



REPORTE TÉCNICO DEL PROGRAMA INNOVATION ACADEMY 2024

DIC
2024

Angela Fuentes

Reporte Técnico del programa Innovation Academy 2024

Angela Fuentes

Especialista en innovación de la Iniciativa Ciudades Resilientes

Diciembre 2024

Reporte Técnico del programa Innovation Academy 2024.

© Centro Internacional de la Papa 2024

DOI: 10.4160/cip.2024.12.023

Las publicaciones del CIP contribuyen con información importante sobre el desarrollo para el dominio público. Los lectores están autorizados a citar o reproducir este material en sus propias publicaciones. Se solicita respetar los derechos de autor del CIP y enviar una copia de la publicación donde se realizó la cita o publicó el material al Departamento de Comunicaciones, a la dirección que se indica abajo.

Centro Internacional de la Papa

Apartado 1558, Lima 12, Perú

cip@cgiar.org • www.cipotato.org

Citación:

Fuentes, A. 2024. *Reporte Técnico del programa Innovation Academy 2024*. 9 p. DOI: 10.4160/cip.2024.12.023

Diseño y diagramación:

Departamento de Comunicaciones

Diciembre 2024

El CIP agradece a los donantes y organizaciones que apoyan globalmente su trabajo a través de sus contribuciones al Fondo Fiduciario del CGIAR: www.cgiar.org/funders



© 2024. Esta publicación está registrada por el Centro Internacional de la Papa (CIP). Está licenciada para su uso bajo la Licencia Internacional de Atribución 4.0 de Creative Commons

Tabla de Contenidos

I.	Introducción	5
II.	Descripción del programa.....	5
III.	Objetivos.....	5
IV.	Público objetivo	5
V.	Cronograma de actividades	6
VI.	Proceso de selección	6
VII.	Personas capacitadas.....	7
VIII.	Metodología	7
IX.	Proyectos participantes	7
X.	Evaluación de los proyectos	8
XI.	Principales resultados y lecciones aprendidas	9
XII.	Anexos	9

I. Introducción

El programa innovation academy es un programa de pre-incubación diseñado para validar ideas innovadoras y de negocios basadas en ciencias agrarias, naturales y alimentarias. Está organizado por la Incubadora de Empresas de la Universidad Nacional Agraria La Molina (UNALM), Incubagraria, en alianza con el Centro Internacional de la Papa (CIP) y ejecutado en coordinación con el Vicerrectorado de Investigación de la UNALM.

El CIP financia esta actividad en el marco de la Iniciativa “Ciudades Resilientes a través de Sistemas Alimentarios urbanos y periurbanos sostenibles”, con el objetivo de identificar ideas de negocios y/o soluciones innovadoras para atender las problemáticas de las cadenas agroalimentarias de la ciudad de Lima. Asimismo, esta actividad se desarrolló dentro del paquete de trabajo 5 de la Iniciativa Ciudades Resilientes del CIP-CGIAR. Este paquete de trabajo tiene como objetivo mejorar las capacidades de investigación e innovación de los investigadores y estudiantes de universidades locales. Por su parte, la iniciativa Ciudades Resilientes del CIP-CGIAR es una iniciativa global implementada en 5 países de África, Asia y América Latina y busca fortalecer las capacidades de los sistemas alimentarios urbanos de las crecientes poblaciones urbanas del mundo.

II. Descripción del programa

Innovation Academy es un programa de pre-incubación diseñado para validar ideas innovadoras de negocios enfocado en las áreas de agricultura, ciencias alimentarias y ambientales, así como economía circular. Está dirigido a estudiantes de pre y post grado y a docentes de la Universidad Nacional Agraria La Molina. El programa brinda herramientas de Design Thinking que vincula con la primera etapa de la metodología Stage Gate Process, y además brinda un panorama de las tendencias en el sector agroalimentario y tecnológico a la comunidad universitaria de la UNALM, para fortalecer su capacidad en la creación de negocios innovadores basados en el desarrollo de productos y/o servicios sostenibles vinculados a ideas de negocios. De esta manera, se articula el sector empresarial y universitario, generando proyectos enfocados en solucionar problemas a través de soluciones validadas a través de metodologías ágiles y otras herramientas.

III. Objetivos

Fortalecer las competencias y capacidades de los estudiantes de pregrado, posgrado, docentes e investigadores de la UNALM en la ideación y/o desarrollo de ideas de negocios sostenibles e innovadoras.

