

MISIÓN

Facilitar procesos accesibles y participativos para la conservación de la biodiversidad y la cultura, contribuyendo al bienestar humano de las presentes y futuras generaciones de nuestro país

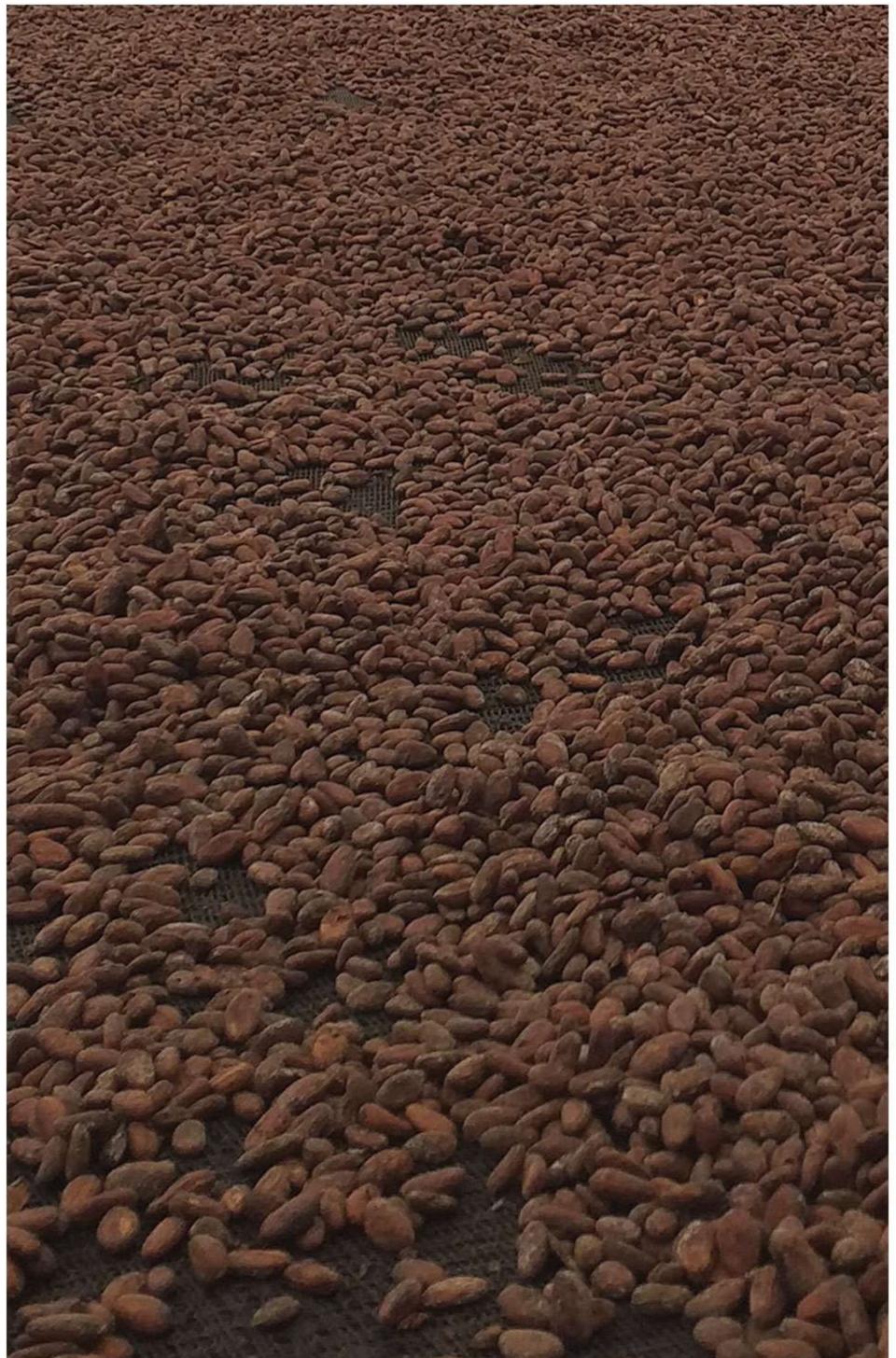
Ser una organización sólida, confiable e innovadora en la generación de soluciones que contribuyan al desarrollo sostenible y la creación de capacidades de resilencia ante el cambio climático en Guatemala

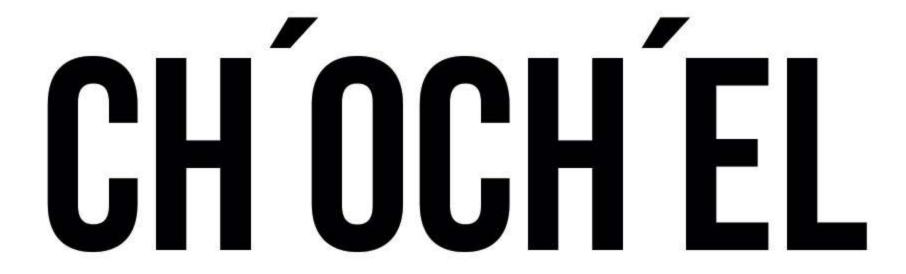
NUESTROS VALORES

El lema "El sentido humano de la conservación" comprende el sentir de la organización: la conservación de la biodiversidad no debe desvincularse de los derechos humanos ya que el ser humano es parte del ambiente. Por lo tanto nuestras acciones están fundamentadas en los valores de confianza, empatía, respeto, transparencia y tenacidad.









