Central de Cooperativa Multisectorial de Mujeres Rurales Feministas Ecológicas Las Diosas R. L.

Catálogo de productos

Presentación

La Central de Cooperativas Multisectorial de Mujeres Rurales Feministas - Ecológicas, Las Diosas R.L, la constituimos el 17 de mayo del 2012, como un proceso de materialización del empoderamiento económico impulsado por La Fundación Entre Mujeres (FEM) a lo largo de 17 años.

Somos una Central de Cooperativas de mujeres campesinas visibilizadas como un sujeto económico y autogestionario que aglutina 8 cooperativas de base.

Fomentamos la soberanía sobre nuestros cuerpos, nuestros derechos y nuestras semillas.

Nuestra meta es el empoderamiento personal, económico y organizativo de las mujeres socias, con una vida sin violencia de género.

En el campo aplicamos Buenas Prácticas Agroecológicas y Buenas Prácticas de Manufactura en el procesamiento de los productos de: miel, café y té de Rosa de Jamaica.

El empoderamiento económico y social de las mujeres campesinas organizadas en Las Diosas comienza desde cada persona, incluyendo elementos tales como; el auto-respeto, el desarrollo del sentido de la propia valía y de la capacidad de tomar decisiones y asumir responsabilidades, desconstruyendo los efectos de la opresión internalizada a lo largo de muchas décadas, permitiendo trabajar para lograr la independencia económica y lograr los medios necesarios a fin de gozar una vida plena en el campo.

Producimos nuestra comida, participamos en los mercados, obtenemos ganancias y decidimos por el uso que le damos a las mismas.

Contamos con tres agrocadenas de las cuales las mujeres se encuentran trabajando dentro de sus territorios: Café, Miel de Abeja y Rosa de Jamaica.

Café Orgánico Molido

Café Orgánico Gourmet

El café orgánico es el tipo de café producido sin sustancias químicas artificiales, como son: pesticidas, herbicidas, fertilizantes y abonos químicos.

Se siembra bajo sombra de otro tipo de árboles de mayor altura, lo cual proporciona humedad, contribuyendo a la producción de un café de alta calidad y a la mejora del suelo con la utilización de técnicas de manejo agroecológico.

El café orgánico de las productoras campesinas aglutinadas en la Central de Cooperativa Las Diosas es cultivado bajo un Sistema Agroforestal.

Este café producido por las productoras campesinas, guarda una diferencia puntual con respecto a sus competidores de origen industrial, debido a que no posee sustancias químicas nocivas para la salud humana y el medio ambiente.

Cinco ventajas del "Café Orgánico, procesado en las Diosas R.L." sobre el café común.

