

# Harina de Coco

## Extra Natural y otros productos

### FICHA TÉCNICA

#### PRODUCTOS A BASE DEL COCO

#### HARINA DE COCO EXTRA NATURAL

La harina de coco es una harina suave e ideal para hornear. Esta se obtiene como productos del prensado en frío del coco rallado. Entre todas las harinas es la que contiene una mayor cantidad de fibra no digestible, que dicho de otro modo, actúa como una escoba barriendo las sustancias de desecho hacia el intestino a través del tracto digestivo, facilitando así el funcionamiento del sistema digestivo. Debido a esto, sacia más rápido y durante más tiempo. Dado que la fibra no se digiere, no aporta ninguna caloría al cuerpo y sumado a que contiene muy pocos hidratos de carbono, es perfecta para muchas dietas de control de peso. Su alto contenido en proteínas vegetales (aprox. un 20%) y al no contener gluten lo hace apto para personas que sufren de intolerancia al gluten. Un estudio publicado en el British Journal of Nutrition del 2003 ( 90(3):551-556, September 2003) demostró que alimentos que contienen harina de coco ayudan a controlar los niveles de glucosa en la sangre, es más, mientras más cantidad de harina de coco tuviera el alimento más bajaban los índices glicémicos de los alimentos. Se concluye que esto se puede deber a su contenido en fibras.

#### MODO DE EMPLEO y USOS

Es usada para espolvorear sobre los cereales, frutas o añadir a pastas, masas, cazuelas, y otros alimentos. Puede sustituir directamente la harina de coco para un máximo de 20-25% de harina de trigo.

#### ANÁLISIS DE APORTE EN CADA 100 GRAMOS

| SUSTANCIA  | CANTIDAD  |
|------------|-----------|
| FIBRA      | 16.39 gr. |
| OMEGA 6    | 706 mg.   |
| GRASAS     | 64.5 gr.  |
| PROTEÍNAS  | 6.9 gr    |
| VITAMINAS  | B6        |
| AZUCARES   | 7.4 gr    |
| SELENIO    | 50 mg.    |
| MANGANESIO | 80 mg.    |
| FOSFORO    | 45 mg.    |
| MAGNESIO   | 25 mg.    |



#### CARACTERÍSTICAS FÍSICAS:

- Bolsas transparentes de 500 gr y 250 gr.
- Harina Crema; marrón y tonos, libre de materiales extraños.
- Sabor Placentero, acentuado a coco, libre de sabores mohosos,
- Olor Suave y placentero.

#### LINEA DE PRODUCTOS DEL COCO:

- **Harina de Coco natural**, para consumo humano, 500 gr.
- **Aceite de coco** para consumo humano, para masajes, cremas, etc.  
(Botella de 1L, 220 ml, **para comidas y Spa tratamiento de belleza**)
- **Ecocarbón de Briquetas** de cáscara de coco para uso diario
- **Mecheros** para encendido de carbón y aromatizante
- **Sustrato de carbón** vegetal para plantaciones, jardinería y áreas verdes 500 gr.

#### DATOS DEL PRODUCTO: (PC= Pago al contado) (Costos a crédito y contado)

- Presentación de 250 gr, en bolsas transparentes para supermercados y tiendas (PC-10% menos)
- Presentación de 500 gr, en bolsas transparentes para supermercados y tiendas a (PC-10% menos)
- Presentación de 50 kl a granel en bolsas reforzados en costal a nivel nacional (PC-10% menos)

**Al comprar este producto estás protegiendo de la Amazonia Peruana y generas desarrollo en las comunidades.**

**ÚNICO CON SELLO ECOEFICIENTE  
QUE PROTEGE LA AMAZONIA**



## CARACTERÍSTICAS DE LA HARINA DE COCO NATURAL

- 100% hecho de coco amazónico.
- Producto trabajado con comunidades.
- Color Blanco, crema, marrón o tonos cristalizado.
- No cambia el sabor de las comidas.
- Aroma agradable a coco.
- 100% natural y ecoeficiente.
- Evita la tala de árboles y siembra árboles.
- Fuente renovable y sostenible.
- Superior al aceite común.
- Respeta y conserva el medio ambiente.
- Compensa la huella de contaminación del comprador.
- Producto con premio por la PAZ.



## ALMACENAMIENTO:

No se almacene ni transporte junto a medicinas o contaminantes.

Transpórtelo y almacénalo en su envase original en un lugar fresco, seguro y ventilado.

No lo deje a la intemperie ni en lugares húmedos o cerca al agua.

