

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DEL LITORAL



CENTRO DE EDUCACION CONTINUA

DIPLOMADO EN FORMULACION Y GESTIÓN DE PROYECTOS

IV PROMOCIÓN

PROYECTO

TEMA

**“RECONVERSION DE FINCAS CAFETALERAS CON VALOR
AGREGADO”**

AUTOR

Ing. FABIAN SANCAN CH.

AÑO

2006

ASOCIACION “SAN AGUSTIN”

Título del Proyecto

**“RECONVERSION DE FINCAS CAFETALERAS CON VALOR
AGREGADO”**

Presentado por:
Ing. Fabian Sancan Ch.

Ecuador – Manabí- Jipijapa

Julio - 2006

Tabla de Contenidos

1. IDENTIFICACIÓN DEL PROYECTO
2. DATOS DE LA ORGANIZACIÓN PROMOTORA
3. ANTECEDENTES Y CONTEXTO
4. IMPORTANCIA Y JUSTIFICACIÓN
5. DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO
6. PLAN DE EJECUCIÓN
7. EVALUACIÓN DEL PROYECTO
8. ESTRATEGIA DE SOSTENIBILIDAD
9. SISTEMA DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN
10. PRESUPUESTO DEL PROYECTO

ANEXOS

- La matriz de análisis de involucrados del proyecto
- El árbol de problemas del proyecto.
- El árbol de objetivos del proyecto.
- Los cuadros de análisis de fuerzas del proyecto.
- Estudio de ingeniería del proyecto
- Estudio de Mercado del Proyecto
- Estudio de costos y flujos correspondientes
- El instrumento de evaluación del impacto ambiental
- El Instrumento de evaluación de género

1. IDENTIFICACIÓN DEL PROYECTO

1.1 ORGANIZACIÓN SOLICITANTE

ASOCIACION CAMPESINA DE AGRICULTORES "SAN AGUSTIN"

1.2 TÍTULO DEL PROYECTO

RECONVERSION DE FINCAS CAFETALERAS CON VALOR AGREGADO

1.3 UBICACIÓN DEL PROYECTO

- MANABI
- JIPIJAPA
- LA AMERICA
- LA AMERICA – EL ANEGADO – LA UNION

1.4 DURACIÓN DEL PROYECTO

El tiempo de duración del proyecto es de cuatro años, iniciando en Noviembre del 2006 y finalizando en Noviembre del 2010

2. ORGANIZACIÓN PROMOTORA DEL PROYECTO

2.1 RAZÓN SOCIAL DE LA ORGANIZACIÓN

La organización promotora del proyecto es la Asociación Campesina de Agricultores "San Agustín".

2.2 DIRECCIÓN

Calle principal de Parroquia La America, diagonal a Colegio Eloy Velásquez Cevallos

2.3 TELÉFONO, FAX, CORREO ELECTRÓNICO

Teléfonos convencional: (05) 2615696 (05) 2615690

Teléfonos Celulares: 094841139 097305462

Correo Electrónico: fsancanch@yahoo.es

2.4 REPRESENTANTE LEGAL

Lcdo. Martires Chompol Rodríguez

2.5 FECHA DE CREACIÓN Y ACUERDO DE LEGALIZACIÓN

La creación de la vida jurídica es a través del Ministerio de Bienestar Social con acuerdo Ministerial 3195 del 11 de Diciembre de 1998.

2.6 EQUIPO TÉCNICO RESPONSABLE DEL PROYECTO

Ingeniero Agrónomo Fabián Sancán Chilan.

2.7 HOJA DE VIDA DE LA INSTITUCIÓN

La Asociación Campesina de Agricultores "San Agustín" fue Fundada el 10 de Agosto de 1998, nace por iniciativa de un grupo de agricultores que afrontaron e inyectaron la necesidad de agruparse para tratar de mejorar sus ingresos con esta noble actividad, y fue hace siete años que en La Parroquia La America en la comunidad Francisco De Orellana un grupo de campesinos deciden crear la Asociación y gestionar la vida Jurídica a través del Ministerio del Bienestar Social, de la cual se obtuvo una respuesta favorable y con Acuerdo Ministerial 3195 del 11 de Diciembre de 1998 se crea la Vida Jurídica de esta institución.

Se crea como Organización de 1er grado, es una organización de base organizada cuyos objetivos, están orientados a mejorar los niveles de vida de la comunidad ya que la mayoría de los habitantes se encuentran bajo la línea de pobreza, y las personas que integran tienen los mejores deseos de crear actividades que generen ingresos y empleo a sus miembros y a los habitantes de las comunidades del sector.

En primera instancia la organización fue apoyada por el Fondo Canadiense para la formación de una caja de ahorro y crédito la cual se inicio con 300 dólares como aportación del fondo Canadiense y posteriormente con un apoyo de 200 dólares para formar un fondo de 500 dólares los cuales han sido prestados a manera de crédito productivo a sus miembros para la siembra y producción de cultivos como el maíz y café.

En la actualidad se cuenta con un fondo de 2040 dólares aproximadamente de los cuales 1700 dólares tienen por recuperar, ya que han sido prestados a sus socios para labores agropecuarias productivas. El Fondo Ecuatoriano Populorum Progressio (FEPP) ha venido apoyándolos desde el inicio de la asociación con capacitaciones y asistencia técnica contable programas de fortalecimiento orientaciones a mejorar las capacidades de los socios y hasta la fecha actual a través de CODESARROLLO que es una institución de préstamos que inyecta fondos a la caja de ahorro y crédito con porcentajes más bajos que los Bancos que operan en Manabí.

Estos prestamos en la actualidad se los espera cubrir y generar ingresos a través de la comercialización progresiva de café, y se esta formando un consorcio de microempresas rurales con apoyo de la Federación de Organizaciones Campesinas de la Zona Sur de Manabí (FOCAZSUM) que es una organización de segundo grado, y así mismo estamos trabajando con la Asociación la Trinidad de la Parroquia El Anegado que es una organización de base, estas dos organizaciones conjuntamente con la nuestra buscan objetivos similares para desarrollar las capacidades y mejorar los ingresos económicos para lograr reducir la pobreza.

En el 2004 se trabajo con un proyecto productivo de mejorar las fincas cafetaleras, para mejorar la productividad de 180 fincas de la parroquia la América, también se creo una sede donde funciona la Asociación y se realizan las reuniones especiales y asambleas generales, se cuenta con una infraestructura con una construcción donde reposan algunas maquinas para poder lograr el procesamiento de café tostado y molido, a través de esta organización se crea por iniciativa de los 180 participantes la Asociación de caficultores La América, cuyos tramites finales de legalización están por concluirse.

También ha participado en proyecto de seguridad alimentaria, cuya entidad ejecutora fue el grupo social FEPP.

3. ANTECEDENTES Y CONTEXTO

3.1 ANTECEDENTES DEL PROYECTO

La propuesta y su dirección hacia una línea estratégica de mejorar la producción de café para sostenibilidad de las familias cafetaleras.

Este proyecto se ha diseñado para mejorar la producción de café, tomando como base el desarrollo sostenible de las fincas, llegando a diversificar y reforestar esas zonas, protegiendo las cuencas hidrográficas, establecer un centro de valor agregado, Sistemas de riego y almacenamiento de agua y fortalecer las capacidades de conservación y manejo de los recursos renovables a fin de mejorar su calidad de vida de forma integral y a largo plazo.

Esta propuesta se vincula directamente con estrategias de promover prácticas de desarrollo sostenible con las personas de las comunidades que desean mejorar el sistema productivo de sus fincas cafetaleras y adicionalmente desean mejorar el proceso post cosecha, con buenas practicas y poder desarrollar un producto de calidad, ya que se ha trabajado en una primera fase de un proyecto cofinanciado con PROLOCAL, para lo cual se deja establecido un consorcio de microempresas rurales de café, integrado por Asociaciones de la Parroquia La América, El Anegado, La Unión, del Cantón Jipijapa, se espera que el consorcio de café salga al mercado bajo una misma marca del producto y todos los aspectos legales de funcionamiento bajo una sola línea.

Esta propuesta seria una segunda fase del proyecto, donde se involucran varios actores, ya que ha despertado muchas expectativas la primera fase, se trabajo con plantas perennes, cuyas producciones se notan a partir del cuarto año, y es necesario el seguimiento año tras, año.

Esta propuesta se enmarca por las necesidades creadas a partir de la ejecución, por aspectos legales de comercialización, seguimiento de plantaciones perennes, requerimientos hídricos, ampliación del radio de acción, Proyecto ínter parroquial

Existe gran preocupación en el sector por la crisis cafetalera en estos últimos años, y el interés en la preservación del medio ambiente, el trabajo realizado en el proyecto anterior ha sido la pauta para que continuara este proceso, el sector de las personas que cultivan café tiene muchos problemas, y parte de estos problemas se espera solucionar con la ejecución de esta segunda fase.

3.2 CONTEXTO DEL PROYECTO

Este proyecto se enmarca en el desarrollo sustentable, enfocando sus actividades al desarrollo de alternativas de producción, para mejorar el nivel de vida de los caficultores.

Estas actividades van a contribuir a reforzar las interacciones físicas, y biológicas para mantener el equilibrio del agro ecosistema de las zonas de vida del bosque tropical semi-húmedo y húmedo.

Bioclimáticamente, esta zona se clasifica como subhúmeda y húmeda, encontrando como sitios de referencia a las comunidades de: Francisco de Orellana, San Bembe y San Pedro en la zona subhúmeda y; Gracias a Dios, El Mamey, Santa Rita, Los Andes, Santa Bárbara y La Chirimoya en la zona húmeda de la Parroquia América.

De acuerdo con la clasificación de zonas de vida de Holdridge, corresponde a las zonas de vida; bosque seco premontano y bosque húmedo premontano, respectivamente.

Estas zonas se encuentran en la franja de la cordillera chongon colonche, razón por la cual existe una variedad de plantas, que por su relieve irregular se centra en su mayor parte al cultivo de plantas forestales y frutales entre ellos el café, lo que forman una zona boscosa y semi-boscosa.

Debido a que en los últimos años el cultivo del café a disminuido su producción, comparada con la época de los años 60 y 80 que dicha producción fue la base para estar entre el principal producto de exportación del País generando

importantes ingresos a las arcas fiscales en divisas, y convirtiéndose en el sostén de miles de familias.

Estas zonas a través del tiempo han ido perdiendo su capacidad productiva debido a la explotación irracional de las fincas, no tomando en consideración el sentido de conservación de los árboles forestales que son la base para que un bosque no altere el equilibrio dinámico de sus especies.

Actualmente existen deficiencias hídricas, debido al mal manejo de los recursos naturales, mal manejo de aguas, de las vertientes, ríos, riachuelos, especialmente.

El café ha representado la principal fuente de ingreso de la economía campesina. Actualmente el rendimiento del café por hectárea ha bajado de 50 quintales a 4.5 quintales por hectárea debido al envejecimiento de las plantas, bajas atenciones culturales, cambios climáticos drásticos y sobretodo desmotivación de los productores por la caída abrumadora de su precio (\$5,00 el quintal de café en pulpa). Frente a esta situación un grupo de campesinos ligados a la Asociación para el desarrollo integral de Manabí "Tierra Viva" se encuentra desarrollando una iniciativa de producción orgánica de café con el apoyo de COFENAC.

Las metas están fundamentadas en alcanzar la exportación una vez consolidados y fortalecidos todos los procesos que intervienen en éste sistema productivo, por lo que es imprescindible aplicar las normas internacionales que rigen para el presente caso, razón por la cual, requerimos de una estructura técnico administrativa fortalecida integralmente.

| CUADRO DE PRODUCCIÓN AGRÍCOLA | | | |
|-------------------------------|----------------------|-------------|---------------|
| CULTIVOS | SUPERFICIE CULTIVADA | PRODUCCIÓN | PRODUCTIVIDAD |
| Café | 915,35 ha | 4 505,80 qq | 4,92 qq/ha |
| Maíz | 139,92 ha | 2.343,57 qq | 16,75 qq/ha |
| Pasto | 56,84 ha | | |
| Arroz | 23,43 ha | 438,65 qq | 18,72 qq/ha |

| | | | |
|----------------|---------------|-----------------|-------------------|
| Maní | 3,30 ha | 46,80 sacas | 14,18 sacas/ha |
| Verduras | 2,00 ha | 33 sacas | 16,50 sacas/ha |
| Fréjol de palo | 2,05 ha | 53,30 sacas | 26 sacas/ha |
| Naranja | 3.388 árboles | 1469800 und. | 433,83 und./árbol |
| Guineo | 27.450 matas | 27.450 und./año | 1 racimo/mata |
| Plátano | 3.200 matas | 3.200 und./año | 1 racimo/mata |
| Yuca | 1.500 matas | 150 qq/año | 10 libras/mata |
| Aguacate | 315 árboles | 30.366 und/año | 96,40 und/árbol |
| Limón | 80 árboles | 80.000 und | 1.000 und/árbol |
| Mango | 144 árboles | 28.800 und/año | 200 und/árbol |
| Caña guadúa | 45 ha | 90.000 und | 2.000 und/l ha |
| Tagua | 3.660 matas | 10.980 qq | 3 qq/mata |

FUENTE Censo Plan de Desarrollo La America Agosto del 2003

4. IMPORTANCIA Y JUSTIFICACIÓN

4.1 RAZONES QUE MOTIVAN LA REALIZACIÓN DEL PROYECTO

La producción cafetalera en los últimos años ha sufrido una drástica caída debido a un sinnúmero de causas, entre las cuales podemos citar como principales el mal manejo de las fincas, los fenómenos climáticos, la caída de los precios, escasas prácticas de conservación de suelos, lo cual ha sido causa para que disminuya la producción de 10 qq/Ha de café oro (50qq de café cereza) a 5 qq de café oro/Ha.

La explotación irracional de la madera de las fincas ha sido un factor decisivo para que existan los problemas que se presentan posteriormente, ya que con la tala indiscriminada se asocia una desprotección de los suelos, que generalmente se cultivan en estas zonas e relieves irregulares trayendo consigo la erosión de los suelos, causando el empobrecimiento afectando la producción.

El café en los últimos años ha presentado serias debilidades en la producción y comercialización del sector productivo primario, siendo éste uno de los principales rubros de producción local y produciéndose artesanalmente con instrumentos rudimentarios; por éste motivo, jefes/as de familia de las Parroquias Rurales cafetaleras del Cantón Jipijapa a través del proyecto en mención han

considerando la necesidad de mejorar la producción para obtener mejores rendimientos económicos, por lo que estratégicamente se ha optado por alternativas que mejoren la producción, como lo es el ingreso de variedades más productivas y resistentes a plagas y enfermedades como lo es el caso de la variedad Sharchymor, la diversificación con plantas frutales y forestales, con cítricos injertados, musáceas como el guineo y plátano para lograr una sustentabilidad de las fincas por la diversidad de productos que se traducen en mejores ingresos de manera constante incluso los productos cosechados serán la fuente de alimentación de las familias del proyecto.

El manejo de los recursos hídricos es inadecuado, para lo cual se pretende, que mediante un buen manejo se solucione parte de ese problema que en ciertos casos es crítico para las plantaciones de las fincas de café del sector.

Por otro lado el conocimiento de los pasos, y aplicación cadena de producción y comercialización de café, es el cuello de botella para que la producción y comercialización de los productos no se realicen de forma adecuada.

4.2 DESCRIPCIÓN DE LA SITUACIÓN SIN PROYECTO

El proyecto va a tener su radio de acción en la Provincia de Manabí, en el Cantón Jipijapa, en las parroquias La América, el Anegado, La Unión, que son las principales Zonas cafetaleras del Cantón, en estas fincas cafetaleras existen por lo general una biodiversidad de flora como son; amarillo lagarto, pechiche, guayacán, fernán sánchez, balsa, guachapelí, samán, ceibo, bototillo, pega pega, algarrobo, colorado figueroa, zapán, laurel, palma, tagua, sangre de gallina, caimitillo, helechos arbóreos, cacao de monte, gualpíte, achiote, platanillo, guarumo, peine de mono y caña guadua en las riberas de los ríos y esteros; entre las especies foráneas están el pachaco y la teca.

También existe una biodiversidad de fauna, encontrándose especies de animales como: guantas, guatusos, armadillos, perezosos y reptiles; aves exóticas como guacharacas, maría princesa, guacamayos, loras, pericos y caciques.

Superficie cafetalera por Provincias

| PROVINCIA | ARABIGO (ha) | ROBUSTA (ha) | TOTAL (ha) |
|---------------------|-----------------|-----------------|----------------|
| Esmeraldas | 3.000 | 8.800 | 9.800 |
| Manabí | 71.000 | 300 | 71.300 |
| Guayas | 13.000 | 1.100 | 14.100 |
| Los Ríos | 5.200 | 2.500 | 12.900 |
| El Oro | 9.600 | 0 | 9.600 |
| Carchi | 0 | 0 | 0 |
| Imbabura | 480 | 650 | 1.130 |
| Pichincha | 2.500 | 7.500 | 10.000 |
| Cotopaxi | 2.000 | 2.550 | 4.550 |
| Tungurahua | 0 | 0 | 0 |
| Bolívar | 3.200 | 3.150 | 6.350 |
| Chimborazo | 835 | 0 | 835 |
| Cañar | 303 | 150 | 453 |
| Azuay | 400 | 20 | 420 |
| Loja | 29.552 | 0 | 29.552 |
| Sucumbíos | 60 | 18.000 | 18.060 |
| Orellana | 40 | 19.500 | 19.540 |
| Napo | 120 | 5.379 | 5.499 |
| Pastaza | 150 | 400 | 550 |
| Morona Santiago | 250 | 300 | 550 |
| Zamora Chinchipe | 5.500 | 40 | 5.540 |
| Galápagos | 1.100 | 0 | 1.100 |
| Total (ha) | 148.790 | 73.039 | 221.829 |

Fuente: COFENAC 2004

El cultivo del café es un renglón muy importante para el Ecuador pues están involucradas más de 1 millón de personas, de las cuales la mayoría dependen directamente de su producción y otra parte se vincula en el proceso de comercialización.

El café tiene relevante importancia en los órdenes económico, social y ecológico. Su producción representa ingresos económicos para 105.271 familias, con una

superficie total de 221.829 Has, de las cuales en Manabí se cultivan alrededor de 71.300Has y en el Cantón Jipijapa se cultivan alrededor de 15.300 Has, de las cuales la mayor parte se encuentran cultivadas con otras especies forestales y frutales y la biodiversidad de especies dentro del sistema, denominándosele una fina cafetalera.

En el aspecto ecológico las fincas cafetaleras aportan con la producción de oxígeno y la captura de anhídrido carbónico, la conservación de Cuencas hidrográficas, conservación de flora y fauna de la biodiversidad boscosa

Las parroquias por lo general cuentan con tres zonas de vida que tienen diferenciaciones entre sí, la zona alta se encuentra a una altura que varía de 700 a 800 msnm, la zona media a 450 msnm y la zona baja a 300 msnm.

Línea de pobreza

La pobreza y la migración constituyen los principales fenómenos sociales que afectan a este cantón. Según datos de la Línea de Base de PROLOCAL y el SIISE, la incidencia de la pobreza en Jipijapa alcanza el 95% de la población, situación agravada por un bajo nivel de escolaridad particularmente en el sector rural. La población proyectada para el año 2000 era de 86.266 habitantes disminuyendo a 65.654 habitantes, por efectos de la migración. Del total de la población el 50.83% corresponde a hombres entre 15 y 45 años de edad y el 49.17 % a mujeres del mismo grupo de edad.

EXPORTACIONES DE CAFE DEL AÑO 1998 AL 2004

| AÑOS | ROBUSTA | NATURAL | LAVADO | INDUSTRIALIZADO | EXT-CAFÉ | TOSTADO | TOTAL | |
|----------------|-------------------|----------------|----------------|------------------|---------------|--------------|------------------|--------------------|
| | Sacos de 60 kilos | | | | | | SACOS | DÓLARES |
| 1998 | 472.786 | 127.879 | 56.770 | 408.058 | 244 | | 1.065.737 | 103.808.147 |
| 1999 | 375.333 | 157.456 | 146.895 | 303.903 | 4.330 | 107 | 988.025 | 78.438.634 |
| 2000 | 164.077 | 84.078 | 105.764 | 337.487 | 4.618 | 3 | 696.027 | 45.481.947 |
| 2001 | 171.156 | 120.624 | 96.439 | 362.662 | 3.918 | 1.574 | 756.372 | 44.205.238 |
| | 74.304 | 62.932 | 81.924 | 357.418 | 1.464 | 500 | 578.542 | 42.616.923 |
| 2003 | 85.406 | 52.468 | 69.177 | 416.040 | | 913 | 624.004 | 48.041.604 |
| *2004 | 58.724 | 70.129 | 62.784 | 427.476 | 1.220 | 487 | 620.819 | 52.630.226 |
| TOTAL : | 1.401.787 | 675.565 | 619.752 | 2.613.042 | 15.795 | 3.584 | 5.329.525 | 415.222.720 |

En este cuadro se identifica que en Ecuador en lo últimos años a disminuido su producción a nivel nacional que se refleja en las exportaciones realizadas del año 98 al 2004.

| Provincia | Sup Cosechada has | Producción tn | Rend. tn/ha | Partic. Prod. % |
|------------------|----------------------|------------------|----------------|--------------------|
| Loja | 20.396 | 2.049 | 0,10 | 2,1% |
| Manabí | 38.449 | 1.667 | 0,04 | 1,7% |
| Zamora Chinchipe | 2.827 | 797 | 0,28 | 8,3% |
| Los Ríos | 25.513 | 411 | 0,02 | 5,1% |
| Sucumbíos | 2.738 | 392 | 0,14 | 5,2% |
| Pichincha | 7.763 | 347 | 0,04 | 4,2% |
| Guayas | 14.414 | 339 | 0,02 | 4,5% |
| Orellana | 1.655 | 304 | 0,18 | 4,0% |
| Bolívar | 11.073 | 288 | 0,03 | 3,8% |
| Esmeraldas | 10.572 | 277 | 0,03 | 3,7% |
| El Oro | 2.789 | 234 | 0,08 | 3,1% |
| Otras provincias | 10.085 | 449 | 0,04 | 5,9% |
| Total | 148.274 | 7.554 | 0,05 | 100% |

Fuente: COFENAC 2004

En el cuadro anterior se observa la producción por hectárea a nivel nacional del cultivo del café en forma asociada, en la Provincia de Manabí existe un rendimiento promedio de 0.04 toneladas de café oro por Hectárea que es bajo en comparación con la Provincia de Loja

Existe en el País en promedio dos variedades de café: Robusta 30% y Arábigo 70%, de los cuales un 80% de la superficie de arábigo es de la variedad Typica, el 97% de las plantaciones son tradicionales o convencionales y el 3% son mejoradas.

