Selección,empacado,etc.)								
10	Jornales para elaboración de subproductos								
11	Otros Jornales								
12	Otros Jornales								

Observaciones : _____

CAPITULO 500: PRODUCCIÓN PECUARIA												
501. ¿Ha criado especies animales en los últimos 12 meses de ENERO a DICIEMBRE 2011?										SI 1 NO 2		
502. ¿Qué cantidad de animales tenía en ENERO 2011?										CANTIDAD		
503. ¿Qué cantidad de animales tuvo el mes de DICIEMBRE 2011?										CANTIDAD		
504. ¿En los meses de ENERO a DICIEMBRE 2011 ¿Qué cantidad de animales.....										¿Qué cantidad de animales.....		
N°	Especie y tipo	Código	Nacieron?		Compró?		Le regalaron?		Recibió en trueque?		Otras reducciones de stock?	
			CANTIDAD	VALOR TOTAL EN S/.	CANTIDAD	VALOR TOTAL EN S/.	CANTIDAD	VALOR TOTAL EN S/.	CANTIDAD	VALOR TOTAL EN S/.	CANTIDAD	VALOR TOTAL EN S/.
1												
2												
3												
4												
5												
6												
7												
8												
9												
10												
11												
12												

505. ¿En los últimos 12 meses de ENERO a DICIEMBRE 2011 ¿Qué cantidad de animales.....										¿Qué cantidad de animales.....				
N°	Especie y tipo	Código	Vendió?		Consumió en el hogar?		Dio en trueque?		Destinó a la elaboración de subproductos?		Murieron?		Otras reducciones de stock	
			CANTIDAD	VALOR TOTAL EN S/.	CANTIDAD	VALOR TOTAL EN S/.	CANTIDAD	VALOR TOTAL EN S/.	CANTIDAD	VALOR TOTAL EN S/.	CANTIDAD	VALOR TOTAL EN S/.	CANTIDAD	VALOR TOTAL EN S/.
1														
2														
3														
4														
5														
6														
7														
8														
9														
10														
11														
12														

CAPITULO 500 : PRODUCTOS Y/O SUBPRODUCTOS PECUARIOS

Proy	Distrito	Comunidad	N° de Productor
------	----------	-----------	-----------------

PRODUCCIÓN DE GANADO VACUNO LECHERO

¿En los últimos 12 meses de ENERO a DICIEMBRE 2011 ?

Raza	506. ¿Ha tenido vacas en ordeño?		507. ¿Cuántos meses produce en promedio leche una vaca?	508. ¿Cuántas vacas ha tenido en ordeño? (A)	509. ¿Cuántos litros de leche DIARIO, en promedio, da una vaca? (B)	510. Producción Promedio Diaria de leche (MULTIPLIQUE) (A X B)	511. ¿Cuántos litros de leche utilizó para...				512. ¿Cuál es el precio promedio por LITRO de leche?	
	SI	NO					Consumo del hogar?	Subproductos	Perdío/Regalo/ otros	Vendió		
Criolla	1	2				Lt.						S/
Criolla Mejorada	1	2				Lt.						S/
Brown Swiss	1	2				Lt.						S/
Holstein	1	2				Lt.						S/
Otro	1	2				Lt.						S/

→ PASE A 513

ELABORACIÓN DE SUBPRODUCTOS LACTEOS

513. ¿En los últimos 12 meses, de ENERO a DICIEMBRE 2011, Usted o algún miembro de su hogar elaboró algún subproducto lácteo ?	Si	1
	No	2

Pase a 521

- 1 Propia
- 2 Productor Minorista local
- 3 Productor de otras comunidades

N°	514. ¿Cuáles?		515. ¿Cuántos litros de leche utilizó para elaborar una unidad de.....?	516. ¿De donde proviene la leche que utiliza para elaborar el subproducto lácteo?			517. ¿Cuántos días a la semana elabora el subproducto lácteo?	518. ¿Cuántas unidades por día produce habitualmente ?	519. ¿De la producción mencionada cual es el destino usual...			520. ¿Cuál es el precio por unidad de...?
	Tipo y presentación	CODIGO		+1	Consumo del hogar?	Perdío / Regalo / Otros?			Vendió?			
1				1	2	3						
2				1	2	3						
3				1	2	3						
4				1	2	3						
5				1	2	3						
6				1	2	3						
7				1	2	3						
8				1	2	3						
9				1	2	3						
10				1	2	3						