## MODO DE USO:

1. Deliciosa alternativa al gluten y al trigo.
2. Ideal para celíacos y personas con sensibilidad al gluten. No produce alergias.
3. Cocos cultivados sin pesticidas o herbicidas y que no han sido modificados..
6. La harina presenta una tonalidad crema debido a no se blanquea.
7. No engorda como el resto de las harinas.
8. Menor contenido en carbohidratos que el resto de las harinas.
9. Mayor contenido en fibra (50%) que el resto de las harinas.
10. Facilita el óptimo funcionamiento del corazón y del sistema inmunológico.
11. Mejora el proceso digestivo.
12. Facilita una mejor digestión.
13. Ayuda a la absorción de vitaminas y minerales.
14. Ayuda a desintoxicar el organismo.
15. Mantiene el colesterol dentro de niveles saludables.
16. 0% colesterol.

## INFORMACIÓN SOBRE RESPONSABILIDAD:

Nuestros productos están diseñados para trabajar en armonía con el ambiente, con inclusión social y económica de las comunidades, para esto construyendo viveros a nivel nacional, visítanos en: facebook: ecoguerrerosdelperu

## PRECAUCIONES Y ADVERTENCIAS DE USO:

- Manténgase cerca del alcance de los niños.
- No ingiera más de 200 ml al día por persona.
- Si cambia de color a negro, evite usarlo.
- Mantener el producto en un lugar fresco y seco
- Una vez abierto debe usarse dentro de los 6 meses.
- Cada vez que utilices la harina de coco, siembras más árboles en la amazonia.

## INDUSTRIAS ECOAMAZONICAS S.A.C.

### ECOGUERREROS DEL PERÚ y EL MUNDO:

Pedidos y comentarios

ivanrojas23@hotmail.com

Jr. Moyobamba 261, Tarapoto - San Martín

Av. Aviación 2925 - 303, San Borja - Lima

RUC: 20572110240

Producto de energía renovable y ecoeficiente.

Contacto: 951046777 - #951046777

Autorización sanitaria: M04011480N - MARTPR

La harina de coco no se asemeja a ninguna otra al contener 14% de aceite de coco y 50% de fibra, la mayor cantidad a diferencia de otras. Debido a su poco contenido de hidratos de carbono es perfecta para adelgazar. Su alto contenido en proteínas vegetales (20%) no contiene gluten, por lo que es apto para personas que no toleran el mismo.



Autorización Sanitaria:  
N° M04011480N - MARTPR



**Por cada BOLSA que compras,  
sembramos 1 árbol.**

Facebook: ecoguerrerosdelperu

# Harina Coco

## Extra Natural y otros productos

### ROTULO

a) Nombre o denominación del producto.

**HARINA DE COCO AMAZONICO EXTRA NATURAL**

b) País de fabricación.

AMAZONIA PERUANA, REGIÓN SAN MARTÍN

c) Si el producto es perecible:

ES PERECIBLE

c.1 Fecha de vencimiento.

**SEIS MESES DESPUÉS DE SER ABIERTO  
UN AÑO DE VIDA ÚTIL Y RECOMENDABLE**

c.2 Condiciones de conservación.

- No se almacene ni transporte junto a medicinas.
- Transpórtelo y almacénalo en su envase original en un lugar fresco, seguro y ventilado.
- No lo deje a la intemperie ni en lugares húmedos o cerca al agua.

c.3 Observaciones.

- Si cambia de color a negro, no usar  
Una vez abierto consumir dentro de los 6 meses.

d) Contenido neto del producto, expresado en unidades de masa o volumen, según corresponda.



### BOLSAS TRANSPARENTES EN KILOGRAMOS

e) En caso de que el producto, contenga algún insumo o materia prima que represente algún riesgo para el consumidor o usuario, debe ser declarado.

HARINA DE COCO ES CONSIDERADO COMO UN PRODUCTO QUE NO ES TOXICO Y PUEDE RECOGERSE FÁCILMENTE USANDO AGUA

f) Nombre y domicilio legal en el Perú del fabricante o importador o envasador o distribuidor responsable, según corresponda, así como su número de Registro Único de Contribuyente (RUC).

FABRICANTE y DISTRIBUIDOR: INDUSTRIAS ECOAMAZONICAS S.A.C.

Trabajo con responsabilidad social de ECOGUERREROS DEL PERÚ Y EL MUNDO

RUC: 20572110240 - Jr. Moyobamba 261, Tarapoto.

g) Advertencia del riesgo o peligro que pudiera derivarse de la naturaleza del producto, así como de su empleo, cuando estos sean previsibles.

