

INSTITUTO TECNOLÓGICO INTERNACIONAL DE TURISMO Y HOTELERÍA

ITHI

GASTRONOMÍA

**ANÁLISIS COMPARATIVO DE LA INFLUENCIA DEL CONSUMO DEL CAFÉ EN
LA GASTRONOMÍA CUBANA VS GASTRONOMÍA ECUATORIANA.**

**TESIS DE GRADO PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE TECNÓLOGO
EN GASTRONOMÍA.**

ELABORADO POR:

ESTEBAN JAVIER MORENO MORENO.

TUTOR:

LIC. MARÍA ELENA DURÁN TORRES.

QUITO – ECUADOR

2010

AGRADECIMIENTO

Agradezco a mis padres por darme el apoyo, a mis profesores por la dedicación de los conocimientos impartidos, al instituto por la formación recibida.

DEDICATORIA

A mis padres, por su paciencia, confianza, apoyo que recibí en el trayecto del desarrollo de mi carrera, a mis profesores por sus valiosos conocimientos impartidos.

Lic. María Elena Durán Torres.

TUTOR DEL TRABAJO DE FIN DE CARRERA

CERTIFICA

Haber revisado el presente informe de investigación, que se ajusta a las normas institucionales y académicas establecidas por el Instituto Tecnológico Internacional de Turismo y Hotelería ITHI, de Quito, por tanto autoriza su presentación final para los fines legales pertinentes.

Lic. María Elena Durán Torres.

AUTORÍA

Yo, **ESTEBAN JAVIER MORENO MORENO** autor del presente documento me responsabilizo por los conceptos, opiniones y propuestas contenidas en el mismo.

Atentamente

ESTEBAN JAVIER MORENO MORENO

ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO DE FIN DE CARRERA

PRIMERA: La Lic. María Elena Durán Torres, por sus propios derechos, en calidad de Tutor del trabajo de fin de carrera y el Sr. Esteban Javier Moreno Moreno, por sus propios derechos, en calidad de autor del trabajo de fin de carrera.

SEGUNDA:

UNO: El Sr. Esteban Javier Moreno Moreno, realizó el Trabajo de Fin de Carrera titulado ANÁLISIS COMPARATIVO DE LA INFLUENCIA DEL CONSUMO DEL CAFÉ EN LA GASTRONOMÍA CUBANA VS GASTRONOMÍA ECUATORIANA, para obtener el título de TECNÓLOGO EN GASTRONOMÍA, en el Instituto Tecnológico Internacional de Turismo y Hotelería ITHI, bajo la tutoría de la Lic. María Elena Durán Torres.

DOS: Es política del Instituto Tecnológico Internacional de Turismo ITHI, que los trabajos de fin de carrera se apliquen, se materialicen y difundan en beneficio de la comunidad.

TERCERA: Los comparecientes, Lic. María Elena Durán Torres en calidad de Tutor del Trabajo de Fin de Carrera, y el Sr. Esteban Javier Moreno Moreno, como Autor del mismo, por medio del presente instrumento, tienen a bien ceder de forma gratuita sus derechos en el Trabajo de Fin de Carrera titulado: ANÁLISIS COMPARATIVO DE LA INFLUENCIA DEL CONSUMO DEL CAFÉ EN LA GASTRONOMÍA CUBANA VS GASTRONOMIA ECUATORIANA y conceden la autorización para que el ITHI pueda utilizar este trabajo en beneficio y/o de la comunidad, sin reserva alguna.

CUARTA: Las partes declaran que aceptan expresamente todo lo estipulado en la presente cesión de derechos.

Lic. María Elena Durán Torres.

Sr. Esteban Javier Moreno Moreno

Quito, Marzo del 2011.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

OBJETIVOS

- Generales
- Específicos

DATOS GENERALES DE CUBA

- Toponimia
- Clima
- Hidrografía
- Flora y Fauna
- Historia
- Economía
- Educación
- Demografía
- Gastronomía

DATOS GENERALES DE ECUADOR

- Origen del nombre
- Historia
- Gobierno y Política
- Regiones
- Geografía
- Relieve
- Hidrografía
- Clima
- Flora y Fauna
- Turismo

MARCO TEÓRICO

ANÁLISIS COMPARATIVO

- Café Ecuatoriano
- Café Cubano

CONCLUSIONES

RECOMENDACIONES

BIBLIOGRAFÍA ANEXOS

- Fotos
- Informe cronológico de actividades
- Aprendizaje adquirido

1.- Objetivos:

General:

Realizar un análisis comparativo de la influencia del consumo del café en la gastronomía ecuatoriana versus la gastronomía cubana.

Específicos:

Investigar las diferentes marcas de café producidas en ambos países y las diferentes preparaciones dentro de la gastronomía de cada país.

Analizar las diferencias de los cafés producidos en cada país para llegar a conocer las diferencias y semejanzas de las propiedades organolépticas entre los diferentes cafés de Ecuador y Cuba.

Comparar las variedades de preparaciones de café, para diferenciar los métodos de preparación de los cafés ecuatorianos versus los cubanos.

2.- Datos Generales

Cuba

La República de Cuba es un país asentado en un archipiélago del mar de las Antillas, Su isla principal conocida como la Isla de Cuba, es la más grande de las Antillas Mayores. También forman parte del archipiélago la Isla de la Juventud (antiguamente llamada Isla de Pinos) y una multitud de cayos o pequeñas islas que rodean a las antes mencionadas, entre estos cayos se destacan: Cayo Coco, Cayo Guillermo, Cayo Largo del Sur, Cayo Jutía, entre otros. Al norte se encuentran Estados Unidos y Bahamas, al oeste México, al sur las Islas Caimán y Jamaica y al sudeste la Isla Española.

Toponimia

Su nombre proviene de la palabra en lengua taína *Cubao* que se traduce “donde la tierra fértil abunda” o *Coabana* que se traduce a la lengua española como “gran lugar”.

Posee una superficie de 110.922 kilómetros cuadrados.

Clima

Generalmente tiene temperaturas altas. Los valores medios anuales van desde los 24 grados Celsius en las llanuras, hasta 26 grados Celsius en las costas orientales, reportándose magnitudes inferiores a 20° C. en las partes más altas de la Sierra Maestra.

La temporada de noviembre a abril es menos calurosa y se conoce como invierno, mientras que los meses de mayo a octubre, más calurosos, reciben el nombre de verano. Las temperaturas máximas y mínimas absolutas registradas son de 38.8 grados Celsius.

Hidrografía

Los principales ríos se encuentran en la región Oriental: son el Toa y el Cauto. Además aunque no directamente, diversos huracanes y ciclones han influido en la lluvia y últimamente han ido aumentando.

Historia

Intervención Estadounidense

El 1 de enero de 1899 se iniciaba la ocupación de Cuba por los Estados Unidos a través del gobierno que decretaba órdenes militares.

Durante éste período el gobierno interventor dirige sus acciones de dos aristas. La primera fue tratar de recuperar el país de las secuelas de la guerra con España, para esto destinó auxilios directos a la población en alimentos y medicinas, ideó un plan de saneamiento de la isla y la creación de escuelas públicas.

La segunda fue asegurar su situación privilegiada con respecto a Cuba en la futura etapa republicana. Para ello rebaja de aranceles y a productos estadounidenses que invadirán el mercado interno cubano, crea la Ley de Deslindes y División de Haciendas Comunales, mediante la cual el Estado se apropiaría de muchas tierras, las cuales serían vendidas después a empresas estadounidenses privadas, a través de la Ley Ferrocarrilera favorecería la inversión estadounidense en esa esfera y desplazaría a los ingleses y mediante concesiones mineras las compañías estadounidenses obtienen el derecho de explotar minas en Cuba.

Mediante la Ley Militar No. 301 del 25 de julio de 1900 el gobierno llama a una convocatoria a elecciones de delegados para la Asamblea Constituyente. El sistema electoral que se aplicó se basaba en el sufragio ilustrado (solo podían votar los que sabían leer y escribir) y censitario (los electores debían tener 250 pesos o más en propiedades).

La asamblea constituyente redactó y aprobó la constitución de 1901 de carácter liberal-democrático. La constitución de 1901 contenía las partes clásicas de toda constitución: la dogmática relativa a los derechos individuales que había conquistado y consagrado la Revolución Francesa; la orgánica referente a la estructura, funciones y derechos de la organización estatal y la cláusula de reforma (artículo 115). En esencia se estableció un régimen republicano y representativo, estructurado en la célebre división de poderes de Montesquieu. El legislativo se componía de un Senado y una Cámara de Representantes (sistema bicameral), un poder judicial con una relativa independencia, haciendo a sus componentes inamovibles, pero dependientes del Ejecutivo y a veces también del legislativo en cuanto a sus nombramientos.

Como parte de esta Constitución la Asamblea debía proveer y acordar con el Gobierno de Estados Unidos lo referente a las relaciones que deberían existir entre ambos gobiernos. En medio de los trabajos de la Comisión Cubana encargada de dictaminar sobre las futuras relaciones entre Cuba y Estados Unidos, el congreso Estadounidense aprueba la enmienda Platt, con la que el gobierno de Estados Unidos se otorgaba el derecho a intervenir en los asuntos internos de la isla cuando lo entendiera conveniente.

A pesar de la oposición de los delegados a la Asamblea Constituyente, la presión estadounidense, que colocaba a los cubanos entre la disyuntiva de tener una república con la Enmienda o continuar la ocupación, logró que ésta quedara definitivamente aprobada por los cubanos el 12 de junio de 1901.

La dictadura de Fulgencio Batista

Aunque todo auguraba el triunfo ortodoxo en las elecciones de 1952, las esperanzas se verían frustradas por un golpe militar dado por Fulgencio Batista, quien a la cabeza de una revuelta militar, asaltó el poder el 10 de marzo de 1952.

El gobierno militar sustituyó el Congreso por un Consejo Consultivo, eliminó la Constitución del 40 y estableció los estatutos Constitucionales. Liquidó la libertad de expresión, de reunión, de huelga y estableció la pena de muerte, eliminó la Autonomía Universitaria.

Aplicó una política de reducción de zafra que redujo el nivel de ingresos del país, el cual dejó de percibir 400 millones de dólares, creciendo así el desempleo a la par que se reduce el salario real y el poder adquisitivo del pueblo.

Para contrarrestar el golpe y sus efectos nació un movimiento de nuevo tipo, encabezado por Fidel Castro, un joven abogado cuyas primeras actividades políticas se habían desarrollado en el medio universitario y las filas de la ortodoxia. Preconizando una nueva estrategia de lucha armada contra la dictadura, Fidel Castro se dio a la preparación de esa batalla.

Revolución y Socialismo (1959-actualidad)

Fidel Castro Ruz y un grupo de revolucionarios atacaron el 26 de julio de 1953 los cuarteles militares Moncada y Carlos Manuel de Céspedes en Santiago de Cuba y Bayamo, respectivamente. Esta acción fracasó, muchos de los asaltantes fueron asesinados por los soldados de Batista y otros fueron encarcelados, entre ellos Fidel, su hermano Raúl, Juan Almeida, entre otros. Debido a la presión popular y a la madre de Fidel Castro, que tenía relaciones de amistad con la entonces primera Dama, y a la intervención del entonces obispo de Santiago de Cuba, Batista ofrece una amnistía a los presos políticos en 1955. Fidel Castro y sus compañeros viajan a México donde reorganizan bajo el nombre de Movimiento 26 de Julio.

El 30 de noviembre de 1956 se produce el Alzamiento de Santiago de Cuba organizado por Frank País. Al mismo tiempo debía desembarcar el yate Granma con 82 expedicionarios venidos de México, entre los que se encuentra Fidel Castro, Raúl Castro, Ernesto Guevara, Camilo Cienfuegos y otros. Pero por las condiciones de mal tiempo los mismos se retrasan y llegaron el 2 de diciembre; desembarcando por la Playa de las Coloradas, una zona rodeada de manglares situados muy cerca de la ciudad de Manzanillo (Cuba).

Son sorprendidos por el ejército de Batista en el Combate de Playa de las Coloradas y el grupo de revolucionarios es diezmado, siendo asesinados varios de los expedicionarios, logrando solo llegar a la Sierra Maestra un pequeño grupo donde desarrollan en una guerra de guerrillas, entre los combates se encontraron La Plata, El Hombrito y Arroyo del Infierno.

En las ciudades principalmente en La Habana y Santiago de Cuba se continúan las actividades clandestinas dirigidas por José Antonio Echeverría, Frank País y otros. El 13 de marzo de 1957 se produce un asalto al Palacio Presidencial y a la emisora Radio Reloj, donde por instantes no fue ajusticiado Batista, cayendo en el combate José Antonio Echeverría, líder del Directorio Revolucionario y Presidente de la Federación Estudiantil Universitaria.

Fidel ordena a Ernesto Guevara y a Camilo Cienfuegos llevar la guerra hasta occidente al frente de las Columnas 2 Antonio Maceo y 8 Ciro Redondo quienes triunfan ante el ejército batistiano en varios combates entre ellos los más importantes son la Batalla de Santa Clara y Yaguajay. Mientras que Fidel dirige la Batalla de Guisa una de las más fuertes acciones de la guerra, desde la Manzanillo (Cuba) estuvo apoyando en todo momento a los rebeldes de Sierra Maestra, mientras junto a Raúl y Almeida rodean la ciudad de Santiago de Cuba. El 31 de diciembre de 1958 Batista huye del país al conocer lo hecho por los seguidores de Fidel Castro. Dejando al frente del país al General Eulogio Cantillo.

Fidel Castro llama al pueblo a la huelga general para derrocar al gobierno provisional establecido con la huida de Fulgencio Batista. Finalmente entran en La Habana donde se produce el definitivo triunfo de la Revolución. Una vez tomado el poder, la oposición formó un nuevo gobierno. Como Presidente fue nombrado Manuel Urrutia Lleó y como Primer Ministro José Miró Cardona. Los ministros fueron Regino Boti (Economía), Rufo López Fresquet (Hacienda), Roberto Agramonte (Relaciones Exteriores), Armando Hart (Educación), Enrique Oltuski (Comunicaciones), Luis Orlando Rodríguez (Interior), Osvaldo Dorticós Torrado (Leyes Revolucionarias) y Faustino Pérez (Recuperación de Propiedad Adquirida Ilegalmente). Fidel Castro permanecía como Comandante en Jefe de las Fuerzas Armadas. Se trataba de un gobierno moderado en el que coexistían diversas tendencias.

Antes de su victoria, Fidel Castro y los líderes de otros movimientos revolucionarios, redactaron el *Manifiesto de la Sierra Maestra* en el que se comprometieron a "celebrar elecciones generales para todos los cargos del Estado, las provincias y los municipios en el término de un año bajo las normas de la Constitución del 40 y el Código Electoral del 43 y entregarle el poder inmediatamente al candidato que resulte electo." A pesar de haberse comprometido a celebrar elecciones dentro de 18 meses, el gobierno descartaría cumplir con ese compromiso luego del triunfo de la Revolución. Planteando que los gobiernos anteriores habían sido

perjudiciales, corruptos, para el pueblo de Cuba, imperando la corrupción y otros males, además de ser sumisos a los intereses de los Estados Unidos que intentaría manipular las elecciones. No fue hasta el 30 de junio de 1974 que se celebraron las primeras elecciones en Cuba, aunque fueron del tipo comunista como establece la ley cubana actual.

En 1959, el Gobierno Revolucionario comenzó a promulgar una serie de decretos polémicos que finalmente llevarían a la eliminación total de la gran y mediana propiedad privada, garantizando propiedad solo sobre inmuebles particulares, bienes de carácter personal y pequeños negocios que no aparecen reflejados claramente en la constitución de 1976, pero que se permite tener a los cubanos, esto siempre que no excedan cierta cantidad de bienes dictada por el gobierno. El 17 de mayo de 1959 se aprobó la ley de reforma agraria y de creación del Instituto Nacional de la Reforma Agraria (INRA) que se convertiría en el basamento legal para la 1ra y la Segunda Ley de Reforma Agraria de Cuba. Se abrió entonces un proceso de expropiaciones y nacionalizaciones que afectaron fuertemente a la clase alta y a las empresas estadounidenses. Esto fue mal recibido por el gobierno estadounidense, que incluso desde antes del triunfo comenzó a tener su diferendo con la lucha cubana. Simultáneamente los sectores más conservadores en el gobierno (Miró Cardona, Urrutia, López Fresquet) fueron reemplazados, al mismo tiempo que casi toda la clase alta propietaria de las plantaciones e ingenios azucareros y un considerable sector de la clase media abandonaban el país y se instalaban principalmente en Miami. Más de un millón de cubanos han emigrado de Cuba desde ese momento; la gran mayoría de ellos se han establecido en el sur de Florida (Miami, Hialeah) y New Jersey, mientras otros prefirieron España y Venezuela. También existen pequeñas comunidades en muchas otras partes del mundo.

