

#

INSTITUTO TECNOLÓGICO DE HOTELERÍA Y TURISMO#



GASTRONOMÍA

**PRODUCCION, DISTRIBUCION Y APLICACIÓN GASTRONOMICA DEL CAFÉ
EN BRASIL Y ECUADOR**

Trabajo de Fin de Carrera para la obtención del Título de Tecnóloga en Gastronomía

Elaborado por: Guerrero Mendoza Sandy Elizabeth

Tutor: Señor: Ing. Diego Jarrín

QUITO, ECUADOR

2011

Título: Producción, distribución y aplicación gastronómica del café en Brasil y Ecuador

Nombre: Guerrero Mendoza Sandy Elizabeth

Carrera: Gastronomía

Sección: Diurna

DEDICATORIA

A mis padres, porque creyeron en mí y porque me sacaron adelante, dándome ejemplos dignos de superación y entrega, porque en gran parte gracias a ustedes, hoy puedo ver alcanzada mi meta, ya que siempre estuvieron impulsándome en los momentos más difíciles de mi carrera, y porque el orgullo que sienten por mí, fue lo que me hizo ir hasta el final. Va por ustedes, por lo que valen, porque admiro su fortaleza y por lo que han hecho de mí.

Gracias por haber fomentado en mí el deseo de superación y el anhelo de triunfo en la vida. Mil palabras no bastarían para agradecerles su apoyo, su comprensión y sus consejos en los momentos difíciles.

A todos, espero no defraudarlos y contar siempre con su valioso apoyo, sincero e incondicional.

AGRADECIMIENTO

A mi Director de Tesis: Ing. Diego Jarrín por su generosidad al brindarme la oportunidad de recurrir a su capacidad y experiencia científica en un marco de confianza, afecto y amistad, fundamentales para la concreción de este trabajo.

Al Instituto Internacional ITHI de donde llevo los más gratos recuerdos, a los distinguidos maestros que me guiaron e inculcaron conocimientos sobre: justicia, libertad e igualdad, esos deberes que llevaré en mi vida profesional.

A mis queridos padres que con su apoyo e impartir sus valores supieron hacer de mi un ser de bien; de ellos guardare los mejores recuerdos y enseñanzas.

Señor: Ing. Diego Jarrín
TUTOR DEL TRABAJO FIN DE CARRERA

CERTIFICA

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

Ing. Diego Jarrín

Quito, 3 de Octubre del 2011

AUTORÍA

Yo, Guerrero Mendoza Sandy Elizabeth autora del presente Informe, me responsabilizo por los conceptos, opiniones y propuestas contenidos en el mismo.

Atentamente,

Guerrero Mendoza Sandy Elizabeth

Quito, 3 de Octubre del 2011

ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO FIN DE CARRERA

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

PRIMERA: El señor Ing. Diego Jarrín, por sus propios derechos, en calidad de Tutor del Trabajo fin de Carrera; y la señorita Sandy Elizabeth Guerrero Mendoza, por sus propios derechos, en calidad de autor del Trabajo Fin de Carrera.

SEGUNDA:

UNO.- La señorita, Sandy Elizabeth Guerrero Mendoza realizó el Trabajo Fin de Carrera Titulado: **PRODUCCION, DISTRIBUCION Y APLICACIÓN GASTRONOMICA DEL CAFÉ EN BRASIL Y ECUADOR**, para optar por el título de TECNÓLOGO (A) en **GASTRONOMÍA** en el Instituto Tecnológico de Turismo y Hotelería Internacional ITHI, bajo la tutoría del señor: Ing. Diego Jarrin.

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

TERCERA.- Los comparecientes. Ing. Diego Jarrin en calidad de Tutor del trabajo Fin de Carrera, y la señorita Sandy Elizabeth Guerrero Mendoza, como autora del mismo, por medio del presente instrumento, tienen a bien ceder en forma gratuita sus derechos en el Trabajo Fin de Carrera titulado: **PRODUCCION, DISTRIBUCION Y APLICACIÓN GASTRONOMICA DEL CAFÉ EN BRASIL Y ECUADOR**, y conceder autorización para que el ITHI pueda realizar este trabajo en su beneficio y/o de la comunidad, sin reserva alguna.

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

Ing. Diego Jarrín

Guerrero Mendoza Sandy Elizabeth

Quito, 3 de Octubre del 2011

ÍNDICE

Dedicatoria.....	I
Agradecimiento.....	II
Certificación.....	III
Autoría.....	IV
Introducción.....	1
1. Justificación.....	2
2. Objetivos.....	3
2.1. Objetivos Generales.....	3
2.2. Objetivos Específicos.....	3
3. Marco teórico.....	4
Antecedentes Investigativos.....	4
Fundamentación Técnica.....	4
3.1. Brasil.....	4
3.1.1. Geografía.....	5
3.1.2. Clima.....	5
3.1.3. Gobierno y Política.....	6
3.1.4. Organización Político- Administrativa.....	6
3.1.4.1. Región Metropolitana de São Paulo.....	6
3.1.4.2. Región Metropolitana de Río de Janeiro.....	7
3.1.4.3. Región Metropolitana de Belo Horizonte.....	7
3.1.5. Economía.....	7
3.1.6. Idiomas.....	8
3.1.7. Cultura.....	9
3.1.8. Etnias.....	10
3.1.9. Monedas.....	10
3.1.10. Altitud.....	10

3.1.11. Superficie.....	11
3.1.12. Turismo.....	11
3.2. Ecuador.....	12
3.2.1. Geografía.....	12
3.2.2. Clima.....	12
3.2.3. Demografía.....	12
3.2.4. Gobierno y Política.....	13
3.2.5. División Administrativa.....	13
3.2.6. Economía.....	13
3.2.7. Regiones.....	13
3.2.8. Idioma.....	14
3.2.9. Religión.....	14
3.2.10. Turismo.....	15
3.2.11. Moneda.....	15
4. Análisis Comparativo de Ecuador y Brasil	16
Historia.....	16
4.1 Primeros años.....	17
4.1.1. Crecimiento.....	17
4.2. Beneficios del Consumo del Café	18
4.2.1. Aspectos Nutricionales del Café.....	18
4.2.2. Salud y Farmacología del Café.....	19
4.2.3. Propiedades Gustativas.....	20
4.2.4. El Café como Fertilizante.....	20
4.3. Tipos y variedades.....	20
4.4. Formas de preparación.....	21
4.4.1. Café Tostado Natural.....	21
4.4.2. Café Tostado Torrefacto.....	21
4.5. Variedades de Granos de Café.....	21
4.5.1. Café Arábigo.....	22
4.5.2. Café Robusta.....	22
4.6. Otras clases de café	23

4.6.1. Café soluble e instantáneo.....	23
4.6.2. Café descafeinado.....	23
4.7. Tueste y torrefacción.....	23
4.8. Clasificación.....	24
4.9. Pulido.....	25
4.10. Almacenamiento.....	25
4.11. Descafeinamiento.....	25
4.11.1. Por Disolventes Químicos.....	25
4.11.2. Por agua	25
4.11.3. Descafeinización Por Fluidos Supercríticos Co ₂	26
4.12. Catado de café.....	26
4.13. Proceso de elaboración del café.....	27
4.13.1. Limpieza.....	27
4.13.2. Almacenamiento.....	27
4.13.3. Tostado	28
4.13.4. Mezcladora.....	28
4.13.5. Extracción.....	28
4.13.6. Filtración.....	29
4.13.7. Centrifugación.....	29
4.13.8. Evaporación.....	29
4.13.9. Filtración.....	30
4.13.10. División.....	30
4.14. Cultivo.....	30
4.14.1. Características del cultivo.....	30
4.14.2. Botánica.....	31
4.14.3. Plantaciones.....	31
4.14.4. Cosecha y preparación de los granos.....	32
4.14.4.1. Cosecha.....	32
4.14.5. Procesamiento.....	33
4.14.5.1. Método seco.....	33
4.14.5.2. Método húmedo.....	33

4.14.5.3.	Método semi-húmedo.....	34
4.15.	Índices de producción y exportación de café.....	34
4.15.1.	Estadísticas económicas.....	34
4.15.2.	Producción.....	35
4.15.3.	Importaciones.....	36
4.15.4.	Consumo.....	37
4.15.5.	Comercio justo.....	37
4.16.	Áreas y regiones cafeteras más importantes.....	38
4.16.1.	Zonas productoras.....	38
4.16.2.	Características geográficas propicias para el cultivo y producción del café.....	39
4.17.	Franquicias y marcas importantes.....	40
4.17.1.	Starbucks.....	41
4.17.2.	Nespresso.....	41
4.17.3.	Otras marcas.....	42
4.17.3.1.	Juan Valdez.....	42
4.17.4.	Café pilão (Brasil).....	44
4.17.5.	Bracafé.....	45
4.17.6.	Café Minerva (Ecuador).....	45
4.18.	Recetas y Preparaciones de café.....	46
4.18.1.	La Molienda.....	46
4.18.2.	Conservación y almacenaje.....	48
4.18.2.1.	La infusión.....	48
4.18.2.2.	La presentación.....	51
4.19.	Recetas y Preparación del Café.....	51
4.19.1.	Café brasileño	53
4.19.2.	Coctel de café brasileiro.....	54
4.19.3.	Galletas besos de café (biejos de cafezinho).....	55
4.19.4.	Recetas ecuatorianas.....	56
4.19.4.1.	Dulzura de café.....	56
4.19.4.2.	Mousse de café y frutos secos.....	57

4.19.4.3.	Granizado de café ecuatoriano.....	58
4.19.4.4.	Lomo en salsa de café.....	59
4.19.4.5.	Café a jengibre.....	60
4.19.4.6.	Alsaciana al café.....	61
4.19.4.7.	Crepes al café.....	62
4.19.4.8.	Costillas de cerdo al café.....	63
4.19.4.9.	Pinchos con café.....	64
4.19.4.10.	Croquetas pecosas al arroz con atún.....	65
4.19.4.11.	Lomo de res con costra de café.....	66
4.19.4.12.	Arroz al café.....	67
4.19.4.13.	Pollo al estilo Valdez.....	68
4.19.4.14.	Pollo con mango y aroma de café.....	69
5.	Conclusiones.....	70
6.	Recomendaciones.....	70
7.	Bibliografías	71
8.	Anexos	
8.1.	Anexos#1 Brasil.....	72
8.2.	Anexos #2 Ecuador.....	74
9.	Cronograma de actividades.....	76
9.1.	Aprendizajes adquiridos.....	78
9.2.	Recomendaciones.....	78

INTRODUCCIÓN

El café es capaz de despertar nuestros sentidos con su delicioso aroma y sabor, el café viene siendo el compañero infaltable de las pasadas, actuales y futuras generaciones. Es la segunda bebida más consumida en el mundo.

Además de ser la segunda materia prima en la economía mundial alcanzando los 12 billones de dólares al año.

Los países en desarrollo son los mayores productores, en especial las regiones de América Central y Sur, Asia, África, generando recursos y empleos.

Brasil es la décima potencia del mundo, exporta 32 millones de sacos, un tercio del café mundial.

En Ecuador su café es de los mejores producidos en América del Sur y de los más demandados en Europa.

