

PULPAZ - COSECHAS DE MI FINCA - COMCAP
- ASOACASAN - ASMUPROPAZ - CHOCOAMA
ZONIC - CACAONIBS - ASOPAGPA - ASOACA

PORTAFOLIO
DE SERVICIOS



SECTOR PRODUCTIVO

PULPAZ - COSECHAS DE MI FINCA - COMCAP - CHOCOAMAZONIC - CACAONIBS - ASOPAGPA -
ASOACASAN - ASMUPROPAZ - PULPAZ - COSECHAS DE MI FINCA - COMCAP - CHOCOAMAZONI
CACAONIBS - ASOPAGPA - ASOACASAN - ASMUPROPAZ - PULPAZ - COSECHAS DE MI FINCA - C



La Asociación de Mujeres Productoras de Esencias de Paz, surge como una iniciativa, de las mujeres firmantes del acuerdo de paz, y se da una estructura asociativa con mujeres del común en donde se busca producir, transformar y comercializar productos a base de aceites esenciales.

Gracias a esta iniciativa surge ESENCIAL, Desde lo Profundo de Nosotras.



Asociación de Mujeres Productoras de Esencias de Paz

ASMUPROPAZ

Productos:

➔ Bálsamo labial natural 5 gr	\$10.000
➔ Crema corporal 30 gr	\$10.000
➔ Crema para manos 30 gr	\$10.000
➔ Desinfectante de manos 60 ml	\$10.000
➔ Tónico facial 60 ml	\$10.000
➔ Repelente natural 60 ml	\$ 8.000

Contacto:

Sandra Gonzales



contacto@asmupropaz.com



3204426972



asmupropaz



esencial_721



asmupropaz.com

Apoya:



Universidad de la
Amazonia

Gestión e Investigación para el Desarrollo de la Amazonía



ASOACASAN

Asociación que une el esfuerzo de más de 60 familias productoras de cacao, su principal actividad es la compra y venta de cacao de calidad.

Ayudamos a la conservación de la biodiversidad en el territorio con nuestro acuerdo de conservación interno, en el cual cada asociado debe tener como mínimo dos hectáreas de bosque en conservación.

Ganadores del concurso Cacao de Oro Regional en dos ocasiones (Cacao de Oro 2020 y Cacao de Plata 2021).

Servicios:

- ➔ Compra y venta de cacao
- ➔ Asistencia técnica
- ➔ Gestión y evaluación de proyectos

Contacto:

Berley Sánchez Criollo

 bksanchez79@gmail.com

 3163835199

 @Asoacasan

 @Asoacasan



**Asociación Orgánica Agrícola de Cacaoteros
del municipio de San José del Fragua**

ASOACASAN

Apoya:

 **Universidad de la
Amazonia**

Gestión e Investigación para el Desarrollo de la Amazonía



Contamos con un complejo panelero, que se compone de un trapiche R8 y un motor para extraer los jugos de la caña, para así poder llevar a cabo el proceso de producción de panela y miel, sin químicos y de muy buena calidad.

Contamos con certificación INVIMA.

**Asociación de Paneleros y Agricultores
de la Vereda Puente Albania**

ASOPAGPA

Productos:

- | | |
|--------------------------------|----------|
| ➔ Panelón de 4 libras | \$ 8.000 |
| ➔ Panela pulverizada por libra | \$ 2.200 |
| ➔ Miel por libra | \$ 2.000 |

Contacto:

Porfidio Vazques Oyola

✉ asopagpa@gmail.com

📍 Vereda Puente Albania – Paujil Caquetá

☎ Pedidos:

3157196815 o 3107468518

Apoya:

 **Universidad de la
Amazonia**

Gestión e Investigación para el Desarrollo de la Amazonía



Cacao nibs productos 100% naturales, son endulzados con miel de panela.

Son un sabor único a frutos amazónicos como el arazá, copoazú, lulo cocona y el coco.

La combinación de estos ingredientes con especies ancestrales como el ají amazónico te darán el toque mágico de la Amazonia y una descarga de sabores y emociones en tu paladar.

CACAONIBS

Productos:

Nibs de cacao caramelizados con diferentes frutales amazónicos:

- ➔ Coco
- ➔ Arazá y arazá con ají amazónico deshidratado
- ➔ Copoazú y copoazú con ají amazónico deshidratado
- ➔ Lulo cocona y lulo cocona con ají amazónico deshidratado

Contacto:

Heidy Rocío Oliveros Parra



cacaonibsamazonia@gmail.com



@cacao_.nibs



Pedidos:

3102807350 - 3135197220

Apoya:



Universidad de la
Amazonia

Gestión e Investigación para el Desarrollo de la Amazonía

Choco Amazonic



Somos una corporación de productoras y transformadoras de cacao, la planta de procesamiento está ubicada en el municipio de El Paujil Caquetá.

Ofrecemos productos de alta calidad e inocuidad, para el consumo de uso diario y para degustar en su paladar.