El 7 de noviembre de 1960 el Che Guevara viajó durante dos meses por Checoslovaquia, Unión Soviética, China, Corea y Alemania Democrática. Tanto la Unión Soviética como China se comprometieron a comprar la mayor parte de la zafra cubana. Cuando finalizó la visita, Cuba tenía acuerdos comerciales y financieros, además de vínculos culturales, con todos los países del bloque Comunista, relaciones diplomáticas con todos menos Alemania Oriental y acuerdos de asistencia científica y técnica con todos menos Albania.

El 3 de enero de 1961, en una de las últimas medidas de su gobierno antes de entregar el poder a John F. Kennedy, el presidente Eisenhower cortó las relaciones diplomáticas entre Estados Unidos y Cuba.

El 15 de abril de 1961 aviones estadounidenses con insignias cubanas atacaron los aeropuertos de San Antonio de los Baños, Ciudad Libertad y Santiago de Cuba, causando importantes bajas. Al día siguiente se declaró el carácter socialista de la revolución, siguiendo las ideas de Karl Marx y Vladimir Lenin.

El 17 de abril se produjo una gran invasión en la Bahía de Cochinos. Sus participantes eran exiliados cubanos entrenados y armados por la CIA en Nicaragua que tratarían de derrocar el gobierno. Llevaban cinco barcos mercantes, quince lanchas de desembarco, 1.500 hombres fuertemente armados, 16 aviones B-26, 5 tanques, camiones y artillería, pero enfrentarían una fuerza de más de 30,000 hombres bien armados, entrenados y que había recibido reportes de inteligencia sobre esta operación.

Rápidamente el gobierno movilizó las Fuerzas Armadas y para la mañana del 19 de abril la brigada invasora había sido derrotada.

A pesar de numerosas acusaciones por parte de Estados Unidos, los prisioneros de la Invasión a Playa Girón no fueron torturados, aunque muchos reportaron maltratos y vejaciones. Posteriormente fueron cambiados por medicinas y alimentos para niños denominando esta operación mercenarios por computas.

Cuba comenzó a establecer lazos más fuertes con la URSS, la cual le brindó apoyo y se convirtió en una gran importadora de azúcar de caña, junto con otros estados socialistas.

A fines de junio de 1962, la Unión Soviética y Cuba tomaron la decisión de instalar misiles atómicos en Cuba; al recibir la URSS informe de inteligencia sobre una supuesta invasión directa de los Estados Unidos a la isla; lo que entendían era el único modo de disuadir a Estados Unidos de invadir a Cuba, además de suponer para las relaciones soviético-estadounidenses un paso más en la Guerra Fría (en agosto de 1961 se había construido el muro de Berlín, en febrero de 1962 se había producido el novelesco intercambio de prisioneros

consecuencia del caso del avión espía U-2, y proseguía la implicación estadounidense en el conflicto de Vietnam). El Che Guevara tuvo una participación activa en la elaboración del tratado entre Cuba y la Unión Soviética, viajando allí a fines de agosto para cerrarlo. El hecho llevaría a la llamada crisis de los misiles de Cuba que puso al mundo al borde de una guerra nuclear y finalizaría con un dificultoso acuerdo entre Kennedy y Nikita Kruschev, por el cual Estados Unidos se comprometió a no invadir Cuba y retirar los misiles que tenía instalados en Turquía apuntando a la Unión Soviética, y ésta a retirar los misiles cubanos.

Durante la Guerra Fría, Cuba que quedó aislada del resto de los países americanos, siendo expulsada de la OEA (esta medida fue abolida en junio de 2009), y sumamente dependiente de la Unión Soviética y el bloque comunista. Cuba participó en varias guerras en África tales como Angola, Etiopía, Congo, Zaire, Guinea Bissau, República Árabe Saharaui Democrática, y Asia, como Yemen y Siria, derrotó al ejército de Sudáfrica en Angola, influyendo en el derrumbe del Apartheid y la liberación de Namibia y dio apoyo económico, logístico y político a varios movimientos guerrilleros de Centroamérica y Sudamérica.

Economía

Desde el año 1962, el sistema político-económico de Cuba ha sido unipartidista y estatista, identificado con el marxismo-leninismo. De hecho, la mayoría de los medios de producción están bajo el control directo del gobierno así como la fuerza de trabajo. El porcentaje de trabajadores empleados por el sector público cayó de un 91% en 1981 a un 76% en el año 2000. Desde los 1990s, existe un movimiento hacia más empleos en el sector privado. Las inversiones del capital extranjero requieren la aprobación del gobierno. El 85,2% de la población en edad laboral tiene nivel medio superior, y el 30% son profesionales y técnicos, de ellos el 61.3% son mujeres. A partir de junio de 2009 se permitió el pluriempleo para paliar la crisis mundial y el envejecimiento poblacional.

La caída de la Unión Soviética, el principal suministrador y mercado de Cuba, inauguró el Periodo Especial. Para superar la crisis, causada por el fin de la COMECON, el gobierno promovió la inversión de capital extranjero, firmando acuerdos con países como China, Italia, Canadá y Venezuela, entre otros.

Desde mediados del 2005, la economía cubana actual enfrenta a un proceso de recuperación debido a las sequías y los huracanes, que han provocado daños a los cultivos de exportación y de consumo nacional, el racionamiento energético. Respecto al consumo de electricidad, Cuba ha llevado la revolución energética, así llamada por el gobierno para promover la necesidad del ahorro, nuevos medios de obtención de energía y concientizar al pueblo cubano. El PIB creció a partir de ese año de manera acelerada alcanzando:

11,8% en 2005

12,5% en 2006

7,5% en 2007

4,3% en 2008

El embargo estadounidense sobre Cuba ha impactado a la recuperación económica el país, según el gobierno y ONG como Human Rights Watch o Amnistía Internacional, el mismo ha sido condenado abrumadoramente en 17 ocasiones consecutivas en la ONU.

Las monedas oficiales son el Peso cubano (dividido en 100 centavos) y el Peso cubano convertible (CUC) (US\$ 1.08 desde abril de 2005). La conversión entre el CUP y el CUC está fijada en 1 CUC = 25 CUP.

Las principales industrias son: turismo, azúcar, petróleo, tabaco, construcción, níquel, acero, cemento, maquinaria agrícola, industria farmacéutica. Entre las producciones agrícolas destacan: Caña de azúcar, tabaco, cítricos, café, arroz, papas, frijoles. También es importante la producción ganadera.

Educación

Al alcanzar la independencia los subsiguientes gobiernos promovieron la educación en Cuba. Aunque este sector nunca gozó de amplios recursos se debe reconocer que se instauró un sistema de educación primaria pública, gratuita y obligatoria. Debido a esto, Cuba logró niveles de educación satisfactorios al ser comparada con el resto de países de la América Latina. Por ejemplo, en el año 1959 los niveles de analfabetismo oscilaban entre el 8.5% el 23% o el 30%.

Con el triunfo de la Revolución Cubana se dio un impulso fundamental al sector educacional. En 1961 se organizó una campaña nacional de alfabetización. Esto hizo que en la práctica se erradicara el analfabetismo en Cuba. De igual manera, la obligatoriedad de la educación se extendió al noveno grado.

En la actualidad, la enseñanza en Cuba es gratuita a todos los niveles desde los centros escolares primarios, secundarios, politécnicos, los bachilleres y las universidades.

La Universidad de La Habana es un conjunto de facultades especializadas que desarrolla el último nivel educacional a los estudiantes que hayan logrado obtenerla.

Es el centro de mayor importancia en la isla y el más reconocido, posee eventos, boletines y museos. Existen además varios centros universitarios de alto nivel y prestigio en cada una de las provincias. Sus integrantes generalmente son miembros de la Federación Estudiantil Universitaria.

En Junio del 2008, Cuba quedó seleccionada en el primer lugar de aprendizaje en una evaluación realizada por la Unesco, seguida por países como Uruguay, Costa Rica, Chile y México.

Principales centros urbanos

-La Habana: ubicada en el extremo occidental de la isla. Principal polo cultural y económico. Ciudad cosmopolita de 2,2 millones de habitantes.

-Santiago de Cuba: ubicada en el extremo sur-oriental de la isla. Segunda ciudad del país en importancia económica, cultural y demográfica. 500.000 habitantes.

-Camagüey: centro-oriente. Ciudad cuyo centro histórico es **Patrimonio de la Humanidad**. 300.000 habitantes.

-Holguín: norte-oriente: Ciudad de 300.500 habitantes, con playas de arenas blancas y aguas cálidas como Guardalavaca, Pesquero, Playa Esmeralda y otras más que son de gran interés turístico.

Ecuador

Oficialmente Republica del Ecuador es un país situado en la parte noroeste de América del Sur. Ecuador limita al norte con Colombia, al sur y al este con Perú y al oeste con el Océano Pacífico. El país tiene una extensión de 283.561 km² y una población de más de 14 millones de personas. Ecuador es surcado de norte a sur por una sección volcánica de la cordillera de los Andes, siendo el más alto el Chimborazo, con 6310 msnm. Al oeste de los Andes, se presentan el golfo de Guayaquil y una llanura boscosa; y al este, la Amazonía. Es el país con la más alta concentración de ríos por kilómetro cuadrado en el mundo. En el territorio Ecuatoriano, que incluye las Islas Galápagos 975 km al oeste de la costa, se encuentra la biodiversidad más densa del planeta.

Ecuador consta como el principal exportador de banano a nivel mundial y uno de los principales exportadores de flores, camarones y cacao.

Origen del nombre

El nombre de Ecuador es una simplificación de su nombre oficial: *República del Ecuador*. Este nombre fue elegido meses después de que el país se separase de la Gran Colombia, el 14 de agosto de 1830 en Riobamba, donde se reunió la primera Asamblea Constituyente convocada por el General Juan José Flores, en ese entonces el jefe encargado del territorio. Este nombre hace alusión a la línea ecuatorial de la Tierra que pasa muy cerca de la ciudad de Quito y que cruza el territorio nacional de este a oeste.

Historia

Época precolombina

Los primeros registros de asentamientos humanos conocidos en el actual territorio ecuatoriano son de hace aproximadamente 12.500 años. Del paleoindio quedan vestigios en Las Vegas, Chobsi, Cubilán y pinturas rupestres amazónicas. Además, existen múltiples vestigios de puntas talladas de obsidiana, cerámica, uso de metales y en menor medida construcciones, siendo las más relevantes las encontradas en la sierra norte, como son las pirámides de Cochasquí y, en la costa, las tumbas de la cultura La Tolita. En un principio, estas regiones estaban habitadas solo de pequeñas poblaciones de indios hasta que pasaron a formar parte del Gran Imperio Inca.

A la llegada de los Incas, se estima que habitaban en el territorio del actual Ecuador más de 46 pueblos descendientes de los minchaleños, que fueron sometidos por la mayor potencia militar del incario y por los pactos regionales entre los monarcas locales y los delegados del Inca. Durante el Incario, se construyeron algunos asentamientos con la arquitectura foránea, siendo de los más importantes Ingapirca.

Etapa española

En 1534, el Español Sebastián de Benalcázar conquistó tierras Ecuatorianas. Éste, una vez tomada la capital, Quito, el mayor asentamiento poblacional prehispánico en 1563, la refundó como ciudad española, capital de la Presidencia de Quito y Real Audiencia de Quito formando parte del Virreinato del Perú. Los españoles utilizaron no solamente los asentamientos urbanos indígenas como base de las nuevas ciudades mestizas, sino que también usaron varios elementos de la estructura social autóctona para colonizar los territorios que ocuparon; los indígenas los superaban en número pero los españoles tenían mayor destreza militar por lo que sometieron a las poblaciones indígenas. Los Incas, además de estar en guerras internas desconocían las armas de fuego. Se dice que muchos indígenas pensaron que los españoles que montaban sus caballos eran seres de cuatro patas y comparaban el sonido de los cañones con el de los truenos, pero no pasó mucho tiempo para que los indígenas empezasen a defenderse a pesar de su desventaja.

En 1739, se integró el Virreinato de Nueva Granada junto con Caracas, Panamá y Santa Fe de Bogotá. Las relaciones entre la población autóctona y los recién llegados se rigieron por instituciones jurídicas como la Mita y la Encomienda, esta última aprobada por las Leyes de Burgos de 1512 para la defensa de los indios.

Enfermedades como el sarampión diezmaron la población indígena. Esto hizo que para el trabajo forzado se trajera población africana negra, en calidad de esclavos, lo que contribuyó al mestizaje del Ecuador actual.

Además de los esclavos negros, gran parte de la población negra del país es de la actual Esmeraldas. Se dice que un barco de esclavos naufragó frente a las costas esmeraldeñas y una gran cantidad de esclavos quedaron ahí con dos españoles supervivientes que murieron al poco tiempo.

La colonia permitió el desarrollo de las artes, especialmente la arquitectura, pintura y escultura. En la colonia se destaca la Escuela Quiteña, como un espacio de alta producción artística, famosa hasta la actualidad, por autores como Miguel de Santiago, Caspicara y Bernardo de Legarda, entre otros. La imaginería religiosa se reconoce por la finura en la confección y la innovación escultórica que permite el movimiento de las extremidades y de los ojos en las figuras.

Historia reciente

Tras una segunda vuelta, que se realizó con mucha diferencia de tiempo de la primera, resultó elegido el Dr. Jaime Roldós Aguilera, candidato del partido populista Concentración de Fuerzas Populares (CFP). Jaime Roldós gobernó de manera independiente y en abierta pugna con Assad Bucaram, que durante el primer año de su mandato ostentó el cargo de Presidente del Congreso. Roldós tuvo que afrontar otro conflicto fronterizo con Perú en 1981, que amenazaba en convertirse en una guerra abierta que, al final, no aconteció. Al estrellarse en misteriosas circunstancias el avión en que viajaba el 24 de mayo de 1981, el poder pasó al vicepresidente constitucional en funciones el Dr. Oswaldo Hurtado Larrea de tendencia Social-demócrata, al que sucedió en 1984 el socialcristiano conservador León Febres-Cordero. Sus medidas de austeridad y sus políticas represivas provocaron un descontento social que dio la victoria en 1988 al socialdemócrata Rodrigo Borja Cevallos, en cuyo mandato tuvo lugar un movimiento indígena que logró la distribución de 1 700 000 hectáreas a las comunidades autóctonas. Borja también impulsó la alfabetización y la educación bilingüe. El conservador Sixto Durán Ballén propició desde 1992 una política neoliberal con privatizaciones y ajustes cuestionados por la mayoría del Congreso, y provocó el abandono de la OPEP, mientras el país aumentaba la producción petrolera. Otro conflicto con Perú conocido a nivel mundial como la Guerra del Cenepa que terminó ese mismo año en 1995 con el acuerdo de Itamaraty y, en 1998, bajo la presidencia del democristiano Jamil Mahuad, con la firma definitiva de la Paz en Brasilia que le dio a Ecuador acceso al Amazonas, derechos de navegación, dos zonas francas y dos parques naturales en la zona de conflicto. En base a este protocolo, el Ecuador renunció a sus pretensiones históricas de anexar Tumbes, Jaén y Maynas; y los reconoció como territorios peruanos, quedó así zanjada la disputa limítrofe que desde 1960 había sido enunciada por el Dr. José María Velasco Ibarra. Este acuerdo tuvo provisiones para la colocación definitiva de los hitos fronterizos en cooperación con la misión de observadores de la OEA (MOMEPE).

