

# ELABORACIÓN DE UNA GALLETA A BASE DE LA CÁSCARA DE CAFÉ, PROVENIENTE DE LA FINCA LAS HUERTAS DEL CORREGIMIENTO DE CABUYALES, MUNICIPIO DE LA CRUZ NARIÑO - 2022



**BRAVO ANDRADE A, PASPUEZAN CASTILLO L**  
**UNIVERSIDAD MARIANA**  
**SAN JUAN DE PASTO**  
**COLOMBIA**  
**LPASPUEZAN@UMARIANA.COM**



## INTRODUCCIÓN

La presente investigación se desarrolló con el objetivo de crear un producto alimentario que dé a conocer a la población universitaria del programa de Nutrición y Dietética, las principales características nutricionales presentes en alimentos que se encuentran ampliamente en la región pero no es aprovechado debido a que es utilizado como desecho de las cosechas y es almacenada de manera inadecuada, esto se llevó a cabo mediante la incorporación de cáscara de café a una mezcla de harina de quinua y avena con el fin de elaborar una galleta tipo snack a base de la cáscara de café.

## METODOLOGÍA

Se llevó a cabo mediante la estandarización de la materia prima y un proceso de formulaciones ensayo – error para la elaboración de la galleta, un estudio físico químico y bromatológico de la galleta de cáscara de café, donde los resultados fueron utilizados para el diseño del rotulado y etiquetado nutricional del producto finalmente una evaluación de la percepción sensorial del producto a 62 estudiantes pertenecientes al programa de nutrición y dietética de la universidad mariana.

## RESULTADOS

Tabla 9. Análisis bromatológico Proteína

Análisis	Unid. Medida	Técnica/ Método de Referencia	Resultado +- U ( Rango con U)	Analista
Proteína	g/ 100 g	Kjeldahl, AOAC 950.36. 21st. Edition 2019.	10,8	QO400

Laboratorios del Valle S.A.S. Año 2022

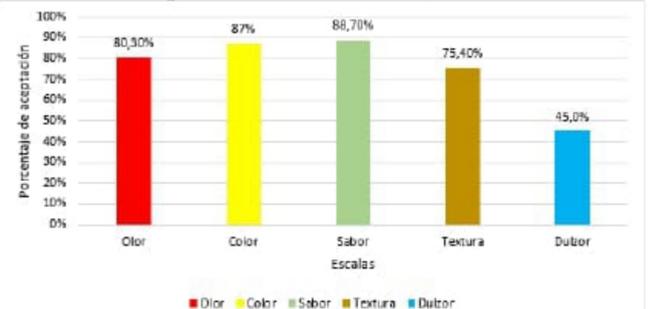
Tabla 6. Análisis bromatológico fibra

Repetición	Peso crisol vacío (g)	Peso crisol + muestra (g)	Peso muestra (g)	Fibra cruda (%)	Fibra cruda (g)	100 g
1	35,3400	58,85	5	470,20	4,70	23,51
2	38,92	43,31	5	87,80	0,88	4,39
3	34,96	53,15	5	363,80	3,64	18,19
			<b>Promedio</b>	<b>307,27</b>	<b>3,07</b>	<b>15,36</b>

Fuente: la presente investigación. Año 2022



Gráfica 1. Distribución porcentual del porcentaje de aceptabilidad de las galletas a base de la cáscara de café.



Fuente: la presente investigación. Año 2022

## CONCLUSIONES

1. La galleta tipo snack a base de la cáscara de café elaborada de acuerdo a las formulaciones propuestas presentó ciertas características de un alimento saludable
2. La galleta a base de cáscara de café es un alimento rico en proteínas y fibra, sin azúcares añadidos y con una baja fuente de carbohidratos
3. De acuerdo a los resultados del análisis sensorial, se logró obtener un alimento de buena calidad sensorial, con características organolépticas particulares con respecto a olor, color, sabor, textura y dulzor, superando el 59,9 % lo cual lo clasifica con un porcentaje de aceptación significativo en la comunidad universitaria.

## AGRADECIMIENTOS



Laboratorio Alvernia Universidad Mariana  
Ing. Diana Paola Ortiz Tobar  
Laboratorios del valle  
Andrés Quilismal propietario Finca las Huertas Cabuyales