Tecnología UTP

Secador solar IoT de café de altura reducida

¿Qué buscamos?

- Financiación- Inversión

Estado de desarrollo

- Nivel de Alistamiento Tecnológico TRL 5: Validación en un ambiente relevante. La integración de los componentes empieza a ser de alta confiabilidad.

Estado de la Propiedad intelectual

Potencial registro de patente de modelo de utilidad en estudio.

Contexto

Se debe disminuir el tiempo natural de secado del café y evitar rehidratación del café y se genera la necesidad de tener datos disponibles de los Sistemas de Alerta Temprana SAT.

Descripción

Prototipo a escala de un dispositivo de secado solar de café con tecnología IoT (Internet de las cosas) para reducir el tiempo de secado. Los procesos de secado solar de café en la actualidad experimentan un tiempo entre 7 y 15 días, dependiendo de la temperatura del lugar y las lluvias, lo que genera baja productividad.

Beneficios

Reducción significativa del tiempo de secado, mejorando la eficiencia del proceso productivo, mejora en la calidad del café, al mantener condiciones más uniformes de secado, fácil instalación y monitoreo en tiempo real.

Aplicaciones

Productores de café, cooperativas y asociaciones de caficultores y empresas de la cadena de valor del café que deseen garantizar consistencia en la calidad del grano.

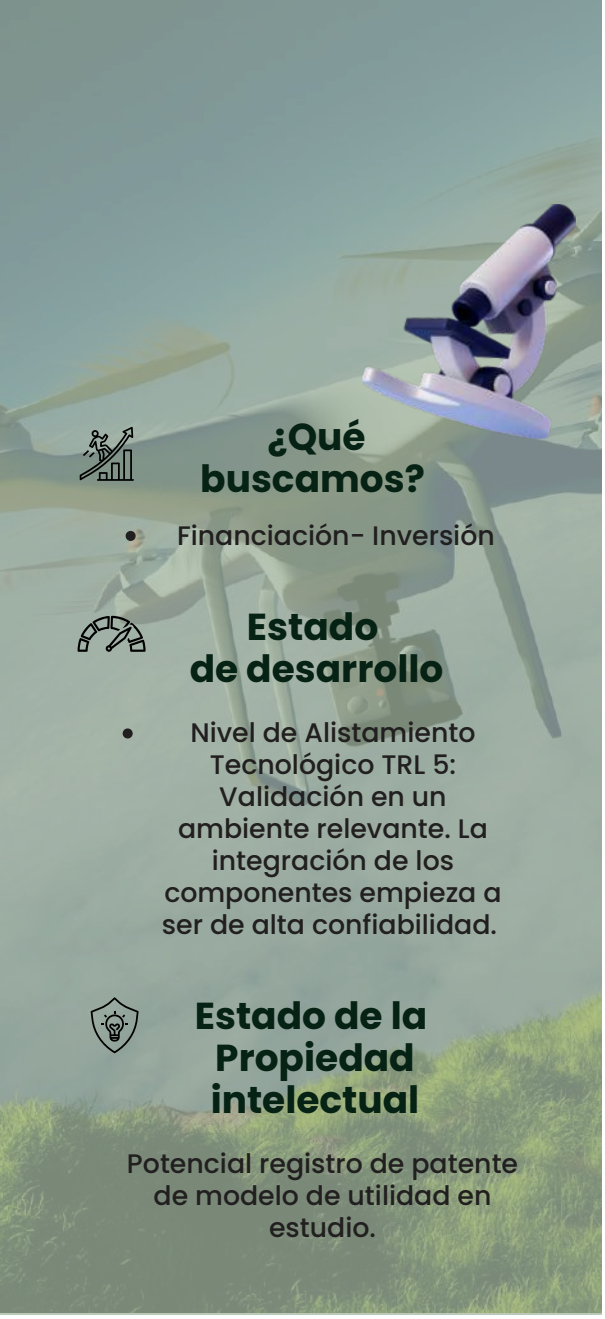
Propuesta de valor

Dispositivo de secado solar IoT de café de bajo perfil con tecnología IoT, para disminuir el tiempo de secado

Nombre: Adonai Zapata Gordon

E-mail: niko@utp.edu.co / innovacionutp@utp.edu.co

Celular: 3117229154



Tecnología UTP

Vehículo aéreo no tripulado para entregas vitales

¿Qué buscamos?

- Financiación- Inversión

Estado de desarrollo

- Nivel de Alistamiento Tecnológico TRL 5: Validación en un ambiente relevante. La integración de los componentes empieza a ser de alta confiabilidad.