La normalidad institucional se vio resquebrajada en 1997 cuando el Congreso, en medio de manifestaciones populares en contra del Ejecutivo, destituyó por "incapacidad mental" al presidente populista Abdalá Bucaram, quién se había posesionado en agosto de 1996. En su reemplazo, el Congreso designó como presidente interino a Fabián Alarcón, hasta ese momento presidente del Congreso Nacional (pese a que constitucionalmente le correspondía asumir la presidencia a la vicepresidente Rosalía Arteaga, quién se posesionó simbólicamente por unas horas). Tras una Asamblea Nacional Constituyente en 1998, la cual tuvo el mandato de revisar y modificar la constitución de 1979, se realizaron elecciones generales en la que resultó elegido presidente Jamil Mahuad Witt, del partido Democracia Popular (hoy Unión Demócrata Cristiana). Mahuad fue depuesto en enero del 2000, en medio de una grave crisis económica ocasionada por la quiebra masiva del sistema financiero ecuatoriano, la caída de los precios internacionales del petróleo y la vinculación del gobierno de Mahuad con la banca corrupta cuya cabeza más visible fue Fernando Aspiazú, quién el 26 de agosto del 2002 fue condenado a ocho años de prisión por el delito de peculado. Todo ello provocó una huelga general, movilizaciones indígenas y un intento de golpe de estado que duró cuatro horas. El vicepresidente Gustavo Noboa, a quién correspondía la sucesión conforme a la Constitución, asumió la Presidencia y estableció en abril un acuerdo con el FMI (Fondo Monetario Internacional) para acceder a créditos por un valor cercano a los 800 millones de dólares para continuar y fortalecer la dolarización, aplicando medidas de ajuste en diversos sectores de la economía. Además, centró sus esfuerzos en la

construcción de un gran oleoducto de crudos pesados (OCP) desde la Amazonía hasta la costa del Océano Pacífico, para que la exportación de crudo se duplique a partir del 2003.

El coronel retirado Lucio Gutiérrez ganó las elecciones de noviembre de 2002 al frente del partido Sociedad Patriótica (PSP), una agrupación populista de derecha, que actuó en alianza con movimientos indígenas y de izquierda. Gutiérrez obtuvo el 55% de los votos en la segunda vuelta electoral. Fue destituido por el congreso en abril de 2005, en medio de revueltas populares (a cuyos participantes Gutiérrez denostó como “forajidos”, en la llamada “rebelión de los forajidos”), sucediéndole en el cargo el vicepresidente Alfredo Palacio, quien hasta entonces tenía poca figuración en el plano político.

En noviembre de 2006, Rafael Correa fue elegido para el período 2007-2011. El margen electoral fue el tercero más alto en el actual período constitucional y democrático (1979-2007), superado únicamente por las elecciones de Jaime Roldós (1979) y Sixto Durán Ballén (1992). El 15 de abril de 2007 se eligió a la Asamblea Constituyente, la que promulgó la Nueva Carta Magna, vigente desde octubre de 2008. Debido a la nueva constitución, se tuvo que llamar a elecciones generales para designar a las autoridades, siendo así como el presidente Correa en el 2009 fue reelegido en su cargo en una sola vuelta, cargo que desempeña desde el 10 de agosto del mismo año.

El 30 de septiembre de 2010 desde temprana hora se realizó una paralización de actividades por una parte de la Policía de Ecuador y la Fuerza Aérea. El Presidente Rafael Correa en un intento de confrontar a los policías sublevados de forma directa desde el foco de la revuelta, desatando una gresca para muchos planificada en donde se lanzaron gases lacrimógenos y lo agredieron verbal y físicamente. Inmediatamente fue dirigido al hospital de la Policía de Quito para recibir auxilio médico. Durante su atención médica las fuerzas policiales rodearon el hospital solicitando se restituya los beneficios salariales que, según ellos, les habían sido quitados. Durante 12 horas, el presidente Rafael Correa permaneció en la casa de salud recibiendo atención médica y en total contacto con sus asesores.

En la noche, fuerzas policiales especiales y del ejército lo sacaron del Hospital de la Policía en una operación que causó cuatro muertes. Luego de ello, los pocos policías que quedaban fueron dispersados y el presidente volvió a la casa de gobierno para dirigirse a sus simpatizantes que allí lo esperaban.

Desde dicho sitio elaboró una serie de explicaciones claras sobre el manejo de la ley que había sido aprobada por amplia mayoría en la asamblea y que era desconocida para muchos, en especial para quienes faltaron a su autoridad. El día domingo la ley fue aprobada por el ministerio de la ley, siendo claro que no afectaba en lo más mínimo a los reclamos que muchos propiciaron sin conocimiento alguno. El intento de golpe fue repudiado por la UNASUR y la Organización de Estados Americanos.

Gobierno y política

Estado

La función ejecutiva está delegada al Presidente de la República, actualmente ejercida por Rafael Correa acompañado de su vicepresidente Lenin Moreno, elegido para un período de cuatro años con la capacidad de ser reelecto una sola vez. Es el Jefe de Estado y de Gobierno, es responsable de la administración pública. Ejerce la máxima autoridad sobre las Fuerzas Armadas del Ecuador y la Policía Nacional del Ecuador, nombrando sus autoridades.

La Función Judicial del país está conformada por el Consejo de la Judicatura como su ente principal y por la Corte Nacional de Justicia. La representación jurídica la hace el Consejo de la Judicatura, sin perjuicio de la representación institucional que tiene la Corte Nacional de Justicia.

La Corte Nacional de Justicia está integrada por 21 jueces elegidos para un término de nueve años. Serán renovados por tercios cada tres años, conforme a lo estipulado en el Código Orgánico de la Función Judicial. Estos son elegidos por el Consejo de la Judicatura conforme a un procedimiento de oposición y méritos. No son susceptibles de reelección.

El poder ciudadano está conformado por el Consejo de Participación Ciudadana y Control Ciudadano, la Defensoría del Pueblo, la Contraloría General del Estado y las superintendencias. Sus autoridades ejercerán sus puestos durante cinco años. Este poder se encarga de promover planes de transparencia y control público, así como también planes para diseñar mecanismos para combatir la corrupción, como también para designar a ciertas autoridades del país, y ser mecanismo regulador de rendición de cuentas del país.

El Poder Electoral funciona y entra en autoridad solo cada 4 años o cuando hay elecciones o consultas populares.

Regiones

La regionalización es la unión de 2 o más provincias contiguas, con el fin de descentralizar las funciones administrativas de la capital Quito. En el Ecuador existen 7 regiones, conformadas cada una por las siguientes provincias:

Región 1: Esmeraldas, Carchi, Imbabura y Sucumbíos. Sede administrativa: Ibarra.

Región 2: Pichincha, Napo y Orellana. Sede administrativa: Tena.

Región 3: Chimborazo, Tungurahua, Pastaza y Cotopaxi. Sede administrativa: Ambato.

Región 4: Manabí, Santo Domingo y Galápagos. Sede administrativa: Ciudad Alfaro.

Región 5: Santa Elena, Guayas, Los Ríos y Bolívar. Sede administrativa: Milagro.

Región 6: Cañar, Azuay y Morona Santiago. Sede administrativa: Cuenca.

Región 7: El Oro, Loja y Zamora Chinchipe. Sede administrativa: Loja.

Quito y Guayaquil son distritos metropolitanos.

Geografía

Ecuador se encuentra sobre la línea Ecuatorial terrestre por lo cual su territorio se encuentra en ambos hemisferios. Comprende dos espacios distantes entre sí: el territorio continental al noroeste de América del sur con algunas islas adyacentes a la costa y, el archipiélago o provincia insular de Galápagos, que se encuentra a casi 1.000 km de distancia del litoral ecuatoriano en el Océano Pacífico.

Relieve

Las principales unidades del relieve ecuatoriano son la llanura costera al norte del Golfo de Guayaquil, la sección de la cordillera de los Andes en el centro del país y un extenso sector de la llanura amazónica ubicado al oriente del país.

Hacia el suroeste se ubica el golfo de Guayaquil, donde desemboca el río Guayas en el Océano Pacífico. Muy cerca de Quito, la capital, sobre la cordillera de los Andes, se alza el Cotopaxi, el volcán activo más alto del mundo. El punto más alto del Ecuador es el volcán Chimborazo, con 6.313 metros de altura sobre el nivel del mar y cuya cima es el lugar más lejano del núcleo de la tierra debido a la silueta elíptica del planeta.

Hidrografía

La cordillera Andina es el *divortium aquarum* entre la cuenca hidrográfica del río Amazonas, que discurre hacia el este, y del pacífico, que incluye de norte a sur los ríos: Mataje, Santiago, Esmeraldas, Chone, Guayas, Jubones y Puyango-Tumbes.

Clima

Debido a la presencia de la cordillera de los Andes y según la influencia del mar, el Ecuador continental se halla climatológicamente fragmentado en diversos sectores. Además, a causa de su ubicación tropical, cada zona climática presenta solo dos estaciones definidas: húmeda y seca. Tanto en la costa como en el oriente la temperatura oscila entre los 20°C y 33°C, mientras que en la sierra, ésta suele estar entre los 8°C y 26°C. La estación húmeda se extiende entre diciembre y mayo en la costa, entre noviembre a abril en la sierra y de enero a septiembre en la Amazonía. Galápagos tiene un clima más bien templado y su temperatura oscila entre 22°C y 32°C, aproximadamente.

Flora y Fauna

Posee una rica fauna y flora por lo que se encuentra dentro de la lista de países mega diversos. En efecto, el bioma de selva o bosque tropical que se extiende por la mayor parte de su territorio, mientras que en el occidente, adyacente a la costa, se encuentra también el bioma del bosque seco y de los manglares. En las alturas cordilleranas, se hallan dispersos además los bosques y los páramos andinos. El occidente forma parte del Chocó biogeográfico y el oriente, de la Amazonía.

Las islas Galápagos poseen una gran variedad de especies endémicas, las cuales en su momento fueron estudiadas por el célebre naturalista inglés Charles Darwin, lo cual le permitió desarrollar su teoría de la evolución por selección natural. Las islas han ganado fama a nivel mundial debido a la particularidad de su fauna, especialmente de las tortugas conocidas como “galápagos”. Además en la provincia de Esmeraldas en un lugar conocido como Majagual, se encuentran los manglares más altos del mundo.

Está además, el Parque Nacional Yasuní, con 982.000 hectáreas fue designado por la Unesco en 1989 como una reserva de la biósfera y es parte del territorio donde se encuentra ubicado el pueblo Huaorani y los Tagaeri y Taromenane, grupos no contactados. Según un reciente estudio el parque nacional y la zona ampliada subyacente se consideran la zona más biodiversa del planeta por su riqueza en anfibios, aves, mamíferos y plantas. Este parque cuenta con más especies de animales por hectárea que toda Europa junta.

Turismo

El Ministerio de Información y Turismo fue creado el 10 de agosto de 1992, al inicio del gobierno de Sixto Durán Ballén, quien visualizó al turismo como una actividad fundamental para el desarrollo económico y social de los pueblos. Frente al crecimiento del sector turístico, en junio de 1994, se tomó la decisión de separar al turismo de la información, para que se dedique exclusivamente a impulsar y fortalecer esta actividad. Ecuador es un país con una basta riqueza natural. La diversidad de sus cuatro regiones ha dado lugar a miles de especies de flora y fauna. Cuenta con alrededor de 1640 clases de pájaros. Las especies de mariposas bordean las 4.500, los reptiles 345, los anfibios 358 y los mamíferos 258, entre otras. No en vano el Ecuador está considerado como uno de los 17 países donde está concentrada la mayor diversidad del planeta, siendo además el mayor país con biodiversidad por km² del mundo. La mayor parte de su fauna y flora vive en 26 áreas protegidas por el Estado. Asimismo posee una amplia gama de culturas.

3.- Marco Teórico

Café

Se denomina la droga consumida frecuentemente como bebida que se obtiene por infusión a partir de los frutos y semillas del cafeto (*Coffea*), que contiene una sustancia estimulante llamada cafeína. Por extensión, también designa el lugar de consumo del mismo, una cafetería o bistró.

El cultivo del café está muy extendido en numerosos países tropicales, en especial Brasil, que concentra poco más de un tercio de la producción mundial. El café es uno de los principales productos de origen agrícola comercializados en los mercados internacionales, y a menudo supone una gran contribución a las exportaciones de las regiones productoras.

A partir de la semilla tostada y molida se elabora la infusión conocida por el mismo nombre. Suele tomarse como desayuno o en la sobremesa después de las comidas, y es una de las bebidas sin alcohol más socializadoras en muchos países. Existen casi tantas formas de preparar esta bebida como consumidores, pero la más popular, aparte de tomarlo solo, es la que lleva leche, aunque también se le suele añadir crema o nata, leche condensada, chocolate o algún licor. Se sirve habitualmente caliente, pero también se puede tomar frío o con hielo.

Historia

El árbol de café tiene su centro de origen en la lejana Abisinia (en la geografía actual Etiopía), en el Nororiente de África. En el mundo sobresalen por su importancia comercial, la especie de los cafés arábigos y los de los cafés robustos. La primera especie responde por casi las tres cuartas partes de la producción mundial y se cultiva principalmente en Centro y Sur de América. El cafeto es probablemente originario de la provincia de Kafa, en Etiopía, pero esto no está resuelto completamente.

La leyenda dice que un pastor de Abisinia (actual Etiopía), llamado Kaldi, observó el efecto tonificante de unos pequeños frutos rojos de arbusto en las cabras que lo habían consumido en los montes, efecto comprobado por él mismo al renovarse sus energías. Una leyenda muy comentada y difundida sobre el origen del café es la del pastor Kaldi, hace cerca de 1300 años en las montañas de Abisinia, quien observó una tarde que sus cabras se portaban de manera extraña, corriendo y dando saltos como locas, luego de comer los cogollos de unos arbustos que producía frutos rojos. Kaldi llevó unas muestras de hojas y de frutos a un monasterio, donde los monjes por curiosidad las pusieron a cocinar. Al probar la bebida la encontraron de tan mal sabor, que arrojaron a la hoguera lo que quedaba en el recipiente. Los granos a medida que se quemaban, despedían un agradable aroma. Fue así que a uno de los monjes se le ocurrió la idea de preparar la bebida a base en granos tostados. Parece que las tribus africanas, que sabían del café desde la Antigüedad, molían sus granos y elaboraban una pasta utilizada para alimentar a los animales y aumentar las fuerzas de los guerreros. Su cultivo se extendió en primer lugar en la vecina Arabia, llevado probablemente por prisioneros de guerra, donde se popularizó aprovechando la prohibición del alcohol por el Islam. Yemen fue un centro de cultivo importante, desde donde se propagó al resto del mundo árabe.

Se le llamó entonces *qahwa* (قهوة), que significa *vigorizante*. Los datos arqueológicos disponibles hoy en día sugieren que el café no fue «domesticado» antes del siglo XV: el proceso de elaboración de la bebida, largo y complejo, explica quizás el descubrimiento tardío de las virtudes de las semillas del cafeto, poco atractivas inicialmente. Los recientes descubrimientos (1996) de un equipo arqueológico británico, aún por confirmar, dejan entrever la posibilidad de que el consumo comenzara a partir del siglo XII, en Arabia.

Amenaza para el orden público

En La Meca, el 20 de junio de 1511, el emir Khair Bey observó a un grupo de hombres bebiendo café. Observó las características particulares y juntó a un grupo de doctores y juristas para decidir si la bebida se ajustaba al Corán, que prohíbe toda forma de intoxicación. Como observa Antony Wild, es fácil olvidar que el café es una potente droga, cuya introducción necesita de un consenso cultural, pero no de un consenso médico en Occidente. Por ello, agitados debates acompañaron a los inicios de la introducción del café en el mundo islámico. El entusiasmo era tal que una ley turca de la época sobre el divorcio precisaba que una mujer puede divorciarse de su esposo si éste no llegaba a proporcionarle una dosis diaria de café.

En 1511, Khair Bey hizo cerrar todas las cafeterías, llevando a cabo además una campaña de desinformación contra los perjuicios del café, cuando se enteró de que las críticas contra su poder provenían de bebedores de café. El cierre de las cafeterías causó rebeliones, lo que incitó al gobernador de Egipto a cancelar la prohibición. El consumo de café pudo entonces proseguir su desarrollo. En 1630 había ya un millar de cafeterías en El Cairo. La prohibición volvió de nuevo a Europa, tras la apertura de las cafeterías y, curiosamente, por las mismas razones, es decir, por creer que la ingesta de café desarrolla el espíritu crítico, favoreciendo probablemente los intercambios intelectuales entre consumidores.

