

FORMATO PROYECTOS FINANCIADOS EN EL MARCO DEL PROGRAMA JÓVENES EN CIENCIA PARA LA PAZ

1. Información general del proyecto

Nombre completo de integrante 1	MAIRON ANDRES CUABÚ
Nombre completo de integrante 2	
Nombre completo de integrante 3	
Nombre del proyecto	ESTRATEGIA INTEGRAL DE PRESENTACIÓN, PROTOTIPADO Y COMERCIALIZACIÓN DE AGUARDIENTES ANCESTRALES NELL.
TIPO DE INNOVACIÓN DEL PROYECTO	INNOVACIÓN DE PROCESOS
DEFINICIÓN DEL TIPO DE INNOVACIÓN SELECCIONADA	<p>El proyecto Aguardiente Nell Ancestral es un emprendimiento en marcha, liderado por un joven beneficiario del programa Jóvenes en Ciencia para la Paz – Capítulo Tumaco, que ya ha desarrollado su fase de prototipado y actualmente se encuentra en etapa de comercialización a nivel local.</p> <p>Desde el enfoque de innovación, el proyecto se centrará en la optimización de los procesos de presentación del producto, mediante la implementación de nuevos diseños de etiquetas, mejora de la imagen visual y el fortalecimiento de su estrategia de comercialización. Estas acciones están orientadas a mejorar la percepción del producto en el mercado, sin perder su esencia cultural y tradicional.</p> <p>Asimismo, a través de los insumos, elementos y equipos solicitados, se mejorará también el proceso de producción, permitiendo mayor eficiencia, consistencia en la calidad del producto y fortalecimiento de las capacidades técnicas del emprendimiento, lo cual impactará positivamente en su sostenibilidad y competitividad en el mercado.</p>
ESTADO ACTUAL DEL PROYECTO	El viche, aguardiente destilado del Pacífico colombiano, tiene sus raíces en la transformación artesanal de la caña de azúcar, una práctica ancestral profundamente arraigada en las comunidades afrodescendientes costeras y ribereñas. Tradicionalmente utilizado

	<p>en celebraciones y rituales medicinales, este licor ha evolucionado hasta convertirse en un símbolo de identidad cultural.</p> <p>Actualmente, el viche ha ganado reconocimiento a nivel nacional, siendo protagonista en festivales como el Petronio Álvarez en Cali y el Festival del Currulao en Tumaco. Este creciente interés ha impulsado nuevas dinámicas de producción y comercialización con enfoque cultural.</p> <p>En el caso de Aguardiente Nell Ancestral, el proyecto ha tenido una trayectoria significativa en los últimos años, consolidándose como un prototipo artesanal en evolución continua. Su elaboración se ha venido realizando de forma manual, conservando las técnicas tradicionales, pero enfrentando limitaciones por la falta de herramientas y equipos adecuados. Actualmente se encuentra en etapa de ejecución tras superar con éxito la fase de prototipado, con ventas locales y una base de clientes fidelizados.</p> <p>Gracias al uso de herramientas como el mapa de empatía, el joven emprendedor ha logrado identificar las necesidades del público objetivo, fortalecer la propuesta de valor y mejorar la narrativa sobre la autenticidad del producto. Este enfoque ha permitido incorporar mejoras en la comunicación del producto, destacando su vínculo con las raíces culturales y fortaleciendo la conexión emocional con los consumidores.</p> <p>Sin embargo, para dar un siguiente paso en términos de calidad, eficiencia y cumplimiento normativo, es necesario tecnificar el proceso de producción. Para ello, el proyecto contempla la adquisición de equipos y otros elementos fundamentales para asegurar la estandarización del producto y su sostenibilidad.</p> <p>Es importante destacar el compromiso, esfuerzo y dedicación del joven emprendedor, quien ha liderado con pasión este proceso desde sus inicios. Como muestra de su compromiso, aportará una contrapartida en especie significativa, compuesta por insumos esenciales para la elaboración del producto. Estos insumos, que requieren una inversión considerable, son fundamentales para continuar con la producción y alcanzar los estándares de calidad necesarios para ampliar el mercado del viche de manera sostenible.</p> <p>A futuro, el emprendimiento continuará su desarrollo con un enfoque en la mejora continua de los procesos productivos, el aseguramiento de la calidad y el fortalecimiento de alianzas estratégicas con actores locales.</p>
--	--

**FORMATO PROYECTOS FINANCIADOS EN EL MARCO DEL PROGRAMA
JÓVENES EN CIENCIA PARA LA PAZ**

1. Información general del proyecto

Nombre completo de integrante 1	DEISY LILIANA ORTIZ BAGUI
Nombre completo de integrante 2	ANDREA GISSEL QUIÑONES OLAYA
Nombre del proyecto	"Fortalecimiento de la Técnica Ancestral de la Filigrana: Visibilización y Valoración a través de Innovaciones Digitales"
TIPO DE INNOVACIÓN DEL PROYECTO	Innovación en marketing
DEFINICIÓN DEL TIPO DE INNOVACIÓN SELECCIONADA	Definición tipo de innovación: La innovación de marketing se refiere a la implementación de nuevas estrategias o métodos para comercializar productos y servicios asociados a la ciencia, tecnología e innovación. En este caso, la propuesta no está cambiando el producto en sí (la joyería de filigrana), sino la manera en que se promueve, distribuye y vende, utilizando canales y estrategias digitales novedosas para atraer un público más amplio y diverso, canales como la utilización de una página web con recursos que generen interacción directa y/o indirecta con los clientes así como iteraciones con, mecanismos para observar de forma real o tridimensional, todos los procesos que se ejecutan en la elaboración de una joya en filigrana desde la fundición del material hasta el diseño y creación de las piezas orfebres, esto para generar una puesta en valor de la técnica tradicional, como también ofrecer la opción de explorar e interactuar a través de la web, con diferentes diseños, y formas, adaptándolas a las necesidades el cliente; estrategias de métricas digitales con herramientas como Google Analytics, Facebook Insights y otros software para medir el rendimiento de las campañas en redes sociales, el tráfico web y la conversión en ventas

	<p>Uso de Nuevas Estrategias de Comunicación Digital. Promoción en Nuevos Mercados. Aplicación de Herramientas Tecnológicas para la Comercialización. Fortalecimiento de Marca y Posicionamiento.</p>
ESTADO ACTUAL DEL PROYECTO	<p>La filigrana es una técnica artesanal que ha sido tradicionalmente asociada con la orfebrería y la joyería en varias partes del mundo, y en el contexto del Pacífico colombiano, especialmente en Barbacoas y Tumaco en el departamento de Nariño, ha cobrado una relevancia particular como parte del patrimonio cultural de la región. Esta técnica tiene un vínculo histórico y cultural profundo con las comunidades afrodescendientes y los pueblos indígenas del litoral pacífico, dado que este territorio cuenta con gran riqueza aurífera y sus pobladores han realizado la minería ancestralmente, por lo cual la filigrana se convertido en una forma importante de expresión artística, social y económica del territorio.</p> <p>Tiene sus raíces en la fusión de culturas: por un lado, la tradición de los pueblos indígenas y afros del territorio, y por otro, la influencia de las técnicas traídas por los colonizadores europeos, especialmente los españoles. A lo largo de la historia, la orfebrería y la filigrana se desarrollaron como técnicas que, aunque en algunos momentos fueron aplicadas principalmente en joyería religiosa, con el tiempo evolucionaron hacia la creación de piezas decorativas y utilitarias para el contexto local.</p> <p>En el caso de Tumaco y Barbacoas, la tradición de la filigrana no solo es un legado técnico, sino también una forma de resistencia cultural. Las comunidades afrocolombianas de la región, muchas de ellas descendientes de esclavos africanos que llegaron al país durante la época colonial, han utilizado estas técnicas de orfebrería como una manera de preservar sus tradiciones y formas de expresión artística,</p>

**FORMATO PROYECTOS FINANCIADOS EN EL MARCO DEL PROGRAMA
JÓVENES EN CIENCIA PARA LA PAZ**

1. Información general del proyecto

Nombre completo de integrante 1	Cristian Fernando Quiñones Olaya
Nombre del proyecto	Ecoplaneta: Innovación Sostenible en Artesanía Ecológica y Personalización con Materiales Reciclados
TIPO DE INNOVACIÓN DEL PROYECTO	Innovación en el proceso de producción
DEFINICIÓN DEL TIPO DE INNOVACIÓN SELECCIONADA	<p>Ecoplaneta es un proyecto que nace para solucionar la problemática de residuos (botellas plásticas, cartón y botellas de vidrio) presentes en las calles y zonas palafíticas, teniendo en cuenta este problema ecológico, vimos la necesidad de utilizarlo para la preservación de plantas medicinales que hacen parte del territorio, así nace la idea de hacer macetas (materas) amigables con el medio ambiente, que sean sostenibles a largo plazo y que ayuden al crecimiento de las plantas utilizando material reciclado junto con otros componentes como la arena o marmolina que se utiliza para elaborar la mezcla y el cemento que se utiliza para endurecer la mezcla y darle durabilidad, junto con un están de madera, disminuyendo la contaminación en una relación de ganar-ganar. Al principio pareció una propuesta social, pero con el tiempo observamos que gran parte de la población dentro del casco urbano y rural contienen en los corredores de sus casas plantas medicinales o decorativas, en envases comunes, como baldes, canecas, envases de límpido o aceites, en ese momento nace la iniciativa Eco-planeta como un emprendimiento que además responde a una problemática social.</p> <p>Ecoplaneta, se clasifica como una innovación tanto de proceso como social, centrada en la mejora de los métodos de producción artesanal mediante la incorporación de herramientas avanzadas y eficientes, que optimizan la creación de macetas a partir de materiales reciclados como vidrio y plástico. Esta innovación de proceso, impulsada por tecnologías emergentes, no solo eleva la calidad y personalización de los productos, sino que también reduce los tiempos de producción y asegura acabados de alta calidad, al integrar metodologías científicas y tecnológicas de vanguardia.</p> <p>Al integrar impresoras 3d en el proceso para crear moldes modeladores son una incorporación innovadora en la producción de macetas</p>

	<p>(materas) ya que estos permiten crear moldes dinámicos diferentes y personalizados, que mejoran su durabilidad y tienen en cuenta las características de la plantas para mejorar su calidad de crecimiento y desarrollo en el espacio que esta ocupara, dándole una importancia ergonómica a las macetas y facilitando la creación de interiores biofílicos. Obteniendo mejores beneficios en el cuidado y crecimiento de las plantas y también creando espacios más saludables que contribuyen a la salud mental de las personas.</p> <p>Los moldes modeladores son una mejora en la creación de prototipados, permitiendo la reutilización de las partes para crear nuevos moldes con características específicas, formas y tamaños diferentes, reduciendo el tiempo de producción y permitiendo que las macetas tengan modelos únicos. Cada una de las herramientas que se utilizan (pulidoras, impresoras 3d, máquinas de grabado etc.) constituyen un aspecto importante en la creación y diseño de las macetas (materas) de ellas depende la utilidad del producto final, el tamaño y las formas, dedicatorias y que instruyen al comprador sobre los materiales utilizados y porque esto contribuye al mejoramiento ecológico</p>
ESTADO ACTUAL DEL PROYECTO	<p>La idea del proyecto surgió en 2023 como respuesta a la abundancia de cartón botellas plásticos y de vidrio desechadas en las calles y bajamar de Tumaco. Nos preguntamos cómo podríamos reutilizarlas de manera creativa y sostenible, y así nació la iniciativa de crear macetas (materas) artesanales a partir de estos materiales reciclados. Actualmente, el proyecto se encuentra en ejecución y hemos logrado avances significativos en diversas áreas clave.</p> <p>El proyecto se encuentra en la etapa de mejoramiento de diseños de moldes para una producción estandarizada. El proceso de producción inicia por la creación del molde a base de madera para conseguir firmeza, cartón y plástico para las partes curvas y darles forma a los acabados. la mezcla que conformara la meseta está compuesta por cemento (da dureza) marmolina (da textura), Sika (para la impermeabilidad) mezcla al interior de la maceta hecha de cartón y cemento (puede mejorar la calidad del suelo). Después de desarrollar la maceta se utiliza la pulidora para quitar los excesos, descubrir los trozos de vidrio dentro de la mescla y darle la forma que se requiere; seguido con el lapi de grabado se plasma la información pertinente a los materiales utilizados (si se quiere se pinta) y finalmente se usa removedor de pintura e icopor para hacer una mezcla líquida para</p>

**FORMATO PROYECTOS FINANCIADOS EN EL MARCO DEL PROGRAMA
JÓVENES EN CIENCIA PARA LA PAZ**

1. Información general del proyecto

Nombre completo de integrante 1	Cindy Dayana Quiñones Olaya
Nombre del proyecto	Rellenitas: Transformación Integral hacia la Industrialización y Optimización Avanzada de Procesos Productivos
TIPO DE INNOVACIÓN DEL PROYECTO	Innovación en el proceso de creación
DEFINICIÓN DEL TIPO DE INNOVACIÓN SELECCIONADA	El proyecto Rellenitas se clasifica como una innovación de proceso, centrada en la industrialización y optimización de la producción de arepas rellenas. Esta innovación implica la implementación de maquinaria avanzada, como amasadoras industriales, formadoras de empanadas, separadoras de masa y congeladores, con el objetivo de mejorar la eficiencia, incrementar la capacidad de producción y garantizar una mayor regularidad en la oferta del producto. Al modernizar su proceso productivo, Rellenitas podrá satisfacer la creciente demanda del mercado, reducir los tiempos de elaboración y expandir su distribución, mientras crea oportunidades de empleo y apoya a comunidades vulnerables a través de un modelo de negocio inclusivo, Ayudando con el desempleo en el territorio.
ESTADO ACTUAL DEL PROYECTO	Estado actual de tu proyecto: La idea de negocio surgió hace casi dos años, cuando mi abuelita llegó a casa. Durante las festividades de diciembre, cuando las familias suelen reunirse, preparamos unas arepas de yuca con maíz molido de manera tradicional, algo que resultó innovador. Junto con mis hermanos, decidimos llevar esta receta a las ventas para probar si gustaba entre las personas. Comenzamos vendiéndolas a amigos cercanos, y con el tiempo, el negocio se ha convertido en un emprendimiento familiar en plena ejecución. El proyecto ha avanzado considerablemente, pero estoy en un punto donde necesito encaminarlo de

	manera más estructurada. Esto incluye aprender a manejar mejor el marketing digital, utilizar las redes sociales a mi favor, y conocer en mayor profundidad el mercado al que me enfrentaré. También estoy enfocada en identificar cuánto tiempo necesito para alcanzar mis metas, cómo dividir las diferentes áreas de mi negocio, y organizar de manera eficiente las finanzas. Es fundamental apropiarme de mi proyecto y adquirir un conocimiento más profundo de todos sus aspectos para poder llevarlo al siguiente nivel.
OBJETIVO GENERAL DEL PROYECTO	Industrializar la producción de Rellenitas mediante la incorporación de maquinaria avanzada, como amasadoras automáticas, selladoras y hornos de alta eficiencia, junto con la implementación de procesos productivos optimizados, que incluyan técnicas de estandarización, control de calidad y manejo eficiente de insumos. Esto permitirá incrementar significativamente la capacidad de oferta, reducir los tiempos de producción y mejorar la calidad y uniformidad de las arepas rellenas. Asimismo, se busca ampliar la distribución del producto a mercados locales, nacionales e internacionales, generando nuevas oportunidades de empleo digno y promoviendo el desarrollo económico sostenible de las comunidades vulnerables de Tumaco, con un enfoque basado en ciencia, tecnología e innovación para garantizar sostenibilidad y competitividad en el largo plazo.
OBJETIVOS ESPECÍFICOS	Objetivos específicos: -Adecuar la planta de producción para la elaboración de arepas rellenas mediante la implementación de maquinaria especializada, como amasadoras, formadoras de empanadas y congeladores, con el fin de optimizar los espacios de trabajo y aumentar la eficiencia productiva. - Estandarizar los procesos de producción y conservación de las arepas rellenas mediante la implementación de nuevas tecnologías, garantizando la calidad y frescura del producto en todo momento.

**FORMATO PROYECTOS FINANCIADOS EN EL MARCO DEL PROGRAMA
JÓVENES EN CIENCIA PARA LA PAZ**

1. Información general del proyecto

Nombre integrante 1	completo de	CRISTIAN CAMILO MENESES RODRIGUEZ
Nombre integrante 2	completo de	ANDRÉS FELIPE MENESES RODRIGUEZ
Nombre integrante 3	completo de	
Nombre del proyecto		TALLER DE REPARACIÓN, CREACIÓN, Y PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS Y ACCESORIOS PARA LA PRACTIA DE ACTIVIDADES SUBACUATICAS CON MATERIALES RECICLADOS
TIPO DE INNOVACIÓN DEL PROYECTO		INNOVACIÓN DE PRODUCTOS
DEFINICIÓN DEL TIPO DE INNOVACIÓN SELECCIONADA		Colombia es un país que cuenta con dos océanos, pacífico y atlántico, tener dos océanos nos permite tener una biodiversidad marina atractiva para turistas y buzos profesionales que visitan nuestras costas en busca de nuevas experiencias bajo el agua. Este proyecto es innovador en el sentido de que busca crear, producir y reparar los productos y accesorios necesarios para la práctica de actividades subacuáticas e impulsar estas actividades en todo el territorio. Teniendo en cuenta que Colombia no posee empresas que produzcan este tipo de productos, las personas se limitan a no disfrutar del mar, sin embargo, con este proyecto buscamos ofrecer en el mercado los equipos necesarios para que las personas puedan practicar actividades subacuáticas de una manera accesible y a bajo costo, utilizando materiales reciclables en cada uno de nuestros proceso de producción y creación.

ESTADO ACTUAL DEL PROYECTO	Esta idea de negocio se remonta al año 2019 cuando empezamos a practicar de manera profesional el buceo libre (apnea) un deporte extremo que consiste en hacer inmersiones bajo el agua y contener la respiración. Para practicar este deporte, requerimos adquirir equipos costosos tales como: trajes de neopreno, aletas, caretas, cuchillos, lastres, arpones etc , que importamos de otros países como Chile y España, sin embargo, a medida que utilizamos estos equipos y debido a factores de desgaste en el agua sal, estos equipos fueron requiriendo reparaciones y arreglos que asumimos personalmente, ya que en Colombia no hay un lugar donde puedas llevar tu equipo y que este sea reparado, adicional a eso, cuando
-----------------------------------	---

**FORMATO PROYECTOS FINANCIADOS EN EL MARCO DEL PROGRAMA
JÓVENES EN CIENCIA PARA LA PAZ**

1. Información general del proyecto

Nombre completo de integrante 1	Venus Thalía Araujo Araujo
Nombre del proyecto	Boga puro pacifico
TIPO DE INNOVACIÓN DEL PROYECTO	Innovación en Proceso
DEFINICIÓN DEL TIPO DE INNOVACIÓN SELECCIONADA	<p>El proyecto se clasifica como una innovación en proceso. Esta innovación se centra en la creación de experiencias turísticas y culturales en el Pacífico colombiano, a través de la integración de paquetes turísticos enfocados en la cultura del cacao. Los visitantes participan en una "Ruta del Cacao", que incluye talleres, música tradicional y gastronomía local, brindándoles una experiencia inmersiva que fomenta el turismo sostenible y el reconocimiento de las comunidades locales y sus prácticas tradicionales.</p> <p>La joven beneficiaria, líder del proyecto, estará directamente involucrada en el diseño de la propuesta de innovación, la estructuración de los paquetes turísticos, la articulación con los actores clave del territorio y el desarrollo de las actividades. Aunque contará con el apoyo de expertos en temas específicos, su participación será fundamental para apropiarse del conocimiento técnico y metodológico, fortaleciendo así sus capacidades para liderar autónomamente el proyecto a futuro. Este proceso de acompañamiento será una oportunidad formativa para ella, desde donde podrá consolidar su rol como gestora de experiencias innovadoras y sostenibles desde su territorio.</p>
ESTADO ACTUAL DEL PROYECTO	La idea del proyecto "Boga - Puro Pacífico" se originó en el año 2020, en medio de la pandemia, al observar el inmenso potencial del cacao del Pacífico colombiano, no solo como un producto de alta calidad para el consumo, sino también por su riqueza cultural y la biodiversidad que lo rodea.

