



UNIDAD
DE RESTITUCIÓN
DE TIERRAS

Frutos de la
RESTITUCIÓN



UNIDAD
DE RESTITUCIÓN
DE TIERRAS

CATÁLOGO

FRUTOS DE LA RESTITUCIÓN
PRODUCTOS REPRESENTATIVOS



El campo
es de todos

Minagricultura

MIEL DE LA SECRETA

**UBICADO EN:
VEREDA LA SECRETA,
MUNICIPIO CIÉNAGA,
MAGDALENA.**



ASOCIACIÓN
DE APICULTORES DE LA VEREDA
LA SECRETA (APISECRETA).



La Unidad de Restitución de Tierras entregó proyectos productivos de producción de miel orgánica a los campesinos de la vereda La Secreta (Ciénaga- Magdalena), que recuperaron sus tierras tras la violencia.



La capacitación de los beneficiarios ha permitido la producción de miel que cuenta con unas características especiales: una textura suave pero consistente y un dulzor profundo.

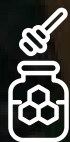




MIEL DE CHENGUE

CATÁLOGO
FRUTOS DE LA RESTITUCIÓN
PRODUCTOS REPRESENTATIVOS

UBICADO EN:
CORREGIMIENTO DE CHENGUE,
MUNICIPIO DE OVEJAS,
DEPARTAMENTO DE SUCRE.



ASOCIACIONES

VÍCTIMAS DE CHENGUE (ASOVICHENGUE)
CULTIVADORES DE PAZ Y ESPERANZA DEL CORREGIMIENTO DE CHENGUE
PRODUCTORES DE LA VEREDA EL TESORO (APROT)
CULTIVADORES DESPLAZADOS Y RETORNADOS DE SALITRAL (ACDRES).



En las entrañas de los Montes de María del departamento de Sucre, 159 familias (44 restituidas) del corregimiento de Chengue, se unieron y decidieron reconstruir sus vidas con la implementación de la melicultura.



Así nació Miel de Chengue, un producto puro, orgánico y especial, producido con amor y esfuerzo por campesinos de cuatro asociaciones.





CAFÉ AGROSEC Y KUALI

CATÁLOGO
FRUTOS DE LA RESTITUCIÓN
PRODUCTOS REPRESENTATIVOS

**UBICADO EN:
VEREDA LA SECRETA,
MUNICIPIO CIÉNAGA,
MAGDALENA.**



 **ASOCIACIÓN
AGRICULTORES ORGÁNICOS
DE LA SECRETA (AGROSEC).**



En las estribaciones de la Sierra Nevada de Santa Marta, 76 familias (40 restituidas) conformaron la Asociación de Agricultores Orgánicos de La Secreta (Agrosec) y ahora producen un grano de alta calidad que ha sido exportado a países como Estados Unidos y Japón.



Los campesinos que hacen parte de Agrosec están comprometidos con la conservación de la biodiversidad de la costa Caribe y producen el café orgánico a través de prácticas ambientalmente sostenibles.



CARACTERÍSTICAS
AROMA: CARAMELO, FLORAL
SABOR: NOTAS ACHOCOLATADAS Y FRUTALES
ACIDEZ: CÍTRICA MEDIA
CUERPO: CREMOSO





CAFÉ ESPECIAL SABANITAS

CATÁLOGO

FRUTOS DE LA RESTITUCIÓN
PRODUCTOS REPRESENTATIVOS

**UBICADO EN:
VEREDA SABANITAS,
MUNICIPIO MONTEBELLO,
ANTIOQUIA.**



Empresa familiar que nace de la unión de varios integrantes de la familia Tobón que recuperaron sus tierras. Allí se produce el que ha sido catalogado como uno de los mejores cafés especiales tostados de Antioquia, con estándares de calidad para exportación.



Actualmente esta iniciativa productiva es liderada por los hermanos Daisy y Gustavo Vanegas Tobón, dos jóvenes que configuran una apuesta por el relevo generacional en el campo.



CARACTERÍSTICAS

AROMA: FRAGANCIA CON NOTAS FLORALES

SABOR: FRUTA MADURA Y PANELA

ACIDEZ: CÍTRICA. RESIDUAL FRESCO ACHOCOLATADO





CAFÉ JANACATÚ

UBICADO EN:
MUNICIPIO
EL TABLÓN DE GÓMEZ,
NARIÑO.



90 familias, entre restituidas y no restituidas, producen café de alta calidad en las montañas del norte de Nariño, muy cerca al volcán Doña Juana y a los ríos Juanambú y Janacatú; la diversidad topográfica contribuye a la sostenibilidad de los cultivos al proveer un gran número de nutrientes esenciales.

