CURRICULUM VITAE

DATOS PERSONALES

Nombre:	Jaime Gonzalo Fernando
Apellidos:	FREIRE GONZALEZ
Nacionalidad:	Ecuatoriano
Cédula de Identidad:	170487712-3
Lugar de nacimiento:	Quito
Fecha de nacimiento:	7 de mayo de 1964
Dirección:	Av. 10 de Agosto N36-174 y Av. Naciones Unidas Edificio de 10 de Agosto Piso 1 Oficina 16 Quito
Teléfonos:	**099 7950267**, 098 4667156 022 247502,
Email:	jaime.freire.papacacao@gmail.com

ESTUDIOS

Primarios	Escuela Municipal Espejo de Varones
Secundarios	Colegio Americano de Quito
Superiores	Universidad Central del Ecuador • Facultad de Ciencias Económicas

Otros

- Curso: Cata Intensiva de Chocolate, Asociación de Catadores Profesionales del Ecuador, junio 2019.
- Curso de Catación de Cacao y Chocolate, Iternational Chocolate Awards – MAGAP (junio 2017)
- Curso de "Como Elaborar Chocolates Artesanales Bean to Bar" International Chocolate Awards (junio 2017)
- Seminario Taller "La Poda: Herramienta para mejorar el desempeño productivo del Cacao" Estación Pichilingue INIAP, 24 y 25 abril 2013.
- Taller Código de Conducta UTZ CERTIFIED "Good Inside" para Cacao,

- Capacitación de Capacitadores metodología de Escuelas de Campo, James Mangan, SUCCESS ALLIANCE PROGRAM (ACDI/VOCA),
- Microsoft Office 97-2003, Corporación Synergy (ACDI/VOCA),
- Project versión 6.0 (MCCH),
- Elaboración de Estudios de Factibilidad (MCCH),
- Técnicas poscosecha y beneficio de cacao y café (MCCH),
- Control de plagas y mantenimiento de granos (MCCH),
- Procesamiento y elaboración de panela granulada (MCCH),
- Seminario "Oportunidades de Negocios con Alemania" (CORPEI),
- Curso Taller "La Biodiversidad Amazónica, oportunidades de negocio y desarrollo de nuevos productos" (ECOCIENCIA),
- Programa PROCIG "Capacitación para Instructores y Asesores de Gerencia para ONG$_s$" Cochabamba – Bolivia 1994 (Gestión NORD-SUD),
    - Planificación Estratégica,
    - Mercadeo de Servicios,
    - Planificación Operativa,
    - Control de Gestión,
    - Recursos Humanos,
    - Gerencia de Proyectos.
- Planificación por Objetivos método ZOOP (COTESU),
- Sistema Operativo UNIX – XENIX (TERNCAP S.A.),
    - LYRIX (procesador de palabras),
    - Professional (hoja electrónica),
    - Diseño grafico, entorno Macintosh,
- Windows 2000 (SHEKINAH Cía. Ltda.),
    - Word, Excel avanzado,
    - PowerPoint, Internet,
- Relaciones Humanas y Ventas (International Systems),
- Técnicas de Ventas y Mercadeo (International Systems)
- Centro de Estudios Brasileros, 2 niveles
- Club de Leones:
    - Liderazgos
    - Oratoria
    - Relaciones Humanas

IDIOMAS Hablo, leo y escribo correctamente Ingles
Leo correctamente portugués e italiano

Conferencias, Publicaciones, Programas de Capacitación y Eventos Internacionales

- Miembro del FARMGATE COCOA ALLIANCE (FCA) desde marzo de 2019, Posesionado como Miembro del Junta Directiva del FCA, Ámsterdam junio 2019

- Implementación del Seminario Internacional "El Cacao, Calidad y Oportunidades de Negocio", Departamento de Agroindustria Alimentaria, Escuela Panamericana de Agricultura El Zamorano, Valle de Yaguare, Tegucigalpa Honduras, junio 2019. . https://www.zamorano.edu/2019/06/11/el-cacao-calidad-y-oportunidades-de-negocio/?fbclid=IwAR1BiOGF6GXM0BACckrFo892ds80habpGktTcPs3DT-NgF9IXMNNJt8SueI

- Juez Internacional Primer Salón del Chocolate de Bolivia, La Paz abril 2019 http://www.cancilleria.gob.bo/webmre/noticia/3235

- Reconocimiento por parte de Comité Organizador del Eurochocolate Perugia 2018 como "Embajador Mundial del Chocolate" EUROCHOCOLATE, octubre 2018 (http://umbrianotizieweb.it/eventi/16467-eurochocolate-premia-gli-ambasciatori-del-cioccolato-nel-mondo)

- Representante para la región Sudamérica de la **Organización Internacional de Productores de Cacao** – **ICCFO** (**I**nternational **C**ocoa **F**armers **O**rganization)

- Delegado de Ecuador para la **1ra Asamblea General de la Organización Internacional de Productores de Cacao** – **ICCFO** (International Cocoa Farmers Organization) Ámsterdam – Países Bajos 31 de Agosto al 2 de Septiembre de 2015.