IV. Público objetivo

El público objetivo son estudiantes de pre y post grado y a docentes de la Universidad Nacional Agraria La Molina

V. Cronograma de actividades

Las actividades se desarrollaron según el siguiente calendario:

Actividad	Fecha
Convocatoria de equipos	Hasta el 22/09/24
Charla informativa	05/09/24
Fecha límite para realizar consultas al correo alejandra.cuba.canales@gmail.com	20/09/24
Proceso de preselección	23/09 al 27/09
Envío de resultados	01/10
Confirmación de participantes	Del 01/10 al 03/10
Desarrollo del programa	Del 05/10 al 23/11
Semifinal	26 y 27 de noviembre
Demo Day Final	29/11/24

El cronograma de talleres del programa es el siguiente:

Descripción	Modalidad	Horario	Fecha
Introducción al programa.	Virtual	9:00 am a 1:00 pm	05 Oct
Taller 1: Introducción a tendencias de innovación			
Taller 2: Metodología de Design Thinking - Empatizar	Virtual	9:00 am a 1:00 pm	12 Oct
Taller 3: Metodología de Design Thinking - Definir	Virtual	9:00 am a 1:00 pm	19 Oct
Taller 4: Metodología de Design Thinking - Idear	Virtual	9:00 am a 1:00 pm	26 Oct
Taller 5: Metodología de Stage Gate Process: 1. Core Product idea concept statement 2. Product concept	Virtual	9:00 am a 1:00 pm	02 Nov
Taller 6: Metodología de Design Thinking – Prototipar	Virtual	9:00 am a 1:00 pm	09 Nov
Taller 7: Metodología de Design Thinking - Testear	Virtual	9:00 am a 1:00 pm	16 Nov
Sesión de Pitch	Presencial	4:00 pm a 6:00 pm	21 Nov
Taller 8: Metodología de Design Thinking - Idear	Virtual	9:00 am a 1:00 pm	23 Nov

VI. Proceso de selección

Los equipos interesados en participar postularon a través de un formulario online con el cual se evaluó su propuesta de proyecto a desarrollar. Un comité de evaluación conformado por miembros del equipo de Incubagraria, el CIP y la capacitadora del programa evaluaron las propuestas según los criterios de evaluación establecidos por Incubagraria y seleccionaron a 15 proyectos para participar en el programa.

VII. Personas capacitadas

Genero de las personas capacitadas	Numero de personas capacitadas	% de personas capacitadas
Male people trained	21	35%
Female people trained	39	65%
Total people trained	60	100%

VIII. Metodología

El método de enseñanza fue híbrido, teniendo la mayoría de los talleres en modalidad virtual y solo un taller de forma presencial, el taller de Pitch, en el cual los participantes practicaron su presentación final. El Demo Day final fue de forma presencial.

IX. Proyectos participantes

Mediante un proceso de evaluación de los postulantes se selecciono a 15 equipos para participar en el programa, a continuación, se presenta una breve descripción de cada uno de ellos.

	Nombre del Proyecto	Descripción de la propuesta	Áreas de impacto
1	NAYPA	La innovación radica en la creación de un producto de alta calidad para mascotas que: Utiliza ingredientes andinos subvalorados (quinua, cañihua, kiwicha, chancapiedra, olluco). Incorpora proteína de cuy, una fuente sostenible y culturalmente importante.	Climate, poverty
2	ProPet	La propuesta se basa en la venta de harina de grillo con porcentaje de proteína muy superior a la proteína animal, para la producción de croquetas para mascotas en la zona urbana.	Climate, environment
3	EcoMycelia	Aprovechamiento de las mermas generadas en la producción de hongos comestibles. La propuesta busca transformar estos residuos en ingredientes para crear alimentos sostenibles y plant-based, comenzando con el desarrollo de hamburguesas sin carne a base de hongos precocidas.	Environment, nutrition
4	CIMA	Se basa en una plataforma tecnológica que utiliza machine learning y análisis estadístico para optimizar el proceso de crianza de peces en piscifactorías. La plataforma recopila datos en tiempo real de sensores que miden variables como peso, estatura, temperatura del agua, calidad del alimento, frecuencia de alimentación, y turbidez del agua. Con base en estos datos, la plataforma predice el momento óptimo para ajustar las condiciones de crianza, maximizando la eficiencia del crecimiento de los peces.	Environment
5	Cacaopeel	Elaborar un producto de panificación empleando parcialmente harina de cascarilla de cacao y de cascara de plátano junto a algas.	Environment, nutrition
6	CBN ONE	Desarrollo de filtrantes de alta calidad, 100% biodegradables y compostables, elaborados principalmente a partir de residuos agroindustriales peruanos de frutas de alto valor nutricional conocidas como superfruits.	Environment, nutrition
7	CIMBA	Creación de macetas biodegradables a partir del bagazo de caña de azúcar, un subproducto abundante de la industria azucarera que generalmente es desechado o utilizado en aplicaciones de bajo valor.	Environment, climate

8	Yawar Food	Embutido vegetal enriquecido, elaborado a partir de subproductos de la industria cárnica y vegetal, una solución innovadora y sostenible para combatir la anemia.	Environment, nutrition
9	TEAM CBN	Bebidas saludables a base de frutas sobre maduras, utilizando un enfoque de economía circular e impacto social.	Environment, nutrition
10	NemaGrow	Módulo de cultivo de hongos y crianza de nemátodos, ambos entomopatógenos, para la producción de biopesticidas para uso en la agricultura predominantemente de agroexportación	Environment, climate, nutrition
11	Wiñay	Invernaderos, equipados con tecnología de monitoreo remoto y sistemas automatizados de riego eficiente, se caracterizan por su capacidad de movilidad.	Climate, environment
12	Germitech	Kits de germiponía (sistema de cultivo sin suelo, que utiliza un 90% menos de agua) inteligente para hogares, que incluirán semillas, guías prácticas y todos los materiales necesarios, la comercialización de germinados listos para el consumo en puntos de venta locales	Climate, environment
13	CIFHFIA	Gomitas energéticas concentradas, producto que combina eficacia, sabor y facilidad de uso.	Nutrition
14	Cinnamon team	Biopesticida y Bio fungicida natural a base de extractos de cinnamomum cassia. Este producto se comercializará en formato líquido o en polvo para ser aplicados a cultivos determinados, tanto para invernadero como aire libre.	Climate, environment
15	CIBA	Snack a base de Mashua negra, elaborado bajo un proceso de fermentación láctica y encapsulación en geles de alginato lo cual preserva y optimiza sus compuestos bioactivos.	Nutrition

