

Moving For Innovation

Hacia las empresas del futuro



**23 empresas rompieron esquemas,
innovaron con éxito y hoy tienen
soluciones listas para impactar el futuro**





**DESARROLLO DE CAPACIDADES EN GESTIÓN
DE LA INNOVACIÓN EN EMPRESAS DE LOS
SECTORES DE TURISMO, ECONOMÍA NARANJA,
SERVICIOS Y AGROINDUSTRIA **PROMOVIENDO
EL ENFOQUE DE GÉNERO Y LA DIVERSIDAD
SEXUAL** EN LOS DEPARTAMENTOS BOYACÁ,
BOGOTÁ, CUNDINAMARCA Y SANTANDER.**

BPIN 2022000100158





Tabla de Contenido

Infografía de resultados.....	04	Boyacá	
Artículos empresarios.....	05	- Quesos Paipa Factory.....	29
Bogotá		- Milusk.....	31
- F Desing.....	05	- Dulce Tradición.....	33
- Rock'N Rola.....	07	- Vitasua.....	35
- Montañita de Quesos.....	09	- Huevos del Campo.....	37
- Conexión Esfera.....	11		
- Sociedad Entorno.....	13	Santander	
- Terra Cruz.....	15	- Crosstraining.....	39
		- Mercado de la Huerta.....	41
Cundinamarca		- Sabor a Gloria.....	43
- Blockchain.....	17	- Mujer de Ébano.....	45
- Disarteco.....	19	- Yucatán.....	47
- Óptica Innovación.....	21	- Salopem.....	49
- Pere Tantico.....	23		
- Proyect Plastic.....	25	Aliados.....	51
- Vethouse-Vetfood.....	27	Cierre.....	52

Cifras

Moving for Innovation

FASE I MENTALIDAD Y CULTURA

20 eventos de reconocimiento y casos de éxito basados en innovación con la participación de **1139** personas.

16 talleres de promoción y difusión de mentalidad innovadora, 4 en cada región, con **731** personas.

FASE II FORMACIÓN EN INNOVACIÓN

Diplomado en gestión de la innovación, bioeconomía y biodiversidad con **516** empresarios graduados y **107** facilitadores.

Acompañamiento en prototipado **238** empresas en las cuatro regiones.

FASE III IMPLEMENTACIÓN

- **151 proyectos radicados**; 36 Cundinamarca, 42 Bogotá, 37 Santander y 36 en Boyacá.
- **88 proyectos evaluados**; 20 Cundinamarca, 25 Bogotá, 23 Santander y 20 en Boyacá.
- **48 proyectos fueron a pitch**, 12 por cada región.
- **23 proyectos viabilizados para cofinanciación**: 6 Cundinamarca, 6 Bogotá, 6 Santander y 5 en Boyacá.

De los 23 proyectos tenemos 6 proyectos con innovación en proceso, 8 en producto y 9 en servicio distribuidos así:

REGIÓN	PROCESO	PRODUCTO	SERVICIO
Santander	2	2	2
Boyacá	3	2	
Cundinamarca	1	1	4
Bogotá		3	3
Total	6	8	9

12 proyectos pertenecen al sector agroindustria – 9 a servicios y 2 economía naranja distribuidos así:

REGIÓN	AGROINDUSTRIA	SERVICIOS	E. NARAJA
Santander	4	2	
Boyacá	4	1	
Cundinamarca	1	4	1
Bogotá	3	2	1
Total	12	9	2



Diseñar con lo que otros descartan

Fernanda Arias
by F Design Group

Para **Fernanda Arias**, directora creativa de **F Design Group**, la innovación no es una meta, sino una forma de ver el mundo. Su recorrido empezó en Boyacá, trabajando junto a artesanos locales y descubriendo que, detrás de cada objeto bello, hay residuos que nadie ve. De esa observación nació su compromiso: dar valor a los materiales ignorados, transformar el descarte en diseño.

Ese principio dio origen a su marca, que desde hace más de 20 años crea joyería con propósito a partir de materiales recuperados. Una visión que hoy se materializa en un proyecto pionero, una línea de joyería efímera.

Nace un nuevo material

El proyecto impulsado por Moving for Innovation permitió a F Design Group dar el salto hacia un nuevo tipo de innovación: joyería creada con biocomponentes obtenidos de descartes alimentarios. Esta propuesta **LLAMADA BIOPO** combina diseño, tecnología y sostenibilidad en piezas que, aunque efímeras, dejan una huella perdurable.

Gracias al acompañamiento del programa, lograron escalar su proceso: incorporaron maquinaria especializada, consolidaron el equipo de trabajo y profesionalizaron una idea que venía gestándose desde hacía años. La experimentación dejó de ser una práctica aislada para convertirse en el corazón del taller.

 **FERNANDA ARIAS**
@fernandaariasjoyas

 **FERNANDA ARIAS**
JOYAS Y OBJETOS



Del prototipo al diálogo

La fase de prototipado fue un punto de inflexión. Exponer el producto, recoger opiniones, probar materiales y replantear decisiones les permitió ajustar la textura, el tamaño y la funcionalidad de las piezas según la percepción real del usuario.

Fernanda lo resume así:

"Me pareció muy lindo hablar con otras personas, las que lo van a usar, y encontrar herramientas para mejorar el producto o servicio."

Un futuro más circular

La línea de joyería efímera no sólo redefine el concepto de lujo desde la sostenibilidad, sino que abre nuevas oportunidades para repensar los residuos como materia prima valiosa. Con el impulso de Moving for Innovation, F Design Group consolida un camino donde la innovación es tangible, constante y profundamente transformadora.

EMPRESA: F Design group

CIUDAD: Bogotá

PROYECTO: BIPO - Somos la piel de la tierra
anillo personalizable para intencionar, con componentes intercambiables y biodegradables a base de descartes alimentarios

SECTOR PRODUCTIVO: Economía Naranja

TIPO DE INNOVACIÓN: Innovación en producto

La Rock'N Rola

El arte como punto de partida, la sostenibilidad como destino

DISEÑAR DESDE EL ALMA

Desde su formación en artes plásticas, Iveth Piñeros, directora creativa de La Rock'n Rola, entendió que la ropa podía ser más que vestuario: podía ser una forma de expresión. Así nació la marca hace más de una década, con un estilo punk, irreverente, ético y profundamente conectado con lo humano y la sostenibilidad. En los últimos años, su presencia se ha expandido desde Bogotá, Colombia hasta Barcelona, España, y su modelo slow fashion, sin género y de piezas atemporales, ha ganado una comunidad fiel. Sin embargo, fue con Moving for Innovation que su espíritu creativo se tradujo en una apuesta concreta de innovación y sostenibilidad.

EMPRESA: La Rock'N Rola

CIUDAD: Bogotá

PROYECTO: Iconic Zero: imágenes que transforman, moda que no se olvida

SECTOR: Economía Naraja

TIPO DE INNOVACIÓN: Innovación en producto



ICONIC ZERO: DE LOS RETALES AL RELATO

La industria de la moda es uno de los sectores más contaminantes del planeta debido al uso de agua, cuya confección puede requerir hasta 7.500 litros de agua por prenda, especialmente en procesos de desgaste y rotura artificial. Estas prácticas han despertado un creciente descontento entre los consumidores, cada vez más conscientes de los efectos ambientales y de las condiciones poco éticas en la producción textil. No obstante, acceder a alternativas sostenibles, personalizadas y auténticas que sean, además, atractivas y accesibles, continúa siendo un desafío.



En este contexto, Iveth encontró un nuevo propósito en aquello que normalmente se descarta: los retales de tela. Con el acompañamiento metodológico, nació **Iconic Zero**, una línea de indumentaria que otorga nueva vida a estos fragmentos olvidados. Mediante el upcycling artesanal y la técnica de la cianotipia, la marca transforma desechos textiles en piezas únicas, impregnadas de narrativa visual y romanticismo.

INNOVAR TAMBIÉN ES VOLVER AL ORIGEN

El proceso de prototipado fue para Iveth una experiencia de replanteamiento. Redibujar el canvas, reordenar ideas, abrirse a nuevos canales y posibilidades fue tan desafiante como revelador. “Lo más interesante para mí, como diseñadora, fue abrir la mente a nuevas posibilidades para La Rock’n Rola”, recuerda. Esta revisión estratégica permitió integrar lo artístico con la ciencia y la tecnología, lo ambiental con lo comercial.

MODA CON CAUSA, MODA CON VOZ

Hoy, Iconic Zero no es solo una línea de ropa. Es una respuesta al consumo consciente, una celebración de la diversidad y una forma de transformar residuos en identidad. Gracias al impulso de Moving for Innovation, La Rock’n Rola no solo crea prendas, diseña historias que marcan la diferencia en el planeta y en las personas que las usan.

 LA ROCK N ROLA
@larocknrola

 LA ROCK N ROLA

Montañita de Quesos

Munté: del sabor artesanal a la innovación consciente

A veces, lo más poderoso de una idea nace en lo pequeño, en un sabor compartido, en una cocina que huele a hogar, en una intuición que no se puede ignorar. Así nació **Munté**, la nueva línea de encurtidos conscientes de **Montañita de Quesos**. Un proyecto que transforma lo cotidiano en innovación con sentido, impulsado por el acompañamiento de Moving for Innovation.



De la cocina al retail: una idea que fermenta

Hace más de seis años, **Nathaly Marín**, conocida por muchos como Juana, fundó **Montañita de Quesos**, un restaurante artesanal que apostó por la comida urbana hecha con respeto: sin aditivos, con ingredientes locales y procesos lentos. Entre sus recetas, los encurtidos empezaron a destacar como pequeñas joyas escondidas. Pronto, la idea de llevarlos más allá de su cocina tomó forma.

Durante su participación en **Moving for Innovation**, empezaron a investigar sobre el segmento, encontrando que, en Colombia, la demanda por productos gourmet y artesanales había aumentado considerablemente, especialmente en categorías como encurtidos, salsas y condimentos. Sin embargo, las opciones disponibles en el retail aún son limitadas. Los consumidores se enfrentan a una selección reducida, con aproximadamente **10 opciones de sabores disponibles** en la mayoría de los estantes, muchas de las cuales provienen de marcas industriales que recurren a conservantes y estabilizantes para extender la vida útil de sus productos. Esta falta de variedad y la prevalencia de productos masivos deja un vacío en el mercado para opciones más auténticas y sabrosas, que mantengan la esencia artesanal sin comprometer la calidad.