En la corporación no solo usted encontrará productos para su degustación, sino que en cada uno se cuenta una historia de resiliencia y amor.

Corporación de productoras y transformadoras de cacao amazónico del Caquetá

CHOCOAMAZONIC

Productos:

- | | |
|---|----------|
| ➔ Chocolate de mesa con clavos canela y nuez moscada 250g | \$ 7.000 |
| ➔ Chocolate de mesa con clavos canela y nuez moscada 500g | \$15.000 |
| ➔ Chocolate de mesa con azúcar 250g | \$ 7.000 |
| ➔ Chocolate de mesa con 100% natural 250g | \$ 8.000 |
| ➔ Chocolatina con relleno | \$10.000 |
| ➔ Nib de cacao | \$ 7.000 |

Contacto:

Yina Adriana Bailon Lizcano

 chocoamazonic@gmail.com

 Chocoamazonic

 Pedidos:
3134025927

Apoya:

 Universidad de la
Amazonia

Gestión e Investigación para el Desarrollo de la Amazonía



Comcap fue creado por Acamafrut en el año 2007 como organización sin ánimo de lucro, con el objetivo de agrupar productores interesados en fomentar la producción de cacao en los municipios de El Paujil y El Doncello.

Comité de cacaoteros de los municipios de El Paujil y El Doncello Caquetá

COMCAP

Servicios:

- ➔ Comercialización de cacao en grano seco en Paujil y El Doncello
- ➔ Centro de acopio y beneficio de cacao en baba
- ➔ Biofábrica para producción y comercialización de material vegetal (clones de cacao)
- ➔ Comercialización de insumos orgánicos y convencionales
- ➔ Asesoría técnica integral en el cultivo de cacao

Contacto:

María Gladys Sanabria



comcap.alianza@gmail.com



3222924824 - 3208000771



Carrera 3 #2-37 Barrio Simón Bolívar

Apoya:



Universidad de la
Amazonia

Gestión e Investigación para el Desarrollo de la Amazonía



Somos una empresa de apicultores del Caquetá. Producimos conservando y conservamos produciendo, estamos enfocados en mejorar la salud y calidad de vida de las persona a través de los productos de las abejas y proteger el bosque Amazónico en un modelo económico y ecológicamente sostenible.

Cosechas de mi Finca

Productos:

➔ Botella de miel x 1000 gr	\$ 35.000
➔ Gotero extracto de propóleo x 22 ml	\$ 19.000
➔ Polen x 250 gr	\$ 25.000
➔ Tratamiento de apiterapia mensual	\$320.000

Contacto:

Luz Elena Chilito Hurtado



cosechasdemifinca@gmail.com



Cra. 18 # 3-02 Barrio Bellavista



3135412518



@Asoacasan



@Asoacasan

Apoya:



Universidad de la
Amazonia

Gestión e Investigación para el Desarrollo de la Amazonía



Pulpaz, del Poblado, es el nombre de este emprendimiento rural, cuyo objetivo es la agregación de valor a las frutas frescas, a través de procesos de transformación.

En la planta despulpadora se elaboran productos como pulpas de frutas y néctares, promoviendo el desarrollo económico local y la reincorporación económica de exintegrantes de las FARC-EP.



Planta despulpadora de frutas de la Cooperativa Multiactiva para la Paz del Caquetá

Productos:

- ➔ Pulpas de frutas 250 gr (guanábana, frutos rojos, maracuyá) \$ 1.750
- ➔ Pulpas de frutas 500 gr (guanábana, frutos rojos, maracuyá) \$ 3.500
- ➔ Pulpas de frutas 250 gr (mora, uva, arazá, tomate de árbol, lulo, guanábana, frutos rojos, piña, naranja, naranja piña, guayaba) \$ 1.250
- ➔ Pulpas de frutas 500 gr (mora, uva, arazá, tomate de árbol, lulo, guanábana, frutos rojos, piña, naranja, naranja piña, guayaba) \$ 2.500
- ➔ Néctar de uva 250 ml \$ 2.000

Contacto:

Nilson Gómez Muñoz



cosechasdemifinca@gmail.com



3229152226



coombuvipac.com



Centro Poblado Héctor Ramírez Vereda Agua Bonita 2, La Montañita, Caquetá

Apoya:



Universidad de la
Amazonia

Gestión e Investigación para el Desarrollo de la Amazonía

**PORTAFOLIO
DE SERVICIOS**

**SECTOR
PRODUCTIVO**



Contacto:

Vicerrectoría de Investigaciones
vrinvestigaciones@uniamazonia.edu.co
www.uniamazonia.edu.co

PULPAZ – COSECHAS DE MI FINCA – COMCAP – CHOCOAMAZONIC – CACAONIBS – ASOPAGPA –
ASOACASAN – ASMUPROPAZ – PULPAZ – COSECHAS DE MI FINCA – COMCAP – CHOCOAMAZONI
CACAONIBS – ASOPAGPA – ASOACASAN – ASMUPROPAZ – PULPAZ – COSECHAS DE MI FINCA – C