



Innovando *Amazonia*

CATÁLOGO DE EMPRENDIMIENTOS

ÍNDICE

01 Peces amazónicos

Especias Amazónicas **02**

03 Frutas y Verduras

Ganado Bovino de Carne **04**

05 Guayusa

Otros **06**

Innovando
Amazonia

Es una iniciativa que tiene el objetivo de impulsar el emprendimiento y el desarrollo productivo en la región amazónica, promoviendo una oferta productiva con identidad cultural y territorial mediante el uso responsable y sostenible de los recursos ambientales.



DON JUAN

Tilapia Ahumada



CERTIFICACIONES DE CALIDAD

Notificación Sanitaria No. 28452-ALN-0121



PERMISOS AMBIENTALES

En proceso de permiso ambiental



CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN SEMANAL (Kg.)

La capacidad de producción que maneja es de 50 (Kg.)

Frecuencia de cultivo: Todo el año



PORCENTAJE DE MUJERES EN LA CADENA DE PRODUCCIÓN:

50%

Historia

La continua demanda de alimentos preelaborados listos para servirse y el alto consumo de tilapia roja proveniente de la Amazonía ecuatoriana sirvieron de inspiración para proceder con la formulación de este emprendimiento, con el asesoramiento técnico de un ingeniero en industrias agropecuarias, responsable técnico de la producción, sumado a la no existencia de un producto similar en el mercado, nos ha permitido convertirnos en pioneros de la elaboración de tilapia ahumada.

DON JUAN AHUMADOS es un emprendimiento familiar ubicado en la ciudad de Zamora, provincia de Zamora Chinchipe, su producto principal es tilapia roja ahumada lista para servirse, es un alimento preelaborado, medio en sal y medio en grasa, una nueva forma de comer tilapia, se la puede encontrar en los supermercados DICA VI de la ciudad de Zamora y ZERIMAR y ROCA FRUT de la ciudad de Loja.

Un emprendimiento zamorano para paladares exigentes.

Contacto comercial:



Juan Guzmán



0989217090



Calle Alfonso Valladares y
Celestino Márquez Zamora –
Zamora Chinchipe



donjuan.ahumados@gmail.com



DON JUAN Ahumados



FEDERACIÓN PROVINCIAL DE ORGANIZACIONES AGRÍCOLAS Y PISCÍCOLAS DE PASTAZA - SELVA VERDE

Tilapia Roja



CERTIFICACIONES DE CALIDAD

En proceso de certificación BPP's



PERMISOS AMBIENTALES

Uso y aprovechamiento del agua "SENAGUA"



CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN SEMANAL (Kg.)

La capacidad de producción que maneja es de 2.272.72 (Kg.)

Frecuencia de cultivo: Todo el año



PORCENTAJE DE MUJERES EN LA CADENA DE PRODUCCIÓN:

75%

Historia

La Federación Provincial de Organizaciones Agrícolas y Piscícolas de Pastaza, es una organización de segundo grado que nació con el objetivo de ampliar la producción e industrialización piscícolas de especies amazónicas de esta forma contribuir a la soberanía alimentaria de toda la provincia.

La FPOAPP está conformada por asociaciones de productores colonos, mujeres emprendedoras y kichwas y todos juntos agregan la experiencia cultural y ancestral de la Selva Verde Amazónica.

La FPOAPP con su marca comercial "Selva Verde", que incluye distintas especies amazónicas como son: Cachama, Sábalo, Bagre, Tilapia Gris y nuestro producto estrella la exquisita Tilapia Roja, los mismos que aportan vitaminas B, D y E, además de Omegas 3, 6 y 9 que mejoran tu rendimiento físico y mental, manteniendo tu cuerpo sano y saludable, además de deleitarse con productos de calidad sin conservantes y respetando el medio ambiente.

Contacto comercial:



Paul Andrade



0987367153



Barrio Cumandá Calle Eugenio y Juan Montalvo



pastaza.ec@hotmail.com



@SelvaVerdePastaza

ASOCIACIÓN SAN ISIDRO AMAZONIC

Tilapia, Cachama, Sabalo, Jandia,
Paiche, Peces Ornamentales



CERTIFICACIONES DE CALIDAD

En proceso de certificación
BPP 's y BPM 's



PERMISOS AMBIENTALES

- Ficha y Plan de Manejo Ambiental
#MAE-RA-2015-118378
- Plan de Manejo Ambiental



CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN SEMANAL (Kg.)

La capacidad de producción que maneja es de 5.000 (Kg.)
Frecuencia de cultivo: Todo el año



PORCENTAJE DE MUJERES EN LA CADENA DE PRODUCCIÓN:

35%

Historia

Somos un grupo de emprendedores, pioneros en la piscicultura, desde el año 2015 en la Región Amazónica, específicamente en las localidades de Pano y Arosemena Tola en la provincia de Napo. Nos dedicamos al cultivo y crianza de las distintas variedades de peces del sector como la tilapia roja, tilapia negra, y cachama, así como peces ornamentales como la carpa coy, respetando el medio ambiente, los valores sociales y tradiciones culturales.

Pertenece a la ASOCIACION AMAZONIC CHALLWA la misma que tiene su propio laboratorio en el cual producen alevines de alta genética los cuales luego pasan a un proceso de engorde, con lineamientos específicos de producción y calidad. Actualmente estamos iniciando con el procesamiento y comercialización de nuestros peces en diferentes presentaciones para el mercado nacional. San Isidro Amazonic: El sabor de la amazonía en la mesa de tu hogar.

Contacto comercial:



Antonio Pérez



0993560005 - 0987390066



Napo, Carlos Julio Arosemena,
Sector el ila



sanisidroamazonic@gmail.com



San Isidro Amazonic



@sanisidroamazonic



ASOCIACIÓN PRODUCCIÓN ACUÍCOLA EL PANTANAL

Tilapia Roja



CERTIFICACIONES DE CALIDAD

En proceso de certificación BPP's



PERMISOS AMBIENTALES

Uso y aprovechamiento del agua (SENAGUA)



CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN SEMANAL (Kg.)

La capacidad de producción que maneja es de 680 (Kg.)

