

# Catálogo



CÁMARA  
DE COMERCIO  
DE QUITO



JUNTOS  
HACIA EL  
BICENTENARIO



ESCUELA  
DE NEGOCIOS

# Reto

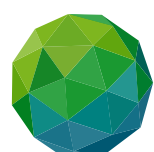
# AMAZONÍA

# Innova



[www.ccq.ec](http://www.ccq.ec)

**PROAmazonía**  
Programa Integral Amazónico de  
Conservación de Bosques y Producción Sostenible



GREEN  
CLIMATE  
FUND



Ministerio del  
Ambiente, Agua y  
Transición Ecológica

Ministerio de  
Agricultura  
y Ganadería



# Selva Mia

## AMAZON JUNGLE

Elaboración de un nuevo producto “Spaghetti de Corazones de Palmito Amazónico”, en la línea de producción de la Asociación de Palmitocultores de la Amazonía Ecuatoriana, en el Cantón Fco. De Orellana, Provincia de Orellana. (bebidas de palmito)



Es una asociación productora de palmito, y han desarrollado algunos productos del mismo como: spaghetti, palmito en rodajas.

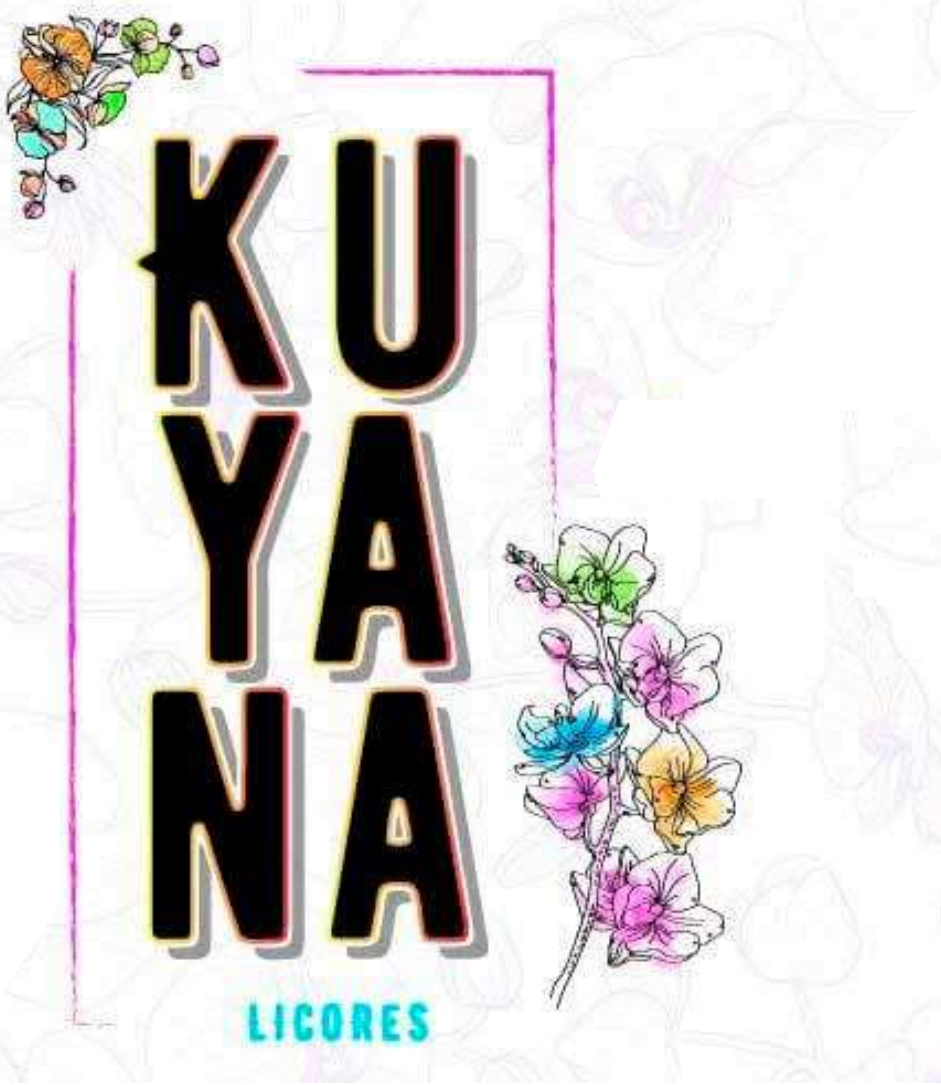


# Setas Amazonicas

Producción y comercialización de hongos ostra, contamos con diferentes variedades

