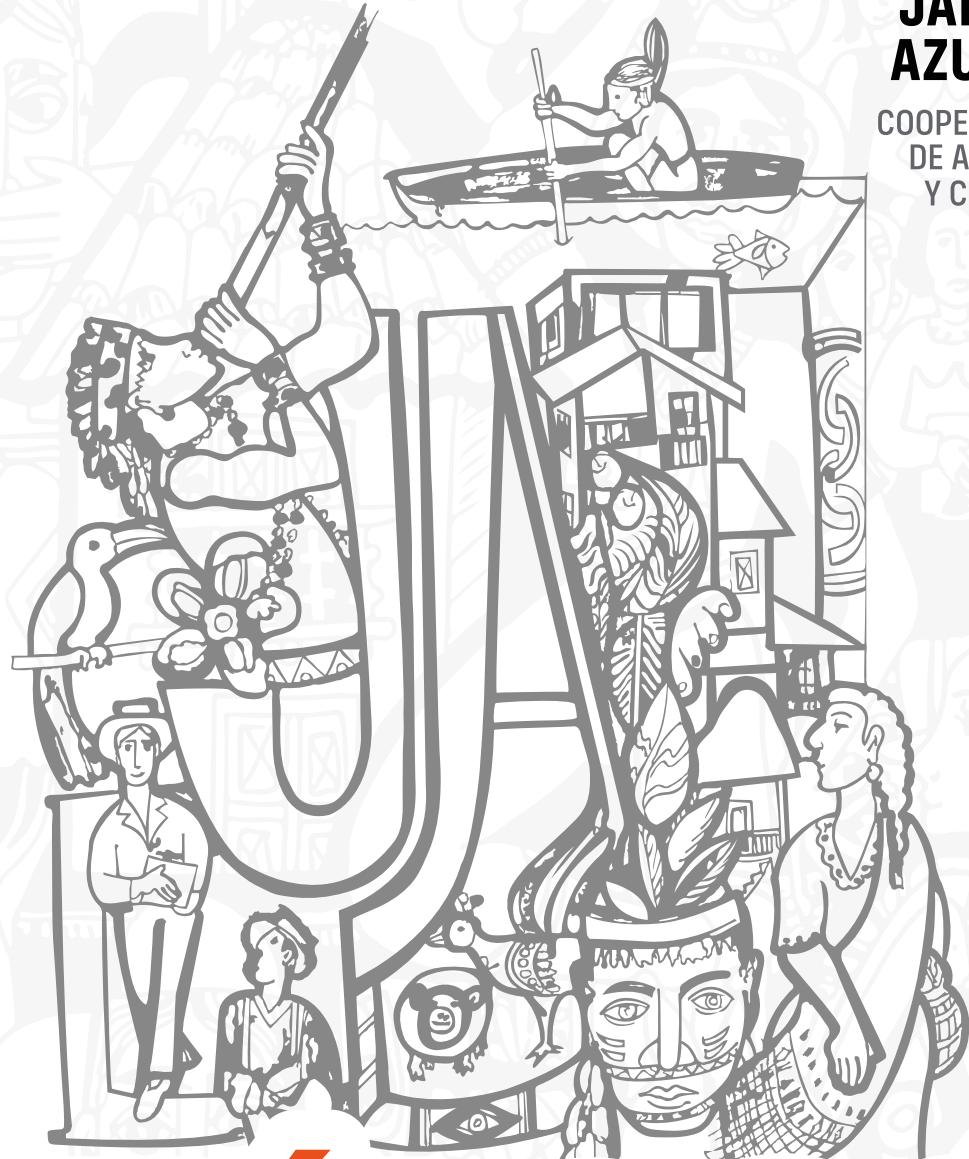




**JARDÍN
AZUAYO**

COOPERATIVA
DE AHORRO
Y CRÉDITO



CATÁLOGO INTERACTIVO

#CONSUMEMORONASANTIAGO

2da
Edición

INTRODUCCIÓN

Con el propósito de seguir impulsando la producción y comercialización de los productos de la provincia de Morona Santiago, presentamos la segunda edición del catálogo digital **#ConsumeMoronaSantiago**, una herramienta diseñada para dar a conocer productos de calidad elaborados por nuestros emprendedores y sus familias.

Este catálogo es el resultado de un esfuerzo conjunto entre el sector público, privado y la economía popular y solidaria, contando con el valioso apoyo de la Cooperativa de Ahorro y Crédito Jardín Azuayo, el Instituto Nacional de Economía Popular y Solidaria (IEPS), el Ministerio de Producción, Comercio Exterior, Inversiones y Pesca (MPCEIP), la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA), el Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG) y, por supuesto, los emprendedores, quienes son el corazón de este proyecto.

Aquí encontrarás productos únicos, naturales e innovadores, información de contacto, redes sociales y canales de pago electrónicos que permitirán una conexión directa con los productores de nuestra provincia.

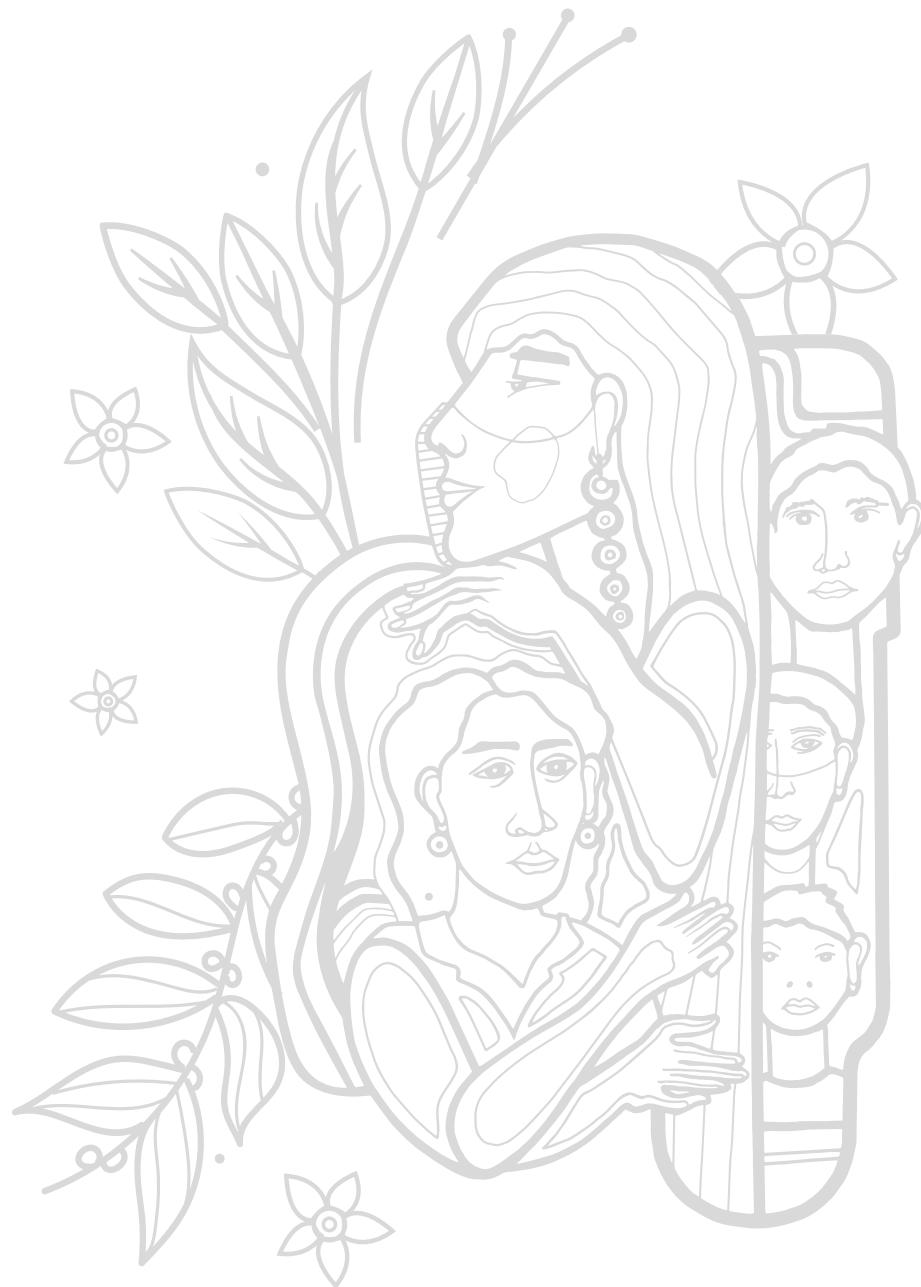
Te invitamos a descubrir, apoyar y consumir productos de Morona Santiago. Cada compra fortalece a las familias emprendedoras y contribuye a su desarrollo.

