



INFORME DEL EVENTO EXTERNO

R-DI-16

01

TRD:

Dep	Serie	Subserie	Tipo Documental	Nº. Cons
400	08	01	99	1741

Fecha:

DD	MM	AA
03	07	2026

1. Datos Generales del Evento

- **Tema:** "El Valor Oculto de la Miel: Innovación, Transformación y Oportunidades de Valor Agregado"
- **Ponentes:** Corporación para el Desarrollo Sostenible del Urabá – CORPOURABÁ, Ventanilla de Negocios Verdes y Elena Escobar Bernal, Ingeniera de Alimentos, Representante legal del Negocio Verde “Alimentos Naturales Del Abibe S.A.S.”
- **Objeto General:** Fortalecer las capacidades técnicas, empresariales y comerciales de los productores de miel pertenecientes a Negocios Verdes verificados y otros emprendimientos en proceso de verificación, mediante una capacitación especializada sobre innovación, transformación y agregación de valor de la miel, promoviendo el aprovechamiento sostenible de los recursos naturales, la formalización sanitaria y el desarrollo de productos diferenciados que contribuyan al mejoramiento de la competitividad y sostenibilidad económica de los productores.
- **Objetivos Específicos:**
 - ✓ Fortalecer los conocimientos técnicos de los productores apícolas sobre las propiedades nutricionales, funcionales y tecnológicas de la miel, resaltando su potencial como ingrediente natural de alto valor agregado para la elaboración de productos innovadores y competitivos.
 - ✓ Promover la transformación y diversificación de la miel mediante la identificación de alternativas para la elaboración de nuevos productos alimenticios, cosméticos y otros derivados, con el fin de incrementar el valor agregado y mejorar la rentabilidad de los emprendimientos apícolas.
 - ✓ Identificar oportunidades de mercado y comercialización para productos derivados de la miel, analizando las tendencias actuales de consumo, la creciente demanda de alimentos naturales y las posibilidades de acceder a mercados especializados que valoran productos sostenibles y diferenciados.
 - ✓ Socializar los requisitos técnicos y normativos para la obtención del Registro Sanitario del INVIMA, brindando información sobre las diferentes rutas de formalización, los requisitos aplicables según el nivel de transformación del producto y la importancia del cumplimiento de la normatividad para acceder a nuevos mercados.
 - ✓ Incentivar la innovación y el desarrollo de productos con valor agregado, fomentando el aprovechamiento de las propiedades de la miel y otros productos de la colmena como el propóleo, el polen, la cera y la jalea real, con el propósito de diversificar la oferta comercial y fortalecer la competitividad del sector apícola.
 - ✓ Promover el emprendimiento sostenible y la producción responsable, incentivando prácticas productivas que integren criterios ambientales,

Tema de Evento Externo: "El Valor Oculto de la Miel: Innovación, Transformación y Oportunidades de Valor Agregado"

Lugar y Fecha: Capacitación Virtual, 26 de junio de 2026

sociales y económicos, contribuyendo al desarrollo rural sostenible y a la conservación de los recursos naturales.

- ✓ Dar a conocer el funcionamiento de la Ventanilla de Negocios Verdes de CORPOURABÁ, socializando su misión, servicios, criterios de verificación y el acompañamiento técnico que ofrece a los emprendimientos comprometidos con la sostenibilidad ambiental.
- ✓ Motivar la vinculación de nuevos emprendimientos al Programa Regional de Negocios Verdes, destacando los beneficios asociados al proceso de verificación, tales como el fortalecimiento empresarial, la asistencia técnica, la participación en espacios comerciales, la visibilización institucional y la generación de alianzas estratégicas.
- ✓ Fortalecer la competitividad empresarial de los productores apícolas, promoviendo el mejoramiento continuo de los procesos productivos, la innovación, la diferenciación de productos y el cumplimiento de estándares de calidad que incrementen las oportunidades de comercialización.
- ✓ Promover el aprovechamiento sostenible de los recursos naturales y la conservación de la biodiversidad, resaltando el papel fundamental de la apicultura en la protección de los polinizadores, el mantenimiento de los ecosistemas y la provisión de servicios ambientales esenciales para la producción agrícola y la seguridad alimentaria.