Menos del 10% de productores tienen acceso a algún tipo de asistencia técnica y son miembros de alguna organización, no se aplican normativas de calidad, menos del 10% de los productores aplica todas las recomendaciones técnicas para el cultivo, el 20% de las fincas tiene café menor a 10 años; el 23% esta entre 10 y 20 años; y, el 57% supera los 20 años de establecido.

El 99% del café que se produce se comercializa por medio de los comerciantes mayoristas y minoristas, la forma de compra: En cereza, oreado, bola y pilado, el pago es alrededor del 90 –95% de contado, la forma de venta: 75% café natural, 25% café lavado, los comerciantes no compran bajo normas de calidad, la liquidez para financiar el beneficio en la finca es muy baja por lo que se produce café de mediana y mala calidad, Aprox. 30.000 UPA's venden el grano a los comerciantes.

Se estima que el consumo interno de café es de 2200 Tm/año, de los cuales se consume como café Tostado-molido: 400Tm y café soluble: 1800 Tm, el 40% de este volumen (800 Tm) es importado y el consumo por habitante año es de 183 gramos.

4.3 CAMBIOS ESPERADOS A PARTIR DEL PROYECTO

Las condiciones de vida se mejoraran debido al mejoramiento de la producción, comercialización asociativa, mejor integración, fortalecimiento organizativo a través de capacitación, asistencia técnica, transferencia de tecnologías sobre las

condiciones de vida del grupo humano beneficiario, caso se solucione o modifique la problemática actual a partir del proyecto.

5. DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO

5.1 BENEFICIARIOS DEL PROYECTO

5.1.1 Caracterización de los Beneficiarios

El proyecto espera beneficiar por lo menos 1200 personas directamente, de forma indirecta espera beneficiar unas 3000 personas indirectamente, esto asumiendo de que cada familia la componen entre 2 y 3 miembros como promedio, adicionalmente, dentro de la cadena de comercialización y producción, se espera beneficiar a aproximadamente 1000 personas, las que se dediquen al procesamiento, ventas de producto, mantenimiento de fincas, cosecha, transporte.

Así mismo se espera la integración mediante el trabajo comunitario, para la producción, comercialización, estructuras hídricas, sistemas de riego, construcción de beneficio de café.

5.1.2 Formas de Participación Social de los Beneficiarios

La participación social de los beneficiarios se enmarca dentro del nivel de integración y unión de los beneficiarios, participación comunitaria en diversa labores, conocimientos adquiridos, gestiones realizadas, empoderamiento de procesos.

Mano de obra de la localidad, técnicos contratados del sector, comité de gestión y administración del sector, rendición de cuentas en asamblea generales de forma mensual, empleo a beneficiarios, ocupación de mano de obra calificada y no calificada.

Rendición de impuestos y transferencias son parte de las formas de participación social de los beneficiarios.

5.1.3 Caracterización de las Condiciones y Problemática de la Mujer

Las mujeres participaran de manera activa, ya que se realizaran los mayores esfuerzos en el empoderamiento de procesos a las mujeres, participación en el directorio representante de las comunidades, en el área administrativa en las capacitaciones se les enseñara sin discriminación alguna, en el proceso de comercialización en el área de ventas.

En el proceso productivo participaran en la siembra, manejo de semilleros y viveros, elaboración de fertilizantes, cosecha, post cosecha, mantenimiento de viveros comunitarios, construcciones de proceso de comercialización, y sistemas de riego

5.1.4 Mecanismos de participación de los Beneficiarios en las Decisiones.

Las decisiones las tomaran la mayoría de los socios del proyecto y esto se lo realizara en asamblea generales, además se nombrara a representantes de las comunidades para que comuniquen constantemente a las bases, se nombrara una directiva de la organización y consorcio, habrá un comité de gestión, todos ellos estarán asesorados por los técnicos, y en casos especiales por los contratados para el efecto.

5.1.5 Actividades de Capacitación Dirigidas a los Beneficiarios

Las capacitaciones se realizaran en el marco de mejoramiento de calidad, estrategias de ventas, procesos de comercialización, procesos productivos, Sistemas de riego y manejo de aguas, agricultura orgánica, procesamiento agroindustrial, y de fortalecimiento organizativo.

5.2 DESCRIPCIÓN DE LA ESTRATEGIA DEL PROYECTO

5.2.1 Finalidad del Proyecto

El proyecto contribuirá al mejoramiento de los ingresos para reducir la pobreza, en las Parroquias donde tendrá el área de acción del proyecto.

5.2.2 Propósito del Proyecto

Mejorar los sistemas productivos de las familias cafetaleras

5.2.3 Componentes del Proyectos

Dentro de los Componentes se realizarán todas las actividades que mejoren el sistema de producción, como es el fortalecimiento organizativo e institucional, mejoramiento de las fincas cafetaleras, mejorar la dotación de agua, mejorar los procesos comerciales, mejorar la calidad, darle valor agregado al café mediante procesamiento.

5.2.4 Actividades del Proyecto

Se realizarán socialización y difusión del proyecto, conocimiento de experiencias similares, acercamientos institucionales, gestión de recursos, trabajos de contraparte, entrega de equipos, materiales para la producción, capacitación en diversos temas, capacitación por comunidades, transferencia de tecnología, manejo de semilleros y viveros de plantas perennes, procesamiento agroindustrial, mantenimiento de maquinaria, construcción de pozos, tapes y albarradas, beneficio de café, mejorar calidad, participación en ferias para promoción y publicidad, creación de página en Internet, para acercamiento comercial y publicidad, creación de puntos de venta de café mediante degustación.

Manejo de sistemas de riego, transferencia de tecnología orgánica, mejoramiento de los procesos legales de comercialización, acopio de materia prima, traslado de la producción y materiales.

5.3 ESTUDIO DE MERCADO

5.3.1 Identificación del Producto del Proyecto

El proyecto espera poner en el mercado la producción del café procesado como café tostado y molido y/o café soluble, ya que se ha trabajado para el mejoramiento de la calidad, y se espera posicionar el producto en los mercados locales inicialmente, con proyección a las grandes ciudades.

5.3.2 Características del Mercado

El mercado del proyecto se orienta a los consumidores de café a nivel nacional, especialmente en las ciudades grandes de la costa para luego trasladarlo a mercados de la sierra, los compradores serán las personas que desean el producto café tostado y molido

5.3.3 Análisis de la Demanda y la Oferta

La demanda actual del producto es alta ya que las personas de diferentes edades consumen café, a nivel nacional la demanda crece con el aumento de la población, también no es menos cierto que existen varias empresas que se dedican a la comercialización de café procesado, el producto del proyecto buscara el mercado en las personas que degusten del buen café, y tomara en consideración la competencia de los fabricantes y comercializadores, para esto se ha realizado un estudio de mercado.

La oferta del producto actualmente es de alrededor de 1000qq listos para procesar, con la implementación del proyecto se espera ampliar a por lo menos 5000qq, mirando la demanda insatisfecha de la población.

5.3.4 Estudio de Precios

El precio de café es variable año tras año, en la actualidad se encuentra a un precio de bolsa de 114 dólares aproximadamente el qq, café oro, con los castigos que recibe el productor por la mala calidad de café Ecuatoriano, se esta valorando a 75 dólares el qq de café oro aproximadamente.

Se espera que este castigo baje por la producción de café orgánico de calidad, para posicionamiento en mercados de café especiales.

El análisis de la situación pasada de la oferta y demanda se ha logrado gracias a los precios referenciales a nivel de la bolsa de Nueva York, que es la que regula los precios del café a nivel internacional, por lo menos hace diez años atrás el café tenía un precio de 60 dólares el qq de 60kg, en la actualidad ha llegado hasta 120 dólares el qq de 60 Kg., con esto nos damos cuenta que precio es variable, con tendencia a la a subir.

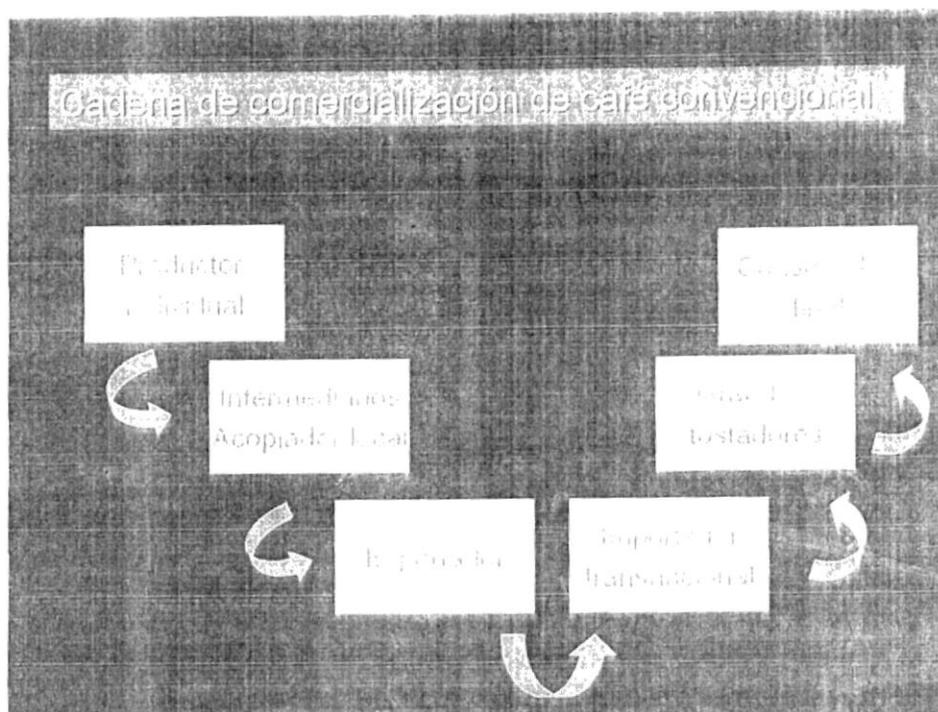
En la actualidad el precio del quintal de café oro esta por los 114 dólares, el café lavado a 30 dólares el qq, el café cereza a 14 dólares el qq.

El precio del café tostado y molido no ha variado significativamente durante los últimos dos años, la funda de 200 gr esta valorada entre 0,80, 0,90 centavos.

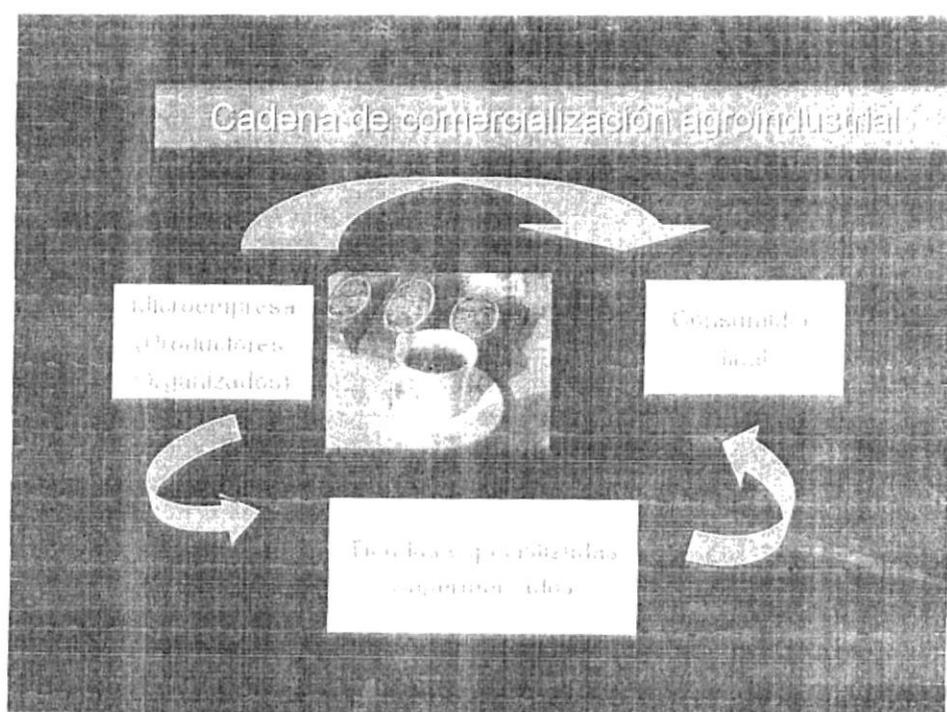
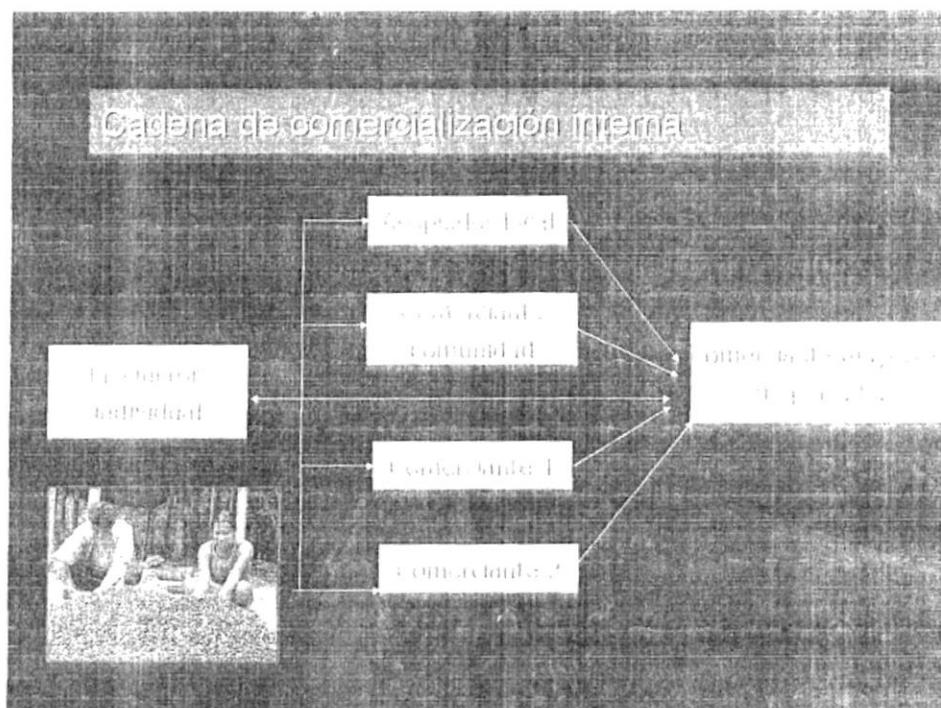
5.3.5 Estudio de Comercialización

La comercialización se espera realizar de forma asociativa acopiando el producto del café que será depositado por los socios y no socios que quieran vender el producto a la Asociación, vale destacar que el sitio de acopio es ideal ya que es un punto donde se encuentran varias comunidades, y los transportistas pasan por la carretera principal llevando el producto a los sitios donde mejor le convenga al productor, se ha tenido experiencias ya que en el periodo de cosecha 2004-2005 se comercializo café, por el cual el precio de compra era superior en 0,50 centavos en comparación con los comerciantes de café que hay en la Ciudad de Jipijapa, con esto se beneficio aumentando los ingresos de los beneficiarios del proyecto, además ellos ahorran el transporte de café de la Parroquia La America a Jipijapa que generalmente, los transportistas cobran 0,50 centavos de dólar el quintal.

Para el caso café tostado y molido se lo espera realizar a través del consorcio de microempresas de café, que esta indicado como meta en el proyecto FOCAZSUM y se establecerán bajo los parámetros y estudios realizados para la comercialización mediante las estrategias que se propongan dentro del plan de ejecución.



La cadena de comercialización de café a nivel interno esta identificada ya que primeramente el productor lleva al acopiador local, luego este lo lleva al comerciante de la comunidad, que generalmente se encuentra en las Parroquias rurales, para ser llevado a los comerciantes mayoristas que se encuentran en la ciudad de Jipijapa, el cual entrega el café a los exportadores de la Zona, luego este exportador, entrega el café oro a los importadores transnacional, para ir a los grandes tostadores y finalmente el producto procesado llega al consumidor final ganado a través de la cadena diferentes valores, en este proyecto se quiere cortar esa cadena para procesar el producto y llegar directamente al consumidor final.



5.3.6 Posicionamiento del Producto en el Mercado:

El concepto del producto va estar enmarcado dentro de un café de calidad, orgánico, con buenas características organolépticas, bajo una buena presentación y una sola marca, con precios al alcance del público, que estará representada por el consorcio para el posicionamiento y comercialización del producto.

5.4 VIABILIDAD TÉCNICA

5.4.1 Condiciones de Localización del Proyecto

La localización del proyecto se encuentra en la Parroquia La America, donde existe una infraestructura ya construida para el procesamiento del café, ya que se encuentra cerca de la materia prima y es el punto mas cercano entre las parroquia El Anegado y La Unión, además se encuentra en la vía principal recién construida, y a 1 hora de Portoviejo, a 2 horas de Guayaquil, mercados potenciales.

El tamaño y la localización están mutuamente ligados, ya que la Macro localización es en la Provincia de Manabí, y esta micro localizado en la parroquia La america, por ser la sede del proyecto, además posee una estructura, maquinaria adecuada, donde se acopiara, transformara y comercializara el producto, La Parroquia El Anegado y Unión poseen maquinarias de menor tamaño por lo que para el proyecto serian también centros de acopio, y procesamiento, con lo que funcionaria a través del consorcio de microempresas rurales.

5.4.2 Requerimientos de Tecnología e Ingeniería

La tecnología a aplicarse es de termino medio es decir semitecnificado, ya que existen las maquinarias para cumplir este proceso, se laborara bajo los mismos estándares de calidad, para lo que se diseñara un modelo para que se adopte en el consorcio.

Las maquinas actualmente no están siendo utilizadas al 100% debido a la falta de la legalización y profundización en el estudio de mercado y funcionamiento del consorcio, se espera que con el siguiente proyecto se aprovechen mucho mejor la

capacidad de las maquinas que tienen una capacidad de 1000qq año de procesamiento de café.

Las maquinarias pueden ser operadas por los propios beneficiarios del sector, pero hay que tener en cuenta, la capacitación para el buen funcionamiento, mantenimiento, seguridad laboral.

5.4.3 Requerimientos de Materia Prima e Insumos

La materia prima será aportada por los socios y no socios del proyecto, ya que con un buen proceso comercial de café y buenos precios, peso y atención al cliente se puede llegar a acopiar por lo menos 2000qq de café en el primer año.

Sumando la producción de las tres zonas llegarían aproximadamente a producir en el año unos 20000 qq de café, para el procesamiento del café en el proyecto se requieren 1000 qq anuales con proyecciones a aumentar 1000 qq cada año, para que las maquinas operen por lo menos al 80 % de su capacidad.

5.5 VIABILIDAD FINANCIERA, ECONÓMICA Y SOCIAL

5.5.1 Proyecciones de Crédito y Financiamiento

El proyecto tiene proyecciones de crédito de por lo menos 1000 dólares anuales para la comercialización de café, como es la segunda fase ya existen bienes a favor sin proyecto.

5.5.2 Financiamiento del Proyecto

Los requerimientos de financiamiento son especialmente de entidades de apoyo externo, como por ejemplo PROLOCAL, u otro organismo que se encargue de financiar este tipo de proyectos, a través de ayudas externas, y/o del estado, también por lo menos el 20% lo aportaran los beneficiarios, con especies u dinero en efectivo, y el compromiso de varias instituciones de desarrollo que quieran apoyar estas iniciativas locales.

5.5.3 Proyecciones Financieras, Económicas y Sociales

Se espera realizar un préstamo para la comercialización de café, además del apoyo para inicio de las operaciones para café tostado y molido esto si con ayuda del proyecto.

El proyecto es rentable desde el punto de vista ambiental, social ya que mejoraran los ingresos familiares, se reactivaran procesos comerciales de café, se ocupara la mano de obra especializada y no especializada.

5.6 ORGANIZACIÓN PARA LA EJECUCIÓN

5.6.1 Estructura Legal Adoptada

La entidad ejecutora San Agustín tiene personería jurídica y tiene antecedentes del buen uso del manejo de recursos económicos.

5.6.2 Estructura Orgánica y Funcional

Se elaborara un organigrama funcional con sentido horizontal, y un reglamento interno de funcionamiento de proyecto.

5.6.3 Cargos y Funciones

Se encargará de la ejecución del proyecto el presidente, comité de gestión, área administrativa y técnica, donde se requieren dos técnicos, contador secretaria Todos ellos súper vigilados por los socios y en asamblea general se tomaran las Decisiones que así lo ameriten.

5.6.4 Estructura y Procesos de Capacitación

El proceso de capacitación se lo realizara con el lema aprender haciendo, para esto Se contratara a los especialistas en los diversos temas, pero en la algunos casos la Capacitación la realizaran los técnicos contratados para el proyecto.

5.6.5 Control Financiero

El control financiero se lo realizara mediante el programa de Microsoft Project, y cronograma de gantt para mejor control, así mismo el responsable serán los encargados de la ejecución el área técnica, administrativa, presidente de la EE.

5.6.6 Modalidades de Ejecución

Se lo hará mediante ejecución directa, la Asociación será la EE., y seguirá todos los pasos legales de contratación, licitación, adquisición, permitidos en el País.

5.6.7 Modelo de Gerencia

La Gerencia de proyecto se realizara con una persona indicada para cumplir este cargo, además con el apoyo de la presidencia de la unidad ejecutora y socios del proyecto se tomaran las decisiones mas adecuadas.

El modelo de gerencia es de forma plana ya que se trabajara con equipos de trabajo, buena coordinación, motivación, liderazgo y entrega total para la mejor ejecución de las actividades del proyecto.

