

MUJERES EN ACCIÓN. Proyecto de microemprendimiento como estrategia de empoderamiento de mujeres y jóvenes de comunidades rurales e indígenas de Madriz (Nicaragua).

INFORME FINAL



ÍNDICE

1.- Contexto	2
2.- Acciones realizadas	3
3.-Resultados obtenidos	9
4.- Problemas detectados	13
5.- Previsiones de continuidad futura.	13
6.- Valoración de Impacto	20

1.- CONTEXTO

El proyecto se ejecutó en Nicaragua, país centroamericano de mayor superficie, con una población de aproximadamente 5,5 millones de personas, de las cuales más de un millón residen en la capital, Managua. Nicaragua es el segundo país más pobre del Hemisferio Occidental, tan solo superado por Haití, lo que implica que cerca del 56% de sus habitantes viven por debajo de la línea de pobreza (UN, 2011). De forma más concreta, el proyecto se llevó a cabo en comunidades rurales del Departamento de Madriz que de acuerdo al Instituto Nacional de Información de Desarrollo (INIDE) se encuentra en el rango de pobreza alta a nivel del país englobado a su vez en el territorio del futuro Geoparque Rio Coco. Esta problemática se ve agravada por el muy bajo acceso de mujeres y jóvenes a medios de vida dignos y sostenibles, ya sea mediante el empleo o a través del emprendimiento. Estas limitaciones repercuten directamente sobre todos los ámbitos de su vida y el desarrollo, impidiendo que estos grupos de población tengan acceso equitativo a empleos u oportunidades de emprendimiento que les permita salir del ciclo de pobreza y la inseguridad alimentaria que los caracteriza. A esta situación se suman los recurrentes episodios de sequía enfrentados en los últimos años en la zona de intervención, lo que refuerza la exclusión social y económica.

En la actualidad, la sociedad nicaragüense atraviesa la etapa más compleja de su historia reciente. Desde que en abril de 2018 se iniciaran las manifestaciones de oposición al actual Gobierno, a la inestabilidad política y vulneración de los Derechos Humanos, se ha sumado un intenso deterioro económico. De acuerdo con estimaciones efectuadas por FUNIDES y publicadas en julio del 2018, se calcula que la economía del país acumulará pérdidas por valor de U\$916 millones, lo que implica un decrecimiento de la economía del 2%, frente al crecimiento cercano al 5% que experimentó el país en 2017. Los tres sectores más afectados en valor agregado serán el comercio (pérdidas de U\$673 millones), el turismo (U\$159 millones) y la construcción (U\$54 millones). El propio Banco Central de Nicaragua, en agosto de 2018 calculó una pérdida de al menos 70,000 empleos en los tres meses anteriores.

El turismo ha sido una de las actividades económicas que más ha sufrido la crisis sociopolítica por la que atraviesa Nicaragua. Este sector representaba el 9% de los ingresos por divisas de Nicaragua en 2016, pero a partir de abril de 2018 ha visto un marcado descenso de reservas y actividad, hasta el punto de que la Cámara Nicaragüense de Turismo (CANATUR), estimaba en agosto de 2018 que el 80% de los pequeños hoteles del país habían tenido que cerrar de manera temporal o definitiva. En esta realidad se integra el Departamento de Madriz, donde el Cañón del Río Coco en 2017 había atraído a más de 40,000 visitantes, y que después de abril de 2018 apenas recibe visitantes. Como consecuencia del marcado descenso del turismo en el municipio de Somoto centenares de familias rurales han visto como desaparecía su principal fuente de ingresos (guías, artesanos/as, pequeños restaurantes y hoteles, transportistas, etc).

