

**Cacao de origen Pitaleño. Un Modelo de Innovación Social para el progreso y la equidad de
la cacaocultura**

Mario Alejandro Cuenca Méndez

Tutora

Lida Tascón Bejarano

Universidad Nacional Abierta y a Distancia UNAD

Escuela de Ciencias Sociales Artes y Humanidades ECSAH

Programa de Sociología

2025

Resumen

Palabras Clave: Innovación social, proyecto, asociación, cultivos, producción, cacao.

Analizar mediante el uso de la tablaTRL – Technology Readiness Levels, que constituye un método de estimación de la madurez tecnológica a partir de elementos críticos de tecnología. Este método proporciona unos niveles de medición que examinan conceptualización, requerimientos tecnológicos y capacidades tecnológicas demostradas, cuyo análisis para determinar es el objetivo principal de este artículo.

Se realizó un compendio sobre cómo se mejoró la siembra, mantenimiento y cosecha del grano de cacao en el Municipio de El Pital Huila, cuyo objetivo principal era el de mejorar la calidad de vida de las familias cacaocultoras.

La investigación es de tipo cualitativa, se llevó a cabo por medio de entrevistas, charlas y visitas a los asociados del proyecto, quienes afirmaron un importante cambio hasta el momento del proceso y los resultados, parte importante del aprendizaje es que, se puede crear empresa, comprendiendo que venta del producto de las cosechas del cacao en grano no es la única alternativa para alcanzar un beneficio.

El resultado de la creación de una Innovación a partir de una necesidad, enseñó no solamente a los cacaocultores la importancia de capacitarse con las entidades correspondientes y salir a buscar nuevos mercados, es en buena medida parte del desarrollo en el camino del Innovador Social, acoplarse a las nuevas estrategias no significa cambiar las tradiciones por el contrario se puede trabajar con ellas conservando los saberes y tradiciones culturales.

Abstract

Keywords: Social innovation, project, association, crops, production, cocoa.

This article compiles a summary of how the planting, maintenance and harvesting of cocoa beans was improved in the Municipality of El Pital, Huila, whose main objective was to improve the quality of life of cocoa-growing families.

The research is qualitative, and was carried out through interviews, talks and visits to the project partners, who affirmed an important change so far in the process and the results. An important part of the learning is that a company can be created, understanding that selling the product of the harvest is not the only alternative to achieve a benefit.

The result of the creation of an Innovation from a need, taught not only cocoa farmers the importance of training with the corresponding entities and going out to look for new markets is largely part of development. Adapting to new strategies does not mean changing traditions, on the contrary, one can work with them while preserving cultural knowledge and traditions.

Tabla de contenido

Artículo.....	5
Introducción.....	5
Metodología.....	6
Resultados.....	7
Cacao de origen Pitaleño.....	7
Rescate de una tradición.....	8
Creación de la Innovación Social.....	8
Lecciones.....	10
Nuevos amigos.....	11
Metas.....	12
Aprendizaje.....	12
Alcances.....	14
Conclusiones.....	16
Recomendaciones.....	16
Referencias.....	18

Introducción

El estudio previo que se realizó a ASOCACAO “Asociación de cacaocultores de El Pital”, se clasifica como una Innovación social con fines productivos y de emprendimiento, y se considera innovación por ser una actividad que no había sido aplicada en la región, durante generaciones el cacao ha estado presente en el desarrollo cultural, etnográfico y comercial de las familias pitaleñas, sin embargo, nunca se le había dado su verdadero valor e importancia, el desconocimiento de los diferentes productos que se pueden obtener del cacao y el manejo de los precios a nivel internacional del mismo, hacía que la producción de cacao en la región solo constituyera para el sostenimiento básico de las familias productoras sin dejar mucho margen de ganancia.