EL EQUIPO PROMOTOR



**JARDÍN
AZUAYO**

COOPERATIVA
DE AHORRO
Y CRÉDITO



EMPRENDIMIENTOS **ASOCIATIVOS**



Instituto Nacional de
Economía Popular y Solidaria



Ministerio de
Agricultura y Ganadería



Ministerio de Producción,
Comercio Exterior, Inversiones y Pesca

Agencia Nacional de Regulación,
Control y Vigilancia Sanitaria



TARAMAK



PAGA
AQUÍ CON:



Escanea el código QR:



Asociación Taramak ofrece snacks de yuca, plátano y harina de yuca, productos que provienen de la Agricultura familiar campesina.

Procesamos rigurosamente nuestra materia prima para obtener alimentos sanos y nutritivos, desde la chacra hasta tu paladar, a través de la industrialización, brindamos bienestar a nuestras familias.

"Alimentos en abundancia"

CONTACTOS:



Comunidad Wapu



0939342622

MORONA



Café tostado y molido

ATASIM COFFEE



PAGA
AQUÍ CON:



Escanea el código QR:



Fundación Atasim presenta un café excepcional cultivado con pasión y respeto por la naturaleza en el corazón de la Amazonía ecuatoriana. Desde su centro de acopio en la finca "San Isidro", cada grano es cosechado, tostado y empacado con dedicación, garantizando un sabor único y auténtico.

"Siente la diferencia en cada sorbo con Atasim Coffee"

CONTACTOS:



Av. Pancho Flor y 13 de Abril



0990335088 / 0986035744



<https://www.facebook.com/atasimcoffee>

MORONA



FUNDACIÓN CHANKUAP



PAGA
AQUÍ CON:



Escanea el código QR:



Fundación Chankuap presentamos nuestras líneas de producción: cosméticos, aceites esenciales, fitofármacos y especias.

Nuestra misión es apoyar a grupos prioritarios de la población shuar, achuar y mestiza de la Amazonía central, para la generación de ingresos, manejo sostenible de recursos del bosque y formación integrada de la familia.

"Recursos para el Futuro"

CONTACTOS:



Soasti y Bolívar



072701176 - 072703457 - 0999117163



<https://www.facebook.com/fundacion.chankuap.ecuador>

MORONA



ATASIM ARTISAN



PAGA
AQUÍ CON:



Escanea el código QR:



Fundación Atasim presentamos la magia de la cerámica artesanal, elaborada a mano por jóvenes apasionados por el barro con un toque de creatividad.

Perfectas para quienes buscan productos con alma y autenticidad, nuestras creaciones no solo son útiles, sino también una expresión artística que conecta con la naturaleza y la tradición.

"Lleva a casa la esencia de la tierra convertida en arte"

CONTACTOS:



Av. Pancho Flor y 13 de Abril



0990335088 / 0986035744



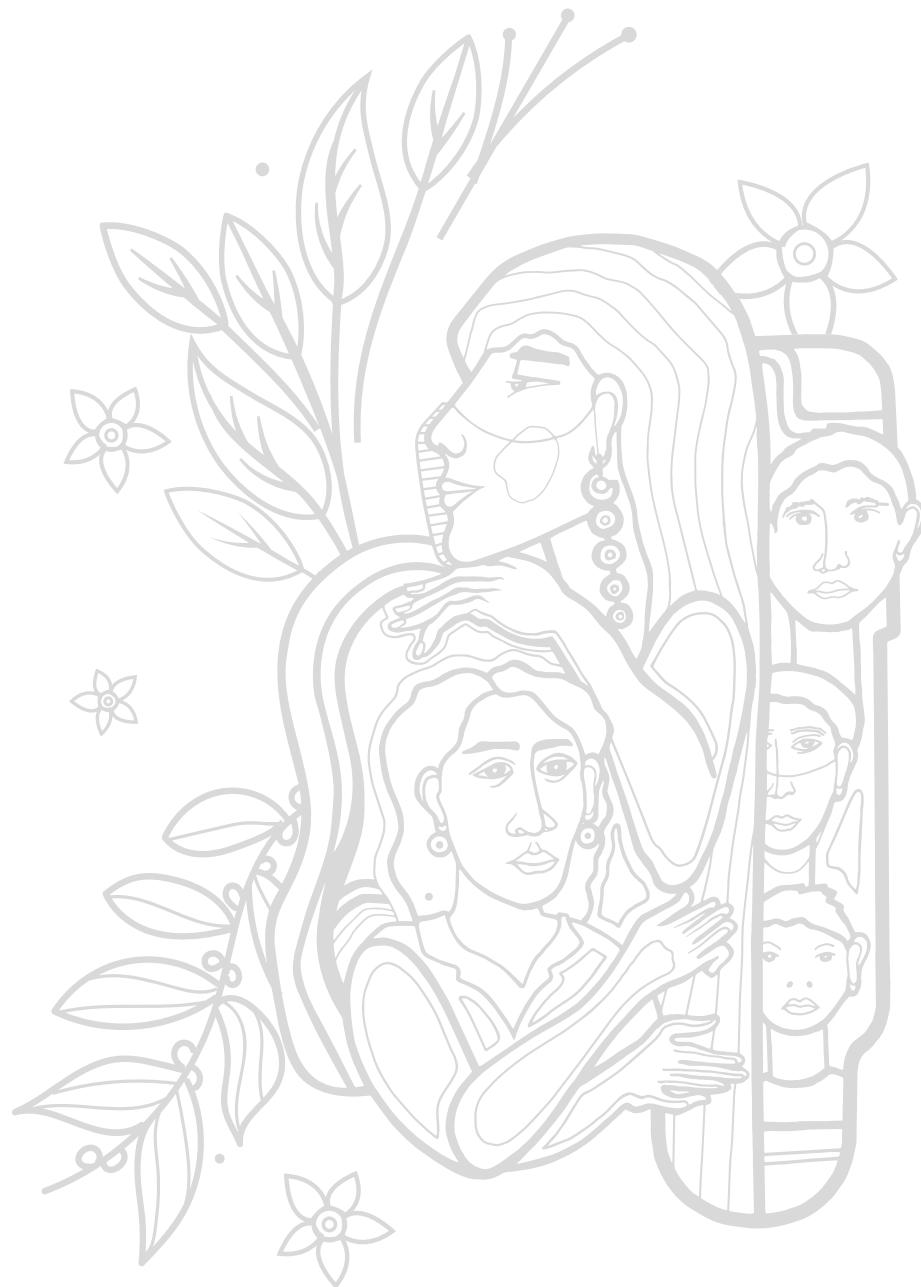
<https://www.facebook.com/atasimartisan>

MORONA



**JARDÍN
AZUAYO**

COOPERATIVA
DE AHORRO
Y CRÉDITO



EMPRENDIMIENTOS DE **PALORA**



Mermelada y almíbar EL DORADAL

PAGA
AQUÍ CON:



Escanea el código QR:



Horacio Chaparro presenta su producto de mermelada y almíbar de pitahaya, elaborado en la finca **"El Doradal"**.

Este emprendimiento nació hace un año y medio con el objetivo de darle un valor agregado y aprovechar al máximo la fruta de pitahaya.

Cada frasco de mermelada y almíbar te ofrece un sabor auténtico y único.