Es un producto que cuenta con notificación sanitaria. son setas o hongos ostras que se venden a nivel nacional. Se recomienda mejorar la forma de empaquetamiento para lo envíos por transporte (actualmente usa un cartón para enviarlos) Se recomienda desarrollar el producto de Te de hongo reishi, para validación en el mercado con potenciales clientes. Se recomienda estandarizar el proceso de producción para poderlo replicar en otras ciudades del país, para facilitar los envíos y que el producto llegue en condiciones buenas. Se recomienda realizar una segmentación de cliente ideal (el que más consume), para enfocarse en una producción exclusiva y trabajar en fidelización de clientes.





# Licor Kuyana de chonta, elaborado 100% con materia prima amazónica.



El producto se encuentra en obtención de la notificación sanitaria. Tiene un buen aspecto visual y de embotellado estandar (botella y etiqueta). El producto está hecho a base de productos endemicos de la amazonía. Sin embargo su costo de producción no es competitivo con el precio comercial de otros productos similares, posicionados en perchas de cadenas reconocidas. Se le recomienda realizar un estudio visual sobre el empaque, y embotellado de otras marcas, que pudieran darle mayor visibilidad en una percha. Se recomienda generar nuevas etiquetas que expliquen un poco de la procedencia de los productos, así como su exclusividad de consumirlos. Se recomienda aventurarse en la utilización de realidades extendidas como la realidad aumentada y utilización de código QR, para brindar valor informativo al producto.



# ANDI

wayusa



## Bebida en efusión hojas de wayusa deshidratada y endulzada con stevia.

Es un emprendimiento de venta de bebidas a base de guayusa, Tiene notificación sanitaria. Se recomienda mejorar la presentación de la etiqueta al mencionar las características estacionales, tradicionales y comunitarias que posee la guayusa como beneficios. Se recomienda hacer un análisis de preferencias de consumo de la guayusa bebible (gasificada, té con o sin stevia).



# Snack saludable de Macambo (Teobroma bicolor) Sin grasas trans, 100% natural



Su empresa tiene un 70% a exportaciones a Republica Checa de macambo, canela guayusa, gengibre. Tiene una ficha tecnica de los productos y ha estado en anteriores ruedas de negocios. Tiene pensado realizar un rediseño del empaque, debido a la pandemia tuvo que abrir mercado nacional. Se recomienda tener en cuenta las necesidades del mercado nacional y posibilidades de reserva nacional.