A pesar de las limitaciones comentadas en los párrafos anteriores el proyecto se ejecutó y solo se solicitó una ampliación hasta el mes de febrero del 2019. A continuación, se describe el proceso

llevado a cabo por cada actividad:

2.- ACCIONES REALIZADAS

Actividad	Fuentes de verificación
<p>1.1 Selección de mujeres participantes directas del proyecto, con el respaldo y aval de la comunidad socios/as de cooperativas</p>	<p>Reporte UCANS</p>
<p>El proceso de selección de las mujeres ha contado con la participación de la Asamblea del Geoparque Rio Coco y de las cooperativas miembros de UCANS ubicadas en los 5 Municipios (Somoto, San Lucas, Las Sabanas, San Jose de Cusmapa y Totogalpa) del territorio Geoparque.</p> <p>Debido a la alta demanda de participantes se establecieron algunos criterios de selección: mujeres, jóvenes – dentro del grupo de extrema pobreza, por procedencia territorial (comunidades mestizas e indígenas) y con base formativa en panadería y repostería. Inicialmente se seleccionaron 27 mujeres luego se incorporaron 2 mujeres más para totalizar 29 participantes en el proyecto. Cabe destacar que 10 mujeres de estas son madres solteras y cabeza de hogar, 12 mujeres proceden de los Municipios caracterizados localmente como Indígenas, tal como: Totogalpa, San José de Cusmapa y San Lucas y las restantes 7 mujeres viven en comunidades rurales de Somoto y Las Sabanas.</p> <p>Es menester hacer mención que la lógica de esta distribución – formativa - cumple con la perspectiva y propuesta de las instituciones gubernamentales locales de poner las bases técnicas para la réplica de las empresas sociales en los demás Municipios tras el éxito logrado con el actual proyecto en Madriz.</p>	
<p>1.2 Capacitación especializada en elaboración de snacks basados en fruta deshidratada y cristalizada</p>	<p>Lista de asistencia, memoria de capacitación, fotografías</p>
<p>Debido al alcance innovador de la formación y su finalidad de desarrollo empresarial sostenible en el corto plazo, se optó por el diseño de un plan formativo consensuado con las participantes y definido a lo largo de 4 meses:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Curso base de 80 horas en Panadería y Repostería para 19 alumnas divididas en dos grupos. 2. Curso base de 80 horas en frutas cristalizadas y caramelo duro para 10 alumnas. 3. Talleres de expertos, empresas y Universidades sobre el uso de aditivos alimenticios en panadería y repostería, proceso de cristalización con glucosa y fortificación de producto con VITALPRO así como el procesamiento innovador de frutas. 	

4. Intercambio de 40 horas formativas entre las alumnas de los dos cursos para finalizar la elaboración de productos de panadería y repostería con frutas cristalizadas y de alto contenido nutritivo

Al cierre del proyecto 27 mujeres han finalizado la formación con un promedio de asistencia del 85% (véase *Informe Porcentaje de Asistencia*). Las participantes al proceso de formación han hecho rotación y están sujetas a criterios de competencia técnica y perspectiva empresarial, por lo que se han tenido 19 días de talleres de innovación listados a continuación (véase *Informe final Facilitadoras*):

- ❑ Uso de aditivos alimenticio y panificación, impartido por la EMPRESA PRIVADA DISTRIBUIDORA DEL CARIBE (16 participantes, duración 1 día)
- ❑ INNOVACION en panificación impartido por las empresas privadas HARINIZA, UNIMAR con el acompañamiento de MEFCCA (11 participantes, duración 1 día)
- ❑ Implementación de mercadeo y técnicas de venta impartido por CONSULTORIA (7 participantes, duración 1 día)
- ❑ Técnicas de venta y presentación de masa para empanadas impartido por CONSULTORIA (5 participantes, duración 1 día)
- ❑ Uso de aditivos Alimenticios facilitado por CONSULTORIA (10 participantes duración 2 días).
- ❑ Prácticas de gomita , fruta cristalizada, caramelo y fondant facilitado por CONSULTORIA (10 participantes, duración 2 días)
- ❑ Marca, estrategias de venta y promoción de productos, marketing facilitados por universidad UCA (10 participantes, duración 2 días)
- ❑ Implementación de plan de mercadeo y técnicas de venta facilitado por universidad ULSA La Salle (10 participantes, duración 2 días)

? Técnica de presentación y mercadeo facilitado por CONSULTORIA (10 participantes, duración 2 días)

? Técnica fruta caramelizada con fresa según norma facilitado por UCA (10 participantes, duración 3 días)

? NORMA DE ETIQUETADO facilitado por CONSULTORIA (10 participantes, duración 2 días.

