

Instituto Tecnológico de Turismo y Hotelería Internacional



Carrera de Gastronomía

**Trabajo de Grado previo a la Obtención
del Título de Tecnólogo en Gastronomía**

**Estudio Comparativo del Café en la
Gastronomía “Ecuatoriana y Cubana”**

**Autor: Jaime Cuacés Madrid
Tutor: Ing. Antonio Vásquez**

Marzo 2012

Autoría

Yo, Jaime Cuacés Madrid, autor del presente trabajo de fin de carrera, me responsabilizo por los conceptos, opiniones y propuestas contenidos en el mismo.

Quito, 26 de Marzo del 2012.

Jaime Cuacés Madrid
Autor de Tesis

Ing. Antonio Vásquez
Tutor de Tesis

CERTIFICACION

En mi condición de Tutor CERTIFICO que el Sr. Jaime Hernán Cuacés Madrid, ha desarrollado y culminado la Tesis de Grado denominado “Estudio Comparativo del Café en la Gastronomía Ecuatoriana y Cubana”, observando las disposiciones institucionales y técnicas que regulan esta actividad académica, el Instituto Tecnológico de Turismo y Hotelería Internacional ITHI, de la ciudad de Quito; por lo que autorizo para que el mencionado señor, proceda a la defensa y exposición de su contenido.

Quito, 26 de Marzo del 2012.

Ing. Antonio Vásquez.

Tutor de Tesis

ACTA DE CESION DE DERECHOS DE TRABAJO DE FIN DE CARRERA

Conste por el presente documento la cesión de los derechos en Trabajo de Fin de la Carrera, de conformidad con las siguientes clausulas:

PRIMERA: El Ing. Antonio Vásquez por sus propios derechos, en calidad de Tutor del Trabajo Fin de la Carrera; y el Señor. Jaime Cuacés, por sus propios derechos, en calidad de Autor del Trabajo Fin de Carrera.

SEGUNDA: El Señor. Jaime Cuacés Madrid realizo el Trabajo Fin de la Carrera Titulado: **Estudio Comparativo del Café en la Gastronomía Ecuatoriana y Cubana**, para la obtención del Titulo de **Tecnólogo en Gastronomía** en el Instituto Tecnológico de Turismo y Hotelería Internacional ITHI, bajo la Tutoría del Ing. Antonio Vásquez.

Es política del Instituto Tecnológico de Turismo y Hotelería Internacional ITHI, que los Trabajos Fin de Carrera se apliquen, se materialicen y se difundan en beneficio de la comunidad.

Los comparecientes, el Ing. Antonio Vásquez en calidad de Tutor del Trabajo Fin de Carrera, y el Señor. Jaime Cuacés, como Autor del mismo, por medio del presente escrito, tienen a bien ceder en forma gratuita sus derechos en el Trabajo Fin de la Carrera Titulado: **Estudio Comparativo del Café en la Gastronomía Ecuatoriana y Cubana**, y conceden la autorización para que el Instituto pueda utilizar este trabajo en su beneficio y/o de la comunidad, sin reserva alguna.

Aceptación. Las partes declaran que aceptan expresamente tolo lo estipulado en la presente sesión de derechos.

Jaime Cuacés Madrid
Autor de Tesis

Ing. Antonio Vásquez
Tutor de Tesis

AGRADECIMIENTO

Agradezco primeramente a Dios y a mi querida Madre por brindarme la vida y todas las capacidades físicas e intelectuales que me han facilitado este logro, agradezco de todo corazón a mis padres porque me han sabido inculcar el sentimiento de superación, y porque siempre me han enseñado con ejemplo personal muchas cosas buenas, también agradezco a mis hermanos porque gracias a ellos con su apoyo y sus consejos he podido alcanzar muchas metas. De corazón agradezco a mi familia, y a todas las personas que han llegado a mi vida, porque gracias a todos ellos soy un hombre de bien soy quien soy.

TABLA DE CONTENIDOS

INTRODUCCION	4
OBJETIVOS	7
Objetivo General	7
Objetivos Específicos	7
<u>CAPITULO I</u>	
1.- Estudio de investigación del café a nivel mundial	8
1.1. El Café ha conquistado el mundo	8
1.2. Producción anual del café	9
1.3. Historia del Café	9
1.4. Botánica y el café	11
1.5. Variedades de granos de café	14
1.6. Conservación y envasado del café	17
1.6.1. Conservación y almacenaje del café	19
1.7. Tipos de presentaciones del café	19
1.8. Café instantáneo	22
1.8.1. Café embotellado o enlatado	23
1.8.2. Concentrado de café líquido	23
1.9. Consumo	24
1.9.1. Preparación de la bebida	24
1.10. Salud y farmacología del café	27
1.10.1. Propiedades gustativas	28
1.11. Otros usos del café	29
1.11.1. El café en otros alimentos y medicamentos	29
1.11.2. El café como fertilizante	30
1.11.3. Estadísticas económicas del café	31
1.11.4. El café como factor de desarrollo económico	34
<u>CAPITULO II</u>	
2.- Análisis comparativo del café Ecuatoriano y Cubano	36
2.1. Análisis de la producción, usos e historia del café Ecuatoriano	36
2.1.1. Producción del café Ecuador	37
2.1.2. Zonas de cultivo de café especial	39
2.1.3. Café especial	40
2.1.4. Historia del café Ecuatoriano	41
2.2. Identificación de producción, historia y usos del café Cubano	42
2.2.1. Producción del café en Cuba	42
2.2.2. El café como llegeo a Cuba	44
2.2.3. Historia del café Cubano	45
2.2.4. Usos del Café	46

CAPITULO III

3.- Análisis comparativo de la gastronomía Ecuatoriana y Cubana	49
3.1. Cuadro comparativo	51
3.1.1. Semejanzas	51
3.1.2. Diferencias	51
3.2. Identificación del uso del café en la Gastronomía	53
3.2.1 Las bebidas del café más conocidas	53
3.2.2 Recetas de platos fuertes	58
3.2.3 Recetas de bebidas	60
3.2.4 Recetas de postres	68
3.2.5 Recetas de helados	77
Datos generales del país donde se realizo la pasantía (Cuba)	85
Aprendizajes adquiridos	91
Informe cronológico de las actividades de la visita a Cuba	101
BIBLIOGRAFIA	103

INTRODUCCIÓN

Desde hace más de dos siglos y hasta nuestros días, el café se mantiene como una de las bebidas más populares en el mundo occidental. El grano del cafeto es considerado como un producto básico, que tiene una mayor importancia para la economía de numerosos países productores que, en algunos casos, dependen en gran medida de su exportación hacia los países consumidores para obtener divisas. Para tal efecto, el grano debe pasar por un proceso que involucra a productores, beneficiadores, comercializadores, etcétera, por lo que en este primer apartado se hará una breve descripción de algunas de las características más importantes tanto del cafeto como de la industrialización y comercialización de su fruto.

Para ello, en un primer momento nos situaremos dentro del espectro biológico, describiendo los elementos físicos que son idóneos para su crecimiento como la altura, precipitación anual o su ubicación geográfica. Posteriormente se resumirán las etapas por las que tiene que pasar el grano desde su producción hasta el consumo final o su uso como insumo en otras industrias, por lo que se describirá la manera de reproducir al cafeto, su beneficiado húmedo y seco, la torrefacción, solubilización, etc.

Tratando de explicar los orígenes de la palabra café, se afirma que deriva del árabe KAHWAH [caua], término que se extendió a través del vocablo turco KAHWEH ([cave] que significa bebida) y que los pueblos que adoptaron la infusión, fueron adaptando a su pronunciación: café en Español, Francés y Portugués; coffee en Inglés; café en Italiano; kave en Húngaro; kia fey en Chino, etc. El cafeto es un arbusto originario de Etiopía y empezó a ser cultivado en la

provincia de Kaffa a mediados del siglo doce. Mercaderes se encargaron de llevar el café al Medio Oriente, de donde empezó a extenderse a partir del siglo quince, penetrando cada rincón de Europa durante los siguientes 200 años.

El café ha sido colocado dentro de la familia de las Rubiáceas, a la cabeza del grupo de las Coffeáceas. Sus flores blancas son hermafroditas y se reúnen en la axila de la hoja; éstas producen un fruto ovalado, más o menos carnoso que encierra una semilla formada por dos núcleos delgados que son convexos hacia fuera y planos hacia dentro.

El cafeto se desarrolla mejor en un clima cálido y semi cálido, con una temperatura media anual entre 18° y 21° C, no mayor de 26° ni menor de 16° C; las precipitaciones ideales fluctúan entre 1,200 y 1,800 mm anuales distribuidas durante todo el año, aunque también debe existir una estación seca para permitir la floración. En general, dichas condiciones se reúnen en la franja del planeta que está comprendida entre el Trópico de Cáncer y el de Capricornio.

El crecimiento y reproducción de las distintas variedades de cafetos se ubican en regiones y países distintos, como resultado de un proceso de dispersión históricamente diferente: el café arábigo se diseminó a partir del Yemen y se expandió principalmente en América Central y del Sur, mientras el café robusta se implantó en África y Asia.

El café es una de las bebidas de las que se tienen datos desde hace mucho tiempo en la antigüedad.

Se le asignan efectos beneficiosos pero también otros negativos. Históricamente, el café ha estado rodeado de creencias populares, no siempre apoyadas científicamente, provocando escepticismo entre las personas. No obstante existen

evidencias científicas de que el consumo moderado de café es completamente seguro y además podría ser beneficioso para la salud.

En Cuba una buena taza de café negro, fuerte y con poca azúcar forma parte de la vida diaria. "Quien no toma café no es un cubano típico", dicen algunos por el placer que sienten al disfrutar la oscura bebida.

Sin embargo, el café no es oriundo de la Isla. Lo trajeron los inmigrantes franceses que se establecieron aquí después de la revolución antiesclavista en Haití, a finales del siglo XVIII, y que descubrieron excelentes tierras montañosas para su cultivo. De ahí permanezcan algunas ruinas de las haciendas cafetaleras de entonces, hoy indiscutibles reliquias que el tiempo conservó para la historia, como en la Sierra del Rosario, en la occidental Pinar del Río, y en la Gran Piedra, muy cerca de la ciudad de Santiago de Cuba.

En poco tiempo el café se convirtió en uno de los renglones comerciales de Cuba. Es un producto codiciado y saboreado por cada habitante, y también se encuentra en poesías, canciones y dichos populares.

A pesar de que sus producciones no son elevadas, la calidad de los granos que nacen en esa tierra es de primera, reconocida en exigentes mercados mediante las marcas Hola, Cubita, Turquino, Extra Turquino, Serrano y la aclamada Crystal Mountain.

Junto al ron al tabaco el café cubano concluye una trilogía de sabor que ha paseado el mundo, y continúa deleitando paladares dentro y fuera de la Isla.

OBJETIVOS

OBJETIVOS GENERAL

- Realizar un análisis comparativo del café Ecuatoriano y el café Cubano y su uso gastronómico.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Establecer las principales características del café a nivel mundial.
- Analizar y Comparar el café Ecuatoriano y Cubano.
- Realizar un análisis en la gastronomía Ecuatoriana y Cubana entorno al café e identificación de su uso.
- Semejanzas y diferencias acerca de las formas en que se produce el café en Ecuador y en Cuba.

CAPITULO I

1. Estudio de investigación sobre el Café a nivel mundial

1.1.- El Café ha conquistado el mundo

Se denomina café a la bebida que se obtiene de los frutos y semillas de la planta de café o cafeto (*Coffea*). La bebida es altamente estimulante por contener cafeína. Por extensión, también se puede designar con este nombre al lugar de consumo de esta bebida y sus múltiples variantes. Ejemplos son: cafetería o bistró.

El cultivo del café se encuentra ampliamente difundido en los países tropicales y sub-tropicales. Llama particularmente la atención el caso de Brasil por que concentra poco más de un tercio de la producción mundial. Los granos del café son uno de los principales productos de origen agrícola que se comercializa en los mercados internacionales y a menudo supone una gran contribución a los rubros de exportación de las regiones productoras. El cultivo del café, está culturalmente ligado a la historia y al progreso de muchos países que lo han producido por más de un siglo.

A partir de la semilla tostada y molida se elabora la infusión conocida por el mismo nombre. En España, Portugal y Río de la Plata es frecuente el consumo de café torrado o torrefacto (tostado en presencia de azúcar). 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.

1.2.-Producción Anual del café

Según la O.I.C. (Organización Internacional del café), el cultivo de café se desarrolla sobre una superficie de 17 millones de hectáreas a través de todo el mundo. El café es cultivado en regiones tropicales y subtropicales en la ladera de las montañas hasta 2000 metros, sobre tierras parceladas, escarpadas y sensibles a la erosión. Los cafetales constituían espacios forestales propicios a la protección de la biodiversidad, de la flora y de la fauna.

El mundo produce cada año 6.300.000 toneladas de café. Entre 100 y 115 millones de sacos de 60Kg. de café se cosechan cada año. La superproducción representa 540 millones de kilos. La producción sobrepasa el 8% del consumo.

1.3.- Historia del Café

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 abarca 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 Kaffa, en Etiopía, pero la cuestión no está resuelta completamente.

Una leyenda muy comentada y difundida sobre el origen del café es la de 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.

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 como a uno de los monjes se le ocurrió la idea de preparar la bebida a base de 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 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.

1.4.- Botánica y el café

Los cafetos son arbustos de entre 1-7 m de altura con hojas persistente, opuestas, brillantes, mayormente oblongas, con los nervios prominentes en ambas caras, que agradecen disponer de algo de sombra. Flores blancas y fragantes, en grupos apretados en la Axila de las hojas. Producen frutos carnosos, rojos o púrpuras, raramente amarillos, llamados cerezas de café, con dos núcleos, cada uno de ellos con un grano de café (la cereza de café es el ejemplo de una Drupa poli esperma).

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.

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 aràbica 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, Nicaragua, Haití, Jamaica, Java, Kenia, México, Perú,

Bolivia, Puerto Rico, República Dominicana, El Salvador, Tanzania, Honduras 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»).

Aunque sea técnicamente posible producir variedades de café genéticamente modificados que contengan un gen tóxico para los insectos o que produzcan un grano sin cafeína, ninguno se comercializa por el momento. La única experiencia de plantación en pleno campo organizada por el CIRAD en la Guyana Francesa fue destruida por algunos militantes anti-Organismo genéticamente modificado.

La principal enfermedad del café es la roya y está causada por el hongo (fungí) *Hemileia Vastatrix*, o *Urediniomycetes* del café, que le da una coloración característica a las hojas e impide la fotosíntesis de la planta. En 1869, este parásito destruyó completamente, en un período de 10 años, las plantaciones de Sri Lanka, antes prósperas. Desde entonces, este parásito pasó a ser ubicuo. Prolifera sobre todo en las plantas de arábica. El robusta parece ser bastante resistente.

Los escólitos del café (*Stephanoderes Hampei*) atacan indiferentemente a las plantas de robusta y de arábica, destruyendo los granos. La amenaza que representan estos insectos es considerable, tanto más que su resistencia a los insecticidas aumenta.