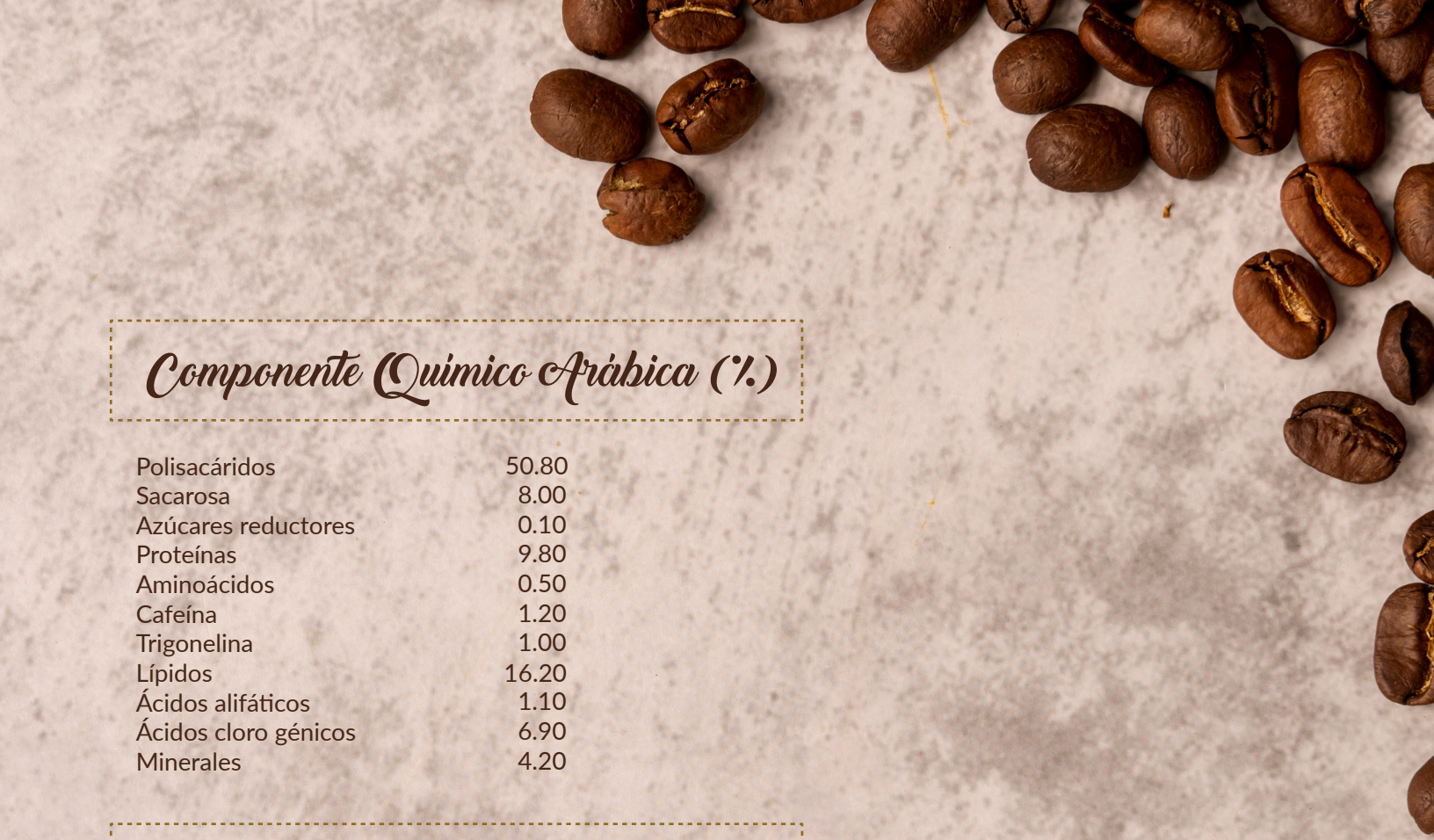
1. No posee preservantes
2. No pone en riesgo a sus procesadoras
3. Posee un mejor sabor
4. Posee un mejor aroma

Composición química del café

Químicamente, el café se compone de agua y materia seca. La materia seca de los granos del café almendra está constituida de minerales y sustancias orgánicas que son los carbohidratos, lípidos, proteínas, alcaloides, como la cafeína y la trigonelina, además, por ácidos carboxílicos y fenólicos, y por compuestos volátiles que dan el aroma a la almendra.

Los granos de café tostados contienen varios de los compuestos químicos que se encuentran en la almendra y se detectan otras sustancias que se forman en las diversas reacciones mediante el calor durante la tostación.

La especie, la madurez, la fermentación, el secado, el almacenamiento, la tostación y el método de preparación de la bebida influyen en la composición química y en la calidad del sabor, acidez, cuerpo, amargo, dulzor y aromas de una taza de café.



Componente Químico Arábica (%)

Polisacáridos	50.80
Sacarosa	8.00
Azúcares reductores	0.10
Proteínas	9.80
Aminoácidos	0.50
Cafeína	1.20
Trigonelina	1.00
Lípidos	16.20
Ácidos alifáticos	1.10
Ácidos cloro génicos	6.90
Minerales	4.20

Características Tangibles

El café se distribuye en tres tipos de presentación

Presentación del café exportación procesado en la Central de Cooperativa, se empaca en bolsas metálicas grado alimenticio.
Empaque: Bolsa metálica color negro
Presentación : 200 gramos y 400 gramos
Etiqueta : Color café con blanco, letras café, contiene registro de marca, código de barra

Café premium

Empaque: Bolsa de polipropileno de grado alimenticio
Presentación : 400 gramos
Etiqueta: Color café con blanco, letras café
Producto: 100 % orgánico
Elaborado por Mujeres Campesinas
Aplicación de Buenas Practicas Agroecológicas (BPA)
Aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)
Certificaciones: Orgánica y de Comercio Justo Fair Trade

Precios

Los precios de nuestros productos son accesible al consumidor minorista, muy competitivos dentro del mercado por su alta calidad

