

FORMATO DE INSCRIPCIÓN RED TECNOPARQUE NODO ARAUCA

DESCRIPCIÓN DE LA IDEA

Nombre del Proyecto	Plata de envasado de miele Apiesteban
Descripción	Apiesteban es una iniciativa apícola originada en la vereda El Pesebre, municipio de Tame – Arauca, enfocada en la producción transformación y comercialización de la miel y otros derivados apícolas en productos naturales con valor agregado. La idea busca fortalecer la producción, procesamiento y comercialización mediante una planta de transformación y un punto de venta físico, ofreciendo productos como miel multifloral, miel para carnes, miel para aromáticas, mermeladas, propóleos, jarabes y futuras líneas de cosmética natural a base de productos apícolas.
¿Conoce similar?	SI
Mejora sobre existente	La propuesta se diferencia por integrar producción apícola local, transformación innovadora y comercialización directa desde el territorio, generando productos naturales con valor agregado, identidad regional y enfoque sostenible. Además, busca fortalecer la economía de los apicultores locales mediante procesos de innovación, diversificación y aprovechamiento integral de los derivados de la miel.
¿Reemplaza otro?	SI
¿Cuál reemplaza?	Busca posicionarse como una alternativa natural frente a productos industrializados, azúcares refinados y productos comerciales con conservantes artificiales, promoviendo opciones más saludables y sostenibles para el consumidor.
¿Tiene PMV?	SI
¿Pruebas clientes?	SI

USUARIO QUE REGISTRA LA IDEA

Nombre Completo	Briyid Loreiny Lopez Castro
Número de Documento	1116871445
Género	Femenino
Etnia	Ninguno
Discapacidad	NO
Víctima Desplazamiento	SI
Escolaridad	Técnico
Perfil	Empresario
Estrato Socioeconómico	1
Ciudad de Residencia	Tame
Correo de contacto	lopezbriyid49@gmail.com
Número de celular	3128877171
¿Idea registrada con empresa?	SI
Nombre de la empresa	Apiesteban
NIT de la empresa	1116871445-2

¿PARA QUIÉN CREAMOS VALOR?

¿Quién lo usará?	La solución está dirigida a consumidores interesados en productos naturales y saludables, familias, turistas, personas que buscan alternativas alimenticias con valor nutricional, así como clientes interesados en productos artesanales y derivados apícolas. También beneficia a apicultores locales mediante el fortalecimiento de la producción y comercialización apícola en el municipio de Tame – Arauca.
-------------------------	---

Necesidades	Satisfacemos la necesidad de acceder a productos naturales, saludables y con valor agregado derivados de la miel, ofreciendo alternativas frente a productos industrializados y azúcares refinados. Además, promovemos el consumo consciente, el bienestar y el aprovechamiento de productos apícolas en diferentes presentaciones, fortaleciendo al mismo tiempo la economía local y el sector apícola
Problema	Contribuimos a disminuir el consumo de productos artificiales y altamente procesados, ofreciendo alternativas naturales y funcionales derivadas de la miel. Asimismo, ayudamos a fortalecer la apicultura local mediante la transformación y comercialización de productos con valor agregado, generando mayores oportunidades económicas para los productores del territorio

CANALES Y FUENTES DE INGRESOS

Empaque/Envase	Sí. Se requieren envases de vidrio y plástico grado alimenticio, etiquetas, empaques de presentación comercial, sellado de seguridad y embalaje adecuado para conservación, transporte y comercialización de los productos derivados de la miel.
¿Recursos para puesta en marcha?	Actualmente se cuenta con experiencia en producción apícola, aproximadamente 120 colmenas activas, punto de venta físico y procesos básicos de transformación y comercialización. Sin embargo, se requiere fortalecimiento técnico, maquinaria, adecuación de planta de procesamiento, innovación en transformación de productos, diseño de empaque y apoyo para escalabilidad y formalización sanitaria
¿Ha generado ventas?	Sí. Actualmente Apiesteban genera ventas constantes mediante la comercialización de miel y productos derivados apícolas a través de su punto de venta físico ubicado en el municipio de Tame – Arauca. Adicionalmente, se realizan ventas directas por encargo y envíos a diferentes ciudades del país, permitiendo ampliar el alcance de la marca a nivel nacional. Los productos también son comercializados por terceros y aliados comerciales que distribuyen nuestros derivados apícolas, fortaleciendo la presencia de la marca y el posicionamiento de productos naturales con valor agregado en nuevos mercados.

OTROS

Requisitos Legales	Sí. Para la comercialización de productos apícolas y derivados en Colombia se deben cumplir requisitos legales relacionados con registro en Cámara de Comercio, cumplimiento de normas sanitarias, etiquetado, buenas prácticas de manufactura y proceso de obtención de registro sanitario INVIMA para algunos productos transformados. Actualmente Apiesteban se encuentra formalizada como persona natural y avanza en el fortalecimiento de sus procesos de formalización y cumplimiento sanitario para ampliar su capacidad comercial y proyección a nuevos mercados
Certificaciones	Sí. La iniciativa requiere procesos de certificación y cumplimiento sanitario, especialmente el registro INVIMA para algunos productos transformados derivados de la miel. Adicionalmente, se proyecta fortalecer la unidad productiva mediante la implementación de buenas prácticas de manufactura y estándares de calidad que permitan mejorar los procesos de producción, transformación y comercialización
Constitución P. Natural	SI ya estoy constituida como persona natural con establecimiento comercial
Constitución P. Jurídica	No aplica

INFORMACION RED TECNOPARQUES

Estado Actual	Prototipo
N° Prototipos	Se proyecta desarrollar 5 prototipos relacionados con transformación de productos apícolas, innovación en derivados de la miel y fortalecimiento de procesos de empaque y conservación.
Recursos Prototipo	SI
Institución Respaldo	Sí. Apiesteban ha contado con acompañamiento y orientación por parte del SENA en procesos de fortalecimiento empresarial y actualmente busca respaldo técnico y tecnológico mediante la Red Tecnoparque para el desarrollo de prototipos, innovación y transformación de productos derivados de la miel.