ANEXO N° 6

FICHA DE EVALUACIÓN DEL PLAN OPERATIVO – OFICINA ZONAL LA MERCED

PROYECTO: "MEJORAMIENTO DE LA PRODUCTIVIDAD SOSTENIBLE Y GESTION COMERCIAL EN EL CULTIVO DE CAFÉ CACAO EN EL DISTRITO DE LLAYLLA, PROVINCIA DE SATIPO – JUNIN"

ENTIDAD EJECUTORA:Municipalidad Distrital de Llaylla

Número de ficha:	002-2019

ÍTEM	CRITERIOS	SI	NO
1	El Plan Operativo Anual es remitido oficialmente y cuenta con visto bueno, en todo su contenido	X	
2	El nombre de la Actividad/Proyecto es el mismo que se consigna en, el Convenio de Cooperación Interinstitucional o Adenda suscrita	X	
3	El presupuesto de la Actividad/Proyecto se encuentra dentro del, límite establecido en el Convenio de Cooperación Interinstitucional o Adenda suscrita	X	
4	El POA contiene la estructura y los formatos de la Directiva	X	
5	Las tareas descritas dentro del formato 1 del POA, se encuentran en, el modelo operativo del producto, de ser el caso		
6	Los componentes descritos dentro del formato 2 del POA, se, encuentran registrados en la ficha SNIP o Expediente Técnico.	X	
7	Existe equivalencia entre la meta total y las metas mensualizadas, (físicas y financieras)	X	
8	Las unidades de medida contempladas en los formatos de metas, físicas (formato 1,2), son medibles y verificables	X	
9	Existe relación entre el texto descrito del POA y la programación de metas físicas y financieras.	X	
10	En caso de contrapartida: se adjunta Certificación de Crédito Presupuestario y/o Previsión Presupuestal		

El Especialista Técnico llena la ficha de conformidad	
*	Colocar una (x) en el recuadro que corresponda en caso cumpla con el requisito
*	Ítem 5: Solo para las Actividades
*	Ítem 6: solo para los Proyectos

Se suscribe en señal de conformidad: si (X) no ( )
Observa el POA: si ( ) no (X). (De ser necesario, se adjuntará una hoja de trabajo complementaria al presente Anexo, debidamente visada)

Ing. Herberth Iberico Rengifo

DEVIDA
Comisión Nacional para el Desarrollo y Vida sin Drogas
HERBERTH IBERICO RENGIFO
ESPECIALISTA DE ASUNTOS PRODUCTIVOS

Nombre del Especialista Técnico

22/ 10 /2019

Se suscribe en señal de conformidad: si (X) no ( )
Observa el POA: si ( ) no (X). (De ser necesario, se adjuntará una hoja de trabajo complementaria al presente Anexo, debidamente visada)

Ing. José Panaifo Del Águila

DEVIDA
Comisión Nacional para el Desarrollo y Vida sin Drogas
José S. Panaifo Del Aguila
JEFE DE LA OFICINA ZONAL LA MERCED

Nombre del Jefe de la Oficina Zonal

DEVIDA
Comisión Nacional para el Desarrollo y Vida sin Drogas

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE LLAYLLA

Programa Presupuestal Desarrollo Alternativo Integral y Sostenible – PIRDAIS

PLAN OPERATIVO ANUAL 2019

PROYECTO:

"MEJORAMIENTO DE LA PRODUCTIVIDAD SOSTENIBLE Y GESTIÓN COMERCIAL EN EL CULTIVO DE CAFÉ Y CACAO EN EL DISTRITO DE LLAYLLA, PROVINCIA DE SATIPO – JUNÍN".

DISTRITO	:	LLAYLLA
PROVINCIA	:	SATIPO
DEPARTAMENTO	:	JUNÍN
PRESUPUESTO	:	S/. 748,004.00

GESTIÓN EDIL: 2019 – 2022

AGOSTO – 2019

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE LLAYLLA
PROYECTO MEJORAMIENTO DE LA PRODUCTIVIDAD SOSTENIBLE Y GESTION COMERCIAL EN EL CULTIVO DE CAFE Y CACAO

Ing. Fernández Saenz C. Max
COORDINADOR
CIP. N° 101426

INDICE

	Pág.
INDICE	
I.DATOS GENERALES DEL PROYECTO	*3*
1.1 Nombre del Proyecto	*3*
1.2 Objetivo del proyecto	*3*
1.3 Código SNIP	*3*
1.4 Fecha de viabilidad	*3*
1.5 Monto de la inversión	*3*
1.6 Ámbito de intervención	*3*
1.7 N° Beneficiarios directos	*3*
1.8 Ficha SNIP	*4*
1.9 Plazo de ejecución	*5*
1.10 Financiamiento	*5*
II.DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD POR LÍNEAS DE ACCIÓN / COMPONENTES	*5*
Componente I: Desarrollo de buenas prácticas agrícolas en café y cacao	*5*
Componente II: Fortalecimiento organizacional de caficultores y cacaoteros.	*14*
Componente III. Desarrollo de control de calidad y comercial en café y cacao	*17*
Componente IV. Acompañamiento y monitoreo	*17*
III.PROGRAMACIÓN DE LAS TAREAS Y SUS METAS	
Formato N° 02 : Programación de metas física	*20*
Formato N° 03 : Programación de metas financieras	*22*
Analítico del proyecto	*23*
ANEXO	*28*

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE LLAYLLA
PROYECTO: MEJORAMIENTO DE LA PRODUCTIVIDAD SOSTENIBLE Y GESTION COMERCIAL EN EL CULTIVO DE CAFE Y CACAO

Ing. Fernández Saenz C. May
COORDINADOR
CIP N° 101425

I. DATOS GENERALES DEL PROYECTO

1.1 NOMBRE DEL PROYECTO

Proyecto: "Mejoramiento de la productividad sostenible y gestión comercial en el cultivo de café y cacao en el distrito de Llaylla, provincia de Satipo – Junín"

1.2 OBJETIVOS DEL PROYECTO

Objetivos generales:

- Mejorar la productividad competitiva de los productores de café y cacao en el Distrito de Llaylla - Satipo-Junín.

Objetivos específicos:

- Desarrollar buenas prácticas agrícolas en el cultivo de café y cacao, rehabilitando 173 Has de café y 250 Has de cacao en el sistema agroforestal.
- Fortalecer 05 organizaciones de productores de café y cacao vinculados al proyecto con la construcción de secadores solares.
- Desarrollar acciones de control de calidad y gestión comercial para los productores de café y cacao en el distrito de Llaylla.
- Empoderar mediante la participación de en ferias Locales y Nacionales.

1.3 CODIGO SNIP

N° 357541

1.4 FECHA DE VIABILIDAD

23/11/2016

1.5 MONTO DE LA INVERSIÓN

El monto de inversión es de S/.748,004.00 (Setecientos cuarenta y ocho mil cuatro con 00/100 Nuevos Soles).

1.6 ÁMBITO DE INTERVENCIÓN

Región : Junín
Provincia : Satipo
Distrito : Llaylla

Localidades: Anexo San Antonio, Anexo Libertad, C.P. Hermosa Pampa, Anexo Túpac Amaru, Anexo Nueva Esperanza, Anexo Cerro Inca, Anexo Cedro Pampa, Anexo San Francisco, Anexo **Mentushari**, Llaylla Centro, Anexo Chalhuamayo, Anexo Santa Clara, Anexo Vista Alegre, Anexo Capiro, C.P. Belén, Anexo Carpatambo, Anexo Porvenir, Anexo Guayaquil, Anexo San Luis, Anexo Nuevo Progreso, Anexo Camantaro.

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE LLAYLLA
PROYECTO: MEJORAMIENTO DE LA PRODUCTIVIDAD SOSTENIBLE Y GESTION COMERCIAL EN EL CULTIVO DE CAFE Y CACAO

Ing. Fernando Sáenz C. Max
COORDINADOR
CIP. N° 101426

1.7 NÚMERO DE BENEFICIARIOS

Los beneficiarios de café son 346 agricultores y los de cacao son 250 agricultores haciendo un total de 596 **agricultores**, en los 22 C.P de Llaylla. Debemos aclarar que en la localidad de La Libertad (margen derecha del Río Llaylla) se tiene beneficiarios de café y cacao.

Beneficiarios del cultivo de café

Nº	Centro Poblados /Anexos	Cultivo	N° Productores de Café	N° integrantes
	MARGEN DERECHA			
1	C.P. HERMOSA PAMPA	CAFÉ – FORESTAL	20	80
2	ANEXO SAN ANTONIO	CAFÉ – FORESTAL	20	80
3	ANEXO LA LIBERTAD	CAFÉ – FORESTAL	42	168
4	ANEXO TÚPAC AMARU	CAFÉ – FORESTAL	23	92
5	ANEXO NUEVA ESPERANZA	CAFÉ – FORESTAL	15	60
6	ANEXO CERRO INCA	CAFÉ – FORESTAL	12	48
7	ANEXO CEDRO PAMPA	CAFÉ – FORESTAL	15	60
	MARGEN IZQUIERDA			
8	ANEXO SAN FRANCISCO	CAFÉ – FORESTAL	26	104
9	ANEXO MENTUSHARI	CAFÉ – FORESTAL	25	100
10	LLAYLLA CENTRO	CAFÉ – FORESTAL	23	92
11	ANEXO CHALHUAMAYO	CAFÉ – FORESTAL	27	108
12	ANEXO SANTA CLARA	CAFÉ – FORESTAL	30	120
13	ANEXO VISTA ALEGRE	CAFÉ – FORESTAL	50	200
14	ANEXO CAPIRO	CAFÉ – FORESTAL	18	72
			346	**1384**

Beneficiarios del cultivo de cacao

Nº	Centro Poblados /Anexos	Cultivo	N° Productores Cacao	N° integrantes
	MARGEN DERECHA			
1	C.P. BELEN	CACAO - FORESTAL	94	376
2	ANEXO RIO DE JANEIRO	CACAO - FORESTAL	13	52
3	ANEXO NUEVO PROGRESO	CACAO - FORESTAL	6	24
4	ANEXO LA LIBERTAD	CACAO - FORESTAL	6	24
5	ANEXO CAMANTARO	CACAO - FORESTAL	18	72
6	ANEXO SAN LUIS	CACAO - FORESTAL	29	116
	MARGEN IZQUIERDA			
7	ANEXO HUAYAQUIL	CACAO - FORESTAL	41	164
8	ANEXO CARPATAMBO	CACAO - FORESTAL	21	84
9	ANEXO PORVENIR	CACAO - FORESTAL	22	88
			250	**1000**

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE LLAYLLA
PROYECTO: MEJORAMIENTO DE LA PRODUCTIVIDAD SOSTENIBLE Y GESTIÓN COMERCIAL EN EL CULTIVO DE CAFÉ Y CACAO

Ing. Fernandez Saenz C. Max
COORDINADOR
CIP. N° 101126

1.8 FICHA SNIP
Se adjunta la ficha SNIP.

1.9 PLAZO DE EJECUCIÓN (Meses)
La duración para la ejecución del proyecto (POA 2019) tendrá una duración de 08 meses, iniciándose en Mayo a diciembre 2019.

1.10 FINANCIAMIENTO
Institución DEVIDA - monto de Aporte: S/.748,004.00 (Setecientos cuarenta y ocho mil cuatro con 00/100 Nuevos Soles).

II. DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD POR LÍNEAS DE ACCIÓN / COMPONENTES

El presente proyecto es de suma importancia para los productores en la que desarrollara actividades de transferencia tecnológica en el cultivo de café y cacao con el objetivo general de mejorar la productividad competitiva de los productores de café y cacao en el Distrito de Llaylla - Satipo-Junín. Así mismo comprende con los objetivos específicos como: Desarrollar las buenas prácticas agrícolas en café y cacao, Fortalecimiento organizacional de caficultores y cacaoteros y mejorar el control de calidad y comercial en café y cacao. Para ello contara con personal idóneo tales como extensionistas y técnicos de campo, que serán los profesionales encargados de la transferencia tecnológica, de igual manera se contara con diversas capacitaciones y eventos en ferias que permitirá el desarrollo de capacidades de café y cacao.

Selección y contratación de profesionales:
Esta etapa comprende la selección de los actores y contratación del equipo técnico/administrativo para el proceso de implementación de la capacitación y la asistencia técnica

El equipo técnico de la presente actividad estará integrado por:

- ✓ 01 Coordinador del proyecto
- ✓ 01 Supervisor.
- ✓ 01 Asistente administrativo
- ✓ 01 Especialista en café
- ✓ 01 Especialista en cacao
- ✓ 03 Técnicos de campo en café.
- ✓ 01 Técnicos en cosecha, post cosecha y laboratorio
- ✓ 02 Técnicos de campo en cacao.
- ✓ 01 técnico agroforestal
- ✓ 01 chofer

El equipo técnico lo conforma un total de: 14 personas el cual se seleccionara según el perfil profesional que se adjunta en anexos.

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE LLAYLLA
PROYECTO: MEJORAMIENTO DE LA PRODUCTIVIDAD SOSTENIBLE Y GESTION COMERCIAL EN EL CULTIVO DE CAFE Y CACAO

Ing. Fernandez Saenz C. Max
COORDINADOR
CIP. N° 101426

COMP. 01: DESARROLLO DE BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS EN CAFÉ Y CACAO

1.1 DESARROLLO DE CAPACIDADES CON BUENAS PRACTICAS AGRICOLAS (BPA) CON LA METODOLOGÍA ECA

1.1.1 SESIONES DE ESCUELAS DE CAMPO DE AGRICULTORES CON BUENAS PRACTICAS AGRICOLAS DE CAFÉ Y CACAO

1.1.1.1 SESIONES DE ESCUELAS DE CAMPO DE AGRICULTORES CON BUENAS PRACTICAS AGRICOLAS DE CAFE

Las sesiones de las ECAs del cultivo de café estarán diseñadas en 36 sesiones para el segundo año, enmarcadas en el proceso de producción de acuerdo a la realidad de cada ECA, los extensionistas serán los responsables de ejecutar las sesiones en cada centro poblado. Cada sesión debe constar de mínimo una hora y máximo de dos horas de teoría y un promedio de 03 a 04 horas de práctica.

Ellos conducirán al mes: 6 sesiones de ECAs de café, las sesiones serán desarrolladas por la mañana en cada centro poblado, según cuadro adjunto, haciendo un total de 36 sesiones de ECAs durante el segundo año, el número de sesiones se ha estimado obedeciendo a la dispersión de la población beneficiaria, porque las sesiones de café se van a desarrollar en los días programadas con las mismas familias.

Cuadro N° 03. Sesiones de ECA por Extensionista/Facilitador

N°	Extensionista	N° de sesiones de ECAs/mes	N° de sesiones de ECAs/año
1	Facilitador 01- Café	6	36
TOTAL		**6**	**36**

UNIDAD DE MEDIDA : Sesiones
META : 36

1.1.1.2 SESIONES DE ESCUELAS DE CAMPO DE AGRICULTORES CON BUENAS PRACTICAS AGRICOLAS DE CACAO

Las sesiones de las ECAs del cultivo de cacao estarán diseñadas en 36 sesiones para el segundo año, enmarcadas en el proceso de producción de acuerdo a la realidad de cada ECA, los extensionistas serán los responsables de ejecutar las sesiones en cada centro poblado. Cada sesión debe constar de mínimo una hora y máximo de dos horas de teoría y un promedio de 03 a 04 horas de práctica.

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE LLAYLLA
PROYECTO MEJORAMIENTO DE LA PRODUCTIVIDAD SOSTENIBLE Y GESTION COMERCIAL EN EL CULTIVO DE CAFE Y CACAO

Ing. Fernandez Saenz C. Ma
COORDINADOR
CIP. N° 101426

Ellos conducirán al mes: 6 sesiones de ECAs de cacao, las sesiones serán desarrolladas por la mañana en cada centro poblado, según cuadro adjunto, haciendo un total de 36 sesiones de ECAs durante el segundo año, el número de sesiones se ha estimado obedeciendo a la dispersión de la población beneficiaria, porque las sesiones de café se van a desarrollar en los días programadas con las mismas familias.

Cuadro N° 03. Sesiones de ECA por Extensionista/Facilitador

N°	Extensionista	N° de sesiones de ECAs/mes	N° de sesiones de ECAs/año
1	Facilitador 01- Cacao	6	36
TOTAL		**6**	**36**

UNIDAD DE MEDIDA : Sesiones
META : 36

1.2. REHABILITACIÓN DE CAFÉ Y CACAO

1.2.1 REHABILITACIÓN DE PARCELAS DE CAFÉ

1.2.1.1 PODA DE REHABILITACIÓN DE CAFÉ.

Descripción: Esta actividad se realizara en las parcelas de rehabilitación de cada beneficiario, dirigidas por el técnico especialista. Que constara en realizar la poda teniendo en cuenta las condiciones fisiológicas de las plantas, considerándose las actividades como: poda de formación, poda de renovación, poda de rehabilitación, u otros según sea el caso en un área de 0.5 Ha. de café en rehabilitación.

Herramientas:

- Tijera de podar
- Serrucho de podar

Justificación: La poda es la tala selectiva de las partes del árbol que alberga un propósito definido, normalmente se podan las ramas y las raíces, para mejorar la producción del café e evitar la competencia con ramas improductivas.

Responsable directo: Técnico y especialista en café.
Meta: 173 Ha.

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE LLAYLLA
PROYECTO: MEJORAMIENTO DE LA PRODUCTIVIDAD SOSTENIBLE Y GESTION COMERCIAL EN EL CULTIVO DE CAFE Y CACAO

Ing. Fernandez Saenz C. Max
COORDINADOR
CIP. N° 107426

1.2.1.2 ABONAMIENTO EN PARCELAS DE REHABILITACIÓN DE CAFÉ.

Descripción: Esta actividad se realizara en las parcelas de rehabilitación de cada beneficiario, dirigidas por el técnico especialista. Que constara en realizar el abonamiento teniendo en cuenta los requerimientos nutricionales de la planta según su estado en un área de 0.5 Ha. de café en rehabilitación.

Materiales:

- Guano orgánico
- Roca fosfórica
- Dolomita
- Otros

Herramientas:

- Azadón
- Pico

Procedimiento:
Se mezclan los abonos y se realizaran la aplicación en la planta de café, asimismo también se desarrollaran capacitaciones de manera practica en la elaboración del bocashi, por cada sector se elaborara un módulo de elaboración de bocashi, para lo cual el proyecto entregará estiércol de ganado, carbón, afrecho de arroz, melaza, levadura y roca fosfórica, y el beneficiario aportará con tierra arcillosa y/o tierra negra y hojarascas secas y/o aserrín.

Justificación: Esta actividad se justifica, debido a que los abonos aportaran nutrientes a las plantaciones de café, al mismo tiempo por la capacitación recibida en la elaboración del bocashi podrán elaborar sus propios abonos orgánicos.

Responsable directo: Técnico y especialista en café.
Meta: 173 Ha.

1.2.1.3. CONTROL DE PLAGAS EN LAS PARCELAS DE REHABILITACIÓN DE CAFÉ

Descripción: Esta actividad se realizará en las parcelas de rehabilitación de cada beneficiario, dirigidas por el técnico extensionista. Que constara en realizar el control de plagas y enfermedades que dañan al cultivo aplicando el manejo integrado de plagas (MIP), realizado en un área de 0.5 Ha. de café en rehabilitación.

Plagas del café

- Broca
- Arañero
- Pulgones

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE LLAYLLA
PROYECTO: MEJORAMIENTO DE LA PRODUCTIVIDAD SOSTENIBLE Y GESTION COMERCIAL EN EL CULTIVO DE CAFÉ Y CACAO
Ing. Fernandez Gaziz C. May
COORDINADOR
CIP. N° 101426

Enfermedades

- Nematodos
- Cercospora
- Pie negro

Procedimiento:

- Identificación de las plagas
- Evaluación por los técnicos
- Determinación de la tecnología de control
- Manejo integrado de plagas

Herramientas:

- Pulverizadora
- Otras herramientas

Para el control fitosanitario se desarrollara capacitaciones en la elaboración de Caldo bordelés, caldo sulfocalcico y caldo visosa, en cada uno de los sectores y/o comunidades, para lo cual el proyecto entregará los insumos para la capacitación, y para realizar la réplica también se entregará un módulo de insumos como azufre, cal hidratada, sulfato de cobre, sulfato de magnesio, sulfato de zinc, y ácido bórico o bórax para la elaboración de sus fungicida e insecticidas orgánicos, los equipos y otros materiales serán aporte del beneficiario.

Justificación: Esta actividad se justifica, porque las plantas en rehabilitación necesitan un adecuado cuidado control de plagas y enfermedades que pueden desarrollarse en la parcela, asimismo con la capacitación realizada podrán preparar sus fungicidas e insecticidas orgánicos.

Responsable directo: Técnico y especialista en café
Meta: 173 Ha

1.2.2. REHABILITACIÓN DE PARCELAS DE CACAO.

1.2.2.1 PODA DE REHABILITACIÓN DE CACAO.

Descripción: Esta actividad se realizara en las parcelas de rehabilitación de cada beneficiario, dirigidas por el técnico especialista. Que constara en realizar la poda teniendo en cuenta las condiciones fisiológicas de las plantas, considerándose las actividades como: poda de formación, poda de renovación, poda de rehabilitación, u otros según sea el caso en un área de 1.0 Ha. de cacao en rehabilitación.