Así nació **Munté**, una marca que busca conectar tradición y sostenibilidad, haciendo de lo ancestral algo accesible y relevante. **“Para nosotros, la innovación es eso: rescatar lo ancestral, hacerlo accesible, y crear productos honestos que nutran cuerpo y planeta”.**



El impulso que llegó a tiempo

El proceso con **Moving for Innovation** llegó justo cuando más lo necesitaban. Tras momentos críticos como la pandemia y un cierre abrupto en 2023, la validación de este proyecto fue más que un respaldo económico, fue una señal para seguir adelante. “Ese impulso nos recordó por qué empezamos. Nos mueve generar auténticas sonrisas desde la panza y abrazar almas por medio del alimento” mencionó Juana.

Dado que Munté es una nueva línea en el negocio de **Montañita de Quesos** se requirió el servicio de Análisis y Diseño logístico, que les permitió identificar esos puntos críticos del proceso que les ayudó a tomar decisiones y avanzar. Por otra parte, necesitaban validar este producto y se hizo a través del marketing digital, obteniendo métricas interesantes



MONTAÑITA
DE QUESOS
[@montanitadequesos](https://www.instagram.com/montanitadequesos)



MONTAÑITA
DE QUESOS

EMPRESA: Montañita de Quesos S.A.S

CIUDAD: Bogotá

PROYECTO: De la cocina al retail:
nueva línea de encurtidos artesanales

SECTOR: Agroindustria

TIPO DE INNOVACIÓN: Innovación en
producto

Innovar sin perder el alma

A lo largo del camino, Nathaly enfrentó retos comunes a quienes eligen emprender con coherencia: tiempos largos, procesos exigentes y dudas constantes. Pero también descubrió que hacer las cosas bien, aunque cueste más, tiene un valor profundo.

Hoy, Munté avanza con fuerza, respaldado por comunidad, herramientas y una visión clara. Si pudiera hablar con su yo del pasado, le diría:

“Confía. Vas bien. La intuición que te guía tiene raíces profundas.”

Conexión Esfera

Liderando la transformación del deporte desde la innovación

En medio de la incertidumbre de la pandemia, cuando todo parecía frágil, dos administradores deportivos decidieron ir más allá del miedo y fundar **Conexión Esfera**, una empresa nacida para transformar la gestión deportiva desde una visión empresarial con propósito. Lo que comenzó en 2020 como un impulso genuino, ha evolucionado hasta convertirse en un referente de innovación dentro de un sector históricamente relegado.

Romper paradigmas desde la convicción

Uno de los momentos más decisivos del proceso ocurrió durante las mesas de formulación del proyecto. Allí, un jurado comentó que, en su experiencia, nunca había visto que una convocatoria de este tipo apoyará una propuesta relacionada con el deporte. Para Verónica, esa afirmación fue un momento determinante. En lugar de desanimarse, lo asumió como un impulso para avanzar. Como ella misma expresó: *“Si nadie ha ganado con un proyecto deportivo, ¡pues ganemos!”*.



CONEXIÓN
ESFERA
[@conexionesfera](https://www.instagram.com/conexionesfera)



CONEXIÓN
ESFERA

EMPRESA: Conexión Esfera

CIUDAD: Bogotá

PROYECTO: Liga Arcoíris- Discofoot

SECTOR: Servicios

TIPO DE INNOVACIÓN: Innovación de servicios



Esa convicción marcó el paso definitivo hacia una apropiación consciente de la innovación como motor empresarial. Su propuesta fue clara, crear la Liga **Arcoiris Discofoot**, una disciplina deportiva que combina la danza con el fútbol; este concepto innovador combina dos disciplinas aparentemente distintas para crear un evento dinámico, accesible y atractivo para diferentes públicos. Además, fomenta el desarrollo de habilidades físicas y artísticas, lo que añade un valor cultural al evento y lo diferencia de competencias tradicionales.

Por otra parte, cada evento cuenta con estaciones temáticas, incorporando componentes educativos y reflexivos sobre la diversidad y los derechos **LGBTI+**, utilizando el deporte como una herramienta para sensibilizar y promover el respeto, la igualdad y la inclusión.

Una nueva visión

Ganar los recursos para ejecutar el proyecto representó mucho más que un logro. Fue la confirmación de que el deporte también puede ser un campo fértil para la innovación empresarial. Hoy, Conexión Esfera se proyecta como un centro de innovación deportiva. ***“Nuestro sueño es convertirnos en un Sport Innovation Hub”,*** afirma Verónica.

Y lo hacen desde la convicción de que las grandes transformaciones ocurren cuando se combinan la técnica, el propósito y, sobre todo, lo humano.

Vitalidad que transforma

Sociedad Entorno

DEL RIESGO A LA PREVENCIÓN CON PROPÓSITO

Durante casi tres décadas, **Sociedad Entorno y Compañía LTDA** ha sido un referente en la Prevención en Salud, gestión de riesgos laborales y asesoría en la implementación del SG-SST en Colombia. Bajo el liderazgo de la doctora **Leyla Rossi**, esta empresa ha acompañado a cientos de empresas en la implementación de sistemas de seguridad y salud en el trabajo. Sin embargo, fue una pregunta esencial la que dio origen a su más reciente proyecto de innovación: **¿cómo lograr un verdadero cambio en los hábitos de los trabajadores si no se sienten parte activa del proceso?**

EMPRESA: Sociedad Entorno y Compañía LTDA

PROYECTO: Crear un sistema de intervención que logre cambiar hábitos de vida, promoviendo la salud y el bienestar de los trabajadores, entrelazando la medicina de estilo de vida con experiencias transformadoras, a partir de la perfilación de la condición de salud actual durante su examen médico ocupacional y rutinas de vida identificadas.

SECTOR PRODUCTIVO: Servicios

TIPO DE INNOVACIÓN: Innovación de servicios

CIUDAD: Bogotá



HUOLI: TRANSFORMAR DESDE EL SER

Así nació **Huoli**, una innovación en servicio, un sistema único basado en la medicina del estilo de vida enfocado en la persona, no solo en la empresa. Una propuesta que combina el conocimiento médico con experiencias transformadoras, la tecnología con la empatía, y la prevención con la posibilidad real de modificar hábitos.

Aunque la idea ya estaba en camino, fue dentro del proyecto Moving for Innovation que Huoli tomó forma como servicio. El proceso permitió rediseñar su propuesta de valor, consolidar un modelo replicable y proyectar una prueba piloto con mayores certezas. Desde el acompañamiento estratégico hasta el fortalecimiento del equipo, cada fase aportó claridad y estructura.

INNOVAR PARA TRANSFORMAR LA SALUD

Entre los desafíos más exigentes estuvo la formación del equipo. La medicina del estilo de vida es un campo emergente, y pocos profesionales están capacitados en este enfoque. Ante esa realidad, Entorno y Compañía asumió el reto de preparar internamente a sus colaboradores, integrando conocimientos adquiridos en el proyecto para consolidar una propuesta sólida y coherente.

El proyecto implica ofrecer un servicio que muchas personas no saben que necesitan", explica Leyla Rossi. Pero eso no frenó su visión. Con herramientas digitales, una app accesible y una metodología centrada en el bienestar integral, Huoli se posiciona como una solución viable, humana y escalable.

UNA APUESTA QUE DEJA HUELLA

Hoy, Entorno y Compañía continúa desarrollando su piloto y ajustando cada detalle de este servicio. Gracias a Moving for Innovation, el proyecto no solo se fortaleció técnicamente, también reafirmó su esencia, cuidar la salud desde el ser, con propósito, visión a largo plazo y compromiso real con las personas.



ENTORNO &
COMPAÑÍA

@entornoyciaips



HUOLI



TERRACRUZ

CIENCIA, CERVEZA E INNOVACIÓN LA EVOLUCIÓN DE TERRACRUZ

En medio de un panorama cervecero dominado por lo convencional, TerraCruz S.A.S. se abre paso con una propuesta audaz: fusionar sabores, ciencia y sostenibilidad. Sandra Rangel, ingeniera química y gerente general, ha llevado esta empresa familiar de La Cruz, Nariño, a convertirse en una organización cervecera con visión científica y futurista.

INNOVACIÓN CON PROPÓSITO

Aunque Terra Cruz nació en plena pandemia, su historia se remonta a la experiencia internacional de Sandra en bioprocesos. Inspirada por la diversidad cervecera europea, trajo la idea de elaborar cervezas con frutas, especias y café colombiano. Pero fue en Moving for Innovation donde se gestó el siguiente gran salto: un laboratorio de análisis físico, químico, microbiológico y sensorial para cerveceros, un servicio clave que hoy escasea en el país.



UNA VISIÓN QUE FERMENTA FUTURO

Más allá de recursos representados en materiales e insumos, talento humano, servicios para la innovación, el mayor aprendizaje ha sido organizacional: pasar del hacer empírico a una estrategia clara. “Nos ayudaron a consolidar la idea y ahora a ejecutarla. Gracias por enseñarnos cómo continuar y seguir creciendo”, expresa Sandra con gratitud.

Hoy, Terra Cruz con esta innovación en servicio se proyecta como una empresa pionera, decidida a cerrar la brecha entre industria y academia, y a transformar el sector cervecero colombiano desde la innovación.



CERVEZA ARTESANAL
TERRA CRUZ
[@cerveceriateracruz](https://www.instagram.com/cerveceriaterracruz)



CERVECERÍA
TERRA CRUZ



DEL RETO AL LABORATORIO

Durante el diplomado de innovación empresarial, Sandra consolidó su idea: un espacio donde ciencia y producción artesanal se integren. ***“Muchas cervecerías son muy empíricas. Nosotros queremos mostrar que hay investigación, análisis de calidad y ciencia detrás de cada sorbo”,*** afirma.

Con el apoyo del Moving for innovation, lograron idear, crear, dar forma y validar su propuesta; estructuraron su comunicación digital y adquirieron herramientas y elementos claves para construir y poner en marcha el laboratorio para cerveceros, logrando conectar con universidades para desarrollar investigación en biotecnología aplicada a la cerveza.

Desde hoy los cerveceros artesanales de Colombia cuentan con un laboratorio especializado en el sector, con talento humano idóneo, conocedor de las necesidades específicas de proceso y del producto, lo que es un acierto en estos días donde innovar ya no es una opción sino una necesidad.

EMPRESA: Terra Cruz S.A.S

PROYECTO: Servicio de laboratorio y centro de investigación biotecnológicos para el análisis fisicoquímico, microbiológico y sensorial para cervecerías artesanales en Colombia.

