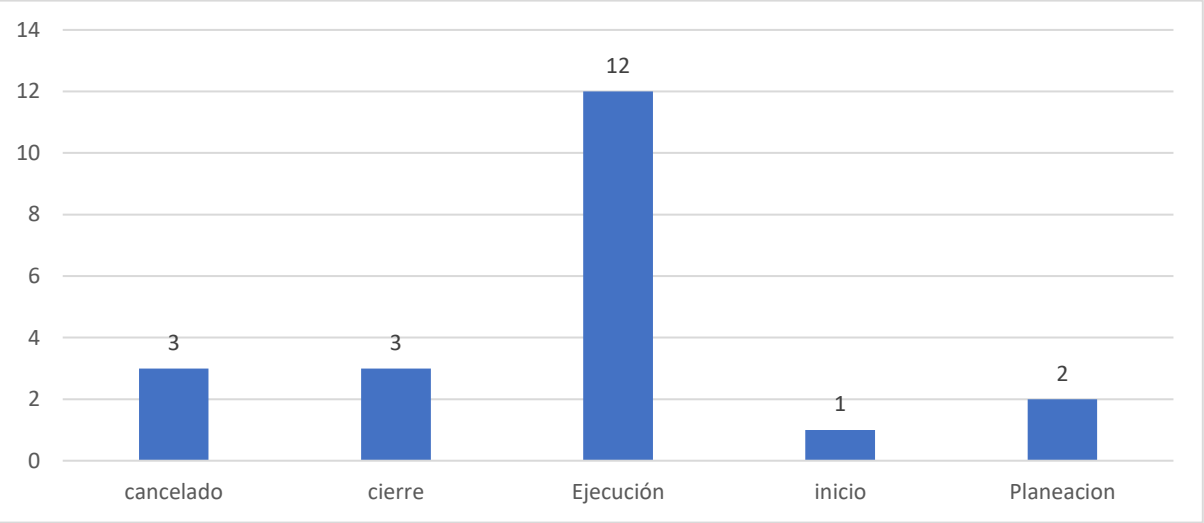


Evidencia de diligenciamiento de plataforma y estado de avance de los proyectos de base tecnológica asignados

Se realizó la ejecución y seguimiento de las diferentes fases los proyectos de base tecnológicas asignados. Al momento se tiene asignados 21 PBT`s de los cuales 12 están en ejecucion, 3 en fase de cierre, 3 cancelados y 2 en planeacion y 1 en inicio.



Código del Proyecto	Nombre	Fase actual del proyecto	Personas dueñas de la propiedad intelectual
P2024-221880-15071	Evaluación de la producción de aceites esenciales con plantas de la sabana Araucana	Ejecución	Marco Alirio Martinez Graterol
P2025-221880-16808	NATURAL PET FOOD	Ejecución	Alvaro Javier Gualteros Cisneros;Crisbyn Carolina Cardozo Mantilla
P2025-221880-17271	La Masa de Megan	Ejecución	Megan Stephanie Quintero Garcia/gildardo
P2025-221880-17361	Licores artesanales	Ejecución	Cristhian Alexan Hernandez Moreno
P2025-221880-17421	Estandarizacion de la receta para torta de banano	Ejecución	Julieth Carolina ñustez Sierra
P2025-221880-17422	Arepas Luz	cancelado	Luz Mery Escobar Marín
P2025-221880-17423	Chorizos santarrosanos tradicional	cancelado	Luisa Fernanda Gomez Escobar
P2025-221880-17477	estandarizacion de pulpas Pulpi Expres	Ejecución	Pedro Julio Caceres Lopez
P2025-221880-17591	Estandarización de Shampo y mascarilla capilar	Ejecución	Bardelia Mejia Isaza
P2025-221880-17883	ANKAR EL ARTE DEL CHOCOLATE	cierre	Andrea Carolina Otero Carreño
P2025-221880-17950	PECTINA PARA REPOSTERIA DE LA CASCARA DEL CACAO	cancelado	Lydia Alarcón Rodríguez;Milagros Nazareth Diaz Gonzalez

P2025-221880-18154	Proyecto Integral de Innovación y Comercialización de Cacao ChocoManá	cierre	Ruby Evidelia Daza Cifuentes
P2025-221880-18155	Frutales del sarare mecsas	Ejecución	Carlos Mosquera Esteban
P2026-221880-18589	Desarrollo técnico del proceso de elaboración de miel cremada	cierre	Brenda Karina Garces Garces
P2026-221880-18590	Desarrollo técnico del proceso de elaboración de miel cremada de sabores	Ejecución	Brenda Karina Garces Garces
P2026-221880-18591	Estrategia de presentacion del chocolate de mesa Merlyd Zual	Ejecución	Mercy Judith Martinez Zubieta; Lydia Alarcón Rodríguez
P2026-221880-18592	formuacion de paletas con con sabores a frutos de la region	Ejecución	Zulma Téllez Gómez, R
P2026-221880-18593	Moldes de caucho de solicita a medida para chocolate paraíso de tutifrutí	Ejecución	Carlos Julio Gómez Tapiero
P2026-221880-18594	Desarrollo de estrategia de estabilización del color en jabón de miel y jabón de carbón volcánico a base de glicerina cristalina.	Planeación	Zorayda Forero Poveda
P2026-221880-18595	Apiesteban Planta empacadora de miel (Extencionismo)	Planeacion	Briyid Loreiny Lopez Castro
P2026-221880-18596	COLAGÉNO DE MANO DE RES ARAUCA MÍA	inicio	MARTHA CELINA CAMEJO DE VÉLEZ