	<p>Esta iniciativa surgió con el propósito de revitalizar y dar visibilidad a las tradiciones cacaoteras de Tumaco, una región en la que el cacao ha sido cultivado y protegido por generaciones de familias afrodescendientes, quienes ven en este cultivo una fuente de sustento y una herencia cultural invaluable.</p> <p>Actualmente, el proyecto se encuentra en fase de ejecución y ha alcanzado logros notables a través del apoyo del programa Jóvenes en Ciencia para la Paz. Gracias a este respaldo, "Boga - Puro Pacífico" ha podido avanzar especialmente en el área de marketing digital, lo que ha incrementado la visibilidad de la marca y ha generado un impacto positivo en las comunidades productoras locales.</p> <p>La joven beneficiaria ha liderado activamente este proceso, articulando con aliados estratégicos, ejecutando las campañas comunicativas y participando directamente en las sesiones de formación y toma de decisiones.</p> <p>Su participación no solo ha permitido visibilizar la marca y su propósito, sino que ha fortalecido su capacidad de gestión, planificación y liderazgo. A pesar de contar con el acompañamiento de expertos, ella es la responsable de coordinar las actividades, aprender de los procesos técnicos y replicar el conocimiento en su comunidad, promoviendo un modelo de liderazgo colaborativo y con enfoque territorial.</p>
OBJETIVO GENERAL DEL PROYECTO	Mejorar la comercialización del cacao mediante la inmersión en la cultura y tradiciones del Pacífico colombiano, fomentando el turismo sostenible, el reconocimiento de las comunidades locales, y la adopción de prácticas responsables en la producción de cacao.
OBJETIVOS ESPECÍFICOS	Desarrollar experiencias turísticas vinculadas a la producción de cacao, ofreciendo recorridos y talleres que permitan a los visitantes conocer el proceso de

**FORMATO PROYECTOS FINANCIADOS EN EL MARCO DEL PROGRAMA
JÓVENES EN
CIENCIA PARA LA PAZ**

1. Información general del proyecto

Nombre completo de integrante 1	<i>Duber Manuel Quiñones Preciado</i>
Nombre completo de integrante 2	<i>Alondra Nathalia Angulo Correa</i>
Nombre del proyecto	<i>Optimización del proceso de aprovechamiento del coproducto del pescado tipo escama, para la elaboración de la gelatina llamada COLATINA, mediante implementación de análisis microbiológicos, de vida útil y bromatológicos.</i>
TIPO DE INNOVACIÓN DEL PROYECTO	<p><i>La innovación en el proceso de elaboración de COLATINA se enfoca en incorporar metodologías científicas avanzadas que incrementen la confiabilidad del producto en términos de calidad, seguridad e inocuidad. Esto incluye evaluaciones nutricionales a través de análisis bromatológicos, como el contenido de proteína cruda, fibra cruda, extracto etéreo y determinación de minerales. Asimismo, se realizan análisis microbiológicos para detectar y cuantificar microorganismos mesófilos, coliformes totales, bacterias sulfito-reductoras, hongos y levaduras.</i></p> <p><i>Finalmente, se llevan a cabo estudios de vida útil bajo condiciones controladas de almacenamiento, con el objetivo de perfeccionar el prototipo y mejorar su competitividad en el mercado.</i></p>
DEFINICIÓN DEL TIPO DE INNOVACIÓN SELECCIONADA	<p><i>La innovación en el proceso de elaboración de la COLATINA para este proyecto se propone como el incremento de garantías o respaldos científicos sobre la calidad del producto, específicamente en términos:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <i>1. Nutricionales (bromatológico: porcentajes de proteína cruda, fibra cruda, extracto etéreo y determinación de minerales).</i> <i>2. Inocuidad (microbiológico) y 3. de consumo (vida útil): recuento de microorganismos mesófilos, coliformes, bacterias sulfito reductoras, hongos y levaduras.</i> <p><i>Mejorando así el prototipo de producto que hemos logrado a la fecha.</i></p>
ESTADO ACTUAL DEL PROYECTO	<p><i>El proyecto surgió durante un proceso de investigación de tesis de maestría enfocado en el aprovechamiento de coproductos pesqueros. Las mujeres aliñadoras de pescado de Tumaco participaron como investigadoras locales, proponiendo la elaboración de una gelatina a base de escamas de pescado como una alternativa para diversificar los ingresos de la asociación ASOFALIPRE (Asociación Familia de Aliñadoras Pioneras del Rendering).</i></p> <p><i>Desde octubre de 2022, el proyecto ha logrado avances significativos, como la solicitud del registro marcarío para la marca COLATINA y la visibilizarían de ASOFALIPRE como referente en economía circular. Además, ha recibido retroalimentación de jóvenes emprendedores y especialistas, así como mentorías para fortalecer la idea de negocio. Actualmente, tres jóvenes representan a ASOFALIPRE en este proyecto, con el apoyo de un equipo ampliado de siete personas.</i></p>
OBJETIVO GENERAL DEL PROYECTO	<i>Optimizar del proceso de aprovechamiento del coproducto del pescado tipo escama, para la elaboración de la gelatina llamada COLATINA, mediante implementación de análisis microbiológicos, de vida útil y bromatológicos.</i>
OBJETIVOS ESPECÍFICOS	<ol style="list-style-type: none"> <i>1. Realizar análisis microbiológico, bromatológico y de vida útil de la COLATINA</i> <i>2. Mejorar la sostenibilidad del proceso de renderizado de las escamas de pescado mediante la implementación de prácticas más eficientes.</i> <i>3. Implementar técnicas de análisis microbiológicos y bromatológicos en el proceso de renderizado artesanal para garantizar la calidad, seguridad y vida útil de la COLATINA.</i>

**FORMATO PROYECTOS FINANCIADOS EN EL MARCO DEL PROGRAMA
JÓVENES EN CIENCIA PARA LA PAZ**

1. Información general del proyecto

Nombre completo de integrante 1	Jenny Massiel Cuellar Castañeda
Nombre completo de integrante 2	Javier Cuellar Castañeda
Nombre del proyecto	Ebanistería artes
TIPO DE INNOVACIÓN DEL PROYECTO	Innovación de producto y proceso sostenible.
DEFINICIÓN DEL TIPO DE INNOVACIÓN SELECCIONADA	Se centra en la producción de muebles y accesorios de madera personalizados y sostenibles mediante tecnologías avanzadas y prácticas respetuosas con el medio ambiente. Esto incluye el uso de madera reciclada y diseño por software especializado.
ESTADO ACTUAL DEL PROYECTO	La transformación de la madera se inicia con el secado e inmunizado de esta, que se obtiene en los aserrios y depósitos con un alto grado de humedad, requiere de 30 a 40 días para un secado óptimo, los ebanistas de la región lo hacen entre 8y 15 días por el método de la talanquera, este secado acelerado permite que con el paso del tiempo los artículos presenten desperfectos. Hay un alto nivel de desperdicio de madera, estimado en un 35%, esto se puede reducir si se recicla y se elaboran otros productos; se cuenta con una gran producción de virutas (aserrín) desaprovechado por microempresarios de aserrios y cepilladoras; son arrojados al mar causando contaminación. El subsector no solo elabora muebles de estilo tradicional, sino también estilos más avanzados como muebles isabelinas, Luis XV, poltronas y otras variedades. La competencia utiliza técnicas de comercialización que desfavorecen al subsector de ebanistas. El subsector no cuenta con ningún tipo de seguridad industrial a pesar de los trabajadores estar expuesto a riesgos y enfermedades de tipo pulmonar por la absorción del polvillo que suelta la madera en el proceso de lijado y cortes finos, además de

	<p>evaporantes como pintura y disolventes. El empleo que ofrece el subsector es de carácter informal no se rige por las normas del estado, los trabajadores no gozan de prestaciones sociales, el 36% de los propietarios de los locales de las ebanisterías están vinculados a alguna EPS únicamente en salud. El subsector no cuenta con un horario establecido para trabajar, se trabaja más de 8 horas debido a que el trabajo no es permanente, se trabaja bajo pedido. Los ebanistas son pagados de acuerdo a la calidad de mano de obra, si es calificada se paga en promedio \$20.000, si es semicalificada se paga en promedio \$15.000 y a la no calificada se le paga entre 8.000 y 11.000 pesos. Los integrantes del subsector de ebanistas no cuentan en su totalidad con vivienda propia, solo 62 de estos la tienen, de estas 29 son casas de madera, 22 de casas de concreto y las 11 restante son mixtas, es decir de concreto y madera. 22 microempresarios no poseen vivienda propia. El nivel educativo del subsector es bajo si se tiene en cuenta que solo 37 microempresarios de los encuestados tiene estudios primarios completos, 15 de estos no terminaron la secundaria, 17 han realizado cursos en instituciones como el S.E.N.A, COMFAMILIAR, etc., 7 tiene estudios universitarios en áreas como: contabilidad, ingeniería industrial y educación básica primaria y 13 no les ha dado por hacer nada mas que la primaria. El 36% de los microempresarios ebanistas adquirieron sus conocimientos por tradición familiar, el 50% por interés propio y el 14% por estudios realizados en instituciones como el S.E.N.A y el INSTITUTO TECNICO INDUSTRIAL NACIOANAL. Los ingresos de los integrantes del subsector están sujetos a la producción por sobrepedido, ya que no se cuenta con un salario por el sistema de trabajo, esto no permite tener una planificación para sus gastos y mucho menos para una inversión afectando el mejoramiento de la calidad de vida. En los meses de junio y Diciembre los ingresos tienden a aumentar por que hay mayor circulación de dinero, esto hace que la demanda de productos elaborados en madera aumente. La oferta de productos elaborados en madera en la región esta determinada por la producción de los microempresarios ebanistas, los</p>
--	---

**FORMATO PROYECTOS FINANCIADOS EN EL MARCO DEL PROGRAMA
JÓVENES EN CIENCIA PARA LA PAZ**

1. Información general del proyecto

Nombre completo de integrante 1	ANGELICA MARIA ZAMBRANO ROMERO
Nombre del proyecto	ARTESANAL DRINS
TIPO DE INNOVACIÓN DEL PROYECTO	TRANSFORMACION DE BEBIDAS ARTESANALES
DEFINICIÓN DEL TIPO DE INNOVACIÓN SELECCIONADA	<p>El proceso de prototipado planteado en este proyecto no se limita a la simple adquisición de insumos, sino que se configura como una etapa fundamental de experimentación, ajuste y validación técnica de las bebidas artesanales a base de viche y frutas autóctonas del Pacífico colombiano. Esta fase responde a la necesidad de transformar saberes tradicionales en productos innovadores, con valor agregado y potencial comercial.</p> <p>La emprendedora, quien ya cuenta con experiencia en la elaboración artesanal, aportará como contrapartida activa su conocimiento empírico, tiempo, espacio de trabajo, insumos locales y utensilios domésticos, lo que demuestra un compromiso sólido con el proceso. Gracias a su experiencia previa, se desarrollarán pruebas ajustadas que integran técnica, cultura y calidad. Los recursos solicitados permitirán escalar ese proceso artesanal a un prototipado estructurado, incorporando criterios técnicos de sabor, textura, estabilidad, seguridad alimentaria y aceptación del consumidor.</p>
ESTADO ACTUAL DEL PROYECTO	Actualmente, el proyecto se encuentra en una fase inicial basada en la producción artesanal. La emprendedora ha desarrollado un primer prototipo de crema, utilizando herramientas caseras, ingredientes locales y validaciones informales a través de círculos cercanos de consumo. Este avance ha sido posible gracias a su inversión personal en insumos, tiempo y ensayo-error, lo que ha permitido identificar una propuesta de valor atractiva.

	La adquisición de nuevos insumos y equipos no sustituye este proceso previo, sino que lo complementa y tecnifica, permitiendo mayor control, precisión y replicabilidad. Como parte de su contrapartida, la emprendedora continuará aportando insumos clave como frutas, viche artesanal y especias, así como su espacio de producción y su participación activa en todas las fases del desarrollo, fortaleciendo el carácter colaborativo y el arraigo local del proyecto.
OBJETIVO GENERAL DEL PROYECTO	Desarrollar una línea piloto de bebidas artesanales a base de viche y frutas autóctonas del Pacífico colombiano, mediante un proceso de investigación, estandarización de fórmulas, adquisición de herramientas básicas y validación comercial, con el fin de promover la identidad cultural de Tumaco y fortalecer su economía local.
OBJETIVOS ESPECÍFICOS	<ol style="list-style-type: none"> 1. Investigar y seleccionar los ingredientes adecuados, y estandarizar las fórmulas de las bebidas artesanales combinando el viche con frutas locales como guanábana, borojó y chontaduro. 2. Implementar la producción piloto mediante la adquisición de equipos básicos y la realización de una jornada de validación comercial para evaluar la aceptación del producto en el mercado local.
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO/ SERVICIO/ PROCESO	<p>Durante la etapa de prototipado se realizarán pruebas sistemáticas con diferentes proporciones, tiempos de maceración, tipos de fermentación, niveles de alcohol, endulzantes (miel, azúcar), especias y métodos de conservación, con el fin de construir una bebida artesanal diferenciada, de alta calidad sensorial y coherente con la identidad cultural del Pacífico.</p> <p>La beneficiaria no solo aportará parte de los ingredientes, sino que también pondrá a disposición su cocina artesanal, utensilios domésticos y experiencia adquirida en formación previa y ensayos caseros. Esto reducirá costos operativos, evitará desperdicio de recursos y facilitará el aprovechamiento óptimo de los insumos adquiridos.</p>

**FORMATO PROYECTOS FINANCIADOS EN EL MARCO DEL PROGRAMA
JÓVENES EN CIENCIA PARA LA PAZ**

1. Información general del proyecto

Nombre completo de integrante 1	<i>Yarisa Marcela Cuca Solis</i>
Nombre del proyecto	<i>Soy afruda Gel: Optimización de gel natural para el cabello afro con ingredientes naturales a base de linaza y coco</i>
TIPO DE INNOVACIÓN DEL PROYECTO	<i>Innovación en Producto</i>
DEFINICIÓN DEL TIPO DE INNOVACIÓN SELECCIONADA	<p>El proyecto se clasifica como una innovación en producto y proceso, al desarrollar una alternativa diferenciada a los geles convencionales disponibles en el mercado. Estos últimos suelen contener químicos agresivos que generan efectos secundarios indeseados, como caspa, irritación del cuero cabelludo y resequedad del cabello. Actualmente, la oferta de productos naturales y orgánicos para el cuidado del cabello rizado es limitada, y los existentes son generalmente costosos, lo que dificulta su accesibilidad para una gran parte de la población.</p> <p>Esta propuesta aborda dichas limitaciones mediante el desarrollo de un gel capilar orgánico e innovador, formulado con principios activos de origen natural como la linaza y el aceite de coco. Ambos ingredientes han sido ampliamente reconocidos por sus propiedades beneficiosas para el cabello, especialmente por nutrir profundamente, fortalecer la fibra capilar y definir rizos sin recurrir a aditivos químicos. El proceso de producción incorpora principios de tecnología limpia, garantizando un producto seguro, eficaz y respetuoso con el medio ambiente.</p> <p>Además, el proyecto integra un enfoque de investigación en ciencia y tecnología, priorizando el uso de biocomponentes y metodologías sostenibles que optimizan el rendimiento del producto. Por ejemplo, se desarrollan procesos para extraer y estabilizar nutrientes clave de la linaza y el aceite de</p>

	<p>coco, maximizando su efectividad en la hidratación, reparación y definición del cabello rizado.</p> <p>Desde una perspectiva de innovación social, el proyecto también genera un impacto emocional positivo, especialmente en personas con cabello afro, quienes a menudo enfrentan dificultades para encontrar productos diseñados para las necesidades específicas de su tipo de cabello. Este gel no solo mejora la salud capilar, sino que también fomenta la autoaceptación y el orgullo cultural. Al realzar la belleza natural de los rizos y ofrecer una solución accesible económicamente, el proyecto empodera a la comunidad afrodescendiente, promoviendo la confianza y la identidad personal.</p> <p>Por último, esta innovación no se limita al desarrollo del producto, sino que abarca una visión integral que combina ciencia aplicada, desarrollo tecnológico e inclusión social. Así, se busca responder a las demandas del mercado actual, impulsando un modelo sostenible que equilibra accesibilidad, desempeño y respeto por la diversidad cultural y económica de sus consumidores.</p>
ESTADO ACTUAL DEL PROYECTO	<p>La idea de este proyecto surge de la necesidad de abordar, desde una perspectiva científica y tecnológica, las limitaciones actuales en el cuidado del cabello rizado. Los productos disponibles en el mercado suelen contener químicos que generan efectos adversos, como resequedad, pérdida de brillo y falta de definición en los rizos, comprometiendo tanto la salud como la apariencia del cabello. Ante esta problemática, el proyecto propone el desarrollo de un gel innovador, formulado con ingredientes naturales seleccionados a partir de investigación científica, para nutrir, definir y mantener el cabello rizado en óptimas condiciones.</p> <p>El proyecto inició en 2023, impulsado por la necesidad de crear un producto que, además de cuidar el cabello rizado, optimice el tiempo de aplicación sin sacrificar su efectividad. Actualmente, se encuentra en la fase de prototipado, donde se aplican metodologías de experimentación y validación tecnológica. Durante esta etapa, se realizan pruebas rigurosas en</p>

**FORMATO PROYECTOS FINANCIADOS EN EL MARCO DEL PROGRAMA
JÓVENES EN CIENCIA PARA LA PAZ**

1. Información general del proyecto

Nombre completo de integrante 1	Auria Beatriz Potes Montaña
Nombre del proyecto	Innovación Sostenible en la Fabricación de Bolsos a Crochet con Materiales Reciclados: Empoderamiento Social y Ambiental en Tumaco
TIPO DE INNOVACIÓN DEL PROYECTO	Este proyecto se clasifica como una Innovación de Producto y de Proceso, ya que introduce una combinación de técnicas tradicionales de crochet con la implementación de nuevos materiales reciclados como el trapillo, creando un producto único en el mercado. Además, se modernizan los métodos de producción artesanal, optimizando el uso de materias primas recicladas para generar bolsos sostenibles y funcionales.
DEFINICIÓN DEL TIPO DE INNOVACIÓN SELECCIONADA	La Innovación de Producto radica en el diseño de bolsos que combinan crochet y trapillo, ofreciendo un artículo funcional, resistente y estéticamente atractivo, elaborado con materiales reciclados. La Innovación de Proceso reside en el diseño de un método artesanal mejorado para incorporar materiales sostenibles, estandarizando la producción sin comprometer la calidad.
ESTADO ACTUAL DEL PROYECTO	La idea de negocio "Bolsos RoesJc" nació de la necesidad de generar ingresos económicos desde casa, considerando el rol como ama de casa y cuidadora de mis hijos. Este proyecto no solo busca ser una fuente de sustento para mi familia, sino también una oportunidad para apoyar a las mujeres cercanas a mí, como mi madre, cuñadas y hermanas, ofreciéndoles un espacio de trabajo artesanal que fomente la unión familiar y el crecimiento conjunto. Desde hace dos años, he estado desarrollando esta iniciativa, elaborando bolsos a crochet con trapillo como material principal. Los bolsos han tenido una gran aceptación en la comunidad, gracias a su diseño atractivo y la calidad del trabajo artesanal. Actualmente, el proyecto se encuentra en ejecución,

	<p>aunque con el apoyo del programa Jóvenes en Ciencia para la Paz, he comenzado a identificar oportunidades para optimizar la producción y ampliar el alcance del negocio, integrando innovaciones en materiales y procesos.</p> <p>Gracias a las capacitaciones del programa, he aprendido a ver mi negocio desde un enfoque más estratégico y sostenible. Ahora puedo implementar prácticas ecológicas que no solo aportarán valor ambiental, sino que también fortalecerán el impacto positivo del proyecto en la comunidad. Además, los conocimientos adquiridos me han ayudado a estructurar una visión a largo plazo para el negocio, mejorando su viabilidad comercial y su proyección como una alternativa artesanal y sostenible en el mercado.</p>
OBJETIVO GENERAL DEL PROYECTO	Optimizar el proceso de producción artesanal de bolsos utilizando una combinación de tela reciclada y trapillo comercial, mejorando la calidad del producto final y promoviendo la sostenibilidad, a través del diseño e implementación de un proceso estandarizado, la creación de prototipos y la validación del producto en el mercado.
OBJETIVOS ESPECÍFICOS	<p>Diseñar un proceso de producción que integre técnicas de crochet y trapillo, incorporando nuevos materiales reciclados y sostenibles</p> <p>Estandarizar y clasificar las materias primas (tela reciclada y trapillo) para garantizar la calidad.</p> <p>Desarrollar prototipos de bolsos utilizando tela reciclada y trapillo.</p> <p>Crear una campaña de concientización sobre el impacto ambiental del uso de materiales reciclados.</p>
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO/ SERVICIO/ PROCESO	El proyecto de innovación de BOLSOS ROES JC propone la elaboración de bolsos a crochet a partir de materiales reciclados en Tumaco. Utilizando como materia prima telas no utilizadas y prendas de segunda mano, estas piezas combinan sostenibilidad y diseño tradicional, transformando la moda en una herramienta para el empoderamiento económico y el

**FORMATO PROYECTOS FINANCIADOS EN EL MARCO DEL PROGRAMA
JÓVENES EN CIENCIA PARA LA PAZ**

1. Información general del proyecto

Nombre completo de integrante 1	Zairy Andrea Arroyo Landazuri
Nombre completo de integrante 2	María José Sevillano Requeneth
Nombre del proyecto	CHONTAVINO
TIPO DE INNOVACIÓN DEL PROYECTO	Innovación en la producción de bebidas artesanales
DEFINICIÓN DEL TIPO DE INNOVACIÓN SELECCIONADA	El componente innovador de Chontavino radica en la unificación de ingredientes conocidos por sus propiedades afrodisíacas en la elaboración de un vino único. Tradicionalmente, el chontaduro ha sido considerado un afrodisíaco natural en algunas culturas, y al combinarlo con otras hierbas y frutas afrodisíacas, se crea una bebida que promueve el disfrute sensual y la intimidad. Además, se desarrollan técnicas de fermentación adaptadas para resaltar las propiedades afrodisíacas de los ingredientes, lo que contribuye a su carácter innovador.
ESTADO ACTUAL DEL PROYECTO	La idea de Chontavino surgió de la oportunidad de transformar el chontaduro, un ingrediente tradicional local, en un producto innovador y único. Desde inicios de este año hemos estado explorando y desarrollando esta idea, y actualmente nos encontramos en la fase de investigación y desarrollo, enfocados en perfeccionar nuestras técnicas de fermentación exclusivas y prepararnos para la producción y comercialización. Gracias al programa Jóvenes en Ciencia para la Paz, hemos adquirido conocimientos y habilidades en investigación y desarrollo de productos, análisis de mercado y tendencias, innovación y emprendimiento, y gestión de proyectos, lo que nos ha permitido refinar nuestra idea de negocio, identificar oportunidades y desafíos, desarrollar un plan de acción y establecer contactos con expertos y posibles socios estratégicos.

