

**CARTA N°240/GMCPP-FE-2019**

Lima, 22 de agosto del 2019

Señora  
**MARISA OJEDA LINARES**  
REPRESENTANTE NACIONAL  
**SOLUCIONES PRACTICAS**  
Presente. -

Asunto: Remito informe de cierre Proyecto C-15-33

Referencia: 1. CARTA PSIPAM-124 - 19.  
2. Correos electrónicos

De mi mayor consideración:

Es grato dirigirme a usted para saludarle cordialmente y, en relación a los documentos de la referencia, remitirle el Informe de cierre del Proyecto C-15-33 "INCREMENTO DEL NIVEL DE COMPETITIVIDAD DE LOS PRODUCTORES CACAOTEROS DE LA PROVINCIA DE LAMAS, REGIÓN SAN MARTÍN", ejecutado por su institución durante el periodo comprendido entre el 01.06.16 al 30.05.19.



Cabe señalar que el presente informe ha sido elaborado sobre la base del análisis de la información técnica y presupuestal contenida en el Informe final presentado por su institución mediante el documento de la referencia, así como el Informe de supervisión del 6° Entregable, elaborado por el Sr. John Valdivia García, Especialista asignado por FONDO EMPLEO.

Atentamente,



Mery Carranza Plasencia  
Gerente de Monitoreo y Control de  
Programas y Proyectos (e)  
FONDO EMPLEO

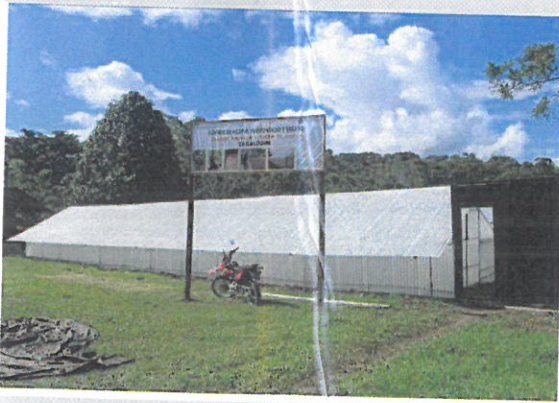
MCP/jvg



## INFORME DE CIERRE

Proyecto:

“Incremento del nivel de competitividad de los productores cacaoteros de la provincia de Lamas, región San Martín”



**CÓDIGO: C-15-33**

John E. Valdivia Garcia  
Especialista en Negocios 2

**Agosto, 2019**





## 1. INFORMACIÓN GENERAL

### a. Datos generales

Código de proyecto	C-15-33
Región del proyecto	SAN MARTIN
Provincia	LAMAS
Distrito	Alonso de Alvarado, Tabalosos, Sahanao, Lamas
Institución ejecutora	Practical Action (Soluciones Prácticas)
Institución asociadas	Municipalidad Provincial de Lamas
Institución colaboradora	Municipalidades distritales, Gobierno Regional de San Martín
Propósito (objetivo central)	Incremento de los ingresos netos de los pequeños productores de cacao que son beneficiarios del proyecto en la provincia de Lamas, región San Martín
Población objetivo	250 pequeños productores de cacao de 12 caseríos de la provincia de Lamas, región San Martín
Nombre del jefe del proyecto	José Tirabanti Linares
Nombre del gestor del proyecto	John E. Valdivia García
Nombre del encargado de la supervisión	John E. Valdivia García
Fecha de inicio del proyecto	01 de junio de 2016
Fecha de término del proyecto	30 mayo del 2019
Duración del proyecto (meses)	36
Número de entregables totales del proyecto	6

### b. Presupuesto del proyecto según convenio

Fuente de financiamiento	Presupuesto convenio Total S/.
FONDOEMPLEO	1,399,945.95
Presupuesto a Desembolsar (Sin LB y EF)	1,328,153.85
SOLUCIONES PRACTICAS	29,000.00
Cooperativa Oro Verde	60,000.00
Beneficiarios	4,132,205.90
Presupuesto total	5,621,151.85





## 2. SÍNTESIS DE LA EJECUCIÓN DEL PROYECTO

### a. Resumen de resultados técnicos del proyecto

	Categorías	% de logro respecto a la meta total del proyecto
Ejecución Técnicos	Propósito	87
	Componentes	91
	Productos	96
	Actividades	96

### b. Resumen de ejecución presupuestal del proyecto

	Categorías	% de logro respecto a la meta total del proyecto
Ejecución presupuestaria	FONDOEMPLEO (Sin LB)	96
	Institución Ejecutora (Practical Action)	103
	Cooperativa Oro Verde	--
	Municipalidad Provincial de Lamas	71
	Aporte de beneficiarios	63
	TOTAL	71

### c. Resultados del proyecto respecto al mandato de FONDOEMPLEO

Indicador de Propósito	Meta del proyecto	Meta alcanzada	% de logro
Número de capacitados	250	220	88
Número de empleos generados	306	218	71
Incremento de ingresos	3,625.22	3,238.22	89

## 3. ANÁLISIS DE LA EJECUCIÓN DEL PROYECTO

El proyecto "Incremento del nivel de competitividad de los productores cacaoeros de la provincia de Lamas, región San Martín" (C-15-33), fue presentado por la ONG Practical Action (Soluciones Prácticas) y fue elegido ganador en el 15° Concurso FONDOEMPLEO, el objetivo del proyecto fue el de Mejorar la calidad de vida mediante el fortalecimiento de capacidades y la promoción del empleo de los pequeños productores de cacao de la provincia de Lamas, región San Martín. La ejecución se programó entre el 01.06.2016 al 30.05.2019 (36 meses) y fue un proyecto del cultivo de cacao.

El proyecto ha trabajado 3 componentes: **A nivel organizacional**, 250 beneficiarios forman la Red de Productores Del Alto y Bajo Mayo (REPABAM), la misma que en el tercer año se transformó en la Cooperativa Agraria del Alto y Bajo Mayo (COOPABAM). La cooperativa se forma como el objetivo principal el fortalecimiento organizacional de sus asociados para la comercialización directa del cacao y el acceso a fuentes de financiamiento



**A nivel productivo**, se ha capacitado a 250 productores (de los cuales 12 son promotores) en el manejo orgánico del cultivo de cacao, mediante la aplicación de 05 tecnologías básicas, (**Deshierbo, Abonamiento, Poda de cacao, Poda de árboles de sombra, Control de plagas y enfermedades**, asimismo se ha capacitado en cosecha y postcosecha, aplicando protocolos de fermentado y secado del cacao generado en sus propias localidades. Actualmente se ha construido 03 módulos de postcosecha centralizado, con la finalidad de homogenizar la calidad para cumplir con la demanda del mercado.

**A nivel comercial**, los productores asociados en la “Red de Productores Del Alto y Bajo Mayo” – REPABAM, gestionaron la certificación orgánica e iniciaron la comercialización conjunta del cacao, utilizando como herramienta de gestión el Plan Comercial, entre los principales resultados, se ha logrado la articulación directa con empresas exportadoras de cacao: MAKAO PERÚ, ROMEX, MACHU PICCHU FOODS Industrias KAOMA y CAMSA; se han implementado 03 centros de acopio, fermentado y secado de cacao centralizado, la implementación de una planta de producción de chocolate artesanal, para la campaña 2019, la cooperativa ha establecido acuerdos comerciales mediante cartas con las empresas: MAKAO PERU, Cacao El Rey; cooperativa Allima Cacao y NORANDINO de Piura.

**a. Análisis al fin del proyecto**

**El proyecto tenía como fin:** Mejorar la calidad de vida mediante el fortalecimiento de capacidades y la promoción del empleo de los pequeños productores de cacao de la provincia de Lamas, región San Martín.

