



PROGRAMA DE DESARROLLO AGROINDUSTRIAL RURAL

PROYECTOS DE INVESTIGACION PROPUESTOS POR LA RED DE INVESTIGACION PARA EL DESARROLLO DE LAS AGROINDUSTRIAS RURALES DE LA REDAR-VENEZUELA

MATRIZ LOGICA DE PROYECTOS CONCEBIDOS PARA SER REALIZADOS EN CONJUNTO CON OTROS PAISES

Agosto 1998



CA  
.907  
N-5283  
98  
VA  
Centro Regional Andino  
Apdo. 14-0185, Lima 14  
Tel.: (511) 442-8336  
Fax: (511) 442-4554  
Email: ucaprodar@sl.com.pe

CENTRO DE INFORMACION  
Sede Central IICA  
Apdo. 55-2200 Coronado  
Tel.: (506) 229-0222  
Fax: (506) 229-4741  
Email: mblanco@iica.ac.cr

COORDINACION AREA ANDINA  
Centro de Estudios Agroalimentarios  
Apdo. 250559 Santafé de Bogotá, D. C.  
Tel.: (571) 249-4214 / 3458846  
Fax: (571) 345-3632  
Email: 73070.3502@compuserve.com

COORDINACION AREA CENTRAL  
ACT IICA en Guatemala  
Apdo. 1815-01009, Guatemala  
Tel.: (502) 361-0905  
Fax: (502) 361-0955  
Email: proyoiica@concyt.gob.gt

COORDINACION AREA SUR  
ACT IICA en Chile  
Casilla 16107, Correo 9 Santiago  
Tel.: (562) 224-2125  
Fax: (562) 244-2129  
Email: iica@reuna.cl

El Programa PRODAR recibe el apoyo de IICA, del CIID de Canadá, de la Cooperación Francesa y del CIRAD-SAR de Francia

JICA  
#2.907  
AFN-5283  
7998



PROGRAMA DE DESARROLLO AGROINDUSTRIAL RURAL

**PROYECTOS DE INVESTIGACION PROPUESTOS POR LA RED DE INVESTIGACION  
PARA EL DESARROLLO DE LAS AGROINDUSTRIAS RURALES DE LA REDAR-  
VENEZUELA**

**MATRIZ LOGICA DE PROYECTOS CONCEBIDOS PARA SER REALIZADOS EN  
CONJUNTO CON OTROS PAISES**

- Investigación y desarrollo tecnológico del sector agroindustrial rural lácteo
- Desarrollo tecnológico adaptado a pequeños y medianos productores de leche
- Medios de control para el aprovechamiento agroindustrial de la pulpa de guanabana
- Evaluación de cambios estructurales en el procesamiento de la caña panelera y su influencia sobre la calidad y comercio del papelón o panela
- Aprovechamiento integral del tiburón y especies afines
- Elaboración de productos pesqueros estables a partir de especies de pescado
- Desarrollo de cooperativas para el acopio, procesamiento y comercialización de raíces y tubérculos de baja demanda agroindustrial
- Promoción y ajuste de tecnología de transformación primaria influyentes sobre la calidad de los granos de café con bajo riesgo de impacto ambiental
- Promoción y ajuste de tecnologías de transformación primaria influyentes sobre la calidad de los granos de cacao con bajo riesgo de impacto ambiental

**DIRECCION EJECUTIVA  
IICA**  
Sede Centro Regional Andino  
Apdo. 14-0185, Lima 14

Tel.: (511) 442-8336  
Fax: (511) 442-4554  
Email: [icaprodar@si.com.pe](mailto:icaprodar@si.com.pe)

**CENTRO DE INFORMACION**  
Sede Central IICA  
Apdo. 55-2200 Coronado

Tel.: (506) 229-0222  
Fax: (506) 229-4741  
Email: [mblanco@iica.ac.cr](mailto:mblanco@iica.ac.cr)

**COORDINACION AREA ANDINA**  
Centro de Estudios Agroalimentarios

Apdo. 250559 Santafé de Bogotá, D. C.