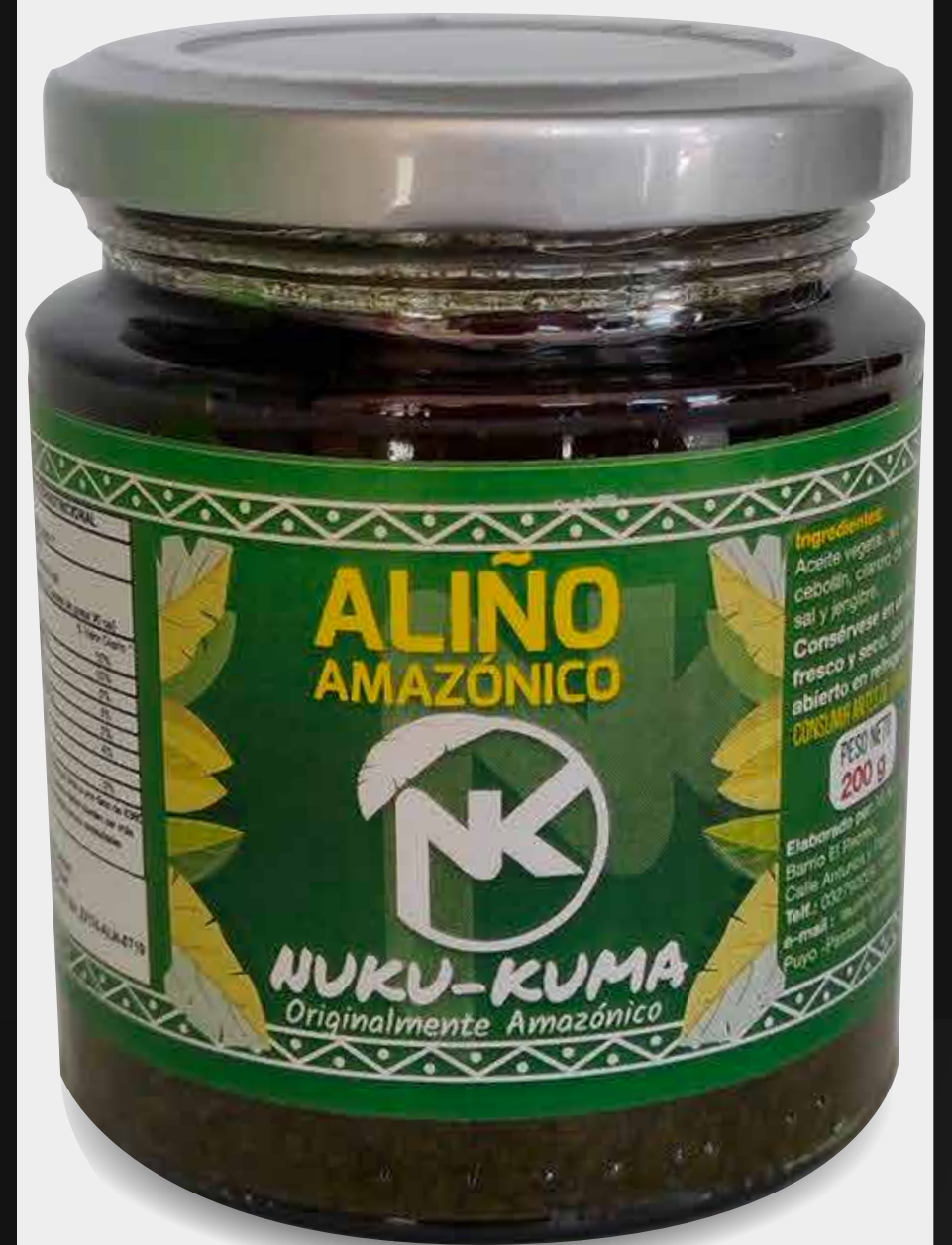




**NUKU-KUMA**  
Originalmente Amazónico

# Condimentos 100% amazonicos

Su aliño amazonico cuenta con certificacion sanitaria asi como BPA bajo sistema chakra. Tiene una capacidad mensual de 300 frascos al mes. Tiene planeado un rebranding para Diciembre. Se recomienda resaltar los logros y certificaciones logradas hasta el momento asi como las reseñas que tiene de sus clientes y distribuidores.



