INFORME DE CIERRE DEL PROYECTO C-09-18

Gestor de Proyectos: Mery Carranza Plasencia

Fecha: 07 de febrero del 2013.

I. INFORMACIÓN GENERAL

1.1 Concurso: IX

1.2 Institución: FOVIDA

1.3 Proyecto: "**Vamo pa´ Chincha Familia**"

1.4 Ubicación del Proyecto:

Departamentos: Ica

Provincias: Chincha

Distritos: Chincha Alta, Grocio Prado, Sunampe y Pueblo Nuevo.

.

1.5 Duración del Proyecto: 36 meses.

1.6 Fecha de Inicio: 16 de Junio del 2011
Fecha de Término: 15 de junio del 2014
Ampliación: Conclusión anticipada del proyecto

1.7 Monto solicitado a FONDOEMPLEO y contrapartidas

ENTIDAD	INVERSION EN S/.
FONDOEMPLEO	658 541.52
FOVIDA	7 642.40
Municipalidad Provincial de Chincha	23 328. 00
Aporte de beneficiarios	22 815 112.79
Presupuesto del Proyecto	23 504 628.71

II. ANTECEDENTES

La fecha de inicio en el convenio fue del 22 de marzo del 2011 al 21 de febrero del 2014. Sin embargo, luego la institución solicitó una prórroga para el 2 de mayo, la cual fue aprobada por FONDOEMPLEO en abril del 2011. Posteriormente, la institución ejecutora solicitó nuevamente en el mes de Setiembre del 2011, una nueva prórroga de inicio para el mes junio del 2011. Finalmente, la nueva fecha de ejecución del proyecto aprobado por FONDOEMPLEO es del 16 de Junio del 2011 al 15 de junio del 2014.

El Proyecto tuvo tres visitas de monitoreo externo, obteniendo como calificación dos aprobados con reservas y un desaprobado. Así también tuvo una visita de monitoreo interno, con calificación Desaprobado.

El proyecto desde el inicio de su ejecución presentó dificultades en el desarrollo de las actividades. El nivel de avance el desarrollo de las mismas fue muy lento y por ende de los productos ligados a los mismos, no solo en cantidad sino en la calidad de los mismos.

.

III. SINTESIS DEL PROYECTO

PROPOSITO

El propósito del proyecto es el siguiente: "MYPE de turismo en gastronomía y artesanía de Chincha, mejoran sus niveles de competitividad".

C1: Facilitación para el acceso a capital semilla para emprendimientos juveniles

Indicadores:

✓ 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 unitarios 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

Componente 1.- Empresarios y trabajadores de las MYPE de gastronomía, desarrollan productos y servicios turísticos de calidad

Indicadores:

- 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
- 120 MYPE de Gastronomía cuentan con Certificados de Calidad de Servicio al final del proyecto.

Componente 2: Empresarios y trabajadores de las MYPE de artesanía desarrollan productos y servicios turísticos de calidad

Indicadores:

- 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

- 300 jóvenes reciben Asistencia Técnica en alfabetización digital brindada a los ganadores del Concurso Haz Realidad Tu Negocio en la macro región Piura Tumbes

Componente 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

Componente 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

Cuadro I
Actividades programadas y ejecutadas

	Componente/ Actividad/ Sub Actividad	Indicador	Meta Total	Total Ejecutado	% Avance	Observaciones
1	**Empresarios y trabajadores de las MYPE de gastronomía, desarrollan productos y servicios turísticos de calidad.**					
1,1	**Proceso de selección de los beneficiarios.**					
1.1.1	Reunión con Municipalidades distritales para poner en conocimiento el Proyecto y la intervención específica en el distrito, buscando su respaldo.	N° de reuniones	4	4	100%	Actividad concluida
1.1.2	Mapeo distrital para la identificación de las MYPE de gastronomía: Restaurantes y Afines.	N° de encuestas realizadas	4	4	100%	Actividad concluida.

