

CADENA DE VALOR DE LA CHIRIMOYA

ACTIVIDADES SECUENCIALES DEL CULTIVO EN SUS DIFERENTES PROCESOS DE TRANSFORMACION

PLANTA DE HARINA PARA SABORIZANTES EN BAGUA

1.- CULTIVO.-

La Chirimoya (Ansona Cherimola Mill), se cultiva en el Sub trópico en los valles de los ríos Utcubamba, Marañon, Chamaya entre los Distritos de Bagua, La Peca y Pucará, etc. donde se encuentran los pisos ecológicos apropiados para su desarrollo. Zonas donde se ubican potencialmente a los mayores productores de este cultivo, y donde se obtiene esta fruta de excelente calidad en aroma y sabor, en esta área frutícola existe un acopio permanente de este producto.

PROCESO PRODUCTIVO.-

Selección.- Previamente al almacenamiento de la materia prima, se tiene que seleccionar la fruta la misma que debe reunir condiciones de calidad, es decir buena presencia del fruto, sin magulladuras, frutos sanos y libre de todo tipo de hongos.

Lavado.- Se procede al lavado para eliminar la tierra e impurezas que puedan presentar los frutos antes de ser procesados para el secado correspondiente.

Secado.- Para lograr una excelente homogeneidad en el secado, se procede a la deshidratación en un horno accionado a carbón hasta lograr el producto final.

Embolsado.- Una vez que se haya logrado un secado homogéneo se procede a su embolsado correspondiente.

Programa de Producción.-

La producción está programada de acuerdo a la disponibilidad de materia prima en el ámbito de influencia del proyecto. El período de cosecha se produce en todo el año.

Requerimiento de Maquinaria y Equipo.-

Par la puesta en operación de la Planta Procesadora de Harina de Chirimoya es necesario contar con Lavadora, Horno, Despulpadora, Balanzas, Herramientas diversas, etc.

Requerimiento de Mano de Obra.-

Para la puesta en marcha del presente proyecto es necesario el siguiente personal profesional técnico y administrativo.

Mano de obra calificada.

- Ingeniero de Industrias Alimentarias
- Técnico en Industrias Alimentarias
- Técnico Administrativo

Mano de Obra no calificada.

- Obreros
- Guardianes

Inversión.- De acuerdo al tipo de actividad es necesario asignar recursos financieros tanto para la adquisición de bienes de capital, como capital para trabajo, de acuerdo al siguiente cuadro:

CAPITAL DE TRABAJO E INVERSION FIJO EN DOLARES

A) CAPITAL DE TRABAJO	MONTO US\$
Caja y Banco	8,500.00
Materia prima	15,000.00
Envases	4,300.00
Otros	3,800.00
Imprevistos	2,000.00

	33,600.00
B) INVERSION FIJA	
Terreno	5,000.00
Edificación	48,500.00
Maquinaria y Equipo	136,000.00
Horno	12,000.00
Balanzas	3,800.00
Herramientas diversas	2,500.00
Otros Equipos	6,800.00
Imprevistos	5,500.00

	220,100.00

Total de Inversiones : A+ B = 253,700 US\$

Impedimento para el desarrollo de este recurso.-

Los productores se ven limitados en la producción de este recurso debido a la falta de demanda del mismo, por no existir en esta zona una Planta Procesadora que utilice este recurso.

Aspectos críticos por resolver.-

Es necesario que los productores sean incentivados en el cultivo de este recurso, proporcionándoles dinero para fertilizantes, cosecha, etc. y sobre todo asegurándoles la compra de su producto.

Otros.- No existen empresarios en la zona que estén trabajando en el procesamiento del recurso, por no existir ninguna Planta Procesadora.

Fortalezas que hay que potenciar.-

En el Perú existe un mercado potencial para este producto, especialmente en las ciudades de climas cálidos consumidores de helados como son : Tumbes, Piura, Lambayeque, Libertad, Lima, Iquitos, Amazonas, etc.

