



ACTA No. 021			
<b>NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN:</b> Presentación del proyecto de base tecnológica (PBTs) en el comité número veinte (20) de selección de ideas (CSIBT) Diseño de empaque para chorizos de pescado la Doncella, molde para wax metls, Fermentación de variedad de cacao Arauquita y protocolo de secado de la variedad de cacao Arauquita 5.			
<b>CIUDAD Y FECHA:</b> Arauca 8 de agosto de 2025.		<b>HORA INICIO:</b> 3:00pm	<b>HORA FIN:</b> 5:00pm
<b>LUGAR Y/O ENLACE:</b> Sede Tecnoparque Nodo Arauca		<b>DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:</b> Sena- Centro De Gestión Y Desarrollo Agroindustrial De Arauca.	
<b>AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>1. Palabras de bienvenida por parte del equipo Tecnoparque Nodo Arauca.</li><li>2. Presentación de los proyectos por parte de los talentos</li><li>3. Evaluación de la viabilidad y factibilidad de los proyectos de base tecnológica (PBTs) presentado por el talento por parte de los evaluadores del equipo Tecnoparque Nodo Arauca.</li><li>4. Cierre del Comité.</li></ul>			
<b>OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:</b> <b>1:</b> Evaluar la viabilidad y factibilidad de los proyectos de base tecnológica presentado por el talento citado al comité de selección de ideas (CSIBT).			
DESARROLLO DE LA REUNIÓN			
1.Siendo las 3:00 p.m., se dio inicio al comité número veinte de evaluación de ideas con la participación de Ender Fabian Olano Delgado (Experto Tics), Jorge Mario Vega Iglesia (Experto Ingeniería y Diseño) y Rafael Mauricio Cobos (Experto Biotecnología) quienes dieron la bienvenida al asistente al comité. De igual manera, el experto, les comunicó a los talentos que se le otorgaría un espacio de cinco minutos para presentar un pitch del proyecto de base tecnológica postulado, con la finalidad de evaluar la claridad de la idea y/o la solución, grado de innovación, impacto y equipo de trabajo, por parte del talento humano del Tecnoparque.			



2. Seguidamente, la Talento, Mailuet Vanessa López Gómez inicia la presentación de su proyecto de base tecnológica denominado, “Diseño de empaque para chorizos de pescado la Doncella” dando a conocer los aspectos más relevantes para llevar a cabo la ejecución de su proyecto, justificación de la idea, descripción, porque la idea, objetivos y antecedentes de mercado objetivo.

**Justificación de la Idea:** La iniciativa de diseño de empaque y etiquetas para los chorizos de pescado la Doncella está fundamentada en la necesidad de destacar la innovación y singularidad en un mercado competitivo. Como alternativa saludable y novedosa a los embutidos tradicionales, los chorizos de pescado requieren un diseño de empaque y etiquetas que comunique eficazmente sus beneficios y valor diferencial al consumidor.

**Descripción de la Idea:** Se busca fortalecer la identidad visual de nuestra marca mediante el diseño de un empaque atractivo y distintivo que resalte la innovación y la calidad de nuestro producto, destacando los beneficios del consumo de pescado y posicionándolo en el mercado.

**Por qué de la Idea es Innovadora:** Este proyecto es innovador porque se centra en el diseño de empaque y etiquetas para chorizos de pescado la Doncella, resaltando y potenciando la innovación del producto, lo que puede atraer a consumidores que buscan opciones novedosas y crear una identidad de marca sólida, aumentando así la competitividad en el mercado.

### **Objetivos**

**Objetivo General:** Desarrollar un diseño de empaque y etiquetas innovador y atractivo para los chorizos de pescado la Doncella, que no solo resalte la innovación del producto, sino que también incremente su competitividad en el mercado.

#### **Objetivos Específicos:**

1. Diseñar un empaque y etiquetas que comuniquen de manera clara y visual la calidad, innovación y beneficios nutricionales del producto.
2. Consolidar una identidad de marca distintiva e inolvidable para los chorizos de pescado la Doncella, a través de un diseño de empaque y etiquetas que no solo reflejen los valores de la marca, sino que también capturen la imaginación del consumidor, creando una conexión duradera y un reconocimiento inmediato.
3. Crear un diseño de empaque y etiquetas funcional, sostenible y atractivo, que cumpla con las expectativas de los consumidores, priorizando la facilidad de uso, la reducción del impacto ambiental y el atractivo visual

#### **Antecedentes de Mercado Objetivo:**



Los chorizos de pescado la Doncella representan una alternativa novedosa a los embutidos tradicionales, elaborados con ingredientes de calidad y un proceso que garantiza su sabor y frescura.

