

2026

Suplemento de
Economía Solidaria

No. 156

INTEGRACIÓN

Cooperativa

ASOCAMBA impulsa la transformación del banano para fortalecer la economía campesina

Por: **Dayana Carolina Gómez Hernández**

En el municipio de Tello, un grupo de productores rurales está apostándole a la innovación y al aprovechamiento responsable de los alimentos. Se trata de la Asociación Campesina de Cacaoteros, Cafeteros y Bananeros, conocida como ASOCAMBA, una organización creada recientemente con el propósito de generar nuevas oportunidades económicas para los campesinos de la región a través de proyectos productivos sostenibles.

Uno de sus principales impulsores es Nencer Martínez, quien explica que la iniciativa nace como respuesta a una problemática que durante años afectó a los productores de banano. “Mucho del producto se quedaba en las fincas porque no cumplía con los tamaños o características que exige el mercado. Esto generaba pérdidas cercanas al 35 %, lo que representaba un golpe fuerte para las familias campesinas”, señala.

Frente a este panorama, surgió la idea de transformar el banano y darle un nuevo valor agregado. Así nació el proyecto de transformación del banano y sus derivados, una iniciativa que actualmente busca fortalecer su desarrollo a través de convocatorias como Fondo Emprender y Fondo Crear. El objetivo principal es consolidar una planta de producción que permita

aprovechar el fruto que antes se perdía, generando empleo rural y nuevas oportunidades comerciales.

El proceso de transformación que desarrolla ASOCAMBA se caracteriza por ser natural y respetuoso con las propiedades del alimento. A diferencia de los procesos industriales tradicionales, el banano es deshidratado a una temperatura máxima de treinta grados, lo que permite conservar sus características orgánicas y nutricionales.

El procedimiento inicia con la selección del producto. Posteriormente, el banano pasa por un proceso de desinfección y clasificación, para luego ser cortado en rodajas o “pataconas”, como lo llaman los productores. Estas se colocan en invernaderos donde, gracias a las condiciones climáticas del territorio, se realiza el proceso de deshidratación de manera natural.

Una vez deshidratado, el producto se somete a un proceso de molienda que permite obtener una fécula fina de color beige: la harina de banano. Este producto, cada vez más valorado por sus propiedades nutricionales, se ofrece actualmente en presentaciones de 250 y 500 gramos, y en sabores natural, canela y vainilla. Además, la asociación trabaja en el desarrollo de una versión fortificada que amplíe aún más sus beneficios para el consumo humano.

Con esta harina se elaboran múltiples preparaciones como coladas, malteadas y repostería, lo que abre una amplia posibilidad de uso en la alimentación diaria.

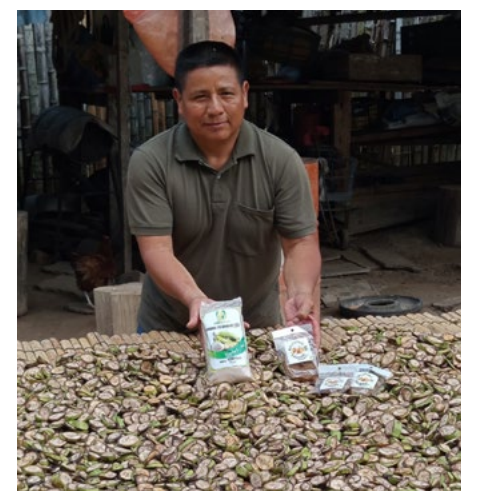
Otro de los productos innovadores del proyecto son las galletas elaboradas a base de banano, combinadas con ingredientes naturales como hortalizas, tubérculos, cacao y café. Esta mezcla da origen a un alimento nutritivo que puede ser consumido por niños, jóvenes, adultos y personas mayores.

Para Nencer Martínez, el impacto del proyecto va mucho más allá de la producción de alimentos. “Esperamos generar un impacto social importante, porque estamos aprovechando un producto natural que antes se perdía y lo estamos convirtiendo en una oportunidad para las familias campesinas”, afirma.

El proceso no ha sido inmediato. Según explica Martínez, durante cinco años los productores han trabajado en la búsqueda de redes de comercialización y en posicionar los productos de su tierra en diferentes ciudades del país. Hace dos años comenzaron de manera más directa con los procesos de transformación, demostrando que la iniciativa es viable y tiene un importante potencial de crecimiento.



Ya el banano convertido en harina, dando facilidad y versatilidad de uso.



Así se realiza el proceso de secado del banano.



Producto inicial y producto final.