1. JUSTIFICACIÓN

El café es una de las bebidas más populares a nivel mundial por lo que su estudio se convierte en un tema de interés global. En la actualidad el café es la segunda fuente de producción económica a nivel internacional; por lo tanto, el conocer más acerca de este producto como son los diversos tipos de café así como las formas de cultivo, cosecha y procesamiento industrial se convierten en partes indispensables al momento de analizar el impacto del consumo.

Es importante conocer las zonas de mayor producción de café a nivel global y principalmente las regiones de los países en los cuales se basa la presente investigación.

Finalmente, realizar un análisis de las preparaciones típicas que se consumen en estos países permitirá entender de una mejor manera los beneficios que el café brinda a la población. Adicionalmente este conocimiento facilitará la creación de nuevas técnicas gastronómicas para la fabricación de nuevos platos o recetas tomando como base el café y sus beneficios ancestrales.

2. OBJETIVOS

2.1 OBJETIVO GENERAL

- Conocer los tipos y variedades de café producidos en Brasil y Ecuador
- Investigar los niveles de producción, así como los métodos utilizados para él, en los 2 países.
- Conocer la cultura de café existente en la actualidad en Brasil y Ecuador.
- Investigar la aplicación gastronómica del café en ambos países, y recetas de café mundialmente conocidas.

2.2 OBJETIVO ESPECIFICOS

- Conocer los procesos industriales que se utilizan para la obtención de un buen café.
- Conocer las zonas de mayor producción de café.
- Identificar los beneficios del consumo del café.
- Mencionar las preparaciones de café más conocidas en cada país.
- Conocer nuevas técnicas gastronómicas para la elaboración de platos con café.

3. MARCO TEORICO

ANTECEDENTES INVESTIGATIVOS:

Habiendo investigado en diferentes tipos de universidades tales como UCT, UTE, Universidad de las Américas no hemos encontrado un trabajo similar a este.

FUNDAMENTACIÓN LEGAL:

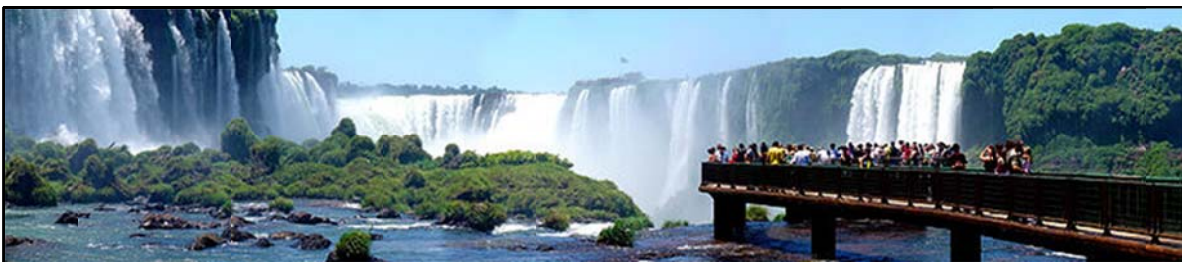
Según LA LEY DE COMERCIO el Capítulo VII de los Regímenes Aduaneros del Art.147 y Art.154 nos dice que las mercancías importadas y exportadas pueden circular libremente con el fin de permanecer en él de manera definitiva. Realizando sus pagos de los derechos e impuestos en caso que hubiese, y del cumplimiento de las obligaciones aduaneras.

FUNDAMENTACIÓN TÉCNICA:

3.1. BRASIL



Fuente: http://en.wikipedia.org/wiki/File:Flag_of_Brazil.svg



3.1.1. GEOGRAFÍA

Brasil ocupa la mitad oriental de América del Sur y varios grupos de islas del océano Atlántico, como son el Archipiélago de San Pedro y San Pablo, Fernando de Noronha, Trindade e Martim Vaz y Atol das Rocas.

La geografía del continente es diversificada, con zonas semiáridas, montañosas, de planicie tropical, subtropical y templada.

En Brasil se sitúan algunos de los lugares más importantes del mundo a nivel geográfico tales como el Pantanal, considerada reserva de la biosfera.

3.1.2. CLIMA



Nieve en Santa Catarina Clima tropical en Paraíba

Brasil es un país húmedo, de climatología cambiante, especialmente al sur. La temporada de lluvias depende de la región: De enero a abril en el norte; de abril a julio en el noreste; y de noviembre a marzo en las regiones de Rio de Janeiro y São Paulo.

La estación invernal comienza de Junio a Agosto, con temperaturas medias entre los 8 °C y los 17 °C. El verano dura de Diciembre a Febrero, con una temperatura de 27 °C. La temperatura media anual es de 27 °C en el norte y 16 °C en el sur.

3.1.3. GOBIERNO Y POLÍTICA



Dilma Rousseff

Brasil es una república federativa presidencialista. Su inspiración, en cuanto a forma de Estado, es al del modelo estadounidense, porque el sistema legal brasileño sigue la tradición romano-germánica.

Se elige cada cuatro años, por medio del sistema de segunda ronda electoral, el cual es un proceso que reitera al candidato elegido.

En cuanto al poder judicial, su instancia máxima es el Supremo Tribunal Federal, responsable para interpretar la Constitución y compuesto por once ministros, o miembros, nombrados por el Presidente bajo la aprobación del Senado.

3.1.4. ORGANIZACIÓN POLÍTICO-ADMINISTRATIVA

El territorio de Brasil está dividido en 26 estados más el Distrito Federal (donde se encuentra Brasilia) y sus 27 capitales.

Debido a su gran población, Brasil ostenta tres mega ciudades:

3.1.4.1 La Región Metropolitana de São Paulo tiene aproximadamente 19.509.000 habitantes en una superficie de 8.051 km². La cual se convierte en la primera megalópolis más grande en extensión y en población de América del Sur y la mayor de América Latina.



São Paulo

3.1.4.2 La Región Metropolitana de Río de Janeiro es superpoblada y cuenta con 11.513.000 habitantes.



Rio de Janeiro

3.1.4.3. La Región Metropolitana de Belo Horizonte tiene aproximadamente 5.054.000 habitantes.



3.1.5. ECONOMÍA



Aeronaves Embraer

El primer producto que movió la economía fue el azúcar en el período de la colonia. Luego empezó con el café. Desde ese momento el Estado de São Paulo es el más rico del país.

Actualmente Brasil es la mayor economía de Latinoamérica, la segunda de toda América y la octava a nivel mundial, según el Banco Mundial.

La economía de Brasil es líder en América Latina en diversos sectores económicos, tales como lo industrial, agrícola y exportaciones.

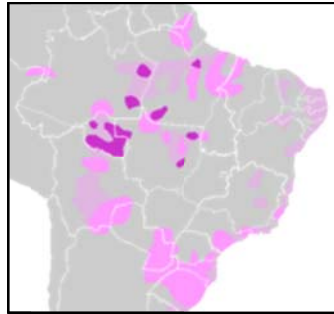
Brasil es rico en minería, como diamantes, oro, hierro, magnesio, níquel, fósforo, plata, uranio. Produce el 80% del petróleo que consume.

Los mayores socios de Brasil son la Unión Europea, Mercosur, Estados Unidos y China.

Su economía es importante en el ámbito americano y mundial:

- **Agricultura:** es el mayor productor de café mundial
- **Ganadería:** tiene la primera cabaña bovina mundial
- **Minería:** tiene gran producción de piedras preciosas
- **Industria:** productor de materias primas y productos manufacturados, entre ellos equipos militares, televisores, celulares, computadoras, automóviles y aviones.

3.1.6. IDIOMAS



Las lenguas tupí son la familia de lenguas más extendida de toda la Amazonia

Su idioma oficial es el portugués y es hablado por casi toda la población. Existen 170 lenguas indígenas, que se han clasificado en unas 20 familias de lenguas diferentes. Las principales familias de lenguas indígenas en Brasil son las lenguas tupí, las lenguas arawak, las lenguas macro-yê y las lenguas caribes.

3.1.7. CULTURA



Festival Folklórico de Parintins en el Amazonas

Brasil es un país eminentemente multicultural, marcado por grandes y diversas corrientes migratorias provenientes de todos los continentes y el intenso mestizaje entre ellas.

Río de Janeiro es un grande centro cultural de alcance nacional y mundial. Ahí se sitúan la "Academia Brasileira de Letras" y la "Biblioteca Nacional". También es célebre por su fiesta de carnaval y desfile de agremiaciones.

Entre los Días Festivos tenemos:

- **1 de enero:** Año Nuevo.
- **Febrero:** Carnaval de Salvador, Olinda/Recife, Rio de Janeiro y São Paulo.
- **Semana Santa:** Viernes santo.
- **21 de abril:** Día de Tiradentes (héroe revolucionario brasileño).
- **1 de mayo:** Fiesta del Trabajo.
- **10 de junio:** Corpus Christi.
- **7 de septiembre:** Día de la Independencia.
- **12 de octubre:** Festividad de la Virgen Aparecida, Patrona de Brasil.
- **2 de noviembre:** Festividad de Todos los Santos.
- **15 de noviembre:** Aniversario de la Proclamación de la República.
- **24/25 de diciembre:** Noche buena/Navidad.

3.1.8. ETNIAS



Barrio japonés de São Paulo

El pueblo brasileño está formado por la mezcla de diversos elementos; indígenas, europeos, africanos y, en menor medida, asiáticos.

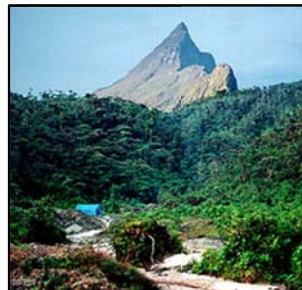
Actualmente Brasil tiene la más numerosa población de origen italiano fuera de Italia: 25 millones de descendientes.

3.1.9. MONEDA



El real (plural reais en portugués) es la moneda de curso legal en Brasil. Su símbolo es R\$. El real era utilizado como unidad monetaria de cuenta antes del cruzeiro.

3.1.10. ALTITUD



La altitud del territorio brasileño es en general moderada. No presenta grandes cadenas montañosas, cordilleras o similares.

El punto más alto de Brasil es el Pico da Neblina, con aproximadamente 2.994 metros de altura. Las menores altitudes del relieve se encuentran al nivel del mar, en las costas del Océano Atlántico.

3.1.11. SUPERFICIE

Con superficie estimada en más de 8,5 millones km², ocupa el quinto lugar a nivel mundial en territorio sólo superado por Rusia, Canadá, China y Estados Unidos

3.1.12. TURISMO

Brasil es el principal destino del mercado turístico internacional en América del Sur, y ocupa el segundo lugar en América Latina en términos de flujo de turistas internacionales. Santos, localizado en el Estado de São Paulo. Considerada oficialmente como un balneario turístico, posee el mayor puerto de América Latina.

3.2. ECUADOR

3.2.1. GEOGRAFÍA

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

3.2.2. CLIMA



Volcán Chimborazo

Debido a la presencia de la cordillera de los Andes y según la influencia del mar, el Ecuador presenta sólo dos estaciones definidas: húmeda y seca. Tanto en la Costa como en el Oriente la temperatura oscila entre los 20 °C y 33 °C, mientras que en la sierra, ésta suele estar entre los 8 °C y 26 °C. La estación húmeda se extiende entre diciembre y mayo en la costa, entre noviembre a abril en la sierra y de enero a septiembre en la Amazonía. Galápagos tiene un clima templado y su temperatura oscila entre 22 y 32 centígrados, aproximadamente.

