GOBERNACIÓN DE ARAUCA

Anexo técnico - FICHA TÉCNICA

Nombre del proyecto:	APOYO A LA PROMOCIÓN DE LOS EVENTOS DE COMERCIALIZACIÓN AGROPECUARIA DEL DEPARTAMENTO DE ARAUCA
OBJETO:	APOYO A LA PROMOCIÓN DE LOS EVENTOS DE COMERCIALIZACIÓN AGROPECUARIA (SALÓN DEL CHOCOLATE, FERIA INTERNACIONAL EUROCHOCOLATE Y FORTALECIMIENTO AGROINDUSTRIAL) DEL DEPARTAMENTO DE ARAUCA

ITEM	NOMBRE DE LA ACTIVIDAD/PRODUCTO	ESPECIFICACIONES EN TÉRMINOS DE CALIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	CALIDAD MÍNIMA	FOTO Y/O IMAGEN (ESTA IMAGEN ES PARA FINES ILUSTRATIVOS)
1	SALÓN DEL CHOCOLATE DEL DEPARTAMENTO DE ARAUCA					
1.1	APOYO TÉCNICO					
1.1.1	Coordinador evento SALÓN DEL CHOCOLATE (profesional/mes)	El coordinador es el responsable de la planificación, organización, manejo de la información y participación de los productores en el evento. Esta actividad estará a cargo de un profesional del área de la administración de empresas y/o economía con experiencia relacionada en el manejo de eventos de esta naturaleza, vinculado durante 1 mes. El coordinador del evento del salón del chocolate tendrá las funciones de: - Dirigir y coordinar la ejecución de las actividades del evento - Elaborar el plan de trabajo - Identificación de productos para exposición acordes a la reglamentación del chocolate - Elaborar informe de ejecución del evento Perfil profesional: Administrador de empresas y/o economista	Mes	1	Garantía N.A	

GOBERNACIÓN DE ARAUCA
Calle 20 Carrera 21 Esquina, Telefax 8851946; Código Postal 810001
Arauca-Arauca (Colombia). E-mail: archivogeneral@arauca.gov.co
NIT. 800102838 - 5

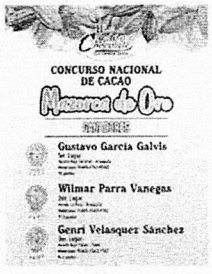
1.1.2	Apoyo técnico (Profesional/mes)	Encargado de poyar y coordinar la ejecución de actividades conjuntamente con el coordinador del evento. El profesional de apoyo tendrá las funciones de: - Apoyar al coordinador en la programación de las actividades del evento - Apoyar la recolección de la documentación soporte (entregables) de la ejecución de actividades del evento y revisar su correcto diligenciamiento - Apoyar el cumplimiento de las actividades de acompañamiento y asistencia técnica en el desarrollo de los concursos - Apoyar la vigilancia en el cumplimiento de requisitos especialmente normatividad sanitaria que deben cumplir los participantes/expositores Perfil profesional: Ingeniero de alimentos y/o ingeniero agroindustrial.	Mes	1	Garantía N.A	
1.1.3	Apoyo técnico presentador oficial del SALÓN DEL CHOCOLATE	Persona encargada de comentar y presentar los diferentes eventos y concursos de comercialización y exposición desarrollados en el marco del salón durante los días del evento. Para ello, el presentador ha de tener la capacidad para guiar, dirigir y poder desarrollar los temas y eventos de manera amena y divertida, asegurando al público un entretenimiento; animará e informará de las actividades que se realizan en el recinto ferial de exposiciones.	Unidad	1	Garantía N.A	
1.2	**Stand SALÓN DEL CHOCOLATE del departamento de Arauca**					
1.2.1	Realizar ambientación del recinto y stands para exposición y para los expositores participantes (productores/microempresarios), alquiler mobiliario y logística para la muestra empresarial de productos del cacao y sus diferentes manifestaciones	Apoyo logístico para la ambientación, decoración y organización del stand de las empresas y/o emprendimientos participantes; incluye alquiler de mesas, sillas, manteles y vitrinas refrigeradora de exhibición, artículos para exposición de productos de chocolate, bandejas, entre otros, El recinto deberá contemplar aire acondicionado, servicio de baño, zona de alimentación, carpas y servicio de sonido de amplificación entre otros. Esta actividad incluye también el traslado de los productos desde los sitios de producción al sitio de exposición para la muestra empresarial de productos derivados del cacao.	Unidad	1	Garantía 5 días	