- Creador, promotor y fundador de **EMPRENDE CACAO**, la primera **Escuela de Negocios del Cacao y Chocolate**, programa de capacitación mediante el cual se desarrolla una "Metodología para Implementar Emprendimientos Relacionados al Cacao y Chocolate", cada escuela tiene una duración de 8 semanas, se implementarán 10 en total a nivel nacional.

- Facilitador Taller **"Cacao Nacional Fino y de Aroma" en el Jardín Botánico de Quito,** el taller se dicta el ultimo sábado de cada mes desde 2015.

- Profesor Titular programa **"CHOCOLATE EXPERT"** implementado por la Academia del Chocolate y la Universidad San Francisco desde 2012.

- Consultor Titular: "Estudio para determinar la contribución económica de la biodiversidad en los sistemas de producción de cacao fino de aroma, a través de la valoración del uso de los productos forestales no maderables, la vida silvestre y los costos evitados por conservarlos", Estrategia Nacional de Biodiversidad 2015-2030 Proyecto GeF Paisajes Vida Silvestre, Iniciativa Finanzas para la Biodiversidad BIOFIN 008516, Junio 2015.

- Consultor: Revisión Técnica, Edición y Mediación Pedagógica de los módulos de capacitación en la cadena de cacao adaptado a la cultura KICHWA en el marco del proyecto "Incremento de las Exportaciones Certificadas y de Origen de Cacao y Chocolates de las Comunidades KICHWAS de la Reserva de Biosfera Sumaco - pc015, GTZ – Asociación KALLARI, Noviembre del 2009.

- Conferencista Invitado, "1er Congreso Nacional de CACAO CULTURA del Ecuador", con el tema: "Resultados Alcanzados y Plan de Trabajo 2015 – 2016 del Proyecto de Reactivación del Cacao Nacional Fino de Aroma" Teatro Universitario, Universidad Central, Asociación para Fomento de la Cacao Cultura del Ecuador, 2 y 3 de Diciembre de 2014.

- Conferencista Invitado, Sesión Inaugural "Salón Internacional del Cacao y Chocolate, Guayaquil 2014", con el tema: "Proyecto de Reactivación del Cacao Nacional Fino de Aroma, Resultados Alcanzados y Retos Futuros" Centro Cultural "Libertador Simón Bolívar" Malecón Simón Bolívar, 22 al 27 de julio 2014.

- Delegado Oficial al **"World Cocoa Conference 2014" (WCC2014), ICCO;** 9 – 13 June 2014, Ámsterdam RAI Convention Centre Ámsterdam, The Netherlands

- Delegado oficial a la 6Th meeting of CEN/TC 415 Sustainable and Traceable Cocoa' and the ^{1st} meeting of ISO/TC34/SC18 "Cocoa" Ámsterdam – Países Bajos 15 al 19 de junio 2014.

- Conferencista invitado a "2do Taller Internacional sobre Certificación de Cacao" "Sustainable Cocoa and Certification" Working Document for Direct Dialogues Workshop, ICCO, Zurich – Suiza 6 al 7 de marzo 2014.

- Delegado oficial a la 5ta Reunión del Consejo de Estandarización Europeo (CEN) para la **"Definición de un Estándar sobre Sostenibilidad y Trazabilidad del Cacao" a través del Comité de Proyecto CEN/TC 415** Zurich – Suiza 3 al 5 de marzo 2014.

- Conferencista invitado a **la "1ra Cumbre Mundial del Cacao, Guayaquil 2013"**, con el tema "Proyecto de Reactivación del Cacao

Nacional Fino de Aroma, Políticas de Estado y Avances al 2013", Guayaquil – Ecuador 26 a 29 de Agosto 2013.

- Conferencista invitado en "WORKSHOP ON COCOA CERTIFICATION" The multiciplity of standards in the cocoa market: Finding a way forward for Promoting Sustainable Cocoa, con el tema "Sustainability Cocoa and the National Fine Cocoa Reactivation Project" Doualá, Camerún 26 junio 2013.