Tel.: (571) 249-4214 / 3458846  
Fax: (571) 345-3632  
Email: [73070.3502@compuserve.com](mailto:73070.3502@compuserve.com)

**COORDINACION AREA  
CENTRAL**  
ACT IICA en Guatemala  
Apdo. 1815-01009, Guatemala

Tel.: (502) 361-0905  
Fax: (502) 361-0955  
Email: [proyiica@concyt.gob.gt](mailto:proyiica@concyt.gob.gt)

**COORDINACION  
AREA SUR**  
ACT IICA en Chile  
Casilla 16107, Correo 9  
Santiago

Tel.: (562) 224-2125  
Fax: (562) 244-2129  
Email: [iica@reuna.cl](mailto:iica@reuna.cl)



Hoja1

Matriz del Marco Lógico.

Resumen Narrativo	Metas	Indicadores Verificables	Supuestos
<b>Finalidad</b>	Asegurar productos lácteos de alta calidad que nos permita aumentar la producción y la competitividad en los mercados locales y nacionales.	.- Mano de obra que labora en la empresa. .-Capacidad de la planta .- Valores de calidad global. .-Cantidad y valor de los productos fabricados. .-Producción.	Voluntad política de las instituciones involucradas en el proyecto.
<b>Propósito</b>			
Cubrir y completar de manera eficiente las estadísticas de la agroindustria rural láctea y realizar evaluaciones periódicas del sistema de calidad de las empresas que fabrican productos lácteos.	.- Que las estadísticas del sector rural sean insertadas en las decisiones políticas y económicas del país. .-Que los productos elaborados en el medio rural sean higiénicamente confiable y seguros en el momento de consumir.	.-Producción de leche en la entidad. .- Producción de queso mensual. .- Perfil de calidad de las agroindustrias rural láctea de la entidad.	.-Investigadores y técnicos dispuestos a trabajar en el proyecto. .-Productores comprometidos en el proceso de investigación .-Industriales involucrados en el estudio. .-Asociaciones del sector lechero involucrados en la investigación.
<b>Producto</b>			
.-Obtener registros de las instalaciones de agroindustrias rurales láctea del estado. .-Establecer marcos de muestreos. .-Establecer políticas de calidad del sector rural lácteo. .-Obtener indicadores de calidad. .-Generar nuevas tecnologías.	.-Obtener productos lácteos de buena calidad. .-Establecer estadísticas y registros del sector rural lácteo. .-Capacitar a todo el personal involucrado en todos los procesos productivos.	.-Incremento en la producción. .-Trabajar con nuevas tecnologías. .-Cambios en el proceso industrial. .-Revistas, folletos, anuarios. .-Cursos de capacitación. .-Cambios en la calidad de vida.	.-Apoyo institucional. .-Disponibilidad financiera .-Participación en el mercado.
<b>Recursos</b>			
.-Investigadores, técnicos, y secretarías. .-Infraestructura física .-Equipos de computación. .-Materiales de oficinas. .-Insumos de campo. .-Reproducción.	.-Aprobación del proyecto. .-Conformación de equipos interdisciplinario, interinstitucional.	Informes.	