Estado de la Propiedad intelectual

Potencial registro de patente de modelo de utilidad en estudio.

Contexto

La logística en zonas rurales y agroindustriales enfrenta grandes desafíos: vías en mal estado, fincas ubicadas en lugares apartados y costos elevados de transporte para cargas pequeñas pero críticas. Estas condiciones limitan la productividad y ralentizan la capacidad de respuesta frente a las necesidades de los cultivos y la cadena agroalimentaria.

Descripción

Vehículo aéreo no tripulado (VANT) para entregas rápidas, capaz de transportar insumos o muestras de manera ágil y eficiente, sin necesidad de aterrizar en cada destino. El sistema emplea un mecanismo de paracaídas para la descarga del paquete y retorna al punto de origen, optimizando tiempos y reduciendo costos operativos.

Beneficios

Entrega rápida y eficiente, evitando limitaciones de acceso por mal estado de vías o largas distancias; optimización de tiempos críticos en la cadena agroindustrial, reducción de costos logísticos y aporte ambiental positivo.

Aplicaciones

Entrega de agroquímicos y fertilizantes en pequeñas cantidades, transporte de muestras de suelo, agua o tejido vegetal, monitoreo y diagnóstico de cultivos, Suministro de repuestos.

Propuesta de valor

Vehículo aéreo no tripulado (VANT) para entregas rápidas y herramienta estratégica para la agroindustria

Nombre: German Enrique Mejia

E-mail: german.mejia@utp.edu.co/ innovacionutp@utp.edu.co

Celular: 3108437970

Tecnología UTP

IN-SOIL FOR PLANTAIN 1.0

¿Qué buscamos?

- Colaboración para la maduración del prototipo

Estado de desarrollo

- Nivel de Alistamiento Tecnológico TRL 5: Validación en un ambiente relevante. La integración de los componentes empieza a ser de alta confiabilidad.

Estado de la Propiedad intelectual

Potencial registro de patente de modelo de utilidad en estudio.

Contexto

El cultivo de plátano enfrenta limitaciones por el desconocimiento de las condiciones del suelo, la variabilidad en su calidad y el uso inadecuado de nutrientes, lo que reduce la productividad y afecta la sostenibilidad.

Descripción

Software para la selección óptima de suelos destinados al cultivo de plátano. Su propósito es asistir a los agricultores en la elección del suelo más adecuado, proporcionando sugerencias sobre nutrientes para mejorar su calidad y estrategias para minimizar la pérdida de nutrientes. El software estima la probabilidad de compatibilidad entre los valores identificados, y los parámetros edáficos requeridos por el cultivo; además de generar una lista de valores de suelo recomendados junto con su grado de similitud respecto a las condiciones actuales del terreno del agricultor.

Beneficios

Mejora de la productividad y el rendimiento del cultivo de plátano, optimiza el uso del suelo mediante ajustes en nutrientes y condiciones edáficas y toma decisiones informada para seleccionar el suelo más adecuado.

Propuesta de valor

Mejora la productividad y el rendimiento del cultivo, optimiza el uso del suelo y facilita decisiones informadas para agricultores.

Aplicaciones

Recomendar los suelos más adecuados para el cultivo de plátano en el Departamento de Risaralda, basándose en las características edáficas del suelo. Este sistema utiliza técnicas de Machine Learning para lograr su objetivo.

Nombre: Alejandro Rodas Vásquez

E-mail :alejorodasvasquez@utp.edu.co/ innovacionutp@utp.edu.co

Celular: 3146675356

¿Qué buscamos?

- Aliados para validación a escala piloto e industrial, Financiamiento para mejorar el diseño

Estado de desarrollo

- Nivel de Alistamiento Tecnológico TRL 4: Validación en pruebas de laboratorio. Prototipo inicial aún en proceso de desarrollo final.

Estado de la Propiedad intelectual

Potencial registro de patente de modelo de utilidad en estudio.

Propuesta de valor

Equipo accesible y replicable que convierte residuos orgánicos en biocarbón, ofreciendo solución sostenible, económica y adaptable para agroindustria y comunidades.

Tecnología UTP

Equipo de pirólisis de bajo costo

Contexto

La industria genera grandes volúmenes de residuos orgánicos y biomasa que no se aprovechan adecuadamente, contribuyendo a problemas ambientales y altos costos por disposición. En Colombia se estima que más del 60% de los residuos sólidos municipales son de origen orgánico.

