

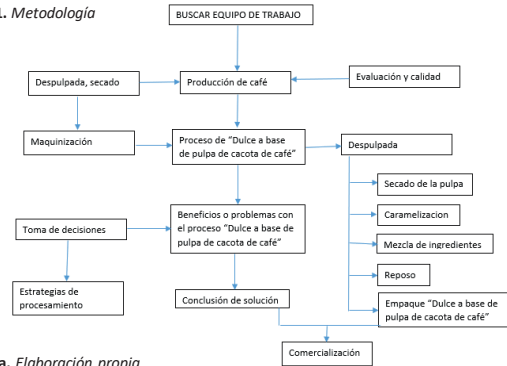
## INTRODUCCIÓN

La cacota del café es la cáscara del grano del café formada por el exocarpio (epidermis) y parte del mesocarpio. En el beneficio ecológico la pulpa es uno de los subproductos y se deposita en fosas para su descomposición y posterior utilización en el cultivo como abono orgánico. Sin embargo, se vierte a las fuentes hídricas, generando un impacto ambiental negativo y contaminando el agua.

El presente proyecto investiga busca el aprovechamiento de este subproducto (la cacota) en la gastronomía de la región como una forma de diversificar los productos obtenidos a base del café y minimizando el impacto ambiental; Así mismo, se busca que, los caficultores hagan un uso adecuado de la pulpa del café en beneficio de su propia economía, de su salud y de sus comunidades; ofreciendo al mercado y a la gastronomía colombiana un nuevo producto innovador y saludable.

## METODOLOGÍA

Figura 1. Metodología



Nota. Elaboración propia

## OBJETIVOS

### OBJETIVO GENERAL

Crear la empresa COFEECAT para el aprovechamiento de la pulpa de café, en la producción de nuevos productos saludables en la gastronomía local.

### OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Figura 2. Objetivos

Elaborar un producto único colombiano accesible a la población.

Generar empleo en la comunidad joven del departamento del Huila.

Darnos a conocer en el mercado en un tiempo estimado de 2 años

Nota. Elaboración propia

## RESULTADOS

Figura 3. Logotipo



LOGO

Nota. Elaboración propia

Figura 4. Evidencia

11.1 FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO																	
NOMBRE DEL PRODUCTO	COFEECACOT																
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Dulce elaborado a base de pulpa de café y panela																
LUGAR DE ELABORACIÓN	Producto elaborado en la Finca Villa Ana Carolina-vereda Ahuyamales - Vegalarga-Neiva Kilómetro 5 vía Espinal - Ibagué. Temperatura promedio 30 a 35°C y 1.300 a.s.n.m. Teléfono de contacto: 3175585033 & 3158290548 Ext. 84669																
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL PROMEDIO	<table border="1"> <tr><td>Almidones en total</td><td>8%</td></tr> <tr><td>Tiara</td><td>21%</td></tr> <tr><td>Agua</td><td>15%</td></tr> <tr><td>Minerales</td><td>5%</td></tr> <tr><td>Calorías</td><td>310 x 100 g</td></tr> <tr><td>Grasa</td><td>10-7%</td></tr> <tr><td>Carbohidratos</td><td>11-12%</td></tr> <tr><td>Proteína</td><td>12-13%</td></tr> </table>	Almidones en total	8%	Tiara	21%	Agua	15%	Minerales	5%	Calorías	310 x 100 g	Grasa	10-7%	Carbohidratos	11-12%	Proteína	12-13%
Almidones en total	8%																
Tiara	21%																
Agua	15%																
Minerales	5%																
Calorías	310 x 100 g																
Grasa	10-7%																
Carbohidratos	11-12%																
Proteína	12-13%																
PRESENTACIÓN Y EMPAQUES COMERCIALES	<table border="1"> <tr><td>Envasado plástico por 50 g</td></tr> <tr><td>Envasado plástico por 150 g</td></tr> <tr><td>Envasado plástico por 300 g</td></tr> </table>	Envasado plástico por 50 g	Envasado plástico por 150 g	Envasado plástico por 300 g													
Envasado plástico por 50 g																	
Envasado plástico por 150 g																	
Envasado plástico por 300 g																	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS	<table border="1"> <tr><td>Producto 100% natural con un sabor y su agrado a la hora de su consumo directamente.</td></tr> </table>	Producto 100% natural con un sabor y su agrado a la hora de su consumo directamente.															
Producto 100% natural con un sabor y su agrado a la hora de su consumo directamente.																	
REQUISITOS MÍNIMOS Y	Norma Colombiana Técnica NTC 4010																

EVIDENCIA

Nota. Elaboración propia

## REFERENCIAS

- Castellanos, R. P. (2020). Estrategias y tendencias del aprovechamiento de la pulpa y mucilago del Café en Colombia. <https://repository.unad.edu.co/handle/10596/38792>
- Cerquera, V. M. (2022). Evaluación de las diferentes estrategias de aprovechamiento de la pulpa de café en la finca la Lindosa, Palermo, Huila, Colombia (Bachelor's thesis, Fundación Universidad de América). <https://repository.uamerica.edu.co/bitstream/20.500.11839/8898/4/555980-2022-I-GA.pdf>
- Moreno, U. A. (2021). Acompañamiento al servicio de extensión rural de la federación nacional de cafeteros en la fase de beneficio de cafés especiales. <https://repository.unad.edu.co/handle/10596/42399>

## CONCLUSIONES



Contribuye a la salud del consumidor por los beneficios del café



Se logro identificar que tiene unas características únicas que lo diferencian d los demás productos en el mercado.



Se identifica que la elaboración de este dulce contribuye a minimizar el impacto ambiental en las fuentes hídricas.

Nota. Elaboración propia