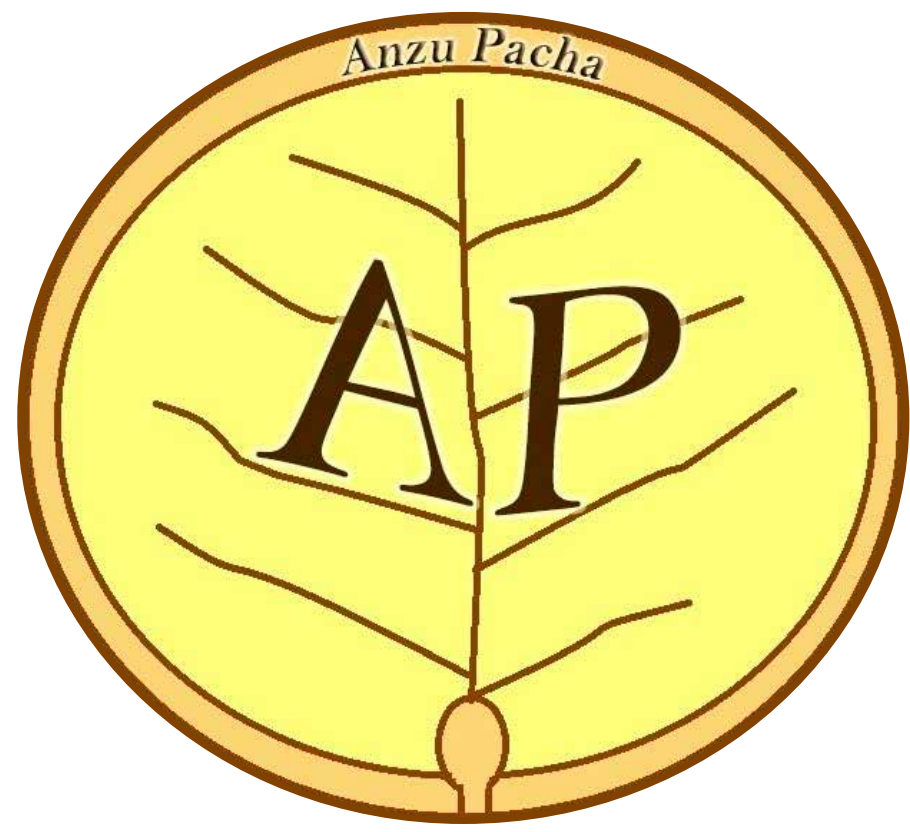
# Chocolate Orgánico a leño y carbón



Hacemos chocolate artesanal a base de tostado al carbón, usamos un procedimiento ancestral con canela principalmente y especias de la zona







# Almendras de Sacha Inchi tostadas



Almendras de Sacha Inchi tostadas listas para consumo, en presentación natural, de sal o confitado.



# Sachilantro

LO MEJOR DE LA AMAZONÍA,  
EN TU MESA

Condimentos, sasonadores y chimichurris  
elaborados con especies Amazónicas





# Selvavida



El emprendimiento está en etapa de desarrollo. Sus productos son transformados de la nuez amazónica CACAY, similar al Sacha Inchi, Produce aceites esenciales y deshidratados como complemento de alimentos secos como granola y cereales. Se recomienda que el emprendedor considere analizar la venta del producto en bruto como materia prima, con posibilidades de vinculación con empresas maquiladoras de aceites comestibles y cosmetológicos. Se recomienda mejorar las presentaciones de los productos y diseñar una etiqueta que permita conocer aspectos importantes del CACAY. No tiene notificación sanitaria, se recomienda obtenerla.



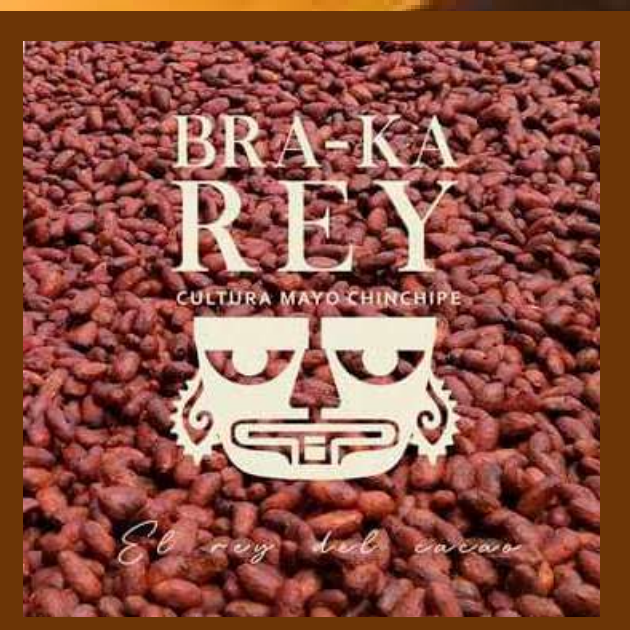
# BRA-KA REY



*El rey del cacao*

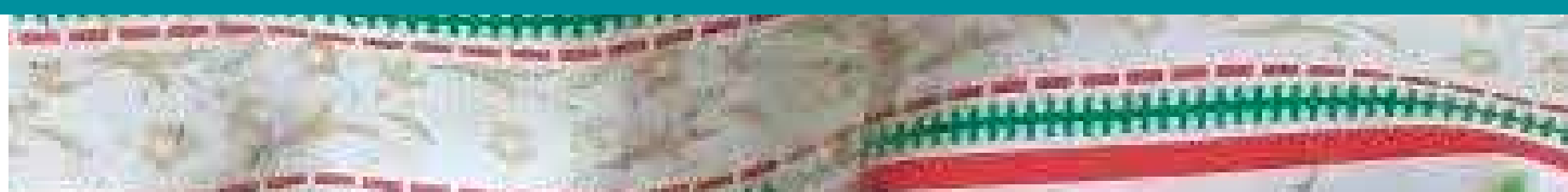
El origen del cultivo y consumo del cacao de almendra y vinos han sido utilizados en ceremonias de nuestra cultura Mayo Chinchipe Marañon, este producto fue conocido como el manjar de los dioses.