CONTACTOS:



Chinipí - Sangay



0998472907



<https://www.facebook.com/profile.php?id=61557589307667>

PALORA



Planta purificadora de agua **HEALTHY WATER**



**PAGA
AQUÍ CON:**



Escanea el código QR:



Yadira Ortiz presenta su producto de agua pura y alcalina con un pH de 8,5.

Healthy Water nació hace 7 años como respuesta a la necesidad de un producto de alta calidad en el cantón Palora, donde no existía agua purificada disponible. A partir de esta necesidad, su propietaria inició con este emprendimiento, brindando una solución saludable y confiable para la comunidad.



CONTACTOS:



Gaspar de Carvaja - Palora centro



0983283941



<https://www.facebook.com/HealthyWaterEC>

PALORA



Vinos artesanales **KUNAPIP**



**PAGA
AQUÍ CON:**



Escanea el código QR:



Rocío Álvarez presenta su producto de vinos artesanales amazónicos, 100% veganos y libres de transgénicos. Elaboramos vinos de pitahaya amarilla que reflejan la biodiversidad de la región. **Kunapip**, que en shuar significa "fruta silvestre", evoca una profunda conexión con la naturaleza, desde 2019, hemos desarrollado sabores únicos con flor de jamaica, arazá, guayusa, frutos rojos. En el 2024, obtuvimos el segundo lugar con el vino artesanal de frutos rojos en Gourmet Ecuador.

CONTACTOS:



Tashapi, km 42 via Puyo - Palora



0985028562



<https://www.facebook.com/Kunapipec>

PALORA



Aguardiente DON SENEN



**PAGA
AQUÍ CON:**



Escanea el código QR:



Carlos López presenta su producto artesanal, elaborado 100% a base de caña de azúcar, manteniendo la tradición familiar en la producción de aguardiente con un enfoque en la calidad y sabor auténtico.

Además del aguardiente, también te ofrecemos una variedad de derivados de la caña, como panela y miel de caña, siempre comprometidos con la calidad y la preservación de las tradiciones locales.

"Sabor para valientes"

CONTACTOS



Tanques de agua - Palora



0987694070

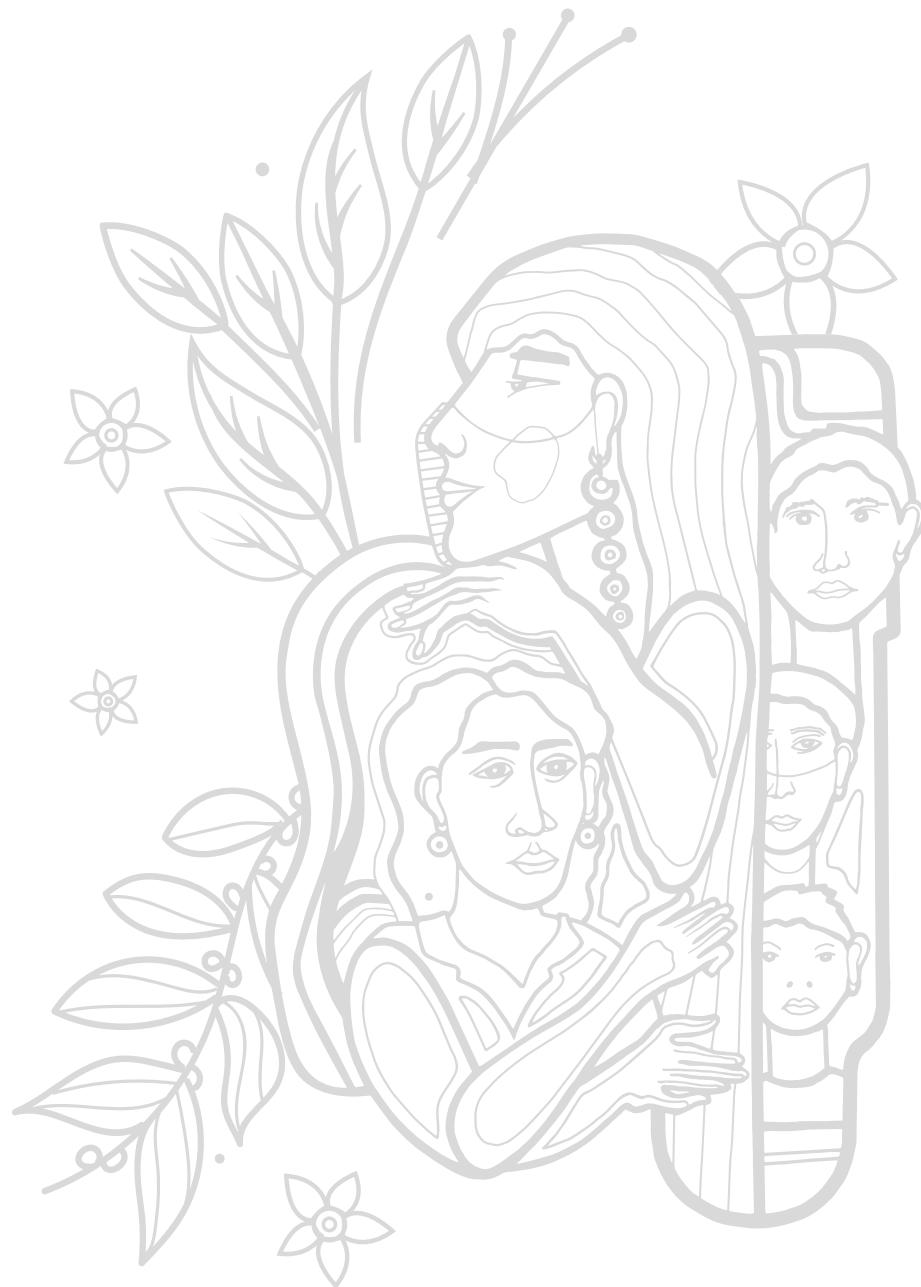


PALORA



**JARDÍN
AZUAYO**

COOPERATIVA
DE AHORRO
Y CRÉDITO



EMPRENDIMIENTOS DE **MORONA**



Café tostado y molido

BRISAS DEL SANGAY



PAGA
AQUÍ CON:



Escanea el código QR:



Simón Zabala presenta su Café Tostado y Molido **Brisas del Sangay**, una excelente opción para comenzar el día con energía.

Este café se cultiva en la parroquia Sinaí, en una zona de clima ideal para obtener granos de calidad excepcional. Disfruta del sabor único y fresco de un café auténtico, que refleja la pureza y la tradición de la región.

Brisas del Sangay : El sabor de la Amazonía en cada taza.

CONTACTOS:



Don Bosco y Quito



0998218702



<https://www.facebook.com/profile.php?id=100068300112780>

MORONA



Café tostado y molido **CARIBE**



**PAGA
AQUÍ CON:**



Escanea el código QR:



Juan Carlos Rivadeneira Jaramillo presenta **Café Caribe**, un emprendimiento familiar dedicado al procesamiento del café fino de aroma en la Amazonía ecuatoriana. Este café, de variedad arábica.

Ofreciendo un sabor auténtico y una experiencia única para los amantes del buen café.

¡Disfruta del aroma y la calidad de un café hecho con pasión!

CONTACTOS:



José Agustín Rivadeneira y 9 de Octubre
Sucursal Monumento "El Kilamo"



0986111985



<https://www.facebook.com/ARABIGACAFECARIBE/>

MORONA



Café tostado y molido **KILAMUPI**

HANDCRAFTED
KILAMUPI
CAFÉ

**PAGA
AQUÍ CON:**



Escanea el código QR:



José Ángel Merino presenta su emprendimiento, **Café Kilamupi**, un café de especialidad cultivado en el Valle del Upano. Nos esforzamos en cada etapa del proceso para lograr un sabor y aroma único, reflejo del trabajo y amor dedicados a su creación.

"Probar una taza de Café Kilamupi es conectarse con la naturaleza."



CONTACTOS:



24 Mayo y Cuenca



0980313192



<https://www.facebook.com/kilamupicafe>

MORONA



Café tostado y molido **VAMCAFÉ**



**PAGA
AQUÍ CON:**



Escanea el código QR:



Un emprendimiento socio-productivo del Vicariato Apostólico de Méndez, orientado a la producción de café de especialidad, cultivado en la provincia de Morona Santiago, Ecuador, a una altura de entre 980 y 1200 msnm.