Nº	Indicador del fin	Unid. de medida	Meta programada	Meta lograda	% logrado	Comentarios																																																						
1.1	250 productores cacaoteros de la provincia de Lamas, San Martín mejoran sus condiciones de vida.	Persona	250	220	88	<p>Se ha logrado que 220 productores mejoren sus condiciones de vida y se distribuyen de la siguiente manera</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Distrito</th> <th>F</th> <th>M</th> <th>Total</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Alonso de Alvarado</td> <td>3</td> <td>34</td> <td>37</td> </tr> <tr> <td>Lamas</td> <td>8</td> <td>34</td> <td>42</td> </tr> <tr> <td>Shanao</td> <td></td> <td>24</td> <td>24</td> </tr> <tr> <td>Tabalosos</td> <td>12</td> <td>105</td> <td>117</td> </tr> <tr> <td><b>Total general</b></td> <td><b>23</b></td> <td><b>197</b></td> <td><b>220</b></td> </tr> </tbody> </table> <p>A nivel organizacional 126 están organizados a través de la cooperativa COOPABAM, 16 a través de la asociación ASAPROT, 24 a través de la asociación APARMASH, 13 a través de la asociación ASPASAM y 41 están organizados en comités y comercializan de manera asociativa</p> <p>Así mismo ellos han mejorado sus ingresos gracias al proyecto con la consecuencia de las mejoras en sus condiciones de vida</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Distrito</th> <th>Volumen cosechado (kg)</th> <th>Ventas Año 1 (S/.)</th> <th>Volumen cosechado (kg)</th> <th>Ventas Año 2 (S/.)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Alonso de Alvarado</td> <td>48,895</td> <td>265,903</td> <td>76,062</td> <td>470,393</td> </tr> <tr> <td>Lamas</td> <td>20,100</td> <td>112,405</td> <td>44,536</td> <td>275,639</td> </tr> <tr> <td>Shanao</td> <td>22,700</td> <td>175,925</td> <td>24,701</td> <td>156,411</td> </tr> <tr> <td>Tabalosos</td> <td>71,012</td> <td>460,628</td> <td>144,350</td> <td>912,154</td> </tr> <tr> <td><b>Total general</b></td> <td><b>162,707</b></td> <td><b>1,023,037</b></td> <td><b>289,648</b></td> <td><b>1,816,847</b></td> </tr> </tbody> </table>	Distrito	F	M	Total	Alonso de Alvarado	3	34	37	Lamas	8	34	42	Shanao		24	24	Tabalosos	12	105	117	<b>Total general</b>	<b>23</b>	<b>197</b>	<b>220</b>	Distrito	Volumen cosechado (kg)	Ventas Año 1 (S/.)	Volumen cosechado (kg)	Ventas Año 2 (S/.)	Alonso de Alvarado	48,895	265,903	76,062	470,393	Lamas	20,100	112,405	44,536	275,639	Shanao	22,700	175,925	24,701	156,411	Tabalosos	71,012	460,628	144,350	912,154	<b>Total general</b>	<b>162,707</b>	<b>1,023,037</b>	<b>289,648</b>	<b>1,816,847</b>
Distrito	F	M	Total																																																									
Alonso de Alvarado	3	34	37																																																									
Lamas	8	34	42																																																									
Shanao		24	24																																																									
Tabalosos	12	105	117																																																									
<b>Total general</b>	<b>23</b>	<b>197</b>	<b>220</b>																																																									
Distrito	Volumen cosechado (kg)	Ventas Año 1 (S/.)	Volumen cosechado (kg)	Ventas Año 2 (S/.)																																																								
Alonso de Alvarado	48,895	265,903	76,062	470,393																																																								
Lamas	20,100	112,405	44,536	275,639																																																								
Shanao	22,700	175,925	24,701	156,411																																																								
Tabalosos	71,012	460,628	144,350	912,154																																																								
<b>Total general</b>	<b>162,707</b>	<b>1,023,037</b>	<b>289,648</b>	<b>1,816,847</b>																																																								





## b. Resultados de los indicadores de propósito

### El proyecto tenía como propósito:

Mejora de las competencias de los pequeños productores cacaoteros y sus organizaciones para la gestión empresarial.

Nº	Indicadores de propósito	Unidad de medida	Valor incremental programado	Meta ejecutada	% de ejecución	Comentario																		
1.1	250 productores de cacao incrementan sus ingresos netos anuales al pasar de S/.820.78 a S/.4446.0 al tercer año del proyecto	Puesto de trabajo	S/. 3,625.22	S/. 3,238.22	89	Se logró incrementar los ingresos netos en S/. 3,238.22 referida al cultivo de cacao, como resultado del incremento de la productividad, mejora de la calidad y la comercialización conjunta del cacao, siendo el principal limitante el precio del cacao  <table border="1"> <thead> <tr> <th>Distrito</th> <th>Promedio de Precio de venta (kg) Año I</th> <th>Promedio de Precio de venta (kg) Año II</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Alonso de Alvarado</td> <td>5.44</td> <td>6.18</td> </tr> <tr> <td>Lamas</td> <td>5.59</td> <td>6.19</td> </tr> <tr> <td>Shanao</td> <td>7.75</td> <td>6.33</td> </tr> <tr> <td>Tabalosos</td> <td>6.49</td> <td>6.32</td> </tr> <tr> <td><b>Promedio general</b></td> <td><b>6.29</b></td> <td><b>6.27</b></td> </tr> </tbody> </table>	Distrito	Promedio de Precio de venta (kg) Año I	Promedio de Precio de venta (kg) Año II	Alonso de Alvarado	5.44	6.18	Lamas	5.59	6.19	Shanao	7.75	6.33	Tabalosos	6.49	6.32	<b>Promedio general</b>	<b>6.29</b>	<b>6.27</b>
Distrito	Promedio de Precio de venta (kg) Año I	Promedio de Precio de venta (kg) Año II																						
Alonso de Alvarado	5.44	6.18																						
Lamas	5.59	6.19																						
Shanao	7.75	6.33																						
Tabalosos	6.49	6.32																						
<b>Promedio general</b>	<b>6.29</b>	<b>6.27</b>																						
1.2	Se ha generado 82500 jornales anuales durante la ejecución del proyecto, equivalentes a 306 empleos	Puestos de trabajo	306	218	71	En el 2017, el precio internacional del cacao cayó a menos de 2000 dólares la tonelada, lo que representó más de 1000 dólares menos en relación al año 2016, debido a la sobreproducción mundial principalmente en Costa de Marfil – África. En la región San Martín, y específicamente en el ámbito de intervención del proyecto el precio del cacao convencional cayó de S/9.0 a S/5.0 el kilogramo. Esta situación generó la disminución del 40% de los ingresos de los productores, razón por la cual se logró en parte el indicador																		
1.3	250 familias participantes (90% de las 278 inscrita) han fortalecido sus capacidades técnicas en la producción sostenible del cultivo de cacao al final del proyecto	Persona	250	250	100	Durante los 03 años de ejecución del proyecto se ha logrado que 250 productores hayan implementado 5 tecnologías productivas en forma sincronizada (deshierbo, Abonamiento, utilizando insumos orgánicos producidos principalmente en las propias fincas y en función de los resultados de análisis de suelos, Poda de cacao, que permite renovar tejido y disminuir la incidencia de plagas y enfermedades, Poda de árboles de sombra, para evitar el exceso de sombra en la finca y disminuir la incidencia de plagas y enfermedades, Control de plagas y enfermedades, mediante el uso de trampas y fungicidas orgánicos. Estas tecnologías se aplican según el cronograma del plan de abonamiento (03 abonamientos por año).																		
<b>TOTAL</b>					<b>87</b>																			





c. Resultados de los indicadores de los componentes.

Componente	Indicadores de componente	Unidad de medida	Meta programada	Meta Ejecutada	% de ejecución	Comentario del gestor/supervisor							
Mejora de las competencias de los beneficiarios para la adecuada gestión empresarial.	Productores capacitados en asociatividad forman una cooperativa a los 30 meses de iniciado el proyecto	Entidad	1	1	100	Mediante el proceso de capacitación en asociatividad y gestión empresarial se formó la Cooperativa Agraria Del Alto y Bajo Mayo (COOPABAM)–, la cual está integrada por 126 socios beneficiarios del proyecto A través de la organización se implementó el programa cacao orgánico y el sistema interno de control (SIC) para la gestión de la certificación orgánica de 101 productores a través de la empresa certificadora CONTROL UNION SAC; en cada comité y asociación de base, se implementó almacenes para el acopio de cacao orgánico y convencional. La estrategia comercial es la venta directa del cacao a las empresas comercializadoras.							
	Directivos capacitados aplican sus conocimientos en sus organizaciones a partir del segundo año del proyecto	Persona	36	36	100	Durante la ejecución del proyecto se capacitó a 36 directivos de la cooperativa y comités de base, ellos desarrollaron capacidades emprendedoras (mejoraron la comunicación, son perseverantes, asumen riesgos, buscan oportunidades, autoconfianza, construcción de redes).El rol de los directivos fue determinante para la formación de la cooperativa, la implementación de 03 centros de acopio, fermentado y secado de cacao y la instalación de una miniplanta de producción de chocolates artesanales, que ha sido recibido por la organización y viene dando servicio de maquila a los socios.							
	Organizaciones cuenta con su plan de negocio y lo aplican en la gestión comercial a los 32 meses de iniciado el proyecto	Documentos	2	2	100	<p>Los planes de negocio se elaboraron e implementaron en el segundo año a través de la REPABAM y en el tercer año a través de la cooperativa, lo cual permitirá tener elementos de gestión de la cooperativa y perfilar la sostenibilidad económica de la misma.</p> <p>FODA de la cooperativa</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Fortalezas</th> <th>Oportunidades</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Producir cacao fino de aroma</li> <li>• Socios con certificación orgánica</li> <li>• Socios conocen y aplican tecnología de manejo orgánico de cacao</li> </ul> </td> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Acceso a fondos no retornables</li> <li>• Demanda de cacao fino de aroma en nichos de mercados</li> <li>• Instituciones que respaldan a las organizaciones de productores de cacao</li> </ul> </td> </tr> <tr> <th>Debilidades</th> <th>Amenazas</th> </tr> <tr> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Falta compromiso de socios y directivos</li> <li>• Falta homologar la calidad del cacao</li> <li>• Escaso volumen de acopio de cacao</li> </ul> </td> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Presencia de cadmio en cantidades próximas al límite permitido</li> <li>• Existencia de nuevas organizaciones y empresas que compiten por socios (generan deserción)</li> <li>• Contaminación de químicos del producto final (cacao en almacenes)</li> </ul> </td> </tr> </tbody> </table>	Fortalezas	Oportunidades	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Producir cacao fino de aroma</li> <li>• Socios con certificación orgánica</li> <li>• Socios conocen y aplican tecnología de manejo orgánico de cacao</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Acceso a fondos no retornables</li> <li>• Demanda de cacao fino de aroma en nichos de mercados</li> <li>• Instituciones que respaldan a las organizaciones de productores de cacao</li> </ul>	Debilidades	Amenazas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Falta compromiso de socios y directivos</li> <li>• Falta homologar la calidad del cacao</li> <li>• Escaso volumen de acopio de cacao</li> </ul>
Fortalezas	Oportunidades												
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Producir cacao fino de aroma</li> <li>• Socios con certificación orgánica</li> <li>• Socios conocen y aplican tecnología de manejo orgánico de cacao</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Acceso a fondos no retornables</li> <li>• Demanda de cacao fino de aroma en nichos de mercados</li> <li>• Instituciones que respaldan a las organizaciones de productores de cacao</li> </ul>												
Debilidades	Amenazas												
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Falta compromiso de socios y directivos</li> <li>• Falta homologar la calidad del cacao</li> <li>• Escaso volumen de acopio de cacao</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Presencia de cadmio en cantidades próximas al límite permitido</li> <li>• Existencia de nuevas organizaciones y empresas que compiten por socios (generan deserción)</li> <li>• Contaminación de químicos del producto final (cacao en almacenes)</li> </ul>												

Mejora sostenible de la productividad y calidad del cultivo de cacao.

