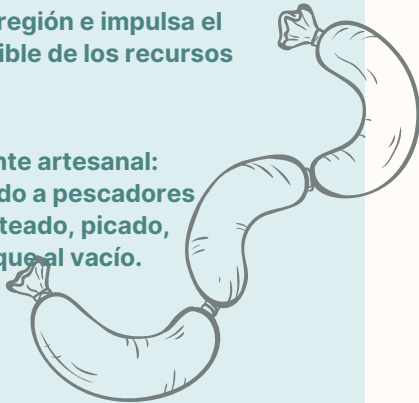


# ¿QUIÉNES SOMOS?



Elaboramos y comercializamos chorizo de pescado, un producto innovador, saludable y delicioso, que aprovecha los saberes tradicionales de nuestra región e impulsa el aprovechamiento sostenible de los recursos marinos.

El proceso es completamente artesanal: desde la compra del pescado a pescadores locales hasta el lavado, fileteado, picado, embutido, cocción y empaque al vacío.



CORREGIMIENTO EL VALLE, BAHÍA  
SOLANO – CHOCÓ  
310 775 1546-3108142755  
FVIDASDELVALLECHOCO@GMAIL.COM



EMPODERAMIENTO FEMENINO  
CON SABOR ANCESTRAL

# PRODUCTOS PRINCIPALES

## CHORIZO DE PESCADO

- **Presentación:** paquete de 5 unidades
- **Elaborado con pescado local, procesado y embutido artesanalmente.**



Nos proyectamos como una empresa comunitaria líder en el Pacífico colombiano en la transformación de productos pesqueros. Queremos:

- Ampliar nuestra producción a 200 paquetes de chorizo al mes.
- Obtener certificación INVIMA y cumplir todos los requisitos sanitarios.
- Adquirir maquinaria como embutidoras, empacadoras y molinos industriales.
- Participar en ferias y eventos nacionales para promocionar nuestros productos.
- Generar nuevas líneas como longanizas, conservas y hamburguesas de pescado.



# ¿POR QUÉ ELEGIRNOS?

Porque nuestros chorizos de pescado son mucho más que un alimento: son el fruto del trabajo de mujeres que decidieron sanar, reconstruirse y salir adelante con dignidad. Porque al comprarnos, apoyas una economía local, justa, circular y profundamente comprometida con el bienestar del territorio. Porque estás saboreando un producto auténtico, nutritivo, con historia y propósito.

## COMPROMISO AMBIENTAL

La Fundación apuesta por la economía circular:

- Los residuos del pescado (espinas, vísceras) se utilizan como abono orgánico o alimento para animales como cerdos o gallinas.
- Las bolsas plásticas se reutilizan y se promueve el uso de empaques biodegradables.
- Se educa a las asociadas en prácticas sostenibles dentro de la producción y el hogar.