Una taza de café presenta un perfil único e interesante, con alta intensidad, postgusto jugoso y prolongado, acidez media, cuerpo cremoso y balance medio entre dulzor y acidez.

CONTACTOS:



Granja Vicarial, Rio Blanco km 5 vía Macas-Sucua



099298957



<https://www.facebook.com/vamcafe>

MORONA



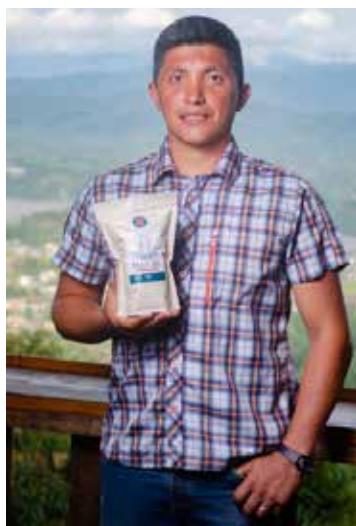
Café tostado y molido **MACCAFÉ**



**PAGA
AQUÍ CON:**



Escanea el código QR:



Cristian Carvajal presenta su producto, un café de alta calidad que nace del rico y fértil suelo de Morona Santiago.

Cada taza de este exquisito café arábico cuenta una historia que inicia en los cafetales, donde el trabajo dedicado y minucioso de caficultores shuar y mestizos asegura un producto excepcional.

"Llevar a tu hogar una experiencia única en cada sorbo."

CONTACTOS:



Kiruba y Amazonas



0988330723



<https://www.facebook.com/profile.php?id=100032395856499>

MORONA



Chocolate **CAMFER**

**PAGA
AQUÍ CON:**



Escanea el código QR:



Fausto Chávez presenta su emprendimiento de chocolate. Utilizamos las mejores técnicas de cosecha y postcosecha para ofrecer productos de calidad.

Además, estamos comprometidos con los agricultores shuar y achuar, de quienes obtenemos nuestra materia prima, lo que te permite disfrutar del mejor sabor del chocolate de la Amazonía

CONTACTOS:



Calle Soasti y Riobamba



0999655150



<https://www.facebook.com/chocolatecamfer>

MORONA



Miel NELAVID



PAGA
AQUÍ CON:



Escanea el código QR:



Juan Carlos Ocampos presenta **Nelavid**, una miel 100% natural de la Amazonía, elaborada por abejas a partir del néctar de las flores.

Este producto se cultiva con esmero, asegurando una alimentación adecuada y un manejo sanitario óptimo para las abejas. Gracias a estos cuidados, se obtiene una miel de alta calidad, junto con otros valiosos productos de la colmena.

"Néctar de la vida"



CONTACTOS:



"Vía a Ebenezer a 1km entrada a Macu-ma"



0996018604



<https://www.facebook.com/Nelavid.macas>



MORONA



LEÓN MIEL



PAGA
AQUÍ CON:



Escanea el código QR:



Henrry León presenta su producto denominado **León Miel**.

Miel de abeja pura, producida en el oriente ecuatoriano. El sabor silvestre que brinda la diversa floración de la Amazonía hace que nuestra miel de abeja sea muy apetecida por los amantes de este manjar natural.

CONTACTOS:



Ambrocio Zabala y 24 de Mayo



0991219656



<https://www.facebook.com/leonmiel.ec>

MORONA



SELVA MIEL



PAGA
AQUÍ CON:



Escanea el código QR:



Francisco Rivadeneira presenta con orgullo su producto, elaborado en el Bosque Protector Kutucú Shaimi, en Morona Santiago, donde los indígenas shuar viven en armonía con la naturaleza.

Se trata de una miel que deleita el paladar y conecta con la esencia de la selva y la sabiduría ancestral de quienes la habitamos.



CONTACTOS:



Barrio Mirador- Pasaje Mirador



0982205117



<https://www.facebook.com/people/SELVA-MIEL/100066440330241/>



MORONA



MIEL DEL MONTE



**PAGA
AQUÍ CON:**



Escanea el código QR:



Galo Calle presenta un producto elaborado en el apíario Jardín del Rey, ubicado dentro de su propia reserva ecológica.

Esta miel es 100% operculada, cruda y sin procesos de calentamiento o microfiltrado, preservando su pureza natural. Contiene polen y pequeñas partículas de cera, lo que realza su autenticidad y la hace única en su clase.

CONTACTOS:

Jimbitono, barrio Brisas del Jurumbaino

0980416524

<https://www.facebook.com/people/SELVA-MIEL/10006644030241/>

MORONA



Snacks

HUAMBOYITAS



PAGA
AQUÍ CON:



Escanea el código QR:



James Alexis Quezada presenta su producto denominado **Huamboyitas**.

Estos snacks de la Amazonía ecuatoriana tienen como principio el manejo de una economía circular comunitaria, conservando los saberes ancestrales de su cultivo para así salvaguardar la calidad de su sabor y la cultura de su pueblo.

CONTACTOS:



Av 13 de Abril, una cuadra antes del Parque (General Proaño)



0996787427



<https://www.facebook.com/huamboyitassnacks>

MORONA



KOMBUCHA



PAGA
AQUÍ CON:



Escanea el código QR:



Nanta Inga presenta **Kombucha** Amazónica, una bebida probiótica conocida como elixir de vida, por su rico contenido en antioxidantes, vitaminas y minerales.

Nuestros productos están inspirados en la riqueza de nuestras plantas medicinales amazónicas.

CONTACTOS:



km7 Vía a San Isidro



0963571029



<https://www.facebook.com/amate.kombuchaamazonica/>

MORONA

VELCHI®

• FORMAGGIO DI QUALITÀ •



Productos lácteos

VELCHI

VELCHI®

PAGA
AQUÍ CON:



Escanea el código QR:



Tanya Velín y Luis Chialvo presentan su emprendimiento de productos lácteos, con identidad y responsabilidad amazónica, obtenidos de la materia prima de alta calidad proveniente de la ganadería de Morona Santiago.

Ofrecemos queso fresco, queso mozzarella, crema de leche y paletas de helados gourmet de sabores únicos.

CONTACTOS:



24 de Mayo y Gabino Rivadeneira



0998079556 / 0985806334



<https://www.facebook.com/lacteosvelchi.macas>

MORONA



Helados

LA NEVADA



**PAGA
AQUÍ CON:**



Escanea el código QR:



La familia de César Gilberto Chalco presenta una experiencia refrescante y deliciosa.

Helados elaborados de manera artesanal, que destacan por sus sabores únicos y su textura suave y cremosa, fruto de un compromiso con la calidad y el cariño en cada detalle. Este humilde pero apasionado emprendimiento tiene sus raíces en la parroquia General Proaño.

Helados La Nevada, ***¡llegamos donde tú estás para endulzar tus momentos!***

CONTACTOS:



Av 2 de Abril y Julio Noguera (General Proaño)



0967579443



<https://www.facebook.com/profile.php?id=100083715865298>

MORONA



Pulpa de guanábana LA MARAVILLA



PAGA
AQUÍ CON:



Escanea el código QR:



Manuel Clemente Loja Sisalima presenta su producto: pulpa de guanábana de calidad excepcional; proveniente de cultivos ubicados en la comunidad shuar de Kusuim, en Morona Santiago.

Esta pulpa se obtiene de los mejores frutos, procesada cuidadosamente para garantizar un producto sin preservantes, libre de residuos de semilla y listo para usar en la preparación de jugos, batidos y helados; convirtiéndose en una excelente opción para cuidar de tu salud y la de tu familia.



CONTACTOS:



Juan de la Cruz y calle privada



0994202915

MORONA



Planta purificadora de agua

BIJAO



PAGA
AQUÍ CON:



Escanea el código QR:



Daysi Montenegro presenta su producto de agua purificada.

