

MINISTERIO DE DESARROLLO RURAL Y TIERRAS (MDRyT)
INSTITUCIÓN PÚBLICA DESCONCENTRADA SOBERANÍA ALIMENTARIA – IPDSA

Producto 1

PLAN DE TRABAJO

CONSULTORÍA POR PRODUCTO

**PROTOCOLOS TÉCNICOS PARA LA BUENA GESTIÓN DE
CALIDAD DEL GRANO DE CACAO, UNA PARA EL CACAO
CULTIVADO Y OTRA PARA EL CACAO NATIVO SILVESTRE, EN
EL DEPARTAMENTO DE LA PAZ.**



Manos Aliadas
Compromiso con el Desarrollo Integral

1000206

Contenido

1. Antecedentes.....	2
2. Objetivos del servicio de consultoría	4
2.1. Objetivo General	4
2.2. Objetivos Específicos	4
3. Estrategia de implementación de la consultoría	4
3.1. Fase 1: Diseño metodológico	4
3.2. Fase 2: Recolección de datos	5
3.3. Fase 3: Procesamiento y análisis	5
3.4. Fase 4: Informe final	6
4. Planificación de acciones y entidades que participan.....	6
5. Requisitos, autorizaciones y/o comunicaciones necesarias para la realización de cada actividad y estimación de los plazos correspondientes	6
5.1. Coordinación con líderes locales, instituciones y gobiernos municipales .	7
5.2. Envío de notas de invitación y comunicados.....	7
5.3. Estimación de los plazos correspondientes	7
6. Metodología a ser aplicada	7
6.1. Revisión y sistematización de información secundaria.....	8
6.2. Recolección de información y entrevistas a instituciones.....	8
6.3. Análisis de calidad organoléptica del cacao.....	8
6.4. Entrevistas	8
6.5. Viajes y entrevistas a instituciones	8
6.6. Recolección de información en campo	9
6.7. Elaboración de planes de acopio.....	9
6.8. Sistematización y análisis de la información.....	9
7. Programación y calendario de actividades.....	10



1. Antecedentes

La Institución Pública Desconcentrada – Soberanía Alimentaria IPD-SA, es una entidad técnica y operativa, con independencia de gestión administrativa, financiera, legal y técnica que se encuentra bajo dependencia del Ministerio de Desarrollo Rural y Tierras - MDRyT, a partir de la gestión la gestión 2019, viene ejecutando el “Programa Nacional de Apoyo a la Producción y Recolección de Cacao” aprobado con Decreto Supremo N° 4008, para que 3.577 productores mejoren sus condiciones de producción, 2.738 hectáreas de Rehabilitación de las parcelas de cacao, 4.415 hectáreas de implementación de nuevos cultivos de cacao con material vegetal y 1.200 hectáreas de incremento densidades de aprovechamiento con material vegetal elite en los rodales de aprovechamientos, con una activa participación de entidades estatales como el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG, Instituto Nacional de Innovación Agropecuaria y Forestal – INIAF, EMPODERAR - PAR y la Institución Pública Desconcentrada Soberanía Alimentaria – IPDSA. Con la implementación del programa se incrementará la producción de cacao, promoviendo emprendimientos de asistencia técnica y mercado.

La Institución Pública Desconcentrada Soberanía Alimentaria – IPDSA, mediante el proyecto: Fortalecimiento con asistencia técnica y desarrollo de mercado al rubro del cacao a nivel nacional, viene implementando el componente: ASISTENCIA TÉCNICA Y MERCADO, cuyo objetivo es el mejoramiento de las capacidades de productores de cacao, en producción cosecha y post cosecha mediante mecanismos de asistencia técnica sostenible. El área de intervención del proyecto establece la intervención en cinco (5) Departamentos (La Paz, Beni, Pando, Cochabamba y Santa Cruz) y 36 municipios con potencialidad en la producción de cacao con sus propias características agroecológicas de cada región.



PLAN DE TRABAJO

Protocolos técnicos para la buena gestión de calidad del grano de cacao, una para el cacao cultivado y otra para el cacao nativo silvestre, en el departamento de La Paz

En el marco de las actividades planificadas, dentro del componente, asistencia técnica y mercado, se requiere realizar estudios y diseños técnicos en la post cosecha del cultivo de cacao, gestión de calidad, acopio, mercado entre otras necesidades, para lo cual contrató a consultores especializados para desarrollar las tareas.

