FONDOEMPLEO

FICHA DE PROYECTO

INFORMACIÓN GENERAL		
Línea de financiamiento	Concursal	
Concurso	09	
Línea de Proyecto	Proyectos Productivos sostenibles	
Código del Proyecto	C-09-18	
Nombre del Proyecto	Vamo pa' Chincha Familia	
Institución Ejecutora	Municipalidad Provincial de Chincha	
Duración del Proyecto	36	
Fecha de Inicio	20 de Mayo de 2011	
Fecha de Término	21 de Febrero de 2013	
Tipo de Beneficiarios	Beneficiarios en Gastronomía, artesanía, mercado de abastos y turismo empresarios y trabajadores;	
Número de Beneficiarios	965	
Ámbito Geográfico	**Región**	Ica
	Provincia	Chincha
	Distrito	Chincha Alta, Grocio Prado, Sunampe, Pueblo Nuevo y El Carmen
INFORMACIÓN TÉCNICA		
Finalidad	Mejora de la calidad de vida de la población dedicada al sector turismo de Chincha	
Propósito		
MYPEs de turismo en gastronomía y artesanía de Chincha, mejoran sus niveles de competitividad	• 965 personas capacitadas, al término del proyecto: ▪ 150 empresarios y 450 trabajadores, de las MYPE de Gastronomía ▪ 75 empresarios y 150 trabajadores, de las MYPE de Artesanía ▪ 120 empresarios de las MYPE del Mercado de Abastos ▪ 20 integrantes de 10 familias que ofrecen turismo alternativo • 40,440 nuevos jornales temporales, durante la ejecución del proyecto (150 EAE) • 120 MYPE de Gastronomía reducen sus costos unitaris en 10%, pasando de S/. 9.60 a S/. 8.64 • 50 MYPE de Artesanía, reducen sus costos unitarios en 10%, pasando de S/. 3.49 a S/. 3.14	
Componentes	**Indicador**	
1. Empresarios y trabajadores de las MYPE de gastronomía desarrollan productos y servicios turísticos de calidad	□120 empresarios de gastronomía capacitados, aplican herramientas de gestión empresarial al término del proyecto □120 empresarios y 360 trabajadores de 120 MYPE de Gastronomía capacitados mejoran sus prácticas técnico productivas y de atención al turista al final del proyecto	

FICHA DE PROYECTO

	• 120 MYPE de Gastronomía cuentan con Certificados de Calidad de Servicio al final del proyecto
2. Empresarios y trabajadores de las MYPE de artesanía desarrollan productos y servicios turísticos de calidad	• 50 empresarios de artesanía capacitados, aplican herramientas de gestión empresarial al final del proyecto • 50 empresarios y 100 trabajadores de 50 MYPE de Artesanía capacitados, mejoran sus prácticas técnico productivas y de atención al turista al final del proyecto • 50 MYPE de Artesanía cuentan con 2 colecciones de nuevos productos al final del proyecto • 50 MYPE de Artesanía organizados realizan negociaciones colectivas durante dos campañas de producción al año, con sus proveedores de materia prima e intermediarios al final del proyecto
3. Implementación de Adecuados servicios turísticos complementarios	• 70 comerciantes del Mercado de Abastos de la Provincia de Chincha, capacitados, mejoran la gestión y atención de sus puestos al final del proyecto • Mercado de Abastos de la Provincia de Chincha incrementa la afluencia de clientes de 20,000 a 22,000 al día (10%), al final del proyecto • 20 personas de 10 familias capacitadas, mejoran sus prácticas de atención al turista • 3 módulos de turismo alternativo en el Distrito El Carmen
4. Asocio público-privado promueve circuitos y corredores turísticos	• 30 funcionarios, autoridades y representantes de los sectores público y privado capacitados, dirigen procesos de promoción y mercadeo del turismo (2 gobierno regional, 5 municipalidad provincial, 10 municipalidades distritales, 1 DIRCETUR, 2 Educación, 2 PNP, 8 sector privado) • 01 Plan de Promoción del Turismo de la Provincia de Chincha implementado en alianza con gobiernos regionales y locales, DIRCETUR, Educación, PNP y organizaciones privadas involucradas con la actividad turística • Una instancia de concertación que integra a 14 instituciones públicas y privadas involucradas con el sector turismo (1 gobierno regional, 5 gobiernos locales, 1 DIRCETUR, 1 Educación, 1 PNP y 5 sector privado) • 1 circuito turístico promocionado por 3 agencias de viaje y transporte
Productos	**Indicador / Actividades**
1.1.1. Reunión con Municipalidades distritales para poner en conocimiento el Proyecto y la intervención específica en el distrito, buscando su respaldo 1.1.2. Mapeo distrital para la identificación de las MYPE de gastronomía: Restaurantes y Afines 1.1.3. Presentación pública del Proyecto, a nivel distrital, con la participación de	• 4 reuniones realizadas con las Municipalidades distritales de Chincha Alta, Grocio Prado, Sunampe y Pueblo Nuevo; con la participación de sus autoridades y funcionarios principales • 4 Bases de datos distritales, de las MYPE de Gastronomía: Restaurantes y Afines • 4 reuniones realizadas en los distritos de Chincha Alta, Grocio Prado, Sunampe y Pueblo Nuevo; con 100 participantes en c/u

