

Tejiendo futuro con cacao

Neydi Yaneth Quintero Casallas

Asesor

Yonny Alexander Saavedra Silva

Universidad Nacional Abierta y a Distancia UNAD

Escuela de Ciencias Sociales, Artes y Humanidades ECSAH

Psicología

2024

Tejiendo futuro con cacao

[Weaving the future with cacao]

Resumen

La Asociación Manantial de Chocolate fue fundada en 2006 en el municipio de Coper Boyacá, surgió como una respuesta a las limitadas oportunidades económicas de los agricultores locales. Con 86 socios, la organización promovió el cultivo y transformación sostenible del cacao, combinando conocimientos tradicionales con prácticas certificadas con el Sello Verde de Corpoboyacá. Además, estableció un ecosistema colaborativo con instituciones como FEDECACAO, SENA y la Cooperación Internacional de Canadá, fortaleciendo sus capacidades productivas y su impacto social. La investigación, basada en un enfoque cualitativo, utilizó la entrevista semiestructurada y la metodología TRL para evaluar el nivel de maduración de la experiencia. Se abordaron cuatro fases: sensibilización, transferencia de conocimientos, participación comunitaria y gestión de la innovación. Este proceso permitió identificar características clave como su capacidad transformadora, su impacto social participativo y su sostenibilidad a largo plazo. Entre los resultados, se destaca la creación de productos naturales y artesanales, la generación de empleo, el impulso a la equidad de género y la inclusión de nuevas generaciones en el legado del cacao. La asociación ha logrado posicionarse en ferias nacionales e internacionales, ampliando sus oportunidades de mercado y consolidando su modelo organizativo. Manantial de Chocolate representa un ejemplo de desarrollo inclusivo y sostenible. Este modelo busca ser replicado en otras comunidades, garantizando su continuidad y adaptabilidad, con el propósito de fomentar la transmisión de conocimientos y valores intergeneracionales.

Palabras clave: Innovación social, tejido social comunitario, equidad de género, medio ambiente.

Abstract

The Manantial de Chocolate Association was founded in 2006 in the municipality of Coper, Boyacá, as a response to the limited economic opportunities for local farmers. With 86 members, the organization promoted the sustainable cultivation and transformation of cacao, combining traditional knowledge with practices certified by the Green Seal of Corpoboyacá. Additionally, it established a collaborative ecosystem with institutions such as FEDECACAO, SENA, and the International Cooperation of Canada, strengthening its productive capacities and social impact. The research, based on a qualitative approach, utilized semi-structured interviews and the TRL methodology to assess the maturity level of the experience. Four phases were addressed: awareness-raising, knowledge transfer, community participation, and innovation management. This process allowed for the identification of key characteristics such as its transformative capacity, participatory social impact, and long-term sustainability. Among the results, the creation of natural and artisanal products, job generation, promotion of gender equity, and inclusion of new generations in the cacao legacy stand out. The association has successfully positioned itself in national and international fairs, expanding its market opportunities and consolidating its organizational model. Manantial de Chocolate represents an example of inclusive and sustainable development. This model aims to be replicated in other communities, ensuring its continuity and adaptability to promote the transmission of intergenerational knowledge and values.

Keywords: *Social innovation, community social fabric, gender equity, environment*

Tabla de Contenido

Introducción	6
Metodología	8
Método de Estudio.	8
Instrumento.	8
Población Objeto de Estudio.....	9
Muestra.	9
Aspectos Claves.	9
Fases del Proyecto.....	9
Resultados	11
Conclusiones	14
Recomendaciones	15
Referencias.....	17

Introducción

La Asociación Manantial de Chocolate, fundada en 2006 en el municipio de Coper Boyacá, es un modelo destacado de innovación social en el ámbito agropecuario. Conformada por 86 socios, la organización tiene como representante legal al señor Nuber Ramírez y como secretaria a la señora Flor Guayazan. Desde su planta de transformación, la Asociación se dedica al cultivo y procesamiento del cacao, combinando prácticas tradicionales con un enfoque sostenible avalada por certificaciones como el Sello Verde, otorgado por Corpoboyacá.

El compromiso de la Asociación con la sostenibilidad ambiental, el desarrollo económico local y la equidad de género ha generado un impacto positivo en la comunidad. Sus procesos ecológicos garantizan productos 100% naturales, libres de químicos, fertilizantes y colorantes, al tiempo que promueven empleo, fortalece capacidades locales y preserva conocimientos artesanales. Esto no solo impulsa el bienestar de los socios, sino también el desarrollo integral de la comunidad.

