



Junio 2018 - ISSN: 1696-8352

EL CAFÉ DE CEREALES: UNA ALTERNATIVA ECOLÓGICA

MGs. Armando Medina González

Docente – Universidad Laica Vicente Rocafuerte de Guayaquil
amedinag@ulvr.edu.ec

Leslie Nahomy López Macías

Estudiante – Universidad Laica Vicente Rocafuerte de Guayaquil
llopezm@ulvr.edu.ec

Jijan Biansley Salazar Muñoz

Estudiante – Universidad Laica Vicente Rocafuerte de Guayaquil
jsalazarm@ulvr.edu.ec

Para citar este artículo puede utilizar el siguiente formato:

Armando Medina González, Leslie Nahomy López Macías y Jijan Biansley Salazar Muñoz (2018): “El café de cereales: una alternativa ecológica”, Revista Observatorio de la Economía Latinoamericana, (junio 2018). En línea:
<https://www.eumed.net/rev/oel/2018/06/cafe-cereales-alternativa.html>

RESUMEN

El Ecuador se ha caracterizado por ser un país netamente agrícola debido a que es una patria privilegiada por sus distintos ecosistemas que hacen posible el cultivo de una serie de productos agrícolas porque sus tierras fértiles permiten cosechar todo lo que sea viable sembrar. Contando que sus campesinos desde sus inicios se han dedicado única y exclusivamente a la agricultura, volviéndolos expertos por la práctica que día a día y que por muchos años los ha ayudado a salir adelante.

Por tal motivo el presente documento muestra una alternativa nueva que se puede implementar para la transformación de varias materias primas no tradicionales ecuatorianas como lo son: el haba, cebada y soya en un producto llamada “café de cereales”. Esto hará posible que los productores de estas materias primas puedan aprovechar esta idea y conviertan estas materias primas en un producto transformado nuevo, innovador y sobre todo

saludable que a su vez cumple la función de sustituto del café tradicional que tanto le gusta a la gente.

PALABRAS CLAVES: café de cereales, nueva alternativa, no tradicional, producto transformado.

ABSTRACT

Ecuador has been characterized as a distinctly agricultural country because it is a privileged homeland for its different ecosystems that make it possible to grow a series of agricultural products because their fertile lands allow them to harvest everything that is viable to plant. Telling that their peasants since the beginning have been dedicated exclusively to agriculture, making them experts by the practice that day by day and that for many years has helped them to get ahead.

For this reason, this document shows a new alternative that can be implemented for the transformation of several non-traditional Ecuadorian raw materials such as: beans, barley and soybeans into a product called "cereal coffee". This will make it possible for the producers of these raw materials to take advantage of this idea and turn these raw materials into a new, innovative and above all healthy transformed product that in turn serves as a substitute for the traditional coffee that people like so much.

KEY WORDS: cereal coffee, new alternative, non-traditional, processed product.

INTRODUCCIÓN

Ante la realidad que viven las empresas ecuatorianas en el mercado nacional, es importante que estas busquen nuevos mercados donde puedan ofrecer sus productos y/o servicios, ya que hoy en día existen muchas oportunidades donde puedan dar a conocer con los recursos que poseen.

En el actual mundo globalizado y tecnológico, las empresas buscan una nueva alternativa de mejorar su producción principal, ya que con el pasar del tiempo y la evolución que ha ido teniendo el mercado sobre todo agrícola se debe innovar para no quedarse atrás, por esto es que el gobierno ecuatoriano se ha dado cuenta que a nivel internacional los países que tiene éxito en su balanza comercial es por el hecho de que venden su materia prima ya transformada y gracias a eso pueden obtener más ganancia, que si la vendieran como materia prima.

Debido a esto se comenzó a implementar en los últimos años el cambio de la matriz productiva, ya que Ecuador siempre se caracterizó por ser un país agrícola, ahora lo que se busca es que estas materias primas se puedan transformar y conseguir un valor agregado que sea conveniente en su cultivo, en su cosecha en su elaboración y al final un producto nuevo para satisfacción del consumidor final.

