



Manual práctico - Métodos de extracciones en bebidas de café

para las HORECAS de la provincia de Manabí - ECUADOR



PROGRAMA
CADENAS DE VALOR



Créditos

Autores:

Comité Europeo para la Formación y la Agricultura - CEFA

Diagramación e impresión:

Crear Publicidad

Quito, Pichincha, Ecuador 2020

La presente publicación ha sido elaborada en el marco de los Proyectos:

- “Las Organizaciones Rurales y los mecanismos de producción y comercialización Asociativa - Un modelo de Desarrollo Integral para el agro ecuatoriano - FOOD/2016/380-060”, cofinanciado por la Unión Europea - UE, implementado por CEFA, Ministerio de Agricultura y Ganadería MAG y Cooperación Alemán - GIZ
- “JUNTOS: pequeños productores en red para la producción sostenible de café, cacao y quinua en Ecuador - AID 011.416”, cofinanciado por la Agencia Italiana de Cooperación para el Desarrollo - AICS, implementado por CEFA, ENGIM Internacional, GSFEP e INIAP

El contenido de esta publicación es responsabilidad exclusiva de CEFA y no necesariamente refleja los puntos de vista de la Unión Europea y/u de la Agencia Italiana de Cooperación para el Desarrollo.

A través del consumo de café local, se apoya el mejoramiento de las condiciones de vida de los pequeños productores, se dinamiza la economía local y se reduce la huella ambiental.





Antecedentes y justificación

A lo largo del territorio nacional se presentan problemas de degradación de extensas áreas de vegetación natural (páramos, bosque y bosque seco); escasez o exceso de agua (por los efectos de cambio climático, falta de protección de cuencas, y uso no-regulado de grandes haciendas y empresas de floricultura); contaminación y degradación de suelos (debido al sobre uso de agroquímicos, extensas áreas de monocultivo, quemas, y deforestación indiscriminada). Estas condiciones inciden de manera importante en la pobreza: reducen la productividad y aumentan la vulnerabilidad de las comunidades rurales a riesgos de pérdidas catastróficas.

En el caso de Manabí el cultivo de café bajo un sistema agroforestal, representa a un modelo de conservación y defensa de las fuentes hidrográficas especialmente en la parte más alta, de donde se originan los ríos que atraviesan la provincia.

La región de Manabí fue, hasta mediados de los años noventa del siglo pasado, la principal región cafetera del Ecuador. La crisis de los precios internacional del café y el ataque de la roya a fines del milenio hicieron que los cultivos se abandonaran, se dejaran sin cultivar o se pastorearan.

En el apogeo, el café de esta región era el renombrado Arábigo Natural, como lo demuestran las instalaciones abandonadas en Jipijapa, una vez conocida como "la Sultana del café".

En toda la provincia, tanto en el hogar como en los restaurantes/cafetería, se consume café soluble o, en el mejor de los casos, café "con esencia", es decir, se agrega un concentrado de café "pasado" a una taza de agua caliente.

La provincia se caracteriza por un alto sentido de pertenencia a la cultura manabita; esta identidad, sin embargo, no se aplica al café, a pesar del reciente pasado "glorioso".



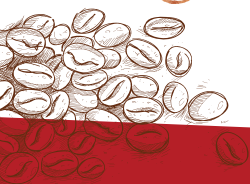


¿Quien produce café en manabí?

- CEFA en Manabí trabaja con 8 organizaciones de productores de café, esto totaliza 566 productores.
- 5 de esta asociaciones realizan el proceso de transformación, teniendo en consideración procesos que les permite garantizar la calidad en su producto.
- Las organizaciones están distribuidas en toda la provincia de Manabí.

Ubicación de las asociaciones y sus emprendimientos

ZONA	ASOCIACIÓN	MARCA
SUR	ASPROINCAM	El Mañanero
CENTRO	29 DE JUNIO CEPROCAFE	BOSQCAFÉ Café El Encanto
NORTE	UOCASI ASOPROCOFFEE	MICASI LA CAPIRA





¿A qué se debe el bajo consumo?



01

La cultura del consumo de café instantáneo.

02

Falta de una campaña permanente para el incentivo al consumo del café tostado y molido por parte de las Asociaciones y demás actores de la cadena de valor.

03

Desconocimiento por parte de las Horecas y consumidores de los métodos de extracción para utilizar café tostado y molido.

04

Falta de puntos de distribución de los café de Manabí a nivel local (Cantones).





Analisis del potencial de consumo del café de Manabi

En base a las proyecciones demográficas del INEC, se pudo determinar que, en el año 2019, la población de esta provincia ascendería a 1 millón y 550 mil habitantes, de los cuales el 58% estarían en el rango de edad entre los 20 a 74 años, es decir 901.529 personas. De estas, 613 mil estarían en el grupo socio económico medio, medio alto y alto, y el 93% consumiría café es decir, 570 mil personas.