3.2.3. DEMOGRAFÍA

Los datos generados por el INEC informan que 14.390.600 personas habitan Ecuador. En lo referente al sexo de la población, se puede establecer que alrededor del 49,4% se encuentra compuesta por hombres, y un 50,6% por mujeres. Aproximadamente el 75% de la población reside en los centros urbanos, mientras el resto se desenvuelve en el medio rural.

3.2.4. GOBIERNO Y POLÍTICA



Presidente Rafael Correa

El actual Estado Ecuatoriano está conformado por cinco poderes estatales: el Poder Ejecutivo, el Poder Legislativo, el Poder Judicial, el Poder Electoral y el Poder de Transparencia y Control Social.

La función ejecutiva está delegada al Presidente de la República acompañado de su vicepresidente.

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

3.2.5. DIVISIÓN ADMINISTRATIVA

El territorio ecuatoriano se divide en 24 provincias, las cuales se dividen en cantones, los mismos que se dividen en parroquias, las que a su vez se dividen en urbanas o rurales. La capital de la provincia se la conoce como cabecera cantonal.

3.2.6. ECONOMIA

Es la octava más grande de América Latina. El PBI (Producto Bruto Interno) de Ecuador registrará en el 2011 un crecimiento de 5,1% gracias a las buenas inversiones puestas en marcha tanto a nivel privado, como a nivel público, como es el caso del petróleo.

3.2.7. REGIONES

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

- **Región 1:** Esmeraldas, Carchi, Imbabura y Sucumbíos. Sede administrativa: Ibarra
- **Región 2:** Pichincha, Napo y Orellana. Sede administrativa: Tena
- **Región 3:** Chimborazo, Tungurahua, Pastaza y Cotopaxi. Sede administrativa: Ambato
- **Región 4:** Manabí, Santo Domingo y Galápagos. Sede administrativa: Ciudad Alfaro
- **Región 5:** Santa Elena, Guayas, Los Ríos y Bolívar. Sede administrativa: Milagro
- **Región 6:** Cañar, Azuay y Morona Santiago. Sede administrativa: Cuenca
- **Región 7:** El Oro, Loja y Zamora Chinchipe. Sede administrativa: Loja; Quito y Guayaquil son Distritos Metropolitanos

3.2.8. IDIOMA



Mapa de los principales dialectos del Ecuador

Fuente: http://es.wikipedia.org/wiki/Archivo:Dialectos_Ecuador.png

El idioma oficial es el español, con sus peculiaridades y modismos propios de cada zona o región.

Según el censo de 2001, el 94% de la población habla español y el 4,8% habla alguna lengua nativa (3,7% hablan lengua nativa y español; 1,1% hablan sólo una lengua nativa). De las 13 lenguas nativas que fueron contabilizadas por el Censo, el quichua es hablado por el 4.1% de la población, es la más difundida. La segunda lengua nativa es el shuar, hablado por el 0,4% de la población.

3.2.9. RELIGIÓN

La población católica romana del Ecuador es del 85%, de ello un 35% es practicante, y otro porcentaje practica una religiosidad sincrética curanderista. El 12% de la población está compuesta por protestantes, en su mayoría evangélicos fundamentalistas y en minoría se encuentran los protestantes tradicionales.

3.2.10. TURISMO



Volcán Tungurahua

El turismo es una actividad fundamental para el desarrollo económico y social de los pueblos. La diversidad de sus cuatro regiones ha dado lugar a miles de especies de flora y fauna. Cuenta con alrededor de 1640 clases de pájaros. Las especies de mariposas bordean las 4.500, los reptiles 345, los anfibios 358 y los mamíferos 258, entre otras. Está considerado como uno de los 17 países con mayor biodiversidad del planeta.

3.2.11. MONEDA



Dólar Americano

4. ANÁLISIS COMPARATIVO DE ECUADOR Y BRASIL

HISTORIA DEL CAFÉ

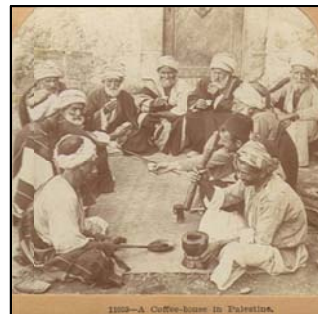
El café es la bebida más popular del mundo: cada año se consume 400.000 millones de tazas.

Por su aroma, su sabor y sus pronunciados efectos, el café forma parte indisoluble de la cultura: da inicio a los días, preside tertulias y es el cierre ideal de la buena mesa.

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.

La palabra “CAFÉ” procede del antiguo término árabe Qahwah, que sirve para designar todas aquellas bebidas extraídas de plantas, como el vino. En el siglo XVII, cuando el café llegó a Europa, se le llamó inicialmente “vino árabe”.



Frutos del cafeto (Coffea arabica) madurando.

Fuente: <http://es.wikipedia.org/wiki/Archivo:FruitColors.jpg>

4.1 Primeros Años

El café en Brasil , cuyo comienzo puede situarse hace más de trescientos años, cuando la planta llega a tierras brasileñas importada de África; el primer cultivo se remonta de hecho a 1727, cuando los colonos ingleses y holandeses empiezan a producir la oscura bebida a gran escala; tiempos de brutal explotación de hombres y tierras y tiempos de esclavitud y de peligrosas talas, una situación que, después, con los siglos, se ha mitigado con la abolición de la esclavitud y la reciente toma de conciencia ecológica.

Mientras que en Ecuador históricamente, la zona de Jipijapa, en la provincia de Manabí, ha sido uno de los lugares preponderantes en los cuales se ha cultivado Café. A partir del año 1860 se ha cultivado el grano en este lugar.

Hasta 1876, el cultivo de este producto se encontraba en una etapa incipiente. Al abrirse el Ecuador al comercio mundial se dio un impulso significativo a las pequeñas plantaciones, alcanzando un cierto grado de desarrollo, hasta constituirse el café en un producto de exportación importante para la economía de la nación. Este fenómeno se dio casi a la par con el del cacao.

4.1.1 Crecimiento

Hoy en día Brasil es la décima potencia del mundo, exporta 32 millones de sacos, un tercio del café mundial, del que 14 millones son producidos en el estado de Minas. De hecho, en Belo Horizonte hoy la producción de café se encuentra en la cumbre de las exportaciones; es una actividad que afecta directamente a ochocientas mil personas e indirectamente a tres millones.

De 853 ciudades de Minas, 600 se dedican al cultivo, y si Brasil es exportador mundial con un porcentaje que roza el 30 por ciento, el 50 por ciento de dicha producción sale del estado de Minas.

Mientras que en Ecuador es un pequeño país productor de café, que produce en 23 de sus 24 provincias. El Ecuador cultiva las especies comerciales arábica (Coffee Arabica) y robusta (Coffee Acanephora).

Se estima que la superficie total de café sembrada en el Ecuador se encuentra en aproximadamente 213,175 hectáreas, y está compuesta por 145,575 has. de especie arábica y 67,600 has. de la especie robusta.

4.2 Beneficios del consumo de café

4.2.1 Aspectos Nutricionales del Café

Valor nutricional por cada 100 g

Energía 0 kcal

Carbohidratos 0	Niacina (Vit. B3) 0.191 mg (1%)
Grasas 0,02 g	Ácido pantoténico (B5) 0.254 mg (5%)
Saturadas 0,002 g	Vitamina B6 0.001 mg (0%)
Trans 0 g	Vitamina E 0.01 mg (0%)
Monoinsaturadas 0,015	Calcio 2 mg (0%)
Poliinsaturadas 0,001	Hierro 0.01 mg (0%)
Proteínas 0,12 g	Magnesio 3 mg (1%)
Agua 99,39 g	Manganeso 0.023 mg (1%)
Cafeína 40 mg	Fósforo 3 mg (0%)
Vitamina A 0 µg (0%)	Potasio 49 mg (1%)
β-caroteno 0 µg (0%)	Sodio 2 mg (0%)
Tiamina (Vit. B1) 0.014 mg (1%)	Zinc 0.02 mg (0%)
Riboflavina (Vit. B2) 0.076 mg (5%)	

%CDR diaria para adultos.

4.2.2 Salud y farmacología del café

El café ayuda a prevenir algunas enfermedades y contribuir a mantener en forma la memoria y acrecentar el rendimiento físico y mental.

El consumo moderado de esta infusión es "recomendable para la salud" y puede prevenir enfermedades neurodegenerativas o incluso ayudar como protector frente a la diabetes tipo 2, retrasaría el desarrollo del mal de Parkinson y ayuda a reducir el riesgo de padecer Alzheimer.

USOS DEL CAFE:

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.

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 con los granos de café verde ayuda a disminuir los síntomas de la diabetes.

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

Abscesos, tumores. Las hojas tiernas del café ayudan a prevenir que se infecten abscesos y tumores.

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

Memoria. 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.

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.

4.2.3 Propiedades gustativas

El aroma desempeña un papel importante en el placer que da beber una taza de café.

Se cuentan al menos 800 compuestos químicos en el café. Su proporción y su naturaleza determinan la especificidad del café en cuestión.

Una taza de café proporciona alrededor del 20 por ciento de la cantidad diaria recomendada de niacina (vit B3) y dos tazas de café cubren el diez por ciento de las necesidades de potasio.

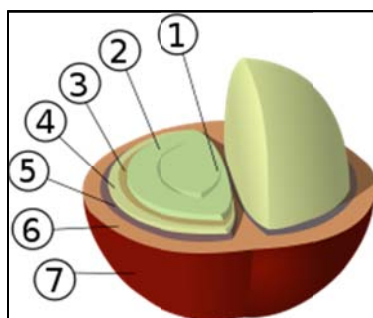
La mayoría de compuestos se deterioran con el aire y la luz, ya que debemos conservar el café molido en un recipiente hermético al vacío, al resguardo del calor y la luz. Conservar el café en forma de granos y molerlo en el último momento minimiza la superficie de contacto con el aire, y en consecuencia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

4.2.4 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 le sienta de maravilla los restos de café y cuando se les añade se vuelven grandes y llenas de color.

4.3 Tipos y variedades de café existentes



Estructura del fruto: 1: corte central 2: grano de café (endosperma) 3: piel plateada (tegumento) 4: pergamino (endocarpio) 5: capa de pectina 6: pulpa (mesocarpio) 7: piel exterior (epicarpio).

4.4 Formas de preparación:

4.4.1 Café tostado natural:

Se obtiene mediante el tueste de los granos de café por el sistema de “tueste directo” a una temperatura entre los 200 y 220° C y en constante movimiento. El tiempo ira en función del grado de tueste que le queramos dar al café.



4.4.2 Café tostado torrefacto:

Se obtiene mediante el tueste de granos de café con azúcar. Obtenemos un color más oscuro, más cuerpo y con un sabor más fuerte. Si el tiempo y temperatura de torrefacción han sido las adecuadas, el grano no pierde sus propiedades, pero si han sido excesivas, el café adquiere un sabor amargo, debido al exceso e quemado del azúcar.



4.5 Variedades de granos de café

Los granos de café, según su procedencia, tienen generalmente características diferentes como sabor (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.

