

SÍGUENOS



CONTATOS: 95583902 - 955302

QUISPILLACCTA



HISTORIAS DE
EMPRENDEDORES Y EMPRENDIMIENTOS

**EMPRENDIMIENTOS
Y EMPRENDEDORES**

CENTRO TURÍSTICO RECREACIONAL CASCADA RUQRUQA



Ubicada a 3.050 metros sobre el nivel del mar, Ruquqa es un paraje lleno de historia y significado para la comunidad. Antiguamente, sus aguas eran un remedio natural: los adultos mayores se bañaban para aliviar dolores en las rodillas y manos, mientras los niños recolectaban pequeñas piedras moldeadas por la fuerza del agua, como canicas naturales.

En tiempos remotos, este lugar fue escenario de rituales sagrados, donde músicos y danzantes de tijera sellaban pactos con las deidades y recibían bendiciones para perfeccionar su arte con el arpa y la danza.

Hoy, la belleza de Ruquqa se realza gracias al incremento del caudal por las lagunas construidas en partes altas de Quispillaccta y los esfuerzos comunitarios de restauración de los cerros. Sus pozas de agua turquesa, moldeadas por las manos de los quispillacctinos, ofrecen un espacio único para el bienestar físico y espiritual, fortaleciendo la conexión con la naturaleza y dejando una experiencia inolvidable para todos los visitantes.

Ruquqa: un destino que une historia, tradición y naturaleza en cada visita.

PUEBLO TRADICIONAL Y PINTORESCO DE QUISPILLACCTA

La capital del pueblo indígena de Quispillaccta, ubicada en la cuenca del río Pampa a 3,143 metros sobre el nivel del mar, es un auténtico tesoro que preserva las tradiciones y costumbres andinas. Sus calles estrechas, casas antiguas de tejas y la iglesia colonial erigida en 1,845 reflejan la riqueza histórica y cultural de la comunidad. La iglesia resguarda con devoción a la Virgen del Carmen, patrona espiritual del pueblo, y a tres santos considerados como “pastores” de las ganaderías comunales: San Marcos en Tuco, San Elías en Catalinayocc y San Juan en Wayllapucro. Estos santos se han integrado naturalmente a la cosmovisión quispillacctina.

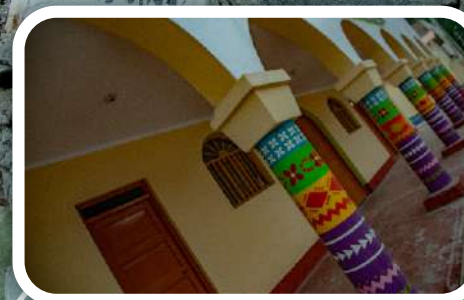
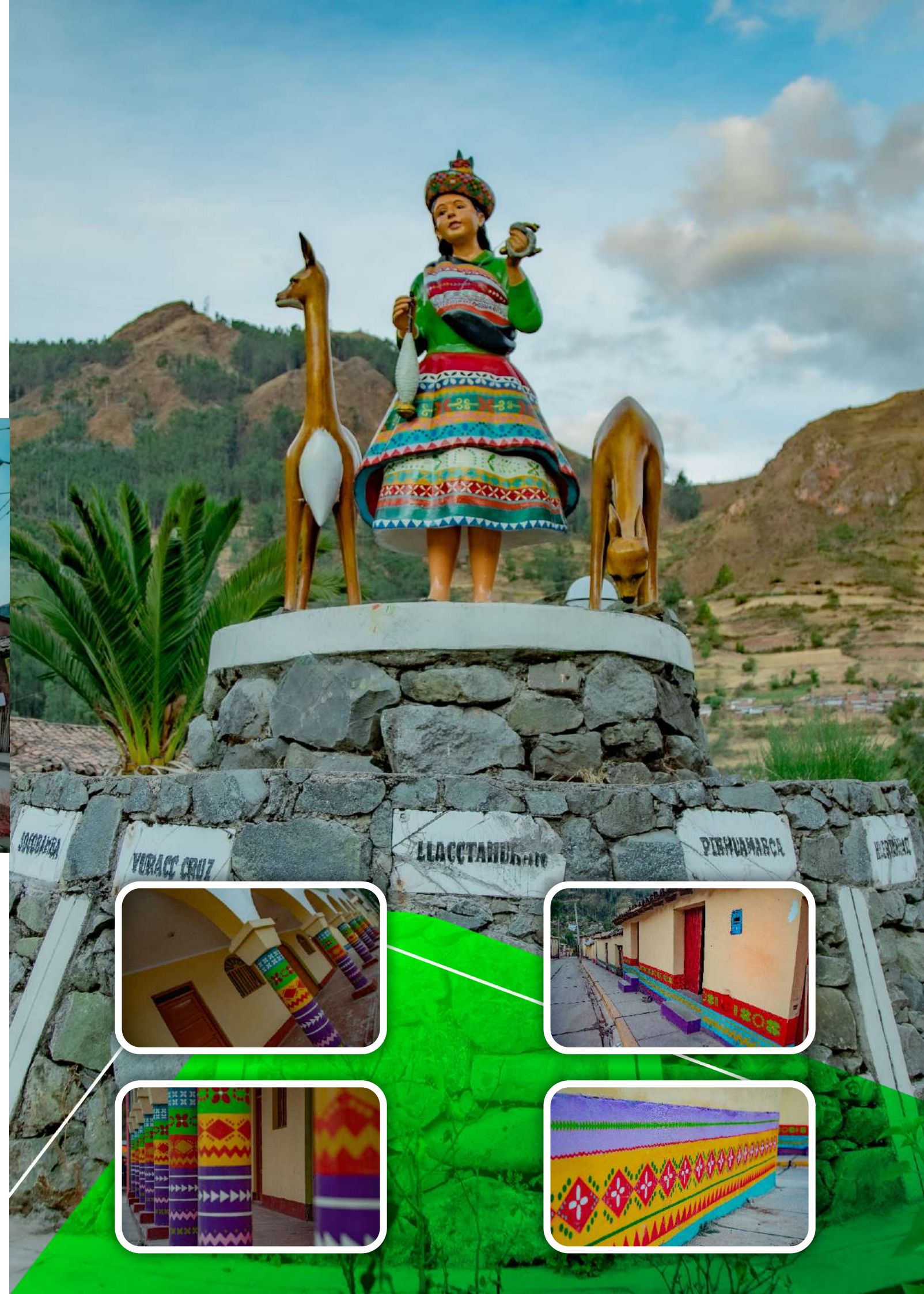