Es un producto derivado del cacao de Zamora Chinchipe, de producción milenaria.



# Licor de Sacha Vainilla

El protagonista de esta agradable bebida es esencia pura de vainilla amazónica cultivada, curada y procesada localmente.



# Barra de 100 gramos en 8 presentaciones con aromas distintos



Elaborado a base de materias primas que provienen de las comunidades Achuar, Shuar y Mestizas de la provincia de Morona Santiago





# Extracción de Aceite esencial de Canela Amazónica grado terapéutico





Elaborado con  
hojas de guayaba,  
llantén, achiote  
y vinagre

**RUKUMAMA**



NSQ. NS000465-21EC  
Fecha de elaboración:  
vencimiento y lote:  
PVP Impreso en el envase.  
Fabricado y distribuido por:  
Wilson Jovanny Vivas Ruiz  
Rukumama, El Chorro, Ecuador  
Teléfono: 0994734000  
Email: vivas@rukumama.com



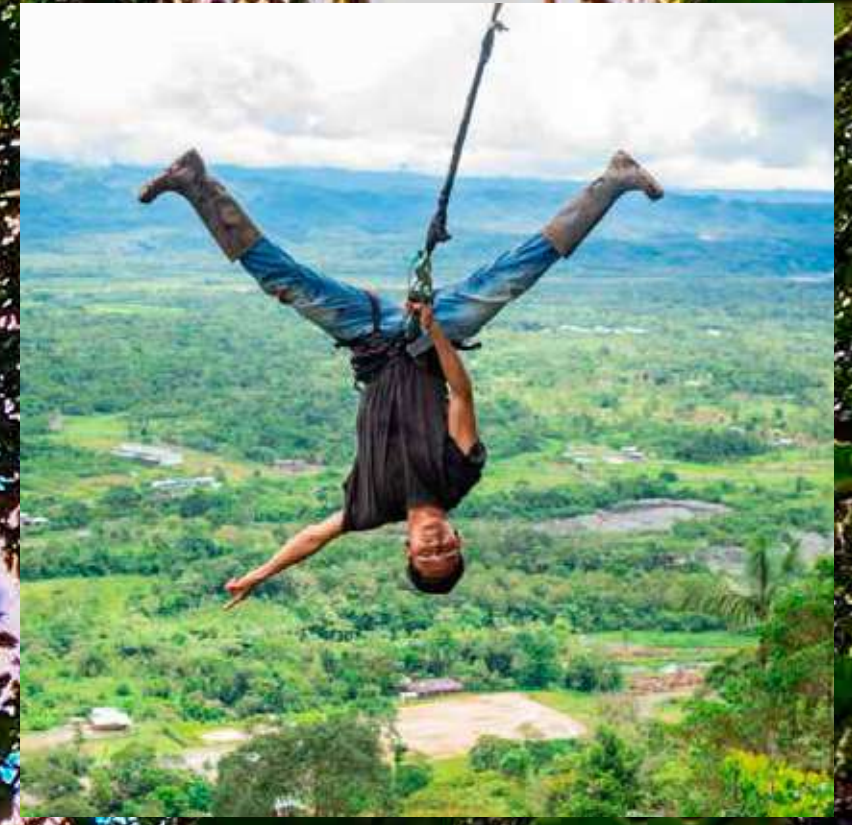
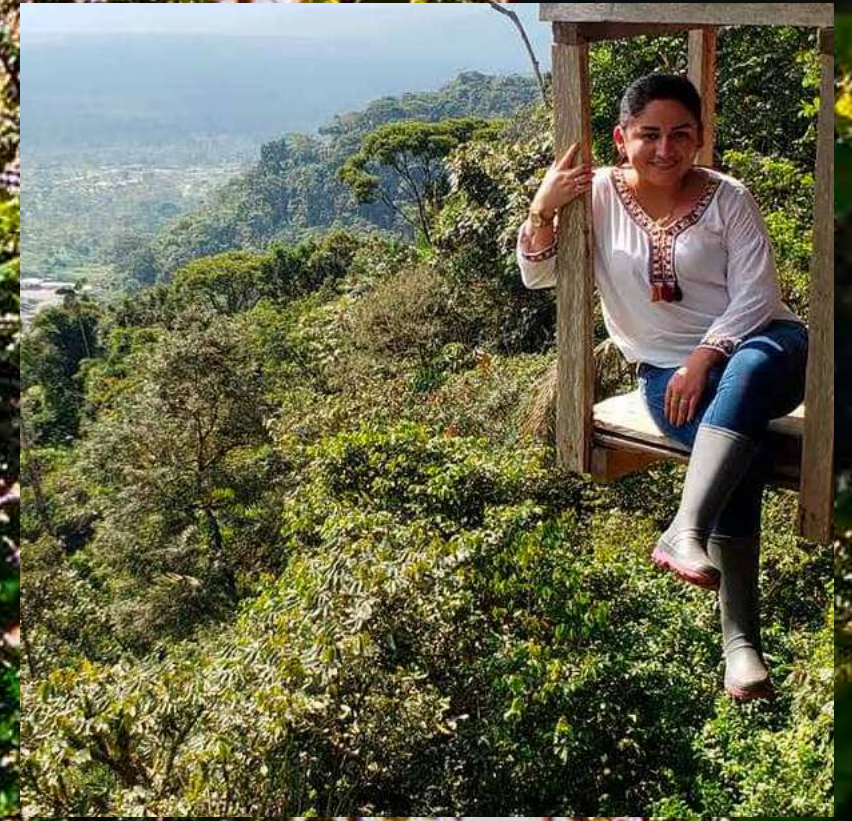


