

**Creación de productos de pastelería a base de concho de café en el restaurante Andino**

**Café ubicado en ciudad de San Juan de Pasto.**

**Andrea Stefany Morales Erazo**

**Corporación Universitaria Comfacauca**

**Tecnología en Gestión Gastronómica**

**Facultad de Humanidades: Ciencias Sociales y de la Educación**

**Practica Empresarial**

**Popayán, Cauca**

**2021**

**Creación de productos de pastelería a base de concho de café en el restaurante Andino  
Café ubicado en la ciudad de San Juan de Pasto.**

**Andrea Stefany Morales Erazo**

**Presentado a:**

**Juan Camilo Ramos Velasco**

**Corporación Universitaria Comfacauca**

**Tecnología en Gestión Gastronómica**

**Facultad de Humanidades: Ciencias Sociales y de la Educación**

**Practica Empresarial**

**Popayán, Cauca**

**2021**

## **Título.**

Creación de productos de pastelería a base de concho de café en el restaurante Andino Café ubicado en la ciudad de San Juan de Pasto.

### **1. Introducción.**

En el presente proyecto de investigación que se llevará a cabo en el restaurante Andino Café ubicado en la ciudad de San Juan de Pasto, será con el fin de dar un segundo aprovechamiento al residuo o concho de café, producto el cual se desperdicia y se desecha en cantidades grandes, siendo esta la problemática de este establecimiento.

Con esto se propone realizar una línea de pastelería a base de este, al igual que utilizar el concho como producto de limpieza, como, por ejemplo, quitar malos olores y quitar la grasa de los utensilios utilizados.

El concho o borra de café, es el sedimento que deja el café en un filtro, una vez este ya haya sido preparado o colado. A pesar de que este sea un residuo dejado por el café, este todavía contiene nutrientes y propiedades las cuales se pueden aprovechar o darles una segunda vida ya sea en productos, limpieza, fertilizante entre otros usos.

El café es uno de los ingredientes más consumidos a nivel mundial, se calcula que alrededor del mundo se consumen mas de 2.250 millones de tazas de café a diario. El café además de ser uno de los productos que mas se produce y consume en Colombia es también un ingrediente y acompañamiento favorito de muchos postres. La cantidad de residuos de café que se desechan mensualmente y anualmente suelen ser demasiados generando grandes desperdicios y basura innecesaria, los cuales pueden ser reutilizados y consumidos sin generar ninguno problema para la salud humana.

Este proyecto tendrá como finalidad hacer un mayor reconocimiento a este producto tanto como el café como su residuo, de igual forma dar a conocer los diferentes usos de este.

## **2. Problemática o planteamiento problema.**

En el restaurante Andino Café una de las bebidas consumidas frecuentemente es el café los cuales vienen en diferentes presentaciones como, capuchino, expreso, americano, entre otros, por lo general se suelen servir aproximadamente de 20 a 30 tazas de café semanalmente, lo que equivale a media libra de café. Generando así grandes cantidades de concho de café mensualmente, producto el cual se desecha, pero para no botarlo se decide realizar productos a base de estos, de igual forma darle uso en la parte de limpieza del local.

### **3. Justificación.**

En estos últimos meses en el Restaurante Andino Café, se ha observado que se ha generado una gran cantidad de concho o borra de café, el cual es desechado sin haber sido reutilizado o aprovechado de una segunda manera. Sabiendo que este tiene múltiples funciones tanto en la cocina como para la limpieza de esta.

El concho o borra de café se produce después de preparar esta bebida ya sea en una cafetera o colándolo, luego este producto se desecha generando contaminación de suelos, fuentes hídricas y en la atmosfera. En el sector de las cafeterías este residuo es muy comúnmente desechado, para evitar esto existen varios usos que se le pueden dar, como, por ejemplo, aquí en Colombia hace 2 años una ingeniera química realizó un proyecto a partir de los restos de café para generar un biocombustible sólido, recolectando los restos de cafeterías conocidas como Juan Valdez, Starbucks y Oma, generando así una nueva fuente de energía sustentable.

De igual forma cabe destacar que con este residuo se puede ocupar en el ámbito gastronómico utilizándolo en salsas, pasteles, repostería, galletería entre otros, también este producto es muy utilizado en la parte de limpieza de la cocina ya que este ayuda a quitar los malos olores y quita la grasa de la superficie.