Descripción

Prototipo de equipo experimental de bajo costo de producción y operación, que permite transformar biomasa y residuos orgánicos en biocarbón y bioaceite pirolítico. Particularmente el biocarbón puede ser usado como soporte para catalizadores, en la remoción de metales pesados en aguas y en la bioremediación de suelos. El prototipo puede ser replicado a pequeña y mediana escala, facilitando el aprovechamiento de desechos agroindustriales.

Beneficios

Reduce el volumen de residuos sólidos orgánicos, Genera biocarbón útil como mejorador de suelos, Bajo costo de fabricación y operación, Contribuye a la mitigación del cambio climático, Promueve la economía circular en sectores agroindustriales y comunitarios.

Aplicaciones

Producción de biocarbón como insumo agrícola, generación de materiales con potencial energético, Remoción de metales pesados, Uso académico y experimental.

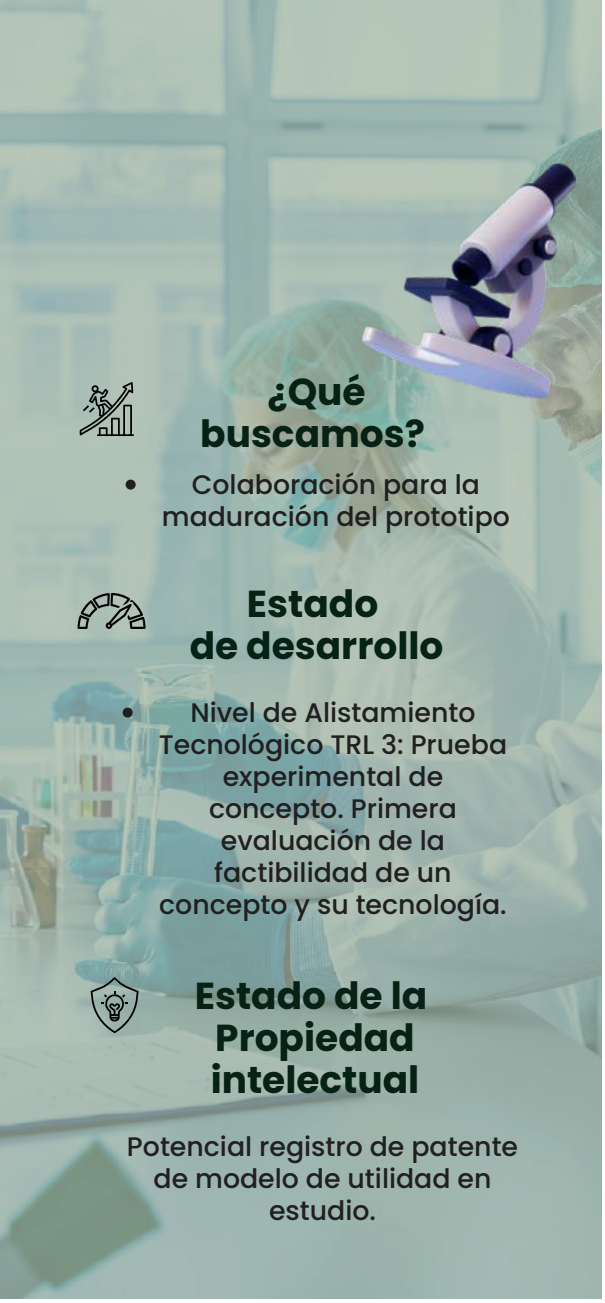
Nombre: Valentina Aristizábal Marulanda

E-mail :valentina.aristizabal2@utp.edu.co/ innovacionutp@utp.edu.co

Celular: 3146538555

Tecnología UTP

Suplemento nutricional base plátano



¿Qué buscamos?

- Colaboración para la maduración del prototipo

Estado de desarrollo

- Nivel de Alistamiento Tecnológico TRL 3: Prueba experimental de concepto. Primera evaluación de la factibilidad de un concepto y su tecnología.

Estado de la Propiedad intelectual

Potencial registro de patente de modelo de utilidad en estudio.

Contexto

El mercado global de suplementos alimenticios y funcionales en polvo supera los 150 mil millones de USD y crece más del 7% anual. En Colombia, existe una demanda creciente de alimentos funcionales y suplementos deportivos, especialmente aquellos con ingredientes naturales y de origen local. El plátano, uno de los productos agrícolas más cultivados en el país, es fuente rica en fibra y minerales, pero su aprovechamiento en productos de valor agregado es limitado.