Objetivos

Realizar una campaña de promoción del consumo de café tostado y molido, producido por los agricultores de Manabí, mediante el involucramiento activo de los actores de la cadena de valor, a través de la generación de capacidades en la preparación de la bebida del café de forma ágil y de calidad a las HORECAS, la vinculación y promoción en afiches, pancartas, videos, audios, memes en medios de comunicación locales y provinciales, radio, televisión, prensa escrita, con la finalidad de mejorar los ingresos económicos de los productores de café de la Provincia de Manabí.

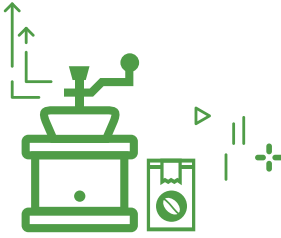




¿Que es el café ?

- Después del agua es la bebida que mas se consume en el mundo.
- Es el producto agrícola que mas se comercializa en el mundo
- Es uno de los pocos cultivos que se puede producir bajo sistemas agroforestales y que nos permite tener un mejor ecosistema.
- Es una bebida social.
- Es salud, si lo sabemos consumir.
- En nuestro medio lo acompañamos con los alimentos, principalmente en los desayunos.
- Es una bebida muy consumida en las oficinas





¿Cuales son las formas de procesar el café?

Comúnmente en el Ecuador existen 2 formas principales de procesar el café:

01
95% café soluble.

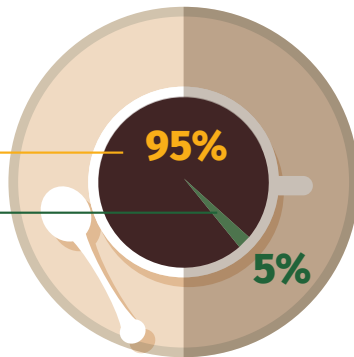


En los últimos años existieron cambios en cuanto a la industrialización del café (olas de consumo), por lo que en Ecuador se instaló una importante industria que lo procesa para convertirlo en soluble. Al menos el 90% de la materia prima procesada por estas industrias es importada, y en muchos casos de baja calidad.



02
5% café tostado y molido.

Pero también existen quienes hacen otro tipo de proceso, convirtiéndolo en café tostado y molido, que permite conservar sus cualidades y atributos sensoriales, permitiendo al consumidor degustar del verdadero aroma, fragancia y sabor del café.





Como se logra tener un café que permita expresar sus cualidades sensoriales y aporte con beneficios a la salud del consumidor?

En muchas ocasiones nos preguntamos por qué el café nos queda tan diferente todos los días. Y es que, además de la cantidad de agua y de café, debemos tener en cuenta una serie de variables durante la preparación de la bebida.





El tipo de molienda es muy importante pues hay molientes más adecuadas según el tipo de preparación que vamos a usar. El objetivo es establecer el área de contacto, más fino mayor extracción y más grueso menor extracción.

Niveles de molienda principales

	Super fino Café turco.
	Extra Fino: Ideal para cafeteras express manuales y automáticas.
	Fino: Este grado de molido es perfecto para cafeteras moka o italianas.
	Medio: Empleado en cafeteras de goteo o filtro.
	Medio - Grueso: Para cafeteras de vacío.
	Grueso: Solo apto para cafeteras de émbolo o prensa francesa.





Nivel de intensidad de la bebida de café según la ratio café vs agua

Es la relación que hay entre la cantidad de café que voy a usar y la cantidad de agua que voy a necesitar, determina la intensidad o potencia del sabor de la bebida.

Por ejemplo si decidimos usar un ratio 1:15 quiere decir que por cada gramo de café se utilizarán 15 de agua. A continuación un ejemplo:

Para preparar 1 litro de bebida, podemos usar desde 55 hasta 60 gramos de café, todo dependerá de la molienda y la intensidad de la bebida que el consumidor requiera.

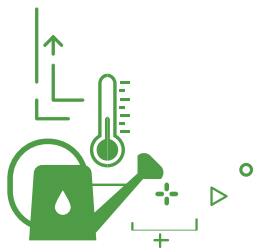




Métodos de extracciones en bebidas de café para las HORECAS de la provincia de Manabí - ECUADOR

Ratio	Nivel de Intensidad	Observaciones
1:20	Baja	Sabor diluido y débil
1:18	Medio bajo	
1:15	Medio	Más recomendado
1:12	Medio alto	
1:10	Intenso	
1:7	Muy intenso	Sabores muy concentrados
1:4 1:3	Extremadamente	
1:2	intenso	Espresso





Temperatura del Agua

- El agua debe estar entre 88 y 92 grados o antes del punto de ebullición dependiendo del lugar donde te encuentres.
- Si el agua está demasiado caliente las moléculas de sabor pueden quemarse, dando como resultado una bebida muy amarga sin sabores y sobre extraída.
- Si el agua no está suficientemente caliente, puede resultar en sabores muy débiles y no se aprovechará los sabores y aromas del grano.