A partir de estas inquietudes, un grupo de cacaocultores del Municipio de El Pital tomaron la iniciativa de asociarse, empezar un estudio de sus problemáticas para encontrar soluciones y lograr mejores garantías económicas y de producción mediante el cultivo y la transformación de los granos del cacao. En el desarrollo de este recuento de todas las problemáticas, los cacaocultores llegaron a la conclusión que el principal inconveniente eran los intermediarios en el comercio del grano de cacao.

La propuesta de negocio que ofreció la casa comercial Luker, dio una salida a las dificultades por las que estaban pasando los cultivadores de cacao, además de que les ofrecía una mejora en los precios, también les brindó capacitaciones para la recuperación, sostenimiento y calidad del cacao además de ofrecerles variedades nuevas mejoradas de mayor producción.

Justificación

El desarrollo de esta investigación es de tipo cualitativa, se realizó por medio de trabajo de campo realizando entrevistas personales a diferentes socios, empleados de la asociación ASOCACAO El Pital, y charlas a familiares de los socios, se determinó el nivel de la Innovación Social mediante el uso de TRL, la cual arrojó nivel 8. Se hicieron visitas a las fincas productoras para conocer los procesos de los cultivos y de los productos derivados del cacao, se aprendió sobre sus costumbres, su forma de vida, se dialogó acerca de todas las dificultades que han tenido que sortear porque dicen no haber sido un trabajo fácil, y que aún continúan trabajando para alcanzar mejores objetivos. También se hizo una visita a las instalaciones de la sede principal para aprender sobre su funcionamiento e indagar por los servicios que ahí se prestan. De estas conversaciones y el trabajo de campo se toma la información que se redacta en este artículo.

La conclusión a que este emprendimiento es una Innovación Social se da en base a los pasos y a las características que se plantean en la guía para comprender la Innovación Social en Colombia con la utilización de la tabla TRL la cual arroja un nivel de desarrollo de la iniciativa y determina además, el carácter innovador de los cambios que ella introduce en la organización social y, en tal sentido, es importante que los mismos actores decidan a qué asuntos de su proyecto exactamente le dan ese carácter innovador, para luego evaluar el potencial y proponer sus propios indicadores. (Castrillón, 2020)

Resultados

Cacao de origen Pitaleño.

Una innovación social es una solución para resolver una problemática social que es más efectiva que las soluciones actuales y es impulsada por actores sociales o los mismos beneficiarios para mejorar la calidad de vida de las comunidades que más lo necesitan, y que puede surgir de nuevas ideas o soluciones existentes implementadas en otras regiones y, que gracias a procesos de gestión de la innovación y de gestión del conocimiento, puede ser replicada o compartida con otros (replicabilidad) y genera transformaciones sociales trascendentes y duraderas para el grupo social que le dio origen (definición de las autoras) (Castrillon, Construyendo la Innovación Social. Guía para comprender la Innovación Social en Colombia, 2020)

Para identificar si un proyecto social o proceso de medición se considera como una innovación social debe cumplir criterios específicos, que sea social, genuina, original, vigente, expansiva y transformadora, los cuales la asociación ASOCACAO El Pital cumple con cada uno de los pasos y lo ubica en Innovación Social con fines productivos y de emprendimiento. (Castrillon, Construyendo la Innovación Social. Guía para comprender la innovación social en Colombia, 2020) Para el proceso de medición se utilizó TRL arrojó nivel 8 en el cual el sistema está completo y cualificado, con validación social finalizada y valorada por la comunidad.

Uno de los objetivos principales de la conformación de ASOCACAO El Pital fue el de mejorar la cadena de producción del cacao, principalmente en la parte comercial, donde la compra venta era el inconveniente primario de los cacaocultores, debido al poco margen de ganancia que dejaba al momento de hacer la transacción comercial. La recuperación de cultivos, debido a que muchas familias que se dedicaban a la producción del grano se vieron obligadas a cambiar los cultivos.

