

## LA STARTUP QUE REDEFINE LA INNOVACIÓN

funcional desde la ciencia, la ancestralidad  
y el propósito

*La innovación funcional avanza con cautela y PADAM Bienestar irrumpe con una propuesta que combina validación clínica, biodiversidad colombiana y formulación avanzada. Su producto insignia, AdaptaGut, no solo conquistó el Premio a la Innovación Alimenticia en THE FOOD TECH SUMMIT & EXPO –el primero para una empresa colombiana– sino que también redefine el potencial de los simbióticos en la región. Esta es la historia de la startup que está llevando la alimentación funcional del nicho al radar internacional y que hoy aspira a transformar la salud cotidiana desde la evidencia y el diseño inteligente de alimentos.*



**Por: David Ricardo Muñoz Lozano,**  
editor revista IAlimentos.



**E**n un ecosistema alimentario latinoamericano marcado por estructuras tradicionales y ritmos lentos de incorporación tecnológica, resulta excepcional encontrar una startup capaz de romper inercias y generar conversación.

PADAM Bienestar, liderada por la colombiana Viviana Echeverri, lo hizo a través de un producto simbiótico que sintetiza ciencia, biodiversidad, formulación y un pensamiento sensible sobre el bienestar: **AdaptaGut**.

Su desarrollo le valió a la compañía el **Premio a la Innovación Alimenticia** en THE FOOD TECH SUMMIT & EXPO, un reconocimiento que ninguna empresa colombiana había logrado hasta hoy y que catapultó a esta foodtech al radar internacional. Esta distinción constituye mucho más que una vitrina: es el punto de inflexión para una categoría de alimentos funcionales que, desde Colombia, reclama rigurosidad, validación científica y una nueva mirada sobre la relación entre alimentación y salud.

Viviana Echeverri lo resume sin ambigüedades: "PADAM Bienestar es una foodtech que nació en 2018... y surge por una necesidad creciente de alimentos funcionales en un país donde no existían opciones".

Su interés en este segmento lo llevó a investigar alternativas nutricionales y descubrir la receta de la leche dorada, una preparación milenaria de cúrcuma y especias que se convirtió en su primer producto.

Desde allí, la empresa tomó una decisión estratégica que marcaría su identidad: incorporar adaptógenos, hongos funcionales y superalimentos a matrices en polvo, un movimiento pionero en el mercado colombiano de 2018.

Siete años después, PADAM ya no es un experimento. Con presencia en **más de 1.500 puntos de venta** de Colombia, Panamá, Costa Rica, Aruba y Estados

Unidos, la compañía opera en supermercados, tiendas saludables y food service, y ha construido un portafolio de siete mezclas funcionales orientadas a inflamación, salud cerebral, vitalidad, estrés y ansiedad, además del producto que hoy la impulsa globalmente: **AdaptaGut**, una formulación simbiótica que combina probióticos, prebióticos, fibras funcionales, adaptógenos, superalimentos y tecnología alimentaria.

*Con presencia en más de 1500 puntos de venta de Colombia, Panamá, Costa Rica, Aruba y Estados Unidos, la compañía opera en supermercados, tiendas saludables y food service.*

## LA VALIDACIÓN CIENTÍFICA COMO MOTOR DE LEGITIMIDAD

La obtención del Premio a la Innovación Alimenticia fue, en buena parte, consecuencia de un camino poco habitual en el emprendimiento funcional colombiano: la apuesta por la evidencia. Echeverri explica que la categoría evaluaba impacto en la salud, factor innovador y soporte científico: "Ya no basta con decir que un producto tiene algo; hay que demostrar que eso sí tiene una funcionalidad". Para cumplir ese criterio, PADAM realizó un **ensayo exploratorio intervencional** junto a Astrolab Bio y la Universidad EAHT, evaluando cambios en la microbiota después de dos meses de consumo. Los resultados, presentados en el white paper al jurado, consolidaron el argumento técnico del producto y lo convirtieron en un referente regional.

Pero la validación científica también ha sido un ejercicio de posicionamiento estratégico. La CEO lo reconoce: "*Para nosotros, este fue el primer paso. Ya estamos haciendo otras validaciones al resto del portafolio... capacidad antioxidante, antiinflamatoria*". Ese rigor no solo fortaleció la propuesta de valor de AdaptaGut, sino que aceleró su desempeño comercial.

Aunque su producto estrella tradicional ha sido la leche dorada, "AdaptaGut ya está casi pisándole los talones", una tendencia que no solo refleja adopción del consumidor sino también legitimación profesional, dado que PADAM es ampliamente recomendado por médicos funcionales y nutricionistas.

Este hito también significó visibilidad. Tras el premio, la startup fue destacada como una de las 25 empresas más potentes de Medellín por Ruta N, la Alcaldía y Endeavor. Pero más allá del reconocimiento local, la CEO destaca el valor geopolítico del logro: "*Es la primera vez que una empresa colombiana se gana este premio Foodtech... es poner la innovación colombiana en el radar internacional*". Para la industria, esta señal importa: indica que la región puede competir en desarrollos de



alta complejidad dentro de la categoría de alimentos funcionales.

### DESARROLLO, FORMULACIÓN Y DESAFÍOS REGULATORIOS

Detrás de la aparente simplicidad del sobre lila que identifica a AdaptaGut hay un proceso técnico sofisticado. Su mezcla integra taro —la raíz que aporta el color lila y un perfil sensorial naturalmente asociado a galleta— junto a fibras como inulina y FOS, hongos funcionales como melena de león, probióticos multicepa y superalimentos colombianos como el chachafruto.

