ACTA No. 15			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Quinceavo comité de selección de ideas (CSIBT). Presentación de los proyectos de base tecnológica (PBT)			
CIUDAD Y FECHA: Arauca,08 de julio de 2024		**HORA INICIO:** 4:00pm	**HORA FIN:** 04:30pm
LUGAR Y/O ENLACE: Virtual herramienta teames https://teams.microsoft.com/v2/?meetingjoin=true		**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** SENA - Centro de Gestión y Desarrollo Agroindustrial de Arauca.	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Palabras de bienvenida por parte del equipo Tecnoparque Nodo Arauca.
2. Presentación del proyecto por parte del talento.
3. Evaluación de la viabilidad y factibilidad del proyecto de base tecnológica (PBT) presentado por el talento por parte de los evaluadores del equipo Tecnoparque Nodo Arauca.
4. Cierre del Comité.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

1.Evaluar la viabilidad y factibilidad del proyecto de base tecnológica presentado por el talento convocado al quinceavo comité de selección de idea - CSIBT 2024, bajo el código C22809-2024-4914.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Se da inicio al quinceavo comité de selección de ideas con la presentación virtual de la propuesta "Mejoramiento de proceso de conservación del chococolágeno", a cargo de Ana Adelina Lesmes Ruiz, bajo el código de idea I2024-2218134-19786.

Justificación de la idea.

se fundamenta en la necesidad de prolongar la vida útil del producto sin comprometer sus propiedades nutricionales y organolépticas. Esto no solo asegura la calidad constante del chococolágeno, sino que también optimiza los recursos utilizados en su producción, promoviendo la innovación y la competitividad en el mercado de alimentos funcionales y saludables.

Descripción de la idea.

busca implementar técnicas innovadoras para prolongar la vida útil de este producto, manteniendo su calidad nutricional y características sensoriales. Esto implica optimizar el

proceso de extracción de colágeno de la pata de res, ajustar la formulación del chococolágeno, estandarizar los métodos de producción y elaborar una ficha técnica detallada. El objetivo es ofrecer un producto más duradero y estable en el mercado de alimentos, contribuyendo a la satisfacción del consumidor y a la eficiencia operativa de los procesos productivos.

Porque la idea.

- Demanda de productos saludables: Existe una creciente demanda por alimentos que no solo sean sabrosos, sino también saludables y funcionales. El chococolágeno, al ser rico en colágeno y posiblemente otros nutrientes beneficiosos, se posiciona como un producto atractivo para los consumidores preocupados por su bienestar.
- Optimización de recursos: Mejorar la conservación del chococolágeno no solo ayuda a prolongar su vida útil, sino que también optimiza el uso de recursos como materias primas y energía durante su producción y almacenamiento.
- Competitividad en el mercado: Al ofrecer un producto con una vida útil extendida y calidad consistente, se mejora la competitividad en el mercado alimentario, atrayendo a consumidores que valoran la frescura y la durabilidad de los productos que consumen.
- Innovación y desarrollo tecnológico: Implementar técnicas innovadoras en el proceso de conservación no solo beneficia al producto específico del chococolágeno, sino que también impulsa el avance tecnológico y la investigación en el sector alimentario, posicionando a la empresa a la vanguardia de la industria.

Objetivos.

Objetivo general

Mejorar el proceso de conservación del choco-colágeno para prolongar la vida útil del producto**.**

Objetivos específicos

- Identificar el proceso de extracción del colágeno a partir de la pata de res.
- ajustar la formulación del producto para mejorar su conservación.
- Estandarización del proceso de obtención del choco-colágeno para garantizar la calidad y consistencia
- Elaboración de la ficha técnica del producto que documente los procesos y especificaciones necesarias para su fabricación y conservación adecuadas.

Línea tecnológica a trabajar.

LÍNEA DE DESARROLLO TECNOPARQUE	DESCRIPCIÓN	Contrapartida del empresario/emprendedor
BIOTECNOLOGIA Y NANOTECNOLOGIA	Mejoramiento de proceso de conservación del chococolágeno	Recursos financieros, humanos y materias primas para el desarrollo del producto.

A las 04:30 P. m., se da por finalizada la sesión del comité de selección de ideas. Los evaluadores proceden a realizar la respectiva evaluación de la idea presentada se centra en asegurar la calidad del producto y prolongar su vida útil, manteniendo intactas sus propiedades nutricionales y organolépticas. Esto representa un paso importante hacia la mejora continua y la innovación en la industria alimentaria, asegurando que el chococolágeno pueda ofrecer lo mejor en términos de sabor y valor nutricional durante más tiempo.

