



contribuir con el campo colombiano es muy fácil

Reconoce las prácticas
inclusivas sostenibles que
lideran las organizaciones a
través de los productores y
productoras de cada región.

prefiere...



COOPEREMOS POR EL DESARROLLO RURAL PARA UN MEJOR FUTURO

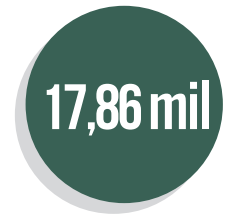
INCIDENCIA DE LA ARTICULACIÓN



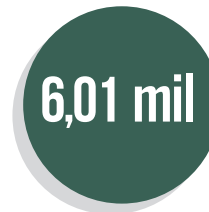
DEPARTAMENTOS PAÍS	100%	26	NO. ORGANIZACIONES PAÍS	100%	236
DEPARTAMENTOS CIS	58%	15	NO. ORGANIZACIONES CIS	31%	72



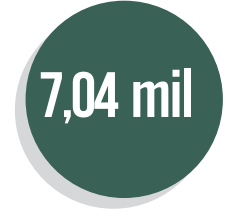
NO. BENEFICIARIOS/AS DIRECTOS



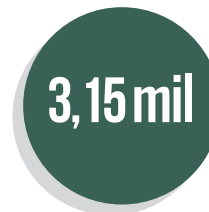
HECTÁREAS TOTALES / ORG.



HOMBRES



OFERTA POTENCIAL ANUAL / ORG.



MUJERES



PRODUCCIÓN PROMEDIO TONELADAS.

IMPACTO

- 15 DEPARTAMENTOS CACAOTEROS
- 72 ORGANIZACIONES DE PRODUCTORES/AS
- 9 MIL BENEFICIARIOS/AS DIRECTOS
- 17 MIL HECTÁREAS - 7 MIL TONELADAS



CARACTERIZACIÓN Y ATRIBUTOS DE LA OFERTA DE LAS ORGANIZACIONES DE PRODUCTORES Y PRODUCTORAS

1



2



3



4



1



ALCANCES DE LA CERTIFICACIÓN DE PRODUCCIÓN ORGÁNICA Y COMERCIO JUSTO

Garantía de sostenibilidad, con la verificación realizada por un organismo certificador que asegura buenas prácticas productivas y empresariales.

BENEFICIO MUTUO PRODUCTOR/A Y CONSUMIDOR/A

- Garantiza formas de vida sostenibles entre las poblaciones de productores y productoras
- Completa y transparente trazabilidad para incentivar el consumo responsable
- Productos libres de químicos y de sustancias tóxicas
- Mantiene sus propiedades naturales y nutritivas

Certificados con relevancia sobre lo económico, ambiental o social

Orgánica (ambiental)

Favorece el medio ambiente, promueve relaciones justas y una buena calidad de vida para quienes participan.

Comercio justo (social)

Favorece las relaciones comerciales mutuamente beneficiosas para los productores/as y comercializadores.



2



ALCANCES DE LA RELEVANCIA ÉTNICA

Reconoce la importancia de la identidad tradicional histórica y del vínculo fuerte con el territorio ancestral y la naturaleza.

COLECTIVO

Acciones colectivas autónomas, que comparten un territorio, creencias, usos y costumbres que los hacen particulares



ARMONÍA

Valora las prácticas tradicionales de producción en armonía y equilibrio entre los procesos productivos y la naturaleza.



RECONOCIMIENTO Y VALORACIÓN

Los ingresos derivados, suelen ser fundamentales para el sustento de las comunidades étnicas.



3



Reconoce la importancia de la producción sostenible que garantice la conservación de la biodiversidad y de los territorios que sustentan los sistemas productivos de cacao

PLANIFICACIÓN PREDIAL



- Optimización del sistema de producción en finca y zonificación de áreas de manejo predial (restauración ecológica, conservación y producción sostenible)
- Sistemas productivos de cacao sin deforestación que favorecen la protección de la biodiversidad y la restauración de paisajes
- Desarrollo de capacidades para mejorar la productividad y calidad con la implementación de Buenas Prácticas Agrícolas.