SECTOR PRODUCTIVO: Agroindustrias

TIPO DE INNOVACIÓN: Innovación de servicio

CIUDAD: Bogotá

Blockchain DC

Un propósito con impacto

Con la firme intención de impulsar la competitividad de pequeñas y medianas empresas, **Blockchain DC** se sumó al proyecto **Moving for Innovation** con una propuesta de impacto: desarrollar una solución tecnológica que respondiera a los retos operativos y de gestión que enfrentan cientos de negocios en el país.

Desde el inicio, el equipo liderado por **Carmen Estero Campo**, CEO, y **Helder Vargas**, ingeniero industrial, tuvo claro que este era más que un reto técnico: era la oportunidad de construir una herramienta capaz de generar un impacto real en la economía local, a través de la innovación aplicada.



BLOCKCHAIN DC
@blockchaindevc



BLOCKCHAINDC

EMPRESA: Blockchain Development and Consulting S.A.S

CIUDAD: Cajicá, Cundinamarca

PROYECTO: MyPropChain

SECTOR PRODUCTIVO: Servicios

TIPO DE INNOVACIÓN: Innovación en servicio

Una solución pensada para la industria: MyPropChain

Esta innovación incremental no solo moderniza una función crítica dentro de muchas organizaciones, sino que lo hace de forma escalable, sin necesidad de introducir cambios disruptivos en las operaciones actuales. Su diseño en la nube y su enfoque sostenible hacen de **MyPropChain** una solución lista para adoptar, eficiente y alineada con los retos actuales de las empresas.





Consolidar desde las bases

Gracias al acompañamiento del proyecto, **Blockchain DC** logró estructurar con mayor solidez su modelo de negocio. Las herramientas, metodologías y servicios de innovación aplicados permitieron definir funciones, aclarar etapas y avanzar con mayor enfoque en el desarrollo de su aplicación. Esto no solo facilitó el diseño técnico del prototipo, sino que fortaleció la visión estratégica del equipo.

Aunque en algún momento pensaron en desistir de la convocatoria, eligieron seguir adelante. El acompañamiento cercano del equipo de **Moving for Innovation** fue clave para mantener el rumbo y fortalecer sus capacidades.

Superar barreras, abrir caminos

A lo largo del proceso, enfrentaron dudas, ajustes y desafíos comunes en todo proyecto de innovación. Sin embargo, el respaldo económico y formativo permitió no solo continuar, sino proyectar con claridad los siguientes pasos. El trabajo conjunto facilitó la toma de decisiones y marcó un hito en la manera de gestionar su empresa.

Como expresó Hélder Vargas: *"Gracias al aporte de Moving for Innovation, nosotros estamos estructurando bien nuestro modelo de negocio, organizando mejor nuestras funciones, y desarrollando la aplicación que realmente nos interesa."*



Disarteco

Diseñar con propósito, transformar con empatía

Un estudio con alma

Jhoana, diseñadora de interiores y gerente de **Disarteco**, inició su camino con una intención: crear objetos únicos que contarán historias, que conectarán con las personas más allá de lo estético. Con más de seis años de experiencia, su negocio se ha consolidado por diseñar espacios que combinan funcionalidad, autenticidad y bienestar. Sin embargo, emprender en diseño no siempre ha sido un camino recto. Fue un proceso de aciertos, pausas y aprendizaje constante, donde cada obstáculo fortaleció su propósito creativo.

Una evolución desde el diseño

El proyecto presentado en **Moving For Innovation** por Disarteco nace de una visión clara, transformar su línea de objetos decorativos e iluminación artesanal incorporando materiales sostenibles. Una evolución gradual, centrada en reutilizar plásticos para crear piezas únicas que embellecen espacios y reducen el impacto ambiental. Este cambio no solo responde a las nuevas exigencias de sostenibilidad, sino que también refuerza su propuesta de valor: iluminar el futuro reciclando el presente, apostando por una creatividad responsable y consciente.

Desde la ideación hasta el prototipado, el acompañamiento permitió reimaginar los procesos internos, haciendo de la sostenibilidad un eje central en cada decisión.

Innovar también es resistir

Durante el proceso de formación y acompañamiento en prototipado, no faltaron los momentos de duda. La falta de tiempo y la presión de continuar pusieron a prueba su convicción. Pero reconectarse con el deseo profundo de crear desde lo humano fue clave para no detenerse. Como expresa Jhoana: “Gracias a todo lo que vimos desde el prototipado, el diseño desde cero, la planeación, hasta el trabajo con las personas adecuadas realmente nos cambió la vida.”

Para avanzar en este sendero de la innovación, Disarteco le apostó a implementar cuatro servicios de innovación: Validación y análisis de oferta y demanda del prototipo y modelo de negocio; análisis y diseño logístico, estableciendo cadenas de valor del servicio de iluminación en función del mejoramiento competitivo; vigilancia tecnológica que le permitió identificar que está patentando su competencia en el mundo y marketing digital para validación, una herramienta usada para validar su prototipo en el mercado digital.

EMPRESA: Diseño Arte y Construcción Disarteco

MUNICIPIO: Chía, Cundinamarca

PROYECTO: Iluminado de espacio con artesanía responsable.

SECTOR: Servicios

TIPO DE INNOVACIÓN: Innovación en servicio



El objetivo de su proyecto se logró: Desarrollaron un servicio de iluminación personalizada a través de la creación de lámparas tejidas por artesanos de comunidades rurales en la Sabana Norte de Cundinamarca, elaboradas con materiales de triple impacto para atender las tendencias y demandas de sostenibilidad en proyectos de diseño interior. Hoy, cada lámpara o pieza decorativa diseñada por Disarteco lleva un nuevo valor. Más allá de lo estético, es el resultado de una transformación intencionada, sostenible y sensible.

La experiencia con Moving for Innovation no solo fortaleció la empresa, también redefinió el camino personal de Jhoana: diseñar con propósito, de forma más empática, abierta al cambio y comprometida con su entorno y su gente.



DISARTECO
@disarteco



DISARTECO

Ver con otros ojos: la apuesta integral de Óptica Innovación

Durante tres décadas, **Óptica Innovación** ha sido sinónimo de salud visual en Chía, Cundinamarca. Sin embargo, bajo el liderazgo de la **Dra. Magda Cortés**, su transformación más profunda nació recientemente gracias al proceso vivido en Moving for Innovation. Lo que antes era una óptica tradicional, hoy es un centro que fusiona ciencia, tecnología y bienestar emocional.

De la visión física a una mirada sistémica

Magda, optómetra de profesión, entendió que ver bien no depende solo de los ojos. Su experiencia en hospitales y brigadas rurales la llevó a explorar disciplinas como la medicina china, el mindfulness y la neurociencia. Esta búsqueda personal encontró impulso en el diplomado, donde no solo fortaleció su modelo de negocio, sino que lo integró con un enfoque más humano y preventivo.

EMPRESA: Óptica Innovación

MUNICIPIO: Chía, Cundinamarca

PROYECTO: Neuro acondicionamiento visual, un servicio para potenciar mente y visión en la era digital

SECTOR: Servicios

TIPO DE INNOVACIÓN: Innovación en servicio



Innovar desde el cerebro

La Dra. Magda Cortés entendió que los jóvenes actualmente enfrentan múltiples desafíos derivados del uso excesivo de dispositivos electrónicos, con un promedio de 7 horas diarias frente a pantallas. Esto genera problemas como fatiga visual, reducción de la capacidad de enfoque y desequilibrios emocionales, afectando su rendimiento académico y su bienestar integral. A esto se suma la falta de desarrollo en habilidades críticas como liderazgo, creatividad y adaptabilidad, competencias esenciales en un mercado laboral donde el 85% de los empleos futuros las requerirán. Por ello, creyó necesario implementar una solución con un enfoque integral que no solo aborda los problemas visuales, sino que también fomentan un desarrollo emocional y cognitivo sostenible, preparando a los jóvenes para un mundo cada vez más tecnológico.



Diseña un servicio con un alto grado de innovación al integrar neurociencia y tecnología visual, abordando los desafíos únicos de la era digital, como la fatiga visual digital, la disminución de la atención y el estrés cognitivo por el uso prolongado de pantallas. Al responder a estas necesidades emergentes, combina herramientas de neuro entrenamiento con técnicas avanzadas, ofreciendo soluciones personalizadas y adaptables. Además, su potencial para incorporar tecnologías como el Neurofeedback, con una mirada holística posiciona la propuesta como un referente en la educación visual, cognitiva y emocional. Este enfoque interdisciplinario

y su relevancia para un futuro digitalizado demuestran un diseño avanzado y visionario con impacto significativo en la calidad de vida de los pacientes.

Gracias a **Moving for Innovation**, el prototipo fue validado con un 85% de viabilidad, se fortalecieron canales de comunicación, el modelo de negocio y se adquirió tecnología que mejora la precisión de los exámenes.

"Aprendí que no basta con una buena idea. Hay que demostrar que el servicio es coherente, viable y responde a una necesidad real", afirma Magda.

Un camino que transforma

Hoy, **Óptica Innovación** ha generado empleo, ampliado su alcance y posicionado una propuesta única en salud visual emocional. La innovación, más que técnica, ha sido estratégica y profunda. Y aunque los retos continúan, este proceso demostró que sí es posible innovar con rigor, sensibilidad y visión de futuro.