OTROS PRODUCTOS PECUARIOS

521. ¿En los últimos 12 meses, de ENERO a DICIEMBRE 2011, Usted o algún miembro de su hogar elaboró algún producto y/u otro subproducto pecuario?	Si	1
	No	2

Pase a Gastos pecuarios

N°	522. ¿Qué productos pecuarios elaboró?	CODIGO	523. ¿Cuál fue la producción total?				524. ¿Cuánto destinó a la venta?			525. ¿Cuánto destinó al consumo del hogar?			526. ¿Cuánto destinó a otros?		
			CANTIDAD	U.M.	CODIGO	EQUIV. U.M. Kg/Lt.	CANTIDAD VENDIDA	U.M.	PRECIO UNITARIO	CANTIDAD	U.M.	PRECIO UNITARIO	CANTIDAD	U.M.	PRECIO UNITARIO
1															
2															
3															
4															
5															
6															
7															
8															
9															
10															

OBSERVACIONES

CAPITULO 500 : GASTOS DE LA PRODUCCIÓN PECUARIA

PERIODO DE REFERENCIA ENERO A DICIEMBRE 2011

Proy	Distrito	Comunidad	N° de Productor				

Código

ESPECIE:

¿Cuánto gastó en.... (LEER ALTERNATIVAS)	COSTO TOTAL
1 Alimentos para animales	
2 Servicios veterinarios	
3 Productos veterinarios	
4 Insumos para Subproductos	
5 Compra de leche para Subproducto	
6 Agua para Subproducto	
7 Alquiler y/o Compra de equipos para Subproductos	
8 Transporte	
9 Otro (COMPRA)	
10 Otro	
TOTAL DE GASTOS	

JORNALES	Número de jornales (A)	Días al mes (B)	Meses al Año (C)	Costo por jornal (D)	Gastos de jornal AXBXCXD	Mano de Obra Familiar	Días al mes	Meses al año
1 Jornales para PASTOREO								
2 Jornales de ALIMENTACIÓN								
3 Jornales de ORDEÑO								
4 Otros Jornales								
5 Otros Jornales								
SUBPRODUCTOS								
6 Jornales de Elaboración de SUBPRODUCTOS								
7 Jornales de Mantenimiento de SUBPRODUCTO								
8 Otros Jornales								
9 Otros Jornales								

Código

ESPECIE:

¿Cuánto gastó en.... (LEER ALTERNATIVAS)	COSTO TOTAL
1 Alimentos para animales	
2 Servicios veterinarios	
3 Productos veterinarios	
4 Insumos para Subproductos	
5 Compra de leche para Subproducto	
6 Agua para Subproducto	
7 Alquiler y/o Compra de equipos para Subproductos	
8 Transporte	
9 Otro	
10 Otro	
TOTAL DE GASTOS	

JORNALES	Número de jornales (A)	Días al mes (B)	Meses al Año (C)	Costo por jornal (D)	Gastos de jornal AXBXCXD	Mano de Obra Familiar	Días al mes	Meses al año
1 Jornales para PASTOREO								
2 Jornales de ALIMENTACIÓN								
3 Jornales de ORDEÑO								
4 Otros Jornales								
5 Otros Jornales								
SUBPRODUCTOS								
6 Jornales de Elaboración de SUBPRODUCTOS								
7 Jornales de Mantenimiento de SUBPRODUCTO								
8 Otros Jornales								
9 Otros Jornales								

Código

ESPECIE:

¿Cuánto gastó en.... (LEER ALTERNATIVAS)	COSTO TOTAL
1 Alimentos para animales	
2 Servicios veterinarios	
3 Productos veterinarios	
4 Insumos para Subproductos	
5 Compra de leche para Subproducto	
6 Agua para Subproducto	
7 Alquiler y/o Compra de equipos para Subproductos	
8 Transporte	
9 Otro	
10 Otro	
TOTAL DE GASTOS	

JORNALES	Número de jornales (A)	Días al mes (B)	Meses al Año (C)	Costo por jornal (D)	Gastos de jornal AXBXCXD	Mano de Obra Familiar	Días al mes	Meses al año
1 Jornales para PASTOREO								
2 Jornales de ALIMENTACIÓN								
3 Jornales de ORDEÑO								
4 Otros Jornales								
5 Otros Jornales								
SUBPRODUCTOS								
6 Jornales de Elaboración de SUBPRODUCTOS								
7 Jornales de Mantenimiento de SUBPRODUCTO								
8 Otros Jornales								
9 Otros Jornales								

OBSERVACIONES : _____

d) MANEJO Y REHABILITACIÓN DE CULTIVOS

617. ¿ Presenta ó presentó usted problemas con el terreno?