Población objeto: Productores de miel pertenecientes a Negocios Verdes verificados y otros emprendimientos en proceso de verificación:

- **Lugar y Fecha:** La capacitación se realizó de manera virtual, a través de las plataformas, cada productor se conectó desde sus lugares, la fecha de realización fue el día 26 de junio de 2026
- **Hora:** 10:00 AM – 12:00 M
- **Duración:** 2 horas.
- **Entes participantes:** Corporación para el Desarrollo Sostenible del Urabá – CORPOURABÁ, Ventanilla de Negocios Verdes, Elena Escobar Bernal, Ingeniera de Alimentos, Representante legal del Negocio Verde “Alimentos Naturales Del Abibe S.A.S.” y productores de miel pertenecientes a Negocios Verdes verificados y otros emprendimientos en proceso de verificación.
- **Personal organizador:** Corporación para el Desarrollo Sostenible del Urabá – CORPOURABÁ, Ventanilla de Negocios Verdes y Elena Escobar Bernal, Ingeniera de Alimentos, Representante legal del Negocio Verde “Alimentos Naturales Del Abibe S.A.S.”

Tema de Evento Externo: "El Valor Oculto de la Miel: Innovación, Transformación y Oportunidades de Valor Agregado"
Lugar y Fecha: Capacitación Virtual, 26 de junio de 2026

- **Medios por los cuales se convocó:** La convocatoria se realizó a través de los canales institucionales de CORPOURABÁ. La Oficina de Negocios Verdes fue la encargada de extender de manera directa a través de los contactos telefónicos y redes sociales, la invitación a los productores.
- **Logística utilizada:** Coordinación conjunta entre Corporación para el Desarrollo Sostenible del Urabá – CORPOURABÁ, Ventanilla de Negocios Verdes y Elena Escobar Bernal, Ingeniera de Alimentos, Representante legal del Negocio Verde “Alimentos Naturales Del Abibe S.A.S.”
- **Elementos entregados:** Material informativo digital sobre "El Valor Oculto de la Miel: Innovación, Transformación y Oportunidades de Valor Agregado"
- **Especificación de los recursos económicos invertidos por CORPOURABA:** La ejecución de la presente actividad no requirió la destinación de recursos económicos adicionales por parte de CORPOURABÁ para su logística u operación, dado que se desarrolló de manera virtual. La planeación, coordinación y desarrollo de la capacitación fueron asumidos por los contratistas de la Ventanilla de Negocios Verdes, en cumplimiento de las actividades y obligaciones establecidas en sus contratos, por lo que no se generaron costos adicionales para la Corporación.

2. Desarrollo del Orden del Día:

A. Organización y logística para el evento

La capacitación se desarrolló de manera virtual con la participación de trece (13) productores de miel pertenecientes a Negocios Verdes verificados y otros emprendimientos en proceso de verificación. La Ingeniera de Alimentos Elena Escobar Bernal orientó la conferencia 'El Valor Oculto de la Miel', presentando alternativas para el uso de la miel en bebidas, salsas, panadería y repostería, así como sus propiedades como agente higroscópico, modulador de sabores y conservante natural.

Durante la capacitación se destacó que la miel es un producto natural de alto valor biológico y comercial, cuyo potencial va mucho más allá de su uso tradicional como endulzante. Gracias a sus propiedades nutricionales, funcionales y tecnológicas, la miel se ha convertido en un ingrediente altamente demandado por la industria alimentaria, cosmética y farmacéutica, permitiendo el desarrollo de productos innovadores con mayor valor agregado.

La Ingeniera de Alimentos Elena Escobar Bernal explicó que el creciente interés de los consumidores por alimentos naturales, saludables y con ingredientes de origen sostenible representa una oportunidad para que los productores apícolas diversifiquen su oferta y accedan a mercados especializados.