375 has de cacao en mantenimiento incrementan su producción total de 154 a 337 toneladas al tercer años dl proyecto

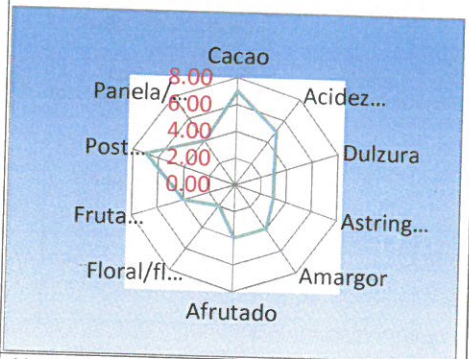
Tonela da

183

137

75

En el ámbito de intervención del proyecto el 70% del cacao que se produce corresponde al cacao nativo y el 30% a clones aromáticos (Scabina, IMC-67, UF-613, Lagarto ICS 95, ICS39, ICS6, ICS1, CCN51). La productividad de los cacaos nativos es menor que los aromáticos, es por ello que al momento de evaluar la productividad promedio, se observó que en el caso de los cacaos nativos el nivel de productividad alcanzado fue de 700 Kg/ha, mientras que la productividad de los cacaos aromáticos fue de 900 kg/ha; es por ello que al momento de promediar la producción se observa un nivel de 803Kg/ha logrado con la intervención del proyecto.  
Perfil del cacao de aroma



La productividad por hectárea se incrementa de 410Kg/Ha a 549 Kg/Ha a los 12 meses de iniciado el proyecto, a 700 Kg/Ha a los 24 meses de iniciado el proyecto y a 900 Kg/ha al tercer año del proyecto.

Kilogra mo

490

425

87

Al inicio del proyecto la productividad promedio estaba en 410 kg/ha , finalizando con 803kg/ha en promedio, lográndose la meta programada para el caso de los cacao aromáticos (900kg/Ha); sin embargo, en el caso del cacao nativo por sus mismas características genéticas su nivel de productividad es menor en comparación al cacao aromático y CGN, lográndose para este tipo de cacao una producción promedio de 700kg/ha.

Las has sembradas también se incrementaron notablemente con la intervención del proyecto llegando a 1.97 has por beneficiario en promedio

Districtos	Has sembradas inicio del py	Has sembradas término del py
Alonso de Alvarado	45	87.25
Lamas	44	73.25
Shanao	25	40.5
Tabalosos	139	234
<b>Total general</b>	<b>253</b>	<b>435</b>

Se incrementa el porcentaje de fermentación del grano de cacao, al pasar de 45% a 80% al tercer año de iniciado el proyecto

porcen taje

35

35

100

La calidad del cacao en cuanto a la fermentación se incrementó pasando de 45% a 80% al cierre del proyecto.

Distrito	Grado de fermentación por caserío										Act ivo
	74	75	77	78	80	81	82	84	96	N.P	
Alonso de Alvarado					17			5		15	37
Lamas			27	2	12				1		42
Shanao							24				24
Tabaloso											11
<b>Total</b>	<b>13</b>	<b>12</b>	<b>27</b>	<b>2</b>	<b>29</b>	<b>10</b>	<b>35</b>	<b>5</b>	<b>1</b>	<b>15</b>	<b>7</b>
<b>Total general</b>	<b>43</b>	<b>12</b>	<b>27</b>	<b>24</b>	<b>54</b>	<b>10</b>	<b>59</b>	<b>5</b>	<b>1</b>	<b>15</b>	<b>220</b>

NR= No reportaron





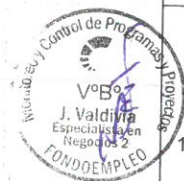
						Esto como resultado de la implementación de módulos de postcosecha individuales y centralizados y de la capacitación y asistencia técnica, reflejándose finalmente en el incremento del precio (de 6 a 8 soles por kilogramo). Actualmente y con apoyo de los gestores comerciales se está realizando la fermentación centralizado en 04 comunidades (Tabalosos, Almendrillo, Pamashto y Ponazapa) y fermentación individual en las comunidades de La Huarpía, Pacayzapa, Estancia, San Miguel Del Rio Mayo y Urcupata
Mejora de las competencias de los productores cacaoteros para la comercialización a través de su organización..	Pequeños productores de cacao han fortalecido sus capacidades de negociación y comercialización a partir del segundo año	Pers na	250	220	88	El fortalecimiento de las capacidades de negociación y comercialización de los beneficiarios se logró a través de la capacitación utilizando la metodología de Desarrollo Participativo de Sistemas de Mercado (PMSD por sus siglas en inglés) y el reforzamiento de los líderes de la cooperativa utilizando la metodología CEPs y CEFE; finalmente estas capacitaciones fueron acompañadas de pasantías comerciales esto ha permitido que la cooperativa haya firmado 01 convenio con La Alianza Cacao Perú hasta agosto del 2021, a través de este proyecto se fortalecerá la capacitación a los productores en el manejo de sus fincas, en el manejo de la cosecha y post cosecha y la articulación comercial
	Se cuenta con una cartera de clientes potenciales a partir del segundo año	Pers na	8	8	100	Como resultado de las pasantías y reuniones comerciales, se logró identificar una cartera de 8 clientes potenciales (Allima Cacao, Machu Picchu, ROMEX, Cacao El Rey, NORANDINO, CAMSA, MAKAO PERÚ, Industrias KAOMA), quienes en conjunto comprarían todo el grano producido en la zona
	Articulación comercial directa para la venta del cacao en grano producido por los beneficiarios del proyecto en forma escalonada y de acuerdo a la producción obtenida: 206.25 TM el año 1, 262.50 TM el año 2 y 337.50 TM el tercer año	Tonela da	131.25	85.75	65	En cuanto a la articulación directa para la venta del cacao en grano se logró un 65%. La REPABAM en el 2018, logra establecer contactos comerciales con empresas exportadoras de cacao comercializando el cacao con las empresas MAKAO PERÚ que se le vendió 467 kg por un monto de S/. 3,716.50 soles en septiembre del 2018; ROMEX se le vendió 5512 kg en agosto del 2018 por un monto de S/.34,725.60soles,MACHU PICCHU FOODS se vendió 4,358.80 kg en junio del 2018 por un valor de S/. 29,956.09 soles, Industrias KAOMA y CAMSA habiéndoles vendido 2,832 kg. Por un valor de S/. 20,673.60 soles En el año 2019 los directivos y socios de la organización deciden iniciar el proceso de transformación de la asociación a cooperativa, con la finalidad de fortalecer el nivel asociativo de los productores y el compromiso con la organización.
<b>TOTAL</b>					<b>91</b>	





