



Emprendimientos



PROGRAMA DE INGENIERÍA AGRONÓMICA
Y AGROPECUARIA



Utopía ha significado para los jóvenes rurales de la Colombia profunda un espacio para la realización de los sueños, y los propósitos, un lugar para recobrar la fe y la esperanza en nosotros mismos, en nuestra sociedad y en el conjunto de lo que somos como país.

La juventud de nuestros campos, resguardos, y zonas más alejadas del país coexisten con situaciones muy complejas, que los aleja aún más de las posibilidades para salir adelante y contar con condiciones de bienestar y educación de calidad para su presente y su futuro.

En Utopía, gracias al apoyo de personas como tú, hemos logrado -juntos- allanar el camino de jóvenes de escasos recursos, con oportunidades a través de educación superior de alta calidad, integral y pertinente.

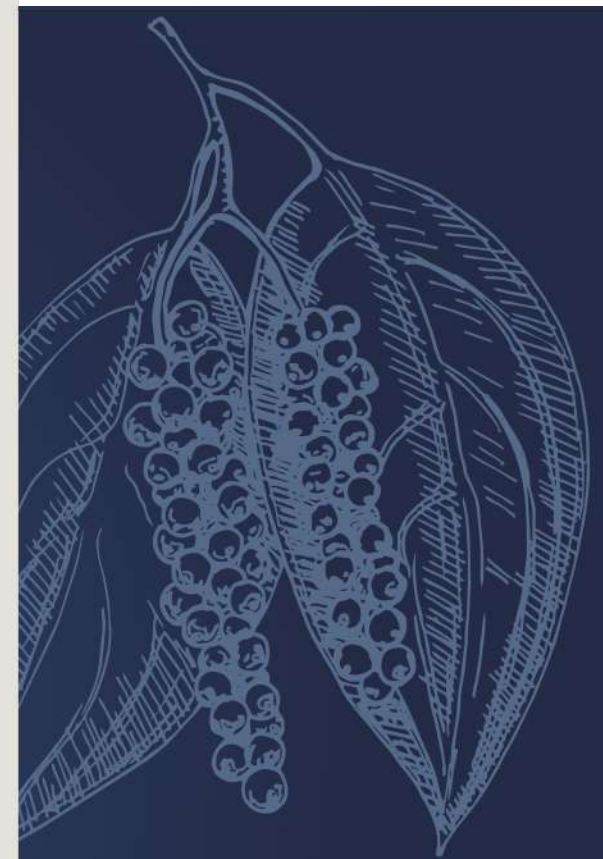
Hoy, reconociendo el camino recorrido desde 2010 y a través de las historias de nuestros egresados y estudiantes, queremos celebrar contigo la bonanza de estos años en los que hemos logrado hacer historia y contribuir con la construcción de la paz, el desarrollo sostenible y la nueva ruralidad en Colombia.

Gracias por apostarle a una causa que representa un noble ideal: Educación Superior de Alta Calidad para el desarrollo de los jóvenes, sus familias, y sus territorios; una nueva Colombia que juntos estamos haciendo realidad.

Seguimos caminando y haciéndolo real; una Utopía es posible.

Rectoría | Dirección de Filantropía y Financiamiento Externo
Universidad de La Salle

www.utopia.edu.co · [@utopia.unisalle](https://twitter.com/utopia.unisalle) · filantropia@lasalle.edu.co





**MAGNA
DOMINA**
Alas para cuidar



*Soltmer Andrés
Sánchez*

Chaparral, Tolima. Egresado Cohorte 2012.