5.7 MATRIZ DEL MARCO LÓGICO DEL PROYECTO

Efectos económicos con finalidades sociales

| RECONVERSIÓN DE FINCAS CAFETALERAS CON VALOR AGREGADO DEL CANTÓN JIPIJAPA | | | |
|--|---|--|--|
| ELEMENTOS NARRATIVOS | INDICADORES VERIFICABLES | MEDIOS DE VERIFICACIÓN | SUPUESTOS |
| FIN | | | |
| Contribuir al mejoramiento de las condiciones de vida de las familias campesinas de la micro región Sur de Manabí, asentadas en la zona cafetalera del Cantón Jipijapa | Disminución de la pobreza en un 30% de las familias cafetaleras al final del 2010 | Evaluación de la pobreza de las familias del proyecto con un informe final en el año 2009 validado por el SICE | El Gobierno Nacional se mantiene estable en tres años para que no afecte el normal recurso financiero para desarrollo del proyecto con esto las familias incrementen sus ingresos en un 50% a fines del 2010 |
| PROPOSITO | | | |
| Mejorar los sistemas de producción en fincas de las familias cafetaleras utilizando prácticas de desarrollo sustentable, e incrementar sus recursos económicos | 1.- A. Diciembre del 2010 el 90% de 500 Has de fincas cafetaleras están elevando la producción a 10qq por ha de café oro el 80% de mujeres se empoderan del proceso | Informe final de evaluación del proyecto | Por lo menos 2 entidades estatales atienden, el sector con apoyo logístico y donación del 50% de semillas para realiza 400 viveros individuales para aumentar la producción en el periodo 2006-2010 |
| | 2.- El ingreso familiar se incrementa al nivel de la canasta básica actual en el 90% de los hombres y mujeres que participan en el proyecto a finales del 2010. | Estudios y diagnósticos del proyecto | El mercado de café se mantiene por la preferencia de los consumidores normares y mujeres durante el tiempo de ejecución del proyecto incrementándose el precio en un rango del 2% a 5% hasta el año 2010 del precio actual |

| | | | |
|--|---|---|---|
| Las familias cercanas a las zonas reforestadas cuidan las especies desde el trasplante a sitio definitivo durante el primer año hasta el 3er año del inicio del proyecto | Sistema de seguimiento, sistematización y evaluación implementado por el proyecto | 3.- A Diciembre del 2010 se ha reforestado con 100000 especies las zonas co alto grado de tala de arboles con el apoyo de hombres y mujeres del sector | |
| Supuestos | Medios de verificación | Indicadores | COMPONENTES |
| Por lo menos 500 hombres y 200 mujeres disponen de tiempo en las 20 reuniones realizadas en el 2do mes de inicio del proyecto y las precipitaciones anuales de 500mm no afectan el normal proceso de difusión | Informe de avance semestral de la entidad ejecutora | 1.- Reuniones para socializar y difundir el proyecto a las comunidades con participación mediante invitación a hombres y mujeres en el 1ero y 2do mes de inicio del proyecto en el 2006 | 1. PROCESO DE FORTALECIMIENTO ORGANIZACIONAL, DIFUSIÓN COMUNITARIA, E INTERCAMBIO DE EXPERIENCIAS |
| 50 beneficiarios, 40 hombres y 10 mujeres diferentes en cada viaje disponen de tiempo para realizar 5 viajes a 5 ciudades en 3 meses de intercambio, el transporte es adecuado, y las condiciones climáticas no afectan los intercambios | Informe de avance semestral de la entidad ejecutora | 2.- Intercambios de experiencias del 3er al 6to mes de ejecución del proyecto en temas relacionados con el cultivo, procesamiento y comercialización del café a 5 ciudades 4 dentro del País y 1 fuera del País | |
| Por lo menos se mantienen 500mm anuales de pluviosidad, si hay deficiencia de 300mm se adecua mediante riego en época seca con el acceso de agua 20% del total de mujeres y el 80% del total de hombres del proyecto | Sistema de seguimiento y monitoreo del proyecto | 1.- En el invierno del 2007 se tiene sembradas en campo definitivo 400 has de café, el 80% de mujeres se empoderan del proceso productivo de manejo de fincas cafetaleras | 2. SISTEMAS DE PRODUCCIÓN DE FINCAS CAFETALERAS CON DIVERSIFICACIÓN MEJORADAS, CON CERTIFICACIÓN ORGÁNICA |
| Por lo menos 300 hombres y 100 mujeres siembran 1/2 ha de cítricos mejorados para diversificación adyacentes a fincas cafetaleras hasta finales del 2007 | Informes de avances semestral, plan operativo anual | 2.- En el inicio de la época lluviosa del 2006 se siembran 25000 plantas de cítricos el 25% de las mujeres, el 50% de nombres aplican conocimientos en sus fincas. | |

| | | |
|--|--|--|
| <p>3.- Al sexto mes de inicio del proyecto se inicia proceso de certificación orgánica de 400 fincas, las mujeres y hombres conciben el proceso de manejo orgánico de las fincas</p> | <p>Plan operativo anual. Sistema de seguimiento y monitoreo del proyecto</p> | <p>Por lo menos 390 familias adquieren el proceso de certificación orgánica con un nuevo sistema interno de control a finales del 2006</p> |
| <p>1.- En la época seca del 2006 se construyen 2 infraestructuras completas para el funcionamiento de microempresa de café con participación de 80% hombres y 20% mujeres</p> | <p>Contratos de construcción Plan operativo, sistema de seguimiento y monitoreo del proyecto</p> | <p>Los materiales de construcción están en el momento adecuado para que los beneficiarios, hombres y mujeres construyan en mingas las infraestructuras hasta el segundo semestre del 2007</p> |
| <p>2.- 1 consorcio de microempresa de valor agregado funcionando a diciembre del 2007</p> | <p>Plan operativo anual, informes de avances semestrales de la entidad ejecutora</p> | <p>Se cuenta con personas hombres y mujeres para que participen y dispongan del tiempo e interés en procesos agroindustriales</p> |
| <p>3.- A Noviembre del 2005 se finaliza el estudio de mercado para café con la participación 20 hombres y 20 mujeres en la realización de encuestas y reuniones focales especializadas</p> | <p>Informes de estudio de mercado, informe de seguimiento y monitoreo.</p> | <p>Se cuenta con la voluntad de 20 hombres y 20 mujeres para la participación de encuestas, se participa e tres ferias en el 2006-2007 se aprovecha para la presentación del producto, la preferencia por el consumo de café se mantiene</p> |
| <p>1.- A Diciembre del 2006 se siembran 100000 plantas forestales, hombres y mujeres que habitan en áreas cercanas mantienen las plantas hasta el 2010</p> | <p>Sistema de seguimiento y monitoreo del proyecto</p> | <p>Los 500mm anuales se mantienen en época lluviosa, por lo menos el 80% de plantas sembradas se mantiene estables hasta cuando finaliza el proyecto y 300 hombres y 100 mujeres apoyan y siembran árboles forestales</p> |
| <p>2.- En época seca del 2006 se cuenta con plan de manejo forestal para hombres y mujeres de las comunidades obteniendo el apoyo de 10 promotores 50% hombres y 50% mujeres</p> | <p>Sistema de seguimiento y monitoreo del proyecto</p> | <p>300 hombres y 80 mujeres cuentan con el tiempo para asistir a capacitaciones y personas capacitadas en recursos naturales permanecen en la zona</p> |
| <p>3. SISTEMA DE VALOR AGREGADO A LA PRODUCCIÓN IMPLEMENTADOS</p> | | |
| <p>4. DESARROLLO DE REFORESTACION CON ESTRUCTURAS HIDRICAS IMPLEMENTADAS</p> | | |

| | | | |
|--|---|--|--|
| <p>5.- SISTEMA DE GESTIÓN TÉCNICO ADMINISTRATIVA</p> | <p>3.- En el mes de Diciembre del 2009, 4 abarradas y 10 tapes estan funcionando, con participacion del 80% de hombres y 20% de mujeres</p> <p>1.- Personal administrativo contratadoo profesionales hombres o mujeres en el mes de mayo del 2006</p> <p>2.- Equipo tecnico multidisciplinario contratado en 1ero y segundo año del proyecto dando la opcion de participar técnicos hombres y mujeres de la localidad</p> | <p>Plan de manejo operativo del proyecto</p> <p>Evaluación del proceso de contratación</p> <p>Plan operativo anual elaborado por el administrador del proyecto con el apoyo de comité de gestión</p> | <p>Se dispone de materiales y no varía el precio en un 10% hasta inicios del 2007, 100 hombres actúan en los momentos de construcción con la mano de obra no calificada</p> <p>Los participantes del proceso de contratación son el 50% hombres y 50% mujeres, hay transparencia en el proceso en el años 2006</p> <p>Los participantes del proceso de contratación son el 50% hombres y 50% mujeres, hay transparencia en el proceso en el años 2006-2007</p> |
| <p>ACTIVIDADES POR COMPONENTES</p> | | | |
| <p>1.1 Realizar 20 reuniones en 20 comunidades para socializar el proyecto</p> <p>1.2 Realizar 5 intercambios de experiencias a 5 sitios</p> <p>1.3 Realizar plan de estructuración organizativa</p> <p>1.4 Elaboración de planes de funcionamiento de microempresa</p> <p>1.5 elaboración de un POA</p> <p>1.6 Constitución de empresas comunitarias de transformación</p> | <p>VER PRESUPUESTO</p> <p>informes contables y técnicos del proyecto presupuesto, cronograma, plan operativo sistema de seguimiento y monitoreo</p> | | |
| <p>2.1 Adquisición de herramientas</p> <p>2.2 Adquisición de equipos</p> <p>2.3 Adquisición de insumos</p> <p>2.4 Adquisición de semillas</p> <p>2.5 adquisición de varetas</p> <p>2.6 adquisición de biástico</p> <p>2.7 realizar construcción de taques elevados en viveros</p> <p>2.8 Realizar certificación organica con diagnosticos de fincas</p> <p>2.9 Elaboración de abonos orgánicos</p> <p>2.10 elaboración de caldos microbiológicos</p> | <p>VER PRESUPUESTO</p> <p>informes contables y técnicos del proyecto, presupuesto, cronograma, plan operativo sistema de seguimiento y monitoreo</p> <p>Las condiciones climáticas especialmente de los 500mm anuales se mantienen durante 2 años y las condiciones de mercado son favorables para hombres y mujeres del proyecto</p> | | |

| | | | |
|---|------------------------|--|---|
| <p>2.11 realizar controles biológicos de plagas</p> <p>3.1 Realizar construcción de centro de acopio</p> <p>3.2 Realizar construcción de tienda.</p> <p>3.3 realizar proceso de capacitación agroindustrial</p> <p>3.4 Realizar adquisición de maquinarias</p> <p>3.5 Realizar estudio de mercado de café tostado y molido</p> <p>3.6 Empresa de valor agregado funcionando</p> | <p>VER PRESUPUESTO</p> | <p>Informes contables y técnicos del proyecto, presupuesto, cronograma, plan operativo, sistema de seguimiento y monitoreo</p> | <p>Las personas hombres y mujeres beneficiarias mantiene el interés de participar organizadamente en el periodo 2006 a 2010 que dura el proyecto</p> |
| <p>4.1 Construcción de viveros forestales</p> <p>4.2 realizar Adquisición de semillas</p> <p>4.3 realizar Adquisición de fundas</p> <p>4.4 realizar adquisición de insumos</p> <p>4.5 realizar adquisición de herramientas</p> <p>4.6 realizar adquisición de materiales</p> <p>4.7 realizar plan de manejo forestal</p> <p>4.8 realizar plan de riego</p> <p>4.9 construcción de tapes / albaradas</p> <p>4.10 adquisición de bombas y mangueras</p> | <p>VER PRESUPUESTO</p> | <p>Informes contables y técnicos del proyecto, presupuesto, cronograma, plan operativo, sistema de seguimiento y monitoreo</p> | <p>Las condiciones climáticas especialmente de los 500mm anuales se mantienen durante 3 años y en beneficio de hombres y mujeres del proyecto</p> |
| <p>5.1 Contratación anual de equipo técnico y administrativo</p> <p>5.2 publicación de términos de referencia para contratación de personal administrativo</p> <p>5.3 Adquisición de equipo mobiliario e informático</p> <p>5.4 Alianzas estratégicas para desarrollo del proyecto</p> <p>5.5 Adquisición de combustible para transporte a comunidades</p> | <p>VER PRESUPUESTO</p> | <p>Informes contables y técnicos del proyecto, presupuesto, cronograma, plan operativo, sistema de seguimiento y monitoreo</p> | <p>Para la contratación de técnicos prevalece a equidad de genero el año de inicio del proyecto, se adquiere los mobiliarios y equipo informático en el primer semestre del primer año de duración del proyecto</p> |

6. PLAN DE EJECUCIÓN

El plan de ejecución esta basado por el tiempo de ejecución del proyecto, el tiene una duración de cuatro años ya que es un proyecto de mediano plazo, por ser sus componentes relacionados con plantas forestales y frutales, cuyos resultados se verán a partir del cuarto año en adelante, para cumplir con este fin se presenta a continuación el cronograma de gantt de actividades. Que se ha dividido en meses y años, el mes 1 corresponde al inicio del primer año del proyecto. Vale resaltar con verde los meses y años que se ejecutarán las actividades.

CRONOGRAMA GANTT DE ACTIVIDADES

| ACTIVIDADES | NRO. DIAS | 2006 | 2010 | FIN | MES 1 | MES 2 | MES 3 | MES 4 | MES 5 | MES 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |
|---|-----------|------|------|-----|-------|-------|-------|-------|-------|-------|---|---|---|----|----|----|
| COMP 1 | 530 | 2006 | 2010 | | | | | | | | | | | | | |
| 1.- PROCESO DE FORTALECIMIENTO ORGANIZACIONAL, DIFUSION COMUNITARIA, E INTERCAMBIO DE EXPERIENCIA | 40 | 2006 | 2010 | | 2006 | 2006 | 2007 | 2008 | | | | | | | | |
| 1.1 REUNION DE SOCIALIZACION E INSTITUCIONALIZACION | | | | | | | 2007 | 2008 | | | | | | | | |
| 1.2 INTERCAMBIO DE EXPERIENCIAS | 30 | 2006 | 2010 | | | | | 2006 | | | | | | | | |
| 1.3 PLAN DE ESTRUCTURACION ORGANIZATIVA | 20 | 2006 | 2009 | | 2006 | 2006 | 2007 | 2008 | | | | | | | | |
| 1.4 PLAN DE MANEJO EMPRESARIAL | 30 | 2006 | 2010 | | | | | | | | | | | | | |
| 1.5 ELABORACION DE POA | 15 | 2006 | 2010 | | | | | | | | | | | | | |
| 1.6 LEGALIZACION ORGANIZATIVA | 25 | 2007 | 2010 | | | | | | | | | | | | | |

| ACTIVIDADES | NRO. DÍAS | INICIO | FIN | MES 1 | MES 2 | MES 3 | MES 4 | MES 5 | MES 6 | MES 7 | MES 8 | MES 9 | MES 10 | MES 11 | MES 12 |
|--|-----------|--------|------|---------------|---------------|---------------|---------------|------------------------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|
| EMPRESARIAL) | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1.7 CAPACITACIÓN (PERSONAL ADMINISTRATIVO Y OPERATIVO) | 30 | 2006 | 2009 | 2006 2008 | | | | 2007 2009 | | | | | | | |
| 1.8 ADMINISTRADOR DEL PROYECTO Y ASISTENTE TÉCNICO. | 340 | 2006 | 2010 | 2006- 2010 | 2006- 2010 | 2006- 2010 | 2006- 2010 | 2006- 2010 | 2006- 2010 | 2006- 2010 | 2006- 2010 | 2006- 2010 | 2006- 2010 | 2006- 2010 | 2006- 2010 |
| COMP 2 | 455 | 2006 | 2010 | | | | | | | | | | | | |
| 2.- SISTEMAS DE PRODUCCIÓN DE FINCAS CAFETALERAS CON DIVERSIFICACIÓN MEJORADAS, CON CERTIFICACION ORGÁNICA | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2.1 MATERIALES PARA CONSTRUCCIÓN DE SEMILLEROS | 30 | 2007 | 2010 | | | | | 2006 2007 2008 2009 | | | | | | | |
| 2.2 MANO DE OBRA PARA CONSTRUIR SEMILLEROS, VIVEROS (RIEGO, DESHIERVA) | 300 | 2007 | 2010 | | | | | 2006 2007 2008 2009 | | | | | | | |
| 2.3 ADQUIRIR EQUIPOS | 20 | 2007 | 2008 | 2007 2008 | | | | | | | | | | | |
| 2.3.1 BOMBAS DE MOCHILA, | | | | 2007 2008 | | | | | | | | | | | |
| 2.3.2 BOMBAS DE MOTOR | | | | 2007 2008 | | | | | | | | | | | |
| 2.3.3 PODADORA DE MOTOR | | | | 2007 2008 | | | | | | | | | | | |
| 2.4 ADQUIRIR HERRAMIENTAS | 20 | 2007 | 2008 | 2007 2008 | | | | | | | | | | | |
| 2.4.1 SIERRA DE ARCO | | | | 2007 2008 | | | | | | | | | | | |
| 2.4.2 HOYADORA | | | | 2007 2008 | | | | | | | | | | | |
| 2.4.3 TIJERAS DE PODAR | | | | 2007 2008 | | | | | | | | | | | |
| 2.4.4 TANQUES PLASTICOS (180 LITROS) | | | | 2007 2008 | | | | | | | | | | | |
| 2.5 ADQUIRIR INSUMOS DE | 25 | 2007 | 2009 | | | | | 2007 | | | | | | | |

Proyecto "Reconversión de fincas cafetaleras"

| ACTIVIDADES | NRO. DÍAS | INICIO | FIN | MES 1 | MES 2 | MES 3 | MES 4 | MES 5 | MES 6 | MES 7 | MES 8 | MES 9 | MES 10 | MES 11 | MES 12 |
|---|-----------|--------|------|-------|-------|-------|-------|----------------------|----------------------|----------------------|-------|-------|--------|--------|--------|
| REFORESTACION, PLANTAS FRUTALES | | | | | | | | 2008 2009 | | | | | | | |
| 2.5.1 PLANTULAS DE CITRICOS, (SEMILLAS Y PROCESO DE CRECIMIENTO.) | | | | | | | | 2007 2008 2009 | | | | | | | |
| 2.5.2 SEMILLAS DE CAFE | | | | | | | | 2007 2008 2009 | | | | | | | |
| 2.5.3 SEMILLAS DE HORTICOLAS | | | | | | | | | | 2007 2008 2009 | | | | | |
| 2.5.4 FERTILIZANTES | | | | | | | | | 2007 2008 2009 | | | | | | |
| 2.5.5 ASPERSORES | | | | | | | | | 2007 2008 2009 | | | | | | |
| 2.5.6 PLAGUICIDAS | | | | | | | | | 2007 2008 2009 | | | | | | |
| 2.6 CAPACITACION Y MANEJO DE CULTIVOS ORGANICOS Y CALIDAD DE CAFE | 20 | 2006 | 2010 | | | 2005 | 2007 | 2008 | 2009 | 2010 | | | | | |
| 2.7 CERTIFICACION ORGANICA DE FINCAS Y EMPRESA | 30 | 2006 | 2010 | 2006 | 2006 | | | | | | | | | | |
| | | | | 2007 | 2007 | | | | | | | | | | |
| | | | | 2008 | 2008 | | | | | | | | | | |
| | | | | 2009 | 2009 | | | | | | | | | | |
| | | | | 2010 | 2010 | | | | | | | | | | |
| 2.8 MUESTRA FOLIAR Y/O DE SUELOS | 10 | 2006 | 2009 | | | | | | | | 2006 | 2007 | 2008 | 2009 | |
| 2.9 CREACION DE PAGINA WEB, DOCUMENTAL VIDEO (PROMOCION Y PUBLICIDAD) | 10 | 2007 | 2010 | | | 2007 | | 2008 | 2009 | 2010 | | | | | |
| COMP 3 | 420 | 2006 | 2010 | | | | | | | | | | | | |
| 3.- SISTEMA DE VALOR AGREGADO A LA PRODUCCION IMPLEMENTADOS | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3.1.1 AMPLIACION DE INFRAESTRUCTURAS (SISTEMA DE BENEFICIO DE | 90 | 2007 | 2009 | | | 2007 | 2007 | | 2009 | 2009 | | | | | |

| ACTIVIDADES | NRO. DIAS | INICIO | FIN | MES 1 | MES 2 | MES 3 | MES 4 | MES 5 | MES 6 | MES 7 | MES 8 | MES 9 | MES 10 | MES 11 | MES 12 |
|---|-----------|--------|------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|--------|--------|--------|
| CAFÉ) | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3.1.2 LIOFILIZADORA (CONJUNTO DE MAQUINARIA) | 15 | 2006 | 2007 | 2006 | 2007 | | | | | | | | | | |
| 3.1.3 EXTRACTORES DE AIRE | 5 | 2006 | 2007 | 2006 | 2007 | | | | | | | | | | |
| 3.1.4 ENVASADORA | 15 | 2007 | 2008 | 2007 | 2008 | | | | | | | | | | |
| 3.1.5 ENVASES | 10 | 2007 | 2008 | 2007 | 2008 | | | | | | | | | | |
| 3.1.6 TOSTADORA (LABORATORIO) | 5 | 2007 | 2008 | 2007 | 2008 | | | | | | | | | | |
| 3.1.7 PILADORA (LABORATORIO) | 5 | 2007 | 2008 | 2007 | 2008 | | | | | | | | | | |
| 3.1.8 BALANZA (ELECTRONICA Y MECANICA) | 5 | 2007 | 2008 | 2007 | 2008 | | | | | | 2008 | | | | |
| 3.1.9 GENERADOR DE ENERGIA ELECTRICA (COMBUSTION A DIESEL) | 5 | 2007 | 2007 | 2007 | | | | | | | | | | | |
| 3.2 PROCESOS LEGALES PARA COMERCIALIZACION. | 10 | 2007 | 2007 | 2007 | 2007 | | | | | | | | | | |
| 3.2.1 REGISTRO SANITARIO Y PROCEDIMIENTO DE LEGALES | 5 | 2007 | 2007 | 2007 | 2007 | | | | | | | | | | |
| 3.2.2 PATENTE Y PROCEDIMIENTO DE LEGALES (LEGALIZACION DE ORGANIZACION) | 5 | 2007 | 2007 | 2007 | 2007 | | | | | | | | | | |
| 3.2.3 PROMOCION Y PUBLICIDAD DE PRODUCTOS | 180 | 2006 | 2010 | 2006 | 2007 | 2008 | 2009 | 2010 | 2006 | 2007 | 2008 | 2009 | 2010 | 2007 | 2008 |
| 3.3 TALLER DE MANEJO AGRO EMPRESARIAL. SISTEMAS DE RIEGO | 30 | 2006 | 2010 | | | 2006 | | | | 2008 | | 2009 | | 2010 | |
| 3.4 RECURSO HUMANO, TRABAJO EN MINAS Y PARA DES. DE AGROINDUSTRIA | 400 | 2006 | 2010 | 2006 | 2006 | 2006 | 2006 | 2007 | 2007 | 2007 | 2007 | 2007 | 2007 | 2007 | 2007 |
| 3.5 EQUIPOS BASICOS PARA MEJORAR CALIDAD DE TAZA DE CAFÉ | 5 | 2007 | 2008 | | | 2007 | | | | | | | | | |
| 3.6 MANO DE OBRA ESPECIALIZADA | 90 | 2007 | 2009 | | | 2007 | 2007 | | | 2009 | | | | | |
| 3.7 INICIO DE OPERACIONES | 180 | 2007 | 2009 | | | 2007 | 2007 | | | 2007 | | | | | |