### d. Resultados de los indicadores de productos

C	Producto/ indicador	Unidad de medida	Meta programada	Meta ejecutada	% de ejecución	Comentario del gestor/supervisor																																													
Mejora de las competencias de los beneficiarios para la adecuada gestión empresarial																																																			
1.1.1	Productores beneficiarios cumplen con los criterios de selección y firman convenio a los 3 meses de iniciado el proyecto	Persona	276	276	100	<p>Se inscribieron 466 productores de cacao de 12 comunidades de la provincia de Lamas y luego de pasar por los filtros de evaluación se seleccionaron 276, de los cuales al finalizar el proyecto quedaron 220 organizados en 01 cooperativa, 03 asociaciones y 02 comités.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Casero</th> <th>Mujeres</th> <th>Varones</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Almendrillo</td><td></td><td>19</td></tr> <tr><td>Estancia</td><td>2</td><td>8</td></tr> <tr><td>Nazaret</td><td>3</td><td>4</td></tr> <tr><td>Pacayzapa</td><td></td><td>22</td></tr> <tr><td>Pamashto</td><td>6</td><td>24</td></tr> <tr><td>Partido Alto</td><td>2</td><td>24</td></tr> <tr><td>Ponazapa</td><td>1</td><td>14</td></tr> <tr><td>Porvenir</td><td>3</td><td>8</td></tr> <tr><td>San Miguel del Rio Mayo</td><td></td><td>13</td></tr> <tr><td>Sector Lahuarpa - Nueva Unión</td><td>3</td><td>12</td></tr> <tr><td>Shanao</td><td></td><td>24</td></tr> <tr><td>Tabalosos -ASAPROT</td><td>1</td><td>15</td></tr> <tr><td>Urcupata</td><td>2</td><td>10</td></tr> <tr><td><b>Total general</b></td><td><b>23</b></td><td><b>197</b></td></tr> </tbody> </table>	Casero	Mujeres	Varones	Almendrillo		19	Estancia	2	8	Nazaret	3	4	Pacayzapa		22	Pamashto	6	24	Partido Alto	2	24	Ponazapa	1	14	Porvenir	3	8	San Miguel del Rio Mayo		13	Sector Lahuarpa - Nueva Unión	3	12	Shanao		24	Tabalosos -ASAPROT	1	15	Urcupata	2	10	<b>Total general</b>	<b>23</b>	<b>197</b>
Casero	Mujeres	Varones																																																	
Almendrillo		19																																																	
Estancia	2	8																																																	
Nazaret	3	4																																																	
Pacayzapa		22																																																	
Pamashto	6	24																																																	
Partido Alto	2	24																																																	
Ponazapa	1	14																																																	
Porvenir	3	8																																																	
San Miguel del Rio Mayo		13																																																	
Sector Lahuarpa - Nueva Unión	3	12																																																	
Shanao		24																																																	
Tabalosos -ASAPROT	1	15																																																	
Urcupata	2	10																																																	
<b>Total general</b>	<b>23</b>	<b>197</b>																																																	
1.2.1	250 beneficiarios capacitados en contabilidad básica aplican herramientas de gestión empresarial en sus fincas a los 24 meses de iniciado el proyecto	Persona	250	220	88	<p>Los beneficiarios capacitados aplican en sus fincas 02 herramientas de gestión empresarial:</p> <p><b>1.- Plan Anual de Producción (PAP)</b></p> <p><b>2.- Cuaderno de registro o control del productor.</b> La aplicación de estas herramientas permitieron mayor eficiencia y eficacia en el desarrollo de las actividades de la finca y la generación de información (línea base) para determinar la rentabilidad del cultivo de cacao mediante la determinación de los costos de producción, ingresos y utilidades</p>																																													
1.2.2	150 beneficiarios capacitados en Sistema Interno de Control	Persona	150	150	100	<p>Productores implementaron el Sistema Interno de Control (SIC) para garantizar la certificación orgánica del cacao. El SIC está compuesto por un conjunto de acciones, actividades, planes, políticas, normas, registros, organización, procedimientos y mecanismos de verificación y evaluación que establece el programa Cacao Orgánico de la cooperativa.</p>																																													
1.2.3	100 productores implementan su SIC	Persona	100	150	100	<p>A través de la asociación "Red de Productores del Alto y Bajo Mayo" (REPABAM) hoy Cooperativa COOPABAM, se creó el Programa Cacao Orgánico y se implementó el Sistema Interno de Control para garantizar el cumplimiento de las normas de producción orgánica y la trazabilidad del cacao.</p> <p>A través del SIC, los productores implementaron prácticas de producción orgánica y registros de control, los mismos que son verificados y evaluados a nivel interno (por la organización) y a nivel externo (CONTROL UNION)</p>																																													
1.3.1	250 beneficiarios capacitados en fortalecimiento organizacional aplican sus conocimientos en sus comunidades a los 24 meses de iniciado el proyecto	Persona	250	250	100	<p>A través de la capacitación se logró la sensibilización de los productores para que se organicen y mejoren la gestión comercial del cacao. Durante el primer año, los productores se organizaron en comités y en el segundo año formaron la asociación denominada Red de Productores del Alto y Bajo Mayo (REPABAM) logrando establecer contactos y acuerdos comerciales con empresas comercializadoras (CAMSA, Machu Picchu Foods, Romex, Makao Perú); en el tercer año los productores deciden transformar la asociación REPABAM en cooperativa, denominada "Cooperativa Agraria Del Alto y Bajo Mayo" (COOPABAM), la misma que está integrada por 126 socios.</p>																																													



1.3.2	Una cooperativa formada por 200 beneficiarios a los 30 meses de iniciado el proyecto	Unidad	1	1	100	La cooperativa COOPABAM se formó en el tercer año, luego de pasar por un proceso de organización básica (pasando primero por comités y luego asociación). La cooperativa se forma con el objetivo de comercializar en forma conjunta el cacao de sus asociados y mejorar sus niveles de gestión técnica y financiera.
1.3.3	36 directivos capacitados en gestión organizacional aplican sus conocimientos en sus organizaciones a los 30 meses de iniciado el proyecto	Persona	36	36	100	Se capacitó a 36 directivos, de los cuales 17 directivos pertenecen a la cooperativa y 19 a comités de base y asociaciones beneficiarias del proyecto. Los directivos en los comités de base manejan sus libros de actas, se reúnen mensualmente y elaboran sus balances económicos; a nivel de asociaciones y cooperativas, manejan su plan operativo anual, plan comercial, libro padrón de socios, libro de actas, estatutos, reglamentos internos, balances económicos.

Mejora sostenible de la productividad y calidad del cultivo de cacao.

2.1.1	12 extensionistas campesinos (promotores) formados aplican sus conocimientos brindando asesorías técnicas a los productores en sus comunidades los 12 meses de iniciado el proyecto	Persona	12	12	100	Los promotores fueron formados en el primer año del proyecto a través del módulo: "Manejo Orgánico del Cultivo de Cacao" - Formación específica (45%), formación complementaria (10%) y práctica (45%). Los promotores formados han desarrollado capacidades técnicas y comerciales; brindan asesoramiento en la producción orgánica, cosecha y postcosecha de cacao, y en coordinación con los presidentes de los comités de base organizan los acopios para la comercialización conjunta a través de la cooperativa.
2.1.2	250 beneficiarios capacitados dominan tecnologías agroforestales a los 14 meses de iniciado el proyecto	Unidad	250	250	100	Los productores capacitados conocen y aplican las 05 tecnologías agroforestales (deshierbo, abonamiento, poda, manejo de sombra y control de plagas y enfermedades). Como instrumentos de monitoreo y evaluación manejan el plan anual de producción y el cuaderno de registro, el uso de estas nuevas tecnologías permitieron que se incrementen los niveles de producción y se mejore la calidad del grano (tamaño del grano) y menso frutos sobremaduro.
2.1.3	250 beneficiarios cuentan su plan de abonamiento.	persona	250	245	98	El plan de abonamiento orgánico es una herramienta que permitió optimizar los recursos disponibles en las fincas para la fertilización del cultivo de cacao. Mediante la aplicación del plan de abonamiento, los productores lograron el incremento de la productividad y mejora de la calidad del grano de cacao. El plan de abonamiento se elaboró en función de los resultados de los análisis de suelos
2.2.1	375 has productivas de cacao en mantenimiento para la producción adecuada de cacao durante los tres años del proyecto	Ha	375	375	100	El mantenimiento de las fincas de cacao es una actividad permanente que realizan los productores para garantizar la productividad, la mejora de la calidad y la reducción de la incidencia de plagas y enfermedades. El mantenimiento se realizó teniendo en cuenta el plan anual de producción (PAP).
2.3.1	2.3.1 250 Beneficiarios capacitados aplican técnicas mejoradas de cosecha y pos cosecha de acuerdo a los requerimientos del mercado a los 24 meses de iniciado el proyecto	Persona	250	220	88	productores capacitados han logrado mejorar la calidad del cacao de acuerdo a los requerimientos del mercado (7% de humedad y 80% de fermentación), permitiendo ofertar dicho cacao a las empresas MAKAO PERU, ALLIMA CACAO, ROMEX, NORANDINO, CACAO EL REY, MACHU PICCHU Y CAMSA. Actualmente se ha implementado 03 módulos de postcosecha centralizado con capacidad para procesar hasta 10 toneladas mensuales de cacao de calidad. Estos módulos han sido construidos en las localidades de Tabalosos, Pamashto y Alto Progreso de Almendrilla.
2.3.2	La cooperativa cuenta con análisis de calidad de su producción de cacao que respalda la	documento	24	24	100	La cooperativa cuenta con 12 análisis de calidad físico y sensorial de cacao, y 12 análisis de presencia de Cadmio. Estos análisis corresponden a cada una de las 12 comunidades de intervención del proyecto en la provincia de Lamas. Los análisis



