

ZÓ!

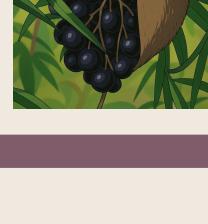
"Endulzamos tu día, impulsamos nuestra tierra"



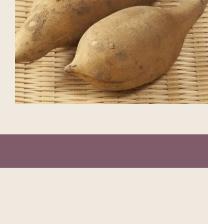
ZÓ!

La mermelada de corozo con endulzante natural de Yacón aprovecha una fruta tradicional del Caribe colombiano, generando ingresos para comunidades rurales. Busca generar oportunidades económicas para comunidades rurales al rescatar cultivos tradicionales y fomentar el consumo de alimentos locales y naturales.

COROZO



YACÓN



1 ¿QUÉ ORGANISMOS LA REALIZAN?

PANELA



Organismo base

Mermelada bioinspirada: corozo (*Bactris guineensis*) antioxidante + yacón (*Smallanthus sonchifolius*) endulzante natural + panela (*Saccharum officinarum*) = ¡salud y sabor sostenible!

Propiedades del organismo base

El **corozo** (*Bactris guineensis*) destaca por su:

- **Antioxidantes:** Protege células del daño.
- **Antimicrobiano:** Inhibe bacterias y virus.
- **Estabilidad:** Aceite rico en ácido láurico, útil en alimentos y cosméticos.
- **Carotenoides:** Provitamina A.

Yacón: Rico en FOS: mejora la flora intestinal, bajo índice glicémico: apto para diabéticos, antioxidante y antiinflamatorio y ayuda a regular glucosa y digestión.

Panela

Endulzante natural sin refinar, aporta minerales (Ca, Fe, K, Mg), contiene antioxidantes y fuente de energía rápida.

2

TECNOLOGÍA ASOCIADA

Zó! integra un código QR que brinda información sobre su proceso sostenible y muestra personajes inspirados en la naturaleza caribeña. Esta tecnología aumenta la transparencia, conecta al consumidor y agrega valor de forma innovadora.



PERSONAJE DIFERENTE

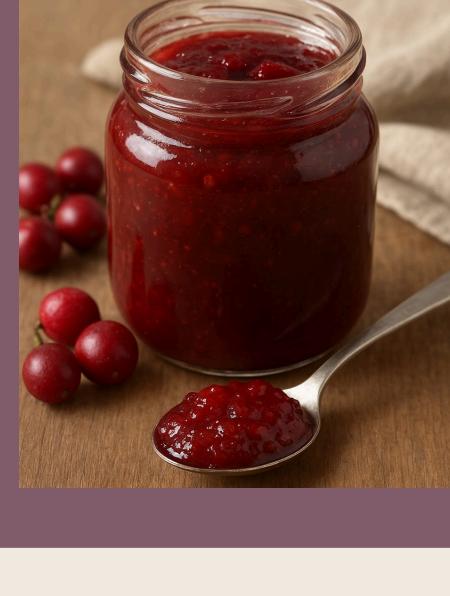


USO DEL QR

Angeli Florez, Camila Acosta



**"Endulzamos tu
día, impulsamos
nuestra tierra"**



Mermelada
artesanal 100%
natural

3 RESULTADOS TECNICOS

Huella de carbono

Huella total del proceso: 19,14 kg CO₂e
Huella por kg de producto final: 9,29 kg CO₂e
Principales aportes a las emisiones
Materia prima: 4,24 kg CO₂e
Fabricación (energía utilizada): 0,10 kg CO₂e
Empaque: 0,03 kg CO₂e
Almacenamiento y conservación: 14,76 kg CO₂e (mayor contribuyente)

Huella hídrica

Elaborar cada lote del prototipo requiere **7 L de agua**, lo que equivale a 1,75 L por frasco de 120 ml. Este cálculo incluye el agua usada en preparación, lavado y esterilización, pero no el agua virtual de ingredientes o envases.

Costo de producción

Elaborar cada unidad requiere insumos, empaque, energía y mano de obra básica. Costo estimado por unidad es de **9.000 COP**.

Costo de comercialización

Incluye transporte cercano, almacenamiento y costos indirectos asociados a la venta. Costo estimado por unidad es de **12.000 COP**.

ODS 2 HAMBRE CERO

Fomentar la producción local de alimentos nutritivos y accesibles.



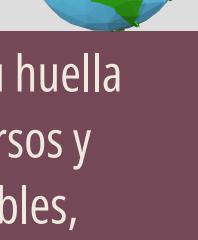
ODS 8 TRABAJO DECENTE Y CRECIMIENTO ECONOMICO

Generar oportunidades para pequeños productores.



ODS 13 ACCIÓN POR EL CLIMA

El proyecto mide y reduce su huella de carbono, optimiza recursos y utiliza materiales reutilizables, contribuyendo a una producción con menor impacto ambiental.



ODS 12 PRODUCCIÓN Y CONSUMOS RESPONSABLES

Impulsar prácticas sostenibles y el uso de ingredientes naturales.



Duván Crespo, Valentina Pineda