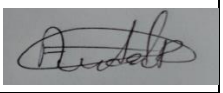
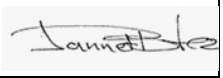
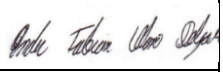
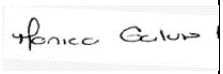
CONCLUSIONES

Después de la presentación ante el comité de selección, la idea de "Mejoramiento de proceso de conservación del chococolágeno ha recibido una evaluación con una puntuación de 7.39. Esta puntuación indica que la idea es considerada factible y viable para recibir respaldo por parte del Tecnoparque Nodo Arauca.

El talento ha demostrado un profundo conocimiento en la elaboración del producto y tiene claridad sobre el proceso necesario para mejorar el producto chococolágeno. Esta claridad y conocimiento son factores positivos que pueden ser apoyados y acompañados por el Tecnoparque, lo que fortalece aún más la viabilidad de la idea de mejora del proceso de conservación del chococolágeno.

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL

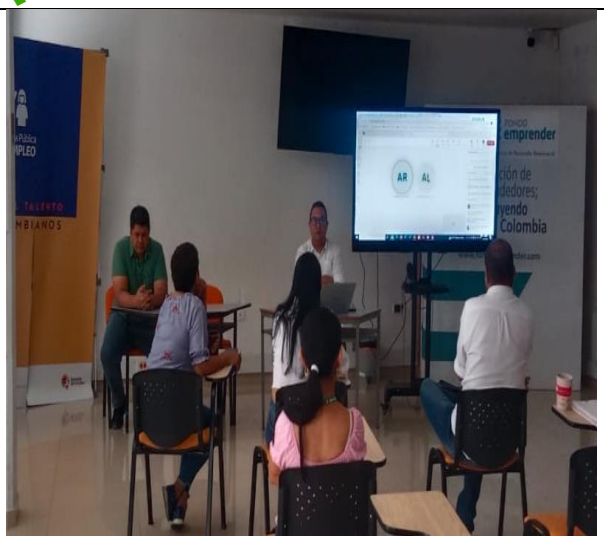
DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES				
NOMBRE	**DEPENDENCIA/ EMPRESA**	**APRUEBA (SI/NO)**	**OBSERVACIÓN**	**FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL**
Ana Adelina Lesmes Ruiz	Talento	Si		
Jannet Bentez	Dinamizadora tecnoparque	Si		
Ender Fabian Olano Delgado	Articulador Tecnoparque	Si		
Ricardo peña	Experto Tecnoparque	Si		
Mónica Galvis	Experto Tecnoparque	Si		
Geraldine Jiménez	Infocenter Tecnoparque	Si		

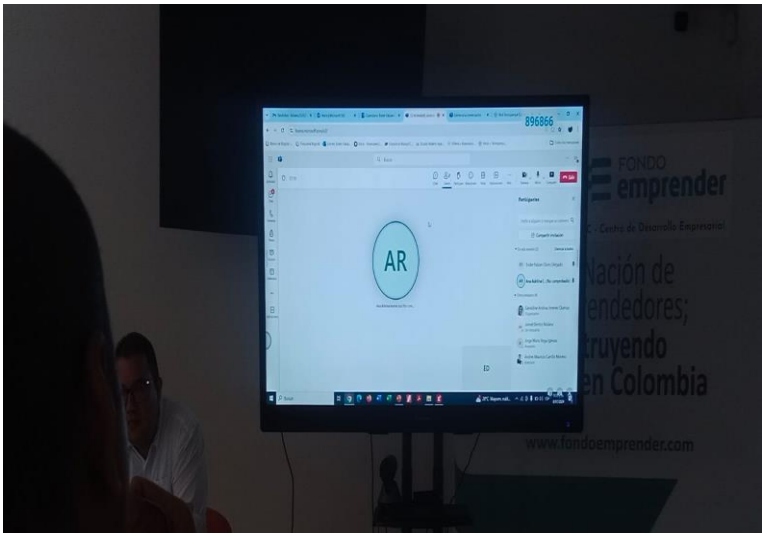
De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido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

ANEXOS

Registro fotográfico asistentes




AR
AL


896866
AR
FONDO
emprender
Nación de
endedores;
truyendo
en Colombia
www.fondoemprender.com