- Conferencista invitado en "WORKSHOP ON COCOA CERTIFICATION" The multiciplity of standards in the cocoa market: Finding a way forward for Promoting Sustainable Cocoa, con el tema "ACEPROCACAO Perspective on Cocoa Sustainability and Certification" Douala, Camerún 25 junio 2013.

- Conferencista Principal "I Encuentro Bolivariano de Cacao y Feria Internacional del Cacao ACEPROCACAO", Tema "Precios y Tendencias del Mercado Mundial de Cacao", Santo Domingo de los Tsáchilas 19 y 20 octubre 2012

- Revista VINISSIMO Lecturas en Blanco y Tinto, Nº 40 octubre 2012, artículo **"Reflexiones sobre la Calidad del Cacao Nacional Fino de Aroma"**, María Cristina Jarrín Directora Editorial

- Revista Nuestro Patrimonio Tema de Portada **"Cacao *una visión general de la situación actual*"** Suplemento de Diario el Comercio "Nuestro Patrimonio" http://es.scribd.com/doc/97915942/Papas-Nativas-Un-tesoro-redescubierto-pag-20-21 Junio 2012

- **Miembro Permanente *"Academia del Chocolate Ecuador"***, desde 2011, la Academia del Chocolate Ecuador es una organización sin fines de lucro conformada por aficionados y apasionados del chocolate. El objetivo es fomentar el acceso a la tecnología, impulsar la investigación, divulgar información, y construir un núcleo donde coincidan cacaoteros junto con chocolateros y fabricantes, además de agrónomos, investigadores, y por supuesto consumidores.

  http://www.academiadelchocolate.com

- Autor del Manual **"El Cacao, Todo lo que necesita saber sobre el cultivo, optimización productiva, calidad y comercialización"** publicado por NESTLE, agosto 2012.

- **Talleres de Degustación de Chocolate**, concebido como espacio informativo en el que se conversa sobre las generalidades del cacao, la cadena de valor del cacao, el procesamiento hasta llegar al chocolate, se informa sobre las presentaciones del chocolate, tipos de tableta de chocolate, etc., los sabores y las percepciones sensoriales, el papel de

cada uno de los 5 sentidos en la degustación, con ejercicios prácticos en los que se degustan 7 barras de chocolates, Chocolate blanco, y chocolates con 40%, 50%, 60%, 70%, 80% y 90% de sólidos de cacao, es decir una gama completa de chocolate, marzo a junio 2012.

- Conferencista invitado al **IX Encuentro de Productores de Cacao APPCACAO** con la conferencia **"Proceso de Construcción del Proyecto de Reactivación del Cacao Nacional Fino o de Aroma del Ecuador",** 6 Febrero 2012, Lima Perú.

- Revista VINISSIMO Lecturas en Blanco y Tinto, Nº 32 artículo febrero 2012 **"Proyecto de Reactivación del Cacao Nacional Fino o de Aroma"**, María Cristina Jarrín Directora Editorial

- Taller Regional del proyecto **"Calidad de los alimentos vinculada al origen y las tradiciones en América Latina"**, presentación de la experiencia de Ecuador, participación en una Mesa Redonda sobre **"avance de la normativa sobre Indicación Geográfica (IG) y Denominación de Origen (DO) en los seis países participantes en este proyecto" y " Definición de documento sobre Orientación para los evaluadores de una solicitud de registro de una IG/DO de productos alimentarios"** FAO, noviembre 2011.

- Desde septiembre de 2010 mantengo el "**Boletín Semanal Informativo del Cacao Nacional Fino o de Aroma"** que detalla la actividad cacaotera en el Ecuador, este boletín llega más de 400 personas entre ellas unas 200 organizaciones de productores de cacao del Ecuador. http://boletincacao.ccd.ec/menu.html

- Autor del **"Manual de Buenas Prácticas Agrícolas Socio Ambientales Aplicadas al Cultivo de Cacao",** Fundación Alianza CEIDE Conservación y Desarrollo, marzo 2011, el manual está en fase de validación.

- **Coordinador y Vocero Oficial**, por encargo de las Asociaciones de Productores de Cacao, del proceso de gestión y elaboración del **Proyecto de Ley del Cacao Nacional Fino de Aroma del Ecuador**, desde febrero del 2010.

- Facilitador Coordinador gira de observación sobre **Mejoramiento de la Calidad del Cacao y Métodos Pos cosecha de Cacao**, COOPERATIVA AGROINDUS-TRIAL TOCACHE – Perú, agosto 2010.

