



Volumen **8** No. **2**
traves. emprend.
Jul-Dic 2024
e-ISSN: 2539-0376

Caffaku: cómo los residuos se transforman en un producto valioso

Paula Alejandra Calpa Sanabria

Administración de Negocios Internacionales
Universidad Mariana
Correo: paulaa.calpa212@umariana.edu.co

Juan Felipe Morales Mesías

Administración de Negocios Internacionales
Universidad Mariana
Correo: juanf.morales212@umariana.edu.co

Julio Fernando Pineda Reina

Administración de Negocios Internacionales
Universidad Mariana
Correo: juliof.pineda212@umariana.edu.co

Introducción

Caffaku es una idea de negocio que nace de la observación del procesamiento del café en Nariño. Los productores de la región aprovechan al máximo el grano del café, que solo representa el 40 % del total del producto cosechado, pero desechan el otro 60 % del producto como la pulpa y la cáscara, ya que los consideran residuos en el proceso de producción, residuos que no solo cuentan con grandes propiedades aprovechables para el cuerpo humano, sino que, además, su mala disposición final en la producción del café representa un factor altamente contaminante para la tierra y el agua.

Ante la observación de este problema, pero también como una gran oportunidad, investigaciones realizadas por dos estudiantes de la

Universidad Mariana en Pasto, demostraron que, efectivamente, este 'residuo' puede constatar la base o materia prima en la creación de un producto innovador, como es la harina de café, un producto perteneciente al mercado de alimentos y cuya competencia ya existente son las harinas convencionales, altamente demandadas en los mercados no solo regionales sino internacionales, puesto que son productos clave para la repostería, así como para alimentos consumidos a diario en muchísimos hogares.

Así, ambos estudiantes crearon la marca Caffaku, una harina de café novedosa y altamente beneficiosa para la salud del cuerpo humano, que no solo satisface las necesidades de los consumidores, sino que procura el cuidado del medioambiente, brindando a los residuos del café la oportunidad de pasar de desechos altamente contaminantes de suelos y aguas en zonas rurales donde se cultiva el café, a ser la base de un producto innovador demandado en el mercado de alimentos.

A lo largo del presente artículo se plantea la problemática en cuestión, así como se desarrolla la idea de esta marca y un poco de su historia y proyecciones.

Desarrollo

La industria del café es una de las más importantes, la cual caracteriza una parte muy relevante de la esencia, cultura y gastronomía colombiana; sin embargo, es necesario mencionar que, como en toda industria, esta deja una problemática debido a sus desperdicios o desechos, los cuales pueden traer efectos muy negativos al no tener un tratamiento correcto por parte de los productores; algunos de los efectos contraproducentes son la acidificación de los suelos, contaminación de las aguas y la liberación de gases, que atentan directamente contra la vida humana, animal y natural.

Hay que resaltar que los productores y agricultores generalmente se limitan a depositar estas 'basuras' en lugares no estratégicos o estratégicos, con el fin de desecharlas; o, por otro lado, aplican el uso de estas como fuente de abono para sus suelos. No obstante, por la decisión y curiosidad de unos estudiantes del programa de Administración de Negocios internacionales, esta problemática se convierte en una ruta de investigación que llevaría a una trascendencia de la perspectiva de estas basuras a su consideración como una materia prima fundamental para la creación de una harina de café, que tendría más beneficios tanto para la salud como para la preservación del medio ambiente, en comparación con las harinas tradicionales.



¿Cómo nació?

La idea de Caffaku nace a finales del año 2022 en las aulas de la Universidad Mariana, como producto de una lluvia de ideas innovadoras de negocio entre los estudiantes mencionados y, resultó la mejor opción entre todas las ideas, dado que no solo se enfocaba en la comercialización de un producto que satisfacía una necesidad específica, como es la buena alimentación y la salud, sino que desde su inicio, la idea se planteó teniendo en cuenta la sostenibilidad, debido a su enfoque en el cuidado del medio ambiente, en la sociedad y, también, como enfoque económico. A partir de ese momento, la idea de negocio se ha ido desarrollando y mejorando gracias a la formación académica y el crecimiento profesional que han desarrollado sus creadores, estableciéndose como una idea cada vez más sólida e innovadora.

¿De qué trata el proyecto?

Para hablar del proyecto, es importante iniciar por su nombre: 'Caffaku' es un juego de palabras: Caff, igual a café; y Aku, lo que en quechua significa harina o polvo. Desde este punto de partida, es esencial mencionar que esta harina de café nace por el aprovechamiento de los desperdicios generados por la industria del café, los cuales se obtienen después del proceso de cosecha, lavado, despulpado, secado, tueste y molienda. Usualmente, la relevancia para los productores solamente representa el 40 % del fruto en total, que es el que se usa en un principio para fabricar el café que bebemos en nuestro día a día. Sin embargo, el 60 % restante hace referencia a los 'desperdicios', donde se puede evidenciar la pulpa, la cáscara, entre otros. En este caso, lo que se presenta es brindar la importancia necesaria al uso de la cáscara como fuente de la materia prima para la producción de una harina que tenga mejores propiedades y características para el desarrollo nutricional y la preservación de la salud. Esta ruta alterna pretende reemplazar las recetas culinarias tradicionales usadas con las antiguas harinas o, en otros casos, funcionar como un producto complementario. Cabe aclarar que este proyecto de investigación aún está siendo fundamentado bajo la cátedra universitaria, como parte de la investigación particular de los estudiantes.

