Fondo Multilateral de Inversiones
Miembro del Grupo BID

REPORTE DE ESTADO DEL PROYECTO

ENERO 2016 - JUNIO 2016

SECCIÓN 1: SÍNTESIS DEL PROYECTO

NOMBRE DEL PROYECTO: Elaboración y Comercialización de Productos de Cacao Fino de Aroma

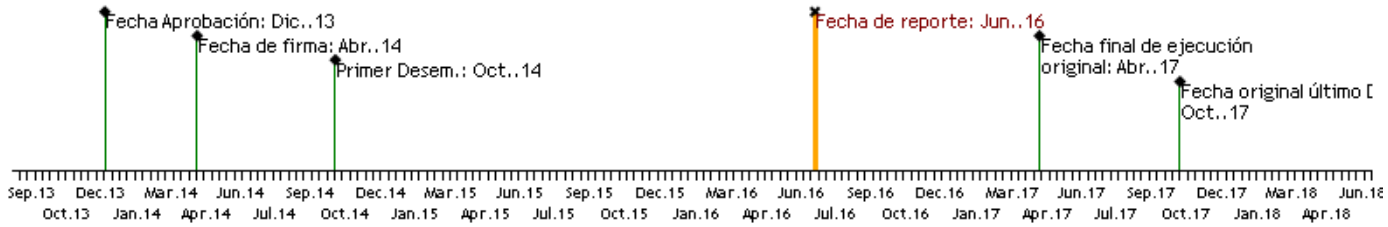
Nro. Proyecto: EC-X1012 - Proyecto No.: ATN/CF-14262-EC

Propósito: Insertar a las comunidades de cacao al mercado de productos elaborados con cacao orgánico y fino de aroma.

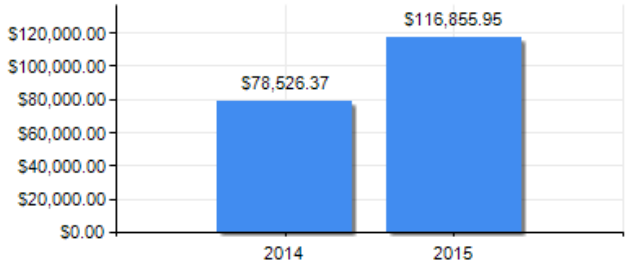
País Administrador	País Beneficiario
ECUADOR	ECUADOR

Agencia Ejecutora:	FUNDACION MAQUITA CUSHUNCHIC COMERCIALIZANDO COMO HERMANOS	**Líder equipo de diseño:**	PAULA AUERBACH
		Líder equipo de supervisión:	LISSY VELEZ INTRIAGO