La formación adicional en INNOVACION ha permitido un sobrecumplimiento del 20% en relación a la cantidad de horas de capacitación que se plantearon en la propuesta del proyecto, además se les ha facilitado a las alumnas diferentes herramientas técnicas y empresariales que les ayudan para un mejor despegue y manejo sostenible de las empresas sociales. Cabe destacar que se han constituido dos empresas sociales llamadas: “Buen Pan” y “Dulces Somos”, las cuales se están abriendo mercado para sus productos a nivel local y próximamente a nivel nacional. Por lo que concierne este último, gracias al soporte de los diferentes actores que se han involucrado en el proyecto, se tiene los productos estrellas con los cuales se tendrían amplios márgenes de comercialización exitosa, siendo los productos equivalentes en el mercado nacional enteramente importados: Fondant para tartas y postres, Mermeladas para rellenos en empresa de reposterías medianas y grandes, frutas cristalizadas, y gomitas de frutas.

Finalmente, la optimización y estandarización de los procesos de fabricación de caramelo duro y su flexibilidad ha permitido encontrar una doble salida comercial del producto. A través de una alianza con una marca nacional dirigida al segmento de clientes de los aeropuertos, en donde se ha agregado valor por medio de mejoras en la presentación.

Ver en Anexo No.1. Memoria de cada evento formativo – Responsable UCANS

1.3 Capacitación especializada en procesamiento agroalimentario, con énfasis en la producción de conservas

Lista de asistencia, reporte de capacitación, fotografías

La diversificación de productos agroindustriales es una estrategia de aprovechamiento integral que los productores agropecuarios deben implementar con el objetivo de ser competitivos. Además, es una alternativa que contribuye de forma directa con la seguridad alimentaria de comunidades productoras mediante la diversificación de medios de vida de sectores de la

población generalmente vulnerables, las mujeres.

Las fresas, producidas a nivel nacional, tienen un gran atractivo comercial, sin embargo, cuando no alcanzan un tamaño específico corren el riesgo de no ser aprovechadas adecuadamente. Por lo tanto, el taller que se impartió tenía el propósito de compartir con 10 mujeres originarias del departamento de Madriz los principios fundamentales del proceso de elaboración y comercialización de fresas caramelizadas, así como de otras frutas como la papaya.

En la formación se logró cumplir con lo siguiente:

1. Caracterizar adecuadamente la materia prima que debe ser procesada.
2. Aplicar de forma idónea los procedimientos para la elaboración de fresas caramelizadas.
3. Diversificar el uso de fresas cultivadas en el país.
4. Aplicar una metodología para diseñar estrategias de comercialización y comunicación.
5. Valorar los alcances y limitaciones de la gestión productiva y comercial de los negocios teniendo como base la ética y responsabilidad empresarial.

Ver Anexo No.2. Informe Seminario – Taller / Responsable ACF

2.1 Compra y entrega a cooperativas de equipamiento especializado para producción de caramelo duro, galletas fortificadas y otros alimentos como café, miel o fresas

Compra de materiales, insumos y equipos

Cabe señalar que todo lo planteado en el informe de avance del mes de octubre del 2018, en cuanto a la construcción de equipamiento especializado por investigadores y estudiantes de la facultad de ingeniería de la ULSA, al final se decidió no llevarlo a cabo dado que no presentaba ninguna garantía de calidad y puesta en marcha del equipo construido.

Por otro lado, gracias al apoyo del grupo TRAGSA 2018 y a la voluntad de la mayoría de mujeres de seguir trabajando en grupo se ha priorizado la compra de equipos aptos para un crecimiento empresarial, en términos de cantidad y calidad.