Variedades de café verde: Tanto en Brasil como en Ecuador existe una gran variedad de café arábico como el café robusta:

4.5.1 Café Arábico

Coffea Arábica o Cafeto Arábica se cultiva desde más antiguamente, y representa el 75% de la producción mundial del 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 montañas, entre 900 y 2000 m.s.n.m. originario de Etiopia, hoy en día se produce en países como Brasil, Camerún, Colombia, Costa Rica, Cuba, Ecuador, Guatemala, Haití, Jamaica, México, Perú, Puerto Rico, República Dominicana, El Salvador, y Venezuela.



4.5.2 Café robusta

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, hoy en día se cultiva no solo en África, sino también en India, Indonesia, Madagascar, Ecuador, Brasil y Filipinas. Es más resistente que el arábico. Los cafetos son arbustos con hojas persistentes y opuestas, que agradecen disponer de algo de sombra. Producen frutos carnosos, rojos o púrpuras, raramente amarillos llamados cerezas de café, con dos núcleos, cada uno de ellos con un grano de café.



4.6 OTRAS CLASES DE CAFÉ

4.6.1 Café soluble e instantáneo.- Se prepara un extracto mezclando con agua caliente el café tostado y molido de forma tosca. Luego se separa el agua del extracto. El producto se envasa al vacío en frascos de vidrio o latas que cerradas al vacío conservarán intactas sus cualidades de aroma y sabor por largos periodos de tiempo.

Existen tres tipos de cafés solubles:

- 1.- El secado o deshidratado,
- 2.- El extracto líquido
- 3.-Concentrado congelado.

El mayor consumo es el de la primera variedad: secado o deshidratado. Donde según su fabricante o procesador le agrega azúcar y otros compuestos para resaltar alguna característica de su sabor.

4.6.2 Café descafeinado.- Consiste en la vaporización de los granos verdes y luego enjuagarlos en solventes orgánicos clorados.

El café descafeinado es consumido por personas cuyo organismo es sensible a la cafeína presente en el café normal, o por quienes lo beben en grandes cantidades. El proceso por el cual se le extrae la cafeína al grano verde, implica tratarlo con disolventes organoclorados. Una vez eliminada la cafeína, se pasa a eliminar los disolventes y se trata al grano de la forma habitual. Es decir, se tuesta como a los granos comunes, logrando sabores y aromas similares al café normal.

4.7 TUESTE Y TORREFACCIÓN

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

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

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



Niveles de tueste: rubio, canela, medio, ropa de monje, marrón, marrón oscuro, italiano (o seminegro), francés (negro).



Tueste, horno en fundición

4.8 CLASIFICACIÓN

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



Clasificación de los granos en cubas de agua

4.9 Pulido

Algunos granos de café se pulen para quitar la piel de plata. Esto se hace para mejorar el aspecto de los granos.

4.10 Almacenamiento

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



Café verde almacenado en sacos.

4.11 Descafeinamiento

Aquí encontramos algunos métodos de descafeinamiento tales como:

4.11.1 Por Disolventes Químicos

La descafeinización por extracción de la cafeína de los granos de café verde pre humectados con un disolvente orgánico es, hasta hoy, el proceso más extendido. Los disolventes más efectivos son el cloruro de Metileno y el Acetato de etilo. Para descafeinar 1 tonelada de café se emplean aproximadamente 10 kg de disolvente. La cafeína es extraída de los granos de café verde previamente humectados, mediante sucesivas extracciones, hasta alcanzar la práctica eliminación de la cafeína. Posteriormente, los granos son tratados con vapor de agua para eliminar el disolvente. El proceso termina con el secado del café por medio de aire caliente hasta alcanzar aproximadamente la humedad inicial.

4.11.2 Por Agua

La descafeinización por agua supone el 22% de la capacidad mundial.

El proceso por agua se realiza de acuerdo a las siguientes etapas:

Extracciones sucesivas de los granos de café previamente humectados con extracto de café verde libre de cafeína, hasta alcanzar el límite legal de cafeína.

Separación de la cafeína del extracto líquido.

Recuperación del extracto para su utilización posterior.

Recuperación de la cafeína del absorbente utilizado por diferentes técnicas: lavado con agua y alcohol, agua a altas temperaturas.

Los principales avances en este proceso de descafeinización se han llevado a cabo fundamentalmente en el campo de los absorbentes utilizados para separar la cafeína del extracto líquido.

4.11.3 Descafeinización Por Fluidos Supercríticos Co2

Es la aplicación de fluidos supercríticos para la extracción de cafeína de los granos de café verde. El CO₂ es el disolvente más utilizado aunque existan otros. Actualmente, este método representa el 20 % de la producción mundial.

4.12 Catado de café

El catado del café es referido como "tazado". El tazado del café es un proceso por el que el café preparado es succionado ruidosamente por un experto con el propósito de evaluar la bebida y determinar sus características.

El catado del café es un proceso riguroso y disciplinado. El catador primero evalúa la apariencia del grano verde. Los granos verdes luego son tostados en una pequeña tostadora de laboratorio y verifica el sabor y aroma. Después que el café ha sido preparado en agua, el catador "olfatea" la bebida. Luego de tres minutos, la bebida es batida ligeramente y nuevamente se huele. La espuma resultante es removida y comienza la catación. El catador toma una cucharada de café en su boca y la "mastica" antes de escupirla. El procedimiento se repite con cada una de las muestras, y se hacen anotaciones conforme cada bebida es probada. Tenemos 10 criterios para describir y categorizar el café:

Tipo: robusta, lavada, arábica

Sabor: estrictamente suave, áspero

Cuerpo: deficiente, muy pesado

Acidez: alguna, demasiada

Antigüedad: viejo a fresco

Defectos: fermentado, pastoso, rancio

Taza: tostado, insípido, quemado, viejo

Avalúo general: neutral, aromático, duro

Aroma: débil a fuerte

Llenura: ligera a considerable

4.13 PROCESOS DE ELABORACIÓN DEL CAFÉ

4.13.1 Limpieza

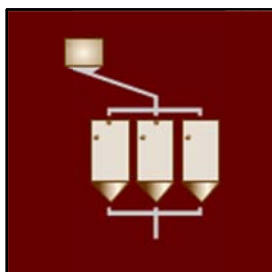
Luego de la etapa de selección, el café es clasificado por su tamaño y peso para facilitar su industrialización. En este momento se realiza además un proceso de limpieza de los granos en el cual se extrae del café cualquier materia extraña que pudiera tener.



4.13.2 Almacenamiento

Luego de clasificado y limpiado y previo a su tosti3n el grano es almacenado por variedades:

- Robustas
- Arábigos: Naturales, Lavados



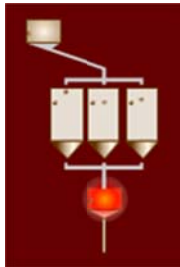
4.13.3 Tostado

La tosti3n se le realiza de acuerdo a la variedad y a la ruta de producci3n de la mezcla determinada.

Los granos son expuestos a una temperatura de 2003centigrados (3923.F)

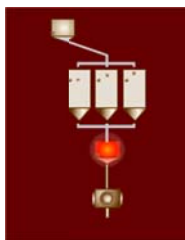
En tostadores industriales cil3ndricos.

El tiempo de tosti3n depende del tipo de caf3.



4.13.4 Mezcladora

Luego de tostados, los granos de las distintas calidades y especies son mezclados en proporciones previamente determinadas en la ruta de producci3n.



4.13.5 Extracci3n

En esta etapa a los granos se les extraen los s3lidos solubles mediante un flujo de agua a presi3n y a temperatura elevada. Al l3quido obtenido se lo denomina extracto.



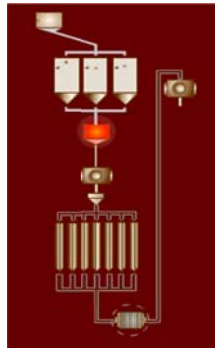
4.13.6 Filtración

Se realiza un filtro para eliminar residuos sólidos.



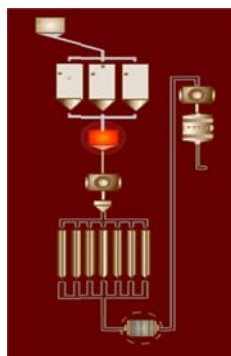
4.13.7 Centrifugación

Se realiza un centrifugado para eliminar los residuos que puedan estar presentes en el extracto.



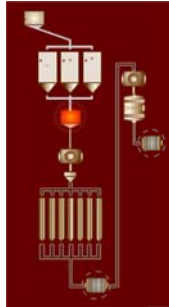
4.13.8 Evaporación

El agua utilizada para la extracción de los sólidos solubles es eliminada a través de evaporadores, quedando un 43% de sólidos solubles.



4.13.9 Filtración

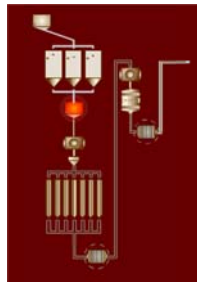
Se realiza un segundo filtrado, para eliminar impurezas que pudieron haber pasado.



4.13.10. División

El proceso aquí se divide en:

- **Café Spary Dried**
- **Café Aglomerado**
- **Café Liofilizado**



4.14 CULTIVO

4.14.1 Características de cultivo

Taxonomía

Reino: Vegetal

División: Magnoliophyta

Clase: Dicotyledoneae

Subclase: Asteridae

Orden: Rubiales

Familia: Rubiaceae

Género: Coffea

Especie: Arabica

4.14.2 Botánica

Los cafetos son arbustos que llegan hasta los 12 m de altura, con algunas variedades salvajes hasta los 20 m. En las plantaciones, con fines de recolección, son podados entre los 2 y 4 m de altura. Posee tronco recto y liso. Se considera un árbol leñoso.

La raíz penetra hasta 50 cm. Del tronco, salen ramas primarias y de estas secundarias. Estas últimas producen flores.

Las hojas se generan en ramas primarias, secundarias y tallo joven. Hay un par de hojas por cada nudo, con unos 12 cm de largo y 6 cm de ancho., elípticas, algo onduladas y opuestas. En las axilas de las hojas se forman flores en grupos de 4 y color blanco, un solo ovario y cinco estambres en la unión de los pétalos. Un cafeto requiere de 3 años para la primera floración y 5 para la primera cosecha.

El fruto madura en 28 semanas después de la floración, con forma elíptica y con 1,5 cm de largo, está formado por epicarpio o piel, mesocarpio o pulpa, endocarpio o pergamino y dos semillas. Botánicamente es una cereza. En el interior de cada cereza hay dos semillas separadas por un surco y rodeadas de pulpa amarilla, estos son los granos de café, protegidos a su vez, por una película plateada y, sobre esta, un tegumento fino amarillo o pergamino.

La semilla está formada por el endospermo (color verdoso o amarillento) y embrión. Las células del endospermo contienen almidón, aceites esenciales, alcaloides (cafeína). Una fina película plateada rodea al endospermo, cubierta a su vez por el pergamino sobre el que se encuentra una sustancia gelatinosa y azucarada (mucílago), el embrión es blanquecino.