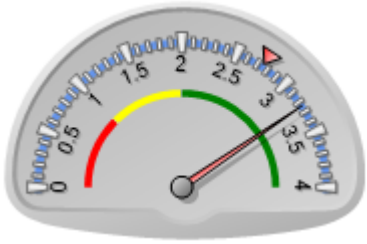
CICLO DEL PROYECTO



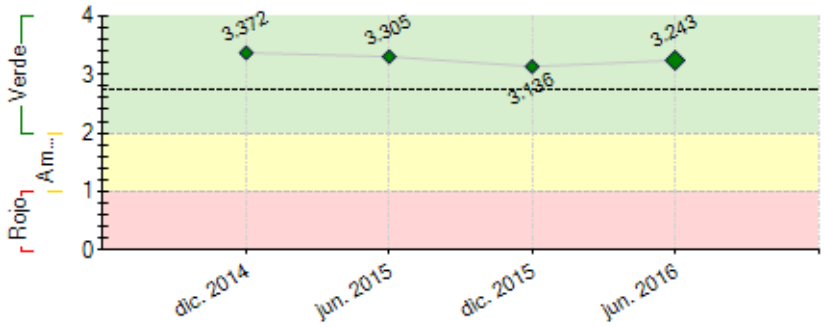
RECURSOS



PUNTAJE DE DESEMPEÑO



Puntaje actual: Satisfactorio: 3.243
Promedio FOMIN: 2.752

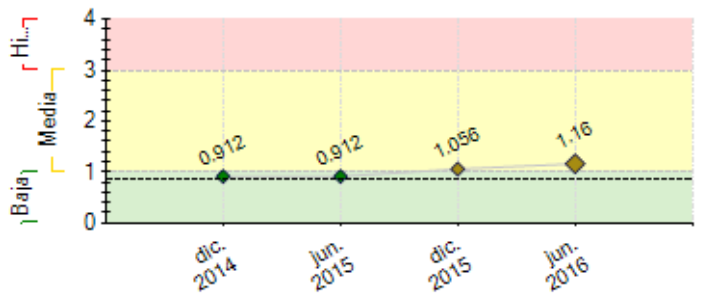


----- Promedio desempeño FOMIN

RIESGOS EXTERNOS

CAPACIDAD INSTITUCIONAL

	Riesgo
Administración Financiera:	Baja
Adquisiciones:	Baja
Capacidad Técnica:	Baja



---- Promedio de riesgo FOMIN: 0.863

SECCIÓN 2: DESEMPEÑO

Resumen del desempeño del proyecto desde el inicio

El capital de operación invertido es de 112.626,70, el cual ha sido invertido la producción de 21.110 kg de semielaborados de cacao , los cuales serán comercializados en julio dentro de una orden de compra por 20 tn a un cliente contactado por la Makitaagro

Para la operación de la planta se han implementado :Puesta en marcha, procesos y certificación BPM y HACCP, permisos de funcionamiento ,registros sanitarios , estudio de impacto ,capacitación personal de la planta.

Con el producto obtenido en las fases de prueba se ha realizado promoción en ferias internacionales y nacionales en búsqueda de clientes potenciales y testeo de la calidad.

Se registra un acumulado de 3241ha certificadas comparado con el 2014 un crecimiento del 27.6%, en cuanto al incremento de productividad se alcanza el 35% es decir 9.11qq/ha .

Como desafíos: formulación y estrategia comercial para lograr un incremento en ventas, este proceso de consolidación comercial se ha coordinado con la empresa social Maquita Producto quien tiene experiencia en comercialización nacional e internacional. Otro desafío es la recuperación agrícola de la producción de cacao por las pérdidas ocasionadas por el terremoto y fenómeno del niño, con proceso de control y fertilzación orgánica.

Comentarios del líder de Equipo de Supervisión

De acuerdo con los comentarios de la Agencia Ejecutora

La Prensa presentó varios problemas durante el semester. Se solicitará un nuevo y último desembolso por USD120 mil para comprar materia prima en el mes de octubre. La operación de préstamo se cerrará en este mismo año.

En cuanto a la asistencia técnica, el efecto del niño afectó a la floración del cacao, también se perdieron cosechas debido a los movimientos de la tierra por el terremoto de Abril. Se esperan mejores niveles de productividad para el siguiente periodo.

Resumen del desempeño del proyecto en los últimos seis meses

La planta retomó el proceso productivo operando desde el mes de **junio** en jornadas laborales de 12 horas, esto permite registrar un total de 12.035 kg de producto disponible para la comercialización tanto en licor , manteca y torta. Se obtuvo además los **dos certificados BPM y cumplimiento de HACCP** . Se espera utilizar el resto del fondo del préstamo para adquirir más materia prima y cumplir con los compromisos establecidos. Por primera vez se han logrado las certificaciones BPM y HACCP. Se está finalizando estudio ambiental para completar todos los requerimientos de funcionamiento de la planta.

Mientras que en los resultados de desarrollo de **estrategia comercial y formulación** en agosto se ejecutaran las dos consultorías en paralelo, para lograr comercialización de chocolate y formulación de pasta sin olor

En el área agrícola al primer semestre los factores climáticos inciden en una afectación a la producción que será mitigada a través de una intensa campaña de recuperación agrícola en el siguiente trimestre enfocada hacia control fitosanitario . Se dará continuidad con el proceso de certificación para mantener **3241 ha** de 799 productores-as.

Comentarios del líder de Equipo de Supervisión

De acuerdo con los comentarios de la Agencia Ejecutora

Para el próximo periodo, será importante contar con los resultados de la consultoría del experto chocolatero para el desarrollo de formulaciones, quien vendrá a trabajar en la fábrica en una formulación de licor de cacao y 3 de chocolate. Se espera contar con resultados para participación en ferias nacionales en octubre. Adicionalmente, se encuentra en ejecución la consultoría de estrategia de comercialización, la cual se realizará de la mano del desarrollo de formulaciones y la supervisión estará a cargo de Makita Productos.