Herramientas:

- Tijera de podar
- Serrucho de podar

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE LLAYLLA
PROYECTO: MEJORAMIENTO DE LA PRODUCTIVIDAD SOSTENIBLE Y GESTION COMERCIAL EN EL CULTIVO DE CAFE Y CACAO

Ing. Fernandez Chenz C. Mar
COORDINADOR
CIP. N° 101426

Justificación: La poda es la tala selectiva de las partes del árbol que alberga un propósito definido, normalmente se podan las ramas y las raíces, para mejorar la producción del café e evitar la competencia con ramas improductivas.

Responsable directo: Técnico y especialista.
Meta: 250 Ha.

1.2.2.2 INJERTO DE CACAO EN PARCELAS DE REHABILITACIÓN

Descripción: Con respecto a esta meta se realizaran el injertado en campo definitivo en las parcelas de los beneficiarios que han realizado el recalce el año 2018, el injertado se desarrollara con los clones de CCN 51, ICS 95, VRAEM 15, VRAEM 99 y clones criollos identificados en las, las parcelas de los beneficiarios, el injertador contratado realizará esta actividad a todo costo, el cual estará supervisado por los técnicos especialista de cacao.

Herramientas:

- Tijera de podar
- Navaja de injertar
- Plástico de polietileno

Justificación: Esta actividad se justifica, porque las plantas recalzadas de cacao realizadas por los beneficiarios están aptas para el injertado con clones de alta producción.

Responsable directo: Técnico y especialista en cacao.
Meta: 250 Ha

1.2.2.3. ABONAMIENTO EN LAS PARCELAS DE REABILITACION DE CACAO

Descripción: esta actividad se realizara en las parcelas de rehabilitación de cada beneficiario, dirigidas por el técnico extensionista. Que constara en realizar la el abonamiento teniendo en cuenta los requerimientos nutricionales de la planta según su estado en un área de 0.5 Ha. de cacao en rehabilitación.

Materiales:

- Abono orgánico (terrasur)
- Roca fosfórica
- Dolomita
- Otros

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE LLAYLLA
PROYECTO: MEJORAMIENTO DE LA PRODUCTIVIDAD SOSTENIBLE Y GESTION COMERCIAL EN EL CULTIVO DE CAFE Y CACAO
"Ing. Fernandez Saenz C. Max
COORDINADOR
CIP N° 101426

Herramientas:

- Azadón
- Pico

Procedimiento:
Se mezclan los abonos y se realizaran la aplicación en la planta de cacao, asimismo también se desarrollaran capacitaciones de manera practica en la elaboración del Bocashi, por cada sector se elaborara un módulo de elaboración de bocashi, para lo cual el proyecto entregará estiércol de ganado, carbón, afrecho de arroz, melaza, levadura y roca fosfórica, y el beneficiario aportará con tierra arcillosa y/o tierra negra y hojarascas secas y/o aserrín.

Justificación: Esta actividad se justifica, debido a que los abonos aportaran nutrientes a las plantaciones de cacao, al mismo tiempo por la capacitación recibida en la elaboración del bocashi, podrán elaborar sus propios abonos orgánicos.

Responsable directo: Técnico y especialista en cacao.
Meta: 250 Ha

1.2.2.4. CONTROL DE PLAGAS EN LAS PARCELAS DE REABILITACION DE CACAO

Descripción: Esta actividad se realizará en las parcelas de rehabilitación de cada beneficiario, dirigidas por el técnico extensionista. Que constara en realizar el control de plagas y enfermedades que dañan al cultivo aplicando el manejo integrado de plagas (MIP), realizado en el cultivo de cacao en rehabilitación.

Enfermedades
- Moniliasis
- Mazorca negra
- Escoba de bruja

Procedimiento:
- Identificación de las plagas
- Evaluación por los técnicos
- Determinación de la tecnología de control
- Manejo integrado de plagas

Herramientas:
- Pulverizadora
- Otras herramientas

Para el control fitosanitario se desarrollara capacitaciones en la elaboración de Caldo bordelés, caldo sulfocalcico y caldo visosa, en cada uno de los sectores y/o comunidades, para lo cual el proyecto entregará los insumos para la capacitación, y para realizar la réplica también se entregará un módulo de insumos como azufre, cal hidratada, sulfato de cobre, sulfato de magnesio, sulfato de zinc y

Ing. Fernandez Saenz C. Max
COORDINADOR
CIP. N° 101426

ácido bórico o bórax para la elaboración de sus fungicida e insecticidas orgánicos, los equipos y otros materiales serán aporte del beneficiario.

Justificación: Esta actividad se justifica, porque las plantas en rehabilitación necesitan un adecuado cuidado control de plagas y enfermedades que pueden desarrollarse en la parcela, asimismo con la capacitación realizada podrán preparar sus fungicidas e insecticidas orgánicos.

Responsable directo: Técnico y especialista en cacao.
Meta: 250 Ha

ACCIÓN 1.3 ASISTENCIA TÉCNICA PERSONALIZADA EN CAFÉ Y CACAO

1.3.1. ASISTENCIA TÉCNICA PERSONALIZADA EN CULTIVO DE CAFÉ POR TÉCNICOS DE CAMPO

Esta actividad consiste en realizar transferencia tecnológica sobre el cultivo de café, aplicando todas las técnicas aprendidas en las sesiones de ECAs para realizar la asistencia técnica personalizada a los productores de café en sus mismas fincas, con una frecuencia de una visita por mes. Estará a cargo de los técnicos de campo de café quienes visitaran en forma personalizada a cada fundo y asistirá todo sobre el manejo agronómico del cultivo de café en forma práctica, para ello el proyecto proporcionara herramientas y movilidad respectiva. El beneficiario dará conformidad de la visita realizada por el Técnico. Se contara con 04 técnicos de campo encargados de la asistencia técnica personalizada.

Funciones:

- Realizar un plan de visitas técnicas
- re empadronamiento de los beneficiarios
- Asistir a las sesiones ECAs
- Coordinar los temas de la visita técnica con los especialistas.
- Visita personalizada (Agro ecosistema y Buenas Prácticas Agrícolas, , Poda, Abonamiento, Plagas y enfermedades, Otros temas según fenología del café)
- Seguimiento a los beneficiarios

Unidad de medida: Visitas técnicas
Meta: 2315

1.3.2. ASISTENCIA TÉCNICA PERSONALIZADA EN CULTIVO DE CACAO POR TÉCNICOS DE CAMPO.

Esta actividad consiste en realizar transferencia tecnológica sobre el cultivo de cacao, aplicando todas las técnicas aprendidas en las sesiones de ECAs para realizar la asistencia técnica personalizada a los productores de cacao en sus mismas fincas, con una frecuencia de una

Ing. Fernandez Sainz C. Max
COORDINADOR
CIP. N° 101426

visita por mes. Para ello el proyecto dotara de las herramientas, combustible y movilidad respectiva a cada técnico de campo para que puedan realizar dicha asistencia técnica personalizada en forma oportuna. El beneficiario dará conformidad de la visita realizada por el técnico. Se contara con 04 técnicos de campo encargados de la asistencia técnica personalizada.

Funciones:

- Realizar un plan de visitas técnicas
- Re empadronamiento de los beneficiarios
- Asistir a las sesiones ECAs
- Coordinar los temas de la visita técnica con los extensionistas
- Visita personalizada (Agro ecosistema y Buenas Prácticas Agrícolas, , Poda, Abonamiento Plagas y enfermedades, Otros temas según fenología del cacao)
- Seguimiento a los beneficiarios

Unidad de medida: Visitas técnicas
Meta: 1690.

ACCIÓN 1.4 EQUIPAMIENTO DE USO COMÚN PARA PRODUCTORES DE CAFÉ Y CACAO

1.4.1. EQUIPAMIENTO DE USO COMUN PARA PRODUCTORES DE CAFÉ

1.4.1.1. INSTALACIÓN DE MÓDULO DE SECADORES SOLARES DE CAFÉ Y CACAO

Se implementará secadores solares artesanales con el fin de mejorar la calidad de producción e incrementar el valor del café, las mismas que tendrán estructura de material no oxidable y liso, el techo es de tipo domo o túnel, cubierto con manta de polietileno UV-IR, cada unidad de rollo (6 x 50 m) de polietileno alcanzará para 04 secadores solares de 4.00m x 8.00m incluido la compuerta frontal/posterior, los secadores solares servirán para realizar el secado de 200 kilogramos de café pergamino. El proyecto proveerá sólo polietileno UV-IR, los materiales restantes serán aporte de los mismos beneficiarios.

El extensionista/facilitador y técnicos será quien dirigirá y estará a cargo de la instalación del secador solar, se les implementarán con material (polietileno UV-IR); por parte PIRDAIS a través de la Municipalidad Distrital de Llaylla. Los otros materiales y trabajos preliminares de preparación del terreno y construcción de las mismas serán realizados con los mismos beneficiarios.

Justificación: Esta actividad se justifica, porque es necesario el secado adecuado del café, y esta zona hay mucha frecuencia de lluvias que retrasa el secado del producto.

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE LLAYLLA
PROYECTO MEJORAMIENTO DE LA PRODUCTIVIDAD SOSTENIBLE Y GESTION COMERCIAL EN DE CAFE Y CACAO

Ing. Fernandez Saenz C. Max
COORDINADOR
CIP. N° 101426

Responsable directo: Técnico y extensionista
UNIDAD DE MEDIDA : Secador solar
META : 100

1.4.1.2. MÓDULO DE VALOR AGREGADO DE CAFÉ

Descripción: El año 2018 se implementó un módulo de laboratorio para la catación con el objetivo de conocer la tasa y el rendimiento del café, es también es importante contar con equipos para realizar el proceso de elaboración de café tostado, con el objetivo de promover el consumo del café asimismo fortalecer y promover a las organizaciones productores de café del distrito de Llaylla que vienen realizando la venta de café tostado, por lo que el presente año se implementara la instalación de un módulo de procesamiento de derivados del café, el objetivo es dar valor agregado al café de todas las localidades beneficiarias. Este módulo de valor agregado servirá para realizar la producción de café tostado hasta su respectivo empacado.

El profesional responsable de cosecha, post cosecha y laboratorio será quien dirigirá y estará a cargo del módulo de valor agregado de café, asimismo será quien realizara las capacitaciones de cosecha y post cosecha de café, proceso de producción de café tostado, promoverá el consumo de café, también coordinara con el equipo técnico para el muestreo de lotes de café para su respectiva catación.

Características de los equipos.

Tostadora de café cap. 5 kg./bach. Acero inoxidable.
Trilladora de café sistema continuo de 3 hp trifásico
Selladora de bolsas trilaminadas
Balanza electrónica de 50 kg

Justificación: Esta actividad se justifica, porque es necesaria contar con una planta de proceso para producción de café tostado y molido para la participación en ferias locales nacionales, y promoción del consumo interno.

Responsable directo: Técnico de campo en post cosecha y laboratorio.
Meta: 1 módulo de procesamiento mínimo de café.

1.4.2. EQUIPAMIENTO DE USO COMÚN PARA PRODUCTORES DE CACAO

1.4.2.1. INSTALACIÓN DE MÓDULO DE BENEFICIO DE CACAO

Descripción: Se realizara la instalación de los módulos de beneficio del cacao. Este módulo contara con un área de fermentado y un área de secado, la instalación será dirigida por el técnico especialista. Dichos

Ing. Fernandez Saenz C. Max
COORDINADOR
CIP N° 101426

módulos serán para las organizaciones formalizadas y que ya vienen desarrollando el sistema de comercialización como organización,

Se implementará módulos de beneficio de cacao que consiste en secadores solares artesanales y cajones fermentadores con el fin de mejorar la calidad de producción e incrementar el valor del cacao, se detallan las características:

Secadores solares:
Los secadores solares serán de tipo domo o túnel, cubierto con manta de polietileno UV-IR, se instalara en cada módulo 02 secadores solares de 4.00m x 8.00m incluido la compuerta frontal/posterior, cada secador solar servirán para realizar el secado de 200 kilogramos de café pergamino. El proyecto proveerá sólo polietileno UV-IR, los materiales restantes serán aporte de los mismos beneficiarios y/o organizaciones beneficiarios:

Características del fermentador

- Cajones de madera fermentación de 1m2 instalados en 03 etapas o niveles
- Estructura de madera tornillo

El proyecto proveerá sólo los cajones fermentadores, los materiales restantes serán aporte de los mismos beneficiarios.

Capacidad de cajón fermentador

CAJON DE 1M3	CAPACIDAD Kg BABA	CAP /VALDE KG	N° BALDES / CAJON
1	800	18	44.44

Justificación: Esta instalación se justifica, porque es importante el manejo post cosecha del cacao, con el objetivo de uniformizar la calidad y ser competitivos en el mercado local, regional y nacional.

Responsable directo: Técnicos y especialistas de cacao
Meta: 2 modulo

1.4.2.2. MODULO DE VALOR AGREGADO DE CACAO

Descripción: Se realizara el complemento en la instalación del módulo de valor agregado del cacao, con los equipos y materiales para la producción de derivados del cacao. Ya que dicha infraestructura ya se encuentra instalada y necesita contar con equipos y materiales que ayudaran el proceso de transformación de cacao.

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE LLAYLLA
PROYECTO: MEJORAMIENTO DE LA PRODUCTIVIDAD SOSTENIBLE Y GESTION COMERCIAL EN EL CULTIVO DE CAFE Y CACAO

Ing. Fernandez Saenz C. Max
COORDINADOR
CIP. N° 101420

Justificación: Esta actividad se justifica, porque permitirá la producción de los derivados de cacao de las organizaciones beneficiarios del proyecto para ser comercializados.

Características de los equipos

Cocina semi industrial de 04 hornillas
Diseño de moldes de chocolatería
Juego de moldes de chocolatería de 20 unidades
Accesorios diversos de chocolateria

Responsable directo: Especialista en cosecha y post cosecha y laboratorio,
Meta: 1 modulo

ACCIÓN 1.5 AGROFORESTERÍA Y EDUCACIÓN AMBIENTAL

1.5.1. PRODUCCIÓN DE ESPECIES FORESTALES PARA RECUPERAR EL SUELO.

1.5.1.1 PRODUCCIÓN DE PLANTONES FORESTALES

Consiste en la producción de plantones forestales para instalar en sistemas agroforestales con el cultivo de café y cacao, las especies forestales que se producirán serán: cedro colombiano, moena tornillo y bambú angustifolia, se realizara la implementación de un módulo demostrativo de producción de plantones forestales en el vivero municipal de Llaylla, asimismo se realizaran la réplica de producción de especies forestales en los diversos sectores beneficiarios del proyecto:

CONSTRUCCIÓN DEL TINGLADO

Descripción: Se construirá el tinglado para la sombra adecuada en el vivero de producción de especies forestales. Este tinglado tiene un porcentaje de sombra de 65 % que será instalado sobre la estructura del vivero.

Procedimiento:
- Colocado de la malla rashel de 65 % de luz y/o palmeras
- Templado de la malla

Materiales y herramientas:
- Rafia

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE LLAYLLA
PROYECTO: MEJORAMIENTO DE LA PRODUCTIVIDAD SOSTENIBLE Y GESTION COMERCIAL EN EL CULTIVO DE CAFE Y CACAO
Ing. Fernantez Saenz C. Ma
COORDINADOR
CIP. N° 101426

CAJAS DE GERMINADERO VIVERO

Descripción: Se construirá cajas de germinación de madera de las siguientes dimensiones: ancho 1.00m, largo 10.00m y una altura de 25 cm, bajo sombra de malla rashell de 65% en el vivero, estas serán de madera, y en los sectores las dimensiones se realizaran de acuerdo a la cantidad de plantas a producir.

Procedimiento:

- Construcción de cajas de madera según las dimensiones detalladas.
- Colocado de arena lavada de río

Herramientas:

- Lampones
- Carretilla

El proyecto proveerá arena fina, madera y clavos para las cajas germinadores, los demás materiales y mano de obra no calificada serán aporte de los beneficiarios.

ALMACIGADO DE SEMILLAS

Descripción: Se realizará el almacigado de las semillas en las cajas de germinación en el interior de vivero. Que será dirigido por el técnico agroforestal.

Especies forestales:

- Semilla de cedro colombiano
- Semilla de Moena
- Semilla de tornillo
- Bambu angustifolia

Procedimiento:

- Se seleccionan las semillas
- Se realiza un desinfectado a las camas de germinación con agua hervida o fungicida para neutralizar a los patógenos.
- Se colocan las semillas dependiendo de la especie
- Se procede a cubrir con arena y malla rashell.

Materiales:

- Fungicida orgánico
- Semillas
- Otros

PREPARACIÓN DE SUSTRATO

Descripción: Se realizará la preparación del sustrato para el embolsado. Constituido con los insumos propuestos y dirigidos por el técnico.

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE LLAYLLA
PROYECTO: MEJORAMIENTO DE LA PRODUCTIVIDAD SOSTENIBLE Y GESTION COMERCIAL EN [illegible] DE CAFE Y CACAO

Ing. Fernandez Saenz E. Max
COORDINADOR
CIP. N° 101428

Justificación: Esta actividad se justifica, porque permitirá el embolsado para la producción de plantones de especies forestales.

Procedimiento:

- Mezclar los insumos con la tierra agrícola en forma uniforme

Materiales:

- Cascarilla de arroz
- Roca fosfórica
- Tierra agrícola
- Hojarascas picado
- Estiércol de ganado o gallinaza
- Carbón vegetal
- Afrecho de arroz o trigo o similar
- Levadura
- Melaza

Herramientas:

- Lampón

ZARANDEO DE SUSTRATO

Descripción: Se realizará el zarandeo del sustrato (tierra), este para su preparación. Estas estarán acumuladas para su uso en el embolsado.

Procedimiento:

- Con el uso de la pala o lampón se procede a zarandear la tierra agrícola
- Juntar la tierra zarandeada con una textura uniforme.

EMBOLSADO DE SUSTRATO ESPECIES FORESTALES

Descripción: Se realizará el embolsado del sustrato en bolsas de 4x7, estas serán realizadas con mucho cuidado por lo que se tendrá las siguientes consideraciones.

Procedimiento:

- Con el uso de un accesorio se llena el sustrato preparado en las bolsas 4x7
- Sacudir las bolsas y taconear suavemente evitando dejar bolsas de aire.
- El llenado debe ser 1.0 cm por debajo del nivel de la bolsa.

ACOMODO DE BOLSAS

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE LLAYLLA
PROYECTO: MEJORAMIENTO DE LA PRODUCTIVIDAD SOSTENIBLE Y GESTION COMERCIAL EN EL CULTIVO DE CAFE Y CACAO

Ing. Fernando Saenz C. Max
COORDINADOR
CIP N° 101428

Descripción: Se realizará el acomodo de las bolsas embolsadas ordenadas de 5 columnas, y cada cama constituido por 1000 plantas. Las bolsas deben quedar firme y rígida bien alineada.

Responsable directo: Técnicos y especialistas
Meta: 43.2 millar

REPIQUE DE PLANTULAS

Descripción: Se realizará en las camas de vivero, es decir en las bolsas. Para ello debe regarse previamente y proceder al repique solo de las plantas de buena formación de raíces.

Procedimiento:

- Regar a las bolsas en las camas de vivero
- Realizar el hoyado
- Seleccionar las plántulas
- Proceder a repicar
- Regar constantemente
- Manejo de sombras

Materiales:

- Palo repicador

Justificación: Esta actividad se justifica, porque permitirá la capacitación y producción de los plantones de especies forestales en las camas viveros.

Responsable directo: Técnicos y especialistas
Meta: 43.2 millar

1.5.2 MANTENIMIENTO DE VIVERO

1.5.2.1 MANEJO AGRONÓMICO DEL VIVERO FORESTAL

Descripción: Se realizará el manejo agronómico, que consiste en operaciones de limpieza, control fitosanitario y mantenimiento general del vivero.

Procedimiento:

- Manejo de sombras
- Control de malezas
- Control de plagas y enfermedades
- Riego
- Abonamiento
- Control administrativo

Justificación: Esta actividad se justifica, porque permitirá el desarrollo de los plantones de especies forestales.

Responsable directo: Técnicos y especialistas
Meta: 5 mes

1.5.2.2 IMPLEMENTACIÓN DE INSUMOS PARA VIVERO FORESTAL

Descripción: Consiste en la implementación de insumos, materiales para el vivero con el objetivo de realizar el control fitosanitario, abonamiento, manejo agronómico, y mantenimiento general del vivero.

Procedimiento:

- Elaboración de fungicidas e insecticidas orgánicos
- Elaboración de abonos
- Elaboración de biofertilizantes
- Control de plagas y enfermedades
- Abonamiento foliar en vivero
- Riego
- Control administrativo

Justificación: Esta actividad se justifica, porque permitirá el buen manejo agronómico durante el desarrollo y/o etapas de crecimiento de los plantones forestales en vivero.

Responsable directo: Técnicos y especialistas
Meta: 1 global

1.5.3 INSTALACION DE ESPECIES FORESTALES EN SISTEMAS AGROFORESTALES

1.5.3.1. AGROFORESTERIA EN PARCELAS DE REHABILITACIÓN DE CAFÉ

Descripción: Se instalará las plantas producidas en el vivero forestal en cada parcela en rehabilitación en sistema agroforestal, con un distanciamiento adecuado de acuerdo a las condiciones topográficas del terreno. Los distanciamientos varían según el nivel de altitud. Sin embargo se instalara a 10 m x10m aproximadamente o en su defecto a una densidad de 100 plantas forestales por hectárea, o como un sistema de protección también se instalaran como cortinas rompe viento, linderos o cercos perimétricos. Primero se debe diseñar la parcela, realizar el hoyado de a una profundidad de 25cmx25cm. Incorporar roca fosfórica 20 a 60 gr por hoyo.