 OPTICA INNOVACIÓN MC
@opticainnovacionmc

 OPTICA INNOVACIÓN M.C



UNA ENTREGA CON PROPÓSITO

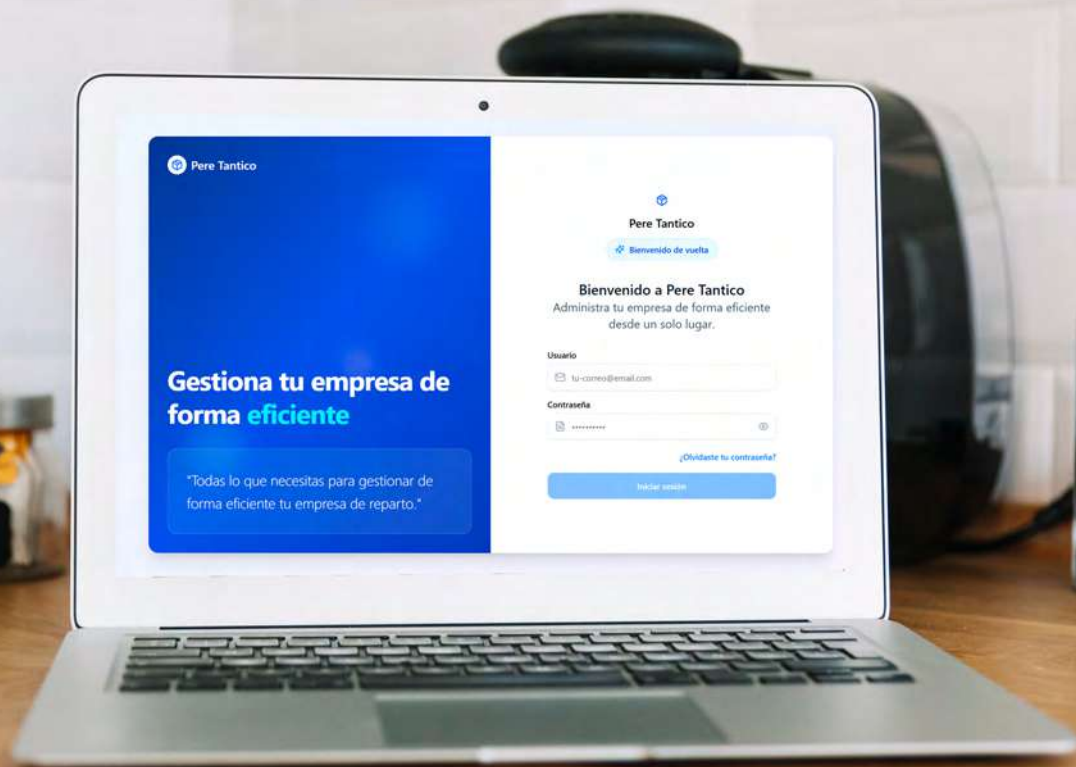
En La **Mesa, Cundinamarca**, nació una empresa que no solo transporta paquetes, sino esperanza. Impulsada por el deseo de servir, **Inés Sagrario Castañeda** y su hijo iniciaron antes de la pandemia un modesto servicio de mensajería. Con un bicimotor y muchas ganas, comenzaron a conectar personas, historias y necesidades. Hoy, gracias a **Moving for Innovation**, ese primer impulso se ha transformado en un proyecto con visión, estructura y corazón.

INNOVACIÓN CON ALMA

Aunque todo empezó de forma empírica, con pedidos por WhatsApp y llamadas telefónicas, el ingreso al proyecto Moving for Innovation marcó un punto de partida. El diplomado, las mentorías y el proceso de prototipado no solo fortalecieron el modelo de negocio, sino que lo dotaron de propósito. Se trataba de más que entregas, era un acto de cuidado.

“Este proyecto no es solo logística, es una conexión humana”, afirma Inés. Su entrega va más allá de llevar medicamentos o documentos, cada visita se convierte en una oportunidad para acompañar, escuchar y aliviar.

EMPRESA: Pere’ Tantico Tequend
MUNICIPIO: Mesa, Cundinamarca
PROYECTO: Entregando bienestar: medicamentos a domicilio para la tercera edad
SECTOR: Servicios
TIPO DE INNOVACIÓN: Servicio



DEL PROTOTIPO A LA ACCIÓN

El proceso de innovación permitió concretar una idea clave, Tántico, un chatbot diseñado para simplificar la vida de los adultos mayores. La herramienta busca permitir la gestión de fórmulas médicas, pagos y solicitudes desde casa, conservando siempre la cercanía y calidez que distingue al servicio. Es tecnología con rostro humano, al servicio de quienes más lo necesitan.

UN SERVICIO QUE TRASCIENDE

En una región donde muchas personas mayores enfrentan barreras para acceder a su salud, Pére Tántico Tequend se ha especializado en acompañarlas, desde recoger medicamentos hasta diligenciar derechos de petición. La diferencia no está solo en lo que hace, sino en cómo lo hace.

“Innovar no es hacer algo brillante, sino útil. Es entender al usuario, ponerse en sus zapatos y servir con el corazón”, reflexiona Inés.

Hoy, Pére Tántico no solo crece como empresa, se consolida como una misión social. Porque detrás de cada entrega, hay un gesto de cuidado. Y en cada recorrido, una historia que se transforma.

 PERE TANTICO
@peretantico.mensajeria

 PERE TANTICO

Proyect Plastic

Transformar residuos en oportunidades

En un pequeño lote en Cajica comenzó todo. Entre botellas, tapas y bolsas, **María Marha Espitia** y su hijo César Carrón iniciaron **Proyect Plastic SAS**, con una idea tan clara como desafiante, transformar residuos plásticos en algo útil, duradero y distinto. No fue fácil. La falta de recursos, el transporte limitado y la incertidumbre sobre qué hacer con el material acumulado marcaron un camino cuesta arriba. Pero la necesidad de persistir les enseñó a reinventarse.

Fue entonces cuando nació una idea potente, reemplazar materiales altamente contaminantes como el cemento con baldosas hechas de plástico reciclado. Una propuesta distinta en un mercado saturado de soluciones convencionales.

EMPRESA: Proyect Plastic S.A.S

MUNICIPIO: Cajicá, Cundinamarca

PROYECTO: Diseño e implementación de un proceso innovador para la fabricación de baldosas ecológicas de plástico reciclado.

SECTOR: Servicios

TIPO DE INNOVACIÓN: Innovación en servicio



Innovar desde lo necesario

La llegada de **Moving for Innovation** fue más que una oportunidad.. El acompañamiento técnico, económico y humano del proyecto permitió a Proyect Plastic dar el salto de una operación artesanal a un proceso más estructurado.

Al iniciar el proyecto, el proceso de producción era afectado por la combinación de factores críticos como no contar con la tecnología apropiada para generar una baldosa con resistencia y uniformidad adecuadas que pudiera competir con pisos no ecológicos; por otra parte el tiempo del proceso de fabricación eran superiores a 14 minutos y con un consumo energético elevado por unidad por encima a los 4 kwh, lo que evitaba que estuvieran alineados con la visión ecológica propuesta por la empresa.

Es así como se propusieron innovar en proceso a través de una adecuación tecnológica para la conversión de plásticos reciclados en baldosas ecológicas de alta calidad, alcanzando una resistencia a la compresión de 5 MPa al mismo tiempo que se crea una línea de producción más eficiente por unidad.

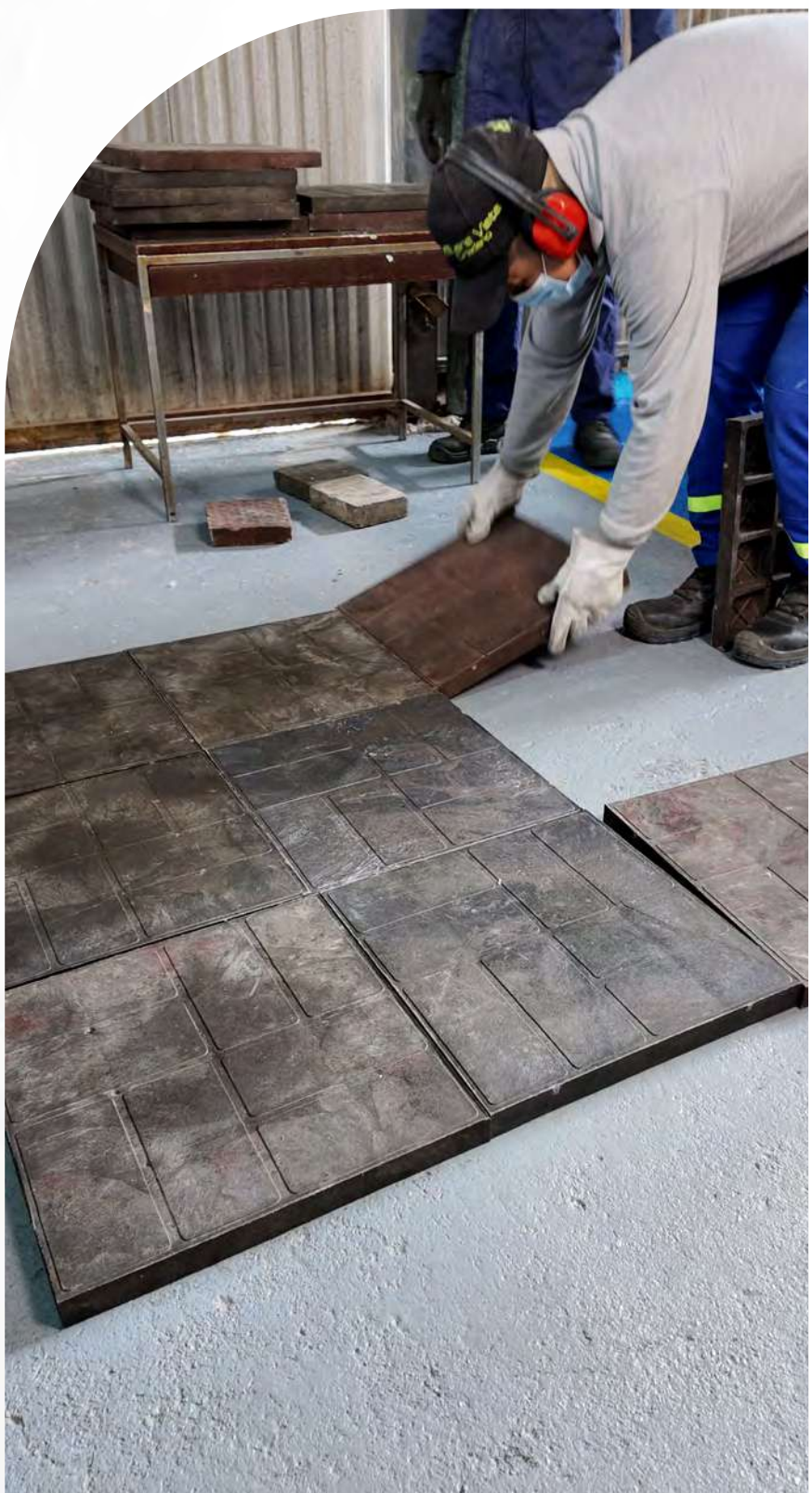
El proceso de prototipado trajo consigo una transformación clave: salir al encuentro del usuario real. Visitas a obras, entrevistas con constructores y retroalimentación directa llevaron a rediseñar las baldosas, ajustando su espesor para responder mejor a las necesidades del mercado. De esas conversaciones surgieron mejoras concretas que, de otro modo, no habrían sido visibles.