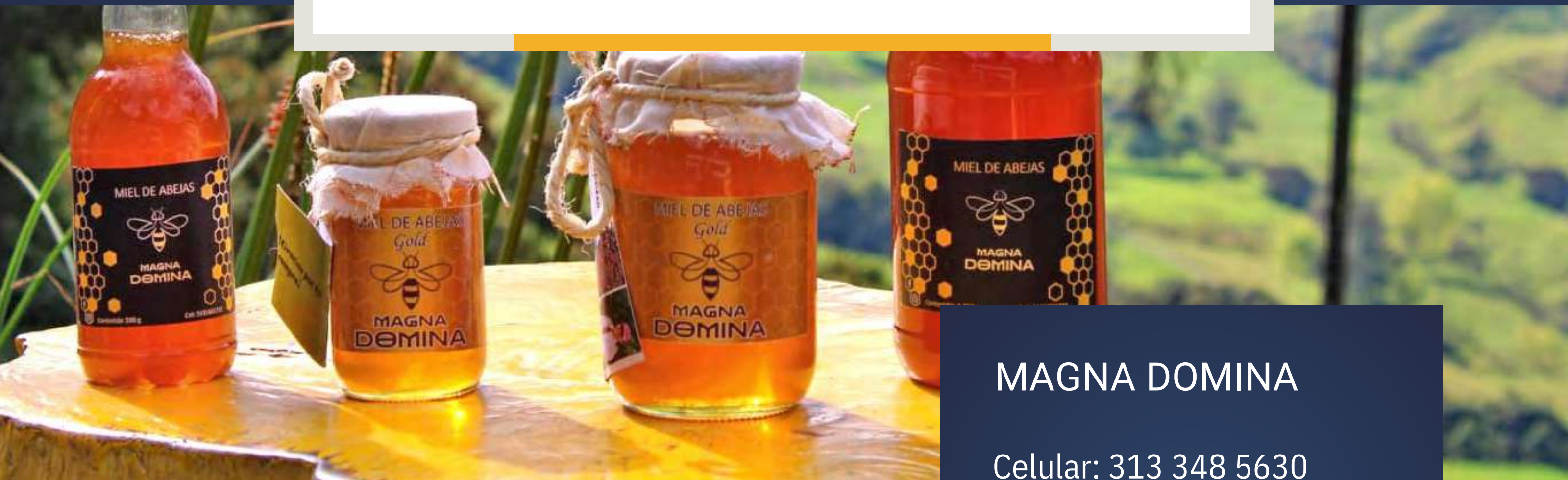
Junto con Alejandra Sierra construimos el emprendimiento apícola Magna Domina (Del latín LA GRAN DAMA), el cual se creó debido a la necesidad de proteger los polinizadores en Chaparral Tolima y el mundo, es por esto que mediante la comercialización de miel de abejas Apis mellifera, en Bogotá y la región del eje cafetero principalmente, hemos generado recursos destinados al cuidado y conservación de todas las formas de vida en la finca Agroecológica Tierra de Promisión, con extensión de 4 hectáreas en bosques nativos y 2 hectáreas en cultivos de Cacao y pasturas.

Actualmente contamos con las presentaciones en Botella de vidrio por 250ml y 500ml, y botella de plástico de 500ml y 1000ml, como parte de la estrategia de crecimiento nos proyectamos a 4 años como un emprendimiento sostenible que le apunta también a la transformación de la miel de abejas en subproductos alimenticios sanos y de calidad.

Es así como hemos vinculado seis familias apicultoras a nuestro proyecto, forjando una cadena socio ambiental y empresarial que genera oportunidades a nuestra región, con antecedentes históricos marcados por la violencia y marginación social.

Desde Chaparral Sur del Tolima, forjamos empresa tomando siempre como base de nuestro actuar el decálogo del proyecto Utopía de la Universidad de La Salle, que resalta la vida es sagrada, así como trabajamos en equipo somos solidarios.

Agradecemos el apoyo brindado, ya que de esta manera podemos seguir creciendo y aportando a la sociedad desde las bases propias de la Ingeniería Agronómica e Ingeniería Ambiental.



MAGNA DOMINA

Celular: 313 348 5630
@magna.domina





Seyrinjwi Márquez Torres

Sierra Nevada de Santa Marta.
Egresado Cohorte 2019.



Soy Seyrinjwi Márquez Torres, tengo 27 años y soy el segundo de seis hermanos. Orgullosamente, soy el primer profesional de mi familia, y dedico este logro a ellos. Nací y crecí en la Sierra Nevada de Santa Marta, en la comunidad arhuaca de Küntinurwa, y nuestra cultura es mi mayor orgullo.

Estudiar en el Campus Utopía de la Universidad de La Salle fue una experiencia que cambió mi vida. Allí aprendí a unir la ciencia con la tierra y la diversidad cultural con la cooperación, descubriendo cómo construir una sociedad más consciente y transformadora.

Gracias a estos aprendizajes, desarrollé un proyecto productivo en mi comunidad, aplicando conocimientos que nos ayudan a crecer sin perder nuestra esencia cultural. Hoy, me esfuerzo por ser un puente entre mi resguardo y el mundo, promoviendo el diálogo y la cooperación.

Nuestros ancestros usaban las plantas medicinales para sanar cuerpo y espíritu, y este legado sigue vivo. La albahaca, el tomillo, la citronela y el tusilago son parte de nuestra herencia, y queremos compartir su esencia con ustedes.

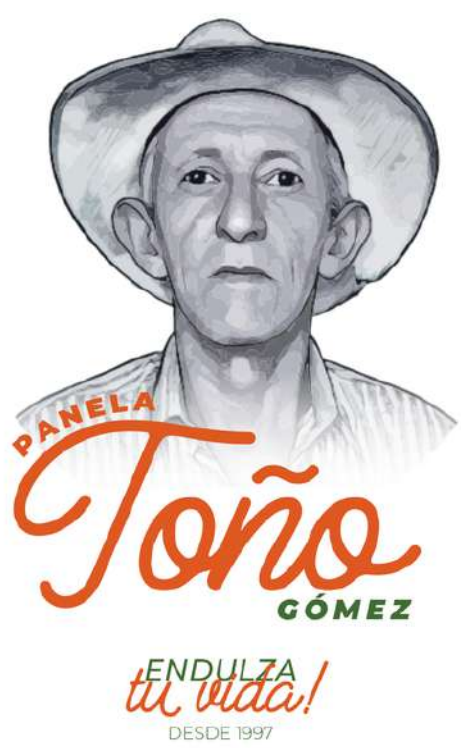
Gumún: Es un nombre tradicional femenino, significa darle valor invaluable a las cosas que hacen las mujeres y que en la sociedad no es vista con el verdadero valor que amerita. Rescata la esencia del ser de lo femenino.



