

INFORME DE CIERRE DEL PROYECTO C-08-26 PROGRESO – Piura

MONITORA AGRÍCOLA: Lisandra Martínez

Fecha: 26 de Octubre del 2012.



PROYECTO “Fomento de la competitividad organizativa del sector cacaoero de Piura”

I. INFORMACIÓN GENERAL

- 1.1. Concurso:** Octavo concurso.
- 1.2 Institución:** PROGRESO
- 1.3 Proyecto:** “Fomento de la competitividad organizativa del sector cacaoero de Piura”
- 1.4 Ubicación**
Del Proyecto: Departamento: Piura
Provincia: Morropón, Huancabamba, Ayabaca
Distritos: Yamango, Morropón, Chulucanas, Buenos Aires, Bigote, Canchaque, Paimas, Tambogrande y Montero
- 1.5 Duración del Proyecto:** 36 meses.
- 1.6 Fecha de Inicio:** 15 Septiembre 2009
Fecha de Término: 14 Septiembre 2012
Ampliación: No

1.7. Monto solicitado a Fondoempleo y contrapartidas

ENTIDAD	INVERSION EN S/.
FONDOEMPLEO	1'214 909.45
PROGRESO	484 970.16
CEPICAFE	560 966.00
Productores	987 294.00
TOTAL	3'248 139.61

II. ANTECEDENTES

El proyecto “Fomento de la competitividad organizativa del sector cacaoero de Piura” inició sus actividades el 15 de Septiembre del 2009 con el objetivo de mejorar la competitividad de las organizaciones de productores de cacao. La región Piura tiene un potencial enorme para la exportación de cacao de alta calidad. Sin embargo, la organización de productores es débil o no existe, lo cual es un factor fundamental para el éxito o fracaso para la exportación de cacao. Además, los productores poseen pequeñas áreas (entre 0.75 a 1.5 has en promedio), lo cual resulta en volúmenes no exportables. Es así,

que nuevamente, la organización es una alternativa importante para el desarrollo económico de estas familias y del sector. Es importante mencionar, que 1500 familias dependen de este sector.

III. SINTESIS DEL PROYECTO

El proyecto tiene como fin contribuir a mejorar las condiciones de vida de las familias productoras de cacao de Piura mediante el mejoramiento de la competitividad de las organizaciones de productores de cacao.

❖ III.1. Indicadores de propósito

- Al finalizar el proyecto se han generado 139 nuevos empleos temporales durante el desarrollo del proyecto y 39 nuevos puestos permanentes a partir del 4º año
- Al finalizar el proyecto, 600 personas han incrementado sus ingresos en 42.6% de S/2,700 a S/. 3,850 netos anuales / productor
- Al finalizar el proyecto se han capacitado 600 personas en el manejo del cultivo, proceso post cosecha, gestión organizativa y empresarial
- Hasta fines del proyecto, las organizaciones han logrado incrementar en un 50% sus volúmenes de venta, respecto al 2007 (de 80 a 120 TM/año)
- Hasta fines del proyecto, las organizaciones de base a través de CEPICAFÉ, han obtenido precios FOB promedio de USD \$ 3,500/TM, colocando el 90% de su producción a mercados especiales

❖ III.2. Resultados esperados al finalizar el proyecto:

Componente 01: Fortalecimiento de la gestión organizativa en las organizaciones de productores cacaoteros.

- 01 sistema eficiente de comunicación e información entre los diferentes niveles de la organización de productores implementado, al segundo año del proyecto.
- Al final del segundo año del proyecto, las 06 organizaciones de base cuentan con instrumentos de gestión interna actualizados: MOF, padrón de socios, libros de actas, etc.
- Al finalizar el proyecto, 2 organizaciones de base, han gestionado 1 propuesta en apoyo al desarrollo del sector productivo

Componente 02: Las organizaciones de productores de cacao han Incremento la oferta de su producto

- Hasta fines del proyecto, 420 productores de cacao están en proceso de certificación, de los cuales 250 cuentan con certificación orgánica y 170 en proceso de transición
- Al finalizar el proyecto, se incrementado el promedio de producción de 400 - 450Kg. a 550 - 600 kilogramos de cacao seco por hectárea
- Al finalizar el proyecto, se han instalado 30 Hás nuevas de cacao y se han tecnificado 315 Hás

Componente 03: Las organizaciones de productores han logrado establecer mecanismos para el aseguramiento de la calidad del cacao

- A mediados del proyecto, 06 organizaciones de base cuentan con infraestructura y equipos adecuados para el proceso post cosecha.
- A mediados del proyecto, las organizaciones han implementado estándares de calidad, obteniendo el 80% de su producto de grado I. (Fermentación mayor a 85%, Humedad 7.5%, granos violáceos y pizarrosos 5%, hongos 0%).