Existen muchos beneficios saludables, ya que el concho de café, a pesar de que este sea un residuo, dentro de este quedan muchos nutrientes los cuales ayudan al organismo entre estos están que son ricos en fibra y contiene compuestos fenólicos (propiedades antioxidantes), entre otros. Por lo tanto, se puede decir que, si se pueden realizar productos a

base de este ya que no perjudicaría la salud de ninguna persona, desde este punto de vista se decide realizar productos de pastelería a base de este producto.

#### **4. Objetivos.**

##### **Objetivo general.**

Desarrollar una línea de productos de pastelería a base del concho de café en el Restaurante Andino Café localizado en la ciudad de Pasto, Nariño.

##### **Objetivo específico.**

Realizar un proceso investigativo sobre el concho del café y sus beneficios.

Estandarizar el proceso de la obtención de la esencia a partir del concho de café.

Calcular el grado de aceptación y presentación de la línea de pastelería.

#### **5. Reseña del producto.**

##### **Historia del café en Colombia**

El café Aunque no es originario del territorio Colombiano llegó a ser tan icónico de nuestra tierra que gran parte de nuestra economía, cultura y fama a nivel internacional se debe a esta planta, sin embargo su origen y descubrimiento se remonta a Etiopía (África Oriental) en donde masticaban las hojas y lo usaban en infusiones; Posteriormente llega a Europa por los puertos de Venecia y se expandió por todo el continente rápidamente para finalmente llegó a América en el Siglo XVIII Llegando por primera vez a Martinica y siendo producido por manos esclavas bajo el mando de los holandeses el responsable de traer el primer cafeto (árbol de café) fue Traído por el holandés Gabriel Mathieu de Clieu en el año

1720 para años después extenderse a centro América y América del sur y a Colombia en 1730.

Debido a las condiciones climáticas tan variadas de Colombia y a su rápida adaptación se produjo el escenario ideal para que se dieran múltiples variaciones de sabor y calidad debido a los diferentes pisos térmicos.

En 1835 Se exportaron los primeros 60 kg de café colombiano al mundo e internamente gracias a la invención del ferrocarril en el siglo XIX Para el año 1960 ya era el segundo productor de café a nivel mundial solo por debajo de Brasil, para el 2005.

Se reconoce la Denominación de café de Colombia a nivel mundial como sello de alta calidad que, aunque no ha seguido en la cabeza de producción se mantiene en cuanto a la calidad del producto debido a la producción y escogida manual que hasta el día de hoy se sigue practicando que se cree que realizan unas 500.000 personas al año y fue proclamado patrimonio nacional por la UNESCO.

En Nariño, se encuentran cultivos de café en 41 de los 65 municipios del departamento, donde la mayoría de los predios son minifundios con limitada asistencia técnica; el beneficio y secado del café, se realiza de manera elemental, con ausencia en su mayoría de infraestructura, equipos y maquinaria para el proceso del grano (Rodríguez et al., 2015; Martínez, 2004).

## **Innovación**

Realicé una innovación en el alfajor, modificando algunos de los ingredientes aromatizantes tal como la esencia de vainilla y la ralladura de limón, decidí cambiar esto ya

que por lo general todos son realizados con lo mismo. Cambiamos estas esencias por esencia de merma de café, mezclando esta esencia con la masa de la galleta.

A los residuos del café se le conoce comúnmente como borra, cascarilla, cuncho, poso o ripio. Esto es el sedimento que deja el café en un filtro, una vez que ha sido preparado y colado. La borra del café tiene sorprendentes propiedades saludables, hay que tener en cuenta que sólo el 1% del grano llega a la taza. (Ortiz, 2018)

La borra del café trae algunos beneficios en la cocina, pero uno de los más llamativos es lavarse las manos con esta borra luego de haber picado cebolla o de haber utilizado algún alimento que contenga un olor bastante fuerte, ya que la borra del café quita totalmente este olor de las manos.

Este también sirve como ambientador en la cocina, debido a que produce un olor bastante concentrado.

La merma de café funciona para limpiar sartenes u ollas. En esto colaboran sus propiedades abrasivas, que son útiles si necesita limpiar el fondo de una olla o una sartén no antiadherentes.

### **Técnica de realización**

El horneado es el proceso de cocción por medio de calor seco que generalmente se efectúa en un horno. Consiste en someter a un alimento a la acción del calor bajo un tiempo determinado, pero sin mediación de ningún elemento líquido.

El horneado es uno de los métodos de cocción que también utiliza la acción del calor para sellar la superficie del alimento, mientras los jugos permanecen en su interior. Para

hornear con éxito, debes tener en cuenta el tiempo y la temperatura adecuada para la cocción de cada alimento (Gutiérrez, 2012a, p.26)

El horno es una de las herramientas más versátiles en cocina, en él podemos cocinar elaboraciones tan diversas como: asados de carne, pescado, de vegetales e incluso huevos, también púdines o bizcochos, galletas, pizzas... O simplemente utilizarse como remate a ciertas elaboraciones, como el gratinado crujiente de los macarrones con queso o acabar una paella. Concretamente se trata de una técnica de cocción que se realiza en un ambiente cerrado y mediante aire caliente, simple o ventilado según el tipo de horno. (Fundación Alicia, s.f.)

## **6. Metodología.**

### **Fase 1: Diseño, materiales y métodos.**

Se adquiere el concho o borra de café de los residuos que quedan de la cafetera del restaurante, se recolecta y se hace un proceso de secado poniendo este al sol, ya que al salir de la maquina sale húmedo y a la hora de guardarlo le cría moho y no se puede utilizar.

Se hacen diferentes pruebas para sacar la esencia de café, para que quede está bien concentrada y así los productos sepan bastante al producto indicado anteriormente.

**Imagen 1:** Concho de café recién sacado de la cafetera.



**Fuente:** (Autor, 2021)

**Imagen 2:** Concho de café



**Fuente:** (Autor, 2021)

**Imagen 3:** Esencia del concho de café.



**Fuente:** (Autor,2021)

## **Fase 2: Estandarización de la receta.**

Teniendo en cuenta que ya se realizó la esencia de café el cual es producto principal para realizar los diferentes productos, los cuales son alfajor de café con relleno de arequipe y pastel de café. Se planea una receta estándar en donde se mire la elaboración de estos y los ingredientes a utilizar.

Para la elaboración de esta receta se deberá tener en cuenta la ficha técnica de una receta estándar la cual constará de:

- Nombre de la preparación
- Ingredientes
- Cantidades
- Procedimiento
- Rendimiento
- Registro fotográfico del producto final
- Costo del producto

A continuación, se observará las recetas de dichos productos:

**Tabla 1:** Ficha receta estándar de la esencia de café.

		<b>Nombre de la preparación</b>  <b>Esencia de café</b>	<b>Fotografía</b> 
<b>Actividad curricular:</b>	Practica empresarial	<b>Rendimiento:</b>	200 mililitros
<b>Docente:</b>	Juan Ramos	<b>Semestre:</b>	Sexto
<b>Estudiante:</b>	Andrea Morales Erazo		

INGREDIENTE	CANTIDAD	MEDIDA
Concho de café	250	Gramos
Agua	500	Mililitros
Café instantáneo	50	Gramos
<b>Preparación</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Llevamos el agua a ebullición, después agregamos el concho de café, revolvemos, y se hierve por 1 minuto.</li> <li>2. Tapamos la olla y se deja reposar por 10 minutos aproximadamente.</li> <li>3. Por último, filtramos el líquido por un colador de tela y agregamos el café instantáneo.</li> </ol>		
<b>NOTAS O RECOMENDACIONES</b>		
Se recomienda guardar la esencia en un frasco de vidrio hermético en la nevera, para así evitar que se dañe.		

**Fuente:** (Autor, 2021)

### Costos del producto

#### Imagen 4: Costos esencia de café

Nombre del plato	Esencia de café	
Precio estimado	\$	15.000,00
Iva (19%)		
Impoconsumo (8%)		
Precio al Público	\$	15.000,00
Costo Total	\$	1.136,35
Costo Marginal	%	7,58
Margen neto en peso	\$	13.863,65
Margen neto (%)		1220%

Esencia de café (450ml)				
INGREDIENTES	CANTIDAD	PRECIO	gr/ml	COSTOXUNID
Concho café	250	\$ 20.000	500	40 \$ 10.000
Agua	500	\$ 2.500	1.000	3 \$ 1.250
Café instantaneo	50	\$ 8.500	170	50 \$ 2.500
				- \$ 13.750

Ingredientes Primarios			
Producto	Cantidad (gr/ml)	Costo x unidad de medida	Costo total
Esencia de café	10	\$ 31,00	\$ 310,00
<b>TOTAL</b>			<b>\$ 310,00</b>

Costos fijos			
Nombres	Cantidad (hrs, Kw, cc)	Costo x unidad de medida	Costo total
MOD (Preparación)	15	31,25 \$	468,75
Arrendamiento	15	18,52 \$	277,80
Gas	15	3,47 \$	52,05
Electricidad	15	1,85 \$	27,75
Agua			
<b>TOTAL</b>			<b>\$ 826,35</b>

Fuente: (Autor,

2021)

El valor total de producción es de \$13,750 los 450ml, el precio para el público será de \$15.000. No agrego ni IVA ni impoconsumo porque el restaurante es régimen simplificado y no está obligado a dar factura por el producto.

**Tabla 2:** Ficha de receta estándar de pastel de café.

		<b>Nombre de la preparación</b>  <b>Pastel de café</b>	<b>Fotografía</b>  
<b>Actividad curricular:</b>	Practica empresarial	<b>Rendimiento:</b>	6 porciones
<b>Docente:</b>	Juan Ramos	<b>Semestre:</b>	Sexto
<b>Estudiante:</b>	Andrea Morales Erazo		

INGREDIENTE	CANTIDAD	MEDIDA
Harina	190	Gramos
Mantequilla	190	Gramos
Huevos	190	Gramos
Azúcar	190	Gramos
Esencia de café	C/N	C/N
Polvo para hornear	C/N	C/N
Preparación		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Precalentar el horno a 180°C y enharinar y engrasar un molde.</li> <li>• Creumar la mantequilla con el azúcar, posteriormente agregar los huevos uno por uno junto con la esencia de café. Luego agregar el harina y polvo para hornear tamizados y revolver todo de forma envolvente hasta que todo esté bien incorporado.</li> <li>• Verter la mezcla en el molde y hornear durante 25 minutos aproximadamente o hasta que al introducir un palillo este salga limpio.</li> <li>• Dejar enfriar y servir.</li> </ul>		

**Fuente:** (Autor, 2021)

**Evidencias**

**Ingredientes:**

- Harina
- Mantequilla
- Huevos
- Azúcar
- Esencia de café
- Polvo para hornear

**Imagen 5:** Ingredientes



**Fuente:** (Autor, 2021)

### **Preparación.**

1. Precalentar el horno a 180 °C y enharinar y engrasar el molde

**Imagen 6:** Molde engrasado y enharinado



**Fuente:** (Autor, 2021)

2. Crear la mantequilla con la azúcar, luego agregar la esencia de café.

**Imagen 7:** Preparaciones



**Fuente:** (Autor, 2021)

3. Agregar los huevos uno por uno a velocidad baja. Después agregar la harina tamizada y revolver en forma envolvente. Verter en el molde y meter al horno por 25 minutos.

**Imagen 8:** Preparaciones



**Fuente:** (Autor, 2021)

4. Dejar enfriar y servir

**Imagen 9:** Resultado final



**Fuente:** (Autor, 2021)

**Costos del producto**

**Imagen 10:** Costos de producto, pastel café

Nombre del plato	Pastel de café	
Precio estimado	\$	3.000,00
Iva (19%)		
Impoconsumo (8%)		
Precio al Público	\$	3.000,00
Costo Total	\$	2.448,60
Costo Marginal	%	81,62
Margen neto en pesc	\$	551,40
Margen neto (%)		23%

INGREDIENTES	CANTIDAD	PRECIO	gr/ml	COSTOXUNID
Harina	190	\$ 2.400	1000	2,4 \$ 456
Azúcar	190	\$ 3.700	1000	3,7 \$ 703
Esencia de café	5	\$ 15.000	450	33 \$ 167
Mantequilla	100	\$ 2.300	125	18,4 \$ 1.840
Polvo hornear	5	\$ 5.600	80	70 \$ 350
Huevos	50	\$ 10.000	1488	7 \$ 3.516
				<b>\$ 6.575</b>

Producto	Cantidad (gr/ml)	Costo x unidad de medida	Costo total
Pastel de café	90	\$ 10,00	\$ 900,00
<b>TOTAL</b>			<b>\$ 900,00</b>

Costos fijos			
Nombres	Cantidad (hrs, Kw, cc)	Costo x unidad de medida	Costo total
MOD (Preparación)	30	31,25	\$ 937,50
Arrendamiento	30	18,52	\$ 555,60
Gas			
Electricidad	30	1,85	\$ 55,50
Agua			
<b>TOTAL</b>			<b>\$ 1.548,60</b>

**Fuente:** (Autor, 2021)

El valor total de elaboración del producto el cual pesa 640gr es de \$6.575 y el precio por porción de 90gr es de \$3.000.

**Tabla 3:** Ficha receta estándar de alfajores de café rellenos de arequipe.

	<p><b>Nombre de la preparación</b></p> <p>Alfajores de café rellenos de arequipe.</p>	<p><b>Fotografía</b></p> 
	<p><b>Actividad curricular:</b></p> <p>Practica empresarial</p>	<p><b>Cantidad:</b></p> <p>20</p>
<p><b>Docente:</b></p> <p>Juan Ramos</p>	<p><b>Semestre:</b></p> <p>Sexto</p>	
<p><b>Estudiante:</b></p> <p>Andrea Morales Erazo</p>		

<b>INGREDIENTE</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>MEDIDA</b>
Harina	100	Gramos
Huevos	2	Unidad
Azúcar pulverizada	100	Gramos
Mantequilla	100	Gramos
Polvo para hornear	10	C/N
Maicena	200	Gramos
Esencia de café	C/N	C/N
Arequipe	400	Gramos
Coco rallado	C/N	C/N
<b>Preparación</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. En un bowl grande mezclar la harina, maicena y polvo para hornear.</li> <li>2. En otro recipiente grande para batir, bate la mantequilla y el azúcar a velocidad baja hasta que quedé bien cremoso. Agregar los huevos uno por uno, luego la esencia de café. Después adicionar la mezcla de la harina, hasta obtener una masa homogénea o fácil de manejar.</li> <li>3. Envolver la masa en papel film y dejar reposar por 1 hora.</li> <li>4. Pre- calentar el horno a 180°C.</li> <li>5. Coloca la masa refrigerada sobre una superficie con harina y extenderla con un rodillo enharinado obteniendo un grosor de ¼ de pulgada. Hornear por 10-15 minutos sin dejar que se doren y luego dejarlas enfriar sobre una rejilla</li> <li>6. Para la decoración colocar una 1 cucharadita de arequipe en la parte inferior de la mitad de la cantidad de la galleta y colocar la otra tapa de galleta y apretar un poco para que así salga de los lados y cubrir los esos lados con coco rallado</li> </ol>		
<b>NOTAS O RECOMENDACIONES</b>		

**Fuente:** (Autor,2021)

### **Evidencias.**

### **Ingredientes:**

- Harina
- Huevos
- Azúcar pulverizada
- Mantequilla
- Polvo para hornear

- Maicena
- Esencia de café
- Arequipe
- Coco azucarado

**Imagen 11:** Ingredientes.



**Fuente:** (Autor, 2021)

### **Preparación**

1. Precalentar el horno a 180°C. Crear la mantequilla y el azúcar, luego agregar la esencia de vainilla y después los huevos y batir a velocidad baja.

### Imagen 12: Preparaciones



**Fuente:** (Autor, 2021)

2. Añadir la maicena, la harina y polvo para hornear tamizado, revolver todo hasta tener una masa homogénea. Poner la masa en el papel film, envolver y dejar en refrigeración por 30 minutos.

### Imagen 13: Preparaciones.



**Fuente:** (Autor, 2021)

3. Sobre una superficie enharinada poner la masa y extenderla de un grosor  $\frac{1}{4}$  de pulgada, luego con un molde hacer las figuras ponerlas en una bandeja y llevar al horno por 20 minutos.

**Imagen 15:** Preparaciones



**Fuente:** (Autor, 2021)

4. Dejar enfriar. En cada galleta esparcir arequipe, luego cerrar y por último rodear el coco rallado

**Imagen 16:** Preparaciones y resultado final.



**Fuente:** (Autor, 2021)

**Costos del producto.**

**Imagen 17:** Costo del producto, alfajor de café

Nombre del plato		Alfajores de café	
Precio estimado		2.500,00	
Iva (19%)			
Imptoconsumo (8%)			
Precio al Público	\$	2.500,00	
Costo Total	\$	2.166,70	
Costo Marginal	%	86,67	
Margen neto en pes	\$	333,30	
Margen neto (%)		15%	

Alfajor de café (625gr)		Unidad (30gr)	
INGREDIENTES	CANTIDAD	PRECIO	gr/ml
Harina	100	\$ 1.200	500 \$ 2 \$ 240
Azucar pulverizada	100	\$ 6.000	1000 \$ 6 \$ 600
Esencia de café	5	\$ 15.000	450 \$ 33 \$ 167
Mantequilla	100	\$ 1.000	125 \$ 8 \$ 800
Arequipe	200	\$ 4.200	420 \$ 10 \$ 2.000
Coco rallado	100	\$ 3.100	500 \$ 6 \$ 620
Maizena	200	\$ 5.800	500 \$ 12 \$ 2.320
Huevos	50	\$ 10.000	1488 \$ 7 \$ 336
Polvo hornear	5	\$ 5.600	80 \$ 70 \$ 350
			\$ 7.433