 ASOCIACIÓN
PRODUCTORA DE CAFÉ
(ASOPROCAFFE)



Esta organización de familias restituidas, por medio de su café Janacatú que traduce en lengua Quichua más cerca del cielo, dirige sus esfuerzos hacia el mejoramiento de los ingresos de las familias cafeteras, la sostenibilidad ambiental del sistema productivo y el reconocimiento del municipio como productor de los mejores cafés de Nariño.



CARACTERÍSTICAS

AROMA: FRUTAL, FRESAS, MORAS, CHOCOLATE OSCURO, FLOR DE JAMAICA, AROMÁTICO, FRUTOS TROPICALES Y MIEL DE ABEJAS

SABOR: FRUTOS TROPICALES, FLOR DE JAMAICA Y MIEL DE ABEJAS. SABOR RESIDUAL AROMÁTICO Y CHOCOLATE

ACIDEZ: ALTA BRILLANTE, CÍTRICA Y TARTARICA

CUERPO: MEDIO CREMOSO



CAFÉ TRADITION COFFEE

**UBICADO EN:
VEREDA BETANIA,
MUNICIPIO DE GUÁTICA,
RISARALDA.**



Tradition Coffee es una marca de café especial que es cultivado en la finca El Porvenir, predio que fue entregado a la familia de Emanuel Franco, que fue víctima de desplazamiento forzado.



Este café 100% orgánico ha recibido varios reconocimientos como la mejor taza de café, uno de ellos fue otorgado por Juan Valdez, en octubre del año 2019.



CARACTERÍSTICAS

AROMA: VAINILLA Y CHOCOLATE

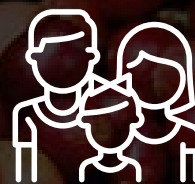
SABOR: CHOCOLATE Y VINO TINTO




CAFÉ ESPECIAL MONTEBRAVO

CATÁLOGO
FRUTOS DE LA RESTITUCIÓN
PRODUCTOS REPRESENTATIVOS

UBICADO EN:
MUNICIPIO MONTEBELLO,
ANTIOQUIA.



El café especial Montebravo es reconocido en el Suroeste de Antioquia por su calidad y porque es el **producto de la unión de varias mujeres rurales** que decidieron gestar una iniciativa colectiva para garantizar su seguridad económica. **Restitución con enfoque de género.**

 ASOCIACIÓN
DE MUJERES EMPRENDEDORAS
DE MONTEBELLO (AMEM).



El Café Montebravo es la principal apuesta productiva de la Asociación de Mujeres Emprendedoras de Montebello. **Producto insignia que propició la apertura de la primera tienda de cafés especiales en la municipalidad.**



CARACTERÍSTICAS
AROMA: DULCE, PANELA, CAMELIZADO, CHOCOLATE, VAINILLA, PASAS DE CIRUELA
SABOR: SPECIAS, PANELA, CAMELIZADO, MANZANILLA, NARANJA FRUTAL Y AVINADO
ACIDEZ: CÍTRICA
CUERPO: MEDIO Y CREMOSO



CAFÉ RETORNO

**UBICADO EN:
MUNICIPIO ATACO, TOLIMA**



ASOCIACIÓN
**ASOCIACIÓN DE RETORNO,
INICIANDO DE NUEVO**



Los beneficiarios de Ataco conformaron la Asociación de Retorno, Iniciando de Nuevo y en 145 hectáreas de las veredas San Roque, Copete y Potrerito producen 103 toneladas de café pergamino seco, al año. Esta Asociación hoy cuenta con 90 integrantes.



El programa Proyectos Productivos de la Unidad de Restitución de Tierras, le brindó capacitación a los campesinos que fueron víctimas de despojo y desplazamiento forzado, y que ahora cuentan con un centro de acopio de café, una trilladora, una tostadora y todos los elementos necesarios para llevar al mercado un producto de alta calidad.



CARACTERÍSTICAS
SABOR: NOTAS CÍTRICAS Y MIEL
ACIDEZ: SOBRESALIENTE
CUERPO: MEDIO Y ALTO





UNIDAD DE RESTITUCIÓN DE TIERRAS

CAFÉ CAFIMUJER

CATÁLOGO FRUTOS DE LA RESTITUCIÓN PRODUCTOS REPRESENTATIVOS

UBICADO EN:
MUNICIPIO ATACO, TOLIMA



ASOCIACIÓN
AGROPECUARIA Y CAMPESINA
DE LAS VEREDAS CANOAS
(ASOCANOAS).