VENTANA SOLIDARIA



Feria Mujer Emprendedora superó expectativas

Un balance positivo en ventas y de impacto social dejó la realización de la tercera versión de la feria Mujer Emprendedora, tu origen, tu poder organizada por la Alcaldía de Neiva en alianza con la Gobernación del Huila, Cámara de Comercio del Huila, Universidad Surcolombiana, Uniminuto, con el apoyo de la cooperativa UTRAHUILCA.



El talento de la Fundación Social UTRAHUILCA brilló en la tarima principal. En la imagen, el grupo de la entidad solidaria en el municipio de Algeciras.

Por: Viviana Vargas

Más de 40 millones de pesos en ventas dejó la feria Mujer Emprendedora realizada los días 5 y 6 de marzo del 2026 en la capital del Huila, un evento liderado por la oficina de la secretaria de Competitividad de la Alcaldía de Neiva, quienes por tercer año consecutivo realizaron este evento como preámbulo a la celebración del Día Internacional de la Mujer.

Emprendedoras de Neiva y de los diferentes municipios del Huila tuvieron la posibilidad durante dos días de exhibir sus productos en los stands ubicados en el Parque Santander pleno centro de la capital, artesanías, bisutería, cosméticos,

productos para el cuidado de la piel, gastronomía todos de origen Huila compraron y hicieron parte de esta feria.

Visitantes, emprendedores y compradores reconocieron los esfuerzos de las entidades organizadoras en promover la economía local, Fabio Nelson Cardozo Chacón, funcionario de la secretaria de competitividad de la Alcaldía de Neiva dijo además que se cumplieron todas las expectativas

gracias a esa labor mancomunada, “fortalecer la vitrina comercial de nuestras emprendedoras con el apoyo de sus unidades productivas fue el objetivo general de la realización de esta feria, un trabajo articulado dentro de las organizaciones participantes con aliados estratégicos como la Fundación Social

UTRAHUILCA y la cooperativa UTRAHUILCA”, expresó.

“Compras con propósito fue el objetivo que impulsó esta feria el cual respaldó el talento, la fuerza y el poder de las mujeres huilenses.”

La cooperativa UTRAHUILCA se hizo presente en la feria con su oficina móvil donde los participantes de la misma conocieron el amplio portafolio de productos y servicios de la entidad solidaria, así mismo los asociados realizaron trámites y solicitudes de créditos para el fortalecimiento de sus unidades productivas, “la participación ha sido muy buena, hemos tenido acogida en el stand de UTRAHUILCA, no solo brindándoles la información a los asociados, sino además asesorándolos en el fortalecimiento que requieren”, dijo Oscar Javier González, funcionario de la oficina UTRAHUILCA de la agencia Neiva Sur.



Incentivar la economía local, mediante el fortalecimiento de los emprendimientos regionales fue el propósito de esta actividad.



VENTANA SOLIDARIA



La feria se realizó en el marco de la conmemoración del Día Internacional de la Mujer.

UTRAHUILCA se hizo presente en la feria con el apoyo a los emprendedores en créditos y asesoría para el fortalecimiento de sus unidades productivas.



música de UTRAHUILCA de Palermo y la agrupación Fiesta Solidaria de Neiva, animaron a los asistentes.

“Somos aliados estratégicos de FUNDAUTRAHUILCA desde hace varios años, ha sido un aliado muy importante para nuestra feria, con la vinculación en tarima de grandes artistas, una vinculación que nos ha permitido darle el realce y colorido a este evento”, agregó el organizador.

Una amplia gama de productos, entre ellos: artesanías, bisutería, cosméticos, cuidado para la piel, gastronomía fueron exhibidos por los emprendedores, Loren Tatiana Díaz de la marca Amarúa expertos en el procesamiento y comercialización de productos derivados de la leche agradecieron por esta oportunidad, “nos ha ido muy bien, las ventas han sido estupendas, la aceptación de la gente hacia nuestro producto y el de todos los que están participando en la feria ha sido importante, somos una tienda cien por ciento virtual nos pueden seguir by_amarúa”, expresó.

Así mismo lo hizo Lina Ortiz, emprendedora de Chifles y Tostones quienes realizan la transformación del plátano verde en productos como platanitos, canastas y

conos, “el emprendimiento nació hace siete años, ha sido muy chévere porque nosotros hemos podido visibilizar nuestro emprendimiento gracias a la Fundación UTRAHUILCA, a la cooperativa UTRAHUILCA y al profesor Yael por apoyar estas ferias”, enfatizó.

Cristina Mosquera emprendedora en la creación de accesorios en material en acrílico y mostacilla, también refirió lo importante de la vinculación a la feria, “hemos tenido una gran acogida en especial con los nuevos diseños en ábacos grandes, nuestro emprendimiento es artesanal llevamos dos años en el mercado, manejamos el color”, expresó.