Como parte importante en la realización de este artículo, es necesario hacer una medición de la Innovación Social la cual se puede llevar a cabo mediante una comparación TRL (Technological Readness Level) lo cual es una serie de preguntas probadas en otras experiencias y han permitido clasificar las experiencias dentro del TRL social, lo que facilita en que paso se debe intervenir y más o menos como hacerlo. (Castrillon, Construyendo la Innovación Social. Guía para comprender la Innovación Social en Colombia, 2020)

Rescate de una tradición.

Los asociados proponen el trabajo de la recuperación de los saberes familiares que durante generaciones se transmitieron respecto al cultivo del cacao, que de a poco se han ido desapareciendo, una de las propuestas es la generación fuentes de empleo y disminuir el desplazamiento de la población campesina a las ciudades en busca de oportunidades laborales.

La recuperación de cultivos de cacao como aporte a la lucha contra el cambio climático, el cacao al ser un fruto que se produce en arboles aporta en la transformación del CO₂ en aire puro ayuda a la conservación de los suelos, en su regeneración, retención de agua y formación de nuevos nacimientos.

Creación de la Innovación Social

Nuevos procesos, prácticas, métodos o sistemas para llevar a cabo procesos tradicionales o tareas nuevas que se hacen con participación de la comunidad y de los beneficiarios. Para otros también incluiría aquellas iniciativas originales que mejoran la eficacia de la acción pública.

Muchos identifican la innovación social con las aplicaciones sociales de la innovación tecnológica e incluso la parte de ésta que corresponde a la participación y la gestión del talento humano. (Herandez-Ascanio, Tirado Valencia, & Ariza Montes, 2016)

Se convocaron reuniones donde se estudiaron todos los beneficios y desventajas de crear una asociación, encontrando que como grupo de agricultores de un producto en común contaban con una serie de beneficios y garantías, lo que llamo mucho la atención y el día 26 de julio de 2012 se tomó la decisión de crear ASOCACAO El Pital, asociación cuyo objetivo era el de mejorar la calidad de vida de los cacaocultores recuperar los cultivos con una mejor tecnología, con nuevas estrategias de sembrado y producción, por ultimo cambiar el mercado y el comercio del cacao a nivel local inicialmente y lograr un beneficio para el productor. La asociación se inició con 43 familias productoras de cacao con un proyecto llamado comunidades rurales, se nombró la mesa directiva y se inició el trabajo de la compra y venta de grano de cacao local bajo el lema producimos para construir un mejor futuro (ASOCACAO El Pital, 2024) con el propósito de contrarrestar los problemas sociales de la comunidad con la propuesta de un proyecto llamado “Prosperidad Social” (ASOCACAO El Pital, 2024) el cual estaba dirigido para la adquisición de equipos y elementos para el mejoramiento y la comercialización de la calidad del cacao y el bienestar de las familias pitaleñas. (ASOCACAO El Pital, 2024)

Para el debido funcionamiento de esta iniciativa social están involucrados todos los socios y sus familias, son los encargados de producir el grano de cacao el cual es la materia prima de los productos que de él se derivan como lo son la miel de cacao, el chocolate de mesa, el chocolate de golosinas, el vino de mucílago, el vinagre y la cerveza. El trabajo que se realiza para la producción del cacao es constante, debido a que es un cultivo que requiere revisión y mantenimiento además de que la recolección es consecuente. En resumen, este trabajo de reactivación y recuperación de producción y mercado del cacao en la región ha traído aportes significativos a la comunidad, como la generación de empleos, la venta de productos derivados

del cacao a un mejor precio y la reactivación comercial, se están generando nuevos recursos y la inyección de recursos económicos.

Lecciones

La capacitación por parte de entidades como FEDECACAO y el SENA a los cacaocultores, ha hecho que tengan un punto de vista diferente respecto al cacao, nuevas estrategias y métodos para su siembra y producción, han hecho que el agricultor se motive aún más y que el cacao continúe siendo el producto principal de sus parcelas. Dentro de las mismas capacitaciones y en otros entornos, los cacaocultores comparten experiencias y vivencias respecto a sus cultivos, esto hace que sus experiencias enriquezcan los saberes y conocimientos, aumentando el contenido intelectual de todos los actores involucrados en la siembra y producción del cacao.

