

Acuerdo Comercial de Copoazú en la Amazonía.

Instituto SINCHI, Luz Marina Mantilla. (Natura Cosméticos)

Bogotá D.C. Julio 05 de 2022

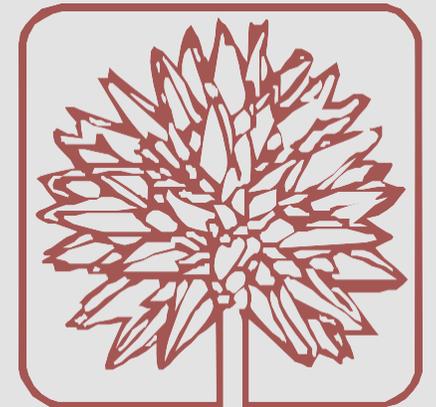


El futuro
es de todos

Gobierno
de Colombia

DESARROLLO DE CADENAS DE VALOR SOSTENIBLES

Caso copoazú



Instituto
amazónico de
investigaciones científicas
SINCHI



El ambiente
es de todos

Minambiente



Instituto
amazónico de
investigaciones científicas
SINCHI

Instituto Amazónico de Investigaciones Científicas - SINCHI

- Entidad de investigación científica y tecnológica de alto nivel, vinculada al Ministerio de Medio Ambiente y Desarrollo Sostenible.
- Genera conocimiento, innovación, transferencia tecnológica y difusión de información sobre la realidad biológica, social y ecológica de la Amazonia Colombiana.
- Comprometida con la región amazónica, sus actores y el país, para contribuir en los procesos de desarrollo sostenible.



ENFOQUE DE CADENA DE VALOR



Ejecutivos



Científicos



Indígenas



Campesinos



La cadena de valor es una relación de colaboración estratégica entre diversos actores que generan valor a un producto o servicio, con la finalidad de brindar la máxima calidad al cliente y crear una ventaja competitiva en el mercado



El ambiente es de todos

Minambiente

CADENA DE VALOR

Poblaciones naturales o sistemas agroforestales



Fuente del recurso:
Biodiversidad - Sistema productivo forestal

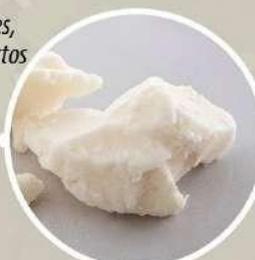
RECOLECTORES / AGRICULTORES

Frutos frescos
Hojas
Flores



Transformación primaria: Cosecha y poscosecha

Pulpas, aceites, harinas, extractos crudos



Transformación secundaria: Productos intermedios, ingredientes naturales



Cosméticos: Aceites corporales, cremas, jabones, bálsamo labial, etc.

Alimentos: Horneados, bebidas, confites, snacks, etc.

AGROINDUSTRIAL LOCAL



Transformación terciaria: Producto terminado y servicios



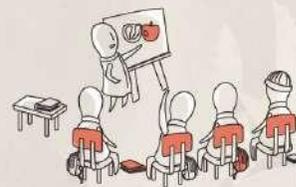
Comercialización
EMPRESAS NACIONALES O MULTINACIONALES

Botánica económica
Inventarios
Sistemas de producción

Ordenamiento del Sistema de producción con enfoque Agroambiental
Planes de manejo
Establecimiento de capacidad de producción



Perfil de uso
Aptitud tecnológica



Desarrollo tecnológico
Prototipado
Transferencia de tecnología



Fortalecimiento de cadena
Estudios de mercado
Convenios

INNOVACIÓN

Uso sostenible de la biodiversidad
Transición a la legalidad
Estabilización de la frontera agrícola

