

INFORME DE CIERRE DE PROYECTO



A.- ASPECTOS TECNICOS

Gestor de Proyecto: Lisandra Martínez Moreno

Fecha: 20.06.13

I. INFORMACIÓN GENERAL

- 1.1 Concurso: 8º: C-08-34
- 1.2 Institución: Progreso
- 1.3 Proyecto: Fomento de la competitividad de las organizaciones productoras de cacao – Tumbes
- 1.4 Ubicación del proyecto: Tumbes y Zarumilla (Tumbes)
- 1.5 Duración: 36 meses
- 1.6 Fecha de inicio: 20 de enero 2010
- 1.7 Fecha de término: 19 de enero 2013
- 1.8 Ampliación: no

II. ANTECEDENTES

III. SINTESIS DEL PROYECTO

FIN:

Contribuir a mejorar las condiciones de vida de las familias productoras de cacao de Tumbes

PROPÓSITO:

Mejorar los ingresos y el empleo, mediante el mejoramiento de la competitividad de las Organizaciones de productores de cacao de la Región Tumbes

RESULTADOS:

Resultado 1: Las organizaciones de productores de cacao de la Región Tumbes, realizan una gestión organizativa eficiente.

Resultado 2: Los productores de cacao organizados Incrementan la oferta de cacao de calidad.

Resultado 3: Los productores de cacao organizados han mejorado la calidad del cacao.

Resultado 4: Organizaciones mejoran la comercialización.

INDICADORES:

Propósito.

- Al finalizar el proyecto se han generado 100 nuevos empleos, por la actividad cacaotera en el ámbito del proyecto.

- Al finalizar el proyecto, las 300 familias beneficiadas incrementan sus ingresos anuales de S/. 5 527.85 a S/. 6 900.
- 150 jornaleros incrementan sus días laborables de 5 a 10 días por mes incrementando sus ingresos de 100 a 200 nuevos soles mensuales. (450 personas en total entre Beneficiarios y Jornaleros) han incrementado sus ingresos).
- Al finalizar el proyecto se han capacitado 500 personas, en manejo de cultivo, proceso pos cosecha, gestión empresarial, gestión administrativa.

Resultado 1:

- 01 sistema eficiente de comunicación e información en la organización implementado, al segundo año del proyecto.
- 8 organizaciones de base han implementado y mantienen actualizados sus instrumentos de gestión: MOF, padrón de socios, libros de actas, al término del proyecto.
- Al término del proyecto la organización de productores de cacao de la Región Tumbes participa en espacios regionales y locales con 2 propuestas para el desarrollo de su sector.
- Al término del proyecto, en Tumbes, se ha constituido 01 organización de segundo nivel que cuenta con 8 organizaciones de base y agrupan a 300 familias (actualmente organización de primer nivel y 5 sectores agrupados).

Resultado 2:

- Al término del proyecto se ha incrementado el área de cacao criollo orgánico de 79.5 a 150 hectáreas.
- Al finalizar el proyecto, se ha incrementado el promedio de producción de 1046 Kg. a 1644 kilogramos de cacao fresco por hectárea.
- Al finalizar el proyecto, se han instalado 50 Hás nuevas de cacao y se han tecnificado 200 Hás.

Resultado 3:

- Al finalizar el proyecto las Organizaciones de productores de cacao de Tumbes cuentan con 3 infraestructuras adecuadas (fermentación, secado, almacenamiento) y 100 módulos de cosecha y pos cosecha, ubicadas estratégicamente.
- Al finalizar el proyecto, 130 toneladas de cacao ofertadas por la organización, cumplen con los estándares de calidad mínimos exigidos: Fermentación mayor a 85%, humedad 7.5 %, granos pizarrosos y violáceos 5%, Presencia de hongos 0%.
- Al término del proyecto los productores han validado el proceso de fermentación y cuentan con 01 manual de procedimiento, que les permite conservar las características organolépticas deseables (acidez adecuada, sabores a fruta y olor floral).