OBJETIVO GENERAL DEL PROYECTO	<ul style="list-style-type: none"> Elaborar Chontavino, un vino afrodisíaco innovador a base de chontaduro, que aporte a la diversificación del sector de bebidas artesanales y promueva el uso creativo de productos locales.
OBJETIVOS ESPECÍFICOS	<ul style="list-style-type: none"> Investigar y desarrollar técnicas de fermentación que permitan formular una bebida de alta calidad a base de chontaduro, integrando de manera óptima sus propiedades afrodisíacas con ingredientes complementarios, para lograr un vino con un sabor único, distintivo y atractivo para el consumidor. Disponer de materiales adecuados para la producción, empaquetado y presentación del vino Chontavino, con el objetivo de garantizar su calidad, mejorar su comercialización y posicionarlo como un producto artesanal competitivo e innovador
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO/ SERVICIO/ PROCESO	<p>Chontavino es un vino afrodisíaco innovador que se elabora a partir de una cuidadosa combinación de chontaduro y otras hierbas y frutas seleccionadas por sus propiedades afrodisíacas. El proceso de elaboración de Chontavino se centra en resaltar las cualidades naturales del chontaduro como potenciador del deseo y el placer. Se seleccionan chontaduros frescos y maduros, el cacao, borjô coco, miel, Poleo Zaragosa Kanelon Ani estrellado Clavo de olor, Palo santo, Pilde. Estos ingredientes se procesan juntos para obtener una mezcla homogénea, que luego se somete a un proceso de fermentación controlada y envejecimiento en barricas de roble. Una vez alcanzado el punto óptimo de maduración, el vino se embotella y se etiqueta con una presentación atractiva que resalte sus propiedades afrodisíacas.</p> <p>En la fase de procesamiento se integran biotecnologías que optimizan la fermentación de cada uno de los ingredientes asegurando su durabilidad y procesamiento, para así se mantengan sus propiedades afrodisíacas naturales, se integrara</p>

**FORMATO PROYECTOS FINANCIADOS EN EL MARCO DEL PROGRAMA
JÓVENES EN CIENCIA PARA LA PAZ**

1. Información general del proyecto

Nombre completo de integrante 1	Roxana Michelle Estacio Tenorio
Nombre del proyecto	VerdeSweep: Limpieza Sostenible, ¡un Barrido a la Ecología!
TIPO DE INNOVACIÓN DEL PROYECTO	Innovación de Producto.
DEFINICIÓN DEL TIPO DE INNOVACIÓN SELECCIONADA	El proyecto VerdeSweep presenta una innovación de producto, al introducir al mercado un tipo de escoba fabricada exclusivamente a partir de botellas plásticas recicladas, lo que la diferencia significativamente de las escobas convencionales disponibles en la actualidad. Esta innovación se manifiesta en varios aspectos clave del producto: Uso de materiales reciclados, Diseño ergonómico y sostenible, Contribución a la sostenibilidad, Innovación en valor agregado.
ESTADO ACTUAL DEL PROYECTO	La idea de negocio surgió este año como respuesta a la creciente problemática ambiental en la región, especialmente el aumento de residuos plásticos, la proliferación de basureros clandestinos y la falta de programas efectivos de sensibilización ambiental. Desde 2014, cuando finalicé mis estudios en Técnico en Manejo Ambiental, comprendí la importancia de proteger nuestro entorno y me comprometí a desarrollar soluciones sostenibles. Actualmente, el proyecto se encuentra en fase de diseño y validación de prototipos. A través del programa Jóvenes en Ciencia para la Paz, he avanzado en la estructuración del plan de negocio, mejorado el enfoque de la propuesta de valor y adquirido herramientas clave para el desarrollo sostenible y la implementación de estrategias comerciales efectivas.
OBJETIVO GENERAL DEL PROYECTO	Promover la adopción de prácticas sostenibles y contribuir a la reducción de residuos plásticos mediante la introducción al mercado de escobas ecológicas VerdeSweep fabricadas exclusivamente con botellas plásticas recicladas.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS	<ul style="list-style-type: none"> • Diseñar, producir y comercializar escobas ecológicas VerdeSweep de alta calidad, eficacia en la limpieza y diseño atractivo, que satisfagan las necesidades de los consumidores y promuevan la sostenibilidad ambiental, teniendo en cuenta que se utilizarán exclusivamente botellas plásticas recicladas como materia prima. • Realizar campañas de sensibilización y educación ambiental dirigidas a consumidores, comunidades y establecimientos comerciales, destacando los beneficios ambientales y la importancia de optar por productos sostenibles como las escobas VerdeSweep. • Establecer alianzas estratégicas con proveedores de botellas plásticas recicladas y distribuidores minoristas para garantizar una cadena de suministro eficiente y la disponibilidad de las escobas VerdeSweep en puntos de venta clave, tanto físicos como en línea.
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO/ SERVICIO/ PROCESO	El proyecto de innovación VerdeSweep se enfoca en revolucionar el mercado de productos de limpieza con una escoba ecológica, plegable y 100% biodegradable. Fabricada a partir de botellas plásticas recicladas, VerdeSweep no solo reduce el impacto ambiental, sino que además introduce un diseño innovador que permite doblarla y almacenarla fácilmente, incluso en un equipaje de mano. Este producto resuelve problemas de espacio y portabilidad, mientras responde a la creciente demanda de soluciones sostenibles. Su factor innovador radica en la combinación de funcionalidad y ecología: una escoba compacta que protege el medio ambiente y ofrece practicidad para el usuario moderno. Al involucrar a la comunidad en talleres de concienciación sobre el reciclaje y la importancia de los productos biodegradables, VerdeSweep se posiciona como una solución responsable y práctica para quienes buscan cuidar el planeta.
PROYECCIÓN SOSTENIBILIDAD	O Para asegurar el crecimiento y la sostenibilidad de VerdeSweep, el proyecto de innovación plantea varias

FORMATO PROYECTOS FINANCIADOS EN EL MARCO DEL PROGRAMA JÓVENES EN CIENCIA PARA LA PAZ

1. Información general del proyecto

Nombre completo de integrante 1	<i>Jhon Brandol Muñoz Romero</i>
Nombre del proyecto	Tumaco CocoaWatch
TIPO DE INNOVACIÓN DEL PROYECTO	En producto
DEFINICIÓN DEL TIPO DE INNOVACIÓN SELECCIONADA	<p>La innovación del proyecto se centra en la introducción de un sistema integral de monitoreo de cultivos de cacao, que combina la tecnología IoT, el análisis de imágenes, machine learning y un sistema embebido para optimizar el proceso de cultivo y mejorar la productividad. Este enfoque introduce mejoras significativas en el producto mediante el desarrollo de dispositivos de monitoreo que integran sensores avanzados, capacidades de análisis de imágenes y un sistema embebido que permitirá la recolección y procesamiento de datos en tiempo real.</p> <p>El funcionamiento de este sistema se basa en la recolección de datos ambientales sobre el cultivo y el análisis visual de las plantas para evaluar su estado. Los dispositivos, diseñados y fabricados mediante impresión 3D, integrarán un sistema embebido que facilitará la comunicación entre los sensores y la interfaz de usuario, así como el procesamiento de datos mediante algoritmos de machine learning. De este modo, proporcionarán a los agricultores información crítica sobre el crecimiento de sus cultivos de manera instantánea y accesible, permitiendo ofrecer recomendaciones personalizadas basadas en el estado actual de sus cultivos y las condiciones ambientales.</p>
ESTADO ACTUAL DEL PROYECTO	<i>La idea de optimizar el sistema de monitoreo para el cultivo de cacao surgió hace tres años, motivada por la necesidad de mejorar las condiciones ambientales y de crecimiento de las plantas. Durante este tiempo, he podido capacitarme en diversas áreas, desde el diseño de dispositivos inteligentes hasta el análisis de imágenes en diferentes tipos de</i>

	<i>espectros para la recolección de datos. Actualmente, el proyecto se encuentra en la fase de diseño y desarrollo, tras haber participado activamente en el programa Jóvenes en Ciencia para la Paz. Este programa ha sido vital para acotar el proyecto, brindándome herramientas y conocimientos que han permitido establecer un enfoque claro y viable, orientado a la venta del sistema. Gracias a la formación y el apoyo recibido, he avanzado en la conceptualización del dispositivo, incluyendo su diseño en impresión 3D y la implementación de un sistema embebido, así como en la definición de los algoritmos de machine learning que ofrecerán recomendaciones personalizadas a los agricultores.</i>
OBJETIVO GENERAL DEL PROYECTO	<i>Desarrollar un sistema inteligente de monitoreo ambiental para evaluar las condiciones que afectan el crecimiento y desarrollo de las plantas de cacao en el municipio de Tumaco, mediante la implementación de tecnología IoT que permita la recolección y análisis de datos sobre variables ambientales, con el fin de optimizar la producción y calidad del cacao.</i>
OBJETIVOS ESPECÍFICOS	<ol style="list-style-type: none"> 1. Implementar una red de sensores IoT para la recolección de datos en tiempo real sobre variables ambientales críticas que afectan el crecimiento de las plantas de cacao, como temperatura y humedad. 2. Diseñar y fabricar prototipos de dispositivos de monitoreo mediante impresión 3D que integren los sensores IoT y cámaras para el análisis de imágenes, facilitando una instalación y mantenimiento sencillo en los cultivos de cacao, y brindando acceso a tecnologías avanzadas para los agricultores. 3. Desarrollar un sistema de análisis de datos utilizando machine learning y técnicas de análisis de imágenes que procese la información recolectada por los sensores y las imágenes capturadas de las plantas de cacao, proporcionando informes sobre las condiciones ambientales y su impacto en el cultivo, así como predicciones sobre el

**FORMATO PROYECTOS FINANCIADOS EN EL MARCO DEL PROGRAMA
JÓVENES EN CIENCIA PARA LA PAZ**

1. Información general del proyecto

Nombre completo de integrante 1	Karen Sofia Mideros Arboleda
Nombre del proyecto	CacaoGlow Micelar: innovación en el cuidado facial a través de la tecnología micelar y extractos de cacao.
TIPO DE INNOVACIÓN DEL PROYECTO	Innovación en producto
DEFINICIÓN DEL TIPO DE INNOVACIÓN SELECCIONADA	<p>En el caso de CacaoGlow Micelar, la innovación radica en la creación de un producto de limpieza facial que combina la tecnología micelar con los beneficios del extracto de cacao. Esto ofrece una solución que no solo limpia la piel, sino que también hidrata, rejuvenece y proporciona protección antioxidante, diferenciándose de las aguas micelares tradicionales que solo se centran en la limpieza superficial.</p> <p>Por lo tanto, la innovación de producto en esta propuesta está fundamentada en la integración de nuevas funcionalidades y propiedades que responden a necesidades no cubiertas por productos existentes en el mercado.</p>
ESTADO ACTUAL DEL PROYECTO	<p>Esta idea de negocio surgió desde el año 2024 a raíz de las necesidades de desmaquillarme con un producto que fuera eficiente y no maltratara mi piel, que no me genere granos ni piel grasa, desde el momento que inicie con esta idea me gusto poder innovar con este producto ya que podría ayudar en la economía local de mi territorio consumiendo un producto que es de la región y en el que somos ricos.</p> <p>El programa de jóvenes en ciencia para la paz me ha ayudado con todo el tema de fortalecer mis habilidades de innovación y de integración con diferentes componentes que me han permitido conocer las necesidades de muchas personas que les gusta el cuidado de la piel, que están interesadas en mejorar su estilo de desmaquillarse e hidratar su piel.</p>

OBJETIVO GENERAL DEL PROYECTO	Desarrollar y lanzar al mercado CacaoGlow Micelar, un producto innovador de cuidado facial que combine la tecnología micelar con extractos de cacao para proporcionar una limpieza profunda y nutritiva, satisfaciendo las necesidades de los consumidores en busca de productos multifuncionales, naturales y efectivos.
OBJETIVOS ESPECÍFICOS	<ol style="list-style-type: none"> 1. Investigar y desarrollar una fórmula única de agua micelar enriquecida con extractos de cacao, que ofrezca beneficios antioxidantes, hidratantes y rejuvenecedores para la piel. 2. Realizar pruebas de laboratorio y pruebas piloto con consumidores seleccionados para evaluar la eficacia y seguridad, ajustando la fórmula según los resultados obtenidos. 3. Validar la efectividad y aceptación del producto a través de pruebas de consumidor y análisis de resultado
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO/ SERVICIO/ PROCESO	<p>CacaoGlow es un innovador producto de agua micelar enriquecida con extractos de cacao, diseñado para ofrecer una limpieza facial completa y multifuncional. Este producto combina propiedades antioxidantes, hidratantes y rejuvenecedoras del cacao, brindando un cuidado efectivo y natural para todo tipo de piel, incluso las más sensibles. Su fórmula está desarrollada a partir de procesos sostenibles, utilizando cacao de alta calidad cultivado en la región, lo que fomenta el comercio justo y apoya a las comunidades productoras locales. Además, está libre de alcohol y químicos agresivos, priorizando la salud de la piel y el medio ambiente. A través de métodos de extracción eco-amigables y pruebas de laboratorio rigurosas, CacaoGlow garantiza efectividad, seguridad y aceptación en el mercado. Este producto no solo redefine el cuidado personal con un enfoque natural, sino que también impulsa el desarrollo sostenible y el</p>

**FORMATO PROYECTOS FINANCIADOS EN EL MARCO DEL PROGRAMA
JÓVENES EN CIENCIA PARA LA PAZ**

1. Información general del proyecto

Nombre completo de integrante 1	<i>Vivian Marcela Ortiz Oquendo</i>
Nombre del proyecto	<i>Carne de camarón enlatada</i>
TIPO DE INNOVACIÓN DEL PROYECTO	<i>Innovación de proceso.</i>
DEFINICIÓN DEL TIPO DE INNOVACIÓN SELECCIONADA	<p><i>El presente proyecto se categoriza como innovación de proceso ya que introduce mejoras significativas en la transformación del camarón, este proceso consiste en la elaboración del producto en los siguientes pasos:</i></p> <p><i>Etapa 1: Recepción y Selección de la Materia Prima</i></p> <p><i>- Recepción del camarón vannamei blanco según las características de calidad: Camarón sin cabeza, sin cascara, desvenado, de tamaño grande de 10 a 20 piezas por libra (120-200 g/piezas) con una longitud de 5-6cm, fresco, color blanco grisáceo, textura firme y elástica, sin indicios de blandura o descomposición, ausencia de impurezas, cumplimiento de normas y regulaciones sin presentación de alteraciones generadas por el ambiente.</i></p> <p><i>Etapa 2: Preparación y Limpieza</i></p> <p><i>- Limpieza y desinfección del camarón vannamei blanco.</i></p> <p><i>- Camarón vannamei blanco inicia su proceso de transformación en la máquina de triturado, en donde finaliza con una textura homogénea suave, sin grumos ni partículas grandes.</i></p> <p><i>Etapa 3: Aplicación de la Técnica Innovadora</i></p> <p><i>- La innovación en este proceso de transformación de carne de camarón radica desde las características Organolépticas del camarón vannamei blanco como lo son su olor, textura y características físicas, debido</i></p>

	<p><i>que su presentación cambia completamente a una carne de camarón con una textura suave y homogénea, con un olor neutralizado pero mantenido su sabor dulce y suave listo para su consumo, resaltando su sabor original sin conservantes, un producto con una presentación nueva en el mercado nacional e internacional, puesto que hasta el momento no se ha encontrado evidencia de la venta de la carne de camarón enlatada a nivel nacional e internacional.</i></p> <p><i>Etapa 4: Cocido y Envasado</i></p> <p><i>- Envasado de la carne de camarón en envases estériles y herméticos.</i></p> <p><i>-Cocido de la carne de camarón a vapor para mejorar la textura.</i></p> <p><i>Etapa 5: Control de Calidad y Empaque</i></p> <p><i>- Control de calidad de la carne de camarón envasada con pruebas microbiológicas, prueba de esterilidad comercial, pruebas de resistencia a la temperatura y humedad, para asegurar que cumpla con los estándares de calidad y seguridad alimentaria.</i></p>
ESTADO ACTUAL DEL PROYECTO	<p><i>El camarón vannamei blanco, también conocido como Litopenaeus vannamei es nativo de la costa oriental del Océano Pacífico, posee un cuerpo alargado y curvo, con una longitud de 10 a 20cm y un peso entre 10 a 30 gramaos.</i></p> <p><i>El camarón enlatado entero es un producto ampliamente consumido y producido a nivel internacional; entre sus principales productores se encuentran: China, Indonesia, India, Tailandia y Vietnam, con un volumen de producción mundial de aproximadamente 1,5 millones de toneladas anuales.</i></p> <p><i>A nivel productivo el camarón se destaca por su participación como uno de los tres (3) principales productos de exportación nacional (Tilapia, Trucha y el camarón), que ha llegado a aportar el "0,1% en el PIB nacional y el 3,4% en el PIB Agropecuario" (AUNAPColombia, 2023). En Colombia la pesca y cultivo de camarón se desarrolla tanto en la costa</i></p>

**FORMATO PROYECTOS FINANCIADOS EN EL MARCO DEL PROGRAMA
JÓVENES EN CIENCIA PARA LA PAZ**

1. Información general del proyecto

Nombre completo de integrante 1	Thania Arelis Cajare Hurtado
Nombre del proyecto	Fibras COCOGREEN
TIPO DE INNOVACIÓN DEL PROYECTO	Innovación en productos
DEFINICIÓN DEL TIPO DE INNOVACIÓN SELECCIONADA	<p>El aprovechamiento de la fibra de coco, un subproducto natural abundante, busca desarrollar una línea innovadora de productos industriales sostenibles. Estos productos incluyen materiales de construcción resistentes y biodegradables, aislantes térmicos y acústicos para mejorar la eficiencia energética de edificaciones, así como sustratos agrícolas que mejoren la productividad de los cultivos mediante el uso de un recurso renovable.</p> <p>El objetivo central es reducir el impacto ambiental derivado de la acumulación de residuos de coco, a través de su valorización y transformación en productos de alto valor añadido. Además, la propuesta busca fomentar el uso de materiales ecológicos en sectores industriales clave como la construcción, la agricultura y la manufactura, generando soluciones más sostenibles y responsables con el entorno.</p> <p>La implementación de esta iniciativa no solo contribuirá a la disminución de desechos agrícolas, sino que también promoverá la economía circular, creando nuevas oportunidades de empleo y desarrollo económico en comunidades productoras de coco. La innovación en procesos de fabricación y la integración de tecnología para la transformación de la fibra de coco asegurarán la competitividad y la escalabilidad del proyecto, permitiendo que se convierta en un referente de producción industrial ecológica tanto a nivel nacional como internacional.</p>
ESTADO ACTUAL DEL PROYECTO	Este proyecto surge de la necesidad de aprovechar integralmente todos los recursos del fruto del coco, incluyendo la estopa, el aceite y otros subproductos. En el área de estudio, actualmente no se realiza un

	<p>uso eficiente de estos recursos, lo que genera oportunidades desperdiciadas y un impacto ambiental negativo. La idea nace en 2024, como una propuesta innovadora en la región, orientada a maximizar el valor del coco a través de un enfoque sostenible y de economía circular.</p> <p>El proyecto se centrará en la ideación y planificación del negocio, estableciendo objetivos claros y lineamientos estratégicos para su ejecución. Con el apoyo del programa, se ha logrado consolidar la propuesta, definiendo cada uno de los elementos necesarios para su implementación, desde la recolección y procesamiento de los subproductos del coco, hasta su comercialización como productos industriales de alto valor agregado.</p> <p>El proceso de estructuración del proyecto ha permitido una planificación integral, asegurando que cada fase esté alineada con los principios de sostenibilidad, innovación y desarrollo económico local. A medida que avanza, se espera no solo generar impacto ambiental positivo, sino también fomentar el desarrollo de las comunidades locales, creando empleos y oportunidades económicas en torno a la valorización del coco como recurso multifacético.</p>
OBJETIVO GENERAL DEL PROYECTO	Desarrollar un producto innovador para la transformación de la fibra de coco en productos tales como materas biodegradables, que promuevan la economía circular, minimicen los residuos agrícolas y contribuyan al desarrollo económico y ambiental de las comunidades productoras, fomentando el uso de materiales ecológicos en sectores industriales clave como el de la manufactura.
OBJETIVOS ESPECÍFICOS	<ul style="list-style-type: none"> - Establecer un proceso de aprovechamiento de la estopa de coco generada como residuo, mediante acciones de recolección y transformación en prototipos de productos sostenibles. - Transformar a partir de la fibra de coco, para la fabricación de productos tales como materas biodegradables, aprovechando las propiedades de este material natural. - Diseñar estrategias de marketing para posicionar los productos derivados de la fibra

**FORMATO PROYECTOS FINANCIADOS EN EL MARCO DEL PROGRAMA
JÓVENES EN CIENCIA PARA LA PAZ**

1. Información general del proyecto

Nombre completo de integrante 1	Geidy Yise España
Nombre del proyecto	PANELAS ARTESANALES TABLÓN DULCE
TIPO DE INNOVACIÓN DEL PROYECTO	Innovación de Proceso
DEFINICIÓN DEL TIPO DE INNOVACIÓN SELECCIONADA	<p>La verdadera innovación reside en la concepción estratégica y la implementación sinérgica de la tecnificación parcial y la capacitación, generando un modelo optimizado que redefine la producción de panela artesanal en la región de San Andrés de Tumaco y potencialmente en otras. Este proyecto no se limita a replicar soluciones existentes, sino que busca crear un nuevo paradigma que equilibre la eficiencia y la calidad con la preservación de las características únicas de la panela local y un fuerte compromiso con la sostenibilidad integral.</p> <p>La innovación se manifiesta en la identificación precisa de los puntos críticos dentro del proceso artesanal donde una intervención tecnológica selectiva puede generar el mayor impacto, sin homogeneizar el producto ni desplazar el conocimiento ancestral. Esto implica un análisis detallado de las particularidades de la caña de azúcar local, las técnicas de cultivo y los métodos de procesamiento tradicionales para diseñar soluciones tecnológicas a medida. Por ejemplo, la innovación podría radicar en la adaptación de sistemas de control de temperatura y humedad de bajo costo para la etapa de cocción, optimizando el punto exacto de melado sin la necesidad de grandes inversiones en equipos industriales complejos.</p> <p>Además, el componente innovador se robustece al integrar la capacitación como un eje central y continuo. No se trata solo de enseñar a operar nuevas máquinas, sino de empoderar a los productores con conocimientos en gestión de la producción, control de</p>

	<p>calidad, prácticas sostenibles, desarrollo de nuevos productos derivados y acceso a mercados diferenciados. Esta capacitación fomenta una cultura de la mejora continua y la adopción de nuevas ideas, permitiendo a los productores adaptar las tecnologías y los procesos a sus necesidades específicas y al contexto cambiante del mercado.</p> <p>La innovación se consolida en la visión holística de la sostenibilidad. El proyecto no solo busca una mayor eficiencia productiva, sino que aspira a minimizar el impacto ambiental a través de la optimización del uso de recursos, la gestión de subproductos (como el bagazo para la generación de energía a pequeña escala o la producción de abono orgánico), y la adopción de prácticas agrícolas sostenibles. Asimismo, la sostenibilidad social se aborda mediante la mejora de las condiciones laborales, el fortalecimiento de las organizaciones de productores y la creación de valor agregado que beneficie directamente a las comunidades locales. En este sentido, la innovación radica en la articulación de la tecnificación parcial y la capacitación como herramientas para construir un modelo de producción de panela artesanal más resiliente, competitivo y respetuoso con el entorno y la tradición.</p>
ESTADO ACTUAL DEL PROYECTO	El proyecto está en fase de idea con experiencia previa en la producción artesanal de panela. Los procesos actuales son manuales y requieren tecnificación para mejorar su eficiencia, cumplir con estándares normativos y competir en mercados más amplios.
OBJETIVO GENERAL DEL PROYECTO	Optimizar el proceso de producción de panela artesanal mediante tecnificación parcial y capacitación, garantizando mayor eficiencia, calidad y sostenibilidad.
OBJETIVOS ESPECÍFICOS	<ol style="list-style-type: none"> 1. Implementar un molino semiautomático para mejorar la eficiencia en la extracción del jugo de caña. 2. Capacitar al equipo en técnicas modernas de producción y cumplimiento normativo.