- Facilitador-Instructor **Taller de Comercialización Asociativa de Cacao y Fortalecimiento de Asociaciones**, Comunidad Pampentsa (Shuara), Fundación Chankuap, julio 2010

- Diseño y escritura de Manual de Procedimientos del Centro de Acopio de la Fundación Chankuap, Manual de Funciones del Personal de la Fundación Chankuap, escritura del Reglamento Interno de los Trabajadores. Fundación Chankuap, Morona Santiago mayo y junio 2010.

- **Facilitador-Instructor Módulos de Calidad y Comercialización Asociativa de Cacao** en el proyecto Capacitación a Pequeños Productores de Cacao del Cantón Santa Ana, Manabí; CNCFP, Municipio de Santa Ana, FUNDES, abril y mayo 2010.

- Facilitador Coordinador gira de observación sobre Pos cosecha de Cacao, ACOPAGRO – Perú, abril 2010.

- Facilitador-Instructor Modulo de Comercialización Asociativa en el proyecto "Mejoramiento de las bases tecnológicas para desarrollar la competitividad de la cadena de cacao nacional en las provincias de Sucumbíos y Orellana de zona norte de la Amazonía Ecuatoriana", Secretaria Nacional de Ciencia y Tecnología (SENACYT), INIAP, FUNDES, CAMAREN, Guayaquil 1 al 5 de febrero de 2010.

- Consultor: Revisión Técnica, Edición y Mediación Pedagógica de los módulos de capacitación en la cadena de cacao adaptado a la cultura KICHWA en el marco del proyecto "Incremento de las Exportaciones Certificadas y de Origen de Cacao y Chocolates de las Comunidades KICHWAS de la Reserva de Biosfera Sumaco - pc015, GTZ – Asociación KALLARI, Noviembre del 2009

- Evaluador Programa de "Implementación de ECAs de café y cacao en las regiones de Huánuco, Ucayali, San Martín, Pasco, Junín y Tumbes", IICA, PL480, Perú 4 al 19 de octubre 2009.

- Facilitador – Instructor Taller "INTRODUCCION A LA COMERCIALIZACION ASOCIATIVA DEL CACAO", Fundación CHANKUAP OTCA – GTZ, Proyecto "Mejoramiento de las condiciones de vida indígenas en la zona Transkutucu a través de la comercialización de productos agrícolas con certificación orgánica", Comunidad Shuar Tsentsakentsa, Morona Santiago, 26 al 29 de Junio 2009.

- Expositor II Congreso Nacional del Cacao "El Productor Cacaotero Dinamizador de la Economía" con el Tema: "ANALISIS DE LAS ORGANIZACIONES SOCIALES PRODUCTO-RAS DE CACAO" Montecristi – Manabí 30 – 31 de Julio 2009

- Facilitador – Instructor Taller **"FORMACIÓN DE FACILITADORES EN LA METODOLOGÍA ESCUELAS DE CAMPO PARA AGRICULTORES (ECAS) PARA EL CULTIVO DE CACAO"** Ministerio de Agricultura del **Perú**, Programa PL480, Tingo María - Perú 17 al 22 Agosto 2009

- Facilitador – Instructor Taller "TALLER EN METODOLOGIA DE ESCUELAS DE CAMPO PARA AGRICULTORES (ECAS) PARA LOS CULTIVOS DE CAFÉ Y CACAO" - Nivel Intermedio programa "Implementación de las ECAs de café y cacao en las regiones de Huánuco, Ucayali, San Martín, Pasco, Junín y Tumbes", IICA, PL480, Tingo María – Perú. 8 al 24 Junio de 2009

- Proyecto "Mejoramiento de las bases tecnológicas para desarrollar la competitividad de la cadena del cacao nacional en las provincias de Sucumbíos y Orellana de la zona norte de la Amazonía ecuatoriana" Facilitador-Instructor Seminario "Comercialización del Cacao, el mercado, mecanismos y estrategias de negociación, comportamientos de éstos y costos de comercialización". Tema "Comercialización del Cacao en Ecuador", INIAP – CAMAREN, Guayaquil 20 al 22 abril 2009

- Expositor Principal y Facilitador del Seminario "COMPETITIVIDAD DE LA CADENA PRODUCTIVA DE CACAO COMO MEDIO DE DESARROLLO ECONÓMICO Y DE INCLUSIÓN SOCIAL A NIVEL LOCAL" Tema: "Experiencias de Transferencia de Tecnología y Asistencia Técnica en el Ecuador", APPCACAO, Corporación DEVIDA, USDA, USAID; Lima Perú, Marzo 31 de 2009

- Facilitador-Instructor Seminario Complemento del **"PROGRAMA DE CAPACITACIÓN EN LA CADENA DEL CACAO"** Tema **"Comercialización Asociativa de Cacao",** FUNDES – CAMAREN, Guayaquil 16 y 17 marzo 2009