Tema de Evento Externo:

"El Valor Oculto de la Miel: Innovación, Transformación y Oportunidades de Valor Agregado"

Lugar y Fecha:

Capacitación Virtual, 26 de junio de 2026

Desde el punto de vista nutricional, la miel constituye una fuente natural de energía debido a su contenido de azúcares simples de rápida absorción, principalmente fructosa y glucosa, que suministran energía inmediata al organismo. Además, contiene vitaminas, minerales, aminoácidos, enzimas y compuestos fenólicos que le confieren propiedades antioxidantes y contribuyen a una alimentación equilibrada. Entre sus principales beneficios se destacan:

- ✓ Fuente natural de energía de rápida disponibilidad.
- ✓ Alto contenido de antioxidantes que ayudan a reducir el daño causado por los radicales libres.
- ✓ Aporte de vitaminas del complejo B y vitamina C en pequeñas cantidades.
- ✓ Contenido de minerales como calcio, potasio, magnesio, fósforo, hierro y zinc.
- ✓ Favorece la recuperación física después de actividades de alta demanda energética.
- ✓ Contribuye al fortalecimiento del sistema inmunológico gracias a sus compuestos bioactivos.
- ✓ Puede aliviar molestias de garganta y tos en algunos casos, como complemento dentro de una alimentación adecuada.
- ✓ Constituye una alternativa natural frente al consumo excesivo de azúcares refinados.
- ✓ Beneficios tecnológicos

Uno de los aspectos más relevantes abordados durante la capacitación fue el papel de la miel como ingrediente funcional dentro de la industria alimentaria, debido a las propiedades fisicoquímicas que mejoran la calidad y estabilidad de diversos productos. Entre las principales funciones tecnológicas de la miel se encuentran:

- ✓ Actúa como agente higroscópico, reteniendo humedad y evitando el resecamiento de productos horneados.
- ✓ Funciona como conservante natural, debido a su baja actividad de agua y a la presencia de compuestos con actividad antimicrobiana.
- ✓ Es un excelente modulador de sabores, equilibrando la acidez y potenciando las características organolépticas de los alimentos.
- ✓ Intensifica aromas naturales y mejora la aceptación sensorial de los productos.
- ✓ Aporta suavidad y mejora la textura en panificados, galletas y productos de repostería.
- ✓ Favorece la coloración dorada durante el horneado mediante la reacción de Maillard.
- ✓ Contribuye a prolongar la vida útil de algunos alimentos al disminuir la pérdida de humedad.
- ✓ Permite reducir parcial o totalmente el uso de azúcares refinados, respondiendo a la tendencia de elaborar productos con ingredientes naturales.

Tema de Evento Externo: "El Valor Oculto de la Miel: Innovación, Transformación y Oportunidades de Valor Agregado"

Lugar y Fecha: Capacitación Virtual, 26 de junio de 2026

- ✓ Mejora la estabilidad de determinadas formulaciones alimenticias y facilita la incorporación de ingredientes funcionales.
- ✓ Beneficios industriales y comerciales

La capacitación permitió evidenciar que la miel posee un amplio potencial para el desarrollo de nuevos productos y la diversificación de los modelos de negocio de los productores apícolas, generando mayores oportunidades de comercialización y mejores ingresos. Entre las principales aplicaciones industriales se destacan:

- ✓ Industria alimentaria
- ✓ Bebidas funcionales y energéticas.
- ✓ Hidromiel.
- ✓ Cervezas artesanales.
- ✓ Refrescos naturales.
- ✓ Salsas gourmet.
- ✓ Aderezos y vinagretas.
- ✓ Marinados.
- ✓ Panadería artesanal.
- ✓ Repostería.
- ✓ Confitería.
- ✓ Chokolatería.
- ✓ Heladería.
- ✓ Barras energéticas.
- ✓ Cereales.
- ✓ Yogures.
- ✓ Productos lácteos.
- ✓ Snacks saludables.
- ✓ Mermeladas y conservas.
- ✓ Alimentos funcionales.
- ✓ Industria cosmética
- ✓ Jabones artesanales.
- ✓ Cremas hidratantes.
- ✓ Champús.
- ✓ Acondicionadores.
- ✓ Mascarillas faciales.
- ✓ Exfoliantes.
- ✓ Bálsamos labiales.
- ✓ Productos para el cuidado capilar.
- ✓ Productos para el cuidado de la piel.
- ✓ Industria farmacéutica y bienestar
- ✓ Jarabes naturales.
- ✓ Suplementos alimenticios.
- ✓ Productos fitoterapéuticos.
- ✓ Ungüentos y pomadas.
- ✓ Formulaciones naturales para el cuidado personal.

Tema de Evento Externo:	"El Valor Oculto de la Miel: Innovación, Transformación y Oportunidades de Valor Agregado"
Lugar y Fecha:	Capacitación Virtual, 26 de junio de 2026

La diversificación de estos productos representa una oportunidad para incrementar el valor agregado de la producción apícola, acceder a nuevos nichos de mercado y mejorar la competitividad de los emprendimientos.