Resultado 4:

- Al finalizar el proyecto, los productores de cacao organizados, mediante alianzas con la CEPICAFE, han establecido relaciones comerciales de largo plazo con al menos 2 importadores de cacao fino.
- Al segundo año del proyecto, la organización de productores de cacao de la Región Tumbes, cuentan con al menos 03 instrumentos de gestión empresarial implementados (la estructura de costos, plan de negocios, libro caja).
- Al finalizar el primer año del proyecto, las organizaciones acceden a financiamiento de 178 mil nuevos soles, que les permite mejorar sus estrategias de acopio.

- Al finalizar el proyecto, los productores organizados de cacao de Tumbes han conseguido precios de venta, 25% mayores aproximadamente (US\$ 3 125 la tonelada de grano de cacao seco en mercados de calidad, de precio FOB que actualmente está a USD \$ 2500 TM).
- Al finalizar el proyecto los productores organizados de Cacao de Tumbes han comercializado en forma organizada 130 toneladas de grano seco (1er año 30 TM, 2do año 40 TM, 3er año 60 TM).

Cuadro I. Actividades programadas y ejecutadas

TIPO	OBJETIVO	DEFINICION OPERATIVA	INDICADORES	METAS	Prog. Acum.	Ejec. Acum.	% avance
COMPONENTE 1	Las organizaciones de productores de cacao de la Región Tumbes, realizan una gestión organizativa eficiente	Se refiere a fortalecer el funcionamiento organizativo, a través de la capacitación a directivos y productores líderes de La organización y comunidad	Personas	120			
Actividades	1.1 Programa Modular de Fortalecimiento Organizativo	Se refiere a la elaboración de 04 manuales de fortalecimiento organizativo de 500 ejemplares c/u.	Boletines	4	4	4	100%
		Los talleres a dictar serán de: roles y funciones, organización campesinas, trabajo en equipo, manejo de recursos humanos. Cada taller será de un día y habrá 30 participantes. Se utilizará metodologías de capacitación a adultos	Talleres	16	16	16	100%
		Se visitará experiencias exitosas de organizaciones de productores	Pasantía	1	2	3	150%
		1.2 Participación en espacios de concertación Municipal					
	1.2.1 Boletines: 01 participación ciudadana, 02 iniciativa de desarrollo económico, 01 presupuesto participativo. Se editaran 500 ejemplares de cada uno	Boletines	4	4	4	100%	
		1.2.2 Los talleres se realizarán en forma descentralizada con metodologías de capacitación a adultos en temas de: participación ciudadana, DEL, presupuesto participativo. 30 participantes por taller	Talleres	24	24	24	100%
		1.2.3 Coordinación entre los representantes de las organizaciones y gobiernos locales	Reuniones	36	38	39	103%
	1.3 Elaboración de instrumentos de gestión organizativa (MOF, RI, Plan estratégico)						
		1.3.1 Los talleres serán de un día, se aplicarán metodología de capacitación de adultos. Los temas: MOF(Manual de Organización funciones), RIC (Reglamento interno), Plan estratégico. 30 personas	Talleres	10	13	13	100%
		1.3.2 Reuniones donde analiza la efectividad de los instrumentos	Reuniones	10	13	13	100%
	1.4 Vinculación de la organización en redes	1.3.3 Se imprimen y difunden a cada socio de las organizaciones de base	Manuales	3	3	4	133%
		1.4.1 Se participará en encuentros nacional con productores líderes	Encuentros	2	2	7	350%
		1.4.2 Participación en congreso nacional de cacao	Congreso	1	1	1	100%
	1.5 Elaboración de sistema de comunicación externa e interna	1.4.3 Se participará en dos redes de organizaciones.	Redes	1	3	3	100%
		1.5.1 Es un estudio realizado para la identificación de las principales dificultades que limitan la comunicación entre la organizaciones, los directivos y socios, y sus alternativas	Documento	1	1	2	200%
1.5.2 Plan donde se encontrará la solución a las limitaciones encontradas		Documento	1	1	1	100%	
1.5.3 Son talleres donde se indicará el plan , luego se analizará la aplicación y se realizarán ajustes para su mejora		Talleres	3	3	3	100%	