4.14.3 Plantaciones

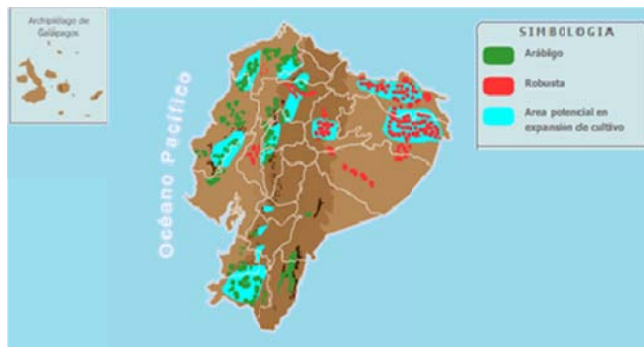
Se realizan a pleno sol, existen, áreas en la Región Noreste del país donde se cultiva café sombreado. La Sierra de Baturité es una zona húmeda de 1.100 km², inserta dentro de una región semi-árida sujeta a las sequias por lo cual se utilizan sombra. Inicialmente los cafetos plantados a pleno sol se morían y los que estaban bajo sombra resistían.



Plantación cerca de la ciudad de São João do Manhuaçu, Minas Gerais - Brasil

Mientras que en Ecuador en la provincia de Loja donde se cultiva el reconocido café Arábigo, Zamora Chinchipe, Manabí, El Oro y en la región amazónica producen el café Robusta. Cuenta con una de las zonas cafetaleras de mayor altura en el mundo. En estas regiones se ha producido tradicionalmente uno de los mejores cafés del Ecuador.

Esta característica se complementa con la altura, condiciones de suelo y excelente proceso de pos-cosecha para producir un café con característica de una taza equilibrada en acidez, aroma y cuerpo, con un sabor intenso a nuez.



Fuente: <http://www.cafeelcafe.com/vx/quienessomosmapa.htm>

4.14.4 Cosecha y Preparación de los granos

4.14.4.1 Cosecha

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

La recolección consiste en recoger manualmente sólo los granos de café maduros en su punto. Es la técnica más costosa, que obliga a pasar durante días varias veces sin interrupción por el mismo arbusto pero que obtiene las mejores calidades de café.

El despallado consiste en raspar la rama de las cerezas. Este método puede ser mecanizado. Se recoge por esta técnica expeditiva una mezcla heterogénea de cerezas más o menos maduras, y es el origen de cafés más ácidos (debido a los frutos aún verdes). El café maduro, de color rojo se recolecta prontamente para evitar su caída; los pequeños productores, dan inicio al proceso de transformación del café mediante el despulpado de los frutos, labor que se ejecuta generalmente con la utilización de máquinas conocidas

comúnmente como "despulpadoras", las cuales retiran la pulpa de los granos para posteriormente realizar el lavado y preseleccionamiento. Posteriormente los granos se secan ya sea con ayuda del sol o por medio de secadoras industriales.



4.14.5 Procesamiento

4.14.5.1 Método seco

Se emplea el proceso seco para el café Robusta y gran parte del café Arábigo de Brasil. Se secan los granos al sol y luego se muelen para eliminar la capa exterior, el mucílago seco, la vitela y la cáscara plateada. El proceso de molienda se realiza en las instalaciones grandes.

El secado se practica sobre superficies de secado, donde se rastrillan las cerezas de café y se extienden regularmente. Después de algunos días, la parte carnosa ya deshidratada se separa.



Granos en diferentes etapas del secado.



Secado de café al Sol

4.14.5.2 Método húmedo

El proceso húmedo requiere una gran cantidad de agua y puede provocar serios problemas de contaminación. Se puede reciclar la mayoría de caudal para economizar agua, y, al hacer esto, se concentra el contenido de enzimas en el agua, para el proceso de producción de pulpa, y esto facilita la fermentación.

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

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



Procesamiento de café por el método húmedo

4.14.5.3 Método Semi-húmedo

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

4.15 ÍNDICES/CIFRAS DE PRODUCCIÓN Y EXPORTACIÓN DE CAFÉ

4.15.1 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.

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 están Ecuador y Venezuela como productores.

4.15.2 Producción

Brasil es el primer productor mundial de café, rondando los 20-25 millones de sacos (60 kg por saco) anuales.

Los cafés de Brasil, tratados casi todos por vía seca, son bastante diversos. Los embarcados por el puerto de Santos, sobre todo los strictly soft, tradicionalmente han sido considerados como los más suaves. Tienen gran reconocimiento en el mercado mundial los cafés del Sul de Minas, con más cuerpo y perfume más fuerte. Los cafés de Río son muy particulares, con un sabor a yodo que recibe el nombre de “gusto de Río” o “riado”, y un cuerpo marcado.

Brasil es un mosaico de sabores: Paraná, Sao Paulo, Bahía, Espírito Santo (históricamente el café de los Papas). Por todo ello, es muy difícil de tipificar los cafés de Brasil con un patrón único. Dentro de Brasil, hay que destacar la producción de un robusta llamado conilón, sobre todo en las regiones de Rondonia.

Mientras que la producción de café en el Ecuador caería un 2% durante este año debido a los efectos de la temporada invernal que sufrió el país. Así también se produciría una disminución en las exportaciones del grano.

Según datos proporcionados por el Banco Central del Ecuador, la producción anual de café pilado alcanzaría un promedio de 18 quintales al finalizar estos 12 meses. El Consejo Cafetalero Nacional (Cofenac) estableció que este año la producción será de 853 568 quintales, que se cultivarán en 219 612 hectáreas.

En Manabí existen 71 mil hectáreas cultivadas, con una producción posible de 140 515 quintales, lo que representa el 16,50% del total país. La provincia de Loja cuenta con una superficie de 29 552 hectáreas y se espera una producción de 100 846 quintales de producción. Esta cifra representa el 12% de la estimación nacional.

4.15.3 Importaciones

Brasil exportó en enero 2,275 millones de sacos (60 kilos) de café, con cifras ostensiblemente superiores a las del año pasado.

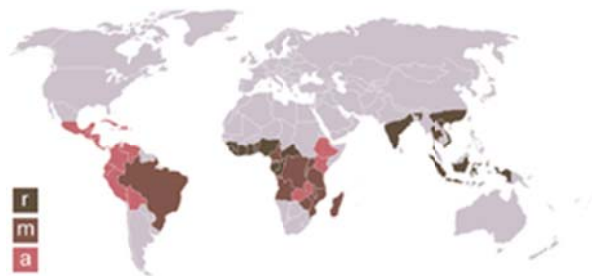
Estas cifras le permiten obtener unos 307 millones de dólares, con un aumento del 25 y 48 por ciento.

Mientras que en Ecuador Indicó que las importaciones se han hecho principalmente de Perú, Ecuador y de buena calidad de Brasil.

Explicó que las importaciones de café hacen parte de los acuerdos comerciales que celebra el país en los diferentes tratados.

El promedio de las importaciones es alrededor de 1'062.000 sacos de 60 Kg, lo que equivale a 63.720 TM, de los cuales se exportan 311.804 sacos de Café en grano.

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

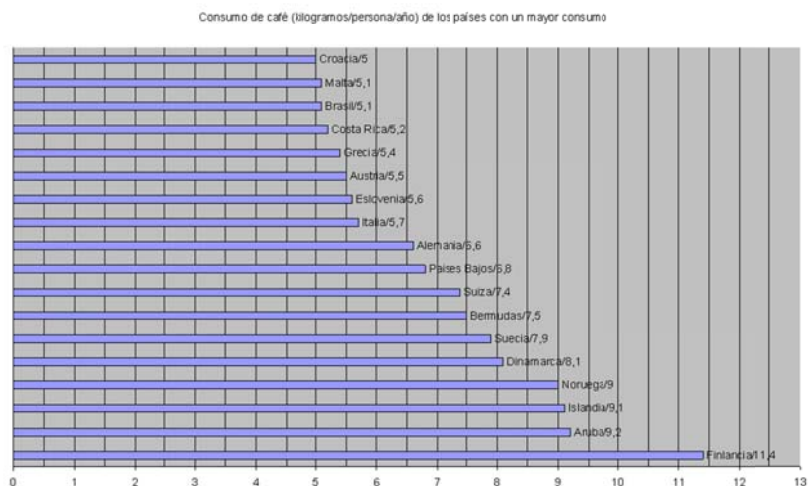


Distribución geográfica de los diferentes cultivos (r: robusta, a: arábica, m: robusta y arábica)

4.15.4 Consumo

En 5% podría aumentar en 2011 el consumo de café en Brasil, el mayor productor del mundo. La demanda se prevé que subirá a 20,3 millones de bolsas este año, o 5,05 kilogramos por persona, según la Asociación Brasileña de la Industria del Café, Abic.

Mientras que en Ecuador el consumo de café promedio por ecuatoriano aumentó de 0,3 a 0,4 kilos, así lo confirma un estudio de Specialty Coffee Association of America. Esto, sumado al hecho de una exigencia cada vez mayor por parte del consumidor, ha dado paso a la apertura de cafeterías



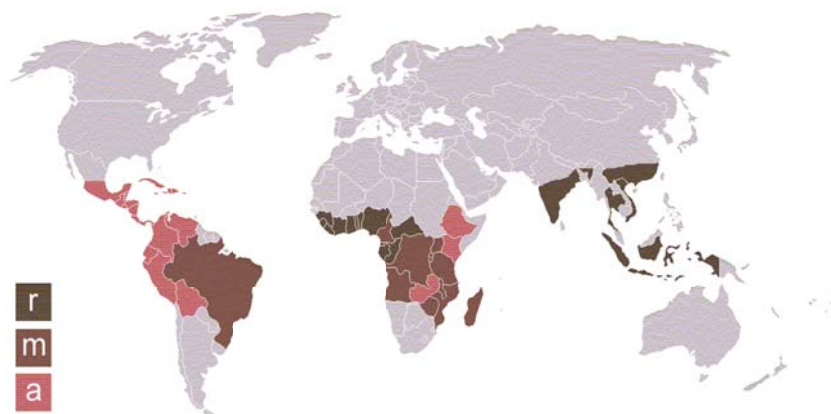
4.15.5 Comercio justo

El café es uno de los principales productos del llamado comercio justo. La etiqueta Max Havelaar fue dedicada inicialmente a este producto. Fue elegido como símbolo porque era el producto más exportado tras el petróleo y porque su precio se fijaba en la bolsa de los mercados internacionales, aunque sea producido en su mayoría por pequeños campesinos y empresas familiares.

Los compradores que disponen de esta etiqueta se comprometen a comprar el café a un precio mínimo incluso aunque los precios mundiales sean inferiores a este límite máximo. Este precio mínimo, junto a una prefinanciación de las cosechas y una garantía de compra sobre varios años permitió a numerosos pequeños productores mejorar sus condiciones de vida.

4.16 ÁREAS/REGIONES CAFETERAS MÁS IMPORTANTES

ZONAS DE PRODUCCIÓN



R: Variedad Robusta

A: Variedad arábica

M: Variedades arábica y robusta

Fuente:http://es.wikipedia.org/wiki/Archivo:Carte_Coffea_robusta_arabic.svg

4.16.1 Zonas Productoras

En Brasil se cultiva en zonas llanas por lo que su calidad se considera inferior a los cultivados en altura. Presentan un sabor suave y dulce. Entre ellos destaca el café de Santos, Minas Gerais y Rio de Janeiro. Los cafés más conocidos tenemos Do Ponto, Pilao, Melitta y Caboclo.

El café brasileño se recolecta entre los meses de Marzo y octubre. Se puede recoger de forma manual o automática. Para la recolección, se utilizan tanto la vía seca como la vía húmeda.