La innovación de la Asociación no se limita a la transformación del cacao, sino que también incluye la creación de un ecosistema colaborativo. Este incluye a instituciones como FEDECACAO, Corpoboyacá, el SENA y la Cooperación Internacional de Canadá, que han contribuido con recursos y conocimientos para impulsar la producción, posicionando a Manantial de Chocolate como un referente en eventos y ferias a nivel regional y nacional. La asociación surge de la necesidad de agregar valor al cacao, respondiendo a las limitadas oportunidades económicas de los agricultores locales y fortaleciendo el tejido social comunitario.

El propósito de sistematizar esta experiencia es analizar los aprendizajes y procesos que han permitido consolidar a la Asociación como un modelo de innovación social. Este ejercicio

busca documentar sus logros, promover la integración de las nuevas generaciones en el legado del cacao y replicar este modelo en otras comunidades. Al integrar prácticas sostenibles, procesos organizativos sólidos y una visión de equidad, Manantial de Chocolate no solo beneficia a la comunidad de Coper, sino que también establece un ejemplo de desarrollo inclusivo y sostenible para otros territorios. Es así que la sistematización de esta experiencia permitirá fortalecer alianzas estratégicas, consolidar la sostenibilidad de la Asociación e incrementar su impacto, garantizando así la continuidad de este modelo transformador en el tiempo y su expansión a nuevos contextos.

Metodología

Método de Estudio.

El diseño de investigación del presente artículo es de enfoque cualitativo, definido por Blasco y Pérez (2007) como un estudio de la realidad en su contexto natural, tal como ocurre. Este tipo de enfoque utiliza datos descriptivos, como las palabras de las personas y observaciones directas, utilizando una variedad de instrumentos para recolectar información. Estos instrumentos permiten reunir, seleccionar y analizar información relevante a partir de diversas fuentes primarias y secundarias (Blasco & Pérez 2007 como se citó en Mirm, A. 2012).

El enfoque cualitativo incluye la observación como parte integral del análisis de datos, con énfasis en la identificación, selección y articulación de la información. Esto facilita una comprensión más completa y holística del objeto de estudio, en este caso, la sistematización de la experiencia de innovación social de la Asociación Manantial de Chocolate.

Instrumento.

El instrumento utilizado fue la entrevista semiestructurada. Este tipo de entrevista se caracteriza por tener preguntas previamente diseñadas, pero con un grado de flexibilidad que permite adaptarlas al entrevistado conforme avanza la entrevista. Esto facilita aclarar términos que vayan surgiendo durante la interacción y obtener interpretaciones acordes al propósito del estudio, permitiendo que el entrevistado exprese sus puntos de vista de manera abierta (Díaz et al., 2013).

Adicionalmente, se utilizó la metodología TRL (Technology Readiness Level) para identificar el grado de maduración de la experiencia de innovación social (Jailler et al., 2017).

Población Objeto de Estudio.

La población objeto de estudio incluye a los diferentes actores, personas e instituciones que han contribuido con diferentes perspectivas y recursos. Estas aportaciones han enriquecido la experiencia de la Asociación Manantial de Chocolate del Municipio de Coper Boyacá, y han permitido establecer alianzas estratégicas, redes de apoyo, y recursos compartidos.

Muestra.

La muestra específica del estudio es la Asociación Manantial de Chocolate, con contacto directo a través de la señora Flor Guayazan, secretaria y pionera de la asociación. Su participación abarca desde el manejo de los cultivos hasta la planta de transformación, destacando el impacto de esta labor en la comunidad.

Aspectos Claves.

Los aspectos considerados al ejecutar el proyecto incluyeron la información emitida a la participante (Flor Guyazan) la cual fue plenamente informada y otorgo su libre consentimiento para participar de la actividad que se llevó a cabo y su propósito, así como la grabación de la sesión de entrevista, la toma de video o fotografía, entre otros aspectos; también se garantizó la privacidad y protección de datos. Además, la actividad se desarrollo es en un espacio adecuado que protege el bienestar físico, afectivo y emocional, permitiendo compartir sus experiencias sin juicios externos.

Fases del Proyecto.

El proyecto se desarrolló en cuatro fases:

Fase 1 Sensibilización y motivación: esta fase abordo la identificación y reconocimiento de las iniciativas de innovación social presentes en el municipio o región, generando un entendimiento inicial sobre el concepto y su relevancia.