COMPONENTE 2	Los productores de cacao organizados Incrementan la oferta de cacao de calidad	se incrementar el promedio de producción de 1046 Kg. a 1644 kilogramos de cacao fresco (440 a 690Kg de caca seco) por hectárea de los predios que tienen una densidad de 400 plantas	Ki logramos de cacao por hectárea	1644	1644	1199.5	73%
		Se incrementar el promedio de producción de 1580 Kg a 2100 Kg de cacao fresco (600 a 798 Kg de cacao seco) por hectárea de los predios que tienen una densidad de 700 plantas por Hectárea	Ki logramos de cacao por hectárea	2100	2100	2318.5	110%
		se ha incrementado la área certificada de cacao criollo orgánico de 79.5 a 150 has (incremento de 89%)	Hectáreas	150	229	501.96	219%
Actividades	2.1 Capacitación y asesoramiento en manejo orgánico del cultivo						
		2.1.1Se realizará boletines en temas de viveros, instalación de cultivo, manejo ecológico de plagas, fertilización orgánica y plagas	Boletines	6	6	6	100%
		2.1.2En los talleres se realizaran con 30 participantes, teniendo una parte teórica y la otra práctica.	Talleres	24	24	24	100%
		2.1.3Las parcelas se ubicarán en los diferentes caseríos, en predios de productores líderes y se demostrará que es posible elebar la producción con manejo sostenible	Predios	15	15	20	133%
		2.1.4Se facilitara insumos básicos a los productores, para asegurar que repliquen los conocimiento adquiridos en los talleres, durante la primera fase del proyecto.	Predios	200	200	200	100%
		2.1.5Se realizará visitas a los predios para monitorear la aplicaciones y control de enfermedades	Visitas	5400	5400	5450	101%
	2.2 Certificación orgánica						
		2.2.1Se realizará una revisión y actualización del reglamento	Actualización	2	2	2	100%
		2.2.2Se formarán inspectores internos, en cada sesión participarán como máximo 20 productores	Jornada	15	15	16	107%
		2.2.3La inspección externa la realizará una empresa acreditada y reconocida por los importadores	Inspecciones	3	3	3	100%
		2.2.4Los cursos al equipo sería en actualización de la reglamentación	Curso	3	3	4	133%
		2.2.5Los talleres serán con metodologías de capacitación a adultos, participarán como máximo 20 productores	Talleres	40	40	40	100%
	2.3 Instalación de nuevas áreas de cacao						
		2.3.1Se realizara viveros familiares durante el desarrollo del proyecto	Viveros	90000	90000	90056	100%
		2.3.2Las jornadas se realizarán en campo con 20 participantes	Jornada	14	14	15	107%
		2.3.3Las jornadas se realizarán en campo con 20 participantes	Jornada	50	50	50	100%
	2.4 Realizar intercambios de experiencias						
		2.4.1pasantía nacional, con tres productores líderes	Pasantía	1	3	3	100%
COMPONENTE 3	Los productores de cacao organizados ha Mejorado la calidad del cacao	130 toneladas de cacao ofertadas por la organización, cumplen con los estándares de calidad mínimos exigidos: Fermentación mayor a 85%, humedad 7.5 %, granos pizarrosos y violáceos 5%, Presencia de hongos 0%	Toneladas	130	130	178.86	138%
Actividades	3.1 Capacitación en cosecha y post cosecha						
		3.1.1Se elaborará un boletín sobre cosecha y poscosecha, recogiendo las experiencias logradas en la localidad	Boletines	1	1	1	100%
		3.1.2Los talleres se realizarán aplicando metodología de capacitación de adultos. Se realizarán con un máximo 20 personas	Talleres	8	8	8	100%
		3.1.3Las jornadas se realizaran	Jornada	16	16	16	100%
	3.2 Implementación de sistemas de gestión de la calidad y caracterización del cacao						
		3.2.1Adquisición de equipo de tostado y molienda para capacitación de los promotores en gestión de la calidad	Modulo	1	1	1	100%
		3.2.2 un manual de gestión de la calidad	Manual	1	1	1	100%
		3.2.3 Realización de jornadas para capacitar líderes en gestión de la calidad, máximo 20 participante	Talleres	24	24	24	100%
		3.2.4 Envío de muestras de laboratorio para caracterización de cacao (físicas y organolécticas)	Jornada	48	48	48	100%
	3.3 Implementación con infraestructura post cosecha y equipos						
		3.3.1.Adquisición de equipo básico para cosecha y pos cosecha	Módulo	100	112	112	100%