# Centro de turismo ecológico Paz Yaku

---

Ofrecemos servicios turísticos, en un ambiente armónico con la naturaleza, conservando y dando a conocer la importancia de la naturaleza, ofreciendo productos naturales y sanos como nuestra guayusa energizante

---





# SHUAR

## CULTURAL CENTER

Ofrecemos turismo de conocimiento mediante el aprovechamiento de los saberes ancestrales de la etnia Shuar, líneas de bioproductos ancestrales (Jimia; Ají, Tsuak; licor medicinal, Nua; aceite capilar).

Han ganado varios concursos tanto nacionales como internacionales.



**GRINGOYAKU**

*El encanto de la Naturaleza*



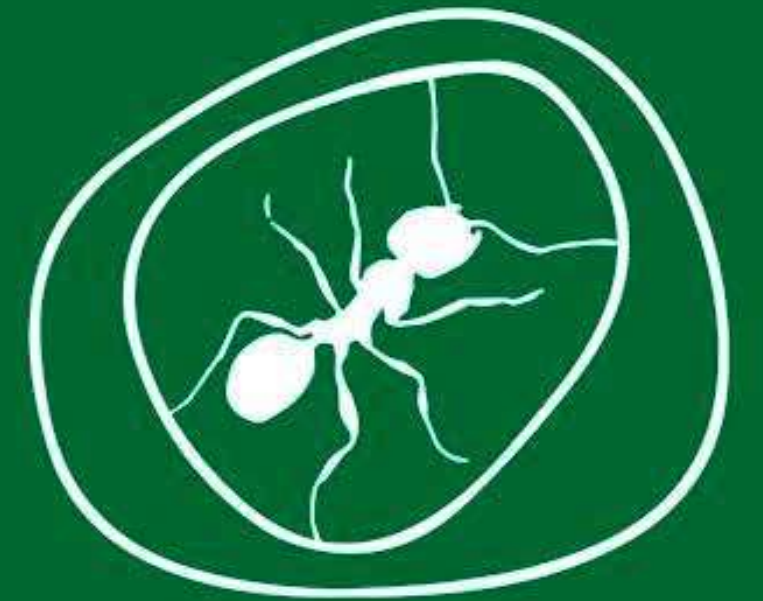
# Servicios Turísticos

Actividades turísticas en un ambiente natural y cultura



# Agroturismo

Intercambio de semillas, experiencias y saberes de la chakra amazonica, con cultivo asociado de cacao, abejas meliponas y vainilla.