El café llegó a Europa alrededor del año 1600, gracias a los mercaderes venecianos. Se aconsejó al Papa Clemente VIII prohibir el café, pues representaba una amenaza de los infieles. Después de haberlo probado, éste último bautizó la nueva bebida, declarando que dejar sólo a sus infieles el placer de esta bebida sería una lástima. El café fue bien recibido por los monjes por las mismas razones que los imanes: permite mantenerse despierto durante mucho tiempo y mantener el espíritu limpio. Los musulmanes, celosos de sus plantas de *Coffea arábica*, prohibieron su exportación. En 1650, un peregrino musulmán, Baba Budan⁶ llegó a coger siete plantas en la India, que plantó en Mysore' y cuyas plantas descendientes subsisten todavía hoy.

Introducción en Europa y en el Nuevo Mundo

Se considera que fue el botánico alemán Léonard Rauwolf quien, por primera vez, describió el café en un libro publicado en 1583.

El café resultó especialmente reprobado por los sectores protestantes, aunque no produciría reacciones tan ásperas como el tabaco. Ya en 1611 algunos terratenientes alemanes pusieron en marcha el sistema de prohibir su difusión. Estas medidas se mantienen durante al menos un siglo en el norte y este de Alemania, hasta que Federico II de Prusia despenaliza su uso, sometiéndolo al pago de un fuerte impuesto. El malestar frente al café prosiguió en el norte de Europa hasta bien entrado el siglo XIX.

Cuando en el siglo XVII llegó por primera vez el café a Europa, algunos sacerdotes católicos lo llamaron una amarga invención de Satanás, pues lo veían como un posible sustituto del vino, el cual, en su opinión, había sido santificado por Cristo. Sin embargo, según el libro *Coffee*, se dice que el papa Clemente VIII probó la bebida y al instante quedó cautivado. Para resolver el dilema religioso, bautizó simbólicamente el brebaje, haciéndolo así aceptable para los católicos.

En el sur y oeste de Europa se observó una mayor tolerancia. En la década de 1650 comenzó a ser muy importado y consumido en Inglaterra, y se comenzaron a abrir cafeterías en Oxford y en Londres. La primera cafetería en Londres se abrió en 1652.

Las cafeterías se convirtieron en lugares donde nacieron las ideas liberales, debido a la visita frecuente a esos lugares (donde, por cierto, se distribuían panfletos) por parte de filósofos y letrados. En 1676, esta agitación incitó al fiscal del rey Carlos II de Inglaterra a pedir el cierre de las cafeterías, citando crímenes de ofensa contra el propio rey y contra el reino. Las reacciones en contra de tal decisión fueron tales que el edicto de cierre debió revocarse. Los flujos de ideas alimentadas por el café modificaron profundamente al Reino Unido. Había más de dos mil cafeterías, según un registro del año 1700. La famosa compañía de seguros Lloyd's fue en su origen una cafetería, fundada en 1688.

En 1670 se abrió la primera cafetería en Berlín. En París, el café Procope fue el primero en abrir, en 1686, inventando una nueva forma de preparar el café: haciendo pasar agua caliente a través de un filtro con café molido.

La historia de las célebres cafeterías de Viena comenzó con la Batalla de Viena de 1683. A mediados del siglo XVIII todas las ciudades europeas tenían cafeterías, y, en 1734, Johann Sebastián Bach compuso su célebre *Cantata del café* (BWV 211), en una de cuyas escenas una chica le pide a su padre que, si la castiga, no lo haga prohibiéndole el café, y dice que, si se casa, su marido deberá permitirle beberlo.

El café estuvo prohibido en Rusia, con penas incluso de tortura y de mutilación. Y, cuando la policía zarista encontraba a alguna persona presa de una crisis nerviosa, se lo atribuía al café.

El café cruzó el Atlántico en 1689, con la apertura del primer establecimiento en Boston. La bebida ganó popularidad y obtuvo el rango de bebida nacional, después de que los rebeldes lanzaron al mar el té sobre tasado por la corona británica durante el motín del té en Boston. Esta operación clave se preparó en la cafetería *Dragón verde*.

El café alcanzó su completa aceptabilidad social en el siglo XVIII. Pronto los grandes cultivos se desplazaron a Ceilán e Indonesia, consolidándose posteriormente en América del Sur.

El café comenzó a cultivarse en las colonias inglesas, en particular en Ceilán, pero las plantaciones fueron devastadas por una enfermedad y finalmente sustituidas por plantaciones de té. En 1696, los holandeses lo hicieron cultivar en Indonesia y en Java. En 1714, el capitán de infantería Gabriel Mathieu de Clieu ocultó un esqueje de una planta de café ofrecida por Holanda al rey Luis XIV de Francia y conservada en los invernaderos reales para establecerlo en las cuestas del Monte Pelée en Martinica y en Santo Domingo. Cincuenta años más tarde, se cuentan 19 millones de plantas en Martinica.

La primera plantación en Brasil se estableció en 1727. Su industria dependía de la práctica de la esclavitud, que se suprimió en 1888.

Las primeras semillas de café se llevaron a Colombia de las Antillas Francesas, y los primeros cultivos en pequeña escala se registraron en los últimos tiempos coloniales, sobre todo en el departamento del Magdalena, en 1785.

Cuando el café alcanzó las colonias estadounidenses, no tuvo inicialmente tanto éxito como había tenido en Europa, ya que los colonos lo veían como un pobre sustituto del alcohol. Sin embargo, durante la Guerra de la Independencia, la demanda de café aumentó hasta tal punto que los distribuidores tuvieron que agrupar las escasas existencias y subir los precios drásticamente; parte de ello se debió a la disponibilidad reducida de té de los mercaderes británicos. El consumo de café entre los estadounidenses aumentó durante principios del siglo XIX, tras la Guerra de 1812, que había acabado con el acceso a las importaciones de té, y la gran demanda durante la Guerra de la Independencia, así como muchos adelantos en la tecnología para la elaboración de la bebida cimentó la posición del café como un producto diario en Estados Unidos.

En Colombia las primeras plantaciones a mediana escala se registraron en 1808 en Cúcuta y en 1813 Ignacio Ordóñez de Lara fue el primero en contar con un cultivo de 7.000 palos de café. En la región del Cundinamarca fue Tyreel Moore en 1867 quien estableció los primeros cultivos y Mariano Ospina Rodríguez en el departamento de Antioquia. En el Departamento de Caldas en el llamado eje cafetero colombiano los responsables fueron Eduardo Walker en jurisdicción de La Cabaña y Antonio Pinzón en el Aguila y para 1890 el café se constituye en base de la economía regional. En 1886 Simón López lo extendió a la ciudad de Pereira de donde partió la expansión del cultivo a zonas del Quindío y al Valle del Cauca.

Popularidad en Occidente hasta nuestros días

Durante el siglo XVIII, la bebida se hace popular en Europa, y los colonos europeos introducen el cultivo del café en numerosos países tropicales, como un cultivo de exportación para satisfacer la demanda europea. En el siglo XIX, la demanda en Europa era a menudo superior a la oferta y estimuló el uso de distintos sustitutos con un sabor similar, como la raíz de achicoria.

Las principales regiones productoras de café son América del Sur (particularmente Brasil y Colombia), Vietnam, Kenia y Costa de Marfil. Hawái tiene una pequeña producción de café de gran calidad y elevado precio, pero entre las numerosas variedades desarrolladas, el café más caro y famoso sigue siendo el *Blue Mountain* procedente de Jamaica. Aunque actualmente Colombia posee numerosas plantaciones de *café orgánicos* de altísima calidad que están empezando a ganar reconocimiento mundial. Durante varias décadas en los siglos XIX y XX Brasil fue el mayor productor y monopolista virtual en el comercio del café, hasta que una política de mantenimiento de altos precios generó oportunidades de negocio a otros productores, como Colombia, Guatemala e Indonesia.

Botánica y el café

Los cafetos son arbustos de las regiones tropicales del género *Coffea*, de la familia de los rubiáceos. Dos son las especies que se utilizan para la preparación de la bebida, aunque también se han probado otras especies del género *Coffea* sin gran éxito ni difusión.

Coffea arábica o *cafeto arábica* es la que se cultiva desde más antiguamente, y representa el 75 por ciento de la producción mundial de café. Produce un café fino y aromático, y necesita un clima más fresco. El cultivo del *arábica* es más delicado, menos productivo y está reservado a tierras altas de montaña, entre 900 y 2.000 msnm. Originario de Etiopía, hoy en día se produce en países como Brasil, Camerún, Colombia, Costa Rica, Cuba, Ecuador, Guatemala, Haití, Jamaica, Java, Kenia, México, Perú, Puerto Rico, República Dominicana, El Salvador, Tanzania y Venezuela.

Coffea canephora o *cafeto robusta* ofrece una bebida rica en cafeína; fuerte y más ácido, usualmente usado para la fabricación de café soluble o instantáneo y mezclas. El ***robusta*** se adapta a terrenos llanos, con rendimientos más elevados. Originario del Congo Belga (actualmente República Democrática del Congo), hoy en día se cultiva no sólo en África (Costa de Marfil, Angola y el propio Zaire), sino también en India, Indonesia, Madagascar, Brasil y Filipinas. Es más resistente que el arábico (de ahí su nombre de «robusta»).

Los cafetos son arbustos con hojas persistentes y opuestas, que agradecen disponer de algo de sombra. Producen frutos carnosos, rojos o púrpuras, raramente amarillos, llamados *cerezas de café*, con dos núcleos, cada uno de ellos con un grano de café. Cuando se abre una cereza, se encuentra el grano de café encerrado en un casco semirrígido transparente, de aspecto apergaminado, que corresponde a la pared del núcleo. Una vez retirado, el grano de café verde se observa rodeado de una piel plateada adherida, que se corresponde con el tegumento de la semilla.

La principal enfermedad del café es la roya y está causada por el hongo (fungi) *Hemileia vastatrix*, o *Urediniomycetes* del café, que le da una coloración característica a las hojas e impide la fotosíntesis de la planta. Prolifera sobre todo en las plantas de la variedad arábica.

Cultivo

Aunque la imagen de las plantaciones de café se asocie a menudo con la de inmensos terrenos que se pueden encontrar en diversos países como por ejemplo Colombia, la producción mundial de café proviene, alrededor de un 70%, de explotaciones principalmente familiares de superficie inferior a 10 hectáreas, incluso generalmente por debajo de cinco hectáreas.

Al tratarse de pequeños agricultores, el cultivo del café da trabajo a un enorme número de personas, ya que la recolección, muy raramente mecanizada, requiere un tiempo de mano de obra importante que constituye la parte fundamental del coste de producción. Así pues, sólo en Brasil, se estima entre 230.000 y 300.000 el número de agricultores que viven del café y 3 millones el número de personas empleadas.

El tiempo necesario para un cafeto joven que se establece para comenzar a producir es de 3 a 4 años. A continuación el arbusto puede vivir numerosas décadas. La copa se rebaja para evitar un excesivo desarrollo en altura.

Las plantaciones pueden hacerse completamente al descubierto, lo que facilita la organización de las operaciones de cultivo y aumenta la producción frutal, pero disminuye la longevidad y la resistencia a las enfermedades de los cafetos. Por otra parte, las plantaciones pueden hacerse a semi sombra (se habla de café de sombra), lo que mejor se corresponde con la auto ecología de la especie, pero reduce la productividad y complica la gestión. Hay numerosos métodos de cultivo de sombra, desde la plantación directa en bosque hasta sabias combinaciones de árboles de refugio cortados en función de la fase de fructificación de los cafetos o hasta sistemas de policultivo. Las plantaciones de sombra inducen generalmente una mejor biodiversidad, aunque muy variable en calidad según los sistemas empleados y en relación al estado inicial natural.

Cosecha y preparación de los granos

Cosecha

Cuando los frutos llegan a la madurez, de 6 a 8 meses después de la floración para el arábica, de 9 a 11 meses para la robusta, puede comenzar la cosecha del café. Se emplean dos métodos: la *recolección* o el *despalillado*.

La recolección consiste en recoger manualmente sólo las cerezas maduras en su punto. Es la técnica más costosa, que obliga a pasar durante días varias veces sin interrupción por el mismo arbusto pero que obtiene las mejores calidades de café. El despalillado consiste en raspar la rama de las cerezas. Este método puede ser mecanizado. Se recoge por esta técnica expeditiva una mezcla heterogénea de cerezas más o menos maduras, y es el origen de cafés más ácidos (debido a los frutos aún verdes). En el Departamento de caldas la cosecha de café viene en una época del año de septiembre, octubre y noviembre, el café maduro, de color rojo se recolecta prontamente para que no se desperdicie por el suelo; la comunidad de parcelas pequeñas, lleva el café a una máquina de moler café y se le saca la cascara, se deja en reposo por una noche o un día y se le aplica el proceso del lavado, se seca en un planchón o en una secadora hecha de madera, se vende en la federación nacional de cafeteros o alguna otra compra. Esta es la cosecha 4 o 5 recolectas buenas de café y los pueblos y el departamento, adquieren buen comercio, transporte, etc.

Procesamiento

Inicialmente los granos de café recién cogidos se procesan, ya sea mediante el método seco, o el húmedo.

Método seco

Se emplea el proceso seco para el café Robusta y gran parte del café Arábigo de Brasil y Etiopía. Se secan los granos al sol y luego se muelen para eliminar la capa exterior, el mucílago seco, la vitela y la cáscara plateada. El proceso de molienda se realiza en las instalaciones grandes. Los desperdicios pueden servir como combustible, o también, como alimento para los animales. El secado se practica sobre superficies de secado, donde se rastrillan las cerezas de café y se extienden regularmente. Después de algunos días, la parte carnosa ya deshidratada se separa.

Método húmedo

Por otra parte, el proceso húmedo, que se emplea para obtener el café Arábigo de más alta calidad, puede provocar seria contaminación. Los granos maduros se lavan primero para eliminar los más livianos y la basura, luego se reducen a pulpa para quitar la capa exterior y parte del mucílago que se encuentra debajo de ésta. En seguida, es necesario fermentar los granos, recién reducidos a pulpa, en los tanques respectivos. Este proceso enzimático descompone las otras capas de mucílago, formando un afluyente que puede causar serios problemas de contaminación, al descargarlo directamente a los arroyos o ríos. Luego de un lavado final, el café ahora llamado «vitela», se seca al sol o artificialmente. Luego, el café se descascara para quitar la capa plateada y la de vitela, produciendo el café en grano «limpio» o «verde» que se comercializa internacionalmente.

La mayor parte del café verde del mundo pasa por algún tipo de proceso de lavado, entre ellos la mayoría del café de calidad superior.

El lavado se aplica a frutos bien maduros. Después de ser recogido, el café verde es clasificado por inmersión en agua. Los frutos malos o inmaduros flotarán y los frutos buenos y maduros se hundirán. La piel de la cereza y parte de la pulpa es eliminada presionando el grano mediante una máquina sumergida a través de una rejilla. El grano todavía tendrá una cantidad significativa de pulpa adherida que necesita ser quitada. Así se obtienen *café lavados*, descritos como «propios y brillantes», generalmente menos ácidos y de mejor sabor. La técnica, a menudo mecanizada, necesita disponer de cubas y de un suministro de agua suficiente.

El proceso húmedo requiere una gran cantidad de agua y puede provocar serios problemas de contaminación. Se puede reciclar la mayoría de caudal para economizar agua, y, al hacer esto, se concentra el contenido de enzimas en el agua, para el proceso de producción de pulpa, y esto facilita la fermentación. El agua utilizada para el lavado final puede verterse directamente a los ríos, pero el otro afluente debe pasar por los pozos de filtración.

Después del secado o el lavado, el grano de café se encuentra aún encerrado en el núcleo del fruto (el endocarpio): es el *café coque* (después de secado) o el *café parche* o *vitela* (después de lavado). Es necesario clasificarlo, con el fin de eliminar cualquier haba descompuesta, descolorada o dañada.

El café puede conservarse protegido por su propia cáscara durante un cierto tiempo. Algunas cosechas incluso se envejecen para mejorar el sabor del café.

La última operación de preparación, que permite obtener el *café verde*, consiste en descascarillar mecánicamente los granos. Luego, el café se descascara para quitar la fina capa plateada (el *tegumento*) y la de vitela, produciendo el café en grano «limpio» o «verde» que se comercializa internacionalmente. Las cáscaras se recuperan y se utilizan como combustible.