Componentes 04	Organizaciones mejoran la comercialización	los productores de cacao organizados, mediante alianzas con la CEPICAFE, han establecido relaciones comerciales de largo plazo con al menos 2 importadores de cacao fino	Importadores	2	2	5	250%	
		la organización de productores de cacao de la Región Tumbes, cuentan con al menos 03 instrumentos de gestión empresarial implementados (la estructura de costos, plan de negocios, libro caja)	Instrumentos de gestión	3	3	3	100%	
		las organizaciones acceden a financiamiento de 178 mil nuevos soles, que les permite mejorar sus estrategias de acopio.	Nuevos Soles	178 mil	178000	1156830	650%	
		los productores organizados de cacao de Tumbes han conseguido precios de venta, 25% mayores aproximadamente (US\$ 3 125 la tonelada de grano de cacao seco en mercados de calidad, de precio FOB que actualmente está a USD \$ 2500 TM)	Dólares por tonelada	3125	3125	3875	124%	
		los productores organizados de Cacao de Tumbes han comercializado en forma organizada 130 toneladas de grano seco (1er año 30 TM, 2do año 40 TM, 3er año 60 TM)	Toneladas	130	130	178.75	138%	
Actividades	4.1 Apoyo a la Gestión comercial	4.1.1 Se participará en ferias nacionales	Ferías	2	4	7	175%	
		4.1.2 Al inicio campaña se realizará con los productores líderes reuniones de planificación comercial y al terminó se evaluará la campaña comercial del cacao	Reuniones	12	12	12	100%	
		4.1.3 Se elaborará un plan de negocios	Plan	1	1	1	100%	
		4.1.4 Se realizará un brochure donde se enfatizará la presentación de la organización y potencial oferta de cacao	Bouchure	1	1	1	100%	
	4.2 Apoyo a la Gestión financiera	4.2.1 Es fondo que sirve para iniciar la comercialización del cacao en la zona de producción. La estrategia de recuperación es recuperar el crédito a través del acopio del producto.	Fondo	1	2	3	150%	
		4.2.2 Se realizarán talleres de manejo de crédito que darán como producto un plan de crédito, participativo. Cada taller partirán como máximo 20 personas por taller	Talleres	12	12	12	100%	
		4.2.3 Se diseñaran e editaran material de capacitación, uno de ellos resumirá el plan de crédito.	Boletines	2	2	2	100%	
	4.3 Capacitación a productores en gestión empresarial	4.3.1 Se realizará un boletín sobre herramientas de gestión empresarial	Boletines	1	1	1	100%	
		4.3.2 En los talleres participarán productores líderes, un máximo de 20 personas,	Talleres	8	10	10	100%	
		4.3.3 Se realizará visitas a las organizaciones, con la finalidad de realizar seguimiento al aspecto comercial.	Visitas	18	18	19	106%	
	4.4 Capacitación y asesoramiento en la gestión contable de las organizaciones	4.4.1 Set de módulo gestión contable (manejo libros contables, tributación, etc)	Set módulo	8	10	10	100%	
		4.4.2 Los talleres se realizarán con 20 personas, los cuales serán directivos y productores líderes	Talleres	8	8	8	100%	
		4.4.3 Se visitarán a las organizaciones y se asesorará	Visitas	18	18	18	100%	
	Componente 6	Gestión y administración del proyecto						
		Personal del proyecto	Remuneraciones		36	36	36	100%
		EQUIPAMIENTO DEL PROYECTO	Equipos y bienes duraderos		4	4	4	100%
	GASTOS DE FUNCIONAMIENTO	Combustible		36	36	36	100%	
		Mantenim. y reparación de vehiculos		36	36	36	100%	
		Mantenimiento de equipos		36	36	36	100%	
		Supervisión interna del proyecto		18	18	23	128%	
		Seguros		3	3	5	167%	
	GASTOS ADMINISTRATIVOS PARA TODO EL PROYECTO			36	36	36	100%	
	Línea base y evaluación de impacto				1	0	0%	
	Imprevistos			36	36	36	100%	