La feria permitió además a hombres emprendedores de la región mostrar sus productos como el caso de José Suaza joven emprendedor de la marca Barf Pet, alimento para mascotas, producto a base de carnes frescas, una opción totalmente diferente a las croquetas tradicionales, sin químicos, muy nutritivo, “veo que los emprendedores están realizando ventas muy importante, en un sitio muy transitado, muy agradecido con UTRAHUILCA por ese apoyo que le brinda a los emprendedores para que puedan llegar a muchas más personas”, expresó.



Una excelente acogida tuvo la actividad

Vitrina comercial con talento Utrahuilqueño

Durante los días de feria las emprendedoras, organizadores, compradores y demás asistentes disfrutaron de la programación cultural liderada por la Fundación Social

UTRAHUILCA, el jueves el turno fue para el grupo Ritmos de mi Tierra bajo la dirección del maestro Yeison Fernando Llanos, quien animó a los asistentes con música andina; el viernes la agrupación artística Guambitos Semilleros de Paz del municipio de Rivera, la escuela de

La Universidad Cooperativa de Colombia, Campus Neiva avanza en el proceso de Acreditación Institucional Multicampus

Por: Bernardo Monje Sánchez, coordinador de comunicaciones de la Universidad Cooperativa de Colombia

La Institución Universitaria avanza en el proceso de Acreditación Institucional Multicampus, una meta institucional orientada al fortalecimiento de la calidad y al mejoramiento continuo. Este reconocimiento voluntario permite evaluar de manera integral la forma en que la universidad desarrolla su misión y atiende las necesidades de la comunidad académica y aporta al desarrollo de la región.

El proceso es liderado a nivel nacional por la rectora Maritza Rondón Rangel e involucra la revisión

trativos y sociales se desarrollan con altos estándares de calidad, en coherencia con los lineamientos establecidos en el Acuerdo 02 de 2020 del Consejo Nacional de Educación Superior - CESU.

En la actualidad, la Universidad se encuentra en la etapa de presentación de condiciones iniciales, para ratificar que cuenta con los estándares de calidad y lograr la acreditación multicampus. El documento radicado ante el CNA en diciembre de 2025, consolida los avances institucionales en docencia, investigación, proyección social, bienestar y gestión del buen gobierno. Tras su análisis, el CNA confirmó la visita de los consejeros del CNA, posiblemente en el mes de marzo, espacio



Patricia Sánchez Rubio, directora de la Universidad Cooperativa de Colombia campus Neiva



Importantes jornadas de acercamiento y sensibilización se desarrollaron en la universidad



Desde todas las áreas se ha apoyado la iniciativa

de los diez campus del país ante el Consejo Nacional de Acreditación (CNA), con el fin de evidenciar que los procesos académicos, adminis-

en el que se contrastará la información presentada con los procesos que se desarrollan en cada uno de los campus, entre ellos, Neiva.

Como parte de la preparación para esta visita, el Campus Neiva desarrolló la primera y segunda jornada de sensibilización y acercamiento del proceso, asociadas al proceso de Acreditación Institucional Multicampus. En la primera jornada se llevó a cabo un taller introductorio liderado por la directora del Campus, Patricia Sánchez Rubio, con el apoyo de las subdirecciones Académica, Financiera y del jefe de Planeación y Efectividad, Yhonatan Losada.

En este espacio participaron integrantes de la comunidad administrativa y comunidad profesoral del campus. Asimismo, se contó con el acompañamiento del Decano Nacional del programa de Contaduría Pública de la UCC, doctor José Curvelo; quien, desde su experiencia como consejero evaluador del CNA, compartió orientaciones sobre el alcance y las exigencias del proceso.

Durante la segunda jornada se avanzó en el análisis del documento de Condiciones Iniciales, considerado como el punto de partida del proceso de acreditación. A través de mesas de trabajo y ejercicios de cocreación, se revisó su estructura, se identificaron aspectos destacados del campus y se definieron acciones de mejora alineadas con los criterios establecidos en el Acuerdo 02 de 2020.

El Campus Neiva llega a esta etapa con importantes avances en la calidad educativa y pertinencia de sus programas académicos, el desarrollo de proyectos de investigación relacionados con el contexto regional, una proyección social orientada a la economía solidaria y una infraestructura que respalda los procesos formativos.

La Acreditación Institucional Multicampus es un proceso de carácter institucional que involucra a estudiantes, profesores, administrativos, egresados y el sector real en aras de respaldar y ratificar la calidad que se brinda en la institución.



Los estudiantes son claves en este proceso