

**DESARROLLAR CAPACIDADES EN GESTIÓN
DE LA INNOVACIÓN EN EL SECTOR
PRODUCTIVO CON ÉNFASIS EN
BIODIVERSIDAD, QUE APALANCAN LA
COMPETITIVIDAD Y LA REACTIVACIÓN
ECONÓMICA EN EL DEPARTAMENTO DE
VAUPÉS**

TABLA DE CONTENIDO



pag 4



pag 11



pag 18



pag 5



pag 12



pag 19



pag 6



pag 13



pag 20



pag 7



pag 14



pag 21



pag 8



pag 15



pag 22



pag 9



pag 16



pag 23



pag 10



pag 17



RESUMEN DEL PROYECTO

Al abordar la innovación y competitividad en el departamento de Vaupés, es crucial examinar los indicadores que se manejan a nivel nacional. Según el Índice Departamental de Innovación para Colombia (IDIC, 2021) y el Índice Departamental de Competitividad (IDIC, Consejo Privado de Competitividad y Universidad del Rosario, 2022), Vaupés se encuentra entre los departamentos con peores desempeños, ocupando consistentemente los últimos puestos: en ocasiones, el 31° de 32 o el 32° de 33. Esta realidad impulsó a la Gobernación a tomar cartas en el asunto, proponiendo un proyecto integral cuyo objetivo no solo era mejorar estos indicadores, sino también contribuir a la reactivación económica de la región. El proyecto se enfocó en tres sectores clave para el desarrollo de Vaupés: el agropecuario, el agroindustrial y el turismo, buscando así generar un impacto positivo y sostenible en su economía local.

En este contexto, Up Holding S.A.S. se unió a la iniciativa con su metodología "Sendero de la Innovación", colaborando con diversos aliados locales y nacionales entre ellos AATCAMU, ASOTUR, Parquesoft Meta, el Instituto Técnico Agropecuario - ITA . En 2022, el proyecto BPIN202200100135 fue aprobado por OCAD y se lanzó bajo la marca "Vaupés Innovador". Durante 18 meses, el equipo se dedicó a cumplir con cada fase del proyecto, iniciando con convocar al menos 100 empresas de la región para fortalecer sus capacidades de innovación, logrando involucrar a un total de 161 personas, entre empresarios y facilitadores. En junio de 2023, se llevaron a cabo dos talleres de innovación que alcanzaron a 137 participantes, superando la meta inicial de 110. Se planteó como objetivo capacitar a 130 individuos en innovación empresarial mediante un diplomado que culminó con 156 graduados, de los cuales 116 eran empresarios y 40 facilitadores. Además, se formaron 33 facilitadores en mediación, seguimiento y escalonamiento de prototipos de productos y servicios.

Para concluir esta fase de formación, entre septiembre y noviembre de 2023, se brindó apoyo a 100 empresas para estructurar sus prototipos a través de un entrenamiento guiado por expertos en prototipado.

De cara a 2024, el reto se intensifica: aumentar los niveles de innovación en las organizaciones beneficiarias del proyecto. Se presentaron 70 propuestas a la convocatoria de cofinanciación y acompañamiento a proyectos de innovación; 54 de ellas fueron evaluadas, 30 lograron llegar a la fase de pitch y 20 empresas obtuvieron los recursos necesarios para desarrollar 20 prototipos funcionales validados en entornos relevantes. De estos, 10 corresponden al sector turístico, 5 a agroindustria y 5 a agropecuaria, cada uno reflejando la singularidad de su organización y sector.

Con estas iniciativas, Vaupés avanza hacia un futuro más innovador y competitivo, transformando los desafíos en oportunidades de desarrollo y crecimiento económico.

El casabe como un snack innovador

La Asociación de Mujeres Indígenas Trabajadoras de La Libertad (AMITLI), ubicada en Mitú, Vaupés, es una organización compuesta por 30 mujeres indígenas que, bajo el liderazgo de Lida Erika Medina Uribe, han modernizado el casabe, un alimento tradicional, transformándolo en un snack innovador llamado "LITAS Casabitos". A través de un proceso de investigación y experimentación con tamaños y empaques, AMITLI ha logrado presentar el casabe en formato snack, sin aditivos ni conservantes, en empaques biodegradables, lo que refleja su compromiso con la sostenibilidad y la preservación cultural.

Este proyecto ha generado una fuente de ingresos sostenibles para las mujeres asociadas, mejorando sus condiciones de vida y diversificando su producción. Además, los "casabitos" se han convertido en un símbolo de la cultura indígena del Vaupés, promoviendo tanto el turismo como la conservación de sus tradiciones. A futuro, AMITLI busca continuar mejorando sus procesos, expandir su mercado y consolidar su impacto tanto económico como cultural, demostrando que la innovación y la tradición pueden generar desarrollo sostenible para su comunidad.

Hitos

Diversificación de productos.

Empaques biodegradables.

Generación de ingresos sostenibles.

Posicionamiento en el mercado.



Proyecto: Mejoramiento del empaque y presentación del producto casabe (casabe tipo snack)

Innovación: Producto

Valor cofinanciado: \$69.005.233

Sector: Agroindustria

AMITLI pertenece al sector agroindustrial, produciendo snacks tradicionales y saludables. Su propuesta se distingue por la combinación de métodos ancestrales en la elaboración del casabe con procesos de innovación y sostenibilidad. Además, opera en el nicho de productos biodegradables y responsables con el medio ambiente, destacándose en el mercado de alimentos orgánicos y productos típicos étnicos. Su trabajo no solo aporta a la industria alimentaria, sino también al sector del turismo, al ofrecer productos que reflejan la cultura indígena del Vaupés y la riqueza de su tradición culinaria.



Innovación y turismo en la comunidad indígena de Santa Rosa, Mitú, Vaupés.

