

UNIVERSIDAD DE LOS HEMISFERIOS

FACULTAD DE ARTES Y HUMANIDADES

“MANUAL DEL CAFÉ: DEFINICIÓN, CARACTERÍSTICAS  
Y USOS EN LA GASTRONOMÍA”

TRABAJO PARA LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE  
LICENCIADO EN ARTES CULINARIAS

SOO YEONG JANG JARAMILLO

TUTOR: CHEF DAVID RAMOS

QUITO, JULIO DE 2017

El presente trabajo de investigación se rige bajo las normas de ética y al reglamento de la Universidad de Los Hemisferios. De esta manera expongo que todo este documento respeta las normas de derechos de autor, realizando citas adecuadamente. Pero lo cual autorizo a la Universidad sea disponible para la lectura de quien lo necesite.

De ser comprobado que he infringido alguna de las normas éticas de la Universidad o de su reglamento, me someto a las decisiones que la universidad me imponga.

Soo Yeong Jang Jaramillo

## Dedicatoria

Este trabajo de investigación se lo quiero dedicar a mi familia por apoyarme en todo, a mi esposa por ayudarme a siempre salir adelante ante cualquier dificultad. También a mi hijo, quien es la mayor alegría en mi vida y también es mi mayor inspiración.

Igualmente a todas las personas que me han ayudado en las diferentes etapas de mi vida hasta el presente, les doy mi más sincero agradecimiento

Por último, le dedico un agradecimiento especial al Chef David Ramos por todo el apoyo y a Daniel Crespo y a Gabriel Pasquel por su ayuda con la elaboración de este trabajo

## INDICE GENERAL

### Contenido

Introducción .....	8
Objetivos de la investigación .....	9
Justificación.....	9
Causas de la problemática .....	9
Tipo de investigación .....	10
Alcance de la investigación.....	10
Recolección de información.....	10
Capítulo I.....	11
Historia.....	11
“De la mata a la taza” .....	13
Árbol (Tree) .....	14
Lugar (Place).....	16
Recolección (Picking) .....	17
Capítulo II .....	18
Procesado (Processing).....	18
Tueste (Roasting) .....	20
Extracción (Brewing) .....	21
Capítulo III.....	22
Aspectos positivos.....	22
Aspectos negativos.....	23
Enfermedades de la planta de café .....	24
La Roya .....	24
Minador .....	24
Nematodos.....	25
Mancha de Hierro.....	25
Broca .....	25
Capítulo IV.....	26
Métodos de extracción .....	26
Extracción por máquina de espresso .....	26
Dripper V60 .....	28

Prensa francesa.....	29
Aeropress.....	29
Chemex .....	30
Sifón.....	31
Cold brew .....	32
Chuspa.....	32
Equipamiento de Barismo .....	33
Máquina de espresso .....	34
Molino.....	36
Tamper .....	38
Pitcher .....	40
Knock box .....	41
Balanza de precisión.....	41
Termómetro.....	42
Shot glass .....	42
Capítulo V .....	43
Bebidas a base de café.....	43
Espresso .....	43
Macchiato.....	44
Café Americano.....	44
Cappuccino.....	44
Latte .....	45
Mocaccino .....	45
Café cortado .....	45
Irish coffee .....	46
Affogato .....	46
Café por goteo .....	46
Iced Coffee .....	46
Cold Brew .....	46
Café espantado o asustado.....	47
Otros usos en la gastronomía.....	47
Capítulo VI.....	49
CULTURA POPULAR.....	49
Campeonatos nacionales, internacionales y mundiales .....	50

Conclusiones .....	54
Recomendaciones.....	55
Bibliografía .....	57

## INDICE DE IMÁGENES

Ilustración 1 Planta de café con frutos.....	11
Ilustración 2 Planta de café con frutos listo para recolección.....	14
Ilustración 3 Plantación Perla Negra.....	16
Ilustración 4 Cama africana .....	18
Ilustración 5 Enfermedad ojo de pollo.....	24
Ilustración 6 Métodos de infusión y extracción.....	26
Ilustración 7 Prensa Francesa.....	29
Ilustración 8 Chemex .....	30
Ilustración 9 Sifón.....	31
Ilustración 10 Estación de Barismo .....	33
Ilustración 11 Maquina de espresso de un grupo.....	34
Ilustración 12 Maquina de espresso de dos grupos.....	34
Ilustración 13 Portafiltros de máquina de espresso.....	35
Ilustración 14 Molinos eléctricos automáticos .....	36
Ilustración 15 Parte de un molino manual con muelas cónicas .....	38
Ilustración 16 Tampers de diferentes medidas.....	38
Ilustración 17 Diferentes tamaños de pitchers .....	40
Ilustración 18 Knock box con discos de café ya extraído.....	41
Ilustración 19 Balanzas de precisión.....	41
Ilustración 20 Plantación en desarrollo.....	58

Ilustración 21 Café verde (sin tostar).....	58
Ilustración 22 Flor del café .....	59
Ilustración 23 Trilladora .....	59
Ilustración 24 Proceso de sembrado .....	60
Ilustración 25 Café Honey .....	60
Ilustración 26 Despulpadora .....	61
Ilustración 27 Tostadora de Tambor .....	61
Ilustración 28 Tostadora por lotes.....	62
Ilustración 29 Consumo mundial de café.....	62
Ilustración 30 Arte latte tulipán .....	63
Ilustración 31 Escenario de campeonato nacional de barismo 2012 .....	63

## **Introducción**

El café es la bebida más consumida en el mundo, además es el segundo producto más comercializado a nivel global después del petróleo. Pero antes de pasar a la bebida como tal, debemos analizar al café desde su plantación. El proceso que debe transcurrir para que podamos disfrutar una buena taza de café es muy extenso ya que se tiene que pasar por varias etapas de diversa importancia. El café, más que ser un producto de consumo, es algo que trasciende más allá para convertirse en un motivo de reunión, un momento de relajación y hasta un vicio en algunas ocasiones.

Tras una taza de café hay una larga travesía que nos conduce a millones de personas quienes llevan la excelencia a la bebida. Muchos ignoran los trabajos que existen detrás de una taza de café, sin embargo, existen innumerables personas que dedican su esfuerzo, ya sea a plantar o a cosechar.

En este trabajo de investigación se hizo un análisis intenso sobre la verdad que concierne a lo qué es el café, de dónde viene, cómo se hace, qué significa para la sociedad y cuáles son sus usos en la gastronomía actual. Tengo un gran placer de poder presentar varias anécdotas, muchas explicaciones y diferentes definiciones de varias fuentes importantes y reconocidas en el mundo del café, tanto nacionales como internacionales.

En este trabajo, también están incluidas las técnicas de secado, el tueste y las extracciones de diferentes bebidas que se derivan de este producto tan cotizado a nivel mundial.

Además, se incorporaron dentro de este documento varias recetas que se pueden realizar con el café, ya sean bebidas o alimentos fáciles de preparar e información los beneficios que se aportan con este alimento.

### **Objetivos de la investigación**

- Generales
  - Promover el conocimiento y la valoración del café en distintos ámbitos de la sociedad.
- Específicos
  - Dar a conocer la información adecuada sobre el café a los lectores de este documento.
  - Comprender o analizar la complejidad e importancia del café..
  - Concientizar sobre la buena utilización del café y sus derivados.

### **Justificación**

El principal tema de esta investigación es dar a conocer la importancia que se merece al café, además a todo el proceso que interviene en su producción y uso. En la sociedad actual en general, el arte de preparar el café, incluyendo al Barismo, se ha menospreciado mucho, aunque en algunos países se lo aprecia mucho. Con este documento se busca que el lector aprecie el café no solo como una bebida, sino que pueda ser algo más, una pasión.

### **Causas de la problemática**

En la actualidad, las personas no quieren saber qué existe detrás de una buena taza de café, ya que lo único interesante para ellos es el tomar café. Esto es algo habitual

en muchos lugares y este hecho empuja que cada vez se disminuya más el trabajo en el campo cafetero, y con esto se incremente una falta cultural de esta rama.

Al transcurrir los años, con tecnologías que otorguen café más rápido y fácil, los métodos tradicionales son menospreciados. Es por eso que esta investigación propone enfatizar en la importancia de la cultura del café y su reconocimiento, no solo en el Ecuador, sino a nivel mundial.

### **Tipo de investigación**

Esta investigación ha sido de tipo descriptiva-mixta. Es descriptiva porque nos basamos en hechos reales, como la encuesta en la que nos demuestra la actualidad en Quito-Ecuador sobre conocimientos del café. También es mixta, ya que es un documental debido a las fuentes escritas las cuales se citan adecuadamente, y es también de campo debido a las visitas realizadas a los establecimientos, escuelas y fincas con el fin de obtener una mayor cantidad de información posible.

### **Alcance de la investigación**

Esta se ha realizado en Ecuador, en el año 2017.