Asimismo se debe identificar en el Mercado Europeo a las empresas que demanden este producto de exportación.

CADENA DE VALOR DE LA CHIRIMOYA (Trabajo Complementario)

FASE DE PRODUCCION:

LO QUE SE TIENE EN LA ZONA SON PLANTACIONES ANTIGUAS CON BUENA CALIDAD DE PRODUCCION, PERO MANEJADAS SIN NINGUN CRITERIO TECNICO, A PESAR DE ESTAS CONDICIONES SE ALCANZAN PRODUCCIONES QUE BORDEAN LAS 15 TM/HA. ESTOS RENDIMIENTOS SE LEVARIRAN SI LOS PRODUCTORES UTILIZARIAN TECNICAS ACTUALIZADAS PARA ESTE CULTIVO.

EL MANEJO DEL CULTIVO NO INCLUYE NINGUNA LABOR AGRONOMICA, NI SE UTILIZAN TECNICAS DE COSECHA Y POST COSECHA, NO EXISTIENDO DEMANDA POR PARTE DE LOS AGRICULTORES DE SERVICIOS DE ASESORAMIENTO TECNICO PROFESIONAL, POR DESCONOCIMIENTO DE LAS VENTAJAS COMPARAATIVAS.

LOS CUELLOS DE BOTELLA MAS SALTANTES; ES LA FALTA DE PROMOCION POR PARTE DE LAS INSTITUCIONES PUBLICAS PARA VINCULAR ESTA ACTIVIDAD PRODUCTIVA CON LA EMPRESA PRIVADA Y BRINDARLES EL SOPORTE TECNICO Y CREDITICIO PARA SU DESARROLLO.

ESTO ES SUPERABLE EN LA MEDIDA DE QUE LAS ORGANIZACIONES ESTATALES DEDICADAS A LA PROMOCION DE INVERSIONES, CONCERTEN CON LAS ORGANIZACIONES DE PRODUCTORES, GREMIOS EMPRESARIALES, BANCA ESTATAL Y PRIVADA, DE MANERA QUE IMPLEMENTEN UN PLAN ESTRATEGICO PARA EL DESARROLLO DE ESTE CULTIVO.

LA ACTIVIDAD ENCUENTRA SU PRINCIPAL POTENCIAL EN EL ECOSISTEMA FAVORABLE PARA EL DESARROLLO Y LA RED VIAL QUE FACILITA EL TRANSPORTE DE LA PRODUCCION A LOS MERCADOS DE MAYOR CONSUMO, SEA COMO FRUTA O COMO MATERIA PRIMA PARA LA INDUSTRIA DE HELADOS.

FASE DE COMERCIALIZACION:

LA PRODUCCION ACTUAL SE DESTINA A LOS MERCADOS LOCALES Y REGIONALES COMO LABAYEQUE, TRUJILLO, PIURA, PARA SU CONSUMO COMO FRUTA, CON PRECIOS QUE DETERMINA LA OFERTA Y LA DEMANDA.

LA CADENA DE COMERCIALIZACION LA CONFORMAN COMERCIANTES Y TRANSPORTISTAS, INTERMEDIARIOS QUE ABASTECEN A LOS PRINCIPALES MERCADOS DE CONSUMO.

LA DESVINCULACION QUE EXISTE ENTRE LOS PRODUCTORES Y CONSUMIDORES AGROINDUSTRIALES, ES UNOP DE LOS PRINCIPALES CUELLOS DE BOTELLA EN ESTA FASE.

SIN EMBARGO, EL FOMENTO DE ESTA ACTIVIDAD, LA CONCERTACION PROPICIADA ENTRE LOS DIFERENTES ACTORES QUE SE PODRIAN INVOLUCRAR EN EL TEMA, PARA LOGRAR EL ACERCAMIENTO DE LOS PRODUCTORES A LAS EMPRESAS CONSUMIDORAS, ESTARIAN SUPERANDO ESTE PROBLEMA.