El emprendimiento familiar se dedica a la producción y comercialización de bebidas no alcohólicas. Bijaowater tiene varias presentaciones para adaptarse a las necesidades de sus clientes, con productos de alta calidad.



CONTACTOS:



Av Dionicio Velin y Av de la Policía Nacional



0993400527



<https://www.facebook.com/Bijaowaterrec>

MORONA



VILLA VAINILLA



PAGA
AQUÍ CON:



Escanea el código QR:



Noemí Bustamante presenta su producto ubicado en el corazón de la Amazonía Ecuatoriana, un paraíso donde la naturaleza y la tradición se entrelazan para crear la vainilla más pura y exquisita.

Villa Vainilla, no es solo un cultivo, es una pasión. Nuestros métodos de cultivo respetan los ciclos naturales y la biodiversidad de la región.

"Una historia con aroma"

CONTACTOS:



Julio Arteaga y Hortencia Guevara Mancheno (Barrio la Barranca)



0996107802



<https://www.facebook.com/VainillAmazonica>

MORONA



Vivero

ANTUQUITO



**PAGA
AQUÍ CON:**



Escanea el código QR:



Mariuxi Noguera presenta su producto de frutas, especies y raíces cultivadas en la Amazonía ecuatoriana, donde se destaca: jamaica, canela, cúrcuma, jengibre y pitahaya.

Los productos conservados son tratados cuidadosamente para ser usados en comida y bebidas con un sabor único.

CONTACTOS:



Ignacio Palacios y Francisco Noguera



0987313308



<https://www.facebook.com/profile.php?id=100064288773793>

MORONA

HUAGRA

CARNICERIA - DELICATESSEN



Carnicería Delicatessen

HUAGRA



PAGA
AQUÍ CON:



Escanea el código QR:



Karla Adriana Ortiz y Marcelo Ramiro Cárdenas presentan sus productos de cortes de carne.

En nuestro catálogo encontrarás una amplia variedad de opciones diseñadas para satisfacer todas tus necesidades, incluyendo los cortes más exquisitos para los amantes de la parrilla.

Descubre todo lo que tenemos para ofrecerte y encuentra el producto perfecto para tus ocasiones especiales.

CONTACTOS:



Amazonas entre Cuenca y Sucre



0998273467



<https://www.facebook.com/Huagraec>

MORONA



Boutique de cortes ESMERALDA ORIENTAL



PAGA
AQUÍ CON:



Escanea el código QR:



Oswaldo Delgado presenta su boutique de cortes de carne: nos especializamos en los mejores cortes de carne, provenientes de reses seleccionadas de las ganaderías de Morona Santiago. Encontrarás carnes de máxima calidad para deleitarte en tus reuniones familiares o entre amigos.

Disfrute de nuestros cortes más recomendados : House Steak, Picanha, New York Steak y muchos más.

¡La mejor carne, en el mejor lugar!

CONTACTOS:



Calle Amazonas y Bolívar



0990211886



<https://www.facebook.com/profile.php?id=100057123804905>

MORONA



Chuchuguazo d'MARÍA



d'Maria

**PAGA
AQUÍ CON:**



Escanea el código QR:



María Virano presenta su emprendimiento, considerado el primer licor amazónico 100% natural.

Para su elaboración, se utilizan productos naturales de la zona, dando como resultado un licor tradicional de Morona Santiago.

CONTACTOS:



24 de Mayo entre Gabino Rivadeneira y Tarqui



0979749491



<https://www.facebook.com/chuchuguazodmaria>

MORONA



Productos de limpieza SELVA CLEAN



PAGA
AQUÍ CON:



Escanea el código QR:



José Luis Orbe, presenta su marca de productos de limpieza y desinfección con identidad amazónica.

Fabricamos productos de limpieza para el hogar elaborados con materias primas biodegradables, respetuosas con el medio ambiente. Promueve la sostenibilidad mediante un sistema de recarga que incentiva la reutilización de envases plásticos.

CONTACTOS:



Bolívar y Soasti, detrás de Ban Ecuador



0984601556 - 09961089417



<https://www.facebook.com/QuimicosAmazonicosMacas>

MORONA



Productos de limpieza DAK CLEAN



PAGA
AQUÍ CON:



Escanea el código QR:



Margoth Flor presenta su emprendimiento de productos de limpieza, elaborados con materias primas seleccionadas y con excelentes estándares de calidad, garantizados para uso doméstico y comercial. Fabricados en la parroquia de General Proaño.

Nos preocupamos por hacer llegar a nuestros clientes y consumidores productos de la más alta calidad con excelentes precios y garantías.

CONTACTOS:

Redondel Via a Riobamba y paso lateral

0993994853

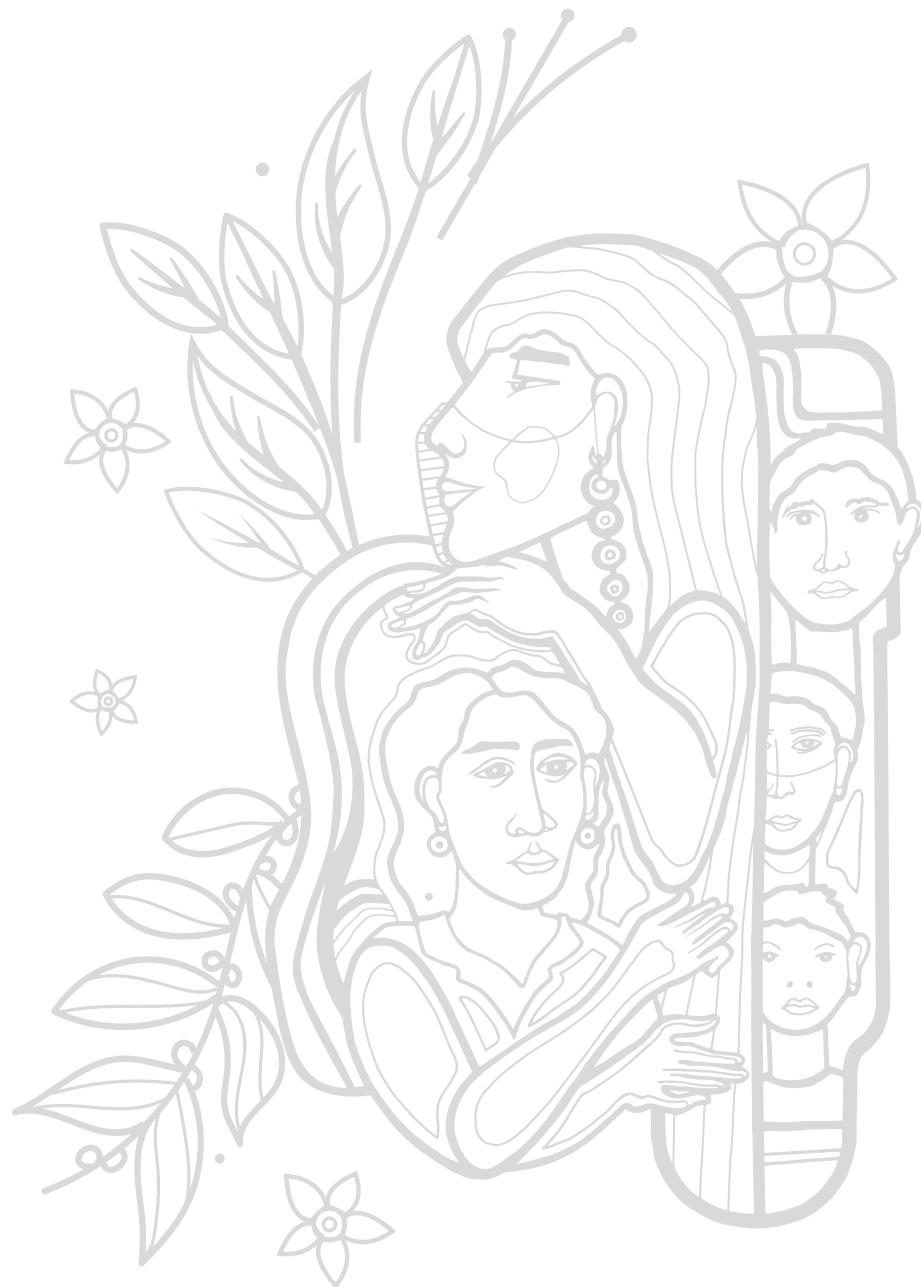
<https://www.facebook.com/avilesflor2016>

MORONA



**JARDÍN
AZUAYO**

COOPERATIVA
DE AHORRO
Y CRÉDITO



EMPRENDIMIENTOS DE **SUCÚA**



D' LA JUNGLA



PAGA
AQUÍ CON:



Escanea el código QR:



Marcelo Arturo Zeas, presenta su marca registrada **"d' la Jungla"**, la misma que ofrece:

Café arábigo de calidad premium, disponible en grano tostado o molido; además de mermeladas artesanales de frutas tropicales y exóticas, como chayote con jengibre, piña, guayaba, arazá y jackfruit. También pulpas de frutas congeladas como maracuyá, mora, frutilla, guanábana, naranjilla, mango y tomate de árbol.