**FORMATO PROYECTOS FINANCIADOS EN EL MARCO DEL PROGRAMA
JÓVENES EN CIENCIA PARA LA PAZ**

1. Información general del proyecto

Nombre completo de integrante 1	Kerlin Daniela Landazuri Arroyo
Nombre del proyecto	Barras de oro – dulce de zapallo
TIPO DE INNOVACIÓN DEL PROYECTO	Innovación de Proceso
DEFINICIÓN DEL TIPO DE INNOVACIÓN SELECCIONADA	La innovación de barras de oro basa en la creación de dulces artesanales que combinan técnicas tradicionales con un enfoque en la calidad, sostenibilidad y diferenciación en sabor y presentación. Barras de oro no solo busca ofrecer dulces, sino una experiencia auténtica que integra ingredientes naturales, procesos responsables, y un diseño atractivo, respondiendo a las tendencias actuales de consumo consciente y artesanal.
ESTADO ACTUAL DEL PROYECTO	Barras de oro surgió desde casa ya que en mi pueblo se reflejaba demasiado la pérdida del zapallo y debido a la preocupación de mi familia se nos surgió la idea de crear un producto en barra donde las personas puedan disfrutar y endulzar con un delicioso dulce de zapallo en barra.
OBJETIVO GENERAL DEL PROYECTO	Desarrollar y posicionar una línea de dulce artesanales que ofrezca una experiencia de sabor auténtico, utilizando ingredientes naturales y técnicas tradicionales, con un enfoque en la sostenibilidad y la innovación para satisfacer las preferencias de un mercado consciente y en crecimiento
OBJETIVOS ESPECÍFICOS	<ol style="list-style-type: none"> una gama de dulces artesanales utilizando ingredientes naturales y locales, que destaquen por su sabor, calidad y autenticidad. Implementar procesos de producción sostenibles que minimicen el impacto ambiental, incluyendo el uso de empaques biodegradables o reciclables, Crear una identidad de marca distintiva que refleje la

	<p>esencia artesanal y el compromiso con la sostenibilidad, mediante una estrategia de marketing atractiva y efectiva.</p> <ol style="list-style-type: none"> Establecer canales de distribución innovadores como la venta en línea, suscripciones, y colaboraciones con tiendas y eventos locales para aumentar la accesibilidad del producto. Fomentar el desarrollo comunitario al colaborar con proveedores locales y crear oportunidades de empleo en la región, contribuyendo al crecimiento económico y social.
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO/ SERVICIO/ PROCESO	<p>Barra de oro ofrece una línea de dulce artesanales elaborados con ingredientes naturales y de alta calidad, destacando sabores únicos y auténticos. Cada dulce es creado mediante técnicas tradicionales que preservan el sabor y la frescura, mientras se da prioridad a ingredientes locales y sostenibles. Barra de oro busca satisfacer a consumidores que valoran tanto el sabor como la responsabilidad ambiental en sus elecciones de productos.</p> <p>Descripción del servicio: barra de oro ofrece a sus clientes una experiencia personalizada y única en el mundo de los dulces artesanales. Además de puntos de venta, barra de oro podría contar con un servicio de suscripción mensual o venta en línea para garantizar que los clientes reciban productos frescos y a tiempo. También puede ofrecer ediciones especiales o colaboraciones exclusivas, generando un vínculo cercano y directo con los amantes de los dulces.</p> <p>Descripción del proceso: El proceso de producción de barra de oro se caracteriza por ser artesanal y sostenible. Desde la selección cuidadosa de ingredientes hasta las técnicas de preparación y empaquetado, cada etapa se realiza con atención al detalle y respeto por el medio ambiente. Barra de oro integra prácticas de producción que reducen el desperdicio, usan empaques ecológicos y apoyan a la comunidad local</p>
PROYECCIÓN SOSTENIBILIDAD	<p>1. Proyección de crecimiento: barra de oro podría expandirse gradualmente en el mercado de dulces artesanales mediante una combinación de distribución local y en línea. La marca podría establecer una</p>

**FORMATO PROYECTOS FINANCIADOS EN EL MARCO DEL PROGRAMA
JÓVENES EN CIENCIA PARA LA PAZ**

1. Información general del proyecto

Nombre completo de integrante 1	Andrés David Torres Álava
Nombre del proyecto	GreenConnect: Plataforma Digital para la Sostenibilidad Ambiental y la Economía Circular en Tumaco
TIPO DE INNOVACIÓN DEL PROYECTO	Innovación en producto
DEFINICIÓN DEL TIPO DE INNOVACIÓN SELECCIONADA	Un bien o servicio nuevo o mejorado, que se diferencia significativamente de los anteriores bienes o servicios de la empresa, y que ya ha sido introducido al mercado.
ESTADO ACTUAL DEL PROYECTO	El proyecto se encuentra en ideación y con el programa deseo llevarlo a un negocio funcional. Con el programa de Jóvenes en Ciencia para la Paz he aprendido diferentes herramientas para incluir en mi proyecto.
OBJETIVO GENERAL DEL PROYECTO	Desarrollar e implementar la aplicación móvil GreenConnect, una plataforma innovadora que promueva la sostenibilidad ambiental y la economía circular mediante la reducción y reutilización de residuos, el intercambio de bienes y servicios eco-friendly en San Andrés de Tumaco
OBJETIVOS ESPECÍFICOS	<p>1. Desarrollar la aplicación móvil GreenConnect mediante la integración de funcionalidades que incluyan un sistema educativo interactivo sobre prácticas de sostenibilidad y un mercado digital para el intercambio de bienes y servicios eco-friendly.</p> <p>2. Implementar la aplicación GreenConnect en la comunidad de Tumaco, facilitando la participación de los usuarios a través de actividades educativas y el mercado de intercambio digital, con énfasis en la apropiación social del conocimiento y la economía circular.</p> <p>3. Validar la efectividad de GreenConnect a través de la medición de indicadores de impacto ambiental,</p>

	social y económico, utilizando mecanismos de seguimiento como encuestas de satisfacción y análisis del uso de la plataforma.
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO/ SERVICIO/ PROCESO	<p>El proyecto GreenConnect se enfoca en el desarrollo e implementación de una aplicación móvil innovadora que promueve la sostenibilidad ambiental y la economía circular en San Andrés de Tumaco. La plataforma combina un sistema educativo interactivo que enseña prácticas sostenibles con un mercado digital para el intercambio de bienes y servicios eco-friendly. Este enfoque integral busca reducir y reutilizar residuos, facilitar el acceso a productos sostenibles y fomentar la economía local. A través de herramientas como tutoriales interactivos, retos gamificados y funcionalidades de intercambio, GreenConnect empodera a los usuarios para adoptar prácticas responsables que benefician tanto al medio ambiente como a la comunidad.</p> <p>La innovación de GreenConnect radica en la integración de ciencia, tecnología e innovación para abordar desafíos ambientales locales. Utiliza tecnologías móviles avanzadas y algoritmos de inteligencia artificial para personalizar la experiencia del usuario y medir el impacto ambiental generado, como la reducción de residuos y el incremento en la reutilización de recursos. Además, fomenta la participación comunitaria mediante actividades educativas y la creación de redes colaborativas que fortalecen el tejido social y económico de Tumaco. Con un diseño centrado en el usuario y un enfoque en la economía circular, GreenConnect se posiciona como una herramienta única para transformar prácticas locales en soluciones globales de sostenibilidad.</p>
PROYECCIÓN SOSTENIBILIDAD	<p>○ El proyecto GreenConnect tiene como meta consolidarse como una herramienta clave para la sostenibilidad ambiental y la economía circular en Tumaco, con miras a expandirse hacia otros mercados nacionales e internacionales en el futuro. A largo plazo, el proyecto se desarrollará en tres etapas principales: (1) la estabilización operativa y perfeccionamiento de la plataforma con base en los</p>

**FORMATO PROYECTOS FINANCIADOS EN EL MARCO DEL PROGRAMA
JÓVENES EN CIENCIA PARA LA PAZ**

1. Información general del proyecto

Nombre completo de integrante 1	Sara Marcela Perlaza Mosquera
Nombre del proyecto	Optimización Sostenible de la Producción de Harinas: Innovación en el Proceso Agroindustrial de "Harinas del Río Mira" en Tumaco
TIPO DE INNOVACIÓN DEL PROYECTO	Innovación en Proceso
DEFINICIÓN DEL TIPO DE INNOVACIÓN SELECCIONADA	<p>La innovación en proceso se refiere a la implementación de mejoras significativas en los métodos, técnicas, o procedimientos utilizados en la producción o prestación de servicios. Su objetivo principal es aumentar la eficiencia, la calidad, la sostenibilidad y/o reducir los costos asociados al proceso. Esta innovación no cambia necesariamente el producto final, sino la forma en que se produce, lo que resulta en una mayor competitividad y optimización de recursos.</p> <p>La innovación de proceso seleccionada para el proyecto "Harinas del río Mira" se define como la implementación de cambios significativos en las técnicas, métodos y herramientas utilizadas para la producción de harinas a partir de plátano, yuca, zapallo y papa china. Esta innovación se enfoca en mejorar la eficiencia y sostenibilidad del proceso, optimizando el uso de recursos, reduciendo los costos operativos, minimizando los impactos ambientales mediante el manejo de residuos, e incrementando la calidad del producto final y su comercialización.</p>
ESTADO ACTUAL DEL PROYECTO	Esta idea la tenemos desde hace un aproximado de tres años, la cual se encuentra en funcionamiento desde hace un año. Nuestra idea de negocio surgió a partir de la necesidad de aprovechar los productos de nuestra región, veíamos que muchos de los productos de pan coger se dañaban y se les daba un solo uso, y en vista de eso decidimos hacer transformaciones y dándole diferentes usos al

	<p>mismo producto y así aprovecharlo en su totalidad y darle un valor agregado al mismo. Nuestro proyecto se encuentra en ejecución, pues ya tenemos un producto el cual estamos vendiendo.</p> <p>El avance que hemos tenido en el programa Jóvenes en Ciencia para la Paz ha sido que nuestro emprendimiento ha crecido de manera estructural gracias a todos los talleres que hemos tenido en el programa, el acompañamiento de los profesores ha sido de gran ayuda para aterrizar nuestro emprendimiento.</p>
OBJETIVO GENERAL DEL PROYECTO	Optimizar el proceso de transformación agroindustrial de plátano, yuca, zapallo y papa china en harinas, mediante la implementación de mejoras tecnológicas y metodológicas que incrementen la eficiencia, la sostenibilidad y la calidad del producto, contribuyendo al desarrollo económico y social del municipio de Tumaco.
OBJETIVOS ESPECÍFICOS	<ol style="list-style-type: none"> 1. Adquirir e implementar nuevas tecnologías de procesamiento que reduzcan los tiempos de producción y aumenten la capacidad de transformación, mejorando la eficiencia operativa y reduciendo los costos asociados al proceso. 2. Optimizar el manejo de residuos agroindustriales mediante la implementación de prácticas de economía circular y reutilización de subproductos, contribuyendo a la sostenibilidad ambiental del proyecto. 3. Implementar una estrategia de comercialización efectiva para las harinas, que incluya la diversificación de canales de venta y la promoción del producto en mercados locales.
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO/ SERVICIO/ PROCESO	"Harinas del Río Mira" transforma productos autóctonos de Tumaco en harinas 100% naturales, procesadas artesanalmente con molinos manuales. Las harinas se enriquecen con especias locales como menta, limoncillo y canela, recuperando sabores tradicionales y honrando conocimientos ancestrales transmitidos de generación en generación. Este producto no solo aprovecha ingredientes locales, sino que también genera

**FORMATO PROYECTOS FINANCIADOS EN EL MARCO DEL PROGRAMA
JÓVENES EN CIENCIA PARA LA PAZ**

1. Información general del proyecto

Nombre completo de integrante 1	Cesar Camilo Andrade Ortiz
Nombre completo de integrante 2	Julio Andrés Andrade Ortiz
Nombre del proyecto	Reciclaarte: Vasos y Platos Sostenibles a Partir de Cartón Reciclado
TIPO DE INNOVACIÓN DEL PROYECTO	El proyecto integra innovación ambiental y productiva, apoyándose en técnicas de prototipado, experimentación y validación con base en procesos científicos y herramientas de tecnología apropiada, dentro de un modelo de economía circular.
DEFINICIÓN DEL TIPO DE INNOVACIÓN SELECCIONADA	La propuesta plantea transformar residuos de cartón en vasos y platos biodegradables mediante un proceso artesanal apoyado en metodologías de innovación y prototipado funcional. Se integran conocimientos de materiales, diseño de moldes, pruebas de resistencia y control de calidad, lo que permite experimentar con mejoras en el proceso de fabricación (técnicas de triturado, aglutinantes naturales y métodos de secado) y validar el producto final como alternativa sostenible a los plásticos de un solo uso.
ESTADO ACTUAL DEL PROYECTO	La iniciativa "Reciclaarte" nace como una respuesta creativa y sostenible frente al creciente volumen de residuos sólidos que se generan en Tumaco, especialmente cartón desechado en establecimientos comerciales, hogares y centros educativos. A pesar de que el cartón es un material reciclable, gran parte se desaprovecha, termina en la basura común o se quema, generando contaminación visual y emisiones innecesarias. Durante los últimos dos años, el joven beneficiario del

	<p>proyecto ha observado cómo este recurso, con alto potencial de transformación, no está siendo gestionado adecuadamente. Por ello, plantea aprovecharlo como materia prima para fabricar de forma artesanal platos y vasos desechables biodegradables, que puedan utilizarse en actividades comunitarias, escolares, ventas informales y eventos, reemplazando así productos costosos o ambientalmente nocivos como el icopor o el cartón virgen procesado.</p> <p>Gracias a su participación en el programa "Jóvenes en Ciencia para la Paz", el joven ha fortalecido sus conocimientos en innovación, pensamiento crítico y desarrollo de prototipos, lo cual le ha permitido estructurar mejor su idea y avanzar hacia la fase de prototipado funcional. En esta etapa actual, el proyecto cuenta con:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Una identificación clara del problema: el desperdicio del cartón usado y su bajo aprovechamiento como recurso reutilizable. - Una idea concreta de solución: transformación del cartón reciclado en platos y vasos biodegradables mediante técnicas manuales (triturado, creación de pulpa, moldeado y secado). - Un enfoque práctico y viable a pequeña escala, ideal para ser implementado con recursos limitados pero con alto impacto demostrativo. - Referencias de experiencias similares en otras regiones que han desarrollado empaques y utensilios a base de fibras recicladas. - Interés preliminar de actores locales como compañeros del programa, docentes, jóvenes y microemprendedores que podrían usar o apoyar esta alternativa sostenible. <p>Actualmente, el proyecto está listo para iniciar la fase de prototipado con el objetivo de validar técnica y socialmente el producto. Esta validación incluirá pruebas de funcionalidad, durabilidad, capacidad de</p>
--	---

FORMATO PROYECTOS FINANCIADOS EN EL MARCO DEL PROGRAMA JÓVENES EN CIENCIA PARA LA PAZ

1. Información general del proyecto

Nombre completo de integrante 1	María Camila Muñoz Romero
Nombre del proyecto	Tere: Innovación y Tradición del Chocolate del Pacífico a través de la Capacitación y Promoción Digital
TIPO DE INNOVACIÓN DEL PROYECTO	Innovación social
DEFINICIÓN DEL TIPO DE INNOVACIÓN SELECCIONADA	<p>El proyecto “Tere: Innovación y Tradición del Chocolate del Pacífico” se enmarca en una innovación social y cultural, ya que busca preservar, revitalizar y transmitir prácticas ancestrales vinculadas a la producción de chocolate y bebidas tradicionales del Pacífico colombiano, utilizando herramientas pedagógicas y tecnológicas modernas. Este tipo de innovación se centra en las personas, promueve el tejido comunitario y genera soluciones sostenibles a problemáticas sociales, en este caso, la pérdida de saberes culturales en la comunidad de Tumaco.</p> <p>La propuesta parte de un enfoque participativo que promueve la apropiación social del conocimiento, con talleres vivenciales, contenidos digitales y metodologías educativas dirigidas especialmente a niños, niñas y jóvenes, generando valor social y cultural. A través del uso de tecnologías inmersivas (como la realidad virtual y aumentada), se busca hacer más atractiva la enseñanza de los procesos del cacao, fomentando el aprendizaje activo y la conexión con la identidad territorial.</p> <p>La joven emprendedora, beneficiaria de este proyecto, liderará cada etapa del proceso, desde la conceptualización hasta la implementación de las actividades, apoyada por expertos en pedagogía, cultura y tecnología. Su papel es fundamental como gestora cultural, facilitadora comunitaria y agente de cambio, ya que su motivación personal surge de una</p>

	vivencia íntima y familiar que le inspiró a transformar el dolor en acción colectiva y educativa.
ESTADO ACTUAL DEL PROYECTO	<p>El proyecto nació de una experiencia profundamente personal para la joven emprendedora, cuando atravesaba una situación difícil en su familia. A partir de esa vivencia, reconoció el valor de las enseñanzas de su abuela y la necesidad de preservar esas tradiciones para las futuras generaciones. Esta sensibilidad dio lugar al proyecto “Tere”, que desde hace 9 meses se encuentra en una etapa de conceptualización avanzada, nutrida por su participación activa en el programa “Jóvenes en Ciencia para la Paz”, el cual le ha permitido estructurar la idea, identificar a su público objetivo y fortalecer la visión del emprendimiento.</p> <p>Actualmente, se ha identificado una problemática clara: la desconexión de niños y adultos de Tumaco con sus tradiciones culturales, como la elaboración del chocolate artesanal. Esta pérdida de memoria cultural se ve reflejada en la falta de espacios educativos y prácticos centrados en la transmisión de estos saberes.</p> <p>Estudios cualitativos indican un interés genuino de la comunidad por recuperar estos conocimientos, mientras que los datos cuantitativos muestran una brecha significativa entre la oferta cultural existente y las necesidades reales de la población. En respuesta a ello, la joven lidera un proceso comunitario que, con el acompañamiento de aliados estratégicos, busca generar un cambio sostenible y significativo.</p>
OBJETIVO GENERAL DEL PROYECTO	Implementar estrategias para la transmisión de los conocimientos ancestrales sobre la producción de chocolate y bebidas tradicionales del Pacífico colombiano a través de la apropiación cultural en la comunidad de Tumaco.
OBJETIVOS ESPECÍFICOS	1. Diseñar e implementar talleres educativos dirigidos a niños, niñas y jóvenes para enseñar las técnicas tradicionales de producción de chocolate,

FORMATO PROYECTOS FINANCIADOS EN EL MARCO DEL PROGRAMA JÓVENES EN CIENCIA PARA LA PAZ

1. Información general del proyecto

Nombre completo de integrante 1	DILAN NICK GOMEZ CAICEDO CASTILLO
Nombre completo de integrante 2	JOSE DANIEL GONZALEZ CAICEDO
Nombre completo de integrante 3	KIMBERLY GISELA CAICEDO CASTILLO
Nombre del proyecto	Modernización de los Procesos Artesanales en "Las Delicias de Marlene" para la Producción de Salsas con Conservantes Naturales.
TIPO DE INNOVACIÓN DEL PROYECTO	<p>Innovación de proceso: El proyecto busca transformar el proceso artesanal de elaboración de salsas mediante la tecnificación progresiva del sistema productivo. Se incorporará maquinaria especializada para optimizar etapas clave como el triturado, la cocción, el envasado y el etiquetado, lo que permitirá aumentar la eficiencia y estandarizar la calidad del producto, sin perder el valor de lo artesanal.</p> <p>Además, la innovación contempla el uso de insumos naturales con conservantes biológicos, garantizando una vida útil adecuada sin aditivos artificiales. Se suma un sistema de trazabilidad digital por códigos QR, el cual conecta al consumidor con el proceso artesanal-tecnológico y ofrece transparencia sobre el origen y tratamiento de los ingredientes.</p>
DEFINICIÓN DEL TIPO DE INNOVACIÓN SELECCIONADA	<p>Innovación de proceso: Se implementarán procesos nuevos y mejorados en las fases de producción, pasando de métodos manuales a tecnologías semiautomáticas que mejoran la higiene, la precisión y la capacidad de producción. Esto incluye máquinas para mezclado uniforme, sistemas de cocción controlada, y líneas de envasado automatizado, lo que impacta positivamente en la productividad, la calidad constante y la sostenibilidad del negocio.</p> <p>Todo este avance se realiza respetando la esencia del producto, conectando el conocimiento ancestral con herramientas modernas que fortalecen la identidad del emprendimiento y lo preparan para acceder a mercados más amplios.</p>

ESTADO ACTUAL DEL PROYECTO	<p>Las delicias de marlene, nace del sabor y la sazón heredados de nuestros ancestros, con más de cuatro años de experiencia en elaboración de salsas artesanales, utilizando frutos autóctonos de la región, como es el aguacate, zapallo, maracuyá entre otros. Donde nuestro clima húmedo, cálido y los suelos son ricos en materia orgánica y la biodiversidad de la región permiten que estas frutas desarrollen un alto contenido nutricional. Además, al ser parte de ecosistemas silvestres y poco industrializados, conservan muchas propiedades que a veces se pierden en frutas cultivadas en masa. Finalmente, el avance que se ha logrado en el programa, ha sido de gran ayuda, dado que se está fortaleciendo o estructurando una nueva iniciativa para nuestro negocio, con el fin de garantizar una amplia variedad tanto de productos como servicios. Además, se han realizado pruebas pilotos para la aceptación de nuestros clientes donde, más del 80% aprueban satisfactoriamente el producto.</p> <p>Gracias al acompañamiento del programa, se iniciará el diseño de una nueva estructura de producción tecnificada, con pruebas piloto que incluyen el uso de pequeños equipos industriales, mejorando el rendimiento y la seguridad alimentaria. Esta transición del método artesanal al tecnificado se está haciendo con criterios de eficiencia, sostenibilidad y conservación del sabor original, obteniendo muy buena aceptación del público en las pruebas de producto.</p>
OBJETIVO GENERAL DEL PROYECTO	Optimizar los procesos de elaboración de salsas artesanales mediante la implementación de maquinaria que permita mejorar la eficiencia, estandarizar la producción, y asegurar la conservación y preservación del producto.
OBJETIVOS ESPECÍFICOS	<ul style="list-style-type: none"> - Adquirir e implementar maquinaria para automatizar y optimizar los procesos de producción y empaque, reduciendo tiempos y aumentando la capacidad productiva. - Incorporar conservantes naturales en el proceso de elaboración para mejorar la vida útil del producto, asegurando que mantenga sus propiedades, con un estudio previo en laboratorio.