Ingredientes Primarios			
Producto	Cantidad (gr/ml)	Costo x unidad de medida	Costo total
Alfajor de café	30	\$ 12,00	\$ 360,00
<b>TOTAL</b>			<b>\$ 360,00</b>

Costos fijos			
Nombres	Cantidad (hrs, Kw, cc)	Costo x unidad de medida	Costo total
MOD (Preparación)	35	31,25	\$ 1.093,75
Arrendamiento	35	18,52	\$ 648,20
Gas			
Electricidad	35	1,85	\$ 64,75
Agua			
<b>TOTAL</b>			<b>\$ 1.806,70</b>

**Fuente:** (Autor, 2021)

El valor total por elaboración es de \$7.433 el cual equivale a 25 alfajores que pesan todos 625gr, el valor del precio al público quedaría en \$2.500 de un peso promedio de 30gr la unidad.

### **Fase 3: Evaluación sensorial.**

Se determinará el nivel de satisfacción y aceptabilidad de los dos productos con un análisis sensorial, a través de una encuesta en la cual se tendrá en cuenta en las siguientes preguntas:

- ¿Ha escuchado alguna vez de productos a base de la merma del café?
- ¿Sabe qué es la merma de café?
- ¿Cuál de estos dos productos anteriores le llama más la atención?
- ¿Cuáles son las dos características que más le gustan de los tres productos?
- Compraría nuestro producto
- ¿Tiene algún comentario o sugerencia acerca del producto?
- Edad
- Sexo

Esta encuesta será realizada por 50 clientes del restaurante Andino Café.

**Imagen 18:** Personas encuestadas

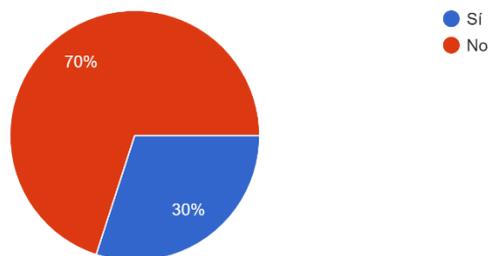


**Fuente:** (Autor, 2021)

**Resultados de las encuestas realizadas.**

**Imagen 19:** Resultados encuesta

1. ¿Ha escuchado alguna vez de productos a base de la merma del café?  
50 respuestas



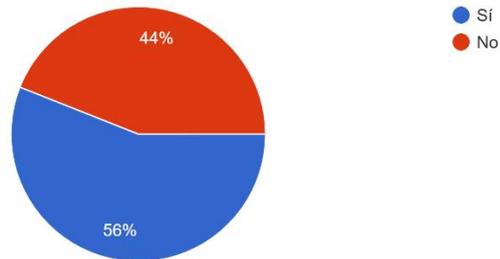
**Fuente:** (Autor, 2021)

El 70 % de personas encuestadas no han escuchado sobre productos a base de la merma de café un 30% si ha escuchado sobre ellos. Se puede decir que la mayoría no había escuchado de los productos a base de la merma.

## Imagen 20: Resultados encuesta.

2. ¿Sabe qué es la merma del café?

50 respuestas



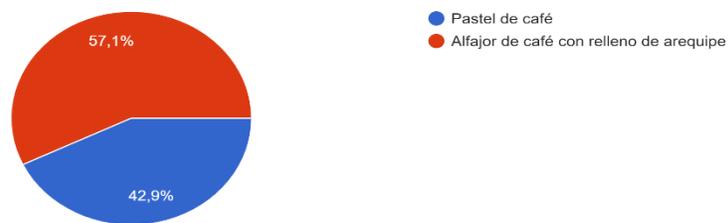
**Fuente:** (Autor, 2021)

El 56% de las personas encuestadas si saben lo que es la merma de café, mientras que el 44% no sabe. Se puede decir que más de la mitad de las personas saben lo que es la merma.

## Imagen 21: Resultados encuesta.

3. ¿Cuál de estos dos productos anteriores le llama más la atención?

49 respuestas

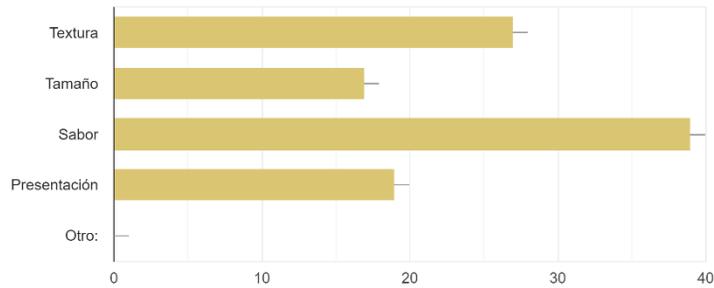


**Fuente:** (Autor, 2021)

El 51,1% prefirió el alfajor de café con relleno de arequipe y el 42,9% le llamo más la atención el pastel de café. Se podría decir que las personas encuestadas prefirieron el alfajor.