Mientras que en Ecuador existen alrededor de 305.000 hectáreas de tierras dedicadas al cultivo y producción de café. Entre los cafés más conocidos tenemos:

Cia Elcafé.- con la marca Café Montecristi y Galápagos tostado y molido.

Solubles Instantáneos.- con la marca Café Oro liofilizado.

Cafecom S.A.- con la marca Café de Loja tostado y molido y un nuevo producto Chokafe que son granos de café finamente tostados, cubiertos con delicioso chocolate.

Café Minerva. - Con su marca tradicional en presentación tostado y molido.

Las principales provincias en donde se cultiva café, por variedad son:

Variedad de Café	Provincias
Arábigo lavado	El Oro, Manabí, Loja, Guayas y Zamora Chinchipe
Arábigo natural	Loja, Manabí, El Oro, Los Ríos y Guayas
Robusta	Orellana, Sucumbíos, Guayas, Los Ríos y Napo

4.16.2 Características Geográficas propicias para el cultivo y Producción del Café

Brasil está formado por los Estados de Espírito Santo, Minas Gerais, Río de Janeiro y São Paulo, la región Sudeste ocupa el 10,85% del territorio brasileño, con una extensión de 927.287 km².

La selva tropical que existía originariamente en el litoral fue deforestada en el período de ocupación del territorio, dando lugar a plantaciones de café.



Zonas productoras de café ecuatoriano



4.17 FRANQUICIAS Y MARCAS IMPORTANTES



Las franquicias de café más famosas en todo el mundo



Fuente: http://es.wikipedia.org/wiki/Archivo:Original_Starbucks.jpg

El café, por su gran apreciación, resulta un negocio lucrativo alrededor del mundo. De hecho, algunas empresas comercializadoras de café han crecido al punto de convertirse en iconos representativos del buen café a nivel internacional. Franquicias como Starbucks, y Nespresso han creado una nueva cultura del café y compiten por quedarse con el mérito de tener el mejor café.

4.17.1 STARBUCKS



Es la más grande compañía proveedora y tostadora de café del mundo, y la calidad de sus productos le ha permitido contar hoy con más de 10 mil locales de la franquicia en Norteamérica, Latinoamérica, Europa, Oriente Próximo, Asia y el Pacífico.

Sus principales productos son el “espresso”, “café latte”, “mocca frappuccino”, té y bebidas alternativas al café como el chocolate caliente, smoothies y jugos naturales.

Starbucks también complementa su oferta con granos de café fresco, tazas y cafeteras especiales. Según su portal de Internet, cata más de 150 mil cafés al año provenientes de las mejores zonas productoras de América Latina, África y Asia Pacífico.

Como al tomar café las personas evocan la comodidad del hogar, Starbucks ha querido mantener esta visión, dándole a sus establecimientos un aspecto acogedor, informal y tranquilo.

Starbucks fue abierto en Seattle, Washington, 30 de marzo de 1971 por tres socios: Jerry Baldwin Français, Zev Siegl, Gordon Bowker.

4.17.2 NESPRESSO

Es una marca del Grupo Nestlé que comercializa el café a través de un sistema de cápsulas que contienen café molido y que sólo puede ser preparado en máquinas específicas.

Las máquinas son elaboradas por distintos fabricantes, a diferencia de las cápsulas de café que, al encontrarse bajo un sistema de patente cerrado, sólo pueden ser fabricadas por Nestlé.

Nespresso divide sus variedades de café en 16 “Grand Crus” que son mezclas de granos de diferentes partes del mundo.

4.17.3 OTRAS MARCAS

Otras marcas gozan de gran reconocimiento. Juan Valdez Café, por ejemplo, es el producto por excelencia de la Federación Nacional de Cafetaleros de Colombia, con tiendas en ocho países del continente y también presente en Ecuador.

Por su parte, Café & Té es una de las boutiques de café más extendidas en España.

Actualmente tiene 144 locales, 109 propios y 35 franquicias en todo el territorio español. Barista Lavazza es una compañía líder en Italia, que se ha destacado por ser la pionera en la cultura del café indio con su original mezcla de café arábico. Opera en más de 80 países.

4.17.3.1 JUAN VALDEZ



Juan Valdez Café representa a los cafeteros del corazón de Colombia, donde el sol y los secretos de la tierra maduran el café en lo alto de los Andes.

Es por eso que la gente que integra el grupo de trabajo de Juan Valdez Café es muy importante dentro de la cadena de valor de su experiencia cafetera, cadena que va desde la preparación de la tierra, pasando por la siembra y la recolección, terminando en una exquisita taza de café servida con dedicación.

También, aquellas personas que con su trabajo y esfuerzo hacen que la operación, la administración y el posicionamiento de la empresa sea cada vez mayor.

Juan Valdez Café ofrece a sus colaboradores la oportunidad de realizar un Plan de Carrera, con el fin de potencializar sus conocimientos adquiridos y motivarlos.



Fuente: <http://www.juanvaldez.com/>

Competencias

Juan Valdez ofrece planes de entrenamiento continuos que involucran el conocimiento de sus productos y el desarrollo de competencias y habilidades.

- **Orientación al Resultado:** Habilidad para fijarse metas y cumplirlas. Superar obstáculos. Ser persistente y buscar diferentes medios y acciones para conseguir los propósitos establecidos.
- **Orientación al Cliente:** Habilidad para identificar necesidades del cliente, generar una atención y respuesta, ajustada a sus requerimientos. Resolver problemas y oportunidad para generar lealtad.
- **Trabajo en Equipo:** Habilidad para colaborar, participar, contribuir eficazmente y comprometerse con otros en el logro de objetivos y solución de problemas. Compartir conocimiento adquirido, información, material y experiencia.

Valores

Son una empresa con gran visión y desarrollo.

- **Compromiso:** Conocimiento de la compañía, identidad y sentido de pertenencia a través de la entrega al máximo en las responsabilidades y actividades realizadas con actitud positiva, logrando así la superación de los objetivos establecidos.
- **Creatividad:** Aporte de nuevas ideas, originalidad en la construcción de conceptos que llevan a la generación de cambios productivos en nuestra organización.
- **Transparencia:** Verdad en las palabras e integridad en sus colaboradores, logrando conjuntamente que hoy y siempre mantengan claridad en sus acciones.
- **Proactividad:** Iniciativa y oportunidad en las tareas asignadas, estar un paso adelante buscando siempre brindar valor agregado con efectividad en nuestro diario quehacer.
- **Flexibilidad:** Versatilidad en el comportamiento, entendiendo y adaptándose a las políticas y lineamientos de la compañía, es un “saber actuar” en situaciones complejas logrando un clima laboral satisfactorio.
- **Positivismo:** Habilidad para trabajar intensa y activamente, manteniendo el interés y la calidad en la labor bajo condiciones que pueden ser inesperadas.

4.17.4 CAFE PILÃO (Brasil)



Fuente:<http://mundodasmarcas.blogspot.com/2009/12/cafe-pilao.html>

Es un estilo brasileño de café tradicional, que se cultiva, tostado molido (muy fino) y se envasa en Brasil, y distribuido en los Estados Unidos de Café Pilao importadores de café, Canby Oregon. Café Pilao representa el estilo de abajo hogar del café brasileño

En el aroma rico y sencillo, con humedad que aspiran a chocolate. En la taza con cuerpo, pero valiente en la boca, con notas dominantes de frutas fermentadas que puede leer como pasas o albaricoques secos y chocolate semi-dulce.

4.17.5 BRACAFÉ



Torrefacción artesanal de café y establecimiento de degustación de café.

Fuente:http://www.masfranquicias.com/contenidos/contenido.php?contenido=las_franquicias_de_cafe_mas_famosas_en_todo_el_mundo

Es una prestigiosa cadena de cafeterías clásicas que, con más de 75 años de historia a cuestas, ha encontrado el punto perfecto entre el valor de lo tradicional y la apuesta por las nuevas tendencias. Sin estridencias, discretamente, pero el consumidor sabe apreciar que ofrecen el café brasileño de mayor calidad.

Se creó en 1929 como representación en Europa del Gobierno del Estado de Sao Paulo para la promoción de los cafés del Brasil, y se abrieron, en el año 1929, establecimientos por toda España.

Para Bracafé lo más importante es dar la máxima calidad en el producto y en el servicio. Por eso, en su torrefacción sólo tuestan el café que necesitan para servir a los clientes.

4.17.6. CAFÉ MINERVA (Ecuador)



Después de largo años de trabajo dándose a conocer en el mercado local la marca se llega a posicionar como líder de la línea de cafés tostados y molidos a nivel nacional, gracias a que siempre la calidad y el aroma de su café se ha mantenido en todos sus productos.

Tenemos diversas categorías de ventas: tostado y molido, instantáneo e insumos para máquinas expendedoras de bebidas calientes.

Actualmente minerva tiene 47 años de abnegada labor y compromiso con sus consumidores, siendo el principal resultado el éxito y el reconocimiento por su calidad. Sin lugar a duda todo ha sido posible debido al esplendido sabor y aroma que solo el café ecuatoriano puede ofrecer.

4.18 RECETAS Y PREPARACIÓN DE CAFÉ

4.18.1 La molienda



Molinillo de mano para café, de estilo antiguo

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.

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 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 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: espresso, 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 revoluciones por minuto (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.

- **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 espresso y en las prensas francesas.

• **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.

4.18.2 CONSERVACIÓN Y ALMACENAJE

La conservación y almacenaje del café ya sea en grano o molido, es fundamental para conseguir una óptima infusión.

Hay que evitar exponerlo a olores fuertes porque absorbe rápidamente cualquier olor.

Además el contener grasas es necesario conservarlo en un lugar fresco, incluso antes de ser molido puede ser congelado si va a ser almacenado durante mucho tiempo.

Su envasado es de enorme importancia para garantizar su buena conservación: el sistema denominado "al vacío" es el mejor de todos los conocidos y garantiza la prolongación de sus cualidades durante un año al protegerlo de la luz. Todos los métodos se basan en la infusión, esto es en el contacto del agua hirviendo con los granos de café más o menos finamente molidos, durante un tiempo variable y en diferentes condiciones de presión.

4.18.2.1 La infusión

Cafeteras filtro (De goteo o percolador)

El café, tostado claro y molido grueso, se pone en contacto con un filtro contenedor, de papel especial, a razón de 8-10 gramos por taza. El agua está inicialmente a 100° y el tiempo de contacto es el tiempo de percolación, el cual depende de la cantidad de café (4-8 minutos). Es quizá el más difundido de los sistemas modernos de elaboración doméstica.



Cafetera de goteo

Cafeteras por infusión

El café a utilizar ha de estar tostado de medio a oscuro, y molido medio. Se utilizan unos 6-7 gramos por taza y se rellena el filtro (en forma de cono invertido, generalmente metálico) al ras. Se enrosca a presión la parte de abajo del aparato (la que contiene el agua), y se pone el aparato al fuego. La dilatación del agua (y del aire) hará pasar a aquella a través del café (a presión algo superior a 1 atmósfera) y lo empujará al recipiente en la mitad superior. El tiempo de contacto oscila entre 1 y 2 minutos. Se obtiene un café discretamente consistente, pero aromático.