Además de la miel, durante la capacitación se resaltó el potencial económico y comercial de otros productos obtenidos de la colmena, los cuales pueden complementar la oferta de los productores y generar nuevas fuentes de ingresos.

Entre ellos se encuentran:

- ✓ Polen de abeja.
- ✓ Propóleo.
- ✓ Cera de abejas.
- ✓ Jalea real.
- ✓ Veneno de abeja (apitoxina).
- ✓ Cosméticos naturales.
- ✓ Velas artesanales.
- ✓ Jabones naturales.
- ✓ Bálsamos labiales.
- ✓ Cremas hidratantes.
- ✓ Ungüentos.
- ✓ Productos para aromaterapia.
- ✓ Suplementos alimenticios.
- ✓ Kits de bienestar elaborados con productos apícolas.

Se destacó que la diversificación de la producción contribuye a disminuir la dependencia de la venta exclusiva de miel, fortaleciendo la sostenibilidad económica de los emprendimientos y ampliando las oportunidades de comercialización.

Como parte de la jornada, se realizó una explicación detallada sobre las diferentes alternativas para la obtención del Registro Sanitario expedido por el INVIMA, requisito fundamental para la comercialización formal de productos transformados derivados de la miel.

Durante la exposición se aclararon las rutas existentes según el tipo de producto, el nivel de transformación y la normatividad vigente, resaltando la importancia de cumplir los requisitos sanitarios para garantizar la inocuidad, calidad y seguridad de los alimentos ofrecidos al consumidor.

Asimismo, se informó a los participantes sobre la posibilidad de recibir acompañamiento técnico para:

- ✓ Identificar el tipo de autorización sanitaria requerida.
- ✓ Diseñar y estandarizar procesos de transformación.
- ✓ Formular nuevos productos con valor agregado.
- ✓ Elaborar la documentación técnica exigida por la autoridad sanitaria.
- ✓ Implementar buenas prácticas de manufactura.

Tema de Evento Externo: "El Valor Oculto de la Miel: Innovación, Transformación y Oportunidades de Valor Agregado"

Lugar y Fecha: Capacitación Virtual, 26 de junio de 2026

- ✓ Fortalecer la gestión documental necesaria para los procesos de formalización.

Se enfatizó que la obtención del Registro Sanitario no solo facilita el acceso a nuevos mercados, sino que también incrementa la confianza del consumidor y mejora la competitividad de los emprendimientos.

También explicó las opciones para obtener el registro sanitario INVIMA de productos derivados de la miel y las posibilidades de acompañamiento para gestionar estos trámites y fortalecer las capacidades de transformación de los productores.

En la parte final de la capacitación, profesionales de la Ventanilla de Negocios Verdes de CORPOURABÁ realizaron una presentación institucional mediante la cual se dio a conocer el funcionamiento del Programa Regional de Negocios Verdes, sus objetivos, criterios de verificación y el acompañamiento que brinda a los emprendimientos comprometidos con la sostenibilidad ambiental.

Se explicó que esta estrategia busca fortalecer iniciativas empresariales que generan impactos ambientales positivos, promueven el uso sostenible de los recursos naturales y contribuyen al desarrollo económico de la región.

Igualmente, se socializaron los requisitos para acceder al proceso de verificación y los beneficios que obtienen los negocios vinculados al programa.

Beneficio	Descripción
Acompañamiento técnico especializado	Asesoría permanente para fortalecer los procesos productivos, ambientales, administrativos y comerciales del emprendimiento.
Fortalecimiento empresarial	Capacitaciones, asistencia técnica y herramientas para mejorar la gestión del negocio y aumentar su competitividad.
Participación en ferias y eventos comerciales	Espacios para promocionar productos, establecer contactos comerciales y acceder a nuevos clientes.
Ruedas de negocios	Oportunidades para establecer relaciones comerciales con compradores institucionales y privados.
Visibilidad institucional	Inclusión en directorios, campañas de divulgación y estrategias de promoción impulsadas por CORPOURABÁ y otras entidades.
Innovación y desarrollo de productos	Acompañamiento para incorporar procesos de innovación, transformación y agregación de valor.
Articulación interinstitucional	Acceso a programas, proyectos y alianzas con entidades públicas, privadas, universidades y