Un camino que se consolida

Hoy, la compañía no solo avanza con un producto optimizado, sino que ha comenzado a generar conexiones estratégicas, nuevas solicitudes de prototipos y presencia en espacios académicos y profesionales. El respaldo del proyecto les ha dado legitimidad, proyección y, sobre todo, confianza.

Como resume César Carrón: ***“Este es un camino que ya nos abre también la mente, porque ya estamos pensando en buscar cómo seguir mejorando.”***

Project Plastic es el reflejo de una innovación que no nace de la abundancia, sino de la convicción de que incluso en lo más descartado puede haber una segunda vida. Y una gran oportunidad.



PROYECT PLASTIC
[@projectplastic](https://www.instagram.com/projectplastic)



PROYECT PLASTIC

Vethouse - Vetfood

Nutrición con propósito

July Tirado, una veterinaria que transformó el dolor personal en una propuesta innovadora de alimentación natural para perros.

En 2019, July Tirado fundó Vethouse-Vetfood, una empresa familiar en Chía, Cundinamarca, inicialmente centrada en atención veterinaria a domicilio y una guardería canina. Pero en 2021, tras la pérdida de Aurelio, su gran danés, su mirada profesional cambió por completo. Se cuestionó los efectos de los alimentos ultra procesados y desde su experiencia veterinaria, decidió buscar alternativas más sanas y funcionales.



Innovación con propósito

La necesidad de ofrecer una alimentación natural, equilibrada y accesible fue el inicio del proyecto que presentó a Moving for Innovation, proyecto que conoció por redes sociales. Así comenzó su “sendero de innovación”: un proceso que le permitió validar y estructurar técnicamente su propuesta de valor.

Como ella misma dijo: “Si yo no creo en mi empresa, nadie más lo hará.”

EMPRESA: Vethouse - Vetfood

MUNICIPIO: Chía, Cundinamarca

PROYECTO: Desarrollo de alimento natural deshidratado para perros: sabor carne de res, libre de químicos y de fácil almacenamiento

SECTOR: Servicios

TIPO DE INNOVACIÓN: Innovación en producto

 **FOODZY**
@somosfoodzy

 **SOMOS FOODZY**

Prototipo: Foodzy



Gracias al acompañamiento del equipo técnico y mentores del proyecto, decidió implementar una innovación en producto, formulando y desarrollando una receta nutricionalmente completa, validada por software especializado y una zootecnista. La fórmula excluye núcleos sintéticos e incluye ingredientes naturales como salmón, espirulina y vegetales ricos en vitaminas, producto que denominaron Foodzy.

Se resolvieron cuellos de botella operativos mediante la adquisición de equipos clave. Un molino industrial permitió perfeccionar la textura del producto, mientras que una selladora y una impresora manual aseguraron que el empaque cumpliera con los estándares del ICA y las especificaciones de etiquetado. Para la comercialización, se adquirieron bolsas de millar. Las validaciones del prototipo se llevaron a cabo directamente en la guardería, lo que facilitó la retroalimentación directa de los dueños y sus mascotas.

La palatabilidad fue uno de los mayores retos: aunque el alimento era balanceado, algunos perros no lo aceptaban. A través de pruebas progresivas, ajustes en secado, proteína (carne de res) y tamaño, lograron una versión bien recibida.

Usuario y consumidor

La innovación de Foodzy reside no solo en su producto, sino también en cómo desafía las costumbres del consumidor. El principal reto fue educar a los dueños sobre la preparación del alimento, ya que estaban acostumbrados al modelo de "servir y listo". Sin embargo, la marca logró destacar que su proceso es rápido y sencillo, cumpliendo la promesa de ofrecer un alimento natural y fácil de preparar. Esta estrategia conectó con los dueños que ven a sus mascotas como seres vivos que merecen una alimentación saludable, consolidando a Foodzy como una solución que combina la conveniencia con el bienestar animal. proteína (carne de res) y tamaño, lograron una versión bien recibida.

Rumbo al mercado

Actualmente, Foodzy está lista para lanzar su primer lote comercial con presentación profesional, fórmula validada y registro ICA en trámite. El objetivo a mediano plazo es posicionarse como una alternativa funcional, natural y confiable frente a los alimentos comerciales.

July sueña con ver su producto en tiendas veterinarias y supermercados especializados, pues sabe que se amplía la oportunidad de tener perros más sanos y felices.





De residuos a recursos, el kéfir que transforma la industria quesera en Boyacá

Una historia de familia, tradición e innovación

Desde el corazón de la vereda La Trinidad, en Paipa, Boyacá, Fanny Cardenas le da vida a Quesos Paipa Factory, construyendo una trayectoria de veinte años en la producción de quesos artesanales. Con una filosofía basada en ingredientes naturales, procesos manuales y calidad sin concesiones, la empresa ha conquistado desde tiendas especializadas hasta grandes superficies. Pero su historia más reciente da un giro hacia el futuro, transformar el lactosuero, un residuo de la producción quesera, en un alimento funcional, saludable y sostenible.

EMPRESA: Quesos Paipa Factory

MUNICIPIO: Paipa, Boyacá

PROYECTO: Kéfir whey, una bebida probiótica, nutritiva, saludable y sostenible

SECTOR: Agroindustria

TIPO DE INNOVACIÓN: Innovación en producto

Una necesidad convertida en oportunidad

Esta innovación en producto surgió de una preocupación constante, el uso indebido del lactosuero en la falsificación de leche en bolsa, sumado al impacto ambiental que genera su desecho. “Queríamos encontrar una solución real, que no dejara residuos y aportara valor”, explica Leidy Rodríguez, jefe de producción y líder del proyecto. Así nació Kéfir Whey, una bebida probiótica que rescata los nutrientes del suero y los convierte en salud líquida.

El punto de partida fue el acompañamiento de Moving for Innovation

La participación en el proyecto Moving for Innovation llegó como una apuesta arriesgada, pero necesaria. Al comienzo hubo dudas, pero finalmente decidieron inscribirse y sumarse al diplomado. Las capacitaciones les permitieron estructurar una propuesta sólida y competitiva, con visión de mercado y respaldo técnico. Gracias a este proceso, lograron postular su proyecto y fueron seleccionadas como una de las iniciativas destacadas para recibir acompañamiento e inversión.

Momentos difíciles, aprendizajes profundos

Mientras desarrollaban el proyecto, enfrentaron retos personales y empresariales. “Recuerdo que grabamos el pitch desde el hospital, justo cuando mi papá estaba enfermo. Y, como si fuera poco, hubo un paro que impidió que recogieran el suero. Fue un momento crítico, pero ahí reafirmamos que esto era necesario”, cuenta Leidy. Aun en medio de la incertidumbre, el compromiso con el medio ambiente y la economía circular se mantuvo como guía del proyecto.

Una apuesta por la sostenibilidad y el futuro

La creación de Kéfir Whey ha tenido impactos económicos, ambientales y sociales. Por un lado, con los recursos asignados se adecuó la planta de transformación y lograron implementar el servicio de análisis de productos agroindustriales, lo que les permitió conocer la tabla nutricional y vida útil del Kéfir. Por otra parte, dado que en Colombia su consumo es incipiente, utilizaron el servicio de Marketing Digital para validar el acceso de este producto al mercado, implementando estrategias en las redes sociales para su posicionamiento.

Quesos Paipa Factory no solo logró aprovechar un subproducto antes desechado, sino que fortaleció su posicionamiento como empresa consciente. ***“Nos enseñaron que innovar no es solo tener una idea, sino construir algo que no se derrumbe ante el primer obstáculo”***, concluye Fanny.

Gracias a esta transformación, la empresa dio un paso firme hacia la sostenibilidad, el valor agregado y la salud de sus consumidores, consolidando una propuesta que une tradición, ciencia y compromiso social.



LA REDOMA TRADICIÓN
Y SABOR

@laredoma.paipafactory



QUESOS PAIPA FACTORY



Milusk - Innovación con sabor, conciencia y visión femenina

Un producto que nació de la experiencia

En Sogamoso, Boyacá, **Milusk Food Factory** se ha consolidado como un restaurante campestre que ofrece más que buena comida, brinda experiencias conscientes, con ingredientes de calidad y un enfoque en la personalización y el cariño en cada plato. Detrás de esta propuesta está Isabel Cristina Rincón, su gerente y propietaria, quien convirtió una necesidad operativa en una solución con alto potencial de mercado.

Así surgió **Lacto Esferas Proteínas de la Montaña**, un derivado lácteo gourmet desarrollado desde las cocinas de Milusk. “Notamos que en Sogamoso no teníamos acceso a ciertos insumos premium para nuestros eventos, así que decidimos crearlos nosotros mismos. Ahí empezó todo”, cuenta Isabel.

Una oportunidad inesperada que transformó el rumbo

El punto de partida fue casi casual, Isabel llegó al proyecto como proveedora de refrigerios. Al conocer el contenido del diplomado, entendió que su idea tenía el perfil para convertirse en un proyecto de innovación. Desde entonces, comenzó un recorrido de aprendizaje, estructuración y desarrollo técnico, que concluyó con un resultado sólido y funcional.

EMPRESA: Milusk Food Factory

MUNICIPIO: Sogamoso, Boyacá

PROYECTO: Lactoesferas, proteína de la montaña directo a tu paladar

TIPO DE INNOVACIÓN: Innovación en producto



Cada etapa del proceso representó un reto, iniciando por el diplomado, luego el acompañamiento especializado en prototipado, formular el proyecto, ir a la feria de prototipado, realizar el pitch resultó agotador. Su equipo enfrentó pruebas técnicas, exigencias logísticas y jornadas intensas mientras continuaban atendiendo a sus clientes. Ejecutar el proyecto de innovación que parecía fácil no lo fue tanto. A pesar de las dificultades, lograron estructurar completamente su producto, las lactoesferas tienen una propuesta clara, fue validado con consumidores y expertos que Isabel contactó, se realizaron estudios de vida útil y cuenta con tabla nutricional, pasando de un prototipo a un producto mínimo viable. El reto continua, pues se sigue mejorando el área de trabajo y la trazabilidad del proceso para obtener muy pronto el registro sanitario que les permitirá competir en el mercado nacional.

Mujeres que lideran con propósito

Más allá de los logros empresariales, Isabel representa a muchas mujeres que equilibran la gestión de sus negocios con la vida familiar. “Como mujeres, muchas veces nos cuesta darnos el espacio para estudiar o crecer. Pero gracias al acompañamiento de nuestras mentoras, seguimos adelante”, afirma. Su historia refleja el valor de los enfoques inclusivos y el impacto positivo de abrir oportunidades reales para mujeres líderes.