ENCADENAMIENTO SOSTENIBLE



- Medidas de Apoyo, educación financiera y acceso a financiamiento para la integración con mercados sostenibles.
- Plan de Negocio Sostenible: Plan de acción, proyección financiera, fidelización, acuerdos voluntarios de conservación de áreas de importancia ambiental.

MERCADOS DIFERENCIALES



- A partir del reconocimiento de atributos basados en clima, ecosistemas, sistemas agroforestales, suelos y manejo sostenible.
- Aval de confianza del Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible – MADS
- Negocios Verdes
- Lineamientos básicos de cacao sostenible (LBCS)



4



ALCANCES DEL ENFÓQUE DE GÉNERO Y JUVENTUD

Reconoce el aporte de las mujeres y jóvenes en procesos productivos, ambientales, comerciales y culturales de la cadena, fortaleciendo liderazgos femeninos y juveniles

CACAO INCLUSIVO

Promueve la participación sin distinción de raza, edad, género y religión.

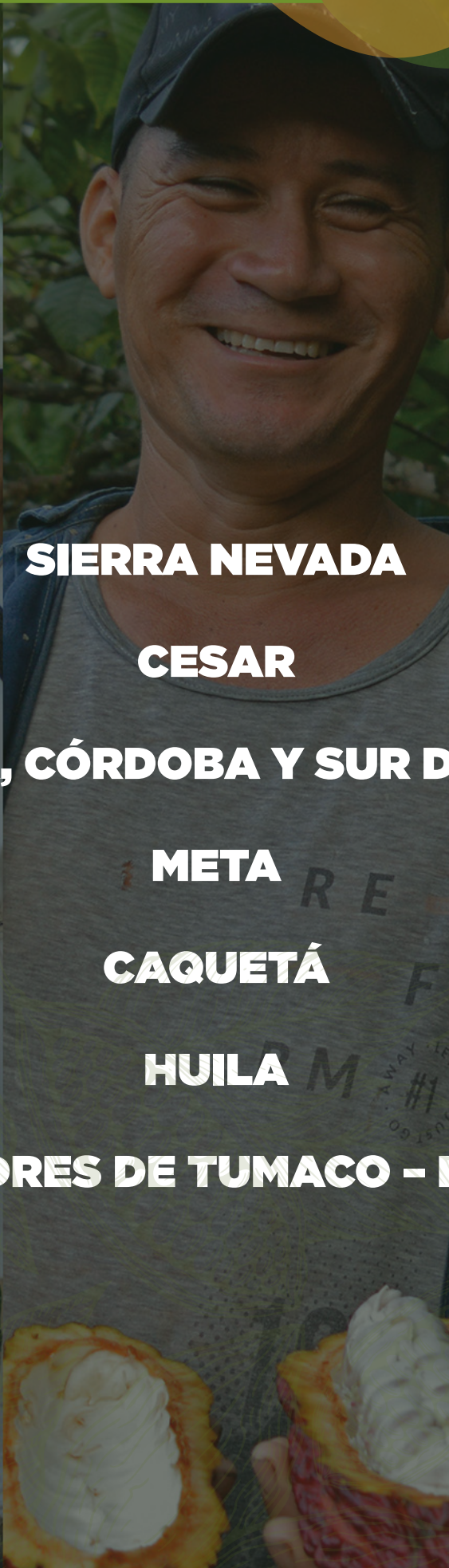
Impulsa oportunidades económicas y de empoderamiento en familias productoras y sus organizaciones.

ORIENTACIÓN

Mejora las condiciones de vida, rentabilidad e inclusión.

Consolida los procesos de redes de mujeres y jóvenes





SIERRA NEVADA

CESAR

ANTIOQUIA, CÓRDOBA Y SUR DE BOLIVAR

META

CAQUETÁ

HUILA

SAN ANDRES DE TUMACO - NARIÑO

SIERRA NEVADA



La Sierra Nevada de Santa Marta declarada por la UNESCO en 1.979 como Reserva de la Biosfera y Patrimonio de la Humanidad. El cacao de esta región ha sido catalogado como uno de los mejores del mundo, fue acreedor a la Medalla de Oro en el International Chocolate Awards en el 2015.