Procedimiento:

- Diseño de la parcela
- Hoyado
- Traslado de plantones a campo definitivo
- Trasplante de plantones en campo definitivo

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE LLAYLLA
PROYECTO: MEJORAMIENTO DE LA PRODUCTIVIDAD SOSTENIBLE Y GESTION COMERCIAL EN EL CULTIVO DE CAFE Y CACAO
Ing. Fernandez Saenz C. Max
COORDINADOR
CIP 91426

- Control de malezas en forma periódica.

Justificación: Esta actividad se justifica, porque las plantaciones de café en sistema agroforestal potencializa la agricultura sostenible y de conservación.

Responsable directo: Técnicos y especialistas.
Meta: 173 parcelas

1.5.3.2. AGROFORESTERIA EN PARCELAS DE REHABILITACIÓN DE CACAO

Descripción: Se instalará las plantas producidas en el vivero forestal en cada parcela en rehabilitación. Estas en sistema agroforestal, con un distanciamiento de entre 9m a 12m o 10mx10m, a una densidad de 100 plantas/Ha, como linderos, rompe vientos y/o cercos perimétricos. para ello se debe realizar un hoyado de 25cm x 25cm de profundidad, e incorporar roca fosfórica para el buen desarrollo de las especies forestales.

Procedimiento:

- Diseño de la parcela
- Hoyado
- Traslado de plantones a campo definitivo
- Trasplante de plantones en campo definitivo
- Control de malezas en forma periódica.

Justificación: Esta actividad se justifica, porque la plantación de cacao en sistema agroforestal potencializa la agricultura sostenible y de conservación.

Responsable directo: Técnicos y especialistas.
Meta: 250 parcelas

1.5.4. CAPACITACIÓN EN CONSERVACIÓN DEL AMBIENTE

1.5.4.1. TALLER DE CONSERVACIÓN DEL SUELO

Descripción: Esta actividad se realizara en las localidades seleccionadas, bajo la dirección de un Especialista en conservación de suelos, quien desarrollara el taller con una duración de 1 día, aplicando todo el proceso metodológico, dirigido a los agricultores de café. El taller se dará inicio de 8:00 a.m. a 1:00 p.m. y de 3:00 p.m. a 5 p.m. La participación es obligatoria de los beneficiarios.

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE LLAYLLA
PROYECTO: MEJORAMIENTO DE LA PRODUCTIVIDAD SOSTENIBLE Y GESTION COMERCIAL EN EL CULTIVO DE CAFE Y CACAO
Ing. Fernandez Juarez C. Max
COORDINADOR
CIP. Nº 101426

Procedimiento:

- Planificación
- Convocatoria a los beneficiarios
- Inicio del taller

- Registro de asistencia
- Prueba de conocimiento inicial
- Desarrollo del taller
- Refrigero
- Interacción
- Evaluación del aprendizaje
- Clausura del taller

Materiales:

- boletín de conservación de suelos
- material de ponencia

Justificación: Esta actividad se justifica, porque el conocimiento sobre los cuidados del suelo, en las operaciones de los sistemas productivos en café y cacao.

Responsable directo: Consultor – Coordinador del proyecto.
Meta: 3 talleres

1.5.4.2. MANUAL DE CONSERVACIÓN AMBIENTAL

Descripción: En esta actividad se realizara el diseño e impresión de un manual práctico sobre la conservación y mejoramiento de suelos, las cuales se entregaran a los productores beneficiarios del proyecto.

Justificación: Esta actividad se justifica, porque la producción agrícola se viene desarrollando sin un criterio de conservación de suelos, el manual será una herramienta práctica sobre la importancia de la conservación de los suelos en el proceso de las diferentes etapas del cultivo.

Responsable directo: Equipo técnico – Coordinador del proyecto.
Meta: 1 Millar

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE LLAYLLA
PROYECTO: MEJORAMIENTO DE LA PRODUCTIVIDAD SOSTENIBLE Y GESTION COMERCIAL EN EL CULTIVO DE CAFE Y CACAO
Ing. Fernandez Saenz C. Max
COORDINADOR
CIP N° 101426

COMPONENTE II: FORTALECIMIENTO ORGANIZACIONAL DE CAFICULTORES Y CACAOTEROS.

ACCIÓN 2.1. MEJORAMIENTO DE LA GESTIÓN COMERCIAL EN CAFÉ Y CACAO

2.1.1 CAPACITACIÓN EN GESTIÓN COMERCIAL

Esta capacitación consiste en adiestrar a los dirigentes de las organizaciones agrarias y sus técnicos, para que puedan conocer todos los trámites necesarios de exportación de café y cacao, la obtención de precios, los canales de comercialización, logística y entre otros. Estará a cargo de un consultor especialista en Agro exportación y/o agro negocios. Esta actividad se desarrollara en las localidades de mayor concentración de beneficiarios (Llaylla, Hermosa Pampa y Belén). La participación es obligatoria de los beneficiarios. Se espera contar con la participación de un mínimo de 09 personas por cada ECAs que luego de haber asistido a cada capacitación realizaran las réplicas en una posterior sesión de ECAs para transmitir el conocimiento a los demás participantes con la ayuda del extensionista.

Temas:

- Canal de información (página web Facebook)
- Procesamiento del café (trilla, empaque, conteiner)
- Ficha técnica del producto (información básica, nombre del producto, nombre científico, origen característica)
- Operador logístico
- Precio FOB
- Precio CIF
- Registro institucional alimentaria con FDA
- Cotización
- Aviso previo
- Carta de compra y venta
- Aduanas

Unidad de medida: Personas capacitadas.
Meta: 03 talleres.

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE LLAYLLA
PROYECTO: MEJORAMIENTO DE LA PRODUCTIVIDAD SOSTENIBLE Y GESTION COMERCIAL EN EL CULTIVO DE CAFE Y CACAO
Ing. Fernando Saenz C. Max
COORDINADOR

2.1.2 PLAN DE NEGOCIO CAFÉ

Definición: El Plan de Negocio, es una herramienta de gestión que nos da a conocer la factibilidad del negocio de café frente al mercado actual y los sistemas productivos de los beneficiarios. Dentro de sus componentes del Plan de Negocio, están realizar estudio de mercado del café, estudio económico y financiero, y las estrategias de marteking para poder implementarlas a corto y mediano plazo. Esta actividad estará a cargo un consultor especialista en elaboración de planes de negocio con experiencia de por lo menos 02 planes de negocios agrarios.

Justificación: Es una herramienta de gestión para obtener mejores mercados y financiamiento para la implementación de procesos de café.

Responsable directo: Consultor en planes de negocio.

Meta: 01 plan de negocio.

2.1.3 PLAN DE NEGOCIO CACAO

Definición: El Plan de Negocio, es una herramienta de gestión que nos da a conocer la factibilidad del negocio de cacao frente al mercado actual y los sistemas productivos de los beneficiarios. Dentro de sus componentes del Plan de Negocio, están realizar estudio de mercado del cacao, estudio económico y financiero, y las estrategias de marteking para poder implementarlas a corto y mediano plazo. Esta actividad estará a cargo de un consultor especialista en planes de negocio, con experiencia en elaboración de por lo menos 02 planes de negocios agrarios.

Justificación: Es una herramienta de gestión para obtener mejores mercados y financiamiento para la implementación de procesos de cacao.

Responsable directo: Especialista en planes de negocio.

Metas: 01 Plan de negocio en cacao

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE LLAYLLA
PROYECTO: MEJORAMIENTO DE LA PRODUCTIVIDAD SOSTENIBLE Y GESTION COMERCIAL EN EL CULTIVO DE CAFE Y CACAO

Ing. Fernandez Baenz C. Max
COORDINADOR
CIP. N° 101426

COMPONENTE III. DESARROLLO DE CONTROL DE CALIDAD Y COMERCIAL EN CAFÉ Y CACAO

ACCION 3.1 GESTION DE CERTIFICACIÓN EN COMERCIO JUSTO Y ORGANICO DEL CAFÉ

3.1.1. INSPECCIÓN INTERNA PARA LA CERTIFICACIÓN ORGANICA EN CAFÉ

Consiste en realizar la asistencia técnica sobre comercio y certificación orgánica en café, la asistencia técnica se desarrollara a los asociados de la Cooperativa Agroecológica cafetalera industrial ambiental de Llaylla, y poder realizar la inspección interna a fin de seleccionar los mejores productores que pasan la inspección interna, para solicitar a la empresa certificadora la inspección externa, para programar dicha inspección entre la organización y la certificadora.

Unidad de medida: Expediente de inspección interna
Meta: 100

3.1.2. CERTIFICACION ORGANICA EN CAFÉ

Se realizará la certificación orgánica en café de la Cooperativa Agroecológica cafetalera industrial ambiental de Llaylla, para esta actividad la organización primero tienen que haber pasado la inspección interna, pasado la inspección interna y clasificados el números de productores aptos se solicitará la inspección externa a la empresa certificadora, la solicitud se realizará previo pago a la certificadora por derecho de inspección externa.

Unidad de medida: Certificación orgánica en café
Meta: 01

ACCION 3.2 GESTION DE CERTIFICACIÓN EN COMERCIO JUSTO Y ORGANICO DEL CACAO

3.2.1. INSPECCIÓN INTERNA PARA LA CERTIFICACION ORGANICA EN CACAO

Consiste en realizar la asistencia técnica sobre comercio y certificación orgánica en café, la asistencia técnica se desarrollara a los asociados de la Cooperativa Agropecuaria agroindustrial agroecológica de Belén, San Antonio, Camantaro y Rio de Janeiro – Perú (Cooperativa BESACARE), y poder realizar la inspección interna a fin de seleccionar los mejores productores que pasan la inspección interna, para solicitar a la empresa certificadora la inspección externa, para programar dicha inspección entre la organización y la certificadora.

Unidad de medida: Expediente de inspección interna
Meta: 100

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE LLAYLLA
PROYECTO: MEJORAMIENTO DE LA PRODUCTIVIDAD SOSTENIBLE Y GESTION COMERCIAL EN EL CULTIVO DE CAFE Y CACAO
Ing. Fernandez Saenz C. Max
COORDINADOR
CIP. N° 101426

3.2.2. CERTIFICACION ORGANICA EN CACAO

Se realizará la certificación orgánica en café de la Cooperativa Agropecuaria agroindustrial agroecológica de Belén, San Antonio, Camantaro y Rio de Janeiro – Perú (Cooperativa BESACARE), u otra organización del Distrito de Llaylla, para esta actividad la organización primero tienen que haber pasado la inspección interna, pasado la inspección interna y clasificados el números de productores aptos se solicitará la inspección externa a la empresa certificadora, la solicitud se realizará previo pago a la certificadora por derecho de inspección externa.

Unidad de medida: Certificación orgánica en cacao.
Meta: 01

ACCION 3.3 DESARROLLO DE CONTROL DE CALIDAD FISICO Y ORGANOLEPTICA

3.3.1. ANÁLISIS DE CALIDAD DE GRANO DEL CACAO

La evaluación de calidad del grano de cacao es la culminación del proceso de producción y beneficiado. La calidad del grano de cacao determina el precio: a mayor calidad más alto el precio. La calidad se define por un conjunto de cualidades físicas, químicas e higiénicas, también las percibidas por los sentidos (cualidades sensoriales): sabor y olor de los granos.

La capacitación se realizará mediante talleres sobre análisis de calidad de grano de cacao, a los directivos de las organizaciones de productores cacaoteros de cacao, con el objetivo de conocer la importancia de la calidad de grano de cacao.

Unidad de medida: Taller
Meta: 4

3.3.2. ANÁLISIS SENSORIAL DE CAFÉ

En la evaluación sensorial de un café soluble se tienen en cuenta parámetros como la fragancia (aroma del producto en seco, previa a la adición del agua), aroma de la bebida, cuerpo, amargo, dulce, acidez y carácter.

Es importante conocer el análisis sensorial del café, para conocer la calidad del café, por lo que se desarrollará talleres de capacitación a los directivos de las diferentes organizaciones productores de café del distrito de Llaylla.

El objetivo de estos talleres de capacitación es para que los productores y/o directivos de las organizaciones cafetaleras conozcan la importancia

Ing. Fernandez Saenz C. Max
COORDINADOR

del análisis sensorial del café para identificar y conocer la calidad de café que tiene cada productor,

Unidad de medida: Taller
Meta: 04

ACCION 3.4 EXPOSICIÓN DE PRODUCTOS Y ARTICULACIÓN DE MERCADO

3.4.1. PARTICIPACION EN FERIA AGROPECUARIA LOCAL

Se promoverá la participación de las 05 organizaciones entre asociaciones y cooperativas para que pueda exponer productos derivados a base de café y cacao. La participación en las ferias locales les permitirá fomentar el consumo interno del café y cacao; asimismo intercambiar nuevos conocimientos y experiencias, participando en ruedas de negocio, que permitan entablar lazos comerciales con potenciales compradores. Cada organización contara con 02 expositores que permanecerán por espacio de 03 días en la feria, haciendo un total de 10 agricultores más 02 técnicos del proyecto.

Unidad de medida: Feria
Meta: 01

3.4.2 FERIA POR DÍA DEL CAFÉ PERUANO.

En este crecimiento del consumo tenemos una gran oportunidad. Hay que fortalecer la cadena de valor de cafés especiales para el mercado interno con tostadurías, cafeterías, laboratorios de cafés especiales; para el mercado externo se debe promover la exportación de cafés especiales" , La Taza de Excelencia remarca es una estrategia potente. Optimista no es. El sentimiento es incertidumbre. Sin embargo, cree. "Debemos convertir a Perú en un cluster de cafés especiales. Necesitamos llevar nuestro café a todos los rincones del mundo". Asimismo, se realiza degustaciones y diferentes actividades relacionadas al grano de café. A este evento se participara con una delegación de productores de café del distrito de Llaylla. Así mismo, esta actividad nos permitirá promover el consumo interno del café en el distrito de Llaylla, en el día del café se prevé la participación del equipo técnico y organizaciones por un periodo de tres días.
Unidad de medida: Feria
Meta: 01

3.4.3 FERIA DEL SALÓN DEL CHOCOLATE EN LIMA.

Desde el año 2010, las organizaciones de productores, fabricantes, emprendedores y exportadores de cacao y derivados con mira a elevar la calidad, productividad y oferta exportable del cacao peruano y posicionarlo en los mercados nacionales e internacionales, realizan con el apoyo del Sector Público, Privado y de Cooperación Internacional el

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE LLAYLLA
PROYECTO: MEJORAMIENTO DE LA PRODUCTIVIDAD Y GESTION COMERCIAL EN EL CULTIVO DE CAFE Y CACAO
Ing. Fernandez Saenz C. Max
COORDINADOR
CIP. N° 101426

«Salón del Cacao y Chocolate se desarrolla en el mes de julio de cada año cuya función es Integrar a los diferentes agentes económicos nacionales e internacionales de la cadena productiva del cacao, para gestionar conocimiento, intercambiar información, establecer redes de contacto y promover la actividad comercial del cacao y derivados en el mercado nacional e internacional

Asimismo, se realiza degustaciones y diferentes actividades relacionadas al grano de cacao. A este evento se participara con una delegación de productores de café del distrito de Llaylla. Así mismo, esta actividad nos permitirá tener relaciones con potenciales compradores de cacao, abriendo puertas a nuevos mercados al exterior. A la feria se prevé la participación de 04 personas expositoras y 02 responsables técnicos del proyecto, haciendo un total de 06 personas que permanecerán por un periodo de 03 días.

Unidad de medida: Feria
Meta: 01

3.4.4 PARTICIPACIÓN EN LA FERIA INTERNACIONAL DEL FICAFE

El FICAFE es una feria que tiene por finalidad promocionar el café producido en selva central (Chanchamayo, Satipo y Oxapampa), **en el presente año se llevara a cabo en Jaén**, en esta feria participaran todas las organizaciones y empresas productoras de café a nivel nacional en donde exponen sus mejores productos a base de café. Asimismo, se realiza degustaciones y diferentes actividades relacionadas al grano de café. A este evento se participara con una delegación de productores de café del distrito de Llaylla. Así mismo, esta actividad nos permitirá tener relaciones con potenciales compradores de café, abriendo puertas a nuevos mercados al exterior. A la feria se prevé la participación de 02 personas expositoras y 01 responsable técnico del proyecto, haciendo un total de 03 personas que permanecerán por un periodo de 03 días.

Unidad de medida: Feria
Meta: 01

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE LLAYLLA
PROYECTO: MEJORAMIENTO DE LA PRODUCTIVIDAD SOSTENIBLE Y GESTION COMERCIAL EN EL CULTIVO DE CAFE Y CACAO
Ing. Fernandez Sainz C. Max
COORDINADOR
CIP. N° 101426

COMPONENTE IV. ACOMPAÑAMIENTO Y MONITOREO

ACCIÓN 4.1 ACOMPAÑAMIENTO Y MONITOREO DEL PROYECTO

4.1.1 INFORME DEL SUPERVISOR

Esta actividad estará a cargo del supervisor del proyecto quien realizara trabajos de supervisión para el cumplimiento adecuado y oportuno de las metas propuestas conforme al POA establecido. Esta acción permitirá identificar oportunamente las debilidades y/o problemas para aplicar los correctivos oportunos y poder lograr el cumplimiento de las metas y el desarrollo de los procesos. Eventualmente se coordinara con el coordinador y funcionarios de las Sub gerencia de Desarrollo Productivo, acompañado del (extensionista y/o técnicos) para constatar la veracidad del cumplimiento de metas y objetivos.

Unidad de Medida: Informe
Meta: 03

4.1.2 INFORME MENSUAL

Esta actividad estará a cargo del coordinador del proyecto quien sistematizara conjuntamente con el asistente administrativo los informes de los extensionistas, técnicos de campo, los consultores y demás personal del proyecto y en base a ello elaborara informes mensuales cuyo contenido debe reportar los avances físicos y financieros del POA. Asimismo identificara los problemas suscitados durante la ejecución y proponer soluciones prácticas al mismo tiempo. Por lado los informes mensuales deben reportar a la Sub Gerencia de Desarrollo Económico Ambiental de la Municipalidad Distrital de Llaylla y DEVIDA.

Unidad de Medida: Informe
Meta: 03

4.1.3 INFORME TRIMESTRAL

Esta actividad estará a cargo del coordinador del proyecto quien sistematizara conjuntamente con el asistente administrativo los informes de los extensionistas, técnicos de campo, los consultores y demás personal del proyecto acumulado durante los 03 meses y en base a ello elaborara un informe trimestral cuyo contenido debe reportar los avances físicos y financieros del POA. Asimismo identificara los problemas suscitados durante la ejecución y proponer soluciones prácticas al mismo tiempo. Los informes mensuales deben reportar a la Sub Gerencia de Desarrollo Económico Ambiental de la Municipalidad Distrital de Llaylla y DEVIDA.

Unidad de Medida: Informe
Meta: 01

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE LLAYLLA
PROYECTO: MEJORAMIENTO DE LA PRODUCTIVIDAD SOSTENIBLE Y GESTION COMERCIAL EN EL CULTIVO DE CAFE Y CACAO

Saenz C. Max
COORDINADOR

4.1.4 INFORME FINAL

Esta actividad estará a cargo del coordinador del proyecto quien sistematizara conjuntamente con el asistente administrativo todos los informes de los extensionistas, técnicos de campo, los consultores y demás personal del proyecto acumulado durante el periodo de ejecución del POA 2019 y en base a ello elaborara un informe final cuyo contenido debe reportar los avances físicos y financieros. Asimismo identificara los problemas suscitados durante la ejecución y proponer soluciones prácticas al mismo tiempo. Los informes mensuales deben reportar a la Sub Gerencia de Desarrollo Económico Ambiental de la Municipalidad Distrital de Llaylla y DEVIDA.