Una nueva etapa para Milusk

Con esta innovación, Milusk fortaleció su portafolio, formalizó procesos y abrió un nuevo camino hacia el crecimiento empresarial. Lo que empezó como una necesidad interna se transformó en un producto con proyección. ***“Por primera vez iniciamos un proyecto bien definido, con todas las de la ley. Y eso nos dio esperanza”***, concluye Isabel.



 LACTOESFERAS
@lactoesferas

 LACTOESFERAS

Dulce Tradición innova para transformar el turismo en Boyacá

Una idea que nació del gusto

Lo que comenzó como una simple búsqueda de postre en Ráquira se convirtió en una marca reconocida a nivel nacional. Fue durante una visita al municipio cuando **María Camila Rivera** y su esposo **Andrés Pinilla**, notaron una ausencia, un lugar donde disfrutar un postre especial. Así nació Dulce Tradición, una propuesta que apostó por ofrecer una experiencia gastronómica distinta en una región con alto potencial turístico.

Con apenas dos mesas y una infraestructura modesta, el crecimiento fue impulsado por la respuesta positiva del público. El negocio, más que expandirse por intuición, se fortaleció por el conocimiento adquirido en convocatorias estatales y un compromiso constante por mejorar.

EMPRESA: Grupo Empresarial MPS S.A.S

MUNICIPIO: Ráquira, Boyacá

PROYECTO: "HYGGE" (JU-GA) creación e implementación de un diseño de experiencia gastroturística para los clientes de Dulce Tradición que incluye la última tecnología automatización en la atención, branding, marketing digital sensorial y conexión ambiental a partir de la innovación en procesos.

TIPO DE INNOVACIÓN: Innovación en proceso

SECTOR: Turismo



Por eso, **Dulce Tradición®** es hoy una de las cinco mejores propuestas en repostería y café en Colombia, según la revista La Barra (2021, 2023, 2024). En este lugar ***"honramos nuestras raíces con ingredientes locales, combinando tradición y vanguardia. Nuestra hospitalidad ofrece a los visitantes una experiencia auténtica, disfrutando postres y cafés de especialidad, inmersos en la cultura y arquitectura de Boyacá, lo que permite una conexión profunda con la cultura local, diferenciándose del turismo convencional"***, registra María Camila en la propuesta presentada en la convocatoria de Moving for innovation.



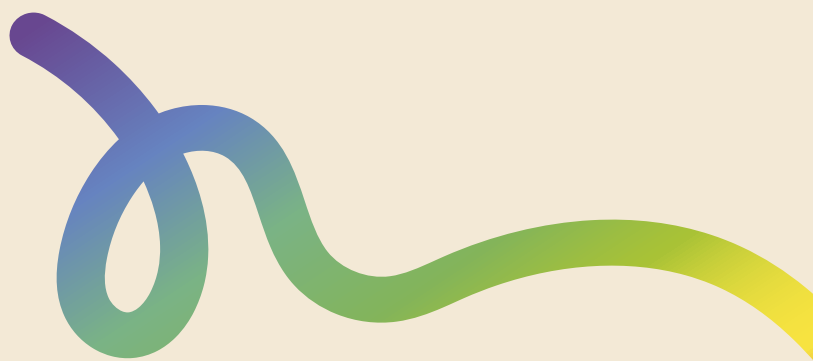
Del sabor a la innovación

El proceso no estuvo exento de dificultades. La distancia entre Ráquira y los lugares donde se realizaban las sesiones de formación fue un reto constante, así como la exigencia de los contenidos. En varios momentos consideraron desistir. Sin embargo, avanzar en cada filtro del proceso fortaleció su convicción.

Gracias al acompañamiento técnico, la empresa logró incorporar herramientas para seleccionar maquinaria, optimizar operaciones y comprender mejor su posicionamiento como referente gastroturístico, para ellos fue clave la implementación de los servicios de innovación ***“Diseño y validación de producto turístico”, “Marketing digital para validación”*** y soluciones TIC.

Experiencia que trasciende

Hoy, Dulce Tradición no solo ofrece postres y café. Es un destino. Un espacio donde los visitantes encuentran hospitalidad, sabores locales y un entorno pensado para reconectar. ***“Siempre soñamos con tener una repostería que se viera y funcionara como una empresa. Gracias a este proceso, estamos más cerca de ese sueño”,*** concluye Jorge Andrés.



 DULCE TRADICIÓN
REPOSTERÍA Y CAFÉ
[@dulcetradicion_postres](https://www.instagram.com/dulcetradicion_postres)

 DULCE TRADICIÓN



Vitasua transforma desde el campo e innova desde el empaque

Una idea universitaria convertida en propósito empresarial

Vitasua Saludable S.A.S. nació con un objetivo claro, convertirse en una empresa sólida que aporta al bienestar de las personas y al desarrollo del país. Para Darling Cifuentes, su fundadora y gerente general, significó dar un giro importante en su carrera profesional y apostarle a un modelo de negocio con impacto real. Desde el comienzo, su visión estuvo enfocada en apoyar a los campesinos, proteger el medio ambiente y ofrecer productos saludables que respondieran a una necesidad latente en el mercado.



Del reto al prototipo

La participación en el proyecto Moving for Innovation marcó un punto de inflexión para Vitasua. Aunque al principio no fue fácil entender el proceso y aterrizar sus necesidades, el acompañamiento fue clave para enfocar el objetivo: transformar el proceso de empaque con una propuesta verdaderamente innovadora.

EMPRESA: Vitasua Saludables S.A.S

MUNICIPIO: Tunja, Boyacá

PROYECTO: Reducción del impacto ambiental mediante la optimización del proceso de empaque con soluciones biodegradables e innovación tecnológica de última generación.

SECTOR: Agroindustria

TIPO DE INNOVACIÓN: Innovación en proceso

"El proceso de prototipado fue uno de los momentos más retadores. Llegué a pensar que tal vez no estábamos encaminados para ser beneficiarios del proyecto... pero logramos concretar una idea y agradezco haber seguido adelante", expresó Darling.

A partir de esa claridad, Vitasua implementó su innovación en proceso, introduciendo equipos tecnificados y empaques biodegradables con tintas vegetales, logrando una reducción del 25% en costos operativos y del 80% en residuos plásticos. El impacto ha sido tangible: mayor productividad, mejora en los tiempos de empaque y una disminución del 30% en su huella de carbono.

Crecimiento con identidad y sostenibilidad

Esta transformación ha fortalecido su posición en el mercado, permitiéndole a Vitasua crecer de manera consistente tanto a nivel nacional como internacional. Hoy, cada infusión, cereal o snack representa mucho más que un producto saludable. Es el reflejo de un proceso consciente, con impacto social, ambiental y cultural.

Un camino empresarial con visión de futuro

Aunque el recorrido continúa, los avances son evidentes. *"Hoy, esos sueños que alguna vez parecían lejanos por falta de recursos, se han vuelto una realidad tangible"*, concluye Darling.

Lo que comenzó como una idea en la universidad, hoy es una empresa formal que proyecta su modelo de innovación sostenible hacia mercados globales.



VITASUA
@vitasuasaludable



VITASUA



Huevos del Campo: la sostenibilidad como motor de transformación

Una historia que empieza con 20 gallinas

Desde una pequeña azotea en **Nobsa, Boyacá**, **Nancy Dueñas** comenzó lo que hoy es Granja Avícola Huevos del Campo S.A.S. Con solo 20 gallinas ponedoras, una visión clara y el respaldo de su familia, la producción fue creciendo hasta convertirse en una empresa formal, sólida y sostenible. *"Comenzamos desde cero, pero siempre con el objetivo de construir algo que beneficiara no solo a nuestra familia, sino también a la comunidad y al entorno"*, cuenta Nancy.

Hoy, la granja cuenta con 5.000 aves, produce huevos semicriollos, abono orgánico y gallinas de descarte, y opera con una infraestructura única en Boyacá, un galpón de dos pisos con estiba plástica, sistema de iluminación automático y nidal automatizado. Todo está pensado para garantizar bienestar animal, eficiencia y calidad.



EMPRESA: Granja Avícola Huevos del Campo S.A.S

MUNICIPIO: Nobsa, Boyacá

PROYECTO: Compostaje Inteligente: Proyecto de Innovación para la gestión adecuada de los residuos avícolas en la empresa huevos del campo

SECTOR: Agroindustria

TIPO DE INNOVACIÓN: Innovación en procesos



HUEVOS DEL CAMPO
[@granja_huevosdelcampo](https://www.instagram.com/granja_huevosdelcampo)



MURLITOS

37

Del residuo al recurso

El verdadero giro llegó cuando identificaron un reto latente, el manejo de la gallinaza. Este residuo, es altamente contaminante si no se trata adecuadamente, era parte del proceso diario. Sin embargo, con visión ambiental y sentido práctico, la empresa decidió convertirlo en una oportunidad. Así nació su proyecto de innovación compostaje inteligente, un sistema de compostaje automatizado con aireación forzada, alimentado por energía solar y apoyado por la recolección de agua lluvia.

Gracias al proyecto **Moving for Innovation**, Huevos del Campo logró estructurar y escalar esta iniciativa. Implementaron dos servicios de innovación, la evaluación de la operatividad y funcionamiento de la tecnología in situ y análisis y diseño logístico, cuyos resultados fueron esenciales para la construcción del prototipo. La puesta en marcha de este sistema permitirá reducir el tiempo de compostaje de cuatro meses a solo uno, disminuir la exposición del personal a gases nocivos en un 80% y comercializar el abono a un precio diez veces mayor que el de la gallinaza sin procesar.



El poder de la decisión

El proceso no fue fácil. ***“A veces uno se pregunta, ¿y si no funciona? Pero siempre volvíamos a recordar por qué empezamos. Y la respuesta era seguir adelante”***, recuerda Nancy. Superaron la incertidumbre con trabajo en equipo, visión técnica y acompañamiento estratégico. Hoy, su sistema pionero en Boyacá no solo transforma residuos en fertilizante de alta calidad, sino que también reduce la huella de carbono y mejora la salud de su equipo y la de los suelos de sus clientes

Huevos del Campo demuestra que la innovación no siempre implica tecnología compleja. A veces, empieza con una necesidad, se fortalece con convicción y se consolida con el acompañamiento adecuado.