GOBERNACIÓN DE
ARAUCA

1.3	Apoyo a concursos nacionales y locales en el marco del SALÓN DEL CHOCOLATE del departamento de Arauca					
1.3.1	Apoyo logistico panel de catación "Concurso Grano Cacao de Oro"	En el proceso de este concurso se desarrollan las siguientes etapas: ↓ Publicidad en medios locales y digitales para promocionar el evento. ↓ Inscripcion en la página Web. ↓ Preparación de la muestra ↓ Entrega de la muestra en la oficina de FEDECACAO mas cercana al lugar de residencia del participante. ↓ Las muestras se envian al laboratorio de análisis fisico y sensorial del salón del cacao y chocolate de Colombia para su codificación, estandarización pre validación, selección de las muestras que participan en la evaluación final a cargo del panel de catación del evento. ↓ El final y determinación de ganadores de los tres primeros puestos. ↓ Anuncio de los ganadores con sus respectivas explicaciones por parte de los jueces catadores del evento. ↓ Entrega de reconocimiento escrito (Diploma) y reconocimiento para el 1,2 y 3 lugar. Los tiempos, protocolos de preparación de muestras y demás información necesaria para participar en el concurso serán enviados por el organizador a los correos electrónicos informados en la ficha de inscripción. El panel de catación estará conformado por catadores de reconocida trayectoria nacional e internacional, mínimo 3 máximo 7 catadores, siempre será número impar. Los ganadores deberán ser contactados por los organizadores y deberá quedar evidencia de su consiente aceptación de los reconocimientos, esto mediante fotografías, certificación expresa escrita, o por correo electrónico verificable, o mediante entrevista en video. El ejecutor garantizara la logistica para la realización del concurso desde que la muestra es entregada en el laboratorio de calidad del salón del cacao hasta la entrega de los reconocimientos. Esta actividad comprende la logistica necesaria para el transporte, hospedaje y alimentación de los panelistas de catación integrado por chocolateros especializados	Unidad	1	Garantia N.A	

GOBERNACIÓN DE ARAUCA
Calle 20 Carrera 21 Esquina. Telefax 8851946; Código Postal 810001
Arauca-Arauca (Colombia). E-mail: archivogeneral@arauca.gov.co
NIT. 800102838 - 5

GOBERNACIÓN DE ARAUCA

1.3.2	Alquiler de equipos para procesamiento de muestras de grano seco "Concurso Grano Cacao de Oro"	Apoyo logistico para el alquiler de los equipos especializados necesarios para el procesamiento de las muestras de grano seco que entran al Concurso Grano Cacao de Oro; entre los que se encuentran alquiler de horno tostador, descascarillador, molino refinador, moldes, entre otros.	Unidad	1	Garantía N.A	
1.3.3	Apoyo logistico para la realización del "Concurso Mazorca Cacao de Oro"	En el proceso de este concurso se desarrollan las siguientes etapas: - Publicidad en medios locales y digitales para promocionar el evento. - Inscripción en la página Web u oficina del comité del concurso. - Los productores para el concurso se convocarán con antelación en el lugar del evento para realizar la exposición de la mazorca de oro, la competencia será dirigida por el comité técnico de este concurso, ellos determinarán los ganadores de los tres primeros puestos. - Anuncio de los ganadores con sus respectivas explicaciones por parte de los jueces catadores del evento. - Entrega de reconocimiento escrito (Diploma) y reconocimiento para el 1,2 y3 lugar. Los tiempos, protocolos de preparación de muestras y demás información necesaria para participar en el concurso serán enviados por el organizador a los correos electrónicos informados en la ficha de inscripción. El proceso de evaluación y calificación se realizará de manera presencial, para esto el organizador deberá diseñar e implementar mecanismos de custodia de las muestras, su evaluación y calificación hasta la entrega de los resultados y reconocimientos. Los ganadores deberán ser contactados por los organizadores y deberá quedar evidencia de su consiente aceptación de los reconocimientos, esto mediante fotografías, certifican expresa escrita o por correo electrónico verificable o mediante entrevista en vida. El ejecutor garantizará la logística para la realización del concurso desde que la muestra es entregada en la oficina de FEDECACAO	Unidad	1	Garantía N.A	