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 al aprovechar al máximo la radiación solar, siempre y cuando no hayan otros factores limitantes como la fertilidad del suelo, la disponibilidad de agua, entre otros; pero disminuye la longevidad y la resistencia a las enfermedades de los cafetos ya que obliga a la planta a incrementar sus actividades fisiológicas, como fotosíntesis y transpiración. 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.

1.5.- 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 «cítrico» 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.

Entre los cafés arábica más conocidos se encuentran:

- Suave de Colombia — Incluye cafés de Colombia, Ecuador, Kenia y Tanzania, los cuales son arábicas lavados.
- Tarrazú de Costa Rica — Del valle de Tarrazú, en las montañas del exterior de San José; el café arquetipo del estado es La Minita.
- Huehuetenango de Guatemala — Crece a partir de los 1500 metros de altura en la región del norte, una de las regiones en las que crece más remotas de Guatemala.
- Harrar de Etiopía — De la región de Harar, Etiopía.
- Yirgacheffe de Etiopía — De la zona de la ciudad de Yirga Cheffe, en el Sidamo (en Oromía, región de Etiopía).
- Kona hawaiano — Crece en las laderas de Hualalai en el distrito de Kona en la Gran Isla de Hawái.
- Café Montaña azul de Jamaica — De la región de las Montañas Azules en Jamaica. Debido a su popularidad, alcanza un precio alto en el mercado.

- Java — de la isla de Java, en Indonesia. Este café fue tan comercializado que «java» se convirtió en un término del argot para denominar al café.
- Kenia AA — De Kenia. El «AA» es una clasificación de la calidad en el sistema de subastas del café en Kenia. Procede de cualquiera de varios distritos. Conocido entre los entusiastas del café por tener un sabor «ácido».
- Mandheling y Lintong de Sumatra — Mandheling es denominado así por la región Mandheling, en Padang, al oeste de Sumatra, Indonesia. Al contrario de lo que pueda parecer por su nombre, actualmente no se produce café en la región Mandheling, y «Mandheling de Sumatra» es utilizado como una herramienta de mercadotecnia por los productores de café indonesios. Por su parte, Lintong debe su nombre al distrito Lintong, situado al norte de Sumatra.
- Toraja Kalossi de Célebes - Crece en grandes altitudes en la isla de Célebes en el centro del archipiélago de Malay en Indonesia. Kalossi es una pequeña ciudad del centro de Célebes que sirve como punto de recolección del café y Toraja es el área montañosa donde crece el café. Célebes muestra un cuerpo rico, con una acidez equilibrada (ligeramente mayor que la del Sumatra) y es multidimensional en carácter.
- Moka — Café yemení comercializado a través del que fuera el gran puerto de Moka. Se cree que el moka fue el primer café utilizado en mezcla, junto a granos de Java. No debe confundirse con el estilo de preparación (café con cacao).
- Peaberry de Tanzania — Crece en el Monte Kilimanjaro, en Tanzania. Peaberry significa que los granos vienen de una cereza (fruto del café) en lugar de las dos habituales. Los peaberries suelen aparecer con una frecuencia del 10% aproximadamente en cualquier cosecha.

- Kopi Luwak (o café de civeta) — Es el café obtenido a partir de granos de café que han sido digeridos por la civeta (*Paradoxurus hermaphroditus*). Parece ser que al pasar por el tracto intestinal, los granos de café son alterados químicamente y pierden parte de su amargura, se cree asimismo que la predilección de la civeta por granos de alta calidad contribuyen a al sabor de este café.
- Sierra Nevada de Santa Marta Colombia — Cosechado por los indios Arahuacos.

A menudo se realizan mezclas de cafés para conseguir combinaciones equilibradas o complejas, y existen muchas mezclas populares. Una de las mezclas tradicionales más antiguas es la de Moka-Java, combinando granos de ambos tipos. Las particulares notas de sabor choco lateado de la moka dieron lugar a la popular bebida condimentada con chocolate, el Café Moca, que se pudo haber inventado en circunstancias donde no había disponibles granos de moka. Hoy en día, la mezcla de Moka-Java se lleva a cabo a menudo con otras variedades para proporcionar diversidad. Además de las mezclas comercializadas, muchas cafeterías tienen su propia firma «mezcla de la casa».

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.

1.6.- Conservación y envases

Tres son los enemigos de la conservación del café: la pérdida de aroma, la humedad y la oxidación. La tecnología utilizada en los envases de CAFES BAQUE (paquetes al vacío, válvulas de aroma, materiales opacos...) garantiza la óptima conservación del café.

En sus distintas etapas desde la recolección hasta el café verde, el café soporta sin perder calidad el paso de unas semanas, sin más cuidados que evitar una excesiva humedad o un recalentamiento fuerte. El grano de café verde conserva casi intactos todos sus aromas potenciales durante un largo periodo de tiempo (hasta 2 años), pero una vez tostado comienzan a producirse procesos de degradación en un breve período de tiempo (pasados 35 días del día de tueste los aceites que se encuentran alrededor del grano empiezan su oxidación con el consiguiente enrancia miento del café). Hay tres factores fundamentales:

- **La pérdida de aroma.** Las moléculas aromáticas formadas en el grano de café durante el proceso de tostado tienden a emigrar a la superficie y de allí a escaparse al exterior. El tiempo que transcurre entre el tostado del grano y su consumo debe ser lo más corto posible, ya que a mayor tiempo transcurrido, mayor pérdida de aroma. Por otro lado el café es un cuerpo lábil, es decir, absorbe todos los aromas y olores que se encuentren a su alrededor si no dispone de un envase apropiado.

- **Humedad:** el café recién tostado tiene una humedad del 2 ó 3%, siendo altamente higroscópico, esto es, tiende a captar humedad del ambiente, afectando directamente a su calidad.

- **La oxidación.** El café tostado tiene un 15% de aceites y grasas. El oxígeno del aire provoca su oxidación química, así como la degradación de otros muchos compuestos. Este proceso se ve favorecido por la humedad, la temperatura elevada y la luz.

Este proceso degenerativo se acentúa al moler el café ya que lo que hacemos es aumentar la superficie de café en contacto con el aire. Si en el café grano el período óptimo de consumo es de 35 días después del tueste (una vez abierto el envase), en el café molido es de 6-8 horas, tiempo a partir del cual perderá más del 70% de sus propiedades aromáticas y de sabor.

Un buen sistema de conservación retrasará la pérdida de aromas y preservará al café de la humedad, el aire, el calor y la luz. De ahí la importancia que tienen los materiales de envasado y la tecnología utilizada para asegurar unos niveles de conservación óptimos: paquetes al vacío, válvulas de aroma, materiales opacos y aislantes, inyección de gas inerte (nitrógeno ó CO₂), etc.

<http://www.baque.com/cafe-escuela-conservacion-y-envases-es.php>

1.6.1.- Conservación y almacenaje

El café debe ser guardado en un lugar seco, oscuro, fresco y sellado al vacío (sin oxígeno).

1.7.- Tipos de Presentación

El café puede servirse tal cual o mezclarse con leche o crema. Se le suele añadir azúcar, y en ocasiones chocolate o especias como la canela, nuez moscada o carda. Generalmente se sirve caliente, pero recientemente se han ido extendiendo bebidas congeladas a base de café. El gusto por el café no es espontáneo, sino que debe cultivarse, puesto que su sabor es fuerte y amargo.

Existe una variedad de preparaciones que incluyen sólo café expreso y leche caliente:

- Latte macchiato, es leche caliente «manchada» con café expreso (pequeña cantidad de expreso). El café se agrega sobre la leche. No confundir con el café macchiato.
- Café con leche (café latte), es un café expreso con leche caliente. Las proporciones son 1/3 de expreso y 2/3 de leche caliente. En francés es conocido como café au lait.
- Capuchino (o capuchino, en español), es un café expreso al que se le añade leche espumosa, generalmente salpicada con polvo de cacao. La proporción debe ser 1/3 de expreso, 1/3 de leche y 1/3 de espuma de leche. La palabra «cappuccino» se toma de la semejanza del color de esta preparación con el color de los hábitos de los monjes de esa orden. Como la leche se agrega al

café, es posible demostrar la destreza en este procedimiento en lo que se ha denominado arte del latte.

- Café cortado o macchiato, es un café expreso con espuma de leche encima. Macchiato significa 'manchado' en italiano, o sea un café «manchado» con espuma de leche. En algunas partes el macchiato es simplemente un expreso con un toque pequeño de leche caliente para reducir la acidez.

Existe una gran cantidad de variaciones en la preparación del café, que incluyen otros ingredientes como: licores, cremas y especias. Los nombres pueden variar de país o zonas geográficas:

- Café americano, es un café reducido o suavizado con el doble o más de agua de lo normal. En Venezuela se le conoce como gua yoyo o café aguarapaos'.
- Sólo doble, a diferencia del Café americano, no está reducido, y la cantidad de café es proporcional a la de agua, resultando así un café con más cuerpo y sabor que el anterior.
- Café árabe, café con azúcar, hecho a partir de agua hervida con canela y cardamomo.
- Barroquito es un café cortado largo con leche, leche condensada, canela, una raspa de limón y un chorrito de Licor 43 o Tía María.
- Bedoña, un café con chocolate a la taza y leche condensada.
- Blanco y negro, un granizado de café con leche merengada o con helado (de turrón o mantecado).
- Biberón de Milán, un café mezclado con leche condensada, yema de huevo, vermut, una rodaja de limón y canela, servido con hielo granizado.

- Bombón, biberón o goloso (en Canarias, cortado condensada) es un café con leche condensada. Es típico en Valencia.
- Carajillo, una bebida con alcohol, preparada con brandy, ron u otros licores y café a partes iguales. En algunas partes, el licor se quema con azúcar, unos granos de café y una corteza de limón, salvo que se vaya a servir con nata, en cuyo caso, se quema sin limón.
- Café moca también conocido como macacino es un 1/3 café expreso, 1/3 de chocolate y 1/3 de leche.
- Choco lateado, un café al que se le añade chocolate a partes iguales.
- Crema, (café-crème) un café en el que se añade un poco de crema fresca o una nube de leche. En la Suiza francófona, al café con leche se le llama reversé ('invertido').
- Frappé a base de café soluble batido, se puede servir con leche y siempre muy frío. Es muy popular en Grecia.
- Irlandés, una bebida con alcohol preparada con un volumen de whisky por cada tres volúmenes de café.
- Café vienés (o cappuccino allá viennese, en Viena se llama Malange) es una preparación compuesta de un café expreso largo bastante claro, al cual se le añade leche caliente batida con crema, y como el capuchino, se adorna el café vienés con chocolate en polvo o en virutas.
- Café con hielo, café expreso con hielo y azúcar. Se sirve caliente para disolver el azúcar y posteriormente se vierte en un vaso de base ancha con piedras de hielo.
- Café del tiempo (Valencia) café con hielo al que se añade una rodaja de limón.

- Leche y leche (Canarias) café cortado largo con leche condensada.

Café «rápido»

1.8.- Café instantáneo.

El café instantáneo y soluble es café seco en polvo o granulado, que se puede disolver rápidamente en agua caliente para ser consumido.

En 1881, un químico estadounidense llamado Satori Kato presentó el primer café instantáneo durante la Feria del Mundo Panamericano. Sin embargo se debe a George Washington (inventor) el primer esfuerzo que llevó a la fabricación comercial. Hay sugerencias de que se inspiró viendo polvo seco en el borde de una taza de café de plata. Federico Lehnhoff Wyld, un guatemalteco-alemán, también creó un proceso de café instantáneo en aquella época, el cual vendió más tarde en Europa; ya que Lehnhoff era el médico de cabecera de Washington, se ha sugerido que el descubrimiento no fue independiente.^[12]

Para obtener el café soluble se utilizan dos procesos distintos: el secado por aspersion y la liofilización. En los dos casos, el tueste del café se hace a menor temperatura (entre 190 y 210°C) y a continuación es molido y solubilizado en agua caliente. El líquido obtenido se centrifuga y luego se seca. El secado por aspersion se realiza por aire caliente, mientras que en la liofilización se realiza por congelación brusca a bajas temperaturas.

El café obtenido equivale aproximadamente a una tercera parte del peso del café verde.

Gracias a Nestlé, que desarrolló su café soluble Nescafé en 1938, los soldados norteamericanos pudieron tomar café en sus puestos de combate durante la II Guerra Mundial.

1.8.1- Café embotellado o enlatado

El café en bote es una bebida que ha sido popular en países asiáticos durante muchos años, en especial en Japón y Corea del Sur. Las máquinas expendedoras suelen vender varias variedades de café en bote, pudiendo elegir también entre caliente y frío. Dado el estresado estilo de vida de los habitantes coreanos de la gran ciudad, las compañías han enlatado sobre todo el café con una amplia variedad de sabores. Los almacenes y tiendas de comestibles japoneses también tienen una amplia disponibilidad de bebidas de café en botella de plástico, normalmente azucarado y mezclado ligeramente con leche. En los Estados Unidos, Starbucks (que tiene como principal importador a Guatemala con más del 70%) vende sus populares cappuccino en botellas de cristal, una bebida cuyos principales ingredientes son leche, café, azúcar y condimentos (como vainilla o caramelo). También venden una bebida de expreso conservada, Doublé Shot, azucarada y mezclada ligeramente con crema. También existen otras bebidas de café prefabricado, pero tienden a ser menos populares. En Australia el café helado está disponible extensamente tanto en pequeños cartones como en botellas. Y en Colombia, Juan Valdez Café produce la malteada de café.

1.8.2.- Concentrado de café líquido

Otro tipo de café preparado es el concentrado de café líquido. El concentrado de café es una pasta de café obtenida de una infusión de café de la cual se ha eliminado gran cantidad de agua. Según el grado de concentración del producto,

el concentrado de café puede ser estable a temperatura ambiente o bien requerir congelación para su conservación. Las características del producto final serán el resultado de la materia prima empleada. Se emplea principalmente en situaciones institucionales grandes donde el café necesita ser producido para miles de personas a la vez ya que por simple dilución de la pasta se puede obtener gran cantidad de café listo para tomar. Las máquinas usadas para procesarlo pueden producir hasta 500 tazas a la hora, o 3.600 si se precalienta el agua.

1.9.- Consumo

1.9.1.- Preparación de la bebida

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.

1.10.- Salud y farmacología del café

Es conocido el efecto contrario al sueño del café con cafeína, aunque el posible insomnio puede evitarse si se realiza un consumo moderado de café y si se evita el mismo luego de la tarde (en cuanto la intención sea dormir de noche; de otro modo, para evitar el insomnio provocado por la cafeína siempre conviene evitar el consumo de café al menos unas cuatro horas antes de intentar ir a dormir).

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 los mismos beneficios 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.

1.10.1.- 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 retro nasalmente 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 guayacol 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.

1.11.- Otros usos del café

1.11.1.- El café en otros alimentos y medicamentos

El extracto de café se emplea en confitería y en repostería como aromatizante en helados, bombones, etc. Así como para hacer el moka tradicional (un bizcocho cubierto de una gruesa capa de crema con mantequilla, azúcar y café).

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.