En el corazón del Vaupés, una región rica en biodiversidad y cultura ancestral, surge ASOTURS, una asociación que ha dedicado sus esfuerzos a desarrollar una experiencia única de etnoturismo y turismo de naturaleza en la comunidad indígena de Santa Rosa, ubicada en Mitú. Liderada por Yolanda Rodríguez Acosta, esta iniciativa forma parte del proyecto “Vaupés Innovador” y tiene como objetivo ofrecer a los visitantes una inmersión profunda en las costumbres y tradiciones de la comunidad.

El proyecto se centra en diseñar y ofrecer una experiencia auténtica en la que los turistas no solo sean observadores, sino que participen activamente en la vida diaria de la comunidad. Bajo el lema “Un día como indígena”, los visitantes tienen la oportunidad de involucrarse en actividades como la preparación de platos tradicionales, la participación en rituales y danzas ancestrales, y la interacción directa con los miembros de la comunidad. Esta experiencia interactiva busca crear un impacto emocional y educativo en quienes se aventuran a descubrir la riqueza cultural de Santa Rosa.

Proyecto: Diseño de experiencia etnoturística y turismo de naturaleza en la comunidad indígena de Santa Rosa en Mitú, Vaupés

Innovación: Servicio

Valor cofinanciado: \$70.000.000

Sector: turismo

El camino hacia la realización de este proyecto ha sido largo y lleno de aprendizajes. Yolanda Rodríguez Acosta destaca la importancia de recibir capacitaciones y el acompañamiento de expertos para transformar una idea en una realidad concreta.

El proyecto “Vaupés Innovador” ha sido clave en este proceso, proporcionando las herramientas necesarias para que la comunidad de Santa Rosa pueda ofrecer un producto turístico de calidad que refleje su identidad cultural.

Para ASOTURS, el principal aprendizaje ha sido comprender que todo proceso requiere tiempo y dedicación. Cada etapa es esencial para lograr un resultado satisfactorio, y este proyecto ha fortalecido no solo a la asociación, sino también a la comunidad, que ha crecido y se ha unido para seguir trabajando en pro de sus metas.

Hitos

Impacto

Logró aumentar su capacidad de atención, ha recibido mas de 60 visitantes en 2024

Respeto

Técnicas ancestrales de construcción



Innovación con sabor

Cacaotera Vaupense SAS, dirigida por Luis Miller Ortiz Aguilar, ha modernizado la producción de chocolate de mesa en el Vaupés, fusionando técnicas tradicionales con un enfoque innovador. Su producto estrella, un chocolate 100% amazónico, refleja tanto la biodiversidad de la región como el respeto por las costumbres locales. A través de la tecnificación y la implementación de Buenas Prácticas Agrícolas, la empresa ha optimizado sus procesos, logrando incrementar su producción semanal y mejorar la calidad, lo que les ha permitido satisfacer la creciente demanda de un producto auténtico y de origen responsable.

Cacaotera Vaupense ha utilizado el marketing digital para expandir su visibilidad y alcanzar nuevos mercados, llevando el sabor amazónico a un público más amplio. Luis expresa con orgullo: “Queremos demostrar que el Vaupés tiene todo el potencial para producir un chocolate de clase mundial, amigable con el medio ambiente y lleno de historia”. La empresa es un ejemplo de cómo la innovación y la sostenibilidad pueden ir de la mano, respetando la esencia cultural de la región mientras se abren nuevas oportunidades económicas.

Proyecto: Tecnificación en el proceso de transformación de teobroma cacao a chocolate de mesa en el municipio de Mitú – Vaupés

Innovación: Proceso

Valor cofinanciado: \$69.927.002

Sector: Agroindustria

Cacaotera Vaupense SAS pertenece al sector de alimentos y bebidas, con un enfoque en la producción de chocolate de mesa artesanal y tecnificado. La empresa se destaca en el nicho de productos orgánicos y gourmet, gracias a su compromiso con la sostenibilidad y el uso de cacao nativo. Su enfoque en el chocolate 100% amazónico, junto con estrategias de marketing digital y diseño de productos agroindustriales, le permite posicionarse en mercados especializados de productos locales, ecológicos y responsables, respetando tanto el medio ambiente como las tradiciones culturales del Vaupés.

Hitos

Tecnificación del proceso.

Chocolate 100% amazónico.

Mejoramiento del proceso de transformación

Buenas Prácticas Agrícolas.

Diseño de producto agroindustrial

Trasformando el Turismo en el Corazón del Vaupés

En el vibrante departamento del Vaupés, la empresa Cachivera Tours, liderada por Emilse Triana, ha lanzado un ambicioso proyecto para fortalecer el etnoturismo y el turismo de naturaleza. Este enfoque innovador no solo busca potenciar el sector turístico, sino también empoderar a las comunidades indígenas al ofrecer experiencias auténticas a los visitantes. El proyecto se centra en la creación de paquetes turísticos personalizados que permiten a los turistas sumergirse en la riqueza cultural de las comunidades locales. Los resultados han sido significativos, con una experiencia turística mejorada y una mayor participación comunitaria en cada recorrido. Cachivera Tours ha ampliado su mercado, generando interés en ciudades como Bogotá y Cali, y estableciendo acuerdos con empresas mayoristas para la venta de paquetes. Además, ha adquirido valiosas herramientas para la gestión del producto turístico, lo que refleja un compromiso constante con la excelencia. Este proyecto no solo transforma la percepción del turismo en la región, sino que también sienta las bases para un desarrollo sostenible y culturalmente enriquecedor, demostrando que la innovación puede ser una fuerza positiva para el cambio.

Hitos

Tecnificación del servicio

Paquetes culturales.

Expansión de mercado hacia Bogotá y Cali.