FUNDACIÓN
GUMÚN

@fund.gum93





Sebastián Gómez Quintero

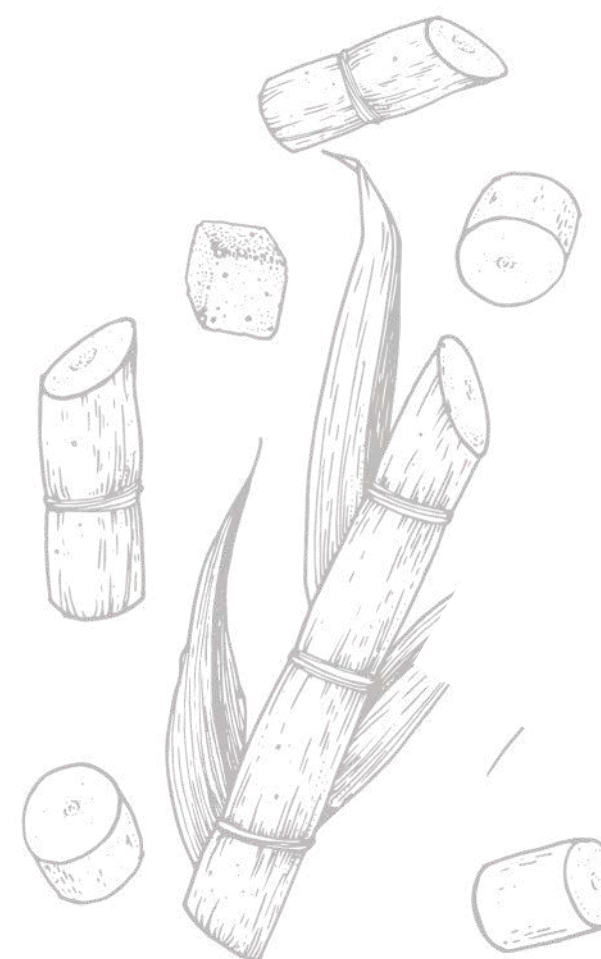
Marquetalia, Caldas. Estudiante Cohorte 2021.



Panela Toño Gómez es un emprendimiento familiar, ubicado en la vereda La Bamba del municipio de Marquetalia, departamento de Caldas, por más de 50 años nos hemos dedicado a la elaboración de panela artesanal y agroecológica cuidando de cada proceso para ser más amigables con el medio ambiente. Desde 1997 iniciamos nuestra producción mediante la utilización de maquinaria para la transformación de la caña, buscando ser más eficientes en la manufactura, en el año 2022 tomamos la decisión de diversificar nuestra producción, dejando de ofrecer solo la tradicional panela en bloques, para empezar a ofrecer panela pulverizadas en diferentes presentaciones y otros derivados como algunos dulces.

El emprendimiento genera de 8 a 10 empleos directos entre integrantes de la familia y personas de la región, los cuales se encargan de las labores del cultivo, cosecha y transformación, donde se trabaja por estandarizar el producto y ofrecer siempre la mejor calidad para el consumidor. Actualmente tenemos la capacidad de producir cerca de 400 kilogramos por cada turno de producción de panela convencional en bloques y aproximadamente 100 kilogramos de panela tipo pulverizada de manera artesanal, esta última representa un mercado relativamente nuevo en el municipio por lo que como emprendimiento buscamos fortalecer la cadena productiva y a futuro integrar otros productores de panela para llegar a nuevos mercados y satisfacer una demanda. Hemos conseguido no solo comercializar nuestro producto a nivel local, sino también en ciudades como Bogotá, Medellín, Yopal y Manizales, algunos en puntos específicos de venta como supermercados, pero principalmente entre clientes particulares.

Con nuestro emprendimiento buscamos no solo contribuir a la economía familiar y a la continuidad de una tradición, sino también a la reactivación de la economía local ya que el cultivo de caña representa la segunda fuente de ingreso al municipio después del café, queremos ser un referente para otros productores y contribuir desde mi aprendizaje durante la carrera de ingeniería agronómica del Proyecto Utopía de la Universidad de La Salle, a la tecnificación de sus parcelas y al avance de una producción sostenible, así como en el futuro ser un puente para reducir brechas de comercialización, llevando a los productores a vivir su experiencia con el consumidor final, demostrando que el campo puede ser una fuente de oportunidades para la creación de empresa y desarrollo de las comunidades rurales.



