

INFORMACIÓN GENERAL		
Línea de Financiamiento	Concursal	
Concurso	17°	
Línea de Proyecto	Proyectos Productivos Sostenibles	
Código del Proyecto	C-17-22	
Nombre del Proyecto	Proyecto Productivo Sostenible – Cacao orgánico fino de aroma - Junín	
Institución Ejecutora	FOVIDA	
Duración del Proyecto	30 meses	
Fecha de Inicio	19 de agosto del 2019	
Fecha de Término	18 de febrero del 2022	
Tipo de Beneficiarios	Productores	
Número de Beneficiarios	300	
Ámbito Geográfico de Intervención	Región:	Junín
	Provincia:	Satipo
	Distritos:	Río Negro, Coviriali, Mazamari y Satipo
INFORMACIÓN TÉCNICA		
Finalidad	Mejora de la calidad de vida de familias dedicadas a la actividad agrícola – Satipo – Junín.	
Propósito	<p>Indicador</p> <ul style="list-style-type: none"> • 270 productores de cacao han desarrollado competencias, incorporando mejoras en su unidad productiva (Conoce su punto de equilibrio), al segundo año de ejecución del proyecto. • La ganancia promedio mensual de los beneficiarios se incrementa en promedio de S/84.75 por unidad productiva, al pasar de S/26.75 a S/ 111.50 al segundo año de ejecución del proyecto. • 27 empleos generados en las unidades productivas al pasar de 52 a 79 al mes 30 de ejecución del proyecto. 	
Componentes	<p>Indicador</p> <ul style="list-style-type: none"> • 445 TM de cacao fino de aroma en grano, comercializadas por productores/as y su organización durante la ejecución del proyecto. 202 TM al año 1 de ejecución del proyecto y; 445 TM al segundo año de ejecución del proyecto. • 270 productores, con competencias en comercialización, venden cacao con estándares de calidad (Grado de fermentación mayor al 76% y humedad de 7-8%), al segundo año de ejecución del proyecto. 	
1. Mejora de las competencias de los productores de cacao y sus organizaciones para la comercialización.		
2. Mejora de las competencias de los productores de cacao y sus organizaciones para la Gestión Empresarial.	<ul style="list-style-type: none"> • 270 productores/as organizados en asociaciones, o cooperativa, gestionan empresarialmente sus unidades productivas, y acceden por lo menos a uno de los 03 servicios de apoyo a la gestión empresarial: (Acopio, comercialización y asociatividad), al mes 28 de ejecución del proyecto. 	

<p>3. Mejora sostenible de la productividad y calidad del grano de cacao.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 270 productores de cacao, con competencias técnicas, implementan 05 mejoras en el manejo de sus unidades productivas (Podas, abonamiento, cosecha, post cosecha y BPM), al mes 26 de ejecución del proyecto. • 445 TM de cacao fino de aroma en grano, comercializadas por productores/as y su organización durante la ejecución del proyecto. 202 TM al año 1 de ejecución del proyecto y; 445 TM al año 2 de ejecución del proyecto. • 270 Unidades productivas, con mejoras implementadas cuentan con activos al mes 24 de ejecución del proyecto.
Productos	Indicador / Actividades
<p>1.1 Beneficiarios seleccionados.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 300 productores de cacao de 04 distritos de la provincia de Satipo, seleccionados al mes 3 de ejecución del proyecto.
<p>1.2 Productores/as comercializan granos de cacao fino de aroma que respondan a las exigencias del mercado de destino.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 445 TM de cacao fino de aroma en grano, comercializadas por productores/as y su organización durante la ejecución del proyecto. 202 TM al año 1 de ejecución del proyecto y; 445 TM al año 2 de ejecución del proyecto. • 14 gestores comerciales diferencian calidades de cacao según grado de fermentación, porcentaje de humedad y características organolépticas, al mes 12 de ejecución del proyecto.
<p>1.3 Productores/as de cacao amplían su acceso a mercados en mejores condiciones.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 01 plan de comercialización, implementado a partir del mes 12 de ejecución del proyecto. • 02 contratos logrados a partir del mes 18 de ejecución del proyecto. Uno en el mes 08 y 02 en el mes 18 de ejecución del proyecto.
<p>2.1. Productores(as) capacitados, gestionan empresarialmente sus unidades productivas de cacao.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 270 productores capacitados en 04 habilidades blandas (Responsabilidad, compromiso, honestidad, comunicación), identifican 02 habilidades personales. 70 al mes 12; 240 al mes 24 y 270 al mes 28 de ejecución del proyecto. • 270 productores implementan 04 herramientas de gestión (Registros de producción, registro de compras, registros de ventas, costo de producción) en sus unidades productivas. 70 al mes 12; 240 al mes 24 y 270 al mes 28 de ejecución del proyecto.
<p>2.2 Productores de cacao y organizaciones, acceden a servicios de apoyo a la gestión empresarial.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 01 cooperativa con 04 herramientas de gestión implementadas (Libro de actas, MOF, libro caja, y balance), y 05 instrumentos de gestión empresarial (Inventario, manual de procedimientos administrativos, plan anual, registro de acopio y ventas), a partir del mes 12 de ejecución del proyecto. • 14 líderes/as organizacionales aplican de manera adecuada 04 herramientas de gestión (Libro de actas, MOF, libro caja, y balance), y 05 instrumentos de gestión empresarial (Inventario, manual de procedimientos administrativos, plan anual, registro

	<p>de acopio y ventas), al finalizar el proyecto. 07 al mes 12; 12 al mes 24 y 14 al mes 28 de ejecución del proyecto.</p> <ul style="list-style-type: none"> Cooperativa incrementa sus asociados, pasando a 180 socios, al mes 24 de ejecución del proyecto.
<p>3.1 Productores con competencias técnicas fortalecidas para mejorar el proceso productivo y calidad del cacao fino de aroma.</p>	<ul style="list-style-type: none"> 270 productores implementan 03 mejoras en sus unidades productivas (Abonamiento, poda y cosecha), al mes 24 de ejecución del proyecto. 110 al mes 12; 270 al mes 24 de ejecución del proyecto. 405 has. De cacao, implementan al menos 03 mejoras (Abonamiento, poda y cosecha) en el manejo productivo. 165 al primer año y 240 al segundo año de ejecución del proyecto. 270 productores alcanzan una productividad promedio de 600 kg por hectárea de grano seco de cacao al segundo año de ejecución del proyecto. 500 kg por hectárea en promedio al mes 12 y 600 kg por hectárea al mes 24).
<p>3.2 Unidades productivas cuentan con módulos de poscosecha para mejorar la calidad del grano de cacao.</p>	<ul style="list-style-type: none"> 20 productores implementan prácticas adecuadas de manejo de post cosecha, logrando un grado de fermentación mayor al 76% y, humedad de 7-8%, al segundo año de ejecución del proyecto. 20 productores implementados con módulos de poscosecha al mes 18 de ejecución del proyecto. 05 al mes 8 y 20 al mes 18 de ejecución del proyecto. 240 ha de cacao implementan menos de 03 mejoras (Abonamiento, poda y cosecha), al mes 12 de ejecución del proyecto.
INFORMACIÓN FINANCIERA	
Monto Total del Proyecto	S/. 879,359.90
Monto Solicitado a FONDO EMPLEO	S/. 728,874.00
Fecha de elaboración de la Ficha Técnica	26 de julio del 2021
Unidad responsable de la elaboración de la Ficha Técnica	Unidad de Proyectos

Fuente: Sistema presupuestal del Proyecto