Con el propósito de resaltar y proteger su identidad, la comunidad ha revitalizado el pueblo. Las fachadas de casas, calles y espacios públicos se han transformado en lienzos vivos, decoradas con arte gráfico que refleja la iconografía, los colores y los símbolos propios de la comunidad, mostrando al visitante la esencia de su rica herencia cultural.

Quispillaccta no es solo un destino turístico; es un viaje al corazón del Perú auténtico, donde los visitantes pueden sumergirse en un mundo de tradiciones vivas, paisajes majestuosos y la calidez de su gente. Cada calle, plaza y rincón cuenta una historia, convirtiendo al pueblo en un testimonio viviente de la riqueza cultural andina, vibrante, resistente y profundamente arraigada.

Este destino combina historia, arte y naturaleza, conectando a los visitantes con su cultura, creatividad e identidad, y dejando recuerdos inolvidables.

📞 916 533 144 / 968 192 440 / 966 550 949





Collin Mikuy

Maribel, su padre Néstor y toda su familia han consolidado un emprendimiento familiar dedicado a la crianza, acopio, procesamiento y comercialización de cuyes en Llacctahurán. La experiencia comenzó cuando Néstor y su esposa vendían cuy pelado en el mercado Nery de Huamanga, evolucionando luego hacia la venta de cuy empacado al vacío.

HHHoy, gracias a una empacadora propia y un mini camal, la familia puede procesar los cuyes en condiciones higiénicas y seguras, garantizando calidad y frescura. Esta infraestructura les ha permitido retomar con éxito la provisión de cuy pelado y empacado al vacío, abasteciendo mercados en Huamanga y Lima, donde han identificado un crecimiento sostenido en la demanda.

Para mejorar la comercialización y diversificar su oferta, planean ofrecer cuyes empacados en varios sabores, incorporando ingredientes locales como culantro, hierbabuena, perejil y otras hierbas aromáticas, cultivadas por ellos mismos.

Actualmente cuentan con un stock mínimo de 300 cuyes y proyectan alcanzar los 1,000, construyendo un galpón de mayor capacidad. Además, acopian cuyes de productores vecinos de Pirhuamarca, Huertahuasi, Tuco y Llacctahurán, fortaleciendo la economía local y generando oportunidades para la comunidad.

Su meta es expandir la distribución a nivel nacional una vez que obtengan el registro sanitario, consolidando un producto de calidad, innovador y auténticamente peruano.

Un emprendimiento familiar que combina tradición, innovación y visión de crecimiento, llevando lo mejor de Llacctahurán a todos los mercados.