Bienestar con propósito: la evolución de Crosstraining

Más que un gimnasio, una comunidad que transforma vidas

En un sector donde el fitness suele medirse en resultados físicos, **CROSSTRAINING** Piedecuesta decidió recorrer otro camino. Fundado hace casi una década por Freddy Salgado y su hermano, el centro nació como una alternativa al gimnasio tradicional, con un enfoque funcional que, con el tiempo, se convirtió en un espacio pensado para el bienestar integral, especialmente de las mujeres. **Diana Cristina Salgado Ariza**, actual representante legal, ha liderado su evolución con un propósito claro: impactar positivamente la vida de sus usuarias, no sólo en lo físico, sino también en lo emocional.



EMPRESA: Crosstraining

MUNICIPIO: Piedecuesta, Santander

PROYECTO: Programa de empoderamiento y transformación física, mental y emocional para mujeres

SECTOR: Servicios

TIPO DE INNOVACIÓN: Servicio

 **CROSSTRAINING**
[@crosstrainingcol](https://www.instagram.com/crosstrainingcol)

Una oportunidad que permitió repensar la empresa

La pandemia representó una crisis profunda para el sector, y CROSSTRaining no fue la excepción. El cierre prolongado, la recesión económica y la rotación del personal pusieron en evidencia muchas fallas estructurales. En ese contexto llegó el proyecto Moving for Innovation, una invitación de la Cámara de Comercio de Bucaramanga que, en palabras de Diana, fue el impulso necesario para reenfocar el rumbo: ***“Gracias a este proyecto hemos podido reestructurar muchas cosas dentro de CROSSTRaining”.***

Redefinir desde adentro para impactar hacia afuera

El acompañamiento por parte del equipo técnico de Moving for Innovation permitió a la empresa repensar su propuesta de valor, reorganizar sus procesos internos y avanzar en aspectos clave como la protección de marca y la creación de servicios innovadores.

Diana se imaginaba un lugar diferente a los de su competencia, pues encontró un común denominador entre ellos, ***“estos lugares tienden a excluir o desmotivar a aquellas personas que no se ajustan a estándares de belleza convencionales”***, agravando aún más el estado de bienestar de sus usuarios y usuarias.

El resultado de todo su proceso que llevó más de 15 meses, no fue solo un mejor modelo de negocio, sino una reafirmación del compromiso con la salud emocional y física de sus usuarias, en especial madres, quienes han encontrado en este espacio un refugio y una red de apoyo.



Una innovación centrada en las personas

Más que incorporar nuevas tecnologías, la innovación en CROSSTRaining ha sido conceptual: transformar el gimnasio en un centro de bienestar integral que combina el bienestar físico, mental y emocional en un solo servicio, ofreciendo un entorno seguro y libre de juicios. Esto ha fortalecido la fidelización de su comunidad, ha mejorado la retención de clientas y ha generado un diferencial claro en un mercado saturado. El ambiente de respeto, motivación y sororidad se ha convertido en su mayor activo.

“No pensé que la empresa llegara a tocar la vida de tantas mujeres”, afirma Diana, quien al día de hoy, gracias al proyecto y a la empresa, puede decir que lo está logrando.



EMPRESA: Mercado de la Huerta

MUNICIPIO: Floridablanca, Santander

PROYECTO: Elaboración de pulpas de frutas y verduras con mezclas funcionales y mix de verduras para recetas tradicionales y cotidianas listas para preparar, mediante procesos que conservan los nutrientes y sabores de cada producto para contribuir a una alimentación consciente y saludable

SECTOR: Agroindustria

TIPO DE INNOVACIÓN: Innovación en proceso

Tradición que se transforma

El nuevo capítulo de Mercado de la Huerta

Una historia de legado, innovación y amor por lo esencial.

Desde hace más de tres décadas, **Mercado de la Huerta** ha sido mucho más que un negocio familiar en Bucaramanga. Ha sido el motor de una madre cabeza de hogar, **Elvinia García Angarita**, que con esfuerzo y constancia sacó adelante a sus hijos vendiendo frutas y verduras. Hoy, ese legado toma un nuevo impulso en manos de su hija, Sandra Patricia Pinto, quien decidió dar el salto hacia la innovación.

Una transición inesperada pero necesaria

La enfermedad de la **Sra. Elvinia** obligó a Sandra a ponerse al frente del negocio. Aunque conocía cada rincón de ese lugar desde niña, nunca antes lo había liderado. Ese momento marcó el inicio de un cambio profundo, *“¿Cómo transformamos algo que lleva tantos años funcionando? ¿Cómo le damos valor agregado a una venta de frutas y verduras?”* La respuesta llegó con Moving for Innovation, un proyecto que Sandra conoció gracias a la Cámara de Comercio de Bucaramanga y a la red de empresarias **Global Women**.

Un proceso de desafíos y convicciones

No ha sido un camino fácil. Entre obstáculos económicos, diferencias generacionales y responsabilidades familiares, Sandra admite que ha pensado en rendirse más de una vez. Pero también ha encontrado fuerza en la red de mujeres que la acompaña, ***“Nos apoyamos no solo en lo empresarial, sino también emocionalmente. Ese soporte te da impulso para seguir todos los días”***.

Durante la ejecución del proyecto implementaron los servicios de innovación Análisis de productos agroindustriales y normas de calidad, que les permitió conocer la tabla nutricional y la vida útil de uno de sus productos y el concepto de sus consumidores a través de pruebas sensoriales y del servicio marketing digital para validación.



Transformar sin perder la esencia

La innovación implementada ha significado mejoras concretas, ahorro de tiempo para los clientes, mayor aprovechamiento de nutrientes, y una propuesta de valor clara y diferenciadora. Además, ha fortalecido el vínculo con la clientela de siempre, ahora con una oferta que respeta la tradición, pero habla el lenguaje de lo contemporáneo.

“Que los sueños sí se pueden materializar, aunque hay que trabajar duro”, es el mensaje que Sandra se daría a sí misma de niña, corriendo entre canastas de fruta. Hoy, lidera una empresa que honra sus raíces mientras mira con decisión hacia el futuro.



MERCADO DE
PLAZA A TU CASA
[@fruver_de_lahuerta](https://www.instagram.com/fruver_de_lahuerta)

Sabor a Gloria

Una receta de vida, tradición e innovación

El poder de persistir cuando el alma cocina con propósito

En la historia de **Gloria Amparo Pinto Prada**, creadora de **Sabor a Gloria, Delicias Hechas en Casa**, se entrelazan la herencia de la cocina tradicional, la fuerza para levantarse tras la adversidad y la convicción de que los sueños se logran con disciplina, fe y trabajo.

Todo comenzó en 2013, cuando buscaba una solución sencilla para dejar arepas listas a sus hijos mientras salía temprano a su trabajo en un colegio. Pronto, esas arepas caseras empezaron a gustar entre vecinos, y los pedidos crecieron. Lo que surgió como un gesto maternal se convirtió en un emprendimiento. Con el tiempo, llegaron los tamales, los ayacos y, más adelante, las hallacas venezolanas, aprendidas y elaboradas junto a migrantes que se cruzaron en su camino.



Del dolor a la determinación

En 2015, una enfermedad autoinmune obligó a Gloria a detener todo. Pero ese momento fue también una pausa para estudiar, leer, perfeccionar recetas y soñar con lo que vendría. Años después reinició su empresa, y un día cualquiera llegó la convocatoria de **Moving for Innovation**, no dudó en aprovechar esta oportunidad tan anhelada. A pesar de los obstáculos, dibujó en su cuaderno el cheque que más adelante se materializaría.

EMPRESA: Sabor a gloria, delicias hechas en casa

CIUDAD: Bucaramanga, Santander

PROYECTA: Automatización de la línea de producción de productos alimenticios artesanales, mediante el desarrollo e implementación tecnológica y estandarización del proceso productivo para el incremento de la productividad y calidad de los productos

SECTOR: Agroindustria

TIPO DE INNOVACIÓN: Innovación en proceso



Innovar sin perder la esencia

El proyecto de innovación se centró en mejorar significativamente el proceso de hacer arepas artesanales, es así como a través de la automatización no solo le permitió a Gloria aumentar la productividad sin sacrificar la tradición, sino que introdujo una línea infantil con el propósito de darle gusto a toda la familia con sus productos. Con la implementación de estos equipos especializados, logró estandarizar procesos, reducir costos, mejorar condiciones laborales y fortalecer la calidad de sus productos. Además, al utilizar ingredientes locales, impulsa la economía campesina y promueve una alimentación saludable, sin conservantes ni aditivos.

Un paso firme hacia el futuro

Uno de los mayores desafíos ha sido abrirse espacio en un mercado saturado, educar al consumidor y defender la comida real frente a los ultraprocesados, información que fué útil para validar su producto a través del marketing digital y su página web. Hoy la empresa de doña Gloria está preparada para atender nuevos mercados, incluyendo el sector hotelero. ***"Este proyecto no la miro desde la parte económica. Para mí es materializar un sueño. Es el plus que Sabor a Gloria necesita para catapultarnos, para crecer como lo he soñado."***

A la niña que aprendió de su nanita entre cucharones y mazorcas, hoy le diría, lo lograste. Y aún queda mucho por cocinar.



SABOR A GLORIA
PRODUCTOS TRADICIONALES
[@saboragloriaco](https://www.instagram.com/saboragloriaco)



SABOR A GLORIA

Mujer de Ébano: una trenza entre identidad, resistencia e innovación

Cuando la belleza se convierte en un acto de reivindicación

Cuando conocieron **Moving for Innovation** a través de la Alcaldía de Barrancabermeja, no imaginaron que serían una de las seis iniciativas ganadoras en Santander. **“Lo veíamos como un espacio de aprendizaje. No como una competencia”**, confiesan. Pero la experiencia terminó siendo una transformación profunda. No solo en lo operativo y tecnológico, sino en lo estratégico y emocional.

Con el proyecto, Mujer de Ébano crea una experiencia inmersiva que dignifica y empodera la identidad afrocolombiana desde la moda y belleza afro, integrando elementos de la cultura afro y ribereña. Se añade valor cultural y estético, creando un servicio único que responde a la demanda de soluciones especializadas y culturalmente conscientes, fortaleciendo así la identidad afrocolombiana en un entorno innovador.



Obtener los recursos, les permitió ordenar su espacio de trabajo, mejorar la experiencia, validar a través de marketing digital su propuesta, estructurar una propuesta de valor más clara y conectar con una comunidad mucho más allá de Barrancabermeja. “Pensar desde el cliente y no solo desde lo que nosotras creíamos” fue una de las mayores lecciones. entorno innovador.