GOBERNACIÓN DE
ARAUCA

		hasta la entrega de los reconocimientos, estos reconocimientos deberán conciliarse con el comité organizador. Esta actividad comprende la logística necesaria para la realización del Concurso Mazorca de Oro: Adecuación de Stand, incluye organización de zona de exposición de mazorcas de cacao de los participantes, elementos y materiales para la clasificación y ubicación de las mazorcas, marcación de los productos, Banner informativo, folletos tipo hablador de los expositores/participantes.				
1.3.4	Apoyo logístico para la realización del "Concurso de Faena de Degullado de Cacao"	En el proceso de este concurso se desarrollan las siguientes etapas: ⊥ Publicidad en medios locales y digitales para promocionar el evento. ⊥ Inscripción en la página Web u oficina del comité del concurso. ⊥ Las parejas inscritas para el concurso se convocarán con antelación en el lugar del evento para realizar la faena de degualladó, la competencia será dirigida por el comité técnico de este concurso, ellos determinarán los ganadores de los tres primeros puestos. ⊥ Anuncio de los ganadores con sus respectivas explicaciones por parte de los jueces catadores del evento. ⊥ Entrega de reconocimiento escrito (Diploma) y reconocimiento para el 1.2 y3 lugar. Los tiempos, protocolos del concurso y demás información necesaria para participar en el concurso serán enviados por el organizador a los correos electrónicos informados en la ficha de inscripción. Los ganadores deberán ser contactados por los organizadores y deberá quedar evidencia de su consiente aceptación de los reconocimientos, esto mediante fotografías, certifican expresa escrita o por correo electrónico verificable o mediante entrevista en video. El ejecutor garantizará la logística para la realización del concurso hasta la entrega de los reconocimientos. Esta actividad comprende la logística necesaria para el desarrollo del concurso faena de degullado: compra de mazorcas, transporte de las mazorcas al sitio del concurso, materiales requeridos para el desarrollo del concurso: lona plástica, costales de fibra y/o polipropileno, carpa, banner informativo.	Unidad	1	Garantia N.A	

GOBERNACIÓN DE ARAUCA
Calle 20 Carrera 21 Esquina, Telefax 8851946; Código Postal 810001
Arauca-Arauca (Colombia). E-mail: archivogeneral@arauca.gov.co
NIT. 800102838 - 5

GOBERNACIÓN DE
ARAUCA

1.3.5	Apoyo logistico realizacion "taller para chocolatentos"	Evento que contará con la participacion de niños y niñas entre las edades de 4 a 10 años de los diferentes municipios del departamento. Se brindará el apoyo necesario para el desarrollo del evento: decoración y ambientación de escenografia acorde a la temática, alquiler de sillas, mesas, moldes, adquisición de insumos y elementos alimenticios para el desarrollo del taller, cajita sorpresa infantil, uniforme chocolaterito (delantal y gorro) y personal de apoyo. Capacidad máxima de 80 niños.	Unidad	1	Garantia N.A	
1.4	**Apoyo a la promoción y divulgación institucional del SALÓN DEL CHOCOLATE del departamento de Arauca**					
1.4.1	Diseño de la publicidad, promoción y edición del evento del SALÓN DEL CHOCOLATE del departamento de Arauca	Diseño del plan de difusión y promoción general del SALÓN DEL CHOCOLATE, deberá incluir la estrategia de promoción y publicidad, como mínimo: diseño de flyer promocionales e información de cada una de las actividades del evento y por cada uno de los concursos, este deberá ser validado por la supervisión; diseño e impresión de banners publicitarios e informativos de cada una de las actividades, habladores en material en acrílico cristal para promoción de productos y servicios para introducir hoja de tamaño carta 21,59 x 27,94 cm, cargue de información y/o de contenido relacionada con el evento en redes sociales y pagina web oficial.	Unidad	1	Garantia N.A	
1.4.2	Publicidad y transmisión en medios locales de la promoción y desarrollo de los eventos del SALÓN DEL CHOCOLATE del departamento de Arauca	Se realizará la publicidad y trasmisión en medios radiales a nivel local, regional, nacional e internacional, El operador del proyecto deberá garantizar el servicio de transmisión en vivo en medios locales mediante plataformas de redes sociales y/ radial propias del evento, incluyendo servicio de internet y soporte tecnico, servicio de camarografo en modalidad fotografia y video, minimo de 2 cámaras con micrófono, equipos necesarios para enrutar las transmisiones de internet, perifoneo, cuña radial, programas radiales.	Unidad	1	Garantia N.A	

