

II

Transferencia

Pulpa de café.

 UN PROYECTO DE SOSTENIBILIDAD AMBIENTAL Y TEJIDO SOCIAL	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO	FASE DE TRANSFERENCIA
		Subproducto a tratar
Preparado por: grupo CAFELAB COLOMBIA	Fecha: junio de 2020	Versión: 2020

NOMBRE DEL PRODUCTO	Té de pulpa de café	
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	El té de pulpa de café es un producto que ha sido elaborado con los mejores granos de Pitalito Huila, específicamente café especial borbón rosado. Contiene un alto poder antioxidante que contribuye a la disminución de enfermedades inflamatorias y cardiovasculares.	
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Carbohidratos	50%
	Fibra	20%
	Proteínas	7-10%
	Grasas	1.4-2.5%
	Cafeína	0.68-1.3%
CARACTERISTICAS Color: café rojizo Aspecto: llamativo Sabor: ligeramente dulce Olor: semejante al café		
		

 UN PROYECTO DE SOSTENIBILIDAD AMBIENTAL Y TEJIDO SOCIAL	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO	FASE DE TRANSFERENCIA
		Subproducto a tratar
Preparado por: grupo CAFELAB COLOMBIA	Fecha: junio de 2020	Versión: 2020

TIPO DE CONSERVACION		Conservar a una temperatura no mayor a 22°C
		Conservar en un recipiente hermético.
PROCEDIMIENTO DE ELABORACION DEL PRODUCTO 1. Se toman 500 gr de frutos de café maduros y se despulpa. 2. La pulpa obtenida se lava y se lleva al secadero. 3. Para el secado, se reduce su humedad hasta el 6%. 4. El producto obtenido es el principio activo del té. 5. Para la preparación de la bebida en forma de infusión, se toman 12 gr de pulpa por 300 ml de agua caliente. 6. Se deja reposar 4 minutos y se sirve en caliente.		
VIDA ÚTIL ESPERADA Consumir antes de un mes aproximadamente.		
RECOMENDACIONES DE USO Se puede consumir solo con agua caliente en infusión, o se puede acompañar con una hierba aromática como manzanilla y panela al gusto.		

Tabla 3. Té de pulpa de café

Pulpa de café y mucílago.

 UN PROYECTO DE SOSTENIBILIDAD AMBIENTAL Y TEJIDO SOCIAL	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO		FASE DE TRANSFERENCIA
			Subproducto a tratar
Preparado por: grupo CAFELAB COLOMBIA	Fecha: junio de 2020	Versión: 2020	

NOMBRE DEL PRODUCTO	Batería eléctrica	
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	La batería eléctrica es un producto de larga duración, que aprovecha la alta acidez de la pulpa y el mucílago o aguas mieles del café. A través de la misma, es posible obtener un voltaje y por consiguiente un valor de corriente, que permitirá ser utilizada en las fincas cafeteras.	
COMPOSICIÓN	Pulpa de café	70% envasado
	Mucílago	20% envasado
	Zinc	5%
	Cobre	5%
CARACTERISTICAS Se obtiene un producto con un olor fuerte, debido a la alta acidez y estado de descomposición de la materia prima. 		

 UN PROYECTO DE SOSTENIBILIDAD AMBIENTAL Y TEJIDO SOCIAL	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO	FASE DE TRANSFERENCIA
		Subproducto a tratar
Preparado por: grupo CAFELAB COLOMBIA	Fecha: junio de 2020	Versión: 2020

TIPO DE CONSERVACION		Mantener en un lugar fresco, al interior.
PROCEDIMIENTO DE ELABORACION DEL PRODUCTO		
1. Se disponen de 20 a 30 recipientes de vidrio o plástico de boca ancha y 15 cm de altura, para obtener mayor voltaje. 2. Se llena cada recipiente con pulpa molida (fresca o en descomposición). 3. Para cada recipiente se corta una lámina de zinc de 14 cm de ancho y 20 cm de largo. A su vez se corta una lámina de cobre de 15 cm de longitud y 4 cm de ancho. 4. Se introducen las dos láminas en los recipientes de manera paralela y separadas 2 cm. Se resalta que en la parte superior se recubre con aserrín para evitar pérdida de voltaje. 5. Luego, con un alambre de cobre se procede así: "la placa de zinc 1 del frasco 1, se une con el cobre del recipiente 2, el zinc del 2 con el cobre 3 y así sucesivamente hasta terminar con el último recipiente. 6. Al finalizar, queda libre el alambre de cobre del recipiente 1 y el alambre de zinc del último recipiente. Estos serán los dos electrodos.		
VIDA ÚTIL ESPERADA		
Sin tiempo definido, dado que es posible "recargar" la batería.		
RECOMENDACIONES DE USO		
Al observar una disminución de la intensidad luminosa en una bombilla, depositar 500 ml de mucílago a cada recipiente o en su defecto aguasal. Lo anterior para "recargar la misma".		

Tabla 4. Batería eléctrica

Cascarilla de café.

 UN PROYECTO DE SOSTENIBILIDAD AMBIENTAL Y TEJIDO SOCIAL	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO	FASE DE TRANSFERENCIA
		Subproducto a tratar
Preparado por: grupo CAFELAB COLOMBIA	Fecha: junio de 2020	Versión: 2020

NOMBRE DEL PRODUCTO	Briqueta ecológica	
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	La briqueta, es un producto de forma cilíndrica cuya materia prima principal es la cascarilla de café que se obtiene durante el secado. Este leño es ideal para las hornillas, fogones de leña y ladrilleras, reemplazando la leña convencional.	
COMPOSICIÓN	Cascarilla	65%
	Agua	30%
	Almidón	5%
CARACTERÍSTICAS Color: café oscuro Aspecto: llamativo Tamaño: 15 cm de altura y 8 cm de radio. Forma: cilíndrica.		

