REPÚBLICA DEL CACAO

Certified B Corporation

IMPACT FACTSHEET

PANELA ORGÁNICA

Pacto, Ecuador.





Ubicado en el noroccidente de Quito, dentro de la biorregión del Chocó Andino, reserva de la biósfera, encontramos a Santa Marianita, un pequeño poblado que alberga al centro de acopio “Productos San José”, nuestro aliado estratégico. Siendo la única producción de panela orgánica granulada de la región, es un referente por sus buenas prácticas agrícolas, sociales y de manufactura.



En este centro se emplea a 25 familias de manera directa, sumando a más de 100 beneficiarios indirectos.





El proceso para la producción de panela en “Productos San José” es artesanal y se desarrolla mediante los siguientes pasos: cultivo de caña de azúcar, corte y transporte de caña, trituración de caña/extracción de jugos y finalmente ingreso a la caldera y producción de panela



PILARES DE SOSTENIBILIDAD

SOSTENIBILIDAD ECONÓMICA

1 Garantía de compra de panela orgánica.



COMPROMISO AMBIENTAL

1 Compra de panela con certificación orgánica, producida en la biorregión del Chocó Andino, una zona altamente biodiversa, garantizando la continuidad de buenas prácticas agrícolas.



INTERCAMBIO DE CONOCIMIENTO

1 Visitas por parte de diferentes clientes y aliados externos de República del Cacao para actividades de agroturismo.

2 Participación de Productos San José en los talleres de Camino +B, capacitándose en los pasos y acciones a realizar para certificarse como empresa B Corp.