Creemos que es necesario mencionar que, en línea con los principios del cooperativismo y empresa social, todo el equipamiento comprado con los fondos del proyecto se considera de propiedad del centro de procesamiento y empresas sociales constituidas a lo largo del proyecto, pero bajo el resguardo de la gerencia de la Cooperativa COTUCPROMA R.L, que garantiza una eficiente y puntual supervisión,

seguridad y manejo compartido.

Ver en Anexo No.3. Listado de equipamiento comprado y entregado por UCANS

2.2 Consultoría especializada en la mejora productiva de los alimentos priorizados (caramelo, galleta, café o miel)

Lista de asistencia, memoria de capacitación UCA, fotografías

El problema de la anemia afecta casi al 35% de la población rural, consecuencia de una falta de alimentación apropiada y diversificada que incide negativamente en el desarrollo físico e intelectual en niños y niñas.

PROTENA S.A ha desarrollado VITALPRO también con la finalidad de poder contribuir en la reducción y difusión de esta enfermedad. En el Centro de Procesamiento de Somoto, se está investigando sobre la elaboración de productos de panificación y repostería que contenga hasta un 7% de VITALPRO con la finalidad de aportar casi 1 mg/día de Hierro hemínico a través de alimentos comunes (200 gr/día) en zona rural, es decir pan y galleta. Además, la etapa investigativa contempla agregar cítricos y fresas cristalizadas a los productos para contar con un producto fortificado y completo en cuanto a minerales y vitaminas. Por un lado, no se están registrando problemas particulares en los procesos de elaboración de los productos, pero se requiere de ulteriores pruebas para reducir el color (oscuro) y en parte el sabor (destaca el Hierro) que no está a favor de la mayoría de los pequeños clientes.

Después de una primera etapa investigativa centrada en productos de panificación y repostería, con la finalidad de identificar un producto que cumpliera con el máximo porcentaje en peso de VITALPRO y el favor de los clientes, se invirtieron tiempos y recursos en la elaboración de gomitas con resultados ampliamente satisfactorios. La gomita, presentada en ocasión del Festival de Seguridad Alimentaria financiado por la cooperación suiza en Jinotega (16-17 noviembre 2018) cuenta con propiedades químicas físicas (contenido de humedad < 15%) que ponen las bases para su estabilidad y distribución.

Ver en Anexo No.4. Informe de Consultoría – Responsable UCANS

2.3 Consultoría especializada en marketing y packaging agroalimentario

Lista de asistencia, informe ULSA, fotografías

A través de esta actividad, profesionales de ULSA La Salle- Leon han elaborado el plan de marketing y comercialización y el POAM (plan operativo anual de marketing) para la empresa social de caramelo duro “Dulces Somos”.

Además, como parte de la consultoría ingenieros y diseñadores mecánicos han proyectado el aumento productivo que se quiere alcanzar en 2019 (65,000 unidad/mes) diseñando una empacadora individual de caramelo semi automatizada

que se plantea construir a futuro. La construcción de maquinarias semi automatizada representa una debilidad transversal a toda Nicaragua. Lamentablemente, quien puede invertir, se encuentra obligado a importar maquinarias desde el exterior por una falta de oferta y expertise en el mercado interno. Al final se completa el estudio, con el diseño de un destilador semi industrial por arrastre de vapor, que permitiría elaborar esencias y saborizantes con materias primas (plantas y frutas) únicas de Nicaragua caracterizando así la mercadotecnia de los productos alimenticios innovadores producidos y finalmente la adaptación de un horno industrial para panificación a secador para frutas cristalizadas, utilizando el calor en la salida del horno, introduciendo un modelo de cogeneración y aprovechamiento de energía de fácil replica.

ver en Anexo No.5 Informe de Consultoría – Responsable UCANS

3.1 Mejoras la construcción e instalaciones del laboratorio de innovación y formación agroalimentaria para que cumplan los requisitos establecidos por la normativa de PYMES agroalimentarias

Convenio con la Universidad Nacional de Ingeniería (UNI), Fotografías, Informes

Para llevar a cabo esta actividad se firmó un acuerdo de colaboración con la Universidad Nacional de Ingeniería, específicamente con el Programa de Vinculación e Innovación Tecnológica (P-VIT). Teniendo previsto los siguientes resultados:

Producto 1: Diagnostico

Documento de Valoración por expertos (infraestructura y de equipos) sobre la situación de las instalaciones del laboratorio de innovación y formación agroalimentaria del Geoparque Rio Coco.