Proyecto: Fortalecimiento del etnoturismo y turismo de naturaleza, a través de la aplicación de herramientas tecnológicas y rediseño de los paquetes turísticos

Innovación: Servicio

Valor cofinanciado: \$66.520.000

Sector: Turismo

Cachivera Tours ofrece una variedad de paquetes turísticos que van desde excursiones de un día hasta ofertas todo incluido de siete días, resaltando la diversidad cultural y natural del Vaupés. Cada paquete está diseñado para proporcionar a los turistas una inmersión auténtica en las historias, tradiciones y costumbres de las comunidades indígenas, al mismo tiempo que se asegura un impacto positivo en la economía local. El servicio incluye una atención al cliente organizada y una logística eficiente que involucra a miembros de la comunidad en cada recorrido, enriqueciendo así la experiencia y fomentando un turismo responsable.



Proyecto: Diseño de una experiencia ornitológica y biodiversa en el Hotel Carayurú Eco S.A.S.

Innovación: Servicio

Valor cofinanciado: \$69.950.000

Sector: Turismo

Carayurú ECO SAS ofrece una experiencia de ecoturismo que combina comodidad, aprendizaje y conexión con la naturaleza. Su innovadora propuesta de avistamiento de aves permite a los visitantes disfrutar de paisajes únicos mientras descubren la riqueza de la biodiversidad local y las prácticas sostenibles que la protegen. Además, la formación de guías locales no solo enriquece la vivencia del turista, sino que impulsa el desarrollo de la comunidad mediante la generación de empleo y el fortalecimiento de un ecoturismo verdaderamente responsable.

Un refugio en la naturaleza

Carayurú ECO SAS se ha establecido como un referente en el Vaupés, ofreciendo una experiencia de hospedaje única que combina comodidad y contacto con la naturaleza. Su infraestructura incluye opciones de glamping y habitaciones cómodas que permiten a los visitantes disfrutar de la serenidad de la selva. Más allá de ser un simple hotel, Carayurú ECO SAS actúa como una puerta de entrada a la biodiversidad de la región, convirtiendo el turismo en una experiencia educativa. Con su nueva experiencia de avistamiento de aves, que incorpora tecnología de monitoreo de fauna y capacita a guías locales, la empresa promueve un turismo sostenible y refuerza su compromiso con la conservación ambiental. El desarrollo de este proyecto fue un proceso meticuloso basado en la co-creación con la comunidad local y pruebas de campo, asegurando que las rutas sean accesibles y seguras para todos los visitantes. Además, la flexibilidad y adaptabilidad fueron esenciales para superar desafíos relacionados con las condiciones climáticas y garantizar la seguridad de los turistas, lo que subraya el compromiso de Carayurú ECO SAS con una experiencia de ecoturismo responsable y enriquecedora.

Hitos

Comodidad en la naturaleza: Glamping y habitaciones.

Avistamiento de aves Rutas con tecnología de monitoreo.

Adaptación continua: Flexibilidad ante desafíos climáticos y seguridad de los visitantes.



Innovación para extender la vida de la Cerveza y fortalecer una tradición local



Proyecto: Optimización del proceso de embotellado y tapado con el fin de reducir el oxígeno disuelto en la cerveza para mejorar la vida útil de la cerveza

Innovación Proceso

Valor cofinanciado: \$70.000.000

Servicio: Agroindustria

Esta empresa se centra en la fabricación de cerveza con un enfoque en la preservación de la frescura y calidad a través de innovaciones tecnológicas. La cervecería utiliza tecnología avanzada para reducir el oxígeno disuelto en la cerveza, logrando un producto que conserva su sabor y frescura por más tiempo.

Este enfoque de alta calidad permite a la cervecería expandirse a nuevos mercados, ofreciendo una cerveza que representa tanto la tradición cervecera del Vaupés como un compromiso con la mejora continua. Además, el crecimiento de la empresa impulsa el desarrollo económico de la comunidad, generando oportunidades laborales y fortaleciendo la economía local.

En Mitú, Vaupés, la Cervecería Artesanal del Vaupés, bajo el liderazgo de Marlen Guarnizo, ha iniciado un proyecto de innovación que no solo mejora la calidad de su cerveza artesanal, sino que preserva la tradición cervecera de la región. Al identificar que el oxígeno disuelto afectaba la frescura y durabilidad de su producto, decidió implementar tecnología avanzada para reducir este elemento, permitiendo que la cerveza mantenga su sabor y frescura por más tiempo y ofrezca una experiencia constante a los consumidores.

Este avance le permitirá a la cervecería expandirse a nuevos mercados fuera de Vaupés, facilitando que el producto llegue fresco a los consumidores a otros municipios. Además, la optimización de la producción ha reducido costos y mejorado la rentabilidad, beneficiando tanto a la empresa como a la comunidad, con la creación de nuevos empleos locales. Para Marlen y su equipo, el proyecto ha demostrado que la innovación es clave para la mejora continua y el desarrollo económico, y que puede ser una herramienta efectiva para mantener viva la herencia cultural del Vaupés mientras fortalece la economía local.

Hitos

• Creación de empleos adicionales en la comunidad.

Mejora de la frescura y vida útil de la cerveza.

• Expansión de la distribución a nuevos mercados fuera de Vaupés.



Proyecto: Diseñar una plataforma interactiva turística inclusiva del departamento del Vaupés

Innovación: Servicio

Valor cofinanciado: \$70.000.000

Sector: Turismo

Desarrollo y comercialización de experiencias de turismo inmersivo a través de una plataforma interactiva que utiliza la realidad virtual para ofrecer recorridos en 360°. El servicio está enfocado en proporcionar a los usuarios una vivencia turística accesible que permite experimentar Vaupés desde cualquier parte del mundo. Además de atraer visitantes, esta plataforma fortalece la economía local, generando empleo en el área digital y contribuyendo al desarrollo de competencias tecnológicas en la comunidad. La plataforma representa un modelo innovador de turismo en el que la inclusión y la preservación cultural son fundamentales.