Son los granos secos o lavados, luego descascarillados, los que se comercializan en los mercados internacionales.

Semi-húmedo

El semi-húmedo es un proceso híbrido con un uso muy limitado en Brasil y Sumatara / Célebes. Se pasa la cereza a través de un rastrillo para eliminar la piel y parte de la pulpa como en el proceso húmedo pero el producto resultante es secado al Sol y no fermentado ni cepillado.

Clasificación

Una vez que el café se ha secado y pasa a ser café verde, se clasifica a mano o máquina para quitar las impurezas y los granos malos o deformes. Además, el café también es clasificado por tamaño.

Pulido

Algunos granos de café se pulen para quitar la piel de plata. Esto se hace para mejorar el aspecto de los granos de café verde y para eliminar los desperdicios que se hayan producido en el tueste.

Almacenamiento

El café verde es bastante estable si se almacena de forma correcta. Debe guardarse en contenedores que transpiren, a menudo lo realizan en algún tipo de saco de fibra que lo mantengan seco y limpio.

Envejecimiento

Todo el café, cuando fue introducido en Europa, venía del puerto de Moca, en lo que se conoce actualmente como Yemen. Para importar los granos a Europa, el café iba en barcos en un trayecto muy largo rodeando el continente africano. Estos largos viajes y la exposición al aire del mar cambiaban el sabor del café. Una vez que el Canal de Suez fue abierto, el tiempo del trayecto hacia Europa se redujo enormemente y comenzó a llegar café cuyo sabor no había sido alterado. En cierta medida, este café más fresco fue rechazado porque los europeos se habían acostumbrado al sabor anterior.

Para intentar lograr un sabor parecido al anterior, parte del café se envejecía en grandes almacenes al aire libre en los puertos durante seis o más meses en un intento de simular los efectos de los largos viajes en mar.

Aunque todavía se debate ampliamente, se cree que ciertos tipos de café verde mejoran con los años; especialmente aquellos valorados por su baja acidez, como los cafés de Indonesia o India. Varios de los

productores de estos cafés venden granos de café que han sido envejecidos unos 3 años, y algunos llegan incluso a 8 años. Sin embargo, la mayor parte de los expertos en café están de acuerdo en que el punto más alto de sabor y frescura del café se logra un año después de la cosecha, ya que los granos de café envejecidos en exceso pierden gran parte de su contenido en aceites esenciales.

Descafeinamiento

La semilla de cafeto contiene un 2% de cafeína. Ya en 1943 se comprobó que un gramo diario de cafeína (equivalente a 10 tazas de café expés o a 5 de café filtrado por goteo), absorbido durante una semana basta para inducir un cuadro carencial o síndrome de abstinencia.

El descafeinamiento es un procedimiento cuyo objetivo consiste en proporcionar el sabor del café, pero sin los efectos excitantes de la cafeína.

El primero en llevar a cabo el procedimiento fue el químico alemán Friedrich Ferdinand Runge en 1820 después de que su amigo, el poeta Goethe, le sugiriera que analizara los componentes del café para descubrir la causa de su insomnio. Runge también fue el descubridor de la cafeína.

Sin embargo, el verdadero progreso técnico trascendental no se produjo hasta la vuelta del siglo, en 1903, cuando Ludwig Roselius, un importador alemán, decidió pre tratar los granos de café con vapor antes de ponerlos en contacto con el solvente extractor de la cafeína. De esta forma, al aumentar la superficie de los granos húmedos e hinchados se facilitaba la eliminación de la cafeína, haciendo posible producir café descafeinado a escala comercial por primera vez. El café descafeinado se introduce en Estados Unidos bajo la reconocida marca *Sanca* (derivado de *sans caffeine*, o sea, «sin cafeína» en francés). Posteriormente la marca fue adquirida por la compañía de alimentos General Foods.

La disminución del contenido en cafeína se hace a costa de las cualidades gustativas. Se utilizan varios métodos. El principio general, basado en el de Roselius, consiste en empapar los granos en agua, extraer la cafeína del líquido así obtenido por adición de solvente orgánico o por adsorción sobre carbón activo, y finalmente volver a empapar los granos en el líquido empobrecido en cafeína para que reabsorban los otros compuestos siempre presentes. El solvente, principalmente el acetato de etilo que se encuentra en los frutos, nunca está en contacto con los granos, sólo con el agua con la cual se empapa el grano. Existe también un método de descafeinamiento que utiliza un chorro de dióxido de carbono bajo presión.

Tueste y torrefacción

Llegados a su destino, los granos son tostados, lo que desarrolla su aroma y les da su color oscuro. En algunos países, el tueste se hace añadiendo hasta un 15% de azúcar a los granos de café, en cuyo caso el proceso se denomina torrefacción y el café resultante, con un sabor algo más vigoroso y granos de brillo aceitoso a consecuencia del caramelo depositado, café torrefacto. A continuación los granos se muelen.

Con el tueste, los granos duplican su tamaño. Al principio de la aplicación del calor, el color de los granos verdes pasa a amarillo, luego a marrón canela. Es en ese momento cuando el grano pierde su humedad. Cuando la temperatura en el interior alcanza alrededor de 200 °C, salen los aceites de los granos. En general, cuanto más aceite hay, más sabor tiene el café.

Durante el tueste, los granos se agrietan de una forma similar a la de las palomitas de maíz que explotan bajo calor. Hay dos momentos de «explosión» que se utilizan como indicadores del nivel de tueste alcanzado.

Los granos se vuelven más oscuros y liberan aún más aceite hasta que finaliza el tueste, y son retirados de la fuente de calor.

Hasta el siglo XIX se compraban los granos verdes y su tostado se hacía con estufa. En 1900 la empresa *Hill Brothers* inventa el envasado en vacío de café tostado, que conservaba el sabor y aroma por más tiempo. Esto cambiaría la forma de consumir café y sentenció la vida de las tostadoras locales.

Variedades de granos de café

Los granos de café, según su procedencia, tienen generalmente características distintivas como sabor (los criterios sobre el sabor incluyen términos como «citríco» o «terroso»), contenido, cuerpo y acidez. Éstos dependen del ambiente local donde crecen las plantas de café, su método de proceso, y la subespecie genética o varietal. Así, los cafés presentan un gran abanico de sabores, y las variedades más valoradas y más raras alcanzan precios muy elevados.

A menudo se realizan mezclas de cafés para conseguir combinaciones equilibradas o complejas, y existen muchas mezclas populares.

Algunas variedades de granos son tan conocidas y demandadas que son mucho más caras que otras. Los cafés Montaña azul de Jamaica y el Kona hawaiano son quizás los ejemplos más prominentes. Estos granos se mezclan a menudo con otras variedades, más económicas, y se le añade el término «mezcla» al etiquetado, como por ejemplo «Mezcla Montaña azul» o «Mezcla de Kona» aunque contengan una pequeña cantidad del café mencionado.

La molienda

El grado de espesor de la molienda tiene un impacto importante en el proceso de elaboración de la bebida, y es crítico saber combinar la consistencia del grado de fineza del café con el método de elaboración para poder extraer un sabor óptimo de los granos tostados. Los métodos de la elaboración del café que exponen la molienda de café a agua calentada durante mucho tiempo necesitan que las partículas tengan un mayor grosor que si, en cambio, se utilizan métodos más rápidos. Los granos que se muelen demasiado para un determinado método de elaboración expondrán demasiada área superficial al agua caliente y producirán un gusto amargo y áspero. En el otro extremo, si se muele poco y se dejan partículas excesivamente gruesas, se producirá un café débil, acuoso y falto de sabor.

El índice de deterioro aumenta cuando el café está molido, como resultado de la mayor área superficial expuesta al oxígeno. Con el aumento del café como bebida de *gourmet* se ha hecho muy popular moler los granos en casa justo antes de elaborar la bebida, y hay disponibles muchos aparatos electrodomésticos que permiten realizar este proceso.

Hay varios métodos para producir la molienda de café para elaborar la bebida:

- **Molienda:** basada en dos elementos giratorios que machacan o que «rasgan» el grano con menos riesgo de quemarse. Las cuchillas pueden tener forma redonda o cónica; los últimos son más silenciosos y se atascan menos. Las cuchillas «muelen» el café a un tamaño razonablemente constante, lo que produce una extracción más uniforme cuando se elabora la bebida. Los expertos en café consideran que el molinillo es el único método aceptable de moler el café.
 - Los molinillos con cuchillas cónicas preservan la mayor parte del aroma y produce una molienda con partículas muy finas y constantes. El diseño intrincado de las cuchillas de acero permite que una alta reducción del engranaje para reducir la velocidad de molienda. Cuanto más lenta es la velocidad, menos calor se transmite al café molido, preservando así la máxima cantidad de aroma. Debido a la amplia gama de cuchillas, estos molinillos son ideales para toda clase de aparatos de café: expreso, goteo, percoladores, prensa francesa. Los mejores molinillos cónicos pueden moler extraordinariamente bien el café para la preparación del café turco. La velocidad a la que muele se sitúa generalmente por debajo de las 500 rpm.
 - Los molinillos con cuchillas en forma de disco giran a una velocidad normalmente mayor que la de las cónicas y como resultado tienden a transferir algo más de calor al café. Representan la manera más económica de conseguir una molienda constante en una amplia gama de aplicaciones. Son ideales para el uso doméstico.
- **Picado:** La mayoría de molinillos modernos realmente pican el grano en pedazos (y algunos bebedores de café utilizan simplemente una licuadora casera para realizar el proceso). Aunque

gozan de una vida mucho más larga antes de que se desgasten las cuchillas, los resultados son peores, produciendo una molienda poco homogénea y, en consecuencia, darán lugar a una extracción inconsistente y a un producto degradado en la taza.

- Las picadoras de cuchilla hacen los granos pedazos con una cuchilla girando a muy alta velocidad (de 20.000 a 30.000 rpm). Este café molido tiene partículas grandes y pequeñas y está más caliente que el café molido en molinillos. Las picadoras de cuchilla crean «polvo de café» que puede estorbar encima de los tamices de las máquinas de expreso y en las prensas francesas. Este tipo de picadoras son adecuadas solamente (en teoría) para máquinas de café por goteo, aunque incluso aquí el producto es inferior. También pueden hacer un gran trabajo moliendo especias y hierbas. No se recomiendan para el uso con máquinas de expreso con bomba.
- **Machacado:** El café turco es producido por infusión con una molienda de una fineza casi impalpable. En ausencia de un molinillo con una calidad suficiente, la única forma fiable de alcanzarlo es golpear los granos en un mortero.

Salud y farmacología del café

Se conocen efectos positivos de la cafeína para disminuir o sedar directamente las cefaleas, lo que explica existan fármacos como la cafiaspirina.

Varios estudios han encontrado relaciones entre el consumo de café y varios padecimientos, desde la diabetes y las enfermedades cardiovasculares hasta el cáncer y la cirrosis. Los estudios son contradictorios en cuanto a los beneficios para la salud que supone el consumo de café, y se extraen resultados similares en cuanto a los efectos negativos del consumo. Además, a menudo no está claro si esos riesgos o beneficios están ligados a la cafeína o bien a otras sustancias químicas presentes en el café (y si el café descafeinado tiene el mismo beneficio y riesgos).

Un hallazgo más o menos consistente ha sido la reducción de la diabetes mellitus tipo 2 en los consumidores de café, asociación que no puede ser explicada sólo por el contenido en cafeína, dado que, de hecho, puede ser mayor en el café descafeinado.

El efecto vasodilatador de la cafeína parece ser útil para inhibir el blefaroespasmio (*tic* o contracción involuntaria de los párpados), por otra parte estudios provisionales publicados en la revista médica estadounidense AJOG (edición de la segunda semana de enero de 2008) sugieren que la vasodilatación en las arterias uterinas provocada por la dosis de cafeína que puede encontrarse en 200 mg (tres pocillos) o más al día puede inducir a abortos espontáneos en mujeres gestantes (tales conclusiones son provisionales).

Así mismo, se ha vinculado a la cafeína como irritante del sistema digestivo, por lo cual deben evitar consumir esta bebida las personas que sufren o tengan antecedentes de gastritis o úlcera péptica.

Propiedades gustativas

Como en otros productos como el vino, el aroma desempeña un papel preponderante en el placer que de beber una taza de café. Este aroma es percibido por la mucosa nasal directamente, por la nariz o retronasalmente por la faringe cuando los compuestos volátiles remontan hacia la mucosa olfativa.

Se cuentan al menos 800 compuestos químicos en el café. Su proporción y su naturaleza determinan la especificidad del café en cuestión. Como ejemplo, y para citar algunos compuestos mayoritarios, se encuentra la vainillina, el guaiacol y el 4-Ethylguaiacol (fenólicos y especias), el 2,3-butadion (aroma de mantequilla), el 2-Methoxy-3-isobutylpyrazine (terroso), el methional (patata y azúcar) y finalmente el 2-Furfurylthiol (aroma, simplemente, de café). Otros compuestos proporcionan sensaciones de avellana, nuez, caramelo y, de manera más sorprendente, de zeta, carne, etc.

La mayoría de estos compuestos se deterioran con el aire y la luz, lo que explica el consejo habitual de conservar el café molido en un recipiente hermético al vacío, al resguardo del calor y la luz. Conservar el café en forma de granos y molerlo en el último momento minimiza la superficie de contacto con el aire, y en consecuencia la probabilidad de degradación de los aromas.

Otros usos del café

El extracto de café se emplea en confitería y en repostería como aromatizante en helados, bombones, etc.

La cafeína, que puede ser extraída del café, entra, por sus propiedades estimulantes, en la composición de algunos refrescos. Los granos de café, tras el tostado y la infusión, son destilados con el fin de producir cremas o licor de café.

Además, en la actualidad existen multitud de medicamentos con cafeína, tanto sola como asociada con otros principios activos como en el caso de los analgésicos. Aquellos medicamentos que sólo contienen cafeína están indicados oficialmente para casos de astenia (cansancio de origen intelectual o físico), aunque se suele recurrir a ellos cuando es necesario mantenerse despierto, como por ejemplo el caso de los transportistas.

Preparaciones de café más conocidas

Café Espresso

Ingredientes

150 gr de café molido

450 gr de agua

Preparación

Moler el café bastante fino justo antes de preparar el café.

Meter en el filtro 15 gr de café molido por persona,

Añadir una taza grande de agua hirviendo y dejar 10 minutos. Servir inmediatamente

Presentación

En taza de café plato de asiento y sachet de azúcar



Producto	Cantidad	Unidad	Precio Unitario		Pax:10
					Precio Total
café molido	150	gr	3,00	c/ 500gr	0,90
Botellón de agua	450	gr	2,50	c/ 20ltr	0,06
					0,00
					0,00
					0,00
					0,00
					0,96
					0,05
					1,00
					0,10
					33%
					0,30
					0,50

http://www.osamayor.com/cafe/recetas_cafes_mas_conocidos/

Café cubano

Ingredientes

90 gr de café

20 gr de ron

Chocolate en polvo

Preparación

Llenar una taza grande 85gr de café.

Luego, colocar 15gr de Ron, derramándolo por el borde de la taza para que caiga de a poco y no de manera concentrada en un solo lugar.

Por último, espolvorear con chocolate en polvo

Presentación

En taza de café con plato de asiento y sachet de azúcar



Producto	Cantidad	Unidad	Precio Unitario	Pax:10	Precio Total
Café	90	gr	3,00	c/ 500gr	0,54
Ron	20	gr	16,80	c/ 750gr	0,45
					0,00
					0,00
					0,00
					0,00
					0,99
					0,05
					1,04
					0,10
					33%
					0,31
					1,00

http://www.osamayor.com/cafe/recetas_cafes_mas_conocidos/

Café Mocachino

Ingredientes

20 gr de Leche condensada

20 gr de crema batida

150gr de leche

50 gr de café

Canela a gusto

Preparación

Verter con cuidado primeramente la leche condensada y luego el café.

A continuación colocar la crema batida y decorar con un poco de canela

Presentación

En taza alta de café con plato de asiento y sachet de azúcar



Producto	Cantidad	Unidad	Precio Unitario	Pax:10 Precio Total
Café	50	gr	6,00 c/500gr	0,60
leche condensada	20	gr	2,50 c/250gr	0,20
crema chantilly	20	gr	4,50 c/500gr	0,18
Leche	150	gr	1,20 c/1000gr	0,18
				0,00
			Costo Neto	1,16
			Varios 5%	0,06
			Costo Total	1,22
			Costo Pax	0,12
			Costo	
			Venta	33%
			Precio	
			Venta	0,37
			Precio Sugerido	1,00

http://www.osamayor.com/cafe/recetas_cafes_mas_conocidos/

Café Irlandés

Ingredientes

60g de whisky.