Panela Toño Gómez

Celular: 321 658 54 96
segoqui18@gmail.com
@panela_tg



Santiago Cadavid González

Salgar, Antioquia. Cohorte 2019.



¡Somos apasionados por la tierra y queremos formar empresa para vivir en paz!.

Mi emprendimiento se ubica en La Finca Los Naipes, Corregimiento El Concilio, Municipio de Salgar, Antioquia. Ofrecemos café tostado y molido en presentaciones de libra y media libra. Nuestro proyecto se inició en mayo de 2023, tras un año de planificación y con una arraigada tradición familiar de más de 50 años en el cultivo de café.

En la actualidad, contamos con tres personas dedicadas a la producción, incluyendo a mi familia y a un joven rural del municipio que se encarga de la maquila y tosti3n del café. Durante los primeros cinco meses, comercializamos alrededor de 160 libras de café Los Naipes, cuyo nombre se deriva de la finca, con una tradición cafetera familiar desde los bisabuelos. Nuestros clientes se encuentran principalmente en Bogotá, Medellín, Fredonia y Salgar, y también hemos tenido ventas internacionales a amigos en Argentina y Estados Unidos que han disfrutado del café como un regalo especial de Colombia.

Café Los Naipes se distingue por la trazabilidad desde el momento de la siembra hasta el empaque para entrega al consumidor, con un diferencial basado en la sostenibilidad ambiental y social. Este café es producido en sistemas agroforestales de guamo y frutales, que aportan a la conservación de la biodiversidad, la disminuci3n de los impactos del cambio climático y la diferenciación en las características sensoriales del café, que es producido por un pequeño productor como base de su sustento familiar y que surge a partir de la necesidad de industrializar y dar valor agregado tras un déficit de precios en el mercado.



Café Los Naipes

Celular: 3225892330
ing.santiagocadavid@gmail .com
@cafélosnaipes



Darwin Evelio Dueñas Pita

Tame, Arauca. Cohorte 2015.



Somos una empresa Araucana comprometida con la protección de los ecosistemas. Rescatamos y reubicamos colmenas amenazadas de abejas Melíferas y Meliponas, ¡sin ningún costo! Sabemos que la polinización entomófila es vital para la supervivencia de especies botánicas y la producción de alimentos.

Nuestra pasión por las abejas nació en Utopía, donde la Universidad de La Salle nos enseñó el valor de la vida de cada ser vivo. Además, ofrecemos miel multifloral de calidad y pureza garantizada, promoviendo su consumo como una alternativa natural a la azúcar refinada.

De igual manera, nos dedicamos a generar conciencia apícola en las nuevas generaciones, trabajando con estudiantes de una institución educativa rural. ¡Juntos preservamos y cuidamos las especies de abejas en nuestro territorio!

Con orgullo, hemos aumentado nuestra producción de miel y el número de colmenas desde 2016. ¡Pasamos de 18 kg a 200kg en la cosecha del 2023! Nuestra miel, en envases plásticos de 500 gramos, ha conquistado clientes de todo el país y en el mercado regional.

¡Consume miel BeeTa y así serás parte del cambio hacia un futuro más dulce y sostenible!



Miel BeeTa

Celular: 3102579963
Facebook: beeta.apicultura
@beetaapicultura



Pompilio de Jesús Acevedo Sanchez

Andes, Antioquia. Cohorte 2012.



Monte Verde Coffe es una idea familiar de transformar nuestro café, dándole respuesta a la necesidad de dar un valor agregado al producto insignia de la región, buscamos llevar a nuevos mercados para las fragancias y sabores que salen de nuestras montañas, la familia lleva años produciendo café de alta calidad que merece ser diferenciado por su origen y su proceso, nuestros café es la herencia de nuestros antepasados, es una tradición que lleva 4 generaciones en nuestra familia en la cual nos esforzamos porque cada grano que conforma una taza de café lleve los mejores atributos de calidad y apunte a la sostenibilidad ambiental.

El café es producido en la finca la Francia en las montañas del suroeste antioqueño, en Andes-Antioquia, Colombia a 1750 msnm, se caracteriza por ser un café arábigo suave, lavado, 100% colombiano, donde en cada taza se da lo mejor de si para obtener un producto que satisfaga el paladar de nuestros clientes, queremos que el café de Monte Verde trascienda fronteras, sea comercializado a nivel nacional e internacional, llegue directamente a los consumidores alegrando sus mañanas y cargándolos de energía, queremos que estas notas achocolatadas lleguen al paladar de personas de muchos sitios del mundo y que disfruten lo mejor de nuestro país.

En la actualidad comercializamos café a nivel nacional en grano y molido, en las siguientes presentaciones:
70g, 125g, 250g, 340g, 500g, 2500g y 5000g

La familia Acevedo expresa su gratitud a la Universidad de La Salle y al proyecto Utopía por el gran apoyo brindado, agradecemos a todos aquellos que con si apoyo ayudan al crecimiento de nuestro proyecto y al desarrollo del campo colombiano.