	calidad obtenida de acuerdo a los requerimientos de los compradores al 3er año del proyecto					de Cadmio serán determinantes en la negociación del cacao a partir del mes de enero 2019, ya que entrará en vigencia el reglamento de la Unión Europea respecto a los límites máximos permitidos de cadmio. Los análisis de calidad han permitido elaborar la ficha técnica del cacao de la cooperativa para promocionar y ofertar al mercado.
Mejora de las competencias de los productores cacaoteros para la comercialización a través de su organización.						
3.1.1	250 Beneficiarios cacaoteros capacitados en técnicas de negociación y comercialización aplican sus conocimientos en sus organizaciones a los 30 meses de iniciado el proyecto	Persona	250	220	88	El proceso de capacitación se realizó aplicando la metodología de Desarrollo Participativo de Sistemas de mercado –PMSD (por sus siglas en inglés), el enfoque PMSD considera estratégico que para que los beneficios de la eficiencia y rentabilidad del sistema sean aprovechados por los actores más pobres de la cadena, se deben desarrollar acciones sistemáticas enfocadas en el desarrollo de las capacidades, habilidades y acceso de información de estos actores y por lo tanto mejorar su posicionamiento en el sistema. Como resultado de la capacitación, se logró la elaboración del mapa de sistema de mercado en el ámbito de intervención del proyecto, mediante el cual los beneficiarios identificaron los puntos críticos y al mismo tiempo plantearon propuestas de mejora al sistema; posteriormente los productores se organizaron y formaron la cooperativa (inicialmente asociación), mediante la cual gestionaron la certificación orgánica e iniciaron la comercialización conjunta del cacao, utilizando como herramienta de gestión el Plan Comercial.
3.1.2	12 comités cuentan con su plan de promoción	Persona	12	9	75	El plan de promoción está referido a los perfiles de calidad del cacao de los comités de base de la cooperativa.
3.2.1	250 Beneficiarios capacitados realizan la venta grupal de su cacao a los 24 meses de iniciado el proyecto.	Persona	250	220	88	220 productores organizados en cooperativa, asociaciones y comités de base han logrado la venta grupal de su cacao
3.2.2	Beneficiarios cuentan con una cartera de clientes a los 30 meses de iniciado el proyecto	Documento	01	01	100	Los beneficiarios cuentan con una cartera de clientes de al menos 10 empresas comercializadoras de cacao: MACHU PICCHU FOODS, MAKAO PERÚ, APROCAM, CAMSA, CHOCOLATERIA ARTESANAL AMAZÓNICA, ASOCASEL, SUMAQAO, CACAO EL REY, OLAM, ROMEX. En el primer trimestre del 2019, la cooperativa ha realizado importantes reuniones comerciales, llegando a tener acuerdos con las empresas y organizaciones siguientes: Allima Cacao, MAKAO PERÚ, Cacao El Rey y la Cooperativa NORANDINO.
3.2.3	Al menos 100 productores cuentan con certificación orgánica de cacao.	Productor	100	101	100	A través de la asociación REPABAM se gestionó la certificación orgánica de 101 productores, que en conjunto producen 92 toneladas de cacao. El certificado está vigente hasta el mes de junio 2019.comercio justo.
3.3.1	Al menos 12 beneficiarios capacitados en técnicas de producción de derivados del cacao al tercer año del proyecto	Persona	12	10	83	Productores emprendedores fueron capacitados en producción de derivados de cacao, especialmente en la producción de chocolate artesanal y comercialización. Aprendieron conceptos teóricos, manejo de equipos, refinado de pasta de cacao, chocolate de 70% (amargo) y formulaciones, moldeado de chocolate 70%, bombones y refinado de chocolate 55% (dulce), moldeado de chocolate dulce, concepto y evaluación. Asimismo, después de cada producción, los participantes comercializaron los chocolates en el distrito de Tabalosos, generando gran demanda y expectativa de la población.





3.3.2	Beneficiarios capacitados implementan una iniciativa conjunta de negocio en derivados del cacao al tercer año	unidad	01	01	100	Esta unidad de negocio funciona en el distrito de Tabalosos, es liderado por la presidente del comité de mujeres y el presidente del consejo de administración de la cooperativa. La producción de chocolates ha generado una gran demanda local en el distrito de Tabalosos, especialmente de los estudiantes. Actualmente se viene trabajando el Plan de Negocio, cuyo instrumento de gestión comercial ayudará a fortalecer dicho negocio, de los aliados estratégicos como es el caso de La Alianza Cacao Perú, se gestionará el registro sanitario y la marca; asimismo, se promocionará en las ferias regionales y nacionales, con el objetivo de lograr la articulación a nivel regional y nacional.
<b>TOTAL</b>					<b>96</b>	

### e. Actividades programadas alcanzadas

Producto	Actividad	Unidad de medida	Meta prog	Meta ejec	% de ejecución	Comentario	
<b>I Componente: Mejora de las competencias de los pequeños productores cacaoteros para la gestión empresarial de su organización.</b>							
Producto 1.1 Beneficiarios seleccionados	Actividad 1.1.1	Difusión y promoción del proyecto	Evento	3	2	100	El primer evento se desarrolló en la provincia de Lamas y contó con la presencia de representantes de la municipalidad, instituciones públicas y privadas, productores y medios de comunicación; el segundo evento se desarrolló en el año 02 para presentar los resultados del proyecto de los primeros 18 meses de ejecución.
	Actividad 1.1.2	Registro de participantes en sus comunidades	Evento	12	12	100	Se desarrolló eventos (01 por comunidad) de registro de participantes, en total se registraron 466 productores de cacao de 12 comunidades de la provincia de Lamas.
	Actividad 1.1.3	Verificación de la información y/o documentación entregada por los participantes registrados	Visita	250	250	100	Se realizó visitas para verificar la información de los participantes registrados; asimismo, se realizó reuniones con autoridades locales. Esta actividad estuvo a cargo del equipo técnico, liderado por el jefe de proyecto.
	Actividad 1.1.4	Evaluación y selección de beneficiarios	Evento	12	12	100	Se realizó eventos (01 reunión por comunidad) para seleccionar a los beneficiarios del proyecto conjuntamente con las autoridades locales; para ello se utilizó en 12 reuniones en las comunidades y como instrumentos de evaluación se utilizó la ficha de evaluación de beneficiarios y tabla de valoración.
Producto 1.2 Beneficiarios gestionan empresarialmente sus fincas	Actividad 1.2.1	Capacitación a beneficiarios en el manejo de herramientas de gestión empresarial del cultivo de cacao	Evento	27	27	100	Se desarrolló eventos de capacitación en el manejo y aplicación de 02 herramientas de gestión empresarial: El Plan Anual de Producción (PAP) y el cuaderno de registro.
	Actividad 1.2.2	Capacitación a beneficiarios en contabilidad básica	Evento	39	39	100	Se desarrolló eventos de capacitación en el manejo de costos de producción y utilidades del cultivo de cacao, teniendo como instrumentos de capacitación el plan anual de producción y el cuaderno de registro.
	Actividad 1.2.3	Asistencia técnica a beneficiarios para la implementación de herramientas de gestión empresarial	Asesoría	868	816	94	Se brindó asistencias técnicas a 250 productores en la implementación del plan anual de producción y el cuaderno de registro, cálculo del costo de producción y rentabilidad del cultivo de cacao.
	Actividad 1.2.4	Capacitación a productores en el SIC	Evento	30	30	100	Se desarrolló eventos de capacitación en producción orgánica, certificación orgánica e importancia del Sistema



							Interno Control (SIC) como instrumento de verificación y monitoreo de la producción de cacao.
	Actividad 1.2.5	Asistencia técnica para la implementación del SIC	Asesoría	579	536	93	Se brindó asistencias técnicas para implementar los fails de los productores, el plan anual de producción y cuaderno de registro, con el fin de cumplir con los requisitos para la obtención de la certificación orgánica del cacao de la organización REPABAM para el proceso de auditoría externa de la empresa certificadora CONTROL UNION SAC.
Producto 1.3 Fortalecimiento de la capacidad asociativa de los beneficiarios	Actividad 1.3.1	Capacitación en asociatividad, organización social, formación y formalización de organizaciones	Evento	49	52	100	Se ejecutó eventos de capacitación en 12 comunidades se logró formar 12 comités (01 comité por comunidad) de productores de cacao; en el segundo año los 250 beneficiarios organizados en comités formaron la asociación denominada "Red de Productores del Alto y Bajo Mayo" (REPABAM) y en el tercer año esta asociación se transformó en la Cooperativa Agraria Del Alto y Bajo Mayo (COOPABAM).
	Actividad 1.3.2	Capacitación a beneficiarios en liderazgo	Evento	14	14	100	Se ejecutó eventos de capacitación en liderazgo, de los cuales 12 eventos (01 por comunidad) estuvo orientada a la identificación de los líderes en las comunidades a través de las capacidades emprendedoras personales (CEPs); y 02 eventos dirigidos a los líderes de la cooperativa aplicando la metodología CEFÉ
	Actividad 1.3.3	Elaboración de instrumentos de gestión de la cooperativa.	Documento	3	3	100	Se elaboró instrumentos de gestión: 01 Plan Operativo Anual de la asociación REPABAM 01 Plan Estratégico y 01 Plan Operativo Anual de la cooperativa COOPABAM
	Actividad 1.3.4	Capacitación a directivos de organizaciones de base en el manejo de herramientas de gestión organizacional	Evento	8	8	100	Se ejecutó eventos de capacitación dirigido a los directivos de las organizaciones de base, de la REPABAM y de la COOPABAM. La capacitación se orientó al manejo de libros de actas, estatutos, reglamentos, plan estratégico y planes operativos.
	Actividad 1.3.5	Asistencia técnica para la implementación y manejo de herramientas de gestión organizacional	Visita	30	30	100	Se ejecutó asistencias técnicas dirigidas a los directivos de las organizaciones de base, de la REPABAM y de la COOPABAM. Para reforzar la capacitación a directivos de la cooperativa.
	<b>II Componente: Mejora sostenible de la productividad y calidad del cacao en 12 caseríos de Lamas</b>						
Producto 2.1 Beneficiarios con competencias técnicas fortalecidas para el manejo del cacao	Actividad 2.1.1	Formación de extensionistas campesinos en el manejo técnico del cultivo de cacao	Evento	13	13	100	Se ejecutó eventos de capacitación utilizando el módulo de formación "Manejo orgánico del cultivo de cacao" elaborado por el proyecto y que consta de 12 unidades temáticas y 384 horas pedagógicas. A través de la capacitación se formó de 14 promotores
	Actividad 2.1.2	Capacitación a beneficiarios en el manejo técnico del cultivo de cacao	Evento	127	163	100	Se ejecutó eventos de capacitación teniendo en cuenta el plan anual de producción. La metodología utilizada fue "Aprender Haciendo" y como material de capacitación se utilizó fichas técnicas elaboradas en base a los temas del módulo de formación de promotores. El proceso de capacitación contó con la participación del equipo técnico y promotor de cada comunidad
	Actividad 2.1.3	Pasantías a zonas con tecnologías de manejo o estrategias similares a las promovidas por el proyecto	Visita	3	4	100	Se realizaron pasantías para fortalecer los conocimientos de los promotores y establecer vínculos con otras experiencias exitosas sobre producción y manejo post