Frecuencia de cultivo: Todo el año



PORCENTAJE DE MUJERES EN LA CADENA DE PRODUCCIÓN:

27%

Historia

Un grupo de once emprendedores provenientes del área de influencia de la Central Hidroeléctrica Due de Hydroalto, en la zona de amortiguamiento del Parque Nacional Cayambe Coca, en el año 2016 deciden conformar la Asociación Agroproductiva El Pantanal, donde gracias al trabajo, voluntad y empeño acuerdan desarrollar el cultivo piscícola de tilapia roja, para la comercialización local con visión a las alternativas de un valor agregado en grandes escalas de producción que les permita llegar a grandes mercados, mediante la implementación de sistemas de mecanización, en busca de mejores días para cada una de las familias, y así como la dinamización de su economía llevando muy alto el nombre y desarrollo de la parroquia El Reventador, cantón Gonzalo Pizarro, provincia de Sucumbíos.

Contacto comercial:



Nancy Carrión



0988464325



Valle de Atenas parroquia
El Reventador / Cantón Gonzalo Pizarro/
provincia de Sucumbíos



yessyc10@gmail.com
agropropantanal22@gmail.com



Nancy Carrión



PIARA'KA

Paiche



CERTIFICACIONES DE CALIDAD

En proceso de certificación BPP's y BPM's



PERMISOS AMBIENTALES

Patente Ambiental



CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN SEMANAL (Kg.)

La capacidad de producción que maneja es de 3.000 (Kg.)

Frecuencia de cultivo: Todo el año



PORCENTAJE DE MUJERES EN LA CADENA DE PRODUCCIÓN:

50%

Historia

Piara'ka significa sopa de paiche en la lengua de la nacionalidad Siekopai, expresa que es un manjar y a la vez es un símbolo de su soberanía alimentaria, Desde febrero del 2018, en el marco de alianzas y socios entre varios pequeños cultivadores de paiche de las comunidades mestizas e indígenas, ubicadas en territorios que forman parte del Sistema Nacional de Áreas Protegidas, como la Reserva de Producción Faunística Cuyabeno y el Parque Nacional Cayambe Coca, de las provincias de Sucumbíos y Pastaza, se desarrolla el Programa de Cultivo de la especie Arapaima Gigas, mejor conocido como paiche.

La asociación está conformada por alrededor de 19 socios productores, 50% mujeres, que contamos con basta experiencia en el cultivo de esta especie así como con los permisos necesarios para desarrollar esta novísima actividad, actualmente estamos iniciando con el procesamiento y comercialización de este pez en diferentes presentaciones para el mercado nacional.

Contacto comercial:



Natacha Benítez



0968557250



Nueva Loja, Sucumbíos, Ecuador



asoarapaima2018@yahoo.com



Piaraka



Piaraka



PECES TROPICALES

Filete de Paiche



CERTIFICACIONES DE CALIDAD

- Patente del Ministerio de Ambiente
- Permiso de ARCSA
- Patente Municipal GAD Lago Agrio



PERMISOS AMBIENTALES

- Patente de Funcionamiento y Manejo de Vida Silvestre
- Permiso de Funcionamiento de la ARCSA



CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN SEMANAL (Kg.)

- 300 (Kg.) de filete de paiche (2021)
- 800 (Kg.) de filete de paiche a partir de marzo (2022)

Frecuencia de cultivo: Todo el año



PORCENTAJE DE MUJERES EN LA CADENA DE PRODUCCIÓN:

30%

Historia

Peces Tropicales es un emprendimiento familiar que inició sus actividades en enero del año 2004 en el cantón Lago Agrio, provincia de Sucumbíos con el objetivo principal de contribuir al desarrollo de la piscicultura amazónica.

El pez estrella lo constituye el paiche *Arapaima gigas*, el segundo pez más grande del mundo y el primero en Sudamérica, cuya carne se caracteriza por presentar altos niveles de proteína (20-22%) y bajas en grasa (4-5%), aporta vitaminas D y E, ácidos grasos del tipo Omega 3, 6 y 9 que favorecen el rendimiento cerebral y estabilizan la presión arterial.

Peces tropicales opera en dos fincas que abarcan todas las etapas productivas desde el alevinaje hasta el procesamiento de la carne de varios tipos de pescado como la tilapia, cachama y paiche, siendo este último el actor principal de la carta del restaurante temático Pirarucu, dónde tiene un importante maridaje con la bebida de camu camu.

Contacto comercial:



Nelson Ortega



062830236-0997505657



Avenida Eloy Alfaro y 12 de Febrero S/N – Junto al Hotel Castillo Real – Centro de Lago Agrio



orteganelson@gmail.com



Chankuap



CERTIFICACIONES DE CALIDAD

- Certificación orgánica de las especies
- Notificaciones y registros sanitarios de todos los productos
- Sello de comercio justo
 - WTOFO
 - BPM's
 - BPA's



PERMISOS AMBIENTALES

- Planes de manejo de las especies
- Patente comercial otorgada por el Ministerio del Ambiente y transición Ecológica
- Permiso ambiental de funcionamiento de la Planta de producción



CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN SEMANAL (Kg.)

La capacidad de producción que maneja es de 1.000 (Kg.)
Frecuencia de cultivo: Todo el año



PORCENTAJE DE MUJERES EN LA CADENA DE PRODUCCIÓN:

47%

Historia

La Fundación Chankuap Recursos para el Futuro, nació en 1996, en la Comunidad de Wasakentsa, en territorio Achuar, con el objetivo de aprovechar ciertos productos del bosque y cultivar especies vegetales nativas con prácticas sostenibles para el ambiente generando valor agregado que permita comercializar productos de calidad en los mercados nacional e internacional.

El trabajo realizado ha permitido el involucramiento de las familias amazónicas en un mercado económico global y el mejoramiento de sus ingresos, sin abandonar su entorno natural. Alrededor de 600 familias achuar, shuar y colono mestizas, en 60 comunidades de la zona TransCutucú de la región amazónica, son las que proveen la materia prima para la elaboración de diferentes productos que comercializan como artesanías, insumos alimenticios, cosméticos, aceites esenciales, especias, fitofármacos y artículos de limpieza. Los productos con los cuales se trabaja son: maní, cacao, jengibre, cúrcuma, hierba luisa, achiote, ishpink, sangre de drago, unguahua y guayusa.