Una Asociación al estar constituida por diferentes miembros, es un espacio ideal para la enseñanza y el aprendizaje, la interacción con diferentes actores sociales incluidos agricultores de otros productos, al ser muy similar el proceso de producción siembra-cosecha- producción hace que se pueda desarrollar un intercambio de conocimientos dentro de los diferentes entornos sociales. La idea de crear una asociación surge de la necesidad de mejorar la calidad de vida de las familias cacaocultores del municipio de El Pital, la alcaldía en busca de la mejorar la calidad del grano del cacao que se producía en el municipio cuentan con garantías y beneficios para quienes la conforman.

La asociación está ubicada en el municipio de El Pital Huila en la calle 5#10-65 donde desarrollan su actividad principal que es la compraventa del grano, además las instalaciones sirven como centro de acopio y bodega de utensilios, maquinaria y herramientas necesarias para

la siembra y mantenimiento de los cultivos de cacao. Los principales beneficiarios son inicialmente los socios luego la comunidad del municipio de El Pital.

Nuevos Amigos.

El arduo trabajo de esta Innovación Social, ha hecho que la asociación logre crear nuevas relaciones a nivel departamental y nacional con otras asociaciones agrícolas, con casas comerciales como LUKER y aportes de fundaciones internacionales como GIZ Sociedad Alemana y Ministerio Federal para Cooperación Económica y Desarrollo Sostenible Internacional (GIZ , 2024) para alcanzar un reconocimiento con sus productos y posicionando el nombre de ASOCACAO El Pital y de paso el nombre del municipio, debido a que es un municipio pequeño no era una referencia destacada en la región. Para llevar un control del buen funcionamiento de la asociación, anualmente se hace una evaluación de su desempeño, más específicamente de su mesa directiva, la cual es renovada por medio de una elección y se realiza mediante una votación de los socios, las postulaciones de los cargos de la mesa directiva es libre siempre y cuando pertenezcan a la asociación, existe la figura de la reelección. Esta figura de la evaluación ha hecho que se mantenga el buen funcionamiento de la Iniciativa Social y poder darle continuidad.

Metas

Durante el tiempo que se ha desarrollado el proyecto, ha brindado la oportunidad de dar a entender a la organización que la materialización de una idea productiva se traduce en progreso y beneficios propios y comunitarios, se da a entender el baluarte del trabajo en grupo con disciplina y arraigo es el fomento de un buen ejemplo.

Seguir escalando en el posicionamiento de los productos y el reconocimiento de la iniciativa Social a nivel nacional es el plan a futuro, la confianza en la calidad del grano que se

produce es la principal garantía para sostenibilidad y dar continuidad al proyecto. Además de la elaboración de productos nuevos e innovadores como el vino de mucilago y la cerveza a partir del cacao, son una de las estrategias para la permanencia a futuro.

Aprendizaje

Todo este aprendizaje se ha logrado mediante las experiencias, el intercambio de conocimientos con el apoyo de las capacitaciones, durante el desarrollo de los proyectos que se han realizado dentro de la asociación, los cuales han tenido una muy buena aprobación en muestras y ferias de carácter departamental y nacional. No obstante, todo aprendizaje es práctico, es la combinación de una serie de habilidades, conocimientos, motivaciones, destrezas, actitudes, aptitudes y valores éticos, pues el concepto de competencia se refiere a la manera que permite hacer frente, regular y adecuadamente, a un conjunto o familia, de tareas y de situaciones, haciendo apelación a las nociones, a los conocimientos, las técnicas y también a las competencias. (Perrenoud, 2007)

