FONDOEMPLEO

FICHA DE PROYECTO

INFORMACIÓN GENERAL		
Línea de financiamiento	Concursal	
Concurso	09	
Línea de Proyecto	Proyectos Productivos sostenibles	
Código del Proyecto	C-09-12	
Nombre del Proyecto	"Ampliación del desarrollo productivo del cacao, fuente de desarrollo para pequeños productores en la cuenca del Quempiri del distrito de Pichari-la convención –Cusco (VRAE)"	
Institución Ejecutora	Municipalidad Distrital de Pichari	
Duración del Proyecto	36	
Fecha de Inicio	5 de Octubre de 2010	
Fecha de Término	25 de Julio de 2013	
Tipo de Beneficiarios	Productores de Cacao Orgánico	
Número de Beneficiarios	1223	
Ámbito Geográfico	**Región**	Cusco
	Provincia	
	Distrito	
INFORMACIÓN TÉCNICA		
Finalidad	Mejora la rentabilidad del pequeño productor de cacao en la Cuenca del Quempiri del distrito de Pichari (VRAE)	
Propósito		
El propósito del proyecto es incrementar el rendimiento del cultivo de cacao e instalar nuevas hectáreas de 612 pequeños (as) productores (as), para articularse a mercados especiales de exportación; ubicados en el distrito de Pichari, provincia de La Convención, departamento de Cusco; permitiendo el incremento sostenible de sus ingresos económicos y empleos.	○ Se formara dos comités de productores de cacao incorporados a la Asociación de Productores de Cacao Agroindustrial de Pichari – APROCACAO VRAE. ○ Se formara dos comités de 1 223 productores de cacao formalizados (612 Y 611 productores por c/comité).	
Componentes	**Indicador**	
Componente 1: Eficiente gestión empresarial	• Dos comités de productores de cacao incorporados a la Asociación de Productores de Cacao Agroindustrial de Pichari – APROCACAO VRAE. • Indicador 2. Dos comités de 1,223 productores de cacao formalizados (612 y 611 productores por c/comité). 02	
Componente 2: Adecuado manejo productivo del cacao orgánico y sus cultivos complementarios (plátano y pacae)	• 69 hectáreas rehabilitadas conducidas técnicamente. • Aumento del rendimiento de las Has rehabilita de 0.45 a 0.7 TM/ha en el 1er año a 1.2 TM/Has. en el 2do año y a 1.50 TM/Ha al 3er año. • 646.38 has de nuevas plantaciones de	