**12. MATRIZ DE MARCO LOGICO**

RESUMEN NARRATIVO	METAS	INDICADORES VERIFICABLES	SUPUESTOS
<p><b>Finalidad:</b> Lograr que pequeños productores de leche mejoren su calidad de vida dándoles herramientas técnicas y de costos que lo hagan competitivos</p> <p><b>Propósito:</b> Proveer herramientas que permitan adaptar procesos tecnológicos a las condiciones artesanales, con viabilidad tecnológica.</p> <p><b>Productos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Tecnología apropiadas al medio rural.</li> <li>◆ Cruce de la matriz de tecnología local con matriz de tecnología moderna</li> </ul> <p><b>Recursos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Investigadores, TSU en pecuaria, alimentos y administración</li> <li>◆ Viáticos</li> <li>◆ Insumos laboratorio</li> <li>◆ Insumos Producción</li> </ul>	<p>Garantizar una unidad de producción que le independice y permita entrar en primera instancia al mercado local, nacional e internacional</p> <p>Tecnologías apropiadas al pequeño productor: Su entorno familiar, social, su desarrollo intelectual y acorde con una demanda sostenida según las exigencias de calidad y precio tanto local como nacionalmente.</p> <p>Incremento del valor agregado al producto básico leche, a nivel rural:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Quesos frescos duros</li> <li>◆ Quesos enmohecidos</li> <li>◆ Quesos prensados cocidos</li> <li>◆ Ricotta /sabores nuevos</li> </ul> <p>◆ Aprobación del proyecto</p> <p>◆ Equipo interdisciplinario</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Equipos de proceso, accionados por gas o gasoil</li> <li>◆ Calidad de leche refrigerada (parámetros)</li> <li>◆ Calidad de leche pasteurizada (parámetros)</li> <li>◆ Nro. de toneladas queso producido</li> <li>◆ Ingresos por concepto de ventas</li> <li>◆ Nro. de productores beneficiados</li> <li>◆ Nro. de ensayos</li> <li>◆ Nro. de personas entrenadas</li> <li>◆ Nro. de productos diferentes desarrollados</li> <li>◆ Crecimiento mercado demandante Informe trimestral</li> <li>◆ Adaptación de tecnologías (Informe trimestral)</li> <li>◆ Aumento en rendimientos (Informe trimestral)</li> <li>◆ Ingresos Mayores (Informe trimestral)</li> <li>◆ Desarrollo personal (Informe trimestral)</li> <li>◆ Incrementos calidad de vida (Informe trimestral)</li> <li>◆ Material divulgativo</li> <li>◆ Revistas</li> <li>◆ Material impreso</li> <li>◆ Recuperación de la inversión (Tasa interna de retorno)</li> </ul>	<p>Apoyo de las instituciones involucradas en € proyecto</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Investigadores y TSU dispuestos trabajar en el proyecto</li> <li>◆ Incorporación de productos locales en € proyecto</li> <li>◆ Disponibilidad financiera</li> <li>◆ Capacidad de comercialización</li> <li>◆ Apoyo institucional</li> </ul>



Resumen	Metas	Indicadores verificables	Supuestos
Finalidad : Mejorar el nivel socio económico productivo de los productores y microempresarios rurales de frutos de guanábana .	Asegurar la obtención de productos a base de pulpas de guanábana con calidad comercial tanto para el mercado interno como foráneo.	.Número de productores beneficiarios. . Generación de nuevas agroindustrias rurales	. Aprobación de créditos para microempresas rurales.
Proposito: Garantizar el ajuste de la tecnología de obtención y conservación de pulpas de guanábana a la agroindustria rural	Tecnología a proponer sea de fácil entendimiento y adaptación por los distintos sistemas de producción rural.	. Número de microempresarios que apliquen la tecnología propuesta. . capacitación a través de los talleres ,días de campo y adiestramientos.	. Productores y microempresas comprometidas en respaldar el proyecto de investigación. . Equipos multidisciplinares que participen en el proyecto en áreas de interés al estudio.
Productos : la metodología que se genera del estudio, la tecnología adaptada y ajustada a la producción agroindustrial rural, plan de extensión, generación de empleos y actividades de bienestar de vida de los productores agrícolas relacionados con el proyecto.	Lograr incorporar a un mayor número de productores de la agroindustria rural a la tecnología adecuada para una elaboración de productos con calidad comercial que satisfaga al mercado de interés . . Incorporar al producto final el valor agregado requerido para su adecuada comercialización.	.- Talleres .- Seminario .-Publicación .- organización de productores y microempresarios alrededor del rubro. .Informe sobre el impacto socio, político, económico y cultural sobre la calidad de vida de los productores.	.Disponibilidad financiera . .Apoyo institucional
Recursos: Investigadores, técnicos, obreros, secretaria. Vehículo Computadora pentium Fotocopiadora Insumos de laboratorio Insumos de oficina Reproducción	. Aprobación del proyecto. . Conformación del equipo interinstitucional	Tasa interna de retorno de cada una de las actividades de investigación realizada(Informe parcial y final) . Seminario de presentación final del proyecto.	

