

Experiencias obtenidas en la ejecución de un proyecto conjunto entre Colciencias, la UIS y la empresa Promitec S.A.S.

Promitec
Soluciones Naturales para Alimentos y Bebidas

Somos una compañía especializada en el diseño, desarrollo y producción de **formulaciones líquidas y pulverizadas** empleadas como materias primas y mezclas naturales para la industria de alimentos y bebidas.

Portafolio de productos

SIN QUÍMICOS
CONTENIDO **natural**

SEARCH

fructosa NAT-BIO

maltodextrina NAT-BIO

glucosa NAT-BIO

MDX NAT-BIO

vigo NAT-BIO

sirope NAT-BIO

maltodextrina NAT-BIO

glucosa NAT-BIO

vigo NAT-BIO

Endulzante bajo en calorías

Pollo / Cerdo / Ganado

Panadería / Heladería
Dulcería

Avícola / Bovino / Porcino

PROMITEC - Soluciones Naturales para Alimentos y Bebidas
Parque Industrial Manzana C Bodega 2 // Km. 3 Vía Palenque, Café Madrid // Bucaramanga, Santander
Tel. 676 0880 - 676 1686 Cel. 317 667 4361 - 317 667 4362

Blanca Cecilia Martínez
Directora Innovación Promitec

PROMOTORA DE INNOVACIÓN EN BIOTECNOLOGÍA

PROMITEC SANTANDER S.A.S.

Estamos ubicados en Bucaramanga, 9 años de creada, con un equipo de 25 emprendedores enfocados en presentar soluciones naturales para alimentos y bebidas para consumo humano y también para consumo pecuario.

Fabricamos con patentes propias jarabes naturales de maltodextrina, glucosa, fructosa y mezclas de ellos con otros aditivos, como extractos vegetales, aceites esenciales, ingredientes activos, etc., con acompañamiento y retroalimentación de los clientes para encontrar la mejor solución.



Promitec

Soluciones Naturales para
Alimentos y Bebidas

Fabricamos con patentes
propias jarabes
NATURALES de
maltodextrina, glucosa y
fructosa.



Almidón

Proceso patentado

Hidrólisis
enzimática

PRODUCTO:

Maltodextrina

Gelatinización +
Licuefacción

PRODUCTO:

Glucosa

SACARIFICACIÓN

EVAPORACIÓN

ISOMERIZACIÓN

Jarabe de
Glucosa

PRODUCTO:

Fructosa

Aplicaciones como

Endulzantes

Agentes para Alimentos

Alimentos funcionales
para animales

Producto patentado:

Nat-Bio Incubadora

Uso adicional de:

Extractos vegetales

Aceites esenciales

Oleorresinas

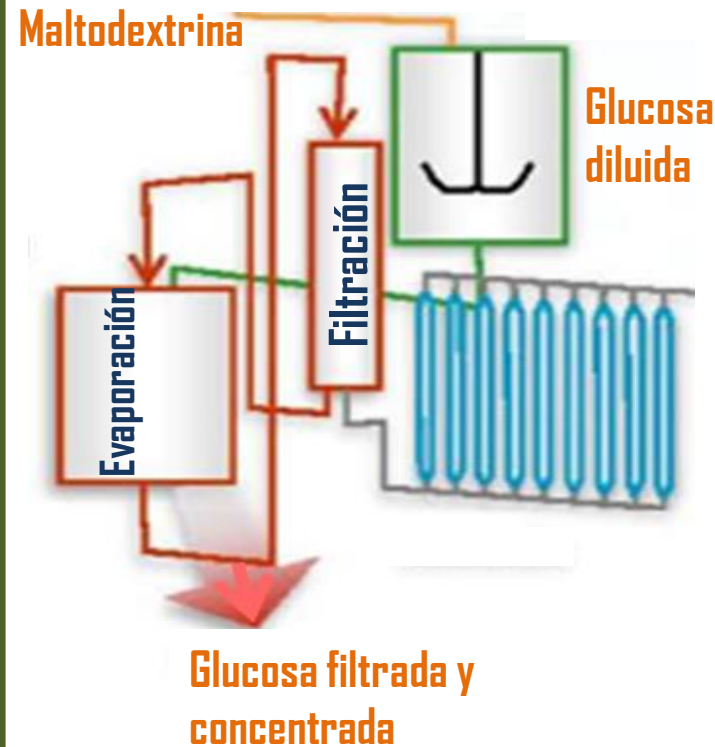
Probióticos

Prebióticos

Minerales orgánicos

¿Cuál es la necesidad insatisfecha ?