**LA KONGA**  
Finca Agroturística

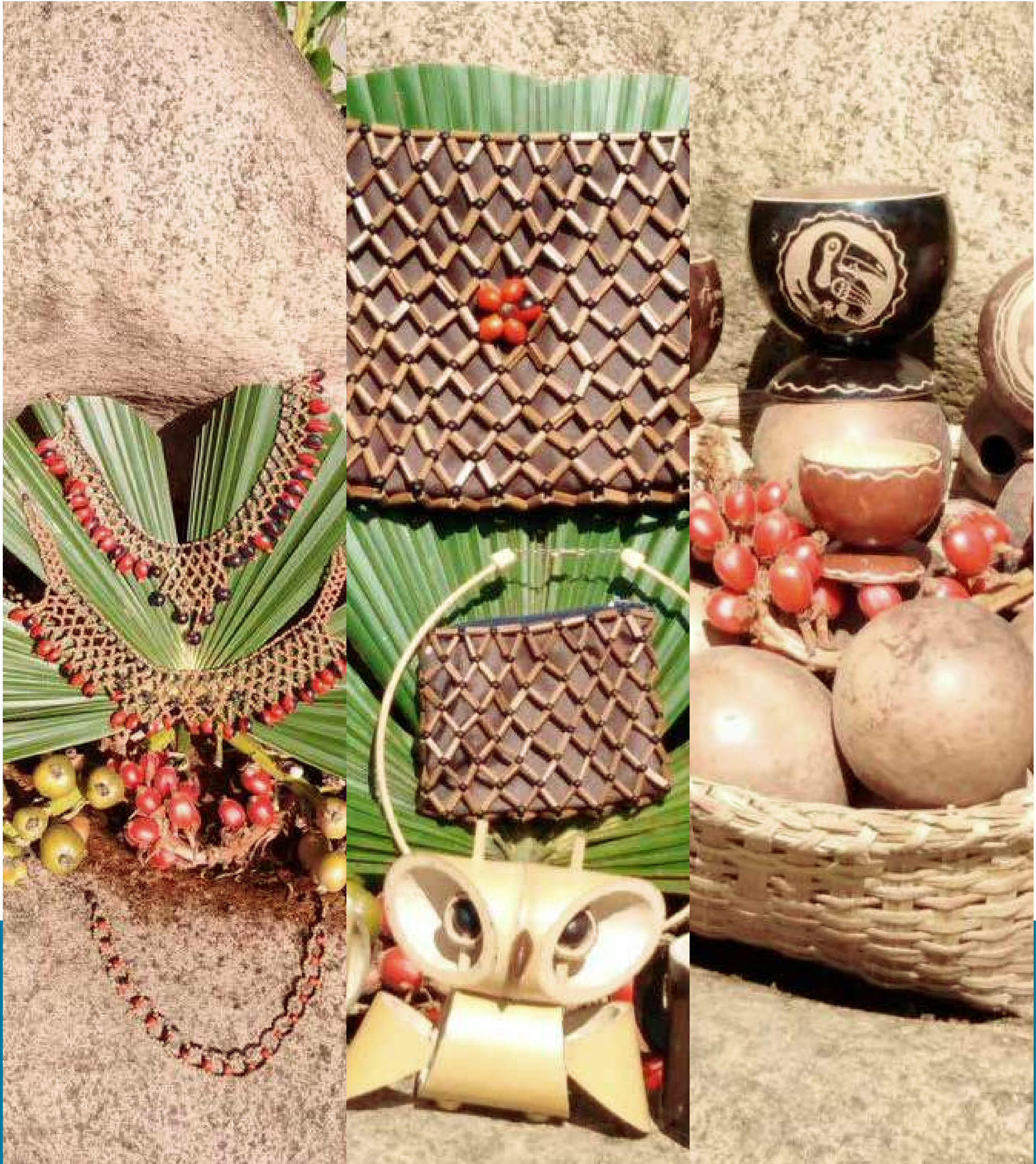


Elaboramos productos en semillas, fibras, bejucos, cuya, tagua, bambú, coco, chonta.



Muchu Causai

"RESPECTAR LA BIODIVERSIDAD ES RESPECTAR NUESTRA IDENTIDAD."





# WAORANI

## Hecho a mano

Las mujeres waorani, ofertamos bolsos de compra y portabotellas. ambos tejidos especialmente para ser durables, resistentes al uso habitual y sean cómodos de usar.