Reactivación económica
RELACIONES DE CONFIANZA

COMPETITIVIDAD
AMAZONIA PARA TODOS



Instituto
amazónico de
investigaciones científicas
SINCHI



60+

Especies nativas
caracterizadas como
fuentes viables de
ingredientes naturales

24

**Procesos de
obtención de
ingredientes
naturales
estandarizados**



120+

**Comunidades y
empresas locales:**
Aliados en toda la
cadena

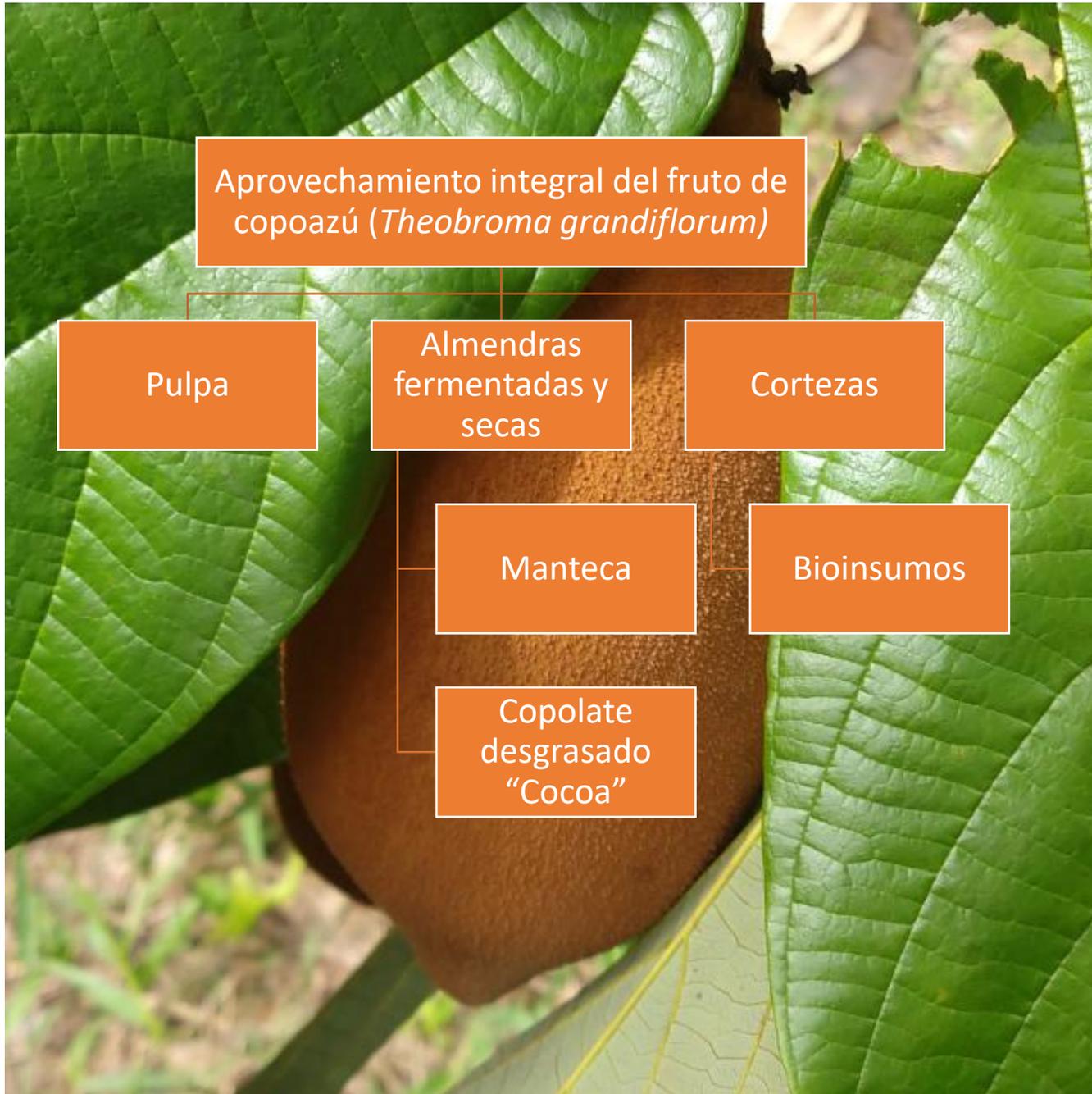
50+

**Productos
desarrollados**



A collection of brown, textured kiwifruit (Actinidia chinensis) on a white background. The fruits are of various sizes and shapes, some elongated and some more rounded, all showing a characteristic fuzzy, brown skin. They are scattered across the frame, with some in the foreground and others in the background. The lighting is bright, highlighting the texture of the fruit's skin.

