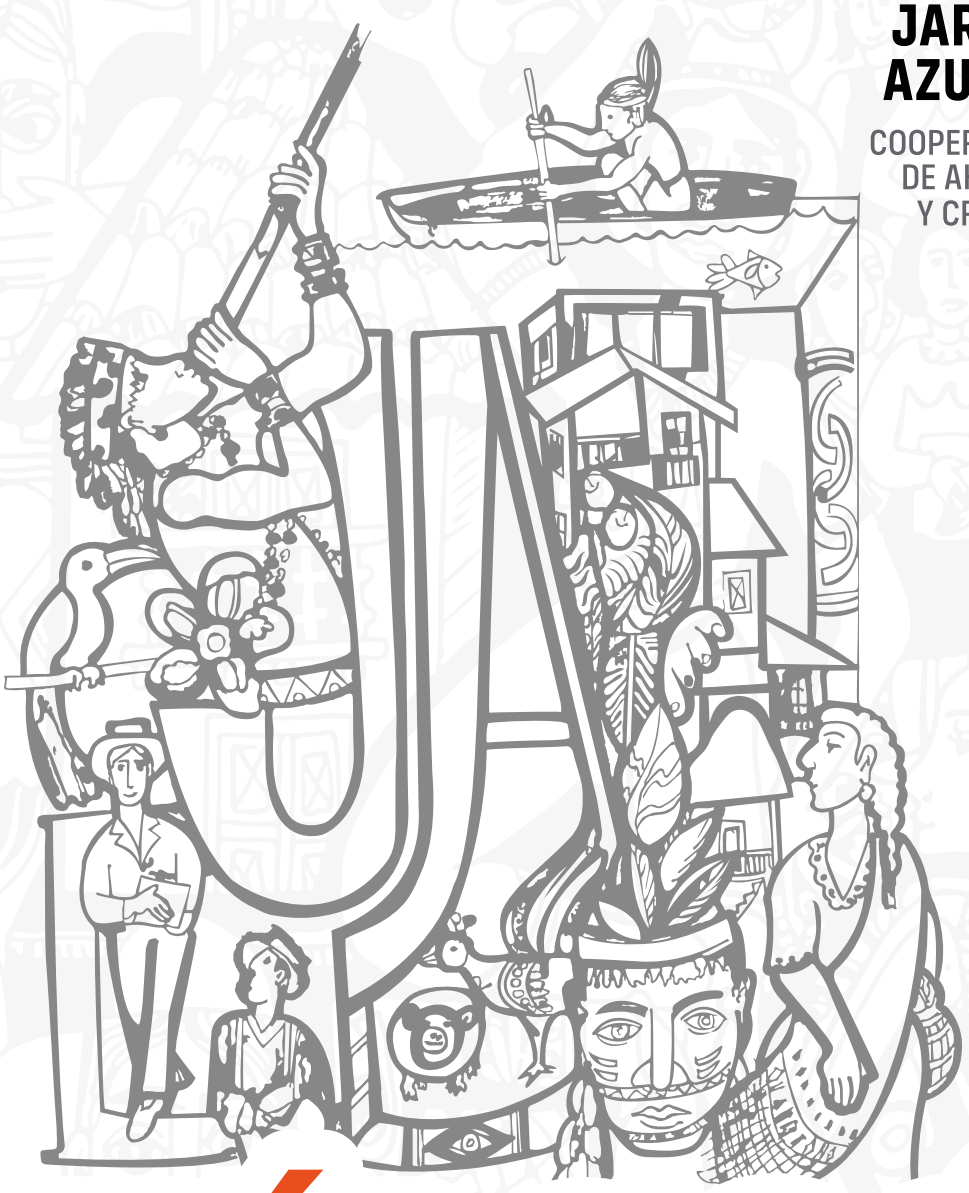
JARDÍN AZUAYO

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, la carrera de Contabilidad y Auditoría de la Universidad Católica de Cuenca sede Macas, el Instituto Nacional de Economía Popular y Solidaria, el Ministerio de Desarrollo Económico y Productivo, la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria, 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