### **Recolección de información**

La información se obtuvo de distintos orígenes, como las diversas fuentes escritas que se citan a lo largo de este documento. Además, se tuvo la oportunidad de hablar con personas expertas en el tema que aportan importante información para la investigación. Incluso se tomaron varias fotografías para una mejor comprensión de los lectores.

## Capítulo I

### HISTORIA, VARIEDADES Y DESARROLLO DEL CAFÉ



**Ilustración 1. Planta de café con frutos**

#### **Historia**

Existe una leyenda donde se cuenta que, érase una vez, en el año 300 D.C. un pastor etíope llamado Kaldi, notó un comportamiento muy extraño en sus cabras, un cambio en su actividad. Ellas actuaban con tal inquietud que el pastor se puso a investigar. Siguió a una de sus cabras hasta llegar a un arbusto en el cual crecía un fruto de color rojo. En ese instante se le ocurrió llevar esta cereza con ramas a un monasterio cercano a su hogar. Los monjes deciden hacer una infusión con estas frutas, desafortunadamente, al hacer esta bebida no tuvo tanto éxito, porque su sabor no era nada agradable. Por lo tanto el monje lanzó las frutas a la fogata que tenía a su lado. En pocos momentos, empezó a salir un aroma que llamó su atención. Al quemarse las frutas en las llamas, se tostaron las semillas y prosiguieron a recoger y triturar, luego se preparó un té con ellas. Al probar esta bebida pudo notar que su sentido de vigilia se agudizó y que su actividad se volvió más agitada. Sorprendido con el aroma y sabor

además de su efecto, dio esta bebida a los demás monjes con los que convivía. Esta ayudó a los monjes a poder rezar con mayor concentración y por más tiempo. Al transcurrir los años, llegando al siglo XV, la producción de café había llegado a la península arábiga más centrada a Yemen, y en el siglo XVI la producción de esta fruta se había expandido a Persia, Egipto, Siria y Turquía.

Existe otra leyenda que data de mucho más tiempo atrás. Se dice que un día el profeta Mahoma contrajo una enfermedad y de repente apareció Yibril el equivalente al Arcángel Gabriel pero de la religión musulmana, ofreciéndole una bebida de color similar a la gran piedra negra, la que se encuentra en la Meca. Esta bebida devolvió la salud y la virilidad.

A causa de la gran afluencia de turistas y comerciantes que viajaban a visitar la Meca, el conocimiento del café se difundió a gran velocidad por todo el mundo. A inicios del siglo XVII los europeos que viajaban al Medio Oriente regresaban con historias de una bebida de color oscuro, dándose así el esparcimiento del café en todo el continente europeo. Poco a poco esta bebida fue ganando popularidad, no solo en los hogares, sino se crearon cafeterías en donde la actividad social incrementó mucho. Una persona podía ir a tomar un café y entablar conversaciones con los demás, tal como nos acostumbramos hoy en día.

Después a mediados del siglo XVII el café fue llevado hacia el nuevo mundo, llegando primero a Nuevo Ámsterdam, a la ciudad que fue nombrado como Nueva York por los ingleses más adelante. Siendo tan popular la bebida de café, aún no podía competir con el té, el cual seguía siendo la bebida preferida del nuevo mundo. Más adelante el café obtuvo una mayor acogida por el acontecimiento llamado “Boston Tea

Party”, causado por una rebelión que estaba cansada de los impuestos propuestos por el Rey Jorge III en el té.

Como es de suponerse la trayectoria del café no fue tan sencilla como se describe, hubo momentos que en algunos lugares el café fue prohibido en varias ocasiones. La más comentada fue en Italia en 1615 cuando llegó el café, las personas temían a esta bebida porque consideraban como una invención de Satán, por sus efectos en persona, aunque la verdad por la cual fue prohibida fue por hacer al café un producto más exclusivo, solo para gente selecta. Fue ahí cuando llegó a los oídos del Papa Clemente VIII, quien decidió establecer personalmente el café un producto para todas las clases sociales, de esta forma esta bebida obtuvo la aprobación papal y con ello también su bendición. (Bruce Milletto, 2006, p.11-13)

Luego al transcurrir los años, llega a latinoamerica, el lugar en donde mas abundo la produccion de la planta de café, es Colombia. Cuenta una leyenda que cuando las personas se iban a confesar, el Sacerdote al escuchar todos los pecados de las personas mandaba a rezar pero tambien mandaba a plantar una planta de café por cada pecado cometido. Al ir pasando los años, llega por fin a Ecuador gracias a las embarcaciones que llegaban al puerto de Manta, Manabi.

### **“De la mata a la taza”**

Dentro del mundo del café se podría decir que todo el mundo ha probado por lo menos una vez esta bebida en su vida, existiendo algunos que la detestan en el primer sorbo, y otros que la encuentran fascinante. El café es todo un mundo que tiene que ser descubierto por cada persona, siempre y cuando lo deseen de verdad. Al transcurrir el tiempo, el café ha ido tomando importancia gracias a innumerables eventos que se promueven alrededor del mundo.

Para obtener una simple taza de café espresso, se debe tomar en cuenta todo el esfuerzo que se requiere en el trayecto necesario en los preparativos, para que una persona pueda apreciar una taza de café.

Este capítulo se divide en 6 secciones las cuales son obtenidas del documental “Passionate Harvest” realizado por Bellissimo Media Productions, que fue preparado por la ABCS (American Barista & Coffee School).

Las secciones de este capítulo son: Arbol (Tree), Lugar (Place), Recolección (Picking), Proceso (Processing), Tueste (Roasting) y Extracción (Brewing).

### **Árbol (Tree)**



### **Ilustración 2. Planta de café con frutos listo para recolección**

Todo comienza con una buena selección de semillas. Es recomendable que sea de una sola variedad, y de una sola parcela, porque así se puede conseguir una mejor organización por hectárea sembrada. En el proceso de seleccionar la semilla, debe realizar un despulpado, un proceso de fermentado y por un lavado y secado en sombra con el fin de obtener una semilla lista para la siembra. Luego este pasa a germinar en arena desinfectada, ya sea química u orgánicamente. Técnicamente se siembra en

hileras de 5cm entre cada una, se tapa con la misma arena y por último se cubre con plástico, estas semillas germinarán entre 45 y 60 días.

Luego de haber germinado y haber desarrollado raíz se lo pasa a maduración donde estará entre cuatro o cinco meses hasta que esté lo suficientemente madura para poder pasarla a siembra, según términos de café se lo conoce como Chapola. Mientras esté en funda, algunas pueden parar de desarrollarse, ya sea por alguna plaga o enfermedad. Las que estén mejor desarrolladas crecerán para poder ser sembradas. Aquí también se realiza un control fitosanitario mensual, ya sea por el tema de nutrición o por el control de enfermedades. El cuidado que se debe dar a una planta de café en funda es grande. Por ejemplo, la alimentación de la planta es muy específica, aunque variada. Existen plantas a las que se les da productos con mucho nitrógeno y fósforo, especialmente durante los primeros dos meses.

Las variedades de café son muchas y cada variedad tiene su sabor característico al igual que una textura que la distingue de las demás. Los factores que alteran el sabor de un grano de café son varios, por ejemplo, si existen otras plantas alrededor del árbol de café, este sabor se impregnará en las semillas.

Para empezar, tenemos la planta. Al que normalmente llamamos café es a un grano, pero en realidad es la semilla de una fruta de un árbol, la fruta es muy similar a una cereza, la cual tiene dos semillas cada una, un árbol de café puede producir por cosecha una libra de café verde (café verde se lo conoce como el grano de café sin tostar).

Las variedades de café más importantes en el mundo son: *Coffea arabica*, también conocido como café arábigo, es un café que posee más sabor y produce una bebida de café de mayor calidad. La otra variedad es *Coffea canephora* o mejor

conocido como café robusta, este es más utilizado por cafés comerciales para venta al por mayor. Cabe recalcar que estas dos variedades de café no son las únicas, existen cientos de variedades más, las cuales son principalmente derivadas de la variedad arábica, algunas de estas son mutaciones inesperadas que aparecieron de una variedad, otras son híbridos, resultado de experimentar con varios tipos de variedades de café.

Sin embargo, existen casos en donde la experimentación con las variedades de café no son lo más óptimo para algunas personas conocedoras de este campo. Existen casos en donde se sacrifica el sabor de una especie para mejorar la resistencia contra enfermedades, o viceversa, lo cual es una ventaja por un lado pero no del todo. A pesar de esto, existen variedades que no necesitan ser alteradas ya que poseen la gran ventaja de resistir a las enfermedades y a su vez no afectar el sabor de ninguna forma. (Rogel O. , 2017)

### **Lugar (Place)**



### **Ilustración 3. Plantación Perla Negra**

Los lugares óptimos para el crecimiento del café se encuentran en los climas tropicales, con altitudes entre los 2000 a 7000 pies sobre el nivel del mar (600 a 2100 metros sobre el nivel del mar), dependiendo de la altitud en la crezca la planta, afectará

al desarrollo y sabor de la fruta, también deben recibir bastante agua, pero no en cantidades excesivas, además que debe recibir una cantidad moderada de luz solar para que se desarrolle correctamente.

