



ANCON

ARTESAN, ACEITE DE COCO VIRGEN ORGÁNICO:

EL USO SOSTENIBLE DEL CAPITAL NATURAL

Con el objetivo de crear un emprendimiento sostenible utilizando como base el capital natural en las 30,000 hectáreas de la Reserva Natural Privada de Punta Patiño que ANCON maneja y protege en el Darién, se propuso la producción de aceite de coco virgen orgánico y otros derivados del coco para generar recursos para las comunidades dentro y fuera de la reserva. Esta iniciativa de ANCON contó inicialmente con recursos de SENACYT y del Fondo Multilateral de Inversión del Banco Interamericano de Desarrollo (BID/FOMIN) lo que permitió el establecimiento de una planta de fabricación de aceite de coco lográndose una pequeña producción.

Para producir a mayor escala, ANCON requiere de un capital semilla adicional de forma que se convierta en un negocio auto sostenible brindándole a ANCON la posibilidad de ser un motor económico en la región.



LOS RETOS PARA LOGRAR QUE ARTESAN LLEGUE A LOS MERCADOS PANAMEÑOS



Estandarizar los procesos de fabricación de los productos de elaboración secundaria y otros derivados del coco.



Establecer una **demanda sostenible** de los productos a comercializar.



Consolidar las alianzas con los socios comerciales.



Fortalecer la escolaridad de los participantes de las organizaciones.



Priorizar la **creación de capacidad** de gestión institucional y financiera de los participantes.



¿CÓMO PRODUCEN LAS COMUNIDADES EL ACEITE DE COCO?



Objetivos de Artesan:

1. Contribuir con el aumento de los ingresos familiares de comunidades indígenas Emberá y Wounaan que viven cerca de la Reserva Natural Privada de Punta Patiño.

2. Desarrollar junto a las comunidades actividades productivas que sean armónicas con el uso sostenible del capital natural.

3. Participación de la comunidad en planes de gestión de recursos para construir modelos productivos que les beneficie.

4. Lograr que las comunidades aprovechen mejor sus parcelas y produzcan mayor cantidad de cocos.

5. Reducir el incremento de actividades no sostenibles e ilegales que dañen los recursos naturales.



1 Pelado del coco



4 Extracción y filtrado de aceite



2 Rallado del coco



3 Secado



5 Envasado



Todas las empresas que participen en este proyecto recibirán el distintivo de 'Socios ANCON'.

MEJORA DEL PROCESO PRODUCTIVO DEL ACEITE DE COCO

Equipo de esterilización y embotellado del aceite de coco	\$8,000
Asistencia técnica para capacitar a los usuarios en el uso del equipo de esterilización y la prensa de aceite	\$5,000
Construcción de área de alojamiento y lavandería	\$5,000
Capacitación del personal de la planta de aceite	\$3,000
SUB-TOTAL:	\$21,000

MEJORA DEL SISTEMA DE COMERCIALIZACIÓN DE LOS PRODUCTOS

Equipo de transporte terrestre (cuadrón)	\$7,000
Equipo de transporte acuático (lancha y motor)	\$12,000
SUB-TOTAL:	\$19,000

COMERCIALIZACIÓN

Comercialización	\$10,000
SUB-TOTAL:	\$10,000

GRAN TOTAL \$50,000



ÚNETE A ANCON

(507) 314-0060 / ancon@ancon.org / www.ancon.org

Calle Amelia Denis de Icaza, Edif. 153, Quarry Heights, Ciudad de Panamá

TWITTER: Anconorg **FACEBOOK:** Ancon.Panama **YOUTUBE:** AnconorgPanama **INSTAGRAM:** AnconPanama