Figura 1

Creadores del proyecto en el encuentro departamental de semilleros de investigación



Nota. Autores del proyecto.

Si bien el consumo de harinas tradicionales está muy presente en los hogares de la región, se han diagnosticado problemas asociados al consumo de este tipo de harinas y uno de los principales agentes en las afecciones hacia las personas es el gluten, el cual a largo plazo puede generar distintas enfermedades, como, por ejemplo, la celiaquía; según [Mayo Clinic \(2024\)](#),

Comer gluten desencadena una respuesta inmunitaria a la proteína del gluten en el intestino delgado. Con el tiempo, esta reacción daña el revestimiento del intestino delgado e impide que este absorba nutrientes, lo que se llama malabsorción. El daño intestinal a menudo causa diarrea, fatiga, pérdida de peso, hinchazón y anemia. (párr. 2-3)

Cabe mencionar que esto puede causar problemas de digestión debido a la poca fibra que poseen. Otro ejemplo de las enfermedades causadas por este tipo de harinas es la diabetes, dado que contienen altos niveles de hidratos simples, los cuales producen altos niveles de azúcar; por lo tanto,

sería muy perjudicial para una persona con diabetes, consumir algún tipo de alimento elaborado con las harinas tradicionales y, considerando que esta enfermedad ha ido en crecimiento, este tipo de harinas no contribuye a la protección contra esta enfermedad, como sostiene el [Ministerio de Salud y Protección Social \(2023\)](#), en Colombia, tres de cada cien personas tiene diabetes.

Figura 2

Cáscara de café y harina de café



Aquí es donde entran en juego los beneficios nutricionales de la harina de café, debido a que el café es un grano; no posee gluten y, además, cuenta con antioxidantes que ayudan a retrasar el daño en las células. Para comprender de mejor manera los beneficios nutricionales, en la Tabla 1 se compara el contenido de una cucharada de harina de café con la harina de trigo, exponiendo la cantidad en porcentaje de algunos de los compuestos nutricionales que necesitamos consumir diariamente.

Tabla 1

Comparación nutricional de harina de trigo y harina de café

Harina de trigo (una cuchara contiene)	Harina de café (una cuchara contiene)
0,2 gramos de fibra	6 gramos de fibra
0,8 % del potasio	14 % del potasio
-mg	15 % de hierro
0,15 % de calcio	4 % de calcio
29 calorías por porción	35 calorías por porción

Además, según [Glunos \(2017\)](#),

La harina de fruta de café por gramo, contiene más hierro que la espinaca, más fibra que harina de trigo integral, menos grasa y más fibra que la harina de coco, más potasio que un plátano y tiene propiedades antioxidantes y niveles de proteína significativos. (párr. 1)

Es decir, que la harina de café no solamente es mejor que las harinas tradicionales, sino que es mejor que las harinas saludables, las cuales serían competencia en este mercado de productos que tratan de reemplazar a las harinas convencionales.

Conclusiones

Hay que mencionar que tanto en los procesos industriales, como en los escenarios del día a día, se puede evidenciar o encontrar algunos efectos que puedan ser contraproducentes a nivel social, económico o natural en la creación o elaboración de ciertos productos. La verdadera importancia recae en que, como estudiantes de Administración de Negocios internacionales, debemos actuar de manera profesional y con un compromiso social a la hora de desarrollar la aplicación de nuestro conocimiento; por ejemplo, uno de ellos puede ser la ejecución de emprendimientos que no solo se limiten a la satisfacción de necesidades y la búsqueda de una utilidad, sino, a trabajar mediante un compromiso social bajo el respeto y la preservación de la vida y el medio ambiente.

Caffaku ofrece al mercado de alimentos un producto innovador, pues como vimos, la harina de café cuenta con una gran cantidad de propiedades nutritivas para el cuerpo humano, lo que la convierte en una alternativa muy competitiva a la hora de pensar en alimentos saludables; la idea innovadora, las múltiples propiedades saludables, su presentación, enfoque al medio ambiente y versatilidad, convierten a la marca en una idea de negocio que no solo puede competir en el mercado, sino que puede recibir una gran acogida por parte de los consumidores.

A nivel educativo, es de vital importancia adentrar a las personas y estudiantes desde una edad temprana a términos muy relevantes como son la educación financiera o, como en este caso, el emprendimiento; este es primordial, pues contribuye al desarrollo tanto social, como económico y, en general, al progreso de las personas en sus profesiones. Empezar no solo significa limitarse a las carreras que están orientadas a los negocios, sino, ser aplicado desde diferentes áreas.

Por último, desde nuestra perspectiva más crítica, diríamos que sería muy necesario inducir el emprendimiento hacia las personas, hasta que este se considere parte de la cultura social, no solo del departamento de Nariño, sino a nivel del territorio nacional.

Referencias

Glunos. (2017, 25 de abril). *Harina de fruta de café – Superalimento libre de gluten* [Publicación]. Facebook. <https://www.facebook.com/glunos/posts/harina-de-fruta-de-cafe%3%A9-superalimento-libre-de-gluten-la-harina-de-fruta-de-cafe/696684890536583/>

Mayo Clinic. (2024). Celiacía. Descripción general. <https://www.mayoclinic.org/es/diseases-conditions/celiac-disease/symptoms-causes/syc-20352220>

Ministerio de Salud y Protección Social. (2023). En el día mundial de la diabetes, MinSalud promueve acciones prioritarias para evitar el crecimiento de esta enfermedad. <https://acortar.link/M6NTZ3>