CURICOOP
CURICOOP
DEVIDA

CURICOOP

¿QUIÉNES SOMOS?

Somos la Cooperativa Agraria de Cacaoteros de Curimaná, una organización de productores fundada en el año 2019, en el distrito de Curimaná, provincia de Padre Abad, región Ucayali.

Integramos a 200 familias agricultoras, que trabajan con pasión en 320 hectáreas de cacao, cultivando las variedades CCN51 y cacao aromático.

Desde su fundación, la cooperativa ha buscado fortalecer la economía de sus socios, mejorar la calidad del cacao y abrir puertas hacia mercados diferenciados, donde el cacao de origen amazónico es cada vez más valorado. Curicoop implementa EUDR a todos los socios empadronados en proceso de certificación R.A. Certificación Orgánica.

CURICOOP

Visión y Misión

Visión

Fortalecer la producción y comercialización de cacao fino y de aroma, contribuyendo al bienestar de nuestras familias socias y al desarrollo sostenible de nuestra comunidad.

Misión

Ser una cooperativa líder en la producción y exportación de cacao de calidad, reconocida a nivel nacional e internacional por la excelencia de sus productos y el compromiso social con nuestros productores.

CURICOOP

Nuestros Valores

Sostenibilidad

producción responsable con el medio ambiente.

Asociatividad:

unión y cooperación entre familias productoras.

Responsabilidad social y ambiental:

desarrollo comunitario y respeto a la naturaleza.

Compromiso con la calidad

cacao fino, competitivo y de excelencia.

CURICOOP

LO QUE OFRECEMOS

01

GRANOS DE CACAO FERMENTADO Y SECO

Con estándares de calidad, aroma y sabor únicos, listos para la industria chocolatera nacional e internacional.

02

VARIEDADES DE CACAO CCN51 Y AROMÁTICO

Cultivados en 320 hectáreas bajo prácticas responsables y sostenibles.

03

ABASTECIMIENTO CONFIABLE Y CONSTANTE

Producción organizada que asegura volúmenes estables y cumplimiento de plazos.

04

COMPROMISO CON LA TRAZABILIDAD

Desde la parcela hasta el cliente final, garantizando transparencia y confianza en cada entrega.

CURICOOP

Servicios de la Cooperativa

01

Asistencia técnica agrícola

Acompañamiento permanente a nuestros socios en el manejo del cultivo, buenas prácticas agrícolas y postcosecha de cacao.

02

Capacitación y fortalecimiento organizacional

Talleres y programas de formación para mejorar la gestión productiva, empresarial y cooperativa de nuestros asociados.

03

Articulación comercial

Acceso a mercados regionales, nacionales e internacionales para colocar nuestro cacao con valor agregado y precios justos.

04

Control de calidad y trazabilidad

Procesos estandarizados para garantizar que el cacao cumpla con las exigencias de calidad y seguridad alimentaria.

05

Promoción de la sostenibilidad

Impulso de prácticas agrícolas responsables que preservan el medio ambiente y fomentan el desarrollo comunitario.

CURICOOP

PRODUCTOS

- CACAO EN GRANO FERMENTADO Y SECO
- CACAO FINO DE AROMA EN DIFERENTES CALIDADES

Procesos y certificaciones
EN CURSO

PPA (Plan de Producción Agrícola)

Implementación de buenas prácticas agrícolas y de postcosecha que garantizan la trazabilidad, sostenibilidad y mejora continua del cacao.

EUDR (Reglamento de la Unión Europea contra la Deforestación)

Adaptación a los requisitos de la Unión Europea para demostrar que el cacao producido por nuestros socios es libre de deforestación y respetuoso con el medio ambiente.

Certificación RA (Rainforest Alliance)

En proceso de adopción de estándares de sostenibilidad ambiental, social y económica que aseguran prácticas agrícolas responsables, respeto a la biodiversidad y condiciones justas para los agricultores.

Ficha técnica del grano seco de cacao

CURICOOP

Producto	Cacao en grano grado I
NOMBRE CIENTÍFICO	Theobroma cacao L.
VARIEDAD	Hibridos y CCN51
CERTIFICACIONES	Sin certificación
COSECHA	Todo el año
OFERTA ANUAL	408.72 toneladas
PROCEDENCIA	productores de la Cooperativa Agraria de Cacacoteros de Curimaná, distrito de Curimaná - Padre Abad - Ucayali.
DESCRIPCIÓN	Granos de cacao obtenidos de una cosecha selectiva, fermentados y secados de forma centralizada, y envasados siguiendo los protocolos de calidad.
USO DEL PRODUCTO	Exclusivo para comercialización en grano.

REQUISITOS

características	parámetros	Unidad	especificación
SENSORIAL	ASPECTOS		granos limpias
	COLOR		marrón rojizo
	OLOR		a caco
FÍSICO - QUÍMICO	HUMEDAD	%	7.5
	IMPUREZA	%	0.3
	GRANOS DOBLES	%	0.5
	ÍNDICE DE GRANO(peso de 100 gr.)	%	1.2
	CALIBRE (peso de 100 gr.)	-	120
PRUEBA DE CORTE	GRANOS MOHOSOS	%	0.5
	FERMENTACIÓN	%	85
	GRANOS VIOLETAS	%	7
	PIZARROSOS	%	2
	GRANOS DAÑADOS POR INSECTOS	%	2
	GRANOS SOBRE FERMENTADOS	%	0.2
	GRANOS GERMINADOS	%	0.5

CURICOOP

EMPAQUE Y EMBALAJE

Empaque: primario	Tipo: saco	Material: Polipropileno	Capacidad: 75Kg.

ALMACENAMIENTO

Conservar en un lugar fresco, seco, limpio y ventilad, no almacenar con otras sustancias químicas (combustibles, pintura, etc.)

CONTACTO	Sr. Elmer Miranda
DIRECCIÓN	Curimaná S/N
CELULAR	973227072
E-mail	ccuricoop@gmail.com

CURICOOP

CURICOOP: "Nació para ser grandes en la agricultura cacaotera"

Contacto:
973227072

Correo:
administracion@curicoop.pe

Síguenos en facebook:
Curicoop