Convenio Natura Cosméticos
LTDA - SINCHI



Aprovechamiento integral del fruto de copoazú (*Theobroma grandiflorum*)

Pulpa

Almendras fermentadas y secas

Cortezas

Manteca

Bioinsumos

Cocolate desgrasado "Cocoa"



FERMENTACIÓN DE SEMILLAS DE COPOAZÚ (*Theobroma grandiflorum*)

ESCALA DE COLOR INTERNO	DESCRIPCIÓN
1	Interior de las semillas de color blanco. Pulpa color crema y fuertemente adherida a las semillas. Presenta un olor frutal característico.
2	Se comienzan a presentar algunas tonalidades amarillas y rojizas en el interior de las semillas. Pulpa color crema y aroma frutal característico.
3	Interior de las semillas de color crema. Pulpa color amarillo. Presenta una aroma entre frutal y un poco a fermentado.
4	Color crema del interior de las semillas y la pulpa. Aroma a fermentado. La pulpa desprende con alguna facilidad de las semillas.
5	El interior de las semillas comienza a tomar tonalidades café. Pulpa de color amarillo fuerte, con alguna fluidez; desprende fácilmente de las semillas. El aroma a fermentado se intensifica.
6	Interior de las semillas color café en aproximadamente un 90%. Pulpa color amarillo fuerte, desprende fácilmente de las semillas. Aroma a fermentado intenso.
7	El interior de las semillas presenta un color café en su totalidad. Pulpa de color amarillo fuerte, desprende fácilmente de las semillas. La cascavilla desprende fácilmente del interior de la semilla. Olor fuerte a fermentado.

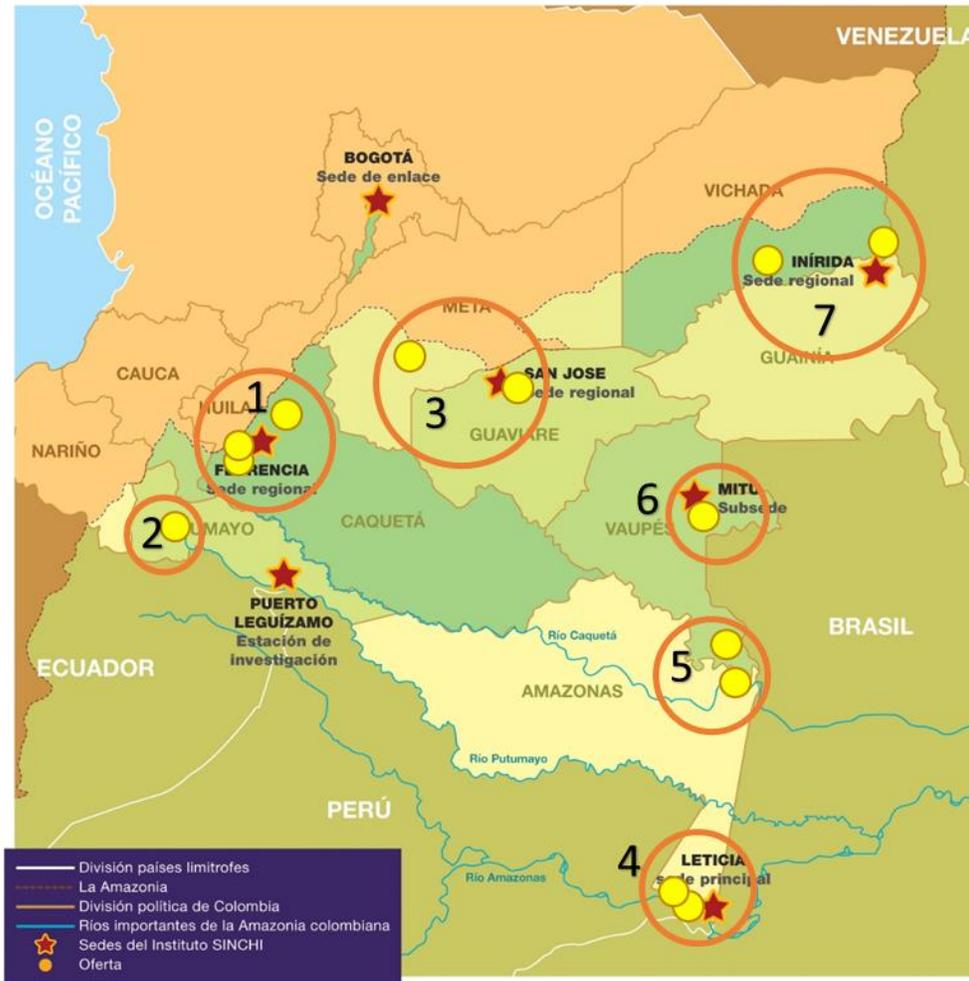
COPOAZÚ (*Theobroma grandiflorum* Will ex Spreng, K Schum)

