



1

Actividades clave

Índice

Investigación y desarrollo de fórmulas biodegradables:

Base del chicle (biodegradable)	2
Edulcorantes:	2
Saborizantes naturales:	2
Colorantes (opcionales):	2
Otros aditivos naturales (opcionales):	2
Producción de chicles	
Proceso general:	2
Diseño de empaques ecológicos: Crear envoltorios biodegradables compostables con diseño atractivo	o 3
Distribución del producto: Organizar la logística para entregar los chicles tiendas físicas, supermercados y plataformas de comercio.	а 3
Actividades centradas en ofrecer soluciones adaptadas a las necesidades o los clientes	de 3
Actividades relacionadas con la gestión y mantenimiento de plataforma redes o sistemas	as, 3

Proyecto Startinnova





Investigación y desarrollo de fórmulas biodegradables:

Base del chicle (biodegradable)

- 1. **Chicle natural (goma base):** Resina natural obtenida de árboles como el *Manilkara zapota* (árbol del chicle).
- 2. Cera de abeja: Se utiliza como plastificante natural para dar elasticidad.
- 3. **Resinas vegetales:** Como colofonia, obtenida del pino, que puede sustituir o complementar la goma base.

Edulcorantes:

- 1. Azúcar natural: Como azúcar de caña o jarabe de maíz.
- 2. **Miel:** Un edulcorante natural y biodegradable.
- 3. **Stevia o xilitol:** Alternativas naturales y sin azúcar, que son más amigables para los dientes.

Saborizantes naturales:

- 1. Extractos de frutas: Jugos o esencias naturales.
- 2. Especias exóticas: Como vainilla para sabores únicos.

Colorantes (opcionales):

1. **Colorantes naturales:** Como cúrcuma (amarillo), betabel (rojo), espirulina (verde/azul), o carbón activado (negro).

Otros aditivos naturales (opcionales):

- 1. Almidón de maíz o fécula de yuca: Para mejorar la textura.
- 2. Glicerina vegetal: Para mantener la humedad y elasticidad.
- 3. Ácido cítrico: Para añadir un toque ácido en los sabores frutales.

Producción de chicles

Proceso general:

- 1. Derrite y mezcla la goma base (chicle natural) con la cera de abeja a fuego baio.
- 2. Incorpora los edulcorantes y saborizantes mientras mezclas hasta obtener una consistencia homogénea.
- 3. Extiende la masa y córtala en porciones, dejándola enfriar.





Diseño de empaques ecológicos: Crear envoltorios biodegradables o compostables con diseño atractivo

Distribución del producto: Organizar la logística para entregar los chicles a tiendas físicas, supermercados y plataformas de comercio.

Actividades centradas en ofrecer soluciones adaptadas a las necesidades de los clientes

Desarrollo de sabores personalizados: Crear opciones de sabor según preferencias de mercados o incluso para clientes mayoristas.

Atención al cliente: Proveer soporte para preguntas, sugerencias y necesidades específicas de compradores finales o distribuidores en nuestra página web.

Colaboraciones con marcas: Trabajar con empresas interesadas en incluir chicles sostenibles como productos promocionales personalizados.

Actividades relacionadas con la gestión y mantenimiento de plataformas, redes o sistemas

Gestión de e-commerce: Mantener un sitio web optimizado para la venta directa y la experiencia del cliente.

Gestión de redes sociales: Crear y mantener una comunidad en plataformas como Instagram y TikTok, promoviendo la sostenibilidad y tu marca.