| ACTIVIDADES | NRO. DÍAS | INICIO | FIN | MES 1 | MES 2 | MES 3 | MES 4 | MES 5 | MES 6 | MES 7 | MES 8 | MES 9 | MES 10 | MES 11 | MES 12 |
|--|-----------|--------|------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|--------|--------|--------|
| NO AGRICOLAS DE CAFE | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3.8 BODEGA, OFICINAS, TENDAL, BAÑOS, TRANSFORMADOR, POSTE, POZA SEPTICA | 70 | 2006 | 2006 | | | | | | | | | | | | |
| 3.9 TERRENO PARA AGROINDUSTRIA | 10 | 2006 | 2006 | | | | | | | | | | | | |
| COMP 4 | | 2006 | 2010 | | | | | | | | | | | | |
| 4.-. DESARROLLO DE REFORESTACION CON ESTRUCTURAS HIDRICAS IMPLEMENTADAS | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4.1 DESARROLLO DE ÁRBOLES DE LA ZONA. | 200 | 2006 | 2010 | 2006 | 2006 | 2006 | 2006 | 2007 | 2007 | 2007 | 2007 | 2007 | 2007 | 2007 | 2007 |
| 4.1.1 PLANTAS FORESTALES SEMILLAS | 20 | 2006 | 2010 | 2007 | 2008 | 2008 | 2008 | 2009 | 2009 | 2010 | 2010 | 2010 | 2010 | 2010 | 2010 |
| 4.2 INSUMOS Y EQUIP BASICOS DE ELABORACIÓN DE ABONOS ORGÁNICOS (DETECTOR DE HUMEDAD) | 60 | 2006 | 2010 | | | | | | | 2007 | 2008 | 2009 | 2010 | | |
| 4.3 INSUMOS PARA FERTILIZACIÓN Y CONTROL DE PLAGAS | 50 | 2006 | 2010 | 2009 | 2010 | 2007 | 2008 | 2009 | 2010 | | | | | | |
| 4.4 INSUMOS PARA CALDO Y PASTA BÓRDELES (CAL, SULFATO DE COBRE) | 40 | 2006 | 2010 | | | | | | | | | 2007 | 2008 | 2009 | 2010 |
| 4.5 CONTROL BIOLÓGICO DE INSECTOS (GPS, CINTA METRICA, ALTIMETRO, PHMETRO) | 40 | 2006 | 2010 | | | | | 2007 | 2008 | 2009 | 2010 | | | | |
| 4.5 FUNDAS DE POLIETILENO (CAFÉ, PLANTAS FRUTALES Y FORESTALES) | 5 | 2007 | 2009 | | 2007 | 2008 | 2009 | | | | | | | | |
| 4.7 VIVEROS COMUNITARIOS | 200 | 2006 | 2010 | 2006 | 2007 | 2008 | 2009 | 2010 | 2006 | 2007 | 2008 | 2009 | 2010 | 2007 | 2008 |
| 4.8 REALIZAR PLANTACION(NAVAJAS Y TIJERAS ESPECIALES) | 60 | 2007 | 2010 | | | | | | | | 2007 | 2007 | 2007 | 2007 | 2007 |
| | | | | | | | | | | | 2008 | 2008 | 2008 | 2008 | 2008 |
| | | | | | | | | | | | 2009 | 2009 | 2009 | 2009 | 2009 |

| ACTIVIDADES | NRO. DIAS | INICIO | FIN | MES 1 | MES 2 | MES 3 | MES 4 | MES 5 | MES 6 | MES 7 | MES 8 | MES 9 | MES 10 | MES 11 | MES 12 | |
|---|-----------|--------|------|--------------------------------------|--------------------------------------|------------------------------|------------------------------|------------------------------|------------------------------|------------------------------|------------------------------|------------------------------|------------------------------|------------------------------|------------------------------|--|
| 4.9 MANTENIMIENTO DE PLANTACION (VIVEROS COMUNITARIOS, PORTA INJERTO, FRUTALES, FORESTALES) | 180 | 2007 | 2010 | 2007 2008 2009 2010 | 2007 2008 2009 2010 | 2007 2008 2009 2010 | 2007 2008 2009 2010 | 2007 2008 2009 2010 | 2007 2008 2009 2010 | 2007 2008 2009 2010 | 2007 2008 2009 2010 | 2007 2008 2009 2010 | 2007 2008 2009 2010 | 2007 2008 2009 2010 | 2007 2008 2009 2010 | |
| 4.10 INSTALACION DE TANQUES ELEVADOS | 20 | 2007 | 2008 | | | 2007 | 2007 | 2008 | 2008 | | | | | | | |
| 4.11 SARAN PARA TECHO INVERNADERO FORESTAL COMUNITARIO | 5 | 2007 | 2008 | | | 2008 | 2008 | 2007 | 2007 | 2008 | | | | | | |
| 4.12 PALAS | 4 | 2007 | 2007 | | | | | | | | | 2007 | 2007 | | | |
| 4.13 CARRETILLAS | 3 | 2007 | 2007 | | | | | | | 2007 | 2007 | | | | | |
| 4.14 BOMBA DE AGUA 3" + MANGUERA Y BOMBA ELECTRICA DE 1" | 4 | 2007 | 2008 | | | 2008 | 2007 | 2008 | 2007 | | | | | | | |
| 4.15 ASISTENCIA TECNICA PARA PLANTAS FORESTALES Y FRUTALES-CAFÉ | 400 | 2006 | 2010 | 2006 2007 2008 2009 2010 | 2006 2007 2008 2009 2010 | 2007 2008 2009 2010 | |
| 4.16 PLAN DE RIEGO | 20 | 2006 | 2007 | | | 2006 | 2007 | 2007 | 2007 | | | | | | | |
| 4.17 CONSTRUCCION DE POZOS | 200 | 2007 | 2010 | | | 2007 2008 2009 2010 | 2007 2008 2009 2010 | 2007 2008 2009 2010 | 2007 2008 2009 2010 | | | | | | | |
| 4.18 CONSTRUCCION DE ALBARRADAS | 250 | 2007 | 2010 | 2007 2008 2009 2010 | 2007 2008 2009 2010 | 2007 2008 2009 2010 | 2007 2008 2009 2010 | 2007 2008 2009 2010 | 2007 2008 2009 2010 | | | | | | | |
| 4.19 CONSTRUCCION DE TAPES | 200 | 2007 | 2010 | | | 2007 2008 2009 2010 | 2007 2008 2009 2010 | 2007 2008 2009 2010 | 2007 2008 2009 2010 | | | | | | | |
| 4.20 CAPACITACION EN RECURSOS HIDRICOS | 35 | 2007 | 2009 | | | | | | | 2007 | 2008 | 2009 | 2007 | 2008 | 2009 | |
| 4.21 SISTEMAS DE RIEGO (MANGUERAS, ASPERSORES, TANQUES, ETC) | 60 | 2007 | 2009 | 2008 | 2009 | 2007 | 2008 | 2009 | 2007 | | | | | | | |
| COMP 5 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5.- SISTEMA DE GESTION | | | | | | | | | | | | | | | | |

| ACTIVIDADES | NRO. DÍAS | INICIO | FIN | MES 1 | MES 2 | MES 3 | MES 4 | MES 5 | MES 6 | MES 7 | MES 8 | MES 9 | MES 10 | MES 11 | MES 12 |
|--|-----------|--------|------|--------------------------------------|--------------------------------------|------------------------------|------------------------------|------------------------------|------------------------------|------------------------------|------------------------------|------------------------------|------------------------------|------------------------------|------------------------------|
| TÉCNICO ADMINISTRATIVA | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5.1 MATERIALES DE OFICINA | 20 | 2006 | 2010 | 2006 2007 2008 2009 2010 | 2006 2007 2008 2009 2010 | 2007 2008 2009 2010 |
| 5.2 CONTADOR - SECRETARIA | 400 | 2006 | 2010 | 2006 2007 2008 2009 2010 | 2006 2007 2008 2009 2010 | 2007 2008 2009 2010 |
| 5.3 SERVICIOS BÁSICOS Y LOGÍSTICA (LUZ, AGUA, TELEFONO, MEDIDOR) | 440 | 2006 | 2010 | 2006 2007 2008 2009 2010 | 2006 2007 2008 2009 2010 | 2007 2008 2009 2010 |
| 5.4 ESTRATEGIA DE COMUNICACIÓN | 300 | 2006 | 2010 | 2006 2007 2008 2009 2010 | 2006 2007 2008 2009 2010 | 2007 2008 2009 2010 |
| 5.5 EQUIPOS DE OFICINA (LAPTO, FAX, IMPRESORA, CÁMARA DIGITAL, ESCRITORIO) | 20 | 2006 | 2008 | 2006 2007 2008 | 2006 2007 2008 | 2007 2008 | 2007 2008 | 2007 2008 | 2007 2008 | 2007 2008 | 2007 2008 | 2006 2007 2008 | 2007 2008 | 2007 2008 | 2007 2008 |
| 5.5 COMBUSTIBLE PARA MOBILIZACION | 200 | 2006 | 2010 | 2006 2007 2008 2009 2010 | 2006 2007 2008 2009 2010 | 2007 2008 2009 2010 |

7. EVALUACIÓN DEL PROYECTO

7.1 EVALUACION FINANCIERA

La evaluación financiera del proyecto esta realizada básicamente, por el sistema agro empresarial, ya que se ha tomado en cuenta, el proceso productivo del café, el manejo de comercialización, y el procesamiento de café.

7.1.1 VALOR PRESENTE NETO (VPN)

El VPN corresponde al valor monetario que resulta de restar la suma del flujo descontados a la inversión inicial realizada por el proyecto, en el cual se realizo en programa Excel dando como resultado 2.573

7.1.2 TASA INTERNA DE RETORNO (TIR)

La Tasa Interna de Retorno – TIR se la define como la tasa de descuento que hace que la suma de los flujos descontados, sea igual a la inversión inicial, en este caso dio un valor de 0,12.

7.2 EVALUACIÓN ECONÓMICA Y SOCIAL

E esta evaluación se tomo en cuenta el valor del dinero a través del tiempo, se considero el periodo de tiempo para el cual se realizaron los cálculos, analizando las ventajas y desventajas del proyecto, se tomo en consideración la mano de obra calificada, no calificada, los impuestos, transferencias, elevar la producción, ingresos.

7.3 ANÁLISIS DE IMPACTO AMBIENTAL

7.3.1 Problemática Ambiental que Aborda el Proyecto

GENERALIDADES DE ESTUDIOS AMBIENTALES DEL PROYECTO

El proyecto se enmarca dentro de varios sistemas como lo es el sistema de región, el sistema de fincas, el sistema de valor agregado, cuyos sistemas pueden ser tratados como componentes dentro del estudio de evaluación ambiental.

En estos componentes se pueden realizar los siguientes estudios:

- Determinar los impactos de un proyecto (Estudios de Impacto Ambiental)
- Determinar calidad ambiental existente de un sitio específico (Línea Base Ambiental)
- Determinar interacción ambiental entre una actividad y su entorno (Auditoria Ambiental)
- Evaluar gestión de manejo (Índices de Sostenibilidad Ambiental)

Para el proyecto se realizara una lista de chequeo de los impactos negativos y positivos, así mismo se valorara una alternativa de impacto negativo con su posible medida de mitigacion.

También se elaborara una lista de los impactos positivos con sus beneficios ambientales

VALORACION DE LOS IMPACTOS

Para valorar los impactos negativos del proyecto es necesario realizar una lista de los impactos con su respectivo medio donde ocurriría con la ejecución del proyecto.

Se ha tomado en consideración los impactos más significativos que tienen relación con los componentes y actividades que son mas afectados.

| IMPACTO | MEDIO |
|--|-----------------|
| Cantidad de agua que se usa en el proceso de beneficio húmedo de café en Centro de acopio. | FISICO |
| Generación de cáscara de café, pulpa húmeda y seca | BIOTICO |
| Descarga de residuos líquidos del proceso de beneficio húmedo | FISICO ,BIOTICO |
| Generación de polvo de cáscara de café | FISICO ,BIOTICO |

| | |
|---|-----------------|
| Generación de ruido | FISICO |
| Influencia en el cambio de variedad de café | BIOTICO |
| Mantenimiento de maquinarias | SOCIO ECONOMICO |

LISTA DE CHEQUEO

IMPACTOS NEGATIVOS DE PROYECTO Y MITIGACION

| IMPACTO | MITIGACION |
|--|---|
| Cantidad de agua que se usa en el proceso de beneficio húmedo de café en Centro de acopio. | Construcción de un pozo, planta desmusagiladora. |
| Generación de cáscara de café, pulpa húmeda y seca | Elaboración de composteras a base de pulpa de café, elaboración de biol |
| Descarga de residuos líquidos del proceso de beneficio húmedo | Plan de manejo de desechos líquidos, mucílago de café |
| Generación de polvo de cáscara de café | Equipo de protección olfativa, ventanas de aeración |
| Generación de ruido | Equipo de protección auditiva, barreras vivas |
| Influencia en el cambio de variedad de café | Medidas de mitigacion |
| Mantenimiento de maquinarias | Plan de manejo de desechos |

IMPACTOS POSITIVOS Y BENEFICIOS AMBIENTALES

| IMPACTO | BENEFICIO |
|--|---------------------------------------|
| Aumento de cobertura vegetal | Disminución de erosión de los suelos |
| Aumento de captura de anhídrido carbónico. | Mejoramiento de calidad del aire |
| Proteger especies nativas de la zona | Disminuir riesgos con introducción de |

| | |
|--------------------------------|--|
| Cambios de prácticas agrícolas | plantas exóticas. Aumento de siembras en contra de pendientes Aumenta el desmalezado esparcido a manera de mulch |
|--------------------------------|--|

7.4 EVALUACIÓN DEL IMPACTO DE GÉNERO

7.4.1 Problemática de Género que Aborda el Proyecto

El género en el proyecto se toma como una parte importante, dentro del desarrollo ya que por lo menos el 30% de los beneficiarios son mujeres, pero lo más importante de todo, es que se las ha tomado en cuenta en todas las actividades, para que se empoderen de los procesos, como son las capacitaciones, sistemas de producción, comercialización, acopio, distribución del agua, manejo ambiental, desarrollo de árboles de la zona, manejo de viveros comunitarios, ya que en la actualidad la cultura del sector no les ha permitido que realicen ciertas actividades que muy bien las pueden cumplir.

7.4.2 Uso de los Recursos del Proyecto

En el uso de los recursos del proyecto intervendrán las mujeres, ya que serán parte del comité de gestión, evaluación, adquisición, directiva de organización, en el proceso microempresarial, con lo que existirá una veeduría y rendición de cuentas, para el manejo de los recursos.

La mujer participará activamente en cuanto a la distribución del recurso agua, ya que ellas conocen muy bien las necesidades hídricas del sector, y dan mejores soluciones para su mejor distribución.

7.4.3 Promoción de la Equidad de Género

Se realizará promoción en cuanto a la equidad de género, donde se resaltarán los derechos que ambos géneros tienen en el desarrollo de actividades, para este cumplir este fin se usarán algunos medios de comunicación como es la radio, la prensa, y una página Web, donde se difundirá el proyecto.