Descripción

Polvo soluble en agua obtenido a partir de plátano, con alto contenido de fibra y minerales, que puede usarse como base para suplementos nutricionales. Su versatilidad permite aplicarlo en formulaciones como sopas en polvo, bebidas funcionales y suplementos deportivos.

Beneficios

Uso de materia prima local de bajo costo con alto valor agregado. Producto versátil aplicable en varias industrias alimenticias. Fuente natural de fibra y minerales. Potencial para formulaciones deportivas y de bienestar. Contribuye a la sostenibilidad y aprovechamiento del plátano en agroindustria.

Aplicaciones

Formulación de bebidas funcionales en polvo. Suplementos deportivos y nutricionales. Sopas instantáneas y alimentos en polvo enriquecidos. Producto base para la industria de alimentos saludables.

Propuesta de valor

Ingrediente funcional en polvo a base de plátano, soluble y rico en fibra, ideal para suplementos, bebidas y alimentos saludables

Nombre: Juan José Rodríguez Marín

E-mail :juanjose.rodriguez2@utp.edu.co/ innovacionutp@utp.edu.co

Celular: 3113430991 - 3184450344

¿Qué buscamos?

- Colaboración para la maduración del prototipo

Estado de desarrollo

- Nivel de Alistamiento Tecnológico TRL 5: Validación en un ambiente relevante. Integración de los componentes empieza de alta confiabilidad. En proceso de planeación comercial.

Estado de la Propiedad intelectual

Potencial registro de patente de modelo de utilidad en estudio.

Propuesta de valor

Desarrollo de una plataforma tecnológica de navegación autónoma, de código abierto y modular, como una respuesta estratégica a la dependencia de soluciones robóticas importadas, costosas y de caja negra

Tecnología UTP

Prototipo de Plataforma Autónoma

Contexto

Los sectores de la agricultura y la energía renovable en Colombia enfrentan un desafío dual: la necesidad de incrementar la productividad y la sostenibilidad, mientras operan en escenarios rurales complejos y no estructurados. La baja tecnificación y el envejecimiento de la fuerza laboral limitan el potencial de estos sectores, creando una brecha que la robótica autónoma puede cerrar.

Descripción

Una plataforma tecnológica de navegación autónoma, de código abierto y modular, con el potencial de sustituir soluciones robóticas importadas y de alto costo. La plataforma permite automatizar tareas de alto riesgo en los sectores agrícola y energético, mejorando la seguridad de los trabajadores y la competitividad de industrias clave para el país.

Beneficios

Reducción de costos, democratización tecnológica. automatización de tareas de alto riesgo en los sectores agrícola y energético, mejorando la seguridad de los trabajadores y la competitividad de industrias clave para el país.

Aplicaciones

Respuesta directa a los retos de la agricultura moderna, como la gestión de cultivos en topografías complejas y la detección temprana de estrés biótico por plagas o enfermedades. Crea modelos 3D del terreno y de las plantas es esencial para optimizar las intervenciones agronómicas y estimar el rendimiento productivo.

Nombre: Sergio Velarde Gomez - Eduardo Giraldo Suarez

E-mail :svelarde@utp.edu.co/ innovacionutp@utp.edu.co

Celular: 3006733387 - 3004917627

Tecnología UTP

Tecnología para bebidas funcionales antioxidantes

¿Qué buscamos?

- Transferencia (Licenciamiento)

Estado de desarrollo

- Nivel de Alistamiento Tecnológico TRL6: Prototipo probado en condiciones cercanas a las reales.

Estado de la Propiedad intelectual

Ninguna

Contexto

La demanda de bebidas funcionales ha crecido significativamente. Según Statista, el mercado mundial de bebidas funcionales superó los US$130 mil millones en 2023, con un crecimiento sostenido impulsado por consumidores que buscan salud, energía e inmunidad a través de su alimentación diaria.

Descripción

Esta tecnología utiliza microfiltración tangencial (filtración en frío) para pasteurizar jugos de fruta sin comprometer su valor nutricional. Esta técnica elimina microorganismos y partículas no deseadas sin aplicar calor, lo que conserva antioxidantes, vitamina C y compuestos funcionales.

Beneficios

Bebida sin aditivos, colorantes ni saborizantes artificiales. Con vida útil de 120 días, con un perfil sensorial auténtico (color, sabor y aroma natural).

Propuesta de valor

Tecnología que transforma jugos frutales en bebidas funcionales 100% naturales, sin aditivos, con alto valor nutricional y vida útil extendida.

Aplicaciones

Producción de bebidas saludables listas para consumir (RTD) Línea de productos para alimentación funcional e inmune Alternativas naturales para niños, adultos mayores o personas activas Consumo diario, en rutinas deportivas, escolares o laborales.