Unidad de Medida: Informe
Meta: 01

2 PROGRAMACIÓN DE LAS TAREAS Y SUS METAS

Formato Nº 2: Programación de metas físicas del proyecto
Formato Nº 3: Programación de metas financieras
Analítico del proyecto

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE LLAYLLA
PROYECTO: MEJORAMIENTO DE LA PRODUCTIVIDAD SOSTENIBLE Y GESTION COMERCIAL EN EL CULTIVO DE CAFE Y CACAO

Ing. Fernandez Saenz C. Max
COORDINADOR
CIP. N° 101426

DEVIDA
Comisión Nacional para el Desarrollo y Vida sin Drogas

FORMATO 02

PROGRAMACION DE METAS FISICAS

ENTIDAD EJECUTORA : MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE LLAYLLA
PROGRAMA PRESUPUESTAL : PROGRAMA DESARROLLO ALTERNATIVO INTEGRAL Y SOSTENIBLE – PIRDAIS
PROYECTO : "MEJORAMIENTO DE LA PRODUCTIVIDAD SOSTENIBLE Y GESTIÓN COMERCIAL EN EL CULTIVO DE CAFÉ Y CACAO EN EL DISTRITO DE LLAYLLA, PROVINCIA DE SATIPO – JUNÍN"
CÓDIGO SNIP : 357541

Cod.	Componentes	Acciones	Cod. Actividad	Actividades/sub actividades/tareas	Unidad de Medida	Cant.	META MENSUAL								META ANUAL
							MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	
		1.1 DESARROLLO DE ESCUELAS DE CAMPO (ECAS)	01.01.01	SESIONES DE ESCUELAS DE CAMPO DE AGRICULTORES CON BUENAS											
			01.01.01.01	SESIONES DE ECAS CON BPA EN CAFÉ	ECA	36			6	6	6	6	6	6	36
			01.01.01.02	SESIONES ECAS CON BPA EN CACAO	ECA	36			6	6	6	6	6	6	36
		1.2 REHABILITACION DE CAFÉ Y CACAO	01.02.01	REHABILITACIÓN DE CAFE											
			01.02.01.01	PODA DE REHABILITACIÓN CAFÉ	HA	173			50	60	63				173
			01.02.01.02	ABONAMIENTO EN PARCELAS DE REHABILITACIÓN DE CAFÉ	HA	173						50	60	63	173
			01.02.01.03	CONTROL DE PLAGAS EN PARCELAS DE REHABILITACIÓN DE CAFÉ	HA	173				50		60	63		173
			01.02.02	REHABILITACIÓN DE CACAO											
			01.02.02.01	PODA DE REHABILITACIÓN CACAO	HA	250				50	100	100			250
			01.02.02.02	INJERTO DE CACAO EN PARCELAS DE REHABILITACIÓN	HA	250				50	50	50	50	50	250
			01.02.02.03	ABONAMIENTO EN PARCELAS DE REHABILITACIÓN DE CACAO	HA	250				50	50	50	50	50	250
			01.02.02.04	CONTROL DE PLAGAS EN PARCELAS DE REHABILITACIÓN DE CACAO	HA	250				50	50	50	50	50	250
I	COMP. 01: DESARROLLO DE BUENAS PRACTICAS AGRICOLAS EN CAFÉ Y CACAO	1.3 ASISTENCIA TECNICA PERSONALIZADA DE CAFÉ Y CACAO	01.03.01	ASISTENCIA TÉCNICA PERSONALIZADA EN CULTIVO DE CAFÉ	Visitas	2,315	290	290	290	290	290	290	290	285	2315
			01.03.02	ASISTENCIA TÉCNICA PERSONALIZADA EN CULTIVO DE CACAO	Visitas	1,690	212	212	212	212	212	210	210	210	1690
		1.4 REHABILITACION DE CAFÉ Y CACAO	01.04.01	EQUIPAMIENTO DE USO COMÚN PARA PRODUCTORES DE CAFÉ											
			01.04.01.01	INSTALACIÓN DE MÓDULO DE SECADORES SOLARES DE	MOD	100	6	6	28	20	20	20			100
			01.04.01.02	MÓDULO PARA VALOR AGREGADO DE CAFÉ	MOD	1			1						1
			01.04.02	EQUIPAMIENTO DE USO COMÚN PARA PRODUCTORES DE CACAO											
			01.04.02.01	INSTALACIÓN DE MODULOS DE BENEFICIO DE CACAO	MOD	2			1	1					2
			01.04.02.02	MÓDULO PARA VALOR AGREGADO DE CACAO	MOD	1			1						1

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE LLAYLLA
PROYECTO: MEJORAMIENTO DE LA PRODUCTIVIDAD SOSTENIBLE Y GESTION COMERCIAL EN EL CULTIVO DE CAFÉ Y CACAO

Ing. Fernandez Saenz C. Max
COORDINADOR
CIP. N° 101426

		1.5 EQUIPAMIENTO DE USO COMUN PARA PRODUCTORES DE CAFÉ Y CACAO	01.05.01	PRODUCCIÓN DE ESPECIES FORESTALES PARA RECUPERAR EL SUELO											
			01.05.01.01	PRODUCCION DE PLANTONES FORESTALES	mil	43.2					5	5	20	13.2	43.2
			01.05.02	MANTENIMIENTO DE VIVERO											
			01.05.02.01	MANEJO AGRONÓMICO DEL VIVERO FORESTAL	MES	5				1	1	1	1	1	5
			01.05.02.02	IMPLEMENTACION DE INSUMOS PARA VIVERO FORESTAL	GBL	1				1					1
			01.05.03	INSTALACIÓN DE ESPECIES FORESTALES CON SISTEMA											
			01.05.03.01	AGROFORESTERÍA EN PARCELAS DE REHABILITACIÓN DE CAFÉ	HA	173							73	100	173
			01.05.03.02	AGROFORESTERÍA EN PARCELAS DE REHABILITACIÓN DE CACAO	HA	250							100	150	250
			01.05.04	CAPACITACIÓN EN CONSERVACIÓN DEL AMBIENTE											
			01.05.04.01	TALLER DE CONSERVACIÓN DE SUELO	TALLER	1			1						1
			01.05.04.02	MANUAL DE CONSERVACIÓN AMBIENTAL	mil	1							1		1
II	COMP. 02: FORTALECIM. ORGANIZAC. DE CAFICULTORES Y CACAOTEROS	2.2 MEJORAM. DE LA GESTION COMERCIAL	02.02.01	CAPAC. EN GESTIÓN COMERCIAL	TALLER	3				1	2				3
			02.02.02	PLAN DE NEGOCIO CAFÉ	DOC	1				1					1
			02.02.03	PLAN DE NEGOCIO CACAO	DOC	1						1			1
III	COMP. 03: DESARROLLO DE CONTROL DE CALIDAD Y COMERCIAL EN CAFÉ Y CACAO	3.1 GESTION DE CERTIFICACIÓN EN COMERCIO JUSTO Y ORGANICO DEL CAFÉ	03.01.01	INSPECCIÓN INTERNA PARA CERTIFICACIÓN ORGANICA EN CAFÉ	Visitas	100				30	40	30			100
			03.01.02	CERTIFICACIÓN ORGÁNICA EN CAFÉ	CERTIF.	1							1		1
		3.2 GESTION DE CERTIFICACIÓN EN COMERCIO JUSTO Y ORGANICO DEL CACAO	03.02.01	INSPECCIÓN INTERNA PARA CERTIFICACIÓN ORGANICA DE CACAO	Visitas	100					30	30	40		100
			03.02.02	CERTIFICACIÓN ORGÁNICA EN CACAO	CERTIF.	1								1	1
		3.3 DESARROLLO DE CONTROL DE CALIDAD FISICO Y ORGANOLEPTICA	03.03.01	ANÁLISIS DE CALIDAD DE GRANO DEL CACAO	TALLER	4			1	1	1	1			4
			03.03.02	ANÁLISIS SENSORIAL DE CAFÉ	TALLER	4			1	1	1	1			4
		3.4 EXPOSICION DE PRODUCTOS Y ARTICULACION DE MERCADO	03.04.01	PARTICIPACIÓN EN EL MERCADO LOCAL											
			03.04.01.01	FERIA LOCAL	Even	1		1							1
			03.04.01.02	FERIA POR DÍA DEL CAFÉ PERUANO EN LA CAPITAL	Even	1					1				1
			03.04.01.03	FERIA DEL SALÓN DEL CHOCOLATE EN LIMA	Even	1			1						1
			03.04.01.04	FERIA INTERNACIONAL FICAFE	Even	1						1			1
IV	COMP. 04: ACOMPAÑAMIENTO Y MONITOREO	4.1 ACOMPAÑAMIENTO Y MONITOREO DEL PROYECTO	04.01.01	INFORME DE SUPERVISIÓN	DOC	8	1	1	1	1	1	1	1	1	8
			04.01.02	INFORME MENSUAL	DOC	8	1	1	1	1	1	1	1	1	8
			04.01.03	INFORME TROMESTRAL	DOC	3		1			1			1	3
			04.01.04	INFORME FINAL	DOC	1								1	1

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE LLAYLLA
PROYECTO MEJORAMIENTO DE LA PRODUCTIVIDAD
SUPERVISOR Y GESTION DEL CULTIVO DE CAFE Y CACAO

DEVIDA
Comisión Nacional para el Desarrollo y Vida sin Drogas

FORMATO 02

ANALISIS DE MODIFICACIÓN DE METAS FISICAS

ENTIDAD EJECUTORA : MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE LLAYLLA
PROGRAMA PRESUPUESTAL : PROGRAMA DESARROLLO ALTERNATIVO INTEGRAL Y SOSTENIBLE
PROYECTO : "MEJORAMIENTO DE LA PRODUCTIVIDAD SOSTENIBLE Y GESTIÓN COMERCIAL EN EL CULTIVO DE CAFÉ Y CACAO EN EL DISTRITO DE LLAYLLA, PROVINCIA DE SATIPO – JUNÍN"
CÓDIGO SNIP : 357541

Cod.	Componentes	Acciones	Cod. Actividad	Actividades/sub actividades/tareas	Unidad de	Meta anual	Meta Modificado	Diferencia	Justificación
I	COMP. 01: DESARROLLO DE BUENAS PRACTICAS AGRICOLAS EN CAFÉ Y CACAO	1.1 DESARROLLO DE ESCUELAS DE CAMPO (ECAS)	**01.01.01**	SESIONES DE ESCUELAS DE CAMPO DE AGRICULTORES CON BUENAS PRACTICAS AGRICOLAS DE CAFÉ Y CACAO					
			01.01.01.01	SESIONES DE ECAS CON BPA EN CAFÉ	ECA	0	36	-36	**Esta meta se agrego**
			01.01.01.02	SESIONES ECAS CON BPA EN CACAO	ECA	0	36	-36	**Esta meta se agrego**
		1.2 REHABILITACION DE CAFÉ Y CACAO	**01.02.01**	REHABILITACIÓN DE CAFÉ					
			01.02.01.01	PODA DE REHABILITACIÓN CAFÉ	HA	0	173	-173	**Esta meta se agrego**
			01.02.01.02	ABONAMIENTO EN PARCELAS DE REHABILITACIÓN DE CAFÉ	HA	173	173	0	**Esta meta no se** modifico
			01.02.01.03	CONTROL DE PLAGAS EN PARCELAS DE REHABILITACIÓN DE CAFÉ	HA	173	173	0	Esta meta **no se** modifico
			01.02.02	REHABILITACIÓN DE CACAO					
			01.02.02.01	PODA DE REHABILITACIÓN CACAO	HA	0	250	-250	**Esta meta se agrego**
			01.02.02.02	INJERTO DE CACAO EN PARCELAS DE REHABILITACIÓN	HA	0	250	-250	**Esta meta se agrego**
			01.02.02.03	ABONAMIENTO EN PARCELAS DE REHABILITACIÓN DE CACAO	HA	250	250	0	Esta meta **no se** modifico
			01.02.02.04	CONTROL DE PLAGAS EN PARCELAS DE REHABILITACIÓN DE CACAO	HA	0	250	-250	**Esta meta se agrego**
		1.3 ASISTENCIA TECNICA PERSONALIZADA DE CAFÉ Y CACAO	01.03.01	ASISTENCIA TÉCNICA PERSONALIZADA EN CULTIVO DE CAFÉ	Visitas	2315	2315	0	**Esta meta no se** modifico
			01.03.02	ASISTENCIA TÉCNICA PERSONALIZADA EN CULTIVO DE CACAO	Visitas	1690	1690	0	**Esta meta no se** modifico
		1.4 REHABILITACION DE CAFÉ Y CACAO	**01.04.01**	EQUIPAMIENTO DE USO COMÚN PARA PRODUCTORES DE CAFÉ					
			01.04.01.01	INSTALACIÓN DE MÓDULO DE SECADORES SOLARES DE CAFÉ/CACAO	MOD	12	100	-88	**Esta meta se incremento**
			01.04.01.02	MÓDULO PARA VALOR AGREGADO DE CAFÉ	MOD	1	1	0	Esta meta **no se** modifico
			01.04.02	EQUIPAMIENTO DE USO COMÚN PARA PRODUCTORES DE CACAO					
			01.04.02.01	INSTALACIÓN DE MODULOS DE BENEFICIO DE CACAO	MOD	2	2	0	Esta meta **no se** modifico
			01.04.02.02	MÓDULO PARA VALOR AGREGADO DE CACAO	MOD	1	1	0	Esta meta **no se** modifico

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE LLAYLLA
PROYECTO: MEJORAMIENTO DE LA PRODUCTIVIDAD SOSTENIBLE Y GESTION COMERCIAL EN EL CULTIVO DE CAFÉ Y CACAO

Ing. Fernandez Saenz C. Max
COORDINADOR

		1.5 EQUIPAMIENTO DE USO COMUN PARA PRODUCTORES DE CAFÉ Y CACAO	**01.05.01**	PRODUCCIÓN DE ESPECIES FORESTALES PARA RECUPERAR EL SUELO					
			01.05.01.01	PRODUCCION DE PLANTONES FORESTALES	mil	43.2	43.2	0	Se modifica a una sola actividad
			01.05.02	MANTENIMIENTO DE VIVERO					
			01.05.02.01	MANEJO AGRONÓMICO DEL VIVERO FORESTAL	MES	5	5	0	Esta meta **no se** modifico
			01.05.02.02	IMPLEMENTACION DE INSUMOS PARA VIVERO FORESTAL	GBL	1	1	0	Esta meta **no se** modifico
			01.05.03	INSTALACIÓN DE ESPECIES FORESTALES CON SISTEMA AGROFORESTAL					
			01.05.03.01	AGROFORESTERÍA EN PARCELAS DE REHABILITACIÓN DE CAFÉ	HA	0	173	-173	**Esta meta se agrego**
			01.05.03.02	AGROFORESTERÍA EN PARCELAS DE REHABILITACIÓN DE CACAO	HA	0	250	-250	**Esta meta se agrego**
			01.05.04	CAPACITACIÓN EN CONSERVACIÓN DEL AMBIENTE					
			01.05.04.01	TALLER DE CONSERVACIÓN DE SUELO	TALLER	1	1	0	Esta meta **no se** modifico
			01.05.04.02	MANUAL DE CONSERVACIÓN AMBIENTAL	mil	1	1	0	Esta meta **no se** modifico
II	COMP. 02: FORTALECIM. ORGANIZAC. DE CAFICULTORES	2.2 MEJORAM. DE LA GESTION COMERCIAL	02.02.01	CAPAC. EN GESTIÓN COMERCIAL	TALLER	3	3	0	Esta meta no se modifico
			02.02.02	PLAN DE NEGOCIO CAFÉ	DOC	1	1	0	Esta meta **no se** modifico
			02.02.03	PLAN DE NEGOCIO CACAO	DOC	1	1	0	Esta meta **no se** modifico
III	COMP. 03: DESARROLLO DE CONTROL DE CALIDAD Y COMERCIAL EN CAFÉ Y CACAO	3.1 GESTION DE CERTIFICACIÓN EN COMERCIO JUSTO Y ORGANICO DEL	03.01.01	INSPECCIÓN INTERNA PARA CERTIFICACIÓN ORGANICA EN CAFÉ	Visitas	0	100	-100	**Esta meta se agrego**
			03.01.02	CERTIFICACIÓN ORGÁNICA EN CAFÉ	CERTIF.	0	1	-1	**Esta meta se agrego**
		3.2 GESTION DE CERTIFICACIÓN EN COMERCIO JUSTO Y ORGANICO DEL	03.02.01	INSPECCIÓN INTERNA PARA CERTIFICACIÓN ORGANICA DE CACAO	Visitas	0	100	-100	**Esta meta se agrego**
			03.02.02	CERTIFICACIÓN ORGÁNICA EN CACAO	CERTIF.	0	1	-1	**Esta meta se agrego**
		3.3 GESTION DE CONTROL DE CALIDAD FISICO Y ORGANOLEPTICA	03.03.01	ANÁLISIS DE CALIDAD DE GRANO DEL CACAO	TALLER	4	4	0	**Esta meta no se** modifico
			03.03.02	ANÁLISIS SENSORIAL DE CAFÉ	TALLER	4	4	0	Esta **meta no se** modifico
		3.4 EXPOSICION DE PRODUCTOS Y ARTICULACION DE MERCADO	03.04.01	PARTICIPACIÓN EN EL MERCADO LOCAL					
			03.04.01.01	FERIA LOCAL	Even	1	1	0	Esta meta **no se** modifico
			03.04.01.02	FERIA POR DÍA DEL CAFÉ PERUANO	Even	1	1	0	Esta meta **no se** modifico
			03.04.01.03	FERIA DEL SALÓN DEL CHOCOLATE EN LIMA	Even	1	1	0	Esta meta **no se** modifico
			03.04.01.04	FERIA INTERNACIONAL FICAFE	Even	1	1	0	Esta meta **no se** modifico
IV	COMP. 04: ACOMPAÑAMIENTO Y MONITOREO	4.1 ACOMPAÑAMIENTO Y MONITOREO DEL PROYECTO	04.01.01	INFORME DE SUPERVISIÓN	DOC	9	8	1	Esta meta se ha desminuido
			04.01.02	INFORME MENSUAL	DOC	9	8	1	**Esta meta se ha desminuido**
			04.01.03	INFORME TROMESTRAL	DOC	3	3	0	**Esta meta no se** modifico
			04.01.04	INFORME FINAL	DOC	1	1	0	Esta meta **no se** modifico

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE LLAYLLA
PROYECTO: MEJORAMIENTO DE LA PRODUCTIVIDAD SOSTENIBLE Y GESTION COMERCIAL EN

V°B°

Ing. Fernandez Saenz C. Max
COORDINADOR

FORMATO N° 03

PROGRAMACIÓN DE METAS FINACIERAS DEL PROYECTO 2019

ENTIDAD EJECUTORA: Municipalidad Distrital de Llaylla

PROGRAMA PRESUPUESTAL: Programa de Desarrollo Alternativo Integral y Sostenible - "PIRDAIS"

PRODUCTO: Agricultores incorporados a cadenas productivas agrarias articuladas al mercado

PROYECTO : "Mejoramiento de la productividad sostenible y gestion comercial en el cultivo de café y cacao en el Distrito de Llaylla, Provincia de Satipo - Junín"

GENERICA DE GASTOS	ESPECIFICA DE GASTOS		MESES								META TOTAL S/.
	CODIGO	NOMBRE	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	
2.6 ADQUISICIÓN DE ACTIVOS NO FINANCIEROS	2.6.61.17	SEMILLAS Y ALMACIGOS	0.00				2,540.00	0.00	0.00	0.00	2,540.00
	2.6.61.199	OTROS BIENES AGROPECUARIOS, PESQUEROS Y MINEROS	0.00	31,385.25	47,715.00	69,181.70	8,198.17	22,000.00	25,582.00	0.00	204,062.12
	2.6.71.52	GASTOS POR L COMPRA DE BIENES	0.00	32,300.00	16,654.40	2,667.60	8,327.20	45,000.00	63,044.80	0.00	167,994.00
	2.6.71.53	GASTOR POR LA CONTRATACIÓN DE SERVICIOS	32,077.88	19,642.07	22,428.66	24,201.27	32,077.88	32,077.88	48,039.50	46,077.88	256,623.00
	2.6.81.43	GASTOS POR SUPERVISIÓN	6,079.00	2,267.14	8,589.15	3,485.16	3,720.89	3,720.89	3,720.89	3,720.88	35,304.00
	2.6.81.44	GASTOS GENERALES	22,330.88	13,698.46	5,318.87	4,266.88	8,450.00	8,450.00	9,515.79	9,450.00	81,480.88
TOTAL			60,487.76	99,292.92	100,706.08	103,802.61	63,314.14	111,248.77	149,902.98	59,248.76	748,004.00

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE LLAYLLA
PROYECTO: MEJORAMIENTO DE LA PRODUCTIVIDAD SOSTENIBLE Y GESTION COMERCIAL EN EL CULTIVO DE CAFE Y CACAO

Ing. Fernandez Saenz C. May
CIP. N° 101426

PRESUPUESTO ANALITICO POA 2019.