1.11.2.- El café como fertilizante

Los restos de café son buenos fertilizantes para los jardines debido a su alto contenido en nitrógeno. Los restos de café molido también contienen potasio, fósforo, y muchos otros micros minerales que ayudan al desarrollo de la planta. Muchos jardineros aseguran que a las rosas les sientan de maravilla los restos de café y cuando se les añade se vuelven grandes y llenas de color. Cuando es añadido al estiércol vegetal, los restos de café abonan muy rápidamente.

Los restos de café se pueden conseguir de forma económica (normalmente gratis) en tiendas de café locales. Las grandes cadenas de tiendas de café pueden tener una política de utilizar como compost los restos de café o darlos a aquel que los pida.

El café como medio artístico

- Arfé
- Arte del latte
- En qué consiste este Arte

Arfé es la técnica donde se utiliza el pigmento del café como medio en las diversas manifestaciones de las Bellas Artes. Esta técnica fue registrada por el artista puertorriqueño Francisco Rivera Rosa, para describir sus pinturas que usaban café. La palabra viene de una combinación de las palabras arte y café. A veces se escribe como arfe y es pronunciado como "barf" por sus críticos. Este arte también es conocido como *pintura de café* o artffee en inglés.

El arte del latte o arte del café con leche se refiere a los diseños creados en la superficie de cafés expresos por un barista. Hay dos formas de crear estos diseños, y generalmente se utiliza uno de los métodos, e incluso a veces una combinación de ambos.

El primer método consiste en ir manipulando el flujo de leche desde un jarro (conocido como latte art «vertido libre»). El segundo consiste en dibujar diseños con un instrumento (conocido como etching), con plantillas, polvos y espuma de la leche. El arte del latte se suele ver en un *latte*, aunque también puede formar parte de la presentación de un capuchino, un café moka o incluso un *expreso macchiato*. Conforme ha ido aumentando la popularidad de las bebidas tipo expreso, la calidad del adorno realizado con arte del latte también lo ha hecho.

Con el aumento del renombre del arte del latte y la presentación artística en la taza, han emergido competiciones por todo el mundo para permitir a los baristas demostrar sus habilidades.

El arte del latte es considerado por muchos consumidores de café el toque final, poniendo la guinda a un expreso exquisitamente preparado. Debido a su presentación visual ante el consumidor y el aumento de la importancia que el arte del latte tiene en las cafeterías de todo el mundo, conviene que el gusto nunca se convierta en algo secundario ante el arte.

1.11.3.- Estadísticas económicas

El café es la segunda mercancía comercializada en el mundo, tras el petróleo. Se estima en 125 millones el número de personas que vive del cultivo del café, incluyendo 25 millones de pequeños productores. Cada año se beben 400.000

millones de tazas de café. Por tanto, en juego hay muchos intereses económicos y sociales extremadamente importantes. Respecto al café, la unidad de medida es la bolsa de 60kg (en Colombia la medida son sacos de 70kg). La producción mundial es superior a 100 millones de bolsas desde hace varios años (120 millones en 2002, 102 millones en 2003). De esta producción, se exportan más de 80 millones de bolsas cada año (88 millones en 2002, 84 millones en 2003). Los mayores exportadores del café son los sudamericanos. Colombia y Brasil han exportado desde hace décadas millones de toneladas de éste producto a todo el mundo. Dicen que de cada 10 hogares del mundo en los que se consume café en 9 de ellos el café proviene de América Latina más específicamente de América del Sur, de Colombia, Brasil o el Perú. También en la lista están Ecuador y Venezuela como productores.

Hay que tener en cuenta que el cultivo del café en Vietnam no es realmente tradicional (en 1987, estaba en la 31ª posición mundial), los vietnamitas son sólo consumidores. El acceso a esta posición de primer productor de robusta es en realidad el resultado de una voluntad política, fomentado por el Banco Mundial. La llegada extremadamente agresiva de Vietnam al mercado del café combinado con la enorme extensión del cultivo en Brasil son las dos principales razones alegadas para explicar la caída del curso a mediados de los años 90. El descenso de los precios cesó desde 2004. Las dos razones alegadas son el aumento del consumo en China y en Rusia por una parte, y una reducción de la producción mundial por otra. Este aumento de precios permite ahora a los pequeños productores vivir del producto de la venta de su cosecha.

En 2005 los precios del café subieron (con promedios mensuales del índice ICO de entre 78,79 céntimos de dólar estadounidense por libra en septiembre y 101,44 en marzo). Esta subida fue causada probablemente por un aumento del consumo en Rusia y China, así como una cosecha entre un 10% y un 20% inferior a la registrada en años anteriores. Ahora muchos agricultores de café pueden vivir de sus productos, pero no en todas las etapas, pues el aumento del precio del petróleo encarece los costes de transporte, la torrefacción y el empaquetado de los granos de café. Se espera que los precios se mantengan o que incluso suban aún más en 2006.

Se utilizan varias clasificaciones para etiquetar el café producido bajo ciertos estándares ambientales o de trabajo. Por ejemplo, bird-friendly o el shade-grown se producen en las regiones donde la sombra natural (producida por los árboles) se utiliza para proteger las plantas del café durante parte de la estación de crecimiento. El café orgánico se produce bajo estrictas pautas de certificación, y se produce sin utilizar pesticidas artificiales potencialmente dañinos. El café convencional es producido utilizando más pesticidas que cualquier otro cultivo agrícola — el algodón es el segundo. El café de comercio justo es producido por pequeños productores de café; garantizando para estos productores un precio mínimo, aunque históricamente con precios bajos, los actuales mínimos de comercio justo son más bajos que el precio de mercado de sólo unos pocos años antes. Trans Fair USA es la principal organización que supervisa actualmente las prácticas comerciales de comercio justo del café en los Estados Unidos, mientras que la Fairtrade Foundation hace lo propio en el Reino Unido.

1.11.4.- El café como factor de desarrollo económico

Los altibajos del mercado en 1830 incitan a los empresarios de Brasil a pasar de la explotación del oro a la del café, hasta entonces reservada al consumo local. Esta decisión se acompaña de importantes inversiones, como, por ejemplo, la creación de una red de cerca de 7.000 km de ferrocarril entre 1860 y 1885 para hacer frente a la enorme necesidad de mano de obra. Las principales regiones afectadas por este desarrollo son las de Río de Janeiro y los estados del sur del país de tierras fértiles y clima propicio (São Paulo), principales productoras de café.

Entre la abolición de la esclavitud en 1888 y en el año 1928, la fuerza de trabajo es reforzada por una inmigración masiva: 3,5 millones de trabajadores llegan desde Portugal, Italia, España, Alemania y Japón principalmente. Sólo en São Paulo, el número de nuevos inmigrantes es de 201.000 entre 1884 y 1890 y más de 733.000 entre 1891 y 1900. El rendimiento de la producción de café aumenta. En 1880, São Paulo produjo 1,2 millones de sacos (25% de la producción total), en 1888 2,6 millones (40%), en 1902, 8 millones de sacos (60%).^[24] El café representa entonces un 63% de las exportaciones del país. Las ganancias logradas por este comercio permiten un crecimiento económico sostenido en el país.

El plazo de cuatro años entre la plantación de un cafeto y la primera cosecha amplía las variaciones estacionales en el precio del café. El Gobierno se ve pues obligado, hasta cierto punto, a mantener los precios con subvenciones en períodos de fuerte producción. Esta política de mantenimiento de los precios tiene

como efecto negativo una inflación de las plantaciones en São Paulo, dando como resultado una enorme superproducción a principios de los años 1930.^[24]

En Colombia el café es fuente de ingresos para muchas familias, especialmente del Eje cafetero en el centro del país. Colombia exporta su café a países como Estados Unidos, Japón, Alemania, Portugal, Suecia, España, Ecuador, entre otros países consumidores. Para un país como Colombia, en proceso de desarrollo económico, es ventajoso comercializar productos que tengan el mayor valor agregado posible, no solo por los mayores ingresos de divisa que representa, sino también por la mayor contribución al incremento del empleo, la formación de capital y el avance tecnológico. Colombia desde hace más de 20 años exporta cafés procesados. Hoy en día los tipos de cafés elaborados en el país son: café tostado y molido, soluble, liofilizado y extracto de café. La industria torrefactará la constituyen alrededor de 129 empresas, 12 de las cuales prácticamente conforman "la gran industria" y manejan casi el 85% de la producción destinada al consumo interno. El café colombiano también es transformado y utilizado por las industrias de confites, gaseosas, medicamentos y cosméticos, entre otros.

CAPITULO II

2.- ANÁLISIS COMPARATIVO DEL CAFÉ ECUATORIANO Y EL CAFE CUBANO.

2.1.- Análisis de la producción, usos e historia del café Ecuatoriano.

Cuba fue el primer productor de café antes que Ecuador, Cuba llegó a ser el primer exportador mundial a inicios del siglo XIX.

El café en el Ecuador empieza su cultivo alrededor de los años 1830, a comienzos del siglo XX.

El café arábigo se cultiva en Cuba como en Ecuador en zonas del sistema montañoso de cada país.

Ecuador es uno de los pocos en el mundo que exporta todas las variedades de café: Arábigo lavado, Arábigo natural y robusta.

El café cubano no sobresale por grandes volúmenes de exportación, sino por su excelente calidad, sobre todo en la especie Árabica que lo ubica entre los preferidos del mundo.

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.

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 arbustos arábigos se pueden encontrar desde el nivel del mar hasta los 2.500 metros de altura (msnm), aunque producen mejor entre 1.000 y 2.000 msnm, en un clima templado, con suelos ricos en nutrientes y precipitaciones estacionales y moderadas. Ecuador y Cuba poseen similares características de un clima templado.

2.1.1.- Producción del café en Ecuador

A partir de datos estimados por COFENAC, las 272.560 hectáreas sembradas de café en Ecuador, **62%** corresponde a la variedad **arábica** y **38%** a **robusta**. Dentro de la arábica, Manabí se lleva el mayor porcentaje (47%), le siguen Loja (19%), Guayas, El Oro y Los Ríos con 13% entre ellas. Robusta, está sembrado en mayor cantidad en la Amazonía en las provincias de Sucumbíos, Orellana y Napo (27,25 y 15% respectivamente...

Dentro de café arábica se encuentran las variedades siguientes:

a. Nacional. De larga vida (hasta 50 años) alta calidad organoléptica, baja productividad, muy susceptible al ataque fúngico. Especialmente ubicada en Manabí, El Oro y Loja.

b. Caturra. Con dos cultivares a su vez (rojo y amarillo). De mayor productividad también susceptible al ataque de plagas. Desarrollada para monocultivos. Ideal para cultivos orgánicos y granos de mejor calidad.

c. Pacas, Catuaí y Borbón. Variedades cultivadas en menor proporción.

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.

Existen alrededor de 272.560 hectáreas de tierras dedicadas al cultivo y producción de café. Las principales provincias en donde se cultiva café, por variedad son:

Variedad de Café	Provincias Productoras
Arábigo lavado	<u>El Oro</u> , <u>Manabí</u> , <u>Loja</u> , <u>Guayas</u> y <u>Zamora Chinchipe</u>
Arábigo natural	<u>Loja</u> , <u>Manabí</u> , <u>El Oro</u> , <u>Los Ríos</u> y <u>Guayas</u>
Robusta	<u>Pichincha</u> , <u>Orellana</u> , <u>Sucumbíos</u> , <u>Guayas</u> , <u>Los Ríos</u> y <u>Napo</u>

La Asociación Nacional de Exportadores de Café, ANECAFE, estima que en la región costa se siembra 122,000 hectáreas (ha), en la sierra 78,000 ha, en la región amazónica 65.000 ha y en Galápagos 2.000 ha de cafetales.

Esta amplia distribución se presenta porque el Ecuador es uno de los 14 países, entre cerca de 70, que tiene producción mixta, es decir, cultiva las especies comerciales arábica (**Coffea arabica**) y robusta (**Coffea canephora**).

Los arbustos arábigos se pueden encontrar desde el nivel del mar hasta los 2.500 metros de altura (msnm), aunque producen mejor entre 1.000 y 2.000 msnm, en un clima templado, con suelos ricos en nutrientes y precipitaciones estacionales y moderadas y, las plantas de robusta, por el contrario, se pueden hallar en altitudes menores a 1.000 msnm, donde existen suelos bastante pobres en nutrientes aunque las precipitaciones abundantes y frecuentes, en un clima caliente y húmedo promueven un frecuente reciclaje de materia orgánica.

2.1.2.- Zonas de Cultivo de café especial

Los cafés especiales en Ecuador, nacen principalmente en la búsqueda de un precio justo para miles de productores de café en Ecuador.

En la actualidad, el café arábigo se cultiva en las zonas del sistema montañoso Chongón – Colonche, desde la parte alta de Olón, Pedro Pablo Gómez, Paján, Jipijapa, 24 de Mayo, Santa Ana, Pichincha, Junín, Chone y Sucre hasta Jama y Pedernales, al norte de Manabí. El café arábigo también se cultiva y produce bien en las estribaciones occidentales y orientales de la cordillera de los Andes, donde se destacan las zonas de Intag, en Imbabura; Gualea, Pacto, Mindo y Tandapi, en Pichincha; Moraspungo, en Cotopaxi; Caluma, Echeandía y Balsapamba, en Bolívar; Pallatanga y Multitud en Chimborazo; Piñas, Zaruma, Balsas, Marcabelí y Las Lajas, en El Oro; Alamor, Celica, Chaguarpamba, Olmedo, Paltas y Vilcabamba, en Loja; Yantzatza, El Pangui, Palanda, Nangaritza y Centinela del Cóndor, en Zamora; Gualaquiza, en Morona Santiago; y Archidona en Napo.

Finalmente, también en la provincia insular de Galápagos se produce actualmente café de calidad

2.1.3.- Café Especial

Para fines prácticos, vale mencionar algunas definiciones técnicas en relación al café.

Café de estricta altura: café que se produce en las zonas de cultivo ubicadas arriba de los 1200 metros sobre el nivel del mar.

Café de altura: café que se produce en las zonas de cultivo ubicadas entre 800 y 1200 metros sobre el nivel del mar.

Café estándar: café que se produce en las zonas de cultivo ubicadas por debajo de los 800 metros sobre el nivel del mar.

Café especial: es aquel producto que se distingue de los demás por sus particulares características de taza, de zonas de cultivo, de tecnología de producción y procesamiento, de ambiente biodiverso, de principios solidarios u otros aspectos, según la demanda o compromisos entre productores, industriales y consumidores.

Café Gourmet: es un café fino, suave, de excelente aroma, sabor y acidez, y de mediano cuerpo. Es obtenido mediante un apropiado manejo de la plantación y del procesamiento pos cosecha, por la vía húmeda.

Es calificado por las empresas importadoras directamente, que reconocen una “prima” en base de criterios de calidad física del grano y organoléptica de la bebida. Muchas zonas en el Ecuador actualmente ya están aprovechando su potencial para ser las más aptas en la producción de cafés arábigos tipo Gourmet. Entre ellos: Pacto, Guala, Mindo, Tandapi, Pangua, Caluma, Pallatanga,

Puyango, Chaguarpamba, Olmedo, Celica, Pindal, Quilanga y Vilcabamba. Otras localidades con aptitud por su excelente geografía, altura y clima, en el futuro próximo se incorporarán a las zonas de producción de cafés gourmet.