FORMATO PROYECTOS FINANCIADOS EN EL MARCO DEL PROGRAMA JÓVENES EN CIENCIA PARA LA PAZ

1. Información general del proyecto

Nombre completo de integrante 1	Jimmy Mesterlin Ordoñez Mejía
Nombre completo de integrante 2	Judy Karina Tenorio Cortes
Nombre completo de integrante 3	
Nombre del proyecto	Tecnificación de Procesos y Sostenibilidad mediante Tecnologías 4.0 en Mesterling Producciones Creativas
TIPO DE INNOVACIÓN DEL PROYECTO	Innovación de Proceso
DEFINICIÓN DEL TIPO DE INNOVACIÓN SELECCIONADA	Innovación de Proceso: Un proceso interno nuevo o mejorado para una o más de las funciones comerciales, que difiere significativamente de los anteriores procesos y que ya ha sido implementado o puesto en marcha dentro de la empresa, el proyecto busca mejorar y optimizar los procesos productivos y operativos dentro de la empresa a través de la implementación de nuevas tecnologías y prácticas sostenibles.
ESTADO ACTUAL DEL PROYECTO	Mesterling Producciones Creativas surge a raíz de procesos juveniles que fomentaron el interés y el gusto por la creación de contenidos audiovisuales, así como por la realización de técnicas de estampado y sublimación. El 15 de octubre de 2022, esta iniciativa se consolidó como un emprendimiento, y desde entonces, la propuesta ha estado en funcionamiento. Actualmente, Mesterling ofrece una gama de servicios que incluye fotografía, diseño gráfico, producción audiovisual, sublimación y marketing de estampados a menor escala, realizados por pedido. Sin embargo, es importante señalar que el proyecto aún está en desarrollo y no incluye todos los componentes planeados, como el enfoque ambiental y la implementación de un aplicativo de previsualización. El objetivo de Mesterling es expandir sus capacidades y ofrecer un servicio integral que responda a las necesidades del mercado y promueva la creatividad juvenil.
OBJETIVO GENERAL DEL PROYECTO	Mejorar los procesos de producción y comercialización de productos audiovisuales y gráficos mediante la implementación de tecnologías 4.0, con un enfoque

OBJETIVOS ESPECÍFICOS	sostenible que incremente la eficiencia operativa, la experiencia del cliente y la sostenibilidad ambiental. <ol style="list-style-type: none"> 1. Implementar un proceso digital de previsualización de productos utilizando un aplicativo ya existente, basado en tecnologías 4.0 para mejorar la toma de decisiones de los clientes, facilitando la personalización de productos audiovisuales y gráficos antes de su producción. 2. Optimizar los procesos de producción mediante la automatización parcial y la mejora de la gestión de recursos, lo que permitirá reducir tiempos de entrega, mejorar la calidad del servicio y disminuir el uso de insumos materiales. 3. Desarrollar un sistema de empaques sostenibles a partir del aprovechamiento de residuos de papel y otros materiales reciclados, con el objetivo de reducir el impacto ambiental y fomentar prácticas de economía circular en los procesos de entrega de productos.
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO/ SERVICIO/ PROCESO	El proyecto Mesterling Producciones Creativas se dedica a ofrecer una variedad de servicios, incluyendo fotografía, diseño gráfico, producción audiovisual, sublimación, estampados y marketing. Nuestra misión es proporcionar soluciones integrales y creativas que satisfagan las necesidades de nuestros clientes, integrando tecnología y sostenibilidad en cada etapa del proceso. Innovación y personalización con tecnología 4.0 En aras de mejorar la experiencia del cliente, Mesterling Producciones Creativas busca implementar un microsítio o página web que permita a los usuarios previsualizar productos mediante tecnología de realidad aumentada. Este proceso digital no solo facilitará la personalización de productos audiovisuales y gráficos antes de su producción, sino que también mejorará la toma de decisiones, reduciendo errores y aumentando la satisfacción del cliente. La industria 4.0, con su integración de tecnologías avanzadas, es un pilar fundamental de este proyecto. Tecnologías como la automatización, el Internet de las cosas (IoT) y el análisis de datos permiten optimizar

FORMATO PROYECTOS FINANCIADOS EN EL MARCO DEL PROGRAMA JÓVENES EN CIENCIA PARA LA PAZ

1. Información general del proyecto

Nombre completo de integrante 1	Wendy Yulisa Montaña Cabezas
Nombre del proyecto	<i>Palenque crece: estrategia de comercialización y distribución de productos naturales basados en saberes ancestrales del pacífico nariñense</i>
TIPO DE INNOVACIÓN DEL PROYECTO	<i>innovación de proceso</i>
DEFINICIÓN DEL TIPO DE INNOVACIÓN SELECCIONADA	<i>Innovación de Proceso: Un proceso interno nuevo o mejorado para una o más de las funciones comerciales, que difiere significativamente de los anteriores procesos y que ya ha sido implementado o puesto en marcha dentro de la empresa</i>
ESTADO ACTUAL DEL PROYECTO	<i>La idea del proyecto palenque y surgió de la necesidad de crear una línea de productos capilares que respondiera a las particularidades del cabello afro y procesado, con el enfoque específico en la comunidad tumaqueña. Inspirada por la riqueza cultural de Tumaco y la falta de productos adecuados para cuidar el cabello rizado y procesado, la marca palenque yk busca ofrecer soluciones naturales y efectivas que promuevan el cuidado y la salud capilar. Hasta ahora, la marca ha logrado lanzarse al mercado con productos como crema para peinar, serum, tratamientos, etc. En 5 meses desde su lanzamiento, palenque ha logrado establecerse como una opción prometedora para el cuidado del cabello, despertando el interés de los consumidores locales, generando una base inicial de usuarios. Las habilidades empresariales adquiridas han sido fundamentales para estructurar un plan de negocio más sólido y orientado al crecimiento sostenible, acercándonos al objetivo de expandir el alcance de la marca.</i>
OBJETIVO GENERAL DEL PROYECTO	<i>Posicionar la marca Palenque YK en el mercado regional mediante la obtención del registro sanitario a través de una extensión de marca, incorporando mejoras en las formulaciones y garantizando altos estándares de calidad. Además, asegurar la compra de insumos necesarios al laboratorio aliado para fortalecer la capacidad productiva y lograr un crecimiento sostenido en las</i>

OBJETIVOS ESPECÍFICOS	<i>ventas, consolidando a la marca como referente en el cuidado capilar afro y procesado.</i> 1. Consolidar la calidad y competitividad de los productos Palenque YK mediante la mejora en sus formulaciones y el cumplimiento de las normativas sanitarias, logrando la extensión de marca requerida para la obtención del registro INVIMA y fortaleciendo su posición en el mercado. 2. Implementar un sistema de gestión contable y financiera eficiente, que permita un control preciso de los costos, ingresos y proyecciones económicas, asegurando la sostenibilidad y el crecimiento estratégico de la marca. 3. Diseñar e implementar un plan de marketing integral, enfocado en fortalecer la identidad cultural de Palenque YK, aumentar su visibilidad en el mercado regional y posicionarla como una marca líder en el cuidado capilar afro y procesado.
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO/ SERVICIO/ PROCESO	<i>El proyecto Palenque Crece busca fortalecer la comercialización y distribución de Palenque YK, una marca de productos capilares naturales para cabello afro y rizado, inspirados en la cultura afrocolombiana de Tumaco. A través de la creación de un punto de venta físico en Tumaco y la expansión en plataformas de comercio digital, se pretende mejorar el alcance de la marca, ofreciendo no solo productos de alta calidad, sino también un espacio cultural y educativo para la valorización de las tradiciones capilares afro. Con el fin de resaltar la belleza de la comunidad afro y enaltecer su cultura, las candidatas al reinado de los carnavales de Tumaco se han convertido en embajadoras de la marca, lo que fortalece su visibilidad y conexión con la región. Este enfoque combina la venta directa y el marketing cultural para atraer a un público comprometido con el consumo responsable y el respeto a la identidad cultural afrocolombiana. Asimismo, la marca cuenta con un plan de reciclaje que ofrece a los compradores la oportunidad de traer sus envases vacíos para ser rellenados; a cambio, reciben un descuento del 10%, lo cual fomenta el cuidado del medio ambiente y la adopción de prácticas sostenibles. Mediante alianzas estratégicas con distribuidores locales y regionales, junto con una gestión logística eficiente, el proyecto proyecta mejorar la disponibilidad de los productos y optimizar la</i>

FORMATO PROYECTOS FINANCIADOS EN EL MARCO DEL PROGRAMA JÓVENES EN CIENCIA PARA LA PAZ

1. Información general del proyecto

Nombre completo de integrante 1	Sorangie Teresa Muñoz Romero, Paula Andrea Muñoz.
Nombre del proyecto	Ecoreinas: Creación de Moda Sostenible y consiente a partir de tela ecológica a base de pet reciclado.
TIPO DE INNOVACIÓN DEL PROYECTO	<i>Innovación en Producto</i>
DEFINICIÓN DEL TIPO DE INNOVACIÓN SELECCIONADA	Un bien o servicio nuevo o mejorado, que se diferencia significativamente de los anteriores bienes o servicios de la empresa, y que ya ha sido introducido al mercado. Esta propuesta representa una innovación en el mercado de moda sostenible al ofrecer productos que se distinguen por su responsabilidad ambiental, diseño consciente y compromiso con la comunidad. A través de su impacto ecológico y la proyección hacia la fabricación de una tela propia, el proyecto no solo presenta una solución de moda sino también un modelo de negocio comprometido con la sostenibilidad y la innovación.
ESTADO ACTUAL DEL PROYECTO	Ecoreina surge de la necesidad de aportar en la reducción de contaminación ambiental en nuestro territorio, ya que el desinterés de los habitantes del territorio por el cuidado de la fauna y flora, y el sentido de pertenencia por el cuidado ambiental es bajo. Está idea surgió hace 3 años. Con nuestro emprendimiento deseamos además generar oportunidades laborales para las mujeres madres cabeza de familia y adolescentes. El proyecto se encuentra en ejecución, pero en etapa de mejora, con el objetivo de crear en un futuro nuestra propia tela ecológica. Por medio del programa Jóvenes en Ciencia para la Paz hemos adquirido conocimientos y herramientas fundamentales para la restructuración de nuestros proyectos, la importancia de la innovación y la tecnología, crear planes de comunicación y marketing para impulsar nuestros productos.

OBJETIVO GENERAL DEL PROYECTO	Desarrollar una colección de prendas femeninas utilizando tela ecológica a base de PET reciclado, integrando criterios de moda sostenible y funcionalidad, el diseño innovador, la producción y la validación del producto por medio de un programa educativo comunitario, con el fin de concientizar a la población sobre cuidado ambiental, proyectando a futuro la creación de tela ecológica propia,
OBJETIVOS ESPECÍFICOS	<ol style="list-style-type: none"> 1. Desarrollar el diseño de prendas femeninas, aplicando criterios de moda sostenible y funcionalidad, mediante el uso de telas ecológicas que se adapten al concepto de economía circular. 2. Implementar el proceso de confección de la colección de las prendas, optimizando recursos en una producción a pequeña escala para asegurar la sostenibilidad y eficiencia en el uso de materiales ecológicos, y ofreciendo opciones de diseño personalizado para los clientes. 3. Desarrollar un programa educativo comunitario, por medio de talleres sobre moda sostenible y reciclaje, realizando una demostración del proceso de transformación del PET en tela ecológica y a su vez promocionar la colección de las prendas mediante estrategias de marketing digital, facilitando la visualización de los productos y evaluando la aceptación en el mercado local.
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO/ SERVICIO/ PROCESO	"Ecoreinas" es un proyecto de moda sostenible que confecciona, con tela ecológica de PET reciclado, prendas femeninas atractivas y responsables con el medio ambiente. A través de la innovación en productos, esta iniciativa ofrece vestidos, blusas, faldas, pijamas y pantalones diseñados con criterios de economía circular y funcionalidad, lo que permite reducir el desperdicio de

**FORMATO PROYECTOS FINANCIADOS EN EL MARCO DEL PROGRAMA
JÓVENES EN CIENCIA PARA LA PAZ**

1. Información general del proyecto

Nombre completo de integrante 1	John Castañeda Cortes
Nombre del proyecto	Desarrollo del Yogur de Arazá: Hacia una Producción Sostenible en Tumaco
TIPO DE INNOVACIÓN DEL PROYECTO	Innovación de Producto
DEFINICIÓN DEL TIPO DE INNOVACIÓN SELECCIONADA	<p>La innovación de producto corresponde a la creación o mejora significativa de un bien o servicio, diferenciándose de las ofertas previas de la empresa y habiendo sido introducido en el mercado.</p> <p>En este caso, "Yogur de Arazá" representa una propuesta novedosa en el sector lácteo, destacando por el uso de ingredientes naturales, propiedades nutricionales superiores y un sabor distintivo. Además, incorpora mejoras técnicas y materiales que aseguran calidad, durabilidad y valor agregado.</p>
ESTADO ACTUAL DEL PROYECTO	La idea surgió hace siete meses, motivada por el potencial nutricional del arazá y la oportunidad de aprovechar subproductos, reduciendo desperdicios. Gracias al programa Jóvenes en Ciencia para la Paz, se han adquirido competencias en innovación, comercialización y rentabilidad de productos. Actualmente, el proyecto está en fase de investigación básica, enfocada en la formulación inicial y caracterización del fruto para sentar bases sólidas en el desarrollo de un prototipo de yogur nutritivo y sostenible.
OBJETIVO GENERAL DEL PROYECTO	Desarrollar una receta estandarizada de yogur a base de arazá, que permita diversificar la oferta de productos derivados de este fruto e impulse el aprovechamiento sostenible de la biodiversidad local en Tumaco.
OBJETIVOS ESPECÍFICOS	1. Caracterizar las propiedades fisicoquímicas y sensoriales del arazá cultivado en San Andrés de Tumaco, estableciendo parámetros técnicos para

	<p>su adecuada incorporación en la formulación del yogur.</p> <p>2. Diseñar experimentalmente una receta estándar de yogur de arazá, mediante pruebas de laboratorio que garanticen calidad, inocuidad, estabilidad y aceptación sensorial.</p> <p>3. Validar la receta mediante pruebas piloto y evaluaciones sensoriales con consumidores potenciales, ajustando la formulación según los resultados obtenidos.</p>
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO/ SERVICIO/ PROCESO	<p>El proyecto busca desarrollar un yogur saludable y sostenible utilizando arazá (<i>Eugenia stipitata</i>), fruta nativa de la Amazonía, reconocida por su sabor ácido y alto contenido de vitamina C. El arazá se cultiva en Tumaco en sistemas agroforestales y huertos familiares, lo que favorece la economía local.</p> <p>La innovación radica en el uso de ingredientes autóctonos, procesos sostenibles y tecnología de fermentación controlada que asegura calidad microbiológica y mayor vida útil. Se prevé la aplicación de análisis sensorial y estudios de mercado para validar la aceptación del producto. El empaque será biodegradable y atractivo, reforzando el compromiso ambiental. El proyecto integra biotecnología para optimizar la fermentación y garantizar propiedades funcionales en el yogur.</p>
PROYECCIÓN SOSTENIBILIDAD	<p>○ La sostenibilidad se basa en la diversificación futura de la línea de productos y la exploración de derivados lácteos con ingredientes locales. Se prevé reinversión de utilidades, búsqueda de inversionistas y acceso a fondos regionales para innovación. Se fortalecerán alianzas con agricultores locales y entidades académicas para asegurar materia prima y actualización tecnológica. Se implementará mantenimiento preventivo de equipos y capacitación continua del personal, además de estudios de mercado para identificar nuevas oportunidades nacionales e internacionales.</p>

**FORMATO PROYECTOS FINANCIADOS EN EL MARCO DEL PROGRAMA
JÓVENES EN CIENCIA PARA LA PAZ**

1. Información general del proyecto

Nombre completo de integrante 1	<i>Selene Daniela Riascos Dajome</i>
Nombre del proyecto	<i>Postres innovación ancestral</i>
TIPO DE INNOVACIÓN DEL PROYECTO	El proyecto se enmarca dentro de la categoría de innovación de producto, ya que introduce un postre gourmet único que combina ingredientes locales de Tumaco con técnicas modernas de procesamiento y conservación. Este enfoque permite crear un producto de alto valor agregado que destaca en mercados diferenciados.
DEFINICIÓN DEL TIPO DE INNOVACIÓN SELECCIONADA	<i>Este proyecto incorpora elementos de innovación de producto, social y tecnológica. En cuanto a la innovación de producto, se desarrollará un postre gourmet que integra sabores locales y características propias de la región. Desde la perspectiva social, el proyecto promueve la preservación de saberes ancestrales y fomenta el desarrollo comunitario mediante la valorización de frutas autóctonas. En el ámbito tecnológico, se incorporan empaques ecoamigables y herramientas digitales, como un código QR, que conecta a los consumidores con la historia, las tradiciones y las prácticas culturales de Tumaco.</i>
ESTADO ACTUAL DEL PROYECTO	El proyecto tiene una trayectoria de tres años en los que se ha elaborado el postre de manera artesanal, aprovechando las frutas locales de Tumaco y basándose en conocimientos tradicionales. Sin embargo, hasta ahora no se ha implementado ningún proceso formal de investigación, formulación, prototipado o validación que permita optimizar el producto y posicionarlo en mercados diferenciados. A pesar de su carácter artesanal, el postre ha tenido buena aceptación local, lo que refleja su potencial para escalar a mercados más exigentes mediante la incorporación de procesos técnicos y tecnológicos. En esta nueva etapa, el enfoque se centra en

	profesionalizar la producción, mejorar las características organolépticas, nutricionales y de conservación del postre, y diseñar un empaque ecoamigable que resalte los valores culturales y ambientales de la región.
OBJETIVO GENERAL DEL PROYECTO	<i>Desarrollar y validar un prototipo de postre gourmet elaborado a partir de frutas locales de Tumaco, integrando procesos técnicos y tecnológicos que optimicen sus características, mientras se promueve la preservación de los saberes ancestrales y se difunde una estrategia de reciclaje comunitario, impulsando la sostenibilidad cultural y ambiental de la región.</i>
OBJETIVOS ESPECÍFICOS	<ul style="list-style-type: none"> - Optimizar el proceso de producción del postre gourmet - Diseñar y validar un empaque eco amigable con código QR - Establecer alianzas estratégicas para la comercialización del producto
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO/ SERVICIO/ PROCESO	<p><i>El proyecto se centra en la producción de un postre gourmet elaborado artesanalmente a partir de frutas autóctonas de Tumaco como lo son: Naidí, caimito Arazá y borjón.</i></p> <p><i>En la primera etapa del proyecto de innovación se propone realizar un ejercicio de investigación básica para poder entender las propiedades de las frutas con las cuales se hará el ejercicio de prueba de formulación para el prototipado del postre gourmet.</i></p> <p><i>Una vez identificados los beneficios potenciales de cada fruta esto permitirá realizar pruebas con el acompañamiento y asesoría de un laboratorio especializado. Lo anterior, para desarrollar una receta estándar para la producción de un postre considerando que las tendencias del mercado colombiano para el caso de los postres se han visto impulsada por factores como la valoración de la biodiversidad la innovación gastronómica y el interés</i></p>

**FORMATO PROYECTOS FINANCIADOS EN EL MARCO DEL PROGRAMA JÓVENES EN
CIENCIA PARA LA PAZ**

1. Información general del proyecto

Nombre completo de integrante 1	ANDREA CAROLINA ZAMBRANO ROMERO
Nombre del proyecto	<i>NATURAL LIAMS: Innovación en Cuidado Capilar y Personal con Plantas Medicinales de Tumaco, Incorporando Tecnología en el Proceso Productivo.</i>
TIPO DE INNOVACIÓN DEL PROYECTO	INNOVACION DE PRODUCTOS
DEFINICIÓN DEL TIPO DE INNOVACIÓN SELECCIONADA	<i>Un bien o servicio nuevo o mejorado, que se diferencia significativamente de los anteriores bienes o servicios de la empresa, y que ya ha sido introducido al mercado. Alinear la definición con su producto</i>
ESTADO ACTUAL DEL PROYECTO	<i>NATURAL LIAMS Nació de la idea de emprender y aparte de eso la necesidad de que ningún producto pudiera satisfacerme de la manera en que quería. Este proyecto nació hace más de un año, lastimosamente no se encuentra validado para comercialización, solo es un prototipo. Gracias a las diferentes entidades que han hecho que este proyecto se centre y me oriente de la manera adecuada y me brinden las herramientas necesarias para hacer de esto algo mas consolidado.</i>
OBJETIVO GENERAL DEL PROYECTO	<i>Objetivo general Desarrollar la fórmula de un shampoo elaborado a partir de los extractos de plantas beneficiosas para la salud capilar, mediante procesos de investigación aplicada.</i>
OBJETIVOS ESPECÍFICOS	<i>Objetivos Específicos: 1- Realizar un análisis bibliográfico y de mercado sobre las plantas con propiedades beneficiosas para la salud capilar 2- Formular y probar diferentes combinaciones de extractos de plantas para desarrollar una base de shampoo efectiva. 3- Evaluar la efectividad de la fórmula desarrollada mediante pruebas de laboratorio y análisis de resultados preliminares con un grupo de usuarios.</i>

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO/ SERVICIO/ PROCESO	<i>Este proyecto NATUTAL LIAMS se enfoca en la transformación de las plantas medicinales del municipio de Tumaco en productos de uso capilar y para el cuerpo utilizando tecnología Lot para optimizar la producción y así obtener un buen producto y tener una buena aceptación en el mercado. El proyecto se diferencia por combinar el uso de tecnología para mejorar la eficiencia y calidad de la producción tradicional desarrollando productos innovadores que combinan la tradición con la tecnología y la preservación de conocimientos tradicionales para futuras generaciones.</i>
PROYECCIÓN SOSTENIBILIDAD	<i>O Nuestro proyecto NATURAL LIAMS busca transformar las plantas medicinales en productos de alta calidad como productos capilares (shampoo) nos proyectamos crecer y consolidar nuestro portafolios de productos y así extendernos en mercado nacional e internacional innovando en nuestros procesos para obtener ganancias a largo plazo y establecer alianzas con diferentes entidades tales como (droguerías, salones de belleza, colmenas, supermercados, amigos y conocidos)</i>
DURACIÓN (en meses)	<i>4 meses.</i>

**FORMATO PROYECTOS FINANCIADOS EN EL MARCO DEL PROGRAMA
JÓVENES EN CIENCIA PARA LA PAZ**

1. Información general del proyecto

Nombre completo de integrante 1	Jean Carlos Palacios Ramos
Nombre del proyecto	Oleo Scent
TIPO DE INNOVACIÓN DEL PROYECTO	Innovación en producto
DEFINICIÓN DEL TIPO DE INNOVACIÓN SELECCIONADA	Un bien o servicio nuevo o mejorado, que se diferencia significativamente de los anteriores bienes o servicios de la empresa, y que ya ha sido introducido al mercado Justifiques tu proyecto como innovación, producto eco amigable, características diferentes a las del mercado, insumos reciclados
ESTADO ACTUAL DEL PROYECTO	La idea de negocio surgió a través de la necesidad hallada en mi entorno y la falta de empleo que nos rodea, por otro lado, también ayudar al mejoramiento del medio ambiente ya que vivimos en una sociedad que no se apropia del tema y por falta de conocimiento destruye el entorno. La idea surge aproximadamente hace 4 años, pero no se había aterrizado por falta de presupuesto y apoyo. El proyecto se encuentra en fase de asesoría y experimentación. El entrenamiento recibido ha sido excelente ya que contamos con los profesionales actos y capaces para apoyarnos y hasta el momento me siento muy bien con los profes y el asesor que me han asignado.
OBJETIVO GENERAL DEL PROYECTO	Desarrollar y comercializar jabones eco-amigables para el lavado de utensilios de cocina, utilizando ingredientes naturales, esencias aromáticas y aceites residuales reciclados, con el fin de proporcionar una solución efectiva y sostenible.
OBJETIVOS ESPECÍFICOS	<ul style="list-style-type: none"> Investigar y desarrollar una fórmula especializada de jabón que combine ingredientes naturales, aceites residuales

	<p>reciclados y esencias aromáticas naturales, garantizando la eficacia en la limpieza de utensilios de cocina, un aroma agradable y la suavidad para la piel del usuario.</p> <ul style="list-style-type: none"> Producir prototipos del jabón sostenible Realizar pruebas técnicas de desempeño del jabón Validar la aceptación del jabón con clientes potenciales
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO/ SERVICIO/ PROCESO	<p>En un mundo cada vez más consciente de la sostenibilidad y el impacto ambiental de nuestras decisiones cotidianas, la búsqueda de soluciones prácticas y ecológicas ha cobrado gran relevancia. Uno de los ámbitos más ignorados pero críticos es el de los productos de limpieza, especialmente aquellos que utilizamos diariamente en la cocina. La grasa, los residuos de comida y la necesidad de higiene imponen un reto que tradicionalmente ha sido resuelto mediante detergentes industriales, los cuales, en su mayoría, contienen compuestos químicos agresivos, derivados del petróleo y fragancias sintéticas. Estos productos no solo contaminan el agua, sino que también pueden causar irritaciones en la piel y otros problemas de salud.</p> <p>Frente a esta problemática, surge la necesidad de desarrollar una fórmula de jabón especializada que, sin dejar de lado la eficacia, esté alineada con los principios del cuidado ambiental y la salud humana. Este documento narra el proceso completo de investigación, desarrollo y formulación de un jabón ecológico que combina ingredientes naturales, aceites residuales reciclados y esencias aromáticas naturales. Su propósito: limpiar utensilios de cocina con eficacia, dejar un aroma agradable y ser suave con la piel del usuario.</p> <p>El proyecto de innovación ÓleoScent se enfoca en la fabricación de jabones eco-amigables diseñados específicamente para el lavado de utensilios de cocina, utilizando aceites residuales reciclados como materia prima principal y combinando estos con ingredientes naturales y esencias aromáticas que</p>