Producto 2: Propuesta de mejoramiento de las instalaciones del laboratorio de innovación y formación agroalimentaria del Geoparque Rio Coco.

- 2.1 Propuesta de Alternativas de mejoramiento de la infraestructura (a corto, medio y largo plazo)
- 2.2 Propuesta de Alternativas de equipamiento (a corto, medio y largo plazo).

Ver en Anexo No.6 Informes de Diagnóstico y Propuesta de Mejora - Responsable ACF

3.2 Adquisición de equipos e instrumental agroalimentario con fines formativos

Cotización, facturas, listado de equipos entregados por la UNI

En base a la actividad 3.1 en donde los expertos de la UNI facilitaron el listado de equipo necesario para los talleres de formación se procedió al proceso de: solicitar cotizaciones, elaborar matriz para escogencia y luego proceder a la compra de equipos – con el mejor proveedor.

Ver en Anexo No.7 copia de las actas de entrega de los Equipos – Responsable ACF

3.3. Señalización del laboratorio y creación de punto de venta asociado al Centro de Interpretación del Geoparque Río Coco

Cotización, facturas, listado de equipos entregados por la UNI

Dado que esta actividad necesitaba el aval del GEOCIT a cargo de la Alcaldía de Somoto y con el problema de la crisis sociopolítica en el país, este proceso interno se tornó demasiado lento y no se ajustaba al tiempo de ejecución del proyecto por lo que dado que se trataba de compras de materiales y equipos se tomó la decisión – haciendo las consultas respectivas – de sumar el monto restante asignado a la partida anterior de adquisición de equipos, complementándose de manera tal que se contribuyó con la compra de equipos básicos para los dos talleres (panadería y caramelos).

Ver en Anexo No.7 copia de las actas de entrega de los equipos – Responsable ACF

3.-RESULTADOS OBTENIDOS

R1. Mejoradas las habilidades personales y capacidades profesionales de mujeres rurales en situación de pobreza.

De acuerdo a UCANS las 27 mujeres capacitadas, han manifestado sentirse muy satisfechas con los nuevos conocimientos adquiridos y de las perspectivas empresariales que se tienen que fortalecer e implementar.

12 mujeres estarán trabajando de manera continua en el centro de procesamiento a cargo de COTUCPROMA en Somoto, distribuidas en 5 mujeres por la empresa social “Buen Pan” y 7 por la empresa social “Dulces Somos”. 6 alumnas se dedicarán a las ventas, cada una en su propia área de competencia y finalmente 9 mujeres enfocarán sus esfuerzos en mejorar su propia empresa y aumentar los clientes. Cabe señalar que todas las 27 mujeres, están vinculadas a COTUCPROMA, que actuará como

intermediario y distribuidora de productos de panificación y repostería con la finalidad de obtener mejores precios de los diferentes ingredientes por medio de pedidos compartidos.

Cumplimiento de indicadores para el resultado 1:

Propuesto	Obtenido	Observaciones
Al finalizar el proyecto, 20 mujeres participantes han mejorado sus habilidades personales y capacidades profesionales	Al finalizar el proyecto 27 mujeres participantes han mejorado sus habilidades personales y capacidades profesionales	Existe un sobrecumplimiento de 7 mujeres (35%) respecto a lo que se propuso inicialmente.
Al menos el 50% de las participantes se capacitan en producción y comercialización agroalimentaria	Al finalizar el proyecto se logró que 10 mujeres se capacitaran en producción y comercialización agroalimentaria	Las restantes 17 mujeres escogieron su formación en otros negocios como panadería y caramelos
Al menos el 50% de las participantes se capacitan en elaboración de snacks basados en fruta deshidratada y cristalizada	Al finalizar el proyecto se logró que 20 mujeres se formaran en elaboración de snacks basados en fruta deshidratada y cristalizada	Existe un sobrecumplimiento de 7 mujeres (35%) respecto a lo que se propuso inicialmente.