PROYECTO "MEJORAMIENTO DE LA PRODUCTIVIDAD SOSTENIBLE Y GESTIÓN COMERCIAL EN EL CULTIVO DE CAFÉ Y CACAO EN EL DISTRITO DE LLAYLLA, PROVINCIA DE SATIPO – JUNÍN"

REGION JUNIN

PROVINCIA SATIPO

DISTRITO LLAYLLA

LOCALIDAD LLAYLLA

GENERICA DE GASTO	ESPECIF. DE GASTO	COMPONENTE/TAREA (4)	Unidad de Medida (5)	AÑO 0 (2019)			Total
				Cantid. Requer.	Costo Unit. S/.	Costo Total S/.	
		COMP. 01: DESARROLLO DE BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS EN CAFÉ Y CACAO					578,676.12
		ACCION 1.2 DESARROLLO DE CAPACIDADES CON BUENAS PRACTICAS AGRICOLAS (BPA) CON LA METODOLOGÍA DE ESCUELAS DE CAMPO PARA AGRICULTORES (ECA)					4,320.00
		SESIONES DE ESCUELAS DE CAMPO DE AGRICULTORES CON BUENAS PRACTICAS AGRICOLAS DE CAFÉ Y CACAO					4,320.00
2.6	3.6.71.53	ALMUERZO Y REFRIGERIO P/ECA EN CAFÉ	UND	36.00	60.00	2,160.00	
2.6	5.6.71.53	ALMUERZO Y REFRIGERIO P/ECA EN CACAO	UND	36.00	60.00	2,160.00	
		ACCION 1.3 REHABILITACIÓN DE CAFE Y CACAO					220,200.32
		REHABILITACIÓN DE CAFE					114,747.32
2.6	3.6.71.53	SERVICIO DE ANALISIS DE SUELOS PARA PARCELAS DE CAFÉ	MUESTRA	12.00	90.00	1,080.00	
2.6	3.6.71.52	COMBUSTIBLE PETROLEO D2	GLN	173.00	15.00	2,595.00	
2.6	3.6.61.199	ABONO ORGANICO TERRASUR X 40 KG	SACO	2572.00	18.50	47,582.00	
2.6	3.6.61.199	ACIDO BORICO O BORAX SACO DE 25 KG	SACO	5.54	115.00	636.64	
2.6	3.6.61.199	AFRECHO DE ARROZ	SACO	2.40	50.00	120.00	
2.6	3.6.61.199	AZUFRE X 25 KG	SACO	27.68	120.00	3,321.60	
2.6	3.6.61.199	CAL HIDRATADA	SACO	34.60	30.00	1,038.00	
2.6	3.6.61.199	CARBON VEGETAL	SACO	4.80	35.00	168.00	
2.6	3.6.61.199	DOLOMITA X 50 KG	SACO	1038.00	20.00	20,760.00	
2.6	3.6.61.199	ESTIERCOL DE GANADO O GALLINAZA	SACO	48.00	12.00	576.00	
2.6	3.6.61.199	LEVADURA	KG	2.40	36.00	86.40	
2.6	3.6.61.199	MELAZA	LT	19.20	6.50	124.80	
2.6	3.6.61.199	ROCA FOSFORICA X 50 KG	SACO	694.40	39.00	27,081.60	
2.6	3.6.61.199	SULFATO DE COBRE SACO DE 25 KG	SACO	20.76	400.00	8,304.00	
2.6	3.6.61.199	SULFATO DE MAGNESIO SACO DE 25 KG	SACO	5.54	95.00	525.92	
2.6	3.6.61.199	SULFATO DE ZINC SACO DE 25 KG	SACO	8.30	90.00	747.36	
		REHABILITACIÓN DE CACAO					**105,453.00**
2.6	3.6.71.53	SERVICIO DE INJERTADO DE CACAO	INJERTO	32500.00	0.55	17,875.00	
2.6	3.6.71.53	SERVICIO DE ANALISIS DE SUELOS PARA PARCELAS	MUESTRA	8.00	90.00	720.00	
2.6	3.6.71.52	COMBUSTIBLE PETROLEO D2	GLN	250.00	15.00	3,750.00	
2.6	3.6.61.199	ABONO ORGANICO TERRASUR X 40 KG	SACO	1900.00	18.50	35,150.00	
2.6	3.6.61.199	ACIDO BORICO O BORAX SACO DE 25 KG	SACO	4.00	115.00	460.00	
2.6	3.6.61.199	AZUFRE X 25 KG	SACO	20.00	120.00	2,400.00	
2.6	3.6.61.199	CAL HIDRATADA	SACO	25.00	30.00	750.00	
2.6	3.6.61.199	CARBON VEGETAL	SACO	36.00	35.00	1,260.00	
2.6	3.6.61.199	DOLOMITA X 50 KG	SACO	750.00	20.00	15,000.00	
2.6	3.6.61.199	ESTIERCOL DE GANADO O GALLINAZA	SACO	48.00	12.00	576.00	
2.6	3.6.61.199	MELAZA	LT	96.00	6.50	624.00	
2.6	3.6.61.199	ROCA FOSFORICA X 50 KG	SACO	512.00	39.00	19,968.00	
2.6	3.6.61.199	SULFATO DE COBRE SACO DE 25 KG	SACO	15.00	400.00	6,000.00	
2.6	3.6.61.199	SULFATO DE MAGNESIO SACO DE 25 KG	SACO	4.00	95.00	380.00	
2.6	3.6.61.199	SULFATO DE ZINC SACO DE 25 KG	SACO	6.00	90.00	540.00	

Ing. Fernandez Saenz C. Max
COORDINADOR

		ACCION 1.4 ASISTENCIA TECNICA PERSONALIZADA EN CAFE Y CACAO					169,931.00
		ASISTENCIA TÉCNICA PERSONALIZADA EN CULTIVO DE CAFÉ					108,831.00
2.6	3.6.71.53	ESPECIALISTA DE CAFÉ	MES	8.00	2,600.00	20,800.00	
2.6	3.6.71.53	TECNICO DE CAMPO EN CAFÉ 1	MES	8.00	2,100.00	16,800.00	
2.6	3.6.71.53	TECNICO DE CAMPO EN CAFÉ 2	MES	8.00	2,100.00	16,800.00	
2.6	3.6.71.53	TECNICO DE CAMPO EN CAFÉ 3	MES	7.00	2,100.00	14,700.00	
2.6	3.6.71.53	TECNICO EN SISTEMAS AGROFORESTALES	MES	8.00	2,100.00	16,800.00	
2.6	3.6.71.53	TECNICO DE PLANTA EN PROCESAMIENTO Y POST COSECHA DE CACAO Y CAFÉ	MES	7.00	2,100.00	14,700.00	
2.6	3.6.71.52	ACEITE GTX	L	32.00	22.00	704.00	
2.6	3.6.71.52	GASOLINA 90 OCT	GLN	501.80	15.00	7,527.00	
		ASISTENCIA TÉCNICA PERSONALIZADA EN CULTIVO DE CACAO					**61,100.00**
3.6	3.6.71.53	ESPECIALISTA DE CACAO	MES	8.00	2,600.00	20,800.00	
2.6	3.6.71.53	TECNICO DE CAMPO EN CACAO 1	MES	8.00	2,100.00	16,800.00	
2.6	3.6.71.53	TECNICO DE CAMPO EN CACAO 2	MES	8.00	2,100.00	16,800.00	
2.6	3.6.71.52	ACEITE GTX	L	28.00	22.00	616.00	
2.6	3.6.71.52	GASOLINA 90 OCT	GLN	405.60	15.00	6,084.00	
		ACCION 1.5 EQUIPAMIENTO DE USO COMÚN PARA PRODUCTORES DE CAFÉ Y CACAO					132,750.00
		MÓDULO DE VALOR AGREGADO DE CAFÉ					83,400.00
2.6	3.6.71.52	MICA POLIETILENO DE 250 MICRAS DE 50m x 6 m (cobertura de secador solar)	UND	48.00	1,700.00	81,600.00	
2.6	3.6.71.52	COMBUSTIBLE PETROLEO D2	UND	120.00	15.00	1,800.00	
		MÓDULO DE VALOR AGREGADO DE CAFÉ					**29,250.00**
2.6	3.6.71.52	TOSTADORA DE CAFÉ DE 3-5KG	UND	1.00	15750.00	15,750.00	
2.6	3.6.71.52	PILADORA PULIDORA DE 1.5-2.0 QQ/HORA	UND	1.00	7,600.00	7,600.00	
2.6	3.6.71.52	BALANZA ELECTRONICA DE 50 KG	UND	1.00	200.00	200.00	
2.6	3.6.71.52	ACESORIOS DIVERSOS PARA VALOR AGREGADO CAFÉ	UND	1.00	500.00	500.00	
2.6	3.6.71.52	SELLADORA DE BOLSAS TRILAMINADAS	UND	1.00	1,200.00	1,200.00	
3.6	3.6.71.53	ACONDICIONAMIENTO DE LABORATORIO	UND	1.00	4,000.00	4,000.00	
		INSTALACIÓN DE MODULOS DE BENEFICIO DE CACAO					**13,500.00**
2.6	2.6.71.52	CAJON DE MADERA PARA FERMENTACIÓN 1m X 1m X1m	UND	36.00	250.00	9,000.00	
2.6	3.6.71.52	COMBUSTIBLE PETROLEO D2	UND	300.00	15.00	4,500.00	
		MÓDULO PARA VALOR AGREGADO DE CACAO					**6,600.00**
2.6	3.6.71.53	SERVICIO DE OBTENSION DE REGISTRO SANITARIO A TODO COSTO	UND	4.00	900.00	3,600.00	
2.6	3.6.71.53	EQUIPO DE CALEFACCIÓN	UND	2.00	250.00	500.00	
2.6	3.6.71.52	COCINA SEMI INDUSTRIAL DE 03 HORNILLAS	UND	1.00	500.00	500.00	
2.6	3.6.71.52	DISEÑO DE MOLDES DE CHOCOLATERIA	UND	1.00	400.00	400.00	
2.6	3.6.71.52	JUEGO DE MOLDES DE CHOCOLATERIA(20 UNIDADES)	UND	2.00	300.00	600.00	
2.6	3.6.71.52	ACCESORIOS DIVERSOS DE CHOCOLATERIA	UND	1.00	1,000.00	1,000.00	
		ACCION 1.6 AGROFORESTERIA Y EDUCACIÓN AMBIENTAL					51,474.80
		PRODUCCION DE ESPECIES FORESTALES PARA RECUPERAR EL SUELO					**34,899.60**
2.6	3.6.71.52	MALLA RASCHELL 75% DE SOMBRA	RLL	4.00	800.00	3,200.00	
2.6	3.6.71.52	TUBO NEGRO DE 1/2" X 6.0m /INCLUIDO SOLDADURA	UND	44.00	28.00	1,232.00	
2.6	3.6.71.52	TUBO PVC DE 3" CON ALMA DE FIERRO DE 3/8 Y CONCRETO/INCLUIDO INSTALACIÓN	MLL	40.00	60.00	2,400.00	
2.6	3.6.71.52	ALAMBRE GALVANIZADO N° 16	KG	15.00	8.00	120.00	
2.6	3.6.71.52	NAYLON	CONO	4.00	20.00	80.00	
2.6	3.6.71.52	ARENA FINA	M3	4.00	80.00	320.00	
2.6	3.6.71.52	MADERA CORRIENTE (10"x1"x10) (1"x2x1)	PT	128.00	2.50	320.00	
2.6	3.6.71.52	CLAVOS DE MADERA DE 2"	KG	1.00	6.00	6.00	
2.6	3.6.61.199	CHUSQUINES DE BAMBU	Tallo	20.00	30.00	600.00	
2.6	3.6.61.199	SEMILLA DE CEDRO COLOMBIANO	KG	3.00	330.00	990.00	
2.6	3.6.61.199	SEMILLA DE MOENA	KG	15.00	30.00	450.00	

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE LLAYLLA
PROYECTO MEJORAMIENTO DE LA PRODUCTIVIDAD Y GESTION COMERCIAL EN EL CULTIVO DE CAFE Y CACAO
SUPERVISOR

Ing. Fernandez Saenz C. Max
COORDINADOR
CIP. N° 101426

2.6	3.6.61.199	SEMILLA DE TORNILLO	KG	5.00	100.00	500.00	
2.6	3.6.61.199	TRITURADORA DE RESIDUOS ORGANICOS	UND	2.00	6,000.00	12,000.00	
2.6	3.6.61.199	CASCARILLA DE ARROZ	SACO	24.00	8.00	192.00	
2.6	3.6.61.199	TIERRA NEGRA O AGRICOLA	M3	36.00	40.00	1,440.00	
2.6	3.6.61.199	ESTIERCOL DE GANADO O GALLINAZA	SACO	96.00	12.00	1,152.00	
2.6	3.6.61.199	CARBON VEGETAL	SACO	24.00	35.00	840.00	
2.6	3.6.61.199	AFRECHO DE ARROZ	SACO	24.00	50.00	1,200.00	
2.6	3.6.61.199	LEVADURA	KG	24.00	36.00	864.00	
2.6	3.6.61.199	MELAZA	LT	38.40	6.50	249.60	
2.6	3.6.61.199	ROCA FOSFORICA X 50 KG	SACO	6.00	39.00	234.00	
2.6	3.6.71.52	ZARANDA DE 3/4 2M2 C/MARCO	UND	3.00	50.00	150.00	
2.6	3.6.71.53	ZARANDEO DE SUSTRATO	M3	36.00	60.00	2,160.00	
2.6	3.6.71.52	BOLSA DE POLIETILENO DE 4X7	MLL	45.00	12.00	540.00	
2.6	3.6.71.53	EMBOLSADO DE SUSTRATO	MLL	45.00	40.00	1,800.00	
2.6	3.6.71.52	CORDEL NAYLON	CONO	1.00	15.00	15.00	
2.6	3.6.71.52	REGADERA DE 20 LT	UND	24.00	30.00	720.00	
2.6	3.6.71.53	REPIQUE DE EMBOLSADO	MLL	45.00	25.00	1,125.00	
		MANTENIMIENTO DE VIVERO					**3,170.20**
2.6	3.6.71.52	MOCHILA PULVERIZADORA DE 20L	UND	2.00	280.00	560.00	
2.6	3.6.71.52	TIMBO DE 100 LT	UND	2.00	120.00	240.00	
2.6	3.6.61.199	ABONO ORGANICO TERRASUR X 40 KG	SACO	28.00	18.50	518.00	
2.6	3.6.61.199	ENRAIZADOR	LT	1.00	120.00	120.00	
2.6	3.6.61.199	ESTIERCOL DE GANADO O GALLINAZA	SACO	20.00	12.00	240.00	
2.6	3.6.61.199	CARBON VEGETAL	SACO	1.00	35.00	35.00	
2.6	3.6.61.199	AFRECHO DE ARROZ	SACO	1.00	50.00	50.00	
2.6	3.6.61.199	LEVADURA	KG	1.00	36.00	36.00	
2.6	3.6.61.199	MELAZA	LT	8.00	6.50	52.00	
2.6	3.6.61.199	ROCA FOSFORICA X 50 KG	SACO	1.00	39.00	39.00	
2.6	3.6.61.199	MELAZA	LT	8.00	6.50	52.00	
2.6	3.6.61.199	SALVADO Y/O AFRECHO DE ARROZ	SACO	2.00	50.00	100.00	
2.6	3.6.61.199	MELAZA	LT	24.00	6.50	156.00	
2.6	3.6.61.199	SUERO Y/O LECHE	LT	24.00	2.00	48.00	
2.6	3.6.61.199	AZUFRE X 25 KG	SACO	0.40	100.00	40.00	
2.6	3.6.61.199	CAL HIDRATADA	SACO	0.20	25.00	5.00	
2.6	3.6.61.199	SULFATO DE COBRE SACO DE 25 KG	SACO	0.40	300.00	120.00	
2.6	3.6.61.199	CAL HIDRATADA	SACO	0.40	25.00	10.00	
2.6	3.6.61.199	SULFATO DE COBRE SACO DE 25 KG	SACO	0.20	300.00	60.00	
2.6	3.6.61.199	SULFATO DE MAGNESIO SACO DE 25 KG	SACO	0.16	95.00	15.20	
2.6	3.6.61.199	SULFATO DE ZINC SACO DE 25 KG	SACO	0.24	90.00	21.60	
2.6	3.6.61.199	ACIDO BORICO O BORAX SACO DE 25 KG	SACO	0.16	115.00	18.40	
2.6	3.6.61.199	CAL HIDRATADA	SACO	0.20	25.00	5.00	
2.6	3.6.61.199	AFRECHO DE ARROZ	SACO	5.00	50.00	250.00	
2.6	3.6.61.199	MELAZA	LT	20.00	6.50	130.00	
2.6	3.6.61.199	ROCA FOSFORICA X 50 KG	SACO	1.00	39.00	39.00	
3.6	3.6.71.53	TIMBO DE 20 LT	UND	7.00	30.00	210.00	
		CAPACITACIÓN EN CONSERVACIÓN DEL AMBIENTE					**13,405.00**
2.6	3.6.71.53	CONSULTOR EN CONSERVACION DE SUELOS	UND	1.00	900.00	900.00	
2.6	3.6.71.53	ALMUERZO Y REFRIGERIO P/TALLER CONSERVACION DE SUELOS	UND	45.00	7.00	315.00	
2.6	3.6.71.53	BOLETIN EN CONSERVACION DE SUELOS	UND	45.00	2.00	90.00	
2.6	3.6.61.199	MELAZA	LT	360.00	6.50	2,340.00	
2.6	3.6.61.199	SALVADO Y/O AFRECHO DE ARROZ	SACO	9.60	50.00	480.00	
2.6	3.6.61.199	TIMBO DE PLASTICO POR 50 LT	UND	24.00	80.00	1,920.00	
2.6	3.6.61.199	SUERO Y/O LECHE	LT	240.00	2.00	480.00	
2.6	3.6.71.52	TIMBO DE PLASTICO POR 100 LT	UND	24.00	120.00	2,880.00	
3.6	3.6.71.53	MANUAL DE CONSERVACION DE SUELOS	MLL	1.00	4,000.00	4,000.00	
		COMP. 02: FORTALECIMIENTO ORGANIZACIONAL DE CAFICULTORES Y CACAOTEROS					**7,200.00**

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE LLAYLL
PROYECTO DE MEJORAMIENTO DE LA PRODUCTIVID
EL CULTIVO DE CAFE Y CACAO

Ing. Fernandez Saenz C. Ma
COORDINADOR
CIP N° 101426

3.6	3.6.71.53	SERVICIO DE CONSULTOR - GESTION COMERCIAL	dia	3.00	300.00	900.00	
3.6	3.6.71.53	ALMUERZO Y REFRIGERIO P/CAPAC. GESTION COMERCIAL	día	3.00	100.00	300.00	
		PLAN DE NEGOCIOS CAFÉ	doc	1.00	3,000.00	3,000.00	
3.6	3.6.71.53	PLAN DE NEGOCIOS CACAO	doc	1.00	3,000.00	3,000.00	
		COMP. 03. DESARROLLO DE CONTROL DE CALIDAD Y COMERCIAL EN CAFÉ Y CACAO					45,343.00
		ACCION 3.1.GESTIÓN DE CERTIFICACIÓN EN COMERCIO JUSTO Y ORGANICO DEL CAFE					13,000.00
3.6	3.6.71.53	SERVICIO DE INSPECCION INTERNA EN CAFÉ ORGANICO	EXP.	100.00	20.00	2,000.00	
3.6	3.6.71.53	SERVICIO DE INSPECCION EXTERNA EN CAFÉ ORGANICO	INSPECCION	1.00	10,000.00	10,000.00	
3.6	3.6.71.53	SEGUIMIENTO INSPECION/INTERNA Y COORD. PARA LEVANTAM- DE OBSERVAC. DE LA INSPECCION/EXTERNA	GLB	1.00	1,000.00	1,000.00	
		ACCION 3.2.GESTIÓN DE CERTIFICACIÓN EN COMERCIO JUSTO Y ORGÁNICO DEL CACAO					3,000.00
2.6	3.6.71.53	SERVICIO DE INSPECCION INTERNA EN CACAO PORGANICO	EXP.	100.00	20.00	2,000.00	
2.6	3.6.71.53	SEGUIMIENTO INSPECION/INTERNA	GLB	1.00	1,000.00	1,000.00	
		ACCION 3.3. DESARROLLO DE CONTROL DE CALIDAD FÍSICA Y ORGANOLÉPTICA					2,377.00
2.6	3.6.71.53	SERVICIO DE FORMACIÓN EN EXPERTO EN CALIDAD DE GRANO DE CACAO	taller	4.00	250.00	1,000.00	
2.6	3.6.71.53	SERVICIO DE CATACIÓN DE CAFÉ	MUESTRA	100.00	12.00	1,200.00	
2.6	3.6.71.52	ENVASE PARA AGUA SAN LUIS	UND	1.00	45.00	45.00	
2.6	3.6.71.52	ENVASE PLASTICO 1 GALON	UND	1.00	12.00	12.00	
2.6	3.6.71.52	ENVASE DE VIDRIO DE 250 CC	MLL	4.00	30.00	120.00	
		ACCION 3.4 EXPOSICIÓN DE PRODUCTOS Y ARTICULACIÓN DE MERCADO					26,966.00
		PARTICIPACIÓN EN EL MERCADO LOCAL					26,966.00
		FERIA LOCAL	**Even**	**2.00**			**5,400.00**
3.6	3.6.71.53	GASTOS DE REPRESENTACIÓN EN FERIA LOCAL	GBL	1.00	1,500.00	1,500.00	
3.6	3.6.71.53	ALIMENTACION EN PASANTIA LOCAL	UND	120.00	10.00	1,200.00	
2.6	3.6.71.52	MATERIALES E INSUMOS - FERIA LOCAL	UND	1.00	1,500.00	1,500.00	
2.6	3.6.71.53	COMBUSTIBLE PETROLEO	GLN	80.00	15.00	1,200.00	
		FERIA POR DÍA DEL CAFÉ PERUANO	**Even**	**1.00**			**4,920.00**
3.6	3.6.71.53	SERVICIO DE ACOMPAÑAMIENTO Y GESTION DE STAND EN LIMA CAFÉ PERUANO	GBL	1.00	600.00	600.00	
3.6	3.6.71.53	PSJE MAZAMARI - LIMA FERIA POR EL DIA DEL CAFÉ	PSJE	6.00	120.00	720.00	
3.6	3.6.71.53	ALIMENTACION EN LIMA POR EL DIA DEL CAFÉ	UND	90.00	10.00	900.00	
3.6	3.6.71.53	HOSPEDAJE EN LIMA POR EL DIA DEL CAFÉ	NOCHE	30.00	60.00	1,800.00	
2.6	3.6.71.52	COMBUSTIBLE PETROLEO	GLN	60.00	15.00	900.00	
		FERIA DEL SALÓN DEL CHOCOLATE EN LIMA	**Even**	**1.00**			**9,446.00**
2.6	3.6.71.53	STAN EN SALON DE CHOCOLATE LIMA	GBL	1.00	3,500.00	3,500.00	
2.6	3.6.71.53	PSJE MAZAMARI - LIMA - SALON DE CHOCOLATE	PSJE	7.00	120.00	840.00	
2.6	3.6.71.53	MOVILIDAD LOCAL	GLB	1.00	280.00	280.00	
2.6	3.6.71.53	ALIMENTACION EN FERIA SALON DEL CHOCOLATE	UND	84.00	12.00	1,008.00	
2.6	3.6.71.53	HOSPEDAJE EN SALON DE CHOCOLATE LIMA	NOCHE	28.00	60.00	1,680.00	
2.6	3.6.71.52	TARJETAS PERSONALES	MLL	1.00	55.00	55.00	
2.6	3.6.71.52	CANASTAS ARTESANALES DECORADAS CON SEMILLAS	UND	5.00	25.00	125.00	
2.6	3.6.71.52	BANNER TIPO ROTULO DE 1.8 X 1.0m	UND	2.00	24.00	48.00	
2.6	3.6.71.52	CAJA PARA CHOCOLATE 60% CACAO	MLL	1.00	780.00	780.00	
2.6	3.6.71.52	BOLSA BILAMINADA PARA CHOCOLATE 60% CACAO	MLL	1.00	150.00	150.00	
2.6	3.6.71.52	PARANTE	UND	2.00	40.00	80.00	
2.6	3.6.71.52	COMBUSTIBLE PETROLEO	GLN	60.00	15.00	900.00	
		FERIA INTERNACIONAL DEL CAFÉ Y/O EXPO CAFÉ 2019	**Even**	**1.00**			**7,200.00**
2.6	3.6.71.53	STAN EN FERIA INTERNACIONAL FICAFE -JAEN	GBL	1.00	1,500.00	1,500.00	
2.6	3.6.71.53	ALIMENTACION EN FICAFE	UND	90.00	10.00	900.00	
2.6	3.6.71.53	SERVICIO DE HOSPEDAJE EN FERIA FICAFE 2019	NOCHE	30.00	40.00	1,200.00	
2.6	3.6.71.53	PSJE MAZAMARI - JAEN - MAZAMARI (FICAFE)	PSJE	6.00	500.00	3,000.00	
2.6	3.6.71.53	COMBUSTIBLE PETROLEO	GALON	40.00	15.00	600.00	
		TOTAL COSTOS DIRECTOS					631,219.12

Ing. Fernandez Saenz C. Max
COORDINADOR
CIP. N° 101426

PRESUPUESTO ANALITICO COSTO INDIRECTO - POA 2019.