FACULTAD DE CIENCIAS ECONÍMICAS Y EMPRESARIALES

Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria

Instituto Nacional de Economía Popular y Solidaria

GOBIERNO DEL ECUADOR | *Ministerio de Desarrollo Económico y Productivo*



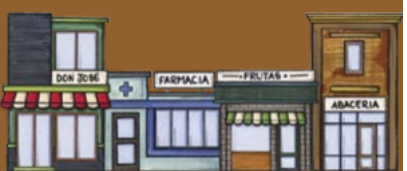
TARAMAK

TARAMAK
ALIMENTOS EN ABUNDANCIA

PAGA AQUÍ CON:

JARDÍN AZUAYO PAGOS

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

0960855914 / 0939342622

MORONA









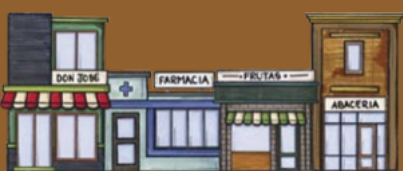
FUNDACIÓN **CHANKUAP**

FUNDACIÓN
Chankuap
Recursos para el futuro.

PAGA AQUÍ CON:

JARDÍN AZUAYO
PAGOS

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

https://chankuap.org/es/

MORONA



TSAPAU

TSAPAU
Asociación de Producción
Agropecuaria

PAGA AQUÍ CON: JARDÍN AZUAYO PAGOS

Escanea el código QR:







Esta asociación de familias Shuar presenta productos agropecuarios y apícolas elaborados con dedicación y cultivados en armonía con la Amazonía. Su trabajo integra prácticas sostenibles y conocimientos ancestrales, reflejando el profundo vínculo con la selva y su biodiversidad. Cada producto contribuye al fortalecimiento de la economía comunitaria y ofrece alimentos de calidad que preservan la esencia y riqueza del territorio amazónico.

CONTACTOS:

Via a San Luis de Inimkis
0982695238 / 0999551250
https://www.facebook.com/ASOCIACIONTSAPAU?locale=es_LA
https://tsapau.com/

MORONA

JARDÍN AZUAYO
COOPERATIVA DE AHORRO Y CRÉDITO

EMPRENDIMIENTOS DE
PALORA

FACULTAD DE CIENCIAS ECONÍMICAS Y EMPRESARIALES
Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria
Instituto Nacional de Economía Popular y Solidaria
GOBIERNO DEL ECUADOR | Ministerio de Desarrollo Económico y Productivo



Mermelada y almibar

EL **DORADAL**

PAGA AQUÍ CON: JARDÍN AZUAYO PAGOS

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 mermeladay almíbar te ofrece un sabor auténtico y único.

CONTACTOS:

Chininpi - Sangay

0998472907

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

PALORA



Planta purificadora de agua

HEALTHY **WATER**

Healthy Water
agua purificada

PAGA AQUÍ CON:

JARDÍN AZUAYO PAGOS

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 Carvajal

0983283941

https://www.facebook.com/HealthyWaterEC

PALORA



Vinos artesanales

KUNAPIP

Kunapip
VINOS ARTESANALES AMAZÓNICOS

PAGA AQUÍ CON: JARDÍN AZUAYO PAGOS

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", 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

0985028562

https://www.facebook.com/Kunapipec

https://vinoskunapip.com/

PALORA



Aguardiente
DON **SENEN**



PAGA AQUÍ CON:

JARDÍN AZUAYO PAGOS

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 autentico.

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

0987694070

PALORA

JARDÍN AZUAYO
COOPERATIVA DE AHORRO Y CRÉDITO

EMPRENDIMIENTOS DE
MORONA

FACULTAD DE CIENCIAS ECONÍMICAS Y EMPRESARIALES
Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria
Instituto Nacional de Economía Popular y Solidaria
GOBIERNO DEL ECUADOR | Ministerio de Desarrollo Económico y Productivo



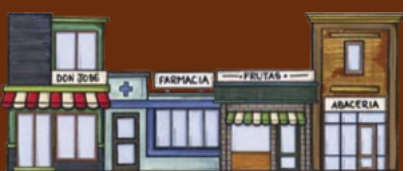
Café tostado y molido

BRISAS **DEL SANGAY**

PAGA AQUÍ CON:

JARDÍN AZUAYO PAGOS

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.