El cacao de origen colombiano es muy apetecido por sus cualidades, se destaca por ser un cacao fino y de aroma, por sus características organolépticas y su gran calidad. (Grupo Bancolombia, 2021), por tradición el cacao es uno de los productos agrícolas de mayor producción en la región del valle del río Magdalena en el Departamento del Huila, sin embargo, a finales de los años noventa su producción empezó a disminuir (Jaramillo, 1998) debido a que ya no era una opción muy favorable para las familias que se dedicaban al cultivo del cacao. Factores como la relación inversión-ganancia, los bajos precios, los intermediarios y el cambio climático hicieron que los cultivadores del cacao tomaran la decisión de reemplazar estos cultivos. La difícil situación se prolongó hasta la primera década de los años dos mil, en vista de esta difícil situación un grupo de productores, de los pocos que quedaban, se vieron en la

necesidad de crear estrategias para evitar que la tradición de la cacaocultura desapareciera, por lo menos en esta región, y tomaron la iniciativa de asociarse para empezar a trabajar en el rescate de un cultivo que por generaciones había sido el sustento de estas familias.

Alcances

ASOCACAO EL PITAL es una asociación que dentro de la investigación se posiciona como Innovación Social porque se apegan a las lógicas económicas, de organización social y de modelos de desarrollo y progreso (Castrillon, Construyendo la Innovación Social. Guía para comprender la innovación social en Colombia, 2020) hasta el momento es la única asociación con sus características en la región. Se creó con 45 socios en el año 2012 a raíz de las diferentes dificultades que afrontaban los cacaocultores en su momento, como los bajos precios, la falta de apoyo gubernamental, el monopolio de la comercialización y el cambio climático. Estas asociaciones cuentan con una serie de ventajas como llevar a cabo fines sociales benefician la comunidad que los rodean, crear una estructura formalizada, motivación de quienes la conforman (CUNCUVER, 2019) a partir de estas prerrogativas el grupo ASOCACAO El Pital, inicio con el trabajo de la recuperación del comercio del cacao en el municipio en convenio con la Alcaldía Municipal de El Pital mediante Corpoagrocentro (Alcaldía Municipio de El Pital, 2024) con casa LUKER (LUKER, 2024) una de las empresas chocolateras más importantes del país y La Cooperación Técnica Alemana GIZ quienes se dedican a la cooperación técnica para el desarrollo sostenible en todo el mundo (GIZ, 2024) para lograr una regulación de los precios y evitar a los intermediarios quienes eran los responsables de situar los bajos precios de compra-venta dejando pocos beneficios para el cultivador, otro de los objetivos de la asociación es lograr que los cultivos de cacao mejoren en cuanto a calidad y producción, para esto se ha logrado conseguir herramientas, utensilios, maquinarias e insumos aptos para el mantenimiento de los

cultivos como para el proceso de elaboración de los diferentes productos que se derivan del cacao, también trabajan en el proceso de la transmisión de la herencia cultural del cultivo del cacao y todo el proceso del grano desde la cosecha hasta el correcto secado, para su debida comercialización, por último, dar a entender a las nuevas generaciones de que el trabajo en el campo es rentable y que no solo la vida en las grandes urbes es la solución para encontrar una estabilidad para el futuro.

Conclusiones

El trabajo en grupo por intermedio de asociaciones es un método que cuenta con una serie de ventajas y beneficios dentro de la parte gubernamental, además de que son de fácil conformación con una figura positiva, vista con muy buenos ojos desde la parte comercial y empresarial.

Los grupos asociativos hacen que el trabajo en cualquier actividad sea más organizado, hace que sus integrantes adquieran compromiso y responsabilidad frente a sus derechos y obligaciones, debido a que el convenio adquirido deja de ser de carácter individual y pasa a ser colectivo, la búsqueda de beneficios comunes se interpreta de manera mucho más conveniente, los objetivos abarcan un espectro mucho más amplio.