📞 931495433





APÍCOLA HUAMANI Y MULTISERVICIOS Iker & Ariella

Todo comenzó cuando Lenin Huamaní recibió de su padre un regalo inesperado: una colmena salvaje encontrada en la pradera comunal de Pampamarca. Lo que empezó como curiosidad se convirtió en vocación. Lenin cuidó esa primera colmena con dedicación, iniciando un camino que lo llevó a convertirse en apicultor de altura, a más de 3,800 metros sobre el nivel del mar.

En este entorno único, Apícola Huamaní produce miel orgánica de calidad excepcional. Las abejas que cría Lenin son muy dóciles, prácticamente no pican, lo que permite un manejo más seguro y cercano. Liban de plantas andinas autóctonas, creando una miel con un sabor profundo y floral, más densa, nutritiva y completamente libre de agroquímicos.

Desde 2022, Lenin ha expandido su emprendimiento de seis a quince colmenas, vendiendo entre 100 y 120 kilos de miel al año, conquistando a quienes valoran lo natural, auténtico y hecho con amor por la tierra.

Hoy, Apícola Huamaní no solo ofrece miel pura, sino también:

- * El esfuerzo Reinas de abejas
- * Hidromiel artesanal
- * Caramelos naturales
- * Otros derivados apícolas, todos elaborados con el mismo esmero y respeto por la naturaleza.

Un emprendimiento que combina tradición, sostenibilidad y excelencia, con abejas dóciles y productos de altura, llevando lo mejor de la apicultura andina directamente a los consumidores que buscan calidad, sabor y autenticidad.

📞 980881471





MULTISERVICIOS Condes

Tras finalizar la secundaria durante la pandemia y tras experiencias fuera del hogar, Jonel regresó a sus raíces para dedicarse al arte familiar de la confección de waytawalis, hermosas polleras bordadas, iniciando con una sola máquina de coser manual.

📞 985 141 490, 987 118 340

Junto a su familia, perfeccionó sus habilidades en sastrería, dominando un oficio que combina destreza, precisión y creatividad. La confección de los waytawalis no solo requiere la cuidadosa combinación de colores y telas, sino también el manejo de herramientas especiales llamadas alisnas, que permiten dar forma y definición a los intrincados detalles florales y decorativos.

Hoy, el taller cuenta con tres máquinas de coser y una semiindustrial, aumentando la capacidad de producción sin sacrificar la calidad. Los precios varían según el nivel de detalle: desde modelos sencillos hasta diseños personalizados, que pueden alcanzar hasta diez veces el valor de un modelo básico, reflejando el trabajo artesanal y la dedicación invertida en cada pieza.

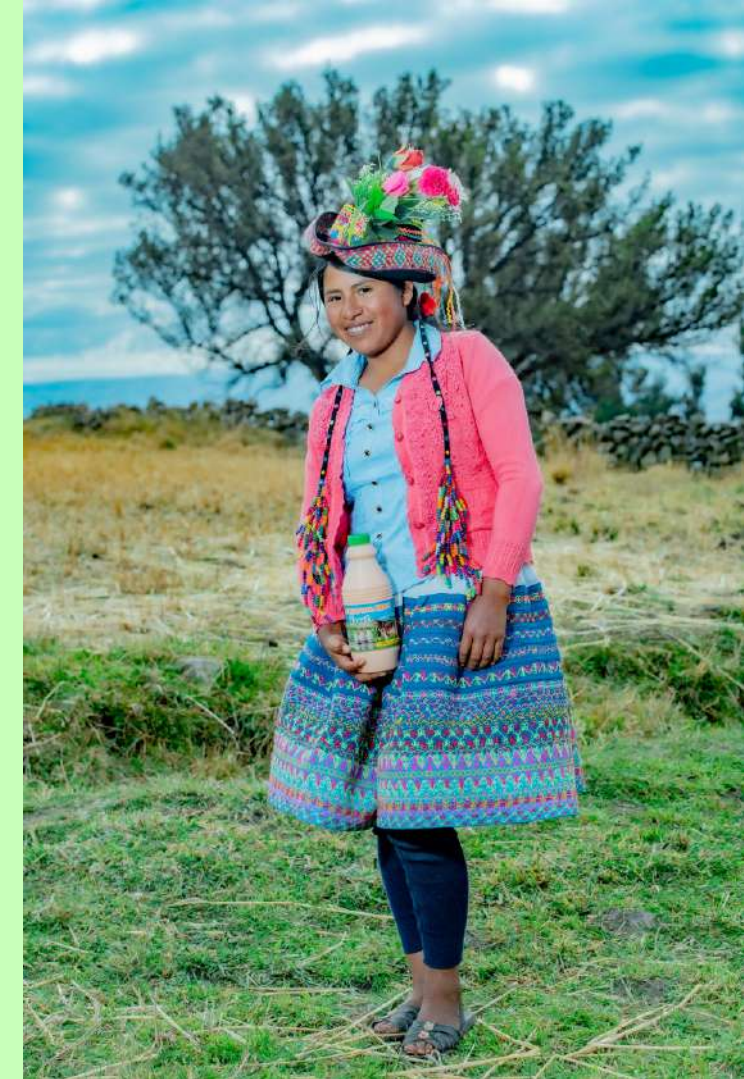
Además de los waytawalis, el taller confecciona mochilas, canguros y cartucheras, adornadas con bordados multicolores que reflejan los motivos e iconografía propios de la vestimenta tradicional quispillacctina, expresando de manera viva la identidad cultural de la comunidad.