Tomando en cuenta la altitud de la planta, entre más alto este la siembra sobre el nivel del mar, la semilla va a tener un desarrollo más lento lo cual resultará en un grano muy denso y rígido, esto le ayuda al grano de café porque desarrolla sabores más fuertes y más presentes, igualmente se desarrolla un sabor que para los conocedores de café es algo muy importante, la acidez. (Rogel O. , 2017)

### **Recolección (Picking)**

Cuando una planta de café está cargada de frutos, los cuales están listos para ser cosechados, se comienza la etapa de recolección, esta etapa se puede hacer de dos maneras. La manera más fácil y cómoda para los caficultores es la recolección por maquinaria, la cual ahorra tiempo, mano de obra y calidad. La desventaja de esta manera de recolección es que al recolectar con una máquina, esta no clasifica y pueden ingresar tantos granos sobre maduros o granos que les falta madurar, dando como resultado un café poco balanceado, con sabores que no son los apropiados para tener un café de alta calidad.

Por otro lado se tiene la recolección a mano, esta manera de recolección toma mucho más tiempo y requiere de más personal que se dedique a este trabajo, pero todo esto es compensado con un café mucho más balanceado, rico en sabores, y no poseerá las desventajas de los granos sobre maduros o con falta de maduración. (Rogel O. , 2017)

## Capítulo II

### PROCESOS, TUESTE Y EXTRACCIONES

#### Procesado (Processing)



#### Ilustración 4. Cama africana

El siguiente paso es el procesado, que consta de dos partes, una es en dónde se extrae las semillas de la cereza y la segunda parte es el secado de la semilla. Se debe ser muy cuidadoso durante el proceso ya que un error mínimo puede causar la fermentación del grano o inclusive podrirlo, lo cual nos lleva como resultado un café de muy baja calidad y sabor.

Existen dos tipos de procesado: el proceso seco y el proceso húmedo. El proceso seco empieza por colocar la cereza recién recolectada en camas expuestas al sol directo, una vez seca la cáscara de la cereza se tornará de un color rojizo a un café oscuro. Este proceso también es conocido como proceso natural, la mayoría de personas que utilizan este proceso terminan vendiendo este café para cafés instantáneos o de tarros, sin embargo existen por otro lado excelentes cafés incluyendo Harrar de Etiopia, Mocha de Yemen y algunos de los mejores cafés de Brasil.

El proceso húmedo o también llamado proceso de lavado, en el que se lavan las cerezas y mientras se lavan se las va pelando de forma que la semilla queda sin la cáscara, es ahí cuando se lo pone a secar. La mayoría de los mejores cafés del mundo utilizan esta forma de procesado.

Para poder avanzar es necesario conocer las diferentes partes de la fruta del café, estas son:

- La piel externa
- El mucílago
- El pergamino
- La piel plateada

En los siguientes dos procesos interviene más la profesión de los tostadores y baristas. Se está hablando del tueste o Roasting y de la extracción o Brewing. Estos dos últimos procesos son en dónde se puede cambiar los sabores del café sin que tenga que ser fijo, es decir la mano del hombre influye mucho en el sabor final de una taza de café.

Existen varios tipos de procesos diferentes para la obtención de un buen café, entre ellos tenemos dos que se utilizan para sacar la mayoría de la cafeína de los granos verdes. Para obtener café descafeinado se puede extraer la cafeína de dos formas, la más común es sometiendo al grano a químicos, obviamente este proceso ahorra tiempo pero no es económico. Por otro lado tenemos el proceso que es más natural, el cual somete a la semilla verde del café a presiones atmosféricas muy grandes, en el momento que se aumenta la presión el dióxido de carbono actúa sobre los granos de café haciendo que la cafeína se disuelva sin alterar los demás componentes, por último se somete a carbón activo para absorber la cafeína que circula en la superficie de los tanques en los cuales este proceso es realizado.

Otro proceso que se utiliza mucho es la liofilización del café. Este proceso consiste en retirar toda el agua que se encuentra dentro de la semilla del café, comúnmente este proceso se utiliza para hacer café soluble o café instantáneo.

El proceso llamado sublimación, convierte el agua que se encuentra en estado sólido en el café y transformándola en gas, sin pasar por el estado líquido, así se convierte la semilla de café en un polvo de café seco soluble en agua. (Rogel L. , 2017)

### **Tueste (Roasting)**

En el proceso de tueste, la persona encargada debe ser parte artista y parte científica ya que es en este proceso donde el café más desprende sabores y aromas. El poder definir el nivel de tueste por su color es algo difícil, pero que al pasar los años se ha hecho más fácil de realizar mediante el avance de la tecnología.

La razón por la que se tuesta el grano es porque al exponerlo al calor este libera un aceite el cual da el sabor y el aroma al grano. Existen varios tipos de tueste estos son:

- Tueste claro: el color de este tueste es un color marrón claro con una superficie seca y los sabores ácidos se pueden apreciar en diferentes escalas.
- Tueste medio: es un color de chocolate con leche, con superficie seca y su sabor de grano se pierde pero se agudiza su sabor ácido.
- Tueste medio alto: Un color marrón oscuro con pequeñas manchas de aceite en su superficie y en cuanto al sabor se puede apreciar un poco el amargor, menor acidez pero un sabor que envuelve toda la boca.
- Tueste oscuro: color chocolate al 95% con parches de aceite, su sabor amargo es astringente y el ácido se pierde muy fácilmente.

- Tueste muy oscuro: Su color muy oscuro casi negro brillante por su aceite, su sabor totalmente amargo sin nada de acidez.

En parte de este proceso está en el mezclado de granos. Existe alrededor de 100 variedades de cafés en el mundo cada una con características únicas, es ahí cuando se debe prestar mucha atención para poder mezclar los sabores apropiados para obtener una mezcla o “blend” con las características y sabores necesitados por una persona.

Normalmente una variedad de café muchas veces no posee las propiedades necesarias para poder obtener un producto de excelente calidad, es por eso que cuando se obtiene una mezcla que satisfaga el gusto de la persona, se debe prestar mucho cuidado en los porcentajes de cada variedad, para que de esta forma se obtenga siempre la misma calidad del producto. (Milletto, 2006, p.23-26)

### **Extracción (Brewing)**

Este es el último paso para obtener una bebida de café, además es el paso en dónde muchas de las personas piensan que es donde el café recibe todo el cambio, lo que la gente no sabe es que la extracción es solo una parte muy pequeña del cambio de sabores en una bebida terminada a manos de un barista. Dentro del paso de la extracción se posee distintas formas de extraer café para crear una excelente bebida, como por ejemplo se tiene la extracción mediante una máquina de espresso, extracciones mediante algunos filtros como V60, Chemex. Aquí se utiliza mucho la chuspa para hacer café pasado y así se llega a obtener algunos tipos de extracción diferente, los cuales cada uno le da su toque especial y característica única.

Más adelante se hablará más sobre los métodos de extracción, ya que hay gran variedad de métodos los cuales hay que explicarlos debidamente.

## **Capítulo III**

### **EFFECTOS DEL CAFÉ EN EL ORGANISMO**

#### **Efectos del café en el organismo**

Es muy común pensar que el café es una bebida agradable y placentera, pero siempre hay que tomar en consideración todas las ventajas y desventajas que posee el beber café, a continuación analizaremos los aspectos positivos y negativos de este producto.

#### **Aspectos positivos**

Al igual que este producto produce efectos dañinos a nuestro organismo, también nos provee de algunos beneficios.

- En dosis sugeridas por los médicos tiene propiedades antiespasmódicas.
- En dosis reducidas ayudan a la concentración, asociación de ideas y a la memoria.
- Posee propiedades anticancerígenas y antioxidantes.
- Ayuda a pacientes con problemas circulatorios para que la sangre fluya de manera adecuada.
- La cafeína en dosis adecuadas puede reducir los dolores de cabeza, hasta las migrañas.
- Ayuda a evitar el desarrollo y la aparición de Parkinson.

Cabe recalcar que esta lista es una parte muy pequeña de todos los beneficios que proporciona el café. El café como fue mencionado anteriormente posee muchas cualidades que la hacen algo más que una bebida, pero cabe recalcar que también tiene

efectos que pueden afectar a la salud de las personas, a continuación enumeraremos varios efectos.

### **Aspectos negativos**

- El café posee cafeína que es un derivado Xantínico, el cual produce un incremento en el nivel de ácido úrico en el organismo.
- La cafeína en cantidades elevadas puede ser adictiva, la cual lleva al individuo a depender del café.
- El café en algunas personas puede producir arritmias cardíacas, causando un sobre trabajo del corazón.
- Es causante de algunos casos de hipertensión arterial.
- En dosis excesivas puede producir trastornos en el sistema inmunológico del cuerpo humano.
- En muchas personas con problemas de gastritis, este produce esofagitis de reflujo.
- La cafeína desecha el calcio del organismo, causando degeneración de articulaciones y en casos extremos osteoporosis.

Esta es solo una lista reducida de lo que puede causar el café negativamente en nuestro organismo, pero cabe recalcar que esto ocurre cuando se superan las dosis recomendables para las personas.

## **Enfermedades de la planta de café**



### **Ilustración 5. Enfermedad ojo de pollo**

#### **La Roya**

La Roya de la planta de café es producida por un hongo que ha evolucionado junto la planta del café y proviene de África oriental. Podemos saber que esta enfermedad ha aparecido en las plantas cuando empiezan a aparecer costras de color naranja en todas las superficies de las hojas, luego estas costras desprenderán esporas las cuales serán transportadas a otras plantas de café, específicamente a las hojas. Estas esporas se adherirán a la planta causando una falta de desarrollo óptimo lo cual terminará haciendo que las hojas caigan y esto conlleva a que la planta disminuya su rendimiento apropiado.

#### **Minador**

Esta enfermedad es producida por un insecto, el cual imposibilita que la semilla brote. Cuando ataca a la planta, el tallo presenta una mancha negra la cual mata la planta en muy poco tiempo. Esta enfermedad es muy simple de controlar, usando arena de río limpia, los germinadores se deben construir elevados del piso. Claro que también se

puede controlar con plaguicidas pero este no es muy recomendable porque puede alterar al producto y a la planta.

### **Nematodos**

Los nematodos son pequeños microorganismos que atacan a la planta del cafeto especialmente a las raíces y consecuentemente afectan a la producción de café. Las señales más comunes de los nematodos es el tamaño de la planta, ya que es más pequeña que la normal, las hojas presentan un color amarillo y por último se da la caída de las hojas.

### **Mancha de Hierro**

Este padecimiento ataca directamente a las hojas y a la fruta del café, causado por la falta de nutrientes en la planta. En las hojas surgen manchas de color rojo con centro amarillo al igual que en las frutas unas manchas rojas que cubren la mitad o en algunos casos toda la fruta. Esta enfermedad causa pérdida en la plantación y por consecuencia en la cosecha de café.

### **Broca**

La broca es también una de las plagas más comunes en las plantaciones. Esta se trata de un insecto que produce agujeros en las semillas del café. Este es producido mayormente por descuido de los caficultores. La broca puede destruir toda una plantación incluyendo la raíz, las hojas y más importante, es decir lo que más afecta a la fruta y a la cereza.

Sea cual sea la enfermedad o plaga, siempre se debe tener cuidado de evitarlos, ya que puede causar una pérdida tan grande que puede hundir a cualquier negocio.

(Rogel L. , 2017)

## Capítulo IV

### MÉTODOS DE EXTRACCIÓN Y EQUIPAMIENTO

#### Métodos de extracción



#### Ilustración 6. Métodos de infusión y extracción

Para poder conseguir una taza de café existen diferentes formas de extraerlo. Dependiendo del tipo de extracción se conseguirá un sabor único además de una textura y aromas diferentes. A continuación explicaremos un poco de cada método de extracción.

#### Extracción por máquina de espresso

Este método de extracción ha ganado mucha popularidad en los últimos años, ya que por una parte muy importante se ha difundido mucho el campeonato nacional de barismo, siendo así que muchas cafeterías han optado por utilizar esta forma de preparar café debido a que la tendencia a ir a una cafetería a tomar un espresso ha ganado mucha

popularidad, es más, la única manera de tomar un espresso es por este método de extracción.

Existen muchos factores que puede afectar el producto final en un espresso, como por ejemplo, temperatura, presión de máquina, tipo de tueste, tamaño de molienda, hasta el tipo de agua que se utilizara afecta el sabor de un espresso.

Cuando hablamos de temperaturas, no existe una regla específica que nos indique la temperatura exacta para realizar un espresso, cada persona trabaja con la temperatura que más le beneficie a su café. Aquí también entra el tipo de agua que se utilizará para los diferentes cafés, ya sea agua con más calcio o una que contenga más cloruro de sodio, esta es una variable que se puede manejar controlando el tipo de agua que se usará y los equipos que pueden ayudar a que se purifique y que se ablande el agua utilizada. Cuando uno controla mejor la temperatura del agua puede utilizar a su favor la disolución de azúcares del café en la bebida, ya que utilizando una temperatura adecuada podemos disolver este azúcar y dar distintas notas y sabores a nuestra bebida.

La presión que utiliza una máquina también es un tema que se ha debatido mucho en los últimos años, debido a que antes se tenía un estándar de presión para todas las máquinas, pero ahora cada barista controla la presión que más le convenga para sus extracciones. Antes se utilizaba nueve bares de presión, pero a través de estudios y de investigaciones hay personas que juegan con esta medida para conseguir mejores resultados en sus bebidas usando siete u ocho bares de presión.

Cabe recalcar el producto final de este proceso que es único para este tipo de máquina. Un espresso es una bebida corta a la cual podemos llamar una extracción concentrada de café, como hemos hablado el sabor de espresso depende de muchas

variables como son molienda, tueste, temperatura de máquina, presión, entre otras más.  
(Mejia, 2017)

### **Dripper V60**

Este método trata de un cono el cual contiene un espiral en su interior. Este método pasa por un filtro cayendo hacia el final hueco del cono.

Existen tres razones por las cuales el diseño es así y estas son:

- La forma cónica hace que el líquido vaya hacia el medio del filtro extendiendo así el contacto del café con el agua.
- El único orificio en el final del cono modifica la velocidad en la que el café es filtrado.
- Las estrías en forma de espiral en el interior del cono permite que el aire salga y maximizando la molienda de café.

Este método es una de las formas más óptimas para poder conseguir una bebida más limpia, es decir más pura, libre de sedimentos ya que gracias a su filtro de papel este impide que las partículas de café molido pasen a través de él y se asienten en la bebida.

Dentro de este método existe una variante del V60 normal que se llama Clever dripper, este tiene básicamente la misma forma, pero con la diferencia de que en la base existe un dosificador el cual al ser presionado extrae todo el café que está siendo infusionado.

En este método la temperatura juega un papel muy importante ya que si se eleva mucho la temperatura del agua, esto puede extraer demasiado los sabores y aceites del café haciéndolo demasiado amargo llegando a un punto de sabor casi agrio, y si se

extrae con muy poca temperatura de agua no poseerá sabor alguno ya que los azúcares no se disolverán y no habrá una extracción buena. (Mejia, 2017)

### **Prensa francesa**



### **Ilustración 7. Prensa Francesa**

Este proceso trata sobre un recipiente de vidrio y un filtro en medio, el cual separa el café en la parte inferior y se va presionando para infundir. Este método produce un café con mayor cuerpo, hay que tomar en cuenta que se debe parar la infusión a un tiempo determinado ya que se puede seguir obteniendo más sabor, pero al contrario de ser agradables, son sabores amargos. (Buenaño, Metodos de infusion, 2017)

### **Aeropress**

Este método de extracción combina el método de filtrado con una infusión total del café en el agua, además de aplicar presión. El resultado de esta combinación es una bebida con características similares a un espresso, su cuerpo, su intensidad y su concentración son muy parecidos. En cuanto al sabor conseguimos un sabor con

amargor bajo y una acidez baja, obviamente el sabor también dependerá del tiempo que se deje infusionando el café, entre más tiempo pase la extracción será más amarga, con más sabor a humo y a quemado. Este método es recomendado para personas que les gusta viajar y tienen buen gusto por el café. (Buenaño, Metodos de infusion, 2017)

### **Chemex**



### **Ilustración 8. Chemex**

Extraer una bebida usando el método Chemex es muy similar a un sistema de goteo, este método tiene un margen de error muy alto, haciéndolo un método muy complejo y el cual se debe tener mucha precisión. Para este tipo de extracción se necesita una molienda más gruesa, el resultado de esto es un café mucho más delicado y con muchas más notas de sabor. (Buenaño, Metodos de infusion, 2017)

## Sifón



### Ilustración 9. Sifón

Este proceso es un poco más complejo que los demás, no por cómo se usa, más bien es muy simple de usar, lo complejo se encuentra en cómo funciona, ya que usar un sifón es muy similar a usar equipamiento de laboratorio. Este método consta de dos recipientes de vidrio resistentes al calor, un filtro, un mechero y un removedor. Básicamente en este método se usa un proceso de vacío, en la cámara inferior muy similar a un balón de destilación, se ubica el agua, en la cámara superior se ubica un filtro que puede ser de papel o metálico y sobre él va ubicado el café. Se coloca el mechero en la parte inferior de todo, esto es lo que causará que el agua se caliente y los gases empiecen a subir, haciendo que se cree un vacío el cual mueven el café que está en la parte superior. Luego al apagarse la llama la parte inferior se enfriará causando otro vacío el cual hará que el café baje listo para consumirse.

Lo que esperamos del café extraído por este método es una bebida muy limpia y balanceada, con muchísimos más sabores y notas que los demás métodos de extracción. (Buenaño, Metodos de infusion, 2017)

## **Cold brew**

Método de extracción el cual al contrario que los demás métodos, es preparado partiendo de agua fría o a temperatura ambiente. Normalmente este método de extracción se demora de entre 10 a 24 horas, para que la infusión tenga éxito.

En la actualidad la tendencia de beber cafés fríos es muy acogida por la mayoría del mundo, ya que cuando el café cambia temperatura, se alteran todos los sabores en algunos casos se pierden sabores pero se potencializan otros sabores como por ejemplo la acidez, cuerpo o dulzor, entre otros sabores. (Buenaño, Metodos de infusion, 2017)

## **Chuspa**

A pesar que es un método de filtrado, se debe tomarlo como un método aparte ya que al ser un método muy tradicional es algo muy utilizado dentro de la cultura y tradición ecuatoriana.

La chuspa es un aparato que consta de una malla hecha de tela, sujeta a un mango metálico. Es un sistema de filtrado que se ha utilizado generación tras generación, el método es muy similar al de un Chemex o un Dripper V60.

Lo que se consigue con este método es una bebida con cuerpo medio, una bebida no tan limpia ya que al ser reutilizable, siempre quedan residuos de sabor por más que se lo limpie, siempre quedarán rastros.

Además de estos métodos existen algunos más dependiendo de varias zonas, como por ejemplo podemos nombrar el método turco, este método es muy atractivo, su preparación es muy llamativa para las personas ya que se prepara en unas pequeñas ollas llamadas cezve las cuales están hechas de cobre y poseen un mango muy largo hacia arriba, este se coloca con agua en una superficie caliente, originalmente en arena

muy caliente logrando así que el calor se distribuya homogéneamente. (Buenaño, Metodos de infusion, 2017)

### **Equipamiento de Barismo**



#### **Ilustración 10. Estación de Barismo**

En el mundo del barismo y del café existen muchas herramientas y equipamiento, los cuales proporcionan diferentes propósitos para la mayor eficiencia de obtener una buena bebida. Para los diferentes métodos de extracción existen diversos equipos para la obtención de un producto de mejor calidad. Seguidamente explicaremos la mayor cantidad de herramientas y equipos que se necesitan para la extracción de un buen café.

## **Máquina de espresso**



**Ilustración 11. Máquina de espresso de un grupo**



**Ilustración 12. Máquina de espresso de dos grupos**

Remontándonos en la historia, la máquina de espresso nace en Italia en 1906 aproximadamente, la idea principal de esta máquina es mediante el café molido finamente con ayuda del agua caliente, obtener una bebida rápida a comparación de las infusiones. (Trueba, Equipos de Barismo, 2017)

Este equipo es muy importante para el método de extracción de espresso ya que es la única forma de conseguir uno. Existen muchos modelos y marcas de máquinas cada una con características diferentes pero que sirven para un mismo propósito, extraer un buen café. Las máquinas de espresso las podemos dividir en tres categorías más importantes, las manuales que funcionan con una palanca el cual deja correr el agua

caliente y la misma para cerrarla. Las semiautomáticas las cuales colocan botones para que sustituya la palanca haciéndolo más fácil. Por último tenemos las automáticas, que con solo apretar un botón hace todo el proceso y detiene la extracción automáticamente haciendo esto mucho más fácil para lugares con muchísima afluencia de gente.



### **Ilustración 13 Portafiltros de máquina de espresso**

Una máquina de espresso posee varias partes, como por ejemplo el número de grupos, esto quiere decir cuántos portafiltros podremos insertar simultáneamente, la caldera interna la cual se encarga de calentar el agua, los vaporizadores para poder realizar la leche para bebidas compuestas, entre otras más. Sin embargo existen muchas más variables en máquinas de espresso como calibración de presión y temperatura, número de grupos, las cuales encontramos de uno, dos, tres o cuatro grupos. A la vez en nuestros días podemos encontrar máquinas con tecnología muy avanzada, existen algunas que poseen paneles táctiles que configuran la máquina desde una computadora interna, aplicaciones para poder hacer estas configuraciones desde un teléfono móvil, hasta podemos encontrar máquinas con sistemas de sonido integradas a ellas. Además también existe un dispensador de agua caliente en todas las máquinas de espresso.

Otra característica de estas máquinas es el voltaje con el que se trabaja, existen muchas máquinas que tienen un voltaje de 110V y otras de 220V, ya que algunas necesitan de mayor electricidad para poder funcionar.

Según las nuevas tendencias en un solo lugar se suele utilizar dos máquinas de espresso, una para las extracciones y otra para las vaporizaciones, el motivo por el cual se hace esto es porque la presión se va a mantener constante y no variará la calidad de la bebida por falta de presión ni de temperatura. (Trueba, Equipos de Barismo, 2017)

### **Molino**



**Ilustración 14. Molinos eléctricos automáticos**

Otro equipo muy importante para un barista es un molino para café, es muy importante poder moler el grano de café momentos antes de preparar una extracción, para que la bebida pueda ser servida fresca y con todos los sabores y aromas óptimos de una bebida a base de café.

El propósito de un molino es triturar el grano de café en partículas, depende de cada persona el tamaño de estas partículas, también depende del tipo de café y de tueste, cambiando así si el café debe ser más grueso o más fino. Si la molienda es demasiado

gruesa será más difícil que el agua caliente pueda extraer todos los sabores de las partículas, mientras que con una molienda más fina el agua podría penetrar más fácilmente esta partícula pudiendo extraer más elementos que aportara sabor y aroma a la bebida.

Existen dos tipos de molinos que son los más usados en el mercado del café. Tenemos por un lado los molinos totalmente automáticos que se activan mediante configuraciones que la persona lo programa, haciendo que el momento en que apriete un botón o tan solo cuando el portafiltro presiona el tope del molino éste se activa por determinado tiempo. Este tipo de molino es perfecto para cuando se realizan cafés que constantemente tienen un mismo sabor.

Por otro lado tenemos los molinos un poco más antiguos que poseen una tolva en donde se almacena el café molido para ser distribuido mediante una palanca la cual al ser accionada, dosifica cierta cantidad de café, este tipo de molino es un poco laborioso y se requiere mayor precisión para poder colocar siempre la misma cantidad de café por extracción.

Hay que tomar en cuenta que también existen molinos que son totalmente manuales los cuales tienen una manivela que se tiene que girar para poder moler el café. Este dejó de ser usado por un buen tiempo ya que era demasiado cansado poder moler café pero, está ganando popularidad porque ahora existen más métodos para usarlos fuera de casa y usar un molino manual. Es excelente porque se puede usar en cualquier lugar.

Otra diferencia muy particular de los molinos son las muelas, estas pueden ser cónicas que son las más usadas en los molinos de cafeterías o caseras; muelas planas que en realidad ya no se utilizan desde hace algunos años y por último tenemos las

muelas de aspas que solo trituran el café en partículas de diferentes tamaños y esto producirá que en una bebida puedas tener notas de un café sobre extraído y sub extraído, las mejores son las muelas cónicas porque estas nos aseguran una molienda mucho más uniforme, y con esto a una bebida más balanceada y de sabor constante. (Trueba, Equipos de Barismo, 2017)



**Ilustración 15. Parte de un molino manual con muelas cónicas**

### **Tamper**



**Ilustración 16. Tampers de diferentes medidas**

El tamper es una herramienta muy necesaria para poder extraer espresso ya que este utensilio se usa para compactar el café molido en la canastilla. El tamper viene en diferentes diámetros dependiendo del diámetro de la canastilla del portafiltro, también existe variedad de materiales como de aluminio, acero, plástico y en algunos casos de madera. El tamper juega un papel muy importante en la elaboración de espresso ya que la presión ejercida hacia el café en la canastilla es imprescindible para la buena extracción. Existen personas que mantienen la presión constante la cual debe ser fija, pero en la actualidad el tampeo es relativo dependiendo del barista y del café que se esté utilizando. Además existen distintos tipos de Tampers, tenemos los regulares que aseguran un agarre óptimo, los push-tampers que son para una presión única, y tenemos muchas variedades más que son opciones personalizadas para cada usuario.