- Manténgase CERCA del alcance de los niños.
- No ingiera el producto MÁS DE 200 miligramos al día por persona.

h) El tratamiento de urgencia en caso de daño a la salud del usuario, cuando sea aplicable.

# Harina Coco

## Extra Natural

### y otros productos

## INFORMACIÓN

Estamos en la capacidad de comercializarlo a nivel nacional nuestro producto **HARINA DE COCO AMAZONICO EXTRA NATURAL**, entre otros productos, **ganador del Concurso Nacional "ECOEficiencia EMPRESARIAL 2012", premio por la PAZ, mejores Practicas Ciudadanas y Ciudadanía Ambiental**, por lo que, queremos ser sus proveedores del **ecocarbón ecoeficiente** para sus cadena de restaurantes y aportar a la protección de nuestra amazonia con inclusión social.

**QUE EL AMOR HACIA NUESTROS HIJOS SE REFLEJE EN EL CUIDADO DE SU AMBIENTE**

### LISTA DE PRODUCTO Y PRECIOS:

- Harina de Coco natural, 500 gr. S/. 6.00
- Aceite natural de coco S/. 13.00 la botella de 220 ml.
- Aceite natural de coco S/. 40.00 la botella de 1 litro.
- Ecocarbón Ecoeficiente de biomasa S/. 2.50 soles x kilo.
- Mecheros Ecotuchpa para encendido de carbón y aromatizante S/ 0.80 unidad.
- Sustrato de carbón vegetal para plantaciones, jardinería 500 gr. a S/. 6.00



### RESEÑA HISTÓRICA DE SU PRODUCTO, LUGAR DE ORIGEN Y TODO EL TRABAJO SOCIAL QUE USTEDES REALIZAN EN SU COMUNIDAD:

**HARINA DE COCO AMAZONICO EXTRA NATURAL** es una propuesta para vivir en armonía con el ambiente, la ecología, cuidar nuestra salud y el futuro de nuestros hijos. La alimentación con estilo de vida cuidando el cuerpo, la mente, el hogar, el alma, sobre todo enseñando a los hijos, **HARINA DE COCO** ayuda a mejorar nuestros hábitos de consumo con pequeñas acciones que suman grandes beneficios, sin variar el buen sabor de sus comidas y no afecta su nutrición, ganadores de muchos reconocimientos otorgados por instituciones que reconocen el trabajo enfocando con el ambiente y la inclusión, buscamos proteger la amazonia, el ambiente y el planeta por medio de tus compras responsables.

Buscamos utilizar materia prima renovable que brinda la naturaleza como alternativa para contribuir al **CUIDADO DE NUESTRO MEDIO AMBIENTE** y la salud. Aceite hecho a base de coco amazonico, que nos protege y enseña a cuidar el medio ambiente, evitando la deforestación.

Para esto trabajamos con comunidades amazónicas reforestando y aforestando con palmeras de coco para proteger nuestra Amazonía de la deforestación y así generar fuente de energía renovable para producir briquetas de carbón de coco y otros productos ecoeficientes para el uso y consumo humano mejorando nuestras vidas.

**Al comprar este producto estás protegiendo de la Amazonia Peruana y generas desarrollo en las comunidades.**

### Población Involucrada

La población de picota cuenta con aproximadamente 35,515 habitantes según INEI (2007), y el Distrito de Pucacaca con 4,1873 habitantes, según Municipalidad Distrital de Pucacaca. La población directamente involucrada en el ámbito del proyecto se detalla a continuación:

#### Directamente:

|                                            |                    |
|--------------------------------------------|--------------------|
| • Centro Poblado de Valle Oeste            | : 120 habitantes   |
| • Centro Poblado Cedasisa                  | : 180 habitantes   |
| • Centro Poblado de Chinchá Alta           | : 250 habitantes   |
| • Centro Poblado de Nuevo Codo             | : 190 habitantes   |
| • Centro Poblado de Shimbillo              | : 950 habitantes   |
| • Centro Poblado de Cedro Pampa            | : 920 habitantes   |
| • Centro Urbano del Distrito de Pucacaca   | : 1,115 habitantes |
| • Productores y Comercializadores del Coco | : 650 productores  |
| • Productores y Comercializadores de arroz | : Sin promedio     |
| • Productores y Comercializadores de Maíz  | : Sin promedio     |
| • Empresas Deshidratadoras de Coco         | : 05 empresas      |

#### Indirectamente:

- La amazonia y los bosques
- Medio ambiente
- Población en general
- El consumidor
- El Planeta en su conjunto

Somos responsable con el medio ambiente por eso que desarrollamos nuestro programa:

