



Nelson Rodríguez Valencia
Ingeniero Químico, Ph.D.
Disciplina de Poscosecha
Cenicafé

Más de 20 ideas para aprovechar los subproductos de café

La bioeconomía circular es un modelo de producción y consumo responsables que implica la aplicación de las **nueve R** (Repensar, Reutilizar, Reparar, Restaurar, Remanufacturar, Reducir, Re-proponer, Reciclar y Recuperar) permitiendo que puedan generarse productos de valor agregado a partir de la biomasa residual, lo que contribuye a la rentabilidad de la producción agroindustrial y a su sostenibilidad ambiental. En el seminario se presentarán los resultados de las investigaciones de Cenicafé desde 1951 hasta el 2024, relacionadas con el aprovechamiento de la biomasa residual del café y condensados en un libro publicado como un aporte del

sector cafetero a la Estrategia Nacional de Economía Circular que invita a los gremios productivos a repensar su modelo de desarrollo.

A través de los resultados de las investigaciones se evidencia la factibilidad técnica y económica de generar abonos orgánicos, alimentos para consumo humano y animal, productos farmacéuticos y biocombustibles, entre otros, a partir de la biomasa residual del café y la posibilidad de obtener productos “en cascada” mediante la aplicación de modelos de biorrefinería y de bioeconomía circular “Beneficios para el productor y beneficios para el medio ambiente”.

Consulte a través de nuestras redes sociales, la página www.cenicafe.org, y en nuestro canal de Youtube.



Cenicafé FNC



@cenicafe



cenicafé



CenicaféFNC



@cenicafefnc

Clíc aquí para ingresar al seminario 