- Hasta fines del proyecto, Se cuenta con documento del perfil sensorial del cacao de 02 organizaciones de base

Componente 04: Las Organizaciones mejoran la gestión comercial

- Hasta fines del proyecto, la CEPICAFÉ ha establecido relaciones comerciales con 2 importadores de cacao finos.
- Hasta fines del proyecto, la CEPICAFÉ y 06 organizaciones de base han implementado instrumentos de gestión empresarial: Estructura de costos, planes de negocios, financieros, etc. A mediados del proyecto, las organizaciones tienen acceso a 02 fuentes de financiamiento por un monto total de S/. 850,000 por año, que les permite acopiar el 85% de cacao en sus respectivos ámbitos.

❖ III.3. Actividades programadas y ejecutadas

				Unidad de medida	Meta física	Programado hasta fin del proyecto	Ejecutado hasta fin de proyecto	% de avance ejecutado respecto a meta total
COMPONENTE 1	1. Fortalecimiento de la Gestión Organizativa en las organizaciones de productores cacaoteros							
ACTIVIDADES	1.1 Programa modular fortalecimiento organizativo	1.1.1	Material capacitación de fortalecimiento organizativo	Boletines	3	4	3	75%
		1.1.2	Talleres en fortalecimiento organizativo	Talleres	25	25	28	112%
		1.1.3	Pasantía	Intercambio de experiencia	1	1	2	200%
	Concertación y participación en DEL	1.2.1	Material capacitación	Boletines	3	3	2	67%
		1.2.2	Talleres de participación ciudadana y desarrollo económico local (DEL)	Talleres	20	20	21	105%
		1.2.3	Participación en espacios de coordinación y concertación	Reuniones	30	30	30	100%
	Elaboración de instrumentos de gestión organizativa (MOF, RIC, Plan estratégico)	1.3.1	Talleres: instrumentos de gestión administrativa	Talleres	12	12	12	100%
		1.3.2	Validación instrumentos de gestión	Reuniones	8	8	9	113%
		1.3.3	Impresión y difusión de los instrumentos	Manuales	4	5	5	100%
	Vinculación de la organización de redes	1.4.1	Encuentro de productores nacional	Encuentros	3	3	3	100%
		1.4.2	Participación en redes	Reuniones	6	6	7	117%
	Elaboración de sistema de comunicación externa e interna	1.5.1	Diagnóstico de situación de la comunicación en la organización	Diagnóstico	1	1	1	100%
		1.5.2	Elaboración del plan de comunicación	Plan	1	1	1	100%
		1.5.3	Socialización e Implementación del plan	Talleres	3	4	4	100%
	COMPONENTE 2	Las organizaciones de productores de cacao han incrementado la oferta de su Producto						
ACTIVIDADES	Capacitación y asesoramiento en manejo orgánico del cultivo	2.1.1	Elaboración de materiales capacitación en manejo del cultivo de cacao	Boletines /libro	6	6	6	100%
		2.1.2	Talleres de capacitación manejo agroecológico del cultivo	Talleres	36	36	36	100%
		2.1.3	Parcelas demostrativas	Parcelas	30	60	97	162%