1.1.3	Presentación pública del Proyecto, a nivel distrital, con la participación de autoridades, dirigentes, prestadores de servicios turísticos y población afectada.	N° de presentaciones públicas	4	4	100%	Actividad concluida. Los últimos eventos se realizaron en agosto y setiembre del 2012 en Sunampe y Pueblo Nuevo respectivamente.
1.1.4	Reunión con empresarios de gastronomía: Restaurantes y Afines; para la presentación del Programa específico y el establecimiento de acuerdos.	N° de reuniones de coordinación	4	4	100%	Actividad concluida. El nivel de participación de empresarios fue muy baja sobre todo en Sunampe y Pueblo Nuevo
1,2	**Eficiente gestión de la unidad empresarial.**					
1.2.1	Diseño, edición e impresión de materiales de capacitación.	N° de materiales	4	4	100%	Marketing, Registros Contables, Finanzas, Dirección y Liderazgo. Se concluyó esta actividad en Diciembre del 2012.
1.2.2	Capacitación en Herramientas Básicas para la Gestión Empresarial, a empresarios de gastronomía.	N° de talleres	16	14	88%	En la visita de monitoreo en el mes de enero del 2013, se solicitó el registro de empresarios que llevaron los tres temas de talleres desarrollados. Información que fue consolidada y proporcionada. El porcentaje de avance fue del 20% (30 unidades productivas que han llevado de tres a cuatro de los cursos de gestión empresarial).
1.2.3	Evaluación del desempeño de los participantes en la capacitación y selección de los beneficiarios a la asistencia técnica.	N° de registros de evaluación	4	S/D	0%	No hay registro de evaluación de todos los participantes. Solo indican en el informe final, los criterios que usaron.
1.2.4	Asistencia técnica en el uso de herramientas de gestión empresarial, a empresarios de gastronomía.	N° de reuniones de coordinación	600	64	6%	En la base de datos que se verificó con los archivos en físico solo hay 64 visitas (al 17.01.2013). Estas visitas han sido principalmente de diagnóstico más no de asistencia técnica en si. Según el proyecto, son cinco visitas por unidad productiva de dos horas en promedio. En la práctica en promedio han recibido visitas de media hora y una

						hora en algunos casos, según información proporcionada por los participantes en las visitas realizadas de monitoreo. En el informe final indican que fueron 136.
1.2.5	Desarrollo de productos y servicios gastronómicos./ Monitoreo trimestral de las actividades de las mypes de gastronomía	Costo de producción	3600	0		Hasta el momento de la visita de monitoreo interno en enero del 2013 no se contaba con información. Sin embargo, en el informe final de la institución ejecutora indica que se realizaron 35 monitoreos entre empresas de gastronomía de Chincha Alta y Grocio Prado. Se indica el número de platos vendidos más no los costos de producción.
1,3	**Mejora de la capacidad técnica y productiva de los empresarios y trabajadores de las MYPE de gastronomía.**					
1.3.1	Capacitación en Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos (BPM) para Restaurantes y Establecimientos Gastronómicos.	N° de talleres	20	12	60%	En total son cuatro temas que incluye esta capacitación. Se han desarrollado cada uno de los temas en los cuatro distritos de Chincha. En el caso de Chincha alta el número de participantes fue el doble de lo permitido pedagógicamente para denominarse una capacitación (promedio de 68 participantes por tema, entre empresarios y trabajadores. Al 17.01.2013, en total se tenía 73 unidades productivas, las cuales llevaron tres de los cuatro temas en los cuatro distritos. Avance del 48.6%. En el caso de los trabajadores el avance es del 28% (99). De acuerdo al informe final desarrollaron 16 talleres en total hasta la fecha del

						cierre anticipado.
1.3.2	Asistencia técnica para la implementación de BPM para Restaurantes y Establecimientos Gastronómicos.	N° de visitas técnicas	600	168	28%	El proyecto tuvo dificultades en la identificación de un profesional con el perfil adecuado para que desarrolle esta actividad. Anteriormente la persona que veía ello era un médico veterinario, el cual fue observado en la visita de monitoreo externo. En la visita de monitoreo interno en enero del 2013, se actualizó la información de avance de acuerdo al cruce con la base de datos. En total fueron 43 unidades productivas que recibieron las asesorías (36% del total de unidades productivas). Sin embargo, de acuerdo al informe final se realizaron 203 visitas a 58 mypes de gastronomía hasta el cierre del proyecto.
1.3.3	Capacitación en Técnicas de Cocina y Decoración Gastronómica.	N° de talleres	32	17	53%	En total 21 unidades productivas llevaron cuatro a más de los 9 cursos de cocina. Los participantes observaron la preparación de los platillos, más no tuvieron la oportunidad de preparar en clase. De acuerdo al informe final al cierre del proyecto, se capacitaron a 69 mypes (en total a 124 personas). Es importante indicar que no todos llevaron todos los cursos contemplados en esta capacitación.
1,4	**Empresarios y trabajadores fortalecen capacidades para recepcionar y atender al turista.**					
1.4.1	Capacitación en Técnicas de Atención al Cliente.	N° de talleres	8	4	50%	En total 51 unidades productivas llevaron la capacitación (34%). 19 trabajadores (13%)