ESCALA DE CALIDAD	ESTADO	DESCRIPCIÓN DE LA CALIDAD
1	Inmaduro	Corteza color café intenso, con vellosidad en la superficie. Color de fondo de la corteza verde. Pulpa color blanco, firme y adherida a las paredes de la corteza.
2	Maduro	Corteza color café intenso, con vellosidad en la superficie. Color de fondo de la corteza verde. Pulpa color crema, blanda y adherida a las paredes de la corteza.
3	Sobre-Maduro	Corteza color café, con poca vellosidad en la superficie. Color de fondo de la corteza café. Pulpa amarilla clara con tonalidades marrón claro, blanda y despreñada de las paredes de la corteza.
4	Senescente	Corteza color café, con poca vellosidad en la superficie. Pulpa tonalidad marrón claro, blanda, despreñada de las paredes de la corteza y con presencia de hongos.

COMPOSICIÓN	CALIDAD	TAMAÑO
CORTEZA 46,47 %peso	BRIX 12,5%±0,5	DIÁMETRO LONGITUDINAL 17,1±3,8 cm
PULPA 36,79 %peso	pH 3,2±0,2	DIÁMETRO TRANSVERSAL 10,6±0,9 cm
SEMILLA 16,74 %peso	ACIDEZ 2,7±0,5 %Ac.Cítrico	PESO 975,3±350,7 g
HUMEDAD 87-90 %peso		



Manteca de Copoazú (*Theobroma grandiflorum* seed butter)



Núcleo

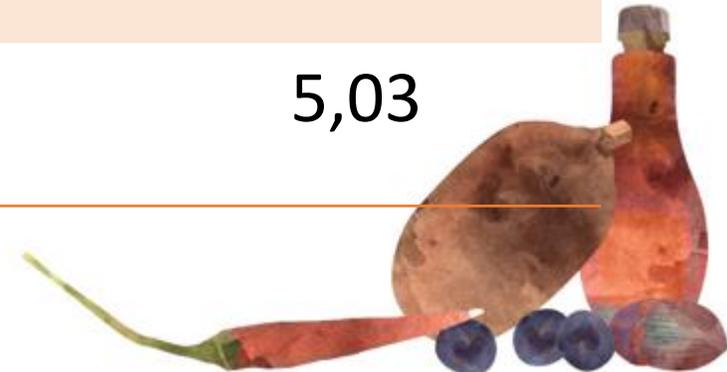
1. Caquetá
2. Putumayo
3. Sur del Meta – Guaviare
4. Amazonas
5. Vaupés
6. Sur del Vichada - Guainía



Producción estimada

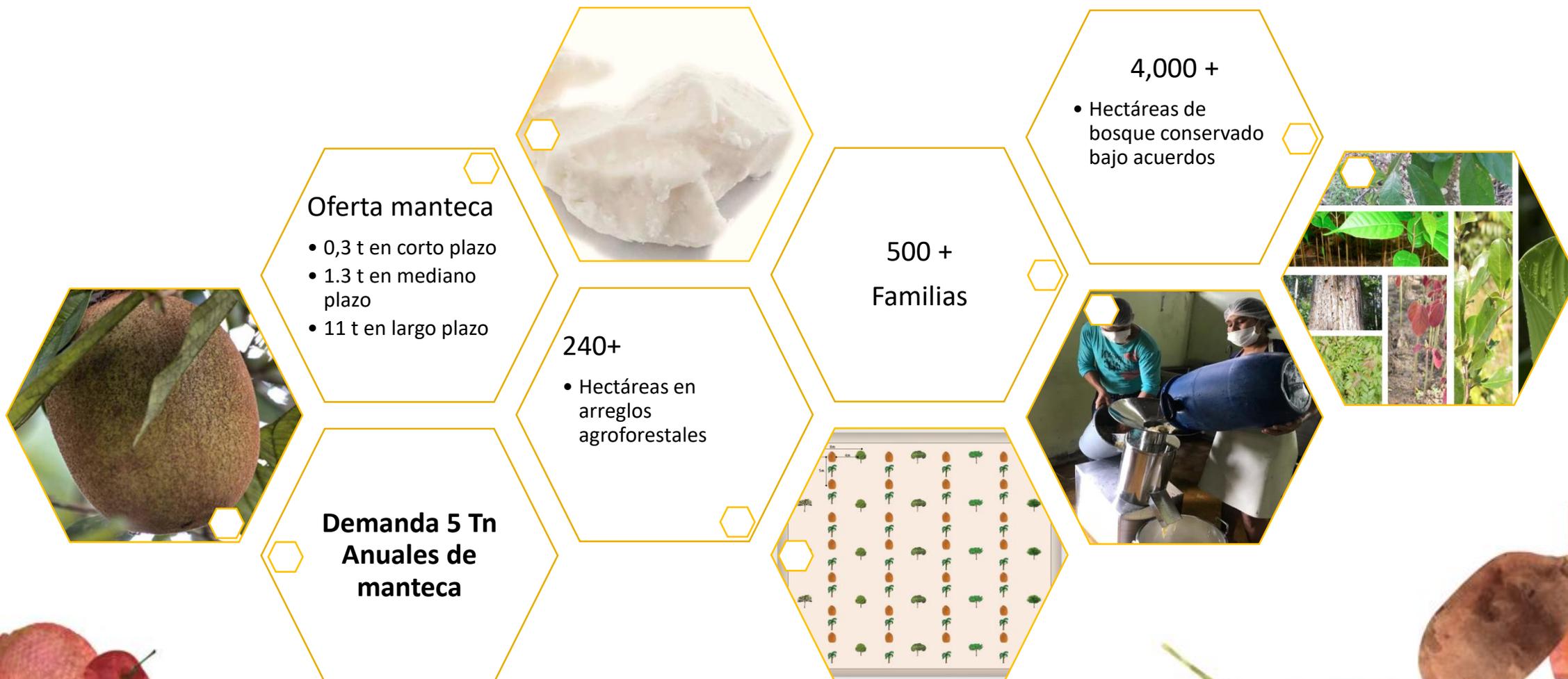
Copoazú (*Theobroma grandiflorum*)