1 Si ¿Cuáles?

Cod	Tipo
1	Es arenoso
2	Tiene concentraciones de grava
3	Es de rápido drenaje
4	Otro.....

2 No

618. ¿ Realiza usted las siguientes etapas?

Cod	Etapa	¿ Lo realiza?		Utiliza algún insumo químico para esta etapa	
		SI	NO	SI	NO
1	Limpieza ó deshierbo	1	2	1	2
2	Preparación del terreno	1	2	1	2
3	Poda	1	2	1	2
4	Manejo de cultivos de sombra	1	2	1	2
5	Fertilización	1	2	1	2
6	Otro.....	1	2	1	2

619. ¿ Qué utiliza para la fertilización de suelo y cuanto tiempo?

Cod	Producto	¿Lo utiliza?		Frecuencia
		Si	No	
1	Urea	1	2	
2	Fosfatos	1	2	
3	Rocas minerales	1	2	
4	Compost	1	2	
5	Humus	1	2	
6	Bioles	1	2	
7	Purines	1	2	
8	Abonos de animales (estiércol)	1	2	
10	Otro.....	1	2	

01 Diario 04 Mensual 07 Semestral
02 Semanal 05 Bimestral 08 Anual
03 Quincenal 06 Trimestral 09 Otro:.....

620. ¿ Qué criterio utiliza para aplicar los fertilizantes?

1 Tabla de relaciones
2 Experiencias anteriores
3 Otros (Especifique)

621. ¿Qué tipo de propagación del cultivo utiliza?

1 Semilla
2 Injerto
3 Estaca o ramilla
4 No hay propagación
5 Plantones
6 Otros (Especifique)

622. En relación a las podas realizadas durante la producción de cacao, indicar cual de las siguientes se realiza: LEER ALTERNATIVAS

COD	Tipo	¿lo realiza		¿Cada cuantos días?
		SI	NO	
01	Formación	1	2	Días
02	Mantenimiento	1	2	Días
03	Fitosanitaria	1	2	Días
04	rehabilitación	1	2	Días
05	Sombra	1	2	Días

623. ¿ Realiza deshierbo para la recuperación de plantaciones?

1 Si ¿Qué método?

COD	Método
1	Manual
2	Físico (Machete)
3	Mecánico (Motocultivadora)
5	Químico (Agroquímico)

2 No (Pase a 626)

+1

624. ¿ Cuántos deshierbos realiza al año?

1 1 vez
2 2 veces
3 3 veces
4 Más de 3 veces

625. Luego del deshierbo ¿Qué tipo de proceso realiza con los desechos?

1 Los elimina quemándolos
2 Los elimina enterrándolos en un hoyo de desechos orgánicos
3 Los utiliza para elaborar abonos orgánicos
4 Lo utiliza como cobertura muerta
5 Utiliza químicos para deshacerse de ellos
6 No realizó acción alguna

+1

INCIDENCIA DE MONILIASIS

626. ¿ Sabe usted como detectar la moniliasis en campo?

1 Si
2 No

627. ¿ En los últimos 12 meses, ha presentado moniliasis en sus cultivos de cacao?

1 Si
2 No
3 No sabe } (Pase a 629)

628. ¿ Ha realizado algún tipo de control sobre esta enfermedad?

1 Si ¿ Cual(es)?

COD	Cultivo
1	Remoción de frutos contaminados
2	Tratamiento de residuos de cosecha
3	rehabilitación de plantones
4	recuperación de plantaciones
5	Mejoramiento de drenaje contra problemas de humedad
6	Control químico
7	Control genético (Plantas resistentes)
8	Control biológico (En evaluación)
9	Otro

+1

PRODUCCIÓN, POST COSECHA Y CONTROL DE CALIDAD

629. En Total, ¿ Cuántas cosechas de cacao realiza al año?

COD	Cantidad
01	1 cosecha
02	2 cosecha
03	mas de 2 cosechas
04	No tiene

→ (Pase a 632)

630. ¿ De cuanto fue el rendimiento en sus 2 ultimas cosechas?

