



Asproabelén

Cacao con propósito

Raíces que transforman



Contacto

- Representante legal: Pablo Emilio Ome
- Celular: +57 3112033082 / +57 3103232115
- Correo: asproabelen14@hotmail.com



asproabelen_asociacion



Asproabelen Belén



Implementado por:



Propuesta de valor

Somos una asociación que se dedica a cultivar y comercializar grano de cacao orgánico para que nuestros clientes accedan a un cacao de alta calidad de origen amazónico, exquisito, auténtico con atributos florales, maderables y cítricos con bajos niveles de cadmio para fortalecer los lazos familiares.

Los productos que ofrecemos

Grano de cacao orgánico
Barra de chocolate - Andakí



Número de asociados

54



Nuestra marca

- Cada productor cuenta con bio fábrica para la producción de abonos orgánicos.
- Tenemos un sistema de trazabilidad y de control interno.
- Contamos con certificación orgánica, Sello Jaguar y acuerdos de conservación y protección de la biodiversidad. .
- Andakí: barra de chocolate al 60% combinado con frutos amazónicos.
- Son 6 las mujeres que ocupan roles de dirección en la organización.



Ubicación

Galería central municipio Belén de los Andaquíes, departamento de El Caquetá, Colombia.



Historia

Entre la cordillera oriental y el piedemonte andino amazónico se encuentra Belén de los Andaquíes, un municipio en el sur del Caquetá, Colombia. Allí, nació el 10 de agosto de 2014 un sueño colectivo: la Asociación de Productores Agroforestales Alternativos de Belén de los Andaquíes – ASPROABELÉN. Esta organización sin ánimo de lucro surgió del trabajo comunitario y del reconocimiento de las rutas agrícolas de la región, dando forma a una propuesta innovadora que hoy impulsa la transformación social, ambiental y económica de más de 50 familias campesinas.

Desde el comienzo, nos hemos enfocado en un referente de la producción sostenible de cacao orgánico. Gracias al convenio Cooperaciones Municipales para el Clima – Corposolano, la asociación dio sus primeros pasos en la comercialización internacional, exportando grano de cacao a Alemania entre 2016 y 2022. Fue el comienzo de un camino que consolidó su proyección global.

Con el respaldo de aliados estratégicos y comerciales, obtuvimos nuestra primer certificación orgánica bajo la norma UE. Este hito abrió las puertas al reconocimiento regional e internacional de su cacao, producido bajo sistemas agroforestales que respetan la biodiversidad y promueven la sostenibilidad. Actualmente, contamos con certificación orgánica lo que garantiza la calidad y trazabilidad del grano, reafirmando el compromiso de la organización con las buenas prácticas agrícolas y el comercio justo.



Familias que cultivan vida en paz

La esencia de ASPROABELÉN está en sus 54 familias asociadas, pequeñas productoras que encontraron en el cacao una alternativa digna para generar ingresos, proteger el bosque y construir un futuro en paz. A través de una agricultura familiar inclusiva, la asociación promueve valores como el compromiso, la honestidad, el respeto y el trabajo en equipo, fomentando la conservación del suelo, el cuidado de las fuentes hídricas y la preservación de la fauna silvestre.

El cultivo de cacao, desarrollado bajo sistemas agroforestales, se convierte en una herramienta poderosa para enfrentar los efectos del cambio climático, restaurar áreas degradadas y sustituir cultivos de uso ilícito. Así, ASPROABELÉN contribuye a la construcción de un modelo de desarrollo sostenible en una región históricamente golpeada por la deforestación y la pobreza rural.

Hoy, ASPROABELÉN no solo produce uno de los mejores cacaos orgánicos de Colombia: cultiva esperanza, equidad y desarrollo sostenible para las familias de Belén de los Andaquíes y el sur del país.