Tiempo de contacto

- El tiempo de contacto depende principalmente del tipo de molienda.
- En la máquina de espresso, por tratarse de una molienda fina, el tiempo de contacto está entre 20 y 30 segundos.
- En un método de preparación filtrado (molienda media), el tiempo es entre 3 a 5 minutos.
- Si la molienda es gruesa, el tiempo debe ser más largo 5 a 8 minutos.

Tipos de preparación

Infusión



Filtración





Tipos de cafeteras y utensilios para la preparación del café

Cafetera eléctrica.

- Es una forma ágil de preparación, para extraer la bebida, mediante proceso de filtración.
- Es un método de preparación filtrado (molienda media), el tiempo es entre 3 a 5 minutos.



Cafetera eléctrica Greca.

- Es una forma ágil de preparación, para extraer la bebida, mediante proceso de filtración.
- Es un método de preparación filtrado (molienda media), el tiempo es entre 5 a 8 minutos, dependiendo del número de tazas a preparar.
- Ideal para restaurantes que tienen una alta demanda de café, que se concentra especialmente en los desayunos





Máquina de espresso

- Este método de extracción de café sin duda fue revolucionario, dio un giro a la forma de servir y tomar café.
- Fue creada por ingenieros Italianos cerca de 1900, para utilizar presión alta para preparar café de forma rápida (30 segundos).
- Se ha vuelto todo un arte y además una fuente muy buena de trabajo; a partir del espresso se preparan el 90% de las bebidas en una cafetería.
- Actualmente existe competencias nacionales y mundiales utilizando la máquina de espresso.



Métodos de extracciones en bebidas de café para las HORECAS de la provincia de Manabí - ECUADOR

V60



- V60 es una manera muy simple de preparar una taza, debido a su tamaño y su peso.
- Se realiza vertiendo agua caliente sobre una cama de café molido, permitiendo que se filtre y obteniendo la bebida
- Es muy pequeño y ligero, lo cual permite que lo puedas llevar a cualquier lugar.
- Muy similar al filtro de tela tradicional.



Prensa francesa

- Es uno de los métodos más populares. El café se deposita en la base del envase de vidrio, en donde se agrega agua a punto de ebullición.
- Con la ayuda de un embolo o pistón se logra el filtrado. El resultado es una bebida intensa, con sabor marcado y con cuerpo, debido al tiempo que se usa para hacer la infusión.
- Se caracteriza por su turbiedad y por su alta concentración de cafeína.



Aeropress

- 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.
- Este método es recomendado para personas que les gusta viajar y tienen buen gusto por el café.




Forma agil y tiempo de preparación



Café
tostado
molidos



Café
soluble




1 Cefetera electrica

3 a 5 minutos (entre 5 a 10 tazas)




2 Greca

5 a 7 minutos (entre 10 a 20 tazas)



3 V60 y Prensa Francesa

3 a 4 minutos (entre 5 y 7 tazas)



4 Tener agua caliente

2 a 3 minutos entre servir y pasar el agua al cliente

Fundas de 1 lb.



Frasco 85 gr.

	Costo materia prima	Rendimiento # de tazas	Precio por taza	Total ingresos	Ingreso neto	Ingreso por taza
Fundas de 1 lb.	\$ 6	45	\$ 0,5	\$ 22,5	\$ 16,5	0,367
Frasco 85 gr.	\$ 3,5	17	\$ 0,5	\$ 8,5	\$ 5	0,298

Métodos de extracciones en bebidas de café para las HORECAS de la provincia de Manabí - ECUADOR





Comité Europeo para la formación y la Agricultura ONLUS - CEFA

OFICINA MATRIZ:

Calle Guayas 22-46 y Venezuela
Tel. (593) 06 2821117
Nueva Loja – Sucumbíos

OFICINA COORDINACIÓN:

Eloy Alfaro y Amazonas. 11º piso
Tel: 02-3960100 ext. 3334
Quito

OFICINAS TÉCNICAS:

Ramos Iduarte No. 208
y Chile,
Portoviejo - Manabí

Avda. 9 de octubre s/n junto
a la quinta Macaji
Tel. +593 03 2961123
Riobamba - Chimborazo

Email/Web: cefa.ecuador@cefaonlus.it
www.cefaonlus.it – www.cefaecuador.org
RUC 1792187257001