						(Información a enero del 2013). De acuerdo a informe final del proyecto, se capacitaron a 53 mypes, en total 75 participantes.
1.4.2	Capacitación en Mejora de la Imagen y Presentación de los Establecimientos de Gastronomía.	N° de talleres	8	4	50%	En total 35 unidades productivas llevaron la capacitación (48 personas) de acuerdo a informe final del proyecto.
1.4.3	Asistencia técnica para la implementación de Planes para la Mejora de la Imagen y Presentación de los Establecimientos de Gastronomía.	N° de visitas técnicas	600	91	15%	En la visita de enero no se pudo verificar la base de datos el registro de esta actividad. En el informe final indican que fueron 91 visitas (54 mypes)
1,5	**MYPE de Gastronomía organizadas desarrollan economías de escala para insertarse adecuadamente al mercado.**					
1.5.1	Organización de MYPE de Gastronomía constituida.	Organización		1	100%	Actividad concluida
1.5.2	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).	Reglamento	1	0	0%	
1.5.3	MYPE de Gastronomía implementan un Sistema de sello de Calidad del Servicio con la acreditación de 3 instituciones públicas y privadas (MINCETUR, DIRCETUR, Municipalidad y Escuela de Gastronomía).	Sistema		0	0%	El proyecto estuvo elaborando una propuesta de certificación local con la Municipalidad
1.5.4	Concurso de Restaurantes y establecimientos gastronómicos con la	Concurso		-	0%	

	participación de 5 instituciones públicas y privadas					
2	**Empresarios y trabajadores de las MYPE de artesanía, desarrollan productos y servicios turísticos de calidad.**					
2,1	**Proceso de selección de los beneficiarios.**					
2.1.1	Mapeo distrital para la identificación de las MYPE de artesanía.	Base de Datos	75	83	100%	Existe una base con un registro de 283 artesanos, de cuales se seleccionó a los participantes.
2.1.2	Reunión con empresarios de artesanía; para la presentación del Programa específico y el establecimiento de acuerdos.	N° de reuniones de coordinación	1	1	100%	Actividad concluida
2,2	**Eficiente gestión de la unidad empresarial.**					
2.2.1	Capacitación en Herramientas Básicas para la Gestión Empresarial, a empresarios de Artesanía.	N° de módulos dictados	8	5	62.5%	28 artesanos recibieron de 3 a 4 cursos de gestión empresarial (37%). Para que se consideren capacitados debían tener por lo menos 3 cursos de gestión. Esta información fue analizada al 17 de enero del 1013. De acuerdo a informe final, se desarrollaron 11 talleres, 138 capacitados. Es importante indicar que no todos recibieron los cursos contemplados en este módulo de capacitación.
2.2.2	Evaluación del desempeño de los participantes en la capacitación y selección de los beneficiarios a la asistencia técnica.	N° de registros de evaluación	2	0	0%	No hay registro de evaluación de todos los participantes. Solo indican en el informe final, los criterios que usaron.
2.2.3	Asistencia técnica en el uso de herramientas de gestión empresarial, a empresarios de Artesanía.	N° de visitas técnicas	300	63	21%	En total 35 unidades productivas visitadas (70%). Las visitas principalmente estuvieron orientadas a realizar un diagnóstico empresarial en su mayoría y