Año	Núcleo Caquetá (ACBA – Agrosolidaria Florencia)		Núcleo Guaviare –Sur del Meta (Aspromacarena – Ascatragua –Asoproagro)	
	Pulpa (Tn)	Manteca (Tn)	Pulpa (Tn)	Manteca (Tn)
2022	16	1,09	0	0
2024	21	1,44	23	1,57
2027	38	2,60	74	5,03



Manteca de Copoazú (*Theobroma grandiflorum* seed butter)

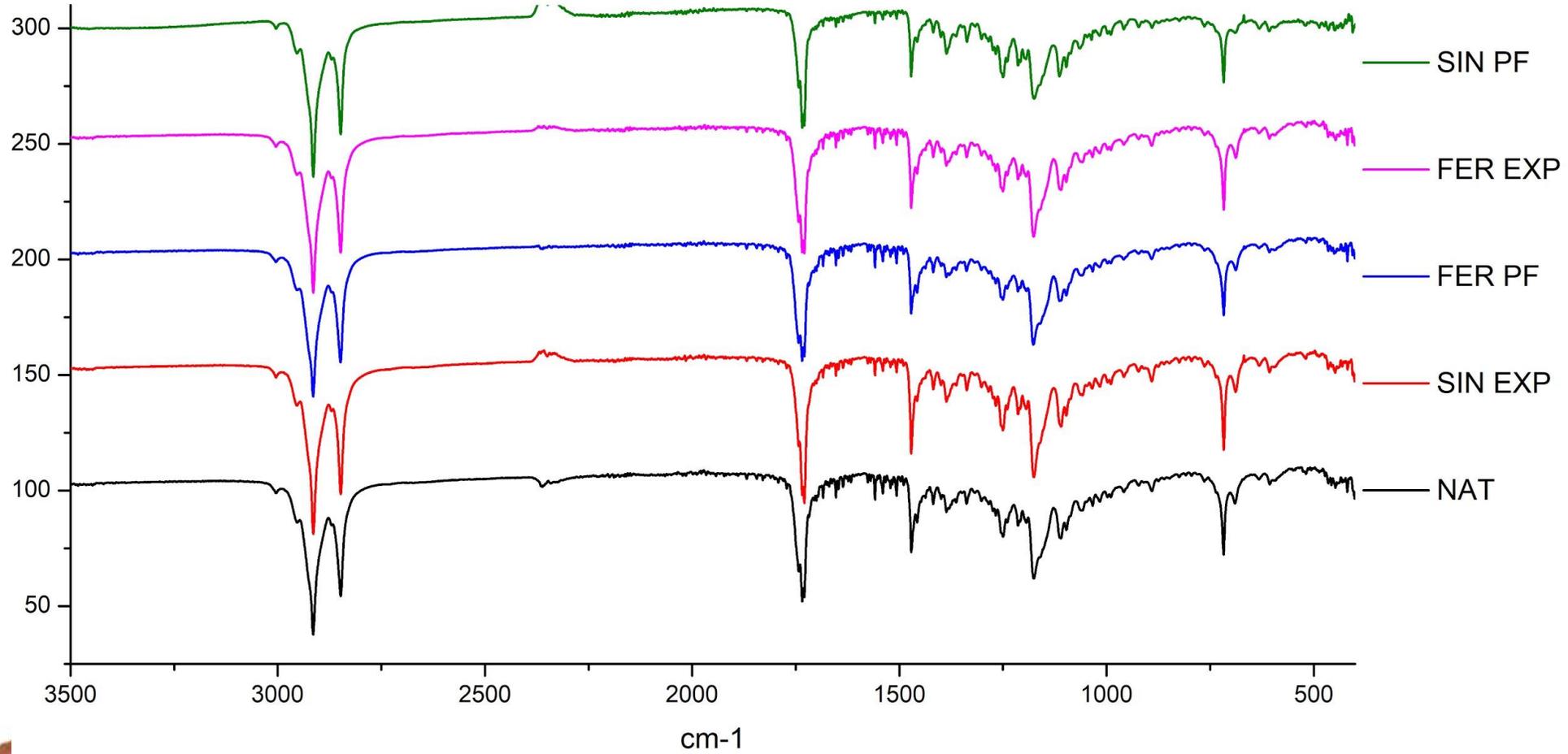
Copoazú es una especie cultivada en arreglos agroforestales.
A partir de la siembra, la planta tarda 3 años en empezar la producción de fruto