El mercado objetivo se compone de:

- ✓ Consumidores gourmet.
- ✓ Consumidores locales.
- ✓ Personas con restricciones alimentarias.
- ✓ Personas que consumen alimentos saludables.
- ✓ Padres que buscan opciones saludables.

3. Finalizada la intervención por parte del talento, el equipo Tecnoparque de manera simultánea inicio la verificación de cada componente y se procedió a realizar la calificación de acuerdo con sus criterios, que para este caso el proyecto de base tecnológica obtuvo un puntaje de: 7.75, Lo cual le permite obtener la viabilidad y factibilidad para iniciar la etapa de ejecución y acompañamiento para el proceso de extensionismo tecnológico.

2.1 Posteriormente, el talento, Leidy Vivian Ruiz inicia la presentación de su proyecto de base tecnológica denominado, “molde para wax melts” dando a conocer los aspectos más relevantes para llevar a cabo la ejecución de su proyecto, objetivos

**Justificación de la Idea:** Los wax melts son bombones aromatizantes de alta carga que, al ser expuestos al calor, irradian su aroma con tal intensidad que invaden el espacio en el que se usan.

La marca VIVIR Velas Aromáticas se ha especializado en la producción de estos productos y en el marco de su línea KITS REGIONALES ha pensado crear un molde con un ícono bogotano: *EL TRANSMILENIO*.

Este bombón aromático, junto a otras figuras que podrán recrear la ciudad gracias a una esencia elegida por el cliente con la que rememore una tarde en la capital colombiana, permitirá a aquellos interesados recrear una experiencia vivida en Bogotá y volver a sentir cómo salta su corazón de felicidad.

**Descripción de la Idea:** Crear un molde de silicona con la figura de Transmilenio para producir max welts o bombones aromatizantes en cera de soya.

**Por qué de la Idea es Innovadora:** Dentro de nuestro catálogo hemos creado diferentes kits que hacen referencia a ciudades y lugares del mundo, puesto que la marca busca recrear experiencias y/o crear nuevos momentos.

El wax melt de Transmilenio va a formar parte del kit Bogotá, al ser un ícono de la ciudad, cuyo molde y figura no se encuentran en el mercado.



## Objetivos

**Objetivo General:** Crear un molde en silicona para wax melt con forma de transmilenio

### Objetivos Específicos:

- \*Realizar el diseño 3D de la figura
- \*Realizar una impresión de la figura en 3D
- \*Crear el molde en silicona

**Antecedentes de Mercado Objetivo:** En el mercado se encuentra variedad de moldes para wax melts. Sin embargo, como la marca busca crear kits que hacen referencia a ciudades y lugares del mundo, se requiere que dentro de las figuras a entregar exista una que sea icónica. Para el kit Bogotá se ha identificado, como ícono, el Transmilenio, y dado que dicho molde no se encuentra en el mercado, se generó la necesidad de crearlo.

3.1 Finalizada la intervención por parte del talento, el equipo Tecnoparque de manera simultánea inicio la verificación de cada componente y se procedió a realizar la calificación de acuerdo con sus criterios, que para este caso el proyecto de base tecnológica obtuvo un puntaje de: 7.77, Lo cual le permite obtener la viabilidad y factibilidad para iniciar la etapa de ejecución y acompañamiento para el proceso de extensionismo tecnológico.

2.2 También, el Talento Gustavo Ruiz Trujillo, inicia la presentación de su proyecto de base tecnológica denominado, “Fermentación de variedad de cacao Arauquita,” dando a conocer los aspectos más relevantes para llevar a cabo la ejecución de su proyecto, justificación de la idea, descripción, porque la idea y objetivos.

**Justificación de la Idea:** La fermentación es la etapa clave para generar los precursores de aroma y sabor del cacao Arauquita 5; un proceso mal controlado produce granos subfermentados, sobrefermentados o con defectos que reducen su valor comercial. Un protocolo estandarizado que monitoree temperatura, pH y humedad relativa asegura la evolución bioquímica deseada, reduce riesgos microbiológicos y garantiza reproducibilidad y trazabilidad, incrementando la calidad sensorial y la oferta para mercados diferenciados.