### 13.- Referencias bibliograficas

- 1.- Abu-Sara, A. ; A. Abu-Goukh. 1992. Changes in pectinesterase,



**PROYECTO:**

**EVALUACION DE CAMBIOS ESTRUCTURALES EN EL PROCESAMIENTO DE LA CAÑA PANELERA Y SU INFLUENCIA SOBRE LA CALIDAD Y COMERCIO DEL PAPELON O PANELA EN VENEZUELA.**

**MATRIZ DE MARCO LÓGICO**

RESUMEN NARRATIVO	METAS	INDICADORES	SUPUESTOS
<p><b>Finalidad:</b> Mejorar los niveles de producción de caña y panela de buena calidad a menor costo, que garanticen mayores ingresos al productor panelero que permitan la estabilidad del productor y su familia en el campo, ofreciendo un producto natural que eleve el nivel nutricional en la dieta promedio del venezolano.</p>	<p>Sincerar la situación actual de las AIR paneleras y/o papeloneras en el país. Elevar los niveles de producción de caña y/o buena calidad. Cuantificar la oferta y demanda del producto así como la capacidad real de producción.</p>	<p>Nº de toneladas métricas (TM) de caña y panela producidas en el año. Valor de la producción. Número de productores beneficiados.</p>	<p>Apoyo institucional. Financiamiento del proyecto. Voluntad política de todas las instituciones, participantes.</p>
<p><b>Propósito</b> Evaluar el proceso de transformación de la caña panelera y promover el ajuste tecnológico mediante la adecuación de métodos e infraestructura actualizados para la obtención, almacenamiento y comercialización de la panela y/o papelón en Venezuela.</p>	<p>Adoptar la tecnología CIMPA en el proceso de transformación de la caña panelera solventando limitantes actuales.</p>	<p>Oferta de nuevas formulaciones y presentaciones comerciales. Nº de empleados generados. Nº de hectáreas recovadas</p>	<p>Compromiso del sector productivo e involucrar se en todas las fases del proyecto. Flujo continuo y seguro de recursos.</p>
<p><b>Productos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Reactivación de la AIR trapichera.</li> <li>• Actualización de información.</li> <li>• Incremento y mejoramiento en la capacidad de transformación de caña y obtención de panela a menor costo.</li> <li>• Aumento en la producción.</li> <li>• Oferta de un producto natural que eleve el nivel nutricional en la dieta promedio del venezolano.</li> <li>• Nuevas presentaciones y formulaciones comerciales (posibilidades exportación).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Producir normas de control y calidad para producir panela y/o papelón bajo estándares de calidad, continuos que permitan un flujo garantizando al mercado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Incremento en los niveles de producción.</li> <li>• Incremento del consumo per cápita.</li> <li>• Número de agrotécnicos y productores capacitados.</li> </ul>	
<p><b>Recursos</b> Investigadores, técnicos, secretaria, vehículo, computadora, prototipo trapiche CIMPA, equipos de laboratorio, equipos de producción.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Transferir la oferta tecnológica actual, para consolidar el equipo de trabajo que soporte la ejecución del proyecto</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nº de folletos distribuidos.</li> <li>• Bases de datos.</li> <li>• Informe de avance.</li> </ul>	