Contacto comercial:



Jacinto Rivera



072703457 / 0991419941



Vidal Rivadeneira y Hernando de Benavente / Barrio La Loma / Macas / Morona Santiago / Ecuador



comercializacion@chankuap.org



www.chankuap.org



JAMPIK KURI

Cúrcuma



CERTIFICACIONES DE CALIDAD

En proceso de certificación BPA 's y BPM 's



PERMISOS AMBIENTALES

En proceso de permiso ambiental



CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN SEMANAL (Kg.)

La capacidad de producción que maneja es de 2.000 (Kg.)

Frecuencia de cultivo: Todo el año



PORCENTAJE DE MUJERES EN LA CADENA DE PRODUCCIÓN:

70%

Historia

La Asociación de Productores de Alimentos Jampik Kuri Alimento Medicinal ASOPAJENKURI, está conformado por socios hombres, mujeres y jóvenes de la nacionalidad kichwa quienes habitamos en la comunidad Omaguas Turupunta, cantón Loreto, provincia de Orellana. Nace con la implementación de huertos familiar y fincas integrales con la finalidad de mejorar la calidad de vida de los habitantes de la comunidad. JAMPIK KURI es un emprendimiento asociativo pionero en la producción y elaboración de condimentos y especias propias de sus chacras, que recuperan saberes ancestrales dando identidad a la vez que se contribuye al desarrollo socio económico y ambiental de su zona de influencia.

JAMPIK KURI recoge lo mejor del trabajo diario de sus socios agricultores, cuyos hijos son los que se encargan del procesamiento y comercialización de productos de calidad con valor agregado entre los que destacan los polvos de gengibre, cúrcuma y ají listos para su uso y consumo.

Contacto comercial:



Corina Aguinda
Luis Tanguila



0983027108 / 0998123678



Turupunta – Puerto Murialdo
– Loreto – Orellana.



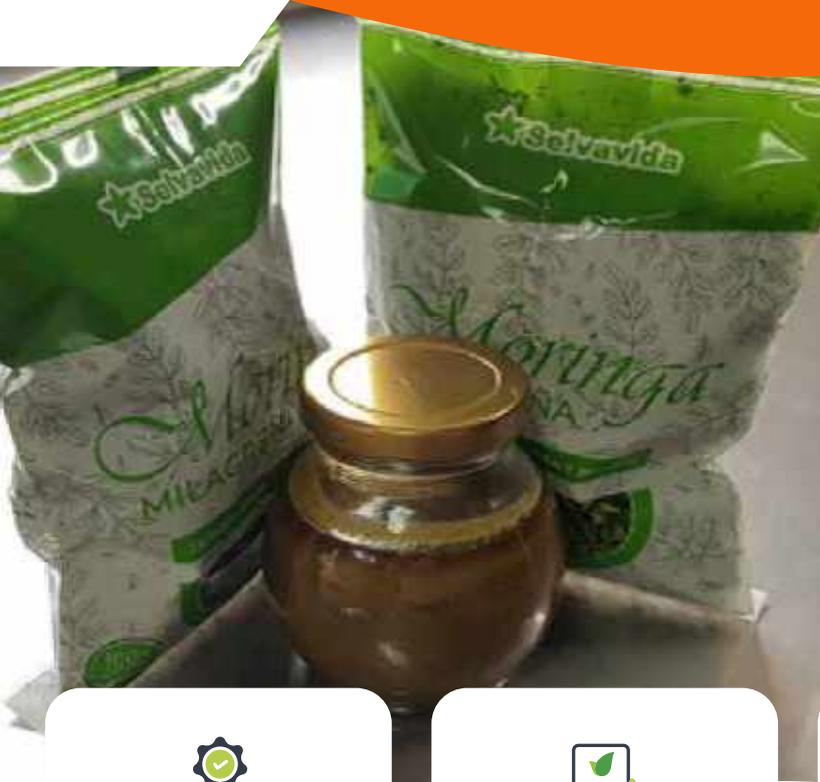
corina.aguinda@yahoo.com
marlonandy20@hotmail.com
asopajenkuri@gmail.com



Asop Jenkuri

SELVAVIDA

Espicias Amazónicas



CERTIFICACIONES DE CALIDAD

En proceso de certificación BPA 's y BPM 's



PERMISOS AMBIENTALES

En proceso de permiso ambiental



CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN SEMANAL (Kg.)

La capacidad de producción que maneja es de 7.200 (Kg.)

Frecuencia de cultivo: Todo el año



PORCENTAJE DE MUJERES EN LA CADENA DE PRODUCCIÓN:

70%

Historia

La asociación SELVAVIDA nace a partir de una necesidad de buscar alternativas saludables sustentables económicamente, viables socialmente y amigables con el ambiente, dándoles valor agregado a los productos tradicionales y no tradicionales que tengan alto valor nutricional y medicinal. Hemos escogido la MORINGA Oleífera por ser una planta completa, la misma que contiene una gran variedad de proteínas, vitaminas y minerales. Deshidratamos la hoja siendo apta para el consumo sea; en batidos con fruta, en sopas, ensaladas, té.

Los beneficios principales son: regula el azúcar en la sangre, previene enfermedades, cuida la visión, provee energía, baja de peso, refuerza el sistema inmunológico, entre otros. En nuestra organización tenemos 5 mujeres socias líderes las cuales participan en la dirigencia especialmente en la gerencia y control de calidad. Tenemos un programa "Trabaja con SELVAVIDA" donde abrimos una oportunidad de trabajo con nuestros productos.

Contacto comercial:



Rocío Alvarez



0990265204



La Joya de los Sachas/
Parroquia Unión Milagreña



asocselvavida@gmail.com



@ASOSELVAVIDA



@asoselvavida



NUKU KUMA

Espicias Amazónicas



CERTIFICACIONES DE CALIDAD

Notificación Sanitaria (Aliño en Pasta)

Buenas Prácticas Agrícolas (BPA's)



PERMISOS AMBIENTALES

En proceso de permiso ambiental



CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN SEMANAL (Kg.)

La capacidad de producción que maneja es de 40 (Kg.)