2.1.4.- Historia del café Ecuatoriano

La historia del café en el Ecuador empieza alrededor de los años 1800, a comienzos del siglo XX fue el primer rubro de divisas; luego, la ruptura del Acuerdo Internacional de café en el año 1989, trajo como consecuencia la anarquía en la producción, promoviendo una sobre-oferta, el deterioro de la calidad y la caída de los precios a nivel mundial.

Según información histórica, el cultivo de café en Ecuador inicia alrededor de 1830 en Manabí, con una variedad típica de *Coffea arabica*. Luego, en los años 50 ingresa la especie *Coffea canephora* que alcanzarán gran difusión en zonas tropicales húmedas de la costa y en los años 70 la Amazonía.

Al Ecuador se introdujo en 1830, empezándose a cultivar en los recintos Las Maravillas y El Mamey, del cantón Jipijapa, provincia de Manabí, desde donde se ha distribuido progresivamente al resto del país.

2.2.- Identificación de producción, historia y uso del café Cubano.

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.

2.2.1.- Producción del café en Cuba

Las áreas vinculadas con el proceso histórico de los cafetales franco haitianos en la región Sudoriental, comprenden los municipios Yateras, El Salvador, Niceto Pérez y el propio Guantánamo, los correspondientes a la provincia de Santiago de Cuba se encuentran en la zona de La Gran Piedra, al norte de El Cobre Y la zona de Dos Palmas-Contramaestre, Santiago de Cuba.

La producción de Café en el Sudeste de Cuba durante el Siglo XIX y comienzos del Siglo XX tuvo como resultado la creación de un paisaje cultural único,

ejemplificando una etapa significativa en el desarrollo de este sistema de agricultura. Las ruinas de los cafetales de este periodo, son un testimonio de la forma de explotación agrícola en un monte virgen.

Las haciendas cafetaleras con los sugestivos nombres de Fortuna, Providencia, Prosperidad, Nuevo mundo, El Diamante, Bello Desierto, edén, La, Nueva Escocia, Kentucky, La Isabelica y otras ,que además de ganar celebridad por la producción de granos en los mercados europeos

Cuba produce un café típico caribeño, cultivado principalmente en altitudes bajas como en la vecina República Dominicana y con un perfil de sabor similar.

Hoy en día, el café cubano no sobresale por grandes volúmenes de exportación, sino por su excelente calidad, sobre todo en la especie Árabica, que lo ubica entre los preferidos del mundo; especialmente en Japón, que es uno de los más exigentes mercados. Entre las marcas más famosas están: Cubita, Turquino, Hola, y la famosa Crystal Mountain.

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.

2.2.2.- El Café cómo llegó a Cuba

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.

2.2.3.- Historia del café Cubano

Aunque el café no es oriundo de Cuba, se ha hecho imprescindible entre los cubanos, al punto de pasar a formar parte importante de su cultura.

Para la gran mayoría de los adultos de este país, beber una humeante taza de café, es una de las primeras acciones del día y pretexto obligado de cualquier encuentro y de una buena sobremesa.

El café llegó a esta isla a través de los franceses que emigraron hacia la región más oriental de Cuba, tras la revolución antiesclavista que tuvo lugar en Haití a finales del siglo XVIII.

Por regla general, los cafetales cubanos han sido emplazados siempre en las serranías de la isla, sobre los 500 a 800 metros del nivel del mar. Aunque es en zonas de la Sierra Maestra y el macizo montañoso Sagua-Baracoa, donde se ha concentrado por práctica el mayor peso de obtención, también en el Escambray, al centro de la isla, y en la Sierra del Rosario y la de los Órganos, en Pinar del Río, ha existido una fuerte tradición en tal cultivo.

En las serranías cubanas el cafeto encontró un microclima que le propició las condiciones óptimas para su crecimiento, tan es así, que la producción cafetalera cubana fue, en aquella época, una de las mayores del mundo.

En la actualidad se conservan restos de aquellas haciendas cafetaleras en la provincia de Pinar del Río y, particularmente, en La Isabelica, la Gran Piedra, muy

cerca de la ciudad de Santiago de Cuba; una de las más importantes y mejor conservadas.

2.2.4.- Usos del café

El extracto de café se emplea en confitería y en repostería como aromatizante en helados, bombones, etc. Así como para hacer el moka tradicional (un bizcocho cubierto de una gruesa capa de crema con mantequilla, azúcar y café).

El café tiene diferentes usos en nuestro país se lo utiliza para la fabricación de helados a base de café, también se utiliza en la repostería, se emplea en los licores, confitería, para hacer salsa, etc.

En Brasil se emplea como combustible en los trenes en la fabricación de pinturas, en la industria del plástico, en la extracción de aceites para la fabricación de jabones medicinales.

Los restos de café son buenos fertilizantes para los jardines debido a su alto contenido en nitrógeno.

- En la medicina

El café es altamente estimulante, por lo que su consumo es útil para situaciones muy exigentes en cuanto a lo mental, ya que genera una estimulación del sistema nervioso, que permite afrontar de mejor manera estas situaciones.

Las hojas del café tienen la propiedad de reducir la temperatura corporal, para aprovechar esta propiedad es aconsejable beber infusiones en base a las hojas de este árbol.

Las infusiones de las semillas del árbol de café tienen propiedades antioxidantes, debido a esto ayudan a prevenir la aparición de enfermedades degenerativas, como el cáncer.

Además existen estudios que mencionan una posible relación entre el consumo de café y menores riesgos de padecer Parkinson.

Beber café de manera habitual, genera una estimulación de la eliminación de líquidos del organismo. Debido a esto puede ser útil para el tratamiento de enfermedades como la cistitis, nefritis o las infecciones urinarias.

- Indicaciones terapéuticas

Dolor de cabeza. Tomar café caliente con unas gotas de limón.

Respiración, estimulante, digestión. El café bebido con azúcar, estimula la respiración y agiliza el pensamiento; contribuye a la circulación de la sangre, quita el sueño (despabila), ayuda a la digestión.

Asma, asma nerviosa. Las personas nerviosas no deberían tomar café, pero sí quienes sufren de asma nerviosa. Es un hecho probado que el café protege contra los síntomas y ataques del asma.

Diabetes. Tomar infusiones preparadas con los granos del café verde ayuda a paliar los síntomas de la diabetes.

Jaqueca, tos ferina, resfriados. Tomar café caliente, mejor aun con unas gotas de limón y endulzado con miel.

Abscesos, tumores. Las hojas tiernas del cafeto se aplican a manera de cataplasma para ayudar a supurar abscesos y tumores. También es efectivo si se trituran y maceran las hojas para formar el cataplasma.

Gota. El consumo regular de café previene la gota. Posee propiedades vasodilatadoras.

Memoria. El café, gracias a su contenido de cafeína y siempre tomado en dosis moderadas, al ser estimulante del sistema nervioso central, facilita la asimilación de la información, mejorando el proceso de memorización. No obstante, su consumo excesivo genera sobreexcitación, dando lugar al efecto contrario.

Depresión. El consumo de café aumenta el nivel de endorfinas, generando una sensación de bienestar.

Fatiga. El poder estimulante de la cafeína combate los síntomas del cansancio.

Obesidad. El café disminuye el apetito, por lo que puede ser usado como alimento entre comidas como parte de un régimen completo de adelgazamiento, si no se agregan edulcorantes altos en calorías.

CAPITULO III

3.- Análisis Comparativo de la Gastronomía Ecuatoriana y Cubana

El Ecuador posee una riquísima, abundante y variada cultura gastronómica, las verduras están presentes en diferentes formas, el arroz, el plátano verde o maduro, la yuca, o la salsa de maní, tostado y molido. El maíz se suele comer en las muy populares tortillas de maíz conocidas como bonitísimas, cocinan los choclos en agua y sal, las mazamorras que se las comen con queso fresco. Igual los frijoles, que acompañan a muchos de sus platos. El puré de papas que lo sirven de base para platos como los llapingachos que son tortillas de papa o los locros. Una comida auténtica y mestiza, cocida por igual en cazuelas de barro y en viejos y ahumados peroles castellanos.

En Cuba la fusión de culturas como la española, asiática y africana son las que caracterizan a la gastronomía de Cuba, en la que productos como el arroz, frijoles, la yuca (tubérculo parecido a la patata, también conocido como mandioca), el maíz, el plátano, cerdo y gran variedad de frutas tropicales, son ingredientes básicos de los platos típicos de la cocina cubana, es una cocina variada y con sabor.

En Ecuador es común en el desayuno beber café, leche, yogur y jugo, acompañado con pan, queso, mantequilla, cereal, huevos y jamón, o también mientras que en los sectores populares es común tomar un desayuno más "consistente" y característico de cada región.

En la gastronomía de Cuba un desayuno cubano típico consiste en rodajas de pan mojadas en café con leche, una combinación de café fuerte y leche tibia. Las dos comidas del día, el almuerzo y la cena, están compuestas por una mesa llena de comida, generalmente con platos en que se combinan arroz blanco, frijoles y otras legumbres, carnes y ensaladas.

La base de la comida cubana así como muchos platos ecuatorianos, es el arroz, el cual se combina con frijoles negros o rojos, y también con lentejas y garbanzos. A los cubanos les gusta mucho la comida frita y uno de sus platos favoritos son los tostones, que son rodajas aplastadas de plátanos verdes fritos en aceite de maíz

En relación tanto en Ecuador y Cuba tienen una misma y amplia gastronomía en fin, con tradiciones de siglos y en la que se han fundido o, mejor, se han cocido sustancias, condimentos y experiencias del propio y de lejanos continentes.

3.1.- CUADRO COMPARATIVO

3.1.1.- Semejanzas

- En Ecuador y Cuba cultivan, y producen un café arábica de excelente calidad.
- El café arábica se cultiva en las zonas montañosas de cada país.
- El café de Ecuador y Cuba son los más preferidos en el mundo por su mayor calidad.
- Ecuador y Cuba tienen excelentes condiciones climáticas para la producción del café.
- El café de Ecuador y Cuba posee una característica de excelente fragancia, aromas muy finos y delicados.
- El cultivo de café se encuentra ampliamente difundidos en los países tropicales y sub tropicales.

3.1.2. Diferencias

- Ecuador cultiva y produce el café arábigo y robusto.
- En Cuba solo se cultiva el café arábigo.
- El café en Ecuador empieza su cultivo alrededor de los años 1830
- En Cuba el café empieza su cultivo en el año de 1748
- Ecuador es uno de los pocos en el mundo que exporta todas las variedades de café: Arábigo lavado, Arábigo natural y robusta.
- El café cubano no sobresale por grandes volúmenes de exportación, sino por su excelente calidad, sobre todo en la especie Árabica que lo ubica entre los preferidos del mundo.

- En Cuba los locales han adoptado una tradición de añadir azúcar refinado al café molido antes de su preparación.
- En Ecuador el azúcar se añade al café después de sus preparaciones.
- En la gastronomía de Cuba un desayuno cubano típico consiste en rodajas de pan mojadas en café con leche, una combinación de café fuerte y leche tibia.
- En Ecuador es común en el desayuno beber café, o leche, yogur y jugo, acompañado con pan, queso, mantequilla, cereal, huevos y jamón.

3.2.- Identificación del uso del café en la Gastronomía.

3.2.1. Las Bebidas del café más conocidas:

Café solo o Moka: Café que se sirve en una taza pequeña o de café solo y puede ser más o menos largo según el gusto del cliente, la denominación de “Moka” proviene de la región árabe famosa por la calidad de sus cafés.



Café cortado: Es un café solo con un poco de leche.



Café con leche: Es la mezcla del café y leche a partes iguales, se sirve en una taza mediana.

Piccolino: Es un café solo, muy corto, típico de Italia.



Capuchino: Típico de Italia, se elabora con espuma de leche, sirviéndolo en vaso o taza de cristal transparente se realza muchísimo su presentación.

Café americano: Café largo y poco concentrado, se suele utilizar en los desayunos, consiste en un café solo que se presenta en una taza grande acompañado de agua caliente para que el consumidor lo rebaje a su gusto.

Café brulé, quemado o diablo: Se calienta una copa de brandy o coñac con una cáscara de limón, una vez caliente se añade a un café solo y en una cucharilla se prende un copo de brandy caliente con un terrón de azúcar.



Carajillo: Se calienta una copa de brandy y se le prende fuego, añadiendo a continuación un café solo con el brandy encendido, se puede hacer con azúcar o sin azúcar, al gusto del consumidor. Este café es mejor no decorarlo, los típicos tres granos de café son molestos y es lo primero que se quita antes de tomarlo.



Café vienes: Café solo con nata montada, al servirlo lo acompañaremos de un pajero.

Café escocés: Es un café solo con helado de vainilla.



Café irlandés (irish coffee): En una copa de cristal endurecida parecida a las de agua ponemos una cucharada de azúcar moreno y whisky irlandés, se calienta con el vaporizador de la cafetera, una vez caliente, se añade un café solo y nata líquida. Para que la nata líquida se quede en la superficie y no se mezcle con el café se va añadiendo muy despacio sobre la parte convexa de una cucharilla de café.

Café Royal: Impregnamos un terrón de azúcar en chartreuse amarillo y se coloca en una taza de café solo, a continuación se hace un café en esa tasa.



Café turco: En un recipiente de cobre o en un caso especial denominado “cafetera turca” se echa una taza y media de agua y se pone al fuego. Cuando esté a punto de hervir, se añade café pulverizado y cuatro azucarillos. Se deja hervir tres veces, se retira del fuego añadiendo unas gotas de agua fría y se deja reposar para que el poso



del café se deposite en el fondo del recipiente. Posteriormente se sirve en tazas pequeñas y acompañado de un vaso de agua. El resultado es un café muy negro y amargo.

Café bombón: En un vaso de cristal pequeño se hace un café solo, añadiendo a continuación leche condensada, que por ser más pesada se ira al fondo, al servirlo se advertirán dos colores bien diferenciados. No se sirve con azúcar.



Café Jamaicano: Se prepara en copa de café irlandés o en copa de agua. Se agrega una cucharada de azúcar moreno, una copa de Tía María, Kalua o cualquier licor de café bien caliente y a continuación se añade un café solo largo y muy caliente. Se añade nata a medio montar con la ayuda de una cucharilla y se termina espolvoreando ligeramente con café soluble.



Café criollo: En un recipiente a parte, se bate una yema de huevo con una copa de ron añejo y dos cucharadas de azúcar moreno. Una vez bien batido, se pasa a una taza de café con leche o un vaso mediano y sobre ello se hace un café solo largo, mezclándolo antes de servirlo.

Café Blanco y negro: Mezcla de café granizado y una bola de leche merengada que se sirve en vaso acompañado de cucharilla y pajero, si no disponemos de leche merengada lo podemos realizar con helado de nata.

Café Ruso: Helado de vainilla y café granizado, se sirve igual que el blanco y negro.

Café Mazzagrani: Se prepara en vaso de combinación, con una copa de brandy o de ron, sirope de azúcar y se termina de llenar con café granizado, agregando una rodaja de limón. Se presenta con cucharilla larga y pajero.

Café Azteca: Se prepara en copa de helado, amplia y de cristal, se añade café frío y una bola de helado de chocolate, sobre ello nata montada y se termina con chocolate rallado o en fideo.

Café Brasileño: Se prepara en copa, preferentemente en copa flauta, con café frío y nata a medio montar. Se termina decorando con canela en rama o espolvoreando canela en polvo.



Café Costa Azul: Se prepara en copa de champagne o de helado especial tipo flauta. Consta de 1/3 de café frío, 1/6 de cointreau o de triple seco, 1/6 de Curacao rojo, y fresas, una fina juliana de piel de naranja y rama en canela.

Café granizado Italiano: Se presenta en vaso o en copa de agua, se prepara con café granizado hasta sus 4/5 partes, terminando de llenar con nata montada. Se finaliza espolvoreando café soluble y se acompaña con cucharilla larga y pajitas.

Café Lieja: Se prepara en copa de helado amplia de cristal, se pone un café frío y una bola de helado de café, terminando de llenar con nata montada. Se puede decorar espolvoreando café soluble mezclado con azúcar o granos de café para que resalten sobre la nata.

Café Serrupe: Se prepara en vaso de whisky con un café frío, una copa de whisky escocés, una bola de helado de vainilla y una cucharadita de miel. Se sirve acompañado de cucharilla larga y pajero.

Café fantasía: En una copa tipo flauta un chorro de sirope de caramelo, una bola de helado de vainilla, un café concentrado, y rematando con nata montada. Se decora con siropes de varios sabores.

Café Tangolio: Se prepara en la batidora una yema de huevo, una cucharada de azúcar, un café bien concentrado y una cucharada de nata líquida. Se sirve en copa flauta.

Café cafetal: En un vaso corto, unos cubitos de hielo, un chorro de granadina, un chorro de lima, una taza de café. Se introduce una espiral de naranja a lo largo del vaso y se mezcla bien.

Café Sandra: Una taza de café muy cargado, crema de cacao, 2/4 de Drambuie, 1/4 de crema de leche montada y se espolvorea con canela. Se sirve en copa flauta.

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

3.2.2. RECETAS PLATOS

Pollo al café

Ingredientes: Para 4 personas:

- 2 dientes de ajo machacados
- 1 pollo de 1 1/2 kg.
- 1 taza de café muy fuerte
- 2 cucharadas de harina
- 1 taza de vino blanco seco
- 1/2 cucharadita de pimienta negra molida
- 1/2 cucharadita de mejorana
- 1 taza pequeña de manteca de cerdo
- Sal y 1 cebolla

Preparación:

- Embadurnar el pollo con la manteca, salar y pimentar.
- Cortar la cebolla en rodajas.
- Colocar el pollo en una fuente, echarle el vino y una taza de agua pequeña.
- Meter el pollo en el horno y cocer hasta que dore. Echarle de vez en cuando por encima su propia salsa.
- Cuando esté dorado, retirar del horno y colocar el pollo en un plato.
- Verter el jugo de la fuente en una pequeña cacerola y añadir el ajo machacado, el café, la mejorana y el harina desleída en un poco de agua.
- Mezclar.
- Colocar la cazuela al fuego y remover hasta que la salsa se espese.
- Volver a colocar el pollo en la fuente de horno, vertiendo por encima la salsa. Introducir en el horno 10 minutos.

Bollos al café con crema (para seis personas)

Ingredientes:

- Taza y media de café caliente
- Taza y media de harina de repostería
- 1 taza de mantequilla
- 6 huevos
- Sal

Preparación:

Se disuelve la mantequilla en el café caliente y se añade la harina y la sal, se remueve con fuerza a fuego lento, hasta que la mezcla esté fluida.

Se saca del fuego y se añaden los huevos uno a uno, sin dejar de batir, hasta que se forme una pasta espesa.

Engrasada la bandeja se van vertiendo cucharadas de la mezcla dejando un espacio de unos 4cm entre cada porción. Se pone a fuego fuerte durante 20 minutos, después se baja el fuego y se deja otros 20 minutos.

Se quitan los bollos de la bandeja y se enfrían, en cuyo momento se cortan para rellenarlos con crema de café.

Pate al café y castañas

Ingredientes:

- 1 cebolla pequeña cortada muy fina
- 1 diente de ajo aplastado
- 1 cucharadita de aceite de nuez molida o maní
- 2 tallos de apio cortados fino
- 350 gramos de castañas cocinadas y bien cortadas
- 425 gramos de una lata de puré de castañas sin endulzar
- 7 cucharaditas de café negro y fuerte
- 2 huevos apenas batidos,
- sal, pimienta negra molida y una hoja de laurel.

Preparación:

Se fríe el ajo y la cebolla en el aceite hasta que se remojen, para luego mezclarlos con el apio y las castañas cortadas.

Mezclar el puré de castañas, el café, los huevos y sazonar. Luego echarlo todo sobre las castañas, el apio, la cebolla y el ajo.

Engrasar con mantequilla un recipiente de 1 kilo de capacidad. Agregar la mezcla apretando firmemente. Cubrir el recipiente con dos hojas de papel de aluminio, asegurándolo en los bordes del recipiente.

Cocinar todo a baño María a 160 grados C entre una hora y media y dos horas. Luego retirar el recipiente, dejarlo enfriar por varias horas, y darlo vuelta para vaciar el contenido.

3.2.3. RECETAS DE BEBIDAS

Batido de Café



Para 8 personas

Ingredientes :

1 litro de leche
1 tubito de vainillina
2 copas de licor de naranja
4 cucharaditas de café soluble
200 g de azúcar
4 cubitos de hielo

Preparación:

Disolver el azúcar en la leche hirviendo y añadir la vainillina. Dejar enfriar e introducir en la nevera. En la batidora verter la leche, muy fría, el licor de naranja y cuatro cubitos de hielo. Una vez bien batido, verter en copas alargadas y espolvorear por encima el café soluble.

Café Americano



Para 4 personas

Ingredientes :

4 cucharadas soperas de café molido
3/4 de litro de agua

Preparación :

Se trata de un café largo que se toma a todas horas, incluso en las comidas y, generalmente, sin endulzar

Café Calipso



Para 4 personas

Ingredientes :

4 cucharadas soperas de café molido
4 cucharaditas de melaza
4 copas de Bacardí

Preparación:

Preparar un café fuerte para 4 personas. Poner una cucharadita de melaza en cada tacita y una copita de Bacardí. Verter el café muy caliente.

Café Canelado



Para 4 personas

Ingredientes :

4 cucharadas soperas de café molido
4 cucharaditas de melaza
4 copas de Bacardí

Preparación:

Preparar un café exprés. Añadir en caliente una pizca de canela. Servir con media ramita de canela en cada taza.

Café "Champs Elysées"



Para 4 personas

Ingredientes :

4 cucharadas de café molido
4 cucharadas de Parfait Amour
8 cucharadas de nata montada
4 cucharaditas de jarabe de grosella
4 cucharaditas de azúcar

Preparación:

Preparar un café exprés medio largo. Repartirlo en 4 tazas. Colocar, repartida, la nata montada. Verter el licor por encima. Verter el jarabe de grosella. Espolvorear con el azúcar.

Café Flameado

Para 6 personas

Ingredientes :



1/4 de litro de aguardiente de caña
1/4 de litro de ron negro
1/4 de litro de coñac
1/4 de litro de café (puro, sin azúcar, caliente)
25 a 30 terrones de azúcar
1 bastoncillo de canela
la piel de medio limón

Preparación:

En el centro de una cazuela mediana de barro poner los terrones de azúcar.

Verter la caña, el ron y el coñac. Introducir la canela y la piel del limón. Prender fuego al azúcar embebido de alcohol y dejar arder durante diez minutos, removiendo suavemente con una cuchara. Cuando las llamas decrecen en intensidad, verter en la cazuela el café ya preparado, remover un poco más y servir con el cucharón, en tazas de café.

Café "Du Martín"

Para 4 personas

Ingredientes :



4 cucharadas de café molido
3/4 de litro de leche completa
azúcar

Preparación:

Preparar un café largo. Repartir en 4 bol o tazas grandes. Hervir la leche hasta que saque espuma. Verter la leche por encima del café, procurando que caiga espuma en cada taza o bol. Endulzar a voluntad.

Café "Château"



Para 4 personas

Ingredientes :

- 4 cucharadas de café molido
- 4 copitas de licor de cerezas
- 4 cucharaditas de crema Chantilly

Preparación:

Preparar un café fuerte para 4 tacitas. Poner el licor en las tazas y verter el café muy caliente. Verter por encima de cada taza una cucharadita de crema.

Café Antillano



Para 4 personas

Ingredientes :

- 4 cucharadas soperas de café molido
- 4 cucharadas de licor de caña
- 1 pizca de canela en polvo

Preparación:

Preparar un café expés, corto. En caliente, poner una pizca de canela. Añadir el licor de caña. Endulzar a voluntad.

Café al Caramelo



Para 4 personas

Ingredientes :

- 4 cucharadas soperas de café molido
- 4 cucharadas soperas de caramelo liquido
- 4 cucharadas soperas de crema de leche

Preparación:

Preparar un café largo y verter el caramelo. Verter en cuatro tazas, muy caliente. Poner por encima la crema de leche.

Café Capuchino



Para 8 personas

Ingredientes :

6 cucharadas soperas de café molido
1 litro de leche
canela en polvo, o bien piel de naranja rallada.
8 cucharadas de Chocolate rallado.

Preparación:

Preparar el café utilizando leche en vez de agua. Servir añadiendo canela en polvo o raspadura de piel de naranja y por encima el chocolate rallado. Endulzar a voluntad.

Batido de Plátanos al Café

Ingredientes: Para 4 personas

- 4 cucharadas soperas de café molido
- 2 plátanos maduros
- 400 ml de leche
- Azúcar y canela en polvo

Preparación :

- Preparar un café medio largo.
- Repartir en 4 copas altas.
- Batir los plátanos con la leche y azucarar a voluntad.
- Verter el batido en las 4 copas, encima del café.
- Espolvorear con la canela.

Café Caraqueño

Ingredientes: Para 4 personas

- 4 cucharadas de café molido
- 1 cucharada de cacao molido
- 4 cucharaditas de melaza
- 4 cucharaditas de Curasao

Preparación :

- Mezclar el café con el polvo de cacao.
- Con esa mezcla preparar el café.
- Poner en cada taza una cucharadita de melaza y otra de Curasao.
- Mezclar y verter el café muy caliente.

Café al Coñac

Ingredientes: Para 4 personas

- 4 cucharadas de café molido
- 4 copas de Martell, Napoleón o Courvoisier
- 4 terrones de azúcar

Preparación :

- Preparar un café exprés, corto.
- Tomar 4 tazas y verter una copita de coñac en cada una.
- Poner en una cucharita un terrón de azúcar, mojarla en el coñac y prender fuego.
- Introducir el terrón, poco a poco, en el coñac de la tacita hasta que prenda del todo.
- Dejar arder unos cinco minutos.
- Verter el café muy caliente.

Café Curasao

Ingredientes: Para 4 personas

- 4 cucharadas de café molido
- 4 copitas de curasao
- 1 naranja mediana
- 4 cucharadas de melaza

Preparación :

- Preparar un café largo y endulzar con la melaza.
- Partir la naranja en rodajas.
- Escoger las 4 más regulares y colocar una en cada taza.
- Verter el curasao.
- Verter el café muy caliente.

Café al chocolate

Ingredientes: Para 4 personas

- 4 cucharadas soperas de café molido
- 2 cucharaditas de cacao en polvo (soluble)
- canela

Preparación :

- Mezclar el café con el cacao.
- Proceder a confeccionar un café normal.
- Después de servir, aromatizar con una pizca de canela.
- Endulzar a voluntad.

Café danés

Ingredientes: Para 4 personas

- 4 cucharadas de café molido
- 4 cucharadas de Kummel
- 8 cucharadas de crema de leche
- 1 yema de huevo

Preparación:

- Batir la crema de leche con la yema y el kummel.
- Repartir la mezcla en 4 tazas.
- Verter el café muy caliente.
- Endulzar a voluntad.

Café escocés

Ingredientes: Para 4 personas

- 4 cucharadas soperas de café molido
- 8 cucharaditas de azúcar
- 3/4 de litro de agua
- 200 g de crema de leche
- 4 copitas de whisky

Preparación :

- Preparar un café expés largo.
- En 4 vasos previamente calentados, poner dos cucharadas de azúcar y el whisky (1 copita por vaso).
- Verter el café muy caliente y remover.
- Colocar encima la crema de leche, procurando que este muy fría.

Café flameado

Ingredientes: Para 6 personas

- 1/4 de litro de aguardiente de caña
- 1/4 de litro de ron negro
- 1/4 de litro de coñac
- 1/4 de litro de café (puro, sin azúcar, caliente)
- 25 a 30 terrones de azúcar
- 1 bastoncillo de canela
- la piel de medio limón

Preparación :

- En el centro de una cazuela mediana de barro poner los terrones de azúcar.
- Verter la caña, el ron y el coñac.
- Introducir la canela y la piel del limón.
- Prender fuego al azúcar embebido de alcohol y dejar arder durante diez minutos, removiendo suavemente con una cuchara.
- Cuando las llamas decrecen en intensidad, verter en la cazuela el café ya preparado, remover un poco más y servir con el cucharón, en tazas de café.

3.2.4. RECETAS DE POSTRES

Alsaciana al Café

Ingredientes: Para 6 personas

- 250 g de harina
- 6 yemas de huevo
- 200 g de azúcar molido
- 1 huevo
- 200 g de mantequilla
- 200 g de ciruelas pasas
- 1 vaso de ron
- 3 cucharaditas de café soluble
- 1 tubito de vainilla
- raspadura de limón
- 1 cucharadita de levadura

Preparación :

- Mezclar las yemas con el azúcar, hasta que se forme una mezcla homogénea y suave.
- Ablandar la mantequilla y añadir el café. Mezclar.
- Verter la mantequilla en las yemas y revolver hasta homogeneizar la mezcla. Echar la vainillina y el limón.
- Quitar los huesos de las ciruelas abiertas, tenerlas en remojo con el ron 4 ó 5 horas.
- Trocear las ciruelas y verterlas en la mezcla, añadiendo medio vaso de ron.
- Mezclar, poco a poco, la harina y la levadura con la mezcla de huevos y mantequilla, hasta conseguir una masa homogénea que no se pegue a las manos, para lo cual, si es preciso, se le añadirá mas harina.
- Dejar reposar la masa, envuelta en un paño, por espacio de 25 minutos.
- En un molde hondo, untado previamente con mantequilla y espolvoreado con harina, verter la masa.
- Cocer a horno fuerte y cuando empiece a subir, pintarlo con una mezcla de huevo batido con algo de azúcar y cubrir con papel de aluminio.
- Pinchar para saber si está hecho.