FICHA DE PROYECTO

	cacao instaladas (0.54 Ha por beneficiario, en promedio). • Rendimiento de 1.50 TM/Ha de las nuevas plantaciones desde el 3er año. • 234.6 TM producidas de cacao orgánico seco en plantaciones rehabilitadas al 3er año. • 484.79 TM producidas de cacao orgánico seco (con 1.5 TM/Ha de rendimiento) en plantaciones nuevas al 3er año. • Certificación orgánica de una asociación de productores de cacao por tres años, que abarca 646.38 ha. • 6 viveros conducidos técnicamente producen plantones de cacao de calidad.
Componente 3: Adecuado beneficio y manejo en post cosecha del cacao orgánico	1223 productores de cacao orgánico aplican técnicas adecuadas en beneficio y manejo post cosecha.
Componente 4: Eficiente comercialización del cacao orgánico	Producción de plantaciones rehabilitadas: • Primer año: 48.30 tm; segundo año 82.8 tm, y tercer año 103.5 tm. Que en total de los tres años hacen 234.6 tm. Producción de plantones e instalaciones nuevas: • En el tercer año 484.79 tm. • 2025 tm de granos de cacao orgánico comercializados a cooperativas y empresas agroindustriales a partir del sexto año, ya que bajo acuerdos de los agricultores de los agricultores fue que al sexto año fue que incrementarán de 648.38 ha a 1350 ha. del cultivo de cacao. • La producción total durante los tres años tanto de las plantaciones rehabilitadas y las plantaciones nuevas asciende a 719.39 tm.
Productos	**Indicador / Actividades**
1.1.1 Identificación y registro de beneficiarios 1.1.2 Campañas de motivación organizacional, económica, productiva 1.1.3 Reconocimiento y premiación a los beneficiarios más eficientes en la participación y aplicación de conocimientos impartidos por el proyecto 1.1.4 Pasantía nacional a cooperativas y a productores con experiencia exitosa en cacao - Selva central (colonos y asháninca) 1.1.5 Pasantía local a cooperativas y a productores con experiencia exitosa en cacao - En el VRAE (colonos y asháninca)	06 reuniones realizadas para 1,223 personas en total 12 campañas realizadas por radio: duración de 01 hora por día, por 05 días 1,223 certificados entregados 01 pasantía ejecutada, con 25 participantes a la Selva Central provincias de Tingo María, Satipo y Chanchamayo, con una duración de 11 días 01 pasantía ejecutada, con 48 participantes colonos y asháninca, a cooperativas y a productores con experiencia exitosa en cacao en el VRAE, provincia La Convención (Cusco) y la provincia La Mar, distrito de Ayna San Francisco; con una duración de 03 días
1.2.1 Fomento de dinámicas de integración 1.2.2 Constitución de comités cacaoteros 1.2.3 Capacitaciones para la integración activa a la cadena productiva 1.2.4 Establecimiento de alianzas estratégicas con agentes del sector	06 talleres realizados: 03 horas de duración para 150 personas por c/taller 02 Comités cacaoteros constituidos 01 evento realizado: 05 horas de duración para 144 personas en total 04 convenios realizados, con aliados estratégicos para negociación y comercialización de productos. Participarán 04 dirigentes en c/u con una duración de 05 horas

FICHA DE PROYECTO

1.3.1 Capacitación en técnicas de planificación, gestión y logística 1.3.2 Elaboración asistida del plan de negocios	01 evento realizado: 03 horas de duración para 144 personas en total 01 Plan de negocios elaborado
1.4.1 Capacitación en temas de manejo contable de la asociación 1.4.2 Capacitación en temas de manejo tributario de la asociación	▪ 01 evento realizado: 03 horas de duración para 144 personas en total ▪ 01 evento realizado: 03 horas de duración para 144 personas en total
1.5.1 Capacitación en temas de manejo económico financiero del pequeño productor 1.5.2 Capacitación a líderes en reinversión	▪ 01 evento realizado: 03 horas de duración para 144 personas en total ▪ 01 evento realizado: 03 horas de duración para 144 personas en total
2.1.1 Construcción de viveros (Sataroshiato, Shirotiari Baja, Katungo, Pitirinquini Central, Santoshiari y Quisto Central) 2.1.3 Producción de plantones de cacao, proceso de injertado y manejo de viveros	▪ 06 viveros ▪ 978,581 plantones de cacao y 19,391.40 plantones de pacae (forestal) producidos
2.2.2 Capacitación técnica con ECAs sobre instalación de plantones y manejo agronómico 2.2.3 Asistencia técnica en instalación de áreas nuevas y rehabilitación de plantaciones de cacao orgánico en campo definitivo 2.2.4 Rehabilitación de plantaciones de cacao en campo definitivo por los pequeños productores 2.2.5 Instalación de plantones de cacao y cultivos complementarios en campo definitivo por los pequeños productores	▪ 40 sesiones realizadas, 31 personas en total con 05 horas de duración ▪ 1,223 visitas efectuadas: cada visita de 2 horas de duración ▪ 69 has de cacao rehabilitadas ▪ - 978,581 plantones de cacao y 19,391 plantones de pacae instalados en 646.38 has ▪ - (1,283 plantas de cacao/ ha + 18% por mortandad)
2.3.1 Capacitación técnica con ECA's sobre labores culturales y manejo fitosanitario del cacao orgánico y sus cultivos complementarios 2.3.2 Asistencia técnica sobre manejo fitosanitario del cacao orgánico y sus cultivos complementarios	▪ 40 sesiones realizadas, 31 personas en total con 05 horas de duración ▪ 1,223 visitas efectuadas: cada visita de 2 horas de duración
2.4.1 Capacitación técnica en ECA's sobre buenas prácticas de cosecha del cacao orgánico y sus cultivos complementarios 2.4.2 Asistencia técnica sobre buenas prácticas de cosecha del cacao orgánico y sus cultivos complementarios	▪ 40 sesiones realizadas: 05 horas de duración para 31 personas en total ▪ 1,223 visitas efectuadas: cada visita de 2 horas de duración
2.5.1 Inspecciones internas a la asociación cacaotera para la certificación orgánica 2.5.2 Inspecciones externas a la asociación cacaotera para la certificación orgánica	▪ 16 visitas realizadas en los 3 años, para certificar a la Asociación ▪ 03 vistas realizadas en los 3 años para certificar la Asociación
3.1.1 Capacitación a líderes sobre el control de calidad del cacao orgánico 3.2 Adecuadas prácticas de selección y quiebra del cacao orgánico 3.2.1 Capacitación técnica con ECA's sobre buenas prácticas de selección y quiebra del cacao orgánico	▪ 01 evento realizado: 03 horas de duración para 144 personas en total ▪ 3.2 Adecuadas prácticas de selección y quiebra del cacao orgánico ▪ 40 sesiones realizadas: 05 horas de duración para 31 personas en total ▪ 1,223 visitas efectuadas: cada visita de 2 horas de duración