X. Evaluación de los proyectos

A continuación, se muestra el resultado de la evaluación de la semifinal del programa. Estas evaluaciones se desarrollaron de manera virtual, los días 26 y 27 de noviembre. El jurado estuvo conformado por 3 mentores de Incubagraría, Jens Punstein, Patricia Hurtado y Michelle Chirinos. La tabla de puntaje final se presenta a continuación:

Nro. Proyecto	Nombre del Proyecto	Puntaje Final
1	Naypa	3.843
2	ProPet	3.855
3	EcoMycelia	3.793
4	CIMA	3.268
5	Cacaopeel	3.448
6	CBN ONE	2.333
7	CIMBA	0.000
8	Yawar Food	0.000
9	Team CBN	3.332
10	NemaGrow	3.920
11	Wiñay	3.567

12	Germitech	3.851
13	CIFHFIA	4.094
14	Cinnamontea	3.051
15	CIBA	4.270

De los 15 proyectos participantes, 2 proyectos se retiraron, quedando 13 proyectos participantes en la semifinal. A continuación, se muestra la tabla de resultados finales. Los 6 equipos que obtuvieron mayor puntaje calificaron para presentar su pitch en el Demo Day final.

Según estos resultados los equipos seleccionados para la etapa final son los siguientes:

- Naypa
- ProPet
- NemaGrow
- Germitech
- CIFHFIA
- CIBA

XI. Principales resultados y lecciones aprendidas

- El programa de innovación Innovation Academy convocó a un total de 60 participantes, 15 equipos fueron seleccionados.
- Participaron principalmente alumnos de las facultades de agronomía y de industrias alimentarias, además de las facultades de economía, ciencias y otras.
- Hubo una mayoritaria participación femenina, con un 65% del total de participantes, frente a 35% de varones.
- Para promover la continuación de la validación de la idea de negocio y la construcción de prototipos, en esta edición se premiará con capital semilla a los 6 finalistas que clasifiquen a la final de programa. Los 3 primeros puestos serán acreedores a premios de 2,500; 2,000 y 1,500 soles respectivamente, mientras que el 4to, 5to. Y 6to puesto serán acreedores de premios de 1,000 soles que será destinados a la construcción de sus prototipos.
- Los premios de capital semilla fueron financiados por el CIP a través de la Iniciativa Ciudades Resilientes.

XII. Anexos

Reporte de resultados de la semifinal.

WWW.CIPOTATO.ORG

El Centro Internacional de la Papa (CIP) fue fundado en 1971 como un organismo de investigación para el desarrollo con un enfoque en papa, camote y raíces y tubérculos andinos. Ofrece soluciones científicas innovadoras para mejorar el acceso a alimentos nutritivos y asequibles, fomentar el crecimiento sostenible e inclusivo de las empresas y del empleo, e impulsar la resiliencia climática de los sistemas agroalimentarios de raíces y tubérculos. Con sede en Lima, Perú, el CIP tiene una presencia de investigación en más de 20 países de África, Asia y América Latina.

www.cipotato.org

El CIP es un centro de investigación del CGIAR, una asociación global de investigación para un futuro con seguridad alimentaria. La ciencia del CGIAR se dedica a transformar los sistemas de alimentos, tierra y agua en una crisis climática. Su investigación es llevada a cabo por 13 Centros/Alianzas CGIAR en estrecha colaboración con cientos de socios, incluidos institutos de investigación nacionales y regionales, organizaciones de sociedad civil, instituciones académicas, organizaciones de desarrollo y el sector privado.

www.cgiar.org

Para más información, por favor contactar la sede principal del CIP. Av. La Molina 1895, La Molina. Apartado 1558, Lima 12, Perú.

 +51 1 3496017  cip-cpad@cgiar.org  www.cipotato.org |  [@cipotato](https://www.facebook.com/cipotato)  [@Cipotato](https://twitter.com/Cipotato)  [@cip_potato](https://www.instagram.com/cip_potato)

El CIP agradece a los donantes y organizaciones que apoyan globalmente su trabajo a través de sus contribuciones al Fondo Fiduciario del CGIAR: www.cgiar.org/funders



© 2024. Esta publicación está registrada por el Centro Internacional de la Papa (CIP). Está licenciada para su uso bajo la Licencia Internacional de Atribución 4.0 de Creative Commons