



CAGMA

COOPERATIVA AGROINDUSTRIAL
MACHUPICCHU





QUIENES SOMOS

La Cooperativa Agroindustrial Machupicchu Ltda. es una cooperativa joven que se dedica a la producción, transformación y comercialización de quinua y otros productos orgánicos y/o ecológicos andinos (kiwicha, chia, haba, maíz, etc.). Nuestra Cooperativa se fundó en diciembre del año 2011 e inició sus actividades en enero 2012, con el esfuerzo conjunto de 14 productores líderes del Valle de Chumbao en Andahuaylas. Actualmente la cooperativa cuenta con más de 400 socios que están distribuidos en 10 distritos de la provincia de Andahuaylas y Chincheros en la Región de Apurímac.

Contamos con una experiencia satisfactoria de más de 3 años, donde nos estamos organizando, educando sobre la base de la actividad agrícola y las normas de producción orgánica para obtener un producto de calidad mediante acciones de mejora continua en cada uno de los procesos productivos, permitiendo tener un producto de alta calidad. Lo cual, nos permite crear y sostener nuestra oferta exportable para que en el mediano plazo nos permitirá mejorar nuestros ingresos económicos y la calidad de vida familiar de nuestros asociados.

La producción actual de la cooperativa es de 700 toneladas anuales de quinua orgánica, cuenta con la capacidad de ampliar de acuerdo a la demanda, nuestro principal mercado atendido es el mercado nacional, principalmente las empresas exportadoras, y contamos con la capacidad para atender al mercado internacional.



NUESTRA VISION

Ser la cooperativa líder de la Región Apurímac en el sector agrícola al 2020, en la producción, transformación y comercialización de quinua orgánica y otros productos andinos (kiwicha, chía, haba, maíz etc.), trabajando con miras a la exportación y buscando satisfacer las necesidades de nuestros clientes, asociados y de sus familias.

NUESTRA MISION

Somos una cooperativa que se dedicada a la prestación de servicios a sus asociados en la producción, transformación y comercialización de quinua orgánica y otros productos andinos (kiwicha, chía, haba, maíz, etc.) con parámetros de calidad, eficiencia, sostenibilidad y competitividad para satisfacer las necesidades de sus clientes, asociados y sus familias.

NUESTROS PRODUCTOS

Nuestro principal producto de exportación es la quinua orgánica en semilla y procesada en tres variedades: Blanca (Blanca de Junín), Roja (Pasakalla), Negra (Ccoito). Y esta certificada como producto orgánico en la producción, almacenamiento, manipulación y comercialización de conformidad con especificaciones técnicas precisas (normas), y cuya certificación está a cargo de la Certificadora Internacional KIWA – BCS que concede una etiqueta al producto que garantiza el cumplimiento de los requisitos fundamentales de un producto "orgánico" desde la finca hasta el mercado.

Nuestros productos cuentan con certificación orgánica para exportar a los países de Europa y Estados Unidos, cumplimos con las normas de producción orgánica de estos países además de la norma nacional – Perú.

Así mismo estamos en proceso para obtener el certificado de comercio justo con FAIRTRADE para entrar a nuevos mercados.



QUINUA BLANCA EN GRANO

- Nombre del Producto: Quinoa Orgánica en Grano
- Marca del Producto: CAGMA
- Características del Producto:
 - Altura de Cosecha: 3200 msnm.
 - Color: Negra, Roja y Blanca.
 - Presentación: Sacos de polipropileno de 50 Kg.
 - Humedad: 12 % de humedad.
 - Tipo de proceso: trillado y con post cosecha.
 - Diámetro Promedio de Grano: 1.5 mm.
 - Certificación: Orgánica BCS – OKO
- Capacidad de Producción : 400 toneladas anuales.
- Localidad de Producción: Provincia de Andahuaylas, departamento de Apurímac, Perú.
- Disponibilidad de Producción:

Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Set	Oct	Nov	Dic
●	●			●	●	●	●	●	●	●	●



Descripción del Producto

Quinoa orgánica en grano, es cultivada desde tiempos antiguos en la Región de Apurímac que es parte de los Andes del Perú, sobre los 3200msn. Bajo tierras de secano con técnicas ancestrales por productores que practican la agricultura orgánica. La quinoa en grano posee una toxina denominada saponina y falta hacer un proceso con métodos mecánicos (pelado) y lavado las semillas con abundante agua antes de ser consumida.