Un emprendimiento que une tradición, creatividad y excelencia artesanal, llevando la riqueza cultural de Quispillaccta a cada producto.



Tras completar sus estudios secundarios y con la llegada de su primer hijo, Luisa decidió continuar el legado familiar en el negocio de derivados lácteos iniciado por sus padres. Junto a su padre, Antonio Mejía, lidera Lácteos Los Andes, especializados en productos elaborados con leche fresca de sus propias vacas.

LÁCTEOS LOS *Andes*



Entre sus productos destacan:

- * Yogures en diversos sabores, su producto estrella, vendido en vasitos accesibles que se han ganado la preferencia de los estudiantes locales. Durante los recreos, se venden 40 a 50 vasitos diarios, y los fines de semana los profesores los compran para llevar a casa.
- * Quesos frescos, como el queso paria y el queso andino.
- * Manjar blanco y helados de leche, elaborados con el mismo cuidado artesanal.

Comprometidos con la calidad y mejora continua, cuentan con una planta quesera familiar, equipada con utensilios higiénicos para el prensado de quesos, elaboración de yogures y congeladora para helados, garantizando productos frescos y saludables.

Cada sábado, Luisa y su familia llevan sus productos a la feria de Puncupata, y los domingos participan en eventos deportivos locales, acercando directamente sus derivados lácteos a la comunidad. Sus productos son altamente valorados, muy cotizados por su calidad y sabor, y han recibido reconocimientos destacados en ferias distritales, provinciales y regionales.

PRODUCTORES ORGÁNICOS

Quispe Núñez

Demián y su padre Jacob Quispe lideran un emprendimiento familiar de fresas orgánicas, desarrollado a 3,898 metros sobre el nivel del mar, en un fitotoldo de 1,000 m² equipado con sistema de riego eficiente y manta térmica, garantizando una producción continua, saludable y de alta calidad.

La iniciativa nació como respuesta a la escasez de hortalizas durante los meses secos, cuando las heladas dañan los huertos familiares y muchas familias dependen de productos costosos y no siempre orgánicos obtenidas en ferias locales. Antes, Demián y su padre debían viajar a otras ciudades para trabajar, enfrentando riesgos y preocupando a su familia.

Hoy, gracias a este proyecto, pueden trabajar juntos en su comunidad, ofreciendo fresas grandes, jugosas y orgánicas, accesibles y sostenibles. Su emprendimiento no solo beneficia a las familias locales, sino que también promueve el consumo de productos saludables y de alta calidad, acercando lo mejor de la agricultura andina directamente a los hogares.

Fresas orgánicas de Cuchoquesera: fresas naturales, grandes, frescas y llenas de sabor, cultivadas con cuidado y compromiso con la comunidad.

 969357419



Emerson y su padre, Richard Machaca, desde el Fondo Machaquita, ofrecen una variedad de productos lácteos frescos elaborados con leche de sus propias vacas. Entre ellos destacan:

Yogures naturales y de sabores como fresa, arándano, capulí, chía y sauco, disponibles en formatos de bolsa y vaso, desde ¼ de litro hasta 1 litro, a precios accesibles. Actualmente producen entre 20 y 50 litros diarios.

Quesos frescos en presentaciones de ½ kilo y 1 kilo, incluyendo quesos personalizados con sabores como huacatay y culantro.

Helados de leche con frutas silvestres, llenos de antioxidantes naturales, como el ayrampu, que combinan sabor, frescura y nutrición.

La familia se encarga de todo el proceso, desde la producción hasta la distribución. La madre y la hermana menor lideran la comercialización local, asegurando que los productos lleguen frescos y de alta calidad a los consumidores.

Su visión a largo plazo es transformar el Fondo en un destino de ecoturismo, ofreciendo una experiencia completa que combine producción láctea, gastronomía y actividades recreativas. Para ello, Emerson se ha formado como técnico agropecuario y la familia ha construido una planta más grande y una heladería en la carretera hacia Totos, llevando la tradición y la innovación a todos los visitantes.