SECCIÓN 3: INDICADORES E HITOS

Propósito: Insertar a las comunidades de cacao al mercado de productos elaborados con cacao orgánico y fino de aroma.

	Indicadores	Línea de base	Intermedio 1	Intermedio 2	Intermedio 3	Planificado	Logrado	Estado
R.1	La productividad del cacao en las fincas de los productores se ha incrementado en un 25% (qq/ha)	8				10	6.25	
		Abr. 2014				Abr. 2017	Jun. 2016	
R.2	Se han comercializado al menos 3500 TM de productos elaborados de cacao	0				3500	12.03	
						Abr. 2017	Jun. 2016	
R.3	La producción de elaborados correspondiente a cacao orgánico y fino de aroma	0				20	3.2	
						Abr. 2017	Jun. 2016	
R.4	La planta exporta al menos un 10% de su producción en chocolate	0				10	0	
						Abr. 2017		
R.5	Planta implementada operando con Normas BPM y otras de manera eficiente.	0				75	50	
						Abr. 2017	Jun. 2016	

Componente 1: Financiamiento No Reembolsable: Asesoría para la puesta en operación de la planta y desarrollo e implementación de normas BPM, HACCP, SOP, SOPP, sistema de calidad, planificación y control de producción.

Peso: 13%

Clasificación: Satisfactorio

C1.I1	Volumen promedio mensual de la producción de pasta (TM) alcanza altos niveles de capacidad utilizada	0	50	70		100	50.95	En curso
			Dic. 2015	Dic. 2016		Abr. 2017	Jun. 2016	
C1.I2	Certificación BPM y HACCP obtenidos						Si	Finalizado
						Dic. 2015	Dic. 2015	
C1.I3	Permisos de funcionamiento obtenidos						Si	Finalizado
						Abr. 2015	Oct. 2015	
C1.I4	Registro sanitario obtenido						Si	Finalizado
						Dic. 2015	Jul. 2015	
C1.I5	Sistema ERP adaptado a la Planta						Si	En curso
						Dic. 2015	Dic. 2015	

Componente 2: Financiamiento No Reembolsable: Desarrollo de marca, creación de herramientas publicitarias e identificación de mercados diferenciados.

Peso: 13%

Clasificación: Satisfactorio

C2.I1	Desarrollo de una estrategia de comercialización aprobada e implementada							Atrasado
						Abr. 2015		
C2.I2	Materiales publicitarios diseñados e impresos							Atrasado
						Ene. 2016		
C2.I3	Participación en ferias internacionales	0	2	4		6	6	En curso
			Abr. 2015	Sep. 2016		Ene. 2017	May. 2016	
C2.I4	Muestras elaboradas distribuidas						Si	En curso
						Mar. 2016	Jun. 2016	

Componente 3: Financiamiento No Reembolsable: Desarrollo de Fórmulas de Pasta de cacao y chocolate gourmet como generadores de valor agregado que permitan la diferenciación de precios en mercados internacionales.

Peso: 13%

Clasificación: Satisfactorio

C3.I1	Al menos 2 opciones de productos de licor y de chocolate lanzados al mercado	0				2	1	En curso
						Dic. 2015	Sep. 2015	
C3.I2	Registro sanitario, registro de marca, de chocolates obtenidos.						No	En curso
						Mar. 2017	Jul. 2015	
C3.I3	Muestras elaboradas de pasta y chocolate entregadas con test de pruebas y evaluación.						Si	En curso
						Ago. 2016	Jun. 2016	

Componente 4: Financiamiento No Reembolsable: Apoyo para mejorar la productividad y competitividad de la cadena de valor del cacao

Peso: 11%

Clasificación: Satisfactorio

C4.I1	Número de hectáreas con certificado orgánico crece en un 10% respecto de la línea base	0	4	7		10	27.69	En curso
			Abr. 2015	Abr. 2016		Abr. 2017	Jun. 2016	
C4.I2	La productividad del cacao por ha. al cabo de los 3 años se ha incrementado de 8qq a 10qq por ha.	8				10	9.11	En curso
						Abr. 2017	Dic. 2015	
C4.I3	Los centros de acopio incrementan su volumen de comercialización en un 10% respecto a la linea base	0				10	2.37	En curso
						Abr. 2017	Jun. 2016	

