

## FICHA DE PROYECTO

INFORMACIÓN GENERAL		
Línea de Financiamiento	Concursal	
Concurso	08°	
Línea de Proyecto	Proyectos Productivos Sostenibles.	
Código del Proyecto	C-08-26	
Nombre del Proyecto	Fomento de la competitividad organizativa del sector cacaotero de Piura .	
Institución Ejecutora	Programa Integral para el Desarrollo Café – PIDECAFE.	
Duración del Proyecto	36 meses	
Fecha de Inicio	14 de septiembre 2009	
Fecha de Término	13 de septiembre 2012	
Tipo de Beneficiarios	Productores de cacao.	
Número de Beneficiarios	600	
Ámbito Geográfico de Intervención	Región:	Piura
	Provincia:	Ayabaca, Morropón, Huancabamba
	Distritos:	Paimas y Montero (Ayabaca); San Juan de Bigote, Buenos Aires, Chulucanas y Yamango (Morropón); Canchaque (Huancabamba).
INFORMACIÓN TÉCNICA		
Finalidad	Se ha contribuido a mejorar las condiciones de vida de las familias productoras de cacao de Piura.	
Propósito	<b>Indicador</b>	
Mejoramiento de la competitividad de las organizaciones de productores de cacao.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Al finalizar el proyecto se han generado 139 nuevos empleos temporales durante el desarrollo del proyecto y 39 nuevos puestos permanentes a partir del 4º año..</li> <li>Al finalizar el proyecto, 600 personas han incrementado sus ingresos en 42.6% de S/2,700 a S/. 3,850 netos anuales / productor Al finalizar el proyecto, 600 personas han incrementado sus ingresos en 42.6% de S/2,700 a S/. 3,850 netos anuales / productor.</li> <li>Al finalizar el proyecto se han capacitado 600 personas en el manejo del cultivo, proceso post cosecha, gestión organizativa y empresarial.</li> <li>Hasta fines del proyecto, las organizaciones han logrado incrementar en un 50% sus volúmenes de venta, respecto al 2007 (de 80 a 120 TM/año).</li> <li>Hasta fines del proyecto, las organizaciones de base a través de CEPICAFÉ, han obtenido precios FOB promedio de USD \$ 3,500/TM, colocando el 90% de su producción a mercados especiales Hasta fines del proyecto, las organizaciones de base a través de CEPICAFÉ, han obtenido precios FOB promedio de USD \$ 3,500/TM, colocando el 90% de su producción a mercados especiales.</li> </ul>	
<b>Componentes</b>	<b>Indicador</b>	
1. Fortalecimiento de la gestión organizativa en las organizaciones de productores cacaoteros.	<ul style="list-style-type: none"> <li>01 sistema eficiente de comunicación e información entre los diferentes niveles de la organización de productores implementado, al segundo año del proyecto.</li> <li>Al final del segundo año del proyecto, las 06 organizaciones de base cuentan con instrumentos de gestión interna actualizados: MOF, padrón de socios, libros de actas, etc.</li> <li>Al finalizar el proyecto, 2 organizaciones de base, han gestionado</li> </ul>	

## FICHA DE PROYECTO

	1 propuesta en apoyo al desarrollo del sector productivo.
2. Las organizaciones de productores de cacao han incrementado la oferta de su producto.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Hasta fines del proyecto, 420 productores de cacao están en proceso de certificación, de los cuales 250 cuentan con certificación orgánica y 170 en proceso de transición.</li> <li>Al finalizar el proyecto, se incrementado el promedio de producción de 400 - 450Kg. a 550 -600 kilogramos de cacao seco por hectárea.</li> <li>Al finalizar el proyecto, se han instalado 30 Ha nuevas de cacao y se han tecnificado 315 Ha.</li> </ul>
3. Las organizaciones de productores han logrado establecer mecanismos para el aseguramiento de la calidad del cacao.	<ul style="list-style-type: none"> <li>A mediados del proyecto, 06 organizaciones de base cuentan con infraestructura y equipos adecuados para el proceso post cosecha.</li> <li>A mediados del proyecto, las organizaciones han implementado estándares de calidad, obteniendo el 80% de su producto de grado I. (Fermentación mayor a 85%, Humedad 7.5%, granos violáceos y pizarrosos 5%, hongos 0%).</li> <li>Hasta fines del proyecto, Se cuenta con documento del perfil sensorial del cacao de 02 organizaciones de base.</li> </ul>
4. Las Organizaciones mejoran la gestión comercial.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Hasta fines del proyecto, la CEPICAFÉ ha establecido relaciones comerciales con 2 importadores de cacaos finos.</li> <li>Hasta fines del proyecto, la CEPICAFÉ y 06 organizaciones de base han implementado instrumentos de gestión empresarial: Estructura de costos, planes de negocios, financieros, etc.</li> <li>A mediados del proyecto, las organizaciones tienen acceso a 02 fuentes de financiamiento por un monto total de S/. 850,000 por año, que les permite acopiar el 85% de cacao en sus respectivos ámbitos.</li> </ul>
<b>Productos</b>	<b>Indicador / Actividades</b>
<b>INFORMACIÓN FINANCIERA</b>	
<b>Monto Total del Proyecto</b>	S/. 3'248,139.61
<b>Monto Solicitado a FONDOEMPLEO</b>	S/. 1'114,909.45
<b>Fecha de elaboración de la Ficha Técnica</b>	Junio de 2013
<b>Unidad responsable de la elaboración de la Ficha Técnica</b>	Gerencia de Gestión de Proyectos