Fase 2 Transferencia del conocimiento y fundamentación conceptual: se seleccionó la experiencia de innovación social a abordar, justificando por qué constituye una innovación y que necesidad resuelve. A través de una línea de tiempo, se documentaron los acontecimientos claves en su desarrollo, destacando sus elementos innovadores y la población beneficiada.

Fase 3 Apropiación conceptual, participación ciudadana e innovación social: en esta fase se realizó el trabajo de campo, llevando a cabo la entrevista semiestructurada que permitió recolectar información directa sobre la experiencia de Asociación Manantial de Chocolate. Esto incluyó la estructura de la organización, sus políticas públicas, su ecosistema de actores y estrategias para asegurar la sostenibilidad de la tradición del cacao para futuras generaciones. También se llevó a cabo una caracterización de la experiencia, identificando sus características principales con los siguientes códigos: transformadora y social, participativa, genuina y original, vigente y expansiva. Estos datos fueron integrados en un análisis cualitativo argumentativo.

Fase 4 Gestionando la experiencia innovadora: en esta última fase se evaluó el nivel de maduración de la innovación social utilizando la metodología TRL de (Jailler et al., 2017). Finalmente, se elabora este artículo científico que documenta el grado de desarrollo y maduración de la experiencia.

Resultados

Los hallazgos obtenidos en el trabajo de campo, a partir de la entrevista semiestructurada realizada, destacan las características de la Asociación Manantial de Chocolate como una organización social con fines productivos. Su estructura organizativa genera valor económico y social en la comunidad Copereña, promoviendo empleo e ingresos mediante la producción de chocolate. Este emprendimiento colectivo contribuye a la autosostenibilidad, la equidad de género y el cuidado del medio ambiente. Como empresa social y transformadora, impulsa el desarrollo económico local y fortalece el tejido social al basarse en el aprovechamiento de recursos locales y la participación comunitaria.

El análisis se realizó empleando variables propuestas por (Jailler et al., 2017) en su libro “Construyendo la innovación social Guía para comprender la innovación social en Colombia”, lo que permitió identificar el grado de maduración de la innovación en diferentes dimensiones clave descritas a continuación:

Gestión de las ideas y de la creatividad:

La Asociación surgió en 2006 como respuesta a la necesidad de transformar el cacao en el occidente de Boyacá, una iniciativa promovida por entidades gubernamentales. Desde entonces, se dedica a convertir el cacao en chocolate en diversas presentaciones, integrando un ecosistema de actores clave, como socios de la asociación, campesinos encargados del cultivo, productores de panela, y diversas instituciones, incluyendo el SENA, la CCI, FEDECACAO y la Cooperación Internacional de Canadá.

Uno de los aspectos más relevantes de la asociación es su compromiso con la equidad de género, promoviendo igualdad de oportunidades para mujeres y hombres. Además, busca

integrar a las nuevas generaciones mediante la enseñanza del legado del cacao, su transformación y el amor por el campo. Esto fomenta la transmisión intergeneracional de conocimientos y valores, fortaleciendo el desarrollo local y la cohesión social.

Gestión del desarrollo interactivo aplicativo:

Con 86 socios, la Asociación ha logrado una sólida estructura organizativa liderada por el representante legal, Nuber Ramírez, y la secretaria, Flor Guayazán. Este equipo supervisa las actividades agrícolas y la transformación del cacao, asegurando la calidad y sostenibilidad de los productos.

Manantial de Chocolate produce chocolate artesanal y natural, sin químicos ni colorantes, y garantiza prácticas agrícolas sostenibles con certificaciones como el Sello Verde y el aval de Corpoboyacá. Además de generar empleo, ha impulsado la creación de productos innovadores y promovido la sostenibilidad ambiental, posicionándose como referente de calidad en el sector.

Gestión del proceso:

La asociación organiza roles y actividades para garantizar la calidad de sus productos y fomentar el desarrollo local. A través de sesiones de revisión y control, evalúan constantemente el progreso y adaptan sus procesos. Esta organización incluye reuniones periódicas entre los socios para gestionar el cambio y fomentar la apropiación social del proyecto.

El impacto de la Asociación ha sido significativo, fortaleciendo capacidades empresariales y técnicas entre sus integrantes. Además, ha establecido vínculos sólidos con actores externos que han brindado apoyo estratégico, fortaleciendo la colaboración y el desarrollo de nuevas iniciativas.