Tema de Evento Externo:

"El Valor Oculto de la Miel: Innovación, Transformación y Oportunidades de Valor Agregado"

Lugar y Fecha:

Capacitación Virtual, 26 de junio de 2026

	organizaciones de apoyo empresarial.
Promoción de la sostenibilidad	Fortalecimiento de prácticas productivas responsables que favorecen la conservación de los recursos naturales y la biodiversidad.
Economía circular	Fomento del aprovechamiento eficiente de materias primas, reducción de residuos y optimización de procesos productivos.
Diferenciación y posicionamiento comercial	Reconocimiento como emprendimiento comprometido con la sostenibilidad, generando mayor confianza entre consumidores y aliados comerciales.
Acceso a procesos de formación continua	Participación en capacitaciones, talleres y actividades de fortalecimiento empresarial.
Contribución al desarrollo territorial	Impulso a modelos de negocio que generan empleo, dinamizan la economía local y promueven el uso sostenible de los recursos naturales.

Finalmente, se invitó a los productores que aún no hacen parte del Programa Regional de Negocios Verdes a iniciar su proceso de verificación, resaltando que esta estrategia constituye una herramienta para fortalecer la competitividad empresarial, mejorar el acceso a mercados y consolidar modelos de producción sostenibles que aportan a la conservación del patrimonio natural de la región.

Cierre del evento

La capacitación permitió fortalecer los conocimientos técnicos de los productores sobre las oportunidades de transformación de la miel y el desarrollo de productos con mayor valor agregado.

Los asistentes identificaron nuevas alternativas de comercialización y comprendieron la importancia de innovar para acceder a mercados especializados.

Asimismo, la socialización realizada por la Ventanilla de Negocios Verdes motivó a los participantes a fortalecer sus emprendimientos bajo criterios de sostenibilidad ambiental y desarrollo empresarial.

3. Registro Fotográfico:

Tabla 1. Registro Fotográfico.

Tema de Evento Externo:

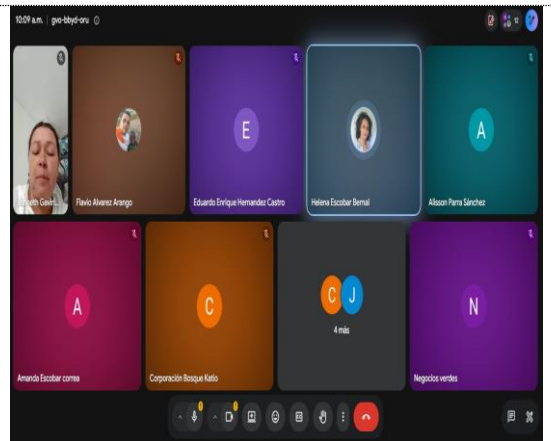
"El Valor Oculto de la Miel: Innovación, Transformación y Oportunidades de Valor Agregado"

Lugar y Fecha:

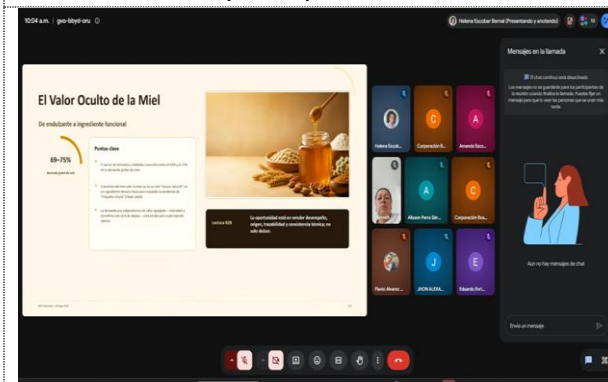
Capacitación Virtual, 26 de junio de 2026



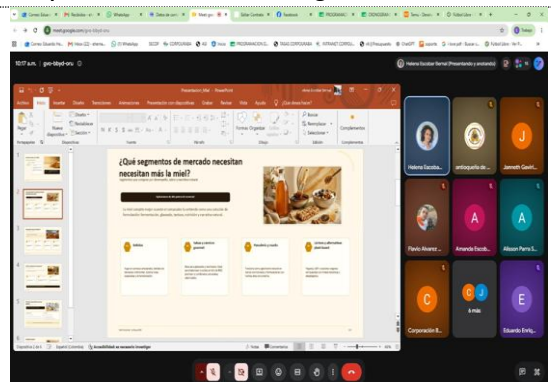
Inicio de la jornada virtual con los participantes.