El precio del café Gourmet de 400 gr es C$ 130.00
El precio del café Gourmet de 200 gr es C$ 65.00
El precio del café de Premium 400 gr es C$ 50.00

Rosa de Jamaica

Té de Rosa de Jamaica

La Jamaica *(Hibiscus sabdariffa)*, Rosa de Jamaica o también conocida como rosa abisinia o flor de Jamaica es un hibisco perteneciente a la familia de las malváceas. Originario de África tropical, desde Egipto y Sudán hasta Senegal aunque, debido a sus propiedades medicinales, se cultiva con éxito en México, América Central, el extremo noreste de Argentina y en el sur y sudeste asiático, incluido en el sur de China.

Crece anualmente de 1.5 a 2 metros de altura promedio, lo que puede cambiar según la variedad, fertilidad del suelo y condiciones del manejo.

Presenta una raíz pivotante que se deforma fácilmente en suelos pesados. Es una planta foto periódica que necesita más de once horas luz para su fructificación.

Este cultivo presenta excelentes resultados en la zona seca de Nicaragua porque es tolerante a la sequía, alcanzando buenos rendimientos en su producción. (Meza Chavarría, Enero 2012)

Presenta flores blancas con un centro rojo en horas de la mañana, pasando gradualmente a rosa a medida que avanza el día.

La reproducción de la planta es por autofecundación. Llega a medir hasta 4 cm de largo, posee de 4 a 5 pétalos, tiene semillas negras las que son su método de reproducción.

A la Rosa de Jamaica se le atribuye propiedades diuréticas, antiparasitaria, ligeramente digestiva, sabor semi-agrio y sensación refrescante.

Ayuda a aliviar el insomnio y enfermedades relacionadas con la irritación en la piel, contiene vitaminas A, B, C y E, minerales como calcio, hierro y fósforo, ayuda a la salud y mejora el estilo de vida.

Composición química

Componente	%
Agua	71.02
Sólidos	11.09
Ceniza	0.09
Material insoluble	6.67
Ácido málico	2.77
Azúcares	8.36

Entre otros beneficios de la Flor de Jamaica:

1. La vitamina C contenida en la rosa de Jamaica nos protege del envejecimiento prematuro.

2. Cuando se toma en forma de té, alivia el insomnio, los procesos gripales y las enfermedades eruptivas de la piel.

3. Una de las múltiples propiedades que tiene a Flor de Jamaica es que ayuda a cicatrizar heridas.

4. Consumir regularmente alguna de las infusiones le permitirá estar libre de varias inflamaciones.

5. Previene y combate infecciones respiratorias, anemia y fatiga.

6. También limpia el hígado y los riñones.

7. En estudios médicos realizados se ha demostrado plenamente el 100% de efectividad del agua de flor de Jamaica en el tratamiento preventivo de la hipertensión. Disminuye el colesterol malo hasta un 35% y los triglicéridos hasta en un 19%; en el 99% de las personas que tenían niveles muy altos de tales lípidos y que durante un año consumieron a discreción agua de Flor de Jamaica.

8. Es excelente para combatir la resaca alcohólica.

Características Tangibles

La flor de Rosa de Jamaica se distribuye en tres tipos de presentación.

Presentación de Té de Rosa de Jamaica se empaca en bolsas de grado alimenticios

Empaque: Bolsa de Grado Alimenticio
Presentación: 60 gramos, 1/2 libra y de 1 libra
Etiqueta: Color blanca, letras rojas y registro de marca

Presentación del Vino de Rosa de Jamaica se envasa envasado: Botella de vidrio
Presentación : 750 ml
Etiqueta : Color negro, letras rojas y registro de marca

Presentación de la Mermelada de Rosa de Jamaica se envasa
Empaque: Frasco de vidrio
Presentación : 240 gramos
Etiqueta : Color blanco, letras rojas y registro de marca

Características

Producto 100 % orgánico
Elaborado por Mujeres Campesinas
Aplicación de Buenas Practicas Agroecológicas (BPA)
Aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)

Precios

Los precios de nuestros productos son accesibles al consumidor minorista, ya que son competitivos dentro del mercado, por su alta calidad

Botella de Vino 750ml: C$ 130.00

Mermelada de 240 gr: C$ 40.00

Té de Rosa de Jamaica deshidratada de 60 gr: C$ 25.00

Té de Rosa de Jamaica deshidratada de ½ libra: C$ 65.00

Té de Rosa de Jamaica deshidratada de 1 libra: C$ 130.00

Miel de abeja

Las abejas son insectos del orden de los HIMENOPTEROS, pertenecientes al género APIS y especie MELLIFERA. Habitan nuestro planeta hace más de 40.000 años, en perfecta armonía con la naturaleza. Recolectan néctar y polen para el mantenimiento de sus crías y su propia alimentación y, a través de la polinización, garantizan muchas especies vegetales.

