Ciencia en un sorbo

Por: Fabiana Yepes Mazo.
Estudiante de octavo semestre de Comunicación Social-Periodismo de la UPB, sede Medellín.

¿Has escuchado hablar sobre la cascarilla del cacao? *Ingenio* te invita a usar la cocina como un laboratorio de experimentación y a aprender juntos una forma de aprovechar los subproductos agrícolas.

Los subproductos del cacao, como la cascarilla y la cacota, tienen propiedades benéficas y se pueden utilizar de diversas maneras. En la UPB se adelanta una investigación que busca aprovecharlos para que tengan nuevos usos, entre ellos, la preparación de bebidas y postres. Gracias a la ciencia, los investigadores buscan una solución a la alta generación de residuos orgánicos que muchas veces desechamos por desconocimiento de todo lo que se puede hacer con ellos.

Por lo general, estas partes del fruto no se valoran, pero los científicos descubrieron sus efectos beneficiosos para el organismo. La cascarilla de cacao, por ejemplo, contiene *teobromina*, un estimulante natural que favorece la concentración. Además, este elemento tiene propiedades antioxidantes, sustancias que ayudan a proteger las células y al cuidado de nuestros órganos. También es rica en fibras, lo que favorece una buena digestión.

El proyecto de la UPB promueve la economía circular, un proceso que propone dar nuevos usos a los residuos para generar valor agregado a los subproductos.



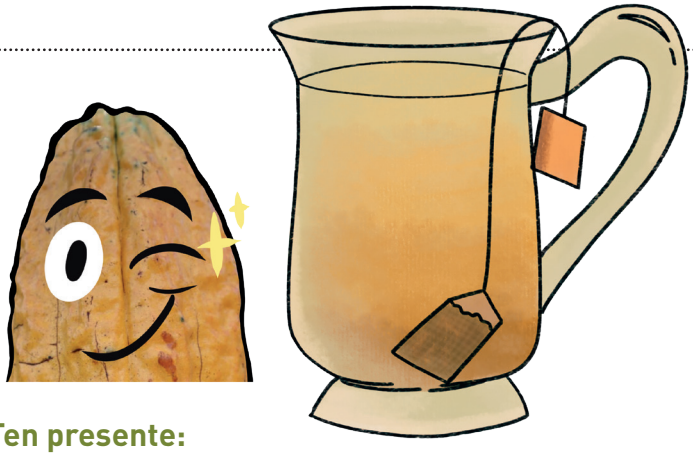
Ahora sí, invita a tus papás y tus amigos a una tarde de charla y juegos. ¡Vamos a usar la cocina como un laboratorio! Tú te encargas de las aromáticas e infusiones y que ellos lleven las galletas. Al mezclar la cascarilla de cacao con otros productos podemos preparar estas bebidas calientes o frías. También puedes utilizar frutas que encuentres en tu región. Esta es una oportunidad para experimentar con la diversidad de sabores que hay a tu alrededor.

Sigue estas indicaciones para sorprender a todos con tu preparación:

1. Escanea el código QR para leer las recetas y preparar la que más llame tu atención. También puedes ingresar a **https://n9.cl/53and**

2. Usa el inserto de esta revista para armar una caja personalizada donde puedes guardar las aromáticas. Dibuja y pinta sobre ella para decorarla con tu estilo.

3. Escribe en este espacio qué plantas aromáticas, frutas o productos de tu región utilizarías para crear tus propios sabores.



Ten presente:

- Si nunca has tomado aromáticas, lo mejor es empezar con sabores suaves porque algunos pueden parecer muy fuertes al inicio.
- No dejes reposar demasiado tiempo la infusión para que no se vuelva muy amarga.
- Agrega miel o limón si quieres un sabor más dulce y diferente.
- Para prevenir accidentes, recuerda estar con un adulto responsable al momento de hervir y disponer del agua.

Esta actividad es la puerta de entrada para descubrir cómo la ciencia convierte lo "desechable" en una experiencia sostenible y beneficiosa. Ahora, podrás ver en cada residuo agroindustrial un tesoro.

Este contenido está inspirado en el proyecto ***Fortalecimiento de la cadena productiva de cacao, maíz y camarón en Colombia, mediante el aprovechamiento de sus subproductos para la generación de prototipos alimentarios funcionales, del programa Desarrollo de estrategias basadas en bioeconomía para el fortalecimiento de cadenas productivas agropecuarias de la Amazonía, el occidente y el Caribe colombiano*** (código de programa 106000, financiado por los recursos del Patrimonio Autónomo del Fondo nacional de financiamiento para la ciencia, la tecnología y la innovación, Francisco José de Caldas, contrato número 112721-443-2023), en el marco de la convocatoria 936 "Convocatoria ecosistemas en Bioeconomía, ecosistemas naturales, territorios sostenibles", del Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación de Colombia.

Ilustraciones: Sara Isabel Grisales Mario