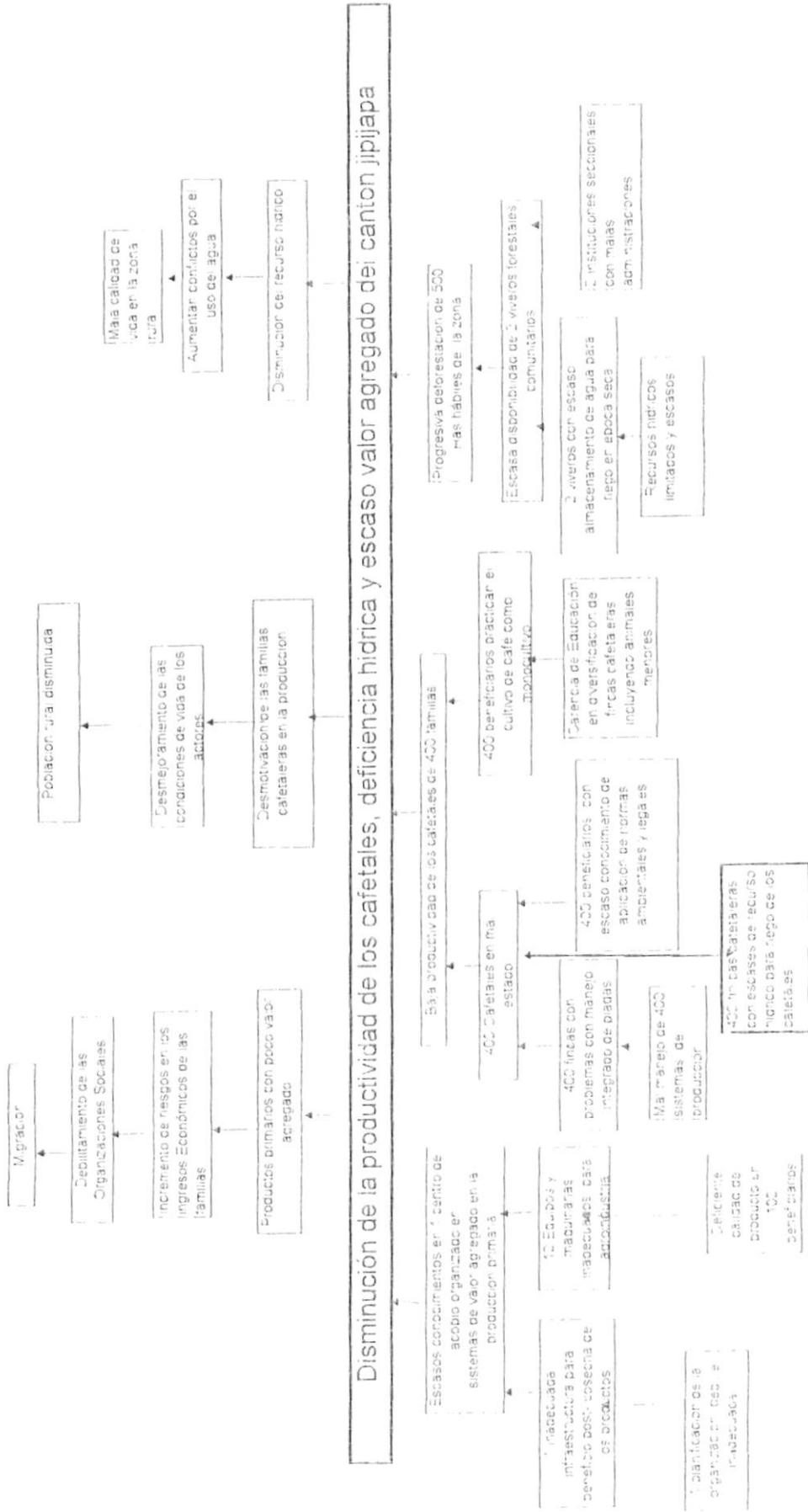
ANEXOS

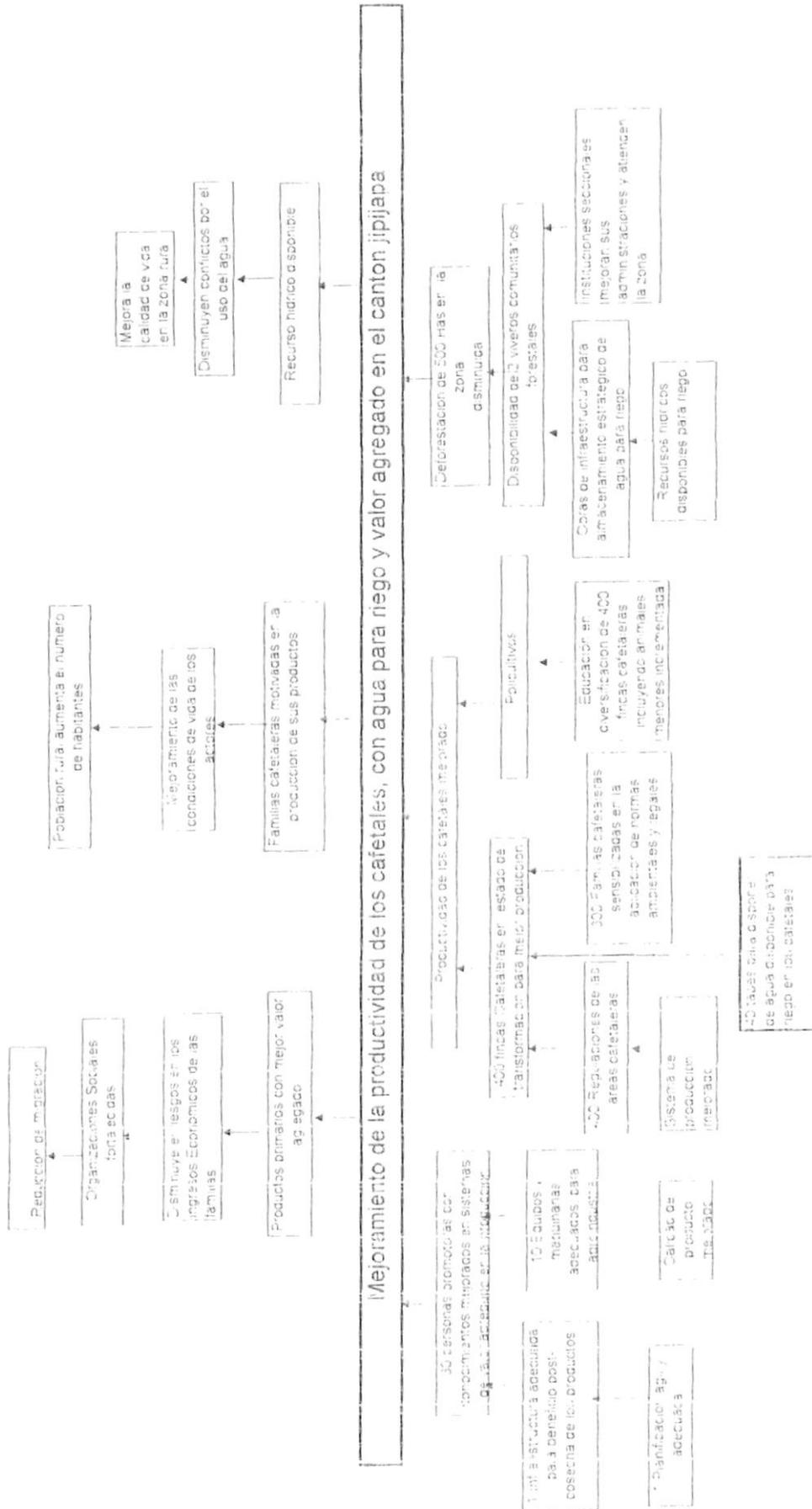
MATRIZ DE INVOLUCRADOS DEL PROYECTO

| GRUPOS | INTERESES | PROBLEMAS PERCIBIDOS | RECURSOS Y MANDATOS | Ponderación | | INTERÉS EN PROYECTO | CONFLICTOS POTENCIALES |
|--|---|---|---|-------------|---|---|---|
| | | | | A | B | | |
| Instituciones Seccionales Especializadas | | | | | | | |
| Ministerios MAG, MBS | Dictar las políticas orientadas al mejoramiento de los cultivos, para lograr desarrollo social | Ingerencia política. Sostenibilidad institucional individual. Centralismo | R. Humano. Politico, económico, tecnológico. M. Ejecutar planes para desarrollo productivo en la zona | | | Apoyar las gestiones y proyectos en ejecución de las iniciativas locales | Desacuerdos institucionales. desconfianza de familias cafetaleras |
| COFINAC, CODR, CAF, CAFÉ MAV, BI | Promover al mejoramiento de las condiciones de vida de las familias cafetaleras | | | | | | |
| Comité Provincial Municipal | Planificar el desarrollo de la Provincia | Poca cobertura | R. Recurso humano y de capital M. Ejecutar la planificación establecido en Plan Desarrollo Provincial | | | Apoyar con el Plan de Reforestación y mejoramiento de fincas cafetaleras | Conflictos políticos con gobiernos locales no afines |
| Comunidades | Participar en la formación del capital humano y planificar el desarrollo educativo y científico | Estructura tradicional e ingerencia política | Capital humano y estructura de desarrollo académico | | | Apoyar a los procesos de investigación, ciencia y tecnología | Intereses políticos |
| Organizaciones Sociales (CE, DSG's, DTG) | Fortalecer su capacidad de gestión para participar en los procesos de desarrollo | Limitado nivel organizativo no existe una política de estado a favor de las organizaciones sociales | Recurso humano y amparo legal M. Promover el desarrollo integral de las comunidades | | | Mejorar la calidad de vida de las familias cafetaleras de las comunidades | Dominan los intereses personales de los dirigentes comunitarios |

| | | | | | |
|------------------------|--|---|--|---|---|
| ONG S | Facilitar y apoyar en la gestion de proyectos | ONG's buscan su propia sostenibilidad, escasa coordinacion y poco acuerdos consensuales entre ONG's | R. Capital humano y M: estructura de desarrollo especializadas | Apoyar con las gestion de las comunidades en recursos naturales | incapacidad de entendimiento entre ONG's e Instituciones Publicas |
| Gobiernos Locales | Planificar y promover el desarrollo local | Limitada Autogestion Financiera, excesiva burocracia | Recursos economico, humano y politico M: Ejecutar los planes de desarrollo locales | Coordinar acciones con los actores involucrados en el desarrollo de la agroforesteria | -limitada gestion en la distribucion de los recursos, prevalece los intereses politicos |
| S Civil Beneficiada | Mejorar y mantener la produccion de los recursos disponibles | Carencia de educacion, sensibilizacion ambiental, limitado conocimiento en sistemas de valor agregado | R Disponibilidad de tierra, Mano de Obra M: ejecutar proyectos locales | Mejorar la administracion orientadas a la produccion de cafe | Deficiente comunicacion entre los propios actores |
| S Civil NO Beneficiada | Inventivar la produccion agroforestal con acceso de los recursos naturales | Desmotivacion por los bajos precios de la produccion cafetalera, desinterés en cultivos | Disponibilidad de Mano de Obra y administrar sus recursos | Ser beneficiarios directos | Deforestacion, contaminacion de las Cuencas y Micro cuencas |

ARBOL DE PROBLEMA





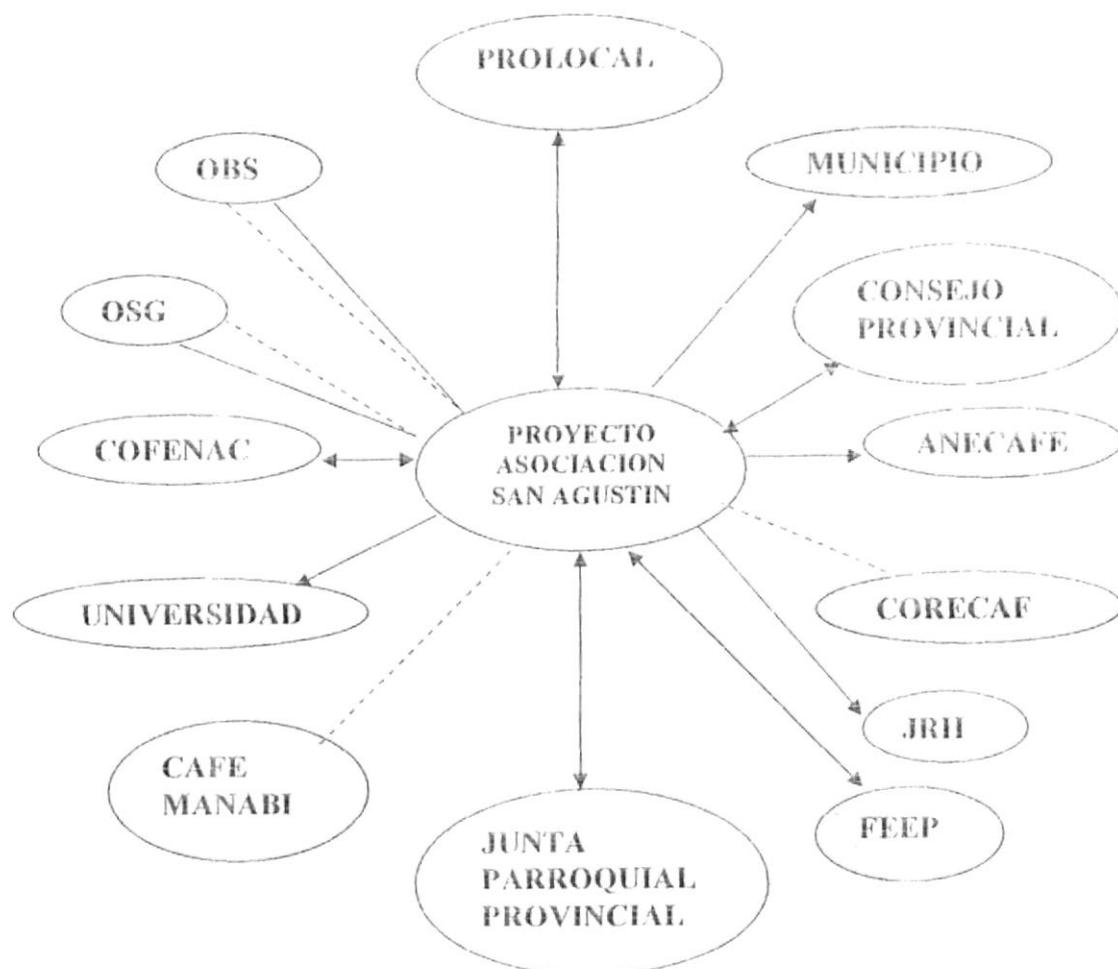
Problemática de gestión

Cuadro de análisis de fuerza del proyecto

| Actores | Expectativas | Ponderación | Estrategias | Participación y compromisos |
|--------------------------------|--|------------------|---|--|
| Alcalde | Recuperación económica de la ciudad | Apoyo medio | Establecer mecanismos de acercamiento y negociación de acciones | Reuniones de acercamiento |
| Consejo Provincial | Planificar el desarrollo de las zonas rurales de Manabí | Apoyo Medio Alto | Promover el desarrollo económico dentro de un escenario de concertación con los actores, especialmente con la reforestación | Mantener organizada las personas involucradas para desarrollar el trabajo. Reuniones semestrales |
| Juntas Parroquiales Provincial | Gestionar proyectos de desarrollo que involucren las zonas rurales de Manabí para mejorar el nivel de vida | Apoyo Alto | Fortalecer las acciones para elegir las mejores alternativas, considerando la posición de todos los actores | Establecer alianzas estratégicas y convenios con organismos de desarrollo |
| COFENAC | Promover el | Apoyo medio | Impulsar al | Establecer |

| | | | | |
|---------|---|----------------|--|--|
| | mejoramiento de las condiciones de vida de caficultores | | proyecto de forma que exista una participación de los actores desde el punto de vista de la producción de café | alianzas y apoyo mutuo en asistencia técnica, transferencia de tecnología y capacitación. |
| CORECAF | Promover el mejoramiento de las condiciones de vida de caficultores | Oposición Alta | Promover el desarrollo de acciones que involucren acercamiento de los actores en beneficio del sector cafetalero | Establecer mecanismos de transferencia de experiencias con los actores para lograr un trabajo con mayor impacto. |

ANALISIS DE ACTORES
Factibilidad Política y estrategias



DESARROLLO DEL DIAGRAMA

En el presente diagrama podemos apreciar las diferentes relaciones que existen con las instituciones que están alrededor de la Asociación "San Agustín" que es la entidad ejecutora del proyecto, y que en la actualidad es un institución que se ha ganado prestigio institucional por la buena labor realizada como organización seria, por el empoderamiento de los procesos agro productivos que generan beneficio social.

En primer lugar tenemos a **PROLOCAL** como una institución del Ministerio de Bienestar social, a través del Gobierno que financia proyectos, y como antecedentes la Asociación San Agustín ha ejecutado un proyecto con esta institución, un proyecto que contribuye con la disminución de la pobreza, las relaciones institucionales han

... sido favorable para el desempeño y logro de los objetivos propuestos y que el primer proyecto ejecutado sea la pauta para el fortalecimiento de las relaciones institucionales en vías de mejoramiento de la producción con fines sociales a través de nuevos proyectos.

El MUNICIPIO del Cantón Jipijapa que es donde se desarrollara el presente proyecto, y que es un ente que planifica el desarrollo local y apoya a iniciativas de desarrollo que es uno de los objetivos para lo que fue creado, y que hasta la actualidad sus acciones de desarrollo en su mayor parte han sido centradas para la zona urbana, la Asociación "San Agustín" en la actualidad las relaciones de apoyo han sido mínimas, pero que en algo ha mostrado un interés que a futuro puede servir para que el Alcalde con su directiva tomen estrategias para apoyar estos proyectos de desarrollo en el área logística u otro recurso disponible.

El Consejo Provincial ha sido un aliado estratégico ya que es un ente que planifica el desarrollo y tiene su radio de acción en la Provincia donde involucra el aporte al desarrollo de las comunidades rurales, las relaciones con la EE han sido de apoyo ya que ellos tienen un programa de reforestación y que ya se trabajo mutuamente para lograr mejores resultados, así mismo aporta con la rehabilitación de vías de primero y segundo orden en el radio de acción del proyecto, se espera que ha futuro estas relaciones se estrechen con el fin de beneficiar al proyecto y con este a las comunidades que se involucren.

La Asociación Nacional de Exportadores de café ANECAFE que es un ente que se encarga de la regulación de las exportaciones de café y que también se dedica a realizar investigaciones y capacitaciones relacionadas con el cultivo de café, cuya relaciones con la Asociación "San Agustín", han sido de apoyo en capacitación sobre como mejorar la calidad del café para exportar y consumo interno, que ha futuro estas relaciones se fortalezcan con el fin de beneficiar a los cafetaleros del sector, ya que se puede aprovechar dentro del desarrollo del proyecto dentro del programa de capacitación general.

CORECAF que es una institución que se encarga del desarrollo de la caficultura, cuyas relaciones con la Asociación "San Agustín" han sido solo de acercamiento pero que no se ha logrado acuerdos relevantes en beneficio común, ha futuro se espera lograr acuerdos, ya que hasta el momento no ha aportado de forma positiva para el desarrollo de un mejor proceso.

La Junta de Recursos Hidráulicos (JRH) que es un ente que se encarga de dotar de agua a los Cantones Jipijapa, Paján y Puerto López, y que en la zona del proyecto han realizado trabajos para la dotación en parte de este recurso, se espera que las relaciones con la Asociación San Agustín, se refuercen con la construcción de pozos para dotar de agua a las comunidades y para ciertos cultivos o que aporten con materiales para que los propios comuneros construyan ciertas obras de captación de agua para los cultivos.

La Asociación de Juntas Parroquiales Provinciales (ASOJUPAR) que es un organismo que se encarga de la planificación y desarrollo de las Juntas Parroquiales Rurales, cuyas relaciones con la Asociación "San Agustín" han sido de apoyo mutuo en tanto y cuanto a dar asesoramiento y apoyo logístico para un mejor desenvolvimiento en los proyectos, tal es el caso que en un primer proyecto ejecutado por la "San Agustín" la Junta Parroquial La América, fue al inicio la coadministradora del proyecto y ha sido el enlace para el acercamiento con otros organismos que apoyan con proyectos de desarrollo, e incluso ha logrado la reconstrucción de la carretera principal de la Parroquia La América muy importante para el transporte de los productos.

La Federación de Cafetaleros de Manabí FECAFEM conjuntamente con Café Manabí en la actualidad se encuentra ejecutando un proyecto relacionado con la producción de café que es financiado por el Gobierno de Bélgica a través de la Comisión Técnica Belga CTB, se ha establecido en primera instancia reuniones de acercamientos, entre Café Manabí y la Aso. "San Agustín" ya que estos proyectos en sus componentes tienen mucha similitud y unos de los objetivos es elevar la

producción de café y trabajar con las personas de las organizaciones y con organizaciones, en dichas reuniones no se lograron acuerdos específicos, pero quedo abierta la posibilidad de establecer reuniones de trabajo a futuro para unir esfuerzos en beneficio del sector, ya que hasta el momento no hay acuerdos positivos.

La Universidad Estatal del Sur de Manabí es un organismo que se encarga de la formación de los estudiantes en para beneficio de la comunidad, dentro de sus objetivos se establece que los alumnos egresados estén disponibles para apoyar como pasantes en los proyectos ya que han firmado unos acuerdos con PROLOCAL, y en un futuro se puede establecer relaciones de apoyo para pasantes Universitarios e incluso para ciertas investigaciones de campo, que en la Asociación "San Agustín" ya se han realizado y se pueden seguir realizando.

El Consejo Cafetalero Nacional (COFENAC) es una institución que se encarga de apoyar el desarrollo del sector cafetalero y las relaciones con la Aso. "San Agustín" son justamente para ayudar a cumplir con esos objetivos, ya que en el Cantón Jipijapa se encuentra el Departamento de la Zona Sur de Manabí, que ha apoyado con Asistencia técnica y capacitación para los agricultores, también con fundas plásticas, semillas para el desarrollo de semilleros y viveros de café, y que en u futuro se espera un mayor sostén por parte de esta institución.

Organizaciones de Base (OBS) Y Organizaciones de Segundo Grado (OSG), al rededor de la Aso. "San Agustín" se encuentran numerosas organizaciones, que incluso existen personas que pertenecen a OBS Y OSG que están trabajando Conjuntamente con la "San Agustín" la cual es una OBS que pertenece a la Federación de Organizaciones Campesinas de Manabí (FOCASZUM), con la cual existe estrecha relación, ya que en la actualidad se encuentra trabajando en un proyecto de mejoramiento de poscosecha y comercialización de maíz y café, y que con la Trinidad (OBS) estamos uniendo esfuerzos por la formación de un consorcio de empresas rurales, pero así mismo hay OSGs que están trabajando por el

desarrollo del sector cafetalero con las cuales falta establecer acuerdos a futuro en beneficio de este sector, por que es Jipijapa uno de los mas importantes productores de café, pero que en la actualidad es uno de los mas olvidados por los gobiernos de turno.

El Fondo Ecuatoriano Populorum y Progreso (FEPP), es una entidad encargada por generar desarrollo de los pueblos, a través de proyectos, asistencia técnica, capacitación, crédito, y las relaciones con la "San Agustín", han sido de apoyo, en capacitación, asistencia técnica, crédito, asesoramiento, con los cuales se han beneficiado mutuamente y en un futuro las relaciones seguirán siendo de mutuo apoyo.

ESTUDIO DE MERCADO

El estudio de mercado del proyecto parte de una microempresa que esta medianamente constituida por la falta de un estudio, a través de un proyecto ya ejecutado y se enfoca a fortalecer todo el sistema del procesamiento de café, con el cual se quiere determinar la marca, preferencia, precio del producto, etc. que son básicamente la estructura del estudio para poder lograr con el proyecto un mejor funcionamiento

El presente estudio de mercado se enfoca a la producción de café tostado y molido, ya que es el componente de sistema de valor agregado de café dentro del proyecto, para lo cual se realizo 250 encuestas y contiene la siguiente secuencia.

1. FORMULACION DEL PROBLEMA
2. PLANTEAMIENTO DEL POBLEMA
3. DISEÑO DE A INVESTIGACION DE MERCADOS
4. TRABAJO DE CAMPO Y TABULACION
5. ANALISIS DE DATOS
6. INFORME FINAL DE INVESTIGACION DE MERCADO

1.- FORMULACION DEL PROBLEMA

➤ CONTEXTO DEL PROBLEMA

- MICROEMPRESA DE CAFE TOSTADO Y MOLIDO.

El siguiente estudio de mercado se basa en el fortalecimiento y mejor funcionamiento de una microempresa de café tostado y molido, cuyos objetivos a corto plazo es legalizarse y comenzar a comercializar el producto como tal, ya que existe como antecedente que en la parroquia La América y Anegado se ha conformado un pre-consorcio de microempresa rural, que tienen maquinarias e infraestructura a nivel semi-industrial para su funcionamiento con mano de obra disponible para realizar el proceso de torrefacción.

Este trabajo nace por la creación de una microempresa establecida en la Parroquia La América para lo cual se ha trabajado en procesamiento poscosecha siempre mirando el mejoramiento de la calidad, tomando en consideración cada uno de los procesos, el cual esta compuesto desde el centro de copio, el beneficio por vía húmeda o seca, el fermentado, el secado, el almacenamiento, el pilado, clasificado, tostado, enfriado, molido y envasado que es el proceso que se cumple en la microempresa que se ha creado recientemente, y que tiene entre sus haberes maquinarias ya adquiridas, que con el proyecto se completara todo el juego para poder tener un producto de excelente calidad.

• PRODUCTO

El objetivo a mediano y largo plazo es vender el producto a los clientes que gustan consumir café tostado y molido de calidad, el producto es envasado y almacenado en lugares apropiados conservando la calidad, el aroma, el sabor, el cuerpo y la acides que son necesarios mantener rigurosamente por personas especializadas que apuestan por la apertura de centros de degustación para los clientes en lugares estratégicamente ubicados y que son concurridos con público de diferentes edades.

Así mismo se desea que el producto salga al mercado con registro sanitario, código de barra y patente con un buen empaque preferiblemente de metalizado con polipolileno, y con buen diseño que impacte por ser de origen la zona cafetalera del sur de Manabí, adicionalmente se cuenta con apoyo de dos organizaciones de base y una organización de segundo grado que están legalizadas por el Ministerio de Bienestar Social.

• MERCADO

También se conoce que en ciudades grandes existe un potencial de mercado, y se quiere dar inicio a esta actividad con las ciudades de Manabí para luego trasladarse a ciudades de otras Provincias, por el lado de la competencia se conoce que existen alrededor de 10 productos que están en el Mercado generalmente en supermercados

de las grandes ciudades como café tostado y molido y que existen así mismo empresas que producen café instantáneo o soluble que se encuentran en todo el mercado a nivel nacional.

Para lograr obtener información sobre los posibles consumidores se piensa participar en ferias con el producto café tostado y molido y como estrategia se adicionara otros productos a base de harina de maíz, en las cuales se realizaran encuestas, para ver si es viable salir al mercado primeramente de Manabí y en un futuro al resto del País.

➤ **PROBLEMA DE DECISIÓN GERENCIAL**

- Se debe o no es debido hacer la apertura de centros de distribución en la provincia de Manabí especialmente en Jipijapa Manta, y Portoviejo.

2.- PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

➤ **PROBLEMA DE INVESTIGACION DE MERCADO**

- Cuantificar el tamaño potencial de mercado para café tostado y molido en la provincia de Manabí en los cantones Jipijapa, Portoviejo y Manta.

➤ **COMPONENTES DEL PROBLEMA DE INVESTIGACION**

- Determinar si las personas son bebedoras de café.
- Determinar con que frecuencia consumen café tostado y molido
- Determinar la preferencia y actitud de los consumidores del producto café tostado y molido frente a café soluble.
- Determinar el sexo y edad que mas consume café tostado y molido en ferias mediante degustaciones.
- Determinar la calidad del café tostado y molido mediante degustación del producto.
- Determinar cual es la presentación del producto que más prefiere a la hora de consumir café tostado y molido.
- Determinar la marca del producto.

