

Desarrollo de metodologías para la producción de alimentos y bebidas saludables a partir del sub producto del café

Implementación o Desarrollo ADOPCAM

Ubicación 6 municipios del departamento de La Paz; Santa Elena, Cabañas, Santa Ana, Chinacla, Santa María y Marcala, Honduras

Contacto Alejandra Dubón / Tel: +(504)2467-3848
Cel: +(504)8861-6682 / dopcafemarcala@yahoo.com

Período implementación Abril 2019 - Agosto 2020

Inversores / Financiastas Unión Europea a través del Proyecto EUROSAN Occidente



Descripción

La innovación consiste en la agro transformación de un sub-producto del café, en este caso la pulpa, mediante el proceso de secado y posteriormente la producción de harina y té proveniente de esa pulpa seca; con la harina se elaboran productos alimenticios para el consumo humano que contribuyen a mejorar la nutrición de las familias de la región, al incluir estos productos como un alimento habitual en su dieta alimentaria.



¿Por qué se considera innovadora?

- Al consumir harina de pulpa de café se ingieren nutrientes, tales como: fibra digerible, hierro, potasio y proteína; también es recomendable para quienes tienen restricciones alimentarias, ya que esta harina es libre de gluten.
- La utilización de este sub-producto específico (pulpa de café) y su agro-transformación potencia la reducción de los niveles de contaminación ambiental de las fuentes de agua en la zona.
- Potencial de generar ingresos adicionales a las familias productoras de café, al vender los productos que obtienen de la pulpa.
- En la región es la primera acción que impulsa un tema de desarrollo económico utilizando un subproducto del café y que a la vez provee de un alimento altamente nutricional.
- La materia prima para iniciar procesos de producción se encuentra en las fincas de los productores beneficiarios de la acción.



Contexto donde se implementó

- En la región de DO Marcala ante la falta de oportunidades de empleo, existe un alto índice de migración, aunque esta situación no se ha podido cuantificar por los últimos sucesos de inmigración que se han dado en el país. Entre tanto, un 67% corresponde a población joven, con edades inferiores a los 30 años. Según el VII Censo departamental, el departamento de La Paz se encuentra categorizado como de riesgo muy alto de desnutrición crónica en menores de 5 años. El objetivo principal de la intervención es "Contribuir con el mejoramiento del estado nutricional de las familias cafetaleras de la región Lenca, incorporando tecnologías y procesos de valor agregado a los sub productos del café", a partir del desarrollo de una metodología para la utilización de los sub productos del café, específicamente pulpa en la elaboración de harina y té, como fuente de alimentos para las familias cafetaleras.

Motivación o Problema a Resolver

- Es un producto que puede contribuir a mejorar la nutrición de la población beneficiaria.
- La utilización de un sub-producto que normalmente es desechado, reduce el impacto por contaminación.
- La producción y comercialización de harina y té de la pulpa de café puede contribuir a la generación de ingresos adicionales, mejorando la situación económica del productor.
- El consumo de té de café es una alternativa para las personas que por condiciones de salud no pueden consumir el café, ya que contiene las mismas propiedades energizantes, pero reduce los contenidos de otros elementos presentes en el café.

Impacto o Contribución en SAN

- Utilizando la harina de pulpa de café, se producen alimentos con alto contenido nutricional que contribuyen a mejorar la alimentación inclusive en niños.
- Consumo de alimento natural libre de glúten no procesado.
- Contiene elementos nutricionales tal es el caso, de la fibra digerible, hierro, potasio y proteína.
- Contribuye a la seguridad alimentaria y está al alcance de los productores.

Desarrollo de metodologías para la producción y bebidas saludables a partir del sub producto del café	Costo de Implementación	Grupos Meta/ Beneficiarios
	El proyecto tiene un aporte de 331,574 euros.	10 beneficiarios directos en comunidades de los Municipios de Santa Elena, Cabañas, Santa Ana, Chinacla, Santa María y Marcala.



Condiciones de Replicabilidad o Escalabilidad

- ✓ Disposición manifiesta por parte de los productores de la zona para replicar la metodología desarrollada en sus fincas.
- ✓ Disponibilidad de materia prima o sub-producto en este caso pulpa de café durante la temporada de cosecha anual.
- ✓ Disponibilidad de espacio en las fincas para implementar la metodología y procesar la pulpa para producir harina y té.
- ✓ Desarrollo de capacidades o habilidades para adoptar el nuevo procesamiento debido al alto conocimiento previo en el manejo del cultivo de café.

+ Factores de Éxito

- + Interés de replicar la acción innovadora por parte de los productores de la zona.
- + Facilidad de adopción de la metodología.
- + Oportunidad de generación de ingresos adicionales que no necesita una inversión inicial alta.
- + Aprovechamiento de un sub-producto de desecho que provoca contaminación.
- + Alimento de interés nutricional para apoyar la seguridad alimentaria en SAN dentro de la zona.
- + Comercialización de estos productos a través de microempresas activas.

- Factores de Riesgo

- Beneficiarios no están interesados en replicar la metodología al culminar el periodo la subvención.
- Rechazo del producto por parte de los beneficiarios y resistencia a introducirlo en su dieta habitual.
- Falta de interés de los productores en adoptar tecnologías nuevas que le permitan mejorar sus procesos productivos.