EMPRESA: Mujer de Ébano

MUNICIPIO: Barrancabermeja, Santander

PROYECTO: Raíces de Ébano: una experiencia inmersiva, dedicada a empoderar la identidad afrocolombiana

en Barrancabermeja integrando servicios de belleza étnica con una experiencia de cultura afro y ribereña

SECTOR PRODUCTIVO: Economía Naranja

TIPO DE INNOVACIÓN: Innovación en servicio



Resistencia que florece

En su recorrido han enfrentado pérdidas familiares, enfermedades, limitaciones económicas, estereotipos raciales y dudas internas. Pero siempre siguieron. Lo hicieron, incluso, el día que inauguraron su local poco después de perder a su padre. "Fue en su honor, porque él estuvo presente desde el nombre hasta la decoración".

Y aunque los desafíos no se han ido, el impacto es tangible. Hoy, Mujer de Ébano no solo embellece, dignifica. Es un espacio de comunidad, sanación y orgullo cultural.

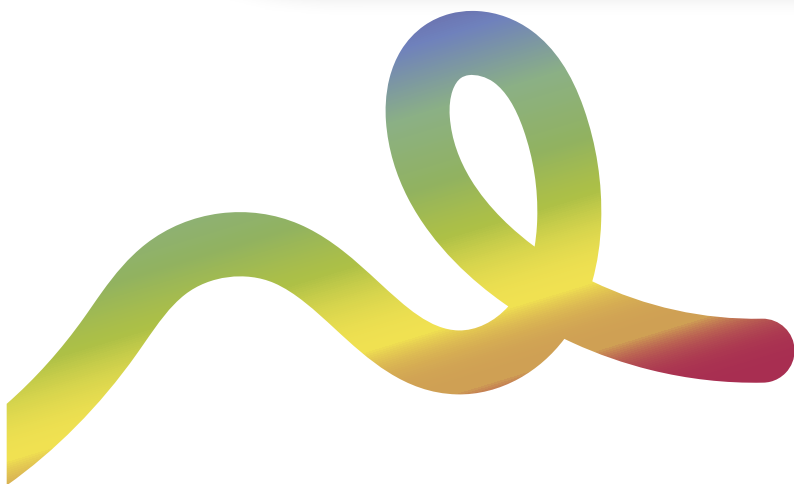
"Hoy entendemos que nuestro cabello no necesita ser cambiado para ser hermoso", afirman. Y gracias a Mujer de Ébano, muchas otras mujeres han comenzado también su propio camino de reconciliación con su esencia.



TIENDA SALÓN | ONDAS,
RIZOS Y AFRO
[@mujerdeebanobca](#)



MUJER DE ÉBANO



Yucatán

De una bandeja en casa a una empresa con propósito

Una historia de fe, perseverancia y pandeyucas que transforman vidas.

Encerradas en casa durante la pandemia, con incertidumbre y tiempo de sobra, dos hermanas santandereanas encontraron una chispa en medio del caos, una receta casera de pandeyuca. Era sencilla, hecha con cariño y pensada solo para la familia. Pero su sabor pronto cruzó las puertas del hogar. **"A todo el mundo le parecía súper chévere"**, recuerda Marcela Ballén. Y así, sin planearlo, nació Yucatán.

EMPRESA: Yucatán Pancitos de Queso

CIUDAD: Bucaramanga, Santander

PROYECTO: Creación de una línea de pandeyucas congelados mediante receta artesanal

SECTOR: Agroindustria

TIPO DE INNOVACIÓN: Innovación en producto

Una decisión que cambia todo

Un mensaje de la Cámara de Comercio de Bucaramanga le abrió la puerta al proyecto Moving for Innovation. Estuvo a punto de ignorarlo, pero algo la detuvo. Fue a la reunión, conoció al equipo y se dijo, “Vamos a intentarlo”. Así empezó una etapa de aprendizaje, con temores incluidos. “Ver tanta gente tesa me asustó. Pero no tenía nada que perder y mucho por aprender”, cuenta. Fin de semana tras fin de semana, fue tomando fuerza la idea de que su proyecto podía crecer.

Del reto al crecimiento

El proceso de innovación con **Moving for Innovation** le permitió a Yucatán dar un salto gigante, pasar de la intuición al orden, de la cocina al modelo de negocio. Le apostaron a la innovación en producto, poniendo a disposición del mercado un pan de yuca ultracongelado y sellado al vacío, ofreciendo un producto que pueda ser consumido en cualquier lugar de Colombia, conservando el sabor artesanal característico de Yucatan, de larga duración y máxima practicidad.

La innovación no sólo transformó el producto, también les permitió organizar las finanzas, mejorar la atención al cliente y proyectar el crecimiento de su empresa, pues su nuevo producto les mostró otro nicho de mercado que podrán conquistar.

Pero el camino no fue fácil. Enfrentar los desafíos cotidianos, tomar decisiones difíciles y sostener la energía en los momentos retadores fue parte del proceso. “**Si tienes una visión muy clara, ese es el gancho que no te deja rendir**”, afirma Marcela.

Un paso más cerca del sueño

Ganar recursos para su proyecto fue mucho más que recibir maquinaria, insumos, servicios para la innovación o financiar talento humano. Fue confirmar que el esfuerzo vale la pena. “**Ver que entre tanta gente Dios te escoge, eso es hermoso**”, dice con emoción. El día del anuncio lloraron, gritaron, celebraron en familia. Ya no era solo un sueño, Yucatán estaba listo para crecer.

Hoy, esta empresa de pancitos de queso continúa construyendo una comunidad de “**Yucatán Lovers**”, demostrando que, cuando hay visión y propósito, hasta una bandeja de pan puede transformar vidas.



 YUCATÁN BUCARAMANGA
@yucatan_bucaramanga

 YUCATAN BUCARAMANGA



Salopém

Una segunda oportunidad para renacer desde la esencia

Cuando **Diana Carolina López Morales** cayó en aquella caminata de enero y se fracturó la muñeca, no imaginaba que estaba iniciando un giro completo en su historia personal y empresarial. Alejada temporalmente de su trabajo como estilista, encontró en la curiosidad y en las plantas el inicio de algo nuevo. Con el apoyo de su esposa, Adriana Salas, creó su primer shampoo natural. Lo compartieron con amigos y al mes, uno de ellos las llamó para mostrarles cómo el producto le había cambiado el cabello. Esa señal fue suficiente. Diana decidió estudiar, investigar y perfeccionar.

Del fondo a la posibilidad

El camino no fue fácil. Durante la pandemia declarada en el año 2020, tuvieron que cerrar el salón de belleza y buscar alternativas urgentes para sobrevivir. Vendieron antibacterial, atravesaron dificultades familiares y estuvieron a punto de liquidar la empresa. ***"Íbamos a liquidar Salopem. Endeudadas hasta el cuello. Esa convocatoria fue nuestra última esperanza"***, recuerda Adriana refiriéndose al proyecto **Moving for Innovation**, que llegó en el 2024 justo cuando estaban al borde del cierre y decidieron no rendirse.



SALOPÉM
@salopem_



SALOPÉM



Innovación con sentido personal

Esta innovación en producto desarrollada dentro de **Moving for Innovation** se centra en personalizar el cuidado capilar a través de una fórmula magistral de champús, mascarillas y tratamientos que se adaptan a las necesidades específicas de cada persona. A través de un test, cada usuario tendrá la fórmula hecha a su medida, con la oportunidad de elegir las esencias o aromas que más les atrae, llegando a su casa un kit donde él o ella podrá mezclar su producto, en una experiencia única y consciente. Los productos libres de químicos agresivos, buscan no solo mejorar la salud capilar, sino también reducir el uso de múltiples tratamientos ineficaces.

La innovación de Salopem también apuesta por la sostenibilidad, prácticas responsables en producción, empaques ecológicos y una conexión auténtica con los ingredientes naturales.

EMPRESA: Compañía Salopem S.A.S

CIUDAD: Barrancabermeja, Santander

PROYECTO: Creación nueva línea de productos capilares personalizada con extractos naturales que se adaptan a las necesidades únicas del cabello como el control caída, estimular el crecimiento, fortalecer y reparar la hebra capilar.

SECTOR: Economía Naranja

TIPO DE INNOVACIÓN: Innovación en producto

Cámara de Diversidad de Colombia

Fundada en 2012 como **Cámara de Comerciantes LGBT**, esta institución privada sin ánimo de lucro evolucionó para integrar a diversos sectores minoritarios. Su propósito es fortalecer y empoderar económica y socialmente a la comunidad LGBTI en Colombia, impulsando estrategias con aliados que potencian negocios, promueven innovación y consolidan empresas sostenibles. Agradecemos a sus directivas por su apoyo en la convocatoria de las empresas beneficiarias y su constante seguimiento a la ejecución de las actividades del proyecto.

Universidad Distrital Francisco José de Caldas

La Universidad Distrital, fiel a sus principios, promueve el desarrollo cultural, filosófico, científico, tecnológico, artístico, pedagógico y ético como motor de modernidad y transformación social en Colombia. Con base en estos fundamentos, aceptó ser aliada en la ejecución del proyecto, participando activamente en cada una de sus fases, facilitando el acercamiento del sector productivo con la academia.

Red Comunitaria Trans

Este centro de pensamiento y acción colectiva, nacido en agosto de 2012 por iniciativa de mujeres trans trabajadoras sexuales del barrio Santafé en Bogotá, ha defendido los DD. HH. de personas trans en contextos de marginalidad y violencia. Encontraron en **Moving for Innovation** la oportunidad para fortalecer las empresas de su comunidad, aportando su capacidad de convocatoria y experiencia, siendo aliado fundamental en la ejecución y culminación del proyecto.

Alcaldía de Barrancabermeja

Barrancabermeja es sede de la refinería de petróleo más grande del país y es la capital de la provincia de Mares. En el año 2022 esta entidad territorial decidió apostarle a la Innovación empresarial. Con el apoyo decidido de la Secretaría de Empleo, Empresa y Emprendimiento aportaron el conocimiento de región al proceso de formulación y posteriormente a la ejecución del proyecto, participando en actividades de apoyo y seguimiento para el normal desarrollo de Moving for innovation.

Moving For Innovation

Hacia las empresas del futuro



Extendemos nuestro agradecimiento a los empresarios participantes, a los aliados estratégicos y al equipo que hizo posible la ejecución de **Moving for Innovation**. Su compromiso y colaboración fueron fundamentales para lograr que este proyecto se convirtiera en un **motor de innovación y desarrollo**.