Cafetera express

Es el preferido en los países mediterráneos: da lugar a una infusión llena de sabor, muy aromática y de cuerpo aterciopelado. El molido fino ha de estar entre el polvo impalpable y los gránulos de 1 mm. de diámetro. La dosificación es de unos 6-7 gramos por taza. La temperatura del agua es de 90°, pero la presión es de 9 atmósferas. El tiempo de extracción oscila entre los 25 y los 30 segundos. Da lugar a una crema de unos 3-4 milímetros de espesor, de larga duración y de color avellana rojizo. Su máxima expresión se obtiene utilizando únicamente cafés "Arábica", y la persistencia de sabor en el paladar es prolongada.



Fuente: http://es.wikipedia.org/wiki/Archivo:Linea_doubleespresso.jpg

Cafeteras de vacío

Se fabrican en cristal refractario y permiten preparar el café en la misma mesa donde ha de tomarse, con absoluta limpieza, y conservando todo su aroma. La temperatura es óptima. Un émbolo accionado a mano es el mecanismo que permite poner en contacto el café con el agua hirviendo.



Cafeteras de manga

Se pone a hervir agua en un puchero. En una cafetera de porcelana previamente calentada con agua hirviendo y luego secada con un paño se dispone café molido en su fondo. Cuando el agua del puchero rompe a hervir, se echa en la cafetera la tercera parte del agua hirviendo. Cuando ésta se enfría un tanto, se echan las otras dos terceras partes, que han seguido hirviendo en aquel. Se espera cinco minutos, se cuela con una manga y puede servirse. Era el sistema más tradicional en España, dando lugar al clásico café "de puchero".

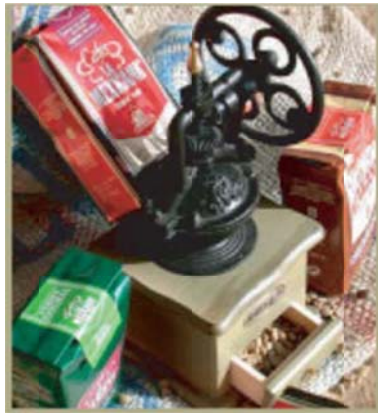


Café turco

Se pone a hervir un cacharro con agua. Cuando hierve, se le echa una cucharilla por cada taza de café, que será de tueste claro y molido muy fino, junto con azúcar. Se deja hervir y se remueve con una cucharilla hasta que forme espuma. Se echa la espuma en las tazas y se deja hervir un rato más. Se repite la operación hasta tres veces. Se deja que el polvo se sedimente en el fondo antes de servir.

4.18.2.2 La Presentación

Existen infinidad de métodos de consumo del café, aunque uno de los principales suele ser con azúcar añadida. En ocasiones se le añade chocolate o especias como la canela, nuez moscada o una rodaja de limón y hielo. Generalmente se sirve caliente, pero recientemente se han ido extendiendo bebidas congeladas a base de café. En algunos países, es costumbre tomarlo también con hielo. El gusto por el café no es espontáneo, sino que debe cultivarse, puesto que su sabor es fuerte y amargo.



4.19 Recetas y Preparación del Café

- **Capuchino** es un café espresso al que se le añade leche espumosa, generalmente salpicada con polvo de cacao. La proporción debe ser 1/3 de espresso, 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 espresso 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 espresso 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:

- **Café americano**, es un café reducido o suavizado con el doble o más de agua de lo normal.
- **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.
- **Barraquito** es un café cortado largo con leche, leche condensada, canela, una raspa de limón y un chorrito de licor.
- **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).
- **Bombón**, es un café con leche condensada.
- **Carajillo**, una bebida con alcohol preparado 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 espresso, 1/3 de chocolate y 1/3 de leche.
- **Chocolateado**, un café al que se le añade chocolate a partes iguales.
- **Café con leche**, es un café espresso con leche caliente. Las proporciones son 1/3 de espresso y 2/3 de leche caliente.
- **Frappé**: esta bebida tiene gran popularidad en Grecia, y consiste en café instantáneo bien frío, al que se le puede agregar leche.
- **Latte macchiato**: esta bebida es leche caliente con una pequeña cantidad de café espresso, por ello se llama en italiano "leche manchada".

4.19.1 CAFÉ BRASILEÑO

Ingredientes

- 2 cdas de café instantáneo
- 350 ml de Agua
- 1/2 tableta de chocolate
- 350 ml de Leche
- Azúcar al gusto
- Nata

Preparación

- A fuego lento con agua ponemos el chocolate y el café.
- Removemos sin parar hasta que se disuelva bien el café y el chocolate.
- Agregamos el azúcar y cuando empiece a hervir lo retiramos del fuego.
- Removemos durante 3 minutos y de poco a poco vamos echando la leche.
- Se pone de nuevo al fuego removiendo constantemente y servimos.
- Una vez servido adornamos con la nata.

4.19.2 CÓCTEL DE CAFE BRASILEIRO

Ingredientes

- 1/4 taza de café
- 2 cdas. de ron o cachaza
- 2 cdas. de leche condensada
- hielo
- canela

Preparación

- Combinar el café, ron o cachaca, leche condensada y hielo en una coctelera y agitar bien.
- Sirva en un vaso con hielo y el palito de canela como guarnición.

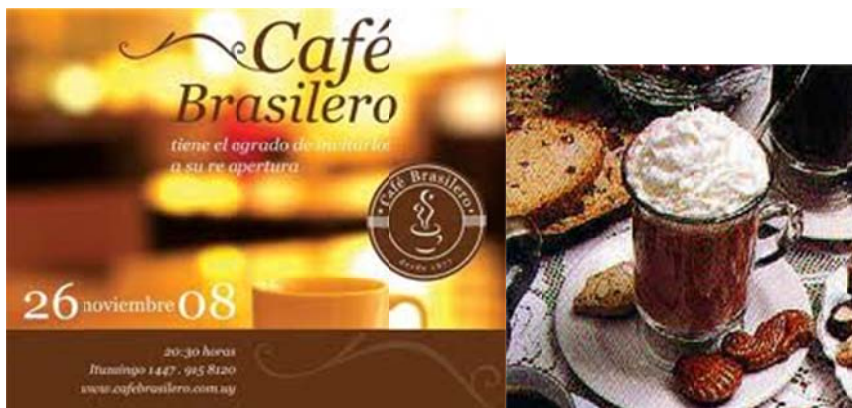
4.19.3 GALLETAS BESOS DE CAFÉ (Biejos de cafezinho)

Ingredientes

- 175 grs de harina
- 1 huevo
- 65 grs de azúcar morena
- 65 grs de manteca
- 1 cda de café
- 1 pizca de sal

Preparación

- Cernir la harina con la sal y reservar. En un bol poner la manteca derretida con el azúcar y batir hasta formar una crema, agregar el huevo y el café y por último la harina, poco a poco mezclando cada vez. Dejar descansar una hora por lo menos.
- Encender el horno a 200°C, estira la masa y con un corta pasta hacer los besos de café, colocar sobre una placa engrasada y enharinada, decorara con los granos de café y hornear 20 minutos.



4.19.4 RECETAS ECUATORINAS

4.19.4.1 DULZURA DE CAFÉ

Ingredientes

- 1 onza de café expreso
- 1 Onza de jugo de limón
- 1 Onza de leche condensada
- Ralladura de limón c/n
- Azúcar c/n

Preparación

- Mezclamos en un plato tendido el azúcar y la ralladura de limón.
- Posamos boca abajo una copa para que se impregne en el filo esta preparación.
- Luego procedemos a poner en la copa la leche condensada, seguido del jugo de limón y sobre este el café expreso y servimos.

4.19.4.2 MOUSSE DE CAFÉ Y FRUTOS SECOS

Ingredientes

- 250 gr de requesón
- 1 clara
- 3 yemas
- 8 cdas de azúcar impalpable
- 1 cda de licor de café
- 1/2 tz de nueces picadas
- 1/2 tz de almendras picadas

Preparación

- Se baten la clara a punto de nieve y se reserva; en un bol se baten las yemas con el azúcar hasta que se ponga cremosa, se añaden el requesón, el licor de café y las claras batidas y se mezclan bien.
- Se vierte la mezcla en copas individuales se espolvorea con las nueces y las almendras, se mete a la nevera 1 hora y luego servimos.

4.19.4.3 GRANIZADO DE CAFÉ ECUATORIANO

Ingredientes

- 150 gr de azúcar
- 1 tz de café
- 1 tz de agua
- 1 copita de coñac o brandy
- 100 gr de chantilly
- 1 cdta de café instantáneo en polvo

Preparación

- Ponemos en una olla el azúcar y el agua y se deja hervir unos 5 minutos.
- Se deja enfriar y se agrega el café y el coñac o brandy.
- Se lleva al congelador y cuando empiece a congelarse se remueve y se deja cristalizar.
- Se sirve en copas altas con un chorrito de chantilly y se espolvorea el café instantáneo.

4.19.4.4 LOMO EN SALSA DE CAFÉ

Ingredientes

- 1 lomo fino
- 1 cdta. de mostaza
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto
- 1 cdas. de mantequilla
- 1 cdts. de café instantáneo
- 1/2 tz. de agua hirviendo
- 1 1/2 tz de crema de leche

Preparación

- Adobamos el lomo con la sal, pimienta, mostaza y lo untamos con la mantequilla.
- En una sartén lo ponemos a dorar por todos sus lados, aproximadamente 8 minutos por cada lado si queremos que quede tierno en el centro
- Retiramos a una fuente caliente y lo cortamos en rodajas de un centímetro de grosor
- En la sartén donde se cocinó el lomo agregamos el café disuelto en la taza de agua hirviendo y dejamos cocinar un ratito, añadimos la crema de leche y verificamos el sabor, vertimos un poco de la salsa sobre la carne y el resto lo ponemos en una salsaera
- Servimos acompañado de arroz y ensalada.

4.19.4.5 CAFÉ A JENGIBRE

Ingredientes

- 4 cdas de café molido
- 1 pizca de jengibre
- 4 cditas de miel
- 4 cditas de nata

Preparación:

- Mezcla el café con el jengibre y prepara un café corto. Pon en las tazas miel. Vierte el café y decora con la nata.

4.19.4.6 ALSACIANA AL CAFÉ

Ingredientes

- 250 g de harina
- 6 yemas de huevo
- 200 g de azúcar molida
- 1 huevo
- 200 g de mantequilla
- 200 g de ciruelas pasas
- 1 vaso de ron
- cdas de café soluble
- 1 tubito de vainilla
- Raspadura de limón
- 1 cda 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 vainilla y el limón.
- Quitar los huesos de las ciruelas, 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 más 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.

4.19.4.7 CREPES AL CAFÉ



Ingredientes

- 4cdtas de café soluble
- 200 gr. de harina
- 1/4 kl de nata azucarada
- 1/4 lt de leche
- 4 huevos
- 2cdas 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 crêpe por ambos lados.
- Colocar las crêpes en una fuente previamente calentada.
- Preparar una crema con 2 cucharaditas de café soluble, mezcladas con la nata.
- Servir las crêpes acompañadas de la crema.