Cuadro II: Avance en los indicadores de componente del proyecto

Resumen	Indicador Verificable Objetivamente	Resultado	Comentario cualitativo del gestor
FIN			
Contribuir a mejorar las condiciones de vida de las familias productoras de cacao de Tumbes	El índice de pobreza de los productores de cacao de la región Tumbes se reduce en un 0.01 %		
PROPÓSITO			
Mejorar la competitividad de las Organizaciones de productores de cacao de la Región Tumbes, para lograr el mejoramiento del empleo e ingresos	<ul style="list-style-type: none"> Al finalizar el proyecto se han generado 100 nuevos empleos temporales y 31 empleos permanentes, por la actividad cacaotera en el ámbito del proyecto, equivalentes a 27,159 y 8,400 jornales, respectivamente Al finalizar el proyecto, 450 personas en total entre beneficiarios y jornaleros han incrementado sus ingresos. 300 familias beneficiadas incrementan sus ingresos anuales por los cultivos de banano y cacao de S/. 5, 527.85 a S/. 6 ,900 (en 25%) 150 jornaleros capacitados durante el desarrollo del proyecto incrementan sus días laborables de 5 a 10 días por mes incrementando sus ingresos de S./ 100 a S./ 200 mensuales (en 100%) Al finalizar el proyecto se han capacitado 450 personas (300 productores y 150 jornaleros capacitados), en manejo de cultivo, proceso pos cosecha, gestión empresarial y gestión administrativa 	<ul style="list-style-type: none"> Durante la ejecución del proyecto se han generado 161 nuevos empleos y 63 empleos permanentes al finalizar el proyecto Se ha cumplido Familias con área de 0.1 a 0.3 ha lograron ingresos de S/. 2957.50; productores con área de 0.4 a 0.5 ha lograron ingresos de S/. 6775.00 y productores con áreas de 0.6 a 1.0 ha lograron ingresos promedio de S/. 11482.50 Incremento de ingresos de 100 a 395 nuevos soles mensuales. Se han capacitado 514 personas (430 productores y 84 jornaleros) 	
PRODUCTOS RESULTADOS			
Componente 1			
Las organizaciones de productores de cacao de la Región Tumbes, realizan una gestión organizativa eficiente	<ul style="list-style-type: none"> 01 sistema eficiente de comunicación e información en la organización implementado, al segundo año del proyecto 08 organizaciones de base han implementado y mantienen actualizados 	<ul style="list-style-type: none"> 01 plan de comunicaciones implementado, pero la mayor eficacia de su aplicación se evidenciará en la medida que la organización se fortalezca y madure. 	Respecto al avance de actividades, se cumplió llegando casi al 100% de las metas físicas. Por otro lado, el avance a nivel de indicadores de este componente, se observa un avance aceptable. Muchas de las actividades que