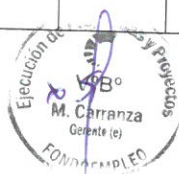


							cosecha. Esta actividad estuvo a cargo del especialista productivo.
	Actividad 2.1.4	Monitoreo y evaluación del proceso de adopción de tecnologías y estrategias implementadas	Visita	660	761	100	Mediante esta actividad se visitó a los beneficiarios para monitorear y evaluar el proceso de adopción de tecnologías productivas (deshierbo, abonamiento, poda, manejo de sombra, control de plagas) y de proceso de la calidad (cosecha selectiva, módulos de fermentado y secado de cacao), además se verificó la implementación del Plan Anual de Producción y el cuaderno de registro
	Actividad 2.1.5	Análisis de fertilidad de suelo	Unidad	228	228	100	En total se analizaron 228 parcelas de cacao y con apoyo del equipo técnico se elaboró el plan de abonamiento, para cada parcela en base a los resultados ya la disponibilidad de abonos; asimismo, utilizando la herramienta Excel se elaboró un sistema para facilitar la interpretación e impresión directa de los planes de abonamiento.
Producto 2.2 Fincas con potencial para la producción del cacao mejoradas	Actividad 2.2.1	Fertilización de parcelas de cacao (3 abonamientos para 250 parcelas cada año) 1.5 has cada parcela	Unidad	3,000	2,875	96	Se ejecutó 2,875 unidades de abonamiento durante los 03 años de ejecución del proyecto. La fertilización se realizó teniendo en cuenta el plan de abonamiento. El cual consto de compost, CUPEX, Microelementos, sulfato de potasio, roca fosfórica, y agromil, con lo cual se logro el incremento de producción de 519 kg en promedio a 1062 kg
	Actividad 2.2.2	Instalación de viveros agroforestales	Unidad	12	18	100	la instalación de 12 viveros agroforestales se realizó en el primer año. En cada comunidad beneficiaria del proyecto se instaló un vivero agroforestal que permitió el recalce de las fincas de cacao
	Actividad 2.2.3	Control de plagas y enfermedades	Unidad	1,500	1,470	98	A través de la aplicación de fungidas orgánicas como el sulfato de cobre pentahidratado, permitió el control de la monilia y phythophthora, para el control de mazorquero se instaló trampas PET (20 trampas por Ha). Mediante capacitaciones se sensibilizó a los productores en el manejo de la poda oportuna y manejo de sombra, mediante estas prácticas los insumos aplicados tuvieron un mayor efecto.
	Actividad 2.2.4	Mantenimiento de parcelas	Unidad	761	1,011	100	Se realizaron 1011 mantenimientos (04 mantenimientos en promedio por finca). El mantenimiento consistió en la aplicación de 5 tecnologías (deshierbo, abobamiento, poda, manejo de sombra y control de plagas y enfermedades) para garantizar el incremento de la productividad y mejora de la calidad del cacao.
	Actividad 2.2.5	Asistencia técnica para la implementación de las tecnologías	Asesoría	1,390	1,390	100	Esta actividad permitió la sensibilización de los productores para la aplicación de las tecnologías principalmente para el control de plagas y enfermedades
Producto 2.3 Beneficiarios obtienen productos que responden a las exigencias del mercado	Actividad 2.3.1	Capacitación en el manejo de cosecha y post cosecha	Evento	38	37	97	En cada comunidad se desarrolló en promedio 03 eventos de capacitación en cosecha selectiva, fermentado y secado de cacao; asimismo, con apoyo de un consultor especialista en control de calidad de cacao se generó protocolos de fermentado y secado de cacao en 04 comunidades (Almendrillo, Estancia, Nazaret y Pamashto) de intervención del proyecto.
	Actividad 2.3.2	Implementación de módulos para el beneficio del cacao	Unidad	191	318	100	Se implementó módulos individuales y 03 módulos centralizados; asimismo se apoyó con materiales (calamina traslúcida) para la construcción de 02 secadores solares de las asociaciones





							ASAPROT del distrito de Tabalosos y APARMASH del distrito de Shanao. Los módulos individuales fueron implementados de forma conjunta con los beneficiarios, el aporte del proyecto consistió en calamina traslúcida y malla para bandejas de secado y los productores aportaron madera para la estructura del secador y bandejas, además de la mano de obra para la construcción
	Actividad 2.3.3	Análisis de calidad del cacao	Unidad	48	48	100	En total se realizaron 48 análisis de calidad (24 en el año 02 y 24 análisis en el año 03) incluyendo 12 análisis de Cadmio. En promedio se realizó 04 análisis por comunidad, mediante los cuales se determinó los perfiles sensoriales, fermentación, humedad y nivel de cadmio. Los análisis de calidad permitieron ofertar el cacao a empresas y organizaciones exportadoras; asimismo, la información obtenida permitió realizar los ajustes técnicos en campo para mejorar los procesos de cosecha, fermentación y secado del grano de cacao
	Actividad 2.3.4	Asistencia técnica para el fermentado y secado del cacao	Asesoría	705	702	100	La asistencia técnica se brindó a los beneficiarios que habían implementado sus módulos individuales y 03 módulos centralizados de postcosecha para el adecuado fermentado y secado del cacao. Esta actividad permitió alcanzar los indicadores de calidad demandados por el mercado.
	Actividad 2.3.5	Capacitación en control de calidad del Cacao.(Catación básica)	Evento	1	1	100	Se desarrolló 01 taller de capacitación dirigido a los gestores comerciales de la cooperativa a cargo de Jenny Mandujano Paredes, especialista en control de calidad de la empresa MAKAO PERÚ; la capacitación estuvo orientada al análisis físico y sensorial, interpretación y manejo de registros, para luego ser implementado el control de calidad del cacao en la cooperativa.
<b>III Componente: Mejora de las competencias de los productores cacaoteros para la comercialización a través de su organización.</b>							
Producto 3.1 Beneficiarios con competencias técnicas fortalecidas implementan un plan de comercialización del cacao	Actividad 3.1.1	Capacitación a beneficiarios en técnicas de negociación y comercialización	Evento	41	42	100	Los eventos de capacitación se desarrollaron en las 12 comunidades beneficiarias La metodología fue a través del enfoque de Desarrollo Participativo de Sistemas de mercado –PMSD (por sus siglas en inglés), como resultado de su aplicación los productores se organizaron en comités y en el segundo año forman la asociación denominada "Red de Productores Del Alto y Bajo Mayo" – REPABAM, mediante la cual gestionaron la certificación orgánica e iniciaron la comercialización conjunta del cacao, utilizando como herramienta de gestión el Plan Comercial; en el tercer año mediante asamblea los socios decidieron transformar la asociación REPABAM a cooperativa.
	Actividad 3.1.2	Elaboración del Plan de Comercialización de las organizaciones	Documento	13	13	100	Se elaboró 13 planes comerciales (01 plan comercial por comité de beneficiarios) incluyendo 01 plan comercial de la REPABAM y en el tercer año se elaboró 01 plan comercial de la cooperativa COOPABAM. La metodología fue participativa a través de talleres comunales y con participación de productores y directivos de los comités y organizaciones. Los planes comerciales tenían como objetivo servir como guía para la organización del copio y comercialización conjunta del cacao.