Click Producciones y su Plataforma Interactiva

Click Producciones, liderada por Andrés Baquero y Dannia, está transformando el turismo en Vaupés mediante el uso de tecnología innovadora. Han desarrollado una plataforma interactiva que, mediante realidad virtual y videos en formato 360°, permite a personas de todo el mundo experimentar la belleza de Vaupés de forma inmersiva. A través de esta iniciativa, la empresa facilita el acceso a información sobre los atractivos turísticos de la región y fomenta la participación activa de las comunidades locales.

En los últimos tres meses, Click Producciones ha generado empleos en programación digital y realidad virtual, creando un impacto positivo en la economía local. Este proyecto demuestra cómo la tecnología no solo mejora la experiencia turística, sino también fortalece a las comunidades, haciendo de Vaupés un destino accesible y atractivo a nivel global. Con cada avance, Click Producciones está redefiniendo el futuro del turismo en la región, alineado con su misión de inclusión y crecimiento cultural.

Hitos

- **Posicionamiento del Vaupés como destino turístico accesible y atractivo.**
Plataforma de turismo virtual.

- **Generación de empleos en programación digital y realidad virtual.**

Rescatando la Cultura Ancestral de Vaupés a Través del Turismo



Proyecto: Diseño de experiencia turística alrededor de las danzas ancestrales indígenas en la comunidad del 12 de Octubre

Innovación: Servicio

Valor cofinanciado: \$69.999.296

Sector: Turismo

Diseño y oferta de experiencias turísticas culturales centradas en las danzas ancestrales indígenas. Este servicio permite a los visitantes sumergirse en la cultura de la Comunidad 12 de Octubre a través de actividades interactivas, como la narración de cuentos y la enseñanza de rituales tradicionales. Al combinar elementos de inmersión cultural con el respeto por las tradiciones, el proyecto no solo enriquece la experiencia del turista, sino que también fortalece la identidad y sostenibilidad de la comunidad, promoviendo un ambiente de aprendizaje y conexión intergeneracional.

La Comunidad 12 de Octubre, liderada por Luz Dary Ramírez, ha iniciado un innovador proyecto turístico que conserva y comparte sus tradiciones indígenas a través de una experiencia centrada en sus danzas ancestrales. El proyecto “Diseño de experiencia turística alrededor de las danzas ancestrales indígenas” ofrece una inmersión en la cultura indígena, donde los visitantes son guiados a un espacio ceremonial decorado con elementos típicos de la comunidad. Aquí, pueden escuchar cuentos y leyendas transmitidas de generación en generación, así como historias sobre la selva contadas por ancianos que comparten conocimientos sobre plantas medicinales y rituales.

Desde la implementación del proyecto, la comunidad ha visto un aumento en el turismo y un renovado interés entre los habitantes de Mitú, lo que ha llevado a la formación de un equipo de danzadores más amplio, incluyendo adolescentes ansiosos por aprender y mantener vivas las tradiciones. Este enfoque innovador no solo asegura la sostenibilidad de las danzas, sino que también genera un sentido de orgullo y pertenencia en los jóvenes. La Comunidad 12 de Octubre está demostrando que tradición y modernidad pueden coexistir, creando un impacto positivo en la economía local y fortaleciendo el tejido cultural, celebrando y protegiendo su herencia.

Hitos

- 30% de interés por parte de los habitantes de Mitú para recomendar sus servicio
- Aumento del 70% en danzadores
- 50% de adolescentes interesados en participar en las danzas



Revolucionando la Cría de Gallinas Criollas con Innovación



Proyecto: Gallinas felices y mas preproductivas

Innovación: proceso

Valor cofinanciado: \$62.205.860

Sector: Agropecuario

En la comunidad de Valencia Cano, cerca de Mitú, el Galpón Wachina ha emergido como un innovador negocio familiar que transforma la crianza de gallinas criollas. Guillermo, su fundador, se propuso ofrecer huevos y pollos de alta calidad respetando el bienestar de las gallinas y el entorno. Para ello, adoptó un sistema silvopastoril que mejora la vida de las aves, protege el suelo y fomenta la biodiversidad, a la vez que reduce la dependencia de insumos externos. “Queríamos que las gallinas se sintieran en su ambiente natural, y que eso se reflejara en la calidad de los productos que ofrecemos”, afirma Guillermo.

En sus inicios, las gallinas del Galpón Wachina eran alimentadas con sobras de comida doméstica. No obstante, Guillermo identificó la posibilidad de mejorar este proceso y hacerlo más eficiente. Con el respaldo del programa Vaupés Innovador, diseñó un sistema de alimentación silvopastoril que transformó completamente su modelo productivo. Este sistema incluyó la delimitación de áreas de pastoreo, la siembra de especies frutales y forrajeras, y la incorporación de cobertura vegetal, logrando beneficios significativos tanto en términos ambientales como de productividad.

La creación y validación del prototipo implicó retos importantes, especialmente en el manejo de nueva maquinaria y herramientas tecnológicas. Sin embargo, con acompañamiento técnico, Guillermo logró superar estas barreras y evidenciar mejoras sustanciales en el rendimiento de sus aves: mayor producción de huevos y mejor calidad de carne. Hoy, el Galpón Wachina es un referente en el departamento del Vaupés, al demostrar cómo la combinación de saberes tradicionales con enfoques innovadores puede conducir a la autosuficiencia, la sostenibilidad y el crecimiento empresarial. Esta experiencia ejemplifica que es posible producir alimentos de alta calidad respetando el entorno natural, generando un impacto positivo tanto en la comunidad como en el medio ambiente.

Hitos

Se redujo un 40% los costos mediante la conversión de los trozos de comida en purina generando rentabilidad.

Cambio a purina.

Implementación del sistema silvopastoril para la crianza de gallinas.