CONTACTOS:

Barrio Upano, Kiruba y Luis Sangurima

0991364295 / 072740951

<https://www.facebook.com/profile.php?id=100063631387233>

SUCÚA



Apiario & Meliponario MIEL DE MIRTACEA



PAGA
AQUÍ CON:



Escanea el código QR:



Elan Nurinkias se especializa en la producción de miel 100% operculada, garantizando su pureza y calidad, además de promover prácticas responsables y sostenibles en el manejo de las abejas durante cada cosecha.

Respetamos las normas de cosecha utilizando técnicas modernas, también ofrecemos una variedad de productos derivados de la apicultura como: miel, propóleo, jabones, velas, ceras, cremas y colirios.

CONTACTOS:

Barrio 8 de diciembre, Kiruba y Av. Sucúa

0996479903 / 0722740707

<https://www.facebook.com/profile.php?id=100088051746833>

SUCÚA



Lácteos

LA FINCA



PAGA
AQUÍ CON:



Escanea el código QR:



Danny Fabián Méndez presenta su producto lácteo Yogurt **La Finca**.

Un yogurt elaborado con leche 100% pura, extraída por los ganaderos de los valles de Sucúa, y frutas recolectadas en la provincia del Azuay, dando un toque único y, sobre todo, nutritivo.

CONTACTOS:



Efrén Zúñiga y Enrique Arizaga



0999759688



<https://www.facebook.com/profile.php?id=100054296167189>

SUCÚA



Planta purificadora de agua

AQUAVID



PAGA
AQUÍ CON:



Escanea el código QR:



Grupo Cárdenas presenta su producto denominado **Planta Purificadora de Aquavid**, envasado con inyección de ozono directa.

Es la primera planta envasadora de Sucúa. Nuestros procesos garantizan calidad para que el agua pueda ser consumida con total confianza.

CONTACTOS:



Barrio Sur, Av. 3 de Noviembre y Domingo Comín



0986938349 - 0961484523



<https://www.facebook.com/profile.php?id=100066482666357>

SUCÚA



Cerveza artesanal **HENDRIX**

**PAGA
AQUÍ CON:**



Escanea el código QR:



Brian Abad y Angilis Macao presentan su producto Cerveza Artesanal **Hendrix**, elaborada en el cantón Sucúa, con una gran variedad de estilos, sabores clásicos y frutales de la zona.

Los ingredientes son seleccionados con la mejor calidad para obtener el producto deseado. Hendrix Epicentro Cultural te invita a degustar y disfrutar de su cerveza, orgullosamente sucuense.

CONTACTOS:



Barrio El Terminal, calle Carlos Nuñez y Carlos Julio Arosemena esquina.



0969019347



<https://www.facebook.com/profile.php?id=100065467419696>

SUCÚA



**JARDÍN
AZUAYO**

COOPERATIVA
DE AHORRO
Y CRÉDITO



EMPRENDIMIENTOS DE **MÉNDEZ**



Cacao y chocolate

SELVA DORADA



PAGA
AQUÍ CON:



Escanea el código QR:



Oliva Martha Ortiz Espinoza presenta **Selva Dorada**, un emprendimiento de la Amazonía ecuatoriana que ofrece productos de cacao fino de aroma elaborados con semillas naturales de pequeños productores sostenibles.

Entre sus productos destacan el chocolate dulce en barra (54% cacao), chocolate negro vegano (80% cacao) y cacao en polvo, envasados para conservar su frescura y propiedades naturales. Además, incluye miel de abeja 100% pura y natural.

CONTACTOS:



Barrio Banco La Vivienda, av. Francisco de Orellana y José Durán



0991668793 / 072760099



<https://www.facebook.com/olivamarthao>

MÉNDEZ



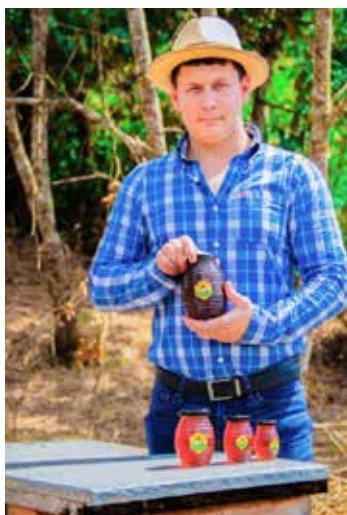
SANGAY MIEL



PAGA
AQUÍ CON:



Escanea el código QR:



Kelvin Córdova presenta **Sangay Miel**, una marca que ofrece mieles exóticas de alta calidad, elaboradas mediante un manejo tecnificado y un servicio premium.

Innovando en el mercado con una miel 100% pura, **Sangay Miel** se distingue por su compromiso con la sostenibilidad y respeto al medio ambiente. Las mieles se comercializan en cuatro presentaciones creativas, brindando una experiencia única a sus consumidores.

CONTACTOS:



Barrio Francisco de Orellana, avenida Francisco de Orellana, junto a la Cucuya.



0969573440 / 072760933



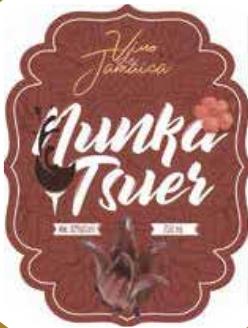
<https://www.facebook.com/profile.php?id=100077531440905>

MÉNDEZ



Vino de Jamaica

NUNKA TSUER



PAGA
AQUÍ CON:



Escanea el código QR:



Mari Nohemí Parra Heras presenta **Nunka Tsuer**, un exquisito vino de jamaica que combina tradición y sabor en cada sorbo. Inspirado en las bondades de esta flor.

Nunka Tsuer se caracteriza por su frescura, perfecto para acompañar momentos especiales o disfrutar en buena compañía, elaboramos con dedicación y técnicas artesanales, este vino destaca por su color vibrante y su perfil único, resultado de la riqueza de la jamaica y la pasión por ofrecer un producto auténtico.

CONTACTOS:



Méndez vía Guarumales a 200 m. de la gasolinera



0996397891



<https://www.facebook.com/nunkatsuer.vinodejamaica>

MÉNDEZ



Coctel amazónico

LA MENDEÑITA



PAGA
AQUÍ CON:



Escanea el código QR:



Julia Campoverde Solís presenta **La Mendeñita**, un cóctel amazónico con sabores únicos a café, coco, naranjilla y cacao, elaborado con frutas frescas de nuestra Amazonía.

Este emprendimiento familiar, ubicado en el sector Tayuza Chico, buscamos ofrecer una experiencia auténtica que resalta los sabores naturales de la región.



CONTACTOS:



Parroquia Tayuza, sector Tayuza Chico,
vía Méndez - Macas Km. 37



0993346177



<https://www.facebook.com/8VallesEcuador>



MÉNDEZ



Licor amazónico

LICOR HARRISON



PAGA
AQUÍ CON:



Escanea el código QR:



Ricardo Guerra presenta **Licor Harrison**, una bebida artesanal única que combina tradición y distinción. Este licor fusiona una cuidada selección de cortezas maceradas con propiedades afrodisíacas, añejadas en roble para resaltar su carácter, con aguardiente de caña y un toque de miel de abeja como endulzante natural.