"El sabor de la Amazonía en cada taza"

CONTACTOS:

Don Bosco y Quito

0998218702

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

MORONA

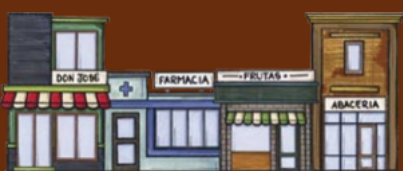


Café tostado y molido

CARIBE

PAGA AQUÍ CON: JARDÍN AZUAYO PAGOS

Escanea el código QR:







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

Café, de variedad arábiga. 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: JARDÍN AZUAYO PAGOS

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
VAM**CAFÉ**

VAM café
Café Tostado y Molido

PAGA AQUÍ CON:

JARDÍN AZUAYO PAGOS

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- Sucúa

099298957

https://www.facebook.com/vamcafe

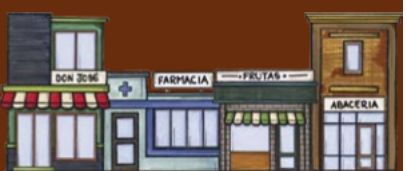
MORONA



Chocolate
CAMFER

PAGA AQUÍ CON: JARDÍN AZUAYO PAGOS

Escanea el código QR:







La familia 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

0994477578

https://www.facebook.com/chocolatecamfer

MORONA



LEÓN **MIEL**

PAGA AQUÍ CON: JARDÍN AZUAYO PAGOS

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: JARDÍN AZUAYO PAGOS

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



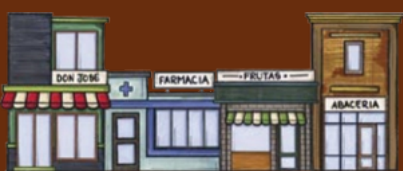
MIEL **DEL MONTE**

RESERVA ECOLÓGICA
Miel Del Monte.
JARDÍN DE EL REY

PAGA AQUÍ CON:

JARDÍN AZUAYO PAGOS

Escanea el código QR:







Galo Calle presenta un producto elaborado en el apiario 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

MORONA



Snacks

HUAMBOYITAS

PAGA AQUÍ CON: JARDÍN AZUAYO PAGOS

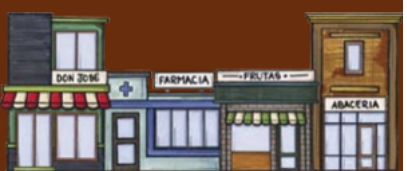
Escanea el código QR:





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



Productos lácteos

VELCHI

VELCHI®

PAGA AQUÍ CON: JARDÍN AZUAYO PAGOS

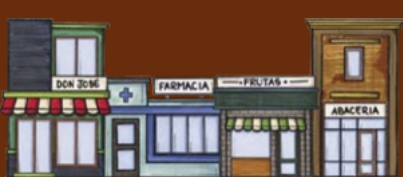
Escanea el código QR:





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

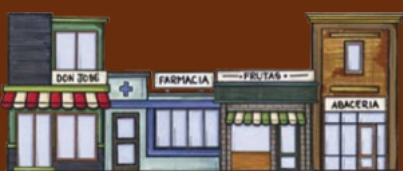
MORONA



Helados
LA **NEVADA**

PAGA AQUÍ CON: JARDÍN AZUAYO PAGOS

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, textura suave y cremosa, con calidad y cariño en cada detalle. Este humilde pero apasionado emprendimiento tiene sus raíces en la parroquia General Proaño.

¡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: JARDÍN AZUAYO PAGOS

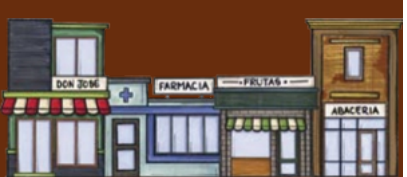
Escanea el código QR:





Manuel Clemente Loja 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

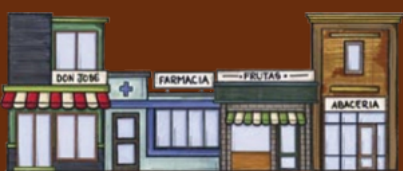


Planta purificadora de agua
BIJAO

PAGA AQUÍ CON:

JARDÍN AZUAYO PAGOS

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.