Proyecto: Producción de hortalizas por medio de sistema acuapónico recirculante de agua con tecnología airlif

Innovación: Proceso

Valor cofinanciado: \$69.980.200

Sector: Agropecuario

Producción de hortalizas frescas y orgánicas mediante un sistema acuapónico sostenible. La Granja Vovsus no solo se dedica a la producción de hortalizas, sino que también actúa como un modelo educativo sobre la importancia de la agricultura sostenible y la optimización de recursos hídricos. Este servicio no solo mejora la calidad de la alimentación en la comunidad, sino que también promueve un modelo agrícola innovador que puede ser replicado por otros emprendedores en Vaupés.

Innovación en Agricultura

En Mitú, la Granja Vovsus, dirigida por Ronel Horacio Romero, está revolucionando la producción de hortalizas a través de un sistema acuapónico que utiliza tecnología airlift, optimizando así el uso de recursos hídricos. Este innovador proyecto se enfoca en cultivar hortalizas frescas y orgánicas, como lechuga, tomate, cebolla y cilantro, con el objetivo de ofrecer precios accesibles y mejorar la calidad de la alimentación local. La acuaponía combina la cría de peces y el cultivo de plantas, permitiendo un crecimiento sostenible en un entorno controlado.

Implementar este sistema no fue una tarea sencilla; Ronel buscó la asesoría de expertos en acuaponía que ya aplicaban esta técnica en otras regiones, lo que le permitió evaluar varias opciones antes de decidir. Entre las lecciones aprendidas, destaca la importancia de la planificación en los procesos de trabajo y desarrollo de proyectos. Gracias a su perseverancia y a una estrategia bien diseñada, Ronel está contribuyendo al desarrollo local. Con su visión en expansión, el futuro de la agricultura sostenible en Vaupés se presenta alentador, marcando un camino inspirador para otros emprendedores de la región.

Hitos

- Implementación del sistema acuapónico en la Granja Vovsus.
- Asesoría de expertos en acuaponía.
- Promoción de precios accesibles para la comunidad.



Una Historia de Innovación y Compromiso

Alimento natural de la selva surge como una solución innovadora y sostenible para abordar el problema del bajo desarrollo de alternativas de alimentación piscícola con Productos Forestales No Maderables (PFNM) en Mitú - Vaupés. Esta propuesta se fundamentó en varios puntos clave:

Valor Nutricional: Los productos forestales no maderables de la selva suelen ser ricos en nutrientes esenciales. La propuesta destacó el potencial de estos alimentos para mejorar la calidad nutricional de los peces de cultivo, beneficiando a la salud de los consumidores finales.

El costo de producción fue una variable importante que se validó la actividad piscícola, dado que el nuevo alimento para peces incluyó productos locales como chontaduro, yuca sembrada, milití lo que permitió reducir los costos a un 30%, en comparación al concentrado que se comercializa en Vaupés.

Hitos

- Implementación de proyectos tecnológicos en la comunidad.
- Fortalecimiento de la identidad cultural.
- Mejora el acceso a alimentos para peces, utilizando insumos locales



Proyecto: Tecnificación del aprovechamiento forestal no maderable en la selva en Mitú - Vaupés

Innovación: Proceso

Valor cofinanciado: \$70.000.000

Sector: Agropecuario

Con una trayectoria de más de ocho años en la región, don Hernando Restrepo ha contribuido significativamente al desarrollo sostenible de la acuicultura local, generando empleo, promoviendo la seguridad alimentaria y fomentando prácticas responsables en el manejo de los recursos acuáticos.

Paletas de Agua ARÚ, desde el Corazón de Mitú

En el corazón del Vaupés, donde la naturaleza y la riqueza cultural se entrelazan, Gabriel Fernando Murcia Arcila, gerente de la Envasadora JOVI SAS, ha emprendido una innovadora aventura con “Paletas de Agua con Frutos de la Región”. Este proyecto fusiona la frescura del agua amazónica con los sabores auténticos del arazá y el copoazú, frutas locales que capturan la esencia de la región. La iniciativa busca revolucionar el mercado de las paletas en Mitú y demostrar que, con creatividad y perseverancia, es posible desarrollar productos de alto valor en entornos desafiantes.

Para Gabriel y su equipo, el camino no ha sido fácil, enfrentando las limitaciones de operar en una zona remota. Sin embargo, estos desafíos se han convertido en oportunidades para ofrecer un producto único que resuena con la comunidad local. Con la marca “ARÚ”, que hace referencia a los refrescantes vientos que provienen de Brasil, JOVI SAS ha capturado el sabor de la Amazonía y un pedazo del orgullo del Vaupés. Esta propuesta destaca el valor de los recursos locales y fomenta la conexión con las raíces culturales de la región.

Hitos

Innovación con frutos locales: Primeros en fabricar en Mitú paletas de agua con frutos amazónicos manteniendo la calidad.

Identidad cultural local

Se generaron dos (2) empleos directos y 10 indirectos



Proyecto: Paletas de agua con frutos de la región

Innovación: Producto

Valor cofinanciado: \$67.058.000

Sector: Agroindustria

El proyecto “Paletas de Agua con Frutos de la Región” de Envasadora JOVI SAS en Mitú, liderado por Gabriel Fernando Murcia Arcila, ha revolucionado el mercado local con una mezcla de agua amazónica y frutos nativos. Este producto innovador es un símbolo de orgullo para Vaupés, destacándose no solo por su sabor, sino también por su compromiso con la comunidad y los recursos locales. La marca ARÚ, que significa “vientos fríos” en la región, es una referencia cultural que conecta a Mitú con su identidad.



Proyecto: Diseño de un plan cicloturístico, combinando experiencias de naturaleza con hábitos y estilos de vida saludable.

Innovación: Servicio

Valor cofinanciado: \$70.000.000

Sector: Turismo

Juanthosa Red SAS ofrece un servicio de cicloturismo inclusivo que no solo permite a los visitantes recorrer la belleza natural de Mitú, sino que también promueve la interacción con la cultura local. Las rutas están cuidadosamente diseñadas para ser accesibles y seguras, lo que garantiza que personas de todas las edades y habilidades puedan disfrutar de una experiencia enriquecedora. Además, el servicio incluye paradas donde se comparte la historia y gastronomía local, ofreciendo una experiencia multisensorial que combina aventura, cultura y bienestar.