Los buenos resultados que deja el trabajo asociativo hacen que tenga una muy buena acogida dentro de la comunidad donde se está trabajando, aumenta la confianza y el apoyo, haciendo que se estas corporaciones se fortalezcan y puedan seguir aportando para el desarrollo y el progreso

Recomendaciones

La importancia del trabajo en grupo hace que el nivel de responsabilidad personal sea más alto, de ahí se debe tener muy claro que dar aportes y hacer las aclaraciones a su debido momento a la persona a quien corresponda, es una parte significativa de la evolución en las relaciones interpersonales y del trabajo en sí, crear un entorno de confianza y armonía es vital para el sostenimiento y la permanencia de una organización.

Tener en cuenta todas las sugerencias no solo de las instituciones, sino de todos y cada uno de los socios, esto hace que se puedan resarcir los inconvenientes que van apareciendo y sostener el buen funcionamiento en la parte interpersonal de quienes intervienen en el funcionamiento de la asociación.

Referencias

- LUKER. (16 de NOVIEMBRE de 2024). *Casa LUKER*. Obtenido de <https://www.casaluker.com/>
- Alcaldía Municipio de El Pital. (11 de noviembre de 2024). *Alcaldía Municipio de El Pital*. Obtenido de <https://www.elpital-huila.gov.co/>
- ASOCACAO El Pital. (11 de noviembre de 2024). *Asocacao El Pital*. Obtenido de <https://asocacaoelpital.wixsite.com/asocacoelpital>
- Castrillon, E. J. (2020). *Construyendo la Innovación Social. Guía para comprender la innovación social en Colombia*. Bogota. Obtenido de <https://repository.upb.edu.co/handle/20.500.11912/5464>
- Castrillon, E. J. (2020). *Construyendo la Innovación Social. Guía para comprender la Innovación Social en Colombia*. Obtenido de <https://repository.upb.edu.co/handle/20.500.11912/5464>
- Castrillón, E. J. (2020). *Construyendo la Innovación Social. Guía para comprender la innovación social en Colombia*. Obtenido de <https://repository.upb.edu.co/handle/20.500.11912/5464>
- CUNCUVER. (12 de SEPTIEMBRE de 2019). *CUNCUVER*. Obtenido de <https://blog.cucunver.com/ventajas-y-desventajas-de-crear-una-asociacion/>
- GIZ . (12 de noviembre de 2024). *GIZ Sociedad Alemana para el desarrollo sostenible*. Obtenido de GIZ Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit: <https://www.giz.de/en/worldwide/29848.html>
- GIZ. (16 de NOVIEMBRE de 2024). *GIZ Deutsche Gesellschaft für Technische Zusammenarbeit*. Obtenido de <https://www.giz.de/en/html/index.html>
- Gobernación Departamento del Huila. (2021). *Industria cacaotera en el Departamento del Huila*. Gobernación del huila, Huila, Neiva. Obtenido de <https://www.cchuila.org/wp-content/uploads/Industria-cacaotera-en-el-departamento-del-Huila.pdf>

Grupo Bancolombia. (12 de Marzo de 2021). *El cacao en Colombia: panorama actual y claves para un cultivo exitoso*. Obtenido de <https://www.bancolombia.com/negocios/actualizate/comercio-internacional/cacao-colombiano-panorama-actual-y-cultivo-exitoso>

Herandez-Ascanio, J., Tirado Valencia, P., & Ariza Montes, A. (2016). El concepto de Innoación Social : ambitos, definiciones y alcances teóricos. *CIRIEC-España, Revista Económica Pública, Social y Cooperativa*, 88. Obtenido de <https://www.redalyc.org/comocitar.oa?id=17449696006>

Jaramillo, C. F. (1998). La agricultura colombiana en la decada del noventa. *Banco de la republica*, 32. Obtenido de <file:///C:/Users/Usuario/Downloads/ednagarzon,+976-3520-1-CE.pdf>

Perrenoud, P. (2007). Diez nuevas competencias para enseñar. Obtenido de <https://drive.google.com/file/d/1necaWoBRSKlsOrP-VMVQdw3EZO-81ynw/view>