10 gr de azúcar.

1 vaso de café caliente.

Crema chantilly, a gusto



Preparación

Calentar previamente 1 vaso que resista el fuego, verter un 30 gr de whisky y encenderlo.

Inmediatamente añadir 30 g más de whisky y 10 gr de azúcar.

Llenar con café caliente y antes de servir cubrir con un copete de crema chantilly

Presentación

En taza alta de café plato de asiento y sachet de azúcar

Producto	Cantidad	Unidad	Precio Unitario	Pax:10	Precio Total
Café	50	gr	6,00	c/500gr	0,60
Leche	150	gr	1,20	c/1000gr	0,18
Whisky	60	gr	18,20	c/750gr	1,46
Azúcar	10	gr	32,00	c/50 kg	0,01
					0,00
			Costo Neto		2,24
			Varios 5%		0,11
			Costo Total		2,35
			Costo Pax		0,24
			Costo Venta		33%
			Precio Venta		0,71
			Precio Sugerido		1,50

http://www.osamayor.com/cafe/recetas_cafes_mas_conocidos/

Café Capuchino

Ingredientes

90 gr café molido.

1 litro de leche.

Canela en polvo, o bien cáscara de naranja rayada

Preparación

Preparar el café utilizando leche en vez de agua.

Servir añadiendo canela en polvo o raspadura de cáscara de naranja.

Endulzar a voluntad.

Presentación

En taza alta de café plato de asiento y sachet de azúcar



Producto	Cantidad	Unidad	Precio Unitario	Pax:10
Leche	150	gr	1,20 c/1000gr	Precio Total 0,18
Café	50	gr	6,00 c/500gr	0,60
crema chantilly	20	gr	4,50 c/500gr	0,18
				0,00
				0,00
			Costo Neto	0,96
			Varios 5%	0,05
			Costo Total	1,01
			Costo Pax	0,10
			Costo Venta	33%
			Precio Venta	0,31
			Precio Sugerido	1,50

http://www.osamayor.com/cafe/recetas_cafes_mas_conocidos/

Café Cortado

INGREDIENTES

café molido 8gr

leche 20 gr

PREPARACIÓN

en un cacillo se coloca la dosis de café y se ajusta a la cafetera se acciona el interruptor y se vierte el café en una taza pequeña o de café que deberá estar caliente, llenando un poco más de la mitad acto seguido se calienta en una jarra metálica la leche entera haciendo que saque espuma por acción del vaporizador

la taza de café la colocamos sobre un platillo pequeño con el asa de la taza hacia la derecha, la cucharilla también a la derecha y el estuchado de azúcar a la izquierda sobre el café vertemos la leche con cuidado balanceando la jarra para conseguir que la crema quede sobre el café

como decoración se puede presentar sobre una azúcar y además con una pasta o un dulce sobre la cucharilla



Pax:10

Producto	Cantidad	Unidad	Precio Unitario	Precio Total
café molido	8	gr	3,0000 c/ 500 gr	0,0480
leche	20	gr	1,2000 c/ltr	0,0240
crema chantilly	5	gr	4,5000 c/500gr	0,0450
		gr	c /500 gr	0,0000
		gr	c /500 gr	0,0000
			Costo Neto	0,1170
			Varios 7%	0,0082
			Costo Total	0,1252
			Costo Pax	0,0125
			Costo Venta	33%
			Precio	
			Venta	0,0379
			Precio Sugerido	1,5000

http://www.osamayor.com/cafe/recetas_cafes_mas_conocidos/

5.-Análisis comparativo

Gastronomía

CUBA

La gastronomía de Cuba es una fusión de cocinas españolas, africanas y del Caribe. Las recetas cubanas comparten las sabidurías de la combinación entre las especias y las técnicas combinadas de la cocina española y africana, con unas ciertas influencias caribeñas en especias y sabores. Existen influencias de los esclavos africanos que cultivaban, en su mayoría caña de azúcar en las plantaciones, mientras que en las ciudades constituyeron generalmente una minoría. Las plantaciones de tabaco fueron habitadas principalmente por campesinos españoles pobres, sobre todo de las Canarias. La parte del este de la isla también recibió cantidades masivas de inmigrantes franceses, haitianos y del Caribe, principalmente durante la revolución haitiana; así como trabajadores estacionales para la cosecha de la caña de azúcar, sobre todo españoles, durante los años 50. Esto implicó que la cocina cubana se convirtiera en algo localmente tradicional.

Para complementar su dieta también encontramos: yuca, boniato, malanga, calabazas, entre otros tubérculos y verduras.

Entre los platos más comidos están el arroz, las viandas (principalmente el plátano), las legumbres y la carne de cerdo. Entre los platos típicos se encuentra el congri, elaborado con un caldo de frijoles y arroz. Están los tamales (el maíz es un plato desde los aborígenes cubanos con el aún comido casabe) y tostones y mariquitas realizadas con plátanos vianda. En las fiestas lo más codiciado y usado es el típico cerdo asado en vara a fuego lento.

Ecuador

A pesar de ser un país pequeño, la gastronomía en Ecuador es bastante variada, esto se debe a que dentro del país se encuentran cuatro regiones naturales (costa, sierra, oriente y región insular) las cuales tienen diferentes costumbres y tradiciones. En base a las regiones naturales del país se subdividen los diferentes platos típicos e ingredientes principales.

Ingredientes

Pescado

El pescado que suele comerse en la costa ecuatoriana es conseguido de las aguas del Océano Pacífico o de las innumerables vías navegables de la zona. Entre los principales pescados se encuentran el picudo, albacora, dorado, camotillo, chame, corvina y la trucha. Algunos de los platos populares como el pescado son: sopa marinera, ceviches de pescado, corviches, bollos, cazuelas, estofado de pescado con maní, encocado, etc. Un plato típico de la costa se llama Encebollado de pescado.

Plátano

Ecuador es un fuerte exportador de plátano, por lo que este representa un importante elemento en la gastronomía, en especial en la costa ecuatoriana. Existen tres principales variedades de plátano, siendo las más importantes: el plátano verde, el plátano maduro y el guineo. El plátano verde suele comerse frío, asado o hervido. El plátano maduro suele comerse frito, asado o hervido de igual manera, tiene un sabor más dulce y una consistencia más suave y el "guineo" suele comerse crudo como una fruta cualquiera, aunque también hay una pléthora de postres preparados a base del guineo.

Verduras y legumbres

Las verduras están presentes en diferentes formas, el arroz, el plátano verde o maduro, la yuca, o la salsa de maní (cacahuete) tostado y molido. El maíz, se suele comer en las muy populares tortillas de maíz conocidas como bonitísimas, cocinan los choclos (elotes) en agua y sal, mas mazamoras y los comen con queso fresco, igual que los frijoles, que acompañan a muchos de sus platos. El puré de papas o lo sirven de base para platos como los llapingachos que son tortillas de papa o los locros.

Carnes

Se suele comer carne de vaca, cordero o cabra. Algunos platos se combinan con verduras como el seco que son trozos de carne servida con arroz, dentro de los platos exóticos se tiene el cuy, que suele comerse asado en las celebraciones de ciertas partes del país. La carne de chanco (cerdo, lechón, cachorro) se come en varios lugares del país, participa en la elaboración de diversos platos, algunos de ellos como fritada, hornado, chugchucaras.

Es de destacar de la cocina de Ecuador los caldos (conocidos como sopas o locros) que suelen prepararse con verduras muy diversas y carne de gallina, son frecuentemente servidos en los mercados callejeros como desayuno. Algunos de ellos son muy populares como el yaguarlocro que es una sopa de papas que lleva como ingrediente borrego y una salsa especial, que visitando el Ecuador sabrá degustar.

Platos típicos

- Fritada
- Quimbolitos
- Pan de yuca
- Cazuela
- Banderas
- Caldo de tubo
- Bolón de verde
- Caldo de bolas de verde
- Humitas de choclo
- Sancocho
- Fanesca, especial en época de Semana Santa
- Mellocos con habas cocinadas
- Encebollado
- Estofado de guanta
- Caldo de tronquito
- Bollo de pescado
- Guatita
- Hornado
- Tripa mishqui
- Menudo
- Chupes (de mariscos)
- Morcilla
- Chicha
- Empanadas de morocho
- Hayacas
- Mote pillo
- Tamales
- Viches
- Encocado (de mariscos)
- Ayampaco
- Repe lojano
- Seco de gallina

Postres

Aunque la mayoría de las veces se ingiere fruta como postre la cocina ecuatoriana tiene postres como:

- Dulce de leche
- Torta de guineo
- Chúcula
- Dulce de 3 leches
- Helados de paila
- Quimbolito

Bebidas

Alcohólicas

Los aguardientes de caña son muy populares en las provincias de Loja y Manabí, donde se elaboran diversas bebidas alcohólicas como el llamado *currincho*, la *guanchaca*, el *quemado* o *canelazo* que es a base de canela y la famosa Caña; ciertas bebidas de estas provincias llevan aderezos de frutos y productos nativos como la miel y la grosella y muchos cítricos como la naranja, mandarina, limón e injertos de estas frutas con otras, incluso se mezclan con agua de flores nativas y hojas de otros frutos medicinales y exóticos como la yerba luisa o la manzanilla. Otra bebida es el *pájaro azul* que es aguardiente de caña de azúcar mezclado con cáscaras de mandarina, que al hervir le da ese color azulado. En especial la chicha que es un preparado a base de yuca, mote o maíz.

CAFÉ ECUATORIANO

A pesar de que Ecuador es un país pequeño en territorio, posee una gran capacidad productiva, convirtiéndose en uno de los pocos en el mundo que exporta todas las variedades de café: Arábigo lavado, Arábigo natural y Robusta. Los diferentes ecosistemas, permiten que los cultivos de café se den a lo largo y ancho del país, llegando a cultivarse inclusive en las Islas Galápagos. Debido a la ubicación geográfica del Ecuador, su café es de los mejores producidos en América del Sur y de los más demandados en Europa, al igual que el Cacao.

Historia

El café, ha sido uno de los cultivos que se ha destacado en las exportaciones agrícolas del país, el mismo que conjuntamente con el cacao y el banano han constituido fuente de empleo y de divisas por décadas para la economía ecuatoriana, además, dieron origen al desarrollo de otras importantes actividades económicas como el comercio, la industria, entre otras.

Tradicionalmente, la zona de Jipijapa en la provincia de Manabí, ha sido uno de los lugares preponderantes en los cuales se ha cultivado este producto. Actualmente, este cultivo se encuentra ubicado a nivel nacional. Según los datos del último Censo Agropecuario existen 151.900 hectáreas de cultivo de café solo y 168.764 hectáreas de cultivo de café asociado. En la superficie únicamente de café, Manabí ocupa el 38.6 %, Sucumbíos el 17.36 %, Orellana 11.89 %, El Oro 7.67 %, Loja el 4.01 % y la diferencia en otras provincias, en tanto que en la superficie asociada de café, Manabí ocupa un 24.25 %, Los Ríos 17.9 %, Guayas 9.22 %, Esmeraldas 7.94 %, Pichincha 13.90 %, Bolívar un 7.05 % y el resto en otras provincias productoras.

En nuestro país se cultivan las dos especies de café, arábigo y robusta. Aproximadamente, el 55 % de la superficie total es de arábigo. La producción de arábigo, considerado de mejor calidad se concentra específicamente en Manabí, la provincia de Loja y las estribaciones de la Cordillera Occidental de los Andes, en tanto que el robusta se cultiva en la Amazonía, es decir, en Sucumbíos y Orellana, en su mayor porcentaje.

De las 57.153 upas de cultivo solo de café, aproximadamente el 50 % son pequeñas, es decir, que van de 1 hasta las 10 hectáreas, el 13 % upas de hasta 20 hectáreas, el 22 % hasta 50 hectáreas y la diferencia mayores de 50 hectáreas. En cuanto al cultivo asociado, de las 48.116 upas, el 54 % son de 1 a 10 hectáreas, el 19.31 % de 10 hasta 20 hectáreas, el 18.03 % de 20 a 50 hectáreas y la diferencia son unidades de producción agropecuaria de café superiores a esta última extensión. La producción de café en el Ecuador ha ido disminuyendo paulatinamente a partir de 1997, es así como durante los últimos años el volumen producido es inferior a un millón de sacos de 60 Kg, por lo que su aporte a la producción mundial de café ha ido en descenso, contribuyendo en la actualidad en no más del 1%.

Uno de los problemas fundamentales es el bajo rendimiento, estimado entre 5 a 6 qq/ha al año, considerado uno de los más bajos comparado con otros países productores, debiéndose en gran parte a la falta de capacitación y transferencia de tecnología, la no disponibilidad de créditos, la ausencia de organización y fortalecimiento gremial, entre otros factores. En alrededor del 90 %, la superficie de cultivo es manejada bajo el sistema tradicional. Las exportaciones de café en grano, de igual manera han ido disminuyendo, es así como en el año 1997 se ubicaron en el exterior 709.000 sacos de 60 kg, en tanto que en el 2001, se exportó 392.000 sacos y en el 2002, se estima una cantidad no superior a los 200.000 sacos de 60 kg.

El ingreso de divisas por este rubro, ha disminuido considerablemente, si incluso tomamos en cuenta durante este último año los bajos precios internacionales, causados por la sobreoferta de este producto en el mercado mundial. En el caso de los elaborados, las exportaciones también han disminuido con relación a años anteriores, en el año 2000 alcanzan la cifra de 6.005 toneladas, en el 2001 fue de 8.100 toneladas y en el 2002 el volumen ubicado en el exterior es superior a los 8.000 toneladas, habiéndose arrojado divisas por 20, 27 y aproximadamente 30 millones de dólares, respectivamente.

El aporte de las exportaciones de café en grano y elaborados frente a las exportaciones totales del país, en estos últimos años se ha reducido, pasando de un aporte superior al 3 % en años anteriores a menos del 1% en los períodos 2001 y 2002. La falta de producción nacional ha obligado al Consejo Cafetalero Nacional COFENAC, organismo rector de la política cafetalera, ha adoptar resoluciones a fin de permitir importaciones de café para el abastecimiento de la industria de elaborados de este producto, habiendo importado especialmente de Vietnam café robusta, alrededor de 100.000 sacos de 69 kg.

La caída de los precios internacionales, ha provocado el abandono de las plantaciones, así como la multiplicación de los problemas fitosanitarios por el no levantamiento de las cosechas; habiendo incidido en un aumento considerable de la pobreza en las zonas cafetaleras, colocando al productor en una situación de gran vulnerabilidad a la instalación de cultivos ilícitos, especialmente en la región nororiental del país ya afectada por las consecuencias del Plan Colombia. Existen 105.000 Unidades de Producción Agropecuaria UPAS de café, tanto de cultivo solo como asociado, de lo que se desprende que alrededor de 105.000 familias se encuentran vinculadas a esta actividad, si tomamos en cuenta que en cada unidad productiva existen al menos 5 miembros por familia, el número de personas vinculadas a esta actividad supera las 500.000 personas.

En cuanto a los comerciantes, su número es de aproximadamente 500, mientras que las industrias ocupan alrededor de 850 personas en las labores de transformación del café. En lo referente a los exportadores de café en grano e industrial, suman 40 y 5, respectivamente; según datos proporcionados por la Asociación Nacional de Exportadores de Café, debiendo añadir al personal que se ocupa en la movilización, acopio y manipuleo del producto en este último proceso. De acuerdo con esta cifra la población vinculada al café representa alrededor del 12 % de la Población Económicamente Activa Agrícola y aproximadamente el 4 % de la PEA total.

Exportación

El cultivo, producción, comercialización, industrialización y exportación del café, son sectores importantes para la economía del Ecuador, por lo que es necesario que los sectores privado y público trabajen mancomunadamente, a fin de lograr un desarrollo sostenido y alcanzar un mejoramiento de las condiciones socioeconómicas de los agricultores dedicados a esta actividad, así como el fortalecimiento y ampliación de las exportaciones y el incremento del aporte en divisas para la economía ecuatoriana.