- Determinar según una lista de nombres según su origen cual sería el nombre más adecuado.
- Determinar el precio del producto del producto tomando como referencia el costo de producción y los diferentes empaques.

➤ ESTRUCTURA TEORICA

Las preguntas de investigación a las personas van a estar orientadas sobre la ACTITUD que tienen frente al producto de café tostado y molido, en presentaciones en polvo y para degustación.

➤ METODO DE LA TRILOGIA

Para que las preguntas que se realicen a las personas sean más coherentes, entendibles y de fácil respuesta, se ha tomado en consideración, las creencias, sus sentimientos, para obtener una conducta de resultados favorables y con menor error.

➤ PREGUNTAS DE INVESTIGACION

¿Usted es una persona que le gusta beber café?

¿Con que frecuencia le gusta beber café?

¿Cuál es su preferencia como consumidor de café frente a los dos tipos de café; el café tostado y molido o el café soluble?

¿Cuál es la edad y sexo que más le gusta beber café en las ferias?

¿Cómo le pareció la calidad del producto tomando en consideración el sabor a la hora de beber el café tostado y molido?

¿Cómo sería el nombre para la marca, que UD le daría a este producto tomando en consideración su origen?

¿Cuál son, según los consumidores de café tostado y molido los precios que deberían pagar por el producto según las variadas presentaciones.

3.- DISEÑO DE LA INVESTIGACION DE MERCADO

En esta investigación de mercado se va a usar un diseño de **tipo DESCRIPTIVO**, **TRANSVERSAL**, **MULTIPLE** con **fuentes ESTATICAS** de información **PRIMARIA**, con métodos para obtener la información de datos **CUANTITATIVOS** utilizando las

ENCUESTAS y el **muestreo** utilizando como límite geográfico las personas de la Provincia de Manabí, los cantones Jipijapa, Portoviejo y Manta, y como unidad de **muestreo** las ferias y como **elemento** las personas que asisten a las ferias y el **marco de la muestra** es el recinto ferial.

El muestreo que se realizara es con la técnica **no probabilística**, por **conveniencia** utilizando como tamaño de la muestra **encuestas** realizadas en las ferias tomando en consideración que la población de Manabí sobrepasa los 100000, se espera que visiten la feria por lo menos unos 10000 habitantes, y de estos que visiten el sitio donde estará ubicado las organizaciones con las maquinas de café tostado y molido para poder realizar las encuestas de por lo menos 400 personas, teniendo como porcentaje de **error** de la muestra entre el 5% al 15%.

Estas encuestas fueron realizadas en el marco del recinto ferial, donde participaron seis personas, involucradas en dos organizaciones campesinas de Jipijapa, que justamente quieren conservar la zona boscosa del sector, y así mismo poder generar trabajo para ellos y sus familias.

Las muestras son representativas ya que al recinto ferial acuden personas individuales, por grupos, por familias, por diferentes edades y sexo, diferentes gustos, de diferentes Cantones de Manabí, como, Portoviejo, Manta, Jipijapa, lo cual nos indica que en el mercado practico puede comportarse de manera similar.

Entre las personas que participaron se incluye también el autor de este trabajo con el apoyo de compañeros de trabajo, presidentes de organizaciones y delegados, los cuales participábamos en cada día de feria un promedio de 5 personas.

➤ HIPOTESIS.

La mayoría de los consumidores de café tostado y molido que beben en sus hogares no identifican las diferentes calidades de café.

4.- TRABAJO DE CAMPO Y TABULACION

Para cumplir este objetivo fue necesario sistematizar los resultados de las encuestas que se realizaron dentro de la feria, los cuales fueron tabulados con la ayuda del programa en Excel y poder ordenar los resultados por componentes y por preguntas, ubicando las preguntas de acuerdo al orden en el que fueron elaboradas.

5.- ANALISIS DE DATOS

Se realizaron los análisis de datos, tomando en cuenta los resultados por componentes y dando al final una conclusión y recomendación por cada pregunta de acuerdo a los resultados desde.

➤ RESULTADOS POR COMPONENTES

COMPONENTE:

➤ 1.- Determinar si las personas son bebedoras de café.

PREGUNTA:

1.- ¿Es Usted bebedor de café? (Marque con una x)

S

N

RESULTADOS

Para obtener los resultados de esta pregunta

Se encuestaron 204 personas de las cuales 192 personas respondieron que **si** y 12 personas dijeron que **no**.

Esto significa que el 94,12% de los encuestados son personas bebedoras de café, es decir que mantienen preferencia por el consumo de esta bebida en su dieta alimenticia, y el 5,88% de los encuestados no son bebedores de café.

RECOMENDACION

Esta pregunta mas bien se la realizo con el fin de crear un filtro en las encuesta, es decir las personas que repondrían que si se les sigue preguntando, y las que responde que no entonces ya no se sigue con las preguntas por que corremos el riesgo de que digan mentiras al preguntar, todas las preguntas que indicaba el documento de encuesta, tienen riesgo de que no hayan dicho la verdad unas con menos riesgo que otra, como recomendación es que se le pregunte a personas que realmente quieren colaborar con las preguntas, o buscar un mecanismo para que respondan.

COMPONENTE:

- **2.- Determinar con que frecuencia consumen café tostado y molido**

PREGUNTA:

2.- ¿En la última semana en promedio cuantas tazas de café tomo al día?

Por favor marque con un círculo el número de tazas

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|

RESULTADOS

Las encuestas nos indican que 82 personas han tomado en promedio 1 taza de café al día en la última semana que representan el 41% de 200 personas que respondieron.

De 200 personas encuestadas nos indican que 79 personas tomaron 2 tazas de café al día en promedio la última semana que representan el 39,5 %

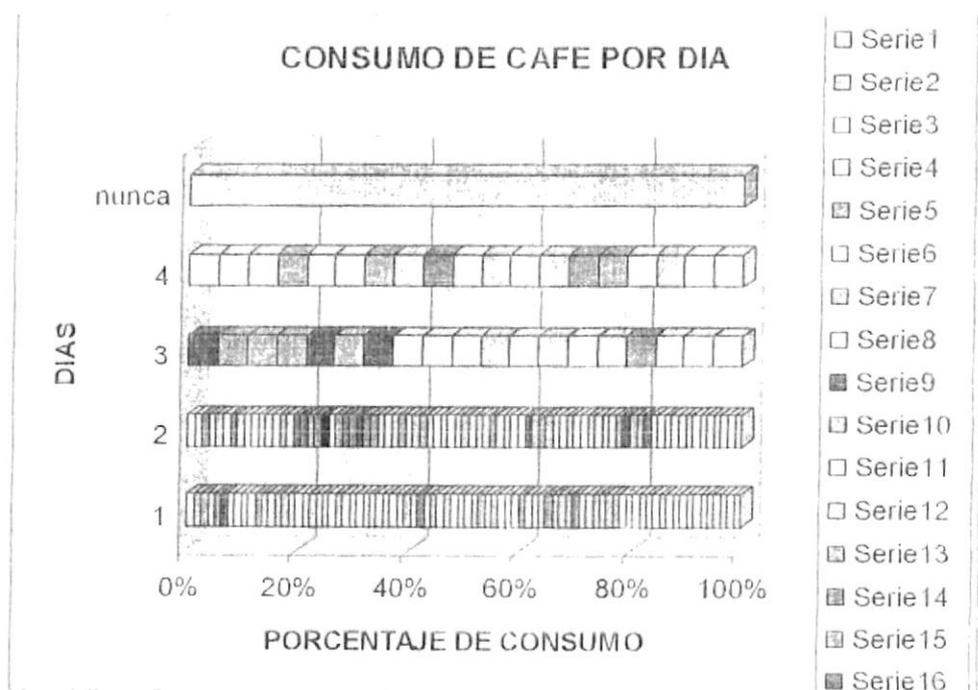
De 200 personas encuestadas nos indican que 19 personas bebieron 3 tazas de café al día en promedio la ultima semana que esta cantidad nos representa el 9,5 %

De 200 personas encuestadas nos indican que 19 personas bebieron 4 tazas de café al día en promedio la última semana que esta cantidad nos representa el 9,5 %

Así mismo las encuestadas nos indican que 1 persona de 200 encuestados no tomo ninguna taza en la última semana de café lo que nos representa el 0,5%.

CONCLUSIONES

EL 41% de las personas encuestadas tienen la preferencia de tomar café una vez al día, lo que significa que la mayoría de las personas son consumidoras de café, por lo menos de 1 taza de café al día en su dieta alimenticia, lo cual es una oportunidad para lanzar el producto a los mercados, que como estaba previsto sería comenzar por la ciudad de Portoviejo, luego a la Ciudad de Jipijapa y por último a la ciudad de Manta.



Según este cuadro nos indica el porcentaje de consumo de café por series y por el número de tazas diaria de consumo de café.

RECOMENDACIONES

Que se tome en cuenta a las personas de la tercera edad ya que es un caso especial en el consumo de café, y se realice una pregunta dedicada al consumo de café de estas personas que en algunos casos dijeron que ellos tomaban hasta una jarra grande al día.

COMPONENTE:

- 3.- Determinar la preferencia y actitud de los consumidores del producto café tostado y molido frente a café soluble.

PREGUNTA:

3.- ¿Qué tipo de café toma Usted? (Marque con una x)

Soluble instantáneo

Café para pasar (Tostado y molido)

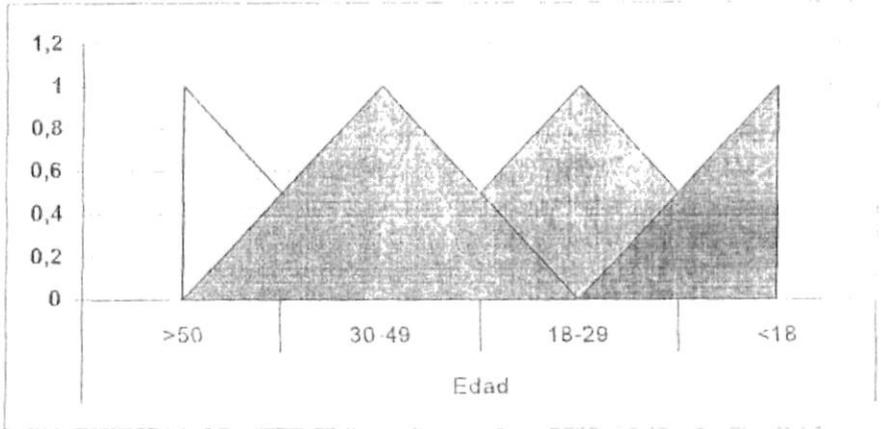
Marca de preferencia

RESULTADOS

Las encuestas nos indican que de 72 personas encuestadas 54 respondieron que tienen preferencia por el consumo de café soluble que significa el 75% del total encuestados y 18 personas mantienen la preferencia por el consumo de café tostado y molido, vale destacar que este numero de encuestas se realizo desde el tercer día de la feria perdiendo dos días de encuestas, por que inicialmente no estaba formulada esta pregunta.

Pero los resultados nos indican que el 75% prefiere consumir café soluble por su rapidez y menos esfuerzo al preparar la taza y que el 25% prefiere consumir café tostado y molido por la calidad del producto y por que dicen que es esencia de café,

personas que tienen menos de 18 años que representa el 3,51% fueron las edades que consumieron café tostado y molido.

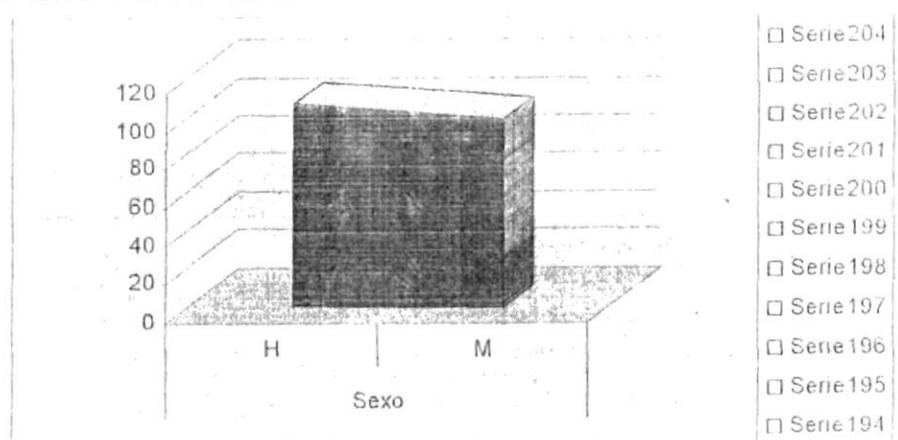


Así tenemos que la edad que mayormente consume café tostado y molido es la que se encuentra entre los 30 y 49 años a los cuales se los puede mirar en un futuro como clientes potenciales, sin descartar a los otros consumidores como los que se encuentran en segundo lugar de consumo como son las personas que tienen edades entre los 18 y 29 años.

➤ GENERO

Para el caso del genero que mas consume café tenemos que de 204 encuestas 106 fueron personas del genero masculino que representa el 51,96% y 98 personas del genero femenino que representa el 48,04% son las personas que consumen café tostado y molido de acuerdo al genero.

Cabe destacar que la diferencia del porcentaje entre hombres y mujeres es muy corta, lo que hace pensar que el consumo de café tostado y molido lo hacen hombres y mujeres

**COMPONENTE:**

- 5.- Determinar la calidad del café tostado y molido mediante degustación del producto.

PREGUNTA:

5.- En cuanto a la calidad del café ¿Qué tal le parece el sabor del café que esta degustando?

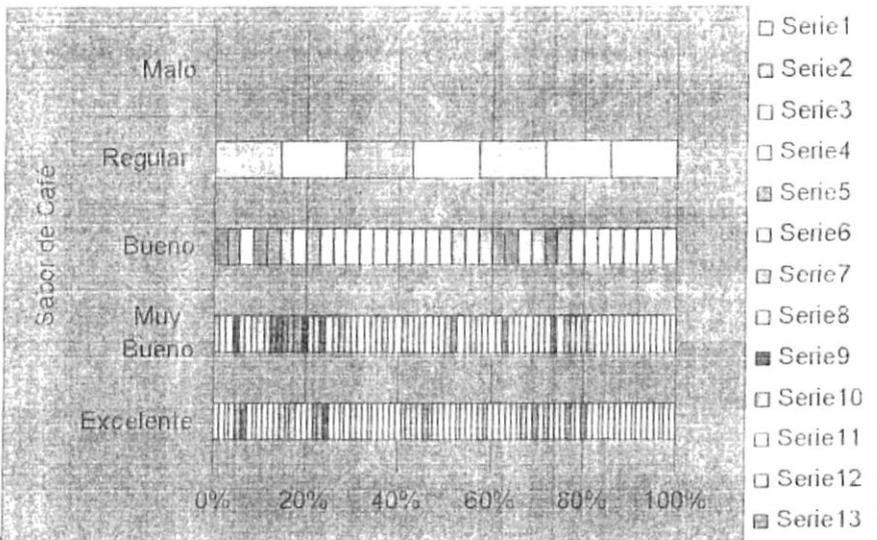
| Excelente | Muy bueno | Bueno | Regular | Malo |
|-----------|-----------|-------|---------|------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |

RESULTADOS

Para descifrar mejor este componente se midió en porcentajes de acuerdo a los resultados de las preguntas en las encuestas los cuales nos indicaron que 84 personas respondieron que el sabor es excelente que significa el 42%, también dijeron 74 personas que el sabor del café es muy bueno que representa el 37% así mismo resultaron que 35 personas probaron el café y dijeron que el sabor es bueno, que representa el 17,50% ya que se les daba un vasito pequeño de 2 onzas para que

degusten la calidad del café en cuanto al sabor, y 7 personas de los 200 encuestados dijeron que el sabor del café era regular, que representa el 3,50% y ninguna persona dijo que el café estaba malo lo que representa el 0%,

Entonces tenemos que si sumamos los porcentajes de los que dijeron que el café es excelente y muy bueno, nos da un resultado de 79% y podemos decir que las tres cuartas partes de las personas dijeron que el sabor es de muy buena calidad, lo que hace que el producto pueda ser introducido al mercado por el sabor y la calidad, sin tener que descuidar esa fortaleza e incluso poder mejorar hasta llegar a niveles mas altos de calidad.



COMPONENTE:

- **Determinar cual es la presentación del producto que más prefiere a la hora de consumir café tostado y molido.**

PREGUNTA:

6.- ¿Que presentación del producto prefiere Usted? (Enseñar las presentaciones)

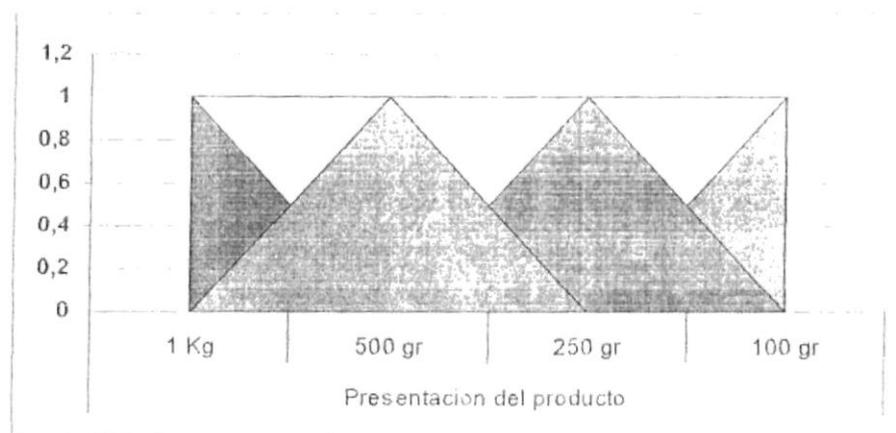
Marque con una x

| | |
|-------------------|--|
| Fundas de 1Kg | |
| Fundas de 500 gr. | |
| Fundas de 250 gr. | |
| Fundas de 100 gr. | |

RESULTADOS

En este componente los 206 encuestados que son el 100% dieron como resultado que 12 personas que son el 5,83% prefieren llevar a casa para consumo funditas de 1Kg, que 82 personas que componen el 39,81% prefieren llevar fundas de 500gr, que 69 personas que son el 33,50% prefieren llevar las funditas de 250gr, y que 43 personas que son el 20,87% prefieren llevar funditas de 100gr.

Esto significa que las funditas de 500gr y funditas de 250 gr. son las que tienen mas aceptación, por lo tanto a la hora de ofertar el producto tiene que elaborar mas funditas comparadas con las otras presentaciones que son de 1Kg y 100Gr respectivamente, claro esta que los consumidores son muy variados y así mismo deben ser los productos que se ofertan.



COMPONENTE:

- **Determinar la marca del producto.**

PREGUNTA:

7.- ¿Cual es el nombre que le daría Usted a este café? (Tomar en consideración el origen y calidad)

.....

.....

RESULTADOS

Para este componente se tomo en consideración el origen ya que los encuestados preguntaban de donde eran los que promocionaban el producto, al hacer la pregunta ellos pensaban un poco el nombre y respondían con nombres genéricos a la siguiente pregunta entre ellos tenemos café criollo, manaca fe, café el madrugador, café el mejor, pero que si totalizamos los resultados caen en un grupo minoritario con respecto a la pregunta numero 8

COMPONENTE:

- **Determinar según una lista de nombres según su origen cual seria el nombre mas adecuado**

PREGUNTA:

8.- De los siguientes nombres ¿Cuál le parece el más adecuado para este producto?

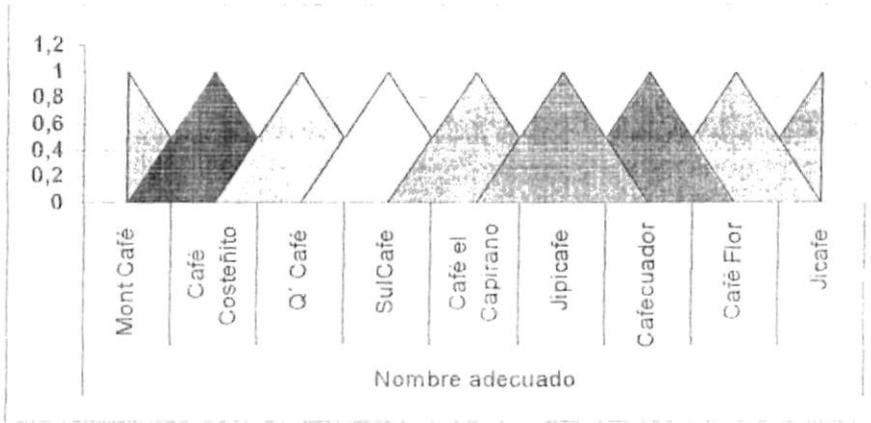
| No | Nombre Abreviado | Significado | Marque con el numero |
|----|------------------|---------------|----------------------|
| 1 | MONTCAFE | CAFÉ MONTUBIO | |

| | | | |
|---|------------------|-----------------------|--|
| 2 | CAFÉ COSTEÑITO | CAFÉ DE LA COSTA | |
| 3 | Q' CAFÉ! | ¡QUE CAFÉ! | |
| 4 | SULCAFE | CAFÉ DE LA SULTANA | |
| 5 | CAFÉ EL CAPIRANO | CAFÉ CAPIROS | |
| 6 | JIPICAFE | CAFÉ JIPIJAPA | |
| 7 | CAFÉCUADOR | CAFÉ ECUADOR | |
| 8 | CAFÉ FLOR | CAFÉ FLOR | |
| 9 | JICAFE | CAFÉ JIPIJAPA | |

RESULTADOS

Se realizaron 198 encuestas que es el 100% ya que 6 personas no respondieron, entre los cuales 41 encuestados dijeron y sugirieron el nombre de JIPICAFE que representan el 20,71% del total de los encuestados, 34 personas sugirieron el nombre CAFE COSTEÑITO que representa el 17,17% de los encuestados, 26 personas encuestadas respondieron por el nombre de SULCAFE que significa el 13, 13% de los encuestados, 26 personas encuestadas respondieron por el nombre de CAFE EL CAPIRANO que significa el 13, 13% de los encuestados, 25 personas respondieron sugiriendo el nombre de CAFE ECUADOR representando el 12,63% de los encuestados, 20 personas sugirieron el nombre de MONTCAFE que representa el 10,10% de los encuestados, 9 personas sugieren el nombre para la marca JICAFE que representa el 4,55% de los encuestados, 9 personas sugieren el nombre para la marca QCAFÉ que representa el 4,55% de los encuestados, y 8 personas sugirieron el nombre de CAFE FLOR que representa el 4,04% de los encuestados.