En Fondo Machaquita encuentras frescura, sabor y tradición familiar en cada producto lácteo, con helados nutritivos y llenos de frutas andinas.



FUNDO

Machaquita

📞 917 008 195 / 919 753 043

Panadería y Pastelería Machaca, dirigida por Nilda y su padre Rubén Machaca, es un emprendimiento familiar especializado en la elaboración de panes y tortas artesanales. Con dedicación y esmero, producen bizcochos, chaplas, bocaditos, chancay y tortas, utilizando harina de trigo y quinua, garantizando productos frescos y de alta calidad.

Entre sus especialidades destacan los pasteles de mashua, un tubérculo andino que, expuesto al sol, desarrolla una dulzura natural, creando postres auténticos, nutritivos y llenos de sabor.

Este negocio se distingue por su compromiso con la comunidad, abasteciendo diariamente tiendas en Catalinayocc, Puncupata, Unión Potrero, Huertahuasi, Tuco y Huaripercca, ofreciendo panes frescos y accesibles. Antes, estas tiendas dependían de productos traídos desde Huamanga, a precios más elevados; ahora, Panadería Machaca ofrece 6 panes por un sol.

Rubén, formado en CETPRO Santa Catalina, aporta conocimientos técnicos especializados, elevando la producción y la calidad artesanal. Y la panadería sirve como centro de prácticas para alumnos del CETPRO, compartiendo su experiencia y conocimientos con la nueva generación de panaderos.

Actualmente, la familia está construyendo un horno más grande y está equipado con una amasadora para ampliar la capacidad de producción.

Panadería y Pastelería Machaca: tradición, calidad y sabor andino en cada pan y pastel.

PANADERÍA PASTELERÍA

Machaca



📞 967 736 432 / 925 707 921

Los hermanos Marcelino y Juan Carlos Ccallocunto, con visión emprendedora y compromiso familiar, transformaron su historia en un emprendimiento ejemplar. Tras la pandemia, vendieron su transporte y, para cuidar a sus padres, decidieron iniciar la crianza de animales menores, convirtiéndose en referentes de innovación y perseverancia en Unión Potrero, Quispillaccta, a 3,860 metros sobre el nivel del mar.

En Fondo Don Isaac, la familia ofrece:
Gallinas criadas al pastoreo, garantizando huevos y carne naturales y nutritivos.
Cuyes alimentados con pasto verde y concentrado elaborado por ellos mismos, usando una máquina de moler diseñada para superar la falta de pasto fresco en temporadas secas.
Truchas criadas en aguas dulces de Unión Potrero, asegurando peces saludables y de sabor excepcional.
Crianza de chanchos, complementando la producción de alimentos frescos.

Producción de plantones de qenwa, especie forestal autóctona que promueven la conservación del ecosistema.

El emprendimiento combina tradición, innovación y diversificación, ofreciendo alimentos que benefician tanto a la comunidad como al entorno.

Su ejemplo demuestra que la dedicación y el compromiso con el trabajo pueden transformar una idea en un proyecto próspero, sostenible y con visión de futuro.

Fondo Don Isaac: Productos de calidad, crianza responsable y sostenibilidad andina, directamente desde la granja a tu mesa.

FUNDO
Don Isaac



📞 982351852 / 917656833



Tony, estudiante del colegio José Bernardo de Pampamarca, y su padre Pedro, han transformado su pasión por la acuicultura, la apicultura y la crianza de animales menores en un ejemplo de dedicación y éxito familiar.

En su emprendimiento destacan:

**300 cuyes, alimentados de manera natural y criados con esmero.
20 colmenas de abejas, productoras de miel orgánica de altura, saludable y nutritiva.**

Piscigranja con más de 4,000 truchas por campaña, aprovechando las aguas limpias y constantes del riachuelo.

30 gallinas ponedoras, para la producción de huevos frescos durante todo el año.

Gracias a la laguna Uchuy Uyru, construida hace 10 años, el caudal del riachuelo se mantiene incluso en la época seca, asegurando agua permanente para los proyectos de la familia. Este emprendimiento evidencia cómo las soluciones comunitarias y la innovación familiar permiten enfrentar desafíos climáticos, sostener la productividad y generar oportunidades de desarrollo sostenible para los jóvenes y toda la colectividad.

Multiserviciós Huamaní: Directamente desde la granja a tu mesa.

MULTISERVICIOS
Huamaní

 **961 379 764 / 951 865 286**

APÍCOLA *Chachas Orcco*



APÍCOLA CHACHAS ORCCO
Emprendedor: Claudia Yulisa Núñez Quispe
Efraín Núñez Mejía

Claudia y su padre Efraín lideran un emprendimiento familiar de apicultura en la quebrada de Llacctahurán, a 3,300 metros sobre el nivel del mar. Desde pequeña, Claudia se inspiró en el entusiasmo de su padre, convirtiendo su pasión en un proyecto de miel orgánica de alta calidad.