FICHA DE PROYECTO

autoridades, dirigentes, prestadores de servicios turísticos y población afectada 1.1.4. Reunión con empresarios de gastronomía: Restaurantes y Afines; para la presentación del Programa específico y el establecimiento de acuerdos	• 4 reuniones, realizadas en los distritos de Chincha Alta, Grocio Prado, Sunampe y Pueblo Nuevo; con 50 participantes en c/u
1.2.1. Diseño, edición e impresión de materiales de capacitación 1.2.2. Capacitación en Herramientas Básicas para la Gestión Empresarial, a empresarios de gastronomía 1.2.3. Evaluación del desempeño de los participantes en la capacitación y selección de los beneficiarios a la asistencia técnica 1.2.4. Asistencia técnica en el uso de herramientas de gestión empresarial, a empresarios de gastronomía. 1.2.5. Desarrollo de productos y servicios gastronómicos	• 4 módulos de capacitación elaborados, en 500 ejemplares c/u • 16 talleres: 4 en Marketing, 4 en Registro de Ingresos y Egresos, 4 en Finanzas y 4 en Dirección y Liderazgo; para 150 empresarios de gastronomía de 4 distritos: 37 empresarios en c/taller con una duración de 3 horas • 4 Registros de evaluación de 150 participantes en la capacitación de Gestión Empresarial y 120 participantes seleccionados para la asistencia técnica • 480 visitas técnicas, orientadas a 120 empresarios de gastronomía; con una duración de 2 horas c/u • 625 platos vendidos mensualmente por c/Mype (120 Mypes), al 3er año: • 1er Año: (625 platos mes por 12 meses por 60 Mypes) • 2do Año: (625 platos mes por 12 meses por 120 Mypes) • 3er Año: (625 platos mes por 12 meses por 120 Mypes) • Línea de base (500 platos mensuales)
1.3.1. Capacitación en Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos (BPM) para Restaurantes y Establecimientos Gastronómicos 1.3.2. Asistencia técnica para la implementación de BPM para Restaurantes y Establecimientos Gastronómicos 1.3.3. Capacitación en Técnicas de Cocina y Decoración Gastronómica 1.3.4. Concurso de Platos Bandera de la Provincia, con la participación de 5 instituciones públicas y privadas involucradas en la promoción	• 16 talleres para 450 beneficiarios (1 empresario y 2 trabajadores) de 150 MYPE de Gastronomía de 4 distritos: c/taller tendrá una duración de 3 horas • 240 visitas técnicas, dirigidas a 120 MYPE de Gastronomía; con una duración de 2 horas c/u • 16 talleres: 8 en Técnicas de Cocina y 8 en Decoración Gastronómica; para 300 beneficiarios (1 empresario y 1 trabajador) de 150 MYPE de Gastronomía de 4 distritos • 1 Concurso, con la participación de 120 MYPE de Gastronomía
1.4.1. Capacitación en Técnicas de Atención al Cliente 1.4.2. Capacitación en Mejora de la Imagen y Presentación de los Establecimientos de Gastronomía 1.4.3. Asistencia técnica para la implementación de Planes para la Mejora de la Imagen y Presentación de los Establecimientos de Gastronomía 1.4.4. Concurso de Calidad del Servicio y Mejoramiento de Establecimientos Gastronómicos, con la participación de 5 instituciones públicas y privadas en la promción	• 8 talleres para 300 beneficiarios (1 empresario y 1 trabajador) de 150 MYPE de Gastronomía de 4 distritos. C/taller tendrá una duración de 3 horas • 8 talleres para 150 empresarios de gastronomía de 4 distritos. C/taller tendrá una duración de 3 horas • 480 visitas técnicas, dirigidas a 120 MYPE de Gastronomía; con una duración de 2 horas c/u • 1 concurso, con la participación de 120 MYPE de Gastronomía
1.5.1. Organización de MYPE de Gastronomía constituida 1.5.2. Estudio de Mercado sobre el Perfil del Turista para el sector gastronómico	1 Organización de 120 MYPE de Gastronomía 1 Estudio elaborado y presentado públicamente 1 Reglamento de criterios de calidad adecuado a las Normas existentes