Nombre: Carolina Roldan

E-mail : manuel.ochoa@utp.edu.co / innovacionutp@utp.edu.co

Celular: 3046729567

Tecnología UTP

Tecnología para bebidas funcionales en polvo

¿Qué buscamos?

- Transferencia (Licenciamiento)

Estado de desarrollo

- Nivel de Alistamiento Tecnológico TRL6: Prototipo probado en condiciones cercanas a las reales.

Estado de la Propiedad intelectual

Ninguna

Contexto

El mercado global de alimentos funcionales en polvo se valoró en USD 78.000 millones en 2022, y se proyecta un crecimiento superior al 8% anual impulsado por el aumento del consumo consciente y la preferencia por formatos prácticos y saludables. En Colombia, el consumo de bebidas saludables ha crecido un 14% en los últimos 3 años, mientras que la mora, una de las frutas más cultivadas del país, representa una gran oportunidad de transformación agroindustrial.

Descripción

Es una solución tecnológica basada en el secado por aspersión (spray dry) que transforma jugos de frutas en un polvo fino, funcional y versátil. El proceso utiliza microencapsulantes que protegen compuestos bioactivos como antocianinas y vitamina C de la degradación causada por la luz, el oxígeno y la humedad. Además, se incorpora inulina, un prebiótico natural que mejora la salud intestinal. El polvo obtenido es altamente soluble, conserva las características sensoriales de la fruta y se puede disolver en agua fría o caliente.

Beneficios

Vida útil prolongada sin uso de conservantes artificiales, estabilidad de color, aroma y compuestos funcionales, Formato liviano y práctico para transporte y almacenamiento, aporte prebiótico, Escalable a otras frutas.

Propuesta de valor

Transformar materias primas en productos en polvo, estables y funcionales, mediante secado por aspersión.

Aplicaciones

Ingrediente para mezclas de suplementos alimenticios y batidos saludables. Base para postres, helados, yogures y productos de panificación.

Nombre: Carolina Roldan

E-mail : manuel.ochoa@utp.edu.co / innovacionutp@utp.edu.co

Celular: 3046729567

Tecnología UTP

Tecnología para la elaboración de extractos puros de uso cosmético

¿Qué buscamos?

- Transferencia (Licenciamiento)

Estado de desarrollo

- Nivel de Alistamiento Tecnológico TRL 5: Validación en un ambiente relevante. La integración de los componentes empieza a ser de alta confiabilidad.

Estado de la Propiedad intelectual

Ninguna

Contexto

Colombia se ha consolidado como uno de los principales exportadores de aguacate Hass. En 2023, exportó más de 130.000 toneladas, pero el 90% del mercado se centra en fruto fresco, lo que genera grandes excedentes no aprovechados por defectos estéticos o de tamaño. Paralelamente, el mercado global de cosmética natural supera los US$ 50 mil millones y se espera un crecimiento superior al 5% anual.

Descripción

Esta tecnología permite obtener aceites cosméticos de alta pureza y calidad, a partir de frutos de descarte o excedentes de cosecha, empleando extracción con fluidos supercríticos, que no deja residuos tóxicos, no requiere altas temperaturas ni solventes químicos. Conserva vitaminas, lípidos y antioxidantes sensibles.

Beneficios

Sin solventes ni residuos tóxicos Alta pureza y calidad cosmética del aceite Rico en vitaminas A, D y E; propiedades emolientes y humectantes para la piel y aplicabilidad en productos de alta gama Reducción de desperdicio agroindustrial.

Propuesta de valor

Transformamos materias primas en ingredientes cosméticos premium, mediante tecnologías limpias que maximizan calidad, pureza y sostenibilidad ambiental.

Aplicaciones

Aceite cosmético directo, cremas hidratantes y anti-edad, shampoos y acondicionadores, jabones naturales, sueros, mascarillas, bálsamos y productos capilares.

Nombre: Yuliana García

E-mail : manuel.ochoa@utp.edu.co / innovacionutp@utp.edu.co

Celular: 3046729567

Tecnología UTP

Tecnología para la obtención de aceites para aplicaciones alimentarias saludables

¿Qué buscamos?

- Transferencia (Licenciamiento)

Estado de desarrollo

- Nivel de Alistamiento Tecnológico TRL 5: Validación en un ambiente relevante. La integración de los componentes empieza a ser de alta confiabilidad.