- Facilitador – Instructor Taller "FORMACIÓN DE FACILITADORES EN LA METODOLOGÍA ESCUELAS DE CAMPO PARA AGRICULTORES (ECAS) PARA LOS CULTIVOS DE CAFÉ Y CACAO" programa "Fortalecimiento de Capacidades Institucionales y de los Actores del Sector Agrario" PROAMAZONIA, IICA, PL480, Tingo María – Perú. 9 al 13 Diciembre de 2008

- Expositor seminario "CREDITO Y CADENAS DE PRODUCCIÓN DE CALIDAD PARA GENERAR EMPRENDEDORES EXITOSOS", Tema "Controles y prácticas de calidad del producto en el campo
  Necesidad de tener Escuelas de Capacitación en el campo", Federación Interamericana Empresarial (FIE), Guayaquil julio 2007

- Expositor "I Foro Provincial del Cacao Manabí 2007", Tema "Proceso de Asistencia Técnica en Manabí, Proyecto Alianza para el Éxito", Portoviejo diciembre 2007

- Expositor "Programa de Capacitación en la Cadena del Cacao" Tema "Introducción a la Comercialización de Cacao", FUNDES – CAMAREN, Guayaquil diciembre 2007

- Expositor en CHOCOLATINO I: Seminario Inaugural "Del cacao al Chocolate: Tejiendo redes de exportación a través de la micro y pequeña empresa"; Tema "Acceso de pequeños productores a Mercados especiales de Cacao Fino de Aroma", Instituto Ítalo-Latino Americano (IILA) Federación Interamericana Empresarial (FIE), Guayaquil julio 2007

- Expositor programa "**Taller de Fortalecimiento de Capacidades Empresariales de las Organizaciones de Productores de Cacao en la Región Andina";** Tema "Beneficio del Cacao, como obtener Calidad" Programa ACCESO USAID – WCF – IICA, Tingo María, Perú Mayo 2007**.**

- Expositor Panel: "Farmer perspectives on improving their role in the Cocoa Value Chain: Successes, Challenges and Opportunities" con el tema "Shortening the Marketing Chain & empowering People"; 3rd SUCCESS ALLIANCE International Conference "Strengthening The Smallholder Link in the Cocoa Value Chain", ACDI/VOCA, Hochi Min City, Vietnam October 2006

- "Programa de Capacitación en la Cadena del Cacao" Autor del Manual "Comercialización y Mercado de Cacao" y "Comercialización Asociativa y Gestión Comercial" Consorcio GTZ – CAMAREN, Enero 2005

- Fichas Técnicas para capacitación en Manejo del Cultivo de Cacao, PAPACACAO, Febrero 2005

- Expositor en **"Encuentro Latinoamericano de Comercio Justo"** Quito 2001. (Fundación CHANKUAP)

EXPERIENCIA DE TRABAJO

Organización Internacional de Productores de Cacao – WCFO (International Cocoa Farmers Organization)

Representante para la región Sudamérica de la Organización Internacional de Productores de Cacao –WCFO.

Desde Septiembre de 2015 hasta Abril 2018

PAPACACAO Productividad y Capacitación

Implementación de una iniciativa privada personal que trabaja en toda la cadena de valor del cacao, esto es,

- Producción de Plantas de Cacao Nacional Fino de Aroma,
- Capacitación y Asistencia Técnica en campo que permita al productor alcanzar la mayor productividad posible,
- Comercialización de Cacao Nacional Fino de Aroma enfocado a Mercados Nicho,
- Elaboración de Chocolates, desde la Almendra a la Barra de chocolate,
- Talleres de Degustación de Chocolate,
- Implementación **EMPRENDE CACAO**, la primera **Escuela de Negocios del Cacao y Chocolate**, programa de capacitación mediante el cual se desarrolla una "Metodología para Implementar Emprendimientos Relacionados al Cacao y Chocolate",
- Implementación de **"Del Grano a la Barra"**, capacitación para aprender hacer chocolate desde la almendra de cacao hasta la barra de chocolate.
- Mantengo y comercializo mi propia marca de chocolate artesanal en el mercado.

Desde Agosto 2009

MAGAP, Ministerio de Agricultura Ganadería Acuacultura y Pesca

Asesor Externo del Proyecto de "Reactivación del Café y Cacao Nacional Fino de Aroma", en todo o relacionado al Cacao, propagación, manejo del cultivo, control de enfermedades, productividad, mejoramiento de la calidad, fortalecimiento Sociorganizativo, relacionamiento a nivel Nacional e Internacional.