Turismo con propósito

Juanthosa Red SAS promueve el cicloturismo en Mitú, ofreciendo rutas adaptadas para ciclistas de todas las edades. Las rutas están diseñadas para garantizar confort y seguridad, permitiendo a los participantes disfrutar de paisajes selváticos y la riqueza cultural de la comunidad 12 de Octubre.

Las paradas estratégicas ofrecen relatos sobre las costumbres y la gastronomía local, brindando una experiencia inmersiva. Cristian Alejandro Espinosa destaca que convertir una idea innovadora en un prototipo funcional ha sido un gran logro, y la satisfacción de los cicloturistas es la mejor recompensa. “Construir un turismo responsable y sostenible ha sido posible gracias al compromiso de nuestra empresa y la cooperación de las comunidades locales”, afirma Espinosa.

Hitos

• **Cicloturismo inclusivo: Rutas adaptadas para todas las edades.**

Innovación efectiva.

• **Experiencia cultural: Paradas con relatos sobre costumbres locales.**

Ladrillos que revolucionan la Construcción

Kurami Therra SAS, dirigida por Juan Gabriel Martínez Torres, ha innovado en el sector de la construcción sostenible en Vaupés con un ladrillo tipo lego elaborado a partir de PET reciclado y melaza de caña de azúcar. Esta combinación reduce el tiempo de fraguado en un 39.3%, acelerando la producción y disminuyendo costos. La melaza facilita el fraguado, mientras que el PET refuerza la estructura del ladrillo, mejorando su durabilidad. Además, el uso de estos materiales permite reducir en un 80% la necesidad de arena y cemento, minimizando el impacto ambiental.

El desarrollo de este ladrillo implicó un proceso de prueba y ajuste, en el que el equipo enfrentó desafíos en la implementación de las propiedades del material en campo. A través de la experimentación, lograron optimizar la producción, transformando este ladrillo en una herramienta de construcción ecológica y rentable. Para Kurami Therra, este proyecto representa no solo un avance en la construcción sostenible, sino también un paso hacia un Vaupés más innovador y comprometido con el medio ambiente.

Hitos

La innovación con la melaza caña de azúcar ayudó a reducir los tiempo de fraguado o curación de los ladrillos tipo lego

Reducción del tiempo de fraguado en un 39.3%



Proyecto: Tecnicación en la elaboración de ladrillo tipo lego con adición de PET y melaza de la caña de azúcar como aditivo agroindustrial

Innovación: Proceso

Valor cofinanciado: \$70.000.000

Sector: Agroindustria

Kurami Therra SAS ha innovado en el sector de la construcción sostenible con un ladrillo tipo lego elaborado a partir de PET reciclado y melaza de caña de azúcar, reduciendo el tiempo de fraguado y el uso de cemento en un 80%. Tras enfrentar varios obstáculos en el proceso de desarrollo, el equipo liderado por Juan Gabriel Martínez Torres ha logrado un producto rentable y duradero que fortalece la conservación ambiental y posiciona al Vaupés como un centro de innovación en construcción sostenible.



Proyecto: Implementación de un sistema de siembra a través de un invernadero tipo hidropónico

Innovación: Proceso

Valor cofinanciado: \$68.028.280

Sector: Agropecuario

Meraki Gourmet Campestre SAS se encuentra en el sector agroalimentario, enfocado en la agricultura sostenible y la gastronomía saludable. Su especialización en la hidroponía, una técnica que optimiza el uso de recursos naturales al permitir el cultivo sin suelo y con menos agua, lo convierte en un actor clave dentro del ámbito de la agricultura innovadora. Además, la empresa pertenece al sector gastronómico, donde ofrece productos frescos y de alta calidad que promueven un consumo consciente y respetuoso con el medio ambiente. Al fusionar agricultura y gastronomía, Meraki busca no solo ofrecer productos, sino educar a la comunidad sobre la importancia de la sostenibilidad.

Cosechando Innovación hidropónica en Vaupés

Meraki Gourmet Campestre SAS, bajo la dirección de Ninelly Divina Delbarre Navarro, está revolucionando la agricultura en el Vaupés con la implementación de un innovador sistema de cultivo hidropónico. Este sistema permite producir alimentos frescos y saludables de manera sostenible, utilizando menos agua y recursos, sin necesidad de suelo. Meraki no es solo un restaurante; es un espacio donde la tecnología y la naturaleza se fusionan para ofrecer una gastronomía responsable que refleja el compromiso con la tierra. Cada plato cuenta una historia de dedicación, mostrando cómo el uso de tecnología avanzada puede ayudar a preservar el entorno natural. Además, Meraki se ha convertido en un centro de aprendizaje para agricultores y emprendedores locales, inspirándolos a adoptar prácticas agrícolas más sostenibles y eficientes. Ninelly no solo se enfoca en mejorar los métodos de producción, sino también en crear un impacto positivo en la comunidad, demostrando que la innovación puede coexistir con el respeto por el medio ambiente. Su objetivo a largo plazo es expandir este modelo y continuar siendo un referente de sostenibilidad e innovación en la región amazónica.

Hitos

Innovación hidropónica.

Fusión agro-gastronómica.

Educación comunitaria.



Proyecto: Implementación de nuevas experiencias turística de aventura en la comunidad San Roque de Tucunaré

Innovación: Servicio

Valor cofinanciado: \$69.933.304

Sector: turismo

La empresa pertenece al sector turismo de aventura y ecoturismo. Este sector combina la exploración de entornos naturales con actividades recreativas que buscan una experiencia inmersiva y respetuosa con el medio ambiente. Se caracteriza por ofrecer rutas de exploración en paisajes poco conocidos, y enfoca sus esfuerzos en destacar la biodiversidad, la cultura local y la sostenibilidad. El turismo de aventura en el Vaupés tiene un fuerte componente de interacción con la selva amazónica, impulsando el desarrollo económico local a través de experiencias únicas y personalizadas para cada visitante.