Frecuencia de cultivo: Todo el año



PORCENTAJE DE MUJERES EN LA CADENA DE PRODUCCIÓN:

90%

Historia

NUKU-KUMA nace a partir de una receta familiar de aliños que se utiliza solamente especias amazónicas en su proceso de producción, el mismo que fue creado para remplazar los condimentos convencionales ofertados en el mercado los cuales poseen una gran cantidad de conservantes, preservantes y saborizantes artificiales.

NUKU-KUMA es una marca familiar pionera en la producción y elaboración de condimentos y especias bajo una fusión de sabores propios de nuestra amazonía ecuatoriana, asentada en la cosmovisión amazónica, respetando la producción sostenible y sustentable de nuestro entorno natural al utilizar el sistema de cultivo ancestral Chakra, lo que nos permite ofrecer una opción deliciosa, orgánica, saludable, versátil y única. NUKU-KUMA no es solamente una marca de condimentos, somos agricultores y cultivadores de especias amazónicas, contamos con nuestra propia chacra de producción, capacitamos a agricultores en técnicas de cultivo y acopiamos su producción.

Contacto comercial:



Laura Pérez



0983140070



Área de cultivos, lotización la victoria, vía Tarqui km 2,5
Área de procesos, barrio el Recreo, calle Anturios y Platanillos



nuku.kuma.ec@gmail.com



Nukukuma



@nukukuma



Apgrofindi

Frutas No Tradicionales



CERTIFICACIONES DE CALIDAD

- Buenas Prácticas Agrícolas (BPA's)
- Agricultura Familiar Campesina (AFC)
- Somos Economía Popular Solidaria (EPS)
- Microempresas (MIPIMES)



PERMISOS AMBIENTALES

En proceso de permiso ambiental



CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN SEMANAL (Kg.)

La capacidad de producción que maneja es de 11.700 (Kg.)

Frecuencia de cultivo: Todo el año



PORCENTAJE DE MUJERES EN LA CADENA DE PRODUCCIÓN:

40%

Historia

Cuando se habla de producción y comercialización de frutas no tradicionales de la región amazónica ecuatoriana no se puede dejar de nombrar a la Asociación Agropecuaria Shushufindi – APGROFINDI, la que se ha convertido en referente de esta importante agrocadena productiva. Somos una asociación líder en la producción y comercialización agropecuaria, la misma que cumple con la certificación de Buenas Prácticas Agrícolas y la certificación Agricultura Familiar Campesina, considerada como un modelo de gestión exitoso en la localidad y región.

Nuestros productos garantizan la satisfacción de nuestros clientes, ya que son cultivados con las mejores prácticas culturales, por nuestros agricultores de la Amazonía Ecuatoriana, caracterizándonos por comercializar Productos Agrícolas de Exportación, así como también estamos calificados en la Superintendencia de Economía Popular y Solidaria. Próximamente pondremos a disposición de nuestros clientes y amigos nuestra línea de pulpas y concentrados de pulpas, espérenlas.

Contacto comercial:



Darwin Paredes



0991931246



Vía Lago Agrío Km. 2 margen izquierdo a 800m.



apgrofindi@gmail.com



APGROFINDI



APGROFINDI



www.apgrofindi.com



MUYITA SUMAK

Frutas amazónicas



CERTIFICACIONES DE CALIDAD

En proceso de certificación BPA 's y BPM 's



PERMISOS AMBIENTALES

En proceso de permiso ambiental



CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN SEMANAL (Kg.)

La capacidad de producción que maneja es de 30 (Kg.)

Frecuencia de cultivo: Todo el año



PORCENTAJE DE MUJERES EN LA CADENA DE PRODUCCIÓN:

30%

Historia

Muyita Sumak es un emprendimiento particular de huerto orgánico familiar que surge a raíz de la pandemia por COVID 19 en el año 2019, en primera instancia como una necesidad de proveer alimentos sanos y frescos a mi familia, este fue el incentivo de empezar el cultivo de productos de la zona y es así como, poco a poco se fueron sumando personas que querían los productos que en la finca se producían como papaya, piña, flor de jamaica, plátano, limón, mandarina, naranja, entre otros.

El emprendimiento está ubicado en la Comunidad La Esperanza, parroquia San Sebastián del Coca, cantón Joya de los Sachas, provincia de Orellana, situación que le permite estar en contacto con clientes de varias ciudades como Coca, Joya de los Sacha, Shushufindi y Lago Agrio, garantizando así su calidad, sabor y frescura.

De la granja a su mesa.

Contacto comercial:



David Noboa



0962743803



Orellana – Cantón Joya de los Sachas- Parroquia San Sebastián del Coca Comunidad -Nueva esperanza.



muyitasumak@gmail.com



@muyitasumak



@muyitasumak



<https://muyitasumak.odoo.com>



SELVA MÍA

Corazones de Palmito



CERTIFICACIONES DE CALIDAD

- Cuenta con notificaciones sanitarias,
- 5 socios tienen BPA, y otros se encuentran en proceso de certificación



PERMISOS AMBIENTALES

CERTIFICADO AMBIENTAL N°. 206806-DPAO-2020-CA-SUIA-MAE



CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN SEMANAL (Kg.)

La capacidad de producción que maneja es de 2500 tallos

Frecuencia: Semanal



PORCENTAJE DE MUJERES EN LA CADENA DE PRODUCCIÓN:

30%

Historia

La Asociación de Palmitocultores de la Amazonía Ecuatoriana APAE y su marca comercial Selva Mía, son una agrupación de 21 productores que desde hace más de 20 años incursionaron en el cultivo de hijuelos tiernos de la palma de chontaduro, planta nativa de nuestra querida Amazonía, garantizando siempre la biodiversidad y conviviendo siempre armónicamente con nuestra tierra.

El palmito en conserva elaborado por Selva Mía es un producto procesado bajo altos estándares de calidad e inocuidad, es un alimento "gourmet" de sabor agradable, que se emplea en la preparación de diversos tipos de ensaladas y es muy apreciado en la alta gastronomía. Al poseer muy pocas calorías, ideal para personas que sostienen un régimen alimenticio diseñado para reducir peso, contiene una rica fuente de vitamina C, proteínas, hierro, minerales, zinc, fibra dietética, y potasio, quienes ayudan a fortalecer las defensas del cuerpo, prevenir enfermedades cardíacas, entre otros múltiples beneficios.