Dado a esto, los productores fueron uniendo ideas y logrando llevarlas a la realidad con productos innovadores que vayan de acuerdo con lo que el mundo pide hoy en día que sean alimentos saludables y de calidad.

DESARROLLO

Las tendencias alimenticias han cambiado en los últimos años, obligando a que los países innoven y presenten al mundo nuevos productos, por lo cual han nacido productos sucedáneos, sustitutos, alternativos de una serie de materias primas. También lo que se busca es ayudar a la calidad de vida de los consumidores y agricultores, por eso también nacieron los productos orgánicos, artesanales, aprovechando los recursos que tiene el Ecuador.

Mientras tanto, la agricultura moderna emplea todos los recursos que proporcionan la ciencia y la técnica; en la selección de las semillas, utilización de abonos químicos y sistemas de riego, protección de los vegetales contra parásitos y plagas, y adelantándose así cada vez más en la mecanización, lo cual determina un incremento continuo del rendimiento de las tierras.

Entre los vegetales más importantes para la agricultura moderna destacan en primer lugar los cereales, seguidos de los tubérculos, las legumbres, las plantas azucareras, las oleaginosas, los frutales, las plantas aromáticas, las especias, y las plantas industriales.

Dentro del concepto de agricultura podemos diferenciar dos grandes corrientes como: la agricultura química y biológica.

La agricultura química es la agricultura convencional, que practican los agricultores poco conscientes, está admitida universalmente por lo que es aconsejada y enseñada a nivel oficial. En ella siempre se está a la espera de novedades científicas con el objetivo de multiplicar la productividad y eliminar plagas. Se evita el debate sobre los riesgos y el alcance real de la ingeniería genética.

La agricultura biológica es la agricultura del futuro, que está cada vez más presente. La práctica todavía un pequeño número de pioneros. Inicialmente fue ignorada por la ciencia oficial, y ahora, al cabo de tres décadas de su puesta en marcha formalmente, es vista con benevolencia en el mejor de los casos.

Uso de tecnología biológica. - ¿cuál es la idea generalizada sobre ellos?

La primera, que son más caros, porque tienen menor producción y/o es más costosa. Y, en segundo lugar, que están libres de fertilizantes químicos, pesticidas, transgénicos, tienen mejor sabor, mejor perfil nutricional...en fin, que son más "auténticos".

Como decíamos anteriormente, los productos ecológicos son algo más caros, pero con enormes valores añadidos como son la calidad y seguridad, el respeto al medio ambiente y el uso sostenible de los recursos. Confiamos en que se siga creando conciencia respecto a este tema, y que todas las competencias implicadas aúnen esfuerzos para que continúe incrementándose la demanda de productos ecológicos, para finalmente convertirse en nuestra alimentación básica, y no un artículo ocasional para la mayoría de la población.

El agricultor ecológico colabora con la tierra, las plantas y los animales para conservar la fertilidad del suelo y obtener una producción abundante y duradera de alimentos sanos.

Las plantas así cultivadas son vigorosas y capaces de resistir solas a la mayor parte de los parásitos.

Precisamente lo que ofrece la agricultura ecológica es alimentos libres de contaminación, cualquiera que sea su origen (química, microbiana o transgénica), sin la utilización en su cultivo de fitosanitarios y aditivos químicos usados en la preparación, manipulación y conservación de los alimentos

Por esa razón, los alimentos orgánicos están libres de sustancias que pueden ser perjudiciales para la salud. Viendo toda esta gama de nuevas oportunidades, nació la idea de que en Ecuador se cree una manera diferente de presentar tres ingredientes no tradicionales saludables, en un solo producto como es el haba, la cebada y la soya, las cuales poseen propiedades excelentes para la salud como:

Las habas

- Tiene propiedades diuréticas lo que significa que ayuda a eliminar los líquidos que se encuentran acumulados en el organismo.
- También tiene propiedades depurativas, es decir, sus semillas crean un aumento en la eliminación de grasas en las arterias ayudando a purificar los riñones.
- Así mismo son hipercolesteriomiantes, porque no solo ayuda a eliminar grasas de las arterias, sino que a su vez reduce los niveles de colesterol en la sangre.