	Actividad 3.1.3	Asistencia técnica para la articulación comercial	Asesoría	29	30.00	100	A través de esta actividad se implementó los planes comerciales de la cooperativa, para ello se realizaron reuniones comerciales en los comités de base y directivos de la cooperativa para socializar el plan comercial y al mismo tiempo planificar y establecer compromiso de acopio para facilitar la articulación comercial de la cooperativa
	Actividad 3.1.4	Mapa de la calidad del cacao	Documento	-	-	-	Esta actividad no fue programada, ya que se priorizó la generación de los perfiles de calidad de cada comunidad beneficiaria como estrategia para ofertar el cacao a los compradores.
	Actividad 3.1.5	Elaboración de materiales de marketing del producto	Documento	2	2.00	100	Se elaboró los siguientes materiales: Ficha técnica del cacao, brouchure y video de la cooperativa. Estos materiales facilitaron la promoción y difusión del cacao producido por la cooperativa COOPABAM, despertando el interés de empresas exportadoras de cacao y chocolaterías; asimismo, el interés de instituciones públicas y privadas vinculadas a la cadena productiva del cacao.
Producto 3.2 Beneficiarios amplían su acceso al mercado en mejores condiciones	Actividad 3.2.1	Pasantías para articularse al mercado	Evento	2	2.00	100	Se ejecutó 02 pasantías regionales, a través de las cuales se elaboró 01 cartera de clientes potenciales para la comercialización del cacao.
	Actividad 3.2.2	Participación en Ferias y/o ruedas de negocios nacionales y/o regionales.	Evento	-	-	-	Esta actividad no fue programada, ya que se priorizó la certificación orgánica como estrategia de articulación a nichos de mercados especiales
	Actividad 3.2.3	Asesoría especializada en comercialización	Asesoría	1	1.00	100	Se desarrolló 01 asesoría especializada en el segundo año orientado al fortalecimiento de las capacidades de los directivos de la cooperativa en negociación y comercialización de cacao.
	Actividad 3.2.4	Elaboración del mapa de mercado de cacao	Documento	-	-	-	Esta actividad no fue programada, dado que como parte de la capacitación a los productores en técnicas de negociación y comercialización, se elaboró el mapa del sistema de mercado de cacao del ámbito de intervención del proyecto
	Actividad 3.2.5	Certificación orgánica del cacao	Persona	100	100	100	A través de la asociación REPABAM, 101 productores obtuvieron la certificación orgánica a través de la empresa CONTROL UNIÓN SAC. Asimismo, esta actividad permitió la sensibilización de los productores para la implementación de prácticas de producción orgánica en sus fincas, permitiendo generar una nueva oferta de negocio.
3.3 Promotores y mujeres emprendedoras fortalecen sus capacidades con enfoque de género para la comercialización de sus productos.	Actividad 3.3.1	Capacitación a beneficiarios en derivados del cacao y comercialización	Evento	2	2	100	Los eventos de capacitación se dieron a líderes emprendedores de la cooperativa, en total se capacitaron 10 líderes en producción de chocolates y comercialización.
	Actividad 3.3.2	Implementación de módulos para la producción de chocolate artesanal	Módulo	1	1	100	Se implementó 01 miniplanta de producción de chocolates artesanales en el distrito de Tabalosos, la cual vienen funcionando y dando servicios a los productores desde el mes de abril 2019.
	Actividad 3.3.3	Asistencia técnica para la producción de chocolate artesanal	Asesoría	8	8	100	Se ha brindado asesorías a los responsables de la gestión de la planta a cargo del especialista comercial y gerente de la cooperativa.
<b>Total</b>						<b>96</b>	





#### 4.- ANÁLISIS DE LA EJECUCIÓN PRESUPUESTAL

##### a. Monto Ejecutado

Resumir datos de programación presupuestal	Total según convenio S/.	Presupuesto Ultimo Aprobado S/.	Presupuesto		% de Avance Acumulado total	comentarios
			Programado S/.	Ejecutado S/.		
FONDOEMPLEO (Sin LB)	1,328,153.85	1,328,153.85	1,328,153.85	1,277,950.97	96	En el último semestre de ejecución del proyecto, se realizaron importantes cambios presupuestales orientados a la mejora de la calidad (módulos de postcosecha centralizados) y agroindustria (planta de producción de chocolates).
Institución Ejecutora (Soluciones Prácticas)	29,000.00	32,500.00	32,500.00	33,365.90	103	Soluciones Prácticas incrementó su compartida básicamente en equipos de cómputo y mobiliario para la implementación de la oficina de la cooperativa y centros de acopio de cacao
Cooperativa Oro Verde	60,000.00	0.00	0.00	0.00	--	La cooperativa Oro Verde desistió de participar como aliado estratégico para la articulación comercial del cacao y en consecuencia de aportar la contrapartida. El sustento fue que atravesaba una crisis financiera.
Municipalidad Provincial de LAMAS	0.00	60,000.00	60,000.00	42,700.00	71	El menor aporte se debió al cambio de autoridades en la provincia.
Aporte de beneficiarios	4,132,205.90	4,132,630.91	4,132,630.91	2,601,520.93	63	El aporte de los beneficiarios se vio impactado por los bajos precios de mercado quienes no invirtieron como estuvo planificado.
<b>TOTAL</b>	<b>5,549,359.75</b>	<b>5,553,284.76</b>	<b>5,553,284.76</b>	<b>3,955,537.80</b>	<b>71</b>	

Fuente: SIFE - RAM a abril 2019.

##### b. Resumen de Ejecución

CONCEPTO	S/.
A. Total a transferir	1,328,153.85
B. Desembolsos	1,277,950.97
C. Otros Ingresos	-
D. Monto Ejecutado	1,277,950.97
E. Descuentos y/o Penalidades.	-
F. Gastos Observados	-
<b>Saldo (B+C-D-E-F)</b>	<b>0.00</b>

Información del SIFE y del RAM junio 2019





### c. Devolución de fondos y cierre de cuenta bancaria del proyecto

El último desembolso realizado fue con proyección de gastos de tal forma que no se realizaron devoluciones ni reembolsos con lo cual se ejecutó todo lo desembolsado con saldo 0.00, así mismo Soluciones Prácticas ha solicitado la cancelación de la cuenta corriente del proyecto N° 435-2308510-0-21 del BCP en fecha 14/06/2019.

## 5.- CONCLUSIONES DEL PROYECTO

### a. Calificaciones de supervisiones anteriores

N°	NOMBRE DEL SUPERVISOR	CARGO	N° DE MONITOREO / ENTREGABLE	Periodo		Calificación
				Inicio	Inicio	
1	Herver Pérez Shareva	Supervisor externo	01 ENTREGABLE	Jun-16	Nov-16	APROBADO
2	Herver Pérez Shareva	Supervisor externo	02 ENTREGABLE	Dic-16	May-17	APROBADO
3	Herver Pérez Shareva	Supervisor externo	03 ENTREGABLE	Jun-17	Nov-17	APROBADO
4	John Valdivia Garcia	Especialista del Proyecto	04 ENTREGABLE	Dic-17	May-18	APROBADO
5	John Valdivia Garcia	Especialista del Proyecto	05 ENTREGABLE	Jun-18	Nov-18	APROBADO
6	John Valdivia Garcia	Especialista del Proyecto	06 ENTREGABLE	Dic - 19	May -19	APROBADO

### b. Conclusión general del proyecto

Con una inversión de S/. 1,277,950.97 y con un ahorro de S/. 50,202.88, el proyecto ha cumplido con los objetivos de la mejora de capacidades, e incremento de ingresos y empleos planteados, habiéndose ejecutado un 96% de actividades y 96% del presupuesto de FONDOEMPLEO principalmente por ahorro en algunas actividades, los productos se alcanzaron en 95% y los resultados de componente al 90%.

El proyecto a través de su intervención ha logrado la mejora de las competencias organizacionales de los pequeños productores cacaoteros lo que permitió mejorar la gestión de la organización, también se han fortalecido las capacidades de gestión de los productores cacaoteros lo que ha permitido la mejora de la gestión empresarial de sus unidades productivas, el proyecto ha fortalecido las capacidades a líderes y directivos para la mejora de la gestión organizacional y acceder a servicios de apoyo.

Se ha logrado que los pequeños productores cacaoteros incrementen la producción de sus unidades productivas, ellos han adoptado tecnologías agrícolas mejoradas a través de escuelas de campo y en parcelas demostrativas de aprendizaje, pasantías y fortalecimiento de sus capacidades en el manejo de cosecha y pos cosecha, logrando estandarizar la calidad de su producto.



Se ha mejorado las competencias de los productores cacaoteros para la comercialización a través de la capacitación y la organización de la cooperativa. Con el objetivo de fortalecer las competencias técnicas de los productores, líderes y directivos para la adecuada gestión comercial de la organización se han ampliado mercados, nuevos contactos, precios diferenciados, lo cual ha permitido mejorar las oportunidades comerciales del cacao producido en el ámbito de intervención del proyecto.

La Cooperativa REPABAM ha asumido compromisos de aportes no monetarios para la ejecución del proyecto, ellos ha invertido en sus infraestructuras lo cual ha permitido que tenga sus propias instalaciones para la atención a sus asociados así como infraestructura de secado y fermentado.

Existe predisposición de los socios, líderes y directivos de la cooperativa que ha permitido que el equipo técnico del proyecto se incorpore como parte del equipo técnico de la cooperativa de acuerdo a sus necesidades, así mismo hay cambios actitudinales de parte de los beneficiarios al asumir su papel activo en su organización.