Instituto
SINCHI

FTIR



Núcleo 1. Caquetá

Belén de los Andaquíes - Florencia

Oferta:
300kg de manteca de copoazú

Proyecciones:
700 kg-1 Tn en 3 años.

ACBA



- Producción de fruto en finca
- Transporte a centro de acopio
- Despulpado
- Beneficio de semilla
- Transporte a Florencia

Agrosolidaria Florencia



- Recepción de semilla en planta
- Extracción de manteca
- Envío



Asociación de copoazú de Belén de los Andaquíes - ACBA

- 30 familias
- Sustitución de cultivos ilícitos
- Arreglos agroforestales
 - Caucho-copoazú
 - Maderables-copoazú
- Realizan aprovechamiento integral del fruto
 - Pulpa
 - Semilla fermentada para copolate
 - Semilla seca para extracción de grasa
- 1Tn Semilla seca al año



Asociación de prosumidores agroecológicos- Agrosolidaria Seccional Florencia

- 250 familias-11 grupos asociativos
- 68 familias productoras de copoazú
- Planta de procesamiento propia
- Capacidad instalada para extraer 600kg mensuales de manteca de Copoazú





Logo 1: Philippine Department of Environment and Natural Resources (DENR)
Logo 2: Eco-Source
Logo 3: [Small logo]

OBJETIVO: El presente documento tiene como objetivo establecer los procedimientos y procesos para la implementación del programa de monitoreo y evaluación del impacto ambiental del proyecto de construcción y operación de la planta de tratamiento de aguas residuales (PTAR) en el sitio de [Nombre del Sitio].

DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD: La actividad principal es la construcción y operación de la PTAR, que incluye la instalación de equipos, tuberías y estructuras de concreto. Durante la construcción se generará ruido, polvo y vibración, mientras que durante la operación se generará ruido y vibración.

IMPACTOS AMBIENTALES: Los impactos ambientales potenciales de la actividad son el ruido y la vibración, los cuales pueden afectar a la comunidad residente en las cercanías del sitio. Los impactos se han evaluado y se han establecido medidas de mitigación para reducirlos a niveles aceptables.

MEDIDAS DE MITIGACION: Las medidas de mitigación que se han establecido para reducir los impactos ambientales son: el uso de maquinaria con silenciadores, el uso de barreras acústicas, el uso de horarios de trabajo que eviten las horas pico de ruido, y el uso de equipos de protección personal para el personal que trabaja en el sitio.

CONCLUSIONES: Se concluye que los impactos ambientales potenciales de la actividad son manejables y se han establecido medidas de mitigación para reducirlos a niveles aceptables. Se recomienda que se continúe monitoreando y evaluando los impactos ambientales durante la construcción y operación de la PTAR.

Handwritten Signatures:
[Signature 1]
[Signature 2]



www.sinchi.org.co



@institutoSINCHI



Instituto.SINCHI



Instituto SINCHI

“La ciencia nos hace grandes”

Luz Marina Mantilla Cárdenas



El ambiente
es de todos

Minambiente