FICHA DE PROYECTO

1.5.3. Elaboración de un Reglamento de Criterios de Calidad de Restaurantes, adecuado a la Norma existente del MINCETUR, con la participación de 3 instituciones públicas y privadas (MINCETUR, DIRCETUR, Municipalidad y Escuela de Gastronomía) 1.5.4. MYPE de Gastronomía implementan un Sistema de Certificación de Calidad del Servicio con la acreditación de 3 instituciones públicas y privadas (MINCETUR, DIRCETUR, Municipalidad y Escuela de Gastronomía)	1 Sistema implementado para la calificación y certificación de las MYPE de Gastronomía
2.1.1. Mapeo distrital para la identificación de las MYPE de artesanía. 2.1.2. Reunión con empresarios de artesanía; para la presentación del Programa específico y el establecimiento de acuerdos	▪ 1 Base de datos distrital de las MYPE de Artesanía ▪ 1 reunión, realizada en el Distrito de Grocio Prado, con la asistencia de 50 artesanos
2.2.1. Capacitación en Herramientas Básicas para la Gestión Empresarial, a empresarios de Artesanía 2.2.2. Evaluación del desempeño de los participantes en la capacitación y selección de los beneficiarios a la asistencia técnica 2.2.3. Asistencia técnica en el uso de herramientas de gestión empresarial a empresarios de Artesanía 2.2.4. Desarrollo de productos y comercialización de artesanía	▪ 8 talleres: 2 en Marketing, 2 en Registro de Ingresos y Egresos, 2 en Finanzas y 2 en Dirección y Liderazgo; para 75 empresarios de artesanía: 37 empresarios en c/taller que tendrá una duración de 3 horas ▪ 2 Registros de evaluación de 75 participantes en la capacitación de Gestión Empresarial y 50 participantes seleccionados para recibir la asistencia técnica ▪ 300 visitas técnicas, orientadas a 50 empresarios de artesanía; con una duración de 2 horas c/u ▪ 323 unidades vendidas mensualmente por c/Mype (50 Mypes), al 3er año (línea de base 258 unidades vendidas mensualmente)
8 talleres: 2 en Marketing, 2 en Registro de Ingresos y Egresos, 2 en Finanzas y 2 en Dirección y Liderazgo; para 75 empresarios de artesanía: 37 empresarios en c/taller que tendrá una duración de 3 horas 2 Registros de evaluación de 75 participantes en la capacitación de Gestión Empresarial y 50 participantes seleccionados para recibir la asistencia técnica 300 visitas técnicas, orientadas a 50 empresarios de artesanía; con una duración de 2 horas c/u 323 unidades vendidas mensualmente por c/Mype (50 Mypes), al 3er año (línea de base 258 unidades vendidas mensualmente)	▪ 6 talleres: 2 en Enfoque al cliente, 2 en Acabados y 2 en Proceso de producción; para 150 beneficiarios (1 empresario y 1 trabajador) de 75 MYPE de Artesanía de Tejido de Fibra Vegetal. Cada taller tendrá una duración de 3 horas ▪ 2 visitas técnicas, orientadas a 50 empresarios de artesanía, durante 2 campañas ▪ 100 visitas técnicas, dirigidas a 50 MYPE de Artesanía; con una duración de 2 horas c/uno ▪ 1 pasantía realizada al CITE Lambayeque, con 12 artesanos y 02 días de duración ▪ 1 Concurso con la participación de 50 MYPE de artesanía
2.4.1. Capacitación en Técnicas de Atención al Cliente 2.4.2. Capacitación en Acondicionamiento y Mejora de la Imagen de los Talleres Artesanales para el Turismo, a los artesanos de fibra vegetal 2.4.3. Asistencia técnica para la implementación de Planes para el Acondicionamiento y Mejora de la Imagen	▪ 4 talleres para 150 beneficiarios (1 empresario y 1 trabajador) de 75 MYPE de Artesanía: c/taller tendrá una duración de 3 horas ▪ 4 talleres para 75 empresarios de artesanía. Cada taller tendrá una duración de 3 horas ▪ 200 visitas técnicas, dirigidas a 50 MYPE de Artesanía; con una duración de 2 horas cada uno