28°C / 36°C
TEMPERATURA PROMEDIO

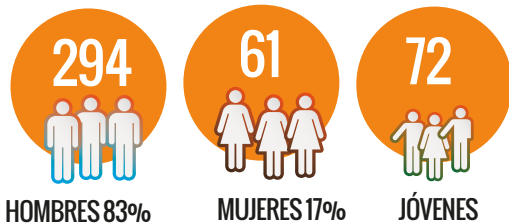
1.000
TONELADAS PRODUCCIÓN TOTAL



CULTIVAN **2.000 HECTÁREAS** DE CACAO entre 0 y 1.200 msnm.

OFERTA CACAO INCLUSIVO SOSTENIBLE

FAMILIAS CACAOTERAS **355**



ÉPOCAS DE COSECHA:

PRINCIPAL: FEBRERO A MAYO
SECUNDARIA: OCTUBRE A NOVIEMBRE

Se destacan 4 organizaciones de pequeños productores/as.

COOAGRONEVADA RED ECOLSIERRA
GUARDABOSQUES DE LA SIERRA ASOARHUACOS

Promueven la agricultura ecológica y buscan que través de calidad del grano y cacaos nativos el desarrollo sostenible de sus territorios. Las comunidades étnicas cultivan sus fincas en forma tradicional, con especial cuidado del medio ambiente manteniendo

MATERIALES PREDOMINANTES:



PRODUCTOS	TONELADAS ANUALES			ATRIBUTOS
	2022	2023	2024	
Especial Certificado Sierra Nevada	10	21	25	Cacao de bosques de la Sierra Nevada con certificación orgánica y comercio justo (SPP) de Cooagronevada y Red Ecolsierra.
Especial Orgánico Sierra Nevada			10	Cacao de bosques de comunidades étnicas Arahuacos de las Sierra Nevada, con certificación orgánica
Especial Sostenible Sierra Nevada	10	20	20	Cacao de bosques producido por comunidades étnicas, con procesos inclusivos y ambientales en la Sierra Nevada acopiado por Guardabosques de la Sierra
Cacao de bosques fino de sabor y aroma Sierra Nevada	5	20	25	Cacao fino de sabor y aroma de bosques de la Sierra Nevada seleccionad con los mejores frutos de cacao, procesado en central de beneficio para lograr la mejor calidad sensorial y consistencia acopiado por Guardabosques de la Sierra

NOTAS DE CATA

ESPECIAL CERTIFICADO SIERRA NEVADA



En nariz un cacao medio. En boca, cacao medio acompañado de una acidez láctica y cítrica media, que se acompaña de un amargor y astringencia baja, frutales bajos acompañado de frutos marrones, suave toque floral con notas verdes, y un conjunto de maderas oscuras, especias y nueces que complementa un dulzor natural bajo que terminan por redondear una muestra con buen balance e intensidad.



CACAO DE BOSQUES FINO DE SABOR Y AROMA SIERRA NEVADA



En nariz un cacao medio. En boca, cacao medio acompañado de una acidez láctica baja agradable, que se acompaña de un amargor medio y astringencia baja, frutales bajos acompañado de frutos marrones, suave toque floral con notas verdes, y un conjunto de maderas oscuras, especias con leves notas a tabaco y nueces que complementa un dulzor natural bajo que terminan por redondear una muestra con buen balance e intensidad.



CESAR

Cacao con atributos de origen étnico y ancestral de la majestuosa Sierra Nevada de Santa Marta y toda la riqueza ambiental e hídrica de la Serranía del Perijá. Detrás está todo el trabajo de familias campesinas e indígenas que con la práctica de criterios de calidad hacen de este producto uno de los mejores del mundo en sabores y aromas, según reconocimiento de la Medalla de Oro en el International Chocolate Awards en el 2015.



28°C / 36°C
TEMPERATURA PROMEDIO

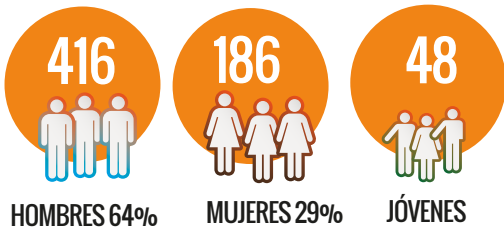
1.000
TONELADAS
PRODUCCIÓN TOTAL

CULTIVAN **4.300 HECTÁREAS** DE CACAO
entre 0 y 1.200 msnm.