## Imagen 22: Resultados encuesta

4. ¿Cuáles son las dos características que más le gustan de los tres productos?  
50 respuestas

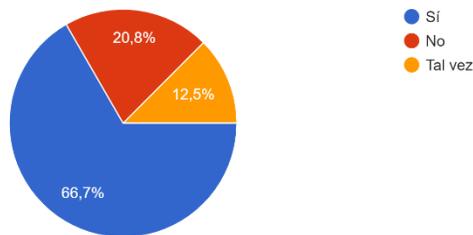


**Fuente:** (Autor, 2021)

El 54% le gusta más la textura, el 34% el tamaño, el 78% el sabor y el 38% la presentación. Con esto se puede decir que de las 50 personas encuestadas a 39 de ellas les gusta más el sabor.

**Imagen 23:** Resultado encuesta

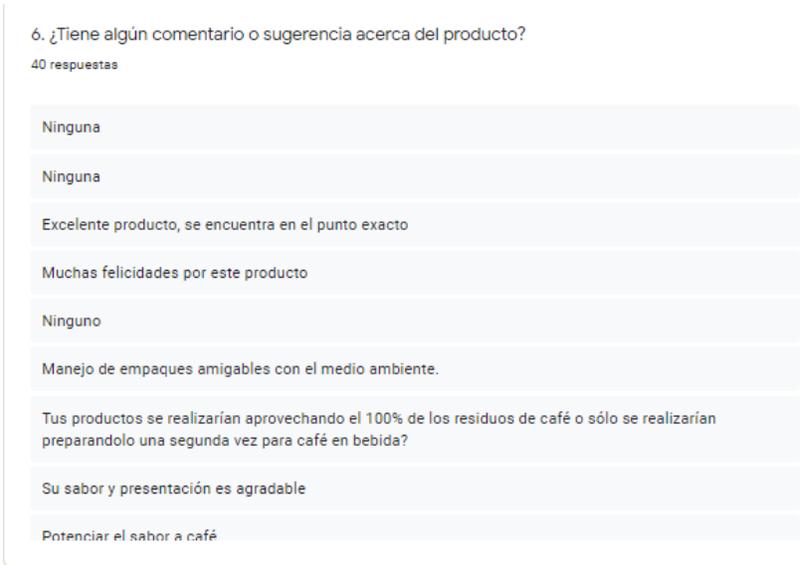
5. Compraría nuestro producto.  
48 respuestas



**Fuente:** (Autor, 2021)

El 66,7% sí compraría el producto, el 20,6% no compraría y el 12,5% tal vez lo compraría. Con esto se puede decir que más de la mitad de las personas sí compraría el producto.

## Imagen 24: Resultado encuesta

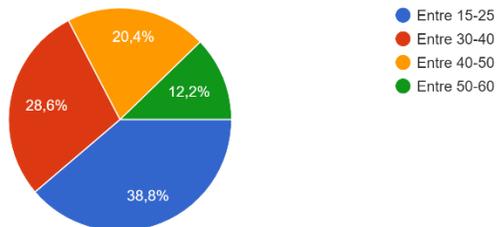


**Fuente:** (Autor, 2021)

La mayoría de las personas encuestadas opinaron que era un producto novedoso, y la textura buena, aunque también dijeron que debía de potenciar mas el sabor a café y cambiar un poco la textura del café ya que este se desmoronaba de manera fácil. Mientras que otras personas opinaron sobre el empaque ya que preferirían que estos fueran amigables con el medio ambiente.

## Imagen 25: Resultado encuesta

7. Edad  
49 respuestas

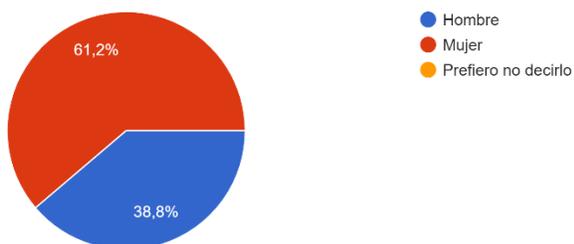


**Fuente:** (Autor, 2021)

El 38,8% está entre los 15-25 años, el 28,6% tiene entre 20-40 años, 20,4% esta entre los 40-50 años ye el 12,2% tiene entre 50-60 años. Con esto podemos decir que se encuesta a más personas entre los 15 a 25 años.