PROYECTO "MEJORAMIENTO DE LA PRODUCTIVIDAD SOSTENIBLE Y GESTIÓN COMERCIAL EN EL CULTIVO DE CAFÉ Y CACAO EN EL DISTRITO DE LLAYLLA, PROVINCIA DE SATIPO – JUNÍN"

PERIFICA DE GASTO	ESPECIFICA DE GASTO	COMPONENTE/TAREA (4)	Unidad de Medida	AÑO 0 (2019)			Total
				Cant.	C/Unit.	Costo Total	
		GASTOS POR SUPERVISIÓN					35,304.00
		SERVICIOS					33,620.00
2.6	3.6.71.53	SUPERVISOR DEL PROYECTO	MES	8	3,000.00	24,000.00	
2.6	3.6.71.53	MANTENIMIENTO GENERAL DE CAMIONETA	SERVICIO	2	3,500.00	7,000.00	
2.6	3.6.71.53	MANTENIMIENTO RUTINARIO DE CAMIONETA	SERVICIO	8	300.00	2,400.00	
2.6	3.6.71.53	SOAT PARA CAMIONETA	UND	1	220.00	220.00	
		BIENES					**1,684.00**
		MATERIALES DE ESCRITORIO					
2.6	3.6.71.52	PAPEL BOND A4 75 GR	MLL	6	24.00	144.00	
2.6	3.6.71.52	ARCHIVADOR	UND	5	8.00	40.00	
		CARBURANTES					
2.6	3.6.71.52	GASOLINA 90 OCT	GLN	50	15.00	750.00	
2.6	3.6.71.52	PETROLEO	GLN	50	15.00	750.00	
		GASTOS GENERALES					51,480.88
		SERVICIOS					**70,300.00**
2.6	3.6.71.53	COORDINADOR DEL PROYECTO	MES	8	4,000.00	32,000.00	
2.6	3.6.71.53	ASISTENTE ADMINISTRATIVO	MES	8	1,600.00	12,800.00	
2.6	3.6.71.53	CONDUCTOR DE CAMIONETA	MES	7	1,600.00	11,200.00	
2.6	3.6.71.53	PUBLICIDAD RADIAL	MES	8	250.00	2,000.00	
2.6	3.6.71.53	SEGURO PARA MOTOS LINEALES	UND	9	300.00	2,700.00	
2.6	3.6.71.53	MANTENIMIENTO DE MOTOCICLETAS	SERVICIO	8	1,200.00	9,600.00	
		BIENES					**11,180.88**
		MATERIALES DE ESCRITORIO					
2.6	3.6.71.52	ARCHIVADOR	UND	10	8.00	80.00	
2.6	3.6.71.52	SOBRE MANILA	CIENTO	1	50.00	50.00	
2.6	3.6.71.52	FOLDER MANILA	CIENTO	1	50.00	50.00	
2.6	3.6.71.52	CD-ROM	CIENTO	0.5	80.00	40.00	
2.6	3.6.71.52	PAPELOTE	CIENTO	3	50.00	150.00	
2.6	3.6.71.52	PAPEL BOND A4 75 GR	MLL	20	25.00	500.00	
2.6	3.6.71.52	CUADERNO DE OBRA AUTOCOPIATIVO (100 FOLIOS)	UND	1	40.00	40.00	
2.6	3.6.71.52	CUADERNO DE APUNTES DE 50 HOJAS	UND	10	7.00	70.00	
2.6	3.6.71.52	ENGRAMPADOR	UND	1	25.00	25.00	
2.6	3.6.71.52	PERFORADOR	UND	1	15.00	15.00	
2.6	3.6.71.52	GRAPAS	CAJA	1	4.00	4.00	
2.6	3.6.71.52	FASTENER	CIENTO	1	20.00	20.00	
2.6	3.6.71.52	CINTA MASTING	UND	10	3.00	30.00	
2.6	3.6.71.52	REGLA DE 30 M.	UND	3	2.00	6.00	
2.6	3.6.71.52	GOMA DE 300 ML	UND	2	3.00	6.00	
2.6	3.6.71.52	PAPEL LUSTRE DE COLORES	CIENTO	1	50.00	50.00	
2.6	3.6.71.52	PLUMONES GRUESOS	CAJA	25	8.00	200.00	
2.6	3.6.71.52	LAPICERO AZUL	DOC	10	6.00	60.00	
2.6	3.6.71.52	VINIFAN	UND	3	8.00	24.00	
2.6	3.6.71.52	FICHAS DE ASISTENCIA TECNICA	MLL	7	150.00	1,050.00	
		MUEBLES PARA OFICINA					
2.6	3.6.71.52	SILLA GIRATORIA	UND	1	250.00	250.00	
2.6	3.6.71.52	STAN DE MADERA	UND	1	250.00	250.00	
2.6	3.6.71.52	ESCRITORIO DE MADERA	UND	1	350.00	350.00	
		ARTICULOS DE LIMPIEZA					

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE LLAYLLA
PROYECTO: MEJORAMIENTO DE LA PRODUCTIVIDAD SOSTENIBLE Y GESTION COMERCIAL EN EL CULTIVO DE CAFE Y CACAO

Ing. Fernandez Saenz C. Max
COORDINADOR
CIP. N° 101426

2.6	3.6.71.52	ESCOBA	UND	1	14.00	14.00	
2.6	3.6.71.52	RECOGEDOR	UND	1	8.00	8.00	
2.6	3.6.71.52	TACHOS SELECTIVOS	UND	1	80.00	80.00	
2.6	3.6.71.52	CLORO	L	5	5.00	25.00	
2.6	3.6.71.52	TRAPEADOR	UND	1	8.00	8.00	
2.6	3.6.71.52	MATERIALES DE LIMPIEZA	UND	1	300.00	300.00	
		VESTUARIO					
2.6	3.6.71.52	VESTIMENTA DE IDENTIFICACIÓN	UND	12	80.00	960.00	
		CARBURANTES					
2.6	3.6.71.52	PETROLEO	GLN	300	15.00	4,500.00	
2.6	3.6.71.52	GASOLINA 90 OCT	GLN	100	15.00	1,500.00	
		OTROS BIENES					
2.6	3.6.71.52	GIGANTOGRAFIA PARA LABORATORIO	M2	8	15.00	120.00	
2.6	3.6.71.52	LETRERO DE OBRA DE 3.5m X 2.5m INCLUIDO MARCO E INSTALACION	UND	1	345.88	345.88	
		TOTAL PRESUPUESTO				116,784.9	116,784.88

I. MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE LLAYLL
PROYECTO: MEJORAMIENTO DE LA PRODUCTIVIDA
SOSTENIBLE Y GESTION COMERCIAL EN
EL CULTIVO DE CAFE Y CACAO

Ing. Fernandez Saenz C. Mag
COORDINADOR
CIP. N° 101426

PRESUPUESTO GENERAL

PROYECTO : "MEJORAMIENTO DE LA PRODUCTIVIDAD SOSTENIBLE Y GESTIÓN COMERCIAL EN EL CULTIVO DE CAFÉ Y CACAO EN EL DISTRITO DE LLAYLLA, PROVINCIA DE SATIPO – JUNÍN

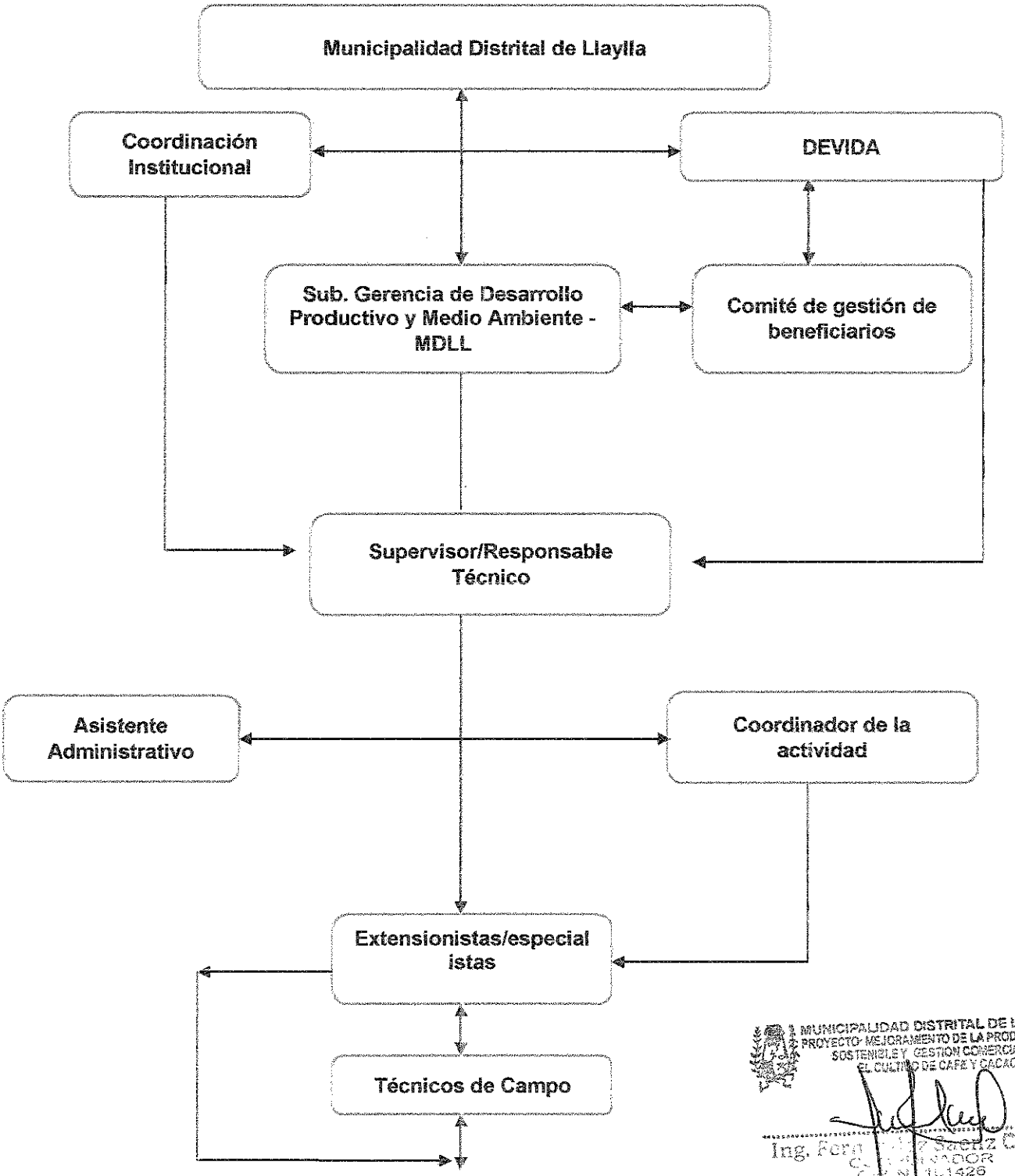
Cod. Actividad (3)	COMPONENTE TAREA (4)	Unidad de Medida (5)	Metrado	Precio Unitario	Sub Total	Total Presupuesto
COSTOS DIRECTOS						**631,219.12**
1	COMP. 01: DESARROLLO DE BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS EN CAFÉ Y CACAO					578,676.12
1.01	ACCION 1.1. DESARROLLO DE CAPACIDADES CON BUENAS PRACTICAS AGRICOLAS (BPA) CON LA METODOLOGÍA					4,320.00
01.01.01	SESIONES DE ESCUELAS DE CAMPO DE AGRICULTORES CON BUENAS PRACTICAS AGRICOLAS DE CAF				4,320.00	
01.01.01.01	SESIONES DE ECAS CON BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS EN CAFÉ	ECA	36.00	60.00	2,160.00	
01.01.01.02	SESIONES DE ECAS CON BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS EN CACAO	ECA	36.00	60.00	2,160.00	
1.02	ACCION 1.3 REHABILITACIÓN DE CAFE Y CACAO					220,200.32
01.02.01	REHABILITACIÓN DE CAFE				114,747.32	
01.02.01.01	PODA DE REHABILITACIÓN CAFE	HA	173	0.00	0.00	
01.02.01.02	ABONAMIENTO EN PARCELAS DE REHABILITACIÓN DE CAFÉ	HA	173	579.04	100,173.80	
01.02.01.03	CONTROL DE PLAGAS EN PARCELAS DE REHABILITACIÓN DE CAFÉ	HA	173	84.24	14,573.52	
01.02.02	REHABILITACIÓN DE CACAO				105,453.00	
01.02.02.01	PODA DE REHABILITACIÓN CACAO	HA	250	0.00	0.00	
01.02.02.02	INJERTO DE CACAO EN PARCELAS DE REHABILITACIÓN	UND	250	71.50	17,875.00	
01.02.02.03	ABONAMIENTO EN PARCELAS DE REHABILITACIÓN DE CACAO	HA	250	308.19	77,048.00	
01.02.02.04	CONTROL DE PLAGAS EN PARCELAS DE REHABILITACIÓN DE CACAO	HA	250	42.12	10,530.00	
1.03	ACCION 1.4 ASISTENCIA TECNICA PERSONALIZADA EN CAFE Y CACAO					169,931.00
01.03.01	ASISTENCIA TÉCNICA PERSONALIZADA EN CULTIVO DE CAFÉ	MES	8	13,603.88	108,831.00	
01.03.02	ASISTENCIA TÉCNICA PERSONALIZADA EN CULTIVO DE CACAO	MES	8	7,637.50	61,100.00	
1.04	ACCION 1.5 EQUIPAMIENTO DE USO COMÚN PARA PRODUCTORES DE CAFÉ Y CACAO					132,750.00
01.04.01	EQUIPAMIENTO DE USO COMÚN PARA PRODUCTORES DE CAFÉ				112,650.00	
01.04.01.01	INSTALACIÓN DE MÓDULO DE SECADORES SOLARES DE CAFE - CA	MOD	100	834.00	83,400.00	
01.04.01.02	MÓDULO DE VALOR AGREGADO DE CAFÉ	MOD	1	29,250.00	29,250.00	
01.04.02	EQUIPAMIENTO DE USO COMÚN PARA PRODUCTORES DE CACAO				20,100.00	
01.04.02.01	INSTALACIÓN DE MODULOS DE BENEFICIO DE CACAO	MOD	2	6,750.00	13,500.00	
01.04.02.02	MÓDULO PARA VALOR AGREGADO DE CACAO	MOD	1	6,600.00	6,600.00	
1.05	ACCION 1.6 AGROFORESTERIA Y EDUCACIÓN AMBIENTAL					51,474.80
01.05.01	PRODUCCIÓN DE ESPECIES FORESTALES PARA RECUPERAR EL SUELO				34,899.6	
01.05.01.01	PRODUCCION DE PLANTONES FORESTALES	mil	43.20	807.86	34,899.60	
01.05.02	MANTENIMIENTO DE VIVERO				3,370.20	
01.05.02.01	MANEJO AGRONÓMICO DEL VIVERO FORESTAL	MES	5	0.00	0.00	
01.05.02.02	IMPLEMENTACION DE INSUMOS PARA VIVERO FORESTAL	GBL	1	3,170.20	3,170.20	
01.05.03	INSTALACION DE ESPECIES FORESTALES CON SISTEMA AGROFORESTAL				0.00	
01.05.03.01	AGROFORESTERÍA EN PARCELAS DE REHABILITACIÓN DE CAFÉ	HA	173	0.00	0.00	
01.05.03.02	AGROFORESTERÍA EN PARCELAS DE REHABILITACIÓN DE CACAO	HA	250	0.00	0.00	
01.05.04	CAPACITACIÓN EN CONSERVACIÓN DEL AMBIENTE				13,405.00	
01.05.04.01	TALLER DE CONSERVACIÓN DE SUELO	TALLER	3	3,135.00	9,405.00	
01.05.04.02	MANUAL DE CONSERVACIÓN AMBIENTAL	mil	1	4,000.00	4,000.00	
2	COMP. 02: FORTALECIMIENTO ORGANIZACIONAL DE CAFICULTORES Y CACAOTEROS					7,200.00
2.01	ACCION 2.1. MEJORAMIENTO DE LA GESTIÓN COMERCIAL					7,200.00
02.01.01	CAPAC. EN GESTIÓN COMERCIAL	TALLER	3	400.00	1,200.00	
02.01.02	PLAN DE NEGOCIO DE CACAO	DOC	1	3,000.00	3,000.00	
02.01.03	PLAN DE NEGOCIO DE CAFÉ	DOC	1	3,000.00	3,000.00	
3	COMP. 03. DESARROLLO DE CONTROL DE CALIDAD Y COMERCIAL EN CAFÉ Y CACAO					45,343.00
3.01	ACCION 3.1. GESTIÓN DE CERTIFICACIÓN EN COMERCIO JUSTO Y ORGANICO DEL CAFE					13000.00
03.01.01	INSPECCIÓN INTERNA EN CAFÉ PARA COMERCIO JUSTO Y ORGÁNI	UND	1	3,000.00	3,000.00	
03.01.02	INSPECCIÓN EXTERNA EN CAFÉ PARA COMERCIO JUSTO Y ORGÁNI	UND	1	10,000.00	10,000.00	
3.02	ACCION 3.2. GESTIÓN DE CERTIFICACIÓN EN COMERCIO JUSTO Y ORGÁNICO DEL CACAO					3000.00
03.02.01	INSPECCIÓN INTERNA EN CACAO COMERCIO JUSTO Y ORGÁNICO	UND	1	3,000.00	3,000.00	
03.02.02	INSPECCIÓN EXTERNA EN CACAO COMERCIO JUSTO Y ORGÁNICA	UND	1	0.00	0.00	
3.03	ACCION 3.3. DESARROLLO DE CONTROL DE CALIDAD FÍSICA Y ORGANOLÉPTICA					2377.00
03.03.01	ANÁLISIS DE CALIDAD DE GRANO DEL CACAO	TALLER	4	250.00	1,000.00	
03.03.02	ANÁLISIS SENSORIAL DE CAFÉ	TALLER	4	344.25	1,377.00	
3.04	ACCION 3.4 EXPOSICIÓN DE PRODUCTOS Y ARTICULACIÓN DE MERCADO					26,966.00
03.04.01	PARTICIPACIÓN EN EL MERCADO LOCAL				26,966.00	
03.04.01.01	FERIA LOCAL	Even	1	5,400.00	5,400.00	
03.04.01.02	FERIA POR DÍA DEL CAFÉ PERUANO	Even	1	4,920.00	4,920.00	
03.04.01.03	FERIA DEL SALÓN DEL CHOCOLATE EN LIMA	Even	1	9,446.00	9,446.00	
03.04.01.04	FERIA INTERNACIONAL FICAFE	Even	1	7,200.00	7,200.00	
	COSTOS INDIRECTOS					116,784.88
	GASTOS POR SUPERVISIÓN					35,304.00
	GASTOS GENERALES					81,480.88
	TOTAL PRESUPUESTO					748,004.00

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE LLAYLLA
PROYECTO: MEJORAMIENTO DE LA PRODUCTIVIDAD SOSTENIBLE Y GESTION COMERCIAL EN EL CULTIVO DE CAFE Y CACAO

Ing. Fernandez Saenz F. Mc

ANEXO.