Existe otra variedad de tamper que no posee una superficie plana, en cambio tiene una superficie cóncava la cual es más utilizada por personas que no tienen experiencia en el barismo, es mucho más fácil de usar pero nos perjudicaría en el sabor de la bebida. (Trueba, Equipos de Barismo, 2017)

## Pitcher



### **Ilustración 17. Diferentes tamaños de pitchers**

También llamadas jarras para vaporizar leche, esta herramienta es esencial para la elaboración de bebidas con leche como por ejemplo cappuccino, mochaccino, latte, entre muchas más que nombraremos en capítulos más adelante.

Las jarras normalmente están hechas de acero inoxidable, las hay de diferentes formas tamaños y en la actualidad colores. La principal función de estas jarras es poder calentar la leche en el vaporizador de la máquina de espresso. El tamaño de cada pitcher es proporcional a la cantidad de leche que vamos a utilizar para realizar las bebidas. (Trueba, Equipos de Barismo, 2017)

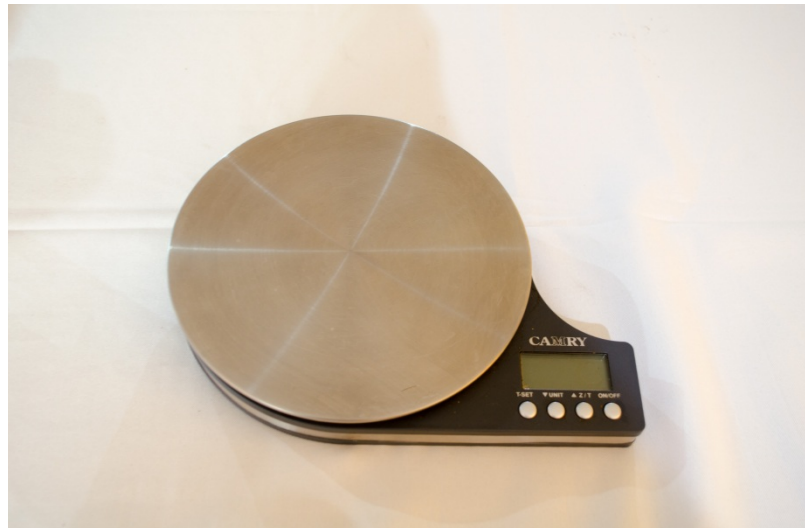
## **Knock box**



**Ilustración 18. Knock box con discos de café ya extraído**

Esta herramienta es una pequeña caja ya sea metálica, de madera o de plástico, la cual cumple la función de desechar las pastillas de café que ya han sido extraídas por la máquina de espresso. Antes era una simple caja con una vara en la mitad, ahora existen knock box que miden hasta 1 metro de acero inoxidable muy útiles para campeonatos y para cafeterías.

## **Balanza de precisión**



**Ilustración 19. Balanzas de precisión**

La balanza no es una herramienta necesaria para la elaboración de café, sin embargo es de mucha ayuda ya que nos facilita el poder hacer café con un sabor

constante, esto quiere decir que se pueda hacer la misma calidad de café una y otra vez. Si se va a utilizar una balanza debe ser de precisión ya que la cantidad exacta de café debe ser la misma siempre.

### **Termómetro**

Al igual que la balanza de precisión, el termómetro no es esencial para realizar café, existen muchas personas que han dominado las temperaturas, digamos en el tema de vaporización de leche, estas personas saben cuándo está la leche óptima para cappuccino con solo tocar la jarra y saber el punto exacto. También se utiliza para servir espresso a una temperatura deseada, ya que destaca sabores a cierto grado de temperatura.

### **Shot glass**

El shot glass es un instrumento que es muy necesario para poder calibrar el espresso al inicio de la jornada, este es un pequeño vaso tipo shot, con medidas marcadas normalmente de una onza hasta dos onzas.

## Capítulo V

### BEBIDAS, PREPARACIONES, NOCIONES BÁSICAS Y OTROS USOS

#### Bebidas a base de café

##### Espresso

El espresso es la fundación de toda bebida de café que se produce en una máquina de espresso, además es la forma en que se puede comprobar en realidad los sabores y la consistencia del café que se está utilizando, pero debido a su sabor fuerte e intenso esta no es la bebida más popular entre las cafeterías, en realidad solo las personas que saben apreciar el café y todos sus componentes a una expresión tan elevada.

Básicamente el espresso es una bebida de aproximadamente 30ml que se sirve en taza de porcelana para mejorar su rendimiento, estas tazas son normalmente de 90ml. Dentro de un espresso uno puede encontrar diferentes sabores, texturas y aromas, todos dependiendo el tipo de café y de tueste por el que haya pasado, igualmente depende también del tipo de agua que se esté utilizando.

A pesar que en las cafeterías es una bebida no muy cotizada, existe otro campo en donde es la estrella, los campeonatos. Dentro de los campeonatos el espresso es una parte vital para todas las personas amantes del café, se valora cada aspecto de él y es respetado por su excelencia. Todo barista respeta y aprecia el café y la manera de prepararse ya sea por un espresso o por otro método de extracción.

El espresso puede ser ingerido de tres maneras, el espresso como tal, el ristretto que es un espresso más potente en menor tiempo de extracción y al final tenemos el lungo que es un espresso en mayor cantidad de tiempo de extracción volviéndolo más suave. Además de estas bebidas existen muchas variedades de bebidas a base de café

que tienen como base el espresso, las cuales seguiremos explicando a continuación.  
(Samaniego, 2017)

### **Macchiato**

El Macchiato es una bebida que es muy poco usual, la gente no conoce sobre él y existen muchas ocasiones en donde se lo desconoce. Trata de un espresso con espuma de leche vaporizada en el tope, es una bebida compleja de degustar por su sabor pero a su vez es deliciosa y fácil de realizar.

### **Café Americano**

En la actualidad el café americano es una de las bebidas más consumidas en los locales destinados a la venta de café. Es tan simple de realizar, solo consta de un espresso y agregar agua caliente. Esta bebida es reconocida en la mayoría de lugares del mundo.

Aunque el café americano es una versión diferente, el mencionado en esta investigación, es el preparado en la máquina de espresso. El origen de este nuevo método de café americano es más una leyenda de la segunda guerra mundial. Según algunos historiadores, cuentan que en medio de la segunda guerra mundial, los soldados americanos ubicados en Italia reclamaban que el café italiano (espresso) era mucho más fuerte que lo que estaban acostumbrados, siendo así mezclaban el café italiano con agua caliente para que deje de ser tan fuerte, causa de esto imitaba a un café filtrado como lo hacían en su país.

### **Cappuccino**

Un cappuccino es una bebida que consta de un espresso con leche vaporizada con una ligera capa de espuma, esta bebida al igual que el café americano es una de las bebidas más consumidas a nivel mundial. Es una bebida compleja ya que por los

sabores fuertes del espresso y el dulzor de la leche, es muy difícil que los sabores combinen, pero los resultados son exquisitos. Además al igual que el espresso, el cappuccino también es parte del campeonato de barismo, es muy común cometer errores en esta bebida, ya sea solo por el espresso o por la vaporización de la leche.

El cappuccino debe tener una armonía de todos los sabores, debe ser equilibrado entre el sabor amargo-ácido de un espresso con el dulzor de la proteína de la leche.

### **Latte**

Esta bebida es comúnmente confundida con el cappuccino, en este caso no por las personas que lo consumen en cambio por las personas que la realizan, muchas personas piensan que es lo mismo, que no existe diferencia alguna, sin embargo existe diferencia ya que el latte no posee tanta espuma como el cappuccino y el tamaño de la bebida es mayor también.

Esta bebida es usualmente consumida caliente o fría sirviéndola con hielo, no se recomienda de la segunda manera ya que cuando el hielo se derrite la bebida pierde fuerza y sabor.

### **Mocaccino**

Bebida similar al cappuccino, sin embargo a esta bebida se le agrega chocolate líquido o cocoa. Esta bebida en la actualidad esta bebida está siendo muy reconocida por las masas, especialmente por los más jóvenes, ya que por el dulzor del chocolate el sabor es más agradable.

### **Café cortado**

Este tipo de café, a pesar que muchas personas lo confunden con el macchiato, tiene una ligera diferencia, el macchiato es preparado solo con espuma de leche

vaporizada a diferencia que el café cortado es preparado con leche caliente, es decir es un cappuccino en pocas proporciones pero más fuerte por su proporción espresso-leche

### **Irish coffee**

Bebida que consta de café americano cargado al cual se le añade azúcar y una onza de whisky el cual se lo mezcla y se termina con crema semi batida. Normalmente en una cafetería no se sirven este tipo de bebida por el motivo que lleva alcohol, más bien es común encontrarlo en restaurantes o bares.

### **Affogato**

El Affogato se lo considera más un postre que una bebida, ya que contiene un espresso y helado de vainilla, el sabor amargo junto con la cremosidad y dulzura del helado se complementan armoniosamente.