MONTE VERDE
COFFEE

Celular: 3142676922
@monteverdecoffee_1



PANELA

con sabor a Convención

Dario Manosalva
Aguilar

Norte de Santander, Convención. Cohorte 2018.



Este emprendimiento nace del conocimiento brindado en la Universidad de La Salle donde nos enseñan a ver el campo como modelo de negocio y de la inspiración de mis padres que día a día luchan para producir el dulce de la canasta familiar.

El municipio de Convención es el mayor productor de caña panelera del departamento de Santander, además el producto es considerado de la mayor calidad, ya que mi municipio cuenta con la variedad de caña panelera POJ 2878 y con los mejores pisos térmicos para el cultivo.

Sin embargo, la región del Catatumbo donde se ubica Convención, se ha visto afectada por el conflicto armado, los cultivos ilícitos y la poca formación al campesino para el manejo de sus cultivos que ha impedido incluirle a los productos valor agregado, quedándose en la transformación tradicional (panela en presentación de 500 gramos), generando la mayor ganancia a los intermediarios de otras regiones del país (Cundinamarca, Antioquia, Boyacá y Santander) que comercializan sus productos con un buen rotulo y presentación en los almacenes de cadena de la ciudad de Ocaña.

Aquí es donde nace Panela con sabor a Convención, me complace contar con el apoyo de la Universidad de La Salle y de ustedes donantes ya que son los únicos participes que le apuestan a la transformación del campo Colombiano. Y recuerden que cuando estén degustando este producto encontrarán el dulce sabor del amor de cada uno de los Utopienses hacia ustedes.



PANELA CON
SABOR A CONVENCIÓN

Celular: 310 885 3887
dario.manosalva15@gmail.com
@panela_con_sabor_a_convencion



Juan Guillermo Gómez

Trujillo, Valle del Cauca. Cohorte 2021



Mi emprendimiento está ubicado en el departamento del Valle del Cauca en el municipio de Trujillo exactamente en la vereda Alto Cáceres en la finca Villa Hermosa, allí nace nuevamente el proyecto de apicultura impulsado por mi padre quien es el tutor del aprendizaje familiar, la familia los Gómez llevan un historial de trabajo en la apicultura desde los años 60's cuando mi tío abuelo inicia con las primeras abejas (*Apis mellifera*), llegando a ser el mayor productor de colmenas en el Valle del Cauca, mi padre desde temprana edad se interesó por las abejas, implemento las colmenas en el patio de la casa hasta la llegada de las abejas africanizadas en los 80's, que fueron más agresivas y modificaron la forma de trabajarlas.

En el año 2015 mi padre toma la decisión de iniciar nuevamente con las abejas creando un apiario en la finca para trabajarlo en familia y enseñar el tema de las abejas y su impacto agroecológico en los ecosistemas y cultivos establecidos en la zona, durante estos años se han venido implementando más apiarios hasta llegar a cuatro con un total de 90 colmenas ubicados en diferentes fincas del municipio, cada colmena puede llegar a tener una producción de entre 15-20 kg de miel, dando hasta dos cosechas por año.

Los integrantes de la familia que trabajan en el apiario son mis dos hermanas, mi hermano, mi padre y mi persona, juntos con el conocimiento de mi padre hemos trabajado y cosechado miel de abeja para la comercialización en el municipio de Trujillo y algunos clientes externos de la ciudad de Cali y Bogotá.

Mi formación actual en la Universidad de La Salle me ha enriquecido los conocimientos permitiéndome ser miembro del apiario que hemos venido trabajado estos años en el campus, los cuales me han ayudado a comprender la importancia de estos insectos en la vida impulsando las ganas de aprender cada día más sobre la naturaleza de las abejas (*Apis mellifera*), para impulsar así a las comunidades de campesinos en las zonas rurales sobre el cuidado, el manejo y protección de estos polinizadores e implementación de nuevos apiarios.