GOBERNACIÓN DE
ARAUCA

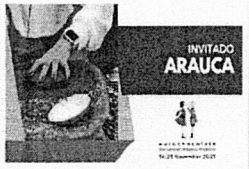
1.4.3	Apoyo promoción y lanzamiento SALÓN DEL CHOCOLATE del departamento de Arauca	realiza promoción y lanzamiento del SALÓN DEL CHOCOLATE, el cual se da a conocer la importancia del salón y el reconocimiento que ha adquindo a nivel Nacional por este evento el único en el sector del cacao y chocolate que hay en el país. El evento contará con una participación de 150 personas entre las quo se encuentran representantes de las instituciones, gremios, productores, expositores, invitados especiales (expertos nacionales e internacionales) y transformadores de cacao. El espacio deberá contar con la logistica necesaria de ambientación, mobiliario, sonido, entre otros. Además, se incluyen las muestras y degustaciones de chocolates, así como bebidas refrescantes acompañantes	Unidad	1	Garantia N.A	
1.4.4	Suministro de camiseta tipo polo personalizada con logo bordado y/o slogans alusivos al SALÓN DEL CHOCOLATE	Camiseta tipo polo, con cuello manga corta, color y logo institucional, fabricada en tela algodón 100%. Se realizará la entrega de 100 unidades de camisetas 1 por participante y/o emprendedores expositores y/o visitantes.	Unidad	100	Garantia 6 meses	
1.4.5	Suministro bolsa ecológica en lona madre selva medidas 40 cm de ancho * 35 cm de alto y 15 cm de fuelle y manijas resistentes al peso. Con imagen alusiva al sector agropecuario y con imagen institucional de la Gobernación de Arauca	La bolsa ecológica en lona madre selva, medidas: 35 cm de ancho * 35 cm de alto y 15 cm de fuelle y manijas resistentes al peso, Material: Lona madre vieja. Peso: 10 Kilos y Estampado: Imagen alusiva al sector agropecuario y con imagen institucional de la Gobernación de Arauca	Unidad	280	Garantia 6 meses	
1.5	**Realizar taller teórico-práctico de capacitación en transformación de cacao - Taller BEAN TO BAR**					
1.5.1	Taller teórico práctico sobre la transformación y valor agregado del grano de cacao en chocolate de mesa, artesanal y valor agregado del cacao en chocolatería fina	Un taller de chocolate "Bean to Bar" es una experiencia práctica y educativa que sumerge al participante en el fascinante proceso de transformación del cacao en deliciosas tabletas de chocolate. Durante el taller, los participantes aprenden cada etapa de la producción, desde la selección y tostado de los granos de cacao hasta el moldeado de las barras finales. Este taller está dirigido principalmente para personas con conocimientos incipientes en transformación de cacao e interesados en iniciar emprendimientos de cacao. Se deberán capacitar 15 personas.	Unidad	1	Garantia N.A	

GOBERNACIÓN DE ARAUCA

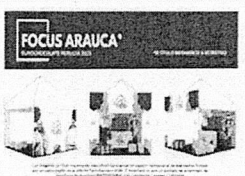
		Temática: 1. Introducción al cacao: Conocimiento sobre el cultivo del cacao, sus variedades y la importancia de una buena materia prima 2. Selección de la materia prima: Elegir los de cacao de alta calidad, considerando su origen y perfil de sabor. 3. Fermentación y secado: Procesos que desarrollan los sabores característicos del cacao. 4. Evaluación calidad del grano 5. Clasificación 6. Tostado 7. Descascarillado: Separación de la cáscara para obtener los nibs de cacao. 8. Limpieza 9. Premolienda 10. Formulación cobertura 11. Molienda y refinado: Transformación de los nibs en licor de cacao y refinamiento de la textura y el sabor 12. Atemperado: Proceso que asegura una textura y brillo óptimos en la tableta final. 13. Moldeado: Llenado de los moldes y vibrado 14. Empaque: Que cumpla con las condiciones exigidas para la industria de alimentos 15. Conservación Logística de intervención para planeación y desarrollo del taller: 1. Acercamiento con la comunidad (Convocatoria participantes) 2. Preparación de la logística (salón ventilado-material pedagógico y audiovisual) 3. Requerimientos de recursos (maquinaria, materiales de trabajo y desarrollo temático) 4. Objetivo de la jornada de capacitación 5. Bienvenida de participantes (saludo) 6. Registro de participantes 7. Desarrollo de la jornada (Exposición-presentación diapositivas) 8. Aplicación teoría a la práctica 9. Registro fotográfico 10. Evaluación del taller Metodología: Se aplicará la metodología "Aprender Haciendo" (Taller de capacitación teórico –práctico con demostración de métodos en Buenas Prácticas de Manufactura BPM y Decreto 3075 de 1995 y				