Contacto comercial:



Luis Zapata



0997449855



Fray Paster De Villa y
Alejandro Labaka, Orellana



apaesacha11@gmail.com



www.hearts-palm.com



waeme

Flor de Jamaica



CERTIFICACIONES DE CALIDAD

NT INEN 2393



PERMISOS AMBIENTALES

En proceso de permiso ambiental



CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN SEMANAL (Kg.)

La capacidad de producción que maneja es de 50 (Kg.)

Frecuencia de cultivo: Todo el año



PORCENTAJE DE MUJERES EN LA CADENA DE PRODUCCIÓN:

36%

Historia

La Asociación de Producción Agropecuaria Franja del Yasuní - ASOPROAFY, nace como un emprendimiento de carácter familiar en la comunidad Perla de la Amazonia de la parroquia Inés Arango, provincia de Orellana en el año 2016, y luego se convierte en asociativo incluyendo a socios de diferentes comunidades, obteniendo su personería jurídica en el año 2019.

El acompañamiento de Petroamazonas EP y la empresa Schlumberger, con sus proyectos para fomentar los emprendimientos, fue importante para la capacitación en el ámbito administrativo y empresarial, así mismo la asistencia técnica en campo, y el desarrollo de nuestra marca WAEME junto a ello las respectivas Notificaciones Sanitarias y análisis. WAEME, proviene del idioma Wao-tededo que quiere decir "dulce", somos agricultores que vivimos en la Franja de Biodiversidad y Vida del Parque nacional Yasuni, el lugar más biodiverso de nuestro planeta.

El mejor sabor del Yasuní en tu mesa, para tu deleite y salud.

Contacto comercial:



Marco Mora



0979302118 / 0995597610



Vía Auca Tiguino Km 71, comunidad Western



franjajamaica2019@gmail.com



@Waeme

Quijos frut

Pulpa De Fruta Natural Congelada



CERTIFICACIONES DE CALIDAD

En proceso de certificación
BPA 's y BPM 's
Notificación Sanitaria



PERMISOS AMBIENTALES

En proceso de permiso ambiental



CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN SEMANAL (Kg.)

La capacidad de producción que maneja es de 10.000 (Kg.)

Frecuencia de cultivo: Todo el año



PORCENTAJE DE MUJERES EN LA CADENA DE PRODUCCIÓN:

80%

Historia

Quijos Frut es una microempresa dedicada a la elaboración de pulpa de fruta natural congelada. El proceso al que se le somete a la fruta es mínimo, es decir, que consta de etapas que producen un impacto ínfimo a las características nutricionales de la misma, por lo cual podemos garantizar que nuestro producto es natural y que posee beneficios significativos para la salud.

Este exitoso emprendimiento tiene su sede en la cabecera parroquial de San Francisco de Borja, cantón Quijos, provincia de Napo y es importante resaltar que más del 80% del personal operativo y administrativo está conformado por mujeres.

Actualmente procesan más de 20 tipos de frutas diferentes entre las que destacan la naranjilla, piña, guayaba y guanábana por ser cultivadas en la propia amazonía, y están alcanzando a cubrir todo el territorio nacional y proyectándose para la exportación.

Detrás de cada pulpa está el corazón y compromiso de nuestro equipo, que día a día da lo mejor para llevarles un producto de calidad.

Contacto comercial:



Patricia Rodríguez



0986892171



Napo, Quijos, San Francisco de Borja. Av. Pedro Dalmazo s/n y Calle B.



ventas.quijosfrut@hotmail.com



quijosfrutec



@quijosfrutec

AHUANO

Snacks de papa china



CERTIFICACIONES DE CALIDAD

En proceso de obtención



PERMISOS AMBIENTALES

En proceso de obtención



CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN SEMANAL (Kg.)

La capacidad de producción que maneja es de 5000 unidades

Frecuencia de cultivo: Todo el año



PORCENTAJE DE MUJERES EN LA CADENA DE PRODUCCIÓN:

25%

Historia

Iniciamos en febrero de 2016, observando y palpando la demanda de los productos de la zona que se comercializaban en precios muy bajos, darle un valor agregado de los tubérculos y especias de la chakra fue nuestra primera acción con nuestros agricultores comprando materia prima a un precio competitivo (fair price) en el mercado, adaptándoles a un plan de mejora continua de las fincas para tener mejor resultado con productos agroforestales y limpios respetando las tradiciones ancestrales y el buen vivir de las chakra mamas.

En la actualidad se compra café, cacao, papa china o malanga, yuca, plátano verde y plátano maduro, para aderezos cúrcuma, jengibre, ajo sacha, cilantro de monte y ají, el compromiso es tener productos con responsabilidad social y respetando el encadenamiento productivo desde nuestras agricultoras, la transformación y la comercialización generando empleo directo en indirecto en la región amazónica.

Contacto comercial:



Dany Castro



0997805237



Km 4 vía al Ahuano,
Puerto Napo



info@ahuanosnacks.com
ventas@ahuanosnacks.com



@AHUANO snacks



www.ahuanosnacks.com



ASOPROINCAM

Guanábana fresca

ASOPROINCAM



CERTIFICACIONES DE CALIDAD

BPA's y en proceso de obtención BPM's



PERMISOS AMBIENTALES

- Certificado Ambiental MAAE
- Permiso para drenaje agrícola MAAATE



CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN SEMANAL (Kg.)

La capacidad de producción que maneja es de 5.000 (Kg)

Frecuencia de cultivo: Todo el año



PORCENTAJE DE MUJERES EN LA CADENA DE PRODUCCIÓN:

60%

Historia

GUANA FRUIT – Delicia Amazónica, representa la imagen de ASOPROINCAM; nace bajo el concepto de un verdadero desarrollo productivo amazónico sostenible y sustentable, visión de un grupo de productores que trabajan la tierra amazónica con un enfoque agroecológico, mediante el uso eficiente de los recursos, respeto a la naturaleza y el bienestar de nuestros colaboradores y asociados.

Producimos guanábana amazónica en la cuenca alta y media del río Napo, la misma que presta condiciones edáficas y climáticas que nos permiten contar con frutos de calidad con excepcionales características organolépticas, lo que convierte a nuestra fruta en una verdadera delicia amazónica.