	<p>sus instrumentos de gestión: MOF, padrón de socios, libros de actas, al término del proyecto</p> <ul style="list-style-type: none"> Al término del proyecto la organización de productores de cacao de la Región Tumbes participa en espacios regionales y locales con 2 propuestas para el desarrollo de su sector Al término del proyecto, en Tumbes, se ha constituido 01 organización de segundo nivel que cuenta con 8 organizaciones de base y agrupa a 300 familias (actualmente organización de primer nivel y 5 sectores agrupados) 	<ul style="list-style-type: none"> 7 asociaciones afiliadas a ARPROCAT, (Cuchareta, Uña de Gato, APROCABAS, La Palma, Papayal, APROCABSAJ, APROCAMAD), La ARPROCAT participa en espacios regionales y locales como la Mesa Técnica del cacao y chocolate de la cadena productiva del cacao de la Región Tumbes y en el Presupuesto Participativo del Gobierno Regional y Municipalidades de Papayal, San Jacinto, Aguas Verdes, Zarumilla. También en encuentros como el salón del chocolate y mistura. No se ha formado una organización de segundo nivel debido a la poca cantidad de socios y de área, lo que nos les permite hacer estructuras más complejas y no se cuenta con el presupuesto para implementarlo 	<p>conducen al logro de los indicadores para este componente, han sido logradas al final del proyecto. La verdadera implementación se dará una vez concluido el proyecto y dependerá en gran medida del fortalecimiento y grado de organización que logren sus miembros</p>
--	---	--	---

Componente 2			
<p>Los productores de cacao organizados Incrementan la oferta de cacao de calidad</p>	<ul style="list-style-type: none"> Al término del proyecto se ha incrementado el área certificada de cacao criollo orgánico de 79.5 a 150 has (incremento de 89%) Al finalizar el proyecto, el promedio de producción de cacao fresco de los predios con densidad de 400 plantas por ha, se incrementa de 1,046 a 1,644 kg/ ha (de 440 a 690 kg/ha de cacao seco) equivalente a un incremento del 57% Al finalizar el proyecto, el promedio de producción de cacao fresco de los predios con densidad de 700 plantas por ha, se incrementa de 1,580 a 2,100 kg/ha (de 600 a 	<ul style="list-style-type: none"> 91.35 ha certificadas orgánicas y comercio justo y 35.95 ha en transición. Son 150 productores en el programa de certificación. Con 400 plantas/ha es de 625 a 1774 kg de cacao seco/ha, y el promedio de producción por ha de cacao con 700 plantas es de 790 a 3847 kg de cacao seco/ha Se han instalado 82.19 nuevas hectáreas de cacao Se han tecnificado 203.21 ha 	<p>Respecto al avance de actividades, hay un logro del 100%. Respecto, a los resultados a partir de los indicadores, hay un incremento en el rendimiento en cacao seco por hectárea. Sin embargo, se observa un amplio rango de rendimiento entre productores. En cuanto a la certificación, hubo un avance medio. Sin embargo, se indica que 34 ha están en transición a la certificación, lo cual es positivo mientras se logre implementar ahora que terminó el proyecto. Sobre la instalación de nuevas hectáreas y la tecnificación de áreas antiguas, el avance es satisfactorio.</p>