Transformando el turismo de aventura

Julio César Rodríguez Márquez, empresario apasionado del Vaupés, emprendió un proyecto que busca transformar el turismo en la región de Tucunaré. Su visión era clara desde el inicio: ofrecer algo más que simples recorridos paisajísticos. Quería crear una experiencia de inmersión en la naturaleza, donde los visitantes pudieran explorar la selva amazónica de manera auténtica, siguiendo rutas poco transitadas y descubriendo los secretos mejor guardados del territorio. Desde que los turistas son recogidos en el muelle de Mitú, inician un recorrido fluvial por el río Vaupés, llegando a parajes como la laguna Maricuari, un espejo de agua rodeado de exuberante biodiversidad. A medida que el proyecto avanzaba, Julio César comprendió la importancia de pasar de una idea empírica a una propuesta técnica con altos estándares de calidad. Asimismo, identificó las redes sociales como una herramienta clave para atraer visitantes nacionales e internacionales, mostrando al mundo la riqueza cultural y natural del Vaupés. Con un enfoque en la innovación constante, Julio César planea seguir ampliando las rutas y mejorando la oferta turística, con la firme intención de que más personas conozcan, se conecten y se enamoren de esta tierra.

Hitos

• **Inmersión turística.**

Adaptación técnica.

• **Rutas expandidas.**

• 30% de aumento en ventas



Innovación sostenible

Proyecto: Aprovechamiento de la lombricultura para alimentos de peces en Mitú Vaupés.

Innovación: Proceso

Valor cofinanciación: \$70.000.000

Sector: Agropecuario

Se implementó un sistema de lombricultura que optimiza la alimentación de peces con un enfoque sostenible. Aprovechando las lombrices como fuente de proteína, esta iniciativa fortalece el suelo, facilitando cultivos locales y contribuyendo al desarrollo económico de Mitú, Vaupés. Enfrentando desafíos técnicos y mediante un proceso de mejora continua, Pesquera Valentino ha logrado establecer un modelo de acuicultura que inspira a la comunidad, demostrando el impacto positivo de la innovación en las economías locales y el medio ambiente.

La Pesquera Valentino, liderada por Juan David Herrera, ha revolucionado el sector de la acuicultura en Mitú, Vaupés, con un enfoque innovador y sostenible. Su nuevo proyecto, basado en la lombricultura, permite la producción de un alimento nutritivo y natural para peces, lo que reduce significativamente los costos de producción. Esta iniciativa utiliza la rápida multiplicación de las lombrices como fuente de proteína animal y, al mismo tiempo, mejora el suelo, facilitando el cultivo de materias primas como soya, yuca, bore y moringa.

Con esta práctica, la empresa no solo asegura una alimentación saludable para los peces, sino que también fomenta el desarrollo económico local y la seguridad alimentaria de la comunidad. La creación de dos empleos directos, uno para el mantenimiento de la lombricultura y otro para la logística y cría de peces, refuerza aún más su compromiso con la región.

Hitos

Contribución a la seguridad alimentaria en Mitú

Optimización de la producción a través de mejora continua



QUENARI WII
· posada turística ·

Dabucurí de Posada Quenari Wii

El proyecto "Dabucurí," liderado por Mauricio Álvarez, es una innovadora propuesta de turismo sostenible que transforma la visita turística en una experiencia educativa e inmersiva en la cultura indígena de la comunidad Cubay. La iniciativa no solo impulsa la economía local, sino que también fomenta prácticas de turismo responsable y respetuoso con el entorno y el patrimonio cultural.

La experiencia incluye caminatas, observación de aves y exploración guiada por un sabedor local, todo en torno a la maloca, un espacio tradicional que sirve como centro de intercambio cultural y aprendizaje. Con el apoyo de un experto en turismo, el equipo de Dabucurí desarrolló una experiencia única, integrando el conocimiento ancestral con estrategias modernas de marketing y diseño turístico. Este proyecto beneficia tanto a la comunidad como a los visitantes, y contribuye al desarrollo sostenible de la región, ofreciendo una conexión auténtica con la cultura local.

Hitos

• Creación de un producto turístico educativo y atractivo.

Turismo responsable.

• Implementación de actividades guiadas de inmersión cultural.



Proyecto: Centro de experiencias Dabucurí, conexión entre la ciencia y la ancestralidad indígena en la selva de Mitú

Innovación: Servicio

Valor cofinanciación: \$70.000.000

Sector: turismo

Turismo de inmersión cultural y sostenible. Kenari WII ofrece a los visitantes una experiencia educativa centrada en la cultura indígena de la comunidad Cubay, con actividades como caminatas por la selva, observación de aves y exploración guiada por un sabedor local. Este servicio busca crear un intercambio respetuoso y auténtico, donde los visitantes puedan aprender de las tradiciones y el conocimiento ancestral en un entorno natural y cultural cuidadosamente preservado.

Navegando hacia un turismo cultural y de naturaleza

El proyecto de turismo innovador en Vaupés tiene como objetivo resaltar la riqueza cultural y natural de la región a través de rutas turísticas personalizadas, diseñadas para destacar tanto el patrimonio indígena como la biodiversidad única de las comunidades locales. Estas rutas incluyen interacciones con comunidades como Mituseño Uruña, Ceima Cachivera, Mitucahivera y Santa Marta, y ofrecen actividades diversas como snorkel, observación de flora y fauna, y camping. Estas experiencias están diseñadas para brindar a los visitantes una inmersión profunda y educativa que respeta y protege el entorno natural. Además, el equipo, liderado por Jonathan, ha adaptado sus servicios para alinearse con las tendencias actuales del turismo de naturaleza y cultural, promoviendo la conservación y el uso responsable de los recursos. A través de este proyecto, consideran el turismo no solo como una fuente de ingresos, sino como una herramienta fundamental para proteger la biodiversidad y fortalecer la educación ambiental en la región, asegurando que cada visitante se lleve consigo un pedacito de la cultura y la naturaleza del Vaupés.

