

**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>Ledy Carolina Quiñones Marquez</i>
Nombre del proyecto	<i>Desarrollo y optimización de helado artesanal gourmet con frutas exóticas del Pacífico colombiano: una innovación en sabores y procesos para mercados saludables</i>
TIPO DE INNOVACIÓN DEL PROYECTO	<i>Innovación en Procesos</i>
DEFINICIÓN DEL TIPO DE INNOVACIÓN SELECCIONADA	<i>Se considera una innovación en procesos debido a que la propuesta busca revolucionar la producción mediante la creación de una mezcla única de sabores exóticos. Este enfoque innovador no solo introduce nuevos sabores al mercado, sino que también tiene como objetivo desarrollar un proceso de producción más sofisticado y eficiente que permita capturar la esencia de diversas frutas exóticas y convertirlas en productos distintivos. La incorporación de estas frutas exóticas al proceso de producción genera una nueva caracterización del producto, lo que no solo amplía las opciones disponibles para los consumidores, sino que también establece un nuevo estándar de calidad y diferenciación en el mercado. Este enfoque permite experimentar con combinaciones de sabores innovadoras que aún no han sido exploradas, brindando una experiencia sensorial única y ampliando la oferta de productos artesanales y gourmet. Además, la innovación incluye la implementación de nuevas técnicas de procesamiento y manejo de las frutas exóticas, lo que garantiza la preservación de sus propiedades naturales y su autenticidad, al tiempo que se maximiza su potencial para crear combinaciones de sabores inéditas. Esto no solo mejorará la experiencia del cliente, sino que también posicionará al producto en un nicho especializado y altamente demandado, promoviendo la diversidad y la creatividad en la industria alimentaria.</i>