La Unidad de Restitución de Tierras entregó proyectos productivos de cultivo de café a campesinos que recuperaron sus tierras tras la violencia y que hacen parte de la Asociación Agropecuaria y Campesina (Asocanoas)



La Asociación está conformada en su mayoría por mujeres de descendencia indígena Pijao, quienes producen el grano de alta calidad, acidez sobresaliente y notas cítricas, en las veredas Canoas San Roque, La Vaga, Copete, Santa Rita y Potrerito de Ataco (Tolima).



CARACTERÍSTICAS

AROMA: DULCE ACARAMELADO

SABOR: NOTAS ACHOCOLATADAS

ACIDEZ: NOTAS CÍTRICAS



CAFÉ GALICIA

UBICADO EN:
VEREDA LA MORENA,
MUNICIPIO BUGALAGRANDE,
VALLE DEL CAUCA



ASOCIACIÓN
ASOCIACIÓN AGROPECUARIA
LA MORENA GALICIA

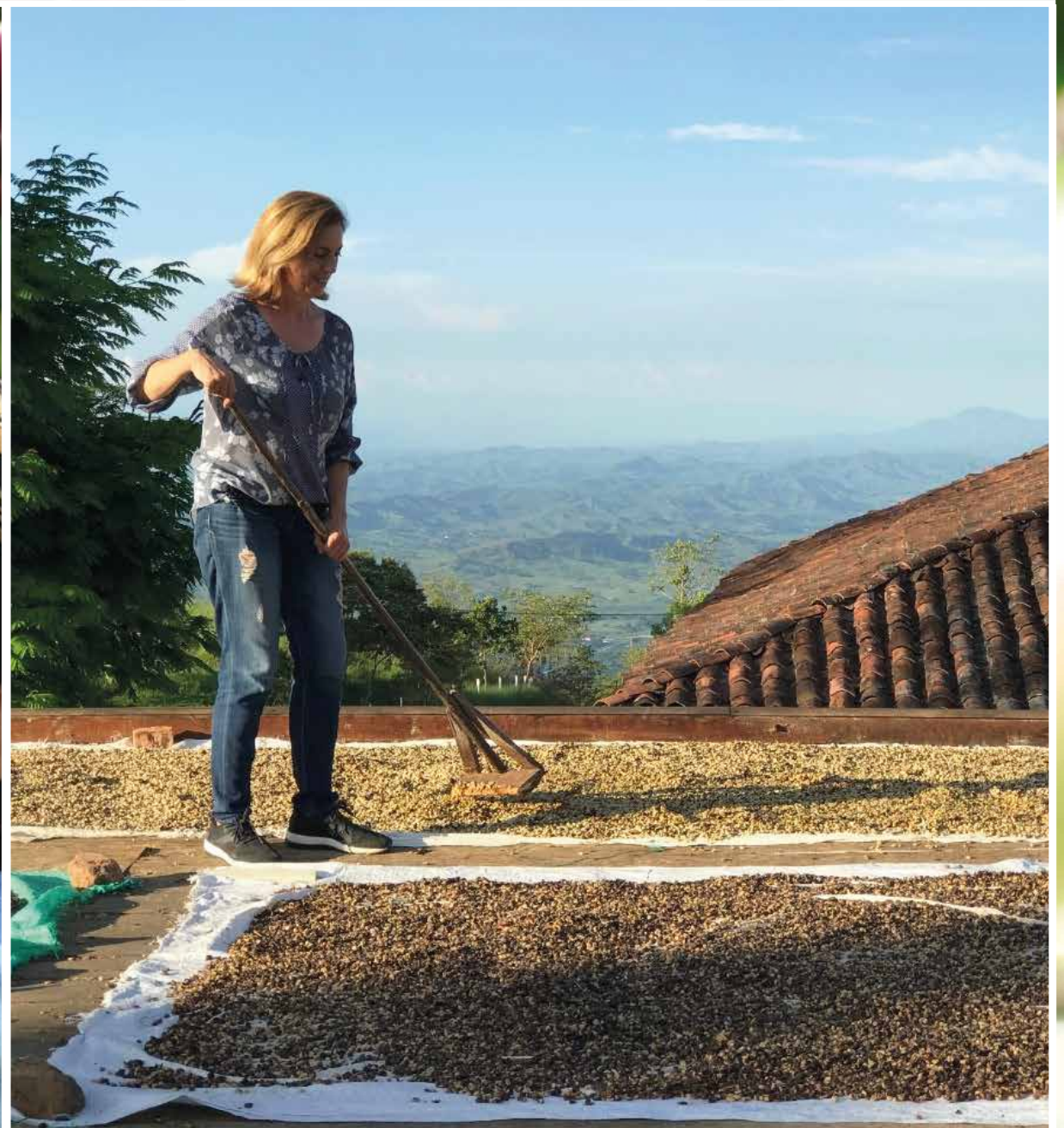


Las familias de la vereda La Morena, que recuperaron sus predios y recibieron proyectos productivos de café gracias a la política restitución de tierras, también recibieron apoyo de la Agencia de Cooperación Japonesa (JICA) para fortalecer estos emprendimientos a través de la construcción de una biofábrica de procesamiento de abonos orgánicos que ha permitido que los asociados adopten prácticas sostenibles y amigables con el medio ambiente y reduzcan los costos de abonos y fungicidas químicos necesarios para el cultivo de este grano.