**Descripción de la Idea:** Implementación de un protocolo técnico de fermentación basado en pilas o cajas con control y registro de temperatura, pH y humedad relativa. Define duración típica (aprox. 4–6 días), fases (fase anaerobia inicial seguida de aireación controlada), puntos de volteo condicionados por lecturas de pH/temperatura, y criterios de finalización. Incluye uso de sensores portátiles, registros de lote y guías operativas para que el proceso sea replicable por productores y asociaciones.



**Por qué de la Idea es Innovadora:** Combina monitorización en tiempo real (pH, temperatura, HR) con estrategias de aireación y volteo dinámicas adaptadas al comportamiento del lote, además de una curva de fermentación optimizada para Arauquita 5. Esta integración permite ajustes inmediatos, mejora la uniformidad y reduce defectos, aporta trazabilidad digital y facilita la generación de cacaos finos de aroma consistentes, posicionando productoras locales en nichos de mayor valor.

### **Objetivos**

**Objetivo General:** Implementar un protocolo estandarizado de fermentación para el cacao variedad Arauquita 5, controlando temperatura, pH y humedad relativa, con el propósito de optimizar el desarrollo de aromas y sabores y asegurar un producto final con características consistentes para mercados especializados.

### **Objetivos Específicos:**

- Determinar las condiciones óptimas de tiempo, temperatura y pH para la fermentación del cacao Arauquita 5, garantizando una activación adecuada de las reacciones bioquímicas responsables de su perfil sensorial característico.
- Implementar un plan de seguimiento y medición periódica de temperatura, pH y humedad durante cada etapa de la fermentación, permitiendo ajustar el proceso y prevenir desviaciones que afecten la calidad del grano.
- Evaluar el efecto de técnicas de volteo y aireación controlada sobre la uniformidad de la fermentación y la reducción de defectos como granos pizarrosos o sobrefermentados.
- Documentar y estandarizar el protocolo de fermentación, generando una guía práctica para productores y asociaciones que busquen mejorar la calidad y trazabilidad del cacao en la región de Arauca.

3.2 Finalizada la intervención por parte del talento, el equipo Tecnoparque de manera simultánea inicio la verificación de cada componente y se procedió a realizar la calificación de acuerdo con sus criterios, que para este caso el proyecto de base tecnológica obtuvo un puntaje de: 7.48, Lo cual le permite obtener la viabilidad y factibilidad para iniciar la etapa de ejecución y acompañamiento para el proceso de extensionismo tecnológico.

2.3 Asimismo, el Talento Gustavo Ruiz Trujillo, inicia la presentación de su proyecto de base tecnológica denominado, “protocolo de secado de la variedad de cacao Arauquita 5,” dando a conocer los aspectos más relevantes para llevar a cabo la ejecución de su proyecto, justificación de la idea, descripción, porque la idea y objetivos.



**Justificación de la Idea es Innovadora:** La fermentación es la etapa clave para generar los precursores de aroma y sabor del cacao Arauquita 5; un proceso mal controlado produce granos subfermentados, sobrefermentados o con defectos que reducen su valor comercial. Un protocolo estandarizado que monitoree temperatura, pH y humedad relativa asegura la evolución bioquímica deseada, reduce riesgos microbiológicos y garantiza reproducibilidad y trazabilidad, incrementando la calidad sensorial y la oferta para mercados diferenciados.

**Descripción de la Idea:** Implementación de un protocolo técnico de fermentación basado en pilas o cajas con control y registro de temperatura, pH y humedad relativa. Define duración típica (aprox. 4–6 días), fases (fase anaerobia inicial seguida de aireación controlada), puntos de volteo condicionados por lecturas de pH/temperatura, y criterios de finalización. Incluye uso de sensores portátiles, registros de lote y guías operativas para que el proceso sea replicable por productores y asociaciones.

**Por qué de la Idea es Innovadora:** Combina monitorización en tiempo real (pH, temperatura, HR) con estrategias de aireación y volteo dinámicas adaptadas al comportamiento del lote, además de una curva de fermentación optimizada para Arauquita 5. Esta integración permite ajustes inmediatos, mejora la uniformidad y reduce defectos, aporta trazabilidad digital y facilita la generación de cacaos finos de aroma consistentes, posicionando productoras locales en nichos de mayor valor.

