

Cultivos DE PAZ



TERRITORIO_LAB
ciudadanía y paz

ACEFUVER

Asociación de Cacaocultores Emprendedores Futuro Verde

Es una asociación gremial de cacaocultores sin ánimo de lucro del municipio de Chigorodó, legalizada en el año 2012 con el fin de mejorar la productividad, competitividad y comercialización del cacao. Promoviendo de esa forma la generación de ingresos y mejora en la calidad de vida de los productores.

Actualmente cuentan con más de 230 asociados en el municipio que están conformados por una población diversa entre mujeres, afros, comunidades indígenas y personas en situación de discapacidad, quienes por medio de esta agrupación han diversificado, sustituido cultivos y creado nuevas relaciones.

2012

FAMILIAS

30 familias se agruparon para conformar la asociación.

2013

GRANO SECO

El primer producto en comercializar fue el grano de cacao. Seguido en el mismo año por el chocolate de mesa.

2016

CHOCOLATINA

La asociación empezó a producir chocolatina al 70% junto a la cobertura de chocolate también al 70% productos innovadores de ese año.

2018

NUEVAS APUESTAS

Los nibs de cacao, cacao en polvo con maíz cariaco, licor de cacao y brownie con banano, fueron las nuevas apuestas por el aumento de la producción, la innovación y mejorar las condiciones de los productores.



TIPOS DE CACAO

Los estándares de calidad son establecidos por la norma NTC 1252



Proceso de fermentación y secado de cacao

Fermentación: Proceso al que se somete el grano de cacao para mejorar el sabor, el aroma, además de transformar el color interno y externo activando, sabores y aromas.










- Realizarse bajo techo para mantener estable la temperatura y humedad.
- Durante las primeras 48 horas no remover el grano.
- Remover cada 48 horas para que el oxígeno circule.
- El proceso dura entre 5 y 6 días aproximadamente.
- Depende del tipo de cacao y las condiciones agroclimáticas.
- Evitar mezclar granos de diferentes días durante la fermentación.

Secado: Proceso para disminuir la humedad y conservar el producto, en el que la almendra de cacao termina la oxidación y transformación, cambiando su tono hasta el marrón final.










- Durante el primer día someter de 2 a 3 horas de luz solar.
- El segundo día exponer entre 4 y 6 horas.
- El tercer día 8 horas.
- A partir del cuarto día exponerlo a las horas de luz solar que se requieran.
- Realizar regularmente volteos a los granos para distribuir el aire y la temperatura.
- El punto de secado se calcula cuando al apretarlas produce el sonido de "cascajeo"



CHIGORODÓ

ACTIVIDADES

Agricultura			Ganadería	Minería	Artesanías
					
Plátano y banano	Piña	Maíz			Canastas y Molas de los indígenas
					Katíos y Cunas
Yuca	Cacao	Frutales			

Durante el 2015 se produjeron en toneladas:

								
Maracuyá	Banano manzano	Cacao	Palma de aceite	Piña	Banano	Yuca	Arroz	Maíz
2.270	400	286,5	7.280	8.550	9.000	1.368	300	132

Humedales	Sector Productivo	Datos Generales
 Alrededor del Río León cuenta con un área de preservación estricta de humedales	 El 59,24% del Sector Productivo del municipio es aprovechado por el monocultivo (banano) y la ganadería.	35 Veredas 1 Corregimiento. 69.905 Hectáreas. 76.202 Habitantes.

Información de: Plan de Desarrollo Municipal 2015-2019 Secretaría de Agricultura y Medio Ambiente

Territorio_LAB: Ciudadanía y Paz, Urabá.

El proyecto “Laboratorio de construcción de paz con enfoque territorial en Urabá” se ha desarrollado en el marco del programa Territorio_Lab: Ciudadanía y Paz del Instituto de Estudios Regionales de la Universidad de Antioquia. Este es un espacio de generación de aprendizaje, co-producción de conocimiento y gobernanza territorial mediado por la convergencia **EAT -Educación-Arte-Tecnología-**, en ese sentido se ha denominado como una fábrica de metodologías, a partir del uso de herramientas tecnológicas, comunicativas y educativas, que posibilita la apertura hacia un pluralismo metodológico al propiciar el

ensamble de diferentes formas, técnicas y métodos de investigación social derivados del hacer, ser y estar en los territorios. En las lógicas del programa Territorio_Lab las diferentes experiencias son concebidas como productores de saberes que se alimentan de la experiencia en el territorio y las relaciones que se gestan con los otros, permitiendo construir conocimiento horizontal y contextualizado, generar metodologías participativas y productos que fortalecen la acción territorial de las organizaciones y/o colectivos. Es decir, se genera un ejercicio de co-producción de conocimiento situado.



Construcción de ciudadanía y paz en Urabá

¿Qué hicimos en Territorio_LAB: Ciudadanía y Paz?