FICHA DE PROYECTO

de los Talleres Artesanales para el Turismo, a los artesanos de fibra vegetal	
2.5.1. Organización de MYPE de Artesanía constituida 2.5.2. Estudio de Mercado de los Productos de Fibra Vegetal 2.5.3. Capacitación en Negociaciones Colectivas (compras y ventas colectivas), a artesanos de fibra vegetal 2.5.4. Asesoría en negociaciones colectivas (compras y ventas colectivas), a artesanos de fibra vegetal	▪ 1 organización de 50 MYPE de Artesanía ▪ 1 estudio elaborado y presentado públicamente ▪ 2 talleres para 75 empresarios de artesanía, de 3 horas de duración cada uno ▪ 12 sesiones de asesoría, de 2 horas cada una, durante las 2 campañas al año, dirigida a 50 empresarios de artesanía miembros de la organización de artesanos
3.1.1. Diagnóstico del Mercado de Abastos de la Provincia de Chincha 3.1.2. Asistencia técnica para la elaboración del Plan de Desarrollo del Mercado de Abastos de la Provincia de Chincha 3.1.3. Capacitación en Herramientas Básicas para la Gestión Empresarial, a los comerciantes del Mercado. 3.1.4. Asesoría para la implementación del Plan de Desarrollo del Mercado de Abastos de la Provincia de Chincha 3.1.5. Desarrollo del servicio y comercialización de productos	▪ 1 estudio elaborado y presentado ▪ 6 visitas técnicas, durante dos meses, orientada a los dirigentes y comerciantes del Mercado, para la elaboración de 1 Plan de Desarrollo del Mercado ▪ 8 talleres: 2 en Marketing, 2 en Plan de Marketing, 2 en Finanzas y 2 en Dirección y Liderazgo; para 120 comerciantes organizados en 02 grupos: con una duración de 3 horas c/taller ▪ 3 campañas comerciales durante el proyecto, 2 el 2do año y 1 el 3er año ▪ Costo de producción total de 70 empresarios del Mercado de Abastos, asciende a S/. 3'608,050; invertidos 31% durante el 1er año, 35% durante el 2do año y 34% durante el 3er año de operación
3.2.1. Reunión con familias representativas del Distrito El Carmen para la presentación del Proyecto y Selección de Beneficiarios. 3.2.2. Capacitación en Turismo Alternativo 3.2.3. Diseño de Piloto de Turismo Alternativo 3.2.4. Asistencia técnica para la implementación de piloto de turismo alternativo 3.2.5. Implementación de Piloto de Turismo Alternativo	▪ 1 reunión, realizada en el Distrito de El Carmen, con la participación de 50 representantes de instituciones, organizaciones y familias del distrito ▪ 5 talleres, de 3 horas cada uno, para 20 miembros de 10 familias del Distrito El Carmen ▪ 1 Proyecto de módulo piloto de turismo alternativo diseñado ▪ 9 visitas técnicas, de 2 horas cada una, a 3 familias de El Carmen ▪ 3 módulos para el turismo alternativo, implementado por 03 familias
4.1.1. Diseño, edición e impresión de materiales de capacitación 4.1.2. Programa de Capacitación en Gestión Local y Desarrollo del Turismo Sostenible, dirigido a las Autoridades y Funcionarios de las Municipalidades distritales y provincial de Chincha, Sub Región de Chincha, DIRCETUR, organizaciones empresariales y otras organizaciones privadas 4.1.3. Implementación de un Sistema de Pasantías e intercambio de experiencias 4.1.4. Asistencia técnica para la formulación del Plan de Promoción del Turismo 4.1.5. Talleres para la formulación del Plan de Promoción del Turismo	▪ 2 módulos de capacitación elaborados, en 1000 ejemplares cada uno ▪ 20 talleres, organizados en 7módulos de capacitación, para 30 representantes de los gobiernos regionales y locales y organizaciones privadas. C/taller tendrá una duración de 4 horas ▪ 1 pasantía realizada a la Ciudad del Cuzco, con 10 participantes y dos días de duración ▪ 6 visitas técnicas en 03 meses ▪ 11 talleres con la participación de representantes de organizaciones empresariales, instituciones públicas y privadas de representación local y regional
4.2.1. Campañas de sensibilización y promoción del turismo	▪ 2 campañas. La 1ra realizada a inicio del proyecto - Verano Negro y la 2da al inicio del proceso de formulación del Plan de Promoción del Turismo