APROVECHAMIENTO INTEGRAL DEL TIBURON Y  
ESPECIES AFINES

**MATRIZ DE MARCO LOGICO**

**RESUMEN NARRATIVO**

<b>FINALIDAD</b>	<b>METAS</b>	<b>INDICADORES</b>	<b>SUPUESTOS</b>
Lograr aprovechar en forma integral, a nivel de las comunidades pes-queras, los tiburones y especies afines	Obtener productos de buena calidad que sean aceptados por los consu-midores nacionales y con posibilidades de ser exportados	* Volúmen de productos elaborados * Cantidad de ingresos obtenidos * N° de productores beneficiados	* Compromiso real de trabajo y voluntad política de las institu-ciones involucradas en el proyecto * Personal involucrado en el proyecto dispuestos a trabajar
<b>Propósito</b>			
Garantizar que las tecnologías generadas sean viables desde el punto de vista social, económico y cultural	Establecer procesos tec-nológicos sencillos que puedan ser utilizados en el medio rural y adopta-dos por los pobladores de esas comunidades	* Volúmen de aumento de las capturas * N° de tecnologías ge-neradas * N° de ensayos	* Disponibilidad financie-ra * Productores compro-metidos en el proceso de investigación
<b>Productos</b>			
* Tecnologías adecuadas * Publicación divulgativa * Publicación técnica * Charlas y cursos de capacitación	Aumentar el consumo de productos pesqueros elaborados a partir de tiburones y especies afines	* Aumento en el consu-mo de productos de de tiburones y especies afines	* Apoyo institucional * Buenas condiciones de mercado
<b>Recursos</b>			
* Investigadores, técni-cos y personal obrero y administrativo * Materiales y Equipos de laboratorio * Materiales y Equipos de procesamiento de ali-mentos * Vehiculos * Computadoras * Insumos de oficina	* Suministrar al consumi-dor nacional una fuente económica de proteínas de origen animal * Incentivar, a través del consumo y demanda de esos productos, un aumento en la inversión para y en la captura de esas especies	* Informes * Folletos * Revistas	



ELABORACION DE PRODUCTOS PESQUEROS ESTABLES A PARTIR  
DE ESPECIES DE PESCADO DE LA REGION DE GUAYANA

**MATRIZ DE MARCO LOGICO**

**RESUMEN NARRATIVO**

FINALIDAD	METAS	INDICADORES	SUPUESTOS
Lograr que los pescadores y comunidades pesqueras de la región de Guayana, utilicen los peces capturados por ellos para la elaboración de productos que le den un valor agregado, mejorando así sus ingresos y su nivel de vida	Obtener productos pesqueros estables a temperatura ambiente, a partir de especies de agua dulce, de buena calidad y capaces de competir con productos similares de origen marino	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Volúmen de productos elaborados</li> <li>* Cantidad de ingresos obtenidos</li> <li>* N° de productores beneficiados</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Compromiso real de trabajo y voluntad política de las instituciones involucradas en el proyecto</li> <li>* Personal involucrado en el proyecto dispuestos a trabajar</li> </ul>
Propósito			
Obtener tecnologías sencillas que puedan ser adoptadas por los habitantes de las comunidades pesqueras que sean viables desde el punto de vista técnico y económico	Obtener productos de bajo costo que puedan satisfacer parte de las necesidades nutricionales de los consumidores de la región de Guayana y de otras zonas del país	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Volúmen de aumento de las capturas</li> <li>* N° de tecnologías generadas</li> <li>* N° de ensayos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Disponibilidad financiera</li> <li>* Productores comprometidos en el proceso de investigación</li> </ul>
Productos			
<ul style="list-style-type: none"> <li>* Tecnologías adecuadas</li> <li>* Publicación divulgativa</li> <li>* Publicación técnica</li> <li>* Charlas y cursos de capacitación</li> </ul>	Establecer procesos tecnológicos sencillos que puedan ser utilizados en el medio rural y adoptados por los pobladores de esas comunidades	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Aumento en el consumo de productos pesqueros de origen continental</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Apoyo institucional</li> <li>* Buenas condiciones de mercado</li> </ul>
Recursos			
<ul style="list-style-type: none"> <li>* Investigadores, técnicos y personal obrero y administrativo</li> <li>* Materiales y Equipos de laboratorio</li> <li>* Materiales y Equipos de procesamiento de alimentos</li> <li>* Vehículos</li> <li>* Computadoras</li> <li>* Insumos de oficina</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Dar valor agregado a los recursos pesqueros continentales a partir del procesamiento seco salado y ahumado y con el aprovechamiento de los desperdicios de esos procesos</li> <li>* Incentivar, a través del consumo y demanda de esos productos, un aumento en la inversión para y en la captura de esas especies</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Informes</li> <li>* Folletos</li> <li>* Revistas</li> </ul>	