Generamos fuentes de trabajo para la población local en especial para las mujeres amazónicas que con sus hábiles manos dan origen a nuestra fruta; como resultado del trabajo, pasión e innovación que se plasma en cada actividad que realizamos, nos permite entregar a nuestros clientes productos con calidad e inocuidad para su procesamiento y/o consumo.

Contacto comercial:



María García
Jonathan Zabala



0983831640 / 0999231242



Vía al Ahuano km18, comunidad San Vicente de Apayacu



asoproamazonica@gmail.com



Asoproincam Ecu

SELVAWA
Amazonía

SELVAWA
Ají Amazónico



CERTIFICACIONES DE CALIDAD
En proceso de certificación BPA 's y BPM 's



PERMISOS AMBIENTALES
En proceso de permiso ambiental



CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN SEMANAL (Kg.)
La capacidad de producción que maneja es de 7.200 (Kg.)
Frecuencia de cultivo: Todo el año



PORCENTAJE DE MUJERES EN LA CADENA DE PRODUCCIÓN:
70%

Historia

Selvawa Amazonía es una microempresa familiar de la provincia de Napo, nuestra principal actividad es la agregación de valor de los productos provenientes de las chackras amazónicas. Iniciamos nuestro proyecto el 28 de septiembre del 2018, nos motiva el desarrollo de la región amazónica, apoyamos y trabajamos directamente con las familias de agricultores, implementamos políticas de precio justo y solidario, gestionamos la capacitación permanente para optimizar la productividad y calidad de los cultivos bajo un sistema agrodiverso, es decir con un profundo respeto al conocimiento ancestral y cuidado de la naturaleza, así aportamos al desarrollo de la región amazónica en los ámbitos económico, social y ambiental.

Los productos de Selvawa Amazonía son desarrollados con materia prima 100% amazónica, aplicando conocimientos de la ingeniería en alimentos, estándares de calidad e innovación, y cada uno cuenta una historia de selva, conserva la cultura, cosmovisión y conocimiento ancestral, representa la identidad territorial amazónica.

Contacto comercial:



Enrique Mena
Alba Almeida



0987172398 / 0987040955



Lotización Los Lirios, Km 1. Vía
Puerto Napo Tena – Ecuador •
Teléfono: 593 (06) 2310296



alby_almeida@yahoo.es



Selvawa



@selvawamazonia

FRUTIMAS

FRUTIMAS

Pulpas de fruta



CERTIFICACIONES DE CALIDAD

NS:807486-ALN5373,
807488-ALN5375, 807487-ALN 5374,
807485-ALN 5372,22265-ALN 0419



PERMISOS AMBIENTALES

En proceso de permiso ambiental



CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN SEMANAL (Kg.)

La capacidad de producción que maneja es de 1000 (Kg.)
Frecuencia: Semanal



PORCENTAJE DE MUJERES EN LA CADENA DE PRODUCCIÓN:

25%

Historia

La Asociación de Productores de Naranja y Frutas de Murialdo – APNAFAM y su marca comercial FRUTIMAS representan a un proyecto que inició con la idea de dar a nuestros productos una identidad única de nuestra amazonía, y ofrecer productos nuevos con muchos beneficios para la salud aprovechando su producción natural.

Nuestro emprendimiento es de tipo asociativo y está ubicado en la parroquia Fátima del cantón Pastaza, provincia de Pastaza y que reúne a más de 14 socios, de los cuales la mitad son productores. Actualmente trabajan con dos líneas de producción, la primera enfocada en la comercialización de fruta fresca como guayaba, limón, naranja, guanábana, entre las principales; y la segunda, enfocada a la elaboración de pulpas de estas frutas y comenzando a desarrollar la línea de morete.

Contacto comercial:



David Albán



0996178250



Pastaza, Parroquia Fátima
Sector Murialdo



asonafrutamurialdo@gmail.com



frutimas pulpa de frutas
amazónicas



ANTUQUITO

Pitahaya deshidratada



CERTIFICACIONES DE CALIDAD
Notificación sanitaria



PERMISOS AMBIENTALES
En proceso de permiso ambiental



CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN SEMANAL (Kg.)
La capacidad de producción que maneja es de 500 (Kg.)
Frecuencia: Semanal



PORCENTAJE DE MUJERES EN LA CADENA DE PRODUCCIÓN:
70%

Historia

Una tradición macabea es tener canela en casa para los tés como remedio y hasta para vender desde el palo, hojas y el famoso hizpingo.

Somos especialistas en plantas contamos con más de 15 años de experiencia en la producción de plantas medicinales, frutales y maderables listas para trasplantar. Tenemos pituca, cacao, canela, laurel, canelón blanco, sangre de drago, ishpingo, balsa, guayusa y cedro maderado. De igual manera hemos incursionado en el procesamiento y comercialización de los productos de nuestras plantaciones, con lo cual también ofrecemos polvo de hizpingo, de cúrcuma, gengibre, hojas de jamaica deshidratada y nuestro snack favorito chips de pitahaya deshidratada.

Antuquito se encuentra localizado en la ciudad de Macas, provincia de Morona Santiago, dónde se encuentra nuestro vivero y planta de procesamiento, mientras que las plantaciones proveedoras incluyen también a los cantones vecinos como Sucúa y Logroño. 100% tradición macabea.

Contacto comercial:



Mariuxi Noguera



0987313308



Benjamin Delgado Y
Luis Felipe Jaramillo



mariuxinoguera@gmail.com



@Vivero-Antuquito


 Mar de
Flores

MAR DE FLORES

Jamaica



CERTIFICACIONES DE CALIDAD

REGISTRO SANITARIO: 808793 - ALN6362



PERMISOS AMBIENTALES

ARCSA-2022-14.1.3.4-0000298



CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN SEMANAL (Kg.)

La capacidad de producción que maneja es de 2350 unidades
Frecuencia: Semanal



PORCENTAJE DE MUJERES EN LA CADENA DE PRODUCCIÓN:

75%

Historia

MAR DE FLORES es un emprendimiento familiar que nace con la idea de transformar un producto innovador denominado flor de Jamaica deshidratada, cuyo aroma y sabor permite la elaboración de una bebida refrescante y muy saludable.