Estado de la Propiedad intelectual

Ninguna

Contexto

En 2022, el mercado mundial del aguacate alcanzó un valor de USD 15,1 millones, con proyecciones de crecimiento hasta USD 20,8 millones en 2027, impulsado por una tasa anual del 6,6%. México lidera la producción con 24,8 millones de toneladas en 2022, y se espera que llegue a 30,9 millones de toneladas en cinco años. El mercado del aceite de aguacate también crece rápidamente, valorado en USD 616 millones en 2022, con una tasa de crecimiento proyectada del 12,9% anual, reflejando su creciente demanda como ingrediente funcional.

Descripción

Tecnología para la obtención de aceites a partir del prensado hidráulico que permite la liberación eficiente del aceite sin necesidad del uso de solventes químicos. Este proceso no solo mejora la calidad nutricional del aceite, sino que también conserva su perfil sensorial y funcional, posicionándolo como un ingrediente de alto valor en aplicaciones alimentarias saludables.

Beneficios

Alta concentración de antioxidantes naturales que contribuyen a la salud cardiovascular y celular. Fuente rica en vitamina E, esencial para la protección contra el estrés oxidativo. Perfil sensorial superior, reduce el desperdicio de materia prima y optimiza el rendimiento de extracción sin comprometer la calidad.

Aplicaciones

Ideal para cocina saludable: perfecto para salteados, aderezos y repostería funcional.

Propuesta de valor

Aceites obtenidos por prensado hidráulico, sin solventes químicos, que conservan su valor nutricional y sensorial para aplicaciones alimentarias saludables

Nombre: Yuliana García

E-mail : manuel.ochoa@utp.edu.co / innovacionutp@utp.edu.co

Celular: 3046729567

Tecnología UTP

Solución práctica y nutritiva para dietas libres de gluten

¿Qué buscamos?

- Transferencia (Licenciamiento)

Estado de desarrollo

- Nivel de Alistamiento Tecnológico TRL6: Prototipo probado en condiciones cercanas a las reales.

Estado de la Propiedad intelectual

Ninguna

Contexto

1 de cada 17 personas presenta sensibilidad al gluten (≈6% de la población mundial), lo que impulsa la demanda de alternativas sin gluten. Se proyecta que el mercado global de pasta sin gluten crecerá a una tasa compuesta anual del 9,78% entre 2022 y 2027.

Descripción

Es una pasta congelada libre de gluten elaborada con harina de plátano verde y quinua, que ofrece una alternativa rápida, nutritiva y saludable para consumidores con sensibilidad al gluten o que buscan opciones funcionales. Se trata de un producto congelado con cocción inferior a 5 minutos, ideal para el ritmo acelerado de vida.

Beneficios

Libre de gluten, ideal para personas con celiaquía o sensibilidad, alta en fibra y proteína vegetal, materias primas de origen local y alta disponibilidad; esta lista en menos de 5 minutos y es fácil de almacenar.

Aplicaciones

Consumo directo como almuerzo o cena saludable Menús escolares o institucionales con enfoque nutricional Restaurantes, catering y food service saludable Alimentos funcionales en canales de supermercado.

Propuesta de valor

Pasta saludable, sin gluten y de cocción rápida, hecha con ingredientes funcionales que aportan nutrición y sabor a cualquier dieta.

Nombre: Mateo Arenas

E-mail : manuel.ochoa@utp.edu.co / innovacionutp@utp.edu.co

Celular: 3046729567

Tecnología UTP

Bioplástico: Aprovechamiento de residuos

¿Qué buscamos?

- Transferencia (Licenciamiento)

Estado de desarrollo

- Nivel de Alistamiento Tecnológico TRL 5: Validación en un ambiente relevante. La integración de los componentes empieza a ser de alta confiabilidad.

Estado de la Propiedad intelectual

Ninguna

Contexto

El 40-50% del peso del plátano procesado corresponde a cáscara, que usualmente se desecha, generando problemas ambientales y costos por su manejo. El mercado global de bioplásticos superó los 7,7 millones de toneladas en 2023, con una proyección de crecimiento del más del 15% anual en materiales biodegradables.

Descripción

Es una biopelícula 100% biodegradable y compostable, desarrollada a partir del almidón extraído de la cáscara y pulpa de plátano. El proceso utiliza tecnologías limpias como ultrasonido para la extracción y extrusión para la formación de la película. Se incorpora con plastificantes y aditivos biodegradables para mejorar flexibilidad, resistencia y estabilidad.