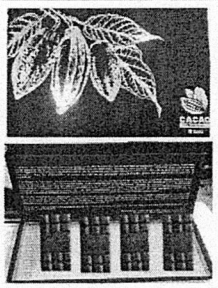
GOBERNACIÓN DE ARAUCA
Calle 20 Carrera 21 Esquina, Telefax 8851946; Código Postal 810001
Arauca-Arauca (Colombia). E-mail: archivogeneral@arauca.gov.co
NIT. 800102838 - 5

GOBERNACIÓN DE ARAUCA

		transformación y valor agregado del cacao chocolate de mesa y artesanal y chocolatería fina)				
2	**PARTICIPACIÓN DEL DEPARTAMENTO DE ARAUCA EN LA FERIA INTERNACIONAL DE EUROCHOCOLATE PERUGIA 2025**					
2.1	**Derecho a la participación en ferias internacionales**					
2.1.1	Derecho a la participación del departamento de Arauca en mercados externos - feria internacional Eurochocolate	En el marco de la participación del departamento de araucano en la feria del chocolate más grande del Europa y una de las importantes del mundo se tiene previsto la participación directa con cuatro (4) productores y/o empresas del sector cacaotero que cumplen con los requisitos de participación para este tipo de mercado externo. Logística de participación: En la misma zona dedicada al circuito Eurochocolate World el departamento de Arauca tendrá un espacio de 4x4 metros para: ↓ Promoción institucional ↓ Degustaciones guiadas donde los representantes del departamento contarán la historia del cacao Arauca y realizarán degustaciones de los productos ↓ Derecho al gabinete de comunicación y prensa ↓ Exhibición de productos al público visitante y de interés en la feria Eurochocolate comprará por adelantado los productos que se venderán en el evento.	Unidad	1	Garantía duración del evento	
2.2	**Misión de transferencia de tecnología, conocimientos y participación en benchmarking empresarial internacional**					
2.2.1	Apoyo logístico y estímulo de participación en Benchmarking empresarial internacional para los empresarios, productores y actores de la cadena cacao - chocolate del departamento de Arauca	Realizar una gira técnica al exterior para 15 personas del sector agropecuario en el renglón del cacao (de las cuáles irán 12 entre transformadores y microempresarios del sector cacaotero y 3 funcionarios de la institución; lo que se busca es realizar análisis y comparaciones entre el sector manufacturero de chocolate que se presenta en la feria de Eurochocolate de Italia considerada la más grande de Europa y donde se degustan los chocolates más ricos del mundo. La gira a esta vitrina internacional se constituye en un escenario de transferencia de tecnología y conocimientos para los productores/transformadores del departamento de Arauca y que sirve de punto de comparación y retorno de la manufactura del cacao. Duración: La gira tendrá una duración de 10 días.	Unidad	15	Garantía duración del evento	

