



PROCESO		
COMPETITIVIDAD, DESARROLLO TECNOLÓGICO Y PRODUCTIVIDAD-ARAUCA		
NOMBRE DEL DOCUMENTO		
INFORME DE PARTICIPACIÓN A FERIA DE EMPODERAMIENTO TERRITORIAL		
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
Pública	<input type="checkbox"/>	Pública Clasificada
		<input checked="" type="checkbox"/>
		Pública Reservada
		<input type="checkbox"/>

Abril 2026



Nombre evento: Feria de empoderamiento territorial

Población objetivo: Población en general.

INTRODUCCIÓN

La Feria de Empoderamiento Territorial se consolidó como un escenario estratégico de convergencia para el ecosistema de emprendimiento local. Este evento facilitó el encuentro entre diversos procesos de formación, Tecnoacademia y Tecnoparque, permitiendo visibilizar el talento regional y fortalecer los vínculos entre la academia y el sector productivo. La participación de Tecnoparque se centró en exhibir casos de éxito y en la prospección de nuevos proyectos con potencial de innovación tecnológica.

2. Objetivos

General: Divulgar los servicios de Tecnoparque y el impacto de sus líneas de desarrollo a través de la exposición de talentos activos.

• Específicos:

- ✓ Exhibir los productos desarrollados por emprendedores vinculados a la red.
- ✓ Socializar el portafolio de servicios institucionales con otros emprendedores de la región.
- ✓ Fomentar la cultura de la innovación y la adopción de nuevas tecnologías en procesos productivos tradicionales.

3. Desarrollo de la Actividad

Durante la jornada, Tecnoparque Nodo Arauca destacó la participación de dos unidades productivas que ejemplifican la aplicación de estándares de calidad y valor agregado:

- **Mary Cookies - Panadería y Postrería:** Emprendimiento enfocado en la elaboración artesanal de galletas con relleno, brownies y panificación basada en masa madre, destacando el uso de técnicas de fermentación natural.



- **Cárnicos La Doncella:** Empresa innovadora en la línea de productos de mar, presentando una oferta diversificada que incluye:
 - Longaniza de pescado tipo Filipinas.
 - Chorizo de pescado con queso y jalapeño.
 - Chorizo de pescado tradicional y ahumado.



Acciones de Articulación: El equipo de expertos de Tecnoparque realizó un recorrido integral por los diversos stands de la feria. Durante estas visitas, se socializó el portafolio de servicios de la red, haciendo énfasis en cómo la innovación tecnológica puede optimizar las actividades actuales de los emprendedores locales, desde la mejora de procesos hasta el prototipado de nuevos productos.





TECNOACADEMIA.

Descripción de la muestra técnica y pedagógica: La participación de **Tecnoacademia** se destacó por una muestra interactiva que permitió a los asistentes observar de cerca la aplicación de tecnologías emergentes y procesos químicos sostenibles. La exposición fue liderada por los estudiantes, quienes actuaron como embajadores de su propio proceso de aprendizaje, demostrando competencias en dos áreas fundamentales:

- **Diseño de productos:** Se realizó una exhibición en tiempo real de **impresión 3D**, donde los estudiantes explicaron el flujo de trabajo desde el diseño digital hasta la fabricación de objetos físicos. Esta actividad permitió sensibilizar al público sobre la importancia de la industria 4.0 y cómo el prototipado rápido facilita la creación de soluciones personalizadas y piezas técnicas para el sector productivo local.



- **Biotecnología (Jabonería Artesanal):** Se llevó a cabo la comercialización y muestra técnica de **jabones artesanales** elaborados en los laboratorios de la línea de biotecnología. Los estudiantes socializaron los principios de saponificación y el uso de insumos naturales, resaltando el valor de la química verde y el emprendimiento basado en la ciencia para la creación de productos de cuidado personal con estándares de calidad competitivos.



Impacto de la Participación: Esta intervención fue fundamental para demostrar cómo la formación básica y media se articula con la innovación. Los estudiantes no solo exhibieron productos, sino que defendieron los conceptos técnicos detrás de ellos, evidenciando el desarrollo de habilidades blandas y competencias científicas que fortalecen el relevo generacional en el ecosistema de emprendimiento y tecnología de la región.

Masa madre.

El evento contó con la destacada participación del proyecto **Masa Madre**, una iniciativa enfocada en la panadería artesanal y técnicas de fermentación natural. Durante la feria, se exhibió una variada línea de productos que incluyó pan de mantequilla, pan con uvas pasas y pan integral, entre otras variedades. Cada pieza fue elaborada siguiendo procesos tradicionales a base de masa madre, garantizando no solo una calidad superior en sabor y textura, sino también un aporte nutricional diferenciador para los asistentes."



4. Conclusiones

- La feria permitió validar la aceptación comercial de los productos desarrollados por los talentos de Tecnoparque, especialmente en los sectores de biotecnología y alimentos.
- Se identificó un alto interés por parte de emprendedores externos en los procesos de acompañamiento técnico para la tecnificación de sus labores.
- La articulación entre Tecnoacademia y Tecnoparque en estos espacios refuerza la imagen institucional como motor de desarrollo económico y tecnológico en el territorio.

Anexo: Registro de asistencia.



De acuerdo con la Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

GOR-F-085 V02