Bijaoec 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/Bijaowaterec

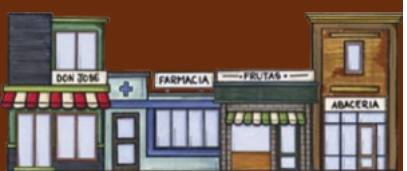
MORONA



VILLA **VAINILLA**

PAGA AQUÍ CON: JARDÍN AZUAYO PAGOS

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: JARDÍN AZUAYO PAGOS

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



Carnicería Delicatessen

HUAGRA

PAGA AQUÍ CON: JARDÍN AZUAYO PAGOS

Escanea el código QR:

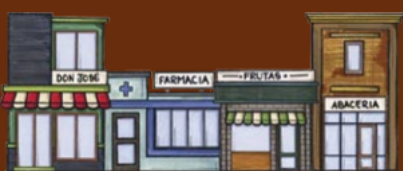




Karla Ortiz y Marcelo Cárdenas presentan sus productos de cortes de carne.

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

ESPERALDA **ORIENTAL**

PAGA AQUÍ CON: JARDÍN AZUAYO PAGOS

Escanea el código QR:

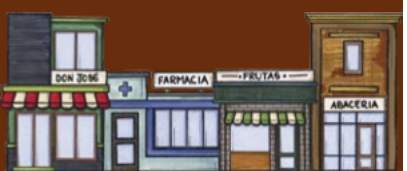




Oswaldo Delgado presenta su boutique de cortes de carne: nos especializamos en los mejores cortes de carne , provenientes de reses seleccionadas de las ganaderías de Morona Santiago. Encontrarás carnes de máxima calidad para deleitarte en tus reuniones familiares o entre amigos.

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 Bolivar

0990211886

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

MORONA



Chuchuguazo

D'MARÍA

d'María

PAGA AQUÍ CON: JARDÍN AZUAYO PAGOS

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

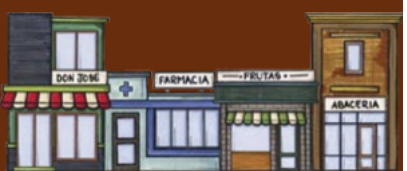


Productos de limpieza

SELVA **CLEAN**

PAGA AQUÍ CON: JARDÍN AZUAYO PAGOS

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

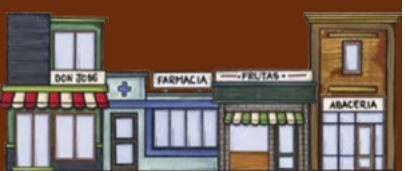


Productos de limpieza

DAK **CLEAN**

PAGA AQUÍ CON: JARDÍN AZUAYO PAGOS

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

FACULTAD DE CIENCIAS ECONÍMICAS Y EMPRESARIALES

Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria

Instituto Nacional de Economía Popular y Solidaria

GOBIERNO DEL ECUADOR | *Ministerio de Desarrollo Económico y Productivo*



d' la **JUNGLA**

PAGA AQUÍ CON: JARDÍN AZUAYO PAGOS

Escanea el código QR:







Marcelo 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 MIRTÁCEA

Apiario & Meliponario
Miel de Mirtácea

PAGA AQUÍ CON: JARDÍN AZUAYO PAGOS

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

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

SUCÚA



Lácteos
LA FINCA

PAGA AQUÍ CON: JARDÍN AZUAYO PAGOS

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 Arízaga

0999759688

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

SUCÚA



Planta purificadora de agua

AQUAVID

PAGA AQUÍ CON:

JARDÍN AZUAYO PAGOS

Escanea el código QR:





Marcos Cárdenas presenta su producto denominado Planta Purificadora 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

SUCÚA



Cerveza artesanal

HENDRIX

PAGA AQUÍ CON: JARDÍN AZUAYO PAGOS

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

FACULTAD DE CIENCIAS ECONÍMICAS Y EMPRESARIALES

Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria

Instituto Nacional de Economía Popular y Solidaria

GOBIERNO DEL ECUADOR | *Ministerio de Desarrollo Económico y Productivo*



Cacao y chocolate

SELVA **DORADA**

Selva Dorada

PAGA AQUÍ CON: JARDÍN AZUAYO PAGOS

Escanea el código QR:







Oliva Ortiz presenta 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: JARDÍN AZUAYO PAGOS

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**

Nunka Tsuer
VINO DE
Jamaica

PAGA AQUÍ CON: JARDÍN AZUAYO PAGOS

Escanea el código QR:







Mari Nohemí Parra presenta 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

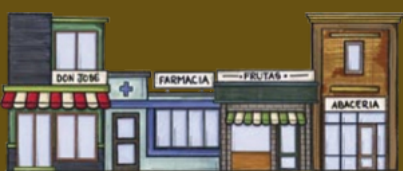


Coctel amazónico

LA **MENDEÑITA**

PAGA AQUÍ CON: JARDÍN AZUAYO PAGOS

Escanea el código QR:







Julia Campoverde 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**

HARRISON
·LICOR AMAZÓNICO·

PAGA AQUÍ CON:

JARDÍN AZUAYO PAGOS

Escanea el código QR:







Ricardo Guerra, presenta 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: JARDÍN AZUAYO PAGOS

Escanea el código QR:







José Urbano Parra presenta el producto Aguardiente Don Urbano, elaborado con materia prima 100% cañ a 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

FACULTAD DE CIENCIAS ECONÍMICAS Y EMPRESARIALES

Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria

Instituto Nacional de Economía Popular y Solidaria

GOBIERNO DEL ECUADOR | *Ministerio de Desarrollo Económico y Productivo*



LÁCTEOS **ORIENTAL**

PAGA AQUÍ CON: JARDÍN AZUAYO PAGOS

Escanea el código QR:







Luis Enrique Llauca 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

0994816860 / 0987644210

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

LIMÓN INDANZA



Cortes de carne

SAN **RAFAEL**

AGRICULTURA & GANADERÍA
DESDE 1973
SAN RAFAEL
CORTES DE CARNE

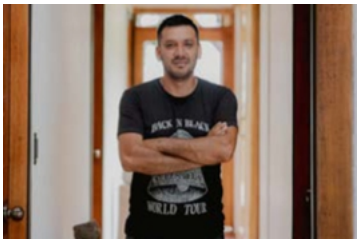
PAGA AQUÍ CON:

JARDÍN AZUAYO PAGOS

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: JARDÍN AZUAYO PAGOS

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 Foreing Extra Stout

CONTACTOS:

10 de Agosto y Simón Bolívar

0997386204

https://www.facebook.com/CervezaLuciana

LIMÓN INDANZA



Destilería

MATVIL

PAGA AQUÍ CON: JARDÍN AZUAYO PAGOS

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 INDANZA



Industrias

ROSSEL S.A.

PAGA AQUÍ CON: JARDÍN AZUAYO PAGOS

Escanea el código QR:





Edison Zhicay y Jaime Zhicay desarrollan productos e insumos de limpieza para el hogar y la industria, combinando calidad y responsabilidad en cada proceso.

A través de su marca ROSELL, buscan ampliar su presencia en los hogares y negocios del Ecuador, fortaleciendo relaciones comerciales basadas en la confianza y generando nuevas oportunidades para el crecimiento de su emprendimiento.



CONTACTOS:

Indanza
0999603495
https://www.facebook.com/IndustriasRosell/v
https://industriasrosell.com/

LIMÓN INDANZA



MURABEE

PAGA AQUÍ CON: JARDÍN AZUAYO PAGOS

Escanea el código QR:







Leonardo Brito desarrolla miel pura y derivados de la colmena, libres de agroquímicos, mediante prácticas de agroecología, meliponicultura y apicultura.

Su oferta incluye miel tradicional, café de especialidad y sérum de Nambi, productos que reflejan el aprovechamiento responsable de la naturaleza. Su trabajo impulsa la producción sostenible, fortalece el trabajo local y promueve el valor de los recursos del territorio.

