



Comité de cacaoteros de los municipios de El Paujil y El Doncello Caquetá - COMCAP:

Cacao que transforma, esperanza

que florece



Contacto

- Representante legal: Edison Pérez Sandoval
- Celular: 310 3225664
- Correo: comcap.alianza@gmail.com



Propuesta de valor

Somos un comité de base social que produce y comercializa cacaos convencionales y especiales monoclonales para satisfacer la industria chocolatera y garantizar confiabilidad en la procedencia y procesos de producción, logrando competitividad.

Los productos que ofrecemos

- Cacao premium
- Cacao especial
- Cacao convencional

Número de asociados

124

 familias asociadas activas

Historia

En el año 2007, un grupo de valientes campesinos del sur de Colombia

tomamos una decisión que cambió nuestra historia y la de nuestro territorio: dejar atrás los cultivos de uso ilícito y apostarle a un futuro digno, sostenible y lleno de propósito. Así nació COMCAP, una organización que encontró en el cacao no solo una alternativa productiva, sino una oportunidad para reconstruir tejido social, cuidar la selva y abrir nuevos caminos de desarrollo.

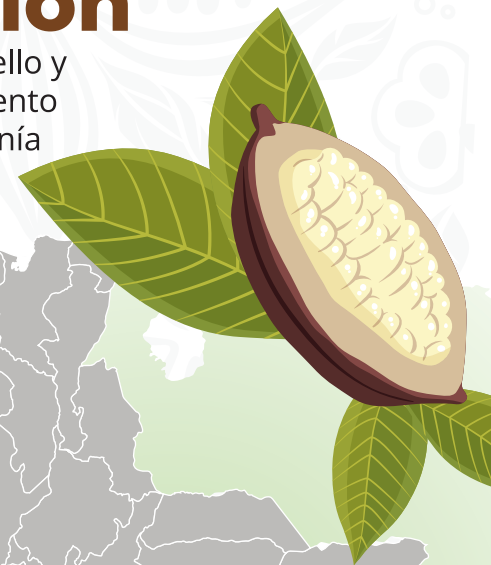
Desde entonces, en COMCAP nos hemos consolidado como una de las organizaciones más sólidas en la producción de cacao en la Amazonía colombiana. Nuestro compromiso con la calidad y la sostenibilidad nos ha posicionado como líderes en procesos de comercialización en el mercado nacional como internacional.

Hoy, COMCAP es más que una asociación de productores: es símbolo de transformación, un referente regional que demuestra que sí es posible cultivar paz y progreso desde el campo, cuidando la biodiversidad y apostando por la economía rural como motor de cambio.



Ubicación

Municipios El Doncello y El Paujil, Departamento de Caquetá, Amazonía colombiana



Nuestra marca

- Contamos con bio-fábrica para la producción de abonos orgánicos, vivero y jardín clonal.
- Tenemos un sistema de trazabilidad.
- Una mujer ocupa un rol de dirección en la organización.
- *Chocolate de la Amazonía* es la marca propia que ofrece chocolate de mesa, barras de chocolate al 70% y bombones rellenos con frutos amazónicos.
- Contamos con Sello Jaguar y acuerdos de conservación y protección de la biodiversidad.

