

**TÍTULO:** UNA IDEA DE NEGOCIO NO TAN ‘ENLODADA’

**FECHA:** 26 DE OCTUBRE

**FUENTE:** ELDIARIO.COM.CO

**LINK:** [HTTP://WWW.ELDIARIO.COM.CO/SECCION/ECON%3%93MICA/UNA-IDEA-DE-NEGOCIO-NO-TAN-ENLODADA-1410.HTML](http://www.eldiario.com.co/seccion/econ%3%93mica/una-idea-de-negocio-no-tan-enlodada-1410.html)

MEDICAMENTOS

El lodo volcánico Na’ Kaab es una idea de negocio hecha realidad por el trabajo realizado en el laboratorio de biotecnología y nanotecnología del Tecnoparque nodo Pereira del SENA. Francy Elena Castañeda, gerente comercial de Na’ Kaab explicó que el nombre lo escogió de Los Mayas y significa ‘Madre tierra naturaleza’. ‘Encontré el apoyo para conocer los componentes bioquímicos y microbiológicos. Estamos listos para obtener nuestro registro Invima para salir al mercado a comercializar este maravilloso regalo de la naturaleza en nuestra región”, señaló Francy Elena Castañeda.

Con ganas de catapultar su idea de negocio, la emprendedora inició el proceso de postulación al Fondo Emprender del SENA ya que a juicio de ella, se ha encontrado que en la región no se encuentra un producto similar o igual a este, recalcó. El lodo volcánico bioterapéutico es usado en mascarillas para la piel y es extraído de su fuente original, en el municipio de Arboletes (Antioquia). Es un producto 100 % natural por su proceso de extracción y es mezclado con esencias. En el Tecnoparque nodo Pereira del SENA no sólo se le ha hecho el análisis científico al producto, sino que se han dado las indicaciones a cerca de los cuidados que se deben tener al manipularlo y los empaques adecuados para empacarlo.

[VER MÁS...](#)

---

**TÍTULO:** EXPERTOS BRINDAN HERRAMIENTAS PARA MEJORAR PRODUCTIVIDAD LÁCTEA

**FECHA:** 25 DE OCTUBRE

**FUENTE:** ELCOLOMBIANO.COM

**LINK:** [HTTP://WWW.ELCOLOMBIANO.COM/BANCOCONOCIMIENTO/E/EXPERTOS\\_BRINDAN\\_HERRAMIENTAS\\_PARA\\_MEJORAR\\_PRODUCTIVIDAD\\_LACTEA/EXPERTOS\\_BRINDAN\\_HERRAMIENTAS\\_PARA\\_MEJORAR\\_PRODUCTIVIDAD\\_LACTEA.ASP](http://www.elcolombiano.com/bancoconocimiento/e/expertos-brindan-herramientas-para-mejorar-productividad-lactea/expertos-brindan-herramientas-para-mejorar-productividad-lactea.asp)

COMPETITIVIDAD  
ALIMENTOS

*La reconversión lechera es urgente a nivel mundial para poder atender los nuevos desafíos.*

Los profesionales de 14 países que hicieron parte del IX Seminario Internacional de Carne y Leche que terminó ayer en Medellín, coincidieron en afirmar que la innovación en los procesos, son vitales para la sostenibilidad del sector.

Empezando por la calidad de los pastos y todo el tema nutricional de los animales, la eficiencia en los procesos, las estrategias de mercado y comercialización de la leche, son eslabones donde hay que hacer la diferencia.

Jaime Andrés Aristizábal, coordinador del sector lácteo del Programa de Transformación Productiva, PTP, del Ministerio MinCIT, indicó a este diario que el acompañamiento de ellos pasa por temas de formación y educación en los procesos, por ejemplo, "venimos trabajando en temas de mejoramiento en los acopios de tanques fríos para la leche recién ordeñada". De hecho este lunes van a tener un evento con la colaboración de la Secretaría de Agricultura de la Gobernación de Antioquia, enfocado al fortalecimiento empresarial de las mipymes lácteas del departamento.

"Esperamos la presencia de unos 200 empresarios para formarlos en los temas de transformación y calidad de los procesos, mejoramiento productivo, fortalecimiento y desarrollo empresarial, registro Invima (actor importante en la formalización). El evento llamado "Encuentro de oportunidades del sector lácteo", será en el hotel Tryp del occidente de la ciudad y vendrán representantes del ICA, Invima, Ministerio de Comercio, Bancóldex, Innpulsa, las cámaras de comercio, Sena, universidades. "Hay que fortalecer el eslabón transformador, tenemos desafíos en asociatividad, el tema financiero, de calidad, en economías de escala, buenas prácticas productivas y certificaciones".

[VER MÁS...](#)

---

**TÍTULO:** CENTRALES DE ABASTOS MUEVEN 6.000 TONELADAS AL DÍA Y HACEN NEGOCIOS POR \$60.000 MILLONES

**FECHA:** 27 DE OCTUBRE

**FUENTE:** LAREPUBLICA.CO

**LINK:** [HTTP://WWW.LAREPUBLICA.CO/CENTRALES-DE-ABASTOS-MUEVEN-6000-TONELADAS-AL-D%C3%ADA-Y-HACEN-NEGOCIOS-POR-60000-MILLONES](http://www.larepublica.co/centrales-de-abastos-mueven-6000-toneladas-al-dia-y-hacen-negocios-por-60000-millones) 185066

#### DE INTERÉS

Cada día más de 6.000 toneladas de alimento (de las 21,6 millones que se producen al año) circulan en las 12 centrales de abasto con las que cuenta el país, lo que representa negociaciones por \$60.000 millones.

Solo Corabastos, en Bogotá, se lleva 40% de la producción nacional, por lo que es conocido como el mayor conformador de precios. Al respecto, el presidente de la Sociedad de Agricultores de Colombia (SAC), Rafael Mejía, explica que cuando los productores llegan a vender "no les preguntan cuánto piden, sino que les dicen cuánto les van a pagar".

Cabe resaltar que lo anterior aplica solo en una situación de sobreoferta, pues cuando hay escasez entra a tener mayor peso la mano del mercado.

Lo cierto es que hay falta de información y, en consecuencia, inseguridad frente a las centrales de abastecimiento, cuya dinámica, en ocasiones, perjudica al consumidor, encareciendo los alimentos, y por el lado de los productores, les dificulta obtener mejores ingresos.

Sin embargo, esta condición no hace parte de la política de la red de centrales sino que es más bien una consecuencia de las deficiencias del sistema. Es por esto que el exministro de Agricultura Rubén Darío Lizarralde estructuró una propuesta para convertirlas en instituciones modernas y competitivas.

[VER MÁS...](#)

---