R2. Impulsados micro emprendimientos productivos cooperativos liderados por mujeres, que aprovechan las oportunidades de negocio sostenibles generadas por el Geoparque Rio Coco.

Los logros alcanzados gracias al apoyo de TRAGSA promueven el modelo piloto de alianza entre ONG, Cooperativas, Universidades e Instituciones públicas que protagoniza las mujeres rurales a través del empoderamiento técnico y económico, enfatizando el trabajo en grupo y la innovación.

La generación de empleo digno en las zonas rurales representa un desafío que solamente con la participación de todos los actores mencionados se convierte en realidad. La diversificación, que en el contexto rural está estrictamente ligada con la innovación,

erróneamente se considera una barrera cultural difícilmente superable, sin embargo las actividades que se ejecutaron con el proyecto demuestran lo contrario, la receptividad por parte de las mujeres, que a pesar de una etapa inicial de formación basada en la investigación aplicada a veces un poco estancada, en solo 4 meses de formación han aprendido a elaborar productos novedosos como el caramelo duro y la fruta cristalizada, a utilizar maquinarias industriales, a trabajar y comprometerse a nivel de grupo y a agregar valor a los productos de su entorno.

Gracias al apoyo del proyecto, el centro de procesamiento liderado por la incubadora de empresa social “Buena Gente” ahora cuenta con las licencias sanitarias, equipos y maquinarias para su sostenibilidad y la de sus dos empresas sociales “Buen Pan y Dulces Somos”. A lo largo del 2019, se plantea fortalecer los canales de distribución a nivel nacional. La optimización del layout del proceso y producto en la fabricación de caramelo esto ha permitido alcanzar un costo de producción de C\$0,39 NIO/unidad, lo que hace competitiva la empresa a nivel nacional. Por lo que concierne a “Buen Pan” se plantea introducir productos innovadores (pasteles con frutas cristalizadas, baguetes, etc) inicialmente en las áreas rurales, con particular énfasis en los productos de alto contenido nutritivo.

Cumplimiento de indicadores para el resultado 2:

Propuesto	Obtenido	Observaciones
Al menos tres emprendimientos productivos cooperativos aprovechan las oportunidades de negocio sostenible generadas por el proyecto Geoparque Rio Coco	Se logró que se conformaran dos empresas sociales: “Buen Pan” y “Dulce Somos” en base a la experiencia de “Buena gente”, todas ellas pertenecientes a COTUCPROMA	
Al final del proyecto se cuenta con una iniciativa de negocio especializada en la producción de caramelos	Se cuenta con la empresa social “Dulce Somos” que se especializa en la producción de caramelos	Ver perfil de empresa social “Dulce Somos”

Al final del proyecto se cuenta con una iniciativa de negocio de producción de galletas fortificadas para prevenir la anemia infantil	Se cuenta con la empresa social “Buena Gente” en la que una de sus áreas se especializa en la panificación y en específico cuando se requiere elabora las galletas fortificadas	Ver perfil de empresa “Buena Gente”
Al final del proyecto se cuenta con una iniciativa de negocio que pone en valor productos con mayor potencial en el territorio como miel, café o fresa	Se cuenta con la empresa social “Buena Gente” que pone en valor los productos locales con potencial.	Idem al anterior

Fuente: Elaboración propia. Marzo 2019.

R3. Mejorada la infraestructura y equipamiento del laboratorio de innovación y Formación Agroalimentaria del Proyecto Geoparque Rio Coco

En base al trabajo que llevo a cabo la UNI se han podido realizar las mejoras en la infraestructura y se han equipado los dos talleres (caramelo y panadería).