4.19.4.8 COSTILLAS DE CERDO AL CAFÉ

Ingredientes

- 1 lb de costillitas de cerdo
- 2cdas de vinagre
- 1 diente de ajo
- 1/2 tz de café
- 2cdas de azúcar morena
- 1cda de harina de trigo
- 1cda de margarina
- 1 diente de ajo
- Sal y pimienta al gusto

Preparación

- En un tazón mezclar el vinagre, el café, el ajo, el azúcar y pimienta al gusto. Agregar las costillitas y dejar marinar por lo menos 2 horas.
- Escurrir las costillitas y en una sartén poner a calentar la margarina y sellarlas.
- Retirar las costillitas del sartén y reservar. Agregar la harina y desglasar con la marinada, cuando suelte el hervor agregar las costillitas y dejar conservar de 15 a 20 minutos en fuego medio.
- Servir caliente y acompañar con arroz blanco y ensalada fresca.

4.19.4.9 PINCHOS CON CAFÉ

Ingredientes

- 2 lb de lomo de res
- 4 cdas de aceite
- 3 cdas de mostaza
- 4 cdas de salsa soya
- ½ tz de café preparado
- Pimienta al gusto
- Sal al gusto

Preparación

- Parta la carne en cubos.
- Mezcle el aceite, mostaza, salsa soya y aliñe la carne con esta mezcla, déjela reposar mínimo 1 hora.
- Escorra la carne y arme los pinchos en palitos de madera, ase en una sartén grande o en una plancha, volteándolos para que cocinen.
- Incorpore la marinada que quedó de la carne, el café, sal y pimienta.
- Retire los pinchos. Deje reducir un poco la salsa para que espese y sirva con los pinchos.

4.19.4.10 CROQUETAS PECOSAS DE ARROZ CON ATÚN

Ingredientes

- 2 tz de arroz cocinado
- 1/2 tz de quinua
- 1 huevo
- 1 cdta de café
- 1/2 tz de queso
- 1 lata de atún

Preparación

- En un tazón mezclar el arroz y $\frac{1}{4}$ de taza de quinua.
- Aparte batir el huevo con el café y agregarlo a la mezcla anterior. Batir hasta formar una masa.
- Hacer bolitas, ponerles un poco de queso y de atún en el centro, cerrarlas y pasarlas por la quinua sobrante.
- Freír en abundante aceite caliente.
- Servir con ensalada de aguacate al gusto.

4.19.4.11 LOMO DE RES CON COSTRA DE CAFÉ

Ingredientes

- 4 medallones de lomo de 125grs
- 1/2 tz de mantequilla
- 1 cda de café
- 2 cebolla
- 1/2 tz de miga de pan
- 1/2 tz de champiñones
- 1 cdas de salsa soya
- 1cdas de whisky
- Sal y pimienta al gusto

Preparación

- Adobar los medallones con sal y pimienta y calentar en una sartén dos cucharadas de mantequilla.
- Sellar los medallones por ambos lados y retirar del fuego,
- En un tazón y con la ayuda de un tenedor, mezclar el resto de la mantequilla, el café, la cebolla, la miga de pan, los champiñones finamente picados, la salsa soya y el whisky hasta obtener una pasta ligeramente grumosa.
- En una cacerola colocar los medallones y cubrir cada uno con una o dos cucharadas de la pasta.
- Llevar al horno precalentado a 350 ° F por 15 minutos.
- Servir acompañado de verduras cocidas en salsa.

4.19.4.12 ARROZ AL CAFÉ

Ingredientes

- 1 tz de arroz
- 1 cda de aceite
- 1 diente de ajo
- 1 cdta de sal
- 2 tz de agua
- 1 cda de café
- 1 pizca de jengibre en polvo
- 1/2 cdta de pimienta

Preparación

- Lavar y escurrir el arroz. Aparte en una olla calentar el aceite y sofreír el ajo o la cebolla al gusto hasta que estén dorados y retirar.
- Añadir el arroz y revolver tratando de dorarlo ligeramente.
- Agregar el agua, la sal, el jengibre y la pimienta.
- Cuando comience a hervir retirar $\frac{1}{4}$ de taza de agua y disolver el café, agregar nuevamente y revolver lentamente con un tenedor.
- Dejar evaporar el agua hasta que se formen ojos. Tapar y bajar el fuego al mínimo y dejar cocinar por 25 minutos.
- Destapar y "peinar el arroz" con un tenedor, rociar con un poco de agua fría y tapar nuevamente por 10 minutos más.
- Se puede dar un toque diferente agregándole cuadritos de piña.

4.19.4.13 POLLO AL ESTILO VALDEZ

Ingredientes

- 2 pechugas de pollo
- 2 cdas de vinagre blanco
- 1/8 tz de harina de trigo
- 2 cdas de mantequilla
- 2 cda de aceite
- 1/2 tz de vino blanco
- 1/2 tz de café
- 1/2 tz de salsa soya
- 1 zanahoria
- 1 calabacín
- 1 rama de apio
- 1 cebolla
- Sal y pimienta al gusto

Preparación

- Adobar las pechugas con vinagre y pimienta. Pasar las pechugas por la harina y quitarles el exceso.
- Calentar la mantequilla y el aceite en un sartén y sellar las pechugas. Reservar.
- En el mismo sartén agregar el café y desglasar. Añadir el vino, la soya y la harina sobrante, revolver hasta que la mezcla esté pareja.
- Bajar a fuego medio, agregar las verduras y el pollo. Tapar y dejar cocinar por 15 minutos.
- Servir caliente acompañado de arroz o puré de papa.

4.19.4.14 POLLO CON MANGO Y AROMA DE CAFÉ

Ingredientes

- 2 pechugas de pollo
- 2cdas de vinagre blanco
- 2cdas de aceite de oliva
- 1/2 cebolla
- 1cdta de café
- 1 1/2 tz de espinacas
- 1/2 tz de vino blanco
- 1 mango
- Sal y pimienta al gusto

Preparación

- Cortar las pechugas en cubos y adobar con el vinagre, la sal y la pimienta.
- En una paila calentar el aceite. Cuando está bien caliente freír el pollo y la cebolla.
- Revolver frecuentemente.
- Cuando el pollo este dorado agregar el café y las espinacas, revolver.
- Agregar el vino y reducir por 1 minuto. Agregar el mango, dejar cocinar tapado por 3 minutos más.

5 CONCLUSIONES:

- Tanto Ecuador y Brasil son productores del café robusta y arábico ya que estos son exquisitos en sabor y aroma también depende de varios métodos donde se le añade chocolate, canela, nuez moscada, limón y hielo.
- Brasil es uno de los primeros productores mundialmente exportando de 20 a 25 millones de sacos anualmente, en cambio Ecuador ha disminuido sus producciones debido a los efectos de temporada invernal ya que esto desciende las exportaciones de café.
- El café en Brasil llegó hace más de trescientos años en el estado de Minas Gerais actualmente las plantaciones de café deben estar bajo sombra ya que si se les expone al sol estas mueren mientras que en Ecuador se comenzó a cultivar en el año de 1960 en la provincia de Manabí (Jipijapa) sus plantaciones son más fuertes y resistentes a la variación de climas.
- En Ecuador y Brasil el café es la bebida más popular generalmente se la consume caliente pero hoy en día también se la consume con hielo como el granizado ecuatoriano y el coctel brasileño. Entre los platos fuertes se destacan Lomo en salsa de café, Costillas de cerdo al café, Arroz al café, etc. que puede ser acompañado de sabrosos postres como mousse de café y frutos secos, galletas besos de café.

6 RECOMENDACIONES:

- Se recomienda que los Cafetaleros Ecuatorianos busquen mercados interesados donde se pueda exportar el producto a mayor cantidad.
- Se recomienda que el café no solo sea utilizado como bebida sino que también sea incluido en el arte culinario ya sea en entradas o platos fuertes.
- Se recomienda a las Industrias Ecuatorianas crear nuevas marcas de café que permitan reconocimiento internacional, e impulsar las marcas ya existentes.

7 BIBLIOGRAFIA

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

<http://www.docstoc.com/docs/8570940/a-conservaci%C3%B3n-y-almacenamiento-del-caf%C3%A9-ya-sea-en>

<http://academic.uprm.edu/mmonroig/id25.htm>

<http://www.botanical-online.com/tiposcafe.htm>

http://www.bedri.es/Comer_y_beber/Cafe/El_cafe_en_el_mundo.htm#EL%20CAFE%20EN%20EL%20COMERCIO%20JUSTO

<http://web.coopronaranjorl.com/pasos.htm>

<http://www.osamayor.com/cafe/>

<http://blog.deviajeabrasil.com/2008/05/20/cafe-brasileno-manual-del-usuario/>

<http://www.lavazza.com/corporate/es/coffeculture/planttocup/>

<http://www.pilao.com.br/cafe-pilao/>

<http://www.productosminerva.com/quienes.html>

Karaoglu Yasar., Culto al Café, Editorial Océano, S.L, 2004.

8 ANEXOS

8.1 ANEXOS #1 BRASIL



Playa de San Vicente



Centro Histórico de Santos



Cristo Redentor Rio de Janeiro



Pan de Azúcar

ANEXO#2 ECUADOR



Plaza de la Independencia



Plantaciones de Café



Panecillo



Cotopaxi

9 CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

MIERCOLES 15 DE SEPTIEMBRE DEL 2010

- Llegada a San Pablo, recepción en el aeropuerto y traslado al hotel.
- Check in y tiempo libre para descanso.
- Ponencia Inauguración “Panorámica del turismo Brasileño”

JUEVES 16 DE SEPTIEMBRE DEL 2010

- Salida para la ciudad de Socorro y Serra Negra.
- Inauguración oficial del curso en la facultad XV de agosto en Socorro.
- Retorno a San Pablo.

VIERNES 17 DE SEPTIEMBRE DEL 2010

- Check out, city-tour San Pablo.
- Salida para Santos.
- Check in en el hotel.

SABADO 18 DE SEPTIEMBRE DEL 2010

- Conferencia sobre “Turismo Brasileño”.
- Tarde y noche libre.

DOMINGO 19 DE SEPTIEMBRE DEL 2010

- Día libre para disfrutar de la playa y otras actividades.

LUNES 20 AL VIERNES 24 DE SEPTIEMBRE DEL 2010

- Actividades académicas y visitas.

SABADO 25 DE SEPTIEMBRE DEL 2010

- Presentación de trabajos de conclusión y clausura oficial del curso.
- Salida para Rio de Janeiro.

DOMINGO 26 AL MARTES 28 DE SEPTIEMBRE DEL 2010

- Rio de Janeiro.
- Salida para el aeropuerto en la noche del 28

MARTES 29 DE SEPTIEMBRE DEL 2010

- Embarque para Ecuador
- Finalización de nuestros servicios.

APRENDIZAJES ADQUIRIDOS:

- Previo a la gira personalmente me instruí para conocer un poco de sus principales platos y bebidas cotidianas como por ejemplo la feijoada, caipirinha, cachaça, sangría y la preparación de carnes.
- En comparación con nuestro país en Brasil la sopa no es indispensable para su alimentación diaria pues su menú se caracteriza por una variedad de granos secos.
- Socioeconómicamente a pesar de ser un país industrializado y potencial en América Brasil es un país con mayor desigualdad social del mundo; existe mucha pobreza y hay una gran variedad de jóvenes sin profesión.

RECOMENDACIONES:

- Considero que para las nuevas generaciones de gastronomía las giras deben tener más relación con nuestra carrera pues nuestra gira se basó más en conocer los lugares turísticos del país más no la cultura culinaria.
- En cada gira se debería aprovechar el tiempo al máximo ya que en nuestra gira el tiempo libre lo hubiésemos podido emplear en conocer más la cultura gastronómica del país.