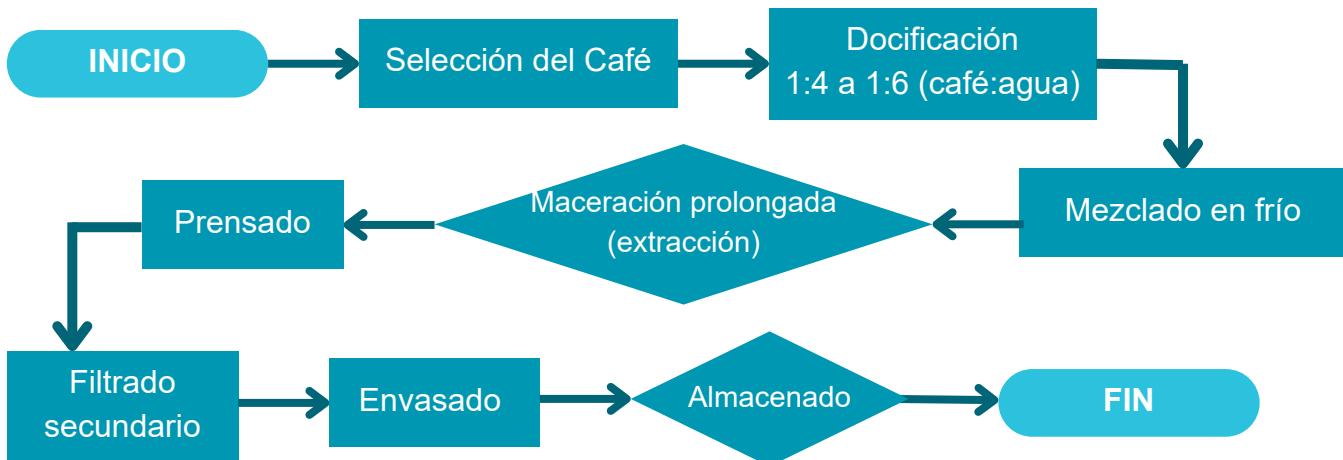


## Ingeniería del Proyecto



### 1. Selección y molienda del café

Se elige café de buena calidad (de preferencia tostado medio u oscuro para cold brew). Esto evita sobreextracción, facilita la filtración y reduce sedimentos.

### 2. Dosisificación

Para esencia o concentrado, las proporciones son: 1:4 a 1:6 (café:agua) → muy concentrado. Se pesa el café y el agua para garantizar estandarización.

### 3. Mezclado en frío

Se agrega el café molido dentro de la prensa francesa. Se vierte agua fría o a temperatura ambiente, asegurándose de humedecer todo el café. Se mezcla suavemente con una cuchara no metálica para evitar dañar el filtro.

### 4. Maceración prolongada (extracción)

Se coloca la tapa de la prensa sin bajar el émbolo y se deja reposar entre 12 y 24 horas. Se mantiene a temperatura ambiente fresca o en refrigeración, según el estándar de producción.

### 5. Prensado

Al finalizar el tiempo de extracción, se baja lentamente el émbolo y el filtro de la prensa separa gran parte de los sólidos del concentrado.

### 6. Filtrado secundario

Para una esencia más limpia y estable se pasa el concentrado por filtro de papel, tela fina o malla. Esto elimina partículas que podrían acelerar la oxidación.

### 7. Envase

Se trasfiere la esencia a los envases que deben estar previamente esterilizados.

### 8. Almacenado

Se almacenan para su venta