Bavarois al Café

Ingredientes: Para 6 personas

- 1/2 litro de leche
 - 6 yemas de huevo
 - 150g de azúcar
 - 2 cucharadas soperas de café soluble
 - 200g de crema de leche
 - 30g de azúcar glas o pasado por el molinillo
 - 1 vaina de vainilla
 - 3 hojas de cola de pescado
 - 1 cucharada rasa de maicena
-
- **Preparación :**
 - Separar una tacita de leche en la que desleiremos la maicena; y el resto lo pondremos a hervir junto con la vainilla.
 - Batir el azúcar y las yemas de huevo, incorporar el café soluble y la leche poco a poco y a continuación las hojas de cola de pescado que habremos remojado en agua fría.
 - Poner la perola al fuego y, sin dejar de remover paredes y fondo, llegar a ebullición. Retirar del fuego dejar enfriar.
 - Una vez fuera del fuego, pasar por un tamiz a una cacerola y no dejar de remover hasta que empiece a cuajar. En este punto incorporar la crema de leche montada.
 - Verter en un molde para bizcocho borracho.
 - Dejar que cuaje.
 - Servir espolvoreado de azúcar glas.

Brioche Rellenos de Chantilly al Café

Ingredientes: Para 4 personas

- 4 brioche
- 1/2 litro de nata montada
- 75 g de azúcar glas o pasado por el molinillo
- 1/2 tubito de vainillina
- 4 cucharaditas de café soluble

Preparación :

- Mezclar la nata con el café, el azúcar y la vainillina.
- Cortar los brioques por la mitad, longitudinalmente.
- Rellenar con la crema chantilly confeccionada.
- Servir.

Buñuelos de Viento al Café

Ingredientes: Para 6 personas

- 4 cucharaditas de café soluble
- 200 g de harina
- 100 g de azúcar glas
- 5 huevos
- 100 g de mantequilla
- 250 g de agua
- 1 corteza de limón
- 1 pizca de sal
- aceite, a poder ser de pepita de uva

Preparación :

- En una cacerola, verter el agua, la mantequilla, la sal, la corteza de limón y el café soluble. Llevar la ebullición.
- Echar la harina de golpe, removiendo con la espátula, hasta que quede una pasta que se desprenda de las paredes.
- Retirar del fuego y mezclar los huevos de uno en uno. Una vez bien mezclado, está listo para freír.
- En una sartén al fuego, con mucho aceite, freír las bolitas de pasta, que no serán mayores que una avellana.
- Dejar que se hinchen hasta que estén doradas.
- Dejarlas escurrir sobre papel absorbente y espolvorearlas con el azúcar.

Caprichos al Café

Ingredientes: Para varias personas

- 1 plancha de bizcocho de :1cm de grueso
- por 40 cm de largo y 30 cm de ancho
- 200 g de confitura de albaricoque
- 1/2 litro de crema de café
- 100 g de nueces peladas
- 100 g de nata montada
- 20 g de azúcar glas
- una pizca de vainilla

Preparación :

- Cortar la plancha de bizcocho por la mitad y rellenar la parte inferior con la confitura.
- Colocar encima la parte superior de bizcocho.
- Cubrir con la crema de café y dejar secar.
- Una vez seca, partir en 12 trozos y colocar una nuez pelada en su centro.
- Mezclar la nata montada con el azúcar glas y la vainilla. Con una manga de boquilla rizada, trazar un círculo de nata alrededor de las nueces.
- Servir en bandeja.

Crema de castañas al Café

Ingredientes: Para 8 personas

- 300 g de castañas
- 1/2 litro de leche
- 350 g de azúcar
- 1 palito de vainilla
- 8 yemas de huevo
- 4 cucharaditas de café soluble

Preparación :

- Hervir la leche y agregar el azúcar y la vainilla. Tapar la cacerola y dejar macerar unos quince minutos fuera del fuego.
- En otra cacerola se bate las yemas de huevo y se deslíen con la leche ya fría. Después se pasa dos veces por el tamiz y se reserva.
- Después de quitarle su cáscara exterior, se escaldan las castañas y se les quita la segunda piel.
- Se ponen a cocer, a fuego lento, hasta que estén blandas. Se escurren y se pasan por un tamiz.
- El puré resultante se mezcla con los huevos batidos, la leche y el café soluble.

- Una vez mezclado todo se pone al fuego, sin llegar a hervir, hasta que se espese. Es preciso no dejar de remover.
- Una vez haya espesado, se vierte en una fuente hasta que se enfríe.
- Se sirve fría.

Crema espumosa de Café

Ingredientes: Para 8 personas

- 1/2 litro de café muy fuerte
- 300 g de azúcar
- 8 yemas de huevo
- 8 claras de huevo montadas

Preparación :

- Mezclar el azúcar con las yemas de huevo, hasta obtener una mezcla suave y homogénea.
- Verter, poco a poco, el café muy caliente, removiendo continuamente.
- Calentar suavemente la mezcla, removiendo sin cesar y cuando empiece a espesar, retirar del fuego, y verter en una fuente honda, volviendo a remover hasta que esté tibia.
- En este momento añadirle las claras montadas, removiendo muy suavemente.
- Dejar enfriar y servir.

Crepés al Café

Ingredientes: Para 4 personas

- 4 cucharaditas de café soluble
- 200 g de harina
- 1/4 de kilo de nata azucarada
- 1/4 de litro de leche
- 4 huevos
- 2 cucharadas de azúcar
- 1 copita de ron
- Mantequilla

Preparación :

- En un bol, mezclar la harina, el azúcar, los huevos, la leche, el ron y 2 cucharaditas de café soluble.
- En una sartén antiadherente puesta al fuego, fundir una nuez de mantequilla.
- Verter 3 cucharadas de mezcla y remover la sartén, para que la mezcla cubra totalmente el fondo.
- Dorar la crepé por ambos lados.
- Colocar las crepés en una fuente previamente calentada.
- Preparar una crema con 2 cucharaditas de café soluble, mezcladas con la nata.
- Servir las crepés acompañadas de la crema.

Croquetas de Sta. Teresa al Café

Ingredientes: Para 4 personas

- 16 rebanadas de barra de pan
- del llamado francés, de 1 cm de grosor
- 1/2 litro de leche
- 2 huevos
- 6 cucharaditas de café soluble
- azúcar glas o pasado por el molinillo
- aceite, a poder ser de pepita de uva

Preparación :

- Colocar en una fuente las rebanadas de pan.
- Mezclar en frío, la leche y el café soluble, y mojar las rebanadas de pan.
- Batir los huevos.
- En una sartén al fuego, se fríen con aceite las rebanadas de pan mojadas con la mezcla del café y la leche, previamente pasadas por el huevo batido.
- Una vez doraditas, se colocan en una fuente, espolvoreándolas con el azúcar glas y un poco de canela.

Chantilly al Café

Ingredientes : Para 4 personas

- 400 g de nata fresca bien montada
- 100 g de azúcar glas
- cucharaditas de café soluble
- la raspadura de una naranja

Preparación:

- Montar la nata, si no está bien montada.
- Añadir el café, el azúcar glas y la raspadura de naranja.
- Servir frío, no helado.

Charlota de Café

Ingredientes: Para 6 personas

- 150 g de azúcar
- vainillina (una cucharadita)
- 1/2 litro de leche
- 6 yemas de huevo
- 2 cucharadas soperas de café soluble
- 10 bizcochos desmigados
- 3 hojas de gelatina
- 500 g de nata montada
- 50 g de azúcar glas

Preparación :

- Hervir la leche con la vainilla en una perola.
- Batir el azúcar y las yemas de huevo, e incorporar, poco a poco, la leche y las hojas de cola de pescado, previamente lavadas en agua fría.
- Poner la perola al fuego y, sin dejar de remover paredes y fondo, llegar a ebullición. Retirar del fuego y dejar enfriar.
- Antes de que solidifique, incorporar la nata y el café soluble.
- Mezclar.
- Cubrir el fondo de un molde de charlota con los bizcochos desmigados y verter la mezcla en su interior.
- Espolvorear con azúcar glas.
- Dejar reposar de un día para el otro.

Charlota de plátanos al Café

Ingredientes : Para 4 personas

- 3 cucharadas de café soluble
- 15 bizcochos
- 400 g de azúcar
- 8 yemas de huevo
- 3/4 litro de leche
- 3 hojas de cola de pescado
- 1 vaso de nata montada
- 1 vaina de vainilla
- 4 plátanos maduros

Preparación :

- Hervir la leche con la vainilla en una perola.
- Batir el azúcar y las yemas de huevo, e incorporar, poco a poco, la leche y las hojas de cola de pescado, previamente lavadas en agua fría.
- Poner la perola al fuego y sin dejar de remover paredes y fondo, llegar a ebullición. Retirar del fuego y dejar enfriar.
- Antes de que se solidifique, incorporar la nata, el café soluble y los plátanos chafados.
- Mezclar.
- En una flanera apropiada a la cantidad, colocar un fondo de bizcochos en forma de estrella, y recubrir las paredes con otros tantos bizcochos, procurando que la parte azucarada toque la pared de la flanera.
- Una vez recubierta de bizcochos la flanera, verter la crema preparada. Es conveniente que estas dos operaciones se tengan preparadas antes de terminar la crema, pues en caso contrario ésta podría solidificarse dificultando su vertido en la flanera.
- Servir, una vez se ha solidificado.

Charlota turca al Café

Ingredientes: Para 4 personas

- 3 cucharadas de café soluble
- galletas de coco, alargadas y redondas,
- suficientes para forrar el molde de charlota
- 400 g de azúcar
- 8 yemas de huevo
- 3/4 de litro de leche
- 3 hojas de cola de pescado
- 1 vaso de nata
- vainillina
- 200 g de frutas confitadas troceadas

Preparación:

- Hervir la leche con la vainilla en una perola.
- Batir el azúcar y las yemas de huevo, e incorporar, poco a poco, la leche y las hojas de cola de pescado, previamente lavadas en agua fría.
- Poner la perola al fuego y sin dejar de remover paredes y fondo, llegar a ebullición. Retirar del fuego y dejar enfriar.
- Antes de que se solidifique, echar el café, la nata, las frutas confitadas y mezclar.
- Forrar el molde con las galletas de coco de la misma forma que si fueran bizcochos.
- Verter la pasta y dejar que solidifique.
- Servir frío.

3.2.5. RECETAS DE HELADOS

Café Escarchado

Ingredientes: Para 4 personas

- 4 cucharadas soperas de café molido
- 200 g de azúcar
- 4 cucharadas de nata

Preparación :

- Preparar un café exprés corto y añadirle el azúcar, removiendo hasta que esté disuelto.
- Verter en el recipiente de cubitos del congelador y dejar helar.
- Revolver la preparación completamente para romper los cristales volver al congelador.
- Repetir esta operación dos veces más y guardar hasta el momento de servir.
- Verter en cuatro copas grandes y adornar con la nata.

Café Espumoso Helado

Ingredientes: Para 4 personas

- 3 huevos
- 3 cucharadas de azúcar
- 1 cucharada de café soluble
- 200 g de nata montada
- granos de café para decorar

Preparación:

- Bate las yemas con el azúcar hasta que estén cremosas.
- Cuécelo al baño María, sin dejar de batir hasta que espese. Añade el café soluble, remuévelo, déjalo enfriar y agrega la nata.
- Monta las claras a punto de nieve fuerte e incorpóralas a la mezcla anterior, procurando que no se bajen.
- Repártelo en copas de cristal y déjalo en el congelador una hora y media como mínimo.
- Retíralo unos 20 m. antes de servirlo y decóralo con la nata y granos de café.

Corona de Helado al Café

Ingredientes:

- 1/2 litro de helado de chocolate
- 1/2 litro de helado de vainilla
- 4 cucharaditas de café soluble
- 200 g de nata montada

Preparación :

- Verter en pequeñas compoteras individuales una capa de helado de chocolate.
- Verter por encima una de vainilla.
- Adornar en forma de corona con la nata montada.
- Espolvorear el café en el centro de la compotera.

Cubitos de Café

Ingredientes:

- 2 vasos de café bien fuerte
- 4 cucharaditas de azúcar
- 2 cucharaditas de cacao soluble

Preparación:

- Mezclar todos los ingredientes cuando el café esté todavía caliente.
- Dejar enfriar y verter en una cubitera.
- Una vez helado servir acompañando la leche bien fría.

Granizado de Café

Ingredientes: Para 4 personas

- 4 cucharadas de café molido
- 8 cucharaditas de azúcar

Preparación:

- Hacer un café largo y dejarlo enfriar.
- Verter en una bandeja de cubitos y helar en el congelador.
- Revolver la preparación completamente para romper los cristales y volver al congelador.
- Repetir esta operación dos veces más y guardar hasta el momento de servir.

- Verter en copas y servir.

Helado de Café

Ingredientes: Para 4 personas

- 3/4 de litro de leche
- 9 yemas
- 300 g de azúcar
- 4 cucharaditas de café soluble
- 1 ramita de vainilla

Preparación:

- Cocer la leche junto con la vainilla y dejar reposar unos minutos para que se perfume.
- Mientras, mezclar las yemas con el azúcar y el café soluble.
- Añadir la leche y batir para que se mezclen bien todos los ingredientes.
- Cocer lentamente removiendo con una cuchara de madera hasta que espese. Retirar del fuego y dejar enfriar.
- Pasar por un colador y ponerlo en una bandeja para hielo o en un molde. Tapar con papel de aluminio y dejar congelar durante 30 minutos.
- Revolver la preparación completamente para romper los cristales y volver al congelador.
- Repetir esta operación dos veces más y guardar hasta el momento de servir.

Helado de Café y chocolate

Ingredientes : Para 4 personas

- 3/4 de litro de helado de chocolate
- 4 cucharaditas de café soluble
- 200 g de nata montada

Preparación :

- Mezclar el helado con el café.
- Verter en copas y adornar con nata montada.
- Helar.

Helado de Café imperial

Ingredientes: Para 4 personas

- 1/2 litro de crema de café ,helada en sorbetera
- 1/2 litro de helado de vainilla
- 200 g de nata montada
- 4 cucharaditas de ron

Preparación :

- En copas grandes, repartir en el fondo el helado de vainilla.
- Repartir encima la crema de café helada.
- Adornar con la nata y verter una cucharadita de ron por encima.

Helado de Café al Kummel

Ingredientes: Para 4 personas

- 3/4 de litro de crema de café, helada en sorbetera
- 200 g de nata montada
- 4 cucharaditas de azúcar glas
- 4 copitas de kummel

Preparación :

- Verter y repartir el helado de café en 4 copas.
- Colocar encima del helado la nata montada.
- Espolvorear con azúcar glas y verter el kummel por encima.

Helado de castañas al Café

Ingredientes: Para 4 personas

- 1/2 litro de helado de vainilla
- 1/2 kilo de castañas
- 100 g de azúcar
- 4 cucharaditas de café soluble
- 4 cucharadas de nata

Preparación :

- Pelar las castañas y hervirlas en un cazo con medio litro de agua y el azúcar hasta casi reducir el agua.
- Chafar las castañas y añadir el café. Enfriar en el refrigerador.
- Mezclar, una vez frías, las castañas con el helado.
- Verter en un recipiente y volver a helar 30 minutos. Volver a batir y servir con una cucharada de nata por encima.