	<p>798 kg/ha de cacao seco) equivalente a un incremento del 32.9%</p> <ul style="list-style-type: none"> • Al finalizar el proyecto, se han instalado 50 has nuevas de cacao • Al finalizar el proyecto, se han tecnificado 200 has de cacao, incluyendo las 50 has nuevas 		
Componente 3			
<p>Los productores de cacao organizados ha Mejorado la calidad del cacao</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Al finalizar el proyecto las organizaciones de productores de cacao de Tumbes cuentan con 3 infraestructuras adecuadas (fermentación, secado, almacenamiento) y 100 módulos de cosecha y pos cosecha, ubicadas estratégicamente • Al finalizar el proyecto, 130 toneladas de cacao ofertadas por la organización, cumplen con los estándares de calidad mínimos exigidos: fermentación mayor a 85%, humedad 7.5 %, granos pizarrosos y violáceos 5%, presencia de hongos 0% • Al término del proyecto, los productores han validado el proceso de fermentación 	<ul style="list-style-type: none"> • 02 centros de beneficio implementados y 113 módulos de cosecha • 177.5 t de cacao ofertadas por la org cumplen con los estándares de calidad • Se ha logrado implementar un sistema de aseguramiento de calidad de cacao en ARPROCAT, este sistema comprende el cumplimiento de los procedimientos por parte de los productores, bases y la central. Así el cacao producido es clasificado de GRADO I. 	<p>Sobre la calidad de cacao, se indica que el cacao producido ha obtenidos los estándares mínimos que requieren los importadores. Asimismo, algunos productores obtuvieron reconocimiento por la buena calidad de cacao en la feria del salón del chocolate realizada en Lima en el 2012.</p>
Componente 4			
<p>Organizaciones mejoran la comercialización</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Al finalizar el proyecto, los productores de cacao organizados, mediante alianzas con la CEPICAFE, han establecido relaciones comerciales de largo plazo con al menos 02 importadores de cacao fino • Al segundo año del proyecto, la organización de productores de cacao de la Región Tumbes, cuentan con al menos 03 instrumentos de gestión empresarial implementados (la estructura de costos, 	<ul style="list-style-type: none"> • Se ha logrado con 04 importadores • Se han elaborado • Cepicafé dio financiamiento a ARPROCAT en el 2012 por S/. 630,330.60 • En el 2012: precio promedio obtenido fue de USD 3,547.09 	<p>La organización ARPROCAT logró satisfactoriamente la comercialización de 177.5 toneladas de cacao, superando la meta del ML en 47.5 toneladas. Esta organización ha sido apoyada y por la Cepicafe en varios aspectos de la comercialización, es así que se espera puedan seguir manteniendo su alianza hasta que se encuentren totalmente fortalecidos para operar independientemente y sean sostenibles en el tiempo.</p>

	plan de negocios, libro caja) <ul style="list-style-type: none"> • Al finalizar el primer año del proyecto, las organizaciones acceden a financiamiento de S./ 178 mil • Al finalizar el proyecto, los productores organizados de cacao de Tumbes han conseguido precios de venta FOB, 25% mayores (aprox. de USD \$ 2,500 TM a US\$ 3,125 TM) • Al finalizar el proyecto los productores organizados de cacao de Tumbes han comercializado en forma organizada 130 toneladas de grano seco (1er año 30 TM, 2do año 40 TM, 3er año 60 TM) 	<ul style="list-style-type: none"> • Han comercializado 177.5 t 	
--	--	--	--

IV. CALIFICACIÓN DE LA EJECUCIÓN

	INSITUCION	NOMBRE DEL MONITOR	PERIODO	CALIFICACION
1	Café y Cacao	Geni Fundes Buleje	07/04/10 al 09/04/10	APROBADO
1	Fondoempleo	Marie Laumonier/ Máximo Palacios	24/05/10 al 15/05/10	APROBADO
2	Café y Cacao	Geni Fundes Buleje	17/08/10 al 19/08/10	APROBADO CON RESERVAS
3	Café y Cacao	Geni Fundes Buleje	26/01/11 al 28/01/11	APROBADO CON RESERVAS
4	Café y Cacao	Geni Fundes Buleje	25/05/11 al 27/05/11	APROBADO
5	Café y Cacao	Geni Fundes Buleje	26/10/11 al 28/10/11	APROBADO CON RESERVAS
6	Café y Cacao	Geni Fundes Buleje	22/02/12 al 24/01/12	APROBADO
7	Café y Cacao	Geni Fundes Buleje	15/07/12 al 17/07/12	APROBADO
8	Café y Cacao	Geni Fundes Buleje	15/11/12 al 17/11/12	APROBADO

V. APROXIMACIÓN HACIA LA SOSTENIBILIDAD

Respecto a la sostenibilidad, se recomienda que la ARPROCAT mantenga el proceso de consolidación y fortalecimiento como organización y para esto se necesita tanto disposición de los miembros como de fondos. Además, existen herramientas de gestión comercial y organizativa que han sido elaboradas y socializadas entre los miembros. Es así, que se espera que estas herramientas sean implementadas en la práctica por los dirigentes y miembros de la organización.