**FORMATO PROYECTOS FINANCIADOS EN EL MARCO DEL PROGRAMA
JÓVENES EN CIENCIA PARA LA PAZ**

1. Información general del proyecto

Nombre completo de integrante 1	Diana Fernanda Cortes Mideros
Nombre completo de integrante 2	<i>Nombre del joven beneficiario 1</i>
Nombre completo de integrante 3	<i>Nombre del joven beneficiario 1</i>
Nombre del proyecto	Atypical Típico Drinks
TIPO DE INNOVACIÓN DEL PROYECTO	<i>Innovación en productos y servicios.</i>
DEFINICIÓN DEL TIPO DE INNOVACIÓN SELECCIONADA	<p>El proyecto “Atypical Típico Drinks” propone una innovación en producto, mediante la elaboración de cocteles moleculares a base de <i>viche</i> y frutos autóctonos del Pacífico colombiano, con el objetivo de ofrecer una nueva experiencia gastronómica sensorial. Esta innovación implica la transformación de una bebida artesanal tradicional en una propuesta moderna, creativa y tecnológicamente avanzada, mediante técnicas como la esferificación, gelificación, niebla aromática y uso de espumas.</p> <p>La aplicación de técnicas de coctelería molecular, poco exploradas en el territorio, permite elevar significativamente el nivel del producto tradicional, haciéndolo más atractivo para nuevos segmentos de mercado, especialmente para jóvenes y turistas que buscan experiencias distintas y culturales.</p>
ESTADO ACTUAL DEL PROYECTO	<p>La idea de negocio surgió en el año 2021 a partir de la observación de una necesidad creciente en la comunidad: espacios de esparcimiento innovadores y culturales que rescaten la identidad local desde una perspectiva creativa. A pesar de la riqueza cultural y gastronómica del territorio, técnicas como la coctelería molecular siguen siendo poco comunes.</p> <p>Desde su concepción, el proyecto ha avanzado en el desarrollo de prototipos, aplicación de encuestas y</p>

	<p>validaciones con clientes reales. En el año 2022, uno de los prototipos fue introducido en eventos locales para su primera validación. En 2023, el producto participó activamente en ferias comerciales, obteniendo una retroalimentación positiva que impulsó el perfeccionamiento de la técnica.</p> <p>Actualmente, en 2024, el proyecto se encuentra en fase de puesta en marcha, con proyección de abrir el primer punto físico de atención al público antes de finalizar el año. Este espacio permitirá ofrecer experiencias temáticas con cocteles innovadores en un ambiente pensado para resaltar la cultura del Pacífico.</p> <p>Como parte de su compromiso con el desarrollo del proyecto, la joven emprendedora aportará como contrapartida la compra del insumo del <i>viche</i>, elemento esencial y diferenciador en su propuesta. Este insumo es la base de sus fórmulas moleculares y representa un símbolo de la tradición ancestral afrodescendiente. Su uso no solo es clave desde lo técnico, sino que también garantiza la autenticidad, territorialidad y sostenibilidad del modelo de negocio.</p>
OBJETIVO GENERAL DEL PROYECTO	Desarrollar una propuesta innovadora de coctelería molecular a base de <i>viche</i> , mediante la aplicación de técnicas de gastronomía científica que revaloricen esta bebida tradicional del pacífico colombiano con el fin de diversificar su presentación, generar valor agregado y promover su apropiación cultural en nuevos contextos gastronómicos.
OBJETIVOS ESPECÍFICOS	<ol style="list-style-type: none"> 1. Caracterizar las propiedades fisicoquímicas y organolépticas del viche para identificar su potencial de aplicación en procesos de coctelería molecular. 2. Diseñar y prototipar al menos tres cócteles moleculares que combinen el <i>viche</i> con ingredientes locales del Pacífico colombiano, aplicando técnicas como esferificación, espumas, gelificación o niebla aromática. 3. Validar la aceptación sensorial y cultural de los prototipos, a través de catas con actores del sector gastronómico, portadores de tradición y potenciales consumidores.

FORMATO PROYECTOS FINANCIADOS EN EL MARCO DEL PROGRAMA JÓVENES EN CIENCIA PARA LA PAZ.

1. Información general del proyecto

Nombre completo de integrante 1	<i>Paula Andrea Portilla Obando</i>
Nombre completo de integrante 2	<i>Mayerli Caterine Mosquera Obando</i>
Nombre del proyecto	<i>Artesanías y Reciclajes P&M.</i>
TIPO DE INNOVACIÓN DEL PROYECTO	<i>Innovación en Productos</i>
DEFINICIÓN DEL TIPO DE INNOVACIÓN SELECCIONADA	<p><i>Es la introducción de un bien/servicio nuevo o significativamente mejorado en sus características o en sus usos posibles. Este tipo de innovación incluye mejoras significativas en las especificaciones técnicas, los componentes o materiales, el software incorporado, la ergonomía, la calidad, la durabilidad, la confiabilidad, la eficiencia y efectividad, facilidad de uso, entre otras características funcionales.</i></p> <p><i>Las mejoras significativas de productos existentes pueden ser consecuencia de cambios en los materiales, los componentes u otras características que mejoren su rendimiento.</i></p> <p><i>Las innovaciones de servicios pueden incluir mejoras significativas en las operaciones de suministro, por ejemplo, en términos de su eficiencia o velocidad, la adición de nuevas funciones o características a servicios existentes, o la introducción de servicios completamente nuevos, busca transformar el mercado a través de la creación de bienes y servicios que satisfagan nuevas necesidades y deseos. Los servicios, en particular, se caracterizan por su capacidad para generar cambios significativos en la experiencia del cliente.</i></p>
ESTADO ACTUAL DEL PROYECTO	<i>La idea de emprender con artesanías y reciclaje nació de mi pasión por el arte y mi preocupación por el medio ambiente. Siempre me ha gustado crear cosas con mis propias manos y, al mismo tiempo, soy consciente de la importancia de reducir nuestra huella ecológica. Al combinar estas dos pasiones, vi una oportunidad para generar un impacto positivo en mi comunidad. Me di cuenta de que muchos materiales que se consideran basura pueden transformarse en artesanías únicas y hermosas, y que, al hacerlo, estoy promoviendo la economía circular y fomentando una mayor conciencia ambiental.</i>

	<i>La idea de emprender en este ámbito comenzó a gestarse hace aproximadamente 1 año. Al principio me di cuenta de que necesitaba una mejor estructuración, pero con el tiempo me di cuenta de que tenía el potencial de convertirse en algo más grande. Empecé a investigar sobre técnicas de reciclaje y en eso estoy actualmente. Actualmente, mi proyecto se encuentra en la fase de idea</i>
OBJETIVO GENERAL DEL PROYECTO	<i>El programa Jóvenes en Ciencia para la Paz ha sido fundamental para el desarrollo de mi proyecto. Gracias a las capacitaciones y talleres, he adquirido conocimientos y habilidades clave para llevar adelante mi emprendimiento, como desarrollo de un plan de negocios sólido que me permite definir mis objetivos, estrategias y proyecciones a futuro.</i>
OBJETIVOS ESPECÍFICOS	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Promover el desarrollo sostenible en el barrio El Morrito a través de la investigación sobre los tipos de plásticos más comunes y procesos de formación a la comunidad.</i> - <i>Transformar los residuos plásticos para crear una línea de productos artesanales atractivos (bolsos, cortinas y materas) y comercializables.</i>
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO/ SERVICIO/ PROCESO	<i>El proyecto de innovación de Artesanías y reciclaje PYM se enfoca en la transformación del Residuos Sólidos (plásticos en artesanías de 3 tipos (Bolsos, Cortinas, Materas) los cuales tendrán diferentes características, utilizando el reciclaje y la creatividad para optimizar la producción. La innovación radica en los diseños, colores etc, lo cual permitirá la reutilización y la reducción de plásticos en nuestro barrio el morrito.</i>
PROYECCIÓN SOSTENIBILIDAD	<p>O <i>A largo plazo, mi proyecto de artesanías y reciclaje en Tumaco tiene como objetivo convertirse en un referente de la economía circular en la región, generando un impacto positivo en la comunidad y el medio ambiente. Las etapas que visualizo son:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ <i>Consolidación: Fortalecer la marca y la producción, ampliando la variedad de productos y mejorando la calidad.</i> ✓ <i>Expansión: Abrir nuevos canales de distribución, a nivel local e internacional, para llegar a un mayor número de consumidores.</i>

FORMATO PROYECTOS FINANCIADOS EN EL MARCO DEL PROGRAMA JÓVENES EN CIENCIA PARA LA PAZ

1. Información general del proyecto

Nombre completo de integrante 1	NUBIA DEYSY MONTAÑO
Nombre completo de integrante 2	N/A
Nombre completo de integrante 3	N/A
Nombre del proyecto	Venta de helados y bolos artesanal a base de fruta exóticas
TIPO DE INNOVACIÓN DEL PROYECTO	Innovación de productos y sabores
DEFINICIÓN DEL TIPO DE INNOVACIÓN SELECCIONADA	La venta de bolos y helados artesanales se justifica por su capacidad para satisfacer la demanda del mercado de productos dulces y postres, su alineación con las tendencias hacia lo artesanal y lo natural, su diversidad de opciones, su capacidad para ofrecer una experiencia gastronómica única, su apoyo al emprendimiento local y su versatilidad para celebrar ocasiones especiales. Estas razones destacan la importancia y relevancia de este tipo de negocio en el mercado actual.
ESTADO ACTUAL DEL PROYECTO	La idea de helados y bolos surge de transformar los frutos exóticos de Tumaco y la fusión que tiene cada uno de ellos al combinarlos con otras frutas con el fin de ofrecer productos frescos, deliciosos y de alta calidad, con una variedad de opciones creativas y personalizadas para satisfacer los gustos individuales de los clientes y enfocarnos en brindar una experiencia gastronómica memorable, un servicio al cliente excepcional y un ambiente agradable, lo cual surgió hace un año al observar el deleite en el paladar de la población Tumaqueña y su preparación actual. El proyecto se encuentra en idea de negocio.
OBJETIVO GENERAL DEL PROYECTO	Desarrollar y comercializar productos lácteos elaborados a partir de frutas autóctonas de Tumaco que potencialice la economía y promueva el desarrollo sostenible de la región.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS	<ul style="list-style-type: none"> • Diseñar el prototipo garantizando condiciones de calidad aceptables a partir de frutas autóctonas (naidí, arazá y cacao) de Tumaco • Implementar una estrategia de comercialización del prototipo que promueva los saberes ancestrales y la cultura del territorio • Validar el prototipo y su aceptación mediante pruebas sensoriales.
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO/ PROCESO DEL SERVICIO/	<p>La venta de bolos y helados artesanales se centra en ofrecer productos frescos, deliciosos y de alta calidad, con una variedad de opciones creativas y personalizadas para satisfacer los gustos individuales de los clientes. Se enfoca en brindar una experiencia gastronómica memorable y un servicio al cliente excepcional, asegurando que cada cliente se vaya satisfecho y deseando volver.</p> <p>Dentro de los procesos de análisis técnicos de insumos y procesos, encontramos la selección de materias primas como, leche de almendra, pulpa de naidí, cacao y arazá, y saborizantes naturales.</p> <p>Por otro lado, encontraremos la formulación, pasteurización, maduración congelación y conservación.</p> <p>En el proceso de selección de la fruta es importante tener en cuenta, textura, sabor, valor nutritivo y color natural, teniendo en cuenta que:</p> <p>Textura, nos pueden brindar cremosidad o jugosidad al helado, saber elegir las adecuadas evita que el helado llegue a quedar con alguna textura arenosa, fibrosa o con cristales de hielo.</p> <p>Sabor, la fruta definirá gran parte del sabor del helado, usando frutas frescas, maduras y de buena calidad garantizará un sabor más natural e intenso.</p> <p>Valor nutritivo, una buena selección aportará vitaminas, antioxidantes, fibras, proteínas teobromina y cafeína, lo que mejorará el valor nutricional de nuestros helados.</p> <p>Color natural, las frutas frescas y bien seleccionadas aportan colores vibrantes sin necesidad de colorantes artificiales, aportan a la salud.</p> <p>Las frutas pueden contener microorganismos como bacterias, mohos o levaduras que, si no se controlan, pueden contaminar el helado y provocar enfermedades, dicho lo anterior, es importante evaluar la carga microbiológica ayudara a definir procesos</p>

**FORMATO PROYECTOS FINANCIADOS EN EL MARCO DEL PROGRAMA
JÓVENES EN CIENCIA PARA LA PAZ**

1. Información general del proyecto

Nombre completo de integrante 1	<i>Luis Enrique Rodríguez Angulo</i>
Nombre del proyecto	<i>TIO SANDWICH</i>
TIPO DE INNOVACIÓN DEL PROYECTO	<i>innovación tecnológica aplicada a los procesos de venta, gestión de inventarios y atención al cliente</i>
DEFINICIÓN DEL TIPO DE INNOVACIÓN SELECCIONADA	<p>La innovación en este proyecto se enfoca en el diseño e implementación de nuevas metodologías dentro del servicio de comidas rápidas, orientadas a optimizar tanto el proceso de atención al cliente como la transformación de la materia prima. Uno de los componentes innovadores más relevantes es el uso del plátano maduro en estados cercanos al deterioro, que a través de un tratamiento especializado se convierte en salsas artesanales con un sabor único. Este enfoque no solo reduce el desperdicio alimentario y los costos de producción, sino que también le otorga un valor diferencial al menú del negocio.</p> <p>Adicionalmente, y como parte fundamental del proceso de mejora continua, el proyecto ha identificado la necesidad de incorporar tecnología digital a su operación diaria mediante la implementación de un sistema POS (punto de venta). Esta solución representa una innovación de proceso, ya que transforma de forma significativa la manera en que se gestionan las ventas, el inventario, la facturación y la atención al cliente. El joven emprendedor, quien lidera el negocio, estará activamente involucrado en la implementación y será el encargado de operar el sistema, tras recibir la formación especializada necesaria para su correcto manejo y personalización.</p>
ESTADO ACTUAL DEL PROYECTO	Actualmente, el emprendimiento Tío Sandwich opera de manera estable en el mercado local, con una propuesta gastronómica que ha sido bien recibida por el público, especialmente por su enfoque en sabores tradicionales con un giro innovador. Uno de los

	<p>mayores logros del negocio ha sido la incorporación de salsas artesanales a base de plátano maduro, las cuales se han posicionado como un valor agregado distintivo dentro del menú, resaltando la identidad cultural y gastronómica del Pacífico colombiano.</p> <p>A pesar de estos avances, el emprendimiento enfrenta desafíos significativos en sus procesos administrativos. La gestión interna se realiza de forma manual, lo cual ha generado cuellos de botella en el control de inventarios, el registro y análisis de ventas, la atención al cliente y la organización contable. Esta situación ha limitado la capacidad del negocio para crecer de forma sostenible, optimizar recursos y tomar decisiones estratégicas con base en información precisa.</p> <p>Frente a este escenario, el joven emprendedor ha identificado como una necesidad urgente la implementación de un sistema de punto de venta (POS) que permita digitalizar los procesos críticos del negocio.</p> <p>Esta herramienta tecnológica no solo mejorará la eficiencia operativa, sino que además fortalecerá la trazabilidad de las operaciones, facilitará la toma de decisiones basadas en datos en tiempo real, y permitirá al emprendedor proyectar el crecimiento de su negocio con mayor claridad.</p> <p>El interés por incorporar soluciones tecnológicas está directamente relacionado con la formación recibida y el proceso de fortalecimiento emprendedor.</p> <p>El emprendedor ha mostrado disposición para capacitarse en el manejo del sistema POS, con el objetivo de adquirir autonomía en la gestión digital del negocio, reducir errores operativos, mejorar la experiencia del cliente y abrir nuevas posibilidades de expansión, incluyendo estrategias de fidelización y canales de venta online.</p>
OBJETIVO GENERAL DEL PROYECTO	Optimizar la experiencia del cliente y la eficiencia operativa en el servicio de comidas rápidas, a través de la implementación de tecnologías digitales y

**FORMATO PROYECTOS FINANCIADOS EN EL MARCO DEL PROGRAMA
JÓVENES EN CIENCIA PARA LA PAZ**

1. Información general del proyecto

Nombre completo de integrante 1	<i>Yirley Fernanda Moná Reina</i>
Nombre completo de integrante 2	<i>Giseth del Carmen Moná Reina</i>
Nombre del proyecto	<i>Repostería artesanal a base de productos típicos tumaqueños SUGAR BLOOM</i>
TIPO DE INNOVACIÓN DEL PROYECTO	El proyecto "Sugar Bloom" se clasifica como innovación de producto y procesos. Se centra en la creación de postres artesanales únicos utilizando productos típicos de Tumaco como el chontaduro, coco y cacao, mejorando tanto sus propiedades nutricionales como los procesos de producción para garantizar alta calidad y sostenibilidad.
DEFINICIÓN DEL TIPO DE INNOVACIÓN SELECCIONADA	La innovación de producto consiste en desarrollar postres con alto valor nutritivo y propiedades funcionales que promuevan la salud del consumidor, integrando ingredientes tradicionales con técnicas modernas. La innovación de procesos incluye la aplicación de tecnología y técnicas avanzadas en la preparación y conservación de los postres, como la deshidratación, control de humedad y texturas, preservando al máximo sus nutrientes.
ESTADO ACTUAL DEL PROYECTO	El proyecto "Sugar Bloom" se encuentra en la fase inicial de estructuración, enfocándose en la identificación de los ingredientes clave que formarán la base de sus postres artesanales. Hasta el momento, se han seleccionado tres productos locales de alta calidad y valor nutritivo: el chontaduro, el coco y el cacao, los cuales representan la riqueza gastronómica de Tumaco. Actualmente, se está trabajando en el diseño de las recetas base que integren estos ingredientes, resaltando su sabor y propiedades funcionales. Además, se están evaluando las técnicas artesanales tradicionales para combinarse con procesos tecnológicos que garanticen la preservación de
	nutrientes, la mejora de la textura y la optimización de la vida útil de los productos finales. Como parte de la validación inicial, se han realizado pruebas piloto para definir las combinaciones de sabores, consistencias y presentaciones que ofrezcan una experiencia única al consumidor. Asimismo, el equipo se encuentra analizando las oportunidades de mejora en los procesos productivos para garantizar un balance entre innovación, sostenibilidad y calidad.
OBJETIVO GENERAL DEL PROYECTO	Desarrollar una línea de postres artesanales innovadores a base de productos típicos de Tumaco, que además de resaltar los sabores locales, ofrezcan beneficios nutricionales y propiedades funcionales que contribuyan al bienestar de los consumidores, posicionando a Sugar Bloom como referente en innovación gastronómica.
OBJETIVOS ESPECÍFICOS	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Optimizar procesos de producción mediante técnicas modernas que preserven las propiedades nutricionales de los ingredientes base. ✓ Resaltar los beneficios para la salud de los postres elaborados con chontaduro, coco y cacao, destacando su alto contenido de vitaminas, antioxidantes y grasas saludables. ✓ Incorporar tecnología para mejorar la textura, presentación y conservación de los productos finales. ✓ Desarrollar estrategias de comercialización que resalten el valor agregado del producto como una opción saludable, innovadora y sostenible.
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO/ SERVICIO/ PROCESO	El proyecto "Sugar Bloom" desarrolla y comercializa postres artesanales innovadores elaborados a base de productos típicos de Tumaco, como el chontaduro, el coco y el cacao. Estos ingredientes, además de ser representativos de la identidad cultural local, poseen un alto valor nutricional y propiedades beneficiosas para la salud. Los productos ofrecidos por Sugar Bloom buscan posicionarse como una alternativa saludable y gourmet, combinando sabores tradicionales con

**FORMATO PROYECTOS FINANCIADOS EN EL MARCO DEL PROGRAMA
JÓVENES EN CIENCIA PARA LA PAZ**

1. Información general del proyecto

Nombre completo de integrante 1	<i>Karen Yuliana García López</i>
Nombre del proyecto	<i>GreenPack - Bandejas Biodegradables de Papel Reciclado para Alimentos.</i>
TIPO DE INNOVACIÓN DEL PROYECTO	<i>Innovación en Productos</i>
DEFINICIÓN DEL TIPO DE INNOVACIÓN SELECCIONADA	<i>A través del reciclaje, nuestro objetivo es dar una nueva vida al papel desechado, transformándolo en un recurso valioso mediante su reutilización en la fabricación de bandejas biodegradables para el servicio de alimentos. Este proceso no solo implica la reducción de residuos, sino que también se enmarca en un enfoque integral de economía circular, donde los materiales que normalmente serían desechados se reintegran a la cadena de valor, contribuyendo a la sostenibilidad ambiental. Al emplear papel reciclado en lugar de materiales convencionales como el plástico, no solo disminuimos la acumulación de residuos no biodegradables, sino que también reducimos la demanda de materias primas vírgenes, minimizando el impacto ecológico de la producción.</i>
ESTADO ACTUAL DEL PROYECTO	<i>La idea surgió a partir de la urgente necesidad de encontrar una alternativa sostenible para el manejo de los vertederos de basura, especialmente en términos de su financiamiento. Se observó que una gran cantidad de materiales reciclables, con un alto potencial de reutilización, son desechados sin aprovecharse, lo que no solo representa una pérdida de recursos valiosos, sino que también contribuye significativamente a la contaminación del medio ambiente. En respuesta a esta problemática, en el año 2023 nació la idea de crear un proyecto que permita reciclar y reutilizar estos materiales, con el objetivo de reducir la carga de residuos en los vertederos y fomentar prácticas más responsables con el entorno. El proyecto se encuentra actualmente en una fase de ideación, donde se están definiendo cuidadosamente</i>

	<i>los lineamientos necesarios para garantizar su implementación exitosa. A través del programa "Ciencias por la Paz", se ha logrado estructurar la idea de negocio, permitiendo avances significativos en áreas clave como la definición del segmento de mercado al que se dirigirá el producto, el desarrollo de un logotipo representativo y la planificación de estrategias que aseguren su viabilidad. Aunque en esta etapa se siguen afinando detalles, el proyecto está en camino de convertirse en una solución innovadora y sostenible para el manejo de residuos reciclables, con un impacto positivo tanto en el medio ambiente como en la economía circular.</i>
OBJETIVO GENERAL DEL PROYECTO	Implementar un proceso innovador de economía circular para la fabricación de bandejas biodegradables a partir de papel reciclado, utilizando tecnologías y metodologías sostenibles que reduzcan residuos sólidos y contribuyan a la sostenibilidad ambiental en Tumaco.
OBJETIVOS ESPECÍFICOS	<ol style="list-style-type: none"> 1. Identificar un proceso técnico innovador para transformar papel reciclado en bandejas biodegradables, asegurando la optimización de recursos y la calidad del producto final. 2. Adaptar metodologías innovadoras para la fabricación y escalamiento de las bandejas biodegradables, integrando un enfoque en la mejora continua.
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO/ SERVICIO/ PROCESO	El proyecto de innovación <i>GreenPack</i> se centra en transformar papel reciclado en productos reutilizables como bandejas, vasos y bolsas, destinados a supermercados. Este enfoque aprovecha materiales reciclables para darles una segunda vida, optimizando recursos y reduciendo en un 20% la contaminación por este tipo de residuos en la región. Para lograrlo, se implementa una metodología basada en Ciencia y Tecnología que incluye las siguientes etapas: recolección comunitaria de papel reciclado, clasificación y limpieza para eliminar impurezas, pulpeo mediante maquinaria especializada, moldeo en formas específicas como bandejas y vasos, y finalmente, secado y acabado para garantizar la calidad del producto. El proyecto requiere recursos