MIEL DE ABEJAS LOS
GÓMEZ

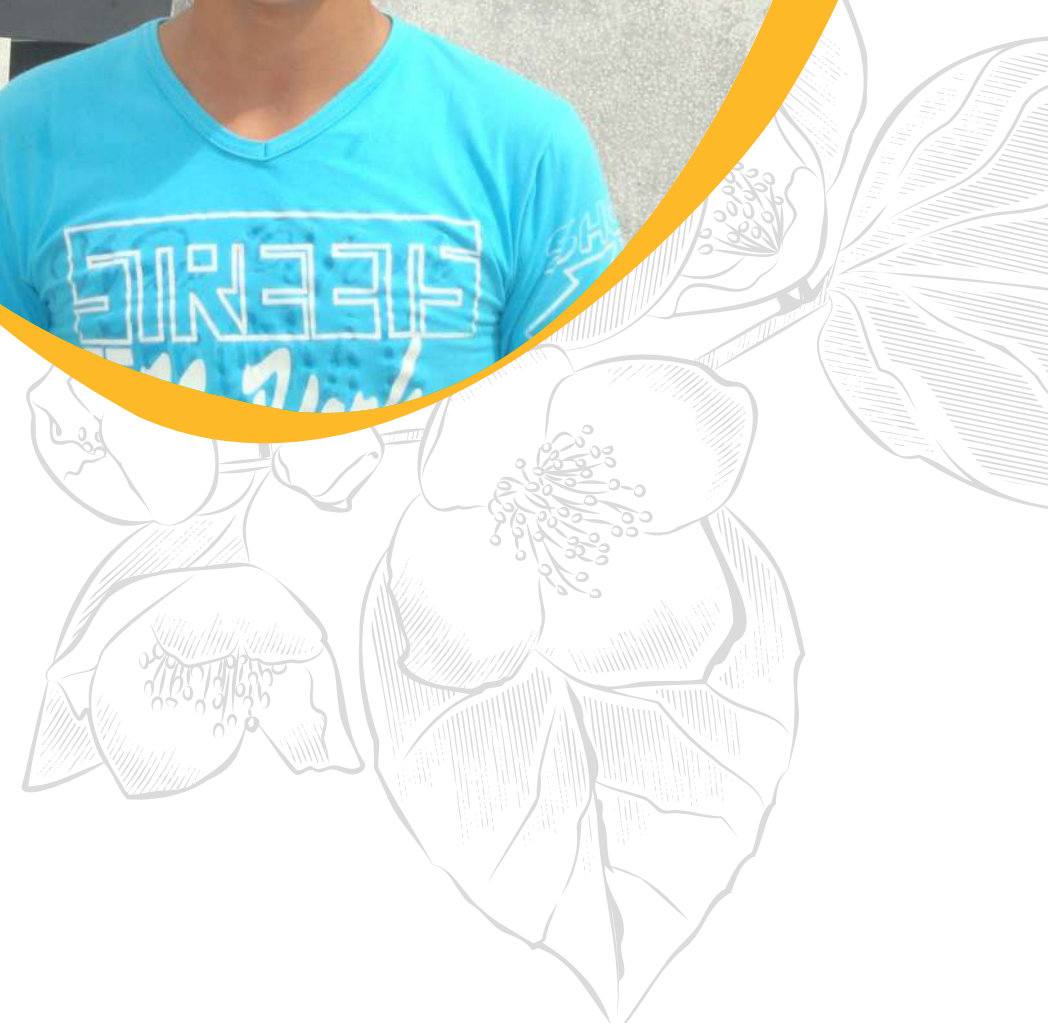
Celular: 316 243 9712





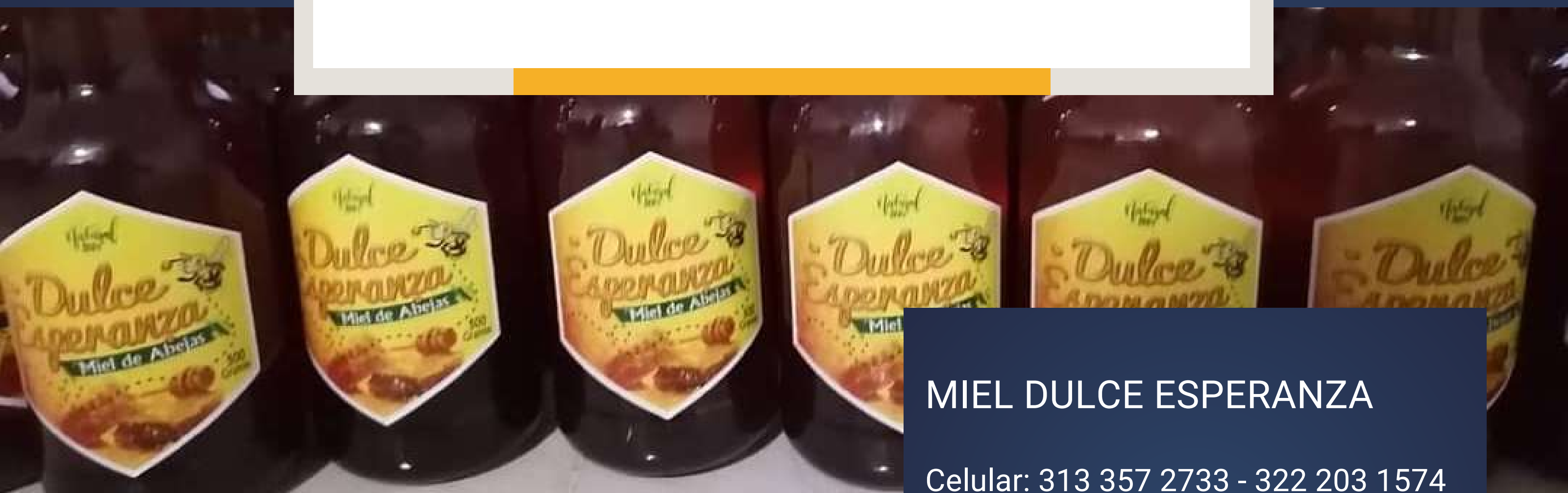
Andrés Felipe Baron Cáceres

Araucita, Arauca. Cohorte 2012



Dulce Esperanza es un emprendimiento arauciteño con enfoque en la conservación y protección de las abejas.