Cumplimiento de indicadores para el resultado 3:

Propuesto	Obtenido	Observaciones
Rehabilitado el edificio e instalaciones del laboratorio de innovación y formación agroalimentaria	Edificio rehabilitado	Ver en Anexo No.6. Informes
Equipado el laboratorio con máquinas que permitan la formación en el ámbito de la transformación y empaque de alimentos	Taller de caramelo y panadería equipado	Ver en Anexo No.7 listado de actas de entrega

4.- PROBLEMAS DETECTADOS

- Por parte de UCANS se señala que en parte la consultoría dirigida a la empresa PROTENA S.A tuvo que redimensionarse en términos de participación directa del equipo técnico de la empresa privada a las etapas investigativas. Lamentablemente, los acontecimientos ocurridos en Nicaragua desde abril 2018 han afectado negativamente la sostenibilidad de la empresa y su inversión en investigación.

Cabe destacar que, a pesar de todo PROTENA ha proporcionado VITALPRO gratuitamente para las pruebas de productos y compartido sus avances investigativos a través de correos electrónicos. En respuesta a esta debilidad inicial se ha fortalecido el componente de asesoría técnica con la participación a la actividad de un químico de ULSA La Salle y tecnólogos de alimento.

Detallar para los tres puntos primeros (Acciones, Resultados y Problemas) las modificaciones que hayan podido producirse, respecto a lo previsto en la memoria de solicitud de elección del proyecto inicial.

Solo hubo dos modificaciones: 1) ampliación del periodo de ejecución del proyecto por dos meses y 2) en el resultado 3 actividad 3. Dado que esta actividad contemplaba la señalización del laboratorio y la creación de puesto de venta se necesitaba el aval del GEOCIT a cargo de la Alcaldía de Somoto y con el problema de la crisis sociopolítica en el país, este proceso interno se tornó demasiado lento y no se ajustaba al tiempo de ejecución del proyecto por lo que dado que se trataba de compras de materiales y equipos se tomó la decisión – haciendo las consultas respectivas – de comprar equipos básicos para los dos talleres (panadería y caramelos).

5.- PREVISIONES DE CONTINUIDAD FUTURA.

Justo con el trabajo elaborado por la UNI en cuanto a la Propuesta de mejoramiento de las instalaciones del laboratorio de innovación y formación agroalimentaria del Geoparque Rio Coco. Servirá este de base para las previsiones de continuidad futuras.

FOTOGRAFÍAS, NOTICIAS DE PRENSA O CUALQUIER OTRO MATERIAL QUE PUEDA AYUDAR A REALIZAR UN MEJOR SEGUIMIENTO DEL PROYECTO.

TALLER DE PANADERÍA





TALLER FRUTA CRISTALIZADA



TALLER DE INNOVACIÓN EN PANADERÍA Y REPOSTERÍA - DISTRIBUIDORA EL CARIBE



TALLER USO DE ADITIVOS Y PRUEBAS SENSORIALES



GOMITAS CON CONTENIDO FÉRRICO EN EXPOSICIÓN Y DEGUSTACIÓN EN FERIA.



EMPRESA SOCIAL – PANADERÍA Y REPOSTERÍA BUEN PAN





**CON SU PROPIA MARCA PARA EL
SEGMENTO DE MERCADO DE PULPERÍAS Y
TIENDAS.**



6.- VALORACIÓN DE IMPACTO

El apoyo de TRAGSA ha sido valioso ya que se tienen 27 mujeres formadas – construidas habilidades para la vida – y en cuanto a la compra de equipos se ha creado las condiciones para la sostenibilidad de las micro iniciativas empresariales. Las dos empresas sociales han obtenido su licencia sanitaria para sus procesos y productos y cuentan con facturas y registro RUC para contribuyentes en la DGI. Los ingresos que se han generado por la venta de sus productos – panes y dulces – se ha reinvertido en materia prima permitiendo poder contar con un almacén inicial. La gerencia empresarial estará a cargo de COTUCPROMA R. L. quien brindará seguimiento, monitoreo y asesoría continua a las empresas sociales recién conformadas.