GOBERNACIÓN DE ARAUCA

		Logística de participación: Como estrategia para garantizar la participación de los participantes en esta vitrina internacional considera la más importante en el mundo, se entregará un estímulo a cada uno, con lo cual se busca garantizar la presencia, permanencia y participación durante los 10 días del evento; consistente en apoyo en transporte desde la ciudad de Arauca Colombia hasta la ciudad de Perugia Italia y regreso a la ciudad de Arauca, además incluye hospedaje y alimentación. Capacitación: Se debe realizar una jornada de capacitación a los empresarios, productores y actores de la cadena cacao – chocolate, que les sirve de preparación para la participación en la feria, manejo del lenguaje, interacción con el público y con compradores para ofertar productos y cierre de negocios, presentación de los productos de exposición, degustaciones guiadas y panel de catación, orientación sobre el régimen cambiario, responsabilidades y compromisos que se adquiere con la institución para ser participante. La jornada estará a cargo del operador del proyecto en coordinación con la Secretaria de Desarrollo Agropecuario y Sostenible Departamental. Perfil del capacitador: Catador internacional de cacao y chocolate, asesor en procesos y desarrollo de productos a base de cacao, exportador de productos terminados de chocolate a mercados internacionales en especial a unión europea				
2.3	**Estrategia de comunicación, promoción y divulgación institucional del cacao araucano en el mercado internacional**					
2.3.1	Diseño de la estrategia de comunicación, promoción y divulgación institucional del cacao araucano en el mercado internacional	Eurochocolate ofrece a sus Partner una amplia gama de oportunidades para obtener la máxima visibilidad y aprovechar al máximo la presencia en el evento. Gracias a una estrategia de promoción eficaz y específica, garantiza una fuerte exposición a través de numerosos canales de comunicación. La visibilidad está garantizada por una intensa actividad de intercambio en nuestros canales sociales, donde contamos una historia atractiva sobre las realidades que participan en el evento, creando interacciones con un público amplio y apasionado. Dentro de este contexto el departamento deberá coordinar las acciones tendientes a diseñar la estrategia de comunicación, promoción y divulgación institucional del cacao araucano en el mundo en el cual se indaga sobre el origen del cacao araucano, su cultura e historia de las empresas participantes que transforman el grano, la cual será implementada previo y durante a la participación de la feria internacional	Unidad	1	Garantía 1 mes	

2.3.2	Suministro caja personalizada que incluye barras de chocolate "modelo araucano" y muestra para la realización de degustaciones guiadas y realización panel de catación de chocolate en barra	En el marco del evento se realizan degustaciones guiadas en franjas de 45 minutos diarias reservadas, en donde los representantes de las empresas y los productores participantes darán a conocer al público asistente los productos; contar la historia del producto y de la empresa y hacer degustar los productos. Los productores tendrán que proporcionar el producto para la degustación (unas 50/60 personas por degustación). Eurochocolate se encargará del personal, el material y la promoción. El panel de catación es un grupo de personas que desarrollarán habilidades sensoriales en la degustación del producto (masticar, engullir, mirar, oir, palpar, oler y probar y/o degustar) barras de chocolate del modelo araucano, el cual estará dirigida por chocolatero experto en el marco del evento, esto permitirá la promoción de los productos de chocolate araucano a nivel internacional. Se desarrollará dos (02) paneles de cataciones magistrales, incluye: diseño, impresión y organización de la caja de catación personalizada (membretada con información del cacao modelo araucano) forrada rígida con cierre imán, con contenido de cuatro (04) barras de chocolate modelo araucano.	Unidad	100	Garantia 1 mes	
3	**FORTALECIMIENTO DEL SECTOR AGROINDUSTRIAL PARA LA PARTICIPACIÓN EN MERCADOS EXTERNOS**					
3.1	Apoyo técnico (profesional/mes)	Brindar acompañamiento y asistencia técnica mediante reuniones cortas de capacitación y visitas a las asociaciones, microempresas y/o emprendimientos locales al sitio donde se encuentra el establecimiento, para caracterizar el proceso de producción y producto; con el propósito de la obtención de las autorizaciones de comercialización correspondiente. Dentro de este contexto se revisará el empaque y rotulado conforme a lo reglamentado en la Resolución 5109 del 2005, Resolución 333 del 2011, Resolución 810 de 2021 y demás normativa vigente por parte del INVIMA y que proporcione la información necesaria sobre el contenido y uso de alimentos. Se tratarán asuntos técnicos detallados como fichas técnicas, tablas nutricionales, material de empaque, diseño de etiquetas, fórmulas y demás requisitos específicos con la finalidad de dar cumplimiento a la normativa necesaria para la obtención de las autorizaciones de comercialización.	Mes	2	Garantia N.A	

GOBERNACIÓN DE ARAUCA
Calle 20 Carrera 21 Esquina, Telefax 8851946; Código Postal 810001
Arauca-Arauca (Colombia). E-mail: archivogeneral@arauca.gov.co
NIT. 800102838 - 5