En el presente documento se consideran como atributos de calidad del cacao, aquellos que son mayormente requeridos por los mercados de cacao de calidad y se aplican en la mayoría de las transacciones comerciales de cacao fino de sabor y aroma para exportación. Todos los involucrados en la compra y venta de cacao deben ser capaces de realizar estas pruebas de forma independiente o contratando el servicio. Con esto, es posible negociar los acuerdos de compraventa entre los compradores y vendedores de forma transparente; además con este proceso o requerimientos, se hace viable la cadena de producción y se fomentan buenas relaciones comerciales. La evaluación de calidad del grano es la culminación del proceso de producción y beneficiado. Esto ayuda a identificar oportunidades de mejorar estos procesos o protocolos en los centros de acopio, puesto que identifica síntomas como la alta acidez del grano, y a partir de este diagnóstico se puede revisar los puntos críticos del beneficiado y realizar las correcciones necesarias. La calidad del grano seco se origina también en la calidad del grano en baba que el centro de beneficiado reciba, es por ello necesario que cada beneficio procure establecer normas de calidad del cacao fresco en baba. La calidad del cacao determina el precio; a mayor calidad, más alto el precio. Esta calidad se define por un conjunto de cualidades físicas, químicas e higiénicas, así como, las percibidas por los sentidos (cualidades sensoriales), sabor y olor del grano que hacen aceptable el grano a la industria del chocolate y a los consumidores



2. Objetivos del servicio de consultoría

2.1. Objetivo General

Desarrollar protocolos técnicos para la buena gestión de calidad del grano de cacao tanto cultivado y otra para el cacao nativo silvestre.

2.2. Objetivos Específicos

- Establecer una estrategia de intervención con los principales actores inherentes a la cobertura del proyecto.
- Realizar un muestreo en las principales asociaciones de las mazorcas y granos de cacao en eslabones de cosecha, post-cosecha y comercialización.
- Identificar protocolos técnicos para la buena gestión de calidad (del grano de) cacao.
- Elaborar un plan de acopio para el beneficiado de cacao centralizado y familiar para organizaciones productivas potenciales.
- Elaborar un plan de acopio para pequeños productores.

3. Estrategia de implementación de la consultoría

La estrategia de trabajo ha sido organizada en fases, que se describen a continuación:

3.1. Fase 1: Diseño metodológico

Relevamiento de información primaria y secundaria disponible sobre la implementación del programa (documento de proyecto y antecedentes), lo cual permitirá identificar el contexto económico, social e institucional en el cuál ha sido implementado el Proyecto, lo cual nos servirá para tener un criterio certero sobre la visión, el alcance y utilidad que se dará a la Consultoría y los principales resultados que se quiere lograr.



A partir de la información recolectada, se afinará la metodología para los talleres de diagnóstico mediante una Matriz de Evaluación.

Posteriormente se planificará las visitas a las principales asociaciones recolectoras u/o comunidades potenciales.

3.2. Fase 2: Recolección de datos

Coordinar con los técnicos del IPDSA- Proyecto cacao para la recopilación de datos primarios y establecer contactos institucionales y sociales que faciliten una adecuada recopilación de datos del sector.

Relevamiento de información cualitativa y cuantitativa.

- Recabar información de primera mano en los municipios que forman parte del proyecto y donde se pueda aglutinar a los líderes locales y productores de las diferentes comunidades seleccionadas para la aplicación de los instrumentos cualitativos diseñados.
- Se organizará y priorizará a los municipios más representativos donde se pueda aglutinar a los líderes locales y productores de las diferentes comunidades seleccionadas para la aplicación de los instrumentos cualitativos diseñados.

3.3. Fase 3: Procesamiento y análisis

Finalizado el proceso de relevamiento de información, se realizará un proceso de sistematización de la misma, de acuerdo al siguiente detalle:

- Recopilación y consolidación de la información y documentación.
- Clasificación de la información y depuración de la información.

Toda esta información se presentará en los productos 2 y 3, con base a los términos de referencia de la consultoría.



3.4. Fase 4: Informe final

Con estos insumos, se realizarán los ajustes finales y se procederá preparar y presentar el Informe Final de la Consultoría.

4. Planificación de acciones y entidades que participan

Se basará al análisis de las estrategias desarrolladas, previo al análisis de la documentación existente, se coordinará con el responsable regional y los técnicos del proyecto cacao la participación en los talleres participativos de representantes de SENASAG, Empoderar e INIAF, que permitirá identificar el entorno institucional.

Para completar este panorama se visitarán los Gobiernos Autónomos Municipales que más representatividad tienen en el cultivo de cacao.

Se identificarán las necesidades y el interés de las autoridades locales de trabajar con el Proyecto "FORTALECIMIENTO CON ASISTENCIA TÉCNICA Y DESARROLLO DE MERCADOS AL RUBRO DEL CACAO A NIVEL NACIONAL" en sus regionales específicas.

5. Requisitos, autorizaciones y/o comunicaciones necesarias para la realización de cada actividad y estimación de los plazos correspondientes

Se solicitará ante el IPDSA programa Cacao pueda extendernos una certificación de trabajo que pueda ser presentada a diferentes organizaciones con el fin de poder recabar los datos en campo, poder gestionar reuniones y diagnóstico de la situación actual en proceso de calidad y post cosecha se realizará:



5.1. Coordinación con líderes locales, instituciones y gobiernos municipales

Antes de recoger la información se procederá a coordinar con instituciones, autoridades locales, en este caso con los gobiernos autónomos municipales de San Buenaventura y Teoponte, con el propósito de dar a conocer el propósito del levantamiento de la información. Con ellos se programará los talleres visitas entre otras actividades.