El resultado es una experiencia rica en sabor y aroma, ideal para quienes buscan disfrutar de una bebida con autenticidad y personalidad.

CONTACTOS:



Parroquia Tayuza, sector Tayuza Chico,
vía Méndez - Macas Km. 37



0993822708



<https://www.facebook.com/8VallesEcuador>

MÉNDEZ



Aguardiente

DON URBANO



PAGA
AQUÍ CON:



Escanea el código QR:



José Urbano Parra Vásquez presenta el producto Aguardiente **Don Urbano**, elaborado con materia prima 100% caña cultivada con abono natural.

Este aguardiente resulta de la destilación de diferentes tipos de caña cultivadas orgánicamente en la zona cálido-húmeda del cantón Santiago. Un emprendimiento familiar de generación en generación, que asegura la trazabilidad y la calidad del producto.

CONTACTOS:



Vía a Chupianza, vía principal S/N



0939566361 / 073043173



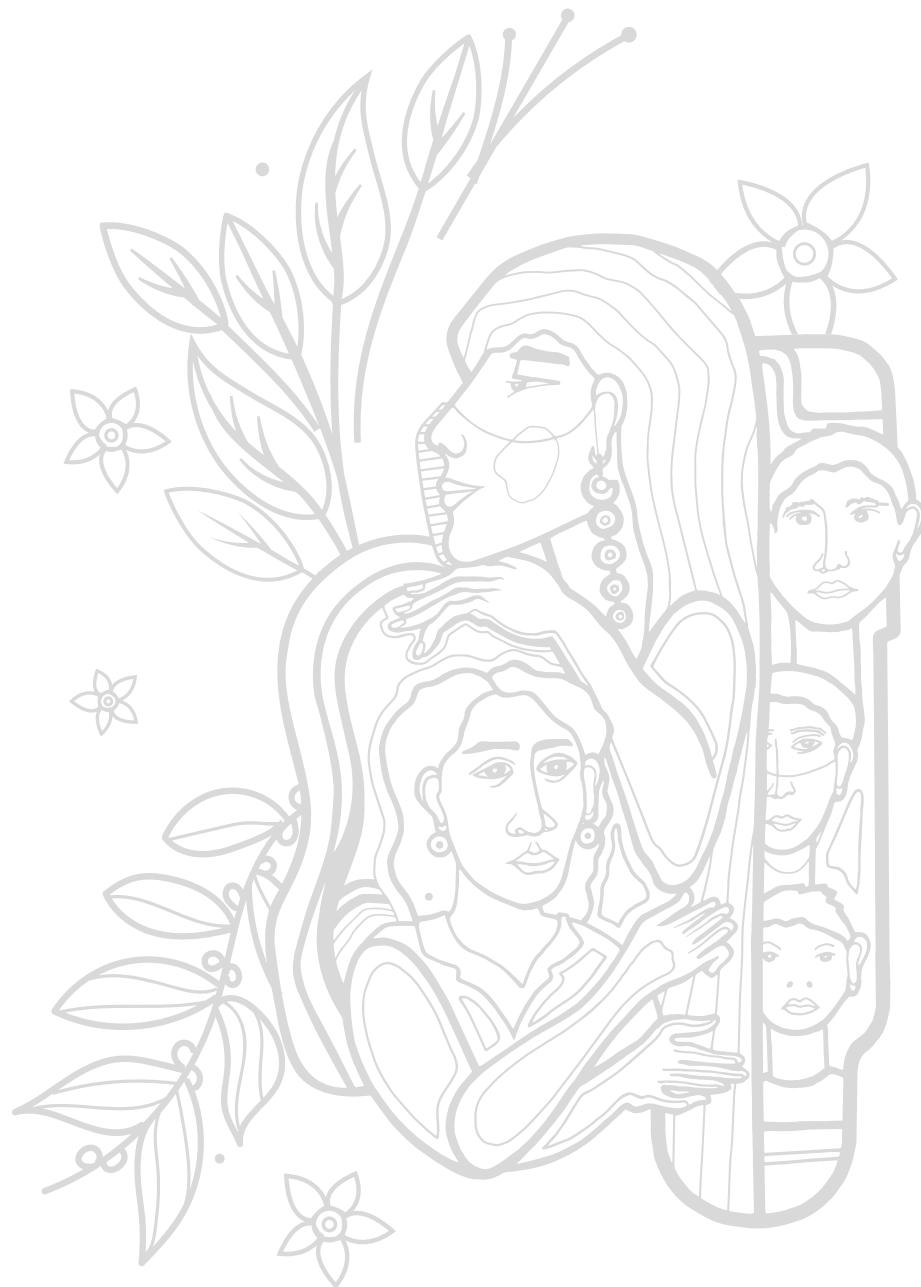
<https://www.facebook.com/profile.php?id=100088053395982>

MÉNDEZ



**JARDÍN
AZUAYO**

COOPERATIVA
DE AHORRO
Y CRÉDITO



EMPRENDIMIENTOS DE **LIMÓN INDANZA**

TIAGO



LÁCTEOS ORIENTAL



PAGA
AQUÍ CON:



Escanea el código QR:



Luis Enrique Llaucha presenta sus productos lácteos artesanales. Brindamos calidad a nuestros consumidores, empacados al vacío, con NSO, código de barras, información nutricional y semáforo alimenticio.

Nuestro YOGURT es elaborado con el 60% de leche descremada, obtenido de nuestra zona ganadera, para garantizar un sabor auténtico y una textura cremosa. Utilizamos fermento Danisco, que aporta a nuestro producto una cuidada selección de cultivos lácticos.

CONTACTOS:



Barrio La Florida a 200m del redondel vía Macas, Limón Indanza



0994816860 / 0987644210



<https://www.facebook.com/profile.php?id=61559930752255>

LIMÓN INDANZA



Cortes de carne

SAN RAFAEL

PAGA
AQUÍ CON:



Escanea el código QR:



Jaime Reinoso presenta su emprendimiento de cortes de carne desde el 2020, cuando la pandemia nos unió más a nuestra tierra, nació **SAN RAFAEL** Agricultura y Ganadería, con el propósito de llevar la carne más fresca y de calidad, directamente del campo y otros productores locales, al consumidor final.

Disfruta de cortes de carne como: bife, lomofino, T-bone, tomahawk, picanha y costillas de cerdo, criados en nuestras tierras.

CONTACTOS:



Indanza, el Polvorín Vía a San Juan Bosco



0992373866

LIMÓN INDANZA



Cerveza artesanal **LUCIANA**



**PAGA
AQUÍ CON:**



Escanea el código QR:



Michelle y Freddy Cabrera presentan: Un emprendimiento familiar que nació en julio del 2017 con el sueño de dar a conocer el nombre de Limón Indanza al Ecuador entero a través de la cerveza artesanal.

Actualmente, cuenta con 5 estilos de cerveza tradicionales de diferentes escuelas cerveceras del mundo como: Blonde Ale, Belgian Golden Ale, American Pale Ale, Belgian IPA y Foreign Extra Stout

CONTACTOS:



10 de Agosto y Simón Bolívar



0997386204



<https://www.facebook.com/CervezaLuciana>

LIMÓN INDAZA



Destileria **MATVIL**

MATVIL
Destilería

**PAGA
AQUÍ CON:**



Escanea el código QR:



Diego Matute Villa presenta su destilería artesanal, donde elabora un aguardiente 100% tradicional, que captura la esencia del Oriente ecuatoriano.

Producido con dedicación en el cantón Limón Indanza, este aguardiente refleja la autenticidad y riqueza cultural de la región, brindando un sabor único que honra sus raíces.