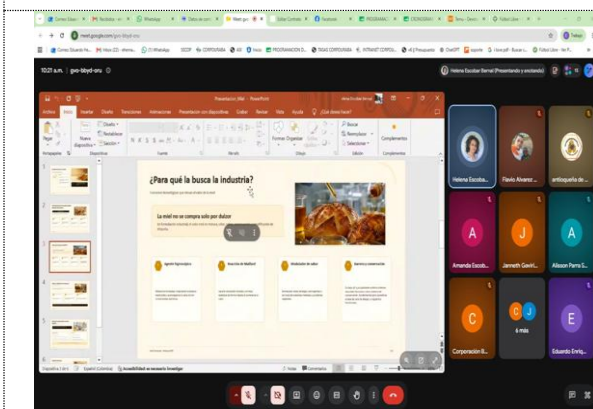
Participación de productores de miel pertenecientes a Negocios Verdes.



Presentación de la capacitación "El Valor Oculto de la Miel".



Exposición sobre segmentos de mercado para la miel.



Explicación de los usos tecnológicos y funcionales de la miel.



Tarjeta de invitación a reunión virtual

Tema de Evento Externo:

"El Valor Oculto de la Miel: Innovación, Transformación y Oportunidades de Valor Agregado"

Lugar y Fecha:

Capacitación Virtual, 26 de junio de 2026

REGISTRO DE ASISTENCIA EVENTO EXTERNO						
Fecha: 26/06/2026 Hora de Inicio: 10:00 a.m. Duración: 2 horas						
Tema: "El Valor Oculto de la Miel: Innovación, Transformación y Oportunidades de Valor Agregado"						
Expositor(es): Elva Escobar Benal - Eduardo Hernandez Castro - Juan Palacios Contreras						
Lugar: Virtual Forma Expositiva: Presentación de Slides, Videos, Grabaciones de Audio y Video						
Consentimiento informado para registro de asistencia, tratamiento de datos personales, publicación de fotografías y registro audiovisual						
NOMBRE	IDENTIFICACIÓN	GENERO	EMPRESA / CARGO	TELÉFONO	E-MAIL	FIRMA
HOMBRE	MUJER					
Francisco Antonio Salazar Cruz	7704204	X	Asesoría Estratégica La Luz	33778483	franciscoantonio.salazar@la-luz.com	
Julio César Hernández Rodríguez	100010007	X	Corporación Empresarial	33334721	juliocezarhernandez@corp.com	
Olivia Escobar Benal	104114712	X	Neurológica S.A.S.	3111023108	oliviaescobarbenal@gmail.com	
Patricia Linares Arango Arango	9400011	X	Grupo Hospital Colombia y Neón	3111023108	patricialinaresarango@gmail.com	
Juan Fernando Sánchez Algorin	100010104	X	La Esencia	3111000001	juanfernando.sanchez@la-esencia.com	
John Palacios Contreras	940000004	X	Universidad de Negocios Virtuales	3111023108	johnpalacioscontreras@gmail.com	
Olivia Escobar Benal	104114712	X	Medi-Sol Business Training	3111023108	oliviaescobarbenal@gmail.com	
Proceda Negrete Durango	30300471	X	Corporación Agrícola De Unión	3377821072	proceda.negrete@corp.com	
John Joseph García Ospina	103000005	X	Medi-Sol Business Training	3111023108	johnjosephgarcia@gmail.com	
Eduardo Enrique Hernández Castro	8000010	X	Universidad de Negocios Virtuales	3111023108	eduardoenriquehernandez@gmail.com	
Edith Benal	100010004	X	Paradiso Digital	3111023108	edithbenal@gmail.com	