Helado de crema de Café

Ingredientes : Para 4 personas

- 6 cucharaditas de café soluble
- 3 tacitas de agua
- 4 cucharaditas de leche en polvo
- 50 g de azúcar
- 300 g de helado de vainilla
- 300 g de nata montada
- canela en polvo

Preparación :

- Disolver en el agua hirviendo el café, la leche y el azúcar.
- Dejar enfriar en la nevera 3 ó 4 horas.
- Poner el helado en una fuente honda y ablandarlo, mezclándolo con la preparación de café.
- Una vez bien unido, mezclar la mitad de la nata montada.
- Adornar alrededor con nata montada espolvoreada de canela.
- También se puede verter en moldes individuales y servirse en platos adornados de la misma forma.

[Pérez, Nuria. Procesos de Cocina, Pg.13](#)

[Méndez Graciano, Gustavo. Principios Científicos Básicos de la cocina](#)

<http://www.alimentacion-sana.com.ar/informaciones/novedades/cafes.htm#ido>

<http://www.mundodelcafe.com/recetasbebidas.htm>

<http://www.recetascafe.com/charlota-de-platanos-al-cafe/>

<http://www.arecetas.com/cafe/index.html>

3.3.- CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

3.3.1. Conclusiones

- El café es uno de los productos más exportados del mundo después del petróleo arrastra con él un gran poder económico. Es una bebida muy común en todos los países del mundo y da trabajo a muchísima gente de países en vías de desarrollo.
- El café es uno de los productos más rentables en un establecimiento y conscientes de ello en los últimos años han crecido muchas cadenas especializadas
- Que la mayor parte de los compuestos de ácido cloro génico presentes en el café verde son absorbidos y metabolizados por el cuerpo humano en un porcentaje muy elevado.
- El café, bebido con frecuencia, representa una destacada fuente de antioxidantes, tan importante como lo pueden ser el té verde o el vino tinto. La capacidad antioxidante del café soluble puede ser hasta 3 ó 4 veces mayor que la del café molido.
- La actividad protectora del café se debe por tanto a las propiedades anti radicales, al reducir la fuerza y la capacidad que ante de los metales para cada componente, cada uno de los cuales contribuye a este efecto en diferente medida.

- Con información sobre el tipo de café consumido, la cantidad o el método de preparación se puede alcanzar un mayor grado de comprensión de estos tranquilizadores resultados al respecto del papel real que el café tiene sobre el riesgo de padecer cáncer colon rectal.

3.2.2.- Recomendaciones

- El consumo excesivo de cafeína puede provocar un aumento en el ritmo cardíaco, palpitaciones, tensión arterial, irritabilidad, insomnio, ansiedad, intranquilidad, temblores, acidez estomacal, diuresis, náuseas o vómitos.
- Se debe conocer, en base a tu propia experiencia y a la reacción de tu organismo, tu límite en cuanto a la cantidad de café que consumes. Hay personas que pueden tomar 5 ó 6 tazas de café mientras que solo se puede beber sólo una.
- Una sana alimentación no necesita incluir cafeína, pero hacerlo de forma moderada no producirá ningún riesgo para tu salud. Si tienes una buena salud, puedes beber una cantidad moderada de tres o cuatro tazas (de 235 ml) diarias de café. Pero no lo tomes después de las 6 de la tarde si quieres dormir bien en la noche.
- Si deseas dejar de tomar café, té recomendamos reducir gradualmente su consumo, pues dejar la cafeína de forma repentina te puede producir dolores de cabeza, somnolencia, ansiedad o irritabilidad.

- El café tiene propiedades estimulantes debido a la cafeína que contiene y aunque hay indicaciones médicas negativas para algunas personas, por ser esta una droga, es muy raro encontrar alguien que no lo tome en Cuba.
- En algunos países lo toman descafeinado, es decir sin pizca de alcaloide, se bebe por su aroma nada más, de esa forma no hace daño.

DATOS GENERALES DEL PAÍS DONDE SE REALIZÓ LA PASANTIA PROFESIONAL

Cuba fue descubierta por Cristóbal Colón el 28 de octubre de 1492, durante su primer viaje hacia lo que él creía era el imperio del gran Khan. La isla estaba habitada entonces por alrededor de cien mil amerindios: Guanajuatabeyes, Siboneyes, Tainos, Arawaks, así como por tribus antropófagas, los caribes.

El nombre de Cuba proviene de la palabra en lengua taína Cubaos que se traduce "donde la tierra fértil abunda" ó Caobana que se traduce a la lengua española como "gran lugar"

La República de Cuba es un país asentado en un archipiélago del mar de las Antillas, también conocido como mar Caribe. Su isla principal, conocida como Isla de Cuba, es la más grande de las Antillas Mayores. Este se halla en la zona tropical del planeta a la entrada del golfo de México, razón por la cual se ha llamado a Cuba la llave del golfo.

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 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 La Española.

La isla domina las dos entradas al golfo de México al oeste, el estrecho de Florida al norte y el canal de Yucatán al sur. Estados Unidos mantiene una base naval en la bahía de Guantánamo, situada en el sureste de la isla. La Habana es la capital

de Cuba y la ciudad más grande del país. El 75% de la superficie del país está formada por llanuras y existen solo tres cadenas montañosas ubicadas en el occidente, centro y oriente de la Isla.

La superficie del archipiélago es de unos 111.000 km². La isla principal, Cuba, tiene en el mapa la forma de un cocodrilo, mide unos 1.200 km de largo y su anchura es variable: 32 km por su parte más estrecha y 190 km por la más ancha lo que da lugar a la existencia de ríos de corto curso y reducido caudal, el río más grande es el Cauto situado en la provincia de Granma, y el más caudaloso es el Toa que se encuentra en Guantánamo.

El idioma oficial de la Isla es el español, la forma de gobierno es socialista, el presidente actual es Raúl Castro, se independizaron de España el 20 de mayo de 1902, su moneda es para los cubanos el peso cubano CUP, para los turistas el peso cubano convertible CUC.

DIVISIONES ADMINISTRATIVAS Y PRINCIPALES CIUDADES

El territorio está dividido administrativamente en 14 provincias y 169 municipios.

Cuba tiene 10 ciudades, en primer lugar La Habana, capital de la república, la ciudad más grande y principal puerto del país, con una población de 2.189.716 habitantes. Sus barrios más importantes, la Habana Vieja, Vedado, Miramar, Centro Habana y el Malecón. La Habana es un esplendor tropical, que reúne lo mejor de España, África y las Antillas, junto a sus antiguos automóviles americanos, hermosa arquitectura, su historia hacen de este lugar el principal sitio turístico.

Otras ciudades importantes son: Santiago de Cuba (441.524 habitantes), Camagüey (306.049 habitantes), Holguín (259.300 habitantes), Guantánamo (208.030 habitantes), Santa Clara (210.100 habitantes), Cienfuegos (137.513 habitantes) y Matanzas (124.754 habitantes), Pinar del Río y Bayamo.

CLIMA



El clima es tropical. Puede decirse que existe un verano permanente, con una temperatura más alta y estable en los meses intermedios del año (que puede sobrepasar los 35°C en julio y agosto) y más baja y variable en los finales y principios del año, cuando resulta fría a intervalos, aunque casi nunca es inferior a los 6°C (enero y febrero).

Las temperaturas máximas y mínimas absolutas registradas son de 38,6° C y 0,6°C. Como es típico en los climas tropicales, la variación diaria de la temperatura es mayor que la anual. Existe un porcentaje de humedad del 90 al 95% el porcentaje más alto ocurre a la salida del sol y los mínimos descienden al medio día. Las zonas más húmedas son las regiones occidental y central junto a las principales cadenas montañosas. El efecto de la alta humedad otorga a la Isla una intensa sensación de calor durante gran parte del año.

FLORA Y FAUNA



La flor nacional de Cuba es la Flor de Mariposa. Existe más de 6.500 especies de plantas con semilla, bosques, plantas tropicales, de río y frutales.

Originariamente Cuba se encontraba llena de una espesa vegetación pero luego de un tiempo, principalmente durante la dominación española fue desapareciendo con el desarrollo de la agricultura. No obstante existen muchos programas para el cuidado y mantenimiento de estos bosques, que albergan gran diversidad. Las maderas preciosas son muy cotizadas en la parte oriental se encuentran grandes extensiones densamente cubiertas por bosques, el árbol predominante es la palma, de la que Cuba posee más de 30 especies endémicas, destacando la palma real y otras especies como el pino, cedro, nogal, roble blanco, caoba, ébano, encina y mangle.

Plantas de gran cultivo como caña de azúcar, tabaco, café, cacao, maíz, arroz, leguminosas, patatas, hortalizas en general. Gran variedad de frutas exóticas como: piñas, mangos, anonas, mameyes, caimitos, ciruelas, plátanos, guayabas, aguacates, tamarindo, naranjas, zapotes, guanábanas. El mango es uno de los frutos más cultivados en la isla.



En la fauna cubana podemos encontrar mamíferos terrestres nativos como las jutias, venados que están desapareciendo por la caza, un gran número de murciélagos como el murciélago mariposa, cerca de 300 especies de aves endémicas como el Tocoloro que es el ave nacional, el Zunzún el ave más diminuta del mundo con 63mm, el Catey o periquito de Cuba, Loro, Grulla y la extraordinaria mariposa de alas transparentes. Entre los escasos reptiles de la isla se encuentra la tortuga, la iguana, el cocodrilo, una especie de boa que puede alcanzar los 3,7 m de longitud, anfibios entre ellos la rana más pequeña del mundo con menos de 1 cm de longitud.

En las aguas cubanas hay más de 700 especies de peces y crustáceos, más de diez mil personas se ocupan directa o indirectamente en la pesca, los más destacados son: tiburones, pargos, bonitos, carpas, serruchos, salmonetes, guaguancós, mojarras, langostinos, lisas, róbalos, corvinas, sardinas, almejas, pulpos, calamares, tortugas, cangrejos moros, ostiones, langostas, ostras, cojinúas y camarones, en los ríos se puede encontrar al único mamífero acuático el Manatí. Una de las maravillas de la isla es que se puede encontrar en los lagos subterráneos de las Cavernas Cársticas peces ciegos y caracoles. Además de casi 7500 especies de insectos, la más peligrosa es la nigua, una variedad de pulga de arena.

RECURSOS NATURALES

El territorio y el clima de Cuba, con intensas lluvias, está constituido por tierras bajas y fértiles donde pasta el ganado, favorece la plantación de extensos cultivos de caña de azúcar, café y tabaco, que cubren gran parte de su suelo. El país cuenta también con considerables reservas minerales; los depósitos de níquel, cromo, cobre y manganeso son los más importantes. Todas las minas son propiedad del gobierno.

POBLACIÓN

La población cubana está conformada principalmente por los siguientes grupos: un 51% es mulata, un 37% es básicamente descendiente de españoles, un 11% es negra y un 1% es de origen chino. No existe población inmigrante considerable, pues casi la totalidad de sus habitantes ha nacido en el país. Un 75% de la población se clasifica como urbana. El gobierno revolucionario, que se

instauró en 1959, ha acabado con la rígida estratificación social heredada del gobierno colonial español.

Cuba tiene una población de 11.346.670 habitantes, con una densidad de 102hab/km². La esperanza de vida es de 75 años para los hombres y de 79,7 para las mujeres. A partir de 1957 el número de católicos ha descendido del 70% a casi el 40% de la población; el 50% de los cubanos se consideran no creyentes, un 6% son ateos, cerca del 3,5% son protestantes y un 1,5% practican el sincretismo afrocubano y la santería.

APRENDIZAJES ADQUIRIDOS

La oportunidad de conocer otra cultura fue extraordinaria, sus playas, su gente, su comida y su lucha contra la opresión lo vuelven un país digno de admirar.

En cuanto a la gastronomía de la Isla tuve la oportunidad de hablar e intercambiar técnicas y recetas con varios Chefs, empezando con los cocineros de los Hoteles en los cuales estuvimos hospedados y otros que tuve la oportunidad de conocer a lo largo del viaje. Muchos de ellos poseen “trucos” y secretos a la hora de cocinar, pero siempre conservan ese toque que le da el sabor característico a la comida isleña: un poco picante o agridulce.

Los cursos impartidos por los docentes de la Universidad de Matanzas nos acercaron de manera muy clara y agradable a las características de la hotelería y gastronomía, condiciones que son similares en los dos países.

Conferencia No. 1: Despliegue de Función de Calidad

Debemos entender el concepto: Calidad es un proceso que viene desde las personas que están involucradas hasta el producto final, esto quiere decir que calidad es asegurarse de que los productos y servicios tengan todos los requisitos establecidos por la empresa. La calidad está orientada más a lo intangible.

El Dr. Yoji Akoro da a conocer la función de calidad y su despliegue en 1972 en Japón, este es un método para desplegar antes de la producción en masa los puntos más importantes y necesarios para asegurar la calidad del diseño a través del proceso de producción.

- Es un método para prever lo que va a pasar.
- Es un proceso de búsqueda de las necesidades del usuario.
- Es un sistema estructurado que facilita el medio para identificar necesidades y expectativas de los clientes.
- Para hacer todo esto hay que tener una metodología, un sistema.

Sistema de Relaciones

Identificar la necesidad o expectativa de un cliente.

Preguntarle:

Requisito: Que busca y como lo voy a transformar, convertir y hacerlo realidad.

Grado en que un conjunto de características inherentes al proceso cumple con los requisitos.

Satisfacción, percepción del cliente sobre el grado en que se ha cumplido la necesidad o expectativa.

Conferencia No. 2: Modelos de Gestión en la Hotelería

En esta se habló de los propósitos y el porqué ir a Cuba. Este país quiere potencializarse no sólo como un destino de sol y playa, sino que también puede ofrecer un turismo de salud, que por cierto cuba se caracteriza por tener los mejores profesionales en esta rama. Turismo gastronómico, turismo ecológico, de familia, Cultural, Eventos, Deportivo, Bodas. La hospitalidad y calidad de su gente,

los atractivos naturales, el patrimonio histórico y social, su música, su cultura, y como olvidarnos de la política tan conocida en el mundo entero gracias a sus principales luchadores Fidel Castro, José Martí y Ernesto Che Guevara, son sus principales fortalezas.

Uno de los principales sitios turísticos es Varadero, situado al norte de Matanzas.

Un 43% de los visitantes provienen de Canadá y un 45% de Europa.

Existen 47 hoteles; distribuidos en 3 grupos hoteleros:

- Cubana Can, el más importante hoteles de 4 y 5 estrellas.
- Gran Caribe, hoteles de 4 estrellas con un hotel arrendado a un grupo hotelero español Palma Real. Un hotel de 5 estrellas Barceló Sol y Mar, tiene 17 hoteles.
- Isla Azul: 10 hoteles

La proyección del turismo existiendo 25000 habitaciones solo en Varadero y en el resto del país 54000 habitaciones, se espera para el 2015 tener 5 millones de turistas con un ingreso de 15 millones de dólares anuales

En Varadero existen pocos restaurantes especializados como lo son:

- 5 en comida internacional
- 3 en comida criolla
- 4 en comida italiana
- 1 en productos del mar
- 1 chino Lai-Lai
- Servicios de comida rápida, centros nocturnos y cabarets.