CONTACTOS:



Bella Unión Km45



0994844822 / 0989077296



<https://www.facebook.com/matvilecuador2018>

LIMÓN INDAZNA



**JARDÍN
AZUAYO**

COOPERATIVA
DE AHORRO
Y CRÉDITO



EMPRENDIMIENTOS DE **GUALAQUIZA**



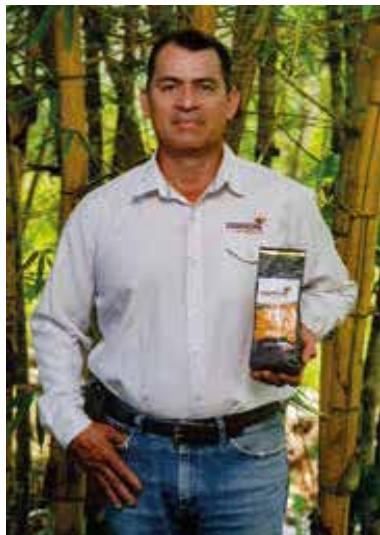
Café tostado y molido DESPERTAR AMAZÓNICO



PAGA
AQUÍ CON:



Escanea el código QR:



Iván Patiño y Claudia Ávila presenta, un café de aroma excepcional, cultivado a 1200 msnm en la Perla de la Amazonía, Gualaquiza.

Producido en un bosque húmedo tropical, este café captura la esencia de su entorno, ofreciendo un sabor exquisito y un aroma inigualable. Cada taza refleja el cuidado y la pasión por mantener viva la riqueza cultural y natural de la región, haciendo de este café una experiencia única para los sentidos.

CONTACTOS:



Miguel Ortega y Francisco Cisneros
Cuenca



0939647361



<https://www.facebook.com/DespertarAmazonico>

GUALAQUIZA



Café tostado y molido **EL IDEAL**



**PAGA
AQUÍ CON:**



Escanea el código QR:



Victor Macas presenta, un café tostado y molido producido bajo un sistema agroecológico, que combina cultivos como plátano, banano, naranjilla, cítricos, guanábana, guayaba, caña de azúcar, yuca y árboles maderables.

No se utilizan agroquímicos, promoviendo la biodiversidad, además de proteger el suelo y agua, para ofrecer un producto sostenible y de alta calidad.

CONTACTOS:



Barrio San Sebastian de la Parroquia El Ideal, vía a Nueva Zaruma 1km



0980337658

GUALAQUIZA



Chocolate artesanal NATIVE SACHA



**PAGA
AQUÍ CON:**



Escanea el código QR:



Aida Buele y Victor Guamán presentan: Un emprendimiento familiar que se dedica a la producción de cacao y a la cuidadosa transformación de la materia prima en chocolate artesanal.

Desde la plantación hasta el producto final, garantizan un proceso íntegro que resalta la calidad y el sabor único de su cacao.

CONTACTOS:

Calle Tiwintza S/N y Condor Mirador

0990856514

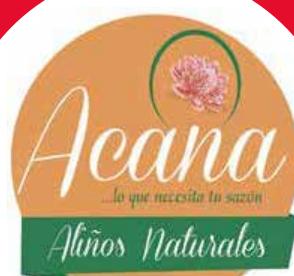
<https://www.facebook.com/ChocolateNativeSacha>

GUALAQUIZA



Aliños

ACANA



PAGA
AQUÍ CON:



Escanea el código QR:



Raquel Espinoza presenta: Aliños Naturales, un producto de altísima calidad, elaborado con una cuidadosa selección de materia prima y un proceso artesanal. Disponibles en dos presentaciones:

Acana Verde: perfecto para realzar el sabor de carnes, sopas, mariscos, menestras y más. **Acana de Cúrcuma:** ideal para arroces amarillos, aderezos, estofados y como un colorante natural.



CONTACTOS:

16 de Agosto entre Gonzalo Pesantez

0993960396 - 2781216

<https://www.facebook.com/acana.ec>

GUALAQUIZA



RAYWANA



**PAGA
AQUÍ CON:**



Escanea el código QR:



Edwin López presenta, un emprendimiento desde el sur de la Amazonía ecuatoriana, que busca compartir las riquezas vegetales de la selva, entre estos tesoros milenarios destaca la guayusa, una fuente natural de energía que conecta tradición y bienestar.

Este proyecto refleja el compromiso de preservar y promover los recursos de la Amazonía mientras ofrece un producto auténtico y de calidad.

CONTACTOS:



Sector Barro Negro - El ideal - Gualaquiza



0980332234



<https://www.facebook.com/RaywanaGuayusa>

GUALAQUIZA



Panela granulada

LA VIEJA MOLIENDA



PAGA
AQUÍ CON:



Escanea el código QR:



Ruperto Rodas y Ruth Rodas presentan: Panela granulada, un producto que encarna una tradición familiar de más de 100 años en la elaboración de derivados de la caña de azúcar.

Este legado artesanal garantiza un sabor auténtico y natural, reflejando el esfuerzo y la experiencia transmitida de generación en generación. Una elección ideal para quienes buscan calidad y tradición en cada grano de panela.

CONTACTOS:



Zapotillo Vía Gualaquiza - Km 1



0990861674



<https://www.facebook.com/profile.php?id=100085867266964>

GUALAQUIZA



Lácteos

EL EMPALME



PAGA
AQUÍ CON:



Escanea el código QR:



Rosendo Zaruma Salinas presenta, un emprendimiento que destaca por la elaboración de productos lácteos 100% naturales, hechos a base de leche fresca recolectada de comunidades cercanas a su planta.

Con un firme compromiso hacia la calidad nutricional, sus productos son libres de saborizantes, colorantes y conservantes, garantizando un sabor auténtico y saludable que resalta la pureza de la leche y el trabajo comunitario.

CONTACTOS:



Troncal Amazónica E45 y Laureles km 670
(El Empalme)



0994409232



<https://www.facebook.com/lacteosempalme>

GUALAQUIZA



Exfoliante

COLOMNATUR



PAGA
AQUÍ CON:



Escanea el código QR:



Luz Marina Jaramillo presenta: **ColomNatur**, un emprendimiento dedicado al cuidado de la piel.

Su producto estrella, las perlas exfoliantes, combina harina de arroz, vitamina E y colágeno para unificar el tono natural de rostro y cuerpo, dejando la piel suave, luminosa y revitalizada.

"ColomNatur es la transformación de tu carta de presentación."

CONTACTOS:



Gran pasaje y Gonzalo Pesantez



0988454429



<https://www.facebook.com/profile.php?id=100063896239683>

GUALAQUIZA

AGRADECIMIENTO

Un cordial y sincero agradecimiento a los promotores, de parte de los emprendedores de Morona Santiago, por su constante apoyo, compromiso y contribución al fortalecimiento de nuestros emprendimientos.

Su valiosa colaboración ha sido un pilar fundamental para el crecimiento económico y social de nuestra región, creando oportunidades y fomentando el desarrollo sostenible.

Gracias por creer en el potencial de nuestra gente y por ser un aliado estratégico en el camino hacia el éxito de nuestros proyectos.

Atentamente,

Néstor Iván Patiño

Presidente de la Unión de Asociaciones Agropecuarias de Morona Santiago

EQUIPO COLABORADOR

Henry Marcelo Uyaguari Buele, Ronny Maxendy Marca Córdova, Erika Dayana García Velásquez, Leslie Dayanara Padilla Aldaz, Juan David Patiño Virano, Esther Narcisa Valverde Padilla, Paola Gabriela Brito Álvarez, Norma Cecilia Gamboa Albán - **Equipo Cooperativa de Ahorro y Crédito Jardín Azuayo.**

Instituto Nacional de Economía Popular y Solidaria (**IEPS**).

Ministerio de Producción, Comercio Exterior, Inversiones y Pesca (**MPCEIP**).

Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (**ARCSA**).

Ministerio de Agricultura y Ganadería (**MAG**).

William Jared Martinez Acosta - **GUAYUSA PRODUCTIONS FOTOGRAFIAS**

Lourdes Beatriz Tenezaca Mogrovejo - **MILU STUDIO**

Kelvy Ismael Sarmiento Salinas - **ESTUDIO CREATIVO**

Álvaro Sebastian Martínez Carvajal - **DISEÑO Y DIAGRAMACIÓN**



JARDÍN AZUAYO

COOPERATIVA
DE AHORRO
Y CRÉDITO