OFERTA CACAO INCLUSIVO SOSTENIBLE

FAMILIAS CACAOTERAS **650**



ÉPOCAS DE COSECHA:

PRINCIPAL: **MARZO A JULIO**

SECUNDARIA: **NOVIEMBRE A ENERO**

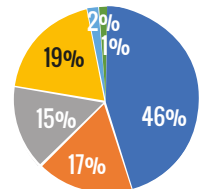


Se destacan 6 organizaciones de pequeños productores/as.

ASOCAJAGUA - UNIÓN CACAO CODAZZI - ASOAGROPERIJA - ASOPROAGRO - ASOSEYNEKUN - ASOANEI

Sembrar paz, tejer el futuro en comunidad y en armonía con la naturaleza. Potencializar los recursos para generar bienestar en las familias asociadas. Vincular al consumidor con una alternativa de vida y su conexión con el origen y su precio justo. Inspirar a nuestros colaboradores para ser actores de mejora continua. Ser aliado del gobierno para generar bienestar. Ofrecer a la comunidad una alternativa de vida sustentable.

MATERIALES PREDOMINANTES:



PRODUCTOS	TONELADAS ANUALES		ATRIBUTOS
	2022	2023	
Cacao orgánico certificado	1	10	Cacao con Certificación Orgánica
Cacao origen mujeres	15	31	Cacao producido por Mujeres que aportan su saber en el cultivo de cacao, promueven su participación, liderazgo y toman decisiones en sus empresas familiares y organizaciones
Cacao ambiental	26	52	Cultivos sembrados con Sistemas Agroforestales (SAF), establecido con cero deforestación, cuidando la biodiversidad, ayudando a la reforestación y ubicados en zonas protegidas
Cacao origen étnico	9	17	Productores de cacao que cuentan con una base social perteneciente a una población o comunidad étnica como: pueblos indígenas, afrocolombianos, raizales o rom.
Cacao Origen Cesar	70	134	Se caracteriza por ser fino de aroma que representa el esfuerzo de las familias cacaoteras quienes reciben un precio diferencial al del mercado.

NOTAS DE CATA

Los aromas tropicales aparecen en rápida sucesión al olfato. El plátano, la panela y el jazmín nos anticipan la expresión del chocolate en boca, una experiencia forestal que despliega, sobre un fondo dulce y cremoso, notas de hierbas aromáticas, frutas pasas y un residual de cacao (Licor de cacao con certificación, procesado en central de beneficio de Asoseynekun)

CACAO
ORIGEN CESAR



REGIÓN ANTIOQUIA, CÓRDOBA Y SUR DE BOLIVAR



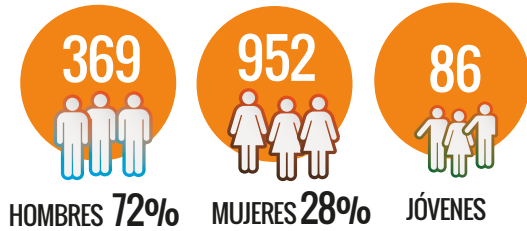
Contempla la región del Magdalena Medio, el Urabá Antioqueño y la cordillera occidental de los Andes donde se alberga una de las mayores concentraciones de fauna y flora nativa del norte de Suramérica. Aquí nace la Serranía de Abibe, límite natural entre los departamentos de Antioquia y Córdoba.

"El lugar donde los sueños saben a chocolate"



OFERTA CACAO INCLUSIVO SOSTENIBLE

FAMILIAS CACAOTERAS **1.321**



ÉPOCAS DE COSECHA:

PRINCIPAL: OCTUBRE A FEBRERO

SECUNDARIA: MAYO A JUNIO

Agregación Cacaotera de Colombia

CHOCOLATE COLOMBIA



Generamos desarrollo, progreso, calidad, con una apuesta clara por la tecnología. Somos sabor, sueños, oportunidades, momentos y cultura. Somos una organización sin ánimo de lucro, productora de cacao de calidad que refleja el esfuerzo de miles de familias colombianas.