CONTACTOS:

Limón Indanza

0967897409

https://www.facebook.com/AgroturismoMeliponiculturayConservacion

LIMÓN INDANZA

JARDÍN AZUAYO

COOPERATIVA DE AHORRO Y CRÉDITO

EMPRENDIMIENTOS DE
GUALAQUIZA

FACULTAD DE CIENCIAS ECONÍMICAS Y EMPRESARIALES

Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria

Instituto Nacional de Economía Popular y Solidaria

GOBIERNO DEL ECUADOR | *Ministerio de Desarrollo Económico y Productivo*



Café tostado y molido

DESPERTAR **AMAZÓNICO**

DESPERTAR amazónico

PAGA AQUÍ CON: JARDÍN AZUAYO PAGOS

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: JARDÍN AZUAYO PAGOS

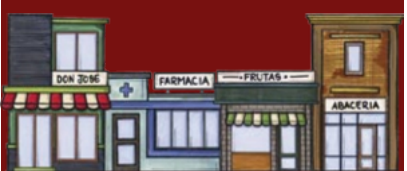
Escanea el código QR:





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**

Native Sacha
QUINTA AURELIANA

PAGA AQUÍ CON: JARDÍN AZUAYO PAGOS

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

Acana
...lo que necesita tu sazón 100% NATURAL

PAGA AQUÍ CON: JARDÍN AZUAYO PAGOS

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 y Gonzalo Pesantez

0993960396 / 2781216

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

GUALAQUIZA



RAYWANA

RAYWANA
energy amazon

PAGA AQUÍ CON: JARDÍN AZUAYO PAGOS

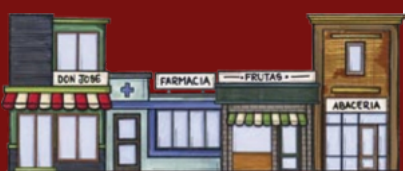
Escanea el código QR:





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

0980332234

https://www.facebook.com/RaywanaGuayusa

GUALAQUIZA



Panela granulada

LA VIEJA **MOLIENDA**

PAGA AQUÍ CON: JARDÍN AZUAYO PAGOS

Escanea el código QR:







Ruperto Rodas y Ruth Rodas presentan 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: JARDÍN AZUAYO PAGOS

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/lacteoselempalme

GUALAQUIZA



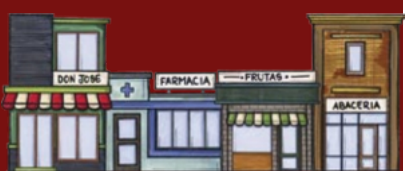
Licores

SAN LUIS **CHIGUINDA**

LICORES San Luis CHIGÜINDA

PAGA AQUÍ CON: JARDÍN AZUAYO PAGOS

Escanea el código QR:







Samuel Guzmán presenta un ron elaborado con caña de azúcar cultivada en los suelos de San Luis de Chiguinda. Su característico color ámbar dorado y sabor equilibrado nacen del envejecimiento en barricas de roble americano.

Un producto representativo de Chiguinda, ideal para disfrutar puro, con hielo o en sencillas preparaciones. Sus mistelas, elaboradas con frutas frescas y naturales, conservan su esencia sin aditivos artificiales.

CONTACTOS:

San Luis de Chiguinda

0994108129

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

GUALAQUIZA



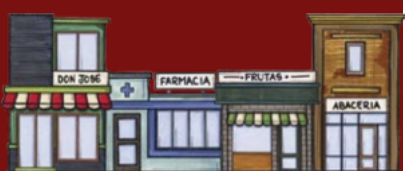
Exfoliante

COLOM **NATURE**

ColomNatur
Línea Natural

PAGA AQUÍ CON: JARDÍN AZUAYO PAGOS

Escanea el código QR:







Luz Marina Jaramillo presenta 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

AGRADECIMINETO

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

Emprendedor de Morona Santiago

EQUIPO COLABORADOR

Henry Marcelo Uyaguari Buele, Ronny Maxendy Marca Córdova, Carla Elizabeth Calderón Barrera, 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.**

Carrera de Contabilidad y Auditoría, Universidad Católica de Cuenca sede Macas **(UC).**

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

Ministerio de Desarrollo Económico y Productivo **(MDP).**

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

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

Lourdes Beatriz Tenezaca Mogrovejo **- MILU STUDIO**

Kelvy Ismael Sarmiento Salinas **- ESTUDIO CREATIVO**

Diego Jhasmany Rodríguez Ramones **- JD_AMAZONIA FILMS**

David Stuard Guzmán Quezada **- DSG FILMS**

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



JARDÍN AZUAYO

COOPERATIVA DE AHORRO Y CRÉDITO