El café ecuatoriano se exporta actualmente a cerca de cincuenta países, entre los cuales se encuentran Estados Unidos, Colombia, España, Chile, Alemania, Italia, Francia, Polonia, Japón, Bélgica, Canadá, Países Bajos, Argentina y Suiza.

Cafés Ecuatorianos

El Dorado de Mindo

En las faldas de las montañas de la población de Mindo a los 1450 msnm se encuentra las plantaciones de café El Dorado, café de excelente sabor y aroma un café gourmet elaborado con los mejores granos de café, seleccionado y tostado en su punto para obtener un café de muy altas prestaciones.

Para la elaboración de nuestro café se aplica técnicas adecuadas para dar el mejor tratamiento a nuestro producto para así obtener un café gourmet de alta calidad.

Reuniendo muchas cualidades hemos recibido en Agosto del 2004 el premio de "La mejor taza de café Ecuatoriano" otorgado por la Cofenac. Máximo organismo regulador de los productores de café en el Ecuador, que certifica la calidad de nuestro trabajo.

Propiedades Organolépticas:

En Boca: Sabor fuerte denota cuerpo de excelente textura. Con la acidez exacta para conjugar el placer de tomar un taza de café.

En Nariz: olor penetrante, de olor concentrado con un excelente retro olfato.

Aspectos Físicos:

Suelo: Tierra con materia orgánica o de origen vegetal.

Topografía: Relieve ligeramente inclinado para asegurar el drenaje de las lluvias, se debe evitar las tierras compactas.

Aspectos Económicos:

Variedad: Café Arábica resistente a la "Roya" (Hemileia Vastatrix)

Modo de Cultivo: Parcelas de dimensiones iguales para facilitar el cuidado de la planta y el mejor aprovechamiento de la planta.

Fertilización del suelo pre y post cosecha.

Aplicar una selección del café por su tamaño del grano para asegurar la producción de café Arábica de alta gama o tipo gourmet y así conseguir un café de excelente calidad, aroma y sabor.

Café Galletti

El Proceso

Café Galletti utiliza solamente café ecuatoriano 100% Arábica, trabajamos directamente con la Asociación de Artesanos El Colmenar, ganadores del concurso Taza Dorada como el mejor café producido en el Ecuador en el año 2007.

Nuestro café es producido entre 1200 y 1800 metros sobre el nivel del mar. Los cultivos de El Colmenar están junto a bosques naturales y arroyos y se desarrollan bajo el sistema de diversidad de plantas arbóreas con profundo respeto a la fauna y la flora del sector.

La cosecha se realiza a mano con selección de cerezas maduras, luego pasa al proceso ecológico de beneficio húmedo evitando contaminar el agua y haciendo un uso racional de los recursos hídricos.

Se seca al sol hasta alcanzar el nivel de humedad adecuado, se selecciona y clasifica en verde, descartando los defectos que pueden afectar la calidad de la taza.

Se almacena en un lugar fresco, seco y ventilado en sacos de yute. Finalmente nuestro maestro tostador Don T. Galletti tuesta cada lote a perfección. Nuestra estrategia se basa en la educación a consumidores y a personas involucradas en el servicio de café, así como en la capacitación y motivación a productores.

Café Orgánico

Café Ecuatoriano de montaña.-

Café orgánico elaborado con responsabilidad ambiental y social en las montañas del Ecuador por gremios campesinos, en especial Bosque nublado. Salve el bosque nublado, café producido en el bosque nublado del Ecuador evitando la deforestación con principios ambientales y sociales.

Café Tostado, Molido o en Grano

Café 100% Arábico proveniente de las tierras altas y exóticas del Ecuador, tostado en la mitad del mundo con tecnología italiana.

Café Vélez

Nacimiento de la empresa

La empresa nació con el sueño de mejorar la calidad del café en el Ecuador y de promover a nivel nacional e internacional el café especial de este país, con el objetivo de crear un negocio rentable, generar mejores ingresos para los productores, y de buscar un desarrollo sustentable y amigable con el medio ambiente en las zonas cafeteras potenciales.

Sus fundadores son José Nicolás Vélez y su esposa Isabel Pallares, con cariño al café y su gente, han venido promoviendo desde el cultivo hasta el consumo del café gourmet en el Ecuador.

Productos

Empresa preocupada por ofrecer un café de excelente calidad. Los productos se elaboran artesanalmente tanto en el cultivo y la selección del grano de café, como en el tostado. El mayor anhelo es lograr que en el Ecuador se reconozca la calidad de un café más fino. A los que se inician en el mundo del café, les aseguramos vivir una nueva experiencia. A los amantes de los sabores más sofisticados les garantizamos que superarán sus expectativas.

Mezclas

Al combinar varios tipos de cafés se puede obtener nuevos sabores, y aromas. Al igual que un chef crea sus propias recetas al combinar sabores que se complementan unos con otros, el catador de café también puede experimentar con mezclas novedosas. Se trata de encontrar un balance de acidez, cuerpo y sabor adecuados, creando combinaciones con características especiales.

Café orgánico Galápagos

Arábica Orgánico de 200 m.s.n.m.

Este maravilloso producto viene de una hermosa finca en la Isla Santa Cruz. Es un café orgánico con increíbles características para venir de una altura tan baja. Creemos que es debido a las condiciones de clima únicas de esta región que se consigue un café tan extraordinario.

AROMA: Alto

ACIDEZ: Media/Alta

CUERPO: Medio/Alto

VARIEDADES: Borbón / Caturra

Intenso Aroma Yumbos

Arábica escogido de 1200 a 1500 m.s.n.m

Fina selección de los mejores cafés del Noroccidente de Pichincha, región montañosa y volcánica donde habitaban los legendarios Yumbos. Este exquisito café es producido con los mejores estándares, por lo que consigue una excepcional taza ecuatoriana.

AROMA: Alto

ACIDEZ: Alta

CUERPO: Medio

VARIEDADES: Caturra / Típica / Borbón / Pacamara

CAFÉ CUBANO

Cuba, tierra de extraordinarios cafés, origen de granos de aroma sublime y cuerpo suave, un mito que hoy se descubre para epicúreos paladares ansiosos de verdaderos y exótico placeres. Sólo ahora develamos un tesoro que tiene más de 250 años de tradición.

Historia

La planta del cafeto arribó a Cuba en el siglo XVIII, de la mano de Don José Gelabert, quien fundó en el Wajay, en las afueras de La Habana, el primer cafetal de la Isla hacia 1748, con semilla proveniente de Santo Domingo, actual República Dominicana. La avalancha de haciendas cafetaleras se produjo en Cuba con la llegada de colonos franceses que emigraron desde Haití debido a la revolución de 1791. Estos conocedores encontraron terrenos excelentes y condiciones climáticas propicias para el cultivo del cafeto en las zonas montañosas del país ubicadas en el occidente, centro y oriente insulares. Así surgieron las grandes haciendas cafetaleras cubanas, que en breve se convirtieron en poderosos centros productores de café. Gracias a este auge, Cuba llegó a ser el primer exportador mundial a inicios del siglo XIX.

En 1714, el gobierno francés recibió de los holandeses su primera planta de café, de la variedad típica. Pero tuvieron que transcurrir nueve años más y unas cuantas intrigas cortesanas hasta que Gabriel Mathieu de Clieu consiguiera una planta joven del jardín Plantes de París y emprendiera con ella un azaroso viaje a América.

Después de sufrir el acoso de los corsarios y sobrevivir a una temible tempestad, el barco de De Clieu quedó detenido en medio de las calmas ecuatoriales durante un mes, mientras el francés y su delicada acompañante compartían la escasa provisión de agua. Finalmente, llegaron a Martinica y allí el café prosperó. Gran parte de la provisión mundial de café deriva de esa única planta.

En 1734, cuando los colonos franceses comenzaron a cultivar el café en Santo Domingo, el número de esclavos para explotar las plantaciones de Haití creció con peligrosa rapidez, factor que sería determinante en la historia del Café Cubano.

José Antonio Gelabert introdujo en Cuba los primeros cafetos en 1748 e inició, su cultivo cerca de La Habana. Pero el verdadero auge llegó en la década de los noventa: Había estallado la revuelta de los esclavos en Haití, las plantaciones de café fueron arrasadas y sus propietarios asesinados.

Algunos colonos franceses tuvieron suerte por partida doble: salieron vivos del trance y llegaron a Cuba. Allí los aguardaba una Naturaleza única con las mejores condiciones para la producción del café. Iniciaron su cultivo en los contrafuertes y zonas altas de la Sierra Maestra e introdujeron la práctica correcta del beneficio del grano.

La tradición cafetalera se extendió por toda la Isla y una rica cultura floreció en torno a la valiosa semilla. A principios del siglo XIX, Cuba se había convertido en el primer productor mundial de café y el pueblo cubano se había enamorado definitivamente de su sabor.

Cuba como productor de Café

El boom cafetalero cubano tuvo lugar durante las tres primeras décadas del siglo XIX, pero ya hacia 1830 fue perdiendo fuerza, debido a la mediación de España en el comercio de la isla. La Metrópoli imponía gravámenes y altos precios a países importadores como Estados Unidos, quienes desestimulados por esta situación, giraron sus ojos hacia productores incipientes en ese momento como Brasil, Colombia y otros del área centroamericana.

Aunque Cuba perdió su liderazgo como exportador de café, mantuvo una alta calidad en el cultivo y beneficio del grano, trasladando esta tradición, como un ritual que pasó de generación a generación, hasta nuestros días. En la actualidad, las producciones de cafés gourmets de refinada calidad se dirigen exclusivamente a mercados muy selectos. Es por ello que sólo los más exquisitos connoisseurs saben de la existencia de esta rara joya que es el café cubano.

Condiciones Climáticas

El café solo se produce en la franja ubicada entre los trópicos de Cáncer y de Capricornio. Los países más cercanos a la línea ecuatorial, necesitan de mayores alturas sobre el nivel del mar para producir cafés de alta calidad, mientras una posición más alejada de esta línea, condiciona que a menor altura se puedan obtener cafés de muy alta calidad.

De ahí que la ubicación geográfica de la Isla de Cuba, más alejada del Ecuador y con una temperatura media que oscila entre los 23 y 28 grados centígrados, hace posible que a una altitud entre los 350 y 750 m se obtengan granos de calidad excepcional, que estén valorados entre los mejores arábicas lavados del mundo.

Los cafetales crecen a la sombra de árboles centenarios, en suelos permeables, con altos contenidos de materia orgánica y arcilla que permiten que el agua se absorba fácilmente. Las zonas montañosas más relevantes de la topografía insular, poseen lugares con características climatológicas muy particulares que las convierten en las principales regiones cafetaleras de Cuba.

Las Variedades del Arábica

La especie que se cultiva principalmente en Cuba es la Coffea arábica y dentro de ella las variedades que más se desarrollan son:

- Típica
- Bourbon
- Caturra: amarillo y rojo
- Catuai: amarillo y rojo
- San Ramón

- Villalobos

Cultura y Tradición

La cultura cubana en la obtención del café arábica data de más de 250 años. La sabiduría en el cultivo y cuidado del grano se ha transmitido de generación en generación, convirtiéndose en una tradición familiar. El campesino cubano trata con desvelo sus plantaciones de café. Desde que aún es una semilla, le imprime el "Know How" acumulado durante tantos años y que ha recibido de sus ancestros.

Cada una de las etapas de este largo proceso que va de la semilla a la taza está cargada de amor y de cuidados especiales.

Características organolépticas

El Café de Cuba posee las siguientes características organolépticas:

- Café de excelente fragancia.
- Aroma muy fino y delicado.
- Buen cuerpo, balanceado.
- Buena acidez, con algunas notas cítricas.
- Sabor delicado, suave y dulce.

Tendencias de consumo

La especie más estimada en el mundo es la Arábica, que moviliza los segmentos de precio más altos del mercado. Actualmente los principales productores de esta especie se concentran en Centroamérica, Caribe, América del Sur y algunos productores de África. El desarrollo del mercado está en un estado de saturación debido a un incremento desmedido en la producción que sobrepasa la demanda del consumo. El segmento de mayor crecimiento es el dedicado a los cafés de especialidad.

El rito del café

Quien tiene el privilegio de visitar Las Terrazas en La Sierra del Rosario y recorrer los vestigios de las antiguas plantaciones que convirtieron el café Cubano en uno de los más demandados del mundo, comprende inmediatamente que el sabor es algo más que una sensación en el paladar. Cuba tiene sabor de punta a punta: en la propia Naturaleza isleña, tierra mágica y fértil rodeada por el Mar Caribe; en la sabiduría y el respeto por la tradición de los trabajadores del campo; en la personalidad de sus pueblos y ciudades; en el cálido ambiente de sus cafés. Pero el sabor no se improvisa. Tras ese relámpago de emoción que produce una buena taza de Café Cubano hay una rica historia de sabores y de saberes, una mística indestructible entre la semilla que crece y la mano que la ampara. En las plantaciones de Cuba se cuida hasta la sombra del café. La sombra de los árboles que protegen las cerezas de un sol demasiado generoso. Cuando llega el tiempo de la cosecha, las mulas, engalanadas para la ocasión, transportan el grano hasta las despulpadoras y allí comienza un largo proceso lleno de rigor y cuidado que desemboca en el sabor definitivo.

Un célebre viajero dijo una vez: "Todo lo que sabe bien, sabe mejor en Cuba". Seguramente lo dijo después de tomarse una taza de café.

Montecristo

La excelencia de un café depende tanto de las características de la zona geográfica donde este crece, de la calidad del fruto así como la destreza profesional y humana de quien lo planta, lo ayuda a crecer, lo recoge y lo procesa para convertirlo más tarde en una humeante y deliciosa taza de café. En Cuba, existen zonas montañosas donde las condiciones climáticas son excepcionales para el cultivo del aromático grano, lo que unido a la sólida tradición de su pueblo para desarrollar sus cafés con un gran amor y cuidado, imprimiéndoles su carácter, y aplicando en cada parte el proceso una sabiduría ancestral, enriquecida a lo largo del tiempo, hacen que se obtenga un café de calidad superior comparable con los mejores arábicas del mundo.

El carácter del cubano no deja a nadie indiferente, por su singularidad, por la solidez y riqueza de sus raíces, y por su intensidad y calidez. Así es también el carácter de un café excepcional donde se vuela todo el saber, riqueza cultural, tradición y genio de sus genes. Las plantaciones que dan origen al café Montecristo Delelegend están ubicadas en Alto La Meseta, una de las principales áreas agroecológicas de la Sierra Maestra, al oriente del país. A una altitud de 1000 metros sobre el nivel del mar, crecen los cafetos al amparo de la bóveda forestal de la región donde abundan los piñones y majaguas, bañados por las lluvias que alcanzan regímenes superiores a los 1800 mm al año. El clima suave, donde las agradables temperaturas se mantienen siempre entre los 16 y 22° C, unidas a la sabiduría y amor que se vuelca en cada una de las etapas desde el semillero a la taza, le aportan a este café características muy especiales que lo diferencian de todos los cafés cultivados en Cuba.

Montecristo Delelegend es un café muy aromático, de sabor intenso y balanceado con buen cuerpo y acidez. Una deliciosa bebida digna de los gustos más refinados y exigentes, que hacen de él toda una leyenda.

Serrano

Este café es elaborado 100% con café Serrano Superior, una mezcla obtenida a partir de los granos de café arábico. Posee un intenso aroma y delicioso sabor que lo convierten en un verdadero placer para los amantes de esta aromática bebida.

Características del producto crudo.

- **Granos:** de la especie Coffea Arábica, beneficiados por la vía húmeda.
- **Color:** verde claro, uniforme.
- **Olor:** característico del café lavado bien beneficiado.
- **Tamaño:** formato por 60% de granos de las cribas 16, 17 y 18.
- **Defectos:** 60 como máximo. 0% de defectos graves como granos negros, podridos o fermentados.
- **Humedad:** 11,5 al 12,5 %.

Características del producto terminado.

- **Tueste:** Uniforme, color pardo oscuro.
- **Aroma:** Buen aroma.
- **Taza:** Café limpio con cuerpo y acidez de mediana a buena.
- Café con preparación especial para cafeteras
- Libre de impurezas minerales o vegetales.

Turquino

Café gourmet de excelente calidad, proveniente de las plantaciones de la Sierra Maestra. Su delicado aroma y delicioso sutil sabor lo hacen comparable con los mejores cafés del mundo.

