

**FORMATO PROYECTOS FINANCIADOS EN EL MARCO DEL PROGRAMA
JÓVENES EN CIENCIA PARA LA PAZ**

1. Información general del proyecto

Nombre completo de integrante 1	<i>Jhonathan Alejandro Perez Perez</i>
Nombre del proyecto	<i>Sirope PaZífico: Producción y Comercialización de Siropes de Frutas Autóctonas del Pacífico con Burbuja Molecular</i>
TIPO DE INNOVACIÓN DEL PROYECTO	<i>Innovación Producto</i>
DEFINICIÓN DEL TIPO DE INNOVACIÓN SELECCIONADA	<i>El proyecto Sirope paZífico se clasifica como una innovación de producto, dado que su enfoque principal es la creación de siropes a partir de frutas autóctonas del Pacífico colombiano, con un bajo contenido de azúcar. Esta innovación radica en la implementación de técnicas modernas de procesamiento que preservan y potencian las cualidades naturales de los frutos del territorio, como el cacao naidi, araza, borojo, carambolo y chontaduro, entre otros.</i> <i>Lo que diferencia este producto de otros en el mercado es su capacidad para resaltar los sabores únicos y los beneficios nutricionales de las frutas locales, promoviendo alternativas más saludables al azúcar refinado y contribuyendo a una alimentación más consciente. Al combinar métodos ancestrales de reducción con nuevas tecnologías de encapsulación molecular, se busca no solo prolongar la vida útil de los siropes, sino también ofrecer una experiencia sensorial innovadora que transporte a los consumidores a la esencia del Pacífico colombiano.</i> <i>Este enfoque no solo agrega valor a los productos alimentarios de la región, sino que también permite generar un impacto social y económico positivo, al vincular a pequeños productores locales en la cadena de valor y destacar la riqueza cultural y biológica del territorio. En resumen, se trata de una innovación en producto que transforma materias primas tradicionales en una propuesta completamente nueva y diferenciada, alineada con las demandas del mercado actual por productos más saludables, sostenibles y auténticos.</i>