Listado de Asistencia

Consentimiento informado para registro de asistencia, tratamiento de datos personales, publicación de fotografías y registro audiovisual						
NOMBRE	IDENTIFICACIÓN	GENERO	EMPRESA / CARGO	TELÉFONO	E-MAIL	FIRMA
HOMBRE	MUJER					
Francisco Antonio Salazar Cruz	7704204	X	Asesoría Estratégica La Luz	33778483	franciscoantonio.salazar@la-luz.com	
John Alexander Contreras Lopez	3030047	X	Medi-Sol Business Training	3111023108	johnalexandercontreras@gmail.com	
Los Reyes Negrete Pineda	3030110	X	Medi-Sol Business Training	3111023108	losreyesnegrete@gmail.com	
John Angel Escobar Benal	1040000	X	Paradiso Digital	3111023108	johnangelbenal@gmail.com	
Patricia Linares Arango Arango	9400011	X	Grupo Hospital Colombia y Neón	3111023108	patricialinaresarango@gmail.com	
Edith Benal	100010004	X	Paradiso Digital	3111023108	edithbenal@gmail.com	

Listado de Asistencia

4. Datos de Asistencia

Tabla 2. Datos de Asistencia

Invitados	Asistentes	% de Asistencia
13	13	100%

Se registra asistencia de manera digital por parte de los asistentes al evento.

5. Datos de la Tabulación de la Evaluación del Evento

Tabla 3. Tabulación de la Evaluación del Evento

		Característica Evaluada			
		Evento	Expositor	Metodología	Organización
N° de Encuestados que Evaluaron	Excelente	X	X	X	X
	Bueno				
	Regular				
	Deficiente				
	Malo				

La evaluación general, realizada por los asistentes, calificó el evento como excelente, destacando la claridad en la exposición, la pertinencia del tema y la calidad de la organización.

6. Observaciones y/o Conclusiones:

Tema de Evento Externo: "El Valor Oculto de la Miel: Innovación, Transformación y Oportunidades de Valor Agregado"

Lugar y Fecha: Capacitación Virtual, 26 de junio de 2026

- ✓ La capacitación "El Valor Oculto de la Miel: Innovación, Transformación y Oportunidades de Valor Agregado" permitió fortalecer las capacidades técnicas y empresariales de los productores apícolas participantes, brindándoles herramientas para identificar nuevas oportunidades de innovación, transformación y comercialización de la miel y otros productos derivados de la colmena.
- ✓ Durante la jornada se evidenció un alto nivel de interés y participación por parte de los asistentes, quienes manifestaron inquietudes relacionadas con los procesos de transformación, los requisitos para la obtención del Registro Sanitario del INVIMA y las posibilidades de acceder a nuevos mercados mediante la elaboración de productos con mayor valor agregado. Esto refleja el compromiso de los productores por mejorar sus procesos productivos y fortalecer la competitividad de sus emprendimientos.
- ✓ La capacitación permitió ampliar el conocimiento sobre las múltiples propiedades nutricionales, funcionales y tecnológicas de la miel, demostrando que este producto posee un amplio potencial para la elaboración de alimentos, bebidas, productos cosméticos y otras aplicaciones industriales que representan nuevas oportunidades de negocio para el sector apícola.
- ✓ Asimismo, la socialización realizada por la Ventanilla de Negocios Verdes permitió aclarar los criterios de verificación, los beneficios del programa y las oportunidades de acompañamiento técnico que ofrece CORPOURABÁ para fortalecer emprendimientos sostenibles. Se destacó la importancia de pertenecer a la ventanilla de Negocios Verdes de Corpourabá como una estrategia que facilita el acceso a procesos de fortalecimiento empresarial, espacios de promoción comercial, capacitación continua y articulación con otras entidades.
- ✓ Este tipo de espacios de formación contribuyen significativamente al fortalecimiento de la cadena productiva apícola, fomentan la innovación y la generación de valor agregado, promueven la formalización de los emprendimientos mediante el cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente y fortalecen modelos de producción sostenibles que aportan a la conservación de la biodiversidad y al desarrollo económico de la región.
- ✓ Como resultado de la jornada, se recomienda continuar desarrollando procesos de capacitación y asistencia técnica dirigidos a los productores apícolas, orientados a la transformación de la miel, la obtención de registros sanitarios, el desarrollo de nuevos productos, la implementación de buenas prácticas de manufactura y el fortalecimiento de estrategias comerciales que permitan incrementar la competitividad y sostenibilidad de los Negocios Verdes vinculados y de aquellos emprendimientos interesados en iniciar su proceso de verificación ante CORPOURABÁ.