				demonstrati vas				
	2.1.4	Fertilización de fincas de cacao	Tecnificaci ón de áreas de cacao	315	315	365,69	116%	
	2.1.5	Acompañamiento	Acompaña miento	4320	4320	4150	96%	
Certificación Orgánica	2.2.1	Elaboración del Sistema interno de control	Manual	1	1	1	100%	
	2.2.2	Formación inspectores e inspección interna	Jornadas	30	30	31	103%	
	2.2.3	Realización de Inspección externa	Inspeccion es	3	3	5	167%	
	2.2.4	Capacitación del equipo técnico y productores líderes en normas de la certificación orgánica	Cursos	3	3	3	100%	
	2.2.5	Talleres de capacitación en certificación orgánica y comercio justo	Talleres	24	24	24	100%	
	Instalación de nuevas áreas de cacao	2.3.1	Instalación y manejo de viveros familiares	Viveros	420	425	445	105%
2.3.2		Jornadas de diseño predial	Jornadas de diseño predial	30	30	30	100%	
2.3.3		Jornadas en instalación de cultivo	Jornadas	30	30	30	100%	
Realizar Intercambio de experiencias	2.4.1	Pasantia	Pasantia	2	2	2	100%	
Mantenimiento de cultivo de cacao	2.5.1	Mano de obra	Mano de obra	945	945	985,69	104%	
COMPONENTE 3	Las organizaciones de productores han logrado establecer mecanismos para el aseguramiento de la calidad del cacao							
ACTIVIDADES	Capacitación en cosecha y post cosecha	3.1.1	Elaboración de boletín de cosecha y post cosecha de cacao	Boletín	1	1	1	100%
		3.1.2	Talleres de capacitación	Talleres	12	12	12	100%
		3.1.3	Jornadas de campo	Jornadas	36	36	37	103%
	Implementación de sistemas de gestión de la calidad y caracterización del cacao	3.2.1	Modulos de equipos para capacitación a promotores	Módulo de equipos	2	2	2	100%
		3.2.2	Elaboración de manual de aseguramiento de la calidad	Manual	1	1	1	100%
		3.2.3	Jornadas de capacitación en gestión de la calidad	Jornadas	24	24	24	100%
		3.2.4	Análisis físicos, químico y organoléptico del cacao	Muestras	30	30	30	100%
	Implementación de infraestructura post-cosecha	3.3.1	Adquisición de equipo básico de cosecha y post cosecha	Equipos de cosecha	1	1	1	100%
	COMPONENTE 4	Las organizaciones mejoran su gestión comercial						
	ACTIVIDADES	Apoyo a la gestión comercial de las organizaciones	4.1.1	Elaboración de plan de negocios	Plan de negocios	1	1	1
4.1.2			Planificación y evaluación de la comercialización	Reuniones	12	12	12	100%
4.1.3			Ferias de cacao	Ferias	3	3	4	133%
4.1.4			Elaboración de material de promoción	Brochure	3	3	3	100%
4.1.5			Exportación del producto	Tm	300	285	320	112%
Apoyo a la gestión financiera de las organizaciones		4.2.1	Plan de crédito	Plan de crédito	1	1	1	100%
		4.2.2	Fondo para el acopio de cacao	Fondo de comerciali	1	1	1	100%

			zación				
	4.2.3	Capacitación en manejo de crédito	Talleres	18	18	18	100%
	4.2.4	Material de difusión	Boletines	2	2	2	100%
Capacitación a productores en gestión empresarial	4.3.1	Material de capacitación	Boletines	2	2	2	100%
	4.3.2	Talleres de capacitación a productores	Talleres	9	9	9	100%
Capacitación y asesoramiento en la gestión contable de las organizaciones	4.4.1	Talleres de capacitación de herramientas contables	Consultoría	1	1	1	100%
	4.4.2	Acompañamiento en la implementación de herramientas contables	Jornada	12	12	22	183%
	4.4.3	Material de capacitación	Boletines	1	3	1	33%

IV. ANÁLISIS POR ACTIVIDADES Y COMPONENTES DE LOS AVANCES

❖ **Componente 1: Fortalecimiento de la gestión organizativa en las organizaciones de productores cacaoteros**

Al cambiarse ciertos estatutos y estructura orgánica en la Central de Piura de cafetaleros (CEPICAFE) se logra la formación de organizaciones de productores zonales, lo cual ha facilitado y fortalecido las organizaciones. Así mismo, se estableció un sistema de comunicaciones entre las asociaciones zonales y la central. Es así que se mejora el flujo de información. Se logra cierta alianza con gobiernos locales y como resultado se tiene que estos incluyan actividades de apoyo al sector cacaotero dentro de sus presupuestos. La participación de las organizaciones en asambleas, ferias y congresos, les ha dado un lugar reconocido dentro de la cadena de cacao. Es así que puede concluirse, que las organizaciones formadas se han consolidado y dependerá de su estabilidad, para asegurar su sostenibilidad.

❖ **Componente 2: Las organizaciones de productores de cacao han incrementado la oferta de su producto**

Se logra que 289 productores cuenten con certificación orgánica y 68 en transición. Además, de la certificación de comercio justo que les da un valor agregado importante en la venta. Respecto al incremento del rendimiento, este ha sido positivo, ya que el promedio es de 778 kg seco/ha mientras que al inicio este fue de 400 kg seco/ha. Así mismo, se superó la meta de instalación de ha nuevas, siendo instaladas 97 has. La obtención de la certificación, así como el incremento del rendimiento han generado un cambio positivo en cuanto a la venta de cacao. Como resultado, se ha exportado durante la ejecución del proyecto un total de 320 T de cacao seco.