Nuestro producto promueve mejoras en la salud, por los beneficios que esta posee como la disminución de la presión arterial, favorece la pérdida de peso, retrasa el envejecimiento celular y contribuye a la reducción de los niveles de colesterol y triglicéridos.

Nuestro emprendimiento nuevo e innovador promueve la inclusión de mano de obra femenina en varios puntos de la cadena productiva, de igual manera motiva a los productores locales a dedicarse a este rubro utilizando las mejores prácticas culturales y agrícolas, caracterizados por comercializar productos con calidad de exportación y así garantizar bienestar y estabilidad en las mejores condiciones que contribuyan al desarrollo del cantón Taisha en la provincia de Morona Santiago.

Contacto comercial:



Nerio Jara



0982497975



Taisha, Morona Santiago



marflosa.tai@gmail.com



@mar.deflores.9 (Nerio Jara)



APPYCAMS

Pitahaya



CERTIFICACIONES DE CALIDAD

En proceso de obtención BPA



PERMISOS AMBIENTALES

En proceso de permiso ambiental



CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN SEMANAL (Kg.)

La capacidad de producción que maneja es de 10000 (Kg.)
Frecuencia: Semanal



PORCENTAJE DE MUJERES EN LA CADENA DE PRODUCCIÓN:

37%

Historia

En diciembre de 2020 varios productores del cantón Palora se auto convocaron en protesta y reclamo por la insatisfacción ante la caída, manipulación y especulación en los precios por kilo de pitahaya de exportación y nacional, lo que dio paso a la pre asociación, hasta que el 10 de mayo de 2021 la Asociación de Productores Pitahayeros y de Cultivos Alternativos de Morona Santiago-APPYCAMS es reconocida por el Ministerio de Agricultura y Ganadería con el Acuerdo MAG-DDMS-2021-012 y desde esa fecha mantiene relación con entidades públicas y privadas, está registrada como operadora de comercio exterior y fomenta la implementación de la Norma BPA a los socios con asistencia del GAD cantonal Palora.

Actualmente reúnen a más de 52 socios en más de 50 hectáreas de cultivo con una producción anual de 500.000 a 750.000 kg de fruta fresca al año.

Contacto comercial:



Jairo Tipán



0987287230



Av. Cumandá Km 3, sector el Mojón, Palora, Morona Santiago



appycams@gmail.com



www.appycams.com



REGENPRO

Ganado Bovino De Carne



CERTIFICACIONES DE CALIDAD

Certificado de vacuna de la Fiebre Aftosa



PERMISOS AMBIENTALES

En proceso de permiso ambiental



CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN MENSUAL

La capacidad de producción que maneja es de 30 toretes al mes
Frecuencia de comercialización: mensual



PORCENTAJE DE MUJERES EN LA CADENA DE PRODUCCIÓN:

50%

Historia

REGENPRO es un emprendimiento personal ubicado en el sector El Empalme en el cantón Gualaquiza, provincia de Morona Santiago, que inició sus actividades en 2018 cuando se incursionó en la compra de ganado de carne, pues por sus actividades familiares solo se manejaba ganado de leche, enfocándose en la producción de ganado charoláis bajo sistema de pastoreo racional Voisin, sistema que se caracteriza por su eficiencia basada en una alta ganancia de peso a bajo costo de producción y sobre todo preservando el medio ambiente, contamos con servicio logístico de entrega en cualquier mercado del país.

REGENPRO busca generar ganado orgánico; es decir, con la menor cantidad de químicos para fomentar una mejor alimentación, lo que la convierte en un importante referente de producción, toda vez que sus animales están siendo comercializados no solamente en su zona de influencia sino que de mejor manera están siendo aprovechados por importantes industrias cárnicas del país.

Contacto comercial:



Cristian Zaruma



0980912415



Gualaquiza sector El Empalme
km665 vía Macas E45.



danilo18@hotmail.com

ASOCIACIÓN CHAROLAIS DEL ECUADOR

Ganado Bovino De Carne



**CERTIFICACIONES
DE CALIDAD**

Certificado de Pedigree



PERMISOS AMBIENTALES

En proceso de permiso ambiental



**CAPACIDAD DE
PRODUCCIÓN MENSUAL**

La capacidad de producción que maneja es de 30 toretes al mes
Frecuencia de comercialización:
mensual



**PORCENTAJE DE MUJERES EN LA
CADENA DE PRODUCCIÓN:**

7%

Historia

La Asociación Charolais de Morona Santiago nace en enero de 2009 con la finalidad de impulsar el desarrollo pecuario de la raza Charolais. Con los años estos objetivos se han consolidado y actualmente evolucionado a la gestión del libro genealógico oficial en el país, convirtiéndose en el año 2021 en Asociación Charolais del Ecuador, promoviendo el desarrollo de programas de mejora genética y diversificación de opciones de comercio de los bovinos de sus asociados, que actualmente llegan a más de 64.

La charolesa es una raza bovina autóctona de Francia, y está considerada como una de las mejores razas productoras de carne con rendimientos en canal de hasta el 60%. Su carne es magra de alta calidad, de bajo contenido en grasa derivado de su pasado como raza de trabajo. En Morona Santiago se ha adaptado a sus condiciones y al manejo de sus productores y está liderando las cruces de mejoramiento genético para la amazonía ecuatoriana.

Contacto comercial:



Edwin Lozada



0991063740



Calle 5 de agosto y 24 de Mayo.
Macas - Ecuador



eflozada2003@yahoo.es
asocharolais@yahoo.com



Asociación Charolais del Ecuador



ASOPALLYGUAYUSA

Hojas secas de guayusa



CERTIFICACIONES DE CALIDAD

NOTIFICACION SANITARIA: 806242-ALN4420



PERMISOS AMBIENTALES

ARCSA-2021-14.116.4-0001067



CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN SEMANAL (Kg.)