En su emprendimiento destacan:

32 colmenas actualmente, con la meta de alcanzar entre 50 y 60 colmenas a corto plazo, y un objetivo futuro de 200 colmenas distribuidas entre Pirhuamarca y Llacctahurán.

Tres cosechas al año, obteniendo entre 180 y 200 kg en la primera, más de 200 kg en la segunda, y alrededor de 60 kg en la tercera, durante los meses de mayo, junio, julio y noviembre según la floración.

Miel de intenso color dorado y sabor único, gracias al néctar de flores andinas como sunchu, ruda y chachas.

La incorporación de una estampadora de láminas de cera permite que la cera derretida se transforme en láminas con patrones hexagonales, idénticos a los panales naturales. Esto optimiza el trabajo de las abejas, fortalece las colmenas y asegura miel más pura y competitiva, reduciendo costos y aumentando la productividad.

Claudia y su padre Efraín buscan seguir capacitándose en la cría de reinas y producción de cera, consolidando su apicultura como un ejemplo de trabajo familiar, sostenibilidad y crecimiento en la comunidad.

Se ofrece: Miel andina de altura, natural, sostenible y llena de sabor.

📞 935 372 618 / 900 341 760



PISCIGRANJA Valentino

La oferta de trucha fresca en la zona es limitada, y la mayoría de las restaurantes ofrecen platos con pescado congelado traído desde la ciudad de Huamanga y muchas veces de pésima calidad por el transporte y distancia, y aquí entra la idea del negocio, estableciendo una granja de cría de trucha pero respetando el equilibrio ecológico de la zona, por la dotación de alimentos natural por constituir pozas de tierra, desperdicios de los productos (sangre cocinado, carnes, sobra de panes, papas sancochada, lombrices, entre otros) y en mínimo porcentaje el uso de alimentos procesados, lo cual permite garantizar la calidad del agua que fluye hacia las chacras maiceras de Chuschi.

En señal de alto compromiso con la salud del entorno, implementan prácticas de crianza y regeneración del agua, plantando en las fuentes las plantas que "llaman" agua para mantener e incrementar el caudal, y contribuir a la conservación del entorno natural de la zona y Chuschi.

Más que alimentos deliciosos y saludables, Piscigranja Valentino es un motor de desarrollo sostenible y una fuente de orgullo local, ofreciendo productos que cuidan la tierra, las personas y la tradición, mientras brindan oportunidades de crecimiento para la comunidad.

Trucha fresca de piscigranja Valentino.

Disfruta del sabor natural de las truchas de carne blanca, fruto de una alimentación 100% natural, sin concentrados ni aditivos. Su frescura y textura conquistan a los amantes de la cocina local y a los turistas que visitan Chuschi y Quispillaccta.

Huevos orgánicos de campo abierto.

Cada semana se produce 160 huevos frescos, de gallinas criadas a campo abierto y libres de químicos, con un sabor auténtico y nutritivo que refleja un cuidado respeto por el bienestar animal.

Cuyes Orgánicos

Además, se ofrece cuyes criados de forma orgánica y responsable, alimentados con pasto natural y granos locales, garantizando carne tierna, sabrosa y de alta calidad, perfecta para quienes buscan una alimentación saludable y consciente.



Emprendedor: Valentino Pacotaype Dueñas
Ricardo Pacotaype Tucno

📞 935 372 401 / 972 284 617

Teófila y su hijo Daniel buscan agregar valor a la producción de cachipa, el tradicional quesillo fresco y salado que la familia produce desde que cuenta con vacas y las condiciones adecuadas, como pasto mejorado y agua de calidad. Con el apoyo de una prensadora, Daniel transforma estas cachipas en quesos de mayor valor, ampliando la oferta y mejorando los ingresos familiares.

Actualmente, con 20 litros de leche, producen 30 cachipas, vendidas a S/. 1 cada una, generando S/. 30 de ingreso. Con la prensadora, la misma cantidad de leche permite elaborar 6 quesos que se venden a S/. 10 cada uno, duplicando las ganancias. Con esfuerzo y dedicación, buscan alcanzar precios de hasta S/. 18, dependiendo de la calidad del queso.

La familia no se limita a un solo tipo de queso: producen queso pasteurizado, queso maduro y queso aromatizado, ofreciendo variedad y calidad a sus clientes. Además, Teófila y Daniel comparten su conocimiento con otros jóvenes de la comunidad, fortaleciendo la producción local de lácteos y abriendo nuevas oportunidades de desarrollo.