Desde Julio 2014 hasta Mayo 2017

MAGAP, Ministerio de Agricultura Ganadería Acuacultura y Pesca

Asesor del Ministro Javier Ponce, en todo o relacionado al Cacao, propagación, manejo del cultivo, control de enfermedades, productividad, calidad, fortalecimiento Sociorganizativo, apoyo al Gerente del Proyecto de Reactivación del Cacao Nacional Fino o de Aroma; soy el vinculo entre el MAGAP, el Ministro y la Coordinadora Ecuatoriana de Productores de Cacao Nacional Fino de Aroma.

se encuentra en fase de implementación desde julio del 2012 (cacao) y ha conseguido logros muy importantes, entre ellos la ejecución de la denominada "Gran Minga del Cacao" que consiste en una gran campaña de Podas de formación que se implemento en 50mil Has de cacao pertenecientes a 23 mil productores con una inversión de Usd $ 20millones, esto no tiene antecedentes en el mundo, ningún país ha hecho una actividad de esta naturaleza y alcance, los excelentes resultados han motivado a las autoridades del Gobierno, esto es el Presidente, Vicepresidente y Ministro a autorizar la ejecución de la 2da parte con una meta de 100mil Has y una inversión que bordea los Usd $40 millones en 18 meses de trabajo.

El año 2014 se ha puesto bajo mi responsabilidad la planificación, desarrollo y ejecución del "Modelo Nacional de Mejoramiento de la Calidad del Cacao Nacional" que en resumen tiene como objetivos Diseñar un Sistema de Trazabilidad para el Cacao Nacional y la implementación de un Proceso de Estandarización de la Calidad del Cacao en Ecuador, que incluye actividades complementarias como "Inclusión de una partida arancelaria para el Cacao Nacional Fino de Aroma", entre otras.

Desde Julio 2012 hasta Julio 2014

MAGAP – Proyecto de Reactivación del Cacao Nacional Fino o de Aroma

Consultoría orientada a Establecer nexos y alianzas estratégicas con Asociaciones de Productores, ONGs, industria, exportadores, proyectos y programas públicos y privados que aporten y fortalezcan la ejecución del proyecto, participar en eventos públicos y privados en los que se trate temas concernientes al cacao y de acuerdo al criterio del Gerente de la Unidad de Café y Cacao del MAGAP, elaborar un plan de semillas para el cacao, implementar actividades previas a la ejecución del Proyecto de Reactivación del Cacao Nacional Fino o de Aroma de acuerdo al Plan Operativo Anual que se elabore, Apoyar a la Coordinadora Ecuatoriana del Cacao para la obtención de la Personería Jurídica.

De Enero 2012 a Junio 2012

MAGAP – Estrategia Sectorial de Café y Cacao

"Servicios de Consultoría Especializada en Agrotecnia del Cacao Nacional Fino o de Aroma", esta consultoría tuvo como objetivos, implementar las actividades previas a la ejecución del Proyecto de Reactivación del Cacao Nacional Fino o de Aroma que impulsa el MAGAP; hacer una caracterización del material vegetal de propagación disponible para la producción de plántulas de cacao; Socializar y promover el contenido del Proyecto de Reactivación del Cacao Nacional Fino o de Aroma entre los actores de la cadena de valor del cacao,

De Septiembre 2011 a Enero 2012

MAGAP- Cooperación Técnica Alemana GIZ

Diseño y escritura del Plan Plurianual y el "Proyecto de Reactivación del Cacao Nacional Fino o de Aroma 2012-2021". Este proyecto será implementado en los próximos 10 años y tiene un alcance nacional.

De Junio de 2011 a Agosto 2011

Fundación Alianza CEIDE Conservación y Desarrollo

Consultor Asociado, desde septiembre del 2010, responsable de coordinar con la Dirección Ejecutiva y de Proyectos, el diseño, presentación y negociación en conjunto, las alternativas de proyectos, consultorías, levantamiento de base de datos de Instituciones y Fondos disponibles para el financiamiento de proyectos, consultorías, negociación y acercamiento preliminar con instituciones Públicas y Privadas para presentar opciones de paquetes tecnológicos de C&D; realizar sinergias y convenios con instituciones públicas y privadas, con el fin de fortalecer y generar crecimiento alrededor de las propuestas y proyectos que C&D maneja, responsable de la coordinación seguimiento y presentación de las propuestas a desarrollarse en el marco del proyecto PRONERI impulsado por el MAGAP.