Gestión de las oportunidades y gestión del cambio / apropiación social y capital social formado:

La Asociación ha participado en eventos y ferias como Chocoshow en Corferias y la feria empresarial de Uniboyacá, lo que ha fortalecido su red de contactos y ampliado sus oportunidades de mercado. Un hito importante fue la colaboración con la Cooperación Internacional de Canadá, que permitió desarrollar productos innovadores, como chocolate endulzado con panela pulverizada, fomentando la integración de gremios locales como el de los paneleros. Además, se han promovido proyectos de equidad de género y se han capacitado grupos de mujeres y jóvenes, generando un impacto positivo en la comunidad. Estas iniciativas han permitido a la asociación obtener su registro sanitario, consolidar su presencia en el mercado y seguir beneficiando a la región mediante un modelo inclusivo y sostenible.

Conclusiones

La Asociación Manantial de Chocolate es un modelo ejemplar de cómo la tradición, la innovación y la sostenibilidad pueden combinarse para generar impacto económico, social y ambiental en una comunidad. Su enfoque en la calidad, la equidad y la colaboración comunitaria no solo fortalece el tejido social, sino que también impulsa el desarrollo local y fomenta un legado sostenible para las futuras generaciones.

Desde un abordaje de la Psicología, cabe resaltar que el desarrollo del sentido de pertenencia no solo beneficia a la comunidad, sino que también potencia el crecimiento personal de los jóvenes. Al sentirse parte activa de su entorno, experimentan emociones positivas como la alegría y el orgullo, lo que contribuye a su bienestar emocional, además, este compromiso les permite desarrollar habilidades sociales y un sentido crítico hacia su entorno, lo que implica una combinación de educación, participación activa y construcción de relaciones significativas (redes de apoyo) esenciales para un bienestar psicológico y físico saludable. Estas estrategias no solo fortalecen la identidad comunitaria, sino que también promueven un futuro más sostenible para las comunidades vinculadas al cultivo del cacao.

Recomendaciones

Se recomienda fomentar el sentido de pertenencia y compromiso de las nuevas generaciones con la comunidad a través de la transmisión del conocimiento sobre el cacao. Este enfoque no solo contribuye a la preservación de la tradición, sino que también enriquece los proyectos de vida de los jóvenes, promoviendo una economía transgeneracional y fortaleciendo los lazos familiares.

En el trabajo de campo, en la entrevista semiestructurada se abordó esta temática con la pregunta: ¿Qué estrategias tienen para asegurar que la tradición del cacao trascienda de generación en generación? La asociación respondió que actualmente solo participan personas mayores, incluso de la tercera edad, y que los jóvenes muestran poco interés en el campo. No obstante, consideran valiosa la idea de involucrar a niños y adolescentes desde edades tempranas, en colaboración con familias, docentes e instituciones del municipio, integrando el cacao y su transformación como una actividad educativa.

Desde la psicología, es fundamental diseñar estrategias que conecten a los jóvenes con los adultos mayores y otros miembros experimentados de la asociación; esto fomenta el sentido de pertenencia y el aprendizaje intergeneracional, elementos esenciales para el bienestar emocional y la motivación. La creación de espacios de mentoría, donde los jóvenes participen en actividades prácticas, permite la transferencia de conocimientos técnicos y valores como la sostenibilidad y el trabajo en equipo. Además, se pueden organizar actividades culturales y proyectos creativos, como documentar historias, crear videos o exposiciones, para fortalecer el vínculo con la tradición. Involucrar a los jóvenes en la toma de decisiones refuerza su rol como

actores clave en la continuidad y éxito de la asociación, asegurando la sostenibilidad del legado del cacao.

Referencias

APC Colombia. (11 de Junio de 2020). Canadá. Sitio web:

<https://www.apccolombia.gov.co/taxonomy/term/49#:~:text=Acerca%20de%20Cuso%20International,la%20generosidad%20de%20sus%20donantes>.