Filtración y evaporación



Después, con el proyecto Colciencias UIS:

- Se optimizan los procesos de filtración y evaporación con mínimo consumo energético.
- Se obtiene un jarabe claro y concentrado.
- Se está construyendo un equipo atomizador para secar el jarabe.
- Los sólidos de la filtración se plantean como materia prima en un bloque multinutricional para animales.
- Se plantea la harina de yuca para obtención de jarabes de uso pecuario.

Antes:

La glucosa fabricada:

- Proviene del almidón de yuca.
- Es un jarabe
- Presenta algunas partículas en suspensión.
- Requiere evaporación.



Almidón de yuca



Harina de yuca

HIDRÓLISIS ENZIMÁTICA

**PROYECTO
COLCIENCIAS UIS
PROMITEC**

HIDRÓLISIS ENZIMÁTICA



**Jarabes de glucosa
clarificados**



**Jarabes de maltodextrina y glucosa para productos
pecuarios**

SPRAY DRYER



SECADO DEL JARABE

**PROYECTO
COLCIENCIAS UIS
PROMITEC**

Maltodextrina y glucosa en polvo



Sólidos de filtración



BMN rumiantes





SISTEMA INTEGRAL DE GESTIÓN DE PROYECTOS

PRESENTACIÓN DEL PROYECTO

GENERALIDADES DEL PROYECTO

Título	AUMENTO DE LA PRODUCTIVIDAD DE CONCENTRADOS DE JARABES DE GLUCOSA OBTENIDOS A PARTIR DE HIDROLIZADOS DE ALMIDÓN DE YUCA POR MÉTODOS NO CONVENCIONALES DE CONCENTRACIÓN
Convocatoria	502-2010 BANCO DE PROYECTOS Y PROGRAMAS I+D+I - MODALIDAD COFINANCIACIÓN - 2010
Programa	PROGRAMA NACIONAL DE DESARROLLO TECNOLÓGICO INDUSTRIAL Y CALIDAD

ENTIDADES DEL PROYECTO (2)

Nombre de la entidad	Rol
PROMOTORA DE INNOVACIÓN EN BIOTECNOLOGÍA S.A.S- PROMITEC SANTANDER S.A.S.	BENEFICIARIO
UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER	EJECUTOR

INFORMACIÓN GENERAL DE FINANCIACIÓN

Valor solicitado a Colciencias:	314800000
Valor contrapartida en especie:	587200000
Valor contrapartida en dinero:	45000000
Valor total:	947000000

Impactos del proyecto

Para la UIS:

- Realización de 10 trabajos de grado con participación de 20 estudiantes de Ingeniería Química.
- Los equipos construidos ampliarán la dotación de laboratorios y servicios prestados a los estudiantes.
- Se formarán profesionales en nuevas tecnologías como bioprocesos.

Para PROMITEC:

- Mayor conocimiento de la operación en los procesos de producción.
- Acceso a nuevos mercados con maltodextrinas y glucosas optimizadas en forma de jarabe y en polvo.
- Nuevos productos para el portafolio de la empresa.

Para UIS - PROMITEC:

- Consolidación de redes de información y colaboración científico-tecnológicas Universidad– Empresa.

Contactos

- **Álvaro José Uribe** (Gerente)
gerencia@promitec.com.co
- **Blanca Cecilia Martínez** (Directora Innovación)
innovacion@promitec.com.co



Parque Industrial Manzana C Bodega 2 - Km. 3 vía Palenque a Café Madrid, Tel: (057)
6760880/1686; Cel: 3176674361/3007614200

www.promitec.com.co

Bucaramanga, Colombia