### **Café por goteo**

Esta bebida a diferencia de las demás que hemos enumerado, no contiene espresso, es más esta bebida se obtiene de otros métodos de extracción que no sea la máquina de espresso. Para obtener esta bebida se necesita otro tipo de extracción, ya sea un V60, un chemex, o una máquina específica para hacer café por goteo. Lo que obtendremos de este tipo de café es una bebida más limpia y con notas más pronunciadas.

### **Iced Coffee**

Básicamente es café agregado hielo para convertirlo en un café frío. Esta bebida tiene algunas variantes como el iced latte o iced moccha.

### **Cold Brew**

Este proceso como su nombre lo indica es una preparación de café en frío, en donde nunca se llega a subir la preparación para realizar la infusión. De principio a fin

se hace desde frío. Consta en realizar la infusión a partir de agua a temperatura ambiente y dejarlo infusionar de 12 a 24 horas, es un proceso que toma tiempo pero que refleja en los resultados su valor. Algunas personas piensan que pierde propiedades y sabores, por el contrario esta forma de prepararlo mantiene todas sus características organolépticas.

### **Café espantado o asustado**

Esta bebida es tradicional que se beba aquí en el Ecuador, es muy simple de preparar y no requiere ingredientes adicionales. Esta bebida se prepara calentando el agua, una vez que esta llega a punto de ebullición, se agrega el café molido. Luego se agrega agua fría para asentar las partículas de café.

### **Otros usos en la gastronomía**

En muchas ocasiones el café se piensa que solo sirve para realizar una bebida, sin embargo la versatilidad del café puede ser aprovechada en muchos campos de la gastronomía, desde preparaciones simples hasta platillos muy elaborados.

El café es un producto que puede ser utilizado en la mayoría de los campos de la cocina, uno de los usos más comunes, a parte de la bebida, es en la repostería. Existen muchos postres en los cuales uno de los ingredientes es el café, desde un clásico como el Tiramisú hasta nuevas tendencias como postres más elaborados y complejos. Se puede decir que el café aplicado en la repostería y pastelería es uno de los usos, popularmente más usados de la historia.

Otro uso muy importante es en la agricultura, el café que queda residuo de una previa extracción puede ser utilizado como abono para alimentar a diferentes plantas, no obstante, cabe recalcar que no todas las plantas son aptas para realizar este proceso. El café en ciertas cantidades puede aumentar el rito de crecimiento de una planta.

Por último podemos destacar el uso en la gastronomía, sin embargo no en la parte de dulce sino en la cocina de sal, por decirlo así. En estos días el café es un ingrediente que se lo puede adaptar a cualquier clase de plato, por ejemplo en varios lugares lo utilizan para salsas, también es usado como elemento crujiente de cualquier plato, desde sushi hasta comida típica vanguardista.

## **Capítulo VI**

### **CULTURA DEL CAFÉ POPULAR Y COMERCIAL**

#### **CULTURA POPULAR**

En la actualidad, el café ha ganado muchísima popularidad en todo el mundo. Pero existen muchos sitios en donde la cultura del café sigue siendo una tradición, por ejemplo aquí en Ecuador la mayoría de la sociedad está acostumbrada a consumir café pasado. Esto se ha convertido en una costumbre que muy difícilmente se podrá cambiar, ya que la cultura en el Ecuador se ha mantenido muy tradicional en cuanto hablamos de café.

Cuando se le pregunta a alguna persona sobre café, esa persona lo más posible que nos responda es que tome café pasado o en la mayoría de los casos café instantáneo, claro está que en los últimos años esto ha cambiado muchísimo y cada vez el barismo acoge a más gente.

Por muchos años el café en el Ecuador ha sido más que solo una bebida, es un momento de reunión, es un tiempo para relajarse y conversar. No solo en Ecuador, en muchos lugares las personas se toman un tiempo por la tarde para tomar un café y poder relajarse un poco, o reunirse con otras personas a entablar conversaciones.

La cultura cafetera en el Ecuador aún tiene mucho por desarrollar, pero al ir transcurriendo el tiempo puede que llegemos a tener más de lo que podríamos pensar. Esto no quiere decir que queramos cambiar la forma de pensar de las personas, en cambio hacer que la gente sepa cada vez más lo que en realidad es el café y darle la importancia que se merece.

Muchas personas han cambiado sus hábitos de tomar café, con esto nos referimos a que la población ha cambiado como toma su café. Es muy común que las personas sean más exigentes en sus gustos por tomar un café de calidad.

Al igual que la gente aumenta su interés por aprender de café, las personas se interesan más en cómo preparar un buen café, es ahí cuando entran las diferentes academias que se preocupan por mantener la profesión siempre en el más alto nivel. Además la popularidad del barismo también se debe a distintos eventos nacionales y mundiales los cuales aportan más importancia al café. Entre esos están ferias, exhibiciones y uno de los más importantes los Campeonatos.

Ahora con las nuevas tendencias, existen diferentes formas de preparar un buen café, desde métodos de infusión hasta pequeñas máquinas que pueden preparar espresso. Últimamente el beber un buen café es mucho más fácil en la actualidad que hace algunos años atrás, antes una persona debía ir a una cafetería en donde una persona sabía qué café deseaba beber y qué barista lo prepara a su gusto.

Al pasar el tiempo, se va tomando más conciencia en tomar un buen café, la gente es más exigente y valora más la calidad de una taza de café. La calidad no se da simplemente por un sabor que satisfaga el paladar, sino de tener una textura adecuada y un aroma placentero. (Trueba, Cultura popular , 2017)

### **Campeonatos nacionales, internacionales y mundiales**

Las nuevas tendencias han llegado a establecer una nueva forma de potencializar la fama del café, esta nueva forma son los campeonatos. Los campeonatos han llegado a convertir la profesión del barismo en algo más importante que un simple trabajo. Mucha gente ha llegado a tomar esta competencia con tanta pasión y emoción que tardan años

en prepararse para poder participar. Al igual por otro lado existe gente que se prepara mucho para poder juzgar estos campeonatos.

Los competidores pueden explotar todo su potencial para poder crear bebidas impresionantes y poder demostrar al mundo todo lo que un barista es capaz. En otras palabras en un campeonato una persona puede expresar todo su potencial y conocimiento.

El propósito principal de los campeonatos es encontrar al mejor barista de cada país, hablando de campeonatos nacionales por supuesto. En el caso de campeonatos mundiales se busca el barista que esté mejor capacitado y con mejor conocimiento del mundo y con esto darle la fama y gloria a esta persona que se ha esforzado tanto por conseguir el título.

En el Ecuador los campeonatos nacionales se han implementado no hace mucho tiempo, el primer campeonato oficial tuvo lugar en el 2012 en la ciudad de Quito. Dentro de los participantes hubo muchísima competencia, el motivo que puedo decir esto es que yo estuve presente juzgando a los competidores.

El campeonato consta de preparar un juego de bebidas en las cuales se incluye: cuatro bebidas de espresso, cuatro bebidas de cappuccino y cuatro bebidas de creación, todas estas bebidas deben ser realizadas en frente de cuatro jueces sensoriales, dos jueces técnicos y un juez principal, el cual la mayoría de veces es un representante de la WCE (World Coffee Events).

El competidor tiene 15 minutos para prepararse, esto significa preparar todo el equipo, regular los molinos, arreglar su estación y preparar sus ingredientes. Luego tiene 15 minutos adicionales, los cuales debe presentar sus bebidas y debidas explicaciones ante los jueces. Cada barista puede acomodarse a servir y explicar cómo

le parezca mejor, sin embargo debe regirse al reglamento y a las normas del campeonato.

Por el otro lado los jueces se preparan días antes a los campeonatos, con la supervisión del representante de la WCE. Se realiza una preparación de los jueces y una calibración para poder todos juzgar equitativamente. Existen tres tipos de jueces, los sensoriales, los técnicos y los principales. Los jueces sensoriales son los que evalúan la presentación del barista y las bebidas como tal, sus sabores, sus texturas y sobre todo su consistencia con lo que el barista describe en sus bebidas. Los jueces sensoriales se sientan frente al barista y prestan atención a toda la presentación del participante.

Los jueces técnicos son aquellos que evalúan la técnica y el movimiento del barista detrás de la barra. El barista además de poder servir un buen café, debe ser capaz de ejecutar las técnicas correctas y óptimas para poder realizar estas bebidas. Ya sea desde un buen manejo de estación, buena limpieza hasta buen manejo de equipos. Los jueces técnicos deben estar en constante movimiento ya que deben observar el constante trabajo del barista.

Por último tenemos a el juez principal, normalmente esta persona debe ser capacitada por la WCE, en muchas ocasiones son jueces internacionales a los cuales se les invita a los campeonatos de cada país. Este juez es el responsable de asegurarse que las calificaciones sean justas para los baristas, estos también son los que se encargan de verificar que los jueces estén calibrados y deliberen justamente.