Desde septiembre del 2010 a Mayo de 2011

Coordinadora Ecuatoriana del Cacao Nacional Fino o de Aroma

Asesor de la Organización en lo referente al "Fortalecimiento Socio Organizativo", "Construcción del Proyecto de Ley de Fomento y Desarrollo del Cacao Nacional Fino o de Aroma", "Gestión de Financiamiento, Proyectos Productivos y Planificación".

La Coordinadora Ecuatoriana del Cacao Nacional Fino o de Aroma, es una organización gremial que abarca 441 organizaciones que se han vinculado a

esta organización a través de 10 mesas Provinciales que representan a aproximadamente 32.000 familias.

Desde febrero de 2010 a junio 2015

IICA Oficina Perú:

Consultor autor de **"Fichas técnicas para el manejo del cultivo, beneficio y comercialización del cacao y café", complemento al proceso de** "Implementación de ECAs de café y cacao en las regiones de Huánuco, Ucayali, San Martín, Pasco, Junín y Tumbes"**, Programa PL480, IICA Perú.**

Diciembre 2009

SUCCESS ALLIANCE PROGRAM – ACDI/VOCA

Director Administrativo Financiero y de Fortalecimiento de Asociaciones, desde marzo del 2008, responsable de coordinar con la dirección técnica el funcionamiento de la oficina de Guayaquil, supervisión a la Gerente Financiera y a la Jefa Administrativa, apoyo en el seguimiento e implementación de la capacitación de Fortalecimiento de Asociaciones de Productores de Cacao.

Farmer Organization Specialist, desde abril del 2005 a marzo del 2008, responsable de los componentes "Propagación del Cultivo" y "Fortalecimiento de Organizaciones", encargado del diseño, implementación y seguimiento del programa de capacitación para las Organizaciones de Pequeños Productores de Cacao, el programa contempla temas como Cooperativismo y Asociatividad, Agricultura como Negocio, Elaboración de Planes de Negocio y Mercadeo; Implementación y seguimiento de la capacitación en "Manejo de Viveros" y "Gestión Administrativa de Viveros"; Análisis y evaluación de propuestas para firmar Acuerdos y Convenios de Apoyo a Organizaciones de Pequeños Productores de Cacao, apoyo a la Dirección Técnica y Dirección General del Proyecto en el seguimiento del Programa de Escuelas de Campo, encargado de identificar y seleccionar los grupos de productores participantes del 1er ciclo de Escuelas de Campo.

Desde abril del 2005 a Abril del 2009

Consorcio GTZ – CAMAREN

Consultor principal para escribir el Módulo "Técnicas de Negociación del Cacao y Organización como Gremio y Prestadora de Servicios como empresa" 2da fase Programa de Capacitación de la Cadena de Cacao Orgánico en el Ecuador.

Julio de 2008

Unión Europea "Proyecto de Desarrollo Rural en la Provincia de Esmeraldas (Unión Europea – Gobierno del Ecuador)

Diseño e implementación de Sistemas de Comercialización de cacao y productos agrícolas, frutales, etc. para las organizaciones de las comunidades de los cantones Eloy Alfaro y San Lorenzo, lo que incluye el diseño y talleres de capacitación en manejo poscosecha de los productos, operación comercial, controles, determinación de mercados, fortalecimiento de la organización, adicionalmente se está apoyando en la planificación y manejo del SIGOB (Sistema de Información del Gobierno).

Desde noviembre del 2004 hasta ABRIL DEL 2005

Consorcio GTZ – CAMAREN

Consultor principal para escribir el Módulo "Comercialización de Cacao" dentro del Programa de Capacitación a Capacitadores en la Cadena de Cacao Orgánico en el Ecuador.

Desde agosto 2004 hasta enero 2005

Centro Esmeraldeño para la Formación y Desarrollo Integral "CEFODI"

Diseño e implementación de un Sistema de Comercialización de Cacao para La Asociación de Productores y Productoras de Cacao del Cantón Atacames, lo que incluye el diseño y talleres de capacitación en la operación comercial, controles, determinación de mercados, manejo del tendal, poscosecha del cacao, documentación contable, fortalecimiento de la organización.

Desde julio del 2004 hasta enero 2005

FUNDACION MCCH "Maquita Cushunchic Comercializando como Hermanos"

Coordinador Zona Costa Norte, responsable del Programa de Comercialización Asociativa de Cacao en las provincias de Manabí, Los Ríos y Esmeraldas, responsable del diseño, implementación y seguimiento del sistema de comercialización de cacao que es administrado de forma directa por los socios y socias de las organizaciones campesinas que trabajan con MCCH.

Represento a la Fundación en la Provincia de Esmeraldas, miembro de la Mesa de la Cadena del Cacao Orgánico de la provincia de Esmeraldas, Coordinador de un equipo de 3 coordinadores zonales, 2 técnicos locales y 45 Promotores Agrícolas Comunitarios (PACs).