La cebada

- Ayuda a estimular la función renal, por lo que contiene propiedades diuréticas, eliminando cualquier retención de líquidos en el organismo, previniendo posibles infecciones urinarias.

- También tiene propiedades digestivas, el cual ayuda a crear un incremento en la producción de bilis, estimulando un buen funcionamiento en el sistema digestivo; descartando desórdenes alimenticios o estreñimiento.
- Otra propiedad es que es antiespasmódica, es decir, que ayuda a estimular el sistema nervioso dado a la gran cantidad de nutrientes que posee en su composición evitando acumulación de gases y diarreas.
- Es recomendable para enfermedades bronquiales evitando esas secreciones en los pulmones, por gripes mal curadas. (Plantas para curar, s.f.)

La soya

- Disminuye los síntomas de la Menopausia y Osteoporosis.
- Es una alternativa para los intolerantes a la lactosa, (leche de soya).
- Además, es el ingrediente principal a la hora de sustituir otras comidas, gracias a las diversas variedades que se puede realizar con los granos de soya como leche, queso y ahora en el presente proyecto como café. (Salud Es mas, s.f.)

Debido a estos grandiosos beneficios que conservan estos tres ingredientes y unidos a la iniciativa de nuestros agricultores, salió a luz la idea de realizar una mezcla de estos para que naciera un polvo que sirvió para preparar una bebida caliente instantánea, pero para que fuera más atractivo hacia los ojos de los consumidores se la llama café de cereales también por su aroma, textura y sabor.

Este café de cereales es una manera innovadora de mostrarle a la gente que existe un sustituto del café tradicional que no es dañino para el organismo humano, aparte que va acorde a las tendencias alimenticias del mundo y sobre todo que posee características similares que lo hacen sustituto del café tradicional.

CONCLUSIÓN

Como ya se describió en el presente artículo la importante función de la agricultura, el cual era relevante recalcar porque es el proceso que siguen estos tres ingredientes principales (haba, cebada y soya) al ser cultivadas. Además, este café de cereales, gracias a los nutrientes de sus ingredientes, cuenta con muchos beneficios que ayudan a mejorar la calidad de vida del consumidor, como, por ejemplo, es recomendado para personas hipertensas, o con diabetes.

En definitiva, este sustituto del café tradicional es una excelente opción para atreverse a probar algo diferente y de calidad, ya sea a la hora del desayuno, en la tarde compartiendo con amigos, o en la noche al descansar, lo importante es tomar una taza caliente de este delicioso café de cereales instantáneo totalmente saludable.

BIBLIOGRAFÍA

- alternativa, L. c. (s.f.). *Agricultura química vs agricultura biológica*. Obtenido de <https://www.lacocinaalternativa.com/2013/05/29/agricultura-quimica-vs-agricultura-biologica-las-6-diferencias/>
- CAMARI. (s.f.). Obtenido de <http://www.camari.org/index.php/catalogo/alimentos/bebidas-energizantes/solfkf-detail>
- Grupo de Agricultura orgánica. (s.f.). *Manual de Agricultura Ecológica*. Obtenido de <http://www.caminosostenible.org/wp-content/uploads/BIBLIOTECA/Manual-Agricultura-Eco.pdf>
- online, Botanical. (s.f.). *Beneficios de las habas*. Obtenido de <https://www.botanical-online.com/medicinalsfavacastella.htm>
- Plantas para curar. (s.f.). *Propiedades medicinales de la cebada*. Obtenido de <http://www.plantasparacurar.com/propiedades-medicinales-de-la-cebada/>
- SALUD. (s.f.). *Beneficios de la soya*. Obtenido de <http://www2.esmas.com/salud/nutricion/670542/beneficios-soya/>
- Salud Es mas. (s.f.). *Salud*. Obtenido de Beneficios de la Soya: <http://www2.esmas.com/salud/nutricion/670542/beneficios-soya/>