## **Objetivos**

**Objetivo General:** Implementar un protocolo estandarizado de fermentación para el cacao variedad Arauquita 5, controlando temperatura, pH y humedad relativa, con el propósito de optimizar el desarrollo de aromas y sabores y asegurar un producto final con características consistentes para mercados especializados.

### **Objetivos Específicos:**

- Determinar las condiciones óptimas de tiempo, temperatura y pH para la fermentación del cacao Arauquita 5, garantizando una activación adecuada de las reacciones bioquímicas responsables de su perfil sensorial característico.
- Implementar un plan de seguimiento y medición periódica de temperatura, pH y humedad durante cada etapa de la fermentación, permitiendo ajustar el proceso y prevenir desviaciones que afecten la calidad del grano.
- Evaluar el efecto de técnicas de volteo y aireación controlada sobre la uniformidad de la fermentación y la reducción de defectos como granos pizarrosos o sobrefermentados.



- Documentar y estandarizar el protocolo de fermentación, generando una guía práctica para productores y asociaciones que busquen mejorar la calidad y trazabilidad del cacao en la región de Arauca.

3.3 Finalizada la intervención por parte del talento, el equipo Tecnoparque de manera simultánea inicio la verificación de cada componente y se procedió a realizar la calificación de acuerdo con sus criterios, que para este caso el proyecto de base tecnológica obtuvo un puntaje de: 7.56, Lo cual le permite obtener la viabilidad y factibilidad para iniciar la etapa de ejecución y acompañamiento para el proceso de extensionismo tecnológico.

4.Siendo las 5:00 p.m. se da por finalizada el acta de comité de ideas sin ninguna novedad antes y durante su desarrollo de acuerdo con lo agendado.

#### CONCLUSIONES

concluye por parte de cada evaluador lo siguiente:

##### **Diseño de empaque para chorizos de pescado la Doncella**

Evaluador 1: Se recomienda evaluar alternativas biodegradables o sostenibles que mantengan las propiedades organolépticas, cumplan con la normatividad sanitaria vigente y transmitan, mediante el diseño gráfico, la identidad del producto y su origen regional.

Evaluador 2: El proyecto puede ser asesorado por Tecnoparque Arauca

Evaluador 3: El proyecto diseño de empaque para chorizos puede ser asesorado por Tecnoparque Arauca

##### **Molde para wax metls**

Evaluador 1: En el desarrollo de los moldes para wax melts se sugiere optimizar el diseño considerando materiales con mayor resistencia térmica y durabilidad, que permitan un desmolde fácil sin deteriorar la forma del producto.

Evaluador 2: El proyecto puede ser asesorado por Tecnoparque Arauca

Evaluador 3: El proyecto de molde para velas sin pabilo puede ser asesorado por Tecnoparque Arauca.

##### **Fermentación de variedad de cacao Arauquita**

Evaluador 1: Sería recomendable profundizar en el diseño experimental incorporando parámetros de control más específicos como temperatura, humedad y pH durante el proceso de fermentación, así como realizar análisis comparativos frente a otros métodos y variedades.



Evaluador 2: El proyecto puede ser asesorado por Tecnoparque Arauca

Evaluador 3: El proyecto de fermentación puede ser asesorado por Tecnoparque Arauca

**protocolo de secado de la variedad de cacao Arauquita 5.**

Evaluador 1: Se sugiere evaluar y documentar distintas técnicas de secado (solar directo, indirecto o mixto) y sus tiempos óptimos, así como establecer criterios sensoriales y fisicoquímicos de calidad que permitan estandarizar el protocolo.

Evaluador 2: El proyecto puede ser asesorado por Tecnoparque Arauca

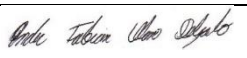


Evaluador 3: El proyecto de secado del cacao puede ser asesorado por Tecnoparque Arauca

**ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS**

No se generaron compromisos durante el comité.

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL

**DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES**

NOMBRE	DEPENDENCIA/ EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Ender Fabian Olano	Tecnoparque	si		
Jorge Mario Vega Iglesias	Tecnoparque	si		
Rafael Mauricio Cobos	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.