FICHA DE PROYECTO

3.2.2 Asistencia técnica sobre buenas prácticas de selección y quiebra del cacao orgánico	
3.2.1 Capacitación técnica con ECA's sobre buenas prácticas de selección y quiebra del cacao orgánico 3.2.2 Asistencia técnica sobre buenas prácticas de selección y quiebra del cacao orgánico	▪ 40 sesiones realizadas: 05 horas de duración para 31 personas en total ▪ 1,223 visitas efectuadas: cada visita de 2 horas de duración
3.3.1 Capacitación con ECA's sobre buenas prácticas de fermentado del cacao orgánico 3.3.2 Asistencia técnica sobre buenas prácticas de fermentado del cacao orgánico	▪ 40 sesiones realizadas, 31 personas en total con 05 horas de duración ▪ 1,223 visitas efectuadas. Cada visita de 2 horas de duración
3.4.1 Capacitación con ECA's sobre buenas prácticas de secado del cacao orgánico 3.4.2 Asistencia técnica sobre buenas prácticas de secado del cacao orgánico	▪ 40 sesiones realizadas, 31 personas en total con 05 horas de duración ▪ 1,223 visitas efectuadas. Cada visita de 2 horas de duración
3.5.1 Asesoría especializada en acopio y almacenamiento de cacao orgánico a la asociación 3.5.2 Elaboración del estudio para la construcción del centro de acopio	▪ 01 servicio prestado ▪ 01 estudio realizado por gestión de los beneficiarios
4.1.1 Capacitación a líderes en herramientas para obtener información comercial 4.1.2 Asesoría especializada en formulación de estudios de mercado 4.1.3 Implementación de un sistema de información comercial	▪ 01 evento realizado: 03 horas de duración para 144 personas en total ▪ 01 servicio realizado ▪ 01 sistema de información comercial implementado
4.2.1 Asistencia a ferias nacionales de cacao 4.2.2 Asistencia a rueda de negocios en cacao orgánico	▪ asistencia a 01 ferias con 25 participantes ▪ asistencia a 01 reuniones con 48 participantes
4.3.1 Elaboración del Plan de Marketing 4.3.2 Gestión para la marca de origen del almendro de cacao ante INDECOPI 4.3.3 Prueba de caracterización de la calidad del almendro de cacao 4.3.4 Implementación de estrategias de comercialización durante los 3 años	▪ 01 plan de marketing elaborado ▪ 01 gestión realizada ▪ 01 prueba realizada ▪ 01 plan implementado

INFORMACIÓN FINANCIERA	
Monto total del proyecto	S/ 1737,556
Monto solicitado a FONDOEMPLEO	S/ 1.737,556

Fecha de elaboración de la Ficha Técnica	30-03-2019
Unidad responsable de la elaboración de la Ficha Técnica	Gerencia de Gestión de Proyectos