Certificada en Comercio Justo

MATERIALES PREDOMINANTES:



PRODUCTOS	TONELADAS ANUALES			ATRIBUTOS
	2022	2023	2024	
Especial Chocolate Colombia	200	300	350	Cacao Sostenible Premium, producido por comunidades que desarrollan procesos inclusivos y ambientales
Comercio Justo Chocolate Colombia - Paramillo	500	700	1.000	Cacao comercio justo producido en la Región de Paramillo
Especial Orgánico Acefuver	0	25	25	Cacao certificado orgánico de Chigorodó Antioquia
Línea de productos transformados Cap. 16 toneladas mensuales	Cuenta con una planta de transformación con capacidad de producción de Nibs, licor o pasta de cacao, así como cobertura y barras de origen en diferentes porcentajes			

NOTAS DE CATA

ESPECIAL CHOCOLATE COLOMBIA



En nariz un cacao medio. En boca, cacao medio acompañado de una acidez láctica agradable, que se acompaña de un amargor y astringencia baja, frutales bajos acompañado de frutos marrones secos con leves toques a ciruela, suave toque floral, y un conjunto de maderas oscuras, especies y nueces interesantes que complementa un dulzor natural bajo que terminan por redondear una muestra con buen balance e intensidad.



META

Es un departamento de economía ganadera y agrícola, en el que se fomenta la cacaocultura como renovación de cultivos y seguridad alimentaria.

El cacao de la región es reconocido por su calidad, generación de valor e impacto social. Se destaca en concursos nacionales y regionales como cacao de oro 2021, posicionándose como un cacao fino de sabor y aroma



21°C / 30°C
TEMPERATURA PROMEDIO

2.000
TONELADAS
PRODUCCIÓN TOTAL

CULTIVAN **6.812 HECTÁREAS** DE CACAO
entre 200 y 600 msnm.



OFERTA CACAO INCLUSIVO SOSTENIBLE

FAMILIAS CACAOTERAS **872**



HOMBRES 67% MUJERES 33% JÓVENES
ÉPOCAS DE COSECHA:

PRINCIPAL: OCTUBRE A DICIEMBRE

SECUNDARIA: MAYO A JULIO

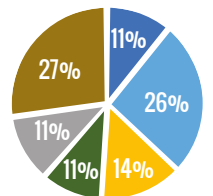


En octubre de 2018 se conforma la Cooperativa **WORKAKAO**, compuesta por 5 organizaciones de la región del Meta, visualizando y encaminando su accionar hacia la generación de valor, promoviendo el bienestar social, la economía solidaria y la competitividad, bajo criterios solidarios, ambientalmente sostenibles y de igualdad entre mujeres y hombres.

Tienen otras líneas de negocio como el Vivero Aromas del Ariari y dos Centrales de beneficio de cacao

AGROGUAMAL (Guamal) **ASOCCUBA (Cubarral)**
ASOFRUD (El Dorado) **ASOPACARI (Granada)** **COOPASADRA (El Castillo)**

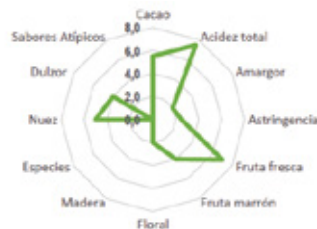
MATERIALES PREDOMINANTES:



PRODUCTOS	TONELADAS ANUALES		ATRIBUTOS
	2022	2023	
Cacao origen mujeres	25	45	Cacao producido por Mujeres que aportan su saber en el cultivo de cacao, promueven la participación, liderazgo y toma de decisiones en sus empresas familiares cacaoteras, asociaciones y cooperativas.
Cacao ambiental	27	50	Cultivos sembrados con Sistemas Agroforestales (SAF), establecido con cero deforestaciones, cuidando la biodiversidad, ayudando a la reforestación y ubicados en zonas protegidas
Cacao origen Meta	20	38	Cacao producido por familias cacaoteras del departamento del Meta, con métodos sostenibles de producción e inclusión de mujeres y comunidades vulnerables, que ha fortalecido la fuente de ingresos de sus productores

NOTAS DE CATA

CACAO
ORIGEN META



Nariz dulce y caramelizada de baja intensidad. En boca es muy armonioso y afrutado, con notas a fresa silvestre, miel y jengibre.

Nota: Evaluación sensorial del cultivar FEAR 5 trabajado en central de beneficio.