ESTE PRODUCTO TENDRIA UNA GRAN INFLUENCIA DE COMERCIALIZACION MUNDIAL, SI SE LLEGARA A INDUSTRIALIZAR CONFORME A LO INDICADO EN EL PRESENTE PROYECTO.

MATRIZ PARA PRIORIZACION DE RECURSOS
PLANTA DE INDUSTRIALIZACION DE LA CHIRIMOYA
EN HARINA PARA SABORIZANTES EN BAGUA
(II BUENO)
(PONDERACION - 4-)

1.- DEMANDA

La Chirimoya (Ansonia Cherimola Mill) , tiene su hábitad en el Sub trópico y en el valle del río Marañon y río Chanaya entre los Distritos de Bagua, La Peca y Pucará, etc. donde se encuentra el piso ecológico apropiado para su desarrollo. Esta planta tiene un rendimiento de 15 TM/ ha. y tiene un tiempo de vida útil de 60 años. Para este recurso se estima una planta semi industrial de procesamiento de harina de Chirimoya, como saborizante para helados, su destino es para el mercado de Lima, Trujillo, Iquitos, Piura, Tumbes a nivel interno, y para exportación tenemos el mercado Europeo (En la Matriz se ubica en la columna II Bueno).

2.- Disponibilidad de Materia Prima (I Abundante)

(PONDERACION - 4-)

En el Distrito de Bagua y la Peca (Amazonas), así como el Distrito de Pucará, Pomahuaca de la provincia de Jaén (Cajamarca), son los mayores productores de Chirimoya en todo el ámbito y produce un tipo e Chirimoya con bastante aroma y sabor, y el tamaño de la planta estaría supeditada a la disponibilidad de materia prima que existe en la zona. Por las razones expuestas estimamos una planta semi industrial, y teniendo en cuenta las condiciones de cercanía a los lugares de producción, con energía suficiente, agua y acceso a una vía principal, se ha visto conveniente instalarla en la localidad de Bagua Grande, parte no urbana.

3.- PRECIOS (1 Competitivos)

(PONDERACION - 4 -)

Por la abundancia de Materia Prima que permite el acopio permanente de este tipo de producto, así como la instalación a las cercanías del recurso agua, así como utilización de energía eléctrica cómoda (Hidroeléctrica) hacen de este recurso que el precio sea competitivo a nivel nacional e internacional.

4.- ABSORCION DE MANO DE OBRA (III Poco)

(PONDERACION -3-)

La puesta en marcha de la planta de harina de Chirimoya, es necesario contar con el siguiente equipo de trabajo.

MANO DE OBRA CALIFICADA

- Ing° de Industrias Alimentarias
- Técnico en Industrias Alimentarias
- Técnico Administrativo

MANO DE OBRA NO CALIFICADA

- Obreros
- Guardianes

Como se puede observar el proyecto absorbe poca mano de obra.

5.- Conservación de la biodiversidad (1 Protege)

(PONDERACION - 4 -)

La ejecución de citado proyecto no afectaría en nada el medio ambiente, toda vez que solamente se cosechará el fruto, más no se hará deforestación.

6.- Disponibilidad de Tecnología (II En proceso)

(PONDERACION - 4 -)

Se pretende utilizar tecnología que no afectará en nada el ecosistema, es más en algunos procesos se utilizará técnicas ancestrales.

7.- Viabilidad Económica.- - (PONDERACION - 3 -)

La obtención de este recurso requiere de una considerable inversión y teniendo localizado el mercado se obtendría una mediana rentabilidad económica en el mercado nacional y teniendo una demanda potencial cuando el mercado internacional lo exige, obtendremos una alta rentabilidad.

8.- Generación de Valor Agregado (II Nivel Medio)

(PONDERACION - 3 -)

Durante el proceso productivo para la elaboración de harina de Chirimoya se siguen los siguientes pasos o procedimientos:

Selección, lavado, descascarado y despulpado, secado, embolsado.