La capacidad de producción que maneja es de 1000 empaques
Frecuencia: Semanal



PORCENTAJE DE MUJERES EN LA CADENA DE PRODUCCIÓN:

70%

Historia

Ally Guayusa es un emprendimiento comunitario que inició sus actividades en el año 2018, está conformado por hombres y mujeres que con una visión en conjunto, nos asociamos para dar valor agregado a productos tradicionales y no tradicionales de la zona ofreciendo al consumidor una alternativa saludable de alimentos ENERGETICOS como la guayusa. Contamos con una infraestructura de alta calidad, tecnología de procesamiento de vanguardia y cumple con los requisitos de certificación orgánica. Con compromiso y pasión, Ally Guayusa sigue siendo una empresa próspera y sirve como ejemplo para la empresa comunitaria indígena en toda la región.

Trabajamos de manera sustentable bajo el sistema CHAKRA, con el fin de generar fuentes de trabajo en la comunidad para mejorar la calidad de vida de las familias siendo una Empresa Kichwa, nos encontramos en la Comuna 24 de Mayo, Parroquia San José de Dahuano Frente a la UPC 24 de Mayo, Orellana, Amazonía del Ecuador.

Contacto comercial:



Leonor Andy



0981875501



Interoceanica loreto Tena Comuna 24 de Mayo ,Parroquia San Jose De Dahuano Frente a la UPC 24 de Mayo, Orellana



leonor.allyguayusa@gmail.com



@Ally Guayusa



www.allyguayusa.com



APROL

Hojas secas de guayusa



CERTIFICACIONES DE CALIDAD

En proceso de obtención.



PERMISOS AMBIENTALES

En proceso de obtención.



CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN SEMANAL (Kg.)

La capacidad de producción que maneja es de 1832 kilos
Hoja Fresca

Frecuencia: Semanal



PORCENTAJE DE MUJERES EN LA CADENA DE PRODUCCIÓN:

70%

Historia

La Asociación de Productores de Lushianta APROL nace en el año 2021 cuando un grupo de hombres y mujeres deciden construir una visión en conjunto para asociarse con el fin de comercializar productos como guayusa orgánica deshidratada de la comunidad de Lushianta, parroquia San Pablo de Ushpayacu, cantón Archidona, provincia de Napo, ofreciendo al consumidor una alternativa saludable de alimentos orgánicos.

Se escogió la guayusa por ser una planta propia de la zona, que la conocemos y aprovechamos desde tiempos inmemorables, que forma parte de nuestra cultura y tradición, y cuyas bondades queremos darlas a conocer al mundo.

Somos 21 socios, en su mayoría mujeres, que trabajamos directamente en nuestras chacras, de manera socialmente sustentable y culturalmente amigable con el ambiente, con el fin de mejorar la calidad de vida de las familias de la comunidad Lushianta, perteneciente a la organización del Pueblo Kichwa de Rukullacta (PKR).

Contacto comercial:



Lourdes Shiguango



0999281230



Archidona, Km 10 vía Poroto – Villano, comunidad Lushianta, a 100 metros de la Casa Comunal.



lety26_12@hotmail.com



@APROL



@APROL

WIÑAK

Hojas secas de guayusa



CERTIFICACIONES DE CALIDAD

Certificación Orgánica:
Norma: Nacional, Norteamérica (NOP) Y Unión Europea (EU)
Calidad: Estamos en proceso de certificar en BPM Y HCCP.



PERMISOS AMBIENTALES

- Se encuentran en proceso de obtener los permisos
- Cada productor maneja el Plan de Manejo de Aprovechamiento.



CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN SEMANAL (Kg.)

La capacidad de producción que maneja es de 30000 kilogramo (30 tn)

Frecuencia: Todo el año



PORCENTAJE DE MUJERES EN LA CADENA DE PRODUCCIÓN:

65%

Historia

"Qué significa la guayusa para tí?" pregunté. "Pues, la guayusa arregla todo" me dijeron.

La Asociación Agro Artesanal Wiñak es el resultado de un proceso de lucha y trabajo gestado por un periodo de más de 5 años, tiempo en el cual, se abrió un horizonte para generar un desarrollo sostenible con identidad en el Alto Napo, con la intervención directa de los kichwas de la sociedad local mediante la asociatividad de pequeños productores, con el objetivo de mejorar las condiciones de vida, por medio de la comercialización de guayusa, cacao, plátano, yuca, ishpingo, hierba luisa entre otros.

La Guayusa es nuestro toque de caféina y protección contra la culebra, esta planta nos da energía, nos mantiene alerta a lo que este sucediendo en nuestro alrededor, y nos brinda una razón más para reunirnos con la familia en las mañanas y prepararnos para el día.

Contacto comercial:



Marco Grefa



0968509237 / 062889028



Transversal 16 s/n y Vía Sinchi Sacha, Barrio San Agustín, Cantón Archidona, Napo



grefa.2alvarado@gmail.com
 asowiniak@gmail.com



www.winak.org



ANDI

wayusa



CERTIFICACIONES DE CALIDAD
28197-ALN-1220



PERMISOS AMBIENTALES
En proceso de permiso ambiental



CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN SEMANAL (Kg.)
La capacidad de producción que maneja es de 400 botellas
Frecuencia: Semanal



PORCENTAJE DE MUJERES EN LA CADENA DE PRODUCCIÓN:
66%

Historia

La Asociación de Producción Andi Wayusa es un emprendimiento familiar kichwa de la comunidad Domingo Calapucha de la parroquia El Eno, cantón Lago Agrio, provincia de Sucumbíos, que surge en el año 2020, en plena pandemia de COVID 19, debido a la necesidad de fortalecer las tradiciones culturales de la nacionalidad kichwa y crear una empresa que permita la generación de ingresos económicos para las familias de los socios dando valor agregado a los productos de las chacras, en este caso especial la guayusa y jamaica.

Elaboramos bebidas energéticas a base de guayusa con tres sabores diferentes: guayusa pura, con sabor a maracuyá y con sabor a jamaica, todas endulzadas con endulzante no calórico (estevia y esplenda), tanto en botellas de plástico como de vidrio, de igual manera acabamos de lanzar la línea de bebidas carbonatadas natural, con jamaica o con maracuyá; otros productos son hojas de guayusa y flor de jamaica deshidratadas.

Contacto comercial:



Esthela Noteno



0988024570



Barrio La Primavera 2,
Lago Agrio



andipayusa@gmail.com



@Andipayusa



Innovando *Amazonia*

#InnovandoAmazonía

! Creemos en ustedes!