Desde febrero 2002 hasta junio 2004

SNV Servicio Holandés de Cooperación al Desarrollo

Asesor en Desarrollo Económico, responsable del diseño e implementación de un plan de desarrollo económico para la provincia de Morona Santiago, dentro del Programa SUR implementado por el Consorcio CARE, SNV, AID, en necesario anotar que trabaje por espacio de 3 meses ya que fui contratado por MCCH.

Desde octubre 2001 hasta enero 2002

FUNDACION CHANKUAP "Recursos para el Futuro"

Coordinador de Comercialización, responsable del programa de comercialización de productos agrícolas, artesanías y naranjilla.
Coordinador del Proyecto de Reciclaje de Basura en la ciudad de Macas
Coordinador del Proyecto de Desarrollo Sustentable de las Mujeres del Grupo Kurinua (Sevilla Don Bosco)
Coordinador del proyecto de Artesanías de tagua y balsa
Encargado del desarrollo de nuevos productos y aceites esenciales.

Desde enero 2001 hasta octubre 2001

SHEKINAH "Nueva Era en Servicios" Cía. Ltda..

Presidente Ejecutivo, encargado de desarrollar e implementar este proyecto que consistió en la comercialización de un Sistema de Medicina Prepagada de carácter popular, este proyecto cuenta con una clínica (consulta externa y hospitalización, laboratorio clínico bacteriológico, servicio odontológico y farmacia, actualmente en funcionamiento en la ciudad de Tumbaco.

Desde febrero 1999 hasta diciembre 2000

F. J. CONSULTORES

Socio de esta empresa consultora, la misma que se especializaba en elaboración de proyectos, estudios de mercado y de factibilidad, asesoría en general a empresas y O. N. G_S , es necesario señalar que tengo amplia experiencia en asesoramiento de temas de comercialización y mercadeo a O. N. G_S de países como Bolivia, Perú, Colombia, Guatemala, El Salvador y México.

Desde febrero 1995 hasta diciembre 1999

DIARIO HOY

Gerente de Agencia Valle de Los Chillos, responsable del manejo administrativo, operativo y financiero de la agencia, coordinación de la circulación (suscripciones y voceadores) del periódico en el Valle, venta de los diferentes productos del periódico, suscripciones, publicidad, etc. Elaboración de promocionales (de la agencia) y asesoría en publicidad a clientes.

Desde enero 1995 hasta diciembre 1995

FUNDACION MCCH "Maquita Cushunchic Comercializando como Hermanos"

Coordinador de la Provincia de Esmeraldas (Gerente Regional) responsable del manejo de tres bodegas, una central y dos periféricas y de una red de 45 tiendas comunitarias, una tienda de artesanías y responsable del programa de comercialización de cacao.

Coordinador Nacional de Productos Campesinos (Gerencia Nacional) responsable de cuatro programas a nivel nacional

- Programa de cacao, 4 provincias de la costa
- Programa de café, 2 provincias del oriente
- Programa de granos y molinos comunitarios, 6 provincias de la sierra
- Programa panela, 3 provincias de la sierra y el oriente
- Todos los programas abarcan varios proyectos y cuentan con un componente de capacitación.

Desde septiembre 1990 hasta noviembre 1994

DISBRA S. A. (distribuidora Laboratorios LIFE)

Asistente de Gerencia, responsable del manejo de inventarios, proyección de ventas, manejo de presupuestos, flujo de caja y circuitos de distribución del producto (fármacos), establecimiento de rutas de ventas y de distribución, políticas de crédito y de personal.

Desde febrero 1989 hasta septiembre 1990

TERNCAP S. A.

Gerente de Mercadeo, desarrollo de estudios de mercado, establecimiento de mercado potencial, elaboración de planes de mercadeo por producto, entre otras actividades propias del cargo.

Desde mayo 1988 hasta diciembre 1988

OTROS

- ✓ Participación como coautor en el trabajo "Las relaciones de producción en España y el Incario, antes, durante y después de la conquista" Sociedad de Amigos de la Genealogía.
- ✓ Editor de la revista " El Labrador" hasta el año 1998, Club Leo Quito " El Labrador"
- ✓ Profesor dirigente, 4to curso Sociales, Colegio Celestín Freinet
- ✓ Organizador del Club de Periodismo del Colegio Celestín Freinet
- ✓ Sólida experiencia en el desarrollo de Manuales de Procedimientos, Políticas de Crédito y Cobranzas y Manuales de Puestos.