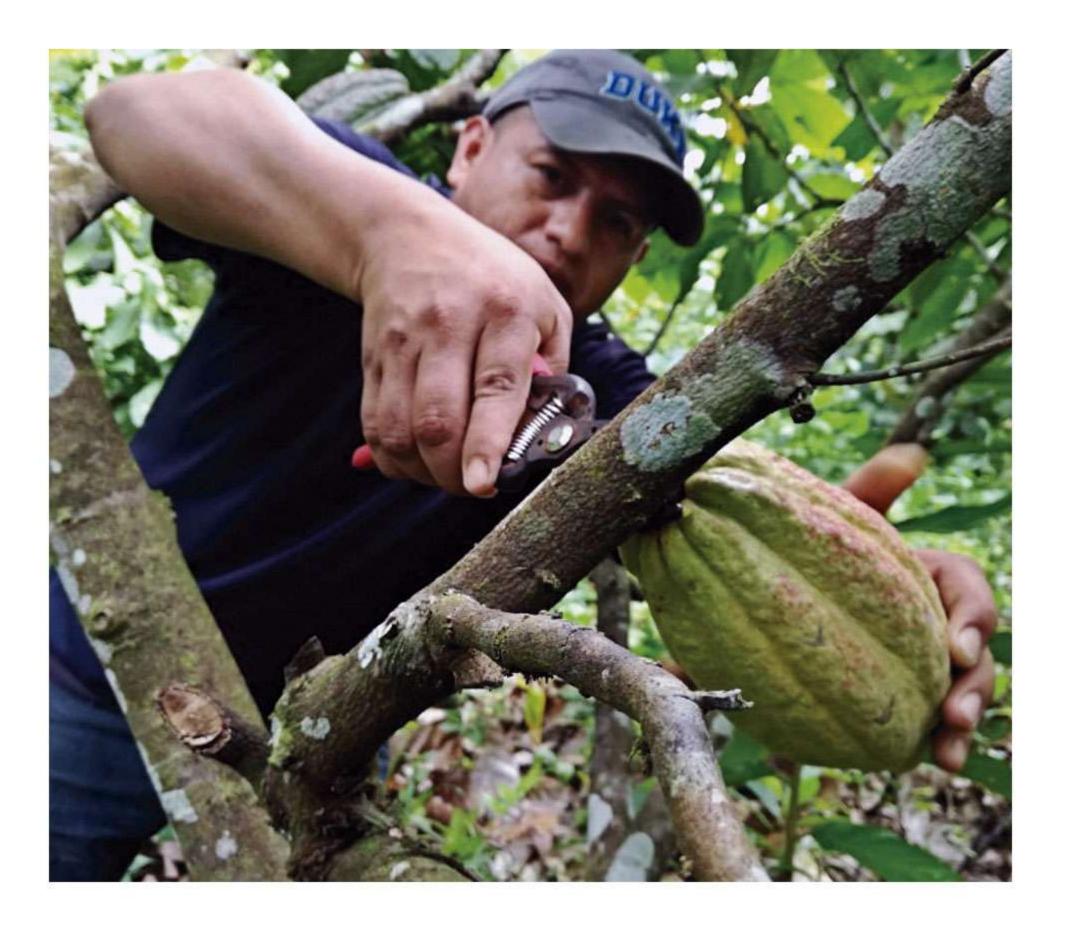
CHOCOL ATE DE MITIERRA



HISTORIA

Fundación ProPetén impulsa desde el año 2008 el proyecto "Producción y Comercialización de Cacao en Comunidades Maya Q'eqchí' del Sur de Petén" en 4 organizaciones comunitarias El objetivo del proyecto es generar ingresos económicos a las familias para sus necesidades básicas, fortalecer la conservación de la diversidad biológica y mantener la cohesión social. Desde de su inicio hemos desarrollado buenas practicas agroforestales y de manufactura a través de capacitaciones a productores y productoras que fomentan la integración familiar en actividades de producción, transformación primaria y secundaria.





ACTUALIDAD

Después de 10 años seguimos desarrollando la cadena productiva aplicando buenas practicas agrícolas a través de la elaboración de abonos orgánicos, control de plagas y enfermedades, así como en la poda y manejo de sombra. Además, en la transformación primaria y secundaria las organizaciones comunitarias poseen centros de procesamiento para fermentar y secar el grano en base a normas de alta calidad requeridas por empresas chocolateras a nivel nacional e internacional. Finalmente, en la comercialización los delegados comunitarios llevan controles y manejo de utilidades generadas por la venta del cacao a través de varias ruedas de negocios.

CH'OCH'EL CHOCOLATE

Como una iniciativa de las organizaciones comunitarias para fortalecer la participación de las mujeres en la cadena productiva del cacao y generar más ingresos económicos a las familias, se conforma la Red de Mujeres Chocolateras para iniciar con el procesamiento del cacao a chocolate y comercializarlo a nivel local y nacional. La Red está integrada por Comités de Mujeres en donde las esposas o hijas de los socios productores de cacao crearon la marca "Ch'och'el Chocolate" que significa "Chocolate de mi Tierra".