DESARROLLO DE COOPERATIVAS PARA EL ACOPIO, PROCESAMIENTO  
Y COMERCIALIZACION DE RAÍCES Y TUBÉRCULOS DE BAJA DEMANDA AGROINDUSTRIAL

**MATRIZ DEL MARCO LOGICO**

<b>Resumen narrativo</b>	<b>Metas</b>	<b>Indicadores verif.</b>	<b>Supuestos</b>
<b>Finalidad.</b> La organización de los productores rurales en cooperativas de producción	La creación de cooperativas rurales, altamente eficientes que generen productos de alta calidad comercial.	Aumento del numero de hectáreas sembradas, Incremento de la producción nacional por rubros.	Voluntad política de las instituciones involucradas.
<b>Propósito</b>			
Garantizar la implementación de los conceptos de la organización del trabajo, como herramienta valida para el fortalecimiento de la agroindustria rural	Que el sistema implementado sea funcional con las exigencias de los rubros demandados.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• N° de productores por rubros.</li> <li>• N° de productos y tecnologías generadas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Intima relación entre productores e investigadores</li> <li>• Asimilación de los conceptos de cooperativismo.</li> </ul>
<b>Productos</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cooperativas de primero y segundo grado.</li> <li>• Tecnologías apropiadas.</li> <li>• Material didac.</li> <li>• Cursos</li> </ul> <b>Recursos</b> *Especialista, asesores. *Información técnica *Viáticos, Traslados *Papelería	Incrementar el valor agregado de: Las raíces y tubérculos seleccionados: Apio, batata, ocumo, mapuey.  Aprobación del proyecto. Conformación del Equipo de trabajo	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mejoramiento del nivel de vida.</li> <li>• Incremento de los rendimientos</li> <li>• Adopción de tecnologías</li> </ul> Informe final	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Disponibilidad financiera.</li> <li>• Apoyo interinstitucional</li> </ul>



**PROYECTO:**

**PROMOCIÓN Y AJUSTE DE TECNOLOGÍAS DE TRANSFORMACIÓN PRIMARIA INFLUYENTES SOBRE LA CALIDAD DE LOS GRANOS DE CAFE CON BAJO RIESGO DE IMPACTO AMBIENTAL.**