De estos resultados se puede resumir que el nombre de JIPICAFE fue el que mas aceptación tubo entre los encuestados con el 20,71% de las encuestas totales seguido por el nombre de CAFECOSTEÑITO con el 17,17% del total de los encuestados, de estos resultados el nombre que mas opción tiene es JIPICAFE para que en un futuro sea el nombre de la marca de café tostado y molido.



COMPONENTE:

- Determinar el precio del producto del producto tomando como referencia el costo de producción y los diferentes empaques

PREGUNTA:

9.- ¿Cuanto estaría Usted dispuesto a pagar por estas presentaciones de café?

| Peso en gramos | Precio en dólares |
|----------------|-------------------|
| 1000 | 2,5 |
| 500 | 1,75 |
| 250 | 0,90 |
| 100 | 0,50 |

Escoger precio por gramos \$.....

Otro precio \$.....

No estaría dispuesto a pagar ningún precio

RESULTADOS

Para analizar estos resultados de precios se tomo datos estadísticos descriptivos como lo es el análisis descriptivo Uní variado de posición o tendencia central como lo es la media, mediana y moda dando como resultado de 200 encuestas lo siguiente

| PRECIO 500gr | | PRECIO 250 Gr | | PRECIO 100 Gr | |
|---------------------------|-------|---------------------------|-------|---------------------------|-------|
| Media | 1,814 | Media | 0,943 | Media | 0,445 |
| Error típico | 0,033 | Error típico | 0,014 | Error típico | 0,026 |
| Mediana | 1,75 | Mediana | 1 | Mediana | 0,5 |
| Moda | 1,75 | Moda | 1 | Moda | 0,5 |
| Desviación estándar | 0,397 | Desviación estándar | 0,083 | Desviación estándar | 0,083 |
| Varianza de la muestra | 0,158 | Varianza de la muestra | 0,007 | Varianza de la muestra | 0,007 |
| Curtosis | 27,84 | Curtosis | 2,217 | Curtosis | 2,564 |
| Coficiente de asimetría | 3,925 | Coficiente de asimetría | 1,592 | Coficiente de asimetría | 1,615 |
| Rango | 3,8 | Rango | 0,3 | Rango | 0,25 |
| Mínimo | 1,2 | Mínimo | 0,7 | Mínimo | 0,25 |
| Máximo | 5 | Máximo | 1 | Máximo | 0,5 |
| Suma | 270,4 | Suma | 34,9 | Suma | 4,45 |
| Cuenta | 149 | Cuenta | 37 | Cuenta | 10 |
| Nivel de confianza(95,0%) | 0,064 | Nivel de confianza(95,0%) | 0,028 | Nivel de confianza(95,0%) | 0,059 |

Para el precio de 500gr se escoge como tendencia central la moda por que es el dato que mas se repite en este caso el precio de 500gr seria de 1,75 dólares.

Para el caso de el precio de los 250 gr. se escoge el dato que mas se repite que en este caso seria de 1 dólar por los 250gr.

Para el caso del precio de la presentación de 100gr se escoge el dato que mas se repite en este caso seria 0,50 centavos de dólar

INFORME FINAL DE ESTUDIO DE MERCADO

De todas las encuestas realizadas se resume que la mayoría de las personas son consumidores de café que lo incluyen en su dieta diaria, que tienen como preferencia beber 1 y 2 tazas de café al día, que el 75% son consumidores de café soluble y el 25% consume café tostado y molido de calidad, que el mayor porcentaje de consumidores se encuentra en edades de 18 a 50 años con un consumo por parte de hombres y mujeres sin que se note mucho la diferencia de consumo por genero, que el café tostado y molido por las Asociaciones que participaron son en su mayoría de muy buena y de excelente calidad, que se prefiere presentaciones con funditas de 500gr y 250gr, que están dispuestos a pagar por parte de los consumidores por la fundita de 500gr 1,75 y por la fundita de 250gr 1dolar respectivamente.

De todo este trabajo la gerencia hace que tome la decisión de abrir puntos de distribución en las ciudades de Portoviejo, Manta, Jipijapa tomando en consideración que a un futuro se tenga que fabricar el café soluble y diversificar los productos que acompañen a una buena taza de café.

ESTUDIO DE COSTOS Y FLUJOS

PROYECTO DE AMPLIACION
CONSIDERANDO NUEVAS INVERSIONES

INVERSIONES INICIALES DEL PROYECTO

| Concepto | U. de Medida | Cantidad | Costo Unitario \$ | Costo Total \$ |
|---|------------------|----------------|-------------------|----------------|
| Activos Fijos | | | | |
| Envases | Global | 50.000 | 0,08 | 4.000 |
| Envasadora | Unidad | 1 | 18000 | 18.000 |
| Maquinas, café sol. | Global | 1 | 25000 | 25.000 |
| Costrucciones | | | | |
| Tendal ampliacion | M2 | 300 | 17 | 5.100 |
| Bodega ampliacion | M2 | 30 | 150 | 4.500 |
| Oficina ampliacion | M2 | 20 | 150 | 3.000 |
| Planta de Beneficio ecologico | M2 | 40 | 100 | 4.000 |
| Subtotal | | | | 59.600 |
| Activos Intangibles | | | | |
| Mantenimiento | global | 1 | 3000 | 3.000 |
| Legalizaciones | Global | 1 | 4000 | 4.000 |
| Administracion, Asistencia Técnica | Global | 1 | 28000 | 28.000 |
| Promocion y publicidad | global | 1 | 5000 | 5.000 |
| Subtotal | | | | 40.000 |
| SUBTOTAL INVERSIONES | | | | 99.600 |
| Capital de Trabajo | plantulas | 666.600 | 0,18 | 119.988 |
| Inicio de operaciones no agricolas | global | 1 | 5000 | 5.000 |
| Total | | | | 224.588 |

COSTO DE INSTALACION Y PROCESAMIENTO DEL CAFE
TECNOLOGIA MEJORADA
 dólares/ hectárea

| Concepto | Unidad | Total | Precio unitar. | Instalación Año 1 |
|---------------------------------------|----------|-------|----------------|----------------------|
| Preparacion del suelo | | | | |
| Socla | jornales | 7 | 4.0 | 28 |
| Timba y Pica | jornales | 4 | 4.0 | 16 |
| Subtotal | | | | 44 |
| Establecimiento de sombra | | | | |
| Colines de platano | Unidad | 75 | 0.5 | 38 |
| Distribución y siembra colines | jornales | 5 | 4.0 | 20 |
| Transporte y siembra guabos | jornales | 4 | 4.0 | 16 |
| Subtotal | | | | 74 |
| Siembra | | | | |
| Alineación y Hovado | jornales | 2 | 2.0 | 4 |
| Hoyado | jornales | 5 | 2.0 | 10 |
| Siembra | jornales | 8 | 4.0 | 32 |
| Plantas | unidad | 3,333 | 0.2 | 567 |
| Replacación 10% | unidad | 333 | 0.2 | 67 |
| Resiembra café | jornales | 2 | 4.0 | 8 |
| Subtotal | | | | 687 |
| Labores culturales | | | | |
| Poda fitosanitaria | jornales | 2 | 4.0 | 8 |
| Podas de formación | jornales | 8 | 4.0 | 32 |
| Deshoje, deshije platano | jornales | 3 | 4.0 | 12 |
| Cosecha de platano | jornales | 4 | 5.0 | 20 |
| Subtotal | | | | 72 |
| Controles fitosanitarios | | | | |
| Control de malezas | jornales | 7 | 4.0 | 28 |
| Control de plagas | jornales | 2 | 4.0 | 8 |
| Control de enfermedades | jornales | 2 | 4.0 | 8 |
| Fertilización | jornales | 4 | 4.0 | 16 |
| Subtotal | | | | 60 |
| Total Establecimiento y Plant. | | | | 937 |
| Cosecha, Recolección y Trans. | | | | |
| Cosecha y Recolección | jornales | 25 | 7.0 | 175 |
| Subtotal | | | | 175 |
| Post cosecha | | | | |
| Despulpado | jornales | 5 | 4.0 | 20 |
| Fermentación y lavado | jornales | 5 | 4.0 | 20 |
| Secado | jornales | 3 | 4.0 | 12 |
| Estibado | jornales | 3 | 4.0 | 12 |
| Subtotal | | | | 64 |
| Total Cosecha y Post cosecha | | | | 239 |
| TOTAL | | | | 1,176 |

Total 220 has

220

258,669

COSTO DE MANTENIMIENTO DEL CAFÉ

Año 1
dólares/ hectárea

| Concepto | Unidad | Total | Precio unitar. | Instalación Año 1 |
|---------------------------------|----------|-------|----------------|----------------------|
| Labores culturales | | | | |
| Poda fitosanitaria | jornales | 2 | 4.0 | 8 |
| Podas de formación | jornales | 3 | 4.0 | 12 |
| Deshoje, deshoje | jornales | 2 | 4.0 | 8 |
| Cosecha de plátano | jornales | 4 | 4.0 | 16 |
| Subtotal | | | | 44 |
| Controles fitosanitarios | | | | |
| Control de malezas | jornales | 6 | 4.0 | 24 |
| Control de plagas | jornales | 2 | 4.0 | 8 |
| Control de enfermedades | jornales | 2 | 4.0 | 8 |
| Fertilización | jornales | 2 | 4.0 | 8 |
| Subtotal | | | | 48 |
| TOTAL | | | | 92 |

Total 400 has

400

36.800

COSTO DE MANTENIMIENTO DEL CAFE

Año 2
dólares/ hectárea

| Concepto | Unidad | Total | Precio unitar. | Instalación Año 2 |
|---------------------------------|----------|-------|----------------|----------------------|
| Labores culturales | | | | |
| Poda fitosanitaria | jornales | 6 | 4.0 | 24 |
| Podas de formación | jornales | 6 | 4.0 | 24 |
| Poda de mantenimiento | jornales | 5 | 4.0 | |
| Cosecha de plátano | jornales | 1 | 4.0 | 4 |
| Subtotal | | | | 52 |
| Controles fitosanitarios | | | | |
| Control de malezas | jornales | 6 | 4.0 | 24 |
| Control de plagas | jornales | 2 | 4.0 | 8 |
| Fertilización | jornales | 2 | 4.0 | 8 |
| Subtotal | | | | 40 |
| TOTAL | | | | 92 |

Total 400 has

400

36800

COSTO DE MANTENIMIENTO DEL CAFÉ

Año 3
dólares/ hectárea

| Concepto | Unidad | Total | Precio unitar. | Instalación Año 3 |
|--------------------------------------|----------|-------|----------------|----------------------|
| Labores culturales | | | | |
| Poda fitosanitaria | jornales | 9 | 4.0 | 36 |
| Podas de formación y mant. | jornales | 5 | 4.0 | 20 |
| Subtotal | | | | 56 |
| Controles fitosanitarios | | | | |
| Control de malezas | jornales | 6 | 4.0 | 24 |
| Control de plagas | jornales | 1 | 4.0 | 4 |
| Control de enfermedades | jornales | 2 | 4.0 | 8 |
| Fertilización | jornales | 2 | 4.0 | 8 |
| Subtotal | | | | 44 |
| Cosecha, Recolección y Trans. | | | | |
| Cosecha y Recolección | jornales | 5 | 4.0 | 20 |
| Subtotal | | | | 20 |
| Post cosecha | | | | |
| Despulado y Fermentación | jornales | 6 | 4.0 | 24 |
| Secado | jornales | 3 | 4.0 | 12 |
| Transporte | unidad | 15 | 0.2 | 3 |
| Subtotal | | | | 39 |
| TOTAL | | | | 159 |

Total 400 has

400

63600

COSTO DE MANTENIMIENTO DEL CAFÉ

Año 4 en adelante
dólares/ hectárea

| Concepto | Unidad | Total | Precio unitar. | Instalación Año 4 |
|--------------------------------------|----------|-------|----------------|----------------------|
| Labores culturales | | | | |
| Poda fitosanitaria | jornales | 8 | 4.0 | 32 |
| Podas de formación y mant. | jornales | 5 | 4.0 | 20 |
| Subtotal | | | | 52 |
| Controles fitosanitarios | | | | |
| Control de malezas | jornales | 6 | 4.0 | 24 |
| Control de plagas | jornales | 1 | 4.0 | 4 |
| Control de enfermedades | jornales | 2 | 4.0 | 8 |
| Fertilización | jornales | 2 | 4.0 | 8 |
| Subtotal | | | | 44 |
| Cosecha, Recolección y Trans. | | | | |
| Cosecha y Recolección | jornales | 25 | 7.0 | 175 |
| Subtotal | | | | 175 |
| Post cosecha | | | | |
| Fermentación | jornales | 15 | 4.0 | 60 |
| Secado y estibacion | jornales | 6 | 4.0 | 24 |
| Transporte | unidad | 50 | 0.2 | 10 |
| Subtotal | | | | 94 |
| TOTAL | | | | 365 |

Total 400 has

400

146000

GASTOS FIJOS DE COMERCIALIZACION Y ACOPIO
dólares

| Concepto | Unidad | Total | Precio unitar. | Costo Anual |
|--|--------|-------|----------------|--------------|
| Administración Centro de Acopio | | | | |
| Gerente | meses | 6 | 200,0 | 1.200 |
| Secretaria/Contadora | meses | 3 | 100,0 | 300 |
| Estibador | meses | 6 | 150,0 | 900 |
| Guardian | meses | 12 | 100,0 | 1.200 |
| Subtotal | | | | 3.600 |
| Gastos Varios | | | | |
| Mantenimiento instalaciones | meses | 4 | 100,0 | 400 |
| Papeleria | l | 1 | 100,0 | 100 |
| Luz, agua, combustible | meses | 4 | 100,0 | 400 |
| Subtotal | | | | 900 |
| TOTAL | | | | 4.500 |

DEPRECIACIONES

| Concepto | Costo Total \$ | Vida Util | Cuota de Dep. |
|------------------------|----------------|-----------|---------------|
| Activos Fijos | | | |
| Maquinarias de tostado | 12.000 | 5 | 2.400 |
| Costrucciones | | | |
| Tendal | 10.000 | 15 | 667 |
| Bodega | 30.000 | 15 | 2.000 |
| Oficina | 5.000 | 15 | 333 |
| Total | | | 5.400 |

AMORTIZACION DE INTANGIBLES

| Concepto | Costo Total \$ | Periodo Amort. | Cuota de Amor. |
|----------------------------|----------------|----------------|----------------|
| Activos Intangibles | | | |
| Asistencia Técnica | 27.000 | 5 | 5.400 |
| Total | 27.000 | | 5.400 |

FORTALECIMIENTO ORGANIZACIONAL
dólares

| Concepto | Unidad | Total | Precio unitario | Costo Anual |
|---|---------------|--------------|------------------------|--------------------|
| Eventos de capacitación sobre gestión empresarial | meses | 6 | 200,0 | 1.200 |
| Intercambio de experiencias | visitas | 6 | 1.000,0 | 6.000 |
| Fortalecimiento Organizacional | talleres | 26 | 500,0 | 13.000 |
| Línea de comunicación de la organización en apoyo al proyecto | contrato | 1 | 5.000,0 | 5.000 |
| Subtotal | | | | 25.200 |

FLUJO DE FONDOS PROYECTADO

| CONCEPTO | AÑOS | | | | | | | | | | | | | | | |
|----------------------------------|----------|----------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|
| | 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 |
| ACTIVIDAD AGRICOLA | | | | | | | | | | | | | | | | |
| BENEFICIOS BRUTOS AGRICOLAS | 0 | | | 224 000 | 320 000 | 320 000 | 320 000 | 320 000 | 320 000 | 320 000 | 320 000 | 320 000 | 320 000 | 320 000 | 320 000 | 320 000 |
| COSTOS DE PRODUCCION | 258 669 | 36 800 | 36 800 | 63 600 | 146 000 | 146 000 | 146 000 | 146 000 | 146 000 | 146 000 | 146 000 | 146 000 | 146 000 | 146 000 | 146 000 | 146 000 |
| SUBTOTAL BENEFICIOS NETOS AGRIC. | 258 669 | -36 800 | -36 800 | 160 400 | 174 000 | 174 000 | 174 000 | 174 000 | 174 000 | 174 000 | 174 000 | 174 000 | 174 000 | 174 000 | 174 000 | 174 000 |
| ACTIVIDAD COMERCIAL | | | | | | | | | | | | | | | | |
| INGRESOS DE COMERCIALIZACION | | 4 200 | | | 6 000 | 6 000 | 6 000 | 6 000 | 6 000 | 6 000 | 6 000 | 6 000 | 6 000 | 6 000 | 6 000 | 6 000 |
| INGRESOS DE VENTA DE CAFE T Y M | 16 000 | 16 000 | 16 000 | 36 000 | 44 000 | 44 000 | 44 000 | 44 000 | 44 000 | 44 000 | 44 000 | 44 000 | 44 000 | 44 000 | 44 000 | 44 000 |
| GASTOS DE COMERCIALIZACION | | 4 500 | | | 4 500 | 4 500 | 4 500 | 4 500 | 4 500 | 4 500 | 4 500 | 4 500 | 4 500 | 4 500 | 4 500 | 4 500 |
| DEPRECIACIONES | | 5 000 | | 5 000 | 5 000 | 5 000 | 5 000 | 5 000 | 5 000 | 5 000 | 5 000 | 5 000 | 5 000 | 5 000 | 5 000 | 5 000 |
| AMORTIZACIONES | | 5 000 | | 5 000 | 5 000 | 5 000 | 5 000 | 5 000 | 5 000 | 5 000 | 5 000 | 5 000 | 5 000 | 5 000 | 5 000 | 5 000 |
| UTILIDAD BRUTA | | -11 100 | | -9 300 | -9 300 | -9 300 | -9 300 | -9 300 | -9 300 | -9 300 | -9 300 | -9 300 | -9 300 | -9 300 | -9 300 | -9 300 |
| 19% IMPUESTOS | | 0 | | 0 | -1 395 | -1 395 | -1 395 | -1 395 | -1 395 | -1 395 | -1 395 | -1 395 | -1 395 | -1 395 | -1 395 | -1 395 |
| UTILIDAD NETA ANTES DE IMP | | -11 100 | | -9 300 | -9 995 | -9 995 | -9 995 | -9 995 | -9 995 | -9 995 | -9 995 | -9 995 | -9 995 | -9 995 | -9 995 | -9 995 |
| IMPUESTOS 19% | | 0 | | 0 | -791 | -791 | -791 | -791 | -791 | -791 | -791 | -791 | -791 | -791 | -791 | -791 |
| UTILIDAD NETA ACTIV. COMERCIAL | | -11 100 | | -9 300 | -11 115 | -11 115 | -11 115 | -11 115 | -11 115 | -11 115 | -11 115 | -11 115 | -11 115 | -11 115 | -11 115 | -11 115 |
| BENEFICIOS NETOS TOTALES | 258 669 | -36 800 | -36 800 | 149 100 | 166 886 | 166 886 | 166 886 | 166 886 | 166 886 | 166 886 | 166 886 | 166 886 | 166 886 | 166 886 | 166 886 | 166 886 |
| DEPRECIACIONES | | | | 5 000 | 5 000 | 5 000 | 5 000 | 5 000 | 5 000 | 5 000 | 5 000 | 5 000 | 5 000 | 5 000 | 5 000 | 5 000 |
| AMORTIZACIONES | | | | 5 000 | 5 000 | 5 000 | 5 000 | 5 000 | 5 000 | 5 000 | 5 000 | 5 000 | 5 000 | 5 000 | 5 000 | 5 000 |
| RECUPERACION CAPITAL DE TRABAJO | | | | | | | | | | | | | | | | |
| FOMENTO CULTIVO DE CAFE | 0 | 40 000 | 59 600 | | | | | | | | | | | | | |
| FORTALECIMIENTO ORGANIZACIONAL | | 12 600 | | | | | | | | | | | | | | |
| FLUJO NETO DE FONDOS | 258 669 | -3 400 | 93 000 | 160 100 | 177 686 | 177 686 | 177 686 | 177 686 | 177 686 | 177 686 | 177 686 | 177 686 | 177 686 | 177 686 | 177 686 | 177 686 |
| BENEFICIOS SIN PROYECTO | 68 424 | 68 424 | 68 424 | 68 424 | 68 424 | 68 424 | 68 424 | 68 424 | 68 424 | 68 424 | 68 424 | 68 424 | 68 424 | 68 424 | 68 424 | 68 424 |
| FLUJO NETO INCREMENTAL | -327 003 | -141 824 | 161 424 | 91 676 | 109 262 | 109 262 | 109 262 | 109 262 | 109 262 | 109 262 | 109 262 | 109 262 | 109 262 | 109 262 | 109 262 | 109 262 |