También se nos habló sobre las Tendencias actuales de la Gastronomía Hotelera, empezó con un ejemplo de la estructuración en el departamento de cocina, los cuales siempre van a ir en orden de jerarquía empezando por el director de A+B, continuando con el Jefe de Cocina, el Maître y sus subalternos. En el proceso de cocina se empezó explicando la manera en cómo se debe controlar las entradas y salidas de víveres e insumos, las actividades que se realizaran en todo el día, como van a salir los platos ya terminados según el menú y la cantidad de comensales. El proceso de almacenaje en cocina empieza con la selección de proveedores y las ofertas que ellos puedan ofrecer al restaurant obviamente teniendo en cuenta la calidad. Un buen proceso de almacenaje se reflejará en el producto terminado cuando llega al cliente. No debemos olvidar un buen manejo de desperdicios para que no exista ninguna contaminación o problemas de higiene.

El proceso para la apertura de un buffet empieza brindando un buen servicio, cumpliendo todos los estándares establecidos. En primer lugar estableciendo horarios amplios y flexibles para cada comida. Siguiendo todos los pasos para la preapertura del restaurant como son preparación del salón, limpieza, luces, menaje, equipo complementario, etc. Asignando roles al personal de cocina y servicio para brindar una atención de la calidad.

Conferencia No. 3: Comportamiento del Cliente Interno en la prestación de servicios

En esta conferencia nos mostraron los aspectos menos tangibles y más difíciles de definir.

Se le presta una mayor atención a las enfermedades profesionales y a los accidentes laborales. En muchas instalaciones hoteleras se dispone de una metodología de carácter cualitativo lo que ayudara a la identificación y evaluación de los factores de riesgo. Lo que se propone con todo esto es que cada institución ponga mayor atención en el personal o cliente interno, que se empiece a pensar en el cómo en un cliente más evitando al máximo cualquier riesgo que pueda perjudicarlo dentro de las organizaciones.

Algunos factores de riesgo que se debe identificar son: Ambiente físico de trabajo, Carga laboral, Gestión del Personal. Se debe hacer un análisis a todos estos factores y determinar las consecuencias que podría suceder ya sean físicas o psicológicas.

Se propone un programa de intervención lo cual ayudará a reducir los factores ya mencionados lo que se reflejará en el éxito de la empresa.

1. Mejorar condiciones ambientales
2. Planificar y organizar las tareas para cada puesto de trabajo
3. Información de los riesgos que se pueden presentar en el área de cocina
4. Incentivar y organizar el trabajo en equipo
5. Promover las relaciones interpersonales
6. Política de estimulación y desarrollo de competencias
7. Seminarios de prevención de accidentes en el lugar de trabajo

Conferencia No. 4: La conferencia de Gestión de intangibles en la Hotelería

Su objetivo fue reconocer la importancia de los intangibles para las organizaciones en general y para la hotelería en particular. Destacar las principales técnicas y teorías en desarrollo para la medición y gestión de intangibles. Los elementos intangibles en las empresas son el liderazgo, el compromiso, la realización, la satisfacción, es el capital intelectual que tiene como base fundamental el conocimiento este surge desde la contabilidad como un activo intangible.

El aprendizaje es el proceso mediante el cual se integran conocimientos, habilidades y actitudes para conseguir cambios o mejoras de conducta. Este requiere de herramientas o mecanismos que permitan convertir el conocimiento de las personas y equipos de la empresa en conocimiento colectivo.

Los activos intangibles no se los puede medir ni reflejar en contabilidad, son el capital intelectual de la empresa, difíciles de copiar o imitar. Estos activos no tienen un impacto directo en los resultados financieros, tienen impactos de segundo y tercer orden. El capital intelectual es la base de una gran empresa si solo nos concentramos en las ganancias, los resultados financieros, ignorando a las personas que están detrás de todos estos logros la empresa no subsistirá a largo plazo.

Los componentes del Capital Intelectual son: Componente Humano, Estructural y Relacional.

Capital Humano; las personas y su conocimiento son el activo más importante de las organizaciones. No son propiedad de la empresa.

Capital Estructural: estructura interna; modelos, cultura, sistemas tecnológicos y administrativos, recursos de información que son patrimonio de la empresa.

Capital Relacional: se refiere al valor que tiene para una empresa el conjunto de relaciones que mantiene con el exterior como clientes, proveedores, competidores.

La gestión de intangibles en la hotelería y en general en el sector turístico se hace imprescindible pues los beneficios de estas organizaciones se soportan mayormente en intangibles, fundamentalmente; cualidades, actitudes y habilidades de las personas.

Conferencia No. 5: Gestión de la Hospitalidad:

En esta conferencia se dijo que la hospitalidad es la base de todas las relaciones. Desde los 70 se viene trabajando el concepto de amabilidad, con el pasar del tiempo se empieza a tratar al empleado como un cliente, se debe conocer sus necesidades de esta manera el empleado va a estar más satisfecho, contento por consiguiente será más amable.

El cliente interno es parte de la teoría del marketing. Este debe estar motivado para que lo transmita al cliente externo.

El liderazgo es la base del éxito, esto influye en la calidad interna por lo tanto en la lealtad, la productividad de los empleados representa el valor, es decir, tangibilizar lo intangible, que la productividad se convierta en dinero.

La empresa tiene dos direcciones a los empleados y al mercado.

Segmentar el mercado y saber que quieren los clientes con esto se elabora la misión y la planeación estratégica.

En la hospitalidad del empleado influyen dos motivaciones la Intrínseca; que son los aspectos internos, lo que siente que le motiva a estar en el puesto. Y la Extrínseca; son los factores externos, lo que le rodea, el salario.

La hospitalidad surge con el ser humano, es un término muy antiguo en latín Hospitalitis: atención al peregrino. Con el pasar de los tiempos aparecieron posadas, monasterios e iglesias con el fin de dar atención y comodidad al peregrino.

La dadiva es un proceso de dar y retribuir, cualquier cosa que podamos dar como una sonrisa, objeto, es la primera ley de la amabilidad. Otra cosa que podemos ofrecer es nuestro tiempo, el respeto a la persona, autonomía, libertad y recreación.

Conferencia No. 6: Gestión de la Tecnología y la Innovación en la Hotelería

Empezó con un análisis de la evolución del hombre, la tecnología y la innovación.

La tecnología es la aplicación de los conocimientos, ideas transformadas en productos o servicios. Se divide en dos: la Tecnología Dura; que tiene que ver con máquinas, equipos, etc. y la Tecnología Blanda; que se refiere a las metodologías, conocimientos, experiencia.

Existen varios tipos como son;

- **Tecnología Clave:** Permite controlar a la empresa de forma específica y tiene gran impacto sobre la competencia.
- **Tecnología Básica:** Es conocida por todos los competidores y la puede tener todo el mundo.
- **Tecnología Emergente:** Se encuentra en estado de investigación, está surgiendo.
- **Tecnología Incipiente:** Se está iniciando pero si se la conoce en el mercado tendría un gran impacto.

En cuanto a la innovación no es más que una idea transformada en algo, esta surge a partir de una necesidad. El objetivo de la innovación tecnológica es aplicar frecuentemente cambios nuevos a la empresa para lograr beneficios, crecimiento, sostenibilidad y competitividad.

La Gestión es un proceso mediante el cual la entidad controla, administra y planifica sus recursos tecnológicos para un mejoramiento y desarrollo de la misma.

Las motivaciones de un empresario para innovar son tres: **Supervivencia** entendiéndose como la sostenibilidad en el mercado, es decir, obteniendo ventaja competitiva. **Mejorar**, ya sea los productos, una mejor imagen de la empresa, más eficiencia habiendo así un desarrollo y progreso a futuro, y la última un **Mayor nivel de Beneficios**, lo que puede ayudar a tener más rentabilidad, reducción de costes, principalmente fijos.

Las Funciones Básicas son:

- Vigilar (conocer la tecnología de mis competidores),
- Evaluar (determinar la competitividad de la entidad y estudiar estrategias),
- Optimizar (gestionar los recursos de forma eficiente),
- Enriquecer (diseñar estrategias de investigación y desarrollo, comprar tecnología) y Proteger (patentes).

Existen varias formas de adquirir tecnología puede ser a través de Alianzas estratégicas, Compra de Tecnología y Creación de Tecnología propia.

INFORME CRONOLOGICO DE ACTIVIDADES DE LA VISITA

FECHA	ACTIVIDAD REALIZADA
Domingo 12 de Julio	24:00 Llegada a la Habana-Cuba, con dirección a Varadero y hospedaje en el hotel Acuazul. 10:00 Día libre para recorrer y conocer el lugar.
Lunes 13 de Julio	10:00 Día libre, recorrido por Varadero
Martes 14 de Julio	09:30 Transferencia al Hotel Oasis Varadero para hospedaje. 11:00 Inauguración del curso en el cual tuvimos la bienvenida, presentación de los profesores y directivos de la universidad de Matanzas. 14:00 Tarde libre para disfrute de sol y playa y recorrido por las instalaciones del hotel.
Miércoles 15 de Julio	09:00 Conferencia Nro. 1 Modelos de Gestión de la Calidad en la Hotelería. 14:30 Salida de campo, visita y recorrido por unos de los Hoteles más prestigiosos de la Isla
Jueves 16 de Julio	09:00 Conferencia Nro. 2: Despliegue de la función de Calidad en la Hotelería. 14:30 Salida de campo, visita a uno de los mejores centros comerciales de la Isla, Centro Comercial Caracol. Recorrido por el Parque Ecológico Josone en el cual pudimos apreciar parte de la flora y fauna de la Isla. Posteriormente visitamos y recorrimos las instalaciones del Hotel Bella costa apreciando su infraestructura y el equipo y maquinaria de sus cocinas.
Viernes 17 de Julio	09:00 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 belleza de sus mujeres, sus trajes típicos así como su hermosa música.
Sábado 18 de Julio	07:30 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 Taína. 12:30 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	07:30 City Tour por los municipios de Cienfuegos y Trinidad de Cuba. 09:30 Cienfuegos: Visitamos el parque José Martí, en donde existía museos, tiendas, galerías de arte, oficinas y el Bulevar tan visitado por turistas y lugareños. Para luego dirigirnos al almuerzo en un restaurante el cual

	<p>antiguamente era una cárcel de mujeres.</p> <p>14:00 Trinidad: Recorrido por la ciudad, admirando sus hermosas casas coloniales, su gente y en donde deleitamos su bebida típica la Chanchaca elaborada a base de miel, ron, hielo, limón.</p> <p>Además pudimos conocer sus artesanías al visitar una pequeña fábrica de orfebrería.</p>
Lunes 20 de Julio	<p>09:00 Conferencia Nro. 4: La gestión de Intangibles en la Hotelería.</p> <p>14:30 Salida de campo al Hotel Barceló Sol y Mar recorriendo sus instalaciones.</p>
Martes 21 de Julio	<p>09:00 Conferencia Nro. 5: Modelo de Gestión del Cliente Interno. Ejercicio práctico en el Hotel Oasis.</p> <p>Tarde Libre</p>
Miércoles 22 de Julio	<p>09:00 Conferencia Nro. 6: La Gestión de la Tecnología y la Innovación en la Hotelería.</p> <p>Tarde Libre</p>
Jueves 23 de Julio	<p>14:30 Clausura del curso y entrega de Certificados</p> <p>19:00 Cena de despedida</p>
Viernes 24 de Julio	<p>12:00 Chek out Hotel Oasis</p> <p>14:00 Llegada a la Habana, hospedaje en el Hotel Vedado</p> <p>Tarde libre visita a la Habana Vieja</p>
Sábado 25 de Julio	<p>09:00 Recorrido y visita por la Habana Nueva</p> <p>14:30 Salida hacia el aeropuerto José Martí y viaje de retorno al Ecuador.</p>

BIBLIOGRAFIA

- ❖ [Pérez, Nuria. Procesos de Cocina, Pg.13](#)
- ❖ [Méndez Graciano, Gustavo. Principios Científicos Básicos de la cocina](#)
- ❖ [Enciclopedia color El Universo](#)

REFERENCIAS DEL INTERNET

<http://es.wikipedia.org/wiki/Cuba>
http://www.bedincuba.com/cuba/cuba_informacion_geografia_division_politico_administrativa.htm
http://www.hicuba.com/geohttp://www.havanahomestay.com/alojamiento/datos_cuba.html
[grafia2.htm](http://www.baque.com/cafe-escuela-conservacion-y-envases-es.php)
<http://www.baque.com/cafe-escuela-conservacion-y-envases-es.php>
http://www.nuestrocafe.com/opcion/platos_20_91.php
<http://www.mundodelcafe.com/recetas.html>
<http://www.coralsa.com.cu/cafe/cafe.htm>
<http://www.mundodelcafe.com/historia.htm>
<http://es.wikipedia.org/wiki/Caf%C3%A9>
http://coffee.wholesaleonlineweb.com/cafe_historia.htm
<http://www.infoagro.com/herbaceos/industriales/cafe.htm>
<http://federicolebed.wordpress.com/salud-y-farmacologia-del-cafe/>
<http://www.redcubana.com/patrimoniomundial/plantacionesdecafe.asp>
<http://cafeparaiso.tripod.com/historia.htm>
<http://www.sprachcafe-cuba.com/caste/gast.html>
http://www.osamayor.com/cafe/recetas_cafes_mas_conocidos/
<http://www.alimentacion-sana.com.ar/informaciones/novedades/cafes.htm#ido>
<http://www.mundodelcafe.com/recetasbebidas.htm>
<http://www.recetascafe.com/charlota-de-platanos-al-cafe/>
<http://www.arecetas.com/cafe/index.html>

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES																					
ESTUDIO COMPARATIVO DEL CAFÉ EN LA GASTRONOMIA CUBANA Y ECUATORIANA																					
	OCTUBRE				NOVIEMBRE				DICIEMBRE				ENERO				FEBRERO				
	S1	S2	S3	S4	S1	S2	S3	S4	S1	S2	S3	S4	S1	S2	S3	S4	S1	S2	S3	S4	
INTRODUCCION																					
Historia, origen, variedades, características del café, el clima para su cultivo.	■																				
OBJETIVO GENERAL																					
Análisis comparativo del café de Ecuador y Cuba	■																				
OBJETIVOS ESPECIFICOS																					
Características geográficas, gastronómicas y sus diferentes aplicaciones en diversidad de platos	■																				
DATOS GENERALES DE CUBA																					
Historia de Cuba, de cuantas provincias esta conformada, cual es su clima, su flora y fauna, sus recursos naturales y su población		■	■																		
MARCO TEORICO																					
Análisis del consumo del café en cada persona, la historia y botánica del café sus propiedades, los usos y variedades			■	■	■	■	■														
ANALISIS COMPARATIVO																					
Formulación del problema, el café cubano, como llegó a Cuba, condiciones climáticas, cultura y tradición, etapas de cultivo, características, influencias en la cocina, cuadro comparativo							■	■	■	■											
APRENDIZAJES ADQUIRIDOS																					
Detalle del aprendizaje y la experiencia adquiridos en Cuba											■	■									
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES																					
ANEXOS																					
El café, recetas y tipos más conocidos			■	■				■					■	■	■						