**MATRIZ DE MARCO LÓGICO**

RESUMEN NARRATIVO	METAS	INDICADORES	SUPUESTOS
<p><b>Finalidad:</b> Lograr que los productores de café del país generen valor agregado me -dante la obtención de un producto de mayor calidad, aumentando con ello su competitividad.</p>	<p>Asegurar la obtención de un producto más homogéneo y de mayor calidad para asegurar su colocación, tanto en el mercado nacional como internacional.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• N° de quintales (qq) de café lavado fino, exportable por año.</li> <li>• N° de productos atendidos beneficiados con tecnologías adecuadas.</li> </ul>	<p>Voluntad política de las instituciones involucradas en el proyecto. Financiamiento del proyecto.</p>
<p><b>Propósito</b> Detectar y superar las limitantes del procesamiento agroindustrial de café, mediante la generación y/o ajuste de tecnologías para la obtención de productos de alta calidad.</p>	<p>Tecnologías factibles de utilizar en armonía con el medio ambiente y que satisfagan las demandas de los productores , asegurando la calidad del producto.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• N° de tecnologías validadas o ajustadas.</li> <li>• N° de ensayos o experimentos.</li> <li>• Base de datos de información.</li> <li>• Informe de seguimiento.</li> </ul>	<p>Investigadores y personal técnico con amplia visión de adelantar investigación participativa. Productores dispuestos a concertar acciones de investigación.</p>
<p><b>Productos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Relación entre procesamiento y calidad de granos.</li> <li>• Vinculación y participación en validación de tecnologías promisorias.</li> <li>• Curso de capacitación.</li> </ul>	<p>Generación de valor agregado a través de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Otención de café lavado fino y lavado bueno.</li> <li>• Desarrollo y comercialización de abono orgánico a partir de pulpa de café.</li> <li>• Reducción de los niveles de contaminación.</li> </ul>	<p>Informes sobre</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cambios en la calidad del café obtenido</li> <li>• Incremento en la producción de abono orgánico.</li> <li>• Incremento en el uso de la cascarilla.</li> <li>• Cursos regionales.</li> <li>• Folletos.</li> </ul>	<p>Apoyo institucional Concertación de compromiso interinstitucional.</p>
<p><b>Recursos</b> Investigadores, técnicos, vehículos, unidad compacta de beneficio ecológico, viáticos, papelería, reproducción materiales diversos de papel y cartón.</p>	<p>Aprobación del proyecto Consolidación de equipo interdisciplinario e interinstitucional</p>	<p>Relación beneficio/costos de las investigaciones realizadas.</p>	



**PROYECTO:**

**PROMOCIÓN Y AJUSTE DE TECNOLOGÍAS DE TRANSFORMACIÓN PRIMARIA INFLUYENTES SOBRE LA CALIDAD DE LOS GRANOS DE CACAO CON BAJO RIESGO DE IMPACTO AMBIENTALES.**

**MATRIZ DE MARCO LÓGICO**

RESUMEN NARRATIVO	METAS	INDICADORES VERIFICABLES	SUPUESTOS
<p><b>Finalidad:</b> Lograr que los productores de cacao generen valor agregado mediante la obtención de un producto de mayor calidad, aumentando con ello su competitividad.</p>	<p>Asegurar la obtención de un producto mas homogéneo y de mayor calidad para asegurar su cotización, tanto en el mercado nacional como internacional.</p>	<p>Nº de toneladas métricas exportables por año Nº de productos beneficiados Nº de beneficiados modificados</p>	<p>Voluntad política de las instituciones involucradas en el proyecto</p>
<p><b>Propósito</b> Detectar y superar las limitantes de los procesamientos agroindustriales de cacao mediante el ajuste y/o desarrollo de tecnologías para la obtención de productos de calidad.</p>	<p>Tecnologías factibles de aplicar en las fases de transformación, que satisfagan las demandas de los productores y garanticen la calidad del producto.</p>	<p>Nº de tecnología, validados y/o desarrollados Nº de experimentos Base de datos de información Informe de seguimiento</p>	<p>Investigadores y personal técnico con amplia visión para adelantar investigación participativa</p>
<p><b>Productos</b> Relación entre procesamiento y calidad de grano. Vinculación y promoción. Indicadores en la validación de tecnología cursos de capacitación.</p>	<p>Generación de valor agregado a través de : • cacao fino de aroma • torta de cacao • manteca de cacao • polvo de cacao • otros derivados</p>	<p>Informes sobre • cambios en la calidad del cacao obtenido • cambios en el tipo de productos obtenidos • cursos regionales • folletos</p>	<p>Apoyo institucional Concertación de compromiso institucional</p>
<p><b>Recursos</b> Investigadores, técnicos, vehículos, viáticos, reproducción, materiales</p>	<p>Aprobación del proyecto Confirmación del equipo interdisciplinario e interinstitucional</p>	<p>Relación beneficio/costos de las investigaciones realizadas</p>	