Componente 5: Financiamiento Reembolsable

Peso: 50%

Clasificación: Satisfactorio

C5.I1	Capital de trabajo para la planta	0				335000	110535.71	En curso
						Abr. 2017	Dic. 2014	
C5.I2	Capacidad de planta en funcionamiento	0				75	50	En curso
						Abr. 2017	Jun. 2016	
C5.I3	ROE mayor al 1%	0				1	4.15	En curso
						Abr. 2017	Dic. 2015	

	Hitos	Planificado	Fecha Vencimiento	Logrado	Fecha en que se logró	Estado
H0	Condiciones previas	9	Oct. 2014	9	Sep. 2014	Logrado
H1	Estudio de linea base, diseño de indicadores, sistema de monitoreo y seguimiento	1	Jul. 2015	100	Abr. 2015	Logrado
H2	Asesoría para implementar BPM y HACCP	1	Mar. 2016	1	Oct. 2015	Logrado
H3	Certificación BPM y HACCP	1	May. 2016	1	May. 2016	Logrado

FACTORES CRÍTICOS QUE HAN AFECTADO EL DESEMPEÑO

[No se reportaron factores para este período]

SECCIÓN 4: RIESGOS

RIESGOS MÁS RELEVANTES QUE PUEDEN AFECTAR EL DESEMPEÑO FUTURO

	Nivel	Acción de mitigación	Responsable
1. Riesgos climáticos. Riesgos como sequías o inundaciones que podrían afectar la producción de cacao y afecten la disponibilidad y precios de la materia prima. Presencia Fenómeno climático El Niño y Terremoto.	Media	1. MCCH fomentará un manejo sostenible de las fincas, cumplimiento de estándares de certificación orgánica, un manejo responsable de recursos naturales, convenios con los centros de acopio para asegurar la provisión 2. Mantendrá la diversificación del abastecimiento en las diferentes zonas del país incluyendo zonas altas donde no se vean afectadas mayormente la producción de cacao. 3. Se realizarán aplicación preventiva de fertilización y un control de plagas-enfermedades para evitar mayor incidencia en las plantaciones. 4. Se han realizado acciones pos terremoto de atención emergente humanitaria con dotación de kits de alimentación, primeros auxilios y protección, adicional se realizarán campañas de recuperación agrícola con control fitosanitario para disminuir la incidencia de plagas y enfermedades en el cacao.	Project Coordinator
2. Nueva línea de operación para MCCH de cacao en grano a subproductos requiere de una estructura adicional de equipo técnico y personal .	Media	Para la operación de la línea de semielaborados se incluirá dentro del proceso de comercialización a la empresa Maquita Productos quien tiene experiencia en la comercialización con clientes nacionales e internacionales quien la integrará como un producto adicional de la empresa.	Project Coordinator
3. Defectos en pruebas de pasta de cacao por ajustes de la maquinaria implementada en la planta procesadora, lo cual puede ocasionar retrasos para disponer de un producto de calidad y que cumpla los requerimientos del mercado.	Media	1.MCCH implementará con fondos del BID una asesoría de Puesta en Marcha, la que contemplará los ajustes tanto en la maquinaria como en el proceso productivo que garantizará contar con una pasta de cacao de calidad.2. Se contratará una consultoría de Desarrollo de formulas de pasta de cacao con fondos BID para contar con producto que responda a los requerimientos del mercado.	Project Coordinator
4. Riesgo de mercado. Existe el riesgo que haya un descenso en los precios del cacao por situaciones económicas del mercado global, resultando en menos pedidos de productos, lo cual a su vez podría afectar su rentabilidad. Por otro lado, puesto que actualmente MCCH aún no tiene un mercado para los semielaborados y elaborados está vulnerable a cambios en la decisión de compra de los mismos hasta que logre un posicionamiento.	Media	MCCH tomará medidas para diversificar sus productos, mercados y clientes con el fin de reducir el posible impacto de este riesgo. Adicionalmente, fortalecerá sus vinculos con el mercado internacional y nacional y desarrollará nuevos productos procesados y nuevos contactos comerciales para incrementar y diversificar sus compradores.	Project Coordinator
5. Riesgo de precios. Puesto que el precio local para la compra de cacao en grano está fijado por el mercado internacional, existe el riesgo de un aumento del precio de compra, lo cual disminuiría la capacidad de compra de MCCH, reduciendo sus compras de materia prima.	Media	1. MCCH tendrá más capital de trabajo con los recursos del préstamo BID 2. La certificación orgánica le permite pagar mejor a los productores y eso se acrecentará con la elaboración de productos elaborados diferenciados que le permitirá llegar a mercados que pagan mejor, lo cual permitirá aguantar la presión sobre el costo de materia prima. 3. MCCH venderá una buena parte de sus productos en mercados diferenciados, los cuales tienen niveles de demanda menos elásticos a cambio en los precios.	Project Coordinator