La formulación responde a una política interna clara: todos los productos deben incluir un adaptógeno, un ingrediente ancestral o amazónico, un componente de la India y un superfood. “Nos encanta rescatar la biodiversidad de Colombia y lo ancestral, y ponerle tecnología alimenticia... integramos de una manera muy linda tecnología y ancestralidad”, señala Echeverri.

Sin embargo, la innovación funcional en Colombia no avanza sin obstáculos. La CEO es directa: “El reto es 100% regulatorio... el INVIMA se ha demorado en entender esta tendencia”. El desafío no solo implica tiempos de aprobación, sino la falta de marcos normativos

específicos para alimentos funcionales y adaptógenos. PADAM ha invertido tiempo y recursos en dialogar con las autoridades, incluso desde el Consejo Asesor del Clúster de Agroalimentos de la Cámara de Comercio de Medellín, y anticipa que una regulación especializada será inevitable a mediano plazo. Por ello, la empresa ya trabaja en análisis científicos que permitan cumplir con futuros requerimientos.

A nivel de producción, PADAM adoptó desde el inicio un modelo escalable basado en maquila. “Sabía que tenía que tener una maquila para escalar el negocio... y crecerlos juntos”, comenta Echeverri. La empresa trabaja estrechamente con un equipo de I+D de su aliado BlendTech, que evoluciona línea por línea a partir de las tendencias observadas por la fundadora en ferias internacionales. Este modelo permitió lanzar, probar y reformular productos con una velocidad inusual para el tamaño de la empresa.

La cadena de suministro también atraviesa transformaciones: algunos adaptógenos que antes eran importados hoy provienen de cultivos nacionales. El caso de la mucuna es, para la CEO, un símbolo de lo que puede ocurrir cuando la agricultura y la industria trabajan juntas: “Fue un hito muy lindo pasar de traer un producto



de afuera a comprarlo en Boyacá... si se puede cultivar adaptógenos en Colombia”.

### PACKAGING, LOGÍSTICA Y LA COMPLEJIDAD DE CONSERVAR LO VIVO

El packaging es un componente crítico en alimentos funcionales en polvo: estabilidad, humedad, oxidación, conservación de probióticos y protección de compuestos antioxidantes son variables que pueden hacer o deshacer un producto. PADAM lo entiende y lo invierte. Las bolsas flexográficas con ventana, desarrolladas junto a Hogjer, responden tanto a un propósito estético como funcional. “Preferimos invertir en empaques un poquito más costosos, pero que garanticen que el producto se preserve”, afirma la fundadora.

La ventana del empaque no es un mero gesto de diseño: PADAM busca que el consumidor vea el color —amarillo, morado, azul, rosado— que proviene exclusivamente de ingredientes naturales. La visibilidad se convierte en una declaración de transparencia y, al mismo tiempo, en un elemento de seducción en góndola, esencial en una categoría donde los ingredientes pueden resultar desconocidos para el público general.

Logísticamente, la startup ha construido un modelo liviano apoyado en su maquila y un distribuidor especializado. Los desafíos para la exportación, especialmente a Estados Unidos, están más relacionados con costos logísticos y posicionamiento de marca que con requisitos técnicos. “Si tú tienes todo en orden con el INVIMA, FDA es muy sencillo”, explica Echeverri, una afirmación que subraya el impacto estratégico de cumplir con rigor las exigencias regulatorias locales.

### UN FUTURO IMPULSADO POR LA NUTRICIÓN DE PRECISIÓN

Para hablar del futuro, Viviana no recurre a generalidades; identifica vectores claros que transformarán la industria. Uno de ellos es la agricultura regenerativa, que será un sello de valor determinante en mercados globales. Otro es la ancestralidad, entendida no como romanticismo, sino como fuente de ingredientes bioactivos de alto potencial. Y el más contundente: la nutrición de precisión. “Para allá vamos... casi que la dieta será personalizada según tu genética, tus hábitos”, afirma.

Los adaptógenos, hongos funcionales, algas y superfoods formarán el núcleo de esta transición hacia una



alimentación diseñada para modular funciones específicas del organismo. En esa lógica, AdaptaGut no es un producto aislado, sino la primera pieza de una plataforma científica y sensorial que PADAM pretende expandir globalmente.

Echeverri también subraya otro fenómeno clave: el papel creciente de las mujeres en la industria foodtech. “Cada vez son más las mujeres que están incursionando en una industria muy masculina... y existe una sensibilidad muy bonita por crear una industria más saludable, más consciente y más sostenible”. Este matiz, lejos de ser anecdótico, conecta con la narrativa de PADAM: una empresa que combina propósito, rigor científico y sensibilidad por el bienestar.

El camino de PADAM Bienestar demuestra que la innovación alimentaria no necesita gigantes para transformar mercados, sino capacidad de formular, validar, comunicar y sostener una visión. AdaptaGut, con su mezcla lila, su evidencia científica y su narrativa de biodiversidad es hoy un símbolo de hacia dónde puede avanzar la industria nacional: hacia productos inteligentes, sensorialmente atractivos y científicamente robustos.

En un entorno donde la visibilidad sigue siendo un obstáculo para las startups, Echeverri lo expresa con franqueza: “El reto más grande es la visibilidad... necesitamos que más gente conozca estas historias”. Y justamente por eso, este artículo busca situar a PADAM en el lugar que su innovación merece: la portada de la conversación sobre el futuro funcional de la industria de alimentos en Latinoamérica.