COD	Cosecha	Total producción (en Kg)	Área cosechada (en Ha)
02	Penúltima cosecha		

CAPITULO 700: NIVEL DE VIDA Y SITUACIONES ADVERSAS

Proy	Distrito	Comunidad	N° del Productor

I. NIVEL DE VIDA Y SITUACIONES ADVERSAS

701. Con los ingresos de su hogar. ¿Estima usted que viven: LEER ALTERNATIVAS

- 1 Muy Bien
- 2 Bien
- 3 Mal
- 4 Muy Mal

702. ¿Los ingresos de su hogar son: LEER ALTERNATIVAS

- 1 Muy inestables
- 2 Mas o menos estables
- 3 Estables

703. De acuerdo a su condición económica, ¿ Ud. Considera que su hogar es: LEER ALTERNATIVAS

- 1 Muy pobre
- 2 Pobre
- 3 Mas o menos pobre
- 4 No pobre

704. Desde que usted participa en las actividades del Proyecto CARE. El nivel de vida:

	¿Mejoro?	¿Esta igual?	¿Empeoro?
1 De los hogares de su localidad ó comunidad	1	2	3
2 De su hogar	1	2	3

↙ ↘
PASE A 706

705. ¿Por qué mejoró el nivel de vida de su hogar?

Mayor producción de cacao y derivados	1
Mejores precios de sus productos	2
Encontró empleo / mejor trabajo	3
Trabajan mas miembros del hogar	4
Instaló un negocio	5
Donaciones/transferencias/rentas	6
Aumento ingresos por trabajo	7
Otros (Especifique)	8

+1

706. En el último año ¿Su hogar se vio afectado por alguno de los siguientes problemas: LEER ALTERNATIVAS

Problemas climáticos (sequía, helada, inundaciones, etc.)	1
Pérdida de ganado, tierra, maquinaria agrícola	2
Perdida de producción	3
Quiebra del negocio familiar	4
Enfermedad o accidente grave de algún miembro del hogar	5
Hecho delictivo (robo, asalto, etc.)	6
Otros (Especifique)	7
Ninguno	8

+1
Pase a 709

707. Estos problemas han significado para el hogar: LEER ALTERNATIVAS

- 1 Disminución de los ingresos?
- 2 Pérdidas de bienes/patrimonio?
- 3 Ambos
- 4 Ninguno

Pase a 709

708. ¿Cuales de las siguientes medidas adoptó para afrontar estos problemas?

- 1 Selecciona productos de CACAO o derivados cuyos rendimientos fluctúan menos
- 2 Selecciona productos de CACAO ó derivados cuyos precios fluctúan menos
- 3 Invertir menos
- 4 Alquila parcelas
- 5 Siembra diversos cultivos
- 6 Tiene fuentes de ingreso relativamente estables
- 7 Tiene diversas fuentes de ingresos agrícolas y no agrícolas
- 8 Trabaja fuera de la parcela
- 9 Trabaja más
- 10 Espera la ayuda del gobierno
- 11 Otros (Especifique)

+1

III. IDENTIFICACION Y SATISFACCION POR LOS SERVICIOS CARE

709. Con el apoyo de CARE la PRODUCTIVIDAD de cacao y/o derivados LEER ALTERNATIVAS

- 1 Aumentó
- 2 Se mantiene igual
- 3 Disminuyó

710. Con el apoyo CARE la CALIDAD de estos productos? LEER ALTERNATIVAS

- 1 Mejoro
- 2 Se mantiene igual
- 3 Empeoro

711. Con el apoyo de CARE, le pagaron un MEJOR PRECIO por sus productos?

- 1 Si
- 2 No

712. Con el apoyo CARE, tuvo un mayor ACCESO de INFORMACIÓN de mercado?

- 1 Si
- 2 No

717. ¿Cómo calificaría a CARE desde que lo conoce hasta ahora? LEER ALTERNATIVAS

- 1 Bueno
- 2 Regular
- 3 Malo

Observaciones