 UN PROYECTO DE SOSTENIBILIDAD AMBIENTAL Y TEJIDO SOCIAL	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO	FASE DE TRANSFERENCIA
		Subproducto a tratar
Preparado por: grupo CAFELAB COLOMBIA	Fecha: junio de 2020	Versión: 2020

TIPO DE CONSERVACION		Ubicarse en un lugar seco y en el interior, para conservar su homogeneidad.
PROCEDIMIENTO DE ELABORACION DEL PRODUCTO		
1. Se obtiene la cascarilla de los lugares de acopio del café. 2. se tritura la cascarilla para obtener las partículas más finas y de esta manera lograr mejor compactación. 3. se agrega aglutinante natural, mezclando almidón de yuca y agua, sometiendo a cocción lo mencionado hasta lograr una mezcla homogénea. Luego el aglutinante es mezclado con la cascarilla hasta lograr que este se adhiera a la cascarilla. 4. En términos específicos, la briqueta húmeda finalmente queda con la siguiente composición porcentual de peso: 65% cascarilla, 30% agua y 5 % almidón. Las briquetas pierden aproximadamente un 33 % de humedad cuando son secadas. 5. la mezcla es depositada en un molde elaborado con PVC y se ejerce presión a fuerza humana para lograr la compactación dejándola por un periodo de 10 minutos aproximadamente. 6. Finalmente, la briqueta formada es extraída y se ubica al sol para eliminar el agua presente en el interior de la misma.		
VIDA ÚTIL ESPERADA		
Tiempo prolongado si se conserva en un ambiente seco y al interior.		
RECOMENDACIONES DE USO		
Sin recomendaciones.		

Tabla 5. Briqueta ecológica

Cuncho de café.

 UN PROYECTO DE SOSTENIBILIDAD AMBIENTAL Y TEJIDO SOCIAL	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO	FASE DE TRANSFERENCIA
		Subproducto a tratar
Preparado por: grupo CAFELAB COLOMBIA	Fecha: junio de 2020	Versión: 2020

NOMBRE DEL PRODUCTO	Pintura	
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	La pintura a base de cuncho de café, es un producto natural que se convierte en un recurso para el aprendizaje de la Educación artística.	
COMPOSICIÓN	Cuncho de café	80%
	Agua	20%
CARACTERÍSTICAS Color: café oscuro Aspecto: viscoso y granulado. Olor: semejante al café.		

 UN PROYECTO DE SOSTENIBILIDAD AMBIENTAL Y TEJIDO SOCIAL	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO	FASE DE TRANSFERENCIA
		Subproducto a tratar
Preparado por: grupo CAFELAB COLOMBIA	Fecha: junio de 2020	Versión: 2020

TIPO DE CONSERVACION		Guardar en un recipiente.
		No exponer al aire libre.
PROCEDIMIENTO DE ELABORACION DEL PRODUCTO 1. Se toman 100 gr de cuncho de café, agregados en un vaso. 2. Se adiciona 50 ml de agua. 3. Colar el producto a través de un material suave como la tela. Lo anterior para obtener el color característico de la pintura natural. 4. Para obtener colores claros, se adiciona agua en pequeñas cantidades.		
VIDA ÚTIL ESPERADA Si se cumplen los criterios de conservación, su vida útil es prolongada.		
RECOMENDACIONES DE USO Si desea que el extracto natural no quede grumoso, colarlo; sin embargo, si la obra requiere relieve se aplica directamente con el pincel. Para complementar la obra, se pueden utilizar hortalizas, frutas y hojas naturales realizando un proceso de macerado, agregando onzas de agua y pasándolos por una tela suave para obtener el zumo.		

Tabla 6. Pintura de cuncho de café

Tallos de café.

 UN PROYECTO DE SOSTENIBILIDAD AMBIENTAL Y TEJIDO SOCIAL	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO	FASE DE TRANSFERENCIA
		Subproducto a tratar
Preparado por: grupo CAFELAB COLOMBIA	Fecha: junio de 2020	Versión: 2020

NOMBRE DEL PRODUCTO	Mesas y sillas de café	
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Las mesas y sillas de café, son productos artesanales y biodegradables, que, por su gran capacidad de resistencia, sustituyen el plástico en la elaboración de enseres.	
COMPOSICIÓN	Tallos de café	100%
CARACTERÍSTICAS Silla. Altura: 60 cm Ancho: 30 cm Mesa. Altura: 80 cm Ancho: 1 m		

 UN PROYECTO DE SOSTENIBILIDAD AMBIENTAL Y TEJIDO SOCIAL	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO	FASE DE TRANSFERENCIA
		Subproducto a tratar
Preparado por: grupo CAFELAB COLOMBIA	Fecha: junio de 2020	Versión: 2020

TIPO DE CONSERVACION		No exponer al aire libre.
PROCEDIMIENTO DE ELABORACION DEL PRODUCTO 1. Se toman los mejores tallos del café y se procede a retirar la cáscara. 2. Luego, se lijan hasta obtener un tallo manejable. 3. Se cortan los tallos de acuerdo a las características de la silla y/o mesa a elaborar. 4. Se inmuniza el producto. 5. De acuerdo al diseño, se ensamblan las piezas.		
VIDA ÚTIL ESPERADA Dependiendo de la inmunización y del proceso de ensamblado, se espera una duración de 5 años aproximadamente.		
RECOMENDACIONES DE USO Inmunizar las piezas una vez al mes.		

Tabla 7. Enseres para el hogar con tallos de café