❖ **Componente 3: Las organizaciones de productores han logrado establecer mecanismos para el aseguramiento de la calidad del cacao**

Los 10 centros de acopio se equiparon con infraestructura básica y necesaria para el proceso post cosecha. Para obtener cacao de calidad de exportación, se llegó a 65-70% de fermentación, 7% de humedad y de 10 a 12% de granos violetas. Como resultado, el cacao califica como de Grado I. Esto significa que cuenta con características para posicionarse entre los mejores cacaos. Por otro lado, se ha conseguido que diferentes importadores estén interesados en su compra.

❖ **Componente 4: Las organizaciones mejoran la gestión comercial**

Cepicafé ha logrado la venta del 100% de su producción a mercados internacionales especiales que requieren de la certificación orgánica, comercio justo y finos de aroma. El precio FOB obtenido ha sido de \$ 3500/t y hoy los productores tienen acceso a crédito con CEPICAFE.

V. CALIFICACIÓN DE LA EJECUCIÓN

	INSITUCION	NOMBRE DEL MONITOR	PERIODO	CALIFICACION
1	CAFÉ PERU	<i>David Fundes Buleje</i>	Del 15/09/09 al 08/04/10	APROBADO CON RESERVAS
2	FONDOEMPLEO	<i>Marie Laumonier</i>	Del 15/09/09 al 20/05/10	APROBADO
3	CAFÉ PERU	<i>David Fundes Buleje</i>	Del 15/09/09 al 14/07/10	APROBADO
4	CAFÉ PERU	<i>David Fundes Buleje</i>	Del 15/09/09 al 14/09/10	APROBADO
5	CAFÉ PERU	<i>David Fundes Buleje</i>	Del 15/09/09 al 26/03/11	APROBADO
6	CAFÉ PERU	<i>David Fundes Buleje</i>	Del 15/09/09 al 30/06/11	APROBADO
7	CAFÉ PERU	<i>David Fundes Buleje</i>	Del 15/09/09 al 14/09/11	APROBADO
8	CAFÉ PERU	<i>David Fundes Buleje</i>	Del 15/09/09 al 14/12/11	APROBADO
9	CAFÉ PERU	<i>David Fundes Buleje</i>	Del 15/09/09 al 14/04/12	APROBADO
10	CAFÉ PERU	<i>David Fundes Buleje</i>	Del 15/03/12 al 14/06/12	APROBADO

VI. CONCLUSIONES

- En cuanto al fortalecimiento de las organizaciones de pequeños productores, se observa que se ha generado un cambio positivo, ya que ahora cada sector cuenta con su organización. Además, cada una de estas organizaciones están en comunicación con la central de productores. También se menciona que el gobierno local y regional han destinado algo de su presupuesto para apoyar el desarrollo de cadena de cacao. Es de importancia, que las organizaciones se mantengan consolidadas para así continuar con lo implementado en el proyecto.
- Sobre el incremento de oferta del producto, se ha generado un cambio positivo ya que se han instalados has nuevas, el rendimiento promedio aumentó y se adquirieron diferentes certificaciones. Estos tres factores han sido determinantes para la venta de cacao, la cual ha sido mayor que sin la intervención del proyecto.
- Es evidente que la calidad del cacao mejoró, ya que son los mercados internacionales chocolateros los que han fijado los estándares sobre la calidad. Es así, que diferentes importadores han comprado cacao de los beneficiarios del proyecto. También, varios de los productores han obtenido premios distintivos por la calidad de su cacao. Este ha sido un logro importante y que ya muestra resultados concretos, con lo cual el productor ya cuenta con esta herramienta e identifica que con buena calidad, tiene entrada a mercados especiales.
- Finalmente, para el componente de mejora de la gestión comercial, se observa que las organizaciones han logrado contactar compradores de Bélgica, Holanda y Francia gracias a la calidad del cacao que ofertan. Se menciona que se han implementado instrumentos de gestión empresarial como son estructura de costos y planes de negocios. Sin embargo, esto ha sido implementado con el acompañamiento de los ejecutores. Por otro lado, se logró que el productor tenga acceso a créditos y que este sea devuelto. Esto es parte del cambio en capital humano, lo cual manejado correctamente, tiene resultados positivos en la economía familiar.

Es así que se aprueba el cierre de las operaciones del proyecto.