Descripción del Producto

Quinoa Orgánica perlada, son granos procesados listo para ser consumidos en diversas formas. Tradicionalmente, los granos de quinoa se tuestan y con ellos se produce harina. También pueden ser cocidos, añadidos a las sopas, usados como cereales o pastas, etc. Cuando se cuecen adoptan un sabor similar a la nuez. La quinoa posee los ocho aminoácidos esenciales para el ser humano, lo que la convierte en un alimento muy completo y de fácil digestión. Puede consumirse por celíacos al no contener gluten.

QUINUA ROJA EN GRANO

- Nombre del Producto: Quinoa Orgánica Perlada
- Marca del Producto: CAGMA
- Características del Producto:
 - Altura de Cosecha: 3200 msnm.
 - Color: Negra, Roja y Blanca.
 - Humedad: 11 % de humedad.
 - Presentación: Sacos de cartón de 50 Kg.
 - Tipo de proceso: Perlada
 - Diámetro Promedio de Grano: 1.3 mm.
 - Certificación: Orgánica BCS - OKO
- Capacidad de Producción : 300 toneladas anuales.
- Localidad de Producción: Provincia de Andahuaylas, departamento de Apurímac, Perú.
- Disponibilidad de Producción:

Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Set	Oct	Nov	Dic
●	●	●				●	●	●	●	●	●

QUINUA NEGRA EN GRANO

- Nombre del Producto: Quinoa Blanca Orgánica en Grano
- Marca del Producto: CAGMA
- Características del Producto:
 - Altura de Cosecha: 3200 msnm.
 - Variedad: Ccoit0.
 - Humedad: 12 % de humedad.
 - Presentación: Sacos de polipropileno de 50 Kg.
 - Tipo de proceso: trillado y con post cosecha.
 - Diámetro Promedio de Grano: 2 mm.
 - Certificación: Orgánica BCS – OKO
- Capacidad de Producción : 20 toneladas anuales.
- Localidad de Producción: Provincia de Andahuaylas, departamento de Apurímac, Perú.
- Disponibilidad de Producción:

Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Set	Oct	Nov	Dic
					●	●	●				



Descripción del Producto

Quinoa negra orgánica en grano, es cultivada a 3200msn, en la sierra del Perú bajo tierras de secano con tecnología ancestral por pequeños productores que producen el 20 % para el autoconsumo y el 80 % para el mercado, las características de la quinoa blanca son su uso diverso en la preparación de alimentos principalmente de tortas, pasteles y ensaladas.



BUENAS DE PRACTICAS

Gracias al esfuerzo y compromiso de los asociados que producen diversos cultivos como son quinua, kiwicha, chia, haba, maíz, etc. bajo una agricultura orgánica que es un sistema de producción que trata de utilizar al máximo los recursos de la finca, dándole énfasis a la fertilidad del suelo y la actividad biológica y al mismo tiempo, a minimizar el uso de los recursos no renovables y no utilizar fertilizantes y plaguicidas sintéticos para proteger el medio ambiente y la salud humana.



DATOS GENERALES

- Empresa:
Cooperativa Agroindustrial Machupicchu Ltda.
- R.U.C: 20490810146
- Representante: Edith Huamán Orosco
- Cargo: Gerente General
- Dirección: Av. Leoncio Prado 333 distrito de San Jerónimo, Andahuaylas, Apurímac.
- Teléfono: 988262628 / 952717937
- Correo Electrónico:
cooperativa.machupicchu@gmail.com
- Mercados Atendidos: Mercado Nacional
- Número de empleados: 05
- Rubro de Empresa: Agrícola