FICHA DE PROYECTO

4.2.2. Constitución del Espacio de Concertación con la participación de la Municipalidad Provincial, Sub Región de Chincha, DIRCETUR, organizaciones empresariales y otras organizaciones privadas 4.2.3. Reuniones del espacio de concertación para la formulación e implementación del Plan de Promoción de Turismo 4.2.4. Evento de Presentación del Plan de Promoción del Turismo de Chincha (A nivel regional y nacional).	1 Organización, constituida por 14 instituciones públicas y privadas involucradas con el sector turismo participantes (1 gobierno regional, 5 gobiernos locales, 1 DIRCETUR, 1 Educación, 1 PNP y 5 sector privado) 30 reuniones, realizadas de manera mensual 2 eventos públicos: 1 realizado en Chincha y 1 realizado en Lima
4.3.1. Diseño de un circuito turístico de Chincha 4.3.2. Elaboración de materiales de promoción y mercadeo turístico "Vamo pa' Chincha Familia" (Página Web, video, brochurs, trípticos, etc.). 4.3.3. Participación en ferias locales y regionales para la promoción de los productos y servicios de artesanía y gastronomía 6.1. Personal del Proyecto 6.2. Equipamiento del Proyecto 6.3. Gastos de funcionamiento 6.4. Gastos administrativos para todo el proyecto. 6.5. Línea de base y evaluación de impacto.	▪ 1 documento de diseño del circuito turístico integrando a las MYPE de artesanía y gastronomía calificadas ▪ 1 Paquete de materiales de promoción que incluye una página web, video de circuito turístico, brochurs y trípticos ▪ Participación en 3 ferias: 2 ferias locales y 1 feria regional, de empresarios miembros de las organizaciones de MYPE de Gastronomía y Artesanía constituidas ▪ 3 Planes operativos ejecutados ▪ 1 conjunto de equipos y mobiliarios instalados ▪ 36 informes de ejecución presupuestal ▪ 36 informes de ejecución presupuestal ▪ 2 Estudios ▪ 36 informes de ejecución presupuestal

INFORMACIÓN FINANCIERA	
Monto total del proyecto	S/. 23’504,228.71
Monto solicitado a FONDOEMPLEO	S/. 658,541.52
Fecha de elaboración de la Ficha Técnica	01-04-2019
Unidad responsable de la elaboración de la Ficha Técnica	Gerencia de Gestión de Proyectos