5.2. Envío de notas de invitación y comunicados

Los comunicados a las actividades se la realizaran con anticipación previa coordinación con las autoridades locales, junto a la autoridad se procederá a enviar notas si corresponde o modificar los días de los talleres participativos de diagnóstico.

5.3. Estimación de los plazos correspondientes

En merito a el tiempo de realización de esta consultoría, se estimó la realización de 4 talleres en un periodo de dos por semana.

Según el tiempo disponible las actividades puntuales se detallan en el cronograma de actividades.

6. Metodología a ser aplicada

Para que el proceso diagnóstico, refleje información fidedigna se llevará a cabo con el rigor de una investigación científica, que contempla análisis de variables cualitativas y cuantitativas con una metodología de colecta de información descrita de manera sucinta en los puntos siguientes, un proceso metodológico de sistematización de información primaria y secundaria, mapeo de actores institucionales e identificación de investigadores para este efecto el proceso metodológico es el siguiente:



6.1. Revisión y sistematización de información secundaria

Se recabará toda la información existente y disponible de instituciones públicas, privadas e internet. Posteriormente se procederá la revisión de dicha información y se analizará para su sistematización.

Con toda esta información se construirán protocolos estandarizados de procesos de post cosecha en el tema cacao con enfoque de la calidad y también se reportará los vacíos existentes y recomendaciones para futuros trabajos.

6.2. Recolección de información y entrevistas a instituciones

En base a un mapeo de actores institucionales y personas que trabajan en el sector de cacao, se recolectará la información existente se priorizarán las visitas y viajes a regiones potenciales en la producción de cacao silvestre y foráneo para la colecta de información y muestras.

6.3. Análisis de calidad organoléptica del cacao

En los lugares que se lo permitan se tomarán muestras de cacao silvestre, este material (grano de cacao seco) se lo analizará organolépticamente un y análisis de rangos de aroma, sabor, acides, astringencia y otros sabores, el material a analizar será colectado de los centros de acopio, en los lugares de estudio.

6.4. Entrevistas

Durante el proceso de sistematización, una vez identificados los informantes claves se realizará entrevistas personales, ha entidades de representación departamental y nacional FRECAAO, COPRACAO, y otros.

6.5. Viajes y entrevistas a instituciones

Se hará contacto con instituciones o agrupaciones donde exista cacao con relativa anticipación para que el consultor llegue sin inconvenientes y garantizar la



actividad que sea lo más eficiente. Luego de la fase de análisis de la información primaria y secundaria se programarán los viajes.

6.6. Recolección de información en campo

- Se realizará mediante talleres participativos o reuniones in situ.
- También se prevé realizar encuestas y entrevistas a informantes claves, que serán validados en un taller con grupos de productores.
- Para el caso de las encuestas se considerará el tamaño de la muestra de acuerdo al número de participantes
- Se realizará encuestas y entrevistas a informantes claves (investigadores, técnicos, productores líderes, empresarios).

6.7. Elaboración de planes de acopio

Con toda la información colectada de los talleres e información secundaria se diseñarán los planes de acopio, que incluirá logística, personal, presupuesto y gastos estimados. Así como el análisis de la probabilidad de adopción, para garantizar la sostenibilidad del emprendimiento.

6.8. Sistematización y análisis de la información

Los análisis de las variables cuantitativas y cualitativas, se analizarán mediante estadísticos descriptivos, análisis comparativo si amerita mediante estadísticos Test Tukey o Duncan para observar diferencias significativas entre sitios y Análisis multivariado Clouster para agrupar según similitudes por regiones y entre eco regiones.



Protocolos técnicos para la buena gestión de calidad del grano de cacao, una para el cacao cultivado y otra para el cacao nativo silvestre, en el departamento de La Paz



7. Programación y calendario de actividades

ACTIVIDADES	NOVIEMBRE											DICIEMBRE																			
	24	25	26	27	28	29	30	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24
Firma de contrato	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	N	J	V
Revisión de información secundaria.				X	X	X																									
Presentación PRODUCTO 1. Plan de Trabajo y Cronograma															X																
Mapeo Institucional Contactos (internet, revisión de publicaciones)														X																	
Coordinación con actores institucionales y con productores.									X																						
Sistematización de información secundaria									X																						
Viaje 1. Municipio San buenaventura										X																					
Viaje 2. Municipio Teoponte (taller)											X																				
Sistematización de información												X	X	X	X																

PLAN DE TRABAJO

Protocolos técnicos para la buena gestión de calidad del grano de cacao, una para el cacao cultivado y otra para el cacao nativo
departamento de La Paz



ACTIVIDADES	NOVIEMBRE							DICIEMBRE																							
	24	25	26	27	28	29	30	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24
Presentación PRODUCTO 2, Levantamiento de análisis.	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	N	J	V
Elaboración documento de protocolos de calidad																							X								
Elaboración de planes de acopio																X	X	X								X	X				
Redacción del documento Final																												X	X		
Socialización y validación Taller																													X		
Presentación PRODUCTO 3. Protocolos Técnicos 6 planes de acopio. "Informe Final"																															X