CARACTERÍSTICAS

AROMA: FRAGANCIA BASTANTE PRONUNCIADA. ACARAMELADO Y ACHOCOLOTADO, NOTAS A CÍTRICOS
ACIDEZ: ACIDEZ MEDIA. DULZOR ALTO
CUERPO: ALTO



PIMIENTA MIKHUNA

**UBICADO EN:
INSPECCIÓN DE POLICÍA
DE EL PLACER,
VALLE DEL GUAMUEZ,
PUTUMAYO.**



220 familias campesinas del Putumayo (68 restituidas) hacen parte de la Asociación Agropimentera del Valle del Guamuez (Asapiv) y han sido beneficiadas con proyectos productivos y recursos entregados por la restitución de tierras y la cooperación internacional. Estas familias rurales le apuestan a una economía legal, sembrando pimienta orgánica de alta calidad.

 **ASOCIACIÓN
AGROPIMENTERA
DEL VALLE DEL GUAMUEZ (ASAPIV)**



Los predios donde se cultiva esta pimienta están certificados en Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) y son reconocidas como fincas productoras de una especia tipo exportación. La pimienta se está comercializando en importantes cadenas de restaurantes como Crepes & Waffles y Sabha Gourmet; además, esta especia es reconocida por expertos internacionales como una de las mejores del mundo.



PALMITO COOPALMITO

UBICADO EN:
VALLE DEL GUAMUEZ,
PUTUMAYO.



COOPERATIVA
AGROINDUSTRIAL Y DEL PALMITO
COOPALMITO



Los beneficiarios que hacen parte de la **Cooperativa agroindustrial y del Palmito (Coopalmito)**, recuperaron sus tierras tras la violencia y ahora cultivan un producto amazónico único, muy apetecido en escenarios nacionales e internacionales.



El palmito putumayense es producido bajo prácticas amigables con el medio ambiente y los campesinos restituidos están comprometidos con el cultivo de un alimento 100% orgánico; el palmito, que viene de la palma de chontaduro, es comercializado entero o en corazones (trozos y medallones) y producido en fincas que cuentan con certificación en Buenas Prácticas Agrícolas (BPA).



PANELA

UBICADO EN:
MUNICIPIO DE CAJIBÍO,
CAUCA.



EMPRESA
AGROPANELA DEL CAUCA SAS



El beneficiario de restitución Wilinton Serna inició la producción de caña panelera en tres (3) hectáreas de tierra, en la vereda Los Ángeles (Cajibío), y ahora es el representante legal de Agropanela del Cauca SAS, que **integra 13 asociaciones conformadas por campesinos de diferentes municipios del departamento; Agropanela firmó acuerdos de comercialización con 18 restituidos de Cajibío.**

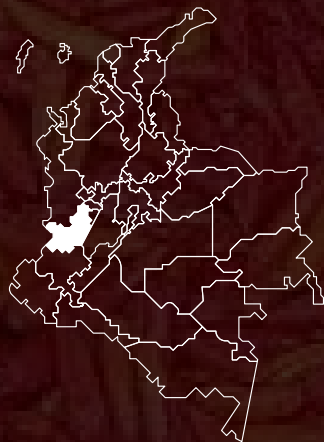


La panela orgánica es comercializada en importantes cadenas de supermercados a lo largo del departamento y la empresa está trabajando para exportar el producto a países como Italia.



AJÍ TABASCO

**UBICADO EN:
PREDIO LA CAMILA,
VEREDA LOS CHANCOS,
MUNICIPIO DE SAN
PEDRO,
VALLE DEL CAUCA.**



ASOCIACIÓN
ASOCIACIÓN DE AGRICULTORES INDUSTRIALES
Y AMBIENTALES DE LA CAMILA (ASOCAMILA)



23 familias del predio La Camila firmaron acuerdos de comercialización de ají con la empresa Hugo Restrepo y Cía, que produce salsa tabasco y la exporta a Europa, Asia, Centroamérica y Estados Unidos.



Para el diseño y la implementación de este proyecto y el acompañamiento técnico, la Unidad de Restitución de Tierras destinó más de \$544 millones que se han invertido en la instalación del sistema de conducción de riego, en herramientas, equipos e insumos y mano de obra requeridos.

