



UNIVERSIDAD DE  
**LA SALLE** | **Utopía**

*Emprendimientos*  
DE EGRESADOS



PROGRAMA DE INGENIERÍA AGRONÓMICA



Querido aliado, aliada;  
amigo, amiga de Utopía:

Utopía ha significado para los jóvenes rurales de la Colombia profunda un espacio para la oportunidad, 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, con la participación tuya, hemos logrado -juntos- allanar el camino de los jóvenes que pasan por esta causa, con oportunidades a través de educación superior de alta calidad, integral y pertinente.

Hoy, a través de estos productos desarrollados por estudiantes y egresados, queremos celebrar contigo la bonanza de 12 años recorridos, 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.

Feliz Navidad, y Venturoso Año Nuevo.

Seguimos caminando y haciéndolo real; una utopía es posible.

Rectoría | Dirección de Filantropía  
Universidad de La Salle

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

Te invitamos a conocer más sobre estos emprendimientos >>

# SESACOL

SESAMO DE COLOMBIA

*Andrés Felipe  
Montes Hernández*

Sucre, Tolúviejo. Cohorte 2013.

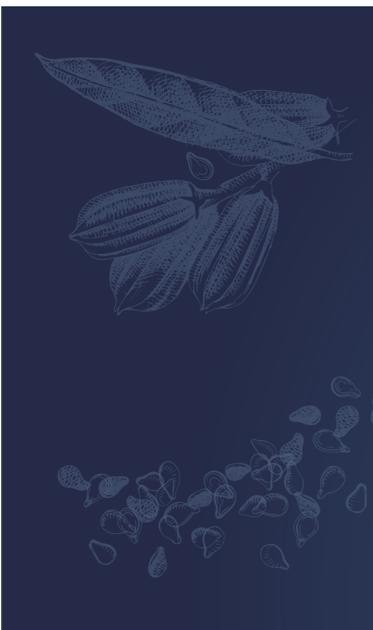


Mi emprendimiento está ubicado en el corregimiento La Palmira, municipio de Tolúviejo. Al día de hoy tenemos exactamente 17 meses de estar en funcionamiento oficial, ya que desde el día 25 de enero del año 2021 empezamos actividades de transformación y comercialización de productos saludables y de calidad 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, tostión, molienda, empaclado, 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 educación 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 industrialización, 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 producción y comercialización 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.



## **isomos 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.



## EL ENCANTO

Celular: 318 232 5114  
lopezyenica@gmail.com

# PANELA

con sabor a Convención



*Dario Manosalva*  
*Aguilár*

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 partícipes 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 CONVENCION**

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