CAQUETÁ



Las organizaciones están localizadas, en la confluencia de la cordillera de los Andes y la cuenca amazónica, denominado Piedemonte Andino Amazónico. Sus bosques tienen características ecológicas y ecosistémicas de gran importancia, presentando altos niveles de diversidad de especies de fauna y flora, por lo que son considerados sitios de interés para la conservación biológica y cultural.

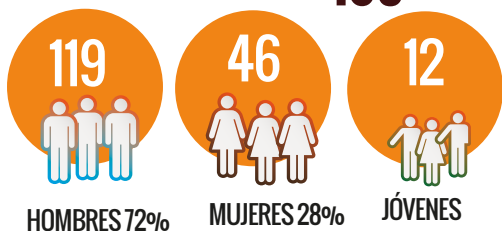


24°C / 34°C
TEMPERATURA PROMEDIO



CULTIVAN **150** HECTÁREAS DE CACAO

FAMILIAS CACAOTERAS **165**



Se destacan dos organizaciones de pequeños productores/as de cacao ASOACASAN y COMCAP



Ubicadas en San José del Fragua, El Paujil y el Doncello, departamento del Caquetá, que le apuestan al cambio a través de cultivar, transformar y comercializar cacao de calidad con criterios de sostenibilidad ambiental y certificación orgánica. Ha sido reconocida por la calidad en concursos de calidad nacionales, en el año 2019 ganaron el concurso de Cacao de Oro Regional Caquetá y en el año 2021 obtuvo el segundo puesto.

ÉPOCAS DE COSECHA:

PRINCIPAL: MARZO A JULIO
SECUNDARIA: NOVIEMBRE A ENERO

MATERIALES PREDOMINANTES:



PRODUCTOS	TONELADAS ANUALES			ATRIBUTOS
	2022	2023	2024	
Sostenible Caquetá	55	55	55	Cacao producido en la región destacado por su contribución ambiental y social con alto potencial para uso de industrias alimentaria y cosmética
Premium Caquetá	5	5	5	Cacao con importancia ambiental y social producido por comunidades que tienen acuerdos de cero deforestación
Especial Orgánico BIO Caquetá	5	5	5	Cacao certificado bajo el estándar de certificación orgánica de la comunidad europea (CE), estados unidos y Canadá (NOP-USDA)
Especial Caquetá	17	17	17	Cacao regional seleccionado que cumple con

NOTAS DE CATA

ESPECIAL ORGÁNICO BIO CAQUETÁ



Muestra cremosa con acidez láctica y frutal que se complementa con frutos frescos como bayas, pulpa amarilla, dulce caramelo y residual cremoso.



SOSTENIBLE CAQUETÁ



Muestra acidez láctica. Atributos adicionales a frutos secos, especias y madera. Residual dulce y cremoso.



HUILA



La amplia variedad de climas del departamento del Huila da pie a la existencia de ecosistemas de páramos, bosques y zonas desérticas. Esta diversidad está presente en el perfil sensorial del cacao de origen del Huila.

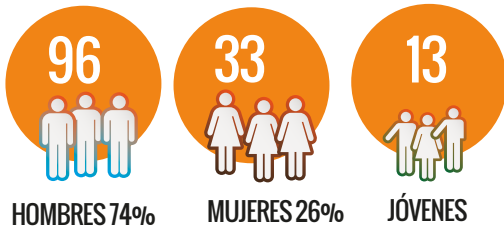
28°C / 34°C
TEMPERATURA PROMEDIO



CULTIVAN **670 HECTÁREAS** DE CACAO

OFERTA CACAO INCLUSIVO SOSTENIBLE

FAMILIAS CACAOTERAS **129**



ÉPOCAS DE COSECHA:

PRINCIPAL: MARZO A JULIO
SECUNDARIA: NOVIEMBRE A ENERO

Se destacan dos organizaciones de pequeños productores/as de cacao



APROCALG - ASOCAGIGANTE



Consideran que la producción de cacao es un modelo de beneficio comunitario, sigue siendo una alternativa de desarrollo y tienen interés en avanzar en el proceso de certificación, paralelamente se viene trabajando en la inclusión social y el relevo generacional

MATERIALES PREDOMINANTES:



PRODUCTOS	TONELADAS ANUALES			ATRIBUTOS
	2022	2023	2024	
Orgánico BIO Huila	20	20	20	Cacao certificado bajo el estándar de certificación orgánica de la comunidad europea (CE), estados unidos y Canadá (NOP-USDA)
Especial Huila	10	10	10	Cacao Regional seleccionado que cumple con los estándares mínimos de calidad
Cacao de origen Gigante Huila	5	5	5	Cacao de origen del Municipio de Gigante del departamento del Huila procesado en central de beneficio para garantizar calidad y consistencia del producto
Sostenible Huila	55	55	55	Cacao producido en la región destacado por su alto potencial para uso de industrias alimentaria y cosmética

NOTAS DE CATA

ESPECIAL ORGÁNICO BIO HUILA



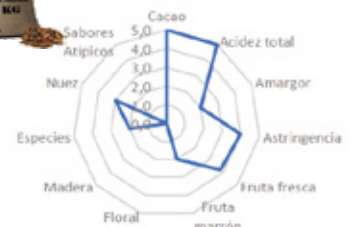
En nariz un cacao medio. En boca, cacao medio acompañado de una acidez láctica baja, que se acompaña de un amargor y astringencia baja, frutales bajos acompañado de frutos marrones, suave toque floral y un conjunto de maderas oscuras, especias y nueces con toques a nuez moscada y cascara de almendras que complementa un dulzor natural bajo que terminan por redondear una muestra con buen balance e intensidad. Muestra con una nota dominante a cacao y nuez con una acidez acética que se combina de manera agradable con los atributos de frutos secos. Tiene una nota de amargor en el residual que afecta la dulzura final en boca.



BLEND CONVENCIONAL Y ESPECIAL HUILA



Muestra dulce con una acidez acética pronunciada con atributos complementarios a frutos frescos oscuros, ciruela, algunas notas a especias y nuez Intensa.



SAN ANDRÉS DE TUMACO NARIÑO



Tumaco, la perla del Pacífico, está ubicado al Sur Occidente colombiano, en la frontera con Ecuador. Esta región es hoy uno de los tesoros cacaoteros en el mundo. En esta región encontramos generaciones que buscan preservar una cultura alrededor de la mística del cacao; un sueño que nace de la tierra y que se rescata con las manos de agricultores.

Este esfuerzo ha sido recompensado con importantes reconocimientos internacionales como la mención obtenida en el International Cocoa Awards en 2015 en París.



24°C / 30°C
TEMPERATURA PROMEDIO



82 TONELADAS PRODUCCIÓN TOTAL A 2021



CULTIVAN 303 HECTÁREAS DE CACAO entre 30 y 1200 msnm.

OFERTA CACAO INCLUSIVO SOSTENIBLE

FAMILIAS CACAOTERAS **150**



HOMBRES 61%



MUJERES 39%

ÉPOCAS DE COSECHA:

PRINCIPAL:

OCTUBRE A ENERO

SECUNDARIA:

ABRIL A JUNIO



Es una organización afrodescendiente de pequeños productores y productoras de la vereda San Luis Robles que compra, fermenta, seca y comercializa un cacao nativo patrimonial, conservan el modelo productivo ancestral con enfoque biodiverso y sostenible; con los cuales se pretende mejorar los ingresos de las familias afianzando de esta manera la cultura de la legalidad y el respeto por la vida.

MATERIALES PREDOMINANTES:



PATRIMONIAL



HIBRIDO



ICS 95

NOTAS DE CATA

Sabores específicos



ESPECIAL CORTEPAZ

En nariz notas de cacao y acidez principalmente frutal. En boca, el cacao de nivel medio se combina en amargor y astringencia que le dan robustez a la muestra. Sobresale la acidez frutal y leve acética, que se combina adecuadamente con el frutal cítrico, frutas secas y floral. En el conjunto de madera, especies y nueces, sobresalen estas últimas. Un dulzor bajo de caramelo termina por completar el perfil de una muestra robusta y con permanencia en post gusto.