VI. CONCLUSIONES

En términos de cumplimiento de actividades se observa un 100% de logro. A nivel de indicadores de propósito, se tiene un incremento en el ingreso general de los beneficiarios y este depende en gran medida del área del cultivo que manejan los beneficiarios. Se ha logrado mejorar la calidad del cacao

y la articulación al mercado, lo cual podría asegurar un lugar y/o permanencia en el mercado. Respecto al nivel de asociatividad logrado, el avance respecto al inicio del proyecto, es bastante bueno. Sin embargo, se debe seguir trabajando para lograr el fortalecimiento de la organización, ya que esto último ayuda a la sostenibilidad.

B.- ASPECTOS PRESUPUESTALES

I.- RESUMEN PRESUPUESTO APROBADO:

FUENTE	S/.	%
FONDOEMPLEO	909,990.41	54.88%
BENEFICIARIOS	682,734.00	41.17%
Pidecafé (Progreso)	65,510.00	3.95%
TOTAL	1,658,234.41	100.00%

II. FONDOEMPLEO

CONCEPTO	S/.
Monto total de proyecto	909,990.41
Línea de base (4% del monto total)	31,929.49
Total a transferir	878,060.92
Desembolsos Fondoempleo	878,060.92
Saldo por desembolsar	0.00

III. Monto ejecutado a la fecha

Fondoempleo

COMPONENTE	PRESUPUESTO TOTAL PROYECTADO EN S/.	PRESUPUESTO EJECUTADO S/.	% DE EJECUCION CON RELACIÓN AL PRESUPUESTO TOTAL
Componente 1: Fortalecimiento de la gestión organizativa en las organizaciones de productores cacaoteros	75,664.06	75,636.24	99.96%
Componente 2: Oferta de cacao de calidad	114,573.07	114,459.76	99.90%
Componente 3: Aseguramiento de la calidad	35,112.16	35,111.86	100.00%
Componente 4: Políticas para desarrollo empresarial	33,791.98	33,947.26	100.46%
Componente 6: Manejo del Proyecto	650,849.14	618,905.80	95.09%
TOTAL	909,990.40	878,060.92	96%

Contrapartidas

FUENTE	PRESUPUESTO TOTAL PROYECTADO EN S/.	PRESUPUESTO EJECUTADO S/.	% DE EJECUCION PRESUPUESTAL
BENEFICIARIOS	682,734.00	1,375,330.78	201.44%
PIDECAFE (Progreso)	65,510.00	65,510.01	100.00%
TOTAL	748,244.00	1,440,840.79	193%

IV- CALIFICACIÓN DE LOS REPORTES

	INSITUCIÓN	NOMBRE DEL MONITOR FINANCIERO	PERIODO	CALIFICACION
1	Fondoempleo	Alberto Quispe	Enero – Septiembre 2010	Desaprobado

V- EVALUACIÓN DE LOS INFORMES DE EJECUCIÓN PRESUPUESTAL

A la finalización del proyecto, la ejecución presupuestal de los fondos provenientes del aporte de FONDOEMPLEO, ascendió a la suma de S/. 878,060.92, cifra que representa el 96% del presupuesto aprobado (sin considerar Línea de Base y Evaluación de Impacto).

Con relación a la ejecución presupuestal al término del proyecto de los fondos provenientes del aporte de la Contrapartida, ascendió a la suma de S/.1,440,840.79, cifra que reflejó una ejecución del 193% del presupuesto aprobado