Características del producto crudo.

- **Granos de la especie:** Coffea Arábica, beneficiados por la vía húmeda.
- **Color:** verde claro, uniforme.
- **Olor:** característico del café lavado bien beneficiado.
- **Tamaño:** Formado por el 85%, como mínimo, de granos de la criba 17.
- **Humedad:** 11.5 al 12.5%
- Libre de impureza minerales o vegetales.

Características del producto terminado.

- **Tueste:** Uniforme, de color pardo oscuro.
- **Aroma:** Muy fragante.
- **Taza:** Café limpio con buen balance entre cuerpo y acidez.

Cuadro comparativo:

ANALISIS COMPARATIVO	
ECUADOR	CUBA
DATOS GENERALES	DATOS GENERALES
<p>Variedades cultivadas: Arábica y Robusta</p> <ul style="list-style-type: none"> * Catalogado como uno de los mejores producidos en américa del sur * La mayoría de sus plantaciones se encuentran desde los 1200 1400 msnm * Producto agrícola destacado en el país * Café Ecuatoriano se exporta aprox. en cincuenta países 	<p>Variedades cultivadas: Arábica</p> <ul style="list-style-type: none"> * Temperatura de 23 a 28 grados C. * Altura promedio de 350 a 750 msnm *Café de excelente fragancia, calidad aroma muy fino y delicado. *Cultivo destacado del país
CAFÉS ECUATORIANOS	CAFÉS CUBANOS
<p>CAFÉ DORADO DE MINDO</p> <ul style="list-style-type: none"> *Variedad 100% arábica *Café gourmet realizado con los mejores granos de café, de altas prestaciones <p>Propiedades:</p> <p>En boca: Sabor fuerte, excelente textura, acidez balanceada</p> <p>En nariz: olor concentrado, con excelente buque.</p>	<p>CAFÉ MONTECRISTO</p> <ul style="list-style-type: none"> * Variedad Arábica * Cultivado en las zonas montañosas * Altura de 1000 msnm <p>Propiedades</p> <p>En boca: buen cuerpo y acidez, sabor intenso, balanceado</p> <p>En nariz: aromático, olor intenso</p>
<p>CAFÉ GALLETI</p> <ul style="list-style-type: none"> * Variedad 100% Arábica * Ganador del premio "Taza Dorada" en Ecuador 2007 * Realizado en base de cerezas de café maduras * Clasificado en verde y secado al sol <p>Propiedades:</p> <p>En boca: fuerte, buena textura, alta acidez</p> <p>En nariz: olor de fuerte concentración con notas de chocolate</p>	<p>CAFÉ SERRANO</p> <ul style="list-style-type: none"> * Variedad Arábica * Color verde claro uniforme * Café con preparación especial para cafeteras <p>Propiedades:</p> <p>En boca: buen aroma, café limpio de buen cuerpo y mediana acidez</p> <p>En nariz: buen aroma, fuerte</p> <p>Vista: color pardo oscuro</p>
<p>CAFÉ VELEZ</p> <ul style="list-style-type: none"> * Excelente calidad 	<p>CAFÉ TURQUINO</p> <ul style="list-style-type: none"> * Café gourmet de excelente calidad

* Combinación de variedades de café
* Variedad Arábica cultivada entre los 1200 a 1500 msnm

Propiedades

En boca: buena textura, cuerpo medio
alta acidez
En nariz: aroma con alta concentración

* Buen aroma y sutil sabor
* Variedad Arábica

Propiedades

En boca: buen balance entre cuerpo y acidez
En nariz: aroma fragante
Vista: uniforme, color pardo oscuro

DIFERENCIAS

Las plantaciones tienen una diferencia de altura de 650 msnm.
La temperatura tiene una variación de 5 a 6 grados centígrados.
El café en Cuba es considerado como bebida no alcohólica nacional.
En Cuba es una tradición que se ha transmitido de generación en generación.
En Ecuador la cultura del café hace pocos años comienza a tomar presencia.
En el Ecuador no existe una preparación emblema del país, en Cuba el café cortado es la preparación del café emblema del país.

ANÁLISIS COMPARATIVO

Si nos centramos más en la comparación del Ecuador y Cuba como productores y consumidores de café encontramos marcadas diferencias y similitudes. En Cuba el café es un producto que ha marcado su historia desde aproximadamente 250 años, mucho antes que en el Ecuador, los orígenes del consumo de café en Cuba son más antiguos y marcados que en el Ecuador.

Así que en Cuba se le ha dado un impulso mayor a la producción de café ya que al pasar de los años adquirió renombre internacional mucho más grande que el café Ecuatoriano el cual en los últimos años se ha incrementado.

La importancia que se le ha dado al café cubano dentro y fuera del país lo ha catalogado como la bebida no alcohólica emblemática del país, en Ecuador lleva pocos años desde que el café ha tomado fuerza e importancia lo cual hace que su renombre recién se está creando.

7.- Conclusiones

La variedad más representativa en ambos países es Coffea Arábica, la cual se destaca como producto de exportación de alta calidad (alta gama) cuidando desde su cultivo, producción y comercialización del producto cumpliendo los estándares mundiales de calidad.

La diferencia tanto en altura como en temperatura hace que cada país produzca un café con diferentes prestaciones, colores, olores y sabores.

Dentro de la gastronomía el café es la segunda bebida no alcohólica más consumida en el mundo entero.

Las preparaciones a excepción del café cubano o cortado, tanto en Ecuador como en Cuba las diferentes recetas de los cafés más conocidos varían únicamente en la porción o gramaje de azúcar que se la pone a gusto del cliente.

8.- Recomendaciones

Para poder potencializar la producción y comercialización del café ecuatoriano es necesario inversión en maquinaria que permita alcanzar un nivel competitivo y alcanzar un renombre dentro de los mercados internacionales como lo ha logrado el café cubano.

En la gastronomía es necesario enfocar su uso no solo como bebida, por sus propiedades organolépticas puede ser utilizado para realizar salsas, postres.

Se debe dar mayor énfasis en el desarrollo de una preparación representativa en el Ecuador para poder llegar a ganar un renombre y una identidad del café ecuatoriano dentro de la gastronomía mundial.

Cuba debe explotar más el renombre que tienen como productor de café para implementar nuevas preparaciones a base de café para poder ofertar un producto nuevo pero con la misma materia prima como es el café originario de Cuba.

Poner mayor énfasis en la difusión y distribución de los derivados de café tales como licores para ampliar la gama y cambiar la percepción de que el café solo es una bebida no alcohólica caliente.

10.- Bibliografía

- <http://es.wikipedia.org/wiki/Caf%C3%A9>
- http://es.wikipedia.org/wiki/Caf%C3%A9_ecuatoriano
- http://www.sica.gov.ec/cadenas/cafe/docs/historia_cafe.html
- http://www.osamayor.com/cafe/recetas_cafes_mas_conocidos/
- http://www.cafegalletti.com/index_esp.html
- <http://www.osamayor.com/cafe>
- <http://www.coralsa.com.cu/cafe/cafe.htm#p1>
- <http://www.coralsa.com.cu/cafe/tendencias.htm>
- <http://www.coralsa.com.cu/cafe/semilla.htm>
- <http://www.coralsa.com.cu/cafe/amor.htm>
- <http://www.coralsa.com.cu/cafe/cafe.htm>
- <http://www.coralsa.com.cu/cafe/serrano.htm>
- <http://www.coralsa.com.cu/cafe/turquino.htm>
- http://www.cafevelez.com/productos_001.html
- <http://www.redcubana.com/patrimoniomundial/plantacionesdecafe.asp>

11.- Anexos

Café Serrano Cuba



<http://www.coralsa.com.cu/cafe/cafe.htm#p1>



<http://www.coralsa.com.cu/cafe/cafe.htm#p1>

Café Turquino Cuba



<http://www.coralsa.com.cu/cafe/cafe.htm#p1>



<http://www.coralsa.com.cu/cafe/cafe.htm#p1>

Café Velez Ecuador





Fuente fotografías: http://www.cafevelez.com/productos_001.html

Café El Dorado de Mindo Ecuador







Fuente Fotografía: Esteban J. Moreno/ Plantación Dorado de Mindo / Mindo / Ecuador

ANEXO AL TRABAJO

**ANÁLISIS COMPARATIVO DE LA INFLUENCIA DEL CONSUMO DEL
CAFÉ EN
LA GASTRONOMIA CUBANA VS GASTRONOMIA ECUATORIANA.**

**TESIS DE GRADO PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE
TECNÓLOGO
EN GASTRONOMÍA.**

ELABORADO POR:

ESTEBAN JAVIER MORENO MORENO.

TUTOR:

LIC. MARÍA ELENA DURÁN TORRES.

QUITO – ECUADOR

2011

Informe cronológico de las actividades de la visita

Sábado 11 de Julio

Salida del Aeropuerto Mariscal Sucre Quito Ecuador en vuelo chárter de Tame hacia el Aeropuerto José Martí ubicado en la Habana Cuba

Hospedaje en el Hotel Acuazul en Varadero Cuba

Domingo 12 de Julio

Llegada a la Habana-Cuba, con dirección a Varadero y hospedaje en el hotel Acuazul.

Día libre, presentación del programa de pasantía y se pudo recorrer la ciudad de Varadero.

Lunes 13 de Julio

Día libre, recorrido por la ciudad de Varadero para conocer los atractivos turísticos.

Martes 14 de Julio

Transferencia al Hotel Oasis Varadero para hospedaje.

Inauguración del curso bienvenida, presentación de los profesores y directivos de la universidad de Matanzas.

Tarde libre para esparcimiento, disfrute de las instalaciones del hotel.

Miércoles 15 de Julio

Conferencia Nro. 1 Modelos de Gestión de la Calidad en la Hotelería.

Salida de campo, visita y reconocimiento de uno de los Hoteles más prestigiosos de la Isla.

Jueves 16 de Julio

Conferencia Nro. 2: Despliegue de la función de Calidad en la Hotelería.

Tarde salida de campo, visita a un centro comercial de la Isla, Centro Comercial Caracol. Recorrido por el Parque Ecológico Josone en el cual se pudo ver parte de la flora y fauna de la Isla.

Posteriormente visitamos y recorrimos las instalaciones del Hotel Bellacosta apreciando su infraestructura y el equipo y maquinaria de sus cocinas.

Viernes 17 de Julio

Conferencia Nro. 3: Tendencias Actuales de la Gastronomía Hotelera.

Tarde libre y por la noche visita al famoso Cabaret Tropicana en el cual pudimos admirar la buena organización del espectáculo, la belleza de sus mujeres, trajes típicos así como la música tradicional de Cuba.

Sábado 18 de Julio

Salida de campo con rumbo a la Ciénaga de Zapata en donde se encuentra el Criadero de Cocodrilos en el cual pudimos observar desde caimanes hasta enormes cocodrilos a más de admirar la vegetación y aprender de la cultura Tahina.

Posteriormente nos dirigimos al Hotel Playa Girón de la cadena Hotelera Cubanacan para saborear un delicioso almuerzo con productos típicos de la región. En la tarde disfrutamos del sol y de las aguas caribeñas.

Domingo 19 de Julio

City Tour por los municipios de Cienfuegos y Trinidad de Cuba.

Cienfuegos: Visitamos el parque José Martí, en donde se encontraban museos, tiendas, galerías de arte, oficinas y el Boulevard tan visitado por turistas y nacionales. Para luego dirigimos al almuerzo en un restaurante el cual antiguamente era una cárcel de mujeres.

Trinidad: Recorrido por la ciudad, admirando sus hermosas casas coloniales, su gente y en donde degustamos su bebida típica la Chanchaca elaborada a base de miel, ron, hielo, limón.

Además pudimos conocer sus artesanías al visitar una pequeña fábrica de orfebrería.

Lunes 20 de Julio

Conferencia Nro. 4: La gestión de Intangibles en la Hotelería.

Salida de campo al Hotel Barceló Sol y Mar recorriendo sus instalaciones.

Martes 21 de Julio

Conferencia Nro. 5: Modelo de Gestión del Cliente Interno. Ejercicio práctico en el Hotel Oasis.

Tarde Libre

Miércoles 22 de Julio

Conferencia Nro. 6: La Gestión de la Tecnología y la Innovación en la Hotelería.

Tarde Libre

Jueves 23 de Julio

Clausura del curso y entrega de Certificados

Cena de despedida en el restaurante de especialidades del Hotel Oasis

Viernes 24 de Julio

Check out Hotel Oasis a la 12h00

Llegada a la Habana, hospedaje en el Hotel Vedado

Tarde libre visita a la Habana Vieja

Sábado 25 de Julio

Recorrido y visita por la Habana Nueva

Salida hacia el aeropuerto José Martí y viaje de retorno al Ecuador en vuelo chárter de Tame.

Aprendizaje adquirido

Al pasar del tiempo el café ha tenido un papel determinante dentro de la gastronomía, desde su descubrimiento en el nororiente de África hasta la actualidad.

Dentro de su historia encontramos poca aceptación dentro de los sectores protestantes al punto que llegaron a prohibirlo, pero esto ayudo a que su popularidad crezca cada vez más, En Inglaterra en los años 1676 fue la razón para incrementar las ideas revolucionarias por lo cual se fue propagando hasta llegar adquirir un desenvolvimiento en las esferas altas de la sociedad de los años XVIII.

Mientras más aceptación logro el café empezó con mayor rapidez la propagación de su semilla por el mundo entero hasta llegar a sur América.

Las condiciones climáticas que existen en las diferentes zonas en las que se encuentran las mayores plantaciones en latino América logra que el resultado final del café sea de excelentes prestaciones y de altísima calidad.

Dentro del cultivo del café se enfatiza el cuidado de la biodiversidad y el cuidado ambiental ya que para la producción de un café de calidad no solo tiene que tener calidad si no también el trato con el medio ambiente debe ser responsable.

Para que el café sea un producto de calidad inigualable debe cumplir con los más altos estándares. Su recolección debe ser cuidadosa para escoger los mejores racimos de café lo cual en muchas de las veces se lo realiza a mano para garantizar que las cerezas de café sean las más óptimas para su procesamiento.

Dentro del procesamiento encontramos varios métodos que al igual que la recolección aseguran un café de calidad, los métodos de secado son varios pero una de las mejor forma es el método húmedo el cual consiste fermentar los granos en tanques de agua esto asegura que la capa exterior de la cascara del café de desprenda para luego poder secarlo artificialmente o a su vez poder estirarlo en lozas de cemento.

En su clasificación está el punto álgido ya que en esta etapa se seleccionan los mejores granos para la posterior molienda.

En la molienda encontramos tres formas de hacerlo, se puede moler, picar o machacar dependiendo el método de molienda que se realice el resultado del producto final es de mayor o menor calidad.

La calidad del café ya en su etapa final de envasado y almacenamiento está ligado a los tipos de embases que se vaya a utilizar, el ideal debe ser un embase hermético, un embase sellado al vacío es la mejor opción para mantener en óptimas condiciones.

Dentro de los diversos criterios médicos el café puede tener propiedades para disminuir algunas patologías y en otros casos incrementar hasta el punto que puede ser prohibido su consumo por determinadas personas.

En los múltiples usos que se le ha dado al café no solo está el de catalogarse como una de las bebidas no alcohólicas más consumidas en el mundo entero, si no también su uso se lo direcciona a la industria alimenticia como esencias, o para mezclarlo en diferentes platos como postres o a su vez dentro de platos fuertes.

La industria farmacéutica también ha hecho uso de los beneficios de la cafeína sustancia que se extrae de los granos de café, se lo usa para contrarrestar efectos del cansancio y de estrés.

Si nos centramos más en la comparación de Ecuador y Cuba como productores y consumidores de café encontramos marcadas diferencias y similitudes, En Cuba el café es un producto que ha marcado su historia desde aproximadamente 250 años, mucho antes que en el Ecuador, los orígenes del consumo de café en Cuba son más antiguos y marcados que en el Ecuador.

Es así que en Cuba se le ha dado un impulso mucho más grande a la producción de café ya que al pasar de los años adquirido un renombre internacional mucho más grande que el café ecuatoriano el cual en los últimos años se ha incrementado.

Si comparamos los procesos generales que manejan los dos países dentro del cultivo producción, son similares, las diferencias más marcadas son las maquinarias que se utilizan para el procesamiento del grano.