Un emprendimiento que combina tradición, innovación y compromiso con la comunidad.



LÁCTEOS
Mejía Espinoza

CENTRO DE PROCESAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS MEJIA ESPINOZA

Emprendedor: Teófila Espinoza Huamani

Daniel Mejía Espinoza



📞 900 171 757 / 917 839 907

1. CUYES MENDOZA

Emprendedor: Flor M. Montero Ochoa
Teodosio Quispe Mendoza

Flor y Teodosio, una joven pareja emprendedora de Catalinayocc, encontraron en la crianza de cuyes una oportunidad para transformar su futuro. Durante la pandemia, Teodosio tuvo que abandonar sus estudios universitarios debido a la falta de recursos, y juntos decidieron enfocar su esfuerzo y pasión en este proyecto familiar.

En su emprendimiento destacan:

500 cuyes en la actualidad, con la meta de alcanzar 1,000 cuyes, ofreciendo crías y cuyes adultos para el mercado local.

Participación activa en ferias agropecuarias, donde ofrecen platos de gastronomía local a base de cuy, promoviendo la cultura y los sabores andinos.

Han mejorado las condiciones del galpón, el suministro de agua y los pastos, aumentando la calidad y cantidad de sus animales, fortaleciendo la productividad y sostenibilidad de su negocio.

El emprendimiento de Flor y Teodosio es un ejemplo de perseverancia y adaptación, demostrando que con esfuerzo, planificación y pasión es posible superar adversidades y alcanzar el éxito. Su visión es continuar creciendo y diversificándose en el ámbito agropecuario, generando bienestar para su familia y la comunidad.

Cuyes Mendoza: cuyes de altura, frescura, sabor y gastronomía.



CUYES
Mendoza

MOLINERA JHONY: PRODUCTOS DE AFRECHOS Y HENOS MOLIDOS PARA ANIMALES MENORES
Emprendedor: Jhony Tomaylla Núñez

Jhony es un extensionista comunitario de la siembra y cosecha de agua de lluvia, cuya labor ha contribuido a la construcción de lagunas para almacenar agua vital para la agricultura en numerosos pueblos.

Sin embargo, su verdadera pasión se encuentra en la crianza de cuyes, una actividad que ha practicado durante años. Ante la escasez de pasto durante la temporada seca, que obliga a muchas familias a reducir la producción casi a cero, Jhony decidió innovar:

Procesa la chala de maíz, rastrojo de cebada, haba y trigo mediante una moladora de alta capacidad, transformándola en alimento adecuado para cuyes, vacas de engorde, cerdos y gallinas.

La máquina puede procesar hasta una tonelada de material al día, operando 8 horas diarias, asegurando un suministro constante de alimento durante todo el año y reduciendo pérdidas por falta de forraje.

Cobra 35 soles por hora de operación, cubriendo gastos de combustible y garantizando que su emprendimiento sea sostenible y rentable a largo plazo.

El esfuerzo de Jhony refleja su dedicación a la mejora continua y la sostenibilidad. Su emprendimiento combina tecnología, tradición y visión comunitaria, asegurando que los productos de su crianza de cuyes y otros animales se mantengan consistentes y de calidad, mientras fortalece la seguridad alimentaria local.

 918624226

MOLINERA

Jhony



1. PRODUCTOS SILVESTRES: MERMELADAS, NÉCTARES Y LICORES

Emprendedor: Silverio Vilca Núñez

Silverio es un emprendedor curioso y creativo de Quispillaccta, cuya pasión por la innovación y la producción artesanal se despertó tras participar en capacitaciones ofrecidas en el proyecto DACHSER, que lo motivaron a experimentar con frutas y productos locales.

En su emprendimiento destacan:

Mermeladas, néctares y licores artesanales, elaborados con frutas silvestres y productos locales como tuna y calabaza, cultivadas y recolectadas de manera sostenible en Quispillaccta y Socobamba.

Además de alimentos, Silverio elabora llaveros de madera tipo chinchili, un instrumento típico de Quispillaccta que, junto a la música chimaycha, forma parte del patrimonio inmaterial y cultural de la Nación.

Su emprendimiento combina conocimiento, creatividad y tradición, ofreciendo productos que destacan por su calidad, sabor auténtico y presentación artesanal. Cada mermelada, néctar y licor refleja la pasión de Silverio por resaltar los sabores y recursos silvestres de la zona, fortaleciendo la identidad cultural local.

Silverio Vilca: Sabores silvestres, tradición y creatividad andina en cada producto.