**FORMATO PROYECTOS FINANCIADOS EN EL MARCO DEL PROGRAMA
JÓVENES EN CIENCIA PARA LA PAZ**

1. Información general del proyecto

Nombre completo de integrante 1	James Andrés Nazareno Quiñonez
Nombre del proyecto	Nazareno Tapicería y Diseño
TIPO DE INNOVACIÓN DEL PROYECTO	Innovación de producto
DEFINICIÓN DEL TIPO DE INNOVACIÓN SELECCIONADA	<p>Es la introducción de un bien/servicio nuevo o significativamente mejorado en sus características o en sus usos posibles. Este tipo de innovación incluye mejoras significativas en las especificaciones técnicas, los componentes o materiales, el software incorporado, la ergonomía, la calidad, la durabilidad, la confiabilidad, la eficiencia y efectividad, facilidad de uso, entre otras características funcionales.</p> <p>Las mejoras significativas de productos existentes pueden ser consecuencia de cambios en los materiales, los componentes u otras características que mejoren su rendimiento.</p> <p>Las innovaciones de servicios pueden incluir mejoras significativas en las operaciones de suministro por ejemplo, en términos de su eficiencia o velocidad, la adición de nuevas funciones o características a servicios existentes, o la introducción de servicios completamente nuevos, busca transformar el mercado a través de la creación de bienes y servicios que satisfagan nuevas necesidades y deseos. Los servicios, en particular, se caracterizan por su capacidad para generar cambios significativos en la experiencia del cliente.</p>
ESTADO ACTUAL DEL PROYECTO	Desde pequeño, siempre fui apasionado por las manualidades, y a lo largo del tiempo tuve la oportunidad de aprender de mentores que se dedicaban a la restauración de muebles. Gracias a esa experiencia y motivación, surgió la idea de establecer mi propio emprendimiento. Así nació "Nazareno Tapicería y Diseño" en 2022, con el objetivo

	<p>de restaurar y diseñar muebles reciclando materiales reutilizables contribuyendo al cuidado del medio ambiente.</p> <p>Actualmente "Nazareno Tapicería y Diseño" se encuentra en un proceso activo, donde desarrollamos diferentes servicios como la restauración y diseño de muebles, utilizando insumos de segunda mano como la madera recuperada para restaurar y diseñar muebles, camas y demás muebles, contamos con un proceso donde primero seleccionamos dichos insumos. Luego se analiza el estado de cada insumo, se toman las medidas para realizar los cortes, refacción, adecuación y ajustes utilizando herramientas manuales y eléctricas, las cuales permiten obtener los diseños y acabados óptimos de los muebles. Este proceso se desarrolla dentro del local, el cual también es el punto de ventas.</p> <p>El propósito es mantener el diseño original de los muebles y demás artículos, así como el diseño nuevo de estos.</p> <p>Mi misión es ofrecer soluciones sostenibles en el ámbito de la tapicería, transformando muebles y objetos mediante procesos innovadores que reduzcan el impacto ambiental. Durante el desarrollo de mi emprendimiento, he implementado mejoras continuas en los procesos productivos y he aprendido a gestionar mi negocio de manera más estratégica. El programa al que pertenezco me ha permitido cambiar mi mentalidad empresarial, aprender a valorar adecuadamente los productos y servicios que ofrezco, y explorar nuevas líneas de negocio.</p> <p>Además, he adquirido conocimientos en la creación de modelos de negocio, lo que me ha permitido estructurar mejor mi oferta de servicios. He implementado estrategias de marketing basadas en la recomendación de clientes (voz a voz), lo cual ha sido fundamental para el crecimiento y reconocimiento de mi emprendimiento en la comunidad.</p>
OBJETIVO GENERAL DEL PROYECTO	implementar procesos innovadores en tapicería y diseño, mediante el uso de materiales reciclables y

**FORMATO PROYECTOS FINANCIADOS EN EL MARCO DEL PROGRAMA
JÓVENES EN CIENCIA PARA LA PAZ**

1. Información general del proyecto

Nombre completo de integrante 1	<i>Alba Roció Tello Cortes</i>
Nombre del proyecto	<i>EcoStyle – Accesorios Sostenibles: Gorras y Viseras Fabricadas con Botellas Recicladas.</i>
TIPO DE INNOVACIÓN DEL PROYECTO	<i>Innovación Proceso y Producto</i>
DEFINICIÓN DEL TIPO DE INNOVACIÓN SELECCIONADA	<i>La propuesta consiste en el desarrollo y producción de gorras y viseras sostenibles bajo la marca EcoStyle, utilizando como principal materia prima botellas plásticas recicladas. Esta iniciativa busca transformar residuos plásticos en productos de moda funcionales y atractivos, con el fin de contribuir a la reducción de desechos, promover la economía y generar un impacto positivo en el medio ambiente. El elemento innovador de la idea EcoStyle radica en el uso de botellas plásticas recicladas como base para la confección de gorras y viseras. Este proceso no solo reduce la cantidad de plástico en vertederos y cuerpos de agua, sino que también introduce una nueva manera de fabricar accesorios de moda con menor huella ecológica, cumpliendo con altos estándares de calidad y diseño.</i>
ESTADO ACTUAL DEL PROYECTO	<i>EcoStyle surge de la necesidad de encontrar una alternativa sostenible para la reutilización de botellas plásticas, no solo en fechas o eventos especiales, sino integrando la sostenibilidad en el día a día de las personas a través de productos de moda. La propuesta consiste en la creación de gorras y viseras elaboradas a partir de botellas plásticas recicladas, con el fin de que las personas adopten esta tendencia como parte de su estilo de vida diario, contribuyendo a reducir su huella de carbono y el impacto ambiental. La idea nació hace varios años como una respuesta a la creciente preocupación por el exceso de residuos plásticos y su impacto negativo en el medio ambiente. EcoStyle propone una solución innovadora que no solo reduce los desechos plásticos, sino que también</i>

	<i>promueve la moda responsable y la economía circular. Actualmente, el proyecto se encuentra en la fase de ideación, donde se están organizando y concretando cada uno de los elementos necesarios para su correcta implementación y funcionamiento. El programa de acompañamiento ha sido fundamental para fortalecer la propuesta, brindando herramientas para mejorar la estructura del proyecto y proporcionándome el conocimiento necesario para convertir la idea en una realidad. Gracias a este apoyo, he podido establecer objetivos claros y un enfoque estratégico para la ejecución de EcoStyle, con la misión de generar un impacto positivo tanto en el medio ambiente como en la industria de la moda sostenible. EcoStyle busca ser un referente de cambio, demostrando que es posible combinar estilo, funcionalidad y responsabilidad ambiental en un solo producto, ofreciendo una alternativa viable y atractiva para reducir la huella ecológica de los consumidores.</i>
OBJETIVO GENERAL DEL PROYECTO	<i>Desarrollar una línea de accesorios de moda sostenibles, específicamente gorras y viseras fabricadas a partir de botellas plásticas recicladas, que promueva el uso de materiales reciclados y técnicas de producción ecoeficientes, fortaleciendo la conciencia ambiental y la participación comunitaria en prácticas de sostenibilidad.</i>
OBJETIVOS ESPECÍFICOS	<i>Diseñar el proceso de producción de gorras y viseras sostenibles, integrando el reciclaje de botellas plásticas como materia prima principal y aplicando técnicas de diseño ecoamigable. Adquirir y habilitar la maquinaria básica necesaria para la transformación de las botellas plásticas en componentes adecuados para la confección de accesorios. Producir y validar prototipos de gorras y viseras que cumplan con estándares de calidad, estética y funcionalidad, asegurando su viabilidad en el mercado.</i>

**FORMATO PROYECTOS FINANCIADOS EN EL MARCO DEL PROGRAMA
JÓVENES EN CIENCIA PARA LA PAZ**

1. Información general del proyecto

Nombre completo de integrante 1	<i>Adriana Sofía Banguera Ortiz</i>
Nombre del proyecto	<i>COCONUTGUARD: Protección Antiplaga</i>
TIPO DE INNOVACIÓN DEL PROYECTO	<i>Innovación En Producto</i>
DEFINICIÓN DEL TIPO DE INNOVACIÓN SELECCIONADA	<i>El proyecto CoconutGuard tiene como objetivo desarrollar un bioinsecticida innovador basado en la acción sinérgica de tres microorganismos clave: Beauveria bassiana, Bacillus thuringiensis y Bacillus sphaericus, cada uno con propiedades específicas que lo hacen eficaz en el control del picudo negro (Rhynchophorus palmarum), una plaga devastadora para las palmas de coco en la región de Tumaco. Esta plaga ha causado pérdidas significativas en la productividad agrícola, afectando directamente la economía local y la calidad de vida de los agricultores.</i>
ESTADO ACTUAL DEL PROYECTO	<i>La idea de negocio CoconutGuard nació en respuesta a la urgente necesidad de abordar la creciente problemática de la muerte masiva de palmas de coco en las veredas cercanas a Tumaco, Nariño, causada por la plaga del picudo negro (Rhynchophorus palmarum). Este insecto ha provocado pérdidas significativas en las plantaciones locales, afectando no solo la productividad agrícola, sino también el sustento de las comunidades que dependen del cultivo del coco. Desde el año 2023, la idea de desarrollar un bioinsecticida innovador surgió como una solución potencial a este problema, impulsada por la preocupación de los agricultores locales y la necesidad de encontrar alternativas más sostenibles y efectivas que los insecticidas químicos tradicionales. La intriga por explorar soluciones biológicas y ecológicamente responsables ha sido el motor detrás de este proyecto, el cual actualmente se encuentra en su fase de ideación.</i>

	<i>Aunque el proyecto todavía no ha alcanzado la fase de ejecución debido a la falta de recursos financieros y técnicos, se ha logrado un avance significativo en su conceptualización y desarrollo de negocio. Con el apoyo de asesores especializados, he podido clarificar el enfoque del producto, comprender mejor las dinámicas del mercado y estructurar una propuesta que responde tanto a las necesidades de los agricultores como a los requerimientos del sector agroindustrial. Además, he recibido orientación en la ruta científica, lo que ha permitido identificar investigaciones clave y autores relevantes que servirán de base para la formulación y validación científica del bioinsecticida. Este proceso de asesoramiento ha sido crucial para fortalecer la idea de negocio, al proporcionar un entendimiento claro de los pasos necesarios para llevar la propuesta desde la fase de ideación hasta su implementación, con una visión clara de las oportunidades comerciales y de los desafíos técnicos que se deberán enfrentar. A medida que el proyecto avanza, la prioridad será asegurar los recursos necesarios y continuar con el desarrollo científico y de mercado, de manera que se pueda ofrecer una solución innovadora y sostenible al problema del picudo negro en la región</i>
OBJETIVO GENERAL DEL PROYECTO	<i>Desarrollar y aplicar un bioinsecticida innovador a base de los microorganismos Beauveria bassiana, Bacillus thuringiensis y Bacillus sphaericus, con el fin de controlar eficazmente la plaga del picudo negro en las plantaciones de coco del municipio de San Andrés de Tumaco, promoviendo la sostenibilidad ambiental y la salud económica de los agricultores locales.</i>
OBJETIVOS ESPECÍFICOS	<i>Llevar a cabo análisis científicos que permitan confirmar la efectividad de Beauveria bassiana, Bacillus thuringiensis y Bacillus sphaericus en el control del picudo negro, asegurando su compatibilidad con las condiciones agroecológicas de Tumaco. Desarrollar una formulación inicial del producto, garantizando que cumpla con los requerimientos para su aplicación en plantaciones de coco.</i>

**FORMATO PROYECTOS FINANCIADOS EN EL MARCO DEL PROGRAMA
JÓVENES EN CIENCIA PARA LA PAZ**

1. Información general del proyecto

Nombre completo de integrante 1	<i>Paola Andrea Diaz Rivera</i>
Nombre del proyecto	<i>AfroPuro: Innovación en Productos Capilares Orgánicos.</i>
TIPO DE INNOVACIÓN DEL PROYECTO	<i>Innovación de Producto</i>
DEFINICIÓN DEL TIPO DE INNOVACIÓN SELECCIONADA	<p><i>Se clasificaría como innovación en producto debido al desarrollo de una fórmula capilar completamente original, basada en ingredientes naturales autóctonos como el borjón, el anón y la semilla de aguacate. Estos ingredientes no son comúnmente utilizados en productos capilares comerciales, lo que le otorga al proyecto un carácter innovador y único.</i></p> <p><i>La incorporación de estos elementos representa una novedad en la industria, ya que cada uno aporta propiedades excepcionales que benefician al cabello afro/rizado. El borjón, conocido por su alto contenido de vitaminas y minerales, tiene propiedades hidratantes y revitalizantes; el anón aporta nutrientes esenciales que fortalecen el cabello y mejoran su textura, y la semilla de aguacate contribuye con aceites naturales ricos en antioxidantes que promueven el brillo y la suavidad.</i></p> <p><i>Este enfoque no solo implica una mejora significativa en los productos capilares disponibles en el mercado, sino que también responde a una creciente demanda de consumidores por productos más naturales y menos agresivos. El uso de ingredientes locales y sostenibles también posiciona al producto como una alternativa ecológica y consciente, diferenciándose de otros productos que dependen de químicos sintéticos y procesos industriales poco amigables con el medio ambiente.</i></p> <p><i>Además, la innovación no se limita al desarrollo de una fórmula única, sino también al proceso de producción, que incluye la extracción responsable de los activos de estas plantas, garantizando la</i></p>

	<p><i>preservación de sus propiedades naturales. Todo esto convierte a este proyecto en una propuesta de innovación en producto que no solo introduce una nueva opción al mercado, sino que también redefine los estándares de calidad, sostenibilidad y cuidado capilar.</i></p>
ESTADO ACTUAL DEL PROYECTO	<p><i>La idea de este emprendimiento surge del deseo de crear una empresa que brinde soluciones efectivas y específicas para el cuidado del cabello afro/rizado, un tipo de cabello que, históricamente, ha sido desatendido por la industria de productos capilares convencionales. Actualmente, es difícil encontrar productos que realmente beneficien este tipo de cabellos, ya que muchos están formulados con ingredientes que no cumplen con las necesidades únicas de hidratación, fortalecimiento y cuidado que requiere el cabello afro/rizado.</i></p> <p><i>Este proyecto también nace desde una experiencia personal, al enfrentar la dificultad de encontrar productos adecuados para mi propio cabello. Hace más de cinco años, observé que los productos disponibles en el mercado no ofrecían los beneficios necesarios para nutrir y restaurar este tipo de cabello. Esta falta de opciones generó la necesidad de innovar y crear productos que realmente se adapten a las características específicas del cabello afro/rizado, cubriendo así un vacío en el mercado.</i></p> <p><i>Actualmente, el proyecto se encuentra en la fase de prototipado, en la que estamos realizando pruebas exhaustivas para desarrollar fórmulas que ofrezcan todos los beneficios necesarios para este tipo de cabello. El objetivo principal es crear productos efectivos sin el uso de químicos agresivos o perjudiciales, promoviendo el uso de ingredientes naturales y sostenibles. Esto no solo responde a las necesidades capilares, sino que también está alineado con un enfoque de cuidado consciente y respetuoso con el medio ambiente.</i></p> <p><i>Gracias al programa y a las asesorías recibidas, hemos logrado aterrizar el proyecto con mayor claridad. Ahora tenemos un objetivo más definido y una visión clara de hacia dónde queremos llevar el producto. Además, el apoyo del programa ha sido clave en el desarrollo de la huerta orgánica, ya que</i></p>

FORMATO PROYECTOS FINANCIADOS EN EL MARCO DEL PROGRAMA JÓVENES EN CIENCIA PARA LA PAZ

1. Información general del proyecto

Nombre completo de integrante 1	<i>Karen Vanesa Tenorio Cortes</i>
Nombre del proyecto	<i>Moda VIVA</i>
TIPO DE INNOVACIÓN DEL PROYECTO	<i>Innovación servicio/Producto</i>
DEFINICIÓN DEL TIPO DE INNOVACIÓN SELECCIONADA	<p>El proyecto se enmarca dentro de una innovación de producto, al introducir al mercado una línea de prendas de vestir significativamente mejoradas en su diseño, funcionalidad y propósito. Esta propuesta innovadora responde a una demanda creciente por productos que integren elementos culturales, responsabilidad ambiental y experiencias digitales, aportando valor agregado al consumidor y diferenciación en el mercado.</p> <p>Las prendas desarrolladas combinan tres componentes clave: identidad cultural, sostenibilidad ambiental y tecnología digital. En primer lugar, incorporan diseños personalizados inspirados en los paisajes, costumbres y atractivos turísticos del Pacífico colombiano, promoviendo el reconocimiento del territorio y la valoración del patrimonio local a través de la moda.</p> <p>En segundo lugar, el proceso de producción contempla el uso de insumos sostenibles, como tintas ecológicas y materiales reciclables o biodegradables, lo que garantiza una fabricación responsable con el medio ambiente y refuerza el compromiso del proyecto con la sostenibilidad.</p> <p>Se integra tecnología digital mediante la incorporación de códigos QR impresos en las prendas, los cuales permiten al usuario acceder a contenidos audiovisuales e información sobre los destinos culturales representados. Esta funcionalidad transforma la prenda en una experiencia interactiva que fomenta el turismo cultural y sostenible.</p> <p>Esta combinación de mejoras representa una innovación significativa frente a productos tradicionales, al reunir atributos funcionales, simbólicos y tecnológicos que responden a nuevas tendencias de consumo consciente y conectado. Además, amplía</p>
ESTADO ACTUAL DEL PROYECTO	<p>las posibilidades de posicionamiento comercial y escalabilidad del proyecto, al articular moda, cultura y tecnología en una sola propuesta.</p> <p>Actualmente, el proyecto se encuentra en fase de ideación y estructuración, liderado por una joven emprendedora comprometida con el desarrollo sostenible y la promoción del territorio pacífico colombiano. A partir de su iniciativa en el sector de la moda, que inicialmente se centraba en la venta de ropa para diversos públicos, ha surgido una evolución significativa: el diseño de una línea de prendas personalizadas que integran elementos culturales, naturales y turísticos de la región pacífica, incorporando materiales biodegradables como tintas ecológicas y fibras reciclables o naturales.</p> <p>Como parte de su participación activa en el programa Jóvenes en Ciencia para la Paz, la joven ha aprovechado espacios formativos que le han permitido adquirir conocimientos clave en marketing digital, gestión de productos, uso de plataformas virtuales y protección intelectual. Estas herramientas han fortalecido su capacidad de liderazgo y visión estratégica, impulsando el diseño de una propuesta innovadora y alineada con las tendencias de sostenibilidad y tecnología.</p> <p>La joven lidera activamente todas las etapas del proceso, desde la conceptualización del diseño hasta la planificación para su escalabilidad. Su compromiso con el impacto social y ambiental posiciona este proyecto como una iniciativa transformadora dentro del ecosistema emprendedor juvenil, con alto potencial para visibilizar el talento local y promover el turismo cultural sostenible en el Pacífico colombiano.</p>
OBJETIVO GENERAL DEL PROYECTO	<i>Desarrollar una línea de prendas con estampados personalizados alusivos a turismo de la región pacífica, con insumos biodegradables (tintas ecológicas, materiales reciclables o naturales) que incluyan herramientas digitales (Códigos QR).</i>
OBJETIVOS ESPECÍFICOS	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Diseñar los estampados personalizados que representen elementos culturales, naturales y turísticos de la región pacífica.</i> - <i>Seleccionar, adquirir y aplicar insumos biodegradables como tintas ecológicas y materiales reciclables o naturales en el proceso de personalización y prendas, garantizando sostenibilidad, calidad e independencia productiva.</i>

**FORMATO PROYECTOS FINANCIADOS EN EL MARCO DEL PROGRAMA
JÓVENES EN CIENCIA PARA LA PAZ**

1. Información general del proyecto

Nombre completo de integrante 1	<i>Lina Marcela Barrera Klinger</i>
Nombre del proyecto	<i>Innovación y Optimización en la Extracción de Fibras de Iraca para el Fortalecimiento de la Artesanía Sostenible en Tumaco</i>
TIPO DE INNOVACIÓN DEL PROYECTO	<i>El proyecto se enmarca dentro de una innovación de proceso y de producto, ya que introduce mejoras significativas en la manera en que se extraen las fibras de iraca, incorpora tecnologías avanzadas y redefine características estéticas del producto final a través del uso de pigmentos naturales y técnicas de coloración. Además, tiene un componente de innovación sostenible, al priorizar prácticas compatibles con el medio ambiente y las condiciones locales.</i>
DEFINICIÓN DEL TIPO DE INNOVACIÓN SELECCIONADA	<p>Innovación de proceso: <i>Se busca optimizar la extracción de fibras de iraca mediante la incorporación de tecnologías avanzadas, lo que reducirá el tiempo, los costos operativos y mejorará la calidad del producto.</i></p> <p>Innovación de producto: <i>Introduce nuevas características estéticas en las artesanías mediante el uso de pigmentos naturales y técnicas de coloración y brillo, aumentando su valor agregado.</i></p> <p>Innovación sostenible: <i>Todo el desarrollo y la implementación del proyecto están diseñados para respetar y potenciar las condiciones ambientales, sociales y culturales del entorno local.</i></p>
ESTADO ACTUAL DEL PROYECTO	<p><i>El proyecto tiene su origen en una necesidad familiar de crear artesanías que permitieran generar ingresos y, al mismo tiempo, preservar una tradición local. En 2022, la familia comenzó a aprender la técnica ancestral de extracción de la fibra de iraca, un conocimiento artesanal que ha sido transmitido y replicado por todos los miembros de la familia. Este proceso no solo ha fortalecido la cohesión entre los integrantes de la familia, sino que también ha permitido el desarrollo de habilidades artesanales que actualmente están en proceso de consolidación, lo que ha sido un aspecto clave para el avance del emprendimiento.</i></p> <p><i>Desde su inicio, el proyecto ha logrado avanzar en su ejecución, participando activamente en ferias locales y regionales, donde se han presentado las artesanías producidas y se ha generado mayor</i></p>

	<p><i>conocimiento sobre la técnica de extracción de la fibra de iraca. La promoción del proyecto ha sido principalmente orgánica, apoyada en el voz a voz a través de las redes familiares y contactos comunitarios. Además, la tecnología ha jugado un papel importante en la difusión del proyecto, utilizando herramientas como WhatsApp para socializar la iniciativa y atraer nuevos clientes, lo que ha contribuido a ampliar su alcance.</i></p> <p><i>Un pilar fundamental para el crecimiento del proyecto ha sido el acceso a capacitaciones, que han permitido a la familia estructurar un plan de negocios y un plan financiero. Estas formaciones han sido cruciales para la organización y dirección estratégica del proyecto, permitiendo mejorar la sostenibilidad del negocio y optimizar los procesos de producción. Gracias a estos conocimientos, se ha logrado fortalecer la estructura comercial del emprendimiento, lo que ha mejorado su eficiencia y su capacidad para crecer de manera sólida.</i></p> <p><i>Aunque el proyecto aún está en desarrollo, se encuentra en una etapa de expansión y consolidación. Con una base técnica más robusta y una organización estratégica bien definida, el proyecto tiene el potencial de consolidarse como una iniciativa artesanal sostenible y económicamente viable. Su enfoque en la preservación de la tradición local y el desarrollo económico de la comunidad lo posiciona como un modelo a seguir para otros emprendedores en el ámbito artesanal.</i></p>
OBJETIVO GENERAL DEL PROYECTO	<i>Diseñar e implementar una estrategia innovadora y sostenible para optimizar el proceso de extracción de fibras de iraca, integrando tecnologías avanzadas, controles de calidad y técnicas estéticas como el uso de pigmentos naturales y métodos de coloración y brillo, con el fin de establecer una base técnica y metodológica que permita mejorar la consistencia y el valor agregado de las artesanías locales.</i>
OBJETIVOS ESPECÍFICOS	<p><i>Identificar y analizar tecnologías avanzadas viables para la extracción de fibras de iraca, asegurando su compatibilidad con las condiciones locales y las prácticas tradicionales.</i></p> <p><i>Diseñar, validar y estandarizar un proceso optimizado de extracción de fibras de iraca, integrando controles básicos de calidad para garantizar la consistencia y mejora gradual del producto final.</i></p>

**FORMATO PROYECTOS FINANCIADOS EN EL MARCO DEL PROGRAMA
JÓVENES EN CIENCIA PARA LA PAZ**

1. Información general del proyecto

Nombre completo de integrante 1	David Esteban Campaz Calle
Nombre del proyecto	ARTEGTUMAC: Plataforma Integral para el Desarrollo, Promoción y Comercialización del Arte en Tumaco a través de Tecnologías 4.0
TIPO DE INNOVACIÓN DEL PROYECTO	Innovación en Procesos
DEFINICIÓN DEL TIPO DE INNOVACIÓN SELECCIONADA	ARTEGTUMAC es una propuesta innovadora ya que introduce nuevas formas de creación, promoción, y comercialización del arte local mediante la implementación de tecnologías 4.0, el proyecto permite el acceso a los jóvenes a herramientas de difusión y aprendizaje con las que no se cuenta actualmente en el territorio, también integran la gestión de contenidos (talleres y capacitaciones), y el uso de las tecnologías para la comercialización y divulgación de sus productos.