**Imagen 26:** Resultados encuesta.

8. Sexo  
49 respuestas



**Fuente:** (Autor, 2021)

El 61,2% de las personas encuestadas fueron mujer y el 38,8% fueron hombres.

### **Cronograma de actividades.**

**Tabla 4:** Cronograma

Objetivos	Actividades	Semana				
		1	2	3	4	5
Realizar un proceso investigativo sobre el	Identificar los beneficios del concho de café.	X				

concho de café y sus beneficios.	Investigar las características fisicoquímicas del café.	X				
	Determinar los productos que se van a realizar.		X			

Objetivos	Actividades	Semana				
		1	2	3	4	5
Estandarizar el proceso de la obtención de la esencia a partir del concho de café	Desarrollar el proceso de extracción de la esencia de café a través del concho.			X		
	Hacer diferentes pruebas de los productos a realizar.			X		
	Establecer los productos finales a presentar.				X	

Objetivos	Actividades	Semana				
		1	2	3	4	5
Medir el grado de aceptación y presentación de la línea de pastelería.	Dar a conocer a las personas del común estos productos.					X
	Ofrecer estos productos a la venta.					X

Fuente: (Autor, 2021)

## 7. Conclusiones.

- Este proyecto se realizó con la problemática inicial, en la cual se generaban grandes desperdicios del concho de café. Dando una solución factible y exitosa para que no haya tanto desperdicio.
- Como resultado, si se puede tener un aprovechamiento factible del residuo del café tanto en la parte gastronómica y en la limpieza, generando así menos desperdicios y ayudando un poco al medio ambiente, además de que este desecho después de ser utilizado todavía conserva ciertos nutrientes que nos ayuda en nuestro organismo.
- Este es un producto medianamente factible para la venta, ya que por la parte de los alfajores no hay una buena ganancia, mientras que con el pastel de café si se tiene una ganancia notoria.
- Según la encuesta realizada a los clientes de Restaurante Andino Café, tuvieron una preferencia mayor hacia los alfajores ya que estos presentaban sabores de calidad y textura. De igual forma muchas personas opinaron acerca de los empaques ya que al ser un producto que ayuda al medio ambiente, el envoltorio debería ser igual.
- En la encuesta de satisfacción que se realizó, se pudo encontrar diferencia de edades en la preferencia del producto debido a que había mayoría de personas entre los 30, 40 y 50 años, estas afirmaban adquirir el producto, mientras que las personas de 15 a 20 años preferían no comprarlo, debido a que son alimentos que no se consumen frecuentemente.

## **Referencias.**

- Café de Colombia, (S.f.). historia del café  
<https://www.cafedecolombia.com/particulares/historia-del-cafe-de-colombia/>

- Gutiérrez C.I. (2012). Preparación de alimentos y bebidas (parte 1). México: Red Tercer Milenio. <https://bit.ly/2HMZgy3>
- Ortiz, E. (2018). Residuos del café  
<https://www.lapatria.com/opinion/columnas/elizabeth-ortiz-palacio/residuos-del-cafe>
- Pardo, D. (2020). Café en Colombia: por qué es importado y de baja calidad el que se toma en el país cafetero por excelencia <https://www.bbc.com/mundo/noticias-america-latina-51622198>
- Peñuela, M. (2019). 5 datos curiosos sobre el café colombiano  
<https://www.revistaialimentos.com/5-datos-curiosos-cafe-colombiano/>
- Moreta, V. (2018) Receta de alfajores de Maicena  
<https://www.recetasgratis.net/receta-de-alfajores-de-maicena-45370.html>
- Reviewbox, (2020). Café Colombiano ¿Cuál es el mejor del 2021?  
<https://www.reviewbox.com.mx/cafe-colombiano/>
- Wikipedia, (2021). Horneado <https://es.wikipedia.org/wiki/Horneado>
- César, T. Criollo, H. García, J. Muñoz, J. López, J. Benavides, V. Dulce, J. (2019). EL CULTIVO DEL CAFÉ (Coffea arábica L.) EN NARIÑO  
<http://sired.udenar.edu.co/6518/1/CARTILLA%20DIVULGATIVA%202020%200K.pdf>

**Revisado por:**

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'A. Amalia Franco Ríos', written in a cursive style. The signature is positioned above a horizontal line.

**Nombre:** Ana Amalia Franco Ríos

**Cargo:** Representante Legal- jefe de Personal

**C.C:** 1061770910