Proyecto: Diseño y comercialización de turismo cultural y de naturaleza con experiencias vivenciales y educativas en actividades de etnorurismo y bioturismo en el municipio de Mitú

Innovación: Servicio

Valor cofinanciado: \$69.993.600

Sector: turismo

Turismo de naturaleza y cultural con enfoque en conservación. La empresa ofrece rutas personalizadas adaptadas a las características de cada comunidad indígena, combinando actividades de aventura como snorkel y camping con educación ambiental. Promueve la interacción respetuosa con el entorno y las tradiciones locales, alineándose con un turismo sostenible que fomenta la preservación de los ecosistemas y el respeto hacia la cultura y la biodiversidad de Vaupés.

Hitos

Creación de rutas turísticas personalizadas que respetan el patrimonio cultural.

Estudio de tendencias.

Adaptación a las tendencias del turismo de naturaleza y cultura.



Proyecto: Implementación de mejoras en el proceso de transformación de productos a base de ají amazónico (ají molido y ají en salsa)

Innovación: Proceso

Valor cofinanciado: \$65.145.000

Sector: Agroindustria

Producción y comercialización de ají artesanal, enfocada en la preservación de la herencia cultural indígena de la comunidad Ceima Cachivera. Esta empresa se destaca por ofrecer un producto de alta calidad elaborado con recetas tradicionales y ingredientes autóctonos, como la hoja de yuca. La Finca Villa Miriam no solo produce su famosa salsa de ají, sino que también busca innovar al experimentar con nuevos ingredientes y técnicas.

Un futuro brillante para el ají

En la comunidad indígena Ceima Cachivera, a 11 kilómetros de Mitú, se encuentra la Finca Villa Miriam, cuyo legado comenzó con la señora Miriam Almeida, reconocida por su ají artesanal, preparado con recetas transmitidas de generación en generación. Este ají, destacado por su sabor único y el ingrediente secreto de la hoja de yuca, se popularizó entre familiares y amigos, convirtiéndose en el núcleo de un proyecto de innovación que, tras ser seleccionado en una convocatoria, permitió a la familia mejorar y expandir su producción.

El proyecto no solo busca optimizar el proceso de producción de la salsa de ají, sino también fortalecer la estrategia de comercialización. Con adecuaciones en la infraestructura y la implementación de procesos estandarizados, el ají de Finca Villa Miriam se ha consolidado como un símbolo de calidad y tradición. Actualmente, se vende en dos puntos de venta y en ferias locales, donde ha ganado la aprobación de los consumidores. La señora Miriam y su equipo sienten un profundo orgullo por su producto, enfatizando que la hoja de yuca y el ají son parte de su herencia cultural. Con una visión de futuro, planean seguir innovando y experimentando con nuevos ingredientes y técnicas para enriquecer aún más su oferta en el mercado del ají amazónico.

Hitos

- Creación de un ají artesanal popular en la comunidad.

- Mejora de infraestructura.

- Implementación de procesos estandarizados para garantizar calidad

VAUPÉS

INNOVADOR

USTEDES LO HICIERON POSIBLE



Este proyecto fue una iniciativa de la Gobernación de Vaupés, consolidada a través de la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Productivo en el año 2022, desde el momento cero (0) apoyaron este proyecto, promoviendo la participación de empresarios y empresarias de los sectores Agropecuario, Agroindustria, Turismo y Economía naranja como respuesta a la reactivación económica del departamento.



En cabeza de su rector Gustavo Rubio Lozano se realizó un constante acompañamiento a la ejecución del proyecto, aportando significativamente en la fase de formación de los empresarios beneficiarios del proyecto. Su aporte en el seguimiento de la ejecución del mismo, permitió la toma de decisiones acertadas y a tiempo, logrando que hoy se tenga 20 proyectos de innovación ejecutados al 100%.



En cabeza de su rector Gustavo Rubio Lozano se realizó un constante acompañamiento a la ejecución del proyecto, aportando significativamente en la fase de formación de los empresarios beneficiarios del proyecto. Su aporte en el seguimiento de la ejecución del mismo, permitió la toma de decisiones acertadas y a tiempo, logrando que hoy se tenga 20 proyectos de innovación ejecutados al 100%.



ASOTUR se vincula al proyecto como aliado estratégico en el territorio con el propósito de promover la innovación al interior de sus organizaciones. Su apoyo fue fundamental para generar la empatía en los empresarios beneficiarios del proyecto, logrando el cumplimiento de los compromisos de las partes en su ejecución en los tiempos requeridos.



Esta asociación local se vincula como aliado en la ejecución del proyecto, aportando recursos en especie para el seguimiento de la ejecución del proyecto a través de los comités directivos. A través de Leydy Cristina Valencia se dio a conocer a la población los avances de la ejecución, las dificultades y los logros obtenidos en cada periodo.



Up Holding como entidad formuladora, ejecutora y aportante en este proyecto, logró tener dentro de sus aliados a cinco organizaciones que con sus aportes y su conocimiento de lo local, permitieran que este proyecto no solo llegara a la capital de departamento, sino que también beneficiaria a empresarios y empresarias de los municipios de Carurú y Taraira y las aéreas un municipalizadas de Pacoa, Yavaraté y Papunahua. A través de este proyecto se impactó a mas de 100 empresas del territorio y se cofinanció a 20 proyectos de innovación empresarial.



Gracias a todos los empresarios por crecer con nosotros en **Vaupés Innovador**. Aquí documentamos las principales experiencias de los empresarios, para que sirva de motivación a los demás y vean que es posible crear nuevos productos, servicios y procesos, con una buena inversión de los recursos de las regalías.