						asesoría en registro de ingresos y egresos (información verificada en la visita de monitoreo en enero del 2013). En el informe final indican que se realizaron 157 visitas a 104 artesanos.
2.2.4	Desarrollo de productos y comercialización de artesanía./Monitoreo trimestral	Costo de producción	1800			En informe final indican que se realizaron 36 monitoreos a mypes, se detalla las ventas, los productos y los costos de producción de la mayoría de los productos.
2,3	**Mejora de la capacidad técnica y productiva de los empresarios y trabajadores de las MYPE artesanales.**					
2.3.1	Capacitación en Gestión de la Calidad.	N° de talleres	8	6	75%	De acuerdo a la visita de monitoreo de enero, en promedio participaron 43 unidades productivas. En el informe final indican que participan 61 artesanos.
2.3.2	Asistencia técnica en Innovación en Nuevos Diseños a los artesanos de fibra vegetal./ desarrollo de 02 colecciones	N° de visitas técnicas	3	1	30%	Se realizaron como charlas grupales más no como visitas.
2.3.3	Asistencia técnica en la implementación de Mejoras en los Procesos, a los artesanos de fibra vegetal.	N° de visitas técnicas	100	134	134%	En la base proporcionada en la visita de monitoreo en enero no se especificaba esta asesoría. La información que se consigna es la informada por la institución ejecutora en el informe final.
2.3.4	Implementación de un Sistema de Pasantías e intercambio de experiencias.	N° de pasantía	1	1	100%	Se realizó en setiembre
2,4	**Empresarios y trabajadores fortalecen capacidades para recepcionar y atender al turista.**					
2.4.1	Capacitación en Técnicas de Atención al Cliente.	N° de talleres	4	0	0%	No hay avance en esta actividad.

2.4.2	Capacitación en Acondicionamiento y Mejora de la Imagen de los Talleres Artesanales para el Turismo, a los artesanos de fibra vegetal.	N° de talleres	4	0	0%	No hay avance en esta actividad.
2.4.3	Asistencia técnica para la implementación de Planes para el Acondicionamiento y Mejora de la Imagen de los Talleres Artesanales para el Turismo, a los artesanos de fibra vegetal.	N° de visitas técnicas	200	0	0%	No hay avance en esta actividad.
2,5	**MYPE de artesanía organizada desarrollan economías de escala para insertarse adecuadamente al mercado.**					
2.5.1	Organización de MYPE de Artesanía constituida.	Organización	1	1	100%	Actividad concluida.
2.5.2	Capacitación en Negociaciones Colectivas (compras y ventas Colectivas) a artesanos de fibra vegetal.	N° de talleres	2	1	50%	En el informe final indican que se capacitaron a 41 artesanos.
2.5.3	Asesoría en negociaciones colectivas (compras y ventas colectivas), a artesanos de fibra vegetal.	N° de asesorías	12	6	50%	No hay registro de esta asesoría. Sin embargo, en el informe final se indica que el proyecto gestionó un espacio en la plaza de armas del distrito de Grocio Prado. Así mismo que se asesoró a la asociación de artesanos.
3	**Adecuados servicios turísticos complementarios.**					
3,1	**Recuperar el Mercado de Abastos de la Provincia de Chincha como espacio de exposición de los productos y servicios turísticos.**					
3.1.3	Capacitación en Herramientas Básicas para la Gestión Empresarial, a los comerciantes del Mercado.	N° de talleres	8	4	50%	En la visita de supervisión, no se pudo verificar en la base esta actividad. De acuerdo al informe final, se han desarrollado 4 talleres.

3.1.4	Asesoría para la implementación del Plan de Desarrollo del Mercado de Abastos de la Provincia de Chincha.	N° de campañas	6	0	0%	No hay avance en esta actividad.
3.1.5	Desarrollo del servicio y comercialización de productos./ Monitoreo Trimestral	Ventas	1680	0	0%	No se cuenta con información
3,2	**Desarrollar una propuesta piloto de atención al turismo alternativo.**					
3.2.1	Reunión con familias representativas del Distrito El Carmen para la presentación del Proyecto y Selección de Beneficiarios.	Reunión	1	1	100%	Actividad concluida
3.2.2	Capacitación en Turismo Alternativo.	N° de talleres	5	5	100%	Actividad concluida
3.2.3	Diseño de Piloto de Turismo Alternativo.	Consultoría	1	1	100%	
3.2.4	Asistencia técnica para la implementación de piloto de turismo alternativo.	N° de visitas técnicas	9	0	0%	No hay avance en esta actividad.
3.2.5	Implementación de Piloto de Turismo Alternativo.	N° de módulo	3	0	0%	No hay avance en esta actividad.
4	**Asocio público-privado promueve circuitos y corredores turísticos.**					
4,1	**Funcionarios de gobiernos subnacionales formulan planes, programas, proyectos y políticas de promoción turística.**					
4.1.3	Implementación de un Sistema de Pasantías e intercambio de experiencias.	N° de pasantía	1	0	0%	No hay avance en esta actividad.
4.1.5	Talleres para la formulación del Plan de Promoción del Turismo.	N° de talleres	11	1	9%	
4,2	**Implementación de un Espacio de concertación público-privado para la**					