Esta iniciativa se crea en busca de la preservación, cuidado y aprovechamiento sostenible de los servicios ecosistémicos que representan las abejas para la humanidad. Nos esforzamos por ofrecer un producto de calidad, 100% natura.



MIEL DULCE ESPERANZA

Celular: 313 357 2733 - 322 203 1574
dulceesperanzaarauquita@gmail.com
@apiariodulceesperanza
Facebook: Dulce Esperanza

SESACOL

SESAMO DE COLOMBIA

Andres Felipe
Montes Hernández

Sucre, Toluviejo. Cohorte 2013.



Mi emprendimiento está ubicado en el corregimiento La Palmira, municipio de Toluviejo. Al día de hoy tenemos exactamente 17 meses de estar en funcionamiento oficial, ya que desde el día 25 de enero del año 2021 empezamos actividades de transformación y comercialización de productos saludables y de calidad a base de ajonjolí (*Sesamum indicum*).

Actualmente contamos con cuatro personas vinculadas directamente al emprendimiento, de las cuales dos se encargan del proceso productivo en planta de procesamiento, una persona se dedica a la comercialización de los productos y una persona es la encargada de administrar el negocio.

Durante el primer año de operación se logró procesar 4.5 toneladas de grano de ajonjolí aproximadamente, las cuales fueron compradas a pequeños agricultores de la subregión Montes de María, posteriormente fueron sometidas a diversos procesos como limpieza, lavado, tosti3n, molienda, empackado, termo sellado y embalaje; con el fin de obtener productos como: Crema de ajonjolí, Grano de ajonjolí tostado y Grano de ajonjolí desarenado, todos bajo diferentes presentaciones comerciales, las cuales fueron distribuidas entre los 52 clientes que han confiado en nuestra marca, de estos 47 se encuentran en Sincelejo, uno en Montería, dos en Barranquilla y 2 en Cartagena.

La educaci3n recibida en la Universidad de La Salle, específicamente en el proyecto Utopía ubicado en El Yopal Casanare, despertó en mí un deseo inmenso por el trabajo en el campo, enfocado a su desarrollo e industrializaci3n, incentivando la asociatividad y generando empresas que estén al alcance de los campesinos y puedan recibir un pago digno y justo por sus cosechas. Es así como El Sésamo de Colombia Zomac S.A.S brinda al campesinado de la subregión Montes de María, en el departamento de Sucre, como una opción fiable y transparente para que sus cosechas sean comercializadas directamente por ellos, eliminando intermediarios, para que así, sus ganancias sean mayores. Así, se genera el desarrollo rural desde mi emprendimiento, el cual está dedicado a la producci3n y comercializaci3n de productos saludables y de calidad, a base de ajonjolí.



SESACOL

Celular: 311 843 8905
andresmhernandez23@gmail.com
@sesacol_ajonjoli

Granja Agropecuaria

EL ENCANTO

Yenica Fernanda
López Torres

Putumayo, Valle del Guamuez. Cohorte 2013.



¡somos apasionados por la tierra y queremos formar empresa para vivir en paz!.

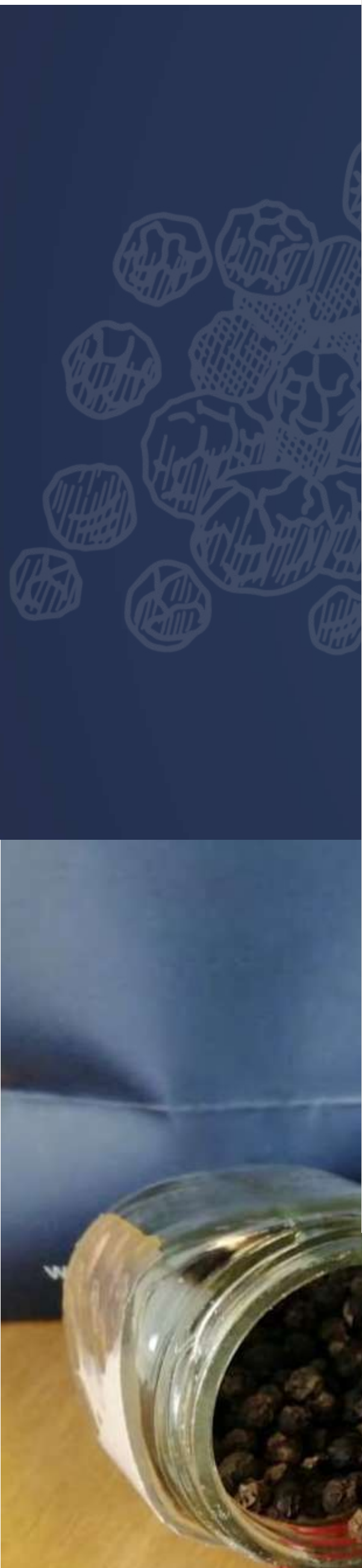
Hace aproximadamente 4 años inicié mi experiencia en el sector agropecuario, con una cerda pinta, la cual ha sido la madre de muchos lechones que hemos logrado vender en nuestro mercado local. Con el pasar del tiempo aprendimos que debíamos implementar alternativas para bajar un poco los altos costos de la alimentación de los animales, por eso iniciamos con un modelo piloto de forraje verde hidropónico que comenzamos a suministrar a los animales, no solo a cerdos, si no también aves, conejos, cuyes y vacas, con el fin de conocer cómo era la palatabilidad de cada animal con este forraje.