NIVEL DE RIESGO DEL PROYECTO: Media **NÚMERO TOTAL DE RIESGOS:** 6 **RIESGOS VIGENTES:** 6 **RIESGOS NO VIGENTES:** 0 **RIESGOS MITIGADOS:** 0

SECCIÓN 5: SOSTENIBILIDAD

Probabilidad de que exista sostenibilidad después de terminado el proyecto: MP - Muy Probable

FACTORES CRÍTICOS QUE PUEDEN AFECTAR LA SOSTENIBILIDAD DEL PROYECTO

[No se reportaron factores para este período]

Acciones realizadas o a ser implementadas relativas a la sostenibilidad:

Con la implementación de una maquina prensa se abre la oportunidad para la producción de 3 semi procesados: licor de cacao , manteca y torta de cacao , con lo cual se ha buscado clientes específicos, una vez que se cuenta con un panorama de la capacidad real de la maquinaria, se ofertará los volúmenes y se concretarán inicialmente 20 Tn en el mes de julio, actualmente se registra una producción de 12.035 kg.

Como parte del programa de voluntariado de la Fundación La Caixa , se realizó un breve análisis del proceso productivo estableciendose puntos críticos los cuales han servido para buscar estrategias de mejora en las maquinarias , esto redundará en una mayor producción optimización de los tiempos de producción , así como en el aprovechamiento de materia prima en un mayor porcentaje que el actual registrado y control de costos.

Dentro de la estrategia de sostenibilidad se ha planteado que Maquita Productos , empresa con experiencia en la exportación de procesados a nivel nacional e internacional asuma la gestión comercial del chocolate lo que permitirá aprovechar los contactos con clientes actuales como con nuevos clientes tanto de comercio justo como de otros mercados.

SECCIÓN 6: LECCIONES PRÁCTICAS

	Relativo a	Autor
1. Los procesos de consultorías que incluyen productos genéricos y con enfoque a mercados internacionales tienen un grado de dificultad en la selección , por lo que se debe preveer tiempos mas amplios para la búsqueda , así como contactos a través de gremios, asociaciones , ya que con convocatorias direccionadas hacia empresas pueden dar como resultados propuestas generales y no contribuyen a lograr el producto , adaptado a las necesidades de empresas como la planta de	Implementation	Chicaiza, Orquidea

semielaborados de cacao.		
2. En este periodo la incidencia de las inundaciones y el evento sísmico afectaron a la capacidad de producción de cacao en las zonas , así como el estado anímico de los -as productores-as de las zonas afectadas , esto ha determinado que se implemente un proceso intensivo de recuperación agrícola que incluye la dotación de insumos orgánicos y actividades de control de enfermedades que permitan a mediano y largo plazo mejorar los resultados y garantizar el ingreso económico de las familias especialmente de las más afectadas por los fenómenos naturales.	Implementation	Chicaiza, Orquidea
3. Al manejarse productos comodity como el cacao es necesario prever estrategias de comercialización que incluyan una relación permanente con los agricultores-as y actividades estratégicas de respuesta a sus necesidades prácticas con lo cual se logre una fidelización hacia el proceso de comercialización asociativa, es así que frente a eventos naturales imprevistos el proporcionar atención emergente a las familias afectadas permite afianzar las relaciones que impactarán en todos los ámbitos sociales , productivos y comerciales.	Sustainability	Chicaiza, Orquidea