La importancia de los campeonatos a nivel global ha sido muy grande en los últimos años. A pesar de que en algunos países incluyendo Ecuador, esta importancia no ha sido tan notable, ya que no ha tenido una publicidad muy grande, la gente no ha tenido mucha información de estos eventos. En otros países la importancia ha sido muy

alta. Desde un buen marketing hasta el conocimiento ya existente de las personas, la popularidad es tan grande que la mayoría de la población sabe sobre estos acontecimientos.

Cabe mencionar que el campeonato de barismo no es el único campeonato que da importancia al café, también existen otros tipos de campeonatos como por ejemplo los campeonatos de infusiones y de Arte latte. A la vez que cada uno de estos torneos existen en la mayoría de países no solo como torneos nacionales sino como regionales.

Cabe recalcar que en cuanto hablamos de producción de cafés de especialidad la diferencia entre café robusta y café arábica hay una diferencia muy grande, la producción mundial de café robusta es el 70% y de café arábica solo el 30%. Dentro del café arábica, Brasil lidera la producción mundial del café con un 70 % de la producción.

El café tiene una importancia socioeconómica muy grande en la actualidad, ya que muchas familias se dedican netamente a la producción de café. Años atrás el café no era muy considerado un negocio bueno, ya que no le encontraban mayor importancia, sin embargo muchas personas trabajaban en café porque tenían los terrenos o porque en realidad les gustaba el café. Recientemente las personas se han dedicado más a la caficultura porque es más asequible a maquinaria más nueva y óptima para la buena realización de prácticas. (Buenaño, Nuevas tendencias , 2017)

## **Conclusiones**

Debemos tomar en cuenta que la cultura cafetera a nivel nacional está en pleno desarrollo, es decir tenemos mucho que aprender y concretar pero de algo podemos estar seguros, de que la cultura del café en el Ecuador aún tiene mucho potencial y puede llegar a ser algo muchísimo más importante.

El hecho de que el café aún se esté evolucionando en el Ecuador ha convertido la cultura en algo más relevante en el estilo de vida de las personas. Cada vez más personas están al tanto de esta tendencia, que avanza y al parecer no se detendrá.

También podemos finiquitar que el interés en las personas sobre conocer más acerca del café ha aumentado indiscutiblemente y con este incremento la gente amplía su cultura gastronómica; paradójicamente, hay quienes también desisten en querer saber más sobre este tema, ya que les parece algo que no tiene mayor importancia.

La gente muchas veces se toma ciertas cosas a la ligera y es en esos casos que la importancia de las mismas se pierde, lo que conlleva a que se pierda su valor. Por ello, a veces se difunde la información distorsionada, tal como si el café es dañino para la salud o por el contrario beneficia mucho a nuestro organismo. Esta es una de las preguntas que más se nos ha venido a la mente.

Incontables veces se ha comentado la importancia del café de una manera muy superficial y simple. La razón de esto es que más que la verdad siempre se involucran opiniones y chismes, los cuales llevan a que la gente malinterprete las cosas. Sería negativo, que cada año se aumente la mala información a la gente, esto será muy difícil de cambiar.

De aumentar el crecimiento adecuado del café y la altura a sus alrededores, no cabe duda de que llegará el día en el que las personas puedan ver en realidad lo que significa el café, no solo como una bebida sino como algo muchísimo más importante como la creación de momentos, recuerdos, sentimientos. Poder captar toda la esencia de lo que es en realidad el café en nuestras vidas.

Como conclusión final es preciso decir que, sea la persona que sea a pesar de cualquier condición, es natural que tome café, ya que lo tome por el placer de tomar un café de calidad o simplemente por costumbre. Muchas personas toman café porque ya están muy acostumbradas a hacerlo, porque en caso contrario su día no funciona, es tanta la falta de cafeína por costumbre que las personas tienden a estar de mal humor, con dolores de cabeza y hasta dolores musculares. Por el otro lado las personas que toman café por placer disfrutan más de este prestigiado elixir.

### **Recomendaciones**

Dentro de las recomendaciones nombraré varias formas de cómo podremos ayudar a que la cultura del café sea más reconocida en nuestro país y el mundo. Es un hecho que las tendencias evolucionan y además es un hecho que la gente en la actualidad quiere aprender más cosas, vivirlas con mayor conocimiento e intensidad.

Siempre es importante tener la mente abierta a nuevas experiencias. El hecho de que las personas no traten de probar cosas nuevas es algo que impide a muchas empresas crecer y desarrollarse. La importancia de tener la mente abierta ayuda mucho a que la gente comparta más su opinión en cuanto si le gusta algo o no.

También se debe tomar en cuenta que las personas deberían reconocer y dar crédito a quienes que intervienen en el proceso de elaboración de un buen café. Son

muy pocas las ocasiones en donde las personas reconocen el trabajo y el esfuerzo de los caficultores, catadores, tostadores y baristas, sin contar todas las personas que ayudan (transportadores, cargadores, cualquier persona involucrada en todo el proceso).

Además hay que empezar a tomar en cuenta que la calidad del café es algo muy importante, no hay que dejar a un lado la calidad para poner por encima a la cantidad o al precio, el momento en donde la calidad es ubicada por debajo de la cantidad o el precio, el producto no llega al potencial que debería tener. Esto sucede muy comúnmente con muchos productos y estos quedan en un valor demasiado bajo para la calidad del producto.

Para terminar debo incluir también una recomendación hacia las personas que trabajan en la industria del café, cuando las empresas se dedican más a obtener fama o dinero, estas dejan de preocuparse por las necesidades de los clientes, lo cual es algo muy preocupante. Es ahí cuando las empresas deben recuperar sus raíces y centrarse en lo que las hizo lanzarse a iniciar sus emprendimientos. En varias ocasiones uno olvida qué es lo que en realidad importa. Nunca se debe olvidar de dónde uno vino y cuáles son sus objetivos.

## **Bibliografía**

- Bruce Milletto. (2006). A brief history of coffee. In B. Milletto, *The New Bean Business Basics* (pp. 11-13). Portland Oregon: Bellissimo, Inc.
- Bruce Milletto. (2006). Roasting & Blending. In B. Milletto, *The New Bean Business Basics* (pp. 23-26). Portland, Oregon: Bellissimo, Inc.
- Buenaño, J. (2017, Mayo 18). Metodos de infusion. (S. Y. Jaramillo, Interviewer)
- Buenaño, J. (2017, Junio 16). Nuevas tendencias . (S. Y. Jaramillo, Interviewer)
- Gamarra, A. (2008, Noviembre 08). *Historia Infinita*. Retrieved Mayo 18, 2017, from Breve historia del cafe; Historia y leyendas :  
<https://historiainfinita.wordpress.com/2008/11/08/breve-historia-del-cafe-historia-y-leyendas/>
- McCook, S. (2009). La roya del cafe en Costa Rica: Epidemias, innovacion y medio ambiente, 1950-1995. *Revista Historia* , 99-117.
- Mejia, D. (2017, Mayo 9). Entrevista sobre metodos de extraccion. (S. Y. Jaramillo, Interviewer)
- Milletto, B. (2004). *Effective & essential marketing for the specialty coffee retailer*. Eugene, Oregon: Bellissimo, Inc.
- Milletto, Bruce. (2006). *The New Bean Business Basics*. Portland, Oregon: Bellissimo, Inc.
- Mundo del Cafe*. (n.d.). Retrieved Mayo 18, 2017, from  
<https://www.mundodelcafe.com/historia.htm>
- Rogel, L. (2017, Junio 6). Enfermedades del café. (S. Y. Jaramillo, Interviewer)
- Rogel, O. (2017, Mayo 20). Plantacion de cafe Perla Negra. (S. Y. Jaramillo, Interviewer)
- Samaniego, A. (2017, Mayo 23). Sabores del café. (S. Y. Jaramillo, Interviewer)
- Trueba, T. (2017, Junio 16). Cultura popular . (S. Y. Jaramillo, Interviewer)
- Trueba, T. (2017, Mayo 18). Equipos de Barismo. (S. Y. Jaramillo, Interviewer)



**Ilustración 20. Plantación en desarrollo**



**Ilustración 21. Café verde (sin tostar)**



**Ilustración 22. Flor del café**



**Ilustración 23. Trilladora**



**Ilustración 24. Proceso de sembrado**



**Ilustración 25. Café Honey**



**Ilustración 26. Despulpadora**



**Ilustración 27. Tostadora de Tambor**



**Ilustración . Tostadora por lotes**

	Per capita consumption in liters
The Netherlands	260.4
Finland	184.9
Canada	152.1
Sweden	141.9
Germany	129.2
Slovenia	126.3
Dominican Republic	119.5
Norway	115.8
United States	115.2
Slovakia	111.1

**Ilustración 28. Consumo mundial de café**



**Ilustración 29. Arte latte tulipán**



**Ilustración 30. Escenario de campeonato nacional de barismo 2012**