GOBERNACIÓN DE ARAUCA

		Dentro de este propósito se tiene previsto el acompañamiento y asistencia técnica a 12 asociaciones, microempresas y/o emprendimientos locales. Perfil profesional: Ingeniero de alimentos y/o agroindustrial y/o industrial				
3.2	Apoyo para el proceso de obtención de requisitos sanitarios y etiquetado aplicado a productos de bajo riesgo; diseño y/o rediseño de packing de productos del sector agroindustrial de los renglones productivos de la miel, sacha y café - para la participación en mercados internos y externos	Se revisará el empaque y rotulado actual de los productos líder de las empresas/emprendimientos versus a lo reglamentado en la Resolución 5109 del 2005, Resolución 333 del 2011, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 del 2022 y demás normativa vigente del Ministerio de la Protección Social e INVIMA. Dentro de este propósito se tiene previsto el acompañamiento y asistencia técnica a las 12 asociaciones, microempresas y/o emprendimientos de los renglones productivos de la miel, sacha y café. Los cuales han sido identificados previamente por la Secretaría de Desarrollo Agropecuario y Sostenible del departamento de Arauca, dentro del mapeo de los emprendimientos y transformadores del del departamento de Arauca. El apoyo para el proceso de obtención de requisitos sanitarios y etiquetado aplicado a productos de bajo riesgo se tendrá en cuenta aspectos técnicos detallados como: diagnóstico en aspectos sanitarios, técnicos y de comercialización del producto; ficha técnica del producto líder elaborada con el empresario/emprendedor; revisión, verificación y/o elaboración de tabla nutricional cuando aplique; descripción detallada del empaque; descripción de la etiqueta; formulas y demás requisitos específicos con la finalidad de dar cumplimiento a la normativa necesaria para la obtención de las autorizaciones de comercialización. Así mismo, contemplará el diligenciamiento de los formularios del INVIMA, registro o procedimiento de la empresa/emprendimiento ante el INVIMA, soporte de radicación de formularios para solicitud del NSA (Notificación Sanitaria). También incluye el diseño y/o rediseño de packaging del producto líder de cada asociación, microempresas y/o emprendimientos, valoración del estado actual del empaque del producto líder, elaboración e inclusión de la tabla nutricional e información básica del rotulo de acuerdo a la normatividad sanitaria cuando aplique, adquisición e incorporación de código de barras, creación código QR, diseño o rediseño del empaque cuando aplique. Perfil Profesional: Ingeniero de alimentos y/o ingeniero agroindustrial y/o ingeniero industrial	Unidad	12	Garantía N.A	

GOBERNACIÓN DE
ARAUCA

3.3	Adquisición kit de empaques y envases para alimentos que cumplan con la normatividad sanitaria	Se adquirirán tantas unidades de empaques para alimentos que cumplan con el etiquetado y rotulado en cumplimiento de la Resolución 5109 del 2005, Resolución 333 del 2011, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 del 2022 y demás normativa vigente del Ministerio de la Protección Social e INVIMA. Esta actividad comprende la elaboración de 12 kit de empaques y envases para los productos conformado por 3.800 unidades de empaques y 4.000 envases), los cuales serán entregados a las 12 asociaciones, microempresas y/o emprendimientos que han sido apoyadas en el proceso de obtención de requisitos sanitarios y/o etiquetado en el marco del asesoramiento. Se entregarán 4 kits conformado por 950 unidades de empaques. y 8 kits conformado por 500 envases a las asociaciones, microempresas y/o emprendimientos según corresponda de acuerdo al producto que se fortalecerá. Se contempla matriz para diseño e impresión del empaque de acuerdo a la marca.	Unidad	12	Garantía 6 meses	
3.4	Adquisición kit de empaque en cumplimiento de los requisitos y etiquetado de productos de chocolate para exportación	Se adquirirán tantas unidades de empaques para alimentos que cumplan con el etiquetado y rotulado en cumplimiento de las etiquetas de los alimentos de acuerdo con la normativa de la Unión Europea. Esta actividad comprende la elaboración de 3 kit de empaques para los productos conformado por 2.100 unidades, los cuales serán entregados a las 3 microempresas y/o emprendimientos transformadores que harán parte de la delegación del departamento de Arauca en la feria internacional de EUROCHOCOLATE PERUGIA 2025. que han sido apoyadas en el proceso de obtención de requisitos sanitarios y/o etiquetado en el marco del asesoramiento. Se entregarán 2.100 unidades de empaques (1kit) por microempresas y/o emprendimientos. Se contempla matriz para diseño e impresión del empaque de acuerdo con la marca	Unidad	3	Garantía 6 meses	

CARLOS OCTAVIO SARMIENTO GRANADOS
Secretario de Desarrollo Agropecuario y Sostenible

Revisó y Aprobó: Carlos Octavio Sarmiento Granados/Secretario de Desarrollo Agropecuario y Sostenible Departamental
Elaboró: Magda Julieta Gómez Cuevas/Profesional/SEDAS