	<p>La idea de ARTEGTUMAC surgió en 2023 a raíz de una conversación entre amigos, todos con un interés compartido por destacar el arte que, hasta el momento, ha permanecido invisibilizado en Tumaco. Al identificar la falta de espacios dedicados a la exposición y comercialización del arte local, se planteó la creación de una galería de arte virtual que no solo sirviera como vitrina para los artistas, sino también como una plataforma educativa y de intercambio de conocimientos.</p> <p>Este espacio permitiría a los artistas no solo exponer y vender sus obras, sino también participar en capacitaciones y foros especializados donde pudieran compartir y enriquecer su conocimiento artístico.</p> <p>La idea también responde a la escasa participación de los artistas locales en eventos nacionales e internacionales, y a la limitada oferta de oportunidades de desarrollo profesional para ellos. Con base en esta necesidad latente, el proyecto comenzó a gestarse, centrándose en la inclusión de artistas locales en una plataforma digital accesible y eficaz.</p>
ESTADO ACTUAL DEL PROYECTO	Actualmente, ARTEGTUMAC se encuentra en una fase de ideación avanzada, donde se están definiendo los lineamientos estratégicos para su implementación. A través del programa de jóvenes en ciencia para la paz, el proyecto ha adquirido mayor claridad y enfoque. Esto ha permitido aterrizar la propuesta inicial, enfocándose en aprovechar estrategias de crecimiento, marketing y consolidación de un modelo de negocio viable. Además, se ha aprendido a establecer una visión de largo plazo y objetivos claros que orienten su ejecución. Gracias a este proceso, ARTEGTUMAC está más cerca de convertirse en una realidad, beneficiando a la comunidad artística de Tumaco y facilitando su acceso a nuevas oportunidades en el mercado global del arte.
OBJETIVO GENERAL DEL PROYECTO	Desarrollar la plataforma digital ARTEGTUMAC, mediante el uso de tecnologías 4.0, que fomente la creación, promoción, capacitación y comercialización de obras artísticas de Tumaco.

**FORMATO PROYECTOS FINANCIADOS EN EL MARCO DEL PROGRAMA
JÓVENES EN CIENCIA PARA LA PAZ**

1. Información general del proyecto

Nombre completo de integrante 1	Zayra Julieth Castro Torres
Nombre del proyecto	MarineFlex Gel: Innovación Sostenible en la Producción de Colágeno a Base de Escamas de Pescado
TIPO DE INNOVACIÓN DEL PROYECTO	Innovación en Productos
DEFINICIÓN DEL TIPO DE INNOVACIÓN SELECCIONADA	<p>Este proyecto constituye una innovación en producto y proceso, al aprovechar un subproducto tradicionalmente desechado la escama de pescado para obtener colágeno marino mediante técnicas mejoradas y sostenibles. Se busca optimizar significativamente el proceso existente de extracción y purificación de colágeno, incorporando tecnologías emergentes como el Internet de las Cosas (IoT), para monitorear y ajustar en tiempo real las variables críticas del proceso.</p> <p>La innovación no solo radica en la obtención de un producto de alto valor nutricional y funcional, sino también en la mejora operativa y ambiental del sistema de producción.</p> <p>La estandarización del proceso, la reducción de residuos y el aprovechamiento eficiente de materias primas permitirán lograr un producto final de mayor calidad, pureza y trazabilidad, alineado con los estándares actuales de sostenibilidad y bienestar.</p>
ESTADO ACTUAL DEL PROYECTO	MarineFlex Gel nació como una idea innovadora, inspirada en la necesidad de ofrecer un producto que integre salud, ciencia, sostenibilidad y aprovechamiento de recursos locales. Desde el año 2022, la joven líder del proyecto ha estado comprometida activamente con su estructuración, motivada por la posibilidad de transformar las escamas de pescado residuo abundante en zonas

	<p>costeras en una fuente de colágeno marino de alta calidad para aplicaciones cosméticas y terapéuticas.</p> <p>Aunque el proyecto aún se encuentra en fase de ideación, se han logrado importantes avances. Se ha formulado un concepto sólido basado en la investigación de tendencias en biotecnología marina y economía circular. La joven ha explorado diferentes técnicas de extracción de colágeno, evaluando su viabilidad técnica y adaptabilidad a contextos locales. Además, ha identificado insumos clave, posibles protocolos de prueba y líneas de formulación inicial para el desarrollo del gel.</p> <p>Como parte del fortalecimiento de su perfil emprendedor, la beneficiaria ha participado en procesos de formación en marketing digital, innovación, sostenibilidad, modelos de negocio y prototipado, lo que ha fortalecido su capacidad para estructurar una propuesta coherente y con alto potencial de impacto.</p> <p>Esto le ha permitido construir una hoja de ruta técnica para el desarrollo de MarineFlex Gel, y comenzar acercamientos con instituciones académicas, centros de investigación y expertos en biotecnología para establecer alianzas estratégicas.</p> <p>Adicionalmente, ha iniciado gestiones para validar el enfoque diferenciador del producto frente a otras soluciones del mercado, enfocándose en el valor agregado de utilizar residuos marinos como materia prima, lo cual posiciona al proyecto como una apuesta ambientalmente responsable y socialmente pertinente.</p> <p>La joven beneficiaria ha demostrado liderazgo, visión y perseverancia en cada etapa, sentando bases sólidas para avanzar hacia el prototipado y validación del producto.</p>
OBJETIVO GENERAL DEL PROYECTO	Desarrollar e implementar mejoras tecnológicas y sostenibles en el proceso de producción de colágeno a base de escamas de pescado, con el fin de optimizar la eficiencia operativa, mejorar la calidad del

**FORMATO PROYECTOS FINANCIADOS EN EL MARCO DEL PROGRAMA
JÓVENES EN CIENCIA PARA LA PAZ**

1. Información general del proyecto

Nombre completo de integrante 1	Ronald Valencia Vallecilla
Nombre completo de integrante 2	Cindy Carmela Salazar Sánchez
Nombre del proyecto	<i>EcoLumina: Producción de Velas Aromáticas Sostenibles a partir de Aceite de Cocina Reciclado.</i>
TIPO DE INNOVACIÓN DEL PROYECTO	<i>Innovación en Producto</i>
DEFINICIÓN DEL TIPO DE INNOVACIÓN SELECCIONADA	<i>La propuesta se clasifica como una innovación en producto, dado que tiene como objetivo optimizar la metodología de producción de velas aromáticas mediante la incorporación de aceite reciclado como un insumo clave. Este enfoque no solo implica la adopción de nuevos procedimientos para la purificación y refinamiento del aceite reciclado, sino también la integración de materiales innovadores que mejoren la calidad y sostenibilidad del producto final. Adicionalmente, la innovación abarca la implementación de técnicas más eficientes y ecológicas en el proceso de producción, lo cual permitirá incrementar la capacidad de manufactura, reducir costos operativos y minimizar el impacto ambiental. Este proyecto representa un avance significativo hacia la sostenibilidad, dado que introduce un ciclo de reutilización de residuos que contribuye a la economía circular, manteniendo al mismo tiempo la calidad y los atributos sensoriales que caracterizan a las velas aromáticas tradicionales.</i>
ESTADO ACTUAL DEL PROYECTO	<i>La idea surge de la necesidad de innovar el proceso de fabricación de velas aromáticas, con el objetivo de hacerlo más ágil, eficiente y sostenible. Basándonos en conocimientos previos, identificamos oportunidades para optimizar la producción mediante el uso de aceite reciclado como insumo principal, lo que no solo reduce el impacto ambiental, sino que también mejora la rentabilidad del proceso. Esta necesidad de innovación se planteó desde el año 2024, y desde</i>

	<i>entonces hemos trabajado en el desarrollo de la propuesta. Actualmente, el proyecto se encuentra en la fase de prototipado, durante la cual estamos realizando diversas pruebas para asegurar que el producto final sea completamente confiable y adecuado para su lanzamiento al mercado. Estas pruebas han sido fundamentales no solo para mejorar el proceso de producción, sino también para definir elementos clave del modelo de negocio, como la segmentación del cliente y la misión de la empresa. Además, nos han permitido afinar aspectos críticos como la experiencia del cliente y la satisfacción del usuario final. A través de esta fase, también hemos logrado clarificar la visión del proyecto y explorar nuevas formas y presentaciones para el producto, con el fin de ofrecer alternativas innovadoras y atractivas para el mercado. Esta etapa ha sido clave para ajustar tanto el enfoque técnico como estratégico del negocio, asegurando que el producto no solo cumpla con altos estándares de calidad, sino que también satisfaga las expectativas y necesidades del consumidor.</i>
OBJETIVO GENERAL DEL PROYECTO	<i>Optimizar y transformar el proceso de producción de velas aromáticas mediante el uso de aceite de cocina reciclado, implementando técnicas avanzadas de purificación y nuevas metodologías de fabricación para asegurar la eficiencia, sostenibilidad, calidad y atractivo del producto, reduciendo el impacto ambiental y fomentando la economía de la región.</i>
OBJETIVOS ESPECIFICOS	<i>Investigar y evaluar técnicas avanzadas de filtrado, purificación del aceite reciclado para garantizar la calidad del producto final.</i> <i>Realizar pruebas de calidad en las velas aromáticas utilizando aceite de cocina reciclado con el fin de que cumplan los estándares de calidad y las expectativas del cliente.</i> <i>Realizar encuestas de satisfacción a los clientes, para establecer indicadores de desempeño para medir el impacto del producto en el mercado.</i>

FORMATO PROYECTOS FINANCIADOS EN EL MARCO DEL PROGRAMA JÓVENES EN CIENCIA PARA LA PAZ

1. Información general del proyecto

Nombre completo de integrante 1	Connie Riascos
Nombre del proyecto	Natural Hair.
TIPO DE INNOVACIÓN DEL PROYECTO	Innovación en Producto
DEFINICIÓN DEL TIPO DE INNOVACIÓN SELECCIONADA	Se considera una innovación en producto ya que, por medio de la implementación de ingredientes orgánicos como el romero, aloe vera, eucalipto, linaza y aguacate, se han desarrollado formulaciones que potencian la calidad y efectividad de las mascarillas y champús naturales. Estos componentes naturales no solo aportan beneficios específicos para el cuidado capilar, como hidratación, fortalecimiento y revitalización del cabello, sino que también responden a las tendencias de consumo que priorizan productos sostenibles y saludables, alineados con el bienestar del usuario y el respeto al medio ambiente.
ESTADO ACTUAL DEL PROYECTO	La idea surge durante la pandemia, en un momento en el que enfrenté una crisis capilar debido a la falta de disponibilidad de productos que pudieran mantener adecuadamente el cabello rizado. Decidí entonces crear mi propio producto para uso personal. A partir del año 2021, las personas empezaron a interesarse y acercarse para preguntar sobre los resultados que había obtenido y los ingredientes que utilizaba. Esto me motivó a comenzar a comercializar los productos capilares y a ofrecer servicios especializados para el cuidado del cabello rizado. Actualmente, el proyecto se encuentra en una fase de ejecución activa. Gracias al apoyo del programa Jóvenes en Ciencia para la Paz, he recibido capacitaciones en modelos de negocio, estrategias comerciales y otros conocimientos esenciales que me han permitido fortalecer y expandir mi emprendimiento, impulsando su crecimiento y profesionalización.
OBJETIVO GENERAL DEL PROYECTO	Optimizar la producción de mascarillas y champús naturales mediante la modernización de los procesos, la implementación de tecnologías innovadoras y la estandarización de la calidad, contribuyendo a satisfacer la demanda de productos naturales de alta calidad y durabilidad en Tumaco.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS	<ol style="list-style-type: none"> 1. Analizar y documentar los procesos de producción actuales de mascarillas y champús para identificar oportunidades de modernización y optimización. 2. Investigar e implementar tecnologías avanzadas que mejoren la durabilidad, calidad y estabilidad de los productos. 3. Estandarizar los protocolos de producción y establecer sistemas de control de calidad que garanticen la consistencia y efectividad de los productos en todas las etapas del proceso de fabricación.
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO/ PROCESO DEL SERVICIO/	El proyecto "Natural Hair" se centra en el desarrollo y producción de mascarillas y champús orgánicos utilizando ingredientes autóctonos del Pacífico colombiano, como romero, aloe vera, eucalipto, linaza y aguacate. Estos productos son diseñados para el cuidado especializado para todo tipo de cabello, aportando beneficios como hidratación profunda, fortalecimiento y revitalización. La innovación de este proyecto radica en la integración de prácticas tradicionales con tecnologías avanzadas para mejorar la durabilidad y estabilidad de los productos, garantizando una experiencia de alta calidad. Además, el proyecto involucra a la comunidad local mediante talleres y eventos de sensibilización sobre el uso de productos naturales y las técnicas de producción artesanal, fomentando una cultura de cuidado personal sostenible y respetuosa con el medio ambiente.
PROYECCIÓN SOSTENIBILIDAD	O A futuro, el proyecto planea consolidarse en el mercado regional e iniciar su expansión a nivel nacional, aprovechando la creciente demanda de productos de cuidado capilar orgánicos y sostenibles. Para asegurar su sostenibilidad, se planea establecer alianzas estratégicas con proveedores de ingredientes locales, instituciones educativas y otros actores del sector agroindustrial. En términos de financiamiento, se buscará acceder a programas de apoyo gubernamental y posibles inversionistas que compartan el enfoque de sostenibilidad. A largo plazo, se pretende registrar la marca, implementar mejoras continuas en la línea de producción e incorporar un sistema de control de calidad robusto. Además, se desarrollarán estrategias de marketing y fidelización para fortalecer la presencia de "Natural Hair" en el mercado, destacando su compromiso con la salud capilar y la protección del medio ambiente.
DURACIÓN (en meses)	4 meses.

**FORMATO PROYECTOS FINANCIADOS EN EL MARCO DEL PROGRAMA
JÓVENES EN CIENCIA PARA LA PAZ**

1. Información general del proyecto

Nombre completo de integrante 1	<i>Ledy Carolina Quiñones Marquez</i>
Nombre del proyecto	<i>Desarrollo y optimización de helado artesanal gourmet con frutas exóticas del Pacífico colombiano: una innovación en sabores y procesos para mercados saludables</i>
TIPO DE INNOVACIÓN DEL PROYECTO	<i>Innovación en Procesos</i>
DEFINICIÓN DEL TIPO DE INNOVACIÓN SELECCIONADA	<p>Se considera una innovación en procesos debido a que la propuesta busca revolucionar la producción mediante la implementación de técnicas avanzadas de procesamiento y manejo de frutas exóticas. A través del uso de ciencia y tecnología, se optimizan los métodos tradicionales, garantizando la preservación de las propiedades naturales y organolépticas de las frutas, al tiempo que se desarrollan nuevas combinaciones de sabores inéditas. Este enfoque permite crear una oferta diferenciada en el mercado artesanal y gourmet, posicionando el producto en un nicho especializado y de alta demanda. La incorporación de tecnologías eficientes de extracción y conservación maximiza el aprovechamiento de los insumos, reduce desperdicios y asegura un proceso sostenible, responsable y de alta calidad.</p> <p>El componente innovador reside en la capacidad de experimentar con sabores únicos, generando una experiencia sensorial distintiva para los consumidores y estableciendo nuevos estándares de calidad en la industria alimentaria. Además, esta propuesta impulsa la creatividad y la diversificación en el sector al explorar la esencia auténtica de las frutas exóticas, transformándolas en productos innovadores que capturan la atención del mercado. De esta manera, se promueve la sofisticación de los procesos productivos y se fomenta el uso de tecnologías de vanguardia, contribuyendo a la competitividad y sostenibilidad de la oferta.</p>

ESTADO ACTUAL DEL PROYECTO	<p>La idea surge como respuesta a la necesidad de generar nuevas oportunidades laborales y ante la creciente demanda de helados artesanales con una propuesta innovadora y diferenciada. En 2022, se identificó esta oportunidad y se formuló una propuesta cuyo objetivo principal es desarrollar un producto único que no solo permita generar ingresos, sino también introducir nuevas técnicas en la fabricación de helados artesanales. Actualmente, el proyecto se encuentra en fase de ejecución, donde la participación activa de la comunidad ha sido fundamental en los procesos de producción y comercialización.</p> <p>Las ventas se gestionan principalmente mediante encargos, lo que ha permitido establecer una base sólida de clientes locales, generar ingresos constantes y optimizar el uso eficiente de los recursos al adaptarnos a las demandas del mercado.</p> <p>En términos de desarrollo del negocio, hemos recibido apoyo significativo en áreas clave como el marketing y la estructuración de la idea. Las asesorías han sido cruciales para definir la visión del proyecto y establecer estrategias efectivas para su implementación y crecimiento. Este proceso ha permitido perfeccionar las tácticas de comercialización y promoción, mediante campañas de marketing orientadas a resaltar el valor artesanal y la propuesta única de nuestros helados. Gracias a este aprendizaje continuo, hemos logrado consolidar una visión clara de expansión y sostenibilidad, priorizando la calidad del producto, la satisfacción del cliente y el posicionamiento en nichos especializados del mercado.</p>
OBJETIVO GENERAL DEL PROYECTO	<i>Investigar y caracterizar los parámetros fisicoquímicos y técnicos empleados en la elaboración de helado artesanal Gourmet con frutas exóticas del Pacífico colombiano</i>
OBJETIVOS ESPECÍFICOS	<i>Investigar y caracterizar la composición fisicoquímica de las frutas exóticas del Pacífico utilizadas en la elaboración del helado.</i>

**FORMATO PROYECTOS FINANCIADOS EN EL MARCO DEL PROGRAMA
JÓVENES EN CIENCIA PARA LA PAZ**

1. Información general del proyecto

Nombre completo de integrante 1	<i>Jhonathan Alejandro Perez Perez</i>
Nombre del proyecto	<i>Sirope PaZífico en granizado: Producción de Siropes en granizados de Frutas Autóctonas del Pacífico con Burbuja Molecular</i>
TIPO DE INNOVACIÓN DEL PROYECTO	<i>Innovación Producto</i>
DEFINICIÓN DEL TIPO DE INNOVACIÓN SELECCIONADA	<p><i>El proyecto Sirope PaZífico se clasifica como una innovación de producto, al desarrollar un granizado elaborado con sirope de cacao y carambolo, frutas autóctonas del Pacífico colombiano, incorporando técnicas modernas como la encapsulación molecular para crear burbujas que liberan explosiones de sabor al ser consumidas. Esta propuesta busca resaltar las propiedades nutricionales y culturales de estas frutas, ofreciendo una experiencia sensorial única y saludable, gracias a la reducción del contenido de azúcar y a la conservación de los sabores naturales.</i></p> <p><i>El uso de una granizadora permite mantener la frescura y consistencia del producto, asegurando una bebida refrescante que combina texturas y temperaturas con los sabores intensos de los siropes. Además, la aplicación de estas técnicas permite preservar los beneficios nutricionales de las frutas, al tiempo que se realza su riqueza sensorial.</i></p> <p><i>De esta manera, el proyecto aporta a la valorización del patrimonio biocultural del Pacífico colombiano, promoviendo prácticas sostenibles e innovadoras en la transformación de productos alimenticios, con un enfoque saludable que reconoce y celebra la biodiversidad y la identidad local.</i></p>
ESTADO ACTUAL DEL PROYECTO	<i>La idea de Sirope PaZífico granizado surgió en 2022 tras diversas pruebas experimentales con frutas autóctonas de la región del Pacífico colombiano. Durante este proceso, se identificó el potencial de</i>

	<p><i>crear siropes con bajo contenido de azúcar, conservando los sabores auténticos y distintivos de cada fruto. Este proyecto busca resaltar la riqueza de las frutas del territorio y generar nuevas oportunidades económicas y laborales para las comunidades locales, históricamente marginadas.</i></p> <p><i>Actualmente, el proyecto ha alcanzado un nivel avanzado de desarrollo con la creación de dos propuestas clave:</i></p> <p><i>Sirope de carambolo:</i> <i>Este sirope captura el sabor ácido y refrescante característico del carambolo, convirtiéndolo en una base ideal para bebidas innovadoras y saludables.</i></p> <p><i>Sirope de cacao:</i> <i>Un sirope de perfil robusto y ligeramente dulce, que resalta las notas características del cacao del Pacífico, ideal para consumidores que buscan experiencias más profundas y complejas.</i></p> <p><i>Ambos siropes han sido diseñados para su producción como parte de una bebida servida mediante granizadoras, que garantizan frescura, consistencia y una presentación atractiva. Este equipo es esencial para lograr una textura homogénea y para que las bebidas estén listas para su distribución en puntos de venta.</i></p> <p><i>Además, se ha implementado la técnica de esferificación, para crear burbujas moleculares que encapsulan los siropes, ofreciendo una explosión de sabor en cada sorbo y elevando la experiencia de consumo a un nivel multisensorial.</i></p> <p><i>El proyecto también ha contado con asesorías estratégicas para estructurar un modelo de negocio sólido, junto con estudios de viabilidad que han validado el potencial comercial de los productos. Con esto, se busca consolidar un producto innovador que destaque la riqueza gastronómica del Pacífico y contribuya al desarrollo local mediante la creación de empleos e ingresos sostenibles para las familias involucradas.</i></p>
--	--