Beneficios

Reemplaza plásticos contaminantes con un material de origen natural. Valorización de residuos agroindustriales del plátano. Desempeño funcional en resistencia, manejo y estabilidad. Reducción de huella ambiental, Material educativo.

Aplicaciones

Embolsado del plátano o frutas en fresco. Empaques de productos no alimentarios: como textiles, cosméticos o productos de limpieza. Recolección de heces de mascotas, bolsas compostables para residuos orgánicos.

Propuesta de valor

Transforma residuos en biopelículas compostables, promoviendo empaques sostenibles y economía circular sin generar residuos plásticos.

Nombre: Mateo Arenas

E-mail : manuel.ochoa@utp.edu.co / innovacionutp@utp.edu.co

Celular: 3046729567

Emprendedor UTP

Torre hidropónica vertical para cultivos urbanos

¿Qué buscamos?

- Financiación- Inversión

Estado de desarrollo

- Nivel de Alistamiento Tecnológico TRL 9: Totalmente operativo y disponible en el mercado.

Estado de la Propiedad intelectual

Patente

Contexto

En Colombia la agricultura continúa enfrentando serios desafíos relacionados con la baja productividad, la degradación de los suelos y la presión sobre los recursos hídricos. A esto se suma la deforestación y la alta vulnerabilidad al cambio climático, lo que incrementa la inseguridad alimentaria en amplios sectores rurales.

Descripción

Torre hidropónica inteligente de última generación, diseñada como alternativa sostenible para optimizar y acelerar los procesos de cultivo mediante el recirculamiento eficiente del agua. La estructura está fabricada en 3D con material PET-G, garantizando resistencia y durabilidad en entornos hostiles y de difícil acceso. El sistema dispone de un programador inteligente de riego, lo que permite modos de riego continuo o intermitente.

Beneficios

Incrementa la productividad agrícola en espacios reducidos mediante riego automatizado y telemetría en tiempo real, optimizando el crecimiento y reduciendo pérdidas. Opera con energía solar y batería de litio, y emplea PET-G reciclado de alta durabilidad, reduciendo emisiones y residuos.

Aplicaciones

La producción sostenible de hortalizas en espacios reducidos, aplicable en entornos urbanos, rurales y académicos, promoviendo seguridad alimentaria, investigación agro-tecnológica, capacitación comunitaria y microemprendimientos verdes.

Propuesta de valor

Torre hidropónica inteligente, solar y durable en PET-G, que optimiza agua, maximiza cultivos y ofrece telemetría ambiental en tiempo real.

Nombre: Gian Carlo Daraviña Peña y Edwan Anderson Ariza Echeverri

E-mail : gcdaravina@utp.edu.co / innovacionutp@utp.edu.co

Celular: 3193261533

Emprendedor UTP

CRISOL LabCo

¿Qué buscamos?

- Financiación- Inversión

Estado de desarrollo

- Nivel de Alistamiento Tecnológico TRL 8: Producto o servicio comercializable Certificaciones pruebas específicas

Estado de la Propiedad intelectual

Registro de marca en proceso

Contexto

En Colombia, la agroindustria representa más del 20% del PIB industrial y constituye un motor de desarrollo regional. Sin embargo, enfrenta problemáticas como la dependencia de insumos importados, como es el caso de la materia prima utilizada en la elaboración de cerveza artesanal, la pérdida de cultivos por bajos precios de mercado y la falta de encadenamientos productivos sostenibles.

Descripción

Es un laboratorio especializado en el diseño, estandarización y escalamiento de productos agroindustriales que potencian la producción local. Actualmente cuenta con dos unidades de negocio: CRISOL Brewing: cervezas artesanales con estilos tradicionales, diferenciadas por la incorporación de materias primas de pequeños productores (lulo, café, miel, cacao, maracuyá, mango, naranja). Unidad de conservas, salsas y snacks: desarrollo de alimentos innovadores con enfoque en valor agregado, identidad regional y sostenibilidad.

Beneficios

Acceso a procesos de transformación que aumentan ingresos y evitan pérdidas postcosecha, oferta de alimentos y bebidas diferenciados, con trazabilidad e identidad regional, modelo de innovación abierta que conecta conocimiento científico con necesidades reales del agro.

Aplicaciones

Desarrollo y estandarización de cervezas artesanales con identidad territorial. Elaboración de conservas, salsas y snacks a partir de frutas y productos agroindustriales locales. Asesoría técnica y diseño de productos y procesos para micro y pequeñas agroindustrias.

Propuesta de valor

Transformamos materias primas locales en productos agroindustriales innovadores, conectando ciencia, identidad territorial y asociatividad con mercados competitivos y sostenibles.