Por su parte la institución ejecutora soluciones prácticas está apostando por la sostenibilidad del proyecto y está aportando con la presencia y acompañamiento de un profesional que brindara soporte técnico a la organización hasta diciembre del 2019

**c. Lecciones aprendidas**

- A fin de dar integralidad al promotor debería complementarse el módulo de formación de promotores con unidades temáticas de gestión empresarial, organización y gestión comercial a fin de tener una formación integral y como estrategia de sostenibilidad.
- Dado que al inicio se tenía dificultad con los aprendizajes de los adultos, la metodología CEPs y CEFE debe ser desarrolladas desde el inicio del proyecto, de tal forma que los productores desarrollen capacidades empresariales y estas sean monitoreadas.
- Se debe priorizar la gestión de la calidad del cacao desde el inicio para facilitar la articulación comercial a mercados diferenciados y promover la cultura orgánica.
- La certificación orgánica del cacao debe ser contemplado como parte de un contrato comercial, evaluando su rentabilidad.
- Se debe priorizar la participación del productor y su familia (agentes de cambio) en la ejecución de los proyectos, de tal forma que las capacitaciones tengan un mayor impacto.
- Dada la demanda tan alta de procesamiento, la implementación de la planta de chocolates debió implementar desde el primer año de ejecución del proyecto, como estrategia de incentivar el consumo e incremento de los ingresos.
- Se debe simplificar las actividades técnicas analizando por orden de prioridad la necesidad de la zona para garantizar los impactos.





#### d. Aproximación hacia la sostenibilidad

- **Sostenibilidad ambiental y técnica.**

Se ha capacitado a 250 productores (de los cuales 12 son promotores) en el manejo orgánico del cultivo de cacao, mediante la aplicación de 05 tecnologías básicas, (**Deshierbo**, evitando el uso de insecticidas sintéticos, **Abonamiento**, utilizando insumos orgánicos producidos principalmente en las propias fincas y en función de los resultados de análisis de suelos, **Poda de cacao**, que permite renovar tejido y disminuir la incidencia de plagas y enfermedades, **Poda de árboles de sombra**, para evitar el exceso de sombra en la finca y disminuir la incidencia de plagas y enfermedades, **Control de plagas y enfermedades**, mediante el uso de trampas y fungicidas orgánicos, asimismo se ha capacitado en cosecha y post cosecha, aplicando protocolos de fermentado y secado del cacao generado en sus propias localidades. Actualmente se ha construido 03 módulos de post cosecha centralizado, con la finalidad de homogenizar la calidad para cumplir con la demanda del mercado; estos módulos son gestionados por promotores y directivos de los comités de base de la cooperativa se cuenta 12 análisis de Cadmio (01 por comunidad) en el ámbito de intervención del proyecto, se ha logrado incrementar la productividad de 400 a 803Kg/ha y la mejora de la calidad al pasar de 55% a 80% de fermentación.

Al cierre del proyecto la propuesta técnica implementada por el proyecto está alineada a la producción orgánica en concordancia con los objetivos estratégicos de la región San Martín, entre ellos la Marca San Martín, que identifica y posesiona los productos propios y alternativos, además de dar importancia y protección de la biodiversidad de la región. Los productores han implementados en sus fincas prácticas de producción orgánica como parte del sistema interno (SIC) del programa Cacao Orgánico de la cooperativa por lo que se prevé que puede mantenerse en el tiempo.

- **Sostenibilidad social.**

El proyecto inició con 276 productores, al finalizar el primer año de ejecución algunos productores se fueron retirando y se quedaron 253 productores beneficiarios, debido principalmente a la caída del precio del cacao en el mercado internacional y a la desconfianza de los productores hacia las organizaciones por malas experiencias en la zona de intervención del proyecto. En el segundo con la formación de la asociación REPABAM, el número de beneficiarios se redujo a 245 productores, debido a la falta de interés de los productores en asumir compromisos y responsabilidades con su organización. En el tercer año el número de beneficiarios fue de 220 productores, de los cuales 126 forman están organizados a través de la cooperativa COOPABAM, 16 a través de la asociación ASAPROT, 24 a través de la asociación APARMASH, 13 a través de la asociación ASPASAM y 41 están organizados en comités.

Con los beneficiarios del proyecto se está trabajando el apoyo solidario, equidad de género, la mejora de la calidad de vida y acciones conjuntas que busquen mejorar los ingresos. Asimismo, a través de la cooperativa se busca una mayor participación de los productores en el sistema de mercado de cacao y el acceso a los espacios de discusión económica, política, cultural y de equidad de género.



Se capacitó a 36 directivos, de los cuales 17 directivos pertenecen a la cooperativa y 19 a comités de base y asociaciones beneficiarias del proyecto. Los directivos en los comités de base manejan sus libros de actas, se reúnen mensualmente y elaboran sus balances económicos; a nivel de asociaciones y cooperativas, manejan su plan operativo anual, plan comercial, libro padrón de socios, libro de actas, estatutos, reglamentos internos, balances económicos.

Al cierre del proyecto se ha logrado fortalecer las capacidades de gestión empresarial y organizacional de los 284 beneficiarios del proyecto mediante los programas de CEFE, MESUN, PMSD y My.coop, de los cuales el 77% se han asociado a la Cooperativa.

• **Sostenibilidad económica.**

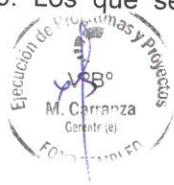
A pesar de que el entorno no ha sido muy favorable para el producto dado que el cacao es un comodite y en el 2017, el precio internacional del cacao cayó a menos de 2000 dólares la tonelada, lo que representó más de 1000 dólares menos en relación al año 2016, debido a la sobreproducción mundial principalmente en Costa de Marfil – África. En la región San Martín, y específicamente en el ámbito de intervención del proyecto el precio del cacao convencional cayó de S/9.0 a S/5.0 el kilogramo. Esta situación generó la disminución del 40% de los ingresos de los productores y gran incertidumbre sobre el futuro del precio del cacao.

Frente a ello, el proyecto planteó la mejora de la calidad, la certificación orgánica y la venta conjunta del cacao, como estrategias para obtener mejores precios; para ello, en el mes de setiembre 2017, los productores realizaron una asamblea general. La organización de los productores a través de la cooperativa COOPABAM, la mejora sostenible de la calidad del grano de cacao ha facilitado la articulación comercial a mercados diferenciados; asimismo, la implementación de la planta de producción de chocolates, permitirá generar ingresos y brindar servicios de proceso a los beneficiarios, generando gran expectativa frente a la demanda local y regional. El empoderamiento y compromiso de los directivos y gestores comerciales de la cooperativa han generado la confianza de los productores.

Al cierre del proyecto la sostenibilidad económica se sustenta en el enfoque empresarial de los productores, a través de la aplicación de herramientas de gestión técnica (plan anual de producción) y administrativa (cuaderno de registro) de la finca, que les permite determinar los costos de producción y rentabilidad del cultivo y a partir de los resultados poder plantear objetivos de mejora a corto y mediano plazo para mejorar la productividad y calidad, incluyendo la diversificación de cultivos y el valor agregado.

e. **Transferencia de bienes.**

Según contrato de cesión de uso de fecha 28 de mayo del 2019, enviado con el informe de cierre, contrato de donación de fecha y con carta N° 146/GM\_CPP-FE-2019, se autoriza al ejecutor la transferencia bajo la modalidad de donación y sesión en uso de los bienes adquiridos con el proyecto a transferirlos a título gratuito a la Cooperativa Agraria Del Alto y Bajo Mayo COOPABAM con partida registral N° 11096215 y título N° 923065. Los que se comprometen dar uso de los bienes, equipos, herramientas,





materiales, maquinarias e infraestructuras en bienestar de los asociados con el fin de promover y fortalecer el cultivo de cacao en el distrito, dichas actas son firmadas por Alicia Quezada Chavez representante legal de PRACTICAL ACTION y Elives Rucoba Vela Representante legal de COOPABAM como representante de la cooperativa.

**f. Logros**

- Formación de la Cooperativa Agraria Del Alto y Bajo Mayo (REPABAM) y el fortalecimiento de 03 asociaciones (ASAPROT, APARMASH y ASPASAM), el plan de negocio del cacao en grano de la cooperativa COOPABAM como herramienta de gestión. (Elaboración e implementación de instrumentos de gestión de la cooperativa: Plan estratégico, Plan Operativo Anual y reglamentos).
- 36 directivos capacitados en gestión organizacional aplican sus conocimientos en sus organizaciones.
- Elaboración e implementación de instrumentos de gestión de la cooperativa: Plan estratégico, Plan Operativo Anual y reglamentos.
- 250 productores capacitados aplican 05 tecnologías (deshierbo, abonamiento, poda, manejo de sombra y control de plagas y enfermedades) en sus fincas de forma sincronizada y de acuerdo a su plan anual de producción.
- Se elaboró 25 fichas técnicas para el manejo del cultivo de cacao, entre las que destaca la ficha para control de la plaga "mazorquero del cacao" utilizando trampas PET.
- Se generó 04 protocolos de procesamiento primario del cacao y 12 perfiles de calidad (01 por comunidad de intervención del proyecto).
- 01 video de difusión y promoción de la cooperativa.
- La articulación comercial 292 toneladas de cacao.

**g. Resultados no previstos**

- Implementación de 03 centros de acopio, fermentado y secado de cacao. Estos centros se ubican en las localidades de Alto Progreso de Almendrillo, Tabalosos y Pamashto y son liderados por los gestores comerciales.
- Implementación de 01 planta de producción de chocolates artesanales en el distrito de Tabalosos.



John Valdivia García  
Especialista en negocios 2