RECONVERSION DE FINCAS CAFETALERAS CON VALOR AGREGADO

| Nombre del Proyecto | Detalle | Costos | | | Aportes | | | | |
|---|--|--|-------------|----------------------|----------------------|------------------------|--------------------|----------------|--|
| | | Unidad | Cantidad | Costo unitario | Costo Total | Institucion financiera | Actores | Otros aportes | |
| 1.- PROCESO DE FORTALECIMIENTO ORGANIZACIONAL, DIFUSION COMUNITARIA, E INTERCAMBIO DE EXPERIENCIA | 1.1 Reunion de socializacion e institucionalizacion | Unidad | 20 | \$ 200.00 | \$ 4.000.00 | \$ 3.600.00 | \$ 400.00 | | |
| | 1.2 Intercambio de experiencias | Unidad | 10 | \$ 500.00 | \$ 5.000.00 | \$ 4.500.00 | \$ 500.00 | | |
| | 1.3 Plan de estructuracion organizativa | plan | 1 | \$ 1.200.00 | \$ 1.200.00 | \$ 1.080.00 | \$ 120.00 | | |
| | 1.4 Plan de manejo empresarial | plan | 1 | \$ 2.000.00 | \$ 2.000.00 | \$ 2.000.00 | \$ 0.00 | | |
| | 1.5 Elaboracion de PCA | PCA | 1 | \$ 800.00 | \$ 800.00 | \$ 800.00 | \$ 0.00 | | |
| | 1.6 Legalizacion (organizativa, empresarial) | Global | 1 | \$ 3.000.00 | \$ 3.000.00 | \$ 2.400.00 | \$ 600.00 | | |
| | 1.7 Capacitacion (Personal Administrativo y operativo) | Global | 1 | \$ 6.000.00 | \$ 6.000.00 | \$ 4.800.00 | \$ 1.200.00 | | |
| | 1.9 Administrador del Proyecto y Asistente Tecnico. | Meses | 48 | \$ 900.00 | \$ 43.200.00 | \$ 43.200.00 | \$ 0.00 | | |
| | Subtotal | | | | \$ 65.200.00 | \$ 62.360.00 | \$ 2.820.00 | \$ 0.00 | |
| | 2.- SISTEMAS DE PRODUCCION DE FINCAS CAFETALERAS CON DIVERSIFICACION MEJORADAS. CON CERTIFICACION ORGANICA | 2.1 Materiales para construccion de semilleros | Unidad | 220 | \$ 20.00 | \$ 4.400.00 | \$ 3.920.00 | \$ 480.00 | |
| | | 2.2 Mano de Obra para Construir semilleros, viveros (nec. deshierba) | Jornal | 4.000 | \$ 4.00 | \$ 16.000.00 | \$ 0.00 | \$ 16.000.00 | |
| | | 2.3 Adquirir equipos | | | | | | | |
| | | 2.3.1 Bombas de mchilla | Unidad | 200 | \$ 70.00 | \$ 14.000.00 | \$ 11.200.00 | \$ 2.800.00 | |
| | | 2.3.2 Bombas de Motor | Unidad | 20 | \$ 475.00 | \$ 9.500.00 | \$ 8.550.00 | \$ 950.00 | |
| | | 2.3.3 Podadora de motor | Unidad | 10 | \$ 500.00 | \$ 5.000.00 | \$ 4.000.00 | \$ 1.000.00 | |
| | | 2.4 Adquirir herramienta | | | | | | | |
| | | 2.4.1 Sierto de Arco | Unidad | 220 | \$ 5.00 | \$ 1.100.00 | \$ 792.00 | \$ 328.00 | |
| | | 2.4.2 Hozadora | Unidad | 220 | \$ 9.00 | \$ 1.980.00 | \$ 1.188.00 | \$ 792.00 | |
| | | 2.4.3 Tijeras de Todal | Unidad | 220 | \$ 20.00 | \$ 4.400.00 | \$ 3.520.00 | \$ 880.00 | |
| | | 2.4.4 Tanques Plasticos (180 Litros) | Unidad | 220 | \$ 20.00 | \$ 4.400.00 | \$ 3.520.00 | \$ 880.00 | |
| 2.5.1 plantulas de cafe (semillas y proceso de crecimiento.) | | unidad | 20.000 | \$ 1.25 | \$ 25.000.00 | \$ 25.000.00 | \$ 0.00 | | |
| 2.5.2 semillas de cafe | | Kg | 800 | \$ 5.00 | \$ 4.000.00 | \$ 4.000.00 | \$ 0.00 | | |
| 2.5.3 semillas de Hortícolas | | Global | 1 | \$ 1.000.00 | \$ 1.000.00 | \$ 1.000.00 | \$ 0.00 | | |
| 2.5.4 Fertilizantes | | Global | 1 | \$ 10.000.00 | \$ 10.000.00 | \$ 10.000.00 | \$ 0.00 | | |
| 2.5.5 Aspersores | | Unidad | 1.000 | \$ 6.00 | \$ 6.000.00 | \$ 6.000.00 | \$ 0.00 | | |
| 2.5.6 Pajucidas | | Global | 1 | \$ 8.000.00 | \$ 8.000.00 | \$ 8.000.00 | \$ 0.00 | | |
| 2.6 Capacitacion y manejo de cultivos Organicos y calidad de cafe | | Global | 4 | \$ 600.00 | \$ 2.400.00 | \$ 2.400.00 | \$ 0.00 | | |
| 2.7 Certificacion organica de fincas y empresa | | años | 4 | \$ 8.000.00 | \$ 32.000.00 | \$ 32.000.00 | \$ 0.00 | | |
| 2.8 Muestra foliar y/o de suelos | | muestras | 220 | \$ 20.00 | \$ 4.400.00 | \$ 4.400.00 | \$ 0.00 | | |
| 2.9 Creacion de pagina web, documental video (promocion y publicidad) | Global | 1 | \$ 4.000.00 | \$ 4.000.00 | \$ 4.000.00 | \$ 0.00 | | | |
| Subtotal | | | | \$ 155.800.00 | \$ 129.090.00 | \$ 24.710.00 | \$ 0.00 | | |
| 3.- SISTEMA DE VALOR AGREGADO DE CAFE | 3.1.1. Emulsion de fitasestructura, sistema de drenaje de cafe | m ² | 100 | \$ 190.00 | \$ 19.000.00 | \$ 17.100.00 | \$ 1.900.00 | | |
| | 3.1.2. Liofilizadora (conjunto de maduramaria) | Unidad | 1 | \$ 40.000.00 | \$ 40.000.00 | \$ 40.000.00 | \$ 0.00 | | |
| | 3.1.3. Extractores de cafe | Unidad | 4 | \$ 1.000.00 | \$ 4.000.00 | \$ 4.000.00 | \$ 0.00 | | |
| | 3.1.4. Envasadora | Unidad | 1 | \$ 20.000.00 | \$ 20.000.00 | \$ 20.000.00 | \$ 0.00 | | |
| | 3.1.5. Envases | Global | 1 | \$ 5.000.00 | \$ 5.000.00 | \$ 5.000.00 | \$ 0.00 | | |
| | 3.1.6. tostadora (laboratorio) | Unidad | 1 | \$ 1.500.00 | \$ 1.500.00 | \$ 1.500.00 | \$ 0.00 | | |
| | 3.1.7. pladora (laboratorio) | global | 1 | \$ 1.500.00 | \$ 1.500.00 | \$ 1.500.00 | \$ 0.00 | | |
| | 3.1.8. Balanza (electronica y mecanica) | unidad | 1 | \$ 1.500.00 | \$ 1.500.00 | \$ 1.500.00 | \$ 0.00 | | |
| | 3.1.9. Generador de energia electrica (comuision a diesel) | unidad | 1 | 2000.00 | \$ 2.000.00 | \$ 2.000.00 | \$ 0.00 | | |
| | 3.2. Procesos Legales para Comercializacion. | Global | 1 | \$ 1.200.00 | \$ 1.200.00 | \$ 1.200.00 | \$ 0.00 | | |
| | 3.2.1. Registro Sanitario y procedimiento de legajes | Global | 1 | \$ 1.000.00 | \$ 1.000.00 | \$ 1.000.00 | \$ 0.00 | | |

IMPLEMENTADOS

| | | | | | | | |
|--------------------------------------|--|----------------|-------|---------------|---------------|---------------|--------------|
| 3.2.2 | Patente y procedimiento de legales (legalización de organización) | Global | 1 | \$ 2.000,00 | \$ 2.000,00 | \$ 2.000,00 | \$ 0,00 |
| 3.2.3 | Promoción y publicidad de Productos | Global | 10 | \$ 250,00 | \$ 2.500,00 | \$ 2.500,00 | \$ 0,00 |
| 3.3 | Taller de Manejo Agro empresarial, sistemas de riego | Taller | 1.200 | \$ 4,00 | \$ 4.800,00 | \$ 0,00 | \$ 4.800,00 |
| 3.4 | Recurso Humano, trabajo en mingas y para des. de Agroindustria | Global | 1 | \$ 1.200,00 | \$ 1.200,00 | \$ 1.200,00 | \$ 0,00 |
| 3.5 | Equipos básicos para menor, calidad de taza de café | Global | 1 | \$ 4.500,00 | \$ 4.500,00 | \$ 3.600,00 | \$ 900,00 |
| 3.6 | Mano de obra especializada | Global | 1 | \$ 5.000,00 | \$ 5.000,00 | \$ 4.000,00 | \$ 1.000,00 |
| 3.7 | Inicio de operaciones no agrícolas de Café | Global | 1 | \$ 15.000,00 | \$ 15.000,00 | \$ 15.000,00 | \$ 0,00 |
| 3.8 | Bodega oficinas, larca, baños, transformador, poste, caba sencilla | Global | 1 | \$ 50.000,00 | \$ 50.000,00 | \$ 0,00 | \$ 50.000,00 |
| 3.9 | Terreno para Agroindustria | M ² | 1.080 | \$ 15,00 | \$ 16.200,00 | \$ 0,00 | \$ 16.200,00 |
| Subtotal | | | | \$ 197.900,00 | \$ 122.100,00 | \$ 74.800,00 | \$ 0,00 |
| 4.-. DESARROLLO DE | | | | | | | |
| 4.1 Desarrollo de Arboles de la zona | | | | | | | |
| 4.1.1 Plantas forestales semillas | | | | | | | |
| 4.2 | Insumos y agua básicos de elaboración de aceites, Organicos (colector de humedad) | Global | 1 | \$ 2.400,00 | \$ 2.400,00 | \$ 2.400,00 | \$ 0,00 |
| 4.3 | Insumos para Fertilización y Control de Plagas | Global | 1 | \$ 2.500,00 | \$ 2.500,00 | \$ 2.500,00 | \$ 0,00 |
| 4.4 | Insumos para Caldo y pasta Boreoles (Cal, Sulfito de Cobre) | Global | 1 | \$ 4.000,00 | \$ 4.000,00 | \$ 4.000,00 | \$ 0,00 |
| 4.5 | Control biológico de insectos (GPS, cinta métrica, alfileres, plumero) | Global | 1 | \$ 2.500,00 | \$ 2.500,00 | \$ 2.500,00 | \$ 0,00 |
| 4.6 | Fundas de polietileno (café, plantas frutales y forestales) | millar | 1.600 | \$ 12,00 | \$ 19.200,00 | \$ 19.200,00 | \$ 0,00 |
| 4.7 | Viveros comunitarios | unidad | 4 | \$ 5.000,00 | \$ 20.000,00 | \$ 20.000,00 | \$ 0,00 |
| 4.8 | Realizar plantación: Navajas y tijeras especiales | Global | 1 | \$ 800,00 | \$ 800,00 | \$ 800,00 | \$ 0,00 |
| 4.9 | Mantenimiento de plantación viveros comunitarios, porta viento, frutales, forestales | Jornal | 500 | \$ 5,00 | \$ 2.500,00 | \$ 2.500,00 | \$ 0,00 |
| 4.10 | Instalación de tanques elevados | global | 3 | \$ 500,00 | \$ 1.500,00 | \$ 1.350,00 | \$ 150,00 |
| 4.11 | Sarjan para techo invernadero forestal comunitario | rollo | 5 | \$ 650,00 | \$ 3.250,00 | \$ 2.925,00 | \$ 325,00 |
| 4.12 | Pajas | Unidad | 220 | \$ 6,00 | \$ 1.320,00 | \$ 1.188,00 | \$ 264,00 |
| 4.13 | Carretillos | Unidad | 10 | \$ 40,00 | \$ 400,00 | \$ 360,00 | \$ 80,00 |
| 4.14 | bomba de agua 3" - manquera y bomba eléctrica de 1" | Unidad | 5 | \$ 800,00 | \$ 4.000,00 | \$ 3.200,00 | \$ 800,00 |
| 4.15 | Asistencia técnica para plantas forestales y frutales-café | meses | 48 | \$ 500,00 | \$ 24.000,00 | \$ 24.000,00 | \$ 0,00 |
| 4.16 | plan de riego | global | 1 | \$ 3.000,00 | \$ 3.000,00 | \$ 3.000,00 | \$ 0,00 |
| 4.17 | construcción de pozos | Unidad | 15 | \$ 5.000,00 | \$ 75.000,00 | \$ 75.000,00 | \$ 0,00 |
| 4.18 | construcción de albaradas | Unidad | 8 | \$ 20.000,00 | \$ 160.000,00 | \$ 160.000,00 | \$ 0,00 |
| 4.19 | capacitación en labores | meses | 5 | \$ 10.000,00 | \$ 50.000,00 | \$ 50.000,00 | \$ 0,00 |
| 4.20 | capacitación en recursos hídricos | Unidad | 5 | \$ 600,00 | \$ 3.000,00 | \$ 3.000,00 | \$ 0,00 |
| 4.21 | Sistemas de riego (manueras, aspersores, tanques, etc) | Unidad | 40 | \$ 600,00 | \$ 24.000,00 | \$ 192.000,00 | \$ 4.800,00 |
| Subtotal | | | | \$ 413.370,00 | \$ 387.923,00 | \$ 6.419,00 | \$ 0,00 |
| 5.-. SISTEMA DE | | | | | | | |
| GESTION TECNICO | | | | | | | |
| ADMINISTRATIVA | | | | | | | |
| 5.1 | Materiales de oficina | Global | 48 | \$ 123,00 | \$ 5.904,00 | \$ 5.904,00 | \$ 0,00 |
| 5.2 | Contador - secretaria | Meses | 48 | \$ 250,00 | \$ 12.000,00 | \$ 12.000,00 | \$ 0,00 |
| 5.3 | Servicios Básicos y Logística (tar, agua, teléfono, internet) | Meses | 48 | \$ 290,00 | \$ 13.920,00 | \$ 13.920,00 | \$ 0,00 |
| 5.4 | Estrategia de comunicación | Meses | 48 | \$ 200,00 | \$ 9.600,00 | \$ 9.600,00 | \$ 0,00 |
| 5.5 | Equipos de Oficina (lapto, FAX, impresora, cámara digital, escritorio) | Global | 1 | \$ 4.000,00 | \$ 4.000,00 | \$ 4.000,00 | \$ 0,00 |
| 5.6 | Combustible para movilización | años | 4 | \$ 1.000,00 | \$ 4.000,00 | \$ 4.000,00 | \$ 0,00 |
| Subtotal | | | | \$ 49.424,00 | \$ 45.424,00 | \$ 0,00 | \$ 0,00 |
| Total | | | | \$ 879.694,00 | \$ 751.917,00 | \$ 108.749,00 | \$ 0,00 |

ANALISIS ECONOMICO

ELEMENTOS PARA EL ANALISIS ECONOMICO

PARA REALIZAR EL ANALISIS ECONOMICO SE TOMARA EN CUENTA LOS COSTOS DE PRODUCCION, EL ANALISIS AMBIENTAL CON LOS IMPACTOS, TRANSFERENCIAS(ELIMINACION DE LOS PAGOS), ENCADENAMIENTOS Y EXTERNALIDADES, BIENES TRANSABLES Y NO TRANSABLES

TRANSFERENCIAS EN EL PROYECTO

EN EL PROYECTO SE REFLEJAN COMO SUBSIDIOS E IMPUESTOS, POR EJEMPLO EN EL CONSUMO DE ENERGIA ELECTRICA, EL ESTADO SUBSIDIA CON UN PORCENTAJE, EN ESTE CASO EL PROYECTO GANA Y EL GOBIERNO PIERDE, PERO ASI MISMO EL PROYECTO CONTEMPLA LA ADQUISICION DE EQUIPOS, MATERIALES PARA CONSTRUCCION, MAQUINARIAS QUE SE REFLEJAN COMO IMPUESTOS, EN ESTE CASO EL PERDEDOR ES EL PROYECTO

ENCADENAMIENTO EN EL PROYECTO

EL PROYECTO TIENE UN ENCADENAMIENTO HACIA ATRÁS, YA QUE CONTEMPLA LA ELABORACION DE CAFÉ HACIA LOS CONSUMIDORES, TAMBIEN CONTEMPLA UN ENCADENAMIENTO HACIA DELANTE YA QUE EN UNO DE SUS COMPONENTES IMPLICA LA REFORESTACION

EXTERNALIDADES TECNICAS

EN EL PROYECTO EXISTEN ACTIVIDADES COMO LA CAPACTACION DE LOS BENEFICIARIOS QUE PERMITE EL INCREMENTO DEL CAPITAL HUMANO, YA QUE PUEDEN APLICAR NUEVAS TECNOLOGIAS

EXTERNALIDADES PECUNIARIAS

EL PROYECTO DE TRANSFORMACION DE LA PRODUCCION PRIMARIA DE CAFÉ A CAFÉ ELABORADO CONLLEVARIA A LA DESVIACION MINIMA DE LA PRODUCCION QUE ANTES TENIA OTRA FABRICA ELABORADORA DE CAFÉ, QUE SE REFLEJA CON COSTOS QUE AL PARECER SON MINIMOS

| Causa de Costo/Ingreso | Efecto en la nueva fábrica | Efecto en la vieja fábrica | Efecto en los productores agrícolas | Cambio neto en la economía del país |
|-------------------------|----------------------------|----------------------------|-------------------------------------|--|
| Venta de café elaborado | + | - | Mínimo | Minimización de costos, con la eliminación de pérdidas |

| | | | | |
|------------------------------|---|---|-------------------------------------|---|
| elaborado | + | - | Máximo | Producción |
| Temperatura de café en grado | " | + | Máximo afecto que reduce el precio | Máximo |
| Costos de procesamiento | " | + | Máximo | Máximo afecto que reduce el precio de exportación |
| Temperatura de café | + | " | Máximo afecto que aumenta el precio | Producción del producto |

FACTORES PRIMARIOS DEL PROYECTO

EL PROYECTO CONTEMPLA TAMBIEN LA COMERCIALIZACION DE CAFÉ Y ESTE ES EXPORTADO EL CUAL PUEDE REFLEJARSE EN EL SIGUIENTE CUADRO DE LOS FACTORES PRIMARIOS VALE DESTACAR QUE ES TOMADO EL EJEMPLO DEL PROYECTO DE CAFÉ

| | Precio costo (\$) | Costos (\$) | Recursos (D. mensual \$) | Impacto y rendimiento (\$) |
|--------------------------|-------------------|-------------|--------------------------|----------------------------|
| Preparación | 205 | 205 | | |
| Trasquilación | 0.15 | | | 0.15 |
| Transporte | 0.075 | | -0.075 | |
| Costos de los locales | 0.15 | | 0.15 | |
| Equilibras | 0.075 | | | 0.075 |
| Precio del producto (\$) | 165 | 205 | 0.275 | 4.075 |
| Total | | 205 | -0.075 | 4.075 |

| CONCEPTO | AÑOS | 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 |
|---------------------------------|-----------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| ACTIVIDAD AGRICOLA | | | | | | | | | | | | | | | |
| BENEFICIOS BRUTOS AGRICOLAS | 0 | | | | 224200 | 320000 | 320000 | 320000 | 320000 | 320000 | 320000 | 320000 | 320000 | 320000 | 320000 |
| COSTOS DE PRODUCCION | -258689.4 | 38500 | 38500 | 38500 | 63600 | 146000 | 146000 | 146000 | 146000 | 146000 | 146000 | 146000 | 146000 | 146000 | 146000 |
| SUBTOTAL BENEFICIOS NETOS AGRIC | -258689.4 | -36500 | -36500 | -36500 | 160400 | 174000 | 174000 | 174000 | 174000 | 174000 | 174000 | 174000 | 174000 | 174000 | 174000 |
| ACTIVIDAD COMERCIAL | | | | | | | | | | | | | | | |
| INGRESOS DE COMERCIALIZACION | | | | | 4200 | 6000 | 6000 | 6000 | 6000 | 6000 | 6000 | 6000 | 6000 | 6000 | 6000 |
| INGRESOS DE VENTA DE CAFÉ Y M. | | 16000 | 16000 | 16000 | 36000 | 44000 | 44000 | 44000 | 44000 | 44000 | 44000 | 44000 | 44000 | 44000 | 44000 |
| GASTOS DE COMERCIALIZACION | | | | | 4500 | 4500 | 4500 | 4500 | 4500 | 4500 | 4500 | 4500 | 4500 | 4500 | 4500 |
| DEPRECIACIONES | | | | | 5400 | 5400 | 5400 | 5400 | 5400 | 5400 | 5400 | 5400 | 5400 | 5400 | 5400 |
| AMORTIZACIONES | | | | | 5400 | 5400 | 5400 | 5400 | 5400 | 5400 | 5400 | 5400 | 5400 | 5400 | 5400 |
| UTILIDAD BRUTA | | | | | -11100 | -9300 | -9300 | -9300 | -9300 | -9300 | -9300 | -9300 | -9300 | -9300 | -9300 |
| 1% IMPUESTOS | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| UTILIDAD NETA ANTES DE IMP | | | | | -11100 | -9300 | -9300 | -9300 | -9300 | -9300 | -9300 | -9300 | -9300 | -9300 | -9300 |
| IMPUESTOS 10% | | | | | -11100 | -9300 | -9300 | -9300 | -9300 | -9300 | -9300 | -9300 | -9300 | -9300 | -9300 |
| UTILIDAD NETA ACTIV. COMERCIAL | | | | | 149300 | 164700 | 164700 | 164700 | 164700 | 170100 | 170100 | 170100 | 170100 | 170100 | 170100 |
| BENEFICIOS NETOS TOTALES | -258689.4 | -36500 | -36500 | -36500 | 149300 | 164700 | 164700 | 164700 | 164700 | 170100 | 170100 | 170100 | 170100 | 170100 | 170100 |
| DEPRECIACIONES | | | | | 5400 | 5400 | 5400 | 5400 | 5400 | 5400 | 5400 | 5400 | 5400 | 5400 | 5400 |
| AMORTIZACIONES | | | | | 5400 | 5400 | 5400 | 5400 | 5400 | 5400 | 5400 | 5400 | 5400 | 5400 | 5400 |
| RECUPERACION CAPITAL DE TRABAJO | | | | | | | | | | | | | | | |
| FOMENTO CULTIVO DE CAFÉ | 0 | 34800 | 60100 | | | | | | | | | | | | |
| FORTALECIMIENTO ORGANIZACIONAL | | 12500 | 12500 | | | | | | | | | | | | |
| FLUJO NETO DE FONDOS | -258689.4 | -65000 | -65000 | -65000 | 160100 | 175500 | 175500 | 175500 | 175500 | 175500 | 175500 | 175500 | 175500 | 175500 | 175500 |
| BENEFICIOS SIN PROYECTO | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| FLUJO NETO INCREMENTAL | -258689.4 | -65000 | -65000 | -65000 | 160100 | 175500 | 175500 | 175500 | 175500 | 175500 | 175500 | 175500 | 175500 | 175500 | 175500 |

VAN 12%
 478703.84
 0.276642*