Nombre: Juanita Rodriguez Morales - Alejandro Aponte Gallo

E-mail : juanis2402@utp.edu.co / innovacionutp@utp.edu.co

Celular: 3194092867

Emprendedor UTP

Fungi House

¿Qué buscamos?

- Transferencia (Licenciamiento)

Estado de desarrollo

- Nivel de Alistamiento Tecnológico TRL 8: Producto o servicio comercializable Certificaciones pruebas específicas

Estado de la Propiedad intelectual

Ninguna

Contexto

En Colombia, miles de personas recurren a alternativas naturales para fortalecer su sistema inmune, apoyar la salud cognitiva y prevenir enfermedades crónicas, pero se enfrentan a productos importados de alto costo, de dudosa trazabilidad y sin adaptación al mercado local. A nivel global, el mercado de hongos medicinales alcanzó los USD 31,99 mil millones en 2024, con una proyección a USD 67,82 mil millones en 2032 .

Descripción

En Fungi House cultivamos hongos medicinales (*Ganoderma lucidum, Hericium erinaceus y Trametes versicolor*) bajo condiciones controladas y sostenibles, garantizando pureza y calidad desde la materia prima. El control integral del proceso —desde el cultivo hasta el extracto líquido— asegura estandarización, trazabilidad y un producto final con alta biodisponibilidad.

Beneficios

Refuerzan el sistema inmunológico de manera natural. Apoyo en salud neurológica, metabólica y cardiovascular. Producto diferenciado en formato líquido de alta biodisponibilidad. Desarrollo local sostenible y trazabilidad desde el cultivo.

Propuesta de valor

Cultivamos y transformamos hongos medicinales en extractos líquidos estandarizados, ofreciendo salud natural, trazabilidad y sostenibilidad con innovación biotecnológica local

Aplicaciones

Alimentos funcionales y nutracéuticos, industria farmacéutica natural, mercado del bienestar y estilo de vida saludable, Investigación y desarrollo en biotecnología y ciencias de la salud.

Nombre: Jean Pier Londoño Grajales

E-mail : fungihousecol@gmail.com / innovacionutp@utp.edu.co

Celular: 3166165745

Emprendedor UTP

Dataza

¿Qué buscamos?

- Colaboración para la maduración del prototipo

Estado de desarrollo

- Nivel de Alistamiento Tecnológico TRL 7: Demostración de sistema o prototipo en un entorno real.

Estado de la Propiedad intelectual

Ninguna

Contexto

En Colombia, alrededor de 550.000 familias cultivan café en ~840.000 hectáreas y, aun cuando la producción nacional se mantiene en 13–14 millones de sacos anuales, la mayoría proviene de pequeños productores con menos de 5 hectáreas; dentro de ese volumen, el café especial de alto diferencial sigue siendo una porción menor, precisamente porque exige procesos de postcosecha finos y consistentes. Para exportar con mayor facilidad y capturar mejores precios, es imprescindible mejorar y optimizar cada etapa de modo que más lotes alcancen estándares sensoriales superiores y se traduzcan en mayores ingresos y mejor calidad de vida para las familias.

Descripción

Plataforma modular de trazabilidad: Constituida por un conjunto de módulos por etapa —Recolección, Fermentación, Secado, Tostado y Transporte de café — que captura automáticamente las algunas variables del proceso. Para los datos que solo puede proporcionar el productor, se habilita un chat de WhatsApp que guía el registro de forma simple. Cada dato suministrado queda asociado a un lote único, se guarda localmente y se sincroniza a la nube cuando hay conectividad.

Beneficios

Impulsa la producción de café de especialidad y facilita los procesos, adopción real en campo: operación con WhatsApp, QR y botones físicos, mejor calidad/consistencia, alertas de corte, mermas y rendimientos, costos, aprendizaje continuo y aumento de ingresos.

Aplicaciones

Monitoreo integral con módulos portátiles: cobertura de Recolección, Fermentación, Secado, Tostado y Transporte, registrando lo esencial en cada etapa para trazabilidad completa por lote. Trazabilidad 360°: cada lote conserva su historial del campo a la taza, facilitando control interno y negociación con clientes.

Propuesta de valor

Trazabilidad sencilla con módulos offline y WhatsApp; IA convierte datos en decisiones que elevan calidad, precio, eficiencia operativa y confianza

Nombre: Jhojan Stiven Ramirez A.

E-mail :jhojan.ramirez@utp.edu.co / innovacionutp@utp.edu.co

Celular: 3123518615