	promoción del turismo.					
4.2.1	Campañas de sensibilización y promoción del turismo.	N° de campañas	2	2	100%	
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.	Organización	1	1	100%	
4.2.3	Reuniones del espacio de concertación para la formulación e implementación del Plan de Promoción de Turismo.	N° de reuniones	24	10	42%	Información de acuerdo al cuadro de avance de indicadores. No se tiene la lista detallada de estas reuniones.
4.2.4	Evento de Presentación del Plan de Promoción del Turismo de Chincha (A nivel regional y nacional).	N° de Eventos públicos	2	0	0%	No hay avance en esta actividad
4,3	**Implementación de Estrategias de mercadeo para el turismo de Chincha.**					
4.3.1	Diseño de un circuito turístico de Chincha.	Documento	1	1	100%	Esta información es de acuerdo al informe final.
4.3.2	Elaboración de materiales de promoción y mercadeo turístico "Vamo pa' Chincha Familia" (Página Web, video, brochures, trípticos, etc.).	Paquete de materiales de promoción	1	0.5	100%	
4.3.3	Participación en ferias locales y regionales para la promoción de los productos y servicios de artesanía y gastronomía.	N° de ferias	3	10	300%	
4.3.4	Estudio del perfil del turista en Chincha	Estudio	1	0	0%	Se desarrollaron los TDRs para la contratación del servicio para la elaboración del estudio.

B.- ASPECTOS PRESUPUESTALES

I.- RESUMEN PRESUPUESTO APROBADO

ENTIDAD	S/.	%
FONDOEMPLEO	658 541.52	2.80%
FOVIDA	7 646.40	0.03%
Municipalidad Provincial de Chincha	23 328. 00	0.10%
Aporte de beneficiarios	22 815 112.79	97.07%
Presupuesto del Proyecto	23 504 628.71	100.00%

FONDOEMPLEO

Concepto	S/.
Monto total del proyecto	658,541.52
Línea de base (4% del monto total)	23,145.49
Total a Transferir	**635,395.73**
Desembolsos FONDOEMPLEO	229678.96
Saldo por desembolsar	**27935.09**

El proyecto fue objeto de un cierre anticipado de acuerdo a carta N°197/MONITEC-FE-2013.

De acuerdo a informe realizado por Auditoría y Control (Carta N°157-2013-AYC-FE-2013) se determinó un rembolso de S/ 27935.09 por préstamos que realizó la institución para la realización de actividades hasta la fecha de cierre anticipado (14.02.2013).

III.- CONTRAPARTIDA

En el informe final del proyecto elaborado por la institución ejecutora no se consigna la información de la ejecución del gasto de contrapartida, incluida de la misma institución ejecutora, Municipalidad ni el aporte de Beneficiarios.

FUENTE	Presupuesto total proyectado en S/.	Presupuesto total ejecutado en S/.	% de ejecución con relación al presupuesto total
BENEFICIARIOS	22 815 112.79		
TOTAL	22 815 112.79		

C.- CONCLUSIONES Y CALIFICACION DEL PROYECTO

I. CALIFICACIÓN DE LAS SUPERVISIONES REALIZADAS

N°	Institución	Gestor/Monitor	Período	Calificación
1	PIASA Consultores		2 de Mayo – 18 de Agosto 2011	Aprobado con Reservas
2	PIASA Consultores		1 de Julio 2011 – 31 de octubre 2011	Desaprobado
3	PIASA Consultores		1 de diciembre 2011 – 30 de junio 2012	Aprobado con Reservas
4		Mery Carranza	Julio 2012 – Enero 2013	Desaprobado

II. CONCLUSIONES Y CALIFICACION GENERAL DEL PROYECTO

- Como se indicó en la primera parte del informe, el proyecto desde un inicio presentó dificultades en su ejecución.
- En algunas de las actividades programadas avanzó considerablemente. Sin embargo, el cumplir con el desarrollo de cursos no significó necesariamente que el número de participantes previstos y debidamente capacitados estuviera acorde a este avance. De acuerdo a la propuesta del proyecto, y ratificado por el equipo líder, se requeria que los participantes por lo menos hayan culminado tres de cuatro cursos programados como es en el caso de gestión empresarial.
- Respecto a las asistencias técnicas hubo un retraso significativo en el desarrollo de las mismas. Las asistencias sirven para afianzar los conocimientos adquiridos en los procesos de capacitación iniciados, así como para resolver las problemáticas individuales de las unidades productivas, por lo tanto son muy importantes y requieren que estén debidamente diseñadas y desarrolladas oportunamente.
- A partir de lo evaluado, el proyecto requería programar un mayor número de las actividades previstas, y con ello el requerimiento de un mayor presupuesto de lo previsto, presupuesto adicional de contrapartida.