📞 982351852 / 917656833



1. JABONES Y CHAMPÚS NATURALES SUMAQ: COSMÉTICA ANDINA Y SOSTENIBLE

En la comunidad de Quispillaccta, la sabiduría ancestral y el cuidado de la naturaleza se combinan en el emprendimiento Sumaq, una iniciativa dedicada a la elaboración de jabones y champús artesanales a base de plantas nativas y productos locales.

Ingredientes con historia y tradición:

Waraqo (cactácea): tradicionalmente utilizado por la comunidad para el lavado natural del cabello, con propiedades limpiadoras y fortificantes.

Ruda: purificadora y energizante, usada para proteger y revitalizar la piel.

Arroz: suaviza e hidrata, aportando luminosidad natural.

Ayrampu: planta silvestre rica en antioxidantes, que aporta frescura y bienestar.

Romero y ortiga: preparados en champús artesanales que fortalecen el cuero cabelludo, estimulan el crecimiento y previenen la caída del cabello.

Cosmética andina y natural:

Cada jabón y champú Sumaq es elaborado de manera artesanal, sin químicos ni aditivos sintéticos, respetando los ciclos de la naturaleza y la cosmovisión andina. Los productos no solo limpian y embellecen, sino que también transmiten el poder curativo de las plantas que por generaciones han acompañado la vida cotidiana de las familias quispillacctinas.

Con cada jabón o champú, los consumidores apoyan un modelo de producción sostenible, respetuoso con la biodiversidad y con la cultura viva de Quispillaccta.

Sumaq: Belleza natural, tradición viva y cuidado consciente desde los Andes.

Para pedidos, contáctanos al:



📞 926244594



JABONES
Sumaq

1. FUNDO MARAYARMA

¿Buscas productos frescos, nutritivos y deliciosos directamente del productor? Marayarma, un emprendimiento familiar de Leandro Rejas Ccallocunto en Musuqllacta, Quispillaccta, te ofrece la oportunidad de disfrutar de gallinas ponedoras y de carne criadas en un entorno natural y saludable, a orillas del río Challwamayo.

Las aves son criadas en libertad, con todos los cuidados necesarios para asegurar un producto de alta calidad, nutritivo y con un sabor auténtico. Además, el agua que beben proviene de un tanque y paneles solares, asegurando su bienestar y previniendo enfermedades. Al no tener intermediarios, los productos llegan directamente de la granja a tu mesa.

¡Más que un negocio, una experiencia!

En Marayarma no solo encontrarás gallinas criadas al pastoreo para preparar tus propias comidas, sino que también podrás disfrutar de la gastronomía local, con platos típicos preparados con el sabor inigualable de nuestras aves. Además, te invitamos a conocer nuestras instalaciones de trucha en el río Challhuamayo.

¡Pronto se ofrecerá servicios de canotaje y otras actividades para que vivas una experiencia completa en familia!

Al elegir Marayarma, no solo obtienes productos de calidad, sino que también apoyas a una familia joven comprometida con su comunidad y con la Madre Naturaleza. Disfruta de la atención cercana que solo un negocio familiar puede ofrecer.

¡Compra y saborea la diferencia de un producto auténtico!

Para pedidos, contáctanos al:

📞 900 630 664 / 900 071 455



FUNDO
Marayarma

1. COMERCIALIZACIÓN DE SAL “UQI CACHI – SAL DE QUISPILLACCTA”

Emprendedor: Quispillaccta

En la comunidad indígena de Quispillaccta, la extracción de sal de piedra, conocida como “uqi cachi”, fue durante generaciones un pilar de la subsistencia y economía local. Sin embargo, durante la época de violencia política, el socavón fue cerrado y dinamitado, interrumpiendo esta tradición ancestral.

Hoy, la comunidad ha decidido revitalizar esta práctica, transformándola en un emprendimiento comunal sostenible, con el objetivo de comercializar la sal en diferentes presentaciones para consumo doméstico y alimentación animal.

Características y valor nutricional:

La Sal de Quispillaccta es completamente natural, sin aditivos ni procesos químicos.

Contiene minerales esenciales como calcio, magnesio, potasio y otros oligoelementos que contribuyen al equilibrio de fluidos, función nerviosa y muscular, y al bienestar general.

A diferencia de la sal refinada, ofrece beneficios adicionales para la salud, siendo apreciada por su sabor auténtico y su calidad ancestral.

La iniciativa refleja el esfuerzo colectivo de la comunidad, que combina tradición, identidad cultural y visión emprendedora, asegurando que la Sal de Quispillaccta no solo sea un producto de alta calidad, sino también un símbolo de resiliencia y desarrollo local.

Sal de Quispillaccta: sabor auténtico, minerales naturales y tradición andina en cada grano.