Grafico N° 01.- Organigrama de intervención, ejecución y monitoreo de la actividad de café cacao - Municipalidad de Llaylla.



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE LLAYLLA
PROYECTO: MEJORAMIENTO DE LA PRODUCTIVIDAD SOSTENIBLE Y GESTION COMERCIAL EN EL CULTIVO DE CAFE Y CACAO
Ing. Fern... Saenz C. Max
C... NADOR
C.P. N° 101426

Perfil profesional y funciones del equipo técnico

N°	Cargo	Experiencia o perfil requerido	Funciones
1	Coordinador del proyecto (01)	✓ Ingeniero en Ciencias Agrarias con colegiado y habilitado, especialista en cultivos tropicales con experiencia profesional mínimo de 04 años en cultivos de café y/o cacao. ✓ Con conocimiento en la metodología de extensión de Escuelas de Campo para Agricultores (ECAs). ✓ Con experiencia de al menos 02 ejecuciones de proyectos productivos. ✓ Con experiencia en la elaboración de informes técnicos y planes operativos de actividades y/o ejecución proyectos productivos. ✓ Manejo de personal y desenvolvimiento en trabajos en equipo y bajo presión. ✓ Conocimiento de la ofimática (Excel, Word, power point).	✓ Velar el cumplimiento a las actividades contempladas en el Plan Operativo Anual a fin de lograr el propósito del proyecto; por lo que es también el directo responsable de la parte física y financiera del proyecto, elaborar el consolidado de informe mensual, trimestral y final; y remitir dichos informes a la oficina responsable de la Unidad Ejecutora y Oficina Zonal La Merced – DEVIDA. ✓ Responsable de ejecución del proyecto, coordinando con la Sub. Gerencia de Productivo y Medio Ambiente, de la Municipalidad distrital de Llaylla. ✓ Presentará oportunamente los requerimientos de materiales, servicios y equipos; para lo cual coordinará con el responsable técnico, extensionistas y con el área administrativa de la Entidad Ejecutora. ✓ Será el encargado de inspeccionar el trabajo de los extensionistas y técnicos para el cumplimiento de las actividades programadas y contempladas en el Plan Operativo Anual (POA). ✓ Se encargará de organizar, programar y ejecutar las metas físicas y financieras en coordinación con el equipo técnico. ✓ Hacer uso obligatorio del cuaderno de actividades o cuaderno de obra, documento que debe de estar legalizado y foliado por triplicado, donde deberá registrar anotaciones del avance. ✓ Presentar el informe mensual de actividades de campo anexando evidencias fotográficas de los avances mensuales. ✓ Coordinaciones con las autoridades y beneficiarios involucrados al proyecto. ✓ Responsable de la elaboración del informe final que será presentado a la entidad financiera en el plazo oportuno.
2	Supervisor (01)	✓ Ingeniero en ciencias agrarias y/o Agrónomo, colegiado y habilitado, especialista en cultivos tropicales con experiencia mínimo de 05 años en cultivo de café y cacao; con estudios de maestría en cultivos tropicales o afines. ✓ Con experiencia en la elaboración de informes técnicos y planes operativos de actividades y/o ejecución proyectos productivos. ✓ Experiencia profesional como coordinador de proyectos y/o actividades de al menos 02 proyectos. ✓ Experiencia profesional como supervisor de proyectos y/o actividades productivos como mínimo 02 proyectos. ✓ Manejo de personal y desenvolvimiento en trabajos en equipo y bajo presión ✓ Experiencia en la conducción de escuelas de campo para agricultores. ✓ Conocimiento de la ofimática (Excel, Word, power point).	✓ Responsable de uniformizar los criterios técnicos del paquete tecnológico del cultivo de café y caco. ✓ Sera el responsable del correcto desempeño de las funciones de los extensionistas y técnicos. ✓ Sera el responsable de dirigir la implementación del paquete tecnológico en las parcelas de café y cacao, supervisar y evaluar el manejo técnico de las parcelas de café y caco, dejando constancia en el cuaderno de campo. ✓ Se encargará de consolidar el avance físico de los extensionistas y técnicos. ✓ Realizar conjuntamente con el coordinador del proyecto la valorización del avance físico y financiero mensual, trimestral y final. ✓ Conjuntamente con el coordinador del proyecto y asistente administrativo elaboraran el informe final de la actividad.
3	Extensionistas/especialistas en cultivo de café (01)	✓ Ingeniero en ciencias agrarias y/o Agrónomo con 01 años de experiencia demostrada en el manejo técnico del cultivo de café. ✓ Con conocimiento en la metodología de extensión de Escuelas de Campo para Agricultores (ECAs). ✓ Experiencia de trabajo con escuelas de campo para agricultores -ECAs. ✓ Empatía, carisma y desenvolvimiento con las familias beneficiarias.	✓ Responsable de la instalación de las ECAs de café. ✓ Responsable de la asistencia técnica, capacitaciones, la implementación y desarrollo de las ECAs según la fenología del cultivo. ✓ Responsable técnico del avance de las metas físicas de las sesiones de ECAs. ✓ Encargado de la instalación de las parcelas de aprendizaje de café, Encargado de organizar a las familias beneficiarias para trabajos en conjunto, cumplimiento de las metas programadas por el proyecto. ✓ Realizar informes mensuales del avance físico de las actividades encomendadas. ✓ Conjuntamente con el coordinador de la actividad y responsable técnico elaboraran el informe final de la actividad.

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE LLAYLLA
PROYECTO: MEJORAMIENTO DE LA PRODUCTIVIDAD SOSTENIBLE Y GESTION COMERCIAL EN EL CULTIVO DE CAFE Y CACAO

Ing. Fernandez Saenz E. Max
COORDINADOR
CIP. N° 101426

N°	Cargo	Experiencia o perfil requerido	Funciones
4	Extensionistas en cultivo de cacao (01)	✓ Ingeniero y/o bachiller en ciencias agrarias y/o Agrónomo con 02 años de experiencia demostrada en el manejo técnico del cultivo de cacao. ✓ Con conocimiento en la metodología de extensión de Escuelas de Campo para Agricultores (ECAs). ✓ Experiencia de trabajo con escuelas de campo para agricultores -ECAs. ✓ Empatía, carisma y desenvolvimiento con las familias beneficiarias.	✓ Responsable de la instalación de las ECAs de cacao. ✓ Responsable de la asistencia técnica, capacitaciones, la implementación y desarrollo de las ECAs según la fenología del cultivo. ✓ Responsable técnico del avance de las metas físicas de las sesiones de ECAs. ✓ Encargado de la instalación de las parcelas de aprendizaje de cacao. ✓ Encargado de organizar a las familias beneficiarias para trabajos en conjunto, cumplimiento de las metas programadas por el proyecto. ✓ Realizar informes mensuales del avance físico de las actividades encomendadas. ✓ Conjuntamente con el coordinador de la actividad y responsable técnico elaboraran el informe final de la actividad.
5	Técnico de campo forestal (01)	✓ Ingeniero Forestal con 02 años de experiencia en manejo de vivero forestales ✓ Conocimiento de agroforesteria.	✓ Manejo del vivero forestal ✓ Coordinar trabajos de instalación de las especies forestales en el sistema agroforestal. ✓ Realizar informes de avance físico mensual ✓ Participar en las reuniones del proyecto
6	Técnico de Campo de café (02)	✓ Bachiller en ciencias agrarias y/o agrónomo con experiencia Mínima de 02 años demostrado en el manejo técnico del cultivo de café. ✓ Conocimiento demostrado en cultivo de café y cultivos tropicales. ✓ Contar con licencia de conducir de vehículos menores (motocicleta).	✓ Sera encargado de la asistencia técnica personalizada en el cultivo de café, seguimiento de las parcelas de los beneficiarios. ✓ Convocar, participar en las reuniones programadas por los extensionistas en las ECAs. ✓ Ejecución y cumplimiento de actividades acordadas en las sesiones de ECAs. ✓ Coordinar con los extensionistas para las visitas técnicas de campo y otras actividades encargados por el extensionista. ✓ Realizar seguimiento de las actividades programadas en el campo en relación a las metas físicas del proyecto. ✓ Realizar informes técnicos del avance físico cada mes. ✓ Responsable de los buenos usos de la motocicleta y otros enceres asignados para uso exclusivo y desempeño de la asistencia técnica personalizada.
7	Técnico de Campo de cacao (02)	✓ Bachiller en ciencias agrarias y/o agrónomo con experiencia Mínima de 02 años demostrado en el manejo técnico del cultivo de cacao. ✓ Conocimiento demostrado en cultivo de cacao y cultivos tropicales. ✓ Contar con licencia de conducir de vehículos menores (motocicleta).	✓ Sera encargado de la asistencia técnica personalizada en el cultivo de cacao, seguimiento de las parcelas de los beneficiarios. ✓ Convocar, participar en las reuniones programadas por los extensionistas en las ECAs. ✓ Ejecución y cumplimiento de actividades acordadas en las sesiones de ECAs. ✓ Coordinar con los extensionistas para las visitas técnicas de campo y otras actividades encargados por el extensionista. ✓ Realizar seguimiento de las actividades programadas en el campo en relación a las metas físicas del proyecto. ✓ Realizar informes técnicos del avance físico cada mes. ✓ Responsable del buen uso de la motocicleta y otros enceres asignados para uso exclusivo y desempeño de la asistencia técnica personalizada.
	Técnico de planta en procesamiento y post cosecha de cacao y café (01)	✓ Técnico y/o bachiller en o carreras fines industrias alimentarias y afines. ✓ Experiencia de 02 años en el área .	✓ Conjuntamente con el coordinador de la actividad realizarán los requerimientos de los bienes y servicios requeridos por el proyecto. ✓ Realizarian conjuntamente con el coordinador los procedimientos de procesamiento mínimo de los productos como café y cacao previa coordinación y calendarización de procesamiento con los beneficiarios del proyecto ✓ Preparar las muestras para las ferias ✓ Intercambio e tecnologías y capacitación a todo los beneficiarios del proyecto en procesamiento y post cosecha de café y cacao ✓ Responsable del cuidado de los equipos de

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE LLAYLLA
PROYECTO MEJORAMIENTO DE LA PRODUCTIVIDAD SOSTENIBLE Y GESTION COMERCIAL EN EL CULTIVO DE CAFE Y CACAO

Ing. Fernandez Saenz C. Max
COORDINADOR
CIP N° 101426

N°	Cargo	Experiencia o perfil requerido	Funciones
			procesamiento de café y cacao. .
	Asistente Administrativo (01)	✓ Licenciado y/o bachiller en administración o carreras afines. ✓ Experiencia de 02 años en gestión pública. ✓ Experiencia como asistente administrativo de actividades y/o proyectos, por lo menos haber ejecutado 02 actividades y/o proyecto.	✓ Conjuntamente con el coordinador de la actividad realizarán los requerimientos de los bienes y servicios requeridos por el proyecto. ✓ Conjuntamente con el coordinador de la actividad realizarán las coordinaciones con el área logística, almacén y proveedores para la entrega oportuna de materiales a la actividad y/o proyecto. ✓ Llevar el control de movimiento de materiales de la actividad y/o proyecto. ✓ Llevar un control de todos los gastos financieros de la actividad y/o proyecto. ✓ Realizará el seguimiento de todos los documentos presentados a la Municipalidad distrital de Llaylla. ✓ Conjuntamente con el coordinador del proyecto, dará la conformidad a todas las órdenes de servicio y compra que se adquieran con la actividad. ✓ Participar en las reuniones de trabajo concerniente al proyecto. ✓ Llevar el control de asistencia del personal ✓ Realizar informe mensual de labores administrativas del proyecto.
		✓	✓

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE LLAYLLA
PROYECTO: MEJORAMIENTO DE LA PRODUCTIVIDAD SOSTENIBLE Y GESTION COMERCIAL EN EL CULTIVO DE CAFE Y CACAO

Ing. Fernandez Saenz C. Max
COORDINADOR
CIP. N° 101426

Perfil profesional y funciones de los consultores y/o capacitadores.

Nº	Cargo	Actividades	Experiencia o perfil requerido	Funciones
1	CONSULTOR (FACILITADOR ESPECIALISTA EN ECAs)	Taller de: FORTALECIMIENTO DEL EQUIPO TÉCNICO EN METODOLOGÍA DE ESCUELAS DE CAMPO DE AGRICULTORES	✓ Ingeniero agrónomo, colegiado y habilitado, especialista en cultivos tropicales con experiencia profesional mínimo de 05 años en cultivos de café y cacao. ✓ Especialista en la metodología de extensión de Escuelas de Campo para Agricultores (ECAs). ✓ Manejo de personal y desenvolvimiento con personas.	✓ Realizar un plan de capacitación ✓ Coordinar con el equipo técnico para la convocatoria y participación. ✓ Capacitar a los técnicos del proyecto y promotores agrarios de cada localidad en el tema de Metodología de Escuelas de Campo para Agricultores con la finalidad de que puedan realizar la transferencia tecnológica en forma adecuada a los productores de café y cacao. ✓ Entregar las ponencias y/o boletín técnico sobre el tema desarrollado.
	CONSULTOR ESPECIALISTA EN LIDERAZGO Y MOTIVACIÓN	CAPACITACIÓN EN LIDERAZGO Y MOTIVACIÓN A BENEFICIARIOS	✓ Psicólogo (a) especialista en liderazgo y motivación. ✓ Experiencia de 05 años en el ejercicio profesional ✓ Experiencia en talleres de motivación. ✓ Manejo de personal y desenvolvimiento con personas.	✓ Realizar un plan de capacitación ✓ Coordinar con el equipo técnico para la convocatoria de los beneficiarios y su participación. ✓ Desarrollar capacitaciones en el tema de motivación y liderazgo: Liderazgo (Liderazgo agrario, Calidad total, Trabajo en equipo, etc.) Motivación (Desarrollo personal, coaching agrario, Experiencias agrarias exitosas, etc.) ✓ Coordinar con el equipo técnico del proyecto. ✓ Entregar las ponencias y/o boletín técnico sobre el tema desarrollado
	CONSULTOR ESPECIALISTA EN ADMINISTRACIÓN	CAPACITACIÓN EN ADMINISTRACIÓN DE FINCAS	✓ Lic. En administración y/o Ing, Ciencias Agrarias colegiado con especialización en administración. ✓ 05 años de experiencia en administración de empresas o como gerente de organizaciones agrarias.	✓ Realizar un plan de capacitación ✓ Coordinar con el equipo técnico para la convocatoria de los beneficiarios y su participación. ✓ Desarrollar capacitaciones en el tema de administración de fincas: Aspectos de formación integral, Manejo del Recursos humanos, Gestión empresarial de fincas, Manejo agronómico y ambiental, Control y seguimiento, Manejo de normas de certificación, Mercado y comercialización Emprendimientos económicos rurales ✓ Coordinar con el equipo técnico del proyecto. ✓ Entregar las ponencias y/o boletín técnico sobre el tema desarrollado
	CONSULTOR EN FORMALIZACIÓN DE LA ORGANIZACIÓN	FORMALIZACIÓN DE ORGANIZACIONES AGRARIAS	✓ Ing. En ciencias agrarias y/o abogado colegiado. ✓ 05 años de experiencia en el ejercicio profesional ✓ Experiencia de 03 años en formalización de organizaciones agrarias y/o fortalecimiento de organizaciones.	✓ Realizar un plan de capacitación ✓ Coordinar con el equipo técnico para la selección de las organizaciones agrarias a formalizar. ✓ Desarrollar reuniones de constitución y/o cambio de directiva. ✓ Dar alcances sobre las ventajas de formalización ✓ inscribir en los registros públicos ✓ Realizar trámites para la obtención de Ruc y/o activar. ✓ Realizar trámites de facturas y guías de remisión. ✓ Coordinar con el equipo técnico del proyecto.

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE LLAYLLA
PROYECTO: MEJORAMIENTO DE LA PRODUCTIVIDAD SOSTENIBLE Y GESTION COMERCIAL EN EL CULTIVO DE CAFE Y CACAO

Ing. Fernández Sáenz C. Max
COORDINADOR
CIP Nº 101426

N°	Cargo	Actividades	Experiencia o perfil requerido	Funciones
	CONSULTOR ESPECIALISTA EN GESTIÓN EMPRESARIAL	CAPACITACIÓN EN GESTIÓN EMPRESARIAL A BENEFICIARIOS	✓ Ing. En Ciencias Agrarias y/o administrador de empresas colegiado. ✓ 02 años de experiencia en el ejercicio profesional ✓ Con conocimientos en gestión empresarial. ✓ Experiencia de 05 años en administración de empresas y/o organizaciones agrarias.	✓ Realizar un plan de capacitación ✓ Coordinar con el equipo técnico para la convocatoria de los beneficiarios y su participación. ✓ Desarrollar capacitaciones en el tema de gestión empresarial a beneficiarios: Canal de información (página web Facebook), Procesamiento del café (trilla, empaque, conteiner), Ficha técnica del producto, información básica, nombre del producto, nombre científico, origen característica), Operador logístico, Precio FOB, Precio CIF, Registro institucional alimentaria con FDA, Cotización, Aviso previo, Carta de compra y venta. ✓ Coordinar con el equipo técnico del proyecto. ✓ Entregar las ponencias y/o boletín técnico sobre el tema desarrollado

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE LLAYLLA
PROYECTO: MEJORAMIENTO DE LA PRODUCTIVIDAD SOSTENIBLE Y GESTION COMERCIAL EN EL CULTIVO DE CAFE Y CACAO

Ing. Fernandez Saenz C. Max
COORDINADOR
CIP N° 101426

ANALISIS DE COSTOS UNITARIOS

Partida	1.1.1.1	SESIONES DE ECAS CON BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS EN CAFÉ				
Rendimiento			Costo unitario directo por		Eca	60.00
Codigo	Descripcion insumo		Unidad	Cuadrill	Cantidad	Precio	Parcial
1.00		Mano de Obra					
1.10	Servicio de preparacion de refrigerio		und		1.0000	60.00	60.00
							60.00

Partida	1.1.1.2	SESIONES DE ECAS CON BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS EN CACAO				
Rendimiento			Costo unitario directo por		Eca	60.00
Codigo	Descripcion insumo		Unidad	Cuadrill	Cantidad	Precio	Parcial
1.00		Mano de Obra					
1.10	Servicio de preparacion de refrigerio		und		1.0000	60.00	60.00
							60.00

Partida	1.2.1.1	PODA DE REHABILITACIÓN CAFÉ				
Rendimiento			Costo unitario directo por		Has	0.00
Codigo	Descripcion insumo		Unidad	Cuadrill	Cantidad	Precio	Parcial
1.00		Mano de Obra					
1.10	Poda de Rehabilitacion de cacao (aporte beneficiario)		und		1.0000	0.00	0.00
							0.00

Partida	1.2.1.2	ABONAMIENTO EN PARCELAS DE REHABILITACIÓN DE CAFÉ				
Rendimiento			Costo unitario directo por		Has	579.04
Codigo	Descripcion insumo		Unidad	Cuadrill	Cantidad	Precio	Parcial
1.00		**Mano de Obra**					
1.10	Abonamiento de Rehabilitacion de cacao (aporte beneficiario)		und		1.0000	0.00	0.00
2.10	Servicio de analisis de suelos para parcelas de café		und		0.0694	90.00	6.24
							6.24
2.00		**Materiales**					
2.10	Roca fosforica x 50 kg		Saco		4.0000	39.00	156.00
2.20	Abono organico terrasur x 40 kg		Saco		14.8671	18.50	275.04
2.30	Dolomita x 50 kg		Saco		6.0000	20.00	120.00
2.40	Combustible petroleo d2		Gln		1.0000	15.00	15.00
2.50	**Bocashi i**						
2.60	Tierra arcillosa o negra		Saco				
2.70	Paja picado o aserrin		Saco				
2.80	Estiercol de ganado o gallinaza		Saco		0.2775	12.00	3.33
2.90	Carbon vegetal		Saco		0.0277	35.00	0.97
2.10	Afrecho de arroz		Saco		0.0139	50.00	0.69
2.11	Levadura		Kg		0.0139	36.00	0.50
2.12	Melaza		Lt		0.1110	6.50	0.72
2.13	Roca fosforica x 50 kg		Saco		0.0139	39.00	0.54
							572.80

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE LLAYLLA
PROYECTO: MEJORAMIENTO DE LA PRODUCTIVIDAD SOSTENIBLE Y GESTION COMERCIAL EN EL CULTIVO DE CAFE Y CACAO

Ing. Fernando Saenz C. Max
COORDINADOR
CIP N° 101426

Partida	1.2.1.3	CONTROL DE PLAGAS EN PARCELAS DE REHABILITACIÓN DE CAFÉ				
Rendimiento		Costo unitario directo por			Has	84.24
Codigo	Descripcion insumo	Unidad	Cuadrill	Cantidad	Precio	Parcial
1.00	**Mano de Obra**					
1.10	Control de plagas en parcelas de café (aporte beneficiario)	und		1.0000	0.00	0.00
						0.00
2.00	**Materiales**					
2.10	**Caldo sulfucalcico**					
2.20	Azufre x 25 kg	Saco		0.16	120.00	19.20
2.30	Cal hidratada	Saco		0.08	30.00	2.40
2.40	**Caldo bordeles**					
2.50	Sulfato de cobre saco de 25 kg	Saco		0.08	400.00	32.00
2.60	Cal hidratada	Saco		0.08	30.00	2.40
2.70	**Caldo visosa**					
2.80	Sulfato de cobre saco de 25 kg	Saco		0.04	400.00	16.00
2.90	Sulfato de magnesio saco de 25 kg	Saco		0.032	95.00	3.04
2.10	Sulfato de zinc saco de 25 kg	Saco		0.048	90.00	4.32
2.11	Acido borico o borax saco de 25 kg	Saco		0.032	115.00	3.68
2.12	Cal hidratada	Saco		0.04	30.00	1.20
						84.24

Partida	01.02.02.01	PODA DE REHABILITACIÓN CACAO				
Rendimiento		Costo unitario directo por			Has	0.00
Codigo	Descripcion insumo	Unidad	Cuadrill	Cantidad	Precio	Parcial
1.00	**Mano de Obra**					
1.10	Poda de Rehabilitacion de cacao (aporte beneficiario)	und		1.0000	0.00	0.00
						0.00

Partida	01.02.02.02	INJERTO DE CACAO EN PARCELAS DE REHABILITACIÓN				
Rendimiento		Costo unitario directo por			Parcela	71.50
Codigo	Descripcion insumo	Unidad	Cuadrill	Cantidad	Precio	Parcial
1.00	**Mano de Obra**					
1.10	Servicio de injertado de cacao	Injerto		130.0000	0.55	71.50
						71.50

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE LLAYLLA
PROYECTO: MEJORAMIENTO DE LA PRODUCTIVIDAD SOSTENIBLE Y GESTION COMERCIAL EN EL CULTIVO DE CAFE Y CACAO

Ing. Fernandez Saenz C. Max
COORDINADOR
CIP. N° 101426

Partida	01.02.02.03	ABONAMIENTO EN PARCELAS DE REHABILITACIÓN DE CACAO				
Rendimiento			Costo unitario directo por		Has	308.19
Codigo	Descripcion Insumo		Unidad	Cuadrill	Cantidad	Precio	Parcial
1.00		**Mano de Obra**					
1.10	Servicio de analisis de suelos para parcelas de café		muestra		0.0320	90.00	2.88
							2.88
2.00		**Materiales**					
	Roca fosforica x 50 kg		SACO		2	39.00	78.00
	Abono organico terrasur x 40 kg		SACO		7.6	18.50	140.60
	Dolomita x 50 kg		SACO		3	20.00	60.00
	Combustible petroleo d2		GLN		1	15.00	15.00
	Bocashi II						
	Estiercol de ganado o gallinaza		SACO		0.192	12.00	2.30
	Rastrojo molido		SACO		0.144		
	Carbon vegetal		SACO		0.144	35.00	5.04
	Melaza		LT		0.384	6.50	2.50
	Mm activado		LT		0.192		
	Mm solido		KG		0.192		
	Roca fosforica x 50 kg		SACO		0.048	39.00	1.87
							305.31

Partida	01.02.02.04	CONTROL DE PLAGAS EN PARCELAS DE REHABILITACIÓN DE CACAO				
Rendimiento			Costo unitario directo por		Has	42.12
Codigo	Descripcion Insumo		Unidad	Cuadrill	Cantidad	Precio	Parcial
1.00		**Mano de Obra**					
1.10	Servicio de control de plagas		glb		1.0000	0.00	0.00
							0.00
2.00		**Materiales**					
	Caldo sulfucalcico						
	Azufre x 25 kg		saco		0.08	120.00	9.60
	Cal hidratada		saco		0.04	30.00	1.20
	Caldo bordeles						
	Sulfato de cobre saco de 25 kg		saco		0.04	400.00	16.00
	Cal hidratada		saco		0.04	30.00	1.20
	Caldo visosa						
	Sulfato de cobre saco de 25 kg		saco		0.02	400.00	8.00
	Sulfato de magnesio saco de 25 kg		saco		0.02	95.00	1.52
	Sulfato de zinc saco de 25 kg		saco		0.02	90.00	2.16
	Acido borico o borax saco de 25 kg		saco		0.02	115.00	1.84
	Cal hidratada		saco		0.02	30.00	0.60
							42.12

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE LLAYLLA
PROYECTO MEJORAMIENTO DE LA PRODUCTIVIDAD SOSTENIBLE Y GESTION COMERCIAL EN EL CULTIVO DE CAFE Y CACAO

Ing. Fernandez Baez E. Max
COORDINADOR
CIP. N° 101426

Partida	01.03.01	ASISTENCIA TÉCNICA PERSONALIZADA EN CULTIVO DE CAFÉ				
Rendimiento			Costo unitario directo por		Has	13,603.88
Codigo	Descripcion insumo		Unidad	Cuadrill	Cantidad	Precio	Parcial
1.00		Mano de Obra					
	Especialista de café		Mes		1.0000	2,600.00	2,600.00
	Tecnico de campo en café 1		Mes		1.0000	2,100.00	2,100.00
	Tecnico de campo en café 2		Mes		1.0000	2,100.00	2,100.00
	Tecnico de campo en café 3		Mes		0.8750	2,100.00	1,837.50
	Tecnico en sistemas agroforestales		Mes		1.0000	2,100.00	2,100.00
	Tecnico de planta en procesamiento y postcosecha de cacao y café		Mes		0.8750	2,100.00	1,837.50
	Aceite gtx		l		4.0000	22.00	88.00
	Gasolina 90 oct		gln		62.7250	15.00	940.88
							13,603.88

Partida	01.03.02	ASISTENCIA TÉCNICA PERSONALIZADA EN CULTIVO DE CACAO				
Rendimiento			Costo unitario directo por		Has	7,637.50
Codigo	Descripcion insumo		Unidad	Cuadrill	Cantidad	Precio	Parcial
1.00		Mano de Obra					
	Especialista de cacao		Mes		1	2,600.00	2,600.00
	Tecnico de campo en cacao 1		Mes		1	2,100.00	2,100.00
	Tecnico de campo en cacao 2		Mes		1	2,100.00	2,100.00
	Aceite gtx		l		3.50	22.00	77.00
	Gasolina 90 oct		gln		50.70	15.00	760.50
							7,637.50

Partida	01.04.01.01	INSTALACIÓN DE MODULO DE SECADORES SOLARES DE CAFÉ - CACAO				
Rendimiento			Costo unitario directo por		Has	834.00
Codigo	Descripcion insumo		Unidad	Cuadrill	Cantidad	Precio	Parcial
1.00		Materiales					
	Mica polietileno de 250 micras de 50m x 6 m (cobertura de secador solar)		und		0.48	1,700.00	816.00
	Combustible petroleo d2		und		1.2	15.00	18.00
							834.00

Partida	01.04.01.02	MÓDULO DE VALOR AGREGADO DE CAFÉ				
Rendimiento			Costo unitario directo por		glb	29,250.00
Codigo	Descripcion insumo		Unidad	Cuadrill	Cantidad	Precio	Parcial
1.00		Materiales					
	Acondicionamiento de laboratorio		und		1	4,000.00	4,000.00
	Tostadora de café 3kg		und		1	15,750.00	15,750.00
	Piladora pulidora de 1.5 - 2.0 qq/hora		und		1	7,600.00	7,600.00
	Selladora de bolsas trilaminadas		und		1	1,200.00	1,200.00
	Balanza electronica de 50kg		und		1	200.00	200.00
	Accesorios diversos para valor agregado de café		und		1	500.00	500.00
							29,250.00

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE LLAYLLA
PROYECTO: MEJORAMIENTO DE LA PRODUCTIVIDAD SOSTENIBLE Y GESTION COMERCIAL EN EL CULTIVO DE CAFE Y CACAO

Ing. Fernandez Saenz C. May
COORDINADOR
CIP. N° 101426

Partida	01.04.02.01	INSTALACIÓN DE MODULOS DE BENEFICIO DE CACAO				
Rendimiento			Costo unitario directo por		module	6,750.00
Codigo	Descripcion insumo		Unidad	Cuadrill Cantidad	Precio	Parcial
1.00		**Materiales**				
	Cajon de madera para fermentación 1m x 1m x 1m		und	18	250.00	4,500.00
	Combustible petroleo d2		und	150	15.00	2,250.00
						6,750.00

Partida	01.04.02.02	MÓDULO PARA VALOR AGREGADO DE CACAO				
Rendimiento			Costo unitario directo por		module	6,600.00
Codigo	Descripcion insumo		Unidad	Cuadrill Cantidad	Precio	Parcial
1.00		**Materiales**				
	Servicio de obtension de registro sanitario		und	3	1,200.00	3,600.00
	Cocina semi industrial de 03 hornillas		und	1	500.00	500.00
	Equipo de calefacción		und	2	250.00	500.00
	Diseño de moldes de chocolateria		und	1	400.00	400.00
	Juego de moldes de chocolateria (20 unidades)		und	2	300.00	600.00
	Accesorios diversos de chocolateria		und	1	1,000.00	1,000.00
						6,600.00

Partida	01.05.01.01	PRODUCCION DE PLANTONES FORESTALES				
Rendimiento			Costo unitario directo por		mil	807.66
Codigo	Descripcion insumo		Unidad	Cuadrill Cantidad	Precio	Parcial
1.00		**Materiales**				
	Construcción de tinglado					
	Malla raschell 75% de sombra		rollo	0.0925926	800.00	74.07
	Tubo negro de 1/2" x 6.0m /incluido soldadura		und	1.0185185	28.00	28.52
	Tubo pvc de 3" con alma de fierro de 3/8 y concreto/incluido instalación		mil	0.9259259	60.00	55.56
	Alambre galvanizado n° 16		kg	0.3472222	8.00	2.78
	Naylon		cono	0.0925926	20.00	1.85
	Cajas de germinadero vivero					
	Arena fina		m3	0.0925926	80.00	7.41
	Madera corriente (10"x1"x10) (1"x2x1)		pt	2.962963	2.50	7.41
	Clavos de madera de 2"		kg	0.0231481	6.00	0.14
	Almacigado de semillas					
	Tallos de bambu		tallo	0.462963	30.00	13.89
	Semilla de cedro colombiano		kg	0.0694444	330.00	22.92
	Semilla de moena		kg	0.3472222	30.00	10.42
	Semilla de tornillo		kg	0.1157407	100.00	11.57
	Preparación de sustrato					
	Trituradora de residuos organicos		und	0.0462963	6,000.00	277.78
	Cascarilla de arroz		saco	0.5555556	8.00	4.44
	Tierra negra o agricola		m3	0.8333333	40.00	33.33
	Bocashi i					
	Tierra arcillosa o negra (aporte beneficiario)		saco	2.2222222	0.00	0.00
	Paja picado o aserrin (aporte beneficiario)		saco	2.2222222	0.00	0.00
	Estiercol de ganado o gallinaza		saco	2.2222222	12.00	26.67
	Carbon vegetal		saco	0.5555556	35.00	19.44
	Afrecho de arroz		saco	0.5555556	50.00	27.78
	Levadura		kg	0.5555556	36.00	20.00
	Melaza		kg	0.8888889	6.50	5.78
	Roca fosforica x 50 kg		saco	0.1388889	39.00	5.42

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE LLAYLLA
PROYECTO: MEJORAMIENTO DE LA PRODUCTIVIDAD SOSTENIBLE Y GESTION COMERCIAL EN EL CULTIVO DE CAFE Y CACAO

Ing. Fernandez Saenz C. Max
COORDINADOR
CIP. N° 101426

Zarandeo de sustrato				
Zaranda de 3/4 2m2 c/marco	und	0.0694444	50.00	3.47
Zarandeo de sustrato	M3	0.8333333	60.00	50.00
Embolsado de sustrato esp. Forestal				
Bolsa de polietileno de 4x7	mll	1.0416667	12.00	12.50
Embolsado de sustrato	mll	1.0416667	40.00	41.67
Acomodo de bolsas				
Cordel naylon	cono	0.0231481	15.00	0.35
Repique de plantulas				
Regadera de 20 lt	und	0.5555556	30.00	16.67
Repique de embolsado	mll	1.0416667	25.00	26.04
				807.86

Partida	01.05.02.01	MANEJO AGRONÓMICO DEL VIVERO FORESTAL				
Rendimiento			Costo unitario directo por		mes	0.00
Codigo	Descripcion insumo		Unidad	Cuadrill	Cantidad	Precio	Parcial
1.00		**Materiales**					
	Tecnico viverista		mes		0	1,200.00	0.00
							0.00

Partida	01.05.02.02	IMPLEMENTACION DE INSUMOS PARA VIVERO FORESTAL				
Rendimiento			Costo unitario directo por		glb	3,170.20
Codigo	Descripcion insumo		Unidad	Cuadrill	Cantidad	Precio	Parcial
1.00		**Materiales**					
	Mochila pulverizadora de 20l		UND		2	280.00	560.00
	Timbo de 100 lt		UND		2	120.00	240.00
	Timbo de 20 lt		UND		7	30.00	210.00
	Abono organico terrasur x 40 kg		SACO		28	18.50	518.00
	Enraizador		LT		1	120.00	120.00
	Bocashi i						
	Tierra arcillosa o negra (aporte beneficiario)		SACO		20	0.00	0.00
	Paja picado o aserrin (aporte beneficiario)		SACO		20	0.00	0.00
	Estiercol de ganado o gallinaza		SACO		20	12.00	240.00
	Carbon vegetal		SACO		1	35.00	35.00
	Afrecho de arroz		SACO		1	50.00	50.00
	Levadura		KG		1	36.00	36.00
	Melaza		LT		8	6.50	52.00
	Roca fosforica x 50 kg		SACO		1	39.00	39.00
	Microrganismos de monte - solido						
	Melaza		LT		8	6.50	52.00
	Salvado y/o afrecho de arroz		SACO		2	50.00	100.00
	Microrganismos de monte - liquido						
	Melaza		LT		24	6.50	156.00
	Suero y/o leche		LT		24	2.00	48.00
	Caldo sulfucalcico						
	Azufre x 25 kg		SACO		0.40	100.00	40.00
	Cal hidratada		SACO		0.20	25.00	5.00
	Caldo bordeles						
	Sulfato de cobre saco de 25 kg		SACO		0.40	300.00	120.00
	Cal hidratada		SACO		0.40	25.00	10.00
	Caldo visosa						
	Sulfato de cobre saco de 25 kg		SACO		0.20	300.00	60.00

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE LLAYLLA
PROYECTO: MEJORAMIENTO DE LA PRODUCTIVIDAD SOSTENIBLE Y GESTION COMERCIAL EN EL CULTIVO DE CAFE Y CACAO

Ing. Fernandez Saenz C. Max
COORDINADOR
CIP N° 101428

Partida	03.02.01	INSPECCIÓN INTERNA EN CACAO COMERCIO JUSTO Y ORGÁNICO				
Rendimiento			Costo unitario directo por		unidad	3,000.00
Codigo	Descripcion insumo		Unidad	Cuadrill	Cantidad	Precio	Parcial
1.00		**Materiales**					
	SERVICIO DE INSPECCION INTERNA EN CACAO PARA COMERCIO JUSTO Y ORGANICO				100	20.00	2,000.00
	SEGUIMIENTO DE LA INSPECION/INTERNA Y COORD. PARA LEVANTAM- DE OBSERVAC. DE LA INSPECC				1	1,000.00	1,000.00
							3,000.00

Partida	03.02.02	INSPECCIÓN EXTERNA EN CACAO COMERCIO JUSTO Y ORGÁNICA				
Rendimiento			Costo unitario directo por		unidad	0.00
Codigo	Descripcion insumo		Unidad	Cuadrill	Cantidad	Precio	Parcial
1.00		**Materiales**					
	SERVICIO DE INSPECCION EXTERNA EN CAFÉ ORGANICO		Certific		0	6,000.00	0.00
							0.00

Partida	03.03.01	ANÁLISIS DE CALIDAD DE GRANO DEL CACAO				
Rendimiento			Costo unitario directo por		taller	250.00
Codigo	Descripcion insumo		Unidad	Cuadrill	Cantidad	Precio	Parcial
1.00		**Materiales**					
	SERVICIO DE FORMACIÓN EN EXPERTO EN CALIDAD DE GRANO DE CACAO		taller		1	250.00	250.00
							250.00

Partida	03.03.02	ANÁLISIS SENSORIAL DE CAFÉ				
Rendimiento			Costo unitario directo por		taller	344.25
Codigo	Descripcion insumo		Unidad	Cuadrill	Cantidad	Precio	Parcial
1.00		**Materiales**					
	SERVICIO DE CATACIÓN DE CAFÉ				25	12.00	300.00
	ENVASE PARA AGUA SAN LUIS				0.25	45.00	11.25
	ENVASE PLASTICO 1 GALON				0.25	12.00	3.00
	ENVASE DE VIDRIO DE 250 CC				1	30.00	30.00
							344.25

Partida	03.04.01.01	FERIA LOCAL				
Rendimiento			Costo unitario directo por		evento	5,400.00
Codigo	Descripcion insumo		Unidad	Cuadrill	Cantidad	Precio	Parcial
1.00		**Materiales**					
	GASTOS DE REPRESENTACIÓN EN FERIA LOCAL		GBL		1	1,500.00	1,500.00
	ALIMENTACION EN PASANTIA LOCAL		UND		120	10.00	1,200.00
	MATERIALES E INSUMOS - FERIA LOCAL		UND		1	1,500.00	1,500.00
	COMBUSTIBLE PETROLEO		GLN		80	15.00	1,200.00
							5,400.00

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE LLAYLLA
PROYECTO" MEJORAMIENTO DE LA PRODUCTIVIDAD SOSTENIBLE Y GESTION COMERCIAL EN EL CULTIVO DE CAFE Y CACAO

Ing. Fernandez Saenz C. Max
COORDINADOR
CIP. N° 101426

Partida	03.04.01.02	FERIA POR DÍA DEL CAFÉ PERUANO				
Rendimiento			Costo unitario directo por	evento		4,920.00
	Descripcion Insumo		Unidad	Cuadri Cantidad	Precio	Parcial
1.00		**Materiales**				
	SERVICIO DE ACOMPAÑAMIENTO Y GESTION DE STAND EN LIMA CAFÉ F		GBL	1	600.00	600.00
	PSJE MAZAMARI - LIMA FERIA POR EL DIA DEL CAFÉ		PSJE	6	120.00	720.00
	ALIMENTACION EN LIMA POR EL DIA DEL CAFÉ		UND	90	10.00	900.00
	HOSPEDAJE EN LIMA POR EL DIA DEL CAFÉ		NOCHE	30	60.00	1,800.00
	COMBUSTIBLE PETROLEO		GLN	60	15.00	900.00
						4,920.00

Partida	03.04.01.03	FERIA DEL SALÓN DEL CHOCOLATE EN LIMA				
Rendimiento			Costo unitario directo por	evento		9,446.00
	Descripcion Insumo		Unidad	Cuadri Cantidad	Precio	Parcial
1.00		**Materiales**				
	STAN EN SALON DE CHOCOLATE LIMA		GBL	1	3,500.00	3,500.00
	PSJE MAZAMARI - LIMA - MAZAMARI SALON DE CHOCOLATE		PSJE	7	120.00	840.00
	MOVILIDAD LOCAL		GLB	1	280.00	280.00
	ALIMENTACION EN FERIA SALON DEL CHOCOLATE		UND	84	12.00	1,008.00
	HOSPEDAJE EN SALON DE CHOCOLATE LIMA		NOCHE	28	60.00	1,680.00
	TARJETAS PERSONALES		MLL	1	55.00	55.00
	CANASTAS ARTESANALES DECORADAS CON SEMILLAS		UND	5	25.00	125.00
	BANNER TIPO ROTULO DE 1.8 X 1.0m		UND	2	24.00	48.00
	CAJA PARA CHOCOLATE 60% CACAO		MLL	1	780.00	780.00
	BOLSA BILAMINADA PARA CHOCOLATE 60% CACAO		MLL	1	150.00	150.00
	PARANTE		UND	2	40.00	80.00
	COMBUSTIBLE PETROLEO		GLN	60	15.00	900.00
						9,446.00

Partida	03.04.01.04	FERIA INTERNACIONAL FICAFE				
Rendimiento			Costo unitario directo por	evento		7,200.00
	Descripcion Insumo		Unidad	Cuadri Cantidad	Precio	Parcial
1.00		**Materiales**				
	STAN EN FERIA INTERNACIONAL FICAFE -JAEN		und	1	1,500.00	1,500.00
	ALIMENTACION EN FICAFE		UND	90	10.00	900.00
	SERVICIO DE HOSPEDAJE EN FERIA FICAFE 2019		NOCHE	30	40.00	1,200.00
	PSJE MAZAMARI - JAEN - MAZAMARI (FICAFE)		PSJE	6	500.00	3,000.00
	COMBUSTIBLE PETROLEO		GALON	40	15.00	600.00
						7,200.00

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE LLAYLLA
PROYECTO: MEJORAMIENTO DE LA PRODUCTIVIDAD SOSTENIBLE Y GESTION COMERCIAL EN EL CULTIVO DE CAFE Y CACAO

Ing. Fernandez Saenz C. Max
COORDINADOR
CIP. N° 101426