Las abejas viven en grandes sociedades llamadas colonias perfectamente organizadas, donde cada individuo realiza una función determinada de acuerdo a su edad y desarrollo físico.

Una colmena se compone de las siguientes categorías de abejas:

- Una abeja reina.
- 40 a 60 mil abejas obreras.
- De 40 a 400 zánganos.

La colonia alberga toda la cría, que son abejas en diferentes estados de desarrollo (huevos, larvas y ninfas o pupas).

En la apicultura moderna la colonia es introducida en una caja construida llamada COLMENA; ello permite criar abejas de manera racional para beneficio económico de las familias apicultoras.

La miel es uno de los productos que más deberíamos usar y tener siempre presente en nuestra dieta, pues tiene una gran cantidad de beneficios para nuestra salud.

La miel de abeja tiene una composición compleja y rica en nutrientes, que han sido aprovechados para el consumo humano desde las sociedades más ancestrales.

La mayor proporción de dichos nutrientes está ocupada por carbohidratos, como la fructosa y la glucosa. Además contiene enzimas, antioxidantes, aminoácidos, vitaminas, minerales y ácidos orgánicos, que hacen que la miel tenga muchas propiedades.

De hecho, no solo se ha utilizado como alimento sino como un recurso terapéutico.

En la Central de Cooperativas Las Diosas contamos con un grupo de apicultoras que manejan este tipo de abejas, para producción de miel, lo que permite diversificar los ingresos.

El proceso de filtrado, envasado y almacenamiento se realiza en las instalaciones ubicadas en San Pedro, municipio de Estelí.

Su procesamiento es realizado por mujeres especializadas que cumplen con las Buenas Prácticas Apícolas.

Propiedades de la miel

Tal como hemos visto, la miel es uno de los recursos naturales que más se ha aprovechado por los seres humanos. Ya desde los textos clásicos de medicina la miel aparece como un recurso importante para tratar heridas, dolores y enfermedades.

Actualmente, la apicultura es una de las actividades económicas más importantes de distintos países. Esto último es debido a la riqueza de sus propiedades alimenticias y su potencial curativo. Veremos a continuación cuales son las propiedades más importantes de la miel de abeja.

Propiedades de la miel:

1. Potencial antibacteriano
2. Fuente natural de antioxidantes
3. Endulzador primario
4. Contiene proteínas
5. Potencial hidratante
6. Favorece la digestión
7. Tratamiento de heridas y quemaduras
8. Alivia la tos y el dolor de garganta
9. Actividad antiinflamatoria

Composición química

COMPONENTE	
» Aminoácidos libres	de 10,0 a 13,0%.
» Proteínas:	de 15,0 a 30,0%..
» Lípidos:	de 1,0 a 5,0%.
» Carbohidratos:	de 20,0 a 40,0%.
» Azúcares red:	de 24,0 a 26,0%.
» Azúcares no red:	de 2,0 a 4,0%.
» Fibras:	de 3,0 a 5,0%.
» pH:	de 4,7 a 5,2.
» Sales minerales:	de 2,5 a 3,5%

Caracteristicas tangibles

La miel de abejas es empacada en la Central de Cooperativa en botellas plásticas de grado alimenticio.

Presentación: 500 ml

Etiqueta: Color amarillo con blanco, letras amarillas y negras, contiene registro de marca, código de barra.

Producto orgánico

Acopiado por Mujeres Campesinas
Aplicación de Buenas Practicas Agroecológicas (BPA) y Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)

Precio

El precio de este producto es accesible al consumidor y competitivo dentro del mercado, por su alta calidad.

El precio de la miel de 500 ml es de C$ 130.00

Las Diosas, RL
FUNDACIÓN
ENTRE MUJERES
PAZ
CON DIGNIDAD
aecid