Boyacà, A. d. (2024). Facebook. Sitio web:

<https://www.facebook.com/profile.php?id=100069202570111&mibextid=ZbWKwL>

COMPAÑOAS MUZO COLOMBIA. (2022). Creando Oportunidades. Sitio web:

<https://muzocolombia.co/furatena-cacao/>

CCI. (2024). Nuestra Entidad. CCI Corporación Colombiana Internacional Sembramos a

Colombia para el mundo. Sitio web: <https://www.cci.org.co/quienes-somos/nuestra-entidad/>

DNP. (2024). Sobre innovación pública. Sitio web:

https://www.dnp.gov.co/LaEntidad_/subdireccion-general-prospectiva-desarrollo-nacional/direccion-gobierno-ddhh-paz/Paginas/sobre-innovacion-publica.aspx

Díaz-Bravo, Laura, Torruco-García, Uri, Martínez-Hernández, Mildred y Varela-Ruiz, Margarita.

(2013). La entrevista, un recurso flexible y dinámico. *Investigación en educación médica*, *Revistainvestedu 2* (7), 162-167. Sitio web:

https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2007-50572013000300009

FEDECACAO Federaciòn Nacional de Cacaoteros. (s.f.). Identidad Organizacional. Sitio web:

<https://www.fedecacao.com.co/identidad-organizacional>

- Gatica, S., Soto, W., & Vela, D. (Marzo de 2015). Ecosistemas De Innovación Social: El Caso De Las Universidades De América Latina. *ResearchGate*. Sitio web:
https://www.researchgate.net/publication/341481035_ECOSISTEMAS_DE_INNOVACION_SOCIAL_EL_CASO_DE_LAS_UNIVERSIDADES_DE_AMERICA_LATINA?channel=doi&linkId=5ec3a57a92851c11a8742f90&showFulltext=true
- González-Romero, G. (2020). La innovación social como estrategia de desarrollo. Políticas urbanas y acción colectiva. *Teuken Bidikay - Revista Latinoamericana De Investigación En Organizaciones, Ambiente y Sociedad*, 11(16), 29–54. Sitio web:
<https://doi.org/10.33571/teuken.v11n16a2>
- Hernández-Ascanio, J., Tirado-Valencia, P., & Ariza-Montes, A. (2016). El concepto de innovación social: ámbitos, definiciones y alcances teóricos. *CIRIEC-España, Revista de Economía Pública, Social y Cooperativa*, (88), 164-199. Sitio web:
<https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=17449696006>
- Jailler Castrillón, É., Arias Arciniegas, C., González Zabala, S., Suárez Díaz, L., Carmona Hoyos, Y., Barrera López, D., . . . Ortiz Ospina, L. (2020). *Construyendo la innovación social Guía para comprender la innovación social en Colombia*. [Libro digital].
<https://repository.upb.edu.co/bitstream/handle/20.500.11912/5464/construyendo%20innovacion%20social.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Meneses Cabrera, T. (20 de Mayo de 2022). Tramando sentidos #87 – Innovación. RUV Radio UUNAD Virtual. <https://ruv.unad.edu.co/ruvwp/programas/tramando-sentidos-87-innovacion/>

- Meneses Cabrera, T. (20 de Mayo de 2022). Tramando sentidos #88 – Innovación, 2 parte. RUV Radio UNAD Virtual. <https://ruv.unad.edu.co/ruvwp/programas/tramando-sentidos-88-innovacion/>
- Mirm, A. (2012). *Enfoque cualitativo*. Eumed.net. Sitio web: https://www.eumed.net/tesis-doctorales/2012/mirm/enfoque_cualitativo.html
- Plan de Desarrollo*. (2024). PLAN DE DESARROLLO COPER 2024-2027. “¡Por el bienestar, la salud y el campo!”. Sitio web: https://coperboyaca.micolombiadigital.gov.co/sites/coperboyaca/content/files/000538/26885_plan-de-desarrollo-coper-boyaca-2024-2027.pdf
- Roa Mendoza, C., & Acero Robayo, Y. (2020). Sistematización de experiencias: Reflexiones desde campos disciplinares y profesionales en ciencias sociales. *Germina*, 3(3), 31–38. Sitio web: <https://doi.org/10.52948/germina.v3i3.230>
- SITUR BOYACA*. (2024). BOYACÀ es para vivirla. Sitio web: <https://situr.boyaca.gov.co/municipio-de-coper/>
- SENA*. (2024). Quiénes somos.SERVICO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA. Sitio web: <https://www.sena.edu.co/es-co/sena/paginas/quienessomos.aspx>
- Tejada Estrada, GC, Cruz Montero, JM, Uribe Hernández, YC, & Ríos Herrera, JJ (2019). Innovación tecnológica: Reflexiones teóricas. *Revista Venezolana de Gerencia*, 24 (85). Sitio web: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=29058864011>