Pre-mapeo



Mapeo



Re-mapeo



Procesos desarrollados



¿Cómo aporta ACEFUVER a la construcción de ciudadanía y paz en Urabá?

La producción y organización en torno al cacao les ha permitido a los integrantes de **ACEFUVER** desarrollar capacidades individuales y colectivas para aportar a la construcción de ciudadanía y paz. A nivel individual han desarrollado conocimientos

para trabajar la tierra y producir según las características de su territorio, reconociendo en el oficio de cacaocultor/a



una forma de ejercer una ciudadanía activa. A nivel colectivo han fortalecido su capacidad para incidir e interactuar con la institucionalidad gubernamental y de cooperación.

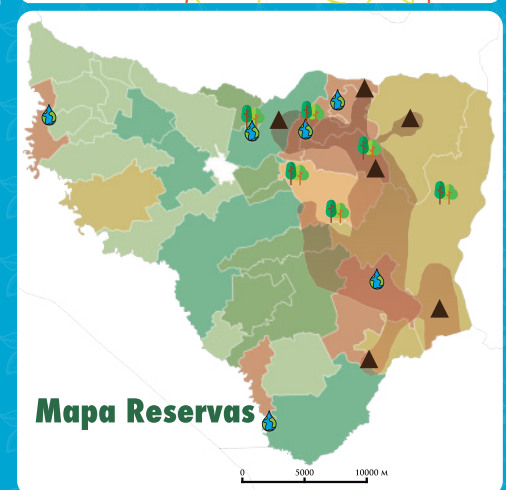
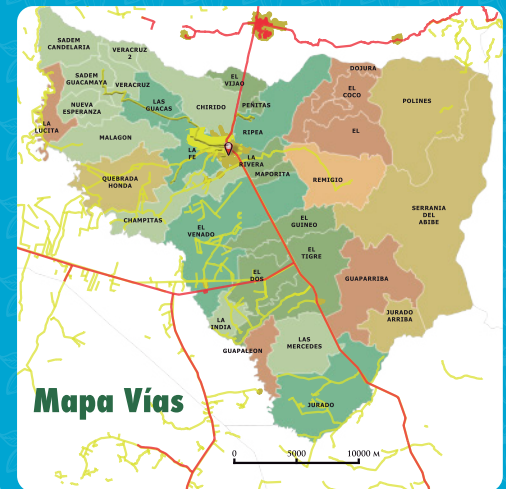
Esta forma organizativa aporta a la dignificación del trabajo de los cacaocultores

y a la valoración de sus capacidades, promueve la confianza y la solidaridad entre sus miembros para compartir sus saberes y experiencias frente a las diversas labores implicadas en el desarrollo de su actividad productiva y asociativa,

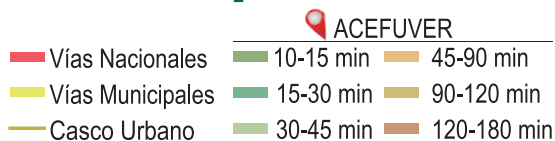
aspecto de vital importancia debido al impacto del conflicto en la región que incidió en el deterioro

de la confianza entre diversos actores sociales. Restablecer confianzas, promover solidaridades y trabajar colectivamente la tierra, son algunas de las formas como desde **ACEFUVER** se aporta a la construcción de ciudadanía y la paz territorial en Urabá.

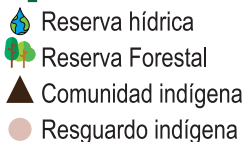
Territorialidad ACEFUVER



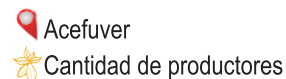
Mapa Vías



Mapa Reservas



Ubicación Cacaocultores



Proyecto de investigación:
*Laboratorio de Construcción de Paz
con Enfoque Territorial en Urabá*
(Cod: 2017-17253)

Programa Territorio_Lab:
Ciudadanía y Paz

Universidad de Antioquia
*Instituto de Estudios Regionales
(INER).*
Grupo Estudios del Territorio

Equipo de investigación:

Alejandro Pimienta Betancur
(Investigador principal)

Laura Aristizabal Jaramillo
(Co-investigadora)

Ever Estyl Álvarez
(Co - investigador)

Gladys Seña Solano
*(Estudiante en formación del pregrado
Comunicación Social - Periodismo)*

Javier Andrés Venegas
*(Joven investigador del pregrado
Ecología de Zonas Costeras)*

Walter Trejos Durango
(Estudiante del pregrado Sociología)

Bicúbica S.A.S
Diseño y diagramación

año 2019

MAYOR INFORMACIÓN
territoriolaburaba@udea.edu.co
www.territoriolaburaba.org



**UNIVERSIDAD
DE ANTIOQUIA**