Hoy en día gracias a todos nuestros esfuerzos contamos con una finca de aproximadamente 2 hectáreas, en donde cultivamos Cacao de variedad ICS95 y Pimienta Negra, con estos cultivos nos hemos logrado vincular comercialmente con ASOPA (Asociación de Productores Agropecuarios, compra de cacao) y ASAPIV (Asociación Agropimentera del Valle del Guamuéz, Compra de pimienta). Estos dos cultivos representan para nosotros una fuente de ingreso adicional a la de los cerdos, porque los producimos y transformamos, el cacao lo hemos vendido en forma de níbs para la saborización de la cerveza artesanal “El Cruce” que elabora mi hermana Daniela López y la pimienta seca la hemos vendido en grano y molida en ferias como AgroexpoSalle en Bogotá.

Con nuestro emprendimiento queremos ser autosostenibles, elaborar el concentrado en la granja, contar con el suplemento alimenticio de Forraje verde hidropónico, producir y distribuir el biofertilizante, además, que este sea la fuente principal de nutrición de nuestros cultivos como pimienta y cacao. Queremos ser reconocidos por la producción de cerdos de buena genética y calidad, y ser modelos de réplica para otros productores en nuestra zona.

Seguiremos trabajando para ser una empresa reconocida y de la mano de nuestros productores por la empresarización del campo. Todo lo que hemos construido ha sido gracias al apoyo incondicional de mi esposo Luis Jiménez y el de toda mi familia.

Quiero dar las gracias a la Universidad de La Salle y al equipo de proyectos productivos que con su acompañamiento han logrado ver los cambios desde los inicios de nuestro emprendimiento y nos han apoyado en aras de mejorar. Gracias también a todas las personas que apoyan emprendimientos que se forjan en las zonas más afectadas por la violencia de nuestro país y dar valor agregado tras un déficit de precios en el mercado.



EL ENCANTO

Celular: 318 232 5114
lopezyenica@gmail.com



Femina-P Coffee

Planadas, Tolima



Desde el corazón del municipio de Planadas, Tolima, un grupo de mujeres lasallistas demuestra que el liderazgo transformador sí tiene raíces en el campo. Se trata de Femina P Coffee, una asociación creada por egresadas del Proyecto Utopía de la Universidad de La Salle, que busca fortalecer el papel de las mujeres rurales en la producción de café y el desarrollo sostenible de su territorio.

Jeyiluz Ramírez, ingeniera agrónoma y especialista en extensión rural, comparte:

“Lo que estamos haciendo nosotras como organización, como Femina P Coffee, es darle ese empoderamiento y ese liderazgo a las mujeres que son luchadoras y emprendedoras.”

Por su parte, Viviana Pérez, también ingeniera agrónoma egresada de Utopía, destaca la experiencia que las une:

“Somos ingenieras agrónomas con una experiencia amplia en el territorio, y tuvimos la oportunidad de compartir con las productoras procesos que mejoran la productividad y la calidad del café.”

La asociación, que reúne a mujeres campesinas rurales productoras de café, nació del deseo de aportar al progreso económico local.

“Decidimos crear una asociación de mujeres rurales productoras de café. Nuestra idea principal es darle un plus a la economía del municipio a través de la producción cafetera”, explica Jeyiluz Ramírez.

El Proyecto Utopía continúa siendo una semilla fértil de transformación, donde la educación, el liderazgo y el compromiso social florecen en historias como la de Fémina P Coffee, una muestra viva del impacto de los egresados lasallistas en el desarrollo rural del país.



Femina P Coffee

Celular: 3183465851
@femina_p_coffee





¡Únete al Proyecto Utopía para que mas jóvenes
puedan tener acceso ala educación superior de
calidad y aportar al desarrollo rural colombiano!

¡Dona Ahora!