En el caso del componente I: Empresarios y trabajadores de las MYPE de gastronomía, desarrollan productos y servicios turísticos de calidad.
Para completar la meta de atención se requeriría desarrollar más actividades de capacitación y asesoría para poder lograr el resultado esperado en la atención de 120 unidades productivas del sector de gastronomía, así como de 360 trabajadores de este sector.
Componente II: Empresarios y trabajadores de las MYPE de artesanía, desarrollan productos y servicios turísticos de calidad
Para completar la meta de atención se requeriría desarrollar más actividades de capacitación y asesoría para poder lograr el resultado esperado en la atención de 50 unidades productivas del sector de gastronomía, así como de 100 trabajadores de este sector.
Componente III: Adecuados servicios turísticos complementarios
El otro sector previsto para la atención son los comerciantes del Mercado de Abastos de Chincha Alta. Sin embargo, no hubo un mayor avance en las actividades programadas.
Componente IV: Asocio público-privado promueve circuitos y corredores turísticos.
Se avanzó con la organización del espacio de concertación. Sin embargo, estaba en fase de fortalecimiento de la misma, así como del inicio de las principales actividades promovidas por la misma.

- Así también, se requería de tiempos adicionales para el desarrollo de los mismos. El comportamiento del proyecto en el desarrollo de las actividades fue muy lento, así que aunque el proyecto pudiera obtener un mayor fondo de contrapartida, no se aseguraba que se logre con los productos en cada fase del proyecto para obtener los resultados esperados. Ello debido a:
  - El proyecto contaba con un equipo insuficiente para desarrollar estas actividades. La presencia de los dos promotores fue mayor que la del jefe del proyecto, prácticamente estuvieron organizando todas las actividades.
  - Al proyecto les resultó dificultoso conseguir profesionales locales para el desarrollo de algunas actividades.
- En el caso de los informes financieros, éstos presentaron retrasos en la entrega de información financiera de manera continua. La última visita de monitoreo financiero fue Aprobado con Reservas.
- Los aportes de contrapartida, principalmente de beneficiarios fueron sobre estimados.
- Por otro lado, los informes de monitoreo externo han tenido como resultado las siguientes calificaciones: Aprobado con reservas, Desaprobado y el último Aprobado con Reservas. En el caso de la última evaluación fue calificado Aprobado con Reservas principalmente porque a pesar del retraso en el avance del proyecto, se consideró la predisposición del equipo en cumplir con los resultados del proyecto. Sin embargo, como sabemos esto no es suficiente, sobre todo al analizar la situación real del proyecto.
- La visita de monitoreo interno corroboró la evaluación del estado situacional del proyecto, no solo por el retraso en las actividades sino por los productos obtenidos hasta ese momento (enero 2013).

III. APROXIMACION HACIA LA SOSTENIBILIDAD

No se tiene información acerca del funcionamiento de las oficinas ubicadas en la Municipalidad de Chincha de la Institución Ejecutora en la actualidad.

ANEXO DE INVENTARIO Y TRANSFERENCIA DE BIENES

Con carta N°080-MONIFIN-FE-2013 del 19 de febrero del 2013, se solicitó a la institución ejecutora la devolución de los bienes adquiridos con el aporte de FONDOEMPLEO, el cual se detalla a continuación:

6.2	Equipamiento del Proyecto	12,098.17
6.2.1	Equipos y bienes duraderos	12,098.17
6.2.1.1	Laptop	3,366.51
6.2.1.2	Datashow + Ecran	2,867.61
6.2.1.8	Cámara fotográfica	999.00
6.2.1.9	Notebook	1,248.98
6.2.1.10	Disco duro externo	336.18
6.2.1.11	Equipo de cómputo + impresora	3,279.89

Estos bienes fueron entregados a Administración el 9 marzo del 2013, según el acuerdo privado entre FONDOEMPLEO y FOVIDA.