Por lo que consideramos que tiene un nivel medio del proceso de transformación.

9.- **Importancia Socio Económico (II Mucho)**

(PONDERACION - 5 -)

La puesta en marcha de este recurso, es de importancia socio económico, por que genera empleo y mejora el status de vida de muchos pobladores incrementando sus ingresos, dará oportunidad de empleo o participación de la mujer y organizaciones de base.

PROCESADORA DE HARINA DE PLATANO
EN IMACITA
MATRIZ PARA PRIORIZACION DE RECURSOS

(II BUENO)

(PONDERACION - 3 -)

1.- DEMANDA

LA producción de harina de plátano tiene en la actualidad mucha aceptación en todos los hogares peruanos debido a su valor vitamínico que tiene, En la provincia de Condorcanqui (Departamento de Amazonas) existe buen potencial productivo de plátano y es de vital importancia su industrialización. En prioridad el mercado sería la provincia de Condorcanqui, Bagua, y Utcubambva y luego se cubriría la parte Sur del departamento de Amazonas (provincias de Chachapoyas, Luya, Bongarón y Rodríguez de Mendoza, por lo que consideramos una prioridad II Bueno.

Disponibilidad de Materia Prima (I Abundante)

(PONDERACION - 4 -)

Teniendo una exuberante producción del recurso (plátano) debido a las bondades de suelos y clima, se le da una prioridad (I Abundante), por lo que los recursos son favorables.

2.- PRECIOS (1 Competitivos)

(PONDERACION - 4 -)

Debido a la localización en el Distrito de Imacita, que es diferente a las demás localidades y/o provincias, y a la infraestructura que no es la óptima. Por estas razones estaría con precios al igual que la competencia; se le asigna en la prioridad (II igual)

4.- ABSORCION DE MANO DE OBRA (II MEDIANO)

(PONDERACION - 4 -)

Para el proceso productivo de la elaboración de harina de plátano se tiene los siguientes pasos a seguir:

Desmanado, seleccionado, lavado, pelado, cortado, secado, enfriado, pulverizado, envasado, empacado, por lo que se requiere de una regular cantidad de mano de obra calificada y no calificada; pues se requiere de un Ing° en Industrias Alimentarias, Técnicos de Planta y personal obrero para labores de guardianía, limpieza y empaque.

MANO DE OBRA CALIFICADA

- Obreros
- Guardianes

5.- Conservación de la Biodiversidad (1 Protege)

(PONDERACION -5-)

La ejecución del citado proyecto no afectaría en nada el medio ambiente, porque se prioriza la protección de nuestra ecología, por lo que se le asigna una prioridad (1 Protege).

6.- Disponibilidad de Tecnología (II En Proceso)

(PONDERACION -5-)

La adquisición de maquinaria será lo que no afecte en nada el ecosistema, del mismo modo se adicionará métodos artesanales. Se le asigna una prioridad (II En Proceso).

7.- Viabilidad Económica.- (II Mediana Rentabilidad)

(PONDERACION -3-)

Debido a factores que limitan el acceso a los mercados como la infraestructura vial que no está en óptimas condiciones, consideramos una mediana rentabilidad económica. Se le asigna una prioridad (II - Mediano)

8.- Generación de Valaor Agregado (II Nivel Medio)

(PONDERACION -2-)

Como se indicó en el punto 04, los procesos para la elaboración de la harina de plátano, se requiere de una regular ocupación de mano de obra y por lo tanto requiere un nivel medio del proceso de transformación. Se le asigna una prioridad (II Nivel Medio).

9.- Importancia Socio Económico (II Poco Uso)

(PONDERACION -4-)

Debido a la magnitud del proyecto en primera instancia tendremos poca ocupación de mano de obra local, llámase la participación de la mujer y de las organizaciones de base, en cuanto se amplíe el mercado y mejoramiento de carreteras, se incrementará la mano de obra.