ESPECIAL TUMACO



36 TONELADAS

SOSTENIBLE TUMACO



46 TONELADAS



ORGANIZACIÓN	CONTACTO	TELÉFONO	CORREO ELECTRÓNICO	PÁGINA WEB - RED SOCIAL
--------------	----------	----------	--------------------	-------------------------

SIERRA NEVADA DE SANTA MARTA MAGDALENA

COOAGRONEVADA	Sandra Iveth Palacios	+57 316 146 80 84 -4228074	gerencia@cooagronevada.com info@cooagronevada.com	https://cafecooagronevada.com/
RED ECOLSIERRA ASOARHUACOS	Jennifer A. Valbuena Geovanni Izquierdo Rogelio Mejia	+57 3015260069 +57 311 6860413 +57 315 6746454	logistica@ecolsierraexport.com adminsitrativo@asoarhuaco.org asoarhuacosnsm@gmail.com	https://redecolsierra.org/ https://www.asoarhuaco.com
GUARDABOSQUES DE LA SIERRA	Oscar Alfonso Gómez H.	+57 3126594504	guardabosquesdelasierranevada@gmail.com	https://www.instagram.com/guardalasierra/

CESAR

ASOCAJAGUA	Hermes Torrez Camargo	+ 57 321 5385 430	asocajagua1@hotmail.com	
UNIÓN CACAO CODAZZI	Diego Armando Osorio	+ 57 300 3626 099	codazzicesar@agrosolidaria.org	
ASOAGROPERIJA	Hernando Nieto	+ 57 314 7511972	asoagroperija1@gmail.com	
ASOPROAGRO	Robins Sánchez Morón	+ 57 310 6116263	organizacionesoproagro@gmail.com	
ASOSEYNEKUN	Claribeth Navarro	+ 57 318 3987735	asoseynekun@gmail.com	https://gruposeynekun.co/
ASOANEI	Juan Sebastián Izquierdo	+57 317 3718849	gerencia@anei.org.co	https://www.anei.org.co/tag/asoanei/

REGION ANTIOQUIA, CÓRDOBA Y SUR DE BOLIVAR

CHOCOLATE COLOMBIA	Diana Rodriguez	+57 311 643 9133 +57 312 3899418	infochocolatecolombia@gmail.com - gerenciachocolatecolombia@gmail.com	https://chocolatecolombia.com/
--------------------	-----------------	-------------------------------------	--	---

META

WORKAKAO	Jenny Gonzalez Henry Ayala	+57 320 92 40465 +57 312 523 1843 +57 313 545 9898	omercializaciónworkakao@gmail.com gerenciaworkakao@gmail.com	workakao Facebook/workakao
----------	-------------------------------	--	---	-------------------------------

CAQUETÁ

COMCAP	Luz Doria Guzmán	+57 313 497 8813	comcap.alianza@gmail.com	Facebook/comcap
ASOACASAN	Berley Sanchez Criollo John Perez	+57 316 383 5199	bksanchez79@gmail.com	Facebook/asoacasan

HUILA

ASOCAGIGANTE	Cristian Humberto Rojas	+57 321 274 8595	quesogigantes@gmail.com	https://www.facebook.com/asocagigante
APROCALG	Julián Trujillo	+57 310 328 5796	julianfelipetrujillo@gmail.com	www.facebook.com/Algecirascacaoterera


SAN ANDRES DE TUMACO - NARIÑO

CORTEPAZ	Gustavo Adolfo Mindineros	+57 3185853664	cortepaz2014@gmail.com gustavoamindineros@gmail.com	https://web.facebook.com/Cortepaz
----------	---------------------------	----------------	--	---



CACAO INCLUSIVO SOSTENIBLE - CIS:

Es el escenario de ARTICULACIÓN DE LA COOPERACIÓN INTERNACIONAL para el sector cacaotero en Colombia. Permite el desarrollo de actividades coordinadas de proyectos financiados por la cooperación, que, al ser ejecutados por sus organismos ejecutores, logren la sinergia necesaria para mejorar el impacto en resultados y optimización de recursos. Contribuyendo significativamente al mejoramiento de las condiciones sociales, ambientales y económicas, especialmente en las comunidades de pequeños productores y productoras de cacao en Colombia.

 Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Embajada de Suiza en Colombia
Cooperación Económica y Desarrollo (SECO)


swisscontact

 **AFD**
AGENCE FRANÇAISE
DE DÉVELOPPEMENT

 **SOCODEVI**

 In partnership with
Canada


cooperación
alemana
DEUTSCHE ZUSAMMENARBEIT

Implementado por
giz Deutsche Gesellschaft
für Internationale
Zusammenarbeit (GIZ) GmbH