

Cocina Biótica · Food & Agriculture

Cocina Biótica

Country: Peru · Lima - Perú **Category:** Food & Agriculture **Impact Areas:** Circular Economy, Nature-Based
Stage: Pre-orders **Team Size:** 3 **Website:** —

Elevator Pitch

Cocina Biótica produce alimentos probióticos con hortalizas y setas agroecológicas cultivadas con economía circular. Con etnobotánica y alimentación integrativa, mejoramos la salud digestiva y generamos ingresos para madres de jóvenes con discapacidad.

Climate Problem

La generación de CO2 por desperdicios alimenticios. La alta huella de carbono e hídrica de consumir alimentos procesados producidos en zonas lejanas. La falta de alimentos locales saludables y accesibles.

Solution

Cultivamos hortalizas y setas con técnicas agroecológicas y residuos reutilizados. Elaboramos alimentos probióticos fermentados y capacitamos a madres con hijos con discapacidad para producir en casa con enfoque circular. Producción local resiliente.

Revenue Model

Vendemos alimentos probióticos, mezclas fermentadas para pan y talleres de alimentación integrativa. También generamos ingresos mediante pedidos personalizados y ferias saludables.

Target Market

Familias interesadas en alimentación saludable, familiares cuidadores de personas con autismo o inflamaciones crónicas, consumidores de productos naturales, tiendas saludables y comunidades que buscan alimentos funcionales sostenibles.

Social Impact

Persons Belonging to National or Ethnic - Religious and Linguistic Minorities, Migrants, Women

Demand Evidence

Tenemos clientes recurrentes, pedidos personalizados y recomendaciones de familias que buscan mejorar su salud digestiva. Crece el interés por alimentos probióticos y funcionales en Perú, validado por estudios de tendencias.

Competitors

Competimos con marcas de alimentos saludables y fermentados artesanales en Lima. En nuestra zona hay dos marcas. Nuestra diferencia es integrar economía circular, producción agroecológica e inclusión social.

Founder Expertise

Tengo más de 10 años de experiencia en cocina probiótica, fermentación, nutrición integrativa y alimentación para personas con autismo e inflamaciones digestivas. Empecé este proyecto para mejorar la alimentación de mi hijo tea.

External Support

Hemos validado nuestros productos con clientes y familias locales. Participamos en redes de alimentación saludable y economía sostenible en Lima.

Source: ClimateLaunchpad 2026 Application · App ID: 9882 Ingested: 2026-05-25

Revisión #3
Creado 2026-05-25 17:46:48 UTC por Angelica Diaz
Actualizado 2026-05-28 22:35:47 UTC por Angelica Diaz